

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

AKADEMİSYENLERİN YÖRESEL YEMEK FARKINDALIĞI

HAZIRLAYAN

Bürge KARDEŞ DELİL

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ANKARA-2022

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

AKADEMİSYENLERİN YÖRESEL YEMEK FARKINDALIĞI

HAZIRLAYAN

Bürge KARDEŞ DELİL

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI

Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ

ANKARA-2022

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih:13/12/2021

Öğrencinin Adı Soyadı : Bürge KARDEŞ DELİL
Öğrencinin Numarası : 21830202
Anabilim Dalı : Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Programı : Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı : Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ
Tez Başlığı : Akademisyenlerin Yöresel Yemek Farkındalığı

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 157 Sayfalık kısmına ilişkin, 11/12 /2021 tarihinde ~~çalışmam~~/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 9'dur. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (beş) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Bürge KARDEŞ DELİL (imza)

ONAY

Tarih: 13 /12 /2021

Öğrenci Danışmanı Ünvan, Ad, Soyad, İmza:

Dr. Öğr. Üyesi, İlkay YILMAZ

.....



*Canım Babam,
Okyar KARDEŞ'e...*

TEŞEKKÜR

Akademik hayatım boyunca bilgileri ve tecrübeleri ile beni zenginleştiren ve çok değerli katkıları olan tüm meslektaşlarıma ve hocalarıma, bu çalışmanın hazırlanmasında bilgi, birikim ve tecrübelerini benden hiç esirgemeyen, değerli yorum ve önerileriyle yoluma ışık tutan sevgili danışman hocam, Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ'a, bu süreç boyunca yardım ve desteklerini esirgemeyen sevgili mesai arkadaşlarıma ve tüm değerli katılımcılara en içten teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak, hayatımı varlıklarıyla her gün daha da zenginleştiren ve bu süreç boyunca her anımda benimle olup destek veren, sevgili eşim Dr. Yılmaz DELİL'e ve canım oğlum Barbaros DELİL'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

ÖZET

Son yıllarda fast food zincirlerinin artması ve hazır yiyecek sektörünün hızla gelişmesi hazır yiyecek tüketimine olan eğilimi arttırmıştır. Artan bu ihtiyaç karşısında, gıda sanayindeki gelişmeler ve katkı maddelerinin yardımı ile uzun süre depolanabilen ve saklanabilen gıda maddeleri üretilmeye başlanmıştır. Gıdaların ilk günlük tazeliklerini koruyarak bozulmadan bekleyebilmesi, bu gıdalara ulaşımı da kolaylaştırmıştır.

Şehir hayatının karmaşası insanları yemek yeme ve mutfak kültüründen uzaklaştırmış bir an önce karın doyurup hayata devam etmek zorunda bırakmıştır. Bu hızlı yaşam döngüsü içinde, aileler Türk mutfak kültürüne ait yöresel yemekleri pişirmek yerine hazır gıdaları tercih etme yolunu seçmeye başlamışlardır. Şehir yaşamının hızı, kültürel yemeklerimizin unutulmasına neden olabilmektedir.

Bu bilgiler ışığında yapılan bu araştırmanın amacı, somut olmayan kültürel miras olarak yöresel yemek yapımı, yaşatılması, gelecek nesillere aktarılması, coğrafi işaretli ürün ve yöresel yemek farkındalığının belirlenmesi ve yürütülen bu çalışma sonunda elde edilen yöresel yemek reçetelerinin kayıt altına alınmasıdır. Araştırma nitel araştırma modeli kullanılarak yürütülmüş ve derinlemesine veri elde etmek amacıyla amaçlı örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Bu amaç doğrultusunda, Ankara’da bir vakıf üniversitesinde görev yapan 25 akademisyenin konuya ilişkin görüş ve düşünceleri alınmış ve incelenmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile toplanan veri setleri, içerik analizine tabi tutulmuştur.

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular göstermektedir ki, katılımcıların tamamı evlerinde yöresel yemekleri pişirmekte, yaşantılarında yöresel yemeklere yer vermektedirler. Kendilerinden önceki kuşaklardan öğrendikleri yemek pişirme teknikleri ve reçetelerle yöresel mutfak kültürlerini yaşatmak için çaba göstermektedirler.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Somut Olmayan Kültürel Miras, Türk Mutfağı, Yöresel Yemek

ABSTRACT

In recent years, the increase in fast food chains and the rapid development of the ready-to-eat food industry have increased the tendency towards fast food consumption. In the face of this increasing need, with the help of developments in the food industry and food additives, food products that can be stocked and stored for a long time have begun to be produced. The fact that foods can wait without spoiling while preserving their first day's freshness has also facilitated the access to these foods.

The chaos of city life has forced people away from food and cuisine culture and forced them to eat fast and continue life as soon as possible. In this way of living, families have started to prefer ready-made foods instead of cooking local dishes of Turkish cuisine culture. Needless to say, the speed of city life can cause our cultural dishes to vanish.

The purpose of this research is to make local food an intangible cultural heritage, to keep it alive, to transfer it to future generations, to determine the awareness of geographical indication and local food, and to record the local food recipes obtained at the end of this study. For this purpose, the views and opinions of 25 different academicians working at a foundation university in Ankara were gathered and analyzed. The research was carried out using a qualitative research model and purposeful sampling method was preferred in order to obtain in-depth data. The semi-structured interview method was used for data collection and content analysis was applied to data. The findings of the study indicate that all of the participants cook local dishes at home and include local dishes in their lives. They strive to keep their local culinary cultures alive with the cooking techniques and recipes they have learned from their ancestors.

Keywords: Geographical Indication, Intangible Cultural Heritage, Local Food, Turkish Cuisine

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
İÇİNDEKİLER	iv
TABLolar LİSTESİ	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ	vii
1. GİRİŞ	1
2. KURAMSAL ÇERÇEVE	3
2.1. Somut Olmayan Kültürel Miras	3
2.2. Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Yöresel Yemekler	4
2.3. Coğrafi İşaretli Ürün	6
2.4. Türk Mutfak Kültürü	7
2.5. Türk Mutfak Kültüründe Etkili Olan Faktörler	8
2.6. Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü	10
2.6.1. Akdeniz Bölgesi	10
2.6.1.1. Adana	11
2.6.1.2. Antalya	13
2.6.1.3. Isparta	14
2.6.1.4. Mersin	15
2.6.2. Doğu Anadolu Bölgesi	16
2.6.2.1. Ardahan	17
2.6.2.2. Erzincan	17
2.6.2.3. Malatya	18
2.6.3. Ege Bölgesi	19
2.6.3.1. Denizli	20
2.6.3.2. İzmir	21
2.6.3.3. Kütahya	22
2.6.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi	22
2.6.4.1. Gaziantep	23
2.6.5. İç Anadolu Bölgesi	26
2.6.5.1. Ankara	27

2.6.5.2. Kayseri	27
2.6.5.3. Konya	28
2.6.5.4. Sivas	29
2.6.5.5. Yozgat	30
2.6.6. Karadeniz Bölgesi	31
2.6.6.1. Giresun	32
2.6.6.2. Samsun	33
2.6.6.3. Zonguldak	34
2.6.7. Marmara Bölgesi	34
2.6.7.1. Çanakkale	35
2.6.7.2. Kocaeli	36
3. YÖNTEM	37
3.1. Araştırmanın Amacı	37
3.2. Araştırmanın Önemi	37
3.3. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları	38
3.4. Araştırmanın Model ve Hipotezleri	39
3.5. Veri Toplama ve Değerlendirme Tekniği	39
3.6. Katılımcılar	40
3.6.1. Örneklem Seçimi	40
3.6.2. Örneklem Büyüklüğü	41
4. BULGULAR	42
4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri	42
4.2. Görüşme Soruları ve Analizler	45
4.3. Reçeteler	64
5. SONUÇ ve ÖNERİLER	109
5.1. Sonuç	109
5.2 Öneriler	109
KAYNAKÇA	112
EKLER	132
Ek 1: Görüşme Formu	
Ek 2: Uzman Değerlendirme Formu	
Ek 3: Etik Kurul Onay Yazısı	

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi	5
Tablo 2. Yıllara Göre Adana'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri.....	12
Tablo 3. Yıllara Göre Antalya'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	13
Tablo 4. Yıllara Göre Isparta'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	14
Tablo 5. Yıllara Göre Mersin'in Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri.....	15
Tablo 6. Yıllara Göre Ardahan'ın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	17
Tablo 7. Yıllara Göre Erzincan'ın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri.....	18
Tablo 8. Yıllara Göre Malatya'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri.....	19
Tablo 9. Yıllara Göre Denizli'nin Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	20
Tablo 10. Yıllara Göre İzmir'in Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	21
Tablo 11. Yıllara Göre Kütahya'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	22
Tablo 12. Yıllara Göre Gaziantep'in Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri.....	25
Tablo 13. Yıllara Göre Ankara'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	27
Tablo 14. Yıllara Göre Kayseri'nin Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri.....	28
Tablo 15. Yıllara Göre Konya'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	29
Tablo 16. Yıllara Göre Sivas'ın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	30
Tablo 17. Yıllara Göre Yozgat'ın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	31
Tablo 18. Yıllara Göre Giresun'un Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	33
Tablo 19. Yıllara Göre Samsun'un Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	34
Tablo 20. Yıllara Göre Zonguldak'ın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri.....	34
Tablo 21. Yıllara Göre Çanakkale'nin Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri	35
Tablo 22. Yıllara Göre Kocaeli'nin Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri.....	36
Tablo 23. Katılımcıların Demografik Özellikleri	42
Tablo 24. Yöresel Malzemelerin Tedarik Edilme Şekli	48
Tablo 25. Yöresel Malzemeleri Tedarik Etmede Yaşanan Zorluklar.....	49
Tablo 26. Yöre Ait Yemeklerin Kaynakları Kimlerdir.....	57
Tablo 27. Evdeki Çocukların/Gençlerin Yöresel Yemeğe Yaklaşımı.....	58
Tablo 28. Yöresel Yemeklerin Yaşatılabilmesi Konusundaki Öneriler	59
Tablo 29. Görüşme Yapılan Akademisyen Listesi	65

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Katılımcıların Yaş Dağılımları	43
Şekil 2. Katılımcıların Cinsiyet Dağılımları	43
Şekil 3. Katılımcıların Eğitim Durumları	44
Şekil 4. Katılımcıların Medeni Durumları	44
Şekil 5. Katılımcıların Coğrafi Bölgelere Göre Dağılımı	45
Şekil 6. Evde Yöresel Yemeklere Yer Verilme Durumu ve Sıklığı	46
Şekil 7. Evde Yapılan Yöresel Yemekler İçin Yöresel Malzemelerden Faydalanma Durumu	46
Şekil 8. Yöresel Malzemelerin Tedarik Edilmesinde Yaşanan Zorluklar	47
Şekil 9. Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bilinme Durumu	50
Şekil 10. İllere Göre Bilinen Coğrafi İşaretli Ürünlerle İlgili Kod Haritası (MaxMap)	51
Şekil 11. Katılımcıların Yörelere Ait Ürünler (ot/baharat/vb.)	52
Şekil 12. İllere Göre Yöreye Ait Bilinen Ürünlerle İlgili Kod Haritası (MaxMap)	53
Şekil 13. Yöreye Ait Evde Yapılan Yemeklerde İlgili Kod Haritası (MaxMap)	54
Şekil 14. Yöreye Ait Evde Yapılmayan Ama Bilinen Yemeklerle İlgili Kod Haritası (MaxMap)	55
Şekil 15. Özel Gün Yemekleri ile İlgili Kod Haritası (MaxMap)	61
Şekil 16. Yöreye Ait Hikâyesi Olan Yemekler ile İlgili Kod Haritası (MaxMap)	62
Şekil 17. Yöreye Ait Aile Reçetesi Olan Yemekler ile İlgili Kod Haritası (MaxMap)	62
Şekil 18. Yöreye Ait Özel Mutfak Eşyaları ve Yapıldığı Yemekler ile İlgili Kod Haritası (MaxMap)	63
Şekil 19. Yöresel Yemek Reçetelerinin Paylaşımı	64

1. GİRİŞ

Son dönemlerde gelişen ve değişen yaşam şartları ile değişen yaşam şekli, beslenme alışkanlıklarını ve yemek kültürünü de değiştirmeye başlamıştır. Türkiye'nin yöresel yemek kültürü, bulunulan bölgeye has, farklı ve zengin seçeneklere sahiptir. Bir başka deyişle dünyanın pek çok ülkesinden farklı olarak, Türk mutfağında yöresel yiyecekler kültürel kimliğin bir ifadesidir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 104).

Yöresel yiyecek ile ilgili tek ve mutlak bir tanım yapmak çok kolay değildir. Yapılan pek çok çalışmada çok çeşitli tanıma rastlamak mümkündür. Bir çalışmada yöresel gıda için, o bölgede yetiştirilen ürünler, denilmiştir (Inwood, 2009: 183). Yöresel yemekler, aynı bölgede yaşayan insanların yıllarca birlikte yaşamalarıyla gelenek olmuştur. Bu yöresel yemekler uygun pişirme yöntemleriyle servis edilmiş yiyecek ve içeceklerdir (Saatçi ve Demiral, 2018: 331).

Yöresel yemekleri diğer yemeklerden ayıran en önemli özellik bayramlarda, doğum, nişan, düğün, ölüm gibi aşama törenlerinde veya kutlama, uğurlama karşılama gibi toplu olarak yenilen yemeklerde sıklıkla tercih edilmesidir. Yöresel yemek bir coğrafi yöreye has, bulunduğu yöreye ait ürünlerden, ot ve baharatlardan yararlanılarak, o yörede sıklıkla kullanılan araç, ekipman ve pişirme teknikleriyle yapılan ve en önemlisi o yöre insanının yaşamışlıklarını yansıtan kültürün tamamıdır. Bu bağlamda yöresel mutfak somut olmayan kültürel mirasın çekirdeğini oluşturduğu söylenebilir (Şimşek, vd., 2017). Yöresel yiyecekler yörenin sadece gelenek ve göreneklerini değil aynı zamanda ekonomik düzeylerini ve kendilerine has hazırlama ve sunum biçimlerini de yansıtmaktadır (Ciğirim, 2001: 49-61). Bundan dolayı yöresel yiyeceklerin kültürel mirasın bir parçası olduklarını ileri sürmek mümkündür (Çapar ve Yenipınar, 2016: 104).

Geçmişten günümüze kültürel mirasımızın bir parçası olan yöresel ürün ve yemeklerin, nesiller geçse de unutulmaması ve yok olmaması için kayıt altına alınması ve yazılı kaynaklara dönüştürülmesi ve bu sayede yöresel mutfak kültürü uygulamalarının alan yazına kazandırılması gerekmektedir. Aksi takdirde bu değerlerimiz zaman içerisinde unutulacak ve bir miras böylece yok olacaktır.

Nitel olarak gerçekleştirilen araştırma için, yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılarak toplanan veriler, içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Görüşme formu (Ek 1) için hazırlanan açık uçlu sorular alanında uzman 11 akademisyenden oluşturulan uzman görüş formu (Ek 2) ile görüş alınarak gözden geçirilip nihai hale getirilmiştir. Görüşme

formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm cinsiyet, yaş, eğitim durumu, medeni durum ve memlekete ilişkin demografik özelliklerden oluşmaktadır. İkinci bölümde ise 14 temel soru bulunmaktadır. Hazırlanan sorularla, yöresel mutfak kavramı, mutfaklarda yöresel yemeklere yer verilip verilmediği, veriliyorsa ne kadar sıklıkla yapıldığı, yapılan yemeklere ait reçetelerin kimlerden öğrenildiği ve en önemlisi somut olmayan kültürel bir miras olarak ailelere ait reçetelerin yaşatılması için nelerin yapılması gerektiğine ilişkin bilgi toplanılması amaçlanmıştır. Nitel araştırmalarda en çok tercih edilen görüşme yönteminin, kişilerin bakış açılarını, edindikleri deneyimleri ve yaşanmışlıklarını ve bununla birlikte duygu ve düşüncelerini tespit etmekte kullanılan en etkin yöntemlerden biri olduğu bilinmektedir (Yıldırım, 1999).

Bu araştırma için katılımcılar, amaçlı örneklem yöntemi ile belirlenmiş olup, bir vakıf üniversitesinde çalışmakta olan tam zamanlı akademisyenler ve onların aile üyelerinden oluşmaktadır. Katılımcılar, aynı vakıf üniversitesi bünyesinde halen çalışan 25 akademisyendir. Araştırma verilerinin değerlendirilmesinde, Maxqda nitel veri analizi programından yararlanılmıştır. Elde edilen veriler kodlanarak, temalar oluşturulmuş, oluşturulan bu temalar düzenlenerek elde edilen verilerin tanımlanması ve yorumlanması yapılmıştır.

Bu çalışmada, dünya mutfakları içinde çok önemli bir yeri olan Türk mutfağının kültürel bir mirası olan yöresel yemeklerin bilinirliği, yöresel mutfaklarda yer alan unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin nasıl kurtarılabileceği ve yöresel mutfak kültürünü yaşatabilmek için nelerin yapılması gerektiğine dair bir araştırma yürütülmüştür.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Somut Olmayan Kültürel Miras

Kültür, bir milleti diğer milletlerden ayıran yaşam tarzları ve kendine özgü milli değerleridir. Ahlak, örf, adet, bilgi, sanat ve içinde bulunduğu toplumdan kazandığı alışkanlık, yetenek, maddi ve manevi bütün değerlerin toplamı olan kültür, milletin temelidir (Türker ve Çelik, 2012: 86). Kültür çok kapsamlı bir kavramdır, bütün yaşam süreçlerini ve bu süreçler sonucunda meydana gelen ürünleri içerir. Kültürün bir ürünü olan yemek, yiyen kişiyi toplumsal evrenin ve düzenin bir parçası yapmaktadır. Yeme alışkanlıkları, ortak kimliğin dayanağı olarak görülmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 101).

Kültürel miras ise, aynı toplum içerisinde yaşayan insanların tarihi birikimlerini ortaya koyup ortak geçmişlerini anlatan, somut ve soyut olarak yalnızca gelecek kuşaklar ve toplum için değil bütün insanlık için bir anlam teşkil eden bir zenginliktir (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017: 58). Bunun yanında kültürel miras, kültürümüz, tarihimiz ve kimliğimizle ilgili somut ve soyut değerlerin bütünüdür. Elle tutulabilir bütün varlıklarımız (kentler, dokular, anıtlar, arkeolojik alanlar) gibi elle tutamadığımız somut olmayan ama toplumumuz içinde var olduğunu bildiğimiz bütün değerler de (müzik, dans, ritüeller, dil, gelenek ve görenekler) kültürel mirasımızı oluşturmaktadır (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017: 60). Dolayısıyla, toplumların insanlık tarihi içinde yaptığı ve anlam yüklediği maddi her türlü eser, obje ve yapı kültürel miras kavramını oluşturmaktadır (Dönmez ve Yeşilbursa, 2014: 426). Toplumların kültürleri zaman içinde değişime uğrayabilmektedir. Kültür varlıkları, her toplumun belleği ve arşivi olarak nitelendirilmektedir. Kültürel miras, geleceğe taşınmadığında, aktarılmadığında kültür olma özelliğini kaybedebilir. Bu nedenle kültür varlıklarının korunması ve bir sonraki kültüre aktarılması önemli bir konudur (Çengelci, 2012: 186).

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO) somut olmayan kültürel mirası, bireylerin ve toplulukların kültürel mirasın parçası olarak tanımladıkları her türlü uygulama, anlatım, temsil, bilgi, beceri ve bunlara ait araç, gereç ve kültürel alanlar olarak tanımlamıştır. Somut olmayan kültürel miras, kuşaktan kuşağa aktarılan bir kavramdır. Doğayla, çevreyle ve tarihle etkileşimiyle sürekli yeniden yaratılmakta ve devamlılık göstermektedir (Türker ve Çelik, 2012: 89).

Somut kültürel miras zamanla değişmezken, somut olmayan kültürel miras zaman içinde değişikliğe uğramakta ve yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır. Bu nedenle somut olmayan kültürel mirasın yaşatılması ve korunması için çeşitli projeler yürütülmektedir (Coşar, 2017: 117). Kültürel mirasın korunması konusunda UNESCO

önemli çalışmalar yapmıştır. Bu konuda yapılan ilk girişim, 1972 yılında kabul edilmiş olan, Doğal ve Kültürel Dünya Mirasının Korunması Sözleşmesi olmuştur. Yine UNESCO'nun 32. Genel konferansında Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi imzalanmıştır (Türker ve Çelik, 2012: 87).

2.2. Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Yöresel Yemekler

Yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, saklanması, taşınması ve tüketilmesi süreci toplumlara göre farklılıklar gösterebilmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 106). Dünya üzerindeki bütün toplumlar kendi içlerinde, yaşam tarzları ve kültürleriyle zaman içinde şekillenen yeme alışkanlıklarına sahiptir. Bu kültür ve alışkanlıkların oluşmasında coğrafi koşullar, iklim bölgede yetişen ürünler, kültürel değerler, yaşam şekilleri, dini inançların önemi büyüktür (Çetinkaya ve Yıldız, 2018: 436).

Somut olmayan halk mutfaklarının korunması toplumlar için çok önemli ve fazlasıyla zordur. Kayıt altına alınamamış somut olmayan kültürel miraslar, bu mirasları bilen ve yaşatmaya çalışanların ölümleriyle unutulabilmektedir (Ferehi ve Alyakut, 2018: 476). Bu sebeple, toplumlar bir yandan kendi kültürel değerlerine sahip çıkarken, diğer taraftan da başka toplumların kültürel değerlerini korumak için çeşitli çalışmalar yapmaktadırlar. Somut olmayan, başka bir deyişle yaşayan kültürel miras olan mutfak kültürü değiştirilmeden sürdürülmesi gereken bir değerdir (Can ve Ağcakaya, 2019: 799).

Zengin yemek çeşitliliği, özgün yemek pişirme yöntemleri, seremoni ve ritüellere sahip Türk mutfacı da geçmişten günümüze gelen çok önemli bir kültürel mirastır (Yeşilyurt ve Kurnaz, 2021: 797). Türk mutfacı gibi köklü bir kültürel mirasın, gelecek nesillere bozulmadan ve unutulmadan aktarılması gerekmektedir. Ancak burada önemli olan, obje, uygulanış ve kültürel miras içindeki geleneklere dâhil olan bireylerin de toplumla beraber korunmasıdır. Günümüz modern hayatında birçok toplum kültürel çeşitliliğini kaybetmiş ve tek tip yaşam anlayışını seçmeye başlamışlardır. Bu durumun en büyük sebebi, kitle kültürü veya popüler kültür denen olgunun geleneksel kültürün yerini almasıdır (Kahraman ve Islak, 2018: 2).

Türkiye, 27 Mart 2006 tarihinde UNESCO'nun somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesine resmen taraf olmuştur. Ülkemizin somut olmayan kültürel miras kapsamında UNESCO tarafından kabul edilmiş 14 adet değeri bulunmaktadır. Bu değerlerin 10 tanesi, el ustalığı, gelenek, ritüel, tören, spor ve eğlence ile ilgili kültürel değerlerimizdir. Kalan 4 değerimiz ise, Türk mutfak kültürü öğelerinden oluşmaktadır.

Tablo 1, UNESCO tarafından kabul edilmiş somut olmayan kültürel miras değerlerimizi göstermektedir.

Tablo 1. UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka / Flatbread Making and Sharing Culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka	2016
2.	Geleneksel Çini Ustalığı / Traditional Craftsmanship of Çini-Making	2016
3.	Ebru: Kâğıt Süsleme Sanatı / Ebru: Turkish Art of Marbling	2014
4.	Türk Kahvesi ve Geleneği / Turkish coffee culture and tradition	2013
5.	Mesir Macunu Festivali / Mesir Macunu Festival	2012
6.	Geleneksel Tören Keşkeği / Ceremonial Keşkek Tradition	2011
7.	Geleneksel Sohbet Toplantıları, “Yaren, Barana, Sıra Geceleri ve diğer” / Traditional Sohbet Meetings	2010
8.	Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah / Semah, Alevi- Bektaşî Ritual	2010
9.	Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali / Kırkpınar Oil Wrestling Festival	2010
10.	Âşıklık Geleneği/Âşıklık / Âşıklık (Minstrelsy) Tradition	2009
11.	Karagöz / Karagöz	2009
12.	Nevruz “Azerbaycan, Hindistan, İran, Kırgızistan, Özbekistan ve Pakistan ile ortak dosya” / Nevruz (Multinational File with Azerbaijan, India, Iran, Kirgizstan, Pakistan, Uzbekistan and Turkey)	2009
13.	Meddahlık / The Art of the Meddah	2008
14.	Mevlevî Sema Törenleri / Mevlevî Sema Ceremony	2008

Kaynak: (UNESCO, 2021).

İnce Ekmek, Yapma ve Paylaşma Geleneği, sadece Türkiye’de değil, İran, Azerbaycan, Kırgızistan ve İran’da kadınların bir arada yaptıkları ve yapılan ekmeği paylaştıkları bir gelenektir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).

Kahve, Türk kültürü bakımından çok önemli bir içecek olup kültürel miras özelliği taşımaktadır. Eski kaynakların, Türklerin içtiği siyah renkli, yemeklerle birlikte içilmeyen, ağır yudumlanarak tadına varılan ve arkadaş toplantılarının vazgeçilmezi olan bir içecek olarak tanımlandığı kahve, Türkiye’de yetişmeyen bir bitkidir. Buna rağmen Türk kahvesi, öğütülme şekli, hazırlanması, pişirilmesi ve içilme tarzı olarak diğer kahvelere göre farklıdır (Eren ve Sezgin, 2018: 701).

Kanuni Sultan Süleyman’ın annesi Hafsa Sultan’ın Manisa’da hastalanması nedeniyle Sultan Cami Medresesi’nin başhekimi Merkez Efendi 41 farklı baharat ve bitkiyi karıştırarak bir macun hazırlamıştır. Hazırlanan bu macunla Hafsa Sultan’ın sağlığına kavuşması sonrasında her sene rutin olarak yapılagelmiş ve Nevruz haftasında gerçekleştirilen Mesir Macunu Festivali halini almıştır (Erdoğan, 2017: 92).

Türk mutfak kültürünün en önemli tatlarından biri olan keşkek ülkemizde hemen her coğrafyada yapılmaktadır. Keşkek, kullanılan malzemeleri, yapılış şekli açısından yörelere göre farklılıklar gösterse de Geleneksel Tören Keşkeği’nin en önemli özelliği, törenlerde herkesin katılımıyla ritüel olarak birlik ve beraberlik içinde yapılması ve tüketilmesidir (Teyin, 2020: 313).

2.3. Coğrafi İşaretli Ürün

Coğrafi İşaret, ürünü kullanan tüketicilere ürünün kaynağı, sahip olduğu karakteristik özellikleri ve üretildiği coğrafyayla arasındaki bağlantıyı gösteren, garanti eden bir işarettir. Coğrafi işaret tescili almış bir ürünün gelenekselliği, kalitesi, üretildiği yöreden elde edilen malzemeleri ile ismi ve ünü korunmuş olur (Türk Patent, 2018). Bir yöreye ait herhangi bir ürün, meyve, taş ve maden başka bölgelerde üretilenlerden farklı özellikler gösterebilir ya da bir yerin ürünü çeşitli nedenlerden ötürü ünlenmiş olabilir. Bu ürünler üzerinde üretildikleri yörenin isminin kullanılması, malı tüketenler tarafından diğerlerine nazaran daha iyi özellikleri taşıdığı şeklinde algılanabilir. Bu özellikler tüketicilerin ürünleri üretildikleri yörenin adına duyulan güvenle diğer ürünlere oranla daha fazla tercih edebilirler (Esen, 2016: 447).

Coğrafi işaret, yöreye özgü değerlerin korunmasını, sürdürülebilir olmasını, ekonomik gelişmeyi ve bu ürünlerin yeni nesillere kaybolmadan aktarılmasını sağlar. Ayrıca, alınan coğrafi işaret, bölge ürünlerinin benzer ürünlerden farklılığını kanıtlar (Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017: 80). Coğrafi işaret, yöresel bir ürünün kaynağı olan ve çıktığı yörenin kültürel ve doğal özelliklerini içinde barındırdığı için coğrafya biliminin ilgi alanına da girmektedir (Bulut ve Fural, 2018: 558). Ancak coğrafya biliminin ilgi alanı harita işaretlerinden farklı anlamlar ifade etmektedir. Haritada bulunan işaretlerin dışında coğrafi işaret, belirgin bir kalitesi, bilinirliği ve diğer özellikleriyle kökeninin olduğu alan, bölge, yöre ya da ülke ile tanınan bir ürünü gösteren işaret ya da adlara denir. Coğrafi işaret, “menşe” adı (designation of origin) ve “mahreç” işareti (geographical indication) olarak ikiye ayrılır (Tanrıkulu, 2007: 174).

Menşe adını almaya hak kazanmış ürünler, temel nitelik ve özellikleri belirlenmiş bir coğrafi bölgeden sağlanan ürünlerdir. Bu ürünler niteliklerini sadece ait oldukları bölgede tamamlayabilen, Erzincan tulum peyniri, Isparta gülü, Kayseri Pastırması ve Antep fıstığı gibi ürünler menşe adını almaya hak kazanan ürünlerdendir (Oraman, 2015: 77). Ayrıca, ürünle ilgili üretim, işlenme gibi her türlü işlemin bu alan, yöre ve bölge sınırları içerisinde yapılması gereklidir (Esen, 2016: 453).

Ürünün, belirgin bir özelliği, bilinirliği ya da başka herhangi bir özelliği ile bir coğrafi bölge ile özdeşleşmesi ve işlenmesi, üretimi ve ürünle yapılan başka işlemlerden en az bir tanesinin belirlenmiş sınırlar içerisindeki bir coğrafyada yapılma zorunluluğunu gerektiren coğrafi işarete mahreç işareti denilmektedir. Mahreç işaretli ürünler, ürün için belirlenen özelliklerden en az birini taşıyorsa başka yerlerde de üretilebilir (Oraman, 2015: 77). Mahreç

işaretli ürünün, bir alan, bölge ya da yöreye özgü olması, kendine has belirgin niteliğinin veya niteliklerinin bulunduğu yöreden kaynaklanması gerekir (Toprak ve Oğuz, 2017: 936).

Menşe adı ve mahreç işaretinin farkı üretim yeridir. Menşe adını taşıyan ürünler kendi coğrafyalarının dışında başka bir coğrafyada üretilemezler ancak mahreç işaretine sahip olan ürünler başka bölgelerde de üretilebilirler (Gökovalı, 2007: 144).

Görüldüğü gibi, coğrafi işaret olarak adlandırılan kavram, yalnızca menşe adı ve mahreç işaretlerini kapsamaktadır ve menşe adından ve mahreç işaretinden başka bir coğrafi bölge belirten bir işaret taşımamaktadır. Coğrafi işaret denilen kavramın, menşe adını da içinde barındıran bir mahreç işaretinden ibaret olduğunu gösterir (Polater, 2020: 289).

Sınırları herhangi bir coğrafi bölge ile belirlenememiş olan, menşe adı ve mahreç işareti olmayan, en az otuz yıl boyunca geleneksel olarak kullanıldığı tespit edilmiş olan bir ürün eğer, “geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel el bileşiminden kaynaklanması” veya “geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması” gibi şartlardan en az birini karşılıyorsa, “geleneksel ürün” olarak adlandırılmaktadır (SMK, 2016).

2.4. Türk Mutfak Kültürü

Kültür çoğul anlamıyla kullanıldığında bir topluluğun, halkın ya da bir ulusun değer birliğini oluşturan ve tüm üretim ve varlıklarını içine alan, diğer toplumlardan ayrı olan kendine özgü karakteristik özelliklerin tümü olarak tanımlanabilir (Özlem, 2016).

Mutfak kültürü ise kavram olarak, bir toplumun yiyecek ve içecek çeşitliliği, bunların hazır hale getirilmesi, pişirilmesi, muhafaza edilmesi, tüketilmesi sürecini ve buna bağlı olarak, yemek gelenekleri, mutfak eşyaları, tarımı ve hayvancılığı da içeren kendine has kültürel bir yapıyı ifade eder (Uzel, 2018: 38).

Her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Bu kültürlerin oluşmasında pek çok değişken rol oynar. Toplumun bulunduğu coğrafya, tarih, iklim, doğa, kültür, inanç, flora fauna gibi birçok etken o toplumun mutfak kültürünü şekillendirmektedir. Ayrıca toplumun refah durumu, toprak verimliliği, suya ulaşılma kolaylığı, yaşadığı topraklarda daha önce hangi medeniyetlerin var olduğu ve çevresinde bulunan başka hangi toplumlardan etkilendiği de yemek kültürünün oluşmasında önemli rol oynamaktadır.

Yapılan araştırmalar, dünyanın sayılı ve önde gelen mutfakları arasında yer alan Türk mutfağının iki özelliğinden dolayı öne çıktığını göstermektedirler.

- Dünyanın önemli coğrafyaları üzerinde yerleşmiş olmaları,
- Dünyadaki çoğu kültürle etkileşim içinde bulunmalarını sağlayan göçebe bir yapıya sahip olmaları (Arman, 2011).

Türk mutfak kültürünün ayırt edici bir diğer özelliği ise, bölgelere göre farklılıklar göstermesidir. Türkiye'nin yöresel yemek kültürü, bölgelere göre oldukça farklı seçenekler sunmaktadır (Duman ve ark., 2019: 3176). Türk mutfağı tarım ve hayvancılık üzerine kurulmuş bir mutfak olmasına rağmen, coğrafi bölgelerine göre farklılıklar göstermektedir. Ayrıca, üç tarafının denizle çevrili olması, yiyecek çeşitliliğini artırmıştır. İç bölgelerde daha çok tahıl ve bakliyat et ağırlıklı yiyecekler tüketilirken, denize kıyısı olan bölgelerde balık ve deniz ürünlerinin bol miktarda tüketildiği görülmektedir.

2.5. Türk Mutfak Kültüründe Etkili Olan Faktörler

Türk Mutfağının tarihsel gelişimine bakıldığında, Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi olarak bölümlendirilebileceği görülür. (Toygar, 2001). Türkler, tarih içinde yer almaya başladıkları ilk günden itibaren beslenmelerine önem vermişler ve yemeği sosyal hayatları içinde önemli bir yere koymuşlardır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 192). Orta Asya'da göçebe olarak yaşadıkları dönemlerde, hayvancılık ve tarımla uğraşmışlar, buğday içerikli hamur işleriyle beslenmişlerdir. Eski Türklerin en önemli besin kaynağı koyun, keçi ve sığırdır. Bu hayvanlar etlerinin yanında süt ürünleri içinde yetiştirilmektedir. Ayrıca at önemli bir beslenme kaynağı ve ulaşım aracıdır (Güler, 2010: 25). Eski Türkler, et ürünlerini kavurarak, tuz ve baharatlarla kurutarak (pastırma ve sucuk) saklamayı tercih ederlerken, sütü yoğurt, kımız, kefir ve peynir olarak tüketmeyi tercih etmişlerdir (Ertaş ve Gezmen, 2013: 119). Kısarak sütünün mayalanmasıyla üretilen “kımız” bu dönemin en önemli ve en bilinen içkilerindendir (Sarıkaya, 2019: 320).

Selçuklularda yoğurt sofrada her zaman yer bulmuştur. Yolculuktan dönenlere ayran ikram edilmektedir. Ayran kelimesi aynı isimle günümüze kadar gelmiştir. Yoğurt Selçuklular döneminde ayran yapımının yanında kurutularak tüketilen ve bir tür peynir olan “kurut” ya da “kuru yoğurt” denen bir çeşit yoğurt elde edilmektedir. Kuruta süt katılarak yapılan “ikdük”, ekşi sütle “sogut” denilen peynir yapılmaktadır. Ayranın içine katılan yaş ve kuru üzümle “buldum” adı verilen yiyecek yapılmaktadır (Seçim, 2018: 125). Selçuklu mutfağında, tavuk eti, kuşlar ve balıkların yanında kesilen hayvanların sakatatlarının da bolca tüketildiği görülmektedir. Sebze yemekleri çok tüketilmemekle birlikte az miktarda bulunmaktadır. Yağ Türkler için her dönemde temel bir besin maddesi olmuştur. Tereyağı Orta Asya Türklerinde süttan değil yoğurttan üretilmiştir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 194-197). Selçuklular iki öğün yemek yerlerdi. İlk öğüne “kuşluk” denirdi. Bu öğün uyanılan ve evden çıkılan zamana göre değişiklik gösterirdi ve genellikle, güneşin tam tepede olduğu saatten iki saat öncesine kadar yenirdi. Bu öğün tok tutan besinlerle yapılır hamur yemekleriyle desteklenir, akşam yemeği, karanlığa kalmamak için güneş batmadan

yenilirdi (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016: 239). Göçebe olarak yaşayan Selçuklular, Anadolu'ya gelerek tarım ve ziraat için elverişli olan bu topraklarda yerleşik hayata geçmişlerdir (Düzgün ve zkaya, 2015: 43). Selçuklular döneminde, mutfak kültüründeki yemek çeşitliliğinin yanında yemek pişirme teknikleri de gelişmiştir.

Türklerin İşlamiyet'i kabul etmesinden sonra, mutfak kültürleri de zaman içinde değişiklik göstermeye başlamıştır. İşlam dininin yasaklamış olduğu domuz ve tek tırnaklı hayvanların (katır, eşek vb.) etleri, kurbağa, tilki gibi hayvanlarla sürüngenlerin etleri Türklerin mutfağından çıkmıştır. İşlam dinine geçişle birlikte, Türk yemek kültürü özellikle güneydoğu bölgelerinde Arap mutfak kültüründen etkilenmeye başlamıştır (Ertaş ve Gezmen, 2013: 119). Yemekten sonra edilen sofrada İşlamiyet sonrası Türk mutfak kültüründe çok yaygın bir gelenektir (Güler, 2010: 25). İşlam dininde alkolün yasak olması nedeniyle alkollü içeceklerden vazgeçilmiştir. Ancak, içinde az miktarda alkol içeren kefir benzeri içecekler bazı bölgelerde yalnızca sağlık gerekçesiyle tüketilmeye devam edilmiştir (nel, 2015: 35).

Osmanlı İmparatorluğu ile Türk mutfağı tarihinin en parlak dönemlerini yaşamaya başlamıştır. Osmanlı Sarayı'na ziyarette gelen yabancılar, Türk mutfağından etkilenerek aşılarını eğitim için Türk aşçıların yanına yollamışlardır. Bunun yanında, padişahı etkileyecek yemekleri pişirmek ve saraydaki ziyafetleri daha görkemli hale getirmek için aşçılar birbirleriyle yarışıp Türk mutfağının gelişmesini sağlamışlardır (Ertaş ve Karadağ, 2013: 120). İstanbul'un fethi ardından inşa edilen Topkapı Sarayı ile Baharat ve İpek yollarının idaresini eline geçirerek gıdaların en kalitelerine ulaşma ve bu ürünleri işleme fırsatını yakalamıştır (Güldemir, 2014: 347).

Osmanlı Mutfağı halk ve saray mutfağı olarak ikiye ayırmak mümkündür. Halk mutfağı her ne kadar saray mutfağı kadar gösterişe önem vermese de lezzet ve çeşitlilik bakımından oldukça zengin bir menüsü vardır (Demirgöl, 2018: 114). Saray mutfağının temelini buğday, un, kuzu ve koyun eti, pirinç, şeker ve sadeyağ oluştururken, en çok pişirilen yemek çeşitlerinin çorba, pilav ve et yemekleri olduğu görülmektedir. Saray mutfağı pilav için pirinç kullanırken, Osmanlı halk mutfağı pirincin yerine bulgur kullanmıştır. şeker pahalı olduğu için saray mutfağında tüketilirken, halk mutfağını tatlandırmak için bal, üzüm pestili, helva, zerde ve pekmezden yapılan paluze kullanılmıştır (şimşek, Soylu ve zkaya, 2020: 498).

Cumhuriyet dönemi, 1923 yılından günümüze kadar olan zamandır. Cumhuriyet döneminde gelindiğinde Türk mutfağı, üzerinde bulunduğu coğrafyanın yüzlerce yıllık birikimiyle şekillenen Osmanlı mutfak kültürünü devam ettirmiştir. Cumhuriyet mutfağı

temel olarak iki kısımda incelenebilir. Birincisi İstanbul mutfağı, ikincisi Anadolu mutfağıdır. İstanbul mutfağında, yemekler doyurucu ve hafiftir ve göz zevkine hitap eder. Anadolu mutfağı, yemek anlayışı, pişirme şekli, kışlık yemeklerin hazırlığı bakımından zengin bir mutfak olarak göze çarpmaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, 2014: 202).

Batıya ait ürünlerin Osmanlı mutfağına girmesi, damak tadını etkilemiştir. Domates, domates salçası, çikolata, patates ve kakao gibi ürünler Osmanlı'nın ayrıcalıklı kesiminin mutfağında yerini almıştır. Yaşanan bu etkileşim sonucunda, Osmanlı saray ve halk mutfağı, geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak uygulamalarının olduğu yeni bir mutfak kültürüne geçiş yapmıştır (Solmaz ve Altinel, 2018: 117).

Türk halklarının büyük bir çoğunluğu Orta Asya'dan ayrıldıktan sonra, yeryüzünün büyük bir bölümüne yayılmışlardır. Türklerin dünya üzerindeki bu yayılışı, Türk mutfak kültürünün birçok medeniyeti etkilemesine ve birçok medeniyetten etkilenmesine neden olmuştur (Avcıoğlu, 2021: 6). Bu etkileşim, dünyanın küreselleşmesi ve iletişim ağlarının gelişmesiyle artarak devam etmektedir.

2.6. Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü

Türk mutfağı bölgelere göre çeşitlilik gösteren nadir dünya mutfaklarından. Türkiye'de bulunan 7 coğrafi bölgenin tamamının kendine özgü yöresel yemekleri bulunmaktadır. Çoğu zaman aynı bölge içinde yer alan şehirler bile mutfak kültürleri ve yemek çeşitlilikleri bakımından farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle, Türk mutfak kültürü incelenirken, bölgelere göre ayırım yapmak doğru bir yaklaşım olacaktır.

2.6.1. Akdeniz Bölgesi

Akdeniz mutfak kültürü, Doğu ve Batı Akdeniz bölgelerinde değişiklik göstermektedir. Akdeniz bölgesinin batısında yer alan Burdur ve Isparta mutfağı baharatın kullanılmadığı ve sade yemeklerin yapıldığı mutfaklardır. Akdeniz bölgesi mutfak özelliklerinden daha ziyade iç Anadolu Bölgesi özellikleri göstermektedir. Daha çok hamur işleri, tarhana, yoğurt ve tahıllar tüketilmektedir (Çuhadar, Küçükyaman ve Şaşmaz, 2018: 127). Ancak, bölgenin doğusuna gidildikçe Adana, Hatay, Kahramanmaraş, Mersin ve Osmaniye illerinde Arap ve doğu mutfağının etkileri hissedilmekte; yemeklerde acı ve baharat oranı artmaktadır. Meyve ve sebzelerle birlikte yapılan yağlı et ve kebab çeşitleri Doğu Akdeniz bölgesinin mutfak kültüründe çok önemli bir yer oluşturmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016).

Akdeniz Bölgesi yemek kültürü ve çeşitliliği açısından oldukça zengin bir bölgedir. Firik, yarma, gibi çeşitli buğday türleri yanında, bulgur ve pirinç gibi tahıllarla hazırlanan yemeklere Akdeniz mutfağında sıklıkla rastlanmaktadır (Çevik, 1997). Bölgede Doğu ve

Arap mutfağının etkilerinin yanı sıra Toroslar ve etrafındaki bölgelerde göçebe bir hayat süren Yörük Türklerinin bölgeye yerleşip mutfak kültürlerini de beraberinde getirmeleri sonucu, Yörüklere ait birçok yemek bölgenin yemek kültürü içine dâhil olmuş ve yöre yemek kültürünün oluşmasında büyük bir rol oynamıştır.

Akdeniz tipi beslenme alan yazına girmiş bir beslenme kavramıdır. Kıyıya yakın bölgelere inildiğinde, ağırlıklı olarak deniz mahsulleri tüketilirken, iç kesimlerine doğru et ürünlerinin tüketildiğini görmek mümkündür. Bölgenin turizm bölgesi olması da yemek kültürünün oluşmasında büyük bir etken olmuştur. Yaz aylarında artan nüfus yoğunluğu nedeniyle deniz ürünlerinin yoğun bir şekilde tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 40). Akdeniz denildiğinde akla ilk gelen bitki, Oleacea familyasının bir üyesi olan zeytindir. Anavatanı, Güney Ön Asya ve Yukarı Mezopotamya'dır (Sakar ve Ünver, 2011: 20).

Zeytin, Akdeniz bölgesinin temel besin maddelerinin başında gelir. Zeytin, mübarek olarak kabul edilen ve kutsal kitaplarda adı geçen zeytin ağacının meyvesidir. Zeytinyağı üretilmesi yanında kahvaltılık olarak da tüketilmektedir. Zeytin ağacı, "Ölmez Ağacı" olarak da bilinmektedir (Çelik ve Cin, 2021: 201). Zeytinyağı elde etmek için zeytin meyvesinin herhangi bir ısıtma işlemi görmesine gerek yoktur. Zeytinyağı, zeytin çekirdeklerinin hiçbir kimyasal işleme tabi tutulmadan soğuk preslenmesiyle elde edilir ve bu gelenek binlerce yıldır değişmemiştir (Özata ve Cömert, 2016: 105). Zeytinyağı, Akdeniz ülkelerinde hastalıkların tedavi edilmesinde geleneksel yöntem olarak kullanılmaktadır (Armutcu, Namuslu, Yüksel ve Kaya, 2013: 65).

2.6.1.1. Adana

Adana, Türkiye'de en tanınmış kebablardan birine ismini vermiş bir ilimizdir. Mutfağı yıllar içinde şekillenmiş, kuşaktan kuşağa aktarılmış ve günümüze kadar gelmiştir. Ayrıca Adana Mutfağının oluşmasında, Adana'nın tarihi, coğrafyası, kültürel mirası, çevre coğrafyaların etkisi büyük olmuştur (Ballı, 2013). Ayrıca ilde, deniz, yayla ve dağın iç içe olması Adana mutfağına ayrı bir zenginlik kazandırmıştır.

Adana ilindeki yemek kültürüne bakıldığında, daha çok baharatlı, yağlı ve unlu yemeklerin tercih edildiği görülmektedir. Yemekler hazırlanırken, kıyma ya da parça et, soğan, salça ve sebzelerle birlikte kavrulmaktadır. Ayrıca Akdeniz Bölgesi'nin batı kesiminde kullanılan zeytinyağı yerine Adana'da ağırlıklı olarak kuyruk ve iç yağı kullanılmaktadır. Baharat kullanımının fazla olmasının yanında tahin, pekmez, peynir, yoğurt, süt, çökelek Adana sofralarında sıklıkla kullanılmaktadır. Bakliyat çeşitleri, çorbalar ve sebze yemekleri çoğunlukla et ile pişirilmekte ve bu yemeklerin içinde en çok kullanılan tahılın bulgur olduğu görülmektedir (Artun, 1998: 23).

Adana ilinde de Türkiye'nin birçok ilinde olduğu gibi eğlence ve yas günlerinde özel yemekler hazırlanmaktadır. Hazırlanan bu yemekler zaman içinde birer ritüel halini almıştır. Yakılan yağın içine pekmez ve kırmızıbiber karıştırarak hazırlanan “yağlı ballı”, yeni doğum yapan annelerin sütünü artırdığına inanılan bir yiyecektir. Tablo 2’de Adana’nın yıllara göre coğrafi işaret tescili almış ürünlerini göstermektedir.

Tablo 2. Yıllara Göre Adana’nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Adana Karakuş Tatlısı	2021
2.	Kuytucak Narı	2021
3.	Adana Taş Kadayıfı	2021
4.	Adana Karpuzu	2020
5.	Adana Kol Böreği	2020
6.	Adana İçli Köfte	2020
7.	Adana Şalgamı	2020
8.	Adana Şırdan	2020
9.	Kozan Portakalı	2020
10.	Adana Analı Kızlı	2020
11.	Adana Aşlama	2020
12.	Adana Bici Bici	2020
13.	Adana Halka Tatlısı	2020
14.	Adana Kebabı	2005

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

Yörenin bir diğer bilinen ürünü “kaynar” zencefil, havlıcan, karabiber, su, tarçın, karanfil, kakule, toz şeker ya da pekmezin birlikte kaynatılması ile yapılıp üzerine tarçın ve dövülmüş ceviz serpilerek servis edilen sıcak ve kırmızı renkli bir içecektir (Karaca ve Yıldırım, 2020: 46). Kaynar, hem kırkı çıkana kadar lohusa kadınlara içirilmekte hem de ziyarete gelen misafirlere ikram edilmektedir (Artun, 1998: 23). Közde pişirilen soğan ve ciğerle hazırlanan “ciğer salatası” da kaynar gibi hem loğusa anneye hem de onu ziyarete gelenlere ikram edilen ritüel yemeklerindendir.

Anadolu’nun birçok mutfağında bebeklerin ilk dişi çıktığında buğday, bakla ve nohudun kaynatılmasıyla hazırlanan hedik, Adana mutfağında da eğlence yemekleri arasındadır. Hedik kaynatıldıktan sonra en az yedi ev olmak şartıyla, komşu hısım akrabaya dağıtılmaktadır. Dağıtılan kişiler hediğin geldiği tabağı iade ederken bebeğe yakınlık derecelerine göre içine hediye konulmaktadır. Bebeğe yakınlık derecesine göre değişen bu hediye, genellikle bir miktar para ya da altın olmaktadır (Özdamar, 2021: 134). Kız isteme sonrasında erkek evinden getirilen tatlı, kahve ve lokum evliliğin ağız tadıyla geçmesi için misafirlere ikram edilmektedir. Bunların yanı sıra Adana ilinde, bayramlarda ve düğün törenlerinde yapılan ekşili köfte, yüksük çorbası, hrısı, kaburga dolması, keşkek, cenazelerde hoşafölü pilavı, ölü helvası, anma törenlerinde ise, feyset gibi yemeklere rastlanmaktadır (Karaca ve Yıldırım, 2020: 51). Adana’nın coğrafi işaretli yemeği Adana Kebabı, ezme,

salata, bol yeşillik ve yine Adana'nın coğrafi işaretli içeceği şalgamla tüketilir. Şalgam suyu ekşi hamur, bulgur unu, içme suyu ve tuzun karıştırıp fermente edildikten sonra elde edilen toza siyah havuç ve tercihen acı toz biber eklenerek tekrar mayalanmaya tabi tutulmasıyla elde edilen bir üründür. Kırmızı ve bulanık renkli olan şalgam, Adana ve civarında yılın büyük bir bölümünde tüketilmektedir (Say ve Ballı, 2012: 614-615). Toplumların içinde bulunduğu coğrafyaya özel bitki ve hayvanlar, bölgenin yemek kültürünün oluşmasında doğrudan rol oynamaktadır.

Adana'nın günümüze kadar gelen bir diğer özel tadı da kömbedir. Kömbe, Anadolu'nun birçok yerinde değişik şekillerde pişirilmektedir. Adana Kömbesi un, maya, süt, kömbe otu, susam ve şekerle yapılan bir kurabiye çeşididir. Yapılışı özel bir bilgi ve yetenek gerektirmemektedir. Genelde küle gömülerek yapıldığı için kömbe denilmektedir (Alptekin, 2018: 3086). Adana'nın kendine özgü lezzetlerinden biri olan kömbe aylarca bozulmadan muhafaza edilebilmektedir.

2.6.1.2. Antalya

Antalya genelde bir turizm şehri olarak bilinse de şehirde ticaret ve taşımacılık da gelişmiştir. Bunların yanında Antalya hem üretim hem de tarım sektöründe Türkiye'nin ilk sıralarında yer almaktadır. Tarım ve seracılığın hızlı gelişimi, tarımsal sanayinin de aynı hızda gelişmesine neden olmuştur (Sungur, Koç ve Dulupçu, 2014: 5). Antalya halkının çoğu, çiftçilikle uğraşır. Özellikle kırsal kesime çıkıldıkça bu oran daha da artmaktadır. Kıyı kesimlerden yaşayan halk sebzeçilikle uğraşmaktayken, iç kesimlerde tahıl yetiştirilmektedir. Tablo 3'te, yıllara göre Antalya'nın coğrafi tescil almış ürünleri yer almaktadır.

Tablo 3. Yıllara Göre Antalya'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Manavgat Altın Susamı	2021
2.	Antalya Serpme Böreği	2021
3.	Antalya Turunç Kabuğu Reçeli	2021
4.	Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli	2021
5.	Antalya Kabak Tatlısı	2021
6.	Alanya Güllüklü Çorba	2019
7.	Korkuteli Karyağdı Armudu	2018
8.	Antalya Tavşan Yüreği Zeytini	2018
9.	Alanya Avokadosu	2018
10.	Alanya Yenidünyası	2018
11.	Antalya Piyazı	2017
12.	Finike Portakalı	2008

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

Otlarla zenginleşmiş olan Girit yemekleri, Antalya ilinin güzel bir özelliğidir. Genelde keçi yetiştirilmesine karşın iç kesimlerde koyun yetiştiriciliği de görülmektedir. Akdeniz

bölgesinin genelinde görülen Anadolu Mutfağı etkisinin yanı sıra Arap Mutfağının etkisi de yöreye has yemek çeşitliliğini etkilemiştir. Tandır kebabı, saç kavurması, kölle, hibeş, arabaşı ve domates civesi Antalya'nın yöresel yemekleri arasında yer alır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Kıyı şehri olan Antalya'da deniz ürünleri ve yanında servis edilen piyaz ve salatalar yemek kültürünün bir parçasıdır. Coğrafi işaretli ürünler arasında yer alan Antalya Piyazı, Finike Portakalı yöresel lezzetler arasındadır (Şengül ve Türkay, 2016: 93).

2.6.1.3. Isparta

İranlılar, Hititler, Frigyalılar, Makedonyalılar, Lidyalılar, Romalılar, Araplar, Haçlılar, Selçuklular ve Hamitoğulları tarafından yönetilen Isparta, 1390 yılında, Osmanlı İmparatorluğu'nun Sancak Merkezliğini yapmıştır. Cumhuriyet ilan edildikten sonra Isparta il yapılmıştır (Gül ve Küçük, 2001: 35). İklimsel olarak Isparta, Akdeniz iklimi ve karasal iklim arasında yer almaktadır. Bu nedenle, yetiştirilen tarım ürünleri de çeşitlilik göstermektedir. Elma, lavanta, kiraz, kabak ve gül Isparta'nın tarım ürünleri arasında önemli yere sahiptir (Küçükyaman, Demir ve Bulgan, 2018: 90).

Akdeniz bölgesinin batısında yer alan Isparta Anadolu ve Türk Mutfak Kültürü'nden etkilenmiştir. Genelde tahıl ve hamur işi ağırlıklı yemeklerin etkilerinin görüldüğü Isparta da yoğurt, tarhana gibi Türk mutfağında sıkça kullanılan ürünler de Isparta sofralarında tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016, s. 92). Çakal helvası, irmik helvası, nokul, kabune, tandır, Sazan Dolması, Yalvaç Güllacı, banak, Isparta mutfak kültürü içerisinde hazırlanan geleneksel yemeklerdir (Kalkan, 2019: 2). Isparta gülü, 2006 yılından bu yana coğrafi tescilli ürünler arasında yer almaktadır. Tablo 4. Isparta'nın coğrafi işaret tescilli almış ürünlerini göstermektedir.

Tablo 4. Yıllara Göre Isparta'nın Coğrafi İşaret Tescilli Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Senirkent Banağı	2021
2.	Uluborlu Kirazı	2020
3.	Yalvaç Hamursuzu	2020
4.	Isparta Gülyağı	2019
5.	Isparta Kabune Pilavı	2018
6.	Uluborlu Banağı	2018
7.	Isparta Gülü	2006

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

Isparta yöresinden birçok çorba çeşidi bulunmaktadır. Bulgur çorbası, oğmaç, miyana, ıspanak çorbası, topalak çorbası, sakalı sarkan çorbası en bilinen çorbalar arasındadır. Isparta'da çorbalar pişirildikten sonra, üzerine kızgın ateşte kavrulmuş tereyağı, nane ve kırmızıbiber gezdirilir. Et yemekleri sebze, pirinç, bulgur ve yoğurtla hazırlanır. Yoğurtla yapılan kabak, bakla, ıspanak ve benzeri yemeklere genelde borani denmektedir (Şengül ve

Türkay, 2016, s. 93). Isparta'nın en tanınmış yemeklerden olan kabune pilavı 2018 yılında coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Kabune pilavının en önemli özelliği, Isparta yöresinde yetişen nohut ve kekik ve fiğ otu ile beslenen dana, koyun, keçi ya da kuzu sütünden yapılan tereyağı kullanılmasıdır (Morçin, 2019: 228). Ayrıca, ıscak denilen börek ve “Allah kokulu günde kokusuz bırakmasın” temennisi ile pişirilen nokul yörenin diğer bilinen yemekleridir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).

2.6.1.4. Mersin

Mersin yöresi, yemek çeşitliliği açısından çok zengin bir bölgedir. Yörede çok fazla kebab çeşidi bulunmakla birlikte en tanınmış olanı biftek etinin küçük parçalara ayrılmasıyla yapılan tantunidir (Sezgin ve Eren, 2017: 164). Kuzu ve koyun eti Mersin mutfağında dana etine göre daha fazla tercih edilen etlerdir (Gastromanya, 2016). Tantuni Mersinlilerin en çok tercih ettiği yemeklerden birisidir. Doğal olarak, şehirde en çok restoran çeşidi tantunicilerden oluşmaktadır (Kadıoğlu, 2019: 54).

Mersin mutfağının vazgeçilmezlerinden biri bulgurdur. Yeşil mercimekli köfte, analıkızlı, sini köftesi, çiğ köfte, fellak köftesi, topalak çorbası, yüzük çorbası, erik yemeği, tatar çorbası, humus yemeği, batırık, içli köfte gibi yöresel yemeklerin temelini bulgur oluşturur (Kültür Portalı, 2021). Mersin yemek kültürünün genelini, bol baharatla yapılmış, acılı, salçalı ve ekşili yemekler oluşturmaktadır. Tablo 5'te Mersin ilinin coğrafi işaret tescili almış ürünleri görülmektedir.

Tablo 5. Yıllara Göre Mersin'in Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Tarsus Sarıulak Zeytinyağı	2021
2.	Bozyazı Kavutu	2020
3.	Erdemli Muzu	2020
4.	Tarsus Fındık Lahmacunu	2020
5.	Tarsus Kebabı	2020
6.	Mersin Kerebici	2019
7.	Silifke Çileği	2019
8.	Erdemli Lamos Limonu	2019
9.	Tarsus Sarıulak Zeytini	2018
10.	Mut Zeytinyağı	2018
11.	Mersin Tantunisi	2017
12.	Tarsus Humusu	2017
13.	Tarsus Yayla Bandırması	2008
14.	Mut Kayısı	2007
15.	Tarsus Şalgamı	2007
16.	Tarsus Beyazı Üzüm	2005
17.	Anamur Muzu	2003
18.	Mersin Cezeryesi	2003

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

Akdeniz'e kıyısı olan Mersin mutfağı deniz ürünleri açısından da zengin bir mutfaktır. Ahtapot, lagos, kalamar, akya, çipura ve jumbo denem büyük karidesler Mersin deniz

ürünlerine en güzel örneklerdir. Ancak Mersin denize kıyısı olan bir kent olsa da deniz ürünlerinden çok et yemekleriyle tanınmaktadır (Gastromanya, 2016).

Ayrıca, başka yörelerde kızgın yağda pişirilerek tüketilen içli köfte Mersin yöresinde haşlanarak tüketilmektedir (Eren ve Sezgin, 2017: 164-165). Mersin bölgesinin en önemli lezzetleri arasında yer alan cezerye, Arapça havuç anlamındaki cezer kelimesinden ortaya çıkmıştır (Şengül ve Türkay, 2016: 93). İçli köfteye benzeyen ve içi antep fıstığı ya da cevizle doldurulmuş kerebiç ve künefe yörede severek tüketilen tatlılardır. Mersin’de tüketilen en yaygın içecekler, meyan şerbeti, şalgam ve tarsusidir. Tarsusi, Türk kahvesinin çay bardağında servis edilmesidir (Şimşek, Çakıcı ve Kaya, 2021: 62).

2.6.2. Doğu Anadolu Bölgesi

Yukarı Mezopotamya’da yer alan ve İpek Yolu üzerinde bulunan Doğu Anadolu Bölgesi tarihi boyunca birçok medeniyetin ev sahibi olmuştur. Farklı kültürlerin bir arada bulunduğu bu coğrafyanın kendine has lezzetleri bulunmaktadır.

Doğu Anadolu Bölgesi, arazi itibariyle genelinde yüksek rakımlı ve dağlık bir bölgedir. Doğudan batıya uzanan dağlar ve bu dağlar arasında konumlanmış havzalarda verimli tarım alanları bulunurken, yüksek dağlar hayvancılık için gerekli otlaklar bakımından zengindir (Çelik, Kopar ve Bayram, 2018: 1741-1743). Bu nedenle Doğu Anadolu Bölgesi, Türkiye’deki önemli hayvancılık ve tarım alanları arasında yer almaktadır. Bu çalışmada, Doğu Anadolu Bölgesi’ndeki Ardahan, Erzincan ve Malatya illerinden, 4 katılımcıya ulaşılmıştır.

Doğu Anadolu bölgesinde, mutfak kültürünü oluşturan en büyük etmenlerden biri iklimdir. Çok sert geçen kış iklimi bölgede üretilen besin çeşitliliğinden hazırlanma ve pişirme şekline kadar her konuda belirleyicidir. Bölgede yağışlar genelde yaz aylarında görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 59). Çayır ve mera varlığı yönünden Türkiye’nin en önde gelen bölgesidir.

Bölge kaliteli yem bitkileri yetiştiriciliği bakımından da iyi bir potansiyele sahiptir (Aksoy ve Yavuz, 2008: 38). Büyükbaş hayvancılığın Erzurum ve Kars bölgesinde küçükbaş hayvancılığın ise ovalık kesimlerde yapıldığı görülür. Bölgenin mutfak kültürü genelde kırmızı et ve hayvansal gıdalardır. Peynir ve tereyağı yaygındır ve bölgenin her ilinin kendine has peynirleri vardır.

Yoğurt bölgenin genelinde önemli bir besin kaynağıdır. Çeşitli pişirme teknikleriyle uzun süre bozulmadan tazeliğini koruyabilen yoğurt, özellikle kışların sert geçtiği Van ve Hakkâri ilinde çökelek ve kurut denen yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır. Kurutun tekrar ayrana dönüştürülmesiyle hazırlanan içecek bölgede çok ünlüdür (Şengül ve Türkay,

2017: 59). Doğu Anadolu Bölgesi'nde hayvancılık faaliyetlerinin yoğun oluşu yöresel mutfak kültürünü de etkilemiştir. Yaz kış hemen hemen tüm sebzeler etle pişirilir. Bölgenin batısına gidildikçe buğday ve bulgur gibi tahıllar yöresel yemeklerde kullanılır.

2.6.2.1. Ardahan

Gürcistan ve Ermenistan'a komşu olan Ardahan, üç bin yıllık bir geçmişe sahiptir. Ardahan, Kafkas yöresinde yer almaktadır (Özbay, Semint ve Semint, 2020: 676). Bölgenin en önemli ticari faaliyetlerinden biri kaz yetiştiriciliğidir. Dünyanın birçok bölgesinde kaz yetiştiriciliği yapılmaktadır ancak, Kars-Ardahan kazını önemli yapan kaz etinin yörede hediyeleşme amacıyla kullanılması, kar yağmadan ve kaz kar yemeden kesim yapılmaması, saklama ve kesim yöntemleri, etinden yapılan yöresel yemekleridir (Kılıç, 2021: 562).

Ardahan mutfağı çoğunlukla hayvansal ve tarımsal ürünlerden oluşmaktadır. Hayvansal ürünlerin çoğu, doğada yetişen hayvanlardan elde edilmektedir. Türkiye'nin tamamında tanınan ve bütün şehirlerine gönderilen Ardahan Kaşarı da bu hayvansal ürünlerden biridir.

Tereyağı Ardahan mutfağının vazgeçilmezlerindendir. Bütün yemeklere tereyağı katılmakla birlikte kızartmalar bile tereyağı ile yapılmaktadır (Çimen, 2016: 32). Yörede, küflü peynir çeşitleri ve İkizdere keçi peyniri de üretilmektedir (Şengül ve Türkay, 2017: 59). Ardahan mutfağının özgünleşmesini sağlayan bir diğer unsur ise bölgeye has bitkilerdir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde, yükseklik farklılıkları çok kısa mesafelerde değişebildiği için, bitki çeşitliliği de artmaktadır. Ardahan yöreye has bitki çeşitliliği bakımından diğer bölge şehirlerine nazaran daha alt sıralarda yer almaktadır (Özgen, 2010: 1426). Tablo 6'da Ardahan ilinin coğrafi işaret tescili almış ürünleri görülmektedir.

Tablo 6. Yıllara Göre Ardahan'ın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Posof Fasulyesi	2020
2.	Posof Elması	2019
3.	Ardahan Çiçek Balı	2017

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

2.6.2.2. Erzincan

Erzincan, Doğu Anadolu Bölgesinin kuzey batı bölümündedir. Erzincan birinci derece deprem kuşağında yer almaktadır ve 1939 yılında yaşanan deprem sonrasında şehir şimdiki yerinde yeniden kurulan şehir dağlar ve platolarla kaplıdır (Erzincan Valiliği, 2021). Sulak ve verimli Erzincan ovası, şehirde hayvancılık ve tarıma dayalı bir ekonomi oluşmasına neden olmuştur. Ova birçok türde meyve bahçesini içinde barındırırken, süt ve süt ürünleri

üretimi için olumlu bir zemin hazırlamıştır (Şen ve Silahşör, 2018: 419). Bölgenin coğrafi yapısı üretilen ve tüketilen besinleri belirleyen en önemli faktörlerden biridir.

Erzincan mutfağının temelini, kırmızı et, süt, tereyağı, yoğurt, buğday, çeşitli sebze ve meyveler oluşturmaktadır. Yenilebilir yabani ot yönünden de zengin bir ilimizdir. Erzincan mutfağı, yapısı itibariyle Türkiye genelindeki geleneksel halk mutfağı ile benzerlik göstermektedir. Hayvancılık ve tarımın il ekonomisindeki yerinin önemi büyüktür (Sezgin ve Onur, 2017: 207). Erzincan'a özgü şavak (şafak) tulum peyniri, koyun sütünden yapılmaktadır. Genelde Erzincan tulum peyniri olarak anılır. Munzur dağının yaylalarında üretilip yurt dışına da pazarlanan bu peynirin en büyük özelliği Kemah tuzunun kullanılmasıdır. Krem ya da beyaz renkli, kolay parçalanmayan, yağlı, sert ve keskin tatlı bir peynirdir (Bakırcı, Zeyrek ve Bucak, 2018: 455).

Erzincan yöresinde çorba dendiğinde, akla ilk gelen çorba tarhana çorbasıdır (Sezgin ve Onur, 2017: 209). Ancak Erzincan'da tarhananın kullanımı çorba ile sınırlı değildir. Kavrularak kahvaltılarda, meyveli olarak hazırladığında ise bir tatlı olarak tüketilir. Tarhana genelinde kurutularak tüketilen bir besin olduğu halde bazı yörelerde yaş olarak da tüketilmektedir. Erzincan tarhanasının en önemli özelliği yaş olarak tüketilmesidir (Başar, Şen, Silahşör ve Başar; 2019: 330-331). Erzincan Çorbası (Köfteli Yoğurt Çorbası), çavutlu (un) çorbası, düğürcük çorbası, aşlık çorbası (badiç), Erzincan'ın en çok bilinen diğer çorbalarıdır (Yücel, Özel ve Şengün, 2013: 34). Erzincan ilinin coğrafi işaret tescilli almış ürünleri Tablo 7'de görülmektedir.

Tablo 7. Yıllara Göre Erzincan'ın Coğrafi İşaret Tescilli Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Erzincan Kesme Kadayıfı	2021
2.	Erzincan Tulum Peyniri	2001
3.	Kemaliye Dutu (Eğin Dutu)	2021
4.	Refahiye Balı	2019
5.	Cimin Üzümlü	2002

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

2.6.2.3. Malatya

Fırat Havzası'nda bulunan Malatya, kış mevsimini yağışlı ve soğuk, yaz mevsimini sıcak ve kurak geçirir. Ancak, Güneydoğu Anadolu karasal iklimi ve Akdeniz iklimi arasında kalan Malatya bu özelliği nedeniyle değişik iklimlere ait birçok bitki türünün yetişmesine olanak sağlamaktadır (Karataş, 2018: 95). Malatya ağırlıklı olarak hayvansal gıdaların tüketildiği Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan bir ildir. Kış şartlarının zorlu olması, yiyecek saklamayı önemli bir hale getirmiştir (Gök, 2021: 7).

Malatya yemeklerinin ana malzemelerini et, sebze ve bulgur oluşturur. Bu ürünler hem tek başlarına hem de birlikte pişirilebilmektedirler (Talas, 2020: 283). Malatya mutfağında köfteler önemli bir yer tutar. Malatya'nın bilinen köfteleri, analı kızlı, kabaklı çimdik köfte, elmalı köfte, nahna (lahana) köftesi, sumaklı ekşili çorba, çiğleme, yumurtalı sıkma köfte, etli çiğ köfte, ayva köftesi, gıkırdaklı köfte, mercimekli çiğ köfte, içli köfte, keloğlan köftesi, yumru köfte, haşhaşlı top köfte, bulama köfte, ciğer köftesi, pat köftesi, gidirikli köfte, yoğurtlu balkabağı köftesi, yavandan patlıcanlı köfte, hirçikli köfte, kurşun geçmez köftesi, ve Polat köftesidir (Kültür Portalı, 2021). Köftelerin ana malzemesini yine bulgur oluşturmaktadır. Bulgur, baş bulgur, orta bulgur, ince bulgur ve gendirme denilen çorbalarda kullanılan bulgur çeşitlerinden oluşur. Malatya yöresinde yemekler genelde fırında ve odun ateşinde pişirilmektedir (Gök, 2021: 9).

Malatya'da yaşayan yerel hakla göre, Malatya dendiğinde akla ilk gelen kayısıdır (Karataş ve Türk, 2017: 140). Malatya Kayısı 2002 yılında coğrafi işaret tescili almıştır.

Malatya'nın coğrafi işaret tescili almış ürünleri Tablo 8'de görülmektedir.

Tablo 8. Yıllara Göre Malatya'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Malatya Kâğıt Kebabı	2021
2.	Malatya Banazı Karası Üzümlü	2021
3.	Yeşilyurt Kiraz Yaprağı Sarma Köftesi	2021
4.	Arapgir Tandır Kebabı	2021
5.	Battalgazi Haşhaşlı Dut Pestili	2020
6.	Malatya Kayısı Çekirdeği	2020
7.	Hekimhan Cevizi	2019
8.	Hekimhan Cevizi	2019
9.	Arapgir Mor Reyhanı	2017
10.	Malatya Dalbastı Kirazı	2017
11.	Arapgir Köhnü Üzümlü	2008
12.	Malatya Kayısı	2002

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

2.6.3. Ege Bölgesi

Ege bölgesinin coğrafi yapısına bakıldığında, denize kıyısı olan bölgeler ile İç Anadolu Bölgesi'ne komşu olan bölgeler olarak ikiye ayrılabilir. Bu ayrım bitki örtüsü, iklim, yemek kültürü açısından da kendini hissettirir. Bölge, Kütahya, Uşak, Afyon, Denizli, Manisa gibi denize kıyısı olmayan iller ve Aydın, Manisa, Muğla ve İzmir gibi Ege'ye kıyısı olan illerden oluşmaktadır. Kıyıya gidildikçe Akdeniz Bölgesi mutfağından etkilendiği ancak kıyıdan uzaklaştıkça, Akdeniz mutfağından uzaklaşıldığı görülebilir (Şengül, 2015: 76).

Ege mutfağı yeşil mutfak olarak da bilinmektedir (Kök vd., 2020: 156). Bunun nedeni, Ege Bölgesi'nde yetişen ot, bitki ve çiçeklerin çeşitliliği ve bunlarla yapılan zeytinyağlı yemeklerin bolluğudur (Gökdeniz vd., 2015). Doğada kendiliğinden yetişen bu lezzetli otlar

genelde, kaynayan suda kısa bir süre bekletilerek zeytinyağı, sirke ve limonla tüketilir. (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015). Zeytinyağlı sebze yemeklerinin tüketimi Ege, Marmara ve Akdeniz bölgelerinde diğer bölgelere nazaran daha fazladır. Zeytinyağlılar, genellikle soğuk tüketilen yemeklerdir (Ertaş ve Karadağ, 2013: 121).

2.6.3.1. Denizli

Denizli Ege Bölgesi'nin en büyük ikinci kentidir. Pamukkale Travertenleri her yıl binlerce ziyaretçinin gezdiği yeri doldurulamaz bir doğa harikasıdır (Çetinoğlu ve Uygur, 2020: 3008). Turizm nedeniyle yaşanan kültürlerarası etkileşim, Denizli'nin yemek kültürünü de olumsuz etkilemektedir. Kültürümüze ait birçok yemek unutulmaya yüz tutmuş ve artık nadir yapılır bir hale gelmiştir. Bu nedenle Denizli ilinde de geleneksel ve yöresel lezzetleri yeniden canlandırmak, insanlara hatırlatmak ve unutulmasının önüne geçmek amacıyla 2008 yılından beri her mart ayında yöresel yemek yarışması yapılmaktadır. Denizli yemeklerinin geneline bakıldığında sebze yemeklerinin ağırlıkta olduğu görülür. Özellikle patlıcan yemeği çeşitleri oldukça fazladır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).

Kahvaltı, Türk Mutfak Kültürü'nün genelinde olduğu gibi Denizli'de de çok önemlidir. Sabahları fırın ekmeği ya da yufka ekmeği yanında Tulum ve Çakmaklı Peyniri tüketilir. Tarhana Denizli mutfağında fazlaca kullanılmaktadır ancak Denizli'de daha çok tercih edilen top tarhanadır (Gastromanya, 2016). Filiz salatası, ebe gümece salatası, taratorlu börülce salatası yörenin en çok bilinen salatalarıdır. Tatlı ve böreklerde tipik Ege Bölgesi kültürü hâkimdir. Yörede evlerde yapılan ekmekler, yufka, şibit ve bazdırımadır.

Denizli de coğrafi işaretli ürünler açısından zengindir. Denizli'nin 2006-2021 yılları arasında tescil edilmiş 11 coğrafi işaret tescilli almış ürünü Tablo 9'da görülmektedir.

Tablo 9. Yıllara Göre Denizli'nin Coğrafi İşaret Tescilli Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Honaz Kirazı	2021
2.	Denizli Kekliği	2021
3.	Babadağ Kekik Balı	2020
4.	Buldan Kestanesi	2020
5.	Denizli Tandır Kebabı	2020
6.	Denizli Çaykarası Üzümü	2020
7.	Çameli Fasulyesi	2018
8.	Tavas Baklavası	2018
9.	Denizli Leblebisi	2010
10.	Kale Biberi	2010
11.	İsabey Çekirdeksiz Üzümü	2006

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

Yörede yat geber ekmeği denen ve yatmadan önce yenen yemek alışkanlığı bulunmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Çaput aşısı yörenin en ünlü düğün yemeğidir. Taze toplanmış asma yaprakları ufak parçalar halinde doğranır ve sıvı yağ

eklenerek haşlanır. Pirinç ve etle pişirildikten sonra üzerine yoğur dökerek yenir (Kaymaz, 2018: 139). Diğer ünlü düğün yemeği Alaçora'dır. Kuru fasulye yağ ile haşlandıktan sonra, tereyağı ve bulguru ilave edilir. Tuz ve biberi eklendikten sonra suyunu çekene kadar pişirilir (Denizli, 2016).

2.6.3.2. İzmir

İzmir ekonomisi ve nüfus oranı olarak Türkiye'nin en büyük üçüncü ilidir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2021). Hem nüfus ve ekonomik olarak büyüklüğü hem de coğrafi konumu nedeniyle uzun yıllardan beri göç almaktadır (Pazarlıoğlu, 2007:125). Göçle birlikte gelerek İzmir'e yerleşenler, kendi mutfak alışkanlıkları ve yemek kültürlerini de beraberlerinde getirmişlerdir. Boyoz Yahudiler, kumru Selanikliler tarafından İzmir'e getirilen ve ilerleyen zamanda İzmir'le özdeşleşen lezzetlerdir (Kılıç, 2010: 22). İzmir'e ot kültürünü getirenler ise, Giritlilerdir (Şengül ve Türkay, 2017: 52).

İzmir, en fazla coğrafi tescil almış ürüne sahip illerimizden biridir. Tablo 10'da görüldüğü gibi, İzmir yapılan başvurular sonucunda, 2021 yılı itibarıyla 22 ürün ve bitki için coğrafi işaret tescili almıştır.

Tablo 10. Yıllara Göre İzmir'in Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Çeşme Kavunu	2021
2.	Ödemiş Köftesi	2021
3.	Bornova Misket Üzümlü	2021
4.	Tire Şiş Köfte	2021
5.	Kemalpaşa Kirazı	2021
6.	Ödemiş Çekişte Zeytinyağı	2020
7.	Bornova Kınalı Bamyası	2020
8.	Gümüldür Mandarini	2020
9.	Kavacık Üzümlü	2019
10.	Seferihisar Mandalinası	2019
11.	Kuzey Ege Zeytinyağları	2018
12.	Urla Sakız Enginarı	2017
13.	İzmir Lokması	2017
14.	İzmir Boyozu	2017
15.	İzmir Kumrusu	2017
16.	İzmir Şambalisi	2016
17.	Bergama Kozok Çam Fıstığı	2011
18.	Ege İnciri	2006
19.	Güney Ege Zeytinyağları	2006
20.	Ege Sultani Üzümlü	2004
21.	Ödemiş Patatesi	2003
22.	Bozdağ Kestane Şekeri	2000

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

İzmir mutfağı zeytinyağlıların, salataların ve birbirinden lezzetli otların ön plana çıktığı sağlıklı bir mutfaktır (Ertaş ve Karadağ, 2013: 128). Mutfağın geneline bakıldığında tipik bir Akdeniz mutfağı olduğu görülür. Ayrıca, her türlü deniz ürünü ve sebzeler İzmir mutfağında bolca tüketilmektedir. İzmir mutfağı Akdeniz mutfağı özelliklerini taşımasının

yanı sıra, et yemekleriyle de ünlüdür. İzmir köfte, Tire köfte, Ödemiş köfte bütün Türkiye’de bilinen ve severek tüketilen İzmir’e özgü et yemeklerindendir.

2.6.3.3. Kütahya

Kütahya Marmara, Ege ve İç Anadolu bölgelerinin iklim özelliklerinin tamamını göstermektedir. Bu iklim çeşitliliği, yetiştirilen ürün çeşitliliğini de etkilemektedir (Baysan, 2021: 270). Kütahya, denize uzak kalan diğer Ege illeri ile benzer mutfak kültürüne sahiptir. Et yemeklerinin yanında sebze yemekleri de tüketilmektedir. Kütahya bölgesinde ağırlıklı olarak tüketilen sebze patlıcandır.

Türk mutfak kültüründe ev makarnası olarak da adlandırılan eriştenin yanında tarhana ve bulgur Kütahya’nın en çok tüketilen yiyecekleri arasındadır. Kütahya’nın yerli halkı, kışın tüketilmek için kuruttukları sebzeler yanında, bulgur, nişasta, turşu, salça gibi yiyecek maddelerini kendileri evde hazırlamayı tercih etmektedirler. Kütahya’da “şibit” kalın saç pidesine verilen isimdir (Kütahya Valiliği, 2021). Haşhaşlı şibit olarak da adlandırılan pide, hala yaygın bir yiyecektir. Ayrıca kızılıcık tarhanası ve cimcik Kütahya yemeklerinin başında gelmektedir (Ceylan ve Güven, 2018: 452). Tablo 11. Kütahya’nın yıllara göre coğrafi işaret tescilli almış ürünlerini göstermektedir.

Tablo 11. Yıllara Göre Kütahya’nın Coğrafi İşaret Tescilli Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Kütahya Bitli Helva	2021
2.	Kütahya Kızılıcık Tarhanası	2021
3.	Paşa Helvası	2021
4.	Şaphane Vişnesi	2020
5.	Kütahya Cimcik Aşı	2020
6.	Kütahya Köpük Helvası	2020
7.	Tavşanlı Leblebisi	2004

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

2.6.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Güneydoğu Toros dağlarının güneyinden Irak ve Suriye sınırına kadar olan bölge Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ni oluşturur. Bölge genelde düz ve engebese az olan bir arazi üzerinde bulunmaktadır. Bölgenin sahip olduğu arazinin yarısı tarım yapılabilir arazidir ve dağlık alan çok azdır (Demir, 2002: 194). Bu geniş ve verimli topraklarda su ve toprak kaynaklarının geliştirilmesine yönelik Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP) planlanmıştır. Dicle ve Fırat nehirleri havzasında sulama ve elektrik üreterek bölgenin verimliliğini arttırmak amacıyla planlanmıştır (Erkan ve Aydın, 2010: 37).

Güneydoğu Anadolu bölgesi Bereketli Hilal denen topraklarda yer almaktadır. Zaman içinde topraklarında yaşayan çeşitli kültürlerle ev sahipliği yapmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80). Güneydoğu Anadolu Bölgesi durum buğdayının anavatanıdır. Dünyanın en kaliteli

makarnalık buğdaylarının yetiştirildiği bölgelerin başındadır (Kendal ve Düzgün, 2014: 394). Türkiye’de yetiştirilen makarnalık buğdayın %25’i Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yetişmektedir. Ancak, ülkemizde dünya genelinden farklı olarak makarnalık olarak yetiştirilen buğdaydan ekmek, bulgur ve erişte de yapılmaktadır (Coşkun, İlkhan, Köten ve Coşkun, 2010: 26). Yapılan ekmekler yöre halkı tarafından genelde tandırda pişirilmektedir. Tandır Ortadoğu ve Orta Asya’da yaygın olarak bulunur. Isınmak ve ekmek yapmak amacıyla kullanılan tandır, ülkemizin birçok bölgesinde olduğu gibi, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde de yaygın olarak kullanılmaktadır (Koca ve Yazıcı, 2014: 38).

Güney Doğu Anadolu Bölgesi bakliyat olarak nohut, mercimek ve pirinç, kırmızı et olarak koyun etini tercih etmektedir. Her türlü kebab, lahmacun ve çiğ köfte bölgenin simgesel yemekleridir. Çörek ve ekmek çeşitleri, pekmezden yapılan besinler, piyaz ve salatalar, tatlılar bölgeye has özelliklerde yapılır. Beslenme tarzı üretilen besinin tüketilmesi tarzındadır. Bölge et, baharat ve şeker diyarı olarak adlandırılmaktadır. Bölgenin zengin mutfağı Türkiye’nin bütün coğrafyaları tarafından bilinmektedir. Gerçekleştirilen GAP turları bölge mutfağının bilinirliğinin daha da artmasına neden olmuştur (Gap Turları, 2013).

2.6.4.1. Gaziantep

Gaziantep, Fırat Nehri’ne karışan Sacur çayının yukarı kolu Alleben deresi üzerinde, Güneydoğu Anadolu bölgesinin en büyük il merkezlerinden biridir. Deniz seviyesinden 900 metre yükseklikte, engebeli bir arazi üzerinde yer alır. Gaziantep ve civarı, en eski yerleşim yerlerinden biri olarak bilinmektedir (Kopar, 2015: 118-119). Gaziantep, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na girmeyi başarmıştır bu nedenle de Dünya Gastronomi Şehri ve Gastronomi Başkenti olarak kabul edilen bir şehrimizdir (Solunoğlu ve Nazik, 2018: 51). Türk mutfağı içinde en fazla yemek türü Gaziantep mutfağındadır (Armutçu, Giritlioğlu ve Düzgün, 2016: 128). Farklı araştırmalarda, farklı rakamlarla karşılaşmakla birlikte, yaklaşık 475 çeşit farklı yemeği bulunan Gaziantep’te domates, biber, patlıcan, soğan, buğday, bakliyatlar, kayısı, nar, erik, zeytin, zeytinyağı, Antep fıstığı ve çeşitli sebzeler yetiştirilmektedir (Uçuk ve Kayran, 2020: 262). Gaziantep, zengin mutfak kültürünü bütün dünyaya kanıtlamıştır. Dünya üzerindeki bütün mutfaklar ülkelerinin ismiyle adlandırılırken (Çin, Fransız, İtalya, Meksika mutfağı) Gaziantep mutfağı bütün dünya üzerinde kendi ismiyle anılan neredeyse tek mutfaktır (Giritlioğlu ve Karaman, 2017: 395).

Gaziantep geleneksel mutfağında tek çeşit ana yemek yapılır ancak sofraya hazırlanırken ana yemeğin yanında bir çeşit kuru bir çeşitte sulu yemek olmasına, yemeğe uygun bir salata ile taze soğan, cacık, sarımsak, pırpırım, nane, yarpuz, asotu gibi yeşilliklerin sofrada bulunmasına dikkat edilir. İçecek olarak şerbet ve ayran servis edilir (Sormaz ve Kaya, 2019:

306). Gaziantep'te et ve sebze yemeklerinin büyük bir bölümü yoğurtla pişirilir. Yoğurdun pişirilerek kullanımına başka hiçbir mutfakta bu denli fazla rastlanmamıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 85). Otuzdan fazla yemekte temel malzeme olarak yoğurt kullanılmaktadır (Süzer ve Özkanlı, 2020: 121).

Gaziantep mutfağının ete dayalı bir yemek kültürü vardır (Gökırmaklı ve ark., 2017: 60). Gaziantep, eti, yağı, baharatı ve salçası bol bir yemek kültürüne sahiptir. Genelde domates ve biber salçası karıştırılarak kullanılır. Kuzu ve koyun eti tercih edilen ettir ve yağ olarak ya tereyağı ya da sadeyağ kullanılır. Gaziantep yemekleri sınıflandırılırken birçok alt başlık oluşturulduğu görülür. Ancak bu başlıklar altında yoğunluğun kebablar ve et yemekleri üzerine olduğu görülmektedir. (Sabbağ, 2015: 202). Gaziantep ilinin bilinen kebabları, kuşbaşı kebabı, patlıcan kebabı, kıyma kebabı, soğan kebabı, sebzeli kebab, külbastı, atlı ezmeli tike kebabı, çağırtlak kebabı, kemeli kıyma kebabı, sarımsak kebabı, simit kebabı, yenedünya kebabıdır (Gökırmaklı ark., 2017: 61).

Çorba, Anadolu ve Türk mutfak kültüründe çok önemli bir besin kaynağıdır. Suyu fazla olan bir yemek çeşidi olan çorba, et suyuyla hazırlanıp terbiye edildiği için besin değeri yüksektir. Suyu fazla olduğu için mutfağımızda yemek yerine içmek terimi kullanılmaktadır (Aktürk ve Çekal, 2019: 1490). Gaziantep'in çorba kültürü çok zengindir. Beyran çorbası, ezogelin çorbası, lebeniye çorbası, maş çorbası, mahluta çorbası, yuvalama çorbası, börek çorbası, kölük aşı (mercimek çorbası), alaca çorbası, yoğurtlu tarhana çorbası, Gaziantep'in meşhur çorbalarıdır (Nefis Yemekler, 2007).

Gaziantep yemek kültüründe yer alan bir diğer önemli grup dolmalardır. Türk mutfak kültürüne bakıldığında genelde sebzelerle yapılan dolmalara rastlanırken, Gaziantep'te sebze dolmalarına ilave olarak sakatat ve et ile yapılan dolmalarda bulunmaktadır. Dolmalar genelde acısı ve yağı bol olarak yapılır. Kabak, biber, patlıcan, acur ve domates yörenin beğenilen dolma çeşitleridir (Süzer ve Özkanlı, 2020: 122). Gaziantep'te lahmacun günlük yemekler, düğünler, piknikler, cenazeler ve misafir ağırlanmasında sıklıkla tüketilmektedir. Gaziantep lahmacunun en önemli özelliği sarımsaklı olması ve malzemelerinin özenle zırhlanmasıdır. Hamuru çok incedir ve odun ateşinde yavaş pişirilir, Gaziantep'te genellikle közlenmiş patlıcanla birlikte servis edilir (Şahin ve İşlek, 2018: 58).

Türk mutfağının gerek evde gerek çarşı mutfağında yapılan ve en bilinen tatlısı baklavadır. Baklava dendiğinde ise akla gelen ilk ilimiz Gaziantep'tir. Antep Baklavası 2008 yılında, Antep Katmeri 2017, Antep Fıstık Ezmesi 2017 yılında coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiş Gaziantep tatlılarıdır. Gaziantep'te baklavanın yanında, şöbiyet, bülbülyuvası, zümrüt yeşili dolama, kadayıf, künefe, kahke ve katmerde ünlü tatlılar arasındadır (Kültür

Portalı, 2021). Tablo 12’de Gaziantep ilinin 2021 yılı itibariyle coğrafi işaret tescili almış 57 ürünü görülmektedir.

Tablo 12. Yıllara Göre Gaziantep’in Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Antep Alinaziği	2021
2.	Antep Börek Çorbası	2021
3.	Antep Doğrama	2021
4.	Antep Sumağı	2021
5.	Antep Yaz Dolması	2021
6.	Gaziantep Fasulyeli Kabak Dolması	2021
7.	Gaziantep Haveydi Köfte	2021
8.	Gaziantep Kabaklama	2021
9.	Gaziantep Küşleme Kebabı	2021
10.	Gaziantep Lebeniye Çorbası	2021
11.	Gaziantep Malhıtalı Köftesi	2021
12.	Gaziantep Simit Kebabı	2021
13.	Gaziantep Süzek Yapması	2021
14.	Gaziantep Tene Katması	2021
15.	Gaziantep Yağlı Köfte	2021
16.	Gaziantep Yenidünya Kebabı	2021
17.	Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	2021
18.	Gaziantep Yoğurtlu Patates	2021
19.	Gaziantep Öz Çorba	2021
20.	Gaziantep İçli Köftesi	2021
21.	Gaziantep Alaca Çorba	2021
22.	Gaziantep Erik Tavası	2021
23.	Gaziantep Firik Pilavı	2021
24.	Gaziantep Firikli Acur Dolması	2021
25.	Gaziantep Keme Kebabı	2021
26.	Oğuzeli Kurutmılığı	2021
27.	Antep Menengiç Kahvesi	2020
28.	Antep Pekmezi	2020
29.	Araban Sarımsağı	2020
30.	Gaziantep Sütlu Zerdeşi	2020
31.	Antep Urmu Dut Şurubu	2020
32.	Gaziantep Kuymağı	2020
33.	Gaziantep Gaziantep Nohut Dürümü	2020
34.	Gaziantep Sarımsak Aşı	2020
35.	Gaziantep Sarımsak Kebabı	2020
36.	Oğuzeli Nar Ekşisi	2020
37.	Nizip Nanesi	2020
38.	Nizip Patlıcanı	2020
39.	Antep Kurabiyesi	2019
40.	Antep Meyan Şerbeti	2019
41.	Gaziantep Oğuzeli Narı	2019
42.	Antep Sıkma Peyniri	2018
43.	Antep Muskası	2018
44.	Antep Şiveydizi	2018
45.	Antep Kuruluk Patlıcanı	2018
46.	Antep Tırnaklı Pidesi	2017
47.	Antep Yuvalaması	2017
48.	Antep Bulguru	2017
49.	Antep Beyranı	2017
50.	Antep Dolmalık Biber Kuruşu	2017
51.	Antep Fıstık Ezmesi	2017
52.	Antep Firiği	2017
53.	Antep Köy Kahkesi	2017
54.	Antep Katmeri	2017
55.	Nizip Zeytinyağı	2012
56.	Antep Baklavası	2008
57.	Antep Fıstığı	2000

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

2.6.5. İç Anadolu Bölgesi

Anadolu yıllar boyunca birçok kültüre ev sahipliği yapmış bir coğrafyadır. Asya, Afrika ve Avrupa'yı birbirine bağlayan bir geçiş noktasında yer alması, Anadolu'dan, Afrika ve Avrupa'ya büyük bir coğrafyada fethedilen topraklar, Türkler'in çeşitli kültürlerle etkileşimine neden olmuştur. Bu etkileşimler Türk Mutfak Kültürü'nün oluşmasında önemli bir rol oynamıştır (Şengül, 2016: 378).

Etrafı dağlarla çevrili olan İç Anadolu Bölgesi'nde kış aylarıyla yaz ayları arasında sıcaklık farkı fazladır. Kışların yağışlı, yazların kurak geçtiği karasal iklim özellikleri gösterir (Kızılelma, Çelik ve Karabulut, 2015: 3). Ayrıca, çok kısa mesafelerde bile değişen bir topografik yapıya sahip olması, her bölgesinde ayrı bitki ve hayvan yetişebilmesine neden olmaktadır. Bu durum geleneksel Anadolu Mutfak Kültürün zenginlik ve özgünlüğünün nedenidir (Akın, Özkoçak ve Güntekin, 2015: 46). Bölgenin Türkiye'nin ortasında yer alması ve iklimin kurak geçmesi, sebze üretimi ve tüketimini olumsuz etkilemiştir. Bu nedenle yöre halkı sebze yemeklerinden daha çok tahıl ve et ürünlerinden yapılan yemek çeşitlerini tercih etmek durumunda kalmışlardır. Bölgede tahıl ve et ile yapılan birçok yemek çeşidi bulunmaktadır (Gürsoy, 2013: 79). Ayrıca bölgede tahıl ve buğday üretiminin çok olması, yöre mutfağında hamur işlerinin fazlaca tüketilir olmasına neden olmuştur. Özellikle coğrafi işaretli ürün tescili almış, Kayseri mantısı, Eskişehir'de yapılan çibörek, Ankara Kızılcahamam bazlaması, İç Anadolu bölgesinin en çok tanınan hamur işleri arasında yer almaktadır.

Türkiye'de hayvan yetiştiriciliğinin büyük bir kısmı İç Anadolu Bölgesinde gerçekleşmektedir. Büyükbaş hayvan varlığı sayılarına bakıldığında, Orta Anadolu, Türkiye genelinde birinci sırada yer almaktadır (Vural ve Fidan, 2007: 52). İç Anadolu Bölgesi'nin bu özelliği, süt ve süt ürünlerinden üretilen yiyeceklerin mutfak kültüründe önemli bir yer almasına neden olmaktadır. Bölgede çeşitli peynirler üretilmekle birlikte, Konya Karaman'ın divle tulum peyniri, Sivas'ın küp peyniri, Kayseri'nin çömlek peyniri ve Yozgat'ın çanak peyniri yörenin bilinen peynirleri arasındadır (Şengül ve Türkay, 2017: 80).

Bölgede et yemekleri genelde, koyun ve kuzu etinden yapılır. İç Anadolu insanı tavuk etini pek tercih etmemektedir. Büyük baş hayvanlar pastırma, sucuk yapımında kullanılır. Yoğurt, patates, patlıcan ve taze fasulye İç Anadolu sofralarının vazgeçilmezidir. Özel gün yemekleri genelde, kuzu tandır, nohutlu yahni, su böreği, mantı, tatlı olarak un helvası ve sütlaçtır. Yemek hazırlama sırasında fırın, ızgara ve açık ateş tercih edilirken, pişirme tekniği olarak güveç, kiremit, tepsi, külleme ve poşe kullanılır (Gürsoy, 2013: 80).

2.6.5.1. Ankara

Ankara, İç Anadolu Bölgesi'nin tam ortasında yer almaktadır. Başkent Ankara, İç Anadolu mutfak kültürünün bütün özelliklerini göstermektedir. Ankara genelinde gözleme, börek mantı, yufka, bazlama gibi hamur işleri sıklıkla tüketilmektedir. Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan tarhana, tek başına çorba olarak tüketilebildiği gibi, başka yemeklere karıştırılarak tat ve koku ve besin değerinden yararlanılmaktadır. Tarhananın uzun süre saklanabilmesi ve dört mevsim tüketilebilmesi onu vazgeçilemeyen bir ürün haline getirmiştir.

Ankara bir tahıl bölgesidir, bu nedenle karbonhidrat ağırlıklı besinler Ankara yemek kültüründe önemli bir yer tutar. Buğday, pirinç gibi tahıllar yanında, patates, mercimek, fasulye ve soğan sofraların çoğunlukla çorbası ve yemeği yapılan gıdalardır (Egresi ve Buluç, 2016). Tablo 13'te Ankara'nın coğrafi işaret tescili almış ürünleri görülmektedir.

Tablo 13. Yıllara Göre Ankara'nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Kazan Kavunu	2021
2.	Polatlı Soğanı	2021
3.	Çamlıdere Höşmerim Tatlısı	2021
4.	Kalecik Ekmeği	2020
5.	Kalecik Çöreği	2020
6.	Ankara Erkeç Pastırması	2019
7.	Kızılcahamam Bazlaması	2018
8.	Ankara Döneri	2017
9.	Ankara Simidi	2017
10.	Ankara Tava	2017
11.	Beypazarı Kurusu	2013
12.	Çubuk Turşusu	2008
13.	Kalecik Karası Üzümlü	2007

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

İç Anadolu mutfağı, karbonhidrat ve proteinlerden zengin olmasının yanında sebze ve meyvelerinde tüketildiği bir mutfaktır (Tuna ve Özyurt, 2018: 77).

2.6.5.2. Kayseri

Kayseri, her dönemde önemli Türk kültür merkezi olmakla birlikte, farklı birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Günümüz Kayseri Mutfak Kültürü, Selçuklu mutfağının mirasçısı olarak İç Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültüründe belirleyici bir rol oynamaktadır (Kayseri Belediyesi, 2021). Pastırma ve sucuk üretimi Kayseri ekonomisinde büyük bir yer tutmaktadır. Yurt dışında “soudjouk” olarak adlandırılan sucukla ilgili ilk bilgilere Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ı Lugat-i Türk eserinde rastlanmaktadır. Ayrıca Evliye Çelebi Seyahatname'sinin Kayseri ile ilgili olan bölümlerinde, Kayseri'de üretilen bu sucuktan, “misli et sucuğu bir tarafta” yoktur diyerek Kayseri pastırması ve sucuğundan bahsetmiştir (Kızıldemir, 2019: 650). Pastırma ve sucuk Türklerin göçebe hayatlarındaki et ihtiyaçlarını

karşılama amacıyla ürettikleri besinlerdir. Atın eğeri altına konarak, sıkıştırılmakta ve atın teriyle birlikte pastırma halini almaktadır (Türker, Türkmen ve Caymaz, 2019: 266). Etin uzun süre sağlıklı olarak saklanabilmesine imkân sağlayan bu yöntemle üretilen pastırma ve sucuk, at sırtında bile tüketilebilen bir besindir. Ayrıca bozulmadan uzun süre saklanabilmesi, göç ve sefer zamanlarında tercih edilen bir besin olmasına neden olmuştur (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 194). Kayseri’de 20 farklı çeşit pastırma vardır ve bunların her biri farklı tat ve lezzetlere sahiptir (Güler, 2010: 29). Kayseri’de üretilen, pastırma ve sucuğun kalitesi, bu iki ürünle yapılan pidelerin lezzetini de arttırmış ve Develi cıvıklısı pidesi lezzetinden dolayı coğrafi işaret tescili ile ödüllendirilmiştir (Şengül ve Türkay, 2017: 83). Tablo 13. yıllara göre Kayseri’nin coğrafi işaret tescili almış ürünlerini göstermektedir.

Tablo 14. Yıllara Göre Kayseri’nin Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Kayseri Tandır Böreği	2021
2.	Kayseri Yağlaması	2021
3.	Pınarbaşı Uzunyayla Çerkes Peyniri	2021
4.	Akkışla Gilaburusu	2021
5.	Erkilet Kedi Bacağı	2020
6.	Kayseri Çırağan Biberi	2020
7.	Bünyan Gilaburusu	2018
8.	İncesu Karaevrek Üzümü	2016
9.	Tomarza Kabak Çekirdeği	2014
10.	Yamula Patlıcanı	2010
11.	Develi Cıvıklısı	2009
12.	Kayseri Mantısı	2009
13.	Kayser Pastırması	2002
14.	Kayseri Sucuğu	2002

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

Kayseri hamur işi konusunda da çok gelişmiş bir kültüre sahiptir. Hamur işi yemekler genelde et ürünleriyle bir arada sunmaktır. Kayseri denince akla ilk gelen hamur işi, Kayseri mantısıdır. Kayseri Yemek Kültürü’nün vazgeçilmezi mantı, Kayseri mantısı, yağ mantısı, ekmek mantısı, ekşili mantı, tepsi mantısı, üzengi mantısı, kıymalı buğulu mantı gibi farklı şekillerde yapılmaktadır. Sarımsaklı yoğurt ve sumak ile servis edilen mantı Anadolu’nun bütün bölgelerinde sevilerek tüketilen bir besindir (Şahinbaş, 2018: 102). İç Anadolu’nun genelinde tüketilen büyük baş hayvan eti, patates, yoğurt, tahıllar ve sebzeler Kayseri mutfağında da ağırlıklı olarak tüketilmektedir (Budak, Çiçek, Şahin ve Yılmaz, 2004).

2.6.5.3. Konya

Selçuklu Devleti’ne başkentlik yapmış Konya, Mevlana’nın diyarı olarak da anılır. Konya yemek kültürü, ev sahipliği yaptığı medeniyetler kadar çeşitli ve köklüdür. Konya mutfağı, mutfak kültüründeki bu çeşitliliğiyle Türk Mutfağının yapı taşlarındandır. Çatalhöyük’te yapılan kazılarda bulunan M.Ö. 6000-5000 yıllarına ait mutfak araç

gereçlerinde rastlanan bulgur ve mercimek kalıntıları Konya Mutfağının geçmişine ışık tutmaktadır (Bulut Solak ve Eken, 2021: 373). Kazılarda ortaya çıkan bu bilgiler Konya mutfağının ve yemek kültürünün binlerce yıl öncesine dayandığının bir kanıtıdır (Seçim, 2018. 198).

Et ve hamur işleri bakımından zengin bir mutfak olmasına rağmen, kuzu ve dana eti pek tüketilmemektedir. Yağlı et sevenler koyun eti yağsız et tüketenler ise keçi etini tercih etmektedirler. Kıyma; dolma, köfte ve sarmalar haricinde pek kullanılmamaktadır (Esen ve Seçim, 2020: 281). Ekmeğin, Konya sofrasında çok önemli bir yeri vardır. Eskiden her evin kendi tandırında yapılan ekmekler pişirildikten sonra, ekmek için haftanın belli günlerinde yakılan tandır içinde konulan çömlek ve tencerelerde tandırda uygun yemekler pişirilmektedir (Esen ve Seçim 2020: 281).

Konya yöresi yemekleri arasında en çok bilinenleri, bamya çorbası, etli ekmek, tahinli pide, Mevlâna böreği, tirit, fırın kebabı, Mevlâna şekeri, arabaşı çorbası, yağ somunu, bandırma, akide şekeri, hoşmerim ve saç arası tatlısıdır (Sormaz, Madenci ve Yılmaz, 2020: 120). Tablo 15’te Konya’nın coğrafi işaret tescili almış ürünleri görülmektedir.

Tablo 15. Yıllara Göre Konya’nın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Ereğli Koyun Yoğurdu	2021
2.	Ereğli Uzun Kabağı	2021
3.	Hüyük Çileği	2021
4.	Bozkır Tahini	2021
5.	Konya Bamya Çorbası	2021
6.	Akşehir Tandır Kebabı	2020
7.	Akçabelen Şeker Fasulyesi	2019
8.	Ereğli Beyaz Kirazı	2019
9.	Konya Peynir Şekeri	2019
10.	Konya Şeker Fasulyesi	2019
11.	Ereğli Siyah Havucu	2017
12.	Konya Etli Ekmek	2017
13.	Kadınhanı Tahinli Pidesi	2013
14.	Konya Etli Düğün Pilavı	2011
15.	Akşehir Kirazı	2005

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

2.6.5.4. Sivas

İç Anadolu’nun doğusunda yer alan Sivas, ülkemizin en büyük yüzölçümüne sahip ikinci kentidir. Ürün çeşitliliği, yöresel yemekleri bakımından Türkiye’nin önemli illerinden biridir (Şimşek, 2020: 318). Sivas tarihi İpek Yolu ve Kral Yolu’nun geçtiği yerde konumlanmıştır. Birçok medeniyete başkentlik yapmış olan Sivas, koyun etinin fazlaca tercih edildiği bir mutfağa sahiptir. Sivas’ta büyükbaş hayvanlar genelde sucuk ve pastırma yapımı için kullanılmaktadır (Öztürk ve Arıkan, 2018. 24). İç Anadolu bölgesinin mutfak

kültürünün genelinde yaygın olan buğday, Sivas yöresinin de ana besin maddelerinden biridir. Bu nedenle Sivas mutfağı hamur işi bakımından da zengin bir mutfaktır. Genelde sac ve tandırda pişirilen hamur işlerinin en bilinenleri, tandır çöreği, lavaş, tandır ekmeği, sac katmeri, yufka, çökelekli, kül çöreği ve tandır ketesidir (Şimşek, 2021: 175). Ayrıca baviko ve Çerkeslerin hıngal mantısına benzeyen ancak, Sivas'ta hingel olarak adlandırılan meşhur patatesli mantıdır. Ufak kesilmiş hamur, sarımsaklı yoğurtla yapılan ve bir çorba olan Sübura yaz günlerinde soğuk olarak servis edilir (Kültür Portalı, 2021). Sivas mutfağının en bilinen ürünleri ise, madımak yemeği, peskutan çorbası, üzümlü çorba, içli köfte, Sivas köftesi, Sivas çöreği, Sivas katmeri, kavurma eriştisi, hurma tatlısıdır (Şeker ve Hastaoğlu, 2020: 1832). Sivas kışlarının soğuk geçmesiyle bilinen bir şehrimizdir. Bu soğuk iklim ve sahip olduğu bitki örtüsü, kültürü ve ekonomik yapısı, Sivas yemek kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamıştır (Zengin ve Işgın, 2017: 412). Sivas'ın coğrafi işaret tescilli almış ürünleri Tablo 16.'da listelenmiştir.

Tablo 16. Yıllara Göre Sivas'ın Coğrafi İşaret Tescilli Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Koyulhisar Domatesi	2021
2.	Divriği Pilavı	2020
3.	Sivas Pezik Turşusu	2020
4.	Ulaş Etli Pidesi	2020
5.	Ulaş Yaprak Döneri	2020
6.	Sivas Katmeri	2018
7.	Germenek Giloburusu	2017
8.	Sivas Köftesi	2011

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

2.6.5.5. Yozgat

Türk mutfağı, toprakları üzerinde kendinden önce yaşamış bütün kültürlerin gastronomik mirası ile günümüzdeki halini almıştır. Bu miras Türk mutfağının gelişmesini ve devamlılığını sürdürmesini sağlamaktadır (Ayhan ve Kiraz, 2020: 143). Kendinden önce aynı coğrafyada yaşayan bütün kültürlerin mirasını taşıyan Yozgat, yemek kültürü açısından çok zengin bir ildir ancak bu yöresel yemeklerin çoğu, Türkiye genelinde bilinmemektedir (Çelik, Aksoy ve Özkaya, 2017: 59). Bu nedenle, şehirlerimizin diğer turistik değerlerinin yanı sıra, mutfaklarının tanıtımı da Türk Mutfağı ve ülke tanımı açısından önemli bir gerekliliktir (Buyruk, İlhan ve Özen, 2017: 149). Yozgatlılar için mutfak kültürü ayrı bir önem taşımaktadır. Çoğu mutfak eşyası birbirine çok benzedikleri halde ayrı ayrı isimlendirilmiştir. Kuşhane, kapaklı kuşhane, sağır kuşhane, kapaklı tâbe, sağır tâbe, yağ tâbesi, yumurta tâbesi, kebir tâbe, iğstâbesi, kapaklı sahan, kebir sahan, yumurta sahanı, sağır sahan, kapaksız sahan, kebir helva tâbesi, kebir nuhâs sahan, sitil, kuplu sitil, küp, dövülme

küp, sirke küpü, sağır tencere, sağır kazgan, kazgan, kebir tencere, tepsi, sigar-ı dimaski tabak, kebir tas, nuhâs tas, tas bulgur değirmeni, saplı tas, sefer tası, lengerî, lenger, sağır çorba leğeni, sağır sini, meydan sinisi, nuhâs tabak, kebir nuhâs sini, nuhâs bastırma teknesi, helke, kebir helke, tabla ve sigare tablası vasat kahve ibriği, vb. mutfak eşyası olarak kullanılmaktadır (Büyükbâş, 2020:102). Karasal iklimin özelliklerini taşıyan Yozgat mutfağında genellikle hayvan ürünleri kullanılmaktadır. Topraklarının büyük bölümünde buğday, mercimek ve nohut üretimi yapılmaktadır.

Yozgat'ın yöresel lezzetlerinin bazıları çevre iller tarafından kabul görüp benimsenmiş olsa da aslen Yozgat iline aittir. Yozgat usulü kuzu tandır, testi kebabı ve tandır kebabıdır. Tandır pişirme şekli, yiyeceklerin dik olarak yuvarlak tandır çukurlarına asılması olarak bilinir ancak Yozgat ilinde kullanılan tandır farklıdır. Kare olan Yozgat tandırında meşe odunu tandırın iki kenarına yakılır etler yatay olarak tandırın ortasında pişirilir (Diker, Yıldırım ve Sünnetçioğlu, 2017: 120). Tablo 17. Yozgat'ın coğrafi işaret tescilli olmuş ürünlerini göstermektedir.

Tablo 17. Yıllara Göre Yozgat'ın Coğrafi İşaret Tescilli Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Sorgun Yağlısı	2020
2.	Yozgat Aydıncık Bağrıbulün Kavunu	2019
3.	Yozgat Tandır Kebabı	2017
4.	Yozgat Çanak Peyniri	2017
5.	Yozgat Arabaşı	2013
6.	Yozgat Parmak Çöreği	2013

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

Testi Kebabı, Yozgat'ın en çok bilinen yemekleri arasındadır. Testi kebabının bir çoban yemeği olduğu söylenir. Kuzularından birinin ölmek üzere olduğunu gören çobanın dini inancı gereği hayvanın murdar olmaması için keserek, pişirme kabı olmadığı için su içtiği testi içinde pişirmesiyle ortaya çıktığına inanılan bir yemektir. Pişirdiği etleri testiden normal olarak çıkaramayacağını anlayan çoban testi kırarak yemeğine ulaşır (Güllü, Güripek ve Kendir, 2017: 41). Ancak günümüzde Yozgat testi kebabını hazırlayan ticari işletmeler yemeğin lezzeti, içeriği ve pişirme yöntemine değil, servis şeklinin gösteri boyutuna yoğunlaşmışlardır. Bu nedenle Yozgat yöresel mutfak kültürü olan testi kebabı, Kapadokya turistik bölgesi işletmelerinin menülerinde fazlasıyla yer almaktadır (Buyruk, İlhan ve Özen, 2017:149).

2.6.6. Karadeniz Bölgesi

Karadeniz Bölgesi'nin arazisi engebeli, mevsimlerin geneli yağışlıdır. Yağış oranının fazla olması nedeniyle ormanlık alanı fazladır (Çakmak ve Sarıışık, 2017: 2). Kendine has

özellikleri bulunan ve bu özelliklerin koruyan nadir mutfaklardan biri olan Karadeniz mutfağı, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Yöre halkı genelde kendi yetiştirdikleri besinleri tüketmektedir. Bölgenin engebeli olması düz arazinin az olması tarım yapma imkânını kısıtlasa da yörede yetişen bitki çeşidi çok fazladır. (Selçuk ve Seçim, 2021: 40). Yörenin engebeli yapısı hayvancılık yapmayı zorlaştırdığı için yöre halkı daha çok deniz ürünleri ve tarımsal ürünlere yönelmeyi tercih etmiştir. Türkiye'nin ve yörenin en bilinen balıklarından biri olan hamsi, mezgit, palamut, istavrit, izmarit, kefal, sargan, babun ve kötek balıkları Karadeniz'de çok tüketilen deniz ürünlerindendir. Bölgenin en önemli gelir kaynaklarından birini balıkçılık oluşturmaya rağmen iç bölgelerinde balık tüketimi çok fazla değildir. Hatta kıyıda içeriye 20-30 km uzaklıklardaki ilçe ve köylerde bile balık tüketiminin çok olmadığı görülür (Ertaş ve Karadağ, 2013. 126). Karadeniz mutfağının temel özelliği, kolay yetişen ve ulaşılabilen yemek malzemelerinden oluşmasıdır (Karadeniz Kültür Envanteri, 2021).

2.6.6.1. Giresun

Karadeniz genelindeki iklim yapısının görüldüğü Giresun'da, yıl boyu süren yağışlar ve nemli iklim nedeniyle zengin bir bitki örtüsü bulunmaktadır. Giresun mutfağı da bu iklim ve bitki örtüsünden fazlasıyla yararlanmaktadır. Özellikle kıyı kesimlerinde deniz ürünleri, ot, yaprak ve sebzelerden oluşan bir mutfak kültürü hâkimdir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Karalahana, mısır ve balkabağı gibi Karadeniz mutfağının tamamında kullanılan ve bilinen sebzeler (Özvatan, Çakır ve Kutlu, 2020: 971) dışında, merulcan, galdirik, çalıçiçeği, pancar çiçeği, kuzukulağı, mendek, gücündene, madımak, merevcen, hoşran, ısırgan, kabalak, sakarca, pezik Karadeniz mutfağında tüketilen diğer bitkilerdir. Ayrıca, mevsimine göre taze olarak tüketilen gıdaların yanında, turşu, pekmez, reçel ve ev yapımı konserveler, süt yoğurt, tereyağı, yumurta, bal ve peynir Giresun mutfağının yaygın olarak kullanılan besinleridir. Mısır ve mısır unu Karadeniz bölgesinin tamamında olduğu gibi Giresun ilinde de beslenme kültürünün vazgeçilmezleridir (Demirel ve Ayyıldız, 2017: 282). Eskiden en çok tercih edilen ekmek çeşidi olan mısır ekmeği, artık eskisi kadar tüketilmemektedir.

Köyler ve yaylalarda yapılan hayvancılıkla elde edilen sütler, peynir ve tereyağı yapımında kullanılmaktadır. Çökelek ve küp peyniri, güveç içinde yaz aylarında toprağa gömülerek kışın tüketilebilecek gıdalar haline getirilmektedir. Karadeniz bölgesinin büyük bir kısmında süregelen pide geleneği Giresun ilinde de devam etmektedir. Görele'de yapılan yumurtalı yağlı ve Espiye'ye özel hamurun ince açılmasıyla yapılan uzun pide en bilinenleri arasındadır (Gürsoy, 2017: 1301). Giresun et yemekleri açısından diğer Karadeniz illerine

göre zayıf ancak, balık, pide ve bitkisel yemekler konusunda çok zengin bir mutfığa sahiptir (Turpçu ve Akyurt, 2019: 111). Tablo 18. yıllara göre Giresun ilinin coğrafi işaret tescilli almış ürünlerini göstermektedir.

Tablo 18. Yıllara Göre Giresun'un Coğrafi İşaret Tescilli Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Alucra Oğlak Kebabı	2020
2.	Giresun Fındık Ezmesi	2020
3.	Çavuşlu Ekmeği	2020
4.	Görelle Dondurması	2019
5.	Giresun Kalınkara Fındığı	2019
6.	Giresun Siuri Fındığı	2019
7.	Çamoluk Şeker Kurufasulyesi	2018
8.	Piraziz Elması	2016
9.	Giresun Tombul Fındığı	2001

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

2.6.6.2. Samsun

Samsun, barındırdığı kültürel ve ekonomik özellikleriyle, Karadeniz bölgesinin en gelişmiş ili sayılmaktadır (Alıcı ve Badem, 2021: 327). Samsun mutfacı, Balkan ve Kafkas halklarının göçleriyle getirdikleri mutfak kültürlerinin Anadolu mutfacıyla birleşmesi sonucu oluşan zengin bir mutfaktır (Canbolat ve Çakıroğlu, 2020: 942). Samsun, Canik dağlarının etkisiyle oluşan ikliminde yetiştirilen meyveleri, sebzeleri, bitki örtüsü, büyükbaş, küçükbaş ve kümes hayvancılığı, balıkları ile özel bir kültürel mutfığa sahiptir (Hakkıtanır ve Bulut, 2021: 73).

Tarhana çorbası, haluşka, helle çorbası, keşkek, efelik dolması, mısır çorbası ve kaypak çorba Samsun'un yöresel mutfak lezzetlerindendir. Ayrıca üzü tüm Türkiye'ye yayılmış olan Bafra pidesi ve Samsun simidi, Samsun ilinin marka lezzetlerindendir (Tekbalkan, 2017: 158). Samsun mutfacı yabani otların bolca kullanıldığı mutfaklardan biridir. Yabani otlar ve yöresel sebzelerle yapılan yemeklerin yanında, hamur işi yemeklerde ağırlıklı olarak pişirilmektedir. Balık, ördek, kaz ve tavuk, etiyle yapılan yemekler Samsun mutfacına ayrı bir zenginlik katmaktadır (Samsun Valiliği, 2021). Karalahana çorbası, kavurması ve dolması, fasulye turşusu, kavurması, dibek çorbası ve fırınlanmış mısır unuyla yapılan kaçamak Samsun'a özgü yemeklerdendir. Tablo 19 Samsun'un coğrafi işaret tescilli almış ürünlerini göstermektedir.

Tablo 19. Yıllara Göre Samsun'un Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Çarşamba Kıvratması	2021
2.	Bafra Kaymaklı Lokum	2020
3.	Çarşamba Pidesi	2018
4.	Yakakent Mantısı	2017
5.	Bafra Nokulu	2017
6.	Samsun Kaz Tiridi	2013
7.	Samsun Simidi	2013
8.	Terme Pidesi	2010
9.	Bafra Pidesi	2009

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

2.6.6.3. Zonguldak

Zonguldak bir tarafı dağlık, bir tarafı deniz olan Batı Karadeniz ilidir. İlin çok engebeli olan yapısı tarım alanlarının küçük ve parçalı yapısı tarım yapılamasını kısıtlamaktadır. Başlıca tarım ürünleri buğday, mısır, fasulye çavdar, arpa, yulaf ve bakladır. Sebze ve meyve üretimi gelişmiştir. En fazla karalahana, pırasa, ıspanak, fındık, elma, armut, dut, erik, ceviz, kıvılcık, kiraz ve kestane üretimi yapılır. Bir orman bitkisi olan zıbit otu yörenin yemek kültüründe önemli bir yere sahiptir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından gerçekleştirilen “Lezzet Atölyesi Projesi” kapsamında, Zonguldak’ın yerel tatlarını tanıtmak, turizmini geliştirmek ve Zonguldak mutfağını lezzet merkezi haline getirmek amaçlanmıştır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Tablo 20 Zonguldak’ın sahip olduğu coğrafi işaret tescili almış ürünleri göstermektedir.

Tablo 20. Yıllara Göre Zonguldak’ın Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileği	2021
2.	Devrek Beyaz Baklavası	2020
3.	Devrek Kömeci	2020
4.	Caycuma Manda Yoğurdu	2020

Kaynak: (Türk Patent, 2021).

Zonguldak balıkçılık olmasına rağmen balık tüketiminin düşük olduğu bir ilimizdir. Sebze yemekleri daha çok tercih edilir. Yaz aylarında kışa hazırlık için yapılan salça, turşu, reçel, kuru yufka, pekmez, tarhana kışın rahat geçirilmesini sağlayan yiyeceklerdir (Özer, Turan ve Yener, 2018: 345).

2.6.7. Marmara Bölgesi

Marmara bölgesi Türkiye’nin en çok göç alan bölgesidir. Bölgenin nüfus açısından en yoğun ili İstanbul’dur. Bu denli yoğun göçe maruz kalması, Marmara bölgesini farklılıkların en çok hissedildiği mutfak kültürü bölgesi yapmıştır. Türkiye’nin en kalabalık şehri olan İstanbul, hem yüzyılların etkisiyle oluşmuş saray mutfağının, hem de almış olduğu göçlerin etkisiyle karma bir mutfak kültürü halini almıştır.

2.6.7.1. Çanakkale

Çanakkale, farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış, tarihin ve kültürün bir arada olduğu bir ilimizdir. Hem Asya hem de Avrupa kıtasında toprakları bulunur. Çanakkale ilinin yemek kültürünün oluşmasında hem kültür hem de iklim özellikleriyle benzerlik gösterdiği, Akdeniz ve Ege bölgelerinin etkisi büyüktür. Aynı zamanda Çanakkale mutfağında Rum ve Yahudilerden etkilenen deniz mutfacı ve Yörüklerden etkilenen dağ mutfacı olarak ayırım yapmak da mümkündür. (Turan ve ark., 2020: 339-340).

Çanakkale’de avlanan balıklar, restoranlarının mutfaklarında yenilebilecek yemeklerden biraz farklıdır. Genelde levrek, lüfer, palamut ve sardalye avlandığı halde, diğer illerden gelen, çipura, karides, ahtapot gibi deniz ürünleri pişirilip yenilmektedir (Bucak ve Taşpınar, 2014: 564). Türk, Rum, Ege ve Trakya mutfağının karışımı durumundaki Çanakkale mutfacı, balık yemekleri açısından olduğu kadar, çorba çeşitliliği, turşuları, mezeleri ve zeytinyağlıları açısından da zengin bir mutfaktır (Bilet Bayi, 2021). Çanakkale ilinde coğrafi işaretli ürün başvurusu yapılmış ve tescil almayı bekleyen ürünler bulunmaktadır. Peynirin Çanakkale yemek kültüründe ayrı bir yeri vardır. Ezine Peyniri denince akla Çanakkale gelir (Mercan ve Üzülmüş, 2014: 81). Çanakkale yöresinde sevilerek yenen, ana malzemeleri şeker, un ve tuzsuz beyaz peynir olan peynir helvası, fırınlanmış ya da fırınlanmamış olarak üretilmektedir (Ulu, 2019: 39). Çevre iller kadar olmasa da Çanakkale ilinde de zeytin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Çanakkale, Türkiye’nin toplam zeytin ağacı sayısının %4,5’ine sahiptir (Koca, 2004: 121). Çanakkale ilinde üretilen zeytinyağı, sebze yemeklerinde ve salatalarda kullanılmaktadır (Bucak ve Taşpınar, 2014: 564). Tablo 21’de yıllara göre Çanakkale’nin coğrafi işaret tescilli almış ürünleri görülmektedir.

Tablo 21. Yıllara Göre Çanakkale’nin Coğrafi İşaret Tescilli Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Yenice Kırmızı Biberi	2021
2.	Geyikli Zeytinyağı	2021
3.	Bozcaada Çavuş Üzümlü	2020
4.	Bayramiç Elması	2016
5.	Bayramiç Beyazı	2012
6.	Ezine Peyniri	2007

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

Çanakkale, bitki çeşitliliği bakımından zengin bir bölgemizdir. Yenilebilen bitkiler toplandıktan sonra haşlanarak, bulgur ile karıştırıldıktan sonra, tercihe bağlı yumurtalı ya da yumurtasız olarak, yoğurtla servis edilir. Yenilmeyen otlar şifalı bitki olarak, değerlendirilmekte ve yaygın olarak kullanılmaktadır. Çanakkale’de bu amaçla pazarlarda

en çok satılan otlar karabaş, adaçayı ve sinamekidir ancak aktarlar daha çok melisa, fesleğen, karabaş, ısırgan ve adaçayı satmaktadırlar (Çalışkan, 2010: 71). Ancak, bölgede yabancı olarak yetişen ve şifalı bitki olarak tüketilen bu bitkilerin bilinçsiz ve aşırı kullanımı sağlık açısından olumsuz etkiler oluşturmaktadır. Bu tür bitkiler de bazı durumlarda sentetik ilaçlar gibi zararlı etkilere neden olabilmektedir. Çanakkale ilinde birçok mantar türü yetişmektedir. Ormanlık alanlarda kendiliğinden yetişen bu mantarlar yerel halk tarafından toplanıp tüketilmekte ya da satılmaktadır (Yolcu, 2018. 71).

2.6.7.2. Kocaeli

İstanbul'a yakınlığı, Marmara denizine kıyısı olması, doğu ile batıyı birbirine bağlayan yol güzergâhı üzerinde bulunması Kocaeli'nin önemli yerleşim merkezlerinden biri olmasına neden olmuştur. Kocaeli halkı, Çerkezler, Abhazlar, Kafkaslılar, Boşnaklar, Arnavutlar, Makedonlar, Yunanlar, Gürcüler, Balkan Halkları ve Doğu Anadolu ve Karadenizlilerle birlikte yerli halkı Manavların oluşturduğu çok geniş bir çeşitliliğe sahiptir (Üzümcü, Alyakut ve Akpulat, 2017: 133). Yarımca kirazı, Kandıra yoğurdu, Değirmendere fıındığı, ev peyniri, İzmit pişmaniyesi ve hindi dolması bu yörenin adıyla özdeşleşmiştir. Yörenin yerlisi Manavlar, köylerinde geleneksel yemek kültürlerini devam ettirmektedirler. Tarhana, bulamaç, umaç, yahni kavurma, çiğceli kavurma, tavuklu keşkek, mantar yemeği, ebe gümesi ve mancar, yörenin ünlü yemekleridir. Hamur işleri, cızlama, ev makarnası, gözleme, cevizli börek, lokum ve mantar böreği, tatlıları ise, hoşmerim, nazlı, kübe tatlısı ve kuru helvadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).

Sanayinin gelişmesi ve bir sanayi kenti olması nedeniyle, gastronomi tanıtımına yeterince önem verilmemesi, Kocaeli'nin zengin yemek kültürünün kendi sınırları içinde kalmasına neden olmuştur. Mancarlı pide ve Kandıra yoğurdu haricindeki mutfak kültürünün Kocaeli içinde bile bilinirliği çok azdır (Alyakut ve Küçükömürler, 2018). Tablo 22. Kocaeli'nin coğrafi işaret tescili almış ürünlerini göstermektedir.

Tablo 22. Yıllara Göre Kocaeli'nin Coğrafi İşaret Tescili Almış Ürünleri

Sıra No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Gebze Bayram Çöreği	2021
2.	Kandıra Karpuzu	2021
3.	İzmit Simidi	2019
4.	İzmit Pişmaniyesi	2002

Kaynak: (Türk Patent, 2018).

3. YÖNTEM

Bu bölümde araştırmayla ilgili bilgiler sunulmuştur. Araştırmanın amacı, önemi, kapsam ve sınırlılıkları, evreni, veri toplama yöntemi bu bölümün konusunu oluşturmaktadır. Ayrıca araştırma ile ilgili bulgular bölüm sonunda ayrıntılı olarak ifade edilmiştir. Yapılan çalışmada, kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımı, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması farkındalığının belirlenmesi doğrultusunda Ankara’da bir vakıf üniversitesinde görev yapan akademisyen ve bu akademisyenlerin birinci derece yakın akrabalarının konuya ilişkin görüş ve düşünceleri araştırılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile elde edilen veri setleri içerik analizine tabi tutulmuş ve nitel bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırmalar için gerçekleştirilen görüşmelerde yapılandırılmış formlar yerine yarı yapılandırılmış ya da yapılandırılmamış formlar tercih edilmektedir. Böylece görüşmeyi yapanın kendi fikirleriyle görüşüleni yönlendirmesinin önüne geçilmiş olur (Mil, 2007: 21).

3.1. Araştırmanın Amacı

Son dönemlerde gelişen ve değişen yaşam şartlarıyla birlikte insanların, beslenme alışkanlıkları ve yemek kültürleri de değişmeye başlamıştır. Ülkemizde yöresel yemek kültürü, bulunan bölgeye has, oldukça farklı ve zengin seçeneklere sahiptir. Bir başka deyişle dünyanın pek çok ülkesinden farklı olarak, Türk mutfağında yöresel yiyecekler kültürel kimliğin bir ifadesidir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 101).

Araştırmanın amacı, kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımı, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda farkındalık yaratılmasıdır. Ayrıca, kaybolmaya yüz tutmuş somut olmayan kültürel miras olan bu yemeklerin reçetelerine ulaşarak kayıt altına alınmasını sağlamak bu araştırmanın bir diğer amacıdır.

3.2. Araştırmanın Önemi

Yöresel yiyecek ile ilgili tek ve mutlak bir tanım yapmak çok kolay değildir. Yapılan çeşitli çalışmalarda farklı tanımlara rastlamak mümkündür. Yapılan bir çalışmada yöresel gıda için bölgede yetişen ürünler denilmiştir (Inwood vd., 2009: 183). Yöresel yemekler, aynı bölgede yaşayan insanların yıllarca birlikte yaşamalarıyla gelenek olmuştur. Bu yöresel yemekler uygun pişirme yöntemleriyle servis edilmiş yiyecek ve içeceklerdir (Saatçi ve Demiral, 2018: 331). Bu yiyecekleri diğerlerinden ayıran ve önemli kılan bir diğer husus ise, bayramlarda, doğum, nişan, düğün, ölüm gibi aşama törenlerinde veya kutlama, uğurlama, karşılama gibi toplu olarak yenilen yemeklerde özel gün ritüellerinin parçaları olmasıdır.

Ayrıca bu yemekler yaşayan kültürün bir parçasıdır. Bir başka deyişle, yöresel yiyecekler nesillerden nesillere aktarılabilecek yaşayan bir kültürel mirastır. Kültürel miras, geçmiş nesillerden edinilen ve gelecek nesillere bırakılmak istenen, insanların yaptığı her türlü eser veya bir topluma özgü değerlerin tamamı olarak tanımlanmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2009: 3). Yöresel yiyecekler yörenin sadece gelenek ve göreneklerini değil aynı zamanda ekonomik düzeylerini ve kendilerine has hazırlama ve sunum biçimlerini de yansıtmaktadır (Cığırım, 2001). Bu nedenle yöresel yiyecekler kültürel mirasın bir parçası olarak düşünülebilir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 111).

3.3. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları

Araştırmanın kapsamını oluşturan kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımı, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması farkındalığının belirlenmesi doğrultusunda Ankara’da bir vakıf üniversitesinde görev yapan akademisyen ve bu akademisyenlerin birinci derece yakın akrabalarının konuya ilişkin görüş ve düşünceleri incelenmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile elde edilen veriler yazılım programı aracılığı ile içerik analizine tabi tutularak nitel bir çalışma yapılmıştır. Katılımcılar ile birebir görüşülmüş ve yarı yapılandırılmış mülakat tekniğinden yararlanılarak veri setlerinin oluşturulması sağlanmıştır. Nitel araştırmalar yapısı gereği bazı sınırlılıkları da beraberinde getirmesine rağmen, hedef kitleye ulaşmakta herhangi bir sorunla karşılaşmamıştır. Ancak, Covid-19 küresel salgını nedeniyle yaşanan kısıtlamalar, randevu alınmasında karşılaşılan problemler, görüşmelerin uzun sürmesi, randevu alınan katılımcıların istedikleri yerde gerçekleştirilme zorunluluğu araştırmanın zaman kısıtlarının artmasına neden olmuştur. Ayrıca Covid-19 salgın yasaklarının yanında, araştırmacının kendisinin ve ailesinin, katılımcıların ve ailelerinin içinde bulunduğu sağlık durumları da görüşmelerin çoğu zaman gerçekleştirilemeyip ileri tarihlere ertelenmesine neden olmuştur. Araştırmanın çeşitliliği açısından her ilden katılımcıya ulaşmaya çalışılmıştır. Ancak bazı kısıtlardan dolayı (maddi kısıtlar, pandemi nedeniyle oluşan sağlık kısıtları, tam kapanmalar, zaman kısıtı vb.) her ilden katılımcıya ulaşamamıştır. Ayrıca, katılımcılarla iş ortamında yapılan görüşmeler, pandemi koşulları, işlerinin yoğunluğu ve zamansız gelen ziyaretçileri nedeniyle sık sık bölünmüş bu nedenle yapılan görüşmeler planlanan süreden daha uzun sürmüştür. Akademik ortamda ve akademisyenlerle gerçekleştirilmesine rağmen, katılımcılar kendileri için vakit kaybı olduğu düşüncesiyle bu tür araştırmalara sıcak bakmamakta ve araştırmacıya yardımcı olmak istememektedir. Bu nedenle planlanan görüşmelerin bazıları katılımcılar tarafından reddedilmiştir. Nitel araştırmalarda yürütülen çalışma süreç boyunca araştırmacı merkezli olduğundan büyük oranda öznel ve araştırmayı yürüten kişinin görüşlerinden

etkilenebilir (Shenton, 2004; Silverman, 2016). Nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilen bu araştırmada elde edilen sonuçlar genellenemez.

3.4. Araştırmanın Model ve Hipotezleri

Nitel araştırmalar, sonucu değil süreci sorgulamaktadır. Nitel araştırmalarda doğrudan karşılaştırma yapılmamaktadır bu nedenle nitel araştırmalarda hipotez geliştirilmesi mümkün değildir (Kozak, 2018). Bu araştırma, fenomenolojik (olgu bilim) desen kullanılarak yürütülmüş nitel bir çalışmadır. Bu analiz şekli, kişi ya da grupların belirli bir fenomen ve kavramla ilgili duygu, anlayış, bakış açısı, algılarını ifade etmelerini sağlayan ve deneyimlerini tanımlamak için uygulanan nitel bir araştırma yöntemidir (Tekindal ve Uğuz, 2020: 156). Ayrıca fenomenolojik analiz, araştırmanın katılımcılarının, tecrübe ettikleri bir olguya ilişkin psikolojik özü bulmaya çalışır (Göçer, 2013: 31).

- Yöresel yemekler ne kadar biliniyor?
- Ne sıklıkla yapılıyor?
- Yok, olmaya yüz tutan bu yemeklerin yaşatılması için neler yapılabilir?
- Yöresel yemeklere yer veriliyor mu?
- Veriliyorsa ne sıklıkla yapılıyor ve hangi kaynaktan ve nasıl öğrenilmiş?
- Yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması için neler yapılmalı?

Sorularına cevap aranmıştır.

3.5. Veri Toplama ve Değerlendirme Tekniği

Yöresel yemek kavramına ilişkin olarak akademisyenlerin farkındalıklarının incelenmesi amacıyla bu çalışmada nitel araştırma yaklaşımlarından yararlanılmıştır. Böylece akademisyenlerin ve ailelerinin yöresel yemek kavramına ilişkin yaklaşımları ve evlerinde yöresel yemeklere yer verip vermedikleri hususunda ayrıntılı bilgiye ulaşılabileceği düşünülmüştür. Yapılan görüşmelerden elde edilmesi hedeflenen ise kültürel miras olarak gelecek nesillere aktarılması gereken kaybolmaya yüz tutmuş yöresel yemek reçetelerinin kayıt altına alınmasıdır.

Araştırma verilerinin değerlendirilmesinde, Maxqda 18 nitel veri analizi programı kullanılmıştır. Elde edilen veriler kodlanarak, temalar oluşturulmuş ve oluşturulan bu temalar düzenlenerek bulguların tanımlanması ve yorumlanması yapılmıştır.

Nitel araştırmalarda en sık tercih edilen görüşme yönteminin, kişilerin bakış açılarını, edindikleri deneyimleri, yaşanmışlıklarını ve bununla birlikte duygu ve düşüncelerini tespit etmekte kullanılan en etkin yöntemlerden biri olduğu bilinmektedir (Yıldırım, 1999). Görüşme yöntemi ile araştırılan ve incelenen konu ile ilgili kişilerin yaşanmışlıkları,

deneyimleri ve tutumları gibi direkt olarak gözlenemeyen bilgiler edinilmesi mümkün olmaktadır (Baltacı, 2019).

Bu çalışma için oluşturulan görüşme soruları Serçeoğlu'nun (2014) yapmış olduğu çalışmadan faydalanılarak uyarlanmıştır. Görüşme formu uygulanmadan önce alanında uzman 11 akademisyenden görüşü alınmış ve gereken düzeltmeler yapılarak etik kurul izni (Ek 3) alınmıştır. Görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm cinsiyet, yaş, eğitim durumu, medeni durum ve memlekete ilişkin demografik özelliklerden oluşmaktadır. İkinci bölümde ise 14 temel soru bulunmaktadır. Bu sorular sondaj soruları, doğrudan sorular ve yorumlayıcı sorular olmak üzere üç gruba ayrılmaktadır.

Sondaj sorularında araştırmacı verilen cevabın peşine düşüp, konu hakkında daha derin bilgiler edinmeyi amaçlarken, doğrudan sorularda genelde evet/hayır cevapları beklenir. Buradaki amaç katılımcının belli bir soruyu onaylayıp onaylamadığını öğrenmektir (Baltacı, 2019). Yorumlayıcı sorularda ise katılımcının bir konu ya da olay hakkındaki yorumunun öğrenilmesi amaçlanır.

Görüşme formunda yer alan bu sorular yöresel mutfak kavramı, mutfaklarda yöresel yemeklere yer verilip verilmediği, veriliyorsa ne kadar sıklıkla yapıldığı, yapılan yemeklere ait reçetelerin kimlerden öğrenildiği ve en önemlisi kültürel bir miras olarak ailelere ait reçetelerin yaşatılması için nelerin yapılması gerektiğine ilişkin bilgi toplanılması amaçlanmıştır.

3.6. Katılımcılar

Bu araştırma için yaşanan olağanüstü şartlar içinde, sadece ülkemizi değil bütün dünyayı etkileyen küresel salgın günlerinde, örneklem amaçlı örneklem yöntemi ile belirlenmiş olup, bir vakıf üniversitesinde çalışmakta olan tam zamanlı akademisyenler ve onların aile üyeleri katılımcı olarak belirlenmiştir. Çalışan akademisyenler içerisinde farklı fakültelerde ve yüksekokullarda çalışan eğitim düzeyi, sosyal ve profesyonel imkânları benzer akademisyenler ve onların 1. derece akrabaları bulunmaktadır. Diğer yandan araştırmaya katılımın gönüllülük esasına göre olmasına ayrıca özen gösterilmiştir. Araştırmaya katılmayı kabul eden katılımcılardan görüşme için randevu istenmiş. Yapılan görüşmeler Nisan-Ağustos 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

3.6.1. Örneklem Seçimi

Nitel araştırmalarda, amaç bulguları genellemek değildir ayrıcı örnekleme giren kişilerden derinlemesine bilgi alınmaya çalışıldığı için katılımcıların tamamının araştırma konusuna uygun olması gereklidir (Gönç, 2014: 154). Nitel araştırmalarda örneklem seçimi yaparken kullanılabilecek çeşitli yöntemler bulunmaktadır. Bu araştırmada, zengin bilgi ve

deneyim sahibi bireyler ve kritik durumlara ulaşmak için kullanılan amaçlı örneklem çeşitlerinden, amaçlı rasgele örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı rasgele örneklem rasgele ve sistematik seçilmiş olan durum örneklerinin araştırmayı gerçekleştiren kişinin amacı doğrultusunda amaçlı bir şekilde sınıflandırılmasıdır (Baltacı, 2018: 258).

3.6.2. Örneklem Büyüklüğü

Alan yazın incelendiğinde, nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü ile ilgili bir kuralın olmadığı görülür. Örnekleme dâhil edilecek katılımcıların sayısı araştırmanın amaçları doğrultusunda belirlenir. Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlik örneklem büyüklüğüne değil, katılımcıların sahip oldukları bilginin fazlalığına ve araştırmacının gözlemsel ve analitik becerisine bağlıdır (Patton, 2018). Ancak, iç ve dış geçerliliğin sağlanabilmesi için örneklemelerin yeterli sayıda ve araştırmaya uygun seçilmesi gereklidir. Örneklem büyüklüğü belirlenirken, araştırmanın odağı ve veri miktarı önemlidir (Şimşek ve Yıldırım, 2013: 142-143). Örneklemin büyüklüğü araştırmada elde edilmek istenen verilerin derinliğine, doyum noktasına, odaklanılan duruma göre değişiklik gösterebilir.

Araştırmaya başlanırken herhangi bir örneklem sayısı belirlenmemiştir. Örneklemin büyüklüğü belirlenirken, araştırmanın güvenilirliği, verilerin kullanışlı olması, zaman ve çalışmanın amacı gibi değişkenlere dikkat edilmelidir (Türnüklü, 2000: 548).

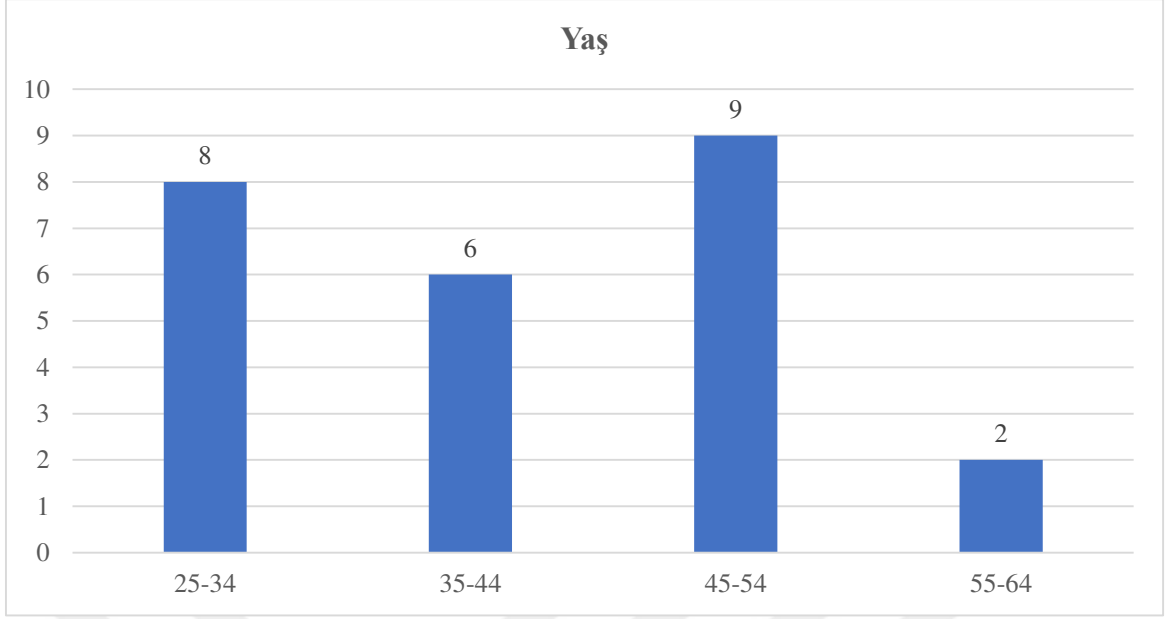
4. BULGULAR

4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar 9 farklı bölümden, 27-64 yaş aralığındandır. Katılımcıların tamamı Ankara’da bir vakıf üniversitesinde halen çalışmakta olan akademisyenlerden oluşmaktadır. Toplam 25 katılımcının 11 tanesi erkek, 14’ü kadın katılımcılardan oluşmaktadır. Tablo 23’te katılımcıların demografik özellikleri görülmektedir.

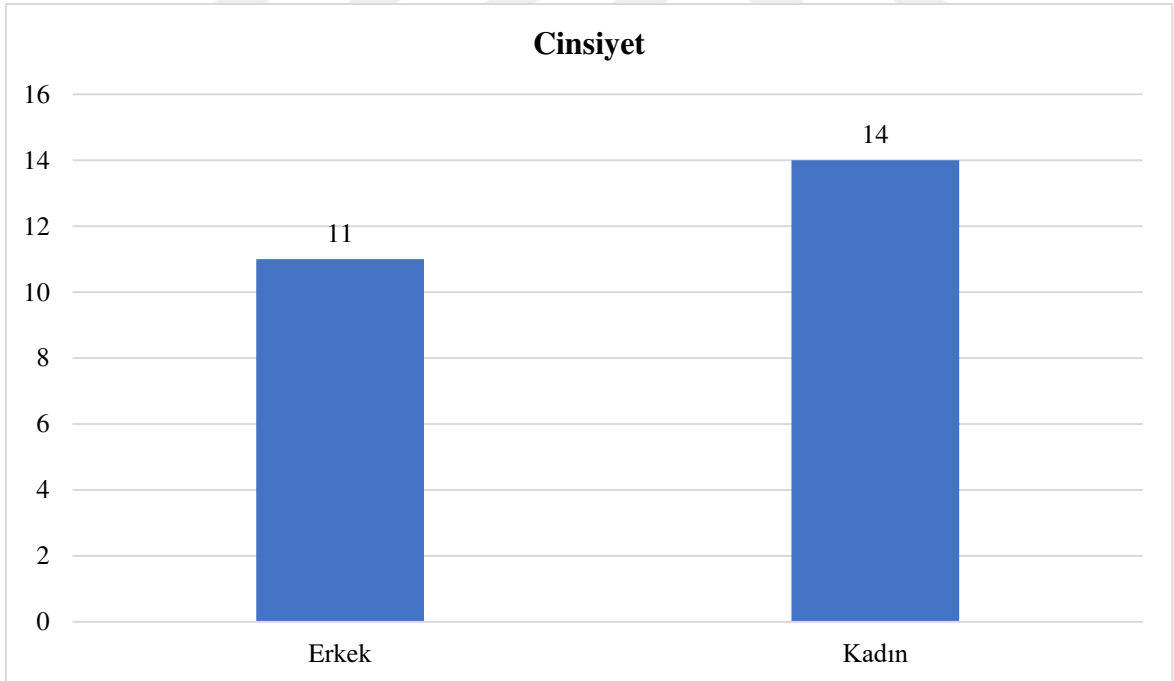
Tablo 23. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Medeni hali	Memleketi	Eşinin Memleketi
K1	Erkek	35	Yüksek lisans	Evli	Isparta	Samsun
K2	Erkek	27	Yüksek lisans-devam ediyor	Bekâr	Ankara	-
K3	Kadın	44	Yüksek lisans	Evli	İzmir	Ordu
K4	Kadın	27	Doktora-devam ediyor	Bekâr	Denizli	-
K5	Erkek	54	Lisans	Evli	Gaziantep	Gaziantep
K6	Erkek	27	Doktora-devam ediyor	Bekâr	Malatya	-
K7	Kadın	40	Yüksek lisans	Evli	Antalya	Rize
K8	Kadın	28	Doktora-devam ediyor	Bekâr	Giresun	-
K9	Kadın	31	Doktora	Evli	Yozgat	Mersin
K10	Erkek	35	Doktora-devam ediyor	Evli	Adana	İzmir
K11	Kadın	63	Lisans	Bekâr	Konya	-
K12	Kadın	33	Yüksek lisans	Evli	Mersin	Ankara
K13	Erkek	49	Yüksek lisans	Bekâr	Erzincan	-
K14	Erkek	40	Doktora- devam ediyor	Evli	Kütahya	Ağrı
K15	Kadın	54	Doktora	Evli	Kayseri	
K16	Kadın	52	Doktora	Evli	Zonguldak	Kars
K17	Kadın	46	Lisans	Bekâr	İzmit	-
K18	Kadın	46	Lisans	Evli	Malatya	Bursa
K19	Kadın	46	Yüksek lisans	Bekâr	Samsun	-
K20	Erkek	39	Doktora	Bekâr	Ankara	-
K21	Erkek	47	Doktora- devam ediyor	Evli	Çanakkale	Afyon
K22	Erkek	45	Yüksek lisans	Evli	Sivas	İstanbul
K23	Kadın	29	Yüksek lisans	Bekâr	Konya	-
K24	Kadın	64	Doktora	Evli	Mersin	Kastamonu
K25	Erkek	32	Yüksek lisans-devam ediyor	Bekâr	Ardahan	-



Şekil 1. Katılımcıların Yaş Dağılımları

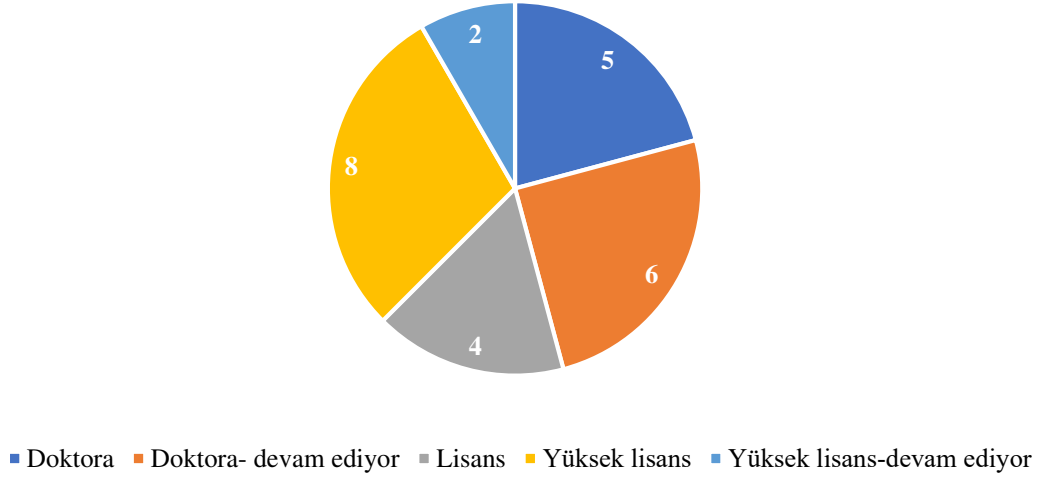
Şekil 1’de toplam 25 katılımcının yaş aralığı grafiği görülmektedir. Katılımcılar seçilirken herhangi bir yaş sınırı konulmamıştır. Katılımcılar halen akademisyen olarak çalışmakta olan kişilerdir.



Şekil 2. Katılımcıların Cinsiyet Dağılımları

Şekil 2’de katılımcıların cinsiyet dağılımları görülmektedir. Araştırmanın örneklemini oluşturulurken, katılımcıların akademisyen olmasından başka bir kısıt konulmamıştır. Bu nedenle, araştırma hem erkek hem kadın katılımcılarla gerçekleştirilmiştir.

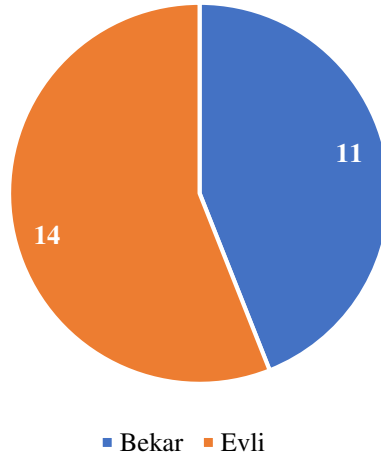
Katılımcıların Eğitim Durumu



Şekil 3. Katılımcıların Eğitim Durumları

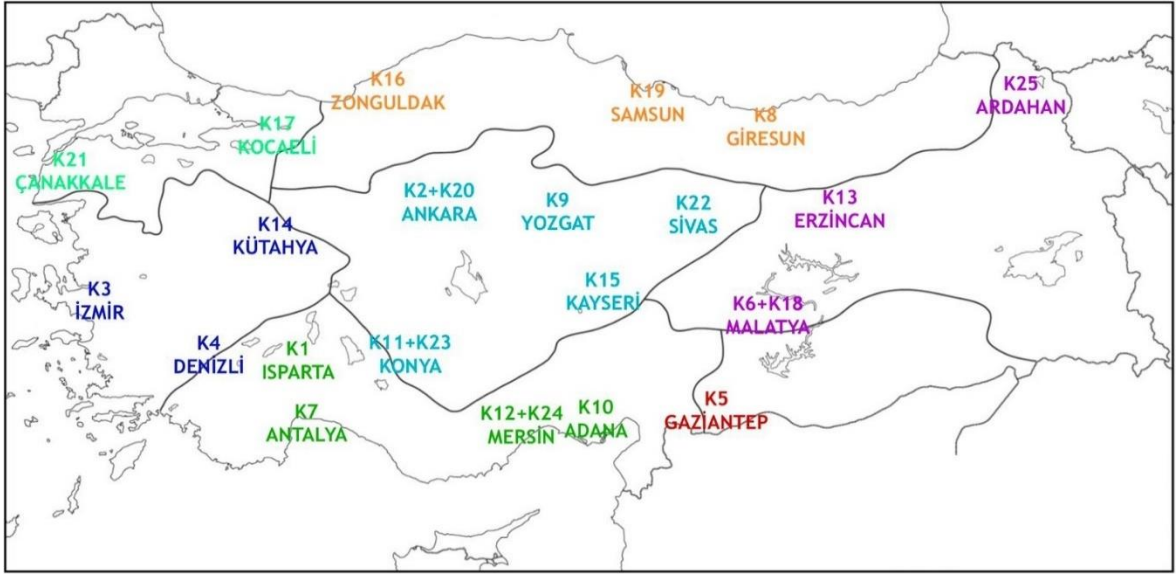
Şekil 3. Katılımcıların eğitim durumlarını göstermektedir. Lisans düzeyinden, doktorasını tamamlamış olan akademisyenlere kadar çeşitli eğitim seviyelerinde katılımcılarla görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların tamamı akademik olarak belli bir eğitim seviyesi üzerindedirler. Katılımcıların tamamı üniversite eğitimi görmüştür.

Katılımcıların Medeni Durumları



Şekil 4. Katılımcıların Medeni Durumları

Şekil 4'te katılımcıların medeni durumları görülmektedir. Katılımcıların 11'i bekâr, 14'ü evlidir. Ancak katılımcı grubu oluşturulurken evli ya da bekâr olması tercih nedeni olmamıştır. Katılımcıların 20'sinden reçete geri dönüşü olmuştur. Bu katılımcıların 12'si evli, 8'i bekârdır. Görüldüğü gibi evli katılımcılardan daha fazla reçete dönüşü sağlandığı düşünülebilir.



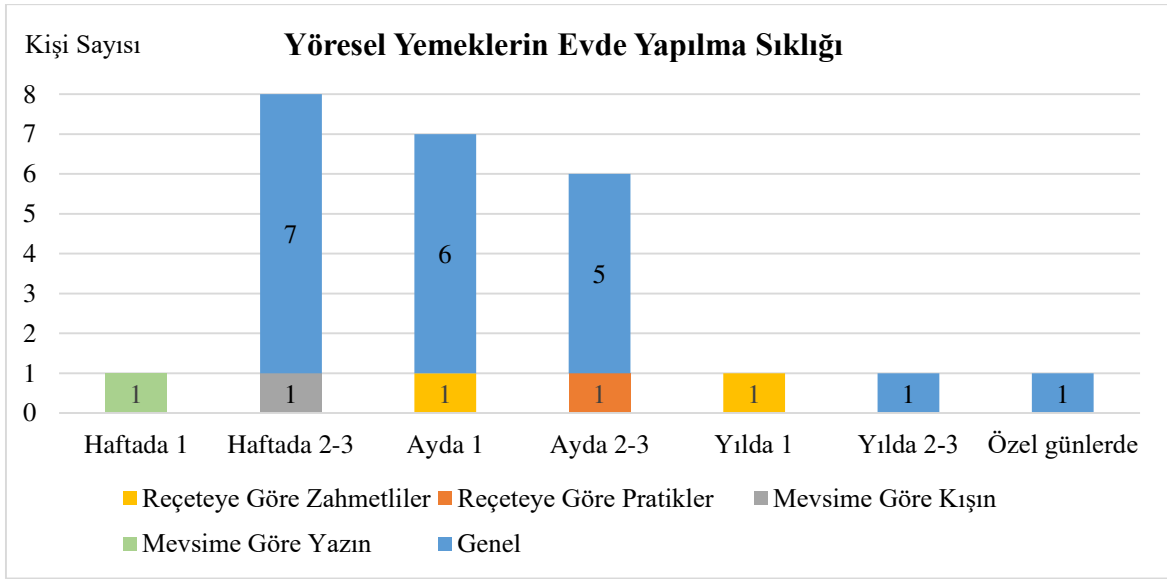
Şekil 5. Katılımcıların Coğrafi Bölgelere Göre Dağılımı

Şekil 5’te, katılımcıların coğrafi bölgelere göre dağılımları görülmektedir. Katılımcılar 7’si İç Anadolu Bölgesi’nden, 3’ü Karadeniz Bölgesi’nden, 2’si Marmara Bölgesi, 3’ü Ege Bölgesi, 5’i Akdeniz, 4’ü Doğu Anadolu ve 1 katılımcı Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nden olmak üzere toplam 25 kişiden oluşmaktadır.

Araştırmanın çeşitliliği açısından her ilden katılımcıya ulaşmaya çalışılmıştır. Ancak bazı kısıtlardan dolayı (maddi kısıtlar, pandemi nedeniyle oluşan sağlık kısıtları, tam kapanmalar, zaman kısıtı vb.) her ilden katılımcıya ulaşamamıştır. Özellikle araştırmanın Covid 19 salgını nedeniyle ulaşılabilen katılımcı sayısı sınırlı kalmıştır. Bazı görüşme talepleri sağlık sorunları nedeniyle daha randevu aşamasında reddedilmiştir. Bazı randevular tam kapanma ve sokağa çıkma yasakları sebebiyle gerçekleştirilememiş ve yeni randevular oluşturulmaya çalışılmıştır. Katılımcı çeşitliliğini sağlamak amacıyla tekrarlanan yörelerdeki katılımcı randevuları araştırmacı tarafından iptal edilmiştir.

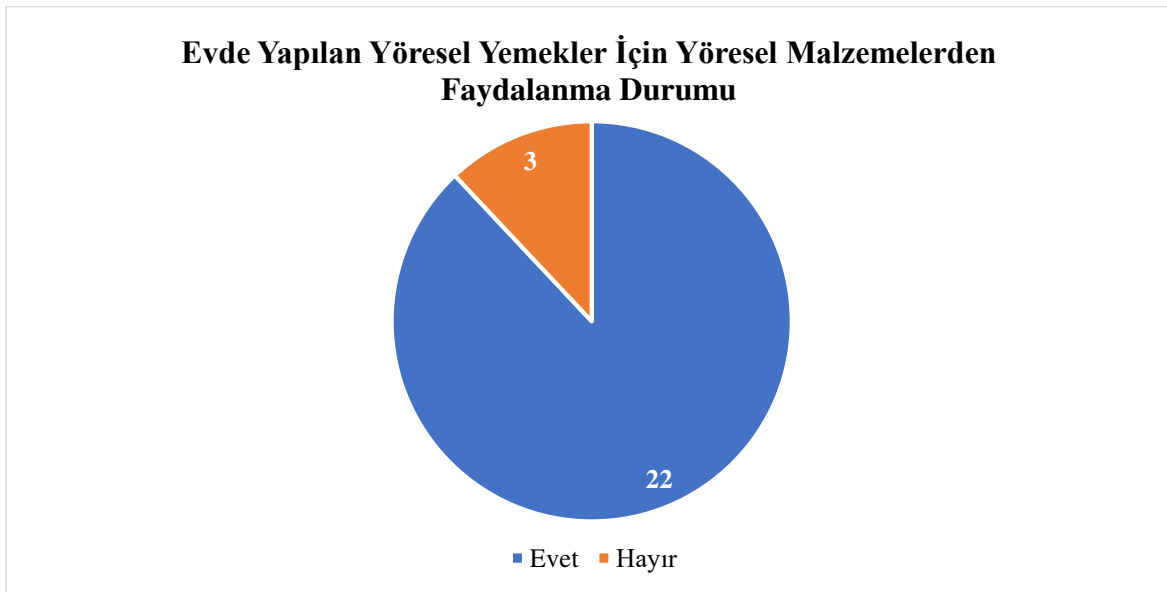
4.2. Görüşme Soruları ve Analizler

Katılımcılarla görüşme yapılmadan önce hangi görüşme tekniğinden faydalanılması gerektiği araştırılmış ve en uygun tekniğin yarı yapılandırılmış görüşme tekniği olduğuna karar verilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğini uygulayabilmek için soru setleri hazırlanmış, hazırlanan bu soru setleri bazı görüşmecilere uygulanarak denenmiştir. Yapılan bu deneme görüşmeleri sonucunda uzmanlara danışılmış, form üzerindeki aksaklıklar giderilip, eksiklikler ve güncellemeler yapılmıştır. Son halini alan formlar ile yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların sorulan sorulara verdikleri cevaplar içerik analizi ile değerlendirilmiş ve sonuçları aşağıda sıralanmıştır.



Şekil 6. Evde Yöresel Yemeklere Yer Verilme Durumu ve Sıklığı

Şekil 6’da görüldüğü gibi katılımcıların tamamı evlerinde yöresel yemek yapıldığını belirtmişlerdir. Bu sonuç Türkiye’nin tüm bölgelerinin kendine ait yöresel yemeği olduğu anlamına gelebilir. Çünkü katılımcılar seçilirken herhangi bir il ya da yöre ile ilgili kısıt konulmamıştır. Görüşmeye katılan her bireyin yöresel yemeği bulunduğu düşünülürse, bu önermenin daha da somutlaştığı görülebilir. Ayrıca, hazırlanan MaxMap’lerde de yörelere göre yemekler açıkça belirtilmiştir. Görüşmeye katılan katılımcılardan sadece 1 tanesi, haftada bir kez evinde yöresel yemek pişirdiğini belirtmiştir. Haftada 2-3 kez evinde yöresel yemek pişirenlerin sayısı 7, ayda bir pişirenlerin sayısı 6, ayda 2-3 kez pişirenlerin sayısı 5 olarak belirlenmiştir. Bu sonuçlar, Türk insanının yaşadığı coğrafyadan uzak bir yerde yaşasa da yöresel yemeklerini sıklıkla pişirdiğini göstermektedir.



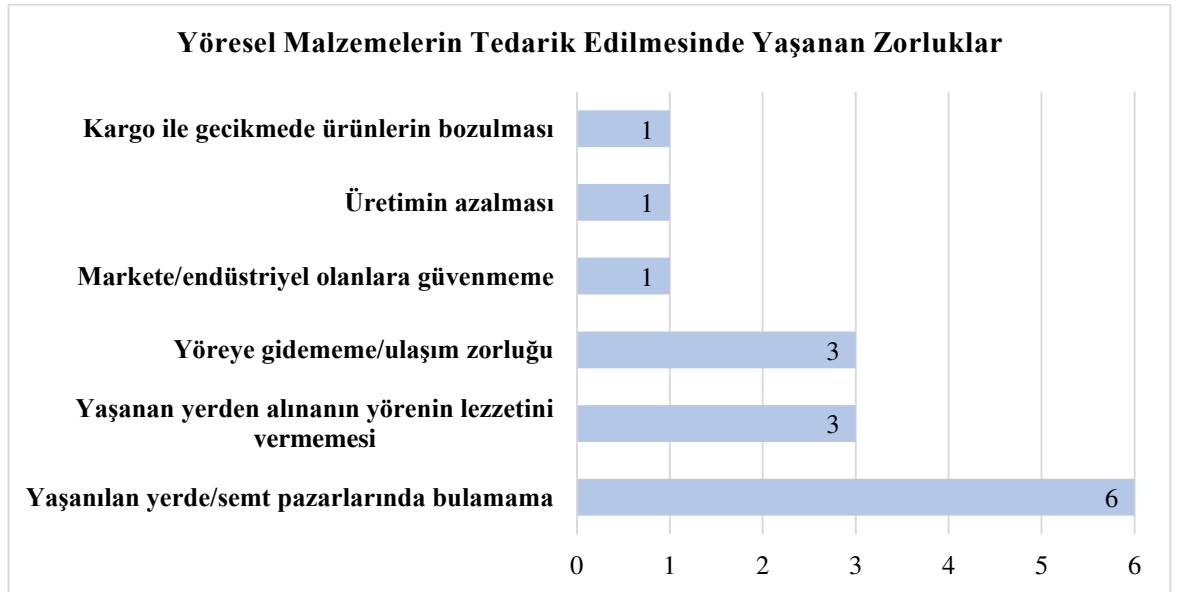
Şekil 7. Evde Yapılan Yöresel Yemekler İçin Yöresel Malzemelerden Faydalanma Durumu

Şekil 7’de evinizde yapılan yöresel yemekler için yöresel malzemelerden faydalaniyor musunuz? Sorusuna katılımcıların %88’i evet cevabını vermiştir. Bu soruya hayır cevabı verenlerin oranı %12’dir. Bu oranlar evlerinde yöresel yemek yapan katılımcıların büyük oranda yöresel malzemelerden faydalandığını göstermektedir. Özellikle kırsaldan kente yapılan göçlerle yöresel yemekler bireylerle birlikte bulundukları coğrafyaya taşınmaktadır. Ancak yöresel yemek yapmak için gerekli malzemelerin tedarik edilmesi her zaman kolay olmamaktadır. Ancak bazı durumlarda, katılımcılar, şu an yaşadıkları coğrafyada yöresel yemeklerini yapmak için gerekli malzemeleri bulmakta zorluklar yaşadıklarını belirtmişlerdir.

Bu zorluklar nedeniyle bazen eksik malzeme kullanılmakta, bazen de kullanılması gereken malzemelerden vazgeçildiği görülmektedir. Doğal olarak tarifi içerisinde yer alan bir ürünün başka bir yerde bulunamaması ya da taze olarak bulunulan bölgeye getirilememesi o eksik malzemeler ile tarif gerçekleştirmeye neden olmaktadır. Ancak bu şekilde gerçekleştirilen tarifler, yöresel yemeğin dışında başka yemekler oluşmasına neden olmaktadır.

Günümüzde kargo sektörünün ve soğuk tedarik zincirlerindeki gelişmeler, yöresel ürün tedarik etmeyi eskiye nazaran daha kolay hale getirmiştir. Bu gelişme, yöresel yemek yapmayı eskiye nazaran daha kolay hale getirebilir.

Yöresel bir yemeğin kendi yöresindeki özellikleri ile yapılabilmesi için malzemelerinin de yemeğin yöresinden temin edilmesi gerekmektedir. Şekil 8 yöresel malzemelerin tedarik edilmesinde yaşanan zorlukları göstermektedir.



Şekil 8. Yöresel Malzemelerin Tedarik Edilmesinde Yaşanan Zorluklar

Bazı durumlarda, tarifler bulunan coğrafyadaki malzemelerle yapılmaya çalışılsa da lezzet, kıvam, koku, farklılıkları olabilmektedir. Bu, yemeğin yöreselliğini bozmakta ve başka bir reçete halini almasına neden olmaktadır. Bu sebeple yöresel yemeklerin yapılması sırasında, yemeğin kendi yöresinden gelen malzemelerin kullanılması tercih edilmektedir. Ancak bu her zaman mümkün olamamaktadır.

Katılımcılar an itibarıyla bulundukları coğrafyada, yöresel yemeklerini pişirmek istediklerinde yöresel malzemelere ihtiyaç duymaktadırlar. Aşağıda yer alan, Tablo 24’te katılımcılara yöresel yemeklerini pişirdiklerinde gerekli olan yöresel malzemelerini nasıl tedarik ettikleri sorulmuştur.

Katılımcıların büyük bir bölümüne ($n=10$) bu tür yöresel yemek malzemeleri aileleri tarafından yollanmaktadır. Katılımcıların 6’sı bu ürünleri yine kendi yörelerinden toplu olarak dondurarak getirmekte ve dondurarak saklamaktadırlar.

Tablo 24. Yöresel Malzemelerin Tedarik Edilme Şekli

Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Aile yakınlarının getirmesi/göndermesi	10	<i>“Şöyle, mevsimsel olarak benim gittiğim zamanlara denk gelmeyen mesela işte İzmir’de şivez otu vardır, çok severim ben. Teyzem ne zaman görse bana yollar. Bu bizim pazarlarımızda bulamadığımız bir enginar var. Onları teyzem anneme ve bana ayrı ayrı koliler yaparak gönderir. Karadeniz ile ilgili olanları kayıinvalidemden alıyorum. Onun Ünye’deki akrabaları gönderiyor.” (K3)</i>
Mevsiminde yöreden toplu dondurarak getirme ve dondurarak saklama	6	<i>“Mesela su böreğinden bahsedebilirim. Özel olarak orada yapılıp, dolaba atılıp, burada tekrar çözdürülerek tüketilir.” (K23)</i>
Marketlerden satın alma	3	<i>“Bir zamanlar yöreden getiriyorduk. Ancak şimdi marketlerde yaygınlaştığı için, zincir marketlere de gelmesiyle birlikte artık yöreden getirme, gittiğimizde getirme ve benzeri bıraktık.” (K14)</i>
Güvenilen yerlerden getirtme	2	<i>“Mümkün olduğu kadar yöresel kullanmaya çalışıyorum. Örneğin kesinlikle endüstriyel salça kullanmıyorum. Domates biber salçasını değişik güvendiğim yerlerden yöresel temin ediyorum. Aile büyüklerim hayatta olmadıkları için getirtemiyorum ama güvendiğim yerden uzaktan da getiriyorum. Mesela yaprak, domates ve biber salçası, tarhana.” (K11)</i>

Büyük market zincirlerinin oluşması, tedarik ağının gelişmesi ve hızlanması birçok ürüne ulaşmaya kolaylaştırmıştır. Fakat bazı ürünler taze olarak sadece üretildiği ya da yetiştiği bölgede bulunabilmektedir. Bu tür yöresel malzemeler, kullanıldığı yemeklerin tat, koku, doku kıvam, renk gibi özelliklerini etkileyerek, yemeklere yöresel özellikler katmaktadır. Aşağıda yer alan Tablo 25'te yöresel malzemelerin tedarik edilmesinde yaşanan zorluklar gösterilmektedir.

Tablo 25. Yöresel Malzemeleri Tedarik Etmede Yaşanan Zorluklar

Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Yaşanılan yerde/semt pazarlarında bulamama	6	<i>"Bizim yöreye ait çok yok açıkçası. Sadece taze börülce hatta ona Antalya'da üzübü derler ona. Ondan ben marketlerde hiç göremiyorum. Pazara pek çıkmıyorum ama pazarda da hiç görmedim. Bir de ebegümeci hasreti çok çekiyorum. O da ıspanak gibi bir ottur. Daha yuvarlak yaprakları vardır. Ispanaktan çok severiz ama onu da burada hiç görmedim."</i> (K7)
Yaşanan yerden alınanın yörenin lezzetini vermemesi	3	<i>"Burada aynı kalitede bulunmuyor. "</i> (K21)
Yöreye gidememe/ulaşım zorluğu	3	<i>"Mevsiminde olan sebzelerde erişim sağlanamıyor. Eğer oraya gidilmiyorsa."</i> (K19) <i>"Biterse de tabi ki ulaşım zorluğundan dolayı getiremiyoruz."</i> (K8)
Markete/endüstriyel olanlara güvenmeme	1	<i>"Marketten veya endüstriyel olanlara da güvenmediğimiz için aslında çok da fazla satın almaya yaklaşıyoruz."</i> (K8)
Üretimin azalması	1	<i>"Tabii üretim hocam azaldı. Şöyle eskiden hani köyde de çok insan, orada da çok insan olduğu için gelip giden çoktu. İnsanlar gidip gelirken getiriyordu ama o frekans düştüğü için tabi insanların azalması sebebiyle gelen giden ürün de azaldı. Teknolojik kargo vesaire var ama onlar da gecikme olduğu zaman ürün bozuluyor."</i> (K25)
Kargo ile gecikmede ürünlerin bozulması	1	

Katılımcılardan 3'ü, yöresel yemek pişirmek için gerekli yöresel ürünlerini çevrelerindeki zincir marketlerden tedarik ettiklerini belirtmiş, iki katılımcı ise daha önceden satın alıp güvendikleri yerlerden sipariş ettiklerini ve bu şekilde tedarik etme yoluna gittiklerini belirtmişlerdir.

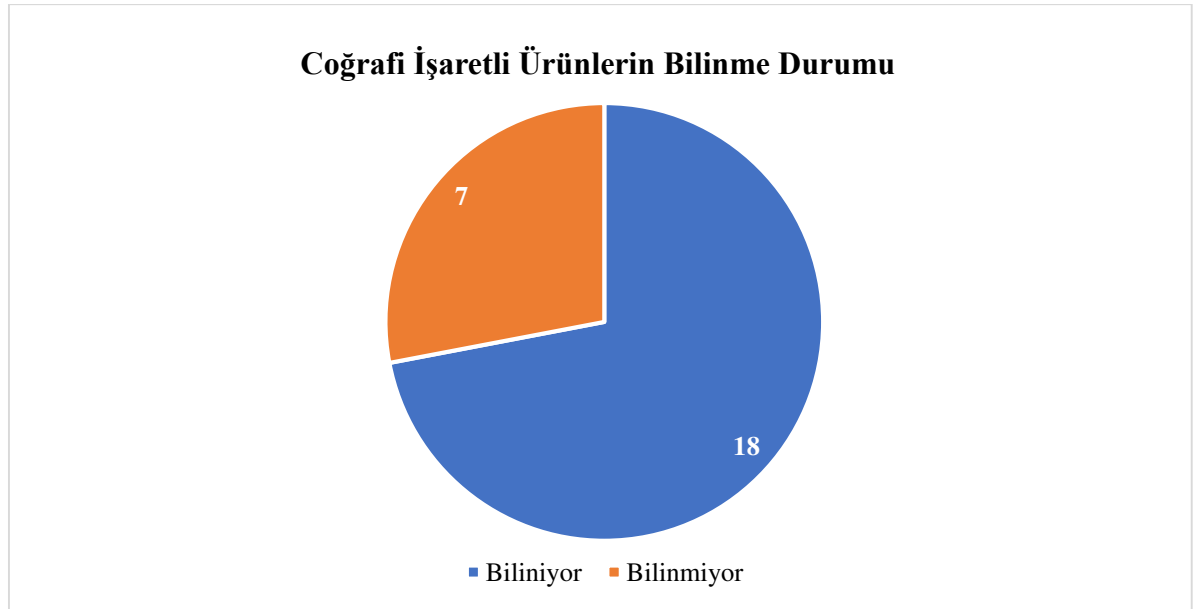
Katılımcılardan 6'sı, mevsiminde yöresinden toplu olarak ve dondurarak tedarik ettiğini evine geldiğinde kullanmak istediği zaman çözündürerek kullandığını söylemiştir. Marketten satın aldığını söyleyen katılımcı sayısı 3'tür. Ancak her yöresel ürün marketlerde

bulunamamaktadır. İki katılımcı ise, yine kendi yörelerinde bu işi yapan ve güvendikleri yerlerden temin ettiklerini söylemişlerdir.

Katılımcılardan 10'u yöresel ürünleri yakınlarının getirdiğini ya da gönderdiğini söylemişlerdir. Memlekette bulunan yakınları tarafından tedarik edilen ve yollanan ürünlerde sorun yaşamadıklarını söylemişlerdir.

Ancak ulaşım ve lojistik ağları gelişmiş olsa da bazı durumlarda katılımcıların memleketlerinden sipariş ettiği ürünler kargoda yaşanan problemler nedeniyle bozulmaktadır. Özellikle bazı durumlarda taze olarak kullanılması gereken ürünler tüketiciye gelene kadar özelliklerini yitirmektedir.

Katılımcılardan 6'sı bulundukları yerdeki semt pazarlarında yöresel ürünlerini aradıklarını ancak bulmadıklarını belirtmiştir. Katılımcılardan 3'ü ise bulduklarını ancak memleketlerindeki tadı vermediğini söylemişlerdir. Tadı yöresel yemekte kullanılanla aynı olmayan bir malzeme yöresel yemeğin de tadını değiştirmektedir. Diğer 3 katılımcı, kendi memleketlerindeki malzemeleri ancak kendi memleketlerinden tedarik edebildiklerini ancak, yöreye gidemediklerini ulaşımın zor olduğunu belirtmişlerdir. Birer katılımcı ise, marketlerde satılan ürünlere güvenmediklerini, bulmaya çalıştıkların ürünün kıtlığını ve kargo ile istenen ürünlerin kargo gecikmesinden dolayı yolda bozulduğunu belirtmişlerdir.

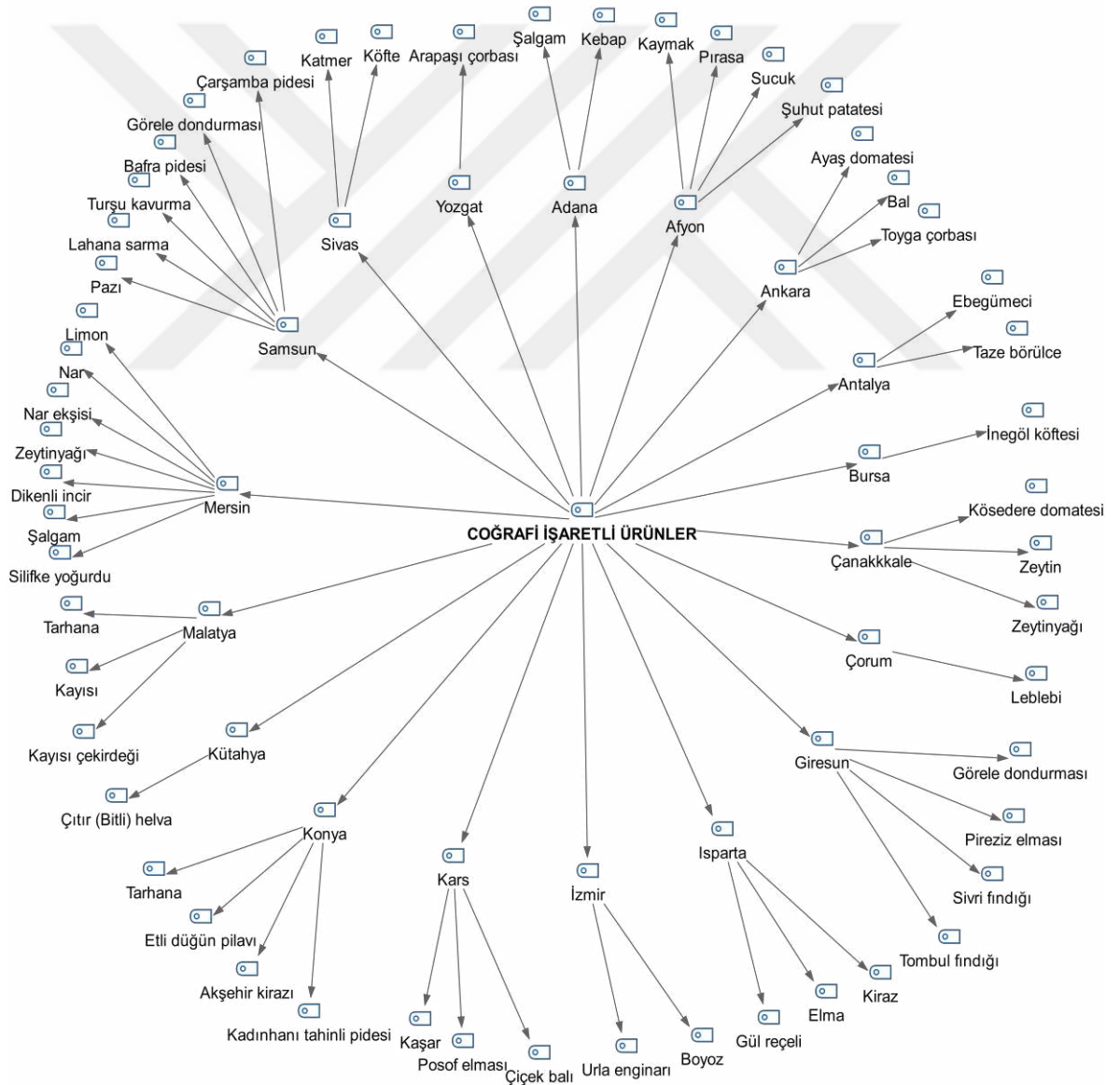


Şekil 9. Coğrafi İşaretli Ürünlerin Bilinme Durumu

Şekil 9, katılımcıların yörelerine ait coğrafi işaretli ürünleri bilme durumlarını göstermektedir. Katılımcılardan 18'i, %72'lik bir oranla yörelerine ait coğrafi işaretli ürünleri bilmektedirler. Kalan 7 kişi ise %28'lik bir oranla bilmediklerini ifade etmişlerdir.

Ancak katılımcıların coğrafi işaretli ürünleri bilip bilmemeleri, yöresel yemek pişirme alışkanlıklarını değiştirmemektedir. Şekilde, katılımcıların bazılarının kendi yörelerine ait coğrafi işaretli ürünleri dahi bilmedikleri görülmektedir. Katılımcıların 18'inden gelen 52 ürün içerisinde sadece 22 tanesi doğrudur. Yapılan araştırmada, katılımcıların coğrafi işaretli olarak söyledikleri 52 ürünün 30 tanesi, Türk Patent Enstitüsü listesinde bulunmamaktadır.

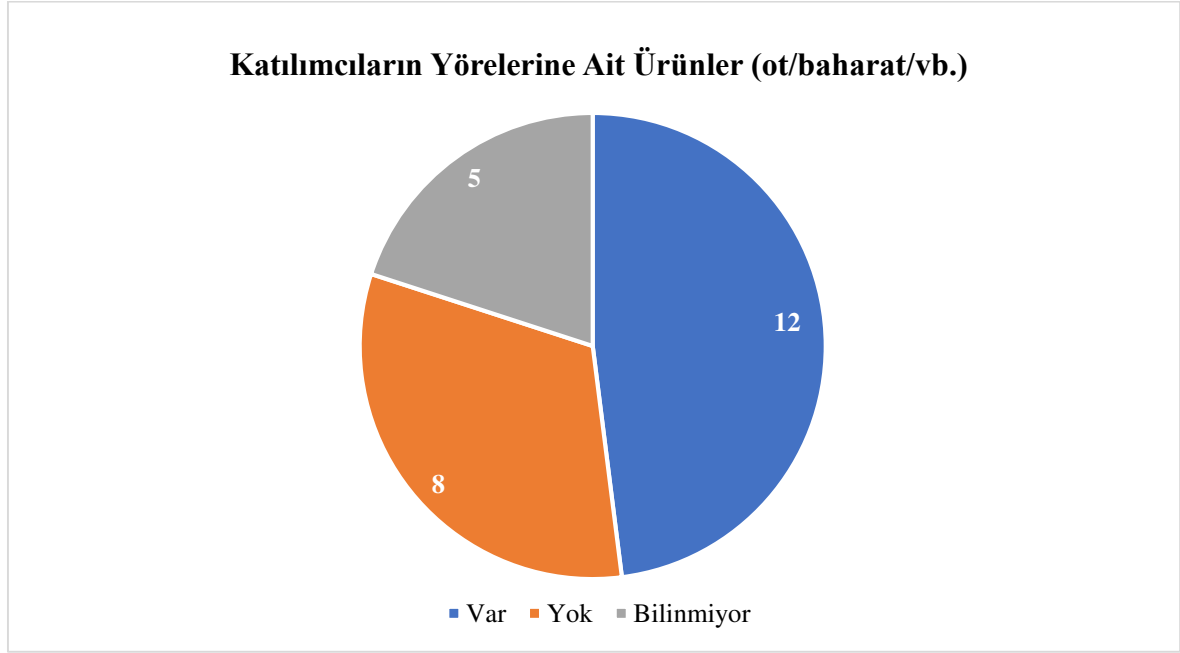
Ülkemizin çok geniş bir gastronomi çeşitliliğine sahip olduğu düşünüldüğünde, katılımcıların kendi yörelerine ait coğrafi işaretli ürünleri bilmemeleri üzücüdür ve insanlarımızı yöresel yemeklerimiz ve coğrafi ürünlerimizi yeterince tanıtamadığımızın bir göstergesidir. Yöresel yemeklerin tanıtımı ve sürdürülebilir olması açısından yöre halkının kendi yemeklerine sahip çıkmaları ve gelecek nesillere aktarmaları çok önemlidir.



Şekil 10. İllere Göre Bilinen Coğrafi İşaretli Ürünlerle İlgili Kod Haritası (MaxMap)

Şekil 10'da illerimize ait bilinen coğrafi işaretli ürünler görülmektedir. Bu harita, katılımcılara sorulan soru sonucunda oluşturulmuş bir haritadır. Bazı durumlarda katılımcılar, eskiden gelen ya da büyüklerinden öğrendikleri bilgileri paylaşmaktadır.

Katılımcıların verdikleri cevaplar yörelerine ait kendi bilgileriyle sınırlıdır. Bazı katılımcıların, yörelerine ait coğrafi işaretli ürünleri hiç bilmedikleri ya da yanlış bildikleri durumlarla karşılaşılabilir.



Şekil 11. Katılımcıların Yörelerine Ait Ürünler (ot/baharat/vb.)

Şekil 11'de katılımcıların, sadece kendi yörelerine ait ot baharat ve benzeri bir ürün mevcut mudur? Sorusuna verdikleri cevapların oranı görülmektedir. Katılımcıların %48'i ($n=12$) yörelerine ait bu tür ürünlerin olduğunu belirtirken, katılımcıların %32'si ($n=8$) sadece kendi yörelerine ait ot, baharat ve benzeri bir ürünün olmadığını söylemişlerdir.

Katılımcıların %20 si ise bu konu hakkında bilgilerinin olmadığını söylemişlerdir. Şekilden de anlaşılacağı gibi yöresinde bulunan ve sadece kendi yörelerine ait olan ürünleri bilenlerin sayısı katılımcıların yarısına yakındır.

yapılmalarının zorluğu ya da malzemelerinin bulunmasının güçlüğü nedeniyle nasıl yapıldıklarını bildikleri halde, bu tür yemekleri yapmaktan imtina etmektedirler. Diğer bir sebep ise, bu tür yemeklerin geleneksel olarak başkalarıyla birlikte ve ritüel olarak hazırlanması gerekliliğinden olabilir. Akşamdan sabaha yapılan düğün yemekleri (K1, K8) ve cenaze evlerinde verilen yemekler (K7) bu tür yemeklere örnektir. Katılımcıların bir tanesi küçüklüğünde tattığı, bildiği ancak şu an evinde yapamadığı yemek (K25) için yemek tarifinin kaybolduğunu belirtmiştir. Ailede yaşayan bireylerin tattığı, bildiği ancak yapamadığı yemekler kaybolmuş kültürel bir mirastır. Katılımcı K15 çocukluğunda özel günlerde annesi tarafından yapılan ve aile üyelerinin tamamının severek yediği bir tatlının annesiyle birlikte kaybolduğunu belirtmiştir. Daha sonra bu tatlının tarifini internetten bularak yapmayı denemiş ancak çocukluğundaki lezzete ulaşamadığı için bir daha yapmaktan vazgeçmiştir.



Şekil 15. Yöreyle Ait Yemeklerin Kaynağı ile İlgili Kod Bulutu

Şekil 15'te Katılımcılara yörelerine ait yemekleri yapmayı kimlerden öğrendikleri sorusuna verdikleri cevaplar görülmektedir.

Aşağıda yer alan Tablo 26'da katılımcıların kodlama sayıları yer almaktadır. Kodlama sayılarına bakıldığında yöresel yemeklerini yapmayı genellikle anne ve anneannelerinden öğrendikleri görülmektedir. Anne ve anneanneden sonra en fazla yöresel yemek öğrenilen kişi babaannedir. Türk toplumu halen bazı bölgelerde anneanne, babaanne, büyük baba, dede, amca, hala, dayı ve teyzeler ve torunlardan oluşan büyük aile toplulukları şeklinde yaşamaktadırlar. Bu tür büyük aile topluluklarında yöresel yemeklerin aile büyükleri tarafından yeni gelen nesillere öğretilmesi çok normaldir. Görüldüğü üzere, yemek kültürünün aktarılmasında kadının yeri çok önemlidir. Anne, anneanne, babaanne, kayınvalide, yenge, abla, yemek kültürünü gelecek nesillere taşıyan kadınlardır.

Burada dikkat çeken bir başka konu ise, katılımcılardan birinin yöresel yemeklerini öğrenmek için instagram uygulamasını kullanmasıdır. İnsanlar günümüzde yaptıkları yemeklerin tariflerini çeşitli sosyal medya uygulamalarında paylamaya başlamışlardır. Bazı

sosyal medya kullanıcıları da yöresel yemeklerini bu tür alanlara yükleyip, kendi sayfalarını oluşturarak, takipçileriyle tarifler paylaşmaktadırlar.

Tablo 26. Yöreye Ait Yemeklerin Kaynakları Kimlerdir

Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Anne	19	“Annem. O da kayınvalidesinden ve annesinden öğrenmiş.
Anneanne	14	Onlardan görerek yapmış.” (K5) “Rahmetlik anamdan yani anneannemden, annemden, halalarımın, komşularımızdan. Benim çocukluğumda yetiştiğimiz mahallede komşularımızda Sivaslı idi. Onlar mesela kömbe yaparlardı. Yani yazılı bir yerden öğrenmedik. Tamamen aile büyüklerinden yaparak, seyrederek öğrendik.” (K22)
Babaanne	6	“Anne, anneanne, babaanne.” (K11)
Kayınvalide	4	“Annem, anneannem ve kayınvalidem.” (K9)
Teyze	2	“Annemden ve teyzemden.” (K17)
Aile büyükleri	2	“Çocukluğumdan beri aile büyüklerimden öğrendim.” (K24)
Komşu	2	“Anneanne, babaanne değil daha çok annemin çok ilgisi vardır. Can çekince birilerinden öğrenme şeklinde. Etraftan işte arkadaş, arkadaşının annesi vesaire. Bizim anneanne babaanne mutfakla iç içe değildir. Eş dost daha çok bir araya gelip, konu komşudan.” (K24)
Anne arkadaşları	2	“...Annemin arkadaşlarından öğrendiği reçeteler olduğunu da biliyorum... Bazen televizyonda izler, not eder. Yani tek bir kaynak değil, annesi, arkadaşları ve televizyon...” (K21)
Televizyon	2	
Yenge	2	“Yaşım annemlere göre biraz daha şey olduğu için ben internet kaynağı da çok kullanıyorum. Tabii onların şeyleri vardı annemle babamdan bahsediyorum daha öncesinden aileden aldıkları özel tarifleri yani tarif defterleri vardı. Anneannemden kalanlar, yengemin yaptıkları gibi veya televizyonda görüp beğenip not aldığı bir şeyi yazmış, öyle bir tarih defteri var.” (K2)
İnternet	2	
Instagram	1	“Büyükler ama şimdi mesela Instagram. Instagram'da bazı duyarlı İnsanlar bunları paylaşıyorlar. Sosyal Medya o anlamda müthiş bir aktarım oluyor aslında yeni nesile.” (K19)
Abla	1	“Annemden, abladan.” (K7)
Akraba	1	“Akrabalar ve annem.” (K13)
Hala	1	

Tablo 27’de eğer varsa, evdeki çocuk ve gençlerin aile içinde pişirilen yöresel yemeklere bakış açısı görülmektedir. Katılımcılardan 11’i aile içindeki çocuklar ve gençlerin yapılan yöresel yemekleri çok severek tükettiklerini belirtmişlerdir. Bu sayı, katılımcılar içerisinde en çok kodlanan seçenektir.

Tablo 27. Evdeki Çocukların/Gençlerin Yöresel Yemeğe Yaklaşımı

Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Çok severek tüketilir	11	“Şöyle, oğlum ayşe kadın fasulyeyi daha konuşamadığı katı gıdaya geçiş zamanından beri deli gibi yer. Bu minik minik rengi mora dönük Çeşme bamyası vardır onu deli gibi yer. Kayınvalidemin onlar mücver diyor ama bizim anladığımız mücverden farklı onu çok seviyor...” (K3)
Tercih fast food oluyor ama yöresel yemeklerden vazgeçilmiyor	3	“Hep fast food’dur tercih ama hepimiz, evdeki bütün çocuklar tarhana çorbası ile büyür. Bizim büyüme çorbamızdır o.” (K4)
Evde aranan/istenen yemektir	2	“Özellikle karalahana çorbası bizde çok sevilir. Kendi yöremizde de makbuldür. Canımız çeker. Mısır ekmeği mesela çorbanın ve yoğurdun yanında aranır. Neden mısır ekmeği yok, anne? Denilir. Ya da artık lahana çoktu neden lahana çorbası yapmıyoruz diye aranır.” (K11)
Başta önyargılı yaklaşım fakat sonrasında tekrarını isteme	2	“Evdeki çocuklar başta ön yargılı oluyorlar. Ama yedikten sonra tekrar yapar mısın diyorlar... Bunu gözlemliyoruz.” (K14)
Yemek türüne göre seviliyor ya da sevilmiyor	2	“Şekerli hamur işi olan Bol peynirli şeyleri çok seviyor. Mesela mıhlama vazgeçilmez. Rize’ye ait süt böreği süt helvası pepaçura denilen kuru üzümünden yapılan puding tarzı bir şey. Onları çok seviyor. Ama otları yapılanları zaten sebze yemediği için sevmiyor. Çok değişik sebze veya baharat yoksa tavukla yapılanları da seviyor.” (K19)
Mesafeli	2	“Mesafeli” (K18)
İstekli/meraklı değiller	2	“Şöyle hocam 90’larda çokça giderdik biz köye. O çocukluğun verdiği saflık o ailenin bir arada olması vesaire ritüelini özliyorum. E tabi özliyorum ama şimdi onlar kalmadı. Evdeki çocuk olarak çok meraklı olduğumu söyleyemem yani.” (K25)
Yurtdışına gidiş nedeniyle kopukluklar var	1	“Aslında bizim şöyle bir hikâyemiz var. Yarısı yurt dışına gitmiş. O yüzden o kuşak biraz kopuk...” (K9)

Katılımcıların 3'ü aile içindeki çocuk ve gençlerin fast food tercih ettiklerini ancak yöresel yemeklerden de vaz geçemediklerini belirtmişlerdir. İkişer katılımcı ise, evde istenen yemek olduğunu, çocuk ve gençlerin evde pişirilen yöresel yemeklere başka ön yargılı yaklaşıtlarını ancak sonrasında tekrarını istediklerini, bazı yemekleri sevdiklerini ancak bazılarından hoşlanmadıklarını, mesafeli durduklarını, son iki katılımcı ise, çocuk ve gençlerin evde pişirilen yöresel yemeklere karşı istekli ve meraklı olmadıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 28'de yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi için neler yapılabilir sorusunun cevabı araştırılmaya çalışılmıştır. Katılımcılardan 11'i yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi için kayıt altına alınması gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi için, kitap, makale ve tez gibi çalışmaların gerekli olduğu ifade edilmiştir. Katılımcılar, yöresel yemeklerin yaşatılması konusunda çok çeşitli düşüncelere sahiptirler.

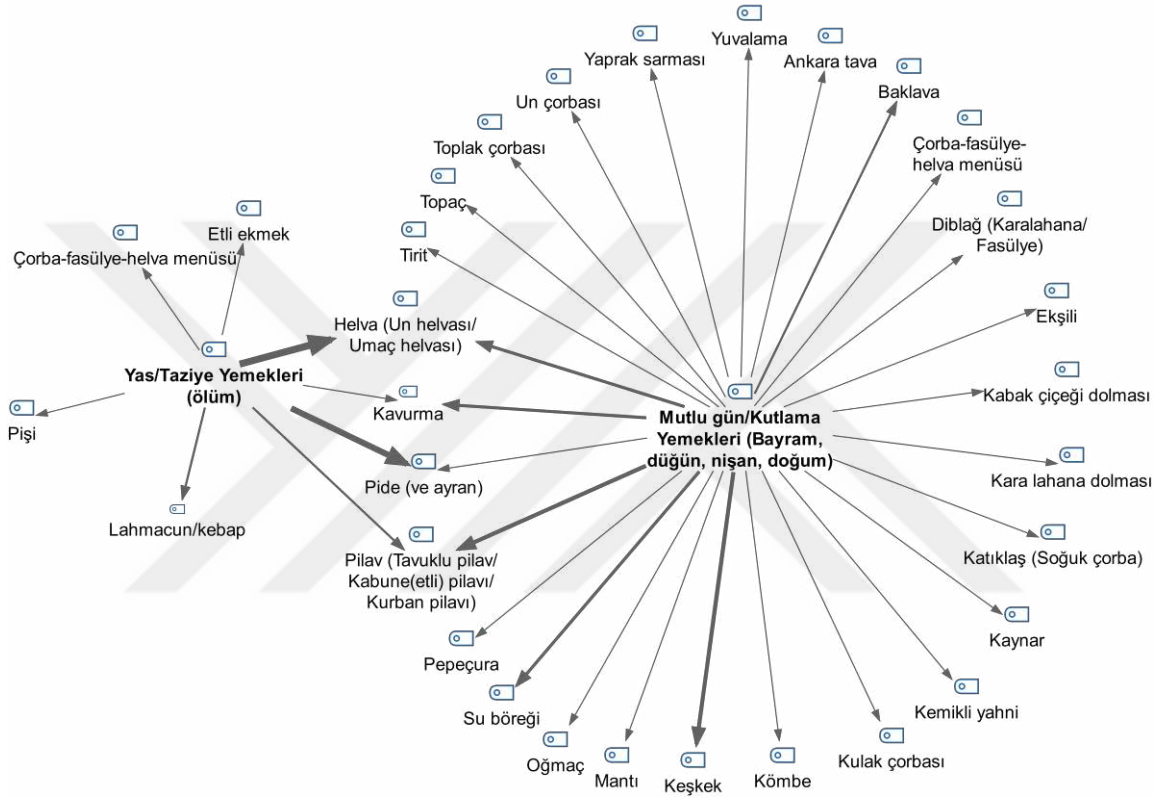
Tablo 28. Yöresel Yemeklerin Yaşatılabilmesi Konusundaki Öneriler

Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Kayıt altına alınmalı	11	"Kayıt altına alınıp, kitap, makale, tez vb. çalışmalar yapılmalı." (K24)
Yapılmalı/ Deneyimlenmeli	10	"Sık sık evde yöresel yemeklerin pişmesi gerekiyor. Sadece özel günlere bırakmak biraz yaşatmak için yeterli olmayabilir. Günlük yaşamda acıkınca aklına gelecek şekilde o sıklıkla yapmak gerekiyor." (K12)
Çocuklara öğretilmeli	6	"Öncelikle ben aklıma gelen en etkili ilk yöntem direk tecrübe ettiğimiz, çocukları mutfağa sokmak." (K14)
Restoran menülerinde yer verilmeli	4	"En kalıcı şekli kesinlikle bunların böyle akademik çalışmalarla reçeteleriyle birlikte kayıt altına alınması, onun dışında belki restoran menülerinde yer verilmesi gerektiğini düşünüyorum." (K8)
Akademik çalışmalar yapılmalı	4	
Tanıtım günleri /		
Festivaller yapılmalı	3	"o yöre içinde bir belediye ya da yerel hükümetlerle iş birliği yapıp bir kurs ya da onları tanıtan günler, mesela yazları bu dönemde özellikle gurbetçiler geliyor ki, Yozgat'ın çoğu nüfus oraya akmış durumda... Onların çoğu sürdürmüyor ama onlar geldiğinde tanıtım günleri yapılabilir. Orada yöresel yemekler tanıtılabilir. Onlar da gittiğinde onları uygularlar." (K9)
Kurslar açılmalı	2	
Tariflerden dışarı çıkılmamalı/Standart reçete olmalı	2	"Kesinlikle tariflerden dışarı çıkmamak lazım." (K10)

Sosyal medyalar aracılığıyla tarifler yaygınlaştırılmalı	2	“Ben şeyi önemli buluyorum, mesela sosyal medya çok aktif kullanılıyor. Ben bile artık eski tarif defterlerini karıştırmak yerine internete yazıyoruz bir sürü versiyonu çıkıyor. Dolayısıyla sosyal medyada takip ettiğim çok fazla şey var. Bu işi profesyonel yapan şefler. Onları takip etmek çok hoşuma gidiyor. Bu tip yöresel yemeklerin kıymetini bilen youtube videoları programlar artık çok fazla sosyal medya ve internet kullanıldığı için bu mecralarda biraz daha bu tariflerin yayılması günümüzde daha büyük kitlelere hitap edip seslerini duyurabilenlerin biraz daha yöresel köklü yemekleri daha fazla tanıtması, T-bone steak tarifi vermek yerine, onu yapan bunu yapmayı da bilsin. Yapılması da gerekmiyor ama bilinsin.” (K3)
Okullarda ders/etkinlik düzenlenmeli	2	“Bu tarz şeyler aslında okullarda öğretilmeli. Bizim okulda mesela el işi, örgü gibi bir dersimiz vardı. Örgü artık bitti. Bunun yerine Ege bölgesinde yemek yapma ile ilgili küçük workshoplar gibi okullarda eğitimler yapılabilir... Ya da etkinlikler yapılabilir. Herkesin kendi yöresel ya da ailesine ait şeyi yaptığı getirdiği. Biz ilkokulda yapmıştık mesela. Öğretmenimiz sınıfta tarhana yaptı. Hep beraber yedik, takıldık. Ben onu lezzetini hiç unutmuyorum... En güzel ama her halde bu farkındalığı oluşturmak için bir gün. Yerli malı haftası gibi.” (K4)
Reçeteler kitaplaştırılmalı	1	“Reçeteler kitaplaştırılmalı.” (K17)
Yemekler bir anlama bağlanmalı	1	“Eğer helva kabune özelinde konuşursak bence aslında şöyle bir şey var, hem de bizim nokul üzerinde konuşursak bence bunların bir anlama bağlanması bir kontekste konması gerekiyor. Mesela ben bayram denilince aklıma nokul geliyor, düğün denilince helva kabune geliyor. Bunları böyle şeylerle eşleştirmek bence daha kalıcı oluyor... Bence en net aktarım bunları geleneklere bağlayıp yapmak daha sağlıklı olabilir.” (K1)
Televizyon programlarında yer verilmeli	1	“Televizyonlarda aslında yer veriliyor. Gezelim görelim programlarında mesela, onlar benim çok hoşuma gidiyor. Yapmıyorum ama genel kültür olarak izlemek, şurada şu yemiymiş, burada bu yapılmış şeklinde bile öğrenmek hoşuma gidiyor. Bunlar devam edebilir...” (K7)

Katılımcılardan 10’u yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi için hane içinde sık sık yapılması ve deneyimlenmesi gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca 6 katılımcı, yöresel yemeklerin

çocuklara öğretilmesi gerektiğini düşünürken, 4'er katılımcı, restoran menülerinde yer verilmesi gerektiği ve akademik çalışmalar yapılması gerektiğini belirtmiş, 3 katılımcı ise festivaller yapmanın yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi için gerekli olduğunu söylemiştir. Katılımcılardan 2'si tarifelerin dışına çıkılmaması gerektiğini belirtirken diğer iki katılımcı, yine sosyal medyadan yararlanılması gerekliliğine dikkat çekmiş, tariflerin sosyal medyadan yayınlanmasının yöresel yemeklerin yaşatılmasına katkı sağlayacağını düşündüklerini belirtmişlerdir.

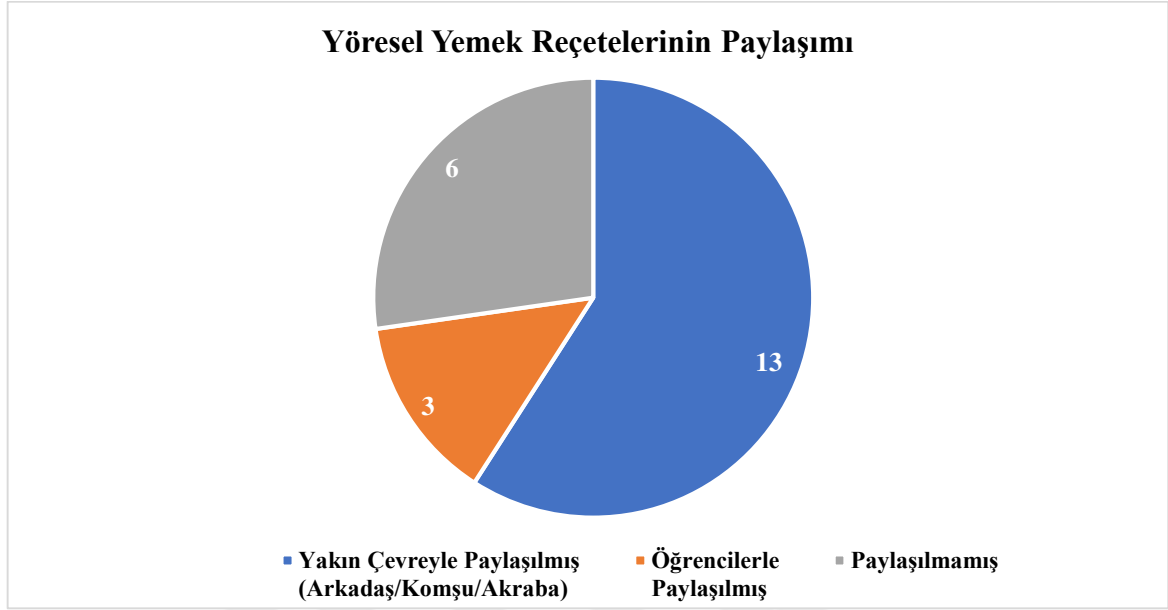


Şekil 15. Özel Gün Yemekleri ile İlgili Kod Haritası (MaxMap)

Şekil 15'te katılımcıların bayram, nişan, düğün, doğum, ölüm gibi özel bir günde yörenize ait bir yemek yapacak olsanız ne olurdu? Nasıl yapılır, tarif edebilir misiniz? Sorusuna verdikleri cevaplar görülmektedir.

Kod haritasından da görüleceği üzere, ilişki okları kodlama yoğunluğuna göre kalınlaşmıştır. Bazı yemeklerin, hem mutlu gün/kutlama yemeği hem de yas/taziye yemeği olarak pişirildiği görülmektedir. Ayrıca kod haritasına bakıldığında, bu tür günlerde en çok tercih edilen yemeklerin, helva (un helvası/umaç helvası), kavurma, pide ve ayran, pilav, keşkek, su böreği ve baklava olduğu görülmektedir. Kod haritasından da görüleceği üzere, mutlu gün yemekleri çeşitlilik bakımından oldukça fazladır. Ancak, yas ve taziye yemeklerinin çeşitliliği daha azdır. Yas ve taziye yemeklerinin amacı, gelen misafirlerin

Türk yemek kültürü içerisinde yemek yapımında bazı mutfak eşyaları yapılan yemeğe adını vermiştir. Kalbura bastı, kazandibi gibi lezzetler yapılan mutfak eşyasının ismiyle özdeşleşmiş yemeklerdir.



Şekil 19. Yöresel Yemek Reçetelerinin Paylaşımı

Şekil 19’da katılımcılara yöresel yemek reçetelerini paylaşıp paylaşmadıkları sorulmuştur. Katılımcıların 16’sı yaptıkları yöresel yemeklerin reçetelerini paylaştıklarını belirtmişlerdir. Yaptıkları yöresel yemeklerin reçetelerini paylaştıklarını ifade eden katılımcılardan 13’ü yemekleri yakın çevreleriyle paylaştıklarını, 3’ü ise bu yemeklerin reçetelerini öğrencileriyle paylaştıklarını ifade etmişlerdir. Araştırmanın katılımcıları özel bir üniversitede çalışan akademisyenler oluşturduğu için bu cevap normal karşılanmaktadır. Araştırmaya katılan akademisyenlerin çalıştığı vakıf üniversitesi bünyesinde 4 yıllık eğitim veren gastronomi ve mutfak sanatları bölümü ve 2 yıllık aşçılık programı bulunmaktadır ve katılımcılardan bazıları bu bölümlerde derse girmektedirler. Bu nedenle, akademisyenlerin derslerde öğrencileriyle reçete paylaşımı olağandır. Kalan 6 katılımcı, yaptıkları yöresel yemeklerin reçetelerini kimseyle paylaşmadıklarını belirtmiştir.

4.3. Reçeteler

Aşağıda yer alan Tablo 29’da görüşme yapılan akademisyenler listesi yer almaktadır. Listede akademisyenlerin yöresel yemek aile reçetelerine, yörelerine, görüşme tarihi ve görüşme sürelerine yer verilmiştir. Katılımcıların bazılarının reçete dönüşü olmamıştır. Reçetelerin hazırlanması için katılımcılara basılı bir form verilerek, formu doldurmaları istenmiştir. Geri dönen reçete formları araştırmaya dâhil edilirken, çok büyük imla ve yazım hataları haricinde dokunulmadan yöreden geldiği gibi bırakılmıştır. Ancak reçetelerde bir

bütünlük sağlanması ve standart yakalanması amacıyla ölçüler, reçeteyi hazırlamak isteyen herkesin anlayacağı şekilde ölçeklendirilmeye çalışılmıştır.

Tablo 29. Görüşme Yapılan Akademisyen Listesi

KATILIMCI	ÇIKAN REÇETE(LER)	YÖRE	GÖRÜŞME TARİHİ	GÖRÜŞME SÜRESİ
K1	Nokul	Isparta	27/07/2021	17dk10sn
K2	Kabune Pilavı	Ankara	25/05/2021	7dk24sn
	-			
	Mücver			
	Kırık dolma			
K3	Pırasa pirinçlisi	İzmir	20/05/2021	30dk14sn
	Enginar dolma	Ordu		
	Patlıcan yemeği			
	Gerdan tatlısı			
K4	Tarhana	Denizli	04/08/2021	10dk46sn
	Kokoreç güveç	Aydın		
	Maş çorbası			
K5	Şiş börek	Gaziantep	24/06/2021	10dk12sn
	İçli köfte			
	Pisik köfte			
	Topaç köfte			
K6	Yağlama	Malatya	14/04/2021	19dk12sn
	Kuru patlıcan kavurması			
	Keşkek			
	Cive			
	Antalya piyazı			
K7	Borana	Antalya	06/07/2021	13dk07sn
	Hibeş			
	Kabak tatlısı			
	Karalahana çorbası			
K8	Mısır ekmeği	Giresun	09/04/2021	22dk13sn
	Kazkaldıran			
	Arap aşısı çorbası			
K9	Tantuni	Yozgat	27/07/2021	10dk40sn
	Silifke yoğurdu	Mersin		
	Mercimekli bulgur pilavı			
K10	-	Adana	07/04/2021	8dk24sn
		İzmir		
K11	İbibet	Konya	01/06/2021	10dk51sn
	Nokul (Kömbe)	Isparta		
	Mercimek çorbası			
	İçli köfte			
K12	Batırık	Mersin	12/07/2021	6dk24sn
	Biberli ekmek			
	Maydanoz tarator			
K13	-	Erzincan	08/04/2021	7dk22sn
	Tosunum			
K14	Sini mantı	Kütahya	28/06/2021	13dk50sn
	Sıkıcık	Ağrı		
	Gırar			
K15	-	Kayseri	07/04/2021	
	Katıkaşı çorbası			
	Azeri pilavı	Zonguldak		
K16	Umaç helvası	Kars	04/08/2021	16dk49sn
	Reyhanlı sulu köfte			
	Katlet			
K17	Tartı/Kaymak kavurması	İzmit	14/04/2021	12dk48sn
	Sirkeli balık			

K18	Kulak çorbası Yoğurtlu biber turşusu Tereyağlı (kurabiye) Erikli	Malatya Bursa	14/04/2021	16dk24sn
K19	Pancar çorbası Kelem Turşu kavurması Yufka böreği Tatar çorbası	Samsun	26/04/2021	11dk38sn
K20	Laşka çorbası Cantık Göbete Kıygaşa Kabak çiçeği dolması	Ankara Yozgat	27/04/2021	16dk42sn
K21	Kabak çiçeği kızartması Kara tava balık Kırma/çizme zeytin Dolma köftesi	Çanakkale	28/06/2021	20dk56sn
K22	Efelek Velibak	Sivas	25/05/2021	28dk49sn
K23	Bamya çorbası	Konya	21/05/2021	27dk49sn
K24	-	Mersin	07/04 2021	6dk27sn
K25	Sinili	Ardahan	09/04 2021	18dk04sn
70 reçete		34 il	09/04/2020 04/08/2021	439dk33sn

Yapılan görüşmeler sonucunda katılımcılar ve aile büyüklerinden elde edilen kaybolmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin reçeteleri aşağıda sunulmuştur. Elde edilen verilerin güvenilirliğinin sağlanabilmesi ve katılımcıların reçete hazırlarken büyüklerine danışmaları gerekliliği düşünülerek, boş reçete formu hazırlanmış ve katılımcılara yollanmıştır. Katılımcıların çoğundan reçete geri dönüşü olmuştur. Geri dönen 70 adet reçete, araştırmacı tarafından değiştirilmeden özgün haliyle sunulmuştur.

K1

KABUNE PİLAVI/ISPARTA

MALZEMELER

700gr. Kırmızı et,
2-3 adet kuru soğan,
2 su bardağı pirinç,
Tuz,
Karabiber.

YAPILIŞI

700 gr. Kırmızı et haşlanır 2-3 adet soğan yarım ay şeklinde ince doğranıp biraz tuz ve karabiber (bir çay kaşığı) ile ovulur. Tencereye önce ovulmuş soğan üzerine haşlanmış ve didiklenmiş et, üzerine önceden ıslatılmış 2 su bardağı pirinç ve üzerine nohut eklenir. Etin

haşlandığı sudan 3 su bardağı dolusu yavaşça eklenir, kısık ateşte pişirilir. Altını kapatmaya yakın tereyağı eritilip üzerinde gezdirilir. Suyu iyice çekince kapatılır dinlenmeye bırakılır.

NOKUL/ISPARTA

MALZEMELER

1 yemek kaşığı tuz,
1 yemek kaşığı toz şeker,
1 yemek kaşığı yoğurt,
½ su bardağı sıvı yağ,
2 yemek kaşığı nişasta,
4 su bardağı ılık su,
5-6 su bardağı un.

YAPILIŞI

Bir kâsenin içine 1 çay bardağı ılık su ve 1 yemek kaşığı toz şeker ve maya ıslatılır. Derin bir yoğurma kabının içine 4 su bardağı su konulur, tuz eritilir yoğurt, yağ, eritilen maya eklenip karıştırılır. Yavaş yavaş un eklenir. Yumuşak bir hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde tereyağı veya margarin hamurun üzerine sürülüp tekrar yoğurulur, dinlenmeye bırakılır. Hamur kabarınca tekrar yoğurulup havası alınır. 4-5 bezeye ayrılır. Bezeler biraz elle açılıp tahin ile ince olarak açılır. Tahin sürülüp biraz tarçın serpilir, rulo yapıp küçük parçalar halinde kesilir. Yıkayıp süzölmüş susama batırılır yağlanmış tepsiye dizilir. Altı üstü kızarıncaya kadar fırında pişirilir.

K3

ENGİNAR DOLMA/İZMİR

MALZEMELER

8-10 adet enginar (sadece İzmir enginarı),
1 adet küp doğranmış kuru soğan,
4-5 adet kıyılmış yeşil soğan,
1-2 dal kıyılmış maydanoz,
½ demet kıyılmış dereotu,
600 gr kıyma,
1 çay bardağı pirinç,

1 ay bardağı zeytinyağı,

Tuz,

Karabiber,

Kırmızı toz biber.

YAPILIŞI

Enginarların sapı çok derinden alınmamak őrartıyla kesilir ve kadeh gibi sap kısmından ters tutularak yavaşça tezgâha vurulup açılması sağlanır. Tatlı kaşığı kullanılarak göbekteki tüyler kazınarak alınır ve eğer yaprak kısımlarında kurumalar varsa makas ile o kısımlar kesilir. İyice yıkandıktan sonra limonlu suda bekletilir. Dolma harcı için gereken tüm malzemeler bir araya getirilerek bol dereotu ile bir iç hazırlanılır. Enginarlar bu iç harcı ile doldurulur ve et suyu tuz ve limon suyu karıştırılarak hazırlanan karışım dolmaların üzerinden gezdirilerek eklenir. Ayıklanmış olan enginar sapları lezzet katması için dolmaların arasına yerleştirilir. 40 dakika kadar orta ateşte pişirildikten sonra servis edilir.

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN/İZMİR

MALZEMELER

4-5 adet bostan patlıcanı,

2 adet orta boy kuru soğan,

½ kg köy biberi,

3-4 adet orta boy domates,

½ çay bardağı zeytinyağı,

1 tutam tuz,

1 kesme eker,

1 orba kaşığı sirke.

YAPILIŞI

Bostan patlıcanları közlenir ve ayıklanır. Soğanlar yemeklik doğranır ve tencerede yağ eklenerek orta ateşte kavrulur. Kúp doğranmış köy biberleri eklenir ve kavurmaya devam edilir. Ardından kúp doğranmış domatesler eklenerek bir süre daha pişirilir. 15 dakika kadar pişirildikten sonra tuz, şeker ve sirke eklenir. Patlıcanlar doğranarak kısık ateőteki hazırlanan sosla katılır ve 15-20 dakika kadar daha pişirildikten sonra servis edilir.

PIRASA PİRİNÇLİSİ/ORDU/ÜNYE

MALZEMELER

250 gr pırasa,
2 ölçü pirinç,
1 adet orta boy havuç,
½ çay bardağı zeytinyağı,
Tuz.

YAPILIŞI

Pırasalar yeşil ve beyazın ayrıldığı yerden kesilir. Beyazları bütün yıkanır, yeşil kısımları ½ cm kalınlığında doğranır, yıkanır ve iyice süzülür. Yıkanan beyaz kısımları da 1,5 cm kalınlığında doğranarak rendelenmiş havuç ve tuz zeytinyağında renkleri dönene kadar çevrilir. Pırasaların üzerine suda bekletilip süzülen pirinç eklenerek üzerine tencereden daha küçük bir kapak konup tencerenin kendi kapağı da üzerine kapatılır ve kısık ateşte 20-25 dakika kadar pişirilir. Demlendirildikten sonra ılık olarak servis edilir.

KABAK MÜCVERİ/ORDU/ÜNYE

MALZEMELER

2 adet yeşil kabak,
5-6 diş sarımsak,
2-3 yemek kaşığı mısır unu,
7-8 dal maydanoz,
1 çay bardağı zeytinyağı,
Tuz,
Karabiber.

YAPILIŞI

Kabaklar kabukları ile soyacak yardımı ile ince şeritler yapılarak kıyılır. Şerit halindeki kabaklar biraz bekletilerek suyu çıkınca sıkılır. İnce kıyılmış sarımsaklar ve maydanoz ile mısır unu tuz ve karabiber eklenerek karıştırılır. Orta boy tavada yağ eklenerek alt üst kızartılır.

KIRIK DOLMA/ORDU/ÜNYE

MALZEMELER

2 ölçü kırık pirinç,
1 bağ ince yeşil soğan,
1 bağ maydanoz,
2-3 yemek kaşığı domates salçası,
4-5 yemek kaşığı tereyağı,
Tuz,
Karabiber,
Pul biber.

YAPILIŞI

Pirinç, ince kıyılmış soğan ve maydanoz, domates salçası, tuz, karabiber ve pul biber karıştırılarak iyice yoğrulur. Karalahanalar kaynar suda biraz haşlanır ve soğuk suda şoklandıktan sonra orta damarları çıkartılır. İster muska ister parmak şeklinde sarılır ve tencereye dizilir. Tereyağı, salça ve sıcak su karıştırılarak tencereye dizilen dolmaları üzerine dökülür ve bir tabak kapatılır. Kapağı kapatıldıktan sonra orta ateşte 30-40 dakika kadar pişirilir.

GERDAN TATLISI/İZMİR

MALZEMELER

700 gr kuzu gerdan,
1,5 lt su,
1 adet defneyaprağı,
3 adet karanfil,
10-15 adet kuru kayısı,
300 gr toz şeker,
1 çorba kaşığı limon suyu.

YAPILIŞI

Kuzu gerdan defneyaprağı ve karanfil eklenerek su dolu bir tencerede 3-4 saat haşlanır. Soğuyunca iyice ayıklanıp ince ince didiklenir. Bir tencereye konan ete süzgeçten geçirilmiş et suyu eklenir ve kısık ateşe konur. Üzerine kayısılar ve toz şeker eklenerek kısık ateşte ara sıra karıştırılarak ve zaman zaman tahta kaşıkla kayısılar ezilerek pişirilir. Bir saat sonra

limon suyu eklenir ve 20 dakika daha pişirildikten sonra ateşten alınır. Oda sıcaklığında servis edilir.

K4

TARHANA/DENİZLİ

MALZEMELER

1,5 kg Soğan,
3 kg Yoğurt,
5 kg Kırmızıbiber,
3 kg Domates,
5 kg Un,
Göz kararı tuz,
1 tutam Tarhana otu.

YAPILIŞI

Büyük bir tencereye en alta tarhana otu gelecek şekilde, soğanlar, kırmızıbiber ve domatesler dörde bölerek konur. Hamur kıvamına gelene kadar ocakta pişirilir. Piştikten sonra elle ovalanır. Daha sonra süzgeçten geçirerek kabuklarını ayrılır. Süzildükten sonra büyük bir leğene konur. Unu eklenir ve güzelce karılır. İki gün çok fazla mayalandığı için 2 saatte bir karıştırarak kabarması engellenir. 15 gün sabah akşam karıştırma işlemine devam edilerek bekletilir. Uygun bir alana, örtülerini sererek avuç içi büyüklüğünde parçaları un serpiştirilen bez üzerine akıtılır. Kuruması için esintili ancak direk güneş ışığı almayan bir alanda 3-4 gün kurumaya bırakılır ve sık sık çevrilir. Biraz nemini çektikçe küçük parçalara ayırarak kurutma işlemini hızlandırılır. Küçük parçaları kurumak üzereyken hafifçe ovalanır ve mutfak robotundan geçirilir. Elekten geçirerek toz kıvamına getirilir. Tepsilere 1-2 gün daha sererek iyice kurduğundan emin olunur.

KOKOREÇ GÜVEÇ/AYDIN

MALZEMELER

1 kg kuzu veya koyun bağırsağı,
½ kg Soğan,
250 gr. yeşilbiber,
1 kg domates,

2 adet patates,
El içi kadar iç yağ,
Baharatlar

YAPILIŞI

Önce içyağı eritilir. Yağ eksilirse zeytinyağı ilave edebilir. Küçük doğranmış soğan ve biber iç yağında öldürülür, bağırsaklar küçük parçalara ayrılır ve patatesler ilave edilerek haşlanır. Orta haşlanmış bağırsaklar, soğan ve biberin olduğu tencereye ilave edilir. Biraz kaynatıldıktan sonra, kabukları soyulmuş domatesler ilave edilir. Et ve suyunun bir kısmı buharlaşana kadar kısık ateşte pişirilip, bol kimyon ile servis edilir.

K5

İÇLİ KÖFTE/GAZİANTEP

MALZEMELER

İç Harcı İçin;
750 gr kıyma,
1 kg kuru soğan,
1 çay bardağı zeytinyağı,
1 çay bardağı ceviz,
Tuz,
Karabiber,
Pul biber
Dış Harcı İçin;
650 gr köftelik ince bulgur,
½ su bardağı irmik,
1 yemek kaşığı biber salçası,
1 çorba kaşığı un,
1 büyük boy haşlanmış patates,
1 adet yumurta,
3-4 su bardağı sıcak su,
Tuz,
Karabiber,
Pul biber.

YAPILIŖI

İç malzeme için yağsız tavada kıyma kavrulduktan sonra ince doğranmış soğan eklenir. Baharatlar eklendikten sonra soğumaya bırakılır. Dışının yapımı için bulgur ve irmik sıcak su ile ıslatılır. 10-15 dakika bekletildikten sonra salça ve baharatlar eklenip hamur kıvamına gelene kadar yoğurulur. Patates, un ve yumurta eklenip 10 dakika yoğurulur ve en son şekil verilerek içi doldurulur. Kızgın yağda kızartılır.

MAŖ ÇORBASI/GAZİANTEP/NİZİP

MALZEMELER

2 su bardağı maŖ fasulyesi,
½ çay bardağı pirinç,
1 adet büyük boy kuru soğan,
2 diş sarımsak,
1 yemek kaşığı domates salçası,
1 yemek kaşığı biber salçası,
1 su bardağı haşlanmış nohut,
10 su bardağı su,
Tuz,
Karabiber,
Üzeri İçin;
2 yemek kaşığı tereyağı,
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ,
Tarhun,
Kuru nane,
Pul Biler.

YAPILIŖI

Büyük bir tencereye maŖ fasulyesi, yemeklik doğranmış soğan ve suyun tamamı orta ateşe konur. MaŖ fasulyesi pişmeye yakın salçalar, pirinç ve baharatlar eklenerek pirinçler pişene kadar kaynatılır. Ateşten alınır ve sarımsak ezilip içine eklenir. Üzerine için olan malzemelerin tamamı tavada kızdırılarak çorbaya eklenir.

PİSİK KÖFTE (OMAC-EKMEK KÖFTESİ)/GAZİANTEP/NİZİP

MALZEMELER

- 2 Tane ev ekmeği (yufka ekmeği),
- 1 Yemek kaşığı domates salçası,
- 1 Yemek kaşığı biber salçası,
- 1 Adet orta boy kuru soğan,
- 2 Adet acı yeşilbiber,
- 3 Adet orta boy domates,
- ½ Demet maydonoz,
- ½ Demet taze nane,
- 6 Diş Antep Peyniri,
- 1 Tatlı kaşığı tuz,
- 1 Tatlı kaşığı pul biber,
- ½ su bardağı zeytinyağı.

YAPILIŞI

Ev ekmeği (yufka ekmeği) bir köfte leğenine alınır. İyice yağlanır. Daha sonra bütün malzemeler doğranır. Ekmeğin üzerine koyulur. Salça ve baharatlar eklenir. İyice yoğrulur. Köfte sıkımlanacak hale gelince içine küçük küçük doğranmış peynir ve zeytinyağı eklenip biraz daha yoğrulur. En son sıkımlayıp servis edilir.

ŞİŞ BÖREK/GAZİANTEP/NİZİP

MALZEMELER

- Hamuru için;
- 4 Su bardağı un,
- 1 Tatlı kaşığı tuz,
- Aldığı kadar un,
- Suyu için;
- 250 gr. Kuzu kuşbaşı,
- 2 Su bardağı haşlanmış nohut,
- Tuz,
- Yoğurt,
- İçi için

300 gr. Dana kıyma,
1 Orta boy kuru soğan (rendelenmiş),
Tuz,
Karabiber.

YAPILIŞI

Su, un, tuz, bir kaba alınarak mantı hamuru yapılır. Diğer taraftan iç harcı hazırlanır. Hamur açılarak kare şeklinde kesip içine kıyma harcı konarak mantı şeklinde yapılır. Tencerede kuzu kuşbaşı su eklenerek pişirilir. Pişen etin içine mantılar ve nohut eklenerek pişirmeye devam edilir. Diğer taraftan 500 gr. Süzme yoğurt içine 2 yemek kaşığı un ve bir yumurta eklenerek meyanesi hazırlanır. Pişen mantı çorbasının içine yoğurtlu meyaneye karıştırılarak dökülür. Hepsisi 10 dakika kaynatılır. Altı kapatıldıktan sonra üzerine sıvı yağ ve kuru nane ısıtılarak dökülür.

K6

YAĞLAMA/MALATYA

MALZEMELER

10 adet lavaş,
350 gram kıyma,
3 adet rendelenmiş domates,
1.5 yemek kaşığı domates salçası,
1 adet soğan,
1 yemek kaşığı zeytinyağı,
1'er yemek kaşığı karabiber, pul biber, tuz
Yarım su bardağı su,
4 su bardağı çırpılmış yoğurt.

YAPILIŞI

Soğan küp şeklinde doğranır. Kıyma, yağ ile tavada sotelenir. Doğranmış soğan tavaya eklenir ve kavrulur. Domatesler ve salça eklenir. 10 dakika boyunca kapağı kapalı şekilde pişirilir. Azar azar su ilave edilir ve baharatlar eklenir. 5 dakika daha piştikten sonra ocaktan alınır. Lavaşlar başka bir tavada önlü arkalı şekilde ısıtılır. Tepsiye önce ısıtılmış lavaş eklenir, üzerine hazırlanan kıyma eklenir. Bir önceki işlem lavaşlar ve kıyma bitene kadar (en üstte kıymanın olması gerekiyor) devam eder. Servis edilecek kişi sayısı kadar dilimlenir. Çırpılmış yoğurt servis edilecek insan sayısı kadar kâseye bölünür.

TOPAÇ KÖFTE/MALATYA

MALZEMELER

Yarım kilo ince bulgur,
1 yemek kaşığı biber salçası,
1'er çay kaşığı karabiber,
Kimyon,
Tuz,
Yarım kilo tavuk kıyması,
1 adet kuru soğan,
1 çay bardağı ay çiçek yağı.

YAPILIŞI

Soğan çiğ köfte tepsisine rendelenir. Üzerine bulgur, kıyma, baharatlar, salça ve yağ eklenir. Karışım kıvam alana kadar yoğrulur. Kıvam alan karışımdan burger büyüklüğünde parçalar alınır ve şekil verilir. Yanmaz tavada yağsız şekilde önlü arkalı pişirilir.

KURU PATLICAN KAVURMASI/MALATYA

MALZEMELER

Yarım kilo yazın kurutulmuş patlıcan, biber, kabak, domates
2 yemek kaşığı ay çiçek yağı,
1 adet kuru soğan,
1 yemek kaşığı domates salçası,
1 çay kaşığı tuz.

YAPILIŞI

Kuru malzemeler kaynar suyun içine atılır ve 10 dakika haşlanır. Kuru malzemeler süzülür. Salça ve soğan yağda kavrulur. Kurular tencereye eklenir ve 10 dakika boyunca tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde pişirilir.

TAVUKLU KEŞKEK/MALATYA

MALZEMELER

2 su bardağı buğday,
2 parça tavukgöğsü,

4 su bardağı su,
1 yemek kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı tereyağı,
1'er çay kaşığı karabiber ve pul biber.

YAPILIŞI

Buğday bol suda yıkanır ve düdüklü tencereye konur. Buğdayın üzerini geçecek kadar su eklenir ve kapağı kapatılmadan kaynatılır. Kaynadıktan sonra ocaktan alını ve yarım saat bekletilir. Tavukgöğüsleri buğdayın üzerine konur. Tuz, karabiber ve su ilave edilip kapağı kapatılır ve 40 dakika pişirilir. Tavuklar piştikten sonra parçalanır. Sos tavasında tereyağı ve pul biber kızdırılır ve keşkeğin üzerine gezdirilir.

K7

CİVE/ANTALYA

MALZEMELER

2 patlıcan,
3 kabak,
Çeyrek kahve fincanı pirinç,
1 soğan,
2-3 diş sarımsak,
100 gram kıyma,
Salça,
Domates,
2 biber (biri acı olursa daha güzel olur),
Zevkinize göre kuru nane (bol olması tavsiye edilir).

YAPILIŞI

Patlıcan ve kabaklar soyulur. Küp küp doğranır (büyük olmamalı). Üzerine 2-3 diş sarımsak ve biberler doğranır. Domates de küp küp doğranır. Tencereye bir baş soğan küp olarak doğranır. Zeytinyağında hafif kavrulup kıyma ilave edilir. Kıymanın rengi değişince salça ilave edilir. Biraz daha kavurduktan sonra, doğradığımız kabak patlıcan sarımsak biber domates tencereye dökülür. Hafifçe kavrulmaya başlanır. Hepsi hafif kavrulduktan sonra su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca pirinç ve nane biraz tuz ilave edip kapak kapatılır kısık ateşte pişirilir.

ANTALYA PİYAZI/ANTALYA

MALZEMELER

1 su bardağı kuru fasulye,
1 soğan,
3 kaşık tahin,
2 diş sarımsak,
Limon,
1 adet haşlanmış yumurta,
Zeytinyağı,
Maydanoz.

YAPILIŞI

Fasulye akşamdan ıslatılır, sabah suyu süzülüp haşlanır. Bir kâse içine 3 kaşık tahin konur. Fasulyenin Ilık suyu limon suyu ile tahin iyice karıştırılır. Ezilen 2 diş sarımsak da bu karışımın içine koyulur. Süzdüğümüz fasulyenin üzerine bir soğan doğranır. Haşlanmış bir yumurta doğranır. Tahin-limon-su-sarımsak karışımı üzerine dökülür. Üzerine zeytinyağı gezdirilir, en üste maydanoz doğranır.

BORANA/ANTALYA

MALZEMELER

200 gr. Süzme yoğurt,
6-7 adet yumurta,
2 diş sarımsak,
70 gr. Tereyağı,
Pul biber,
Tuz.

YAPILIŞI

Yumurtalar katı haşlanır. Küp küp doğranır (çok küçük olmasın). Üzerine sarımsaklı süzme yoğurt ezilerek dökülür (biraz kıvamlı olmalı). En üste de tereyağında kızdırılmış pul biber dökülür.

HİBEŞ/ANTALYA

MALZEMELER

1 su bardağı tahin,
3 diş sarımsak,
Limon,
1 tatlı kaşığı kimyon,
1 çay kaşığı kırmızı toz biber (acı),
1 çay kaşığı tuz.

YAPILIŞI

Tahin, ezilmiş sarımsak, kimyon ve kırmızıbiberi çırparak karıştırınız. Limon suyunu azar azar ekleyip, karıştırarak tahine yediriniz. Limonun miktarını tadarak ayarlayabilirsiniz. Karışım fazla yoğun ise su ya da zeytinyağı ekleyerek kıvamını açabilirsiniz. En son tuzunu ekleyip karıştırın. Tuzu başta eklerseniz tahin sertleşip topaklanacaktır. Özellikle et yemeklerinin yanında servis edilebilecek bir mezedir.

KABAK TATLISI/ANTALYA

MALZEMELER

1 kg. Balkabağı (soyulmuş ve dilimlenmiş),
2 su bardağı toz şeker,
1 çay kaşığı limon suyu,
1 çay bardağı dövülmüş ceviz.

YAPILIŞI

Dilimlenmiş balkabaklarının üstüne toz şeker gezdirilir. 24 saat bekletilir. Suyunu salmış olan kabaklar tencereye alınıp önce orta ateşte, sonra kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Bu işlemin ardından istenirse kabaklar fırın tepsisine aktarılıp hafif kızarana kadar fırınlanır. Servis etmeden üzerine tahin dökülüp dövülmüş ceviz ile süslenir.

K8

MISIR EKMEĞİ/GİRESUN

MALZEMELER

1 tas mısır unu (yaklaşık 500 gram),
1 avuç buğday unu,

1 yemek kaşığı ekşi maya,
1 yemek kaşığı şeker,
1,5 çay kaşığı tuz,
1 şeker kaşığı tereyağı,
Ilık içme suyu.

YAPILIŞI

Maya ve su hariç tüm malzemeler hamur teknesinde karıştırılır. Unun ortası açılır ve maya eklenir. Ilık su ile yavaş yavaş maya açılır ve kenarlardan un alınarak karıştırılır. Lapa kıvamına gelinceye kadar su eklenerek yoğurulur. Hamur bakır tereyağı ile bocalanmış tepsiye alınır üzerine kapak kapatılır ve bezlerle sarılarak 3 saat mayalandırılır. Kuzine iyice yakılır ve fırının ısınması sağlanır. Fırın iyice ısındığında tepsi fırına atılır ve hamurun üzeri pembeleşmeye başladığında ateş kısılır (hamurun pembeleşmesi yaklaşık 30 dakika sürer). Hamur piştikten sonra yaklaşık 30 dakika daha pişirilir. Piştikten sonra buharı çıksın diye tepsiden çıkarılarak aralıklı dizilmiş tahta kaşıkların üzerine ters çevrilir.

KAZKALDIRAN (KUYSMAK)/TRABZON

MALZEMELER

1 kâse kolot (Trabzon) veya telli veya imansız peynir (yaklaşık 300 gram),
2 yemek kaşığı fırın mısır unu,
4 yemek kaşığı köy tereyağı (yaklaşık 60 gram),
Yarım çay kaşığı tuz,
1 su bardağı sıcak içme suyu.

YAPILIŞI

Tava ısıtılır. Kızgın tavada mısır unu altın rengini alana kadar tereyağında kavrulur. Sıcak su eklenir. Kuymak hamuru muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılarak pişirilir. Tuz eklenir. Peynirler küp küp doğranır ve tavaya eklenir. Peynir eklenir ve eriyip hamurun içine dağılana kadar beklenir. Peynir eridikten sonra hamurla birlikte tellendirilerek uzatılır. Peynir iyice uzadığında ocaktan alınır ve sıcakken servis edilir.

KARALAHANA ÇORBASI (PANCAR ÇORBASI)/GİRESUN

MALZEMELER

1 orta boy soğan,
1 avuç fırın darısı veya gün darısı yarması,
1 avuç mısır unu (taş değirmen),
1 avuç barbunya,
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı,
1 parmak yarısı kadar iç yağ,
1 bağ karalahana,
Tuz,
Karabiber,
Pul Biber,
2 litre sıcak içme suyu.

YAPILIŞI

Barbunya ve yarma pişene kadar suda kaynatılır. Lahana yıkanır, acı suyu çıksın iyice sıkılır, dırölerek doğranır. Soğan soyulur ve ince küp küp doğranır. Kaynayan karışıma karalahana eklenir. Soğan tereyağında kavrulur. Tuz, karabiber ve pul biber eklenir. İç yağ eklenir (çorbaya eklenirken erimeyen kısım çıkarılır). Tenceredeki karışıma önce mısır unu katılarak kıvam alana karıştırılır. Son olarak kavrulmuş soğan çorbaya eklenir. Tüm malzemeler özleşene kadar ağır ateşte kaynatılır ve ocaktan alınır.

K9

ARAPAŞI ÇORBASI/MERSİN

MALZEMELER

Çorbası için;
Yaklaşık bir su bardağı kavrulmuş un,
Yarım kilo haşlanmış Tavuk veya Kaz eti (genelde tavuk eti),
1 yemek kaşığı salça,
2 yemek kaşığı tereyağı,
2 yemek kaşığı sıvı yağ,
6-7 su bardağı tavuk suyu,
Tuz, pul biber, karabiber ve limon,
Hamuru için;

1 su bardağı un,
5 su bardağı su,
1 tatlı kaşığı tuz.

YAPILIŞI

Arabaşı yapımına hamuru ile başlanır. Un ve suyu özdeşleştirmek için bir kapta 2 su bardağı soğuk su ile un iyice karıştırılır. Kalan su sıcak olarak karışıma ilave edilir (3 su bardağı). Devamlı olarak kaynayana kadar karıştırılır. Tuzu eklenir ve önceden su ile çalkalanan tepsiye hamur dökülür ve serin bir ortama bırakılır. Yörede genellikle kış aylarında kar üzerinde soğutulur. (Hamurun rengi şeffaf ve akıcı bir kıvamda olmalıdır). Çorba için; haşlanan tavuk eti didiklenir. Geniş bir tencerede yağ eritilir, sıvı yağ eklenir ve salça ile kavrulur. Aynı bir kapta biraz soğuk su ile kavrulmuş un özdeşleştirilir ve tenceredeki karışıma eklenir. Yavaş yavaş sıcak tavuk suyu da tencereye eklenir. Kaynayana kadar hiç bırakmadan karıştırılır. Kaynadıktan sonra tavuk parçaları ve tuz eklenir, 5 dk. da bu karışım ile pişer. Baharatlar da bu esnada eklenir. Tepside soğumaya bırakılan hamur baklava dilimi doğranır. Ve sıcak arabaşı çorbamız ile birlikte içilir.

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI/YOZGAT

MALZEMELER

2 su bardağı bulgur,
1 su bardağı yeşil mercimek,
5 su bardağı su,
1 adet kuru soğan,
1 yemek kaşığı dolusu tereyağı,
1 yemek kaşığı sıvıyağ,
Tuz.

YAPILIŞI

Mercimek suya konarak ocağın üzerine alınır ve haşlanır. Haşlanan mercimeğin üzerine bulgur eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Aynı bir tavada soğan tereyağı ve sıvı yağla kavrulur ve ardından haşlanan bulgur ve mercimeğin üzerine eklenerek iyice karıştırılır. Sıcak olarak servis edilir.

SİLİFKE YOĞURDU/MERSİN

MALZEMELER

Koyun veya keçi sütü,
Koyun veya keçi sütü mayası.

YAPILIŞI

Süt ağzı açık şekilde orta ateşte kaynatılır. Süt kaynarken üzerinde oluşan köpükler sürekli dağıtılır ve başında beklenir. Kaynayınca kısık ateşte 10-15 dk. daha kaynatılır ve altı kapatılır. Hafif el yakacak durumdayken mayalanır ve sıkı bir şekilde bir bezle örtülür (Yörede kendi dokudukları çuval tarzı bezler kullanılır). Serin bir ortamda en az 1 gün bekletilir.

TANTUNİ/MERSİN

MALZEMELER

Ekmeği için;

5 su bardağı un (yörede esmer değirmen unu kullanılır),
1 tatlı kaşığı tuz,
Su,
1 çay kaşığı maya

Tantunusi için;

Yarım kilo koyun eti (dana eti de olur),
Dana eti ise Yaklaşık 2 su bardağı su,
Koyun ise 1 su bardağı su yeterli,
Kuyruk yağı az miktarda ve sıvı yağ

Garnitürü;

1 soğan, maydanoz,
2 veya 3 adet domates,
Tuz,
Kimyon,
Kırmızı toz biber,
Karabiber.

YAPILIŖI

Ekmek için hamur yoğrulup mayalanmaya bırakılır. Et ince ince kıyılır. Üzerine su eklenip kısık ateŖte hafif sulu kalana kadar iyice piŖirilir. Bu arada Garnitürler hazırlanır. Ete biraz kuyrukyaağı ve yağ ekleyerek son bir tur kavrulur. Mayalanan hamur küçük bezeler halinde açılır (LavaŖ gibi ama ince değil biraz bazlama kıvamında) ve tavada piŖirilir. Tantuni yağına batırılan bu ekmeklere piŖen etler ve garnitür konup, dürüm yapıp servis edilir.

K11

İBİBET (YALANCI İÇLİ KÖFTE)/ELAZIĞ

MALZEMELER

DıŖı için:

- 2 su bardağı ince bulgur,
- 1 buçuk su bardağı kaynar su,
- 2 yemek kaŖıęı irmik

İçi için:

- 250 gram yarım yağlı kıyma,
- 2 yemek kaŖıęı tereyağı,
- 2 adet orta boy kuru soğan,
- 2 adet yeŖilbiber,
- 2 ay kaŖıęı tuz,
- 1 tatlı kaŖıęı kuru nane,
- 1 tatlı kaŖıęı kuru reyhan,
- 1 ay kaŖıęı karabiber,
- 1 ay kaŖıęı pul biber,
- Yarım demet maydanoz,

DıŖını yoğurmak için:

- 2 su bardağı soğuk su,
- 3 tepeleme yemek kaŖıęı un,
- 3 tatlı kaŖıęı tuz

Üzeri için:

- 2 yemek kaŖıęı tereyağı,
- 1 ay kaŖıęı pul biber.

YAPILIŞI

İnce bulgurun ve irmiğin üzerine kaynar suyu ekleyip karıştırın. Üzerini kapayıp bulgur şişinceye kadar dinlendirin. Tereyağı, yemeklik doğranmış kuru soğan, biber ve kıymayı ocağa alıp kavurun. Kavrulduktan sonra üzerine tuzu ve maydanozu ekleyip 2 dk. kadar daha kavurun. En son baharatları ekleyip ocağın altını kapatın. İç harcı soğumaya bırakın. Şişen bulgurun üzerine biraz su, un ve tuz ekleyip yoğurmaya başlayın. Ara ara soğuk su ekleyip 6-7 dk. kadar yoğurun. Mandalina büyüklüğünde parçalar alıp bir elinizle dağılmasını önlemek için tutarken diğer elinizin başparmağıyla içini oyun. 1 buçuk tatlı kaşığı iç harçtan koyup kapayın, yuvarlayın. Köftelerin üzerini kapayıp buzdolabında 1 saat dinlenmeye bırakın. Geniş bir tencereyi kaynar su ile doldurun. 1 tatlı kaşığı tuz koyun. Kaynayan suya köftelerinizi dikkatlice atın. Tüm köfteleri ekledikten sonra orta gözde yüksek ateşte 10 dk. tutun. Daha sonra bir kevgir yardımıyla suyunu süzüp uygun bir kâseye koyun. Üzeri için tereyağını kızdırın. Kızan tereyağına pul biber ekleyin ve köftelerin üzerine gezdirin.

MERCİMEK ÇORBASI/ISPARTA

MALZEMELER

- 1 su bardağı kırmızı mercimek,
- 1,5 kg arpacık soğan,
- 2 çorba kaşığı domates salçası,
- 1 çorba kaşığı biber salçası,
- 3 diş sarımsak,
- 2 tane taze biber,
- 1 tatlı kaşığı tuz,
- 1 çay kaşığı pul biber,
- 1 çay kaşığı karabiber,
- 2 Çorba kaşığı tereyağı.

YAPILIŞI

Mercimek ayıklanıp iyice yıkandıktan sonra süzölmeye bırakılır. Arpacık soğanlar soyulur. Sarımsaklar ve taze biberler doğranır. Diğer tüm malzemeler ile birlikte bir kaşık tereyağı ilave edilip hepsi çiğ olarak düdüklü tencereye konur ve üzerine alabildiği kadar göz kararı su ilave edilir. Piştikten sonra arzu edilirse tereyağının kalan bir kaşığı un ile kavrularak

üzerinde gezdirilir. Bu çorbanın en önemli özelliği çok sayıda arpacık soğan ile birlikte pişirilmesidir. Piştikten sonra eğer istenirse biraz çırpıcı ile çırpılabilir. Diğer mercimek çorbalarında olduğu gibi süzülmesine gerek yoktur. Arzu edilirse gaz yapmaması açısından pişerken bir çay kaşığının ucuyla az kimyon eklenebilir.

NOKUL (KÖMBE)/ISPARTA

MALZEMELER

10 su bardağı un,
1 paket yaş maya (42 gr),
1 yemek kaşığı süzme yoğurt,
1 tatlı kaşığı şeker,
Ilık su (mayanın üstüne çıkacak kadar),
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi,
2 su bardağı bütün ceviz,
6 yemek kaşığı ezilmiş haşhaş,
1.5 yemek kaşığı tuz,
Yarım çay bardağından biraz fazla sıvı yağ,
(Ceviz havanda dövüldükten sonra yağ ile karıştırılacak)
10 adet karanfil,
Hamurunu yoğururken kullanılacak ılık su.

YAPILIŞI

Öncelikle yaş mayayı ikiye bölüp çukur bir kabın içine alalım, üzerine 1 tatlı kaşığı toz şeker ilave edelim ve üzerine çıkacak kadar ılık su dökelim. Bu sırada oda ısısında olan süzme yoğurdu ılık suyla ezelim ve kıvam olarak biraz yumuşatalım, ezdiğimiz yoğurdu da mayanın içine dökelim, karıştıralım ve mayanın erimesini bekleyelim. Zaten maya aktifleşince kabarıyor. Yoğurma kabına 10 su bardağı un koyalım ve unun ortasını havuz gibi açalım. Aktifleşen mayayı içine dökelim, ½ yemek kaşığı sirkeyi de ilave edip yoğurmaya başlayalım. Az az ılık su ilavesi yapalım, hamurumuz ele yapışan kıvam olarak kulak memesinden daha yumuşak biraz cıvık bir hamur elde edeceğiz ama su gibi duru olmayacak!

BATIRIK/MERSİN

MALZEMELER

½ beyaz lahana,
5 çay bardağı köftelik bulgur,
250 gr kavrulmuş, çekilmiş yer fıstığı,
1 su bardağı kavrulmuş tahin,
½ kg domates sosu,
1 su bardağı ıslatılmış domates kurusu,
3-4 yemek kaşığı biber salçası,
2 yemek kaşığı nar ekşisi,
İnce doğranmış 3-4 tane salatalık,
İnce doğranmış 1 bağ maydanoz,
İnce doğranmış 1 adet kuru soğan,
1-2 dal yeşil soğan,
Limon,
Nar ekşisi,
Tuz,
Karabiber,
Pul biber.

YAPILIŞI

Derin bir kapta bulgur ıslatılır ve 10 dakika bekletilir. Kuru soğan, yer fıstığı ve tahin eklenerek yoğurulur. Domates sosu, domates kurusu ve salça ilave edilerek tekrar yoğurulur. Kıvamlandıktan sonra maydanoz, yeşil soğan, salatalık, baharatlar ve limon suyu ile nar ekşisi ilave edilir ve köfte şekli verilir.

BİBERLİ EKMEK/MERSİN

MALZEMELER

1,5 su bardağı kurutulmuş kırmızıbiber veya pul biber,
3 dolu yemek kaşığı biber saçası,
2 çay bardağı zeytinyağı,
2 çay bardağı susam,

4 adet orta boy soğan,
2 adet ekmek hamuru.

YAPILIŞI

Kurutulmuş biberler ılık su ile ıslatılır. Yumuşayınca üzerine 3 yemek kaşığı biber salçası, rondodan geçirilmiş soğanlar, susam ve 1 çay bardağı zeytinyağı ilave edilip iyice karıştırılır. Fırın tepsisi katı yağ ile yağlanır ve ekmek hamuru tepsiye yayılır. Hazırlanan malzemeler üzerine serpilir ve susam serpilir. 180° de pişirilerek ılık servis edilir.

İÇLİ KÖFTE/MERSİN

MALZEMELER

1 kg dana kıyma,
800 gr kuru soğan,
800 gr köftelik bulgur,
400 gr irmik,
1 su bardağı un,
1 paket katı yağ,
1 adet yumurta,
Biber salçası,
1 tutam kıyılmış maydanoz,
1 adet limon suyu,
Ceviz,
2 diş sarımsak,
Tuz,
Karabiber,
Toz biber.

YAPILIŞI

İç malzeme için kıyma kavrulur, yağ eklenir ve eridikten sonra soğan konarak biraz kavrulur. Salça ve baharatlar eklendikten sonra bir süre daha kavrulur ve 2 saat kadar buzdolabında bekletilerek soğutulur. Dışının yapımı için bulgur ve irmik derin bir kapta soğuk su ile ıslatılır. Üzeri kapatılarak 20 dakika bekletilir. Yumurta, salça, tuz, karabiber ve toz biber ilave edilerek 10-15 dakika yoğrulur. Un ilave edilir ve 5 dakika daha yoğrulur. 5-10 dakika dinlendirildikten sonra cevizden büyük parçalar koparılıp sol ele alınır ve sağ el

parmakları ile açılarak içleri doldurulur ve kapatılır. Büyük bir tencerede kaynatılan suya yarım limon suyu ve tuz eklenerek köfteler suya atılır. 8 dakika haşlanır ve süzgeç yardımıyla tencereden alınır. Üzerine sıvı yağda kızdırılmış biber salçasına 1 adet limon suyu, maydanoz ve 2 diş sarımsak eklenerek gezdirilir.

MAYDANOZ TARATOR/MERSİN

MALZEMELER

2 demet maydanoz,
1 çay bardağı tahin,
2 diş sarımsak,
1 adet limon suyu,
Su.

Maydanozlar el ile ince ince kıyılır ve tahin eklenir. Sarımsak ve limon suyu eklenerek karıştırılır. Cıvık kıvama gelmeden azar azar su eklenerek karıştırılır.

K14

TOSUNUM (AĞZI AÇIK)/KÜTAHYA

MALZEMELER

Hamur için;
1 kg un,
1 tatlı kaşığı tuz,
Su
İçi için;
500 gr yeşil mercimek,
Üzeri için;
Çekilmiş sarı haşhaş,
Sıvı yağ.

YAPILIŞI

Mercimek haşlanıp susuz şekilde yumuşayınca kadar pişirilir. Soğuyunca içine 1 tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı kuru nane katılır. Hamuru su ve tozla kulak memesi yumuşaklığında yoğurup yarım saat 45 dakika dinlendirilir. Sonra hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler yapılır. Bezeler yuvarlak biçimde açılır ve içine haşhaştan

sürülür ve zarf şeklinde kapatılır. Kapatılan bu zarflar, dikdörtgen şeklinde açılarak genişletilir. Çok ince ya da çok kalın olmamasına dikkat edilir. Açılan hamurları, 6'ya bölerek kareler oluşturulur. İçlerine birer yemek kaşığı mercimek koyup iki tarafı ortada buluşturulup kapatılır. Kapatılan taraf tepsinin altına gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine tekrar yağlı haşhaştan sürülür. 250°'ye ısıtılmış fırında her tarafı eşit kızarana kadar pişirilir.

SİNİ MANTI/KÜTAHYA

MALZEMELER

1 kg un

1 tatlı kaşığı tuz,

Su,

İç Malzemesi;

500 gr. Yeşil mercimek

Üzeri için;

Yarım kg süzölmüş yoğurt,

Sarımsak.

YAPILIŞI

Mercimek suda pişirilip suyu çekilinceye kadar soğumaya bırakılır. Soğuyunca bir tatlı kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı pul biber, bir tatlı kaşığı kuru nane katıp karıştırılır. Hamuru çok katı olmayacak şekilde yoğurulur. 30-45 dk. dinlendirilir. Küçük kâse büyüklüğünde bezeler yapılır. Bu bezeler çok ince olmayacak şekilde büyükçe açılır. Açılan bezeler kare şeklinde kesilip içine mercimek konur. Uçları açık kalacak şekilde büzülür. Yağlanan tepsiye dizilir. 250 derecede ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Tavada bir çay bardağı yağ kızdırıp içine pul biber atılır. Fırından çıkarılan tepsi ocağa alınır ve kızdırılan yağ üstüne dökülür. Kaynayan suda mantılar suyunu çekip yumuşayıncaya kadar pişirilir. İsteğe bağlı sarımsaklı yoğur ya da ezilip sulandırılmış sarımsak gezdirilerek servis edilir.

SIKICIK/AĞRI

MALZEMELER

2 su bardağı ince bulgur,

1 su bardağı toz tarhana,
2 su bardağı sıcak su,
1 yemek kaşığı kuru nane,
1 çay kaşığı tuz,
Karabiber,
1 adet büyük boy kuru soğan,
Yarım su bardağı un.
Çorba sosu için;
50 gr tereyağı (ya da 5 yemek kaşığı zeytinyağı),
1 yemek kaşığı domates salçası,
7-8 su bardağı su (et suyu ya da tavuk suyu),
2 su bardağı sarımsaklı yoğurt.

YAPILIŞI

İnce bulgur derin bir kaba konur, üzerine tarhana ilave edip karıştırılır. Üzerine tekrar sıcak su gezdirilip yumuşaması için 10 dk. beklenir. Üzerine rendelenmiş soğan, un, kuru nane, tuz ve karabiber katılıp yoğurulur. Yoğurulan hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp, parçalar avuç içinde yuvarlanır (bu işlemi yaparken elinizi su ile ıslatın). Hazırlanan yuvarlak köfteler unlanarak bir tepside toplanır. Yağ orta boy tencerede kızdırılıp salça ilave edilir ve 2 dk. kadar kavrulur. Et ya da tavuk suyu ilave edilip kaynayınca kadar pişirilir. Su kaynayınca tuzunu atıp köfteleri suya atın. Orta ateşte sık sık karıştırarak 30 dk. Pişirilip, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek servis edilir.

GIRAR/AĞRI

MALZEMELER

1 su bardağı yarma (haşlanmış)
1,5 kg koyun yoğurdu (yoksa ev yapımı inek veya keçi sütünden yoğurt da olabilir),
Yarım demet taze kişniş (yoksa yarım demet taze nane),
2 yemek kaşığı un,
6-7 su bardağı su,
Tuz.

YAPILIŞI

Yoğurt ve un iyice çırpılarak pürüzsüz bir hale getirilir. İçerisinde 6-7 su bardağı kadar su eklenerek derin kapaklı bir kaptan çırpılır. Haşlanmış yarma buğday ve çırpılan ayran derin bir tencerede kaynayınca kadar orta ateşte karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra yıkanmış ve ayıklanmış kişniş veya bulunamadıysa taze nane ilave edilir. Kaynamakta olan çorbaya tuz eklenir. Kişniş de piştikten sonra sıcak servis edilir.

K16

AZERİ PİLAVI/KARS

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç (yasemin pirinci tercihen),

Tereyağı (Sadeyağ),

Patates,

Kuru üzüm,

Kuru soğan,

Tuz,

Karabiber,

1 küp kesme şeker.

YAPILIŞI

Bir tencerede bir miktar su konarak kaynatılır. Kaynayan suya yıkanmış pirinçler konarak 2 saat bekletilir, bu aşamada suya tuz ilave edilir. 2 saat sonunda pirinçler süzülür, soğuk su ile yıkanır. Tencereye tereyağı konularak kızdırılır ve üzerine yuvarlak dilimlenmiş patates döşenir (orijinalinde yuvarlak kesilmiş yufka kullanılıyor). Patateslerin üzerine pirinç konur, üzerine eritilmiş tereyağı (veya sadeyağ) gezdirilerek önce yüksek sıcaklıkta (patatesler kızarana kadar) daha sonra kısık ateşte pilav demlenene kadar beklenir. Bu arada ayrı bir tavada tereyağı eritilir, ince kıyılmış soğan kavrulur, üzerine kuru üzüm konur. Daha sonra bir tane kesme şeker, bir tatlı kaşığı karabiber, tuz konulur, bir çay bardağı su eklenerek pişirilir. Demlenen pilav servis tabağına ters çevrilerek çıkarılır. Kızarmış patatesler üste gelecek şekilde, en son üzerine kavrulmuş soğan ve üzümünden oluşan karışım dökülerek servis edilir.

KATIKAŞI ÇORBASI/KARS

MALZEMELER

İki demet maydanoz,

Bir demet dereotu,

İsteğe bağlı mevsime göre ıspanak veya pazıda kullanılabilir,

Pirinç (Yeşilliklerin miktarına göre pirinç ve yeşilliklerin dağılımı eşit olacak şekilde ayarlanması gerekiyor),

Et suyu

(Et suyu yoksa bulyon kullanılabilir),

Yoğurt.

YAPILIŞI

Yeşillikler yıkandıktan sonra ince ince kıyılır ve derin bir tencereye alınır. Üzerine pirinç eklenir. Daha sonra üzerine kaynamış et suyu veya su ve bulyon eklenerek pişirilir. Pişirme işlemi tenceredeki malzemeler iyice özlenene kadar devam eder. Gerektiğinde üzerine su ilave edilebilir. Pişme işlemi bittikten sonra soğutulur. Servis edilmeden önce yoğurt katılarak karıştırılır ve servis edilir. Not: İsteğe göre çorba bileşimine haşlanmış nohut ve küçük köfteler yapılarak eklenebilir. Bileşimine ve isteğe göre soğuk veya sıcak olarak servis edilebilir.

KATLET/KARS

MALZEMELER

750 gr. az yağlı dana kıyma,

Orta boy rendelenmiş kuru soğan,

Bayat ekmek içi,

1 yumurta,

Un,

Kızartmak için sadeyağ.

YAPILIŞI

Bir kap içerisinde kıyma, rendelenmiş soğan, bayat ekmek içi, yumurta ve tuz konularak iyice yoğurulur. Bir müddet dinlendirilir. Daha sonra bir kaşık yardımıyla köfte hamurundan alınarak şekillendirilir ve dışı unlanarak bir kenara alınır. Tavada sadeyağ eritilir ve

kızdırılır. Sonrasında unlanmış köfteler tavaya alınarak kızartılır. Kızarmış köfteler servis tabağına alınarak servis edilir.

REYHANLI SULU KÖFTE/KARS

MALZEMELER

Köftesi için;
500 gr. yağsız dana kıyma,
Bir avuç pirinç,
Bir orta boy kuru soğan (ince kıyılmış veya rendelenmiş olabilir),
Bir yumurta,
Bir çorba kaşığı un,
Tuz,
Karabiber,
Kuru reyhan,
Pişirme aşamasında,
Patates,
Havuç,
Domates salçası,
Kuru reyhan.

YAPILIŞI

Köfte için gerekli olan tüm malzemeler birlikte yoğurularak hazırlanır, dinlendirilir. Bir tencerede tereyağı eritilir, domates salçası eklenerek kavrulur. Daha sonra patates ve havuçlar dilimlenerek tencereye konularak bir iki çevrilir üzerine kaynamış su eklenerek kaynamaya bırakılır. Karışım kaynarken içerisine ceviz büyüklüğünde yuvarlanan köfteler ilave edilir ve tencerenin altı kısılarak ağır ağır pişirilir. Pişme işlemi bittikten sonra en son aşama olarak içerisine bol kuru reyhan ufalanır, bir süre dinlendirilir. Bu sayede aromasının geçmesi sağlanır. Servis tabaklarına alınarak servis edilir.

UMAÇ HELVASI/KARS

MALZEMELER

1 kg Un,

400 ml süt veya su,

0,800 kg Tereyağı,

1 kg Şeker,

1 lt Su.

YAPILIŞI

Şeker ve su bir tencerede kaynatılarak Şerbet yapılır. Un bir kap içerisine konulur üzerine süt veya su serpilerek el içinde ovularak umaç haline getirilir (tarhana görünümünde olacak). Daha sonra kevgirden geçirilerek boyutlarına göre ayrılır. Tencerede tereyağı kızdırılır, ilk önce iri taneli umaç tencereye konularak kavrulur. Daha sonra küçük taneli umalar tencereye konarak kavrulur. Kısık ateşte yakamadan kehribar rengi oluŐup tek renk olana kadar iyice kavrulur. Kavrulan unun üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz Şerbet ilave edilir. Şerbeti çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Őerbetini çektikten sonra servis tabaklarına alınarak servis edilir.

K17

SRKEL BALIK/ZMT

MALZEMELER

1 kg Gl Balığı,

10-12 adet yeşil soğan,

2-3 yemek kaşığı salça,

4-5 yemek kaşığı sıvıyağ,

1 ay bardağı üzüm sirkesi,

$\frac{1}{2}$ lt su,

Kuru nane,

Tuz.

YAPILIŞI

nce kıyılmış taze soğan salça ile yağda kavrulur. zerine su ve sirke eklenerek kaynatılır. Kaynayan suya temizlenmiŐ balık konarak kısık ateşte yarım saat kadar pişirilir. zerine tuz ve bol nane serpilerek servis edilir.

TARTI (DARTI) KAYMAK KAVURMASI/ZMT

MALZEMELER

5 kg manda sütü.

YAPILIŖI

Süt derin bir tencerede ocağın üzerine alınır ve kısık ateşte ağır ağır kaynatılır. Üzerinde oluşan kaymak ayrı bir kaba aktarılır ve biriktirilen kaymak tekrar kısık ateşte dibinin tutmamasına özen gösterilerek pişirilir. Kaymağın yağının çıkıp tortu gibi bir kıvam aldığı görülünce ocaktan alınır. Altı kahverengi, üstünde donan yağ ise tereyağı renginde olmalıdır. Soğuduktan sonra kavanozlarda saklanır ve yumurta, makarna ve mantı gibi yemeklerin üzerine eritilerek kullanılır.

K18

KULAK ÇORBASI/MALATYA

MALZEMELER

300 gr kıyma,
1 çorba kaşığı ince bulgur veya 2 çorba kaşığı simit (köftelik bulgur),
1 su bardağı kare çorbalık erişte,
150 gr tereyağı,
5 su bardağı et suyu,
1 kg yoğurt,
Tuz,
Karabiber,
Kuru nane.

YAPILIŖI

Kıyma, bulgur, tuz ve karabiber yoğurularak nohut büyüklüğünde köfteler haline getirildikten sonra 100 gr tereyağında kavrulur. Köftelerin kavrulduğu yağ süzölüp tencereye alınarak üzerine et suyu eklenir ve kaynadıktan sonra erişte eklenerek kısık ateşte pişirilir. Pişen eriştelere köfteler de katılır ve 10-15 dakika kadar daha ara sıra karıştırılarak pişirmeye devam edilir. Ocaktan alınır ve ılık hale gelmesi beklenir. Ilıyan çorbaya çırpılmış yoğurt kesilmemesi için yavaş yavaş eklenir. 50 gr tereyağı kızdırılarak nane eklenir ve ocaktan alınarak çorbanın üzerine dökölür.

TEREYAĞLI (KURABIYE)/BURSA/İNEGÖL

MALZEMELER

300 gr tereyağı,

3,5 su bardağı un,
1 su bardağı pudra şekeri,
1 çay kaşığı karbonat.

YAPILIŞI

Erimiş tereyağı ve pudra şekerinin yarısı karıştırılıp krema kıvamına gelene kadar çırpılır. Karışıma karbonat ve un ilave edilerek iyice yoğurulur. Büyükçe bir parça koparılıp silindirik şekli verilir. Bu parçadan 5 cm uzunluğunda parçalar kesilir. Eni yaklaşık 2,5 cm kadar olmalıdır. Kesilen parçaların ortalarına bıçakla çizgi çekilir ve hamurlar bitene kadar bu işlem tekrar edilir. Tepsie dizilen kurabiyeler fırında 180 derecede pişirilir. Çok kızarmadan fırından alınmalıdır. Soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpilerek servis edilir.

YOĞURTLU BİBER TURŞUSU/BURSA/İNEGÖL

MALZEMELER

1 kg acı sivri biber,
1 kg süzme yoğurt,
4-5 yemek kaşığı kaya tuzu.

YAPILIŞI

Tencerenin dibine yoğurt yayılır ve sapları kesilip, delik açılmış biberler tek sıra olacak şekilde yoğurdun üzerine yerleştirilir. Ezilmiş kaya tuzu serpilip, biberler yoğurtla kapatılır. Tencere dolana kadar bu işlem aynen devam edilir ve son kat yoğurt olarak tamamlanır. Yoğurdun üzerine temiz bir bez örtülüp kapağı kapatılır ve buzdolabına kaldırılır. Yoğurt suyunu salacağından konulan bez her gün yıkanıp tekrar konulur. Bu işlem biberler sararana dek tekrar edilir.

K19

ERİKLİ/SAMSUN/TERME

MALZEMELER

Kırçan, (Diken otu ya da Melocan),
Kırık pirinç,
Ekşi pekmez,
Limon suyu,
Tereyağı,

Ekşi erik.

YAPILIŞI

Kırçanları doğrayıp, eriklerle birlikte su olan tencereye koyup kaynatıyoruz. Kaynayınca içine kırık pirinç konulup sürekli püre haline gelinceye kadar karıştırılıyor. İçine tuz, varsa ekşi pekmez ya da limon suyu konuluyor. En son tavada tereyağı eritilip, püre halini almış yemeğin üzerine dökülüyor.

KELEM TURŞUSU KAVURMASI/SAMSUN/TERME

MALZEMELER

Beyaz lahana,
Acı biber,
Sarımsak,
Tuz,
Soğan,
Sıvı yağ,
Köy biberi.

YAPILIŞI

Bir kabın içerisinde fazla tuzundan arınması için beyaz lahana turşusu suda bekletilir. Ardından, 2-3 parmak genişliğinde doğranır. Halka şeklinde doğranan soğanlar ve yeşil köy biberleri pembeleşinceye kadar kavrulur, beyaz lahana turşusu ilave edilir ve üzerine yeteri kadar pul biber eklenir.

PANCAR ÇORBASI/SAMSUN/TERME

MALZEMELER

Karalahana,
Tane fasulye,
Süt mısır,
Tuz,
Mısır unu,
Tereyağı,
Biber salçası.

YAPILIŞI

Karalahana, mısır ve fasulye önce pişirilir ve sonra bir avuç mısır unu ve tuz ilave edilir. Tavada tereyağı ve salça eritilip üzerine dökülerek servis edilir.

TURŞU KAVURMASI/SAMSUN/TERME

MALZEMELER

Yeşil fasulye,
Acı biber,
Sarımsak,
Tuz,
Soğan,
Sıvı yağ,
Köy biberi.

YAPILIŞI

Bir kabın içerisinde fazla tuzundan arınması için fasulye turşusu suda bekletilir. Sonra 2-3 parmak genişliğinde doğranır. Fasulye turşunu kavurmak için önce halka şeklinde doğranan soğanlar ve yeşil köy biberleri pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine turşu ilave edilip yeteri kadar pul biber eklenerek servis edilir.

YUFKA BÖREĞİ/SAMSUN/TERME

MALZEMELER

Un,
Tuz

YAPILIŞI

Un ve tuzu karıştırıp mandalina büyüklüğünde bezeler oluşturulup tahta sofrada oklava ile büyütterek açılır. Sonra odun ateşi üzerine koyulan sac üzerinde kızartılır. Bu yufkalar katı ve kırılgandır. Yufkalar ıslatılıp sıvı yağ kızdırılmış tavaya dizilir içine de böreklik olarak istediğiniz neyse koyulur. Bu peynir, kıyma hatta kestane bile olabilir. Tavaya 2-3 sıra ıslatılmış yufkanın arasına malzemeyi koyup tekrar üstüne 2-3 sıra yufka koyulur. 5 dakika her iki tarafı 5'er dakika pişirilir.

CANTIK/YOZGAT

MALZEMELER

Hamuru için;

Un,

Su,

Tuz,

Şeker,

Yaş maya,

İçi için;

Kıyma,

Kuru soğan,

Maydanoz,

Tuz,

Karabiber.

YAPILIŞI

Un, su, tuz, şeker, yaş maya karıştırılarak yumuşak bir hamur yapılır. Mandalına büyüklüğünde bezeler alınarak yağlı tepsi içinde elle açılır. Küp şeklinde doğranmış soğan, kıyma, tuz, karabiber karıştırılarak iç harç hazırlanır ve çiğ olarak tepsideki hamur bezelerinin içine konur. Yarım ay şeklinde katlanıp tepsiye aralıksız sıra ile dizilir. Hamurların birbiri üzerine binmesine özen gösterilir. Üzerine sadece sıvı yağ sürülerek fırında üzerlerin kızarıncaya kadar pişirilir. Özellikle Ramazan aylarında önemli misafirler geldiğinde yapılan tatarlar tarafından yapılan bir börektir.

GÖBETE/YOZGAT

MALZEMELER

Hamuru için;

Un,

Tuz,

Su

Çok az sıvı yağ

İçi için;

Tavuk,
Pirinç,
Kuru soğan,
Pul biber,
Karabiber,
Tuz.

HAZIRLANIŞI

Tavuk haşlanır, ayrı bir tencerede soğan kavrulur üstüne pirinç konur. Soğan, yağ ve pirinç kavrulur. Haşladığımız tavuğun eklenerek pilav yapılır. Demlenmeye bırakılır. Un, tuz ve su karıştırılarak yumuşak bir hamur yapılır. Yapılan hamur ikiye bölünür ve oklavayla ince büyük bir şekilde açılır, yağlanır. Açılan hamur yuvarlak şekilde boş halde sarılır, dinlenmeye bırakılır. Sonra tekrar tepsi büyüklüğünde ince şekilde açılır. İlk açılan hamur tepsiye yerleştirilir. Hazırlanan pilav soğuk şekliyle hamurun üzerine konur. Tavuklar istenirse didiklenip, istenirse iri parçalar halinde pilavın üzerine konur. İkinci hamur aynı işlemlerden geçirildikten sonra tepsinin üzeri kapatılır. Üzeri bolca yağlanır, kabarmaması ve hava alıp pişmesi için hamurun ortası parmakla delinir. Fırına sürülür.

GIYGASA/YOZGAT

MALZEMELER

Un,
Tuz,
Su,
Şeker,
Yaş maya,
Sıvı yağ.

YAPILIŞI

Malzemeler karıştırılarak yumuşak mayalı bir hamur yapılır. Mayası gelene kadar bekletilir. Küçük bezeler şeklinde yağlı şekilde elde açılarak, kızgın yağda kızartılır.

YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI/YOZGAT

MALZEMELER

Bir su bardağı yeşil mercimek,

Bir su bardağı ev eriştesi,

Kuru soğan

Salça,

Tuz,

Pul biber,

Kuru nane,

Sıvı yağ,

Tereyağı.

YAPILIŞI

Mercimek içine bir tutam tuz atılarak haşlanır. Bir tencereye kuru soğan doğranıp kavrulur. Az salça, eklenir ve üzerine su konur. Haşlanan mercimek içine atılır su kaynamaya başlayınca erişte eklenir. Tuzu eklenir kaynamaya bırakılır. Çorba piştikten sonra bir kaşık tereyağı eritilir nane ve pul biber (isteğe göre acı biber) eklendikten sonra çorbanın üzerine dökülür.

TATAR ÇORBASI/YOZGAT

MALZEMELER

½ kg. Tavukgöğsü,

1 adet orta boy kuru soğan,

Pul biber,

Salça,

Acı biber,

Su,

Sıvı yağ.

YAPILIŞI

Soğan tencereye küçük küpler halinde doğranır ve sıvı yağ ile kavrulur. Domates salçası çok az biber salçasıyla karıştırılır ve üzerine tavuk suyu konur. Başka bir tavada bir kaşık un ile tereyağı kavrulur ve çorbaya eklenir. Haşlanan tavukgöğsü küçük parçalar halinde didiklenir ve çorbaya konur. Tuz, karabiber, nane eklenir ve servis edilir.

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI/ÇANAKKALE

MALZEMELER

Yemeklik kabak,
Kırmızı renkli balkabağı çiçeği,
Sızma zeytinyağı,
Tuz,
Karabiber.

YAPILIŞI

Çiçekler sabah erkenden toplanır çünkü daha sonra kapanırlar. Bulgur veya pirinç ile zeytinyağlı dolma içi hazırlanır. Bulgur veya pirinç, soğan, maydanoz, nane, dereotu, domates, salça ve baharatlar karıştırılır. Açılan kabak çiçekleri içine doldurulup tencereye dizilir. İçine ve üzerine bol sızma zeytinyağı konup pişirilir.

KARA TAVA BALIK/ÇANAKKALE

MALZEMELER

Mevsimine uygun taze tercihen kızartmaya uygun bir balık
(Karagöz, barbun, tekir, mezgit, vb.),
Sızma zeytinyağı,
Domates,
Biber.

EKİPMAN

Ayvacık yöresine özgü siyah bir tava ve odun ateşi.

YAPILIŞI

Balıklar zeytinyağında kızartılır, pişmeye yakın doğranmış biber ve domatesler (dilim ve iri doğranmış) ilave edilip pişmeleri sağlanır, tuz, karabiber, kekik isteğe bağlı eklenir.

KABAK ÇİÇEĞİ KIZARTMASI/ÇANAKKALE

MALZEMELER

Kabak çiçeği,
Un,

Su,
Tuz,
Sızma zeytinyağı.

YAPILIŞI

Kabak çiçekleri ayıklanıp yıkanır. Un, su ve tuz atılarak cıvık hamur (boza kıvamında) hazırlanır. Çiçekler bu hamura bulanıp çok az yağlı yapışmaz bir tavada kızartılır. İstenirse çiçeklerin içine tulum peyniri de konabilir.

KIRMA-ÇİZME ZEYTİN/ÇANAKKALE

MALZEMELER

Yeşil ve mor zeytin (hafif kararmaya başlamış yarı yeşil yarı mor zeytin)

Tuz,
Limon tuzu.

YAPILIŞI

Kırma zeytin:

Yeşil olan zeytinler temiz bir mermer yahut tahta üzerinde taşla kırılır suya atılır. Acısı gidene kadar günaşırı suyu değiştirilir. Tatlandıktan sonra tuzlu su yapılır, limon tuzu da konur birkaç dilim de limon kesilerek bir kavanoza yerleştirilip hazırlanan karışım su ile doldurulur.

Çizik zeytin:

Yeşil veya mor zeytinler üç yerinden çizilir (elle ya da küçük çizme aparatı ile) sonra suya konur, tatlanana kadar suyu değiştirilir. Tuz limon tuzu ile salamura hazırlanır. Limon dilimleri ilave edilip kavanozlara konur.

K22

DOLMA KÖFTESİ/SİVAS

MALZEMELER

Dışı için:

1 kg düğ (dügürcük, ince bulgur),
3 yumurta, 200 gram kıyma veya dövülmüş et,
120 gram un, 15 gram tuz.

İçi için:

500 gram orta yağlı kıyma,
50 gram tereyağı,
250 gram kuru soğan,
1 gram karabiber,
1 gram kuru reyhan veya anık (isteğe bağlı),
10 gram tuz
Kızartmak için:
200 gram tereyağı.

YAPILIŞI

Soğan ince kıyılır. Tereyağı tavada eritilir, kıyma eklenir ve kavrulur. Soğan eklenir ve yaklaşık 10 dakika pişirilir. Baharatlar eklenir, karıştırılır ve ocaktan alınır. Döğ üstünü geçmeyecek kadar soğuk suyla ıslatılır ve 15 dakika beklenir. Diğer malzemeler eklenir ve yoğurularak yumuşak bir hamur yapılır. Hamurdan mandalina büyüklüğünde alınır ve parmaklarla incecik açılır. İç malzemesi koyulur ve kapatılır. Eller ıslatılır ve dışı pürüzsüz hale getirilir. Derin bir tencerede su kaynatılır, içine biraz tuz atılır. Dolma köfteleri çok sıkışmayacak şekilde suya bırakılır ve 5-10 dakika pişirilir. Su çok güçlü kaynamamalıdır. Pişen dolma köftesi süzgeçle alınır ve suyu iyice süzdürülür. Yan tarafta tavada tereyağı eritilir ve köftenin iki tarafı da birkaç dakika kızartılarak servis edilir.

EFELEK (EVELİK) SARMASI/SİVAS

MALZEMELER

2 kg efelek,
500 gram kuru soğan,
500 gram bulgur, 100 gram tereyağı,
50 gram küçük doğranmış kuyruk yağı,
100 gram domates salçası,
3 gram karabiber,
3 gram kuru nane,
3 gram pul biber,
15-20 gram tuz,
Kuzu/koyun kemiği (isteğe bağlı).

YAPILIŖI

Derin ve geniŖ bir kapta su kaynatılır, biraz tuz atılır. Efeleklerin sapları ve yaprağın ortasındaki çok sert olan damar bıçakla kesilir, suya atılır ve hemen çıkarılır, süzgece alınır. İç malzemeleri bir kapta karıştırılır. Efeleklerle yeteri kadar iç konur ve yaprak sarması gibi sarılır. Daha önce kesilen saplar tencerenin altına dizilir. Kullanılıyorsa kemikler de dizilir. Sarmalar düzgünce yerleştirilir. Sarmaların üzerine gelecek kadar su konur ve üzerine bir tabak yerleştirilip kapağı kapatılır. Bulgur piŖip suyu çekene kadar piŖirilir.

VELİKBAH

MALZEMELER

500 gr. un,
25 gr. Ŗeker,
10 gr. tuz,
300 ml ılık süt,
100 ml ılık su,
20 gr. yaŖ maya.
İç harcı için:

5 adet orta boy haŖlanmış patates,
1 adet orta boy soğan,
45 ml zeytinyağı,
10 gr. tuz,
1 gr. karabiber,
1 gr. toz kırmızıbiber

Üzeri için:
60 gr. eritilmiş tereyağı.

YAPILIŖI

Derin bir kabın içerisine maya, su, süt ve toz Ŗekeri koyulur ve güzelce karıştırılır. İçine azar azar kontrollü bir Ŗekilde un ilave edilir. Tuz eklenerek yoğurulmaya başlanır. YumuŖak kıvamlı bir hamur elde edilir. Üzerini kapatarak oda sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Orta boy bir tencerede doğranmış soğanları kavrulur. Üzerine haŖlanmış patatesler rendelenerek ya da ezerek konur. Güzelce karıştırılır. Tuz ve baharatlar eklenir ocaktan alınır. Mayalanan hamurdan orta büyüklükte bezeler alınarak elde hafice açılır. Orta

kısımlarına patatesli iç harçtan iki kaşık kadar top şekilde yuvarlayarak konur. Ardından hamuru kapatılır ve yuvarlak bir şekle getirilir. Hafif unlanmış tezgâhın üzerinde tabak büyüklüğünde açılır. Üzerine eritilmiş tereyağını fırça yardımıyla sürülür ve ısıtılmış tavada arkalı önlü pişirilir. Tereyağı sürerek servis edilir.

K23

BAMYA ÇORBASI/KONYA

MALZEMELER

100 gr çiçek bamya,
350 gr kuşbaşı kıyma,
3 orta boy kuru soğan,
50 gr domates salçası,
20 gr tereyağı,
100 ml sıvıyağ,
3 adet limon tuzu.

YAPILIŞI

Kıymayı düdüklüde haşlanır. Soğanları küp şeklinde doğranır. Bamyayı kevgire (gözer) sürtülerek tozu ve tüyünün dökülmesi sağlanır. Derin bir tencerede kaynatılan su içine, bamyanın sünmemesi için limon tuzu atılır. Kaynayan suya ipleriyle birlikte çiçek bamyalar eklenir. Tam pişmeyecek şekilde 5 dk. kadar ön haşlama yapılır. Kaynayan sudan çıkarılan bamyaların ipleri sıyrılır. Derin bir tencerenin içine tereyağı ve sıvıyağını koyup kızdırılır. Soğanlar atılıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pişince salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurulup haşlanmış et eklenerek 5 dk. daha kavrulur.

K25

SİNİLİ/ARDAHAN

MALZEMELER

Kaz eti,
Soğan,
Sarımsak,
Patates,
Domates,
Biber,

Tereyağı.

YAPILIŞI

Bütün sebzeler iri parçalar halinde doğranır. Siniye altta patates kalacak şekilde sebzeler yerleştirilir. Sininin dibine çok az su verilir. İri parçalar halinde doğranmış kaz etleri en üste yerleştirilir. Üzerlerine tereyağı parçaları bırakılır. Köy evlerinde olan kuzine fırında kısık ateşte uzun süre pişirilir. Bu tarz yemekler genelde öğleden sonra hazırlanır. Tarlada çalışan aile üyelerinin akşam eve geldiklerinde direk yemeğe oturması için uygundur.

K2, K10, K13, K15 ve K24 numaralı katılımcılardan herhangi bir reçete alınamamıştır.



5. SONUÇ ve ÖNERİLER

5.1. Sonuç

Bu araştırmada, dünya mutfakları içinde önemli bir yere ve köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfak kültüründe, kültürel bir miras olan yöresel yemeklerin ne kadar bilindiği, yöresel mutfaklarda yer alan unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin nasıl kurtarılabileceği ve yöresel mutfak kültürünü yaşatabilmek için nelerin yapılması gerektiğine dair bir çalışma yürütülmüştür. Bu bağlamda Ankara’da bir vakıf üniversitesinde görev yapmakta olan 25 akademisyen amaçlı örneklem yöntemi ile katılımcı olarak seçilmiş ve yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile veri setleri oluşturulmuştur. Sonuç olarak, çalışmaya katılan 25 akademisyenin büyük çoğunluğundan ($n=20$) toplam 70 adet yöresel yemek reçetesi kayıt altına alınmıştır.

Yapılan çalışma sonucunda, araştırmaya katılan akademisyenlerin yöresel mutfığa ilgilerinin olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılar yöresel yemekleri yaparken daha sağlıklı ve güvenilir olmaları açısından yörelerinden tedarik ettikleri ürünleri kullanmayı tercih etmektedirler. Katılımcıların yörelerine ait coğrafi işaretli ürünlerle ilgili olarak verdikleri cevaplar kendi bilgileriyle sınırlıdır. Araştırma sonucunda bazı katılımcıların, yörelerine ait coğrafi işaretli ürünleri hiç bilmedikleri ya da yanlış bildikleri durumlarla karşılaşmıştır.

Ayrıca elde edilen sonuçlar, katılımcıların yöresel yemeklerin yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik algılarının yüksek olduğunu ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, katılımcıların cinsiyetlerinden, yaşlarından ve medeni durumlarından kaynaklanan belirgin bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir.

Bu sonuçlar göz önüne alındığında Anadolu Mutfak Kültürü’nün ve yöresel yemeklerin araştırılması, tasnif edilmesi ve elde edilen ürünlerin reçetelerinin standartlaştırılarak kayıt altına alınıp gelecek nesillere aktarılması mutfak kültürümüzün ve bu coğrafyanın kültürel belleğinin tespit edilmesi bakımından oldukça değerlidir.

5.2 Öneriler

Köklü geçmişinden ve çeşitliliğinden kaynaklanan ayrıcalıklı bir yere sahip olan Türk mutfığı ve bu mutfığın geçmişten günümüze kadar gelen değerleri yöresel yemeklerimiz somut olmayan kültürel mirasımızın bir parçasıdır. Unutulmaya yüz tutmuş pek çok yöresel lezzetin önceki nesillerle birlikte yok olup gitmemesi için sadece bireysel olarak değil toplumsal ve kamusal olarak da birtakım tedbirlerin alınması gerekmektedir. Bu tedbirler için:

- Halk eğitim merkezlerinde kurslar düzenlenerek unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin aslına uygun özgün reçeteler ile yerel halka öğretilmesi,
- Somut Olmayan Kültürel Miras ürünlerimizin örgün ve yaygın eğitim alanına alınarak gelecek nesillere öğretilerek aktarılması,
- Yükseköğretim kurumlarının ilgili fakülte ve bölümlerinde üniversitenin bulunduğu bölge ve yöreye ait yöresel mutfak derslerinin eğitim programlarına alınarak saha araştırması destekli çalışmalar yürütülmesi ve yöresel yemek reçetelerinin kayıt altına alınması,
- Gastronomi ve aşçılık programı olan üniversiteler bünyesinde yöresel yemek kursları düzenlenerek, katılımcılara Türk yemek kültürü ve yöresel yemekler hakkında dersler verilmesi,
- Araştırma enstitüleri kurularak unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin canlandırılması ve gün yüzüne çıkartılması,
- Yöresel ürün ve yemeklerle ilgili yapılan festivallerin ve yarışmaların çeşitlendirilerek sayılarının arttırılması,
- Kaybolmakta olan yöresel mutfak kültürü öğelerinin tanıtıldığı müzelerin açılması,
- Restoran menülerine unutulmaya yüz tutan yöresel yemeklerin eklenmesi için yerel yönetimler tarafından teşvikte bulunulması,
- Gastronomi turizmi destinasyonlarının sayılarının ve sıklıklarının arttırılarak yöresel yemeklerin hem ulusal hem de uluslararası olarak tanıtımının yapılması,
- Giderek artan sosyal medya kullanımı dikkate alınarak bu platformda da yöresel yemeklerin tanıtımının sağlanması,
- Yöresel yemek festivalleri kapsamında, yöresel yemek yarışmalarının düzenlenmesi,
- Yerel yönetimler, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri aracılığı ile yöresel yemeklerin yazılı kaynaklara geçirilmesi,
- İleride yapılacak benzeri akademik çalışmalarda nicel araştırma yöntemlerinden de faydalanarak elde edilen verilerin anket uygulaması ile çeşitlendirilmesi, önerilebilir.

Anadolu Mutfak Kültürü'nün araştırılması, sınıflandırılması ve elde edilen yöresel yemek reçetelerinin standartlaştırılarak gelecek nesillere aktarılması Türk mutfak

kültürünün dünya üzerindeki bilinilirliğinin artması açısından çok önemlidir. Ayrıca, bu araştırmanın bundan sonra yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.



KAYNAKÇA

- Açık, M. ve Çakıroğlu, F. P. (2018). Sivas mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin pişirilme durumu. *Social Sciences Studies Journal (SSSJJournal)*, 4(21), 3287-3296.
- Aksoy, A. ve Yavuz, F. (2008). Hayvancılık İşletmelerinin Avrupa Birliğine Uyumu ve Rekabet Edebilirliği; Doğu Anadolu Örneği. *Turkish Journal of Agricultural Economics*, 14(1).
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurlar. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 3 (3), 79-89.
- Aktürk, H. ve Çekal, N. (2019). Gaziantep Mutfağına Özgü Çorbalara İlişkin Müşteri Değerlendirmelerinin. *Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 1488, 1498.
- Akyurt, H. ve Turpçu, E. (2017). *Giresun İli Gastronomi Değerleri ve Gastronomi Turizmi*. Akademisyen Kitabevi Ankara/2017 978-605-258-669-3
- Alıcı, K. ve Badem, A. (2021). Samsun İline Ait Bir Yemek: Kaz Tiridi. 2nd International Congress of New Generation and New Trends in Tourism 27-28 May 2021 ISBN: All publication 9786057411808
- Alptekin, M. (2018). Yörüklerde Bir Azık Türü: Çörek. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(16), 381-392.
- Altusaban, S., Yay, Ö. ve Erdem, Ö. (2017), “Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi”, II. Rize Turizm Sempozyumu, Rize, Türkiye, 4-6 Kasım 2016, ss. 237-261.
- Alyakut, Ö. ve Küçükömürler, S. (2018). Kocaeli Gastronomi Potansiyelinin Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Değerlendirilmesi. Uluslararası Orhan Gazi ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu-V, Kocaeli.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Arman, A. (2011). “Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği”. Düzce: Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.

- Armutcu, F., Namuslu, M., Yüksel, R. ve Kaya, M. (2013). Zeytinyağı ve sağlık: Biyoaktif Bileşenleri, Antioksidan Özellikleri ve Klinik Etkileri. *Konuralp Medical Journal*, 5(1), 60-68.
- Armutçu, B., Giritlioğlu İ. ve Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma-A Research Attended For Intergeneration Unity Of Traditional Gaziantep Cuisine. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 126-138.
- Avcıoğlu, İ. (2021). Giresun Yöresi Vejetaryen Mutfak Kültürü Üzerine Halkbilimsel Bir Araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, (52), 1-19.
- Ayhan, A. ve Kiraz, F. (2020). Gastronomik Bir Değer Olan Yozgat Desti Kebabı Kalite Standartları Üzerine Nitel Bir Çalışma. *TURAN: Stratejik Araştırmalar Merkezi*, 12(46), 142-149.
- Bakırcı, G. T., Zeyrek, A. ve Bucak T. (2018). Yöresel Peynirlerin Gıda Güvenliği Açısında Önemi: İzmir Tulum Peyniri. *International Gastronomy Tourism Studies Congress-Kocaeli University* 448-463.
- Ballı E. (2013). Gastronomi Turizmi ve Adana Mutfak Kültürü. 2. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Adana, 206-218).
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (2), 368-388.
- Baltaçı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Başar, F., Şen, N., Silahşör, Y., ve Başar, B. (2019). Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7/1 (2019) 328 339
- Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Bayrak, F. M. (2015). *Soframda Anadolu Doğu Anadolu Yemekleri*. İstanbul: Alfa Yemek
- Baysan, M. (2021). “Kütahya Mutfak Kültüründe Geleneksel Kış Hazırlıkları”, *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, S.6, s. 268-280.

- Bilet Bayi. (2021). 2021 tarihinde <https://blog.biletbayi.com/https://blog.biletbayi.com/canakkalenin-yoresel-yemekleri.html/> adresinden alındı
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. *International Journal of Social Science*, 28(2), 315-328.
- Bucak, T. ve Taşpınar, O. (2014). The Role and Importance of Maritime Culture in Turkish Cuisine Türk Mutfağında Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi. *Journal of Human Sciences*, 11(1), 551-568.
- Budak, N., Şahin, H., Çiçek, B. ve Yılmaz, M. (2004). Kayseri İlinin Yemek Alışkanlıkları ve Kayseri Yemekleri. *Kayseri: Erciyes Üniversitesi Atatürk Sağlık Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü*.
- Bulut Solak, B. ve Eken, V. (2021). Gastronomi Turizminde Konya Yöresel Yemeklerinin Tarihsel Gelişim Süreci. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 371-383. DOI:10.32572/guntad.944996
- Bulut, İ. ve Fural, Ş. (2018). Serik Bıçağı'nın Coğrafi İşaret Tescili Kapsamında Değerlendirilmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 557-580.
- Buyruk, L., İlhan, İ. ve Özen, İ. A. (2017). Gastronomi Turizmi Ögesi Olarak Yozgat Testi Kebabı ve Kapadokya Turizm Bölgesindeki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Testi Kebabı Uygulamalarına Dair Eleştirel Bir Yaklaşım. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu, Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları Bildiri Kitabı II Cilt. 04-06 Mayıs 2017.
- Büyükbüş, D. (2020). 1928-1960 Arası Yozgat İlinin Sosyo-Kültürel Tarihi. *Uluslararası Sosyal Bilimler Akademik Araştırmalar Dergisi*, 4(1), 98-118.
- Can, İ. İ. ve Ağcakaya, H. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Canpolat, E. ve Çakıroğlu, F. P. (2020). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme: Samsun Mutfağına Yönelik Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 937-957.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal*

Bilimler Enstitüsü Dergisi, Ulusal Alternatif Turizm Kongresi Özel Sayısı [IV], 203-214.

Ceyhun, A. S. ve Yönet, E. F. (2017). Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Yöresi Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği. 1st International Sustainable Tourism Congress / November 23-25,

Ceylan, U. ve Güven, Ö. Z. (2018). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menü Planlamasında Kütahya'nın Yöresel Yemeklerinin Yeri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/Special issue3 (2018) 451-459

Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28, 49-61.

Coşar, Y. (2017). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasında Kadın Emeğinin Rolü. *Sosyal Politika Çalışmaları Dergisi*, 17(38), 115-138.

Çakmak, M. ve Sarıışık, M. (2017). Karadeniz Bölgesinin Ana Yemeklerinin İçerik Analizi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, vol. 1, pp. 0-0, Jan. 2017.

Çalışkan, V. (2010). Çanakkale İlindeki Bitkisel Kaynaklı Sağlık Risklerinin Değerlendirilmesi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(1).

Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.

Çelik, M. A., Kopar, İ. ve Bayram, H. (2018). Doğu Anadolu Bölgesi'nin Mevsimlik Kuraklık Analizi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22 (3), 1741-1761

Çelik, M., Aksoy, M. ve Özkaya, F. (2017). Bozok Üniversitesi öğrencilerinin Yozgat Yemeklerini Tanıma Düzeyi. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Bildiriler Kitabı İçinde (s.56-69). Yozgat: Bozok Üniversitesi.

Çelik, M., Aksoy, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2017). Bozok Üniversitesi Öğrencilerinin Yozgat Yemeklerini Tanıma Düzeyi. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu, Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları Bildiri Kitabı II Cilt. 04-06 Mayıs 2017.

- Çelik, S. ve Cin, P. (2021). Kilis'te Zeytin Tarımı. *Journal of International Social Research*, 14(79).
- Çengelci, T. (2012). Sosyal Bilgiler Öğretim Programında Somut Olmayan Kültürel Mirasın Yeri. *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 185-203.
- Çetinkaya, N. ve Yıldız, S. (2018). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 430-452.
- Çetinoğlu, D. ve Uygur, S. M. (2020). Aşırı Turizm Sorununa Çözüm Olarak Pazarlamama Stratejileri Kullanılabilir Mi? Pamukkale Örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 12(3), 3008-3026.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Ardahan Mutfağının Önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (32), 307-315.
- Coşkun, Y., İlkkan, A., Köten, M. ve Coşkun, A. (2010). Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Yetiştirilen Farklı Makarnalık Buğday Çeşitlerinin Kalite Yönünden Değerlendirilmesinde B ve B* Renk Değerlerinin Kullanılabilirliğinin İncelenmesi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 14(3), 25-29.
- Çuhadar, M., Küçükyaman, M. A. ve Şaşmaz, M. A. (2018). Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (3), 125-142.
- Çulha, O. ve Kalkan, A. (2015), "Tanıtım Broşürleri Gözüyle Anadolu Yöresel Mutfakları", Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators (EITOC), Selçuk Üniversitesi, Konya, 1, 420-435
- Dayısoylu, K. S., Yörükoğlu, T. ve Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 20(1), 80-88.
- Demirel, H. ve Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği Culinary Culture and Change; Example. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 280, 298.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

- Denizli. (2016). 2021 tarihinde <http://www.denizli.org/>: <http://www.denizli.org/?s=.+Kuru+fasulye+> adresinden alındı
- Diker, O., Yıldırım, H. M., ve Sünnetçioğlu, S. (2017). Yozgat İlinin Gastronomik kimliği ve Ürün Çeşitliliğinin İncelenmesi. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu, Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları Bildiri Kitabı II Cilt. 04-06 Mayıs 2017.
- Dönmez, C. ve Yeşilbursa, C. C. (2014). Kültürel Miras Eğitiminin Öğrencilerin Somut Kültürel Mirasa Yönelik Tutumlarına Etkisi. *Ilkogretim Online*, 13(2).
- Duman, M. Ş., Akmeşe, K. A. ve Sormaz, Ü. (2019), “Üniversite Öğrencilerinin Yöresel Mutfak Tercihlerinde Sosyal Medyanın Etkisi”, *The Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3174, 3188.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. Culinary Culture from to Mesopotamia. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47. Sayfa 433
- Edoğan-Aksu, H. (2017). Eller Havaya Eller Şifaya: Ulaslararası Manisa Mesir Festivali Üzerine Bir İnceleme. *Milli Folklor*, 29(115).
- Egresi, I. ve Buluç, M. (2016). Yerel Gastronomi: Türkiye'de Lezzetli Bir Turistik Cazibe. In: Egresi I. (eds) Türkiye'de Alternatif Turizm. GeoJournal Kütüphanesi, cilt 121. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-319-47537-0_14
- Erdoğan M. S. (2019). *Isparta: Isparta Kabune Pilavı*, Editörler, Melahat Yıldırım Saçılık, Samet Çevik, Bir Yerin Tabaktaki Kimliği Detay Yayıncılık Aralık 2019 ISBN 978-605-254-179-1 Ankara
- Eren, Y. F. ve Sezgin, A. C. (2018). Kültürel Miras Açısından Türk Kahvesi. *Electronic Turkish Studies*, 13(10).
- Eren, Y. F ve Sezgin, A. C. (2017). Gastronomi Turizmi Açısından Mersin Yöresi Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği. 1st International Sustainable Tourism Congress. November, 23-25, 2017 Kastamonu / Turkey. *Proceedings Book*.
- Erkan, R. ve Aydın, D. (2010). Güneydoğu Anadolu Bölgesi İllerinde Bölge İçi ve Dışı Göç Eğilimleri. *Sosyal Politika Çalışmaları Dergisi*, 22 (22), 31-46.
- Erman, A. (1998). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Adana Mutfak Kültürü, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın no:22, Ankara, 1998, s.s.23-24).

- Ertas, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Erzincan Valiliği. (2021). 2021 tarihinde Erzincan Valiliği: <http://www.erzincan.gov.tr/cografi-yapisi> adresinden alındı
- Esen, M. F. ve Seçim, Y. (2020). Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294.)
- Esen, Ş. (2016). Bir Farklılaşma Stratejisi Olarak Coğrafi İşaretler ve Türkiye İncelemesi. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari bilimler Fakültesi Dergisi*. Volume 7, Issue, 14.
- Eşitti, B. (2019). Ağrı: Doğu Bayazıt Abdigör Köftesi. Bir Yerin Tabaktaki Kimliği. Editörler: Melahat Yıldırım Saçılık, Samet Çevik, Detay Yayıncılık Aralık 2019. 51.
- Fereli, S. ve Alyakut, Ö. (2018). Dünya Kültür Mirası Listesine Alınan Tarihi Uzunköprü İlçesinin Somut Olmayan Kültürel Mirası: Geleneksel Yemekleri. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi (IJTEBS)* E-ISSN: 2602-4411, 2(2), 476-494.
- Gap Turları. (2013). 2021 tarihinde <https://www.gapturlari.com.tr/>: <https://www.gapturlari.com.tr/yeme-icme/> adresinden alındı
- Gastromanya. (2016). 2021 tarihinde Mersin Mutfağında Öne Çıkan Lezzetler: <https://gastromanya.com/mersin-mutfaginda-one-cikan-lezzetler/> adresinden alındı
- Gastromanya. (2016). 2021 tarihinde Denizli Mutfağında Öne Çıkan Lezzetler: <https://gastromanya.com/denizli-mutfaginda-one-cikan-lezzetler/> adresinden alındı
- Galip, A., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Giritlioğlu, İ. ve Karaman, M. (2017). Gaziantep Mutfağına Yerli Turistlerin Bakış Açıklarına Yönelik Bir Araştırma. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(14), 387-412.
- Göçer, A. (2013). Türkçe Öğretmeni Adaylarının Dil Kültür İlişkisi Üzerine Görüşleri: Fenomenolojik Bir Araştırma. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(2), 25-38.
- Gök, A. (2021). Kent Markalaşmasına Gastronominin Etkisi: Malatya Üzerine Bir Değerlendirme. 1. Uluslararası İletişim ve Yönetim Bilimleri Kongresi 1187-1203.

- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 14-29.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö. ve Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi (Historical Development). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5/4 59, 69.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Gönç, Şavran, T. (2012). Örneklem Seçimi ve Ölçüm. Sosyolojide Araştırma Yöntem ve Teknikleri, Ed. Temmuz Gönç Şavran, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Gül, A. ve Küçük, V. (2001). Kentsel Açık-Yeşil Alanlar Ve Isparta Kenti Örneğinde İrdelenmesi. *Turkish Journal of Forestry*, 2(1), 27-48.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 346-358.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(S 1), 24-30.
- Güllü, M., Güripek, E., ve Kendir, H. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yozgat Desti Kebabının İncelenmesi. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu, Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları Bildiri Kitabı II Cilt. 04-06 Mayıs 2017.
- Gürsoy, S. (2013). Batman ilinin tarımsal mekanizasyon düzeyinin ilçeler bazında değerlendirilmesi. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 3(2), 146-158.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(51).
- Hakkıtanır, G. ve Bulut, Y. (2021). Samsun İlinin Sahip Olduğu Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3 (1), 68-88. DOI: 10.51525/johti.818208
- Inwood, S. M., Sharp, J. S., Moore, R. H. ve Stinner, D. H. (2009), Restaurants, chefs and Local Foods: Insights Drawn from Application of a Diffusion of Innovation Framework, *Agriculture and Human Values*, 26(3), 177-191.

- Kabasakal, U. (2007), “Bölgelerarası Kalkınma ve Turizm: Elâzığ Örneği”. Doğu Anadolu Araştırmaları, 7-11.
- Kadioğlu, C. T. (2019). Bir Tantuniciye Müdavim Olmak! Algılanan Değerin Sadakate Etkisi. The Third International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability (Futourism 2019) Proceeding Book 26-28 September 2019- Mersin/TURKEY
- Kahraman, A. G. ve Islak, B. (2018). Balıklı’da Yaşatılan Somut Olmayan Kültürel Miras: Kaz Pilavı Geleneği (Elfana). *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)* E-ISSN: 2602-4462, 2(1), 01-05.
- Kalkan, G. ve Çetin, A. (2020). “Türkiye’nin Yöresel Lezzetlerine Bakış”, SRA Academic Publising, ISBN:978605-80062-3-2
- Kalkan, G. (2019). Akdeniz Bölgesi Yöresel Yemeklerine Bakış. Türkiye’nin Yöresel Lezzetlerine Bakış (Editörler: Gürkan Kalkan ve Arif Çetin). SRA Academic Publishing. Klaipeda.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2015). An Evaluation on Their Relation to Health and Wild Plant Meals, Wild Edible Plants in Gastronomy Tourism. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.
- Karaca, O. B. ve Yıldırım, O. (2020). Arap Muftak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri. Atatürk Üniversitesi *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 41-55.
- Karadeniz Kültür Envanteri. (2021). 2021 tarihinde [karadeniz.gov.tr: https://karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu-6/](https://karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu-6/) adresinden alındı
- Karataş, İ. A. ve Türk, M. (2017). Malatya’nın Şehir Pazarlaması Açısından Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi. *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(2), 115-147.
- Karataş, İ. A. (2018). Malatya'nın Turizm potansiyelinin Ortaya Çıkarılmasına Yönelik Algılar. Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 6 (1), 91-103.
- Kaymaz, Ş. (2018). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Öğelerin Kültür Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Denizli İlinin Kültür Öğeleri Örneği. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2 (2) , 134-149. DOI: 10.32572/guntad.345091

- Kayseri Belediyesi. (2021). 2021 tarihinde kayseri.bel.tr: https://www.kayseri.bel.tr/uploads/pdf/kayseri_mutfagi.pdf adresinden alındı
- Kendal, E. ve Düzgün, M. (2014). NIT Kalite Analiz Cihazının NIRS Cihazı ve Klasik Yöntemle Karşılaştırılarak, Buğdayın Kalite Analizlerinde Kullanılabilirliğinin Araştırılması. International Mesopotamia Agriculture Congress /22-25 September 2014 Diyarbakır Türkiye. 393-400.
- Kılıç, B. (2021). Gastronomik ve Ekonomik Bir Değer Olarak Kaz Etinin Beğenilirliği: Duyusal Kriterler Üzerinden Bir Araştırma. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 16 (62), 560-586
- Kılıc, N. (2010). Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açından İncelenmesi: Ayvalık Örneği (Uzmanlık Tezi), T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 191-210.
- Kızılelma, Y., Çelik, M. ve Karabulut, M. (2015). İç Anadolu Bölgesinde Sıcaklık ve Yağmurların Trend Analizi. *Türk Coğrafya Dergisi*, (64), 1-10.
- Koca, N. (2004). Çanakkale’de Zeytin Yetiştiriciliğinin Coğrafi Esasları. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 9, 119-138.
- Koca, N. ve Yazıcı, H. (2014). Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri. *Electronic Turkish Studies*, 9(8).
- Kopar, M. (2015). Lezzetler Diyarı Gaziantep. Fırat’tan Volga’ya, Medeniyetler Köprüsü. Editör Yarulina Yıldırım. Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Yayın No 13 118 ISBN: 978-605-9134-00-2 118-125
- Korkmaz, S. ve Tekman, T. K. (2021). Yozgat Yöresi Yemek ve Tatlı Kültürünün Sürdürülebilirliği. *Folklor/Edebiyat*, 27 (105), 299-319. DOI: 10.22559/folklor.1548
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayın Teknikleri*, Detay Yayıncılık. Ankara
- Kök, A., Kurnaz, A., Kurnaz, H. A. ve Karahan, S. (2020). Ege Otlarının Yöresel Mutfaklarda Kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*. Year (Yıl): 2020 Volume (Cilt): 3 Issue (Sayı): 2 Pages (Sayfa): 152/168

- Kuşçuoğlu, G. Ö. ve Murat, T. (2017). Sürdürülebilir Kültürel Miras Yönetimi. *Yalvaç Akademi Dergisi*, 2(1), 58-67.
- Küçükyaman, M. A. Demir, Ş. Ş. ve Bulgan, G. (2018). Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlerle İlgisi: Isparta Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 86-103.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2009). Kültürel Miras ve Müzecilik. Erişim: 12 Kasım 2021. <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0>
- Kültür Portalı. (2021). 2021 tarihinde <https://www.kulturportali.gov.tr/>: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/gaziantep-tatlılari> adresinden alındı
- Kültür Portalı. (2021). 2021 tarihinde [kulturportali.gov.tr](https://www.kulturportali.gov.tr/): <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/subura> adresinden alındı
- Kültür Portalı. (2021). 2021 tarihinde Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mersin/kulturatlasi/mersinde-mutfak-kulturu> adresinden alındı
- Kültür Portalı. (2021). 2021 tarihinde Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/malatya-mutfagi> adresinden alındı
- Kütahya Valiliği. (2021). 2021 tarihinde <http://www.kutahya.gov.tr/>: <http://www.kutahya.gov.tr/yoresel-yemekler> adresinden alındı
- Long, M. L. (2004). Culinary Tourism (2. Baskı). USA: The University Press of Kentucky.
- Mercan, Ş. O. ve Üzülmez, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Morçin, E. (2019). Isparta: Isparta Kabune Pilavı, Yıldırım Saçılık, M ve Çevik, S.(Der.). *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği*, 228-232.
- Necibe, Ş. ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek1), 414-429.
- Nefis Yemekler. (2007). 2021 tarihinde [nefisyemekler.com](https://www.nefisyemekler.com/): <https://www.nefisyemektarifleri.com/ara/?s=gaziantep> adresinden alındı
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.

- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. Turkish Cuisine and Assesment on its Future. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 33, 44.
- Özbay, G., Semint, C. ve Semint, S. (2020). Ardahan Gastronomik Yapısı İçinde Bir Kış Lezzeti: Ardahan Kazı. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (2), 675-684.
- Özdamar, F. (2021). Adana İli, Şambayadı Köyünde Çocukluk Dönemi İnanç Ve Uygulamaları Üzerine Bir İnceleme. *Düşünce ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(4), 128-147.
- Özer, H., Turan, Ö. ve Yener, S. (2018). Zonguldak’ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme. *Electronic Turkish Studies*, 13(12).
- Özgen, N. (2010). Doğu Anadolu Bölgesi’nin Doğal Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi ve Planlamaya Yönelik Öneriler. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 7(2), 1407-1438.
- Özlem, D. (2016). *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*. Notos Yayınevi, İstanbul, 279s.
- Öztürk, İ. ve Arıkan, V. (2018). Kırsal Turizm Kapsamında Sivas’ın Yöresel Mutfağı. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)* E-ISSN: 2602-4462, 2(1), 23-28.
- Patton, M. Q. (2018). Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri. Ankara: Pegem Akademik Yayıncılık.
- Pazarlıoğlu, M. V. (2007). İzmir Örneğinde İç Göçün Ekonometrik Analizi. *Yönetim ve Ekonomi: Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(1), 121-135.
- Polater, S. (2020). Avrupa Birliği ve Türk Hukukunda Menşe Adının ve Mahreç İşaretinin Tescil Edilme Şartları. *Ticaret ve Fikri Mülkiyet Hukuku Dergisi*, 6(2), 283-309.
- Saatçi, G. ve Demiral, N. Ö. (2018). “Yöresel Yemeklerin Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Belirlenmesi: Bozcaada Örneği”, IWACT International West Asia Congress of Tourism Reserarch 27 Sept-30 Sept 2018 Van-TURKEY The Congress Book of Full Texts-IWACT ISBN:978-605-2292-64-8 Genişletilmiş Baskı

- Sabbağ, Ç. (2015). Lezzetler Diyarı Gaziantep. Fırat'tan Volga'ya, Medeniyetler Köprüsü. Editör Yarulina Yıldırım. *Adıyaman Üniversitesi Yayınları*, Yayın No 13 118 ISBN: 978-605-9134-00-2 199-217
- Sakar, E. ve Ünver, H. (2011). Türkiye’de Zeytin Yetiştiriciliğinin Durumu ve Ülkemizde Yapılan Bazı Seleksiyon ve Adaptasyon Çalışmaları. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 15(2), 19-25.
- Samsun Valiliği. (2021). 2021 tarihinde <http://www.samsun.gov.tr/>: <http://www.samsun.gov.tr/samsun-mutfagi-ilceler> adresinden alındı
- Sarıkaya, E. (2019). Türk Mutfak Kültürünün Şiire Yansıması Bağlamında Ravzî’nin Pilav kasidesi. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (16), 319-327.
- Sarioğlu, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi (ODÜSOBİAD)*, 6(14), 237-250. sayfa 239.
- Say, D. ve Ballı, E. (2012). Şalgam Suyunun (Şalgam) Özellikleri ve Adana Bölgesi’nin Gastronomi Turizmindeki Önemi, II. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, 612-620.
- Seçim, Y. (2018). Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etlikmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 197-209.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Seçim, Y. ve Genç, N. A. (2019). Sinop Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlılarının Değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (44), 302-319.
- Seçuk, B. ve Seçim, Y. (2021). 5 Yıldızlı Şehir Otellerinde Çalışan Aşçıların Karadeniz Mutfağı Üzerine Bilgileri ve Uygulama Düzeylerinin Belirlenmesi; Bursa Örneği. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 7 (12), 39-58.
- Serçeoğlu, N. (2014), “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Sezgin, A. A. ve Onur, M. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi. Erzinan İli Örneği. *Erzinan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.

- Sezgin, A. C. ve Ayyıldız, S. (2019). Gastronomi Alanında Vejetaryen/Vegan Yaklaşımı; Giresun Yöre Mutfağının Vejetaryen Mutfak Kapsamında İncelenmesi. *Siyasi Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya*, 1(1), 505-53.
- Özata, E. ve Cömert, M. (2016). Zeytinyağı ve Sağlıklı Yaşam. *Zeytin Bilimi*, 6(2), 105-110.
- Özvatan, B., Çakır, E. A. ve Kutlu, L. (2020). Düzce İl Merkezi Semt Pazarlarındaki Bitkilerin Etnobotanik Açısından İncelenmesi (Karadeniz Bölgesi, Türkiye). *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 8(1), 962-973.
- Shenton, A. K. (2004). Nitel Araştırma Projelerinde Güvenilirliği Sağlamaya Yönelik Stratejiler. *Bilgi İçin Eğitim*, 22 (2), 63-75.
- Silverman, D. (2016). *Qualitative Research*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- SMK (Sınai Mülkiyet Kanunu). (2016) Kanun Numarası: 6769, Kabul Tarihi: 22.12.2016, Resmî Gazete Tarihi: 10 Ocak 2017, Resmî Gazete Sayısı: 29944.
- Solmaz, Y. ve Altiner, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Solunoğlu, A. ve Nazik, M. H. (2018). Sokak Lezzetlerine İlişkin Tüketici Tercihleri: Gaziantep Örneği. *Preferences. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 40, 59.
- Sormaz, Ü. ve Kaya, Ş. (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yöresel Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3 (2) , 304-323. DOI: 10.32958/gastoria.422707
- Sormaz, Ü., Madenci, B. A. ve Yılmaz, M. (2020). “Konya İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi”, *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, (Issn:2630-631X) 6(28): 115-129.
- Sungur, O., Koç, R. ve Dulupçu, M. A. (2014). Antalya’da Tarım ve Tarımla İlişkili Firmaların İnovasyon ve Yerel Aktörlerle İşbirliği Faaliyetlerin Analizi. *Turkish Journal Of Agricultural Economics*, 20(1).
- Süzer, Ö. ve Özkanlı, O. (2020) Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 117-138.

- Şahin, S. K., İşlek, E. ve Bingöl, Z. (2018). *Gaziantep Mutfak Kültüründe Yer Alan Klasik Lezzetlerden Örnekler*. Türkbilim Dergisi. II. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi. Aralık Özel Sayısı 53 Şanlıurfa / Türkiye Tam ve Özet Metin Bildiri Kitabı 13094254
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri’de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü. *Uluslararası Beşerî Bilimler ve Eğitim Dergisi*, Erciyes Üniversitesi Edebiyat Fakültesi 1. Dil ve Kültür Çalışmaları Öğrenci Sempozyumu Özel Sayısı, 100-112.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri’de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü. *Uluslararası Beşerî Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8), 100-112.
- Şanlıer, N. (2010), “Türk Mutfağı ve Kültürünün Gençler Tarafından Bilinme Durumunun Tespiti ve Yöresel Yemeklerle İlgili Standart Tarife Geliştirme”, Gazi Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi, Ankara.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2012), Gençlerin Türk Mutfağına Bakışı, *Milli Folklor*, Yıl 24, Sayı 94.
- Şeker, İ. T. ve Hastaoğlu, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(4), 1879-1894.
- Şen, M. A. (2021). Kars Mutfak Kültürünün Kocaeli’ye Göç Etmiş Karşılıklar Tarafından Kullanılma Durumunun Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26 (45), 257-266. DOI: 10.17295/ataunidcd.806217
- Şen, N. ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Ek Sayı 1, 414-429. Retrieved from
- Şengül, S. (2015). Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri. S. Şengül, A. Çakır, G. Çakır, Yöresel Mutfaklar İçinde, TRAMEP, Ankara, Beta Basım Yayım
- Şengül, S. (2017). Türkiye’nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(37), 375-396.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye’nin Yöresel Mutfakları*, Ankara: Detay Yayıncılık.

- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Şimşek, A. (2021). Gastronomik Miras: Kelle (Sivas). *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 12(23), 173-186.
- Şimşek, H. ve Yıldırım, A. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Şimşek, N., Çakıcı, A. C. ve Yalım K. S. (2021). Konfor Gıda Tüketimi: Mersin'den Örnekler. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 59–65. Geliş tarihi gönderen
- Şimşek, N., Çakıcı, A. C. ve Yalım-Kaya, S. (2021). Konfor Gıda Tüketimi: Mersin'den Örnekler. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 59–65. Geliş tarihi gönderen <https://www.tutad.org/index.php/tutad/article/view/50>
- Şimşek, N., Soylu, A. G. ve Özkaya, F. (2020) Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 496-508.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). 2021 tarihinde [kocaeli.ktb.gov.tr: https://kocaeli.ktb.gov.tr/TR-69203/yoresel-yemekler.html](https://kocaeli.ktb.gov.tr/TR-69203/yoresel-yemekler.html) adresinden alındı
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). 2021 tarihinde <https://aregem.ktb.gov.tr: https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202366/ince-ekmek-yapma-ve-paylasma-kulturu-lavas-katirma-jupk-.html> adresinden alındı
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). antalya.ktb.gov.tr: <https://antalya.ktb.gov.tr/TR-67448/yemek-tarifleri.html> adresinden alındı
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). 2021 tarihinde [isparta.ktb.gov.tr: https://isparta.ktb.gov.tr/TR-264959/isparta-yemekleri.html](https://isparta.ktb.gov.tr/TR-264959/isparta-yemekleri.html) adresinden alındı
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). denizli.ktb.gov.tr: <https://denizli.ktb.gov.tr/TR-212083/denizli-yemek-kulturu.html> adresinden alındı
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). 2021 tarihinde [denizli.ktb.gov.tr: https://denizli.ktb.gov.tr/TR-212083/denizli-yemek-kulturu.html](https://denizli.ktb.gov.tr/TR-212083/denizli-yemek-kulturu.html) adresinden alındı
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). 2021 tarihinde <https://giresun.ktb.gov.tr: https://giresun.ktb.gov.tr/TR-208450/giresun-mutfagi.html> adresinden alındı

- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). 2021 tarihinde [zonguldak.ktb.gov.tr: https://zonguldak.ktb.gov.tr/TR-135210/zonguldak-lezzet-atolyesi.html](https://zonguldak.ktb.gov.tr/TR-135210/zonguldak-lezzet-atolyesi.html) adresinden alındı
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). 2021 tarihinde [zonguldak.ktb.gov.tr: https://zonguldak.ktb.gov.tr/TR-92609/zonguldak-mutfak-kulturu.html](https://zonguldak.ktb.gov.tr/TR-92609/zonguldak-mutfak-kulturu.html) adresinden alındı
- T.C. Isparta Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2014). *Isparta mutfağı “Geleneksel Tatlarımızdan Seğmeler”*. Ankara: Sistem Ofset.
- Talas, M. (2020). Malatya Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of World of Turks/Zeitschrift Für die Welt der Türken*, 12(3).
- Tanrıkulu, M. (2007). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Tespiti ve Tescil Edilmesinin nemi. *Uluslararası Sosyal Bilimler Eğitimi Dergisi*, 1(2), 173-184.
- Tekbalkan, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Bölge Turizmine Katkısı: Samsun Kaz Tiridi rneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 155-169.
- Tekindal, M. ve Arsu, ř. (2020). Nitel Araştırma Yöntemi Olarak Fenomenolojik Yaklaşımın Kapsamı ve Sürecine Yönelik Bir Derleme. *Ufkun tesi Bilim Dergisi*, 20(1), 153-172.
- Teyin, G. (2020). Kültürel Bir Miras; Tren Keşkeği Geleneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 4(2), 313-321.
- Toprak, L. ve Oğuz, Z. (2017). Coğrafi İşaretler ve Siirt İli rneği. 18. Ulusal Turizm Kongresi, 18-22.
- Toygar, K. (2001). Türk Mutfak Kültürü zerine Araştırmalar. Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Ankara, Yayın No:29, Eylül, 13.
- Tuna, M. ve zyurt, B. (2018). Ankara’da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma (Evaluation of Gastronomy Tourism in Ankara: A Qualitative Research), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/Special issue3, 73-87
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D. ve Snnetęioęlu, S. (2020). Mutfak şeflerinin Füzyon Mutfağa Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar ile Füzyon Mutfak nerileri, *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 332-358.

Türk Patent. (2018). 08 12, 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=06> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/>: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=44> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr/: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=01> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr/: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=32> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=20> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=35> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=43> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.com.tr/: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=27> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=38> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr/: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=42> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=58> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=66> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-208450/giresun-mutfagi.html> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=55> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr/: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=17> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr/: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=41> adresinden alındı

Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=33> adresinden alındı

- Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr/: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=07> adresinden alındı
- Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=75> adresinden alındı
- Türk Patent. (2018). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=44> adresinden alındı
- Türk Patent. (2021). 2021 tarihinde ci.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=67> adresinden alındı
- Türker, A. ve Çelik, İ. (2012). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, 4(9), 86-98.
- Türker, N., Türkmen, M. ve Caymaz, E. (2019). Geleneksel Bir Ürün Olarak Kastamonu Pastırması. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(2), 264-277.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2021). 10 17, 2021 tarihinde <https://cip.tuik.gov.tr/#:https://cip.tuik.gov.tr/#> adresinden alındı
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi Dergisi*, 6(4), 543-559.
- Uçuk C. ve Kayran, M. (2020). Gaziantep Mutfağının Tarihsel Gelişimi: Milli Mücadeli Döneminde Gaziantep'te Yeme İçme Faaliyetleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 258-272.
- Ulu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 37-42.
- UNESCO. (2021). 2021 tarihinde https://www.unesco.org.tr:https://www.unesco.org.tr/Content_Files/Content/Sektor/Kultur/sokum_bb.pdf adresinden alındı
- Uzel, A. R. (2018). “Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi”. *Ege Üniversitesi. Ziraat Fak. Dergisi*, 55 (1): 37-44.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö. ve Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi İşaretleme Kapsamında Kocaeli Gastronomik Ürünlerinin Değerlendirilmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*. 19 (28): 132-140, 2017 ISSN: 2147 - 7833

- Vural, H. ve Fidan, H. (2007). Türkiye’de Hayvansal Üretim ve Hayvancılık İşletmelerinin Özellikleri. *Turkish Journal of Agricultural Economics*, 13(2).
- Yeşilyurt, B. ve Kurnaz, A. (2021). Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine Gastronomik Bir Bakış. 2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism. Sakarya Üniversitesi, 27-28 Mayıs. 795-806.
- Yıldırım, A. (1999), “Nitel Araştırma Yöntemlerinin Temel Özellikleri ve Eğitim Araştırmalarındaki Yeri ve Önemi”. *Eğitim ve Bilim*, 23(112).
- Yolcu, M. A. (2018). Geleneksel Ekolojik Bilgi Bağlamında Çanakkale Halk Botaniği. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı*, 16(24), 63-77.
- Yönet, E, F. ve Sezgin, C. A. (2018). Kültürel Miras Açısından Türk Kahvesi. *Electronic Turkish Studies*, 13(10).
- Yücel, E., Özel, A. N. ve Şengün, İ. Y. (2013). Kemaliye Erzincan İlçesinde Gıda Olarak Tüketilen Bitkiler ve Bölgeye Has Diğer Yiyecekler. *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 6(2), 34-44.
- Yüksel, A., Mil, B. ve Bilim, Y. (2007). *Nitel Araştırma: Neden, Nasıl, Niçin*. Ankara: Detay Yayıncılık, 11.
- Zengin, B. ve Işkın, M. (2017). Yerel mutfakların gastronomi turizmi değerlendirmesi: Sivas örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5 (40), 404-415.

EKLER

Ek 1:

Değerli Katılımcı,

Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans programı öğrencisiyim ve GMS 507 Tez II dersi kapsamında bir araştırma yapmaktayım. Bu araştırmanın amacı, kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımı, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması farkındalığının belirlenmesidir. Bu bağlamda, sizin görüşleriniz çalışmanın amacını gerçekleştirebilmek adına büyük önem taşımaktadır. Katkınız için teşekkür ederim.

Bürge Kardeş Delil
Öğretim Görevlisi
Başkent Üniversitesi
Yabancı Diller Yüksekokulu

- Bu çalışmaya katılım gönüllülük esasına dayanmaktadır. Çalışmaya katılmak istemiyorsanız, istediğiniz anda görüşmeyi kesebilirsiniz.
- Görüşme sürecinde söyleyeceklerinizin tümü gizli tutulacaktır. Ayrıca, araştırma sonuçlarını yazarken isminiz rapora yansıtılmayacaktır.
- Görüşmeye başlamadan önce sormak istediğiniz bir sorunuz varsa önce bunu yanıtlamak isterim.

AD/SOYAD

İMZA

DEMOGRAFİK BİLGİLER

1. Cinsiyetiniz?
() Kadın () Erkek
2. Doğum yılınız?

3. Nerelisiniz?

4. Bekâr iseniz ailenizle mi yoksa yalnız mı yaşıyorsunuz?

5. Evli iseniz, eşiniz nereli?

GÖRÜŞME SORULARI

1. Evinizde yöresel yemeklere yer verilir mi?
2. Evinizde ne sıklıkla yöresel yemek yapılır?
3. Evinizde yapılan yöresel yemekler için yöresel malzemelerden faydalaniyor musunuz?
4. Yöresel malzemelerin tedarik edilmesinde zorluklarla karşılaşılıyor musunuz? Evet ise, ne gibi zorluklarla karşılaşılıyorsunuz?
5. Yörenize ait bildiğiniz coğrafi işaretli ürünler var mı?
6. Sadece sizin yörenize ait ot, baharat ve benzeri bir ürün mevcut mu? Bunları yöresel yemeklerinizde kullanır mısınız?
7. Yörenize ait yaptığınız yemekler var mı? Yörenize ait yapmasanız bile adını duyduğunuz yemekler var mı?
8. Yörenize ait yaptığınız yemekleri hangi kaynaktan öğrendiniz?
9. (Varsa) evdeki çocukların/gençlerin yöresel yemeğe yaklaşımı nasıldır?
10. Yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması için sizce ne yapılmalı?
11. Bayram, nişan, düğün, doğum, ölüm gibi özel bir günde yörenize ait bir yemek yapacak olsanız ne olurdu? Nasıl yapılır, tarif edebilir misiniz?
12. Gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinizden öğrendiğiniz veya yaptığınız yöresel bir yemeğe ait bir aile reçeteniz var mıdır? Bunları yaparken kullandığınız özel bir mutfak eşyası var mıdır? Bu yemeğin bir hikâyesi var mıdır?

13. Yaptığınız bu yöresel yemeklerin reçetesini hiç paylaştığınız oldu mu? Eğer evet ise kimlerle? Paylaştığınız reçetelerle ilgili hiç olumlu veya olumsuz geri dönüt aldığınız oldu mu?
14. Bu konuda belirtmek istediğiniz başka görüş ve önerileriniz var mı?

Teşekkür ederim.



REÇETE

YEMEĞİN ADI/YÖRESİ:	
KAYNAK KİŞİ ADI SOYADI DOĞUM YILI:	
KULLANILAN EKİPMAN:	
MALZEMELER:	
YAPILIŞI:	

Ek 2:

Sayın Hocam,

“Akademisyenlerin Yöresel Yemek Farkındalığı” başlıklı yüksek lisans tez çalışması kapsamında görüşme formu geliştirilmiştir. Görüşme formunun veri toplamak için uygunluğunun değerlendirilmesi amacıyla değerli görüşlerinize ihtiyaç duymaktayız. Bunun için bir “**Uzman Değerlendirme Formu**” hazırlanmıştır. Form içindeki soruları, aşağıda belirtilen hususlara göre değerlendirmenizi talep etmekteyiz.

- a. Herkes için aynı anlamı ifade ediyor mu?
- b. Birbiriyle örtüşen maddeler var mı?
- c. Bölünmesi gereken maddeler var mı?

Sorulara ilişkin incelemenizi form üzerinde yer alan “**Kullanımı Uygun Değil**”, “**Kullanımı Düzenlenerek Uygun**” veya “**Kullanımı Uygun**” seçeneklerinden birini işaretleyerek belirtiniz. “**Kullanımı Uygun Değil**” veya “**Kullanımı Düzenlenerek Uygun**” seçeneklerinden birini seçtiyseniz, lütfen görüş ve önerilerinizi de ekleyiniz. Ayrıca, sorular arasında yer almayan ancak eklenmesini gerekli gördüğünüz sorular varsa, formun altındaki Ek kısmına yazabilirsiniz. Sorular, sizlerin görüşleri doğrultusunda gerekli güncellemeleri takiben uygulamaya sunulacaktır.

UZMAN DEĞERLENDİRME FORMU

Sayın yetkili,

Bu görüşme, “Akademisyenlerin Yöresel Yemek Farkındalığı: Bir Vakıf Üniversitesi Örneği” başlıklı yüksek lisans tez çalışması kapsamında yapılmakta olup; bu çalışmada kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımı, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmak üzere reçetelendirilerek kayıt altına alınması farkındalığının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda aşağıdaki sorular sırasıyla yöneltilecektir. Sorulara vereceğiniz yanıt çalışmanın amacı için son derece önemli olup üçüncü şahıslarla paylaşılmayacaktır.

Araştırmacı

Bürge Kardeş DELİL

Başkent Üniversitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi İlkay YILMAZ

Başkent Üniversitesi

Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi

Cinsiyetiniz :
Yaşınız :
Eğitim durumunuz :
Göreviniz :

Görüşme Formu	Maddeler		Uzman Görüşü			
			Kullanımı Uygun Değil	Kullanımı Düzenlenerek Uygun	Kullanımı Uygun	Görüş ve Öneriler
Akademiye'nin Yöresel Yemek Farkındalığı: Bir Vakıf Üniversitesi Örneği	1.	Evinizde yöresel yemeklere yer verilir mi?				
	2.	Evinizde ne kadar sıklıkla yöresel yemek yapılır?				
	3.	Yörenize ait yaptığınız veya yapmasanız bile bildiğiniz yemeklerin adları nelerdir?				
	4.	Yörenize ait yaptığınız yemekleri aile büyüklerinizden mi öğrendiniz yoksa başka bir kaynaktan mı yararlandınız?				
	5.	Yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması için sizce ne yapılmalı?				
	6.	Bayram, nişan, düğün, doğum gibi özel bir günde yörenize ait bir yemek yapacak olsanız ne olurdu? Nasıl yapılır, tarif edebilir misiniz?				
	7.	Gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinizden öğrendiğiniz veya yaptığınız yöresel bir yemeğe ait bir aile reçeteniz var mıdır?				
	8.	Bu konuda belirtmek istediğiniz başka görüş ve önerileriniz var mı?				
	9.	Evinizde yöresel yemeklere yer verilir mi?				
	1. Ek	Öneri Sorular				
	1.					
	2.					
	3.					
	4.					
	5.					

Toplam iş Deneyiminiz (yıl olarak) :

Değerli katkılarınız için teşekkür ederiz.

Ek 3:



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı : E-62310886-302.14.01-52773
Konu : Bürge Kardeş Delil'in Etik Onay
Başvurusu Hk.

10.08.2021

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 29.04.2021 tarih ve 30391 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Bürge Kardeş Delil'in, Dr. Öğretim Üyesi İlkay Yılmaz'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu



Sayı : 17162298.600-165

Konu : Tez Çalışması

28 TEMMUZ 2021

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Bürge Kardeş Delil'in, Dr. Öğretim Üyesi İlkay Yılmaz'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir. Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/ Olumsuz
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/Olumsuz
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ Olumsuz
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ Olumsuz

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Bürge Kardeş Delil'in, Dr. Öğretim Üyesi İlkay Yılmaz'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu tez çalışmasının yapılabilir olduğu görüşündeler.

Prof. Dr. Özcan Yağcı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Bürge Kardeş Delil'in, Dr. Öğretim Üyesi İlkay Yılmaz'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu tez çalışmasının uygun olduğu düşüncelerini iletmışlerdir.