

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

GAZİANTEP YEMEKLERİ ÜZERİNE BİR İÇERİK İNCELEMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ÖZKAN SÜZER

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP
HAZİRAN 2018

T.C.
UNIVERSITY OF GAZİANTEP
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

A CONTENT ANALYSIS ON GAZİANTEP DISHES

MASTER OF ARTS THESIS

ÖZKAN SÜZER

Supervisor: Assistant Professor Dr. Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP
JUNE 2018

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İçerik İncelemesi

Özkan SÜZER

Tez Savunma Tarihi: 11.06.2018

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı


Doç. Dr. Zekiye ANTAKYALIOĞLU
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.


Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımda okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.


Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Doç. Dr. Nuray TÜRKER

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Dr. Öğr. Üyesi Fatma ALBAK YALINIZ

.....

.....

İmzası





ÖZET

GAZİANTEP YEMEKLERİ ÜZERİNE BİR İÇERİK İNCELEMESİ

SÜZER, Özkan

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Haziran 2018, 94 sayfa

Yemek, insanoğlu için fizyolojik bir gereksinimdir. Önceleri yemek yemeye salt olarak beslenme temelli bakılırken, zamanla yemek yemeye yüklenen anlamlar değişmiştir. Günümüzde yemek; kültürün önemli bir parçası, bir sosyalleşme aracı, iletişim biçimi ve seyahat nedenidir. Günümüzde gelişen gastronomi turizmi, yöresel yemek kültürü açısından eşsiz ve zengin pek çok destinasyona yapılan seyahatlerde önemli bir seyahat motivasyonu oluşturmakta ve gastronomi turistlerini destinasyona çekmektedir. Sahip olduğu gastronomik değerler nedeniyle Gaziantep ülkemizin en önde gelen gastronomi turizmi destinasyonudur. Gaziantep mutfağı köklü bir tarihi olan, çok çeşitli ürünlere sahip zengin bir mutfaktır. Yerel ürün kullanımının yüksek olduğu Gaziantep mutfağı, sahip olduğu eşsiz yemek kültürü nedeniyle 2015 senesinde UNESCO tarafından Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Kenti olarak seçilmiştir. Bu ünvan, şehre yönelik olan yemek motifli seyahatlerin artmasına neden olmuştur. Bunun yanı sıra, Gaziantep'in eşsiz yemek kültürü ilgili yazın için de önemli bir araştırma konusunu oluşturmakta olup Gaziantep mutfağının incelendiği çalışmalar hızlı bir artış göstermiştir.

Bu çalışmada Gaziantep mutfak kültürü ve yemek çeşitliliği derinlemesine incelenmiş ve yemek yapımında kullanılan malzemeler ile bu malzemelerin kullanım sıklığı içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Çalışmanın temel amacı; Gaziantep çorbalarını, ana yemeklerini ve tatlılarını üretiminde kullanılan malzemeler itibarıyla analiz etmek ve bu malzemelerin frekanslarını (yemeklerde kullanım sıklığını) belirlemektir. Böylece Gaziantep mutfağında kullanılan temel yemek malzemeleri ve bu malzemelerin çeşitleri belirlenecektir. Çalışmada ayrıca yemeklerde kullanılan malzemelerin besin grupları itibarıyla dağılımları da incelenmektedir. Yemek yapımında kullanılan malzemelerin çeşitliliği Gaziantep mutfağının gastronomik açıdan ne kadar zengin olduğunu göstermektedir.

İlgili yazın incelendiğinde besin gruplarının çeşitli başlıklar altında sınıflandırıldığı görülmektedir. Ancak literatürde sıklıkla besin gruplarının; süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumlar, ekmek ve diğer tahıllar, sebze ve meyveler, yağlar, şeker ve tatlılar ve diğer olmak üzere dokuz başlıkta incelendiği belirlenmiştir. Ancak; bu çalışmada baharatların Gaziantep mutfağında önemli bir yer tutması nedeniyle Gaziantep mutfağı 10 besin grubu altında incelenmiştir.

Bu çalışma dört bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde çalışmanın konusu, amaçları, önemi ve yöntemi gibi kısımlar yer alırken, ikinci bölümde gastronomi kavramı, gastronominin gelişimi, önemi ve diğer bilim dalları ile ilişkisi incelenmiş ve besin grupları ile ilgili temel bilgiler verilmiştir. Üçüncü bölümde ise Gaziantep ile ilgili

genel bilgilere yer verilmiş; Gaziantep mutfağı genel özellikleri ve Gaziantep yemekleri ayrıntılı incelenmiştir. Dördüncü bölümde yapılan içerik analizinden elde edilen bulgular paylaşılmıştır. Çalışma kapsamında Gaziantep mutfağını konu alan 13 yemek kitabı incelenmiş ve her yemek ve tatlı için yemek üretiminde kullanılan standart malzeme listesi oluşturulmuştur. Bu malzemelerin standardize edilmesi için Spss programı kullanılmış ve malzemeler frekans analizi ile analiz edilmiştir. Bu analizler sonucunda; 38 çorbada (toplam 323 malzeme), 298 ana yemekte (toplam 2824 malzeme) ve 61 tatlıda (toplam 345 malzeme) kullanılan malzemelerin 10 besin grubuna göre yüzdesel dağılımları belirlenmiştir. Ayrıca; besin gruplarına göre malzemelerin frekansları da elde edilmiş ve her bir besin grubu için bu dağılımlar grafiklerle gösterilmiştir. Elde edilen sonuçların Gaziantep gastronomisinin gelişmesine katkı sağlayacağı ve gelecekte yapılacak çalışmalarda yararlı olacağı beklenmektedir.

Anahtar kelimeler: Gaziantep Mutfağı, Besin Grupları, Mutfak Kültürü

ABSTRACT

A CONTENT ANALYSIS ON GAZIANTEP DISHES

SÜZER, Özkan

M. A. Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Assistant Professor Dr. Oya ÖZKANLI

June 2018, 94 pages

Food is a physiological requirement for the human being. While the dining is purely nutritionally based, the meanings of dining over time have changed. Today, food is an important part of the culture, a socialization tool, a communication style and a motivation for travel. Development of gastronomic tourism constitutes an important travel motivation to many unique and rich destinations in terms of local food culture and attracts gastronomic tourists to destinations. Due to its gastronomic features, Gaziantep is the most popular gastronomic destination of Turkey. Gaziantep cuisine is a rich cuisine with a long history and a wide variety of dishes. Having a unique food culture, Gaziantep cuisine, where the use of local products is high, was granted as "City of Gastronomy" of The Creative Cities Network in 2015 by UNESCO. This title has led to an increase in food-motivated travel to the city. Besides, the unique culinary culture of Gaziantep constitutes an important research topic for the related literature and the studies on Gaziantep cuisine have shown a rapid increase.

In this study, Gaziantep cuisine and Gaziantep dishes were examined profoundly and the ingredients of the dishes and the frequency of the ingredients were analyzed by content analysis method. The main aim of the study is; to analyze the ingredients of soups, main dishes and desserts and to determine the frequencies of these ingredients. Thus, basic ingredients used in the Gaziantep cuisine and the types of ingredients will be determined. The study also examines the distribution of ingredients by food groups. The variety of ingredients shows the richness of Gaziantep cuisine in terms of gastronomy.

The literature shows that food groups can be classified in different groups. However, it is determined that food groups can be classified in nine categories as milk and dairy products, meat and meat products, eggs, legumes, nuts and oilseeds, bread and other grains, vegetables and fruits, oils, sugar and sweets and others. On the other hand, in this study, food groups were classified in 10 groups by adding spices as spices are frequently used in Gaziantep cuisine.

This study consists of four parts. While the first part includes topics such as the main field, objectives, importance and methodology of the study, the second part examines the concept of gastronomy, the development of gastronomy, the relationship between

gastronomy and other disciplines and also basic information about food groups. In the third part, general information about Gaziantep is given and general characteristics of Gaziantep cuisine and dishes have been examined in detail. In the fourth chapter, the findings obtained from the content analysis are presented. Within the scope of the study, 13 cookbooks about Gaziantep cuisine were examined and a standard list of ingredients used in food production for each meal and dessert was created. The Spss program was used to standardize the ingredients and the ingredients were analyzed by frequency analysis. Percentage distributions of ingredients used in 38 soups (323 ingredients), 298 main dishes (2824 ingredients in total) and 61 desserts (345 ingredients in total) were determined according to 10 food groups. The frequencies of the ingredients were also obtained according to the food groups and these distributions are shown graphically for each food group. It is expected that the results obtained from this study will contribute to the development of Gaziantep gastronomy and will be useful for future studies.

Key words: Gaziantep Cuisine, Food Groups, Culinary Culture

ÖNSÖZ

Bu çalışma, Türkiye gastronomisinin önemli saç ayaklarından birisi olan Gaziantep mutfağı üzerine gerçekleştirilmiştir. Gelişen gastronomi camiasında zamanla daha önemli hale gelen Gaziantep mutfağı üzerine çeşitli akademik ve sosyal çalışmalar yapılmaktadır. Gaziantep mutfağı ürünlerinde kullanılan malzemeler üzerine pek fazla çalışma bulunmamakla birlikte, bu araştırma ile bölge mutfağına istatistiki bir bakış açısı getirebilmek hedeflenmiştir.

Bu tezin planlanmasında ve gerçekleştirilmesinde desteğini ve yardımlarını esirgemeyen, akademik bilgi ve tecrübesi ile daima yol gösterici olan değerli danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI hocama sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Tez süresince anlayış ve desteğini esirgemeyen bölüm başkanım Sayın Doç. Dr. Nuray TÜRKER hocama, her konuda destek veren mesai arkadaşlarım Sayın Arş. Gör. Ayşegül ACAR ve Sayın Arş. Gör. Samet GÖKKAYA hocalarıma da ayrıca teşekkür ederim.

Ayrıca, öğrenim hayatım boyunca maddi manevi olarak her zaman yanımda olan, sevgi ve desteklerini esirgemeyen aileme, tüm hayatım boyunca beni bir ışık gibi aydınlatan ve daima destek olan dedeme şükranlarımı sunarım.

Özkan SÜZER

Haziran 2018

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iv
ABSTRACT	vi
ÖNSÖZ	viii
İÇİNDEKİLER.....	ix
TABLolar LİSTESİ.....	xii
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ.....	xiii
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiv
GRAFİKLER LİSTESİ.....	v
KISALTMALAR.....	vii
BİRİNCİ BÖLÜM.....	1
GİRİŞ.....	1
1.1. GİRİŞ	1
1.2. AMAÇLAR.....	2
1.3. ÖNEMİ.....	3
1.4. YÖNTEM.....	3
İKİNCİ BÖLÜM	4
GASTRONOMİ VE BESİN GRUPLARI	4
1.1. YEMEK VE KÜLTÜR ÜZERİNE	4
1.2. GASTRONOMİNİN KISA TARİHÇESİ	5
1.3. GASTRONOMİNİN TANIMI VE GASTRONOMİ	6
1.4. GASTRONOMİNİN AMACI VE DİĞER DİSİPLENLERLE İLİŞKİSİ	8
1.5. BESİN GRUPLARI	10
1.5.1. Süt ve Süt Ürünleri	12
1.5.2. Et ve Et Ürünleri	13
1.5.3. Yumurta	15
1.5.4. Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar	16
1.5.5. Ekmek ve Diğer Tahıllar	17
1.5.6. Sebze ve Meyveler	18
1.5.7. Yağlar	19
1.5.8. Şeker ve Tatlılar.....	20
1.5.9. Diğer	21
1.5.10. Baharatlar	22
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	23

GAZİANTEP MUTFAĞI	23
3.1. GAZİANTEP.....	23
3.1.1. Coğrafi Konumu ve Yapısı	23
3.1.2. Tarihi.....	24
3.1.3. Arazi Yapısı, Bitki Örtüsü ve Tarımsal Faaliyetler	25
3.2. GAZİANTEP GASTRONOMİSİ	26
3.2.1. Mutfak Kültürü ve Türk Mutfağı.....	26
3.2.2. Gaziantep Mutfağı.....	28
3.2.3. Gaziantep Mutfağı Genel Özellikleri	34
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	43
YÖNTEM VE SAHA ARAŞTIRMASI.....	43
4.1. MATERYAL VE YÖNTEM.....	43
4.2. ARAŞTIRMANIN MODELİ ve kapsamı	43
4.3. VERİ TOPLAMA SÜRECİ	44
4.4. VERİ ANALİZİ VE BULGULAR.....	47
4.5. GAZİANTEP MUTFAĞINDA YER ALAN ÇORBALARA İLİŞKİN BULGULAR	47
4.5.1. Süt ve Süt Ürünleri	49
4.5.2. Et ve Et Ürünleri	50
4.5.3. Yumurta	50
4.5.4. Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar	50
4.5.5. Tahıllar	51
4.5.6. Sebze ve Meyveler	51
4.5.7. Yağlar	52
4.5.9. Baharatlar	53
4.5.10. Diğer	53
4.6. GAZİANTEP MUTFAĞINDA YER ALAN ANA YEMEKLERE İLİŞKİN BULGULAR.....	54
4.6.1. Süt ve Süt Ürünleri	57
4.6.2. Et ve Et Ürünleri	57
4.6.3. Yumurta	58
4.6.4. Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar	58
4.6.5. Tahıllar	59
4.6.6. Sebze ve Meyveler	59
4.6.7. Yağlar	60
4.6.8. Şeker ve Tatlılar.....	61
4.6.9. Baharatlar	61
4.6.10. Diğer	62
4.7. GAZİANTEP MUTFAĞINDA YER ALAN TATLILARA İLİŞKİN BULGULAR	62
4.7.1. Süt ve Süt Ürünleri	64
4.9.3. Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar	65
4.9.4. Tahıllar	66
4.9.5. Sebze ve Meyveler	66
4.9.6. Yağlar	67
4.9.7. Şeker ve Tatlılar.....	67
4.9.8. Baharatlar	68
4.9.9. Diğer	68
4.10. GAZİANTEP MUTFAĞI ÇORBALARI, ANA YEMEKLERİ VE TATLILARINDA KULLANILAN MALZEMELERİN BESİN GRUPLARINA GÖRE DAĞILIMI.....	69

SONUÇ	71
KAYNAKÇA.....	76
EKLER	88
EK A. GAZİANTEP MUTFAĞI ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN MALZEMELERİN DEĞERLERİ.....	89
EK A1: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Malzemelerin Değerleri	89
EK A2: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Malzemelerin Değerleri	90
EK A3: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Malzemelerin Değerleri	91
EK B: Gaziantep Mutfağı Çorbaları, Ana Yemekleri ve Tatlılarında Kullanılan Malzemelerin Besin Gruplarına Dağılımı	92
ÖZGEÇMİŞ.....	94
VITAE.....	94



TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1: Yumurtanın Bileşimi (%)	16
Tablo 2: Çeşitli Tahıl Tanelerinin Bileşimi (%).....	18
Tablo 3: 09.04.2018 İtibari İle Gaziantep’e Ait Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri.....	30
Tablo 4: 2018 İtibari ile Yaratıcı Şehirler Ağına Dâhil Olan Gastronomi Şehirleri.....	31
Tablo 5: Gaziantep Denilince Akla Gelen Sözcük	32
Tablo 6: Gaziantep Turizminin Güçlü Yönleri.....	33
Tablo 7: Gaziantep Yemeklerinin Sınıflandırılması.....	36
Tablo 8: Araştırmada Kullanılan Gaziantep Mutfağını İşleyen Yemek Kitapları....	44
Tablo 9: Ale Nazik Yemeği Malzemeleri Analizi.....	46
Tablo 10: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Malzemeler.....	48
Tablo 11: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Malzemeler.....	54
Tablo 12: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Malzemeler.....	63
Tablo 12: Gaziantep Mutfağı Çorbaları, Ana Yemekleri ve Tatlılarında Kullanılan Malzemelerin Besin Gruplarına Göre Dağılımı.....	69

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 1: Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi.....	32
Fotoğraf 2: Gaziantep Patlıcan Kebabı.....	37
Fotoğraf 3: Antep Beyran Çorbası.....	38
Fotoğraf 4: Antep Yuvarlaması.....	39
Fotoğraf 5: Antep Usulü Patlıcan Dolması Kuruşu.....	40
Fotoğraf 6: Antep Baklavası.....	41
Fotoğraf 7: Antep Katmeri.....	42

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1: Gastronomi Çalışmaları İçin Multidisipliner Model.....	9
Şekil 2: Besin Grupları.....	10
Şekil 3: Şeker ve Şekerli Yiyeceklerin 100 Gramlarının Sağladığı Enerji ve Besin Öğeleri Miktarları.....	21



GRAFİKLER LİSTESİ

Grafik 1: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Malzemelerin Besin Gruplarına Göre Dağılımı.....	49
Grafik 2: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri.....	50
Grafik 3: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Et ve Et Ürünleri.....	50
Grafik 4: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Yumurta Kullanımı.....	50
Grafik 5: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar.....	51
Grafik 6: Gaziantep Mutfağında Kullanılan Tahıllar.....	51
Grafik 7: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Sebze ve Meyveler.....	52
Grafik 8: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Yağlar.....	52
Grafik 9: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Şekerler.....	53
Grafik 10: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Baharatlar.....	53
Grafik 11: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Diğer Ürünler.....	54
Grafik 12: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Malzemelerin Besin Gruplarına Göre Dağılımı.....	56
Grafik 13: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri.....	57
Grafik 14: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Et ve Et Ürünleri.....	58
Grafik 15: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Yumurta Kullanımı.....	58
Grafik 16: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar.....	59
Grafik 17: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Tahıllar.....	59
Grafik 18: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Sebze ve Meyveler.....	60
Grafik 19: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Yağlar.....	61
Grafik 20: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Şekerler.....	61

Grafik 21: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Baharatlar.....	62
Grafik 22: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Diğer Ürünler.....	62
Grafik 23: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Malzemelerin Besin Gruplarına Göre Dağılımı.....	64
Grafik 24: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri.....	65
Grafik 25: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Yumurta Kullanımı.....	65
Grafik 26: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar.....	66
Grafik 27: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Tahıllar.....	66
Grafik 28: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Sebze ve Meyveler.....	67
Grafik 29: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Yağlar.....	67
Grafik 30: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Şeker ve Tatlılar.....	68
Grafik 31: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Baharatlar.....	68
Grafik 32: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Diğer Grubu Malzemeler.....	69

KISALTMALAR

Akt.: Aktaran

ATO: Ankara Ticaret Odası

MEGEP: Mesleki Eğitim ve Öğretim Projesini Güçlendirme Merkezi

T.C. : Türkiye Cumhuriyeti

TBMM: Türkiye Büyük Millet Meclisi

TÜİK: Türkiye İstatistik Kurumu

TÜRSAB: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu

Vb.: Ve benzeri

Vd.: Ve Diğerleri

BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ

1.1. GİRİŞ

İnsanlık tarihinin başlangıcından bugüne kadar beslenme, insanların hayatlarını devam ettirebilmeleri için gerekli olan bir ihtiyaçtır. İnsanlık, tarihsel süreçte önceleri bu ihtiyacı avcılık ve toplayıcılıkla sağlarken, mevsimsel şartlara göre lezzet kriteri gözetmeksizin buldukları ile yetinmek zorunda kalmıştır. (Kılınç ve Çavuş, 2010: 1). Gürsoy (2013: 11)'un da ifade ettiği gibi; insanların beslenme süreçlerinin orman bitkileri ve meyveleriyle başladığı tahmin edilmekte, bu tarz bitki ve meyveleri içgüdüleriyle veya hayvanların tükettiği bitkileri belirleyerek buldukları düşünülmektedir.

İnsanların temel ihtiyacı olan yemek yeme eylemi, zaman içerisinde değişikliğe uğramıştır. Beşirli (2010: 159); beslenmenin biyolojik bir eylem olduğunu ve insanın ihtiyacı olan enerji miktarını karşılayabilmek için besinlerin temini, tüketime hazır hale getirilmesi ve tüketim süreçlerinin, beslenmeyi yalnızca biyolojik bir eylem olmaktan öte kültürel bir olgu haline dönüştürdüğünü belirtmiştir. İnsanlar günümüzde yemek yemeye salt beslenme odaklı yaklaşmamaktadır. Günümüzde yemek; sosyalleşme, eğlenme vb. faaliyetler için bir araç olabilmekte, insanları bir araya getirebilmektedir.

Beslenmede ortaya çıkan değişimler, farklı yaklaşımları beraberinde getirmiştir. Yiyecekler çeşitli kriterlere göre sınıflandırılmıştır. Bu doğrultuda besin grupları sınıflandırması ortaya çıkmıştır. Besinler, farklı besin gruplarına göre (et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yağlar vd.) sınıflandırılabilmektedir. Bu çalışmanın da temel konusunu oluşturan Gaziantep yemekleri on besin grubu altında sınıflandırılmıştır.

Gaziantep mutfağı, bulunduğu coğrafya itibari ile tarihi bir zenginliğe sahip, geniş ürün yelpazesi bulunan bir mutfaktır. Yerel ürün kullanımının yoğun şekilde görülebildiği bu mutfak, 2015 senesinde UNESCO tarafından Yaratıcı Şehirler Ağı

Gastronomi Kenti olarak seçilmiştir. Türkiye’den bu ağı dahil olan ilk şehir olma özelliğini taşıyan Gaziantep, elde ettiği bu ünvan ile gastronomi anlamında ki zenginliğini ön plana çıkarmaktadır.

Bu çalışmada; Gaziantep mutfağı üzerine ilgili literatür (kitaplar, dergiler, internet kaynakları vb.) incelenmiş ve çorbalar, ana yemekler ve tatlılar başlıkları altında Gaziantep yemeklerinin içerikleri analiz edilmiştir.

Araştırmada incelenen çorbalar, ana yemekler ve tatlılara malzeme bazlı içerik analizi yapılmıştır. Öncelikle Gaziantep mutfağı üzerine yazılmış 13 kitaptan malzeme standardizasyonu yapılmış, sonrasında ise bu malzemeler besin gruplarına göre sınıflandırılarak elde edilen veriler sosyal bilimler alanında kullanılan bir istatistiki analiz programına yüklenmiştir. Malzemelerin tek başına ve besin gruplarına göre frekans analizleri yapılmıştır. Yapılan analizlerde, Gaziantep mutfağında baharat ve et gibi malzemelerin kullanımının ön plana çıktığı, sadeyağ vb. yerel ürün kullanımlarının da yüksek olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen veriler çorbalar, ana yemekler ve tatlılar olarak gruplanmış ve her bir besin grubu için ayrı ayrı grafiklerle gösterilmiştir.

1.2. AMAÇLAR

Gaziantep mutfağı, sahip olduğu eşsiz yemek kültürü nedeniyle 2015 senesinde UNESCO tarafından Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Kenti olarak seçilmiştir. Bu ünvan, şehre yönelik olan yemek motifli seyahatlerin artmasına neden olmuştur. Bunun yanı sıra, Gaziantep'in eşsiz yemek kültürü ilgili yazın için de önemli bir araştırma konusunu oluşturmakta olup Gaziantep mutfağının incelendiği çalışmalar hızlı bir artış göstermiştir. Yapılan literatür taraması sonucu, besin grupları itibari ile yemek analizi ile ilgili çalışmaların yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda bu çalışmada Gaziantep mutfak kültürü ve yemek çeşitliliği derinlemesine incelenmiş ve yemek yapımında kullanılan malzemeler ile bu malzemelerin kullanım sıklığı içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Bu araştırma da Gaziantep mutfağına ait yemeklerin besin gruplarına göre dağılımlarının belirlenmesini amaçlanmaktadır. Ayrıca çalışmada, bu besin gruplarını oluşturan malzemelerin hem genel hem de ait olduğu besin grubu içerisindeki yüzdesel dağılımı incelenmektedir. Böylece yapılan analizler Gaziantep mutfağında kullanılan malzemeler, bu malzemelerin besin grupları itibariyle

dağılımları ve kullanılan malzemelerin besin gruplarındaki yüzdesel dağılımları hakkında fikir vermektedir.

1.3. ÖNEMİ

Gaziantep mutfağı; popülerliği gün geçtikçe artan, uluslararası anlamda çok çeşitli araştırmalara konu olmuş önemli bir mutfaktır. Bu mutfağa ait çorba, ana yemek ve tatlıları oluşturan malzemelerin yüzdesel olarak incelenmesi, mutfak kültürünün irdelenmesi açısından önem taşımaktadır. Gaziantep mutfağı üzerine yapılan bu istatistiki araştırma, ilgili yazına yeni bilgiler kazandıracak ve sonraki araştırmalar için yol gösterici olacaktır.

1.4. YÖNTEM

Araştırmada; Gaziantep mutfağına ait çorba, ana yemek ve tatlılar değerlendirilmiştir. Çalışma ikincil verilerden yararlanılan nitel bir çalışmadır. Araştırmada, Gaziantep mutfağına ait çorba, ana yemek ve tatlıları oluşturan malzemeler işlenecek veri haline getirilip, spss paket programı kullanılarak yüzde frekans analizi yoluyla analiz edilmiş, gerekli hesaplamalar yapılmış ve çeşitli bulgulara ulaşılmıştır.

Araştırma sürecinde ikincil veri olarak yemek kitaplarından yararlanılmıştır. Bu kitaplarda çorba, ana yemek ve tatlıları oluşturan malzemelerin kitaptan kitaba değişiklik gösterdiği belirlenmiştir.. Bu sebeple özellikle, Gaziantep mutfağı üzerine yazılmış, alanda bilinen ve kabul gören 13 yemek kitabı incelenmiştir. Her çorba, ana yemek ve tatlı için, belirli bir sistematik (Çalışmanın bulgular kısmında bu sistematik ayrıntılı olarak açıklanmaktadır) takip edilerek standart malzemeler oluşturulmuştur. Sonrasında yapılan analiz ise, bu standart malzemeler temel alınarak gerçekleştirilmiştir. Bu çalışma yemeklerin standardizasyonu ile ilgili bir çalışma değildir. Araştırmanın güvenilirliğini artırmak amacıyla her yemek için ortak malzemeler oluşturulmuştur.

İKİNCİ BÖLÜM GASTRONOMİ VE BESİN GRUPLARI

1.1. YEMEK VE KÜLTÜR ÜZERİNE

Beslenmenin, insanın temel fizyolojik ihtiyaçlarının başında geldiği ve beslenme tarihinin insanlık tarihi kadar eski olduğu bilinmektedir. Belge (2012); yemek tarihini incelemenin, insanlık tarihini incelemekle eşdeğer olduğunu ifade etmiştir. Saatçi (2016: 1) da, bir mutfak ve yemek kültürü üzerine bilgi edinebilmek için, o kültürün yeme alışkanlıklarının, besin hazırlama şekillerinin, din ve tarım uygulamalarının bilinmesi gerektiğini belirtmiştir. Yemek yeme eylemi tarihin farklı süreçlerinde çeşitli şekillerde gelişmiş olup, tarihteki gelişimlere paralel olarak farklı anlamlar ifade etmiştir.

“İnsanoğlu ilk önceleri bitkisel besinleri; meyveleri, sebzeleri toplayarak, böcekleri yiyerek daha sonra da hayvanları avlayarak açlığını gidermiştir. Avcılığa oranla toplayıcılık daha kolay olduğu için ilk insanların otobur (herbivore) olduğunu söylemek mümkündür. Kolay avlayabildikleri böcek vb. hayvanları, ya da güçlü hayvanların öldürüp bıraktığı atıkları da yemiş olmaları muhtemeldir. İlerleyen zaman içinde insanoğlu yapmış olduğu keşifler ve icatlarla diğer canlılardan üstünlüğünü ortaya koymuştur. Bu keşiflerin en önemli ikisi; ateşin keşfi ve buğdayın öğütülerek un haline getirilmesidir. Ateş ile insanoğlu hem ısınmış, hem kendini korumuş hem de pişirmeyi öğrenmiştir” (Özgen, 2016: 2).

Ateşin kullanılması ve takiben yaşanan gelişmelerle birlikte yeme-içme eylemi de değişmiş ve farklı şekillerde ortaya çıkmıştır. İnsanlar, önceleri yemek yemeyi fizyolojik bir ihtiyacı gidermek olarak görürken, zamanla yemeğe yüklenen anlam değişmiştir.

“İnsanoğlunun binlerce yıldır meydana getirdiği teknolojik, sosyal, kültürel, sanatsal, entelektüel birikim; beslenme olgusunu da etkileyerek yemeği salt bedensel bir ihtiyaç olmanın ötesinde estetik bir değer haline de getirmiştir. Günümüz insanı için yemek fizyolojik bir ihtiyaç, kültürel bir olgu, ticari bir ürün, estetik bir değer ya da sosyal bir ifade ve iletişim aracıdır” (Aksoy ve Üner, 2016: 2).

Yemeğe yüklenen anlamların farklı zamanlarda, farklı toplumlarda çeşitlilik göstermesinin, kültürle doğrudan ilişkili olduğu düşünülebilir. Beşirli (2010: 1); besinlerin hazırlanması, transferi, saklanması ve tüketimi sırasında yaşanan çeşitli toplumsal birliktelikler ve ritüellerin, kültürün beslenme konusundaki

önemini ortaya çıkardığını belirtmiştir. Önçel ve Özgür Gözde (2016: 97)'nin de ifade ettiği gibi;

“Tarih öncesi çağlardan itibaren yiyecek sağlama, hazırlama ve tüketme eylemleri insanoğlunun hayatının çok önemli bir bölümünü kapsamıştır. İnsanoğlu zaman içinde bu fiziksel gereksinimlerini kültürel olarak da farklı şekillerde biçimlendirmiştir. “Yemek kültürü”, insanın biyolojik ihtiyaçlarını kültürel olarak nasıl şekillendiğini ele alan bir kavram olmakla birlikte günümüzde sosyoloji, tarih, antropoloji gibi alanlarda da ele alınmaktadır”.

Milletlerin; yaşama, düşünme, düşündüklerini ifade etme tarz ve özellikleri kültür olarak adlandırılmaktadır. Toplumların yaşayış şekilleri farklı olduğu gibi, kültürleri de çeşitlidir ve kendilerine özgü özellikler içerir (Eren, 2008: 4). Kültürü oluşturan faktörlerden biri de yemek ve yemekle ilgili ritüellerdir ve kültürden kültüre farklılık gösterir. Güler (2010: 24)'in de belirttiği gibi; toplumların yaşayış şekilleri, beslenme kültürlerini de yansıtmakta olup, yaşam biçiminde oluşan değişiklikler beslenme alışkanlıklarının ve kültürünün de farklılaşmasına neden olmaktadır.

İnsanın acıkması ve bu ihtiyacını giderebilmek için yemek yemesi biyokimyasal bir olaydır. Bu ihtiyacın ne şekilde, ne zaman ve hangi yiyeceklerle giderileceği ise antropolojik ve dolayısıyla kültürel bir olgudur (Haviland, 2002).

Yemeğin salt biyolojik bir eylem olmadığını ve farklı boyutları olduğunu ifade eden yaklaşımlar, yeni kavramları da beraberinde getirmiştir. Yemeğin fizyolojik ihtiyaçların ötesinde bir olgu olduğu, kültürün bir parçasını oluşturduğu, başlı başına bir sosyalleşme aracı olduğu ve çeşitli sosyal aktiviteler içerisinde önemli rol oynadığı, yemek üzerine düşünme biçimlerinin değişmesine neden olduğu ve bunun sonucunda da gastronomi kavramının ortaya çıktığı varsayılabilir.

Gastronominin, yemek kavramına ve yemekle ilişkili toplumsal, sanatsal vb. etkenlere yeni bir bakış açısı getirdiği görülmektedir. Birçok farklı alanla etkileşim halinde olan gastronominin, insanlığın gelişimi ve değişimi ile paralel olarak farklılıklar gösterdiğini söylemek mümkündür.

1.2. GASTRONOMİNİN KISA TARİHÇESİ

Gastronomi kavramının daha iyi anlaşılabilmesi için öncelikle tarihini incelemek gerekmektedir. Yakın tarihte sıklıkla bahsi geçen gastronomi kelimesinin ilk kullanımı 1800'lü yıllara kadar gitmektedir (Göynüşen, 2011: 5). Gastronominin gelişimi incelendiğinde, bu konudaki ilk önemli gelişmenin yiyecekleri pişirebilmek

için ateşin kullanılması olduğunu söylemek mümkündür. (Uyar ve Zengin, 2015: 359).

Öney (2013: 160); gastronomi alanında öncülük edenlerin M.Ö. 5. yy'dan itibaren Çinliler ve ziyafetlerdeki gösteriş ve aşırılık nedeniyle Romalılar olduğunu, günümüzde batı dünyasında karşılık bulan gastronomi ilkelerinin Rönesans dönemine dayandığını ifade etmiştir.

Gastronomi kavramının ilk ortaya çıkışı konusunda çeşitli kaynaklarda farklı bilgiler mevcuttur. Santich (2004: 16)'e göre; M.Ö. 4 yüzyılda yaşayan Yunanlı Archestratus, Akdeniz bölgesinde ki yiyecek, içecekleri aktardığı, rehber niteliğindeki kitabına “Gastronomia” adını vermiştir. Bir başka kaynakta ise, gastronomi kelimesinin yaklaşık 200 yıl önce Fransa’da Jascues Berchoux (1801) tarafından yayımlanan bir şiirin adı olduğu ifade edilmekte, kelimenin eski Yunanda mide anlamına gelen “gastros” ve yasa, kural anlamına gelen “nomos” kelimelerinin birleşiminden meydana geldiği aktarılmaktadır (Scarpato, 2002: 93).

Santich (2004: 17) de; gastronomi kelimesinin ilk kez antik Yunanda kullanıldığını, The Life of Luxury (Lüks Yaşam) adlı kitabın bölümlerinden birinin gastronomi olabileceğini aktarmıştır.

Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışmaların, Fransız Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) tarafından yapıldığı bilinmektedir. “La Physiologie du gout”(Tad Fizyolojisi), 1825 yılında yayımlanmıştır. Gıda ve içecek bilimi ile ilgili araştırmalar yapan Jean Anthelme Brillant- Savarin, bu çalışmaları ile diğer çalışmalara da öncülük etmiştir (Kivela ve Crotts, 2006: 354-355).

Gastronomi tarihi üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde genellikle bu çalışmalarda avcılık, toplayıcılık, pişirme ve bunlarla ilişkili inanışların yer aldığı görülmektedir. Takip eden araştırmalarda ise gastronomi; din, ritüeller, yaşam biçimleri, gastronominin çevre ve biyolojik çeşitlilik üzerine etkileri, yiyecek-içecek tercihleri, insanların tüketim davranışları ve inançlarını da içine alacak şekilde genişlemiştir (Öney, 2013: 163).

1.3. GASTRONOMİNİN TANIMI VE GASTRONOMİ

Gastronomi kavramı, ilk olarak 17. Yüzyılda Lavoisier tarafından kullanılmış olup, yarım asır sonra Brillant Savarin tarafından “tat alma bilimi” olarak

tanımlanmıştır (Linden, McClements, Ubbink, 2008:246-247). Hegarty ve Antun (2010: 2)'un da belirttiği gibi; en geniş anlamı ile ele alındığında gastronomi, ürünlerin seçimi, tüketmeye hazır hale getirilmesi ve servis edilmesi şeklinde tanımlanabilir. Richards (2002: 17) da gastronomiyi; yiyeceği hazırlamanın, pişirmenin, sunmanın ve tüketmenin yansıması şeklinde tanımlamış, Freedman (2007:8) ise; gastronominin bir bakış açısını ve estetiği ifade ettiğini belirtmiştir. Santich (2004: 17) gastronominin, salt olarak yiyecek içecek odaklı olmadığını, aynı zamanda yiyecek içeceğin nasıl, nerede neden tüketildiğine de odaklanan bir bilim olduğunu vurgulamıştır. Günümüzde gastronomi kelimesi farklı anlamlarda kullanılmaktadır ve gün geçtikçe üzerinde daha çok araştırmanın ve tanımlamanın yapıldığı bir alana dönüşeceği öngörülmektedir.

Gastronomi, bir bilim dalı olarak incelendiğinde ve tanımlandığında gastronominin, kapsadığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde kavranması, uygulanması ve geliştirilerek bugünün koşullarına uygun hale getirilmesi çalışmalarını içeren bir bilim dalı olduğu görülebilmektedir (Eren, 2007: 74).

Gastronomi; kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, tarım, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyoloji bilim dallarını kapsamaktadır (Kivela ve Crotts, 2006: 356). Shenoy (2005) da; gastronominin gerek fen bilimleri, gerekse sosyal bilimlerden yararlanabildiğini, fen bilimleri ve sosyal bilimler için önemli bir araştırma alanı olduğunu aktarmıştır. Gastronomiye çeşitli bilim dallarında farklı araştırmacıların ilgi duymaları, gastronomi açısından bir zenginlik olmakla birlikte gastronomiyi tanımlamayı da zorlaştırmaktadır..

“Gastronomiyi tanımlamanın kolay olmadığı; tanımlamaya çalışan yazarların sayısına bakıldığında görülür. Gastronominin tanımlarının çoğu eksiktir. Beslenme alışkanlıkları ve ağırlama endüstrisinde gastronomik değerlerin uygulanmasında zorluklar bulunmaktadır. Gastronomi, yiyecek ve içecek zevki ile ilgilidir. Bu durumda gastronominin ilgilendiği konu insandır. İnsanoğlu yemek ve içmekten hoşlanır. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, coğrafik, toplumsal ve sosyal beslenme faktörleri gibi çeşitli temellere dayanmaktadır” (Gillespie ve Cousins, 2001: 2).

Yapılan tanımlamalardan da anlaşıldığı üzere gastronominin çeşitli boyutları olduğu görülmektedir. Altınel (2009: 3) gastronomiyi üç boyutta (üretim, tüketim, üretim ve tüketim) incelemiştir;

Gastronominin Üretim Boyutu:

- Güzel yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi masa hazırlama bilim ve sanatı,
- Güzel yemek yemeyle ilgili bilgi birikimi ve faaliyetler,
- Yemek hazırlama- aşçılık ile bağlantılı prensip ve uygulamalar

Gastronominin Tüketim Boyutu

- Güzel yiyecek ve içecekten hoşlanma,
- Güzel yemek tüketme konusunda abartılı davranma,
- Lüks ve lezzetli ürünlere düşkünlük ve tutku

Gastronominin Üretim ve Tüketim Boyutu:

- Yemeklerin hazırlanma, pişirilme ve servis edilme süreci,
- Yemeğin uygun araç gereç ve kurallar uygulanarak tüketilmesi sanatı,
- Menüde yer alan ürünlerin ne kadar satıldığı,
- Belirli bölge ve ülkelerle ilgili, mutfak örf ve adetlerini de kapsayan, iyi yiyecek yeme bilim ve sanatıdır.

Genel olarak ele alındığında gastronominin; yiyecek ve içeceklerin ilk üretim aşamasından, en son masaya geldiği aşamaya ve bu yiyeceğin tüketim sonrası sürecini de kapsayacak şekilde, çeşitli bakış açılarından(sosyolojik, antropolojik, sanatsal vb.) inceleyen bir disiplin olduğu sonucuna varılabilir.

1.4.GASTRONOMİNİN AMACI VE DİĞER DİSİPLENLERLE İLİŞKİSİ

İnsan beslenmesi ve beslenme şekilleri ile yakından ilgilenen gastronomi disiplininin, insanların yeme-içme faaliyetlerine olumlu katkı sunma amacıyla olduğunu söylemek mümkündür.

“Geniş anlamı ile ele alındığında gastronomi, insan gönenci ve gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimidir. Gastronominin amacı; mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasının sağlanmasıdır” (Kemer, 2011: 5).

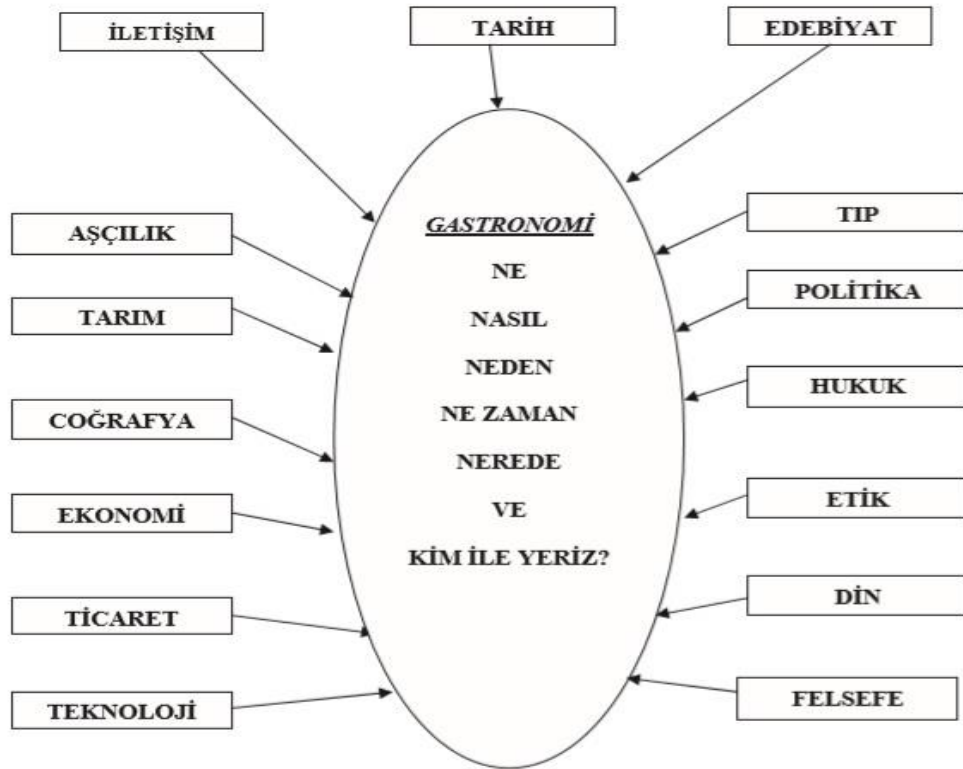
Yenilebilir tüm hijyenik maddelerin, azami ölçüde tatsal ve görsel zevki amaçlayarak, yemeye hazır halde sofraya getirilmesine kadar olan süreç gastronominin alanına girmektedir (Baysal ve Küçükarslan, 2003: 11).

Odak konusu yemek olan gastronominin, yemeğin insanları çeşitli açılardan ilgilendirebilmesi sebebi ile farklı disiplinler ile ilişkili olduğu görülmektedir. Kültürü oluşturan önemli etkenlerden birisi olan gastronomi, gerek fen bilimleri (fizik, kimya ve biyoloji), gerekse sosyal bilimlerden (ekonomi, sosyoloji,

antropoloji, psikoloji, işletmecilik, yönetim, pazarlama vb.) faydalanmaktadır. Bu nedenle gastronominin, fen bilimleri ve sosyal bilimler için zengin bir araştırma alanı olduğunu söylemek mümkündür (Gillespie ve Cousins, 2001: 2).

Santich (2004: 55), gastronominin çeşitli disiplinlerden yararlanma nedenini, gastronomiyi disiplinler ötesi bir yaklaşımla inceleme amaçlı olduğunu belirtmiştir. Berg vd. (2003: 17) de, gastronomi çalışmalarında faydalanan yöntemler ve yaklaşımlar, farklı disiplinlerden yararlanılarak oluşturulduğu için gastronominin doğal olarak disiplinler arası bir bilim dalı olduğunu ifade etmektedir.

Santich (2007)'den aktaran Zahari vd. (2009: 71)'ye göre gastronominin diğer disiplinlerle olan ilişkisi şekil 1'de sunmaktadır.



Şekil 1: Gastronomi Çalışmaları İçin Multidisipliner Model

Şekil 1'de de görüldüğü üzere, gastronomi birçok farklı alandan etkilenmekte ve aynı şekilde farklı alanları da etkilemektedir. Beslenme ve diyetetik alanı gastronomi ile ilgili olan, insan beslenmesini çeşitli açılardan ele alan bir disiplindir. Bu bağlamda, insanoğlunun tükettiği besinler belirli kriterler ışığında sınıflandırılmış ve besin grupları oluşturulmuştur.

1.5. BESİN GRUPLARI

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için yeterli ve dengeli beslenmeleri gerekmektedir. Beslenme şeklinde bireyin cinsiyet, yaş gibi çeşitli faktörleri etkilidir.

“Doğada çok çeşitli besin bulunmaktadır. Besinler içerdikleri besin öğelerinin türleri ve miktarları bakımından farklılık gösterir. Örneğin bazı besinler proteinden bazıları kalsiyum gibi minerallerden bazıları ise vitaminlerden zengindir. Yeterli ve dengeli beslenmek için her besin öğesine duyulan ihtiyaç miktarları farklıdır. Bu besin öğelerini tek bir besinle vücudumuza almamız imkânsızdır. Bu nedenle yeterli ve dengeli beslenmede kılavuz olarak kullanılmak ve seçilecek besinlerin seçimini kolaylaştırmak amacıyla besinler bileşimlerindeki besin öğelerinde benzerlik yönünden gruplandırılır” (Bulduk, 2013: 243).

Beslenmenin optimum şartlarda olması ve devam edebilmesi için, besin gruplarının tanınması ve özelliklerinin bilinmesi gerekmektedir. Besin gruplarını şematik olarak göstermek için, besin grubu piramitleri yaygın olarak kullanılmaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı, Besin Öğeleri ve Besin Grupları Modülü (MEGEP, 2011: 47)’ne göre besin grupları aşağıdaki gibi gösterilebilir (Bkz Şekil 2).



Şekil 2: Besin Grupları

Yukarıdaki besin grubu piramidinde, besin grupları 5 başlık altında incelenmiştir. Besin gruplarının sayısı ve çeşidi üzerine çeşitli görüşler mevcuttur. Örneğin yukarıdaki piramitte “et, yumurta, kuru baklagiller, yağlı tohumlar” bir grup olarak değerlendirilirken bazı çalışmalarda bu ürünlerin her birinin ayrı bir besin grubu olarak değerlendirildiği görülmektedir. Dolayısıyla besin grupları itibarıyla

sayısal farklılıklar ortaya çıkmaktadır. Erdoğan ve ark. (2009: 108)'nın araştırmasında besin grupları şu şekilde sıralanmaktadır;

- Süt ve süt ürünleri (peynir, yoğurt, süt, ayran)
- Et ve et ürünleri (sığır eti, koyun eti, tavuk eti, hindi eti, balık, sakatatlar, et ürünleri)
- Yumurta (tavuk yumurtası, bıldırcın yumurtası)
- Kuru baklagiller ve yağlı tohumlar (fındık, fıstık, ceviz, çekirdekler, kuru baklagiller)
- Ekmek ve diğer tahıllar (ekmek, bazlama, makarna, pirinç, bulgur, bisküvi, pasta, hamur işleri)
- Sebze ve meyveler (patates, domates, turunçgiller, yaz meyveleri, kurutulmuş meyveler, yeşil yapraklı sebzeler)
- Yağlar (bitkisel sıvı yağlar, tereyağı, iç yağı, zeytinyağı, margarin)
- Şeker ve tatlılar (bal, reçel, tahin, pekmez, çikolata)
- Diğer (ketçap, mayonez, turşu, şalgam suyu, baharatlar, sert yiyecekler, alkollü içecekler)

Besin gruplarının tüketim miktarları önemli olmakla birlikte ortalama günlük tüketim miktarları göz önünde bulundurularak tüketilmelidir. Piramidin en altında bulunan tahıllar grubundan başlayarak, piramidin en üst kısmında bulunan yağlar ve şekerler grubuna kadar, tüketim porsiyonları aşamalı şekilde azaltılmalıdır. En az tüketilmesi gereken grup piramidin tepe noktasında bulunan yağlar ve şekerler grubudur.

Bu çalışmada, yukarıda da görüldüğü gibi besin grupları 9 başlık altında incelenmiştir. Bununla birlikte, yukarıdaki besin gruplarına bir besin grubu daha ilave edilmiştir. Bu çalışmada Gaziantep mutfağını oluşturan çorba, ana yemek ve tatlıların besin gruplarına göre yüzdesel dağılımlarının belirlenmesi amaçlandığı için, yukarıda “diğer” grubu altında incelenen baharatlar Gaziantep mutfağında önemli bir yer tuttuğu için ayrı bir besin grubu olarak değerlendirilmiştir. Böylece Gaziantep mutfağı 10 besin grubu üzerinden değerlendirilmiştir. Aşağıda besin grupları genel hatlarıyla incelenmektedir.

1.5.1. Süt ve Süt Ürünleri

Süt ve türevi ürünler, insan beslenmesi açısından temel besin gruplarından birini oluşturmakta olup, dengeli ve sağlıklı beslenme için de önemlidir. Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Süt Türleri Tebliği (2000: 1-2)'nde çiğ süt; bir veya birden çok inek, keçi, koyun ya da mandanın sağılması yoluyla elde edilen, 40 santigrat derecede ısıtılmış ya da buna eşdeğer etkiye sahip bir işlem görmüş meme bezi olarak tanımlanırken; UHT, pastörizasyon ya da sterilizasyon işlemlerinden herhangi birisiyle işlenmiş olarak tüketiciye sunulan süt ise ısıl işlem görmüş içme sütü olarak tanımlanmıştır.

Andiç vd. (2002: 33) de; bitkisel ve hayvansal gıdalarda yeterli ve dengeli beslenme için gerekli olan temel besin maddelerinin değişik oranlarda bulunduğunu, ancak sütte, gelişme çağı için hayati önem taşıyan protein, mineral maddeler ve vitaminler gibi çeşitli besin maddelerinin daha çok olduğunu ve sütün, kalsiyum, fosfor, riboflavin, B12 vitamini ve yüksek kaliteli proteinler açısından zengin olduğunu belirtmektedir.

Özcan vd. (1998)'nin de belirttiği gibi; süt, canlının büyümesi ve önemli olmakla birlikte, dengeli ve yeterli beslenme için esas olan hayvansal protein, yağ, laktoz, vitamin ve mineral yönünden zengindir. Sütün tek özelliği beslenme konusundaki fonksiyonu değildir. Süt aynı zamanda, vücut fonksiyonlarını düzenler, gelişmeyi sağlar, kemik ve diş oluşumunda önemli rolü bulunmaktadır. Süt proteini yüksek biyolojik değere sahiptir. İnsan vücudunda sentezlenemeyen esansiyel aminoasitler süt içerisinde yeterli ve dengeli oranda bulunmaktadır. Vücutta süt proteinin, hücre ve doku oluşumunda kullanıldığı, büyüme ve gelişmede rol oynadığı ve saç ve tırnakların oluşmasında, kas kasılmasında da olumlu payı olduğu bilinmektedir (Çetinkaya, 2010: 74).

Canlıların büyümeleri, gelişmeleri ve sağlıklı bir yaşam sürebilmeleri için gerekli olan süt ve türevi ürünler, insan yaşamının her aşamasında önemli yer tutmaktadır. Süt direk tüketilebilen bir ürün olduğu gibi, yoğurt, ayran, peynir, tereyağı formlarında da tüketilebilmektedir (Gündüz vd., 2013: 36-43). Sütten elde edilen ürünler de günlük yaşamda sıklıkla tüketilen ve sağlıklı beslenmeyi sağlayan gıdalardır.

Peynir, sütün zararsız organik asitler ya da peynir mayası yoluyla pıhtılaştırılıp, farklı şekillerde işlenmesi, süzme işlemin yapılması, şekil verilmesi, tuz ilavesi, kimi zaman tat ve koku veren zararsız maddelerin eklenmesi ve farklı süre ve sıcaklık derecelerinde olgunlaştırılması sonucunda elde edilen yüksek besin değerli bir üründür. Yoğurt ise, süte belirli mikroorganizmaların ölçülü oranlarda eklenmesiyle meydana gelen fermante bir süt ürünüdür, ekşimsi ve kıvamlıdır, kendine özgü bir lezzet ve aromaya sahiptir (Bulduk, 2010: 140- 149). Peynir ve yoğurt özellikle Türkiye’de sıklıkla tüketilen besinlerdir.

Krema ve ayran da süt türevi gıdalardır. Türkan (2010: 110- 111) kremayı, genellikle süt fabrikalarında özel ekipmanlarla üretilen, %30 yağ oranına sahip, otel ve lokanta mutfaklarında sıklıkla kullanılan bir ürün olarak tanımlamıştır. Ayran ise normal veya süzme yoğurt sulandırılarak yapılan ve soğuk tüketilen bir üründür.

Tereyağı; en çok tüketilen süt ürünlerinden birisidir. MEGEP (2011: 19) Çevre Sağlığı Süt ve Süt Ürünleri Modülünde; içerisinde süt yağından farklı bir yağ bulundurmayan, %80’nin üzerinde yağ, %12-15 oranlarında su ve %2 oranında yağsız kuru madde içeren, yoğurt ya da kremadan fiziksel yollarla elde edilen bir süt ürünü olarak tanımlanmıştır.

1.5.2. Et ve Et Ürünleri

Etin, insanoğlunun toplayıcı, avcı-toplayıcı oldukları dönemlerden beri temel besin kaynaklarından birisi olduğu düşünülmektedir. Zaman içerisinde türleri ve kullanım amaçları farklılıklar gösterse de günümüz de et ve et ürünleri beslenme açısından oldukça önemli bir yere sahiptir. Tosun ve Demirbaş (2012: 94); dünyadaki nüfus artışı sebebiyle gıda ürünlerine olan talebin arttığını, insan sağlığı ve beslenmesinde önemli bir yere sahip olan et ve et ürünlerinin de giderek daha yüksek talep gördüğünü ve ülkemiz açısından da kırmızı et ve et ürünleri tüketiminin ciddi öneme sahip olduğunu belirtmektedir.

“Et, geniş anlamda, sığır, koyun, domuz, kümes, av ve deniz hayvanlarının yenebilen kaslarıdır. Etleri yenebilen hayvanların en önemlileri; koyun, kuzu, keçi, oğlak, domuz, kümes hayvanları veya kanatlılar (tavuk, horoz, ördek, kaz, hindi, tavşan), deniz, göl ve nehirlerden elde edilen balık, midye ve istiridye gibi su ürünleridir. Büyükbaş hayvan etleri kırmızı et, kanatlılar ve su ürünlerinin etleri beyaz et olarak bilinir. Etler, insanların beslenmesinde önemli yer tutar” (Baysal, 2004: 250).

Etin, sağladığı biyolojik açıdan yüksek değerli, sindirilebilir protein sebebiyle insanoğlunun beslenmesi için hayati bir besin olduğu görülmektedir. Hayatın devamı için gerekli olan proteinleri ve bu proteinlerin yapı taşları olarak

bilinen esansiyel amino asitleri yeterli oranlarda sağlayabilen protein çeşitlerinden birisi et proteinleridir. Ayrıca, esansiyel yağ asitlerini ve yağda eriyen vitaminleri barındırması açısından et yağı, beslenme konusunda önem teşkil etmektedir (Ovalı, 2002: 36). Özbay Doğu ve Sarıçoban (2015: 110) da etin; minerallere, B grubu vitaminlere ve yüksek biyolojik değerli proteinlere sahip bir gıda ürünü olduğunu, et ürünleri tüketiminin sağlık açısından fayda sağladığını, fakat etin yüksek su aktivitesi nedeniyle bozulmaya müsait bir ürün grubu olduğunu belirtmiştir.

Et ve et ürünlerinin gıda güvenliği açısından uygun koşullarda saklanması ve tüketilmesi gerekmektedir.. Özbay Doğu ve Sarıçoban (2014: 97)'nın da belirttiği gibi; işleme, saklama, paketlenme, transfer işlemleri ve yapısal özellikleri dikkate alındığında et ve et ürünlerinin kontaminasyona açık ürünler olduğu görülmekte olup, gerek ürünün korunması, gerek tüketici sağlığı ve güvenliğinin temini, gerekse işletme ekonomisine kayıp verdirebilmesi açısından et ve et ürünlerinin dekontaminasyonunun sağlanması hayati önem taşımaktadır.

Et; direkt olarak kendi formunda pişirilip tüketilebildiği gibi, belirli işlemlerden geçirildikten sonra elde edilen yeni et türevi ürünler olarak da tüketilebilmekte ve bu ürünlere genel anlamda et ürünleri denilmektedir. Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (2012)'nde et ürünleri; kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini taşımayan, etin işlenmesinden ya da işlenmiş ürünlerin daha yüksek düzeyde işlenmesinden elde edilen ürünler olarak tanımlanmıştır. Et ürünleri, temellendirildiği etin cinsi, işlenme prosesleri vb. etkenlere göre çeşitlilik gösterebilmektedir. MEGEP (2011: 27) Çevre Sağlığı Et ve Et ürünleri Modülü; etin çoğunluğunun herhangi bir işleme tabi tutulmadan tüketildiğini, %5'lik bir kısmından da çeşitli yöntemler kullanılarak yeni ürünleri elde edildiğini, elde edilen başlıca ürünlerinde pastırma, sosis, salam, kavurma, sucuk ve kıyma gibi ürünler olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, sakatatlar da önemli et ürünlerinden bir tanesidir.

Pastırma, sığır karkaslarının belli bölümlerinden elde edilen etlerin, tuzlanıp kurutulması ve çemenlenmesi ile elde edilen bir ürün olup, Türklere özgü bir et konservesidir. Sucuk ise etin kıyılarak tuzlanması, haşlanması ve tütsülenmesi ile, doğal veya yapay bağırsaklara doldurulmasıyla elde edilen, Türklere özgü fermante bir et ürünüdür. Kasaplık hayvanların, sadece gövde etleri kullanılarak, belirli boyutlarda kesildikten sonra, yağ ilave edilerek çıplak ateş üzerinde açık kazanlarda

pişirilmesiyle elde edilen ve 2cm'yi geçmeyecek şekilde ambalajlanan ürünler de kavurma olarak tanımlanmaktadır (Bulduk, 2010: 204- 209).

Sıklıkla tüketilen et ürünlerinden bazıları da salam ve sosisler olup, bu ürünler ısıtma işlemi görmüş emülsiyon tipi et ürünleridir. Kıyma makinelerinde kıyılarak parça et özelliğini kaybetmiş, kıyılmış etler ise kıyma olarak adlandırılmaktadır (MEGEP, 2016: 14-47).

Ülkemizde sakatatlar severek tüketilen et ürünleridir. Türkan (2010: 127); kasaplık hayvanların tüketilebilen kısımlarına sakatat olarak adlandırıldığını, kırmızı (ciğer, kalp, böbrek, dil, kelle, kuyruk) ve beyaz (işkembe, beyin, uykuluk, billur, ayak, omurga iliği) olmak üzere iki başlık altında incelenebileceğini, sakatatların tüketiminde hijyen kurallarına dikkat edilmesi gerektiğini ve taze olarak tüketilmesinin önemli olduğunu belirtmiştir.

1.5.3. Yumurta

Yumurta, çeşitli öğünlerde ve çeşitli yemek gruplarında gerek tek başına gerekse başka gıdalarla birlikte pişirilerek tüketilebilen hayvansal bir gıda maddesidir. Yeterli ve dengeli beslenme için gereken esansiyel besin maddelerinin tamamını içeren yumurta, iyi protein kalitesine sahip hayvansal bir ürün olup, A, D, E, K ve B grubu vitaminler, demir, fosfor gibi mineral maddelerce de zengin bir gıdadır (Stadelman vd., 1988). Açıkgöz ve Soyman Önenç (2006: 43) ; yumurtanın, doğal besin madde kompozisyonu açısından fonksiyonel nitelik taşıyan hayvansal bir gıda olduğunu, bilim ve teknolojinin bugünkü ilerlemesi neticesinde fonksiyonel yumurta üretiminin mümkün olduğunu ifade etmiştir.

“Yumurta yüksek değerli gıda bileşenlerini hem konsantre hem de kolay sindirilebilir formda içermektedir. Gıda endüstrisinde ve ev yemeklerinin hazırlanmasında çok yönlü olarak kullanılmaktadır. Yumurtadaki proteinlerin amino asit bileşimi insan vücudu için ideal olan amino asit kompozisyonuna sahiptir. Bu nedenle yumurta proteinleri “Örnek Protein” olarak kabul edilmektedir. Bugün dünya yumurta üretiminin %60'ı dondurulmuş yumurta olarak işlenmektedir” (Demirci, 2011: 84-85).

Baysal (2004: 266); yumurta sarısının lipit ihtiva ettiğini; demir, A vitamini ve B vitamini açısından zengin olduğunu, yumurta kabuğunun genellikle kalsiyum karbonattan yapıldığını belirtmiştir. Yumurta bileşenlerinin yüzdesel dağılımları aşağıdaki tabloda gösterilmektedir.

Tablo 1: Yumurtanın Bileşimi (%)

	Toplam Ağırlık %	Su %	Protein %	Yağ %	Mineral %
Tam yumurta (2 ad.)	100	65.5	11.8	11.0	0.7
Beyaz	58	88.0	11.0	0.2	0.8
Sarı	31	48.0	17.5	32.5	1.9

Mutfaklarda genellikle tavuk yumurtası kullanılmakta ancak, bıldırcın, ördek vb. türde yumurtalara da rastlanmaktadır. Yumurta hem sağlıklı oluşu, hem de uzun yıllardır süregelen kullanım alışkanlığından dolayı gastronomi alanında sıklıkla kullanılmaktadır.

1.5.4. Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

Kuru baklagiller ve yağlı tohumlar; içerdikleri enerji bileşenleri nedeniyle insan beslenmesi açısından önemlidir.

“Kuru baklagillerin başlıcaları; nohut, mercimek, bakla, fasulye, bezelye, börülce ve soya fasulyesidir. Olgunlaşmış tohum oldukları için temel bileşimleri karbonhidrat ve proteindir. Tanelerin dış kısımlarında posa, iç kısımlarında ise nişasta bulunur. Kuru baklagillerin yağ içeriği düşüktür ve çoğunlukla çoklu doymamış yağ asitlerinden oluşur, protein değeri yüksektir. Özellikle et ve yumurtanın bulunmadığı veya yağ ve kolestrolen kısıtlı diyet önerildiği durumlarda, diyetle kuru baklagiller artırılarak protein gereksinmesi karşılanabilir. Fındık, ceviz, badem, susam gibi yiyecekler; sert kabuklu yemiş/yağlı tohum olarak adlandırılır. Bunlar; B grubu vitaminler, mineraller, yağ ve proteinden zengindir. Yağ içerikleri yüksek olmasına karşın bitkisel kaynaklı olduklarından kolesterol içermezler” (Aksoy vd., 2016: 40-41).

Kuru baklagiller insanoğlu tarafından ilk ehlileştirilen ürün gruplarından biridir. Olgunlaştırılmış tohum olmaları sebebiyle temel bileşen olarak karbonhidrat ve proteinlerden oluşmaktadır. Yağlı tohumlar; yiyecek hazırlama işleminde tat verici ve çerez olarak kullanılabilen ürünlerdir ve vücuda enerji sağlar. Enerji ve protein değerinin yüksek olması sebebiyle, spesifik olarak çocuklar ve ağır iş çalışanlarının diyetlerinde yağlı tohumlara yer verilmelidir (MEGEP, 2007: 8-10). Bulduk (2013: 244); bu gruba ait besinlerin, demir, protein ve B vitamini bakımından zengin olduğunu, vücuda enerji temin ettiğini, vücudun ihtiyacı olan proteinleri sağladığını ve bitkisel kaynaklı olanlarının karbonhidratlar bakımından zengin olduğunu belirtmiştir. İnsan ve hayvan beslenmesi bakımından; içerdikleri yağ, protein, karbonhidrat, mineral maddeler ve vitamin oranları sebebiyle önemli bir yer tutan yağlı tohumlar, hammadde kaynağı olarak da sanayi sektörü için değerli bir üründür (Onat vd., 2017: 149).

Kuru baklagiller Türk mutfağında çeşitli yemeklerin yapımında(özellikle sulu yemekler) temel ürün olarak kullanılmaktadır. Yağlı tohumlar çeşitli içeceklerin yanında çerez olarak tüketilmesi nedeniyle gastronomik açıdan önemlidir.

1.5.5. Ekmek ve Diğer Tahıllar

Tahıllar insan beslenmesi açısından önemli olup özellikle ekmek hem dini hem de kültürel anlamda kutsal olan ve özellikle ülkemiz beslenme ve mutfak kültürü açısından önem taşıyan bir gıda ürünüdür. Genel olarak Türkiye ve Orta Doğu'da buğday, Güney ve Doğu Asya'da pirinç, Orta ve Güney Amerika'da mısır en çok tüketilen tahıllardır. Ülkemizde halkın diyetinde enerji ve proteinin %70-80'i tahıllardan karşılanmaktadır.

Ekmeğin uzun bir tarihsel geçmişe sahip olduğu bilinmektedir. İnsanoğlunun çok eski zamanlardan beri tahılların faydalı olduğunu öğrenmiş ve tarımına başlamıştır.

“Ekmek, insanlık tarihinin akışı ile yakından ilişkili bir gıda maddesidir. Kazılarda ortaya çıkarılan dünyanın en eski fırını M.Ö. 4000 yılına aittir. Yapılan kazılar bu yıllarda Babiller tarafından ekmeğin bilindiğini göstermektedir. Yine kazılarda bulunan taştan bir levha dünyanın en eski fırıncılığına ait bilgiler vermiştir. M.Ö. 4300 yıllarında değirmencilik ve fırıncılık zanaatıyla uğraşıldığı anlaşılmaktadır. Eski Mısırlılarda tahıl ile ekmek doğumdan ölüme kadar her olayda törene giren en önemli maddedir ve ekmek ekonomik hayat ve refaha katkısı en büyük nimet olarak kabul edilmektedir” (Kalkışım vd., 2012: 4).

Kuter (2011: 13); Türkiye’de genellikle ekmeklerin buğdaydan imal edildiğini ancak buğdayın maliyetinin yüksek olması ve kıt olması durumlarında arpa, mısır ve çavdardan da ekmek yapılabildiğini veya buğdayın bu tahıllarla karıştırılarak karışık ekmek yapılabildiğini belirtmiştir.

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (2012)’nde; un, su, tuz, maya, gerekirse şeker, enzimler, malt unu, vital glüten ve izinli katkı maddelerinin buğday ununa eklenmesi ve uygun karışım tekniğiyle yoğrularak şekillendirilmesi, fermante edilmesi ve pişirilmesi yoluyla elde edilen ürün ekmek olarak tanımlanmıştır. Tahıl grubu ürünlerinin en önemlilerinden birisi ekmek olmakla birlikte diğer tahıl ürünleri de beslenmede yer tutmaktadır.

“Tahıl grubu; ekmek, pirinç, makarna, erişte, kuskus, bulgur, yulaf, arpa ve kahvaltılık tahılları içerir. Bu yiyecekler buğday, yulaf, pirinç, çavdar, arpa ve mısır gibi tahıllardan yapılır. Tahıllar insan beslenmesinde özellikle ülkemizde önemli yer tutar. Tahıl tüketimi başlıca un şeklinde olur. Un deyince özellikle buğday unu anlaşılır, diğer unlar elde edildikleri tahılın adını alır. Buğdaydan yapılan bulgur Türkiye’de çok kullanılır ve pirinç yerine tercih edilmelidir. Tahıl ve tahıl ürünleri vitaminler, mineraller, karbonhidratlar (nişasta, posa) ve diğer besin öğelerini içermeleri nedeniyle sağlık açısından önemli yiyecekler olup karbonhidrat içeriği yüksektir. Bu nedenle de tahıllar vücudun temel enerji kaynağıdır” (Aksoy vd., 2016: 43).

Tahıl tanelerinin bileşimi aşağıdaki tabloda gösterilmektedir.

Tablo 2: Çeşitli Tahıl Tanelerinin Bileşimi (%)

Taneler	Su	Protein	Yağ	Karbonhidratlar	Posa	Mineraller
Buğday	11-13	10-14	1-2	70-75	1.8-2.3	1.5-1.7
Pirinç	11-13	7-8	1-2	75-76	0.9-1.0	1.1-1.3
Mısır	13-14	9-10	4-5	72-73	1.9-2.2	1.1-1.3
Çavdar	10-12	12-13	1-2	73-74	1.5-2.5	1.5-2.0

1.5.6. Sebze ve Meyveler

Sebze ve meyveler insanoğlunun toplayıcı olduğu en erken çağlardan beri tüketilmektedir. Meyve denildiğinde genellikle sulu, etli meyveli, uzun yıllıklı bitkiler akla gelmektedir ve bunlar genellikle taze olarak tüketilmektedir. Meyveler geniş bir çeşitliliğe sahiptir. Meyveleri yumuşak çekirdekli meyveler (elma, armut, ayva), sert çekirdekli meyveler (vişne, kayısı, kiraz, şeftali, erik), üzümsü meyveler (ahududu, böğürtlen, çilek, frenk üzümü, bektaşi üzümü, yaban mersini), sert kabuklu meyveler (ceviz, fındık, badem vd.) ve tropik iklim meyveleri (turunçgiller, muz, ananas, incir vd.) olmak üzere 5 başlık altında incelemek mümkündür. Sebze denildiğinde ise; taze, otsu tabiatla olan, herhangi bir kuru parça barındırmayan ve genellikle bir yıllık olan bitkiler akla gelmektedir. Organlarının yarattığı faydaya ve botanik sistematığına göre sebzeleri 7 sınıfta incelemek mümkündür. Bunlar; kökleri yenen sebzeler (kereviz, turp, havuç vd.), soğan ve sürgünleri yenenler (pırasa, soğan vd.), yaprak ve sapları yenenler (marul, semizotu vd.), meyveli sebzeler (domates, salatalık vd.), yumruları yenenler (patates, yer elması), kuru veya taze olarak tohumları yenenler (barbunya, fasulye vd.) ve lahanagiller (karnabahar, brokoli vd.) olarak sıralanabilir (Demirci, 2011: 130-132).

Sebze ve meyveler çeşit açısından zengin olduğu kadar içeriklerindeki bileşenler açısından da zengindir. Yaralı (2017: 3)'nın da ifade ettiği gibi; meyve grubu ürünler genellikle %80-85 oranlarında su, %0,2-1 azotlu maddeler, %0,1-0,3 yağ, %3- 18 karbonhidrat ve %0,3-0,8 mineral madde içermektedir. Sebzeler ise, %90-95 oranlarında su, %1-3 azotlu maddeler, %1'in altında yağ, %3-7 karbonhidrat ve %1-2 oranlarında mineral maddeye sahiptir. Sebze ve meyvelerin içerisindeki yüksek orandaki su insan sağlığı açısından oldukça yararlıdır.

İnsanoğlunun sağlıklı şekilde yaşamını devam ettirebilmesi için yeterli ve dengeli beslenmesi önemlidir. Aksi durumlarda hastalıkların tedavisi zor olur ve uzun sürebilir. Çeşitli vitamin, mineral, lif kaynaklarını içeren sebze ve meyveler özellikle kronik hastalıklara karşı önemli rol oynamaktadır. Bu nedenle, sağlıklı ve dengeli beslenmede sebze ve meyveler diyetten eksik edilmemelidir (Ceyhun Sezgin, 2014: 48). Akbay vd. (2005: 96)'nin de belirttiği gibi; sebze ve meyvelerin hem sağlık hem de dengeli beslenme açısından önemli olması sebebiyle, gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde sebze ve meyve tüketiminin artırılması için kampanyalar düzenlenmektedir. Sebze ve meyvelerin gastronomi açısından da önemli olduğunu, ana yemeklerde ve her öğünde sebze ve meyvelerin kullanıldığını söylemek mümkündür.

Sebze ve meyveler belirli periyotlarla tüketilmelidir. Günümüz de çeşitli hastalıkların ortaya çıkması sağlıklı ürünlerin tüketimini hızlandırmıştır. Bu doğrultuda, yüksek oranda su, mineral, düşük yüzdede protein, karbonhidrat ve yağ içeren yaş sebze ve meyveler sağlıklı beslenme açısından önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca; yapılarında antioksidanlar, bitkisel kimyasallar, diyet lifi gibi olumlu bileşenleri bulundurmaları sebebiyle, yaş sebze ve meyveler insan vücudunun zararlı maddelerden arındırılması hususunda önemlidir (Türkiye Ziraat Odaları Birliği, 2008: 1).

1.5.7. Yağlar

Yağlar; kaynaklarına, fiziksel özelliklerine vb. sınıflandırılabilir. MEGEP Yemeklik Yağların Analizi-1 Modülü (2012: 3)'nde yağlar kaynağına göre ikiye ayrılmıştır;

Bitkisel Yağlar: Bazı bitkilerin meyve, tohum, çekirdek gibi kısımlarından elde edilen sıvı yağlardır. Örneğin:

- Ayçiçeği Yağı: Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilen yağdır.
- Mısır Yağı: Mısır bitkisi tanelerinin embriyolarından elde edilen yağdır.
- Pamuk Yağı: Çeşitli pamuk kültürlerinin tohumlarından elde edilen yağdır

Hayvansal Yağlar: Kara hayvanı yağları ve deniz hayvanı yağları olarak ikiye ayrılır. Kara hayvanı yağları süt ve vücut yağları; deniz hayvanı yağları memeli hayvanlar (fok ve balina) ve balık yağları olarak ayrılır.

Bitkisel ve hayvansal yağlara ilaveten, margarinler de günlük hayatta sıklıkla kullanılan ürünlerdir. Margarinler, bitkisel yağların spesifik yöntemlerle hidrojenlendirilerek doyurulması yoluyla üretilir (MEGEP, 2007: 42) Gastronomi alanında yağlar gerek işlenmiş olarak gerekse direkt olarak kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra yeni bitkisel kökenli yağlar da üretilmektedir.

Vücut fonksiyonları ve sağlıklı beslenme açısından çeşitli görevleri olan yağlar vücutta enerji sağlayan gıdalardır. Türkan (2009: 8)'nın da ifade ettiği gibi; yağlar vücutta en çok enerji (kalori) veren besinlerdir. Bir gram yağ yanması sonucu vücutta 9 birim kalorilik bir enerji açığa çıkmaktadır.

Yağlar sağlıklı beslenme açısından önem taşımaktadır. Yağlar, A,D,E ve K vitaminlerin (yağda eriyen vitaminler) vücut tarafından emilmesine yardımcı olmaktadır. Diğer besin öğelerine göre daha çok tokluk hissi veren yağlar, hücrenin yapısını da oluşturmaktadır. Yağlar, çevredeki ısı değişimlerine karşı vücut ısını korumakta (MEGEP, 2011: 14-15) yağların sağladığı enerji özellikle vücutu soğuklara karşı korumaktadır. Bitkisel yağlar tüm hayvansal hayvanlara nazaran kalp ve damar hastalıklarına karşı, vücutu daha iyi korumaktadır.

Yağ grubu besinlerin enerji değerleri çok yüksek olup, günlük alınması gereken miktarlar enerji ihtiyacına göre farklılık göstermektedir. Bireyin enerji ihtiyacı arttıkça diyetle yağa daha çok yer verilebilir. Besinlerin bileşiminde bulunan yağların yarısı et ve et benzeri ürünlerle karşılanır. Bir yetişkinin günlük alacağı yağ miktarı 20-30 gram civarındadır ve bu miktarın yarısı bitkisel sıvı yağlardan karşılanmalıdır (Bulduk, 2013: 248).

1.5.8. Şeker ve Tatlılar

Şekerler karbonhidrat grubunda yer alan besinlerdir.

“Karbonhidratlar basit ve bileşik olarak ikiye ayrılır. Basit şekerler karbonhidrat olup, %99,9'u sakarozdur. Bu nedenle sadece enerji verirler, besin değerleri yoktur. Şeker, şeker pancarından ve şeker kamışından elde edilir. Ancak günümüzde yüksek früktoz içeren mısır şurubu da şeker üretimi amaçlı kullanılmaktadır. Toz, kesme ve pudra şekeri olarak piyasada yer almaktadır. Günlük beslenmede iki tür şeker bulunur. Bunlardan biri yiyeceklerde doğal olarak bulunan şeker (örneğin sütte bulunan laktoz, meyvelerde bulunan früktoz vb.) diğeri ise “ilave (ek) şeker” olarak adlandırılan yiyeceklerin işlenmesi veya hazırlanması sırasında (içeceklere, çeşitli hamur işlerine, tahıllara eklenen vb.) eklenen şeker veya enerji veren tatlandırıcılardır. İlave (ek) şekerler, beyaz şeker, esmer şeker ve bal gibi doğal şekerleri kapsadığı kadar kimyasal olarak üretilmiş enerji içeriği olan yüksek früktoz içeren mısır şurubu (nişasta bazlı şeker) gibi tatlandırıcıları da kapsar” (Aksoy, 2016: 45).

Şeker üretiminde kullanılan şeker kamışı, eski zamanlardan itibaren bilinmektedir. Kamıştan elde edilen şeker, önceleri tatlandırıcı ve ilaç olarak kullanılırken, yakın tarihte şeker enerji sağlayan bir ürün olarak görülmüştür. Türkiye’de şeker, şeker pancarından elde edilir ve ortalama %16-20 arasında sakkaroz içermektedir (Baysal, 2004: 299).

Günümüzde tatlandırıcı olarak sıklıkla beyaz şeker tüketilmektedir. Bununla birlikte, farklı tatlandırıcılar da kullanılmaktadır. Şeker grubu gıda maddelerinin bileşimi aşağıdaki tabloda verilmektedir.

Şeker Türü	Ölçü	Enerji	Karbonhidrat	Protein	Yağ	Ca (Kalsiyum)	Fe (Demir)	A Vitamini	B1 Vitamini	B2 Vitamini	B3 (Niasin)	C Vitamini
	Ortalama	Kal	g	g	g	mg	mg	IU(1)	mg	mg	mg	mg
Şeker	1 küçük su bardağı	380	99.5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Reçel	4-5 yemek kaşığı	319	75.1	-	-	-	-	-	0.20	0.20	0.8	-
Tahin Helva	3 kibrit kutusu kadar	516	53.5	10.5	28.0	91	6.0	0	0.35	0.05	1.5	0
Bal	4-5 yemek kaşığı	315	78.4	0.3	0.0	15	0.8	Az	0.01	0.07	0.2	4
Pekmez	6-7 yemek kaşığı	293	70.6	0	0.1	400	10.0	0	0.04	0.15	1.4	0

Şekil 3: Şeker ve Şekerli Yiyeceklerin 100 Gramlarının Sağladığı Enerji ve Besin Öğeleri Miktarları (MEGEP (2007)’den aktaran Çakmak (2017: 30))

Bulduk (2013: 248)’un da ifade ettiği gibi; şeker ve yüksek şeker oranlı gıdalar olan reçel, bal vb. vücudumuza sadece enerji temin eder. Yüksek şeker oranlı besin tüketmek kişide dengesiz beslenme sorunları doğurabilir. Yüksek fiziksel faaliyet içeren işlerde çalışanlar her öğünde tatlı tüketebilirler. Şeker, reçel, bal vb. tatlandırıcıların bileşimleri oransal olarak farklılık gösterebilmektedir.

1.5.9. Diğer

İnsanların beslenmesinde kullanılan, ancak önceki besin grupları içerisinde yer almayan bazı ürünler de mevcuttur. Genellikle bu ürünler “diğer” grubu başlığında incelenmektedir. Erdoğan vd. (2009: 108) diğer grubu ürünleri; zeytin, çay, Türk kahvesi, neskafe, alkollü içecekler, hazır meyve suyu, taze meyve suyu, asitli içecekler, şalgam suyu, turşu/salamura, baharat, sert yiyecekler, ketçap ve mayonez şeklinde sıralamışlardır.

1.5.10. Baharatlar

Baharatlar; aromatik bitkilerden (tohum, yaprak, tane, çiçek, kök, kabuk) elde edilen, tadı arttırmak, hoş koku, acılık ve renk sağlamak amacıyla yemeklerde tek ya da karışım halinde kullanılan katkı maddeleridir. Karabiber, kimyon, köri, sumak, zerdeçal bunlara örnek olarak gösterilebilir (Türkan, 2010: 194).

Baharatlar, yemeklere tat ve aroma veren, tansiyonu düşüren, antioksidatif etkileri olan geçmişten günümüze kullanılan ürünlerdir. Kimi baharatlar antimikrobiyal fonksiyonları nedeniyle, yaygın olarak kullanılmaktadır. (Üner, 200: 1). Coşkun (2010: 45); eski çağlardan beri baharatların gıda ürünleri üzerindeki koruyucu etkileri nedeniyle kullanıldığını, günümüzde gıdalarda katkı olarak kullanılan kimi kimyasalların olumsuz etkilerinden dolayı, baharat kullanımının arttığını belirtmektedir. Göncü ve Akın (2017: 51)'ın da belirttiği gibi; yapılan bilimsel araştırmalar baharatların koruyucu ve antioksidan etkilerini özelliklerini ortaya koymaktadır. Son yıllarda gıda üretiminde kimyasal koruyucular yerine baharat kullanımı yaygınlaşmıştır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM GAZİANTEP MUTFAĞI

3.1.GAZİANTEP

Gaziantep tarihi geçmişi ve bulunduğu bölgenin coğrafi konumu itibari ile Anadolu tarihi açısından önemli bir kenttir. Altınel (2009:173)'in de belirttiği gibi şehir; Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en büyük şehridir. Hz. Ömer devrinde İslam Ordularının kontrolüne geçen şehre, çevresindeki su pınarlarından ötürü “pınar şehri” manasına gelen “Ayıntab” adı verilmiştir. Tarihsel süreçte Ayıntap olan şehrin ismi, bölge halkının şivesiyle Entap, ve zamanla Antep şekline dönüşmüş ve cumhuriyetin ilanının ardından 20. Yüzyılın ilk çeyreğinde Antep, İstiklal Savaşı'nda gösterdiği başarılar nedeniyle Gaziantep ismini almıştır (Karaman,2017:101).

3.1.1. Coğrafi Konumu ve Yapısı

Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Gaziantep; batıda Osmaniye ve Hatay, doğuda Şanlıurfa, kuzeyde Kahramanmaraş, güneyde Suriye, kuzeydoğuda Adıyaman ve güneybatıda ise Kilis şehirleri ile çevrilidir. Şehrin yüzölçümü 6,845 km², denize olan uzaklığı 140 km'dir. Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinin kesiştiği yerde bulunan Gaziantep ili 38°-38 doğu boylamları ve 36°-37° kuzey enlemleri arasında yer almaktadır (Kılınç, 2016: 74).

Gaziantep Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin 1. ,Türkiye'nin ise 6. büyük kentidir. Merkezde Şehitkamil, Şahinbey, Oğuzeli olmak üzere Nizip, Karkamış, İslahiye, Araban, Yavuzeli ve Nurdağı ilçelerinden meydana gelmektedir (Özbadem vd., 2014:233). İklim özellikleri incelendiğinde ise coğrafi yeri itibari ile şehirde Akdeniz ve Karasal iklim özellikleri görülmekte ve şehrin denizden ortalama yüksekliği 750 metre olarak bilinmektedir (Ulusoy ve Turan, 2016:142).

TÜİK (2010: 9) verilerine göre; ilde çoğunlukla dalgalı ve engebeli araziler mevcuttur ve şehrin ortalama dörtte birini ovalar oluşturmaktadır. Kentin en önemli akarsuyu Fırat Nehri'dir. Şehrin dörtte birlik bölümü tarıma elverişlidir. Gaziantep kenti coğrafi konum olarak önemli bir noktada bulunmaktadır. Şehir; Güneydoğu Anadolu'nun Ortadoğu'ya açılan kapılarından birisi ve GAP'ın giriş kapısı olarak önem arz etmektedir. Sahip olduğu ticaret ve sanayi hacmi ile GAP'ın merkezi konumundadır (Kılınç, 2016: 10).

3.1.2. Tarihi

Gaziantep, ilk büyük ölçüde tarımın gerçekleştirildiği, çeşitli ticaret yollarının geçtiği ve farklı medeniyetlerin denize ilerlediği bir coğrafi konumda bulunmaktadır (Nahya, 2012: 13). Bu konumundan ötürü şehrin, tarih boyunca önemli bir yere sahip olduğu söylenebilir. Işıkhan (2008:5); Antep bölgesinde ilk yerleşimlerin Neolitik Çağ'a kadar uzandığını ve bilinen ilk yerleşimin Dülük köyündeki Dolikhe kenti olduğunu, Hitiler, Kommagene Krallığı, Roma'nın ardından bölgede Sasaniler ve Hamdanilerin egemen olduğunu ve kentin 10. Yüzyıl sonrası Bizans hakimiyetine geçtiğini ifade etmektedir. Güngör (2004: 22); Hristiyanlık dinin yayılmasının ilk kez bu bölgede gerçekleştiğini ve Gaziantep'in kuzeyinde Antalya ve Fırat vadisinde yer alan bölümlerin baskıdan kuzeye kaçan ilk Hristiyan kolonilerin yerleşim yeri olduğunu belirtmektedir. Gaziantep'in sembollerinden olan Antep Kalesi'nin de 6. Yüzyılda Bizans tarafından inşa edildiği bilinmektedir.

Antep coğrafyasında; MS 638 yılında Pers- Bizans Mücadelesi sonucunda oluşan boşluğu, Hz. Ömer' in komutanlarından İyaz Bin Ganem'in kontrolündeki İslam ordusu doldurmuş ve bölge 1040 senesinde gerçekleşen Dandanakan Savaşı'na kadar pek çok mücadeleye tanıklık etmiş ve sürekli el değiştirmiştir. Bu tarihten itibaren bazı Türk boyları bölgeye gelmeye başlamış, 1067 senesinde bölgede Selçuklu fetihlerinin olmasıyla daha güçlü bir Türkmen yerleşmesi ortaya çıkmış ve Antep bölgesi bir Oğuz yurdu haline gelmiştir (Parlak Kalkan, 2015: 103). Bu bilgidен hareketle Antep'in Anadolu'nun Türkleşmesinde rol oynadığı söylenebilir.

Selçuklu hâkimiyeti ve sonrasında çok sayıda mücadelenin yaşandığı Antep Osmanlı İmparatorluğu hâkimiyetinde de kalmıştır. Yavuz Sultan Selim İran seferi sırasında Dulkadiroğulları'ndan yardım gelmemesi sebebi ile bu beyliğe savaş açmış,

karışıklıktan yararlanan Memlûklüler, Antep'i ele geçirmişlerdir. Mercidabık ve Ridaniye Zaferlerinin ardından Yavuz Sultan Selim, 1516'ta Antep'i Osmanlı imparatorluğuna dâhil etmiştir (gante.bel.tr, 2018). Şehir Osmanlı hâkimiyetinde çeşitli vilayet ve sancaklara bağlı olarak kalmıştır. 1598 yılında şehir Halep Beylerbeyliği 'ne bağlanmış, 1839'da kısa süreliğine Mısır Valisi Mehmed Ali Paşa'nın eline geçmiş ancak bir sene sonra Osmanlı idareyi tekrar geri almıştır. Şehirde Birinci Dünya Savaşı'na kadar Osmanlı egemenliği devam etmiştir (Kopar 2015: 123).

Şehir; Birinci Dünya Savaşı sonrası imzalanan Mondros Mütarekesi ardından İngilizler tarafından işgal edilmiş ve işgal yaklaşık olarak bir yıl devam etmiştir. İngiliz ve Fransızlar 'ın anlaşmaları sonucunda Fransızlar Antep'i İngilizler 'den devralmışlardır. Fransızların bölgeye gelişinden sonra şehir halkı Antep'i savunmuş ve düzenli orduya karşı mücadele etmiştir (Efe, 2015: 221). 7 Şubat 1921 tarihine kadar bu mücadele devam etmiş olup, Ankara Antlaşması sonrası 25 Aralık 1921'de Fransızlar şehri boşaltmıştır. İki sene süren işgalden başarılı bir şekilde kurtulan Antep'e, Türkiye Büyük Millet Meclisi tarafından 6 Şubat 1921'de Gazilik unvanı verilmiştir (Kopar, 2015: 123).

Gaziantep'in bulunduğu coğrafi konumunun, ilk uygarlıkların ortaya çıktığı Mezopotamya ve Akdeniz bölgeleri arasında yer alması, ayrıca Akdeniz ve güneyden gelip doğuya, kuzeye ve batıya giden güzergâhların kesişme noktasında bulunması, şehrin çok kültürlü olmasını sağlamış ve dolayısı ile tarih öncesi çağlardan bu yana insan grupları için yerleşim yeri ve uğrak noktası olmuştur. Tarihi İpek Yolu'nun üzerinde bulunması şehrin önemini arttırmış ve tarih boyunca bir ticaret merkezi olmasına neden olmuştur (Işıkhan, 2008: 5-6).

Gaziantep; nüfusu, yarattığı turizm arzı, ekonomik durumu ve zengin kültürel mozaiki nedeniyle metropol bir kenttir. Güneydoğuyu; orta doğuya, batıya ve Akdeniz'e bağlayan ve GAP Projesi'nin temel etkenlerinden biri olan Gaziantep, ekonomik açıdan bölgede bulunan 18 kenti etkilemektedir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2010).

3.1.3. Arazi Yapısı, Bitki Örtüsü ve Tarımsal Faaliyetler

Gaziantep şehrinin çoğunluğu Güneydoğu Anadolu step alanında bulunmakla birlikte, şehrin Kuzeybatı kesiminde Akdeniz bitki örtüsü ile güneydoğu

Anadolu step örtüsü arasında bir geçit alanı mevcuttur. Gaziantep platosu ile güneydeki sınır bölgeleri kırmızı-kahverengi çok kireçli ve killi topraklarla kaplıdır.

Gaziantep yarı karasal bir iklim yapısına sahip olduğundan yazları oldukça kurak geçmektedir (TÜİK, 2013: 11). Gaziantep topraklarının dörtte birlik bölümü tarıma elverişli topraklardan oluşur ve bu toprakların belirli bir kısmı Fırat Nehri'nin sularıyla sulanır. Sulama yapılan bu topraklarda Antepfıstığı, zeytin, pamuk, üzüm, kırmızıbiber ve keten gibi sanayi bitkileri birlikte mercimek, buğday ve arpa gibi hububat ürünleri de yetiştirilir. Gaziantep'te mera alanları geniş olsa da verim açısından fakir olduğu için kentte ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan yetiştirilir. Küçükbaş hayvanlar içerisinde en çok yetiştirileni koyundur (ÇED, 2017: 2). Gaziantep şehri tarımsal ürünlerin işlendiği sanayi açısından da gelişmiştir. Şehirde salça, makarna gibi gıda temelli sanayi üretimi yüksektir.

3.2.GAZİANTEP GASTRONOMİSİ

3.2.1. Mutfak Kültürü ve Türk Mutfağı

İlk insanın ortaya çıkmasından bugüne, yemek yeme ihtiyacını gidermek için ortaya çıkan beslenme ve mutfak kavramları çeşitli evrelerden geçmiştir. Mutfak sözcüğü, Arapçadan Türkçeye geçmiş olan bir kelimedir. Arapça literatürde “yemek pişirilen yer” manasında kullanılan “matbah” sözcüğü dilimizde mutfak olarak karşılık bulmuş ve bu kullanım şekli ile bugüne kadar gelmiştir (Maviş, 2003: 61). Mutfak kavramı iki farklı anlamda kullanılmaktadır. Bunlardan ilki, mutfak kavramının yemek pişirilen yer olarak fiziksel bir mekân anlamında kullanılmasıdır. Bununla birlikte; mutfak, fiziki mekânın ötesinde anlamlar da taşımaktadır. Aktaş ve Özdemir (2005: 3)'e göre; mutfak bir taraftan fiziki bir alan olarak görülürken, diğer yandan yemek kültürü ile ilgili bir kavramdır. Önçel (2015: 33)'e göre de mutfak; bir toplumun yaşam biçimini ve o toplumun beslenme kültürünü yansıtır. Beşirli (2010: 161) de; hayat şeklinde yaşanabilen değişim ve dönüşümün yemek kültüründe de değişimlere neden olabileceğini belirtmiştir.

Mutfaklar tarihten günümüze süregelen en önemli kültür halkalarıdır.. Mutfak kültürü, toplumların kültürel kodlarını gösteren geleneklerdir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 44). Toplumların bir ürünü nasıl tükettiği ya da ne şekilde yemediği konuları, o toplumun mutfak kültürüne dair ipuçları içerebilmektedir Anadolu coğrafyasının zenginliği mutfak kültürüne de yansımıştır. İçerisinde bulunan coğrafi yapı, Anadolu coğrafyasında yaşanan değişken iklim, üç tarafının

denizlerle çevrili olması, uzun tarihi geçmişi göz önünde bulundurulduğunda Türkiye'nin zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir.

Toplumların mutfak kültürlerinin oluşmasında çeşitli faktörler rol oynamaktadır. Albayrak (2013: 5052); toplumların beslenme kültürünün çeşitli faktörlerden etkilendiğini ve bu faktörler arasında iklim, coğrafya, hayvancılık, tarım, kitle iletişim araçları ve sanayileşme gibi etkenlerin sayılabileceğini belirtmektedir. Cömert(2014: 64); iklimin ve tarımsal ürünlerin o coğrafyanın mutfak kültürünü şekillendirdiğini ve zenginleştirdiğini ve yöresel mutfağı geliştirdiğini belirtmektedir. Bölge mutfaklarını nitelendiren bu çeşitli özellikleri Türk mutfağında görmek mümkündür. Akgöl (2012: 52)'e göre; Türk mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan faktörler; göçebe bir toplum olması, tarıma dayanan ekonomik yapı, din, sosyo-ekonomik seviye ve başka kültürlerden etkilenmedir.

Türk mutfağı, yedi coğrafi bölgenin çeşitli tatlarını bünyesinde barındıran çok çeşitli ürün sunan en köklü ve zengin mutfaklardan bir tanesidir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 65). Seyitoğlu ve Çalışkan (2014: 29), Türkiye’de, yerel mutfakların kendi özelliklerini bünyesinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültüründen oluştuğunu belirtmektedir.

Türkiye’de bulunan her bir bölge mutfağı kendine has özellikleri nedeniyle özel mutfaklardır. Türkiye’nin çeşitli bölgelerinde o bölgelere özgün mutfaklar görülebilmektedir. Güler (2010: 28); her bir bölgenin kendine özgü pişirme şekilleri ve beslenme alışkanlıkları olduğunu belirtmektedir. Türkiye’de yöresel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran, köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşanmaktadır. İçerisinde bulunduğu coğrafi yapı, ülke genelinde yaşanan değişken iklim, üç tarafının denizlerle çevrili olması, üzerinde bulunduğu coğrafyanın tarihi bir coğrafya olması ve buna paralel farklı kültürlerin bu coğrafyaya etki edebilmeleri gibi etkenler göz önünde bulundurulduğunda Türk mutfak kültürünün zengin bir mutfak kültürü olduğu anlaşılmaktadır (Güler, 2010: 29).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ de zengin mutfak kültürüne sahip bölgelerden biridir. Aksoy ve Sezgi (2015: 79); Güneydoğu Anadolu Bölgesinin “Bereketli Hilal” olarak anılan bölgede bulunması ve farklı uygarlıklara ev sahipliği yapması bölge mutfağının zengin olmasına neden olmuştur. Coğrafyası, kültür yolları üzerinde

olması ve tarihi derinliği bu bölgenin kendine has mutfak yapısını yaratmıştır. Dilsiz (2010: 68);

Güneydoğu Anadolu Bölgesinin yöresel ürünleriyle ün kazandığını ve mutfak kültürünün gözde olduğunu belirtmiştir. Bölgede uzun süreler Türk ve Arapların bir arada yaşamaları toplumların birbirlerini etkilemesine sebep olmuştur. Bölgede; Şanlıurfa, Mardin, Gaziantep gibi mutfak kültürü bakımından önemli şehirler bulunmaktadır.

3.2.2. Gaziantep Mutfağı

UNESCO tarafında Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Kentleri kapsamında tescillenmiş Gaziantep mutfağı, tarihi kökleri çok eskilere uzanan bir mutfaktır. Bu durum Gaziantep mutfağının Türk ve dünya mutfakları arasında önemli bir yer edinmesine neden olmuştur. Dünya genelinde direkt olarak şehrinin ismi ile anılan mutfak kültürüne çok rastlanmamakla birlikte, Gaziantep mutfağı bu özelliği ile de kendini ifade etmektedir (GTED, 2011: 25). Giritlioğlu vd. (2016: 126); Gaziantep mutfağının, Türk mutfağını oluşturan yöresel mutfaklar içerisinde en zengin mutfak olduğunu ve Türk mutfağını yüksek düzeyde temsil edebilecek niteliğe sahip bir mutfak olduğunu ifade etmektedir.

Tarihi çeşitliliği ve coğrafi yeri hasebiyle ülkemizin en önemli yerleşim yerlerinden birisi olan Gaziantep, yemeklerinin zenginliğiyle Türk mutfak kültürünü renklendiren kendine has bir kültürel dokuyu ortaya koymaktadır. Gaziantep mutfağı Türk mutfağı içerisinde ulusal ve uluslararası ölçekte ün elde etmiş tatları olan yerel bir mutfaktır (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Gaziantep Yemekleri, 2016:4). Gaziantep mutfağı, zengin yemek çeşitleriyle dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir konuma sahiptir. Yemek çeşidinin fazla olmasının nedeni burada yaşamış olan medeniyetlerin çokluğudur. Gaziantep mutfak kültüründe; Neolitik, Bronz Çağı, Hitit, Helen, Roma, Bizans, Osmanlı, Selçuklu ve Cumhuriyet dönemleri mutfaklarından yemekler görmek mümkündür (aktaran; Sabbağ,2015: 199-200). Şavkay (1998: 24); Gaziantep'in mutfak kültürü açısından en seçkin yerlerin başında geldiğini, Güneydoğu Anadolu'nun tarihin çeşitli dönemlerinde sadece sanayi ve ticaret şehri olmadığını aynı zamanda bir kültür merkezi olduğunu, Anadolu uygarlıklarının bir sentezini oluşturduğunu ve birlikte yaşadığı etnik grupların mutfak kültürleriyle zenginleştiğini belirtmiştir.

Bölge mutfağındaki yemekler, ülkenin diğer bölgelerinde hazırlanan bazı et, sebze yemekleri ve hamur işlerinden farklıdır. Geleneksel Türk yemek kültürü korunmakla birlikte Gaziantep mutfağında güneyde sınır komşumuz olan Suriye mutfağının etkilerini de görmek mümkündür. Karakavurma, borani, sarımsak aşısı, pişi, börek çorbası veya diğer adıyla tutmaç geleneksel Türk mutfağının yemekleridir. Bulgur ve etle yapılan yemekler ve bazı tatlılar ise Suriye mutfağından kaynaklanmaktadır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 130-131).

Kentin 180 çeşit kebabı ve 50 çeşit köftesi vardır. Yemekler bol baharatlı, yağlı ve et içeriklidir (Bulut,2015: 55). Gaziantep mutfağını rakiplerinden ayıran en önemli özelliği yemek çeşitliliğindeki zenginliktir. Öztan (2011: 19); Gaziantep mutfağının zengin çeşitliliğinin arkasında Kurtuluş Savaşı zamanında yaşanan yokluk ve yoksulluğun büyük etkileri olduğunu ve bölge mutfağının toprağı, suyu, havası, yerel malzemeleri, baharatları, kullanılan araç gereçleri, pişirme yöntemleri ve Gaziantep kadınlarının becerikli elleriyle derin bir kültür olarak varlığını sürdürdüğünü belirtmektedir. Gaziantep mutfak kültürünü besleyen bakırcılık, kalaycılık, bıçakçılık, haratlık, tenekecilik, aktarlık gibi meslek dalları günümüzde halen devam etmektedir.

Gaziantep mutfağı zengin ürün çeşitliliğine sahip bir mutfaktır. Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu koordinasyonunda gerçekleştirilen ve 81 şehri içeren araştırma “Türkiye’nin Lezzet Haritası”nı ortaya çıkarmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, Gaziantep 291 adet yiyecek içecek ve tatlı çeşidiyle Türkiye’nin lezzet sıralamasında ilk sırada yer almayı başarmıştır. Bu ürünlerden bazıları coğrafi olarak işaretlenmiş ürünlerdir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 65).

“Coğrafi İşaretler belirli bir bölgeden kaynaklanan bir ürünü tanımlayan ya da kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özellikleri bakımından coğrafi kaynağına atfedilen, bir bölgeyi temsil eden sınaî mülkiyet hakkıdır. Kullandıkları ürünlerin kökenini belirtme fonksiyonu dolayısıyla markaların ilk hali olarak karşımıza çıkmaktadır ve coğrafi kökeninden dolayı önem kazanan ürünleri ayırt etmek için kullanılmışlardır” (Kan ve Gülçubuk, 2008: 57).

Gaziantep yiyecek içecekler bakımından ülkemizde en fazla coğrafi işaretli ürüne sahip şehirlerden biridir. Gaziantep’in Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenmiş 13 adet gıda ürünü bulunmaktadır. Bu ürünler aşağıda ki tabloda gösterilmektedir.

Tablo 3: Gaziantep'e Ait Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri (09.04.2018 İtibari İle)

<i>Ürün Adı</i>	<i>Başvuru Tarihi</i>	<i>Tescil Tarihi</i>	<i>Tescil No</i>
Antep Baklavası	28.03.2005	27.04.2007	95
Antep Beyranı	10.04.2016	13.01.2017	207
Antep Bulguru	16.03.2017	25.12.2017	289
Antep Fıstık Ezmesi	23.01.2017	20.11.2017	237
Antep Fıstığı	18.09.1997	22.04.2000	27
Antep Fırıği	18.01.2017	24.11.2017	244
Antep Katmeri	23.01.2015	07.12.2017	264
Antep Köy Kahkesi	14.07.2017	25.12.2017	291
Antep Tırnaklı Pidesi	25.01.2017	31.10.2017	223
Antep Yuvarlaması	30.06.2015	13.01.2017	208
Antep Şiveydizi	29.09.2015	15.03.2018	331
Gaziantep Lahmacunu	31.03.2017	20.11.2017	236
Nizip Zeytinyağı		18.08.2009	158

Kaynak: Türk Patent Enstitüsü, 2018

Türk Patent Enstitüsü tarafından Antep Baklavası olarak tescillenen baklava için Gaziantep Sanayi Odası tarafından 2009 yılında AB' ne yapılan başvuru sonucunda, 2013 yılında AB tescili almıştır. Türkiye'den tescil edilen ilk ürün olan Antep Baklavası, AB dışından tescil edilen on altıncı üründür ve tescil edilen 1200 ürün arasında yer almaktadır (AB'nin Tescil Ettiği İlk Türk: Antep Baklavası, Hürriyet, 19.12.2013).

Sahip olduğu zengin, çeşitli ve lezzetli mutfakları nedeni ile Gaziantep, 2015 yılında gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil olmuştur. Gaziantep'in Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilmesine yörenin sahip olduğu yemek çeşitliliği, çeşitli etnik toplulukların bıraktığı gastronomik miras ve farklı kültürler ile etkileşim önemli rol oynamıştır (Uçuk vd., 2017:215). Böylece Gaziantep, uluslararası anlamda önemli bir mutfak haline gelmiştir (Özbey,2015).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, uluslararası işbirliğini arttırmayı ve UNESCO'nun sürdürülebilir gelişim ve kültür gibi global önceliklerine ek olarak şehirlerdeki gelişimin ortak şekilde gerçekleşmesini desteklemeyi amaçlamaktadır (Ajanovic ve Çizel, 2015:4).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, edebiyat, gastronomi, medya sanatları, müzik, sinema/film, tasarım, zanaat ve halk sanatları olmak üzere toplamda 7 alanda bu ünvana sahip olabilmektedir. Şehirlerin gastronomi alanında ağa dâhil olabilmeleri için aşağıdaki kriterleri taşımaları gerekmektedir (UNESCO,2014);

- Kentin ve/veya bölgenin özelliklerini yansıtan gelişmiş bir gastronomi kültürü,
- Çok sayıda geleneksel restoran ve/veya şefin bulunduğu canlı bir gastronomi topluluğunun olması
- Mutfakta yerel malzemelerin kullanılması,
- Endüstriyel/teknolojik ilerlemeler karşısında ayakta durabilen yerel bilgi, geleneksel mutfak pratikleri ve pişirme usullerinin olması,
- Geleneksel gıda pazarı ve geleneksel gıda endüstrisinin bulunması,
- Gastronomi festivallerine, ödüllere, yarışmalara ve diğer tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma,
- Doğaya saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin teşviki,
- Kamuoyunun bilinçlendirilmesi, eğitim kuruluşlarında beslenmenin öneminin vurgulanması, biyoçeşitliliği koruma programlarının aşçılık okulları müfredatına dâhil edilmesi.

2018 yılı itibari ile gastronomi alanında ağa dâhil olan 26 şehir bulunmaktadır. Gaziantep'in yansıra 2018 yılında Hatay da bu ağa dâhil olmuştur. Tablo 3, ağa dâhil olan 26 şehri göstermektedir.

Tablo 4: UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına Dâhil Olan Gastronomi Şehirleri (2018)

1 Popayán/KOLOMBİYA	10 Bergen/NORVEÇ	19 Alba/İTALYA
2 Chengdu/ÇİN	11 Burgos/İSPANYA	20Buenaventura/KOLOMBİYA
3 Östersund/İSVEÇ	12 Dénia/İSPANYA	21 Cochabamba/BOLİVYA
4 Jeonju/GÜNEY KORE	13 Ensenada/MEKSİKA	22 Hatay/TÜRKİYE
5 Zahle/LÜBNAN	14 Gaziantep/TÜRKİYE	23 Macao/ÇİN
6 Florianopolis/BREZİLYA	15 Parma/İTALYA	24 Panama/PANAMA
7 Shunde/ÇİN	16 Phuket/TAYLAND	25 Paraty/BREZİLYA
8 Tsuruoka/JAPONYA	17 Rasht/İran	26 San Antonio/ A.B.D.
9 Belém/BREZİLYA	18 Tucson/A.B.D.	

Kaynak: UNESCO, 2018

Gaziantep gastronomisi, ulusal ve uluslararası çapta çeşitli başarılar elde etmekle beraber, şehir gastronomi adına çok farklı değerler de yaratmaktadır. Örneğin, Gaziantep’ te bulunan Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi şehir ve bölge için önemli bir gastronomik değerdir. Türkiye’nin ilk Turizm Bakanı ve Gaziantep’li Ali İhsan Göğüş tarafından 2005 yılında bağışlanan müze 2007 yılında ziyarete açılmış olup annesinin adını taşımaktadır.

Şehrin köklü mutfak kültürünü tanııtma misyonu ile açılan müze, Türkiye’de ki ilk mutfak müzesidir ve geçmişten bugüne kadar geçen süreçte Gaziantep’in mutfak kültürünü göstermektedir. Geleneksel yemeklerin hazırlanışlarını temsil eden heykellerin yer aldığı müzede, eski dönemlere ait çeşitli mutfak ekipmanları, yemek, çatal- bıçak takımları ve bakır kaplar sergilenmektedir (Babat, 2015:142).



Fotoğraf 1: Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi
Kaynak: bizeveyokuz.com/ (Erişim Tarihi: 11.03.2018)

Gaziantep’in köklü mutfak kültürü ve yemekleri araştırmacılarında ilgisini çekebilmekte, bu konu üzerine çeşitli disiplinlerden araştırmacılar çalışmalar yapabilmektedir. Gültekin (2011, 86) tarafından yapılan bir araştırmada Gaziantep’e gelen turistlere; Gaziantep denilince ilk akla gelen sözcük sorusu sorulmuş, araştırmaya konu olan turistlerin verdikleri cevaplar ise aşağıda ki tabloda aktarılmıştır.

Tablo 5: Gaziantep Denilince Akla Gelen Sözcük

Gaziantep Denilince Akla Gelen Sözcük	F	%	Kümülatif Yüzde
Tatil	3	1,5	1,5
İş	41	20,0	21,5
Yemek	116	56,6	78,0
Tarih ve Kültür	33	16,1	94,1
Misafirperverlik	9	4,4	98,5
Ekonomiklik	3	1,5	100,0
Total	205	100,0	

Kaynak: Gültekin, 2011: 86

Tablo 5'ten de anlaşılaçağı üzere; turistlerin %56,6'sı Gaziantep'i yemekle özdeşleştirmektedir. Bu durum gastronomi ve mutfak kültürünün Gaziantep için ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır.

Giritlioğlu ve Karaman (2017: 407-408)'ın Gaziantep'e gelen yerli turistler üzerinde yaptıkları araştırmada; turistlerin, "Yerel Mutfak" algısının "Gaziantep Mutfak Kültürü" ile ilgili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Turistlerin Gaziantep mutfağı ile ilgili algıları, yerli turistlerin Gaziantep mutfağına duydukları ilgiyi göstermektedir.

Birdir ve Karakan (2015: 85)'ın yaptıkları Gaziantep ili turizm sektörü Swot analizi, Gaziantep'in en güçlü yönlerinden birinin sahip olduğu gastronomik değerler olduğunu göstermektedir (Bkz. Tablo 6).

Tablo 6: Gaziantep Turizminin Güçlü Yönleri

	Güçlü Yönleri	N	%
-	Yöredeki Tarihi Çekicilikler(Evler, Kiliseler, Hanlar vb.)	26	86,67
-	Yöre Mutfağının Zenginliği	23	76,67
-	Yörenin Tarihi Kültürel Zenginliği	16	53,33
-	Yöre El Sanatları (Yemene, Sedefçilik, Bakırcılık vb.)	8	26,67
-	Yörenin Sanayi Şehri Olması	6	20,00
-	Yöreye Özgü Lezzetler (Baklava ve Antep Fıstığı)	5	16,67
-	Yöredeki Zengin Doğal Kaynaklar	4	13,33
-	Yörenin Tarihi İpek Yolunun Üzerinde Yer Alması	3	10,00
-	Sosyal Aktiviteler İçin Dinlenme ve Eğlenme Mekânlarının Varlığı	3	10,00
-	Halfeti, Rumkale vb. tarihi turistik yerlere yakınlığı	3	10,00
-	Atatürk'ün Kütüğünün Buraya Ait Olması	2	6,67
-	Kurtuluş Savaşı'nda vermiş olduğu destansı mücadele ve aldığı "Gazi" lik ünvanının hüzün turizmi gibi alternatif turizm faaliyetleri için potansiyelli olması	1	3,33
-	Din turizmi açısından Hz. Ömer'in Gaziantep için söylemiş olduğu sözler, Hz. Yuşa peygamberinin türbesi gibi semavi dinler için önemli özelliklerinin bulunması	1	3,33
-	Bölge ilerideki rakip destinasyonlara göre terör olayının neredeyse hiç yaşanmaması	1	3,33

Kaynak: Birdir ve Karakan, 2015: 85

Tablo 6'da da görüldüğü üzere; Gaziantep turizminin en güçlü yönlerinin %87'lik oranla tarihi çekicilikleri(tarihi evler, kaleler, bedestenler, hanlar vb.) ve %76,67'lik oranla yöresel mutfak zenginliği oluşturmaktadır. Ayrıca, %16,67'lik oranla yöreye özgü lezzetler (Baklava ve Antep Fıstığı) Gaziantep'in turizm

açısından güçlü olan diğer yönleridir. Araştırma Gaziantep mutfağının şehir için yüksek derecede öneme sahip olduğunu göstermektedir.

Algan Özkök (2017: 189)'ün mutfak şeflerinin gastronomi ile ilgili görüşleri üzerine nitel araştırma yöntemlerini kullanarak yaptığı çalışmada, şeflere Türkiye'nin gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirleri sorulmuş ve gastronomi turizmi açısından öne çıkan kentler arasında Gaziantep'in adı ilk sırada yer almıştı. Ayrıca şefler, Gaziantep'in gastronomik açıdan tanıtımının çok iyi yapıldığı konusunda hemfikirdirler.

3.2.3. Gaziantep Mutfağı Genel Özellikleri

Gaziantep mutfağının çeşitliliği ve zenginliği geçirdiği tarihsel süreç ile ilişkilidir. Gaziantep mutfağının gelişmesini etkileyen faktörler aşağıda verilmektedir (gaziantepturizm.gov.tr, 2018);

- 6000 seneye yaklaşan bir tarihe sahip olması,
- Bölgede yaşam sürmüş farklı kültürlerin etkileri,
- İpekyolu güzergâhında olması (Doğu batı yönlü),
- Kuzey ve kuzeybatıdan, güney bölgelere geçiş noktaları üzerinde yer alması,
- İklim,
- Dünyanın en eski medeniyeti olan Mezopotamya'nın batısında bulunan Zeugma'daki kültürel çeşitlilik,
- Bölgede yaşamış olan halkların etnik farklılıklarından kaynaklanan özgün doku.

Gaziantep mutfağı kebabın ve tatlının en güzel örneklerini sunmaktadır. Halıcı (2015: 19); Gaziantep'in, ulusal olarak tanınan kebab ve baklava çeşitlerini çok iyi şekilde hazırladığını belirtmektedir.

Bölge mutfağında yiyecek-içecek üretiminde önemli hususlardan birisi yemeklerde kullanılan malzemelerde gösterilen titizliktir. Yemeğin lezzetinde, kullanılan malzemelerin niteliği kadar yemeği hazırlayan ustanın maharetinin de payı büyüktür. Gaziantep'te güzel yemek hazırlayan kişilere keyvani "Kerdiman" denir (Tokuz, 1995: 11).

Tan (2014: 8)'in da belirttiği gibi; Gaziantep mutfağında, gücünü topraktan alan, ve güneşin sıcaklığı ile olgunlaşan yöresel ürünler ateşin korunda pişerken

demlenir ve lezzetler keskinleşir. Yemekler genelde güneşin ve ateşin tadını taşır. Yöre mutfağının zenginliklerinden birisi de yemek pişirme yöntemlerinde ki çeşitliliktir. Bölgede bütün şehir yemek sürecine dâhildir. Kasaplar evin bir uzantısı olup, mahalle fırınları mutfakların ocağı gibidir. Kasaplara etin türü değil, yapılacak yemeğin adı söylenmektedir. Yemeklerde kullanılan malzemelerin, tedarikçilerden sofraya kadar belirli bir disiplin içerisinde geldiği bir düzeni görmek mümkündür.

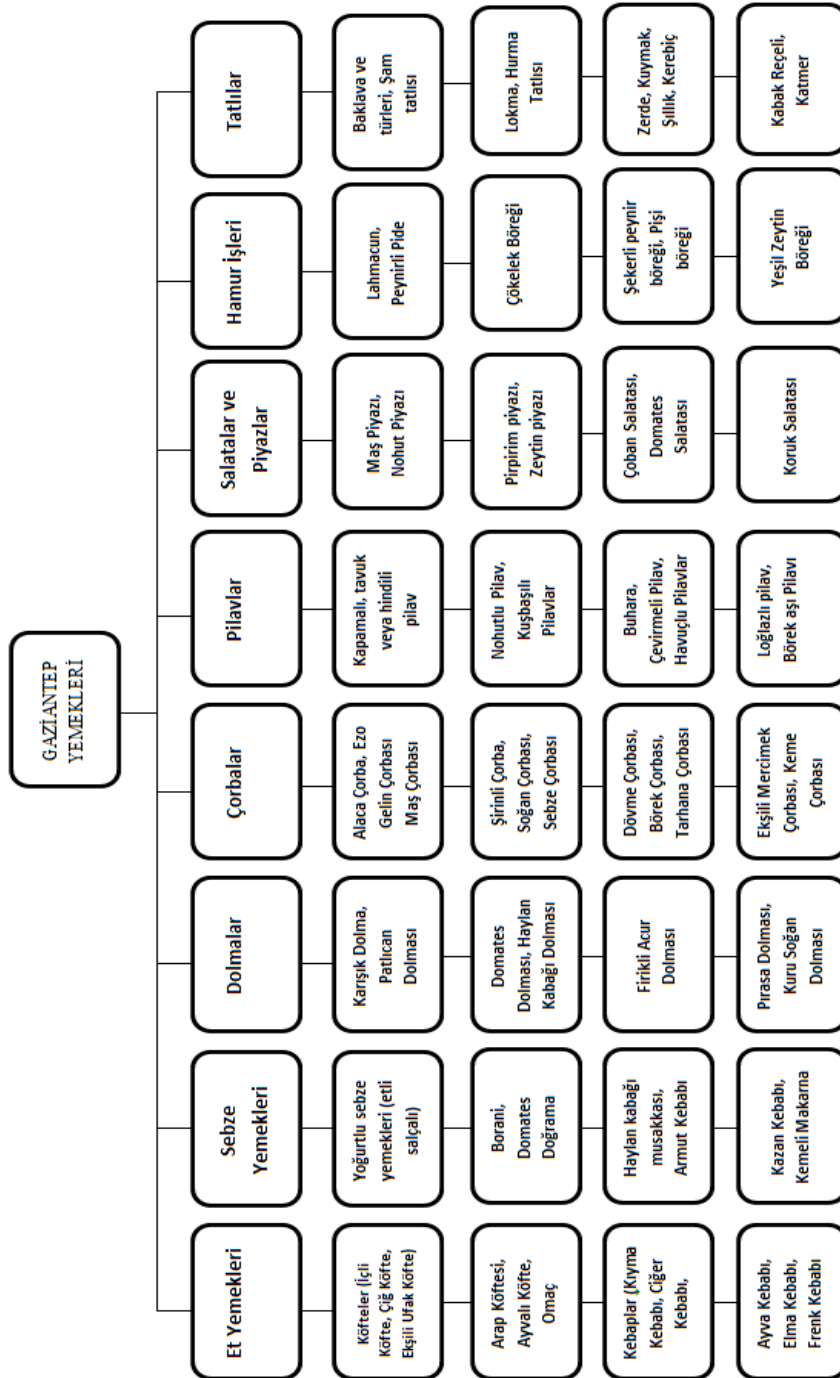
Gaziantep mutfağı, derinliğini tarihinden ve coğrafyasından alan geniş bir yemek çeşitliliğine sahiptir. Yemeklerin türleri ve hazırlanma biçimleri farklılık gösterse de, bölge yemeklerinin hazırlanmasında bazı kriterler mevcuttur. Altınel (2009: 175) Antep mutfağının özelliklerini aşağıdaki şekilde sıralamıştır:

- Bölgede etli ve sebze yemekler genellikle yoğurtla hazırlanmakta olup, diğer mutfaklarda bu yoğunlukta yoğurt kullanımı görülmez.
- Kazan yemeklerinin pişirilmesinde kullanılan kabın kalınlığı orta düzeyde ve ateş orta hararete olmalıdır
- Etli yemekler yapılırken, etin hayvanın hangi bölgesinden alınacağına dikkat edilmelidir.
- Bölge yemeklerinde çoğunlukla yine o yörede yetişen ürünler kullanılır.
- Taze sarımsak, tat vermesi, iştah açması için ve sağlık açısından, çeşitli yemeklerde kullanılır. “Sarımsak aşısı” ve “bakla tavası” sarımsağın en yoğun kullanıldığı yemeklerdir.
- Pirinç ya da bulgur ağırlıklı ve ince oyularak hazırlanan dolmalar, ilikli kemik, ekşi, sarımsak ve nane kullanılarak hazırlanır.
- Çiğköfte yoğurmada; su yerine domates suyu tercih edilir ve sert simit, buz ve limon kabuğu koyularak yoğrulur.
- Tahin ve pekmez yörede doğrudan tüketilmemekte, ateş üstünde eritilerek kullanılmakta ve böylece daha lezzetli hale gelmektedir. Salatalarda sıklıkla kullanılan marul da, bu karışıma batırılarak tüketilmektedir
- Bölgede, haşlanmış buğdaya Hedik denilmekte ve içerisine; ceviz içi, nar taneleri, rezene, tarçın, haşlanmış nohut, toz şeker eklenerek servis edilmektedir.
- Yazları sıklıkla tüketilen kavun ve karpuz çekirdekleri, yıkama ve kurutma işlemlerinden geçirilerek (isteğe bağlı kavrularak) kış aylarında kuru yemiş olarak tüketilmektedir.
- Yörede kullanılan yağ, bölgede “sarıyağ” olarak bilinen sadeyağdır (Tokuz, 2002: 3- 10).
- Gaziantep mutfağında temel pişirme tekniklerinin tümü kullanılmaktadır (Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök, 2009: 11).
- Çeşitli tat ve lezzetler içeren baharatlar, salçalar ve karışımlar yemeklerde sıklıkla kullanılmaktadır.

- Antep evlerine dışarıdan “hayat” denilen” geniş bir avludan girilmektedir. Mutfak, kiler, hazna ve odunluk avlunun çevresine sıralanmış odalardır. Kiler, ya mutfaktan geçilen bir bölüm olmakta, ya da mutfağın yakınında bir bölüm olabilmektedir (Tokuz, 2002: 3- 10).

Aşağıdaki şekilde Gaziantep yemekleri gruplar itibariyle verilmektedir.

Tablo 7: Gaziantep Yemeklerinin Sınıflandırılması



Kaynak: Sabbağ, 2015: 203

Yukarıda ki tabloda da görüldüğü üzere, kebablar, çorbalar, dolmalar, pilavlar, köfteler, etli ve sebze tencere yemeklerinin Gaziantep mutfağında yer alan önemli yemek gruplarından bazıları olduğu görülmektedir.

Gaziantep mutfak kültüründe dikkat çeken ilk özellik et tüketiminin yaygın olmasıdır. Kebablar Gaziantep mutfağı içerisinde en çok tanınan yemeklerdir. Arapça “Kebap” sözcüğünden dilimize “Kebab” olarak geçmiş olan bu kebabların, hemen her çeşidi hazırlanmaktadır. Gaziantep mutfağında kullanılan etin türüne, sebze ve meyveye göre, çeşitli isimlerde kebablar görmek mümkündür (Tokuz, 2002: 105). Yemek üretiminde sıklıkla koyun eti kullanılmaktadır. Az miktarda olsa da kümes hayvanı, balık ve sakatat kullanımı da görülebilmektedir.

Gaziantep kebablarını hazırlamada dikkat edilen bazı önemli kriterler bulunmaktadır. Tan (2014:60)’a göre Gaziantep mutfağında, özellikle de mangallık kebablarda et tercihi oldukça önemlidir. İyi kebabın sırrı et tercihinde, iyi etin sırrı da onu işlemedeki beceridedir. Kebabın lezzeti, et ve eti hazırlamadaki beceri kadar etin pişirilmesi ile de ilişkilidir. Mangal, yüksek harlı ateşte olmamalı ancak sönme meylinde düşük ateşli de olmamalıdır. Antep mutfağında kebab yapımında genellikle Gaziantep yöresinin hallik denilen koyun türü tercih edilmektedir. Güzelbey (2010: 79) de; kullanılan etin cinsinin, tazeliğinin dinlenmişliğinin, terbiye ediliş biçiminin ve et-yağ oranının kebab yapımında ki önemli kriterler olduğunu aktarmıştır.



Fotoğraf 2: Gaziantep Patlıcan Kebabı

Kaynak: www.aysha.com(Erişim Tarihi: 13.04.2018)

Gaziantep mutfağı genel olarak kebabları ile öne çıksa da geleneksel mutfağında ete ilaveten çeşitli meyve ve sebzeler ve bakliyat kullanımıyla bir denge oluşturulmuştur. Gaziantep mutfağında her türlü tahıl ve bakliyat kullanımı yaygındır.

Gaziantep mutfağının; önemli özelliklerinden bir diğeri ise, bölge halkı tarafından da oldukça sevilen ve özgünlükleriyle dikkat çeken çorbalarıdır. Gaziantep’te sofralar ağır yemeklerden oluşabildiği gibi bazen sadece çorbalardan da

oluşabilir. Çorbalar başlı başına bir yemek olup yanında salata ve piyazla bir öğün olarak tüketilebilir. dönüşebildiğini, günlük sofraların ağır yemeklerden oluşabildiği gibi bazen sadece çorbadan oluşabildiğini ve alaca çorba, börek çorbası ve mercimek çorbası Gaziantep mutfağının ünlü çorbalarıdır (Sargın, 2013: 45). Bölgede hemen hemen tüm çeşitleri yapılan çorbalar bazen kahvaltılık, bazen giriş yemeği olarak tüketilebilmektedir. Eskiden çorbalar daha çok öğün olarak tüketildiğinden besleyici olmasına özen gösterilirdi. Çorba yapımında ağırlıklı olarak tahıl ürünleri kullanılmaktadır (Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök, 2009: 14).



Fotoğraf 3: Antep Beyran Çorbası

Tan (2014: 12- 17); Gaziantep'li en çok mutlu eden yiyeceklerden birinin çorbalar olduğunu, sabahları çarşıda içilen beyranın kendi başına bir ziyafet olabildiğini, bunun esnaf için gelenekselleşmiş bir alışkanlık olduğunu, çorba yapımında et ve kemik suyunun kullanıldığını ve kasaptan et satın alırken genellikle kemiklerinin de alındığını belirtmiştir.

Yoğurtlu yemekler de Gaziantep mutfağında önemli bir yer tutar. Yoğurt küresel ölçekte sıklıkla tercih edilen süt ürünlerinden bir tanesi olmakla birlikte, insan sağlığı üzerinde ciddi etkileri mevcuttur ve bu etkenler doğrultusunda çeşitli ürünler ve yemeklerde farklı formlarda yoğurt kullanımlarını görmek mümkündür (Yıldırım vd., 2014: 1063). Güzelbey (2010: 201); Gaziantep mutfağında yoğurdun, et ve yağ kadar temel bir ürün olduğunu belirtmektedir. Yoğurt 30'un üzerinde ki yemekte temel malzeme olarak kullanılmaktadır. Bu ürünlerde kullanılan yoğurdun eski ve ekşi olmaması, dayanıklılığının uzun olabilmesi için süzülmesi, kullanılan yoğurt istenilenden koyu ise içerisine süt ilavesi yapılarak arzu edilen kıvama getirilmesi, pişirme esnasında aşılama yapılarak yoğurdun çözülmesinin kısmen önlenmesi ve yoğurtlu yemekleri pişirirken ısının optimum seviyede olması önemli bazı kriterlerdir. Çavuşoğlu (1994: 50); Gaziantep'li yemeklerini yoğurdu üzerine dökerek değil, yoğurdu da pişirerek yaptıklarını, bu yolla yoğurdu bir tür sos, yemek suyu olarak değerlendirildiğini ve bu yemekler içerisinde en dikkat çekici olanlardan bir tanesinin de yuvarlama olduğunu belirtmiştir.



Fotoğraf 4: Antep Yuvarlaması

Bayrak (2015: 230)'da yoğurdun gelişigüzel pişirilemeyeceğini, bu işleminde belirli kıstasları olduğunu vurgulamış ve kriterleri şu şekilde belirtmiştir;

- Yemeğin lezzetinin ve kıvamının daha iyi olabilmesi için koyun yoğurdu tercih edilmelidir.
- Yoğurt bir gece önceden bez torba içerisinde süzülerek ekşi suyu giderilmeli, bu işlem gerçekleşene kadar belirli aralıklarla üzerine su serpilmelidir.
- Yoğurtlu yemeklerde öncelikle nohut ve et pişirilmeli, sonrasında yemeğin türüne göre sebze ve diğer malzemeleri eklenmelidir.
- Yemek pişme aşamasına gelmişken, ayrı bir tencerede yoğurt, yumurta, zeytinyağı ve un karışımı pişirilerek hazırlanmalıdır.
- Pişen yoğurdun üzerine az miktarda yemeğin suyundan konup karıştırılmalı, yoğurt kabardıktan sonra aynı şekilde karıştırılarak yemeğin içerisine aktarılmalıdır.
- Yoğurtlu yemeğin kıvamı çorbadan daha koyu olmalı, yemek suyu buna göre ayarlanmalıdır.
- Yoğurt pişerken üzeri kapalı olmalı, piştikten sonra sıcak durumdayken ise üzeri açık bırakılmalıdır.
- Tercihen bakır veya çelik tencerelerde pişirilmelidir.

Gaziantep mutfağı için önemli yemek gruplarından birisi de dolmalardır. Yörede çok çeşitli dolmaların hazırlanmaktadır. Arapça 'da "mahşi" olarak bilinen bu yemekler Türkçe 'de dolma olarak adlandırılmaktadır. Dolmalar genellikle sebzelerle hazırlanmakla birlikte, Gaziantep'te sebzelere ek olarak sakatatlarla da dolma yapılmaktadır. Kaburga dolması, mumbar dolması gibi dolmalar bu dolmaların en lezzetli örnekleridir (Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök, 2009: 15).



Fotoğraf 5: Antep Usulü Patlıcan Dolması Kuruşu

Gaziantep’ te dolmalar sevilerek ve sıklıkla tüketilen yiyeceklerdir. Antep’te kışın farklı malzemelerle (kuru patlıcan, kuru kabak, kuru biber ile kış dolması) yazın farklı malzemelerle (mevsim etkisiyle taze dolma malzemeleri) dolma yapılmaktadır. Mevsime göre kuru ya da taze acı biber, salça, karabiber ve dolmalık biber ile yapılan dolmalar genellikle acıdır. Bu nedenle ayran, tere ve turp gibi malzemelerle servis edilir (Sargın, 2013: 145). Gaziantep yöresinde dolmalar sarımsaklı, acılı ve yağlıdır. Bahar mevsiminde yapılan dolmalarda, sarımsak ve yeşil erik kullanımı yaygındır. Böylece dolmalar daha lezzetli olur. Mevsiminde içleri oyulup, iplere dizilen ve kurutulan patlıcan, biber, domates, haylan kabağı ve acur, kışın haşlama işlemi yapıldıktan sonra içine dolma malzemesi konularak pişirilir. Bölgede pirinçli dolmalar kadar bulgurlu ve firikli dolmalar da yapılabilmektedir (Tokuz, 1995: 15-16).

Gaziantep mutfağında sıklıkla tüketilen yemek gruplarından biri de pilavlardır. Pilav, Farsça pulav, pilav, pelav kelimesinden Türkçe’ye geçmiştir. Pilavlar, yapılan malzemenin türüne (firik, pirinç vb.), içine konulan malzemelere (havuç, mercimek vb.) ve kullanılan etin türüne (tavuklu, kıymalı vb.) göre çeşitli isimler alır (Tokuz, 2002: 225). Pilavlar, Gaziantep’te ayrı bir yemek gibidir. Pilavlar bol çeşitli hazırlanmakla birlikte kimi zaman pilavların pirincin de ötesine geçer ve pirinçli yemek gibi olabilir. Bu tarz bol sebzeli pilavlara aş veya buğulama denir. Bölge mutfağı için bulgur ve firikle hazırlanan pilavlar oldukça değerlidir. Bulgur olarak genellikle orta boy ya da iri bulgur tercih edilmektedir. Bunun yanı sıra tarladan olgunlaşmamış yeşil halde toplanıp, yakılarak tütsülenen firik ise oldukça özgün bir lezzettir (Tan, 2014: 174). Gaziantep mutfağındaki pilavlar; firik pilavı, incikli pilav, mercimekli pilav, Özbek pilavı, iç pilav, malhıtalı aş, dövme aş, simit aş, yaprak buğulaması, meyhane pilavı ve loğlazlı pilav olarak sıralanabilir (sahinbey.gov.tr, 2018).

Hamur bazlı yemeklerde Gaziantep mutfağında hazırlanan yiyecekler arasındadır ve farklı öğünlerde sıklıkla tüketilmektedir. Bölgede hazırlanan en önemli hamur yemeklerinden birisi, ünü ülke sınırlarını da aşmış olan lahmacundur. Yörede ünlü bir kahvaltı ürünü olan katmer, omaç, pişi, bazlama ve dürüm de diğer hamur bazlı ürünlerdir. Tırnaklı ekmek, kübban ekmek ve açık ekmek Gaziantep bölgesinde tüketilen ekmek çeşitlerinden bazılarıdır (Tokuz, 2002: 239).

Gaziantep mutfağı tatlılar açısından da geniş bir yelpazeye sahiptir. Bölgede yapılan tatlıları; türü, yapılış tekniği, benzerliği, yapılış yeri gibi kriterleri dikkate alınarak; baklavalara, kadayıflar, helvalar, şireler, pekmezler, evde yapılan tatlılar, diğer tatlılar, kurabiye ve pastalar, reçeller, şurup ve şerbetler, şeker ve şekerlemeler olmak üzere 11 başlık altında toplamak mümkündür. Bölge mutfağı tatlılarından biri olan baklava, yurdun diğer yörelerinde de hazırlanmakla birlikte Gaziantep'te genellikle tatlıcılar tarafından yapılmakta ve kalite ve lezzet ön plana çıkmaktadır (Tokuz, 1996: 12).



Fotoğraf 6: Antep Baklavası

Gaziantep baklava ile özdeşleşmiş olsa da, baklavanın yanı sıra Antep mutfağında çok çeşitli tatlılar da mevcuttur. Eş zamanlı olarak hazırlanıp tüketilen katmer, Antep Peyniri ile lezzetlendirilen helvalar, pekmez ile tatlandırılan ev yapımı tatlılar bu tatlılara örnek olarak gösterilebilir (Tan, 2014: 230). Yöre mutfağında sıklıkla tüketilen tatlı çeşitlerinden biride kadayıflardır. Bölgede, fıstıklı, cevizli, kaymaklı, peynirli ve burma kadayıf gibi türlere ek olarak diğer bölgelerde çok görülmeyen “kıрма kadayıf”, “ağızlı kadayıf” ve “belluriye” çeşitlerine de rastlamak mümkündür (Tokuz, 1996: 12). Gaziantep tatlılarının önemli bir bölümünü de helvalar oluşturmaktadır. Evlerde genellikle un helvası, irmik helvası, peynirli irmik helvası ve nişe helvası hazırlanmaktadır. Genellikle profesyonel tatlıcılar tarafından yapılan tahin helvası, leblebili helva, susamlı helva, cevizli helva, fıstıklı helva, unlu helva ve

tel helva kış aylarında sıklıkla tüketilen tatlılardır (Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök, 2009: 17).



Fotoğraf 7: Antep Katmeri

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM YÖNTEM VE SAHA ARAŞTIRMASI

4.1. MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırmanın verilerin analizi, veri toplama yöntemi ve araştırmanın evren ve örnekleme ile ilgili konular aşağıda sunulmuştur.

4.2. ARAŞTIRMANIN MODELİ VE KAPSAMI

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış, bu kapsamda içerik analizi yapılmıştır. Krippendorff (1980: 25) içerik analizini, verilerden onun içeriğine ilişkin tekrarlanabilir ve geçerli sonuçlar çıkarmak üzere kullanılan bir araştırma tekniği olarak tanımlamıştır. Weber (1989: 5) de bu analiz yöntemini, metinden çıkarılan geçerli yorumların bir dizi işlem sonucu ortaya konulduğu bir teknik olduğunu ifade etmektedir. Bu çalışmada, Gaziantep yemeklerinde kullanılan malzemelerin yüzdesel dağılımlarını belirlemek amacıyla içerik analizinden yararlanılmıştır. Çünkü içerik analizi, birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirme ve bunları okuyucunun anlayabileceği bir biçimde düzenleyerek yorumlama imkanı sunmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2006).

Gerçekleştirilen içerik analizinde ikincil verilerden(kitaplar) yararlanılmıştır. İkincil veriler, daha önceden derlenmiş olan veriler olarak tanımlanır ve ister ham ister belirli bir sınıflandırmaya tabi tutularak yayımlanmış olsun araştırmacılar için zengin içerikli bir çalışma yapmaya imkan verirler (Coşkun vd., 2015: 132). Bu kapsamda, Gaziantep mutfağı çorbaları, ana yemekleri ve tatlılarını oluşturan malzemeleri belirlemek amacıyla bu konuda yazılan yemek kitaplarına başvurulmuştur.

Literatür incelendiğinde, Gaziantep mutfağını konu alan 18 adet yemek kitabı olduğu görülmektedir. Ancak bu çalışmada kaynaklara ulaşım zorluğu nedeniyle 13 yemek kitabına ulaşılabilmektedir. Bu kitaplarda yer alan çorbalar, ana

yemekler ve tatlılar, sonraki bölümde ayrıntılı bir şekilde anlatılan bir sistematik çerçevesinde incelenmiş ve analiz edilmiştir.

4.3. VERİ TOPLAMA SÜRECİ

Araştırmanın veri toplama ve analiz süreçleri yaklaşık üç ay sürmüş olup çalışmada kullanılan Gaziantep mutfağını konu alan 13 kitap tablo 8’de verilmektedir..

Tablo 8: Araştırmada Kullanılan Gaziantep Mutfağını İle ilgili Yemek Kitapları

Kitabın Adı	Yazarı	Basım Yılı	Yayınevi
Güneşin ve Ateşin Tadı: Gaziantep Mutfağı	Aylin Öney TAN	2014	Yapı Kredi Yayınları
Şiveydiz	M. Ragıp GÜZELBEY	2010	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri	Tahir Tekin ÖZTAN	2011	Doğan Burda Dergi Yayıncılık
Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar	İsmail H. ÖZSABUNCUOĞLU, İlkay GÖK	2009	Fersa Matbaacılık
Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri	Özden ÖZSABUNCUOĞLU	2009	G.M. Matbaacılık
En Güzel Antep Ev Yemekleri	Şükran SARGUN	2013	Hayykitap
Gaziantep Yemekleri ve Muhtelif Yemekler	Sermin OCAK		Demirkardeşler Ofset Matbaacılık
Gaziantep Yemekleri	Gonca TOKUZ	1995	Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları
Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü	Gonca TOKUZ	2002	Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları
Annemin Antep Yemekleri	Kolektif	2009	Elips Kitap
Antep Mutfağı	Metin gümüş	2009	Kar Yayınları
Güllü Sultandan Neşeli Tarifler	Neşe GÜLLÜ	2014	İnkılap Kitabevi
Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri	Nevin HALICI	2015	Oğlak Yayıncılık

Gaziantep mutfağını besin gruplarına ayırabilmek ve bu besin gruplarını oluşturan malzemelerin frekanslarına ulaşabilmek için her yemeği oluşturan malzemelerin belirlenmesi gerekmektedir. Yukarıdaki tabloda yer alan kitaplar incelendiğinde bir yemeğin, yapımında kullanılan malzemelerin kitaptan kitaba farklılıklar gösterdiği saptanmıştır. Bu durum, bu yemek ve tatlılara ait malzemelerin belirlenebilmesini ve analiz edilebilmesini zorlaştırmaktadır.

Bu çalışmada amaç yemeklerin standart reçetelerini oluşturmak değildir. Bununla birlikte, kitaplardan yararlanarak her yemek için standart malzemeler oluşturulmasının ve bu malzemeler üzerinden analizlerin yapılmasının gerekli olduğu görülmüş ve bu amaçla bir sistematik geliştirilmiştir.

Çalışmada öncelikle her yemek için bir Excell dosyası açılmıştır. Tablo 8’de de görüldüğü gibi, Excell dosyasının sol kısmına o yemeğin bulunduğu kitaplar, üst kısma da o yemeği oluşturan malzemeler yerleştirilmiştir. Sıra ile malzemenin karşısına yemeğin yer aldığı kitapta işlenen malzeme var ise “1” yok ise “0” girilmiştir. Analiz edilen yemekle ilgili yeni kitaplar incelendikçe, yeni malzemelerin kullanıldığı görüldüğünde mevcut malzemeler arasına bu yeni malzemeler de eklenerek bir malzeme havuzu oluşturulmuştur. Ardından bu malzemelerinde kitaplarda bulunma durumuna göre karşısına numaraları girilmiştir.

Bu sistematik ile her bir çorba, ana yemek ve tatlı için ayrı Excell dosyaları açılmış, Tablo 8’de tablolastırılmış hali ile de gösterildiği gibi bu yemeklerin yer aldığı tüm kitaplar belirlenerek malzemeler karşısına numaraları girilmiştir. Bu işlem sonunda yüzdesel üstünlüğe bakılarak standart malzemeler belirlenmiştir. Örnek olarak; bir yemek toplam 8 kitapta yer alıyor ise, standart malzemeler arasına alınacak her malzemenin en az 5(%50’sinden fazlası) kitapta bulunması gerekmektedir. Bu sistemle yemeklerde %50’ den fazla kullanılan malzemeler belirlenerek standart malzeme listeleri oluşturulmuştur. Bu sistematik içerisinde sadece 2 yemek kitabında yer alan yemekler araştırmadan çıkarılmış, analizlere dâhil edilmemiştir. Bu uygulamada, 2 yemek kitabında yer alan yemeklerin malzemelerinin birbirlerine yüzdesel olarak üstünlük sağlayamıyor olmaları dikkate alınmıştır. 2 yemek kitabında yer almasına karşın tamamen aynı malzeme listelerine sahip olan yemekler bu uygulamanın dışında tutulmuştur.

Tablo 9: Ale Nazik Yemeği Malzemeleri Analizi

Kitaplar	Kıyma	Zeytinyağı	Pul Kırmızıbiber	Karabiber	Tuz	Patlıcan	Yoğurt	Sarımsak	Sadeyağ	Tereyağı	Yenibahar	Maydanoz
1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
2	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0
3	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
4	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
5	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
7	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
8	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0
9	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
10	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
11	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
12	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1
13	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
Toplam	13	3	12	13	13	13	13	13	4	7	1	1

NUMARALANDIRILAN YEMEK KİTAPLARI

- 1:Güneşin ve Ateşin Tadı Gaziantep Mutfağı
2:Şiveydiz
3:Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri
4:Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri
5:Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar
6:Gaziantep Yemekleri ve Muhtelif Yemekler
7:En Güzel Antep Yemekleri
8: Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü
9: Gaziantep Yemekleri
10:Annemin Antep Yemekleri
11:Antep Mutfağı
12:Güllü Sultandan Neşeli Tarifler
13: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri

Örneğin Ale Nazik yemeğinin analizi Tablo 9’da görülmektedir. Ale Nazik yemeği 13 kitapta yer almakta olup 7 kitapta yer alan(%50’den fazlası) malzemeler standart malzemeler olarak belirlenmiş ve analiz edilmiştir. 6 ve daha az kitapta yer alan malzemeler standart malzemeler arasına dâhil edilmemiş ve tabloda da kırmızı ile işaretlenmiştir. Ale Nazik yemeğinin için oluşan malzemelerin Kıyma, Kırmızı pul biber, karabiber, tuz, patlıcan, yoğurt, sarımsak, tereyağı gibi malzemelerden

oluştugu görülmektedir. Bu yöntem her çorba, ana yemek ve tatlı için ayrı ayrı uygulanmıştır.

4.4.VERİ ANALİZİ VE BULGULAR

Çalışmanın bu bölümünde Gaziantep mutfağına ait çorba, ana yemek ve tatlılarda kullanılan malzemelere yönelik içerik analizinin sonuçları paylaşılmaktadır. Önceki bölümde açıklandığı üzere oluşturulan standart malzemeler besin gruplarına göre ayrılmıştır. Besin gruplarına ayrılan bu malzemeler işlenecek birer veri haline getirilerek spss istatistik programına gruplanarak girilmiş ve ardından frekans analizleri yapılmıştır.

Ürün bazlı frekans analizleri yapıp öncelikle her bir ürünün toplam kullanılan malzeme içerisindeki genel yüzdesine ulaşılmıştır. Ardından her bir besin grubunu oluşturan ürünlerin yüzdeleri toplanarak, besin gruplarının genel yüzdelere ulaşılmıştır. Besin gruplarının yüzdeleri ve bu besin grubunu oluşturan malzemelerin toplam kullanım sayısı saptandıktan sonra, ana kütle besin grubu kabul edilerek her ürünün dâhil olduğu besin grubu içerisindeki yüzdeleri elde edilmiştir.

Sonuçlar, incelenen 38 çorbanın içeriğinde 323 malzemenin, 298 ana yemeğin içerisinde 2824 malzemenin ve 61 tatlının içerisinde 345 malzemenin kullanıldığını ortaya koymaktadır. Toplam olarak ele alındığında incelenen 397 çorba, ana yemek ve tatlının içeriğinde toplam 3.492 adet malzeme bulunmaktadır. Detaylı analizler, çorbalar, ana yemekler ve tatlılar başlıkları altında aşağıda verilmiştir.

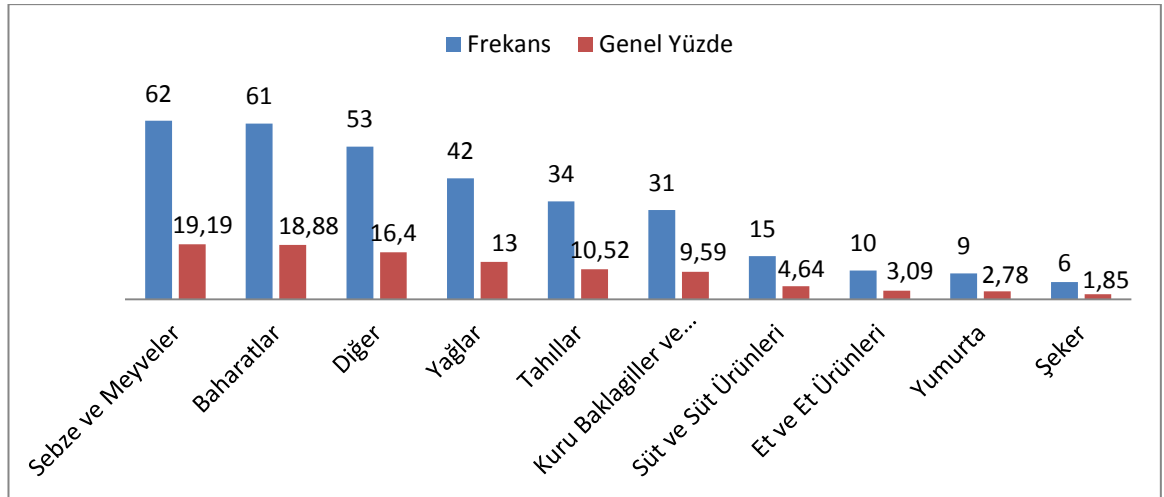
4.5. GAZİANTEP MUTFAĞINDA YER ALAN ÇORBALARA İLİŞKİN BULGULAR

Gaziantep mutfağında değerlendirmeye alınan 38 çorbanın içerisinde toplam 323 malzeme bulunmaktadır. Yemeklerde kullanılan malzemelerin yüzdesel dağılımları yoluyla belirlenen malzeme listelerine, sadece 2 kitapta yer alan (yüzde yüz örtüşenler hariç) yemekler herhangi bir yüzdesel farklılık oluşturmadıkları için dâhil edilmemiştir. Bu ürünlerle birlikte 46 çorba incelemeye alınmış fakat bahsedilen kriterden ötürü 8 yemek değerlendirmeye alınmamış ve çalışma 38 çorba üzerinden yürütülmüştür. Toplam ele alınan içerik(323) göz önüne alındığında, ortalama bir çorbanın 8,5 malzemedan oluştuğu görülmektedir.

Tablo 10: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Malzemeler

Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)	Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)
1	Yoğurt	10	3,09	31	Maydanoz	2	0,61
2	Süt	5	1,54	32	Keme	1	0,30
3	Kırmızı Et	4	1,23	33	Kereviz	1	0,30
4	Beyaz Et	3	0,92	34	Havuç	4	1,23
5	İşkembe	2	0,61	35	Patates	4	1,23
6	Koyun Ayağı	1	0,30	36	Mantar	1	0,30
7	Yumurta	9	2,78	37	Kuru İncir	1	0,30
8	Kuru Fasulye	1	0,30	38	Kuru Kayısı	1	0,30
9	Nohut	9	2,78	39	Kuru Üzüm	1	0,30
10	Mercimek	9	2,78	40	Sadeyağ	20	6,19
11	Maş	2	0,61	41	Tereyağı	14	4,33
12	Ceviz	3	0,92	42	Zeytinyağı	7	2,16
13	Antep Fıstığı	4	1,23	43	Ayçiçek Yağı	1	0,30
14	Badem	3	0,92	44	Şeker	4	1,23
15	Un	8	2,47	45	Pekmez	2	0,61
16	Arpa Şehriye	1	0,30	46	Pul Biber	12	3,71
17	Buğday	2	0,61	47	Karabiber	20	6,19
18	Bulgur	2	0,61	48	Tuz	31	9,59
19	Pirinç	13	4,02	49	Nane	14	4,33
20	Dövme	6	1,85	50	Toz Biber	5	1,54
21	Erişte	1	0,30	51	Yenibahar	3	0,92
22	Ekmek	1	0,30	52	Kimyon	1	0,30
23	Portakal	1	0,30	53	Rezene	1	0,30
24	Limon	12	3,71	54	Tarhun	4	1,23
25	Sarımsak	10	3,09	55	Tarçın	1	0,30
26	Soğan	14	4,33	56	Tavuk Suyu	2	0,61
27	Dolmalık Biber	2	0,61	57	Et Suyu	10	3,09
28	Domates	4	1,23	58	Antep Tarhanası	1	0,30
29	Yeşil Biber	2	0,61	59	D. Salçası	6	1,85
30	Börülce	1	0,30	60	B. Salçası	3	0,92

Tablo 9’da da görüldüğü gibi; frekans değeri malzemenin toplam malzeme içerisindeki kullanım sayısını, genel yüzde ise bu sayıya karşılık gelen yüzdeyi ifade etmektedir. Malzemelerin genel yüzdeleri bu şekilde seyrederken, besin grupları ve besin gruplarını oluşturan malzemelerin çorbalar içerisindeki dağılımı aşağıdaki grafiklerde gösterilmiştir.

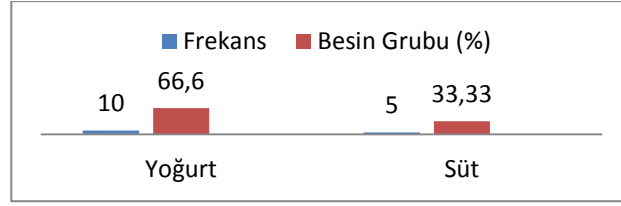


Grafik 1: Gaziantep Mutfağı Çorbalarını Oluşturan Malzemelerin Besin Gruplarına Göre Dağılımı

Grafik 1’de de görüldüğü gibi, Gaziantep mutfağı çorbalarında en çok kullanılan besin grubu 19,19’luk kullanım oranı ile sebze ve meyvelerdir. İkinci sırada %18,88’lik kullanım oranı ile bölge mutfağında sıklıkla kullanılan baharatlar gelmektedir. Diğer grubu malzemeleri %16,4’lük kullanım oranı ile üçüncü sıradadır. Yağlar %13’lük kullanım oranı ile diğer grubunun ardından dördüncü sırada yer almaktadır. Kullanılan tahıllar ise %10,52’lik kullanım oranı ile beşinci sırada bulunmaktadır. Kuru baklagiller ve yağlı tohumlar grubu ise %9,59’luk kullanım oranı ile altıncı sırada gelmektedir. Bu besin grubunu %4,64’lük kullanım oranı ile süt ve süt ürünleri takip etmektedir. Et ve et ürünleri kullanımı ana yemeklere göre daha az olmakla birlikte %3,09’luk kullanım oranı ile sekizinci sırada bulunmaktadır. Dokuzuncu sırayı %2,78’lik kullanım oranıyla yumurta almaktadır. Gaziantep mutfağı çorbalarında en az kullanılan besin grubu %1,85 ile şekerdir. Çorbaların besin grupları itibarıyla dağılımları aşağıda ki tablolarda verilmektedir.

4.5.1. Süt ve Süt Ürünleri

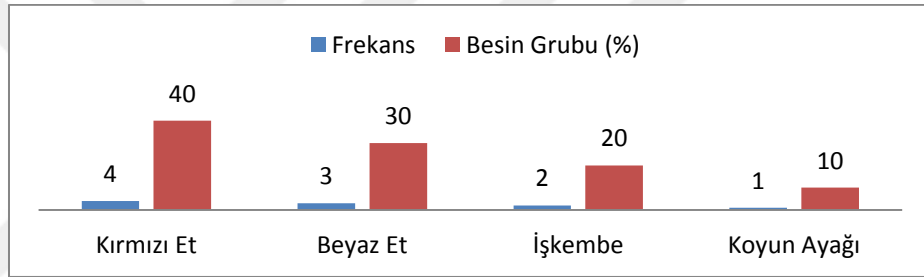
Grafik 2’de de görüldüğü üzere Gaziantep mutfağını oluşturan çorbalarda toplam 15 süt ve süt ürünü kullanılmaktadır. Bu malzemelerin süt ve yoğurt olduğu görülmektedir. %66,6’lık kullanım oranı ile yoğurt birinci sırada gelirken, %33,33’lük kullanım oranıyla süt ikinci sırada yer almaktadır.



Grafik 2: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri

4.5.2. Et ve Et Ürünleri

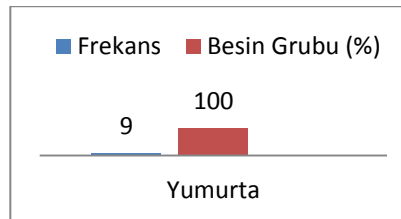
Gaziantep mutfağı çorbalarında kullanılan 323 içerik içerisinde 10 kez et ve et ürünleri kullanılmıştır. Bu malzemeler içerisinde kırmızı et %40'lık kullanım oranı ile başı çekmektedir. İkinci sırada %30 oranla beyaz et gelmektedir. Bu malzemelerin ardından sırasıyla %20'lik kullanım oranı ile işkembe ve %10'luk kullanım oranı ile koyun ayağı bulunmaktadır.



Grafik 3: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Et ve Et Ürünleri

4.5.3. Yumurta

Gaziantep çorbaları içerisinde yumurta 9 kez kullanılmıştır. Yumurtanın çorbalar içerisindeki kullanım oranı bakıldığında ise %2,78'dir.

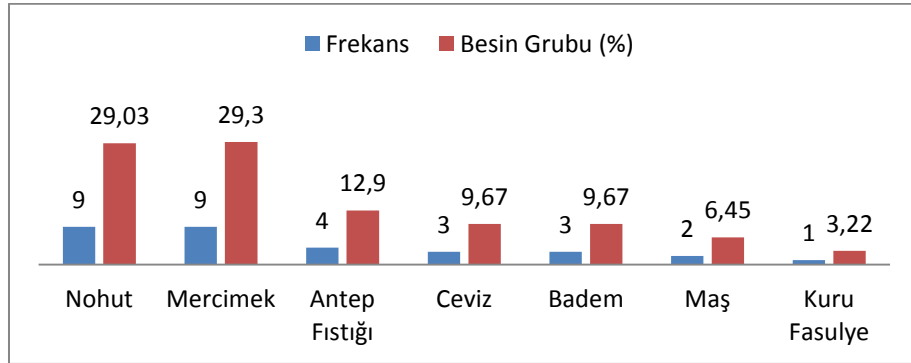


Grafik 4: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Yumurta Kullanımı

4.5.4. Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

Kuru baklagiller ve yağlı tohumlar Gaziantep mutfağı çorbaları içerisinde 31 kez kullanılmıştır. Bu besin grubu içerisinde %29,03'lük kullanım oranları ile nohut ve mercimek ilk sırada yer almaktadır. Bu malzemeleri %12,90'lık kullanım

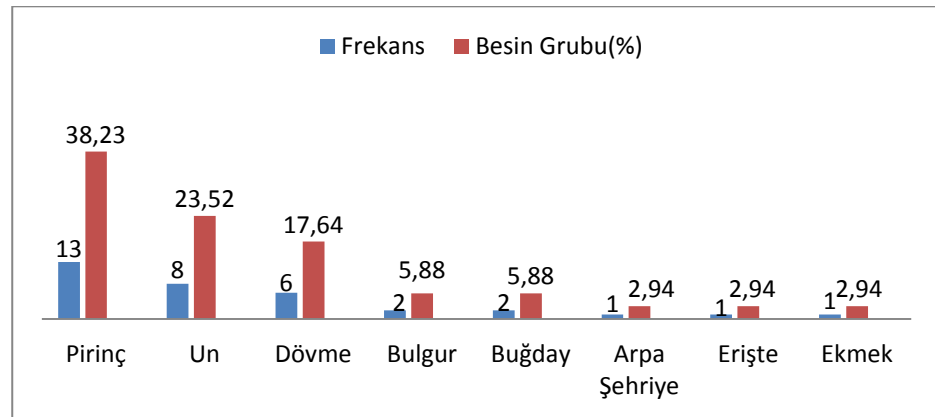
oranı ile Antep fıstığı; %9,67'lik kullanım oranı ile ceviz ve badem takip etmektedir. Bu malzemeleri sırası ile %6,45 ile maş ve %3,22 ile kuru fasulye izlemektedir.



Grafik 5: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

4.5.5. Tahıllar

Gaziantep mutfağını oluşturan çorbalarda tahılların sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. İlk sırayı %38,23'lük oranla pirinç oluşturmaktadır. % 23,52 oranla un ikinci, %17,64 oranla dövme üçüncü sırada yer almaktadır. Bu malzemeleri %5,88'lik kullanım oranları ile bulgur ve buğdayın takip ettiği görülmektedir. Tahıllar grubundaki en düşük yüzdeyi %2,94'lük kullanım oranları ile arpa şehriye, erişte ve ekmek oluşturmaktadır.

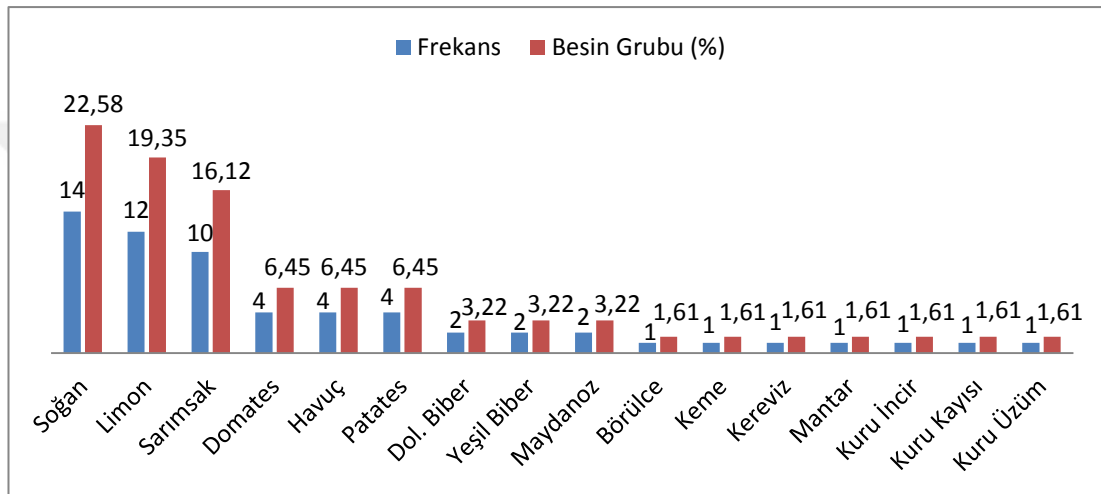


Grafik 6: Gaziantep Mutfağına Kullanılan Tahıllar

4.5.6. Sebze ve Meyveler

Grafikte görüldüğü üzere Gaziantep mutfağı çorbalarını oluşturan 323 içerik içerisinde sebze ve meyveler 62 kez kullanılmıştır. Çorbalar içerisinde en fazla

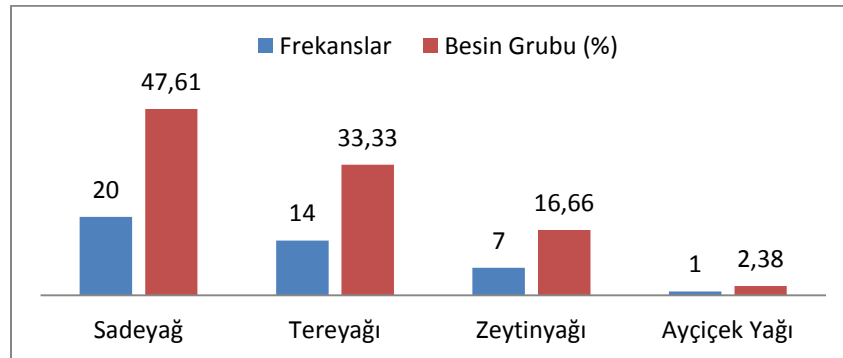
kullanılan besin grubu meyve ve sebzelerdir. Bu besin grubu içerisinde %22,58'lik kullanım oranı ile soğan ilk sırada yer almaktadır. %19,35'lik kullanım oranı ile limon ikinci, %16,12'lik kullanım oranı ile sarımsak üçüncü sıradadır. Bu malzemeleri %6,45'lik oranları ile domates, havuç ve patates takip etmektedir. %3,22'lik kullanım oranına sahip malzemeler dolmalık biber, yeşilbiber ve maydanozdur. Sebze ve meyve grubu içerisinde en düşük frekansa sahip olan malzemeler ise %1,61 oranla börülce, keme, kereviz, mantar, kuru incir, kuru kayısı ve kuru üzumdür.



Grafik 7: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Sebze ve Meyveler

4.5.7. Yağlar

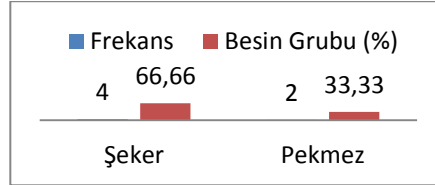
Yağların Gaziantep mutfağı oluşturan çorbalarında kullanımı incelendiğinde Gaziantep bölgesine özgü olan sadeyağın %47,61'lik kullanım oranıyla birinci sırada yer aldığı görülmektedir. Tereyağı, %33,33'lük kullanım oranı ile ikinci sırada yer almaktadır. Zeytinyağı %16,66'lık oranla üçüncü sırada yer alırken, çorbalarda en az tercih edilen yağ%2,38'lik kullanım oranı ile Ayçiçek yağıdır.



Grafik 8: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Yağlar

4.5.8. Şeker

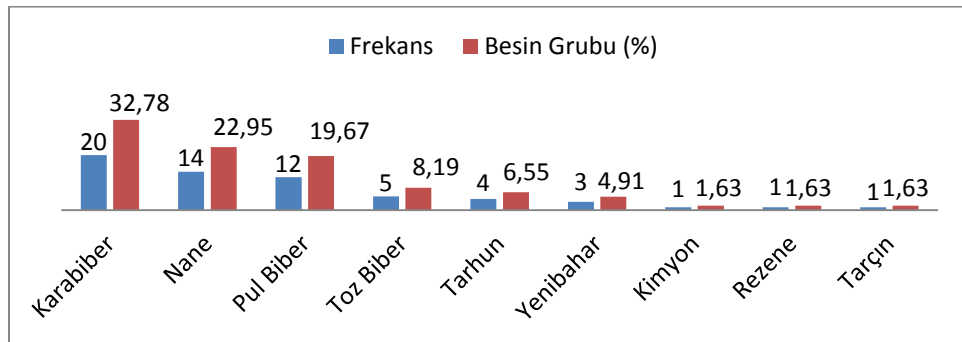
Şeker grubu Gaziantep mutfağındaki çorbalar içerisinde en az kullanılan besin grubudur. Şeker %66,66'lık kullanım oranıyla birinci, pekmez ise %33,33'lük kullanım oranıyla ikinci sırada yer alır.



Grafik 9: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Şekerler

4.5.9. Baharatlar

Baharatlar grubu Gaziantep mutfağındaki çorbalarda en fazla kullanılan besin grubudur. Karabiber %32,78'lik kullanım oranı ile bu grubun başını çekmektedir. %22,95'lik kullanım oranı ile nane ikinci, %19,67 oran ile pul biber üçüncü sıradadır. Dördüncü sırada %8,19'luk kullanım oranı ile toz biber yer almaktadır. Bu malzemenin ardından %6,55'lik oranı ile tarhunun beşinci, %4,91'lik oranı ile yenibaharın altıncı ve %1,63'lük oranıyla kimyonun yedinci sırada olduğu görülmektedir. Baharat grubundaki en düşük frekanslı malzemelerin ise %1,63'lük kullanım oranları ile rezene ve tarçın olduğu söylenebilir.

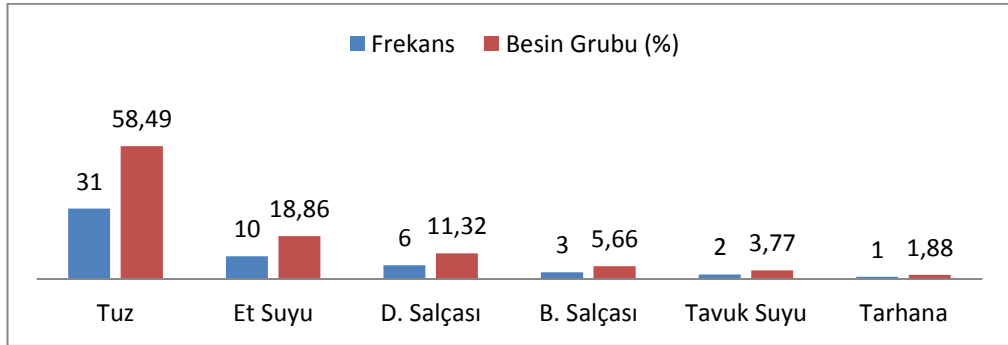


Grafik 10: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Baharatlar

4.5.10. Diğer

Grafikte de görüldüğü üzere Gaziantep mutfağında yer alan çorbaları oluşturan 323 içerik içerisinde diğer grubu malzemeler 22 kez kullanılmıştır. Bu malzemeler içerisinde tuz %58,49'luk kullanım oranı ile birinci, et suyu ise %18,86'lık kullanımı ile ikinci sırada yer almaktadır. Bu malzemeleri %11,32 oranla

domates salçası ve %5,66 oranla biber salçası takip etmektedir. Bu malzemeler arasında en az kullanılan malzemeler ise %3,77'lik kullanım oranı ile tavuk suyu ve %1,88'lik kullanım oranı ile tarhanadır.



Grafik 11: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Diğer Ürünler

4.6.GAZİANTEP MUTFAĞINDA YER ALAN ANA YEMEKLERE İLİŞKİN BULGULAR

Gaziantep mutfağında değerlendirmeye alınan 298 ana yemeğin içerisinde toplam 2824 adet malzeme bulunmaktadır. Fakat yemeklerde kullanılan malzemelerin yüzdesel dağılımları yoluyla belirlenen malzeme listelerine, sadece 2 kitapta yer alan (yüzde yüz örtüşenler hariç) yemekler herhangi bir yüzdesel farklılık oluşturamadıkları için dâhil edilmemiştir. Bu ürünlerle birlikte 334 ana yemek incelenmiş fakat belirtilen nedenden ötürü 36 ana yemek değerlendirmeye alınmamış ve çalışma 298 ana yemek üzerinden yürütülmüştür. Toplam ele alınan içerik(2824) göz önünde bulundurulduğunda, her ana yemeğin ortalama 9,47 malzemeden oluştuğu görülmektedir.

Tablo 11: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Malzemeler

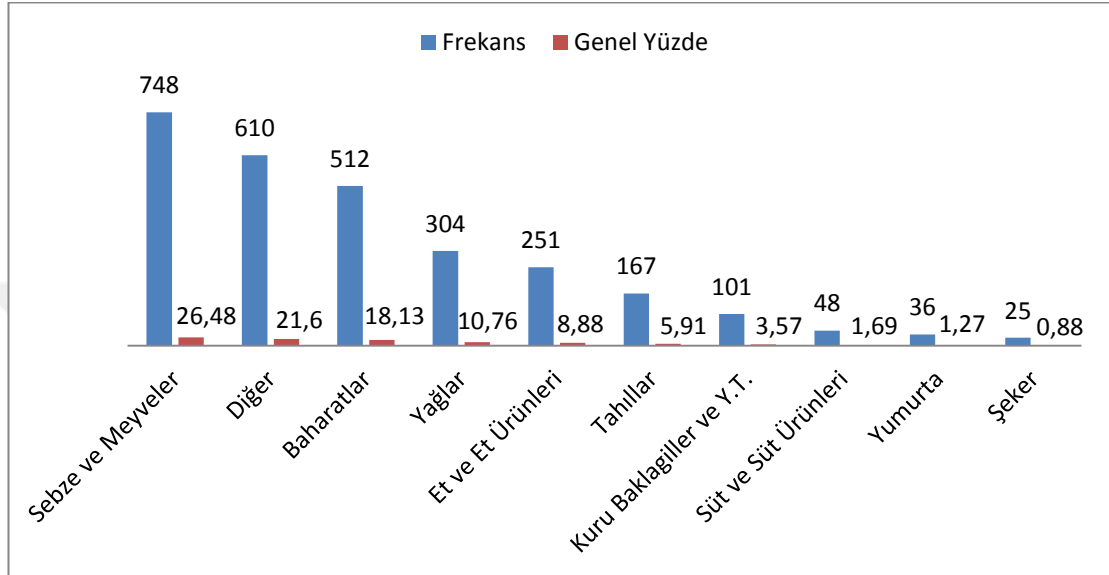
Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)	Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)
1	Yoğurt	38	1,34	53	Taze Fasulye	7	0,24
2	Süt	4	0,14	54	Kabak	19	0,67
3	Kaşar Peyniri	1	0,03	55	Ebegümece	1	0,03
4	Antep Peyniri	5	0,17	56	Ispanak	3	0,10
5	Kırmızı Et	232	8,21	57	Keme	7	0,24
6	Beyaz Et	9	0,31	58	Enginar	1	0,03
7	Karaciğer	5	0,17	59	Marul	4	0,14
8	Akciğer	2	0,07	60	Karnabahar	3	0,10
9	İşkembe	1	0,03	61	Dolmalık Biber	7	0,24

10	Mumbar	1	0,03	62	Semizotu	3	0,10
11	Gerdan	1	0,03	63	Lahana	1	0,03
12	Yumurta	36	1,27	64	Brokoli	1	0,03
13	Nohut	48	1,69	65	Mantar	1	0,03
14	Fasulye	3	0,10	66	Yenidünya	2	0,07
15	K. Mercimek	5	0,17	67	Çağla	2	0,07
16	Ceviz	9	0,31	68	Kuş Üzüümü	3	0,10
17	Badem	12	0,42	69	Taze Pazı	1	0,03
18	Antep Fıstığı	20	0,70	70	Asma Yaprağı	9	0,31
19	Çam Fıstığı	2	0,07	71	Ayçiçek Yağı	9	0,31
20	Yeşil Zeytin	2	0,07	72	Sadeyağ	125	4,42
21	Un	16	0,56	73	Tereyağı	62	2,19
22	Pide Ekmeği	7	0,24	74	Kuyruk Yağı	11	0,38
23	Ekmeç	6	0,21	75	Zeytinyağı	94	3,32
24	Yufka	2	0,07	76	Margarin	2	0,07
25	Bulgur	70	2,47	77	İçyağı	1	0,03
26	Pirinç	61	2,16	78	Şeker	8	0,28
27	Tel Şehriye	2	0,07	79	Pekmez	17	0,60
28	Arpa Şehriye	1	0,03	80	Tuz	278	9,84
29	Dövme	2	0,07	81	Karabiber	266	9,41
30	Acur	6	0,21	82	Toz Biber	58	2,05
31	Soğan	211	7,47	83	Pul Biber	74	2,62
32	Maydanoz	36	1,27	84	Nane	32	1,13
33	Patlıcan	44	1,55	85	Yenibahar	47	1,66
34	Sarımsak	95	3,36	86	Tarçın	11	0,38
35	Yeşilbiber	49	1,73	87	Sumak	11	0,38
36	Domates	71	2,51	88	Kekik	1	0,03
37	Patates	22	0,77	89	Kimyon	11	0,38
38	Limon	44	1,55	90	Kişniş	3	0,10
39	Ayva	12	0,42	91	Muskat	1	0,03
40	Bakla	5	0,17	92	Haspir	19	0,67
41	Bamya	7	0,24	93	Gül	1	0,03
42	Bezelye	6	0,21	94	Koyun Kemigi	1	0,03
43	Kırmızıbibe r	9	0,31	95	Et Suyu	3	0,10
44	Pancar	7	0,24	96	Tavuk Suyu	1	0,03
45	Börölce	5	0,17	97	Koruk Ekşisi	2	0,07
46	Havuç	13	0,46	98	Sirke	2	0,07
47	Elma	8	0,28	99	Nar Ekşisi	6	0,21
48	Taze Soğan	8	0,28	100	Tahin	1	0,03
49	Taze Sarımsak	9	0,31	101	D. Salçası	183	6,48
50	Vişne	2	0,07	102	B. Salçası	131	4,63
51	Yeşil Erik	2	0,07	103	Karbonat	1	0,03
52	Pırasa	2	0,07				

Tablo 10'da da görüldüğü gibi; frekans değeri malzemenin toplam malzeme içerisindeki kullanım sayısını, genel yüzde ise bu sayıya karşılık gelen yüzdeyi ifade

etmektedir. Besin gruplarının ve besin gruplarını oluşturan malzemelerin ana yemekler içerisindeki dağılımı aşağıdaki grafikte verilmektedir.

Gaziantep mutfağını oluşturan ana yemekler incelendiğinde, besin grupları içerisinde en fazla dağılımı %26,48 oranla bölge mutfağında sıkça kullanılan sebze ve meyveler oluşturmaktadır. İkinci sırada %21,6'lık kullanım oranı ile diğer grubu malzemeleri gelmektedir.

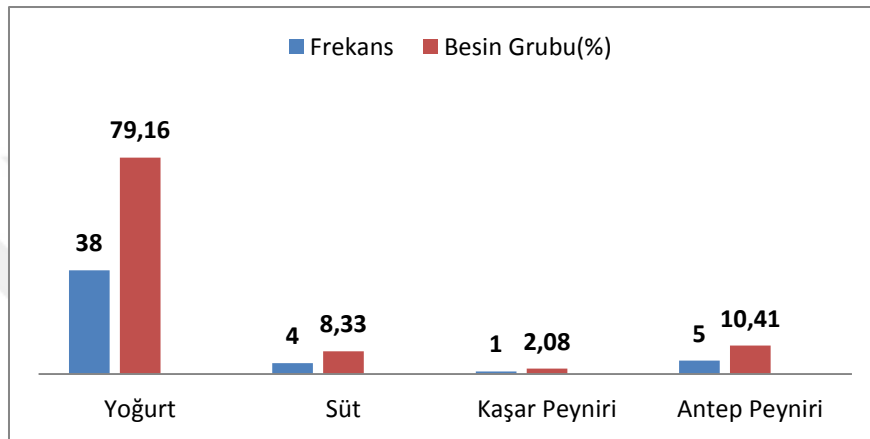


Grafik 12: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Malzemelerin Besin Gruplarına Göre Dağılımı

Baharatlar %18,13'lük kullanım oranı ile üçüncü sırada yer almaktadır. Baharatlar grubu ürünleri ardından yağlar %10,76'lık kullanım oranı ile dördüncü sırada yer almaktadır. Gaziantep mutfağında sıklıkla görülen et ve et ürünleri %8,88'lik kullanım oranı ile beşinci sırada yer alırken, %5,91'lik kullanım oranı ile tahıllar altıncı sırada takip etmektedir. Yedinci sırada %3,57'lik kullanım oranı ile kuru baklagiller ve yağlı tohumlar yer almaktadır. Bu ürünü sekizinci sırada %1,69'luk kullanım oranı ile süt ve süt ürünleri takip etmektedir. Kullanım oranı incelendiğinde dokuzuncu sırada %1,27'lik kullanım oranı ile yumurta gelmektedir. Gaziantep mutfağı ana yemekleri içerisinde en az kullanılan besin grubu %0,88'lik oran ile şekerdir. Ana yemeklerin besin grupları itibariyle dağılımları aşağıda verilmektedir.

4.6.1. Süt ve Süt Ürünleri

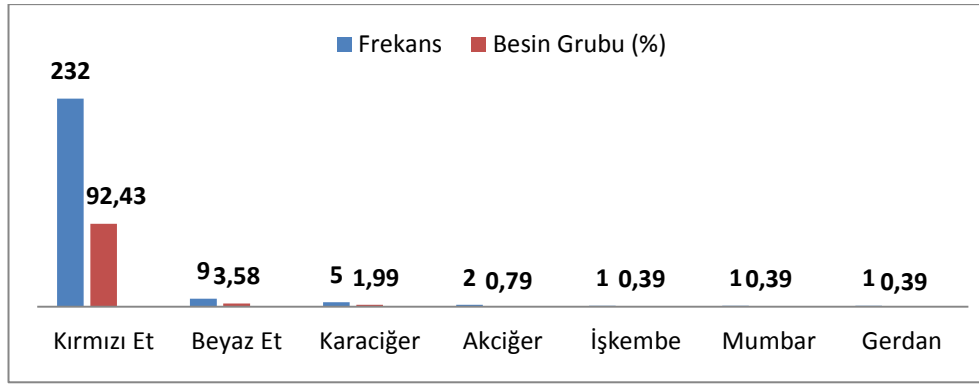
Grafik 13’de de görüldüğü üzere, Gaziantep mutfağını oluşturan ana yemeklerde toplam 48 süt ve süt ürünü kullanılmaktadır. Bu malzemelerin büyük çoğunluğunu %79,16’lık oranıyla yoğurt oluşturmaktadır. Yoğurdun ana yemekler içerisindeki genel yüzdesi de %1,34’tür. Gaziantep bölgesinde üretilen ve bu kültüre ait olan Antep Peyniri ise %8,33 ‘lük oranıyla ikinci sırada gelmektedir. Üçüncü sırada %4’lük kullanım oranı ile süt gelmektedir. Süt ve süt ürünleri grubundaki en düşük yüzdeli ürün ise %2,08’lik kullanım oranı ile kaşar peyniridir.



Grafik 13: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri

4.6.2. Et ve Et Ürünleri

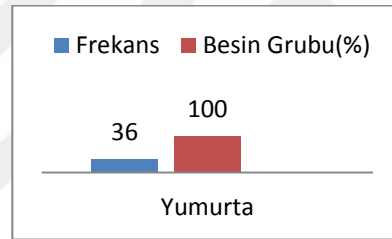
Türk mutfağında et ve et ürünleri önemli bir paya sahiptir. Grafik 14’te görüldüğü gibi, Gaziantep mutfağında et ve et ürünlerinin daha fazla öneme sahip olduğunu söylemek mümkündür. Toplam 298 ana yemek içerisinde 251 adet et ve et ürününün kullanımı bu durumu destekler niteliktedir. Gaziantep mutfağında ağırlıklı olarak kırmızı et kullanılmaktadır. Grafikte de %92,43’lük kullanım oranı ile kırmızı et ilk sırada yer almaktadır. İkinci sırada ise %3,58’lik kullanım oranı ile beyaz et bulunmaktadır. Üçüncü sırayı %1,99’lük kullanım oranı ile karaciğer almakta ve dördüncü olarak da %0,79’lük oranı ile akciğer gelmektedir. %0,39’lük kullanım oranları ile işkembe, mumbar ve gerdan da bu ürünleri izlemektedir. Sakatatlar olarak bilinen malzemeler grafikte ayrı ayrı verilmiştir. Genel olarak incelendiğinde ise sakatatlar(Karaciğer, Akciğer, İşkembe, Mumbar, Gerdan) et ve et ürünlerinin %3,95’ini oluşturmaktadır.



Grafik 14: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Et ve Et Ürünleri

4.6.3. Yumurta

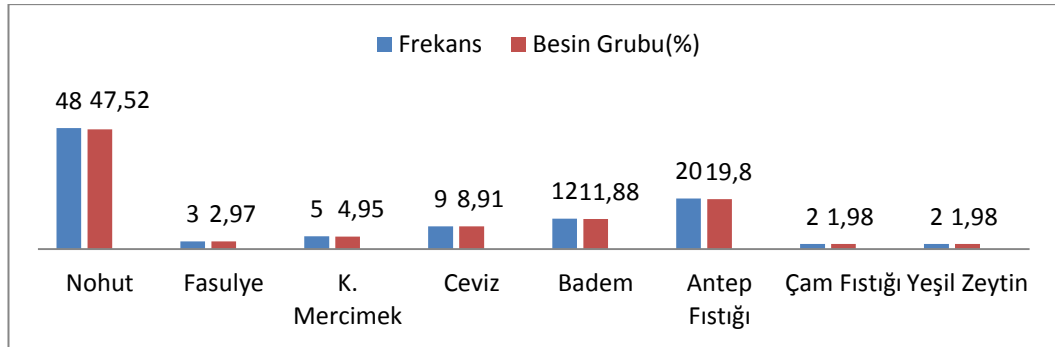
Gaziantep ana yemekleri içerisinde yumurta 36 kez kullanılmıştır. Tüm ana yemekler içerisindeki genel kullanım oranı incelendiğinde ise bu oranın %1,27 olduğu görülmektedir.



Grafik 15: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Yumurta Kullanımı

4.6.4. Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

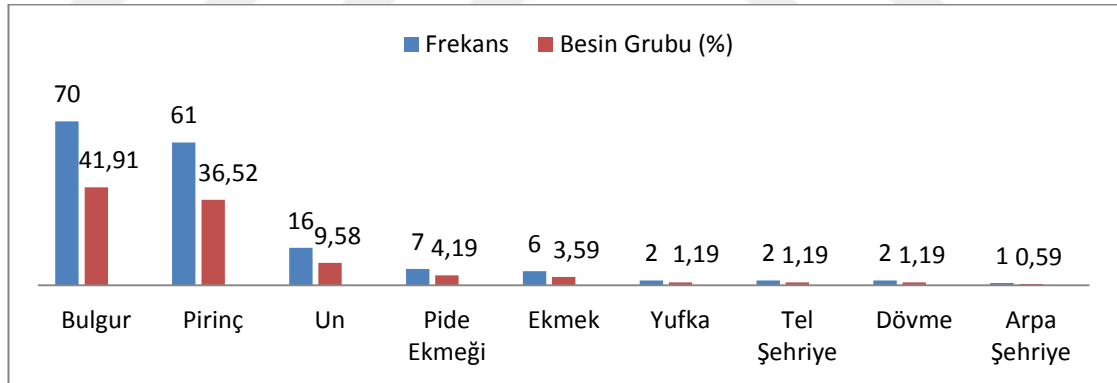
Kuru baklagiller ve yağlı tohumlar çalışmada ele alınan 298 ana yemek içerisinde 101 kez kullanılmıştır. Grafik 16'da da görüldüğü gibi %47,52'lik kullanım oranı ile nohut bu besin grubu içerisinde en çok kullanılan malzeme olmuştur. %19,80'lik kullanım oranı ile en yüksek ikinci oran Antep fıstığına aittir. Üçüncü olarak %11,88'lik kullanım oranı ile badem gelmektedir. Bademi; %8,91 kullanım oranı ile ceviz, %4,95 kullanım oranı ile kırmızı mercimek ve %2,97'lik kullanım oranı ile fasulye izlemektedir. Bu malzemeleri %1,98'lik oranları ile çam fıstığı ve yeşil zeytin takip etmektedir.



Grafik 16: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

4.6.5. Tahıllar

Çalışmada ele alınan 298 ana yemeğin içerisinde tahıl grubuna ait 167 malzeme kullanılmaktadır. Bu malzemeler arasında en yüksek değere %41,91’lik kullanım oranı ile bulgur sahiptir. İkinci olarak %36,52 kullanım oranı ile pirinç gelmektedir. Un %9,58’lik kullanım oranı üçüncü sıradadır. Unu; %,19 ile pide ekmeği, %3,59 ile ekmek ve %,19’luk kullanım oranları ile yufka, tel şehriye ve dövme takip etmektedir. Tahıl grubundaki en düşük orana %0,59 ile arpa şehriye sahiptir.



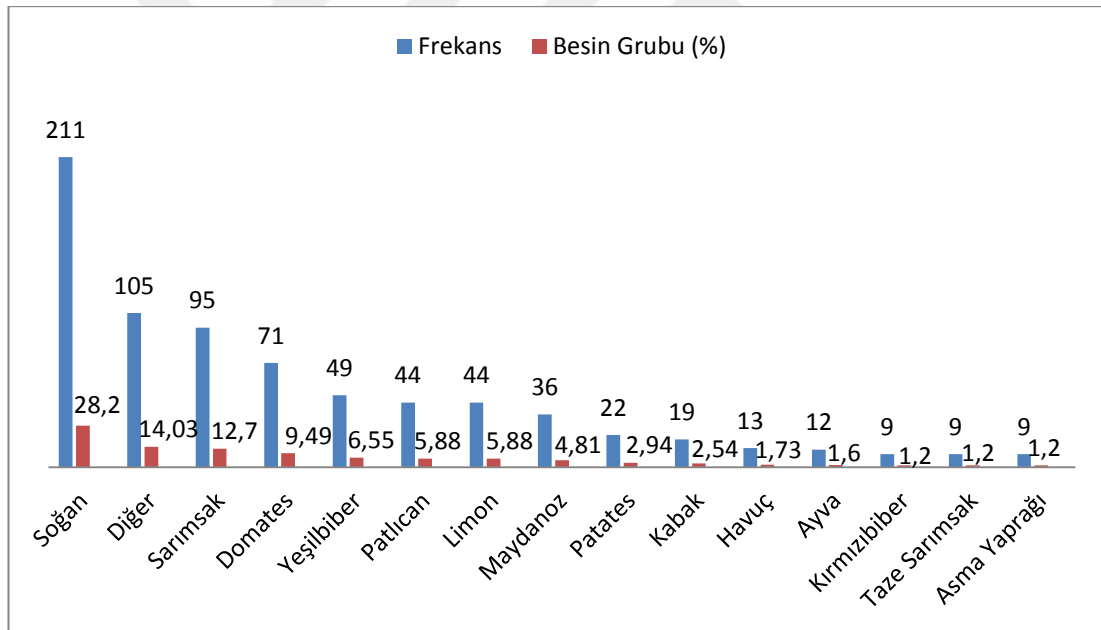
Grafik 17: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Tahıllar

4.6.6. Sebze ve Meyveler

Çalışmada ele alınan 298 ana yemek içerisinde 748 adet sebze ve meyve kullanılmıştır. Ana yemekler içerisinde kullanılan sebze ve meyve sayısı çok olduğu için ve bu ürünleri tek tablo içerisinde gösterebilmek amacı ile kullanım yüzdesi %1,06 ve altında olan malzemeler “Diğer” başlığı ile gösterilmiştir.

Sebze ve meyve grubu malzemeleri incelendiğine ilk sırayı %28,2’lik kullanım oranı ile soğan almaktadır. İkinci sırada diğer grubu malzemeleri yer almaktadır (Diğer grubu malzemeleri; %1,06’lık oran ile elma ve taze soğan, %

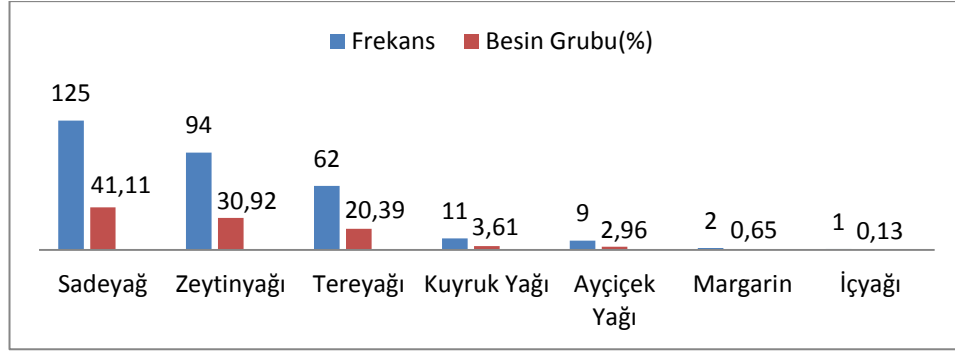
0,93'lük oran ile bamya, pancar, taze fasulye, keme, dolmalık biber, %0,8'lik kullanım oran ile acur ve bezelye, %0,66'lık kullanım oran ile bakla ve börülce, %0,53'lük kullanım oran ile marul, %0,4'lük kullanım oranı ile ıspanak, semizotu, kuş üzümü ve karnabahar, %0,26'lık kullanım oranı ile vişne, yeşil erik, pırasa, yenedünya ve çağla, son olarak da 0,13'lük kullanım oranları ile ebegümeci, enginar, lahana, brokoli, mantar ve taze pazı oluşturmaktadır). Üçüncü olarak %12,7'lik oranla sarımsak, dördüncü olarak da %9,49'luk oranla domates gelmektedir. Yeşilbiber %6,55'lik kullanım oranı ile beşinci sıradadır. Ardından %5,88'lik kullanım oranlarıyla patlıcan ve limon, altı ve yedinci sırada yer almaktadır. Bu malzemeleri sırasıyla; %4,81 oranla maydanoz, %2,94 ile patates, %2,54 ile kabak, %1,73 ile havuç ve %1,6 ile ayva izlemektedir. %1,2'lik kullanım oranına sahip malzemeler kırmızıbiber, taze sarımsak ve asma yaprağı sebze ve meyveler grubu içerisinde son üç sırayı oluşturmaktadır.



Grafik 18: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Sebze ve Meyveler

4.6.7. Yağlar

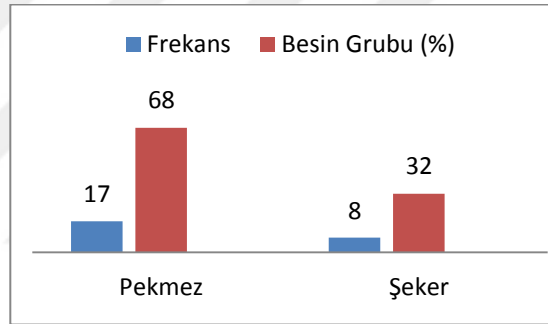
Yağlar 298 ana yemeğin içerisinde 304 kez kullanılmaktadır. Grafik incelendiğinde en yüksek oran %41,11 ile sadeyağa aittir. İkinci olarak %94'lük kullanım oranı ile zeytinyağı gelmektedir. Üçüncü sırada %20,39'luk oranla tereyağı, dördüncü sırada %3,61 oranında kuyruk yağı bulunmaktadır. Bunları %2,96 ile Ayçiçek yağı, %0,65 ile margarin ve %0,13'lük kullanım oranı ile içyağı takip etmektedir.



Grafik 19: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Yağlar

4.6.8. Şeker ve Tatlılar

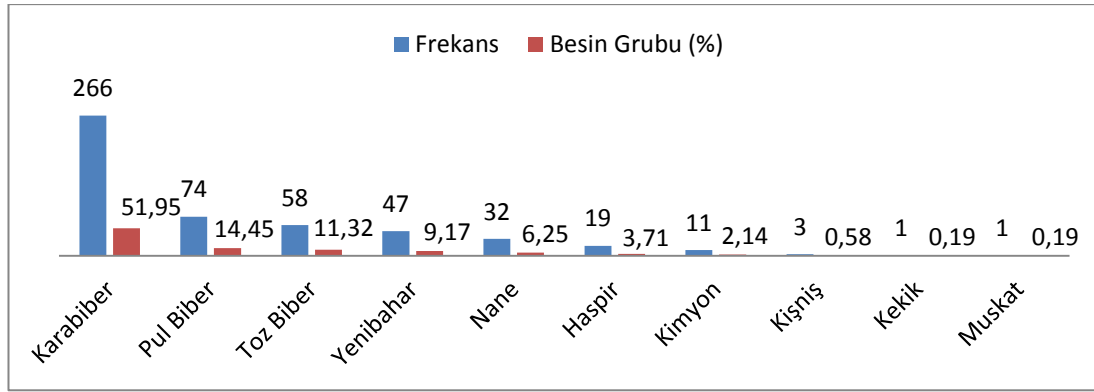
Şeker ve tatlılar 298 ana yemekte 25 kez kullanılmıştır. Birinci sırayı %68'lik kullanım oranı ile pekmez, ikinci sırayı %32'lik kullanım oranı ile şeker almaktadır.



Grafik 20: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Şekerler

4.6.9. Baharatlar

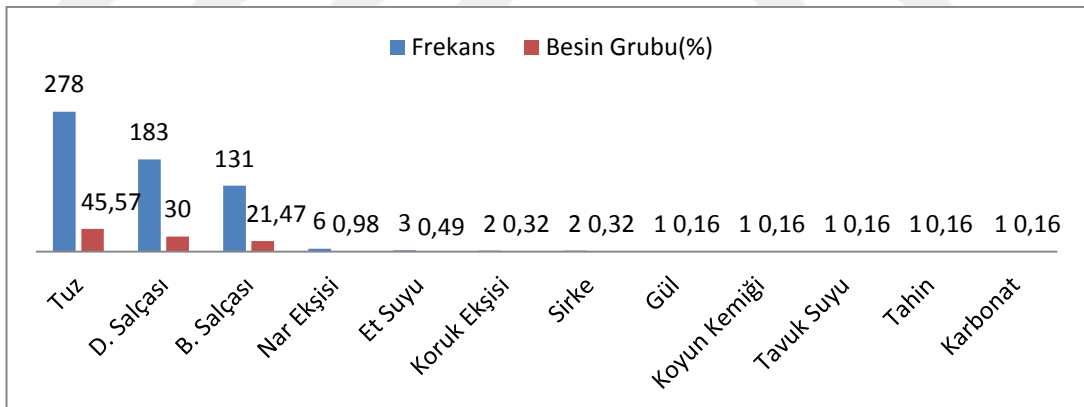
Baharatlar; Gaziantep mutfağını oluşturan 298 ana yemekte 812 kez kullanılmıştır. Grafik 21'de görüldüğü üzere %51,95 oranla en fazla kullanılan baharat karabiberdir. %14,45'lik kullanım oranı ile pul biber ikinci sırada yer almaktadır. Pul biberin ardından toz biber %11,32'lik kullanım oranı ile üç ve yenibahar %9,17'lik kullanım oranı ile dördüncü sırada yer almaktadır. Bu malzemeleri sırasıyla, %6,25 ile nane, %3,71 ile haspir, %2,14 ile kimyon, %0,58 ile kişniş, %0,19 ile kekik, %0,19 ile muskat izlemektedir.



Grafik 21: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Baharatlar

4.6.10. Diğer

Çalışmada incelenen 298 ana yemeğin içerisinde diğer grubuna ait 332 malzeme bulunmaktadır. Bu malzemeler içerisinde % 45,57'lik kullanım oranı ile tuz birinci, % 30'luk kullanım oranı ile domates salçası ikinci sırada yer almaktadır. Biber salçası %21,47 ile üçüncü, nar ekşisi de 0,98 ile dördüncü sıradadır. Bu ürünleri %0,49'luk kullanım oranı ile et suyu izlemektedir. %0,32'lik kullanım oranı ile koruk ekşisi ve sirke et suyunu izlemektedir. Gül, koyun kemiği, tavuk suyu, tahin ve karbonat %0,16'lık kullanım oranları ile diğer grubu içerisindeki en düşük yüzdeli malzemelerdir.



Grafik 22: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Diğer Ürünler

4.7.GAZİANTEP MUTFAĞINDA YER ALAN TATLILARA İLİŞKİN BULGULAR

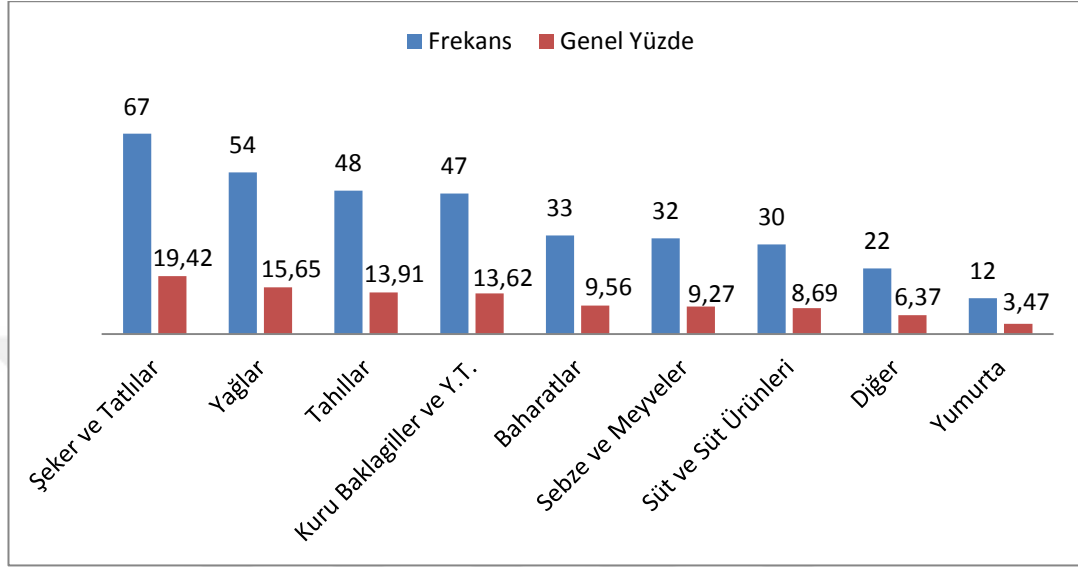
Gaziantep mutfağında değerlendirmeye alınan 61 tatlının içeriğinde toplam 345 malzeme yer almaktadır. Fakat yemeklerde kullanılan malzemelerin yüzdesel dağılımları yoluyla belirlenen malzeme listelerine, sadece 2 kitapta yer alan (yüzde yüz örtüşenler hariç) yemekler herhangi bir yüzdesel farklılık oluşturmadıkları için dâhil edilmemiştir. Bu malzemelerle birlikte toplam 68 tatlı incelenmiş fakat

belirtilen kriterlerden ötürü 7 tatlı değerlendirmeye alınmamış ve çalışma 61 tatlı üzerinden yürütülmüştür. Toplam ele alınan içerik(345) göz önünde bulundurulduğunda, her tatlı ortalama 5,65 malzemeden meydana geldiği görülmektedir. Tatlılar grubunda 10 değil 9 besin grubu yer almaktadır, bunun sebebi et ve et ürünleri grubu malzemelerinin herhangi bir tatlı yapımında kullanılmamasıdır.

Tablo 12: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Malzemeler

Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)	Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)
1	Süt	13	3,76	30	Kuru Zerdali	1	0,28
2	Kaymak	4	1,15	31	Sadeyağ	27	7,82
3	Yoğurt	8	2,31	32	Margarin	6	1,73
4	Antep Peyniri	5	1,44	33	Tereyağı	9	2,60
5	Yumurta	12	3,47	34	Zeytinyağı	12	3,47
6	Nohut	3	0,86	35	Toz Şeker	51	14,78
7	Fasulye	1	0,28	36	Kışniş Şekeri	1	0,28
8	Antep Fıstığı	19	5,50	37	Kendir Şekeri	1	0,28
9	Çam Fıstığı	1	0,28	38	Leblebi Şekeri	1	0,28
10	Susam	1	0,28	39	Bal	2	0,57
11	Ceviz	21	6,08	40	Antep Pekmezi	9	2,60
12	Badem	1	0,28	41	Bastık	2	0,57
13	Un	26	7,53	42	Tarçın	14	4,05
14	Dövme	1	0,28	43	Karanfil	3	0,86
15	Bayat Ekmek	1	0,28	44	Tuz	4	1,15
16	Yufka	1	0,28	45	Rezene	2	0,57
17	Pirinç	4	1,15	46	Vanilya	1	0,28
18	Buğday	2	0,57	47	Kabartma Tozu	2	0,57
19	İrmik	8	2,31	48	Haspir	2	0,57
20	Nişasta	5	1,44	49	Çiğdem	1	0,28
21	Havuç	1	0,28	50	Karbonat	7	2,02
22	Börülce	1	0,28	51	Itır Yaprağı	1	0,28
23	Bakla	1	0,28	52	Hindistan Cevizi	1	0,28
24	Ayva	1	0,28	53	Soda	1	0,28
25	Limon	20	5,79	54	Kadayıf	10	2,89
26	Elma	1	0,28	55	Tarhana	1	0,28
27	Kabak	3	0,86	56	Gül Suyu	3	0,86
28	Nar	1	0,28	57	Maya	2	0,57
29	İncir	2	0,57				

Tablo 11’de de görüldüğü gibi; frekans değeri malzemenin toplam malzeme içerisindeki kullanım sayısını, genel yüzde ise bu sayıya karşılık gelen yüzdeyi ifade etmektedir. Besin gruplarının tatlılar içerisindeki dağılımı ve besin gruplarını oluşturan malzemelerin dağılımları aşağıdaki grafiklerde gösterilmiştir.



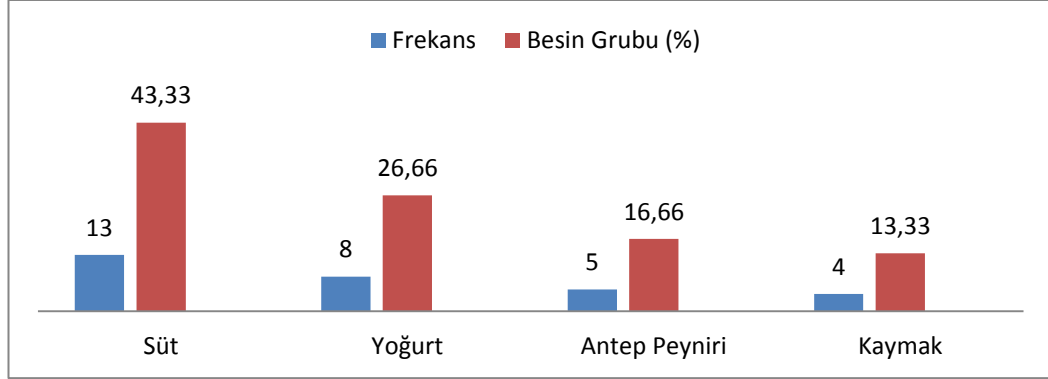
Grafik 23: Gaziantep Mutfağı Tatlılarını Oluşturan Ürünlerin Besin Gruplarına Dağılım

Grafik 23’ten de anlaşıldığı üzere, şeker ve tatlılar %19,42’lik kullanım oranı Gaziantep mutfağı tatlılarında en fazla yer alan besin grubudur. Bu besin grubunu %15,65’lik kullanım oranı ile yağlar takip etmektedir. Üçüncü sırada %13,91’lik kullanım oranı ile tahıllar grubu yer almaktadır. %13,62’lik kullanım oranı ile dördüncü sırada bulunan kuru baklagiller ve yağlı tohumlardır. %9,56’lık oranla baharatlar beşinci sırada yer almaktadır. Ardından altıncı sırada %9,27’lik kullanım oranı ile sebze ve meyveler yer almaktadır. %8,69’luk kullanım oranı ile süt ve süt ürünleri yedinci sırada bulunmaktadır. Bu besin grubunun hemen ardından sekizinci sırada %6,37’lik kullanım oranı ile diğer grubu malzemeleri yer almaktadır. Gaziantep mutfağında bulunan tatlılar içerisinde en az yer alan besin grubu dokuzuncu sırada yer alan yumurtadır. Besin grupları itibariyle malzemelerin dağılımları aşağıdaki grafiklerle verilmektedir..

4.7.1. Süt ve Süt Ürünleri

Gaziantep mutfağını oluşturan tatlılarda kullanılan 345 ürün içerisinde süt ve süt ürünleri 30 kez kullanılmıştır. Süt, %43,33’lük oranıyla birinci sırada yer almaktadır. %26,66’lık kullanım oranı ile yoğurt ikinci sırada yer alırken, %16,66’lık

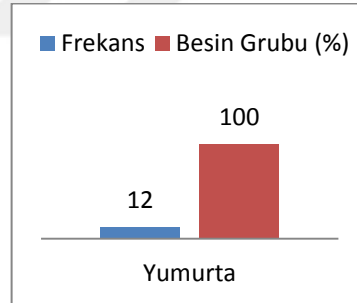
kullanım oranı ile Antep peyniri üçüncü sırada yer almaktadır. Süt ve süt ürünleri grubunda dördüncü sırada yer alan malzeme %13,33'lük kullanım oranı ile kaymaktır.



Grafik 24: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri

4.9.2. Yumurta

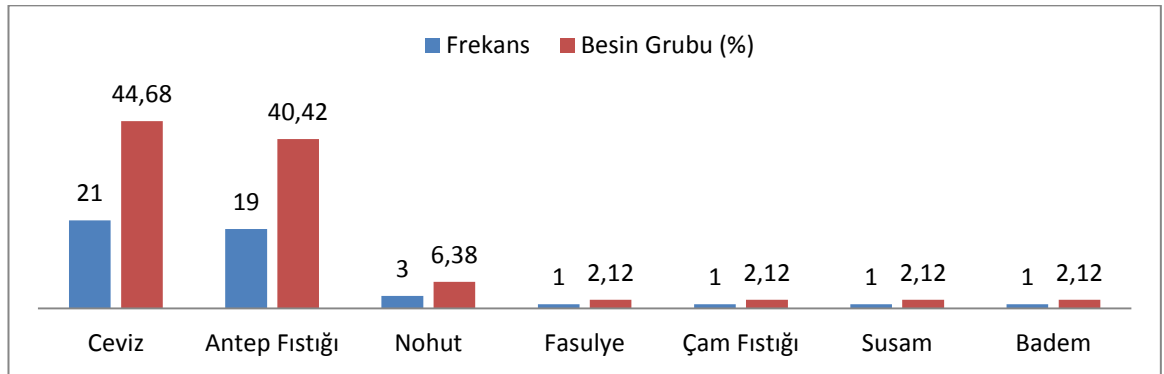
Gaziantep mutfağı tatlılarını oluşturan 345 ürün içerisinde 12 kez yumurta kullanılmıştır. Yumurtanın tüm tatlılar içerisindeki genel kullanım oranına bakıldığında ise %3,47 olduğu görülmektedir.



Grafik 25: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Yumurta Kullanımı

4.9.3. Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

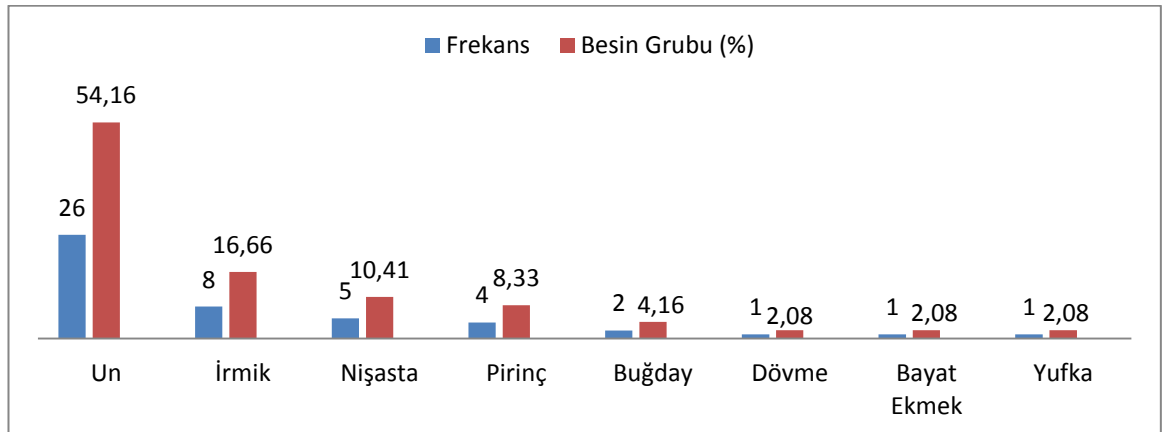
Gaziantep mutfağını oluşturan tatlılarda 47 adet kuru baklagiller ve yağlı tohumlar grubuna ait ürün kullanılmıştır. Bu malzemeler içerisinde birinci sırayı %44,68'lik kullanım oranı ile ceviz almaktadır. %40,42'lik kullanım oranı ile Antep fıstığı, cevizin ardından ikinci sırada gelmektedir. Nohut %6,38'lik kullanım oranı ile üçüncü sırada bulunmaktadır. Kuru baklagiller ve yağlı tohumlar grubu içerisindeki en düşük frekanslı malzemelerin %2,12'lik kullanım oranları ile fasulye, çam fıstığı, susam ve madem olduğu görülmektedir.



Grafik 26: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

4.9.4. Tahıllar

Tahıllar grubu malzemeleri, Gaziantep mutfağı tatlıları içerisinde 48 kez kullanılmıştır. Bu kullanımda; birinci olarak %54,16'lık kullanım oranı ile un gelmektedir. %16,66'lık kullanım oranı ile irmik ikinci sırada yer almaktadır. %10,41 oranla nişasta üçüncü en fazla kullanılan malzeme olurken, bu malzemeyi sırası ile %8,33'lük kullanım oranı ile pirinç, %4,16'lık kullanım oranı ile buğday izlemektedir. Tahıllar grubunda en az kullanılan malzemeler ise %2,08'lik kullanım oranları ile dövme, bayat ekmek ve yufkadır.

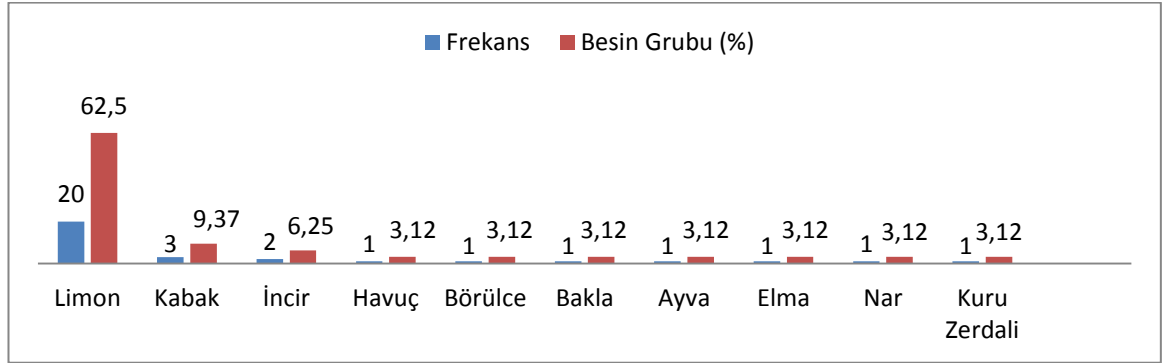


Grafik 27: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Tahıllar

4.9.5. Sebze ve Meyveler

Gaziantep mutfağını oluşturan tatlılarda kullanılan 345 malzeme içerisinde 32 kez sebze ve meyve grubu malzemeler kullanılmıştır. Bu malzemeler içerisinde limon, %62,5'lik kullanım oranı ile birinci sırada yer almaktadır. Limonu %9,37'lik kullanım oranı ile ikinci olarak izleyen ürün kabaktır. İncir %6,25'lik kullanım oranı

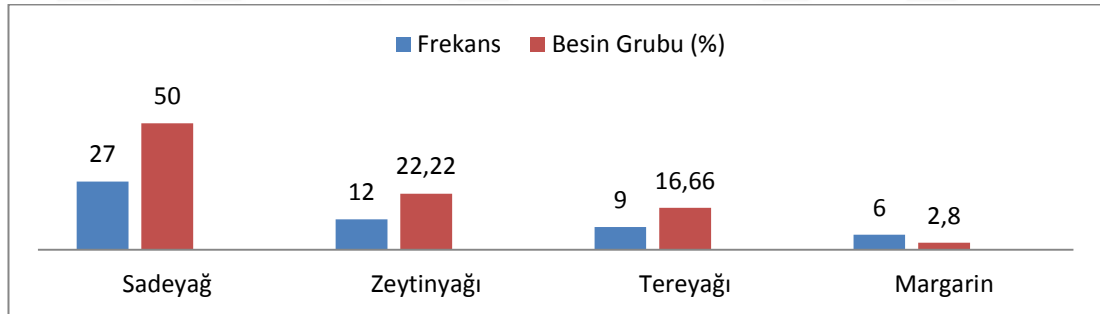
ile üçüncü sıradadır. Sebze ve meyveler grubunda %3,12'lik kullanım oranına sahip ürünler; havuç, börülce, bakla, ayva, elma, nar ve kuru zerdalidir.



Grafik 28: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Sebze ve Meyveler

4.9.6. Yağlar

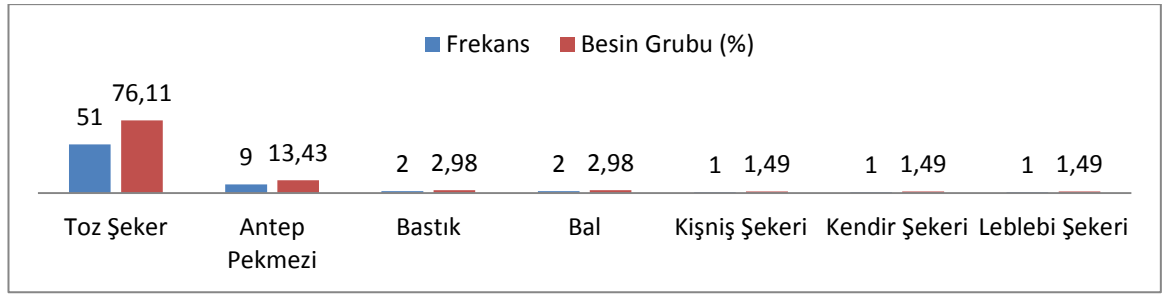
Gaziantep mutfağını oluşturan tatlılarda 54 kez yağ grubu malzemeleri kullanılmıştır. Şeker ve tatlılardan sonra en fazla kullanılan grup yağlardır. Sadeyağ, %50'lik kullanım oranı ile yağlar grubu içerisinde en çok kullanılan yağdır. Sadeyağın ardından %22,22'lik kullanım oranı ile zeytinyağı ikinci sırada yer almaktadır. Zeytinyağını %16,66 oranla tereyağı izlemektedir. Yağlar içerisinde en az kullanılan %2,8'lik kullanım oranı ile margarindir.



Grafik 29: Gaziantep mutfağı Tatlılarında Kullanılan Yağlar

4.9.7. Şeker ve Tatlılar

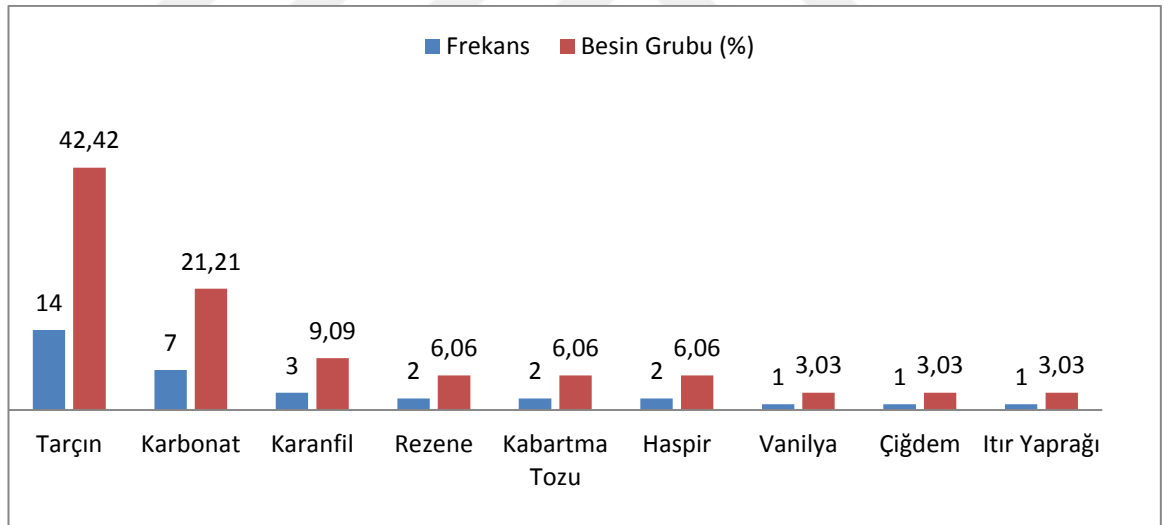
Şeker ve tatlılar grubu genel tatlılar grubu içerisinde 67 malzemeye en fazla kullanılan gruptur. Toz şeker bu grup içerisinde %76,11'lik kullanım oranı ile birinci sırada yer almaktadır. %13,43'lük kullanım oranı ile Antep pekmezinin ikinci sırada olduğu görülmektedir. Bu malzemelerin ardından 2,98'lik kullanım oranları ile bal ve bastık gelmektedir. Şeker ve tatlılar grubu içerisinde en düşük frekansa sahip malzemeler %1,49'luk kullanım oranları ile kişniş şekeri, kendir şekeri ve leblebi şekeridir.



Grafik 30: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Şeker ve Tatlılar

4.9.8. Baharatlar

Grafikte de görüldüğü üzere Gaziantep mutfağı tatlılarında kullanılan 345 ürün içeriğinde 37 kez baharatlar kullanılmıştır. Bu kullanımda, %42,42'lik kullanım oranı ile tarçın birinci sırada yer almaktadır. %21,21'lik kullanım oranı ile karbonat tarçının ardından ikinci sırada gelmektedir. Bu malzemeleri sırası ile %9,09'luk kullanım oranı ile karanfil ve %6,06'lık kullanım oranı ile rezene, kabartma tozu ve haspir izlemektedir. Baharatlar grubu içerisindeki en düşük frekanslı ürünleri %3,03'lük kullanım oranları ile vanilya, çiğdem ve ıtır yaprağının oluşturduğu görülmektedir.

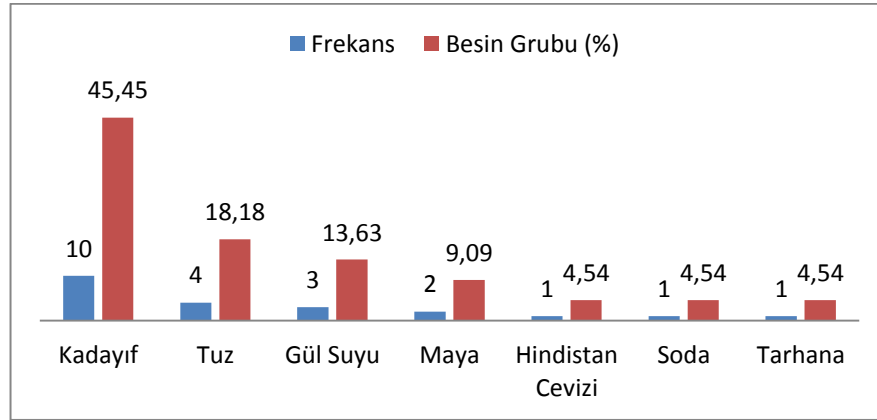


Grafik 31: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Baharatlar

4.9.9. Diğer

Gaziantep mutfağını oluşturan tatlılarda en az görülen besin grubu 345 üründe 18 kez kullanım ile diğer grubu ürünleridir. Kadayıf, %45,45'lik kullanım oranı ile ilk sırada yer almaktadır. Kadayıfı %18,18'lik kullanım oranı ile tuz ikinci sırada takip etmektedir. Bu ürünlerin ardından %13,63'lük kullanım oranıyla gül suyu üçüncü sırada yer almaktadır. Maya %9,09'luk kullanım oranı ile dördüncü

sıradadır. Diğer grubu içerisinde en az kullanılan malzemelerin ise %4,54'lük kullanım oranları ile Hindistan cevizi, soda ve tarhana olduğu görülmektedir.



Grafik 32: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Diğer Grubu Malzemeler

4.10. GAZİANTEP MUTFAĞI ÇORBALARI, ANA YEMEKLERİ VE TATLILARINDA KULLANILAN MALZEMELERİN BESİN GRUPLARINA GÖRE DAĞILIMI

Tablo 13: Gaziantep Mutfağı Çorbaları, Ana Yemekleri ve Tatlılarında Kullanılan Malzemelerin Besin Gruplarına Göre Dağılımı

	ÇORBALAR	ANA YEMEKLER	TATLILAR
Süt ve Süt Ürünleri	Yoğurt, Süt	Yoğurt, Süt, Kaşar Peyniri, Antep Peyniri	Süt, Yoğurt, Antep Peyniri, Kaymak
Et ve Et Ürünleri	Kırmızı Et, Beyaz Et, İşkembe, Koyun Ayağı	Kırmızı Et, Beyaz Et, Karaciğer, Akciğer, İşkembe, Mumbar, Gerdan	
Yumurta	Tavuk Yumurtası	Tavuk Yumurtası	Tavuk Yumurtası
Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar	Nohut, Mercimek, Antep Fıstığı, Ceviz, Badem, Maş, Kuru Fasulye	Nohut, Fasulye, Kırmızı Mercimek, Ceviz, Badem, Antep Fıstığı, Çam Fıstığı, Yeşil Zeytin	Ceviz, Antep Fıstığı, Nohut, Fasulye, Çam Fıstığı, Susam, Badem
Tahıllar	Pirinç, Un, Dövme, Bulgur, Buğday, Arpa Şehriye, Erişte, Ekmek	Bulgur, Pirinç, Un, Pide Ekmeği, Ekmek, Yufka, Tel Şehriye, Dövme, Arpa Şehriye	Un, İrmik, Nişasta, Pirinç, Buğday, Dövme, Bayat Ekmek, Yufka
		Soğan, Elma, Taze Soğan, Bamya, Pancar, Taze Fasulye, Keme, Dolmalık Biber,	

Sebze ve Meyveler	Soğan, Limon, Sarımsak, Domates, Havuç, Patates, Dolmalık Biber, Yeşilbiber, Maydanoz, Börülce, Keme, Kereviz, Mantar, Kuru İncir, Kuru Kayısı, Kuru Üzüm	Acur, Bezelye, Bakla, Börülce, Marul, Ispanak, Semizotu, Kuş Üzüümü, Karnabahar, Vişne, Yeşil erik, Pırasa, Yenidünya, Çağla, Ebegümeci, Enginar, Lahana, Brokoli, Mantar, Taze Pazı, Sarımsak, Domates, Yeşil Biber, Patlıcan, Limon, Maydanoz, Patates, Kabak, Havuç, Ayva, Kırmızıbiber, Taze Sarımsak, Asma Yaprağı	Limon, Kabak, İncir, Havuç, Börülce, Bakla, Ayva, Elma, Nar, Kuru Zerdali
Yağlar	Sadeyağ, Tereyağı, Zeytinyağı, Ayçiçek Yağı	Sadeyağ, Zeytinyağı, Tereyağı, Kuyruk Yağı, Ayçiçek Yağı, Margarin, İçyağı	Sadeyağ, Zeytinyağı, Tereyağı, Margarin,
Şeker ve Tatlılar	Şeker, Pekmez	Pekmez, Şeker	Toz Şeker, Antep Pekmezi, Bastık, Bal, Kışniş Şekeri, Kendir Şekeri, Leblebi Şekeri
Baharatlar	Tuz, Karabiber, Nane, Pul Biber, Toz Biber, Tarhun, Yenibahar, Kimyon, Rezene, Tarçın	Tuz, Karabiber, Pul Biber, Toz Biber, Yenibahar, Nane, Haspir, Kimyon, Kışniş, Kekik, Muskat	Tarçın, Karbonat, Tuz, Karanfil, Rezene, Kabartma Tozu, Haspir, Vanilya, Çiğdem, İtır Yaprağı
Diğer	Et Suyu, Domates Salçası, Biber Salçası, Tavuk Suyu, Tarhana	Domates Salçası, Biber Salçası, Nar Ekşisi, Et Suyu, Koruk Ekşisi, Sirke, Gül, Koyun Kemiği, Tavuk Suyu, Tahin, Karbonat	Kadayıf, Gül Suyu, Maya, Hindistan Cevizi, Soda, Tarhana

SONUÇ

İnsanlığın başlangıcından günümüze kadar olan süreçte en temel gereksinimlerden biri olan beslenme kültürel bir olgu olup toplumdan topluma, dönemden döneme farklılık göstermektedir. Hatta bir üst kültüre özgü beslenme ve mutfak kültürünün yanı sıra aynı ulusun farklı katmanlarına, etnik gruplarına, coğrafi konumlarına özgü yemek kültürleri de bulunmaktadır.

Gastronomi olarak da adlandırılan ve bir toplumun yiyecek ve içeceklerle ilgili geleneksel ya da çağdaş kültürünü yansıtan yemek kültürü son yıllarda gelişen gastronomi turizmi açısından da önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Gastronomik açıdan zengin olan pek çok destinasyon popüler hale gelmiştir. Örneğin; Peru, Fransa, İtalya gibi ülkeler gastronomi turizminin geliştiği önemli destinasyonlardır. Türk mutfağı da, sahip olduğu zengin yemek çeşitliliği, lezzetli bir mutfak olması nedeniyle küresel çapta tanınan en köklü ve önemli mutfaklardan birisidir. Bununla birlikte; Türk mutfağının hak ettiği yerde olduğunu söylemek mümkün değildir. Ancak; son yıllarda gösterilen çabalar meyvesini vermiş ve yemek kültürleri ile öne çıkan bazı şehirler gastronomik açıdan kendinden söz ettirmeye başlamıştır.

Ülkemizde gastronomi turizmi açısından iki destinasyon öne çıkmaktadır. Bu destinasyonlar; Gaziantep ve Antakya'dır. Her iki kent de UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında "Gastronomi Şehri" ünvanına sahiptir. Gaziantep mutfağı, Türk mutfağını oluşturan en önemli yöresel mutfaklardan bir tanesidir. Gaziantep'in coğrafi konumu, medeniyetin geliştiği ve yemek kültürünün çıkış noktası olan Mezopotamya bölgesinde yer alması, tarihi geçmişi, Ortadoğu mutfakları ile kaynaşması mutfak kültürünün zenginliğinde önemli rol oynamıştır. Geçmişte çeşitli uygarlıkların yaşadığı bölgede çok kültürlü bir mutfak kültürünü gözlemlemek mümkündür. Ulusal ve uluslararası çapta patentli ürünleri olan Gaziantep mutfağının, 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dahil edilmesi şehrin yemek kültürüne karşı olan ilgiyi de arttırmış ve şehir yöresel yemeklere ve yemek kültürüne ilgi duyan turistler için bir çekim noktası haline gelmiştir. Keza Gaziantep mutfağı üzerine yapılan bilimsel çalışmalar da hızla artış göstermiştir.

Gastronomi turistleri için yöresel yiyecekler önemli bir seyahat motivasyonu oluşturmaktadır. Gastronomi motivasyonu ile yapılan seyahatlerde turistlerin yöresel yiyecekleri tatmak ve tüketmek istedikleri görülmektedir.

Nitekim; Türker vd. (2018)'nin yerli turistlerin gastronomi akımlarına yönelik tüketim eğilimlerini belirlemek amacıyla bir kültür destinasyonu olan Safranbolu'da yaptıkları araştırmada moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak akımları içerisinde en çok tercih edilen mutfak çeşidinin yerel mutfak olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çağrı (2012) da Gaziantep'in gastronomi turizmi açısından öncelikli destinasyonlardan biri olduğunu ve sahip olduğu zengin yöresel yemek kültürünün gastronomi turizmi için önemli bir çekicilik yarattığını belirtmiştir.

İlgili yazın incelendiğinde, Gaziantep mutfağında kullanılan malzemelerin besin grupları itibariyle dağılımları ve kullanılan malzemelerin sayısı konusunda herhangi bir araştırma yapılmadığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda literatürde var olan bu eksikliği gidermek amacı ile bu çalışmada Gaziantep mutfağı çorbaları, ana yemekleri ve tatlılarının yapımında kullanılan malzemeler, malzemelerin kullanım sıklığı besin grupları itibariyle analiz edilmiştir. Çalışmada yemek malzemelerinin besin grubu itibariyle analizinde 10 besin grubu (süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumlar, ekmek ve diğer tahıllar, sebze ve meyveler, yağlar, şeker ve tatlılar, baharatlar, diğer) kullanılmıştır. İçerik analizi kullanılarak yapılan analizlerde çorba, ana yemek ve tatlılarda kullanılan malzemeler analiz edilmiştir.

İlk olarak Gaziantep mutfağını oluşturan çorbalar ele alınmış, analiz edilen 38 çorbada bulunan 323 malzeme incelenmiş ve 38 çorbada 60 farklı malzemenin kullanıldığı tespit edilmiştir. Çorba yapımında kullanılan toplam malzeme incelendiğinde bir çorbanın, ortalama 9 adet malzemedan oluştuğu saptanmıştır. İkinci olarak Gaziantep mutfağını oluşturan ana yemekler ele alınmış olup, 298 ana yemeğin yapımında kullanılan 2824 malzeme incelenmiştir. 298 ana yemek içerisinde 103 farklı malzemenin kullanıldığı belirlenmiştir. Toplam ana yemek ve malzeme sayısı incelendiğinde; bir ana yemeğin ortalama 10 malzemedan oluştuğu görülmektedir. Son olarak Gaziantep mutfağını oluşturan tatlılar ele alınmış olup 61 tatlının içerisinde kullanılan 345 malzeme incelenmiştir. 61 tatlının yapımında 57 farklı malzemenin kullanıldığı görülmüştür. Tatlılar ve tatlılarda kullanılan malzemelerin toplamı incelendiğinde, bir tatlının ortalama 6 adet malzemedan meydana geldiği tespit edilmiştir. Çorbalar, ana yemekler ve tatlılarda kullanılan malzemelerin çeşitliliği, Gaziantep mutfak kültürünün zenginliğini göstermektedir. Özçörekçi ve Göl (2003: 634) de, yöresel mutfaklarda ürün çeşitliliğinin önemli

olduğuna vurgu yapmıştır. Gaziantep'in geçiş güzergahları üzerinde ve kervan yolu üzerinde bulunması, kente sürekli yeni ve farklı ürünlerin gelmesine, böylece Gaziantep ve çevresinde bulunan kültürler ile yeni yemek sentezleri oluşmuştur. Bu durum yemek çeşitliliğinin artmasında önemli rol oynamıştır (Gökırmaklı vd., 2017: 60). Bu araştırmadan elde edilen 397 yemek (ana yemek, çorba ve tatlı) ve bu yemeklerde kullanılan toplam 3492 malzeme Gaziantep mutfağının çeşitliliği ve zenginliğini doğrulamaktadır.

Gaziantep mutfağında ağırlıklı olarak yerel ürünler kullanılmaktadır. Bu durum, mutfağın özgünlüğünü ve yerel kültürün yemek kültürüne iyi bir şekilde yansıdığını göstermektedir. Gaziantep mutfağında yerel malzemelerin kullanılması Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dahil edilmesine neden olan kriterlerden birisidir (UNESCO, 2014).

Bu çalışmada da görüldüğü üzere yöresel ürünler içerisinde en çok kullanılan malzeme sadeyağdır. Tereyağından elde edilen sadeyağın en önemli özelliği içerisinde hiç su bulunmamasıdır. Tereyağı yaklaşık %80 yağ ihtiva ederken sadeyağın %99,5'i yağıdır. Çalışmada çorbaların %47,61'sında, ana yemeklerin %41,11'inde ve tatlıların %50'sinde sadeyağ kullanıldığı belirlenmiştir. Elde edilen bu sonuçlar sadeyağın Gaziantep gastronomisi açısından önemini göstermektedir. Gaziantep gastronomisi için bir diğer önemli yerel ürün de Gaziantep'te ev yapımı olarak üretilen salçalardır. Tan (2014: 84) Gaziantep'te yemeklerde genellikle biber ve domates salçasının birlikte kullanıldığını ve tencere yemeklerinde yemeğin tadının salçadan geldiğini belirtmiştir. Araştırmada Gaziantep mutfağında çorba yapımında biber salçası %5,66, domates salçası %11,32 oranında kullanılırken, ana yemeklerde biber salçasının %21, domates salçasının %30 oranında kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu oranlar salçanın Gaziantep gastronomisinde önemli ölçüde kullanıldığını göstermektedir.

Gaziantep yemeklerinde sıklıkla kullanılan bir diğer ürün de kırmızı ettir. Karakuş vd. (2008: 113)'nin Gaziantep'te yaptıkları et tüketim alışkanlıkları araştırması yörede %50,6 oranında kırmızı et tüketildiğini, kırmızı etin ise %77,9 oranında koyun eti olduğunu göstermektedir. Bu çalışmada ise kırmızı et, et ve et ürünleri besin grubu içerisinde incelenmiş ve etin çorbalarda %40, ana yemeklerde

%92,43 oranında kullanıldığı tespit edilmiştir. İncelenen reçetelerin genelinde kırmızı etin kaynağı olarak Hallik denilen yerel koyun cinsi gösterilmektedir.

Gaziantep gastronomisi içerisinde yoğurdun ayrı bir yeri bulunmaktadır. Yoğurt, Gaziantep mutfağında sıklıkla kullanılır ve genellikle yemek kitaplarında “yoğurtlu yemekler” adlı ayrı bir başlık bulunur. Bu araştırmada yoğurt, süt ve süt ürünleri besin grubu altında incelenmiş ve çorbaların %66,6'sında, ana yemeklerin %79,16'sında yoğurt kullanıldığı belirlenmiştir.

Gaziantep'in 1997 yılında tescillenmiş ve yerel gastronomi açısından en önemli ürünlerinden birisi de Antep Fıstığı'dır. Yapılan araştırmada, çorbaların %12,9'unda, ana yemeklerin %19,8'inde ve tatlıların %40,42'sinde Antep Fıstığı kullanıldığı belirlenmiştir. Özellikle Antep baklavasının, katmerin yapımında kullanılan Antep fıstığı yerel gastronomide önemli yere sahip olup yerel üreticiyi de desteklemektedir. Bunun yanısıra Gaziantep mutfağında nohut kullanımı oldukça yaygındır. Gaziantep'te “nohut dürümü” olarak ayrı bir yiyecek şeklinde tüketilen nohut, çeşitli yemeklerin içerisinde de sıklıkla kullanılmaktadır. Yoğurtlu yemeklerin hemen hepsinde nohut kullanıldığını görmek mümkündür. Bu araştırmada nohutun, çorbaların %29,03'ünde, ana yemeklerin %47,52'sinde kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Bölge gastronomisi içinde önemli yer tutan ve tarımı yapılan bir diğer yerel ürün ise bulgurdur. Bulgur, 2017 senesinde Antep Bulguru olarak tescillenmiştir. Gaziantep mutfağında hazırlanması ve uzun süre bozulmadan saklanması kolay olan bulgurdan yapılan çok sayıda yemek bulunmaktadır (Sabbağ,2015: 204). Yapılan araştırmada ana yemeklerin %41,91'inde bulgur kullanılıyor olması da bu durumu doğrulamaktadır.

Gaziantep mutfağının sürdürülebilirliğinin sağlanmasında mutfakta kullanılan yerel ürünlerin üretimi büyük önem taşımaktadır. Zira yemeğin lezzetinin ve mutfağın zenginliğinin temel nedeni mutfakta kullanılan yerel ürünlerdir. Bu bağlamda Gaziantep mutfağının sürdürülebilirliğinin sağlanması için aşağıdaki öneriler yapılabilir;

- Ana yemeklerde kullanılan kırmızı etin büyük çoğunluğunu Hallik denilen bölgeye özgü koyun cinsi oluşturmaktadır. Bu koyunun neslinin devamının

sağlanması ve ihtiyaç halinde bu hayvanla ilgili ıslah çalışmalarının yapılması bölge gastronomisinin devamlılığı açısından yararlıdır.

- Bölgede tarımsal faaliyetlere önem verilmesi, çeşitli desteklerin sağlanması ve ihracattan kaçınarak yerel ürün kullanımının teşvik edilmesi ve böylece yerel gastronominin korunması önem teşkil etmektedir.
- Gaziantep'te gastronomi turizminin geliştirilmesi, istihdamın artması turizm sektörünün ve yerel ekonominin gelişmesi açısından faydalı olacaktır.
- İleriki çalışmalarda; Gaziantep mutfağı ile diğer kültürlerin mutfakları içerik açısından karşılaştırmalı olarak incelenebilir.



KAYNAKÇA

- Açıkgöz, Z., Soycan Önenç, S. (2006). Fonksiyonel Yumurta Üretimi. *Hayvansal Üretim*, 47(1): 36-46
- Akbay, C., Candemir, S., Orhan, E. (2005). Türkiye’de Yaş Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim ve Pazarlaması. *KSÜ Fen ve Mühendislik Dergisi*, 8(2):96-107
- Akgöl, Y.(2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, ss.52
- Aksoy, M., Üner, E.H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), ss. 1-45
- Aksoy, M., Nişancı, F., Kızıl, M., Çakır, B., Çarkcı, M. (2016). Besin Öğeleri ve Besin Grupları. *Türkiye Beslenme Rehberi*, Pekcan, G., Şanlıer, N., Baş, M. (Ed.). T.C. Sağlık Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, Ankara, ss. 29-49
- Aktaş, A., Özdemir, B. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Detay Yayıncılık, Ankara, ss.3
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8): 5049-5063
- Algan Özkök, G.(2017). Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), ss. 189
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss. 173- 175
- Altinel, H. (2014). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*, Detay Yayıncılık, Ankara, ss. 3
- Andiç, S., Şahin, K., Koç, Ş. (2002). Van Merkez İlçe Kentsel Alanda Süt Tüketimi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 12(2): 33-38
- Babat, D. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü, *Fırat’tan Volga’ya Medeniyetler Köprüsü*. Yıldırım R.Y. (Ed.). Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Adıyaman, ss. 142

- Bayrak, M.F. (2015). *Güneydoğu Anadolu Yemekleri*. Alfa Basım Yayım, İstanbul, ss. 230
- Belge, M. (2012). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim yayınları, İstanbul
- Baysal, A., Küçükaslan, N. (2003). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Ekin Kitabevi, Bursa, ss. 11
- Baysal, A. (2004). *Beslenme*. Detay Yayıncılık, Ankara, ss. 250- 299
- Berg, I., Marion, N., Bentley, A. (2003). Food Studies, *Encyclopaedia of Food and Culture*, New York, pp. 102-103
- Beşirli, H. (2010), Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87):159-169
- Birdir, K., Kırıkhan H.İ. (2015). Gaziantep İlinin Turizm Açısından Swot Analizi ve Turizmin Geliştirmesine Yönelik Öneriler. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(1), ss. 85
- Bulduk, S. (2010). *Gıda Teknolojisi*, Detay Yayıncılık, Ankara, ss. 140-209
- Bulduk, S. (2013). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*, Detay Yayıncılık, Ankara, ss. 243-248
- Bulut, E. (2015). Gaziantep Turizmi ve Sürdürülebilirlik: Yerel Halk Bakış Açısı Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss. 55
- Ceyhun Sezgin, A. (2014). *Meyve, Sebze ve Sağlığımız*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2): 46-51
- Coşkun, F. (2010). Gıdalarda Kullanılan Bazı Baharat ve Baharat Özütlerinin Antimikrobiyal Aktivitesi. *Akademik Gıda*, 8(4): 41-46
- Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S., Yıldırım, E. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Spss Uygulamalı*, Sakarya Yayıncılık, Sakarya
- Cömert, M.(2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1):64-70

Çağrı, I.B. (2012). Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi turizmi örneği. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Çakmak, M. (2017). Uluslararası Mutfakların Ana Yemeklerinin İçeriği Üzerine Karşılaştırmalı Bir Çalışma. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya, ss. 30

Çavuşoğlu, M. (1994). Antep Mutfağı. <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3787/001580233010.pdf?sequence=3> (12.04.2018)

ÇED İzin ve Denetim Genel Müdürlüğü Çevre Envanteri ve Bilgi Yönetimi Dairesi Başkanlığı (2017). http://webdosya.csb.gov.tr/db/ced/editordosya/Gaziantep_icdr2016.pdf (26.06.2018)

Çetinkaya, A. (2010). Kafkas Üniversitesi Öğrencilerinin İçme Sütü ve Süt Ürünlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 5(2): 73-84

Demirci, M.(2011). *Beslenme*, Gıda Teknolojisi Derneği Yay., İstanbul, ss.84-132

Dilsiz, B.(2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss. 68

Düzgün, E., Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1): 41-47

Efe, A. (2015). Antep Savunması: Bir Albayın Hatıratı. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*. 53: 221-253

Erdoğan, F.G., Çakır, G.A., Gürler, A., Elhan, A. (2009). Oral Aftların Beslenme ve Bazı Kişisel Değişkenlerle İlişkisinin Değerlendirilmesi. *Türkderm- Deri Hastalıkları ve Frengi Arşivi Dergisi*, 43: 107-11

Eren, G. (2008). *Türkiye’de Yerel ve Küresel Kültür Politikaları “Kültür Bakanlığı Örneği”*. Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale, ss. 4

Ertaş, Y., Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1): 130-131

Freedman, P. (2007). *Yemek Damak Tadının Tarihi*. Elhüseyni, N. (Çev.), Oğlak Yayınları, İstanbul, ss. 8

Gaziantep Büyükşehir Belediyesi. Gaziantep Tarihi. <https://gantep.bel.tr/sayfa/gaziantep-tarihi-21> (01.04.2018)

Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Gaziantep Yemekleri (2016). T.C. Gaziantep Valiliği

Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Gastronomi. <http://www.gaziantepturizm.gov.tr/TR,149194/gastronomi.html> (11.04.2018)

Gaziantep Turizm Elçileri Derneği (GTED). (2011). Gaziantep Turizm Analizi Projesi (GTAP),25, <https://www.ika.org.tr/upload/yazilar/2011-DFD-Raporlari-757200.pdf> (07.04.2018)

Gillespie, C., Cousisns J.A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Butterworth- Heinemann, USA

Giritlioğlu, İ., Armutcu, B., Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6(17), ss.126

Giritlioğlu, İ., Karaman, M. (2017). Gaziantep Mutfağına Yerli Turistlerin Bakış Açılarına Yönelik Bir Uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*. 7(14), ss. 407-408

Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 59-69

Göncü, B., Akın, M.S. (2017). Baharat Çeşitlerinin Peynirde Kullanımı. *Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi*, 1: 44-53

Göynüşen, E.,S. (2011). *Edirne'de ki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri*. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne, ss. 5

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26: 24-30

Gültekin, V.M. (2011). *Gaziantep Turizmi ve Turizm Pazarlaması Sorunları*. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss. 86

Gündüz, O., Kılıç, O., Emir, M., Aydın, G. (2013). Süt ve Süt Ürünleri Tüketiminde Tüketici Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Samsun İli Örneği, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 8(1): 36-43

Güngör M.B. (2004). *Gaziantep'in Coğrafi Yapısına ve Genel Tarihine Bakış*. Eren Yayıncılık, İstanbul, ss. 17-27

Gürsoy, D. (2013). *Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. Oğlak Yayınları, İstanbul, ss. 11

Güzel Şahin, G., Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2): 63-73ü

Güzelbey, R.(2010). *Şiveydz*. Gaziantep Belediyesi Kültür Yayınları, Gaziantep, ss. 79- 201

Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul, ss. 19

Haviland, W., Prins, H.E.L., Walrath, D., McBride, B. (2002). *Kültürel Antropoloji*. Erguvan, D. (Ed.). Kaknüs Yayınları, İstanbul

Hegarty, J.A., Denbury, J.(2010). *Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals*. A Firefly Book, New York

Hürriyet. (19.12.2013). AB’nin Tescillediği İlk Türk: Antep Baklavası. <http://www.hurriyet.com.tr/dunya/abnin-tescil-ettigi-ilk-turk-antep-baklavasi-25399775> (09.04.2018)

Işıkhana T. (2008). *Gaziantep Yer Adlarının Halkbilimi Açısından Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, ss. 5-6

- Kalkışım, Ö., Özdemir, M., Bayram, O. (2012). *Ekmek Yapım Teknolojisi*. SAGE Yayıncılık, Ankara, ss. 4
- Kan, M., Gülçubuk, B. (2008). Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler. *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2): 57
- Karadeniz, G. (2002). *Unesco Türkiye Milli Komisyon Tarihi Ve Somut Olmayan Kültürel Miras Çalışmaları*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, ss. 1
- Karakuş, K., Aygün, T., Alarşlan, E. (2008). Gaziantep İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 18(2), 113-120
- Karaman, M. (2017). *Yerli Turistlerin Gaziantep Mutfağına Bakış Açılarının Tespit Edilmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss. 101
- Kaya, S. (2006). Sütten ve Yoğurttan Elde Edilen Sade Yağın Reolojik Özellikleri. Türkiye 9. Gıda Kongresi Bildiriler Kitabı, 24-26 Mayıs, Bolu
- Kemer, A.K. (2011). *Otellerde Çalışan Mutfak Personelinin ve Aşçılık Alanında Yüksek Öğrenim Gören Öğrencilerin Moleküler Gastronomi Konusundaki Bilgi ve Görüşleri*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, ss. 5
- Kuter, M. (2011). *İnsan ve Ekmek*. Akmat Akınoğlu Matbaacılık A.Ş., Bursa, ss. 13
- Kılınç, E. (2016). *Küreselleşme Sürecinde Yerel Ekonomik Kalkınma: Gaziantep Örneği*. Uluslararası Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 2(1):1-18
- Kılınç, E. (2016). *Küreselleşme Sürecinde Yerel Ekonomik Kalkınma: Gaziantep Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss. 74
- Kılınç, O., Çavuş, Ş. (2010). Yiyecek-İçecek Sektörüne Genel Bakış, *Profesyonel Restoran Yönetimi: İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar*, Saruışık, M., Çavuş, Ş., Karamustafa K. (Ed.), Detay Yayıncılık, Ankara, ss. 2010

Kivela, J., Crofts J.C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3): 354-377

Kopar, M. (2015). Geçmişten Günümüze Gaziantep. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Yıldırım R.Y. (Ed.). Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Adıyaman, ss. 118-125

Krippendorff K (1980) *Content Analysis: An Introduction to its Methodology*. Sage Publications, Beverly Hills.

Linden, E.V., McClements, D.J., Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking?. *Food Biophysics*. 3(2): 246- 254

Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Detay yayıncılık, Ankara, ss.61

MEGEP (2007). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Besin Grupları*. MEB, Ankara, ss. 8-42

MEGEP (2011). *Çevre Sağlığı Et ve Et Ürünleri*. MEB, Ankara, ss. 27

MEGEP (2011). *Çevre Sağlığı Süt ve Süt Ürünleri*. MEB, Ankara, ss.19

MEGEP (2011). *Güzellik ve Saç Bakım Hizmetleri Besin Öğeleri ve Besin Grupları*. MEB, Ankara, ss. 14- 47

MEGEP (2012). *Gıda Teknolojisi Yemeklik Yağların Analizleri-1*, MEB, Ankara, ss. 3

MEGEP (2016). *Gıda Teknolojisi Et ve Et Ürünleri Teknolojisi*. MEB, Ankara, ss. 14-47

Nahya, Z.N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *folklor/edebiyat*. 18(69):9-24

Oğuz, İ. (2014). *Türkiye Dış Ticaretinde Öne Çıkan İller ve Gaziantep Dış Ticareti*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep

Onat, B., Arıoğlu, H., Güllüoğlu, L., Kurt, C., Bakal, H. (2017). Dünya ve Türkiye'de Yağlı Tohum ve Ham Yağ Üretimine Bir Bakış. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 20: 149-153

- Ovalı, B.B. (2002). Türkiye’de Et ve Et Ürünleri Sanayinin Durumu ve Sorunları. *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi*, 1: 36-42
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine Dair Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.3(4):33-44
- Önçel, S., Özgür Gözde, M. (2016). Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış. *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, Yılmaz, H. (Ed.), Detay Yayıncılık, Ankara, ss. 97-115
- Özbadem, S.E., Okkiran, P., Gökçek, P., Doygun, H. (2014). Gaziantep İli Doğal ve Kültürel Peyzaj Potansiyeli İçin Yönetim Planı Önerisi. 2. ULUSAL AKDENİZ ORMAN VE ÇEVRE SEMPOZYUMU “Akdeniz Ormanlarının Geleceği: Sürdürülebilir Toplum ve Çevre”, Isparta, ss. 233
- Özbay Doğu, S., Sarıçoban, C. (2014). Et ve Et Ürünlerine Uygulanan Bazı Dekontaminasyon Yöntemleri. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 1(3): 92-99
- Özbay Doğu, S., Sarıçoban, C. (2015). Et Kurutma Teknolojisi ve Dünyada Tüketilen Bazı Kurutulmuş Et Ürünleri. *Journal of Food and Health Science*, 1(3): 109-123
- Özcan, T., Erbil, F., Kurdal, E. (1998). Sütün İnsan Beslenmesindeki Önemi. *İçme Sütü Sempozyumu*, ss. 31-41
- Öney, H. (2013). Gastronomi Turizmi, *Alternatif Turizm*. Bahçe, S. (Ed.). Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir
- Öney Tan, A. (2014). *Güneşin ve Ateşin Tadı Gaziantep Mutfağı*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, ss. 8- 230
- Özbey, G. (12.12.2015). Gaziantep, UNESCO yaratıcı şehir üyeliğini kazandı. <http://www.hurriyet.com.tr/gundem/gaziantep-unesco-yaratici-sehri-uyeligini-kazandi-40026094> (31.03.2018)
- Özçörekçi-Göl, N.Z. (2003). Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği, Hazırlayan: Koz, M. (2. Baskı), İstanbul, Kitabevi Yayınları, 634.
- Özgen, I. (2016). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. *Uluslararası Gastronomi*, Sarıışık, M. (Ed.). Detay Yayıncılık, Ankara, ss. 1-23

- Özsabuncuoğlu, İ.H., Pınarlı Gök, İ. (2009). *Gaziantep- Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar*. Fersa Matbaacılık, Ankara, ss. 11-17
- Öztan T.T. (2011). *Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri*. Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş., İstanbul, ss. 19
- Parlak Kalkan, G. (2015). “GAZİANTEP” Adı Üzerine. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(9), ss. 101-107
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Product and Consumption Tourism and Gastronomy*. Routledge, London, ss.3-20
- Saatcı, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, Yılmaz, H. (Ed.). Detay Yayıncılık, Ankara, ss. 1-19
- Sabbağ, Ç. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü, *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Yıldırım R.Y. (Ed.). Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Adıyaman, ss.199-203
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*, 23(1): 15-24
- Santich, B.(2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst Cultural Understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5(6)
- Sargin, Ş. (2013). *En Güzel Antep Yemekleri*. HayyKitap, İstanbul, ss.45- 145
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. *Tourism and Gastronomy*, Hjalager, A-M. ve Richards, G. (Ed.). Routledge, London
- Seyitoğlu, F., Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4):23-35
- Shenoy, S. (2005). *Food Tourism and the Culinary Tourist*. Unpublished Ph. Doctoral Thesis, Clemson University, Clemson
- Stadelman, W.J., Olson, V.M., Shemwell, G.A., Pasch, S. (1988). *Egg and Meat Processing*. Ellis Horwood Ltd., Chichester, England

Şahinbey Belediyesi. (2015). Mutfak. <http://www.sahinbey.gov.tr/mutfak> (12.04.2018)

Şavkay, T. (1998). Gaziantep Mutfağı, 24, <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3747/001503274006.pdf?sequence=3> (07.04.2018)

Şen, L., Nas, S. (2010). Fındık ve Antep Fıstığının Mikotoksin Problemi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5(1), 49-56

Tokuz, G. (1995). *Gaziantep Yemekleri*. Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, ss. 11-16

Tokuz, G. (1996). *Gaziantep Tatlıları*. Gaziantep Üniversitesi Vakfı yayınları, Gaziantep, ss. 12

Tokuz, G. (2002). *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*. Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep, ss. 3-239

Tosun, D., Demirbaş, N. (2012). Türkiye’de Kırmızı Et ve Et Ürünleri Sanayiinde Gıda Güvenliği Sorunları ve Öneriler, *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(1): 93-101

Türk Gıda Kodeksi (2000). Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği. http://www.istanbulsaglik.gov.tr/w/mev/mev_teb/tebl_temel_saglik/cig_sut.pdf (20.04.2018)

Türk Gıda Kodeksi (2012). Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği. <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/01/20120104-6.htm> (21.04.2018)

Türk Gıda Kodeksi (2012). Et ve Et Ürünleri Tebliği. <http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.16821&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=et> (21.04.2018)

Türkan, C. (2009). *Turizmde Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Sistem Ofset Yayıncılık, Ankara, ss. 9-10

Türkan, C. (2010). *Mutfak Teknolojisi*. Sistem Ofset Yayıncılık, Ankara, ss. 110-194

Türker, N., Süzer, Ö., Kaya, K., İme, K., Kılıç, S. (2018). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Turistlerin Yiyecek-İçecek Tüketme Eğilimleri Üzerine Bir Araştırma (Yayımlanmamış Bildiri) Gastronomi Zirvesi, Ankara

Türkiye İstatistik Kurumu (2010). Bölgesel GöstergelerTRC1 Gaziantep, Adıyaman, Kilis. *Tüik Yayınları*, Ankara, ss. 9-10

Türkiye İstatistik Kurumu (2014). Seçilmiş Göstergelerle Gaziantep 2013. Türkiye İstatistik Kurumu Matbaası, Ankara, ss. 11

Türkiye Ziraat Odaları Birliği (2008). Yaş Sebze ve Meyve Raporu. http://tzob.org.tr/Portals/0/Dokumanlar/FaaliyetRaporlari/docs/Yas_Sebze_Meyve_Raporu.pdf (23.04.2018)

Uçuk, C., Özkanlı, O., Alkan, Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağı'nın Gastronomi Turizmine Etkisi: Gaziantep İli Kadayıf ve Künefe İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. *4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, Ankara, ss. 121-222

Ulusoy, R., Turan, N. (2016). Gaziantep Ekonomisinin Ortadoğu Açısından Önemi, *Gazi Akademik Bakış Dergisi*, 9(18), ss. 141-165

UNESCO. Kategorilere Göre Rehber Kriterler. http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı_sehirler/654856489614563.pdf (31.03.2018)

Uyar, H., Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), ss. 355-376

Üner, Y., Aksu, H., Ergün. Ö. (2000). Baharatın Çeşitli Mikroorganizmalar Üzerine Etkileri. *İstanbul Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 26(1): 1-10

Yaralı, E. (20.07.2017). Meyve ve Sebze Teknolojisi-1. <http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Meyve-Sebze%20I.pdf> (23.04.2018)

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (5. bs.). Seçkin Yayıncılık, Ankara

Yıldırım, Ç., Kökbaş, C., Sezer, Z., Işık, Ç., Güzeller, N. (2014). Yogurt, Yogurt-Based Products and Their General Usages, *Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences*, Special Issue:1, ss. 1063

Zahari, M.S.M., Jalis, M.H., Zulfily, M.I., Radzi, S.M., Othman, Z.(2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 2(2): 66-71

Weber R P (1989) *Basic Content Analysis*, Sage Publications, London.





EKLER

EK A. GAZİANTEP MUTFAĞI ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN MALZEMELERİN DEĞERLERİ

EK A1: Gaziantep Mutfağı Çorbalarında Kullanılan Malzemelerin Değerleri

Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)	Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)
1	Yoğurt	10	3,09	31	Maydanoz	2	0,61
2	Süt	5	1,54	32	Keme	1	0,30
3	Kırmızı Et	4	1,23	33	Kereviz	1	0,30
4	Beyaz Et	3	0,92	34	Havuç	4	1,23
5	İşkembe	2	0,61	35	Patates	4	1,23
6	Koyun Ayağı	1	0,30	36	Mantar	1	0,30
7	Yumurta	9	2,78	37	Kuru İncir	1	0,30
8	Kuru Fasulye	1	0,30	38	Kuru Kayısı	1	0,30
9	Nohut	9	2,78	39	Kuru Üzüm	1	0,30
10	Mercimek	9	2,78	40	Sadeyağ	20	6,19
11	Maş	2	0,61	41	Tereyağı	14	4,33
12	Ceviz	3	0,92	42	Zeytinyağı	7	2,16
13	Antep Fıstığı	4	1,23	43	Ayçiçek Yağı	1	0,30
14	Badem	3	0,92	44	Şeker	4	1,23
15	Un	8	2,47	45	Pekmez	2	0,61
16	Arpa Şehriye	1	0,30	46	Pul Biber	12	3,71
17	Buğday	2	0,61	47	Karabiber	20	6,19
18	Bulgur	2	0,61	48	Tuz	31	9,59
19	Pirinç	13	4,02	49	Nane	14	4,33
20	Dövme	6	1,85	50	Toz Biber	5	1,54
21	Erişte	1	0,30	51	Yenibahar	3	0,92
22	Ekmek	1	0,30	52	Kimyon	1	0,30
23	Portakal	1	0,30	53	Rezene	1	0,30
24	Limon	12	3,71	54	Tarhun	4	1,23
25	Sarımsak	10	3,09	55	Tarçın	1	0,30
26	Soğan	14	4,33	56	Tavuk Suyu	2	0,61
27	Dolmalık Biber	2	0,61	57	Et Suyu	10	3,09
28	Domates	4	1,23	58	Antep Tarhanası	1	0,30
29	Yeşil Biber	2	0,61	59	D. Salçası	6	1,85
30	Börülce	1	0,30	60	B. Salçası	3	0,92

EK A2: Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Malzemelerin Değerleri

Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)	Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)
1	Yoğurt	38	1,34	53	Taze Fasulye	7	0,24
2	Süt	4	0,14	54	Kabak	19	0,67
3	Kaşar Peyniri	1	0,03	55	Ebegümeçi	1	0,03
4	Antep Peyniri	5	0,17	56	Ispanak	3	0,10
5	Kırmızı Et	232	8,21	57	Keme	7	0,24
6	Beyaz Et	9	0,31	58	Enginar	1	0,03
7	Karaciğer	5	0,17	59	Marul	4	0,14
8	Akciğer	2	0,07	60	Karnabahar	3	0,10
9	İşkembe	1	0,03	61	Dolmalık Biber	7	0,24
10	Mumbar	1	0,03	62	Semizotu	3	0,10
11	Gerdan	1	0,03	63	Lahana	1	0,03
12	Yumurta	36	1,27	64	Brokoli	1	0,03
13	Nohut	48	1,69	65	Mantar	1	0,03
14	Fasulye	3	0,10	66	Yenidünya	2	0,07
15	K. Mercimek	5	0,17	67	Çağla	2	0,07
16	Ceviz	9	0,31	68	Kuş Üzüümü	3	0,10
17	Badem	12	0,42	69	Taze Pazı	1	0,03
18	Antep Fıstığı	20	0,70	70	Asma Yaprığı	9	0,31
19	Çam Fıstığı	2	0,07	71	Ayçiçek Yağı	9	0,31
20	Yeşil Zeytin	2	0,07	72	Sadeyağ	125	4,42
21	Un	16	0,56	73	Tereyağı	62	2,19
22	Pide Ekmeği	7	0,24	74	Kuyruk Yağı	11	0,38
23	Ekmeç	6	0,21	75	Zeytinyağı	94	3,32
24	Yufka	2	0,07	76	Margarin	2	0,07
25	Bulgur	70	2,47	77	İçyağı	1	0,03
26	Pirinç	61	2,16	78	Şeker	8	0,28
27	Tel Şehriye	2	0,07	79	Pekmez	17	0,60
28	Arpa Şehriye	1	0,03	80	Tuz	278	9,84
29	Dövme	2	0,07	81	Karabiber	266	9,41
30	Acur	6	0,21	82	Toz Biber	58	2,05
31	Soğan	211	7,47	83	Pul Biber	74	2,62
32	Maydanoz	36	1,27	84	Nane	32	1,13
33	Patlıcan	44	1,55	85	Yenibahar	47	1,66
34	Sarımsak	95	3,36	86	Tarçın	11	0,38
35	Yeşilbiber	49	1,73	87	Sumak	11	0,38
36	Domates	71	2,51	88	Kekik	1	0,03
37	Patates	22	0,77	89	Kimyon	11	0,38
38	Limon	44	1,55	90	Kişiş	3	0,10
39	Ayva	12	0,42	91	Muskat	1	0,03
40	Bakla	5	0,17	92	Haspir	19	0,67
41	Bamya	7	0,24	93	Gül	1	0,03

42	Bezelye	6	0,21	94	Koyun Kemiği	1	0,03
43	Kırmızıbiber	9	0,31	95	Et Suyu	3	0,10
44	Pancar	7	0,24	96	Tavuk Suyu	1	0,03
45	Börülce	5	0,17	97	Koruk Ekşisi	2	0,07
46	Havuç	13	0,46	98	Sirke	2	0,07
47	Elma	8	0,28	99	Nar Ekşisi	6	0,21
48	Taze Soğan	8	0,28	100	Tahin	1	0,03
49	Taze Sarımsak	9	0,31	101	D. Salçası	183	6,48
50	Vişne	2	0,07	102	B. Salçası	131	4,63
51	Yeşil Erik	2	0,07	103	Karbonat	1	0,03
52	Pırasa	2	0,07				

EK A3: Gaziantep Mutfağı Tatlılarında Kullanılan Malzemelerin Değerleri

Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)	Sıra No.	Ürün Adı	Frekans	Genel Yüzde(%)
1	Süt	13	3,76	30	Kuru Zerdali	1	0,28
2	Kaymak	4	1,15	31	Sadeyağ	27	7,82
3	Yoğurt	8	2,31	32	Margarin	6	1,73
4	Antep Peyniri	5	1,44	33	Tereyağı	9	2,60
5	Yumurta	12	3,47	34	Zeytinyağı	12	3,47
6	Nohut	3	0,86	35	Toz Şeker	51	14,78
7	Fasulye	1	0,28	36	Kışniş Şekeri	1	0,28
8	Antep Fıstığı	19	5,50	37	Kendir Şekeri	1	0,28
9	Çam Fıstığı	1	0,28	38	Leblebi Şekeri	1	0,28
10	Susam	1	0,28	39	Bal	2	0,57
11	Ceviz	21	6,08	40	Antep Pekmezi	9	2,60
12	Badem	1	0,28	41	Bastık	2	0,57
13	Un	26	7,53	42	Tarçın	14	4,05
14	Dövme	1	0,28	43	Karanfil	3	0,86
15	Bayat Ekmek	1	0,28	44	Tuz	4	1,15
16	Yufka	1	0,28	45	Rezene	2	0,57
17	Pirinç	4	1,15	46	Vanilya	1	0,28
18	Buğday	2	0,57	47	Kabartma Tozu	2	0,57
19	İrmik	8	2,31	48	Haspir	2	0,57
20	Nişasta	5	1,44	49	Çiğdem	1	0,28
21	Havuç	1	0,28	50	Karbonat	7	2,02
22	Börülce	1	0,28	51	İtır Yaprağı	1	0,28
23	Bakla	1	0,28	52	Hindistan	1	0,28

					Cevizi		
24	Ayva	1	0,28	53	Soda	1	0,28
25	Limon	20	5,79	54	Kadayıf	10	2,89
26	Elma	1	0,28	55	Tarhana	1	0,28
27	Kabak	3	0,86	56	Gül Suyu	3	0,86
28	Nar	1	0,28	57	Maya	2	057
29	İncir	2	0,57				

EK B: GAZİANTEP MUTFAĞI ÇORBALARI, ANA YEMEKLERİ VE TATLILARINDA KULLANILAN MALZEMELERİN BESİN GRUPLARINA DAĞILIMI

	ÇORBALAR	ANA YEMEKLER	TATLILAR
Süt ve Süt Ürünleri	Yoğurt, Süt	Yoğurt, Süt, Kaşar Peyniri, Antep Peyniri	Süt, Yoğurt, Antep Peyniri, Kaymak
Et ve Et Ürünleri	Kırmızı Et, Beyaz Et, İşkembe, Koyun Ayağı	Kırmızı Et, Beyaz Et, Karaciğer, Akciğer, İşkembe, Mumbar, Gerdan	
Yumurta	Tavuk Yumurtası	Tavuk Yumurtası	Tavuk Yumurtası
Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar	Nohut, Mercimek, Antep Fıstığı, Ceviz, Badem, Maş, Kuru Fasulye	Nohut, Fasulye, Kırmızı Mercimek, Ceviz, Badem, Antep Fıstığı, Çam Fıstığı, Yeşil Zeytin	Ceviz, Antep Fıstığı, Nohut, Fasulye, Çam Fıstığı, Susam, Badem
Tahıllar	Pirinç, Un, Dövme, Bulgur, Buğday, Arpa Şehriye, Erişte, Ekmek	Bulgur, Pirinç, Un, Pide Ekmeği, Ekmek, Yufka, Tel Şehriye, Dövme, Arpa Şehriye	Un, İrmik, Nişasta, Pirinç, Buğday, Dövme, Bayat Ekmek, Yufka
Sebze ve Meyveler	Soğan, Limon, Sarımsak, Domates, Havuç, Patates, Dolmalık Biber, Yeşilbiber, Maydanoz, Börülce, Keme, Kereviz, Mantar, Kuru İncir, Kuru Kayısı, Kuru Üzüm	Soğan, Elma, Taze Soğan, Bamya, Pancar, Taze Fasulye, Keme, Dolmalık Biber, Acur, Bezelye, Bakla, Börülce, Marul, Ispanak, Semizotu, Kuş Üzüümü, Karnabahar, Vişne, Yeşil erik, Pırasa, Yenidünya, Çağla, Ebegümeci, Enginar, Lahana, Brokoli, Mantar, Taze Pazı, Sarımsak, Domates, Yeşil Biber, Patlıcan, Limon, Maydanoz, Patates, Kabak, Havuç, Ayva, Kırmızıbiber, Taze	Limon, Kabak, İncir, Havuç, Börülce, Bakla, Ayva, Elma, Nar, Kuru Zerdali

		Sarımsak, Asma Yaprığı	
Yağlar	Sadeyağ, Tereyağı, Zeytinyağı, Ayçiçek Yağı	Sadeyağ, Zeytinyağı, Tereyağı, Kuyruk Yağı, Ayçiçek Yağı, Margarin, İçyağı	Sadeyağ, Zeytinyağı, Tereyağı, Margarin,
Şeker ve Tatlılar	Şeker, Pekmez	Pekmez, Şeker	Toz Şeker, Antep Pekmezi, Bastık, Bal, Kişniş Şekeri, Kendir Şekeri, Leblebi Şekeri
Baharatlar	Tuz, Karabiber, Nane, Pul Biber, Toz Biber, Tarhun, Yenibahar, Kimyon, Rezene, Tarçın	Tuz, Karabiber, Pul Biber, Toz Biber, Yenibahar, Nane, Haspir, Kimyon, Kişniş, Kekik, Muskat	Tarçın, Karbonat, Tuz, Karanfil, Rezene, Kabartma Tozu, Haspir, Vanilya, Çiğdem, İtır Yaprığı
Diğer	Et Suyu, Domates Salçası, Biber Salçası, Tavuk Suyu, Tarhana	Domates Salçası, Biber Salçası, Nar Ekşisi, Et Suyu, Koruk Ekşisi, Sirke, Gül, Koyun Kemigi, Tavuk Suyu, Tahin, Karbonat	Kadayıf, Gül Suyu, Maya, Hindistan Cevizi, Soda, Tarhana

ÖZGEÇMİŞ

Özkan SÜZER, 9 Nisan 1993'te Bolu'da doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini burada tamamladı. 2012 senesinde Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne girdi ve bu bölümden 2016 senesinde mezun oldu. Halen Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Yüksek Lisans eğitimine devam etmektedir. Özkan SÜZER, 2017 senesinde Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde araştırma görevlisi olarak çalışmaya başlamış olup, halen bu görevine devam etmektedir.

VITAE

Ozkan SUZER was born in Bolu on April 9,1993. Completed the elementary school, secondary school and high school in there. In 2012, he entered the Department of Gastronomy and Culinary Arts at the Faculty of Fine Arts of Gaziantep University and graduated from this department in 2016. He is still studying at Gaziantep University, Post Graduate School of Gastronomy and Culinary Arts. Ozkan SUZER has started to work as a research assistant in the Department of Gastronomy and Culinary Arts of Safranbolu Tourism Faculty of Karabük University in 2017 and still continues to this duty.