KULLANILAN MALZEME YOĞUNLUĞUNA GÖRE TÜRKİYE'DE LEZZET BÖLGELERİNİN OLUŞTURULMASI

Doktora Tezi

Önder YAYLA

Eskişehir, 2019

KULLANILAN MALZEME YOĞUNLUĞUNA GÖRE TÜRKİYE'DE LEZZET BÖLGELERİNİN OLUŞTURULMASI

Önder YAYLA

DOKTORA TEZİ
Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
Danışman: Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ

Eskişehir
Anadolu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Temmuz, 2019

Bu Tez Çalışması BAP Komisyonunca kabul edilen 1701F027 numaralı proje kapsamında desteklenmiştir.

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Önder YAYLA'nın "Kullanılan Malzeme Yoğunluğuna Göre Türkiye'de Lezzet Bölgelerinin Oluşturulması" başlıklı tezi **30 Temmuz 2019** tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca **Turizm İşletmeciliği** Anabilim Dalında, **Doktora** tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

		İmza
Üye (Tez Danışmanı)	**: Prof.Dr.Semra GÜNAY AKTAŞ**	.....
Üye	**: Prof.Dr.Şuayip ÖZDEMİR**	.....
Üye	**: Doç.Dr.Hilmi Rafet YÜNCÜ**	.....
Üye	**: Doç.Dr.Mustafa SANDIKÇI**	.....
Üye	**: Dr.Öğr.Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN**	.....

Prof.Dr.Bülent GÜNSOY
Anadolu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü

ÖZET

KULLANILAN MALZEME YOĞUNLUĞUNA GÖRE TÜRKİYE'DE LEZZET BÖLGELERİNİN OLUŞTURULMASI

Önder YAYLA

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Temmuz 2019

Danışman: Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ

İnsanlarda Türkiye'de yemeklerde kullanılan malzemeler ve miktarlarının her yerde aynı olduğuna ilişkin algı bulunabilmektedir. Oysaki Türkiye'nin farklı yerlerinde belirli yemekler aynı malzemelerle hazırlanabilirken, aynı yerdeki belirli yemekler farklı malzemelerle de hazırlanabilmektedir. Araştırmanın konusu, Türkiye'de lezzet anlayışındaki çeşitliliğin ilçe düzeyinde dağılımının ve lezzet bölgelerinin istatistiksel olarak anlamlı sınırlarının olup olmadığının ortaya çıkarılmasıdır. Bu çalışmada araştırma kapsamında belirlenmiş belirli yemeklerin (aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbası) yapımında kullanılan malzemeler ve miktarları göz önüne alınarak, Türkiye'deki ilçeler bazında bu yemeklerin birbirlerine göre gösterdikleri farklılıklar ve benzerlikler incelenmiştir.

Araştırma kapsamında aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbası yemekleri gastronomi alanından 5 akademisyen, 5 mutfak eğitmeni ve özel sektörde çalışan 5 aşçıdan oluşan toplam 15 uzmanın görüşleri doğrultusunda belirlenmiştir. Belirlenen yemeklere ait reçeteler, Türkiye Muhtarlar Konfederasyonu'na (TMK) üye muhtarlardan

toplanmıştır. Bu kapsamda 234 ilçenin mahalle muhtarlarından; anket yoluyla da 3070 kişiden belirlenen yemekler için reçeteler toplanmıştır. Ayrıca, alanyazından ve araştırmacının kişisel görüşme ve gözlemlerinden elde edilen 794 yemek tarifi de çalışmaya dâhil edilerek toplamda 4098 reçete araştırma kapsamında değerlendirilmiştir. Toplanan yemek reçetelerindeki malzemeler ve miktarları dört kişilik olarak standardize edilmiş ve dört kişilik yemek reçeteleri üzerinden analizleri yapılmıştır. Verilerin analizinde farklı yöntemler ve her yöntem için de farklı istatistik programları kullanılmıştır. Araştırma kapsamında belirlenen yemeklerde kullanılan malzeme ve miktarların ilçelerde görülme sıklıkları; her malzeme için ilçeler düzeyinde en düşük ve en yüksek kullanım oranları, kullanım oranlarının aritmetik ortalamaları ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır. Analizlerin sonraki aşamasında, verilerin mekânsal dağılımını gösteren haritalar hazırlanmıştır. IDW ile hazırlanan haritalar daha sonra üç grupta (yüksek, orta ve düşük seviye kullanım) sınıflandırılarak ilgili yemeklere ait ortak malzemeler üst üste bindirilerek çakıştırma analizi gerçekleştirilmiştir. Analizlerin son aşamasında, verilerin mekânsal olarak nasıl bir kümelenme gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla mekânsal otokorelasyon analizi yapılmıştır.

Araştırma ile Türkiye'nin farklı illerinde hazırlanan belirli yemeklerin yapılışında kullanılan malzemelerin ve miktarlarının nerelerde farklılıklar veya benzerlikler gösterdiği belirlenerek Türkiye'nin kapsamlı lezzet haritaları oluşturulmuştur. Araştırma kapsamında, Türkiye'de belirli yemeklerde kullanılan temel malzemeler belirlenerek bunların birbirleriyle olan ilişkileri ortaya çıkarılmıştır. Sonuç olarak çalışma, gastronomi alanında Türkiye'de yaşayanların lezzet anlayışıyla ilgili büyük bir literatür boşluğunu doldurarak Türkiye'de yaşayan insanların yemek kültürünü etkileyen unsurların neler olduğunun ve hangi il ve ilçelerde nasıl bir gastronomi ürünü planlamasının oluşturulacağının belirlenmesine yardımcı olacaktır. Ayrıca Türkiye'nin tüm il ve ilçelerinde hazırlanan yemeklerdeki belirgin lezzet unsurlarının neler olduğunun belirlenmesine yönelik bu kadar kapsamlı bir akademik çalışma Türkiye'de ilk defa yapılmıştır. Araştırma sonunda elde edilen bilgiler ile Türkiye'de ve Dünya'da ilk defa gerçek anlamda lezzet haritaları hazırlanmıştır. Hazırlanan lezzet haritaları özellikle Türkiye'de henüz gelişmekte olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile turizm alanında yetişen insanların, Türkiye'nin yemek kültürü ve lezzet anlayışları konusunda ihtiyaç duyulan bilgiye erişebilecekleri için çok değerli bir kaynak olacaktır. Bu araştırma,

Türkiye'de gastronomi turizminin gelişmesi ve buna yönelik destinasyonların belirlenmesine katkı sağlayacaktır.

Anahtar Sözcükler: Gastronomi, Yemek Kültürü, Gastronomi Turizmi, Gıda Coğrafyası, Lezzet Haritaları.

ABSTRACT

FORMATION OF FLAVOR REGIONS IN TURKEY ACCORDING TO DENSITY OF MATERIALS USED

Önder YAYLA

Department of Tourism Management

Anadolu University, Institute of Social Sciences, July 2019

Supervisor: Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ

There is a perception among people that food ingredients and quantities are the same everywhere in all over Turkey. Whereas certain foods can be prepared with the same ingredients in different parts of Turkey, certain foods in the same place can be prepared with different materials. The theme of the research is to find out whether there are statistically significant boundaries of distribution of flavor zones and distribution of flavour profile in Turkey. In this study, the differences and similarities of these foods with respect to each other were examined, taking into consideration the materials and quantities used in the construction of certain foods determined in the scope of the research.

Ashura, bulgur rice, casserole and lentil soup were determined within the scope of the opinions of 15 experts consisting of 5 academicians, 5 kitchen instructors and 5 chefs working in private sector in the field of gastronomy. Recipes for determined meals (lentil soup, bulgur pilaf, casserole and ashure) were collected from the members of Turkey and Headmen Confederation (TMC). Within the scope of the research, recipes were collected from headmen of 234 districts and 3070 people by questionnaire. In addition, 794 recipes

obtained from the literature and the personal interviews and observations of the researcher were included in the study and a total of 4098 recipes were evaluated. The materials and quantities of the prescriptions were standardized as four persons and analyzed over the four-person prescriptions. Different methods were used for data analysis and different statistical programs were used for each method. The prevalence of the materials and quantities used in the meals determined in the scope of the research in the districts; The lowest and highest utilization rates, arithmetic means and standard deviation values were calculated for each material at district level. In the next stage of the analysis, maps showing spatial distribution of the data were prepared. The maps prepared with IDW were then classified into three groups (high, medium and low level usage) and overlapping of the common ingredients of the respective dishes were performed and overlap analysis was performed. In the last stage of the analyzes, spatial autocorrelation analysis was performed to determine whether the data showed a spatial cluster.

The research aims to prepare Turkey's comprehensive taste maps by determining where the materials and quantities used in the preparation of specific dishes prepared in different illusions of Turkey show differences or similarities. Within the scope of the research, the basic flavor elements used in specific foods in Turkey were determined and their relation to each other was revealed. In conclusion, the study will help to determine the factors affecting the culinary culture of the people living in Turkey and to determine how to design a gastronomic product plan in which provinces and districts by filling a large literature gap about the taste concept of the residents in Turkey in the field of gastronomy. In addition, such a comprehensive academic study will be made for the first time in Turkey to determine what the distinctive flavor elements in the dishes prepared in all provinces and cities of Turkey are. With the information to be produced at the end of the research, taste maps were prepared for the first time in Turkey and in the world. The taste maps to be prepared will be an invaluable resource especially for people who are growing in tourism with the newly developing Gastronomy and Culinary Arts in Turkey so that they can access the information about food culture and taste understanding of Turkey. This research will contribute to the development of gastronomic tourism in Turkey and the determination of destinations for it.

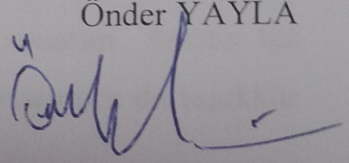
Key Words: Gastronomy, Food Culture, Gastronomy Tourism, Food Geography, Flavor Maps.

30/07/2019

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan "bilimsel intihal tespit programı"yla tarandığını ve hiçbir şekilde "intihal içermediğini" beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Önder YAYLA



TEŞEKKÜR

Öncelikle tezin başından sonuna kadar yanımda olarak her konuda bana yardımcı olan ve desteğini hiçbir zaman esirgemeyen tez danışmanım Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ'a; tez süresince görüşleriyle tezime katkıda bulunan Prof. Dr. Şuayıp ÖZDEMİR ve Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN hocalarıma ve tezimin daha iyi olmasına değerli görüşleriyle katkı sağlayan Doç. Dr. H. Rafet YÜNCÜ ve Doç. Dr. Mustafa SANDIKÇI hocalarıma çok teşekkür ederim.

Çalışmam boyunca yanımda bana destek olan başta eşim Öğr. Gör. Şeyda YAYLA olmak üzere değerli meslektaşlarım Arş. Gör. Sema EKİNCEK, Arş. Gör. Merve ÖZGÜR GÖDE, Arş. Gör. Sezi AYDIN, Arş. Gör. Orçun ATİLLA, Arş. Gör. Gülnur DEMİREL, Arş. Gör. Merve KALYONCU, Uzman İsmail KONUK ve Doç. Dr. Deniz KARAGÖZ'e çok teşekkür ederim.

Tez verilerinin toplanmasında bana destek veren Türkiye Muhtarlar Konfederasyonu (TMK) eski Başkanı Hüseyin AKDENİZ'e ve Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) Başkanı Zeki AÇIKÖZ'e minnetlerimi sunarım. Ayrıca tez verilerinin toplanmasına canı gönülden destek olan değerli muhtarlarımıza da teşekkür ederim.

Beni bugünlere getiren ve her daim arkamda desteklerini hissettiğim başta annem ve babam olmak üzere sevgili kardeşlerim Damla, Yağmur, Deniz ile sevgili arkadaşım Serkan'a çok teşekkür ederim.

Önder YAYLA

İÇİNDEKİLER

Sayfa

KULLANILAN MALZEME YOĞUNLUĞUNA GÖRE TÜRKİYE'DE LEZZET BÖLGELERİNİN OLUŞTURULMASI i
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI ii
ÖZET iii
ABSTRACT vi
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ viii
TEŞEKKÜR ix
İÇİNDEKİLER x
TABLOLAR DİZİNİ xiii
ŞEKİLLER DİZİNİ xviii
GİRİŞ 1
1.1. Sorun 5
1.2. Amaç 6
1.3. Önem 7
1.4. Sınırlılıklar 9
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE 10
2.1. Lezzet Kavramı 10
2.1.1. Lezzet Algısını Oluşturan Unsurlar 10
2.1.1.1. Tatma Duyusu 11
2.1.1.2. Koklama Duyusu 16
2.1.1.3. Görme Duyusu 18
2.1.1.4. İşitme Duyusu 19
2.1.1.5. Dokunma Duyusu 20
2.1.2. Lezzeti Etkileyen Unsurlar 21
2.1.2.1. Kullanılan Araç ve Gereçler/Ekipmanlar 21
2.1.2.2. Doğrama Teknikleri 22
2.1.2.3. Pişirme Teknikleri 24
2.1.2.4. İçeriğinde Kullanılan Malzemeler 28
2.2. Türk Mutfak Kültürü 36
2.2.1. Bölgelere Göre Türk Mutfağının Genel Özellikleri 42
2.2.1.1. Akdeniz Bölgesi Mutfağı 43
2.2.2.2. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı 45

2.2.2.3. Ege Bölgesi Mutfağı 46
2.2.2.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı 49
2.2.2.5. İç Anadolu Bölgesi Mutfağı 51
2.2.2.6 Marmara Bölgesi Mutfağı 53
2.2.2.7. Karadeniz Bölgesi Mutfağı.....55
2.2.2. Türk Mutfağını Etkileyen Unsurlar 58
2.2.2.1. Coğrafya 58
2.2.2.2.Kültür 59
2.2.2.3. Din.....60
2.2.2.4. Ekonomik Gelişmişlik Düzeyi.....60
2.2.2.5. Göç.....61
2.2.2.6. Toplumsal Değişim 61
2.2.2.7. Kültürlerarası Etkileşim 63
3. YÖNTEM 64
3.1. Araştırma Modeli 65
3.2. Evren ve Örneklem 65
3.3. Verilerin Toplanması.....66
3.4. Verilerin Analizi 68
4. BULGULAR VE YORUM.....72
4.1. Yemeklerde Kullanılan Malzemeler ve Miktarları 72
4.1.1. Aşure kullanılan malzemeler ve miktarları 72
4.1.2. Bulgur Pilavında kullanılan malzemeler ve miktarları 74
4.1.3. Güveçte kullanılan malzemeler ve miktarları.....76
4.1.4. Mercimek Çorbasında kullanılan malzemeler ve miktarları 78
4.2. Yemek Malzemelerinin Kullanım Oranlarına Göre Sınıflandırılması.....80
4.2.1. Aşurede Kullanılan Malzemelerin Sınıflandırılması 80
4.2.2. Mercimek Çorbasında Kullanılan Malzemelerin Sınıflandırılması 84
4.3. Çok Katmanlı Çakıştırma Analizleri.....87
4.3.1. Yağ Kullanımına İlişkin Çakıştırma Analizi Bulguları.....87
4.3.2. Salça Kullanımına İlişkin Çakıştırma Analizi Bulguları.....89
4.4. Mekânsal Kümelenme.....91
4.4.1. Aşurede kullanılan malzemelere ait mekânsal kümelenme.....91
4.4.2. Bulgur Pilavında kullanılan malzemelere ait mekânsal kümelenme 113
4.4.3. Güveçte kullanılan malzemelere ait mekânsal kümelenme.....161

4.4.4. Mercimek Çorbasında kullanılan malzemelere ait mekânsal kümelenme ... 194
4.4.5. Lezzet Bölgelerinin Oluşturulması ... 222
5. TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER ... 234
5.1. Tartışma ... 234
5.2. Sonuç ... 237
5.3. Öneriler ... 240
5.3.1. Uygulamaya Yönelik Öneriler ... 240
5.3.2. Yapılacak Araştırmalara Yönelik Öneriler ... 241
KAYNAKÇA ... 243
EKLER
ÖZGEÇMİŞ

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 4-1. Aşure Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Bilgiler.....73
Tablo 4-2. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Bilgiler.....75
Tablo 4-3. Güveç Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Bilgiler 77
Tablo 4-4. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Bilgiler 79
Tablo 4-5. Aşure Yapımında Kullanılan Malzemeler İçin Betimleyici Analizler ...92
Tablo 4-6. Aşure Yapımında Kullanılan Pekmez Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 94
Tablo 4-7. Aşure Yapımında Kullanılan Badem Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 96
Tablo 4-8. Aşure Yapımında Kullanılan Kuru Dut Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 98
Tablo 4-9. Aşure Yapımında Kullanılan Fındık Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 100
Tablo 4-10. Aşure Yapımında Kullanılan Ayva Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 102
Tablo 4-11. Aşure Yapımında Kullanılan Bulgur Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 104
Tablo 4-12. Aşure Yapımında Kullanılan Pirinç Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 106
Tablo 4-13. Aşure Yapımında Kullanılan Şeker Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 108
Tablo 4-14. Aşure Yapımında Kullanılan Ceviz Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 110
Tablo 4-15. Aşure Yapımında Kullanılan Süt Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 112
Tablo 4-16. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Tanımlayıcı Analiz Bulguları 113
Tablo 4-17. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Soğan Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 116
Tablo 4-18. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Şehriye Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 118

Tablo 4-19. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Domates Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 120
Tablo 4-20. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Patates Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 122
Tablo 4-21. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Domates Salçası Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 124
Tablo 4-22. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Su Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 126
Tablo 4-23. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Biber Salçası Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 128
Tablo 4-24.Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kapya Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 130
Tablo 4-25. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 132
Tablo 4-26. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Karabiber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 134
Tablo 4-27. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Yeşil Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 136
Tablo 4-28. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kırmızı Toz Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 138
Tablo 4-29. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Nohut Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 140
Tablo 4-30. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Nane Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 142
Tablo 4-31. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 144
Tablo 4-32. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Ayçiçek Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 146
Tablo 4-33. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Tavuk Suyu Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 148
Tablo 4-34. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kırmızı Pul Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 150

Tablo 4-35. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Havuç Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 152
Tablo 4-36. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Patlıcan Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 154
Tablo 4-37. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Yenibahar Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 156
Tablo 4-38. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Bulgur Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 158
Tablo 4-39. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Et Suyu Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 160
Tablo 4-40. Güveç Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Tanımlayıcı Analiz Bulguları 162
Tablo 4-41. Güveç Yapımında Kullanılan Patlıcan Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 165
Tablo 4-42. Güveç Yapımında Kullanılan Domates Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 167
Tablo 4-43. Güveç Yapımında Kullanılan Koyun Eti Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 169
Tablo 4-44. Güveç Yapımında Kullanılan Patates Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 171
Tablo 4-45. Güveç Yapımında Kullanılan Kabak Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 173
Tablo 4-46. Güveç Yapımında Kullanılan Dana Eti Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 175
Tablo 4-47. Güveç Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 177
Tablo 4-48. Güveç Yapımında Kullanılan Taze Fasulye Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 179
Tablo 4-49. Güveç Yapımında Kullanılan Kekik Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 181
Tablo 4-50. Güveç Yapımında Kullanılan Yeşil Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 183

Tablo 4-51. Güveç Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 185
Tablo 4-52. Güveç Yapımında Kullanılan Sarımsak Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 187
Tablo 4-53. Güveç Yapımında Kullanılan Havuç Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 189
Tablo 4-54. Güveç Yapımında Kullanılan Ayçiçeği Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 191
Tablo 4-55. Güveç Yapımında Kullanılan Mantar Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 193
Tablo 4-56. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Tanımlayıcı Analiz Bulguları 194
Tablo 4-57. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 197
Tablo 4-58. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Bulgur Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 199
Tablo 4-59. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Pirinç Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 202
Tablo 4-60. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Domates Salçası Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 204
Tablo 4-61. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Nane Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 206
Tablo 4-62. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Sarımsak Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 208
Tablo 4-63. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 210
Tablo 4-64. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Ayçiçeği Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 212
Tablo 4-65. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Biber Salçası Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 214
Tablo 4-66. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Kırmızı Toz Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 216

Tablo 4-67. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Karabiber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 218
Tablo 4-68. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Kırmızı Pul Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 220
Tablo 4-69. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Un Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması 222
Tablo 4-70. Yüksek-Yüksek ve Düşük-Düşük Bölgelere Göre İllerin Dağılımı 223
Tablo 4-71. Lezzet Bölgelerinin Genel Özellikleri.....228

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 3-1. Moran's I Formülü.....70
Şekil 4-1. Aşurede Sıvı Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası 81
Şekil 4-2. Aşurede Tahıl Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası.....81
Şekil 4-3. Aşurede Baklagiller Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası 82
Şekil 4-4. Aşurede Şeker Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası 82
Şekil 4-5. Aşurede Meyve Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası 83
Şekil 4-6. Aşurede Yağlı Tohumlar Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası 83
Şekil 4-7. Aşurede Baharat Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası 84
Şekil 4-8. Mercimek Çorbasında Sebze Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası...84
Şekil 4-9. Mercimek Çorbasında Tahıl Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası ...85
Şekil 4-10. Mercimek Çorbasında Salça Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası .85
Şekil 4-11. Mercimek Çorbasında Yağ Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası ...86
Şekil 4-12. Mercimek Çorbasında Baharat Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası 86
Şekil 4-13. Mercimek Çorbasında Su Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası.....87
Şekil 4-14. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Zeytinyağı Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları 88
Şekil 4-15. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Ayçiçeği Yağı Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları.....88
Şekil 4-16. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Tereyağı Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları 89
Şekil 4-17. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Biber Salçası Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları.....90
Şekil 4-18. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Domates Salçası Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları.....91
Şekil 4-19. Aşure Yapımında Kullanılan Pekmez Oranının LISA Haritası.....93
Şekil 4-20. Aşure Yapımında Kullanılan Badem Oranının LISA Haritası 95
Şekil 4-21. Aşure Yapımında Kullanılan Kuru Dut Oranının LISA Haritası 97
Şekil 4-22. Aşure Yapımında Kullanılan Fındık Oranının LISA Haritası.....99
Şekil 4-23. Aşure Yapımında Kullanılan Ayva Oranının LISA Haritası 101
Şekil 4-24. Aşure Yapımında Kullanılan Bulgur Oranının LISA Haritası 103
Şekil 4-25. Aşure Yapımında Kullanılan Pirinç Oranının LISA Haritası 105

Şekil 4-26. Aşure Yapımında Kullanılan Şeker Oranının LISA Haritası 107
Şekil 4-27. Aşure Yapımında Kullanılan Ceviz Oranının LISA Haritası 109
Şekil 4-28. Aşure Yapımında Kullanılan Süt Oranının LISA Haritası.....111
Şekil 4-29. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Soğan Oranının LISA Haritası 115
Şekil 4-30. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Şehriye Oranının LISA Haritası 117
Şekil 4-31. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Domates Oranının LISA Haritası 119
Şekil 4-32. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Patates Oranının LISA Haritası 121
Şekil 4-33. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Domates Salçası Oranının LISA Haritası 123
Şekil 4-34. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Su Oranının LISA Haritası 125
Şekil 4-35. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Biber Salçası Oranının LISA Haritası 127
Şekil 4-36.Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kapya Biber Oranının LISA Haritası 129
Şekil 4-37. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranının LISA Haritası 131
Şekil 4-38. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Karabiber Oranının LISA Haritası 133
Şekil 4-39. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Yeşil Biber Oranının LISA Haritası 135
Şekil 4-40. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kırmızı Toz Biber Oranının LISA Haritası 137
Şekil 4-41. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Nohut Oranının LISA Haritası 139
Şekil 4-42. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Nane Oranının LISA Haritası..141
Şekil 4-43. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranının LISA Haritası 143
Şekil 4-44. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Ayçiçek Yağı Oranının LISA Haritası 145
Şekil 4-45. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Tavuk Suyu Oranının LISA Haritası 147

Şekil 4-46. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kırmızı Pul Biber Oranının LISA Haritası 149
Şekil 4-47. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Havuç Oranının LISA Haritası 151
Şekil 4-48. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Patlıcan Oranının LISA Haritası 153
Şekil 4-49. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Yenibahar Oranının LISA Haritası 155
Şekil 4-50. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Bulgur Oranının LISA Haritası 157
Şekil 4-51. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Et Suyu Oranının LISA Haritası 159
Şekil 4-52. Güveç Yapımında Kullanılan Patlıcan Oranının LISA Haritası 164
Şekil 4-53. Güveç Yapımında Kullanılan Domates Oranının LISA Haritası.....166
Şekil 4-54. Güveç Yapımında Kullanılan Koyun Eti Oranının LISA Haritası.....168
Şekil 4-55. Güveç Yapımında Kullanılan Patates Oranının LISA Haritası 170
Şekil 4-56. Güveç Yapımında Kullanılan Kabak Oranının LISA Haritası.....172
Şekil 4-57. Güveç Yapımında Kullanılan Dana Eti Oranının LISA Haritası 174
Şekil 4-58. Güveç Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranının LISA Haritası...176
Şekil 4-59. Güveç Yapımında Kullanılan Taze Fasulye Oranının LISA Haritası 178
Şekil 4-60. Güveç Yapımında Kullanılan Kekik Oranının LISA Haritası.....180
Şekil 4-61. Güveç Yapımında Kullanılan Yeşil Biber Oranının LISA Haritası....182
Şekil 4-62. Güveç Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranının LISA Haritası 184
Şekil 4-63. Güveç Yapımında Kullanılan Sarımsak Oranının LISA Haritası 186
Şekil 4-64. Güveç Yapımında Kullanılan Havuç Oranının LISA Haritası 188
Şekil 4-65. Güveç Yapımında Kullanılan Ayçiçek Yağı Oranının LISA Haritası 190
Şekil 4-66. Güveç Yapımında Kullanılan Mantar Oranının LISA Haritası 192
Şekil 4-67. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranının LISA Haritası 196
Şekil 4-68. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Bulgur Oranının LISA Haritası 198
Şekil 4-69. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Pirinç Oranının LISA Haritası 201

Şekil 4-70. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Domates Salçası Oranının LISA Haritası 203
Şekil 4-71. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Nane Oranının LISA Haritası 205
Şekil 4-72. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Sarımsak Oranının LISA Haritası 207
Şekil 4-73. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranının LISA Haritası 209
Şekil 4-74. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Ayçiçek Yağı Oranının LISA Haritası 211
Şekil 4-75. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Biber Salçası Oranının LISA Haritası 213
Şekil 4-76. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Kırmızı Toz Biber Oranının LISA Haritası 215
Şekil 4-77. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Karabiber Oranının LISA Haritası 217
Şekil 4-78. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Kırmızı Pul Biber Oranının LISA Haritası 219
Şekil 4-79. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Un Oranının LISA Haritası 221
Şekil 4-80. Kullanılan Malzemelerin Yoğunluğuna Göre Türkiye'nin Lezzet Bölgeleri Haritası.....226

GİRİŞ

Gastronomi kelimesi, Yunanca "gaster" (mide) ve "nomas" (yasa) sözcüklerinin bir araya gelmesinden oluşmuştur (Altınel 2014). Genel olarak "pişirme ve mutfakla ilgili olan her şey" olarak tanımlanan gastronomi terimi, ilk kez 1800'lü yılların başında Joseph de Berchoux'nun "Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table" (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı şiirinin başlığında kullanılmıştır (Freedman, 2008: 264). 1825 yılında da Brillat Savarin "Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler" isimli eserinde gastronomi kavramına yer vererek, gastronomiyi "insanın beslenmesi ile ilişkili olan her şeyin sistemli bir şekilde incelenmesi" olarak tanımlamıştır (Brillat-Savarin, 2009). Gastronominin amacını ise; mümkün olan en iyi beslenmeyle insan soyunun devamlılığını sağlamak olarak belirtmiştir.

Gastronomi kavramı konusunda ilk dönemlerde yapılan "gösteriş amaçlı süslü ve kapsamlı yemekler" şeklindeki tanımlamalar, sonraki dönemlerde yerini daha farklı ve ayrıntılı ifadelere bırakmıştır (Barkat ve Vermignon, 2006). Gastronomi kavramı ile ilgili birçok tanımlama olmakla beraber Kivela ve Crotts, (2006)'a göre gastronomi; ülke veya bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, ülkelerin veya bölgelerin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir. Başka bir tanıma göre gastronomi, damak tadı ve iştah gibi zevkler amacı ile deneme ve yanılmanın, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, özenin, kazanılmış beğenilerimize uygun olarak ahenkli bir şekilde bir araya getirilmesidir (Hatipoğlu, 2010: 6). Santich (2007)'e göre gastronomi; yalnızca yiyecek ve içeceğin ne şekilde hazırlandığı ve tüketildiği ile ilgili bir kavram değil, aynı zamanda yemek eksenli sosyal, kültürel, tarihi, edebi, ekonomik, dini vb. öğeleri de içeren bir bilim dalıdır. Ayrıca gastronomide zevk ve sağlık kavramlarının bir araya getirilmesi de gerekmektedir (Drouard, 2008).

Farklı bilimlerle ilişkili olan gastronomi, yiyecek içecek bilimi olarak kabul edilmekte ve coğrafya, iletişim, antropoloji, sosyoloji ve kimya gibi çok farklı bilim dallarından faydalanmaktadır. Gastronomi doğası gereği yeme içme ile olan ilgisinden dolayı beslenme bilimiyle doğrudan bir ilişki içerisindedir (Altınel, 2011: 4). Ayrıca gastronomi, yemeği ana eksenine alan güzel sanatlar ve doğa bilimleri ile karşılıklı etkileşim içinde olan disiplinler arası bir faaliyettir (Gülen, 2017). Bir mekânda, bir bölgede veya bir ülkede tüketilen yiyecek ve içecekle ilgili unsurların farklılığını ortaya koyan gastronomi, tüketilen gıdalardan alınan keyfin nasıl arttırılabileceğini ve bu keyif sınırının aşılması amacıyla yapılan çalışmaları da kapsamaktadır (Gillespie ve Cousins,

2001: 7). Gastronomide amaç, mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunması ve hayattan zevk almasının sağlanmasıdır. Yenilebilir tüm maddelerin -sağlığa uygun olmasa da- hijyenik bir şekilde, azami damak ve göz zevkini amaçlayarak, yemeye hazır halde sofraya getirilmesine kadar olan süreç gastronominin alanında yer almaktadır (Baysal ve Küçükarslan, 2003: 11).

Gastronomi, belirli destinasyonların tercih edilmesinde birincil unsur olabileceği gibi (Brisson, 2012), bazı destinasyonların tercih edilmesinde de tek başına yeterli bir unsur olabilmektedir (Fox, 2007). Özellikle yurt dışında gastronomi turizminin ana öğeleri belirli bir yöreye özgü yiyecekler ve şaraptır (Brisson, 2012: 16). Diğer tarafta, gastronomi turizmi, sadece restoranlarda ve festivallerde yemek yemek olarak değil aynı zamanda yemek kitapları okuma, yemek kitapları aracılığıyla kendi yemeğini hazırlama olarak da tanımlanabilmektedir (Everett, 2005: 97). Diğer taraftan, gurme (gourmet) turizmi ise genellikle yüksek beğeni ve ilgi gören pahalı restoranları ve yiyecek ve içecek festivallerine olan ziyaretleri kapsamaktadır. Gurme turizminin temelinde tüketilen ürünler pahalı ve seçkin ürünlerdir. Mutfak turizmi de gastronomi turizmi faaliyetleri içerisinde değerlendirilmektedir. Mutfak turizmi (cuisine tourism) genel olarak belirli bir ulus veya bölgeye ait mutfak kültürüne yönelik turizm faaliyetlerini içermektedir.

Gastronomi özellikle son yıllarda, seyahat etmeyi planlayan bireylerin destinasyon seçiminde önemli bir faktör haline gelmiştir. Bireylerin gittikleri destinasyonda yedikleri yemeklerden aldıkları keyif ve bundan duydukları memnuniyet, tatil amaçlı destinasyon seçimlerine, konaklama sürelerine ve dolayısıyla harcamalarına pozitif yönde etki etmektedir (Hall ve Sharples, 2003; Hall ve Mitchell, 2005). Tüm bu olumlu etkiler, turizm amaçlı faaliyet gösteren destinasyonların gastronomiyi ana çekicilik unsuru olarak kullanmalarına neden olmaktadır (Hall ve Mitchell, 2005).

Yiyecek içecek amaçlı seyahatler dünya genelinde özellikle son yıllarda büyük bir artış gösterse de ilk gastronomi seyahatleri 1960'lı ve 1970'li yıllarda modern mutfak akımı ile ortaya çıkmıştır (Rao, Monin ve Durand, 2003). Gastronomi turizmi, turistlerin farklı kültürdeki yemekleri tatmak amacıyla seyahat etmeleri fikrinden ortaya çıkmıştır (Long, 2004). Dolayısıyla, gastronomi turizmi turistlerin yiyecek içecek üreticilerini ve ilgili festivalleri, restoranları ve yemek için özel yerleri ziyaret etme veya özel yemek hazırlanılan yerlerin özelliklerini deneyimleme amacıyla yaptığı seyahatlerdir. Gastronomi turizmi kapsamında yeni bir yiyecek içeceği deneyimleme isteği, turistlerde bir seyahat motivasyonu oluşturmakta ve bu motivasyon turistlerin seyahat davranışlarına

da yansımaktadır (Üner, 2014: 18). Gastronomi turizminin ana motivasyon kaynağını oluşturan unsurlar temelde; turist tarafından belirlenen belirli yemeklerin tadımının yapılması ve ilgili yemeklerin hazırlanış aşamalarına turistin katılım sağlamasıdır (Yüncü, 2010: 29).

Bir ülkenin turizmdeki başarısı, sahip olunan destinasyonların arz üreterek, talepleri karşılayabilme yeteneğine bağlıdır. Bir bölgenin ulaşım imkânları, sahip oldukları çekicilikler, sunulan konaklama hizmetleri, bilgi ve bölgenin tanıtımı turizm arzını meydana getiren önemli faktörlerdir (Tribe, 2005). Bu faktörler turizm sektörü için önemli destekleyiciler olsa da, tek başlarına turistin bir bölgeyi ziyareti için her zaman yeterli olmayabilir (Kivela ve Crotts, 2005). Ancak özellikle son yıllarda, turistlerin belirli bir destinasyona seyahat etmesini sağlayabilecek bir unsur olarak gastronomi turizmi ön plana çıkmıştır (Hall ve Mitchell, 2000; Fields, 2001; Hjalager, 2002; Long, 2004; Quan ve Wang, 2004; Richards, 2002; Richards, 2002; Scarpato 2002; Hall ve Sharples, 2003; Santich, 2004; Long, 2004; Henderson, 2004; Kivela ve Crotts, 2005; Hashimoto ve Telfer, 2006; Ignatov ve Smith, 2006; Wolf, 2006; Batra, 2008; McKercher vd. 2008; Smith ve Xiao, 2008; Kivela ve Crotts, 2009; Horng ve Tsai, 2010; Antun vd. 2010; Kim ve Lee, 2012; Sarıışık ve Özbay, 2015).

Turistler bir destinasyonda hangi amaçla bulunurlarsa bulunsunlar, turistlerin o destinasyondaki en temel gereksinimlerinden birisi yeme içme faaliyetleridir. Dolayısıyla yeme içme faaliyetleri turistlerin seyahat deneyimlerinin ayrılmaz bir parçasıdır. İnsanlar fiziksel ihtiyaçlarının yanında yeme içme faaliyetine sosyal, kültürel ve psikolojik anlamlar da yüklemektedirler (Hjalager ve Corigliano, 2000; Hall ve Mitchell, 2005; Sevinç, 2007; Doğdubay ve Giritlioğlu, 2008). İnsanlar yeme içmeyi sadece niceliksel anlamda yapmaktan ziyade niteliksel olarak da daha farklı deneyimlemektedirler (Mitchell ve Hall, 2003; Doğdubay ve Giritlioğlu, 2008; Yüncü, 2010). Bu bağlamda toplumların aynı yemekler için farklı malzemeler kullanması da kaçınılmazdır. Çünkü her ülkenin coğrafyası, yaşam biçimi ve lezzet anlayışı o ulusun yemek kültürüne etki etmektedir. Bunun yanı sıra yemek, bir kültürün ayrılmaz parçasıdır ve o kültüre dair önemli ipuçları barındırmaktadır. Bu ipuçları ülkelerin gastronomik kimliğinin temel göstergeleridir. Herringon ve Herzog (2007)'a göre bir ülkenin gastronomi kimliğini belirleyen altı faktör bulunmaktadır. Bu faktörler, coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak etiketi, reçeteler (tarifler) ve (ülkedeki) egemen tatlar'dır.

Gastronomi turizminin son yıllarda hızlı bir büyüme göstermiştir (Hall ve Mitchell, 2005). Bunun nedenleri, günümüzde insanların evlerinde yemek pişirmek yerine dışarıda yemek yeme alışkanlıkları kazanmaları ve gastronomi etkinliklerinin bulunduğu gösterileri izlemeyi tercih etmeleridir (Sharples, 2003). Son yıllarda, özellikle sosyal medyanın yaygın kullanımı, yemek programlarındaki ve yemek tariflerinin bulunduğu internet sitelerindeki artışlar yerel ve yöresel yemeklere olan ilgiyi arttırmıştır (Kim vd., 2010; Zengin ve Işkın, 2017).

İstisnasız her alanda olduğu gibi mutfak kültürlerinde de sürekli bir değişim söz konusudur. Hall ve Mitchell (2002), mutfak kültürlerindeki gelişimi üç farklı dalga ile açıklamaktadır. İlk dalga 1400 ve 1800 yılları arasında olup bu dönemde yiyecek ve içecekler Asya ve Yeni Dünya'dan (Amerika) Avrupa'ya doğru giderek ticaret unsuru olmuştur. Ancak bu durumun tersine ikinci dalganın olduğu 17.yy ve 20.yy'larda Avrupa'dan Amerika'ya çok sayıda insan hareketi söz konusudur. Yeniden yerleşim sürecinin bir parçası olarak insanlar kendi yiyeceklerini ve kültürlerini de Amerika'ya taşımışlardır. Son olarak, dünyanın küresel bir köy haline geldiğine inanıldığı bilgi çağında insanoğlunun geçmekte olduğu üçüncü dalgada, insanların arasında yiyecek ve içeceklerle ilgili bilgi paylaşımının değişmesi, insanların yiyecek ve içeceğe karşı olan davranışlarını da bir şekilde değiştirmiştir. Sonuç olarak yiyecek ve içeceklerin küreselleşmesi birey ve toplumların yeme davranışlarını etkilemiştir (Hall ve Mitchell, 2000).

Gelişen teknoloji ile dünyanın küreselleşmesi yiyecek ve içeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması için yeni fırsatlar ortaya çıkarmaktadır. Destinasyonlar yerel yiyeceklerini ve kültürlerini dünyanın farklı yerlerindeki potansiyel turistlere tanıtma ve pazarlama imkânına sahip olmaktadır (Işkın, Şengel ve Genç, 2017: 318). Farklı yiyecek ve içeceklerin tüketilme faaliyetleri bir destinasyon ile ilişkilendirilirse, destinasyonun tanıtımı ve pazarlaması için yeni bir yol ortaya çıkacaktır. Teknolojinin gelişmesiyle küreselleşen dünyada yerel gıdalara olan ilginin düşmediği (Kearns ve Philo, 1993) aksine ilgiyi artırdığı düşünülürse, gastronomik öğelerin turizmin pazarlanmasında kullanılması önemlidir.

Toplumların yemek kültürlerinde, sahip oldukları kültürlerin etkisi görülmekte ve mutfaklarında var olan lezzetlerin çeşitlilik göstererek zenginleşmesi gastronominin gelişimine olumlu katkılar sağlamaktadır. Ayrıca toplumların yer aldığı coğrafyadaki şartlar ve aynı coğrafyadaki farklı bölgelerin sahip olduğu kültürel çeşitlilikler, yemek

kültürünün genişlemesine ve farklı lezzetlerin ortaya çıkmasında oldukça önemlidir. Türkiye'de yapılan bazı yemekler ülke sınırları içerisinde hemen hemen her yerde pişirilmektedir. Ancak her bölgenin sahip olduğu koşullar, farklı pişirme yöntemlerinin kullanılması, yemeklerin içeriğinde yer alan bazı malzemelerin farklılık göstermesi veya çeşitliliği ve kullanılan malzemelerin oransal olarak aynı ölçüde olmaması gibi nedenler, her bölgede hatta her il ve ilçe düzeyinde bile lezzet farklılığı yaratmaktadır. Türk mutfak kültürünün ve coğrafi özelliklerinin sonucunda elde edilen gıda maddelerinin mekânsal olarak değişiklik göstermesi ve mutfakta oluşan zenginliğin dağılımının mekânsal olarak ortaya konulması, yemek kültürünün gelişimi için oldukça önemlidir. Bu çalışma; Türkiye'de yaşayan insanların lezzet anlayışının belirlenmesi, Türkiye'de lezzet bölgelerinin belirlenmesi ve Turizm açısından hangi il ve ilçelerde nasıl bir gastronomi ürünü planlamasının oluşturulacağının belirlenmesine yardımcı olacaktır. Belirli yemeklerin yapılışında kullanılan malzemelerin ve miktarlarının nerelerde farklılıklar veya benzerlikler gösterdiği saptanarak Türkiye'nin kapsamlı lezzet haritalarının hazırlanmasına yönelik bir yöntemin geliştirilmesi amaçlanmıştır. Bu bağlamda Türkiye'de lezzet anlayışının belirlenmesi, bunun ilçe düzeyinde dağılımı ve lezzet bölgelerinin istatistiksel olarak anlamlı sınırlarının olup olmadığının belirlenmesi, Türk mutfağının ve gastronomi turizminin gelişimine önemli düzeyde katkı sağlayacaktır.

1.1. Sorun

Türkiye'de farklı fiziki ve beşerî coğrafi özelliklerin görülmesi nedeniyle üretilen ve elde edilen gıda maddeleri mekânsal olarak değişiklik göstermektedir. Gıda kaynaklarındaki bu farklılıkların, kültürel çeşitlilikle birleşmesi sonucunda, dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağı ortaya çıkmıştır. Türk mutfağındaki yemekler, genel olarak ülkenin çoğu yerinde aynı isimle pişirilmektedir. Ancak bu yemekler, farklı yörelerde farklı yöntemlerle ve bazı malzemelerde farklılıklarla ya da aynı malzemenin oranındaki değişikliklerle pişirilebilmekte, bu durum da aynı il sınırları içerisinde lezzet farklılıklarının oluşmasına neden olmaktadır.

Farklı yörelerin beslenmelerinde ağırlıklı olarak kullanılan gıda maddeleri değişebilmektedir. Ayrıca, yemek isimleri aynı olsa bile bu yemeklerde kullanılan malzemeler ülke genelinde ciddi farklılıklar göstermektedir. Mutfak kültüründeki zenginliğin dağılımı, henüz mekânsal olarak ortaya konulmamıştır. Bu konu hakkında bugüne kadar bilimsel olmayan genellemeler kullanılmıştır. Her ne kadar insanlar kişisel deneyimlerinden yola çıkarak Türkiye'nin bölgesel mutfakları hakkındaki görüşlerini

belirtseler de sistematik olarak olarak ele alınmış çalışmaların sayısı kısıtlıdır. Diğer taraftan, insanlar arasında yemeklerde kullanılan malzemelerin genellikle aynı ve standart bir yapıda olduğu ve Türkiye'nin her yerinde bu yemeklerin aynı malzemelerle yapıldığına ilişkin algı da bulunmaktadır. Oysaki yemek kültürü bir ülkenin kültürel mirasının aynası olarak kabul edilmesi nedeniyle üzerinde çalışılması gereken önemli bir konudur.

1.2. Amaç

Çalışmanın temel amacı, belirli yemeklerde kullanılan malzeme yoğunluğuna göre Türkiye'deki lezzet bölgelerinin belirlenerek ilçe düzeyinde mekânsal dağılımın ve lezzet bölgelerinin istatistiksel olarak anlamlı sınırlarının olup olmadığının ortaya çıkarılmasıdır. Bu araştırma ile Türkiye'de lezzet anlayışındaki çeşitliliklerin nedenlerinin açıklanması, Türk kültürünün anlaşılması ve korunmasına yönelik bilinçlenmenin oluşması ve Türk turizminin çeşitlendirilmesi bağlamında gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlanması için temel kaynak oluşturulması da amaçlanmaktadır. Ayrıca bu çalışma ile dünyada ve Türkiye'de gelişmekte olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yetişen insanların, Türkiye'nin yemek kültürü ve lezzet anlayışları konusunda ihtiyaç duyulan bilgiye erişebilecekleri bir kaynak oluşturulması ve bu alandaki önemli bir eksikliğin kapatılması da amaçlanmıştır.

Bu amaçlar doğrultusunda çalışma kapsamında belirlenen hedefler aşağıda belirtilmiştir:

- Bu araştırma ile Türkiye'nin farklı yerlerinde hazırlanan belirli yemeklerin içeriğindeki malzemelerin çeşit ve miktarlarının mekânsal küme oluşturup oluşturmadığı tespit edilecektir.
- Türkiye'de yaşayan insanların yemek kültürleri ve lezzet anlayışları ortaya çıkarılarak; bunlar haritalar ile gösterilecektir.
- Yemeklerin yapılışında kullanılan yöreye özgü malzemeler de göz önüne alınarak, Türkiye'deki ilçeler bazında bu yemeklerin birbirlerine göre gösterdikleri farklılıklar ve benzerliklerin saptanması ile Türkiye'de yaşayan insanların yemek kültürünü etkileyen unsurlar tartışılacaktır.
- Türkiye'nin lezzet haritaları çıkartılarak ilçelere göre yemek kültürünün ve lezzet anlayışlarının değişimi belirlenecektir.

- Araştırma ile elde edilen verilere sınıflama, mekânsal otokorelasyon ve katman çakıştırma analizleri yapılarak kümelenme olup olmadığı tespit edilecektir.
- Ülkemizde yaygın olarak kullanılmamakla birlikte coğrafyada kullanılan mekânsal istatistik yöntemlerin farklı alanlarda kullanılabileceğini ortaya koymak da hedeflenmektedir. Bu bağlamda, çalışma sonunda hazırlanacak eserlerle, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında daha önce hiç kullanılmamış mekânsal analiz yönteminin bu alana kazandırılması da bu çalışmanın hedeflerinden biridir.
- Araştırma sonucunda, Türkiye'nin farklı bölgelerindeki yemek kültürlerinin ve lezzet anlayışlarının ortaya çıkarılmasıyla Türkiye'de gastronomi turizminin geliştirilmesi için her yörenin lezzet anlayışına uygun gastronomi ürünlerinin belirlenmesi ve geliştirilmesine kaynak oluşturmak hedeflenmektedir.
- Araştırma sonuçları ile gastronomi turizminin tanıtımı ve pazarlanmasında kullanılacak temel eserler oluşturulması hedeflenmektedir.
- Araştırma sonuçlarından, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Türkiye'deki yöresel yemeklerin coğrafi işaretli olarak değerlendirilmesinde kullanılabilecek bilgilerin geliştirilmesi hedeflenmektedir.

1.3. Önem

Türkiye'nin her yerinde hazırlanan belirli yemeklerin malzemeleri ve miktarları açısından; nerelerde benzer, nerelerde farklı malzemelerle hazırlandıklarının belirlenmesi; son yıllarda gelişmekte olan gastronomi alanı için büyük önem arz etmektedir. Bu farklılıkların ve benzerliklerin mekânsal olarak dağılımının belirlenmesi ve bunların nedenlerinin incelenmesi siyasi ve ekonomik krizler, güvenlik kaygıları, terör eylemleri gibi etkenlerden hızlı etkilenen turizmin çeşitlendirilmesine yardımcı olacaktır. Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) ülkelerin sahip oldukları kültürel mirasların korunması ve sürdürülebilir olması amacıyla ülkelere tavsiyelerde bulunmaktadır. Bu bağlamda Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomi dalından da şehirlerin katılmasını teşvik etmektedir. Türkiye'de yöresel ürünlerin koruma altına alınabilmesi ve gelecek nesillere aktarılabilmesi amacıyla Türk Patent ve Marka Kurumu, Coğrafi İşaretler kullanmaktadır. Gastronomi alanında korunması gereken yemeklerin neler

olacağını belirlemek için öncelikle yöresel lezzet farklılıklarının tespit edilmesi gerekmektedir.

Bu araştırma ile Türkiye'de yapılan yemeklerin salt listesi verilmeyecek, bunların yapılışındaki malzemeler bakımından mekânsal analizlerle kümelendirilmesi sağlanacaktır. Mekânsal istatistik analizleri ile yapılan çalışmalar ise suç coğrafyası (Yılmaz ve Günay, 2008) ve Türkiye'nin göç coğrafyası (Özgür ve Aydın, 2011) gibi konularda yoğunlaşmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bu tür yöntemlerle yapılan çalışmalara rastlanmamıştır. Bu anlamda Türkiye'de yaşayan insanların yemek kültürü ve lezzet anlayışının mekânsal dağılışında korelasyon olup olmadığının ortaya çıkarılmasına katkı sağlayacaktır.

Bu araştırma, çoğunlukla kitle turizmine hizmet eden Türk turizminin çeşitlendirilmesine; gastronomi, mutfak ve gurme turizmi için yeni destinasyonların belirlenmesine ve bunun Türkiye'nin genel ve bölgesel ekonomisine ve istihdamına katkı sağlamasına yardımcı olacaktır. Elde edilen veriler, Türkiye'nin her yerinde hazırlanan belirli yemeklerin içeriğindeki malzemelerin mekânsal olarak nasıl dağıldığını, mekânsal bir dokusunun olup olmadığının haritalarla görselleştirilmesini sağlayacaktır. Türkiye'nin her yerinde aynı isimle anılan yemeklerde hangi farklı malzemeler veya miktarlar kullandıklarının belirlenmesi; Türkiye'nin farklı coğrafi yörelerinde yaşayan insanların kültürleri, yaşam tarzları, tarihsel geçmişleri ve dini inanışları hakkında araştırmacılara bilgi verecektir. Ayrıca Türkiye geneli il ve ilçelerde hazırlanan belirli yemeklerin yapılışındaki malzemelerin belirlenmesi ile elde edilen bilgiler, başta Turizm Bakanlığı ve buna bağlı müdürlükler, turizm eğitimcileri ile gastronomi ve mutfak sanatları, antropoloji, coğrafya, sosyoloji, tıp, ekonomi, tarım, halk bilimi gibi birçok alan için kullanılabilecektir.

Yeme içme davranışları insanların beden sağlıkları ile yakından ilgilidir. Yapılan araştırmalarda hekimler bazı hastalıkların sadece belirli yerlerde yaşayan insanlarda görüldüğünü, bazı yerlerde yaşayan insanlarda görülmediğini gözlemlemişlerdir. Diğer bir ifadeyle, belirli bölgelerde yaşayan insanların yeme içme davranışları bazı hastalıkların tetikleyicisidir. Dolayısıyla, beslenmeyle beden sağlığı arasında anlamlı bir ilişkinin olduğu görülmektedir. Araştırma ile Türkiye lezzet haritaları oluşturularak insanların beslenme alışkanlıkları da ortaya çıkarılacaktır. Böylece araştırma sonuçları sağlık alanında araştırma yapan araştırmacıların beslenmeyle ilgili hastalıkların tedavi yöntemlerini daha etkin bir şekilde belirlemelerine yardımcı olacaktır.

1.4. Sınırlılıklar

Türkiye'nin her yerinde hazırlanan belirli yemeklerin neler olduğu uzman görüşleri alınarak belirlenmiştir. Bu yemekler arasından aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbasının araştırmanın örnekleminin oluşturabileceğine karar verilmiştir. Araştırma kapsamında belirlenen güveç yemeğinde özellikle bir sınırlama getirilmemiş, ilçelerden bu yemeklerle ilgili toplanacak reçetelerde orada yaşayan insanların bu yemeklerle ilgili ne anladığının da belirlenmesi hedeflenmiştir. Her yemeğin tarif bilgilerinin veri toplama formuna veya online ortamda oluşturulan anket formlarına aktarılması yarım saat sürmektedir. Bu nedenle yemek sayısında sınırlamalara gidilmiştir.

Araştırma, Türkiye'deki toplam 973 il merkezi ve ilçe temel alınarak gerçekleştirilmiştir. Belirlenen yemeklerin içeriğindeki malzemeler bakımından gösterdiği farklılıkların mekânsal olarak dağılışının belirlenebilmesi açısından Türkiye'deki tüm ilçelerin araştırma kapsamına dâhil edilmesi önemlidir. Türkiye gibi büyük bir coğrafyadan veri toplama sırasında eksik ilçeler kalmıştır.

Yemeklerde kullanılan malzemeler mevsimlere göre farklılık gösterebilmektedir. Bu çalışmada veri toplama süresi göz önüne alınarak değerlendirme yapılması zorunluluğu doğmuştur. Her mevsim için ayrı veri toplamanın zaman ve maliyeti bu yönden araştırmanın çeşitliliğini kısıtlamıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1.Lezzet Kavramı

Tüm canlılar hayatta kalabilmek için beslenmek zorundadır. Fakat sadece yemek yemeye ve yaşamı idame ettirebilmek için gerekli enerjiyi almaya dayalı bir yaşam tarzı özellikle insanlar için çok sıkıcı olabilecektir. Ayrıca, her gün birilerini yeterli miktarda yiyecek almaları için motive etmek de oldukça zor olacaktır. Bu yüzden hangi yiyeceklerin satın alınacağı konusundaki kararda insanlar için yiyecek ve içeceklerin lezzeti en önemli etkenlerin başında gelmektedir. Dolayısıyla, -bir genelleme yapılacak olursa- coğrafi ve kültürel geçmişe bakılmaksızın daha lezzetli olan yiyecekler daha çok satılmaktadır (Choi ve Han, 2015: 1). İnsanların gıda tercihlerinde sağlığın önemli bir unsur olduğu söylense de gıda seçimindeki öncelikli unsurun lezzet olduğu aşikârdır (Ekşi, 2018).

Lezzet, bir yiyeceğin seçimi, kabulü ve tüketilmesinde belirleyici olan ana duyusal özelliklerden biridir. Lezzet genellikle tüketicilerin bir ürünü seçmesinin ana nedenlerinden en önemlisi olabilmektedir (Kumar Verma ve Srivastav, 2019: 12-13). Gıda hakkındaki ilk izlenim renk ve koku gibi duyusal özellikler aracılığıyla oluşmaktadır ve bu açıdan beğenilmeyen gıdalar satın alınmamakta veya tüketilmemektedir (Ekşi, 2018). Lezzet yediklerimizden ve içtiklerimizden edindiğimiz algısal deneyimi ifade etmektedir (Auvray ve Spence, 2008: 1016-1017; Small, 2008: 136; Stevenson R. J., 2012: 1). Lezzet, genel olarak, bir yiyecek veya içecekten gelen koku, tat ve diğer uyaranların algılanmasının bir sonucu olarak üretilen sinyallerin entegrasyonundan veya etkileşiminden kaynaklanan duyum olarak tanımlanmaktadır (Laing ve Jinks, 1996: 387; Smith ve Margolskee, 2001: 32). Aslında, lezzet, yalnızca tat alma ve koklama yeteneğimizden değil, dokunma, görme, doku, sıcaklık, ses, ruh hali, ambiyans, yaş, milliyet ve cinsiyet gibi diğer unsurlardan da etkilenen son derece karmaşık bir konudur. Ayrıca, lezzet unsuru gıdanın yaşlanmasında, korunması esnasında veya pişirilmesinde ortaya çıkan birçok kimyasal, genetik ve diğer işlemleri de içermektedir (Fresquez, 2013: 20; Guichard ve Salles, 2016: 4).

2.1.1. Lezzet Algısını Oluşturan Unsurlar

Lezzet algısı gıda tüketimi sırasında tüm duyuların (tatma, koklama, görme, işitme ve dokunma) bütüncül bir algılaması sonucunda oluşmaktadır (Lindsay, 1996: 724; Krishna, 2012: 333). Her ne kadar beş duyu lezzet algısı üzerinde önemli etkilere sahip

olsa da genel olarak lezzet algılamasında tatma ve koklama duyuları kilit rol oynamaktadır (Karadeniz, 2000: 317; Serdaroğlu ve Değirmencioğlu, 2002: 297; Simon, de Araujo, Gutierrez, ve Nicolelis, 2006; Abdi, 2002; Auvray ve Spence, 2008: 1017; Ekşi, 2018; Delwiche, 2007: 352; Orhun ve Akıllı, 2019). Lezzet algılaması genel olarak gıdanın görsel değerlendirilmesi ile başlamakta ve yeme sırasında açığa çıkan kimyasal uyarıcılarla oluşmaktadır (Christensen, 1984; Laing ve Jinks, 1996: 387; Karadeniz, 2000: 317). Lezzet algısı, uçucu aroma bileşikleri ile çeşitli aroma dışı gıda matrisi bileşenleri arasındaki etkileşimlerden oldukça etkilenmektedir. Bir gıda protein vitamin, mineraller bakımından çok zengin de olsa, lezzeti hoş olmazsa insanlar tarafından tüketilmek istenmeyecektir (Bayrak, 2006). İnsanlar tüketecekleri yiyecek ve içeceklerin lezzetini artırmak için çok eski çağlardan beri katkı maddeleri kullanarak (Ekşi, 2014: 2) veya özel koku ve lezzeti olan sebze ve otların bir araya getirilmesiyle oluşan sebze buketi (bouquet garnie) gibi karışımlarla lezzet artırmaya çalışmaktadırlar (Eraslan, 2012: 87). Bu nedenle yiyecek ve içeceklerin lezzeti insanlar için çok önemlidir (Orhun, 2019). Lezzet algısını oluşturan ana unsurlar; tatma, koklama, işitme, görme ve dokunma duyularıdır.

2.1.1.1. Tatma Duyusu

Hayatın başlangıcından beri insanlar zararlı maddeleri, besin yönünden zengin besin kaynaklarından ayırt ederek hayatta kalmaya çalışmışlardır (Chaudhari ve Roper, 2010: 285). Koku alma ve görme, yiyecek tanımlamada önemli roller oynasa da, tat, bir yiyeceğin kabulü veya reddi için son kontrol noktasını sağlamaktadır. İnsanlarda tat alma dilde bulunan ve tat tomurcuğu olarak adlandırılan organ aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Gıdanın içerisinde bulunan kimyasal maddelerden uçucu olmayanlar tükürükle boğaz boşluğundaki uyarıcılara; uçucu olanlar ise ağızdan geriye doğru geniz yardımıyla koku reseptörlerine taşınmaktadır. Dolayısıyla, gıdanın ağızdaki yolculuğunda uçucu olan kimyasallar koku duyusu ile beyni uyarırken; uçucu olmayanlar ise dilde bulunan tat reseptörleri aracılığıyla beyni uyarmaktadır (Reed, Tanaka ve McDaniel, 2006: 217). Gıdanın ağız içerisindeki yolculuğunda tükürük, diş ve dil önemli etkenlerdir (Land, 1996: 2). Gıdaların tatlarını almaya yardımcı olan mantarımsı, ipliksi, yapraksı ve çanaksı şekillerde papillae (epitel çıkıntı) denilen yapılarda bulunan tat tomurcukları dilin üzerinde ve damağın geri bölgesinde bulunmaktadır. Her tat alma tomurcuğu 10–15 tat hücresinden oluşmaktadır. İnsan dilinde yaklaşık olarak 4.000 ile 9.000 arasında tat tomurcuğu bulunmaktadır (MEGEP, 2012: 41). Bir besin maddesi

ağızda tükürük yardımıyla ayrıştırılıp dildeki tat tomurcukları aracılığıyla beyne elektrik sinyali olarak iletilmektedir (Batu, 2017: 29). Her tat tomurcuğu dört farklı hücre çeşidinden oluşmaktadır. Bunların üçü olgun (tip I, II, III), diğeri ise bazal hücredir (tip IV). Olgun hücreler aynı zamanda destekleyici hücreler olarak da ifade edilmektedir. Tip I hücreler sodyumu (tuz) algılamayı; Tip II hücreler tatlı, acı ve umami tatları algılamayı sağlamaktadır. Tip II hücreler, hücre membramına yerleşmiş olarak bulunmakta ve bu tat reseptörleri G proteine bağlı reseptörlerdir. Tip II hücreler sinapslarla alakalı proteinleri ifade etmektedir. Tip III hücreler ekşi tadın algılanmasını sağlarlar. Tip IV hücreler ise dildeki tat tomurcukları hücrelerinin yenilenmesinden sorumludurlar (Öztürk Duran ve Dikmen, 2018: 552).

İnsanlardaki tat algısını etkileyen başlıca faktörler şunlardır (MEGEP, 2012: 42; Walker, 2015):

- Koku
- Cinsiyet
- Hastalık
- Sigara kullanımı
- İlaç kullanımı
- Obezite
- Tat molekülleri ile temas süresi
- Açlık
- Konsantrasyon
- Sıcaklık
- Yaş
- Ağız hijyeni
- Ortamdaki bulaşık maddeler
- Hamilelik

Alanyazında temel olarak kabul edilen beş temel tat bulunmaktadır. Bunlar tatlı, ekşi, tuzlu, acı ve umami olarak adlandırılan tatlardır (Chandrashekar, Hoon, Ryba ve Zuker, 2006; Smith ve Margolskee, 2001: 36-37; Auvray ve Spence, 2008: 1022). Besinlerin karakteristik tadı, bu beş temel tadın yanı sıra, çeşitli tatlardan da oluşmaktadır. Bütün gıdaların tadını tanımlayabilmek için kullanılan bu beş tat sınıflaması dolayısıyla yetersiz kalmaktadır (Schiffman, 2000: 147). Alanyazında yağ asidinin tadının, altıncı tat

olarak tanımlanabileceği tartışılmaktadır (Gilbertson, 1998; Laugerette, vd., 2005; Mattes, 2005; Melis ve Tomassini Barbarossa, 2017: 541). Ayrıca metalik tadın da ayrı bir tat olduğunu hatta 25 kadar farklı temel tat olabileceğini öne süren araştırmacılar da bulunmaktadır (Spence, 2013: 365). Nihayetinde, alanyazındaki baskın görüş beş temel tadın dışındaki diğer tüm tatların, bu temel tatların çeşitli oranlarda karıştırılmasından oluşmuş türevler olduğu varsayılmaktadır (Schiffman, 2000: 147).

Her bir tat kalitesinin farklı beslenme veya fizyolojik gereksinimleri temsil ettiği veya potansiyel bir diyet riskini gösterdiği düşünülmektedir. Tatlı, tuzlu ve umami tatlar belirli besin sınıflarıyla ilişkilendirilmektedir. Umami tadı düşük ve orta konsantrasyonlarda hoş olarak algılanırken, yüksek konsantrasyonlarda rahatsız edici olmaktadır. Diğer taraftan, acı ve ekşi olarak sınıflandırılan uyaranlar potansiyel olarak zararlı olan ve genellikle doğuştan istenmeyen olarak kabul edilen bileşiklerle ilişkilidir. Ekşi, insanlarda elektrolitik dengeyi korumak için kullanılmaktadır. Acı tadının, birçok insan tarafından zehirlere, zararlı maddelere veya toksinlere karşı koruma sağladığı düşünülmektedir. Çeşitli tat nitelikleri, enerji ve protein bakımından zengin gıda kaynaklarına (tatlı, yağ asitleri ve umami) iştah açıcı tepkiler düzenlemek, yeterli miktarda sodyum alımını kontrol etmek (düşük tuzlu tat) ve toksik veya aşırı tuz alımına (acı, ekşi ve yüksek tuzlu tatlar) karşı uyarmak için sinerjik olarak hareket eder. Ek olarak, tat bilgileri bize o anın beslenme ihtiyaçlarına bağlı olarak, farklı yiyecekler arasında bir seçim yapma ve en uygun olanı seçme imkânı verir (Chaudhari ve Roper, 2010; Melis ve Tomassini Barbarossa, 2017: 541).

İnsanların bazı tatlara aşinalığı anne karnındayken başlamaktadır (Mennella, Jagnow ve Beauchamp, 2001: 88). Daha sonra annelerin süt emzirme dönemlerinde sütte bulunan bir tür şeker olan laktozdan dolayı çocuklar tatlı tatları sevmeye meyillidir. Ayrıca evrimsel olarak insanoğlunun acı tatlara uzak durması da genetik olabilmektedir. Bitkilerin kendini savunmak amacıyla toksinler üretmeleri ve bunların da acı tatlara sahip olmaları nedeniyle, insanlar acı tatlardan kaçınmaktadır (Ekşi, 2018).

Tatlı

Tatlılık, şekerlerin, karbonhidratların ve bazı proteinlerin algılanmasıyla meydana gelmektedir. Genellikle, bir karbonil grubu içeren aldehit ve keton moleküllerinin varlığıyla ilişkilidirler. Tatlılık, çeşitli G değerleri ile tespit edilmektedir. Şeker veya suni tatlandırıcılar gibi tatlı uyaranlar, tat hücrelerine girmezler, hücrelerin içindeki değişiklikleri tetiklerler. Bir tat hücresinin yüzeyindeki G-proteini bağlı reseptörlere

bağlanırlar. Bu, G proteinlerinin alt birimlerini (α, β ve γ) yakındaki bir enzimi aktive eden bölmeye yönlendirir. Daha sonra bu enzim, potasyum kanallarını dolaylı olarak kapatan ikinci habercilere hücre içindeki bir öncülü dönüştürür (Smith ve Margolskee, 2001: 36). Tatlı maddeler için tat algılama eşikleri, 1 indeksi olan sükroza göre derecelendirilmektedir. Sükroz için insan saptama eşiği litre başına ortalama 10 milimol kadardır (Karagöz, 2018: 974).

Tuzlu

Tuzlu tatlar Na^+, K^+ veya Li^+ gibi katyonlara dayanmaktadır. Sodyum klorür (NaCl) gibi tuzlar, sodyum iyonları (Na +) hücrenin apikal veya üst yüzeyinde mikrodamardaki iyon kanallarından girdiğinde tat hücrelerini tetiklemektedir. Sodyum iyonları ayrıca hücrenin bazolateral veya yan yüzeyi üzerindeki kanallardan da girebilirler. Sodyum iyonlarının birikmesi, hücreye girerek kalsiyum iyonları (Ca ++) ile sonuçlanan depolarizasyon adı verilen elektrokimyasal bir değişikliğe neden olur. Kalsiyum da hücreden nörotransmiterler denilen kimyasal sinyalleri veziküller olarak bilinen paketlerden salgılamasını ister. Sinir hücreleri veya nöronlar mesajı alır ve beyne bir sinyal iletir. Tat hücreleri, potasyum iyon kanallarının (K +) çıkabilmesi için potasyum iyon kanallarını açarak kendilerini kısmen repolarize eder veya "sıfırlar" (Smith ve Margolskee, 2001: 36). Tuz algısında genel olarak NaCl temel alınmaktadır (Karagöz, 2018: 975). Dolayısıyla, gıdaların tuzluluğu 1 indeksi olan sodyum klorür (NaCl) ile ilişkili olarak derecelendirilmektedir.

Ekşi

Ekşi tat, acı (asitlik) ve tuz gibi iyon kanalları kullanılarak algılanan bir tattır (Medler ve Kinnamon, 2004: 155). Ekşi tat duyusu pH derecesi düşük maddelerden kaynaklanmaktadır (Karagöz, 2018: 975). Asitlerin tadı ekşidir çünkü çözeltide hidrojen iyonu (H +) oluştururlar. Bu iyonlar bir tat hücresi üzerinde üç şekilde etki eder: Doğrudan hücreye girerek, Microvilli üzerindeki potasyum iyonu (K +) kanallarını bloke ederek ve diğer pozitif iyonların hücreye girmesine izin veren microvilli üzerindeki kanalları birleştirerek. Elde edilen pozitif yüklerin birikimi, hücreyi depolarize eder ve nörotransmitter salınımına yol açar (Smith ve Margolskee, 2001: 36). Ekşilik, aynı tuzluluk gibi, bir indeks ile ölçülmektedir. Buna göre hidroklorik asitin ekşilik derecesi 1 iken limonun sitrik asidinin ekşilik derecesi 0,46'dır (Batu, 2017: 32). Portakal, greyfurt, ekşi şeker gibi gıdalarda bulunan ekşi tatların bazıları insanlar tarafından beğenilirken

olgunlaşmamış meyve veya bozulmuş yiyeceklerdeki ekşi tatlar itici gelebilmektedir (Kurtuldu, Miloğlu, Derindağ ve Özdoğan, 2018: 278).

Acı

Acı tat duyusu G-Protein Bağlı Reseptörler ile algılanmaktadır. Ayrıca, acı uyaranları ikinci haberciler yoluyla da etki eder. Bu durumda, ikinci haberciler kalopiyon iyonlarının endoplazmik retikulumdan salınmasına neden olur. Sonuçta hücrede kalsiyum birikmesi depolarizasyona ve nörotransmiter salımına yol açmaktadır (Smith ve Margolskee, 2001: 37). Yapılan araştırmaya göre hTAS2R'lerin insanın acı gıdaları tatma yeteneğinden sorumlu olduğu bulunmuştur (Maehashi, vd., 2008: 854). Acı duyusunu algılamamızı sağlayan Tip 2 Tat Reseptörleri (T2R) yüksek özgüllük ve duyarlılıktaki acı tadı algılayabilmektedir. Birçok T2R içeren bir tat tomurcuğu, eşit duyarlılıkla geniş bir acı yelpazesini ve toksik bileşenleri algılayabilmektedir. T2R'lerin farklı acı tatlara, farklı biçimde cevap vermesi nedeniyle insanların acı tatlara yönelik gösterdiği duygular farklılık göstermektedir (Kurtuldu, Miloğlu, Derindağ ve Özdoğan, 2018: 278).

Umami

Umami Japonca "hoşa giden tat" anlamına gelen kelimeden alıntıdır. Bu ifade Profesör Kikunae Ikeda tarafından uma "lezzetli" ve mi "tat" anlamına geldiği için özellikle seçilmiştir. Umami, tuzlu veya lezzetli ve genel olarak iştah açıcı bir tat olarak tanımlanır. İnsan dili umami tadının kaynağı olan L glutamat alıcılarına sahiptir. Bu yüzden bilim adamları umaminin tuzdan ayrıldığını düşünürler. Umami tadın besinlerdeki amino asitlerden kaynaklandığı bilinmektedir (Kurtuldu, Miloğlu, Derindağ ve Özdoğan, 2018: 278). Umami tadını uyaran glutamat gibi Amino Asitlerinin G-proteini bağlı reseptörlere bağlandıkları ve ikinci habercileri aktive ettikleri bilinmektedir. Ancak, ikinci haberciler ile nörotransmiter paketlerinin salınımı arasındaki ara adımlar bilinmemektedir (Smith ve Margolskee, 2001: 37). Bu tat glutamat bakımından zengin peynir, soya sosu, yeşil çay, hamsi, domates, balık gibi gıda maddelerinde ve ayrıca birçok fermente ve yaşlanmış gıdalarda bulunmaktadır (Karagöz, 2018: 975). Genellikle umami tadı tek başına bir lezzeti olmasa da farklı aromaların birleşimiyle ortaya çıkmaktadır.

Diğer Tatlar

Beş temel tadın yanı sıra bazı tatların da insanlar tarafından algılanabildiği alanyazında sıkça tartışılan konudur. Bu tatlardan en çok tartışılanları: yağ, burukluk, metal tadı ve nişasta tatlarıdır.

Yağ

Yağın da ayrı bir tat olduğu uzun süredir alanyazında tartışılan bir konuyken yapılan son çalışmalarda tat alıcılarında bulunan ve yağın algılanmasından sorumlu olabilecek CD36 adı verilen bir protein reseptörü tanımlanmıştır. Buna göre, insan dili yağ asitlerini tespit edebilmektedir (Laugerette, vd., 2005; Sclafani, Ackroff ve Abumrad, 2007; Cartoni, vd., 2010; Liu, Shah, Croasdell ve Gilbertson, 2011; DiPatrizio, 2014). Yağ asitlerinin tespiti için gerekli olan spesifik membran reseptörleri, tat tomurcuk hücreleri üzerinde bulunmaktadır. Böylece, yağ tadı da başka bir temel tat olarak kabul edilebilir (Chaudhari ve Roper, 2010: 286). Yağ bakımından yemeğe lezzet konusunda katkı yapan yiyecekler arasında çeşitli bitkisel özlü yağlar ile zeytinyağı ve taze tereyağı bulunmaktadır (Feldhasusen, 2015).

Burukluk

Burukluk tam olarak temel tat olarak tanımlanmasa da ara bir tat olarak tanımlanabilir (Gürsoy, 2014: 11). Burukluk acılıkla ilgili bir algılama olarak tanımlanmakta ve çoğu insan tarafından acılıkla karıştırılmaktadır. Burukluk dilden çok burun tarafından algılanmaktadır. Tanen içerikli içeceklerde içeceğin kalitesini artıran bir özellik olan burukluk, tanenlerin tükürükteki proteinlerle reaksiyona girmesiyle ortaya çıkmaktadır (Karadeniz, 2000: 321-322).

Metal Tadı

Metalik bir tada yiyecek ve içecek, bazı ilaçlar veya amalgam diş dolguları neden olabilmektedir. Metalik bir tat, ağızdaki galvanik reaksiyonlardan da kaynaklanabilir (Kurtuldu, Miloğlu, Derindağ ve Özdoğan, 2018: 280). Bazı yapay tatlandırıcıların TRPV1 reseptörleri tarafından tespit edilen metalik bir tada sahip olduğu algılanmaktadır (Riera, Vogel, Simon ve Le Coutre, 2007: 632).

Nişasta Tadı

Vücudun işlevini yerine getirmesini sağlayan birincil enerji kaynaklarından olan nişastanın tadını insanların diğer tatlardan ayırt edebildikleri görülmüştür. Fakat bu tat için henüz belirli bir kimyasal reseptör bulunamamıştır (Lapis, Penner ve Lim, 2016: 761).

2.1.1.2. Koklama Duyusu

Koku alma duyusu canlıların hayatta kalması için önemli bir savunma mekanizmasıdır. Canlılar zararlı yiyecek ve içeceklerden uzak durmak amacıyla koku duyularını kullanmışlardır. Koku duyusu diğer duyularla bütünleştiği için insanların

lezzet algılamasında kilit roller oynamaktadır (Shepherd, 2012; Hadley, Orlandi ve Fong, 2004: 1115). Koku algısı oldukça karmaşık bir olaylar dizisinin sonucudur. Koku, koku alma organı (burun) aracılığıyla algılanabilen küçük konsantrasyonda havada çözünmüş olarak bulunan kimyasal maddelerdir (Kandemir ve Bayar Muluk, 2016: 49). Koku alma işlemi, koku veren maddelerin burun boşluğunda bulunan koku alma reseptörleri üzerindeki belirli bölgelere bağlandıklarında meydana gelmektedir (De March, Ryu, Sicard, Moon ve Golebiowski, 2015: 342). Koku duyusunun algılanmasının ilk aşaması kimyasal uçucuların koku nöronlarıyla algılanmasıdır. Koku alımına, reseptör hücrelerinin zarına gömülü proteinler aracılık etmektedir (Laing ve Jinks, 1996: 387). Bu proteinler kimyasal sinyalleri beyinde bir koku olarak işleyen elektrofizyolojik mesajlara dönüştürmektedirler. Koku alma reseptör nöronları üst burun boşluğunun içindeki küçük bir bölgede bulunmaktadır. Koku alma epiteli olarak adlandırılan bu bölgede 10.000.000'dan fazla koku reseptör nöronu bulunmaktadır (MEGEP, 2012: 44). Havadaki koku molekülleri burun içinden solunduğunda, koku alma epitel gölgesinden geçer ve mukus ile çözünür. Bu koku veren moleküller, mukus içinde çözünmüş halde kalmayı sağlayan ve onları koku dendritlerine nakletmelerine yardımcı olan proteinlere bağlanır (Biga, vd., b.t.). Koku-protein kompleksi, bir koku alma dendritinin hücre zarı içindeki bir reseptör proteine bağlanır. Koku molekülleri, koku reseptörleri ile reaksiyona girerek hücre zarının geçirgenliğini değiştirir ve sinir uyarıları oluşturur. Bu uyarılar, beyne taşınarak koku algılanır (MEGEP, 2012: 44). Koku moleküllerinin bazıları beyinde serebruma, özellikle temporal lobun alt ve orta bölgelerinde bulunan birincil koku korteksine hareket eder. Bazıları ise kokuların uzun süreli hafıza ve duygusal tepkilerle ilişkilendirildiği limbik sistem ve hipotalamus içindeki yapılara ulaşır. Bu durum, bazı kokuların, birinin doğum yeri ile ilişkili yiyecek kokusu gibi duygusal hatıraları tetiklemesinin nedenidir. Koku, beyin korteksine bağlanmadan önce talamusta sinaps yapmayan tek duyusal yöntemdir (Biga, vd.,; Rasch, Büchel, Gais ve Born, 2007). Diğer taraftan, bir koku molekülü ağız vasıtasıyla da koku alma epiteline ulaşabilmektedir. Dolayısıyla, koku ağızdan da algılanabildiği için çoğu zaman tat ile karıştırılabilmektedir (Small, Gerber, Mak ve Hummel, 2005: 593; Rozin, 1982: 397). Bir bakıma tatlar, yemek yediğimizde boğazdan gelen dar bir hava geçişi ile burun boşluğuna aktarılan binlerce uçucu kokunun kombinasyonu ile tanımlanmaktadır (Choi ve Han, 2015: 2).

İnsanlarda koku algısını etkileyen temel faktörler şunlardır (MEGEP, 2012: 44):

- Renk

- Genetik özellikler
- Yaş
- Cinsiyet

Dilin yalnızca tatları algıladığı, diğer her şeyin koku alıcıları tarafından işlendiği bilinmektedir. Dolayısıyla tat olarak algılanan temel tatlar dışında her şey aslında koku ile algılanmaktadır. Ağızda parçalanan gıdalardan çıkan uçucu kimyasallar genizden koku alıcılarına iletildiği için, insanların tat olarak algıladığı şeyler aslında koku alıcıları ile beyne iletilen aromalardır (Anderson, 2005: 70). Aromanın, gıdaların kalite ve lezzetini belirlemede önemli duyusal bilgiler sağladığı düşünülmektedir (Yılmaz ve İşleten, 2004). Aroma, "gıdaların kullanılabilirliğini ve yarayışlılığını etkileyen tat ve koku alma organlarının birlikte edindiği bir duygu" olarak tanımlanmaktadır. Latince kökenli olan aroma ifadesi Türkçede rayiha deyimini karşılamakta ve "gıdaların tat ve kokusunun bir bütün olarak uyandırdığı duygu"nun ifade edilmesinde yaygın olarak kullanılmaktadır (Ertugay, 2010). Yiyecek ve içeceklerinin tüketiminde tat ve koku etkileşimi birbirlerinin etkisini güçlendirmektedir. Bu nedenle temel tatların belirginleştirilmesi amacıyla gıdalarda aroma kullanılmaktadır (Karagöz, 2018: 976-977).

2.1.1.3. Görme Duyusu

İnsanlar oldukça görsel yaşayan canlılardır. Görme, retinaya düşen ışığın, görsel dünyanın görüntülerini oluşturmak için fotoreseptör hücrelerini harekete geçirdiği yer olan gözde başlar. Retina içindeki iki ince nöron tabakası bu görüntüyü alır ve görsel görüntülerin farklı özelliklerini çıkarmak için onu işlemeye başlar. Bunlar, görüntülerin ne kadar aydınlık ve karanlık olduğunu kaydetmeyi, aydınlık ve karanlık arasındaki kontrastı arttırmayı, farklı dalga boylarına cevap vermeyi, farklı dalga boylarından renkler oluşturmaya başlamayı, nesnelerin boyutlarını kaydetmeyi ve yönlere yanıt vermeyi içermektedir. İki göz, bir nesnenin odak derinliğini kaydetmek için birlikte çalışır. Dışardan ışık yardımıyla alınan tüm bu bilgiler, gözün arkasından, retinanın iç yarısından gelen sinirlerin, iki gözün birleşik görüntüsünü oluşturmak üzere diğer tarafa bağlandığı bir çapraz noktadan çıkan optik sinir aracılığıyla yansıtılır. Bu lifler talamusta, sözde lateral genik çekirdekte son bulur. Oradan, beynin arkasındaki neokorteksin birincil görsel alanına yansıyan lifler ortaya çıkar. Görsel görüntünün daha yüksek işlenmesi orada ciddi olarak başlar ve çevresindeki "birlik" kortikal alanlarını içeren birkaç aşamada ilerler. Hücre kayıtları farklı özelliklere ayarlanmış nöronları gösterir. Bunlar; hareket

yönü, siyah ve beyaz arasındaki kontrast, farklı renkler arasındaki kontrast ve derinlik algısıdır. Bu özelliklerin psikolojik algıların altında yatan nöral substratlar olduğuna dair güçlü kanıtlar bulunmaktadır (Shepherd, 2012: 135-136).

Lezzet algısının oluşmasında görme duyusu önemlidir (Hyman, 1983: 148; Bayarri, Calvo, Costell ve Duran, 2001: 404; Zampini, Sanabria, Philips ve Spence, 2007: 982; Zampini, Wantling, Philips ve Spence, 2008: 342). Yapılan çalışmalarda, meyve suyunun renginin, tüketicilerin lezzet algılarının oluşmasında önemli bir belirleyici olduğu ortaya çıkmıştır (DuBose, Cardello ve Maller, 1980: 1399; Hoegg ve Alba, 2007: 497). Gıdaların doku ve renk gibi görsel işaretleri, insanların lezzet algısını önemli ölçüde etkilemektedir (Chaudhari ve Roper, 2010: 286). Özellikle renklerin koku alma duyusu üzerinde etkisi vardır. İnsanlar renkli gıdaların kokuya sahip olduklarını düşünmektedir. Bu durum insanların rengi güzel yiyecekler yerken daha güzel kokular algılamasına ve dolayısıyla algılanan lezzetin de artmasına sebep olmaktadır (Koza, Cilmi, Dolese ve Zellner, 2005: 648). Canlı renge sahip meyveler, sebzeler ve içeceklerin tüketiciler tarafından daha lezzetli olarak algılandığı yapılan çalışmalarda ortaya çıkarılmıştır (Stillman, 1993: 812; Spence, Levitan, Shankar ve Zampini, 2010: 80; Huang, Huang ve Wan, 2019). İnsanların beğenilerini ve yemeğe yönelik isteklerini artırmak amacıyla son yıllarda yemek tabaklarının hazırlanmasında görsel açıdan sanatsal çalışmalar yapılmaktadır (Kurgun, 2017: 43-44).

2.1.1.4. İşitme Duyusu

İşitme duyusu, kulak aracılığıyla ses olarak adlandırılan mekanik titreşimlerin ortaya çıkarılmasıdır (MEGEP, 2016: 3). İşitme atmosferdeki ses dalgalarının kulak tarafından toplanıp beyin tarafından anlamlandırılmasıdır (Beken, Önal ve Kemaloğlu, 2014: 58). Genel olarak işitme, dış kulak yolundan geçen seslerin direnci eşitleme, yüksek yoğunluklu seslerde geçici azaltma ve hava basıncını serbest bırakma görevini üstlenen orta kulağın ön kısmında yer alan kulak zarını titreştirmesi ve titreşen seslerin iç kulakta bulunan tüylü hücreler (yaklaşık 15.500) aracılığıyla elektrik enerjisine dönüştürülerek beyne aktarılmasıdır (Chasin, 2010: 13).

Lezzet algısının bir bileşeni olarak tanımlanan işitme duyusu hakkında alanyazında yeteri kadar çalışmanın olmadığı görülmektedir. Çoğu çalışmaların temelinde tat, koku, dokunma ve görme duyusu ön plana çıkmakta fakat işitme duyusu hakkında çok detaylı bilgi verilmemektedir (Verhagen ve Engelen, 2006) veya işitmenin lezzet üzerinde önemli bir etkisinin olmadığına değinen çalışmalara rastlanmaktadır (Delwiche, 2007).

Ancak işitme duyusunun insanların lezzet algıları üzerindeki rolünün inkâr edilemez olduğu da aşikârdır (Spence ve Shankar, 2010: 419; Spence, 2012: 513; Spence, 2015: 11). Bazı gıdalar için gevrekliğin lezzet için bir kalite unsuru olduğu (Stevenson, 2010) ve tüketicilerin bu ses sayesinde gıdaları daha çok sevdiği düşünülmektedir (Shepherd, 2012: 144-145). İşitme duyusu özellikle gıdaların dokusu hakkında değerlendirme yapılmasına ve gıdaların çiğnenmesi sırasında duyulacak zevkin arttırılmasında etkilidir (Vickers, 1991: 94).

2.1.1.5. Dokunma Duyusu

Her türlü yiyecek ve içecek ağızda fiziksel bir his uyandırmaktadır. Bu his yiyecek ve içecekler hakkındaki lezzet algımızı etkilemektedir (Taylor ve Linforth, 1996: 444; Szczesniak ve Kahn, 1971: 280; Ross, 2009: 70). Ağızda oluşan hisse, dokunma, basınç, sıcaklık ve ağrı içeren bir dizi duyusal alt modellilik içeren somatosensör (somato=vücut) sistemi aracılık etmektedir. Bu somatosensoriyal lifler, ağızlarımızdaki tadı ve burunlarımızdaki kokuyu bir araya getirerek, birleşik lezzet algısının oluşmasına katkı sağlamaktadır. Ağızdaki somatosensoriyal reseptörler ısıya, acıya, hissetmeye ve basınca duyarlıdırlar ve bu bileşenler insanların, tükettikleri yiyecek ve içecekler hakkında değerlendirme yapmalarına yardımcı olmaktadır (Shepherd, 2012: 128). Somasensoriyal reseptörler beyne; yemeğin ne kadar sert olduğu, parçalanmış gıdaların büyüklüğü (Mouritsen ve Styrbaek, 2016); nanenin serinliği veya karanfillerin sıcaklığı (Tikkanen, 2017) gibi bilgileri içeren rapor göndermektedir. Bazı durumlarda, özellikle sebze ve meyve gibi bazı gıdaların doku profilleri tüketicilerin beğenisinde baskın bir unsur olarak kabul edilmektedir (Szczesniak, 2002: 215). Bu da insanların bir yiyecek hakkındaki düşüncelerini etkileyerek lezzet algıları üzerinde rol oynamaktadır.

Dokunma duyusu ile yiyeceklerin ve içeceklerin dokuları hakkında değerlendirme yapılmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin lezzetini değerlendirirken dokunma duyusu genellikle maddelerin ağıza temas etmesiyle gerçekleşmektedir (Salles, vd., 2010: 67). Doku; görme, işitme, dokunma ve kinestetik algılarla tespit edilen yiyeceklerin yapısal, mekanik ve yüzey özelliklerinin duyusal ve işlevsel tezahürüdür (Szczesniak A. S., 2002: 215). Yumuşak, sert, sıcak, baharatlı, çıtır, gevrek, kuru, sakızımsı, sulu, kaygan sözcükleri genellikle yiyeceklerin dokusunu tanımlamak için kullanılan temel sözcüklerdir (Bourne, 2002: 6). Yiyeceklerin dokusunu algılama tat ve koku alma duyularından bağımsızdır. Yiyeceklerin dokusunu algılamak için çoğunlukla ağız içerisinde baskı uygulamak gerekmektedir (Contador, Shinya ve Infante, 2015: 41).

2.1.2. Lezzeti Etkileyen Unsurlar

Teknolojide yaşanan gelişme ve değişimler ile sanayileşmenin etkisi, besinlerin insanlara ulaşımında çeşitli süreçlerden geçmesine neden olmaktadır. Gıda ürünleri bahçeden toplandıktan sonra farklı birçok işlemden geçtikten sonra tüketicilere ulaştırılmaktadır. Yaşanan bu değişimlerin etkisi ile insanlar, tüketecekleri besinlerin seçiminde, besinlerin tüketim miktarlarının belirlenmesinde, besinlerin hazırlık süreçlerinde, pişirilmesinde ve muhafaza koşullarında hangi unsurlara dikkat etmeleri gerektiği konusunda bilinçli olmalıdırlar (Ateş, Ballar ve Pekcan, 1986: 71).

Bir gıdanın lezzeti, içerisinde bulunan besin bileşiminden, içine konulduğu ambalaj malzemesinden, muhafaza süresi ve ortam şartlarından etkilenmektedir. Ayrıca gıda içerisindeki lezzet maddeleri, gıdanın farklı işlem aşamalarında çeşitli kimyasal tepkimelere maruz kalabilmektedir. Buradaki lezzet oluşumu farklılığında, gıda bileşimi ve yapısındaki farklılıklar belirleyicidir. Lezzet üzerine olan bu etkiler duyusal analizler ile ölçülebilmektedir (Yılmaz ve İşleten, 2004). Bir yemeğin yapım aşamasında geçirdiği süreçler de lezzete etki etmektedir.

2.1.2.1.Kullanılan Araç ve Gereçler/Ekipmanlar

Yemek üretimi; planlanan menüler doğrultusunda ihtiyaç duyulan yiyecek ve içecek maddelerinin tedarik edilerek gerekli ön hazırlıkların yapılması, doğru araç gereçlerin kullanılarak uygun yöntemlerle doğranıp fiziksel, kimyasal ve biyolojik döngülerden geçerek hazırlanıp sunulması süreçlerini kapsamaktadır. Menüde yer alan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması için öncelikle gerekli olan tüm araç-gereçler kullanıma hazır hale getirilerek düzenlenmelidir. Yemeğin yapımı sırasında doğru ekipman kullanılmaması hazırlanan yemeğin lezzetini doğrudan etkileyecektir. Ön işlemlerden geçirilen gıda malzemelerinin doğranması ve doğru pişirme tekniğinin uygulanarak pişirilmesi de önemlidir. Doğrama işlemine başlamadan önce yapılması gereken ilk hazırlık; kullanılacak ürünler için uygun olan doğrama tahtasının seçimini yapmaktır. Sağlık açısından ahşap tahta kullanılacaksa dayanıklılığı yüksek olan meşe, kiraz, huş ve ceviz gibi ağaçlardan yapılmış olanlar, plastik kullanılacaksa da polipropilen olanlar tercih edilmelidir (Williams, 2011: 20). Doğrama tahtalarını kullanırken renk kodlarına dikkat edilerek, her bir doğrama tahtasının belirlenen gıda maddelerinin doğranmasında kullanılması gerekmektedir. Sürekli belirli bir ürün grubu için kullanılan kesme tahtasında başka ürün grubuna ait bir gıda maddesinin kesimi, hazırlanacak yemeğin tadına etki edecektir. Buna ek olarak, uygun bıçağın seçilerek doğru tekniklerle

kullanılması da yemeğin tadına etki eden unsurlardan biridir. Hangi yiyecek grubu için hangi bıçağın kullanılacağı ve hangi doğrama tekniklerinin kullanılacağının iyi bilinmesi gerekmektedir.

2.1.2.2.Doğrama Teknikleri

Yiyecekler fiziksel özellikleri, kullanılacakları yerler ve pişirme yöntemlerine göre çeşitli usullerde doğranmaktadır. Doğranan malzemeler uygun pişirme yöntemleriyle belirli sıralamayla pişirilerek servise hazır hâle getirilir. Ancak her malzemenin kullanımı pişme derecesi, amacı ve yerine göre büyüklüklüleri ve görünümleri de farklılık göstermektedir. Bunun için farklı doğrama yöntemleri bulunmaktadır. Bu doğrama şekilleri uluslararası alanda da kabul görmesiyle birlikte standart hâle gelmiştir. Bu yöntemlere verilen isimler de dünyanın her tarafında aynıdır (Gürman, 2004: 242). Ülkemizde de yiyecek-içecek hizmetleri sektöründe bu doğrama usulleri kullanılmaktadır. Her malzeme kullanım amacına göre farklı yöntemlerle doğranmaktadır. Çünkü yemeklerin pişme süreleri, farklı boyut ve özellikteki malzemelerin pişme sürelerindeki farklılık, göze hoş görünmesi gibi nedenlerle farklı doğrama yöntemleri bulunmaktadır (CIA, 2011: 622). Bunlardan başlıcaları şunlardır:

- Julienne (Jülyen) Doğrama: Kelime anlamı çok ince ve düz olan Julienne, bir bıçak sırtı kalınlığında, ince çubuklar halinde yapılan doğrama şeklidir. Hemen hemen her türlü sebzede uygulanabilen bu doğrama şeklinde sebzeler eşit dilimler halinde yaklaşık 3-5 cm uzunluğunda kesilir. Soğanın piyazlık doğranması jülyen doğrama şeklinin en tipik örneğidir (Gürman, 2004: 242). Çorbalarda, tabakların süslemesinde, çeşitli salatalarda ve et yemeklerinin yanında sebze garnitürlerinde kullanılmaktadır (MEGEP, 2007: 18).
- Brunoise (Brunoaz) Doğrama: Jülyen'in küçük küpler halinde kesilmesiyle meydana gelen bu doğrama şeklinde bütün parçaların aynı büyüklükte olmasına özen gösterilir. En fazla 3 mm büyüklüğünde küp şeklinde doğranabilen brunoise doğrama; berrak çorbalarda garnitür olarak, soğuk et yemeklerinin, balık yemeklerinin ve farklı birçok yemeğin hazırlanmasında ve süslenmesinde en sık kullanılan doğrama yöntemidir (Gürman, 2004: 244).
- Jardinière (Jardinie): Brunoise doğrama yönteminden biraz daha büyük olan ve iri brunoise adı da verilen doğranma şeklidir. Çeşitli et ve sebze

yemeklerine isim veren jardinie doğrama şekli, salatalarda, çeşitli et ve sebze yemeklerinin yapımında ve süslemesinde kullanılmaktadır (Gisslen, 2011: 143).

- Macédoine (Maseduan): Jardinière doğramadan biraz daha büyük bir yöntemdir (Gisslen, 2011: 143). Et ve sebze yemeklerinde, sebze garnitürlerinde, çorba ve salataların hazırlanmasında da bu doğrama yöntemi kullanılmaktadır (Gürman, 2004: 245).
- Mire Poix (Mirpua): Mire poix iki anlama gelmektedir. İri parçalar şeklinde bir doğrama yöntemi olmasının yanı sıra lezzet verici bir karışım olarak da kullanılmaktadır. Temel sosların yapımında, çorbalarda, patates garnitürlerinde ve et yemeklerinde tercih edilen bir doğrama yöntemidir. Lezzet verici bir karışım olarak ise soğan, kereviz, pırasa, havuç ve defne yaprağından oluşan gruba verilen isimdir (Öney, 2016: 10).
- Paysanne veya Dice (Peyzan veya days): İki isimli bir doğrama yöntemi olan paysanne, kare biçiminde bıçak sırtı kalınlığında, 1 cm^2 yüzeyinde yapılan doğramadır. Diğer yöntemlerde olduğu gibi bu yöntemde de bütün parçaların aynı büyüklükte, eşit ölçüde olmasına dikkat edilir. Konsomelerde, garnitür olarak kullanılan sebzelerde, salatalarda ve meyveli payların hazırlığında kullanılmaya uygun bir yöntemdir (Öney, 2016: 11).
- Matignon (Matignon): Paysanne'nin gelişi güzel doğranmış hali matignon olarak adlandırılmaktadır. Mire poix doğramanın daha incesidir (Öney, 2016: 11). Birçok sebze ve et yemeğinin ön hazırlığında kullanılan bu yöntem (Gürman, 2004: 246) çabuk pişmesi istenen yemeklerde daha çok tercih edilmektedir.
- Batonet (Batonet): Dikdörtgen prizması şeklinde ve boyutların 6x6 mm, 5-6 cm uzunluğunda olduğu doğrama yöntemidir (CIA, 2011: 624). Kereviz, havuç, patates bu yöntemle doğranmaya uygun sebzelerdir.
- Vichy (Vişi): Halkalar şeklinde (yuvarlak) doğrama yöntemine verilen isimdir. Bu yöntemin kullanılmasında en uygun sebzeler havuç, salatalık, kabak gibi sebzelerdir (CIA, 2011: 624). Doğrama kalınlıkları yapılan yemeklere göre farklılık gösterebilmektedir (Gisslen, 2011: 123). Garnitürlerde, çeşitli salatalarda ve süslemelerde kullanılmaktadır.

- Chiffonade (Şifoneyd): Maydanoz, dereotu, marul, nane gibi yeşil yapraklı sebzeleri doğrama yöntemidir. Yaprakların üst üste konularak rulo yapılması ile incecik kıyılması yöntemine chiffonade adı verilir (Öney, 2016: 12).

2.1.2.3.Pişirme Teknikleri

Pişirme; yiyecek malzemelerinin ısı yardımıyla lezzetlerinin, yoğunluklarının, renklerinin, biçimlerinin ve yapılarının değiştirilerek yenebilir duruma getirilmesidir (Aktaş ve Özdemir, 2005: 215). Yiyeceklerin birden fazla pişirilme nedenleri bulunmakla birlikte bu nedenler; yiyeceklerden alınacak tat ve lezzeti artırmak, yapısal değişiklik meydana getirmek, yemek yeme isteği uyandırmak, mide özsuyunu harekete geçirmek ve sağlığa zararlı mikroorganizmaları ortadan kaldırmaktır (Maviş, 2003). Pişirme; besinlerin sağlığa olan faydalarını artırarak, besinlerin sindirilmesini kolaylaştıran, aynı zamanda da lezzet gelişimini yükselten önemli bir süreçtir. Besinleri pişirmek sadece besin güvenliği değil, aynı zamanda yemeğin lezzetiyle de ilgilidir. Pişirme yiyeceğin rengini, görüntüsünü, kokusunu, tadını, yapısını, hacmini ve ağırlık gibi özelliklerini az ya da çok değiştirmektedir. Taze ve çiğ gıdaların doğal bir kokusu vardır. Fakat bu gıdaların uzun süre pişirilmesi ve/veya pişirme suyunun dökülmesi kokuların kaybolmasına neden olur. Gıdaların yeme kalitesini artırmak için pişirme sırasında veya gıda endüstrisinde koku verici bazı doğal ve yapay maddeler kullanılmaktadır (MEGEP, 2012: 44). Yiyecek üretimine göre pişirme yöntemleri kuru ısıda pişirme yöntemleri ve sulu ısıda pişirme yöntemleri olarak iki grupta incelenmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2012: 217).

Suda Pişirme Yöntemleri

Suda pişirme yöntemi, diğer pişirme yöntemlerine oranla daha kolay bir pişirme yöntemidir. Bu yöntem ile pişirmede, kullanılacak su miktarı, pişirilecek yiyeceğin niteliğine ve isteğe göre, çok olabileceği gibi az miktarda su kullanılması da düşünülür. Suda pişirme yönteminde, yiyeceklerdeki vitamin ve madensel maddeler gibi besin unsurları suya geçmektedir. Bu özellik göz önünde bulundurularak, pişirme suyu ziyan edilmemeli, en fazla yararlanılma yolları üzerinde durulmalıdır. Yiyeceklerin lezzetini artırmak için pişirme suyuna et suyu, sos veya baharat karışımı konulabilmektedir (Öney, 2016, s. 18).

Suda pişirme teknikleri şunlardır:

- *Haşlama (Boiling-Simmering/Boullie):* Bu yöntem yiyecek malzemelerinin soğuk ya da sıcak su içerisinde pişirilmesi esasına dayanmaktadır. Haşlama yönteminde yiyecekler doğrudan kaynayan suya atılıp pişirilebilir veya önce soğuk suya konup ardından kaynatılabilir. Kaynatma suyundan faydalanılacaksa soğuk su ile haşlama daha etkili iken kaynatma suyu kullanılmaması durumunda kaynayan suda ürünlerin haşlanması soğuk suyun kaynaması sırasında oluşabilecek protein kayıplarının önüne geçecektir (Aktaş ve Özdemir, 2012: 226). Bu yöntem, yemeğin daha yumuşak hale gelmesini sağlar. Yemeği damak tadına uygun, sindirilebilir hale getirir ve besin zehirlenmesine yol açabilecek bakteri içeriğini yok ederek yemeği güvenilir hale getirir. Ayrıca yemeğin kalitesini, rengini, lezzetini ve dokusunu geliştirir. Narin et ve sebzeler için yüksek ısıda kaynatmanın verdiği zararı ve yıpranmayı önlemek için 85-96°C ısıda haşlama yöntemine düşük ısıda haşlama (simmering) adı verilmektedir. Et suları kullanılarak hazırlanan çeşitli soslar ve çorbalar simmering yöntemiyle pişirilmektedir (Gisslen, 2011: 71).
- *Ön haşlama (Blanching):* Ön haşlamada malzemeler direkt kaynar suya konulacaksa suyun ısısı 100 °C civarında olmalıdır. Bu yöntemde çiğ malzemelerin kaynayan suya birkaç dakika daldırılıp çıkarılması şeklinde veya soğuk suya konulup kısa süre kaynatılması şeklinde uygulanmaktadır. Amaç, sebzelerin renginin ortaya çıkmasını sağlarken etlerin kanının ve kirliliğinin giderilmesidir. Bu yöntemin diğer bir uygulanma biçimi de etler için veya sos yapılacak kemiklerin; soğuk suya konup kaynayıncaya kadar ısıtıp soğuk sudan geçirilip kanının ve üzerindeki kirin akıtılması şeklindedir (Gisslen, 2011: 71).
- *Hafif ateşte haşlama (Poaching/Poache):* Bir sıvı içinde 71-82 °C'de ısı kontrolüne dikkat ederek uygulanan pişirme yöntemidir. Poché (pose) kaynar derecedeki kaynamayan suda pişirme yöntemidir (Gisslen, 2011: 71). Bu yöntemde kaynama ile yapısı bozulabilecek yiyecekler pişirilir. Yani balık ve tavuk gibi uzun süre pişirme gerektirmeyen yiyecekler için uygun bir yöntemdir.
- *Kısık ateşte az suda pişirme (Braising/Etuver):* Braising düşük ısının kullanıldığı ve yiyeceklerin üzeri kapalı olarak, az bir miktar su ile uzun

süre pişirildiği bir tekniktir. Özellikle büyük parça etlerin ve sebzelerin pişirilmesinde ideal bir yöntemdir. Bunların dışında eti sıkı ve büyük balıklar için de kullanılabilir. Braising tekniği sert etin yumuşatılması ve gevşetilmesi için de kullanılmaktadır (Gökdemir, 2012: 111).

- *Kendi suyunda pişirme (Stewing/Etuver):* Bu yöntem yiyeceklerin hiç su ilave edilmeden, kendi suyunda pişirilmesi yöntemidir. Tavuk eti, bonfile gibi yumuşak etler kuşbaşı doğranarak kısık ateşte 65-85 °C sıcaklıkta az miktarda lezzet ve kıvam vermek için ilave edilen soslarla pişirilirken balıklar az yağda, kendi suyunda sote edilerek kısık ateşte pişirilmektedir. Bu yöntem genellikle yapısında su miktarı fazla olan sebzelerde kullanılır (Öney, 2016: 20).
- *Buharda pişirme (Steaming):* Buharda pişirme tekniğinde yiyecek kapalı bir ortamda (tencere/fırın) sıvının buharı ile pişirilir. Yiyecek sıvıya doğrudan temas etmez. Bu yöntemde, direkt buhara tutularak pişirilirken yemeklerin besin değeri ve rengi korunmaktadır (Türkan, 2012: 206). Isı pişme süresince yiyeceğe devamlı ve eşit olarak etki eder. Bu görüntü ve renk olarak yiyeceği cazip kılar. Bu teknik aynı zamanda en sağlıklı pişirme metodu olarak düşünülebilir. Çünkü ilave yağ kullanılmaz ya da suda çözülebilir vitaminlerin kaybına minimum seviyede sebep olur.

Kuru Pişirme Yöntemleri

Kuru ısıda pişirme yöntemleri; yiyeceklerin etrafında sıcak hava dolaşımıyla kızgın yağda veya az yağlı tavada pişirilmesi yöntemlerinden oluşmaktadır. Kuru pişirme yöntemlerinde yiyeceğin içerisindeki suyun bir kısmı buharlaşacağından yiyeceğin tadı daha güçlü hale gelmektedir. Kuru ısıda pişirme teknikleri şunlardır (Öney, 2016: 21):

- *Izgarada Pişirme (Grilling):* Yiyeceklerin, odun, kömür, hava gazı ya da elektrik aracılığı ile sağlanan ısı kaynağına doğrudan doğruya tutularak pişirilmesi ızgara olarak adlandırılmaktadır. Doğrudan ısı ile yüz yüze gelmek, yiyeceklerdeki proteini pıhtılaştırarak yiyecekte kalmasını sağladığından yararlı bir pişirme yöntemidir (Gisslen, 2011). Izgarada pişirme süresini, ısının pişirme gücü ve yiyecek maddesinin yapısal özelliği etkilemektedir. Izgara yapılacak malzemelerin, ısı kaynağının altına (broiling) veya üstüne yerleştirilerek (grilling) yüksek ısıda pişirildiği yöntemdir.

- *Soteleme (sote-saute):* Tavada, hızlı bir şekilde, yüksek ısıda ve kısa süreli bir pişirme yöntemidir. Sotede en önemli faktör bir tavada çok az yağı kızdırmaktır. Sıcaklık 160–240 °C arasında olmalıdır. Yağ iyice kızdıktan sonra yiyecek tavaya ilave edilmelidir. Sotede her türlü yağ kullanılabilir. Fakat yağ miktarı çok az olmalıdır. Sotelenecek yiyeceklerde tuz ve baharat önceden konularak karıştırılr. Sote işleminin birkaç dakikada tamamlanması gerekir. Bunun için bazı taze ve yapraklı sebzeler haricinde ön pişirme yapılmış olması gerekmektedir (Gürman, 2004: 260).
- *Az Yağda Kızartma (Shallow Frying):* Az yağda kızartma tekniğinde ısı, ısıtılan tava yolu ile değil, tava veya tencerede ısıtılan yağ ile yiyeceğe iletilir. Sıcak yağ, yiyeceğin dış yüzeyini mühürlemekte (sealing) ve doğal sularının yiyeceğin içinde kalmasını sağlamaktadır. Bu yöntem küçük parçalara ayrılmış balık, et veya kümes hayvanlarına uygulanabildiği gibi 400 grama kadar olan balıklar için de uygulanabilir. Yumurta ve sebzeler de bu şekilde pişirilebilir. Hamburger, sucuk, salam, sosis veya doğranmış soğanlar daha önceden ısıtılmış sıvı yağda sıkça karıştırılarak pişirilir (Öney, 2016: 23).
- *Derin Yağda Kızartma (Deep-frying):* Yiyecek malzemelerinin etrafını kaplayacak şekilde yağa daldırılarak pişirilmesi esasına dayalı pişirme yöntemidir. Bu yöntem ile yiyeceklere yüksek ısı temas etmesi sebebiyle kısa zamanda pişirilebilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2012: 220). Kızartma yapılmadan önce yağın ısısının istenilen sıcaklığa ulaşması gerekmektedir. Bu sıcaklık; 160–180 °C'dir (Gökdemir, 2009; 127). Bol yağda kızaran yiyecek maddesinin hava ile teması az olduğundan, yiyeceklerin besleyici değerleri de muhafaza edilmektedir.
- *Fırında Pişirme (Roasting, Baking):* Bu yöntem; yiyeceklerin bir fırın tepsisine yerleştirilerek, bir sıvı içinde ya da kuru olarak, fırın içindeki sıcak hava yardımıyla pişirilmesi ile gerçekleşmektedir. Hamur işlerinin fırında pişirilmesinde diğer pişirme yöntemlerine göre daha düşük bir ısı kullanılmaktadır. Fırında çeşitli sebze yemekleri, börek, ekmek, pasta ürünleri pişirilmektedir. Büyük parçalar hâlinde etlerin pişirilmesi roasting ya da roti adını alırken ekmek ve pastacılık ürünlerinin pişirilmesi baking adını almaktadır (Gisslen, 2011: 73).

Diğer Pişirme Yöntemleri

Kuru ısıda ve suda pişirme yöntemlerini birlikte kullanan veya teknolojinin yardımıyla farklı uygulamalar aracılığıyla yemeklerin pişirilebildiği yöntemlerden bazıları şunlardır (Öney, 2016: 24):

- *Vakumda Pişirme (Sous Vide):* Sous vide tekniği gıdaların vakumlanarak sabit ısılı bir su tankında uzun süreli olarak pişirilmesidir. Vakumlayarak pişirme, yiyeceklerin pastörize edilmesini sağlayarak sağlıkla ilgili riski en aza indirmektedir.
- *Bain marie:* Direkt kaynatma yönteminin kullanılmadığı zamanlarda, yavaş pişirme yapmak için iki tencerenin üst üste konularak yapıldığı bir pişirme yöntemidir. Bu yöntemden, yumurtalı ve tereyağlı sosların hazırlanması, çikolatanın eritilmesi ve sos yapılması için yararlanılır.
- *Mikrodalga yöntemiyle pişirme:* Bu yöntem radyo dalgaları kullanılarak gıdalardaki su moleküllerinin belirli bir titreşim sıklığıyla hareketleşmesine dayanmaktadır. Su moleküllerinin titreşmesi atomsal seviyede ısının oluşmasına sebep olmaktadır.
- *Kızıl ötesi ışınla pişirme:* Bu yöntemde yiyecekler üzerlerine kızıl ötesi ışın yollanmasıyla pişirilmektedir. Ancak bu yöntem, temas ve taşımayla ısıtmada olduğu kadar güvenilir değildir. Daha çok yemeklerin sıcak tutulması için bekletme ünitelerinde kullanılmaktadır.

2.1.2.4.İçeriğinde Kullanılan Malzemeler

Bir gıdanın lezzetini etkileyen birçok unsur bulunmaktadır. Bu unsurlar; gıdanın sahip olduğu besin bileşimi, muhafazası için kullanılan ambalaj malzemesi, süresi ve ortam şartlarıdır. Gıdalara uygulanan işlemler sırasında meydana gelen kimyasal tepkimeler, gıdada var olan lezzet maddelerini etkileyebilmektedir. Gıdanın bileşiminden ve yapısından kaynaklanan farklılıklar, lezzetin oluşumunda değişikliğe neden olmaktadır (Yılmaz ve İşleten, 2004).

Bir yemeğin yapımında kullanılan araç gereçler, uygulanan pişirme ve doğrama teknikleri ile içeriğinde kullanılan malzemeler lezzeti doğrudan etkilemektedir. Gıdaların içeriğinin iyi bilinmesi ve her ürüne uygun pişirme tekniğine doğru bir şekilde karar verilmesi lezzetin oluşumu için ilk aşamayı oluşturmaktadır. Kullanılacak malzemeye uygun pişirme tekniğinin kullanılması ve uygun doğrama tekniklerinin uygulanması, yiyeceklerin tat ve lezzet kalitesini artırmaktadır. Erken pişen malzemeyle geç pişen

malzemenin farklı büyüklükte doğranarak pişme süreleri arasındaki farkın en aza indirilmesi ve aynı malzemenin de birbirine eşit olarak doğranarak; aynı anda pişmesi ve istenen pişme oranına ulaşması hem yemeğin görüntüsünü hem de lezzetini olumlu yönde etkilemektedir. Pişirme ve doğrama yöntemi belirlendikten sonra kullanılacak malzemelerin içeriğinin ve pişirme aşamasında gerçekleşecek olan fiziksel ve kimyasal değişimlerin neler olacağının ve bu doğrultuda gıda malzemesinin yapısına uygun olarak kullanılacak araç gereçlerin iyi bilinmesi ve seçilmesi gerekmektedir.

Süt ve Süt Ürünleri Grubu

Süt, insan bedeninin ihtiyaç duyduğu ve kolayca absorbe edilen kalsiyumun alınmasında ilk sıralarda yer alan bir hayvansal gıdadır. Süt ortalama olarak %87,3 su, %5 karbonhidrat, %3,5 yağ, %3,4 protein ve %0,7 mineral maddelerden oluşmaktadır. Bileşiminde yüksek oranda su olan sütün, yağ kısmında yağda çözünen vitaminler bulunmaktadır. Sütün yağ haricindeki katı tarafı proteinler, karbonhidratlar, suda çözünen vitaminler ve minerallerden meydana gelmektedir. Ayrıca riboflavin (B2 vitamini) ve B12 vitamini için de önemli bir kaynak (Chandan ve Shah, 2006) olan süt ve türevleri, C vitamini ve demir açısından yeterli değildir.

Süt ürünlerinin yapımında ana malzeme olan süt, insanlar tarafından daha çok içme sütü olarak tüketilmektedir. Süt ürünleri grubuna dâhil olan besinler yoğurt ve peynirdir. Yoğurt ve peynir yapımı için daha çok inek sütü tercih edilmektedir. Koyun, keçi gibi hayvanlardan elde edilen süt, süt tozu ve soya sütü de bu grubun içinde yer almaktadır (Ünal ve Besler, 2008: 40). Bilim ve teknolojideki gelişme ile günümüzde endüstriyel olarak sağlıklı süt üretiminde pastörizasyon ve UHT (uzun ömürlü süt) gibi çeşitli işlemler uygulanmakta ve bu işlemler sayesinde sütün saklanma süresi uzatılmaktadır. Mutfakta kullanım alanı geniş hayvansal bir gıda olan süt, çorba ve terbiyelerinin hazırlanmasında, pasta ve böreklerde, sütlü tatlılarda, krema çeşitlerinde, sos yapımında ve daha birçok farklı yerde kullanılmaktadır.

Et-Yumurta-Kurubaklagil Grubu

Et, yumurta, kuru baklagiller grubunun en önemli özelliği protein yönünden zengin içeriğe sahip olmalarıdır ve insanların protein ihtiyacının büyük bir kısmı bu grupta yer alan yiyeceklerle karşılanmaktadır. Bu grupta olan yiyeceklerin bir bölümünde önemli miktarda yağ mevcuttur. Karbonhidrat yönünden zengin olanlar ise bitkisel kaynaklıdır. Bu gruptaki yiyecekler vitamin ve mineraller açısından iyi bir kaynakken, C vitamini yönünden ise güçsüzdür (MEGEP, 2018: 3).

Grupta kırmızı et, beyaz et (tavuk, balık), yumurta, kuru fasulye, nohut, mercimek gibi besinler ile ceviz, fındık, fıstık, badem gibi yağlı tohumlar da yer almaktadır. Bu gruptaki besinlerin yapılarında protein, demir, iyot, çinko, fosfor, magnezyum gibi mineraller, B6, B12, B1 ve A vitaminleri ile posa, niasin ve tiamin bulunmaktadır ve sağlık açısından oldukça önemli besinlerdir. Bu grupta yer alan besinlerin birçok görevi bulunmaktadır. Bu görevler;

- Hücrelerin kendilerini yenilemesini, dokuların onarımını ve görme fonksiyonlarında görev alan besin öğelerini karşılar.
- Kan yapımından sorumlu önemli besin öğeleri bu grupta yer almaktadır ve ihtiyacı karşılamaktadır.
- Grupta yer alan besinler, sinir, sindirim düzeni ve deri sağlığında ön plana çıkmaktadır ve ilgili sağlık durumlarını karşılayacak besin öğeleri en çok bu grupta yer almaktadır.
- Bu besin grubunun en önemli rollerinden biri de hastalıklara karşı direnç kazanılmasında etkin olmasıdır (Besler vd., 2015).

Etler

İnsan beslenmesinde önemli bir yer tutan etler, hayvanlardaki yenebilen kas dokularına verilen isimdir. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etleri kırmızı et olarak tanımlanırken; kanatlılar ve su ürünlerinin etleri beyaz et olarak tanımlanmaktadır. Et, insanların beslenmesi için önemli bir kaynaktır ve ülkemizde en çok sığır, dana, koyun, kuzu, keçi, tavuk, hindi gibi etlerle, balık çeşitleri ve su ürünleri daha çok tercih edilmektedir.

Etler, yüksek düzeyde kaliteli protein içeren, insanların gelişimini destekleyen önemli bir besin grubudur. Bileşiminde, protein, yağ, B12 vitamini, demir, çinko gibi daha birçok vitamin içeren ve mineral bakımından oldukça zengin bir içeriğe sahip olan etler, besin değerinin yüksek olması nedeniyle beslenmede önemli düzeyde yer tutmakta ve yiyecek pişirmede sıklıkla kullanılmaktadır. Beyaz etli hayvanlarda demir miktarı ile yağ içeriği kırmızı ete oranla daha az olmasına rağmen beyaz etler protein ve niasin miktarı bakımından daha zengindir. Su ürünleri ise vitaminler (özellikle A, D, K) ile mineraller (fosfor, iyot, potasyum) açısından oldukça zengindir ve balıklar omega-3 yağ asit ihtiyacının karşılanması için var olan en iyi kaynaktır (MEGEP, 2018: 7).

Etlerin farklı teknolojik işlemlerle işlenmesi sonucunda sucuk, salam, sosis, pastırma, kavurma gibi et ürünleri elde edilmektedir. Özellikle salam ve sosis yapımında farklı mikroorganizma oluşumunun ve renk değişikliğinin önüne geçmek amacıyla nitrit ve nitrat gibi kimyasallar kullanılmaktadır. Bu et ürünlerini tüketirken, kullanılan kimyasalların insan vücuduna olan olası zararlı etkilerini önlemek için, yanında C ve E vitaminlerinden zengin bir besinin tüketilmesi gerekmektedir (Besler vd., 2015).

Yumurta

Sağlıklı büyüme ve gelişim için çok değerli bir besin kaynağı olan yumurta yüksek oranda protein içermektedir. Yumurta, kabuk (%11), yumurta akı (%58) ve yumurta sarısı (%31) olmak üzere toplamda üç bölümden oluşmaktadır. Yumurta akı ve sarısı besin değerleri farklılık göstermektedir. Yumurta akının içeriğinde %88 su, %11 protein, %0,2 yağ , %0,8 mineral maddeler ve az miktarda karbonhidrat bulunurken, yumurta sarısında %48 su, %17,5 protein, %32,5 yağ, %1,9 mineral maddeler ile az miktarda karbonhidrat bulunmaktadır.

Pastane bölümünde kek ve pandispanya yapımında yumurtanın kabartıcı fonksiyonu kullanılırken, mayonez yapımında emülsiye edici fonksiyonu kullanılmaktadır. Yumurtanın bir diğer özelliği ise koagüledir. Bu özelliği ise yumurtanın çeşitli ürünlerde kıvam verici olarak kullanıldığını göstermektedir. Kıvam verici özelliğinin yanı sıra renk verici özelliğinden de faydalanılmaktadır.

Kurubaklagiller

Temel bileşimleri karbonhidrat ve protein olan kurubaklagiller, bitkilerin olgunlaşmış, yenilebilir tohumlarına verilen isimdir (Megep, 2018: 11). Kurubaklagillerin protein değeri yüksek olduğu için hem et ve yumurtanın bulunmadığı, tüketilmediği zamanlarda hem de yağ ve kolesterolden kaynaklı diyetlerde, insanların protein ihtiyacını karşılayabilmektedir. Ancak elzem amino asitlerden kükürtlü amino asitlerin sınırlı oluşu, sindirilemeyen posa içeriğinin fazlalığı ve sindirme güçlüğü gibi nedenlerden dolayı kurubaklagillerin protein kalitesi düşüktür. Protein kalitesini yükseltebilmek için kurubaklagillerin tahıllarla karıştırılarak iyi pişirilmesi gerekmektedir. Pişirmeden önce 8-24 saat arasında ıslatılmalı ve sindirim problemi olanlar için de dış zarların çıkarılması gerekmektedir.

Yağ içeriği düşük olan ve çoğunlukla çoklu doymamış yağ asitlerinden oluşan kurubaklagiler aynı zamanda önemli düzeyde karbonhidrat içermektedir. Kalsiyum, demir ve B vitaminleri (B12 hariç) yönünden de zengindir. Türkiye'de sıklıkla tüketilen

kurubaklagiller arasında; nohut, mercimek, bakla, kuru fasulye, bezelye ve börülce yer almaktadır.

Yağlı Tohumlar (Sert Kabuklu Meyveler)

İnsan vücudu için enerji sağlamalarının yanı sıra yiyeceklerin hazırlanmasında lezzet verici ve çerez olarak kullanılan yağlı tohumların hem enerji ve protein değeri yüksek hem de yağ, B grubu vitaminler ve mineraller yönünden de oldukça zengindirler. Fındık, susam, ceviz, ayçiçeği, badem içi, fıstık çeşitleri ve benzeri yağlı tohumların işlenmesiyle fındık, fıstık ezmesi, tahin, tahin helvası gibi ürünler elde edilmektedir (MEGEP, 2018: 13-14).

Yağlı tohumlar, küflenmeye yol açacak nemli ortamlardan uzak tutulmalı ve uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Kabuklu ve kabukları ayıklanmış olan yağlı tohumlar birbirinden ayrılarak, farklı kaplarda ve nemin olmadığı ortamlarda saklanmalıdır.

Sebze ve Meyve Grubu

Bitkilerin her türlü yenilebilir bölümleri sebze ve meyve grubu olarak adlandırılmaktadır. Bileşimlerinde yüksek oranda su bulunması sebebiyle günlük enerji, yağ ve protein ihtiyacının karşılanmasına olan katkıları da azdır. Ancak sebze ve meyveler, hem mineraller ve vitaminler yönünden hem de antioksidan özelliğine sahip zengin bir içeriğe sahip besin grubudur. Sebze ve meyvelerin içeriğinde bulunan vitamin ve mineraller; çeşidine, cinsine, yetiştirildiği toprak türüne ve çevre şartlarına, hazırlama ve pişirme yöntemlerine göre farklılık göstermektedir. Sebze ve meyveler mevsiminde ve taze olarak tüketildiğinde hem lezzetli hem de besleyici olmaktadır (Megep, 2018: 39-42).

Sebze ve meyveler folik asit, A, E, C, K, B2 ve B6 vitaminleri, kalsiyum, potasyum, magnezyum, posa gibi bileşiklerden yana zengin bir gruptur. İnsan vücudu için zararlı olan maddelerin vücuttan atılmasına yardımcı olan sebzeler ve meyvelerin, sağlık açısından önemli faydaları bulunmaktadır. Bu faydalar (Besler, 2015: 30-31);

- İçerdiği C vitamini ile hastalıklara karşı direnç kazanmada, A vitamini ile de hücre yenilenmesi, deri ve göz sağlığının korunmasında etkilidir.
- Çocukların büyümesine ve gelişimine katkı sağlarlar.
- Diş ve diş eti sağlığının korunmasına yardımcı olurlar.
- Kan yapımında etkin rol oynayan ögeler yönünden zengindirler.
- Dengesiz beslenme sonucu oluşabilecek hastalıkların (kalp damar hastalıkları, hipertansiyon, bazı kanser türleri vb.) riskini en aza indirmeye yardımcı olurlar.

- İçerdiği su ve diyet posası yönünden zengin oldukları için, obeziteye karşı koruyucu özelliği bulunmaktadır.

Sebze ve meyvelerin içeriğinde yer alan birçok vitamin ve mineraller, bunların dış yapraklarında ve kabuğunda yer almaktadır. Bu bağlamda sebze ve meyvelerin çiğ olarak tüketilmesi veya ince bir şekilde soyulması vitamin ve minerallerin vücuda olan olası yararlı etkilerini artırmaktadır. Ayrıca sebzelerin yıkanırken uzun süre su içinde bekletilmemesi ve pişirilmeden hemen önce büyük parçalar halinde doğranarak yüzeyle daha az temas etmesi, vitamin kaybını en aza indirmektedir.

Sebze ve meyvelerin kullanım alanları oldukça geniştir. Hem taze olarak mutfakta kullanılmakta hem de farklı şekillerde işlenerek gıda sanayisinde de kullanılmaktadır. Çorbalarda, etli ve zeytinyağlı yemeklerde, salatalarda, turşu ve reçel yapımında, pasta, börek, içecek ve çeşitli tatlılarda da sebze meyve sıklıkla kullanılmaktadır.

Ekmek ve Tahıl Grubu

Türk toplumu için ana besin grubunu oluşturan tahıllar günlük enerji miktarının %70'ini karşılama özelliğine sahiptirler (Whitney ve Rolfes, 2002). Tahıl ve tahıl ürünleri, insan sağlığı açısından içeriğinde bulunan besin öğelerinin varlığı ile önemli yer tutmaktadır. Tahılların içeriğinde vitamin, mineral, karbonhidrat, protein ve diğer besin öğeleri de bulunmaktadır. Ancak tahıllarda var olan proteinin kalitesi düşüktür ve kalitesinin artırılması için protein yönünden zengin olan besinlerle birlikte tüketilmesi önerilmektedir. Tahılların içeriğinde az olan besin öğeleri ise yağ, A ve C vitaminidir. Özellikle B grubu vitaminler (B12 hariç) yönünden oldukça zengin bir içeriğe sahip olan tahıllar, antioksidan özelliğe sahip bileşikler açısından da ön planda tutulması gereken gruplar arasında yer almaktadır. Tahıl grubu buğday, arpa, pirinç, yulaf, mısır gibi tahıllar ve bu tahılların farklı birçok işlemden geçirilmesiyle elde edilen tahıl türevlerinden oluşmaktadır. Tahıl türevleri içerisinde un, ekmek, bulgur, şehriye, irmik gibi besin maddeleri yer almaktadır (Besler, 2015: 34). Tahıl ve türevlerinden günlük alınması gereken porsiyon miktarı bireyin çalışma durumuna ve dolayısıyla enerji ihtiyacına göre değişmektedir. Ortalama olarak tahıl ve ürünlerinden yetişkin bir kimsenin günde 4-6 porsiyon tüketmesi önerilir. Günlük olarak alınacak porsiyon miktarı bireyin enerji ihtiyacına göre artırılabilir.

Diğer Besin Ögeleri

Yağlar

Vücut için gerekli olan enerjinin karşılanmasında en önemli besin öğesi olan yağlar, karbonhidrat ve proteinin vücuda sağladığı enerjinin yaklaşık iki katı kadar enerji vermektedir. Yağlar, bazı (yağda eriyen A, D, E, K) vitaminlerin vücuda alımında ve birtakım hormonların yapımında da önem arz etmektedir. Vücutta kolayca depolanma özelliğine sahip olan yağlar, vücuda doygunluk hissi vermekte ve enerji kaynağının olmadığı durumlarda vücutta yer alan yağ deposu enerji ihtiyacının karşılanması için kullanılmaktadır (Baysal vd., 2011).

İnsanların beslenmesi için gerekli olan yağlar, bileşimlerindeki yağ asitlerine göre; doymuş yağ asitleri, doyamamış yağ asitleri ve elzem yağ asitleri olmak üzere üç gruba ayrılmaktadır. Doymuş yağ asitlerindeki karbon atomları birbirine tek bağ ile bağlanırken doymamış yağ asitlerinde bu atomlar çift bağ ile bağlanmaktadır. Elzem yağ asitleri ise vücutta sentezlenemeyen ve dışarıdan alınması gereken yağ asitleridir. Yağlar, bitkisel kaynaklı ve hayvansal kaynaklı yağlar olmak üzere elde edilme durumlarına göre gruplandırılabilir. Her iki grubun içeriğinde değişik oranlarda doymuş ve doymamış yağ asitleri bulunmaktadır. Doymuş yağ asitleri oranı bitkisel kaynaklı yağlarda daha az iken, hayvansal kaynaklı yağlarda daha fazladır. Aynı şekilde doymamış yağ asit oranı bitkisel yağlarda daha fazlayken, hayvansal yağlarda daha az orandadır. Bitkisel yağlar, zeytin, ayçiçek, soya, fındık gibi bitkilerin farklı yöntemlerde işlenmesiyle elde edilmektedir. Hayvansal yağlar ise hayvanların dokularından (iç yağı, kuyruk yağı) ve sütünün kullanılması sonucunda (tereyağı) elde edilmektedir. Yağlar, çeşitli birçok yiyeceğin hazırlanmasında farklı amaçlar için kullanılmakta ve lezzet verici olarak ön plana çıkmaktadır. Lezzet dışında yiyeceklerin rengini, görünüşünü ve kıvamını da etkilemektedirler (MEGEP, 2007: 25-27).

Baharatlar

Gıdalara tat, koku, aroma, renk vermek veya gıdaların saklama süreçlerini iyileştirmek amacıyla bitkilerin farklı kısımlarından elde edilen bileşiklere baharat denir. Baharatlar tat, koku ve renk maddelerince zengin olan bitkilerdir. Dolayısıyla, baharatlar tek başlarına gıda maddesi olarak kullanılmaktan ziyade eşlik ettikleri gıdalara aroma vermeleri için kullanılmaktadır. Baharatlar acı, tatlı, ekşi gibi aromatik özellikleri göz önüne alınarak sınıflandırılmaktadır. Bazı baharatlardaki oksitlenmeyi engelleyici (antioksidan) içerikler nedeniyle, bu tür baharatlar tıp alanında da kullanılmaktadır. Baharatlar genellikle kurutulmuş bitkisel ürünlerden elde edilseler de taze olarak kullanılan baharatlarda bulunmaktadır. Sıcak bölgelerde yetişen baharatların aromaları

daha keskindir (Yiğit, 2016: 217). Türkiye'de yaygın olarak kullanılan baharatlar; karabiber, kimyon, kekik, nane, sumak, defne yaprağı, fesleğen, susam, kuş üzümü, kırmızıbiber, biberiye, tarçın, kakao, vanilya, Hindistan cevizi, karanfil, muskat, yenibahar, zerdeçal, zencefil olarak sıralanabilir.

Su

İçme suyu başta olmak üzere, içecekler ve besinlerin içeriğinde bulunan görünür/görünmez su, "sıvı" olarak tanımlanır. Bireyin günlük sıvı gereksinimi, içtiği su ve içecekler ile yediği besinlerin içindeki su ve vücutta oksidatif süreçlerde metabolizma sırasında oluşan su ile karşılanır. Vücutta bulunan su miktarı yaş, cinsiyet ve vücut kompozisyonuna (yağ ve kas dokusu miktarı) göre bireysel farklılıklar gösterir. Toplam vücut su içeriği yaş ile birlikte hücre dışı (ekstraselüler) sıvı azalışına bağlı olarak azalmaktadır. Vücudun yaşamsal en küçük birimi hücrelerdir. Hücreler, hücre içi ve dışı sıvı ve elektrolitlerle adeta bir çözelti oluştururlar. Hücrelerdeki yaşam için gerekli olan bütün metabolik ve biyokimyasal tepkimeler bu çözelti içinde oluşur. Hücrelerin yaşamsal faaliyetleri ve bu sayede vücut fonksiyonlarının yerine getirilmesi vücudun su dengesinin korunması ile mümkündür. Bu dengenin korunmasına "hidrasyon" denir. Vücudun su dengesi, solunum yoluyla, idrarla, terle ve dışkı ile kaybedilen suyun; içme suyu, içecekler ve yiyeceklerle yerine konulması ile sağlanır. Vücutta %1 kadar su kaybı günlük olarak yerine rahatlıkla konulabilirken; %10'dan fazla olan su kaybı ölümcül etkilere neden olabilir (Besler, 2015: 67-69).

Şeker

Şeker; fruktoz (meyve şekeri), glikoz, laktoz (süt şekeri), sükroz (çay şekeri) gibi basit yapıdaki karbonhidratlar için kullanılan genel bir isimdir. Bu bileşikler, posa ve nişasta gibi kompleks karbonhidratlardan farklı olarak daha küçük yapıda olup, kolaylıkla emilerek kan şekerini hızlıca yükseltmektedir.

Şekerler; süt ve süt ürünleri, ekmek, tahıllar, kurubaklagiller ile meyve ve sebzelerin doğal yapısında bulunmaktadır. Ancak diyetle alınan şekerin büyük kısmını, besinlerin doğal yapısında bulunan şekerler değil, sonradan eklenen ilave şekerler oluşturmaktadır. Şeker kamışı, şeker pancarı gibi kaynaklardan elde edilen çay şekeri olarak da bilinen sükroz, üretim aşamasında tat verici veya koruyucu amaçlı olarak yaygın şekilde yiyecek ve içeceklere eklenmektedir. Son yıllarda sükroz yanında, mısır şurubu, glikoz şurubu, fruktoz şurubu gibi farklı şeker kaynakları da sıklıkla

kullanılmaktadır. İlave şeker ile hazırlanmış ve sıklıkla tüketilen bazı besinler şunlardır (Besler, 2015: 52-53);

- Kolalı-gazlı içecekler
- Hazır sebze suları
- Şekerlemeler
- Çikolata, gofretler ve barlar
- Dondurma çeşitleri
- Kek, kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri
- Reçel, marmelat, krem çikolata ve ezmeler
- Hamur ve süt tatlıları

Tuz

Besinlerin pek çoğunun içinde bulunan sodyum, doğal yiyecek tuzu olarak adlandırılır. Sofra ya da mutfak tuzunun temel bileşenlerinden biri de sodyumdur. Tuz (sodyum klorür), lezzet verici özelliği nedeniyle besin hazırlamada kullanıldığı gibi turşu, konserve, salamura gibi besin saklama işlemlerinde de koruyucu amaçlı kullanılmaktadır.

Sağlık açısından değerlendirildiğinde; sodyum organizmada sıvı ve elektrolit dengesi ile kan basıncının düzenlenmesinde rol oynar. Ancak fazla tuz tüketiminin yüksek kan basıncı (yüksek tansiyon) ile ilişkili olduğu hatırlanmalıdır. Fazla tuz tüketimi, idrarla kalsiyum atımını arttırabilir. Bu durum kemiklerden kalsiyum çekimini arttırarak kemik mineral yoğunluğunu azaltır, osteoporoz ve kırık riskini arttırır. Ayrıca fazla tuz tüketimi mide kanseri ve böbrek hastalıkları ile de yakından ilişkilidir. Bu nedenle yiyeceklerin tadına bakmadan tuz eklenmemeli ve fazla tuzlu besinler tüketilmemelidir (Besler, 2015: 56-57).

2.2. Türk Mutfak Kültürü

İnsanların en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenme sisteminin ortaya çıkardığı mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında; mutfaklar, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirmişlerdir. Bunlara ek olarak, toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri mücadelelerin ve göçlerin oluşturduğu gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önem teşkil etmiştir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 42).

Her milletin ve her ülkenin kendi yapısına, kültürüne, gelenek ve görenek alışkanlıklarına göre bir mutfağı vardır. Kökleri Orta Asya'da başlayan ve bugün yaşadığı topraklarda biten büyük göçlerin ve çeşitli kültürlerle etkileşmenin sonucunda oluşan, yemek sanatının her dalında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı; pişirme teknikleri, sofra düzeni, kendine has servis şekilleri ile Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte dünyanın sayılı üç mutfağından biridir (Sürücüoğlu vd. 2001; Sürücüoğlu ve Özçelik 2005). Türk mutfağı denildiğinde Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecek-içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç gereç ve teknikler yemek yeme alışkanlıkları, mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (Arlı ve Gümüş, 2008: 146). Türk mutfağındaki çeşit zenginliği birçok unsura bağlıdır. Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Anadolu Selçuklu Devleti ve Osmanlı İmparatorluğu gibi ulus devletlerin saraylarında gelişen yeni tatlar Türk mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır (Anonim, 2005).

Türk mutfağı binlerce yıl süren gelişim sonunda ortaya çıkan bir sentez mutfağıdır. Çünkü Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan göç esnasında farklı bölgelerden aldığı renkler yanında, Anadolu medeniyetlerinin de bünyesine kattığı zenginliklerle köklü mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Halıcı, 2009). Türk mutfağının oluşumunda, Türklerin bulundukları coğrafyanın sunmuş olduğu imkânlarla, kendinden önce var olan toplumların beslenme biçimlerini, yeme içme düzenini ve törenlerini/ritüellerini, Anadolu'daki farklı dil, din ve ırkta yer alan insanlara aktarmasının neden olduğunu belirtmektedir (Türkoğlu ve Kozak, 2015: 207). Türk mutfağının farklı kültürleri besleyen Anadolu toprakları üzerinde gelişmiş olması, coğrafyanın ve farklı kültürlerin, bir mutfağı nasıl etkilediğine örnek olarak verilebilir (Ünal, 2007: 19).

Türk Mutfağının özelliklerini genel olarak sıralamak gerekirse (Çakıcı ve Eser, 2016: 217-218);

- Türk yemekleri tarım ve hayvansal ürünlere dayanmaktadır,
- Türk yemekleri coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermektedir,
- Türk yemekleri tarihi gelişimi içerisinde sosyal yapıya göre de değişiklikler göstermektedir,
- Türk yemekleri özel gün ve törenlere göre değişiklikler gösterebilmektedir,
- Dini inanç ile gelenek ve görenekler yemek çeşitliliğini etkilemiştir.

Orta Asya'da günümüze kadar değişim ve gelişim gösteren Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde farklı tarihsel dönemlerin etkisi olmuştur (Erdoğan Aracı, 2016: 122). Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı gibi etkenler Türk mutfağının renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlayan unsurlardır (Güler, 2010: 25).

Günümüz Türk mutfağının oluşumunda Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu döneminin etkisi büyüktür. Ayrıca günümüz Türk mutfağının şekillenmesinde ve zenginleşmesinde, Türkiye'de yaşamış olan uygarlıkların da etkisi büyüktür (Güler ve Olgaç, 2010). Tarihsel gelişimi içinde Türk mutfak kültürü;

- Orta Asya Türk mutfağı (1038'den önce),
- Selçuklu mutfağı (1038-1299),
- Osmanlı mutfağı (1299-1923) ve
- Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı (1923 sonrası) olarak incelenmektedir (Halıcı, 2009: 17).

Türklerin anavatanı olan ve tarihsel süreçte uzun bir dönemde göçebe olarak yaşamın devam ettirildiği Orta Asya, geniş bozkırlara sahiptir. Bölgedeki toprakların verimli olmaması ve tarıma elverişsizliği nedeniyle halk, göçebe hayvancılık yapmak durumunda kalmıştır (Akşin, 2012: 3-4). Bozkır kültürünün hâkim olduğu bölgede yaşayan halkın en önemli besin kaynağını kendi yetiştirdikleri hayvanlar ve bu hayvanlardan elde ettikleri et, süt gibi besinler oluşturmaktaydı. Türk Mutfağının sahip olduğu zenginlik ve çeşitlilikte büyük bir katkısı olan süt ve süt ürünlerinin temelini Orta Asya mutfak kültürü oluşturmaktadır (Güçlü Nergiz, 2013: 236). Orta Asya'nın gerektirdiği göçebe yaşamın etkisiyle halk, gittikleri yerlerde farklı kültürlerle etkileşim içinde bulunarak hem o toplumun mutfak kültürünü etkilemiş hem de o toplumun mutfak kültüründen etkilenmiş, sonucunda ise zengin bir mutfak kültürü yaratmışlardır (Denizer, 2008).

Orta Asya'da beslenmenin önemli bir kaynağı olarak süt ve süt ürünleri ön plana çıkmaktadır. Bölgede süt hem sade bir şekilde tüketilmekte hem de sütten; yoğurt, çeşitli peynirler, tereyağı, kaymak, kefir ve kımız yapılmaktaydı. O dönem Türk kültüründe göçebe yaşamın bir sonucu olarak ortaya çıkan yoğurt, Türklere ait bir ürün olarak aynı isimle tüm dünyaya yayılmıştır. Hem yemeklerin yapımında hem de taze olarak tüketilebilen bir ürün olan yoğurt, kurutularak da saklanmıştır. Kurutulmuş yoğurt kurut

veya katık olarak adlandırılmış ve savaş dönemlerinde erzak olarak kullanılmış bir üründür (Gürsoy, 2004; Yılmaz, 2004: 2).

Orta Asya bölgesinde tarım ve hayvancılıkla uğraşan Türkler, bulundukları coğrafyanın etkisinden dolayı çoğunlukla hayvansal ürünlerle beslenmişlerdir. At, koyun, keçi, büyükbaş hayvanlar ve av hayvanları, Orta Asya Türklerinin önemli besin kaynakları arasında yer almaktadır. Hayvansal ürünlerin dışında daha çok buğday ve buğday unu ile hazırlanan hamur işleri ön plana çıkmıştır (Alpargu, 2008: 24). Türklerin konargöçer yaşamdan yerleşik yaşama geçmesinin önemli bir etkisi, tarıma yönelmiş olmalarıdır. Zamanla tarımcılık yapmaya başlayan toplum, buğday, çavdar, arpa ve darı yetiştirmiştir (Közleme, 2012: 105). O dönemde Türklerin en çok kullandığı tahıl buğday olmakla beraber, sert iklim koşullarına dayanıklı olan arpa tarımına da büyük önem vermişlerdir. Yetiştirdikleri arpayı yalnızca ekmek yapımında değil hem çorba, arpa aşı, arpa lapası gibi yemeklerde hem de hayvan: yemi olarak da kullanmışlardır (Gürsoy, 2004: 76).

Anadolu topraklarını fethederek yarı göçebe olarak Mezopotamya ve Anadolu'ya gelen Selçuklular, bu topraklarda Milli ve İslam temelli zengin bir kültürün var oluşunu sağlamıştır. Mutfak kültürünün de ön planda olduğu Selçuklular, Anadolu topraklarının verimli ve tarıma uygun olan bölgelerinde yerleşik yaşama geçerek, tarımcılık faaliyetlerinde başlamışlardır. Bu durum Selçukluları konargöçer Türklerden ayırarak, tarımsal ürünlerden daha fazla faydalanmalarına olanak sağlamıştır (Şahin, 2008; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 43).

Selçuklu dönemi hem Türk ve İslam tarihi hem de dünya tarihi açısından bir dönüm noktası olmuştur (Şanlıer vd, 2012: 154). Selçuklu döneminde İslamiyet'in etkileri belirgin bir şekilde mutfak kültürüne de yansımıştır. Dönem mutfağında göz çarpan unsurlar; geleneksel ürünlerin kullanımı, israfı önleme ve sadeliktir. Selçuklular, var olan geleneklerini koruyan, Anadolu topraklarının ve ikliminin avantajlarını, İslamiyet etkisiyle birleştiren ve zenginleştiren bir mutfak kültürüne sahiptir. Orta Asya Türklerinin yaygın olarak tükettiği et, süt ve süt ürünlerine ek olarak tarımcılık faaliyetleri içerisinde yetiştirdikleri tahıllar, sebze ve meyvelerle zengin bir mutfağın temellerini atmışlardır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarışık, 2014: 196). Selçuklu mutfağına şekil veren iki önemli durum; göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçiş ve İslamiyet'in kabul edilmesidir.

Selçuklular döneminde değişim ve gelişim sadece yemek çeşitliliğinde değil, pişirme ve yiyecekleri saklama yöntemlerinde de kendini göstermiştir (Doğdubay ve

Giritlioğlu, 2011). Türk mutfak kültürü içinde zengin yemek çeşitleri, yemek pişirme ve saklama yöntemleri ile kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturan Selçuklularda; et, un ve yağ çoğu yemekte kullanılmıştır ve bu ürünler yemek yeme alışkanlıklarının sembolü olarak görülmektedir (Gülal ve Korzay, 1987: 103). Selçuklular döneminde yemek yeme düzeninde, sabahla öğlen arasında yenen özellikle uzun süre tok tutan yiyeceklerin tercih edildiği 'kuşluk' adı verilen bir öğün ve hava kararmadan yenen, çeşidin bol olduğu 'akşam (zevale)' yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır (Yılmaz 2002: 53). Sofra adabı kuralları da Selçuklular döneminde önemli bir yer teşkil etmektedir. Yemeğe önce büyüklerin başlaması, yemek yerken sağ elin kullanılması, yemeğin içine elin değdirilmemesi ve ortak kaplardan yenen yemeklerde herkesin kendi önündeki bölümden yemesi gibi kuralları bulunmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1302).

Selçuklu mutfağında en fazla tüketilen ürün et olmuştur. Et yemeklerinde daha çok koyun, kuzu ve keçi eti kullanmayı tercih eden Selçuklular balık, kümes hayvanları ve av hayvanlarından da çeşitli yemekler yaparak mutfaklarını zenginleştirmişlerdir. Ayrıca arpa, çavdar, yulaf ve buğday unu kullanarak farklı birçok ekmek çeşidi yaparak her yemeğin yanında ekmek tüketmeyi alışkanlık haline getirmişlerdir (Oral, 2008). Selçuklu mutfağında sebze ve meyve tüketimi de önemli düzeydedir. Yerleşik yaşamın ve tarımcılık faaliyetlerinin bir sonucu olarak; sebzelerden patlıcan, ıspanak, turp, şalgam, havuç yemeklerde sıklıkla kullanılmıştır. Ayrıca madımak, yemlik, yarpuz gibi otlarla da çeşitli yemekler yapılmıştır. Meyvelerden tarımın en çok yapıldığı ürünler; elma, erik, üzüm, ayva olmuştur. Bu meyveler taze olarak tüketildiği gibi, yemeklerde de tatlandırıcı olarak işlev görmüştür. Meyvelerin Selçuklu mutfağındaki bir diğer önemi ise bu meyvelerin kurutularak hoşaf yapımında kullanılması olmuştur. Selçuklular yemeklerinde, içeceklerinde ve tatlılarında tatlandırıcı olarak hem meyveler hem de bal ve pekmez kullanmışlardır (Akın, vd., 2015: 42-43).

Altı yüzyıl boyunca varlığını sürdüren Osmanlı İmparatorluğu, Türk mutfak kültürünün oluşumunda kilit rol oynamaktadır (Gürsoy, 1995: 43). Osmanlı mutfağının gelişiminde Osmanlı İmparatorluğu'nun büyümesi ve daha geniş sınırlara ulaşması önemli rol oynamıştır. Dönemin önemli sosyal hareketlerinden biri, sarayın ileri gelenlerinin bir araya gelerek yemek yemesidir. Bu sosyal oluşumda aşçıların yaratıcılıklarını ve hünerlerini sergilemesi ile Osmanlı mutfağı lezzetli, zengin ve çok çeşitli yemeklerle tanışmıştır (Sürücüoğlu, 1999: 49). Osmanlı mutfak kültürünün

yapılanmasında ve gelişmesinde rol oynayan birçok unsur bulunmaktadır. Bu unsurlar; Orta Asya dönemindeki beslenme alışkanlıklarının gelişerek devam etmesi, yapılan göçler esnasında Arap ve İran kültürleriyle olan karşılıklı etkileşim, Anadolu topraklarında yaşayan farklı kültürlerle tanışma ve yine aynı topraklarda yetiştirilen çeşitli ürünlerin mutfağa dâhil edilmesi ve İslami inancının ve kültürünün etkisi olarak değerlendirilmektedir (Bilgin, 2008: 72).

Türk mutfak kültürünün oluşumunda önemli bir yere sahip olan Osmanlı mutfağı, en ihtişamlı dönemini 15. ve 18. yy.'lar arasında yaşamıştır. Özellikle 16. yy.'da en görkemli dönemi yaşayan Osmanlı mutfağı, iki yüz yıl daha zenginliğini ve çeşitliliğini artırarak gelişmeye devam etmiştir. Bu süreçte yapılan fetihler sonucunda sınırların genişleyerek geniş bir coğrafyaya hâkim olması ve kazanılan topraklardaki farklı kültürlerle tanışma ve etkileşim, Osmanlı mutfağının çeşitliliğine ve zenginliğine önemli derecede katkı sağlamıştır. 19. yy.'a gelindiğinde ise Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi ile mutfak kültürü de etkilenmiştir (Akkor, 2016: 42).

Osmanlı dönemi Türk Mutfağı, Saray mutfağı ve Halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Yılmaz, 2002: 53). Saray mutfağında hazırlanan yemekler ile halk mutfağında hazırlanan yemekler arasında önemli farklılıklar yoktu. Farklılığın olduğu noktalar, pişirme yöntemleri ve kullanılan malzemelerle ilgiliydi (Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, 2014: 200; Yerasimos, 2005). Osmanlı mutfağında yapılan yemeklerde farklı birçok baharat kullanılmakla beraber en çok kullanılan baharatlar kimyon, hardal, safran, kişniş ve tarçın olmuştur. Bu baharatların dışında nane, maydanoz, fesleğen, reyhan, sarımsak ve soğan tatlandırıcı olarak yemeklerde kullanılmıştır. Ayrıca Amerika'nın keşfi ile Osmanlı mutfağına giren ürünlerden biber ve salça da mutfağa dahil olmuştur (Akın, vd., 2015: 44).

Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı, Cumhuriyet'in 1923 yılında ilan edilmesiyle birlikte başlayan ve günümüze kadar süren süreci kapsamaktadır. Türk mutfağının gelişiminde, Tanzimat'ın ilanı sonucu başlayan batılılaşma hareketlerinin önemli bir etkisi olmuş ve bu gelişme süreci Cumhuriyet'in ilanı ile de devam etmiştir (Demir, 2007). Cumhuriyeti Dönemi'nde Türk mutfağındaki yemekler; Anadolu'nun birçok topluma ev sahipliği yapması ve bu topraklarında yaşayan medeniyetlerin, toplulukların ve devletlerin birbirlerini etkileyen mutfak kültürlerinin yansıması ve etkileşimi ile ortaya çıkan yemeklerdir. Çünkü aynı topraklarda uzun süre yaşayan toplumların birbirlerini

farklı kültür yönlerinden etkilemesi ve bir kültür öğesi olan yemeklerin de bu durumdan etkilenmesi kaçınılmazdır (Baysal, 2002).

Türk mutfağında yemeklerde kullanılan besin malzemelerinde ve beslenme düzeninde, kullanılan araç-gereçlerde ve yiyecek ile ilgili hizmet sektöründe değişme ve ilerlemeler yaşanmıştır. Dönemin mutfağa yansıyan önemli sonuçlardan biri, sosyal yaşamda çayın kahvenin yerini almasıdır. Bu dönemde kahveye ek olarak çay tüketiminde de büyük artışlar olmuş ve 20. yüzyıla gelindiğinde çay, kahveden daha çok tercih edilir duruma gelmiştir. Çayın daha çok tercih edilmesinin sebepleri ise kahvenin çaya nazaran daha pahalı bir içecek olması ve Cumhuriyet'in ilanı sonrası Karadeniz Bölgesinde çay üretiminin yapılmasıdır. Bu iki unsur, insanları çay tüketmeye iten önemli sebepler olmuştur (Samancı ve Croxford, 2006: 26).

1950'li yıllarda yaşanan dış göçler neticesince batı kültürü ile olan etkileşimin artış göstermesi ve kentleşme olgusunun ön plana çıkmasıyla birlikte, bu iki durumun da etkileri mutfağa yansımıştır. Toplumun modernleşmesi sonucu kadınların iş hayatına katılması ile evde yemek yapmak için ayrılan zamanın azalması, yapılan yemeklerin de apartman daireleriyle sınırlı kalması durumu da günümüz mutfağında yemek kavramını şekillendirmekte ve değiştirmektedir. 1980'li yıllar itibariyle toplumlar arası kültürel etkileşimin artması ile birlikte dünya lezzetleri Türkiye'ye gelmiş ve farklı lezzetleri bünyesinde barından birçok restoran hizmete açılmıştır (Dilsiz, 2010: 31-32). Batı'nın ülkemize olan etkisi yalnızca yemek çeşitlerini etkilememiş, aynı zamanda günlük öğün sayısına da yansımıştır. Cumhuriyet öncesi dönemlerde günde iki öğün yemek yenmesi tercih edilirken, sonrası dönemde modernleşme sürecinin de etkisiyle kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği olmak üzere günde üç öğün yemek tercih edilir duruma gelmiştir (Samancı, 2016).

2.2.1. Bölgelere Göre Türk Mutfağının Genel Özellikleri

Gastronomiyi meydana getiren en önemli unsurlardan birisi kültür ve dolayısıyla kültürün aynası olan lezzettir. Toplumların sahip oldukları kültürler onların yemek kültürlerine de yansımakta ve sahip olunan lezzetler çeşitlilik göstererek gastronominin gelişimine katkı sağlamaktadır. Yaşanılan coğrafyadaki bölgesel farklılıklar da toplumların yemek kültüründe geniş bir lezzet yelpazesi oluşturmaktadır. Yaşanılan coğrafyada görülen farklı iklim türleri de toplumların yemek kültürünü ve lezzet anlayışını çeşitlendirmektedir.

2.2.1.1. Akdeniz Bölgesi Mutfağı

Akdeniz Bölgesi, yurdumuzun güney kesiminde yer almakta ve yüzölçümü bakımından Türkiye`nin yaklaşık %15'ini kapsamaktadır. Bölge, doğudaki Adana ve batıdaki Antalya bölümlerinden oluşmaktadır. Akdeniz bölgesinin dağlık ve oldukça engebeli bir yapısı vardır. Akdeniz Bölgesi'nin kıyı kesiminde tipik Akdeniz iklimi etkileri görülmektedir. Toroslar, kıyı bölümlerini kış aylarında İç Anadolu'dan gelebilecek soğuk hava kütlelerinden koruyarak iklim bakımından önemli bir rol oynamaktadır. Bu sayede güney kıyıları, kışın Türkiye'nin en sıcak yeri olma özelliğine sahip olmuştur. Akdeniz kıyılarında, kış ayları ılık geçmekte ve kar yağışları ve don olayları çok nadir görülmektedir. Yağışların en yoğun olduğu mevsim kıştır. Bütün bölgede yazlar sıcak ve kurak geçer. Bu alanlarda bitki örtüsü makidir. Kıyılardan uzak bölümlerde, karasal iklim özellikleri görülür. Torosların kuzeyinde ve Göller Yöresi'nde kışlar, soğuk ve kar yağışlı geçer. Yağış miktarı ve yaz kuraklığı daha azdır. Bu alanın bitki örtüsü bozkırdır. Bölgedeki akarsu ve göller, su ürünleri üretim havzalarıdır. Bölgenin illeri; Adana, Antalya, Burdur, Hatay, Isparta, Mersin, Osmaniye ve Kahramanmaraş'tır.

Akdeniz Bölgesi bünyesinde bulundurduğu birçok turistik ürünün yanı sıra mutfak potansiyeli ile de önemli bir çekim kaynağı durumundadır. İklimi, coğrafi yapısı ve esaslı geçmişi ile evrensel bir bütünlüğe ulaşan Akdeniz'in kültürel yapısının en önemli kısımlarından birini Akdeniz mutfağı oluşturmaktadır.

Aynı bölgede olmalarına rağmen Doğu Akdeniz ve Batı Akdeniz bölgelerinin mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları farklılık göstermektedir. Batı Akdeniz'de illerinden olan Isparta, Burdur ve Antalya'da İç Anadolu mutfak kültürünün daha çok sebze, ot, zeytinyağı, tahıl ve hamur işi etkileri görülmekle beraber, tarhana, yoğurt gibi ürünlerin kullanımı oldukça yaygındır. Doğu Akdeniz sınırları içinde bulunan Mersin, Hatay, Adana, Osmaniye ve Kahramanmaraş illerinde ise Güneydoğu Anadolu mutfak kültürünün etli ve yağlı yemeklerinin daha yaygın olduğu görülmektedir.

Akdeniz bölgesinin ekonomisi tarıma dayanmakta ve ekonomik değeri yüksek olan çok sayıda ürün yetiştirilmektedir. Yetiştirilen tahıllardan buğday, mısır ve yulaf yöre mutfağında sıklıkla kullanılmaktadır. Ayrıca bölgede tarımı yapılan baklagillerden fasulye, nohut, soya, börülce, bezelye ve bakla da Akdeniz mutfağında yerini alan diğer ürünlerdir.

Bölgede kışların ılık geçmesi ve güneşli gün sayısının çok olması nedeniyle seracılık oldukça gelişmiştir. Akdeniz mutfağı genel olarak tahıl, zeytinyağı, sebze ve meyve, su ürünleri, baharat ve üzüm suyuna dayanmaktadır. Akdeniz bölgesi beslenme biçiminin en önemli yönlerinden birini zeytin ve buna bağlı olarak zeytinyağı oluşturmaktadır. Bölgede yapılan yemeklerde zeytinyağı kullanımı oldukça fazladır. Zeytin, zeytinyağı ve buğdayın, tarihin ilk zamanlarından beri Akdeniz bölgesinde yetiştiği ve kullanıldığı bilinmektedir (Kadıoğlu Çevik, b.t.).

Ülkemizde sebze yetiştiriciliği en fazla Akdeniz Bölgesi'nde gelişmiştir. Akdeniz beslenme sistemi içerisinde sebze ve meyve oldukça önemlidir. Soğan, pırasa ve sarımsak Akdeniz beslenmesini yansıtan sebzelerdendir. Bölgenin mutfak kültüründe meyveler de önemli bir yer tutmaktadır. Uygun iklim şartları ve bereketli toprakları sayesinde oldukça lezzetli ve çeşitli ürünlerin yetiştirildiği bölgede üretilen turunçgiller Akdeniz bölgesi ile özdeşleşmiş ve ön plana çıkmıştır. Yoğun olarak yetiştirilen sebze ve meyveler; domates, salatalık, acur, biber, bamya, patlıcan, patates, şeker pancarı, kabak, lahana, karpuz, kavun, marul, enginar, ıspanak, pazı, semizotu, maydanoz, roka, tere, nane, dereotu, karnabahar, brokoli, kuru soğan, taze soğan, sarımsak, pırasa, havuç, turp, şalgam, patates, muz, elma, armut, nar, çilek, dut, incir, kivi, ananas, portakal, keçiboynuzu, üzüm, zeytin, şeftali ve ceviz, yer fıstığı, antep fıstığı, çam fıstığıdır (Kılıç, 2016: 101-119; Gökçe, 2016: 132-150).

Akdeniz beslenme sisteminin önemli bir yönünü de deniz ürünleri oluşturur; ancak Akdeniz, Türkiye'yi çevreleyen denizler içinde verimliliği en düşük olanıdır. Ancak Akdeniz'de dağılım gösteren balıklar çeşitlilik bakımından oldukça zengindir. Akdeniz'de en çok avlanan balıklar arasında; levrek, lüfer, akya, melanurya, mercan, mezgit, mırmır, minekop, orfoz, orkinos, palamut ve sardalya bulunmaktadır. Hayvancılığın pek fazla gelişmediği Akdeniz Bölgesi'nde daha çok koyun ve kıl keçisi yetiştirilmektedir. Bölgede genel olarak küçükbaş hayvancılık yaygındır ve mutfaklarında da koyun eti kullanımı belirgin bir şekilde göze çarpmaktadır. Kümes hayvancılığı ve arıcılık da yaygınlaşmıştır. Doğu Akdeniz bölümünde yer alan illerin mutfağında koyun eti ve keçi eti sıklıkla kullanılırken, Batı Akdeniz bölümü illerinde balık tüketimi daha yaygındır.

Akdeniz bölgesinde genel olarak kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği olmak üzere üç öğün yemek yenilmekte olup bölgenin batı kısmında yer alan Antalya, Burdur ve Isparta illerinde bu öğünlere ek olarak 'yat geber yemeği' adı verilen bir öğün daha

eklenmektedir. Yat geber yemeği uzun kış gecelerinde uygulanan, kahvaltılık, çerez, helva gibi hafif yiyeceklerin yendiği bir öğündür. Bölge kahvaltısında zeytin, peynir, çökelek, pekmez, kaymak, yumurta, Akdeniz yeşillikleri, domates, gibi ürünler tercih edilmektedir. Öğle yemeklerinde bölgenin batısında yer alan illerde sebze yemekleri pişirilirken, doğusunda kalan illerde bulgur, makarna gibi yiyecekler tercih edilmektedir. Akşam yemeklerinde ise sebzeli ve etli yemekler yapılmaktadır (Işık, 2016: 210).

2.2.2.2. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı

Doğu Anadolu Bölgesi Ülkemiz topraklarının %21'ini kaplamakta ve yüz ölçümü bakımından en büyük bölgedir. Bölge; Erzurum-Kars, Yukarı Fırat, Yukarı Murat-Van: ve Hakkâri bölümlerinden oluşmaktadır. Nüfus yoğunluğunun en az olduğu bölgede sert karasal iklim hâkimdir. Yüksekliğin çok fazla olduğu bölgede yazlar serin, kışlar çok soğuk ve yoğun kar yağışlı geçmektedir ve tüm bölgeler içinde en düşük sıcaklıklara sahip bölgesidir. Türkiye'de yükseltisi en fazla, sıcaklık değerleri en düşük bölge Doğu Anadolu bölgesidir. Doğal bitki örtüsü bozkırdır. Bölgenin yer şekillerini sıradağlar, ova ve platolar ve çukurluklar oluşturmaktadır. Dağlardan sonra en fazla platolar yer kaplamaktadır. Doğu Anadolu Bölgesi`nde bulunan iller; Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elâzığ, Erzincan, Erzurum, Hakkâri, Iğdır, Kars, Malatya, Muş, Tunceli ve Van'dır.

Türk mutfağının zenginliği, diğer bölgelerde olduğu gibi Doğu Anadolu bölgesinde de görülmektedir. Bölgenin en önemli ekonomik faaliyeti hayvancılık olmakla beraber bu durum yöresel mutfakta etkisini göstermektedir. Doğu Anadolu bölgesi mutfak kültüründe et ve süt ürünleri ön plandadır. Özellikle yoğurt, peynir ve tereyağı kullanımı oldukça yaygındır.

Bölgenin yer şekilleri ve iklim özellikleri tarımsal faaliyetleri olumsuz yönde etkilemekte ve bölge yüzölçümünün yalnızca %10'luk kısmında tarım yapılabilmektedir. Dolayısıyla bölge, sebze tarımına en az elverişli bölge konumundadır. Düşük sıcaklığa dayanıklı olması, kısa sürede hasat edilebilmesi, hayvan: yemi olarak kullanılması ve buğdayın yetiştirilemediği yerlerde yetiştirilebilmesinden dolayı en fazla tarımı yapılan ürün arpadır. Arpadan sonra en çok yetiştirilen tahıl buğday olmakla beraber bölgede yetiştirilen diğer tahıllar içinde pirinç, mısır ve çavdar bölge mutfağında yerini alan diğer ürünlerdir (Günay Aktaş, 2016: 35-56). Baklagillerden bölgede yer alan Kars ve Ağrı: illeri dışında hemen her yerde fasulye ekimi yapılabilmektedir. Sebze tarımına elverişli alanların azlığı ve iklim şartları nedeniyle bölge mutfağında sebze yemekleri çok fazla yer tutmamaktadır. Sebze üretiminin sınırlı olduğu bölgede en çok yetiştirilen ürünler;

patlıcan, patates, kabak, beyaz lahana, soğan, şalgam, patates, üzüm, elma, ceviz ve duttur (Kılıç, 2016: 101-119; Gökçe, 2016: 132-150).

Genel olarak et ve süt ürünlerine dayalı bir mutfak olan Doğu Anadolu bölgesinin Erzurum-Kars bölümünde et, tahıl, hayvansal yağlar, kurutulmuş sebze ve meyveler ön plandayken, Yukarı Murat-Van: bölümünde et ve süt ürünleri önem kazanmıştır. Bölgede elde edilen sütün büyük bir kısmı peynir, yoğurt ve kurut yapımı için kullanılmaktadır. Bölgenin batısında mutfağın temel malzemelerini buğday ve bulgur oluştururken, sebze ve ot çeşitlerinin de yemeklerde yoğun olarak kullanıldığı görülmektedir.

Bölge hayvancılığının en başta gelen sorunu verim düzeyinin düşük olmasıdır. Doğu Anadolu Bölgesi'nde, hayvancılık yapabilmek için uygun şartlar olduğu kadar olumsuz şartlar da bulunmaktadır. Hayvancılık faaliyetlerini özendirici düzeyde çayır ve meraların olması uygun şartlar iken, kışların uzun ve oldukça sert geçmesi ise bu faaliyetleri sınırlayıcı bir özellik taşımaktadır. Erzurum-Kars Bölümü'nde yaz yağışları ile oluşan çayırların büyük bir alan kaplaması büyükbaş hayvancılığın gelişmesini sağlarken, bölgenin güneyinde bulunan ovalık alanlarda da koyun yetiştiriciliği ön plana çıkmıştır. Dağlık bölgelerde ise kıl keçisi yetiştirilmektedir. Bölgede arıcılık da gelişmiştir ve Türkiye bal üretiminin %20'sini Doğu Anadolu Bölgesi karşılamaktadır.

Türkiye'nin en büyük gölü olan Van: Gölü bölge sınırları içerisinde yer almaktadır. Ülkemizin iki kapalı havzasından biri olan Van: Gölünde; inci kefali, tımar incisi, siraz, bıyıklı balık ve çöpçü balığı doğal bir yayılım göstermekte ve toplamda bu havzada 10 tür balık yaşamaktadır (Şen, Paruğ ve Elp, 2015). Doğu Anadolu bölgesi akarsu ve göllerinde alabalık, yayın balığı ve sazan balığı türleri de mevcuttur.

Doğu Anadolu bölgesinde genel itibariyle kahvaltı kültürü ön plandadır. Özellikle Van, Erzurum, Elâzığ ve Erzincan kahvaltıları diğer illerden farklılaşmaktadır. En önemli özellikleri; çeşitliliğin çok ve tamamen doğal ve yöresel ürünlerden oluşmalarıdır. Kahvaltılarda genellikle tüketilen ürünler; peynir çeşitleri, süt ve yoğurt kaymağı, yumurta, tereyağı, dut pekmezi, lavaş ve tandır ekmeğidir. Öğle yemeklerinde genellikle çorba ve hamur işleri ağırlıklı olarak tüketilirken akşam yemeklerinde ise çorba, et yemekleri ve pilav tercih edilmektedir. En son yemekleri olan yatsı sonrasında ise daha çok kahvaltılık ürünleri tercih etmektedirler (Önçel, 2016: 91).

2.2.2.3. Ege Bölgesi Mutfağı

Anadolu'nun batısında yer alan Ege Bölgesi, ismini, Ege Denizinden almaktadır ve Marmara, Akdeniz ve İç Anadolu bölgeleriyle komşu durumundadır. Ege Bölgesinde

deniz kıyısında bulunan bölümler Kıyı Ege olarak adlandırılırken, iç kesimleri ise İç Batı Anadolu olarak adlandırılmaktadır. Genel olarak Akdeniz iklimi egemen olduğu bölgede dağlar kıyıya dik uzanmakta ve deniz etkisi, iç kısımlara kadar ulaşabilmektedir. Kıyıda, tipik Akdeniz ikliminin etkileri görülmekte ve bu durum da yazların sıcak ve kurak, kışların ise ılıman ve yağışlı geçmesine neden olmaktadır. İç kesimlere gidildikçe, Akdeniz ikliminin etkileri azalarak, iklim karasallaşır ve bu bölümde, yazlar sıcak ve kurak geçerken; kışlar soğuk ve kar yağışlı geçmektedir. Yağışlar, genellikle kışın ve ilkbaharda artar, don olayları çok görülür. Bölgenin bitki örtüsüne bakıldığında kıyı kesiminde maki, iç kesimlerde ise steplerin yer aldığı görülmektedir. Ege Bölgesinde; İzmir, Aydın, Muğla, Manisa, Denizli, Uşak, Kütahya ve Afyon olmak üzere toplam sekiz tane il vardır.

Türkiye'nin en önemli mutfaklarından birisi olan Ege mutfağı, yeşil mutfak olarak tanımlanmaktadır. Ege bölgesi mutfağı, sağlıklı bir mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Bunun en önemli nedenleri arasında ot, sebze ve meyve ağırlıklı beslenme şekli ve zeytinyağı tüketimi görülmektedir. Ege Bölgesinde yaşamış medeniyetlerin özellikle Mısır, Yunan, Fenike Uygarlıkları, tahıl, şarap ve zeytinyağı kullanımında mutfağı etkilemiş ve bu ürünlerin kullanımı yaygınlaşmıştır (Günay Aktaş, 2016: 35-56).

Bölgedeki yöresel mutfakların vazgeçilmez öğesini zeytinyağı oluşturmakta ve Ege mutfağı denilince zeytinyağı ve zeytinyağlı yapılan yemekler ön plana çıkmaktadır. Özellikle kıyı Ege mutfak kültüründe zeytinyağlı yiyeceklere ek olarak ot ve sebzeden yapılan yemekler oldukça fazladır. Ege otları mutfağın önemli unsurudur ve bölgede yetiştirilen çok çeşitli otlardan yemekler yapılır. Arapsaçı, ebegümeci, sarmaşık, şevket-i bostan, turp otu, ısırgan, cibez, deniz börülcesi, kuşkonmaz, radika bu otların en çok bilinenleridir. Ege bölgesinin özellikle kıyı bölümünde sebze ve meyve yetiştiriciliği de yoğun olarak yapılmaktadır. Domates, salatalık, acur, kereviz, biber, bamya, patlıcan, kabak, karpuz, kavun, lahana, marul, enginar, ıspanak, pazı, semizotu, nane, karnabahar, brokoli, kuşkonmaz, soğan, pırasa, havuç, kereviz, pancar, patates, labada, kabak çiçeği, çitlembik otu, incir, zeytin, elma, kiraz, üzüm, şeftali, ceviz ve daha birçok ot, sebze ve meyve Ege bölgesinde üretilmektedir (Kılıç, 2016: 101-119; Gökçe, 2016: 132-150).

Ege bölgesinde, kıyı ve iç kesimlerin mutfak kültürleri birbirinden farklılaşmaktadır. Kıyı kesimlerinde yer alan İzmir, Aydın: ve Muğla: illerinde Akdeniz tipi beslenme kültürü görülürken, iç kesimlere gidildikçe Afyonkarahisar, Kütahya, Manisa, Uşak ve Denizli illerinde bu beslenme tipinin azaldığı görülmektedir. Bölgenin

sahip olduğu iklim özellikleri nedeniyle tarım için verimli araziler mevcuttur. Ege Bölgesi'nin İç Batı Anadolu Bölümü, buğday yetiştirilen önemli alanlardır. Tahıllardan en çok buğday, arpa ve mısır yetiştirilmektedir. Ancak Ege bölgesinin alüvyal ovalarındaki çiftçiler ekonomik değeri daha yüksek olan tarım ürünleri yetiştirilmesine öncelik vermektedir. Kıyı Ege bölümünde yetiştirilen tarım ürünleriyle, İç Ege bölümünde yetiştirilen tarım ürünleri birbirinden farklıdır. Kıyı Ege'de zeytin, üzüm, incir, turunçgil gibi ürünler üretilirken, İç Batı Anadolu bölümünde ise buğday, arpa gibi tahıl ekimi artış göstermekte ve yetiştirilen ürünler bölge mutfağında belirleyici rol oynamaktadır. Ayrıca bölge illerinde yetiştirilen fasulye, nohut, bezelye ve börülce gibi baklagiller de yöre mutfağında sıklıkla kullanılmaktadır.

Ege bölgesi mutfağının en önemli zenginliklerinden biri de deniz ürünleridir. Ege'de avlanan kefal, barbunya, çipura, iskorpit, kalkan, lüfer, levrek gibi balıklar kıyı illerinde oldukça bol tüketilen ve mutfaklarda sıklıkla yer verilen türlerdir. Ege bölgesinin özellikle kıyı bölümü illerinde yalnızca balık değil; midye dolma, kalamar, karides, ahtapot gibi birçok deniz ürünü yaygın olarak tüketilmektedir. Bölgede hayvancılık çok fazla gelişmemiştir. Meraların daralması sonucunda hayvan: sayısında önemli azalışlar meydana gelmiştir. Kıyı kesimde daha çok kıl keçisi, tiftik keçisi ve koyun; iç kesimlerde sığır ve manda besiciliği yapılmaktadır. Bölgede kümes hayvancılığı ve arıcılık da yapılmaktadır.

Ege bölgesinde genel olarak üç öğün yemek yenilmektedir. Tüm öğünlerde iç kesimlerde kalan iller ile kıyı kesimindeki illerin yemek tercihleri farklılık göstermektedir. İzmir, Aydın, Manisa ve Muğla'da sabah kahvaltılarında peynir çeşitleri, zeytin, zeytinyağı, reçel, yumurta, domates, salatalık, biber ve bazlama tüketilirken, Afyon, Uşak, Kütahya ve Denizli illerinde ise bu ürünlere ek olarak daha çok çorba, börek, bükme, haşhaş ve tereyağı tercih edilmektedir. Öğle ve akşam yemeklerinde ise kıyı kesimlerde, hafif olan çorba, et veya balık yemekleri ve zeytinyağlı sebze yemekleri tüketilirken, iç kesimlerde ise çorbaya ek olarak kebaplar, güveç ve pilav çeşitleri de tercih edilmektedir. Bölge illerinden Kütahya ve çevresinde üç öğün dışında yaz günlerinde ikindi kahvaltısı, uzun kış gecelerinde ise yat geber yemeği ve yatsılık olarak adlandırılan öğünler bulunmakta ve bu öğünlerde daha çok kahvaltılık yiyecekler tüketilmektedir (Özdoğan, 2016: 181-182).

2.2.2.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı

Adını coğrafi konumundan almakta olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi yurdumuzun güney doğusunda bulunmaktadır. Türkiye topraklarının %8'lik bölümüne sahip olan bölge, yüz ölçümü bakımından en küçük bölgedir. Düzlüklerden oluşan bölge, plato ve ovalarla kaplıdır. Bölgenin doğal bitki örtüsü Bozkır bitkilerinden oluşmaktadır. Karacadağ volkan konisi ile bölge Orta Fırat ve Dicle olmak üzere iki bölüme ayrılmaktadır. Bölgenin batısında yer alan Orta Fırat bölümünde Akdeniz iklimin etkileri görülmektedir. Bu durum yazların sıcak ve kurak; kışların ise, ılıman ve yağışlı geçmesinde etkili olmaktadır. Bölgede batıdan doğuya gidildikçe, Dicle bölümünde deniz etkisi azalmakta ve karasal iklim etkileri hissedilmektedir. Bu bölümde kışlar soğuk ve yağışlar kar şeklinde olup yazlar kurak geçmektedir. Kaynağını Doğu Anadolu Bölgesi'nden alan Fırat nehri bölgenin iki önemli akarsuyundan biriyken diğer önemli akarsu ise Dicle Nehridir. Her iki akarsu da Basra Körfezi'ne sularını boşaltırlar. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde; Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt, Şanlıurfa ve Şırnak: olmak üzere toplamda dokuz il bulunmaktadır.

Toplumların beslenme kültüründe, yaşanılan çevrenin ve ekonomik yapıların şekillendirdiği gündelik pratiklerin çok önemli bir etkisi bulunmaktadır. Tarihsel süreç boyunca ticaret, savaşlar, göçler ve teknolojik gelişmeler yeni yiyecek çeşitlerinin ortaya çıkıp yayılmasında ve tanınmasında oldukça etkili olmuştur. Ayrıca farklı kültürlerle olan etkileşim de toplumların yemek kültürlerinde değişikliğe yol açmıştır (Güler, 2007: 22).

Güneydoğu Anadolu bölgesi hem 'Bereketli Hilal' adı verilen bölgede yer almakta hem de farklı birçok medeniyete ev sahipliği yapması nedeniyle mutfak kültürünün çeşitlilik kazandığı en önemli bölgelerden biri olarak görülmektedir. Bu bölgede kültürel etkileşim daha çok, özellikle Türkler ile Arapların uzun yıllar boyunca beraber yaşamalarından kaynaklanan Arap beslenme kültürünün etkileri olarak göze çarpmaktadır. Arap kültürünün bölge mutfağına etkisi ise daha çok, baharatlı yiyeceklerde ve acı biber kullanımında olmuştur. Bölgede hem farklı yörelerde yapılan yemekler hem de Suriye'den mutfağa geçmiş olan yemeklerin var olduğu görülmektedir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 119).

Bitkisel ve hayvansal ürünlerin dengeli bir şekilde kullanıldığı bir mutfak olan Güneydoğu Anadolu mutfağı Türk mutfak kültürü içinde önemli bir yer tutmaktadır. Güneydoğu Anadolu bölgesinin geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. İç Anadolu bölgesinde olduğu gibi tarım alanlarının çok büyük bir bölümüne tahıl ekilmektedir.

Güney Doğu Anadolu Bölgesi, buğday yetiştirilen önemli alanlardan biridir. Makarnalık durum buğdayı da bölgede yetiştirilmektedir (Yavuz, 2005). Bölge mutfağında etten sonra en çok kullanılan ürünler; tarımının bol yapıldığı buğday ve arpadır. Ayrıca yine bölgede fazlaca tarımı yapılan nohut, mısır, mercimek, pirinç de yöre mutfağında önemli yer tutmaktadır (Günay Aktaş, 2016: 35-56).

Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulunan illerin yemekleri birbirlerine oldukça benzemektedir. Yapılan yemeklerin temelini et, buğday ürünleri, bakliyat ve sebze oluşturmaktadır. Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP) sayesinde, sulama olanaklarının geliştiği bölgede sebze ve meyve üretimi eskiye nazaran daha çok gelişim göstermiştir. Bölgenin ürün çeşitliliği ve deseninde bağcılık, ceviz, antepfıstığı, badem, kuru üzüm, nar gibi meyveler ve her türlü sebze üretimi, hububat ürünleri, yağlı tohumlar, baharat ve şifalı bitkilerin üretimi ön plana çıkmaktadır (Bengisu, vd., 2010). Ayrıca bölgede yoğun olarak üretilen sebze ve meyveler; domates, acur, biber, patlıcan, kabak, karpuz, ıspanak, kuru soğan, sarımsak, havuç, şalgamdır (Kılıç, 2016: 101-119; Gökçe, 2016: 132-150).

Güneydoğu Anadolu bölgesinde hayvancılık önemli bir yer tutmakla beraber daha çok küçükbaş hayvancılık yaygındır. Bölgede düzlükler geniş yer kapladığı ve Bozkırlar yayılış gösterdiği için küçükbaş hayvan: beslenir. Bu yüzden bölge genelinde yapılan yemeklerde kırmızı et olarak koyun eti daha fazla tercih edilmektedir. Bölgede tiftik keçisi beslenmekte, manda ve deve yetiştiriciliği ve arıcılık da yapılmaktadır. Bölgede denizin bulunmaması nedeniyle balıkçılık gelişmemiştir ve sadece akarsu ve göllerde tatlı su balıkçılığı yapılmaktadır.

Güneydoğu Anadolu bölgesinde, zaman zaman değişiklik gösterse de temelde sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğün yemek yenilmektedir. Bu değişiklikler; kış aylarında öğle yemeğinin akşam yemeğiyle birleşmesi veya uzun kış akşamlarında yatsı sonrasında bir ara öğün yenmesi şeklindedir. Bölge kahvaltılarında tüm bölgelerde tüketilen peynir çeşitleri, zeytin, bal, reçel, kaymak gibi ürünler yenmekte ve bu ürünlere ek olarak çorbalar, kelle paça, katmer, börekler, büryan kebabı ve ciğer dürüm de tüketilebilmektedir. Bölgede yapılan öğle ve akşam yemekleri birbirleriyle benzerlik göstermektedir. Çorba çeşitleri, sebze ve et kebapları, sarma ve dolmalar, pilav çeşitleri ve tencere yemekleri bu iki öğünde de tercih edilmektedir. Bölgede görülen dördüncü öğün ise; yat geber yemeği veya yatsılık olarak adlandırılan öğündür. Bu öğün uzun kış akşamlarında görülmekte olup, daha çok pestil, cevizli sucuk, antep fıstığı, çiğ köfte, kahvaltılık, çorba ve meyve çeşitlerini kapsamaktadır (Bekâr, 2016: 121-122) (Resim

5.6). Ayrıca, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Şanlıurfa (18 tane) ve Gaziantep (12 tane), Türkiye'nin gastronomi alanında en çok coğrafi işarete sahip illeridir (Yayla, Ekincek ve Günay Aktaş: 2018: 1342).

2.2.2.5. İç Anadolu Bölgesi Mutfağı

Yurdumuzun orta bölümünde yer alan İç Anadolu Bölgesi'ne, konumundan dolayı, Orta Anadolu Bölgesi de denmektedir. Konya bölümü, Yukarı Sakarya bölümü, Orta Kızılırmak bölümü ve Yukarı Kızılırmak bölümü olmak üzere dört bölümden oluşmaktadır. İç Anadolu Bölgesi'nin yüz ölçümü 151.000 km²'dir ve bu alan Türkiye topraklarının %21'ine denk gelmektedir. Karasal iklim özelliklerinin hâkim olduğu İç Anadolu Bölgesinde yazlar sıcak ve kurak; kışlar ise soğuk ve yağışlıdır. Bölgeye en çok yağış ilkbaharda düşmekte ve kışın daha çok kar yağmaktadır. Gece-gündüz ve yaz-kış arasındaki sıcaklık farkı oldukça fazladır. Doğal bitki örtüsü, yaz kuraklığından dolayı alçak kısımlarda Bozkırlardan, yüksek kesimlerde ise kuru ormanlardan oluşur. Bölge yer şekilleri açısından sade bir görünüme sahiptir ve platolar en çok bu bölgededir. İç Anadolu Bölgesinde; Aksaray, Ankara, Çankırı, Eskişehir, Karaman, Kayseri, Kırıkkale, Kırşehir, Konya, Nevşehir, Niğde, Sivas ve Yozgat olmak üzere toplamda 13 il bulunmaktadır.

Bir toplumun yeme içme alışkanlıkları, yalnızca bölgenin sahip olduğu coğrafik, tarımsal ve sosyo-kültürel özelliklerinden değil, aynı zamanda farklı toplumlarla olan etkileşiminden de etkilenmektedir (Baysal, 2001). Anadolu tarihsel süreç içerisinde ilk çağlardan beri farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan ve farklı kültürel çeşitlilikleri içeren önemli bir bölgedir. Kültürel çeşitliliğin oldukça fazla hissedildiği çeşitliliklerden biri de bölge yemek kültürüdür (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 42). Orta Asya'dan gelen Türklerle birlikte Türk mutfağına giren yoğurt, bulgur, pastırma ve tarhana gibi ürünler de İç Anadolu mutfak kültürü için temel bileşenleri oluşturmaktadır.

İç Anadolu bölgesi mutfağı, zengin ürün çeşitliliği ve tarihsel süreç içinde farklı kültürlerle olan etkileşimiyle farklılaşan zengin bir mutfaktır. Coğrafi özellikleri nedeniyle özellikle tahıl tarımına elverişli olan ve küçükbaş hayvancılığın ön planda olduğu bir bölge olan İç Anadolu bölgesinin ekonomisi tarıma dayanmaktadır. Bölgede, ekili-dikili alanların oranı oldukça yüksektir ve ilk sırada olan Marmara Bölgesi'ni takip etmektedir.

İklimin yarı kurak özelliğine rağmen, tarım için oldukça geniş alanlar ayrılmaktadır. Tarım için ayrılan alanların büyük bir kısmında, yer şekilleri ve uygun

iklim koşulları nedeniyle tahıl yetiştirilmektedir ve ülkemiz genelinde tahıla ayrılan toprakların hemen hemen yarısı bu bölgededir. Tahıl ambarı olarak nitelendirilen bölgede üretilen tahıllar, bölge mutfağını büyük oranda etkilemiştir Bölgede yapılan tahıl ve buğday üretiminin etkisi hamur işleriyle yöre mutfağında görünmektedir. Bölge mutfağında yer alan yemeklerde buğday, bulgur ve patates önemli yer tutmaktadır (Günay Aktaş, 2016: 35-56). İç Anadolu bölgesi oldukça büyük bir alanı içine aldığından, bölge illerinde yapılan yemekler de farlılık göstermektedir.

İç Anadolu bölgesinde yetişen tahıllar içindeki en büyük payı buğday almaktadır. Buğdaydan sonra en geniş alanların ayrıldığı bir tahıl olan arpa ekiminde de yine İç Anadolu Bölgesi ön plana çıkmakta ve malt arpası da bölgede yoğun olarak üretilmektedir. Bölgede üretilen ve bölge mutfağının oluşumunda etkili olan diğer tahıllar da yulaf, çavdar ve mısırdır. Tüm bu tahıllar bölge yemekleri yapımında sıklıkla kullanılmaktadır. İç Anadolu bölgesi mutfağında yine yoğun olarak kullanılan ve bölgede yetişen birçok baklagiller bulunmaktadır. Özellikle fasulye, kırmızı ve yeşil mercimek, nohut ve bezelye ön plandadır.

Sulama olanaklarının yetersiz olması nedeniyle İç Anadolu bölgesinde sebze tarımı yeterince gelişmemiştir. Bölgenin sulanabilen bölümlerinde şeker pancarı tarımı yapılır. Şeker pancarı ve elmanın en fazla üretildiği bölgedir. İç Anadolu bölgesinde en fazla yetişen sebze ve meyveler; kavun, marul, roka, kuru soğan, havuç, turp, patates, patlıcan, kabak, lahana, pırasa, ıspanak, yer elması, armut, şeker pancarı, badem, çekirdekli kuru üzüm ve elmadır (Kılıç, 2016: 101-119; Gökçe, 2016: 132-150). İç Anadolu Bölgesi illerinde en çok yetiştirilen yağ bitkileri ise ayçiçeği ve aspirdir (Çalışkan, 2013: 18).

İç Anadolu bölgesinde step alanlarındaki otlaklar daha çok küçükbaş hayvan: yetiştirmek için uygun olmakla birlikte bölgede küçükbaş hayvancılık oldukça gelişmiştir. Kurak iklimi, bitki örtüsünün bozkır olması ve düzlüklerin önemli yer kaplaması da küçükbaş hayvancılığın yaygınlaşma nedenleridir. Bölgenin güneyinde ve batısında küçükbaş hayvancılık yaygınken, daha soğuk ve nemli olan kuzeyde ve doğuda büyükbaş hayvancılık daha yaygındır. Ülkemizde tiftik keçisi en çok İç Anadolu bölgesinde yetişir. Bölgede kümes hayvancılığı ile arıcılık da gelişmiştir. Bölgede ayrıca deve yetiştiriciliği ve yumurta tavukçuluğu az da olsa yapılmaktadır. Denizden uzak İç Anadolu Bölgesi'nde balıkçılık gelişmemekle birlikte, bölge sınırları içinde bulunan göller de tatlı su balığı yetiştiriciliği yapılmaktadır.

İç Anadolu bölgesi genelinde sabah, öğle ve akşam olmak üzere, günde üç öğün yemek yeme alışkanlığı bulunmaktadır. Günümüzde bölge kahvaltı sofralarında genellikle, peynir, zeytin, kaymak, reçel, tereyağı, yumurta, domates, patates kızartması gibi yiyecekler bulunmaktadır. Öğle sofralarında ise pratik olarak hazırlanan, çorba, pilav, makarna, salata gibi, yiyecekler tercih edilmektedir. Akşam sofraları en önemli öğün olarak nitelendirilmektedir. Bölge illerinin birçoğunda, bu öğünlere ek olarak, gece yatma vaktine yakın "yat geber yemeği" ve "uykuluk" adı verilen öğün de vardır.

2.2.2.6 Marmara Bölgesi Mutfağı

Marmara Bölgesi ülkemizin kuzeybatısını oluşturur ve yüz ölçümü bakımından %8,5'lik pay ile altıncı büyük bölgemizdir. Bölge sınırları içerisinde yer alan Marmara Denizi, bölgeye adını vermekte ve İstanbul ve Çanakkale boğazları bu bölgede yer almaktadır. Ülkemizin İstanbul Boğazı'nın batısında, Marmara denizi ve Çanakkale Boğazı'nın kuzeyinde kalan topraklarına Trakya adı verilir. Ülkemizin ortalama yükseltisi en az olan bölgesidir. Marmara Bölgesinde Akdeniz iklimi ile Karadeniz iklimi arasında bir geçiş iklimi hâkimdir. Bölge; Yıldız, Ergene, Çatalca-Kocaeli ve Güney Marmara bölümlerinden oluşmaktadır. Bölgenin güney bölümleri Akdeniz iklimi özelliklerini yansıtırken; kuzey bölümleri Karadeniz ikliminin özelliklerini yansıtır. Bölgenin iç kesimlerinde karasal iklim özelliği görülmektedir. Bölgede en çok yağış kış aylarında görülmektedir. Akdeniz ve Ege bölgelerine nazaran yıllık ortalama sıcaklık daha düşüktür. Trakya'da ise karasal iklim özellikleri görülmekte ve kışlar daha soğuk, yazlar daha sıcak geçmektedir. Trakya'da Bozkırlar, Kuzey Marmara'da ormanlar ve Güney Marmara'da maki bitki örtüsü yaygındır. Bölgede yer alan şehirler; Balıkesir, Bilecik, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, Kırklareli, Kocaeli, Sakarya, Tekirdağ: ve Yalova'dır.

Tarihsel süreç içerisinde pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış ve imparatorlukların başkentleri olmuş kentleri barındıran Marmara Bölgesinin mutfağında Osmanlı yemek kültürü önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca farklı kültürlerle olan etkileşim, bölge mutfağının zenginleşmesine katkı sağlamıştır.

Yıllardır yoğun bir göç hareketi yaşayan ve hala da göç almaya devam eden Marmara bölgesinin sosyal ve kültürel yapısı sürekli olarak değişmektedir. Kent nüfusunun en fazla olduğu bölge olması ve sürekli olarak farklı bölgelerden göç alması, bölge mutfağında çeşitliliği sağlamakta ve karma bir mutfak kültürü ile daha çok zenginleşmektedir. Karma bir mutfak kültürü ile zenginleşmiş olmakla beraber

özgünlüğünü ve yerelliğini korumayı başaran ender mutfaklardan biridir. Ege ve Akdeniz'in zeytin ve zeytinyağı kültürünü, Anadolu'nun bol tahıllı lezzetleri ile Doğu'nun etli lezzetlerinin bir araya geldiği Marmara bölgesi mutfağında, yemeğe malzeme olabilecek her türlü ürünü bulmak mümkündür.

Marmara bölgesinin bir geçiş iklim karakterine sahip olması ve coğrafi özelliklerinde yaşanan çeşitlilik yemek kültürüne de yansımaktadır. Bölge mutfağında hayvancılık, balıkçılık, tahıllar, sebze ve meyveler olmak üzere her çeşit ürün bulunmaktadır. Marmara bölgesinde Akdeniz ikliminin etkilerini gösterdiği yerlerde yetiştirilen zeytin, zeytinyağı üretiminde ön plana çıkmakta ve yemeklerde zeytinyağı kullanımı yoğun olan bir mutfak görülmektedir. Marmara ile Ege arasındaki bir geçiş bölgesi olan Güney Marmara, sebze ve ot yemekleri açısından oldukça zengindir. Marmara'nın batısında yer alan illerde bitkisel yağ yapımında kullanılmak üzere yetiştirilen ayçiçeği, ülke potansiyelinin yaklaşık %80'lik kısmını karşılamaktadır. Trakya bölgesi de Marmara mutfak kültürü içinde önemli bir unsur olmakla birlikte, yoğurt ve peynir kültürü zengin bir bölümdür.

Yüz ölçümüne göre ülkemizde ekili-dikili alanın en fazla olduğu bölge Marmara bölgesi olmasına rağmen, nüfusun çok olması nedeniyle ihtiyaçları karşılayamamakta ve diğer bölgelerden ürün alınmasına neden olmaktadır. Ülkemizin en önemli buğday tarım alanlarına sahip Trakya Yarımadası'nın iç kesimleri buğday yetiştirilen önemli alanlardan biridir. Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ'da fazlaca buğday yetişmekte ve etkileri bölge mutfağında fazlaca görülmektedir. Ayrıca en önemli çeltik tarım alanları arasında yer alan bölgede pirinç üretimi ve kullanımı yoğundur. Bölgede yetiştirilen diğer önemli tahıllar ve baklagiller; arpa, yulaf, çavdar, fasulye, nohut, bezelye, börülce ve bakladır. Özellikle bakla ekim alanının büyük bir oranını Güney Marmara elinde tuttuğu için üretimin büyük bölümünü de yine burası sağlamakta ve toplam alan ve üretim miktarının yaklaşık % 60'ını karşılamaktadır (Günay Aktaş, 2016: 35-56).

Bölgede Akdeniz iklimi, Karadeniz iklimi ve karasal iklim olmak üzere farklı iklim türlerinin görülmesi, tarımsal ürünlerde çeşitlilik yaratmıştır. Yoğun olarak yetiştirilen sebze ve meyveler; domates, salatalık, biber, patlıcan, kabak, karpuz, lahana, pırasa, marul, enginar, ıspanak, pazı, semizotu, nane, karnabahar, brokoli, kuşkonmaz, soğan, sarımsak, pırasa, havuç, kereviz, pancar, patates, üzüm, elma, çilek, armut, şeftali, ceviz, kiraz, kestane, zeytin, fındık ve çeşitli otlardır (Kılıç, 2016: 101-119; Gökçe, 2016: 132-150).

Marmara bölgesinde genel olarak ahır hayvancılığı yapılmaktadır. Tüketici toplumun üretici toplumdan daha fazla olması ve bölgedeki yer şekilleri ve hava şartları da ahır hayvancılığının gelişmesine katkı sağlaması ile ahır hayvancılığının gelişimini ön plana çıkarmıştır. Bölgede ahır hayvancılığı çok olsa da Yıldız dağları bölümü, Tekirdağ, Balıkesir ve Çanakkale bölgelerinde mera hayvancılığı da yoğun olarak yapılmaktadır. Marmara bölgesinde hayvancılık için gerekli otlaklar az olmasına rağmen hayvancılıkta verim yüksektir. Bu bölgede büyükbaş hayvancılığına nazaran daha çok küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Ayrıca kümes hayvancılığında da her geçen gün önemli artışlar görülmektedir. Diğer taraftan İstanbul, Gemlik ve Bursa'da ipekböcekçiliği yapılmaktadır.

Marmara bölgesinde balıkçılık bölgenin ekonomik etkinlikleri arasında yer alır. Marmara Denizi ortalama üretimin %10'unu karşılamaktadır. Balıkların mevsimlere göre yaptığı göçler nedeniyle boğazlarda balıkçılığa elverişli alanlar oluşur ve balıkçılık yoğun olarak yapılır. Bölgenin tatlı su kaynakları küçük ölçekte olmasına rağmen üretim açısından verimli ve zengindir (Doğan, 2015: 32). Marmara'da; hamsi, istavrit, kefal, sardalya, lüfer, mezgit, mercan, çipura gibi balıklar sık olarak avlanmakta ve bölge mutfağında önemli yer tutmaktadır. Ayrıca kum midyesi, kara midye, karides ve istiridye, Marmara Denizi'ne özgü öne çıkan türlerdir (denizticaretodasi.org.tr, 2017).

Klasik Türk mutfağı öğünlerinin hâkim olduğu Marmara bölgesi mutfağında günün en önemli öğünü kahvaltıdır ve özellikle ekmek, peynir, zeytin, yumurta, tereyağı, domates, salatalık ve sucuk kahvaltıda sıklıkla tüketilen ürünlerdir. Öğlen yemeklerinde çok ağır olmayan zeytinyağlı yemekler ve börekler daha çok tercih edilmektedir. Temel motivasyonu muhabbet olan akşam yemeklerinde ise besin öğelerinin dağılımına ve kullanıma oldukça önem verilir. Hem et hem de ot yemekleri bölge mutfağında akşam yemeklerinde sıklıkla tercih edilmektedir (Mil, 2016: 45).

2.2.2.7. Karadeniz Bölgesi Mutfağı

Ülkemiz topraklarının %18`ini kaplayan Karadeniz Bölgesi, yüzölçümü bakımından Türkiye'nin en büyük üçüncü bölgesidir. Adını aldığı Karadeniz kıyısında bir şerit halinde uzanmakta ve Batı Karadeniz, Orta Karadeniz ve Doğu Karadeniz olmak üzere üç bölümden oluşmaktadır. Türkiye'nin en fazla yağış alan bölgesi olan Karadeniz bölgesinde her mevsim yağışlı geçmektedir (Öztürk ve Karabulut, 2017: 2). Doğu ve Batı Karadeniz bölümlerine en çok yağış sonbaharda düşerken, Orta Karadeniz bölümüne en çok yağış kış aylarında düşmektedir. Kıyı bölümünde yer alan iller bütünüyle Karadeniz

iklimi etkisi altındadır. Yaz ayları serin, kış ayları ise ılık geçer. Kıyı kesim ile iç bölümler arasında sıcaklık farkları belirgindir. Kıyıdaki dağların denize bakan yamaçları, çok daha fazla yağış aldığı için bölge gür ormanlarla kaplıdır. İç kesimlerde ise, dağların güneye bakan yamaçları, daha az yağış almakta ve soğuğa dayanıklı ağaç türleri ile Bozkır bitki örtüsü görülmektedir. Karadeniz Bölgesi; Kastamonu, Düzce, Bolu, Zonguldak, Sinop, Bartın, Karabük, Samsun, Ordu, Tokat, Amasya, Çorum, Trabzon, Giresun, Rize, Artvin, Gümüşhane ve Bayburt şehirlerinden oluşur.

Dünyadaki mutfak kültürlerini belirleyen en önemli faktörlerden biri; bölgelerin bulundukları coğrafya ve iklimsel özelliklerdir. Günümüzde farklı coğrafyalarda binlerce yılda oluşturulan mutfak kültürleri artık karşılıklı etkileşim içindedir. Kültürel etkileşimden etkilense de Karadeniz Mutfağı, kendine özgü yapısını korumaktadır.

Karadeniz bölgesinde tarım için elverişli düzlük alanlar bulunmamakla beraber bölgede yer alan tarım alanların dar olması ve iklim özelliklerinin getirdiği şartlar nedeniyle sebze üretimi sınırlı ölçüde yapılabilmektedir. Bölgenin her mevsim yağış alması mutfak kültürüne doğrudan etki yapmıştır. Karadeniz'in kıyı bölümünde kuraklığın olmamasına bağlı olarak bölgede buğday yetiştirilememektedir ve bu nedenden dolayı temel gıda olan buğdayın yerini mısır almaktadır. Kıyı kesimlerde temel ekonomik faaliyet tarım iken, iç kesimlerde hayvancılıktır. Kıyı kesim ile iç kesim arasındaki iklim farklılıkları nedeniyle yetiştirilen tarım ürünleri de farklılık göstermektedir.

Karadeniz Bölgesi'nin kendine özgü olan mutfağının şekillenmesinde; halkın yaşam şekli ve bölgede yetiştirilen ürünler ön plandadır. Karadeniz Bölgesi'nin iç kesimleri buğday yetiştirilen önemli alanlardır. Ancak yaz mevsiminde yağışın olduğu, bağıl nemin % 70'i bulduğu Karadeniz Bölgesi'nde Zonguldak, Rize, Trabzon, Giresun ve Ordu illeri buğday tarımı için uygun değildir. Buğday tarımı yapılamayan bölgede sulama yapmadan yetiştirilebilen bir tahıl olan mısır, Karadeniz mutfağında çok sık olarak kullanılmakta, yemek ve özellikle ekmek yapımında buğdayın yerini almaktadır. Bölge mutfağında fazlaca görülen bir tahıl olan mısır, öğütülmüş mısır ve mısır unu olarak yemeklerde ana madde ve katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (Şişman, 2009: 238). Karadeniz mutfağının oluşumunda etkili olan bir diğer tahıl ise pirinçtir. Türkiye'de en önemli çeltik tarım alanları arasında Orta Karadeniz Bölümü'nde Sinop, Samsun ve Çorum yer almakta ve bölge mutfağında yapılan yemeklerde sıklıkla pirinç kullanılmaktadır. Karadeniz'de yetiştirilen çeşitli baklagillerin bölge mutfağına olan

etkisi incelendiğinde, en çok kullanılan baklagillerin fasulye, nohut, mercimek, bezelye ve bakla olduğu görülmektedir.

Karadeniz mutfağı yemeklerinin de ot ağırlıklı olduğu görülmektedir. Özellikle bölgenin kıyı kesimlerinde ot, yapraklar ve deniz ürünleri mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Karalahana başta olmak üzere pazı, çalıçiçeği, mendek, kuzukulağı, ısırgan, madımak, kabalak, sakarca, merevcen ve pancar çiçeği yemeklerde oldukça fazla kullanılmaktadır (Demirel ve Ayyıldız, 2017: 2). Karadeniz bölgesinde yoğun olarak üretilen sebze ve meyveler; domates, biber, patlıcan, bamya, kabak, lahana, karalahana, pazı, enginar, ıspanak, taze fasulye, soğan, sarımsak, pırasa, turp, pancar, patates, elma, üzüm, kivi, şeftali, ceviz'dir (Kılıç, 2016: 101-119; Gökçe, 2016: 132-150). Karadeniz bölgesinde en önemli karakteristik bahçe bitkileri; çay ve fındık'tır.

Karadeniz bölgesinde hayvancılık önemli bir ekonomik faaliyettir. Bölgede kıyı kesiminde bitki örtüsünün gür olması, yüksek dağ çayırlarının varlığı ve engebeli bir araziye sahip olması ve nemli iklim sebebiyle büyükbaş hayvancılık yapılır. Küçükbaş hayvancılık ise bölgenin iç kesimlerinde yaygındır. Arıcılık faaliyetlerinin de yapıldığı bölgede özellikle Rize-Anzer yöresinin balları oldukça önemlidir. Bölgede büyükbaş hayvancılık, arıcılık ve balıkçılık yapılmakta ve hayvancılık önemli bir geçim kaynağı olmaktadır. Hayvansal besinlerden süt, yoğurt, yumurta, tereyağı, süzme bal, peynir ve çökelek bölge kahvaltılarında ve diğer ürünlerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Karadeniz mutfağının en önemli üç unsuru; çay, fındık ve hamsidir.

Karadeniz bölgesinin en önemli gelir kaynaklarından biri de su ürünleridir. Karadeniz Bölgesi'nin iş imkânlarının yeryüzü şekilleri nedeniyle biraz kısıtlı olması, insanları denizcilik faaliyeti yapmaya mecbur etmiştir. Bu nedenle balıkçılık da gelişmiştir. Yaklaşık 200 civarında balık türü olan ve balık potansiyeli açısından zengin bir bölge olan Karadeniz, Türkiye balık üretiminin yaklaşık %70'ini karşılamaktadır (Kaya, 2016: 204). Karadeniz'de hamsiden sonra istavrit, mezgit, kefal, palamut, barbunya ve lüfer türleri en fazla bulunan balıklardır. Karadeniz bölgesinde balık, en çok tüketilen yiyeceklerden biri olmakla beraber bölgenin iç bölümlerindeki balık tüketimi, kıyılar kadar çok değildir (Zaman, 2005: 59-60).

Karadeniz bölgesinde üç öğün yemek yenilmektedir. Kahvaltılarda peynir türleri, zeytin, bal, tereyağı, reçeller, kuymak ve mevsimine uygun taze sebzeler tüketilirken özellikle Doğu Karadeniz illerinde et haşlama ve et kavurma da kahvaltı sofrasında yer almaktadır. Kış aylarında kahvaltı ek olarak çorba çeşitleri de tercih edilmektedir. Öğle

yemekleri için özellikle yemeklerin yapılmadığı bölgede, akşamdan kalan yemekler veya sabah kahvaltısından kalan ürünler tüketilmektedir. Akşam yemeklerinde ise; ana yemek olarak et, tavuk veya balık yemekleri tercih edilmekte ve yan yiyecekler olarak mevsimine uygun ürünler yapılmaktadır (Kabacık, 2016: 149). Karadeniz Bölgesi sahip olduğu geniş yemek yelpazesi ile 2018 yılı itibariyle toplam 47 ürünle gastronomi alanında en çok coğrafi işarete sahip bölge konumundadır (Yayla, Ekincek ve Günay Aktaş, 2018: 1341).

2.2.2. Türk Mutfağını Etkileyen Unsurlar

Her mutfakta olduğu gibi Türk mutfağını da etkileyen birçok unsur bulunmaktadır (Germov ve Williams, 2017: 5). Bu unsurların hepsi mutfağın şekillenmesinde etkili olsa da içlerinden bir kısmının etkisi diğerlerine kıyasla çok büyüktür. İnsanlar yaşamlarını idame ettirebilmek için ihtiyaç duydukları besinleri çeşitli gıda maddelerinden elde edebilirler; fakat insanlar seçim yaparken sosyal, ekonomik ve kültürel faktörleri göz önünde bulundurmaktadır (Ma, 2015: 198). Türk mutfağının gelişimini doğrudan etkileyen en önemli unsurlar (Büyükokutan Töret, 2017: 29; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 195); coğrafya, kültür, din, ekonomik gelişmişlik düzeyi, göç, toplumsal değişim ve kültürlerarası etkileşimdir.

2.2.2.1. Coğrafya

Yaşanılan fiziki ve sosyal coğrafya bir toplumun mutfak kültürünü yakından etkilemektedir (Çetin, 2006: 108). Aynı coğrafyada birden fazla devlet kurulsa da o bölgedeki yemek içeriklerinin değişmemesinin nedeni coğrafyanın onlara sunduğu ürünlerin sınırlı olmasıdır. Diğer bir deyişle, siyasi coğrafyadaki değişimler kültürel coğrafyaya aynı hızda ve oranda yansımamaktadır (Çetin, 2006: 115-116).

Türk mutfağının bu kadar zengin olması Osmanlı'nın geniş bir coğrafyaya hükmetmiş olmasından kaynaklanmaktadır (Solmaz ve Dülger Altıner, 2018: 111). Türkiye'nin sınır komşusu olduğu ülkelerin mutfak kültürü ülke sınırına yakın illerde de görülmektedir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 119-120). Dolayısıyla, coğrafyaya göre yemek yemek, yani belirli yöreye özgü ürünleri, tarifleri veya usulleri bilmek veya tüketmek insanlar için doğal bir durumdur (Montanari, 2006: 75). Bir milletin yaşadığı coğrafya, tüketilecek yemek ve içeceklerin fiyatları üzerinde bile etki etmektedir. Mezopotamya'da şarap tüketiminin bira tüketiminden az olmasının nedeni şarabın

dağlardan ovalara taşınmasının maliyetli olmasıdır. Bu nedenle şarap içmeye sadece zenginlerin gücü yetmiştir (Beşirli, 2010: 165).

Türk mutfağındaki yöresel farklılıkların oluşmasında Türkiye'de görülen farklı iklim türleri etkilidir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 565). Coğrafya ve iklim insanların yaşadıkları yerde yetiştirilen ürünleri etkilemekte; bu da bireylerin lezzet anlayışlarını etkileyerek toplumun damak tadının oluşmasına neden olmaktadır (Ustaahmetoğlu, 2015: 128). Türk yemekleri coğrafi bölgelere göre farklılıklar göstermektedir (Önçel, 2015: 36). Her bölgenin kendine özgü beslenme kültürü ve pişirme teknikleri vardır (Maviş, 2003: 58). Her ne kadar yemek isimleri aynı olsa da yemeğin içeriğinde yer alan malzemeler ve miktarları farklılık göstermektedir. Bu nedenle, insanlar özellikle yöresel yemeklerin özgün tadını algılayabilmek için mutlaka o ürünün anavatanına gitmelidir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 23). Bu bağlamda, her coğrafyaya özgü ürünlerin coğrafi tescillerinin yapılması ülkenin mutfak kültürüne fayda sağlayacaktır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 580).

2.2.2.2.Kültür

Tanımlanması zor bir terim olan (Spencer-Oatey, 2012: 1) kültür, bir toplumun sahip olduğu maddi ve manevi unsurların toplamı olarak tanımlanabilir (Arlı ve Gümüş, 2008: 144-145). Bir toplumun kültürünün oluşmasında, özellikle o toplumun konuşma ve yazı dili, gelenekleri, değerleri, ahlak anlayışı, örf ve adetleri, töreleri, ekonomik anlayışı, sanat anlayışı (Arslanoğlu, 2000: 248) ve yemek (Koca ve Yazıcı, 2014: 36; Arlı ve Gümüş, 2008: 145) önemli unsurlardır. Gıda alımlarını etkileyen önemli unsurlar insanların gelir durumu, dini yaşam tarzları ve kültürel faktörlerdir (Heiman, Just, McWilliams ve Zilberman, 2004: 11). Ayrıca, yiyeceklerin üretimi ve tüketimi genel olarak kültürün öğeleri olan gelenekler ve inançlarla ilişkilidir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 16). Diğer taraftan, yemek yemek bir alışkanlık oldığı için her toplumun alışkanlıkları birbirilerinden farklılık göstermektedir. Yiyecek maddelerinin üretim öncesi, sırası, sonrası ve kullanımındaki eylemlerin kültür kavramı kapsamında ele alınması gerekmektedir (Beşirli, 2010: 159-160). Ülkemizdeki bölgesel damak tatlarında görülen farklılıkların sebeplerinden biri kültürdür (Ustaahmetoğlu, 2015: 128). Bir toplumun önemli bileşenlerinden biri olan yemek, insanların birbirleriyle ilişki kurmalarında ve kendilerini ifade etmelerinde önemli bir araçtır (Ma, 2015: 195). İnsanların sosyal ilişkileri ve tüketim anlayışları doğrultusunda mutfak kültürü şekillenmektedir.

2.2.2.3. Din

Din yakın coğrafyalarda bile insanların mutfak kültürleri arasındaki farklılıkların oluşmasına sebep olabilmektedir (Cleveland, Laroche ve Hallab, 2013: 964). Dinler hemen hemen her zaman topluma dinsel ögeleri vurgulamak ve sembolize etmek için yiyecekleri kullanmaktadır (Anderson, 2005: 156). Çoğu din yiyecekleri üç temel konuda ele almaktadır. Bunlar, gıdaların; üretimi, tüketimi ve dağıtımı konularıdır. Bu temel konular insanların mutfak kültürüne etki etmekte ve mutfak kültürü içerisinde kullanılacak malzemelerin şekillenmesine yol açmaktadır (Giardo, Bossi ve Messina, 2014: 6). Birçok toplumda din, insanların toplumsal yaşamlarını düzenlemede olduğu kadar yiyecek ve içecek seçimlerini şekillendirmede de en etkili rollerden birini oynamaktadır (Dindyal ve Dindyal, 2003; Bonne, Vermeir, Bergeaud-Blackler ve Verbeke, 2007: 367-368).

Türk mutfağı İslamiyetin kabulüyle köklü değişiklikler yaşamıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 205). İslamiyet ile birlikte Türk mutfak kültüründe yeni uygulama ve gelenekler meydana gelmiştir. Bunlardan en dikkat çekeni Türk mutfağında domuz etinin olmaması ve alkollü içeceklerin diğer komşu ülkelere oranla az olmasıdır (Baysal, 1993). İslam'da şarabın yasak olması nedeniyle Türk mutfağında şarabın yeri yok denecek kadar azdır ama buna karşı İslam şarabı diye adlandırılan pekmez yoğun olarak kullanılmaktadır (Tez, 2012: 277). Türk mutfağında deniz ürünlerinin bazılarının (yengeç, ıstakoz, kurbağa vb.) kullanımının kısıtlı olması İslamiyet'te bunların yasak olmasından dolayı Osmanlı zamanında oluşan mutfak kültüründen kaynaklanmaktadır (Bucak ve Taşpınar, 2014: 554). Günümüzde hala Türk halkının dini açıdan haram olması nedeniyle bu ürünlerden uzak durduğu görülmektedir.

2.2.2.4. Ekonomik Gelişmişlik Düzeyi

Toplumlar ekonomik durumları elverdiği ölçüde beslenmektedir. Her tüketilen yiyecek ve içeceklerin ekonomik bir bedeli bulunmaktadır (Akarçay, 2016: 216). Gelir durumu yüksek olan toplumun tüketim alışkanlığı ile gelir durumu düşük olan toplumların tüketim alışkanlıkları arasında ciddi farklılıklar görülmektedir (Güler, 2010: 28). Tüketimin ve üretimin seyrini etkileyen ekonomik gelişmişlik düzeyi, en çok kendini savaş yıllarında göstermiştir. Özellikle 2. Dünya Savaşı yıllarında yemeğin önemi ön plana çıkmıştır (Onaran, 2015: 169). Savaş haricinde gündelik yaşamda da insanların tüketimini ekonomik düzeyleri belirlemektedir. Gıda tüketim tercihlerini ve harcama miktarlarını bireylerin gelirleri etkilemektedir (Akarçay, 2016: 224). Türkiye'de gıda ve

alkolsüz içecekler hane halkı tüketim harcamalarının %20'sini oluşturmaktadır. Bu kalem insanların en çok harcama yaptıkları kalemler içerisinde ikinci sıradadır. Harcanılan miktar olarak çok büyük bir kalem olan gıda ve alkolsüz içecekler yine bireylerin gelir durumlarıyla orantılı olarak farklılıklar göstermektedir. Gelir durumu iyi olanların beslenme amacıyla tükettikleri ürünler ile gelir durumu düşük olanların tükettikleri ürünler ciddi farklılıklar göstermektedir.

2.2.2.5. Göç

Göç kavramı tanımlanması zor bir kavram olsa da en genel manada nüfusun iki coğrafi konum arasında yer değiştirmesidir (Tümtaş ve Ergun, 2016: 1348). Türk ve Balkan yemek çeşitlerinin benzer olması (Akova, 2016: 283) hem Osmanlı'nın hâkimiyetinde ortak yaşam sürmelerinden (Akova, 2016: 271) hem de Balkanlardan mübadele ile Türkiye'ye yaşanan göçlerden (Bozdağlıoğlu, 2014: 30) kaynaklanmaktadır. İnsanlar mübadele ile sadece eşyalarını değil, aynı zamanda yemek kültürlerini de beraberlerinde getirmişlerdir (Mübadele Mutfağından Lezzetler, 2015). Son 10 yılda savaş nedeniyle Suriye'den Türkiye'ye gelen mülteciler de Türk mutfağını öenmli ölçüde etkilemektedir. İstanbul, Adana, Gaziantep, Hatay gibi Suriyelilerin yoğun olarak yaşadığı iller başta olmak üzere Türkiye'nin pek çok yerinde Arap mutfağına özgü lezzetler insanların gündelik yaşamında yer almaya başlamıştır.

2.2.2.6. Toplumsal Değişim

Toplum, bir coğrafi alana yayılarak ortak bir kültürü kabullenmiş ve kendi devamlılığını sağlayabilmiş ilişkiler bütünüdür (Sağ, 2003: 12). Toplumsal değişim, bu ilişkilerin değişmesi olarak tanımlanabilir (Uça Güneş, 2016: 192). Toplumsal değişim belirli bir topluluğun yapısında veya işleyişinde kalıcı etki bırakan herhangi bir değişimdir (Kibora, 2015). Toplumsal değişim bütün kurumlarda olabileceği gibi yemek kültüründe de yoğun bir şekilde hissedilmektedir (Gürhan, 2017: 562). Gastronomi kapsamında yer alan her bir olgu yeni neslin tüketim algısı, nesnelerin interneti olgusu ve ekonomik paradigmalar çerçevesinde değişim göstermektedir (Kurgun, 2017: 3). Avrupalıların kola içip biftek yemesi, beyaz ekmeğin sadece üst tabaka insanların yediği bir gıda olmaktan çıkması ve Akdeniz ülkelerinde sebzeden çok et tüketilmeye başlaması buna farklı örneklerdir (Montanari, 2006: 84). Gastronomideki yenilik arayışı da toplumsal değişime ayak uydurma çabasının bir sonucudur.

Her geçen gün artan çevre sorunları ve iklim değişikliği gibi tüm dünyayı etkileyen sorunlar toplumun tüketim anlayışında değişikliklere sebep olmaktadır. Bu değişimler

Türk mutfağını da etkilemekte ve farklı yaklaşımlar çerçevesinde yeni üretim modellerinin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Günümüzde sürdürülebilirlik yaklaşımı çerçevesinde yeşil uygulamalar ortaya çıkmaktadır (Işıldar, 2017: 181). Sağlıklı beslenme anlayışı ile insanların içeceklere yönelik talepleri de değişmiştir. Günümüz insanları artık eski usul şekerli içecekler yerine daha sağlıklı ve bilinçli bir anlayışla farklı içeceklere veya içeceklerin hazırlanışındaki yöntemleri değiştirmeye yönelmişlerdir (Yıldız, 2017: 230). Diğer taraftan, günümüz beslenme alışkanlıklarını yanlış bulan insanların tekrar Osmanlı mutfağına ve yöresel yemeklere yöneldikleri görülmektedir (Solmaz ve Dülger Altıner, 2018: 122).

Toplumsal değişmelerden kaynaklı insanların dışarda yemek yeme alışkanlıkları, sayısı artan AVM tarzı yerlerden dolayı hızlı yemek tarzının artması Türk mutfağını derinden etkilemektedir. Türk lokantaları bu nedenle eski Osmanlı yemekleri yerine hızlı yemek tarzı yiyeceklere yönelmişlerdir (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 66). Toplumsal değişimin Türk mutfağındaki yansımalarından bir diğeri ise toplu yemek yeme alışkanlıklarının değişmesidir. Aynı kaptan yemek yemenin yerini sağlık sebeplerinden dolayı ayrı kaplarda yemek yeme alışkanlıkları almıştır (Erdoğdu, 2009).

Küreselleşmenin beslenme üzerinde yadsınamaz bir etkisi bulunmaktadır. Küreselleşme ile birlikte, beslenme maddeleri tüm dünyanın mutfak kültürlerini etkilemiş, bazı besin maddelerini küreselleşmiş ürünler haline getirmiştir. Küreselleşme farklı milletlerin yöresel ürünlerini her millet için ulaşılabilir yapsa da diğer taraftan yöresel ürünlerin kendine özgü yapısının bozulmasına ve milletler arası ortak beğeniye yakınlaşmasına neden olmaktadır. Bu durum toplumların beslenme anlayışının da homojen bir hale gelmesine sebep olabilmektedir (Gürhan, 2017: 562-563).

Buna ek olarak, geçmişten günümüze değişimin de öncüsü olan teknoloji insanların yaşamında önemli bir yere sahiptir (Rao, Monin ve Durand, 2003; Aksoy ve Üner, 2016: 14). Teknolojinin insan beslenmesindeki en önemli etkilerinden belki de en önemlisi ateşin kontrol altına alınmasıdır. İnsanların avcı-toplayıcılıktan, tarıma dayalı beslenmeye geçmesi bile teknolojik gelişmeler ile gerçekleşmiştir. Teknolojideki gelişmeler mutfak akımlarına yön veren önemli bir etken (Ganter, 2004) olduğundan dolayı insanların yaşam tarzını ve dolayısıyla beslenme alışkanlıklarını da değiştirmiştir. Beslenme alışkanlıklarındaki değişiklikler insanların mutfak kültürlerine de yansımıştır. Türk mutfağındaki değişimlerin temel nedenlerinden biri de teknolojik değişimlerdir.

Diğer taraftan gelişen teknoloji Türk mutfak kültüründeki yöresel farkların yok olmasına da yol açmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 563).

2.2.2.7. Kültürlerarası Etkileşim

Türk mutfağının tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Dolayısıyla, Türk mutfağının temellerini oluşturan unsurlardan biri tarihsel birikimdir (Bağıran Özşeker, 2017: 142). Binlerce yıllık bir geçmişi olan Türkler, çok farklı coğrafyalardan öğrendiğini kendi kültürüne adapte etmiş ve tarihinden gelen birikimi mutfağının karakteristik bir özelliği haline getirmiştir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 45). Bu karakteristik özelliği Türk mutfağındaki yemeklerin farklı şekillerde ve farklı malzemelerle yapılmasıdır. Bu bakımdan dünyanın en iyi üç mutfağından biri olarak anılmaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 44). Türk mutfağının gelişmesinde Selçuklu ve beylikler dönemi yemeklerini de sarayına taşıyan (Gürsoy, 2014: 121) Osmanlı'nın önemli bir yeri bulunmaktadır (Gürsoy, 2014: 117).

Kültürlerarası etkileşim Türk mutfağının sürekli değişim göstermesine sebep olmaktadır. Orta Asya'dan Anadolu'ya gelirken farklı kültürlerle etkileşime giren Türk milleti, her milletin mutfağını etkilemiş ve aynı zamanda onlardan da etkilenmişlerdir. Tarihsel süreç içerisinde birçok milletle yaşanan etkileşim Osmanlının cihan devleti olmasıyla daha da artmıştır. Özellikle farklı milletlerin mutfağında kullandıkları malzemeler ve yapım teknikleri Osmanlı Saray Mutfağına taşınmıştır. Saraydan gelişen yeni lezzetler Türk mutfak kültürünün gelişmesine katkı sağlamıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1292).

Osmanlı Devleti'nin çok geniş coğrafyaya hüküm sürmesi kültürlerarası etkileşimi artırmış ve Türk mutfağındaki çeşitliliğe neden olmuştur (Güler, 2010: 27). Kültürlerarası etkileşim günümüzde de Türk mutfağını etkilemeye devam etmektedir. Özellikle dünyanın en çok turist çeken ülkelerinden biri olan Türkiye, hem diğer kültürlerden etkilenmekte hem de diğer kültürleri etkilemektedir.

3. YÖNTEM

Çalışma Türkiye'de lezzet anlayışının değişiminin belirlenmesine odaklanır. Araştırmanın kavramsal çerçeve bölümünde açıklandığı gibi lezzet; karmaşık bir duyusal süreçtir, algısal bir deneyimdir (Orhun ve Akıllı, 2019). Lezzet nicelik, kapsam, yoğunluk ya da frekans terimleriyle sınanıp ölçülmeye çalışılmış hem başarılı olunamamış hem de insanların sınıflandırıldığı eleştirisini almıştır (Orhun, 2019: 199). Lezzetin öznel ve göreceli olması nedeniyle araştırmacı, araştırma gurubu veya örneklemde yer alacak katılımcıların duygusal ve algısal deneyimlerinden yola çıkılarak lezzetin betimlenmesiyle elde edilecek sonuçlar doğrudan faydaya dönüştürülemez. Oysa yerel ve bölgesel kalkınma için turizm planlamasının yapılabilmesi, yeni turistik ürünlerin geliştirilmesi ve yeni turizm çekim merkezlerinin oluşturulması için istatistiksel olarak genellenebilir, geçerli ve güvenilir bilgi gereklidir.

Lezzetin değerlendirilmesi öznel olsa da lezzeti oluşturan unsurlar kullanılan malzemenin türü ve miktarı, kullanılan araç gereç, doğrama ve pişirme teknikleri ile ilişkilidir. Bireyler -hatta sosyal gruplar- yemekler hakkında bu bilgilere sahip olduğunda yemekleri tatmadan önce beğenip beğenmeyecekleri konusunda yargı geliştirebilirler. Bu bilgi bireylerin seyahat tercihlerinde de belirleyici olabilmektedir. Bu nedenle bu araştırmada belirlenmiş mekânsal birimlerde lezzeti oluşturan ve bu unsurları etkileyen unsurların neler olduğu, lezzeti belirleyen unsurların dağılışında mekânsal bir farklılık olup olmadığı araştırılmıştır. Bu sorunun ontolojik kabulünün "araştırmacının dışında var olan dış gerçekliğin nesnel bir bilgiye dönüştürülebilir" olması nedeniyle pozitivist epistemoloji ile uyumludur. Bu nedenle nicel araştırma yöntemleri kullanılarak lezzet anlayışını oluşturan unsurların dağılımı hakkında genellenebilir, geçerli ve güvenilir bilginin elde edilebileceği varsayılmaktadır.

Araştırma kapsamında, özellikle Türkiye'nin her yerinde bilinen veya her evde yapıla(bile)n yemekler seçilmiştir. Türkiye'deki lezzet anlayışının mekânsal olarak dağılımın ve lezzet bölgelerinin belirlenmesi için bu yemeklerde kullanılan malzemelerin ülke genelinde kullanılan temel gıda malzemelerinden (domates, et, salça, yağ vs.) oluşması araştırmanın genellenebilmesi açısından önemlidir. Dolayısıyla, çalışmanın temel amacı ülke genelinde bilinen/tüketilen/hazırlanan ve yaygın olarak kullanılan malzemelerle yapılan yemekler üzerinden Türkiye'nin lezzet bölgelerinin belirlenmesidir.

Araştırmanın modeli, araştırmanın evren ve örneklemi, veri toplama süreci ve verilerin analizi hakkında ayrıntılı bilgiler ilgili başlıklarda anlatılmıştır.

3.1. Araştırma Modeli

Çalışmanın amacı belirli yemeklerde (mercimek çorbası, bulgur pilavı, güveç ve aşure) kullanılan malzemeler ve miktarları göz önüne alınarak Türkiye'de lezzet bölgelerinin belirlenmesidir. Bu bağlamda, Türkiye'nin farklı yerlerinde yaşayan insanların yemeklerde kullandıkları malzemelerin neler olduğu ve bu malzemeleri hangi miktarda kullanıldıkları hakkında bilgi sahibi olunması gerekmektedir. Bu nedenle, bu çalışma nicel araştırma yöntemlerinden biri olan tarama modeli ile gerçekleştirilmiştir. Nicel araştırma yönteminin amacı bireylerin toplumsal davranışlarının gözlem, deney ve/veya test yoluyla nesnel bir şekilde ölçülmesi ve sayısal verilerle açıklanmasıdır (Bedir Erişti, 2013: 9). Tarama modelleri ise geçmişteki veya günümüzdeki var olan bir durumu olduğu şekliyle tanımlamaya çalışan nicel bir araştırma yaklaşımıdır. Bu yaklaşımda araştırmaya konu olan olay, değiştirme veya etkileme çabası içerisine girilmeden, kendi koşulları içinde ve olduğu gibi tanımlanmaya çalışılır. Tarama yaklaşımında araştırmacı, nesne veya bireyi doğrudan kendisi inceleyebileceği gibi, başkaları tarafından daha önceden tutulmuş çeşitli kayıtlara ve alandaki kaynak kişilere başvurarak, elde edeceği dağınık verileri, kendi gözlemleri ile bütünleştirerek yorumlamak durumundadır (Karasar, 2014: 77). Bu çalışmada, araştırma soruları aşağıdaki gibidir:

- Türkiye'de belirli yemeklerin (aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbası) yapımında kullanılan temel malzemeler nelerdir?
- Türkiye'de belirli yemeklerin (aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbası) yapımında kullanılan temel malzemelerin kullanım oranı nasıldır?
- Türkiye'de belirli yemeklerin (aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbası) yapımında kullanılan malzemelerin kullanım oranları mekânsal bir kümelenme oluşturmakta mıdır?
- Türkiye'de lezzet bölgeleri var mıdır?
- Türkiye'deki lezzet bölgelerinin genel özellikleri nelerdir?

3.2. Evren ve Örneklem

Çalışmada mekânsal analiz yöntemleri kullanılacağı için Türkiye ilçeler düzeyinde ele alınmıştır. Dolayısıyla, araştırmanın evrenini, Türkiye'deki 81 il ve bunlara bağlı

ilçeler oluşturmaktadır. Türkiye'deki büyükşehirlerde il merkezlerinin ilçelere bölünmüş olması nedeniyle toplamda 973 ilçe bulunmaktadır.

Türkiye'deki 973 ilçeden araştırma kapsamında belirlenmiş dört yemek için toplam 3892 (973x4) reçeteden ilgili yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelere ve miktarlarına ilişkin verilerin toplanması amaçlanmıştır. Fakat araştırma kapsamında 234 ilçenin mahalle muhtarlarından; anket yoluyla da 3070 kişiden belirlenen yemekler için reçeteler toplanmıştır. Ayrıca, alanyazından ve araştırmacının kişisel görüşme ve gözlemlerinden elde edilen 794 yemek tarifi de çalışmaya dâhil edilmiştir. Araştırmada örneklem seçiminde verilerin kadın muhtarlardan toplamasında amaçlı örnekleme yöntemi; erkek muhtarlardan toplanmasında ise basit rassal örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Türkiye Muhtarlar Konfederasyonu'ndan alınan üye muhtarlar listesindeki muhtarlara numaralar atanmış ve daha sonra muhtarlar rastgele aranarak çalışmaya katılım sağlamaları istenmiştir. Türkiye'de yemek yapma işi genel olarak kadının sorumluluğunda olduğu için amaçlı örnekleme yöntemiyle kadın muhtarlara öncelik verilmiştir. Kabul etmeyenlerin yerine listeden başka bir muhtar aranarak süreç bu şekilde devam ettirilmiştir.

Mekânsal istatistik analizi ile Türkiye'de yaşayan insanların yemek kültürü ve lezzet anlayışlarındaki farklılıkların ve benzerliklerin ortaya çıkarılabilmesi için araştırma evreninin tamamına ulaşmak önemlidir. Ancak araştırmaya katılanların talep edilen yemeklerin hepsine tarif vermek için gyeterli zaman ayır(a)maması nedeniyle yemekler bazında toplanan yemek reçetesi sayıları farklılık göstermektedir. Araştırma kapsamında Güveç için 620, Mercimek Çorbası için 684, Aşure için 706, Bulgur Pilavı için ise 719 ilçeden yemek reçetesi toplanmıştır.

3.3. Verilerin Toplanması

Öncelikle Türkiye genelinde yemek yapımında kullanılan malzemelerdeki farklılıkların ve benzerliklerin neler olduğunun tespit edilebilmesi amacıyla ülke genelinde bilinen yemekler uzman görüşü alınarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda, 15 Ocak-1 Şubat 2016 tarihleri arasında gastronomi alanından 5 akademisyen, 5 mutfak eğitmeni ve özel sektörde çalışan 5 aşçıdan oluşan toplam 15 uzmanın görüşleri doğrultusunda aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbası araştırma kapsamında belirlenmiştir. Araştırmada öngörülemeyen aksaklıkların yaşanmaması için 15 Ağustos-15 Eylül 2016 tarihleri arasında Kahramanmaraş, Adana ve Osmaniye illerinin tüm ilçelerinde pilot çalışmalar yapılmıştır. Buralardan elde edilen veriler düzenlenip analiz

edilmiştir. Analizlerin yorumlanmasının ardından uzmanlardan destek alınarak çalışma üzerinde iyileştirmeler gerçekleştirilerek araştırma tasarımının son hali şekillendirilmiştir. Pilot çalışma sonuncunda yemek reçetelerinin taranmasını kolaylaştırmak ve daha güvenilir hale getirmek amacıyla yemek reçetesi formu geliştirilmiştir. Geliştirilen yemek reçetesi formu muhtarlara posta yoluyla gönderilerek veriler toplanmıştır. Diğer taraftan çevrimiçi ortamda veri toplamak amacıyla pilot çalışma ve muhtarlardan gelen yemek reçetesi formu analiz edilerek; veri toplama formu ankete dönüştürülmüştür. Verilerin hane halkından toplanması sırasında anket yöntemi kullanılmıştır. Verilerin toplanması sırasında kullanılan ölçek türü oranlı ölçektir. Oranlı ölçeklerde başlangıç noktası gerçek bir sıfırdır (Kuzu, 2013, s. 100) ve bu çalışmada yemek reçetelerinde malzemelerin miktarları ağırlık ölçü birimi (gram) ve/veya hacim ölçü birimi (litre) olarak toplanmıştır.

Çalışma verileri Mart 2017 ile Aralık 2018 tarihleri arasında toplanmıştır. Araştırma kapsamında Türkiye'deki 973 ilçeden her yemek için birer reçete toplanması amaçlanmıştır. Verilerin güvenirliliğinin artırılması, tutarlılığının sağlanması ve ilçelerden toplanan reçetelerin ait oldukları ilçeleri temsil edebilmesi için reçeteler mahalle muhtarları aracılığıyla toplanmıştır. Türkiye Muhtarlar Konfederasyonu çalışma hakkında bilgilendirilmiş ve Konfederasyon'dan destek mektubu alınmıştır. Ayrıca Türkiye Muhtarlar Konfederasyonu'nda kayıtlı tüm mahalle ve köy muhtarlarının iletişim bilgileri alınarak her mahalle ve/veya köydeki muhtarlarla iletişime geçilerek araştırmaya gönüllü katılım sağlayıp sağlamayacakları sorulmuştur. Türk aile yapısı itibariyle beslenme işleri ve sorumluluğu genellikle kadınların sorumluğundadır (Ateş, Ballar ve Pekcan, 1986: 72; Sürücüoğlu ve Balgamış, 1987: 48). Aile içinde yemek yapma sorumluluğunun büyük ölçüde kadınlarda olması nedeniyle araştırma kapsamında veri toplanırken özellikle kadınlar tercih edilmiştir ve araştırma problemine de kadın muhtarlar aracılıyla daha doğru ve hızlı cevap bulunacağı düşünülerek çalışma kapsamında öncelikle kadın muhtarlarla iletişime geçilmiştir. Kadın muhtarların olmadığı veya katılım sağlamadığı ilçelerdeki mahallelerin muhtarları rastgele aranarak çalışmaya gönüllü katılım sağlayan muhtarlardan ilgili yemeklerin reçeteleri talep edilmiştir. Araştırmada örneklem seçiminde verilerin kadın muhtarlardan toplamasında amaçlı örnekleme yöntemi (Kabakçı Yurdakul, 2013: 81); erkek muhtarlardan toplanmasında ise basit rassal örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Kabakçı Yurdakul, 2013: 84). Araştırma kapsamında her ilçeden en az 1 mahalle ve/veya köy muhtarı olmak kaydıyla toplamda

1073 muhtara posta yoluyla veri toplama formu gönderilmiştir. Muhtarların bazılarına elektronik ortamdan da veri toplama formu gönderilerek katılım artırılmaya çalışılmıştır. Muhtarlardan yemek reçeteleri Aralık 2017-Haziran 2018 tarihleri arasında toplanmıştır. Veri toplama sürecinde 234 muhtar çağrımıza cevap vererek geri dönüş yapmıştır.

Daha sonra veri toplama formu çevrimiçi ortama taşınarak veri toplama anket yoluyla gerçekleştirilmiştir. Veri toplama sürecinde sosyal medya aktif olarak kullanılmıştır. Sosyal medya üzerinde açık kimliği ile hesap açmış kişi/grup/sayfa/topluluklara anket linki gönderilerek eksik ilçelerin verileri toplanmaya çalışılmıştır. Veri toplama sürecinde araştırmanın örneklemine dâhil edilecek kişilerin uzun süredir aynı ilçede yaşıyor olmaları göz önüne alınmıştır. Anket yoluyla toplanan verilerde amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmış ve toplamda 3070 kişiden belirlenen yemekler için reçeteler toplanmıştır. Toplanan verilerin güvenilirliğini doğruluğunu teyit etmek amacıyla Türkiye Aşçılar Fedarasyonu'ndan destek alınmıştır. Toplanan verilerin doğruluğundan şüpheye düşüldüğünde ilgili ilçede yaşayan Federasyona bağlı derneklere üye aşçılardan görüş alınmıştır. Ayrıca beş kişilik uzman paneli oluşturularak verilerin son kontrolleri yapılmıştır.

3.4. Verilerin Analizi

Verilerin analizinde farklı yöntemler ve her yöntem için de farklı istatistik programları kullanılmıştır. Araştırmada verilerin betimsel analizinde SPSS 25.0 programından yararlanılmıştır. Araştırma kapsamında belirlenen yemeklerde kullanılan malzeme ve miktarların ilçelerde görülme sıklıkları; her malzeme için ilçeler düzeyinde en düşük ve en yüksek kullanım oranları, kullanım oranlarının aritmetik ortalamaları ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır.

Analizlerin sonraki aşamasında, verilerin mekânsal dağılımını gösteren haritalar hazırlanmıştır. Verilerin görselleştirilmesi hipotez oluşturulmasına veya doğrulanmasına ve modellerin uygunluğunun değerlendirilmesine yardımcı olmaktadır. Ayrıca görsel veri keşfi, homojen olmayan ve gürültülü verilerin kolaylıkla üstesinden gelebilir ve görsel veri keşfi sezgisel olduğu için karmaşık matematiksel veya istatistiksel algoritmaların veya parametrelerin anlaşılmasını gerektirmemektedir. (Keim, 2002, s. 1). Haritaların hazırlanmasında doğal kırılım yöntemi kullanılmıştır. Doğal kırılım yönteminde grup içi homojenliği en üst düzeye çıkaracak şekilde gözlemleri gruplamak için doğrusal olmayan algoritma kullanılmaktadır. Diğer bir deyişle en büyük iç benzerliğe sahip grupları veren kırılma noktaları belirlenmiştir (Anselin, 2018). Haritaların çiziminde ise MapInfo 17 Pro

programları kullanılmıştır. Her yemeğe ait malzeme ve miktar verileri ilçe ölçeğinde veri tabanına işlenmiştir. Haritaların çiziminde Inverse Distance Weighted Algoritması (IDW) kullanılmıştır. Ölçülmüş değere sahip her noktadaki veri kümelerinin ölçülmemiş alanlara yerel bir etkisinin olduğu farz edilmektedir ve bu etki mesafeye bağlı olarak azalmaktadır. Ölçülmemiş noktaların değerlerini tahmin ederken IDW, ölçülmüş değerlere yakın noktaları, uzaklara göre daha fazla ağırlıklandırmaktadır. IDW, en uygun güçlü değeri (ρ) seçmek için çapraz değerlendirme yapmaktadır. Çapraz değerlendirmede ölçülmüş nokta ile tahmin edilmiş yerlerdeki değerler karşılaştırıldığında aritmetik ortalamanın karesinin en düşük kökü tahmin hatasını verir. En uygun güçlü değerin bulunmasında her ölçülmüş nokta, mesafenin artışına ters orantılı olarak ağırlıklı nokta olarak atanır. Tanımlanmış yüzeyde güçlü noktalar hesaplanmaktadır (Kalipeni ve Zulu, 2008). IDW ile hazırlanan haritalar daha sonra üç grupta (yüksek, orta ve düşük seviye kullanım) sınıflandırılarak çakıştırma yapmak üzere veri tabanına kaydedilmiştir. İlgili yemeklere ait ortak malzemeler üst üste bindirilerek çakıştırmalar gerçekleştirilmiştir. Çakıştırmalar sonucunda, yüksek kullanım yoğunluğuna sahip yerler kırmızı renkle; daha az yoğun kullanımın görüldüğü yerler ise açık mavi renk kullanılarak haritalar çizilmiştir. Ara değerlerin çiziminde ise yoğunluğunun yönüne bağlı olarak sarı ve/veya türevi renkler harita çiziminde tercih edilmiştir.

Analizlerin son aşamasında, verilerin mekânsal olarak nasıl bir kümelenme gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla mekânsal otokorelasyon analizi yapılmıştır. Tobler'e göre "her şey her şeyle ilgilidir, ancak yakın şeyler uzaktakilere nazaran birbiriyle daha ilişkilidir". Yani mekânsal olarak bir birine yakın olanların birbiriyle daha ilişkili olacağı ve dolayısıyla gözlemi yapılan birimlerden yakın olanlar mekânsal olarak kümelenecektir. Yemek yapımında kullanılan malzeme ve miktarlarının kullanım oranlarına göre mekânsal olarak kümelenip kümelenmediğini belirlemek amacıyla bu çalışmada Açıklayıcı Mekânsal Veri Analizi (AMVA) yöntemlerinden Moran's I ve LISA teknikleri kullanılmıştır. Mekânsal otokorelasyonun en yaygın formu bir değişkendeki yakın değerlerin gözlemlenmiş komşu birimler ya da bölgelerde kümelenme eğilimi göstermesidir. Bu nedenle bir haritada komşu olan birimler için değerler ortalaması tamamen rastgele seçilmiş birimlerin değerlerinin ortalamasından daha fazla birbirine benzerdir. Bu pozitif mekânsal otokorelasyondur. Negatif korelasyonda ise komşu bölgeler arasında değerler anlamlı derecede farklıdır. Moran's I istatistiği tartışmalı bir şekilde küresel Mekânsal otokorelasyonun en yaygın kullanılan

göstergesidir. Temelde, bir değişken ile uzamsal gecikmesi arasındaki çapraz ürün istatistiğidir; değişken, ortalamasından sapmalarla ifade edilir. *i* konumundaki bir gözlem için, bu, $z_i = x_i - \bar{x}$ olarak ifade edilir, burada $\bar{x}$, x değişkeninin ortalamasıdır. Moran's I istatistiği şu şekildedir:

$$I = \frac{n}{\sum_{i=1}^{n}(x_i - \bar{x})^2} \times \frac{\sum_{i=1}^{n}\sum_{j=1}^{n} w_{ij}(x_i - \bar{x})(x_j - \bar{x})}{\sum_{i=1}^{n}\sum_{j=1}^{n} w_{ij}}$$

Şekil 3-1. Moran's I Formülü

Bu denkleme göre; n, toplam uzaysal gözlem sayısının (yani ilçe veya bölge) olduğu, xi, uzaysal bölge i'nin değeri, xj, başka bir uzaysal bölge j'nin değeridir; $\bar{x}$, tüm uzaysal bölgelerin ortalama değeridir. wij, i ve j illeri arasındaki mekânsal ağırlığı göstermektedir. Moran katsayısı -1 ile 1 arasında bir değer olarak hesaplanmaktadır. Moran's I değerinin 0 olması mekânsal bir kümelenmenin olmadığını; 0'dan büyük olması pozitif kümelenme ve 0'da küçük olduğunda ise negatif kümelenme olduğunu göstermektedir. Pozitif otokorelasyon kümelenmiş benzer değerlerin olduğunu (yüksek veya düşük olabilir), negatif otokorelasyon ise komşu değerlerin farklı olduğunu göstermektedir.

Moran's I istatistikleri verilerin kümelenmesindeki genel durumu göstermektedir. Verilerin yerel kümelenmesini göstermemektedir. Yerel kümelenmeleri görmek için Luc Anselin tarafından geliştirilen LISA kullanılmaktadır. Moran I'ın yerel karşılığı olarak tanımlanan LISA, küçük alanlardaki mekânsal otokorelasyonu ve kümelenmeyi ölçmektedir. Mekânsal otokorelasyon testleri GeoDa 1.12 programı kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Ayrıca programda yerel kümelenmelerin nereler olduğunu göstermek için haritalarda oluşturulmuştur. Öncelikle mekânsal kümelenme olup olmadığını belirlemek amacıyla Moran's I değeri belirli bir hata payıyla ve belirli bir rastgelelik testi kullanılarak hesaplanmıştır. Analiz ile mekânsal kümenlemelerin ve mekânsal aykırı değerlerin olduğu yerler belirlenmiştir. Haritalarda, kırmızı renkle ifade edilen Yüksek-Yüksek (Y-Y; High-High) bölgesinde yer alan ilçeler, Türkiye ortalamasının üzerinde kullanım oranına sahip olan; ayrıca yüksek kullanım oranına sahip ilçelerle ilişki içerisinde olan ilçeleri göstermektedir. Türkiye ortalamasının altında kullanım oranına sahip olan; ayrıca düşük değerli kullanım oranına sahip olan ilçelerle ilişki içerisinde olanlar ise Düşük-Düşük (D-D; Low-Low) bölgesinde mavi renkle gösterilmektedir. Hem

Y-Y hem de D-D olarak gösterilenler pozitif otokorelasyonun olduğu yerlerdir. Y-Y bölgesi sıcak; D-D bölgesi ise soğuk alanlar olarak da adlandırılmaktadır. Türkiye ortalamasından daha yüksek bir değerde olan fakat düşük değerli ilçelerle ilişki içerisinde olanlar Yüksek-Düşük (Y-D; High-Low) bölgesinde sarı renkle gösterilmektedir. Diğer bir deyişle, yüksek değere sahip yerlerin düşük değerli komuşularla çevrili olduğunu göstermektedir. Türkiye ortalamasının altında bir değere sahip olan; fakat yüksek değerli illerle ilişki içerisinde olan iller ise Düşük-Yüksek (D-Y; Low-High) bölgesinde yeşil renkle gösterilmektedir. Yani düşük değere sahip olan yerlerin yüksek değere sahip yerlerle çevrili olduğunu göstermektedir. Hem Y-D hem de D-Y olan yerler meksansal olarak aykırı değerlerin olduğu bölgeler olarak kabul edilmektedir ve negatif kümelenmeleri belirtmektedir. Diğer taraftan, gri renkle gösterilenler ise istatistiksel olarak anlamlı küme oluşturmayan ilçelerdir. Tüm testler için anlamlılık düzeyi 0,05; rastgelelilik değerinde ise permütasyon 999 olarak belirlenmiştir. Ayrıca, bu çalışmada en yakın 1 ilçe ve Vezir (Queen) komşuluk özellikleri kullanılarak ağırlık matrisi oluşturulmuştur. Böylece, hem küresel hem de yerel ölçümlerin negatif ve pozitif otokorelasyonu ile Türkiye'nin her yerinde hazırlanan yemeklerde kullanılan malzemelerin ve miktarlarının sahip olduğu benzer ve farklı özellikler belirlenmiştir.

4. BULGULAR VE YORUM

Aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbasına ilişkin betimleyici istatistikler, malzama kullanım oranları, çakıştırma ve mekânsal otokorelasyon analizi bulguları ayrı ayrı verilmiştir. Yemeklerde kullanılan malzemelere ve miktarlarına ilişkin betimleyici analiz bulguları tanımlayıcı istatistikler ve dağıtım haritaları ile belirtilmiştir. Malzemelerin kullanım oranları IDW ve sınıflandırma haritaları ile gösterilmiş. Daha sonra sınıflandırılan malzemelerden yağ ve salça kullanım oranalrı bulgur pilavı ve güveç yemekleri için göre çakıştırma analizi ile değerlendirilmiştir. Daha sonra, mekânsal otokorelasyon analizlerine ilişkin bulgularda ise her yemeğin yapımında kullanılan malzemeler ve miktarlarına ilişkin Moran's I değerleri hesaplanmış ve istatistiksel olarak anlamlı olan yemek malzemeleri LISA tekniğiyle haritalandırılmıştır. Y-Y, D-D, Y-D ve D-Y bölgelerde yer alan ilçeler tablolarla belirtilmiştir.

4.1. Yemeklerde Kullanılan Malzemeler ve Miktarları

4.1.1. Aşure kullanılan malzemeler ve miktarları

SPSS 25 paket programında, aşure tatlısı yapımında kullanılan malzeme ve miktarlarının Türkiye'deki ilçelerde kullanım sıklıkları, her malzemeler için ilçeler düzeyinde en düşük ve en yüksek kullanım oranları, kullanım oranlarının aritmetik ortalamaları ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır.

Aşure tatlısının yapımında kullanılan malzemeler ve miktarları Türkiye genelinde farklılıklar göstermekle birlikte, genel olarak yemekte kullanılan 23 temel malzemeye ve bunların miktarlarına ilişkin bilgiler Tablo 4.1'de verilmiştir.

Tablo 4-1. Aşure Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Bilgiler

Malzemeler	N	Sıklık	En Düşük	En Yüksek	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
Su	706	706	0,1693	0,6469	0,3895	0,0879
Süt	706	251	0,0000	0,2790	0,0237	0,0411
Aşurelik Buğday	706	696	0,0000	0,2188	0,0859	0,0363
Nohut	706	683	0,0000	0,1321	0,0312	0,0166
Fasulye	706	660	0,0000	0,1280	0,0418	0,0225
Pirinç	706	245	0,0000	0,1169	0,0120	0,0188
Bulgur	706	77	0,0000	0,0631	0,0032	0,0099
Şeker	706	682	0,0000	0,2305	0,1218	0,0447
Pekmez	706	133	0,0000	0,2238	0,0139	0,0333
Bal	706	111	0,0000	0,0652	0,0038	0,0099
Kuru Üzüm	706	681	0,0000	0,0965	0,0347	0,0153
Kuru Kayısı	706	672	0,0000	0,0965	0,0349	0,0160
Kuru Dut	706	243	0,0000	0,0678	0,0109	0,0166
Nar	706	633	0,0000	0,1049	0,0336	0,0199
Portakal	706	304	0,0000	0,0683	0,0121	0,0160
Elma	706	283	0,0000	0,1163	0,0123	0,0176
Ayva	706	133	0,0000	0,0716	0,0053	0,0122
Armut	706	85	0,0000	0,0533	0,0035	0,0100
Ceviz	706	668	0,0000	0,0835	0,0354	0,0161
Fındık	706	663	0,0000	0,0959	0,0345	0,0159
Badem	706	477	0,0000	0,0799	0,0229	0,0188
Antep Fıstığı	706	310	0,0000	0,0695	0,0139	0,0176
Tarçın	706	570	0,0000	0,0683	0,0191	0,0135

Tablo 4.1'e göre aşure tatlısında en çok kullanılan tahıllar ve baklagiller sırasıyla aşurelik buğday (696), nohut (683), fasulye (660), pirinç (245) ve bulgur (77)'dur. Aşure yapımında süt (251) kullanımı çok yaygın olmamakla birlikte farklı bölgelerde kullanılmaktadır. Şeker (682) kullanımının yanı sıra aşure'yi tatlandırmak için pekmez (133) ve bal (111) da kullanılabilmektedir. Kurutulmuş ürünlerden en çok kullanılanlar ise sırasıyla üzüm (681), kayısı (672), ve dut (243) olmuştur. Türkiye genelinde mevsim el verdiği sürece aşure tatlısında genellikle nar (633) kullanılmaktadır. Meyvelerden en çok kullanılanların ise sırasıyla portakal (304), elma (283), ayva (133) ve armut (85) olduğu görülmektedir. Ayrıca aşure yapımında ceviz (668), fındık (663), tarçın (570), badem (477) ve antep fıstığı (310) yoğun olarak kullanılmaktadır. Aşure yapımında kullanılan malzemelerin yoğunluklarına göre oluşturulan dağılım haritaları Ek 1'de verilmiştir.

Diğer taraftan; aşure yapımında kullanılan malzemelerin ortalama kullanım miktarları gözönüne alındığında, aşure tatlısının içeriğini sırasıyla su (0,3895), şeker (0,1218), aşurelik buğday (0,0859), kuru fasulye (0,0418), ceviz (0,0354), kuru kayısı (0,0349), kuru üzüm (0,0347), fındık (0,0345), nar (0,0336) ve nohut (0,0312) oluşturmaktadır. Aşure'nin içeriğinde diğer malzemelere oranla bu malzemeler kullanım miktarları bakımından daha fazla bulunmaktadır.

4.1.2. Bulgur Pilavında kullanılan malzemeler ve miktarları

Bulgur pilavı yemeğinin yapımında kullanılan malzeme ve miktarların göz önüne alınarak SPSS 25 paket programında sıklık, her malzeme için ilçeler düzeyin en düşük ve en yüksek kullanım oranları, kullanım oranlarının aritmetik ortalamaları ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır.

Bulgur pilavı yemeğinin yapımında kullanılan malzemeler ve miktarları Türkiye genelinde farklılıklar göstermekle birlikte, genel olarak yemekte kullanılan 27 temel malzemeye ve bunların miktarlarına ilişkin bilgiler Tablo 4.2'de verilmiştir.

Tablo 4-2. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Bilgiler

Malzemeler	N	Sıklık	En Düşük	En Yüksek	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
Domates	719	594	0,0000	0,2243	0,0764	0,0490
Soğan	719	557	0,0000	0,0912	0,0277	0,0183
Yeşil Biber	719	432	0,0000	0,0274	0,0053	0,0056
Kapya Biber	719	207	0,0000	0,0698	0,0074	0,0129
Sarımsak	719	163	0,0000	0,0228	0,0017	0,0038
Patates	719	113	0,0000	0,0957	0,0075	0,0181
Patlıcan	719	44	0,0000	0,0932	0,0043	0,0172
Havuç	719	39	0,0000	0,0543	0,0020	0,0089
Domates Salçası	719	499	0,0000	0,0650	0,0128	0,0127
Biber Salçası	719	373	0,0000	0,0376	0,0069	0,0090
Tuz	719	695	0,0000	0,0150	0,0040	0,0028
Karabiber	719	351	0,0000	0,0033	0,0005	0,0006
Kırmızı Pul Biber	719	273	0,0000	0,0036	0,0005	0,0008
Kırmızı Toz Biber	719	196	0,0000	0,0034	0,0003	0,0006
Nane	719	103	0,0000	0,0014	0,0001	0,0002
Kimyon	719	74	0,0000	0,0035	0,0001	0,0004
Yenibahar	719	14	0,0000	0,0010	0,0000	0,0001
Tereyağ	719	393	0,0000	0,0244	0,0025	0,0040
Ayçiçekyağı	719	379	0,0000	0,0324	0,0041	0,0069
Zeytinyağı	719	179	0,0000	0,0330	0,0022	0,0059
Bulgur	719	719	0,0541	0,1772	0,1111	0,0323
Şehriye	719	189	0,0000	0,0885	0,0102	0,0178
Nohut	719	44	0,0000	0,0567	0,0020	0,0083
Mercimek	719	11	0,0000	0,0489	0,0006	0,0052
Su	719	719	0,4647	0,8558	0,6529	0,0740
Et Suyu	719	311	0,0000	0,1251	0,0360	0,0441
Tavuk Suyu	719	187	0,0000	0,1244	0,0209	0,0376

Tablo 4.2'ye göre bulgur pilavı yemeğinde en çok kullanılan sebzeler sırasıyla domates (594), soğan (557), yeşil biber (432) kapya biber (207), sarımsak (163), patates (113), patlıcan (44) ve havuç (39)'dur. Bulgur pilavı yapımında salça kullanımı yaygın olmakla birlikte; domates salçasının (499), biber salçasından (373) daha fazla ilçede kullanımdığı görülmüştür. Ayrıca, Bulgur pilavı yapımında en yoğun kullanılan baharatların sırasıyla karabiber (351), kırmızı pul biber (273), kırmızı toz biber (196), nane (103), kimyon (74) ve yenibahar (14) olduğu bulunmuştur. Türkiye'nin bazı ilçelerinde bulgur pilavı yapımında şehriye (189), nohut (44) ve mercimek (11) kullanıldığı görülmüştür. Bulgur pilavı yapımında normal suyun yanında ilaveten et suyu

(311) veya tavuk suyu (187) da kullanılan ilçeler bulunmaktadır. Bulgur pilavı yapımında tercih edilen yağlar ise sırasıyla tereyağ (393), ayçiçekyağı (379) ve zeytinyağı (179) olmuştur. Bulgur pilavı yapımında kullanılan malzemelerin yoğunluklarına göre oluşturulan dağılım haritaları Ek 2'de verilmiştir.

Diğer taraftan; bulgur pilavı yapımında kullanılan malzemelerin ortalama kullanım miktarları gözönüne alındığında, bulgur pilavının içeriğini sırasıyla su, bulgur, domates, et suyu, soğan, tavuk suyu, domates salçası ve şehriye oluşturmaktadır. Diğer malzemelere oranla bu malzemelerin kullanım miktarları bulgur pilavı yapımında diğerlerine kıyasla daha fazla kullanılmaktadır.

4.1.3. Güveçte kullanılan malzemeler ve miktarları

Güveç yemeğinin yapımında kullanılan malzeme ve miktarların göz önüne alınarak SPSS 25 paket programında sıklık, her malzeme için ilçeler düzeyinde en düşük ve en yüksek kullanım oranları, kullanım oranlarının aritmetik ortalamaları ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır.

Güveç yemeğinin yapımında kullanılan malzemeler ve miktarları Türkiye genelinde farklılıklar göstermekle birlikte, genel olarak yemekte kullanılan 32 temel malzemeye ve bunların miktarlarına ilişkin bilgiler Tablo 4.3'te verilmiştir.

Tablo 4-3. Güveç Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Bilgiler

Malzemeler	N	Sıklık	En Düşük	En Yüksek	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
Domates	620	602	0,0000	0,4433	0,1378	0,0648
Sarımsak	620	559	0,0000	0,0554	0,0145	0,0103
Yeşil Biber	620	548	0,0000	0,0436	0,0124	0,0078
Soğan	620	547	0,0000	0,1639	0,0490	0,0280
Patlıcan	620	539	0,0000	0,4599	0,1484	0,0842
Patates	620	521	0,0000	0,2960	0,0858	0,0536
Arpacık Soğanı	620	397	0,0000	0,0862	0,0222	0,0220
Kapya Biber	620	374	0,0000	0,1175	0,0247	0,0243
Kabak	620	269	0,0000	0,2269	0,0458	0,0570
Havuç	620	216	0,0000	0,1642	0,0227	0,0338
Taze Fasulye	620	196	0,0000	0,0647	0,0072	0,0124
Mantar	620	159	0,0000	0,0645	0,0059	0,0116
Domates Salçası	620	552	0,0000	0,1317	0,0231	0,0179
Biber Salçası	620	515	0,0000	0,0857	0,0168	0,0140
Tuz	620	614	0,0000	0,0275	0,0063	0,0042
Karabiber	620	516	0,0000	0,0108	0,0012	0,0012
Kırmızı Pul Biber	620	436	0,0000	0,0121	0,0014	0,0016
Kırmızı Toz Biber	620	299	0,0000	0,0084	0,0008	0,0012
Kimyon	620	252	0,0000	0,0045	0,0005	0,0008
Kekik	620	208	0,0000	0,0008	0,0001	0,0002
Nane	620	74	0,0000	0,0019	0,0001	0,0003
Yenibahar	620	58	0,0000	0,0024	0,0001	0,0003
Ayçiçek Yağı	620	317	0,0000	0,0445	0,0048	0,0078
Tereyağ	620	297	0,0000	0,0399	0,0023	0,0039
Kuyruk Yağı	620	201	0,0000	0,2517	0,0141	0,0257
Zeytin Yağı	620	175	0,0000	0,0413	0,0025	0,0062
Dana Eti	620	493	0,0000	0,6154	0,1519	0,1094
Koyun Eti	620	122	0,0000	0,4887	0,0400	0,0908
Tavuk Eti	620	8	0,0000	0,2101	0,0019	0,0178
Su	620	564	0,0000	0,4097	0,1346	0,0899
Et Suyu	620	154	0,0000	0,2651	0,0200	0,0422
Tavuk Suyu	620	11	0,0000	0,1166	0,0013	0,0104

Tablo 4.3'e göre güveç yemeğinde en çok kullanılan sebzeler sırasıyla domates (602), sarımsak (559), yeşilbiber (548), soğan (547), patlıcan (539), patates (521), arpacık soğanı (397), kapya biber (374), kabak (269), havuç (216), taze fasulye (196), mantar (159)'dır. Güveç yapımında salça kullanımı yaygın olmakla birlikte; domates salçasının (552), biber salçasından (515) daha fazla ilçede kullanıldığı görülmüştür. Ayrıca, güveç

yapımında en yoğun kullanılan baharatların sırasıyla karabiber (516), kırmızı pul biber (436), kırmızı toz biber (299), kimyon (252), kekik (208), nane (74) ve yenibahar (58) olduğu bulunmuştur. Türkiye'de güveç yapımında tercih edilen etler sırasıyla dana eti (493), koyun eti (122) ve tavuk eti (8) olmuştur. Güveç yapımında normal su kullanımının (564) haricinde et suyu (154) veya tavuk suyu (11) da kullanılan ilçeler bulunmaktadır. Güveç yapımında tercih edilen yağlar ise sırasıyla ayçiçekyağı (317), tereyağ (297), kuyruk yağı (201) ve zeytinyağı (175) olmuştur. Güveç yapımında kullanılan malzemelerin yoğunluklarına göre oluşturulan dağılım haritaları Ek 3'te verilmiştir.

Diğer taraftan; güveç yapımında kullanılan malzemelerin ortalama kullanım miktarları gözönüne alındığında, güvecin içeriğini sırasıyla dana eti, patlıcan, domates, su, patates, soğan, kabak ve koyun eti oluşturmaktadır. Diğer malzemelere oranla bu malzemelerin kullanım miktarları güveç yapımında daha fazla kullanılmaktadır.

4.1.4. Mercimek Çorbasında kullanılan malzemeler ve miktarları

Mercimek çorbası yapımında kullanılan malzeme ve miktarların göz önüne alınarak SPSS 25 paket programında sıklık, her malzeme için ilçeler düzeyinde en düşük ve en yüksek kullanım oranları, kullanım oranlarının aritmetik ortalamaları ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır.

Mercimek çorbası yapımında kullanılan malzemeler ve miktarları Türkiye genelinde farklılıklar göstermekle birlikte, genel olarak yemekte kullanılan 28 temel malzemeye ve bunların miktarlarına ilişkin bilgiler Tablo 4.4'te verilmiştir.

Tablo 4-4. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Bilgiler

Malzemeler	N	Sıklık	En Düşük	En Yüksek	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
Mercimek	684	684	0,0676	0,2833	0,1501	0,0411
Soğan	684	652	0,0000	0,1371	0,0426	0,0187
Patates	684	613	0,0000	0,2084	0,0642	0,0345
Havuç	684	539	0,0000	0,1604	0,0505	0,0339
Sarımsak	684	329	0,0000	0,0685	0,0054	0,0074
Domates	684	235	0,0000	0,2219	0,0288	0,0452
Kapya Biber	684	198	0,0000	0,0788	0,0086	0,0152
Pirinç	684	24	0,0000	0,0711	0,0017	0,0094
Bulgur	684	7	0,0000	0,0666	0,0005	0,0049
Un	684	275	0,0000	0,0569	0,0057	0,0083
Domates Salçası	684	466	0,0000	0,1009	0,0213	0,0189
Biber Salçası	684	373	0,0000	0,0652	0,0137	0,0147
Tereyağ	684	469	0,0000	0,0264	0,0055	0,0053
Ayçiçek Yağı	684	409	0,0000	0,0511	0,0077	0,0094
Zeytin Yağı	684	135	0,0000	0,0456	0,0025	0,0063
Tuz	684	678	0,0000	0,0104	0,0037	0,0016
Karabiber	684	501	0,0000	0,0032	0,0008	0,0006
Nane	684	478	0,0000	0,0023	0,0004	0,0004
Kırmızı Pul Biber	684	454	0,0000	0,0067	0,0010	0,0010
Kırmızı Toz Biber	684	339	0,0000	0,0077	0,0006	0,0008
Kimyon	684	226	0,0000	0,0052	0,0003	0,0006
Kekik	684	76	0,0000	0,0005	0,0000	0,0001
Zerdeçal	684	14	0,0000	0,0013	0,0000	0,0001
Yenibahar	684	9	0,0000	0,0010	0,0000	0,0001
Biberiye	684	4	0,0000	0,0005	0,0000	0,0000
Su	684	681	0,0000	0,7991	0,4784	0,1333
Et Suyu	684	285	0,0000	0,6826	0,0661	0,1001
Tavuk Suyu	684	180	0,0000	0,6586	0,0399	0,0837

Tablo 4.4'e göre mercimek çorbası yapımında en çok kullanılan sebzeler sırasıyla soğan (652), patates (613), havuç (539), sarımsak (329), domates (235) ve kapya biber (198)'dir. Mercimek çorbası yapımında salça kullanımı yaygın olmakla birlikte; domates salçasının (466), biber salçasından (373) daha fazla ilçede kullanıldığı görülmüştür. Ayrıca, mercimek çorbası yapımında en yoğun kullanılan baharatların sırasıyla karabiber (501), nane (478), kırmızı pul biber (454), kırmızı toz biber (339), kimyon (226), kekik (76), zerdeçal (14), yenibahar (9) ve biberiye (4) olduğu bulunmuştur. Mercimek çorbası yapımında yaygın olamamakla birlikte un (275) kullanımı görülmektedir. Türkiye'nin

bazı ilçelerinde Mercimek çorbası yapımında mercimek (24) ve bulgur (7) kullanımına rastlanmıştır. Mercimek çorbası yapımında normal su kullanımının (681) haricinde et suyu (285) veya tavuk suyu (180) da kullanılan ilçeler bulunmaktadır. Mercimek çorbası yapımında tercih edilen yağlar ise sırasıyla tereyağ (469), ayçiçekyağı (409) ve zeytinyağı (135) olmuştur. Yağ kullanımında birden fazla yağ kullanımının yaygın olduğu görülmektedir. Mercimek çorbası yapımında kullanılan malzemelerin yoğunluklarına göre oluşturulan dağılım haritaları Ek 4'te verilmiştir.

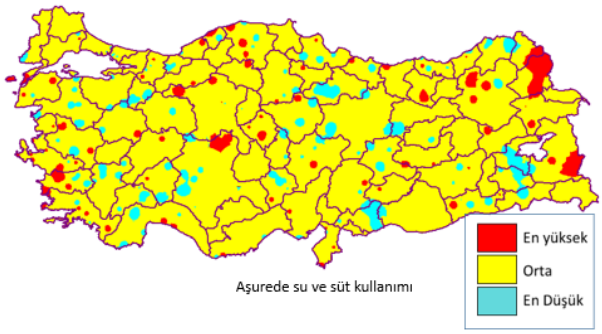
Diğer taraftan; mercimek çorbası yapımında kullanılan malzemelerin ortalama kullanım miktarları gözönüne alındığında, mecimek çorbasının içeriğini sırasıyla su, mercimek, et suyu, patates, havuç, soğan, tavuk suyu, domates, domates salçası ve biber salçası oluşturmaktadır. Diğer malzemelere oranla bu malzemelerin kullanım miktarları mercimek çorbası yapımında daha fazla kullanılmaktadır.

4.2. Yemek Malzemelerinin Kullanım Oranlarına Göre Sınıflandırılması

Araştırmanın bu aşamasında, aşure ve mercimek çorbası yapımında kullanılan malzemelerin toplamlarının en az ve en çok kullanıma göre sınıflandırılması yapılarak analiz edilmiştir. Malzeme veya malzeme gruplarının kullanım oranlarının mekânsal dağılışı haritalarla gösterilmiştir. En az kullanılan malzemeler veya malzeme grupları mavi renk ile en yüksek kullanım oranı sınıfı ise kırmızı renkle gösterilmiştir. Sınıflandırma haritalarının çiziminde MapInfo 17 programı kullanılmıştır.

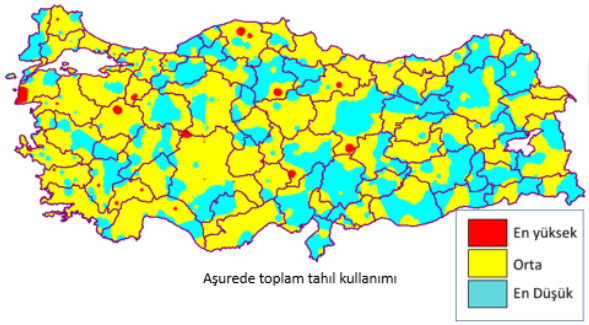
4.2.1. Aşurede Kullanılan Malzemelerin Sınıflandırılması

Araştırmada aşure yapılında sıvı olarak su ve süt kullanıldığı tespit edilmiştir. Aşurenin pişirilmesi sırasında sıvı kullanım miktarı sınıflandırma haritası Şekil 4.1'de gösterilmiştir. Harita incelendiğinde ülke genelinde orta kıvamda aşure yapımının yaygın olduğu, aşureyi en az yoğun pişiren en geniş alan Kars'ta ve Hakkari'nin güney doğusundadır. En kıvamlı pişiren alanlar, az yoğun pişiren alanlar gibi belirgin bir bölge oluşturmamakla birlikte Van Gölü'nün batısında ve Gaziantep'in doğusunda dar alanlar dikkat çekmektedir.



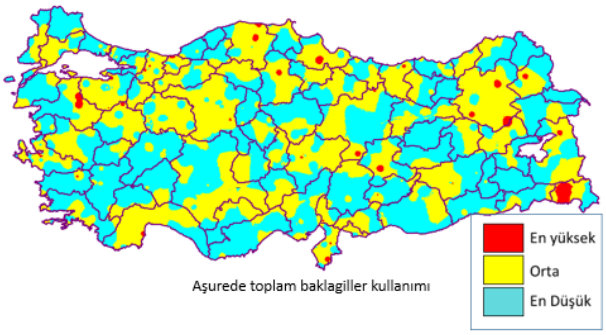
Şekil 4-1. Aşurede Sıvı Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Aşure pişirilirken tahıl olarak buğday, pirinç ve bulgur kullanıldığı belirlenmiştir. Aşure yapımında tahıl kullanımının sınıflandırma haritası Şekil 4.2'de gösterilmiştir. Harita incelendiğinde Türkiye'de aşure pişirilirken tahıl kullanım oranının genelde yüksek olmadığı anlaşılmaktadır. Ülkenin batısında, İç Anadolu Bölgesi'nin iç kesimlerinde, Orta ve Doğu Karadeniz kıyılarında tahıl kullanımının orta seviyede, Doğu ve Güney Doğu Anadolu bölgelerininde, Batı Karadeniz ve Orta Karadeniz'in iç kesimlerinde ise düşük oranda kullanılmaktadır.



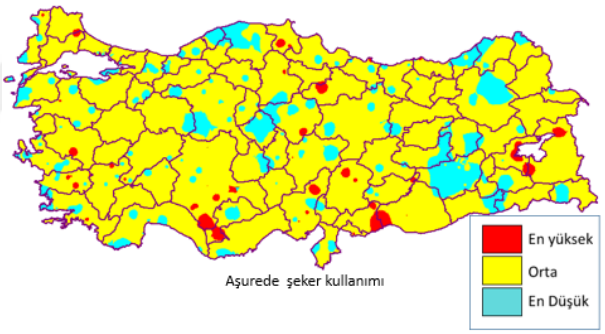
Şekil 4-2. Aşurede Tahıl Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Aşure yapımında baklagil grubundan nohut ve fasulye kullanılmaktadır. Aşure yapımında baklagiller kullanımının sınıflandırma haritası Şekil 4.3'te gösterilmiştir. Harita incelendiğinde Türkiye'de aşure pişirilirken baklagil kullanım oranının genelde düşük miktada olduğu anlaşılmaktadır. Doğu Karadeniz'den Erzurum ve yakın çevresine uzanan bir alanda, Ankara'dan Kastamonu'ya ve Ankaradan Batıya uzanan bir hatla Marmara Denizi'nin güneyine uzanan alanda yine İç Anadolu Bölgesi'nin güney ve doğusunda orta miktarda baklagil kullanıldığı görülmektedir.



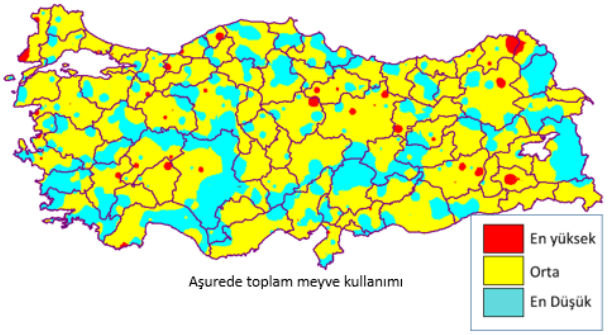
Şekil 4-3. Aşurede Baklagiller Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Aşure yapımında tatlandırmak amacıyla şeker, pekmez ve bal kullanılmaktadır. Aşure yapımında tatlandırma amacıyla kullanılan malzemelerin sınıflandırma haritası Şekil 4.4'te verilmiştir. Harita incelendiğinde Türkiye'de aşure pişirilirken tatlandırma amaçlı malzemenin yüksek oranda kullanıldığı geniş alanlar bulunmamaktadır. Düşük miktarda şeker kullanım alanları da çok geniş bölgeler oluşturmamaktadır. Batı Karadeniz kıyılarında, Doğu Karadeniz'in en doğu kuyularında, Erzurum'un doğusunda ve Diyarbakır'da şeker kullanım oranı düşüktür.



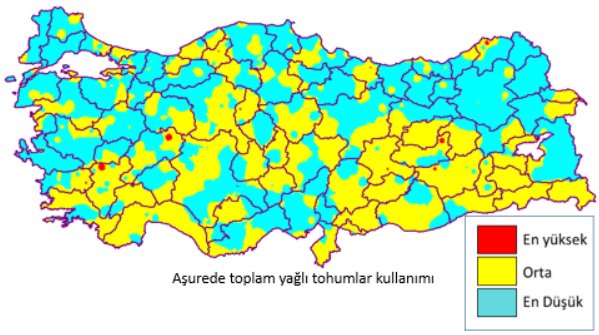
Şekil 4-4. Aşurede Şeker Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Araştırmada aşure yapımında kuru üzüm, kuru kayısı, kuru dut, nar, portakal, elma, ayva ve armut kullanıldığı tespit edilmiştir. Aşure yapımında kullanılan meyve miktarlarının sınıflandırma haritası Şekil 4.5'te verilmiştir. Türkiye'de aşure pişirilirken meyvelerin yüksek oranlarda kullanılmadığı görülmektedir. Türkiye genelinde orta düzeyde meyve kullanılmaktadır. Van Gölü'nün doğusunda, Kars'ta, Konya'nın doğu ve güneyinde meyve oranı düşük şekilde aşure pişirilmektedir. İç Anadolu Bölgesi'nin geniş bir bölümünde, Marmara Bölgesi'nde, ege böylesinin kuzey batısında, Göller Yöresi ve çevresinde, Doğu ve Güney Doğu Anadolu bölgelerinin büyük bir kısmında aşure pişirilirken orta miktarda meyve kullanılmaktadır.



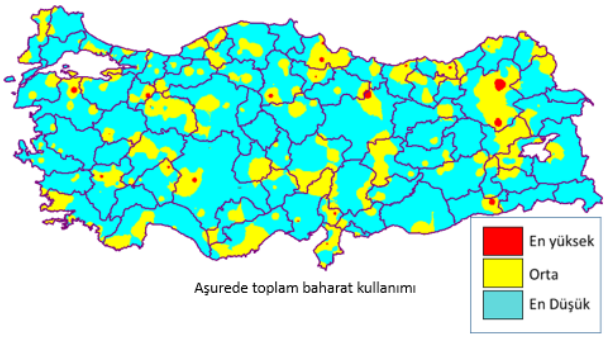
Şekil 4-5. Aşurede Meyve Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Aşure yapımında ceviz, fındık, badem ve antep fıstığı kullanılmaktadır. Aşure yapımında yağlı tohumlular kullanımı sınıflandırma haritası Şekil 4.6'da verilmiştir. Türkiye'de aşure pişirilirken yağlı tohumlular kullanım oranının mekânsal dokusu için ana hatları ile ülkenin kuzeyinde düşük miktarda, Türkiye'nin güneyinde ise orta miktarda kullanıldığı söylenebilir. Güneyde Adana, Mersin ve Konya'nın ilçelerindeki düşük miktarda yağlı tohum kullanımı, kuzeyde ise Ankara'nın doğusu ile Çankırı'nın batısı, Karabük ve Zonguldak'taki orta düzeyde yağlı tohum kullanımı genel görünümde farklılıklar oluşturmaktadır.



Şekil 4-6. Aşurede Yağlı Tohumlar Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Aşure yapımında baharat olarak tarçın kullanılmaktadır. Aşure yapımında baharat kullanımı sınıflandırma haritası Şekil 4.7'de verilmiştir. Harita incelendiğinde Türkiye'de aşure pişirilirken veya ikram edilirken genel olarak tarçının düşük oranda kullanıldığı anlaşılmaktadır.

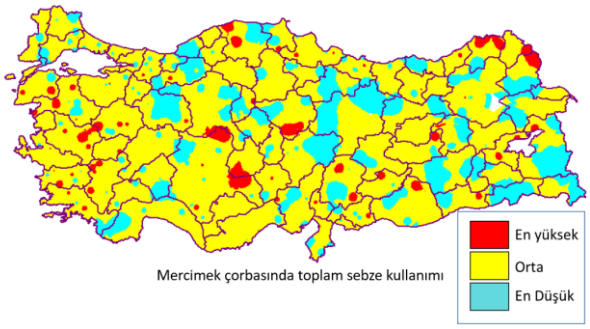


Şekil 4-7. Aşurede Baharat Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Aşure yapımında kullanılan malzemelerin en düşük, orta ve yüksek miktarlarda kullanımına göre sınıflandırıldığı haritalar incelendiğinde, Türkiye genelinde baharat kullanımının az, yağlı tohumlar, baklagiller ve tahıl kullanımının az ve orta, şeker ve sıvı kullanımının orta düzeyde olduğu söylenebilir.

4.2.2. Mercimek Çorbasında Kullanılan Malzemelerin Sınıflandırılması

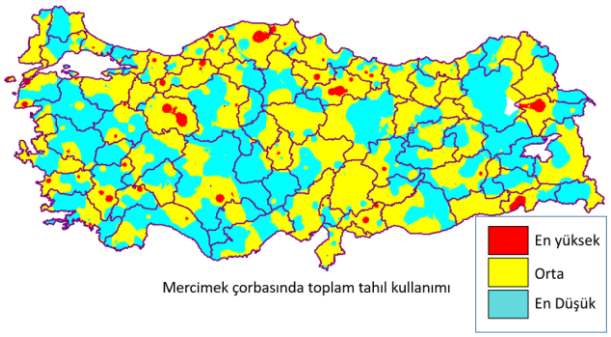
Araştırmada mercimek çorbası yapımında sebze olarak soğan, patates, havuç, sarımsak, domates ve kapya biber kullanıldığı tespit edilmiştir. Mercimek çorbasının pişirilmesi sırasında sebze kullanım miktarı sınıflandırma haritası Şekil 4.8'de verilmiştir. Harita incelendiğinde mercimek çorbası hazırlarken orta düzeyde sebze kullanıldığı anlaşılmaktadır. Ülkenin batısından doğusuna, güneyinden küzeyine doğru kullanım oranının azaldığı yörelerin arttığı farkedilmekle birlikte çok geniş alanlarda belirlenememektedir. Benzer şekilde sebze kullanım oranının arttığı dar alanlı yöreler bulunsa da belirgin bölgeler oluşturamayacak kadar dar alanlıdır.



Şekil 4-8. Mercimek Çorbasında Sebze Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

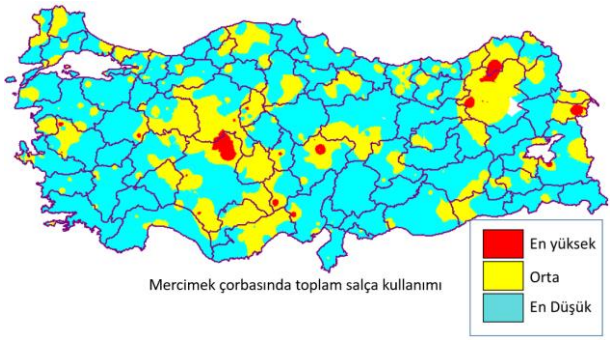
Mercimek çorbası pişirilirken tahıl olarak pirinç, bulgur ve bağlayıcı olarak da unun kullanıldığı araştırmada bulunmuştur. Mercimek çorbasının pişirilmesi sırasında tahıl kullanım miktarı sınıflandırma haritası Şekil 4.9'da sunulmuştur. Belirtilen tahıların çorbada kullanımının Türkiye'nin kuzeyinde orta düzeyde, batı ve iç kesimlerde genellik

düşük, doğu ve güneyde ise düşük ve orta düzeyde kullanıldığı görülmektedir. Karadeniz Bölgesi'nin geneli ile birlikte Yozgat, Kırşehir, Nevşehir, Kayseri'nin doğusu, Kahramanmaraş, Gaziantep, Adana, Hatay ve Şanlıurfa'nın batısında yer alan iki önemli bölgede tahıl kullanımının orta düzeyde olduğu anlaşılmaktadır.



Şekil 4-9. Mercimek Çorbasında Tahıl Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Mercimek çorbası yapımında hem domates hem de biber salçasının ayrı ayrı veya birlikte kullanıldığı alanlar bulunmaktadır. Mercimek çorbasının pişirilmesi sırasında salça kullanım miktarı sınıflandırma haritası Şekil 4.10'da verilmiştir. Türkiye genelinde mercimek çorbasında salça kullanımı azdır. Eskişehir'in doğusundan başlayarak Ankara'nın batısından güneyine, Konyanın kuzey ve batısından Aksaray'a ve güneye Karaman ve Mersin'e uzanan bir hat ile Erzurum'dan Rize ve Artvin kıyılarına uzanan ikinci bir hatta salça kullanım oranının arttığı hatta bu iki yöre içinde yüksek oranda salça kullanılanın çekirdekler olduğu görülmektedir.



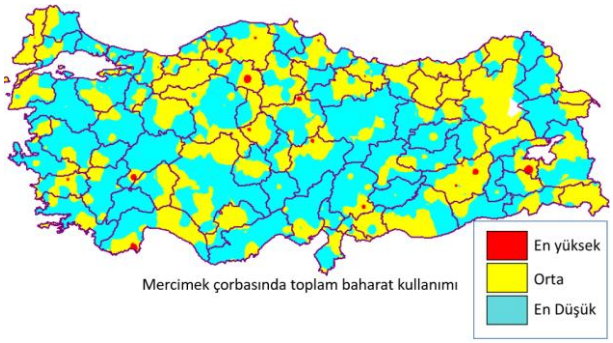
Şekil 4-10. Mercimek Çorbasında Salça Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Araştırmada mercimek çorbası yapımında tereyağı, ayçiçeği yağı ve zeytinyağı kullanıldığı tespit edilmiştir. Türkiye genelinde mercimek çorbasında yağ kullanımı azdır. Mercimek çorbasının pişirilmesi sırasında yağ kullanım miktarı sınıflandırma haritası Şekil 4.11'de gösterilmiştir. Haritada görüleceği gibi Doğu Karadeniz kıysından Erzurum, Muş ve Ağrı'ya uzanan bir bölgede, Sivas, Malatya, Elazığ ve Diyarbakır ve

yakın çevresinde, Gaziantep, Kilis, Osmaniye, Adana ve Mersin çevresinde, Isparta ve Afyon ve yakın çevresinde, Manisa, Kütahya, Eskişehir ve kuziyende yağ kullanım oranı daha orta düzeydedir.

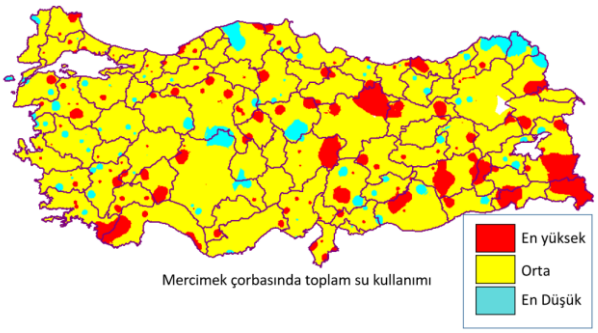
Şekil 4-11. Mercimek Çorbasında Yağ Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Mercimek çorbası pişirilirken veya servis edilirken karabiber, nane, kırmızı pul biber, kırmızı toz biber, kimyon, kekik, zerdeçal, yenibahar ve biberiye kullanıldığı anlaşılmıştır. Türkiye genelinde mercimek çorbasında baharat kullanımı azdır. Mercimek çorbasında baharat kullanım miktarı sınıflandırma haritası Şekil 4.12'de sunulmuştur. Trakya'nın batısıyla ve Çanakkale'de, Batı karadeniz bölümünün iç kesimlerinde, Orta Karadeniz'in kıyı kesimleri ile Doğu Karadeniz'in kıyı ve İçkesimlerinden Erzurum'a ve Muşe ile Diyarbakır'a uzanan kuşakta, Gaziantep, Kilis, Hatay ve Şanlı Urfa'da, Konya'nın güneyi, Karaman ve Antalya'da baharat kullanım oranı orta düzeydedir.



Şekil 4-12. Mercimek Çorbasında Baharat Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Mercimek çorbasında yaygın olarak su, etsuyu ve tavuk suyu sıvı olarak kullanılmaktadır. Kullanılan sıva miktarının genelde orta veya çok olduğu Şekil 4.13'ten anlaşılmaktadır. Türkiye'nin doğusuna doğru gidildikçe çorbanın daha sıvı olarak yenildiği alanlar artmakla birlikte belirgin yöreler oluşturduğu alanlar sınırlıdır.



Şekil 4-13. Mercimek Çorbasında Su Kullanım Oranı Sınıflandırma Haritası

Sonuç olarak Türkiye'de mercimek çorbası yapımında baharat, yağ ve salça kullanımının az, tahıl kullanımının az ve orta, sıvı ve sebze kullanımının orta düzeyde olduğu söylenebilir. Mercimek çorbasının daha sıvı olarak hazırlandığı yerler geniş alanlar olmasa da farklılaşma göstermektedir. Benzer şekilde dar alanlarda mercimek çorbasında sebze kullanımının arttığı yöreler bulunmaktadır.

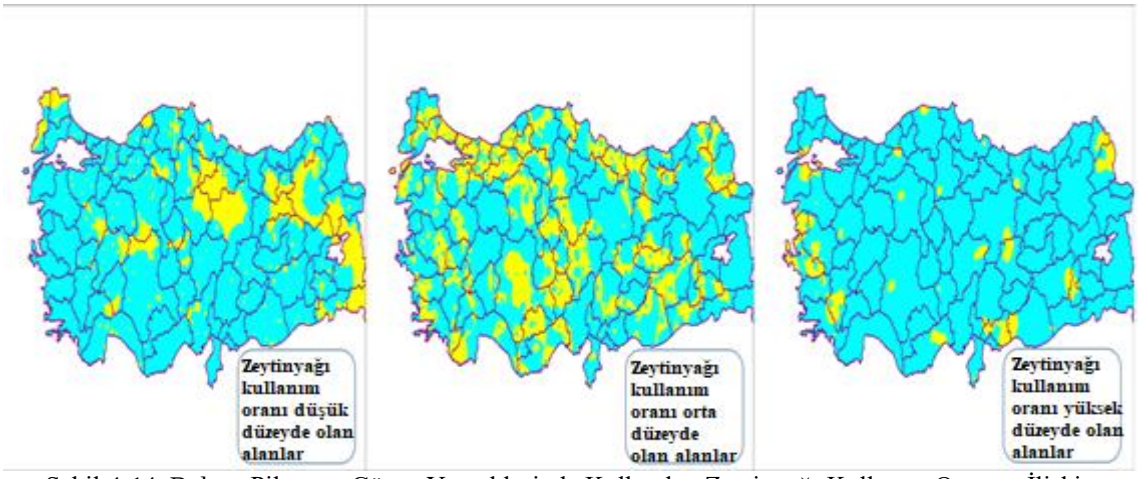
4.3. Çok Katmanlı Çakıştırma Analizleri

Araştırmanın bu aşamasında, bulgur pilavı ve güveç yapımında kullanılan ortak olan temel malzemeler katmalar üst üste bindirilerek çakıştırmaya tabi tutulmuştur. Elde edilen haritaların mekânsal olarak oluşturdukları dokular her çakıştırma için açıklanmıştır. Katmanların çakıştırılmasında ve haritaların çiziminde MapInfo 17 programı kullanılmıştır.

4.3.1. Yağ Kullanımına İlişkin Çakıştırma Analizi Bulguları

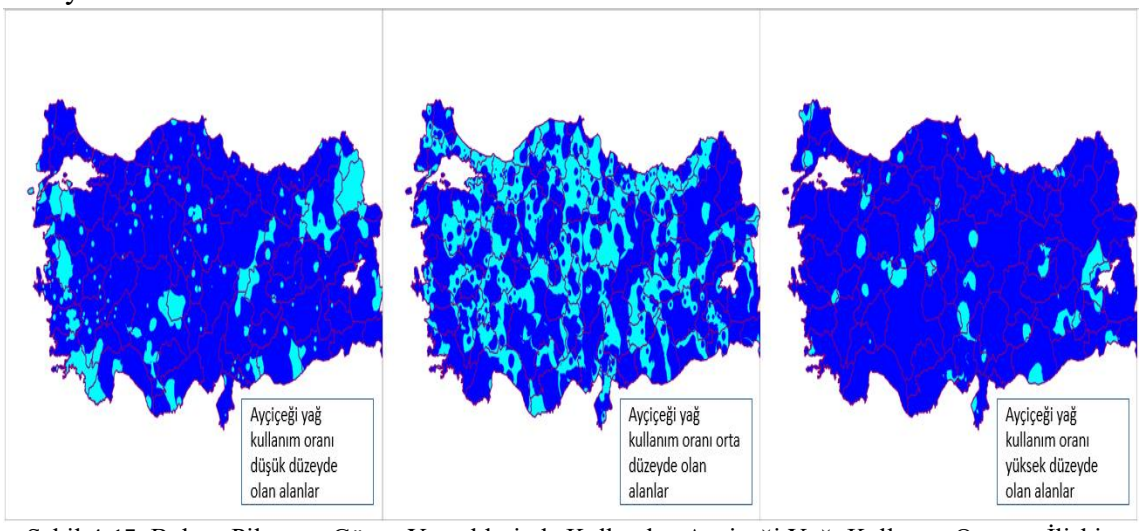
Bulgur pilavında ve güveç yemeklerinde kullanılan yağ çeşitlerinin kullanım oranlarına ilişkin bulgular zeytinyağı için Şekil 4.14'te, ayçiçeği yağı için Şekil 4.15'te ve tereyağı için de Şekil 4.16'da gösterilmiştir.

Şekil 4.14'e göre bulgur pilavı ve güveç yemeklerinde, Karadeniz Bölgesi'nde Amasya, Tokat ve Gümüşhane; İç Anadolu Bölgesi'nde Konya, Ankara, Yozgat ve Sivas; Doğu Anadolu Bölgesi'nde Hakkari, Van, Ağrı, Muş, Erzurum ve Erzincan illerinde genel olarak kullanılan zeytinyağı oranının düşük düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Diğer taraftan, Türkiye'nin doğusunda Kars ve Ardahan; güneyinde Gaziantep ve Şanlıurfa ile batısında Denizli ve İzmir illerinde bulgur pilavı ve güveç yapımlarında kullanılan zeytinyağı oranı Türkiye ortalamasının üzerindedir. Türkiye'nin diğer illerinde bulgur pilavı ve güveç yapımında kullanılan zeytinyağı oranı orta düzeydedir.



Şekil 4-14. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Zeytinyağı Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları

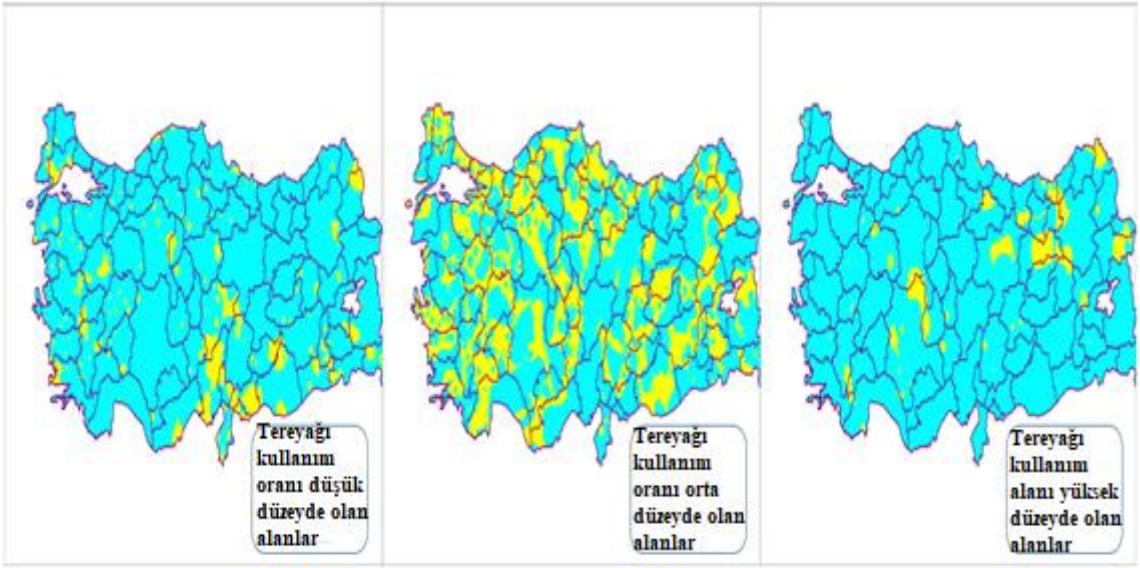
Şekil 4.15'e göre, bulgur pilavı ve güveç yemeklerinde kullanılan ayçiçeği yağı kullanım oranının, İç Anadolu Bölgesi'nde Konya ve Aksaray; Doğu Anadolu Bölgesi'nde Erzurum, Kars ve Ardahan; Ege Bölgesi'nde Çanakkale, Balıkesir, Manisa ve Muğla ile Akdeniz Bölgesi'nde Antalya illerinde düşük düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Türkiye'nin doğusunda Bitlis, Muş ve Diyarbakır; Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Şanlıurfa ve Diyarbakır; İç Anadolu Bölgesi'nde Kayseri ve Kırıkkale; Ege Bölgesi'nde Kütahya ile Trakyanın bazı ilçelerinde bulgur pilavı ve güveç yapımında kullanılan ayçiçeği yağı oranının yüksek olduğu tespit edilmiştir. Diğer illerde yaşayanların bulgur pilavı ve güveç yapımında kullandıkları ayçiçeği yağı oranı orta düzeydedir.



Şekil 4-15. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Ayçiçeği Yağı Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları

Şekil 4.16'da elde edilen çakıştırma analizi bulgularına göre, bulgur pilavı ve güveç yapımında kullanılan terayağı oranı Türkiye'nin güneyinde düşük düzeydedir ve

mekânsal olarak kümelenme oluşturduğu görülmektedir. Tereyağı kullanım oranının yüksek olduğu iller ise Türkiye'nin kuzey doğu kısmında yer almaktadır. Tereyağı araştırma bulgularına göre, ayçiçeği yağına veya zeytinyağına eşlik eden bir yağ görüntüsü çizmektedir. İlgili yemeklerin yapımında genel olarak tek başına kullanılmaktan ziyade diğer yağlardan biri ile birlikte kullanılmaktadır.

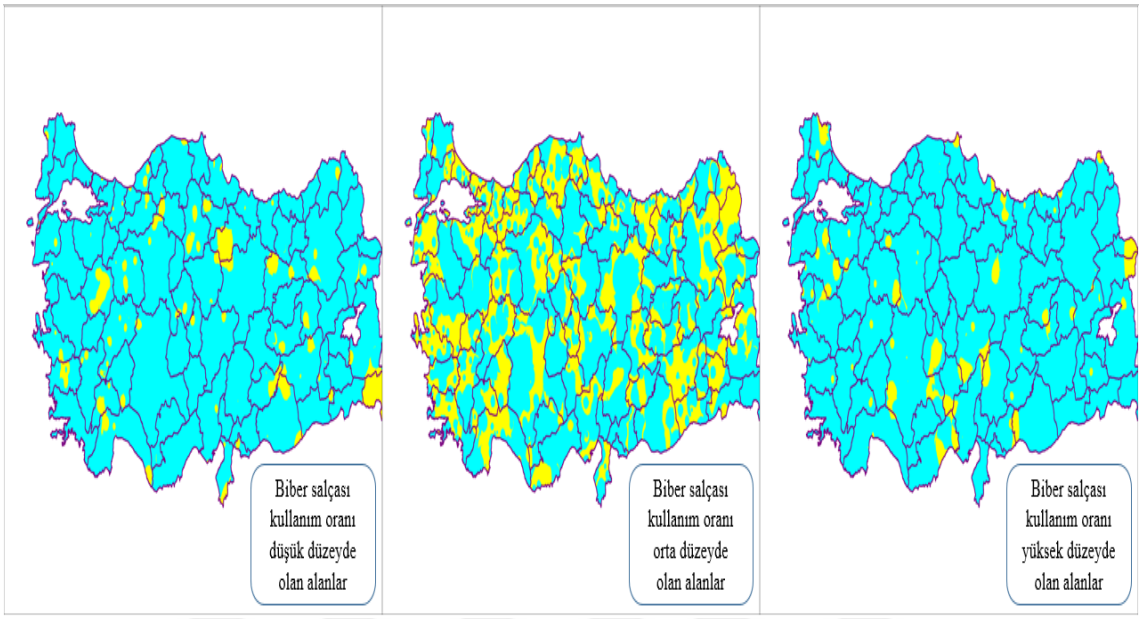


Şekil 4-16. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Tereyağı Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları

4.3.2. Salça Kullanımına İlişkin Çakıştırma Analizi Bulguları

Bulgur pilavında ve güveç yemeklerinde kullanılan salça çeşitlerinin kullanım oranlarına ilişkin bulgular biber salçası için Şekil 4.17'de; domates salçası için ise Şekil 4.18'de gösterilmiştir.

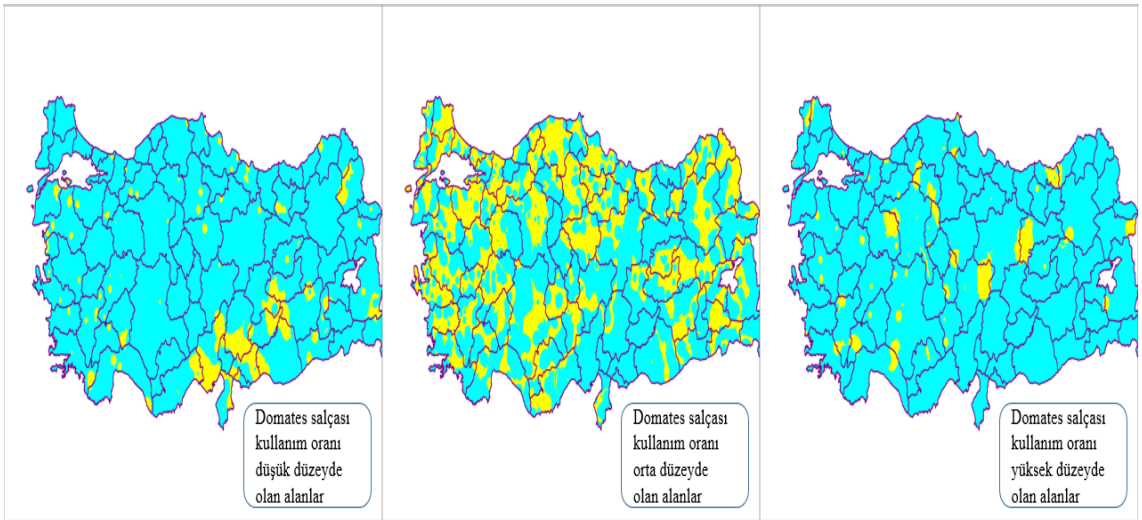
Şekil 4.17 incelendiğinde, bulgur pilavı ve güveç yapımında biber salçası kullanımının en düşük olduğu iller Doğu Anadolu Bölgesi'nde Hakkâri; Karadeniz Bölgesi'nde Tokat ile Ege Bölgesi'nde Kütahya illeri olmuştur. Biber salçası kullanım oranının yüksek olduğu iller ise doğuda Iğdır ile Ağrı illeri olmuştur.



Şekil 4-17. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Biber Salçası Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları

Şekil 4.18'de domates salçası kullanım oranının düşük olduğu ilçelerin Türkiye'nin güneyinde ve güneydoğusunda yer alan illerde yoğunlaştığı görülmektedir. Mersin, Adana, Kahramanmaraş, Gaziantep, Adıyaman, Şanlıurfa, Malatya, Elazığ illerinin birbirlerine komşu olmaları nedeniyle domates salçasının az kullanımı mekânsal bir kümelenme oluşturmaktadır. Domates salçası kullanım oranının yüksek olduğu iller ülkenin farklı yerlerinde yer almaktadır. İç Anadolu Bölgesi'nde Kayseri ve Eskişehir; Doğu Anadolu Bölgesi'nde Erzincan; Karadeniz Bölgesi'nde ise Trabzon domates

salçasının kullanım oranının yüksek olduğu illerdir. Domates kullanımının yüksek olduğu Güney illerinde domates salçası yerine domates veya biber salçası kullanılmaktadır.



Şekil 4-18. Bulgur Pilavı ve Güveç Yemeklerinde Kullanılan Domates Salçası Kullanım Oranına İlişkin Çakıştırma Haritaları

4.4. Mekânsal Kümelenme

Aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbasına ilişkin mekânsal otokorelasyon analizi bulguları ilgili başlıklarda verilmiştir.

4.4.1. Aşurede kullanılan malzemelere ait mekânsal kümelenme

Aşure için toplanan reçetelerdeki malzeme ve miktarları göz önüne alınarak GeoDa 1.12 programında mekânsal kümeleme analizleri gerçekleştirilmiştir. Mekânsal otokorelasyon analizinde Moran's I ve LISA teknikleri kullanılmıştır.

Aşure yapımında kullanılan malzemelerin her biri için Moran's I değeri, Z skoru ve anlamlılık düzeyi (p) hesaplanmıştır. Aşure tatlısında kullanılan malzemelerin miktarları göz önüne alınınca elde edilen LISA analizi sonuçları tablo 4.5'te gösterilmiştir.

Tablo 4-5. Aşure Yapımında Kullanılan Malzemeler İçin Betimleyici Analizler

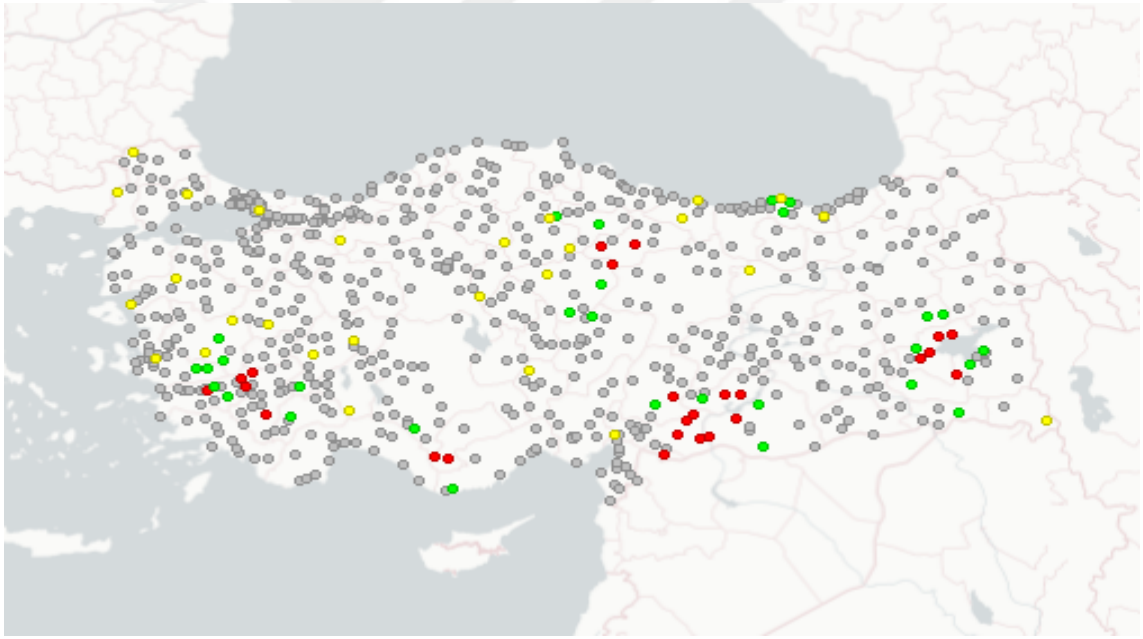
Malzemeler	Moran's I	Z	p
Pekmez	0,1590	7,3827	0,001***
Badem	0,1168	5,1925	0,001***
Kuru Dut	0,0915	4,2565	0,001***
Fındık	0,0765	3,4688	0,001***
Ayva	0,0586	2,6914	0,004**
Bulgur	0,0578	2,6706	0,009**
Pirinç	0,0546	2,4156	0,014*
Şeker	0,0478	2,2147	0,024*
Ceviz	0,0414	1,9874	0,029*
Süt	0,0436	1,9640	0,033*
Elma	0,0352	1,5712	0,056
Su	0,0336	1,5877	0,060
Fasulye	0,0317	1,4719	0,070
Tarçın	0,0343	1,5925	0,073
Kuru Kayısı	0,0277	1,3792	0,089
Antep Fıstığı	0,0265	1,2131	0,111
Nohut	0,0265	1,2384	0,115
Bal	0,0244	1,1999	0,136
Armut	0,0157	0,7285	0,225
Portakal	-0,0164	-0,6776	0,248
Nar	0,0147	0,6915	0,251
Kuru Üzüm	0,0109	0,5479	0,277
Aşurelik Buğday	0,0049	0,2695	0,372

Aşure yapımında kullanılan malzemelerden pekmez, badem, kuru dut, fındık, ayva, bulgur, pirinç, şeker, ceviz ve sütün rassal olarak dağılmadığı, pozitif otokorelasyon olduğu bölgelerde yoğunlaştığı görülmektedir ($p<0,05$). Her bir malzeme için pozitif mekânsal otokorelasyonun olduğu bölgeleri belirlemek amacıyla mekânsal ilişkinin göstergesi olan LISA analizleri gerçekleştirilmiştir. Aşure yapımında kullanılan her bir malzeme oranının LISA haritasında, kırmızı renkle ifade edilen Y-Y bölgesinde yer alan ilçeler, Türkiye ortalamasının üzerinde kullanım oranına sahip olan; ayrıca yüksek kullanım oranına sahip ilçelerle ilişki içerisinde olan ilçeleri göstermektedir. Türkiye ortalamasının altında kullanım oranına sahip olan; ayrıca düşük değerli pekmez kullanım oranına sahip olan ilçelerle ilişki içerisinde olanlar D-D bölgesinde mavi renkle gösterilmektedir. Türkiye ortalamasından daha yüksek bir değerde olan fakat düşük değerli ilçelerle ilişki içerisinde olanlar Y-D bölgesinde sarı renkle gösterilmektedir. Türkiye ortalamasının altında bir değere sahip olan; fakat yüksek değerli illerle ilişki

içerisinde olan iller ise D-Y bölgesinde yeşil renkle gösterilmektedir. Beyaz renkle gösterilenler ise istatistiksel olarak anlamlı küme oluşturmayan ilçelerdir.

Pekmez

Aşure yapımında pekmez kullanımı bakımından Şekil 4.19'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Güneydoğu, Doğu, Güney Ege ve Orta Karadeniz'in iç kısımlarında yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu bölgeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Doğu, Güneydoğu, Güney Ege, Batı Karadeniz ve İç Anadolu kısımlarındadır. Pekmez kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Trakya, Orta Ege, İç Anadolu ve Doğu Karadeniz'de yer almaktadır. Batı Karadeniz'de pekmez kullanımına ilişkin istatistiksel olarak anlamlı kümelenmeler görülmemektedir. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.6'da gösterilmiştir.



Şekil 4-19. Aşure Yapımında Kullanılan Pekmez Oranının LISA Haritası

Tablo 4-6. Aşure Yapımında Kullanılan Pekmez Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (26) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adıyaman: Merkez, Kahta; Aydın: Yenipazar; Bitlis: Merkez, Tatvan, Ahlat, Adilcevaz; Denizli: Acıpayam, Sarayköy, Buldan, Güney; Gaziantep: Nizip, Araban, Şehitkamil, Yavuzeli; Kahramanmaraş: Çağlayancerit; Karaman: Ermenek, Sarıveliler; Kilis: Merkez; Şanlıurfa: Bozova, Eyyübiye, Birecik, Tokat: Merkez, Zile, Sulusaray; Van: Bahçesaray
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (29) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adıyaman: Besni; Afyonkarahisar: Başmakçı; Amasya: Merkez, Hamamözü; Aydın: Nazilli, Karacasu; Bitlis: Güroymak; Burdur: Karamanlı; İzmir: Ödemiş, Kiraz; Kahramanmaraş: Onikişubat; Kayseri: Özvatan; Konya: Bozkır; Manisa: Alaşehir, Köprübaşı; Mersin: Bozyazı; Muş: Bulanık, Malazgirt; Şanlıurfa: Harran, Hilcan; Siirt: Merkez; Trabzon: Akçaabat, Beşikdüzü, Düzköy; Van: Gevaş, Tuşba; Yozgat: Akdağmadeni, Boğazlıyan
Yüksek-Düşük (27) (High-Low: Sarı renkli alan)	Afyonkarahisar: Sandıklı, Bolvadin; Balıksir: Ayvalık, Balya; Bolu: Göynük; Çankırı: Kızılırmak; Çorum: Laçin, Ortaköy; Edirne: Meriç, Lalapaşa; Erzincan: Refahiye; Hakkari: Şemdinli; Isparta: Sütçüler; İstanbul: Kartal; İzmir: Buca; Kırıkkale: Çelebi; Kütahya: Gediz; Manisa: Salihli, Demirci; Niğde: Çiftlik; Ordu: Perşembe, Kabataş; Osmaniye: Toprakkale; Tekirdağ: Çorlu; Trabzon: Çarşıbaşı, Dernekpazarı; Yozgat: Merkez

Badem

Aşure yapımında badem kullanımı bakımından Şekil 4.20'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Güneydoğu, Güney Ege ve İç Anadolu bölümlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu bölgeler ise Kuzeydoğu Ege, Marmara, Akdeniz, Doğu Karadeniz ve İç Anadolu'nun kuzey kısımlarında bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Güneydoğu, Güney Ege ve İç Anadolu kısımlarındadır. Badem kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara, Akdeniz, İç Anadolu'nun farklı yerlerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.7'de gösterilmiştir.

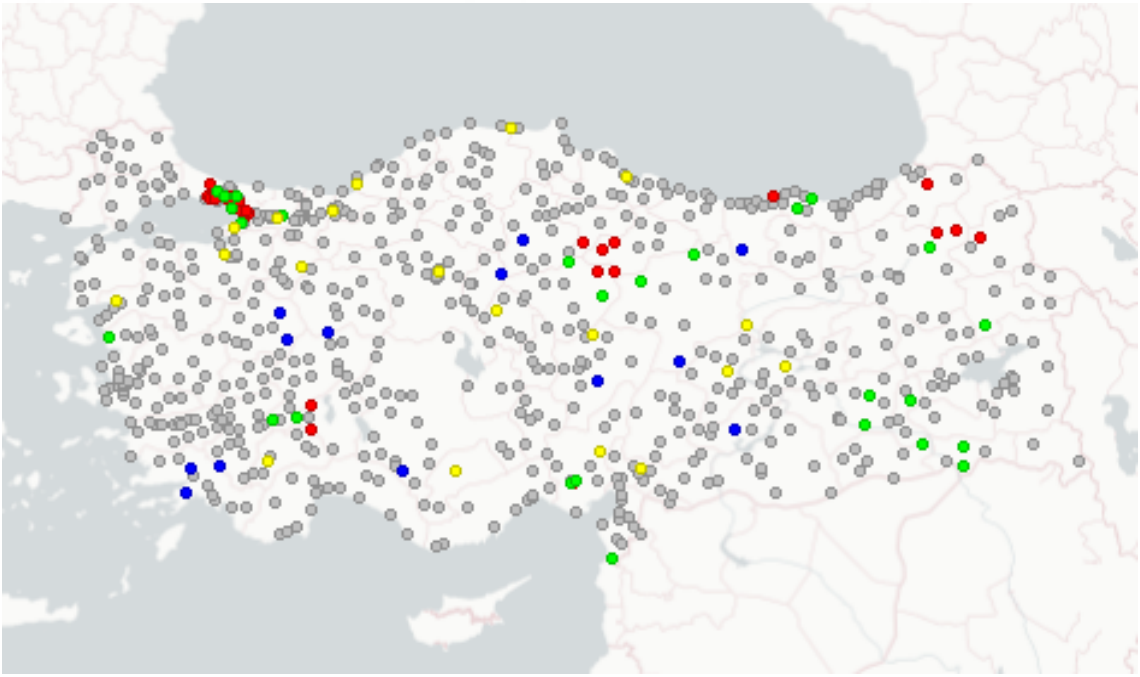
Şekil 4-20. Aşure Yapımında Kullanılan Badem Oranının LISA Haritası

Tablo 4-7. Aşure Yapımında Kullanılan Badem Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (62) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Afyonkarahisar: Dazkırı; Antalya: Alanya, Muratpaşa, Kemer, Gazipaşa, Elmalı, Demre, Döşemealtı, Manavgat, Korkuteli, Konyaaltı; Aydın: Bozdoğan, Karacasu; Batman: Hasankeyf; Burdur: Merkez, Gölhisar, Karamanlı; Denizli: Bekilli, Tavas, Honaz, Pamukkale, Çardak, Çameli, Güney, Bozkurt, Kale, Acıpayam, Babadağ, Serinhisar, Sarayköy; Diyarbakır: Sur, Bismil; Gaziantep: Şehitkamil; Hatay: Kumlu; Karabük: Merkez, Safranbolu; Kilis: Musabeyli; Kırıkkale: Çelebi; Kırşehir: Kaman; Konya: Derebucak, Çeltik, Hadim, Doğanhisar; Malatya: Akçadağ, Battalgazi, Yeşilyurt, Doğanşehir, Hekimhan; Muğla: Menteşe, Seydikemer, Yatağan; Siirt: Merkez; Şırnak: Cizre, Silopi; Tunceli: Mazgirt; Yozgat: Akdağmadeni
Düşük-Düşük (43) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: Çukurova, Karaisalı, İmamoğlu; Amasya: Taşova; Bilecik: İnhisar; Bursa: Karacabey, Yıldırım; Edirne: Havsa, Lalapaşa, Süloğlu; Erzurum: Aziziye; Giresun: Merkez, Kesap, Yağlıdere; İstanbul: Tuzla, Ümraniye; İzmir: Gaziemir; Kayseri: Tomarza; Kırklareli: Babaeski; Kocaeli: Kartepe; Kütahya: Merkez, Aslanapa, Çevdarhisar; Mersin: Tarsus, Toroslar; Sakarya: Pamukova, Sapanca, Serdivan, Söğütlü; Sivas: Merkez, Doğanşar, Zara; Tekirdağ: Çorlu, Ergene, Hayrabolu, Kapaklı, Muratlı, Saray, Süleymanpaşa; Tokat: Almus; Uşak: Banaz
Düşük-Yüksek (19) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adıyaman: Sincik; Afyonkarahisar: Başmakçı, Sultandağı; Aksaray: Eskil; Antalya: Aksu, Kumluca; Artvin: Hopa; Aydın: Çine; Bartın: Amasra; Burdur: Tefenni; Diyarbakır: Silvan, Yenişehir; Eskişehir: Çifteler; Isparta: Merkez, Sarkıkkaraağaç; Konya: Ilgın, Seydişehir; Malatya: Kale; Yozgat: Boğazlıyan
Yüksek-Düşük (33) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adana: Karataş, Pozantı; Balıkesir: Erdek; Bolu: Dörtdivan, Göynük; Bursa: Nilüfer; Çorum: Bayat; Diyarbakır: Ergani; Edirne: Uzunköprü; Erzurum: Palandöken; Eskişehir: Odunpazarı; Giresun: Şebinkarahisar; Gümüşhane: Torul; İstanbul: Bakırköy, Çekmeköy, Kartal, Silivri; İzmir: Karabağlar; Kastamonu: Doğanyurt; Kırıkkale: Delice; Kırklareli: Demirköy; Konya: Karatay; Mersin: Çamlıyayla; Osmaniye: Kadirli; Sakarya: Arifiye, Karasu; Samsun: Tekkeköy; Sivas: Kangal; Tokat: Niksar; Van: Tuşba; Yalova: Çiftlikköy, Termal

Kuru Dut

Aşure yapımında kuru dut kullanımı bakımından Şekil 4.21'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Kuzeydoğu, Marmara, İç Anadolu ve Güney Ege'nin iç kısımlarında yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu bölgeler dağınık olmakla birlikte, Ege ve İç Anadolu Bölgesinde kümelenmeler görülmektedir. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Doğu, Ege, Güneydoğu, Marmara, Doğu Karadeniz ve İç Anadolu kısımlarındadır. Kuru Dut kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara, Doğu Anadolu, Akdeniz, İç Ege ve İç Anadolu'da yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.8'de gösterilmiştir.



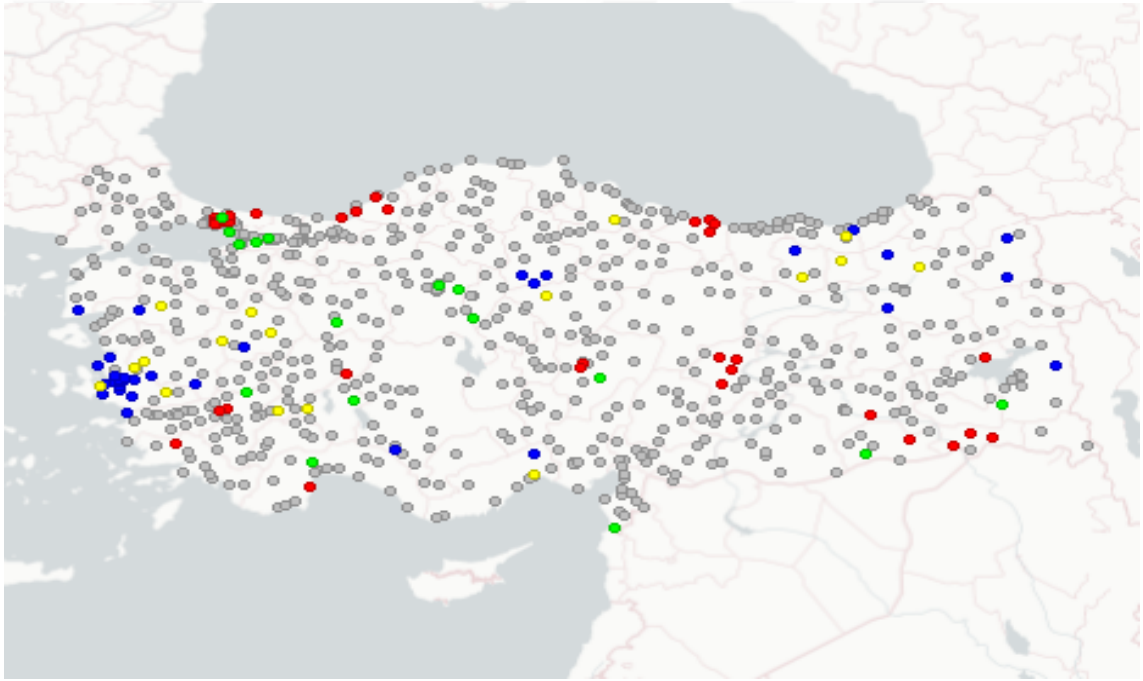
Şekil 4-21. Aşure Yapımında Kullanılan Kuru Dut Oranının LISA Haritası

Tablo 4-8. Aşure Yapımında Kullanılan Kuru Dut Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (30) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adana: Yüreğir; Amasya: Göynücek; Artvin: Merkez, Erzurum: Oltu, Şenkaya; Giresun: Görele, Isparta: Merkez, Senirkent; İstanbul: Arnavutköy, Fatih, Sultanbeyli, Esenyurt, Kartal, Ataşehir, Başakşehir, Kadıköy, Tuzla, Küçükçekmece, Avcılar, Maltepe, Ümraniye; Kars: Selim, Kocaeli: Darıca, Gebze, Çayırova; Mersin: Akdeniz, Tokat: Turhal, Sulusaray, Zile; Yozgat: Kadışehri
Düşük-Düşük (13) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adıyaman: Merkez; Çorum: Uğurludağ; Denizli: Beyağaç; Eskişehir: Han; Giresun: Şebinkarahisar; Kayseri: Tomarza; Kırıkkale: Delice; Konya: Bozkır; Kütahya: Merkez, Altıntaş; Muğla: Marmaris, Menteşe; Sivas: Gürün
Düşük-Yüksek (27) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adana: Seyhan, Sarıçam; Afyonkarahisar: Dazkırı; Ağrı: Patnos; Batman: Kozluk; Diyarbakır: Hazro, Bismil; Erzurum: Narman; Hatay: Yayladağı; Isparta: Keçiborlu; Kocaeli: Kartepe; Mardin: Dargeçit; Şırnak: Merkez, Silopi; Sivas: Yıldızeli, Doğansar; Trabzon: Ortahisar, Düzköy; Yalova: Merkez; Yozgat: Akdağmadeni, Aydıncık; İstanbul: Beşiktaş, Çekmeköy, Adalar, Beyoğlu, Sultangazi; İzmir: Dikili
Yüksek-Düşük (19) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adana: Kozan; Ankara: Keçiören; Balıkesir: Edremit; Bilecik: İnhisar; Burdur: Tefenni; Bursa: Nilüfer; Düzce: Gümüşova; Elazığ: Merkez; Erzincan: Kemaliye; Karaman: Merkez; Kastamonu: Çatalzeytin; Kayseri: Özvatan; Kırşehir: Akpınar; Kocaeli: Başiskele; Malatya: Yazıhan; Osmaniye: Bahçe; Samsun: İlkadım; Yalova: Termal; Zonguldak: Alaplı

Fındık

Aşure yapımında fındık kullanımı bakımından Şekil 4.22'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Orta Karadeniz, Batı Karadeniz, Marmara, Güney Ege, İç Anadolu'nun güneyi ve Güneydoğu Anadolu'nun doğu kısımlarında yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Ege'nin Orta kısımları, Kuzeydoğu Anadolu ile İç Anadolu bölgesinde yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Marmara ve İç Anadolu kısımlarında yer almaktadır. Fındık kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege ve Doğu Karadeniz'de yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.9'da gösterilmiştir.



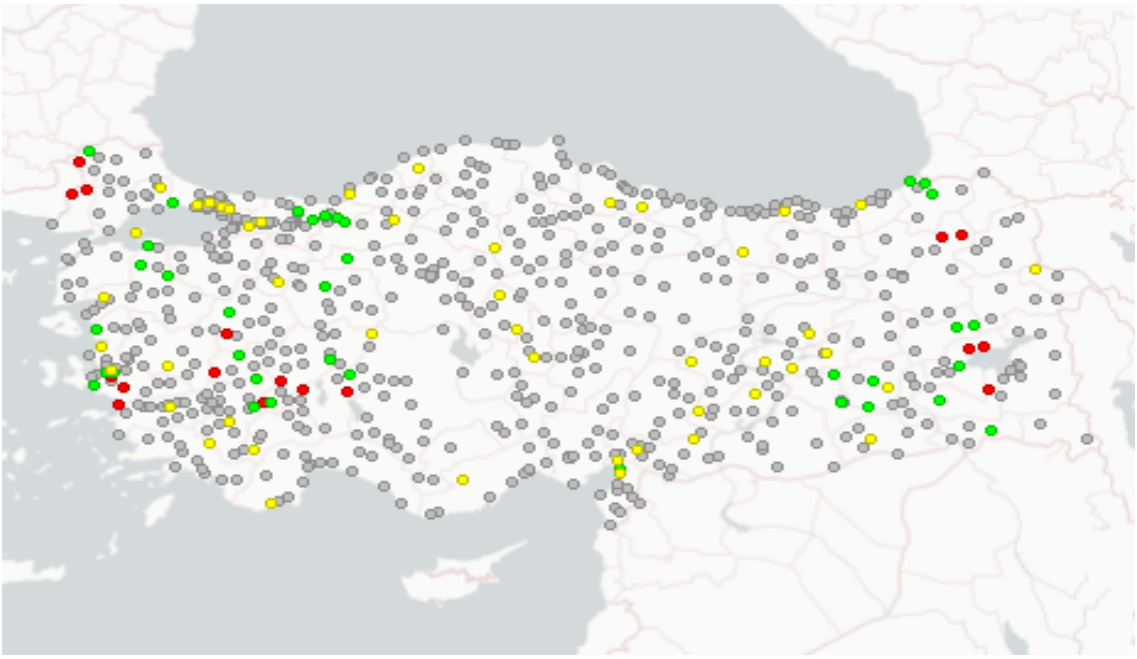
Şekil 4-22. Aşure Yapımında Kullanılan Fındık Oranının LISA Haritası

Tablo 4-9. Aşure Yapımında Kullanılan Fındık Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (37) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Afyonkarahisar: Sultandağı; Antalya: Kemer; Bitlis: Adilcevaz; Denizli: Pamukkale, Sarayköy; Diyarbakır: Bismil; Düzce: Akçakoca; Kayseri: Hacılar, Melikgazi; Malatya: Akçadağ, Arguvan, Hekimhan, Yazıhan; Mardin: Midyat; Muğla: Yatağan; Ordu: Fatsa, Perşembe, Altınordu, Ulubey; Şırnak: Merkez, Uludere, Cizre; Zonguldak: Kozlu, Devrek, Alaplı; İstanbul: Bahçelievler, Şişli, Beykoz, Şile, Fatih, Güngören, Beyoğlu, Bağcılar, Sultangazi, Üsküdar, Esenler, Ümraniye
Düşük-Düşük (35) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Aydın: Kuşadası; Balıkesir: İvrindi; Çanakkale: Ayvacık; Çorum: Alaca, Sungurlu, Boğazkale; Erzurum: İspir, Çat; Gümüşhane: Torul; Kars: Susuz, Kağızman; Konya: Ahırlı, Meram; Kütahya: Gediz; Manisa: Alaşehir, Turgutlu; Mersin: Çamlıyayla; Trabzon: Hayrat; Van: Özalp; İzmir: Buca, Balçova, Menderes, Karşıyaka, Karabağlar, Kemalpaşa, Bayraklı, Konak, Foça, Torbalı, Aliağa, Bornova, Çiğli, Güzelbahçe, Seferihisar, Gaziemir
Düşük-Yüksek (18) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Ankara: Keçiören, Elmadağ; Antalya: Döşemaltı; Denizli: Bekilli; Diyarbakır: Yenişehir; Eskişehir: Çifteler; Hatay: Yayladağı; Isparta: Sarkıkkaraağaç; Kayseri: Tomarza; Kırıkkale: Çelebi; Kocaeli: Derince, Karamürsel; Mardin: Kızıltepe; Van: Çatak; Yalova: Merkez; İstanbul: Kağıthane, Adalar, Zeytinburnu
Yüksek-Düşük (18) (High-Low: Sarı renkli alan)	Afyonkarahisar: Başmakçı; Balıkesir: Karesi, Altıeylül; Bayburt: Aydıntepe; Erzurum: Tortum; Gümüşhane: Kelkit; Isparta: Gönen; Kütahya: Aslanapa, Tavşanlı, Simav; Manisa: Saruhanlı, Yunusemre; Mersin: Toroslar; Samsun: Kavak; Trabzon: Dernekpazarı; Yozgat: Merkez; İzmir: Ödemiş, Urla

Ayva

Aşure yapımında ayva kullanımı bakımından Şekil 4.23'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Ege, Trakya ve Doğu Anadolu bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Marmara, Ege, Batı Karadeniz, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin doğusunda yer almaktadır. Ayva kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz'in doğusu ve Karadeniz'in farklı bölümlerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.10'da gösterilmiştir.



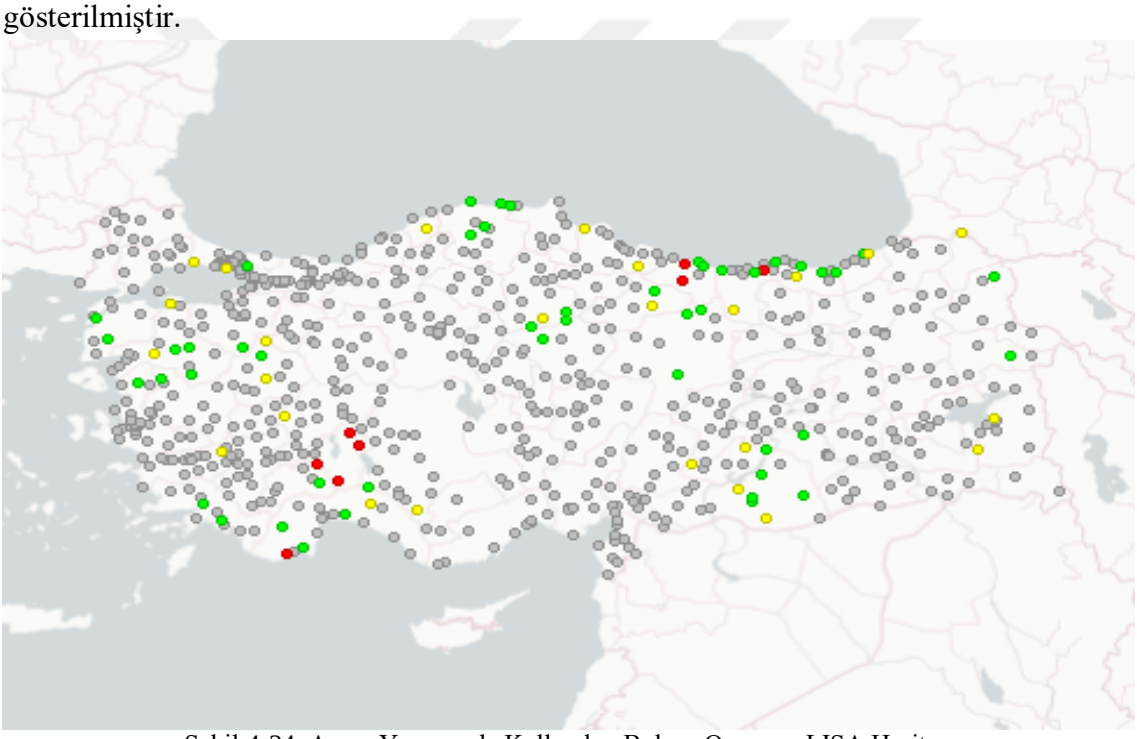
Şekil 4-23. Aşure Yapımında Kullanılan Ayva Oranının LISA Haritası

Tablo 4-10. Aşure Yapımında Kullanılan Ayva Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (19) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Afyonkarahisar: Dazkırı, Kızılören; Aydın: Kuşadası; Balıkesir: Karesi; Bitlis: Ahlat, Adilcevaz; Diyarbakır: Yenişehir; Edirne: Merkez, Meriç, Uzunköprü; Erzurum: Oltu, Şenkaya; Isparta: Sarkıkağaç, Senirkent; İzmir: Torbalı, Gaziemir; Kütahya: Şaphane; Van: Bahçesaray, Eşme
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (36) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Afyonkarahisar: Başmakçı; Ankara: Nallıhan; Artvin: Merkez, Borçka, Hopa; Balıkesir: Erdek, Gönen, Susurluk; Bitlis: Tatvan; Denizli: Çivril, Çardak; Diyarbakır: Hazro, Dicle, Bağlar, Bismil; Düzce: Merkez, Cumayeri, Kaynaşlı; Edirne: Lalapaşa; Eskişehir: Alpu; Hatay: Dörtyol; Konya: Akşehir; Kütahya: Emet; Muş: Bulanık, Malazgirt; Osmaniye: Sumbas; Sakarya: Hendek, Ferizli; Siirt: Merkez; Şırnak: Uludere, Uşak: Merkez; İstanbul: Silivri; İzmir: Buca, Balçova, Dikili, Seferihisar
Yüksek-Düşük (49) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adıyaman: Sincik, Gölbaşı; Antalya: Demre; Aydın: Yenipazar; Balıkesir: Edremit, Marmara; Bartın: Ulus; Bolu: Gerede; Burdur: Çavdır; Çankırı: Kızılırmak; Denizli: Serinhisar, Beyağaç; Diyarbakır: Silvan; Elazığ: Palu, Sivrice, Baskil; Eskişehir: İnönü; Gaziantep: Yavuzeli; Giresun: Şebinkarahisar; Hatay: Payas, Defne, Erzin; Iğdır: Tuzluca; Kırşehir: Mucur, Akçakent; Kocaeli: Derince, Karamürsel; Konya: Çeltik; Malatya: Darende; Manisa: Salihli; Mardin: Artuklu; Mersin: Mut; Nevşehir: Merkez; Osmaniye: Hasanbeyli; Rize: Merkez; Samsun: Kavak, Ayvacık; Şanlıurfa: Haliliye; Tekirdağ: Çerkezköy; Trabzon: Şalpazarı; Tunceli: Mazgirt; Zonguldak: Alaplı; İstanbul: Gaziosmanpaşa, Fatih, Sultanbeyli, Esenyurt, Ataşehir; İzmir: Konak, Aliağa

Bulgur

Aşure yapımında bulgur kullanımı bakımından Şekil 4.24'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Doğu Karadeniz ve Akdeniz'in kuzey kısımlarında yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Marmara, Ege, İç Anadolu, Doğu Karadeniz, Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz Bölgesi'nin batı kısımlarında yer almaktadır. Bulgur kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz'in batısı ve Karadeniz'in farklı bölümlerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.11'de gösterilmiştir.



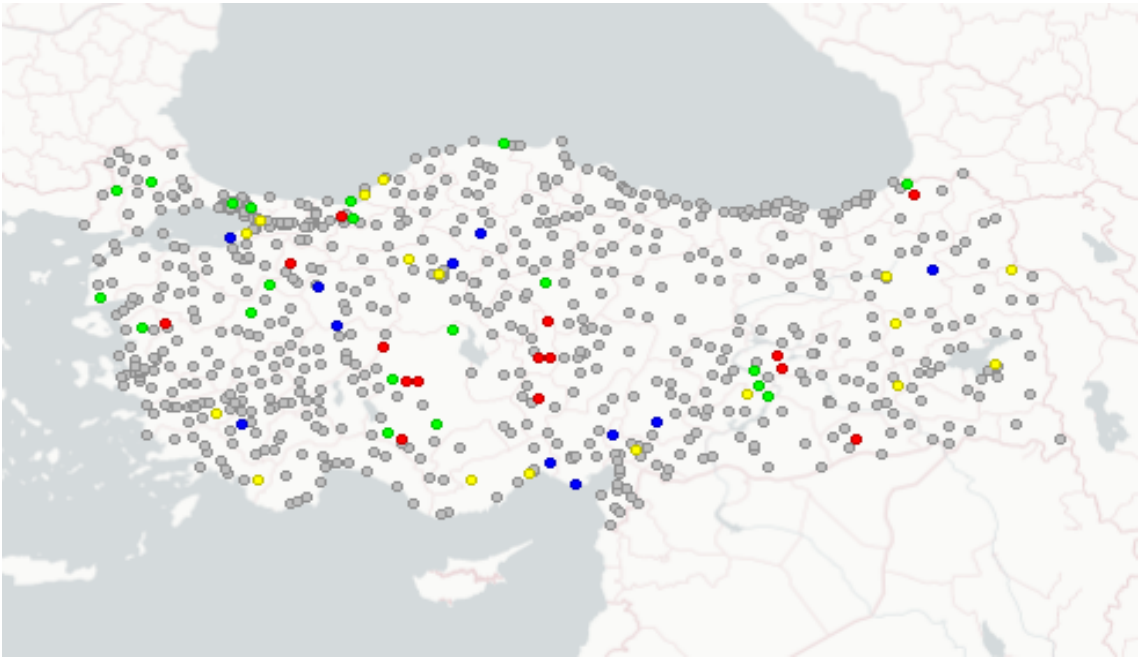
Şekil 4-24. Aşure Yapımında Kullanılan Bulgur Oranının LISA Haritası

Tablo 4-11. Aşure Yapımında Kullanılan Bulgur Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (8) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Antalya: Demre; Giresun: Çanakçı; Isparta: Merkez, Sarkıkağaç, Sütçüler, Yalvaç; Ordu: Fatsa, Kabataş
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (49) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adıyaman: Gerger; Ağrı: Diyadin; Antalya: Serik, Elmalı, Kumluca, Muratpaşa; Balıkesir: Kepsut, Sındırgı, Altıeylül; Burdur: Bucak; Bursa: Harmancık; Çanakkale: Merkez, Bayramiç; Çorum: Ortaköy, Boğazkale; Diyarbakır: Ergani; Giresun: Güce, Bulancak; Kars: Arpaçay; Kastamonu: Daday, Çatalzeytin, Abana, Seydiler, Doğanyurt; Konya: Derebucak; Kütahya: Tavşanlı; Manisa: Soma; Muğla: Ula, Ortanca; Ordu: Perşembe, Altınordu; Rize: Pazar; Şanlıurfa: Eyyübiye, Karaköprü, Viranşehir, Hilvan, Haliliye; Sivas: Kangal, Koyulhisar, Doğansar; Tokat: Niksar; Trabzon: Ortahisar, Hayrat, Beşikdüzü, Sürmene; Yozgat: Merkez, Aydıncık; İstanbul: Sancaktepe; İzmir: Bergama
Yüksek-Düşük (27) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adıyaman: Sincik, Gölbaşı; Afyonkarahisar: Hocalar; Antalya: İbradi; Ardahan: Posof; Aydın: Buharkent; Balıkesir: Erdek, Karesi, İvrindi; Bartın: Ulus; Çorum: Alaca; Giresun: Şebinkarahisar; Konya: Hadim; Kütahya: Çavdarhisar, Domaniç; Rize: Ardeşen; Samsun: Alaçam, Ayvacık; Şanlıurfa: Bozova, Harran; Tokat: Almus; Trabzon: Maçka; Van: Çatak, Tuşba; İstanbul: Fatih, Bakırköy, Silivri

Pirinç

Aşure yapımında pirinç kullanımı bakımından Şekil 4.25'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin İç Anadolu bölgesi ile farklı kısımlarında yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz'in doğusu ile İç anadolunun farklı kısımlarında yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Marmara, Ege, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer almaktadır. Pirinç kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara, Akdeniz, İç Anadolu ve Doğu Anadolu'nun farklı bölümlerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.12'de gösterilmiştir.



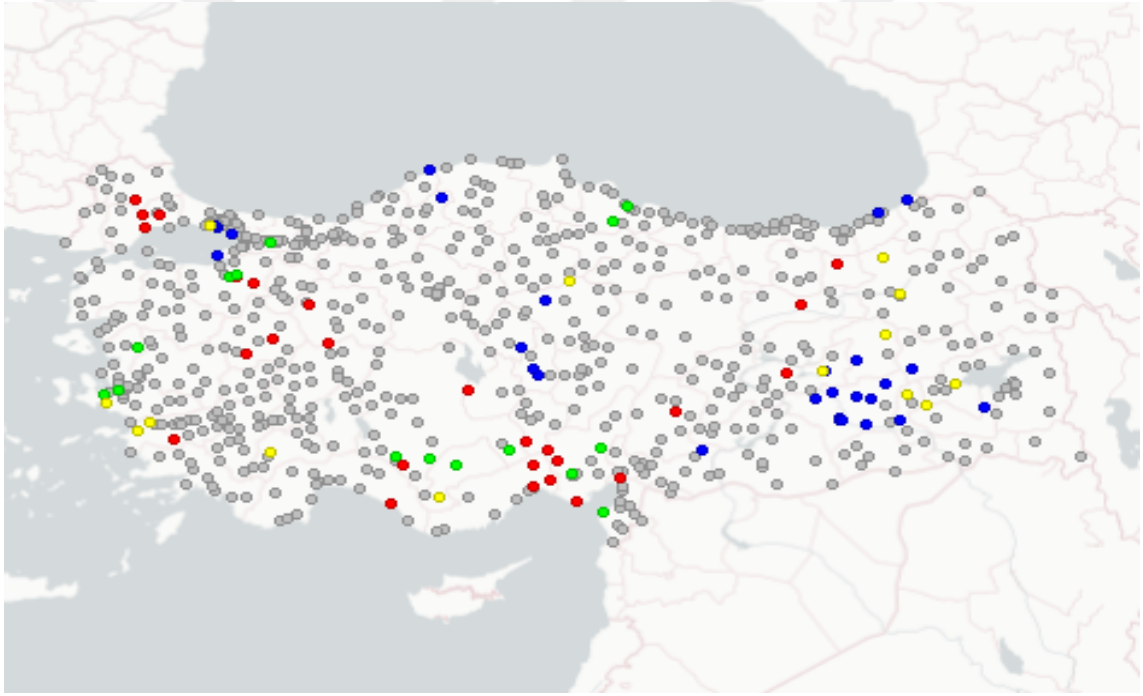
Şekil 4-25. Aşure Yapımında Kullanılan Pirinç Oranının LISA Haritası

Tablo 4-12. Aşure Yapımında Kullanılan Pirinç Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (20) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Artvin: Merkez; Balıkesir: Altıeylül; Bilecik: Merkez; Düzce: Cumayeri; Elazığ: Merkez, Sivrice; Konya: Yalıhüyük, Kadınhanı, Karatay, Sarayönü, Selçuklu, Yunak; Manisa: Soma; Mardin: Artuklu; Nevşehir: Merkez, Kozaklı, Ürgüp; Niğde: Merkez; İstanbul: Fatih, Bayrampaşa
Düşük-Düşük (11) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: Karataş; Ankara: Akyurt; Çankırı: Merkez; Denizli: Tavas; Erzurum: Horasan; Eskişehir: Odunpazarı, Han; Kahramanmaraş: Onikişubat; Mersin: Tarsus; Osmaniye: Kadirli; Yalova: Armutlu
Düşük-Yüksek (21) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adıyaman: Gerger; Artvin: Borçka; Çanakkale: Ayvacık; Düzce: Merkez, Akçakoca; Edirne: Uzunköprü; Kastamonu: Abana; Kırklareli: Lüleburgaz; Konya: Kulu, Seydişehir, Ilgın, Çumra; Kütahya: Emet, Domaniç; Malatya: Kale, Pütürge; Yozgat: Merkez; İstanbul: Gaziosmanpaşa, Sancaktepe; İzmir: Karşıyaka, Bergama
Yüksek-Düşük (17) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adıyaman: Sincik; Ankara: Güdül, Yenimahalle; Aydın: Karacasu; Batman: Kozluk; Erzurum: Yakutiye; Iğdır: Tuzluca; Kocaeli: Gebze; Mersin: Mut, Mezitli; Muğla: Seydikemer; Muş: Varto; Osmaniye: Hasanbeyli; Van: Tuşba; Yalova: Termal; Zonguldak: Alaplı, Kozlu

Şeker

Aşure yapımında şeker kullanımı bakımından Şekil 4.26'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Ege'nin İç kısımları, İç Anadolu'nun batı kısımları, Trakya, Akdeniz ve Doğu Anadolu bölgesinin farklı kısımlarında yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin doğusu, İç Anadolu, Marmara, Batı ve Doğu Karadeniz'de yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Marmara, Ege, Orta Karadeniz ve Akdeniz Bölgesi'nde yer almaktadır. Şeker kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege ve Doğu Anadolu bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.13'te gösterilmiştir.



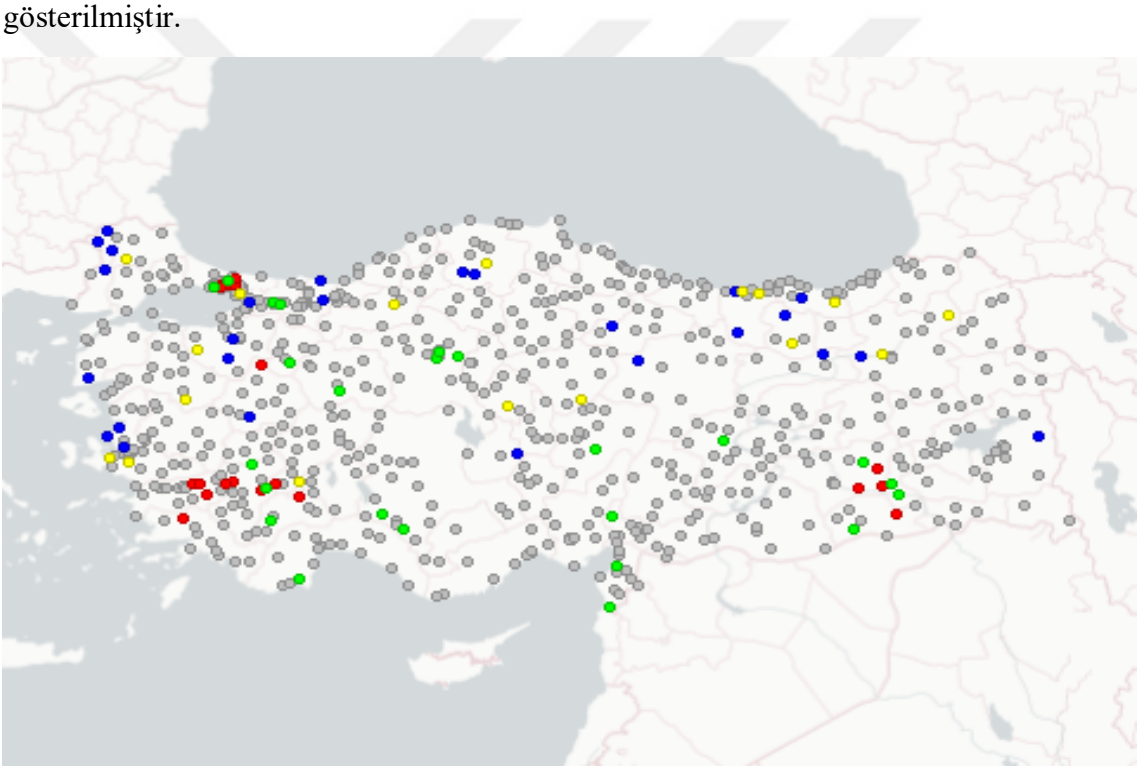
Şekil 4-26. Aşure Yapımında Kullanılan Şeker Oranının LISA Haritası

Tablo 4-13. Aşure Yapımında Kullanılan Şeker Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (29) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adana: Karataş, Pozantı, Karaisalı; Aksaray: Eskil; Antalya: Alanya; Aydın: Çine; Balıkesir: Altıeylül; Bayburt: Aydıntepe; Bursa: İnegöl, Kestel; Elazığ: Merkez; Erzincan: Merkez; Eskişehir: Odunpazarı, Han; Hatay: Erzin; Kahramanmaraş: Ekinözü; Kırklareli: Lüleburgaz; Konya: Bozkır, Meram, Karatay; Kütahya: Aslanapa, Gediz; Mersin: Tarsus, Toroslar, Çamlıyayla; Niğde: Ulukışla; Tekirdağ: Çorlu, Süleymanpaşa, Muratlı
Düşük-Düşük (28) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Artvin: Hopa; Bartın: Kurucasile; Batman: Beşiri; Bingöl: Merkez; Diyarbakır: Ergani, Hazro, Kocaköy, Dicle, Kulp, Kayapınar, Bağlar, Yenişehir, Bismil, Sur; Elazığ: Palu; Gaziantep: Araban; Karabük: Eflani; Kırşehir: Mucur; Muş: Merkez; Nevşehir: Merkez, Gülşehir; Rize: Pazar; Van: Bahçesaray; Yalova: Armutlu; Yozgat: Merkez; İstanbul: Bakırköy, Adalar, Küçükçekmece
Düşük-Yüksek (16) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adana: Çukurova, Kozan; Bursa: Gürsu, Osmangazi; Hatay: Arsuz; Karaman: Merkez; Kocaeli: Gölcük; Konya: Yalıhüyük, Halkapınar, Güneysınır; Mersin: Yenişehir; Samsun: Kavak, İlkadım; İzmir: Balçova, Urla, Kınık
Yüksek-Düşük (15) (High-Low: Sarı renkli alan)	Aydın: Germencik, Söke; Batman: Sason; Bingöl: Karlıova; Bitlis: Tatvan; Burdur: Karamanlı; Elazığ: Kavancılar; Erzurum: Yakutiye, İspir; Karaman: Ermenek; Siirt: Baykan; Yozgat: Aydıncık; İstanbul: Güngören, Avcılar; İzmir: Seferihisar

Ceviz

Aşure yapımında ceviz kullanımı bakımından Şekil 4.27'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Ege, Marmara ve Güneydoğu Anadolu'nun doğu kısımlarında yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Ege, Marmara, İç Anadolu ve Doğu Karadeniz bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Marmara, Ege, Akdeniz, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin doğu kısımlarında yer almaktadır. Ceviz kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara, Ege, İç Anadolu ve Karadeniz'in doğu kısımlarında yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.14'te gösterilmiştir.



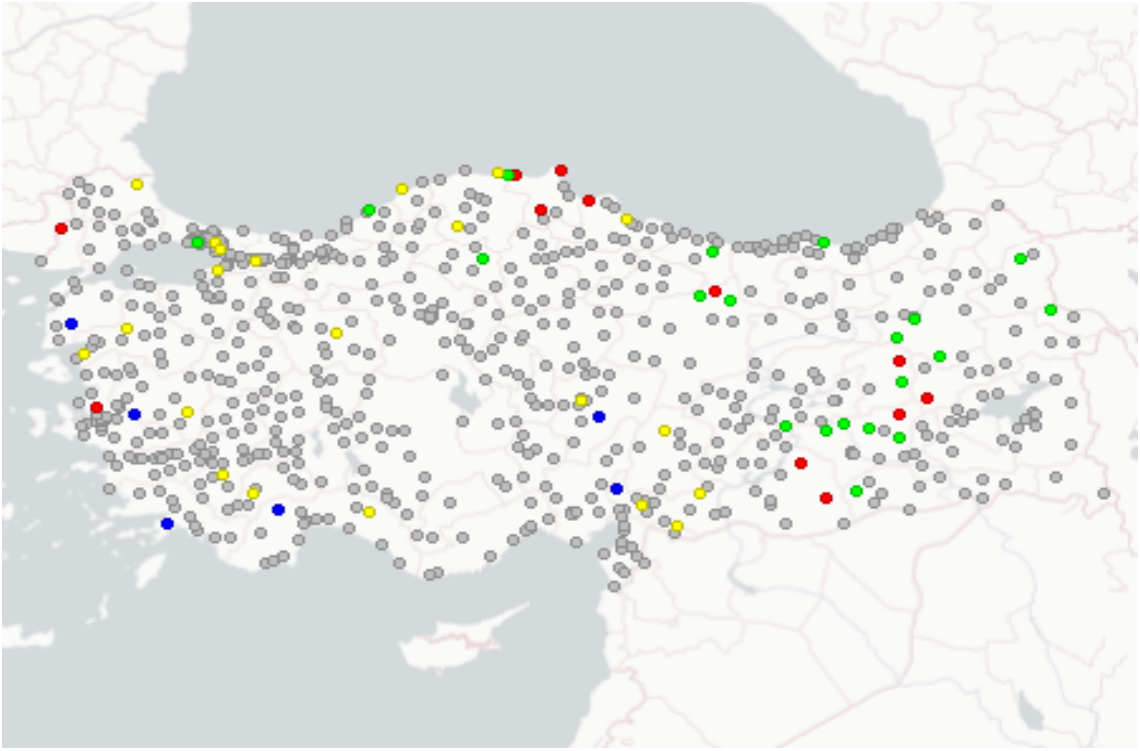
Şekil 4-27. Aşure Yapımında Kullanılan Ceviz Oranının LISA Haritası

Tablo 4-14. Aşure Yapımında Kullanılan Ceviz Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (20) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Afyonkarahisar: Dazkırı; Aydın: Nazilli, Karacasu, Kuyucak; Batman: Merkez; Burdur: Merkez; Denizli: Pamukkale, Sarayköy, Bozkurt; Diyarbakır: Silvan, Bismil; Kütahya: Domaniç; Mardin: Midyat; Muğla: Yatağan; İstanbul: Bahçelievler, Beykoz, Beyoğlu, Bağcılar, Üsküdar, Ümraniye
Düşük-Düşük (28) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Aksaray: Gülağaç; Balıkesir: Karesi; Bursa: Osmangazi, Orhaneli; Çanakkale: Ayvacık; Edirne: Merkez, Lalapaşa, Havsa, Uzunköprü; Erzincan: Otlukbeli; Erzurum: Aşkale; Giresun: Merkez, Şebinkarahisar; Gümüşhane: Torul; Kastamonu: Araç; Kocaeli: Darıca; Kütahya: Gediz; Sakarya: Hendek, Karasu; Sivas: Yıldızeli; Tokat: Turhal; Trabzon: Maçka; Van: Özalp; İzmir: Bayraklı, Foça, Aliağa, Çiğli
Düşük-Yüksek (25) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Ankara: Keçiören, Çankaya, Elmadağ; Antalya: Kumluca; Batman: Beşiri, Hasankeyf; Burdur: Tefenni; Denizli: Bekilli, Çardak; Diyarbakır: Hazro; Eskişehir: Çifteler, İnönü; Hatay: Antakya, Yayladağı, İskenderun; Kayseri: Tomarza; Kocaeli: Derince, Başiskele; Konya: Bozkır, Seydişehir; Malatya: Yazıhan; Mardin: Kızıltepe; Osmaniye: Kadirli; İstanbul: Kağıthane; İstanbul: Avcılar
Yüksek-Düşük (17) (High-Low: Sarı renkli alan)	Balıkesir: Sındırgı; Bolu: Dörtdivan; Bursa: Mustafakemelpaşa; Erzurum: Aziziye, Şenkaya; Giresun: Güce, Keşap; Gümüşhane: Kelkit; Isparta: Keçiborlu; Kastamonu: Merkez; Kırklareli: Babaeski; Kırşehir: Merkez; Trabzon: Çaykara; Yozgat: Çandır; İstanbul: Kartal; İzmir: Menderes, Urla

Süt

Aşure yapımında süt kullanımı bakımından Şekil 4.28'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Ege, Trakya ve Doğu Anadolu bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Ege Bölgesi'nin farklı yerlerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Marmara, Ege, Batı Karadeniz, Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgesi'nin farklı kısımlarında yer almaktadır. Süt kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Akdeniz, Marmara, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz'in farklı bölümlerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.15'te gösterilmiştir.



Şekil 4-28. Aşure Yapımında Kullanılan Süt Oranının LISA Haritası

Tablo 4-15. Aşure Yapımında Kullanılan Süt Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (13) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Bingöl: Karlıova; Diyarbakır: Kulp; Edirne: Meriç; Muş: Merkez; Samsun: Alaçam; Şanlıurfa: Viranşehir, Siverek; Sinop: Merkez, Türkeli, Boyabat; Sivas: Koyulhisar; İzmir: Bayraklı, Menemen
Düşük-Düşük (6) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Antalya: Korkuteli; Çanakkale: Bayramiç; Kayseri: Tomarza; Manisa: Turgutlu; Muğla: Marmaris; Osmaniye: Kadirli
Düşük-Yüksek (20) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Bingöl: Solhan; Çankırı: Yapraklı; Diyarbakır: Ergani, Kocaköy, Dicle, Silvan; Erzurum: Palandöken, Çat, Hınıs; Iğdır: Tuzluca; Kars: Susuz; Kastamonu: Çatalzeytin; Malatya: Doğanyol; Mardin: Derik; Ordu: Ulubey; Sivas: Suşehri, Doğansar; Trabzon: Ortahisar; Zonguldak: Merkez; İstanbul: Küçükçekmece
Yüksek-Düşük (21) (High-Low: Sarı renkli alan)	Antalya: Akseki; Balıkesir: Gömeç, Balya; Bartın: Amasra; Burdur: Tefenni; Denizli: Serinhisar; Eskişehir: Beylikova; Gaziantep: Yavuzeli; Kahramanmaraş: Afşin; Kastamonu: Abana, Araç; Kayseri: Melikgazi; Kilis: Polateli; Kırklareli: Demirköy; Kocaeli: Gölcük; Manisa: Kula; Osmaniye: Hasanbeyli; Samsun: Atakum; Yalova: Termal; İstanbul: Kartal, Ataşehir

4.4.2. Bulgur Pilavında kullanılan malzemelere ait mekânsal kümelenme

Bulgur pilavı yemeği için toplanan reçetelerdeki malzeme ve miktarları göz önüne alınarak GeoDa 1.12 programında mekânsal kümeleme analizleri gerçekleştirilmiştir. Mekânsal otokorelasyon analizinde Moran's I ve LISA teknikleri kullanılmıştır.

Bulgur pilavı yapımında kullanılan malzemelerin her biri için Moran's I değeri, Z skoru ve anlamlılık düzeyi (p) hesaplanmıştır. Bulgur pilavında kullanılan X miktarları göz önüne alınınca elde edilen LISA analizi sonuçları tablo 4.16'da gösterilmiştir.

Tablo 4-16. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Tanımlayıcı Analiz Bulguları

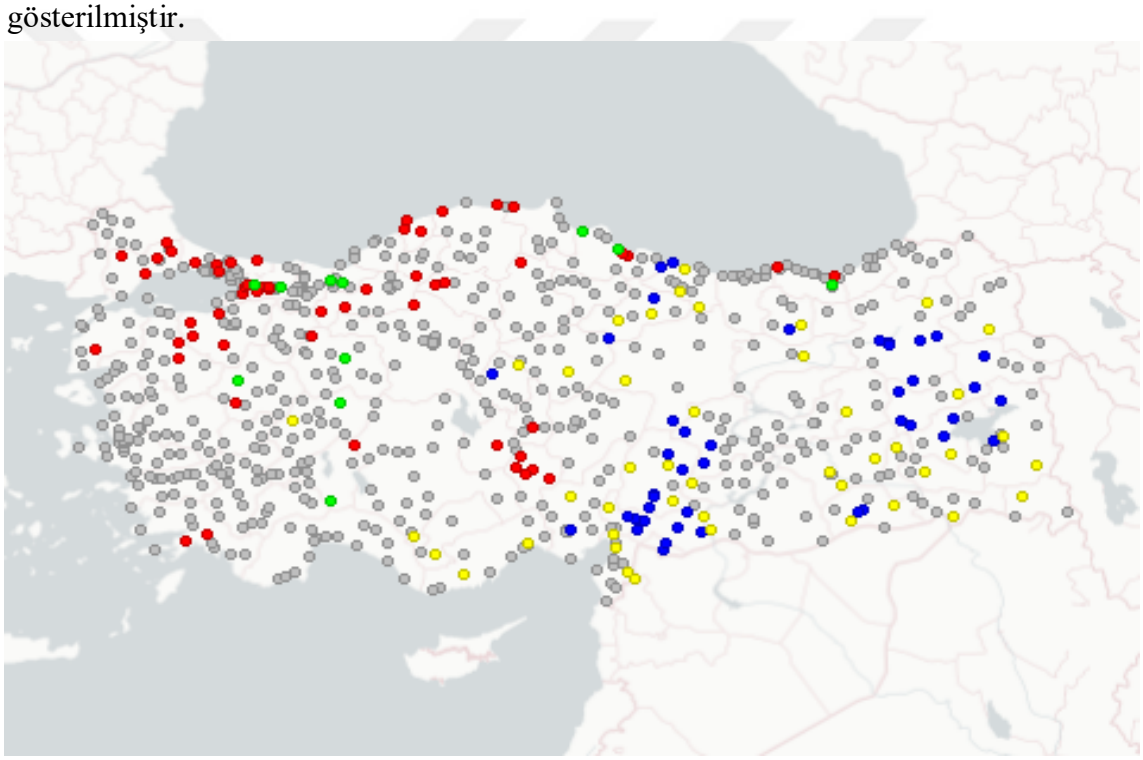
Malzemeler	Moran's I	Z	p
Soğan	0,1585	7,3231	0,001***
Şehriye	0,1560	7,1573	0,001***
Domates	0,1240	5,9432	0,001***
Patates	0,1042	4,9424	0,001***
Domates Salçası	0,0961	4,2919	0,001***
Su	0,0767	3,5596	0,001***
Biber Salçası	0,0731	3,3164	0,001***
Kapya Biber	0,0786	3,5964	0,002**
Zeytin Yağı	0,0754	3,6256	0,002**
Karabiber	0,0747	3,3481	0,002**
Yeşil Biber	0,0745	3,4326	0,002**
Kırmızı Toz Biber	0,0624	2,8606	0,003**
Nohut	0,0694	3,3226	0,004**
Nane	0,0723	3,2554	0,005**
Tereyağ	0,0619	2,9213	0,006**
Ayçiçek Yağı	0,0567	2,6504	0,006**
Tavuk Suyu	-0,0563	-2,4141	0,007**
Kırmızı Pul Biber	0,0594	2,6560	0,008**
Havuç	0,0560	2,7204	0,012*
Patlıcan	0,0504	2,4495	0,013*
Yenibahar	-0,0203	-0,9190	0,018*
Bulgur	0,0433	2,0159	0,021*
Et Suyu	0,0409	1,9437	0,034*
Sarımsak	0,0365	1,6955	0,054
Mercimek	0,0396	1,8610	0,059
Kimyon	0,0045	0,2627	0,358
Tuz	0,0009	0,1210	0,445

Bulgur Pilavı yapımında kullanılan malzemelerden soğan, şehriye, domates, patates, domates salçası, su, biber salçası, kapya biber, zeytinyağı, karabiber, yeşil biber, kırmızı toz biber, nohut, nane, tereyağ, ayçiçek yağı, tavuk suyu, kırmızı pul biber, havuç,

patlıcan, yenibahar, bulgur ve et suyunun rassal olarak dağılmadığı, pozitif otokorelasyon olduğu bölgelerde yoğunlaştığı görülmektedir ($p<0,05$). Her bir malzeme için pozitif mekânsal otokorelasyonun olduğu bölgeleri belirlemek amacıyla mekânsal ilişkinin göstergesi olan LISA analizleri gerçekleştirilmiştir. Bulgur Pilavı yapımında kullanılan her bir malzeme oranının LISA haritasında, kırmızı renkle ifade edilen Y-Y bölgesinde yer alan ilçeler, Türkiye ortalamasının üzerinde kullanım oranına sahip olan; ayrıca yüksek kullanım oranına sahip ilçelerle ilişki içerisinde olan ilçeleri göstermektedir. Türkiye ortalamasının altında kullanım oranına sahip olan; ayrıca düşük değerli kullanım oranına sahip olan ilçelerle ilişki içerisinde olanlar D-D bölgesinde mavi renkle gösterilmektedir. Türkiye ortalamasından daha yüksek bir değerde olan fakat düşük değerli ilçelerle ilişki içerisinde olanlar Y-D bölgesinde sarı renkle gösterilmektedir. Türkiye ortalamasının altında bir değere sahip olan; fakat yüksek değerli illerle ilişki içerisinde olan iller ise D-Y bölgesinde yeşil renkle gösterilmektedir. Beyaz renkle gösterilenler ise istatistiksel olarak anlamlı küme oluşturmayan ilçelerdir.

Soğan

Bulgur pilavı yapımında soğan kullanımı bakımından Şekil 4.29'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Ege, Marmara, İç Anadolu ve Karadeniz bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler ise Türkiye'de Güneydoğu, Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz'de görülmektedir. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin Marmara, Karadeniz ve Ege'nin doğu kısımlarında yer almaktadır. Soğan kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Orta Karadeniz, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.17'de gösterilmiştir.



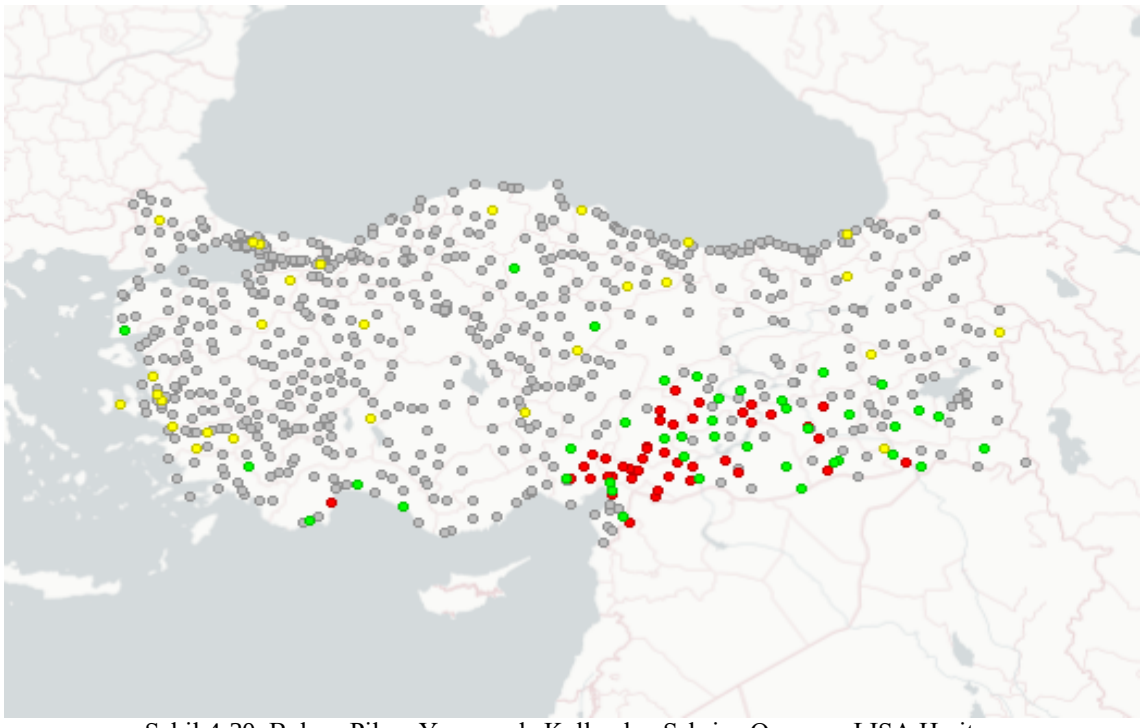
Şekil 4-29. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Soğan Oranının LISA Haritası

Tablo 4-17. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Soğan Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (56) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Aksaray: Merkez; Ankara: Çamlıdere; Balıkesir: Kepsut, Susurluk; Bartın: Merkez, Amasra, Ulus; Bolu: Merkez, Göynük, Mudurnu; Bursa: Mudanya, Mustafakemalpaşa, Karacabey, Orhaneli; Çanakkale: bayramiç; Çankırı: Atkaracalar, Çerkeş; Çorum: Kargı; Eskişehir: Sarıcakaya; Karabük: Eskipazar; İstanbul: Çatalca, Zeytinburnu, Şile, Sultangazi, Esenler, Güngören, Beykoz; Kastamonu: Abana, Cide; Kocaeli: Derince, Gebze, Karamürsel, Körfez, Darıca, Gölcük; Konya: Akşehir; Kütahya: şaphane; Muğla: Köyceğiz, Marmaris; Nevşehir: Merkez; Niğde: Merkez, Altunhisar, Bor, Çamardı, Çiftlik; Samsun: Canik, Tekkeköy; Sinop: Türkeli; Tekirdağ: Çerkezköy, Süleymanpaşa, Ergene, Hayrabolu, Saray; Trabzon: Of, Beşikdüzü, Yalova: Çiftlikköy
Düşük-Düşük (42) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: Sarıçam; Ağrı: Merkez, Patnos; Bitlis: Ahlat, Tatvan; Erzurum: Horasan, Hınıs, Palandöken, Köprüköy, Yakutiye, Aziziye; Gaziantep: Şehitkamil, Nizip, Yavuzeli, İslahiye, Nurdağı; Gümüşhane: Kelkit; Kahramanmaraş: Onikişubat, Nurhak, Elbistan, Türkoğlu, Dulkadiroğlu; Kilis: Merkez, Polateli; Kırşehir: Akpınar; Malatya: Doğanşehir, Darende, Akçadağ; Mardin: Yeşilli, Artuklu; Muş: Varto, Merkez, Hasköy; Ordu: İkizce, Ünye: Osmaniye: Bahçe, Düziçi; Sivas: Gürün; Tokat: Niksar, Sulusaray; Van: Erciş, Edremit
Düşük-Yüksek (11) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Afyonkarahisar: Emirdağ; Düzce: Merkez, Cumayeri; Eskişehir: Beylikova; Isparta: Sütçüler; Kocaeli: Kartepe, Dilovası; Kütahya: Emet; Samsun: Alaçam, Atakum; Trabzon: Dernekpazarı
Yüksek-Düşük (44) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adana: Aladağ; Adıyaman: Gölbaşı; Afyonkarahisar: Sinanpaşa; Batman: Sason; Bingöl: Merkez; Bitlis: Hizan; Diyarbakır: Çınar, Silvan, Kayapınar; Erzincan: Üzümlü; Erzurum: Oltu; Gümüşhane: Köse; Hakkari: Merkez; Hatay: Erzin, Kumlu, Reyhanlı, Payas; Kahramanmaraş: Pazarcık, Ekinözü, Göksun; Karaman: Ermenek; Kars: Kağızman; Kırşehir: Çiçekdağı; Konya: Taşkent; Malatya: Kuluncak; Mardin: Midyat, Kızıltepe; Mersin: Gülnar, Toroslar; Muş: Malazgirt; Ordu: Mesudiye, Aybastı, Fatsa; Osmaniye: Kadirli; Şanlıurfa: Birecik, Halfeti; Siirt: Merkez; Şırnak: Silopi; Sivas: Şarkışla; Tokat: Almus, Pazar; Van: Başkale, İpekyolu; Yozgat: Sarıkaya

Şehriye

Bulgur pilavı yapımında şehriye kullanımı bakımından Şekil 4.30'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Akdeniz Bölgesi'nin güneydoğusunda yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler ülkenin güney ve güneydoğusunda yer almaktadır. Şehriye kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Marmara, İç Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.18'de gösterilmiştir.



Şekil 4-30. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Şehriye Oranının LISA Haritası

Tablo 4-18. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Şehriye Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (42) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adana: Ceyhan, İmamoğlu, Sarıçam, Kozan; Adıyaman: Gerger; Antalya: Kemer; Diyarbakır: Çınar, Kocaköy, Kayapınar, Çermik; Gaziantep: Şehitkamil, Nizip, Yavuzeli, İslahiye, Nurdağı; Hatay: Reyhanlı, Payas; Kahramanmaraş: Onikişubat, Nurhak, Pazarcık, Ekinözü, Elbistan, Türkoğlu, Dulkadiroğlu; Kilis: Merkez, Polateli; Malatya: Doğanşehir, Pütürge, Doğanyol, Darende, Akçadağ; Mardin: Kızıltepe; Osmaniye: Bahçe, Merkez, Düziçi, Kadirli, Toprakkale; Şanlıurfa: Eyyübiye, Haliliye, Bozova, Halfeti; Şırnak: Cizre
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (41) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adana: Aladağ, Çukurova; Adıyaman: Çelikhan, Merkez, Gölbaşı; Antalya: Finike, Serik, Alanya; Bingöl: Merkez; Bitlis: Hizan; Çanakkale: Ayvacık; Çorum: Bayat; Denizli: Beyağaç; Diyarbakır: Silvan, Sur, Bağlar, Ergani; Elazığ: Maden, Baskil; Gaziantep: Araban; Hakkari: Merkez; Hatay: Kumlu, Erzin, Dörtyol; Kahramanmaraş: Çağlayancerit, Göksun; Malatya: Hekimhan, Battalgazi; Mardin: Artuklu, Yeşilli; Muş: Hasköy; Şanlıurfa: Hilvan, Birecik, Viranşehir, Ceylanpınar; Siirt: Merkez; Şırnak: Silopi, Güçlükonak; Sivas: Gürün; Van: Bahçesaray; Yozgat: Akdağmadeni
Yüksek-Düşük (29) (High-Low: Sarı renkli alan)	Ağrı: Doğubayazıt; Aydın: Karpuzlu, Karacasu, Köşk; Bursa: İznik, Harmancık; Erzurum: İspir; Eskişehir: Beylikova; Isparta: Sarkıkağaç; Kastamonu: Devrekanı; Kırklareli: Babaeski; Mardin: Dargeçit; Mersin: Akdeniz; Muş: Varto; Niğde: Çiftlik; Ordu: Perşembe; Rize: Ardeşen; Sakarya: Arifiye; Samsun: Alaçam; Tokat: Reşadiye, Merkez; Yozgat: Candır; İstanbul: Şişli, Ümraniye; İzmir: Çeşme, Aliağa, Çiğli, Selçuk, Karabağlar

Domates

Bulgur pilavı yapımında domates kullanımı bakımından Şekil 4.31'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Türkiye'nin Ege Bölgesi ile Karadeniz Bölgesinin orta, Marmara Bölgesinin doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinin kuzey bölümlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, İç Anadolu Bölgeleri ile Karadeniz Bölgesinin orta ve Akdeniz Bölgesinin güneydoğu kısımlarında yer almaktadır. Domates kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.19'da gösterilmiştir.

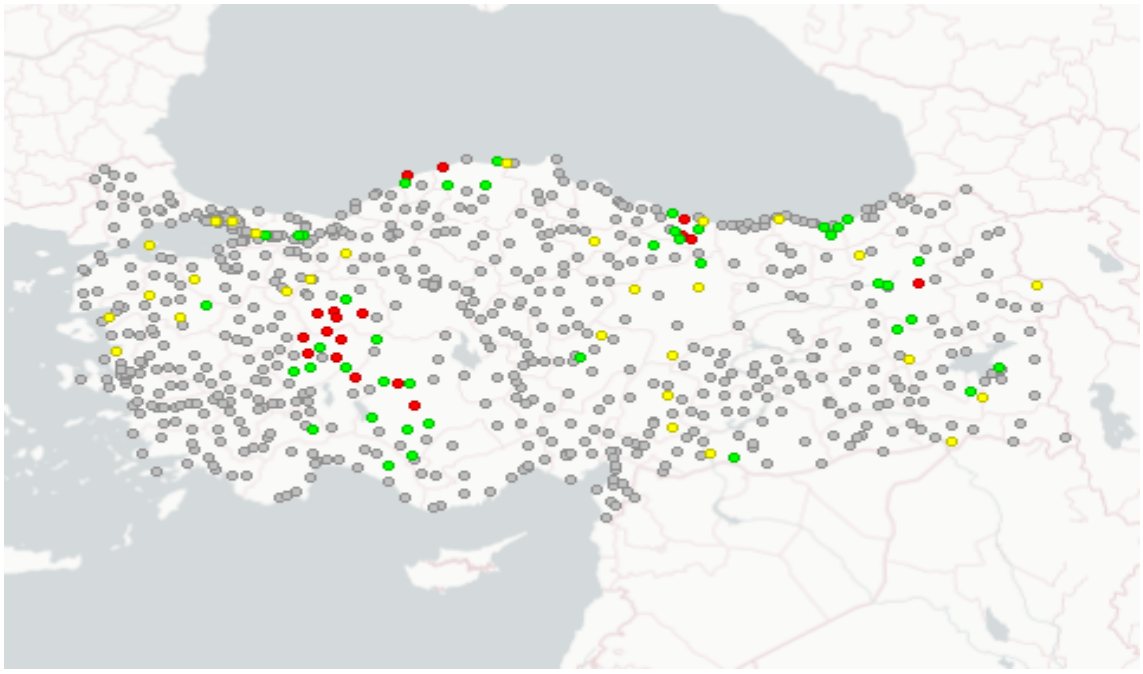
Şekil 4-31. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Domates Oranının LISA Haritası

Tablo 4-19. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Domates Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (32) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adıyaman: Merkez; Ankara: Altındağ; Aydın: Nazilli, Germencik, Kuşadası, Kuyucak; Balıkesir: Bandırma, Manyas, Sındırgı, Gömeç; Bolu: Yeniçağa, Merkez, Kıbrıscık, Dörtdivan; Çanakkale: Bayramiç; Denizli: Çal; Kütahya: Simav; Malatya: Kale; Manisa: Salihli, Köprübaşı, Akhisar, Alaşehir; Mersin: Çamlıyayla; Muğla: Marmaris; Samsun: Tekkeköy, Çarşamba, Canik; İzmir: Tire, Kiraz, Menderes, Dikili, Torbalı
Düşük-Düşük (55) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: İmamoğlu, Sarıçam, Kozan; Antalya: Gazipaşa, Alanya; Artvin: Yusufeli; Batman: Sason; Bingöl: Solhan; Bitlis: Hizan; Diyarbakır: Çınar, Silvan, Sur, Kayapınar; Erzurum: Pazaryolu, Çat; Gaziantep: Şehitkamil, Nizip, Yavuzeli, İslahiye, Nurdağı; Giresun: Şebinkarahisar; Gümüşhane: Köse; Hatay: Erzin; Kahramanmaraş: Onikişubat, Nurhak, Pazarcık, Ekinözü, Elbistan, Afşin, Türkoğlu, Dulkadiroğlu, Çağlayancerit; Kilis: Polateli; Malatya: Kuluncak, Darende, Akçadağ; Muğla: Seydikemer; Muş: Merkez, Hasköy; Ordu: Mesudiye, Altınordu; Osmaniye: Merkez, Düziçi, Kadirli; Rize: Hemşin, Fındıklı; Şanlıurfa: Halfeti; Sivas: Şarkışla, Yıldızeli, Gürün; Van: Çatak, Başkale; Yozgat: Akdağmadeni; İstanbul: Ataşehir, Maltepe
Düşük-Yüksek (28) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adana: Karaisalı; Ankara: Mamak; Aydın: Didim, Karpuzlu, Buharkent; Balıkesir: Havran, Balya; Bolu: Gerede; Burdur: Karamanlı; Bursa: Orhaneli; Çankırı: Merkez; Denizli: Kale; Düzce: Merkez; Hatay: Kırıkhan; Kırıkkale: Merkez; Kütahya: Şaphane; Malatya: Pütürge; Manisa: Sarıgöl, Kula; Muğla: Köyceğiz; Ordu: İkizci; Samsun: Ondokuzmayıs; Tekirdağ: Marmaraereğlisi; Yalova: Çiftlikköy; İstanbul: Şişli; İzmir: Selçuk, Kemalpaşa, Buca
Yüksek-Düşük (16) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adana: Aladağ; Adıyaman: Gölbaşı; Bingöl: Merkez; Burdur: Çavdır; Erzurum: Yakutiye; Hakkari: Merkez; Hatay: Kumlu, Payas; Kahramanmaraş: Göksun; Konya: Taşkent; Malatya: Hekimhan; Mardin: Artuklu; Mersin: Gülnar; Osmaniye: Bahçe; Şanlıurfa: Haliliye; Şırnak: Silopi

Patates

Bulgur pilavı yapımında patates kullanımı bakımından Şekil 4.32'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu Bölgesinin batısı ile Karadeniz Bölgesi'nin batı ve orta kesimlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Marmara, Karadeniz, Doğu Anadolu ile İç Adanolunun bastısı ile Akdenizin kuzeyinde yer almaktadır. Patates kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Marmara, İç Anadolu, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.20'de gösterilmiştir.



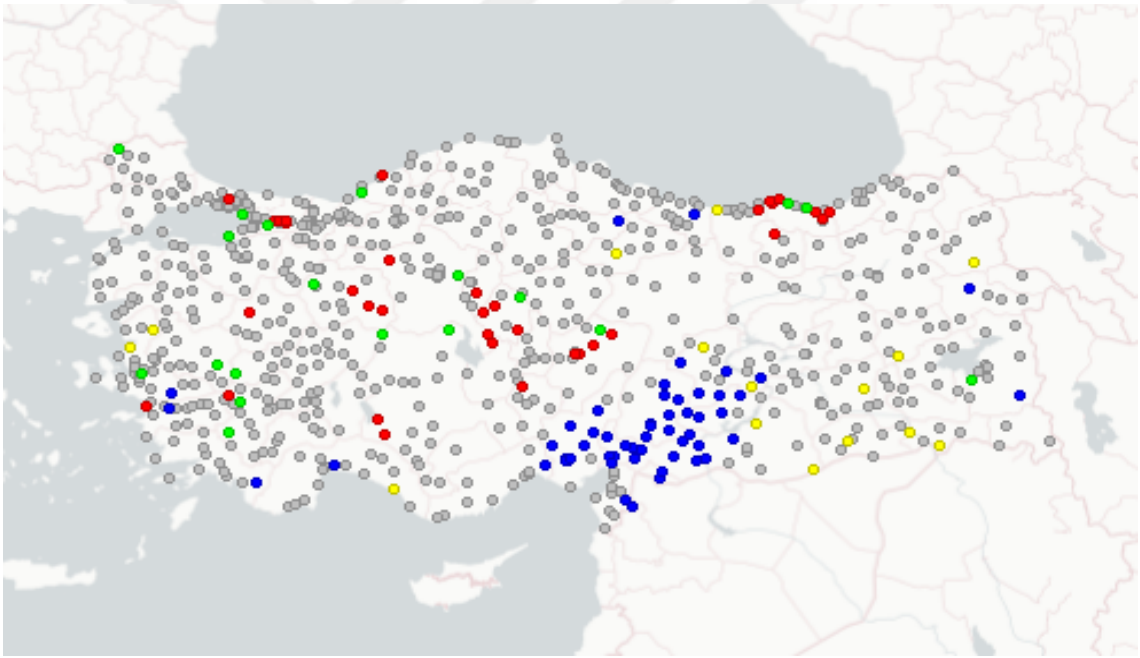
Şekil 4-32. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Patates Oranının LISA Haritası

Tablo 4-20. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Patates Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (20) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Afyonkarahisar: İhsaniye, Emirdağ, Bolvadin, Merkez; Bartın: Amasra; Erzurum: Köprüköy; Eskişehir: Han, Mahmudiye, Çifteler, Sivrihisar, Seyitgazi; Kastamonu: Cide; Konya: Selçuklu, Akşehir, Kadınhanı, Meram, Karatay; Ordu: Gölköy, Fatsa, Kabataş
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (43) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Afyonkarahisar: Şuhut, Sandıklı, İscehisar, Sultandağı; Antalya: Gündoğmuş, Kepez; Balıkesir: Dursunbey; Bartin: Merkez; Burdur: : Bucak; Erzurum: Hınıs, Aziziye, Yakutiye, Narman; Eskisehir: Beylikova; Kastamonu: Devrekanı, Abana; Kayseri: Talas, Pınarbaşı; Kocaeli: Körfez; Konya: Sarayönu, Beysehir, Çumra, Ilgın, Akören, Çeltik, Hadim; Mus: Varto; Ordu: Korgan, Ulubey, Aybastı, Ünye; Rize: Merkez; Sakarya: Erenler, Serdivan; Şanlıurfa: Suruç, Haliliye; Sivas: Koyulhisar; Tokat: Niksar; Trabzon: Hayrat, Surmene, Çaykara; Van: Bahçesaray, Tuşba
Yüksek-Düşük (28) (High-Low: Sarı renkli alan)	Amasya: Merkez; Balıkesir: Balya, Gömeç, Bigadic, Marmara; Bolu: Mudurnu; Bursa: Mustafakemalpaşa; Erzurum: Pazaryolu; Eskisehir: İnönü, Mihalgazi; Igdir: Merkez; istanbul: Ataşehir, Küçükçekmece; İzmir: Aliağa; Kahramanmaras: Pazarcık, Ekinözü; Kastamonu: Çatalzeytin; Kayseri: Sarıoğlan; Kocaeli: Dilovası; Mus: Hasköy; Ordu: Altınordu; Şanlıurfa: Birecik; Sirnak: Silopi; Sivas: Gürün, Zara, Yıldızeli; Trabzon: Vakfıkebir; Van: Çatak

Domates Salçası

Bulgur Pilavı yapımında domates salçası kullanımı bakımından Şekil 4.33'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu, Marmara, Ege Bölgeleri ile Karadeniz Bölgesi'nin doğu kesimlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Ege ve Karadeniz Bölgelerinin orta kısımları ve Akdeniz Bölgesi'nin güneydoğusunda yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, İç Anadolu, Marmara ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Domates Salçası kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Ege ve Karadeniz Bölgelerinin orta kısımlarında yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.21'de gösterilmiştir.



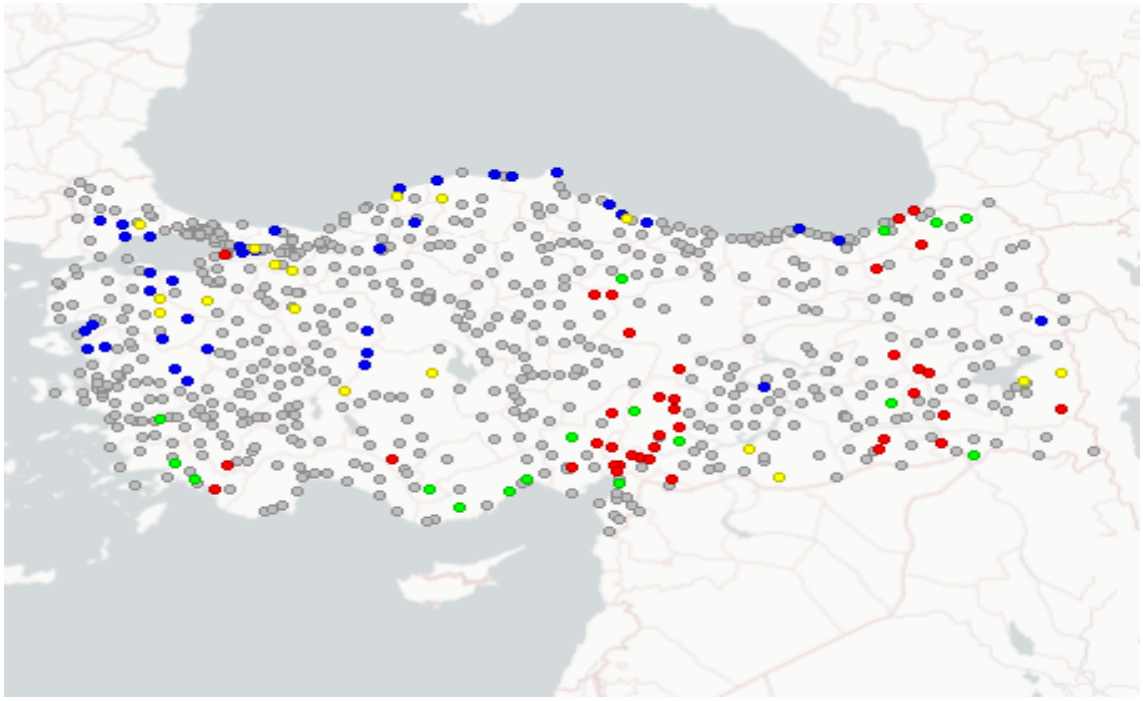
Şekil 4-33. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Domates Salçası Oranının LISA Haritası

Tablo 4-21. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Domates Salçası Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (35) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Aksaray: Ağaçören; Ankara: Evren, Beypazarı; Aydın: Kuşadası; Denizli: Buldan; Eskisehir: Beylikova, Sivrihisar, Günyüzü; Giresun: Çanakçı; Gümüşhane: Torul; İstanbul: Sultangazi, Fatih; Kayseri: Talas, Akkışla, Bünyan, Melikgazi; Kirikkale: Keskin; Kirsehir: Akpınar, Mucur, Kaman; Kocaeli: Körfez, Derince, Basiskele, İzmit; Konya: Beysehir, Seydişehir; Kütahya: Emet; Nigde: Çiftlik; Trabzon: Hayrat, Dernekpazarı, Surmene, Vakfıkebir, Beşikdüzü, Carşıbaşı; Zonguldak: Merkez
Düşük-Düşük (57) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: Çukurova, Yüreğir, Aladağ, Kozan, Feke, Karaisali, Seyhan, Sarıçam, İmamoğlu; Adiyaman: Merkez, Celikhan, Sincik, Besni, Gölbaşı; Agri: Merkez; Amasya: Taşova; Antalya: Kepez, Aksu; Aydın: İncirliova; Gaziantep: Nizip, Araban, İslahiye, Nurdağı, Yavuzeli, Şehitkamil; Hatay: Reyhanlı, Kumlu, Erzin; izmir: Tire; Kahramanmaras: Çağlayancerit, Pazarcık, Elbistan, Ekinözü, Nurhak, Türkoğlu, Onikisubat, Dulkadiroğlu; Kilis: Merkez, Polateli; Malatya: Darende, Battalgazi, Doğanyol, Doğanşehir; Mersin: Akdeniz, Tarsus; Mugla: Seydikemer; Ordu: Ulubey; Osmaniye: Bahçe, Düziçi, Merkez, Toprakkale, Kadirli; Şanlıurfa: Bozova, Birecik, Halfeti, Eyyübiye; Van: Başkale
Düşük-Yüksek (20) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Ankara: Elmadağ; Denizli: Pamukkale, Kale; Edirne: Lalapaşa; Eskisehir: Tepebaşı; İstanbul: Bayrampaşa, Adalar; izmir: Buca; Kayseri: Sarıoğlan; Kirsehir: Çiçekdağı; Kocaeli: Karamürsel; Konya: Kulu, Çeltik; Manisa: Kula; Trabzon: Arsin, Akçaabat; Usak: Eşme; Van: Gevaş; Yalova: Armutlu; Zonguldak; Alaplı
Yüksek-Düşük (15) (High-Low: Sarı renkli alan)	Antalya: Alanya; Diyarbakır: Silvan; Giresun: Bulancak; izmir: Kınık, Aliağa; Kars: Kağızman; Malatya: Pütürge, Hekimhan; Mardin: Artuklu; Muş: Hasköy; Şanlıurfa: Ceylanpınar, Hilvan; Şırnak: Silopi, Güçlükonak; Tokat: Pazar

Su

Bulgur pilavı yapımında su kullanımı bakımından Şekil 4.34'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri ile Karadeniz Bölgesinin doğusunda yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Ege, Marmara, İç Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Akdeniz, Ege, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Su kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara ile ülkenin farklı yerlerinde bulunmaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.22'de gösterilmiştir.



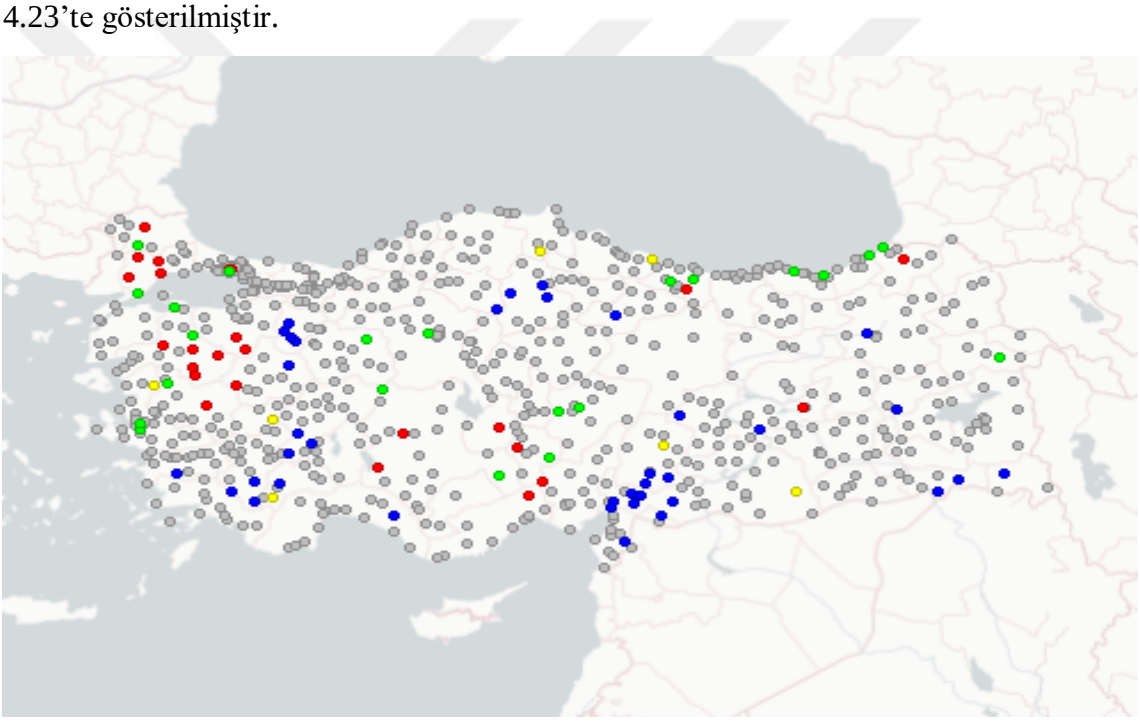
Şekil 4-34. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Su Oranının LISA Haritası

Tablo 4-22. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Su Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (38) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adana: Kozan, Saimbeyli, Sarıçam; Artvin: Yusufeli, Hopa; Batman: Sason; Bingol: Solhan; Denizli: Cameli; Erzurum: Pazaryolu; Gaziantep: Nurdağı; Hatay: Erzin; Kahramanmaras: Çağlayancerit, Afşin, Elbistan, Ekinözü, Türkoğlu, Onikisubat; Kilis: Polateli; Konya: Bozkır; Mardin: Yesilli, Savur; Mugla: Fethiye; Mus: Merkez, Hasköy; Osmaniye: Bahçe, Düziçi, Merkez, Toprakkale, Kadirli; Rize: Fındıklı; Siirt: Merkez; Sirnak: Güçlükonak; Sivas: Gürün, Şarkışla; Tokat: Sulusaray; Van: Başkale; Yalova: Merkez; Yozgat: Kadışehri
Düşük-Düşük (39) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Agri: Diyadin; Balıkesir: Bandırma, Burhaniye, Sındırgı, Dursunbey, Gömeç, Altıeylül, Manyas; Bartin: Amasra; Bolu: Yeniçağa; Bursa: Karacabey; Eskisehir: Günyüzü; izmir: Bergama, Dikili: Karabuk: Merkez; Kastamonu: Abana, Cide; Kocaeli: Gölcük, Karamürsel, Kandira, Dilovası; Konya: Çeltik, Yunak; Kütahya: Simav; Malatya: Kale; Manisa: Kula, Köprübaşı; Samsun: Atakum, İlkadım, Çarşamba, Ondokuzmayıs; Sinop: Merkez, Türkeli; Tekirdag: MarmaraEreğlisi, Muratli, Hayrabolu, Süleymanpaşa; Trabzon: Surmene, Carsibasi
Düşük-Yüksek (17) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adana: Aladağ; Artvin: Merkez, Şavşat; Aydin: Sultanhisar; Diyarbakir: Silvan; Hatay: Payas; Kahramanmaras: Göksun, Pazarcık; Karaman: Ermenek; Mersin: Toroslar, Gulnar, Erdemli; Mugla: Ortaca, Ula; Rize: Hemşin; Sirnak: Silopi; Tokat: Pazar
Yüksek-Düşük (17) (High-Low: Sarı renkli alan)	Balıkesir: Kepsut, Susurluk; Bartin: Merkez; Bursa: Orhaneli; Eskisehir: Odunpazarı; Kayseri: Pınarbaşı; Kocaeli: Derince; Konya: Cihanbeyli, Aksehir; Sakarya: Taraklı, Pamukova; Samsun: Canik; Şanlıurfa: Bozova, Harran; Tekirdag: Corlu; Van: Tuşba, Özalp

Biber Salçası

Bulgur Pilavı yapımında biber salçası kullanımı bakımından Şekil 4.35'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Marmara, Ege ve İç Anadolu Bölgeleri ile Karadeniz ve Akdeniz Bölgeleri'nin doğu kesimlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Güneydoğu Anadolu, Ege, Akdeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, İç Anadolu, Marmara, Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Biber salçası kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.23'te gösterilmiştir.



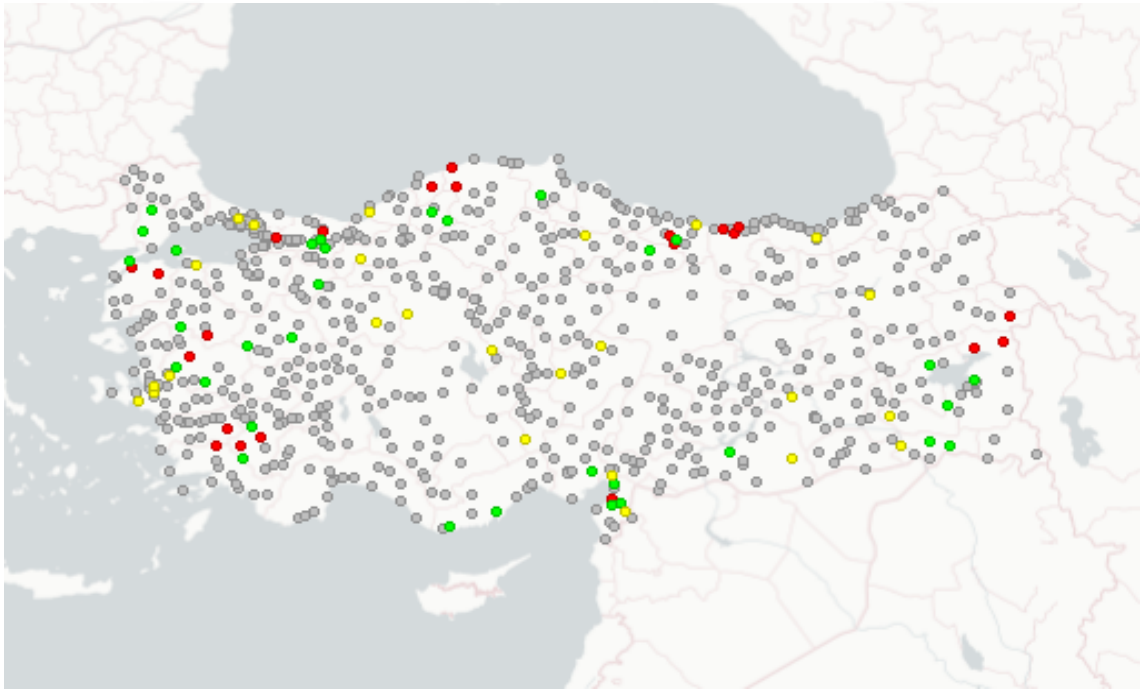
Şekil 4-35. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Biber Salçası Oranının LISA Haritası

Tablo 4-23. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Biber Salçası Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (27) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adana: Pozantı; Aksaray: Merkez; Artvin: Merkez; Balıkesir: Kepsut, Balya, Sındırgı, Dursunbey, Bigadic, Karesi; Bursa: Harmancık, Orhaneli; Elazig: Kovancılar; İstanbul: Bayrampaşa, Esenler, Bağcılar; Kirklareli: Merkez; Konya: Beysehir, Kadinhani; Kütahya: Simav; Manisa: Köprübaşı; Mersin: Çamlıyayla; Nigde: Altunhisar; Ordu: Gölköy; Tekirdag: Muratli, Malkara, Hayrabolu, Süleymanpaşa
Düşük-Düşük (38) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Afyonkarahisar: Başmakçı, Kızılören; Antalya: Gündoğmuş; Aydin: Karpuzlu; Bilecik: Merkez, Bozuyuk, Pazaryeri; Burdur: Karamanlı; Çankırı: Kizilirmak; Çorum: Laçin, Merkez, Bayat; Denizli: Çameli, Beyağaç, Acıpayam; Erzurum: Aziziye; Eskisehir: İnönü; Gaziantep: İslahiye, Nurdağı, Şehitkamil; Hakkari: Merkez; Hatay: Kumlu, Erzin; Isparta: Uluborlu; Kahramanmaras: Pazarcık, Türkoğlu, Dulkadiroğlu; Kilis: Polateli; Kütahya: Merkez; Malatya: Darende; Doğanyol; Mus: Hasköy; Osmaniye: Bahçe, Merkez; Şanlıurfa: Haliliye; Sirnak: Silopi, Uludere; Tokat: Pazar
Düşük-Yüksek (22) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Agri: Diyadin; Ankara: Etimesgut; Artvin: Hopa; Balıkesir: Susurluk, Erdek; Eskisehir: Mihalıççık; İstanbul: Bahçelievler; izmir: Gaziemir, Konak; Kayseri: Talas, İncesu; Kirklareli: Babaeski; Konya: Ereğli, Çeltik; Manisa: Kırkağaç; Nigde: Camardi; Ordu: Korgan, Ulubey; Rize: Fındıklı; Tekirdag: Sarkoy; Trabzon: Of, Ortahisar
Yüksek-Düşük (7) (High-Low: Sarı renkli alan)	Burdur: Çavdır; izmir: Kınık; Kahramanmaras: Ekinözü; Samsun: Terme; Şanlıurfa: Viranşehir; Sinop: Saraydüzü; Usak: Sivaslı

Kapya Biber

Bulgur Pilavı yapımında kapya biber kullanımı bakımından Şekil 4.36'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Marmara, Ege, Karadeniz Bölgeleri ile Doğu Anadolu Bölgesi'nin doğu kesiminde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, Doğu Anadolu, Akdeniz, Marmara ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Kapya biber kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu, Ege, Marmara ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.24'te gösterilmiştir.



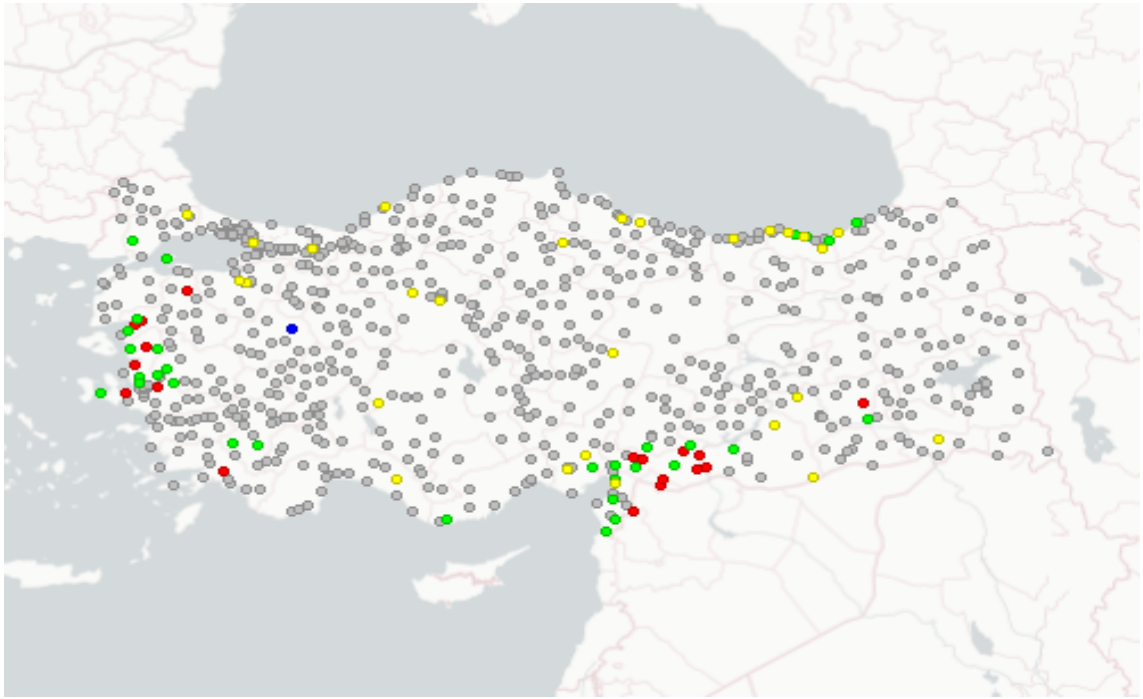
Şekil 4-36.Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kapya Biber Oranının LISA Haritası

Tablo 4-24.Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kapya Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (22) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Ağrı: Doğubayazıt; Aydın: Karacasu; Balıkesir: Sındırgı; Bartın: Ulus; Çanakkale: Lapseki, Biga; Denizli: Kale, Serinhisar; Giresun: Yağlıdere, Merkez, Espiye; Hatay: İskenderun; Kastamonu: Cide; Kayseri: Pınarbaşı; Kocaeli: Dilovası; Manisa: Akhisar; Muğla: Kavaklıdere; Ordu: Korgan, Aybastı; Sakarya: Söğütlü; Van: Erciş, Çaldıran
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (32) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adana: Ceyhan; Balıkesir: Savaştepe, Marmara; Bilecik: İnhisar; Bitlis: Ahlat; Çanakkale: Gelibolu; Denizli: Beyağaç, Merkezefendi; Hatay: Belen, Dörtyol, Kırıkhan; Karabük: Merkez, Ovacık; Kütahya: Aslanapa, Simav; Manisa: Salihli, Saruhanlı; Mersin: Bozyazı; Mersin: Silifke; Ordu: Kabataş; Sakarya: Erenler, Sapanca, Karapürçek; Şanlıurfa: Bozova; Sinop: Boyabat; Şırnak: Merkez, Uludere; Tekirdağ: Malkara, Hayrabolu; Tokat: Niksar; Van: Bahçesaray, Tuşba
Yüksek-Düşük (26) (High-Low: Sarı renkli alan)	Amasya: Suluova; Ankara: Polatlı, Evren; Balıkesir: Bandırma; Bolu: Mudurnu; Diyarbakır: Ergani; Erzurum: Palandöken; Eskişehir: Sivrihisar; Hatay: Kumlu, Erzin; İstanbul: Başakşehir, Ataşehir, Esenler; İzmir: Seferihisar, Gaziemir, Konak; Kayseri: Sarıoğlan, İncesu; Manisa: Şehzadeler; Niğde: Ulukışla; Ordu: Altınordu; Şanlıurfa: Viranşehir; Siirt: Kurtalan; Şırnak: Güçlükonak; Trabzon: Dernekpazarı; Zonguldak: Alaplı

Zeytin Yağı

Bulgur pilavı yapımında zeytinyağı kullanımı bakımından Şekil 4.37'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Ege ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, Akdeniz, Marmara, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Zeytinyağı kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Güneydoğu Anadolu, Marmara, Akdeniz, İç Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.25'te gösterilmiştir.



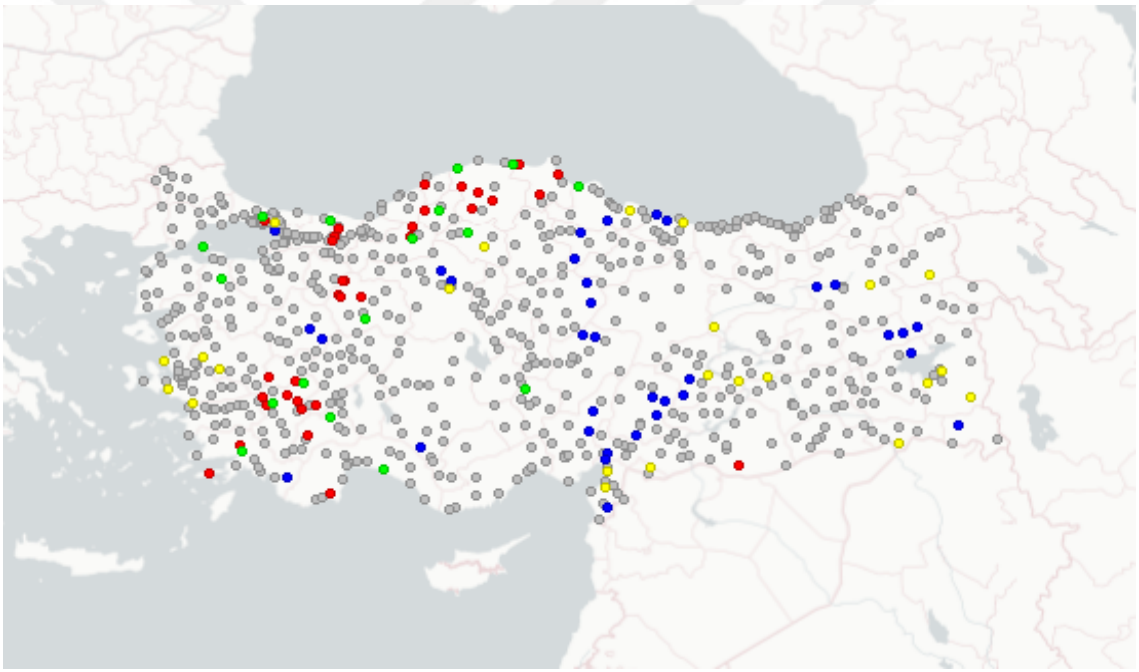
Şekil 4-37. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranının LISA Haritası

Tablo 4-25. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (18) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Balıkesir: Havran, Burhaniye, Manyas; Diyarbakır: Silvan; Gaziantep: Nizip, Nurdağı, Yavuzeli; Hatay: Reyhanlı; İzmir: Urla, Kemalpaşa, Bergama, Aliağa; Kilis: Merkez, Polateli; Muğla: Köyceğiz; Osmaniye: Bahçe; Şanlıurfa: Birecik, Halfeti
Düşük-Düşük (1) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Kütahya: Merkez
Düşük-Yüksek (32) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adana: Ceyhan; Balıkesir: Gömeç, Edremit, Marmara; Batman: Merkez; Denizli: Kale, Acıpayam; Gaziantep: Araban, İslahiye, Şehitkamil; Hatay: Belen, Antakya, Yayladağı, Altınözü, Dörtyol; İzmir: Kınık, Menemen, Çiğli, Dikili, Çeşme; Kahramanmaraş: Türkoğlu; Manisa: Turgutlu, Saruhanlı, Yunusemre; Mersin: Bozyazı; Osmaniye: Merkez; Rize: Pazar; Şanlıurfa: Bozova; Tekirdağ: Malkara; Trabzon: Hayrat, Arsin, Ortahisar
Yüksek-Düşük (30) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adana: Seyhan, İmamoğlu; Amasya: Gümüşhacıköy; Ankara: Çankaya, Ayaş; Antalya: Gündoğmuş; Bursa: Yıldırım, Nilüfer; Diyarbakır: Ergani; Giresun: Keşap; Hatay: Payas; İstanbul: Pendik, Beşiktaş; İzmir: Karşıyaka; Kayseri: Akkışla; Konya: Doğanhisar; Rize: Merkez; Sakarya: Adapazarı; Samsun: Canik, Çarşamba; Şanlıurfa: Ceylanpınar, Siverek, Haliliye; Şırnak: Merkez; Tekirdağ: Kapaklı; Trabzon: Beşikdüzü, Çaykara, Yomra, Akçaabat; Zonguldak: Merkez

Karabiber

Bulgur Pilavı yapımında karabiber kullanımı bakımından Şekil 4.38'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler ülkenin İç Güney Ege, Batı Karadeniz ve Güneydoğu Marmara ve Kuzeybatı İç Anadolu bölümlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Güneydoğu Anadolu, Karadeniz, Akdeniz, Doğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, İç Anadolu, Marmara ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Karabiber kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu, Ege, Marmara, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.26'da gösterilmiştir.



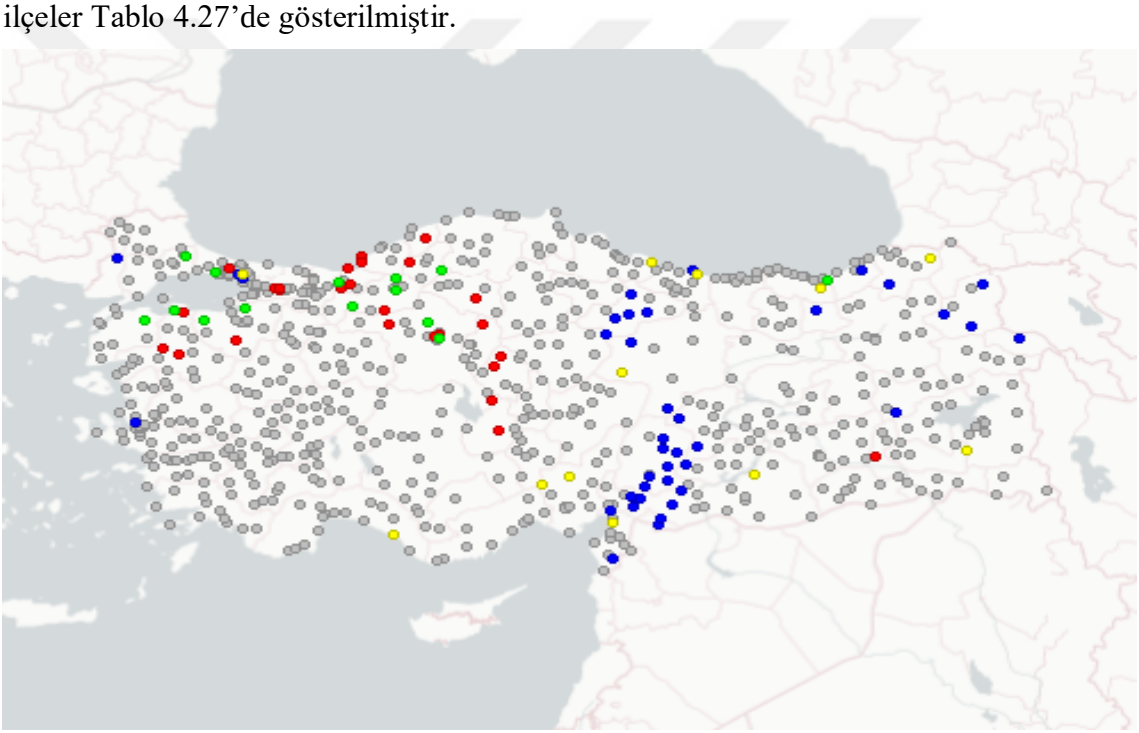
Şekil 4-38. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Karabiber Oranının LISA Haritası

Tablo 4-26. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Karabiber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (33) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Afyonkarahisar: Başmakçı; Antalya: Kumluca; Bartın: Merkez; Bolu: Mengen, Yeniçağa; Burdur: Karamanlı; Denizli: Baklan, Çardak, Buldan, Çal, Sarayköy; Eskişehir: Tepebaşı, Alpu, Odunpazarı, Sarıcakaya, Mihalgazi; İstanbul: Esenler; Karabük: Yenice; Kastamonu: Merkez, Daday, Araç; Kayseri: Pınarbaşı; Muğla: Datça, Menteşe; Sakarya: Adapazarı, Arifiye, Söğütlü; Şanlıurfa: Harran; Sinop: Gerze, Türkeli, Boyabat; Uşak: Karahallı, Eşme
Düşük-Düşük (34) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: Kozan, Feke; Ağrı: Patnos; Amasya: Göynücek, Suluova; Ankara: Kazan, Pursaklar; Bitlis: Adilcevaz; Erzurum: Aşkale, Aziziye; Hakkari: Merkez; Hatay: Altınözü, Erzin; İstanbul: Adalar; Kahramanmaraş: Çağlayancerit, Ekinözü, Nurhak, Türkoğlu; Kayseri: Sarıoğlan, Özvatan; Konya: Bozkır; Kütahya: Aslanapa, Altıntaş; Malatya: Akçadağ, Doğanşehir; Muğla: Seydikemer; Muş: Bulanık, Malazgirt; Ordu: Fatsa, Ünye; Osmaniye: Merkez; Samsun: Asarcık; Yozgat: Kadışehri, Akdağmadeni
Düşük-Yüksek (19) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Antalya: Manavgat; Balıkesir: Marmara, Manyas; Bolu: Dörtdivan; Burdur: Merkez; Çankırı: Kurşunlu; Denizli: Pamukkale, Çivril; Eskişehir: Çifteler; İstanbul: Sultangazi, Bayrampaşa, Eyüp; Karabük: Merkez; Kastamonu: Çatalzeytin, Cide; Muğla: Ula; Niğde: Çiftlik; Sakarya: Kaynarca; Samsun: Alaçam
Yüksek-Düşük (23) (High-Low: Sarı renkli alan)	Ankara: Çankaya; Çankırı: Merkez; Elazığ: Maden; Erzincan: Kemaliye; Erzurum: Köprüköy; Hatay: Belen, Payas; İstanbul: Ataşehir; İzmir: Seferihisar, Foça, Selçuk; Kars: Kağızman; Kilis: Polateli; Malatya: Battalgazi, Doğanyol; Manisa: Saruhanlı, Ahmetli; Ordu: Altınordu; Samsun: Çarşamba; Şırnak: Silopi; Van: Başkale, Gevaş, İpekyolu

Yeşil Biber

Bulgur pilavı yapımında yeşilbiber kullanımı bakımından Şekil 4.39'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu ve Marmara Bölgeleri ile Karadeniz Bölgesi'nin batı kesimlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgeleri ile Karadeniz Bölgesinin doğu ve İç Anadolu Bölgesinin Orta Kuzey kısımlarında yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Marmara ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Yeşilbiber kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Akdeniz ve Karadeniz bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.27'de gösterilmiştir.



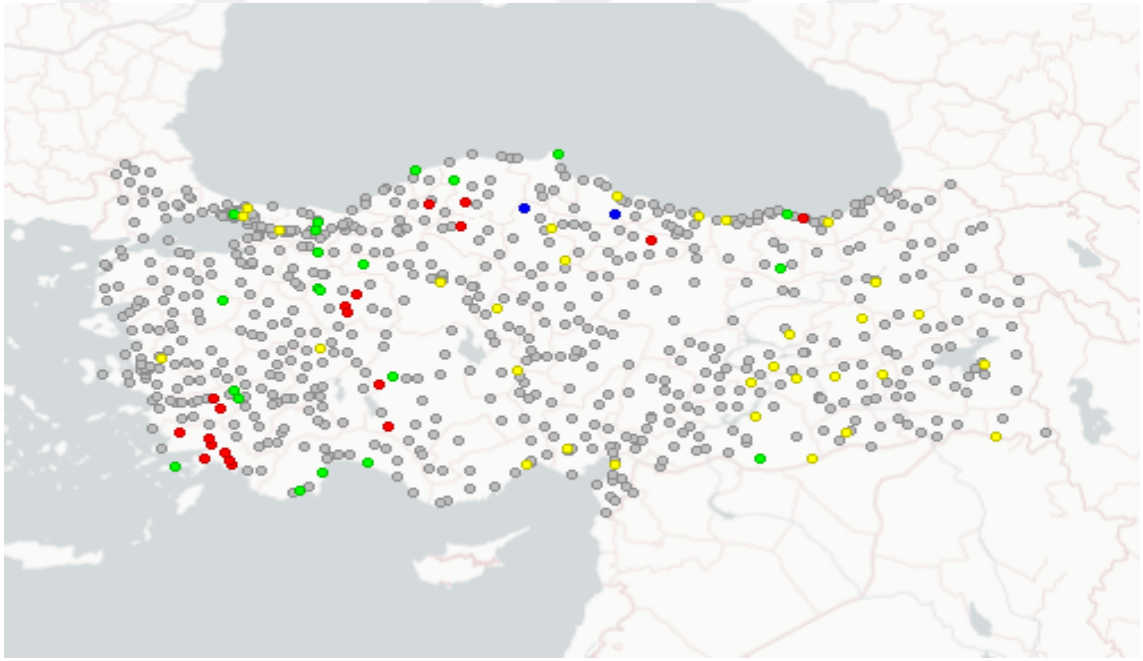
Şekil 4-39. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Yeşil Biber Oranının LISA Haritası

Tablo 4-27. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Yeşil Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (27) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Aksaray: Ağaçören, Merkez; Ankara: Keçiören, Yenimahalle, Beypazarı; Balıkesir: Balya, Bandırma, Karesi, Altıeylül; Bartın: Ulus; Batman: Beşiri; Bolu: Kıbrıscık; Bursa: Orhaneli; Çankırı: Merkez; Düzce: Merkez, Gölyaka, Akçakoca; İstanbul: Sultangazi; Karabük: Yenice; Kırıkkale: Sulakyurt; Kırşehir: Akpınar, Akçakent; Kocaeli: Körfez, Gölcük, Derince; Zonguldak: Ereğli, Alaplı
Düşük-Düşük (41) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adıyaman: Gölbaşı; Artvin: Yusufeli; Bayburt: Aydıntepe; Edirne: Uzunköprü; Gaziantep: İslahiye, Nurdağı, Yavuzeli, Şehitkamil; Hatay: Altınözü, Erzin; Iğdır: Merkez; İstanbul: Kadıköy, Maltepe; İzmir: Karşıyaka, Çiğli; Kahramanmaraş: Çağlayancerit, Pazarcık, Elbistan, Ekinözü, Nurhak, Türkoğlu, Dulkadiroğlu; Kars: Arpaçay, Sarıkamış, Kağızman; Kilis: Merkez, Polateli; Malatya: Darende, Doğanşehir; Muş: Hasköy; Ordu: Perşembe; Osmaniye: Bahçe; Rize: Çamlıhemşin; Şanlıurfa: Haliliye; Sivas: Gürün, Yıldızeli; Tokat: Erbaa, Merkez, Sulusaray, Pazar, Almus
Düşük-Yüksek (14) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Ankara: Kahramankazan, Mamak; Balıkesir: Erdek; Bolu: Mengen, Mudurnu, Dörtdivan; Bursa: Gemlik, Karacabey; Çanakkale: Biga; Düzce: Cumayeri; İstanbul: Büyükçekmece; Karabük: Ovacık; Tekirdağ: Çerkezköy; Trabzon: Hayrat
Yüksek-Düşük (12) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adana: Pozantı, Aladağ; Antalya: Alanya; Artvin: Şavşat; Hatay: Payas; İstanbul: Ataşehir; Ordu: Altınordu; Samsun: Terme; Şanlıurfa: Hilvan; Sivas: Şarkışla; Trabzon: Çaykara; Van: Çatak

Kırmızı Toz Biber

Bulgur Pilavı yapımında kırmızı toz biber kullanımı bakımından Şekil 4.40'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu ve Karadeniz Bölgeleri ile Ege Bölgesi'nin güney kesimlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Karadeniz Bölgesinde yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Marmara, Akdeniz ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Kırmızı toz biber kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise İç Anadolu, Karadeniz, Marmara, Doğu Anadolu, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.28'de gösterilmiştir.



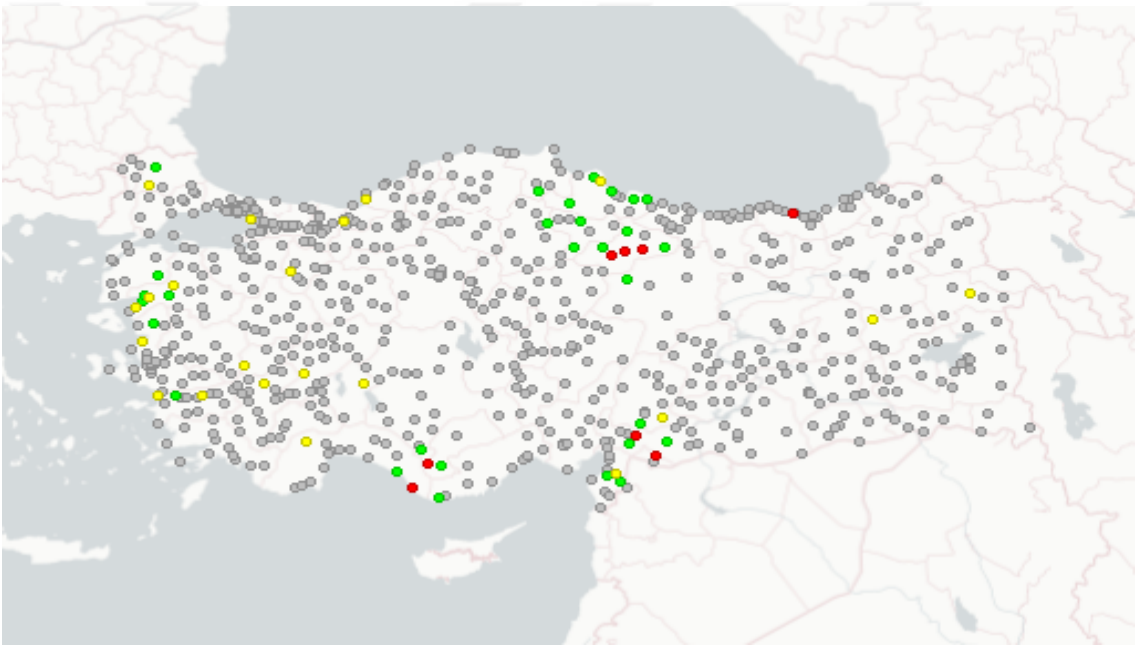
Şekil 4-40. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kırmızı Toz Biber Oranının LISA Haritası

Tablo 4-28. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kırmızı Toz Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (19) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Aydın: Karacasu, Kuyucak; Çankırı: Kurşunlu; Eskişehir: Beylikova, Mahmudiye, Çifteler; Karabük: Merkez; Kastamonu: Araç; Konya: Doğanhisar, Seydişehir; Muğla: Dalaman, Köyceğiz, Ortaca, Marmaris, Ula, Milas, Menteşe; Tokat: Niksar; Trabzon: Yomra
Düşük-Düşük (2) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Çorum: Kargı; Samsun: Asarcık
Düşük-Yüksek (21) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Ankara: Nallıhan; Antalya: Kemer, Finike, Manavgat; Balıkesir: Dursunbey; Bartın: Amasra; Denizli: Buldan, Sarayköy; Eskişehir: Tepebaşı, Odunpazarı; Gümüşhane: Kelkit; İstanbul: Bağcılar; Kayseri: Pınarbaşı; Konya: Ilgın; Muğla: Datça; Sakarya: Erenler, Taraklı, Söğütlü; Şanlıurfa: Harran; Sinop: Merkez; Trabzon: Akçaabat
Yüksek-Düşük (31) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adana: Çukurova; Afyonkarahisar: Merkez; Aksaray: Gülağaç; Amasya: Hamamözü; Ankara: Çankaya; Batman: Sason; Bingöl: Karlıova; Çorum: Ortaköy; Diyarbakır: Ergani, Kocaköy; Elazığ: Sivrice; Erzurum: Karaçoban, Palandöken; Giresun: Merkez; Hakkari: Çukurca; Hatay: Payas; İstanbul: Kadıköy, Beykoz; Kırşehir: Akpınar; Kocaeli: Körfez; Malatya: Pütürge; Manisa: Şehzadeler; Mardin: Artuklu; Mersin: Mezitli; Ordu: Altınordu; Samsun: Atakum; Şanlıurfa: Ceylanpınar, Hilvan; Trabzon: Hayrat; Tunceli: Mazgirt; Van: İpekyolu

Nohut

Bulgur Pilavı yapımında nohut kullanımı bakımından Şekil 4.41'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Akdeniz'in orta, Güneydoğu Anadolu'nun batı ve Karadeniz'in orta bölümünün güneyinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Nohut kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Karadeniz, Marmara, Doğu Anadolu, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.29'da gösterilmiştir.



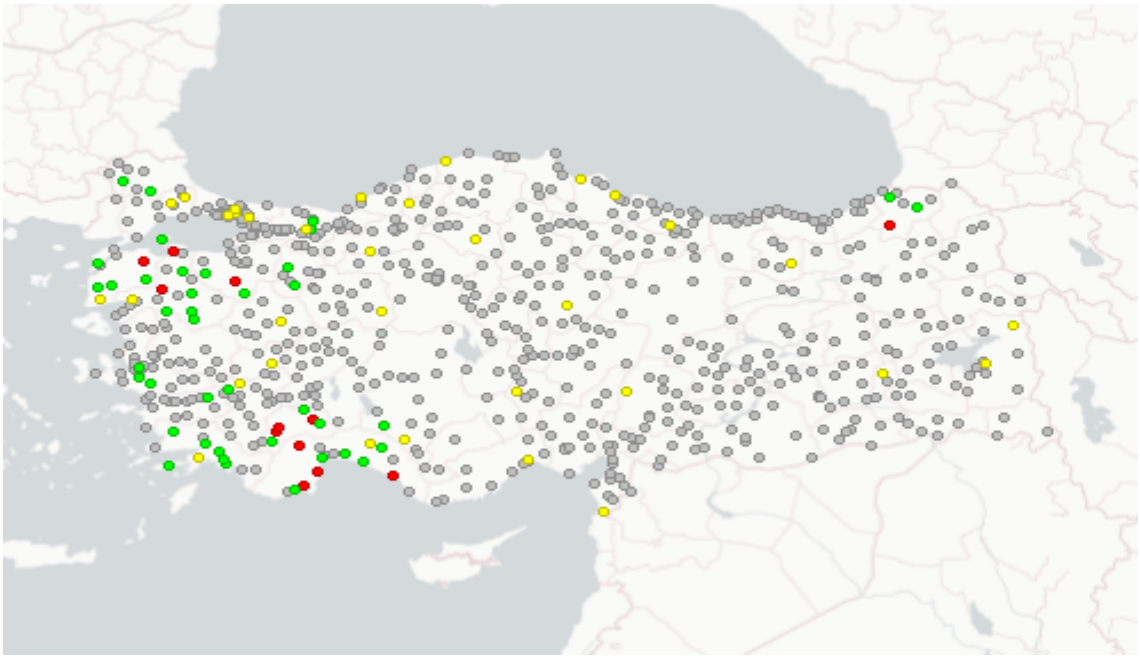
Şekil 4-41. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Nohut Oranının LISA Haritası

Tablo 4-29. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Nohut Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (8) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Antalya: Gazipaşa; Gaziantep: Nurdağı; Karaman: Sarıveliler; Kilis: Polateli; Tokat: Merkez, Pazar, Almus; Trabzon: Yomra
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (29) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Amasya: Göynücek, Hamamözü, Suluova; Antalya: Alanya; Aydın: Germencik; Balıkesir: Burhaniye, İvrindi, Edremit; Çanakkale: Yenice; Gaziantep: İslahiye, Şehitkamil; Hatay: Belen, Kumlu; İzmir: Bergama; Kahramanmaraş: Türkoğlu; Karaman: Ermenek; Kırklareli: Merkez; Konya: Taşkent; Mersin: Anamur; Samsun: Bafra, Atakum, Çarşamba, Terme, Vezirköprü; Sinop: Saraydüzü; Sivas: Yıldızeli; Tokat: Erbaa, Turhal, Reşadiye
Yüksek-Düşük (24) (High-Low: Sarı renkli alan)	Afyonkarahisar: Kızılören; Ağrı: Taşlıçay; Antalya: Korkuteli; Aydın: Kuşadası, Sultanhisar; Balıkesir: Havran, Balya, Gömeç; Bilecik: Pazaryeri; Denizli: Çal; Düzce: Gümüşova; Hatay: Antakya, Kırıkhan; Isparta: Şarkikaraağaç; İstanbul: Beşiktaş, Adalar; İzmir: Aliağa; Kahramanmaraş: Pazarcık; Kırklareli: Babaeski; Muş: Varto; Samsun: Ondokuzmayıs; Şanlıurfa: Haliliye; Uşak: Eşme; Zonguldak: Alaplı

Nane

Bulgur pilavı yapımında nane kullanımı bakımından Şekil 4.42'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Marmara'nın güney ve Akdeniz'in doğu kesimlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege ve Marmara Bölgeleri ile Akdeniz'in batı ve Karadeniz'in doğu bölümlerinde yer almaktadır. Nane kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise İç Anadolu, Karadeniz, Marmara, Doğu Anadolu, Akdeniz ve Ege Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.30'da gösterilmiştir.



Şekil 4-42. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Nane Oranının LISA Haritası

Tablo 4-30. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Nane Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (13) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Antalya: Kemer, Kumluca, Korkuteli, Alanya; Artvin: Yusufeli; Balıkesir: Balya, Erdek, Karesi; Burdur: Çeltikçi, Tefenni, Karamanlı; Bursa: Orhaneli; Çanakkale: Biga
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (40) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Antalya: Serik, Akseki, Finike, Manavgat, Konyaaltı; Artvin: Murgul, Ardanuç; Aydın: Kuyucak; Balıkesir: Kepsut, Sındırgı, Bigadiç, Savaştepe, Marmara, Manyas; Bilecik: Merkez; Burdur: Çavdır, Bucak, Merkez; Bursa: Mustafakemalpaşa, Harmancık; Çanakkale: Eceabat, Bayramiç, Ezine, Yenice; Denizli: Buldan; Edirne: Havsa; Eskişehir: İnönü; İzmir: Menderes, Konak, Torbalı; Kırklareli: Lüleburgaz; Konya: Seydişehir; Muğla: Dalaman, Datça, Köyceğiz, Ortaca, Ula, Milas; Sakarya: Erenler, Söğütlü
Yüksek-Düşük (34) (High-Low: Sarı renkli alan)	Antalya: İbradi; Balıkesir: Edremit; Batman: Sason; Bolu: Seben; Çanakkale: Ayvacık; Çankırı: Merkez; Denizli: Güney; Eskişehir: Günyüzü; Gümüşhane: Köse; Hatay: Yayladağı; İstanbul: Beyoğlu, Kağıthane, Sultanbeyli, Bahçelievler; İzmir: Karşıyaka; Kahramanmaraş: Göksun; Karabük: Yenice; Kastamonu: Cide; Konya: Bozkır; Kütahya: Aslanapa; Mersin: Toroslar; Muğla: Marmaris; Niğde: Altunhisar; Ordu: Korgan; Sakarya: Serdivan; Samsun: Atakum, Alaçam; Tekirdağ: Çerkezköy, Ergene; Uşak: Sivaslı; Van: Çaldıran, İpekyolu; Yozgat: Sarıkaya; Zonguldak: Ereğli

Tereyağı

Bulgur Pilavı yapımında tereyağı kullanımı bakımından Şekil 4.43'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgeleri ile Karadeniz Bölgesi'nin doğu kesimlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Marmara, Ege, Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Tereyağı kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise İç Anadolu, Ege ve Marmara Bölgelerine dağılmış durumdadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.31'de gösterilmiştir.

Şekil 4-43. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranının LISA Haritası

Tablo 4-31. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (14) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Ağrı: Patnos, Taşlıçay; Artvin: Borçka; Erzincan: Merkez, Üzümlü; Erzurum: Aşkale, Çat, Aziziye, Yakutiye, Pazaryolu; Iğdır: Merkez; Konya: Kulu, Çumra, Akören
Düşük-Düşük (39) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: Çukurova, Feke; Adıyaman: Gerger; Afyonkarahisar: Çobanlar; Antalya: Serik; Aydın: Didim, Kuşadası; Balıkesir: Havran, Bandırma, İvrindi, Edremit, Gönen, Savaştepe, Marmara, Erdek; Çanakkale: Ayvacık, Bayramiç, Yenice, Biga; Çankırı: Merkez; Diyarbakır: Ergani, Çermik; Eskişehir: Mahmudiye; Gaziantep: Nizip, Araban, İslahiye, Yavuzeli; Hatay: Belen; İstanbul: Büyükçekmece; İzmir: Kınık, Çeşme; Kayseri: Yahyalı, İncesu; Manisa: Kula; Muğla: Menteşe; Sakarya: Karapürçek; Tekirdağ: Marmara Ereğlisi, Tekirdağ: Süleymanpaşa; Yalova: Merkez
Düşük-Yüksek (19) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Amasya: Taşova; Ankara: Beypazarı; Bayburt: Aydıntepe; Burdur: Tefenni; Erzurum: İspir; Erzurum: Palandöken; Eskişehir: Günyüzü; Giresun: Merkez; İstanbul: Bayrampaşa; Kars: Arpaçay, Susuz; Kayseri: Kocasinan; Kırşehir: Çiçekdağı; Konya: Cihanbeyli, Hadim, Seydişehir; Malatya: Arguvan; Mardin: Kızıltepe; Van: Erciş
Yüksek-Düşük (7) (High-Low: Sarı renkli alan)	Ankara: Pursaklar; Balıkesir: Sındırgı, Karesi; Diyarbakır: Silvan; Kocaeli: Darıca; Muğla: Datça; Niğde: Altunhisar

Ayçiçek Yağı

Bulgur Pilavı yapımında ayçiçek yağı kullanımı bakımından Şekil 4.44'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Ege, Marmara, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Marmara, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Ayçiçek yağı kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.32'de gösterilmiştir.

Şekil 4-44. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Ayçiçek Yağı Oranının LISA Haritası

Tablo 4-32. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Ayçiçek Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (20) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Afyonkarahisar: Şuhut; Ankara: Elmadağ; Batman: Beşiri; Bitlis: Adilcevaz; Diyarbakır: Kayapınar, Bağlar, Yenişehir; Hakkari: Merkez; Kırıkkale: Merkez, Keskin, Bahşili, Sulakyurt; Kütahya: Aslanapa; Mardin: Dargeçit; Ordu: Kumru; Şanlıurfa: Hilvan; Van: Bahçesaray, Çatak, Gürpınar, Edremit
Düşük-Düşük (38) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Aydın: Karpuzlu, İncirliova, Sultanhisar, Nazilli, Efeler; Balıkesir: İvrindi, Gönen, Manyas; Bingöl: Karlıova; Bursa: Gemlik; Çanakkale: Lapseki; Elazığ: Baskil; Erzurum: Aşkale, Şenkaya, Çat; Gaziantep: Nizip, Şehitkamil; İzmir: Kınık, Ödemiş, Kiraz, Selçuk, Tire; Kahramanmaraş: Elbistan, Ekinözü; Kars: Selim; Kilis: Merkez, Polateli; Kocaeli: Çayırova; Konya: Meram; Manisa: Turgutlu, Salihli, Yunusemre; Muğla: Fethiye, Ortaca, Seydikemer; Rize: Fındıklı; Şanlıurfa: Birecik; Tokat: Pazar
Düşük-Yüksek (28) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adana: Çukurova, İmamoğlu; Afyonkarahisar: Sinanpaşa; Ankara: Çankaya; Batman: Sason; Bitlis: Tatvan, Ahlat; Diyarbakır: Ergani, Sur, Silvan; Edirne: Lalapaşa; Eskişehir: Odunpazarı; Kırıkkale: Çelebi; Kırşehir: Kaman; Konya: Çeltik; Mardin: Derik; Ordu: Ünye; Osmaniye: Kadirli; Rize: Merkez; Sakarya: Taraklı; Şanlıurfa: Siverek; Siirt: Kurtalan, Baykan; Şırnak: Merkez; Tekirdağ: Çerkezköy; Van: Gevaş, İpekyolu; Zonguldak: Alaplı
Yüksek-Düşük (13) (High-Low: Sarı renkli alan)	Afyonkarahisar: Dazkırı; Amasya: Merkez; Ankara: Çamlıdere; Diyarbakır: Kulp; Erzurum: Köprüköy; İzmir: Buca, Balçova, Dikili; Kahramanmaraş: Dulkadiroğlu; Konya: Ereğli, Çumra; Rize: Hemşin; Yalova: Çınarcık

Tavuk Suyu

Bulgur Pilavı yapımında tavuk suyu kullanımı bakımından Şekil 4.45'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, hem Yüksek-Yüksek ve hem de Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Ege, Marmara, Akdeniz ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Tavuk suyu kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise neredeyse Türkiye'nin her bölgesinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.33'te gösterilmiştir.

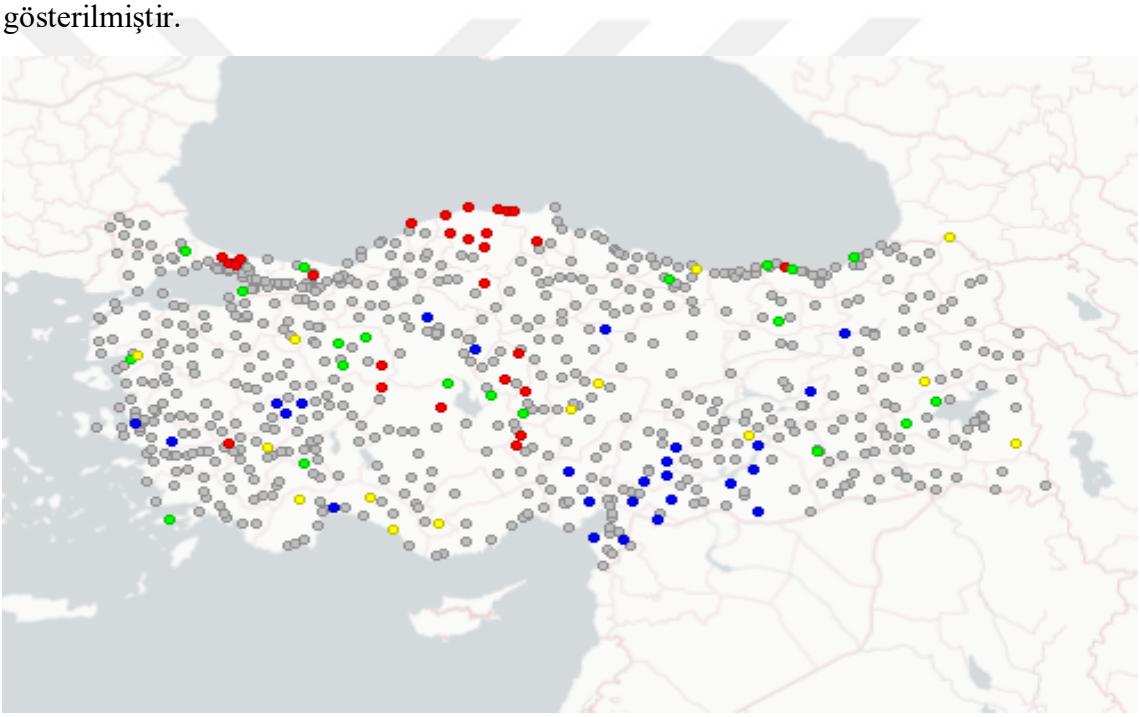
Şekil 4-45. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Tavuk Suyu Oranının LISA Haritası

Tablo 4-33. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Tavuk Suyu Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (1) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Sivas: Gürün
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (28) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adıyaman: Kahta; Amasya: Gümüşhacıköy; Ankara: Evren; Antalya: Kumluca, Demre; Aydın: Karacasu; Balıkesir: İvrindi, Savaştepe, Karesi; Burdur: Gölhisar; Bursa: İnegöl; Çanakkale: Eceabat; Denizli: Serinhisar, Merkezefendi; Erzurum: Yakutiye; Hatay: Defne, Kumlu; Kırıkkale: Keskin; Kırşehir: Mucur; Malatya: Kuluncak; Manisa: Köprübaşı, Kırkağaç, Yunusemre; Muğla: Milas; Muş: Merkez; Şırnak: Güçlükonak; Sivas: Merkez; Zonguldak: Kozlu
Yüksek-Düşük (43) (High-Low: Sarı renkli alan)	Afyonkarahisar: İhsaniye; Aksaray: Eskil; Amasya: Merzifon; Antalya: Finike; Aydın: Sultanhisar; Bartın: Amasra; Bilecik: Merkez; Bitlis: Ahlat; Çorum: Ortaköy, Sungurlu; Diyarbakır: Bismil; Edirne: Lalapaşa; Erzurum: Şenkaya; Eskişehir: Odunpazarı, Mahmudiye; Gaziantep: İslahiye; Giresun: Merkez; Hakkari: Şemdinli; Isparta: Gönen; İstanbul: Zeytinburnu, Küçükçekmece; İzmir: Kemalpaşa, Konak; Kahramanmaraş: Türkoğlu; Karabük: Eskipazar; Kastamonu: Doğanyurt; Kırklareli: Merkez; Kocaeli: Körfez; Konya: Ilgın, Karatay; Malatya: Battalgazi, Doğanşehir; Mardin: Derik; Mersin: Akdeniz Osmaniye: Kadirli; Rize: Pazar; Samsun: Çarşamba, Asarcık, Alaçam; Siirt: Merkez; Sinop: Durağan; Şırnak: Uludere; Trabzon: Dernekpazarı

Kırmızı Pul Biber

Bulgur Pilavı yapımında kırmızı pul biber kullanımı bakımından Şekil 4.46'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Marmara ve İç Anadolu Bölgeleri ile Karadeniz Bölgesi'nin batı kesimlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Ege, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, Marmara, Doğu Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Kırmızı pul biber kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.34'te gösterilmiştir.



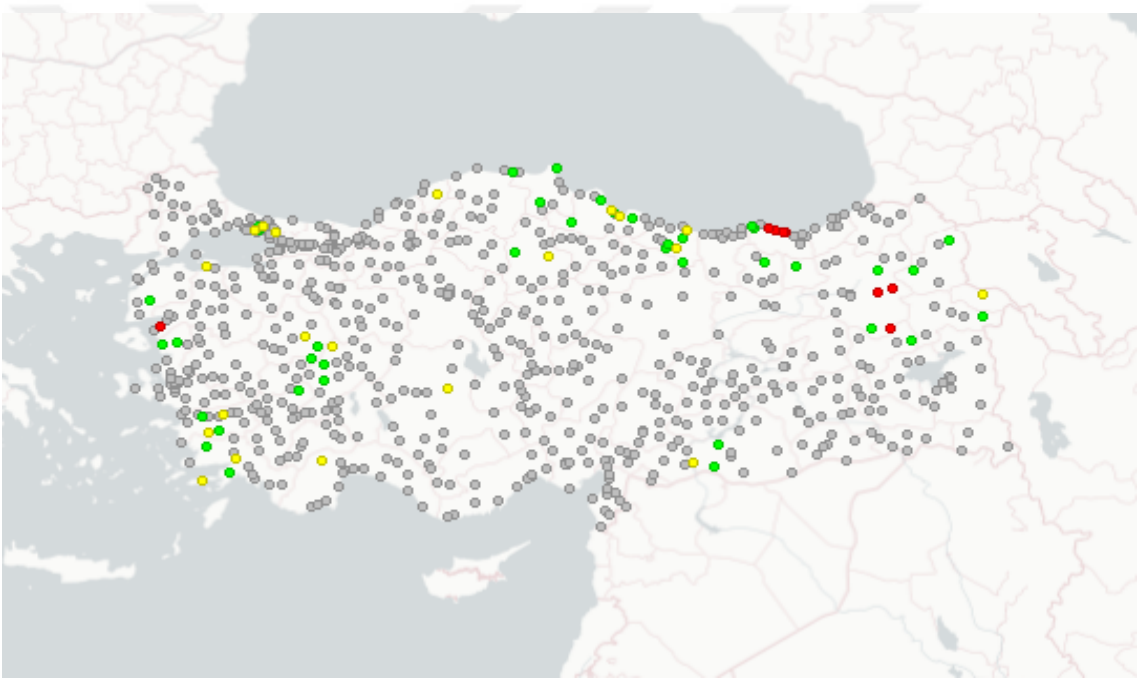
Şekil 4-46. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kırmızı Pul Biber Oranının LISA Haritası

Tablo 4-34. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Kırmızı Pul Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (29) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Bartın: Amasra; Çankırı: Yapraklı; Denizli: Buldan; Eskişehir: Günyüzü; İstanbul: Sultangazi, Kağıthane, Eyüp, Sarıyer, Şişli, Arnavutköy; Kastamonu: Merkez, Daday, Doğanyurt, Devrekanı, Abana, Çatalzeytin, Cide; Kayseri: Pınarbaşı; Kırşehir: Merkez, Çiçekdağı; Konya: Cihanbeyli, Çeltik; Nevşehir: Hacıbektaş; Niğde: Altunhisar, Çiftlik; Sakarya: Söğütlü; Sinop: Türkeli, Boyabat; Trabzon: Akçaabat
Düşük-Düşük (26) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: Aladağ, Ceyhan; Adıyaman: Gerger; Afyonkarahisar: Hocalar, Sinanpaşa; Ankara: Kahramankazan; Antalya: Aksu; Elazığ: Karakocan; Erzurum: Aşkale; Gaziantep: İslahiye, Şehitkamil; Hatay: Arsuz, Kumlu; İzmir: Balçova, Tire; Kahramanmaraş: Çağlayancerit, Pazarcık, Nurhak, Türkoğlu; Kilis: Merkez; Kırıkkale: Keskin; Şanlıurfa: Bozova, Hilvan, Harran; Tokat: Sulusaray; Uşak: Banaz
Düşük-Yüksek (21) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Aksaray: Ağaçören; Balıkesir: Burhaniye; Bitlis: Mutki, Ahlat; Burdur: Merkez; Diyarbakır: Bağlar; Eskişehir: Alpu, Çifteler, Mihalıççık; Gümüşhane: Kelkit; İstanbul: Esenler; Konya: Kulu; Muğla: Datça; Nevşehir: Acıgöl; Ordu: Korgan; Rize: Pazar; Sakarya: Kaynarca; Tekirdağ: Çerkezköy; Trabzon: Beşikdüzü, Ortahisar; Yalova: Çınarcık
Yüksek-Düşük (14) (High-Low: Sarı renkli alan)	Antalya: İbradi, Korkuteli, Alanya; Ardahan: Posof; Balıkesir: Havran; Denizli: Baklan; Eskişehir: İnönü; Karaman: Ermenek; Kayseri: Sarıoğlan, Hacılar; Malatya: Pütürge; Muş: Bulanık; Ordu: Altınordu; Van: Başkale

Havuç

Bulgur pilavı yapımında havuç kullanımı bakımından Şekil 4.47'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinin doğu kesimlerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, Doğu Anadolu, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Havuç kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Karadeniz, Marmara ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.35'te gösterilmiştir.



Şekil 4-47. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Havuç Oranının LISA Haritası

Tablo 4-35. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Havuç Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (8) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Balıkesir: Gömeç; Erzurum: Karaçoban, Köprüköy, Horasan; Trabzon: Arsin, Ortahisar, Yomra, Akçaabat
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (42) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Afyonkarahisar: Sinanpaşa, Sandıklı; Ağrı: Doğubayazıt; Aydın: Çine, İncirliova; Bayburt: Aydıntepe; Çanakkale: Bayramiç; Çorum: Bayat; Denizli: Çivril; Erzurum: Hınıs, Narman; Gümüşhane: Merkez; İstanbul: Zeytinburnu, Esenler, Güngören, Fatih, Eyüp, Gaziosmanpaşa; İzmir: Bergama, Dikili; Kars: Arpaçay, Sarıkamış; Kastamonu: Çatalzeytin; Kütahya: Dumlupınar, Altıntaş; Muğla: Marmaris, Milas; Muş: Malazgirt; Ordu: Ulubey, Aybastı, Mesudiye, Kabataş; Samsun: İlkadım, Çarşamba, Ondokuzmayıs, Vezirköprü; Şanlıurfa: Bozova, Suruç; Sinop: Merkez, Boyabat; Trabzon: Vakfıkebir, Beşikdüzü
Yüksek-Düşük (22) (High-Low: Sarı renkli alan)	Afyonkarahisar: İhsaniye; Antalya: Korkuteli; Aydın: Karpuzlu, Sultanhisar; Balıkesir: Erdek; Bartın: Ulus; Çorum: Merkez; Iğdır: Merkez; İstanbul: Bayrampaşa, Küçükçekmece, Sultanbeyli, Şişli; Konya: Altınekin; Kütahya: Aslanapa; Muğla: Datça, Ula; Ordu: Gölköy, Altınordu; Samsun: Tekkeköy, Atakum; Şanlıurfa: Birecik, Eyyübiye

Patlıcan

Bulgur pilavı yapımında patlıcan kullanımı bakımından Şekil 4.48'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz Bölgesinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, patlıcan kullanımında hem Düşük-Yüksek hem de Yüksek-Düşük kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, Marmara, Karadeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.36'da gösterilmiştir.

Şekil 4-48. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Patlıcan Oranının LISA Haritası

Tablo 4-36. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Patlıcan Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (5) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Elazığ: Palu; Samsun: Asarcık, Tekkeköy; Van: İpekyolu; Zonguldak: Ereğli
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (44) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Afyonkarahisar: İhsaniye, Şuhut; Ağrı: Diyadin; Amasya: Taşova, Suluova; Balıkesir: Kepsut, Sındırgı, Dursunbey, Erdek; Batman: Kozluk; Bursa: Karacabey; Çorum: Laçin; Diyarbakır: Bağlar, Ergani, Dicle, Silvan; Düzce: Merkez, Akçakoca, Kaynaşlı; Elazığ: Sivrice, Kovancılar; Eskişehir: Odunpazarı; Giresun: Şebinkarahisar, Merkez; Giresun: Çanakçı, Espiye, Güce; Kocaeli: Karamürsel; Malatya: Arguvan, Yazıhan; Manisa: Salihli, Kırkağaç; Ordu: Perşembe, Altınordu, Mesudiye; Samsun: Atakum, İlkadım, Canik, Ayvacık, Ondokuzmayıs; Trabzon: Beşikdüzü, Yomra; Van: Tuşba, Özalp
Yüksek-Düşük (18) (High-Low: Sarı renkli alan)	Afyonkarahisar: Başmakçı; Amasya: Hamamözü; Balıkesir: Bandırma, Gömeç, Bigadiç; Batman: Sason, Beşiri; Bursa: Mustafakemalpaşa; Erzurum: Oltu; Eskişehir: Mihalgazi, Seyitgazi; Giresun: Bulancak, Yağlıdere, Görele; Kocaeli: Kartepe; Malatya: Battalgazi, Hekimhan; Tunceli: Mazgirt

Yenibahar

Bulgur pilavı yapımında yenibahar kullanımı bakımından Şekil 4.49'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler bulunmamaktadır. Ayrıca, Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler de tam olarak mekânsal bir kümelenme oluşturmak için yeterli değildir. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, Doğu Anadolu, Karadeniz, Marmara ve Akdeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Yenibahar kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Karadeniz, Marmara ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.37'de gösterilmiştir.

Şekil 4-49. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Yenibahar Oranının LISA Haritası

Tablo 4-37. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Yenibahar Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (0) (High-High: Kırmızı renkli alan)	-
Düşük-Düşük (5) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Artvin: Hopa; Hakkari: Şemdinli; Hatay: Reyhanlı; Manisa: Soma; Zonguldak: Kozlu
Düşük-Yüksek (35) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adana: Yüreğir, Sarıçam; Antalya: Kemer, Kumluca, Demre, Finike, Döşemealtı, Konyaaltı; Aydın: Kuşadası, Söke, Germencik; Batman: Kozluk; Burdur: Çavdır, Bucak, Merkez, Çeltikçi, Tefenni, Karamanlı; Diyarbakır: Kayapınar; Edirne: Merkez, Suloglu, Havsa; Erzincan: Kemaliye; Gümüşhane: Şiran; İzmir: Torbalı; Mardin: Derik; Muş: Malazgirt; Samsun: Alaçam; Şanlıurfa: Ceylanpınar, Hilvan, Siverek, Harran; Siirt: Baykan, Dikmen, Merkez
Yüksek-Düşük (14) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adana: Çukurova; Afyonkarahisar: Başmakçı; Antalya: Korkuteli; Batman: Sason; Bitlis: Adilcevaz; Bursa: Karacabey; Çankırı: Yapraklı; Edirne: Lalapaşa; Erzincan: Refahiye; Erzurum: Karaçoban; İzmir: Selçuk; Şanlıurfa: Viranşehir; Sinop: Gerze; Trabzon: Arsin

Bulgur

Bulgur pilavı yapımında bulgur kullanımı bakımından Şekil 4.50'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Marmara, Akdeniz, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, Marmara, Karadeniz, Güneydoğu Anadolu, Doğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Bulgur kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Karadeniz, Marmara, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.38'de gösterilmiştir.

Şekil 4-50. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Bulgur Oranının LISA Haritası

Tablo 4-38. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Bulgur Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (30) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adana: Çukurova, Yüreğir, Aladağ, Kozan, Seyhan, Ceyhan, Sarıçam, İmamoğlu; Adıyaman: Gölbaşı; Balıkesir: Erdek; Bolu: Mudurnu; Bursa: Karacabey; Giresun: Şebinkarahisar, Yağlıdere, Espiye; Hatay: Yayladağı, Erzin; İstanbul: Ataşehir, Maltepe; Kahramanmaraş: Pazarcık, Nurhak; Kütahya: Şaphane; Malatya: Darende, Doğanşehir, Hekimhan; Osmaniye: Toprakkale; Tekirdağ: Marmara Ereğlisi, Süleymanpaşa; Uşak: Eşme; Yalova: Armutlu
Düşük-Düşük (24) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Afyonkarahisar: Dazkırı, Bolvadin; Antalya: Gazipaşa; Aydın: Çine; Balıkesir: Savaştepe; Batman: Kozluk; Bayburt: Aydıntepe; Burdur: Karamanlı; Bursa: Yıldırım; Denizli: Pamukkale; Erzurum: Aşkale; Hatay: Kırıkhan; Kayseri: Sarıoğlan, Talas, Akkışla, Bünyan, Melikgazi, Hacılar; Kocaeli: Çayırova; Manisa: Kırkağaç, Soma; Muğla: Milas; Sivas: Şarkışla; Yozgat: Sorgun
Düşük-Yüksek (16) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çanakkale: Merkez; Düzce: Çilimli; Edirne: Uzunköprü; İzmir: Foça; Kahramanmaraş: Ekinözü, Dulkadiroğlu; Kars: Kağızman; Kastamonu: Merkez; Mardin: Artuklu; Muğla: Seydikemer; Muş: Varto; Nevşehir: Hacıbektaş; Ordu: İkizce; Osmaniye: Kadirli; Sakarya: Hendek; Tokat: Merkez
Yüksek-Düşük (23) (High-Low: Sarı renkli alan)	Afyonkarahisar: Şuhut, Sultandağı; Amasya: Suluova; Ankara: Elmadağ; Antalya: Kemer; Denizli: Baklan; Diyarbakır: Dicle, Silvan; Edirne: Merkez; Elazığ: Kovancılar; İstanbul: Kağıthane; Karaman: Ermenek; Konya: Ereğli, Çumra; Muğla: Datça, Ortaca, Ula; Rize: Hemşin; Şanlıurfa: Siverek; Trabzon: Çaykara, Ortahisar; Tunceli: Merkez; Yozgat: Kadışehri

Et Suyu

Bulgur pilavı yapımında et suyu kullanımı bakımından Şekil 4.51'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Ege ve Karadeniz Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Ege, Doğu Anadolu, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Et suyu kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Karadeniz, Marmara, Akdeniz, Doğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.39'da gösterilmiştir.

Şekil 4-51. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Et Suyu Oranının LISA Haritası

Tablo 4-39. Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Et Suyu Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (26) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Afyonkarahisar: Kızılören, Sandıklı; Ağrı: Merkez, Patnos; Ankara: Çankaya; Antalya: Gazipaşa, Döşemealtı; Burdur: Bucak; Çorum: Boğazkale; Diyarbakır: Yenişehir; Elazığ: Karakocan; Erzincan: Merkez, Üzümlü, Horasan; Gaziantep: Şehitkamil; İstanbul: Maltepe; Kahramanmaraş: Pazarcık; Kayseri: Bünyan; Konya: Altınekin, Emirgazi; Muş: Malazgirt; Van: Gevaş, Çatak; Yozgat: Şefaatli, Sorgun, Merkez
Düşük-Düşük (15) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Aydın: Söke, Nazilli; Denizli: Beyağaç; İstanbul: Tuzla; İzmir: Kiraz; Kahramanmaraş: Afşin; Manisa: Alaşehir; Muğla: Marmaris, Milas, Menteşe; Ordu: Kumru, Fatsa; Osmaniye: Düziçi; Uşak: Merkez, Eşme
Düşük-Yüksek (23) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Afyonkarahisar: Dazkırı; Aksaray: Eskil; Ankara: Güdül, Ayaş; Antalya: Muratpaşa; Bartın: Amasra; Burdur: Merkez; Çorum: Ortaköy; Erzincan: Refahiye; Erzurum: Şenkaya; Gümüşhane: Kelkit; Isparta: Uluborlu; İstanbul: Sarıyer; İzmir: Çiğli; Karabük: Eskipazar; Kars: Kağızman; Kırşehir: Çiçekdağı; Konya: Çeltik; Malatya: Doğanşehir, Yazıhan; Mardin: Derik; Nevşehir: Hacıbektaş; Sivas: Yıldızeli
Yüksek-Düşük (24) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adıyaman: Kahta; Artvin: Hopa; Balıkesir: Karesi; Bingöl: Karlıova; Bursa: İnegöl; Çanakkale: Yenice, Gelibolu; Hatay: Dörtyol, Kırıkhan; İzmir: Buca, Bayraklı, Selçuk; Kastamonu: Abana; Konya: Doğanhisar; Kütahya: Emet; Manisa: Akhisar, Yunusemre; Mardin: Kızıltepe; Muş: Merkez; Ordu: Altınordu; Osmaniye: Toprakkale; Trabzon: Beşikdüzü, Akçaabat; Zonguldak: Alaplı

4.4.3. Güveçte kullanılan malzemelere ait mekânsal kümelenme

Güveç yemeği için toplanan reçetelerdeki malzeme ve miktarları göz önüne alınarak GeoDa 1.12 programında mekânsal kümeleme analizleri gerçekleştirilmiştir. Mekânsal otokorelasyon analizinde Moran's I ve LISA teknikleri kullanılmıştır.

Güveç yapımında kullanılan malzemelerin her biri için Moran's I değeri, Z skoru ve anlamlılık düzeyi (p) hesaplanmıştır. Güveç yapımında kullanılan malzemelerin miktarları göz önüne alınınca elde edilen LISA analizi sonuçları tablo 4.40'da gösterilmiştir.

Tablo 4-40. Güveç Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Tanımlayıcı Analiz Bulguları

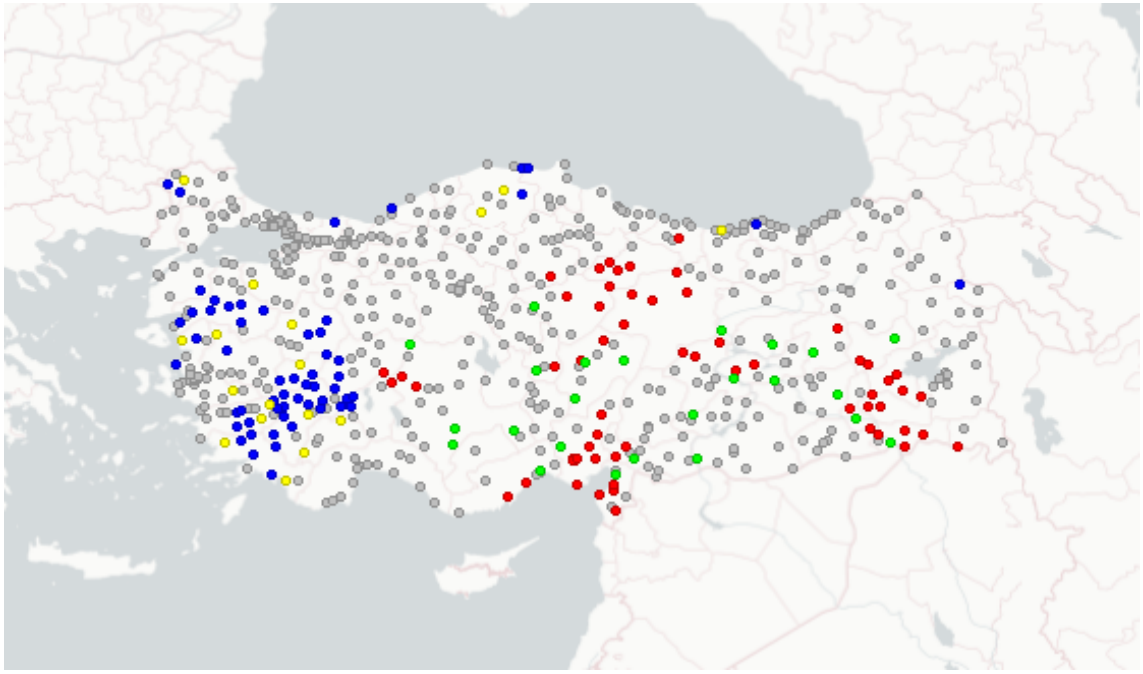
Malzemeler	Moran's I	Z	p
Patlıcan	0,2268	9,2819	0,001***
Domates	0,2069	8,5897	0,001***
Koyun Eti	0,1254	5,3586	0,001***
Patates	0,1237	5,1484	0,001***
Kabak	0,0923	4,0849	0,001***
Dana Eti	0,0865	3,7063	0,001***
Zeytin Yağı	0,0901	3,6641	0,002**
Taze Fasulye	0,0741	3,1906	0,002**
Kekik	0,0701	3,0354	0,003**
Yeşil Biber	0,0580	2,4513	0,008**
Tereyağ	0,0558	2,4435	0,009**
Sarımsak	0,0564	2,3523	0,013*
Havuç	0,0526	2,2602	0,022*
Ayçiçek Yağı	0,0425	1,8581	0,037*
Mantar	0,0390	1,7953	0,042*
Su	0,0346	1,5498	0,060
Kuyruk Yağı	0,0351	1,4887	0,074
Soğan	0,0326	1,3843	0,091
Kırmızı Pul Biber	0,0310	1,3351	0,101
Kimyon	0,0268	1,2059	0,110
Kapya Biber	-0,0331	-1,2219	0,110
Tuz	0,0264	1,1233	0,128
Kırmızı Toz Biber	0,0222	1,0165	0,149
Arpacık Soğanı	0,0219	0,9909	0,163
Yenibahar	-0,0242	-0,9548	0,166
Domates Salçası	0,0184	0,8357	0,206
Tavuk Eti	-0,0124	-0,4876	0,234
Biber Salçası	0,0142	0,6905	0,240
Tavuk Suyu	0,0043	0,3090	0,267
Karabiber	-0,0144	-0,5867	0,286
Nane	-0,0101	-0,2941	0,419
Et Suyu	-0,0062	-0,1239	0,457

Güveç yapımında kullanılan malzemelerden patlıcan, domates, koyun eti, patates, kabak, dana eti, zeytinyağı, taze fasulye, kekik, yeşilbiber, tereyağ, sarımsak, havuç, ayçiçek yağı ve mantarın rassal olarak dağılmadığı, pozitif otokorelasyon olduğu bölgelerde yoğunlaştığı görülmektedir ($p<0,05$). Her bir malzeme için pozitif mekânsal otokorelasyonun olduğu bölgeleri belirlemek amacıyla mekânsal ilişkinin göstergesi olan LISA analizleri gerçekleştirilmiştir. Güveç yapımında kullanılan her bir malzeme

oranının LISA haritasında, kırmızı renkle ifade edilen Y-Y bölgesinde yer alan ilçeler, Türkiye ortalamasının üzerinde kullanım oranına sahip olan; ayrıca yüksek kullanım oranına sahip ilçelerle ilişki içerisinde olan ilçeleri göstermektedir. Türkiye ortalamasının altında kullanım oranına sahip olan; ayrıca düşük değerli kullanım oranına sahip olan ilçelerle ilişki içerisinde olanlar D-D bölgesinde mavi renkle gösterilmektedir. Türkiye ortalamasından daha yüksek bir değerde olan fakat düşük değerli ilçelerle ilişki içerisinde olanlar Y-D bölgesinde sarı renkle gösterilmektedir. Türkiye ortalamasının altında bir değere sahip olan; fakat yüksek değerli illerle ilişki içerisinde olan iller ise D-Y bölgesinde yeşil renkle gösterilmektedir. Beyaz renkle gösterilenler ise istatistiksel olarak anlamlı küme oluşturmayan ilçelerdir.

Patlıcan

Güveç yapımında patlıcan kullanımı bakımından Şekil 4.52'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Doğu Anadolu, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Karadeniz, Marmara ve Ege Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Patlıcan kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Karadeniz ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.41'de gösterilmiştir.



Şekil 4-52. Güveç Yapımında Kullanılan Patlıcan Oranının LISA Haritası

Tablo 4-41. Güveç Yapımında Kullanılan Patlıcan Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (60) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Şırnak: Silopi, Merkez, Uludere, Güçlükonak; Çorum: Alaca; Adana: Çukurova, Karataş, Yüreğir, Kozan, Feke, Seyhan, Ceyhan, Sarıçam, İmamoğlu; Afyonkarahisar: Sultandağı; Batman: Beşiri; Bingöl: Karlıova; Bitlis: Hizan, Tatvan, Merkez; Elazığ: Baskil, Merkez; Hakkari: Çukurca; Hatay: Belen, Arsuz, Altınözü, İskenderun; Kayseri: Sarıoğlan, Kocasinan; Konya: Tuzlukçu, Ilgın, Akşehir; Malatya: Kuluncak, Arapgir, Hekimhan; Mardin: Dargeçit; Mersin: Silifke, Erdemli; Muş: Merkez, Hasköy; Nevşehir: Ürgüp; Ordu: Gürgentepe; Osmaniye: Düziçi, Merkez; Siirt: Kurtalan, Baykan, Merkez; Sivas: Zara, Merkez, Şarkışla, Doğanşar, Yıldızeli; Tokat: Zile, Merkez, Turhal, Sulusaray, Pazar; Van: Bahçesaray; Yozgat: Akdağmadeni, Sorgun
Düşük-Düşük (58) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Çanakkale: Yenice; İzmir: Foça, Bergama; Afyonkarahisar: Dazkırı, Kızılören, Sinanpaşa, Sandıklı, Evciler; Aydın: Bozdoğan, Çine, Köşk, Sultanhisar; Balıkesir: Havran, Kepsut, Balya, Dursunbey, Gömeç, İvrindi, Bigadiç, Karesi, Altıeylül; Denizli: Baklan, Pamukkale, Buldan, Beyağaç, Güney, Kale, Serinhisar, Çal, Merkezefendi, Sarayköy, Çivril; Edirne: Merkez, Havsa; Iğdır: Tuzluca; Isparta: Uluborlu, Senirkent, Keçiborlu, Gönen; Kütahya: Aslanapa, Çavdarhisar, Dumlupınar, Merkez; Kastamonu: Çatalzeytin, Taşköprü; Kocaeli: Kandıra; Manisa: Akhisar; Muğla: Dalaman, Ula, Kavaklıdere, Yatağan; Sinop: Türkeli; Trabzon: Vakfıkebir; Uşak: Ulubey, Karahallı, Eşme, Sivaslı; Zonguldak: Ereğli
Düşük-Yüksek (25) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şırnak: Cizre; Şanlıurfa: Birecik; Adıyaman: Tut; Adana: Karaisalı; Batman: Hasankeyf; Bingöl: Merkez; Diyarbakır: Silvan; Elazığ: Maden; Erzincan: Kemaliye; Gaziantep: İslahiye; Hatay: Payas, Antakya; Kayseri: Talas, Yahyalı, Pınarbaşı; Konya: Ereğli, Çumra, Güneysınır, Çeltik; Malatya: Kale; Mersin: Toroslar; Muş: Bulanık; Nevşehir: Acıgöl; Tunceli: Mazgirt; Yozgat: Yerköy
Yüksek-Düşük (17) (High-Low: Sarı renkli alan)	İzmir: Ödemiş, Dikili; Aydın: Buharkent, Karacasu; Burdur: Merkez, Gölhisar; Bursa: Mustafakemalpaşa; Denizli: Bozkurt; Edirne: Süloğlu; Giresun: Keşap; Kütahya: Emet; Kastamonu: Devrekanı, Araç; Manisa: Soma; Muğla: Fethiye, Milas; Uşak: Merkez

Domates

Güveç yapımında domates kullanımı bakımından Şekil 4.53'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Doğu Anadolu, Akdeniz ve Ege Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Karadeniz, Marmara ve Ege Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege, Doğu Anadolu, Marmara ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Domates kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.42'de gösterilmiştir.

Şekil 4-53. Güveç Yapımında Kullanılan Domates Oranının LISA Haritası

Tablo 4-42. Güveç Yapımında Kullanılan Domates Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (53) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Şırnak: İdil, Cizre, Silopi, Güçlükonak; Şanlıurfa: Hilvan, Siverek; İstanbul: Güngören; Adıyaman: Merkez, Gerger, Kahta; Adana: Çukurova, Karataş, Pozantı, Aladağ, Feke, Karaisalı, Seyhan, Sarıçam, İmamoğlu; Bingöl: Merkez; Denizli: Baklan, Çardak, Kale, Acıpayam, Serinhisar, Merkezefendi; Diyarbakır: Kayapınar, Bağlar, Lice, Ergani, Yenişehir, Bismil, Dicle, Hani, Kocaköy; Elazığ: Palu, Sivrice, Kovancılar, Maden; Hatay: Belen, Arsuz; Konya: Halkapınar; Malatya: Kale; Mardin: Nusaybin, Yeşilli, Midyat, Artuklu; Mersin: Tarsus, Çamlıyayla; Muğla: Ula, Kavaklıdere; Van: Muradiye, Tuşba
Düşük-Düşük (31) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Çorum: Merkez; İstanbul: Beyoğlu, Kağıthane, Eyüpsultan; İzmir: Kınık; Afyonkarahisar: Başmakçı, Dinar, Sinanpaşa; Amasya: Gümüşhacıköy, Göynücek; Ankara: Ayaş; Antalya: Finike; Bursa: Nilüfer; Edirne: Meriç, Enez; Erzincan: Merkez, Refahiye; Giresun: Şebinkarahisar, Dereli; Kütahya: Aslanapa, Çavdarhisar; Kastamonu: Abana, Çatalzeytin, Taşköprü; Ordu: Kabataş, Ünye; Sinop: Merkez, Türkeli, Boyabat, Saraydüzü; Zonguldak: Devrek
Düşük-Yüksek (16) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şanlıurfa: Ceylanpınar, Viranşehir, Karaköprü; İstanbul: Sancaktepe, Bağcılar; Aydın: Bozdoğan, Köşk, Buharkent; Batman: Hasankeyf; Bingöl: Solhan; Bitlis: Hizan; Denizli: Çal; Diyarbakır: Silvan; Mardin: Derik; Mersin: Toroslar; Siirt: Merkez
Yüksek-Düşük (12) (High-Low: Sarı renkli alan)	İzmir: Aliağa; Afyonkarahisar: Sandıklı; Antalya: Döşemealtı; Edirne: Merkez; Eskişehir: Seyitgazi; Kütahya: Tavşanlı, Gediz; Karabük: Yenice; Kastamonu: Doğanyurt; Rize: Pazar; Samsun: Vezirköprü; Tokat: Zile

Koyun Eti

Güveç yapımında koyun eti kullanımı bakımından Şekil 4.54'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Ege, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Doğu Anadolu, Ege ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Koyun eti kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Karadeniz, İç Anadolu, Akdeniz ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.43'te gösterilmiştir.

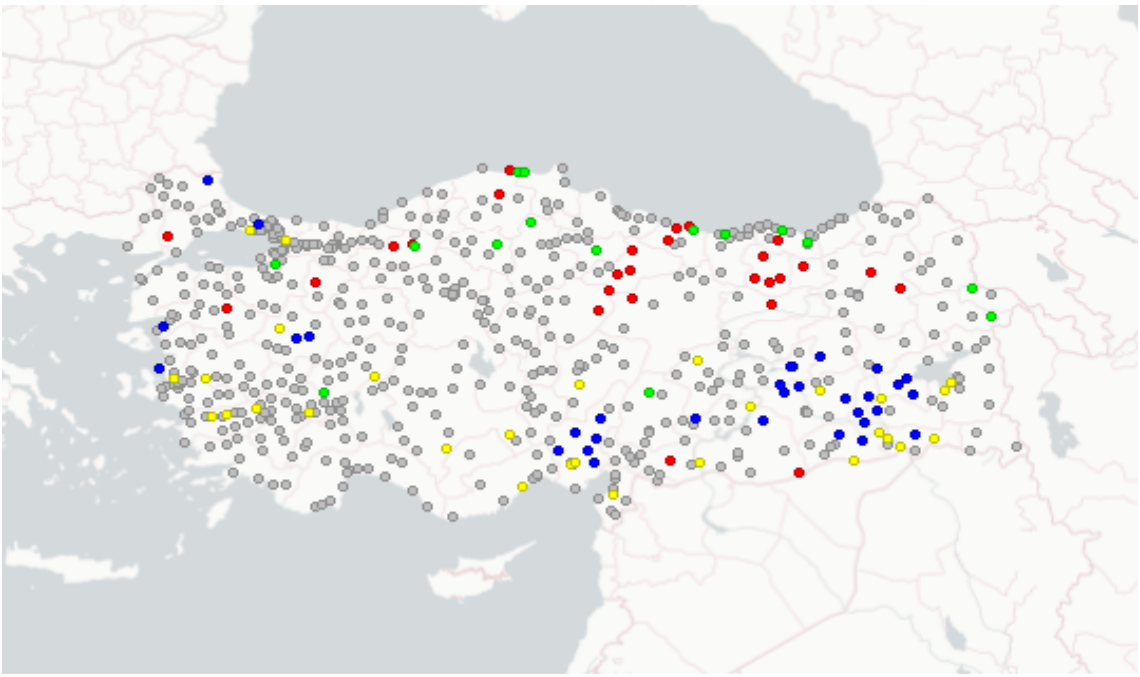
Şekil 4-54. Güveç Yapımında Kullanılan Koyun Eti Oranının LISA Haritası

Tablo 4-43. Güveç Yapımında Kullanılan Koyun Eti Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (21) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Şanlıurfa: Birecik; Adana: Aladağ; Bitlis: Hizan; Denizli: Baklan, Çardak, Bozkurt, Çal; Gaziantep: İslahiye, Nurdağı, Şehitkamil; Hatay: Kumlu; Kahramanmaraş: Türkoğlu, Dulkadiroğlu; Kilis: Musabeyli; Mardin: Nusaybin, Yeşilli, Midyat; Niğde: Çamardı; Osmaniye: Düziçi; Uşak: Karahallı; Van: Çatak
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (36) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şırnak: Cizre, Merkez, Uludere; Adana: Feke, Karaisalı; Afyonkarahisar: Dazkırı, Dinar; Antalya: Finike; Aydın: Karacasu, Nazilli; Balıkesir: Sındırgı; Batman: Hasankeyf; Denizli: Güney, Kale, Serinhisar, Çivril; Diyarbakır: Ergani, Yenişehir, Silvan, Kocaköy; Isparta: Gönen; Kırşehir: Akçakent; Kütahya: Çavdarhisar, Dumlupınar; Kahramanmaraş: Onikişubat; Kayseri: Develi; Kilis: Merkez, Polateli; Manisa: Sarıgöl; Mardin: Derik, Artuklu; Osmaniye: Hasanbeyli, Kadirli; Uşak: Merkez; Van: Başkale, Gevaş
Yüksek-Düşük (23) (High-Low: Sarı renkli alan)	Çanakkale: Biga; Çankırı: Yapraklı; Çorum: Laçin; İzmir: Güzelbahçe, Selçuk; Aksaray: Güzelyurt; Antalya: Kumluca, Demre; Artvin: Ardanuç; Balıkesir: Dursunbey; Bolu: Mengen; Denizli: Buldan; Edirne: Meriç; Elazığ: Sivrice; Eskişehir: Seyitgazi; Giresun: Yağlıdere; Kütahya: Gediz, Aslanapa; Kayseri: Hacılar; Mersin: Anamur; Tekirdağ: Kapaklı; Tokat: Merkez; Yozgat: Şefaatli

Patates

Güveç yapımında patates kullanımı bakımından Şekil 4.55'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Marmara, Güneydoğu Anadolu, Ege ve Doğu Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Patates kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, Akdeniz, Marmara, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.44'te gösterilmiştir.



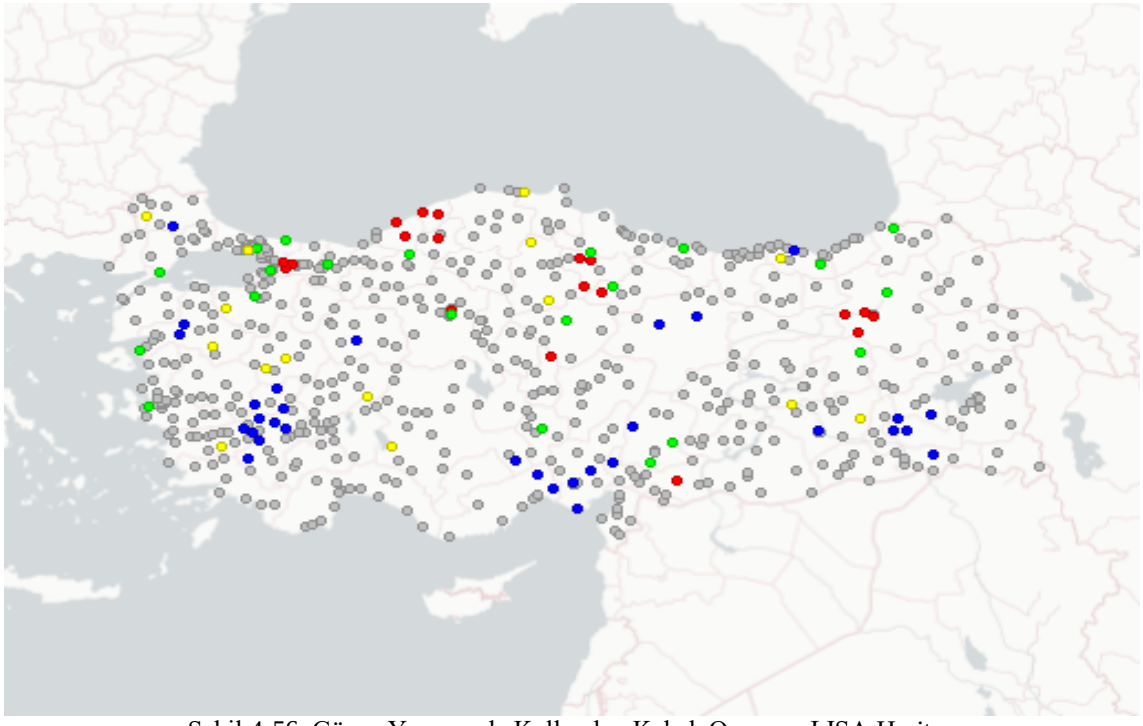
Şekil 4-55. Güveç Yapımında Kullanılan Patates Oranının LISA Haritası

Tablo 4-44. Güveç Yapımında Kullanılan Patates Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (28) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Şanlıurfa: Ceylanpınar; Balıkesir: Kepsut, Karesi; Bayburt: Aydıntepe; Bilecik: Merkez; Bolu: Merkez, Yeniçağa; Erzincan: Merkez; Erzurum: Tortum, Horasan; Gümüşhane: Torul, Kelkit, Köse, Şiran; Gaziantep: Şehitkamil; Kastamonu: Devrekanı, Abana; Ordu: Korgan, Perşembe, Fatsa; Sivas: Yıldızeli; Tekirdağ: Malkara; Tokat: Erbaa, Merkez, Sulusaray, Pazar; Trabzon: Maçka; Yozgat: Akdağmadeni
Düşük-Düşük (35) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Şırnak: Merkez; Şanlıurfa: Siverek; İstanbul: Başakşehir, Bayrampaşa, Güngören, Fatih; İzmir: Foça; Adıyaman: Tut; Adana: Aladağ, Kozan, Feke, Karaisalı, Ceyhan, İmamoğlu; Balıkesir: Gömeç; Batman: Kozluk, Hasankeyf, Beşiri; Bingöl: Merkez; Bitlis: Hizan, Tatvan, Merkez; Diyarbakır: Ergani, Dicle, Silvan; Elazığ: Palu, Kovancılar, Maden; Kırklareli: Demirköy; Kütahya: Aslanapa, Çavdarhisar; Mardin: Savur, Midyat; Muş: Hasköy; Siirt: Kurtalan
Düşük-Yüksek (15) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çankırı: Yapraklı, Çorum: Kargı, Ağrı: Doğubayazıt; Afyonkarahisar: Kızılören; Amasya: Merkez; Bolu: Dörtdivan; Bursa: Gemlik; Giresun: Keşap; Iğdır: Tuzluca; Kahramanmaraş: Afşin; Kastamonu: Çatalzeytin; Ordu: Altınordu; Sinop: Türkeli; Trabzon: Dernekpazarı, Ortahisar
Yüksek-Düşük (29) (High-Low: Sarı renkli alan)	Şırnak: Cizre, Uludere, Güçlükonak; Şanlıurfa: Birecik; İstanbul: Beylikdüzü; İzmir: Çiğli; Adıyaman: Gerger; Adana: Seyhan, Sarıçam; Afyonkarahisar: Dazkırı, Sultandağı; Aydın: Buharkent, Sultanhisar, Efeler; Diyarbakır: Kocaköy; Hatay: Belen; Kütahya: Emet; Kayseri: Develi; Kocaeli: Çayırova; Konya: Ereğli, Güneysınır; Malatya: Hekimhan; Manisa: Turgutlu; Mardin: Nusaybin, Dargeçit; Mersin: Erdemli; Siirt: Baykan; Van: Gevaş, Edremit

Kabak

Güveç yapımında kabak kullanımı bakımından Şekil 4.56'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz, Marmara, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Doğu Anadolu, Marmara, İç Anadolu ve Ege Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Doğu Anadolu, Karadeniz, Ege, Marmara ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Kabak kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, İç Anadolu ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.45'te gösterilmiştir.



Şekil 4-56. Güveç Yapımında Kullanılan Kabak Oranının LISA Haritası

Tablo 4-45. Güveç Yapımında Kullanılan Kabak Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (19) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Amasya: Merzifon, Göynücek, Suluova; Ankara: Keçiören; Bartın: Merkez, Ulus; Erzurum: Aşkale, Çat, Aziziye, Palandöken; Gaziantep: Şehitkamil; Karabük: Merkez; Kocaeli: Körfez, Karamürsel, Dilovası; Nevşehir: Kozaklı; Tokat: Zile; Zonguldak: Devrek, Merkez
Düşük-Düşük (32) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Şırnak: Merkez; Adana: Çukurova, Karataş, İmamoğlu; Aydın: Buharkent; Balıkesir: Balya, İvrindi, Altıeylül; Bitlis: Hizan; Denizli: Baklan, Güney, Kale, Çal, Merkezefendi, Sarayköy; Diyarbakır: Kayapınar; Eskişehir: Mahmudiye; Kırklareli: Lüleburgaz; Kahramanmaraş: Göksun; Konya: Halkapınar; Mersin: Tarsus, Çamlıyayla; Osmaniye: Kadirli; Siirt: Kurtalan, Baykan, Merkez; Sivas: Zara, Merkez; Trabzon: Ortahisar; Uşak: Karahallı, Merkez, Eşme
Düşük-Yüksek (22) (Low-High: Yeşil renkli alan)	İstanbul: Üsküdar, Şile; İzmir: Güzelbahçe; Ankara: Mamak; Antalya: Muratpaşa; Artvin: Borçka; Balıkesir: Ayvalık; Bingöl: Karlıova; Bolu: Mengen; Bursa: Nilüfer; Erzurum: Tortum; Kahramanmaraş: Çağlayancerit, Türkoğlu; Niğde: Merkez; Ordu: Fatsa; Sakarya: Erenler; Samsun: Havza; Tekirdağ: Şarköy; Tokat: Turhal; Trabzon: Çaykara; Yalova: Merkez; Yozgat: Sorgun
Yüksek-Düşük (16) (High-Low: Sarı renkli alan)	Çorum: Kargı, Alaca; İstanbul: Bahçelievler; Afyonkarahisar: Sultandağı; Aydın: Bozdoğan; Balıkesir: Bigadiç; Bursa: Mustafakemalpaşa; Diyarbakır: Silvan; Edirne: Havsa; Elazığ: Maden; Kütahya: Çavdarhisar, Şaphane; Konya: Beyşehir; Mersin: Yenişehir; Sinop: Türkeli; Trabzon: Düzköy

Dana Eti

Güveç yapımında dana eti kullanımı bakımından Şekil 4.57'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz, Marmara, İç Anadolu ve Ege Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Ege Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Karadeniz, Ege ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. Dana eti kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Akdeniz, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.46'da gösterilmiştir.

Şekil 4-57. Güveç Yapımında Kullanılan Dana Eti Oranının LISA Haritası

Tablo 4-46. Güveç Yapımında Kullanılan Dana Eti Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (31) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Çanakkale: Yenice; İstanbul: Eyüpsultan; İzmir: Kınık, Ödemiş, Bergama; Afyonkarahisar: Şuhut; Ankara: Güdül, Ayaş; Antalya: Döşemealtı; Aydın: Köşk, Sultanhisar; Balıkesir: Havran, İvrindi, Edremit, Altıeylül; Bilecik: Bozüyük; Düzce: Merkez; Giresun: Görele; Kırklareli: Merkez, Demirköy; Kütahya: Emet, Çavdarhisar; Kastamonu: Abana; Manisa: Soma; Sinop: Türkeli, Boyabat; Trabzon: Vakfıkebir, Düzköy, Çarşıbaşı; Uşak: Sivaslı; Zonguldak: Alaplı
Düşük-Düşük (33) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Şırnak: İdil, Cizre; Şanlıurfa: Birecik; İstanbul: Adalar; İzmir: Balçova; Adana: Pozantı, Aladağ; Bitlis: Hizan, Merkez; Denizli: Baklan, Çardak, Bozkurt, Çal; Gaziantep: Nizip, Araban, İslahiye, Nurdağı, Şehitkamil; Hatay: Payas, Kumlu; Kahramanmaraş: Türkoğlu; Kilis: Merkez, Musabeyli; Mardin: Derik, Nusaybin, Yeşilli; Nevşehir: Ürgüp; Niğde: Çamardı; Osmaniye: Düziçi, Merkez, Hasanbeyli; Siirt: Merkez; Uşak: Ulubey
Düşük-Yüksek (16) (Low-High: Yeşil renkli alan)	İstanbul: Başakşehir; Afyonkarahisar: Sinanpaşa, İscehisar, Sultandağı; Balıkesir: Balya, Burhaniye; Bolu: Kıbrıscık; Eskişehir: Seyitgazi; Isparta: Senirkent; Kütahya: Gediz, Aslanapa; Kocaeli: Kandıra; Muğla: Fethiye; Ordu: Perşembe; Rize: Pazar; Van: Muradiye
Yüksek-Düşük (17) (High-Low: Sarı renkli alan)	Şırnak: Merkez; Adana: Feke, Karaisalı, Ceyhan; Afyonkarahisar: Dazkırı; Batman: Hasankeyf; Denizli: Serinhisar; Edirne: Enez; Elazığ: Palu; Kahramanmaraş: Onikişubat; Kilis: Polateli; Konya: Halkapınar; Mardin: Artuklu; Muş: Hasköy; Nevşehir: Kozaklı; Niğde: Merkez; Van: Gevaş

Zeytin Yağı

Güveç yapımında zeytinyağı kullanımı bakımından Şekil 4.58'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Ege Bölgesinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Ege ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. Zeytinyağı kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, İç Anadolu, Karadeniz, Doğu Anadolu ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.47'de gösterilmiştir.

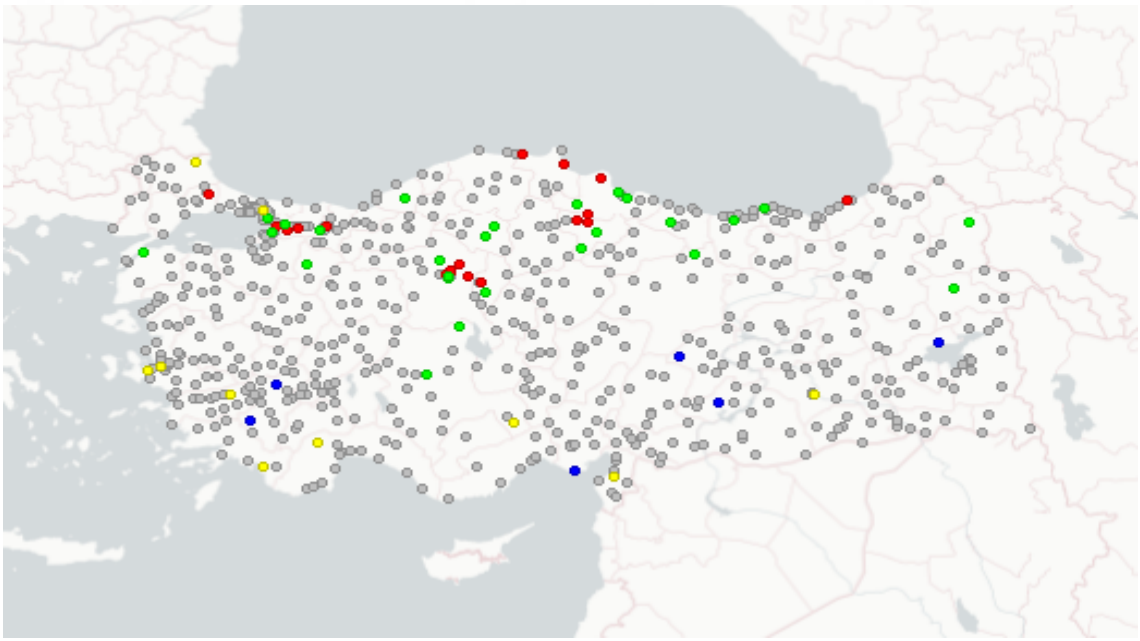
Şekil 4-58. Güveç Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranının LISA Haritası

Tablo 4-47. Güveç Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (11) (High-High: Kırmızı renkli alan)	İzmir: Urla, Ödemiş, Foça, Dikili, Aliağa; Aydın: Didim, Kuşadası, Sultanhisar; Balıkesir: Ayvalık; Denizli: Kale; Manisa: Turgutlu
Düşük-Düşük (2) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Bursa: Gemlik, Harmancık
Düşük-Yüksek (21) (Low-High: Yeşil renkli alan)	İzmir: GüzelBahçe, Kemalpaşa, Gaziemir, Balçova, Menemen, Selçuk, Çiğli; Adıyaman: Merkez; Afyonkarahisar: Sandıklı; Aydın: Efeler; Balıkesir: Gömeç; Batman: Kozluk; Bilecik: Merkez; Denizli: Acıpayam, Merkezefendi; Eskişehir: Tepebaşı; Gaziantep: Araban; Kocaeli: Darıca; Manisa: Salihli; Mersin: Akdeniz; Yalova: Çınarcık
Yüksek-Düşük (19) (High-Low: Sarı renkli alan)	Çanakkale: Eceabat; İzmir: Karabağlar; Ağrı: Doğubayazıt; Ankara: Ayaş, Elmadağ; Antalya: Finike, Konyaaltı; Bolu: Mengen; Giresun: Keşap; Kırıkkale: Çelebi; Kütahya: Şaphane; Kastamonu: Doğanyurt; Kayseri: Develi; Kocaeli: Gölcük; Ordu: Gürgentepe; Sakarya: Adapazarı; Samsun: Çarşamba; Tekirdağ: Ergene; Van: Çatak

Taze Fasulye

Güveç yapımında taze fasulye kullanımı bakımından Şekil 4.59'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz, Marmara ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler İç Anadolu ve Ege Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Doğu Anadolu, Karadeniz ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. Taze fasulye kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, İç Anadolu ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.48'de gösterilmiştir.



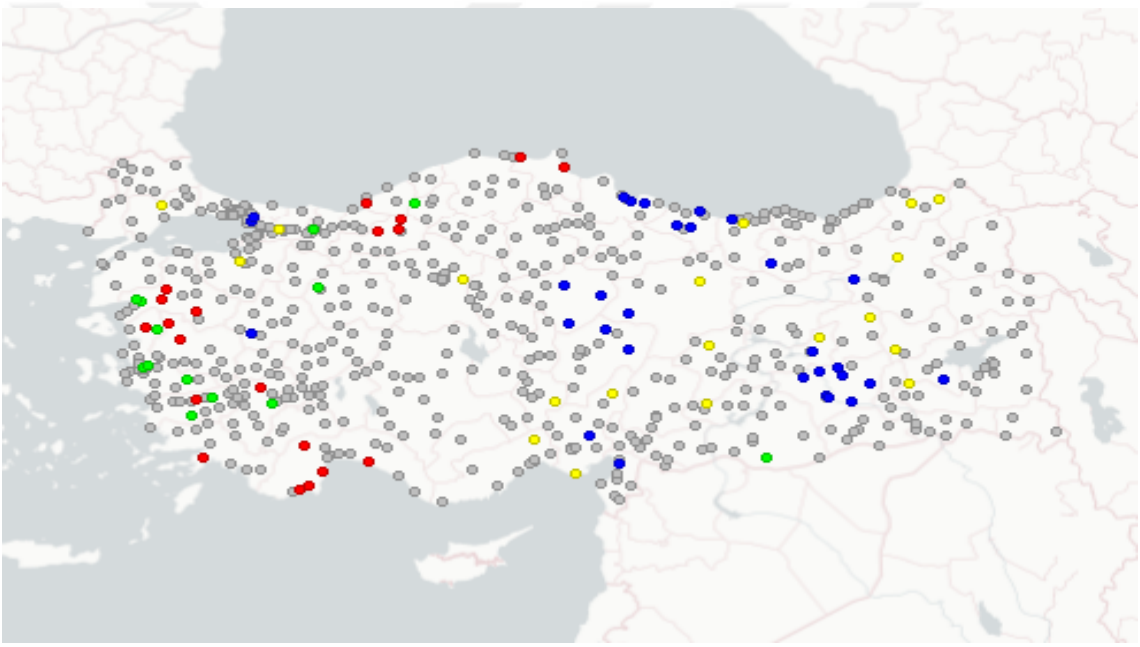
Şekil 4-59. Güveç Yapımında Kullanılan Taze Fasulye Oranının LISA Haritası

Tablo 4-48. Güveç Yapımında Kullanılan Taze Fasulye Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (18) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Amasya: Merzifon, Suluova; Ankara: Akyurt, Keçiören, Yenimahalle, Pursaklar, Elmadağ; Kırıkkale: Merkez; Kocaeli: Darıca, Gölcük, Karamürsel; Rize: Pazar; Sakarya: Adapazarı; Samsun: Bafra, Havza; Sinop: Gerze, Türkeli; Tekirdağ: Çerkezköy
Düşük-Düşük (6) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: Karataş; Adıyaman: Merkez; Bitlis: Adilcevaz; Denizli: Çal, Kale; Malatya: Darende
Düşük-Yüksek (26) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çanakkale: Lapseki, Çankırı: Yapraklı, Merkez; İstanbul: Kartal; Ağrı: Merkez; Amasya: Merkez, Göynücek; Ankara: Çankaya, Kahramankazan, Altındağ; Bilecik: Merkez; Giresun: Yağlıdere; Kırıkkale: Keskin; Kars: Arpaçay; Kocaeli: Dilovası; Konya: Sarayönü, Kulu; Ordu: Korgan; Sakarya: Sapanca; Samsun: Tekkeköy, Atakum, Vezirköprü; Sivas: Koyulhisar; Trabzon: Beşikdüzü; Yalova: Merkez; Zonguldak: Devrek
Yüksek-Düşük (11) (High-Low: Sarı renkli alan)	Antalya: Kepez, Korkuteli; Aydın: Kuyucak; Diyarbakır: Yenişehir; Hatay: Belen; İstanbul: Ümraniye; İzmir: Balçova, Urla; Kırklareli: Demirköy; Konya: Halkapınar; Muğla: Fethiye

Kekik

Güveç yapımında kekik kullanımı bakımından Şekil 4.60'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz, Ege ve Akdeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Doğu Anadolu, Marmara ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Ege Bölgesinde yer almaktadır. Kekik kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Karadeniz, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz, İç Anadolu, Marmara ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.49'da gösterilmiştir.



Şekil 4-60. Güveç Yapımında Kullanılan Kekik Oranının LISA Haritası

Tablo 4-49. Güveç Yapımında Kullanılan Kekik Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (21) (High-High: Kırmızı renkli alan)	İzmir: Bergama; Antalya: Kemer, Kumluca, Finike, Manavgat, Korkuteli; Aydın: Sultanhisar; Balıkesir: Balya, İvrindi, Bigadiç, Altıeylül; Bolu: Merkez, Mengen, Yeniçağa; Denizli: Çal; Manisa: Akhisar, Soma; Muğla: Marmaris; Sinop: Gerze, Türkeli; Zonguldak: Alaplı
Düşük-Düşük (30) (Low-Low: Mavi renkli alan)	İstanbul: Kartal, Sultanbeyli; Adana: İmamoğlu; Bitlis: Hizan; Diyarbakır: Kayapınar, Ergani, Yenişehir, Bismil, Dicle, Silvan, Hani, Kocaköy; Elazığ: Palu; Erzurum: Aşkale; Gümüşhane: Şiran; Giresun: Merkez; Hatay: Payas; Kütahya: Şaphane; Kayseri: Sarıoğlan, Pınarbaşı; Ordu: Korgan, Gürgentepe, Perşembe; Samsun: Tekkeköy, İlkadım, Çarşamba; Sivas: Şarkışla; Yozgat: Akdağmadeni, Boğazlıyan, Sorgun
Düşük-Yüksek (13) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şanlıurfa: Harran; İzmir: Kınık, Ödemiş, Konak, Bornova; Aydın: Çine, Kuyucak; Balıkesir: Havran, Edremit; Denizli: Bozkurt; Eskişehir: Tepebaşı; Karabük: Yenice; Sakarya: Adapazarı
Yüksek-Düşük (19) (High-Low: Sarı renkli alan)	Adıyaman: Tut; Adana: Karataş, Saimbeyli; Ankara: Elmadağ; Artvin: Merkez, Şavşat; Bingöl: Karlıova; Bursa: Nilüfer; Elazığ: Karakoçan; Erzurum: Tortum; Giresun: Yağlıdere; Kocaeli: Körfez; Malatya: Hekimhan; Mersin: Çamlıyayla; Muş: Merkez; Niğde: Çamardı; Siirt: Baykan; Sivas: Zara; Tekirdağ: Muratlı

Yeşil Biber

Güveç yapımında yeşilbiber kullanımı bakımından Şekil 4.61'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Marmara, İç Anadolu, Karadeniz ve Ege Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Doğu Anadolu, Karadeniz, Ege, Marmara ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Yeşilbiber kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, İç Anadolu ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.50'de gösterilmiştir.

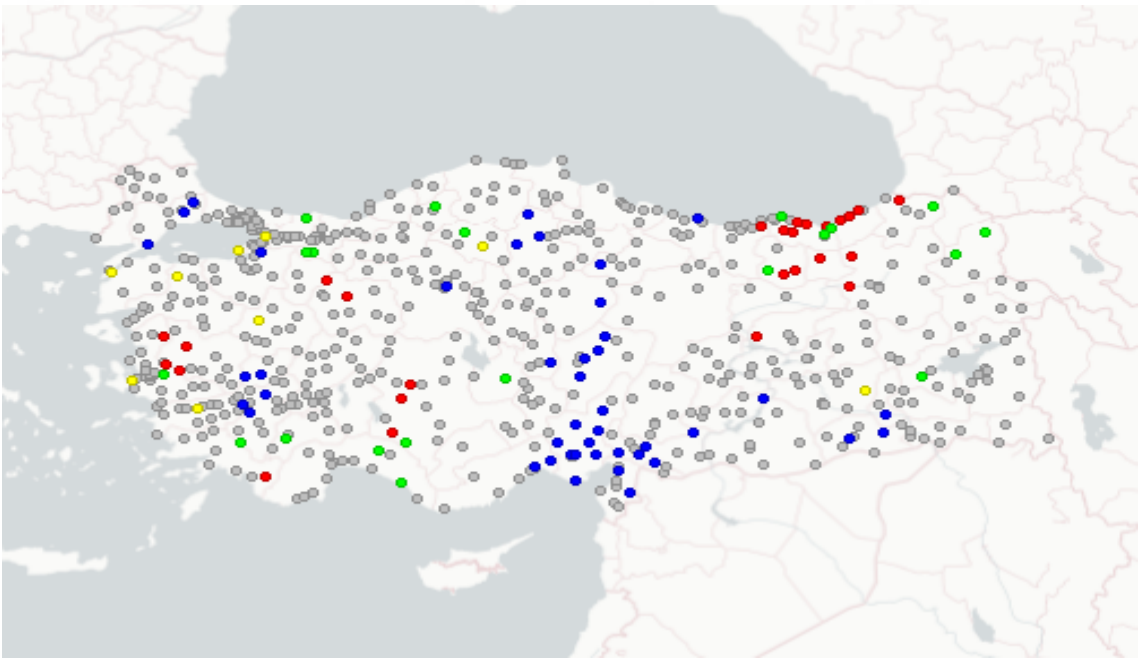
Şekil 4-61. Güveç Yapımında Kullanılan Yeşil Biber Oranının LISA Haritası

Tablo 4-50. Güveç Yapımında Kullanılan Yeşil Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (31) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Çorum: Boğazkale; İstanbul: Çatalca; İzmir: Karabağlar, Konak; Afyonkarahisar: Sultandağı; Ankara: Evren; Bitlis: Tatvan, Merkez, Adilcevaz; Diyarbakır: Lice, Bismil, Silvan, Kocaköy; Elazığ: Baskil, Merkez; Erzurum: Pazaryolu; Isparta: Yalvaç; Konya: Tuzlukçu, Ilgın; Malatya: Kale; Mardin: Derik, Nusaybin, Kızıltepe, Savur, Artuklu; Muş: Bulanık; Van: Gürpınar, Edremit, Muradiye, Tuşba, İpekyolu
Düşük-Düşük (30) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Çanakkale: Bayramiç, Yenice, Biga; İzmir: Bergama, Dikili, Aliağa; Adana: Çukurova, Pozantı, Karaisalı; Afyonkarahisar: Başmakçı, Dinar; Antalya: Korkuteli; Aydın: Bozdoğan, Karacasu; Balıkesir: Gömeç; Burdur: Karamanlı; Bursa: Harmancık; Denizli: Babadağ, Merkezefendi; Gümüşhane: Şiran; Iğdır: Merkez; Isparta: Uluborlu; Kütahya: Şaphane; Kahramanmaraş: Dulkadiroğlu; Kastamonu: Abana, Çatalzeytin; Manisa: Köprübaşı; Mersin: Çamlıyayla; Niğde: Bor; Samsun: Vezirköprü
Düşük-Yüksek (23) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şanlıurfa: Siverek, Viranşehir; İzmir: Seferihisar, Gaziemir, Bayraklı; Ağrı: Patnos; Artvin: Yusufeli; Balıkesir: Bandırma, Susurluk; Bolu: Mudurnu; Diyarbakır: Yenişehir, Hani; Elazığ: Maden, Karakoçan; Giresun: Keşap, Merkez, Görele; Kayseri: Talas; Muğla: Dalaman; Ordu: Fatsa; Sivas: Koyulhisar; Trabzon: Dernekpazarı; Zonguldak: Merkez
Yüksek-Düşük (15) (High-Low: Sarı renkli alan)	Çanakkale: Merkez; Şanlıurfa: Birecik; İstanbul: Zeytinburnu, Kartal, Şile; Adana: Seyhan; Afyonkarahisar: Kızılören; Balıkesir: Havran; Edirne: Enez; Gümüşhane: Köse; Isparta: Merkez; Kütahya: Dumlupınar; Karabük: Eskipazar; Manisa: Soma; Sivas: Zara

Tereyağı

Güveç yapımında tereyağı kullanımı bakımından Şekil 4.62'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz, Ege, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Marmara, İç Anadolu, Karadeniz ve Ege Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Doğu Anadolu, Karadeniz, Ege, Marmara ve Akdeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Tereyağı kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.51'de gösterilmiştir.



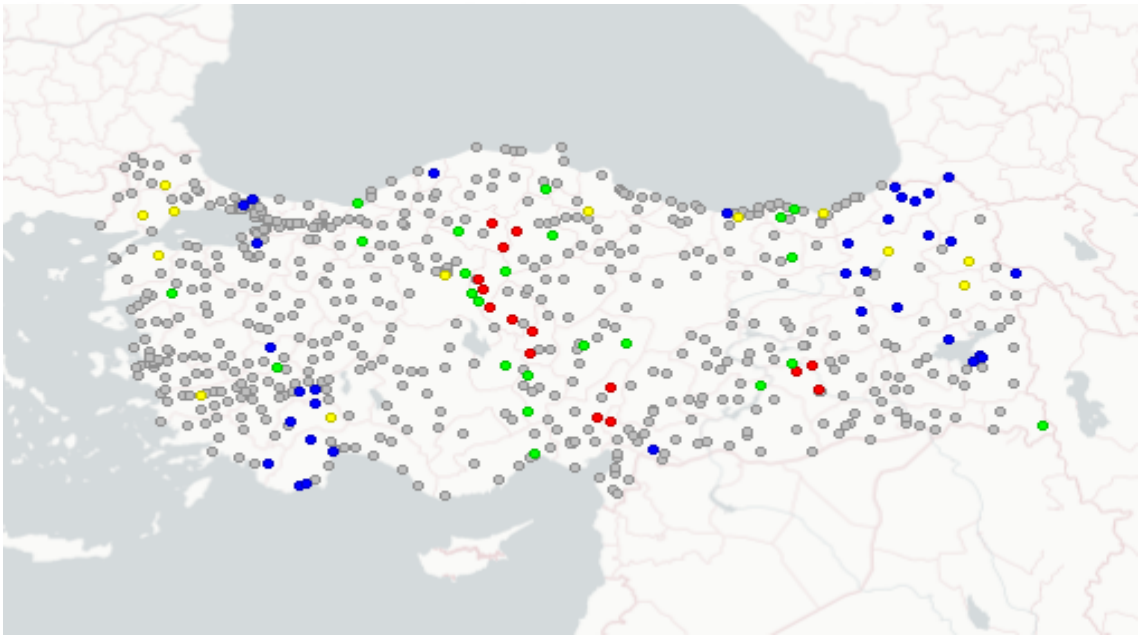
Şekil 4-62. Güveç Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranının LISA Haritası

Tablo 4-51. Güveç Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (26) (High-High: Kırmızı renkli alan)	İzmir: Kınık; Artvin: Borçka; Bayburt: Aydıntepe; Erzurum: Aşkale, Pazaryolu; Eskişehir: Alpu, Mihalgazi; Gümüşhane: Kelkit, Köse; Giresun: Çanakçı; Konya: Kadınhanı, Derbent, Seydişehir; Manisa: Turgutlu, Akhisar, Şehzadeler; Muğla: Seydikemer; Rize: Merkez, Çayeli, Pazar; Trabzon: Of, Düzköy, Ortahisar, Maçka, Yomra; Tunceli: Çemişgezek
Düşük-Düşük (43) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Çorum: Kargı, Oğuzlar, Bayat; Adıyaman: Gerger; Adana: Çukurova, Karataş, Aladağ, Kozan, Feke, Karaisalı, Ceyhan, Sarıçam, İmamoğlu; Ankara: Mamak; Batman: Hasankeyf; Bursa: Orhangazi; Denizli: Çal, Merkezefendi, Sarayköy; Gaziantep: Araban, İslahiye, Nurdağı; Hatay: Payas, Kumlu; Kayseri: Sarıoğlan, Talas, Bünyan, Develi; Kilis: Musabeyli; Mardin: Midyat, Artuklu; Mersin: Tarsus, Toroslar; Nevşehir: Ürgüp; Ordu: Perşembe; Osmaniye: Merkez; Tekirdağ: Çorlu, Şarköy, Kapaklı; Tokat: Zile; Uşak: Ulubey, Eşme; Yozgat: Akdağmadeni
Düşük-Yüksek (21) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çankırı: Kurşunlu; İzmir: Kemalpaşa; Aksaray: Merkez; Antalya: İbradı, Alanya; Artvin: Şavşat; Bitlis: Merkez; Burdur: Tefenni; Denizli: Beyağaç; Gümüşhane: Şiran; Karabük: Safranbolu; Kars: Arpaçay, Selim; Kocaeli: Kandıra; Konya: Selçuklu, Ahırlı; Sakarya: Geyve, Pamukova; Trabzon: Hayrat, Dernekpazarı, Çarşıbaşı
Yüksek-Düşük (10) (High-Low: Sarı renkli alan)	Çanakkale: Merkez; Çankırı: Merkez; İzmir: Urla; Aydın: Köşk; Balıkesir: Gönen, Altıeylül; Diyarbakır: Silvan; Kütahya: Emet; Kocaeli: Darıca; Yalova: Armutlu

Sarımsak

Güveç yapımında sarımsak kullanımı bakımından Şekil 4.63'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Akdeniz, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Doğu Anadolu, Marmara ve Karadeniz Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Karadeniz, İç Anadolu, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Sarımsak kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Karadeniz, Doğu Anadolu ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.52'de gösterilmiştir.



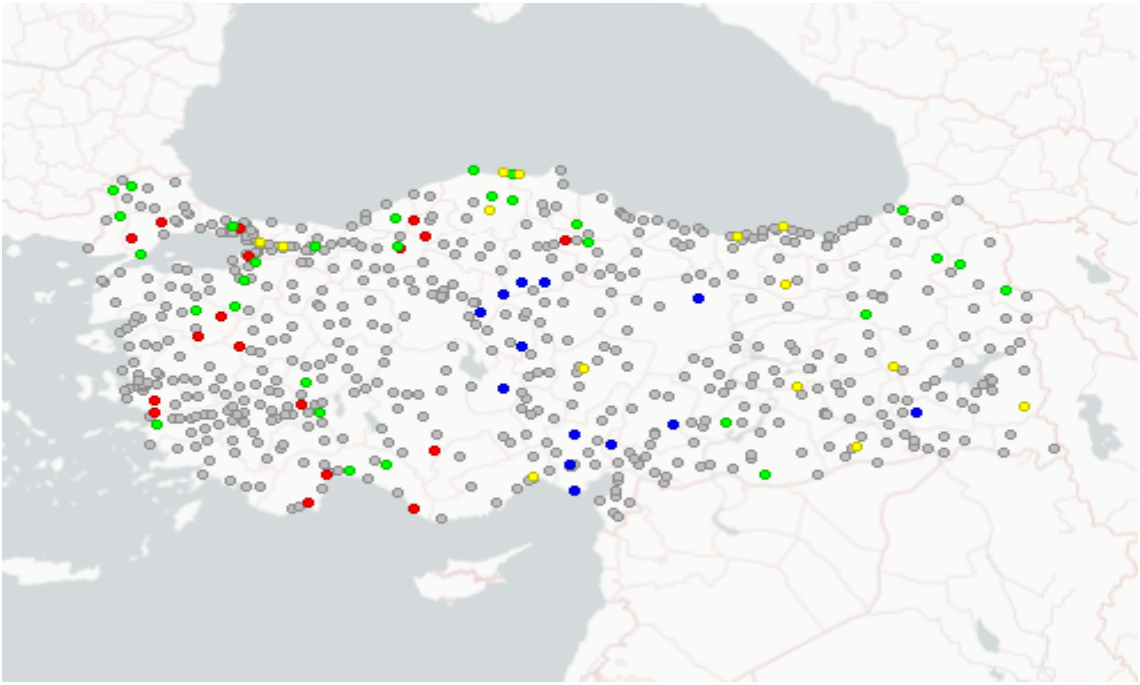
Şekil 4-63. Güveç Yapımında Kullanılan Sarımsak Oranının LISA Haritası

Tablo 4-52. Güveç Yapımında Kullanılan Sarımsak Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (15) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Çankırı: Yapraklı, Kızılırmak; Çorum: Bayat; Adana: Kozan, Saimbeyli; Diyarbakır: Kayapınar, Ergani, Dicle; Kırşehir: Merkez, Kaman; Kırıkkale: Merkez, Keskin; Nevşehir: Acıgöl, Hacıbektaş; Osmaniye: Kadirli
Düşük-Düşük (35) (Low-Low: Mavi renkli alan)	İstanbul: Eyüpsultan, Gaziosmanpaşa, Sarıyer; Afyonkarahisar: Başmakçı; Antalya: Demre, Finike, Korkuteli, Konyaaltı; Ardahan: Posof; Artvin: Merkez, Yusufeli, Borçka, Şavşat, Ardanuç; Bartın: Ulus; Bingöl: Karlıova; Bitlis: Adilcevaz; Burdur: Merkez, Karamanlı; Bursa: Gemlik; Erzurum: Hınıs, Aşkale, Şenkaya, Aziziye, Pazaryolu; Giresun: Merkez; Iğdır: Merkez; Isparta: Keçiborlu; Kars: Selim; Kilis: Musabeyli; Muğla: Seydikemer; Uşak: Merkez; Van: Edremit, Tuşba, İpekyolu
Düşük-Yüksek (23) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çankırı: Orta; Çorum: Merkez; Adıyaman: Gerger; Aksaray: Merkez; Ankara: Elmadağ; Balıkesir: İvrindi; Bolu: Mudurnu; Düzce: Akçakoca; Elazığ: Maden; Gümüşhane: Köse; Hakkari: Şemdinli; Kırıkkale: Delice, Karakeçili, Çelebi; Kayseri: Talas, Pınarbaşı; Mersin: Toroslar; Niğde: Çiftlik, Ulukışla; Sinop: Saraydüzü; Trabzon: Düzköy, Ortahisar; Uşak: Karahallı
Yüksek-Düşük (13) (High-Low: Sarı renkli alan)	Çanakkale: Biga; Ağrı: Merkez; Ankara: Çankaya; Aydın: Köşk; Burdur: Bucak; Erzurum: Tortum; Giresun: Yağlıdere; Kırklareli: Lüleburgaz; Kars: Kağızman; Samsun: Havza; Tekirdağ: Malkara, Süleymanpaşa; Trabzon: Of

Havuç

Güveç yapımında havuç kullanımı bakımından Şekil 4.64'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Doğu Anadolu, Karadeniz, Ege, Marmara ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Havuç kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Karadeniz, Doğu Anadolu ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.53'te gösterilmiştir.



Şekil 4-64. Güveç Yapımında Kullanılan Havuç Oranının LISA Haritası

Tablo 4-53. Güveç Yapımında Kullanılan Havuç Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (20) (High-High: Kırmızı renkli alan)	İstanbul: Eyüpsultan, İstanbul: Şişli; İzmir: Selçuk, Torbalı; Afyonkarahisar: Dinar; Amasya: Gümüşhacıköy; Antalya: Muratpaşa, Kumluca, Gazipaşa, Konyaaltı; Balıkesir: Sındırgı, Dursunbey; Bolu: Dörtdivan; Kütahya: Simav; Karabük: Yenice, Eskipazar; Konya: Güneysınır; Tekirdağ: Muratlı, Malkara; Yalova: Termal
Düşük-Düşük (13) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Çorum: Alaca, Sungurlu; Adana: Çukurova, Karataş, Aladağ; Aksaray: Merkez; Kırşehir: Mucur; Kırıkkale: Keskin, Delice; Kahramanmaraş: Çağlayancerit; Osmaniye: Kadirli; Siirt: Merkez; Sivas: Zara
Düşük-Yüksek (31) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şanlıurfa: Harran; İstanbul: Sultangazi, Esenler; Adıyaman: Merkez; Afyonkarahisar: Sandıklı; Amasya: Suluova; Antalya: Serik, Akseki; Artvin: Borçka; Aydın: Söke; Balıkesir: Kepsut; Bolu: Yeniçağa; Bursa: Orhangazi, Büyükorhan, Osmangazi; Edirne: Merkez, Süloğlu, Uzunköprü; Erzurum: Şenkaya, Çat; Iğdır: Tuzluca; Isparta: Gönen; Kars: Selim; Kastamonu: Doğanyurt, Devrekanı, Çatalzeytin, Taşköprü; Sakarya: Erenler; Samsun: Vezirköprü; Tekirdağ: Şarköy; Zonguldak: Devrek
Yüksek-Düşük (14) (High-Low: Sarı renkli alan)	Elazığ: Maden; Gümüşhane: Kelkit; Giresun: Keşap; Kastamonu: Merkez, Abana; Kayseri: Talas; Kocaeli: Derince, Çayırova; Mardin: Yeşilli; Mersin: Toroslar; Muş: Merkez; Sinop: Türkeli; Trabzon: Çarşıbaşı; Van: Başkale

Ayçiçeği Yağı

Güveç yapımında ayçiçeği yağı kullanımı bakımından Şekil 4.65'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Doğu Anadolu, Ege ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Doğu Anadolu, Karadeniz, Akdeniz ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. Ayçiçek yağı kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.54'te gösterilmiştir.

Şekil 4-65. Güveç Yapımında Kullanılan Ayçiçek Yağı Oranının LISA Haritası

Tablo 4-54. Güveç Yapımında Kullanılan Ayçiçeği Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (12) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adana: Aladağ; Ankara: Yenimahalle, Etimesgut; Kırıkkale: Karakeçili; Kırklareli: Demirköy; Kayseri: Develi; Konya: Kulu; Rize: Merkez; Sakarya: Akyazı; Samsun: Canik; Trabzon: Ortahisar; Uşak: Eşme
Düşük-Düşük (36) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Çanakkale: Bayramiç; İstanbul: Beykoz, Beylikdüzü; İzmir: Kiraz, Menemen, Bergama, Dikili, Aliağa; Antalya: Korkuteli, Konyaaltı; Aydın: Bozdoğan, Karacasu, Sultanhisar; Balıkesir: Sındırgı, Gömeç, Gönen, Karesi, Manyas; Bolu: Yeniçağa; Denizli: Kale, Babadağ; Gaziantep: Araban; Isparta: Keçiborlu; Kahramanmaraş: Afşin, Elbistan; Kars: Sarıkamış, Kağızman, Selim; Malatya: Darende; Manisa: Köprübaşı, Salihli, Akhisar, Yunusemre; Muğla: Fethiye, Ula, Kavaklıdere
Düşük-Yüksek (25) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şırnak: Merkez; Adana: Karataş; Ankara: Elmadağ; Bitlis: Tatvan; Denizli: Buldan; Diyarbakır: Kocaköy; Edirne: Lalapaşa; Hatay: Antakya, Altınözü, İskenderun; Kırıkkale: Çelebi; Kırklareli: Babaeski; Kayseri: Talas, Hacılar; Kocaeli: Gölcük, Karamürsel; Niğde: Çamardı; Ordu: Ünye; Sakarya: Pamukova, Arifiye; Samsun: Ayvacık, Çarşamba; Tekirdağ: Ergene; Trabzon: Dernekpazarı, Çarşıbaşı
Yüksek-Düşük (12) (High-Low: Sarı renkli alan)	Çorum: Ortaköy; İstanbul: Başakşehir; Afyonkarahisar: Dazkırı, Sandıklı; Ankara: Beypazarı; Balıkesir: İvrindi; Batman: Beşiri; Burdur: Bucak; Denizli: Acıpayam; Iğdır: Merkez; Van: Muradiye; Yozgat: Yerköy

Mantar

Güveç yapımında mantar kullanımı bakımından Şekil 4.66'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Ege ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Doğu Anadolu, Ege ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. Mantar kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Türkiye'nin bütün bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.55'te gösterilmiştir.

Şekil 4-66. Güveç Yapımında Kullanılan Mantar Oranının LISA Haritası

Tablo 4-55. Güveç Yapımında Kullanılan Mantar Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (10) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Çanakkale: Lapseki; İstanbul: Ataşehir; Balıkesir: Ayvalık, Gömeç; Edirne: Süloğlu, Havsa, Enez; Kahramanmaraş: Onikişubat; Sakarya: Serdivan; Tekirdağ: Malkara
Düşük-Düşük (1) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Nevşehir: Ürgüp
Düşük-Yüksek (29) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çanakkale: Merkez, Eceabat, Yenice; Çankırı: Merkez; İstanbul: Küçükçekmece, Şile; İzmir: Menemen, Konak; Adıyaman: Gölbaşı; Aydın: Söke; Balıkesir: Gönen; Düzce: Akçakoca, Kaynaşlı; Edirne: Merkez, Uzunköprü; Elazığ: Karakoçan; Erzurum: Aziziye; Kırklareli: Merkez; Kahramanmaraş: Elbistan; Kayseri: Pınarbaşı; Kocaeli: İzmit; Mardin: Derik; Rize: Çayeli; Sakarya: Erenler, Sapanca, Söğütlü; Tekirdağ: Şarköy; Van: Gürpınar; Zonguldak: Ereğli
Yüksek-Düşük (30) (High-Low: Sarı renkli alan)	Ağrı: Merkez; Adıyaman: Tut; Afyonkarahisar: Sinanpaşa; Ankara: Yenimahalle; Antalya: Kumluca, Aksu, Konyaaltı; Balıkesir: Balya, Bigadiç; Diyarbakır: Yenişehir, Silvan; Hatay: Altınözü; Kırşehir: Mucur; Karabük: Safranbolu; Kars: Arpaçay; Kastamonu: Merkez; Konya: Ereğli, Çeltik, Kadınhanı, Karatay; Malatya: Arapgir; Mersin: Yenişehir, Erdemli; Sinop: Gerze, Türkeli; Tekirdağ: Ergene; Tunceli: Merkez; Van: Özalp; Yalova: Çınarcık; Zonguldak: Merkez

4.4.4. Mercimek Çorbasında kullanılan malzemelere ait mekânsal kümelenme

Mercimek çorbası için toplanan reçetelerdeki malzeme ve miktarları göz önüne alınarak GeoDa 1.12 programında mekânsal kümeleme analizleri gerçekleştirilmiştir. Mekânsal otokorelasyon analizinde Moran's I ve LISA teknikleri kullanılmıştır.

Mercimek çorbası yapımında kullanılan malzemelerin her biri için Moran's I değeri, Z skoru ve anlamlılık düzeyi (p) hesaplanmıştır. Mercimek çorbasında kullanılan X miktarları göz önüne alınınca elde edilen LISA analizi sonuçları Tablo 4.56'da gösterilmiştir.

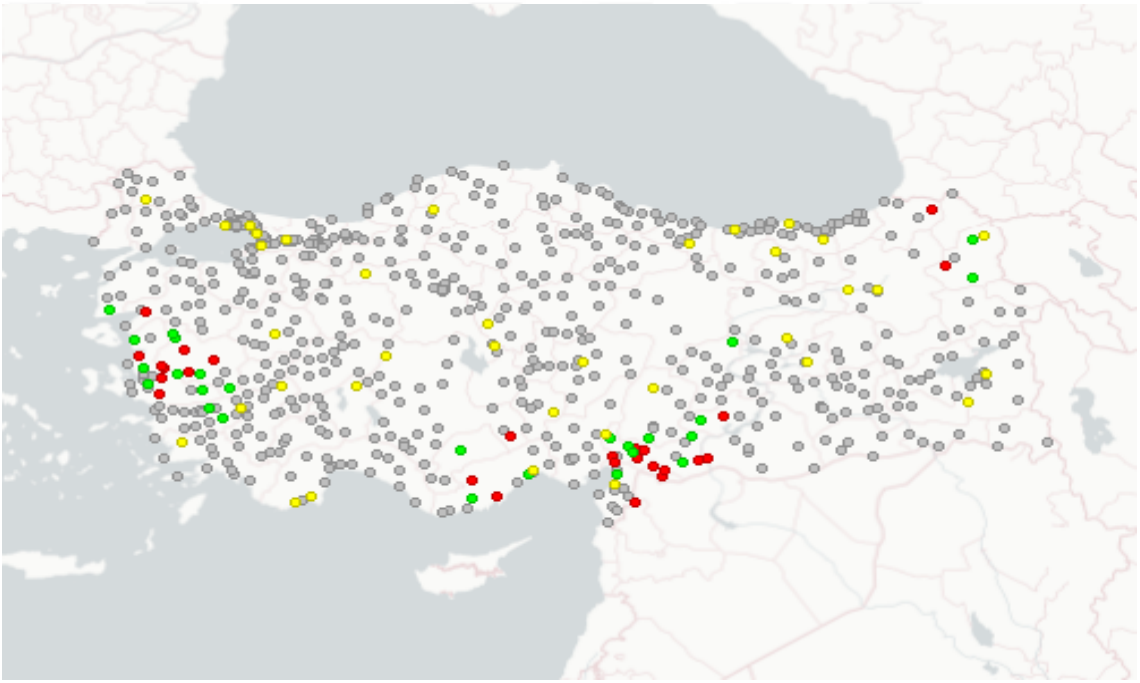
Tablo 4-56. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Malzemelere İlişkin Tanımlayıcı Analiz Bulguları

Malzemeler	Moran's I	Z	p
Zeytin Yağı	0,1525	6,8678	0,001***
Bulgur	0,1512	7,4173	0,001***
Pirinç	0,1080	4,9481	0,001***
Domates Salçası	0,0973	4,3576	0,001***
Nane	0,0842	4,1139	0,001***
Sarımsak	0,0758	3,5109	0,001***
Tereyağ	0,0602	2,6569	0,007**
Ayçiçek Yağı	0,0501	2,2908	0,016*
Biber Salçası	0,0455	2,0691	0,022*
Kırmızı Toz Biber	0,0465	2,1696	0,024*
Karabiber	0,0418	1,9428	0,024*
Kırmızı Pul Biber	0,0449	2,0313	0,028*
Un	0,0411	1,8125	0,039*
Domates	0,0363	1,6378	0,058
Patates	0,0307	1,3530	0,091
Biberiye	-0,0138	-0,6139	0,101
Mercimek	0,0278	1,2454	0,117
Soğan	0,0236	1,1232	0,135
Kimyon	0,0227	1,0599	0,142
Tavuk Suyu	-0,0246	-1,0696	0,144
Kekik	-0,0234	-0,9464	0,169
Su	0,0120	0,5849	0,265
Tuz	0,0125	0,6259	0,266
Kapya Biber	0,0108	0,5417	0,299
Yenibahar	-0,0043	-0,2062	0,307
Havuç	-0,0136	-0,5248	0,308
Zerdeçal	0,0010	0,1109	0,365
Et Suyu	0,0045	0,3034	0,366

Mercimek çorbası yapımında kullanılan malzemelerden zeytinyağı, bulgur, pirinç, domates salçası, nane, sarımsak, tereyağ, ayçiçek yağı, biber salçası, kırmızı toz biber, karabiber, kırmızı pul biber ve unun rassal olarak dağılmadığı, pozitif otokorelasyon olduğu bölgelerde yoğunlaştığı görülmektedir ($p<0,05$). Her bir malzeme için pozitif mekânsal otokorelasyonun olduğu bölgeleri belirlemek amacıyla mekânsal ilişkinin göstergesi olan LISA analizleri gerçekleştirilmiştir. Mercimek çorbası yapımında kullanılan her bir malzeme oranının LISA haritasında, kırmızı renkle ifade edilen Y-Y bölgesinde yer alan ilçeler, Türkiye ortalamasının üzerinde kullanım oranına sahip olan; ayrıca yüksek kullanım oranına sahip ilçelerle ilişki içerisinde olan ilçeleri göstermektedir. Türkiye ortalamasının altında kullanım oranına sahip olan; ayrıca düşük değerli kullanım oranına sahip olan ilçelerle ilişki içerisinde olanlar D-D bölgesinde mavi renkle gösterilmektedir. Türkiye ortalamasından daha yüksek bir değerde olan fakat düşük değerli ilçelerle ilişki içerisinde olanlar Y-D bölgesinde sarı renkle gösterilmektedir. Türkiye ortalamasının altında bir değere sahip olan; fakat yüksek değerli illerle ilişki içerisinde olan iller ise D-Y bölgesinde yeşil renkle gösterilmektedir. Beyaz renkle gösterilenler ise istatistiksel olarak anlamlı küme oluşturmayan ilçelerdir.

Zeytin Yağı

Mercimek çorbası yapımında zeytinyağı kullanımı bakımından Şekil 4.67'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Ege, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Doğu Anadolu, Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Zeytinyağı kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise sadece Güneydoğu Anadolu Bölgesinde görülmemektedir. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.57'de gösterilmiştir.



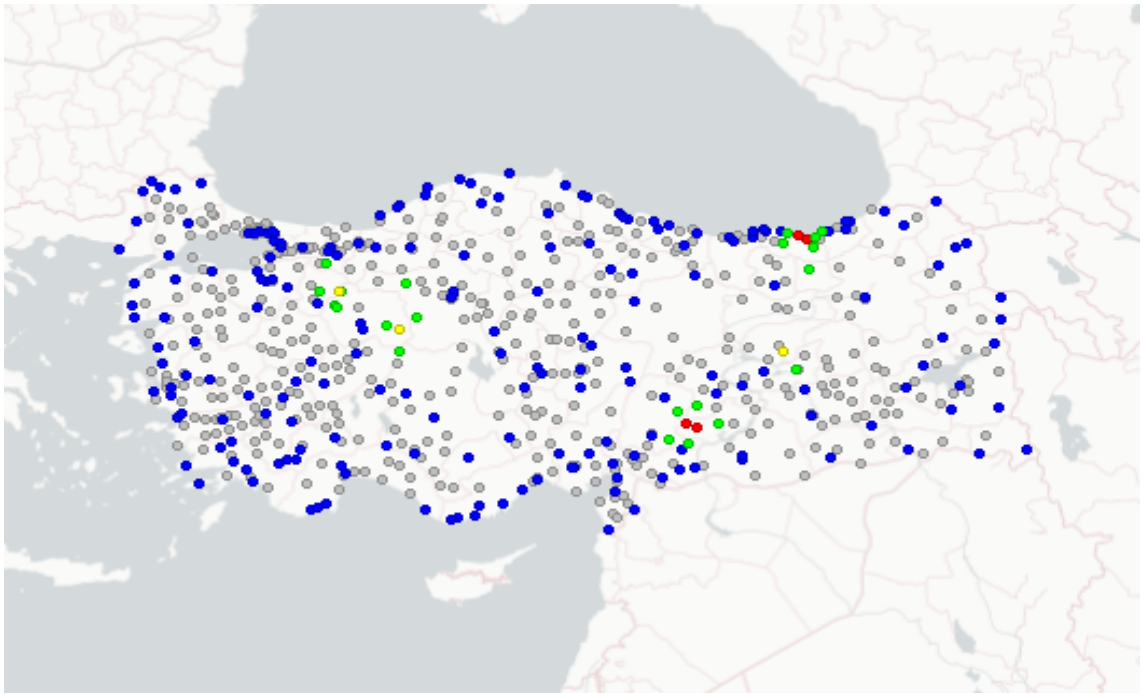
Şekil 4-67. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranının LISA Haritası

Tablo 4-57. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Zeytin Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (26) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Şanlıurfa: Birecik; İzmir: Kemalpaşa, Torbalı, Aliağa; Adıyaman: Merkez; Artvin: Şavşat; Balıkesir: Havran; Gaziantep: Nizip, İslahiye, Nurdağı; Hatay: Reyhanlı, Erzin; Kars: Sarıkamış; Kilis: Merkez, Polateli, Musabeyli; Konya: Halkapınar; Manisa: Köprübaşı, Akhisar, Ahmetli, Şehzadeler, Yunusemre; Mersin: Mut, Silifke; Osmaniye: Bahçe, Toprakkale
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (27) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çanakkale: Ayvacık; Şanlıurfa: Eyyübiye; İzmir: Gaziemir, Kiraz, Menemen, Dikili; Adıyaman: Besni; Aydın: Karacasu, Nazilli; Gaziantep: Oğuzeli, Araban; Hatay: Payas; Kahramanmaraş: Türkoğlu; Karaman: Merkez; Kars: Kağızman, Susuz; Malatya: Arapgir; Manisa: Turgutlu, Sarıgöl, Salihli, Kırkağaç, Soma; Mersin: Mezitli, Gülnar; Osmaniye: Düziçi, Hasanbeyli, Kadirli
Yüksek-Düşük (37) (High-Low: Sarı renkli alan)	İstanbul: Pendik, Ataşehir, Beylikdüzü; Aksaray: Sarıyahşi; Ankara: Nallıhan; Antalya: Kumluca, Demre; Denizli: Sarayköy, Çivril; Elazığ: Palu; Erzurum: Aşkale, Yakutiye; Gümüşhane: Torul; Giresun: Keşap; Hatay: İskenderun; Isparta: Yalvaç; Kırşehir: Kaman; Kırklareli: Babaeski; Kütahya: Çavdarhisar; Kahramanmaraş: Afşin; Karabük: Safranbolu; Kars: Arpaçay; Kayseri: Talas; Kocaeli: Derince; Konya: Karatay, Yunak; Mersin: Toroslar; Muğla: Milas; Niğde: Çamardı; Ordu: Gölköy; Osmaniye: Sumbas; Trabzon: Çaykara, Akçaabat; Tunceli: Merkez; Van: Çatak, İpekyolu; Yalova: Çiftlikköy

Bulgur

Mercimek çorbası yapımında bulgur kullanımı bakımından Şekil 4.68'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Türkiye'nin her yerinde görülmektedir. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Bulgur kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise İç Anadolu Bölgesinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.58'de gösterilmiştir.



Şekil 4-68. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Bulgur Oranının LISA Haritası

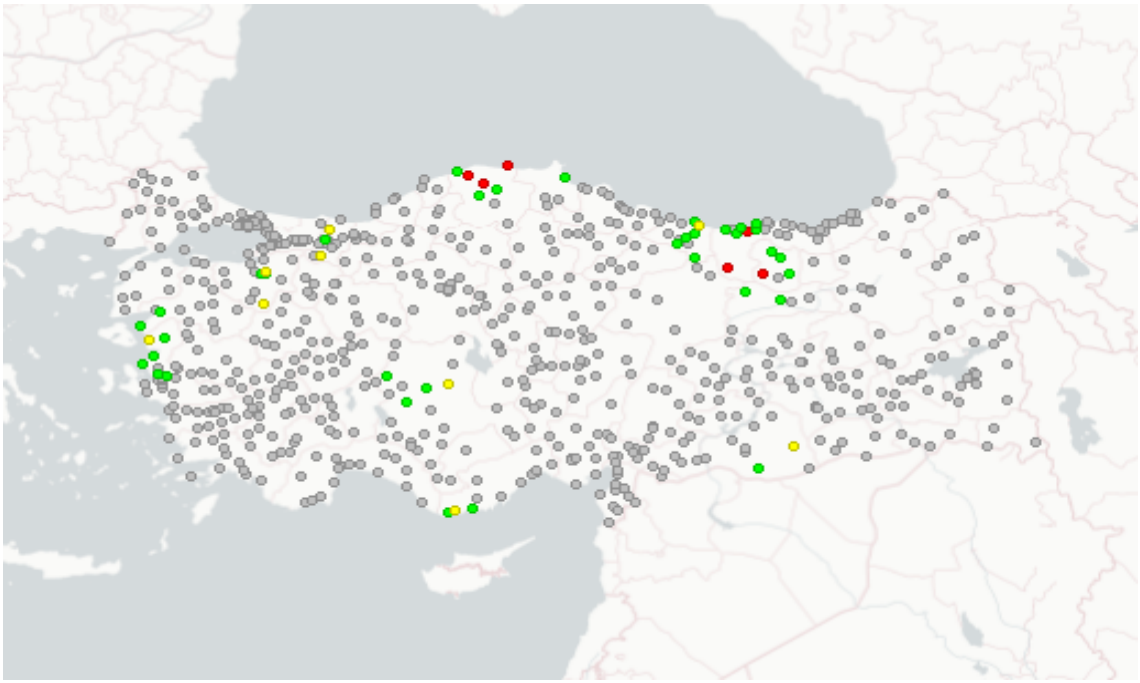
Tablo 4-58. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Bulgur Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (4) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Adıyaman: Besni, Gölbaşı; Trabzon: Arsin, Sürmene
Düşük-Düşük (206) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Şırnak: Cizre; Çanakkale: Ayvacık, Merkez, Ezine, Biga; Çankırı: Orta; Şanlıurfa: Eyyübiye, Haliliye, Karaköprü; Çorum: Laçin, Boğazkale; İstanbul: Pendik, Ataşehir, Sancaktepe, Fatih, Beşiktaş, Avcılar, Eyüpsultan, Çekmeköy, Bahçelievler; İzmir: Urla, Menderes, Karşıyaka, Karabağlar, Selçuk, Dikili, Aliağa; Ağrı: Doğubayazıt, Patnos; Adana: Yüreğir, Karaisalı, Seyhan, İmamoğlu; Afyonkarahisar: Sandıklı, Bayat; Aksaray: Gülağaç, Sarıyahşi; Amasya: Suluova; Ankara: Keçiören, Pursaklar, Altındağ; Antalya: Muratpaşa, Kumluca, Gazipaşa, Demre, Finike, Döşemealtı, Kepez; Ardahan: Posof; Artvin: Borçka, Ardanuç; Aydın: Kuşadası, Yenipazar; Balıkesir: Bandırma, Edremit, Altıeylül; Bartın: Merkez, Amasra; Batman: Hasankeyf; Bitlis: Merkez, Ahlat; Bolu: Yeniçağa; Burdur: Çavdır, Çeltikçi, Tefenni, Gölhisar; Bursa: Büyükorhan, Osmangazi, Nilüfer, İnegöl, Gürsu, Mudanya; Düzce: Gümüşova, Kaynaşlı; Denizli: Bekilli, Pamukkale, Bozkurt, Çameli; Diyarbakır: Bağlar, Yenişehir, Dicle; Edirne: Merkez, Lalapaşa, Süloğlu, Meriç, Enez; Elazığ: Merkez; Erzurum: Yakutiye; Eskişehir: İnönü, Mahmudiye, Çifteler; Gümüşhane: Kelkit; Gaziantep: Nizip, Oğuzeli, Yavuzeli; Giresun: Keşap, Yağlıdere, Çanakçı, Görele; Hakkari: Şemdinli, Çukurca; Hatay: Reyhanlı, Defne, Yayladağı, İskenderun, Dörtyol; Iğdır: Merkez; Kırşehir: Kaman; Kırklareli: Merkez, Demirköy; Kütahya: Dumlupınar; Kahramanmaraş: Elbistan, Dulkadiroğlu; Karaman: Merkez; Kars: Arpaçay, Susuz, Selim; Kastamonu: Daday, Şenpazar, Devrekanı, Abana, Cide; Kayseri: Sarız, Develi, Melikgazi, Pınarbaşı, Özvatan; Kilis: Polateli; Kocaeli: Darıca, Derince, Çayırova; Konya: Selçuklu, Ereğli, Ilgın, Akşehir, Derebucak, Meram, Karatay, Ahırlı; Malatya: Kale, Yeşilyurt, Yazıhan; Manisa: Sarıgöl, Soma, Ahmetli, Şehzadeler; Mardin: Kızıltepe; Mersin: Akdeniz, Bozyazı, Yenişehir, Anamur, Aydıncık, Gülnar, Silifke, Erdemli; Muğla: Dalaman, Datça, Köyceğiz, Bodrum, Ula, Kavaklıdere, Yatağan; Nevşehir: Merkez, Gülşehir; Ordu: İkizce, Gürgentepe, Altınordu, Ünye; Osmaniye: Bahçe, Sumbas, Toprakkale; Rize: Ardeşen, Merkez, Hemşin, Pazar; Sakarya: Adapazarı, Arifiye, Karapürçek; Samsun: Tekkeköy, Yakakent, Atakum, İlkadım, Canik, Terme, Alaçam; Sinop: Gerze, Saraydüzü; Sivas: Koyulhisar, Yıldızeli; Tekirdağ: Şarköy, Muratlı; Tokat: Merkez, Turhal; Trabzon: Vakfıkebir, Beşikdüzü, Akçaabat; Uşak: Sivaslı; Van: Çaldıran, Başkale, Çatak, Edremit; Yalova: Termal; Yozgat: Çandır; Zonguldak: Ereğli, Merkez, Kozlu

Düşük-Yüksek (21) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Adıyaman: Merkez; Ankara: Polatlı, Beypazarı; Bayburt: Aydıntepe; Bilecik: Söğüt; Elazığ: Kovancılar; Eskişehir: Tepebaşı, Odunpazarı, Sarıcakaya, Sivrihisar; Gaziantep: Araban; Kahramanmaraş: Pazarcık, Nurhak; Konya: Çeltik; Malatya: Doğanşehir; Rize: Derepazarı; Sakarya: Geyve; Trabzon: Çaykara, Of, Ortahisar, Maçka
Yüksek-Düşük (3) (High-Low: Sarı renkli alan)	Eskişehir: Mihalgazi, Günyüzü; Tunceli: Mazgirt

Pirinç

Mercimek çorbası yapımında pirinç kullanımı bakımından Şekil 4.69'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz Bölgesinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler bulunmamaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Marmara, Ege, Akdeniz, Karadeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Pirinç kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara Bölgesinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.59'da gösterilmiştir.



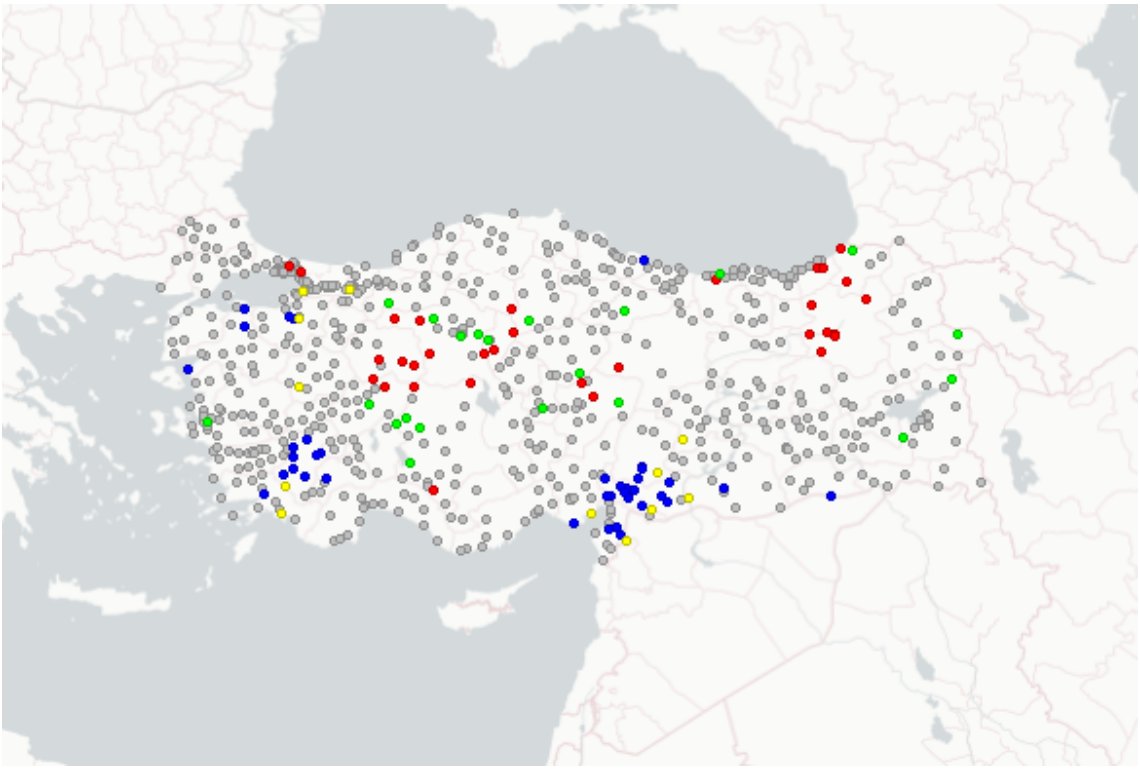
Şekil 4-69. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Pirinç Oranının LISA Haritası

Tablo 4-59. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Pirinç Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (6) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Giresun: Şebinkarahisar, Güce; Gümüşhane: Şiran; Kastamonu: Ağlı, Abana, Şenpazar
Düşük-Düşük (0) (Low-Low: Mavi renkli alan)	-
Düşük-Yüksek (35) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şanlıurfa: Harran; İzmir: Foça, Bergama, Çiğli, Bornova, Aliağa; Balıkesir: Ayvalık, Havran; Bursa: Kestel, Yıldırım; Erzincan: Merkez, Refahiye; Gümüşhane: Torul, Merkez, Köse; Giresun: Yağlıdere, Merkez, Çanakçı, Espiye, Görele; Kastamonu: Daday, Devrekanı, Cide; Konya: Tuzlukçu, Sarayönü, Derbent; Mersin: Anamur, Aydıncık; Ordu: Ulubey, Aybastı, Gürgentepe, Perşembe, Mesudiye; Sakarya: Adapazarı; Sinop: Gerze
Yüksek-Düşük (11) (High-Low: Sarı renkli alan)	Şanlıurfa: Viranşehir, Eyyübiye; İzmir: Dikili; Bursa: Harmancık, Gürsu; Konya: Altınekin; Mersin: Bozyazı, Yenişehir; Ordu: Altınordu; Sakarya: Geyve, Ferizli

Domates Salçası

Mercimek çorbası yapımında domates salçası kullanımı bakımından Şekil 4.70'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Marmara, İç Anadolu, Karadeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Marmara, Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Doğu Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Domates salçası kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Güneydoğu Anadolu, Marmara ve Akdeniz Bölgesinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.60'da gösterilmiştir.



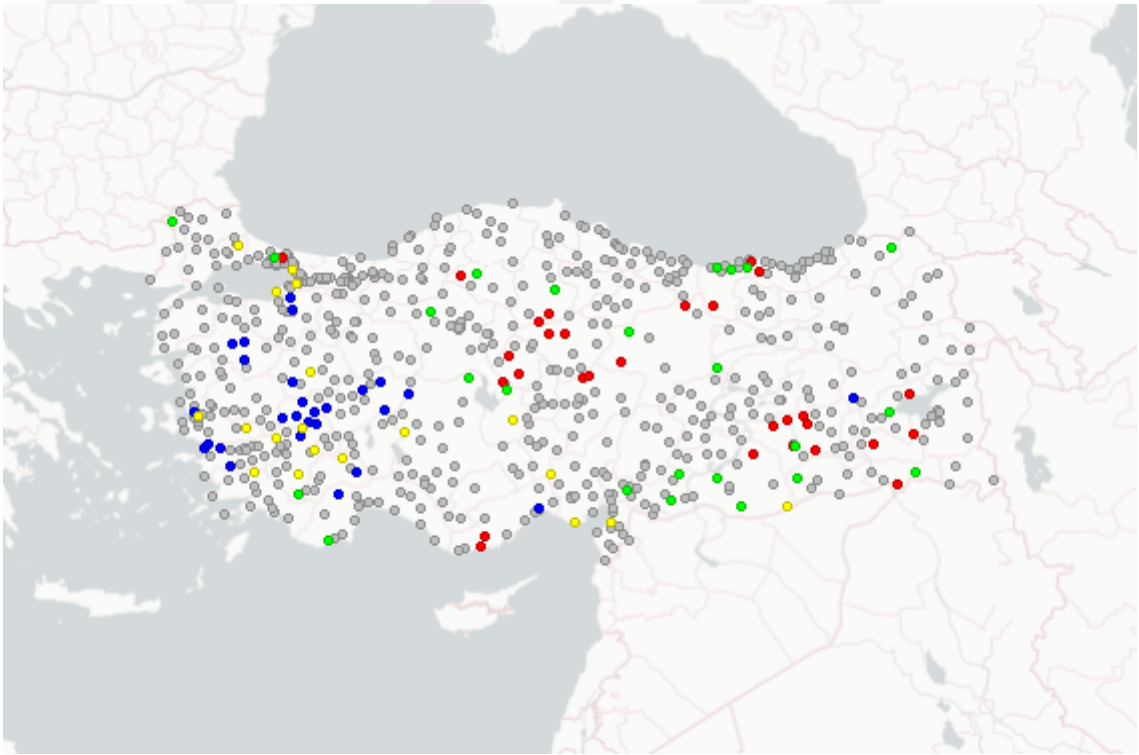
Şekil 4-70. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Domates Salçası Oranının LISA Haritası

Tablo 4-60. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Domates Salçası Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (33) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Çankırı: Kızılırmak; İstanbul: Sancaktepe, Kağıthane, Eyüpsultan; Afyonkarahisar: Emirdağ; Ankara: Polatlı, Beypazarı, Nallıhan; Artvin: Yusufeli, Hopa; Erzurum: Aşkale, Çat, Aziziye, Oltu, Yakutiye, Palandöken, Pazaryolu; Eskişehir: Han, Mahmudiye, Sivrihisar, Günyüzü; Giresun: Yağlıdere; Kırıkkale: Keskin, Delice, Karakeçili; Kayseri: Bünyan, Felahiye; Konya: Kulu, Çeltik, Bozkır; Rize: Hemşin, Çamlıhemşin; Sivas: Şarkışla
Düşük-Düşük (38) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Şanlıurfa: Karaköprü; Adana: Karataş; Balıkesir: Ayvalık, Bandırma, Manyas; Burdur: Karamanlı, Osmangazi; Bursa: Nilüfer; Denizli: Tavas, Pamukkale, Çardak, Bozkurt, Kale, Acıpayam, Çal, Merkezefendi; Gaziantep: Oğuzeli, İslahiye, Nurdağı, Yavuzeli, Şehitkamil; Hatay: Belen, Kumlu, Kırıkhan; Kahramanmaraş: Türkoğlu, Onikişubat, Dulkadiroğlu; Kilis: Musabeyli; Mardin: Nusaybin; Mersin: Akdeniz; Muğla: Ula; Osmaniye: Bahçe, Düziçi, Merkez, Hasanbeyli, Toprakkale, Kadirli; Samsun: Terme
Düşük-Yüksek (21) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çorum: Sungurlu; İzmir: Karabağlar; Afyonkarahisar: Çobanlar; Ankara: Çankaya, Güdül, Elmadağ; Artvin: Borçka; Bolu: Mudurnu; Giresun: Espiye; Iğdır: Merkez; Kırıkkale: Bahşili; Kayseri: Pınarbaşı; Konya: Tuzlukçu, Beyşehir, Ilgın, Akşehir; Nevşehir: Merkez; Tokat: Merkez; Van: Bahçesaray, Çaldıran; Yozgat: Çandır
Yüksek-Düşük (13) (High-Low: Sarı renkli alan)	Şanlıurfa: Birecik; Adana: Yumurtalık; Bursa: Kestel; Denizli: Beyağaç; Hatay: Reyhanlı, Defne; Kütahya: Şaphane; Kahramanmaraş: Pazarcık; Kilis: Polateli; Malatya: Doğanşehir; Muğla: Dalaman; Sakarya: Arifiye; Yalova: Merkez

Nane

Mercimek çorbası yapımında nane kullanımı bakımından Şekil 4.71'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu, Karadeniz, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Marmara, Ege ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Doğu Anadolu, Marmara, İç Anadolu, Akdeniz, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Nane kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara, Ege, İç Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde görülmemektedir. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.61'de gösterilmiştir.



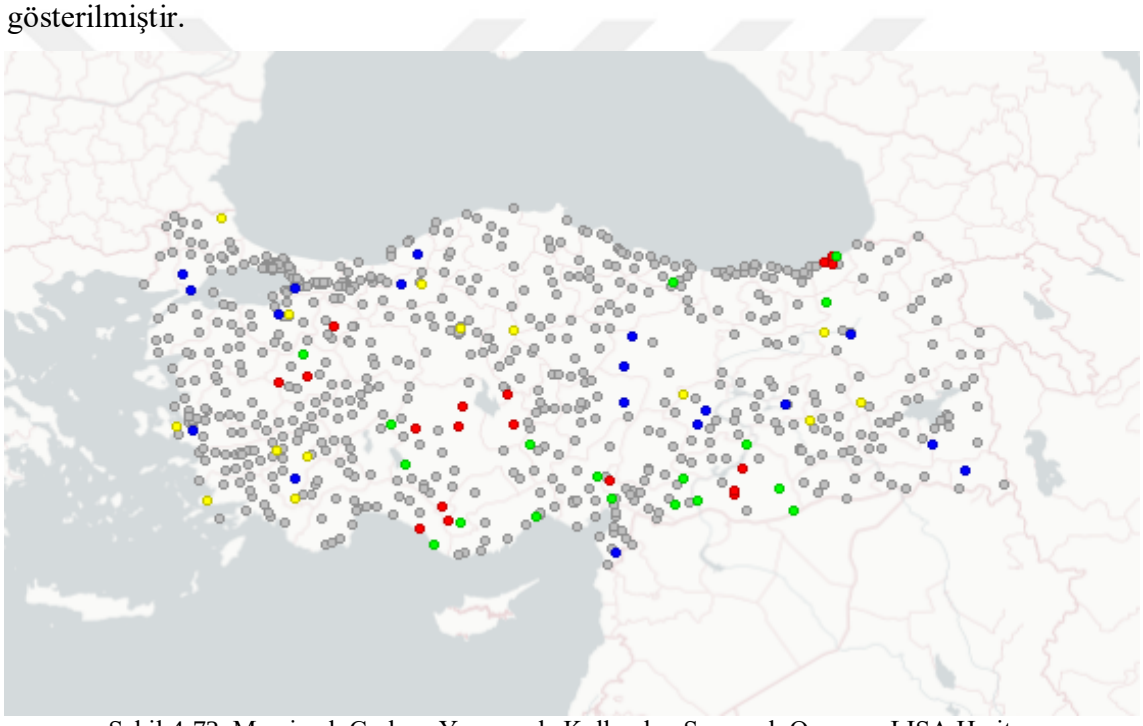
Şekil 4-71. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Nane Oranının LISA Haritası

Tablo 4-61. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Nane Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (30) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Şırnak: Silopi; Çankırı: Çerkeş; Şanlıurfa: Siverek, Eyyübiye; Çorum: Alaca, Boğazkale; İstanbul: Kağıthane; Ankara: Evren; Bitlis: Adilcevaz; Diyarbakır: Bağlar, Ergani, Bismil, Dicle, Hani, Kocaköy; Giresun: Şebinkarahisar; Kırşehir: Akpınar, Merkez; Kayseri: Felahiye, Özvatan; Mersin: Aydıncık, Gülnar; Siirt: Merkez; Sivas: Koyulhisar, Şarkışla; Trabzon: Vakfıkebir, Düzköy; Van: Bahçesaray; Yozgat: Merkez, Sorgun
Düşük-Düşük (28) (Low-Low: Mavi renkli alan)	İzmir: Selçuk, Çiğli; Afyonkarahisar: Hocalar, Emirdağ, İscehisar, Sultandağı; Antalya: Korkuteli; Aydın: Karpuzlu; Aydın: Kuşadası, Germencik; Balıkesir: Kepsut, Bigadiç, Karesi, Altıeylül; Burdur: Bucak; Bursa: Gemlik, Gürsu; Denizli: Çal, Çivril; Kütahya: Şaphane; Konya: Yunak; Mersin: Toroslar; Muş: Merkez; Uşak: Ulubey, Karahallı, Merkez, Eşme, Sivaslı
Düşük-Yüksek (26) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şırnak: Uludere; Çankırı: Kurşunlu; Şanlıurfa: Bozova, Harran; Çorum: Merkez; İstanbul: Başakşehir, Esenler; Aksaray: Ağaçören; Ankara: Güdül; Antalya: Demre; Artvin: Şavşat; Bitlis: Tatvan; Denizli: Çameli; Diyarbakır: Sur, Yenişehir; Edirne: Merkez; Erzincan: Kemaliye; Gaziantep: Oğuzeli, Araban; Giresun: Keşap, Güce; Konya: Kulu; Mardin: Derik; Osmaniye: Hasanbeyli; Sivas: Yıldızeli; Trabzon: Çalpazarı
Yüksek-Düşük (19) (High-Low: Sarı renkli alan)	Şanlıurfa: Ceylanpınar; İstanbul: Kartal; İzmir: Kiraz, Konak; Adana: Karataş, Pozantı; Aksaray Merkez; Burdur Merkez; Denizli: Bekilli, Çardak, Buldan, Acıpayam; Hatay: İskenderun; Kütahya: Çavdarhisar; Konya: Doğanhisar; Muğla: Kavaklıdere; Tekirdağ: Çerkezköy; Yalova: Merkez, Armutlu

Sarımsak

Mercimek çorbası yapımında sarımsak kullanımı bakımından Şekil 4.72'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Ege, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Marmara, Karadeniz, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Akdeniz, Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Sarımsak kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Doğu Anadolu, İç Anadolu ve Ege Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.62'de gösterilmiştir.



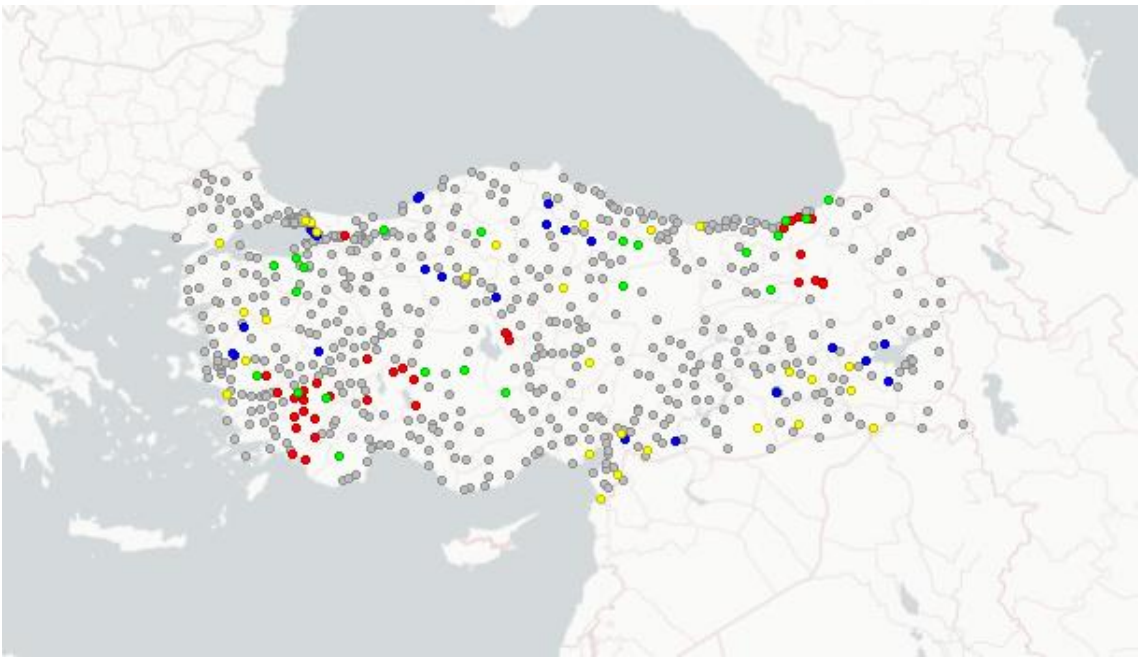
Şekil 4-72. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Sarımsak Oranının LISA Haritası

Tablo 4-62. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Sarımsak Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (20) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Şanlıurfa: Hilvan, Eyyübiye, Karaköprü; İstanbul: Bayrampaşa, Eyüpsultan; Aksaray: Ağaçören, Merkez; Antalya: Alanya; Bilecik: Söğüt; Kütahya: Çavdarhisar, Simav; Karaman: Sarıveliler; Konya: Altınekin, Cihanbeyli, Ilgın, Taşkent; Osmaniye: Kadirli; Rize: Hemşin, Çayeli, Pazar
Düşük-Düşük (19) (Low-Low: Mavi renkli alan)	İzmir: Menderes; Bolu: Merkez; Bursa: Nilüfer; Denizli: Acıpayam; Elazığ: Kovancılar; Erzurum: Palandöken; Hakkari: Merkez; Hatay: Antakya, Altınözü; Kayseri: Pınarbaşı; Malatya: Akçadağ, Yazıhan; Sivas: Şarkışla, Yıldızeli; Tekirdağ: Şarköy, Malkara; Van: Çatak; Yalova: Çiftlikköy; Zonguldak: Devrek
Düşük-Yüksek (19) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şanlıurfa: Ceylanpınar, Birecik, Viranşehir, Haliliye; Adıyaman: Gerger; Adana: Kozan; Antalya: Gazipaşa; Erzurum: Pazaryolu; Gaziantep: Oğuzeli, Araban; Kütahya: Tavşanlı; Karaman: Ermenek; Konya: Beyşehir, Akşehir; Mersin: Mezitli; Niğde: Altunhisar; Ordu: Kabataş; Osmaniye: Toprakkale; Rize: Ardeşen
Yüksek-Düşük (15) (High-Low: Sarı renkli alan)	İzmir: Urla; Ankara: Keçiören; Bolu: Dörtdivan; Bursa: Gürsu; Denizli: Bozkurt, Çameli, Sarayköy; Diyarbakır: Hani; Erzurum: Aşkale; Kırıkkale: Delice; Kırklareli: Demirköy; Malatya: Kuluncak; Mersin: Yenişehir; Muş: Merkez; Muğla: Bodrum

Tereyağı

Mercimek çorbası yapımında tereyağı kullanımı bakımından Şekil 4.73'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler İç Anadolu, Karadeniz, Ege ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu, Ege ve Karadeniz Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Ege, Karadeniz ve Marmara Bölgelerinde yer almaktadır. Tereyağı kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu, Marmara, Ege, Akdeniz ve Karadeniz Bölgelerinde görülmektedir. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.63'te gösterilmiştir.



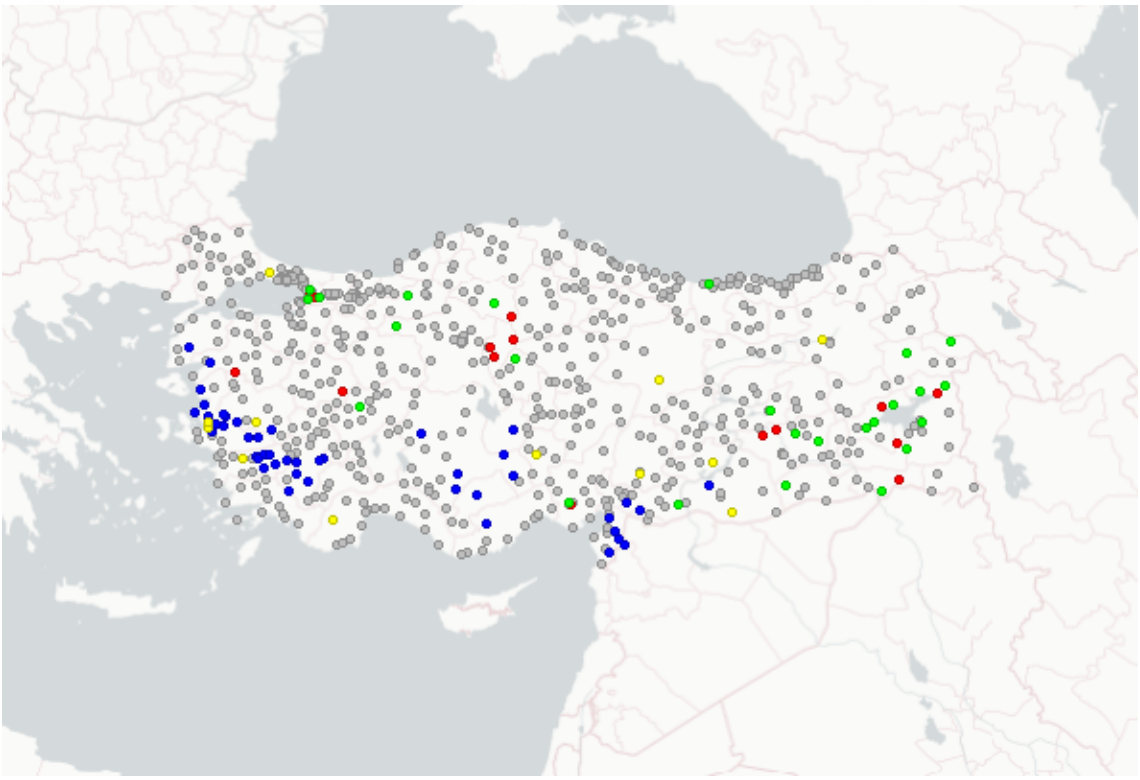
Şekil 4-73. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranının LISA Haritası

Tablo 4-63. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Tereyağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (33) (High-High: Kırmızı renkli alan)	İzmir: Kiraz; Afyonkarahisar: Şuhut; Aksaray: Sarıyahşi, Ağaçören; Ankara: Evren; Aydın: Kuyucak; Denizli: Tavas, Pamukkale, Çardak, Çameli, Beyağaç, Kale, Acıpayam, Babadağ, Çal, Merkezefendi; Erzurum: Aşkale, Aziziye, Yakutiye, Palandöken, Pazaryolu; Isparta: Merkez, Yalvaç; Kocaeli: Kartepe; Konya: Beyşehir, Akşehir, Doğanhisar; Muğla: Dalaman, Fethiye; Rize: Merkez, Çayeli, Çamlıhemşin; Trabzon: Hayrat
Düşük-Düşük (23) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Çorum: Osmancık; İstanbul: Pendik, Tuzla; Amasya: Merkez, Gümüşhacıköy; Ankara: Ayaş, Beypazarı; Bitlis: Tatvan, Adilcevaz; Diyarbakır: Bağlar; Gaziantep: Nizip, İslahiye; Kırıkkale: Keskin; Kocaeli: Darıca; Manisa: Kırkağaç, Şehzadeler, Yunusemre; Muş: Merkez; Sinop: Saraydüzü; Uşak: Merkez; Van: Bahçesaray; Zonguldak: Merkez, Kozlu
Düşük-Yüksek (22) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çankırı: Kurşunlu; İzmir: Ödemiş; Antalya: Elmalı; Artvin: Hopa; Bursa: Büyükorhan, Osmangazi, Mudanya, Karacabey; Düzce: Cumayeri; Denizli: Bozkurt, Sarayköy; Erzincan: Çayırlı; Gümüşhane: Merkez; Konya: Altınekin, Emirgazi, Ilgın; Rize: Derepazarı, Hemşin; Sivas: Yıldızeli; Tokat: Erbaa, Niksar; Trabzon: Çaykara
Yüksek-Düşük (27) (High-Low: Sarı renkli alan)	Şırnak: Silopi; Çankırı: Merkez; Şanlıurfa: Viranşehir; İstanbul: Sancaktepe, Ümraniye; Adana: Yumurtalık; Ankara: Pursaklar; Aydın: Kuşadası; Balıkesir: Sındırgı, Savaştepe; Bitlis: Mutki; Diyarbakır: Silvan, Kocaköy; Giresun: Merkez; Hatay: Yayladağı, Kumlu; Kayseri: Tomarza; Kilis: Polateli; Kocaeli: Çayırova; Manisa: Turgutlu; Mardin: Artuklu; Ordu: Kumru; Osmaniye: Hasanbeyli; Samsun: Havza; Siirt: Merkez; Tekirdağ: Şarköy; Yozgat: Sorgun

Ayçiçeği Yağı

Mercimek çorbası yapımında ayçiçeği yağı kullanımı bakımından Şekil 4.74'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Ege, İç Anadolu ve Akdeniz Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Doğu Anadolu, Marmara, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Ayçiçek yağı kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleride görülmektedir. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.64'te gösterilmiştir.



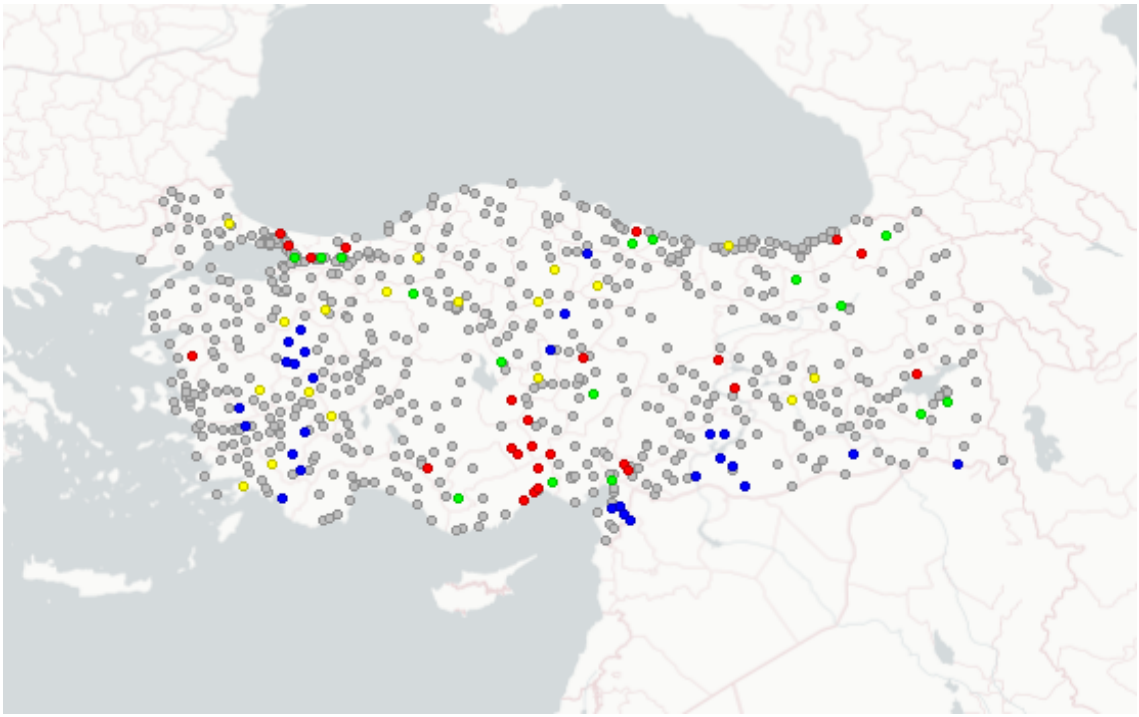
Şekil 4-74. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Ayçiçek Yağı Oranının LISA Haritası

Tablo 4-64. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Ayçiçeği Yağı Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (15) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Şırnak: Uludere; Çankırı: Kızılırmak; Adana: Yüreğir; Balıkesir: Savaştepe; Bitlis: Ahlat; Diyarbakır: Ergani, Dicle; Kırıkkale: Merkez, Keskin, Delice; Kütahya: Altıntaş; Kocaeli: Darıca; Van: Bahçesaray, Muradiye; Yalova: Altınova
Düşük-Düşük (45) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Çanakkale: Bayramiç; Şanlıurfa: Bozova; İzmir: Ödemiş, Kemalpaşa, Gaziemir, Kiraz, Menemen, Foça, Konak, Bornova, Dikili, Aliağa; Aksaray: Merkez; Aydın: Bozdoğan, Karacasu, Sultanhisar, Nazilli, Yenipazar, Kuyucak; Balıkesir: Havran; Denizli: Tavas, Çardak, Bozkurt, Beyağaç, Acıpayam, Babadağ, Merkezefendi; Gaziantep: İslahiye; Hatay: Reyhanlı, Payas, Altınözü, Kumlu, Kırıkhan; Karaman: Merkez; Kilis: Musabeyli; Konya: Ereğli, Emirgazi, Çumra, Güneysınır, Ilgın; Manisa: Turgutlu, Alaşehir, Şehzadeler, Yunusemre; Mersin: Mut
Düşük-Yüksek (26) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şırnak: Silopi; Çankırı: Merkez; Ağrı: Merkez; Adana: Çukurova; Afyonkarahisar: Merkez; Ankara: Nallıhan; Bitlis: Tatvan, Merkez, Adilcevaz; Bolu: Merkez; Diyarbakır: Yenişehir, Silvan, Kocaköy; Elazığ: Palu; Gaziantep: Nizip; Giresun: Keşap; Iğdır: Merkez; Kırşehir: Akçakent; Kocaeli: Karamürsel; Kocaeli: Çayırova; Mardin: Derik; Van: Erciş, Çaldıran, Çatak, İpekyolu; Yalova: Çiftlikköy
Yüksek-Düşük (11) (High-Low: Sarı renkli alan)	Şanlıurfa: Harran; İstanbul: Çatalca; İzmir: Balçova, Çiğli; Adıyaman: Kahta; Antalya: Elmalı; Aydın: Efeler; Erzurum: Aziziye; Kahramanmaraş: Dulkadiroğlu; Manisa: Salihli; Niğde: Bor; Sivas: Kangal

Biber Salçası

Mercimek çorbası yapımında biber salçası kullanımı bakımından Şekil 4.75'teki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Karadeniz, Marmara, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Ege, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Marmamra, Doğu Anadolu, Akdeniz İç Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Biber salçası kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Ege ve İç Anadolu Bölgesinde görülmektedir. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.65'te gösterilmiştir.



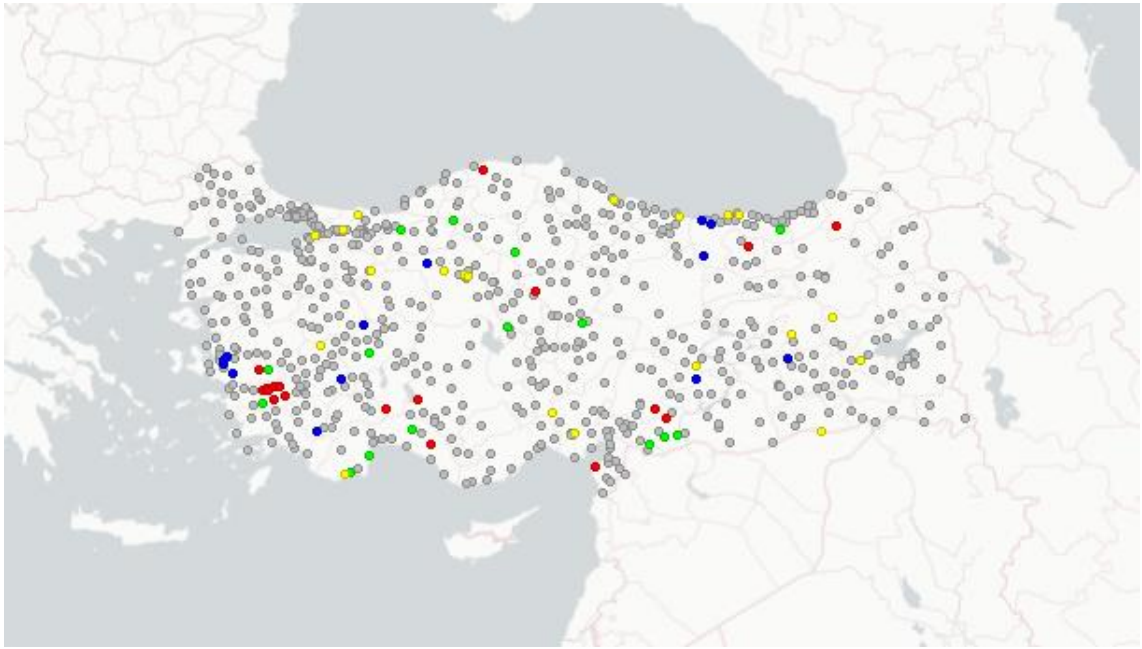
Şekil 4-75. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Biber Salçası Oranının LISA Haritası

Tablo 4-65. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Biber Salçası Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (28) (High-High: Kırmızı renkli alan)	İstanbul: Sultanbeyli, Sarıyer; İzmir: Bergama; Adana: Pozantı; Aksaray: Merkez; Artvin: Yusufeli; Bitlis: Adilcevaz; Elazığ: Baskil; Kayseri: Felahiye; Kocaeli: Körfez; Konya: Halkapınar, Ereğli, Bozkır; Malatya: Arapgir; Mersin: Mezitli, Çamlıyayla, Yenişehir, Toroslar, Erdemli; Niğde: Altunhisar, Ulukışla; Osmaniye: Düziçi, Hasanbeyli; Rize: Çamlıhemşin; Sakarya: Ferizli; Samsun: Çarşamba
Düşük-Düşük (28) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Şanlıurfa: Bozova, Birecik, Harran, Eyyübiye, Karaköprü; İzmir: Kiraz; Adıyaman: Merkez, Kahta; Amasya: Suluova; Aydın: Nazilli; Burdur: Gölhisar; Denizli: Bozkurt, Acıpayam; Hakkari: Çukurca; Hatay: Belen, Reyhanlı, Kumlu, Kırıkhan; Kütahya: Tavşanlı, Gediz, Emet, Çavdarhisar, Şaphane; Mardin: Midyat; Muğla: Fethiye; Nevşehir: Kozaklı; Uşak: Banaz; Yozgat: Sorgun
Düşük-Yüksek (16) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Ankara: Evren, Beypazarı; Artvin: Ardanuç; Bayburt: Aydıntepe; Erzurum: Aziziye; Hatay: Erzin; Karaman: Ermenek; Kayseri: Tomarza; Kocaeli: Darıca, İzmit; Mersin: Tarsus; Ordu: İkizce; Sakarya: Adapazarı; Samsun: Ayvacık; Van: Bahçesaray, Gürpınar
Yüksek-Düşük (19) (High-Low: Sarı renkli alan)	Çorum: Merkez, Boğazkale; Afyonkarahisar: Dinar; Ankara: Pursaklar, Nallıhan; Bilecik: Bozüyük; Bingöl: Genç; Bolu: Yeniçağa; Bursa: Harmancık; Denizli: Beyağaç; Diyarbakır: Dicle; Giresun: Espiye; Hatay: Defne; Manisa: Kula; Muğla: Marmaris; Nevşehir: Gülşehir; Tekirdağ: Kapaklı; Tokat: Zile; Uşak: Sivaslı

Kırmızı Toz Biber

Mercimek çorbası yapımında kırmızı toz biber kullanımı bakımından Şekil 4.76'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Ege, Güneydoğu Anadolu, Akdeniz ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Karadeniz ve Ege Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler İç Anadolu, Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Kırmızı toz biber kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara, Doğu Anadolu, Karadeniz, Akdeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde görülmektedir. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.66'da gösterilmiştir.



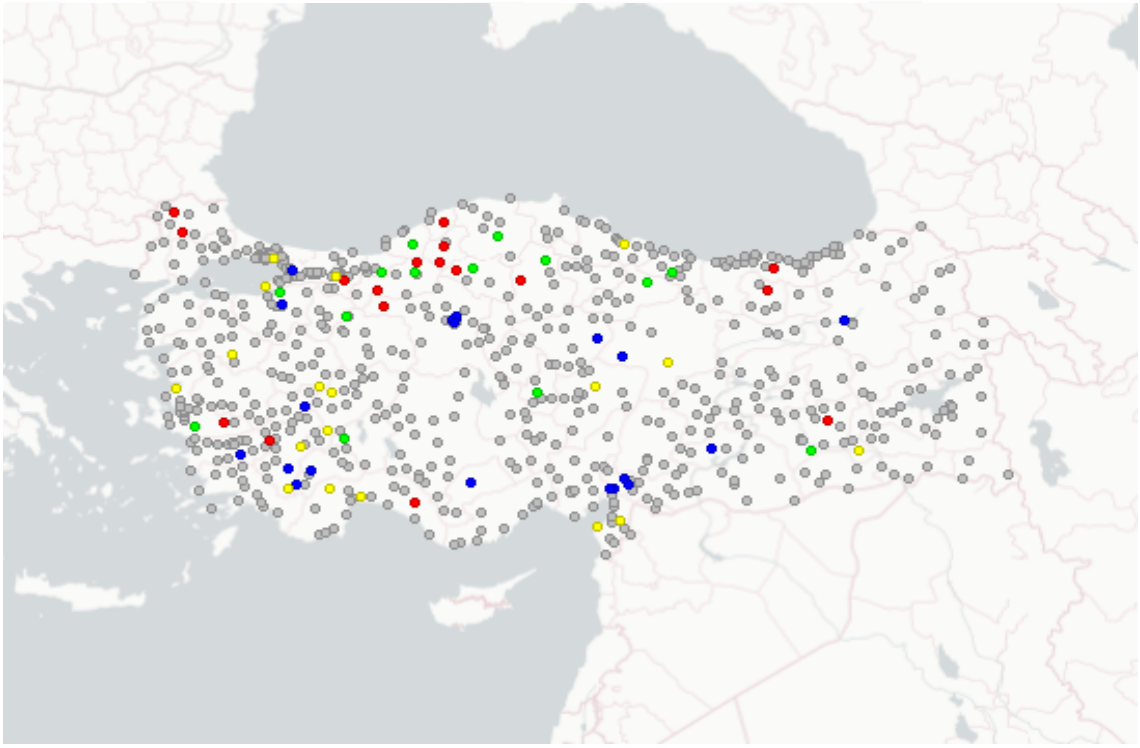
Şekil 4-76. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Kırmızı Toz Biber Oranının LISA Haritası

Tablo 4-66. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Kırmızı Toz Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (18) (High-High: Kırmızı renkli alan)	İzmir: Ödemiş; Antalya: Gündoğmuş; Artvin: Yusufeli; Aydın: Bozdoğan; Aydın: Köşk, Karacasu, Sultanhisar, Nazilli, Yenipazar, Kuyucak; Gümüşhane: Merkez; Gaziantep: Yavuzeli; Hatay: Arsuz; Isparta: Sütçüler; Kahramanmaraş: Pazarcık; Kastamonu: Şenpazar; Konya: Beyşehir; Yozgat: Yerköy
Düşük-Düşük (14) (Low-Low: Mavi renkli alan)	İzmir: Gaziemir, Karabağlar, Bornova, Torbalı; Adıyaman: Çelikhan; Afyonkarahisar: İhsaniye, Evciler; Ankara: Beypazarı; Denizli: Çameli; Diyarbakır: Sur, Hani; Giresun: Şebinkarahisar, Yağlıdere, Merkez
Düşük-Yüksek (16) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çankırı: Kızılırmak; İzmir: Kiraz; Afyonkarahisar: Şuhut; Ankara: Evren; Antalya: Kemer, İbradı, Finike; Aydın: Çine; Düzce: Kaynaşlı; Gaziantep: Nizip, Oğuzeli; Hatay: Defne; Karabük: Eskipazar; Kayseri: Felahiye; Kilis: Polateli; Trabzon: Çaykara
Yüksek-Düşük (22) (High-Low: Sarı renkli alan)	İzmir: Karşıyaka; Adana: Pozantı, Sarıçam; Ankara: Ayaş, Yenimahalle, Mamak; Antalya: Demre; Bingöl: Merkez; Bitlis: Merkez; Eskişehir: Sarıcakaya; Giresun: Görele; Kocaeli: İzmit; Konya: Karatay; Malatya: Yeşilyurt; Mardin: Nusaybin; Muş: Varto; Ordu: Altınordu; Sakarya: Kaynarca; Samsun: İlkadım; Trabzon: Vakfıkebir; Uşak: Merkez; Yalova: Merkez

Karabiber

Mercimek çorbası yapımında karabiber kullanımı bakımından Şekil 4.77'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Ege, Marmara ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler İç Anadolu, Marmara, Akdeniz ve Ege Bölgelerinde yer almaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Karadeniz Bölgesinde yer almaktadır. Karabiber kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Marmara, İç Anadolu, Ege, Akdeniz ve Karadeniz Bölgelerinde yer almaktadır. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.67'de gösterilmiştir.



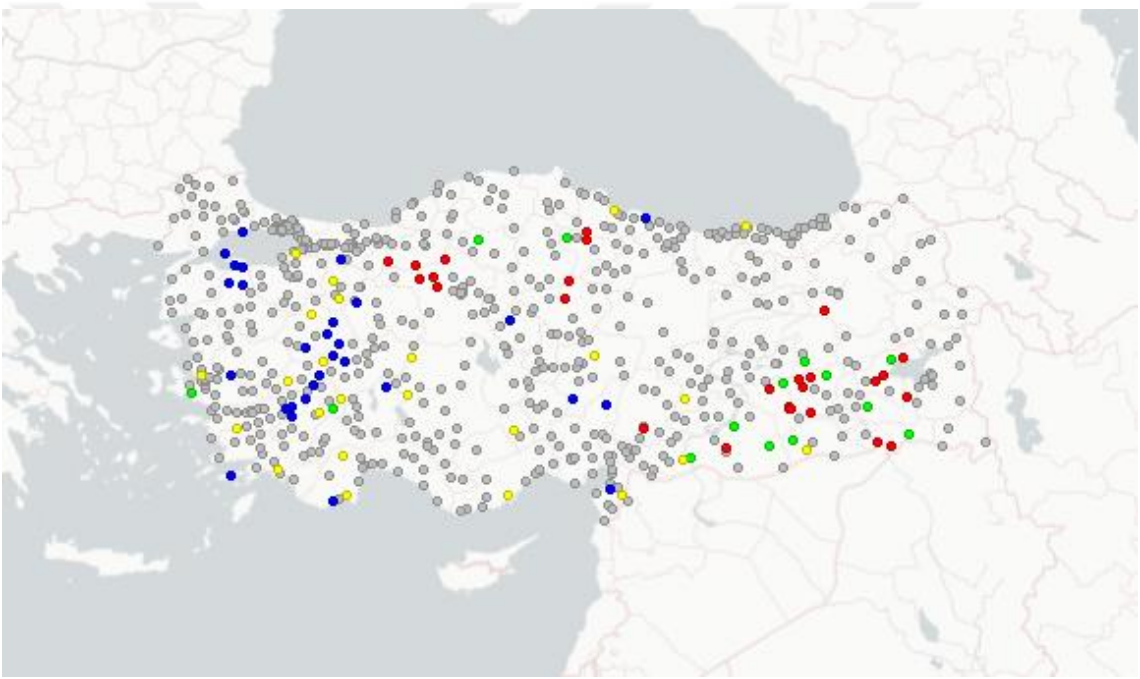
Şekil 4-77. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Karabiber Oranının LISA Haritası

Tablo 4-67. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Karabiber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (17) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Çankırı: Çerkeş; Çorum: Bayat; İzmir: Ödemiş; Ankara: Nallıhan; Antalya: Gündoğmuş; Bartın: Ulus; Bolu: Mengen, Mudurnu; Denizli: Sarayköy; Diyarbakır: Hazro; Edirne: Süloğlu; Gümüşhane: Merkez; Kırklareli: Babaeski; Karabük: Merkez, Eskipazar; Sakarya: Karapürçek; Trabzon: Maçka
Düşük-Düşük (20) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adıyaman: Merkez; Ankara: Keçiören, Yenimahalle, Pursaklar, Altındağ; Aydın: Bozdoğan; Burdur: Gölhisar, Karamanlı; Bursa: Gürsu; Denizli: Acıpayam; Erzurum: Aziziye; Karaman: Merkez; Kocaeli: Gebze; Osmaniye: Düziçi, Merkez, Hasanbeyli, Toprakkale; Sivas: Şarkışla; Uşak: Sivaslı; Yozgat: Akdağmadeni
Düşük-Yüksek (15) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çankırı: Kurşunlu; Çorum: Osmancık; İstanbul: Esenler; İzmir: Torbalı; Bolu: Yeniçağa; Bursa: Gemlik; Düzce: Kaynaşlı; Diyarbakır: Çınar; Eskişehir: Mihalgazi; Isparta: Gönen; Kastamonu: Merkez; Nevşehir: Gülşehir; Ordu: Kabataş; Tokat: Niksar; Zonguldak: Devrek
Yüksek-Düşük (19) (High-Low: Sarı renkli alan)	Şanlıurfa: Eyyübiye; İstanbul: Kadıköy; İzmir: Aliağa; Afyonkarahisar: Dinar, Sinanpaşa; Antalya: Korkuteli, Aksu; Balıkesir: Bigadiç; Batman: Hasankeyf; Denizli: Bozkurt, Çameli; Hatay: Arsuz, Kırıkhan; Kütahya: Dumlupınar; Kayseri: Bünyan; Sakarya: Arifiye; Samsun: Tekkeköy; Sivas: Kangal; Yalova: Armutlu

Kırmızı Pul Biber

Mercimek çorbası yapımında kırmızı pul biber kullanımı bakımından Şekil 4.78'deki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Marmara, Ege ve İç Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Kırmızı pul biber kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Türkiye'nin bütün bölgelerinde görülmektedir. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.68'de gösterilmiştir.



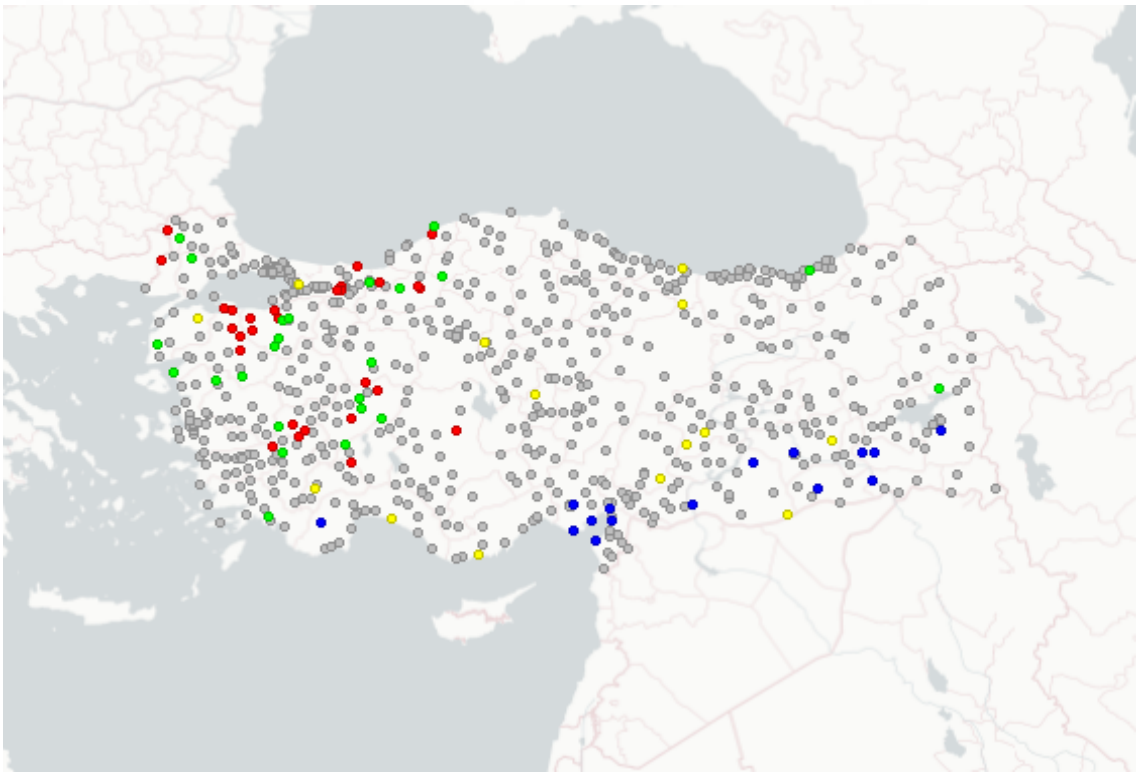
Şekil 4-78. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Kırmızı Pul Biber Oranının LISA Haritası

Tablo 4-68. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Kırmızı Pul Biber Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (27) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Şırnak: Cizre, Silopi; Şanlıurfa: Karaköprü; Amasya: Suluova; Ankara: Güdül, Ayaş, Çamlıdere, Beypazarı; Bitlis: Tatvan, Merkez, Adilcevaz; Bolu: Kıbrıscık, Mudurnu; Diyarbakır: Kayapınar, Bağlar, Lice, Ergani, Sur, Bismil, Hani, Kocaköy; Erzurum: Çat; Kahramanmaraş: Dulkadiroğlu; Samsun: Havza; Van: Bahçesaray; Yozgat: Aydıncık, Sorgun
Düşük-Düşük (29) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Adana: Saimbeyli; Afyonkarahisar: Sinanpaşa; Antalya: Demre; Balıkesir: Bandırma, Gönen, Marmara, Erdek, Manyas; Denizli: Pamukkale, Çal, Merkezefendi, Sarayköy; Eskişehir: Odunpazarı; Hatay: Belen; Isparta: Yalvaç; Kırşehir: Akpınar; Kütahya: Gediz, Aslanapa, Dumlupınar, Merkez, Altıntaş; Kayseri: Yahyalı; Manisa: Turgutlu; Muğla: Datça; Sakarya: Pamukova; Samsun: Terme; Tekirdağ: Marmara Ereğlisi; Uşak: Karahallı, Sivaslı
Düşük-Yüksek (16) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Şırnak: Uludere; Çankırı: Kurşunlu; Şanlıurfa: Birecik, Hilvan, Viranşehir, Haliliye; İzmir: Seferihisar; Afyonkarahisar: Başmakçı; Amasya: Gümüşhacıköy; Bingöl: Genç; Bitlis: Ahlat; Diyarbakır: Yenişehir, Kulp, Dicle; Mardin: Derik; Siirt: Merkez
Yüksek-Düşük (26) (High-Low: Sarı renkli alan)	İzmir: Çiğli; Afyonkarahisar: Dinar; Antalya: Kumluca, Korkuteli; Aydın: Karpuzlu; Balıkesir: Karesi; Bilecik: Merkez; Denizli: Çardak; Eskişehir: İnönü; Gaziantep: Nizip; Hatay: Defne, Kumlu; Kütahya: Tavşanlı; Kayseri: Bünyan; Konya: Ereğli, Doğanhisar, Yunak; Malatya: Doğanşehir; Mardin: Kızıltepe; Mersin: Silifke; Muğla: Ortaca; Samsun: Atakum; Trabzon: Beşikdüzü; Uşak: Eşme, Banaz; Yalova: Termal

Un

Mercimek çorbası yapımında un kullanımı bakımından Şekil 4.79'daki LISA haritasında görüldüğü üzere, Yüksek-Yüksek bölgesinde kümelenen ilçeler Ege, Marmara ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Düşük-Düşük kullanımın kümelenme oluşturduğu ilçeler Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde bulunmaktadır. Diğer taraftan, Düşük-Yüksek kümelenmelerin olduğu ilçeler Marmara, Ege, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yer almaktadır. Un kullanımında Yüksek-Düşük kullanımın kümelendiği ilçeler ise Güneydoğu Anadolu, Akdeniz, İç Anadolu ve Karadeniz Bölgelerinde görülmektedir. İstatistiksel olarak anlamlı kümelenmelerin görüldüğü ilçeler Tablo 4.69'da gösterilmiştir.



Şekil 4-79. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Un Oranının LISA Haritası

Tablo 4-69. Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Un Oranına Göre İlçelerin Sınıflandırılması

Yüksek-Yüksek (29) (High-High: Kırmızı renkli alan)	Afyonkarahisar: Şuhut, Emirdağ; Balıkesir: Kepsut, Bandırma, Susurluk, Erdek, Manyas; Bartın: Merkez; Bolu: Dörtdivan, Yeniçağa; Bursa: Mustafakemalpaşa, Nilüfer, Mudanya, Karacabey; Düzce: Merkez; Denizli: Bekilli, Buldan; Edirne: Merkez, Meriç; Eskişehir: Han; Isparta: Merkez; Konya: Altınekin, Karatay; Sakarya: Serdivan, Arifiye, Sapanca, Karasu; Uşak: Ulubey, Karahallı
Düşük-Düşük (15) (Low-Low: Mavi renkli alan)	Şırnak: Güçlükonak; Şanlıurfa: Birecik, Siverek; Adana: Karataş, Yumurtalık, Sarıçam; Antalya: Elmalı; Diyarbakır: Kayapınar; Hatay: Payas, Arsuz, Erzin; Mardin: Artuklu; Siirt: Kurtalan, Merkez; Van: Gürpınar
Düşük-Yüksek (25) (Low-High: Yeşil renkli alan)	Çanakkale: Ezine; Afyonkarahisar: İscehisar, Sultandağı, Çobanlar; Balıkesir: Ayvalık, Sındırgı, Karesi; Bartın: Amasra; Bolu: Merkez; Bursa: Büyükorhan, Osmangazi, Gürsu, Orhaneli; Düzce: Gümüşova; Denizli: Pamukkale; Edirne: Havsa; Eskişehir: Mahmudiye; Isparta: Uluborlu; Karabük: Eskipazar; Manisa: Soma; Muğla: Ortaca; Rize: Merkez; Tekirdağ: Hayrabolu; Uşak: Eşme; Van: Erciş
Yüksek-Düşük (15) (High-Low: Sarı renkli alan)	Çanakkale: Biga; Şanlıurfa: Ceylanpınar; Antalya: Manavgat; Burdur: Tefenni; Diyarbakır: Sur, Silvan; Kırıkkale: Bahşili; Kahramanmaraş: Pazarcık; Kocaeli: Gebze; Malatya: Yeşilyurt, Doğanşehir; Mersin: Aydıncık; Nevşehir: Hacıbektaş; Ordu: Perşembe, Mesudiye

4.4.5. Lezzet Bölgelerinin Oluşturulması

Mekânsal otokorelasyon analizinde, Moran's I değerleri 0,001 düzeyinde anlamlı çıkan Aşure için pekmez, badem, kuru dut ve fındık; bulgur pilavı için soğan, şehriye, domates, patates, domates salçası, su ve biber salçası; güveç için patlıcan, domates, koyun eti, patates, kabak ve dana eti; mercimek çorbası için zeytinyağı, bulgur, pirinç, domates salçası, nane ve sarımsak malzemelerinin LISA haritalarında Yüksek-Yüksek ve Düşük-Düşük olarak tespit edildiği ilçelerin bağlı oldukları iller belirlenmiştir. Yüksek-Yüksek ve Düşük-Düşük bölgelerde yer alan iller Tablo 4.70'de gösterilmiştir. Y-Y ve D-D bölgelerinde yer alan illerden belirli bir kümeye girmeyen, bulundukları mekânda tek başına kalanlar lezzet bölgelerinin oluşturulmasında kapsam dışı dırakılmıştır. Bunlar; Ankara, Antalya, Batman, Bayburt, Bilecik, Bolu, Burdur, Çankırı, Çanakkale, Erzincan, Gümüşhane, Hakkâri, Isparta, Kayseri, Kırıkkale, Kırşehir, Rize ve Van illeridir. Diğer taraftan, farklı gıda maddelerinden birden fazla kümeye dâhil olan illerinde ait olduğu bölgenin belirlenmesinde en çok etkileşime girdiği iller göz önüne alınmıştır. Bu iller; Bitlis, Erzurum ve Tokat'dır.

Tablo 4-70. Yüksek-Yüksek ve Düşük-Düşük Bölgelere Göre İllerin Dağılımı

Yemekler	Malzemeler	Yüksek-Yüksek Bölgede Yer Alan İlçeler	Düşük-Düşük Bölgede Yer Alan İlçeler
Aşure	Pekmez	Adıyaman, Aydın, Bitlis, Denizli, Gaziantep, K.Maraş, Kilis, Ş.Urfa, Tokat, Van	-
	Badem	Afyonkarahisar, Antalya, Aydın, Batman, Burdur, Denizli, Diyarbakır, G.Antep, Hatay, Kilis, Kırşehir, Konya, Malatya, Muğla, Siirt, Şırnak, Tunceli, Yozgat	Adana, Amasya, Bilecik, Bursa, Edirne, Erzurum, Giresun, İstanbul, İzmir, Kırklareli, Kocaeli, Kütahya, Mersin, Sakarya, Sivas, Tekirdağ, Tokat, Uşak
	Kuru Dut	Adana, Amasya, Artvin, Erzurum, Giresun, Isparta, İstanbul, Kars, Kocaeli, Mersin, Tokat, Yozgat	Adıyaman, Çorum, Denizli, Eskişehir, Giresun, Kayseri, Kırıkkale, Konya, Kütahya, Muğla, Sivas
	Fındık	Afyonkarahisar, Antalya, Bitlis, Denizli, Diyarbakır, Düzce, İstanbul, Kayseri, Malatya, Mardin, Muğla, Ordu, Şırnak, Zonguldak	Aydın, Balıkesir, Çanakkale, Çorum, Erzurum, Gümşhane, İzmir, Kars, Konya, Kütahya, Manisa, Mersin, Trabzon, Van
Bulgur Pilavı	Soğan	Aksaray, Ankara, Balıkesir, Bartın, Bolu, Bursa, Çanakkale, Çankırı, Çorum, Eskişehir, Karabük, İstanbul, Kastamonu, Kocaeli, Konya, Kütahya, Muüla, Nevşehir, Niğde, Samsun, Sinop, Tekirdağ, Trabzon, Yalova	Adana, Ağrı, Bitlis, Erzurum, G.Antep, Gümüşhane, K.Maraş, Kilis, Kırşehir, Malatya, Mardin, Muş, Ordu, Osmaniye, Sivas, Tokat, Van
	Şehriye	Adana, Adıyaman, Antalya, Diyarbakır, Gaziantep, Hatay, K.Maraş, Kilis, Malatya, Mardin, Osmaniye, Ş.Urfa, Şırnak	-
	Domates	Adıyaman, Ankara, Aydın, Balıkesir, Bolu, Çanakkale, Denizli, Kütahya, Malatya, Mersin, Muğla, Samsun, İzmir	Adana, Antalya, Artvin, Batman, Bingöl, Bitlis, Diyarbakır, Erzurum, G.Antep, Giresun, Gümüşhane, Hatay, İstanbul, K.Maraş, Kilis, Malatya, Muğla, Muş, Ordu, Osmaniye, Rize, Ş.Urfa, Sivas, Van, Yozgat
	Patates	Afyonkarahisar, Bartın, Erzurum, Eskişehir, Kastamonu, Konya, Ordu	-
	Domates Salçası	Aksaray, Ankara, Aydın, Denizli, Eskişehir, Giresun, Gümüşhane, İstanbul, Kayseri, Kırıkkale, Kırşehir, Kocaeli, Konya, Kütahya, Niğde, Trabzon, Zonguldak	Adana, Adıyaman, Ağrı, Amasya, Antalya, Aydın, G.Antep, Hatay, İzmir, K.Maraş, Kilis, Malatya, Mersin, Muğla, Ordu, Osmaniye, Ş.Urfa, Van
	Su	Adana, Artvin, Batman, Bingöl, Denizli, Erzurum, G.Antep, Hatay, K.Maraş, Kilis, Konya, Mardin, Muğla, Muş, Osmaniye, Rize, Siirt, Şırnak, Sivas, Tokat, Van, Yalova, Yozgat	Ağrı, Balıkesir, Bartın, Bolu, Bursa, Eskişehir, İzmir, Karabük, Kastamonu, Kocaeli, Konya, Kütahya, Malatya, Manisa, Samsun, Sinop, Tekirdağ, Trabzon
	Biber Salçası	Adana, Aksaray, Artvin, Balıkesir, Bursa, Elazığ, İstanbul, Kırklareli, Konya, Kütahya, Manisa, Mersin, Niğde, Ordu, Tekirdağ	Afyonkarahisar, Antalya, Aydın, Bilecik, Burdur, Çankırı, Çorum, Denizli, Erzurum, Eskişehir, G.Antep, Hakkâri, Hatay, Isparta, K.Maraş, Kilis, Kütahya, Malatya, Muş, Osmaniye, Ş.Urfa, Şırnak, Tokat

Tablo 4.70. Yüksek-Yüksek ve Düşük-Düşük Bölgelere Göre İllerin Dağılımı (Devam)

Güveç	Patlıcan	Adana, Afyonkarahisar, Batman, Bingöl, Bitlis, Çorum, Elazığ, Hakkâri, Hatay, Kayseri, Konya, Malatya, Mardin, Mersin, Muş, Nevşehir, Ordu, Osmaniye, Siirt, Sivas, Şırnak, Tokat, Van, Yozgat	Afyonkarahisar, Aydın, Balıkesir, Çanakkale, Denizli, Edirne, Iğdır, Isparta, İzmir, Kütahya, Kastamonu, Kocaeli, Manisa, Muğla, Sinop, Trabzon, Uşak, Zonguldak
	Domates	Adana, Adıyaman, Bingöl, Denizli, Diyarbakır, Elazığ, Hatay, İstanbul, Konya, Malatya, Mardin, Mersin, Muğla, Ş.Urfa, Şırnak, Van	Afyonkarahisar, Amasya, Ankara, Antalya, Bursa, Çorum, Edirne, Erzincan, Giresun, İstanbul, İzmir, Kastamonu, Kütahya, Ordu, Sinop, Zonguldak
	Koyun Eti	Adana, Bitlis, Denizli, G.Antep, Hatay, K.Maraş, Kilis, Mardin, Niğde, Osmaniye, Ş.Urfa, Uşak, Van	-
	Patates	Balıkesir, Bayburt, Bilecik, Bolu, Erzincan, Erzurum, Gümüşhane, G.Antep, Kastamonu, Ordu, Sivas, Ş.Urfa, Tekirdağ, Tokat, Trabzon, Yozgat	Adana, Adıyaman, Balıkesir, Batman, Bingöl, Bitlis, Diyarbakır, Elazığ, İstanbul, İzmir, Kırklareli, Kütahya, Mardin, Muş, Siirt, Ş.Urfa, Şırnak
	Kabak	Amasya, Ankara, Bartın, Erzurum, G.Antep, Karabük, Kocaeli, Nevşehir, Tokat, Zonguldak	Adana, Aydın, Balıkesir, Bitlis, Denizli, Diyarbakır, Eskişehir, Kırklareli, K.Maraş, Konya, Mersin, Osmaniye, Siirt, Sivas, Şırnak, Trabzon, Uşak
	Dana Eti	Afyonkarahisar, Ankara, Antalya, Aydın, Balıkesir, Bilecik, Çanakkale, Düzce, Giresun, İstanbul, İzmir, Kastamonu, Kırklareli, Kütahya, Manisa, Sinop, Trabzon, Uşak, Zonguldak	Adana, Bitlis, Denizli, G.Antep, Hatay, İstanbul, İzmir, K.Maraş, Kilis, Mardin, Nevşehir, Niğde, Osmaniye, Siirt, Ş.Urfa, Şırnak, Uşak
Mercimek Çorbası	Zeytin Yağı	Adıyaman, Artvin, Balıkesir, G.Antep, Hatay, İzmir, Kars, Kilis, Konya, Manisa, Mersin, Osmaniye, Ş.Urfa	-
	Bulgur	Adıyaman, Trabzon	Adana, Afyonkarahisar, Ağrı, Aksaray, Amasya, Ankara, Antalya, Ardahan, Artvin, Aydın, Balıkesir, Bartın, Batman, Bitlis, Bolu, Burdur, Bursa, Çanakkale, Çankırı, Çorum, Denizli, Diyarbakır, Düzce, Edirne, Elazığ, Erzurum, Eskişehir, G.Antep, Giresun, Gümüşhane, Hakkâri, Hatay, Iğdır, İstanbul, İzmir, Kırşehir, Kırklareli, Kütahya, K.Maraş, Karaman, Kars, Kastamonu, Kayseri, Kilis, Kocaeli, Konya, Malatya, Manisa, Mardin, Mersin, Muğla, Nevşehir, Ordu, Osmaniye, Rize, Sakarya, Samsun, Sinop, Sivas, Ş.Urfa, Şırnak, Tekirdağ, Tokat, Trabzon, Uşak, Van, Yalova, Yozgat, Zonguldak
	Pirinç	Giresun, Gümüşhane, Kastamonu	-
	Domates Salçası	Afyonkarahisar, Ankara, Artvin, Çankırı, Erzurum, Eskişehir, Giresun, Kırıkkale, Kayseri, Konya, Rize, Sivas	Adana, Balıkesir, Burdur, Bursa, Denizli, G.Antep, Hatay, K.Maraş, Kilis, Mardin, Mersin, Muğla, Osmaniye, Samsun, Ş.Urfa

Tablo 4.70. Yüksek-Yüksek ve Düşük-Düşük Bölgelere Göre İllerin Dağılımı (Devam)

	Nane	Ankara, Bitlis, Çankırı, Çorum, Diyarbakır, Giresun, İstanbul, Kayseri, Kırşehir, Mersin, Siirt, Sivas, Ş.Urfa, Şırnak, Trabzon, Van, Yozgat	Afyonkarahisar, Antalya, Aydın, Balıkesir, Burdur, Bursa, Denizli, İzmir, Kütahya, Konya, Mersin, Muş, Uşak
	Sarımsak	Aksaray, Antalya, Bilecik, İstanbul, Karaman, Konya, Kütahya, Osmaniye, Rize, Ş.Urfa	Bolu, Bursa, Denizli, Elazığ, Erzurum, Hakkâri, Hatay, İzmir, Kayseri, Malatya, Sivas, Tekirdağ, Van, Yalova, Zonguldak

Mekansal otokorelasyon analizinde Y-Y ve D-D bölgelerinde yer alan illerin etkileşimde bulundukları iller göz önüne alınarak belirlenen lezzet bölgeleri Şekil 4.80'de gösterilmiştir.

Şekil 4-80. Kullanılan Malzemelerin Yoğunluğuna Göre Türkiye'nin Lezzet Bölgeleri Haritası

Türkiye genelinde 15 farklı lezzet bölgesi tespit edilmiştir. Bu lezzet bölgelerinden 1. Bölge'de yer alan iller Gaziantep, Kilis, Hatay, Osmaniye, Şanlıurfa, Kahramanmaraş, Adıyaman, Adana, Mersin ve Malatya'dır. Bu bölgenin merkezini Gaziantep oluştururken; Mersin ilinin batısı, Malatya ve Kahramanmaraş illerinin kuzeyi bölgenin merkezine lezzet anlayışı bakımından uzak kalmaktadır. 2. Bölge'de yer alan iller Manisa, İzmir, Balıkesir ve Bursa'dır. Bu bölgenin merkezi Manisa olarak tespit edilmiş ve bu bölgeye lezzet anlayışı bakımından en uzak yer Bursa ilinin kuzeyidir. 3. Bölge'de yer alan iller Denizli, Uşak, Aydın ve Muğla'dır. Bu bölgenin merkezi Denizli ilidir ve diğer iller merkeze lezzet anlayışı yönünden uzak kalmamaktadır; fakat genel olarak benzer özellikler göstermektedir. 4. Bölge'de yer alan iller Kastamonu ve Sinop'tur. Bu bölgenin merkezi ili ilin ortasına yakın bir yere denk gelmektedir. Dolayısıyla iki ilin lezzet anlayışı birbirlerine çok benzemektedir. 5. Bölge'de Erzurum, Kars ve Artvin yer almaktadır. Bu bölgenin merkezini Erzurum oluşturmaktadır. Bölge içerisindeki lezzet anlayışı en uzak yer Artvin ilinin kuzey kısmında kalan ilçelerdir. 6. Bölge'nin illeri

Kocaeli ve İstanbul'dur. Bu bölgenin merkezini Kocaeli oluşturmaktadır. 7. Bölge'de Kütahya, Eskişehir, Afyonkarahisar ve Konya bulunmaktadır. Bu bölgenin merkezini Kütahya oluşturmaktadır. Genel olarak, Konya ilinin kuzeybatısı bu bölgenin lezzet anlayışına daha uygundur. 8. Bölge'deki iller Tokat, Amasya, Çorum, Yozgat ve Sivas'tır. Bu bölgenin merkezini Tokat ili oluştururken Sivas ilinin batısında yer alan ilçelerin lezzet anlayışı bu bölgeyle benzerlikler göstermektedir. 9. Bölge Bitlis, Muş ve Ağrı illerinden oluşmaktadır. Bu bölgenin merkezini Bitlis oluşturmaktadır. Bu bölgede Van ilinin batısında yer alan (Van Gölü'nün batısı) ilçeler bu bölgeyle benzer lezzet anlayışına sahiptir. 10. Bölge Niğde, Aksaray ve Nevşehir illerinden oluşmaktadır. Bu bölgenin merkezi Niğde ilidir. 11. Bölge'de Zonguldak, Karabük ve Bartın yer almaktadır. Zonguldak ili bu bölgenin merkezini oluşturmaktadır. 12. Bölge'de Giresun, Trabzon ve Ordu bulunmaktadır. Bu bölgenin merkezi Trabzon ile Giresun illerinin ortasıdır. Ordu ilinin lezzet anlayışı da bu bölgenin lezzet anlayışına benzemektedir. 13. Bölge Mardin, Diyarbakır ve Elazığ illerinden oluşmaktadır. Bu bölgenin merkezini Mardin oluşturmaktadır. 14. Bölge'de Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli yer almaktadır. Bu bölgenin merkezi üç ilin birleşim yeridir. Kırklareli ile Tekirdağ illerinin batı kısmı merkeze lezzet anlayışı bakımından uzak kalmaktadır. 15. Bölge ise Siirt ve Şırnak illerinden oluşmaktadır. Bu bölgenin merkezi Şırnak olarak tespit edilmiştir. Araştırmada 27 ilin lezzet anlayışı bakımından herhangi bir kümeye dâhil olmadıkları tespit edilmiştir. Araştırma bulgularına göre Tokat, Erzurum ve Bitlis illerinin lezzet anlayışları bulundukları bölgede merkezi noktada olup diğer bölgelerin lezzet anlayışlarıyla da benzerlikler göstermektedir. Bu illerin lezzet anlayışında merkezi bir rol oynadıkları ve diğer bölgeleri etkiledikleri görülmektedir. Diğer taraftan, Ordu ili Karadeniz bölgesinde kendi ilçeleri ile tek başına bir küme oluşturmaya yatkındır.

Mekânsal otokorelasyon analizinden elde edilen bulgulara göre belirlenen lezzet bölgelerinin genel özellikleri Tablo 4.71'de gösterilmiştir. Lezzet bölgelerinin genel özelliklerinin belirlenmesinde Moran's I değerleri 0,05 düzeyinde anlamlı bulunan mezlemeler göz önünde bulundurulmuştur.

Tablo 4-71. Lezzet Bölgelerinin Genel Özellikleri

Bölgeler	**İller**	**Aşure**	**Bulgur Pilavı**	**Güveç**	**Mercimek Çorbası**
1. Bölge	Mersin Hatay Adana Osmaniye Kilis Gaziantep Kahramanmaraş Adıyaman Şanlıurfa Malatya	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Şeker • Pekmez • Badem	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Su • Bulgur • Şehriye • Zeytinyağı Kullanım oranı düşük malzemeler: • Karabiber • Kırmızı Pul Biber • Ayçiçeği Yağı • Tereyağı • Domates Salçası • Biber Salçası • Yeşil Biber • Soğan	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Sarımsak • Domates • Patlıcan Kullanım oranı düşük malzemeler: • Dana Eti • Ayçiçeği yağı • Tereyağ • Havuç • Taze Fasulye • Kabak • Patates	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kırmızı Toz Biber • Zeytinyağı • Sarımsak Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur • Un • Karabiber • Ayçiçeği yağı • Biber Salçası • Domates Salçası
2. Bölge	İzmir Manisa Balıkesir Bursa	Kullanım oranı düşük malzemeler: • Ceviz • Fındık	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Nane • Zeytinyağı • Biber Salçası • Kapya Biber • Yeşil Biber • Domates • Soğan Kullanım oranı düşük malzemeler: • Su • Ayçiçeği yağı • Tereyağı	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kekik • Mantar • Havuç • Tereyağ • Zeytinyağı • Dana Eti Kullanım oranı düşük malzemeler: • Ayçiçeği yağı • Yeşil Biber • Kabak • Patates • Patlıcan	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Un • Zeytinyağı Kullanım oranı düşük malzemeler: • Pirinç • Bulgur • Nane • Kırmız Pul Biber • Kırmızı Toz Biber • Ayçiçeği yağı • Tereyağı • Domates Salçası

Tablo 4-71. Lezzet Bölgelerinin Genel Özellikleri (Devam)

3. Bölge	Muğla Aydın Denizli Uşak	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Pekmez • Ayva • Ceviz • Fındık • Badem Kullanım oranı düşük malzemeler: • Kuru Dut	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kırmızı Toz Biber • Domates • Karabiber • Kapya Biber Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur • Et Suyu • Ayçiçeği yağı • Tereyağı • Biber Salçası	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Zeytinyağı • Dana Eti • Domates Kullanım oranı düşük malzemeler: • Ayçiçeği yağı • Tereyağ • Yeşil Biber • Taze Fasulye • Kabak • Patlıcan	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kırmızı Toz Biber • Tereyağı Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur • Nane • Kırmız Pul Biber • Ayçiçeği yağı • Domates Salçası • Biber Salçası
4. Bölge	Kastamonu Sinop	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Süt	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kırmızı Pul Biber • Karabiber • Soğan Kullanım oranı düşük malzemeler: • Su	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kekik • Dana Eti • Taze Fasulye Kullanım oranı düşük malzemeler: • Yeşil Biber • Domates • Patlıcan	Kullanım oranı düşük malzemeler: • Pirinç Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur
5. Bölge	Erzurum Artvin Kars	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kuru Dut Kullanım oranı düşük malzemeler: • Fındık	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Tereyağı • Havuç Kullanım oranı düşük malzemeler: • Ayçiçeği yağı • Yeşil Biber • Domates • Soğan	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kabak Kullanım oranı düşük malzemeler: • Ayçiçeği yağı • Sarımsak	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Zeytinyağı • Tereyağı • Domates Salçası

Tablo 4-71. Lezzet Bölgelerinin Genel Özellikleri (Devam)

6. Bölge	İstanbul Kocaeli	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Ceviz • Fındık • Kuru Dut Kullanım oranı düşük malzemeler: • Badem	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kırmızı Pul Biber • Domates Salçası • Soğan Kullanım oranı düşük malzemeler: • Domates	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Havuç Kullanım oranı düşük malzemeler: • Kekik • Ayçiçeği yağı • Sarımsak	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Biber Salçası Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur • Tereyağı
7. Bölge	Kütahya Afyonkarahisar Eskişehir Konya	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Şeker • Ayva Kullanım oranı düşük malzemeler: • Badem	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Karabiber • Patates Kullanım oranı düşük malzemeler: • Kırmızı Pul Biber	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Dana Eti Kullanım oranı düşük malzemeler: • Yeşil Biber • Patlıcan	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Tereyağı • Domates Salçası • Sarımsak Kullanım oranı düşük malzemeler: • Nane • Biber Salçası
8. Bölge	Tokat Çorum Amasya Yozgat Sivas	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Pekmez • Kuru Dut Kullanım oranı düşük malzemeler: • Badem	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Nohut Kullanım oranı düşük malzemeler: • Biber Salçası • Yeşil Biber • Karabiber	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Patlıcan • Taze Fasulye • Kabak • Patates Kullanım oranı düşük malzemeler: • Tereyağı • Havuç • Domates	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Nane • Kırmızı Pul Biber Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur • Sarımsak
9. Bölge	Muş Bitlis Ağrı	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Ayva • Pekmez	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Et Suyu • Tereyağı • Havuç Kullanım oranı düşük malzemeler:	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Yeşil Biber Kullanım oranı düşük malzemeler: • Sarımsak • Kabak	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Nane • Kırmız Pul Biber Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur

Tablo 4-71. Lezzet Bölgelerinin Genel Özellikleri (Devam)

			• Karabiber • Soğan		• Tereyağı
10. Bölge	Aksaray Nevşehir Niğde	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Pirinç Kullanım oranı düşük malzemeler: • Şeker	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Kırmızı Pul Biber • Biber Salçası • Domates Salçası • Soğan	Kullanım oranı düşük malzemeler: • Tereyağı • Yeşil Biber	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Biber Salçası Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur • Kırmız Pul Biber
11. Bölge	Zonguldak Karabük Bartın	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Fındık Kullanım oranı düşük malzemeler: • Şeker	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Karabiber • Kırmızı Pul Biber • Kırmızı Toz Biber • Domates Salçası • Yeşil Biber • Kapya Biber • Patates • Soğan Kullanım oranı düşük malzemeler: • Su	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Havuç • Kabak	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Un • Karabiber Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur
12. Bölge	Ordu Giresun Trabzon	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Bulgur • Fındık Kullanım oranı düşük malzemeler: • Ceviz • Badem	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Bulgur • Havuç • Kapya Biber • Patates Kullanım oranı düşük malzemeler: • Karabiber • Et Suyu • Su	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Tereyağ • Dana Eti • Patates Kullanım oranı düşük malzemeler: • Koyun Eti • Kekik	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Pirinç • Bulgur • Nane • Karabiber • Tereyağı • Domates Salçası • Sarımsak Kullanım oranı düşük malzemeler: • Kırmızı Toz Biber

Tablo 4-71. Lezzet Bölgelerinin Genel Özellikleri (Devam)

13. Bölge	Elazığ Diyarbakır Mardin	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Ceviz • Fındık • Badem Kullanım oranı düşük malzemeler: • Şeker	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Su • Şehriye • Ayçiçeği yağı Kullanım oranı düşük malzemeler: • Biber Salçası • Domates	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Koyun Eti • Sarımsak • Yeşil Biber • Domates • Patlıcan Kullanım oranı düşük malzemeler: • Kekik • Tereyağı • Kabak • Patates	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Nane • Kırmız Pul Biber • Ayçiçeği yağı Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur • Un
14. Bölge	Edirne Tekirdağ Kırklareli	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Şeker • Ayva Kullanım oranı düşük malzemeler: • Badem • Ceviz	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Biber Salçası • Soğan Kullanım oranı düşük malzemeler: • Su	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Dana Eti • Mantar • Havuç Kullanım oranı düşük malzemeler: • Tereyağı • Domates • Patlıcan	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Un • Karabiber Kullanım oranı düşük malzemeler: • Sarımsak • Bulgur
15. Bölge	Siirt Şırnak	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Fındık	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Su • Ayçiçeği yağı Kullanım oranı düşük malzemeler: • Biber Salçası • Domates	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Patlıcan Kullanım oranı düşük malzemeler: • Kabak	Kullanım oranı yüksek malzemeler: • Nane • Kırmız Pul Biber • Ayçiçeği yağı Kullanım oranı düşük malzemeler: • Bulgur

Bölgeler genel olarak değerlendirildiğinde, ülkenin güneydoğusunda koyun eti; batısı, doğusu ve kuzeyinde ise dana eti tercih edilmektedir. Ülkenin batısında istisna olarak Denizli'nin ilçelerinde koyun eti tercih edilmektedir. Yemeklerde kullanılan domates oranı ülkenin batısı, güneyi ve güneydoğusunda yüksek düzeydedir. Ülkenin iç kesimlerinde yemeklerde kullanılan patates oranı yüksektir. Yemeklerde kullanılan zeytinyağı oranı ülkenin batısı, güneyi ile doğuda Kars ve Ardahan illerinde yaygındır. Yemeklerde tereyağı daha çok ülkenin doğusunda ve doğu karadenizde tercih edilmektedir. Ülkenin doğu ve güneydoğusunda genel olarak ayçiçek yağı tercih edilmektedir. İnsanlar arasında yemek yapımında iki çeşit yağ kullanımının yaygın olduğu tespit edilmiştir. Buna ek olarak salça kullanımında da hem domates hem biber salçasının birlikte kullanımının yaygın olduğu görülmüştür. Yemekler özelinde ise aşure yapımında ülkenin güneyi ve güneydoğusu yağlı tohumlular daha yüksek oranda kullanılmaktadır. Ülkenin batısı ise meyveleri daha yoğun olarak kullanmaktadır. Diğer taraftan aşure yapımında kullanılan yağlı tohumlular bölgelerde yetişen ürünlere göre farklılık göstermektedir. Karadeniz bölgesinde fındık kullanım oranı yüksek iken; güneydoğuda antep fıstığı ve ceviz kullanım oranı daha yüksektir. Badem kullanımı ise ülkenin batısında daha yüksektir. Aşure yapımında pekmez ve bal kullanımı ülkenin güneydoğusnda daha yaygındır. Genel olarak bulgur pilavı yapımında sebze kullanılırken; ülkenin güneyi ve güneydoğusu bulgur pilavını sebzesiz yapmaktadır. Özellikle güneydoğuda bulgur pilavında şehriye kullanımı yaygındır. Bulgur pilavında olduğu gibi, ülkenin batısı mercimek çorbasında sebze kullanmayı tercih etmektedir. Ülkenin batısında güveç yemeğinde et oranı yüksekken; doğusunda sebze oranı yüksektir. Ülkenin batısı kırmızı toz biberi daha yoğun kullanırken, doğusu kırmızı pul biberi daha yoğun kullanmaktadır. Mercimek çorbasında kullanılan salça oranı ülkenin iç kesimleri ile doğusunda yüksektir.

5. TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Tartışma

Gastronomi alanında büyük bir eksiklik olan ve her il, ilçe veya coğrafi bölgeyi bütün olarak değerlendiren anlayışa alternatif olarak; çalışma sonucunda Türkiye genelinde 15 farklı lezzet bölgesi tespit edilmiştir. Bu bölgelere dâhil olmayan ve kendine özgü lezzet anlayışı veya göç gibi nedenlerle tam olarak hatları belli olmayan lezzet anlayışına sahip 27 il bulunmaktadır. Yapılacak bu çalışmaya devam niteliğindeki yeni araştırmalarla, bu iller de farklı sınıflar oluşturabilir veya araştırma ile belirlenen 15 sınıftan birisine dâhil olabilir. Bunun için daha fazla örneklemde farklı yemekler üzerinden araştırmalar yapılması gerekmektedir.

Bu lezzet bölgelerinden 1. Bölge'de yer alan iller Gaziantep, Kilis, Hatay, Osmaniye, Şanlıurfa, Kahramanmaraş, Adıyaman, Adana, Mersin ve Malatya'dır. Bu bölgenin merkezini Gaziantep oluştururken; Mersin ilinin batısı, Malatya ve Kahramanmaraş illerinin kuzeyi bölgenin merkezine lezzet anlayışı bakımından uzak kalmaktadır. Bu bölgenin bu kadar birbirine benzemesinin temelinde kültürel etkileşim yatmaktadır. Bu bölgede yaşayan insanların farklı kültürlerden olmasına rağmen uzun süredir birlikte yaşamaları nedeniyle bu bölgenin lezzet anlayışı birbirine girmiştir ve bu lezzet bölgesi diğer bölgelere göre çok daha geniştir (Canbolat ve Yaman, 2017: 102; Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram ve Tiryakioğlu, 2017: 64). Bu lezzet bölgesinin en çok etkilendiği unsur göçtür, özellikle son yıllardaki Suriye'den gelen göçler ve Arap kültürü (Aksoy ve Sezgi, 2015: 84; Babat, Gökçe ve Kocabozdoğan, 2016: 79) kendini bu bölgede hissettirmekte ve Hatay bu bölgeye lezzet anlayışı bakımından uzak kalmaktadır.

2. Bölge'de yer alan iller Manisa, İzmir, Balıkesir ve Bursa'dır. Bu bölgenin merkezi Manisa olarak tespit edilmiş ve bu bölgeye lezzet anlayışı bakımından en uzak yer Bursa ilinin kuzeyidir. Bu bölgenin kümelenmesindeki en büyük etken coğrafya olarak göze çarpmaktadır. Bu bölge İç Ege Bölümüne göre daha yumuşak bir iklime sahiptir. Bu nedenle domates ekiminde olduğu gibi yemeklerde domates kullanım oranı da bu bölgede daha yüksektir. İç kesimlerde iklimin değişimiyle birlikte patates kullanımı artmaya başlamaktadır dolayısıyla coğrafi konu ve iklim mutfak kültürünü etkileyen ve birleştiren temel unsurdur (Demirer ve Baydan: 2017: 344). Diğer yandan, Bursa, Balıkesir ve İzmir gibi yerlerde mutfak kültürü göçlerden etkilenmiş ve farklı mutfakların

zamanla yeni mutfak kültürüne sebep olması (Yıldırım Saçılı, Çevik ve Toptaş, 2018: 314) bu illerin bir araya gelmesine neden olmuştur.

3. Bölge'de yer alan iller Denizli, Uşak, Aydın ve Muğla'dır. Bu bölgenin merkezi Denizli ilidir ve diğer iller merkeze lezzet anlayışı bakımından uzak kalmamakta ve ama genel olarak benzer özellikler göstermektedir. Bu illerin bulundukları yerde dağların yükseltisi ikinci bölgeye göre farklıdır. Üretilen ürünlerin çeşitliliği değişmektedir. Bu bölgede Denizli koyun eti tüketimi ile de diğerlerinden ayrılmaktadır. Bunun temel nedeni kültür olarak gösterilebilir. Diğer illerdeki dana eti tüketimi ise toplumsal değişimden kaynaklıdır. Türkiye'de şehirleşmenin yoğun olduğu bölgelerde dana eti tüketimi artmaktadır ve ot yemekleri ağırlığını kaybetmektedir (Atabey ve Işık, 2018: 705). Bunun tek istisnasını kültürel olarak koyun etini yemeklerinin değişmez bir unsuru haline getiren Akdeniz'in doğusu ve Güneydoğu Anadolu'nun batısı oluşturmaktadır.

4. Bölge'de yer alan iller Kastamonu ve Sinop'tur. Bu bölgenin merkezi ili ilin ortasına yakın bir yere denk gelmektedir. Dolayısıyla iki ilin lezzet anlayışı birbirlerine çok benzemektedir. Bunun temelinde illerin kültürel olarak birbirlerine yakın iki şehir olması yatmaktadır. Aynı iklim ve coğrafi özellikleri taşıması da bu lezzet anlayışında etkilidir (Avcı ve Şahin, 2014: 34).

5. Bölge'de Erzurum, Kars ve Artvin yer almaktadır. Bu bölgenin merkezini Erzurum oluşturmaktadır. Bölge içerisindeki lezzet anlayışına en uzak yer Artvin ilinin kuzey kısmında kalan ilçelerdir. Bu bölgenin diğer lezzet sınıflarından ayrılmasının temelinde fiziki coğrafyasının diğer yerlerden farklı olaması ve iklim şartlarının daha ağır olmasından kaynaklanmaktadır (Diker ve Deniz, 2017: 193). Ayrıca Erzurum ili ülkenin doğusunda gelişmiş bir mutfak kültürüne sahiptir Merkezi konumda olup diğer illeri kendi eksenine almaktadır. Bunun en önemli nedeni coğrafi yönden kavşak olmasından dolayı kültürel etkileşimin fazla olmasıdır. Bu durum lezzet anlayışına da yansımıştır (Serçeoğlu, 2014: 38).

6. Bölge'nin illeri Kocaeli ve İstanbul'dur. Bu bölgenin merkezini Kocaeli oluşturmaktadır. Bu bölgenin lezzet anlayışı göç ile şekillenmiştir. Bu bölgenin hem içeriden hem dışarıdan yoğun göç aldığı bilinmektedir (Yılmaz ve Akman, 2018: 856).

7. Bölge'de Kütahya, Eskişehir, Afyonkarahisar ve Konya bulunmaktadır. Bu bölgenin merkezini Kütahya oluşturmaktadır. Konya ilinin genel olarak kuzeybatısı bu bölgenin lezzet anlayışına uygundur. Bu bölgede yer alan iller Ege ile İç Anadolu Bölgelerinin geçiş yerindedir. Dolayısıyla geçiş bölgesinde olması nedeniyle coğrafi

özellikleri her iki bölgeden de ayrılmakta ve kendi aralarında kümelenmelerine sebep olmaktadır (Kızıldemir, 2019: 649).

8. Bölge'deki iller Tokat, Amasya, Çorum, Yozgat ve Sivas'tır. Bu bölgenin merkezini Tokat ili oluştururken Sivas ilinin batısında yer alan ilçelerin lezzet anlayışı bu bölgeyle benzerlikler göstermektedir. Bu bölgeninde lezzet anlayışı İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgesinden farklılaşmaktadır. Üç bölgenin kesişiminde yer almaları nedeniyle ayrı bir lezzet anlayışına sahip bir alan ortaya çıkmıştır. Özellikle Tokat ilinin merkezde olması bu durumun açıklaması açısından manidardır. Ayrıca Tokat ili sentez bir yemek kültürüne sahip olması nedeniyle etraftaki illerle de ilişki içerisindedir (Sağır, 2012: 2684).

9. Bölge Bitlis, Muş ve Ağrı illerinden oluşmaktadır. Bu bölgenin merkezini Bitlis oluşturmaktadır. Bu bölgede Van ilinin batısında yer alan (Van Gölü'nün batısı) ilçeler bu bölgeyle benzer lezzet anlayışına sahiptir. Bu bölgenin lezzet anlayışı üzerinde bulundukları coğrafyanın etkisi büyüktür. Türkiye'nin yükseltisi en fazla olan bölgelerinden birinde yer almaktadır. Dolayısıyla sahip oldukları veya ürettikleri tarım ürünleri kısıtlıdır (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, b.t.). Bu üç il kendi aralarında kültürel olarak da bir bağ kurmuştur. Benzer yaşam tarzına sahip toplulukların yeme alışkanlıkları da birbirine benzemektedir.

10. Bölge Niğde, Aksaray ve Nevşehir illerinden oluşmaktadır. Bu bölgenin merkezi Niğde ilidir. İç Anadolu Bölgesi'nin Akdeniz Bölgesinden ayrıldığı Toros Dağlarının üst kısmına düşen bu bölge hem Akdeniz ikliminden uzaklaşmaları nedeniyle hem de kültürel olarak bibirlerine yakın olmaları nedeniyle kendi aralarında kümelenmişlerdir. Ayrıca, farklı dinler ve kültürler ile tarihsel birikim bu bölgenin bir araya gelmesinde önemli unsurdur (Aslan, Güneren ve Çoban: 2014: 8; Acar, 2016: 85)

11. Bölge'de Zonguldak, Karabük ve Bartın yer almaktadır. Zonguldak ili bu bölgenin merkezini oluşturmaktadır. Batı Karadeniz Bölgesinin sahil şeridinde yer alan bu illerin lezzet anlayışındaki en önemli etken iklimdir. Dolayısıyla bulundukları coğrafya lezzet anlayışlarını şekillendirmektedir. Diğer unsur ise eski zamanlardan beri göç almasından dolayı lezzet anlayışları etraftaki illerden farklılaşmaktadır (Özer Altundağ, 2018: 19).

12. Bölge'de Giresun, Trabzon ve Ordu bulunmaktadır. Bu bölgenin merkezi Trabzon ile Giresun illerinin ortasıdır. Ordu ili bu bölgenin lezzet anlayışına benzese de ayrı olarak bile sınıflandırılabilecek özellikler göstermektedir. Bu şehirlerin coğrafi

şartları, iklimi ve kültürel olarak birbirlerine yakın olmaları bu kümelenmenin temel nedenidir (Demirel ve Ayyıldız, 2017: 293).

13. Bölge Mardin, Diyarbakır ve Elazığ illerinden oluşmaktadır. Bu bölgenin merkezini Mardin oluşturmaktadır. Güney Doğu Anadolu Bölgesinin doğusunda yer alan bu illerin bulunduğu yer yükseltinin azalmaya başladığı yer olarak göze çarpmaktadır. Ayrıca farklı dini-etnik toplulukların birlikte yaşaması bu bölgenin lezzet anlayışına etki etmiş ve bu bölgenin ortak bir mutfak kimliği kazanmasına yol açmıştır (İris, 2011).

14. Bölge'de Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli yer almakatadır. Bu bölgenin merkezi üç ilin birleşim yeridir. Kırklareli ile Tekirdağ illerinin batı kısmı lezzet anlayışı bakımından merkeze uzak kalmaktadır. Türkiye'nin batısında Balkan Yarımadası'nın güneydoğusunda yer alan Trakya, kültürel etkileşimin en yoğun yaşandığı yerlerin başında gelmektedir (Gizerler, 2004). Ayrıca bulunduğu coğrafya nedeniyle Anadolu'dan uzak olması toplumda farklı bir lezzet anlayışı oluşturmuştur. İstanbul iline yakın yerlerde mekânsal kümelenmenin kaybolmaya başlaması kendine özgü bir halk grubunun bir arada yaşadığının iyi bir göstergesidir.

15. Bölge ise Siirt ve Şırnak illerinden oluşmaktadır. Bu bölgenin merkezi Şırnak olarak tespit edilmiştir. Onüçüncü bölgede yükseklik düşerken bu bölgede yükseklik tekrardan artmaya başlamaktadır. Bulundukları coğrafya nedeniyle iki il de benzer lezzet anlayışına sahiptir. Hakkâri'nin bu kümeye girmemesinin en önemli nedeni de yine coğrafyadır. Hakkâri'nin fiziki coğrafyası çoğu tarım ürününün yetişmesine engeldir. Ayrıca, bölgenin dışa kapalı olması ve batı kültürününün bu bölgeye hızla gelmemesi nedeniyle (Aksoy ve Sezgi, 2015: 87) özgünlüklerini korumaya devam etmektedirler Ayrıca terör gibi nedenlerle halkın diğer bölgelerle olan ilişkisi de kısıtlıdır.

Ankara, Antalya ve Samsun illerinin herhangi bir kümeye girmemesinin sebebi dışardan aldıkları aşırı göçün etkisiyle her malzemeye rahatlıkla yemeklerde rastlanmasından ve kullanım oranlarının orta düzeyde olmasından kaynaklanmaktadır. Kültürel etkileşim bu illerin özgünlüğünü kaybetmesine neden olmuştur.

5.2. Sonuç

İnsanlar varoluşlarından beri yaşamlarını devam ettirebilmek için yiyecek ve içeceklere ihtiyaç duymaktadır. Coğrafi sınırları bakımından büyük bir ülke olması, çeşitlilik açısından zengin yer şekilleri, farklı iklim kuşaklarının yaşanması ve tarih öncesi çağlardan beri yaşamın olduğu, savaşlar ve göçlerle farklı toplumların karıştığı, kaynaştığı bu coğrafyada kültürel miras çok çeşitlilik göstermektedir. Bütün bu sebeplerle

Türkiye'de aynı yemeklerin farklı malzemelerle ve miktarlarda hazırlandığı görülmektedir. Bu çalışmanın amacı, Türkiye'nin her yerinde pişirilen belirli yemeklerde kullanılan malzemeler ve miktarların göz önüne alınarak Türkiye'deki farklı lezzet bölgelerinin belirlenmesidir. Dolayısıyla, çalışma ile Türkiye'deki lezzet anlayışının mekânsal olarak dağılımının ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu amaç için öncelikle literatür taraması yapılmış ve alanyazından Türk mutfağının temel özelliklerini ortaya çıkarmaya yardımcı olacak dört adet yemek (aşure, bulgur pilavı, güveç ve mercimek çorbası) uzman görüşü alınarak belirlenmiştir. Türkiye'nin 973 ilçesinden en az bir muhtar ile iletişime geçilmiş ve 234 muhtardan kendi mahallelerinde ilgili yemeklerin nasıl yapıldığına ilişkin yemek reçeteleri toplanmıştır. Daha sonra sosyal medya üzerinden açık kimliği olan kişilerle iletişime geçilerek ilgili yemeklere ait 3070 adet yemek reçetesi toplanmıştır. Bunlara ek olarak alanyazından ve araştırmacının kendi gözlemlerinden elde edilen 794 reçete de araştırmaya dahil edilerek toplamda toplamda 4098 farklı reçete araştırma kapsamında değerlendirilmiştir. Daha sonra, reçeteler ilgili ilçede yaşayan aşçılardan ve alan uzmanlarından destek alınarak dört kişilik porsiyon olacak şekilde standartlaştırılmıştır.

Araştırmanın betimsel istatistikleri SPSS 25.0; yemek malzemelerinin dağılım oranlarının sınıflandırma ve çakıştırma analizleri MapInfo 17; mekânsal otokorelasyon analizi GeoDa 1.12 programları kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda, Türkiye'de domates, patates, patlıcan ve soğan yemek yapımında sıkça kullanılan sebzeler olduğu belirlenmiştir. Türk mutfağında salça kullanımı yaygındır. İnsanlardaki genel eğilim domates ve biber salçalarının beraber kullanılması yönündedir. Benzer bir eğilim yağ kullanımında da görülmektedir. İnsanlar yemeklerde genel olarak iki çeşit yağ kullanmaktadırlar. Ülke genelinde koyun ve dana eti kullanımı coğrafi olarak farklılık göstermektedir. Ülkenin güneydoğusunda koyun eti yaygın olarak tüketilirken; Denizli ili hariç ülkenin batısında ve kuzeyinde genel olarak dana eti tüketilmektedir.

Aşure yapımında pekmez kullanımı Batı'da Denizli, Güney'de Kahramanmaraş, Gaziantep, Şanlıurfa; Doğu'da Bitlis illerinde görülmektedir. Şeker kullanımı yerine aşureye tat vermek için pekmez kullanımının ülkenin farklı yerlerinde görülmesi önemlidir. Ülkenin güney kesimi bulgur pilavını sebze kullanmadan hazırlarken, batı kesimi yoğun olarak sebze kullanmaktadır. Güveç yapımında ülkenin doğu kesimi daha fazla sebze kullanırken, batı kesimin kullandığı et oranı daha fazladır. Bulgur pilavında olduğu gibi mercimek çorbası yapımında da ülkenin güneyi diğer yerlere göre daha az

sebze kullanmaktadır. Bütün yemeklerde zeytinyağı kullanımı Ege Bölgesi'nin batısı, Akdeniz Bölgesi'nin doğusu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin batısında daha yaygındır.

Bulgur pilavı ve güveç yemeklerinde, Karadeniz Bölgesi, İç Anadolu Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi genel olarak daha az zeytinyağı kullanmaktadır. Diğer taraftan, Türkiye'nin doğusunda Kars ve Ardahan; güneyinde Gaziantep ve Şanlıurfa ile batısında Denizli ve İzmir illerinde bulgur pilavı ve güveç yapımlarında kullanılan zeytinyağı oranı Türkiye ortalamasının üzerindedir. Türkiye'nin diğer illerinde bulgur pilavı ve güveç yapımında kullanılan zeytinyağı oranı orta düzeydedir. Bulgur pilavı ve güveç yemeklerinde İç Anadolu Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi, Ege Bölgesi ve Akdeniz Bölgesi genel olarak yemeklerde daha az oranda ayçiçeği yağı kullanmaktadır. Türkiye'nin doğusunda Bitlis, Muş ve Diyarbakır; Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Şanlıurfa ve Diyarbakır; İç Anadolu Bölgesi'nde Kayseri ve Kırıkkale; Ege Bölgesi'nde Kütahya ile Trakya'nın bazı ilçelerinde bulgur pilavı ve güveç yapımında kullanılan zeytinyağı oranının yüksek olduğu tespit edilmiştir. Diğer illerde yaşayanların bulgur pilavı ve güveç yapımında kullandıkları zeytinyağı oranı orta düzeydedir. Bulgur pilavı ve güveç yapımında kullanılan terayağı oranı Türkiye'nin güneyinde düşük düzeydedir ve mekânsal olarak kümelenme oluşturduğu görülmektedir. Tereyağı kullanım oranının yüksek olduğu iller ise Türkiye'nin kuzey doğu kısmında yer almaktadır. Tereyağı araştırma bulgularına göre, ayçiçeği yağına veya zeytinyağına eşlik eden bir yağ görüntüsü çizmektedir. İlgili yemeklerin yapımında genel olarak tek başına kullanılmaktan ziyade diğer yağlardan birisi ile birlikte kullanılmaktadır.

Bulgur pilavı ve güveç yapımında biber salçası kullanımının en düşük olduğu iller Doğu Anadolu Bölgesi'nde Hakkâri; Karadeniz Bölgesi'nde Tokat ile Ege Bölgesi'nde Kütahya illeri olmuştur. Biber salçası kullanım oranının yüksek olduğu iller ise doğuda Iğdır ile Ağrı illeri olmuştur. Domates salçası kullanım oranının düşük olduğu ilçelerin Türkiye'nin güneyinde ve güneydoğusunda yer alan illerde yoğunlaştığı görülmektedir. Domates kullanımının yüksek olduğu Güney illerinde domates salçası yerine domates veya biber salçası kullanılmaktadır.

Aşure yapımında kullanılan malzemelerin en düşük, orta ve yüksek miktarlarda kullanımına göre sınıflandırıldığında, Türkiye genelinde baharat kullanımının az, yağlı tohumlar, baklagiller ve tahıl kullanımının az ve orta, şeker ve sıvı kullanımının orta düzeyde olduğu söylenebilir. Diğer taraftan, Türkiye'de mercimek çorbası yapımında

baharat, yağ ve salça kullanımının az, tahıl kullanımının az ve orta, sıvı ve sebze kullanımının orta düzeyde olduğu söylenebilir. Mercimek çorbasının daha sıvı olarak hazırlandığı yerler geniş alanlar olmasa da farklılaşma göstermektedir. Benzer şekilde dar alanlarda mercimek çorbasında sebze kullanımının arttığı yöreler bulunmaktadır.

Çalışma sonucunda, Türkiye genelinde 15 farklı lezzet bölgesi tespit edilmiştir. Bu lezzet bölgelerinden 1. Bölge'de yer alan iller Gaziantep, Kilis, Hatay, Osmaniye, Şanlıurfa, Kahramanmaraş, Adıyaman, Adana, Mersin ve Malatya'dır. 2. Bölge'de yer alan iller Manisa, İzmir, Balıkesir ve Bursa'dır. 3. Bölge'de yer alan iller Denizli, Uşak, Aydın ve Muğla'dır. 4. Bölge'de yer alan iller Kastamonu ve Sinop'tur. 5. Bölge'de Erzurum, Kars ve Artvin yer almaktadır. Bu bölgenin merkezini Erzurum oluşturmaktadır. 6. Bölge'nin illeri Kocaeli ve İstanbul'dur. 7. Bölge'de Kütahya, Eskişehir, Afyonkarahisar ve Konya bulunmaktadır. 8. Bölge'deki iller Tokat, Amasya, Çorum, Yozgat ve Sivas'tır. 9. Bölge Bitlis, Muş ve Ağrı illerinden oluşmaktadır. 10. Bölge Niğde, Aksaray ve Nevşehir illerinden oluşmaktadır. 11. Bölge'de Zonguldak, Karabük ve Bartın yer almaktadır. 12. Bölge'de Giresun, Trabzon ve Ordu bulunmaktadır. 13. Bölge Mardin, Diyarbakır ve Elazığ illerinden oluşmaktadır. 14. Bölge'de Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli yer almakatadır. 15. Bölge ise Siirt ve Şırnak illerinden oluşmaktadır. Araştırmada 27 ilin lezzet anlayışı bakımından herhangi bir kümeye dâhil olmadıkları tespit edilmiştir.

5.3.Öneriler

Araştırma sonuçlarına göre uygulamaya ve yapılacak çalışmalara yönelik öneriler ilgili başlıkta anlatılmıştır.

5.3.1. Uygulamaya Yönelik Öneriler

Türk turizminin en büyük sıkıntılarından birisi stratejik planlama konusunda gerekli ön araştırmanın yapılmaması ve kısa vadeli planlarla çağa ayak uydurulmaya çalışılmasıdır. Sağlıklı bir turizm planlaması yapılabilmesi için Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 2023 Eylem Planı'nda gastronomi turizmi için çizilen yol haritasının detaylandırılmaya ihtiyacı vardır. Araştırma sonucunda elde edilen Türk mutfağındaki farklı lezzet bölgeleri ve bunların genel özellikleri dikkate alınarak gastronomi turizmi açısından mevcut destinasyonların iyileştirilmesi ve/veya yeni destinasyonların planlanmasında önemli bir kaynak olacaktır. Destinasyonun sahip olduğu lezzet anlayışının bilinmesi destinasyon planlamacılarının gastronomi turizmine yönelik

yapacakları çalışmaları kolaylaştıracaktır. Turizm planlamacılarının Türk mutfak kültürü hakkında alacakları kararlarda bu çalışmadan yararlanmaları önerilmektedir.

Turizm işletmelerinin ve özellikle yiyecek içecek işletmelerinin bulundukları bölgedeki lezzet anlayışını etkin bir biçimde değerlendirerek bu yönde pazarlama faaliyetleri yürütmeleri ve hedef kitleyi buna göre seçmeleri müşteri memnuniyeti açısından önemlidir. Sahip olunan lezzet anlayışının etkin kullanılması demek Türk mutfağının imajının da olumlu yönde etkilenmesi demektir.

Seyahat acentalarının tur planlamalarında bölgesel lezzet anlayışını da göz önüne almaları ve bu buna göre turlar düzenlemeleri gerekmektedir. Ayrıca Gastronomi turizmine katılan müşterilerin doğru yerlere götürülmesi hem yerel halkın turistlerle doğru iletişim kurmalarına -çünkü gastronomi turizmi kapsamında gezen turistlerin beklentilerinin karşılanması kolaylaşacaktır- hem de turistlerin gastronomi amacıyla yaptıkları seyahatlerinden memnun olarak ayrılmalarına katkı sağlayacaktır.

Sağlık alanında çalışma yapan uzmanların toplumun yeme alışkınlıklarıyla ilişkili bazı hastalıkların nedenlerini saptamalarında bu çalışma yardımcı olacaktır. Bazı hastalıkların doğrudan beslenme alışkanlıklarıyla ilişkili olduğu bilimektedir. Bu çalışma ile sağlık alanında çalışan veya çalışma yapan kişiler beslenmeyle ilişkili konularda bu çalışmayı kullanabilir.

Bu çalışanın Gastronomi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği, Aşçılık, Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri, Aile Ekonomisi ve Beslenme alanlarında eğitim veren kurumların müfredatında gastronomi coğrafyasına yönelik kaynak eksikliği görülmektedir. Bu çalışmanın gastronomi turizmi ve gastronomi coğrafyası alanında yaşanılan kaynak sorununun çözümüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

5.3.2. Yapılacak Araştırmalara Yönelik Öneriler

Bu çalışmada Türk mutfağında herkes tarafından bilinen ve içeriğinde yaygın olarak tüketilen malzelemelrin bulunduğu yemekler tercih edilmiştir. Bu tercihin sebebi genel yemeklerdeki yaygın malzemeler üzerinden Türkiye'nin lezzet bölgelerinin belirlenmek istenmesidir. Yerel lezzet farklılıklarının belirlenmesinde yöresel yemeklerin kullanılması gelecek çalışmalar için önerilmektedir. Belirli bir yöreye özgü gıda malzemesinin kullanım alanı, yöresel lezzet anlayışının mekânsal etkileşimini göstermede iyi bir araç olacaktır. Gelecek çalışmaların bu unsuru dikkate almaları önerilmektedir. Ayrıca yemeklerde kullanılan malzemelerin kişiden kişiye göre bile

farklılık gösterebileceği göz önüne alındığında, gelecek çalışmalarda mekânsal etkileşimin daha iyi anlaşılabilmesi açısından araştırma evreninin genişletilmesi faydalı olacaktır.

KAYNAKÇA

ABB (Türkiye Cumhuriyeti Avrupa Birliği Bakanlığı). 2016. "Basın Duyurusu: Antep Baklavası Avrupa Birliği'nde Coğrafi İşaret Olarak Tescil Edildi". http://www.ab.gov.tr/index.php?p=49345&l=1. Son erişim tarihi: 27 Şubat 2016.

Abdi, H. (2002). What can cognitive psychology and sensory evaluation learn from each other? *? Food Quality and Preference, 13*, 445-451.

Acar, Y. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4*(1): 81-86.

Akarçay, E. (2016). Gastronominin Toplumsal Serüveni: Sosyoloji. H. Yılmaz (Dü.) içinde, *Gastronomi ve Medya* (212-237). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.

Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, Sayı 30, 33-52.

Akkor, Y. E. (2016). *Osmanlı Mutfağı- Gelenekten Evrensele,* Alfa Yayıncılık, İstanbul.

Akman, M. 1998. "Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yaralanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma", Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Akova, S. (2016). Türk Dizilerinin Batı Balkan Ülkelerindeki Etkileri: Bosna-Hersek, Sırbistan ve Karadağ Ülkeleri Örneklemi. *Uluslararası Hakemli İletişim ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*(11), 270-305. April 23, 2018 tarihinde http://www.uhedergisi.com/imagesbuyuk/c4c43UH%C4%B0VE%2011.pdf#page=283 adresinden alındı

Aksoy, M ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3*(3): 79-89.

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), 1-17.

Akşin, S. (2012). *Kısa Türkiye tarihi*. (15. baskı). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Alpargu, Mehmet, (2008). "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü" *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Altınel, H., (2011). *Gastronomik ve Beslenme İlkelerinden Hareketle Menü Planlama ve Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Altınel, H. (2014). Menü Yönetimi ve Menü Planlama, Detay Yayıncılık, Ankara.

Anderson, E. N. (2005). *Everyone Eats - Understanding Food and Culture.* New York: New York University Press.

Anonim. 2005. Türk mutfak kültürü. Web sitesi: http://www.discoverturkey.com/ kultursanat/b-hosmanli3.html, Erişim tarihi: 10.10.2011

Anselin, L. (2018, February 08). Basic Mapping. Chicago, USA. June 2019, 06 tarihinde https://geodacenter.github.io/workbook/3a_mapping/lab3a.html adresinden alındı

Arlı, M., & Gümüş, H. (2008). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS 38)* (s. 143-158). Ankara: Korza Yayıncılık.

Arslanoğlu, İ. (2000). Kültür ve Medeniyet Kavramları. *Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 6*(15), 243-255. April 23, 2018 tarihinde http://www.hbvdergisi.gazi.edu.tr/index.php/TKHBVD/issue/view/23 adresinden alındı

Aslan, Z., Güneren E. ve Çoban G. 2014. "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği", Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2 (4), 3-13.

Atabey, S. ve Işık, S. (2018). "Evaluation of Culinary Culture and Local Foods by Local People, Fethiye Sample. International Conference on Food, Nutrition and Dietetics", Gastronomy Research, 28-30 November, Antalya.

Ateş, M., Ballar, E., & Pekcan, G. (1986). Sosyo-Ekonomik Yönden Farklı Semtlerde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemlerinin Saklanması. *Beslenme ve Diyet Dergisi, 15*, 71-83. May 13, 2019 tarihinde https://beslenmevediyetdergisi.org/index.php/bdd/article/view/844/776 adresinden alındı

Auvray, M., & Spence, C. (2008). Multisensory perception of flavor. *Consciousness and Cognition, 17*(3), 1016-1031. February 12, 2019 tarihinde

https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1053810007000657?via%3Dihub adresinden alındı

Avcı, M. ve Şahin, İ. (2014). Geleneksel Kastamonu Mutfağı ve Yemek Kültürü. *KSBD, 6*: 31-56.

Aydın: Demir, "Türk Mutfağı Nedir? Ne Değildir?, Food In Life Dergisi, 20.08.2007

Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 2*(1), 15-25. April 23, 2018 tarihinde https://dergipark.org.tr/download/article-file/327077 adresinden alındı

Babat, D. Gökçe, F. ve Kocabozdoğan, K. (2016). Hatay'da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4*(Special issue1): 77-85.

Bağıran Özşeker, D. (2017). Füzyon Mutfağı. H. Kurgun (Dü.) içinde, *Gastronomi Trendleri - Milenyum ve Ötesi* (1 b., s. 127-150). Ankara: Detay Yayıncılık.

Barkat, S. M. and Vermignon, V. 2006. "Gastronomy Tourism: A comparative study of Two French Regions: Brittany and La Martinique", The Sustainable Tourism with Special Reference to Islands and Small States conference, 25-27 May, Malta.

Batra, A. (2008). Foreign Tourists' Motivation and Information Source(s) Influencing Their Preference for Eating Out at Ethnic Restaurants in Bangkok. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration, 9*(1): 1-17.

Batu, A. (2017). Moleküler Gastronomi Bakış Açısıyla Gıdaların Tat ve Aroma Algıları. *Aydın: Gastronomy, 1*(1), 25-36. February 9, 2019 tarihinde https://dergipark.org.tr/download/article-file/356873 adresinden alındı

Bayarri, S., Calvo, C., Costell, E., & Duran, L. (2001). Influence of Color on Perception of Sweetness and Fruit Flavor of Fruit Drinks. *Food Science and Technology International, 7*(5), 399-404. doi:10.1106/JJWN-FFRQ-JBMC-LQ5R

Bayrak, A. (2006). *Gıda Aromaları.* Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği.

Baysal, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz.* Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Baysal, A. (2001). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar 2000*. Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Baysal, A. (2002) Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı, Ankara.

Baysal, A., Aksoy, M., Besler, T., Bozkurt, N., Keçecioğlu, S., Mercanlıgil, S. M., Merdol, T. K., Pekcan, G. ve Yıldız, E. (2002). *Diyet El Kitabı*, 3. Baskı, Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2003). *Beslenme ilkeleri ve menü planlama*. Bursa: Ekin Kitabevi.

Bedir Erişti, S. D. (2013). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. A. A. Akkurt (Dü.) içinde, *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (s. 1-18). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Bekar, A. (2016). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir, *Yöresel Mutfaklar* içinde (104-136). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Beken, S., Önal, E., & Kemaloğlu, Y. (2014). Yenidoğanda İşitmenin Gelişimi ve İşitme Tarama Testleri. *Bozok Tıp Dergisi, 4*(3), 57-62. April 23, 2018 tarihinde https://dergipark.org.tr/download/article-file/43327 adresinden alındı

Bengisu G., Yavuzer Ü., Cevheri C., Öztürkmen A.R. ve Coşkun M. (2010). Organik tarımın GAP Bölgesi'nde uygulanabilirliği. *Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi*, Ankara, 229-235.

Besler, H. T., Rakıcıoğlu, N., Ayaz, A., Büyüktuncer Demirel, Z., Gökmen Özel, H., Eroğlu Samur, G., Akal Yıldız, E., Bilgiç, P., Dikmen, D., Göktaş, Z., Kızıl, M., Akyol Mutlu, A., Ünal, R. N., Fisunoğlu, M., Güleç, A., Çiftçi, S., Ede, G., Erçim, R. E., Kabasakal, A., Yılmaz, D. and Yürük. A. (2015). Türkiye'ye Özgü Besin ve Beslenme Rehberi [Turkey's Food and Nutrition Guide]. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor, 22*(87), 159-169. April 23, 2018 tarihinde http://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156 adresinden alındı

Biga, L. M., Dawson, S., Harwell, A., Hopkins, R., Kaufmann, J., LeMaster, M., . . . Runyeon, J. (Dü). (tarih yok). *Smell - Olfaction (Smell)*. April 23, 2019 tarihinde Open Oregon State - Open Textbooks Sites: http://library.open.oregonstate.edu/aandp/chapter/15-2-smell/ adresinden alındı

Bilgin, A. (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Eds.), *Türk mutfağı* içinde (ss. 71-93), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Bojnec, S. 2006. "Tourism Development in Rural Areas". ÖGA Tagungsband. http://oega.boku.ac.at/fileadmin/useriupload/ Tagung/2006/06iBojnecitourism.pdf. Son erişim tarihi: 29 Şubat 2016.

Bonne, K., Vermeir, I., Bergeaud-Blackler, F., & Verbeke, W. (2007). Determinants of halal meat consumption in France. *British Food Journal, 109*(5), 367-386. doi:10.1108/0070700710746786

Bourne, M. (2002). *Food Texture and Viscosity - Concept and Measurement* (Cilt 2). London, UK: Academis Press.

Bozdağlıoğlu, Y. (2014). Türk-Yunan Nüfus Mübadelesi ve Sonuçları. *TSA, 18*(3), 9-32. April 23, 2018 tarihinde https://dergipark.org.tr/download/article-file/200497 adresinden alındı

Brillat-Savarin, J. A. (2009). *The Physiology of Taste: Or Meditations on Transcendental Gastronomy.* New York: Vintage Classics.

Brisson, G. 2012. "Branding Prince Edward County as a Gastronomic Niche Tourism Destination: A Case Study", Master Thesis, University of Ottawa, Ottawa, Canada.

Bucak, T., & Taşpınar, O. (2014). Türk mutfağındadeniz kültürünün yeri ve önemi. *ournal of Human Sciences, 11*(1), 551-568. doi:10.14687/ijhs.v11i1.2822

Büyükokutan Töret, A. (2017). Türk Halk Mutfağı Ekseninde Beslenme Alışkanlıklarının Bozuk İşlevleri Üzerine Bir Değerlendirme. *Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 4*(2), 26-37. doi:10.30803/adusobed.331867

Canbolat, C. ve Yaman, M. (2017). Hatay İlinde Yaşayan Faklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5*(1): 96-104.

Cartoni, C., Yasumatsu, K., Ohkuri, T., Shigemura, N., Yoshida, R., Godinot, N., . . . Damak, S. (2010). Taste Preference for Fatty Acids Is Mediated by GPR40 and GPR120. *Journal of Neuroscience, 30*(25), 8376-8382. doi:10.1523/JNEUROSCI.0496-10.2010

Chandan, R.C. ve Shah, N.P., 2006. Functional Foods and Disease Prevention. Manufacturing Yogurt and Fermented Milks Edited by Ramesh C. Chandan, Blackwell Publishing, 311- 325.

Chandrashekar, J., Hoon, M. A., Ryba, N. J., & Zuker, C. S. (2006). The receptors and cells for mammalian taste. *Nature, 444*, 228-294.

Chasin, M. (2010). *Hear The Music - Hearing Loss Prevention For Musicians.* Ontario, Canada: Dan Diamond and Associates, Inc. April 23, 2018 tarihinde http://www.marshallchasinassociates.ca/pdf/Hear_the_Music_2010.pdf adresinden alındı

Chaudhari, N., & Roper, S. D. (2010). The cell biology of taste. *Journal of Cell Biology, 190*(3), 285-296. doi:10.1083/jcb.201003144

Choi, N. E., & Han, J. (2015). *How Flavor Works: The Science of Taste and Aroma.* Chichester, UK: Wiley Blackwell.

Christensen, C. M. (1984). Food Texture Perception. C. O. Chichester, E. M. Mrak, & B. S. Schweigert (Dü) içinde, *Advances in Food Research* (29 b., s. 159-199). Orlando, FL, USA: Academic Press.

Cleveland, M., Laroche, M., & Hallab, R. (2013). Globalization, culture, religion, and values: Comparing consumption patterns of Lebanese Muslims and Christians. *Journal of Business Research, 66*(8), 958-967. doi:10.1016/j.jbusres.2011.12.018

Contador, L., Shinya, P., & Infante, R. (2015). Texture phenotyping in fresh fleshy fruit. *Scientia Horticulturae, 193*, 40-46. doi:10.1016/j.scienta.2015.06.025

Cömert, M. 2014. "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği", Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2 (1), 64-70.

Culinary Institute of America (2011). *Professional Chef (*9th Edition). The Culinary Institute of America, New Jersey: Wiley.

Çakıcı, N. ve Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4*(Special issue 1), 215-227.

Çakmak, Z., Uzgören, N. & Keçek, G. (2005). Kümeleme analizi teknikleri ile illerin kültürel yapılarına göre sınıflandırılması ve değişimlerinin incelenmesi. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 12, 15-36.

Çalışkan, S., (2013). İç Anadolu Bölgesinde Yağ Bitkilerinin Mevcut Durumu, Sorunları ve Çözüm Önerileri, *Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 1(1): 17-22.

Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor, 18*(72), 107-117. April 23, 2018 tarihinde http://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=72&Sayfa=104 adresinden alındı

Çokişler, N. ve Türker, A. 2015. "Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği", Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi, 6 (14), 122-136.

Damn, G. R. (2008). Recreational trophy hunting: what do we know and what should we do? In R. D. Baldus, G. R. Damn, & K. Wollscheid, *Best Practices in Sustainable Hunting - A Guide to Best Practices From Around the World* (pp. 5-11). Budakeszi, Hungary: the CIC - International Council for Game and Wildlife Conservation. Retrieved August 23, 2018, from http://www.cic-wildlife.org/wp-content/uploads/2012/12/Technical_series_1.pdf

De March, C. A., Ryu, S., Sicard, G., Moon, C., & Golebiowski, J. (2015). Structure–odour relationships reviewed in the postgenomic era. *Flavour and Fragrance Journal, 30*(5), 342-361. doi:doi.org/10.1002/ffj.3249

Delwiche, J. F. (2007). Attributes believed to impact flavor: an opinion survey. *Journal of Sensory Studies, 18*(4), 347-352. doi:10.1111/j.1745-459X.2003.tb00393.x

Demir, A. (2007). "Türk Mutfağı Nedir? Ne Değildir?", Food In Life Gastronomi ve Yaşam Dergisi.

Demirel, H. ve Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5/*(4): 280-298.

Demirel, H. ve Baydan, S. (2017). Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5*(3): 343-358.

Denizer, D. (2008). Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler. *II. Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler Bildirileri*, 10-11 Nisan, Antalya.

Diker, O. ve Deniz, T. (2017). Kars Kültürel ve Gastronomik Kimliğinde Kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi, 22*(38):189-204.

Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği).* Yayımlanmamış Yuksek Lisans Tezi, İstanbul Universitesi, İstanbul.

Dindyal, S., & Dindyal, S. (2003). How personal factors, including culture and ethnicity, affect the choices and selection of food we make. *Internet Journal of Third World Medicine, 1*(2), 27-33. April 23, 2018 tarihinde https://print.ispub.com/api/0/ispub-article/11779 adresinden alındı

DiPatrizio, N. V. (2014). Is fat taste ready for primetime? *Physiology & Behavior, 136*, 145-154. doi:10.1016/j.physbeh.2014.03.002

Doğan, K., (2015). Marmara Bölgesi Balıkçılık Sektöründe Faaliyet Gösteren İçsu Kooperatiflerinin Mevcut Durumu ve Örgütlenme Yapıları. *Yunus Araştırma Bülteni*, 3.

Doğdubay, M. ve Giritlioğlu İ. (2008). "Mutfak Turizmi". Turistik Ürün Çeşitlendirmesi. Editörler: Avcıkurt C. ve Hacıoğlu, N. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011), Mutfak Turizmi, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*, 2. Baskı, Ankara: Nobel yayıncılık.

Drouard, A. 2008. Yemek Damak Tadının Tarihi. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

DuBose, C. N., Cardello, A. V., & Maller, O. (1980). Effects of Colorants and Flavorants on Identification, Perceived Flavor Intensity, and Hedonic Quality of Fruit-Flavored Beverages and Cake. *Journal of Food Science, 45*(5), 1393-1399. doi:10.1111/j.1365-2621.1980.tb06562.x

Durlu Özkaya, F. ve Can A. (2012). "Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi", Türktarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi, Temmuz-Ağustos (206), 28-33.

Dündar Denizer, "Türk Mutfağı Unutulmamalı", Türklerde Yeme İçme Kültürü ve Turizm Açısından Önemi Bildirisi, Anadolu Üniversitesi e-gazete, http://e-gazete.anadolu.edu.tr/ayrinti.php?No=6939, 18.08.2008.

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

Ekşi, A. (2014). Başlıca Gıda Katkıları ve Kullanılma Amaçları. *A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri* (s. 1-18). içinde Ankara: Detay Yayıncılık.

Ekşi, A. (2018, January 20). *Gıdaların Duyusallığı*. June 4, 2018 tarihinde LabMedya: https://www.labmedya.com/gidalarin-duyusalligi adresinden alındı

Eraslan, N. (2012). *Pişirme Yöntemleri* (1 b.). Ankara: Detay Yayıncılık.

Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk Mutfağı. H. Kurgun, & D. Bağıran Özşeker (Dü) içinde, *Gastronomi ve Turizm.* Ankara: Detay Yayıncılık.

Erdoğdu, A. (2009). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri. *Hünkar Beğendi - 700 Yıllık Mutfak Kültürü* (s. 61-71). içinde Ankara: Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü (HAGEM) Yayınları.

Ertaş, Y., ve Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2*(1), 117-136. April 23,

2018 tarihinde http://dergipark.ulakbim.gov.tr/gumussagbil/article/view/5000003585/5000004099 adresinden alındı.

Ertugay, Z . (2010). Ekmek aromasının oluşumu, kaynakları ve aroma oluşumunu etkileyen faktörler. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 14*(1-2). 129-137.

Everett, H. J. (2005). "Class Acts: Culinary Tourism In Newfoundland And Labrador", Doctoral Thesis, Memorial University of Newfoundland, Canada.

Everett, S. and Aitchison, C. (2008(. "The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall", South West England. Journal of Sustainable Tourism, 16 (2), 150-167.

Eyyuboğlu, B. B. 2015. "Sosyal bilimlerde Mekânsal İstatistik ve Coğrafi Bilgi sistemleri: Kuramdan Uygulamaya", Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Eskişehir.

Feldhasusen, T. S. (2015). *The five basic tastes have sixth sibling: oleogustus*. April 23, 2018 tarihinde Science News: https://www.sciencenews.org/article/five-basic-tastes-have-sixth-sibling-oleogustus adresinden alındı

Fields K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. Hjalager A. M., Richards G. (Eds), In *Tourism and Gastronomy,* 36-50, London: Routledge.

Fox, R. 2007. Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management, 26*(3): 546-559.

Freedman, P. Y. (2008). *Yemek, Damak Tadının Tarihi.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Fresquez, D. (2013). *A Taste of Molecules - In Search of the Secrets of Flavor.* New York, USA: the Feminist Press.

Ganter, H. D. (2004). Changes in Work Organisation in French Top-Quality Restaurants. *Business History, 46*(3), 439-460.

Germov, J., & Williams, L. (2017). An Appetiser. J. Germov, & L. Williams (Eds.) In *A Sociology of Food and Nutrition - The Social Appetite* (1-18). South Melbourne, Australia: Oxford University Press.

Giardo, M. C., Bossi, L., & Messina, E. (2014). *Food and Religion (in public food service)* (1 b.). Turin: Consorzio Risteco. April 23, 2018 tarihinde

http://www.eurel.info/IMG/pdf/report_2014_food_and_religion_in_public_food_service_.pdf adresinden alındı

Gilbertson, T. A. (1998). Gustatory mechanisms for the detection of fat. *Current opinion in neurobiology, 8*(4), 447-452.

Gillespie, C. ve Cousins J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Butterworth- Heinemann.

Girard, L. F. and Nijkamp, P. 2009. Cultural tourism and sustainable local development. England: Ashgate Publishing.

Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking* (7th Edition). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Gizerler, M. (2004). *Türk mutfağı ve Edirne'den yemek kültürümüz*. Edirne: Edirne Valiliği Yayınları.

Gökçe, N. (2016). Meyveler. S. GÜNAY AKTAŞ, *Gıda Coğrafyası* içinde (124-155). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Gökdemir, A. (2009). Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

Gökdemir, A. (2012). Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II, Detay Yayıncılık, Ankara.

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

Gönenç, S. 2007. Coğrafi İşaretlerin Koruyucu Mekanizmasını Engelleyen Faktörler. *Gıda Mühendisliği Dergisi, 10*(25): 45-54.

Gregory, D., Johnston R., Pratt G., Watts, M. and Whatmore S. 2009. *The Dictionary of Human Geography*. Singapore: Wiley-Blackwell.

Guichard, E., & Salles, C. (2016). Retention and release of taste and aroma compounds from the food matrix during mastication and ingestion. In P. Etievant, E. Guichard, C. Salles, & A. Voilley (Eds.), *Flavor From Food to Behaviors, Wellbeing and Health* (pp. 3-22). Duxford, UK: Woodhead Publishing, Elsevier.

Güçlü, N. H. ve Kapucuoğlu, M. İ. (2018). Türk Mutfağının Korunmasında Yerel Yiyecek Kullanımının Şeflerin Algıları Kapsamında İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6*(4): 812-832.

Gülal, M. ve Korzay, M. (1987), *Yemek Pişirme*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 1

(1), 31-42, s:33, http://dergipark.gov.tr/download/articlefile/318814, Erişim Tarihi: 01 Aralık 2017

Güler, S. (2007). Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Dedeman Oteli, Antalya, 04/05/2007.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(26), 24-30. April 23, 2018 tarihinde http://www.acarindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423876631.pdf adresinden alındı

Güler, S. ve Olgaç S. (2010), "Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri" (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği), *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.

Günay, S. (2008). Bir Sağlık Coğrafyası Araştırması: Türkiye Ölüm Oranları Atlası. İstanbul: Çantay Kitabevi.

Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 10*(54), 561-570. doi:10.17719/jisr.20175434620

Gürman, Ü.. (2004). *Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulaması 2* (1. Baskı). Ankara: Milli Eğitim Basımevi.

Gürs, M. (b. t.). *Yeni Anadolu mutfağı*. https://www.miklarestaurant.com/tr/yeni-anadolu-mutfagi (Erişim tarihi: 25.08.2018).

Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi,* (1.Baskı), İstanbul: Sofra Yayınları.

Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi* (1 b.). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Hadley, K., Orlandi, R. R., & Fong, K. J. (2004). Basic anatomy and physiology of olfaction and taste. *Otolaryngologic Clinics of North America, 37*(6), 1115-1126. doi:10.1016/j.otc.2004.06.009

Halıcı, N. (2009). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Hall, M. ve Mitchell, R. (2000). Wine Tourism in the Mediterranean: a Tool for Restructuring and Development. *Thunderbird International Business Review, 42*(4): 445- 465.

Hall, C. M. and Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences. M. Novelli (Ed) in *Niche Tourism: contemporary issues, trends and cases.* Oxford: Routledge.

Hall, C. M. and Sharples, L. (2003). The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste. *Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets.* Editors: Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. And Cambourne, B. Oxford: Butterworth Heineman.

Hall, C. M., Mitchell, R. and Sharples, L.(2003). "Consuming places: the role of food, wine and tourism in regional development". Food Tourism Around The World. Editors: Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis N. ve Cambourne B. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Hashimoto, A. & Telfer, D.J. (2006). Selling Canadian Culinary Tourism: Branding The Global And The Regional Product. *Tourism Geographies, 8*(1): 31-55.

Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 11*(2), 62-74. April 23, 2018 tarihinde http://aykutaybas.com/FileUpload/op412066/File/66.pdf adresinden alındı

Heiman, A., Just, D., McWilliams, B., & Zilberman, D. (2004). *Religion, Religiosity, Lifestyles and Food Consumption.* April 23, 2018 tarihinde Giannini Foundation of Agricultural Economics: https://s.giannini.ucop.edu/uploads/giannini_public/aa/b1/aab113bb-0eda-4d6f-82f1-9e4e40b9a586/v8n2_4.pdf adresinden alındı

Henderson, J C. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal, 11*(4): 317-326.

Herrera, C. F. and Herranz, J. B. 2012. "Gastronomy's importance in the development of tourism destinations in the World". Global Report on Food Tourism. Editor: Jordan, P. Madrid: World Tourism Destination.

Harrington, R. Herzog, C. (2007). *Vision, Leadership, & Sustainbaility: An Hospitality & Tourism Case Study*. University of Guelph.

Hjalager, A. and Corigliano, M. 2000. Food for tourists - determinants of an image. *International Journal of Tourism Research, 2*(4): 281-293.

Hoegg, J., & Alba, J. W. (2007). Taste Perception: More than Meets the Tongue. *Journal of Consumer Research, 33*(4), 490-498. doi:10.1086/510222

Horng, J. and Tsai, C. (2010). Government Websites for Promoting East Asian Culinary Tourism: A CrossNational Analysis. *Tourism Management, 31*: 74-85.

Huang, F., Huang, J., & Wan, X. (2019). Influence of virtual color on taste: Multisensory integration between virtualand real worlds. *Computers in Human Behavior, 95*, 168-174. doi:10.1016/j.chb.2019.01.027

Hyman, A. (1983). The influence of color on the taste perception of carbonated water preparations. *Bulletin of the Psychonomic Society*, *21*(2), 145-148. April 23, 2018 tarihinde https://link.springer.com/content/pdf/10.3758%2FBF03329979.pdf adresinden alındı

Ignatov, E. and Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current Issues in Tourism, 9*(3): 235-255.

Işık, N. (2016). Akdeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir, *Yöresel Mutfaklar* içinde (196-226). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Işıldar, P. (2017). Yeşil Restoranlar. H. Kurgu (Dü.) içinde, *Gastronomi Trendler - Milenyum ve Ötesi* (Cilt 1, s. 179-200). Ankara: Detay Yayıncılık.

Işkın, M., Şengel, Ü., & Genç, K. (2017). Gastronomi Turizminin Türkiye Ulusal Literatürü Üzerine Bir Araştırma. *IWACT 2017 International West Asia Congress of Tourism Research*, (s. 316-323). Van.

İris, M. (2011). *Süryani mutfak kültürü ve yemekleri* (1. Baskı). İstanbul: GDK Yayınları.

Kabakçı Yurdakul, I. (2013). Evren ve Örneklem. A. A. Kurt (Dü.) içinde, *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (s. 75-92). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Kabacık, M. (2016). Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir, *Yöresel Mutfaklar* içinde (138-163). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Kadıoğlu Çevik, N. (b.t). *Türk mutfak kültürü*. http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf (Erişim tarihi: 15.08.2018).

Kalipeni, E. ve Zulu, L. 2008. "Using GIS to model and Forecast HIV/AID rates in Africa, 1986-2010", Professional Geographer, 60 (1), 33-53.

Kalkstein-Silkes, C. A. 2007. "Food And Food Related Festivals in Rural Destination Branding", Doctoral Thesis, Purdue University, Indiana, USA.

Kan, M. 2011. "Yerel Düzeyde Ekonomik Kalkınmada Coğrafi İşaretlerin Kullanımı ve Etkisi: Akşehir Kirazı Araştırması", Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Kandemir, S., & Bayar Muluk, N. (2016). Koku fizyolojisi ve koku testleri: derleme. *Turkish Journal of Clinics and Laboratory, 7*(2), 48-53. doi:10.18663/tjcl.72814

Karaca, O. B., & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9*(2), 561-584. doi:10.17218/hititsosbil.280805

Karadeniz, F. (2000). Lezzet Algılama Mekanizması. *Gıda, 25*(5), 317-324. Ocak 1, 2017 tarihinde https://dergipark.org.tr/download/article-file/78613 adresinden alındı

Karagöz, Ş. (2018). Gastronomide Tat ve Aroma Etkileşimleri. F. Alaeddinoğlu, E. Cihangir, & M. Şeremet (Dü.), *IWACT 2018 - International West Asia Congress of Tourism Research* içinde (s. 971-980). Van: Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım.

Karasar, N. (2014). *Bilimsel araştırma yöntemi.* Ankara: Nobel Yayınevi.

Kaya, E. (2016). Su Ürünlerine Dayalı Gıdaların Coğrafyası. S. GÜNAY AKTAŞ, *Gıda Coğrafyası* içinde (190-214). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Kearns, G. and Philo, C. (1993). Preface. In G. Kearns and C. Philo (Eds.), SellingPlaces: The City as Cultural Capital, Past and Present, (pp. ix-x). Oxford:Pergamon Press.

Keim, D. A. (2002). Information visualization and visual data mining. *IEEE Transactions on Visualization and Computer Graphics, 8*(1), 1-8. doi:10.1109/2945.981847

Kılıç, T. (2016). Sebzeler. S. GÜNAY AKTAŞ, *Gıda Coğrafyası* içinde (94-123). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 7*(1), 647-663.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14*(3), 191-210. April 23, 2018 tarihinde https://dergipark.org.tr/download/article-file/154999 adresinden alındı

Kibora, L. O. (2015). Social Change, New Food Habits and Food Price Volatility in Burkina Faso. *IDS Bulletin, 46*(6), 105-109.

Kim, Y. H., Goh, B. and Jingxue, Y. J. (2010). Development of a Multi-Dimensional Scale for Measuring Food Tourist Motivations. *Journal of Quality Assurance in Hospitality and Tourism, 11*(1): 56- 71.

Kivela, J. ve Crotts, C.,J. (2005). Gastronomy Tourism. *Journal of Culinary Science and Technology, 4*(2-3): 29-55.

Kivela, J. ve Crotts, C.,J. (2006).Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destinastion. *Journal of Hospitality and Tourism Research, 30*(3): 354-377.

Koca, N., & Yazıcı, H. (2014). Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri. *Turkish Studies, 9*(8): 35-45. doi:10.7827/TurkishStudies.7297

Koltan Yılmaz, Ş. ve Patır, S. (2011). Kümeleme Analizi ve Pazarlama Kullanımı. Akademik Yaklaşımlar Dergisi 2 (1), 91-113.

Koza, B. J., Cilmi, A., Dolese, M., & Zellner, D. A. (2005). Color Enhances Orthonasal Olfactory Intensity and Reduces Retronasal Olfactory Intensity. *Chemical Senses, 30*(8), 643-649. doi:10.1093/chemse/bji057

Közleme, O. (2012) "*Türk Mutfak Kültürü ve Din*", Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Krishna, A. (2012). An integrative review of sensory marketing: Engaging the senses to affect perception, judgment and behavior. *Journal of Consumer Psychology, 22*(3), 332-351. doi:10.1016/j.jcps.2011.08.003

Kumar Verma, D., & Srivastav, P. P. (2019). Introduction to Rice Aroma, Flavor, and Fragrance. In D. Kumar Verma, & P. P. Srivastav (Eds.), *Science and Technolojy of Aroma, Flavour, and Fragrance in Rice* (pp. 4-27). Waretown, USA: Apple Academic Press Inc.

Kurgun, H. (2017). Nörogastronomi. H. Kurgu (Dü.) içinde, *Gastronomi Trendleri - Milenyum ve Ötesi* (s. 31-56). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kurgun, O. A. (2017). Gastronomi Trendlerinin Genel Değerlendirmesi. D. Kurgun (Dü.) içinde, *Gastronomi Trendleri - Milenyum ve Ötesi* (Cilt 1, s. 2-30). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kurtuldu, E., Miloğlu, Ö., Derindağ, G., & Özdoğan, A. (2018). Tat Duyu Bozukluklarına Genel Bakış. *Atatürk Üniviversitesi Diş Hekimliği Fakültesi Dergisi, 28*(2), 277-283. doi:10.17567/dfd.73316

Kuzu, A. (2013). Veri Toplama Yöntem ve Araçları. A. A. Kurt (Dü.) içinde, *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (s. 93-116). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Laing, D. G., & Jinks, A. (1996). Flavour perception mechanisms. *Trends in Food Science and Technology, 7*(Special Issue on Flavour Perception), 387-389.

Land, D. G. (1996). Perspectives on the Effects of Interactions on Flavor Perception: An Overview. R. J. McGorrin, & J. V. Leland (Dü) içinde, *Flavor-Food Interactions* (s. 2-11). Washington, DC, USA: American Chemical Society.

Lapis, T. J., Penner, M. H., & Lim, J. (2016). Humans Can Taste Glucose Oligomers Independent of The Ht1r2/Ht1r3 Sweet Taste Receptor. *Chemical Senses, 41*(9), 755-762. doi:10.1093/chemse/bjw088

Laugerette, F., Passilly-Degrace, P., Patris, B., Niot, I., Febbraio, M., Montmayeur, J. P., & Besnard, P. (2005). CD36 involvement in orosensory detection of dietary lipids, spontaneous fat preference, and digestive secretions. *The Journal of CliniÇal Investigation, 115*(11), 3177-3184. doi:10.1172/JCI25299

Laugerette, F., Passilly-Degrace, P., Patris, B., Niot, I., Febbraio, M., Montmayeur, J. P., & Besnard, P. (2005). CD36 involvement in orosensory detection of dietary lipids, spontaneous fat preference, and digestive secretions. *The Journal of Clinical Investigation, 115*(11), 3177-3184. doi:10.1172/JCI25299

Lindsay, R. C. (1996). Flavors. O. R. Fennema (Dü.) içinde, *Food Chemistry* (3rd b., s. 723-766). New York, USA: Marcel Dekker Inc.

Liu, P., Shah, B. P., Croasdell, S., & Gilbertson, T. A. (2011). Transient Receptor Potential Channel Type M5 Is Essential for Fat Taste. *Journal of Neuroscience*, 8634-8642. doi:10.1523/JNEUROSCI.6273-10.2011

Long, L. M. 2004. Culinary Tourism. Lexington: University Press of Kentucky.

Ma, G. (2015). Food, eating behavior, and culture in Chinese society. *Journal of Ethnic Foods, 2*(4), 195-199. doi:10.1016/j.jef.2015.11.004

Maehashi, K., Matano, M., Wang, H., Vo, L. A., Yamamoto, Y., & Huang, L. (2008). Bitter peptides activate hTAS2Rs, the human bitter receptors. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, *365*(4), 851-855. doi:10.1016/j.bbrc.2007.11.070

Mattes, R. D. (2005). Fat taste and lipid metabolism in humans. *Physiology and Behavior, 86*(5), 691-697. doi:10.1016/j.physbeh.2005.08.058

Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi.* Ankara: Detay Yayıncılık.

McKercher, B., Okumuş, F., Okumuş, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: it's all how you cook the numbers. *Journal Of Travel & Tourism Marketing, 25(*2): 137- 148.

Medler, K., & Kinnamon, S. C. (2004). Transduction Mechanisms in Taste Cells. In S. Frings, & J. Bradley (Eds.), *Transduction Channels in Sensory Cells* (pp. 153-178). Weinheim: Wiley-VCH.

MEGEP. (2007). *Yiyecek İçecek Hizmetleri – Besin Öğeleri - 1*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı

MEGEP. (2007). *Yiyecek İçecek Hizmetleri – Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı: Nisan, 20, 2018 tarihinde https://ismek.ist/files/ismekOrg/file/2013_hbo_program_modulleri/sebzeleri_pisirmeye_hazirlama.pdf adresinden alındı

MEGEP. (2012). *Gıda Teknolojisi - Duyusal Kontrolleri Yapma.* March 29, 2018 tarihinde Milli Eğitim Bakanlığı: http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Duyusal%20Kontrolleri%20Yapma.pdf adresinden alındı

MEGEP. (2016). *Çocuk Gelişimi ve Eğitimi - İşitme Yetersizliği.* Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı. April 23, 2018 tarihinde http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/%C4%B0%C5%9Fitme%20Yetersizli%C4%9Fi.pdf adresinden alındı

MEGEP. (2018). *Yiyecek İçecek Hizmetleri – Besin Grupları*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.

Melis, M., & Tomassini Barbarossa, I. (2017). Taste Perception of Sweet, Sour, Salty, Bitter, and Umami and Changes Due to l-Arginine Supplementation, as a Function of Genetic Ability to Taste 6-n-Propylthiouracil. *Nutrients, 9*(6), 541. doi:10.3390/nu9060541

Mennella, J. A., Jagnow, C. P., & Beauchamp, G. K. (2001). Prenatal and Postnatal Flavor Learning by Human Infants. *Pediatrics, 107*(6), E88. April 23, 2018 tarihinde https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1351272/pdf/nihms-5608.pdf adresinden alındı

Mil, B. (2016). Marmara Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir, *Yöresel Mutfaklar* içinde (34-60). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Milor, V. (2018). *En büyük gastronomik problemimiz (!) MENEMEN*. http://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/en-buyuk-gastronomik-problemimiz-menemen-40943522 (Erişim tarihi: 02.09.2018).

Mitchell, R. and Hall C. M. 2003. "Consuming Tourists: Food Tourism Consumer Behaviour". Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets. Editors:.Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. And Cambourne, B. Oxford: Butterworth Heineman.

Montanari, M. (2006). *Food Is Culture - Arts and Traditions of the Table.* (A. Sonnenfield, Dü.) New York: Columbia University Press.

Mouritsen, O. G., & Styrbaek, K. (2016, November 2). *Mouthfeel - crucial to whether we like the food or not.* April 23, 2018 tarihinde Taste for Life: http://www.taste-for-life.org/artikler/mouthfeel-crucial-whether-we-food-or-not adresinden alındı

Muğlalı, Ö. H. (2001). *Yumurta Tavuklarının Beslenmesi - Kanatlı Beslenme Dinamiği ve Biyogüvenlik.* Ankara: Minpa Matbaacılık.

Müübadele Mutfağından Lezzetler. (2015, February 2). April 23, 2018 tarihinde Nar Gourmet: https://tr.nargourmet.com/blogs/blogs/18720251-mubadele-mutfagindan-lezzetler adresinden alındı

Okumus, B., Okumus, F. and McKercher, B. 2007. "Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey", Tourism Management, 28 (1), 253-261.

Onaran, B. (2015). *MutfakTarih: Yemeğin Politik Serüvenleri* (1 b.). İstanbul: İletişim Yayıncılık.

Oral, M. Z. (2008). Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri, Yemek Kitabı I, Ed: M. Sabri Koz. İstanbul, Kitabevi Yayınları, Cilt I, s.18-34.

Orhan, A. 2010. "Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde "Coğrafi İşaretlerin" Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği", Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 21 (2), 243-254.

Orhun, D. (2019). Gastronomi ve Tatbilirlik. E. Yalçınkaya (Ed). *Koku ve Tat Algısı* içinde (199-204). Ankara: US Akademi.

Orhun, D. ve Akıllı, K. (2019). *Yedikleriniz Davranışlarınız Olur*. İstanbul: Velespit Yayınları.

Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler (Turkish Cuisine and an assessment on its Future). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3*(4), 33-44. April 23, 2018 tarihinde http://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue4/2015_vol3_issue4_article4.pdf adresinden alındı

Önçel, S. (2016). Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir, *Yöresel Mutfaklar* içinde (82-102). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Öney, H. (2016). Temel Mutfak Bilgileri. E. Zencir (Dü.) içinde, *Temel Mutfak Teknikleri* (s. 2-29). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Yayınları.

Özdemir, G. 2007. "Destinasyon Yönetimi ve Pazarlama Temelleri İzmir İçin Bir Destinasyon Model Önerisi", Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Özdoğan, O. N. (2016). Ege Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir, *Yöresel Mutfaklar* içinde (166-195). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Özer Altundağ, Ö. (2018). Turistlere Sunulan Yöresel Yemeklerin Makro ve Mikrobesin Öğesi İçeriğinin Sağlık Boyutu: Safranbolu İlçesi Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1*(1): 16-28.

Özgür, E. M. ve Aydın, O. 2011. "Türkiye'de Evlilik Göçünün Mekânsal Veri Analizi Teknikleriyle Değerlendirilmesi", Coğrafi Bilimler Dergisi, 9 (1), 29-40.

Öztürk, A. Ve Karabulut, B. (2017), Karadeniz Bölgesi'nde organik bitkisel üretim. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi,* 5(13), 1705-1713.

Öztürk Duran, E. E., & Dikmen, D. (2018). Obezitede Tat Duyusunun Etkisi: Yağ Algısı. *Türk Tarım - Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 6*(5), 550-556. doi:10.24925/turjaf.v6i5.550-556.1728

Quan, S. and Wang, N. (2004). Towards a Structural Model of the Tourist Experience: An Illustration from Food Experiences in Tourism. *Tourism Management, 25*: 297-305.

Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine As An Identity Movement In French Gastronomy. *American Journal Of Sociology*, *108*(4), 795-843.

Rasch, B., Büchel, C., Gais, S., & Born, J. (2007). Odor Cues During Slow-Wave Sleep Prompt Declarative Memory Consolidation. *Science, 315*(5817), 1426-1429. doi:10.1126/science.1138581

Reed, D. R., Tanaka, T., & McDaniel, A. H. (2006). Diverse tastes: Genetics of sweet and bitter perception. *Physiol Behav., 88*(3), 215-226. doi:10.1016/j.physbeh.2006.05.033.

Richards, G. (2002), Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?. A. M. Hjalager, ve G. Richards, (Ed.), In *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge

Riera, C. E., Vogel, H., Simon, S. A., & Le Coutre, J. (2007). Artificial sweeteners and salts producing a metallic taste sensation activate TRPV1 receptors. *American Journal of Physiology Regulatory, Integrative and Comparative Physiology, 293*, R626-R634. doi:10.1152/ajpregu.00286.2007

Roper, S. D. (2013). Taste buds as peripheral chemosensory processors. *Semin Cell Dev Biol, 24*(1), 71-79. doi:10.1016/j.semcdb.2012.12.002

Ross, C. F. (2009). Sensory science at the human-machine interface. *Trends in Food Science & Technology, 20*(2), 63-72. doi:10.1016/j.tifs.2008.11.004

Rozin, P. (1982). Taste-smell confusions" and the duality of the olfactory sense. *Perception & Psychophysics, 31*(4), 397-401. April 23, 2018 tarihinde https://link.springer.com/content/pdf/10.3758%2FBF03202667.pdf adresinden alındı

Sağ, V. (2003). Toplumsal Değişim ve Eğitim Üzerine. *Cumhuriyet Üniversistesi Sosyal Bilimler Dergisi, 27*(1), 11-25. April 23, 2018 tarihinde http://eskidergi.cumhuriyet.edu.tr/makale/79.pdf adresinden alındı

Sağır, A. Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, 7*(4): 2675-2695.

Salles, C., Chagnon, M. C., Feron, G., Guichard, E., Laboure, H., Morzel, M., . . . Yven, C. (2010). In-Mouth Mechanisms Leading to Flavor Release and Perception. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 51*(1), 67-90. doi:10.1080/10408390903044693

Samancı, Ö ve Croxford, S. (2006). *XIX. Yüzyıl İstanbul mutfağı*. İstanbul: PMP Basım Yayın.

Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. Ed Alev Dündar Arıkan. *Türk Mutfak Kültürü* içinde. (86-106). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management, 23*: 15-24.

Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst For Cultural Understanding. The International Journal of the Humanities, 5 (6), 53-58. http://www.Humanities-Journal.com adresinden 18 Nisan 2011 tarihinde alınmıştır.

Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 26*(2), 264-278. doi:10.17123/atad.vol26iss218417

Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. A.-M. Hjalager & G. Richards (Eds.). In *Tourism and gastronomy* (pp. 51-70). London: Routledge

Schiffman, S. S. (2000). Taste quality and neural coding: Implications from psychophysics and neurophysiology. *Physiology & Behavior, 69*(1-2), 147-159. doi:10.1016/S0031-9384(00)00198-0

Sclafani, A., Ackroff, K., & Abumrad, N. A. (2007). CD36 gene deletion reduces fat preference and intake but not post-oral fat conditioning in mice. *Am J Physiol Regul Integr Comp Physiol, 293*(5), R1823-R1832. doi:10.1152/ajpregu.00211.2007

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2*(4): 36-46.

Serdaroğlu, M., & Değirmencioğlu, G. Ö. (2002). Etin Önemli Bir Kalite Özelliği: Lezzet. *Gıda, 27*(4), 297-303. Mart 24, 2018 tarihinde http://dergipark.ulakbim.gov.tr/gidader/article/view/5000098043/5000091364 adresinden alındı

Sevinç, E. 2007. "Türk Mutfağının Türk Turizmine Sağlayabileceği Katkılar". http://foodinlife.com.tr/makale/4. Son erişim tarihi: 29 Ocak 2016.

Sharples, L. (2003). "The World of Cookery-School Holidays". Food Tourism Around the World: Development, Management, and Markets. Editors:.Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. And Cambourne, B. Oxford: Butterworth Heineman.

Shepherd, G. M. (2012). *Neurogastronomy - How the Brain Creates Flavor and Why It Matters.* New York, USA: Columbia University Press.

Simon, S. A., de Araujo, I. E., Gutierrez, R., & Nicolelis, M. A. (2006). The neural mechanisms of gustation: a distributed processing code. *Nature Reviews Neuroscience*(7), 890-901.

Small, D. M. (2008). Flavor and the Formation of Category-Specific Processing in Olfaction. *Chemosensory Perception, 1*(2), 136-146. February 25, 2018 tarihinde https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs12078-008-9015-3 adresinden alındı

Small, D. M., Gerber, J. C., Mak, Y. E., & Hummel, T. (2005). Differential Neural Responses Evoked by Orthonasal versus Retronasal Odorant Perception in Humans. *Neuron, 47*(4), 593-605. doi:10.1016/j.neuron.2005.07.022

Smith, S. & Xiao, H. (2008). Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination. *Journal of Travel Research, 46*(3): 289-299.

Smith, D. V., & Margolskee, R. F. (2001). Making Sense of Taste. *Scientific American, 284*(3), 32-39. December 18, 2018 tarihinde https://www.jstor.org/stable/26059127?casa_token=ZmjGk7KKDGMAAAAA:DVwsMcjn_opxef_0s1clGU4f839NLtSLtrCdugugXkIBf_EJaTGXxUOBIyJwkxL7rQMO6-irl3khAaOLl-LhgRAwZ8uPaBli8kuA8-5jCtgHiyWU4rhA&seq=1#metadata_info_tab_contents adresinden alındı

Solmaz, Y., & Dülger Altıner, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 1*(3), 108-124.

Spence, C. (2012). Auditory contributions to flavour perception and feeding behaviour. *Physiology & Behavior, 107*(4), 505-515. doi:10.1016/j.physbeh.2012.04.022

Spence, C. (2013). Multisensory flavour perception. *Current Biology, 23*(9), R365-R369. doi:10.1016/j.cub.2013.01.028

Spence, C. (2015). Eating with our ears: assessing the importance of the sounds of consumption on our perception and enjoyment of multisensory flavour experiences. *Flavour, 4*(3), 1-14. doi:10.1186/2044-7248-4-3

Spence, C., & Shankar, M. U. (2010). The influence of auditory cues on the perception of, and responses to, food and drink. *Journal of Sensory Studies, 25*(3), 406-430. doi:10.1111/j.1745-459X.2009.00267.x

Spence, C., Levitan, C., Shankar, M. U., & Zampini, M. (2010). Does Food Color Influence Taste and Flavor Perception in Humans? *Chemosensory Perception,*

3(1), 68-84. April 23, 2018 tarihinde https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs12078-010-9067-z adresinden alındı

Spencer-Oatey, H. (2012). What is culture? A compilation of quotations. *GlobalPAD Core Concepts*. Coventry, UK. April 23, 2018 tarihinde https://warwick.ac.uk/fac/soc/al/globalpad/openhouse/interculturalskills_old/global_pad_-_what_is_culture.pdf adresinden alındı

Stevenson, R. J. (2010). *The Psychology of Flavour.* Oxford: Oxford University Press.

Stevenson, R. J. (2012). The role of attention in flavour perception. *Flavour, 1*(2), 1-8. March 13, 2017 tarihinde https://flavourjournal.biomedcentral.com/articles/10.1186/2044-7248-1-2 adresinden alındı

Stillman, J. A. (1993). Color Influences Flavor Identification in Fruit-flavored Beverages. *Journal of Food Science, 58*(4), 810-812. doi:10.1111/j.1365-2621.1993.tb09364.x

Sürücüoğlu, M. S, (1999), Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:23. Ankara. 49-81.

Sürücüoğlu, M. S., & Balgamış, F. (1987). Beslenme Eğitiminin Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemlerine Etkisi. *Beslenme ve Diyet Dergisi, 16*, 39-50.

Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS 38). 1*, s. 1289-1310. Ankara: Korza Yayıncılık. April 23, 2018 tarihinde http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/S%C3%9CR%C3%9CC%C3%9CO%C4%9ELU-Metin-Saip-%C3%96Z%C3%87EL%C4%B0K-Ay%C5%9Fe-%C3%96zfer-T%C3%9CRK-MUTFAK-VE-BESLENME-K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9CN%C3%9CN-TAR%C4%B0HSEL-GEL%C4%B0%C5%9E%C4%B0M%C4%B0.pdf adresinden alındı

Sürücüoğlu, M.S. Özçelik, A. Ö. ve Hasipek, S. (2001). Akdeniz mutfağı içerisinde Isparta mutfağının yeri. Isparta'nın Dünü, Bugünü, Yarını Sempozyumu, Bildiriler Cilt:3, S.D.Ü. Basımevi, s.53-64, Isparta.

Sürücüoğlu, M.S. ve Özçelik, A. Ö. (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:34., Cilt :12, Birlik Matbaacılık, s.7-54. Ankara.

Szczesniak, A. S. (2002). Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference, 13*(4), 215-225. doi:10.1016/S0950-3293(01)00039-8

Szczesniak, A. S., & Kahn, E. L. (1971). Consumer Awareness of and Attitudes To Food Texture. *Journal of Texture Studies, 2*(3), 230-295. doi:10.1111/j.1745-4603.1971.tb01005.x

Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. Türk Mutfağı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Şanlıer Nevin, Cömert Menekşe ve Özkaya, Fügen Duru. (2012), "Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı", *Millî Folklor,* 24(94), 152-161.

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayını.

Şen, F. Paruğ Ş. Ş. ve Elp M. (2015). İnci Kefali'nin (Alburnus tarichi, Güldenstädt, 1814) dünü, bugünü ve geleceği üzerine projeksiyonlar. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 25(3), 347-356.

Şişman, B. (2009). Karadeniz yöresinde mısır kültürü: folklorik bir yaklaşım. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi The Journal of International Social Research, 2(7), 232-243.*

Talaş, M., (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi,* Sayı 18, 279.

Tanhan, F. ve Kayri, M. 2012. "Üniversite öğrencilerinin öğretim elemanlarına ilişkin algılarını etkileyen faktörlerin CHAİD analizi yöntemi ile incelenmesi", Kuram ve Uygulamada Eğitim Bilimleri (KUYEB), 12 (2), 807-821.

Taylor, A. J., & Linforth, R. S. (1996). Flavour release in the mouth. *Trends in Food Science & Technology, 7*(12), 444-448. doi:10.1016/S0924-2244(96)10046-7

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. Bitlis İl Tarım ve Orman Müdürlüğü - İlimiz Hakkında Genel Bilgiler. https://bitlis.tarimorman.gov.tr/Menu/17/Ilimiz-Hakkinda-Genel-Bilgiler (Erişim tarihi: 15 Mayıs 2019).

Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi* (2 b.). İstanbul: Hayykitap.

This, H. (2008). *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor.* (M. Debevoise, Çev.) New York, USA: Columbia University Press.

Tikkanen, A. (2017, June 22). *Flavour - Sensation*. April 23, 2018 tarihinde Encyclopedia Britannica: https://www.britannica.com/topic/flavor adresinden alındı

TPMK (Türk Patent ve Marka Kurumu). 2016. "Tescilli Coğrafi İşaretler". http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/geographicalRegisteredList/. Son erişim tarihi: 27 Şubat 2016.

Tribe, J. ve Snaith, T. (1998). From SERVQUAL to HOLSAT: Holiday Satisfaction in Varadero, Cuba. *Tourism Management, 19*(1), 25–34.

Tümtaş, M. S., & Ergun, C. (2016). Göçün Toplumsal ve Mekânsal Yapı Üzerindeki Etkileri. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 21*(4), 1347-1359. April 23, 2018 tarihinde http://iibfdergi.sdu.edu.tr/assets/uploads/sites/352/files/yil-2016-cilt-21-sayi-4-yazi12-27102016.pdf adresinden alındı

Türkan, C. (2012*). Mutfak Teknolojileri* (5. Baskı). Ankara: Sistem Ofset.

Türkoğlu, H. ve Kozak, M. A. (2015). Türk mutfağının gelişiminde gurmelerin rollerine yönelik algılamalar.Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 26(2), 207-220.

Uça Güneş, P. (2016). Toplumsal değişim, teknoloji ve eğitim ilişkisinde sosyal ağların yeri. *Açıköğretim Uygulamaları ve Araştırmaları Dergisi, 2*(2), 191-206. April 23, 2018 tarihinde https://dergipark.org.tr/download/article-file/401922 adresinden alındı

Ustaahmetoğlu, E. (2015). Tat Algısı için Dilden Daha Fazlası mı Gerekli? Tat Testi Üzerine Bir Uygulama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 15*(3), 127-134.

Ünal, A. (2007). Anadolu'nun en eski yemekleri: Hititler ve çağdaşı toplumlarda mutfak kültürü. İstanbul: Homer Kitabevi.

Ünal, R. N. ve Besler, T., (2008). Beslenmede sütün önemi. Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü. 40 sayfa. Ankara.

Üner, E. H. (2014). "Her Şey Dâhil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi", Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Ünlü, D. ve Dönmez Doğan, M. (2008). Mutfakta yenilik: Moleküler gastronomi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu.* Antalya.

Ünver, S. (1952). *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.

Verhagen, J. V., & Engelen, L. (2006). The neurocognitive bases of human multimodal food perception: Sensory integration. *Neuroscience and Biobehavioral Reviews, 30*(5), 613-650. doi:10.1016/j.neubiorev.2005.11.003

Vickers, Z. (1991). Sound perception and food quality. *Journal of Food Quality, 14*(1), 87-96. doi:10.1111/j.1745-4557.1991.tb00049.x

Walker, L. (2015, January 5). *Factors Influencing Taste Perception.* April 23, 2018 tarihinde Fona International: https://www.fona.com/wp-content/themes/fona/migrated-files/FactorsInfluencingTastePerception_TrendInsight_0514_1.pdf adresinden alındı

Williams, C., (2011). *Mutfak Sırları***.** İstanbul: NTV Yayınları.

Whitney, E. and Rolfes, S. (2002). *Understanding Nutrition*. USA: Wadsworth Company.

Wolf, E. (2006), *Culinary Tourism: The hidden harvest*. Dubuque, IA: Kendall/Hunt Publishing Company.

Yavuz, F. (2005). *Türkiye'de tarım*. Ankara: Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Yayını. https://www.tarim.gov.tr/SGB/Belgeler/yayinlar/turkiyede_tarim.pdf (Erişim tarihi: 23.08.2018).

Yayla, Ö. ve Günay Aktaş, S. (2017). Türk mutfağında lezzet bölgelerinin belirlenmesi: Adana-Osmaniye-Kahramanmaraş Örneği. *The First International Congress On Future Of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability (Futourism 2017)*, Mersin, 28-30 Eylül 2017, s.231-241. ISBN: 978-975-6900-56-7.

Yayla, Ö., Ekincek, S. ve Günay Aktaş, S. (2018). Gastronomi Alanındaki Coğrafi İşaretlerin İncelenmesine Yönelik Bir Çalışma. *VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, İskenderun, Hatay. 20-21 Nisan 2018, s.1338-1344. ISBN: 978605256006.

Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut.

Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S. ve Toptaş, A. (2018). Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6*(1) 300-31.

Yıldırım, A. a. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri.* Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldız, Ö. E. (2017). İçecek Trendleri. H. Kurgun (Dü.) içinde, *Gastronomi Trendleri - Milenyum ve Ötesi* (Cilt 1, s. 225-252). Ankara: Detay Yayıncılık.

Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz mutfak, mesleğimiz aşçılık, sanatımız pişirmek.* İstanbul: Boyut Yayıncılık.

Yılmaz, A. (2004). *İşyerimiz mutfak mesleğimiz aşçılık sanatımız pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.

Yılmaz, A. ve Günay S. (2008). "Mekâna ilişkin güvenlik algılamasının haritalanmasında CBS kullanımı", 2. Uzaktan Algılama ve Coğrafi Bilgi Sistemleri Sempozyumu, 13-16 Ekim, Bildiriler Kitabı, Erciyes Üniversitesi, Kayseri.

Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6*(4): 852-872.

Yılmaz, E. ve İşleten, M. 2004. Gıda matrislerinden aroma maddeleri salınımının fiziksel esasları. Gıda Mühendisliği Dergisi, Yıl: 8, Sayı:18, 25-29.

Yiğit, A. (2016). Baharatlar. S. Günay Aktaş (Dü.) içinde, *Gıda Coğrafyası* (2 b., s. 216-246). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.

Yüncü, H. R. (2010). "Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası", 10. Aybastı Kurultayı, Bildiriler Kitabı, Ankara. Http://docplayer.biz.tr/2975841-10-Aybastı-Kabataş-kurultayi.html. Son erişim tarihi: 15 Şubat 2016.

Zaman, M. (2005). Orta ve Doğu Karadeniz'de balıkçılık. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 10(13), 31-78.

Zampini, M., Sanabria, D., Philips, N., & Spence, C. (2007). The multisensory perception of flavor: Assessing the influence of color cues on flavor discrimination responses. *Food Quality and Preference, 18*(7), 975-984. doi:10.1016/j.foodqual.2007.04.001

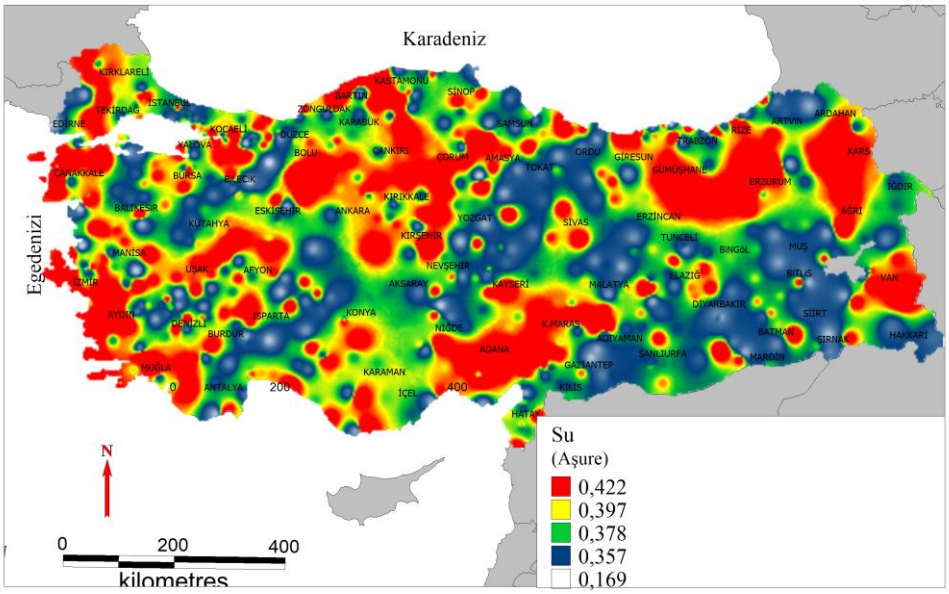
Zampini M, Wantling E, Phillips N, Spence C (2008). Multisensory flavor perception: assessing the influence of fruit acids and color cues on the perception of fruit-flavored beverages. Food Qual Prefer 19: 335–343

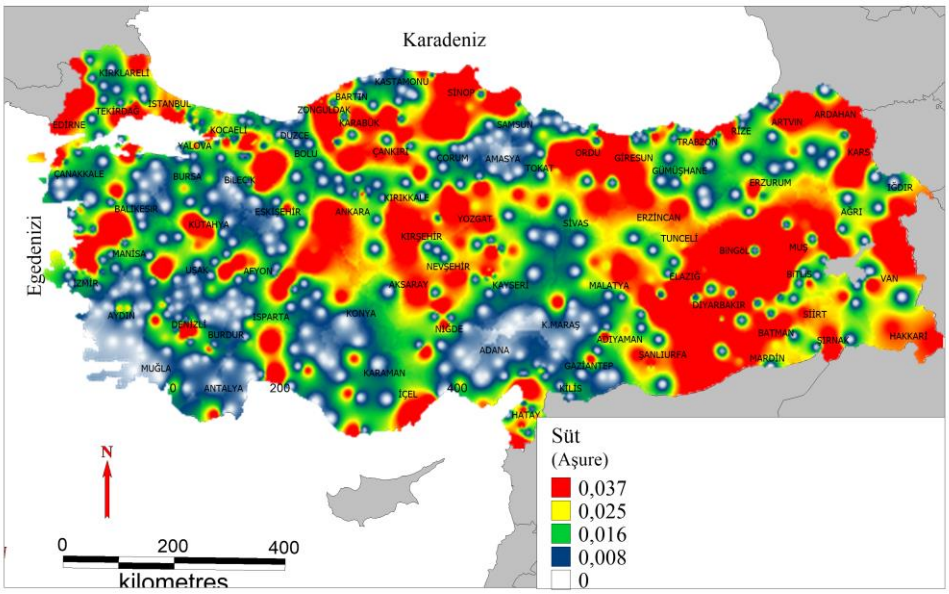
Zengin, B., & Işkın, M. (2017). Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 5*(40), 404-415.

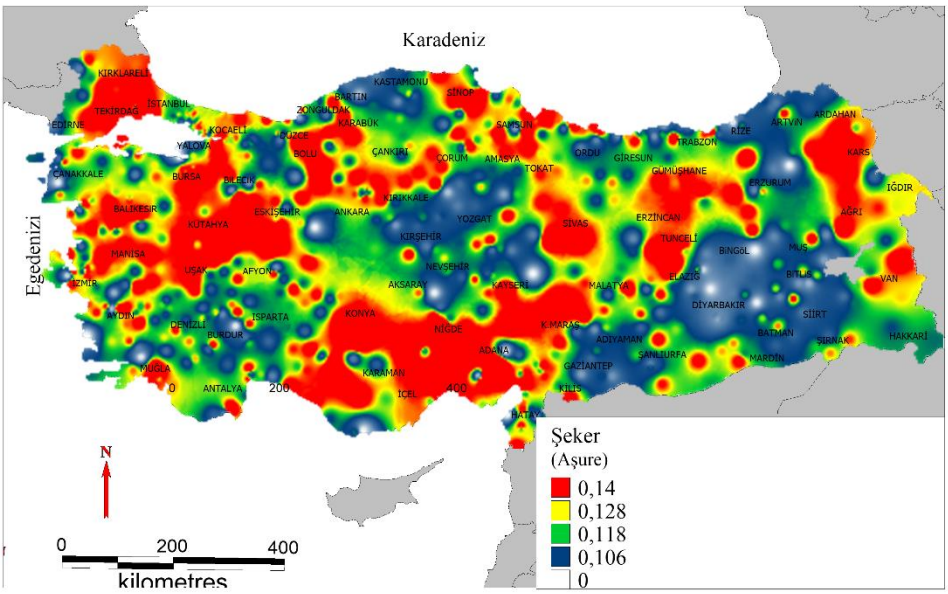
denizticaretodasi.org.tr (Erişim tarihi: 21.08.2018).

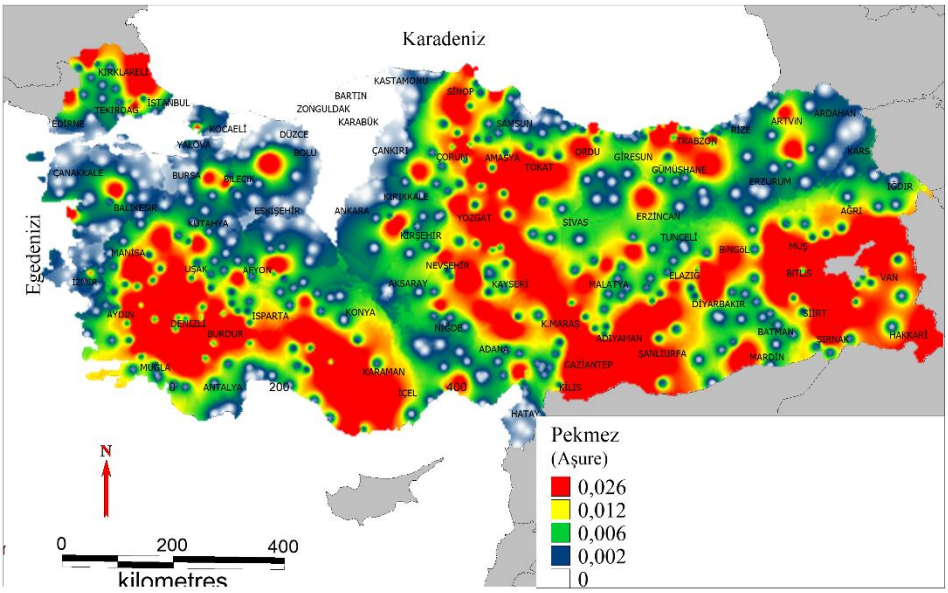
EKLER

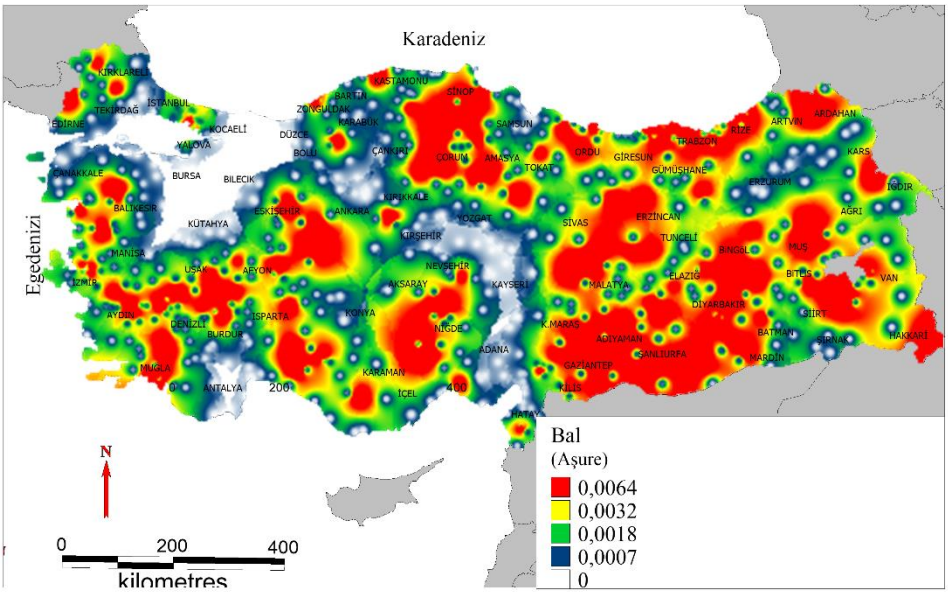
EK 1: *Aşure Yapımında Kullanılan Malzemelerin Yoğunluklarına Göre Dağılım Haritaları*

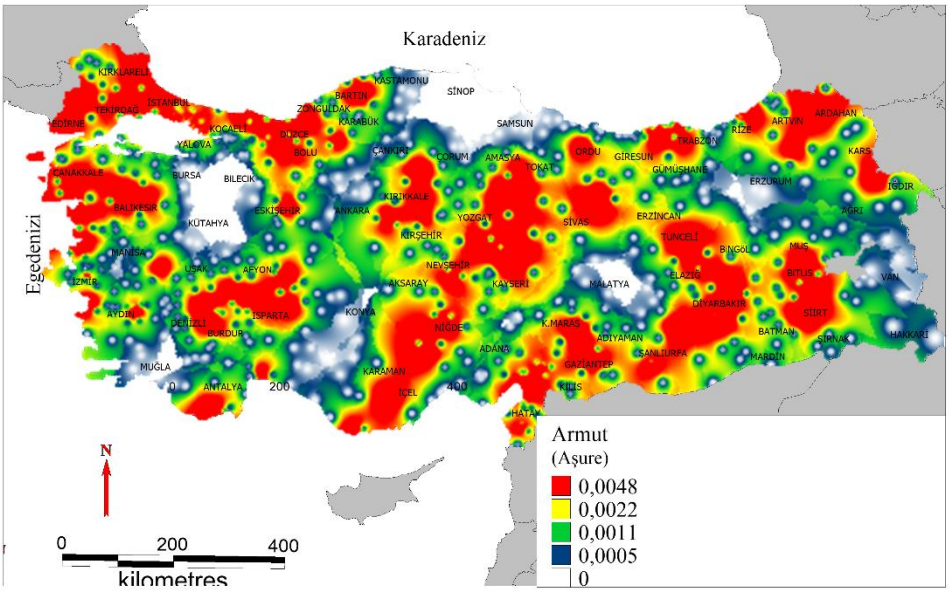


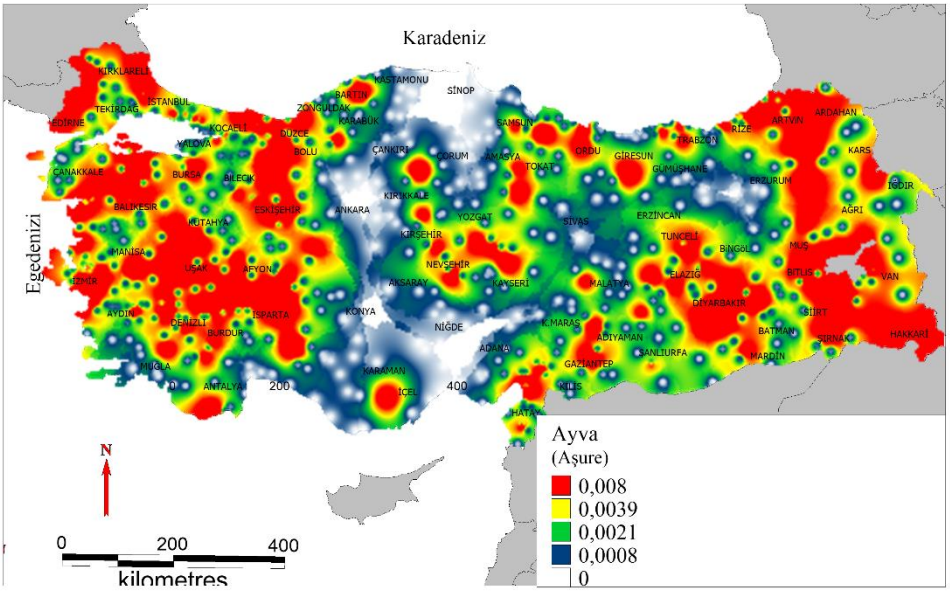


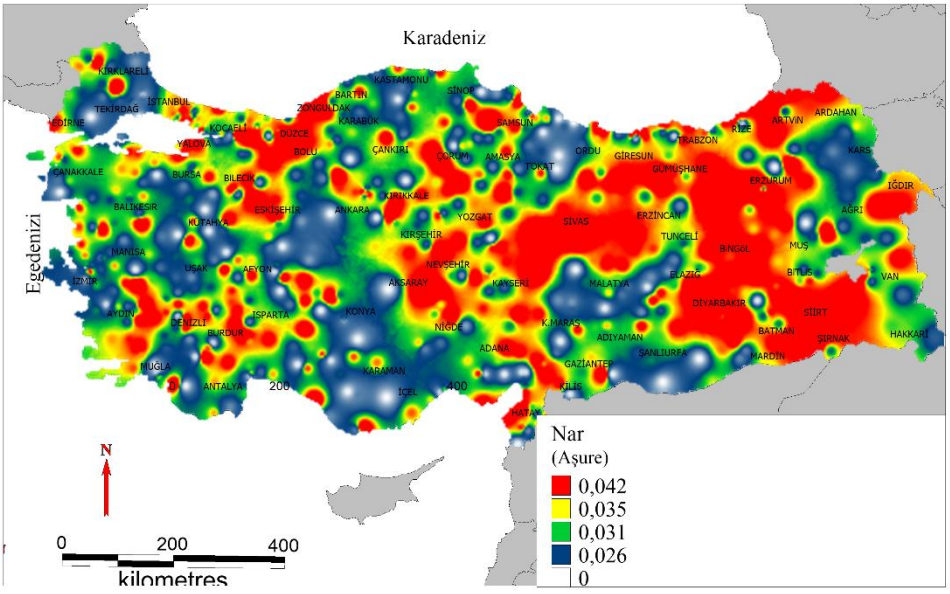

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
IĞDIR
AĞRI
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
ERZİNCAN
SİVAS
YOZGAT
KIRIKKALE
ANKARA
ESKİŞEHİR
BALIKESİR
ÇANAKKALE
BURSA
KÜTAHYA
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AKSARAY
NEVŞEHİR
KIRŞEHİR
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
DİYARBAKIR
SİİRT
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
KONYA
NİĞDE
K.MARAŞ
ADANA
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ŞANLIURFA
MARDİN
GAZİANTEP
MUĞLA
KARAMAN
İÇEL
ANTALYA
KİLİS
HATAY
SAMSUN
SİNOP
KASTAMONU
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
N
0
200
400
kilometres
Şeker
(Aşure)
0,14
0,128
0,118
0,106
0

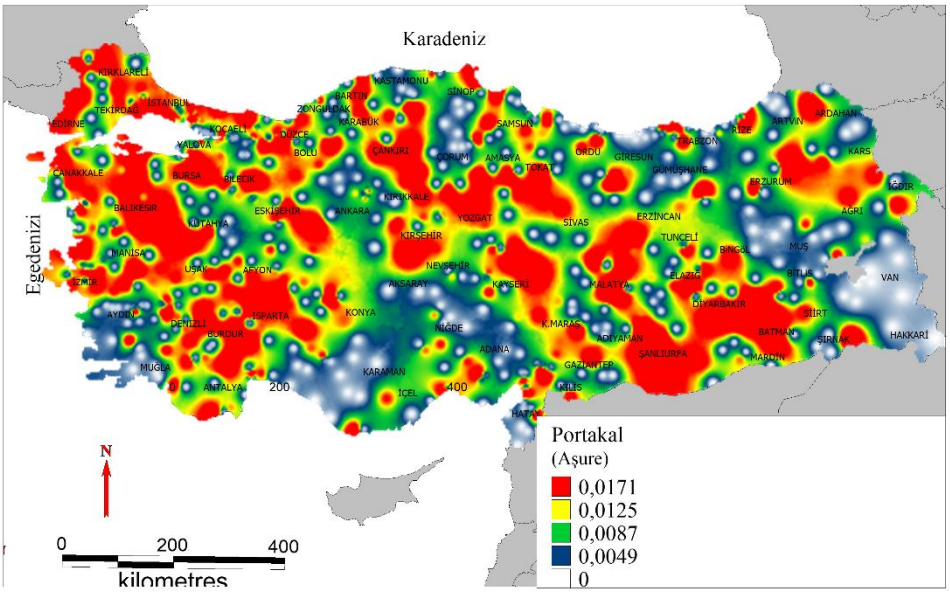

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
IĞDIR
AĞRI
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
ERZİNCAN
SİVAS
YOZGAT
KIRIKKALE
ANKARA
ESKİŞEHİR
BALIKESİR
ÇANAKKALE
BURSA
KÜTAHYA
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AKSARAY
NEVŞEHİR
KIRŞEHİR
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
DİYARBAKIR
SİİRT
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
KONYA
NİĞDE
K.MARAŞ
ADANA
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ŞANLIURFA
MARDİN
GAZİANTEP
MUĞLA
KARAMAN
İÇEL
ANTALYA
KİLİS
HATAY
SAMSUN
SİNOP
KASTAMONU
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
N
0
200
400
kilometres
Pekmez
(Aşure)
0,026
0,012
0,006
0,002
0

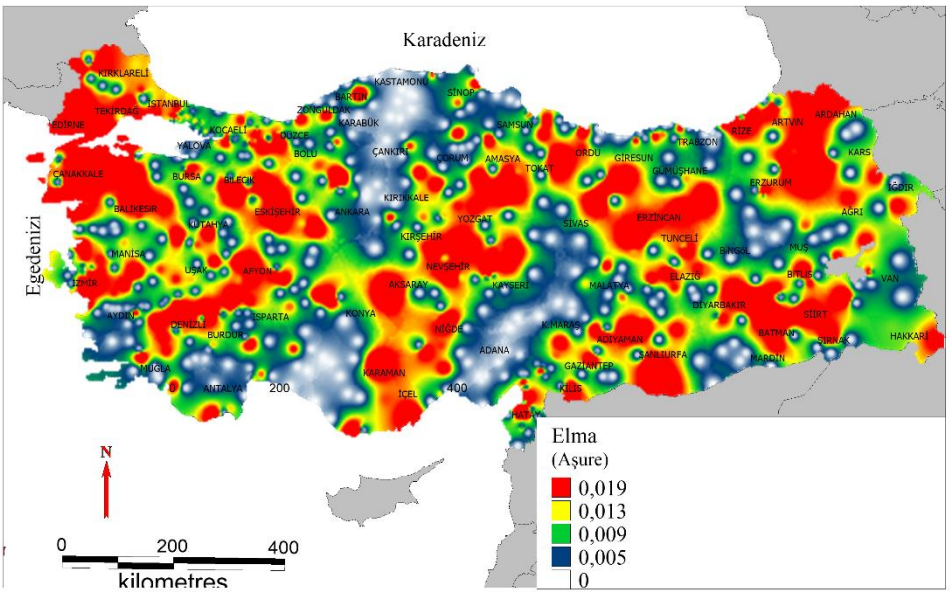

Karadeniz
Egedenizi
Bal
(Aşure)
0,0064
0,0032
0,0018
0,0007
0
N
0
200
400
kilometres

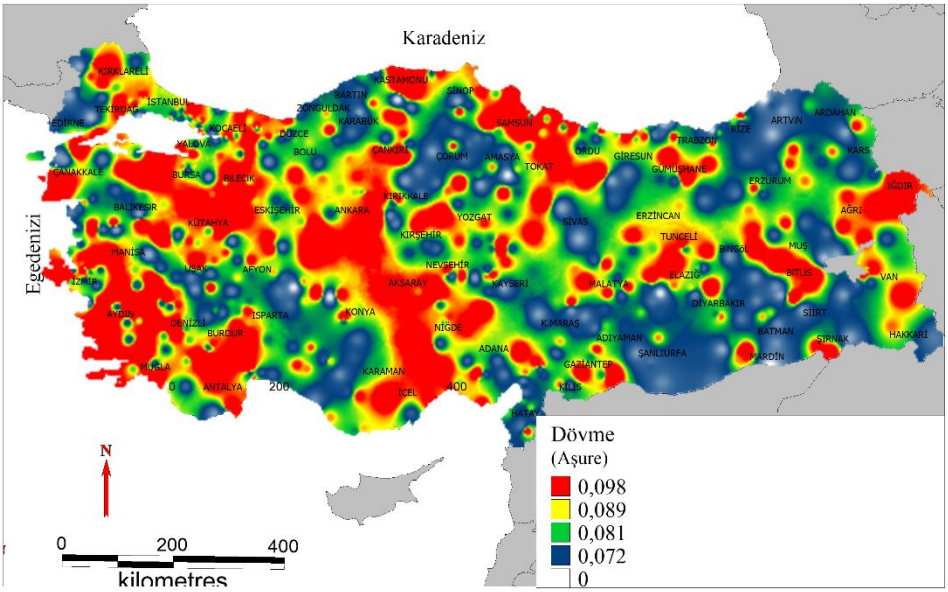

Karadeniz
Egedenizi
Armut
(Aşure)
0,0048
0,0022
0,0011
0,0005
0
N
0
200
400
kilometres

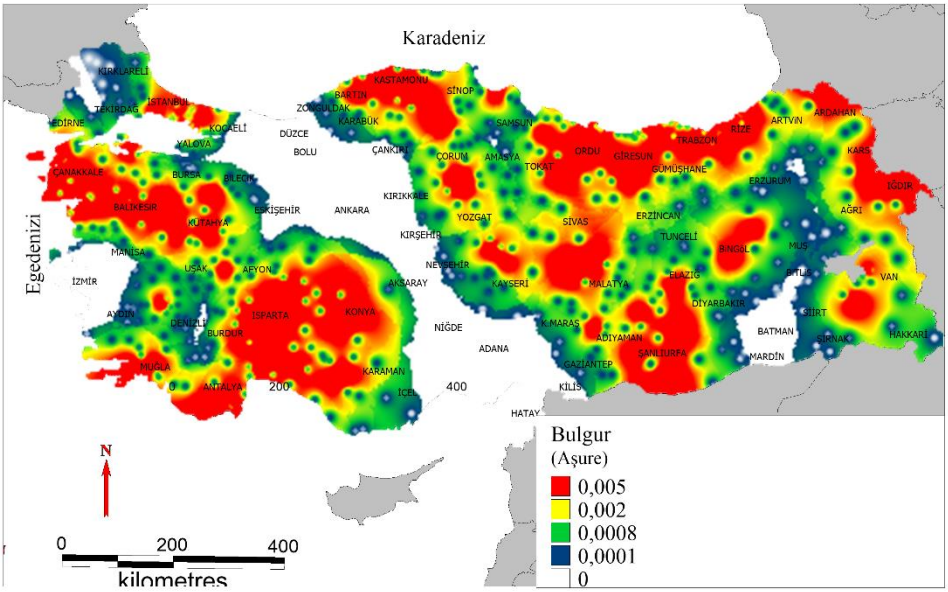

Karadeniz
Egedenizi
Ayva
(Aşure)
0,008
0,0039
0,0021
0,0008
0
N
0
200
400
kilometres

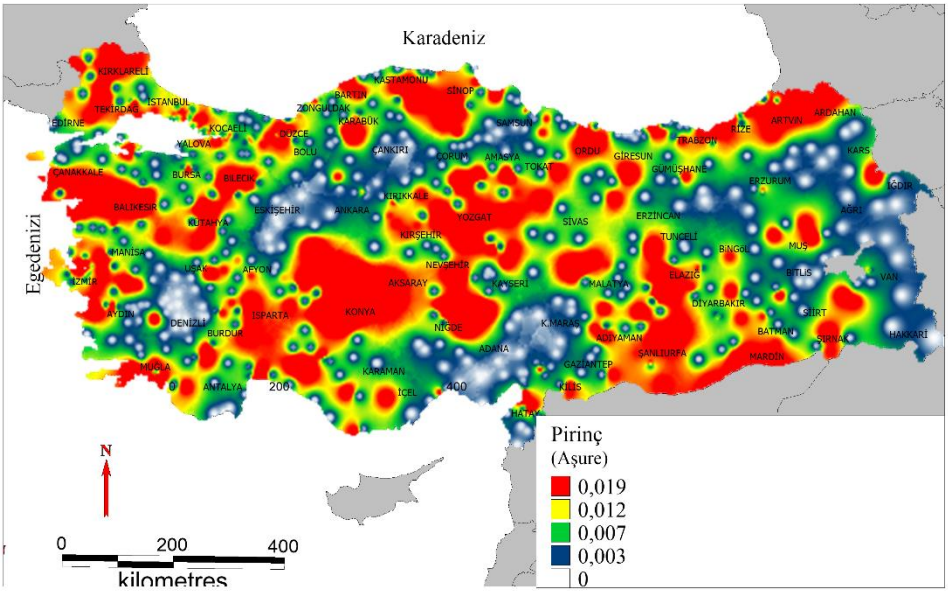

Karadeniz
Egedenizi
Nar
(Aşure)
0,042
0,035
0,031
0,026
0
N
0
200
400
kilometres

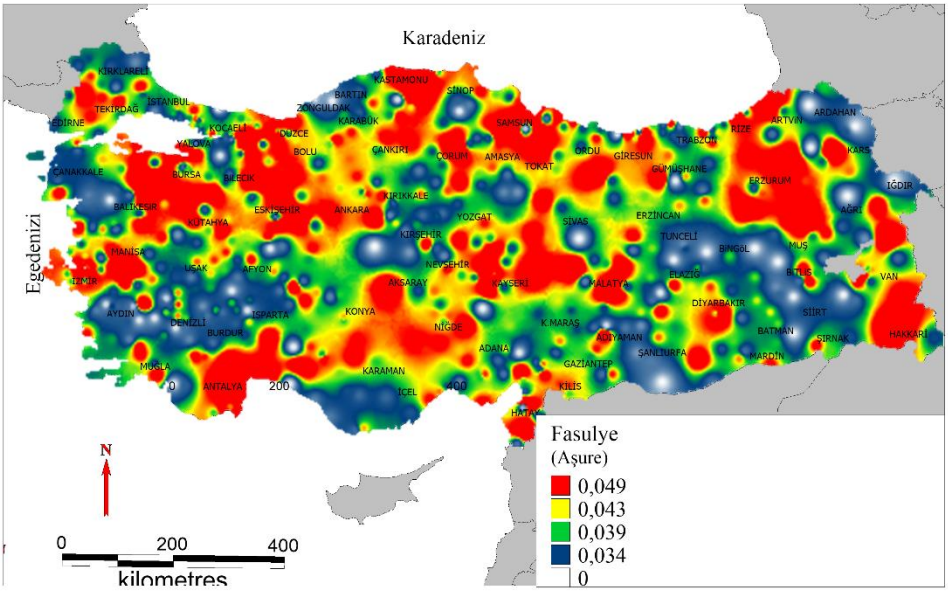

Karadeniz
Egedenizi
Portakal
(Aşure)
0,0171
0,0125
0,0087
0,0049
0
N
0
200
400
kilometres

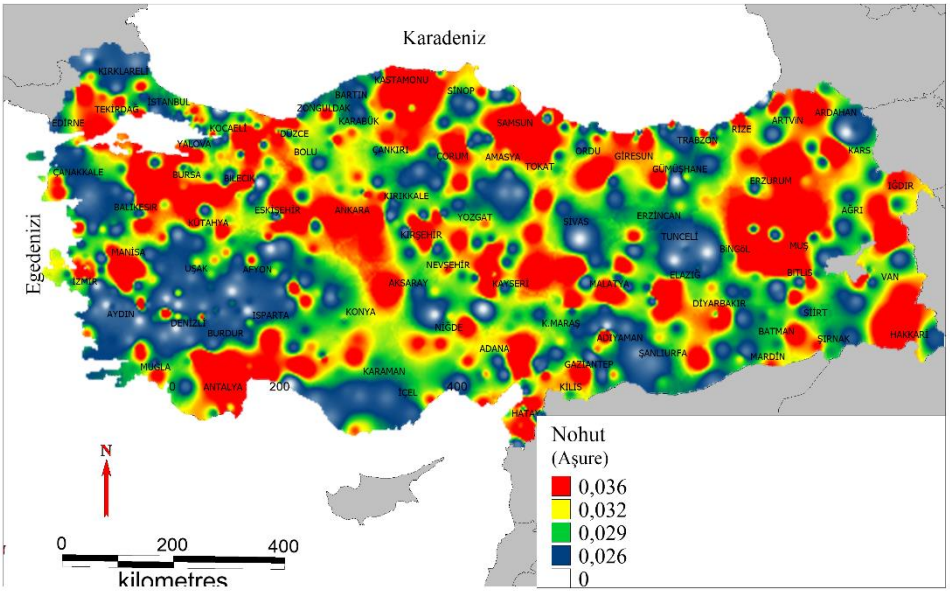

Karadeniz
Egedenizi
Elma
(Aşure)
0,019
0,013
0,009
0,005
0
N
0
200
400
kilometres

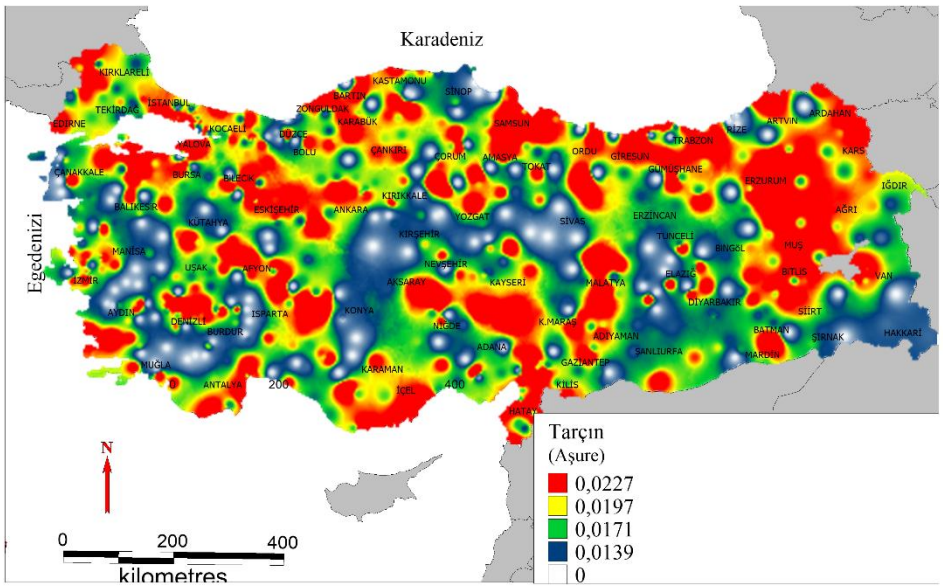

Karadeniz
Egedenizi
Dövme
(Aşure)
0,098
0,089
0,081
0,072
0
N
0
200
400
kilometres

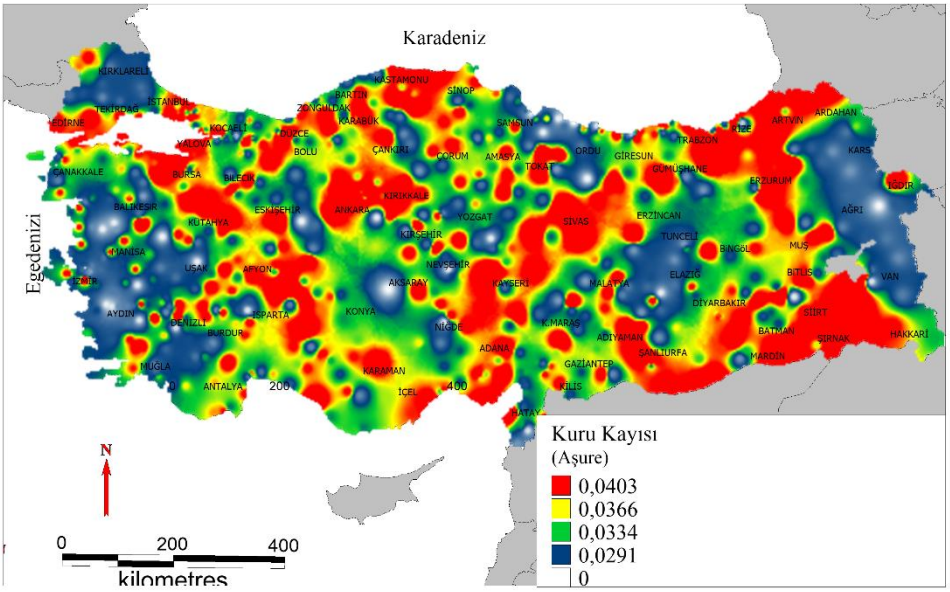

Karadeniz
Egedenizi
Bulgur
(Aşure)
0,005
0,002
0,0008
0,0001
0
N
0
200
400
kilometres

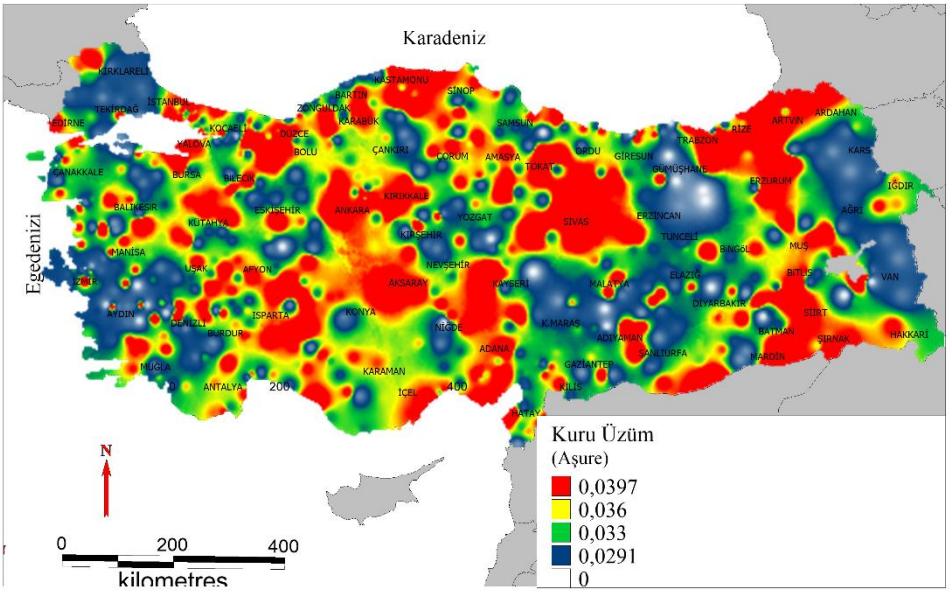

Karadeniz
Egedenizi
Pirinç
(Aşure)
0,019
0,012
0,007
0,003
0
N
0
200
400
kilometres

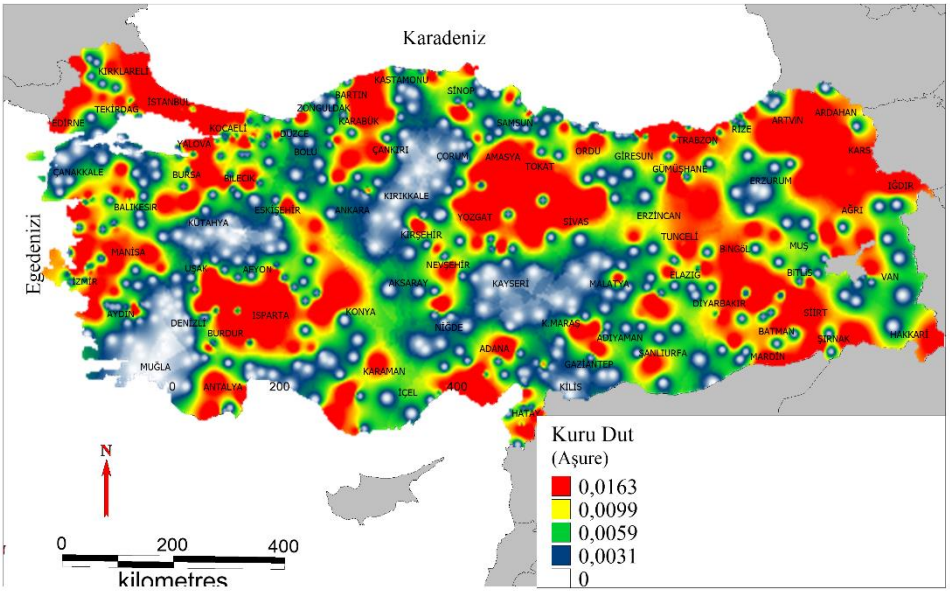

Karadeniz
Egedenizi
Fasulye
(Aşure)
0,049
0,043
0,039
0,034
0
N
0
200
400
kilometres

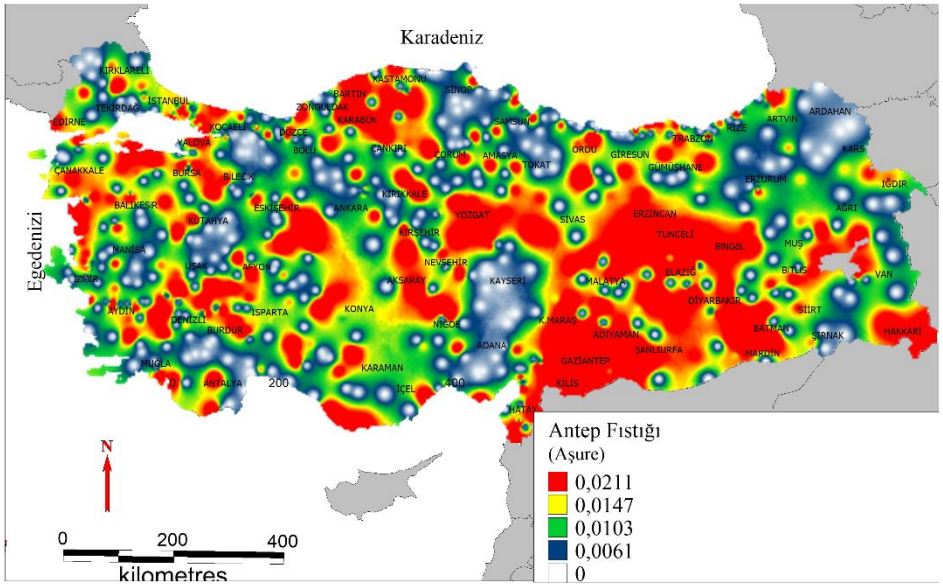

Karadeniz
Egedenizi
Nohut
(Aşure)
0,036
0,032
0,029
0,026
0
N
0
200
400
kilometres

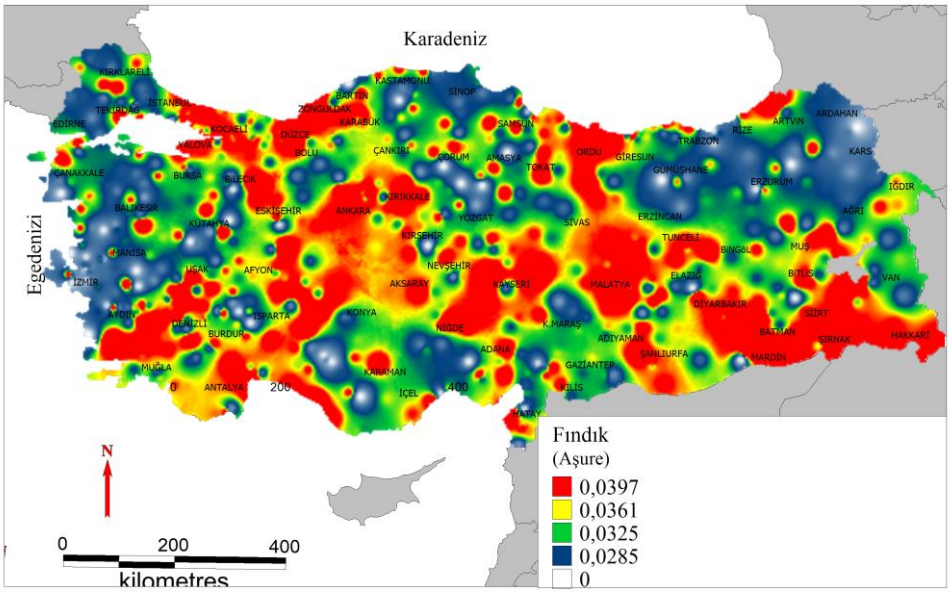

Karadeniz
Egedenizi
Tarçın
(Aşure)
0,0227
0,0197
0,0171
0,0139
0
N
0
200
400
kilometres

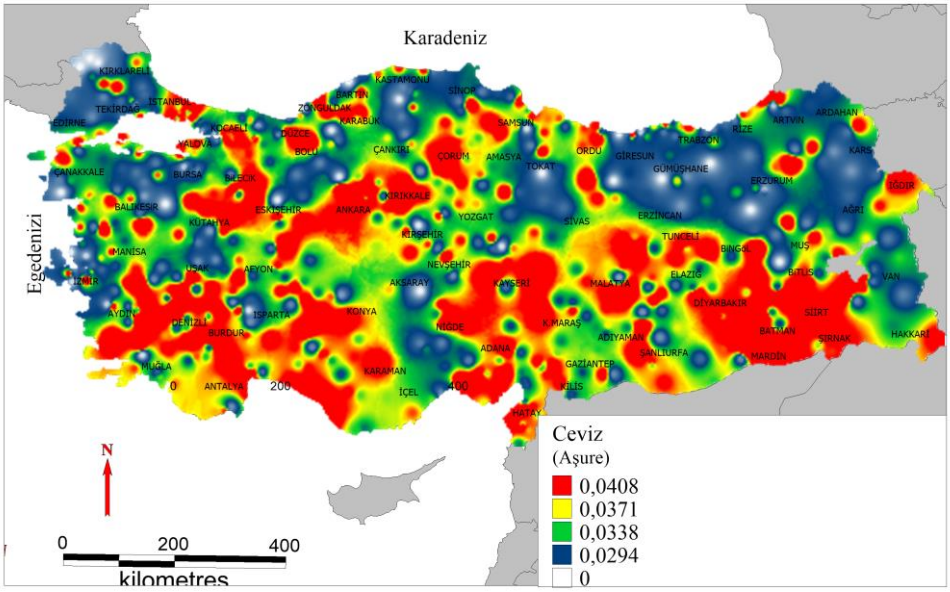

Karadeniz
Egedenizi
Kuru Kayısı
(Aşure)
0,0403
0,0366
0,0334
0,0291
0
N
0
200
400
kilometres

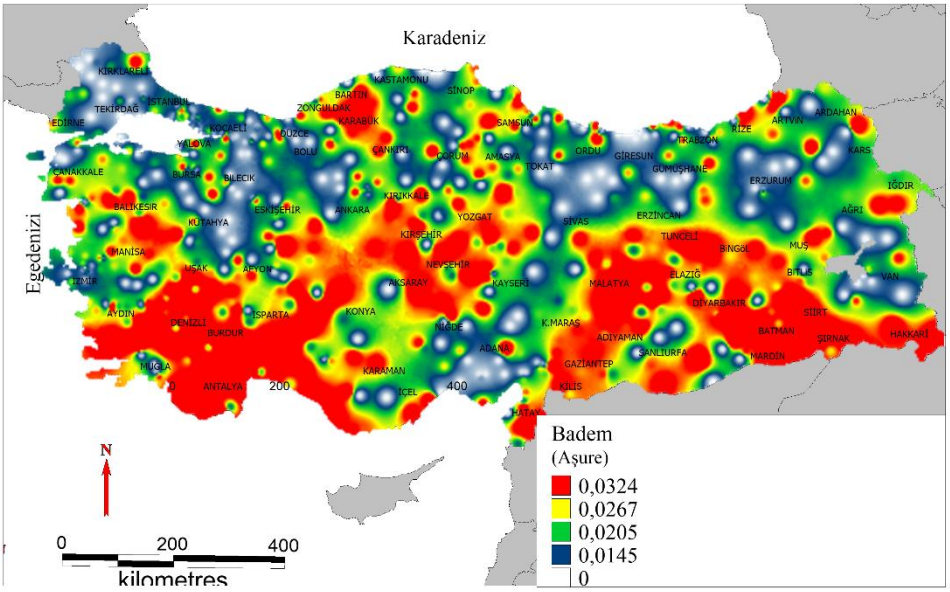

Karadeniz
Egedenizi
Kuru Üzüm
(Aşure)
0,0397
0,036
0,033
0,0291
0
N
0
200
400
kilometres

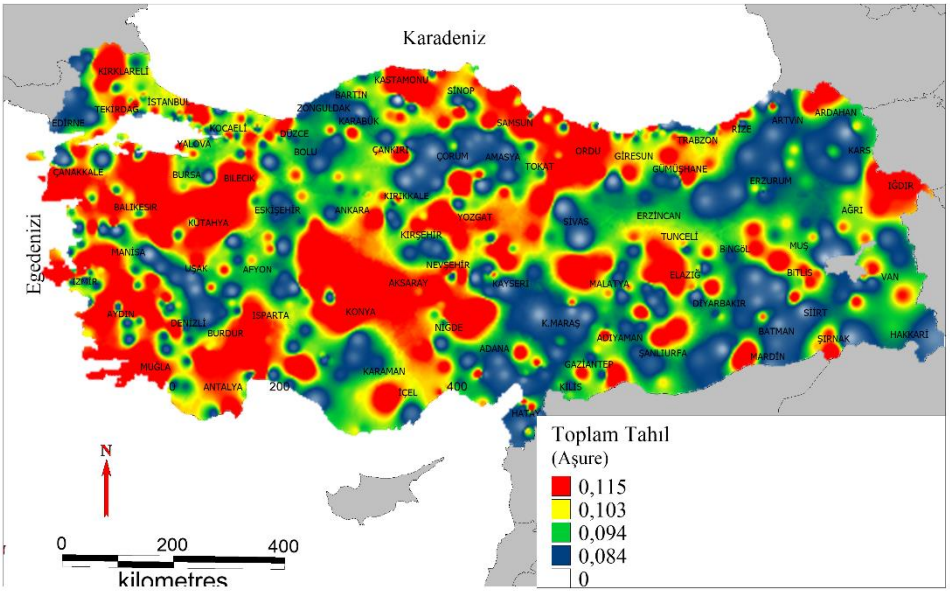

Karadeniz
Egedenizi
Kuru Dut
(Aşure)
0,0163
0,0099
0,0059
0,0031
0
N
0
200
400
kilometres

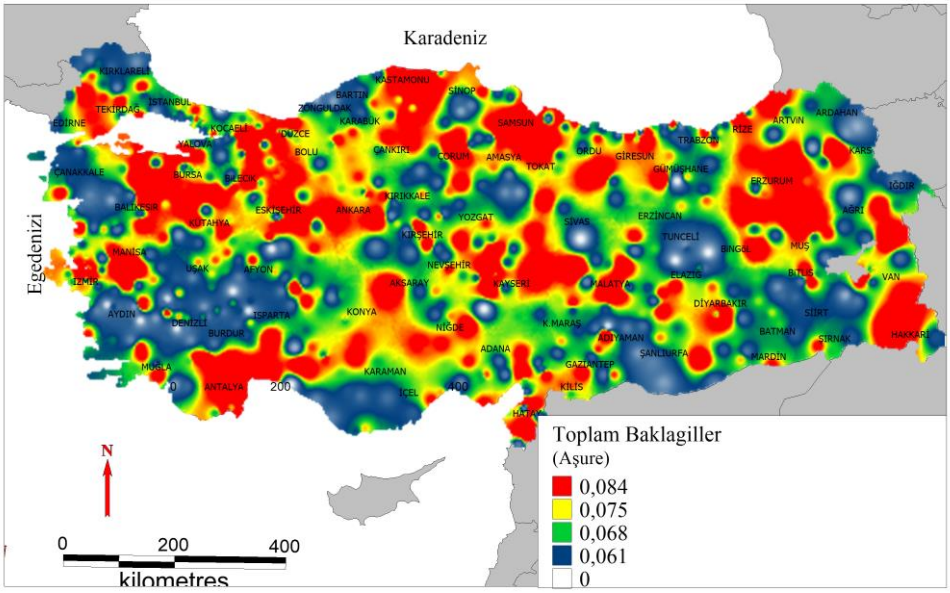

Karadeniz
Egedenizi
Antep Fıstığı
(Aşure)
0,0211
0,0147
0,0103
0,0061
0
N
0
200
400
kilometres

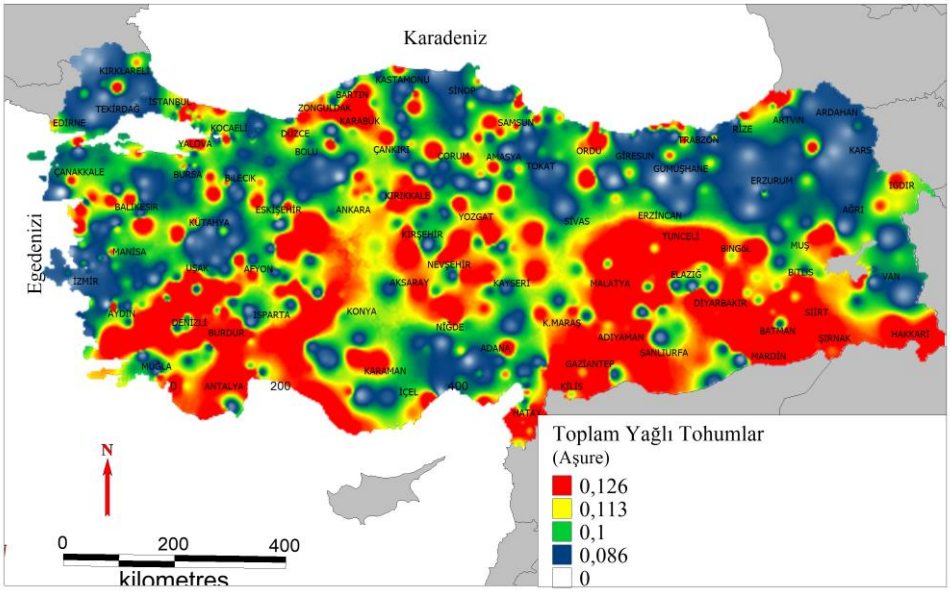

Karadeniz
Egedenizi
Fındık
(Aşure)
0,0397
0,0361
0,0325
0,0285
0
N
0
200
400
kilometres

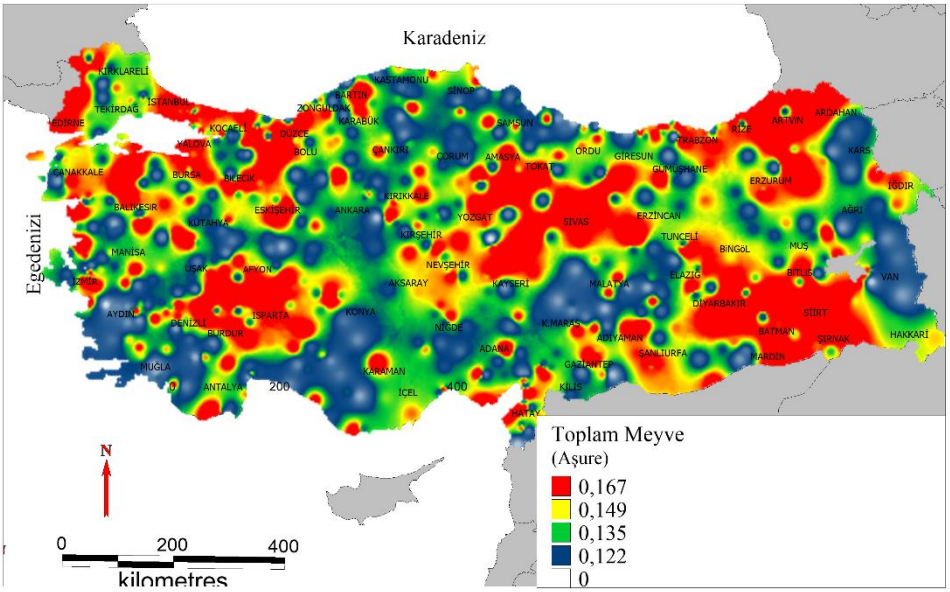

Karadeniz
Egedenizi
Ceviz
(Aşure)
0,0408
0,0371
0,0338
0,0294
0
N
0
200
400
kilometres

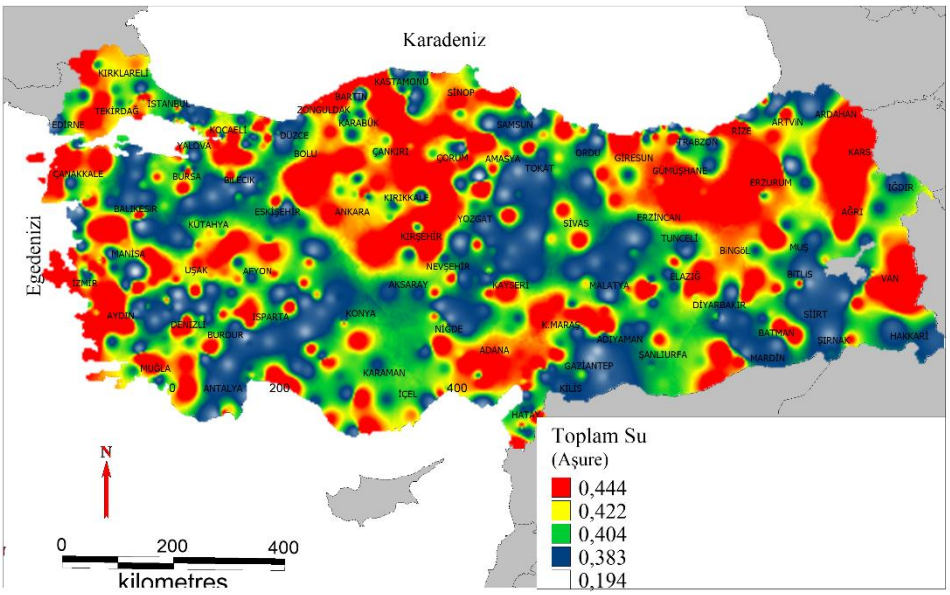

Karadeniz
Egedenizi
Badem
(Aşure)
0,0324
0,0267
0,0205
0,0145
0
N
0
200
400
kilometres

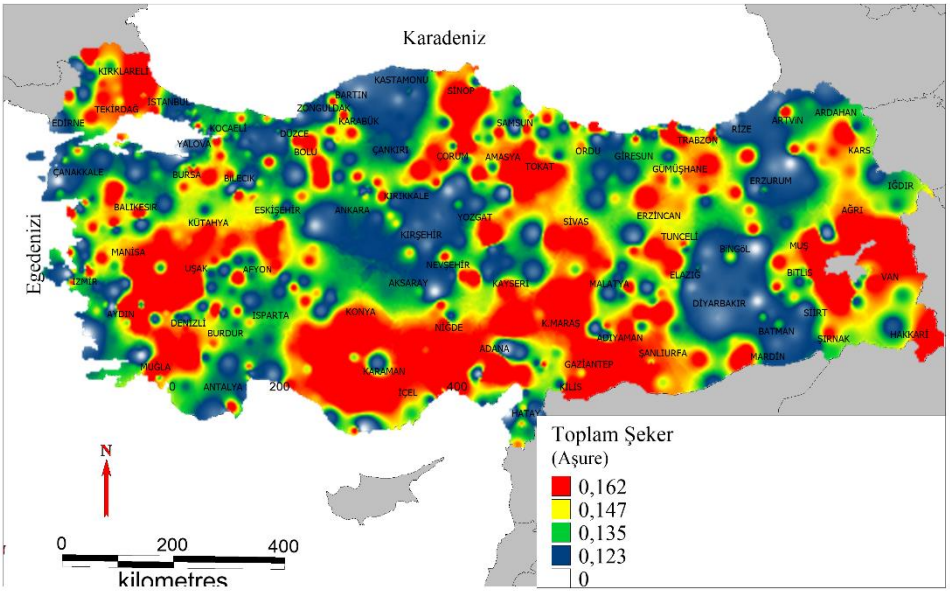

Karadeniz
Egedenizi
Toplam Tahıl
(Aşure)
0,115
0,103
0,094
0,084
0
N
0
200
400
kilometres


Karadeniz
Egedenizi
Toplam Baklagiller
(Aşure)
0,084
0,075
0,068
0,061
0
N
0
200
400
kilometres

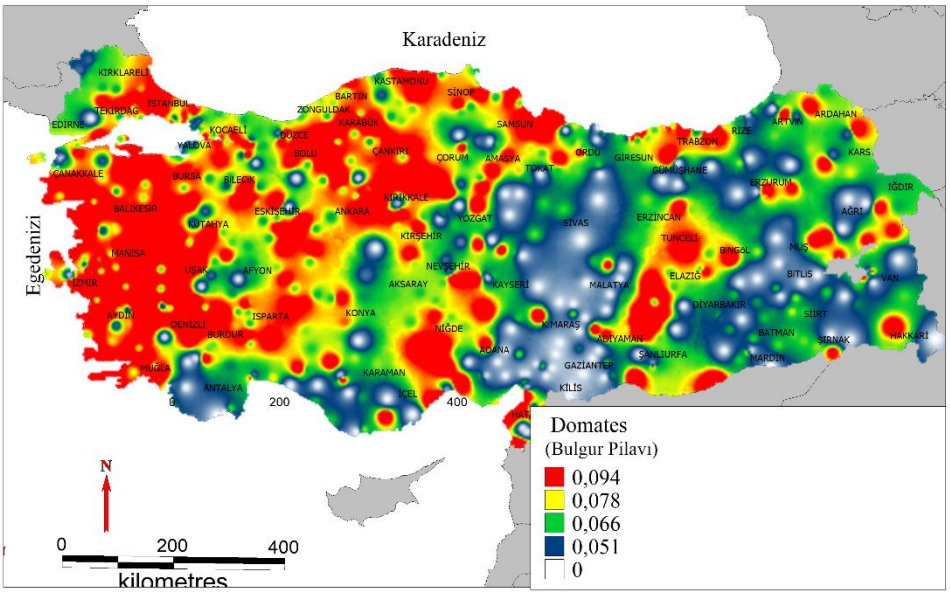

Karadeniz
Egedenizi
Toplam Yağlı Tohumlar
(Aşure)
0,126
0,113
0,1
0,086
0
N
0
200
400
kilometres

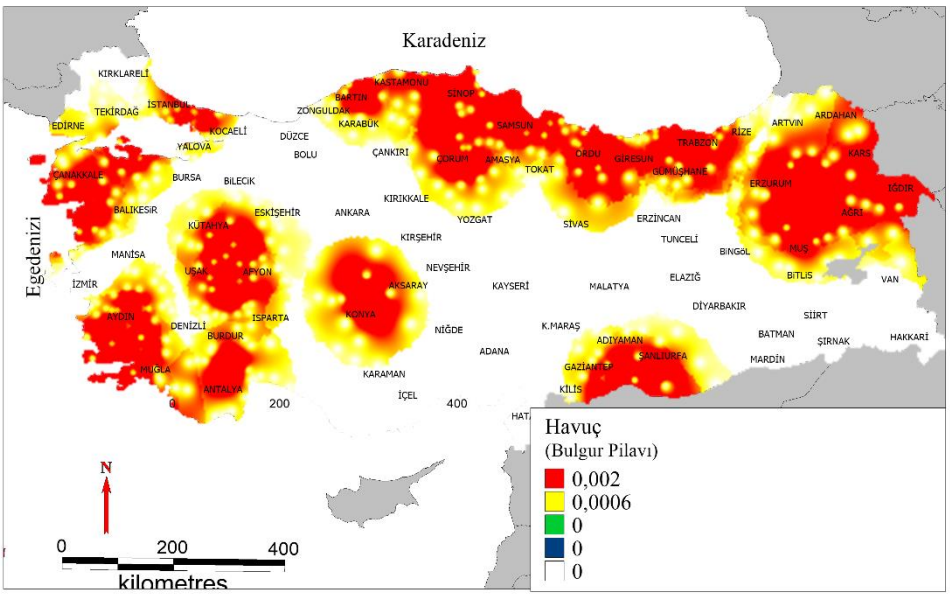

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
SAKARYA
DÜZCE
BOLU
ZONGULDAK
KASTAMONU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
SİNOP
SAMSUN
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
İĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
KÜTAHYA
KIRŞEHİR
MANİSA
İZMİR
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
SİİRT
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
ŞANLIURFA
MARDİN
GAZİANTEP
ADANA
KİLİS
MUĞLA
ANTALYA
KARAMAN
İÇEL
HATAY
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Toplam Meyve
(Aşure)
0,167
0,149
0,135
0,122
0

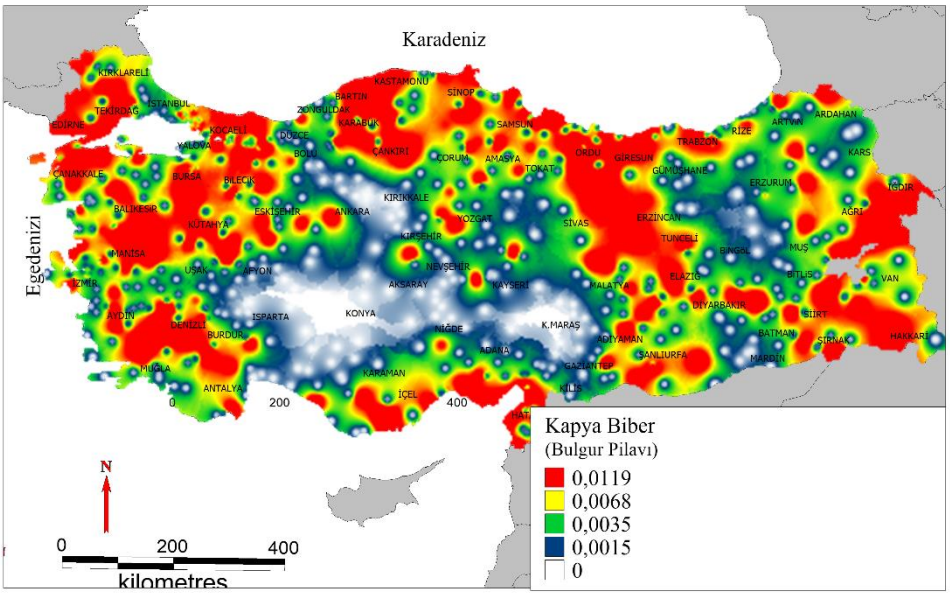

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
SAKARYA
DÜZCE
BOLU
ZONGULDAK
KASTAMONU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
SİNOP
SAMSUN
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
İĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
KÜTAHYA
KIRŞEHİR
MANİSA
İZMİR
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
SİİRT
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
ŞANLIURFA
MARDİN
GAZİANTEP
ADANA
KİLİS
MUĞLA
ANTALYA
KARAMAN
İÇEL
HATAY
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Toplam Su
(Aşure)
0,444
0,422
0,404
0,383
0,194

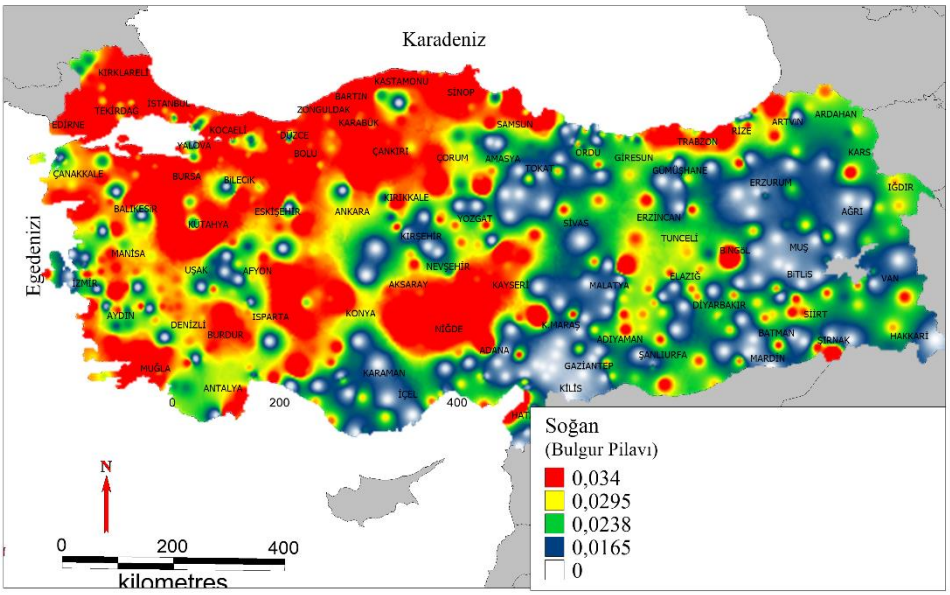

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
KÜTAHYA
ESKİŞEHİR
ANKARA
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
MUĞLA
ANTALYA
KONYA
AKSARAY
NEVŞEHİR
KIRŞEHİR
YOZGAT
NİĞDE
KARAMAN
İÇEL
ADANA
K.MARAŞ
HATAY
KASTAMONU
ÇANKIRI
ZONGULDAK
BARTIN
KARABÜK
DÜZCE
BOLU
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
SİNOP
SAMSUN
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
ERZİNCAN
SİVAS
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
ELAZIĞ
MALATYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
MARDİN
ŞANLIURFA
GAZİANTEP
ADIYAMAN
KİLİS
N
0
200
400
kilometres
Toplam Şeker
(Aşure)
0,162
0,147
0,135
0,123
0

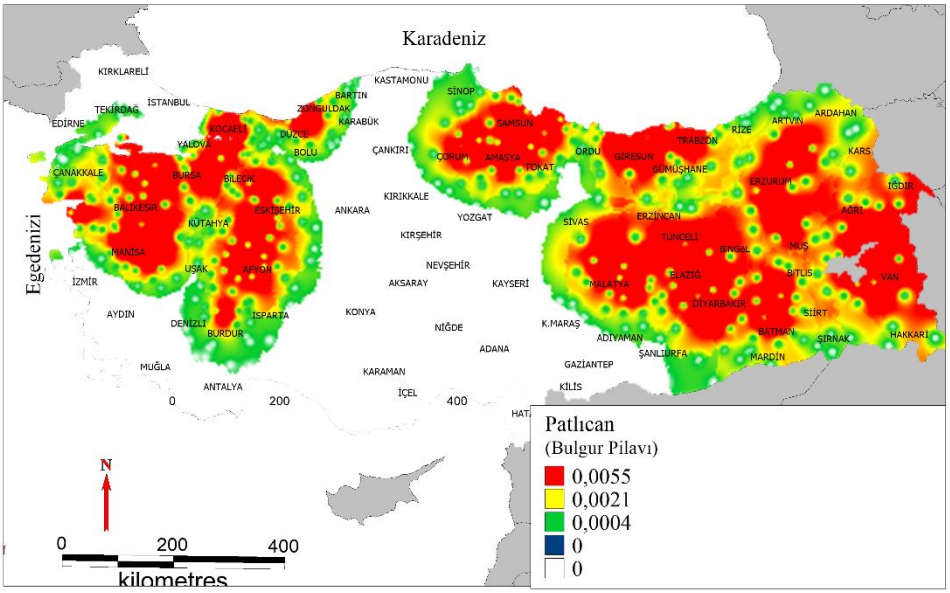
EK 2: Bulgur Pilavı Yapımında Kullanılan Malzemelerin Yoğunluklarına Göre Dağılım Haritaları

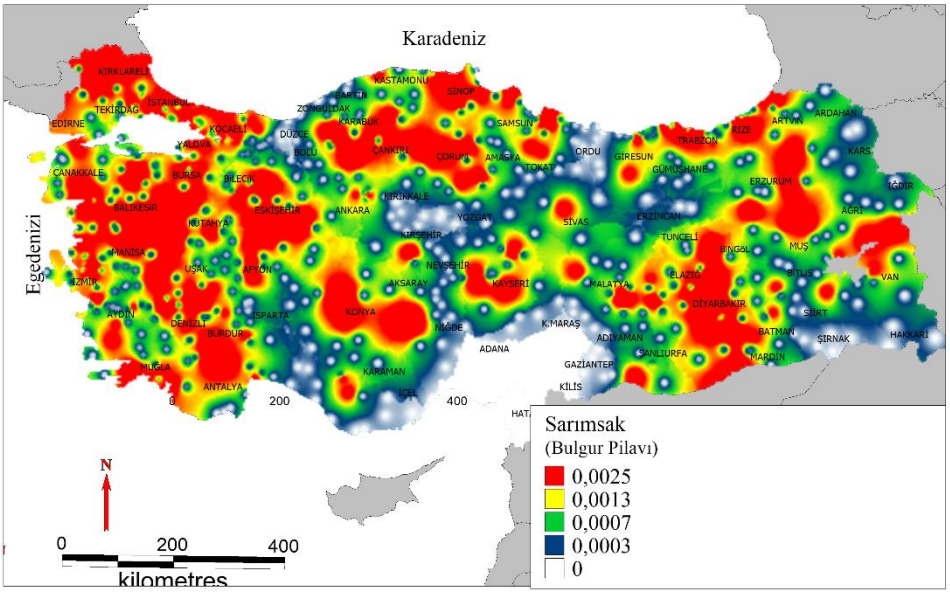


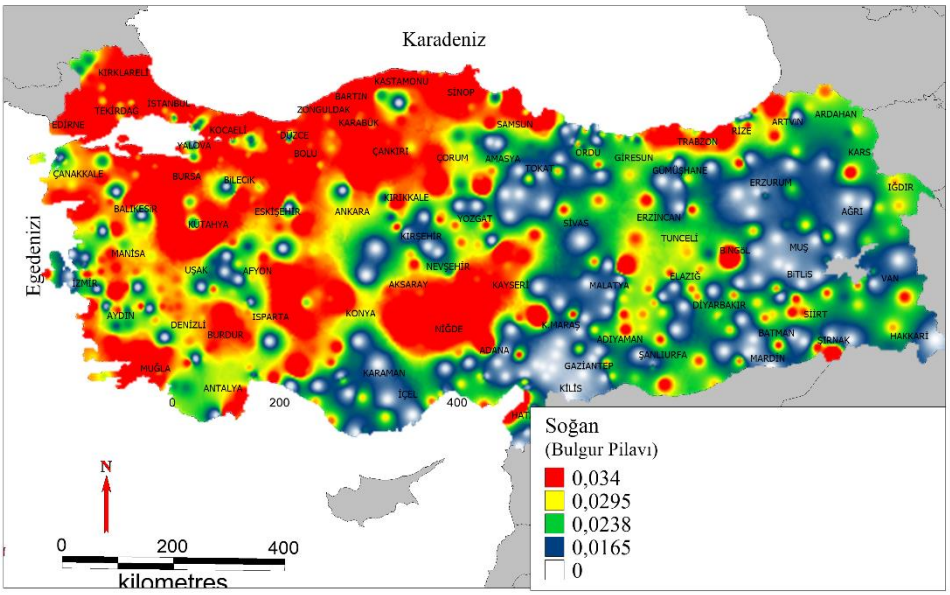


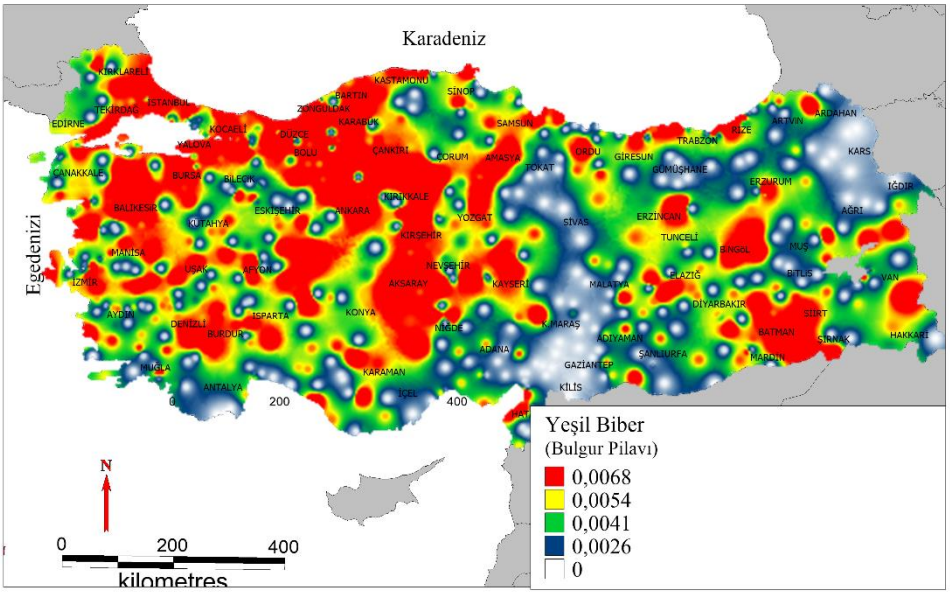

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
BARTIN
SİNOP
ZONGULDAK
KARABÜK
SAMSUN
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
KÜTAHYA
YOZGAT
KIRŞEHİR
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
ANTALYA
KARAMAN
GAZİANTEP
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Kapya Biber
(Bulgur Pilavı)
0,0119
0,0068
0,0035
0,0015
0

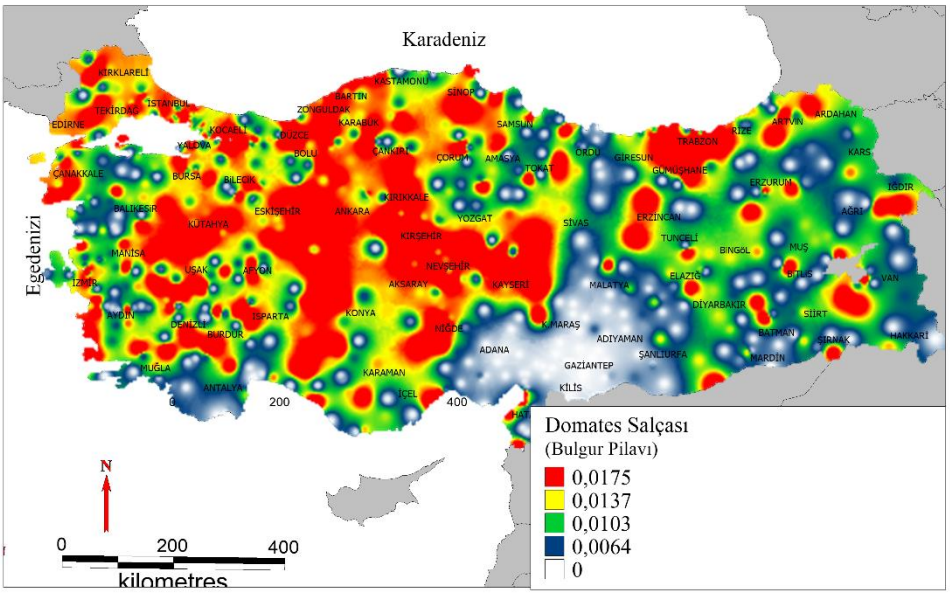

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
BARTIN
SİNOP
ZONGULDAK
KARABÜK
SAMSUN
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
KÜTAHYA
YOZGAT
KIRŞEHİR
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
ANTALYA
KARAMAN
GAZİANTEP
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Soğan
(Bulgur Pilavı)
0,034
0,0295
0,0238
0,0165
0

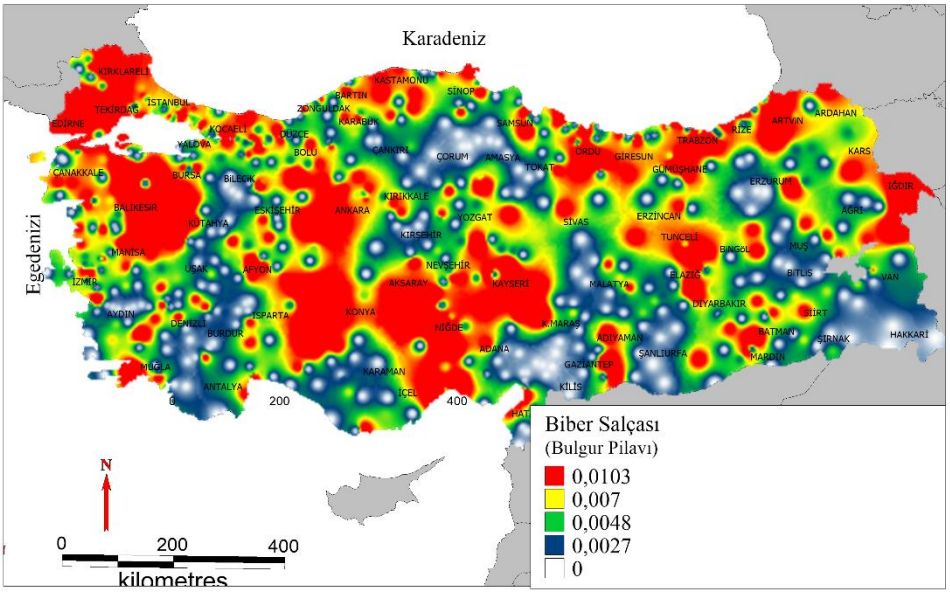

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
SİNOP
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
SAMSUN
KOCAELİ
DÜZCE
YALOVA
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KÜTAHYA
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
ADIYAMAN
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
KARAMAN
GAZİANTEP
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Patlıcan
(Bulgur Pilavı)
0,0055
0,0021
0,0004
0
0

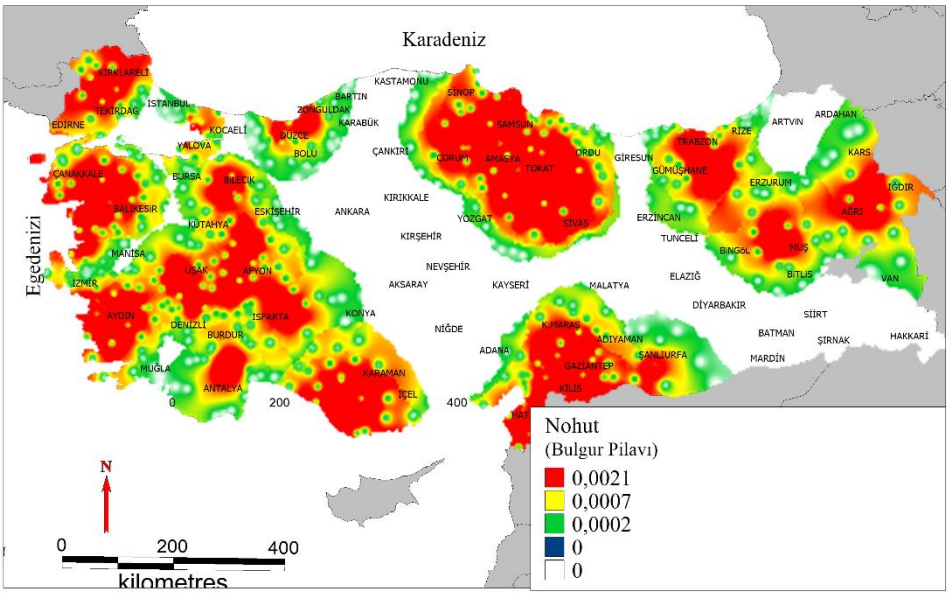

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
SİNOP
ZONGULDAK
KARABÜK
SAMSUN
KOCAELİ
DÜZCE
YALOVA
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KÜTAHYA
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
ADIYAMAN
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
KARAMAN
GAZİANTEP
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Sarımsak
(Bulgur Pilavı)
0,0025
0,0013
0,0007
0,0003
0

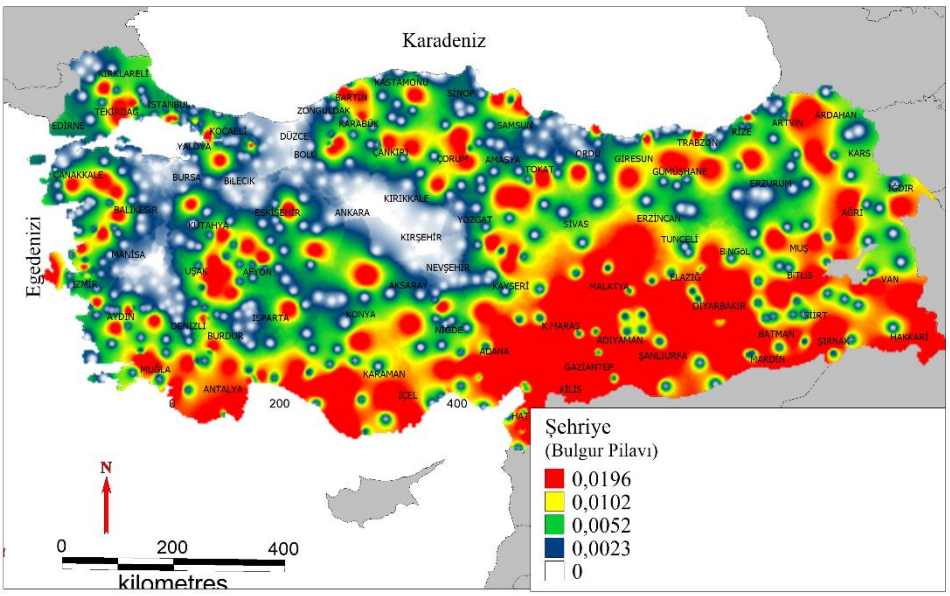

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
KASTAMONU
SİNOP
BARTIN
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
ZONGULDAK
EDİRNE
KOCAELİ
KARABÜK
SAMSUN
ARTVİN
ARDAHAN
DÜZCE
RİZE
YALOVA
BOLU
ÇANKIRI
TRABZON
ÇORUM
AMASYA
ORDU
GİRESUN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
KIRIKKALE
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
YOZGAT
AĞRI
KÜTAHYA
SİVAS
ERZİNCAN
KIRŞEHİR
TUNCELİ
MUŞ
MANİSA
BİNGÖL
NEVŞEHİR
UŞAK
AFYON
BİTLİS
VAN
İZMİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
AYDIN
ISPARTA
KONYA
SİİRT
DENİZLİ
K.MARAŞ
NİĞDE
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
BURDUR
ADIYAMAN
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
GAZİANTEP
KARAMAN
ANTALYA
KİLİS
İÇEL
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Soğan
(Bulgur Pilavı)
0,034
0,0295
0,0238
0,0165
0

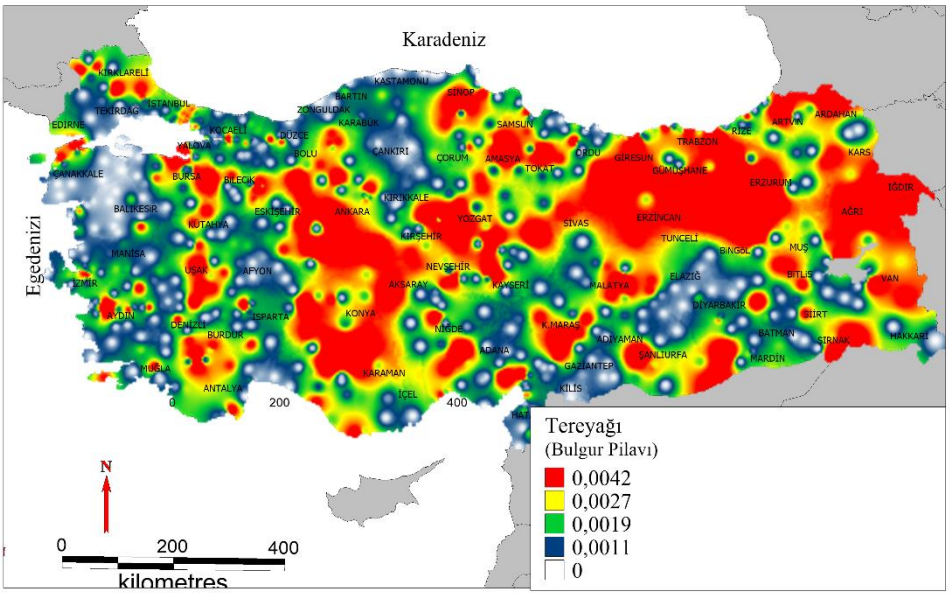

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
KASTAMONU
SİNOP
BARTIN
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
ZONGULDAK
EDİRNE
KOCAELİ
KARABÜK
SAMSUN
ARTVİN
ARDAHAN
DÜZCE
RİZE
YALOVA
BOLU
ÇANKIRI
TRABZON
ÇORUM
AMASYA
ORDU
GİRESUN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
KIRIKKALE
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
YOZGAT
AĞRI
KÜTAHYA
SİVAS
ERZİNCAN
KIRŞEHİR
TUNCELİ
MUŞ
MANİSA
BİNGÖL
NEVŞEHİR
UŞAK
AFYON
BİTLİS
VAN
İZMİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
AYDIN
ISPARTA
KONYA
SİİRT
DENİZLİ
K.MARAŞ
NİĞDE
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
BURDUR
ADIYAMAN
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
GAZİANTEP
KARAMAN
ANTALYA
KİLİS
İÇEL
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Yeşil Biber
(Bulgur Pilavı)
0,0068
0,0054
0,0041
0,0026
0

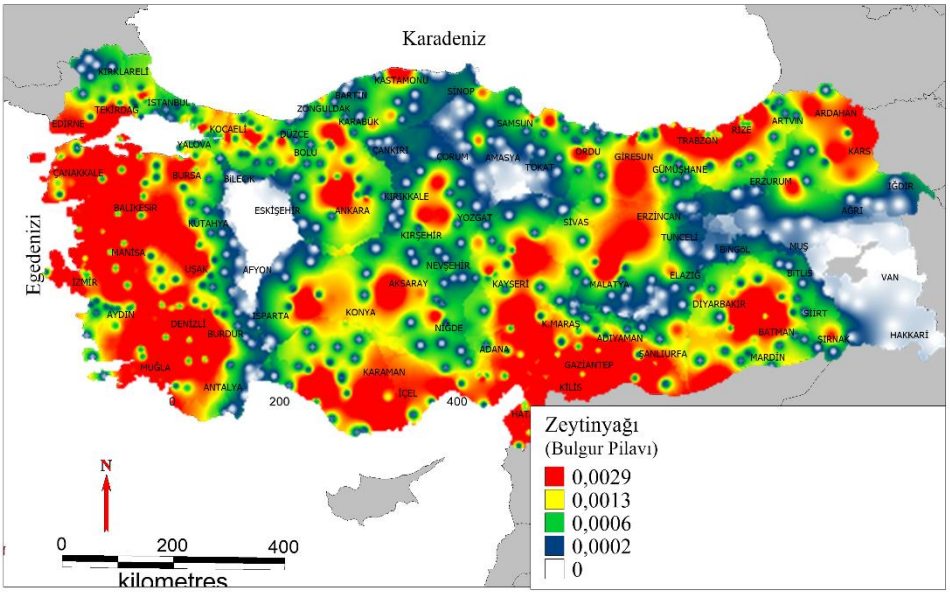

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
KASTAMONU
SİNOP
BARTIN
TEKİRDAĞ
İSTANBUL
ZONGULDAK
EDİRNE
KARABÜK
SAMSUN
ARTVİN
ARDAHAN
KOCAELİ
TRABZON
RİZE
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
ORDU
GİRESUN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
KIRIKKALE
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
AĞRI
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
KÜTAHYA
KIRŞEHİR
TUNCELİ
MANİSA
BİNGÖL
MUŞ
NEVŞEHİR
UŞAK
AFYON
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
İZMİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
DİYARBAKIR
AYDIN
KONYA
SİİRT
DENİZLİ
ISPARTA
NİĞDE
KIRIKKALE
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
BURDUR
ADIYAMAN
ADANA
ŞANLIURFA
MUĞLA
MARDİN
GAZİANTEP
KARAMAN
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Domates Salçası
(Bulgur Pilavı)
0,0175
0,0137
0,0103
0,0064
0

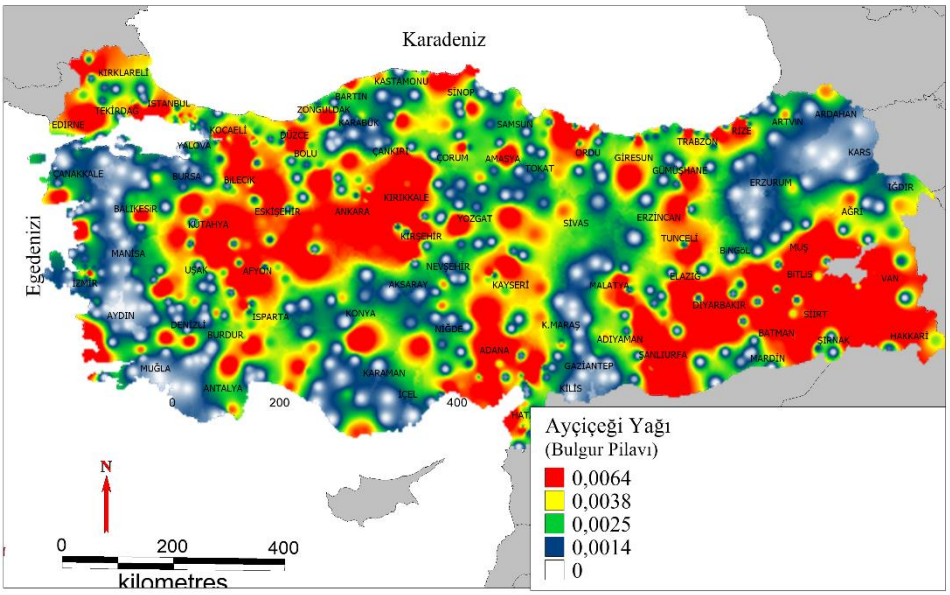

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
KASTAMONU
SİNOP
BARTIN
TEKİRDAĞ
İSTANBUL
ZONGULDAK
EDİRNE
KARABÜK
SAMSUN
ARTVİN
ARDAHAN
KOCAELİ
TRABZON
RİZE
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
ORDU
GİRESUN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
KIRIKKALE
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
AĞRI
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
KÜTAHYA
KIRŞEHİR
TUNCELİ
MANİSA
BİNGÖL
MUŞ
NEVŞEHİR
UŞAK
AFYON
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
İZMİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
DİYARBAKIR
AYDIN
KONYA
SİİRT
DENİZLİ
ISPARTA
NİĞDE
KIRIKKALE
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
BURDUR
ADIYAMAN
ADANA
ŞANLIURFA
MUĞLA
MARDİN
GAZİANTEP
KARAMAN
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Biber Salçası
(Bulgur Pilavı)
0,0103
0,007
0,0048
0,0027
0

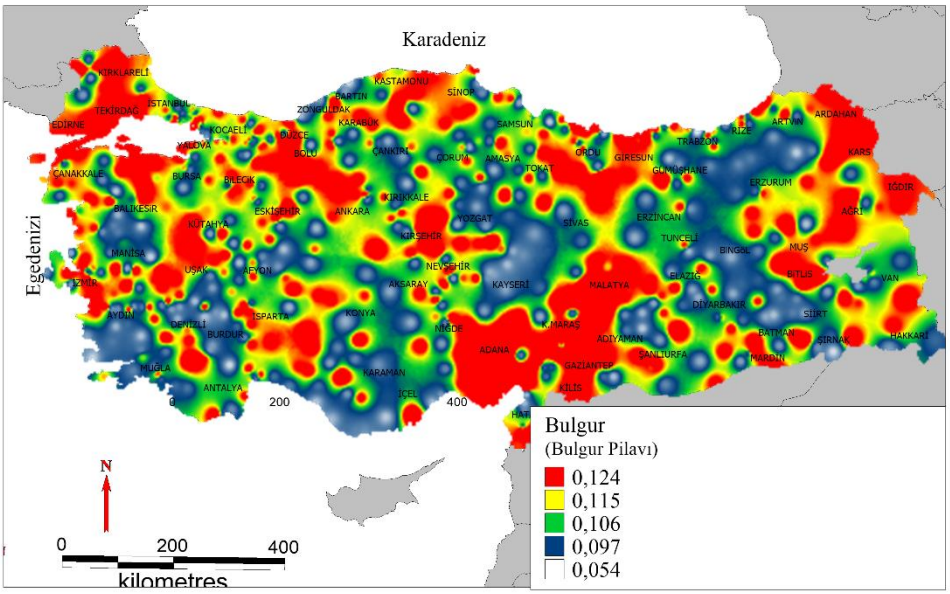

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
TEKİRDAĞ
İSTANBUL
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ZONGULDAK
KARABÜK
BARTIN
KASTAMONU
SİNOP
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
SAMSUN
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
KÜTAHYA
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AKSARAY
NEVŞEHİR
KIRŞEHİR
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
SİİRT
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
KONYA
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
ŞANLIURFA
MARDİN
ADANA
GAZİANTEP
KİLİS
MUĞLA
ANTALYA
KARAMAN
İÇEL
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Nohut
(Bulgur Pilavı)
0,0021
0,0007
0,0002
0
0

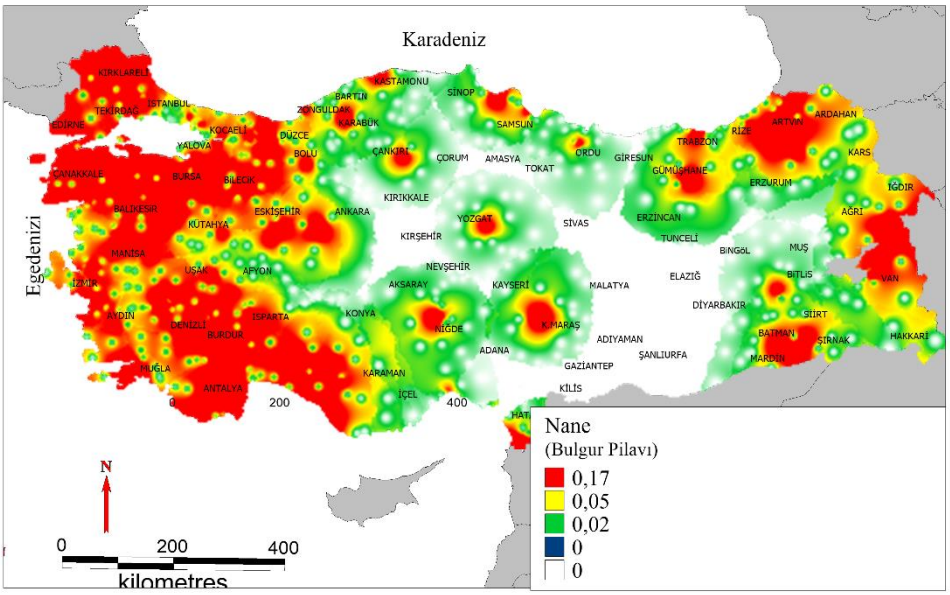

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
TEKİRDAĞ
İSTANBUL
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ZONGULDAK
KARABÜK
BARTIN
KASTAMONU
SİNOP
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
SAMSUN
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
KÜTAHYA
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AKSARAY
NEVŞEHİR
KIRŞEHİR
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
SİİRT
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
KONYA
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
ŞANLIURFA
MARDİN
ADANA
GAZİANTEP
KİLİS
MUĞLA
ANTALYA
KARAMAN
İÇEL
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Şehriye
(Bulgur Pilavı)
0,0196
0,0102
0,0052
0,0023
0

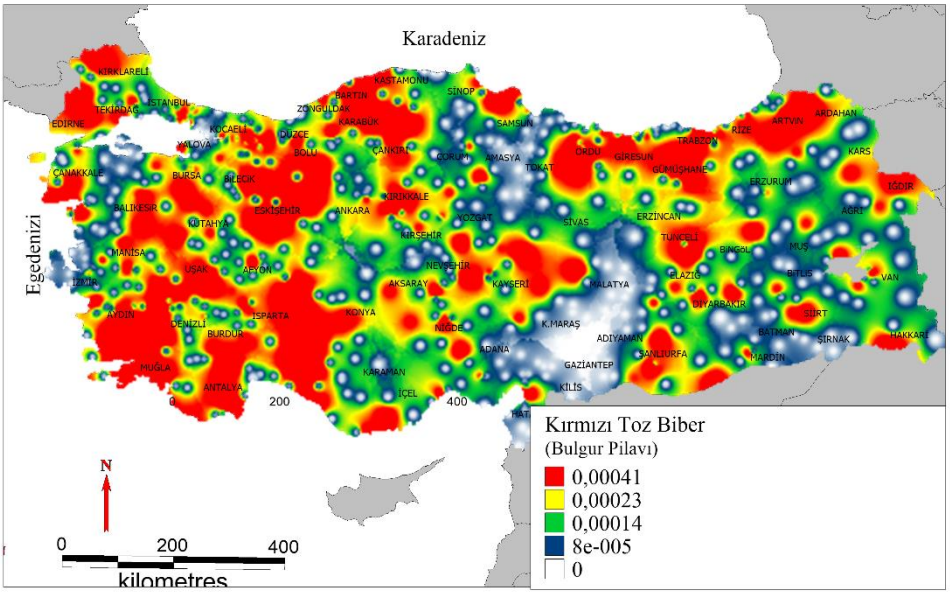

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELI
TEKIRDAG
ISTANBUL
EDIRNE
KASTAMONU
BARTIN
ZONGULDAK
SINOP
KOCAELI
KARABUK
SAMSUN
YALOVA
DUZCE
BOLU
CANKIRI
CORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GIRESUN
TRABZON
RIZE
ARTVIN
ARDAHAN
KARS
GUMUSHANE
ERZURUM
IGDIR
AGRI
CANAKKALE
BURSA
BILECIK
KIRIKKALE
BALIKESIR
ESKISEHIR
ANKARA
YOZGAT
SIVAS
ERZINCAN
KUTAHYA
KIRSEHIR
TUNCELI
BINGOL
MUS
MANISA
USAK
AFYON
NEVSEHIR
ELAZIG
BITLIS
VAN
IZMIR
AKSARAY
KAYSERI
MALATYA
DIYARBAKIR
AYDIN
DENIZLI
ISPARTA
KONYA
SIIRT
K.MARAS
BATMAN
HAKKARI
BURDUR
NIGDE
ADIYAMAN
SIRNAK
ADANA
SANLIURFA
MUGLA
KARAMAN
MARDIN
GAZIANTEP
ANTALYA
ICEL
KILIS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Tereyağı
(Bulgur Pilavı)
0,0042
0,0027
0,0019
0,0011
0

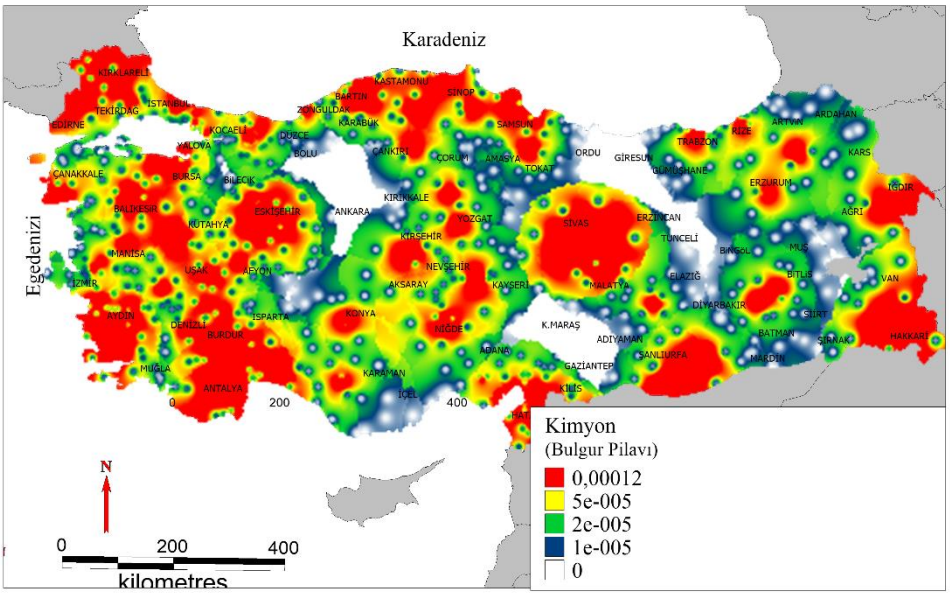

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELI
TEKIRDAG
ISTANBUL
EDIRNE
KASTAMONU
BARTIN
ZONGULDAK
SINOP
KOCAELI
KARABUK
SAMSUN
YALOVA
DUZCE
BOLU
CANKIRI
CORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GIRESUN
TRABZON
RIZE
ARTVIN
ARDAHAN
KARS
GUMUSHANE
ERZURUM
IGDIR
AGRI
CANAKKALE
BURSA
BILECIK
KIRIKKALE
BALIKESIR
ESKISEHIR
ANKARA
YOZGAT
SIVAS
ERZINCAN
KUTAHYA
KIRSEHIR
TUNCELI
BINGOL
MUS
MANISA
USAK
AFYON
NEVSEHIR
ELAZIG
BITLIS
VAN
IZMIR
AKSARAY
KAYSERI
MALATYA
DIYARBAKIR
AYDIN
DENIZLI
ISPARTA
KONYA
SIIRT
K.MARAS
BATMAN
HAKKARI
BURDUR
NIGDE
ADIYAMAN
SIRNAK
ADANA
SANLIURFA
MUGLA
KARAMAN
MARDIN
GAZIANTEP
ANTALYA
ICEL
KILIS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Zeytinyağı
(Bulgur Pilavı)
0,0029
0,0013
0,0006
0,0002
0

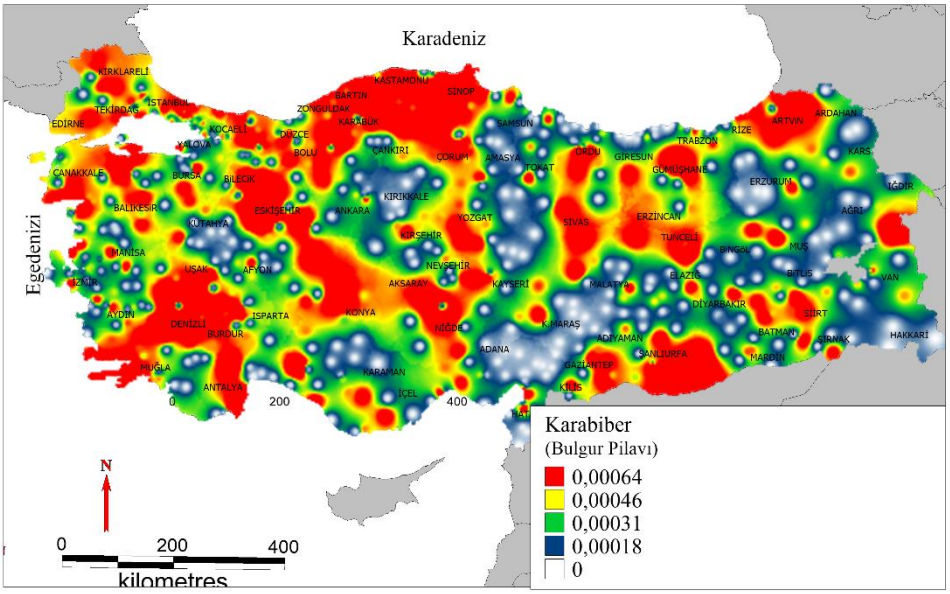

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
ZONGULDAK
BARTIN
SİNOP
KARABÜK
SAMSUN
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
KÜTAHYA
KIRŞEHİR
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
İZMİR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
MUĞLA
KARAMAN
ŞANLIURFA
MARDİN
GAZİANTEP
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Ayçiçeği Yağı
(Bulgur Pilavı)
0,0064
0,0038
0,0025
0,0014
0

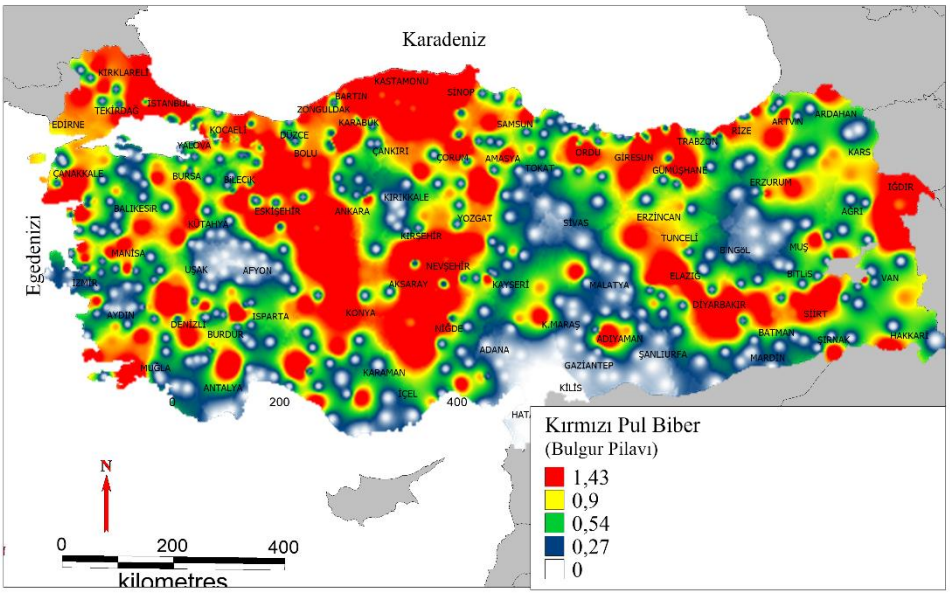

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
ZONGULDAK
BARTIN
SİNOP
KARABÜK
SAMSUN
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
KÜTAHYA
KIRŞEHİR
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
İZMİR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
MUĞLA
KARAMAN
ŞANLIURFA
MARDİN
GAZİANTEP
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Bulgur
(Bulgur Pilavı)
0,124
0,115
0,106
0,097
0,054

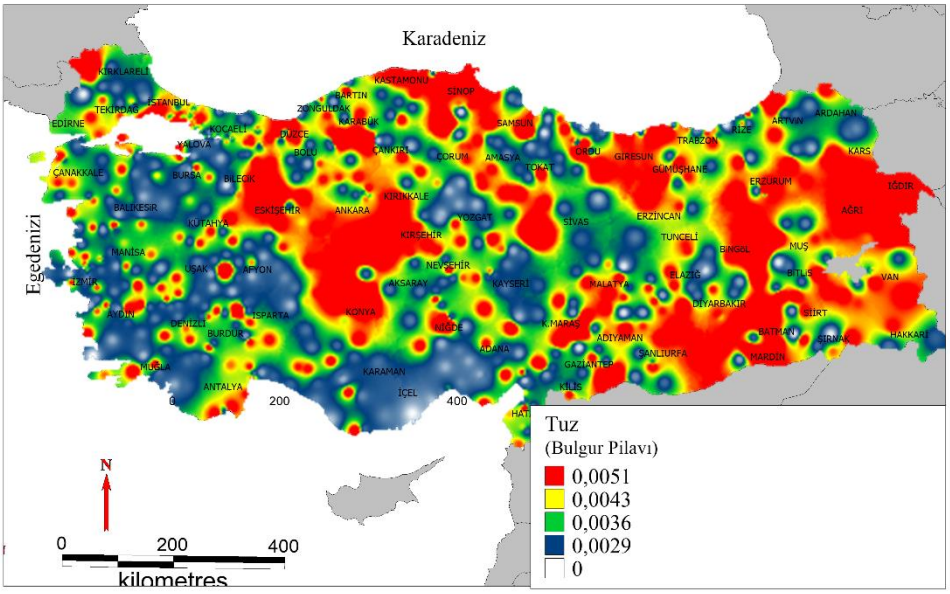

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
BARTIN
ZONGULDAK
SİNOP
KOCAELİ
DÜZCE
KARABÜK
SAMSUN
YALOVA
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
KIRIKKALE
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
AĞRI
KÜTAHYA
KIRŞEHİR
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
İZMİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
DİYARBAKIR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
GAZİANTEP
KARAMAN
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Nane
(Bulgur Pilavı)
0,17
0,05
0,02
0
0

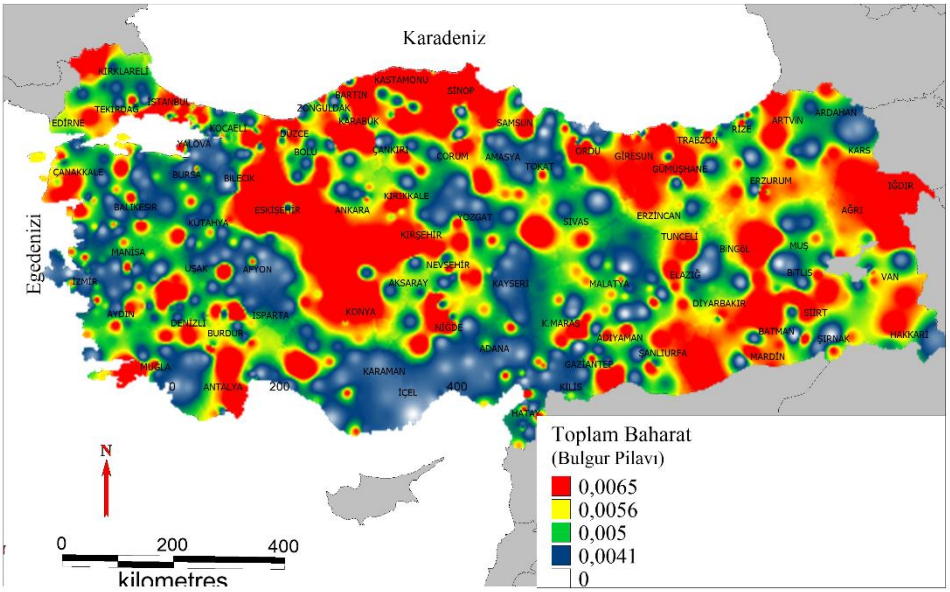

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
BARTIN
ZONGULDAK
SİNOP
KOCAELİ
DÜZCE
KARABÜK
SAMSUN
YALOVA
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
KIRIKKALE
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
AĞRI
KÜTAHYA
KIRŞEHİR
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
İZMİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
DİYARBAKIR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
GAZİANTEP
KARAMAN
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Kırmızı Toz Biber
(Bulgur Pilavı)
0,00041
0,00023
0,00014
8e-005
0

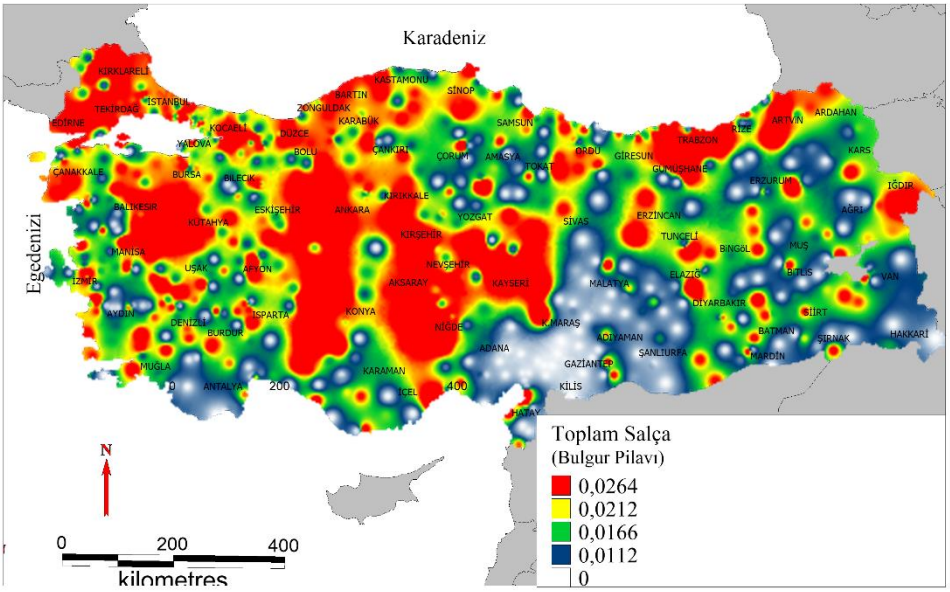

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
BURSA
ÇANAKKALE
BİLECİK
BALIKESİR
KÜTAHYA
ESKİŞEHİR
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
MUĞLA
ANTALYA
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
KASTAMONU
SİNOP
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
SAMSUN
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
GÜMÜŞHANE
KARS
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
KIRIKKALE
ANKARA
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
HAKKARİ
ŞIRNAK
SİİRT
BATMAN
DİYARBAKIR
ELAZIĞ
MALATYA
KAYSERİ
AKSARAY
NEVŞEHİR
KIRŞEHİR
NİĞDE
KONYA
K.MARAŞ
ADIYAMAN
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
GAZİANTEP
KİLİS
KARAMAN
İÇEL
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Kimyon
(Bulgur Pilavı)
0,00012
5e-005
2e-005
1e-005
0

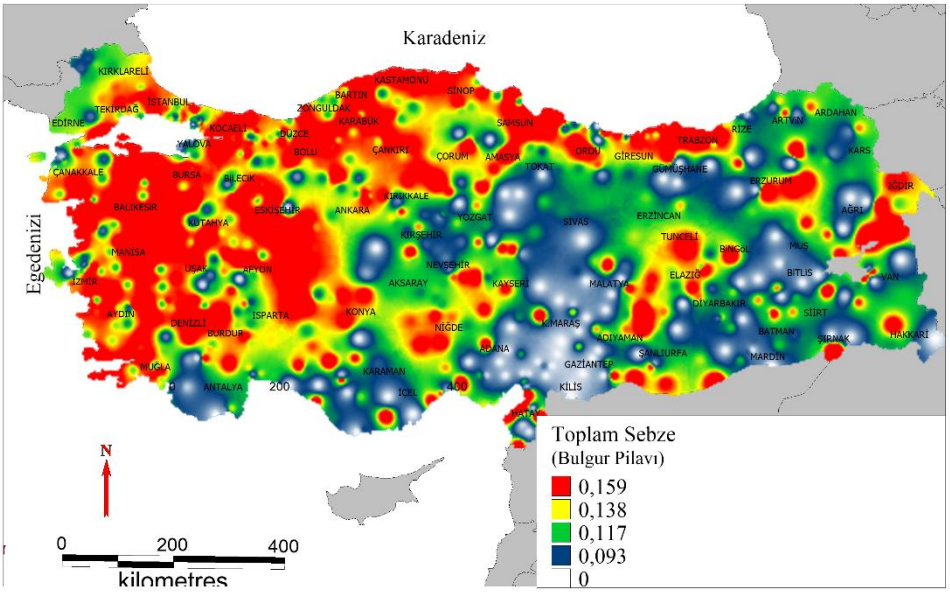

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
BURSA
ÇANAKKALE
BİLECİK
BALIKESİR
KÜTAHYA
ESKİŞEHİR
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
MUĞLA
ANTALYA
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
KASTAMONU
SİNOP
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
SAMSUN
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
GÜMÜŞHANE
KARS
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
KIRIKKALE
ANKARA
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
HAKKARİ
ŞIRNAK
SİİRT
BATMAN
DİYARBAKIR
ELAZIĞ
MALATYA
KAYSERİ
AKSARAY
NEVŞEHİR
KIRŞEHİR
NİĞDE
KONYA
K.MARAŞ
ADIYAMAN
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
GAZİANTEP
KİLİS
KARAMAN
İÇEL
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Karabiber
(Bulgur Pilavı)
0,00064
0,00046
0,00031
0,00018
0

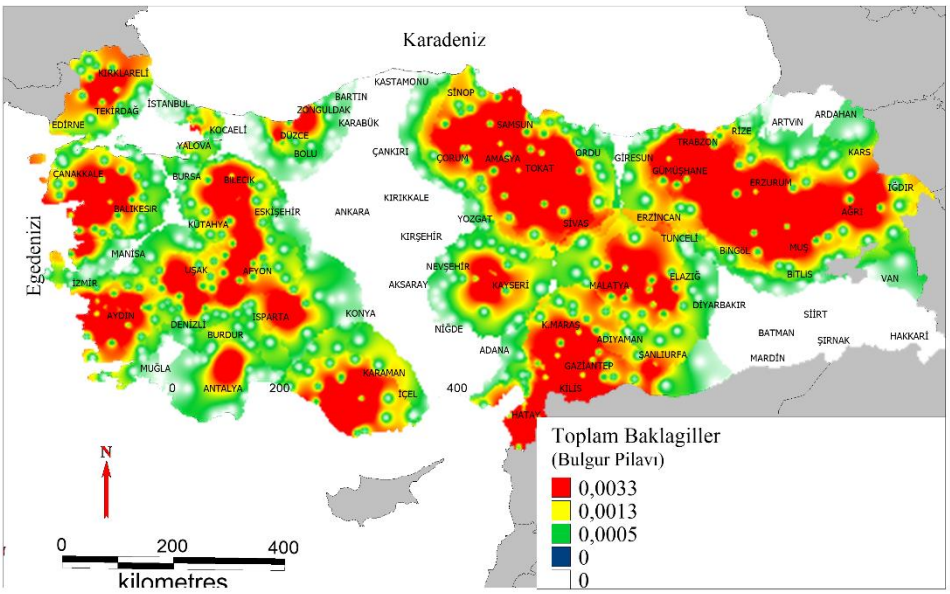

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
SAKARYA
DÜZCE
BOLU
ZONGULDAK
KASTAMONU
ÇANKIRI
BARTIN
KARABÜK
SİNOP
SAMSUN
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KIRŞEHİR
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
KÜTAHYA
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
SİİRT
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
KARAMAN
GAZİANTEP
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
HATAY
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Kırmızı Pul Biber
(Bulgur Pilavı)
1,43
0,9
0,54
0,27
0

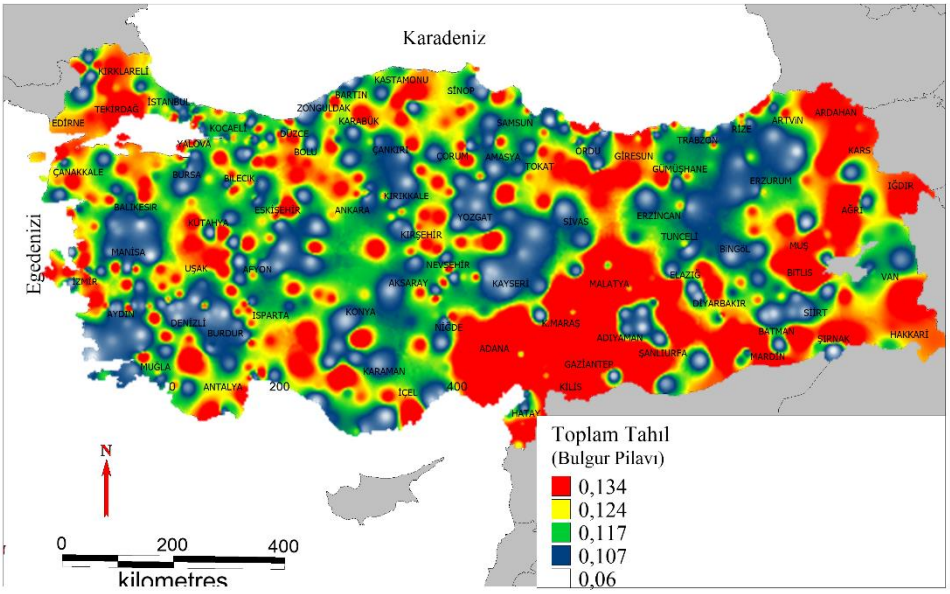

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
SAKARYA
DÜZCE
BOLU
ZONGULDAK
KASTAMONU
ÇANKIRI
BARTIN
KARABÜK
SİNOP
SAMSUN
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KIRŞEHİR
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
KÜTAHYA
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
SİİRT
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
ADIYAMAN
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADANA
ŞANLIURFA
MARDİN
MUĞLA
KARAMAN
GAZİANTEP
ANTALYA
İÇEL
KİLİS
HATAY
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Tuz
(Bulgur Pilavı)
0,0051
0,0043
0,0036
0,0029
0

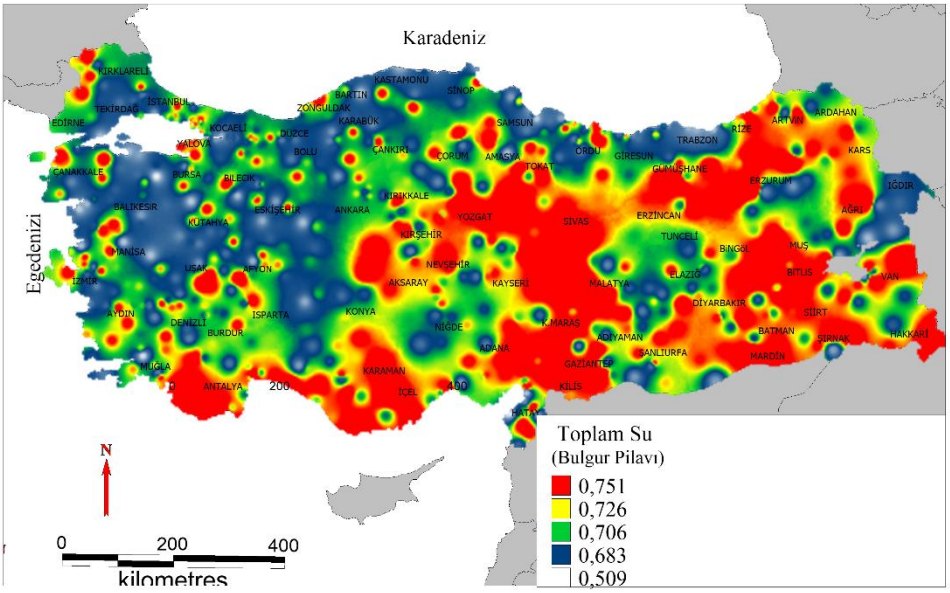

Karadeniz
Egedenizi
Toplam Baharat
(Bulgur Pilavı)
0,0065
0,0056
0,005
0,0041
0
N
0
200
400
kilometres

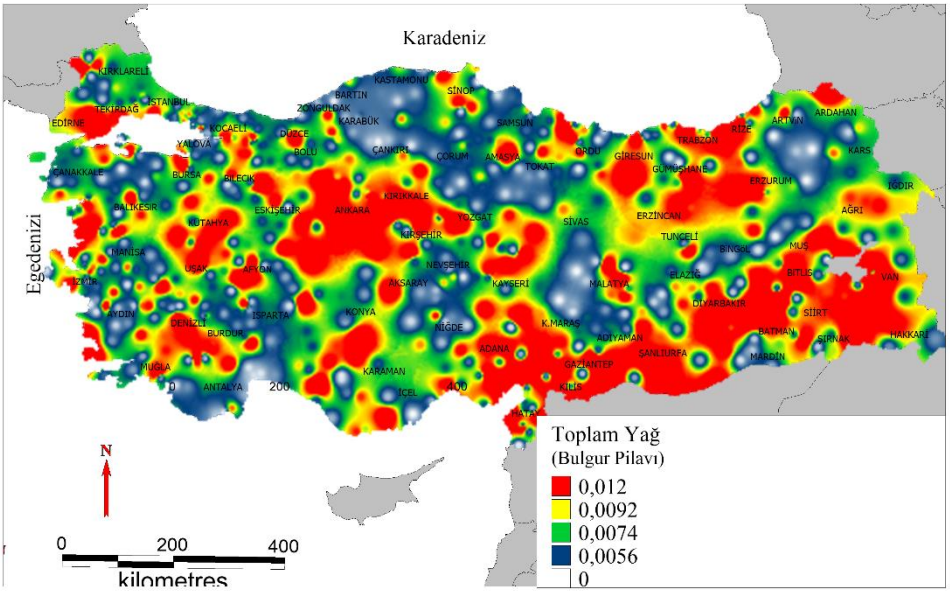

Karadeniz
Egedenizi
Toplam Salça
(Bulgur Pilavı)
0,0264
0,0212
0,0166
0,0112
0
N
0
200
400
kilometres


Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
BURSA
ÇANAKKALE
BİLECİK
BALIKESİR
KÜTAHYA
ESKİŞEHİR
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
MUĞLA
ANTALYA
KASTAMONU
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
SİNOP
SAMSUN
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
KARS
IĞDIR
AĞRI
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
HAKKARİ
ŞIRNAK
BATMAN
MARDİN
ŞANLIURFA
DİYARBAKIR
SİİRT
ELAZIĞ
MALATYA
KAYSERİ
AKSARAY
NEVŞEHİR
KIRŞEHİR
NİĞDE
KONYA
KARAMAN
İÇEL
ADANA
K.MARAŞ
ADIYAMAN
GAZİANTEP
KİLİS
HATAY
N
0
200
400
kilometres
Toplam Sebze
(Bulgur Pilavı)
0,159
0,138
0,117
0,093
0

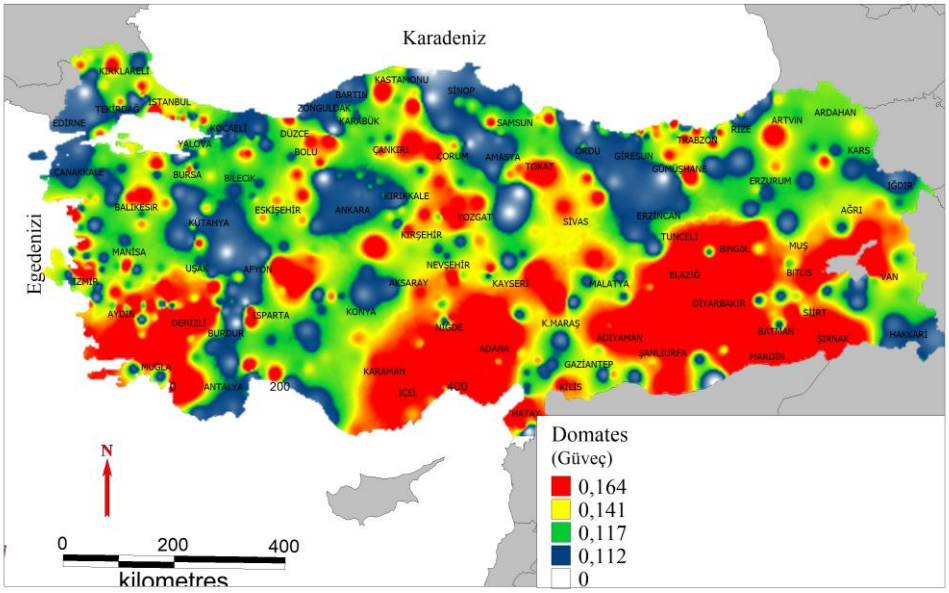

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
BURSA
ÇANAKKALE
BİLECİK
BALIKESİR
KÜTAHYA
ESKİŞEHİR
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
MUĞLA
ANTALYA
KASTAMONU
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
SİNOP
SAMSUN
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
KARS
IĞDIR
AĞRI
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
HAKKARİ
ŞIRNAK
BATMAN
MARDİN
ŞANLIURFA
DİYARBAKIR
SİİRT
ELAZIĞ
MALATYA
KAYSERİ
AKSARAY
NEVŞEHİR
KIRŞEHİR
NİĞDE
KONYA
KARAMAN
İÇEL
ADANA
K.MARAŞ
ADIYAMAN
GAZİANTEP
KİLİS
HATAY
N
0
200
400
kilometres
Toplam Baklagiller
(Bulgur Pilavı)
0,0033
0,0013
0,0005
0
0

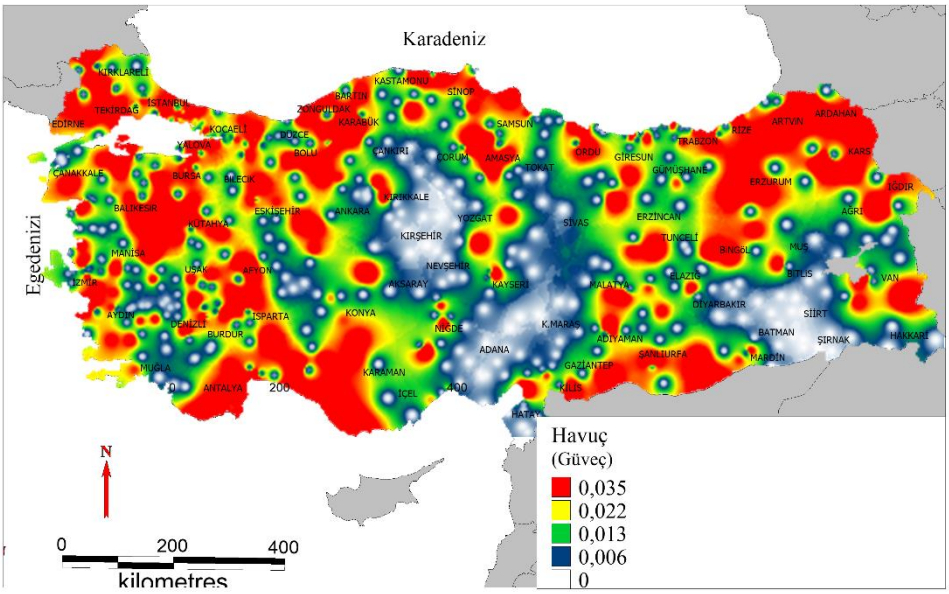

Karadeniz
Egedenizi
Toplam Tahıl
(Bulgur Pilavı)
0,134
0,124
0,117
0,107
0,06
N
0
200
400
kilometres

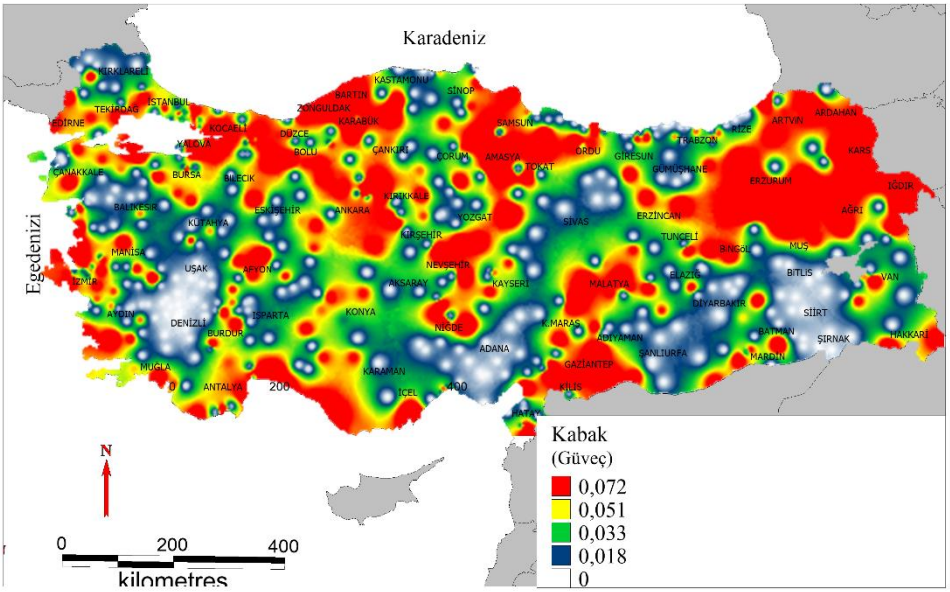

Karadeniz
Egedenizi
Toplam Su
(Bulgur Pilavı)
0,751
0,726
0,706
0,683
0,509
N
0
200
400
kilometres

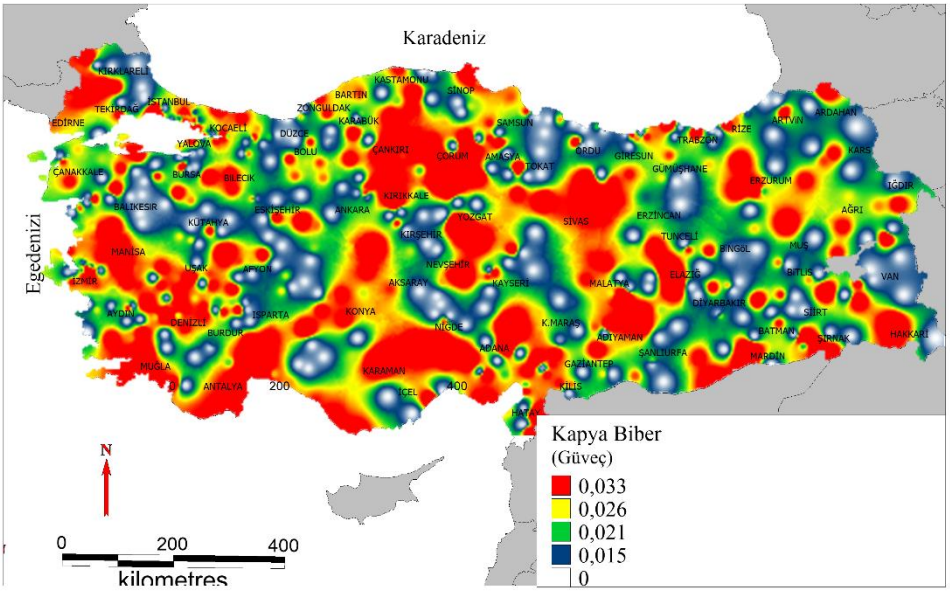

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
EDİRNE
TEKİRDAĞ
İSTANBUL
KOCAELİ
YALOVA
BURSA
ÇANAKKALE
BALIKESİR
MANİSA
AYDIN
DENİZLİ
MUĞLA
ANTALYA
BURDUR
ISPARTA
AFYON
UŞAK
KÜTAHYA
ESKİŞEHİR
BİLECİK
DÜZCE
BOLU
ZONGULDAK
BARTIN
KARABÜK
KASTAMONU
ÇANKIRI
ANKARA
KIRIKKALE
SİNOP
SAMSUN
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
IĞDIR
AĞRI
ERZURUM
GÜMÜŞHANE
ERZİNCAN
YOZGAT
KIRŞEHİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
SİVAS
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
ELAZIĞ
MALATYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
MARDİN
ŞANLIURFA
GAZİANTEP
KİLİS
ADIYAMAN
K.MARAŞ
NİĞDE
KONYA
ADANA
KARAMAN
İÇEL
HATAY
N
0
200
400
kilometres
Toplam Yağ
(Bulgur Pilavı)
0,012
0,0092
0,0074
0,0056
0

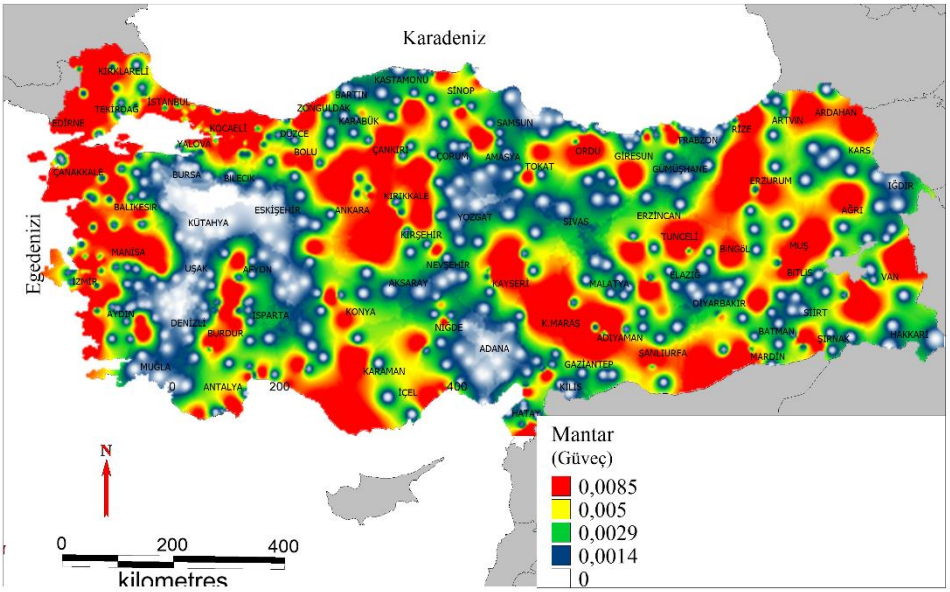
EK 3: *Güveç Yapımında Kullanılan Malzemelerin Yoğunluklarına Göre Dağılım Haritaları*

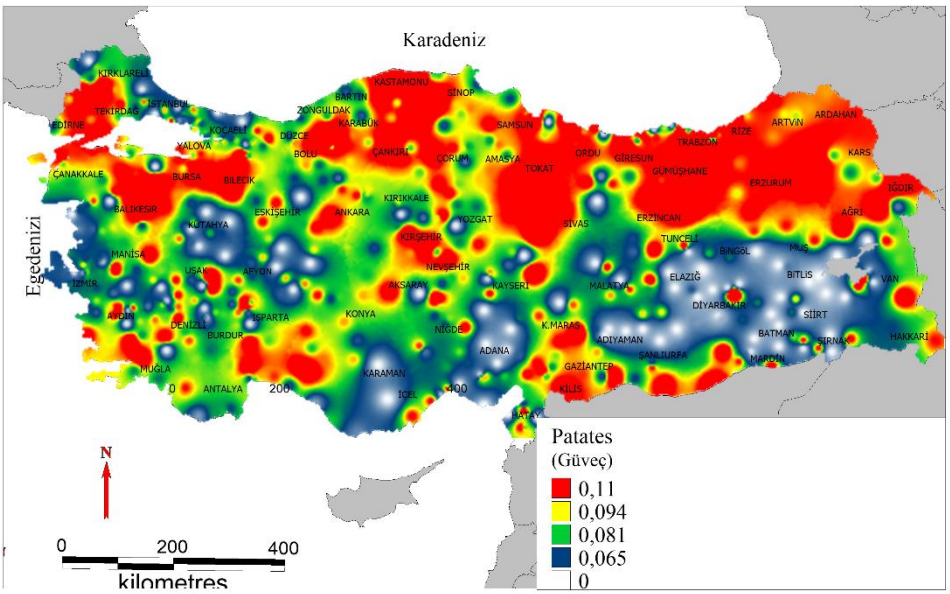


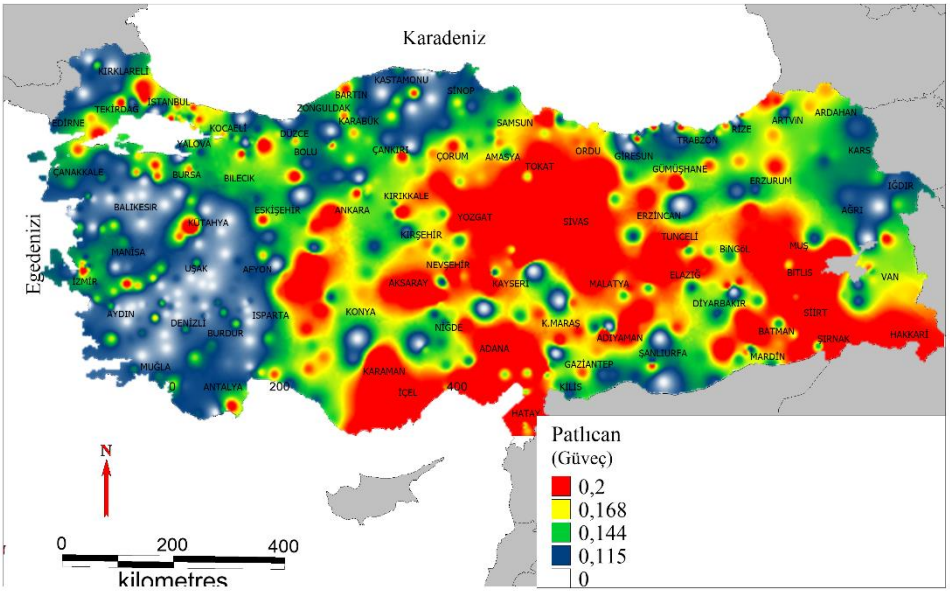


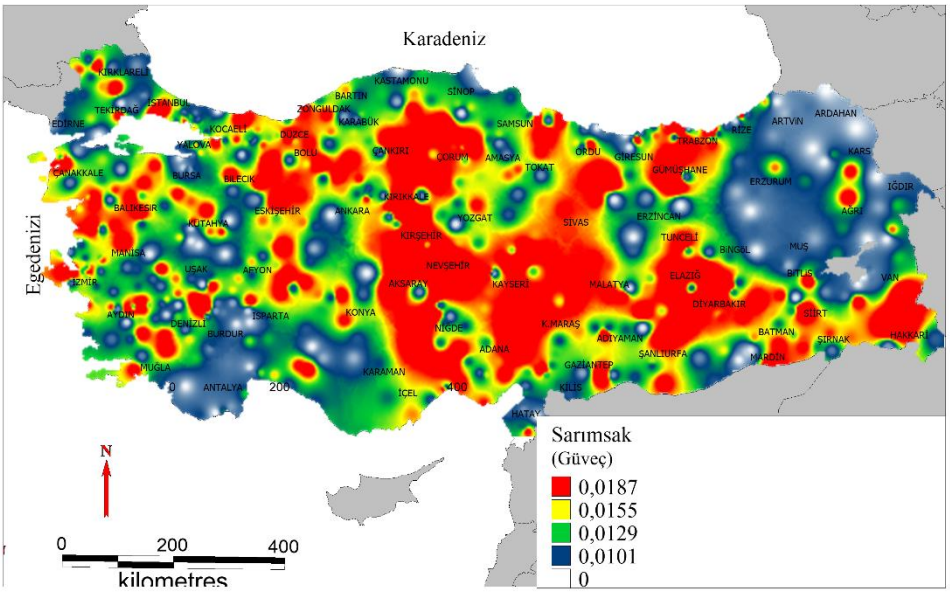

Karadeniz
Egedenizi
Kabak
(Güveç)
0,072
0,051
0,033
0,018
0
N
0
200
400
kilometres

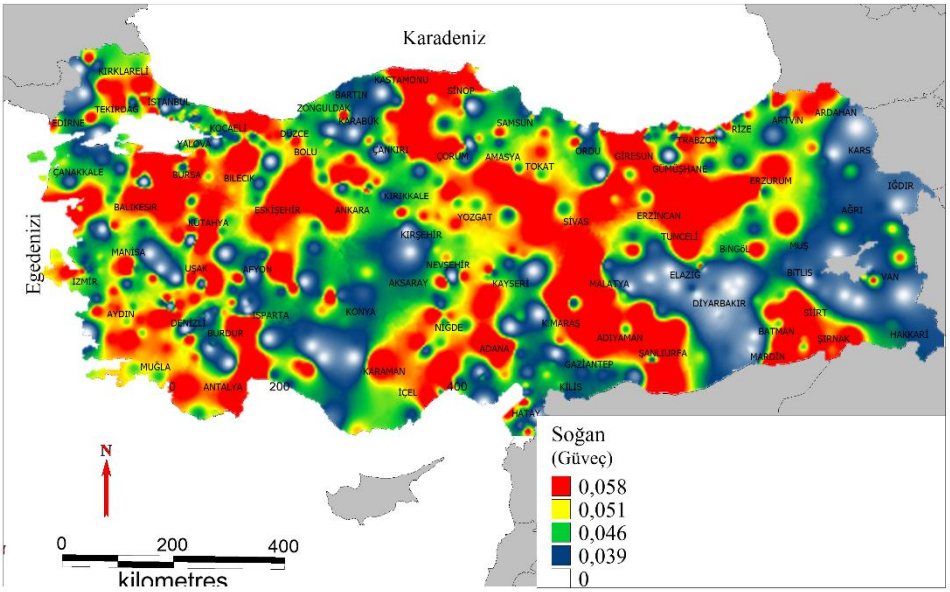

Karadeniz
Egedenizi
Kapya Biber
(Güveç)
0,033
0,026
0,021
0,015
0
N
0
200
400
kilometres

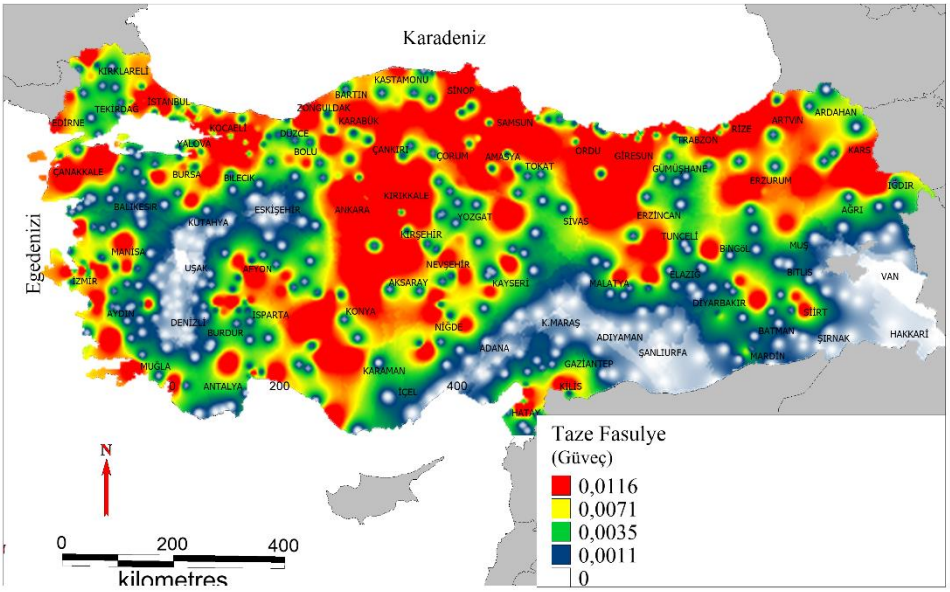

Karadeniz
Egedenizi
Mantar
(Güveç)
0,0085
0,005
0,0029
0,0014
0
N
0
200
400
kilometres

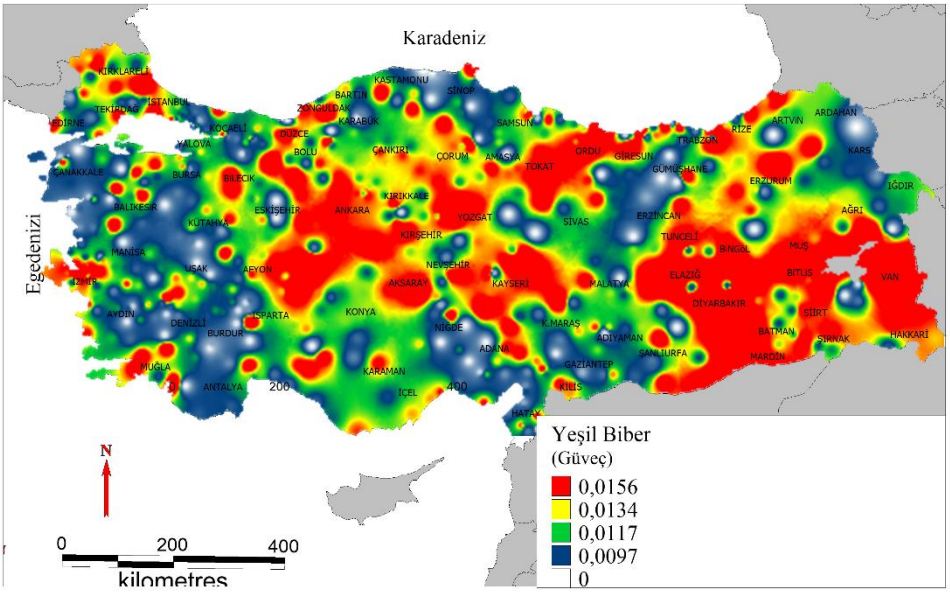

Karadeniz
Egedenizi
Patates
(Güveç)
0,11
0,094
0,081
0,065
0
N
0
200
400
kilometres

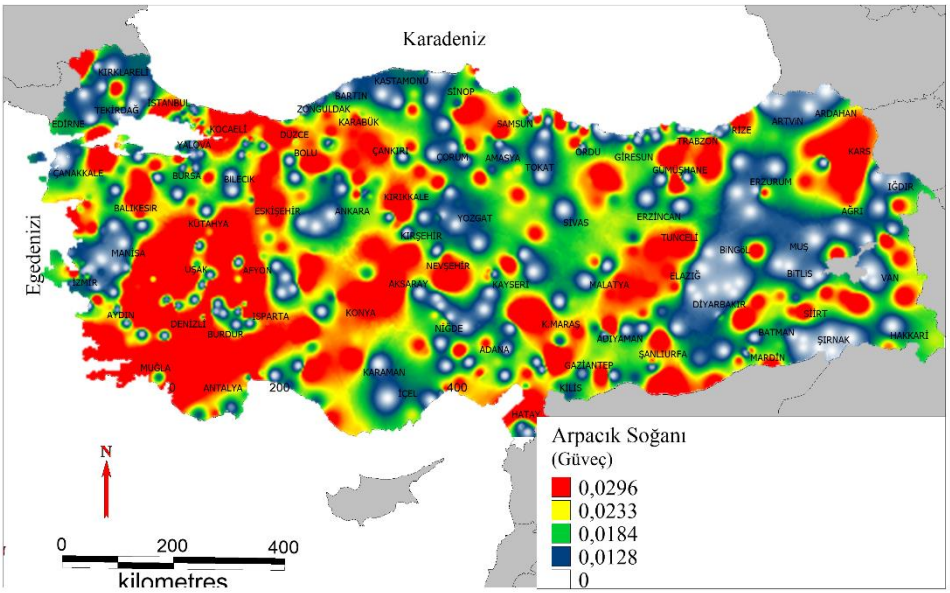

Karadeniz
Egedenizi
Patlıcan
(Güveç)
0,2
0,168
0,144
0,115
0
N
0
200
400
kilometres

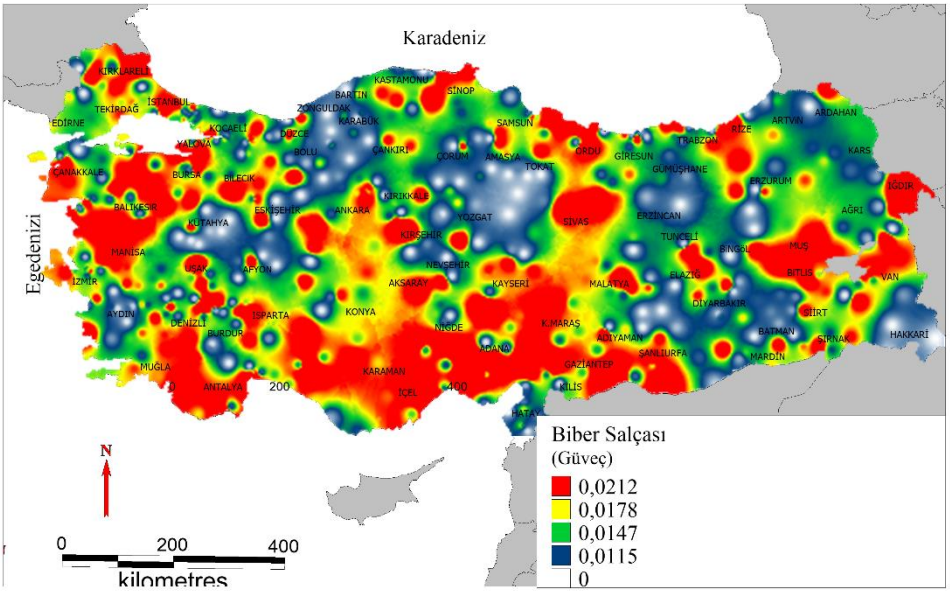

Karadeniz
Egedenizi
Sarımsak
(Güveç)
0,0187
0,0155
0,0129
0,0101
0
N
0
200
400
kilometres

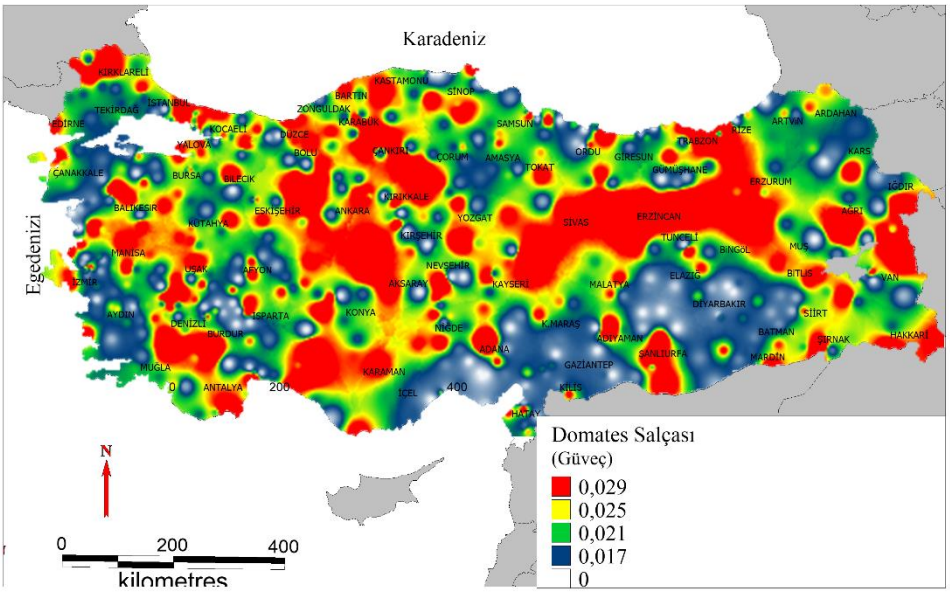

Karadeniz
Egedenizi
Soğan
(Güveç)
0,058
0,051
0,046
0,039
0
N
0
200
400
kilometres

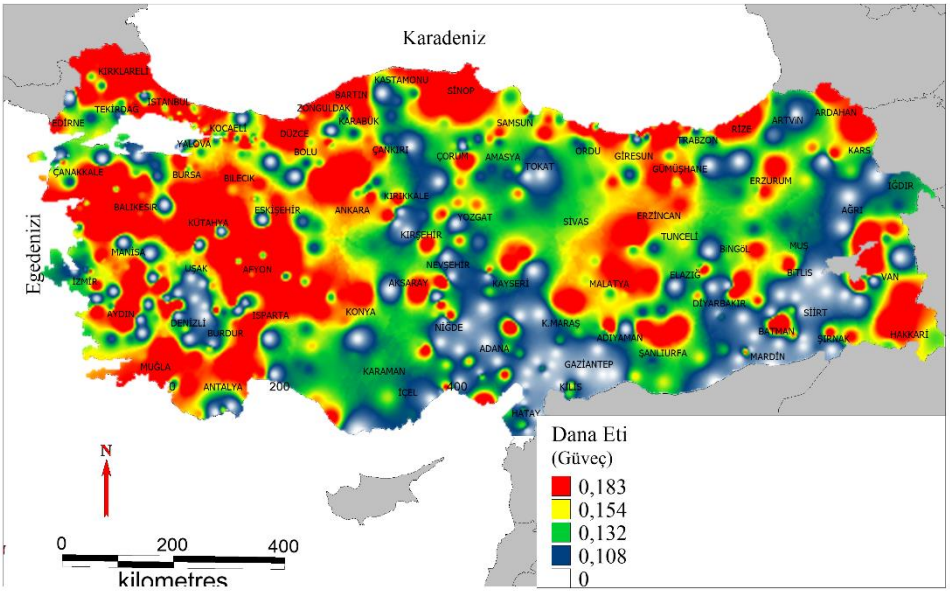

Karadeniz
Egedenizi
Taze Fasulye
(Güveç)
0,0116
0,0071
0,0035
0,0011
0
N
0
200
400
kilometres

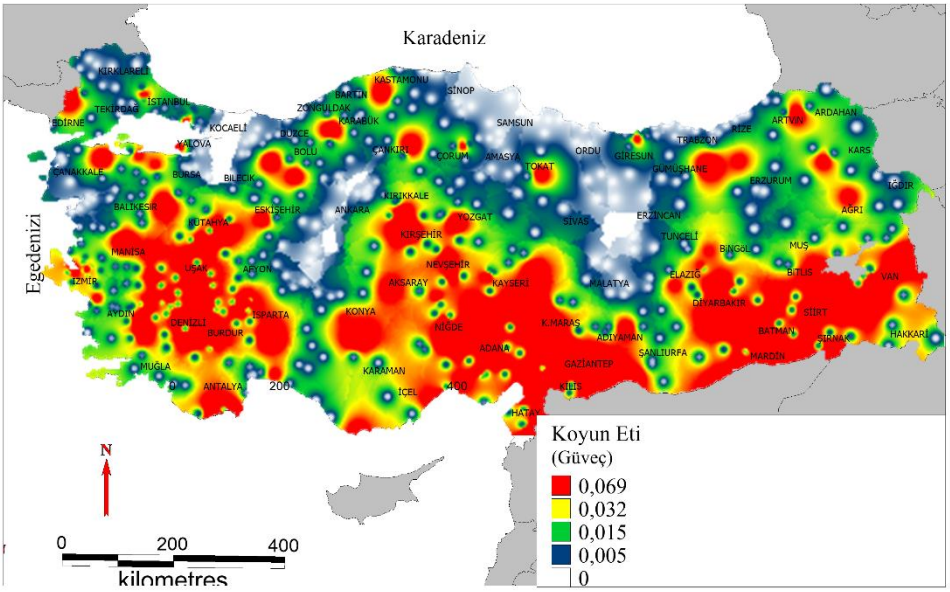

Karadeniz
Egedenizi
Yeşil Biber
(Güveç)
0,0156
0,0134
0,0117
0,0097
0
N
0
200
400
kilometres

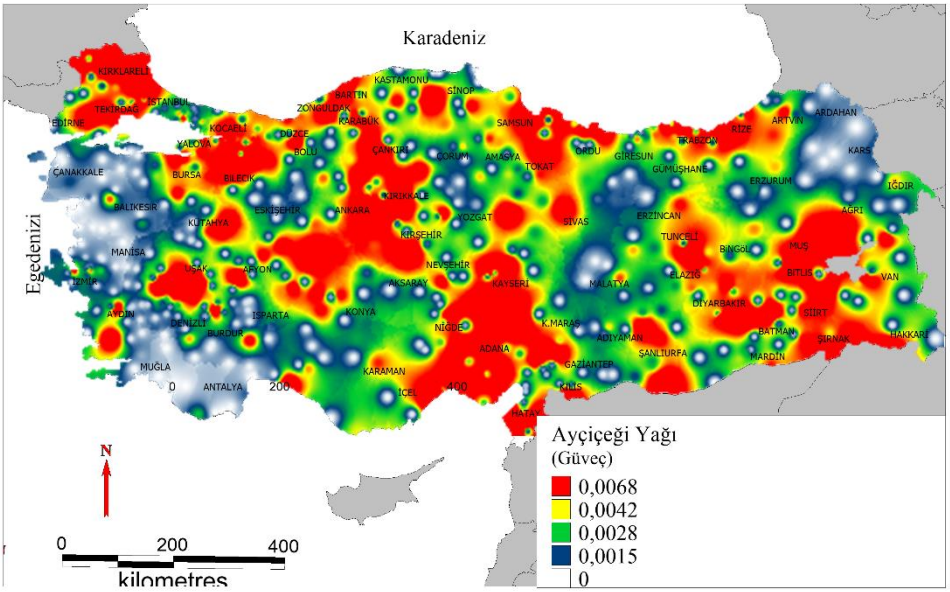

Karadeniz
Egedenizi
Arpacık Soğanı
(Güveç)
0,0296
0,0233
0,0184
0,0128
0
N
0
200
400
kilometres

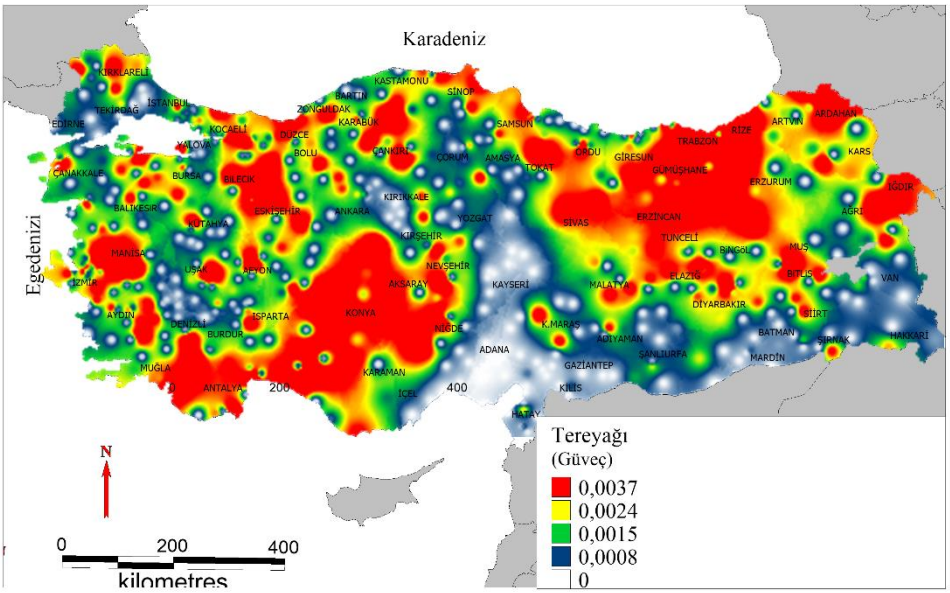

Karadeniz
Egedenizi
Biber Salçası
(Güveç)
0,0212
0,0178
0,0147
0,0115
0
N
0
200
400
kilometres

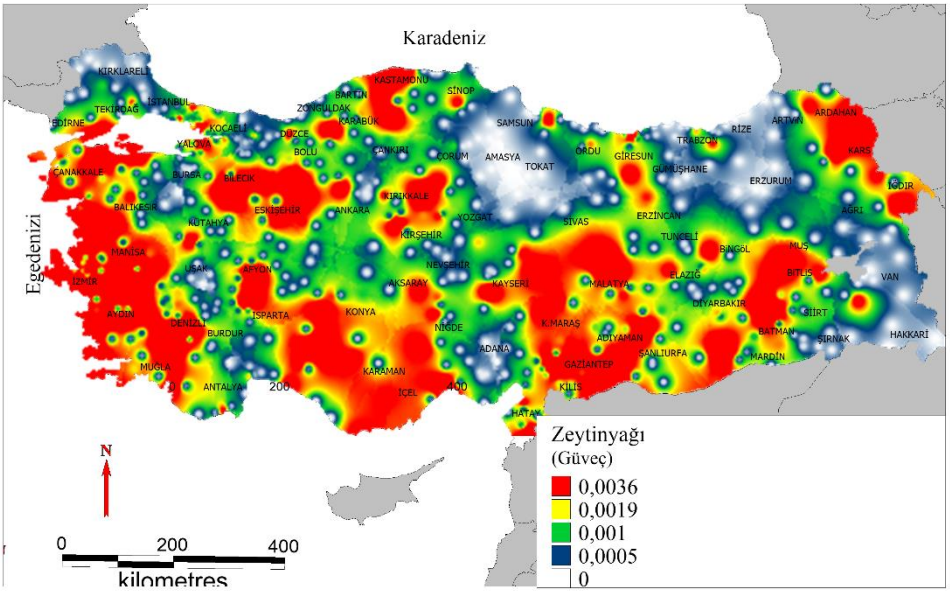

Karadeniz
Egedenizi
Domates Salçası
(Güveç)
0,029
0,025
0,021
0,017
0
N
0
200
400
kilometres

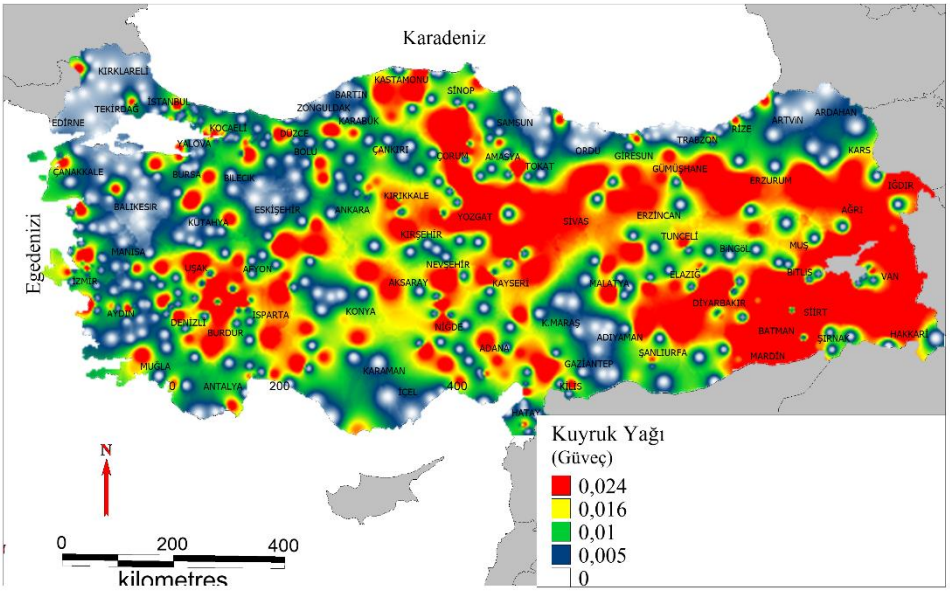

Karadeniz
Egedenizi
Dana Eti
(Güveç)
0,183
0,154
0,132
0,108
0
N
0
200
400
kilometres

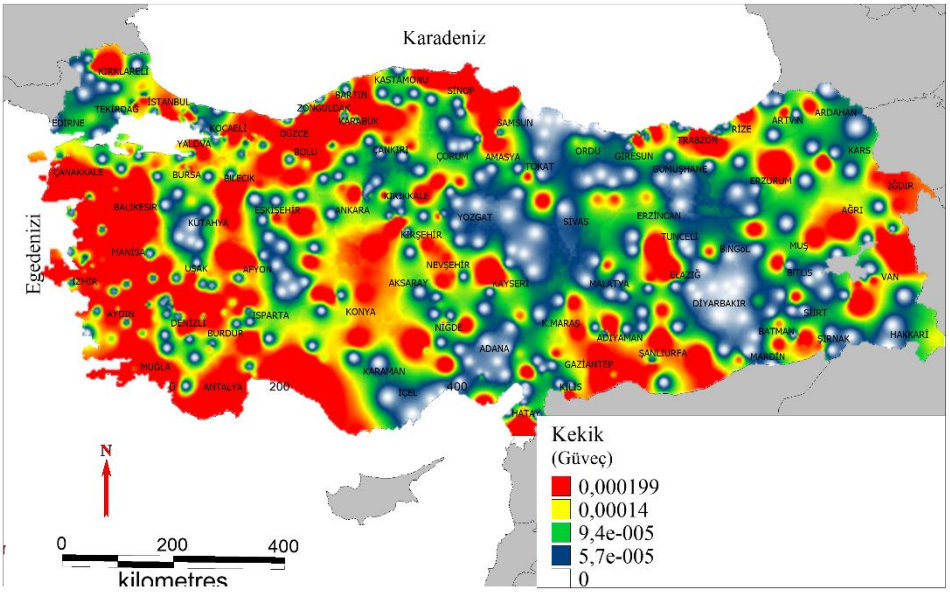

Karadeniz
Egedenizi
Koyun Eti
(Güveç)
0,069
0,032
0,015
0,005
0
N
0
200
400
kilometres

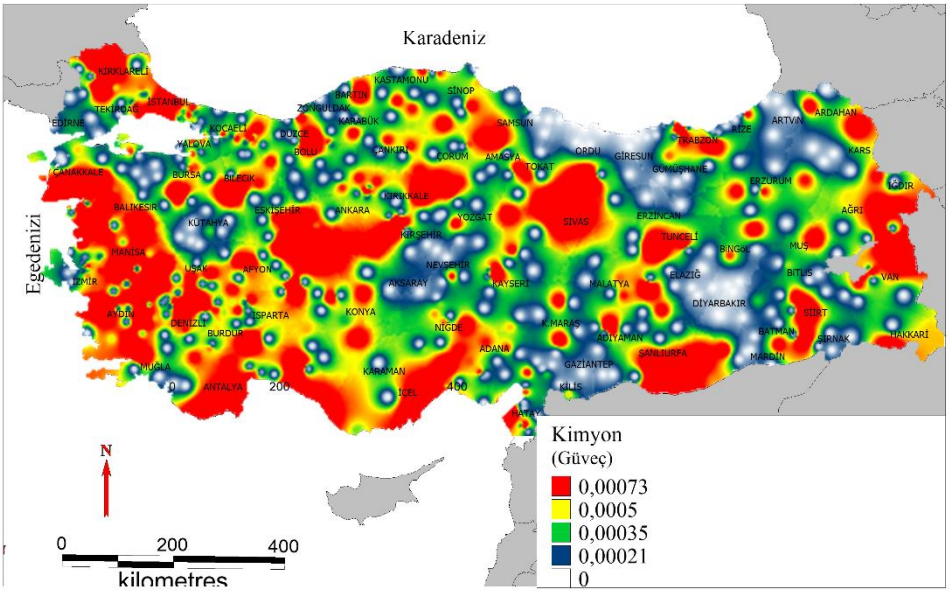

Karadeniz
Egedenizi
Ayçiçeği Yağı
(Güveç)
0,0068
0,0042
0,0028
0,0015
0
N
0
200
400
kilometres

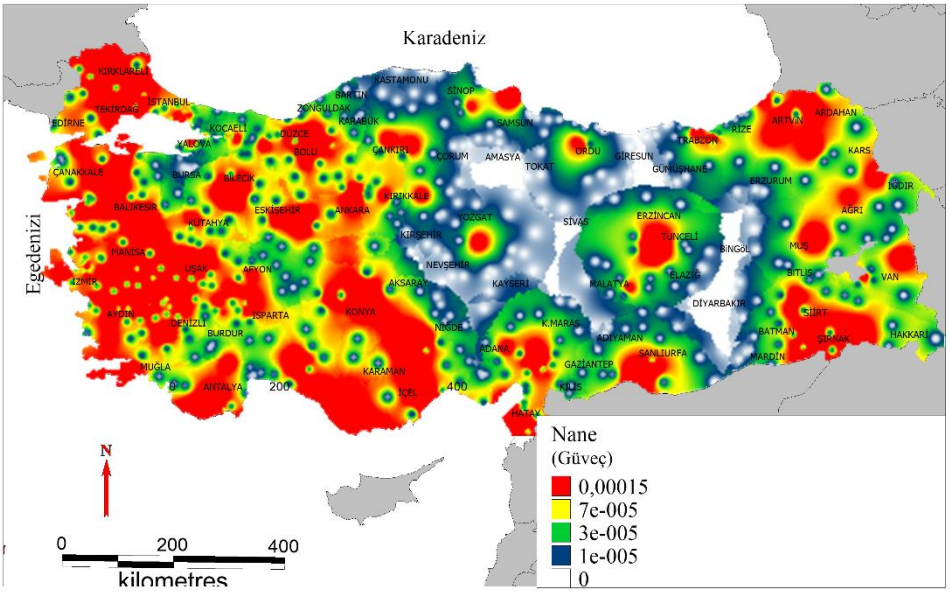

Karadeniz
Egedenizi
Tereyağı
(Güveç)
0,0037
0,0024
0,0015
0,0008
0
N
0
200
400
kilometres

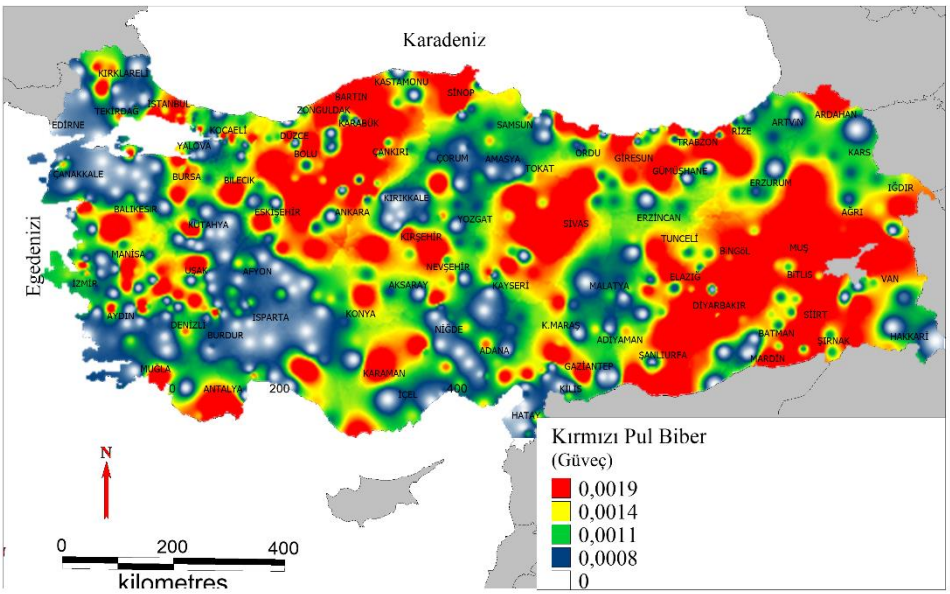

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
BURSA
ÇANAKKALE
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
KÜTAHYA
MANİSA
İZMİR
USAK
AFYON
AYDIN
DENİZLİ
BURDUR
ISPARTA
MUĞLA
ANTALYA
KONYA
KARAMAN
İÇEL
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KIRŞEHİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
NİĞDE
ADANA
HATAY
KASTAMONU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
SİNOP
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
DÜZCE
BOLU
SAMSUN
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
KARS
IĞDIR
AĞRI
ERZİNCAN
SİVAS
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
SİİRT
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
K.MARAŞ
ADIYAMAN
GAZİANTEP
ŞANLIURFA
MARDİN
KİLİS
N
0
200
400
kilometres
Zeytinyağı
(Güveç)
0,0036
0,0019
0,001
0,0005
0

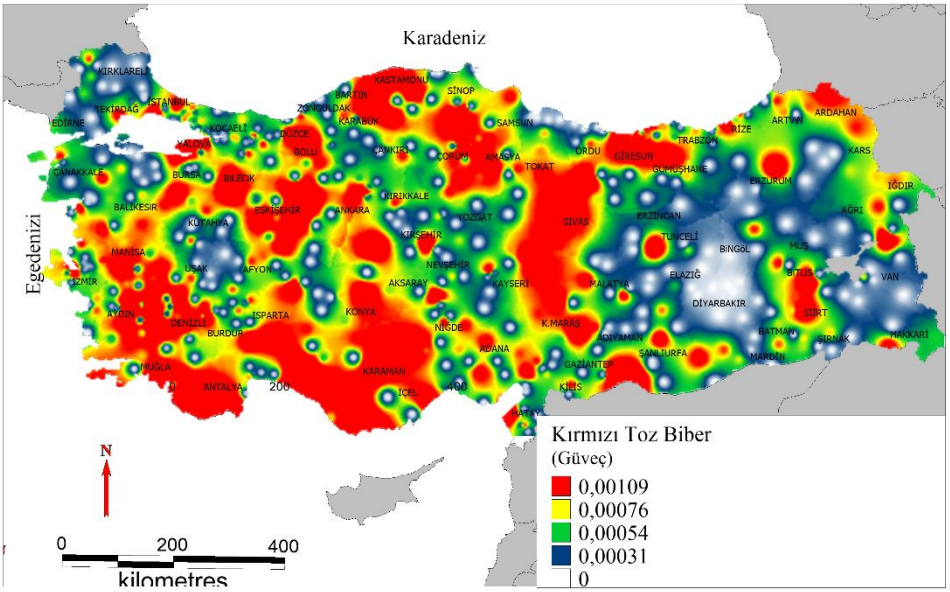

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
BURSA
ÇANAKKALE
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
KÜTAHYA
MANİSA
İZMİR
USAK
AFYON
AYDIN
DENİZLİ
BURDUR
ISPARTA
MUĞLA
ANTALYA
KONYA
KARAMAN
İÇEL
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KIRŞEHİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
NİĞDE
ADANA
HATAY
KASTAMONU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
SİNOP
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
DÜZCE
BOLU
SAMSUN
TOKAT
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
KARS
IĞDIR
AĞRI
ERZİNCAN
SİVAS
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
BİTLİS
VAN
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
DİYARBAKIR
SİİRT
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
K.MARAŞ
ADIYAMAN
GAZİANTEP
ŞANLIURFA
MARDİN
KİLİS
N
0
200
400
kilometres
Kuyruk Yağı
(Güveç)
0,024
0,016
0,01
0,005
0

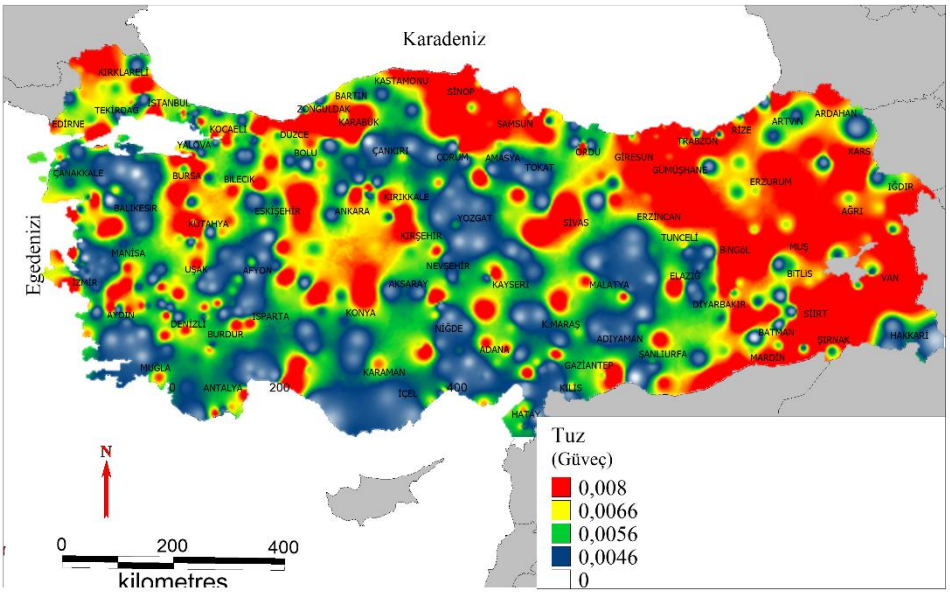

Karadeniz
Egedenizi
Kekik
(Güveç)
0,000199
0,00014
9,4e-005
5,7e-005
0
N
0
200
400
kilometres

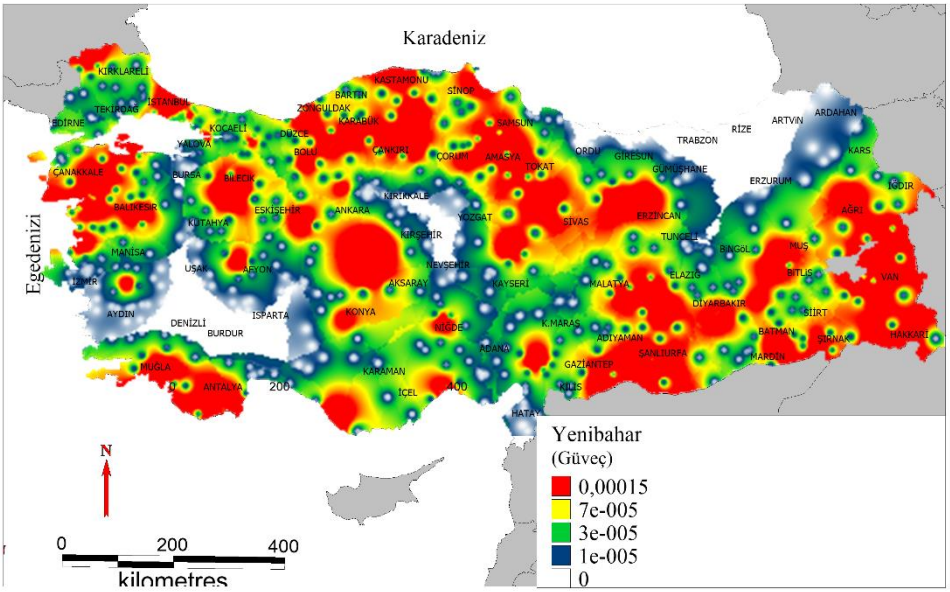

Karadeniz
Egedenizi
Kimyon
(Güveç)
0,00073
0,0005
0,00035
0,00021
0
N
0
200
400
kilometres

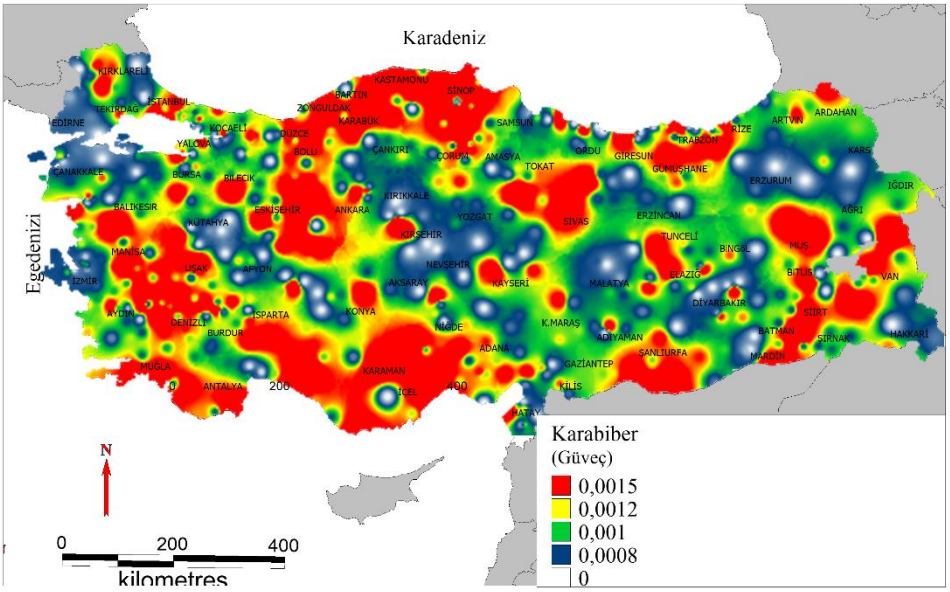

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
ZONGULDAK
BARTIN
SİNOP
KOCAELİ
SAMSUN
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
AĞRI
KÜTAHYA
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
MANİSA
KIRŞEHİR
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
UŞAK
NEVŞEHİR
İZMİR
AFYON
AKSARAY
KAYSERİ
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
MALATYA
DİYARBAKIR
AYDIN
ISPARTA
KONYA
NİĞDE
K.MARAŞ
SİİRT
BATMAN
DENİZLİ
BURDUR
ADANA
ADIYAMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ŞANLIURFA
MUĞLA
GAZİANTEP
MARDİN
ANTALYA
KARAMAN
İÇEL
KİLİS
HATAY
0
200
400
kilometres
N
Nane
(Güveç)
0,00015
7e-005
3e-005
1e-005
0

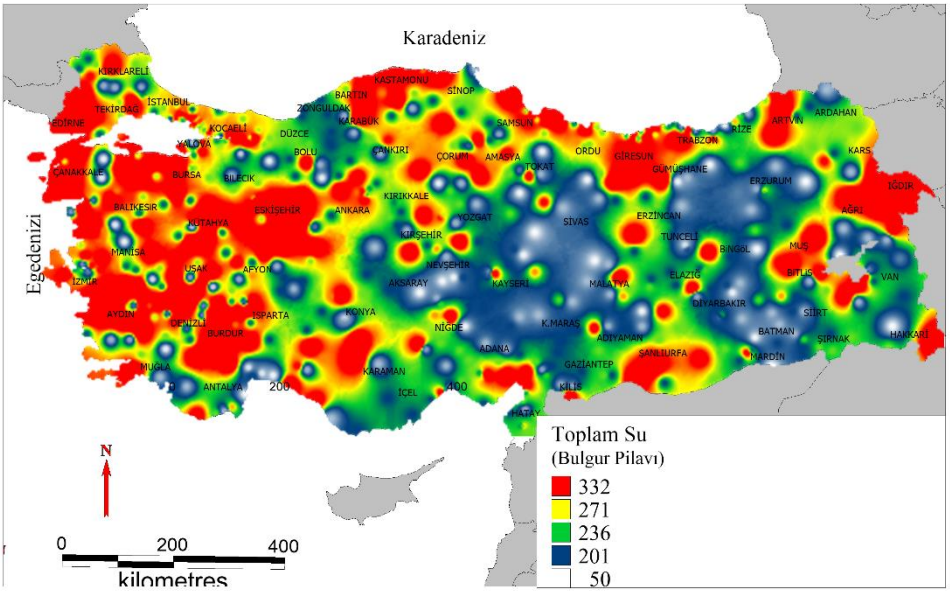

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KASTAMONU
ZONGULDAK
BARTIN
SİNOP
KOCAELİ
SAMSUN
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
AĞRI
KÜTAHYA
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
MANİSA
KIRŞEHİR
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
UŞAK
NEVŞEHİR
İZMİR
AFYON
AKSARAY
KAYSERİ
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
MALATYA
DİYARBAKIR
AYDIN
ISPARTA
KONYA
NİĞDE
K.MARAŞ
SİİRT
BATMAN
DENİZLİ
BURDUR
ADANA
ADIYAMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ŞANLIURFA
MUĞLA
GAZİANTEP
MARDİN
ANTALYA
KARAMAN
İÇEL
KİLİS
HATAY
0
200
400
kilometres
N
Kırmızı Pul Biber
(Güveç)
0,0019
0,0014
0,0011
0,0008
0

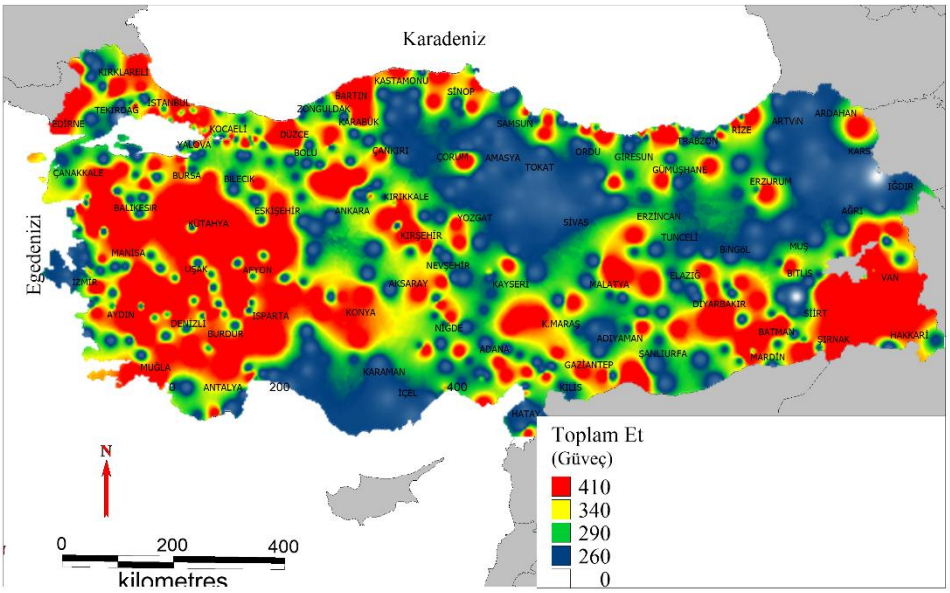

Karadeniz
Egedenizi
Kırmızı Toz Biber
(Güveç)
0,00109
0,00076
0,00054
0,00031
0
N
0
200
400
kilometres


Karadeniz
Egedenizi
Tuz
(Güveç)
0,008
0,0066
0,0056
0,0046
0
N
0
200
400
kilometres

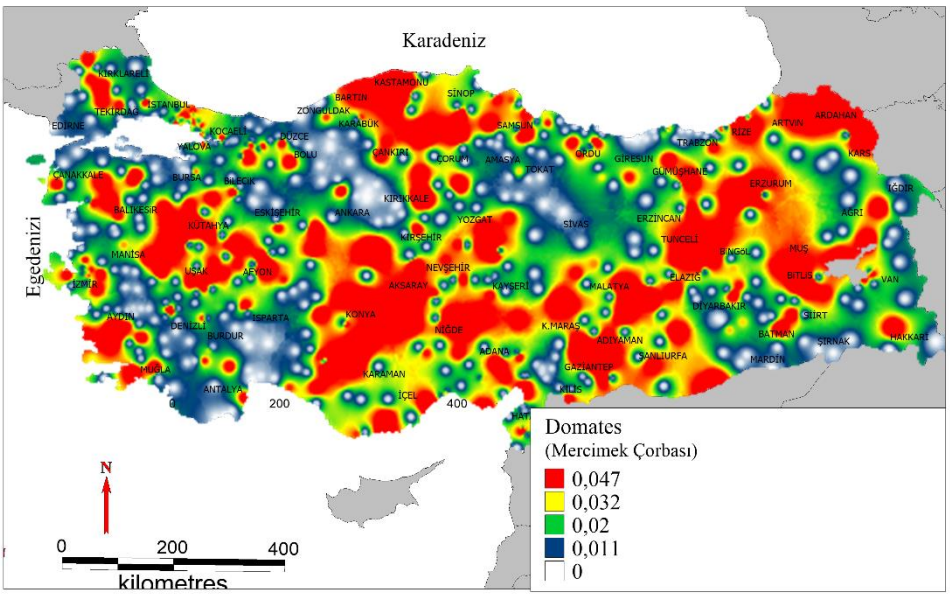

Karadeniz
Egedenizi
Yenibahar
(Güveç)
0,00015
7e-005
3e-005
1e-005
0
N
0
200
400
kilometres

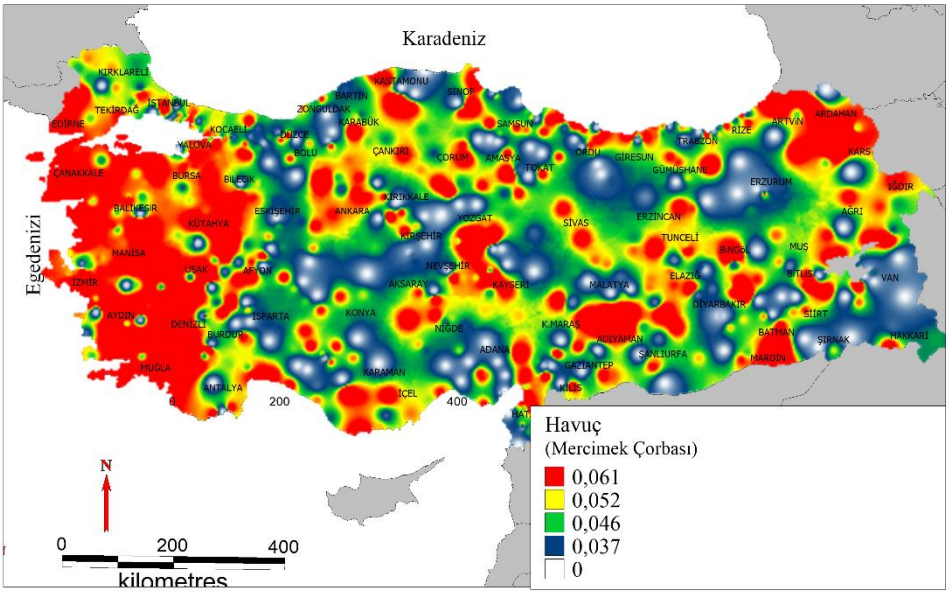

Karadeniz
Egedenizi
Karabiber
(Güveç)
0,0015
0,0012
0,001
0,0008
0
N
0
200
400
kilometres

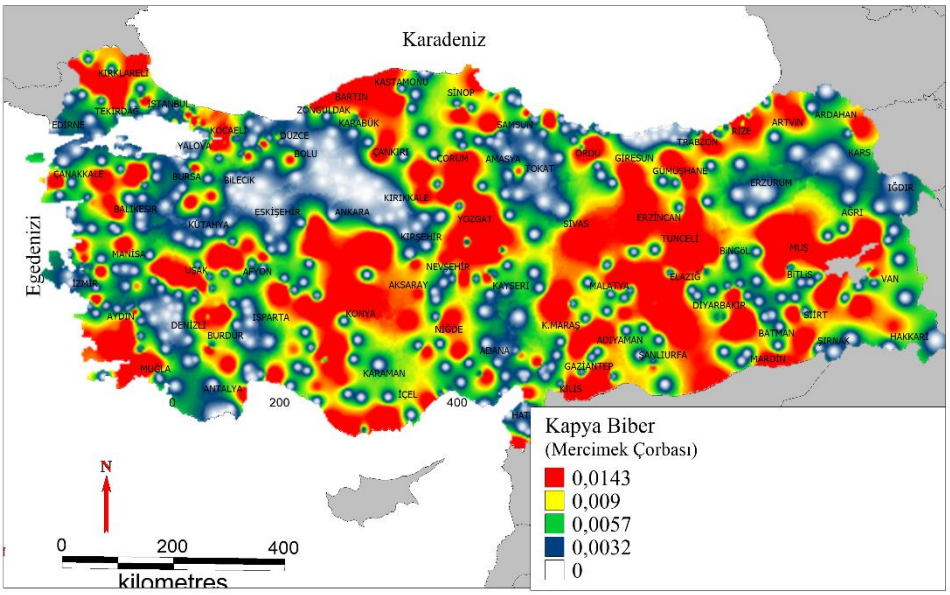

Karadeniz
Egedenizi
Toplam Su
(Bulgur Pilavı)
332
271
236
201
50
N
0
200
400
kilometres

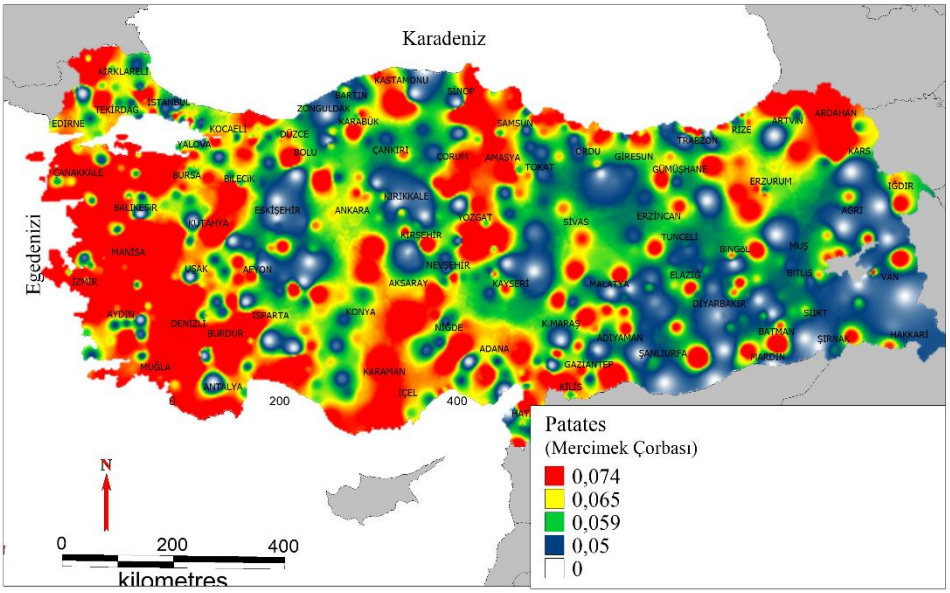

Karadeniz
Egedenizi
Toplam Et
(Güveç)
410
340
290
260
0
N
0
200
400
kilometres

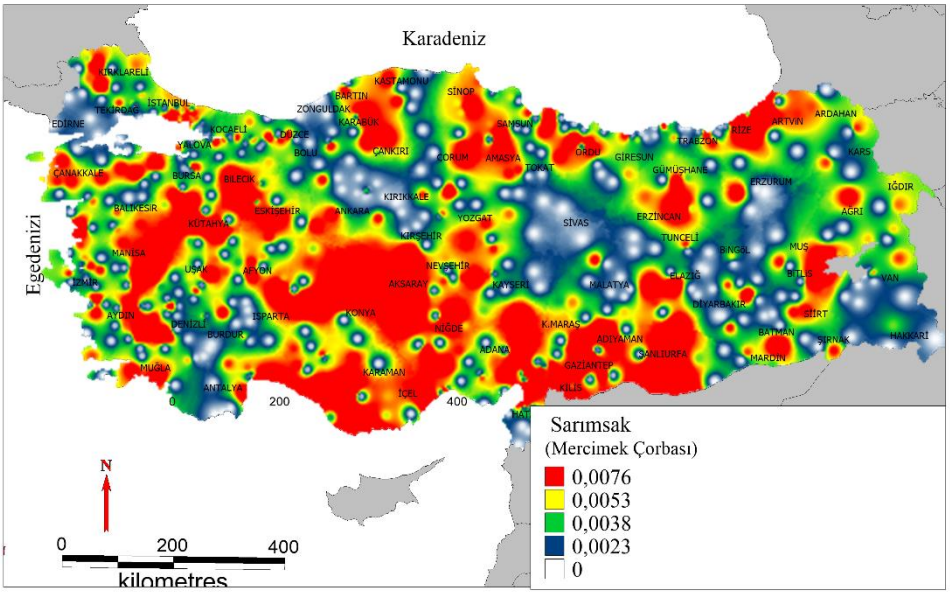
EK 4: *Mercimek Çorbası Yapımında Kullanılan Malzemelerin Yoğunluklarına Göre Dağılım Haritaları*

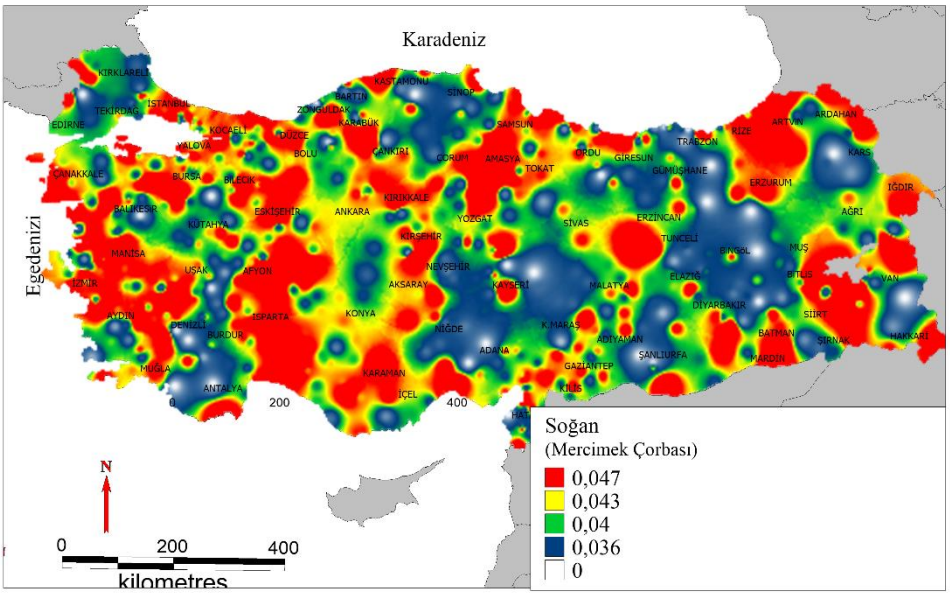


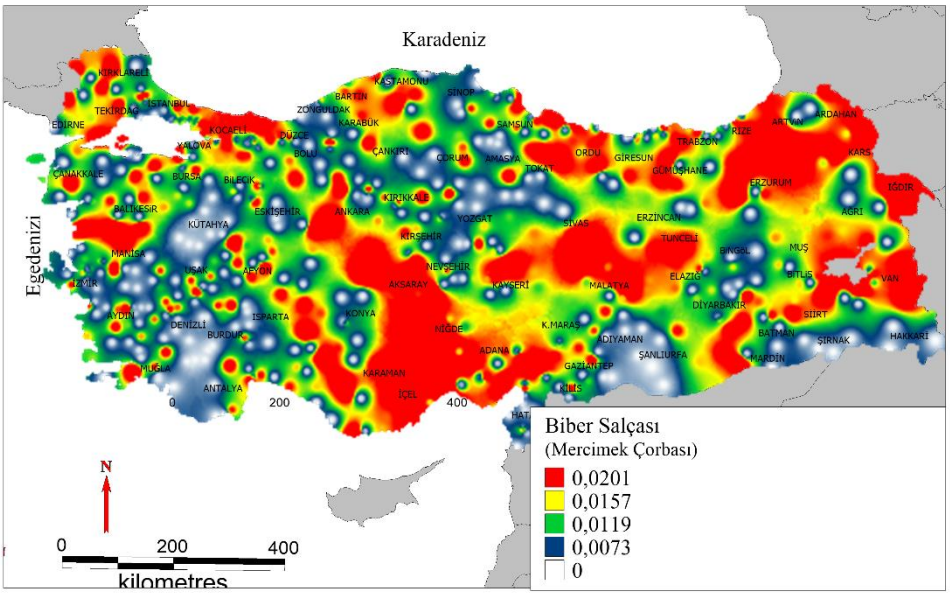


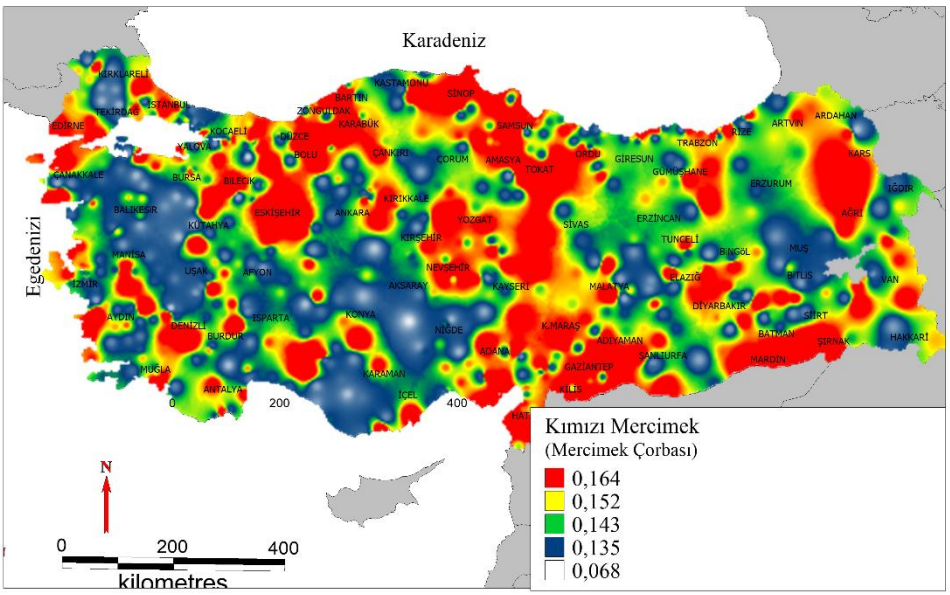

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
KÜTAHYA
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
MUĞLA
ANTALYA
KONYA
NİĞDE
KARAMAN
İÇEL
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KIRŞEHİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
SİVAS
K.MARAŞ
ADANA
ADIYAMAN
GAZİANTEP
ŞANLIURFA
KİLİS
MALATYA
ELAZIĞ
TUNCELİ
BİNGÖL
DİYARBAKIR
MARDİN
BATMAN
ŞIRNAK
SİİRT
BİTLİS
MUŞ
VAN
HAKKARİ
ERZİNCAN
ERZURUM
AĞRI
IĞDIR
KARS
ARDAHAN
ARTVİN
RİZE
TRABZON
ORDU
GİRESUN
GÜMÜŞHANE
KASTAMONU
SİNOP
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
SAMSUN
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Kapya Biber
(Mercimek Çorbası)
0,0143
0,009
0,0057
0,0032
0

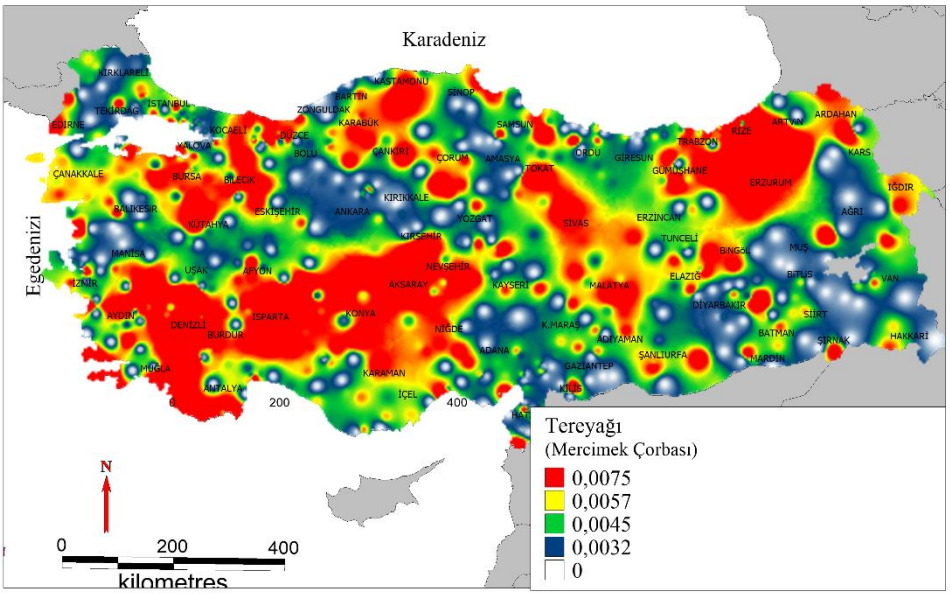

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
DÜZCE
BOLU
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
ESKİŞEHİR
KÜTAHYA
MANİSA
UŞAK
AFYON
İZMİR
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
BURDUR
MUĞLA
ANTALYA
KONYA
NİĞDE
KARAMAN
İÇEL
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KIRŞEHİR
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
ÇANKIRI
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
SİVAS
K.MARAŞ
ADANA
ADIYAMAN
GAZİANTEP
ŞANLIURFA
KİLİS
MALATYA
ELAZIĞ
TUNCELİ
BİNGÖL
DİYARBAKIR
MARDİN
BATMAN
ŞIRNAK
SİİRT
BİTLİS
MUŞ
VAN
HAKKARİ
ERZİNCAN
ERZURUM
AĞRI
IĞDIR
KARS
ARDAHAN
ARTVİN
RİZE
TRABZON
ORDU
GİRESUN
GÜMÜŞHANE
KASTAMONU
SİNOP
BARTIN
ZONGULDAK
KARABÜK
SAMSUN
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Patates
(Mercimek Çorbası)
0,074
0,065
0,059
0,05
0

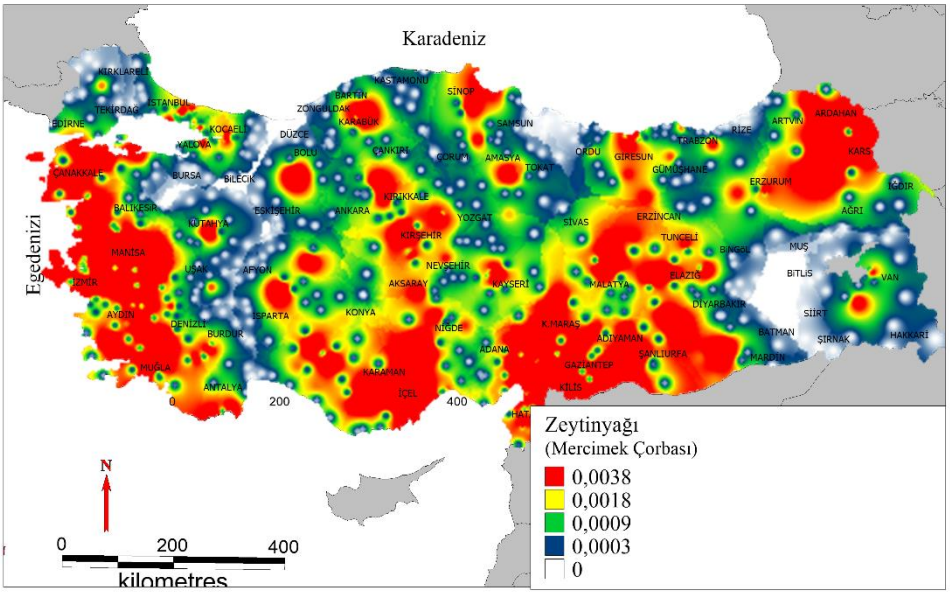

Karadeniz
Egedenizi
Sarımsak
(Mercimek Çorbası)
0,0076
0,0053
0,0038
0,0023
0
0
200
400
kilometres
N

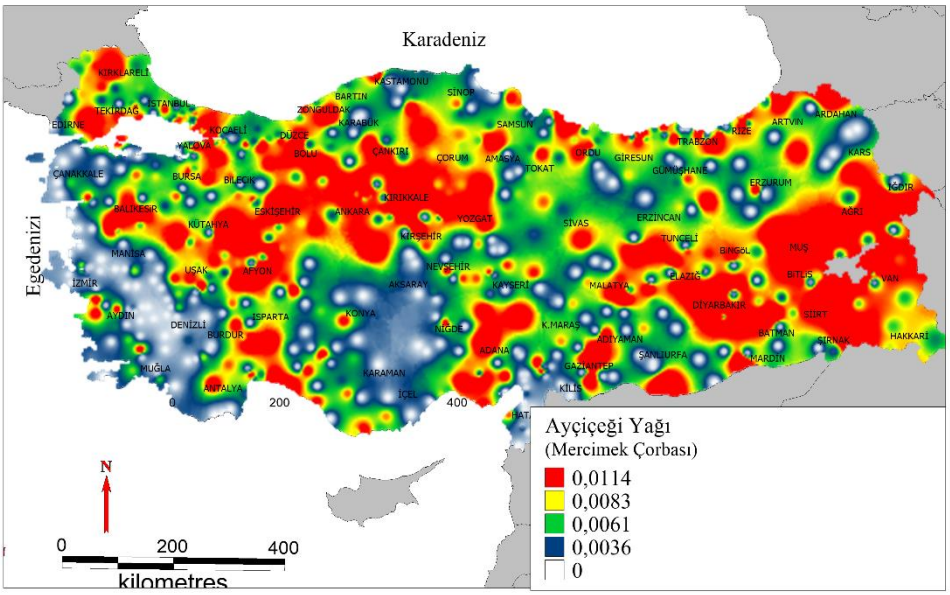

Karadeniz
Egedenizi
Soğan
(Mercimek Çorbası)
0,047
0,043
0,04
0,036
0
0
200
400
kilometres
N

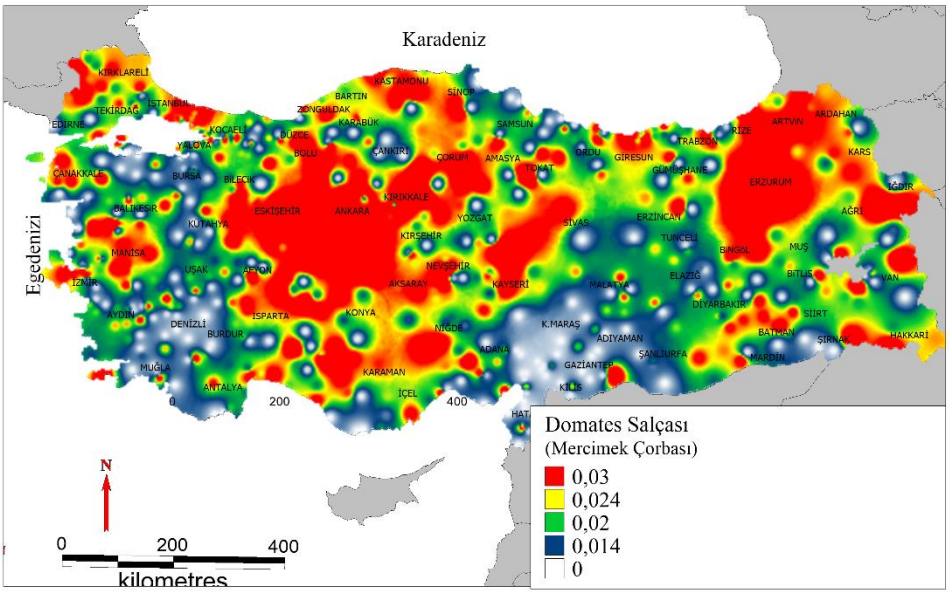

Karadeniz
Egedenizi
Biber Salçası
(Mercimek Çorbası)
0,0201
0,0157
0,0119
0,0073
0
N
0
200
400
kilometres

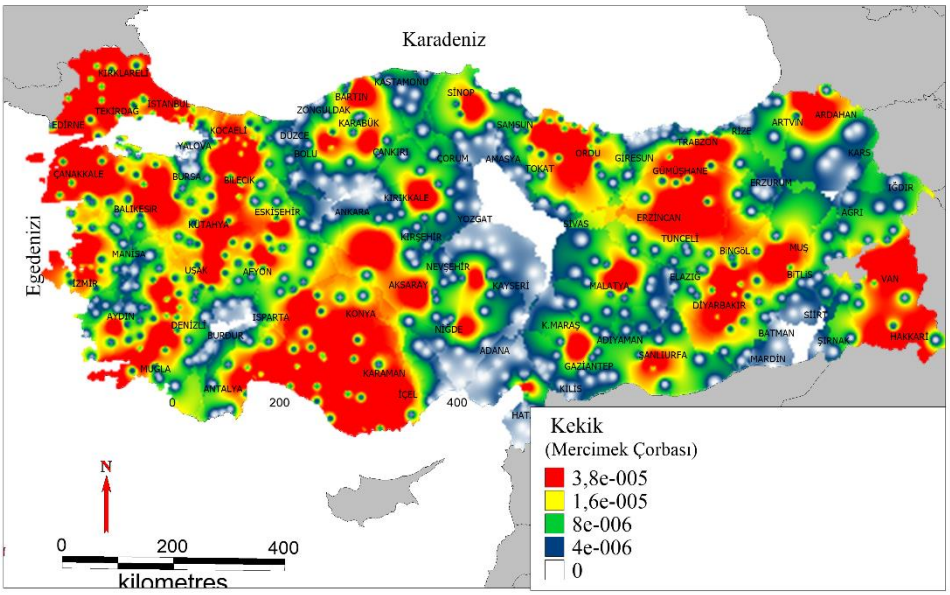

Karadeniz
Egedenizi
Kımızı Mercimek
(Mercimek Çorbası)
0,164
0,152
0,143
0,135
0,068
N
0
200
400
kilometres

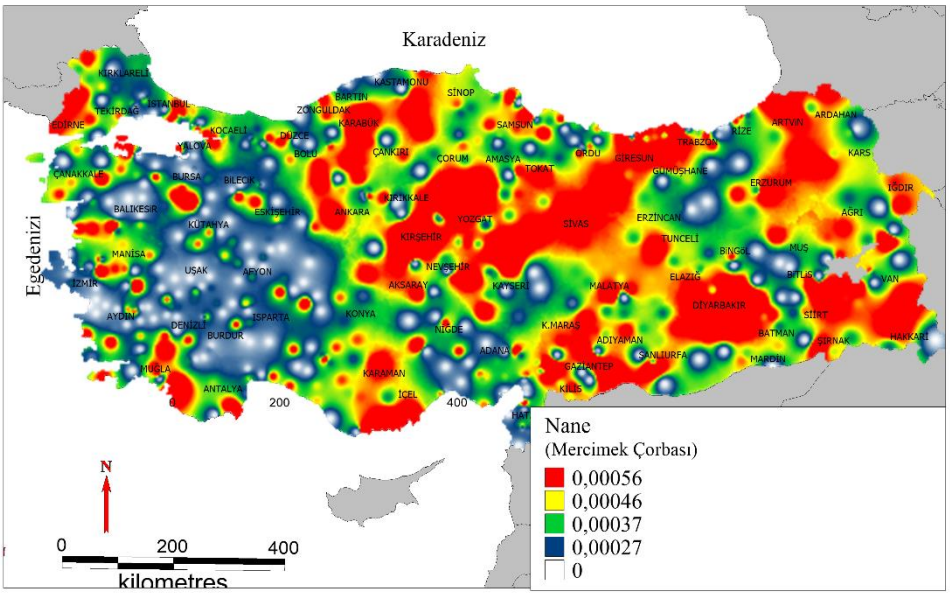

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
KÜTAHYA
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KIRŞEHİR
MANİSA
İZMİR
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
BURDUR
NİĞDE
MUĞLA
ANTALYA
KARAMAN
İÇEL
ADANA
K.MARAŞ
MALATYA
ADIYAMAN
ŞANLIURFA
GAZİANTEP
KİLİS
DİYARBAKIR
BATMAN
MARDİN
ŞIRNAK
SİİRT
HAKKARİ
VAN
BİTLİS
MUŞ
BİNGÖL
TUNCELİ
ERZİNCAN
ERZURUM
AĞRI
IĞDIR
KARS
ARDAHAN
ARTVİN
RİZE
TRABZON
GİRESUN
GÜMÜŞHANE
ORDU
SİVAS
AMASYA
TOKAT
ÇORUM
ÇANKIRI
BOLU
DÜZCE
KOCAELİ
YALOVA
SAKARYA
ZONGULDAK
KARABÜK
BARTIN
KASTAMONU
SİNOP
SAMSUN
0
200
400
İÇEL
N
0
200
400
kilometres
Tereyağı
(Mercimek Çorbası)
0,0075
0,0057
0,0045
0,0032
0

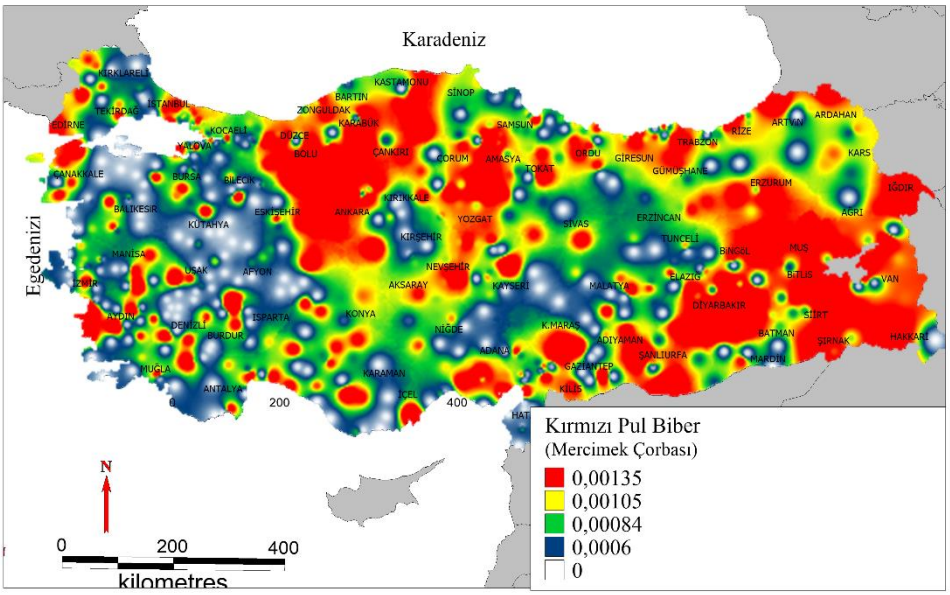

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
BALIKESİR
KÜTAHYA
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
YOZGAT
KIRŞEHİR
MANİSA
İZMİR
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
AKSARAY
KAYSERİ
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
BURDUR
NİĞDE
MUĞLA
ANTALYA
KARAMAN
İÇEL
ADANA
K.MARAŞ
MALATYA
ADIYAMAN
ŞANLIURFA
GAZİANTEP
KİLİS
DİYARBAKIR
BATMAN
MARDİN
ŞIRNAK
SİİRT
HAKKARİ
VAN
BİTLİS
MUŞ
BİNGÖL
TUNCELİ
ERZİNCAN
ERZURUM
AĞRI
IĞDIR
KARS
ARDAHAN
ARTVİN
RİZE
TRABZON
GİRESUN
GÜMÜŞHANE
ORDU
SİVAS
AMASYA
TOKAT
ÇORUM
ÇANKIRI
BOLU
DÜZCE
KOCAELİ
YALOVA
SAKARYA
ZONGULDAK
KARABÜK
BARTIN
KASTAMONU
SİNOP
SAMSUN
0
200
400
İÇEL
N
0
200
400
kilometres
Zeytinyağı
(Mercimek Çorbası)
0,0038
0,0018
0,0009
0,0003
0

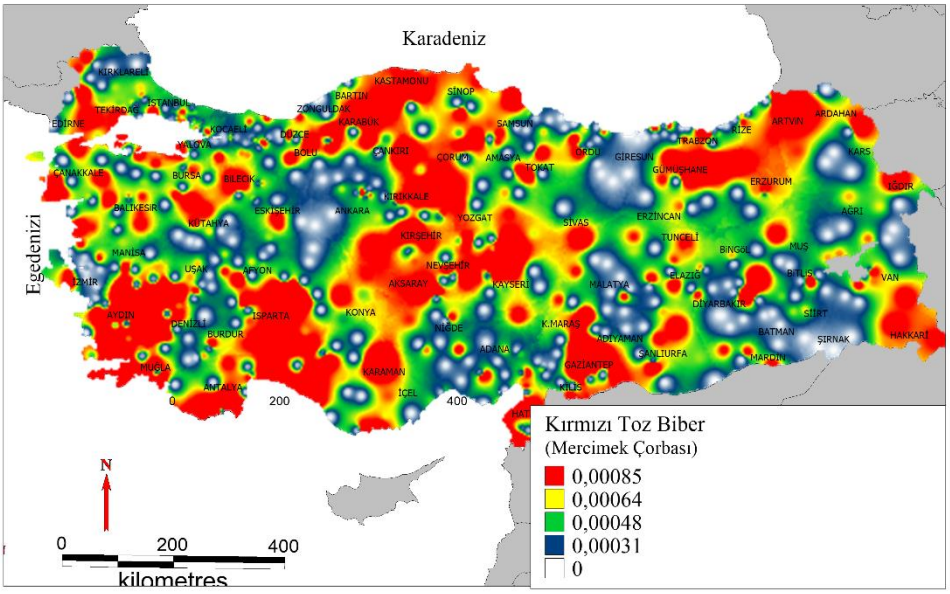

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
SAKARYA
DÜZCE
BOLU
ZONGULDAK
KASTAMONU
BARTIN
SİNOP
KARABÜK
ÇANKIRI
SAMSUN
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
BALIKESİR
KÜTAHYA
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
KIRŞEHİR
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
İZMİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADIYAMAN
ADANA
ŞANLIURFA
MUĞLA
KARAMAN
GAZİANTEP
KİLİS
ANTALYA
İÇEL
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Ayçiçeği Yağı
(Mercimek Çorbası)
0,0114
0,0083
0,0061
0,0036
0

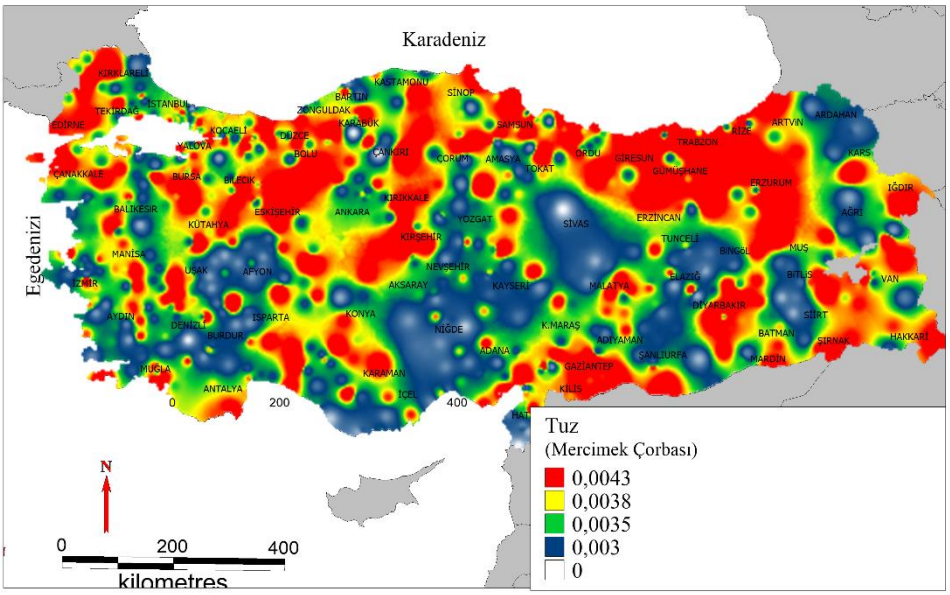

Karadeniz
Egedenizi
KIRKLARELİ
İSTANBUL
TEKİRDAĞ
EDİRNE
KOCAELİ
YALOVA
SAKARYA
DÜZCE
BOLU
ZONGULDAK
KASTAMONU
BARTIN
SİNOP
KARABÜK
ÇANKIRI
SAMSUN
ORDU
GİRESUN
TRABZON
RİZE
ARTVİN
ARDAHAN
KARS
ÇANAKKALE
BURSA
BİLECİK
ESKİŞEHİR
ANKARA
KIRIKKALE
ÇORUM
AMASYA
TOKAT
GÜMÜŞHANE
ERZURUM
IĞDIR
AĞRI
BALIKESİR
KÜTAHYA
YOZGAT
SİVAS
ERZİNCAN
KIRŞEHİR
TUNCELİ
BİNGÖL
MUŞ
MANİSA
UŞAK
AFYON
NEVŞEHİR
İZMİR
AKSARAY
KAYSERİ
MALATYA
ELAZIĞ
BİTLİS
VAN
AYDIN
DENİZLİ
ISPARTA
KONYA
DİYARBAKIR
SİİRT
BURDUR
NİĞDE
K.MARAŞ
BATMAN
ŞIRNAK
HAKKARİ
ADIYAMAN
ADANA
ŞANLIURFA
MUĞLA
KARAMAN
GAZİANTEP
KİLİS
ANTALYA
İÇEL
0
200
400
N
0
200
400
kilometres
Domates Salçası
(Mercimek Çorbası)
0,03
0,024
0,02
0,014
0

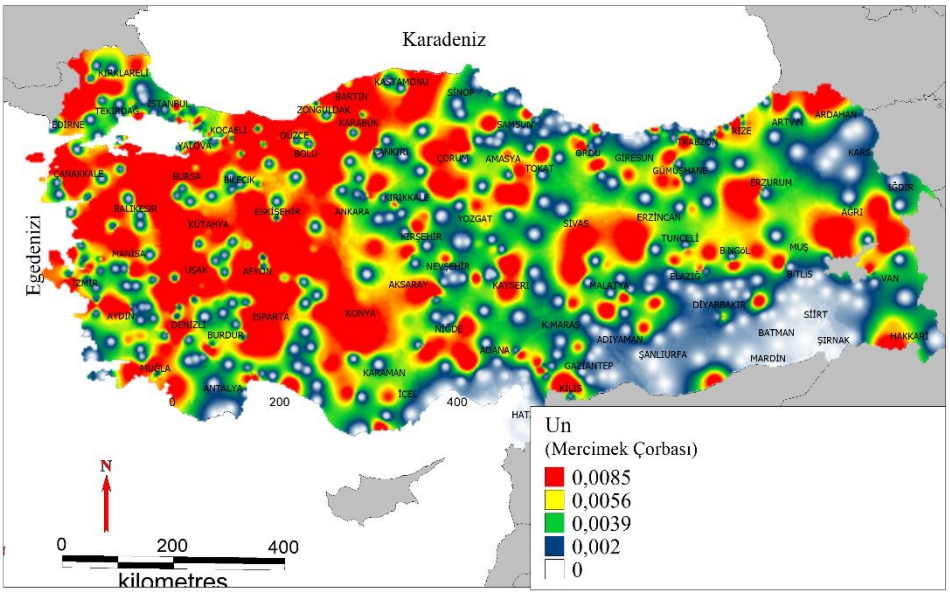

Karadeniz
Egedenizi
Kekik
(Mercimek Çorbası)
3,8e-005
1,6e-005
8e-006
4e-006
0
N
0
200
400
kilometres

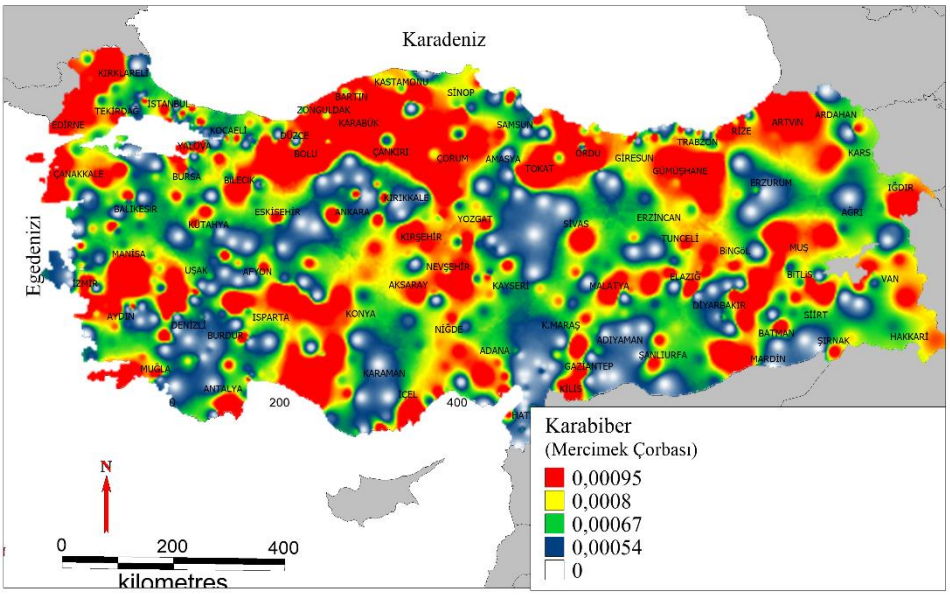

Karadeniz
Egedenizi
Nane
(Mercimek Çorbası)
0,00056
0,00046
0,00037
0,00027
0
N
0
200
400
kilometres

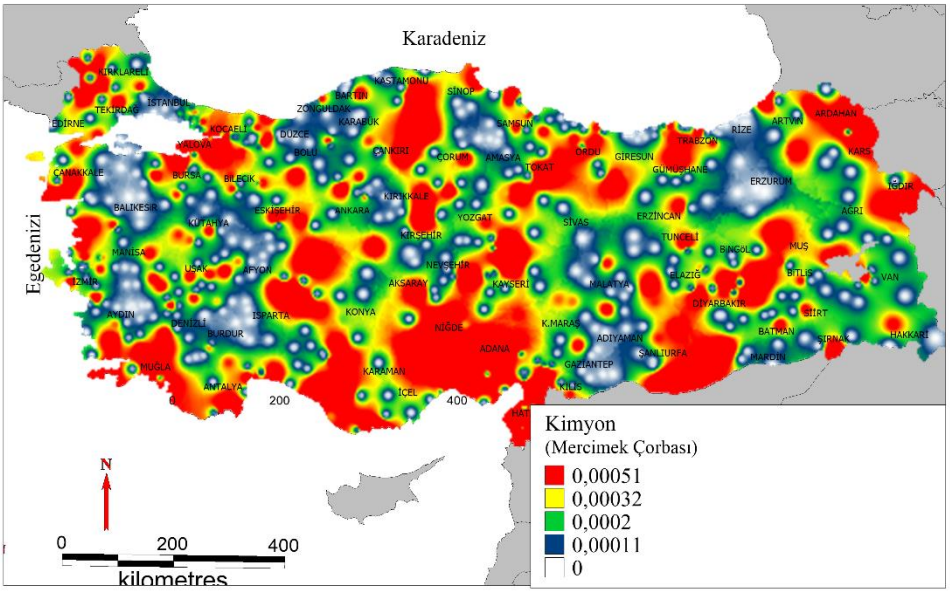

Karadeniz
Egedenizi
Kırmızı Pul Biber
(Mercimek Çorbası)
0,00135
0,00105
0,00084
0,0006
0
N
0
200
400
kilometres

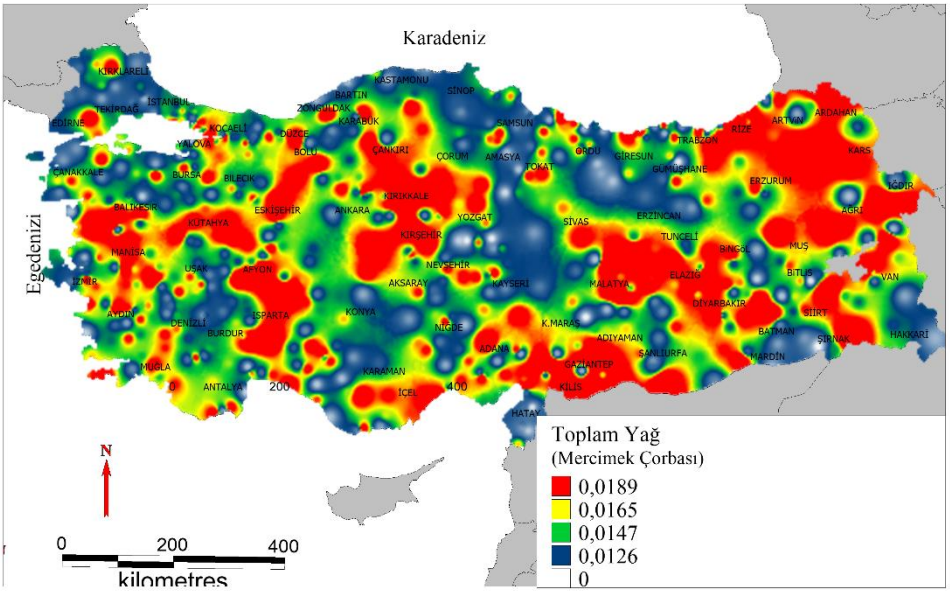

Karadeniz
Egedenizi
Kırmızı Toz Biber
(Mercimek Çorbası)
0,00085
0,00064
0,00048
0,00031
0
N
0
200
400
kilometres

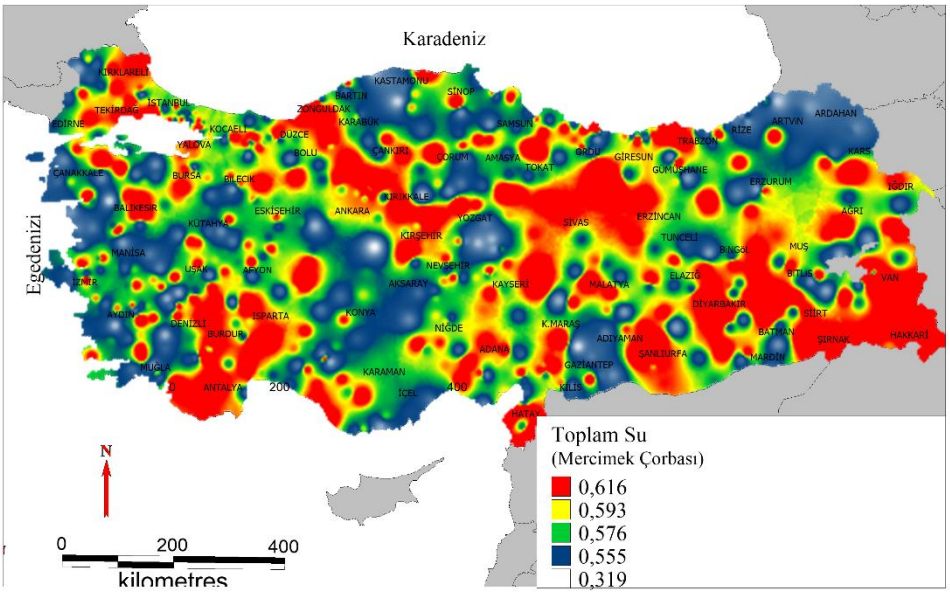

Karadeniz
Egedenizi
Tuz
(Mercimek Çorbası)
0,0043
0,0038
0,0035
0,003
0
N
0
200
400
kilometres

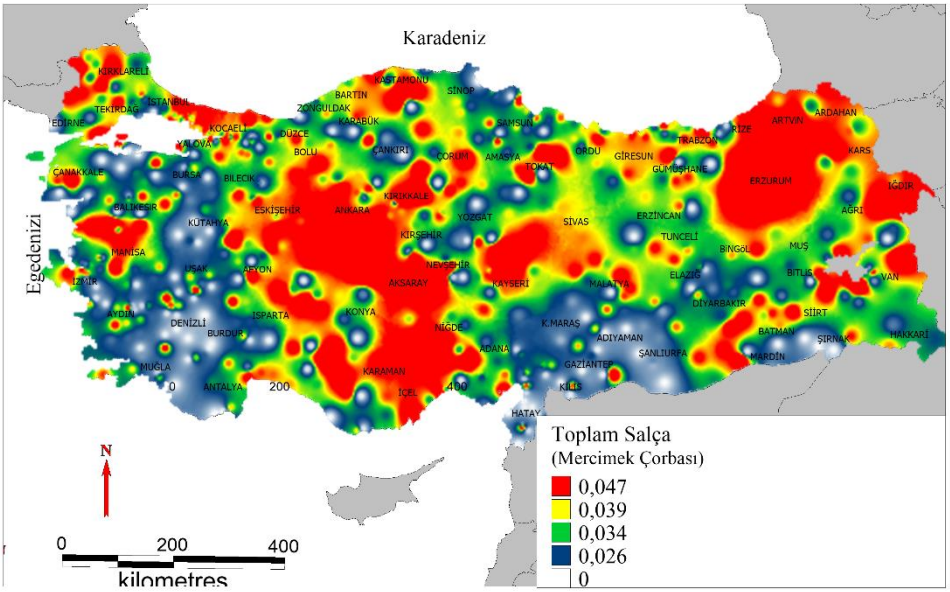

Karadeniz
Egedenizi
Un
(Mercimek Çorbası)
0,0085
0,0056
0,0039
0,002
0
N
0
200
400
kilometres

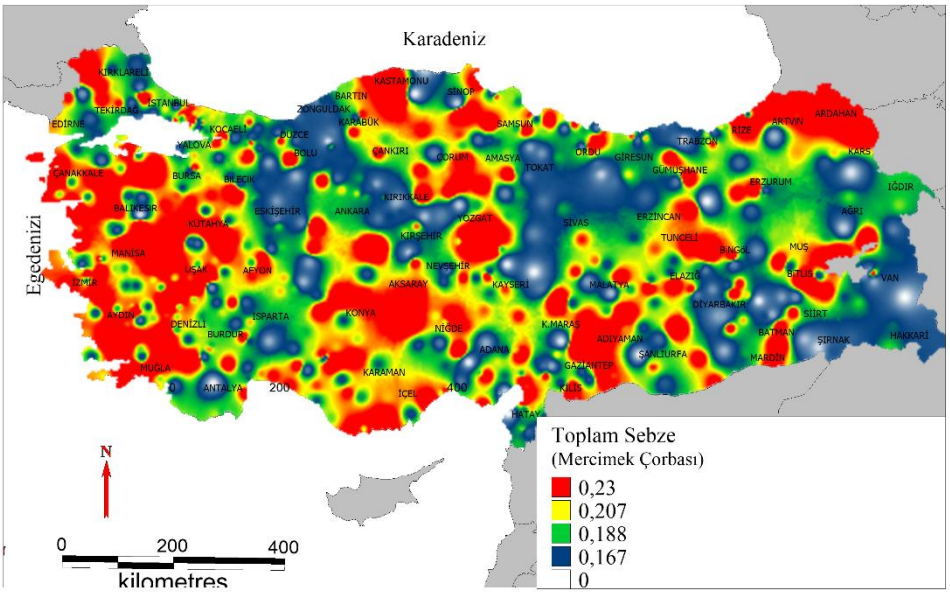

Karadeniz
Egedenizi
Karabiber
(Mercimek Çorbası)
0,00095
0,0008
0,00067
0,00054
0
N
0
200
400
kilometres

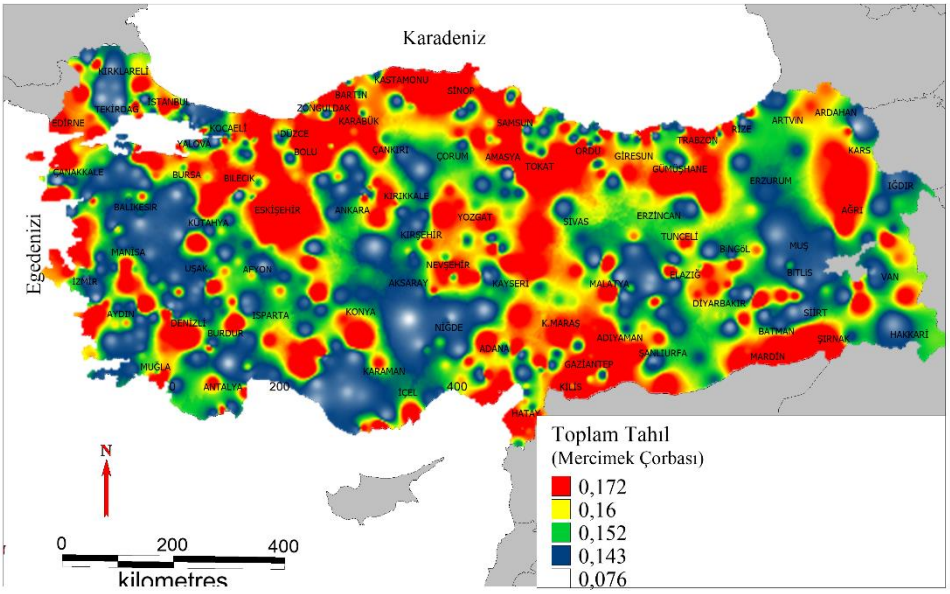

Karadeniz
Egedenizi
Kimyon
(Mercimek Çorbası)
0,00051
0,00032
0,0002
0,00011
0
N
0
200
400
kilometres

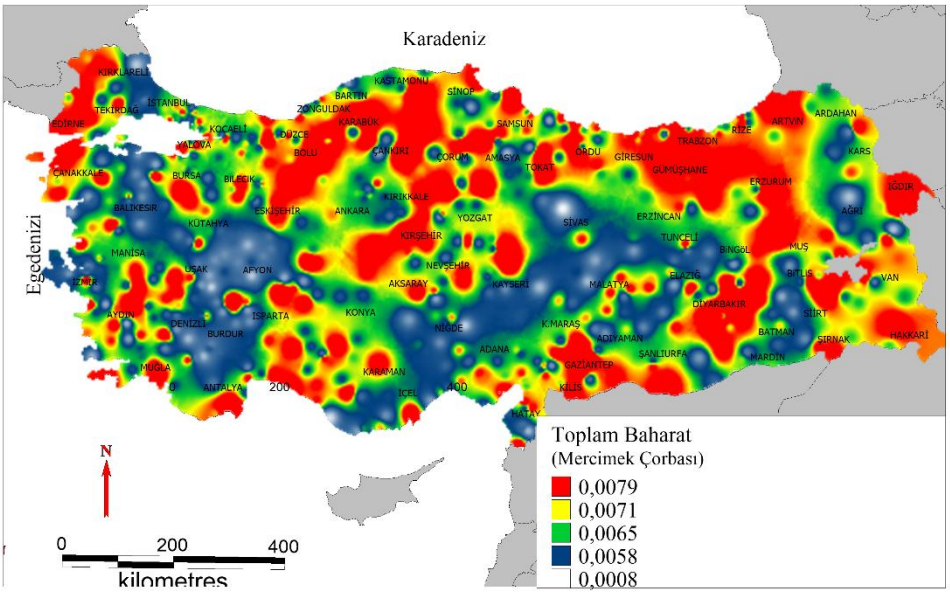

Karadeniz
Egedenizi
Toplam Yağ
(Mercimek Çorbası)
0,0189
0,0165
0,0147
0,0126
0
N
0
200
400
kilometres


Karadeniz
Egedenizi
Toplam Su
(Mercimek Çorbası)
0,616
0,593
0,576
0,555
0,319
N
0
200
400
kilometres


Karadeniz
Egedenizi
Toplam Salça
(Mercimek Çorbası)
0,047
0,039
0,034
0,026
0
N
0
200
400
kilometres


Karadeniz
Egedenizi
Toplam Sebze
(Mercimek Çorbası)
0,23
0,207
0,188
0,167
0
N
0
200
400
kilometres


Karadeniz
Egedenizi
Toplam Tahıl
(Mercimek Çorbası)
0,172
0,16
0,152
0,143
0,076
N
0
200
400
kilometres


Karadeniz
Egedenizi
Toplam Baharat
(Mercimek Çorbası)
0,0079
0,0071
0,0065
0,0058
0,0008
N
0
200
400
kilometres

ÖZGEÇMİŞ

ÖNDER YAYLA
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ

E-Posta Adresi :onder.yayla@gmail.com
Telefon (İş) :0222335058-2116
Telefon (Cep) :5434798895
Faks :0222335058
Adres :Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Yunus Emre Kampusü 26470 Tepebaşı ESKİŞEHİR

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2014	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ (DR) Tez adı: Türkiye'de Lezzet Anlayışındaki Çeşitliliği Oluşturan Unsurların Belirlenmesi Tez Danışmanı:(SEMRA GÜNAY AKTAŞ)
Yüksek Lisans 2012 Temmuz/2014	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK YÜKSEKOKULU Tez adı: Tüketicilerin Turizm Amaçlı Satın Alma Karar Sürecine Sosyal Medyanın Etkisi (2014) Tez Danışmanı:(MUSTAFA SANDIKCI)
Lisans 2010 2011	Helsinki School of Economics and Business Administration
Lisans 2007 2012	İHSAN DOĞRAMACI BİLKENT ÜNİVERSİTESİ UYGULAMALI TEKNOLOJİ VE İŞLETMECİLİK YÜKSEKOKULU/TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PR. (İNGİLİZCE) (KAPSAMLI BURS)

Lisans 2003 2005	BOĞAZİÇİ ÜNİVERSİTESİ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/TURİZM İŞLETMECİLİĞİ PR. (İNGİLİZCE)

Görevler

ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2015	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PR. (35. madde)
ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2015-2015	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ/SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ (35. madde)

ARAŞTIRMA GÖREVLİSİ 2012-2015	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ (ÖYP)

Projelerde Yaptığı Görevler:

1. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Programlarında Üstün Başarı Gösteren Öğrencilerin Akademik Performansının Diğer Öğrencilere Yaygınlaştırılmasına Yönelik Araçların Geliştirilmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:FIRAT MEHMET,Araştırmacı:AYDIN SEZİ,Araştırmacı:KAMA SELİN,Yürütücü:ULUKAN İBRAHİM CEMİL,Araştırmacı:KARADENİZ ABDULKADİR,Araştırmacı:ÖNDER GÖKHAN,Araştırmacı:EKERGİL VEDAT,Araştırmacı:YAYLA ÖNDER,Araştırmacı:ATİLLA ORÇUN,Araştırmacı:KAYTANCI BENGÜL GÜLÜMSER,Araştırmacı:SÖNMEZ HARUN,Araştırmacı:BATMAZ BÜLENT, , 20/03/2015 - 10/08/2017 (ULUSAL)
2. Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılabilir Menü Formlarının Geliştirilmesi: Standart Tarifler, Besin Değerleri ve Fotoğraflar, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:ÖNÇEL SİBEL,Araştırmacı:GÜLDEMİR OSMAN,Araştırmacı:YAYLA ÖNDER, , 01/05/2017 - 15/11/2017 (ULUSAL)
3. Gastronominin Ürün Odaklı Geliştirilmesinin Türk Mutfağı İmajı Üzerindeki Etkisi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:GÜNAY AKTAŞ SEMRA,Araştırmacı:EKİNCEK SEMA,Araştırmacı:YAYLA ŞEYDA,Araştırmacı:Konuk İsmail,Araştırmacı:YAYLA ÖNDER, , 25/06/2018 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
4. ASYA KITASI HAVALİMANLARI MENNUNİYETİNİN MEKÂNSAL ANALİZİ, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:GÜNAY AKTAŞ SEMRA,Araştırmacı:YAYLA ÖNDER,Araştırmacı:EKİNCEK SEMA,Araştırmacı:OLGAÇ

SERKAN,Araştırmacı:KAVAK MUHAMMED,Araştırmacı:YAVUZ NEVİN,Araştırmacı:MERT KANTAR YELİZ, , 21/05/2018 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

5. TÜRKİYE'DE LEZZET ANLAYIŞINDAKİ ÇEŞİTLİLİĞİ OLUŞTURAN UNSURLARIN BELİRLENMESİ, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:GÜNAY AKTAŞ SEMRA,Araştırmacı:YAYLA ÖNDER, , 01/01/2017 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

6. KUZEY VE GÜNEY AMERİKA HAVALİMANLARI YOLCU DEĞERLENDİRMELERİ ÜZERİNE MEKANSAL BİR ARAŞTIRMA, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:GÜNAY AKTAŞ SEMRA,Araştırmacı:YAYLA ÖNDER,Araştırmacı:YAYLA ŞEYDA,Araştırmacı:EKİNCEK SEMA,Araştırmacı:KAVAK MUHAMMED,Araştırmacı:OLGAÇ SERKAN, , 09/06/2019 (Devam Ediyor) (ULUSAL)

7. Yiyecek İçecek İşletmelerine Yönelik Menü Sertifikasyon Sistemi Önerisi: Eskişehir Örneği, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:YAYLA ÖNDER,Araştırmacı:EKİNCEK SEMA,Araştırmacı:ÖZGÜR GÖDE MERVE,Araştırmacı:KAMA SELİN,Yürütücü:YÜNCÜ HİLMİ RAFET, , 01/04/2016 - 25/11/2018 (ULUSAL)

8. Turizm Fakültesi Öğretim Programlarının Değerlendirilmesi: Anadolu Üniversitesi Örneği, Proje No: 1506E542, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:ZENCİR EBRU,Araştırmacı:ASMADİLİ MERVE,Araştırmacı:YÜKSEK GÖKÇE,Araştırmacı:SEZEREL HAKAN,Araştırmacı:SEZGİN ERKAN,Araştırmacı:YILMAZ AYSEL,Araştırmacı:DÜZ BURAK,Araştırmacı:ÇIVAK BARIŞ,Araştırmacı:MOĞOL SEVER MUNE,Araştırmacı:ÖZONAY BÖCÜK İNCİ ZEYNEP,Araştırmacı:SÖKMEN SEDA,Araştırmacı:DÜNDAR ARIKAN ALEV,Danışman:GÜVEN MERAL,Araştırmacı:ÖNÇEL SİBEL,Araştırmacı:KOZAK RIDVAN,Araştırmacı:EKİNCEK SEMA,Araştırmacı:ÖZGÜR GÖDE MERVE,Araştırmacı:YETGİN DUYGU,Araştırmacı:AKSÖZ EMRE OZAN,Araştırmacı:ŞENEL PINAR,Araştırmacı:YÜNCÜ DENİZ,Araştırmacı:TURAN ARZU,Araştırmacı:ÖZEL ÇAĞIL HALE,Araştırmacı:YILMAZ HAKAN,Araştırmacı:YAYLA ÖNDER,Araştırmacı:AYDIN SEZİ,Araştırmacı:OLGAÇ SERKAN,Araştırmacı:ÇEVİK UFUK,Araştırmacı:ATİLLA ORÇUN,Araştırmacı:KAMA SELİN,Araştırmacı:GÜNAY AKTAŞ SEMRA,Araştırmacı:COŞKUN İNCİ OYA,Araştırmacı:DEMİRAL GÜL NUR,Araştırmacı:KAYA BURCU,Araştırmacı:ÇİFTÇİ FUAT,Danışman:DEVECİ HANDAN, , 30/09/2015 - 01/12/2017 (ULUSAL)

İdari Görevler

Erasmus Koordinatör Yardımcılığı 2016	ANADOLU ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ/GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
Staj Komisyonu Üyeliği 2012-2014	AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ/TURİZM FAKÜLTESİ/SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ/SEYAHAT İŞLETMECİLİĞİ PR.

Ödüller

1. FUTOURISM 2017 SILVER PAPER AWARD, MERSİN ÜNİVERSİTESİ, 2017
2. Award of Excellence, İHSAN DOĞRAMACI BİLKENT ÜNİVERSİTESİ, 2012

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. GÜLDEMİR OSMAN,YAYLA ÖNDER,GÜLER SİBEL (2018). Evaluation of Products in Menus in Terms of Nutritional Facts: Eskisehir Sample. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(4), 24-39. (Yayın No: 4563219)
2. ÖNÇEL SİBEL,GÜLDEMİR OSMAN,YAYLA ÖNDER (2018). Geographical Exploration of Vegan Dishes From Turkish Cuisine. GeoJournal of Tourism and Geosites, 23(3), 824-834. (Yayın No: 4491639)
3. KAMA SELİN,YAYLA ÖNDER (2017). An investigation of summer house vacationists environmentally sustainable behaviors. Journal of Tourism Theory and Research, 3(1), 16-24., Doi: 10.24288/jttr.279176 (Yayın No: 3711526)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. GÜNAY AKTAŞ SEMRA,YAVUZ NEVİN,YAYLA ÖNDER,OLGAÇ SERKAN,KAVAK MUHAMMED (2019). Asya Kıtası Havalimanlarina İlişkin Memnuniyet Haritaları. Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Kongresi (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5031995)
2. YAYLA ÖNDER,YAYLA ŞEYDA,Konuk İsmail (2018). Roadmap for the Use of Turkish Drinks in Gastronomy Tourism. 11th Tourism Outlook Conference, 580-587. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4533080)
3. YAYLA ÖNDER,YAYLA ŞEYDA (2018). Tastes From Past to Present: Amasya Cuisine. 11th Tourism Outlook Conference, 574-579. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4533072)
4. YAYLA ÖNDER,YAYLA ŞEYDA,GÜNAY AKTAŞ SEMRA (2018). Evaluation of Hunting Tourism in Turkey. 11th Tourism Outlook Conference, 588-596. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4533087)
5. GÜNAY AKTAŞ SEMRA,YAYLA ÖNDER,EKİNCEK SEMA (2018). Cultural Landscapes of Aviation Park In Terms of Visitors' Viewpoint: Case of Eskisehir Aviation Park. 11th Tourism Outlook Conference, 597-603. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4533092)
6. YAYLA ÖNDER,YAYLA ŞEYDA,SEÇİLMİŞ CİHAN (2018). Fiziksel Kanıtların Müşteri Memnuniyeti Üzerine Etkisi: Yiyecek İçecek İşletmelerinde Nitel Bir Araştırma. VII. ULUSAL III. ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU, 1115-1118. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4341883)
7. YAYLA ÖNDER,EKİNCEK SEMA,GÜNAY AKTAŞ SEMRA (2018). Gastronomi Alanındaki Coğrafi İşaretlerin İncelenmesine Yönelik Bir Çalışma. VII. ULUSAL III. ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU, 1338-1344. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4341873)
8. EKİNCEK SEMA,YAYLA ÖNDER,ÖZGÜR GÖDE MERVE (2018). Tüketicilerin Menülere Yönelik Beklentilerinin Belirlenmesi: Eskişehir Örneği. VII. ULUSAL III.

ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU, 981-991. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4341865)

9. YAYLA ÖNDER,ÖNÇEL SİBEL,GÜLDEMİR OSMAN (2017). Vegan Vegetarian Dish Samples from Turkish Cuisine. Seventh International Conference on Food Studies (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3687244)
10. ÖNÇEL SİBEL,YAYLA ÖNDER,GÜLDEMİR OSMAN (2017). Evaluation of Products Located in Menus in Terms of Nutritional Facts. Seventh International Conference on Food Studies (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3687248)
11. YAYLA ÖNDER,ÖZGÜR GÖDE MERVE (2017). Evaluation of Culinary Arts Program in terms of Distance Education System: The Case of Anadolu University. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürebilirlik Kongresi, 1(1), 1681-1687. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3711878)
12. YAYLA ÖNDER,GÜNAY AKTAŞ SEMRA (2017). Türk Mutfağında Lezzet Bölgelerinin Belirlenmesi: Adana-OsmaniyeKahramanmaraşÖrneği. 1. Uluslararası Turizmin Geleceği İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürebilirlik Kongresi, 1(1), 231-241. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3711789)
13. YAYLA ÖNDER,KAMA SELİN (2016). ELECTRONIC SPORT TOURISM AS FUTURE TOURISM EVENT. 2nd International Conference on Tourism: Theory, Current Issues and Research (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3352596)
14. KAMA SELİN,YAYLA ÖNDER (2016). AN INVESTIGATION OF SUMMER HOUSE VACATIONISTS ENVIRONMENTALLY SUSTAINABILE BEHAVIOURS. 2nd International Conferance on Tourism: Theory, Current Issues and Research (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3352691)
15. SEÇİLMİŞ CİHAN,YAYLA ŞEYDA,YAYLA ÖNDER (2016). SOSYAL SORUMLULUK FAALİYETLERİNİN TURİSTLERİN SATIN ALMA KARAR SÜRECİNE ETKİSİ. 1st International Academic Research Congress, 1(1), 2609-2619. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3301077)
16. KAMA SELİN,YAYLA ÖNDER (2016). THE ROLE OF PHYSICAL EVIDENCE ON EVALUATION OF TOURISM BUSINESSES BY THE CUSTOMERS: EXAMPLE OF TRIPADVISOR. 1st International Academis Research Congress, 1(1), 2682-2692. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3300632)
17. YAYLA ÖNDER,SANDIKCI MUSTAFA,Muhittin Çavuşoğlu (2014). THE EFFECT OF SOCIAL MEDIA ON BUYING DECISION PROCESS OF TOURISTS. The Global Interdisciplinary Business-Economics Advancement Conference, 1(1), 299-305. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:878766)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

1. Mutfak Uygulamaları İşletme ve Eğitim Rehberi (2018)., ÖNÇEL SİBEL,GÜLDEMİR OSMAN,YAYLA ÖNDER, Detay Yayıncılık, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 170, ISBN:978-605-254-076-3, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 4614652)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. EMPOWERING SUSTAINABLE TOURISM, ORGANIZATIONAL MANAGEMENT AND OUR ENVIRONMENT, Bölüm adı:(The Potential of Amasya Cuisine for Gastronomy Tourism) (2019)., YAYLA ÖNDER,YAYLA ŞEYDA, Springer, Editör:İnci Oya ÇOŞKUN, Alan A.. LEW, Norain OTHÖAN, Gökçe YÜKSEK, Semra GÜNAY AKTAŞ, Basım sayısı:1, İngilizce(Araştırma (Tez Hariç) Kitabı), (Yayın No: 5032001)
2. HERITAGE TOURISM: BEYOND BORDERS AND CIVILIZATIONS, Bölüm adı:(Anadolu University Aviation Park as Part of a Cultural Landscape) (2019)., GÜNAY AKTAŞ SEMRA,YAYLA ÖNDER,EKİNCEK SEMA, Springer, Editör:İnci Oya ÇOŞKUN, Alan A.. LEW, Norain OTHÖAN, Gökçe YÜKSEK, Semra GÜNAY AKTAŞ, Basım sayısı:1, İngilizce(Araştırma (Tez Hariç) Kitabı), (Yayın No: 5031998)
3. HERITAGE TOURISM: BEYOND BORDERS AND CIVILIZATIONS, Bölüm adı:(An Overview of Turkish Drinks with Traditional Meals) (2019)., YAYLA ÖNDER,YAYLA ŞEYDA,KONUK İSMAİL, Springer, Editör:İnci Oya ÇOŞKUN, Alan A.. LEW, Norain OTHÖAN, Gökçe YÜKSEK, Semra GÜNAY AKTAŞ, Basım sayısı:1, İngilizce(Araştırma (Tez Hariç) Kitabı), (Yayın No: 5032003)
4. EMPOWERING SUSTAINABLE TOURISM, ORGANIZATIONAL MANAGEMENT AND OUR ENVIRONMENT, Bölüm adı:(Geographical Distribution of Hunting Tourism Areas in Turkey) (2019)., YAYLA ÖNDER,YAYLA ŞEYDA,GÜNAY AKTAŞ SEMRA, Springer, Editör:İnci Oya ÇOŞKUN, Alan A.. LEW, Norain OTHÖAN, Gökçe YÜKSEK, Semra GÜNAY AKTAŞ, Basım sayısı:1, İngilizce(Araştırma (Tez Hariç) Kitabı), (Yayın No: 5032000)
5. Turizm Ansiklopedisi - Türkiye: Turizm ve Ağırlama Endüstrisinin Temel Kavramları, Bölüm adı:(Turizm Coğrafyası (İklim Turizmi Elemanları, Manzara ve Doğal Yaşam Kaynakları, Beşeri Turizm Kaynakları, Asya'da Turizm)) (2019)., YAYLA ÖNDER, Detay Yayınevi, Editör:Orhan İÇÖZ, Muzaffer UYSAL, Basım sayısı:1, ISBN:978-605-254-085-5, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi), (Yayın No: 5032009)
6. Sosyal Coğrafya, Bölüm adı:(Mekan ve Yaşamsal Örüntüler) (2018)., GÜNAY AKTAŞ SEMRA,YAYLA ÖNDER, PEGEM Akademi, Editör:Nurettin ÖZGEN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 477, ISBN:978-605-241-210-7, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 4259942)
7. Gıda Coğrafyası, Bölüm adı:(Tahıllar) (2018)., GÜNAY AKTAŞ SEMRA,YAYLA ÖNDER, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Editör:Semra GÜNAY AKTAŞ, Basım sayısı:2, Sayfa Sayısı 246, ISBN:978-975-06-1896-3, Türkçe(Ders Kitabı), (Yayın No: 4392248)
8. Ağız Atlası Kılavuz Kitabı (Türkiye Türkçesi Ağız Atlasına Hazırlık), Bölüm adı:(Ağız Atlaslarında Harita Çizimi) (2018)., GÜNAY AKTAŞ SEMRA,YAYLA ÖNDER, Akçağ Yayınları, Editör:Leyla KARAHAN, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 171, ISBN:978-605-342-412-3, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 4342496)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

1. SANDIKCI MUSTAFA,ÇELİK SABRİ,YAYLA ÖNDER (2014). SANDIKLININ KONGRE TURİZMİ POTANSİYELİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ. MARKA KENT SANDIKLI SEMPOZYUMU (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:1511223)
2. YAYLA ÖNDER,SANDIKCI MUSTAFA (2014). Turistlerin Satın Alma Karar Sürecine Sosyal Medyanın Etkisi. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:878669)
3. SANDIKCI MUSTAFA,ÇELİK SABRİ,TÖRE BAŞAT HÜMEYRA,YAYLA ÖNDER (2013). Alternatif Tatilden Alternatif Tedaviye Termal Turizmde İnovasyon Süreci Afyonkarahisar Örneği. 14. Ulusal Turizm Kongresi, 236-247. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:878591)

Üniversite Dışı Deneyim

2011-2011	**Stajyer (Proje Asistanı)**	Serenas Group, (Ticari (Özel))
2009-2009	**Stajyer (Resepsiyonist)**	Bilkent Hotel, (Ticari (Özel))
2006-2006	**Alakart Restoran Şefi**	Elegance Hotels, (Ticari (Özel))
2006-2006	**VIP Bar Sorumlusu**	Club Areena, (Ticari (Özel))
2005-2006	**Bilgisayar Uzmanı**	Afra Cafe, (Ticari (Özel))
2003-2003	**Kaptan**	Bodrum Park Resort, (Ticari (Özel))
2002-2002	**Barmen**	Hotel Club NENA, (Ticari (Özel))
2000-2002	**Stajyer (Barmen)**	Hotel Club NENA, (Ticari (Özel))

Sertifika

1. 11. Tourism Outlook Conference, 11. Tourism Outlook Conference Organization Committee, Anadolu Üniversitesi - Turizm Fakültesi, Sertifika, 02.10.2018 - 05.10.2018 (Uluslararası)

Çalıştay

2. Türkiye'de Kültür Turizminin Geleceği, Bilkent Üniversitesi ve Gazi Üniversisi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü Akademisyenleri ve Öğrencilerinin düzenlediği Türkiye'xxde "Kültür Turizminin Geleceği" adlı çalıştaydır., Bilkent Üniversitesi, Çalıştay, 08.05.2012 -08.05.2012 (Ulusal)