



**Yeni Anadolu Mutfağı Bağlamında
Türkiye'nin Yöresel Köfteleri**

**Yüksek Lisans Tezi
Maksut ÖZKEŞKEK**

Eskişehir 2019

**YENİ ANADOLU MUTFAĞI BAĞLAMINDA TÜRKİYE’NİN YÖRESEL
KÖFTELERİ**

Maksut ÖZKEŞKEK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Temmuz, 2019

*Bu tez çalışması BAP Komisyonunca kabul edilen 1706E371 no.lu proje
kapsamında desteklenmiştir.*

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Maksut ÖZKEŞKEK'in "Yeni Anadolu Mutfağı Bağlamında Türkiye'nin Yöresel Köfteleri" başlıklı tezi 09 Temmuz 2019 tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca toplanan **Turizm İşletmeciliği** Anabilim Dalında, yüksek lisans tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

İmza

Üye (Tez Danışmanı) : Dr.Öğr.Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

Üye : Prof.Dr.Semra Günay AKTAŞ

Üye : Dr.Öğr.Üyesi Tülay POLAT ÜZÜMCÜ



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



ÖZET

YENİ ANADOLU MUTFAĞI BAĞLAMINDA TÜRKİYE’NİN YÖRESEL KÖFTELERİ

Maksut ÖZKEŞKEK

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Temmuz 2019

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

Türk mutfağı dünyanın en iyi mutfakları arasında yer almaktadır. Türk mutfağının çeşitli kültürlerle zenginleşerek günümüze kadar geldiği görülmektedir. Türkiye’nin yüzölçümü bakımından büyük olması coğrafi ve etnik çeşitliliği, farklı dinlerin bir arada olması, jeopolitik konumu nedeniyle göçler alıp vermesi ülkenin zengin bir kültürel birikime sahip olmasını sağlamıştır. Bu birikim kendini mutfak kültüründe de göstermektedir. Endüstri devriminden bu yana teknoloji alanında yaşanan gelişmeler, yiyeceklerin üretimi, saklanması ve tüketiminde değişikliklere sebep olmuş ve ülkelerin yemek kültürlerini de etkilemiştir. Yaşanan teknolojik gelişmeler ve değişim, hızlı yaşam koşullarını beraberinde getirmiş ve insanların sağlıklı beslenmesine, geleneksel ve yöresel yemekleri önemsememelerine yol açmıştır. Sağlıksız beslenmenin yaygınlaşması ile sıkça rastlanmaya başlanan sağlık sorunları hızlı yemek (fast food) akımına karşı yavaş yemek (slow food) akımını ortaya çıkarmıştır. Geleneksel mutfağın önemsenmesini, yerel üreticilerin desteklenmesini, sağlıklı beslenmeyi ilke edinen yavaş yemek akımını Türkiye’de en iyi benimseyen yaklaşım ise “Yeni Anadolu Mutfacı”dır. Yeni Anadolu Mutfacı, küçük ölçekli üreticilerin ürettiği yöresel ürünleri alıp günümüz teknolojiden yararlanarak Anadolu’da yapılan yemeklere farklı boyut kazandırmayı ilke edinmiştir.

Bu çalışma, Türkiye’nin yöresel köftelerini içerik ve hazırlanış bakımından inceleyerek, Yeni Anadolu Mutfacı’na Türkiye’nin köftelerini kazandırmayı amaçlanmaktadır. Araştırmanın kapsamı Türkiye’deki 81 ilde yer alan yöresel köftelerden oluşmaktadır. Bu araştırma veri toplama tekniği belgesel (doküman) olup, ikincil kaynakların taranması sonucunda elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile çözümlenmiştir.

Araştırmanın neticesinde, Türkiye'nin yöresel köftelerin yapılışında kullanılan malzemelerin farklılıklar ortaya çıkmıştır. Bölgede yetişen ürünlerin yöresel köftelerin yapımında da kullanıldıkları tespit edilmiştir. Bu köftelerin Türkiye'nin köftelerini Yeni Anadolu mutfağına kazandırmak adına öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Yeni Anadolu Mutfağı, Türk Mutfağı, Köfte, Yeni Mutfak, Betimsel Analiz



ABSTRACT

TURKEY'S LOCAL MEATBALLS IN THE CONTEXT OF NEW ANATOLIAN CUISINE

Maksut ÖZKEŞKEK

Department of Tourism Management

Anadolu University, Graduate School of Social Sciences, July 2019

Advisor: Ass. Prof. Dr. Alev DÜNDAR ARIKAN

Turkish cuisine is among the best cuisines in the world. It is seen that the Turkish cuisine has been enriched with various cultures and has reached to until today. The geographical and ethnic diversity of Turkey, which is large in terms of surface area, the fact that different religions coexist, the geopolitical position of the immigration country has a rich cultural heritage. This accumulation also manifests itself in culinary culture. Developments in technology since the industrial revolution have led to changes in the production, storage and consumption of food, and have also affected the food cultures of countries. Technological developments and changes have brought rapid living conditions and led people to pay no attention about unhealthy food and traditional and regional dishes. The health problems that are frequently encountered with the spread of the unhealthy diet reveal the slow food movement against the fast food. "New Anatolian Cuisine" is the best approach that adopts the slow food movement in Turkey, which regards the traditional cuisine as a principle, the support of the local producers and the principle of healthy eating. The New Anatolian cuisine has adopted the principle of bringing different dimensions to the dishes made in Anatolia by taking local products produced by small-scale producers and taking advantage of today's technology. It is aimed to contribute to The New Anatolian Cuisine by examining the content and preparation of Turkey's local meatballs.

In this study, examining Turkey's regional meatballs in terms of their content and preparation, the New Anatolian Cuisine's to Turkey is aimed at providing the dumplings. The scope of the research areas in 81 provinces in Turkey consists of local dumplings. The data collection technique is documentary and the data obtained as a result of scanning secondary sources were analyzed by descriptive analysis method.

The results of the study, the dumplings Turkey's regional differences have emerged in the materials used in the constructions. It was found that the products grown in the region were also used in the production of regional meatballs. These patties of advice to give on behalf of Turkey's meatballs New Anatolian cuisine was developed.

Keywords: New Anatolian cuisine, Turkish cuisine, Meatball, New cuisine, Descriptive analysis



ÖNSÖZ

Tez süresince bilgi, tecrübelerini ve desteğini esirgemeyen, her zaman tezim ile ilgilenen, yol gösteren ve değerli vaktini bana karşı ayırmaktan çekinmeyen değerli tez danışman hocam Sayın Dr. Öğr. Üy. Alev DÜNDAR ARIKAN'a,

Tezin konusunun belirlenmesinde yardımcı olan ve beni projesine dâhil eden değerli Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ'a

Tezimin savunma jürisinde yer almayı kabul eden değerli Dr. Öğr. Üy. Tülay POLAT ÜZÜMCÜ'ye,

Tez savunmam öncesinde yanıma gelip tecrübesini bana aktaran ve desteğini esirgemeyen değerli Öğr. Gör. Nevin YAVUZ'a

Hem projede hem de tezimde ilgi ve desteğini esirgemeyen değerli Arş. Gör. Önder YAYLA'a

Tez aşamasında devamlı desteğini esirgemeyen annem Hilal ÖZKEŞKEK'e, kardeşim Erkut ÖZKEŞKEK'e, teyzem Arzu ÖZKEŞKEK'e, dayım Kenan ÖZKEŞKEK'e ve kuzenim Buse KOCAMAN'a

Yüksek lisansımın her aşamasında bana yardımcı olan arkadaşlarım Arş. Gör. Bekir KOÇ'a ve Emrullah KOÇ'a

Araştırmamın düzenleme kısmında bilgi ve tecrübesini bana aktaran arkadaşım Kadir BAYBURTLU'ya

Gastronomi ile ilgili bilgi ve tecrübesini bana aktaran arkadaşım İlker İLDEŞ'e

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel köfteleri hakkında bilgilerini paylaşan ŞURKAV'ın şefi HATİCE İNAN'a

Yöresel köfte hakkında bilgi ve tecrübelerini benimle paylaşan Osman Catering genel müdürü ve şefi Sadık ÖFLAS'a

Türkiye'nin yöresel köfteleri hakkında bilgilerini benimle paylaşan Kilis İkinci Bahar Et Lokantası sahibi Serdar OKUYUCU'ya

Bir kez daha beni tez aşamasında yalnız bırakmadığınız ve desteklediğinizden dolayı teşekkürlerimi en içten dileklerimle saygı ve sevgiyle sunarım.

09/07/2019

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 çalışmamın 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.

Maksut ÖZKEŞKEK



SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

YAM : Yeni Anadolu Mutfağı

YİM : Yeni İskandinav Mutfağı

TAŞPAKON: Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu

UNEP: Birleşmiş Milletler Çevre Programı

UNDP: Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı

TAF: Tüm Aşçılar Federasyonu

TABLÖLAR/ÇİZELGELER DİZİNİ

Tablo 1. Türkiye'nin yöresel köfteleri.....	58
Tablo 2. Türkiye'nin yöresel köftelerinin bölgelere göre dağılımı	67
Tablo 3. Akdeniz Bölgesi'nin yöresel köfteleri.....	68
Tablo 4. Doğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel köfteleri.....	77
Tablo 5. Ege Bölgesi'nin yöresel köfteleri	87
Tablo 6. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel köfteleri.....	92
Tablo 7. İç Anadolu Bölgesi'nin yöresel köfteleri	105
Tablo 8. Karadeniz Bölgesi'nin yöresel köfteleri.....	111
Tablo 9. Marmara Bölgesi'nin yöresel köfteleri.....	116

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iii
ABSTRACT	v
ÖNSÖZ.....	vii
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ	viii
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	ix
TABLolar/ÇİZELGELER DİZİNİ.....	x
İÇİNDEKİLER.....	xi

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞININ TARİHSEL GELİŞİMİ VE KÖFTENİN TÜRK MUTFAĞINDAKİ YERİ

1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi	4
1.1. Orta Asya/İç Asya Dönemi Türk Mutfağı.....	4
1.2. Karahanlılar-Memlük Dönemi Türk Mutfağı	8
1.3. Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı.....	9
1.4. Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Türk Mutfağı	16
1.4.1. Saray Mutfağı.....	16
1.4.2. Halk Mutfağı	22
1.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı	24
2. Türk Mutfağı Hakkında Yapılmış Olan Araştırmalar	28
3. Türk Mutfağında Yemeklerin Sınıflandırılması ve Köfteler	36
3.1. Türk Mutfağında Köfteler	38

İKİNCİ BÖLÜM
YENİ MUTFAK KAVRAMI ÇERÇEVESİNDE YENİ ANADOLU
MUTFAĞI

1. “Yeni Mutfak” Kavramının Ortaya Çıkışı	42
1.1. “Klasik Fransız Mutfağı”ndan “Yeni Mutfak”a	42
1.1.1. Orta Çağ ve Rönesans Döneminde Fransız Mutfağı	42
1.1.2. Klasik Fransız Mutfağı -Marie Antonie Carême dönemi	44
1.1.3. Yüksek/Seçkin Mutfak-Georges Auguste Escoffier Dönemi	45
1.1.4. Yeni Mutfak Akımı-Fernand Point Dönemi.....	46
2. Yeni Mutfak Anlayışının Gelişmesinde Etkili Olan Faktörler	48
3. Dünyadan Yeni Mutfak Örnekleri.....	48
3.1. Yeni İskandinav Mutfağı.....	49
3.2. Yeni Anadolu Mutfağı	50

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
YENİ ANADOLU MUTFAĞI BAĞLAMINDA TÜRKİYE’NİN YÖRESEL
KÖFTELERİ

1. Araştırmanın Önemi ve Amacı	55
2. Araştırma Yöntemi	55
3. Verilerin Toplanması ve Analizi	56
4. Bulgular.....	57
SONUÇ VE ÖNERİLER	124
KAYNAKÇA	137
EKLER	
ÖZGEÇMİŞ	

GİRİŞ

Anadolu toprakları medeniyetin beşiği olarak bilinmektedir. Köklü bir geçmişe sahip olan Anadolu toprakları, birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Türklerin anavatanı Orta Asya'dan başlayıp günümüzde bulunduğu coğrafyaya ulaşana kadar etkileşim içerisinde bulunduğu tüm toplumların, mutfak kültürünün gelişiminde önemli bir katkı sağladığı düşünülmektedir. Türkler, Orta Asya'da yaşadıkları dönemde göçebe yaşam tarzını benimsemelerinden dolayı, besin ihtiyaçlarını daha çok et ve süt ile et ve süt ürünlerinden sağlamışlardır. Besin alışkanlığının hayvancılığa dayalı olmasına yol açan nedenlerin başında bulunduğu coğrafya, bozkır (step) olduğundan tarımsal faaliyetlere elverişli olmayışı bulunmaktadır. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu topraklarına göç etmesi bir dönüm noktası olarak görülmektedir. Selçuklu Türklerinin Malazgirt savaşını kazanmaları, Anadolu topraklarına göç etmelerine sebep olmuştur. Anadolu'ya yerleşen Selçuklu Türkleri, bulunduğu topraklarda yaşayan etnik kökenli halk ile kültürel etkileşim içinde olmuşlardır. Ayrıca, Türklerin dönemin Bizans İmparatorluğuna komşu olmaları da mutfak gelişimine olumlu olarak yansımıştır. Selçukluların Anadolu topraklarında hükümdarlığının sona ermesiyle, bu topraklarda kısa süre içerisinde beylikler arasında liderlik mücadelesi verilmiştir. Bu zaferi, o dönemde beylik olarak bilinen Osmanlı kazanmıştır. Osmanlı'nın beylikten İmparatorluğa uzanan sürecinde Türk mutfakı altın çağını yaşamıştır. Osmanlı İmparatorluğu, sadece Anadolu topraklarına değil birçok kıtaya hâkim olmuş ve dönemin güçlü devletleri arasında yer almış, böylece birçok ülkede yetiştirilen gıda ürünlerini tanımakla birlikte bu ürünlerin başka ülkelerde ticaretini de yapmıştır. Ayrıca, mutfak kültürümüzün bu dönemde zirvede olmasının ana nedenleri arasına, Osmanlı döneminde padişahların saray mutfakına önem vermesini de ekleyebiliriz. Bununla birlikte Osmanlı'nın hâkim olduğu topraklarda görevli vali ya da sorumlu kimseler, bulunduğu bölgede Türk mutfakını tanıtmakla birlikte yörede ya da bölgede yetişen ürünleri saray mutfakına getirerek, Türk mutfakının gelişimine yardımcı olmakla birlikte yeni lezzetlerin ortaya çıkmasında da öncü olmuşlardır. Osmanlı döneminde padişahların vermiş olduğu ziyafetlerde, kutlamalarda sunulan yemekler çok önem arz etmekteydi. Bunun nedeni, yabancı misafirlere karşı ulusal Türk mutfakında yer alan veya saray aşçıların özgün olarak ortaya çıkardıkları yemekler sayesinde, Türk mutfakına itibar kazandırmaktır. Osmanlı'nın Tanzimat döneminde her alanda getirdiği yenilenme politikası, mutfaka da yansımıştır. Bu dönemde saray mutfakında birtakım değişikliklere gidilmiştir. Batılılaşma

abası içerisinde olan Osmanlı İmparatorluğu, sofra düzeninde, yemeklerde ve sarayda çalışan aşçıların sunduğu yemeklerde değişimine gidilmiştir. Sarayda yaşayan birtakım halk bu mutfak kültürünü benimsemiş, dönemin padişahı bu mutfak kültürüne önem vererek saray aşılarının Fransız mutfak eğitimi alması için ilerinde birini yurtdişına göndermiştir. Artık, sadece sarayda değil, konaklarda da Fransız mutfağının etkileri görülmeye başlamıştır. Türk mutfağına hâkim aşçılar önemini yitirmiştir. Osmanlı'nın geleneksel mutfak kültüründe köklü değişimler olmasa da birtakım önemli değişikler meydana gelmiştir. Geçmişte sarayda yemekler yerde yenilmemekteydi. Batılılaşmanın etkisiyle sofranın yerini masa ve sandalyeler almıştır. Batılaşmanın etkisi ile başta saray ve çevresi olmak üzere, sofrada atal ve bıçak kullanılmaya başlandığı da kaynaklarda görülmektedir. Osmanlı'nın yenileşme çabası, ziyafetlere de yansımıştır. Artık yabancı misafirler için Fransız servisi bilen ve yabancı dil bilen saray hizmetlileri görevlendirilmiştir. Osmanlı'nın son dönemlerinde ekonomik sıkıntılar içerisinde olması ve saray mutfağına eskisi gibi önem vermemesinden dolayı saray mutfağında çalışan sayısı azalmıştır. Saray mutfağında çalışan aşçılar genellikle konaklarda çalışmaya başlamıştır. Osmanlı'nın yıkılmasıyla, Cumhuriyet'in temelleri atılmıştır. Bu dönemde modernleşme çabası her alanda görülmektedir. Cumhuriyet döneminde okur yazarlığın artmasıyla birlikte yemek kitaplarının sayısında da artış yaşanmıştır. Kız enstitüleri, modernleşme çabası ile milli kimlik vurgusu yaparak, Türk kimliğini korumayı hedeflemişlerdir. Bu enstitülerde; yemek pişirme ve sofra adabı ile ilgili dersler de verilmiştir. Bu dönemde basılan yemek kitaplarında, alaturka-alafranga ikilemi yaşandığı açıkça görülebilmektedir. Bu kitaplarda Osmanlı mutfak kültüründe yer alan yemeklerle birlikte Fransız kökenli yemekler de yer almaktadır. 1980 yıllara gelindiğinde Sanayi devriminin de etkisiyle ortaya çıkan fast food kültürü, Türk mutfağını da etkilemeye başlamıştır. Tüm Dünya'da fast food (hızlı yemek) kültürü pekçok insan tarafından benimsenmeye başlanmıştır. İlerleyen süreç içerisinde, geleneksel mutfak kltrlerinin tehlike altında olması ve hızlı yemek kültüründe yer alan yemeklerin sağlıksız olması nedeniyle İtalya'da Mcdonald's açılmasına tepki olarak sosyolog ve gazeteci Carlo Petrini önderliğinde slow food (yavaş yemek) akımı başlatılmıştır. Bu akımın temel felsefesi, unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürünü ayakta tutmak için çabalamak ve yemeklerde kullanılan ürünlerin doğal olmasına önem vermektir. Hızlı yemek kültürünün, insan sağlığını tehdit etmesi yavaş yemek kültürünün doğmasına yol açmıştır. Bu akım sayesinde yöresel ürünler ve geleneksel

yöntemler yeniden gün yüzüne çıkmıştır. Yavaş yemek akımı geçmiş ile günümüz arasında bir bağlantı kurarak geleceğimizin sağlıklı koşullarla oluşması için çabalamaktadır. Dünyada bu akım uluslararası mutfağın gelişmesinde önemli rol oynamaktadır. Uluslararası mutfağın gelişmesinde önemli bir yere sahip olan Ferran Adrià, mutfağa modern bakış açısıyla yeniden yorumlamıştır. Bu yeni mutfak akımı birçok şefi etkilemiştir. Bu akımı benimseyen şeflerden biri olan Mehmet Gürs ve ekibi de Anadolu mutfağını modern yapısına kavuşturarak “Yeni Anadolu Mutfağı” kavramını ortaya atmıştır. Bu kavram zamanla Türkiye’deki bir kısım şefler tarafından benimsenmeye başlamıştır. Şefler, mutfağımızda yer alan yemekleri tekrardan yorumlamaya başlamıştır.

Bu araştırmada da Türkiye’nin yöresel köftelerini ortaya çıkararak ve bu köftelerin içerik ve hazırlanışını inceleyerek, Yeni Anadolu Mutfağı’na katkı sağlamak amaçlanmaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞININ TARİHSEL GELİŞİMİ VE KÖFTENİN TÜRK MUTFAĞINDAKİ YERİ

1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türklerin, Orta Asya'dan günümüze kadar gelen süreçte, bulunduğu coğrafyada ve komşu ülkelerle olan kültürel etkileşimi mutfağına yansıtmayı başarmıştır. Türk mutfağının, dünya mutfakları arasında yer almasında birtakım gerekçeleri vardır. Türklerin en eski medeniyetlerden biri olması, Türk mutfağının Mezopotamya'ya dayanması, Osmanlı imparatorluğunun büyümesiyle birlikte Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarına yayılması Türk mutfağının gelişmesine katkı sağlamıştır (Mussman ve Pahalı, 1994, s. 16). Türk mutfağının bu gelişmeler ışığında 5 başlık altında inceleyebiliriz.

- Orta/İç Asya Dönemi Türk mutfağı,
- Karahanlı/Memlûkler Dönemi Türk mutfağı,
- Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk mutfağı,
- Osmanlı İmparatorluğu dönemi Türk mutfağı,
- Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı

1.1. Orta Asya/İç Asya Dönemi Türk Mutfağı

Orta Asya Türkleri, Ural ile Altay dağları arasında kalan bozkır (step) bölgesinde yaşamlarını sürdürmüşlerdir (Koşay, 1982, s. 47). Bu bölge Türklerin anavatanı olarak bilinmektedir. Asya Türklerinin, iklim ve yaşam koşulları nedeniyle hayvansal ağırlıklı gıdalarla beslenmişlerdir (Kafesoğlu ve Öztuna, 1977 akt. Eren, 2011, s. 31). Göçebe yaşam tarzını benimsemiş olan Türkler, ilkbaharda at ve koyun sürüleri için geniş mera alanlarına sahip yaylalara göç ederken, kışın ise nehir kıyılarında geçimlerini sürdürmekteydiler. Orta Asya'da yaşadıkları dönemde Türklerin temel besin maddelerinden birisinin de buğday olduğu bilinmektedir. Bu dönemde Türkler, buğday unundan elde edilen hamur işleri, at ve koyundan eti ile süt ve süttten elde ettikleri mamullerden besin ihtiyaçlarını gidermişlerdir (Koşay, 1982, s. 47). Türkler, buğdayı başakları sertleşmeden alıp alevledikten sonra döverek kullandıkları gibi, olgunlaştıktan

sonra dibek denilen taş ile dövüp “yarma” haline getirerek yemeklerde de kullanırlardı (Yılmaz, 2002, s. 52). Çin’den temin edilen darı, Türkler tarafından çeşitli türleri yetiştirilip, darının özü su ya da sütle kaynatılıp daha sonra üzerine yağ dökerek “kerşük” adlı yemek yapılırdı. Bu yemek, Türkler tarafından çok sevilen ve yaygın bir biçimde sofralarda yerini alırdı. Türkler darıdan ‘sök’ ve ‘begni’ adlı alkol derecesi yüksek olan içkiler de yapmışlardır (Gürsoy, 2004, s. 76-77). Ayrıca, Orta Asya Türklerinin darıdan boza adlı içecek yaptıkları da bilinmektedir (Argılı, 2005, s.14 akt. Güler, 2010, s. 25). Türkler darı mamulleri dışında Çin’den pirinç de almaktaydı. Çin’e yakın olan Kuça, Kaşgar, Hotan ve Kuzey Pamir gibi bölgelerde pirinç ekimi yapılırdı. Kaşgarlı Mahmud’un eserlerinde Türklerin pirince ‘tuturgan’ dedikleri bilinmektedir (Gürsoy, 2004, s. 76-77).

Orta Asya Türkleri için süt ve süttten elde edilen mamullerin besin kaynağı olarak önem teşkil ettiği bilinmektedir. Sütü yalnız başına tüketmekle kalmayıp, ayrıca tereyağı, peynir, yoğurt, ayran gibi süt ürünlerini de üretir ve kullanırlardı (Ciğerim, 2001, s. 54-55). Eski Türkler ekşi süttten “sogut” diye adlandırdıkları bir peynir çeşidi yaparlardı. Ayrıca günlük yenen taze peynire de “uzıtma” denildiği bilinmektedir. Ayrıca Orta Asya Türklerinin süttten, yağsız süt elde ettikleri bilinmektedir. Süt tozunun da tarihte ilk olarak Orta Asya’da yaşayan Türkler tarafından kullanıldığı bilinmektedir. O dönemlerde, her Türk süvarisinin atının terkisinde süt tozunu koymaları için bir torba bulunurdu (Toygar, 2011, s. 133).

Orta Asya Türkleri besin maddelerini uzun süre muhafaza edebilmek için çeşitli yöntemler geliştirmişlerdir. Örneğin, etleri kurutarak ya da konserve halinde muhafaza etmişlerdir. Türkler açısından çok önemli besin kaynağı olarak gösterilen et, sonbaharda çeşitli baharatlarla ve sarımsakla harmanlanarak kurutulur ve kurutulan bu etler “kak-et”, “yazok-et” ya da “kakaç” olarak adlandırılırdı. “Soktu” olarak tabir edilen ve koyun, tay, at etlerinden yapılan sucuklar da çokça tüketilirdi (Ünsal, 2011, s. 24). Türkler sadece etleri ya da sütü değil, süttten elde ettikleri peynirleri de uzun süre muhafaza etmek isterler ve bunun için hava almayan kaplara koyarlardı (Toygar, 2011, s. 133). Eski Türklerin yoğurdu kurutarak tükettikleri de bilinmektedir. “Kurut” adı verilen bu kurutulmuş yoğurt, kış mevsiminde yenilmesi için saklanırdı (Yılmaz, 2002, s. 52).

Türkler, Orta Asya’da (Hunlar, Hazarlar, Göktürkler, Uygurlar, Kuşanlar ve Akhunlar) birbirlerinden dağınık bir şekilde yaşarken bulundukları konum itibarıyla batıda İran, güneyde Hint, doğuda Çin medeniyetleriyle etkileşim içinde

bulunmuşlardır. Çin mutfağında yer alan yiyecekler, etkileşimin sonucunda Türk mutfağında da yerini almıştır (Gürsoy, 2004, s. 76). Çin'in yerli bitkisi olarak kabul edilen kabağın Çin yoluyla Türklerin topraklarına geldiği çeşitli kaynaklarda belirtilmektedir. Aynı aileden olan karpuzun da Orta Asya'ya Çin vasıtasıyla geldiği bilinmektedir. Anavatanı Güney Afrika olarak bilinen karpuzun, tarihçilere göre Mısır üstünden dünyaya yayıldığı ve Orta Asya'da ancak 8.yüzyılda görüldüğü iddia edilmektedir. Kavunun ise Türkçe kökenli bir kelime olduğu ve Türkler tarafından çok eski zamandan beri bilindiği tespit edilmiştir. Ayrıca aynı familyadan hıyarın ise 6.yüzyılda Çin'de görüldüğü ve daha sonra Orta Asya'ya geldiği tarih kaynaklarında yer verilen bir bilgidir. "Hıyar", Arapça ve Fars kökenli bir kelime olup, Türklerin bu kelime yerine yelpenek ya da yergeneg kelimelerini kullandığı bilinmektedir. Elma, erik, armut, ayva, üzüm gibi meyveler taze olarak yendiği gibi kurutularak kış için saklanırdı. Kak adı verilen kurutulmuş meyveler, kış aylarında su ile pişirilir, pekmez katılarak tatlandırılırdı. Kuru meyvelerin pekmezle tatlandırılarak pişirilmesiyle yapılan "hoşafklar", kış günlerinin önemli tatlarından birini oluşturmaktaydı. Üzümden yapılan pekmez, buğday veya çavdar unu ile pişirilerek helva yapılırdı. Bu uygulamalar bazı yörelerimizde halen sürdürülmektedir (Baysal, 1993, s. 3).

İç Asya bölgesinde yaşayan Türklerin ilk zamanlarda büyükbaş hayvanlardan yararlandıkları bilinmektedir. İlerleyen süreç içerisinde büyükbaş hayvanların yetiştirilmesinde kışın birçok olumsuz durumlarla karşılaşılması, Türklerin küçükbaş hayvanları tercih etmesine sebep olmuştur. Türklerin göçebe yaşam şartlarının büyükbaş hayvanlara uygun olmayışı ve büyükbaş hayvanların kışın çok fazla yem tüketmesi karşılaşılan sorunlardan bazılarıdır. Bu olumsuz durumun yine de Türkleri büyükbaş hayvancılıktan vazgeçiremediği belirtilmektedir (Alpargu, 2008, s. 18-19). Türklerin at, sığır, koyun, keçi gibi hayvanların etlerinin yanı sıra, avda vurdukları geyik, tavşan ve kaz etlerini pişirip yedikleri bilinmektedir. Bu etleri şişe takarak çevirme tekniğiyle, toprağı kazarak oluşturdıkları çukura eti koyarak kor ateşte, ızgarada ya da tencere buğusunda pişirmektedirler (Ünsal, 2011, s. 24). İç Asya Türk mutfağında sebze ile yapılan yemeklerin çok az olduğu, Kaşgarlı Mahmud'un eserinde yer almaktadır (Alpargu, 2008, s. 18-19).

Hunlar hakkında tarihi kaynaklarda çok az bilgi yer almaktadır. Marcellinus, Hunların sürekli göçebe halinde olduklarını, mera arazilerinde hayvan yetiştirdiklerini ve bazen avcılıkla uğraştıklarını ifade etmektedir. Hunların en önemli besin kaynakları

arasında at, koyun ve sığır etleri bulunmaktadır. Bunun yanında bulundukları coğrafi konum itibariyle balıketini de tükettikleri bilinmektedir. Hunlar, sefere çıktıklarında özellikle ordunun beslenme ihtiyaçlarını hazır yiyeceklerle karşılanırdı. Hun askerinin yanında genellikle konserve içinde et bulunurken, at ve sığır etlerini kurutarak, bu besin maddelerini de at üzerinde tüketirlerdi. Hun devletinin ayrıca tarımla uğraştığı da bilinmektedir. Arpa ve buğday yetiştiren Hunlar, bu ürünlerden genellikle ekmek yaparlardı. Arpadan ayrıca Camum diye adlandırılan içki elde ederlerken, bal şarabı olduğu bilinen Medusla ve Türklerin geleneksel içkisi olan Kımız da tüketirlerdi (Ahmetbeyoğlu, 2001, s. 164-165). Avrupa Hunlarının ise özellikle sefere çıktıkları zamanlarda hazır yiyecek tükettikleri, ordunun ihtiyaçlarını bu şekilde karşıladıkları kaynaklarda yerini almıştır. At ve sığır etlerini pastırma gibi kurutarak muhafaza etmeleri besinin uzun süre muhafaza etmesine katkıda bulunurken, çetin kış koşullarında Türklerin yeteri kadar yiyecek bulamamaları, kurutulmuş etlerin Türkler için elzem bir ihtiyaç olduğunu göstermektedir (Alpargu, 2008, s. 23).

Uygur Türklerinin yerleşik hayata geçebilmelerinden ötürü beslenme kaynakları arasında tarımsal ürünlerin fazla olduğu görülmekteydi (Öcal,1985 akt. Gültekin, 2014, s. 13). Ovadan geçen nehirlerin oluşturdukları kanallar yardımıyla tarlalarını sulamışlar ve aynı zamanda bu sular yardımıyla değirmenler işletmişler. Bezelye, bakla ve kişniş bol miktarda yetiştirdikleri ürünler arasındadır. Uygurların ziraatın yanı sıra avcılıkta da ileri düzeyde olduğu bilinmektedir. Uygur zenginlerinin at eti yedikleri, fakir kesimin ise daha çok koyun ve ördek eti yedikleri bilinmektedir. Mani ve Buda dinini benimseyen Uygurların, dinlerinde et yemenin yasak olmasına rağmen et yedikleri Türk geleneklerinin dinleriyle çatıştığını göstermektedir (Ögel, 2001, s. 202-210).

Türklerin kış döneminde sırasıyla ziyafet verdikleri bilinmektedir. Bu ziyafetlere “sugdıç” denilirdi. Yolculara verilen ikram yemeğine ise “tuzgu” denilirdi. Orta Asya yaşamında geceleyin gelen davetsiz misafirlere “kestem” adında bir içki ikram edilmekteydi. Orta Asya’da Türklerin misafirlere ikram edilen çay, dostluk ve anlaşmanın göstergesi olarak görülmekteydi. Bu adetler, Budist rahiplerin törenlerinde çay içme ritüelinin İslamiyet’e aykırı olduğu nedeniyle ortadan kaldırılmıştır. Türklerin 19.yüzyıla kadar çayı fazla tercih etmediği bilinmektedir (Akın, 2012, s. 24).

Türklerin Orta Asya dönemindeki beslenme alışkanlıkları arasına et önemli bir yere sahiptir. Bunun yanında süt ve süt ürünleri, buğday ve arpadan üretilen hamur işlerini de tükettikleri bilinmektedir. Türklerin etleri yaşam koşullarına göre çeşitli

yöntemlerle sakladığı ve çeşitli yemeklerde kullandıkları da tespit edilmiştir. Türkler için o dönemde et, neredeyse elzem bir besin kaynağıdır.

1.2. Karahanlılar-Memlûk Dönemi Türk Mutfağı

Karahanlılar döneminde Türkler, besin ihtiyaçlarını iki ana besin kaynağından sağlamışlardır. Bunların hayvani ve bitkisel kaynaklı yiyecekler olduğu bilinmektedir. Karahanlı Türklerin, yemeklerinde bozkır kültürü etkisi nedeniyle hayvani ağırlıklı yiyecekler, bitkisel kaynaklı yiyeceklerle oranla daha fazla yer almaktaydı. Karahanlıların, etten çeşitli kebaplar yaptıkları, bunun dışında eti haşlayarak ve kurutarak tükettikleri bilinmektedir. Bu dönemde süttten genellikle yağ, yoğurt, ayran, peynir, kaymak yapılmaktaydı. Bal ve yumurta dönemin önemli besin maddeleri arasında yerini almaktaydı. Karahanlılar döneminde pişirilen belirli yemekler arasında buğday ve buğday unundan yapılan yemekler, darı yemekleri, tumaç, pirinç yemekleri, çeşitli hamur işleri (erişte ve şehriye), yerini almaktaydı (Çetin, 2008, s. 31).

Kaşgarlı Mahmud'un Divânü Lugat-it Türk ve Yusuf Has Hâcib'in Kutadgu Bilig eserlerinde, step (bozkır) bölgesinde yarı göçebe yaşam tarzını benimseyen Türkler hakkında et, süt, yoğurt, kaymak, peynir, ayran ve kımız, hayvansal ağırlıklı yiyecek ve içecekler ile besin ihtiyaçlarının giderdikleri belirtilmektedir. Aynı kaynaklarda Karahanlı dönemine ait sofralarında yer alan işkembe ve bağırsak şirdanı, bağırsağın içine konup (soku) kızartılan ya da pişirilen dolmalar (yörgemeç), Çin mutfağından esinlenen pilavlar, erişteler, börekler, mantı, tutmaç ve kaynatıldıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilen ve daha sonra üzerine kızgın yağ dökülen hamur işlerinden de bahsedilmektedir. Yine bu kaynaklarda besin değeri yüksek çorbalar, etli sebzeli yahniler, tavuk, *öpke* (ciger) ve yürek kavurmaları gibi yemeklerin de Karahanlı mutfağında yer aldığı; ayrıca sofrada turşu, hardal ve sirke bulunduğu belirtilmektedir (Ünsal, 2011, s. 25-26).

XI. yüzyılda, Karahanlılardan itibaren Türk hükümdarlıklarının ve beyliklerinin aşçıbaşılarının şaraphanelerden de sorumlu oldukları bilinmektedir (Genç, 2003, s. 4-5). Karahanlılar, İslamiyet'i kabul etmesine (www.turktarihim.com) rağmen dinen yasak olan alkollü içecekleri de tüketmişlerdir. Memlûk devletinin sarayında şarabhâne'de sultanlar için içecekler, tatlılar ve meyveler muhafaza edilirdi. Ayrıca içeceklerin yapımında kullanılan şeker gibi malzemeler ve içki kapları da Şarabhâne'de yer alırdı. Karahanlılar döneminde yenilen başlıca meyveler, üzüm, elma, armut, şeftali, kayısı,

erik, ayva, dut, iğde, fıstık ve cevizdi (Çetin, 2006, s. 31-110).

Memlûklülerin mutfağında ağırlıklı olarak hayvani ve bitkisel ürünler yer almaktaydı (Közleme, 2012, s. 113). Memlûklerin mutfağı ile Karahanlılar dönemi mutfak kültürü arasında benzerlikler olduğu görülmektedir. Memlûk mutfağında yer alan ürünler arpa, ekin, bakla, buğday, darı, çedene, nohut, bezelye, mercimek, pirinç, şalgam, lahana, kabak, soğan, sarımsak, biber, kepek, çörek un ve tuzdur. Hayvani ve bitkisel gıdalar kavurma, sucuk, kuru et, süt, ayran, peynir, cıgıt (peynir), yürümçik (peynir), turak, tereyağ, pekmez, süt, yumurta, yoğurt ve baldır (Çetin, 2008, s. 113-114).

Karahanlı-Memlûklüler dönemimde Türk mutfağında etin yine yaygın olarak kullanılmaya devam ettiği, Orta Asya döneminde olduğu gibi tarımsal ürünlerinin çeşitliliği, süt ve süt ürünlerinin kullanıldığı görülmektedir. Et, bu dönemde de Türk mutfağında önemli bir besin kaynağıdır.

1.3. Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı

Selçuklu ve Beylikler dönemi, Türk mutfağının devamı olarak kabul edilmektedir. Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç sürecince geçtikleri coğrafyaların mutfak kültürleriyle etkileşim içinde olmuşlardır. Selçuklular bulundukları konumun getirdikleri avantajları mutfaklarına kazandırarak, zengin bir mutfak kültürünün oluşmasına katkıda bulunmuştur (Şahin, 2008, s. 39). Selçuklular ve Beylikler döneminde Selçukname, Divanü Lugat-it Türk, Kutatgu Bilig, Divân-ı Kebir, Mesnevi gibi önemli eserler Selçuklu ve Mevlevi mutfağı ile ilgili bilgiler vermektedir. Ayrıca Selçuklu mutfağı hakkında “Dede Korkut Hikayeleri”nde de dönemin mutfağı ile ilgili bilgiler tespit edilebilmektedir (Dilsiz, 2010, s. 26).

Selçuklular besin ihtiyaçlarını hayvanlardan ve nebatlardan sağlamaktaydı. Büyük ve küçükbaş hayvanların etinden, sütünden ve süttten elde edilen çeşitli ürünler (peynir, yoğurt, soğurt (çökelek) gibi) önemli besin kaynaklarıydı. Ayrıca kümes hayvanlarının etinden ve yumurtalarından da yararlanıyorlardı. Tarımla uğraşan Selçuklular tahıl ürünlerinden, yabani otlardan, yetiştikleri sebzelerden, çeşitli ağaçlardan ve meyvelerden besin ihtiyaçlarını gidermekteydiler (Köymen, 1982, s. 36). Selçuklu mutfağında, sabah ve akşam olarak iki öğün yemek çıkmaktaydı. Kuşluk yemeği, sabahın erken saatlerinden zevâleye iki saat kalaya kadar sürmekteydi. Selçuklularda öğle yemeği olmadığından akşama kadar yedikleri yiyecekler tok tutması için bolca

yemek yemektedirler. Sofrada ekmek olarak pide ve ekmeğin bir çeşidi olan fodla bulunurdu. Ayrıca sofrada bol miktarda hamur işleri yer almaktaydı (Ünver, 1982, s. 1-2). Öğleyn acıkılırsa ayranlar, şerbetler, içilir ya da meyve yenilirdi (Kandemir, 2017, s. 47). İbn-i Sina'nın neden Selçukluların iki öğün yemek yediklerine dair bir sözü bulunmaktadır (Ünver, 1982, s. 2): “Günde bir defa ye, kuvvetli ye, hazım uzun sürer, zira bağırsaklarımız uzundur. Eğer kısa olsaydı, kuşların nefes alması gibi sık sık yerdik.”

Selçuklular, Türkler atın karnından çıkan yağı çok severek yerlerdi. Kuzu, koyun, keçi, oğlak, at, tavuk, kuş ve balık yedikleri bazı kaynaklarda at etini de yedikleri yer almaktadır. Selçuklu döneminde de et önemli bir besin kaynağıydı. Selçukluların sevdikleri etler, at ve erkek etleriydi. Selçuklular zamanında erkek etinin ne kadar çok sevildiğini söylemiş oldukları şu sözle anlayabiliriz. “Erkek eti ilaç, keçi eti yel olur”. Türkler etten “söklümcü” veya “süklünçü” adında kebab yapmışlardır. Bu kebab etini genellikle kuzu etinden, bazen de oğlak etinden tercih ederlerdi. “İngliç” adlı dağ otuyla birlikte etten yapılan kebab yenirdi (Köymen, 1982, s. 36). Selçukluların kesilen hayvanların sakatat kısmını çok fazla tükettikleri bilinmektedir (Güler, 2010, s. 25). Ayrıca keklik, çulluk, toy (yabani hindi) gibi av kuşlarından yapılan yemekler de revaçtaydı. Bunun dışında biberli pilav, yağlı ördek, pastırma da çok tercih edilen yemeklerdi (Eflaki akt. Taneri, 1977, s. 76).

Selçuklu ve Beylikler döneminde bitkisel ürünlerin en başında buğday ve arpa gelmekteydi (Akın v.d. 2015, s. 42). Arpanın daha çok hayvan yemi olarak kullanıldığı varsayılırken buğdayın az olduğu dönemlerde arpa unundan ekmek yapılırdı (Erdoğan, 2010, s. 25). Arpanın, Selçuklu döneminde genellikle yoksul kesim tarafından tüketildiği çeşitli kaynaklarda belirtilmiştir. Ayrıca hububatların arasında önem bakımından üçüncü sırada ise çavdar gelmektedir. Türklerin çavdarı tek başına kullanmakla kalmayıp, bazen de çavdarı buğday ile karıştırarak yemek yaptıkları bilinmektedir (Ögel, 1991, s. 146-172). Selçuklu Türkleri olgunlaşmamış buğdayı toplayarak düven ile döverlerdi. Samanından ayrılan buğday taş dibeklerde ağaçtan yapılmış tokmaklarla kepeğinden ayrılınca kadar dövülerek yarma elde edilirdi. Bu yarma toyga aşı, yoğurtlu çorba, keşkek ve aşure v.b. yemeklerde kullanılırdı (Akın v.d., 2015, s. 42).

Türkler buğdayı un haline dönüştürerek çeşitli ekmekler de yaparlardı. Selçuklularda en çok yapılan ekmek türü ise yufkaydı (yuga) (Köymen, 1982, s. 38).

Mevlâna, eserlerinde yufka ekmeğinin yoksulların ekmeği olduğunu dile getirmiştir. Yufka ekmeğinden, beyitlerde de kuşluk öğününde yenen bir besin maddesi olarak bahsedilmiştir (Cunbur, 1982, s. 74). Selçuklu Türkleri, iki çeşit yufka yapıyorlardı: Birincisine ince katmanlı dokunur dokunmaz kırıldığı için “yalacı yufka” denirken, yalacı yufkanın aksine daha kalın olanına ise, “yarma yufka” denilirdi (Köymen, 1982, s. 38). Selçukluların arı buğdayından yufka yaptıkları da bilinirdi. Buğdayın dışında herhangi bir tahıl ürünü bulundurmayan temiz buğdaya arı buğday denirdi. Ayrıca buğday temizlenerek daha sonra yıkanıp öğütülmesiyle elde edilen undan ekmek yapılırdı. Bu ekmeğe Selçuklu Türkleri “arı buğday ekmeği” derlerdi (Oral, 1956, s. 74). Selçukluların buğday unundan yapmış oldukları başka bir ekmek çeşidi ise “sinçü”dür. Bu ekmek çeşidi ne somun ekmeği gibi kalın ne de yufka gibi ince ve geniştir. Kurabiye şekline benzeyen, su buğusunda pişirilen ve hazmı kolay olan bir başka ekmek çeşidi ise “çukmın”dır. Günümüzde bazı yörelerde yapılmaya devam eden “kömeç” veya “közmen”, hamuru küle gömerek veya külün sıcaklığında pişirilen lezzetli bir ekmek yaptıkları da bilinmektedir. Selçuklular, buğday unundan elde ettikleri yufka ekmeğinin içine (soğan, peynir, bal, yoğurt vb.) koyarlardı. Daha sonra bu yufka ekmeğini dürerlerdi. Selçuklular, dürmek kelimesinden yola çıkarak “dürüm” adını vermişlerdir. Dürülen yufka ekmeğine ise “tikim” ya da bugünkü adıyla “tıkım” denildiği bilinmekteydi (Köymen, 1982, s. 38). Selçuklular Anadolu’da ekmeğin dışında unlu mamul olarak börek, çörek, nûkûl, bazlama, bulamaç ve simit yapılmaktaydı (Uzunağaç, 2014, s. 30). Selçuklu mutfağında çöreğin yağlı-ballı yapıldığı Mevlâna tarafından dile getirilmiştir: “Bugün yağlı-ballı çörek yiyormuşum gibi ağzıma gelen tat, sayıya sığmayacak derecede tatlı olan o güzelim dudaklarının tadından lezzetinden değil de nedir?” (Divân-ı Kebîr, 1992, s. 259). Mevlevî mutfağında ise çocuklar için özel şekilli çörekler yapılırdı. “Hamurdan deve ve aslan şekilli çörekler pişirirler/Çocuklar onları görünce hırslarından ellerini dişlerler” (Gürsoy, 2004, s. 91).

Selçuklularda süt ve ürünleri önemli besin maddeleri arasında yerini alırdı. Sıcak süte “kor” adı verilen maya çalınmasıyla yoğurt elde ederlerdi. Yoğurt tek başına tüketilmekle kalmayıp, bazı yemeklere de konulurdu. Yoğurt sarımsaklı olarak da tüketilirdi. Selçuklular döneminde yoğurt tüketimi oldukça fazlaydı (Özkaya ve Cömert, 2017, s. 23). Hayvan derisinden yapılan tulumlara yoğurt ve ılık su konup, daha sonra yayıklanıp tereyağı elde edilirdi. Tereyağı ayrıldıktan sonra kalan ayrana tuz katarak tencerelerde kaynatılıp “çökelek” ya da “keş” diye adlandırılan peynir türü yapılırdı

(Baysal, 1993, s. 32).

Türkler Anadolu'ya yerleştiklerinde daha önce Anadolu'da yaşayan insanların beslenme alışkanlıklarından etkilenmişlerdir. Akdeniz bölgesi besinleri olarak bilinen fasulye, nohut, mercimek, bezelye gibi sebzeleri, Türk yemeklerine katmışlardır. Ayrıca Hitit ve Bizans kültürünün etkisiyle mutfak araç ve gereçlerini geliştirmişlerdir (Baysal, 1993, s. 38). Orta Asya Türklerinin Çin vasıtasıyla pirinçle tanışmasından itibaren, pirinç Türk mutfağında yerini almıştır. Selçuklular, Eski Türkler gibi önemli besin kaynağı olarak gördükleri pirinci yetiştirmişlerdir. Pirinçten çeşitli yemekler yaptıkları bilinmektedir. Türkler için bir diğer besin maddesi ise mısırdır. Türklerin mutfağına mısır biraz geç çağlarda girmiştir. Türklerin mısırı ilk başlarda darı ile karıştırmışlardır. Türkler, mısır buğdayına “sorgum darısı” derlerdi (Ögel, 1991, s. 211-213). Mevlâna “Şiirim mısır ekmeğine benzer; gece, gelir geçerse yiyemezsin. Tazeyken yemeye bak; üstüne toz konmadan ye onu” olarak eserinde mısırdan bahsetmektedir. Bu cümleden yola çıkarak Selçuklu döneminde mısırın bilindiği ve mısırdan ekmek yapıldığı ortaya çıkmaktadır (Erdoğan, 2010, s. 28). Selçukluların itibaren ıspanak, karnabahar, turp, havuç, soğan, sarımsak, patlıcan, hardal, kara pazı gibi sebzelerin ziraatını yapmışlardır (Genç, 1982, s. 65). Ayrıca Anadolu’da Beylikler dönemi itibariyle Anadolu mutfağında yerini almış olan baklaların ziraatı da yapılmıştır. Türklerin, Anadolu köylerinde taneli baklagiller olarak bilinen fasulye, bakla, mercimek, nohut gibi bitkileri badiç olarak adlandırılmaktaydı (Ögel, 1991, s. 258-259). Selçuklu Türklerin Anadolu’ya yerleştikten sonra kabakgillerden: kabak, hıyar, kavun ve ebucehil karpuzu yetiştirdikleri, o döneme ait kaynaklarda bahsedilmiştir (Uzunağaç, 2014, s. 34).

Selçuklu mutfağına has yemeklerin başında “tutmaç” gelmektedir. Kâşgarlı Mahmud ve Divan-ü Lûgati’t Türk adlı eserlerde bu yemeğin Türklere özgü olduğu belirtilmiştir. İskender karanlıklar ülkesinden çıkınca onun komutasında bulunan askerlerin yemekleri azalmış ve İskender’e açlıktan yakınmış ve “bizi aç tutma” demişler. Bu durum karşısında İskender bilginlere danışarak “tutmaç” adı verilen yemek ortaya çıkmıştır. Tutmaç yemeğinin özelliği sindirilmesinin kolay olması, insanı uzun süre tok tutması ve bedeni güçlendirmesidir. Bu nedenlerle Selçuklu Türkleri tarafından tercih edilen bir besin maddesidir. Tutmacın ana malzemesi, buğdaydan elde edilen hamur ve ettir (Eren, 1988, s. 478-479). Hamur açıldıktan sonra küçük parçalara kesilerek et veya mercimekle pişirilmesiyle “tutmaç” yemeği yapıldı. Mantı da bir nevi tutmaç türevi sayılabilir (Baysal v.d., 1993, s. 2). Pişen tutmacın üzerine katık (Eren,

1988, s. 479) ya da sarımsaklı yoğurt gezdirilerek, daha sonra yağ dökülüp yerlerdi (Samancı, 2016a, s. 120).

Selçuklu mutfağında tutmaç çorbasının dışında işkembe, mercimek, tandır, tarhana (Halıcı, 2007, s. 4), kuru buğday çorbası, ciğer çorbası, tuzlu yoğurtlu şehriye ve buğday çorbası yapılmaktaydı (Akkor, 2013, s. 8-9). Mevlâna'nın eserlerinde ve Selçukname'de ismi geçen Selçuklu mutfağına has yemek olarak bilenen herise (keşkek) yemeği genellikle düğün, sünnet gibi özel günlerde yapılırdı (Halıcı, 2007, s. 119). Selçuklu dönemini yansıtan kaynaklar arasında gösterilen Mevlâna Dîvân-ı Kebir'de "kalye" yemeği beyitte söz edilmiştir: "Buram buram tüten, burcu burcu aşk kokan ciğer kanlarından lûtfet de gönül ehline bir kalye ihsan et" demektedir. Kalye yemeğinin o dönemde ciğerle yapıldığını Mevlânâ'nın beyitinden çıkarmaktayız. Fakat günümüzde "kalye yemeği" kıymayla birlikte kabak ve patlıcanla yapılmaktadır (Cunbur, 1982, s. 76). Selçuklu devri yemeklerinin başında borani, ıspanak, sirkeotu, evelek, ebeğömece, kuzukulağı gibi yapraklı sebzelerin suda haşlanıp, daha sonra yağda kavrulup üzerine yoğurt dökülmesiyle sunulan yemekler yer alırdı. Koyun ve sığır etlerinden yahni yapıldığı da bilinmekteydi (Oral, 1957, s. 30).

Selçuklu mutfağında yemeklerde kullanılan baharatlar kimyon, susam, tuz, safran (bazı yemeklere tat ve koku vermesi için kullanılırdı) (Erdoğan, 2010, s. 58-62) biber, çörekotu, kebre (gebre) otu, kekik, kimyon, nanedir (Uzunağaç, 2014, s. 67). Selçuklu döneminde Eski Türkler gibi av etleri yemekte ve çeşitli etkinlikler düzenlemekteydiler (Erdoğan, 2010, s. 86). Selçuklu hükümdarı I. Alâeddin Keykubat (1227-1237) hükümdarlığında Konya'ya geldiğinde ziyafet vermiştir. Selçukname'de yer alan bu ziyafet şöyle anlatılmaktadır. "Çini ve altın sahanlar içinde çeşitli pilavlar, kalyeler, boraniler, yahniler, söğürmeler, biryanlar; tavuk güvercin, keklik ve bıldırcın kebapları bir set üzerine, iki kola Oğuz resmine göre döşendi. Kımız ve çeşitli şerbetler Oğuz resim ve erkânı üzere yenildi, içildi" (Halıcı, 2009, s. 20).

Selçuklular döneminde sofrada sunulan yemeklerin dışında misafirlere ikramlarda önem arz etmekteydi. Yemek dışında kışın misafire sıcak tarçın şerbeti verilirdi. Yazın ise bal şerbetleri ve koruk ikram edilirdi. Misafirlere nar şerbeti veya ayran verilmesi nazik bir davranış olarak kabul edilirdi (Ünver, 1982, s. 2). Ayrıca, üzüm ve nardan şarap yapıldığı ve insanların bu içeceği serinlemek amacıyla tükettiklerinden de bahsedilmektedir (Divân-ı Kebîr, 1992, s. 363). Selçuklu döneminde bu içeceklerin dışında ayran, gül suyu şerbeti, şekerli süt şerbeti, üzüm şırası (Halıcı, 2007, s. 7),

sirkencubin, pekmez şerbeti, kımız, nardenk şerbeti, bal şarabı, gülap şerbeti, buhsun, limonlu bal şerbeti (Akkor, 2013, s. 183-198) ,şalgam (Atalay, 1940, s. 457) ve meyve olarak elma, incir, kayısı, kavun ve üzüm misafirlere ikram edilirdi (Eflaki akt. Taneri, 1977). İbn Battûta seyahatnamesinde erik, elma, kayısı, şeftali gibi meyveleri hem taze hem de kurutarak tükettiklerini ve ayrıca kurutulan meyveleri suya koyup yediklerini belirtmiştir: “.... köylerin birinde kız kardeşinin evine indiğimiz vakit getirilen yemeği, kuru erik, elma, kayısı, şeftali gibi yemişlerle beraber suda yumuşatıp yediğini söyleyelim!” (İbn Battûta, 2010, s. 436).

Selçuklu döneminde önemli bir yere sahip olan Mevlevi mutfağı Türk mutfağının ana köklerinin biri olma özelliğine sahiptir. Mevlevi mutfağının piri olarak bilenen Mevlâna eserlerinde, Mevlevi mutfağıyla ilgili bilgiler vermiştir. Mevlâna’ nın eserlerinde bahsi geçen yemeklerden bazıları: Balık tavaşı, bulamaç aşısı, mercimek çorbası, gülbeşeker, tandır çorbası, gül reçeli, gülbeşeker şemsiyesi, tutmaç, patlıcan salatası, sirkencübin, tarhana çorbası ve işkembe çorbası (Halıcı, 2007, s. 16-21), gerdan eti, şiş kebabı, tava kebabı, bulgur aşısı, keşkek, nohutlu yahni, lalanga, kavurmalı yumurta, borani, patlıcan salatası, kereviz kalyesi, çömlek kebabı, sakatatlar, soğan piyazı, bulgur ve pirinç pilavı, et kabağı, et tiridi, helva, börek, etli ekmek, kalyedir (Güldemir, 2014, s. 352-353).

Selçuklu döneminden itibaren yoksul kişilere, aşevlerinde yemekler ikram edilirdi. İmarethane olarak bilinen aşevleri sadece sabah ve öğle arasında kuşluk yemeği saatlerinde yemek sunulurdu. Beylikler dönemine ait Karaman’da İbrahim Bey Vakfiyesinde, mutfaklarda ekmeklerin en iyi cins buğdaydan yapılan her ekmeğin ağırlığı 1,5 kg geldiği ve mutfakta pişirilen etlerin yardıma muhtaç olanlara ve misafirlere iki öğün gerekirse üç öğün yemek verildiği bilinmekteydi. Bunun dışında misafirlere simit, çörek ve mutfakta pişirilen o öğüne ait yemeklerde verilirdi. Ayrıca imarethanede dini günlerde Berat, Regaip Kandillerinde, Bayram gecelerinde hem yardıma muhtaç kişilere, hem de imarethanede çalışan kişilere helva takdim edilirdi (Gürsoy, 2004, s. 91). Selçuklu mutfağında helva içine genellikle ceviz ve badem katılmaktaydı. Ayrıca helva yapımında kullanılan malzemelerde şeker yerine balda kullanılmaktaydı (Akkor, 2013, s. 152). Kastamonu’da Çandarlı oğlu İsmail Beyin vakfiyesinde, kırmızı buğdaydan yapılan ekmek, bal, ceviz ve peynir, buğday çorbası, beyaz ve kabuğu soyulmuş pirinç çorbası ve et yemekleri verilirdi. Kütahya’da Germiyan Bey’i Yakup Beyi Yakup Bey imaretinde, 4 ekmek, her gün iki kap yemek,

pirinç ve buğday çorbası, et yemeği, pilav, ıspanak, şalgam gibi sebzelerden yapılan yemekler, un helvası, ballı kadayıf verilirdi (Ünver, 1982, s. 2-3). Ayrıca imarethanelerde yemeğe yetişemeyenler için 80 dirhem bal, 50 dirhem (157 gr) peynir ve 100 dirhemlik (314 gr) pide verilirdi (Gürsoy, 2004, s. 91).

Selçuklu ve Mevlevi mutfağında yapılan tatlılar; baklava, helvalar, kadayıf ve lokmalar, aşure, palüze, pekmezli ceviz, safranlı ceviz (Halıcı, 2007, s. 6-7) memnuniye, akide ve badem şekeri, nukul, zafıranlı pirinç tatlısı (Akkor, 2013, s. 161-173), zerde (Oral, 1957, s. 29) ve gülbeşekerdi (Erdoğan, 2010, s.88). Bu tatlıların ana malzemelerinden birisi olan şeker Mısır, Şam ve Irak'tan temin ediliyordu. Şeker genellikle zengin tabaka tarafından tüketilmekte, halk şeker temin edemediği zamanlarda bal, pekmez ve meyveleri kullanmaktaydı (Turan, 1971, s. 290).

Türklerin, İslam dinini kabul etmelerinden itibaren İslam dinini sahiplenerek yüzyıllar boyu bayraktarlığını yaptıkları bilinmektedir. Karahanlılar döneminden itibaren daha sonra Selçuklular ile devam eden bu miras sonraki dönemlerde daha belirgin bir hal almış, birçok alanda olduğu gibi zengin mutfak kültürümüzün ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır (Közleme, 2012, s. 37-38). Kuran'da tek yasaklanmış hayvan olarak bilinen domuz etine, hem Kuran'da haram olarak görüldüğü hem de Türkler tarafından tarih boyunca tercih edilmediği için Türk mutfağında yer verilmemiştir (Baysal, 1993, s. 37-38). Türklerin İslamiyet'i kabul edilmeden önce de domuz eti yemedikleri tarihçiler tarafından tespit edilmiştir. Türk tarihi üzerine incelemeler yapan bazı tarihçiler, Türklerin domuz eti yememekle birlikte domuz beslemediklerinden de bahsetmişlerdir. Bu bağlamda Türklerin domuz eti tüketimine karşı olumsuz tutum ve davranışlarının, İslamiyet'i kabul etmeden önce de devam ettiğini belirtebiliriz (Kılıç ve Albayrak, 2012, s. 710). İslam dininin mutfak kültürümüze girmesinden itibaren eşek, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü, kertenkele, sümüklüböcek gibi sürüngenlerin, kurbağa, tilki gibi hayvanların zamanla haram olarak görüldüğü için Türkler tarafından bu hayvanlar beslenme amaçlı olarak da tercih edilmemiştir (Baysal, 1993, s. 37-38).

Selçuklular dönemi, mevcut mutfak kültürünün devamı niteliğinde olup, bu dönemde besin ihtiyaçlarının hayvanlardan ve nebatlardan sağlandığı bilinmektedir. Bu durum, Türklerin Orta Asya, daha sonra Karahanlılar-Memlûklüler döneminde olduğu gibi beslenme alışkanlıklarında çok büyük bir değişim yaşanmadığını göstermektedir. Bu dönemde de etin, en önemli besinler arasında olmasının yanı sıra artık geçmiş

dönemlere göre daha çeşitli et yemeklerinin yapılmakta olduğu tespit edilmiştir. Döneme ilişkin kaynak taraması sırasında köftelere rastlanılamamıştır.

Anadolu'ya uzun süre hâkim olan Selçuklular, İlhanlı devletinin Anadolu'ya taarruzları sonucunda yıkılmıştır (www.turktarihim.com). Anadolu'da Selçuklulardan sonra beylikler olarak anılan bölgesel yönetimlerin eline geçmiştir. Anadolu'da beylikler arasında yaşanan egemenlik mücadelesinde, Osmanlılar galip gelmiştir. Osmanlılar Anadolu'da dönemin en büyük gücü olacak imparatorluğun temellerini atmıştır (Üner, 2014, s.31). Selçuklulardan kalan Türk mutfak kültürü, Osmanlı devleti tarafından devam ettirilmiştir. Türk mutfağının devam etmesinden en önemli etken, Selçuklular döneminde saray mutfağından sorumlu olan çaşnigîrlerin, Osmanlı devletinde de mutfak hizmetlerinden sorumlu olmasıdır (Bilgin, 2004, s. 21).

1.4. Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Türk Mutfağı

Osmanlı döneminde sosyo-ekonomik nedenlerden dolayı toplumun beslenme alışkanlıklarında farklılıklar bulunmaktaydı. Osmanlı sarayında büyük kentlerde, köşk ve konaklarda yaşayanlar ile Anadolu'da yaşayan halk arasında sosyo-ekonomik farklılaşma mutfağa da yansımıştı. Bu farklılaşma Osmanlı döneminde, Türk mutfak kültürünün, “saray mutfağı ve yöresel halk mutfak” olarak ikiye ayrılmasına neden olmuştur. Saray mutfağı; saraylar ve konakların sofralarında yer alan yemeklerin çeşitlilik bakımında zengin oluşu ve yeniliğe açık olan mutfak olarak tasvir edilirken (Tezcan, 2000, s. 28-29 akt. Arslan, 2010, s. 38), yöresel halk mutfağı ise saray mutfağının yemeklerine oranla daha az değişim yaşamış, bulunduğu bölgenin yöresel kimliğini yansıtan, varlığını kendi imkânlarıyla sürdürmüş olan mutfak olarak tanımlanmaktadır (Erbay, 2006, s. 90).

1.4.1. Saray Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu'nun zamanla; Anadolu, Kuzey Afrika, Balkanlar, Kuzey Karadeniz, Ege Adaları, Kafkasya, Arap dünyası ve Acem coğrafyasına hâkim olması, saray mutfağına önemli katkılarda bulunmuştur (Bilgin, 2008, s. 71). Saray mutfağına dünyanın dört bir köşesinden gelen iyi ürünlerin, Türk mutfak kültürüyle harmanlanması sonucunda yeni lezzetler ortaya çıkmıştır (Eren,2011, s. 37). Türklerin, Orta Asya'dan itibaren beslenme konusunda elde ettikleri bilgi ve birikimin ve bulunduğu coğrafi konum itibarıyla diğer etnik gruplarla kültürel etkileşim içinde bulunmasının saray mutfağının zenginleşmesinde büyük etkisi olmuştur. (Bilgin, 2008, s. 71).

Saray mutfağında, çaşnigîrlerin, başı olarak adlandırılan emir çaşnigîrler, padişahın yemeğinden sorumluydu. (Bilgin, 2004, s. 21). II. Murad dönemine kadar padişahın yemek hizmetlerini çaşnigîrler sorumluydu. II. Murad döneminde çaşnigîrler yerine, kilercibaşı tarafından kilerciler görevlendirilmiştir. Çaşnigîrlilerin, ilerleyen süreç içerisinde divan üyelerine yemek hizmeti ile sınırlandırılmıştır (Bilgin, 2008, s. 72).

II. Murad döneminde saray mutfağında kurumsallaşmaya başlamıştır. Saray mutfağında aşçılar, kilerciler, ayvazlar bu dönemde ortaya çıkmıştır. II. Murad yemek sofrasına imparatorluğun görkemini getiren padişah olarak da bilinmektedir. (Gürsoy, 2004, s. 103-108).

Fatih Sultan Mehmed'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesinden sonra İstanbul'a saray yapılmasını emretmiştir. 1478 yılında tamamlanan sarayın içinde mutfak bölümü de bulunmaktadır (Halıcı, 2009, s. 20). Topkapı Sarayı'nda inşa edilen mutfak başlangıçta dört kubbeli olarak inşa edilmiştir. Topkapı sarayı Harem, Birun ve Enderun olmak üzere üç büyük bölümden oluşmaktaydı. Enderun bölümü Has, Hazine, Kiler ve Seferli olmak üzere 4 odaya ayrılmıştır. Saray mutfakları Kiler Oda'sına bağlıydı (Gürsoy, 2004, s. 95-110). Padişahın yemekleri "Kuşhane" mutfağında hazırlanırdı. (Ünsal, 2011, s. 36). Osmanlı saray mutfağı, genel adı Matbah-ı Âmire'dir. Bu mutfak emin tarafından yönetilmekteydi. Mutfak dışından atanan başkatip, mutfak gelir ve giderlerini bir deftere kayıt altına alırdı. Emin, her yıl mutfak bilançosunu defterdarlığa sunardı (Bilgin, 2008, s. 72-75).

Selahattin Çoruh'un kitabında Fatih Sultan Mehmed'in İstanbul'u fethinden sonra saray aşhanesini Mengenli paşaya kurdurduğunu, mutfağın sorumlusu olarak da onu görevlendirdiğini bahsetmektedir. Saray mutfağında çalışanlar pençik ve devşirme yoluyla İstanbul'a getirilen acemi oğlanlardan arasından seçilmekteydi (Gürsoy, 2004, s. 96). 16.yüzyılda bu durum değişmiştir. Mengenli paşanın işe başlamasından sonra ilerleyen süreçte mutfakta çalışan personellerin akrabaları ve yakın arkadaşları getirmiştir (Bilgin, 2000, s. 283-284).

Fatih Sultan Mehmed döneminde saray mutfağında kullanılan malzemeler şunlardır. Baklagiller ve tahıllar; bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut, sebzeler; pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan, yağlar; zeytinyağ, kuyruk yağı, sade yağ, otlar ve baharatlar; misk, safran, zeytin maydanoz, hardal, sarımsak,

kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, fülful (karabiber), tarçın, karanfil, anber, hayvansal gıdalar; yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları ve balıktır (Faroqhi ve Neumann, 2006, s. 38).

Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı imparatorluğu en geniş sınırlara ulaştığı bilinmektedir (Şavkay, 2000, s. 28). Kanuni döneminde fethedilen yerlerde yetişen ürünleri saraya getirilmesi, Osmanlı mutfağının gelişimine katkı sağladığı düşünülmektedir (Gürsoy, 2004, s. 95).

İstanbul'un dışında Osmanlı imparatorluğunun hükmettiği topraklarda görevlendirilen kadılar, kaymakamlar, paşalar Osmanlı saray mutfağını bu bölgelerde tanıtmakla kalmayıp, bulunduğu bölgedeki yöresel yiyecek ve içecekleri saraya getirerek, Osmanlı mutfağına katkıda bulunmuşlardır (Hatipoğlu, 2014, s. 68). Bu duruma örnek olarak, Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) döneminde Yemen Valisi Özdemir Paşa tarafından kahvenin saraya getirildiği söyleyebiliriz. Sarayda yaşayan halk tarafından kısa sürede sevilen kahve daha sonra kısa zamanda İstanbul'da yaşayan halka kadar ulaştı. Misafirlere kahve ikram edilmeye başlandı. 1553 yılında İstanbul'da ilk kahvehane açıldı. Ayrıca Türklerin kısa sürede kahve ve kahvehane kültürü oluşmuştur (Işın, 2014, s. 23).

16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağının gıda ihtiyacı birçok bölgeden temin edilmekteydi. Karadeniz, Trakya ve Dobruca'dan bölgesinde yetişen kuzu ve koyunlar, Boğaziçi, Marmara ve Rusya'dan taze balık ve havyar, Erzurum ve Kızanlık' tan tulum peyniri; Balkanlardan kaşar peyniri; Trabzon, Urfa ve Halep'ten sadeyağ; Kayseri'den pastırma; Afyon ve Tekirdağ şehrinden sucuk; Ege bölgesinden üzüm ve incir; Mısır'da şeker, pirinç, mercimek, tarçın, karanfil, fülful, hindi şarabı, hummaz; Derne ve Varna'dan yağla birlikte pekmez; Odessa' dan un, Edremit, Midilli, Yunan Adası ve Girit 'den zeytinyağı, Malatya'dan pirinç ve pekmez; Bursa'dan kestane; Selanik'ten badem ezmesi; Antep'ten fıstık; Kanuni döneminden itibaren Yemen'den kahve; İstanbul'da tarlalarında yetişen çeşitli sebze ve meyveler; Ankara'dan armut; Kastamonu'dan üryeni eriği; Bağdat ve Medine'den çeşitli hurmalar; Rusya'dan kelle şekeri; Sakız Adası' dan mastika..... (Ünsal, 2008, s. 131).

Türklerin Orta Asya'dan kalma beslenme alışkanlıkları arasında yer alan et ve et ürünleri Osmanlı döneminde de yoğun bir şekilde tüketilmiştir. Saray halkı tarafından en çok koyun eti tüketilmekteydi (Bilgin, 2008, s. 87). Osmanlı saray mutfağında sığır

eti sadece pastırma ve sucuk yapımında kullanılırdı. Sarayda her türlü etten yahni yapılmaktaydı. Sarayda ayrıca beyaz et olarak da tavuk tüketilmekteydi. 17.yüzyılda koyun eti, saray mutfağı bütçesindeki en büyük paya sahipti (Bilgin, 2004, s. 97). Ayrıca, sarayın üst düzey görevlileri kaz, ördek, güvercin gibi kanatlı hayvanların etlerini de tüketmekteydiler (Bilgin, 2008, s. 87). Osmanlı saray ziyafetlerinde keklik, tavus kuşu, güvercin gibi hayvanların etlerinden yapılan yemekler de yer almaktaydı. Bu kanatlı hayvanların eti, koyun etinden daha pahalıydı. Bu etleri genellikle saraylarda ve konaklarda elit ve zengin kişiler tarafından tüketilirdi (Ünsal, 2008, s. 189-190). Alt kademedeki saray halkı kışın koyun eti, yazın ise tavuk eti tüketmekteydiler (Ünsal, 2011, s. 38).

Osmanlı saray mutfağında yapılan yemeklerin ağırlıklı olarak et, buğday, pirinç ve sadeyağ bulunmaktaydı. Seyyahlar o dönemde de Türklerin pilava düşkün olduklarını seyahatnamelerinde belirtmişlerdir (Bilgin, 2008, s. 82-86). Osmanlı sofralarında çorba önemli bir yere sahipti. Saray mutfağında et, tavuk ve balık suyundan, pirinç, bulgur, tarhana unu (Araz, 2009, s. 14), maydanoz, kabak, koruk, salatalık, havuç, limon, nane, şalgam, koruk, erik, kestane, nar ekşisi ve çeşitli otlar çorbaların yapımında kullanılmaktaydı (Ünsal, 2011, s. 47). Yumurta, Osmanlı mutfağında çok fazla tüketilen bir gıdaydı. Çorbalarda, pidelerde, eriştelerde, helvalarda, sebze mücverlerinde, pirinç lapasında veya şalgamlı, pırasalı pişirilen kuzu etinin terbiyesinde ve ayrıca çılıbr, lalanga, süngeriyeye, haşlama, sahanda yumurta ve kayganada da yumurta kullanılmaktaydı (Yerasimos, 2005, s. 207). Padişah, Ramazan ayının 15'inde Hırka-i Saadet-i ziyaret eder, daha sonra iftarını açardı. Aşçılar tarafından padişaha soğanlı yumurta yapılırdı. Padişah soğanlı yumurtayı beğenir ise Enderun efendisi, padişahın emriyle kilercibaşı görevine terfi ederdi (Gürsoy, 2004, s. 111).

İstanbul'da balık bol olmasına rağmen saray halkının balık tüketiminin düşük düzeyde olduğu kayıtlarda tespit edilmiştir (Bilgin, 2004, s. 197). Fatih Sultan Mehmed döneminde saray mutfağına, Bursa'dan tatlı su balıkları getirildiği bilinmektedir. Şirvani'nin 15.yüzyılda yayınladığı yemek kitabında balık biryan, balık kavurma, balık sıkbacı, sirkeli balık, sirkeli, tahinli, yoğurtlu, sade, kişnişli, sirkeli veya hardallı balık kavurması, tarih balığı maklubesi ve müferreke isimli balık yemekleri bulunmaktaydı. Bu yemeklerin Edirne Saray mutfağında yapıldığı tahmin edilmektedir. Osmanlı döneminde balıkların kurutulularak da tüketildiği kaynaklarda belirtilmektedir (Akkor ve Çakmakçı, 2013, s. 18-47).

Osmanlılardan itibaren saray aşçıları, yemeklerde, Türk mutfağında daha önce hiç kullanılmadığı kadar sebze kullanmışlardır (Bilgin, 2008, s. 71-72). 15. ve 16.yüzyılda geniş yeşil yapraklı ve renkli sebzelerden pişirilen borani yemeklerinin bollukları da dikkat çekicidir (Yerasimos, 2005, s. 183).

Türkler, pirinç ve buğdayı yemeklerde devamlı kullanırken mısırı yemeklerde kullanmayı pek fazla tercih etmemişlerdir. Öyle ki, Osmanlı döneminde buğday gönderen yerlere mısır gönderilmiştir. Bunun sebebi olarak gönderdikleri yerlerde mısır kullanımının yaygınlaşmasını sağlayıp kendilerine daha fazla buğday sağlayacaklarını düşünmüş olabilecekleri ileri sürülmektedir (Gürsoy, 2004, s. 127). Osmanlı saray mutfağında iki çeşit undan ekmek yapılmaktaydı. Bunlardan birincisi fodula unu olarak isimlendirilir ve kendi içerisinde meyâne (orta kalite) ve harcî (düşük kalite) olmak üzere ikiye ayrılırdı. İkinci çeşit un ise has undu. Saray mutfağında çıkan ekmekler, iyi kaliteli has, orta kaliteli has ve harcî ekmek olarak üç gruba ayrılırdı. Has undan veya iyi kaliteli fodula unundan yapılan has ekmek (nân-ı has) padişahın yanı sıra, Enderun ve Harem mensuplarına, vezirlere, defterdarlara, şeyhülislama, nakibüleşrafa, nişancılara, kazaskerlere, padişahın hocasına, imamına ve başhekimine, eski saray ağalarına, mutfak kâtiplerine, ağaları ile emekli ağalara verilirdi. Saray mutfağında, fodula unundan yapılan has ve harcî ekmek başta Valide Sultan'dan olmak üzere sarayda yaşayan halk tüketirdi. Ekmeğin hamurun içine susam, çörek otu, yumurta, sakız ve anason gibi maddeler de katılırdı (Bilgin, 2008, s. 85).

Matbah-ı Âmile içinde yer alan helvahane bölümünde tatlılar, turşular, reçeller, akide şekerleri, şerbetler ve saray lokmaları yapılmaktaydı (Tufan, 2008, s. 126). Ayrıca, helvahane mutfağında, sarayda hasta olan kişilere ilaç, şurup ve macun yapılmaktaydı. Osmanlı döneminde kadayıf-ı hassa olarak bilinen kadayıf tatlısı, sarayda Hünkâr, Valide Sultan, ve sarayda yaşayan seçkin kimseler tarafından tüketilmekteydi. Saray halkı tarafından rağbet görülen tatlı çeşidi ise pirinç, nişasta, şeker, safran, öğütülmüş fındık veya badem katılarak yapılan zerde tatlısıydı. Osmanlı mutfağında tatlılardan aşureden sonra zerde çok tüketilmekteydi. Bu tatlı sarı renginden dolayı Farsça 'da "zerd" olarak bilinen sarı sözcüğünden adını almaktaydı (Bilgin, 2008, s. 87-89).

Osmanlı döneminde mutfak çalışanları tarafından sütün uzun süre muhafaza edilemeyeceğini düşündüklerinden ötürü mutfakta sütlü tatlı pek tercih edilmemiştir. 15.yüzyıldan 18. yüzyılın sonlarına kadar mutfak defterinden yola çıkarak sarayda en

fazla yapılan tatlıların başında helva, meyveli şekerler, reçeller, hoşaf lar ve şerbetler yer aldığı belirtilmektedir (Yerasimos, 2005, s. 238-269).

Hekimlerin sarayda bir başka görevi sarayda çıkan yemeklerin mevsimsel açıdan insan sağlığına uygun olup olmadığı hakkında saray aşçılarına bilgi verirlerdi. Saray mutfağında aşçıların, hekimlerin yardımlarıyla ilkbahar döneminde et, şerbet gibi kan yapan yiyecekler e öncelik verirlerdi. Aşçı lar, bu dönemde yemeklere konulan çeşitli baharatların miktarını azaltırlardı. Yazın ise mideyi yormayan hafif yemekler sofrada yer alırdı. Yazın ekşili, sirkeli aş lar, meyve, salata, kabak, semizotu gibi yiyecekler ön planda olurdu. Ayrıca baharatlı yiyecekler yer verilmezdi. Sonbahar döneminde insan vücudunda kan azaldığından dolayı tuzlu ve kuru yiyecekler sarayda pek tercih edilmiyordu. Kışın baharatlı, sarımsaklı, soğanlı yemekler, kebablar, pirinç yemekler ve tatlılara ağırlıktaydı. Kışın koyun eti fazla tüketilirken, yazın ise soğuk gıdalar kategorisinde de yer alan tavuk eti oldukça fazla tüketilmekteydi. Dört mevsim yenmesinde sakınca görülmeyen yemeklerin başında etli pilav ve tavuktan yapılan kebablar gelmekteydi (Ünsal, 2011, s. 42).

Osmanlı İmparatorluğu dönemi içerisinde iki büyük devrim yaşanmıştır. Birincisi, Batılı devletlerin coğrafi keşifleri, Osmanlı saray mutfağını etkilemiştir. Bu dönemde Amerika kıtasının keşfedilmesiyle saray mutfağına domates, patates, sivribiber gibi ürünlerin önce Avrupa'ya oradan da Osmanlı İmparatorluğuna taşındığı bilinmektedir. İkinci önemli devrim ise sanayi devrimidir. Bu devrim, toplulukları birçok yönüyle etkilemiştir. Sanayi devrimi sayesinde ulaşım araçları gelişmiş ve ulaşım ağları oluşturulmuştur. Osmanlı İmparatorluğu ulaşım da yaşanan gelişme ve coğrafi keşifler neticesinde yeni ürünlerle tanışma fırsatı yakalamıştır. Bu ürünler zamanla saray mutfağına girmiştir. 19.yüzyılda yaşanan gelişmeler saray mutfağında değişimlere neden olmuştur (Şavkay, 2000, s. 9).

Sultan Abdülmecid tarafından ilan edilen Tanzimat Fermanı (1839) ile daha sonra yürürlüğe giren Islahat Fermanı, Osmanlı devletinin yenileşme dönemidir. Gürsoy, 2004, s.137). 19.yüzyılda Tanzimat dönem ile başlayan Batılılaşma süreci, Osmanlı İmparatorluğunu her alanı etkilemiştir (Hatipoğlu, 2014, s. 70). 19.yüzyılda Osmanlı sarayında tüketilen gıda maddelerinde ve yemeklerinde, sofr a düzeninde, sofrada kullanılan araç ve gereçlerde önceki dönemlere kıyasla değişimler görülmüştür (Samancı, 2006, s. 185). Bu dönemde, Osmanlı Saray mutfağında, Fransız mutfağının esintileri görülmüştür (Hatipoğlu, 2014, s. 70). Dönemin padişahı II.Mahmud'un Batı

tarzı yemeklerine olan ilgisi de saray mutfağının değişiminde önemli rol oynamıştır. Ayrıca, padişahın emri ile 1837 yılında Osmanlı saray mutfağında aşçı olan Hüseyin, Avrupa yemeklerini öğrenmesi için Viyana'ya gönderilmiştir (Samancı, 2006, s. 186). II. Mahmud, Batı tarzı sofralarda yemek yemeyi tercih etmiştir (Gürsoy, 1995, s. 63). 19.yüzyılın sonlarına doğru sarayda, köşklerde, konaklarda yaşayanlar “alafranga” ve “alaturka” ikilemi arasında kalmıştır. Yabancılar, gayrimüslimler, Levantenler ve bir bölüm zengin İstanbullu Müslüman aileleri alafranga tarzına yönelirken, geleneklerine bağlı kesim ise alaturka yemek kültüründen vazgeçmemiştir (Ünsal, 2011, s. 141). Osmanlı sarayında “minder”, “sedir” gibi alışılmış sofra eşyaları yerini “sandalye”, “masa” bırakmıştır (Gürsoy, 2004, s. 137). Fakat Osmanlı sarayında görevli üst sınıf mensupların bir kısmı geleneksel sofra düzeninden yemek yemeğe devam etmiştir (Samancı, 2006, s. 186). İftar sofralarında da geleneksel sofra düzeni devam etmiştir (Gürsoy, 1995, s. 63). Ayrıca, II. Mahmud (1808-1839) bıçak ve çatalı sofrada kullanan ilk hükümdar olarak tarihi kaynaklarda yer almıştır (Gürsoy, 2004, s. 137). Osmanlı saray mutfağı, literatürde Tanzimat dönemine kadar kapsayan süreci “Klasik Osmanlı Mutfağı” veya “Alaturka Osmanlı Mutfağı” diye bahsedilirken, Tanzimat dönemi itibariyle Batılılaşma etkisiyle değişen saray mutfağına “Yeni Osmanlı Mutfağı” veya “Alafranga Osmanlı Mutfağı” şeklinde bahsedilmektedir (Hatipoğlu, 2014, s. 70).

Osmanlı mutfağında klasik dönemde yer alan yemeklere konulan malzemeler 19.yüzyılda hatta günümüzdekilerden oldukça farklıydı. Tereyağının eritilerek tortusu alınan sadeyağ yemeklerinde tamamında kullanılırdı. Yemeklerde zeytinyağı veya bitkisel yağ tercih edilmezdi. Yemeğe lezzet ve tatlandırması için çeşitli baharatlar konulurdu. Coğrafi keşifler anavatanı Amerika olarak bilinen domates, Osmanlı mutfağına 19.yüzyılda girdiği için o dönemden önce yapılan yemekleri bir arada tutmak için belirli oranda çeşitli meyveler kullanılırdı. (Bilgin, 2008, s. 86). Amerikan kökenli domates, patates, biber gibi sebze ve meyvelerin saray mutfağında yer alması ve Tanzimat dönemi itibariyle Batılılaşma sürecinden dolayı saray mutfağı, Avrupa mutfak kültürünü yansıtmaya başlaması, Osmanlı devletinin diğer dönemlerine oranla farklı olduğu görülmektedir (Samancı ve Croxford, 2006, s. 13)

1.4.2. Halk mutfağı

Halk mutfağı; ekonomik şartlar, yörenin gelenek ve görenekleri, coğrafi koşullar ve yöresel kimliğin bir araya gelmesiyle oluşmuştur. Halk mutfağı, saray mutfağının aksine daha az değişim yaşayan mutfak olarak bilinmektedir (Erbay, 2006, s. 90).

Osmanlı imparatorluğun döneminde saray mutfağı ile halk mutfağı arasında farklılıklar görülmektedir. Halk mutfağında genellikle hayvansal ve bitkisel ağırlıklı yiyecekler yer almaktadır. Yöresel halk mutfağı veya Anadolu mutfağı, Türklerin atalarından kalma mutfak kültürlerin devamı olarak kabul edilmektedir. (Eren, 2011, s. 37).

Osmanlı döneminde halk iki öğün yemek yerlerdi. İlk öğün kuşluk vakti olarak bilinen sabahın ilk saatlerin yenilmeye başlanırdı. Günümüzde bu öğün “kahvaltı” olarak adlandırılmıştır. Akşam yemeği ise güneş batmadan genellikle ikindi namazı sonrası yenirdi. Konaklarda yaşayan insanların sofrasında sabahları yumurta, peynir, bal, reçel, ekmek, süttan besin ihtiyacını giderirlerdi. Yoksul kesim ve köy sofralarında buğday veya undan lapa yapılırdı. Ayrıca ayranın içine ekmek doğrayarak sabah öğününde yerlerdi (Gürsoy, 2004, s. 138-139). Yöre halkının öğle ve akşam sofralarında vazgeçilmez yemekleri arasında etli yemek, çorba ve pilav üçlüsü gelmektedir (Bilgin, 2008, s. 86). Anadolu’da, saray halkında olduğu gibi koyun eti tüketilmekteydi. Koyun etlerinin fiyatlarında artış olması Osmanlı’da topraklarında yaşayan yerel halkı balık tüketmesine artmasına neden olduğunu söyleyebiliriz (Ünsal, 2011, s. 76).

Türklerin Orta Asya’dan itibaren Osmanlı dönemine kadar ziraat alanında gelişme kaydetmiştir. Bu bağlamda Osmanlının ziraat faaliyetleri ileri seviye de olduğu bilinmektedir. Osmanlıda her kesimden toplumun meyvecilik ve bahçeliğe olan merakı da Osmanlı’nın tarımsal alanda gelişmesine katkı sağladığı düşünülebilir (Işın, 2014, s. 33). Bu bağlamda halk mutfağında sebzelerin geçmişteki dönemlere oranla daha fazla olduğunu söyleyebiliriz. Patlıcan ve kabaktan yapılan kalye yemekleri ile ıspanak, pazı gibi sebzelerden yapılan borani yemeği çok yapılırdı (Ünsal, 2011, s. 72). Ramazan ayında halk işkembe çorbasına rağbet etmekteydi. İftara az bir süre kala işkembeci dükkânlarında çorba taslarıyla giderlerdi (Gürsoy, 2004, s. 141). Osmanlı İmparatorluğu’nun 623 yıllık döneminde “Saray mutfağı” ön planda olduğu için “Halk mutfağı” Saray mutfağına oranla daha az bilgiler yer almaktadır.

Osmanlı döneminde, Türk mutfağının zenginliği ve çeşitliliği dikkat çekicidir. Özellikle Osmanlı İmparatorluğunun birçok kıtaya hâkim olması ve çeşitli ürünlerin saray mutfağına getirilmesi, Türk mutfağında yeni lezzetlerin ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır. Türklerin geçmişten gelen beslenme alışkanlıklarında önemli yere sahip olan et tüketimi bu dönemde de devam etmiştir. Dönem mutfağı hakkında yapılan literatür taramasında bu dönemde etin kıyma haline getirilerek kebab ve köfte yapımında kullanıldığı görülmüştür.

1.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Cumhuriyet döneminde, Osmanlı İmparatorluğu'ndan kalma Türk mutfak kültürü yaşatılmaya devam edilmiştir. Bu dönemde aynı zamanda Türk mutfağında önemli derecede değişikliklere de gidilmiştir. Fakat bu değişimler, Türk mutfağının özündeki geleneklerine bağlı bir şekilde sürdürülmüştür (Samancı, 2016b, s. 87). Cumhuriyet döneminde, Türk mutfağı, “Klasik Türk Mutfağı” ve “Türk Halk Mutfağı” olarak ikiye ayrılmaktadır. Klasik Türk mutfağı veya İstanbul mutfağı, Selçuklu saray mutfağında daha sonra Osmanlı saray mutfağında yapılan yemeklerin 19.yüzyılın sonuna doğru son şeklini alması sonucu oluşan mutfaktır. “Türk halk mutfağı veya Türk yöresel mutfağı” ise, genellikle Anadolu'nun yöresel mutfak kimliğini taşıyan, yöreye özgü mutfaktır (Halıcı, 2009, s. 17). Ülkemizde bölgesel farklılıklardan kaynaklanan gelenek ve göreneklerden dolayı yöresel mutfak kültüründe de farklılıklar bulunmakta, bubla birlikte Türk mutfak kültürümüz aynı çatı altında buluşmaktadır (Eren, 2011, s. 37). Türk halk mutfağı, klasik halk mutfağında yer alan yemeklerin neredeyse tamamını kapsamakla birlikte yöresel yemekleri de içinde barındıran bir yapıya sahiptir. Fakat “Klasik Halk Mutfağı” veya “İstanbul Mutfağı” olarak adlandırılan mutfakta yöresel yemeklerin bir kısmı çeşitli nedenlerden dolayı yer almamıştır. İstanbul mutfağında yer almayan bazı yöresel yemekler örnek olarak; Karadeniz bölgesinden hamsi pilavı, lahana çorbası, Ege bölgesinden ekmek dolması, haşhaşlı çörek; Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden mai piyazı, külünce; Doğu Anadolu Bölgesi'nden keledoş, mırtoğa; Akdeniz Bölgesi'nden şakşuka, kabak helvası; İç Anadolu Bölgesi'nden çebiç, arabaşı v.b. (Halıcı, 2009, s. 25).

Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde yaşanan farklılıklar yörenin yemek kültürünü de yansıtmıştır. Bu farklılıklar, Edirne'den Kars'a, Sinop'tan Mersin'e yöresel ürünlerin yemeklerde yer almasının Türk mutfağının hem zenginleşmesine hem de özgün bir mutfak olmasına katkı sağladığı düşünülmektedir (Halıcı, 2001, s. 1).

Akdeniz bölgesi halkı beslenme alışkanlıkları, tahıllara, süt ve süt ürünlerine, çeşitli deniz ürünlerine dayanmaktadır. Beyaz ve kırmızı pancar, pazı, bamya, soğan, sarımsak, pırasa bölgede ön planda olmaktadır. Akdeniz bölgesinde denize kıyısı olan şehirlerde balık tüketiminin daha yaygın olduğu bilinmektedir. Akdeniz bölgesinin, Doğu ve Güneydoğu bölgesine yakın illerinde kırmızı et tüketimi, bölgedeki diğer

şehirlere oranla daha fazladır. Antalya mutfağında ayrıca Yörük ve Girit göçmenlerinin yemek kültürü yöre mutfağında yer almaktadır (Şengül ve Türkay, 2017).

Ege bölgesinde yaşayan halkın beslenme alışkanlıkları kıyılardan iç kesimlere gidildikçe farklılıklar görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2017, s. 40-50). Ege bölgesi mutfağında sebze ağırlıklı yemekler ön planda olup diğer bölgelere oranla daha az et ve etli yemekler yer almaktadır (Sauner, 2008, s. 263). Bölgede zeytin yetiştirildiğinden dolayı zeytinyağı Ege halkının mutfağında önemli bir yere sahiptir. Kıyı bölgesinde deniz mahsulleri yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Kıyıdan iç kesimlere gidildikçe Ege halkı tarafından balığın yerine kırmızı et öne çıkmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017, s. 49-50).

Karadeniz halkının büyük bir bölümü geçimi tarımdan sağladığından tarımsal ürünler, yöre halkının mutfağında önemli yer tutmaktadır. Türk halkı tarafından temel tüketim gıdaları arasında gösterilen buğday, Karadeniz bölgesinde Türkiye'nin diğer bölgelerine oranla daha az tüketilmektedir. Bölgenin mutfağında ve denize kıyısı olan şehirlerde deniz mahsulleri, mısır, pirinç, yörede yetişen sebzeler, süt ve süt ürünleri, kırmızı et ön plandadır. Bölgede dağlık alanların fazla oluşundan dolayı nüfusun ağırlığı denize kıyı şeridinde oturmaktadır (Halıcı, 2001, s. 4).

Marmara Bölgesi merkezi İstanbul olarak bilinmektedir. Bu bölgenin Trakya bölümü ayçiçek yağları ve Edirne peynirleriyle ünlüdür. Bu bölgenin Anadolu kısmı sebze ve meyveden yana zengindir. Bursa, ünlü İskender kebabın doğduğu şehir olarak bilinmektedir. Bolu ilinin Mengen kasabasından çıkan ünlü aşçılar, mutfak kültürümüzün gelişiminde önemli rol oynamaktadırlar (Halıcı, 2009, s. 34).

İç Anadolu Bölgesi halkının beslenmesinde buğday ürünleri önemli bir yere sahiptir. Bu ürünlerle birlikte koyun eti, yoğurt, patates ve çeşitli sebzeler de yöre halkının yemek yapımında kullanıldığı malzemelerin başında gelmektedir. Bölge halkının özel günlerde kuzu tandır, bulgur pilavı, nohutlu yahni, su böreği, mantı, un helvası ve sütlaç yaptığı bilinmektedir (Baysal, 1993, s. 89).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Türk kebabçılığının en güzel örnekleri verilir. Bu bölgede Gaziantep ilinde Antep fıstıklarıyla yapılan baklavalar ticari mutfak olarak Türk baklavacılığının temsil etmektedir. Çiğ köfte, peynirli kadayıf Şanlıurfa illerinde dikkat çekken yiyeceklerdir. Diyarbakır, mutfak kültürü zengin bir folklara sahip olarak bilinmektedir. Bu bölgeye komşu olan Doğu Anadolu Bölgesi, hayvancılığın cennetidir.

Yağ, yoğurt, ayran, peynir, bal, tahıl ve baklagiller bu bölgenin mutfağının şekillenmesinde katkı sağlamaktadır (Halıcı, 2009, s. 35)

19. yüzyılda, Osmanlı'nın Tanzimat dönemiyle başlayan Batılılaşma süreci, saray mutfağını da etkilemiştir. Bu etkileşim sarayda geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi yaşamasına sebep olmuştur. Bu ikilem, Cumhuriyet döneminde iyice belirginleşmiştir. Cumhuriyet döneminden itibaren basılan yemek kitaplarında da geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak ikilemi bariz bir şekilde görülmektedir. Osmanlı'nın Tanzimat döneminden itibaren modern Osmanlı kadınlarına, modern (alafranga) tarzı yemekleri öğretmek amacı dergi, gazete ve kitaplar vasıtasıyla alafranga tarzı yemeklerini öğretmeyi amaçlanırken, Cumhuriyet döneminde ise kız enstitüleri aracılığıyla ve alafranga yemek tariflerini anlatan kitaplara vasıtasıyla öğretilmesi amaçlanmıştır. Cumhuriyet döneminde Latin alfabesiyle basılan yemek kitapları arasında en çok rağbet gören kitaplar 1933 yılında Fahriye Nedim'in "Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı" ve 1944 yılında Ekrem Muhittin Yeğen'in "Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı" dır (Samancı, 2016b, s. 87-89). Modernleşme ile mutfağımıza, Batılı mutfağındaki yer alan ürünlerin bu kaynaklar doğrultusunda anlaşılmaktadır.

Türkiye'nin Cumhuriyet döneminde modernleşme çabası daha da hızlandığı bilinmektedir. Bu durumun neticesinde Türk halkının geleneklerinde bir kopukluk yaşanmıştır. Bu kopukluk Türk mutfağına da yansımıştır. Türk mutfağında birtakım değişiklikler Türk mutfağının bazı özelliklerinin kaybolmasına neden olmuştur. Küçük ölçekli restoranlar geleneksel Türk mutfağına bağlıydılar (Gürsoy, 1995, s. 69) Cumhuriyet döneminde, modernleşmenin etkisiyle Batılı yaşam tarzının bir parçası olarak görülen "dışarıda yemek yeme" alışkanlığı yaygınlaşmaya başlamıştır (Ünsal, 2011, s. 161).

Küreselleşen dünyada ve kitle iletişim araçlarının etkisiyle, Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültüründe değişimler meydana gelmiştir. Televizyon ve sinema dünyasının gelişimi ile hızlı yemek kültürü insanlara empoze edilmeye çalışılmıştır. Özellikle çocukların ve gençlerin hız yemek kültürüne yönelmesine neden olmuştur (Şengül ve Türkay, 2017, s. 32). Bu yemek kültüründe, pizza, hamburger vb. yemekler yer almaktaydı (Ciğirim, 2001, s. 59). Çalışanlar için hızlı yemek kültürü, dışarıda yemek ve dondurulmuş gıdalar cazip hale gelmiştir (Şengül ve Türkay, 2017, s. 32).

Endüstri devriminin etkisiyle değişen çalışma ve yaşam koşulları insanların beslenme alışkanlıklarını değiştirmiştir. Endüstri döneminde zaman kavramının önemli oluşu, insanların yemek yerken fazla zaman harcamamayı tercih etmesine yol açmıştır. Bu durumdan dolayı insanlar hazır yemek kültürünü benimseyen restoranları tercih etmişlerdir. Türkiye, hızlı yemek kültürü 1980 yılların sonlarına doğru tanımıştır (Dündar, 2016, s. 175-177), bu dönemden itibaren hızlı yemek kültürüne olan talebin artması, Türk mutfak kültürünün yavaş yavaş unutulmasına, yeni nesillerin mutfak kültürünü tanımamasına ve yiyecek içecek işletmelerinin Türk mutfağında yer alan yemeklere daha az yer vermesine neden olmuştur (Hatipoğlu, 2014, s. 2). Türk yemek kültüründe önemli yere sahip olan kebabın yerine hamburger, pide ve lahmacunun yerini pizza, sütlü tatlıların yerini de Batılı pastalara bırakmıştır (Ciğerim, 2001, s. 59).

Batı kültürüne açılma, Sanayi devriminden itibaren hızlı sanayileşme ve kentleşme, Türk mutfağına hâkim olan kadınların çalışma hayatına atılması, okuryazarlığın artmasından ötürü kitap, dergi, gazete vb. Batılı mutfağını takip etme (Toygar, 1982, s. 160), Türk yemeklerinin hazırlanması ve pişirilmesi zaman alıcı olması, yiyecek içecek işletmeleri sipariş anında Türk yemeklerini hemen hazırlayamaması veya servis öncesi hazırlanan yemeklerin tüketime hazır beklemesi kalitenin bozulması neden olması, evlerimizde pişen geleneksel yemekleri dışında insanların farklı lezzetler arayışında olması (Ciğerim, 2001, s. 60), sosyal medya da (facebook, instagram, twitter vb.) Batılı tarzı yemeklerin ön planda olması, Türk mutfak kültürümüzün değişime neden olmaktadır. Bu duruma ek olarak, ülkemizde konserve hazır yemek sanayinin gelişmesi, turizm ve kız meslek liselerinde, üniversitelerin turizm fakültesinde yer alan gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde ağırlıklı olarak öğretilen yemeklerin çoğunluğu Batılı mutfak tarzına göre olmasıdır.

Sanayi devriminin etkisi ile gelişen ve yayılan hızlı yemek kültürünün insan sağlığını tehdit ettiği zamanla tespit edilmiştir. Bununla birlikte hızlı yemek kültürü insanların geleneksel yemek kültürlerini de tehdit etmektedir. 1986 yılında İtalyan gazeteci, sosyolog ve yemek yazarı Carlo Petrini önderliğinde Roma şehrinde McDonald's açılmasına tepki olarak Arcigola hareketine başlatılmıştır. 3 yıl sonra, Arcigola hareketi Slow food (Yavaş Yemek) olarak adlandırılmıştır. 1989'da 15 ülkenin delegeleri, modern yaşamın çılgınlığından kurtulmanın tek yolu, “yavaş yemeğin, yemeğe duyulan hazzı artırması, sürdürülebilir ilkesi içinde ürünleri tüketilmesi” olduğunu ilan eden yavaş yemek manifestosunu onaylanmıştır. Bu hareketin sloganı

‘adil, temiz ve sağlıklı yiyecek’ olarak dile getirilmektedir (Myhrvold v.d, 2011, s.23). Ülkemizde ise hızlı yemek kültürüne tepki olarak 1999 yılında gazeteci Ümit Sinan Topçuoğlu ve Karaköy Güllüoğlu’nun sahibi Nadir Güllü tarafından “Sefer taşı” hareketi başlatılmıştır. Yavaş yemek hareketinin felsefesiyle örtüşen bu harekette sağlıklı beslenme ve sürdürülebilirlik ilkelerini benimsenmiştir (www.seferitasihareketi.org_akt. Dilsiz, 2010, s. 9). 2009 yılında Mehmet Gürs ve Tangör Tan tarafından “YAM” kavramı ortaya atılmıştır. Bu akım yavaş yemek akımının felsefesiyle bağdaşmaktadır. Günümüzün yeni mutfak akımları arasında yerini alan “YAM”, tezin II. bölümünde ayrıntılı bir şekilde anlatılacaktır.

2. Türk Mutfağı Hakkında Yapılmış Olan Araştırmalar

Çalışmanın bu bölümde literatür taraması yapılmış olup, Türk mutfak kültürünü konu alan çok sayıda çalışmanın yer aldığı görülmektedir. Bu çalışmalar incelenmiş olup, kronolojik sıra içerisinde sunulmuştur.

Akman (1998), Türkiye’ye gelen yabancı turistlerin Türk mutfağını tanıma düzeylerini, Türk yemekleri ile ilgili düşüncelerini, Antalya’da yer alan turistik tatil köylerinde verilen yiyecek-içecek hizmetleri içinde Türk mutfağının yerini ve yararlanılma durumunu incelemek amacıyla bir çalışma yürütmüştür. Veriler anket tekniğiyle toplanmıştır. Araştırma sonucunda, yabancı turistlerin Türkiye’yi tercih etme nedenleri arasında ilk sırayı, Türkiye’nin tatil paketlerinin uygun fiyatta olduğu yer alırken, beşinci sırada Türk mutfağını tanımak için geldiklerini belirtmişlerdir. Katılımcılardan, Türkiye’de bulunduğu süre içerisinde Türk mutfağından yararlanmak isteyenlerinin oranı %62.9’dur. Katılımcıların, %71.2 en fazla Türk mutfağında yer alan et yemeklerini tattıkları tespit edilmiştir. Bunu %71.0 ile içecekler, %61.2 salatalar ve %60.5 ile hamur işleri izlemektedir.

Özdemir (2003), Türk, Fransız ve İtalyan mutfakları arasında birtakım ölçütler açısından anlamlı farklılıklar olup olmadığını incelemeyi amaçlamıştır. Araştırmacı, Antalya yöresinde faaliyette bulunan beş yıldızlı oteller ile birinci sınıf tatil köylerinde görev yapan aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı ve kısmi şeflerine anket uygulamıştır. Araştırmanın neticesinde, Türk ve Fransız mutfaklarının İtalyan mutfağına göre daha fazla maliyetli mutfaklar olduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte, müşterilerin Türk ve Fransız mutfağını, İtalyan mutfağının aksine daha fazla tercih ettiği tespit edilmiştir.

Özdemir ve Kınay (2004), Yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerini

ortaya koymayı hedefledikleri çalışmalarında, yabancı turistlerin Türk mutfağı ile ilgili görüşlerinin genel olarak olumlu olduğunu tespit etmişlerdir. Katılımcıların, çoğu Türk yemeklerinin lezzetli, çeşitli, görünüşü bakımından ilgi çekici ve damak tatlarına uygun ve doyurucu olduğunu belirtirken bir kısmı ise, Türk mutfağında yer alan yemeklerin bazılarının bol yağlı, salçalı ve baharatlı olması gibi olumsuz görüşlerini iletmişlerdir.

Şanlıer (2005) çalışmasında, yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkında görüşlerini ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. Bu çalışma; Ankara, Antalya, Aydın, İzmir, İstanbul, Muğla ve Nevşehir’de faaliyet gösteren otel işletmelerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmacı verileri anket tekniğiyle toplamıştır. Araştırmanın sonucunda, yerli turistler Türk mutfağında yer alan yemeklerin lezzetli, iştah acıcı, hoş kokulu ve doyurucu olduğu görüşünü savunurken, yabancı turistlerde Türk yemeklerinin lezzetli, ilgi çekici olduğunu fakat yemeklerin çok yağlı ve baharatlı olduğunu ifade etmişlerdir. Yabancı turistlerin %84,7’sinin tatil sürecinde Türk yemeklerinin yağlı ve baharatlı olması sebebiyle bağırsak rahatsızlığı geçirdikleri tespit edilmiştir.

Schulp ve Tirali (2008), Hollanda’da faaliyet gösteren Türk restoranlarının durumu, otantikliği ve uyum düzeyini araştırmayı amaçlamıştır. Bu çalışma, Hollanda’da faaliyet gösteren 32 Türk restoranında üzerinden çalışma gerçekleşmiştir. Çalışmanın sonucunda, restoranların Türk yemeklerini, Hollandalıların damak zevkine göre birtakım değişiklikler uygulamışlardır. Restoranların yemeklerde uyum sürecini başarılı bir şekilde geçtiğini ve yemeklerin otantik ve özgün bir biçimde sundukları sonucuna varılmıştır.

Arslan (2010), çalışmasında yabancı turistlerin Türk mutfağı, yiyecek ve içecek işletmeleri ve bu işletmelerde çalışan personele ilişkin görüşlerini değerlendirmek amaçlamıştır. Çalışma kapsamında, Antalya’nın Alanya ilçesinde bulunan beş yıldızlı otel işletmesinde konaklayan yabancı turistlere anket uygulanmıştır. Veriler neticesinde, turistlerin Türkiye’ye gelmeden önce ve Türkiye’ye geldikten sonra görüşlerinde Türk mutfağına, yiyecek içecek işletmelerine ve personeline ilişkin görüşlerinde farklılıklar olduğu görülmektedir. Katılımcılar genel olarak Türk mutfağı hakkında olumlu izlenimlerde bulunmuşlardır. Türk yemeklerinin iştah acıcı olduğunu, Türk mutfağının zengin bir çeşitliliğe sahip olduğunu, yemeklerin lezzetli, hoş kokulu, besin değerlerinin yüksek ve kendine özgü tatların içinde barındırdığını anketler sonucunda saptanmıştır. Turistlerin, yiyecek ve içecek işletmeleri değerlendirmelerinde işletmelerin hizmet kalitesinin iyi olduğu, müşterilerin memnuniyetine önem verdikleri ve işletmenin

ambiyansının müşteriye olumlu yönde etkilediği sonucuna varılmıştır.

Güler (2010), Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıklarının tarihsel süreç içerisindeki durumunu ortaya koymak amacıyla bir çalışma yapmıştır. Çalışmanın sonucunda, Türk mutfağının köklü bir geçmişe sahip olduğu, dünyanın sayılı mutfakları arasında yer aldığını belirtilmektedir. Bu zenginliğin nedenleri arasında Türklerin tarihsel süreç içerisinde geniş bir coğrafyaya hâkim olması ve etnik kültürlerle ilişki de olması payı bulunduğunu ifade etmektedir. Geleneksel olarak sofralarda çorba, etli yemekler, zeytinyağlı sebzeler, salata ve tatlılar yer almaktadır. Türk mutfak kültüründe, yemeğe başlamadan önce besmele çekmek ve yemeğin sonunda ise yemek duası yapma alışkanlığı günümüzde de devam etmektedir. Küreselleşmenin etkisiyle, fast food gibi bazı akımların diğer dünya mutfaklarında olduğu gibi Türk mutfak kültürü de etkilemiştir.

Güler ve Olgaç (2010), Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu'nda ki öğrencilerin Türk mutfağına yönelik tutumlarını ölçmeyi amaçlamışlardır. Araştırmacılar verileri anket tekniğiyle toplamışlardır. Sonuç olarak, katılımcıların Türk mutfağını dünyanın en büyük mutfakları arasında yer aldığını belirtmektedirler. Türk mutfağında yer alan yemeklerin ağır ve yağlı olduğunu fakat buna rağmen lezzetli olduğu kanaatine varılmıştır. Türk mutfağı ile ilgili reklam ve tanıtım çalışmalarının yapılması gerektiği ve farklı lezzetlerin yer aldığı alternatif lezzetlerin yaratılması gerektiğini belirtilmektedir. Katılımcıların, uluslararası işletmelerinin Türk mutfağındaki yemeklere yeteri kadar yer vermemesi nedenleri arasında yöneticilerin Türk mutfağını önemsememesi, şirketlerin kendi menülerinin uygulamak istemesi, maliyet faktörü ve her şey dâhil sistemi gibi durumların etkilediği görüşüne varılmıştır.

Arman (2011), Mengenli ustalarının görüşleri doğrultusunda, Türk mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası alanlarda yaşanan tanıtım sorunlarını ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. TAF'a bağlı derneklere üye olan Mengelli aşçılarından anket tekniğiyle veriler toplanmıştır. Araştırmanın sonucunda, aşçıların çalıştıkları işletmelerde genel olarak menülerde yabancı ülkelerinin mutfaklarının hâkim olduğunu belirtmişlerdir. Uluslararası alanda Türk mutfağının yeterince tanıtımının yeterince yapılmadığını belirlenmiştir. Aşçılar tarafından bilinmeyen pek çok yöresel yemeklerin olduğu ve aşçıların yöresel yemekler konusunda yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların, Türk mutfak kültürünün tanıtımında kamu kurum ve kuruluşlar ile sivil toplum

örgütlerinin desteğine karşın, araştırma boyutunda üniversitelerin uygulama boyutunda ise aşçılarının yetersiz olduğu sonucuna varılmıştır.

Gümüş (2011), Türk kültüründe çorba ile ilgili inanış ve uygulamaları belirleyip, onları tarihsel süreç içerisinde incelemiştir. Araştırmacı, kaynak taraması yaparak elde edilen bilgileri biriyle kıyaslayarak sentez yapılmıştır. Sonuç olarak, çorbanın Türk mutfak kültürünün tarihsel sürecinde ayrı bir önem arz ettiğini belirtilebilmektedir. Türk mutfağında ki geleneksel çorbalarımız hızlı kentleşme ve küreselleşme gibi sosyolojik değişimin etkisiyle unutulma tehlikesi ile karşı karşıya kaldığı görülmektedir. Bu durumlar nedeniyle, mutfak kültürü üzerinde daha fazla araştırma yapılmasını ve özellikle bir Anadolu çorba haritasının çıkarılması gerektiğini düşünmektedir. Ayrıca, her üniversitenin halk birim araştırmacıları kendi illerinde çorba ve yemek kültürlerinde yapacakları araştırmalarla ve her üniversitelerinin daha önceden yapmış oldukları çalışmaları ulusal bir proje bazında bir araya toplayarak unutulmuş ve unutulmaya yüz tutmuş birçok değerlerimizin yaşamasına katkı sağlayabileceğini ifade etmektedir.

Közleme (2012), İbn Haldun'un ve Mary Douglas'ın yemek teorileri sınırlarında Türk mutfak kültürünün din ile ilişkisini incelemiştir. Araştırmacı, ana metot olarak belge tarama metodunu uygulamıştır. Sonuç olarak, İbn Haldun'un ve Mary Douglas'ın yemek teorilerindeki dinin mutfak kültürü üzerindeki belirleyici rolü, Türk mutfağının oluşmasında da en önemli etken olduğu saptanmıştır.

Mankan (2012), çalışmasında Ege Bölgesine (İzmir, Muğla ve Aydın) tatili için gelen ve konaklayan yabancı turistlerin Türk mutfağı ile ilgili görüşlerini belirlemek için bir çalışma yapılmıştır. Yabancı turiste anket uygulayarak veriler toplanmıştır. Çalışmanın sonucunda, katılımcıların büyük bir çoğunluğu Türk mutfağı hakkında görüşlerin olumlu olduğu tespit edilmiştir. Yabancı turistlerin, Türk yemekleri arasında en yüksek oranda tavuk yemeklerini (%88.4) yedikleri ortaya çıkmıştır. Bu durumu sırasıyla içecekler (85.9) , salatalar (82.4), et yemekleri (%81.6), çorbalar (%80.0), pide çeşitleri (%79.6), börek- hamur işleri (78.2) oranı ile izlemiştir.

Şanlıer vd. (2012), gençlerin Türk mutfağına bakış açılarını ve Türk mutfağını bilme durumunu tespit etmek amacıyla yürüttükleri çalışmalarında Ankara'da eğitim gören üniversite öğrencilerine anket uygulanmıştır. Çalışmanın sonucunda, öğrencilerin Türk mutfak kültürünü yeterince tanımadığı ve önemini bilmediği ortaya çıkmıştır.

Ertaş ve Karadağ (2013), sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yerini

belirtmek amacıyla bir çalışma yürütmüştür. Türk mutfağının genel özelliklerini değinmekle birlikte sağlık açısından ele alınması ve bölgeye özgü yöresel yemek örneklerine yer verildiği görülmektedir. Araştırmacı, Türk mutfağında yer alan yemekleri; çorbalar, et yemekleri, etli sebze yemekleri, diğer sebze yemekleri, etli kuru baklagil yemekleri, zeytinyağlı yemekler, pilavlar, börekler, salatalar ve tatlılar olarak sınıflandırmıştır. Bu sınıflandırma da yemeklerin beslenme açısından olumlu ve olumsuz durumlarını ortaya çıkarmıştır.

Albayrak (2013), ülkemize gelen yabancı turistlerin Türk mutfağı ile ilgili görüşlerini tespit etmek ve elde edilen veriler doğrultusunda turizm işletmelerine ve yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelere önerilerde bulunmak amacıyla bu çalışma yapılmıştır. Araştırmacı, İstanbul’da yabancı turistlere anket uygulayarak verileri toplamıştır. Çalışmanın sonucunda, katılımcıların Türk yemeklerini genel olarak beğendikleri ortaya çıkmıştır. Türk yemeklerinin lezzetli, hoş kokulu, iştah acıcı, doyurucu ve görünümü güzel olduğunu ifade ederken yemeklerin çok baharatlı, yağlı ve salçalı olduklarını belirtmişlerdir. Otel işletmelerin bünyesinde yer alan restoranlar da Türk mutfağını yansıtan yiyeceklere ve içeceklere yer verilmesi önerilmektedir.

Gültekin (2014), Türkiye’ye kurvaziye turizmini tercih ederek gelen yabancı turistlerin yiyecek içecek deneyimlerinden yola çıkarak Türk mutfağına yönelik bakış açılarını elde etmek, Türk mutfağının gelişim ve tanıtımı için yeni fikirlerin oluşması adına bu çalışma yürütülmüştür. Kuşadası limanından seyahat eden yabancı turistlere anket tekniğiyle veriler toplanmıştır. Çalışmanın elde edilen veriler doğrultusunda, yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkında olumlu görüş bildirdikleri tespit edilmiştir. Türk mutfağı ile ilgili görüşlerin, demografik özelliklere göre farklılık göstermediği ortaya çıkmıştır. Turistlerin, büyük bir kısmı ikamet ettikleri ülkeye döndüklerinde tanıdıklarına Türk mutfağı ile bilgi vereceğini belirtmiştir.

Gürçan (2014), çalışmasında Türk mutfağını iki kriter (sosyal-geleneksel yemek yeme alışkanlıkları ile türler-bölgeler mutfağı) çerçevesinde incelenmiş olup, incelenen yemeklerin hazırlık ve pişirme aşamalarında “kendin pişir kendin tüket” mutfağına en uygun ürünler belirlenerek örnek ürün tasarımı projesi oluşturulmayı amaçlamıştır. Çalışmanın sonucunda, amaçta belirtilen kriterler doğrultusunda ürün tasarımı örneği sunulmuştur.

Kızıldemir v.d. (2014), Türklerin, geçmişinden günümüze kadar ki süreçte yemek ve mutfak kültüründe yaşadığı değişimleri ortaya koymayı ve bu değişimin nedenlerini bulmayı bu çalışmada amaçlamıştır. Araştırmanın sonucu olarak, Türklerin sahip olduğu zengin mutfak kültürünün arkasında zengin bir kültür birikimin olduğu ve bulundukları coğrafyalarda diğer medeniyetlerle kültürel etkileşiminin Türk mutfağının oluşumunda katkı sağladığı görülmektedir. Türk mutfağının göçebe kültür etkisi, başka medeniyetlerle etkileşim, sosyo-ekonomik farklılaşma, Türklerin davranış kalıpları, yemeklerin bölgesel olarak farklılıkları, toplu yemek yeme, coğrafi keşifler, kitle iletişim araçların ve gıda endüstrisinin gelişimi değişime neden olmuştur.

Seyitoğlu ve Çalışkan (2014), Türk mutfağı ile ilgili turizm alanında yapılan çalışmaları değerlendirmek adına bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Araştırmacılar, yapılan çalışmaları turistlerin Türk mutfağına bakış açısı, Türk mutfağının tanıtımı ve Türk mutfağı uygulamaları olarak çalışmaları üç ana başlıkta toplamışlardır. Sonuç olarak, bu çalışma sayesinde Türk mutfağının turizm ile ilgili yapılan çalışmaları görmekle birlikte, hangi konular altında çalışmalar yaptığı kolay bir şekilde görülmektedir. Bu çalışmada, köfte ile ilgili bir çalışma bulunmamaktadır. Araştırmacı, Türk mutfağının turistik cazibe merkezi olması için Türk turizmdeki yetkili kurumlara ve bu mutfaktan yararlanan aktörlere önerilerde bulunmuştur. Bu öneriler; bağımsız restoran ya da yiyecek içecek işletmelerin menülerinde Türk mutfağına daha fazla yer verilmesi ve Türk mutfağının yabancı turistler tarafından tanınması için reklam ve pazarlama stratejilerin geliştirmesi gerektiğini belirtmektedir. Türk mutfağının otantik değerini bozulmadan yemeklerin sunumuna önem verilmelidir. Türk mutfağındaki bazı yemeklerin bol salçalı, çok yağlı, ağır vb. birtakım olumsuz durumların düzeltilerek turistlere sunulmalıdır. Yiyecek-içecek işletmeleri, Türk mutfağındaki yemeklerin maliyeti azaltmak için özgünlüğü bozan durumlardan sakınılması gerekmektedir. Türk mutfağı üzerine yapılacak proje ve bilimsel çalışmalar desteklenmelidir. Ayrıca, üniversite-sektör iş birliği ile Türk kültürü araştırma enstitüleri Türk mutfağını araştırmak adına birimlerin kurulması ve unutulmuş lezzetlerin tekrardan gün yüzüne çıkarak gelecek kuşaklara aktarılması gerekmektedir.

Cappalen (2015), YAM'ın oluşum sürecini şekillendiren ana aşamaları, aktörleri ve mekanizmaları incelenmektedir. Yeni mutfak akımını benimseyen 13 profesyonel kişiyle yarı yapılandırılmış görüşme formu üzerinde görüşme yapılmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda, YAM'nın hızlı bir şekilde oluştuğu ve bu mutfağının etkisinin

öncelikli olarak yerel alanlarla sınırlı olduğu tespit edilmiştir. Bu mutfak hareketinin şu anda ve gelecekteki rolü küresel alanda belirsizliği sürdürmektedir. Gelecekte bu akımın meşruiyetini kazanmasında, bu hareketinin üyelerinin çabaları sayesinde olacağı düşünülmektedir.

Sormaz (2015), İstanbul'da faaliyette bulunan yiyecek-içecek hizmeti veren ve araştırmayı kabul eden 370 yiyecek içecek işletmesi üzerinden misafirlere sundukları Türk mutfak uygulamalarını araştırmak adına bir çalışma yürütülmüştür. Çalışmada veriler anket yöntemiyle toplanmıştır. Elde edilen veriler doğrultusunda ülkemizde faaliyette bulunan turizm işletmelerinin menülerinde Türk mutfağında yer alan yemeklere daha fazla yer vermesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

Önçel (2015), çalışmasında Türk mutfağının gelişimi, sağlıklı beslenmede Türk mutfağının yeri, Türk mutfağının tanıtılması ve pazarlanması adına birtakım önerilerde bulunmuştur. Türk mutfağının Osmanlıdan itibaren batılılaşma etkisi, kadının çalışma yaşamında yer alması, kitle iletişim araçlarının gelişmesi, gıda sektöründeki gelişmeler, fast food akımı ve turizm sektörünün değişimlere uğradığı ortaya çıkmaktadır. Türk mutfağının sürdürülebilir kılmak için birtakım önerilerde bulunmuştur. Bunlar; yerli ve yabancı basında Türk mutfağıyla ilgili çalışmalar yapılmalı, Türk klasik yemekleri farklılaştırarak alternatif yeni lezzetlerin oluşturulması, konsolosluklarda Türk mutfağı haftası etkinliğin düzenlenmesi, fast food akımına karşı ayak üstü yenilebilen Türk mutfağında yer alan yemekleri hız, teknoloji ve hijyen kurallarına uyarak örmek verilmesi ve sağlıklı beslenme olarak gösterilen vejeteryan mutfağının restoran işletmelerin yer alması Türk mutfağının gelişimde önemli katkılarda bulunabileceğini önermektedir.

Karakuş vd. (2015), Türk mutfak kültüründe yer alan etler ile et yemeklerinin tarihsel süreç içerisindeki değişimi ve bu yemeklerin beslenme ve sağlık açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu çalışmada, köfte bölümü de yer almaktadır. Köftenin tarihçesini yer vermekle birlikte köftenin yapılışı hakkında bilgi vermektedir. Çalışmanın sonucunda, Türk mutfak kültüründe et yemeklerinin sayısı oldukça fazla olduğu tespit edilmiştir. İnsanların sağlığı açısından yemeklerin orijinalliyi bozulmadan günümüz koşullarına uygun bir şekilde uyarlanabilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca, Türk mutfağının ulusal ve uluslararası tanıtımı yeterince yapılmadığı görüşüne varılmıştır. Bu durumdan dolayı dünya mutfakları arasında hak ettiği yere gelemediğini görüşüne varılmıştır.

Çakıcı ve Eser (2016), yabancı mutfak şeflerinin, Türk mutfağı hakkında görüşlerini ortaya koymak adına bir çalışma yürütmüştür. 2014 yılında “Akdeniz Mutfak Günlerine” katılan 11 şefle görüşme formu üzerinden veriler toplanmıştır. Çalışmanın neticesinde, katılımcıların Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi oldukları ortaya çıkmıştır. Şeflerin, Türk mutfağını porsiyon, baharat çeşitliliği, besin değeri, kalite, tat ve uyum açısından beğendiklerini belirtilmiştir. Fakat, katılımcıların Türk mutfağında az da olsa hijyen, sindirim ve şeker oranının fazlalığı açısından rahatsızlıklar yarattığı ifade edilmiştir. Türk mutfağının, dünya mutfakları arasında özel bir yere sahip olduğu ifade edilmiştir.

Kapucuoğlu (2018), Türk yemeklerine yer veren işletmelerde çalışan mutfak şeflerinin, Türk yemeklerini hazırlarken yerel yiyecek kullanıp kullanmadıklarını ve Türk mutfağının korunmasındaki yerel yiyeceklerin önemini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Araştırmacı, Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (Taşpakon)’a üye olan şeflerle nitel araştırma yönteminden biri olan görüşme tekniğiyle verilerini toplamıştır. Çalışmanın sonucunda, şeflerin yerel yiyecekleri temin etmekte tedarikçilerle ilgili sorunlar yaşadığı saptanmıştır. Şeflerin, yerel yiyecekleri ne kadar sıklıkla kullanırlarsa, Türk mutfağının korunmasına ve sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Alabacak (2018), Ankara’da yaşayanların Türk mutfağının bilme düzeyini ortaya çıkarmakla birlikte Türk yemeklerinin özellikleri (lezzet, yağ/şeker miktarı, doyuruculuk, kalite vb.) hakkında Ankaralıların görüşlerini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Verileri anket yoluyla toplamıştır. Çalışmanın sonucunda, katılımcıların demografik özellikleri, Türk yemeklerinin bilinme ve duyulma durumları arasında farklılıklar olduğu ortaya çıkmıştır.

Üzülmez (2018), yabancı turistlerin Türk mutfağı seçim motivasyonunu belirlemek ve Türk mutfağı hakkındaki tecrübelerini neofobi (yeni yiyecek korkusu) ve neofili düzeyleri (yeni yiyecek arayışı) çerçevesinden incelemeyi amaçlamıştır. İstanbul’u ziyaret eden yabancı turistlerden anket yoluyla verileri toplamıştır. Sonuç olarak, yabancı turistlerin neofobi düzeylerine göre ayrılan kümelerde Türk mutfağı seçim motivasyonlarının farklılık gösterip göstermeyeceği incelenmiş olup, duygusal çekicilik ve sağlık endişesi boyutları arasında anlamlı farklılıklar ortaya çıkmıştır. Turistlerin neofili eğilimlere göre yapılan kümelere göre Türk mutfağı seçim motivasyonlarının bütün boyutlarında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar sonucuna

varılmıştır. Neofobi ve neofili eğimli arasındaki negatif düşük yönlü fakat anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilirken, neofobi düzeylerinin Türk mutfağı seçim motivasyon boyutlarında yer alan deneyim ve duygusal çekicilik faktörleri üzerinde anlamlı bir etkisi olduğu saptanmıştır. Turistlerin neofili eğimlerinde Türk mutfağı seçim motivasyonları üzerine yönelik olarak geliştirilen hipotezlerin test edilmesi neticesinde, turistlerin neofili eğilimlerinin yiyecek seçim motivasyonlarının tüm boyutlarıyla anlamlı bir etkisi olduğu tespit edilmiştir. Turistlerin milliyetlerine göre neofobi düzeyleri arasında anlamlı farklılıklar saptanmamıştır. Türk mutfağına karşı neofili eğilimi en yüksek olan Suudi Arabistanlılar olurken, en düşük olan milliyetin ise Ukraynalılar olmuştur.

Yukarıdaki çalışmalar göz önüne alındığında Türk mutfağı üzerine yapılan çalışmaların çoğunlukla ülkemize gelen yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkında görüşleri ortaya çıkarmak, Türk mutfağının uluslararası arenada tanıtım ve pazarlanmasındaki sorunları tespit etmek ve yiyecek içecek işletmelerinde Türk mutfağının önemi gibi konular üzerine yoğunlaştığı görülmektedir. Tez çalışmasının konusunu oluşturan YAM üzerine yapılmış sadece bir çalışmaya rastlanılmıştır. Tez çalışmasının bir diğer ana konusu olan köfteler hakkında yapılmış olan çalışmalara ise ayrı bir başlık altında yer verilecektir.

3. Türk Mutfağında Yemeklerin Sınıflandırılması ve Köfteler

Arlı (1982, s. 20-21) ve Sağlık ve Hacettepe (2002), Türk mutfağında yer alan yemek türlerini 14 başlık altında şu şekilde sınıflandırmışlardır:

- Çorbalar,
- Etli yemekler,
- Etli sebze yemekleri,
- Diğer sebze yemekleri,
- Etli kuru baklagil yemekleri,
- Zeytinyağlı yemekler,
- Yumurta yemekleri,
- Pilavlar,
- Makarna ve mantılar,
- Börekler,

- Ekmek-çörek ve pideler,
- Salata ve turşular,
- Tatlılar,
- Hoşaflardır.

Baysal (2002, s. 42 akt. Arslan, 2010, s. 37) ise Türk mutfağında bulunan yemekleri içerik ve yapılaş tekniklikler açısından 17 başlık altında toplamıştır. Bunlar:

- Çorbalar,
- Kebaplar,
- Yahniler,
- Köfteler,
- Sarma ve dolmalar,
- Börekler,
- Pilavlar,
- Etli sebze yemekleri,
- Zeytinyağlı sebze yemekleri,
- Kuru baklagil yemekleri,
- Tavuk,
- Balık,
- Yumurta yemekleri,
- Salatalar,
- Turşular,
- Ekmekler ve
- Tatlılardır.

Okumuş ve meslektaşları (2007) ise broşür ve web sayfalarında yer alan Türk yemek çeşitlerini, Türk mutfağının tanıtılması ve pazarlanması açısından incelenmiştir. Bu çalışmanın neticesinde, Türk yemeklerinin 8 başlık altında sınıflandırılabilceği tespit edilmiştir. Bunlar:

- Mezeler,
- Ekmek-hamur işleri,

- Kebaplar,
- Balık,
- Sebzeler,
- Meyveler,
- Tatlılar ve lokumlar,
- Zeytinyağlılardır.

Görüldüğü üzere Türk mutfağında yer alan yemeklerin çeşitlendirilmesi konusunda değişik çalışmalarda değişik sınıflandırmalar yapılmıştır. Köftenin Türk mutfağında önemli bir yeri olduğu, yapılan sınıflandırmalarda ayrı bir başlık olarak ele alınmış olmasından da anlaşılabilmektedir. Aşağıda, köfteler hakkında literatürde yer alan çalışmalara hakkında bilgi verilmektedir.

3.1. Türk Mutfağında Köfteler

Farsça “küfben”, “dövmek, vurmak, ezmek bastırmak” anlamına gelen *küfte*, doğranıp dövülmüş, ezilip karışmış etten yapılan yemek anlamına da gelmektedir (Tokuz, 2002, s. 135).

Köfte, genellikle kıyılmış etlerin, sebzelerin, tahılların, baharat gibi lezzet vericiler ve yumurta, un gibi tutucu maddelerle yoğrulmasıyla hazırlanan çiğ ya da pişirilerek yenilen yiyecek olarak bilinmektedir (Halıcı, 2013, s. 179).

Bir başka tanıma göre ise köfte, kıyılmış etten yapılan, içerisine birçok değişik madde katılan ve çeşitli pişirme yöntemleri uygulanarak pişirilen bir yemek türü olarak tanımlamaktadır (Uygur, 1973 akt. Arlı, 1982, s. 23).

Genel yaklaşımda köftenin temel malzemesinin kıyma olduğu kabul edilmektedir. Köfte yapımında kullanılan kıyma et makinesinden iki kez çekilir. Belirli yumuşaklık, kabarma ve lezzeti sağlamak için kıymanın içerisine; bayat ekmek içi, ince bulgur, domates, soğan, maydanoz, yumurta gibi diğer besin ürünleri eklenmekte ve bunlara ilaveten çeşitli baharatlar da katılmaktadır (Baysal, 2003, s.243).

Köftenin içerisinde yapıldığı yörenin coğrafi özellikleri doğrultusunda bölgelere özgü olarak değişebilen farklı farklı baharatlar kullanılmaktadır. Günümüzde köfte yapımında çoğunlukla tarçın yerine kimyon, karabiber, kekik, köfte baharatı vb. baharatlar kullanılmaktadır (Karakuş v.d., 2015, s. 65).

Geçmişte köfte yapımında kullanılan etler, bugünkü gibi kıyma makinelerden

çekilmemektedir. Bazı tariflerde açıkça belirtildiği üzere o dönemlerde etin balta ya da çifte bıçak ile kıyılması sonucunda kıymaya benzeyen bir kıvamın elde edildiği bilinmektedir. Bu yöntemle hazırlanan etin, makinelerde çekilen etlere oranla daha lezzetli ve elbette daha sulu olduğu bilinmektedir.

Geçmişten günümüze çeşitli uygarlıklara bakıldığında etin kıyma olarak değerlendirilmesinin sadece Osmanlı'ya özgü bir durum olmadığı görülmektedir. Kırmızı etten yapılan köftenin özellikle döş gibi bir bakıma ucuz olan bölümlerden yapılması her kültürde görünen bir mutfak geleneği olarak bilinmektedir (Şavkay, 2000, s.109). Bugünkü yemek kitapları, yemek siteleri ya da yemek programlarında çok çeşitli köfte tariflerine rastlanmak mümkündür. Köfte yapımında günümüzde eskiye oranla koyun etinin yerine daha çok dana eti kullanılmaktadır (Karakuş v.d., 2015, s. 65).

Orta Asya'da eti kıyarak, özellikle hamura katarak mantı, pide, börek olarak yemek tarzı daha çok yerleşik kültürün başvurduğu usul olarak bilinmekteydi. Et, bıçakla amacına göre ince ya da kalın, iri ya da küçük parçalara ayrılarak yemeklerde kullanılmaktaydı. Bu usule Türk topluluklarında eski deyişle “dilme” ya da “kıyma” denilmektedir (Gürsoy, 2008, s. 19).

Köfte tariflerinin 13.yüzyılda Arapça kitaplarda yer aldığı bilinmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde pek çok köfte çeşidinin bulunmaktaydı. Bunlardan bazıları köfteli çorba, köfte-i kapudan, aş-ı köfte, cızbız köfte, kebab-ı sarma köfte, terbiyeli köfte, maydanozlu köfte, kadınbudu köfte, susuz köfte, İzmir köftesi, aya köftesi, köfte kebabı olarak sıralanabilmektedir (Işın, 2010, s. 221).

15. yüzyılda yazıya geçirilen Dede Korkut Kitabı'nda kıyma cümlesi yer almaktaydı. Bu da kıymanın Oğuzlarca bilindiğinin kanıtıdır. Fakat Burhan Oğuz'un Türklerin Orta Asya'da yaşantısında eti köfte biçiminde tüketmedikleri, eti zırhtan geçirerek tutmaç yemeğinde kullandıkları ileri sürülmüştür. Eti, köfte yaparak şişe takarak ızgara yapma usulünün İran mutfagına özgü bir durum olduğu belirtilmiştir (Gürsoy, 2008, s.19). Acemlerin, yani İranlıların küçük kavun büyüğünde dış yüzeyi et içi yumurtalı ya da sebzeli bir karışıma köfte dedikleri bilinmektedir (Evrar, 2005).

15. yüzyılda Osmanlı zamanında Ahmet Cavid tarafından yazılmış olan mutfak sözlüğü Tercüme-i Kenzü'l-iştihâ adlı eserde köftenin tanımı da yer almaktadır. Bu eserde; dövülmüş, ezilmiş olarak kûfte tanımlanmaktadır. Bu dönemde kebaba da köfte denilmekte olduğu eserde belirtilmiştir. Köfteyi yuvarlak yapıp bazen sade bazen de

köfteli çorba ya da ekşili yemek içinde pişirdikleri bilinmektedir (www.sabah.com.tr).

Köfte, Türk Dil Kurumu göre genellikle çekilmiş etten, bazen de tavuk, balık veya patatesten yapılan, türlü biçimlerde pişirilen yemek olarak tanımlanmaktadır (www.tdk.gov.tr). Sebze köfteleri ve mücverler de bir köfte çeşidi olarak kabul görmektedir. Eski yemek kitaplarında da mücverin köfte bölümünde yer alması bu görüşü desteklemektedir. İlk Türkçe yemek kitabı olan ve 1844 yılında Mehmed Kâmil tarafından yazılmış olan Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) isimli eserin içerisinde de köfte bölümü bulunmakta ve mücvere de bu kısımda yer verilmektedir (www.sabah.com.tr).

Farklı bir köfte çeşidi olan çiğ köftenin tarihçesi ise 4000 yıl öncesine dayanmaktadır. Bu köfte çeşidinin, anavatanı Güneydoğu Anadolu bölgesidir. Rivayete göre, eski medeniyetin kralı Nemrut, Hz. İbrahim'in tek Tanrıya olan inancından dolayı onu yakmaya karar vermiştir. Kralın, halkına verdiği talimatla bütün ağaç ve odun parçaları bir yerde toplanmıştır. Bir avcı, dağda avladığı ceylanı eve getirmiştir. Bu ceylanı eve getiren avcı, kralın ateş yakma yasağına itaat ederek, ceylanın but kısmını taşla döverek ezmiştir. Bulgur, biber ve tuz katarak eti yoğurmuştur. Bu avcı sayesinde yeni bir köfte çeşidi oluşturulmuştur (www.milliyet.com.tr).

Türkiye'de Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yoğun bir şekilde yapılan bir diğer köfte çeşidi ise içli köftedir. Geçmiş 17. Yüzyıla kadar dayanan içli köftenin, Arap yarımadasından geldiği ileri sürülmektedir. Bu bölgede içli köfteye “kibbeh, kibbe” denilmektedir. O dönemde Suriye, Lübnan, Ürdün topraklarına kadar yayılan içli köftenin daha sonra Anadolu topraklarına kadar geldiği bilinmektedir (www.yemek.com). İçli köftenin şekli, harcına koyulan malzemeler ve pişirme yöntemleri bölgelere ya da illere göre farklılık göstermektedir.

Güzelbey (1982) ve Tokuz (2011)'e göre köftenin kökeni Suriye kökenli bir yöresel yemek olduğunu belirtmişlerdir. Literatürde köftenin kökenlerinin Araplara ya da İranlılara dayandığı görüşü hâkim olsa da Türk mutfak kültürü içerisinde önemli bir yer tuttuğu düşünülmektedir. İsveç devletinin resmi twitter hesabından, İsveç'in ünlü ünlü köftesinin (İsveç köftesinin) kökeninin Türklere dayandığının ifade edilmiş olması(<http://www.hurriyet.com.tr>) da bu görüşü destekler niteliktedir. 1709 yılında İsveç kralı 12. Karl, Ruslarla yapılan savaşı kaybetmesinden dolayı Osmanlı İmparatorluğu'na sığınmıştır. Kral Karl, İsveç'e geri dönerken bazı Osmanlı ailelerini

de beraberinde götürmüştür. Bu ailelerin vasıtasıyla, İsveç sarayı başta köfte olmak üzere dolma, şerbet ve şurup gibi Osmanlı mutfağına ait yiyecek ve içecekleri kendi mutfak kültürlerine yer vermişlerdir (www.skylife.com.tr).

Türk mutfağında, etsiz yapılan köfte sayısı da oldukça fazladır. Bunun temel nedenleri arasında; etin pahalı olması, her mevsimde ve yörede etin taze olarak bulunamaması sıralanabilir. Bu gibi nedenlerle Türk mutfağında et içermeyecek şekilde bulgur, yarma, mercimek ve/veya çeşitli sebzelerin karışımından köfteler yapıldığı bilinmektedir (Baysal, 2003, s. 243).

Türk mutfak kültürü içerisinde köfteler adlarını bazen pişirme usullerine göre almıştır. Örneğin; sulu, yoğurtlu, terbiyeli, salçalı köfte gibi... Ayrıca, köftelerin pişirmek için kullanılan alet ya da kaplara göre de adlandırıldığı bilinmektedir. Izgara, fırın, tava, sini köftesi gibi köfteler buna örnek verilebilmektedir (Gürsoy, 2008, s. 17). Köfteler ile ilgili kaynaklar taranması neticesinde köfte ile ilgili bazı çalışmalara ulaşılmıştır. Ayşe Baysal (2003), Deniz Gürsoy (2008)'un ve Yaşar grubunun Pınar et ekibi (2005) araştırmaları yapılmıştır. Baysal, Türk mutfağında köfte sarmalar ve dolmaların türler, özellikleri ve besin değerlerini ortaya çıkarmak adına bu çalışmayı yürütmüştür. Köftelerin nasıl yapıldıklarını, köfte türleri, içerikleri ve tüketim şekillerini belirtmiştir. Gürsoy ise mutfak kültürümüzün önemli bir parçası olduğunu düşündüğü köftelerin tariflerin tek bir kitapta toplamıştır. Bu çalışmada 303 çeşit köfte tarifine ulaşmıştır. Yaşar grubunun Pınar et ekibi yapmış oldukları araştırmalar neticesinde 291 çeşit Türkiye'nin köftelerine ulaşılmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

YENİ MUTFAK KAVRAMI ÇERÇEVESİNDE YENİ ANADOLU MUTFAĞI

1. “Yeni Mutfak” Kavramının Ortaya Çıkışı

Bu bölümde yeni mutfak akımlarının doğuşu, bu akımların oluşumunda etkisi olan konular ve yeni mutfak akımlarının ortak noktaları üzerinde durulacaktır. Konu kronolojik akış içerisinde ele alındığında mutfakta “yeni” akımının Fernand Point (1897-1955) dönemi ile Fransız Mutfağında başladığı görülmektedir. Yeni Mutfak Akımının, klasik mutfaktan farkının daha iyi anlaşılabilmesi için tez çalışmasının bu bölümünde öncelikle Fransız mutfağından kısaca bahsedildikten sonra bu mutfağın etkisiyle ortaya çıkan yeni mutfak akımları anlatılacaktır.

1.1. “Klasik Fransız Mutfağı”ndan “Yeni Mutfak”a

Fransa’nın bulunduğu coğrafi konum Atlantis Okyanusu, Akdeniz ve İngiliz kanalı ile çevrili olması zengin bir ürün yelpazesine sahip olmasında etkilidir. Ülkedeki tarım alanlarının üç büyük nehirle bölünmesi (Seine, Loire ve Rhône) verimli tarım alanlarının oluşmasına katkı sağlamaktadır. Fransız mutfağının, bulunduğu coğrafya itibariyle gastronominin gelişimi açısından en iyi yerlerden biri olduğunu kanaatine varabiliriz. Ayrıca kendisine komşu olan Almanya, İspanya, İtalya ve İsviçre ile kültürel etkileşim içinde olması ve bu etkileşimini mutfağa yansıtması, Fransız mutfağının gelişiminde son derece önemli olmuştur. Etnik kültürle birlikte yöresel ya da bölgesel mutfak üzerinden Fransız mutfağının inşa edilmesinin, bu mutfağın zenginleşmesinde önemli katkılarda bulunduğu belirtilmektedir (Le Cordon Blue, 1998). Bununla birlikte döneme damgasına vurmuş olan Fransız şeflerin, Fransız mutfağının uluslararası arenada yer almasında katkıları oldukça fazladır. Fransız mutfağının tarihsel gelişimini dört ana başlıkta toplayabiliriz;

- Orta çağ ve Rönesans döneminde Fransız mutfağı,
- Klasik Fransız Mutfağı -Marie Antonie Carême (1738-1833) dönemi
- Yüksek/Seçkin Mutfak-Georges Auguste Escoffier (1846-1935) dönemi
- Yeni Mutfak Akımı-Fernand Point (1897-1955) dönemi

1.1.1. Orta Çağ ve Rönesans Döneminde Fransız Mutfağı

Ortaçağ döneminde Fransız mutfağının gelişimde dönemin kralları, önemli

katkılarda bulunmuşlardır. Fransız hükümdarlarının saray mutfağına olan ilgileri, Fransız mutfağını ileriye taşımıştır. Fransız mutfağının bugün uluslararası bir mutfak olarak kabul görülmesi de geçmişte yaşanan önemli olayların paralelinde gerçekleşmiştir.

Fransız veliahdı II. Henry'nin İtalya'nın önde gelen aristokrat ailesinden biri olan Catherine ile evlenmesi, Fransız mutfağının dönüm noktası olarak kabul edilmektedir. Catherine, saraya beraberinde İtalya aşçı ekibini de getirerek Fransız mutfağına, İtalya mutfak kültürü esintilerini getirmiştir. Fransız mutfağı, İtalyan mutfak kültürüyle tanışmasıyla farklı bir boyut kazanmıştır (Özdemir, 2001, s. 21).

Ortaçağ'da saray mutfağında görevli şefler önemli statüye sahipti. Saray mutfağın büyük bütçelerle yönetirlerdi. Bu dönemde yapılan yemekler soylu kişilere hitap etmekteydi. Saray mutfağından sorumlu aşçılar subay kabul edilirdi. Aşçılar soylular gibi kılıç taşımakla birlikte birçoğu soyluluk unvanına sahipti (Larousse Gastronomique, 2005, s. 50).

XIV. Louis ve XV. Louis, Fransız mutfağının gelişmesi adına çaba sarfetmiştir. XIV. Louis 72 yıl süren hükümdarlığı esnasında Versailles sarayında ihtişamlı ziyafetler düzenlemiştir. Saray mutfağını yakından ilgilenmekle birlikte aşçıbaşlarının isteklerini yerine getirmiştir. XIV. Louis Fransız mutfağına aşçıların yetiştirileceği okullar da açmıştır (Maviş, 2003, s. 7). XIV. Louis'in aşçıbaşı olarak sarayda görevlendirilen François Pierre de La Varenne (1618-1678) (asıl adı François Pierre) (Tez, 2012, s. 103) 1651 yılında kralın emriyle Le Cuisiner Français adında Fransız mutfağında yer alan yemek reçetelerini bir kitapta toplayarak yayınlamıştır. Varenne'nin daha sonra yayınladığı kitaplarda da Fransız mutfağını sistematik bir şekilde ele alması gelecek dönemlerdeki şeflere yol göstermiştir (Le Cordon Blue, 1998).

16. ve 18. yüzyıllar arasındaki dönem, Fransa İmparatorluğu'nda Ancien Rejimi (eski rejim) dönemi olarak anılmaktadır. Bu süre zarfında, kültür ve etkinlik gibi önemli unsurlar başta olmak üzere dönemin yönetimi tarafından kısıtlamalar getirilmiştir. Bu yönetim şeklinde belli gıda işletmelerinin atanmış bölgelerde çalışmasına izin verdiği bilinmektedir. Fransa'da belirli gurme uzmanlarını tahsis edilen bölgelere sınırlandırarak mutfak sanatlarının bu alandaki ilerlemesini engellediği bilinmektedir (www.ecpi.edu.tr). Paris'te ve Fransa'nın diğer şehirlerinde, yönetim tarafından getirilen kısıtlamalar nedeniyle o dönemde Fransa genelinde az sayıda restoran bulunmaktaydı

(Drouard, 2008, s. 273).

Fransa’da eski rejimin yıkılmasıyla tüm mutfak sistemi ve şeflerin rolü değişmiştir. Şefler, eski rejimin yıkılmasıyla bağımsızlıklarını ilan etmişler ve kendi restoran işletmelerini açmışlardır. Bir esnaf olarak şef bir sanatçı haline gelmiş ve restoran sahibi olarak da bir girişimci olmuştur. Mutfağın üretimi bir ticaretten mesleğe ve bir sanata dönüştürürken, tüketim kendi başına bir statü oluşturmıştır. Şef, kendi sanatına veya bilgisine hizmet eden bir sanatçı ya da gurme olarak da kabul görmeye başlamıştır (Clark, 1975, s. 36). Fransız devrimi sonrası, bir zamanlar büyük konaklarda, saraylarda çalışan aşçılar Paris ve çevresinde restoranlar açarak halka hizmet etmeye başlamıştır (Ferguson,1998 akt. Rao, v.d. 2003, s. 799).

Eski rejimin yıkılmasıyla Paris’te restoran sayısı hızlı bir şekilde artmıştır. 1825 yılına gelindiğinde eski rejimde Paris şehrinde yüzü bile bulamayan restoran sayısı bine yaklaşmıştır. 1834 yılında ise bu sayı iki bini aşmıştır. Paris’te–artan restoran sayısı, diğer yandan da restoran çeşitlerinin artmasına neden olmuştur. Yerel halkın ekonomik durumu restoranların sınıflandırılmasında etkili olmuştur. Yüksek mutfak olarak adlandırılan, pahalı, kaliteli ve gösterişli yemekler sunan ve sayıları oldukça az olan a’la carte restoranlar elit kesime hitap ederken, sonraki kademe ise ekonomik durumu orta düzeyde olan kişilerin gittiği restoranlar bulunurdu. Bu restoranlarda yemeklerin sabit bir fiyatı vardı. Ekonomik durumu orta düzeyden daha düşük olanlar ise “haşlama evleri” olarak adlandırılan işletmeleri tercih etmekteydiler. Toplumun yoksul kesimi, düşük kaliteli yemekler sunan gargote adlı aşevlerine gitmekteydiler (Drouard, 2008, s. 273).

1.1.2. Klasik Fransız Mutfağı -Marie Antonie Carême dönemi

Fransız mutfağında ayrı bir döneme ismini veren Carême, Fransız Devrimi'nden sonra, modern mutfağın ilkelerini sistematik hale getirmiştir. Eski rejimden kalma Fransız mutfağında köklü değişimlere imza atmıştır. Fransız mutfağında yer alan yemekleri, kendisinin oluşturduğu mutfığa göre yeniden düzenlemiştir. Onun fikirleri, Paris restoranlarının mutfakları başta olmak üzere Fransa'nın geri kalan bölgelerinde de hızla yayılmıştır (Ferguson,1998 akt Rao, v.d., 2003, s. 799). Carême, Fransız mutfağına reformlar getirmiştir. Dönemde aşçıların çoğu yemeklerin içerisinde yoğun bir şekilde eklediği baharatlar yerine, bu baharatların yemeğin tadını gizlediğini düşünerek, kendi yemeklerinde tuz, kırmızıbiber, kekik, defneyaprağı, maydanoz gibi çeşnilere ağırlık

vermiştir (Drouard, 2008, s. 264). Carême, sosların Fransız mutfağında önemini bildiği ve yemeğin kıvamına, aromasına, lezzetine önemli katkı yapacağını düşündüğü için sosları beş ana başlıkta toplamıştır. Bunlar: “Espagnole (İspanyol)”, “tomato (domates)”, “bêchamel (beşhamel)”, “veloute (kadife)” ve “Hollandaise (Hollandalı)” sostur (Tez, 2012, s. 103). Tabakta yer alan ana yemeğin şekli ile garnitürlerin renk uyumuna dikkat etmiştir (Maviş, 2003, s. 9). Fransa mutfağında önemli bir yere sahip olan “konsome” yi yeniden yorumlamıştır (Gürsoy, 2013, s. 57). Ayrıca, perhiz yemeklerinde birtakım değişiklikler yaparak, bu yemeklerin yeniden rağbet görmesine katkıda bulunmuş ve etsiz de güzel yemeklerin yapılabileceğini ispat etmiştir (Drouard, 2008, s. 264).

Carême kısa zamanda üne kavuşmasıyla soyluların ve tanınmış gurmelerin aranan aşçıbaşı olmuştur. Carême’e “Hem kralların aşçısı, hem de aşçıların kralı” olarak hitap edilmekte ve kendisi bulunduğu dönemin en iyi aşçısı olarak kabul görmekteydi. (Maviş, 2003, s. 9). Başta Avrupa olmak üzere diğer ülkeler tarafından da Fransa mutfağının uluslararası bir mutfak olarak görülmesinde, Carême’in payı büyüktür (Ferguson, 2000, s. 1058).

Carême’den sonra Fransız mutfağına George Auguste Escoffier (1846-1935) damgasını vurmuştur. Escoffier, “seçkin mutfağın diğer bir ifadeyle yüksek mutfağın” kurucusudur (Ferguson, 2014, s. 241). Escoffier, Antonie Carême tarafından hazırlanan karmaşık yemek reçetelerini basitleştirerek ve Carême’den kalma mutfak düzeninde birtakım değişikliklere giderek dönemin çağdaş mutfağını oluşturmuştur (Tomkies, 2010, s. 8-9).

1.1.3. Yüksek/Seçkin Mutfak-Georges Auguste Escoffier Dönemi

Escoffier, resme olan yeteneğine rağmen babası onu Nice’de ağabeyinin restoranında çırak olarak çalışması için göndermiştir. Escoffier, burada çıraklık dönemini atlattıktan sonra kendini geliştirmek adına Paris’e yerleşmiştir (Gürsoy, 2014, s. 210). Escoffier 19 yaşında Paris’in ünlü restoranlarından biri olan Petit Moulin Rouge çalışmaya başlamıştır. 1870 yılında Franco-Prussian savaşı nedeniyle orduya çağırılmıştır (Escoffier, 1979). Escoffier, 1870 yılında savaş sırasında Mareşal Mazaine’nin mutfağını yönetmiştir. Alman İmparatoru II. Wilhelm’in yemek servisinin organizasyonu yapmıştır. II. Wilhem, Escoffier’in mutfağın etkilenmiştir ve ona “aşçıların imparatoru” lakabını takmıştır (Larousse Gastronomique, 2005, s. 346).

Savaştan bittikten sonra Escoffier, şef olarak Petit Moulin Rouge geri dönmüştür (Escoffier, 1979). Savaş sonrasında ünlü aşçılar, onların yetiştirmiş olduğu kalfalar ve çırakları savaşta yaşamını yitirmiştir. Ayrıca savaş esnasında birçok otel ve restoran yıkılmıştır. Escoffier, kolları sıvayarak Fransız mutfağını yeniden inşa etmek için işe koyulmuştur. Avrupa'nın birçok şehirlerinde yemek sergileri açmış ve yemeklerini halka sunmuştur (Mussmann ve Pahalı, 1997, s. 13).

Escoffier'in oluşturduğu seçkin Fransız mutfağının krallar ve üst düzey kesime hitap ettiği düşünülse, aslında kariyerinin büyük kısmını otellerde geçmesi nedeniyle, onun hazırladığı yemekleri sıradan halk da tatma imkânı bulmuştur. Escoffier'in yeniden yorumladığı mutfağı, çoğu yazar tarafından devrim olarak kabul edilmektedir. (Myhrvold, 2011, s. 20).

1.1.4. Yeni Mutfak Akımı-Fernand Point Dönemi

20.yüzyılın ilk yarısında Fransız mutfağında iki önemli yenilik ortaya çıkmıştır. Birincisi, Fransa yöre mutfaklarının şefler tarafından keşfedilmesi, ikincisi ise 1970'li yıllarda yenilikçi bir grup şef tarafından Fransız mutfağının yeni bir boyut kazandırmasıdır. Escoffier'i temsil eden klasik Fransız mutfağına karşı, şef Michel Guerard ve yemek eleştirmenleri Henri Gault ile Christian Millau öncülüğünde “Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine)” olarak adlandırdıkları yepyeni bir mutfak akımını ortaya konulmuştur (Samancı, 2016a, s.143). 1972 yılında Gault ve Millau adlı yemek yazarlarının mutfakta gördükleri birtakım olumsuz durumları değiştirmek adına ortaya attıkları akım zamanla birçok aşçı tarafından kabul görmüştür. Bu durumu tetikleyen unsurların başında, Japonya'ya yüksek ücretler karşılığında giden Fransız aşçıların geri döndüklerinde Japon mutfağındaki pratik bilgileri uygulamaya başlaması yer almaktadır (Gürsoy, 2013, s. 80). 1973 yılında yemek eleştirmeni Henri Gault tarafından “Yeni Mutfağın 10 temel prensibi” adlı bir manifesto ile yeni mutfak akımı tanımlanmıştır (Myhrvold, 2011, s. 27). Bu manifesto Ek-1'de yer almaktadır.

Fransa'da modern mutfağın kurucusu olarak bilinen Fernand Point (1897-1955) yeni mutfak akımının başka bir deyişle çağdaş Fransız mutfağının kurucusu olarak Gault ve Millau'nun oluşturmuş olduğu on temel prensibi, benimsemiştir. Point, Gastronomi dünyasına yeni mutfak akımı aracılığıyla yön veren şeftir. Point, Escoffier döneminden kalma klasik Fransız mutfağını modernize etmiştir. Başta Fransız şefler olmak üzere birçok kesim tarafından Point'in yarattığı modern mutfak akımı benimsenmiştir.

Gastronomi camiasında gastronominin öğretmeni olarak gösterilen Point'in oluşturduğu yeni akım Roger Verge, Raymond Thuillier, Alain Chappelle, Paul Bocuse ve Troisgros kardeşler gibi mutfağın ünlü şeflerini etkilemiştir (Gillespie, 1994, s. 20-21).

Yeni akımda, klasik pişirme yöntemleri (haşlama, buharlama vb.) kullanılmaktadır. Bu akımda, klasik Fransız mutfağından farklı olarak yemeklerin pişirme süreleri kısalmıştır. Sebzeler uzun süre haşlanmak yerine buhar eşliğinde pişirilmektedir. Böylelikle sebzenin tadı, vitamini ve doğal rengi korunmaktadır. Çorba ve soslarda un yerine çok az nişasta, yumurta sarısı ya da krema kullanılmıştır. Etlerin *a point* (ne çok ne az) pişirilmesine karar verilmiştir. Böylelikle etin besin değerinin korunduğu düşünülmektedir. Baharatlar, şarap ve likörler eskiye oranla değişik şekilde ve kendine özgün lezzetlerin ortaya çıkarılması için kullanılmaktadır (Mussman ve Pahalı, 1997, s. 14-15).

Yeni mutfak akımı, çoğu Fransız şefin mutfağında köklü değişimlere yol açmış ve şeflerin daha modern olmasına yardımcı olmuştur. Fransız şefler, klasik Fransız mutfağında standartlaşmış reçeteler yüzünden kendi yeteneklerini sergileyemezken, yeni mutfak akımı ile şeflerin yaratıcılığı ön planda olmuştur. Şefler, yemeklere kendi yorumlarını da katarak yeni lezzetler oluşturmuşlardır. Yemeklerde yer alan soslar klasik Fransız mutfağın aksine daha hafif hale gelmiştir. Yemekler eskisine oranla fazla pişirilmemektedir (Goldstein, 2013, s.31). Yeni mutfak akımı, yüksek mutfağın modern halidir. Bu akım sayesinde, bütün yemeklerin yeniden yorumlanmasına (Levy, 1984) izin verilerek ve Carême ile Escoffier'den kalma mutfak teknikleriyle Japon yemeklerinin görselliği bir araya getirilerek yeni lezzetler ortaya çıkarılmıştır (Gürsoy, 2013, s. 80).

İlgili literatür incelemesi Fransız mutfağında 1890'lı yılların sonlarında başladığı söylenebilecek olan “yeni mutfak” akımının, temel prensipler olarak tazelik, basitlik, doğallık, yaratıcılık, özgünlük gibi değerler üzerine kurulmuş olduğunu göstermektedir. Bu prensipler, yeni mutfak akımını tanımlamakla kalmayıp, aynı zamanda yeni mutfağın klasik Fransız mutfağından ayrışmasına da katkı sağlamıştır (Mallory, 2011, s. 79).

Yeni Mutfak kavramının tarihsel süreç içerisinde ilk kez Fransız mutfağı içerisinde görülmüş olması sebebiyle kavram, tez çalışması kapsamında öncelikle bu kronolojik akış çerçevesinde incelenmiştir. Ancak, yeni mutfak anlayışının dünya çapında

yayılmasında etkili olan başka unsurlar da bulunmaktadır. Fransa dışında çeşitli ülkelerdeki “yeni mutfak” örneklerinden bahsetmeden önce aşağıda “yeni mutfak” anlayışının ortaya çıkmasında etkili olan gelişmeler kısaca açıklanmaktadır.

2. Yeni Mutfak Anlayışının Gelişmesinde Etkili Olan Faktörler

Yeni mutfak kavramının ortaya çıkmasında etkili olan faktörlerden en önemli ikisi yavaş yemek akımı ile moleküler gastronomi akımıdır. Endüstri devrimi sonrasında ortaya çıkan “fast-food yani hızlı yemek” kültürü ve bu kültürün olumsuz etkilerine bir tepki olarak doğan “slow food yani yavaş yemek” akımı, özellikle yeni Fransız mutfağı sonrasında ortaya konan diğer yeni mutfak akımlarının temel felsefesi ile büyük benzerlik göstermektedir. Yeni mutfak felsefesi üzerinde etkili olan bir diğer gelişme ise moleküler mutfak uygulamalarıdır. Moleküler mutfak kavramı ve bu alanda yaşanan gelişmelerin özellikle sunum ve malzeme çeşitliliği konusunda yeni mutfak akımını etkilediği düşünülmektedir. Daha önce belirtildiği üzere, Yeni Anadolu Mutfağının pek çok ilkesi slow food felsefesi ile örtüşmektedir. Tezin ilerleyen kısımlarında Yeni Anadolu Mutfağı ayrıntılı olarak aktarılırken slow food felsefesi oluşturan konulara yer verileceği için tezin bu bölümünde slow food felsefesi anlatılmamıştır. Moleküler gastronomi ise yeni mutfak akımlarının anlatımı sırasında ele alınmaktadır.

3. Dünyadan Yeni Mutfak Örnekleri

Gastronomi ve mutfak akımları üzerine yapılmış olan çalışmalar incelendiğinde, Fransız mutfağı kapsamında doğurduğu kabul edilen yeni mutfak kavramının İskandinavya, Almanya, Peru, Brezilya, İtalya, İspanya, Fransa ve Türkiye’de kabul gördüğü tespit edilmiştir. Fransız mutfağından başlayan yeni mutfağın ileriye bir boyut kazandırmasının, Ferran Adrià önemli bir rol oynamıştır. Adrià, İspanya’nın Katalan iki bilim insanın (Nicholas Kurti ve Hervé This) yemeğin kimyasal ve fiziksel boyutu üzerinde geliştirdiği teknikleri, teoriden pratiğe geçirmiştir. Bu akımına Techo Emotional olarak adlandırmıştır (Gürsoy, 2014, s. 230). Adrià, daha sonra bu akımın manifestosunu yayınlamıştır Manifesto Ek-2’de yer almaktadır.

Yapılan literatür çalışması sonucunda bahsi geçen ülkeler içerisinde konuya bilimsel bakışın sadece Yeni İskandinav Mutfağı ve Yeni Anadolu Mutfağı ile sınırlı olduğu görülmüştür. Bu sebeple aşağıda yeni mutfak kavramı çerçevesinde öncelikle Yeni İskandinav mutfağı ardından da Yeni Anadolu Mutfağı anlatılmaktadır.

3.1. Yeni İskandinav Mutfağı

2003 yılında Yeni İskandinav Mutfağı'nın (YİM) kurucuları Rene Redzepi ve Claus Meyer, Noma restoranını açtıktan kısa süre sonra "İskandinav Mutfağı Sempozyumu"nu düzenlemişlerdir. 2004 yılında ikincisini düzenledikleri İskandinav mutfak sempozyumundan bir gün önce (www.meyersmad.dk) İskandinav ülkelerinden gelen şefler, Kopenhag'da bir araya gelerek "Yeni İskandinav Mutfağı'nın" manifestosunu oluşturmuşlardır (www.theworlds50best.com). Manifesto Ek-3'de yer almaktadır. Bu manifesto temel prensibini doğal, etik, mevsimsel, sağlık, sürdürülebilir ve kaliteli gibi değerler üzerinden özetlenmiştir (www.newnordicfood.org). 2005 yılında ise İskandinav Bakanlar Konseyi, YİM manifestosunu, ulusal kalkınma programlarıyla desteklenen Yeni İskandinav gıda planının ideolojisi olarak kabul edilmiştir (<https://www.meyersmad.dk>).

YİM manifestosu yayınlandığında, bir grup gastro uzmanları bu manifestoya karşı alaycı bir tutum sergilemişlerdir. YİM öncülerinden biri olan, Noma restoranın sahibi ve baş aşçısı Rene Redzepi, 2010, 2011, 2012, 2014 yılında *Dünya'nın En İyi 50 Restoran* listesinde birinci olmuştur. Bu mutfak akımı, kısa tarihine rağmen başarıya ulaşmıştır (Ooi, 2017, s. 217-218). Bu başarılar, YİM' i uluslararası gastronomi arenasında daha tanınır hale getirdi.

Redzepi, 2004 yılında Noma restoranını açmadan önce Amerika'nın Kaliforniya eyaletinde Thomas Keller'in işlettiği French Laundry "Fransız usulü çamaşırhane" restoranında ve İspanya'da Ferran Adria'nın restoranında çalışmıştır. Redzepi'ye göre bu işletmelerin mutfaklarında elde ettiği deneyimler, kendisine ilham kaynağı olduğu belirtmiştir (www.spiegel.de).

Noma restoranında başlayan bu mutfak akım, Kopenhag' daki Århus ve Stockholm'deki diğer genç aşçılar tarafından benimsenmeye başlamıştır. Redzepi gibi diğer Kuzey Avrupalı aşçılar yerel ürünleri kullanarak, bu bölgeye özgü çağdaş yemekler üretmektedirler (www.spiegel.de)

Redzepi, iyi ve kaliteli yemeklerin Fransız mutfağından ya da pahalı gıdalardan (trüf mantarı, kaz v.b) olması gerektiğini El Bulli restoranında çalışırken öğrendiğini dile getirmiştir (Heinzelmann, 2010, s. 99). Bu yorumlardan yola çıkılarak, bu mutfak akımları sayesinde şeflerin kendi coğrafyasında yetişmiş organik, kaliteli ürünlerden de seçkin yemek yapılabileceklerini ortaya koymuşlardır.

3.2. Yeni Anadolu Mutfağı

Nouvelle mutfağının başlatmış olduğu modern mutfak akımının katkısı ile dünyadaki birçok mutfak olumlu bir şekilde etkilenmiştir. Yeni modern mutfak akımında geçmişte unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin reçeteleri günümüzün modern teknolojisi sayesinde revize etmiştir. Türkiye’de de bu akım, Yeni Anadolu Mutfağı (YAM) ile temsil edilmekte ve yöresel yemekler farklı bir boyuta ulaşmaktadır. YAM yöresel ürünlerle beslenmekte birlikte Türk mutfağındaki yemeklerin içeriklerini, sunumlarını ve kullanılan araç-gereçleri günümüzün gelişen teknoloji sayesinde yenilikçi şeflerin Türk mutfağında yer alan yemekleri yeniden yorumlamasına imkân sağlamaktadır.

Türkiye’nin yüzölçümü bakımından büyük olması coğrafi ve etnik çeşitliliği, farklı dinlerin bir arada olması, jeopolitik konumu nedeniyle göçler alıp vermesi ülkenin zengin bir kültürel birikime sahip olmasını sağlamıştır. Bu birikim kendini mutfak kültüründe de göstermektedir. Geleneksel mutfağın önemsenmesini, yerel üreticilerin desteklenmesini, sağlıklı beslenmeyi ilke edinen yavaş yemek akımını Türkiye’de en iyi benimseyen yaklaşım ise “YAM” dır.

2009 yılında YAM’ın kurucusu Mehmet Gürs ve Carlo Petrini tarafından kurulan Gastronomi Bilimleri Üniversitesinden mezun olan Antropolog Tangör Tan ile birlikte Anadolu’da yetişen yerel ürünleri keşfetmek amacıyla yola çıkmışlardır. 2009 yılından itibaren Anadolu’yu gezerek yöresel ürünleri incelemişlerdir. Bu yolculukta Bulgaristan’dan İran’a kadar kapsayan alanda Tangör, 5000 üzerinde farklı ürün tatmıştır. Tangör, yöre halkından aldıkları malzemeleri Mehmet Gürs önderliğinde Mikla restoranın laboratuvarında denemeye koyulmuştur. Araştırmaları sonucunda zamanla Gürs ve ekibinin günümüzün modern mutfak ekipmânları kullanarak ve mutfağa yenilikçi yaklaşımlarıyla “YAM” temellerini atmıştır (Cappelen, 2015, s. 55). Gürs, İstanbul Yiyecek İçecek Grubu bünyesindeki, “Mikla” dâhil, 19 işletmenin şefi ve ortağıdır. İstanbul’un çağdaş lokantacılığını başlatan ve YAM manifestosunu hazırlamıştır (www.miklarestaurant.com.tr). YAM manifestosu Ek-4’ de yer almaktadır. Bu manifesto 1973 yılında Gault tarafından yayınlanan Nouvelle (Yeni) mutfak manifestosunun temel ilkeleriyle örtüşmektedir.

YAM, küçük ölçekli üreticilerin ürettiği yöresel ürünleri alıp günümüz teknolojisinden yararlanılarak Anadolu’da yapılan yemeklere farklı boyut kazandırmayı

ilke edinmiştir. Bununla birlikte unutulmaya yüz tutmuş zengin Anadolu mutfağı geçmişten günümüze kadar geçen süre içerisinde birçok toplulukların yemek kültürlerinden etkilenmiştir. Bu etkileşimleri YAM herhangi bir ayırım yapmadan, yemek kültürleri bir arada sunmaktadır. Bu bağlamda Yeni Anadolu mutfağı geçmişteki beslenme kültürümüzle bir bağ oluşturmada öncülük etmektedir.

YAM felsefesi yoktan var etmek yerine unutulmaya yüz tutmuş zengin mutfağımızı tekrardan gün yüzüne çıkarmaktır. Sürdürülebilirlik ilkesi içerisinde hareket eden YAM geçmişteki mutfak kültürlerimiz ile beslenerek günümüzün ve geleceğin mutfak kültürünü inşa etmektedir. Bununla birlikte mutfak kültürümüzün korunmasına katkıda bulunarak geleneksel örf ve adetlerimizi günümüzün koşullarında farklı bakış açısı kazandırmaktadır.

Gürs ve ekibine göre, Anadolu topraklarında yetişen ürünleri, bölgenin özgü yöntemleri, alışkanlıkları hakkında derin bilgi sahibi olmuşlardır. Araştırmalarının neticesinde, toprağın gerçek sahipleri ile şefler arasındaki geniş bir ağ oluşmasınakatkı sağlamıştır (www.miklarestaurant.com). Gürs, YAM temelinde “çiftçi yoksa yemek yok, yemek yoksa gelecek yok” yattığını vurgulamaktadır (Toprakoğlu, 2015). Bu sözyle, çiftçinin ya da üreticinin geleceğimizin açısından ne kadar önemli olduğu anlaşılmaktadır. Mutfak kültürümüzün gelecek nesillere aktarılması adına çiftçinin değerini bilmemiz gerekmektedir.

YAM ile 2015 yılında “Dünyanın En İyi 100 Restoranı” listesine 96. sıradan giren Mikla, 2016 yılında 40 sıra sıçrayarak 56. ve 2017’de de tırmanışı sürdürerek 51. sıraya gelmiştir. Mikla, listeye üç sene üst üste giren tek Türk restoranıdır (<http://turizmsurasi.kulturturizm.gov.tr>). 2018 yılında ise “Dünyanın En İyi 50 Restoranı” nda 44. sıraya yükselmiştir (<https://www.theworlds50best.com>). Mehmet Gürs’ün bu başarısı, Anadolu’daki yöresel yemeklerin modern yapısına kavuşturması sonucunda elde etmiştir. Gürs, bu başarısını şöyle ifade etmektedir “Tamamen Yeni Anadolu Mutfacı ile alınan bir ödöl bu. Yani tarhana ile hamsi ile ödöl aldık. Bizde ne trüf var, ne bilmem nerenin havyarı! Anadolu’daki üreticilerle, küçük çiftçilerden aldığımız hammaddelerle yaratıcı, lezzetli yemekler yapmaya çalışıyoruz” (Kopuz, 2015). Yine Gürs’ün katıldığı bir programda asil ve seçkin yemeğin tarhana, hamsi, buğday v.b. ürünlerde meydana da gelebileceğini ifade etmiştir. Ama bu ürünlerin orijinal ürün diğeri bir değışle doğal olması ve Anadolu’dan yetişmiş gerçek bir ürün olmasını gerektiğini belirtmiştir (“Bildiğiniz Gibi Değil”, 2017).

Uluslararası yavaş yemek örgütü, endüstri ürünlerinin karşısında yerel ürünün korunması ve yaşatılması için bu ürünleri tüketicilere sunarak talep oluşturmaktan geçtiğini savunmaktadır. Mehmet Gürs ve bu hareketi benimseyen kişilerin ülkemizin değerlerini yaşatılması adına önemli bir adım atmışlardır (Örs, 2015). Ayrıca, bu yavaş yemek örgütün felsefesinde yemeğin sadece mideyi doyurmak için olmadığını yediğimiz yemeklerden ve ürünlerden zevk alarak hazzın artırılması gerektiğini savunmaktadır. Bu bağlamda YAM manifestosunda ki felsefede bu konu ele alınmaktadır.

Gürs, iyi yemek yapabilmek için iyi malzeme ihtiyaç olduğunu, iyi malzemeyi de elde etmenin yönteminden biri de yakın kaynaklardaki malzemelerden temin edilmesi gerektiğini söylemek ve mutfağının kullandığı ürünlerin benden az seyahat etmesi gerektiğini belirtmektedir (Arslan, 2011). YAM endüstri ürünlerin yerine yörede yetişen organik ürünleri çiftçilerden temin ederek, hem ürünlerin nerede yetiştiğinin bilincinde olmakta, hem de yöre halkının kalkınmasına yardımcı olmaktadır.

Günümüzde revaçta olan hızlı yemek kültürünü benimseyen genç nesillerin bir nebze de olsa geleneksel mutfagımızla tanışmasına yardımcı olmaktadır. Sağlıksız hızlı yemek kültürü yerine sağlıklı, kaliteli ve zengin yöresel yemeklerini YAM sayesinde tanışma fırsatı bulan genç nesillerin mutfak kültürüne sahip çıkmasına da olanak sağlamaktadır.

Mevsiminde yetişen sebze ve meyveler tercih edildiğinden dolayı YAM benimsemiş işletmelerin menüleri mevsimsel olarak değişmektedir. YAM tercih eden insanların, hızlı yemek kültürünü benimsemiş insanlar gibi sabit menüler içinde yer alan sağlığa zararlı yemekleri tercih etmek yerine, mevsiminde yetişen sağlıklı, lezzetli ve besin değeri yüksek doğal sebze ve meyvelerden hazırlanan yemekleri tüketmektedir.

YAM tercih eden insanların hem damak hem de göz zevkine hitap eden yiyecekleri tatmalarından dolayı yemeğe duyulan hazzın artmasına katkıda bulunmaktadır. Bu bağlamda bu akımın sanatsal etkileşimi sunulan yemeklerde görülmektedir. YAM yer alan yemeklerin standartlaşmış yemek reçeteleri olmadığı için şeflerin yarattıkları yemek esintileri sonucu ortaya özgün yemekler ortaya çıkmaktadır. Bu durumda misafirlerin yeni tat ve yeni lezzetleri keşfetmesi olanak sağlamaktadır. Günümüzün çağdaş mutfaklarını arasında yerini alan YAM eşsiz, yeniliğe açık olması ve zengin Anadolu mutfagından beslenmesi gibi bileşenleri bir araya getirerek geleceğin

mutfağını oluşturmada köprü görevi üstlenmektedir.

Aslında şeflerin bu akım sayesinde kendini geliştirdiklerini düşünebiliriz. Yemeklere kendi yorumlarına katarak özgün lezzetler ortaya çıkarmaktadır. Şeflerin bulunduğu yörenin ya da ülkenin yöresel kimliğini yansıtarak, bugünün lezzetlerini oluşturmaktadır. Eskiye oranla şefler daha özgür olduklarını ifade edebiliriz. Çünkü bu yeni mutfak akımlarının sayesinde şeflerin standart reçeteler üzerinden yemeklerini yapmamaktadırlar. Şefler günümüzün mutfağını inşa ederken teknolojisinin gelişmesine paralel olarak gelişen mutfak araç ve gereçlerden de yararlanmaktadırlar.

Bununla birlikte yemeği görselliğinde önem veren YAM misafirlerin göz zevkine de hitap etmektedir. Geleneksel Anadolu yemeklerin modern yapıya kavuşmasıyla bu yemeklerin görsellik açısından sanatla etkileşimi muazzam mutfağın ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Günümüzde çağdaş mutfak akımları arasında yerini ala Yeni Anadolu mutfağı geleceğin mutfağını oluşturmada köprü görevi üstlenmektedir.

Ülkemize gelen turistlerin Türk mutfağı hakkında genel olarak olumlu görüş bildirdikleri bilinmektedir. Fakat turistlerin yemeklerin kendi damaklarına göre çok yağlı, aşırı baharatlı, çok şekerli v.b. yakınmalar da bulunmaktadır. Hatta bazı turistlerde sindirim, mide v.b. rahatsızlık geçirdiği bilinmektedir. Bu olumsuz durumların YAM sayesinde üstesinden gelebiliriz. YAM’ da yer alan lezzetler hafif, organik, iyi kaliteli olup aşırı malzemelerin yer almadığı lezzetlerdir. Bu bağlamda yabancı turistlere mutfak kültürümüzün modern yapısını tanıtmakla birlikte, mutfak kültürümüzle ilgili birtakım olumsuz durumları (çok yağlı, aşırı baharatları v.b.) bu akım sayesinde üstesinden gelebiliriz.

Gürs, Türk mutfağı yerine Anadolu mutfağı demesinin nedeni bulunduğumuz toprakta birçok etnik grupların burada yaşamış olmasından dolayı bu mutfağın modern haline YAM denilmektedir (Demiriz, 2016). Bu bağlamda, YAM manifestosunda “milli, etnik ve dini sınırlardan ya da bariyerlerden arın” vurgusu yapılmaktadır.

Bu mutfak akımının içerisinde birçok etnik grubun (Kürt, Rum, Ermeni, Hitit, Sefarad, Trakya, Karadeniz Mutfağı...) yemekleri yer aldığını ifade etmiştir. Buradaki mutfak kültürünü ve pişen yemekleri anladığımız takdirde yarının yemeğini pişirebileceğini dile getirmiştir. Ayrıca, yemek pişirilirken kimyasal reaksiyonu da öğrenmek gerektiğini dile getirmiştir. Gürs, bu durumla ilgili olarak “Mesela kireçte kabak tatlısı pişirilirken orada kimyasal olarak ne oluyor onu anlamaya çalıştık.

Sönmemiş kireci suyla ıslattığın zaman nasıl bir kimyasal reaksiyon oluyor? Niyesini anlamadığımız zaman sadece kopyalamaya devam ederiz” (Toprakoğlu, 2015). Bu mutfak akımı sayesinde unutulmuş ya da önemini yitirmiş yöresel lezzetlerin tekrardan gün yüzüne çıkarmakla birlikte modern yapısına kavuşturarak yeni özgün lezzetler sunmaktadır. Bu bağlamda YAM sayesinde mutfak literatürümüzün daha da zenginleşmesine katkı sağlamaktadır.

Mehmet Gürs’ün öncülüğünü üstlendiği YAM ‘a çağdaş Türk mutfağının önde gelen şefleri; Didem Şenol, Maksut Aşkar, Şemsa Denizsel, Civan Er, Kemal Demirasal ve Semi Hâkim’in yapacağı katkılar bu akımın daha ileri seviyeye taşınmasında etkili olabilir (Cappelen, 2015, s. 55).

Dünyanın çeşitli bölgelerinde ülkelere özgü yeni mutfak akımlarının doğduğunu, Türkiye’de de Mehmet Gürs tarafından YAM olarak isimlendirilen ve diğer öncü şeflerin uygulamaları ile yaygınlaşıp gelişen yeni mutfak akımının bazı temel ortak özellikleri olduğu göstermektedir. Bu özellikler şöyledir:

- Porsiyonların küçük olması,
- Doğal ve iyi kaliteli yiyeceklere yer verilmesi,
- Şeflerin, hazırladığı yemeklerde mevsimselliği yansıtması,
- Uzun süreli pişirme tekniklerini pek tercih edilmemesi,
- Tabaklarda yer alan yemeklerin karmaşık yerine daha sade bir şekilde sunulması,
- Yemeğin yanında yoğun soslar yerine daha ölçülü miktarda sosların yer alması,
- Şeflerin, klasik mutfak kültürlerinde yer alan yemekleri iyi analiz ederek, bu yemekleri geleneklere bağlı kalarak modern yapısına kavuşturması,
- Şeflerin, geleneksel ve modern pişirme yöntemlerinin birleştirilmesi,
- Yaşadığı bölgenin ürünlerini mutfağına yansıtması,
- Şeflerin, bu mutfak akımları sayesinde daha özgür olması ve bu sayede yeniliklere açık olarak yeni lezzetler yaratması,
- Şeflerin, modern ve sağlıklı pişirme yöntemlerinin tercih etmesi

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YENİ ANADOLU MUTFAĞI BAĞLAMINDA TÜRKİYE’NİN YÖRESEL KÖFTELERİ

1. Araştırmanın Önemi ve Amacı

Türk mutfağında yer alan köftelerin çeşitliliğini bölgesel dağılıma göre ortaya koymak, köftelerin hazırlanışı, yapılışı ve içerikleri hakkında bilgi sahibi olarak YAM’ın gelişmesine katkı sağlamayı amaçlanmaktadır. Özellikle son dönemin önemli akımı olarak tüm dünyada gelişen “yeni mutfak” akımı içerisinde düşünülen YAM düşüncesini benimsemiş işletmelerin ürün geliştirme çalışmalarına katkı sağlayabilecektir. Gerçekleştirilecek olan çalışma ile Türk mutfağında önemli bir yeri olan köfteleri bölgesel farklılıkları ortaya çıkarmak, köfteleri pişirme tekniklerine ve kullanılan malzemelere göre ilk kez ayrıntılı bir şekilde incelenecektir. Ayrıca, bu çalışma turizm fakültelerinin gastronomi ve mutfak sanatları müfredatında yer alan literatür boşluğu doldurulacaktır. Araştırmanın ana amacı ve alt amaçları şu şekilde belirlenmiştir:

Ana Amaç:

- Türkiye’nin yöresel köftelerini içerik ve hazırlanışı bakımından incelenerek, YAM’a gelişimine katkı sağlanmayı amaçlanmaktadır.
- Alt Amaçlar:
- Türk mutfağında yer alan köftelerin bölgeler arasındaki değişimini ortaya çıkarmak,
- Köfteler için kullanılan malzemelerin yöresel olarak değişiminin belirlenmesi

2. Araştırma Yöntemi

Araştırmada nitel araştırma desenlerinden biri olan betimsel analiz kullanılmıştır. Bu analizde amaç elde edilen verileri düzenli bir şekilde ve açık bir biçimde betimlenmektedir. Bu betimlemeler açıklanıp ve yorumlandıktan sonra neden sonuç ilişkileri irdelenerek birtakım sonuçlara ulaşılmaktadır. Ortaya çıkan temaları anlamlandırılması ve ileriye dönük tahminlerde bulunması da çalışmacının yorumlarının boyutları arasında yerini alabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 239-240). Betimsel analizde veriler araştırma sorularına göre de temalara ayrılabilceği gibi verileri toplama sürecinde elde edilen veriler ön bilgiler doğrultusunda

düzenlenebilmektedir (Altunışık v.d. 2010 akt. Çakır, 2018, s. 60-61). Betimsel analiz aşamalar şu şekildedir. Betimsel analiz için bir çerçeve oluşturmalıdır. Tematik çerçeve göre veriler işlenmeli, daha sonra bulgular tanımlanmalıdır. En son aşama ise bulguların yorumlanmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s.240). Araştırma veri toplama tekniklerine göre görgül ve belgesel (doküman) olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bu çalışmada veri toplama tekniği belgesel (doküman) dır. Belgelere-dokümanlara dayalı araştırmalar ise programlar, yönetmelikler, kitaplar, gazeteler, raporlar gibi yazılı ya da elektronik ortamlarda kayıtlı olan verilerin analizine dayalı çalışmalardır. Araştırmalar kullanılan verilerin özelliğine göre birincil ve ikincil veriler olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Büyüköztürk vd. 2016, s.13). Araştırmanın kapsamı Türkiye'deki 81 ilde yer alan yöresel köftelerden oluşmaktadır. Bu araştırma ikincil kaynaklardan yararlanılarak (turizm ve kültür bakanlığına ait kültür portalı sayfasındaki yöresel mutfaklardan, valilik ve belediyelerin web sayfalarından, yöresel yemek tarifi veren internet sayfalarından, yemek kitaplarından) yapılmış olup köftelerin pişirme yöntemleri ve içerisinde yer alan malzemelerin bölgesel farklılıklarını ortaya çıkarak, YAM'a bu köfteleri kazandırmayı amaçlanmaktadır.

3. Verilerin Toplanması ve Analizi

Araştırmanın kapsamını Türkiye'deki 81 ilde yer alan yöresel köfteler oluşturmaktadır. Türkiye'nin 81 ilinde yapılan köftelerin neler olduğunu belirlemek, belirlenen köftelerin malzeme ve pişirme yöntemleri açısından coğrafi bölgeler temelinde görülen benzerlik ve farklılıklarını ortaya koymak amacıyla köfte reçetelerine ulaşılmaya çalışılmıştır. Köfte reçetelerinin toplanması aşamasında öncelikle alan araştırması yapılmak istenmiş ancak, evrenin büyüklüğü sebebiyle alandan veri toplamada yaşanan sıkıntılar sebebiyle verilerin ikincil kaynaklardan toplanmasına karar verilmiştir. Köfte reçetelerinin toplandığı kaynaklar arasında alan yazında yer alan bilimsel nitelikli kitaplar ve yemek kitapları, yemek web sayfaları, turizm ve kültür bakanlığı web sayfasından erişilen her bir ilde ait kültür portalı sayfasında yer alan yöresel yemek tarifleri ile yöresel yemek tarifi veren internet sayfaları yer almaktadır.

İkincil kaynaklar üzerinden toplanan her bir ilde ait yöresel köfte tariflerini içeren reçeteler toplandıktan sonra incelenmiş ve porsiyon sayısı baz alınarak reçetelerde yer alan malzeme miktarları göre yeniden düzenlenmiştir. Ardından elde edilen yöresel köfte reçeteleri kaynakların arasında çapraz karşılaştırma yapılarak tariflerin doğruluğunu kontrol edilmiştir. Elde edilen sayısal veriler excelde aktarılmıştır. Daha

sonra burada köfteleri bulunan illerin pişirme yöntemlerine göre sınıflandırılmıştır. Köftelerin içerisinde kullanılan malzemeler ise ilk olarak il bazında analizi daha sonra bölge bazında analizi yapılmıştır.

Tezin bulgular bölümünde öncelikle Türkiye genelinde mevcut olan köftelerin coğrafi bölgelere göre dağılımları ardından her bir coğrafi bölgede pişirilen köftelerin illere göre dağılımları aktarılmaktadır.

4. Bulgular

Türkiye'nin yöresel köftelerinin illere göre dağılımı (Tablo 1.) görülmektedir. Yapılan araştırma neticesinde ulaşılan toplam 554 köfteden; Güneydoğu'da 143, Marmara'da 112, Akdeniz'de 94, Doğu Anadolu'da 85, İç Anadolu'da 49, Ege'de 45 ve Karadeniz Bölgesi'nde 26 çeşit yöresel köfte bulunmaktadır. Bu köftelerin 396'sı kırmızı et, 14'ü balıketi, 6'sı sakatat eti, 5'i tavuk eti, 2'si deniz canlısı, 1' i tavşan eti, 1'i keklik eti, 1'i hindi etinden yapılmakta olup, 128 köfte çeşidinde ise et kullanılmamaktadır.

Tablo 1. Türkiye'nin yöresel köfteleri

ADANA 1. Adana usulü çiğ köfte 2. Mercimekli köfte 3. Cevizli içli köfte 4. Pastırmalı köfte 5. Lebeniye köftesi 6. Felatel köftesi 7. Ekşili köfte 8. Fıstıklı köfte 9. Sarımsaklı köfte 10. Domatesli bulgur köfte 11. Patatesli(çiğ) köfte 12. Simit köfte 13. Tahinli çiğ köfte 14. Analı kızlı köftesi 15. Adana kebab 16. Beyti kebabı 17. Çöç 18. Hekeheşendi 19. Sini köfte 20. Ekşili köfte çorba 21. Yoğurtlu köfteli çorba 22. Maydanozlu köfte 23. İçli köfte 24. Yumurtalı köfte 25. Kürt köftesi 26. Zengin köfte 27. Batırık köftesi 28. Süzme köfte 29. Çiğ köfte kızartması	30. Tarhanalı köfte ADIYAMAN 1. Çiğ köfte 2. Basala 3. Basma köfte 4. Ekşili köfte 5. Dolmalı köfte 6. İçli kıymalı (İçli köfte) 7. Kadı 8. Ayrınlı kılôtik 9. Salçalı kılôtik 10. Gelin yüzü köfte 11. Tiritli taplama 12. Kurutmalıklı kılôtik 13. Patlıcanlı kılôtik 14. Yoğurtlu kılôtik 15. Yarpuzlu kılôtik 16. Keklikli çiğ köfte 17. Kel köfte 18. Yapıştırırmalı köfte 19. Ör köfte 20. Çullu köfte 21. Mercimekli köfte 22. Soğuk köfte 23. Şaplak 24. Sıcak köfte 25. Sulu köfte 26. Kavurmalı köfte 27. Yumurtalı köfte	28. Pehnik 29. Bulgur kıyması 30. Adıyaman kebabı 31. Balcan (Patlıcan) kebabı 32. Domatesli kıyma kebab 33. Acılı kebab AFYON 1. Sulu köfte 2. Patlıcan köftesi 3. Göce kötüsü 4. Çullama köfte 5. Kiraz yaprağında ekşili köfte AĞRI 1. Abdigör köftesi 2. Yalancı köfte AYDIN 1. Çöpleme 2. Beyaz salçalı köfte 3. Salçalı köfte 4. Ahtapot mücveri 5. Yuvarlama 6. Kabak mücveri ARDAHAN 1. Çıldır köfte
--	--	--

ANKARA 1. Sazan balığı köftesi 2. Tiritli köfte 3. Havuçlu köfte 4. Mucirim köftesi 5. Kadınbudu köftesi 6. Sulu köfte 7. Yumurtalı köfte ANTALYA 1. Aya köftesi 2. Yumurtalı köfte 3. Izgara köfte BURSA 1. Pideli köfte 2. Kereviz köftesi 3. Güvercin buğu köftesi 4. Maydanozlu köfte 5. Ekşili köfte 6. Üzüm dede çorbası 7. Kaba köftesi 8. Lalezar 9. Kestane topları 10. İnegöl köfte BALIKESİR 1. Sebzeli köfte 2. Ayvalık ada köftesi 3. Kerpiçli köfte 4. Ispanak kökü mücveri	BİLECİK 1. İçli köfte 2. Mekik köfte (Köfteli kebab) 3. Parmak köfte 4. Tozman köfte BİNGÖL 1. İçli köfte 2. Yoğurtlu klorik BİTLİS 1. İçli (Bitlis) köfte 2. Yalancı köfte 3. Gıllorik köfte 4. Ciğer tapleması (Ciğer köftesi) 5. Çorti taplemesi 6. Gari otlu içli köfte 7. Köki (Tava kebabı) BOLU 1. Mengen köftesi BURDUR 1. Şiş köfte ÇANAKKALE 1. Melki köftesi 2. Börülce köftesi 3. Kolfades köftesi	ÇORUM 1. Bulgurlu tavuk köftesi DENİZLİ 1. Yoğurtlu köfte 2. Topalak köfte DİYARBAKIR 1. Mercimekli köfte (Belluh) 2. Sıkma 3. Nardanaşı 4. İçli köfte 5. Taplama 6. Analı kızlı köfte 7. Beli bağı 8. Lepik EDİRNE 1. Kadınbudu köftesi 2. Patatesli (Pufuduk) köfte 3. Ekşili köfte 4. Maydanozlu ekşili köfte 5. Ekşili balkan köftesi 6. Beyaz peynirli köfte 7. Balkabağı köftesi 8. Satır köftesi 9. Yoğurtlu irmik köftesi 10. Fıstıklı Rumeli köftesi 11. Kırkağaç köftesi 12. Pirinç köftesi 13. Sebzeli çiftlik köftesi
---	--	---

14. Yanya köftesi 15. Ciğer köftesi 16. Domates soslu peynir köftesi 17. Ispanaklı balık köftesi ELAZIĞ 1. Harput köftesi 2. İçli köfte 3. Yalancı köfte 4. Süslü fidoş 5. Eşbabiye köfte 6. Ekşili köfte 7. Mukaşerli köfte 8. Gındık köfte 9. Sulu köfte 10. Ciğer köfte 11. Yalancı içli köfte 12. Gıldırıklı (Yoğurtlu) köfte ERZİNCAN 1. Köfteli Erzincan (Unlu) çorbası 2. Erzincan çorbası 3. Erzincan yarma çorbası 4. Ekşili köfte 5. Kemah köftesi ERZURUM 1. Düğün çorbası 2. Erzurum çorbası	ESKİŞEHİR 1. Tükürük köftesi 2. Zıralı köfte 3. Çullu (Kadınbudu) köftesi 4. Balaban köftesi 5. Düğü köftesi çorbası GAZİANTEP 1. Yuvalama 2. Sarımsak kebabı 3. İçli köfte 4. Simit (İnce bulgur) kebabı 5. Ekşili ufak köfte 6. Malhıtalı (Mercimek) köftesi 7. Soğan kebabı 8. Ali nazik kebabı 9. Yumurtalı köfte 10. Nohutlu köfte çorbası 11. Altı domatesli kıyma kebabı 12. Patlıcan kebabı 13. Yoğurtlu içli köfte 14. Çiftlik köftesi 15. Rubbeni 16. Unut beni 17. Vişne kebabı 18. Akıtmalı (Makşirli) köftesi 19. Cacıklı Arap köftesi 20. Domatesli Arap köftesi 21. İçli Arap köftesi 22. Çördüklü köfte 23. Çiğ köfte	24. Fırın yapması 25. Haveydi köfte 26. İç katması (Kısır) 27. Süzek yapması 28. Tene katması 29. Topaçlı köfte 30. Ayvalı ufak köfte 31. Yoğurtlu ufak köfte 32. Gaziantep yağlı köftesi 33. Yapma 34. Keme kebabı GİRESUN 1. Fındıklı köfte 2. Fındıklı ızgara köftesi 3. Balık köftesi 4. Hamsi köftesi 5. Mısır köftesi GÜMÜŞHANE 1. Çiy içi HAKKÂRİ 1. İçli köfte 2. Hakkâri kebabı 3. Kabaklı köfte 4. Patatesli köfte
--	--	--

HATAY - Humuslu şiş köftesi - Naneli oruk - Patatesli köfte - Oruk içli köftesi - Tepsi kebabı - Kemmunlu (Kimyonlu) köfte - Aya köfteli ıspanak sapı - Aya köfteli çorba - Fellah köftesi - Yumurtalı oruk - Kavrulmuş etten havanda köftesi - Mercimekli köfte - Çiğ köfte - Öcçe/Mücver (Maydanozlu köfte) - Ekşi aşı - Mortadella - Darbalı bastırma - Tepsi oruğu - Karabalık oruğu ISPARTA - Şiş köfte - Pişi köfte - Topalak köfte MERSİN (İÇEL) - İçli köfte - Susamlı köfte - Sini köftesi - Yeşil mercimekli köfte - İhbeyşi	İSTANBUL - Patatesli köfte - Fındık ve kaşarlı köfte - Hardallı köfte - Kokteyl köftesi - Köfteli ekmek - Mitite köftesi - Sarımsaklı misket köfte - Şiş top köfte - Top köfte - Asitane sarması (Sebzeli nane asideli) - Gülriz sururi köftesi - İrmikli köfte - Kasap köfte - Kimyonlu köfte - Sultan köftesi - Balık köftesi - Balık yumurtası köftesi - Ekmek köftesi - Enginar köftesi - Sultanahmet köftesi - Havuç köftesi - Hindi köftesi - İspanaklı köfte - Kaşarlı köfte - Paşa köftesi - Melek köftesi - Nohut köftesi - Palamut köftesi - Patates köftesi - Patlıcan köftesi	- Patlıcan köftesi 2 - Pırasa köftesi - Pırasa köftesi 2 - Soğanlı köfte - Torik köftesi - Tavuklu köfte - Terbiyeli sulu köfte - Dalyan köftesi - Daruzziyafe köftesi - Hasan paşa köftesi - Peynir köftesi - Rulo köfte - Rulo köfte 2 - Tepsi köftesi - Bahçıvan köftesi - Salçalı köfte - Yanardağ köftesi - Ali paşa pilavı - Sultan Reşat pilavı - Saray köftesi - Anadolu güveci - Kaşarlı levrek köftesi İZMİR - İzmir köftesi - Sucukaki zimirnika (Domatesli biberli köfte) - Kadımbudu köfte - Tire köftesi - Pirinçli kestirmeli köfte - Pırasa köftesi - Sini köfte
--	--	---

8. Tas köfte 9. Baharatlı sucu köfte 10. Arpacık soğan köftesi 11. Ödemiş köftesi KARS 1. Sulu köfte KASTAMONU 1. Ekşili yoğurtlu köfteli paça KAYSERİ 1. Sulu köfte 2. Güveçte köfte 3. Hasanpaşa köftesi 4. İçli köfte 5. Kadınbudu köftesi 6. Kayseri köftesi 7. Kayseri köftesi 2 8. Kuru köfte 9. Mercimekli köfte 10. Pastırmalı köfte 11. Sucuklu köfte KIRKLARELİ 1. Kırklareli köftesi 2. Kaşar peynirli köfte 3. Beğendili köfte 4. Saklı köfte 5. Köfte yahnisi	KIRŞEHİR 1. Yumurtalı bulgur köftesi 2. Köfteli erişte çorbası 3. Kırşehir köftesi KOCAELİ 1. Fesleğenli et köftesi 2. Köfteli mercimekli çorba KONYA 1. Topalak köfte 2. Patatesli köfte 3. İftar köftesi 4. Çullu (Çullama) köfte 5. Köfteli kuru bamya 6. İçli köfte KÜTAHYA 1. Mayalı (Kuru) köfte 2. Kütahya (Valigülü) köftesi 3. Kalbur köftesi MALATYA 1. Analı kızlı köftesi 2. Sıkma köfte 3. Ispanaklı yoğurt köftesi 4. Keloğlu köftesi 5. Kabaklı köfte 6. Ayranlı kabaklı köfte 7. Gıldırıklı köfte 8. Nohutlu analı kızlı köftesi, 9. Ekşili ıspanak köftesi 10. Ekşili kabak köftesi	11. Ekşili panzer peziği 12. Etli tevek köftesi 13. Kudret çorbası 14. Hırçıklı köfte 15. Çökelekli çiğ köfte 16. Yassı kebab 17. Yeşil fasulye ekşili köfte 18. Pat köfte 19. Mercimekli çiğ köfte 20. Yavanda içli köfte 21. Kiraz yaprağında ekşili içli köfte 22. Darende köfte 23. Elmalı köfte 24. Ayva yaprağında ekşi köfte 25. Yumru 26. Bulgur (Panik) köftesi 27. Tiritli köfte 28. Kudret topu 29. Sıcak çiğleme 30. Cimdik 31. Yeşil mercimekli köfte 32. Haşhaşlı top köfte 33. Yavanda etli patatesli köfte 34. Etli dolma köftesi 35. Patlıcan köfte 36. Şam kebabı 37. Kulak çorbası
---	---	---

MANİSA 1. Naz köfte 2. Kabak köfte 3. Izgara köfte 4. İrmik köfte (içli köfte) 5. Salihli odun köftesi 6. Şiş köfte (Manisa kebabı)	23. Kıyma kebabı 24. Patlıcan kebabı 25. Maraş kebabı 26. Soğan kebabı 27. Ezme kebabı 28. Ekşili kebab 29. Salçalı kebab	NEVŞEHİR 1. Aya köftesi 2. Hamur köftesi
KAHRAMANMARAŞ 1. Maraş köftesi 2. Yoğurtlu köfte 3. Çiğ köfte 4. Patatesli çiğ köfte 5. İçli köfte 6. Kısır köftesi 7. Simit köftesi 8. Sulu yağlı köfte 9. Analı kızlı köftesi 10. Ekşili köfte 11. Tahıldak köfte 12. Sebzeli tahıldak köfte 13. Gamzeli köfte 14. Kallili köfte 15. Sömelek köftesi 16. Köfte bezdirmesi 17. Araroz köftesi 18. Mercimek köftesi 19. Tarhana köftesi 20. Omaç 21. Köfte etli şehriye çorbası 22. Köfteli yoğurt çorbası	MARDİN 1. İkbebet 2. İrok 3. Fellah köfte 4. Genadır çorbası 5. Dizme 6. Daduhiyat (Ekşili köfte)	ORDU 1. Top köfteli pezi (Pazı) yoğurtlaması 2. Hamsi köftesi
	MUĞLA 1. Dövme köfte 2. Ekşili köfte 3. Muğla köftesi 4. Milas köftesi 5. Sakızdırık köftesi 6. Top top köfte 7. Akdeniz usulü köfte 8. Datça badem köftesi	RİZE 1. Hamsili köfte 2. Balkabaklı misket çorbası
	MUŞ 1. Köfte 2. Gulolik (Sulu köfte)	SAKARYA 1. Adapazarı (İslama) köfte 2. Hanibana 3. Köfteli kabak 4. Krik
		SAMSUN 1. Topalak köfte
		SİİRT 1. Mercimekli köfte (Bellog) 2. Sarımsaklı köfte (Kitel fum) 3. Sarımsaklı yoğurt (Kiftel leben) 4. İsmeyket 5. Lebeniye 6. Irık 7. Taptap 8. Kitel (İçli köfte) 9. Çiğ köfte

SİNOP 1. Dildan köftesi	TRABZON 1. Akçaabat köfte 2. Hamsili köfte 3. Etli mercimekli köfte 4. Hırtlama köfte	17. Basma köfte 18. Yuvalak köfte 19. Patlıcanlı kebab 20. Haşhaş kebabı 21. Frenkli kebab 22. Soğanlı kebab 23. Tepsi kebabı 24. Yoğurtlu kebab 25. Elmalı kebab
SİVAS 1. Sivas köftesi 2. İçli köfte 3. Ekşili köfte 4. Kadınbudu köfte 5. Sini köfte 6. Bulgur köftesi 7. Mirik köftesi 8. Sulu köfte 9. Tipiş köfte (Bulgurlu köfte) 10. Köfte dolması	TUNCELİ 1. Hazırlap köfte 2. İçli köfte 3. Ayrınlı köfte 4. Etli köfte 5. Yoğurtlu köfte	UŞAK 1. Ebem köftesi 2. Et köftesi 3. Saçma köfte 4. Ekşili ufak köfte
TEKİRDAĞ 1. Tekirdağ köftesi 2. Çerkesmüsellim köftesi 3. Sucuk köftesi 4. Şarköy köftesi 5. Köfteli çorba 6. Sahan köftesi 7. Balık köftesi 8. Beyaz peynirli ıspanak köftesi 9. Sahil köfte	ŞANLIURFA 1. Çiğ köfte 2. İçli köfte 3. Şişte çiğ köfte 4. Elmalı tepsi kebabı 5. Cevizli çiğ köfte 6. Yumurtalı köfte 7. Kıyma 8. Etli kıyma 9. Aya köftesi 10. Lıklık köfte 11. Yahudi (Masluka) köftesi 12. Kübbü'l lebeniyye 13. Ekşili köfte 14. Çirişli köfte 1 15. Çirişli köfte 2 16. Dolmalı köfte	VAN 1. Acem köftesi 2. Kürt köftesi 3. Ciğer köftesi 4. Vanlı içli köfte
TOKAT 1. Bat		YOZGAT 1. Sısır köftesi 2. Sulu köfte
		BAYBURT 1. Sirkeli köfte 2. Tahıl köftesi

KARAMAN 1. Çullama (Saçaklı köfte) 2. Ermenek batırığı KIRIKKALE 1. Tavşan köftesi BATMAN 1. Sarımsaklı köfte 2. İçli köfte ŞIRNAK 1. Gutilik BARTIN 1. Maydanozlu köfte 2. Şapşap köfte ARDAHAN 1. Çıldır köfte İĞDIR 1. Taş köfte YALOVA 1. Yalova köfte 2. Trakya usulü sulu köfte KARABÜK 1. Bütün köfte yemeği	KİLİS 1. Oruk (Kübbülşişşiye) 2. Kübbülmüşviyye 3. Karma katma 4. Hurma kebabı 5. Yapma 6. Armut kebabı 7. Sini köftesi 8. Ekşili kebab 9. Ekşili yahni 10. Kilis kebabı 11. Kübbül mütecceni 12. Tarhana aş 13. Akıtmalı köfte (Makşirli) 14. Sade Arap köftesi 15. Çiğ köfte 16. Kısır 17. Köfteli ayva bastırma 18. Kilis içi (İç katması) 19. Kilis mercimek köftesi 20. Sac köftesi (Kübbülsinniyye) 21. Sitti simit köftesi 22. İçli köfte (Kıymalı köfte) 23. Tene katması 24. Yağlı köfte 25. Yoğurtlu köfte	OSMANİYE 1. İçli köfte 2. Mercimekli köfte (Etsiz sıkma köfte) 3. Ekşili köfte 4. Kısır DÜZCE 1. Düzce köftesi
--	---	---

Türkiye'nin köfteleri pişirme yöntemlerine (Tablo 2.) göre incelendiğinde 148'inin tencerede, 132'sinin kızartma, 80'inin haşlama, 67'sinin ızgara, 56'sının fırın, 2'sinin ise diğer pişirme yöntemleriyle pişirildikleri tespit edilmiştir. Geriye kalan 69 adet köfte çeşidi ise soğuk köfteler olup, herhangi bir pişirme yöntemi kullanılmadan üretilmektedir. Tencerede pişirilen 148 köfte yemeği içerisinde 26'sı köfte çorbasıdır.

Yöresel köftelerin bölgelere göre dağılımına bakıldığında ise Güneydoğu'da 143, Marmara'da 112, Akdeniz'de 94, Doğu Anadolu'da 85, İç Anadolu'da 49, Ege'de 45 ve Karadeniz Bölgesi'nde 26 çeşit yöresel köfte bulunduğu görülmektedir.



Tablo 2. Türkiye'nin yöresel köftelerinin bölgelere göre dağılımı

Türkiye'nin Bölgeleri	Pişirme Tekniklerine Göre Köfteler								Köftelerin Et Türlerine Göre Köfteler								
	Izgara	Haşlama	Kızartma	Fırın	Tencere	Diğer	Soğuk	Toplam köfte sayısı	Kırmızı Et	Sakatlat (Ciğer)	Balık Eti	Tavuk Eti	Hindi Eti	Deniz Canlısı	Tavşan Eti	Keklik eti	Et yok
Akdeniz	13	11	12	10	24*	-	24	94	66	-	1	-	-	-	-	-	27
Doğu Anadolu	1	26	11	1	42**	-	4	85	52	3	-	-	-	-	-	-	30
Ege	7	5	13	8	12	-	-	45	40	-	-	-	-	1	-	-	4
Güneydoğu Anadolu	21	25	17	8	38***	2*****	32	143	106	2	-	-	-	-	-	1	34
İç Anadolu	3	6	17	5	14****	-	4	49	38	-	1	1	-	-	1	-	8
Karadeniz	4	1	12	1	5*****	-	3	26	16	-	5	2	-	-	-	-	3
Marmara	18	6	50	23	13*****	-	2	112	78	1	7	2	1	1	-	-	22
Toplam	67	80	132	56	148	2	69	554	396	6	14	5	1	2	1	1	128

*Akdeniz Bölgesi'nde tencerede pişirilen 24 köfte yemeği içerisinde 9'u köfte çorbasıdır.

**Doğu Anadolu Bölgesi'nde tencerede pişirilen 42 köfte yemeği içerisinde 7'si köfte çorbasıdır.

*** Güneydoğu Bölgesi'nde tencerede pişirilen 38 köfte yemeği içerisinde 4'si köfte çorbasıdır.

****İç Anadolu Bölgesi'nde tencerede pişirilen 14 köfte yemeği içerisinde 3 köfte çorbasıdır.

*****Karadeniz Bölgesi'nde tencerede pişirilen 5 köfte yemeği içerisinde 1 köfte çorbasıdır.

*****Marmara Bölgesi'nde tencerede pişirilen 13 köfte yemeği 2 köfte çorbasıdır.

*****Güneydoğu ilinde diğer pişirme yöntemi olarak gösterilen köftelerden 1'i Gaziantep ilinde buharda, 1'i ise Kilis ilinde sacta pişirilmektedir.

Akdeniz Bölgesi'nde 8 il (Adana, Antalya, Burdur, Hatay, Isparta, Kahramanmaraş, Mersin ve Osmaniye) bulunmaktadır. Akdeniz Bölgesi'nin yöresel köftelerini pişirme tekniklerine ve et türlerine göre sınıflandırılmış olup, Tablo 3.'de gösterilmiştir.

Tablo 3. Akdeniz Bölgesi'nin yöresel köfteleri

İller	Pişirme Tekniklerine Göre Köfteler							Köftelerin Et Türlerine Göre Köfteler		
	Izgara	Haşlama	Kızartma	Fırın	Tencere	Soğuk	Toplam köfte sayısı	Kırmızı Et	Balık Eti	Et yok
Adana	2	5	6	1	7*	9	30	17	-	13
Antalya	1	-	2	-	-	-	3	3	-	-
Burdur	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Hatay	1	-	1	7	6**	4	19	14	1	4
Isparta	1	-	1	-	1	-	3	3	-	-
Kahramanmaraş	7	4	2	1	8***	7	29	23	-	6
Mersin	-	1	-	1	1	2	5	3	-	2
Osmaniye	-	1	-	-	1	2	4	2		2
Toplam	13	11	12	10	24	24	94	66	1	27

* Adana ilinde tencerede pişirilen 7 köfte yemeği içerisinde 4'ü köfte çorbasıdır.

**Hatay ilinde tencerede pişirilen 6 köfte yemeği içerisinde 2'si köfte çorbasıdır.

***Kahramanmaraş ilinde tencerede pişirilen 8 köfte yemeği içerisinde 3'ü köfte çorbasıdır.

Tablo 3'de görüldüğü üzere, Adana ilinde 30 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köftelerin 7'si (lebeniye köftesi, ekşili köfte, sarımsaklı köfte, analı kızlı köftesi, yoğurtlu köfteli çorba, tarhanalı köfte, ekşili köfte çorbası) tencere, 6'sı (pastırmalı köfte, felatel köftesi, maydanozlu köfte, çiğ köfte kızartması, çöç ve hekeheşendi) kızartma, 5'i (içli köfte, kürt köftesi, süzme köfte, cevizli içli köfte ve fıstıklı köfte) haşlama, 2'si (Adana ve beyti kebabı) ızgara, 1'i (sini köftesi) fırın yöntemiyle pişirilirken, 9'u (Adana usulü çiğ köfte, mercimek köfte, domatesli bulgur köftesi, patatesli (çiğ) köfte, simit köfte, tahinli çiğ köfte, yumurtalı köfte, zengin köfte ve batırık köftesi) ise soğuk köftelerdir. Tencerede pişirilen köfte yemeklerin 4'ü (lebeniye

köftesi, yoğurtlu köfteli çorba, analı kızlı çorbası ve ekşili köfte çorbası) çorbadır.

Adana ilinde, kırmızı etten çiğ köfte yapılmaktadır. Çiğ köfte yapımında; domates ve biber salçası, maydanoz, yeşil soğan, yeşil sarımsak, yeşil nane, kimyon ve kırmızıbiber bulunmaktadır.

Türkiye'nin farklı bölgelerinde ve illerinde de yapılan köftelerden biri olan içli köfte Adana'da, haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Bu köftenin harcı için; yağlı kıyma, ince bulgur, kuru soğan, biber salçası, az miktarda kırmızı pul biber ve karabiber kullanılırken, köftenin dışı için; köftelik bulgur, yumurta, yağsız dana kıyma, un, biber salçası ve kimyon yer almaktadır. Cevizli içli köftenin içli köfteden tek farkı bu köfteye ceviz ilave edilmesidir.

Adana'da köfte yapımında çoğunlukla köftelik bulgur, kuru soğan, maydanoz, normal miktarda kırmızı pul biber, karabiber, zeytin yağ kullanılmaktadır. Reçeteler üzerinde yapılan içerik analizi sırasında köftelerin içerisinde bazen de sarımsak, yumurta, domates ve biber salçasına yer verildiği görülmüştür.

Birçok bölgede ve ilde yapılan ekşili köfte, Adana ilinde de yapılmaktadır. Bu ilde 2 çeşit ekşili köfte yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Köfte yemeğinin biri köfte çorbasıdır. Bu köftenin yapımında; yarma, kuzu eti, kıyma, nohut, domates ve biber salçası, dereotu, maydanoz, kuru soğan, limon kullanılmaktadır.

Adana ilinde, analıkızlı köftesi de yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yapımında; kıyma, ince bulgur, un, yumurta, soğan, katıyağ, maydanoz, nohut, domates salçası, limon baharat olarak da pul biber, nane kullanılmaktadır.

Adana ilinde, 2 çeşit kebab yapılmaktadır. Bunlar Adana kebabı ve beyti kebabıdır. Bu kebablar kırmızı etten yapılmakta olup ızgarada pişirilmektedir. Adana kebab yapımında; kıyma, iç yağı, bolca acı pul biber ve kırmızı toz biber kullanılmaktadır. Beyti kebabında ise; kıyma, sarımsak, maydanoz, kırmızıbiber bulunmaktadır. Bu ilde kebab yapımında kullanılan etler makine yerine zırhta çekilmektedir. Etler şişe takılıp sonra ızgarada pişirilmektedir.

Tablo 3'de Antalya ilinde 3 yöresel köfteye ulaşılmış olduğu görülmektedir. Bu köftelerin tamamı kırmızı etten yapılmakta olup ikisi (aya köfte, yumurtalı köfte) kızartma, biri (ızgara köftesi) ızgara yöntemiyle pişirilmektedir. Antalya'da yapılan köftelerin ikisinde (aya ve ızgara köfte) diğer malzemelere ilaveten karabiber ve kuru

soğan da kullanılmaktadır.

Gerçekleştirilen alan yazın taramasında Akdeniz Bölgesi'nin batısında yer alan Burdur ilinde sadece bir adet yöresel köfteye ulaşılabilmektedir. Adı şiş köfte olan bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, ızgara yöntemiyle pişirilmektedir.

Hatay, Akdeniz Bölgesi'nin güney doğusunda yer alan ve Suriye ile sınır komşuluğundan ötürü Kilis ile birlikte bölgenin Suriye mutfağından en fazla etkilenmiş olan ilidir. Tez çalışması kapsamında gerçekleştirilen taramalarda Hatay ilinde 19 çeşit yöresel köfte yapıldığı tespit edilmiştir. Bu köftelerin 14'ü (humuslu şiş köfte, naneli oruk, oruk (içli köfte), tepsi kebabı, kemmunlu (kimyonlu) köfte, aya köfteli ıspanaklı köfte, aya köfteli çorba, kavrulmuş etten havanda köftesi, çiğ köfte, ekşili aşı, mortadella, darbalı bastırma, tepsi oruğu, yumurtalı oruk) kırmızı etten, 1'i balık (karabalık) etinden (karabalık oruğu) yapılmaktadır. Hatay'da yapılan (patatesli köfte, fellah köfte, mercimekli köfte ve öcçe/müccer (maydanozlu mücver)) isimli dört köftede ise et yer almamaktadır.

Hatay'da yapılan köftelerin 7'si (naneli oruk, oruk içli köftesi, tepsi kebabı, kemmunlu (kimyonlu) köfte, tepsi oruğu, karabalık oruğu ve yumurtalı oruk) fırın, 6'sı (aya köfteli ıspanaklı köfte, fellah köfte, aya köfteli çorba, ekşi aşı, mortadella, darbalı bastırma) tencere, 1'i (maydanoz mücveri) kızartma, 1'i (humuslu şiş köfte) ızgara yöntemiyle pişirilirken, 4'ü (patatesli köfte, kavrulmuş etten havanda köftesi, mercimekli köfte ve çiğ köfte) köfte ise pişirme işlemine tabi tutulmamaktadır. Tencerede yapılan köftelerin 2'si (aya köfteli çorba ve ekşi aşı) çorbadır.

Hatay'da köftelerin yapımında genellikle az yağlı ya da yağsız et kullanılmaktadır. Köfte yapımında ete çoğunlukla kuru soğan, salça, ince bulgur ve kimyon eklenmektedir. İnce bulgur bu yörede genellikle köftelerin dağılması için ekmek içi, un ya da galeta unun yerine kullanılmaktadır. Köftenin içerisinde ya da kızartılmasında sıvı yağ kullanılacaksa bu genellikle zeytinyağıdır.

Hatay'da içli köfte yapımında kullanılan malzemeler sinirsiz siyah kıyma ile birlikte ince bulgur, yöreye ait yaprak biber, kuru soğan, ceviz, maydanoz, un, biber salçası, karabiber ve pul biberdir. Çeşitli kaynaklarda istenirse yörede üretilen zeytinyağından içli köfteye sos yapılabileceği belirtilmektedir. İçli köfte, fırında pişirilmektedir.

Türkiye'nin pek çok bölgesinde hazırlanan ve sevilerek tüketilen çiğ köfte

Hatay’da kırmızı etten yapılmaktadır. Çiğ köfte için kullanılacak olan yağsız et, tokmak yardımıyla dövölüp macun haline getirilmekte ve içerisine köftelik bulgur, yöreye ait dövölmüş baş biber, biber salçası, ceviz, dövme, kimyon, kuru soğan ve zeytinyağı eklenmektedir.

Isparta ilinde, 3 yöresel köfte tespit edilmiştir. Köftelerin tümünde kırmızı et kullanılmaktadır. Bu köftelerin 1’i (topalak köfte) tencerede pişirilmekte, 1’inde (pişi köfte) kızartma, diğerinde (şiş köfte) ise ızgara yöntemi kullanılmaktadır. Tencerede yapılan köfte yemeğinde köftelerin dağılmaması için ince bulgur ve yumurta kullanılmaktadır. Kızartması yapılan köftede dağılmaması için sadece un kullanılmaktadır. Izgarada pişirilen köftede ise iç yağı da bulunmaktadır.

Birçok bölgede ve ilde yapılan sulu köfte, Isparta ilinde de yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Sulu köfte (topalak) yapımında; kıyma, ince bulgur, salça, maydanoz, yumurta, kuru soğan, sıvı yağ, ve baharat olarak da karabiber, kimyon kullanılmaktadır.

Akdeniz Bölgesi’nin Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölge ile sınırı olan ve denize kıyısı olmayan Kahramanmaraş ilinde 29 çeşit köfte tespit edilmiştir. Bu köftelerin 23’ü kırmızı etten yapılırken, 6 köftede ise et bulunmamaktadır. Köftelerin 8’i (sulu yağlı köfte, analı kızlı köftesi, ekşili köfte, sebzeli tahıldak köfte, gamzeli köfte, kallili çorbası, köfte etli şehriye çorbası ve köfteli yoğurt çorbası) tencere, 7’si (kıyma kebabı, patlıcan kebabı, Maraş kebabı, soğan kebabı, soğan kebabı, ezme kebabı, ekşili kebab ve salçalı kebab) ızgara, 4’ü (yoğurtlu köfte, içli köfte, tahıldak köfte, sömelek köftesi) haşlama, 2’si (Maraş köftesi, köfte bezdirmesi) kızartma, 1’i fırın (Araroz köftesi) yöntemiyle pişirilirken, 7 köfte(çiğ köfte, patatesli çiğ köfte, kısır köftesi, simit köftesi, mercimek köftesi, tarhana köftesi ve omaç) ise soğuk köftedir. Tencerede yapılan köftelerin 3’ü (kallili çorbası, köfte etli şehriye çorbası ve köfteli yoğurt çorbası) köfte çorbasıdır.

Kahramanmaraş’ta etten yapılan köftelerde genellikle siyah kıyma ya da siyah et kullanılmaktadır. Kırmızı etten yapılan köfteler hayvanın but kısmındaki etten yapılmaktadır. Bu kısımdan alınan et yağsız olmaktadır. Etin sinirleri var ise sinirleri alınmaktadır. Kebaplar hariç olmak üzere Kahramanmaraş’ta yapılan köftelerin içerisinde, çoğunlukla bulgur yer almaktadır. Kırmızı pul biber genellikle bütün köftelerde bulunmaktadır. Kahramanmaraş’ta pul biber oldukça fazla kullanılmaktadır.

Kahramanmaraş'ın çiğ köftesinde ve içli köftesinde de diğer köftelerinde olduğu gibi siyah kıyma kullanılmaktadır. Bu yörede kırmızı etten yapılan çiğ köftenin içerisinde siyah kıyma, ince bulgur, kuru soğan, sarımsak, yöreye özgü yaprak biber, karabiber, kimyon, ceviz, maydanoz, domates, maydanoz, biber salçası, limon, zeytin yağ bulunmaktadır. Oldukça fazla acı baharatın kullanılmakta olduğu Kahramanmaraş'ta köfte yoğrulma esnasında kurumaya başlayınca biraz yoğurt ilave edilmektedir. Eğer biraz daha çiğ köfte yoğrulduğunda kurumaya başlarsa, yumurta da kullanılmaktadır.

Kahramanmaraş ilinde, köftelerin çoğunlukla kuru soğan, biber salçası ve domates salçası birçok köfteye bulunan temel malzemelerdir. Bazı köftelerde bulgurla birlikte irmik ya da nişasta da kullanılmaktadır. Köftenin dağılmaması için genellikle bulgur kullanılırken, bazı köftelerde bulgurla birlikte yumurta da kullanılmaktadır.

Kahramanmaraş'ta yapılan içli köfte haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Harcın içi için; yağlı kıyma, köftelik bahar, pul biber, kuru soğan, ceviz ve karabiber kullanılmaktadır. Köftenin dışı için köftelik bulgur, siyah kıyma, yaprak biber, salça ve isteğe göre de kıvamı yerine gelmesi için yumurta ya da nişasta kullanılmaktadır.

Kahramanmaraş'ta yapılan içli köfte haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Harcın içi için; yağlı kıyma, köftelik bahar, pul biber, kuru soğan, ceviz ve karabiber kullanılmaktadır. Köftenin dışı için köftelik bulgur, siyah kıyma, yaprak biber, salça ve isteğe göre de kıvamı yerine gelmesi için yumurta ya da nişasta kullanılmaktadır.

Birçok bölgede ve ilde yapılan analıkızlı köftesi, Kahramanmaraş'ta da yapılmaktadır. Bu köfte yapımında siyah kıyma, orta bulgur, kuru soğan, karışık salça, yumurta, nişasta, sıvıyağ kullanılmaktadır. Bu köfte çeşidi tencere yemeğidir.

Birçok bölgede ve ilde yapılan ekşili köftenin, Kahramanmaraş'ta da yapıldığı tespit edilmiştir. Bu köfte iki farklı şekilde köfte yapılmaktadır. Birincisi ekşi köfte, diğeri ise ekşili kebaptır. Ekşili köfte yapımında siyah kıyma kullanılırken, ekşili kebab ise kıyma kullanılmaktadır. Ekşili köfte tencere, ekşili kebab ise ızgarada pişirilmektedir. Ekşili köfte yapımında; siyah kıyma, nohut, bulgur, karışık salça, yumurta, nişasta, sıvıyağ, kuru soğan ve bol miktarda sumak ekşisi bulunmaktadır. Ekşili kebabın yapımında ise; kıyma, tereyağı, nar ekşisi veya sumak ekşisi ve pul biber bulunmaktadır.

Akdeniz Bölge'sinin, Adana bölümünde yer alan Kahramanmaraş zengin köfte

çeşidine sahiptir. Bu köfte çeşidinden biri de sulu yağlı köftedir. Bu köfte yapımında siyah kıyma kullanılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yapımında; siyah kıyma, bulgur, kuru soğan, karışık salça, yumurta, nişasta ve sıvıyağ kullanılmaktadır.

Kahramanmaraş'ta 7 (Maraş kebabı, kıyma kebabı, patlıcan kebabı, soğan kebabı, ezme kebabı, ekşili kebab ve salçalı kebab) çeşit yöresel kebab tespit edilmiştir. Bu kebabların hepsi kırmızı etten yapılmakta olup, ızgarada pişirilmektedir. Bu etler genellikle zırhta çekilmekte ve daha sonra şişe takılarak pişirilmektedir. Kebab için yağlı et kullanılmaktadır. Kebabların tümünde kırmızı pul biber bol miktarda kullanılmaktadır. Ekşili kebab ve salçalı kebab hariç diğer tüm kebablarda kekik bulunmaktadır. Bazı kebabların (kıyma kebabı, patlıcan kebabı, domates kebabı ve salçalı kebab) servis esnasında şişte takılıp köz ateşinde pişmiş domates ve biberde konulmaktadır. Maraş kebabı, soğan kebabı ve salçalı kebabın yapımında salçada kullandıkları tespit edilmiştir.

Mersin ilinde, 5 çeşit yöresel köfte bulunmuştur. Bu köftelerin 3'ü (içli köfte, sini köfte, ihbeyşi) kırmızı etten yapılırken, 2 (susamlı köfte ve yeşil mercimekli köfte) köftede ise et bulunmamaktadır. Köftelerin 1'i (içli köfte) haşlama, 1'i(ihbeyşi) tencere, 1'i(sini köfte) fırında pişirilirken, 2 (susamlı köfte ve yeşil mercimekli köfte) köftede ise soğuk köftedir. Bütün köftelerin içerisinde köftelik ince bulgur, salça ve kuru soğan bulunmaktadır. Köftelerin yapımında kullanılan çoğunlukla biber salçası kullanılmaktadır.

Türkiye'nin pek çok ilinde yapılmakta olan içli köfte Mersin'de de yapılmakta haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Mersin'de yapılan içli köftenin harcında; kıyma, kuru soğan, salça ve karabiber bulunurken, köftenin dışında ise; döğmelik et, bulgur ve un bulunmaktadır.

Bölgenin Kahramanmaraş, Adana ve Hatay illeri ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden Gaziantep ile çevrili olan Osmaniye ilinde 4 yöresel köfte bulunurken, köftelerin 2'sinde (içli köfte ve mercimekli köfte) kırmızı et mevcut, 2 köftede (ekşili köfte ve kısır) et yoktur. Bu köftelerin 1'i (içli köfte) haşlama, 1'i (ekşili köfte) tencerede pişirilirken, 2'i (mercimekli köfte (etsiz sıkma köfte), kısır köftesi) köfte ise soğuk köftedir.

Osmaniye'de içli köfte de yapılmaktadır. Bu köfte haşlanarak pişirilebileceği gibi istendiği takdirde kızartılarak da pişirilebilmektedir. İçli köftenin harcı için, kıyma, kuru

soğan, sıvı yağ, karabiber, maydanoz ve ceviz içi kullanılırken, dışı için ince bulgur, iki kere çekilmiş kıyma, salça ve un kullanılmaktadır.

Osmaniye ilinde, ikincil kaynakların taranması neticesinde ekşili köfte de yapıldığı tespit edilmiştir. Bu köftenin yapımında et olmayıp, tencerede pişirilmektedir. Ekşili köfte yapımında; ince bulgur, yumurta, bulyon, un, nane, salça, nohut ve baharat olarak kırmızıbiber kullanılmaktadır. Bu köftenin ekşisi için limon suyu kullanılmaktadır.

Türkiye'nin birçok ilinde yapılan mercimek köftesi, bu bölgenin bazı (Adana, Hatay, Mersin, Kahramanmaraş ve Osmaniye) illerinde de yapılmaktadır. Adana, Hatay, Kahramanmaraş ve Osmaniye ilinde mercimek köftesi kırmızı mercimekten yapılmakta olup, Mersin ilinde ise yeşil mercimekten yapılmaktadır. Bu köftede mercimeğin dışında; bulgur, salça, maydanoz ve soğan bulunmaktadır. Adana ve Hatay'da yapılan bu köftede zeytinyağı da kullanılmaktadır. Hatay, Mersin ve Osmaniye ilinde bu köftenin yapımında kimyon da kullanılmaktadır. Adana, Hatay ve Osmaniye ilinde bu köftede acı baharat olarak kırmızı pul biber bulunmaktadır. Osmaniye ilinde mercimekli köfte içerisinde kırmızı et de kullanılmaktadır.

İllere göre dağılımı geçmiş sayfalarda aktarıldığı üzere tez çalışmasının araştırma kısmında yapılan kaynak taramaları sırasında Akdeniz Bölge'sinde toplam 94 çeşit yöresel köftee ulaşılmıştır. Köftelerin 66'sı kırmızı et, 1'i balık etinden yapılırken, 27 köftede ise et bulunmamaktadır. Köfte yapımında çoğunlukla dana eti kullanılmaktadır. Köftelerin 24'ü tencere, 12'i kızartma, 11'i haşlama, 13'si ızgara, 10'u fırında pişirilirken, 24 köfte ise soğuk köftedir. Tencerede yapılan köftelerin 9'u köfte çorbasıdır.

- Akdeniz Bölgesi içerisinde yer alan iller kendi içerisinde değerlendirildiğinde tespit edilen bulgular şu şekilde sıralanabilir:
- Köftelerin içerisinde genel olarak kuru soğan, köftelik bulgur, karabiber, kırmızı pul biber kullanılmaktadır.
- Kahramanmaraş'ın diğer illere oranla köftelerin içerisinde acı baharata en bol miktarda yer verilen il olduğu görülmektedir.
- Adana, Kahramanmaraş ve Hatay illerinde köftelerin yapımında ya da kızartılacak köftelerde genellikle zeytinyağı tercih edilmektedir.
- Bazı köftelerin içerisinde biber ve domates salçası, sarımsak yumurta, kimyon

ekmek içi, un ya da galeta unu da bulunmaktadır.

- Kahramanmaraş ilinde çiğ köfte siyah kıyma ya da siyah etten yapılmakta olup, çiğ köftenin olmazsa olmazı yaprak biber bol miktarda kullanılmaktadır.
- Adana ilinde çiğ köfte yağsız etten yapılmaktadır. Diğer illere oranla az miktarda kırmızı pul biber ve karabiber kullanılmaktadır.
- Hatay ilinde ise çiğ köfte yapımında dövülmüş et kullanılmaktadır. Bu yörede çiğ köftenin olmazsa olmazı dövülmüş baş biberdir.
- Kahramanmaraş'ın çiğ köftesinde diğer köftelerinde olduğu gibi siyah kıyma kullanılmaktadır. Bu yörede kırmızı etten yapılan çiğ köftenin içerisinde siyah kıyma, ince bulgur, kuru soğan, sarımsak, yöreye özgü yaprak biber, karabiber, kimyon, ceviz, maydanoz, domates, maydanoz, biber salçası, limon, zeytin yağ kullanılmaktadır.
- Akdeniz Bölge'sindeki içli köfteler genel olarak haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Genellikle bu yörede içli köftenin harcına yağlı et ya da kıyma kullanılırken, köftenin dışına yağsız et ya da kıyma kullanılmaktadır.
- İçli köftelerde, Hatay ve Kahramanmaraş yaprak biber kullanılmaktadır. Adana, Kahramanmaraş, Hatay ve Osmaniye illerinde içli köftelerde cevizli de bulunmaktadır.
- Bu bölgede yapılan mercimekli köfte genellikle kırmızı mercimekten yapılmaktadır. Köftenin yapımında mercimek, bulgur, salça ve kuru soğan kullanılmakta birlikte, acı baharat olarak kırmızı pul biber kullanılmaktadır. Adana ve Hatay ilinde mercimekli köfteye zeytinyağı da kullanıldıkları tespit edilmiştir.
- Bu bölgede Kahramanmaraş ve Adana illerinde köfteden kebab yapıldığı, Kahramanmaraş ilinin Adana'ya oranla daha fazla kebab çeşidine sahip olduğu belirlenmiştir. Bu ilde yapılan kebablar yağlı etten yapılmaktadır. Etler makine yerine zırhta çekilmektedir. Bunun nedeni ise makinada çekilen etin suyu makinada kaldığı için etin lezzetinin gittiği sonuca varılmıştır. Kebablık etin yağ oranına göre zırhta çekim esnasında kuyruk yağı da eklemektedirler. Kahramanmaraş ilinde Adana iline oranla kebablarda bolca kırmızı pul biber kullanılmaktadır. Etler kıyma haline gelince genellikle şişe takılıp ızgarada pişirilmektedir. Domates ve biberi şişe takıp közleyerek kebabın yanında servis

edilmektedir.

- Bu bölgede ekşili köfte, Adana, Osmaniye ve Kahramanmaraş ilinde yapılmaktadır. Adana ilinde ekşili köfte yapımında; yarma, kuzu eti, kıyma, nohut, domates ve biber salçası, dereotu, maydanoz, kuru soğan, limon kullanılırken, Osmaniye ilinde ise; ince bulgur, yumurta, bulyon, un, nane, salça, nohut, kırmızı biber ve limon suyu, Kahramanmaraş ilinde ise siyah kıyma, nohut, bulgur, karışık salça, yumurta, nişasta, sıvıyağ, kuru soğan ve sumak ekşisi kullanılmaktadır. Bu köfte yemekleri tencerede yapılmaktadır. Kahramanmaraş'ta ekşili kebab yapılmakta olup, bu kebab ızgarada pişirilmektedir. Bu kebabın yapımında; kıyma, tereyağı, nar ekşisi veya sumak ekşisi ve pul biber kullanılmaktadır.
- Birçok bölgede ve ilde yapılan analı kızlı köfte yemeği; bu bölgede Adana ve Kahramanmaraş'ta yapılmaktadır. Bu 2 ilde yapılan köfte yemeği etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Adana ilinde bu köftede; kıyma, ince bulgur, un, yumurta, soğan, maydanoz, nohut, domates salçası, limon ve kırmızı pulbiber kullanılırken; Kahramanmaraş ilinde bu köfte yemeği; siyah kıyma, orta bulgur, kuru soğan, karışık salça, yumurta, nişasta ve sıvıyağ kullanılarak yapılmaktadır.
- Bu bölgede sulu köftenin 2 (Isparta ve Kahramanmaraş) ilde yapıldığı görülmüştür. Bu köfte yemekleri etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Isparta ilinde bu köfte yapımında; kıyma, ince bulgur, salça, maydanoz, yumurta, kuru soğan, sıvı yağ, karabiber kullanılırken; Kahramanmaraş ilinde bu köfte yapımında; siyah kıyma, bulgur, kuru soğan, karışık salça, yumurta, nişasta ve sıvıyağ kullanılmaktadır.

Doğu Anadolu Bölgesi'nde 14 il (Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elâzığ, Erzincan, Erzurum, Hakkâri, Iğdır, Kars, Malatya, Muş, Tunceli ve Van) bulunmaktadır. Doğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel köftelerinin pişirme tekniklerine ve et türlerine göre sınıflandırılmış şekli Tablo 4.'de görülmektedir.

Tablo 4. Doğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel köfteleri

İller	Pişirme Tekniklerine Göre Köfteler							Köftelerin Et Türlerine Göre Köfteler		
	Izgara	Haşlama	Kızartma	Fırın	Tencere	Soğuk	Toplam köfte sayısı	Kırmızı Et	Sakatat (ciğer)	Et yok
Ağrı	-	2	-	-	-	-	2	1	-	1
Ardahan	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-
Bingöl	-	2	-	-	-	-	2	2	-	-
Bitlis	-	3	1	-	3	-	7	4	1	2
Elâzığ	-	7	-	1	4	-	12	6	1	5
Erzincan	-	-	1	-	4*	-	5	5	-	-
Erzurum	-	-	-	-	2**	-	2	2	-	-
Hakkâri	-	-	3	-	1	-	4	4	-	-
Iğdır	-	-	-	-	1	-	1	1	-	-
Kars	-	-	-	-	1	-	1	1	-	-
Malatya	-	7	4	-	22***	4	37	19	-	18
Muş	-	-	1	-	1	-	2	2	-	-
Tunceli	-	4	-	-	1	-	5	2	-	3
Van	-	1	1	-	2	-	4	2	1	1
Toplam	1	26	11	1	42	4	85	52	3	30

*Erzincan ilinde tencerede pişirilen 4 köfte yemeği içerisinde 3'ü köfte çorbasıdır.

**Erzurum ilinde tencerede pişirilen 2 köfte yemeğinin 2'si de köfte çorbasıdır.

***Malatya ilinde tencerede pişirilen 22 köfte yemeği içerisinde 2'si köfte çorbasıdır.

Tablo 4.'de görüldüğü üzere, Ağrı ilinde 2 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köftelerden 1'i (Abdığör köftesi) kırmızı etten yapılırken, 1'inde (yalancı köfte) ise et

kullanılmamaktadır. Kırmızı etten yapılan köfte, dana etinden yapılmaktadır. Bu köftelerin 2'si de haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Kırmızı etten yapılan köfte, ettin yağsız ve sinirsiz kısmından yapılmaktadır. Köftelerin 1'inde (Abdigör köftesi) dağılmaması için yumurta, un kullanılırken, diğer (yalancı köfte) köftede ise ince bulgur, un ve yumurta kullanılmaktadır. Köftenin 2'sinde de kuru soğan mevcuttur. 1 köftede (Abdigör köfte) acı baharat olarak karabiber ve kırmızı toz biber bulunurken, diğerinde (yalancı köfte) ise bu baharatlar yer almamaktadır.

Tablo 4'de Ardahan ilinde 1 (Çıldır köfte) yöresel köfteye ulaşılmış olduğu görülmektedir. Bu köfte kırmızı etten yapılırken, ızgara yöntemi ile pişirilmektedir.

Bingöl ilinde, 2 (içli köfte ve yoğurtlu klorik) yöresel köfte tespit edilmiştir. Köftelerin tümünde kırmızı et kullanılmaktadır. Bu köfteler haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Köftelerin tümünde kuru soğan, salça ve kırmızı pul biber bulunmaktadır. Bu köftelerin biri içli köftedir. Bingöl'de içli köfte içi için; yağlı kıyma, kuru soğan, köftelik ince bulgur, margarin, domates ve biber salçası, kırmızı pul biber, reyhan, karabiber kullanılırken, dışı için; yağsız kıyma, köftelik bulgur ve yumurta kullanılmaktadır.

Bitlis ilinde, 7 yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köftelerin 4'ü (köki, içli (Bitlis) köfte, gıllorik (sulu köfte), gari otlu içli köfte) kırmızı et, 1'i (ciğer taplemesi (ciğer köftesi) sakatattan(cığer) yapılırken, 2'sinde (yalancı köfte ve çorti taplemesi) ise et bulunmamaktadır. Köftelerin 3'ü (gıllorik (sulu köfte), çorti taplemesi ve şekalok) tencerede, 3'ü (içli (Bitlis) köftesi, ciğer taplemesi (ciğer köftesi) ve gari otlu içli köfte) haşlama, 1'i (köki (tava kebabı)) ise kızartma yöntemiyle pişirilmektedir.

Bitlis' de kırmızı etten yapılan köfteler genellikle yağsız etten yapılmaktadır. Köfte yapımında çoğunlukla köftede köftelik bulgur, kuru soğan, kırmızı pul biber ve karabiber kullanılmaktadır. Bazı köftelerin yapımında köfteler dağılmaması için yumurtada kullanıldığı görülmektedir.

Bitlis ilinde, 3 çeşit içli köfte yapılmaktadır. Köftelerin bir (içli (Bitlis) köfte) tanesinin harcında; kıyma, iç yağ, pul biber, sumak, soğan, karabiber, kırmızı biber ve isteğe göre ekşi nar-limon sıkılmaktadır. Köftenin dışı için yağsız but eti, ince bulgur, irmik ve yumurta sarısı kullanılmakta, bu köfteler haşlanarak pişirilmektedir. Yalancı köfte olarak adlandırılan içli köftenin harcında ise kuru soğan ve pul biber mevcut iken, köftenin dışı için bulgur, un, karabiber, yumurta sarısı tercih edilmekte ve bu köfte

haşlanarak pişirilmektedir. Bir diğer içli köfte ise gari otlu içli köftedir. Köftenin içi için hazırlanan harçta böbrek yağı, kuru soğan, nar, toz biber, sumak, karabiber, kırmızı pul biber bulunurken, dış harcında ise dana kıyma ve kısırlık bulgur yer almaktadır. Gari aş yapımı için ise gari otu, buğday, kemikli et, sumak suyu, sumak ekşisi ve sıvıyağ kullanılmaktadır.

Bitlis ilinde, köki (tava kebabı) adında bir kebab yapılmaktadır. Bu kebab yağsız kırmızı etten yapılmakta olup, kızartılarak pişirilmektedir. Kebabın yapımında; yağsız kıyma, kuru soğan, karabiber, kırmızı pul biber ve yumurta sarısı kullanılmaktadır. Köftenin dağılmaması için yumurta sarısı kullanılmaktadır.

Tablo 4’de görüldüğü üzere, Elâzığ ilinde 12 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köftelerin 6’sı (içli köfte, Harput köftesi, süslü fidoş, ekşili köfte, sulu köfte ve yalancı içli köfte) kırmızı etten, 1’i (ciğer köftesi) sakatattan(cığer) yapılırken, 5’inde (yalancı köfte, eşbabiye köftesi, mukaşerli köfte, gındık köfte ve gıldırıklı köfte) et yoktur. Köftelerin 7’si (içli köfte, yalancı köfte, mukaşerli köfte, ekşili köfte, ciğer köftesi ve gıldırıklı köfte) haşlama, 4’ü (Harput köfte, eşbabiye köftesi, gındık köfte ve sulu köfte) tencere, 1’i (süslü fidoş) fırın yöntemiyle pişirilmektedir. Köftelerin çoğunda bulgur, kuru soğan, salça, maydanoz ve kırmızı pul biber bulunmaktadır. Köftelerin dağılmaması için bulgur kullanılırken, bazı köftelerde bulgurla birlikte unda kullanılmaktadır.

Türkiye’nin pek çok ilinde yapılmakta olan içli köfte Elâzığ ilinde de yapılmakta ve haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Bu ilde 2 (içli köfte ve yalancı içli köfte) çeşit içli köfte yapılmaktadır. İçli köftenin harcı için; yağlı kıyma, kuru soğan, ceviz, sıvıyağ, ceviz, maydanoz, karabiber, salça kullanılırken, dışı için; yağsız kıyma, köftelik bulgur ve yumurta kullanılmaktadır. Yalancı içli köfte harcı için; kıyma, ceviz içi, yağ kullanılırken, dışı için; bulgur ve un kullanılmaktadır.

Birçok bölgede ve ilde yapılan ekşili köfte, Elâzığ ilinde de yapılmakta olup, köfte yemeğinin yapımında kırmızı et kullanılmaktadır. Köfte yapımında yağsız kıyma, bulgur, baş soğan, salça, yağ ve bol miktarda sumak kullanılmaktadır.

Elâzığ ilinde, sulu köfte de yapılmaktadır. Bu köfte de kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Köftenin yapımında; kıyma, bulgur, yağ, salça, baş soğan, kimyon, karabiber kullanılmaktadır.

İkincil kaynak taraması sırasında Erzincan ilinde 5 çeşit yöresel köfteye

ulaşılmıştır. Köftelerin tümünde kırmızı et kullanılmaktadır. Bu köftelerin 4'ü (Erzincan çorbası, köfteli Erzincan (unlu) çorbası, Erzincan yarma çorbası ve ekşili köfte) tencere ve 1'i (kemah köftesi) kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Erzincan ilinde tencerede pişirilen 4 köfte yemeği içerisinde 3'ü köfte çorbasıdır. Bu çorbaların tümünde yoğurt bulunmaktadır. Çorbaların çoğunda kuru soğan, un ve domates-salça bulunmaktadır. Bu çorbaların 2'si (Erzincan çorbası ve Erzincan yarma çorbası) yapımında maydanoz, dereotu ve nane kullanılmaktadır.

Erzincan ilinde yapılan ekşili köfte kırmızı etten yapılmaktadır. Bu köfte yemeği tencerede yapılmaktadır. Köfte yapımında; kıyma, pırasa, katıyağ, domates ya da salça, bulgur, ekşili kuru erik ve karabiber kullanılmaktadır.

Erzurum ilinde, 2 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin tümünde kırmızı et ile kullanılmaktadır. Erzurum ilinde tencerede pişirilen köfte yemeklerinin 2'si (Erzurum çorbası ve düğün çorbası) de köfte çorbasıdır. Bu çorbaların tümünün yapımında et, et suyu, yoğurt, un, kuru nane ve yumurta kullanılmaktadır. Köftelerin 1'inin (düğün çorbası) yapımında bulgur, yarma ve nohut kullanılırken, diğer köfte çorbasında (Erzurum çorbası) pirinç kullanılmaktadır. Bir köfte çorbasında (düğün çorbası) acı baharat olarak pul biber ve diğerinde (Erzurum çorbası) karabiber mevcuttur.

Tablo 4'de görüldüğü üzere, Hakkâri ilinde 4 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin tümünün yapımında kırmızı et kullanılmaktadır. Bu köftelerin 3'ü (Hakkâri kebabı, içli köfte ve patatesli köfte) kızartma yöntemiyle, 1'i (kabaklı köfte) ise tencerede pişirilmektedir. Köftelerin tamamının yapımında kuru soğan, karabiber, kırmızı pul biber kullanılmaktadır.

Hakkâri'de 1 (içli köfte) çeşit içli köfte tespit edilmiştir. Bu ilde içli köfte yapımında kıyma ile birlikte kuru soğan, ceviz içi, köftelik bulgur, maydanoz, baharat ve yumurta kullanılmaktadır.

Birçok bölgede ve ilde yapılan kebab, Hakkâri ilinde de yapılmaktadır. Bu kebab kırmızı etten yapılmakta olup, kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Kebab yapımında; kıyma, nane, yabani kekik, maydanoz, sarımsak, dereotu ve çeşitli baharatlar kullanılmaktadır.

Doğu Anadolu Bölgesi'nin Erzurum-Kars Bölümü'nde yer alan Iğdır ilinde 1 (taş köfte) çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köfte kırmızı kemiksiz etten yapılmakta

olup, tencerede pişirilmektedir. Köftenin içerisinde sarı kök, salça, pirinç, yumurta, patates, margarin, lepe ve maydanoz bulunmaktadır.

Tablo 4’de görüldüğü üzere, Kars ilinde 1 (sulu köfte) çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Köftelerin yapımında pirinç, kuru soğan, salça ve karabiber kullanılmaktadır.

Malatya, kuzeyde Sivas ve Erzincan, batıda Kahramanmaraş, doğuda Diyarbakır ve güneyde Adıyaman illerine ve bu sayede Türkiye’nin 4 bölgesine komşu olmaktadır. Malatya bu bölgelerin mutfak kültürleriyle etkileşimde olarak kendi mutfağına yansıtmaktadır. Bu ilde 37 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 19’su (analı kızlı köfte, sıkma köftesi, kabaklı köfte, gıldırıklı köfte, nohutlu analı kızlı köfte, etli tevek köftesi, kudret çorbası, yassı kebab, pat köfte, yavanda içli köfte, darende köfte, yumru, bulgur (panik), tiritli köfte, kudret topu, yavanda etli patatesli köfte, etli dolma köfte, Şam kebabı ve kulak çorbası) kırmızı etten yapılırken, 18’inde (ıspanaklı yoğurt köftesi, keloğlu köftesi, ayranlı kabaklı köfte, ekşili ıspanak köftesi, ekşili kabak köftesi, ekşili panzer peziği köfte, hırçıklı köfte, çökelekli çiğ köfte, yeşil fasulye ekşili köfte, mercimekli çiğ köfte, kiraz yaprağında ekşili köfte, elmalı köfte, ayva yaprağında ekşili köfte, sıcak ciğleme, cimdik köfte, yeşil mercimekli köfte, haşhaşlı top köfte ve patlıcanlı köfte) ise et bulunmamaktadır. Bu köftelerin 22’si (analı kızlı köfte, sıkma köfte, ıspanaklı yoğurt köftesi, kabaklı köfte, nohutlu analı kızlı köfte, ekşili ıspanaklı köftesi ekşili kabaklı köfte, ekşili panzer peziği köftesi, etli tevek köftesi, kudret çorbası, hırçıklı köfte, yeşil fasulye ekşili köfte, pat köfte, yavanda içli köfte, kiraz yaprağında ekşili içli köfte, darende köfte, elmalı köfte, ayva yaprağında ekşili köfte, tiritli köfte, yavanda etli patatesli köfte, patlıcanlı köfte ve kudret çorbası) tencere, 7’si (gıldırıklı köfte, yumru, ayranlı kabaklı köfte, kudret topu, cimdik köfte, haşhaşlı top köfte ve etli dolma köfte (içli) köfte) haşlama, 4’ü (keloğlu köfte, yassı kebab, bulgur (panik) köftesi ve Şam kebabı) kızartma yöntemiyle pişirilirken, 4’üne (çökelekli çiğ köfte, mercimekli çiğ köfte, sıcak ciğleme ve yeşil mercimekli köfte) herhangi bir pişirme yöntemi uygulanmamıştır. Malatya ilinde tencerede pişirilen 22 köfte yemeği içerisinde 2’si (kudret çorbası ve kulak çorbası) köfte çorbasıdır

Malatya ilinde, Doğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan illere göre daha fazla yöresel köfte bulunmaktadır. Bu yöresel köfteler çoğunlukla tencerede yapılmaktadır. Etten yapılan köftelerde genellikle yağsız kıyma tercih edilmektedir. Bazı köftelerde siyah kıyma (hayvanın but kısmındaki etten elde edilen kıymaya siyah kıyma denilmektedir)

kullanılmaktadır. Bu ilde köftelerin malzemeleri içerisinde yoğun bir şekilde bulgur türleri kullanılmaktadır. Bu bulgur çoğunlukla orta bulgurdur. Etsiz köftelerin içerisinde genellikle yarma bulunmaktadır.

Malatya ilinde ayrıca çeşitli sebzelerden ve meyve yapraklarından (ıspanak, kabak, pancar peziği, yeşil fasulye, kiraz ve ayva yaprağından) ekşili köfte yapılmaktadır. Bu köftelerin ekşi olması için erik ekşisi kullanılmaktadır.

Malatya ilinde kuru soğan, maydanoz, karabiber ve kırmızı pul biber köftelerin pek çoğunun içerisinde yer almaktadır. Bazı yemeklerde salça kullanılmaktadır. Salça kullanılan köfteler genellikle tencere yapılan köfte yemekleridir.

Malatya'da (Yavanda içli köfte, etli dolma, tiritli dolma köfte, kiraz yaprağında içli köfte) çeşit içli köfte yapıldığı görülmüştür. Yavanda içli köfte harcı için; kıyma, kuru soğan, ıspanak, karabiber bulunurken, dışı için yarma kullanılmaktadır. Bu köfte haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Etli dolmalı içli köftede harcı için; kıyma, kuru soğan, maydanoz bulunurken köftenin dışında; orta bulgur bulunmaktadır. Bu köfte haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Tiritli dolma köftesinde harcı için; yağlı kıyma, kuru soğan, yağ, maydanoz kullanılırken, dışı için yağsız kıyma, orta bulgur kullanılmaktadır. Bu köfteler tencerede pişirilmektedir. Kiraz yaprağında içli köftede ise kıyma, kuru soğan, maydanoz, karabiber bulunurken, köftenin dışı için orta bulgur kullanılmaktadır. Bu köfte kızartılarak pişirilmektedir.

Malatya ilinde, 2 çeşit mercimekli köfte yapılmaktadır. Bu köftelerin biri kırmızı mercimekten yapılırken, diğeri ise yeşil mercimekten yapılmaktadır. Bu köfte çeşitlerinde bu bölgede çok orta bulgur bulunmaktadır. Mercimekli köfte yapımında mercimeğin dışında kullanılan malzemeler, 2 köfte çeşidinde de aynıdır. Bu köftelerin yapımında mercimek ve orta bulgur birlikte, domates ve biber salçası, kuru soğan, maydanoz, dereotu, yeşil soğan ve baharat olarak da karabiber, kırmızı biber ve kimyon eşliğinde kullanılmaktadır.

Doğu Anadolu Bölgesi'nde köfte çeşidi bakımında zengin bir il olan Malatya'da, 6 çeşit de ekşili köfte yapılmaktadır. Bu köfteler; yeşil fasulyeli ekşili köfte, kiraz yaprağında ekşili içli köfte, ayva yaprağında ekşili köfte, ekşili ıspanak köftesi, ekşili panzer peziği ve ekşili kabak köftesidir. Bu köfte çeşitlerinin hepsi tencerede pişirilmekte olup, hiçbirinde et yoktur. Köfte yemeklerinin tümünün yapımında yarma, kuru soğan ve erik ekşisi kullanılmaktadır.

Malatya ilinde, ikincil kaynakların taranması neticesinde 2 çeşit Analı kızlı köfte çeşidine rastlanılmıştır. Bu köfteler kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Tiritli analı kızlı köftesinin yapımında; kıyma, kemikli et, orta bulgur, kuru soğan, domates salçası, tereyağı, maydanoz ve karabiber kullanılmaktadır. Diğer analı kızlı köftede ise nohut, et, siyah kıyma, orta bulgur, kuru soğan ve salça bulunmaktadır.

Doğu Anadolu Bölgesi'nin köfteleri bakımından zengin bir il olan Malatya'da 2 çeşit (Yassı kebab ve Şam kebabı) kebab yapılmaktadır. Bu kebablar kırmızı etten yapılmakta olup, kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Şam kebabının yapımında; dana kıyma, orta bulgur, kuru soğan, maydanoz, reyhan, karabiber kullanılırken, yassı kebabın yapımında ise kıyma, orta bulgur, karabiber ve yumurta kullanılmaktadır.

Tablo 4'de görüldüğü üzere, Muş ilinde 2 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin tümü kırmızı etten yapılmaktadır. Bu köftelerin 1'i (Gulolik (Sulu köfte)) tencere, 1'i (köfte (içli köfte) ise kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Köftelerin tümünde bulgur, kuru soğan, kimyon ve karabiber bulunmaktadır. 1(Gulolik (Sulu köfte) köftede domates salçası bulunurken, 1 (köfte) köftede ise salça bulunmamaktadır. Muş ilinin içli köftesinin içinin yapımında; yağlı et, kuru soğan, baharat kullanılırken, dışı için; yağsız et ve bulgur kullanılmaktadır.

Birçok bölgede ve ilde yapılan sulu köfte, Muş ilinde de yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yapımında; kıyma, ince bulgur, kuru soğan, domates salçası, yumurta, kimyon ve karabiber kullanılmaktadır.

Tunceli ilinde, 5 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 2'sinde (içli köfte ve etli köfte) kırmızı et bulunurken, 3 (hazırlop köfte, ayrınlı köfte ve yoğurtlu köfte) köftede ise et bulunmamaktadır. Bu köftelerin 4'ü (hazırlop köfte, içli köfte, ayrınlı köfte ve yoğurtlu köfte) haşlama ve 1'i (etli köfte) ise tencerede yapılmaktadır. Köftelerin tümünde bulgur mevcuttur. 2'i (etli köfte ve yoğurtlu köfte) köftede düğürcük olarak adlandırılan ufak bulgur kullanılmaktadır. Kuru soğan, karabiber ve kırmızı pul biber çoğu köftede yer almaktadır.

Tunceli ilinde, içli köfte de yapılmaktadır. Köftenin harcı için; kıyma, kavun çekirdeği, ceviz kullanılırken, dışının yapımında kullanılan malzemeler arasında bulgur, kuru soğan ve un bulunmaktadır. Bu köfte haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. İstenirse,

haşlamadan sonra köfte kızartılmaktadır.

Tablo 4’de görüldüğü üzere, Van ilinde 4 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 2’si (acem köftesi, kürt köftesi) tencere, 1’i (içli köfte) kızartma ve 1’i (ciğer köftesi) ise haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Bu köftelerin; 2’si (acem köftesi ve içli köfte) kırmızı etten, 1’i sakatattan (ciğer) yapılırken, 1 köftede ise et bulunmamaktadır. Bu ilin köftelerinin 3’ünde (acem köftesi, kürt köftesi ve ciğer köftesi) köftelik bulgur ve reyhan yer almaktadır. Köftelerin tamamında karabiber ve kırmızı pul biber mevcuttur.

Van ilinde, içli köfte kızartılarak pişirilmektedir. Köftenin harcında; kuru soğan, kıyma, dolmalık fıstık, ceviz, yenibahar, isot, karabiber bulunurken, dışı için; ince bulgur, yumurta, kırmızı pul biber, kırmızı tatlı toz biber tercih edilmektedir.

İllere göre dağılımı geçmiş sayfalarda aktarıldığı üzere tez çalışmanın araştırma kısmında yapılan kaynak taramaları sırasında Doğu Anadolu Bölgesi’nde toplam 85 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 52’si kırmızı et, 3’ü sakatattan (ciğer) yapılırken, 30 köftede ise et bulunmamaktadır. Köftelerin 42’i tencere, 26’i haşlama, 11’si kızartma, 1’i ızgara, 1’i fırın ve 4’ü ise soğuk köftedir. Tencerede pişirilen köftelerin 7’si köfte çorbasıdır.

Doğu Anadolu Bölgesi içerisinde yer alan illerde yapılan köfteler kendi içinde değerlendirildiğinde tespit edilen bulgular şu şekilde sıralanabilir:

- Doğu Anadolu Bölgesi’nin yöresel köftelerini genel anlamda incelediğimizde köftelerin çoğu kırmızı etten yapılmakta ve genellikle dana eti kullanılmaktadır.
- Bu bölgede Malatya ilinde yapılan yöresel köftelerin sayısı diğer illere oranla oldukça fazladır.
- Bu bölgelerde köftelerin birçoğu tencerede yapılırken, bunu haşlama ve kızartma yöntemi takip etmektedir.
- Bu bölgede köftelerin dağılmaması için genellikle bulgur özellikle de köftelik bulgur kullanılmaktadır.
- Bazı köftelerde yumurta ve un da kullanılmaktadır. Fakat bu köftelerin sayısı oldukça azdır.
- Kuru soğan, maydanoz, kırmızı pul biber, karabiber çoğu köftenin temel

malzemeleri arasında yerini almaktadır.

- Tencerede yapılan yemeklerde genellikle salça kullanıldıkları görülmektedir.
- Bu bölgede yöresel köfte içerisinde içli köftelerde mevcuttur. Bu bölgede genel olarak içli köfteler haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Haşlama yönteminin dışında kızartılarak da pişirilen içli köfteler de mevcuttur. Köftenin harcında genellikle yağlı kıyma kullanılmaktadır. Bunun dışından kuru soğan, kırmızı pul biber, karabiber bazı yörede isot, toz biber bulunmaktadır. Köftenin dışı için genellikle yağsız kıyma kullanılırken, kıymaya çoğunlukla köftelik bulgur katılmaktadır. Malatya’da ise bu durum farklıdır. Köftenin dışı için; orta bulgur kullanılmakla birlikte bir içli köftede ise yarma bulunmaktadır.
- Malatya ilinde birden fazla içli köfte çeşidi mevcuttur. Bir içli köftede ıspanak, diğerinde ise fasulye yaprağı kullanıldığı tespit edilmiştir. Köftenin dışı için ayrıca köftenin dağılmaması için yumurta ya da yumurta sarısı çoğunlukla kullanılmaktadır. Bazı köftelerin dışı için un kullandıkları da bilinmektedir. Elâzığ, Hakkâri, Tunceli ve Van ilinde yapılan içli köftelerde ceviz kullandıkları da tespit edilmiştir. Van ilinde ayrıca cevizin dışında dolmalık fıstık da kullanılmaktadır. Tunceli ilinde, içli köftenin harcında diğer illerin içli köftelerinden farklı olarak kavun çekirdeği de yer almaktadır.
- Bu bölgede, komşu olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ne oranla daha az miktarda acı baharat kullanılmaktadır.
- Malatya ilinde etsiz yapılan tencere yemeklerinin neredeyse tamamında yarma kullanılmaktadır.
- Bu bölgede Bitlis, Hakkâri ve Malatya illerinde kebab yapıldığı tespit edilmiştir. Bu kebab çeşitleri kırmızı etten yapılmakta olup, kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Bitlis’de yapılan kebapta; yağsız et, kuru soğan, karabiber, kırmızı pul biber ve yumurta sarısı kullanılmakta olup; Hakkâri ilinde yapılan kebapta ise Kıyma, yabani kekik, maydanoz, sarımsak, dereotu ve çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Malatya ilinde 2 (Şam kebabı ve Yassı kebab) çeşit kebab yapılmaktadır. Şam kebabında; dana kıyma, orta bulgur, kuru soğan, maydanoz, reyhan ve karabiber kullanılırken; yassı kebapta ise; kıyma, orta bulgur, karabiber ve yumurta kullanılmaktadır.
- Bu bölgede sadece Malatya ilinde mercimekli köfte yapıldığına tespit

edilmiştir. Bu köftelerin biri kırmızı mercimekten yapılıp, diğeri ise yeşil mercimekten yapılmaktadır. Bu köfte çeşitlerinde bu bölgede çok kullanılan orta bulgur bulunmaktadır. Bu köftelerin yapımında mercimeğin dışında; orta bulgur, domates ve biber salçası, kuru soğan, maydanoz, dereotu, karabiber, kırmızı biber ve kimyon kullanılmaktadır.

- Elâzığ, Erzincan ve Malatya illerinde ekşili köfte yapıldığı tespit edilmiştir. Bu köfteler tencere yemeğidir. Bu köftenin ekşi aroması için Erzincan ve Malatya illerinde erik ekşisi kullanılırken, Elâzığ ilinde sumak kullanılmaktadır. Elâzığ ilinde ekşili köfte yapımında; yağsız kıyma, bulgur, baş soğan, salça, yağ ve bol miktarda sumak kullanılırken; Erzincan ilinde bu köfte yapımında; kıyma, pırasa, katıyağ, domates salçası veya salça, bulgur, ekşili kuru erik ve karabiber kullanılmaktadır. Malatya ilinde 6 çeşit ekşili köfte yapılmaktadır. Bu köftelerin yapımında; erik ekşisi, yarma, kuru soğan ve köfte yemeğinin isminde geçen sebze veya meyve kullanılmaktadır.
- Elâzığ ve Muş ilinde sulu köfte yapıldıkları tespit edilmiştir. Bu köfte çeşitleri kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu 2 ilde köfte ortak kullanılan malzemeler; kıyma, bulgur, kuru soğan, salça, kimyon ve karabiber kullanılmıştır. Muş ilinde ayriyeten yumurta da kullanılmıştır.
- Bu bölgede sadece Malatya ilinde 2 çeşit analı kızlı köftesine ulaşılmıştır. Bu köfteler kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Tiritli analı kızlı köftesinin yapımında; kıyma, kemikli et, orta bulgur, kuru soğan, domates salçası, tereyağı, maydanoz ve karabiber kullanılmaktadır. Diğer analı kızlı köftede ise nohut, et, siyah kıyma, orta bulgur, kuru soğan ve salça bulunmaktadır.

Ege Bölgesi'nde 8 il (Afyon, Aydın, Denizli, İzmir, Kütahya, Manisa, Muğla ve Uşak) bulunmaktadır. Ege Bölgesi'nin yöresel köftelerinin pişirme tekniklerine ve et türlerine göre sınıflandırılmış şekli Tablo 5.'de görülmektedir.

Tablo 5. Ege Bölgesi'nin yöresel köfteleri

İller	Pişirme Tekniklerine Göre Köfteler							Köftelerin Et Türlerine Göre Köfteler			
	İzgara	Haşlama	Kızartma	Fırın	Tencere	Soğuk	Toplam köfte sayısı	Kırmızı Et	Balık Eti	Deniz canlısı	Et yok
Afyon	-	1	1	1	2	-	5	3	-	-	2
Aydın	-	2	2	1	1	-	6	4	-	1	1
Denizli	-	-	-	1	1	-	2	2	-	-	-
İzmir	2	-	3	3	3	-	11	11	-	-	-
Kütahya	-	2	1	-	-	-	3	3	-	-	-
Manisa	3	-	2	1	-	-	6	5	-	-	1
Muğla	2	-	2	-	4	-	8	8*	1*	-	-
Uşak	-	-	2	1	1	-	4	4	-	-	-
Toplam	7	5	13	8	12	-	45	40	1	1	4

*Muğla ilinde 1 yöresel köftenin içerisinde hem balık eti (ançuez fileto) hem de kırmızı et bulunmaktadır.

Ege bölgesinde yapılan yöresel köftelerin illere göre dağılımı aktaran Tablo 5’de görüldüğü üzere, Afyon ilinde 5 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köftelerin 3’ü (sulu köfte (sulu köttü), patlıcanlı köfte ve çullama köfte (çullama köfte)) kırmızı et kullanılırken, 2 (göce kötsü ve kiraz yaprağında ekşili köfte) köftede ise et yoktur. Köftelerin 2’si (sulu köfte ve kiraz yaprağında ekşili köfte) tencerede, 1’i (çullama köttü (çullama köfte)) kızartma, 1’i (göce kötsü) haşlama ve 1’i (patlıcan köftesi) ise fırın yöntemiyle pişirilmektedir. Bu ilde kırmızı etten yapılan köfteler genellikle dana eti ile yapılmaktadır. 1 (patlıcan köftesi) köfte hariç bütün köftelerde ince bulgur bulunmaktadır. Bu ilde ince bulgura “düş ya da düşü” denilmektedir.

Afyon ilinde, köftelerin dağılmaması için 2 (çullama köfte ve sulu köfte (sulu köttü)) köftede ince bulgur ve yumurta, 2 köftede düşü ve un (kiraz yaprağında ekşili köfte ve çullama köftesi), 1 köftede (göce köftesi) ise düşü-un ve göce (buğdaydan elde edilen bir üründür) kullanılmaktadır.

Afyon ilinde ekşili köfte yapımında alışılmışın dışında farklı malzemelere de yer verilmektedir. Bu köftenin yapımında ince bulgur, kiraz yaprağı, kuru soğan, erik ekşisi, un yoğurt ve tereyağı kullanılmaktadır. Bu köfte çeşidi tencere yemeğidir.

Afyon, Anadolu'nun batı yarısında yer alan ve bulunduğu konum itibariyle bir kavşak noktası özelliğine sahiptir. Bu ilde ikincil kaynakların taranması neticesinde sulu köfte yapımına rastlanmıştır. Bu köfte yapımında kullanılan malzemeler; dana kıyma, düğü, soğan, yumurta, maydanoz, salça, karabiber ve karbonattır.

Tablo 5'de görüldüğü üzere, Aydın ilinde 6 çeşit yöresel köfte yapılmakta olduğu belirlenmiştir. Köftelerin 4'ü (beyaz salçalı köfte, çöpleme, salçalı köfte ve yuvarlama) kırmızı et, 1'i (ahtapot mücveri) ahtapot etinden yapılmakta ve 1'inde (kabak mücveri) ise et kullanılmamaktadır. Köftelerin 2'si (beyaz salçalı köfte ve yuvarlama) haşlama, 2'si (ahtapot mücveri ve kabak mücveri) kızartma, 1'i fırın (çöpleme) yöntemleriyle ve 1'i (salçalı köfte) de tencerede pişirilmektedir.

Aydın ilinde, kırmızı etten yapılan köftelerin bazıları dana etinden ve bazıları koyun etinden yapılmaktadır. Köftelerin birçoğunda yumurta, un kullanarak köftenin dağılmamasına katkı sağlamaktadır. Kızartmalarda ve köftenin içerisinde sıvıyağ olarak zeytinyağı kullanılmaktadır.

Denizli ilinde, 2 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köftelerin tümünün yapımında kırmızı et kullanılmaktadır. Köftelerin 1'i (topalak köftesi) tencerede ve 1'i (yoğurtlu köfte) ise fırın yöntemiyle pişirilmektedir.

Denizli'de 1 (yoğurtlu köfte) köftenin yapımında köftenin dağılmaması için irmik ve yumurta kullanılırken, diğer köftede (topalak köfte) ise bulgur ve un kullanılmaktadır. Her iki köftede de karabiber, kuru soğan ve kimyon yer almaktadır.

İzmir ilinde, 11 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köftelerin tamamında kırmızı et mevcuttur. Köftelerin 3'ü (izmir köftesi, sini köfte ve tas köfte) fırın, 3'ü tencere (sucukaki zimirnika, pirinçli kestirmeli köfte ve arpacık soğanlı köfte), 3'ü (kadınbudu köfte, pırasa köftesi ve ödemiş köftesi) kızartma, 2'si (baharatlı sucuk köftesi ve tire köftesi) ise ızgara yöntemi ile pişirilmektedir.

Ege'nin en büyük şehri olan İzmir'de, kırmızı etten yapılan köftelerde genellikle dana eti tercih edilmektedir. Köftelerin çoğunda karabiber ve kuru soğan bulunmaktadır. Köftelerin dağılmaması için yumurta, bayat ekmek, ekmek içi, un ve galeta unu gibi dağılmaya engel olan ürünlerinden bir veya birkaçına yer verilebilmektedir. Bazı

köftelerde sarımsak ve az miktarda kırmızı toz biber bulunmaktadır. Köftenin içerisinde ya da kızartma için kullanılacak sıvı yağ olarak zeytinyağı tercih edilmektedir.

Kütahya ilinde, 3 çeşit yöresel köfte bulunmuştur. Bu köftelerin tamamında kırmızı et kullanılmaktadır. Köftelerin 2'si (Kütahya (valigülü) köftesi ve kalbur köftesi) haşlama, 1'i (mayalı (kuru) köfte) ise kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Köftelerin dağılmaması için bir (Kütahya (valigülü) köftesi) köftede bulgur, bir başka (mayalı (kuru) köfte) köftede yumurta-un, diğer (kalbur köfte) köftede çeşidinde ise un kullanılmaktadır. 2 (Kütahya (valigülü) köftesi ve kalbur köfte) köftede karabiber, kırmızı pul biber, tereyağı mevcuttur.

Manisa ilinde, 6 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Köftelerin 5'i (naz köfte, ızgara köfte, salihli odun köftesi ve şiş köfte (Manisa kebabı) kırmızı etten yapılırken, 1 (kabak köfte) köftede ise et yoktur. Bu köftelerin 3'ü (naz köfte, ızgara köfte ve salihli köftesi) ızgara, 2'si (kabak köftesi ve irmik (içli köfte) köftesi) kızartma ve 1'i (şiş köfte) fırın yöntemiyle pişirilmektedir.

Manisa'nın yöresel köftelerinde köftenin dağılmaması için un, galeta unu, irmik, yumurta, bayat ekmek veya ekmek içi bazen tek başına kullanılmakta veya herhangi bir ikisi ya da üçü birlikte kullanılmaktadır. Bu ilin köftelerinin temel malzemeleri arasında kuru soğan bulunmaktadır. Köftenin bazında kimyon ve /veya pul biber yer almaktadır. Karabiber ise çoğu köftede bulunmaktadır. Bu ilde içli köfte iç harcı için; kıyma, margarin, sıvıyağ, kuru soğan, kimyon, dolmalık fıstık, karabiber kullanılırken, dışı için; irmik kullanılmaktadır. İçli köftenin dağılmaması için irmik kullanılmaktadır.

Manisa ilinde, 1 çeşit yöresel kebaba ulaşılmıştır. Bu kebab kırmızı etten yapılmakta olup, fırında pişirilmektedir. Kebabın yapımında; dana kıyma, sarımsak, soğan, ekmek içi, domates, sivri biber ve karabiber kullanılmaktadır.

Muğla ilinde, 8 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin tamamında kırmızı et kullanılmaktadır. 1 köftenin içerisinde hem kırmızı et hem de balık eti (ançuez fileto) bulunmaktadır. Bu köftelerin 4'ü (dövme köfte, ekşili köfte, milas köftesi ve top top köfte) tencere, 2'si (Muğla köftesi ve sakızdırık köfte) ızgara ve 2'si (Akdeniz usulü köfte ve Datça badem köftesi) de kızartma yöntemi ile pişirilmektedir.

Kuzeyinde Aydın, kuzeydoğusunda Denizli ve Burdur, doğusunda Antalya ile komşu olan Muğla, kırmızı etten yapılan yöresel köfteleri çoğunlukla dana eti kullanılmaktadır. Köftelerin birçoğunda kuru soğan, un, salça, karabiber ve zeytinyağı

bulunmaktadır. Köftelerin dağılmaması için genelde un ve yumurta kullanılırken, 1 (top top köfte) köftede pirinç ve köftelik bulgur da bulunmaktadır. Izgara yöntemiyle yapılan köftelerde kuyruk yağı ya da iç yağı kullanılmaktadır.

Muğla ilinde, birçok ilde yapılan ekşili köfte yemeği de yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yemeğinin yapımında; sığır eti, kuru soğan, maydanoz, un, zeytinyağı, salça, sarımsak ve baharat olarak da karabiber ve kırmızıbiber kullanılmaktadır.

Uşak ilinde, 4 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köftelerin hepsinde kırmızı et bulunmaktadır. Köftelerin 2'si (et köftesi ve ebem köftesi) kızartma, 1'i (ekşili ufak köfte) tencere ve 1'i (saçma köfte) fırın yöntemi ile pişirilmektedir.

Uşak'ta köftenin dağılmaması için un, ince bulgur, yumurta, bayat ekmek veya ekmek içi kullanılmaktadır. Bu gıda ürünlerinin birlikte kullanıldıkları olmakla birlikte, bazen tek ürün kullanılmakta veya herhangi bir ikisi ya da üçü köftede yer almaktadır. Köftelerin tümünde kuru soğan, karabiber, sıvıyağ mevcuttur.

İllere göre dağılımı geçmiş sayfalarda aktarıldığı üzere tez çalışmanın araştırma kısmında yapılan kaynak taramaları sırasında Ege Bölgesi'nde toplam 45 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 40'ı kırmızı et, 1'i deniz canlısı (ahtapot eti) ile yapılırken, 4 köftede ise et kullanılmamaktadır. 1 köftede hem kırmızı et, hem de balık eti (ançuez fileto) bulunmaktadır. Köftelerin 13'ü kızartma, 12'si tencere, 8'i fırın, 7'si ızgara ve 5'i haşlama yöntemiyle pişirilmektedir.

Ege Bölgesi'nde yapılan yöresel köfteler kendi içerisinde değerlendirildiğinde tespit edilen bulgular şu şekilde sıralanabilir:

- Ege Bölgesi'nin köftelerin yapımında çoğunlukla kırmızı et kullanılmaktadır. Kırmızı etten yapılan köftelerin çoğu da dana etinden yapılmaktadır.
- İzmir, Muğla ve Aydın ilinde köfte yapımında veya kızartma için sıvıyağ kullanılacaksa, genellikle bu zeytinyağıdır.
- Köftelerin dağılmaması için ekmek içi, bayat ekmek, yumurta, un, galeta unu ya da köftelik bulgur tek başına ya da birkaçı bir arada kullanılmaktadır.
- Ege Bölgesi'nde deniz kıyısından uzak ve İç Anadolu Bölgesi'ne diğerlerine göre daha yakın illerde (Kütahya, Uşak, Denizli ve Afyon) köftelerin içerisinde genellikle bulgur da yer almaktadır.

- Kuru soğan, karabiber ve yumurta çoğu köftede bulunmaktadır.
- Afyon ve Muğla illerinde ekşili köfte yapıldığı tespit edilmiştir. Muğla ilinde bu köfte yapımında kırmızı et kullanılırken; Afyon ilinde ise et yoktur. Her iki ilde de yapılan bu köfte çeşidi tencerede pişirilmektedir. Afyon ilinde bu köftenin yapımında; ince bulgur, kiraz yaprağı, kuru soğan, erik ekşisi, un, yoğurt ve tereyağı kullanılırken, Muğla ilinde ise; sığır eti, kuru soğan, maydanoz, un, zeytinyağı, salça, sarımsak ve baharat olarak karabiber, kırmızıbiber kullanılmaktadır.
- Bu bölgede sadece Afyon ilinde sulu köfteye ulaşılabilmektedir. Bu köfte yapımında kullanılan malzemeler dana kıyma, düğü, soğan, yumurta, maydanoz, salça, karabiber ve karbonattır.
- Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bolca yapılan ve birçok çeşidi bulunan kebab, bu bölgede sadece Manisa ilinde yapılmaktadır. Manisa'da yapılan bu kebab kırmızı etten yapılmakta olup, fırında pişirilmektedir. Kebabın yapımında; dana kıyma, sarımsak, soğan, ekmek içi, domates, sivri biber ve karabiber kullanılmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde 9 il (Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt, Şanlıurfa ve Şırnak) bulunmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel köftelerinin pişirme tekniklerine ve et türlerine göre sınıflandırılmış şekli Tablo 6.'da görülmektedir.

Tablo 6. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel köfteleri

İller	Pişirme Tekniklerine Göre Köfteler								Köftelerin Et Türlerine Göre Köfteler			
	Izgara	Haşlama	Kızartma	Fırın	Tencere	Soğuk	Diğer	Toplam köfte sayısı	Kırmızı Et	Sakatat (Ciğer)	Keklik eti	Et yok
Adıyaman	5	6	3	-	12	7	-	33	18	-	1	14
Batman	-	2	-	-	-	-	-	2	2	-	-	-
Diyarbakır	-	3	1	-	3	1	-	8	5	1	-	2
Gaziantep	7	3	3	3	9*	8	1****	34	28	-	-	6
Kilis	3	1	2	2	8	8	1****	25	18	-	-	7
Mardin	-	1	1	1	3**	-	-	6	5	-	-	1
Siirt	-	4	2	-	1***	2	-	9	6	1	-	2
Şanlıurfa	6	5	4	2	2	6	-	25	23	-	-	2
Şırnak	-	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-
Toplam	21	25	17	8	38	32	2	143	106	2	1	34

*Gaziantep ilinde tencerede pişirilen 9 köfte yemeği içerisinde 2'i köfte çorbasıdır.

**Mardin ilinde tencerede pişirilen 3 köfte yemeği içerisinde 1'i köfte çorbasıdır.

***Siirt ilinde tencerede pişirilen yemek köfte çorbasıdır.

****Gaziantep ilinde 1 yöresel köfte buharda pişirilirken, Kilis ilinde 1 yöresel köfte ise buharda pişirilmektedir.

Tablo 6'da görüldüğü üzere, Adıyaman ilinde 33 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 18'i (çiğ köfte, basala, basma köfte, ekşili köfte, dolmalı köfte, içi kıymalı (içli köfte), kadı, tiritli köfte, yarpuzlu kılôtik, kel köfte, yapıştırmalı köfte, şaplak, sulu köfte, kavurmalı köfte, Adıyaman kebabı, balcan (patlıcan) kebabı, domatesli kıyma kebab, acılı kebab) kırmızı etten, 1'i (keklikli çiğ köfte) keklik eti ve 14'ü (ayranlı kılôtik, salçalı kılôtik, gelin yüzü köftesi, kurutmalıklı kılôtik, patlıcanlı kılôtik, yoğurtlu kılôtik, ör köfte, çullu köfte, mercimekli köfte, soğuk köfte, sıcak köfte, yumurtalı köfte,

pehnik, bulgur kıyması) ise etsizdir.

Adıyaman'ın yöresel köftelerinin; 12'si (basalla, ekşili köfte, kadı, salçalı kılôtık, tiritli köfte, kurutmalıklı kılôtık, patlıcanlı kılôtık, yarpuzlu kılôtık, sıcak köfte, sulu köfte, kavurmalı köfte, ayranlı kılôtık) tencere, 5'i (şaplak, Adıyaman kebabı, balcan (patlıcanlı) kebabı, domatesli kıyma kebab, acılı kebab) ızgara, 3'ü (içi kıymalı (içli köfte), yapıştırmalı köfte, çullu köfte) kızartma, 6'sı(basma köfte, dolmalı köfte, gelin yüzü köfte, yoğurtlu kılôtık, kel köfte, pehnik,) haşlama yöntemi ile pişirilirken, geriye kalan 7'si (çiğ köfte, keklikli çiğ köfte, ör köfte, mercimekli köfte, soğuk köfte, yumurtalı köfte, bulgur kıyması) ise pişirilmemektedir.

Adıyaman'da yapılan etli köftelerin yapımında çoğunlukla yağsız et tercih edilmektedir. Bu et genellikle çiğ köftenin yapımında kullanılan kara ettir (hayvanın but kısmı). Kebabların yapımında ise yağlı et tercih edilmektedir. Etsiz yapılan köftelerde çoğunlukla sümüt (yörede köftelik bulgura ve köftelik siyah bulgura “sümüt” denilmektedir), kuru soğan, biber ve domates salçası bulunmaktadır. Adıyaman yöresel köftelerinde, genellikle sümüt kullanılmaktadır. Bu köftelerin temel malzemesinden biri pul biberdir. Pul biber oldukça fazla kullanılmaktadır. Kuru soğan, neredeyse bütün köftelerde bulunmaktadır. Köftelerin yapımında genellikle biber ve domates salçası kullanılmaktadır. Köftelerde, domates salçasına oranla biber salçası daha fazla yer almaktadır. Bazı köftelerin malzemeleri arasında sarımsak, maydanoz ve yedi türlü baharat (kekik, kimyon, pul biber, toz biber, nane, sumak ve çemen) bulunmaktadır.

Bu bölge yoğun bir şekilde yapılan çiğ köfte, Adıyaman ilinde ise iki çeşit çiğ köfte yapıldığı kaynaklar doğrultusunda ortaya çıkmıştır. Birincisi kırmızı etten yapılırken, diğeri ise keklik etinden yapılmaktadır. Kırmızı etten yapılan çiğ köftede kullanılan etin öncelikle yağsız olması ve siniri alınmış olması gerekmektedir. Bu et tokmakla dövülerek macun haline getirilmektedir. Bu köftenin içerisinde sümüt, domates ve biber salçası, kuru soğan, sarımsak, maydanoz, köftelik baharat (isot, pulbiber, kimyon, köri, karabiber, tarçın, kişniş, yenibahar), bol miktarda kırmızı pul biber bulunmaktadır. Keklikten yapılan çiğ köfte de ise, kemiklerinden arındırılmış keklik eti tokmakla dövülerek macun haline getirilir. Bu köfteye sümüt, kuru soğan, maydanoz, biber salçası, sarımsak, bol miktarda kırmızı pul biber, yedi türlü baharat (Kekik, kimyon, pul biber, toz biber, nane, çemen ve sumak) katılmaktadır.

Adıyaman ilinde, içli köfte de yapılmaktadır. Bu köfteden ilkinde (içi kıymalı (içli köfte) iç harç; yağlı kıyma, sümüt, kuru soğan, maydanoz, Besni fıstığı, ceviz içi, karabiber, kırmızı pul biber ve maydanozdan hazırlanırken, dışı için; yağsız kıyma, sümüt, ve karabiber kullanılmaktadır. Bu köfte ayçiçeği yağında kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Haşlama yöntemiyle yapılan bir (dolma köfte) diğer içli köfte de ise içi için yağlı kıyma, susam, yağ, maydanoz ve karabiber yer alırken, dışı için yarma ve köftelik bulgur kullanılmaktadır.

Adıyaman ilinde, ekşili köfte yapılmaktadır. Bu köfte çeşidinde yağsız ve kemikli et kullanılmakta olup, köftenin yapımında sümüt, kuru soğan, biber salçası, bol miktarda kırmızı pul biber ve sumak, nohut, buğday unu ve nane kullanılmaktadır.

Birçok köfte çeşidine sahip olan Adıyaman'da sulu köfte de yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köftenin yapımında; kıyma, sarımsak, domates ve biber salçası kullanılmaktadır.

Kaynakların taranması neticesinde, Adıyaman ilinde kıymadan 4 çeşit kebab da yapılmakta olduğu saptanmıştır. Bu kebablar; Adıyaman kebabı, balcan (Patlıcanlı) kebab, domatesli kıyma kebabı ve acılı kebaptır. Bu kebabların yapılışında yağlı et kullanılmaktadır. Etlerle birlikte kuyruk yağı zırhta çekilmektedir. Bu ilde yapılan kebablarda acı baharat bolca bulunmaktadır. Balcan kebabı, domatesli kıyma kebabı ve acılı kebabın yapımında yeşil biber (sivri) de kullanılmaktadır. Adıyaman kebabı ve acılı kebapta ise kuru soğan da kullanılmaktadır.

Batman ilinde, 2 (sarımsaklı köfte, içli köfte) çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Köftelerin tamamı kırmızı etten yapılırken, 2'si de haşlama yöntemi ile pişirilmiştir. Her iki köftenin içerisinde de köftelik bulgur mevcuttur. Bir köftede karabiber, toz kişniş, yenibahar yer alırken, diğer köftede ise herhangi bir baharat kullanılmamaktadır. Bu ilde yapılan içli köfte haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. İçli köfte harcı kuzu kıyma, kuru soğan, maydanoz, karabiber, yenibahar ve ceviz içinden oluşurken, dışı için; ince bulgur, simeyt, kişniş kullanılmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Dicle bölümünde yer alan Diyarbakır'ın 8 çeşit yöresel köftesine ulaşılmıştır. Köftelerin 5'i (içli köfte, beli bağlı, nardanaşı, sıkma köfte ve lepik) kırmızı et, 1'i (taplama) ciğerden yapılırken, 2 (mercimekli köfte, analı kızlı köfte) köfte de ise et yoktur. Köftelerin; 3'ü (içli köfte, lepik ve taplama) haşlama, 1'i (lepik) kızartma, yöntemi ile ve 3'ü (analı kızlı köftesi, nardanaşı, sıkma) tencerede

pişirilirken, 1'i (mercimekli köfte) ise soğuk köftedir.

Diyarbakır'da köftelerin yapımında genel olarak yağsız et kullanılmaktadır. Köftelik bulgur, neredeyse bütün köftelerin malzemeleri arasında yer almaktadır. Bazı köfte çeşidinde köftelik bulgur ile dövme buğdayı da bir arada kullanılmaktadır. Kırmızı pul biber, kuru soğan ve toz kişniş köftelerin temel malzemeleri arasında yer almaktadır. Etsiz yapılan köftelerin malzemeleri arasında köftelik bulgur, kuru soğan, salça, kırmızı pul biber ve toz kişniş mevcuttur. Bu ilde de içli köfte yapılmaktadır. Köftenin harcı için; kuzu kıyması, kuru soğan, karabiber ve yenibahar kullanılırken, dışı için; köftelik ince bulgur ve yumurta kullanılmaktadır. Bu köfte haşlama yöntemiyle pişirilmektedir.

Diyarbakır ilinde, belluh adında kırmızı mercimekli bir köfte yapılmaktadır. Bu köfte çeşidinin yapımında; kırmızı mercimek, köftelik bulgur, kuru soğan, yeşil soğan, maydanoz, domates salçası, biber salçası, domates, pul biber, karabiber, tereyağı, sıvı yağ ve dövülmüş kişniş kullanılmaktadır.

Birçok ilde yapılan analı kızlı köftesi, Diyarbakır ilinde de yapılmaktadır. Bu köfte etsiz olup, tencerede yapılmaktadır. Bu köftenin yapımında; ince bulgur, kuru soğan, kişniş, domates salçası, sarımsak ve pul biber kullanılmaktadır.

Tablo 6'da görüldüğü üzere, Gaziantep ilinde 34 çeşit yöresel köfte olduğu tespit edilmiştir. Bu köftelerin 28'i (yuvalama, sarımsak kebabı, içli köfte, simit (ince bulgur) kebabı, ekşili ufak köfte, soğan kebabı, Ali nazik kebabı, nohutlu köfte çorbası, altı domatesli kıyma kebabı, patlıcan kebabı, yoğurtlu içli köfte, çiftlik köftesi, rubbeni, unut beni, vişne kebabı, akıtmalı (makşirli) köftesi, cacıklı Arap köftesi, domatesli Arap köftesi, içli Arap köftesi, çiğ köfte, fırın yapması, süzek yapması, tene katması, topaçlı köfte, ayvalı ufak köfte, yoğurtlu ufak köfte, yapma ve keme kebabı) kırmızı etten yapılırken, 6'sı (malhıtalı (mercimek) köftesi, yumurtalı köfte, çördüklü köfte, haveydi köfte, iç katması (kısır), Gaziantep yağlı köftesi) ise etsizdir.

Gaziantep'de yapılan köftelerin; 7'si (sarımsak kebabı, simit (ince bulgur) kebabı, soğan kebabı, Ali nazik kebabı, altı domatesli kıyma kebabı, patlıcan kebabı ve keme kebabı) ızgara, 3'ü (cacıklı Arap köftesi, domatesli Arap köftesi ve içli Arap köftesi) haşlama, 3'ü (içli köfte, yoğurtlu içli köfte ve yapma) kızartma, 3'ü (çiftlik köftesi, fırın yapması ve rubbei) fırın, diğer (buharda) 1'i (süzek yapması), 9'u (yuvalama, ekşili ufak köfte, nohutlu köfte çorbası, unut beni, vişne kebabı, akıtmalı (makşirli) köftesi, topaçlı köfte, ayvalı ufak köfte ve yoğurtlu ufak köfte) tencerede pişirilirken, 8'i

(maltıhalı (mercimekli)köfte, yumurtalı köfte, haveydi köfte, çördüklü köfte, çiğ köfte, iç katması (kısır), tene katması, Gaziantep yağlı köfte) ise soğuk köftedir. Tencere de pişirilen yemeklerin içerisinde 2'si köfte çorbasıdır.

Gaziantep'te, kırmızı etten yapılan yöresel köftelerinin yapımında genel olarak yağsız et tercih edilmektedir. Kıymadan yapılan kebablarda ise yağlı et kullanılmaktadır. Kıymadan yapılan kebabların malzemelerin içerisinde olmazsa olmazı karabiberdir.

Gaziantep'te köftelerin içerisinde çoğunlukla köftelik bulgur (yörede bu bulgur çeşidine simit denilmektedir) kullanılmaktadır. Etsiz yapılan köftelerde çoğunlukla, kuru soğan, biber ve domates salçası bulunmaktadır. Kuru soğan ve sarımsak çoğu köftelerin temel malzemeleri arasında yer almaktadır. Köftelerin yapımında sıvı yağ kullanılacaksa, zeytinyağı kullanılmaktadır. Kızartılacak köftelerde de genel olarak zeytinyağı kullanılmaktadır. Bazı köftelerin kızartılmasında sadeyağın da kullanıldığı tespit edilmiştir. Köftelerin içerisinde kırmızı pul biber ya da kırmızı toz biber ölçülü bir şekilde kullanılmaktadır. Köfte yapımında salça kullanılacak olursa, domates ve biber salçası eşit ölçüde kullanılmaktadır.

Gaziantep'te kırmızı etten çiğ köfte de yapılmaktadır. Kara et (bu yörede hayvanın but kısmındaki ete kara et denilmektedir) önce kütükle dövülüp macun haline getirilir ya da makinede et çekilmektedir. Bu köftenin içerisinde simit, kuru soğan, sarımsak, kırmızı pul biber ya da köfte baharı, maydanoz, yeşil soğan, arzuya göre domates ya da biber salçası bulunmaktadır. Bu yörede içli köfte de yapılmaktadır.

Gaziantep ilinde içli köfteler; içli köfte, içli Arap köftesi ve yoğurtlu içli köfte olarak isimlendirilmektedir. İçli köfte, kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Köftenin harcı için; orta yağlı kıyma (et zırhta çekilecek), kuru soğan, ceviz içi, karabiber, yenibahar, sade yağ kullanılırken; köftenin dışı için, yağsız kıyma, simit, kuru soğan, isteğe göre bir miktar un ve karabiber kullanılmaktadır. Kızartma için zeytin yağ kullanılmaktadır. İçli Arap köftesinde, haşlama yöntemiyle köfte pişirilmektedir. Köftenin harcı için kullanılan malzemeler arasında zırhta çekilmiş orta yağlı kıyma, kuru soğan, ceviz içi, kırmızı biber, yeni bahar, sadeyağ yer alırken, dışı için de yağsız kıyma, simit, kuru soğan, maydanoz, kırmızı biber kullanılmaktadır. Yoğurttan yapılan içli köftede harcı içinde, kıyma, kuru soğan, pul biber, karabiber bulunurken, dışı harcının içinde ise simit ve un yer almaktadır. Bu köfteler yağda kızartılmaktadır.

Köftenin üzerine kişnişli yoğurt konulmaktadır.

Farklı köfte çeşitlerinin yer aldığı Gaziantep ilinde, kırmızı mercimekten de köfte yapıldığı kaynakların taranması sonucunda ortaya çıkmıştır. Bu köfte çeşidinin yapımında kullanılan malzemeler arasında mercimeğin dışında, simit, kuru soğan, sarımsak, maydanoz, taze soğan ve taze sarımsak, domates ve biber salçası, kırmızı biber, karabiber, tarhun ve sadeyağ da yer almaktadır.

Gaziantep ilinde, kaynakların taranması neticesinde 8 (sarımsak kebabı, simit (ince bulgur) kebabı, soğan kebabı, Ali nazik kebabı, altı domatesli kıyma kebabı, patlıcan kebabı, keme kebabı ve vişne kebabı) çeşit kebaba ulaşılmıştır. Bu kebabların hepsinde kırmızı et kullanılmaktadır. Vişne kebabı hariç diğer kebabların hepsi ızgarada pişirilmektedir. Izgaradaki kebablar, şişe takılıp pişirilmektedir. Kebabların yapımında orta yağlı ya da yağlı et tercih edilmektedir. Bu ilde genellikle yapılan kebabların eti makine yerine zırhta çekilmektedir. Bu kebablarda acı baharat oranı ölçülü miktarda kullanılmaktadır.

Gerçekleştirilen alanyazın taramasında köftenin, Suriye kökenli bir yemek olduğu bazı kaynaklarda belirtilmektedir. Suriye ile sınır komşusu olan Kilis ilinde köfte sayısının fazla olduğu görülmektedir. Kilis ili için yapılan taramada 25 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 18'inin yapımında (oruk, kübbülmüşviyye, hurma kebabı, yapma, armut kebabı, ekşili kebab, ekşili yahni, Kilis kebabı, kübbül mütecceni, tarhana aşısı, akıtmalı köfte, sade Arap köftesi, çiğ köfte, sac köftesi, sini köftesi, içli köfte (kıymalı köfte), tene katması ve yoğurtlu köfte) kırmızı et kullanılırken, 7'sinde (karma katma, kısır, köfteli ayva bastırması, Kilis içi (iç katması), Kilis mercimek köftesi, sitti simit köftesi ve yağlı köfte) ise et kullanılmamıştır.

Kilis'in yöresel köftelerin; 8'i (ekşili kebab, ekşili yahni, Kilis kebabı, kübbül mütecceni, tarhana aşısı, akıtmalı (makşirli) köfte, köfteli ayva bastırması ve yoğurtlu köfte) tencerede pişirilirken 3'ü (oruk, kübbülmüşviyye ve hurma kebabı) ızgara, 1'ü (sade Arap köftesi) haşlama, 2'si(yapma ve içli köfte (kıymalı köfte)) kızartma, 2'si (armut kebabı ve sini köftesi) fırın, 1'i diğer (saçta) (sac köftesi) pişirilmekte ve 8'i (karma katma, çiğ köfte, kısır, Kilis içi (iç katması), Kilis mercimek köftesi, sitti simit köftesi, tene katması ve yağlı köfte) de pişirilmemektedir.

Kilis'te kırmızı etten yapılan köfteler, genellikle yağsız etten yapılmaktadır. Etsiz yapılan köftelerin olmazsa olmaz malzemeleri arasında simit (yörede köftelik bulgura

simit denilmektedir), kuru soğan, biber ve domates salçası bulunmaktadır. Köftelerin yapımında sıvı yağ kullanılacaksa, zeytinyağı kullanılmaktadır. Kızartılacak köftelerde de kızartma yağı olarak genellikle zeytinyağı kullanılmaktadır. Bazı köftelerin kızartılmasında sadeyağın da kullanıldığı tespit edilmiştir. Köftelerin içerisinde kırmızı pul biber ya da kırmızı toz biber bu bölgedeki diğer illere oranla ölçülü bir şekilde kullanılmaktadır.

Kilis'te yapılan çiğ ve içli köfteler, Gaziantep ilinde yapılan çiğ ve içli köftelere benzemektedir. Çiğ köftede, yağsız et dövülerek macun haline getirilmektedir. Etin içerisine simit, kuru soğan, sarımsak, kırmızı biber, karabiber, maydanoz, domates ve biber salçası, yeşil soğan ve köfte baharı konulmaktadır.

Kilis'te içli köfte yapımında köftenin iç harcı için; orta yağlı zırhta çekilmiş kıyma, kuru soğan, ceviz içi, karabiber, kırmızıbiber, yeni bahar, sadeyağ kullanılırken, köftenin dışı için için; kıyma, simit, soğan, kırmızı biber kullanılıp isteğe göre tuz eklenir. Köfte zeytinyağında kızartılarak pişirilmektedir.

Kilis ilinde yapılan mercimekli köfte kırmızı mercimekten yapılmaktadır. Bu köfte çeşidinde mercimeğin dışında, simit, kuru soğan, maydanoz, domates ve biber salçası, zeytinyağı, kırmızı biber ve kimyon kullanılmaktadır.

Kilis ilinde, 4 (Kilis kebabı, hurma kebabı, armut kebabı ve ekşili kebab) çeşit yöresel kebaba ulaşılmıştır. Kebabların hepsinin yapımında kırmızı et kullanılmaktadır. Bu kebabların 2'si (Kilis kebabı ve ekşili kebab) tencere, 1'i (hurma kebabı) ızgara, 1'i (Armut kebabı) fırında pişirilmektedir. Hurma kebabının yapımında; kıyma, kuzu gömleği, ekmek, kuru soğan, maydanoz, anason, kakule, tarçın ve karabiber kullanılmaktadır. Armut kebabının yapımında; kıyma, patlıcan, sadeyağ, domates ve karabiber kullanılmaktadır. Ekşili kebab yapımında; kıyma, arpacık soğan, domates, maydanoz, pide, ayçiçek yağı, katıyağ, domates salçası, toz şeker ve nar ekşisi kullanılırken, Kilis kebabında ise az yağlı kıyma, kemer patlıcanı, arpacık soğanı, sivri biber, domates, katıyağ ve nar ekşisi kullanılmaktadır.

Tablo 6'da görüldüğü üzere, Mardin ilinin 6 çeşit yöresel köftesine ulaşılmıştır. Köftelerin 5'i (ikbebet, irok, fellah köfte, dizme ve daduhiyat (ekşili köfte)) kırmızı etten yapılırken, 1'inde (genadir çorbası) ise et kullanılmamıştır. Bu köftelerin; 1'i haşlama (ikbebet), 1'i (irok) kızartma, 3'ü (genadir çorbası ve daduhiyat (ekşili köfte), fellah köfte) tencerede, 1'i (dizme) fırında pişirilmektedir. Tencerede pişirilen

yemeklerin içerisinde 1'i (genadır çorbası) köfte çorbasıdır.

Mardin ilinde, köftelerin yapımında yağsız et veya kıyma kullanılmaktadır. Bu ilde köftelere genellikle ismeyt (yörede köftelik bulgura ismeyt denilmektedir) bulguru kullanılmaktadır. Kuru soğan ve karabiber neredeyse bütün yöresel köftelerin malzemelerinde yer almaktadır. Bazı köftelerin içerisinde toz kişniş ve maydanoz bulunmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yoğun bir şekilde yapılan içli köfte, bu Mardin ilinde de yapılmaktadır. Mardin ilinde irok ve ikbebet olmak üzere 2 içli köfte bulunmaktadır. İrok köftesinde harcı için; kıyma, kuru soğan, karabiber, yenibahar ve maydanoz bulunurken, ince bulgur, dövülmüş et, kişniş ve yumurta eklenmektedir. Bu köfte kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. İkbebet köftede ise harcı için; kıyma, kuru soğan, maydanoz, karabiber, yenibahar, köftenin dışı için; ince bulgur, şişi bulunmaktadır. Bu köfte haşlanarak pişirilmektedir.

Mardin ilinde ekşili köfte; kırmızı etten yapılmakta olup, tencere yemeği olarak bilinmektedir. Köfte yemeğinin yapımında; dana ya da kuzu eti, çiğ köftelik et, kırık pirinç, kuru soğan, biber ve domates salçası, zeytinyağı ve karabiber bulunmaktadır. Bu köftenin ekşiliğini ise limon suyu vermektedir.

Tablo 6'da görüldüğü üzere, Siirt ilinin 9 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köftelerin yapımında 6'sı (sarımsaklı köfte (kitel fum), ismeyket, lebeniye, ırk, kitel (içli köfte), çiğ köfte) kırmızı et, 1'i (taptap) ciğerden yapılırken, 2'si (sarımsaklı yoğurt (kiften leben), mercimekli köfte (bellog) ise et kullanılmamıştır. Bu köftelerin 4'ü (sarımsaklı köfte (kitel fum), sarımsaklı yoğurt (kiften leben), taptap ve kitel (içli köfte) haşlama, 2'si (ismeyket ve ırık) kızartma, 1'i (lebeniye) tencere ve 2'si (mercimekli köfte ve çiğ köfte) soğuk köftedir. Tencere pişirilen yemek köfte çorbasıdır. İçli köfte hariç diğer etli köftelerin yapımında yağsız et veya kıyma kullanılmaktadır. Köftelik bulgur (yörede köftelik bulgura sefer kitel denilmektedir) kuru soğan, karabiber kırmızı toz biber, pul biber genellikle bütün köftelerde kullanılmaktadır. Bazı köftelerin yapımında salça ve sarımsak mevcuttur.

Siirt ilinde, kırmızı etten çiğ köftede yapılmaktadır. Yağsız kıyma dövülmektedir. Çiğ köftenin içerisinde sefer kitel, kuru soğan, sarımsak, biber ve domates salçası, karabiber, kırmızı pul biber, maydanoz ve yeşil soğan bulunmaktadır. Bu yörede içli köfte haşlayarak pişirilmektedir. Bu köfte harcı; orta yağlı kıyma, maydanoz, margarin,

pirinç, reyhan, pul biber ve karabiber bulunurken, köftenin dışı için; ince bulgur kullanılmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde birçok ilinde yapılan mercimek köftesi, Siirt ilinde de yapıldığı tespit edilmiştir. Bu ilde de bu bölgenin illerinde yapılan mercimekli köfte, kırmızı mercimekten yapılmaktadır. Mercimekli köftenin içerisinde kırmızı mercimeğin dışında, sefer kitel (köftelik bulgur), kuru soğan, salça, maydanoz, taze soğan, karabiber ve kırmızı biberdir.

Şanlıurfa ilinde, 25 çeşit köfte tespit edilmiştir. Bu köftelerin 23'ü (çiğ köfte, içli köfte, şişte çiğ köfte, elmalı tepsi kebabı, cevizli çiğ köfte, etli kıyma, aya köftesi, lıklık köfte, yahudi (masluka) köftesi, kübbü'l lebeniyye, ekşili köfte, çirişli köfte 1, çirişli köfte 2, dolmalı köfte, basma köfte, yuvalak köfte, patlıcanlı kebab, haşhaş kebabı, frenkli kebab, soğanlı kebab, tepsi kebabı, yoğurtlu kebab ve elmalı kebab) kırmızı etten yapılırken 2'si (kıyma ve yumurtalı köfte) ise et kullanılmamıştır.

Şanlıurfa'nın yöresel köftelerinin; 6'sı (patlıcanlı kebab, haşhaş kebabı, frenkli kebab, soğanlı kebab, yoğurtlu kebab ve elmalı kebab) ızgara, 5'i (lıklık köfte, kübbü'l lebeniyye, çirişli köfte 2, dolmalı köfte ve basma köfte) haşlama, 4'ü (içli köfte, yumurtalı köfte, aya köftesi ve yuvalak köfte) kızartma, 2'si (elmalı tepsi kebabı ve tepsi kebabı) fırın, 2'si (yahudi (masluka) köftesi ve ekşili köfte) tencere yöntemi ile pişirilirken, 6 (çiğ köfte, şişte çiğ köfte, cevizli çiğ köfte, kıyma, etli kıyma, çirişli köfte 1) köfte ise soğuk köftelerdir.

Şanlıurfa yöresel köftelerini ele aldığımızda etli köftelerin yapımında genel olarak kara et (hayvanın but kısmı) kullanılmaktadır. Bu etin yağsız ve sinirsiz kısımları kullanılmaktadır. Etsiz yapılan köftelerde genellikle olmazsa olmaz malzemeleri arasında köftelik bulgur, kuru soğan, biber ve domates salçası bulunmaktadır.

Şanlıurfa köftelerin temel malzemeleri arasında köftelik bulgur bulunmaktadır. Bu ilin köftelerin çoğunda, kuru soğan vardır. Yeşil soğan da köftelerin birçoğunda kullanılmıştır. Köftelerin içerisinde kırmızı pul biber oldukça fazla kullanılmaktadır. Karabiber, kırmızı pul biber kadar kullanılsa da köftelerin içerisinde bulunmaktadır. Maydanoz ise bazı köftelerin içerisinde bulunmaktadır.

Şanlıurfa'da birçok çeşit kebab yapıldığı kaynaklar doğrultusunda ortaya çıkmıştır. Kıymadan yapılan kebaplarda, orta yağlı veya az yağlı et kullanılmaktadır. Bu yöreye ait kırmızı etten çiğ köfte yapılmaktadır. Sinirleri alınmış, yağsız kara etten çiğ

köfte yapılmaktadır. Tokaç ya da makinede çekilerek macun kıvamına getirilmektedir.

Kökeni Şanlıurfa iline dayanan ve tarihi bir geçmişe sahip olan çiğ köfte, bu ilde oldukça fazla yapılmaktadır. Kaynakların taranması neticesinde 3 çeşit çiğ köfteye ulaşılmıştır. Bunlar; şişte çiğ köfte ve cevizli çiğ köftedir. Şanlıurfa'da çiğ köfte bol miktarda Urfa isotu kullanılmaktadır. Bu köfteye köftelik bulgur, kuru soğan, sarımsak, karabiber, kimyon, maydanoz, yeşil soğan ve salça bulunmaktadır. Çiğ köfteyi yoğurma esnasında buz kullanılmaktadır. Cevizli çiğ köfte de ise normal çiğ köfte yapımı gibidir. Farklı olarak bu köfteye ceviz içi bulunmaktadır. Şişte çiğ köfte ; diğer çiğ köfteden farkı şişe takılarak buzla servis edilmektedir.

Şanlıurfa'da 2 çeşit içli köfte bulunmaktadır. Bu köftelerin 1'i kızartılırken, diğeri haşlanmaktadır. Köftenin birinin harcında dövülmüş et, kuru soğan, bolca miktarda pul biber, ceviz içi ve karabiber bulunmaktadır. Köftenin dışında, yağsız et, köftelik bulgur, kuru soğan, yağ, baharat bulunmaktadır. Diğer içli köfte ise dolmalı köftedir. Bu köfte diğer içli köfte deki malzemelerle aynıdır. Farklı malzeme olarak nane taneleri bulunmaktadır.

Şanlıurfa ilinde, kırmızı etten (çiğ köftelik et (kara et)) ekşili köfte yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yapımında et, köftelik bulgur, kuru soğan, bol miktarda domates salçası, sadeyağı, kuru nane ve nar ekşisi, baharat olarak da bolca pul biber ve karabiber bulunmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin köfte bakımından zengin olan illerden biri olan Şanlıurfa'da 8 (elmalı tepsi kebabı, patlıcanlı kebab, haşhaş kebabı, frenkli kebab, soğanlı kebab, tepsi kebabı, yoğurtlu kebab ve elmalı kebab) çeşit kebaba ulaşılmıştır. Bu kebabların hepsi kırmızı etten yapılmakta olup, ızgarada pişirilmektedir. Elmalı tepsi kebabı, yoğurtlu kebab ve tepsi kebabı hariç diğer tüm kebablar zırhta çekilmektedir. Kebablar için yağlı et kullanılmaktadır. Elmalı tepsi kebabı ve tepsi kebabı fırında diğer tüm kebablar ızgarada pişirilmekte olup bu kebabların yanında közlenmiş isot, yeşil ya da kuru soğan ve ayranla servis edilmektedir. Fırında pişirilen kebabların yanında kuru soğan, yeşil biber ve ayranla birlikte servis edilmektedir.

Şırnak ilinde, 1 tane yöresel köftesi tespit edilmiştir. Bu köfte kırmızı etten yağsız kısmından yapılmaktadır. Köfte kızartma yöntemi ile pişirilmiştir. Bu köftede de köftelik bulgur kullanılmaktadır. Bu köftenin yapımında sumak ve karabiber baharatı bulunmaktadır.

İllere göre dağılımı geçmiş sayfalarda aktarıldığı üzere tez çalışmanın araştırma kısmında yapılan kaynak taramaları sırasında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde toplam 143 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 106'sı kırmızı etten, 2'si sakatat (ciğerden), 1'i keklik etinden yapılırken, 34 köfte ise etsiz yapılmaktadır. Köftelerin 38'i tencere, 25'i haşlama, 21'i ızgarada, 17'i kızartma, 8'i fırın, 2'si diğer yöntemle pişirilirken ve 32'ü soğuk köftelerdir. Tencere pişirilen yemeklerin içerisinde 4'ü köfte çorbasıdır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi içerisinde yer alan illere oranla köftelerin içerisinde değerlendirildiğinde tespit edilen bulgular şu şekilde sıralanabilir:

- Köfteler genellikle dana etinden yapılmaktadır. Köftelerin yapımında kıymadan yapılan kebaplar hariç etin ya da kıymanın yağsız kısmından yapılmaktadır. Bazı illerde çiğ köftelik et olarak bilinen kara et (hayvanın but kısmı) tercih edilmektedir. Kebaplarda ise genellikle yağlı et tercih edilmekle birlikte, zırhta çekilen ete kuyruk yağda eklenmektedir.
- Köftelerin çoğunda köftelik bulgur kullanılmaktadır. Bu bölgede köftelik bulgura (sümüt, simit, sefer kitel, ismeyt vb.) isimler adıyla söylenmesine rağmen bu bulgur çeşitleri aynı özelliğe sahiptir. Yörede çiğ köfte ve içli köfte oldukça fazla bulunmaktadır. Adıyaman'da çiğ köftenin içerisine sümüt, Gaziantep ve Kilis'te simit, Siirt'te sefer kitel, Şanlıurfa ise köftelik bulgur kullanılmaktadır. Aslında bu bulgur çeşitleri birbirine benzemekte olup, yörede isimleri farklı olarak adlandırılmaktadır.
- Kırmızı etten yapılan çiğ köfte için sınırları alınmış kara et (hayvanın but kısmı) tercih edilmektedir. Bu bölgede eti tokmak, tokaç, kütük v.b. aletlerle döverek macun hale getirmektedirler.
- Adıyaman'da kırmızı acı pul biber, Şanlıurfa'da ise Urfa isotu çiğ köfteye oldukça fazla konulduğu tespit edilmiştir. Diğer illerde ise acı pulbiber ya da isot kullanılmakla birlikte bu illere oranla daha az miktarda kullanılmaktadır. Bu bölgede çiğ köftelerde etin ve bulgurun dışında, kuru soğan, domates ve biber salçası, kırmızı pul biber, sarımsak, maydanoz bulunmaktadır.
- Gaziantep'te ve Kilis'te domates salçası biber salçasına oranla biraz fazla kullanılmaktadır.
- Şanlıurfa, Gaziantep ve Kilis'te çiğ köfteye yeşil soğanda kullanıldığı

bilinmektedir.

- Gaziantep ve Kilis'te yapılan çiğ köftelerin içerisindeki malzeme ve miktarı birbirine oldukça yakındır.
- Adıyaman'da kırmızı etten yapılan çiğ köftenin dışında keklik etinden de çiğ köfte yapıldığı tespit edilmiştir. Bu çiğ köfte'de Adıyaman'da yapılan kırmızı etten yapılan çiğ köfteye benzemektedir. Bu köftede kırmızı et yerinen kemiklerinden arındırılmış ve dövülmüş keklik eti kullanılmaktadır.
- Şanlıurfa'da ise normal kırmızı etten yapılan çiğ köftenin dışında ceviz içinden de çiğ köfte yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılan çiğ köfte gibi olup bu köfteye ek olarak ceviz içi konulmaktadır.
- Bu bölgede, içli köftede ise et ile birlikte köftelik bulgur temel malzemeleri arasında yer almaktadır. Köftenin harcında, yağlı kıyma ya da et kullanılırken, dışında ise yağsız kıyma ya da yağsız et tercih edilmektedir. İçli köfteler, çoğunlukla haşlama ya da kızartma yöntemiyle pişirilmektedir.
- Bu bölgede yer alan illerin tamamında içli köfte bulunmaktadır. Adıyaman ve Şanlıurfa ilinde yapılan içli köftelerde kullanılan acı kırmızı pul biber miktarı diğer illere oranla daha fazla miktarda kullanılmaktadır.
- İçli köftelerin harcında Mardin, Siirt ve Diyarbakır hariç diğer illerin içli köftelerin en az birinde ceviz içi bulunmaktadır. Ayrıca, Adıyaman ilinde ceviz içi kullanılan içli köftede, yörede yetişen Besni fıstığı da yer almaktadır. İçli köftenin dışında olmazsa olmazı bulgurdur.
- İçli köftede kullanılan bulgur çeşidi, Adıyaman'da sümüt, Gaziantep ve Kilis'te simit, Batman'da simeyt, diğer illerde de köftelik bulgur kullanılmaktadır. Bu bulgur çeşitleri birbirine benzemekte olup, yörede farklı isimlerle adlandırılmaktadır.
- Gaziantep ve Kilis'te yapılan içli köftelerin içerisine bir miktar sadeyağ ve zeytinyağı kullanılmaktadır. Kızartılacak içli köftelerde ise zeytin yağı kullanılmaktadır.
- Şanlıurfa'da yapılan bir içli köftenin içerisinde de sadeyağ kullanılmaktadır. Bu bölgede yapılan içli köftelerde et, bulgurun dışında çoğu zaman kuru soğan, karabiber, kırmızı pul biber kullanılmaktadır. Bazı içli köftelerde maydanoz da

bulunmaktadır. Köfte dışı dağılmaması bazı içli köftelerde yumurta bazılarında da un kullanıldığı bilinmektedir.

- Bu bölgede diğer illere oranla köftelerin içerisinde acı baharatlar (kırmızı toz biber, karabiber, sumak, isot) oldukça fazladır. Bazı illerde diğer illere oranla acı baharat oranı azdır. Köftelerin temel malzemeleri arasında kuru soğan mevcuttur. Ayrıca birçok köftede salça kullanılmaktadır. Kilis ve Gaziantep'te köftenin içerisine ya da kızartmak için sıvı yağ kullanılacaksa bu yağ çeşidi zeytinyağıdır.
- Adıyaman, Şanlıurfa ve Mardin ilinde ekşili köfte yapıldığı tespit edilmiştir. Bu köfte çeşidi etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Adıyaman ilinde köfte yapımında; sümüt, kuru soğan, biber salçası, bol miktarda kırmızı pul biber ve sumak, nohut, buğday unu ve nane kullanılırken, Şanlıurfa ilinde bu köfte yapımında; çiğ köftelik et(kara et)) et, köftelik bulgur, kuru soğan, bol miktarda domates salçası, sadeyağı, kuru nane ve nar ekşisi, baharat olarak da bolca pul biber ve karabiber, Mardin ilinde ise ekşili köfte yapımında; çiğ köftelik et, kırık pirinç, kuru soğan, biber ve domates salçası, zeytinyağı ve karabiber kullanılmaktadır. Ekşili köftenin ekşi aroması için Adıyaman'da sumak, Şanlıurfa'da nar ekşisi ve Mardin ilinde ise limon suyu kullanılmaktadır.
- Diyarbakır, Kilis, Siirt ve Gaziantep'te mercimekten köfte yapılmaktadır. Bu köfte çeşidi kırmızı mercimekten yapılmaktadır. Bu köfte yapımında köftelik bulgur kullanılmaktadır. Gaziantep ve Kilis ilinde bu köftelik bulgur simittir. Siirt ilinde ise köftelik bulgura sefer kitel denilmektedir. Bu illerde mercimek ve köftelik bulgurun dışında aynı malzemeler; kuru soğan, domates ve biber salçası, kırmızıbiber ve maydanoz kullanılmaktadır. Gaziantep ilinde ayrıca karabiber, tarhun, sadeyağ, sarımsak, taze soğan kullanılırken, Diyarbakır ilinde ortak malzemeler dışında tereyağı, sıvıyağ ve dövülmüş kişniş kullanılırken, Kilis ilinde ise ayrıca zeytinyağ ve kimyon kullanılmaktadır. Siirt ilinde ise taze soğan ve karabiber kullanılmaktadır.
- Birçok bölgede yapılan analıkızlı köftesi, Diyarbakır ilinde de yapılmaktadır. Bu köfte etsiz olup, tencerede yapılmaktadır. Bu köftenin yapımında; ince bulgur, kuru soğan, kişniş, domates salçası, sarımsak ve pulbiber

kullanılmaktadır.

İç Anadolu Bölgesi'nde 13 il (Aksaray, Ankara, Çankırı, Eskişehir, Karaman, Kayseri, Kırıkkale, Kırşehir, Konya, Nevşehir, Niğde, Sivas ve Yozgat) bulunmaktadır. İç Anadolu Bölgesi'nin yöresel köftelerinin pişirme tekniklerine ve et türlerine göre sınıflandırılmış şekli Tablo 7.'de görülmektedir.

Tablo 7. İç Anadolu Bölgesi'nin yöresel köfteleri

İller	Pişirme Tekniklerine Göre Köfteler							Köftelerin Et Türlerine Göre Köfteler				
	Izgara	Haşlama	Kızartma	Fırın	Tencere	Soğuk	Toplam köfte sayısı	Kırmızı Et	Tavuk eti	Balık Eti	Tavşan Eti	Et yok
Aksaray	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ankara	-	-	5	-	2	-	7	5	-	1	-	1
Çankırı	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Eskişehir	1	-	3	-	1*	-	5	4	-	-	-	1
Karaman	-	-	1	-	-	1	2	1	-	-	-	1
Kayseri	-	1	3	4	2	1	11	10	-	-	-	1
Kırıkkale	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	1	-
Kırşehir	-	1	-	-	1*	1	3	2	-	-	-	1
Konya	-	1	2	-	2	1	6	5	-	-	-	1
Nevşehir	-	1	1	-	-	-	2	1	-	-	-	1
Niğde	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sivas	2	2	1	1	4*	-	10	10	-	-	-	-
Yozgat	-	-	-	-	2	-	2	-	1	-	-	1
Toplam	3	6	17	5	14	4	49	38	1	1	1	8

*Eskişehir, Kırşehir ve Sivas illerinde tencerede pişirilen köftelerden 1'i çorbadır.

Tablo 7'de görüldüğü üzere, Ankara ilinde 7 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 5'i (tiritli köfte, mücirim köftesi, kadınbudu köftesi, sulu köfte ve yumurtalı köfte) kırmızı et, 1'i balık eti (sazan balığı) yapılırken, 1 (havuçlu köfte) köfte ide et kullanılmamaktadır. Bu köftelerin 5'i (sazan balığı köftesi, havuçlu köfte, mücirim köftesi, yumurtalı köfte ve kadınbudu köftesi) kızartma, 2'si (tiritli köfte ve mercimekli

köfte) tencereyle pişirilmektedir.

Ankara ilinde, sulu köfte yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yemeğinin yapımında; köftelik dana kıyma, bulgur, kuru soğan, az miktarda kırmızı pul biber ve karabiber, un, nohut, domates salçası, kırmızı toz biber kullanılmaktadır.

Ankara ilinin köftelerin çoğunda kuru soğan ve karabiber bulunmaktadır. Köftenin dağılmaması için; 1 (sazan balığı köftesi) köftede yumurta akı-köftelik bulgur, 2 (havuçlu köfte ve mücirim köftesi) köftede bayat ekmek-yumurta, 1(sulu köfte) köftede köftelik bulgur- un, 1(yumurtalı köfte) köftede ise bayat ekmek içi kullanılmaktadır. Bazı köftelerde kimyon ve salça yer almaktadır.

İç Anadolu Bölgesi'nin yukarı Sakarya bölümünde yer alan, doğusunda; Ankara, batısında; Kütahya ve Bilecik, güneyinde; Afyonkarahisar ve Konya, kuzeyinde; Bolu ve Ankara ile komşu olan Eskişehir'in, ikincil kaynakların taranması neticesinde 5 çeşit yöresel köftesine ulaşılmıştır. Köftelerin 4'ü (tükürük köftesi, zıralı köfte, çullu (kadınbudu) köftesi, Balaban köftesi) kırmızı et yapılırken, 1 (dügü köftesi çorbası) köftede ise et yoktur. Bu köftelerin 3'ü (tükürük köfte, çullu (kadınbudu) köftesi, ve zıralı köfte) kızartma, 1'i (dügü köftesi çorbası) tencere ve 1'i (balaban köftesi) ızgara yöntemi ile pişirilmektedir. Tencerede yapılan köfte çorbadır

Eskişehir'de, kırmızı etten yapılan köftelerin çoğunlukla dana eti tercih edilmektedir. Köftelerin yapımında kullanılan genellikle yağsız kırmızı et tercih edilmektedir. 2 (zıralı köfte ve düğü köftesi çorbası) köftede düğü (ince bulgur) bulunmaktadır. Bu yörede ince bulgur “dügü” adıyla adlandırılmaktadır. Köftelerin dağılmaması için, 1(tükürük köftesi) köftede ekmek içi, 1 köftede (zıralı köfte) düğü-yumurta, 1 (balaban köftesi(balaban kebabı)) köftede yumurta, 1(çullu (kadınbudu) köftesi) köftede pirinç-un, 1 (dügü köftesi çorbası) köftede ise düğü -yumurta kullanılmaktadır. Karabiber çoğu köftenin içerisinde mevcuttur. 2 (zıralı köfte ve balaban köfte) köftenin malzemeleri arasında kuru soğan ve kimyon bulunmaktadır.

Karaman ilinde, 2 yöresel köfte ulaşılmıştır. Köftenin birinde (çullama) kırmızı et yapılırken, diğer (ermenek batırığı) köftede ise et yoktur. Köftelerin biri (çullama) kızartma yöntemiyle pişirilirken, diğerinde (ermenek batırığı) ise soğuk servis edilmektedir.

İç Anadolu Bölgesi'nin yukarı Kızılırmak bölümünde yer alan, hem Doğu

Anadolu Bölgesi'ne hem de Akdeniz Bölgesi'ne sınırı olan Kayseri ilinde 11 çeşit köfte tespit edilmiştir. Köftelerin 10'u (sulu köfte, güveçte köfte, Hasanpaşa köftesi, içli köfte, kadınbudu köftesi, Kayseri köftesi, Kayseri köftesi 2, kuru köfte, pastırmalı köfte ve sucuklu köfte) kırmızı et yapılırken, 1(mercimekli köfte) köftede et yoktur. Köftelerin 4'ü (Hasanpaşa köftesi, Kayseri köftesi 1, güveçte köfte ve pastırmalı köfte) fırın, 3'ü (kadınbudu köftesi, kuru köfte ve sucuklu köfte) kızartma, 2'si (sulu köfte ve Kayseri köftesi 2) tencere, 1'i (içli köfte) haşlama yöntemi ile pişirilirken, 1'i (mercimekli köfte) soğuk köftelerdir.

Kayseri ilinde, kırmızı etten yapılan köftelerin bazısı dana etinden bazısı ise koyun etinden yapılmaktadır. Karabiber ve kırmızı pul biber nereyse bütün köfte yemeklerinde içerisinde yer almaktadır. Kayserinin yöresel mutfağından önemli bir yere sahip olan pastırmadan da köfte yaptıkları tespit edilmiştir. Köftelerin dağılmaması için çoğu köftelerde ekmek içi ya da bayat ekmek kullanılırken, bazı köftelerde ise ince bulgur ve yumurta da bulunmaktadır.

Kayseri ilinde, içli köfte, haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. İçli köfte harcı için; yağsız kıyma, kuru soğan, tereyağ, biber salçası, pul biber, karabiber bulunurken, köftenin dışının yapımında; köftelik bulgur, irmik, un, yumurta, biber salçası bulunmaktadır.

Kayseri ilinde, yeşil mercimekten köfte yapılmaktadır. Bu ilde köftenin yapımında; yeşil mercimek, köftelik bulgur, salça, sıvıyağ, kuru soğan, maydanoz, dereotu, yeşil soğan, limon suyu ve baharat olarak da kırmızıbiber, kimyon kullanılmaktadır.

Kayseri, İç Anadolu'nun güney bölümü ile Toros dağlarının yakın olduğu yerde Orta Kızılırmak bölümünde yer almaktadır. Bu ilde birçok çeşit köfte yapılmaktadır. Bu köfte çeşidinde biri ise sulu köftedir. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yapımında; kıyma, kırık pirinç, salça, baş soğan, yağ, un, karabiber ve kırmızıbiber kullanılmaktadır.

Tablo 7'de Kırıkkale ilinde 1 (tavşan köftesi) yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köfte tavşan etinden yapılmakta olup, kızartma yöntemi ile pişirilmektedir.

Kırşehir ilinde 3 çeşit yöresel köfte ulaşılmıştır. Köftelerin 2'si (köfteli erişte çorbası ve Kırşehir köftesi) kırmızı et yapılırken, 1 (yumurtalı bulgur köftesi) köftede ise et yoktur. Bu köftelerin 1'i (Kırşehir köftesi) haşlama, 1'i (köfteli erişte çorbası)

tencere yöntemiyle pişirilirken, 1'i (yumurtalı bulgur köftesi) soğuk köftelerdir. Tencere ile pişirilen yemek köfte çorbasıdır. Pul biber ve salça bütün köftelerde yer alırken, karabiber ise sadece 2 (köfteli erişte çorbası ve Kırşehir köftesi) köftede bulunmaktadır. 2 (yumurtalı bulgur köftesi ve Kırşehir köftesi) köftede ince bulgur ve kuru soğan içerisinde yer almaktadır.

İç Anadolu Bölgesi'nin güneyinde bulunan Konya ilinde 6 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 5'i (topalak köfte, iftar köftesi, çullu (çullama) köfte, köfteli kuru bamya ve içli köfte) kırmızı etten yapılırken, 1 (patatesli köfte) köftede ise et yoktur. Köftelerin 2'si (iftar köftesi, ve çullu (çullama) köfte) kızartma, 2'si (topalak köfte ve köfteli kuru bamya) tencere, 1'i (içli köfte) haşlama yöntemi ile pişirilirken, 1 (patatesli köfte) köftede ise soğuk köftedir.

Konya ilinin kırmızı etten yapılan yöresel köftelerin çoğu koyun eti tercih edilmektedir. Köftelerin çoğunda kuru soğan, karabiber, düğü (ince bulgur) bulunmaktadır. Pul biber bazı köftelerin içerisinde mevcuttur. Köftelerin dağılmaması için 2 (topalak köfte, patatesli köfte) köfte de düğü (ince bulgur), 1 (iftar köftesi) köftede ekmek içi-yumurta bazılarında (içli köfte) ise yumurta-un kullanılmaktadır.

Konya ilinde ayrıca içli köftede köftenin yapılmakta olup, bu köfte haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Köftenin harcı için; kıyma, kuru soğan, karabiber kullanılırken, dışı için; ince bulgur, un ve yumurta kullanılmaktadır.

Tablo 7'de görüldüğü üzere, Nevşehir ilinde 2 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 1'i kırmızı etten, 1'i ise etsiz yapılmaktadır. Kırmızı etten yapılan köfte dana etidir. Bu köftelerin 1'si kızartma ve 1'i haşlama yöntemiyle yapılmaktadır. 1 köftenin içerisinde düğ (ince bulgur) bulunmaktadır. Bu yörede ince bulgur "düg" adıyla da adlandırılmaktadır.

Bulunduğu coğrafi konum bakımından kuzeyde; Tokat, Ordu, Giresun, doğuda; Erzincan, güneyde Malatya, Kahramanmaraş ve Kayseri, batısında; Yozgat iline komşu olan Sivas ilinde 10 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin tümü kırmızı etten yapılmaktadır. Köftelerin 2'si (içli köfte ve mirik köftesi) haşlama, 4'ü (ekşili köfte, bulgur köftesi, sulu köfte ve köfte dolması) tencere, 2'si (Sivas köftesi ve tipiş (bulgur köftesi) köfte) ızgara, 1'i (kadınbudu köftesi) kızartma, 1'i (sini köftesi) fırın yöntemi ile pişirilmektedir. Tencerede yapılan yemeğin biri çorbadır.

Sivas ilinde, kırmızı etten yapılan köftelerin çoğu dana etinden yapılmaktadır.

Kuru soğan bütün köftelerin içerisinde yer almaktadır. Köftelerin çoğunda karabiber ve kırmızı pul biber kullanılmaktadır. İnce bulgur, un ve yumurta birçok köfte de bulunmaktadır. Bazı köftelerde pirinçte ya da irmik kullanılmaktadır. Bu ilde içli köfte, haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Köftede harcı için; yağlı et, kuru soğan, karabiber, kırmızıbiber, biber salçası ve yağ kullanılmaktadır. Köftenin dışı için; ince bulgur, yağsız kıyma, yumurta ve un kullanılmaktadır.

İç Anadolu Bölgesi'nde köfte çeşidi bakımında zengin bir il olan Sivas'ta ekşili köfte de yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yapımında kıyma, kuzu eti, nohut, barbunya fasulyesi, soğan, maydanoz, sumak, ince bulgur, yumurta, domates salçası, un, katıyağ ve baharat olarak toz kırmızıbiber, karabiber kullanılmaktadır.

Sivas ilinde, sulu köfte de yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köftenin yapımında; yağsız kıyma, soğan, maydanoz, pirinç, ince bulgur, kimyon, katıyağ, domates salçası, zeytinyağı, kuru nane ve karabiber kullanılmaktadır.

Tablo 7'de görüldüğü üzere, Yozgat ilinde 2 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Köftelerin, 1'i (sulu köfte) tavuk etinden diğerinde ise (sısır köftesi) et yoktur. Bu köftelerin 2' si de tencere yemeğidir. Köftelerin ikisinde de ince bulgur, kuru soğan ve kırmızı pul biber mevcuttur.

Niğde, Çankırı ve Aksaray illerinde yöresel köfteye rastlanılmamıştır.

İllere göre dağılımı geçmiş sayfalarda aktarıldığı üzere tez çalışmanın araştırma kısmında yapılan kaynak taramaları sırasında İç Anadolu Bölgesi'nde toplam 49 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 38'i kırmızı et, 1'i balıketi, 1'i tavşan eti, 1'i tavuk eti ve 8 köftede ise et kullanılmamaktadır. Köftelerin 17'si kızartma, 14'ü tencere, 6'si haşlama, 5'i fırın, 3'ü ızgarada pişirilirken, 4'ü soğuk köftedir. Tencerede pişirilen 3'ü köfte çorbasıdır.

İç Anadolu Bölgesi içerisinde yer alan illere oranla köftelerin içerisinde değerlendirildiğinde tespit edilen bulgular şu şekilde sıralanabilir:

- Köftelerin çoğu kırmızı etten yapılmaktadır.
- Bu köftelerin bazıları dana eti bazıları da koyun etinden yapılmaktadır.
- Köftelerin çoğunda ince bulgur kullanılmaktadır. Eskişehir ve Konya yöresinde ince bulgur “düg ya da düğü” adıyla adlandırılmaktadır.

- Köftelerde çoğunda kuru soğan ve karabiber bulunmaktadır.
- Köftelerin dağılmaması için bunlardan (ince bulgur, yumurta, un, ekmek) bir veya birkaçı kullanılmaktadır.
- Ankara, Kayseri ve Sivas illerinde sulu köfte yapıldığı tespit edilmiştir. Bu köfte çeşidinin tamamı kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Ankara ve Sivas ilinin bu köfte yapımında bulgur kullanılırken; Kayseri ilinde ise kırık pirinç kullanılmaktadır. Sivas'ta bu köfte yapımında ayrıyeten pirinçte kullanılmaktadır. Bütün illerde bu köfte yapımında salça ve soğan kullanılmaktadır. Ankara ilinde bu köftenin diğer malzemeleri; un, az miktarda kırmızı pul biber, karabiber, un, nohut, kırmızı toz biber, Kayseri ilinde; un, karabiber ve kırmızıbiber, Sivas ilinde ise maydanoz, kimyon, katıyağ, zeytinyağı, kuru nane ve karabiber kullanılmaktadır.
- Birçok bölgede ve ilde yapılan mercimekli köfte, Kayseri ilinde de yapıldığına ulaşılmıştır. Bu ilde köftenin yapımında; yeşil mercimek, köftelik bulgur, salça, sıvıyağ, kuru soğan, maydanoz, dereotu, yeşil soğan, limon suyu ve baharat olarak da kırmızıbiber, kimyon kullanılmaktadır.
- Bu bölgede sadece Sivas ilinde ekşili köfte yapıldığı tespit edilmiştir. . Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yapımında kıyma, kuzu eti, nohut, barbunya fasulyesi, soğan, maydanoz, sumak, ince bulgur, yumurta, domates salçası, un, katıyağ ve baharat olarak toz kırmızıbiber, karabiber kullanılmaktadır.

Karadeniz Bölgesi'nde 18 il (Amasya, Artvin, Bartın, Bayburt, Bolu, Çorum, Düzce, Giresun, Gümüşhane, Karabük, Kastamonu, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Tokat, Trabzon ve Zonguldak) bulunmaktadır. Karadeniz Bölgesi'nin yöresel köftelerinin pişirme tekniklerine ve et türlerine göre sınıflandırılmış şekli Tablo 8.'de gösterilmiştir.

Tablo 8. Karadeniz Bölgesi'nin yöresel köfteleri

İller	Pişirme Tekniklerine Göre Köfteler							Köftelerin Et Türlerine Göre Köfteler			
	Izgara	Haşlama	Kızartma	Fırın	Tencere	Soğuk	Toplam köfte sayısı	Kırmızı Et	Tavuk eti	Balık eti	Et Yok
Amasya	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Artvin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bartın	1	-	-	-	1	-	2	2	-	-	-
Bayburt	-	-	-	-	1	1	2	1	-	-	1
Bolu	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-
Çorum	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	-
Düzce	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-
Giresun	1	-	4	-	-	-	5	2	-	2	1
Gümüşhane	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-
Karabük	-	-	-	-	1	-	1	1	-	-	-
Kastamonu	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	-
Ordu	-	1	1	-	-	-	2	1	-	1	-
Rize	-	-	1	-	1*	-	2	1	-	1	-
Samsun	-	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-
Sinop	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-
Tokat	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	1
Trabzon	1	-	3	-	-	-	4	3	-	1	-
Zonguldak	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Toplam	4	1	12	1	5	3	26	16	2	5	3

*Rize ilinde tencerede pişirilen köfte çorbasıdır.

Tablo 8’de görüldüğü üzere, Bartın ilinde 2 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köftelerin yapımında kırmızı et kullanılmaktadır. Köftelerin 1’i (maydanozlu köfte) tencerede, 1’inde (şapşap) ise ızgarada pişirilmektedir. Köftelerin dağılmaması için bayat ekmek ve soğan kullanılmaktadır.

Bayburt ilinde, 2 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 1’i (sirkeli köfte) tencerede pişirilirken, 1’i (tahıl köfte) ise soğuk köftedir. Bu köftelerin 1’in (sirkeli köfte) malzemeleri içerisinde kırmızı et bulunurken, 1’inde (tahıl köfte) ise et kullanılmamaktadır.

Bolu ilinde, 1(Mengel köfte) tane yöresel köfte ulaşılmıştır. Bu köftenin malzemeleri içerisinde kırmızı et olup, ızgara yöntemiyle köfteler pişirilmektedir. Köftenin malzemeleri arasında yöreye ait Mengel peyniri de bulunmaktadır. Bu köftelerinin malzemelerini birbirine bağlanması adına ekmek içi ve yumurta kullanılmaktadır.

Çorum ilinde, 1 (bulgurlu tavuk köftesi) çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köfte tavuk etinden yapılmakta olup, kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Köftede kullanılan malzemeler arasında köftelik bulgurda mevcuttur.

Düzce ilinde, 1(Düzce köftesi) çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, kızartma yöntemiyle pişirilmektedir.

Tablo 7’de görüldüğü üzere, Giresun ilinde 5 çeşit yöresel köfte bulunmuştur. Bu köftelerin 4’ü (findıklı köfte, balık köftesi, hamsi köftesi ve mısır köftesi) kızartma ve 1’i (findıklı ızgara köftesi) ızgara yöntemi ile pişirilmektedir. Köftelerin 2’si (findıklı köfte ve findıklı ızgara köfte) kırmızı et, 2’si (balık köftesi ve hamsi köftesi) balıketi ve 1’inde (mısır köftesi) ise et kullanılmamıştır.

Köftelerin malzemelerini incelediğimizde, Giresun’un yöresel ürünlerinde yer aldığı görülmektedir. 1 (findıklı köfte) köftenin içerisinde yöresel ürün olan fındık ve fındık yağı, 1 (findıklı ızgara köfte) köftede fındık unu, 2 köftede balık eti (az kılçıklı balık ve hamsi), 1 (mısır köftesi) köftede ise mısır kullanılmaktadır. Köftelerin malzemelerinin bağlamak adına (ekmek içi, bayat ekmek- yumurta, yumurta-un, yumurta akı-un) birlikte kullanılmaktadır. Kızartma yöntemiyle pişirilen köftelerde zeytinyağı kullanılmaktadır.

Gümüşhane ilinde, 1 çeşit yöresel köfteye tespit edilmiştir. Köftenin içerisinde kırmızı et bulunmaktadır. Bu köfte soğuk köftedir.

Karabük ilinde, 1(bütün köfte yemeği) çeşit yöresel köfte ulaşılmıştır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencere yemeğidir.

Kastamonu ilinde, 1 (ekşili yoğurtlu köfteli paça) çeşit yöresel köfte bulunmuştur. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, fırın yöntemiyle pişirilmektedir. Bu köftenin içerisinde bayat ekmekte bulunarak köftelerin malzemeleri birbirine daha iyi bağlanmaktadır.

Tablo 8’de görüldüğü üzere, Ordu ilinde 2 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 1’i (hamsi köftesi) kızartma, 1’inde (top köfteli pezi (pazı) yoğurtlaması ise haşlama yöntemi ile pişirilmektedir. Bu köftelerin 1’i kırmızı et, 1’inde balık eti (hamsi) bulunmaktadır. Top köfteli pazık köftesinin temel malzemesinden biri olan pazıdır. Bu sebze Karadeniz Bölgesi’nde oldukça fazladır. Köfte malzemeleri birbirine bağlamada köftelik bulgur kullanılmaktadır. Hamsili köftede, adından da anlaşıldığı üzere hamsi bulunmaktadır. Bu köftede un, yumurta ve ekmek kırıntısı kullanarak köftelerin malzemeleri birbirine bağlanmıştır.

Rize ilinde, 2 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köftelerin 1’i kırmızı etten, 1’i ise balıketinden (hamsi) yapılmaktadır. Köftelerin 1’i (hamsi köftesi) kızartma, 1’i (balkabaklı misket köftesi) tencere yöntemiyle pişirilmektedir. Rize ilinde tencerede pişirilen köfte çorbasıdır. Bu ilde köftelerin malzemelerini incelediğimizde yöresel ürünler dikkatimizi çekmektedir. Bu ürünler hamsi, mısır unu, tereyağı ön planda olmaktadır.

Tablo 8’de görüldüğü üzere, Samsun ilinde 1 (topalak köfte) çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köfte tencerede pişirilmektedir. Köftenin yapımında tavuk eti kullanılmaktadır.

Sinop ilinde, 1(Dildan köftesi) çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, kızartma yöntemiyle pişirilmektedir.

Tokat ilinde, 1 (bat) çeşit köfte bulunmuştur. Bu köfte soğuk köftedir. Köftenin malzemeleri içerisinde et yoktur. Bu köftenin yapımında; yeşil mercimek, köftelik ince bulgur, ceviz içi, sivri biber, domates, domates salçası, kuru soğan, maydanoz, dereotu, reyhan, nane, pul biber kullanılmaktadır.

Tablo 8’de görüldüğü üzere, Trabzon ilinde 4 çeşit yöresel köfte ulaşılmıştır. Köftelerin 3’ü (hamsili köfte, etli mercimekli köfte ve hırtlama) kızartma ve 1’i (Akçaabat köftesi) ızgarada pişirilmektedir. Bu köftelerin 3’ü(Akçaabat köftesi, etli

mercimekli köfte ve hırtlama köfte) kırmızı etten, 1'i ise balıketinden (hamsili köfte) yapılmıştır.

Trabzon ilinde, kırmızı etten yapılan köfteler dana etinden yapılmaktadır. Köftelerin dağılmaması için (ekmek kırıntısı, un-yumurta, bayat ekmek-yumurta, mısır unu) kullanılmaktadır. Karabiber neredeyse bütün köftelerin içerisinde mevcuttur. Köftelerin bazılarında yöresel ürünler bulunmaktadır. Bunlar; hamsi, mısır unu, Trabzon tereyağıdır.

Birçok bölgede yapılan mercimekli köfte, Trabzon ilinde de yapıldığı tespit edilmiştir. Bu ilde yapılan mercimek köfte alışılmışın dışında etli olarak yapılmaktadır. Bu köftenin yapımında; yağsız kıyma, kırmızı mercimek, bayat ekmek, maydanoz, yumurta, kimyon, tarçın, sıvıyağ ve karabiber kullanılmaktadır.

Amasya, Artvin ve Zonguldak illerinde yöresel köfteye bulunamamıştır.

İllere göre dağılımı geçmiş sayfalarda aktarıldığı üzere tez çalışmanın araştırma kısmında yapılan kaynak taramaları sırasında Karadeniz Bölgesi'nde toplam 26 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 16'sı kırmızı etten, 5'i balık etinden, 2'si tavuk etinden yapılırken, 3 köfte ise etsiz yapılmaktadır. Bu köftelerin 4'ü ızgara, 12'si kızartma, 5'i tencere, 1'i fırın, 1'i haşlama ve 3'ü ise soğuk köftedir. Tencerede pişirilen yemeklerden 1'i köfte çorbasıdır.

Karadeniz Bölgesi içerisinde yer alan illere oranla köftelerin içerisinde değerlendirildiğinde tespit edilen bulgular şu şekilde sıralanabilir:

- Köftelerin yapımında genellikle kırmızı etten yapılmakta olup makineden geçirilen etler kıymaya dönüştürülerek kullanılmaktadır.
- Köfteler genellikle dana etinden yapılmaktadır. Köftelerin yapımında genellikle köftelik bulgur kullanılmamaktadır.
- Köftenin dağılmaması için un, bazen yumurta veya bayat ekmek kullanılmaktadır. Bazen bu gıda ürünlerinin birlikte kullanıldıkları olmakla birlikte, bazen tek ürün kullanılmakta veya herhangi bir ikisi ya da üçü kullanılmaktadır.
- Karadeniz Bölgesi'nin yöresel ürün kimliği genellikle Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yapılan köftelerin malzemelerinde görülmektedir. Giresun ilinde hamsi, fındık, fındık unu, fındık yağı, Trabzon ve Rize ilinde Trabzon tereyağı,

mısır unu, hamsi, Ordu’da hamsi ve pazık’dır. Soğan ve sarımsak köftelerin bazılarında yeteri miktarda kullanılmaktadır.

- Acı baharat genellikle az miktarda ya da hiç kullanılmamaktadır.
- Birçok ilde yapılan mercimekli köfte bu bölgede Tokat ve Trabzon ilinde yapıldığına tespit edilmiştir. Tokat ilinde yeşil mercimekten yapılırken, Trabzon ilinde ise kırmızı mercimekten yapılmaktadır. Trabzon ilinde alışılmışın dışında mercimekli köfte etten yapılırken, Tokat’ın mercimekli köftesinde et yoktur. Bu ilde yapılan köftenin mercimeğin dışında kullandıkları aynı malzeme maydanozdur. Tokat ilinde bu köftenin yapımında kullanılan diğer malzemeler; köftelik ince bulgur, ceviz içi, sivri biber, domates, domates salçası, kuru soğan, dereotu, reyhan, nane, pul biber kullanılmaktadır. Trabzon ilinde ise kullanılan aynı malzemelerin dışında; yağsız kıyma, bayat ekmek, yumurta, kimyon, tarçın, sıvıyağ ve karabiber kullanılmaktadır.

Marmara Bölgesi’nde 11 il (Balıkesir, Bilecik, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, Kırklareli, Kocaeli (İzmit), Sakarya (Adapazarı), Tekirdağ, Yalova) bulunmaktadır. Marmara Bölgesi’nin yöresel köftelerinin pişirme tekniklerine ve et türlerine göre sınıflandırılmış şekli Tablo 9.’da görülmektedir.

Tablo 9. Marmara Bölgesi'nin yöresel köfteleri

İller	Pişirme Tekniklerine Göre Köfteler							Köftelerin Et Türlerine Göre Köfteler						
	Izgara	Haşlama	Kızartma	Fırın	Tencere	Soğuk	Toplam köfte sayısı	Kırmızı Et	Sakatat(cığer)	Tavuk	Balık	Hindi eti	Deniz Canlısı	Et yok
Balıkesir	-	-	3	1	-	-	4	3	-	-	-	-	-	1
Bilecik	-	1	2	1	-	-	4	3	-	-	-	-	-	1
Bursa	2	1	4	1	1***	1	10	7	-	1	-	-	-	2
Çanakkale	-	-	2	1	-	-	3	-	-	-	-	-	1	2
Edirne	2	3	7	1	4	-	17	11	1	-	1	-	-	4
İstanbul	8	1	29	11	2	1	52	36	-	1	5*	1	-	9
Kırklareli	1	-	1	1	2	-	5	4	-	-	-	-	-	1
Kocaeli(İzmit)	-	-	-	1	1**	-	2	2	-	-	-	-	-	-
Sakarya (Adapazarı)	1	-	1	2	-	-	4	3	-	-	-	-	-	1
Tekirdağ	4	-	1	2	2***	-	9	7	-	-	1	-	-	1
Yalova	-	-	-	1	1	-	2	2	-	-	-	-	-	-
Toplam	18	6	50	23	13	2	112	78	1	2	7	1	1	22

*Balık etinden yapılan 5 köfteden 1'i balık yumurtasından yapılan köftedir.

** Kocaeli ilinde tencerede pişirilen yemek köfte çorbasıdır.

***Tekirdağ ilinde tencerede pişirilen 2 köfte yemeği içerisinde 2'si köfte çorbasıdır.

****Bursa ilinde tencerede pişirilen yemek köfte çorbasıdır.

Tablo 9'da görüldüğü üzere, Balıkesir ilinde 4 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 3'ü (sebzeli köfte, ayvalık ada köftesi ve kerpiçli köfte) kırmızı etten yapılırken, 1(ıspanak kökü mücveri) köfte ise etsiz yapılmaktadır. Köftelerin 3'ü (ayvalık ada köftesi, ıspanaklı kökü mücveri ve sebzeli köfte) kızartma ve 1'i (kerpiçli köfte) fırın yöntemi ile pişirilmektedir. Köftelerin içerisinde genellikle un, yumurta, kuru soğan, karabiber bulunmaktadır.

Marmara Bölgesi'nin güneydoğusunda yer alan Bilecik ili, ikincil kaynakların taraması neticesinde 4 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 3'ü (içli köfte, mekik köfte ve tozman köfte) kırmızı etten yapılırken, 1'inde (parmak köfte) ise et yoktur.

Köftelerin 2'si (içli köfte, mekik köfte (köfteli kebab)) kızartma, 1'i (parmak köfte) haşlama ve 1'i (tozman köfte) ise fırında pişirilmektedir.

Bilecik ilinde, kırmızı etten yapılan köftelerin çoğunlukla dana eti tercih edilmektedir. Köftelerin tümünde kuru soğan ve karabiber bulunmaktadır. Bu köftelerin 3'ünde (içli köfte, parmak köfte ve tozman köfte) salça kullanılmaktadır.

Bilecik ilinde, köftelerin dağılmaması için 1 (içli köfte) köftede un-irmik, 1 (parmak köfte) köftede yumurta, un, irmik, köftelik bulgur, 1 (mekik köfte (köfteli kebab)) köftede ise sadece köftelik bulgur kullanılmaktadır. Köftelerin çoğunun yapımında kimyon bulunurken, bazı köftelerde pul biber ve toz kırmızıbiber az miktarda kullanılmaktadır.

Bilecik ilinde, yapılan kebab (mekik köfte (köfteli kebab)) kırmızı etten yapılmakta olup, kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Bu kebabın yapımında; kıyma, nohut, kuru soğan, sarımsak, maydanoz, ince bulgur, un, karbonat, kimyon, katıyağ ve karabiber, az miktarda toz kırmızı biber ve pulbiber kullanılmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, yoğun olarak yapılan içli köfte, Bilecik ilinde de yapılmaktadır. Köftenin harcı için; yağlı kıyma, kuru soğan, ceviz içi, maydanoz, Antep fıstığı, katıyağ, kimyon, az miktarda tatlı toz kırmızı biber, karabiber yapılırken, dışı için; yağsız dana eti, ince bulgur, irmik, domates ve biber salçası, kuru soğan, kimyon, kuru nane, un ve karabiber bulunmaktadır. Bu köfte kızartılarak pişirilmektedir.

Marmara Bölgesi'nde yer alan ve doğuda; Bilecik ve Adapazarı, kuzeyde; Kocaeli, Yalova ve İstanbul, güneyde; Kütahya, batıda Balıkesir iline komşu olan Bursa ilinde 10 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Köftelerin 7'si (pideli köfte, güvercin buğu köftesi, maydanozlu köfte, üzüm dede çorbası, ekşili köfte, kaba köfte ve İnegöl köftesi) kırmızı et, 1'i (kestane topları) tavuk eti kullanılırken, 2 (kereviz köftesi ve lalezar) köftede etsiz yapılmaktadır. Köftelerin 4'ü (kereviz köftesi, güvercin buğu köftesi, kaba köfte ve kestane topları) kızartma, 2'si (pideli köfte ve İnegöl köftesi) ızgara, 1(maydanozlu köfte) haşlama, 1(ekşili köfte) fırın, 1(üzüm dede çorbası) tencere yöntemiyle pişirilirken, 1'i (lalezar) soğuk köftedir.

Bursa ilinde, kırmızı etten yapılan köfteler çoğunlukla az yağlı ya da yağsız etten yapılmaktadır. Acı baharat (kırmızı pul biber, karabiber) köftelerde az miktarda kullanılmaktadır. 4 köfte yemeğinde (pideli köfte, üzüm dede çorbası, ekşili köfte ve lalezar) tereyağı bulunmaktadır.

Birçok bölgede ve ilde yapılan ekşili köfte, Bursa ilinde de yapılmaktadır. Bu köfte çeşidi, kırmızı etten yapılmakta olup, güveç kabında fırında pişirilmektedir. Ekşili köfte yapımında; kıyma, kuru soğan, tereyağı, un, limon suyu, sirke ve karabiber bulunmaktadır.

Tablo 9’da görüldüğü üzere, Çanakkale ilinde 3 çeşit yöresel köfte tespit ulaşılmıştır. Köftenin 1’inde (kolfades köftesi) deniz canlısı varken, 2 (melki köftesi ve börülce köftesi) köftede ise et yoktur. Köftelerin 2’si (melki köftesi ve börülce köftesi) kızartma, 1’i (kolfades köftesi) ise fırın yöntemi ile pişirilmektedir. Köftelerin kızartmasında ya da malzemeleri arasında sıvıyağ olarak zeytinyağı kullanılmaktadır. Kuru soğan bütün köftelerde bulunmaktadır.

Edirne ilinde, 17 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Köftelerin 11’i (kadınbudu köftesi, patatesli (pufuduk) köfte, ekşili köfte, maydanozlu ekşili köfte, ekşili Balkan köftesi, satır köftesi, yoğurtlu ırmık köftesi, fıstıklı Rumeli köftesi, kırkağaç köftesi, sebzeli çiftlik köftesi ve yanya köftesi) kırmızı et, 1’i (ciğer köftesi) sakatat (kuzu ciğeri), 1’inde (ıspanaklı balık köftesi) balık eti (mezgıt) yapılırken, 4’ünde (beyaz peynirli köfte, balkabağı köftesi, pirinç köftesi ve domates soslu peynir köftesi) ise et yoktur.

Edirne ilindeki yöresel köftelerin 7’si (kadınbudu köftesi, patatesli (pufuduk) köfte, beyaz peynirli köfte, fıstıklı Rumeli köftesi, kırkağaç köftesi, pirinç köftesi, ve yanya köftesi) kızartma, 4’ü (maydanozlu ekşili köfte, ekşili köfte, ekşili Balkan köftesi ve sebzeli çiftlik köftesi) tencere, 3’ü (Balkabağı köftesi, domates soslu peynir köftesi ve ciğer köftesi) haşlama, 2’si (satır köftesi ve yoğurtlu ırmık köftesi) ızgara ve 1’i (ıspanaklı balık köftesi) fırın yöntemi ile pişirilmektedir.

Edirne ilinde, kırmızı etten yapılan köfteler genellikle az yağlı ya da yağsız kıymadan ve et kullanılmaktadır. Köftelerin çoğunda kuru soğan bulunmaktadır. Bazı köftelerin malzemeleri arasında sarımsakta, kimyon, maydanoz bulunmaktadır. Köftenin dağılmaması için çoğu köftenin malzemelerinde içerisinde (yumurta, yumurta sarısı, bayat ekmek içi, un, galeta unu) bulunmaktadır. Acı baharat genellikle az miktarda kullanılmaktadır. Bu baharat genellikle karabiber, kırmızı toz biber ya da pulbiberdir. Bazı köftelerin içerisinde ya da kızartmak için zeytinyağı kullanılmaktadır.

Marmara Bölgesi’nde köfte çeşidi bakımında zengin bir il olan Edirne’de, 2 çeşit ekşili köfte yapıldığı tespit edilmiştir. Bu 2 köfte çeşidi kırmızı etten yapılmakta olup,

tencerede yapılmaktadır. Ekşili köfte yapımında; kıyma, baş soğan, yumurta sarısı, karabiber, ekmek içi kullanılmakta olup terbiyesi içinde un, yumurta, sirke kullanılmaktadır. Diğer ekşili köfte yapımında süt kuzusu kıyması, pirinç, yumurta sarısı, maydanoz ve tereyağı bulunmaktadır.

İstanbul, Türkiye'nin nüfus bakımından en büyük ili ve devamlı göç alan bir il olarak bilinmektedir. Bu il, farklı kültürleri bir arada bulundurduğu metropol şehridir. Bu kültürel etkileşim, İstanbul ilindeki farklı çeşitte köftelerin oluşmasına katkı sağlamaktadır. İstanbul ilinde, kaynakların taranması sonucunda 52 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Köftelerin 36'sı (patatesli köfte, fındık ve kaşarlı köfte, hardallı köfte, kokteyl köfte, köfteli ekmek, mitite köftesi, sarımsaklı misket köfte, şiş top köfte, top köfte, asitane sarması, Gülriz Sururi köftesi, ırmikli köfte, kasap köfte, kimyonlu köfte, sultan köftesi, Sultanahmet köftesi, ıspanaklı köfte, kaşarlı köfte, paşa köftesi, pırasa köftesi 1, pırasa köftesi 2, soğanlı köfte, terbiyeli sulu köfte, dalyan köftesi, Daruzziyafe köftesi, Hasan paşa köftesi, rulo köfte 1, rulo köftesi 2, tepsi köftesi, bahçıvan köftesi, salçalı köfte, yanardağ köftesi, Ali paşa pilavı, Sultan Reşat pilavı, saray köftesi, Anadolu güveci) kırmızı et, 5'i (balık köftesi, balık köftesi yumurtası, palamut köftesi, torik köftesi, kaşarlı levrek köftesi) balık eti (1tane balık yumurtası), 1'i (tavuklu köfte) tavuk eti, 1'i (hindi köftesi) hindi etinden yapılırken, 9 köfte (ekmek köftesi, enginar köftesi, havuç köftesi, melek köftesi, nohut köftesi, patates köftesi, patlıcan köftesi 1, patlıcan köftesi 2, peynir köftesi) de ise etsiz yapılmaktadır.

İstanbul ilinde, köftelerin 29'u (fındık ve kaşarlı köfte, hardallı köfte, kokteyl köfte, mitite köfte, sarımsaklı misket köfte, top köfte, balık köftesi, balık köftesi yumurtası, ekmek köftesi, enginar köftesi, havuç köftesi, hindi köftesi, ıspanaklı köfte, kaşarlı köfte, paşa köftesi, nohut köftesi, palamut köftesi, melek köftesi, patates köftesi, patlıcan köftesi 1, patlıcan köftesi 2, pırasa köftesi 1, pırasa köftesi 2, soğanlı köfte, torik köftesi, tavuklu köfte, peynir köftesi, Ali paşa pilavı, Sultan Reşat pilavı) kızartma, 11'i (köfteli ekmek, şiş top köfte, dalyan köfte, Daruzziyafe köftesi, Hasan paşa köftesi, rulo köfte 1, rulo köftesi 2, tepsi köftesi, yanardağ köftesi, saray köftesi ve Anadolu Güveci) fırın, 8'si (asitane sarması, Gülriz Sururi köftesi, ırmikli köfte, kasap köfte, kimyonlu köfte, sultan köftesi, Sultanahmet köftesi, kaşarlı levrek köftesi) ızgara, 2'si (bahçıvan köftesi ve salçalı köfte) tencere, 1'i (terbiyeli sulu köfte) haşlama yöntemi ile pişirilirken, 1'i (patatesli köfte) soğuk köftedir.

İstanbul'da kırmızı etten yapılan köftelerin genellikle dana eti tercih edilmektedir.

Bu ildeki köftelerin içerisinde çoğunlukla yumurta, kuru soğan, maydanoz, karabiber, bayat ekmek ya da ekmek içi bulunmaktadır. Yumurta, köfteler dağılmaması için kullanılmakta ya da kızartılacak köftelerin çoğunda bulama işlevi görmektedir. Kızartılacak köftelerin çoğunda galeta unu ve un bulunmaktadır. Bu köfteler kızarmadan önce yumurtaya sonra una bulayarak kızartılmaktadır. Sarımsak ve pul biber bazı köftelerin içerisinde mevcuttur.

Marmara Bölgesi'nde köfte çeşidi bakımında zengin bir il olan İstanbul, sulu köfte de yapılmaktadır. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, haşlam yöntemiyle pişirilmektedir. Bu köfte yapımında; yağsız kıyma, kuru soğan, ekmek içi, maydanoz, un, yumurta, limon suyu ve karabiber kullanılmaktadır.

Tablo 9'da görüldüğü üzere, Kırklareli ilinde 5 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Köftelerin 4'ü (Kırklareli köftesi, beğendili köfte, saklı köfte ve köfte yahnisi) kırmızı etten yapılırken, 1'inde (kaşar peynirli köfte) ise et yoktur. Köftelerin 2'si (beğendili köfte ve köfte yahnisi) tencere, 1'i (kaşar peynirli köfte) kızartma, 1'i (saklı köfte) fırında, 1'i (Kırklareli köftesi) ızgarada pişirilmektedir. Köftelerin dağılmaması için bu malzemelerin (yumurta, ekmek içi, un ya da galeta unu) bir veya birkaçı yer almaktadır. Acı baharat (karabiber, kırmızı pul biber, toz kırmızıbiber) az miktarda kullanılmaktadır.

Kocaeli ilinde, 2 çeşit yöresel köfte bulunmuştur. Köftelerin 2'side kırmızı etten yapılmaktadır. Bu köftelerin 1'i fırın ve 1'i ise tencerede pişirilmektedir. Tencerede yapılan köfte yemeği çorbadır.

Kocaeli'nde mercimekli köfte alışılmışında dışında olarak çorba olarak yapılmaktadır. Bu köfte yemeğinin yapımında; sarı mercimek, kuru soğan, sarımsak, safran, tavuk suyu ve et suyu, safran, kereviz sapı, maydanoz, kekik, kıyma, badem, süt, ekmek, kuş üzümü, yumurta, kişniş, pul biber ve karabiber kullanılmaktadır.

Sakarya ilinde, 4 çeşit yöresel köfte tespit edilmiştir. Köftelerin 3'ü (Adapazarı (ıslama) köfte, hanibana, köftelik kabak ve krik) kırmızı etten yapılırken, 1 (krik) köftede ise etsiz yoktur. Köftelerin 2'si (haribana ve köfteli kabak) fırın, 1'i (krik) kızartma ve 1'i (Adapazarı (ıslama) köfte) ızgara yöntemi ile pişirilmektedir.

Sakarya ilinde, kırmızı etten yapılan köftelerin çoğunlukla dana eti tercih edilmektedir. Acı baharat (karabiber, kırmızı pul biber) az miktarda kullanılmaktadır. Bu ilde 2 (haribana ve köfteli kabak) tane köftede sebzeli yiyecekler ağırlıktadır. Bu sebzeler (havuç, patates, yeşil biber, domates, kuru soğan)'dır. Sebzeli bu köftelerde

yenibahar ve domates salçası da bulunmaktadır.

Marmara Bölgesi'nin, Ergene bölümünde yer alan Tekirdağ ilinde 9 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köftelerin 7'si (Tekirdağ köftesi, Çerkesmüsellim köftesi, sucuk köfte, Şarköy köftesi, köfteli çorba, sahan köftesi ve sahil köfte) kırmızı et, 1'i (balık köftesi) balıketinden yapılırken, 1 (beyaz peynirli ıspanak köftesi) köfte ise etsiz yapılmaktadır.

Tekirdağ ilinde, köftelerin 4'ü (Tekirdağ köftesi, Şarköy köftesi, Çerkesmüsellim köftesi ve sucuk köftesi) ızgara, 2'si (beyaz peynirli ıspanak köftesi ve sahil köfte) fırın, 2'si (köfteli çorba ve sahan köfte) tencere ve 1'i (balık köftesi) kızartma yöntemi ile pişirilmektedir. Tencerede pişirilen köfte yemeğinin 1'i (köfteli çorba) çorbadır.

Tekirdağ'da kırmızı etten yapılan köftelerin çoğunlukla dana etinden yapılmaktadır. Köftelerin çoğunda kuru soğan, kimyon, karabiber ve yumurta bulunmaktadır. Köftelerin dağılmaması için yumurtanın dışında irmik, galeta unu ya da ekmek içi kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo 9'da görüldüğü üzere, Yalova ilinde 2 çeşit yöresel köfteye ulaşılmıştır. Bu köfteler kırmızı etten yapılmakla birlikte 1'i (Trakya usulü sulu köfte) tencerede ve 1 (Yalova köfte) ise fırın yöntemi ile pişirilmektedir. Bu ilde sulu köfte yapıldığı tespit edilmiştir. Bu köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bu köfte yapımında; kıyma, yumurta, bayat ekmek içi, maydanoz, havuç, sarımsak, pirinç, zeytinyağı, domates salçası, un ve karabiber kullanılmaktadır. Bu köftelerin her ikisinde de bayat ekmek, yumurta, un ve karabiber bulunmaktadır.

İllere göre dağılımı geçmiş sayfalarda aktarıldığı üzere tez çalışmanın araştırma kısmında yapılan kaynak taramaları sırasında Marmara Bölgesi'nde toplam 112 köfte çeşidine ulaşılmıştır. Köftelerin 78'si kırmızı et, 7'i balık eti (1 tanesi balık yumurtası), 2'si tavuk eti, 1'i deniz canlısı, 1'i hindi eti, 1'i sakatattan (kuzu ciğeri) yapılırken, 22'sinde et yoktur. Köftelerin 50'si kızartma, 23'ü fırın, 18'ü ızgara, 13'ü tencere, 6'sı haşlama ve 2'si soğuk köftedir. Tencerede pişen köfte yemeğinin 2'si çorbadır.

Marmara Bölgesi içerisinde yer alan illere oranla köftelerin içerisinde değerlendirildiğinde tespit edilen bulgular şu şekilde sıralanabilir:

- Bu bölgede, kırmızı etten yapılan köftelerin genellikle dana eti tercih edilmektedir.
- Marmara Bölgesi'nin yöresel köftelerini köftelerin çoğunlukla kırmızı etten

yapılmaktadır.

- Köftelerin çoğunluğu kızartma yöntemiyle pişirilmektedir.
- Kırmızı etten yapılan köfteler, yağsız ya da az yağlı et tercih edilmektedir.
- Köftelerin yapımında genellikle köftelik bulgur kullanılmamaktadır.
- Köftenin dağılmaması için un, galeta unu, yumurta, bayat ekmek veya ekmek içi kullanılmaktadır. Bazen bu gıda ürünlerinin birlikte kullanıldıkları olmakla birlikte, bazen tek ürün kullanılmakta veya herhangi bir ikisi ya da üçü kullanılmaktadır.
- Bu bölgede neredeyse bütün köftelerde kuru soğan, karabiber mevcuttur.
- Baharat olarak bazı köftelerde az miktarda kırmızı pul biber ve kırmızı toz biberde kullanılmaktadır.
- Bu bölgede kıymadan yapılan kebab sadece Bilecik'te yapılmaktadır. Bu kebab kırmızı etten yapılmakta olup, kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Bu kebabın yapımında; kıyma, nohut, kuru soğan, sarımsak, maydanoz, ince bulgur, un, karbonat, kimyon, katıyağ ve karabiber, az miktarda toz kırmızı biber ve pulbiber kullanılmaktadır.
- Marmara ilinde ekşili köfte 2 (Bursa ve Edirne) ilde yapıldığına ulaşılmıştır. Bursa ilinde 1 çeşit yöresel ekşili köfte yapılırken, Edirne ilinde ise çeşit yöresel köfte yapılmıştır. Her iki ilde ekşili köfte kırmızı etten yapılmakta olup, tencerede pişirilmektedir. Bursa ilinde ekşili köfte yapımında; kıyma, kuru soğan, tereyağı, un, limon suyu, sirke ve karabiber kullanılırken; Edirne'de, birinde; kıyma, baş soğan, yumurta sarısı, karabiber, ekmek içi kullanılmakta olup terbiyesi içinde un, yumurta, sirke, diğer ekşili köfte yapımında süt kuzusu kıyması, pirinç, yumurta sarısı, maydanoz ve tereyağı bulunmaktadır.
- Marmara Bölgesi'nde İstanbul ve Yalova ilinde sulu köfte yapılmakta olup, iki köfte çeşidi de kırmızı etten yapılmaktadır. Bu köftelerin biri (İstanbul) haşlama, diğeri (Yalova) tenceredir. Bu illerde yapılan köftelerin aynı malzemeler; ekmek içi, maydanoz, un ve karabiber kullanılmaktadır. İstanbul ilinde diğer malzemeler; kuru soğan, yumurta, limon suyu, Yalova ilinde ise diğer malzemeler; yumurta, havuç, sarımsak, pirinç, zeytinyağı, domates salçası, kullanılmaktadır.

- Birçok bölgede ve ilde yapılan mercimekli bu bölgede Kocaeli ilinde yapıldığına ulaşılmıştır. Bu köfte çeşidi alışılmışın dışında tencerede yapılmaktadır. Bu köfte yemeği çorbadır. Bu köfte yemeğinin yapımında; sarı mercimek, kuru soğan, sarımsak, safran, tavuk suyu ve et suyu, safran, kereviz sapı, maydanoz, kekik, kıyma, badem, süt, ekmek, kuş üzümü, yumurta, kişniş, pul biber ve karabiber kullanılmaktadır.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma kapsamında, Türkiye'nin yöresel köftelerini incelenmiş olup, YAM uyarlanmasıyla birlikte çalışmanın ana ve alt amaçları doğrultusunda birtakım neticeler elde edilmiştir. Ana hatlarıyla bu sonuçlar;

- Türk mutfağında yer alan yöresel köftelerin bölgelere göre değişimi ve farklılıkları ortaya çıkarılmış,
- Köfteler için kullanılan malzemelerin yöresel olarak değişimi tespit edilmiş,
- YAM düşüncesi benimsemiş işletmelerin ve kurumların ürün geliştirmesine katkı da bulunmak üzere, Türkiye'nin yöresel köfteleri YAM uyarlanması adına önerilerde geliştirilmiş,
- Literatür taranması neticesinde, yabancı turistlerin Türk yemeklerinde olumlu görüşlerinin yanında birtakım olumsuz görüşlerinin bulunduğu belirlenmiştir. YAM felsefesinde yol çıkarak, bu olumsuz görüşleri ortadan kaldırmak için Türk mutfağının gelişimde etkili kurumlara ve turizm yiyecek içecek işletmelerine tavsiyelerde bulunulmuş,
- Turizm fakültelerinin gastronomi ve mutfak sanatları müfredatında yer alan Türk mutfak literatürünün zenginleşmesi adına katkıda bulunulmuştur.

Çalışmanın birinci bölümünde, Türk mutfağının tarihsel sürecini ve Türk yemeklerinin sınıflandırılması ayrıntılı bir şekilde anlatılmıştır. Türklerin, tarih sahnesinde var olduğundan itibaren (Orta Asya'dan günümüze gelen süreçte), temel besin kaynakları arasında et önemli bir yere sahip olduğu tespit edilmiştir. Türklerin, eti tarihsel süreçte farklı yemeklerin yapımında kullandıkları ve farklı şekillerde pişirdikleri kaynaklarda belirtilmiştir. Türk yemekleri arasında gösterilen ve zengin bir çeşitliliği olan köfteleri bu bölümde anlatılmıştır. Köftelerin; tanımını, kökeni ve yapılış şekillerini ile pişirme teknikleri hakkında bilgi verilmiştir. Bu bölümde en son olarak Türk yemeklerin sınıflandırılmasına değinilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde, literatür taranması neticesinde yeni mutfak akımlarının doğuşu, Fransız mutfağının bölümlerinden biri olan Fernand Point dönemine dayandığı ortaya çıkmıştır. Bu durum neticesinde Fransız mutfağının tarihsel süreci anlatılmış, daha sonra yeni mutfak akımlarıyla ilişkilerinden bahsedilmiştir. Ayrıca yeni mutfak ile yeni mutfak akımları arasında Endüstri döneminde neredeyse bütün uluslararası mutfak

kültürlerini etkileyen hızlı yemek kültürü daha sonra bu yemek kültürüne karşı ve sürdürülebilirlik ilkesiyle geleneksel mutfağa sahip çıkan yavaş yemek akımı ele alınmıştır. En son aşamada ise yeni mutfak akımların, yeni mutfakla ve yavaş yemek kültürüyle ilişkilendirerek, bu yeni mutfak akımları ortaya çıkışını, gelişimi ve özelliklerini ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır.

İkincil kaynakların taranması sonucunda 554 yöresel köfte tarifine ulaşılmıştır. Bu köftelerin en fazla kırmızı etten yapıldıkları tespit edilmiştir. Köftelerin kırmızı etten yapılan köftelerin genellikle dana eti kullanıldıkları sonucuna varılmıştır. Balıketinden yapılan köfteler, 1 il hariç tümü deniz kenarında olan iller olduğu ortaya çıkmıştır. Türkiye'nin yöresel köfteleri pişirme tekniklerini göre analiz edildiğinde bölgesel farklılıklar ortaya çıkmıştır. Suriye ve sınırına yakın olan bölge ve illerde (Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Akdeniz Bölgesi'nin Adana Bölümü) köftelerin ve kıyma halindeki kebabların genellikle ızgarada pişirildiği ortaya çıkmıştır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Doğu Anadolu ve Akdeniz Bölgesi'nin Adana bölümünde yoğun bir şekilde içli köfte yapıldığı kaynaklar doğrultusunda görülmüştür. Bu köftelerin genellikle haşlama yöntemiyle pişirildiği için bu bölgelerde diğer bölgelere göre haşlama yönteminde pişirilen köfte sayıları oldukça fazladır. Kızartma ve fırın yöntemiyle pişirilen köfteler ise Marmara Bölgesinde diğer bölgelere oranla daha fazla olduğu görülmüştür. Bu bölgede İstanbul ilinde yapılan köftelerin kızartma ve fırın sayısını artmasında etkili olmuştur. Tencerede pişirilen köfteler ise Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde çokça yapıldığı tespit edilmiştir. Soğuk köfte ise Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ve Akdeniz Bölgesi'nde diğer bölgelere oranla daha fazla yapıldığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca ikincil kaynakların taranması neticesinde; İç Anadolu Bölgesi'nin Aksaray, Çankırı ve Niğde illerinde, Karadeniz Bölgesi'nin ise Amasya, Artvin ve Zonguldak illerinde yöresel köfteler bulunamamıştır.

Akdeniz Bölgesi'nde yöresel köfteleri bölümler arasında farklılıklar görülmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne komşu olan ve Suriye ülkesine yakın olan illerde köfte sayısında daha fazladır. Literatür taramasında, köftenin kökeni Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Suriye ülkesi olarak kaynaklarda belirtilmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne yakın illerde köftelerin yapımında acı baharat kullanım oranı bu bölgenin Antalya bölümüne yer alan illere oranla daha fazla olduğu ortaya çıkmıştır. Adana bölümünde yöresel köfteleri kızarılarak pişirilmek istenir ve köfte yapımında sıvıyağ

kullanılması gerekirse çoğunlukla zeytinyağı kullanıldığı ortaya çıkmıştır. Bunun nedeni, Adana bölümünde çoğu illerinde zeytin yetiştiriciliği yapıldığı olarak gösterilebilmektedir. Adana ilinde ise bu illere orana daha miktarda acı baharat kullanılmaktadır. Bu bölümün köftesini yapmak istenirse baharat miktarı Antalya bölümü oranla biraz fazladır. Bu bölgenin Adana bölümünde içli köftelerin yapılmak istenirse, Hatay ve Kahramanmaraş'a ait bir içli köfte ise mutlaka yaprak biber kullanılmalıdır. Bu illerin (Adana, Kahramanmaraş, Hatay ve Osmaniye) içli köfteleri yapılmak istenirse cevizde konulmalıdır. Bu bölgede yapılan içli köfteler genel olarak haşlama yöntemiyle yapılmaktadır. Bu bölgede Adana bölümünde kebab sayısının yoğun olduğu görülmüştür. Kebabların bu bölümde makine yerine zırhta çektikleri tespit edilmiştir. Kebablık yağın yağlı etten yapıldığını ve kuyruk yağı da eklendiği ortaya çıkmıştır. Bu bölgelerin bazı illerinde yapılan mercimekli köfte, elde edilen veriler doğrultusunda kullanılan yaygın malzemeler; kırmızı mercimek, bulgur, salça, kuru soğan ve illere göre miktarı değişen acı baharattır.

Doğu Anadolu Bölgesi'nde kaynakların doğrultusunda genel olarak kırmızı etten olup, dana eti kullandıkları tespit edilmiştir. Bu bölgede tencerede yapılan köfte yemeklerin çok fazla olduğu sonucu çıkmaktadır. Bu bölgede, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde olduğu için köftelerin yapımında bulgur bolca kullanıldığı kaynakların doğrultusunda belirlenmiştir. Ayrıca, bulgurun köftenin dağılmaması adına köfte yapımında kullandıkları köfte reçetelerinde belirtilmektedir. Bu bölgenin köfte yapımında olmazsa olmazı kuru soğan, maydanoz, kırmızı pul biber ve karabiberdir. Tencere yemeklerinde salça bolca kullanılmaktadır. Bu bölgede içli köfte fazla yapıldığından ve bu köfte çoğunlukla haşlama yöntemiyle pişirildiğinden dolayı köfteleri pişirme tekniklerine göre sınıflandırıldığında haşlama yöntemi sayısı oldukça fazladır. Bölgede tencere köfte yemeği çok fazla yapılmaktadır.

Ege Bölgesi'nin köftelerinin dana etinden yapıldığı ve Ege bölgesinin kıyı kesiminde zeytin yetiştirildiği için köftelerin yapımında ya da kızartılmasında zeytinyağı kullanıldığı belirlenmiştir. Bu bölgede köfte yapımında köftelerin dağılmaması için ekmek içi, bayat ekmek, yumurta, un, galeta unu ya da köftelik bulgurdan bir veya birkaçı kullanılmalıdır. Kıyıda uzak olan illerin yöresel köfteleri yapılmak istenirse, İç Anadolu'ya yakın illerde köftelerin yapımında genelde köftelik bulgur olması gerekmektedir. Bunun nedeni İç Anadolu bölgesi bir buğday ambarı olduğu içindir. Bu bölgede yapılacak köftelerde genel

olarak kuru soğan, karabiber ve yumurta kullanılmalıdır. Özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde çokça yapılan kebabın Ege Bölgesinde nadiren yapıldığı tespit edilmiştir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi diğer bölgelere oranla köfte sayısının oldukça fazla olduğu tespit edilmiştir. Bunun nedeni köftelerin kökeni ve diğer bölgelere yayılışı bu kısım (Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Suriye) olduğu kaynaklarda gösterilmektedir. Bu bölgenin köftelerin olmazsa olmazı bulgur olduğu ve bu bulgur çeşitlerinin bazılarının aynı olmasına rağmen bu yörede farklı isimlerde kullanıldığı tespit edilmiştir. Ülkemizin halkı tarafından çok tüketilen bir köfte çeşidi olan çiğ köftenin, Şanlıurfa iline ait olduğu tespit edilmiştir. Çiğ köftenin kırmızı etten yapıldığı ve bu ette bu yörede kara et denilen hayvanın but kısmında yapıldığı ortaya çıkmıştır. Bu eti macun haline getirmek için, atalarında kalma bir yöntemle (tokmak, tokaç, kütük vb.) dövükleri ortaya çıkmıştır. Bu bölge acı baharatın merkezi olarak bilinmektedir. Ülkemizin neredeyse büyük bir kısmı, acı baharatı bu bölgeden sağlamaktadır. Köftelerin yapımında da bu bölgeyi temsil eden acı baharatın oldukça fazla kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu bölgede yöresel köfte sayısı diğer bölgelere göre daha fazla olduğu kaynaklar doğrultusunda ortaya çıkmıştır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde diğer bölgelere oranla yöresel kebab sayısı ve çeşidi fazladır. Bu bölgede kebablık et olarak denilen etin yağlı kısmından yapıldığı ve eti makine yerine zırhta çekildiği kaynakların taranması neticesinde ortaya çıkmıştır. Bu durumun nedeni etin makinede çekilirse etin su kısmı makinede kalacağı için etin lezzetinin gideceği reçetelerde kaynaklarda belirtilmektedir. Kebapların neredeyse tamamı ızgarada yapıldığı için, bu bölgenin pişirme yöntemlerinde ızgaranın sayısı oldukça fazladır. Bu bölgede haşlama yöntemiyle pişirilen köfte sayısında fazla olduğu görülmektedir. Bunun nedeni olarak, içli köftelerin çoğunlukla haşlama yöntemiyle yapılmış olmalıdır. Bu bölgede içli köftelerin dışı yağlı etten içi ise yağsız etten yapıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca bu bölgenin içli köftelerinin temel malzemesi yağlı et, yağsız et, bulgur, karabiber, kırmızı pul biber olduğu tespit edilmiştir. İçli köftenin olmazsa olmazı bu bölgenin köftelerin temel malzemesinde olduğu gibi köftelik bulgurdur. Bu bölgede yetişen ürünlerin, özellikle Gaziantep'te yetişen domates ve biberden yapılan salça, Gaziantep'te yapılan sadeyağ, yine bu ilde yetişen sarımsak, Antep fıstığı, Diyarbakır'da kişniş, Adıyaman Besni'de fıstığı, Şanlıurfa Urfa isotu, Kilis'te yetiştirilen zeytin ağaçlarından elde edilen zeytinyağı bu illerin yöresel ve bu ille komşu olan illerin yöresel köfte yapımında bu malzemelerinde yer aldığı görülmektedir.

Karadeniz Bölgesi yapılacak köfteler dana etinden yapılmakta olup bu et makinede kıyma haline getirilerek kullanılmalıdır. Bu bölgenin köftesinin için köftelerin dağılmaması için (un, yumurta, bayat ekmek) bu ürünlerin bir veya birkaçı kullanılmalıdır. Özellikle bu bölgenin köftelerinin yansıtma isteniyorsa, hamsi, fındık, fındık unu, fındık yağı, Trabzon tereyağı, mısır unu, pazık vb. bu bölgenin ürünleri kullanılabilir. Bu bölgenin köftelerin acı baharat çok az miktarda kullanılmalıdır.

İç Anadolu Bölgesi'nin yöresel köftelerini dana eti ya da koyun etinden yapılmalıdır. Bu bölgenin bulgur ambarı olarak bilindiği ve köftelerin yapımında genellikle ince bulgur tercih edilmesi elde edilen veriyle örtüşmektedir. Köftenin dağılmaması için bu ürünlerin (ince bulgur, yumurta, un, ekmek) bir veya birkaçı kullanılmalıdır. Köftelerin yapımında mutlaka kuru soğan ve karabiber kullanılmalıdır. Kullanılan köftelerde acı baharat oranı oldukça az miktardadır.

Marmara Bölgesi, yöresel köftelerin çoğunun kırmızı etten yapıldığı ve bununda dana eti olduğu sonucuna varılmıştır. Bu bölgede köfte yapımında bulgur kullanılmadığı ve bunun yerine köftenin dağılmaması için (galeta unu, yumurta, bayat ekmek veya ekmekiçi) bu ürünlerin bir veya birkaçı kullanılmaktadır. Bu köftede köfte yapılacaksa mutlaka kuru soğan ve karabiber olması gerekmektedir. Bu bölgede İstanbul köfte sayısı bakımından çoktur. İstanbul'un metropol bir kent olup ve çok göç almasından ötürü çok spesifik köftelerin olduğu görülmektedir.

Bölgelerin yöresel köfte analizleri neticesinde bir sonuca ulaşılmıştır. Bu sonuçların doğrultusunda yöresel köftelerin hem YAM uyarlanması hem de Türk mutfağında olumsuz birtakım gelişmeleri ortadan kaldırmak adına önerilerde bulunmaktadır:

- Özellikle Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz Bölgesi'nin Adana bölümünde kebabların sayısı fazla olduğunda bu bölgelerle YAM göre nasıl kebabların sunulması gerektiği ortaya çıkmıştır. Etlerin zırhta çekilmesi, Anadolu mutfağının geleneksel bir mutfak aracı olduğu ve bu yöntemin YAM, temel felsefinde yer alan geleneksel yöntemlerle örtüşmektedir. Kebabların yapımında yağlı etin yağ miktarları ölçülü bir miktarda olmalıdır. Ayrıca yağlı etle birlikte kebablar için kullanılacak kuyruk yağı miktarına dikkat edilmelidir. Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde acı baharat kullanımı oldukça fazla olduğundan, etten istenen lezzeti gizlemekle birlikte insan sağlığını da olumsuz yönde etkileyebilir. Bunun için bölgenin acı baharatı YAM göre ölçülü bir miktarda şekilde olmalıdır.

Kebapların yanında bulgur konulacaksa, miktarına dikkat edilmelidir. Kebapların çoğunlukla ızgara pişirildiği tespit edilmektedir. YAM, geleneklere bağlı modern pişirme araçlarından yararlanılması gerektiğini belirtilmektedir. Kebapların ayrıca farklı yöntemlerle (haşlama, sous vide vb.) alışılmışın dışında da pişirerek farklı bir lezzetin ortaya çıkmasına katkıda bulunulabilir.

- Bu çalışma kapsamında, özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yoğun bir şekilde yapılan kebabların, çoğunlukla ızgarada pişirildikleri tespit edilmiştir. Sağlık ve Hacettepe (2002) etlerin ızgarada pişirileme esnasında bazı öneriler de bulunmuşlardır. Izgara yaparken yüzey kısmına gelecek ateşin çok yüksek olmaması ve et ile ateş arasında 10-15 cm lik mesafe olması gerektiğini bildirmektedir. Mesafe yakın olması durumunda yüksek ateş ette bulunan proteini aniden katılaştırarak, ısıнын etin kısımlarına ulaşmasını engellemektedir. Çok yüksek ısı etin dış yüzeyinin yanmasına, su kaybının fazla olmasına yol açarak besin kaybını (folik asit, B12 vitamini vb.) arttırmaktadır. Yüksek ısı ayrıca, sağlığı bozucu etmenlerin oluşmasına yol açmaktadır. Bu kurumların vermiş olduğu bu öneri, YAM manifestosunda yer alan uzun süreli pişirme tekniklerinde kaçınılması felsefesiyle örtüşmektedir.
- Tabaklarda sunulacak köftelerin, yeni mutfak akımlarının temel prensi olarak sade ve basit olmalıdır. Bu durumdan ötürü yoğun soslara ve bolca garnitüre yer verilmemelidir.
- YAM, göre Akdeniz Bölgesi'nin köftesi yapılmak istenirse dana eti, kuru soğan, Antalya bölümü için köfte dağılmaması için (un, galeta unu, yumurta ya da ekmek için) Adana bölümü için ise bulgur kullanılmalıdır. Acı baharat ölçülü miktarda kullanılmalıdır. Adana bölümünde diğer bölüme oranla biraz daha fazla acı baharat kullanılmalıdır. Adana bölümünde köfte yapımında ya da köftenin kızartılması için sıvıyağ kullanılmalıdır. YAM, göre bu bölgede uzun süreli pişirme yöntemiyle kaçınılması gerekmektedir. Ayrıca bu bölgenin Adana bölümünde bulgur ve acı baharat kullanım oranı fazla olduğunda YAM göre insan sağlığını dikkat etmek ve köftenin lezzetini gizleyeceğini düşünmek adına ölçülü miktarda kullanılmalıdır.
- YAM göre, Doğu Anadolu Bölgesi yöresel köftesi etten yapılacaksa dana eti tercih edilmelidir. Köftede mutlaka kuru soğan, maydanoz, kırmızı pul biber,

karabiber kullanılmalıdır. Tencere yemeklerinde bu bölgede salça kullanılmalıdır. Bu ürünler iyi, kaliteli ve doğal ürünler tercih edilmelidir. Bu yemeklerin uzun süreli pişirme yöntemlerinde kaçınılmalıdır. Etsiz yapılacaksa, bulgur mutlaka kullanılmalıdır. Bu miktar YAM göre ölçülü bir miktarda olmalıdır.

- Ege Bölgesi'nin, YAM göre köftesi yapılmak istenirse çoğunlukla dana eti tercih edilmelidir. Köfte dağılmamı için mutlaka bir veya birkaçı (ekmek içi, bayat ekmek, yumurta, un, galeta unu ya da köftelik bulgur) kullanılmalıdır. Bu bölgenin köfte yapımında kuru soğan, karabiber ve yumurta kullanılmalıdır. Köftelerin yapımında ve kızartılacaksa sıvıyağ olarak, kıyıya yakın illerde zeytinyağı kullanılmalıdır.
- Karadeniz Bölgesi, YAM göre yöresel köfte yapımında dana eti kullanılmalıdır. Köftenin dağılmaması için bu ürünlerin bir veya birkaçı (un, yumurta veya bayat ekmek) kullanılmalıdır. Acı baharat çok az miktarda kullanılmalıdır. Bu bölgeyi temsil edilmek istenirse, özellikle Doğu Karadeniz Bölgesi'nin köftelerinde kullanılacaksa ürünler kullanılmalıdır. Bu bölgede balıktan köfte yapıldığı bilindiğinden, bu bölgeyi temsil eden (hamsi) köfte yapılabilir.
- Güneydoğu Anadolu Bölgesi için, YAM göre etten yapılacak köfte dana etinden yapılmalıdır. Etsiz ve etli köftelerin yapımında mutlaka bulgur kullanılmalıdır. Bu bölgede bolca bulgur kullanıldığı için, YAM göre bu bulgur miktarı normal miktarda kullanılmalıdır. Yine bu bölgede acı baharat bol miktarda kullanıldığı için etin lezzetini gizlediğini düşünüldüğü için acı baharat normal miktarda kullanılmalıdır. Kebapların yapımında yağlı et, iç köfte dışı için yağsız et, harcı için yağlı et, çiğ köfte yapımında kara et kullanılmaktadır. YAM göre, kebabların etlerin ya miktarı normal seviyeye çekilmelidir. İçli köfte yapımında ise, dışı için kullanılacak yağlı et miktarı azaltılmalı, harçta kullanılacak etin uzun süre pişirilmesinden kaçınılmalıdır. Bölge yetişen bariz ürünler o ilin köftesi yapılmak istenirse malzemeleri arasında yer almalıdır. Örneğin; Gaziantep sarımsak, domates ya da salça, Kilis ve Gaziantep zeytinyağı, Urfa isot....
- İç Anadolu Bölgesi için YAM göre, dana eti ya da koyun eti tercih edilmelidir. Bu yeni mutfak akımına göre bu bölgenin köfteleri yapılacaksa kuru soğan ve karabiber mutlaka olmalıdır. Köftenin içerisine bu ürünlerin (köftelik bulgur, yumurta, un ya da ekmek) bir veya birkaçı kullanılmalıdır. Bu bölgeyi temsil

edecek ürünler varsa, YAM göre yöresel köftelerin yapımında kullanılabilir. Bu mutfağa göre, köfteler uzun süreli pişirme yönteminden kaçınılmalıdır. İç Anadolu Bölgesi'nde köfte yapımında bolca kullanılan bulgur miktarı ölçülü miktara çekilmelidir.

- Marmara Bölgesi için YAM göre, köfte genellikle bu bölgede kırmızı etten köfte yapılmakta olup, dana eti tercih edilmelidir. Bu bölgede köftelerin çoğunlukla kızartılarak pişirildiği tespit edildiğinden uzun süreli pişirme yönteminden uzak durulmalıdır. Bu bölgelerin yapımında kuru soğan, karabiber mutlaka kullanılmalıdır. Köftenin dağılmaması için; un, galeta unu, yumurta, bayat ekmek veya ekmek içi kullanılmalıdır. Acı baharat kullanılmalı bu bölgede az miktarda kullanıldığından YAM felsefesiyle uyumludur.
- Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yoğun bir şekilde ve Akdeniz Bölgesi'nde Adana bölümünde yapılan çiğ köfte, YAM şu şekilde uyarlanabilir. Bu bölgenin Adana bölümünde illerin çiğ köftesi sinirsiz ve yağsız etten tercih yapılmakta olup, tercihen dövülmüş etle yapılmalıdır. Kahramanmaraş ilinin etli çiğ köftesi yapılmak istenirse, hayvanın but kısmı tercih edilmelidir. Hatay ilinin çiğ köftesini yapılmak istenirse, dövülmüş baş biber ve Kahramanmaraş ilinde çiğ köftesi yapılmak istenirse ise yaprak biber kullanılmalıdır. Bu 2 ilde çiğ köfte yapımında bol miktarda kullanılan biber, YAM göre ölçülü miktarda kullanılması gerekmektedir. Köftelik ince bulgur, kimyon, maydanoz çiğ köftede bulunmalıdır. Kahramanmaraş ve Hatay ilindeki çiğ köftelerde soğan kullanılırken, Adana yöresini temsil eden çiğ köftede yeşil soğan kullanılması gerekmektedir. Hatay ili hariç diğer illerde yapılacak çiğ köftede salçada konulmalıdır. Adana ve Hatay ilinde çiğ köfte yoğrulma esnasında kurumasın diye bir miktar su kullanılırken, Kahramanmaraş ilinde ise su yerine yoğurt kullanılmadığıdır. Hatay ilinde bir miktar yağsız et, ceviz, karabiber zeytinyağında kavrularak çiğ köftesinin ortasına konulmasıdır. Adana ve Kahramanmaraş ilinde yapımında karabiberde kullanılmaktadır. Kahramanmaraş ilinde çiğ köfte yapımında kullanılan karabiber miktarı normal seviye çekilmelidir. Kahramanmaraş'taki çiğ köfte yapımında ayriyeten domates, limon, ceviz, zeytinyağı da konulmalıdır. Adana ilinde çiğ köfte yapımında kullanılan diğer malzemeler yeşil nane, yeşil sarımsak ve ölçülü bir miktarda kırmızıbiber kullanılmalıdır. Bu bölgede yapılan çiğ köfte bulgur, acı

baharat oranı YAM göre normal seviyeye çekilmesi gerekmektedir. Bu köfte çeşidi çeşidi insan sağlığı ve israfı önlemek adına küçük porsiyonlarla servis edilmelidir.

- YAM göre, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde çiğ köfte yapılması istenirse, sinirleri alınmış kara etten yapılması gerekmektedir. Eti bu bölgede (tokmak, tokaç, kütük vb.) bu aletlerden biriyle döverek macun haline getirmelidir. Bu bölgede çiğ köftenin köftelik bulgur (sümüt, simit, sefer kitel, ismeyt vb.) konulmalıdır. Adıyaman ilinde kırmızı kımızı pul biber, Şanlıurfa ilinde Urfa isot, Siirt'te kırmızı pul biber, Gaziantep ve Kilis'te kırmızı biber kullanılmalıdır. Bu bölgenin çiğ köftesinde kuru soğan, domates ve biber salçası, kırmızı pul biber, sarımsak, maydanoz kullanılması gerekmektedir. Bu bölgede bolca köftelik bulgur ve acı baharat kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu bölgede YAM göre yapılmak istenilen çiğ köftede bulgurun ve acı baharatın azalması gerekmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölge'lerinde çiğ köfte, bol miktarlarda tabakta veya dürüm şeklinde servis edilmelidir. Bu aşırı miktarları azaltmak, israfı önlemek ve insan sağlığını olumsuz etkilememek adına porsiyonları küçültmeye gidilmelidir. YAM göre bu bölgede yapılacak çiğ köftede bölgenin iyi ve kaliteli ürünler seçilmelidir. Ayrıca bu bölgede yapılacak köftelerde, eti dövmede kullanıldıkları araç, YAM' da bu gelenek devam ederek geleneklerin devam edilmesine sağlayabilir.
- Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yoğun bir şekilde yapılan ve diğer bölgelere oranla bu bölgede içli köfte fazla yapılmaktadır. Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde yoğun bir şekilde yapılan içli köfte YAM şu şekilde uyarlanabilir. İçli köftenin temel malzemesi olan et harcı için kullanılan yağlı et kavurma esnasında, YAM ve yeni mutfak akımına göre fazla pişirilmemesi gerekmektedir. Adıyaman, Gaziantep, Şanlıurfa, Siirt ve Şırnak illerindeki içli köfte yapılacak ise ceviz içi kullanılmalıdır. Akdeniz Bölgesi'nin Adana bölümün içli köftesini yapılmak istenirse mutlaka ceviz konulmalıdır. Ayrıca bu bölgenin bölümünde Kahramanmaraş ve Hatay'da yaprak biber konulmalıdır. Gaziantep ve Kilis'in içli köftelerini yapılacak ise harcın içine sadeyağ ve zeytinyağı bir miktar konulmalıdır. Bu 2 ilde içli köfteleri zeytinyağında kızartılmalıdır. İçli köftede özellikle Adıyaman ve Şanlıurfa başta olmak üzere diğer illerde acı baharat kullanılmaktadır. Adıyaman ceviz içi kullanılan içli köftede ilçesinde yetişen

Besni fıstığı da konulmalıdır. Doğu Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne oranla acı içli köfte yapımında acı baharat oranı azdır. Doğu Anadolu Bölgesi'nin içli köftesi için mutlaka kuru soğan, kırmızı pul biber, karabiber, toz biber kullanılmalıdır. İçli köftelerin genellikle bu bölgelerde haşlama yöntemiyle pişirildikleri bilinmektedir. Bazı içli köftelerin kızartma yöntemiyle pişirilmektedir. Bu köfteler genellikle bol yağlı olup, uzun süre pişirilmektedir. Yeni mutfak akımları ve YAM yemeklerin besin değerinin azalmasından dolayı uzun süre pişirme teknikleri fazla tercih edilmediğinden dolayı kızartma yönteminde pişirilecek içli köfteler az yağda ya da farklı bir pişirme tekniği tercih edilmelidir. İçli köfte yapımında kullanılan bolca bulguru, YAM göre normal seviyeye çekilmelidir. Bu duruma örnek olarak sous vide yöntemi olabilir. Bu bölgede yapılan içli köftelerde köftelik bulgur, acı baharat, yağlı et miktarı, YAM ve yeni mutfak akımlarının felsefesine ve sağlıklı bir beslenme adına kullanılan malzeme miktarı ölçülü seviyelere çekilmelidir.

- Bir bölgenin yöresel köftelerini, YAM göre uyarlanması gerekirse o bölgenin coğrafyasında yetişen ürünlerinde dahil edilerek hem YAM manifestosunda hem de yavaş kültürünün manifestosunda belirtilen küçük ölçekli çiftçilerin kalkınmasına hem de bu bölgenin karakteriksel özelliğini ortaya çıkarılabilir.
- Köfte yapımında kullanılacak malzemelerin endüstriyel ya da işlenmiş gıdalar yerine mevsiminde yetişen iyi, kaliteli doğal ve sürdürülebilir ilkesi içinde nesli tükenmekte olmayan gıdalar kullanılması gerekmektedir.
- Yöresel köftelerin klasik pişirme yöntemlerin dışında modern ve sağlıklı pişirme teknikleriyle pişirilebilir
- Türkiye'nin kırmızı etten yapılan yöresel köftelerini yaparken dana eti kullanılması gerekmektedir.
- Türk mutfağında bilindiği üzere etin, sebzelerin vb. ürünlerin beslenme alışkanlığımızda göre pişirilme süresi uzun olmaktadır. Bu durum neticesinde bu ürünlerin lezzetini, vitamini azaltmakla birlikte bazen insan sağlığını olumsuz etkileyebilir. Bunun önüne geçmek için, yöresel köfteleri YAM ve yeni mutfak akımlarının temel prensibi olan uzun süreli pişirme yönteminde kaçınılmak prensibini benimseyerek yapabiliriz.

- Yöresel köftelerin yapımında, YAM manifestosunda bölgesel kısıtlanmanın olmadığından yola çıkarak farklı bölgelerin ürünlerinin köfte yapımında ya da yanında garnitüre olarak verilebilir. Bu hem farklı lezzetlerin oluşmasına, hem de işletmelerin menülerine yeni lezzetlere yer vermesiyle birlikte kullanılan yöresel ürünlerin yetiştirilen bölgenin kalkınmasına da katkı sağlanabilir.
- YAM göre, yöresel köftelerin yapımında GDO'lu ürünlere yer verilmemelidir.
- YAM göre yöresel köftelerin dağılmaması için; Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölge'lerinde bulgur, Marmara Bölgesi'ne bu ürünler bir veya birkaçı (galeta unu, yumurta, bayat ekmek veya ekmekiçi), İç Anadolu Bölgesi'nde bu ürünlerden bir veya birkaçı (ince bulgur, yumurta, un, ekmek), Karadeniz Bölgesi'nde bu ürünlerin bir veya birkaçı (un, yumurta, bayat ekmek) ve Ege Bölgesi'nde ise bu ürünlerden bir veya birkaçı (ekmek içi, bayat ekmek, yumurta, un, galeta unu ya da köftelik bulgur) kullanılması gerekmektedir.
- Yöresel köfte, YAM göre yapılmak istenirse bölgede yetişen ürünlere mutlaka yer verilmesi gerekmektedir. Bu duruma örnek olarak; Gaziantep; sarımsak, domates, simit, sitti simit, Siirt sefer kitel, Adıyaman sümüt, Giresun; fındık ve fındık unu, Rize; mısır, Trabzon; tereyağı, Kahramanmaraş yaprak biber, Hatay baş biber, İzmir zeytinyağı, Malatya orta bulgur, Eskişehir düğü...
- YAM ilkelerini benimseyen işletmelerin, menülerinde yer verilen Anadolu yemeklerinin tarihsel geçmişine yer verilerek hem misafirlerin bu yemek hakkında bilgi sahibi olur, hem de kendi mutfak kültürün belki unutulmuş geleneksel kültürün tekrardan gün yüzüne çıkmasına katkı sağlayacaktır.
- YAM köftelerin, yanında servis edilecek ekmeğin hamuruna Anadolu yetişen ürünlerden (susam, çörek, anason, sakız vb.) koyarak o bölgenin ürünlerini mutfağınıza yansıtabilirsiniz.
- Günümüzün modern mutfak akımlarında yer bulan yenilebilir çiçeklerin, yöresel köftelerin tabaklarında o bölgenin yenilebilir çiçeklerine yer verilerek, hem estetik açıdan hem de bölgeyi temsil eden ürün olarak sunulabilir.
- YAM felsefesiyle işletilen işletmelerin menülerinde yer alan yöresel yemeklerin besin değerlerini iyi ayarlanması gerekmektedir.
- Kapucuoğlu (2018), şeflerin yerel yiyecekleri temin etmede tedarikçilerle

sıkıntılar yaşandığının tespit etmiştir. Şeflerin, yerel yiyeceklerin mutfaklarında kullanılması hem Türk mutfağına katkıda bulunurken, hem de yöresel ekonominin ve istihdamı katkı sağlayacağını ifade etmiştir. Türk mutfağını ve YAM gelişmesi adına yöresel ürünlerin şeflere ulaşılmasında yaşanan sıkıntıların tedarikçiler bir an önce giderek, bu mutfak akımının ve geleneksel mutfağının gelişmesine katkı sağlayabilir.

- Bu çalışmanın birinci bölümünde Türk mutfağının tarihsel sürecini ele almak adına ilgili kaynaklar taranmış olup, birtakım bilgilere ulaşılmıştır. Akman (1998), Albayrak (2003), Özdemir ve Kınay (2004) ve Şanlıer (2005) yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkında görüşlerini ortaya çıkarmak adına bir çalışma yürütüldüğü ortaya çıkmıştır. Bu çalışmalar neticesinde yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkında lezzetli, iştah açıcı, hoş kokulu, doyurucu vb. olumlu görüşlerden bulunurken, buna karşın fazla salçalı, aşırı baharatlı, bolca yağlı ve kalorili vb. olumsuz görüşlerini de eklemişlerdir. Bu olumsuz görüşleri YAM sayesinde kaldırmakla birlikte, bu mutfak akımı yemeklerin özüne bağlı kalarak, aşırı malzeme miktarlarının normal ölçülere getirilmesi ve besin değerlerinin daha sağlıklı bir yapıya kavuşmasında yardımcı olabilir.
- Literatür taranması neticesinde, Türk mutfağının gelişime adına bazı çalışmalarda önerilerde bulunulduğu ortaya çıkmıştır. Bu çalışmalar; Seyitoğlu ve Çalışkan (2014), Türk mutfağının turistik cazibe merkezi olması için Türk turizm yetkililerine ve şeflere, Türk mutfağının otantikliğinin bozulmadan yemeklerin sunumuna daha fazla önem verilmeli ve Türk mutfağında unutulmuş lezzetlerin gün yüzüne çıkarılarak gelecek nesillere aktarılması gerektiğini belirtirken, Önçel (2015) çalışmasında Türk klasik yemekleri farklılaştırarak alternatif yeni lezzetlerin oluşturulması ve sunulmasında tavsiyelerde bulunmuş, Sormaz (2015) ise çalışmasında, işletmelerin menülerinde Türk mutfağından geleneksel lezzetleri yöresel lezzetler ile harmanlayarak ve modern sunumlar geliştirmesi gerektiğini ifade etmiştir. Bu bağlamda, yeni mutfak akımları arasında gösterilen YAM bu önerilerin cevap vermektedir. YAM temel felsefesi ile Türk mutfağının geleneksel değerlerini koruyarak, mutfağa modern bakış açısıyla birlikte modern sunumlar ve yeni lezzetlerin ortaya çıkmasına da katkı sağlamaktadır. Bu mutfak akımı ayrıca unutulmuş lezzetleri tekrardan gün ışığına çıkarak, gelecek nesillere ulaşılmasında

birlikte yerel küçük ölçekli üreticinde kalkınmasında katkıda bulunmaktadır.

- Türk mutfağının Osmanlı mutfağı bölümünde kaynakların taranması neticesinde, saray mutfağının helvahane kısmında hekimlerin yemeklerin mevsimsel açıdan uygun olup olmadığı saray aşçılarına bildirdikleri tespit edilmiştir. Yazın baharatlı, sarımsaklı, soğanlı ürünlerin yerine ekşili, sirkeli aşlar, meyve, salata vb. mideyi yormayan gıdalara yer verilirdi. Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bolca kullanılan baharatlar, soğanlar ve bu bölgenin bazı kesimlerinde köfte yapımında kullanılan sarımsaklar yazın insan yağlığı için bu ürünlerin yöresel köfte yapımında yer verilmemesi gerekmektedir. Bunun yerine mideyi yormayan ürünlerin yer aldığı bölgeyi temsil eden YAM uygun yöresel yeni köfteler yapılabilir.
- YAM akımını benimseyen şeflerin, genç şeflere bu mutfak akımını hakkında bilgiler verilerek, Anadolu mutfağını daha da tanımalarında katkıda bulunarak mutfak kültürümüzün gelecek nesillere aktarılmasına katkıda bulunabilirler.
- Türk mutfağında yer alan yemeklerin genellikle servis edilen tabaklarda bol miktarda kullanıldıkları görülmektedir. Hem israfı önlemek (Türkiye'de yıllık 214 milyar lira gıda israfı yapılmaktadır) için hem de sağlıklı beslenmek adına yöresel köftelerin tabaklarda küçük porsiyonlarda sunulmalıdır.
- Bu çalışma bilindiği üzere Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan köftelerin, YAM kazandırması amacıyla yapılmıştır. Türk mutfağında bulunan yemeklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması adına, diğer yemek çeşitleriyle ilgili çalışmaların yapılması gerekmektedir.
- Selçuklular döneminde kuru erik, elma, kayısı, şeftali doğal meyve suları yapıldığı tespit edilmiştir. YAM benimseyen işletmelerin bu yemişlerin elde edilen suların yöreye ait yemek ve meyve sularıyla birlikte sunulması hoş bir sunum olabilir.
- Türkiye'nin yöresel köftelerin, 128 çeşidi etsiz yapıldığı bilinmektedir. Vejeteryan mutfağına, bu köftelerin YAM felsefesiyle modern şekliyle sunulabilir.

KAYNAKÇA

- Ahmetbeyoğlu, A. (2001). *Avrupa Hun İmparatorluğu*. Ankara: Türk Tarih Kurumu
- Akın, E. (2012). *Çadırdan Saraya : Osmanlı-Türk Mutfağı*, İstanbul : Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 1.Baskı.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi* , 33-52.
- Akkor, Ö. (2013). *Selçuklu mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Akkor, Y. E. ve Çakmakçı, Z. P. (2013). *Osmanlı deniz mutfağı*, İstanbul: Alfa Yayınları. 1. Baskı.
- Akman, M. (1998). *Yabancı turistlerin Türk mutfağından beklentileri, yararlanma durumları ve Türk öutfağının turizme katkısı üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk mutfak kültüründeki geleneksel yemeklerin bilinirliği: Ankara ili örneğı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*, 30 (8), 5049-5063.
- Alpargu, M. (2008). 12. Yüzyıla kadar İç Asya'da Türk mutfak kültürü. A. Bilgin ve Ö.
- Araz, N. (2009). *Hünkâr beğendi, 700 yıllık mutfak kültürü: Osmanlı Mutfağı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arlı, M. (1982). Türk mutfağına genel bir bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, ss. 19-33
- Arman, A. (2011). *Türk mutfak kültürü tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneğı*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce: Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneğı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi: Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

- Atalay, B. (1940). *Divanü lûgat-it Türk tercümesi*.
- Ayyıldız, M. A. (2004). *1001 çeşit yemek*. Ankara: Ayyıldız Yayınları
- Baysal, A. (1993). *Türk mutfağından örnekler*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A. (2003). “Türk mutfağında köfte, sarma ve dolmalar: Türleri, özellikleri, besin değerleri”, *Yemek Kitabı*, (Ed: M. Sabri Koz), İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2. Baskı.
- Baysal, A. v.d. (1993). *Türk mutfağından örnekler*. Ankara: Kültür Bakanlığı
- Belli, G. S. (2009). Eskiçağ’dan günümüze kadar Bitlis bölgesinin geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri. İçinde: I. Uluslararası Doğu Anadolu bölgesi geleneksel mutfak kültür ve yemekleri sempozyumu. Bitlis eren Üniversitesi, Yayın no:1
- Bilgin, A. (2000). *Osmanlı sarayının iâşesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı: A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). *Türk Mutfağı* (71-91). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, 71-91.
- Büyüköztürk, Ş. v.d. (2016). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Pegem yayıncılık. 22.Baskı.
- Cappalen, S. M. (2015). *New Anatolian cuisine: Legitimizing a culinary movement*. Unpublished Master Thesis. Denmark: Copenhagen.
- Celâleddîn, M. ve Kebîr, D.I. (1992). *Divân-ı Kebîr*. (Haz: Abdülbâkî Gölpınarlı). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 49- 61.
- Clark, P. P. (1975). Thoughts for food, I: French cuisine and French culture. *American Association of Teachers of French*, 49 (1), 32-41.

- Cunbur, M. (1982). Mevlânâ'nın Mesnevî'sinde ve Dîvân-ı Kebîr'inde Yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları*, 69-85.
- Çakıcı, A. C. ve Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk mutfağına ilişkin değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (4), Special Issue 1, 215-227
- Çakır, K. (2018). *Türk yöneticilerin stratejik düşünme özelliklerine belirlemeye yönelik bir ölçek geliştirme önerisi: Düzce ili örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Düzce: Düzce Üniversitesi: Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çetin, A. (2006). Memlûk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor Dergisi*, 72, 107-117.
- Çetin, A. (2008). Karahanlı-Selçuklu-Memlûk çizgisinde Türk mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). *Türk Mutfağı* (s.27-36). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Çıkla, F. (1998). *Çukurova yemekleri*. İstanbul: İnkılap
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Drouard, A. (2008). 19. ve 20. yüzyıllarda Fransız mutfağı. P. Freedman (Editör). *Yemek damak tadının tarihi* (s.263-299). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Dündar, A. (2016).Gastronomide yeni akımlar. H. Yılmaz ve A. Dündar (Editörler). *Gastronomi tarihi* (s.172-193). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî (2010). *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, (Çev. A. Sait Aykut), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, (1)
- Erbay, A. K. (2006). *Popüler kültür ve beslenme biçimleri örnek olay: Döner kebab*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi: Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Erdoğan, E. (2010). *Türkiye Selçukluları Mutfağı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eren, D. (2011). *Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi*

Üzerine Bir Araştırma, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce: Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Eren, H. (1988). Türk Yemek Adlarında Kullanılan Bir Ek. *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara: Güven Matbaası

Ertaş, Y. ve Karadağ, M., G. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (1), 117-136.

Escoffier, A. (1979). *The complete guide to the art of modern cookery*. (Çev. H. L. Cracknell ve R. J. Kaufmann). Amsterdam: Elsevier.

Faroghi, S. ve Neumann, C. K. (2006). *Soframız nur hanemiz mamur: Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak*. (Çev: Z. Yelçe). İstanbul: Kitap Yayınevi. 1.Baskı.

Ferguson, P. P. (2000). Is Paris France? *American Association of Teachers of French*. 73 (6), 1052-1064

Ferguson, P. P. (2014). Food in time and place: The American historical association companion to food history. P. Freedman, J. E. Chaplin, and K. Albala (Editörler). *The French invention of modern cuisine* (s.233-252). Usa: University of California Press.

Genç, R. (1982). XI. yüzyılda Türk mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. *Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları*, 41, ss.57-68.

Genç, R. (2003). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. M. S. Koz (Editör). *Yemek Kitabı* (s.57-68). İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2. Baskı.

Gillespie, C. H. (1994). Gastrosophy and nouvelle cuisine: Entrepreneurial Fashion and Fiction. *British Food Journal*, 96 (10), ss.19-23.

Goldstein, J. (2013). *Inside the California food revolution: Thirty years that changed our culinary consciousness*. Berkeley: University of California Press.

Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme, VII. *Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, 346-358

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağının

tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri (Anadolu Üniversitesi ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği), *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.

- Gültekin, B. (2014). *Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin algıları: Kuşadası limanı örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir: Nevşehir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gümüş, H. (2011). *Türk mutfak kültüründe çorba*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gürcan, D. (2014). *Türk mutfağına özgü bir tasarım önerisi: Kendin hazırla kendin tüket*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve yemekçiliğin evrimi*. İstanbul: Sofra Yayınları.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim, içelim, tarihini bilelim*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2008). *Tok karnına dokuz topak köfte*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güzelbey, C. C. (1982). Gaziantep'e özgü yemekler. *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri*, 31, 87-103.
- Halıcı, N. (1981). *Ege bölgesi yemekleri*. Konya Kültür ve Turizm Vakfı. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. Ankara: Gür-Ay Ofset Matbaacılık San.
- Halıcı, N. (2005). *Konya yemek kültürü ve Konya yemekleri*. İstanbul: Rumi Yayınları.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi mutfak*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Türk mutfak*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü ve yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

- Hamlacıbaşı, F. Ü. (2008). Yiyecek turizmi ve yiyecek turizmi açısından Bozcada'nın kaynakları. Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi. Çanakkale: Çanakkale Üniversitesi: Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizm çerçevesinde incelenmesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Heinzelmann, U. (2010). "An interview with René Redzepi: Noma. Copenhagen." *Gastronomica*, 10 (3), 97-101.
- [Isparta Mutfağı] *Geleneksel tatlarımızdan seçmeler*. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Isparta Valiliği, 2014.
- Işık, M. A. (2009). I. Uluslararası Doğu Anadolu bölgesi geleneksel mutfak kültür ve yemekleri sempozyumu. *İçinde: Siirt mutfak kültürü ve yemekleri*. Bitlis Eren Üniversitesi, Yayın no:1
- Işık, Y. (2012). *Tunceli mutfağı*. Tunceli: Tunceli valiliği
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı mutfak imparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kahraman, H. B. (Sunucu). (2017, 26 Mart). Bildiğiniz Gibi Değil [Televizyon yayını]. İstanbul: Ntv.
- Kandemir, D. (2017). Anadolu beyliklerinde yemek kültürü, *Muş Alparslan Üniversitesi Tarih Araştırmaları Topluluğu Dergisi*, 1 (5), 37-51.
- Kapucuoğlu, M., İ. (2018). *Türk mutfağının korunmasında yerel yiyecek kullanımının şeflerin algıları kapsamında incelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karakuş, S., Ş, Sezgin, A., C. ve Şanlıer, N. (2015). Türk mutfağında kullanılan et ve etli yemek çeşitlerinin yapımı ve sağlık açısından değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 62-68.
- [Kayseri yemek kitabı].", Hazırlayan. Birsen Koca, Kayseri Ticaret Odası Kayseri, 2012.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyet'ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7 (2), 707-716.
- Kılıçal, M. (2004). *Sivrihisar'ın ünlü yemekleri*. Kültür yayınları.

- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Koşay, H. Z. (1982). Eski Türklerin ana yurdu ve yemek adları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları*, 41, 47-56.
- Köymen, M., A. (1982). Selçuklular zamanında beslenme sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 35-45.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Larousse Gastronomique (2005). İstanbul. Oğlak Yayıncılık.
- Le Cordon Blue (1998). *Klasik Fransız yemekleri*. (2. baskı). (Çev: Ü. Erzurumluoğlu). Ankara: Dost Kitabevi.
- Levy, P. (1984). *The official foodie handbook*, London: Ebury Press.
- Mallory, H. A. (2011). *The nouvelle cuisine revolution: Expressions of national anxieties and aspirations in french culinary discourse 1969-1996*. Unpublished Doctoral Thesis. Usa: Duke University
- Mankan, E. (2012). *Yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Ege Bölgesi örneği*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mussmann, K. D. ve Pahalı, C. (1994). *Konaklama tesislerinde mutfak hizmetleri*. F. Akyürek (Editör). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Mussmann, K. D. ve Pahalı, C. (1997). *Konaklama tesislerinde mutfak hizmetleri*. F. Akyürek (Editör). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Myhrvold, N. v.d (2011). *Modernist cuisine: the art science of cooking*. Germany: Taschen, Cologne
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve Mckercher, B., (2007). *Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourist destinations: The cases of Hong Kong and Turkey*. *Tourism Management*, 28 (1), 253-261.

- Ooi, C. S. (2017). In search of Nordicity: How new Nordic cuisine shaped destination branding in Copenhagen. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 2, 217-231.
- Oral, Z. M. (1956). Selçuk devri yemekleri ve ekmekleri. *Türk Etnoğrafya Dergisi*, (1), 73-76.
- Oral, Z. M. (1957). Selçuk devri yemekleri II, *Türk Etnoğrafya Dergisi*, (2), 73-76.
- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, Cilt:2.
- Ögel, B. (2001). *Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Öncü, M. (2016). Adıyaman Mutfak Kültürü, Adıyaman Tanıtma Vakfı Yayınları. 2.Baskı.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (4), 33-44.
- Özdemir, B. (2001). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve herşey dahil (all-inclusive) Uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine sektörel bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Antalya: Akdeniz Üniversitesi.
- Özdemir, B. (2003). Antalya yöresindeki konaklama işletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan mutfaklarının karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma. *DAÜ Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (1-2), 37-58
- Özdemir, B. ve Kınay, F. (2004). Yabancı ziyaretçilerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri: Antalya'yı ziyaret eden Alman ve Rus turistler üzerine bir araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 5-28.
- Özkaya, F. D. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık, 1.Baskı.
- Rao, H., Monin, P. and 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
- Sağlık ve Hacettepe (2002). Saha personeli için toplum beslenmesi pogramı eğitim materyali. İ. Toprak vd. (Editörler). *Genel beslenme bilgisi*. Ankara.
- Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı elitinin yeme-içme alışkanlıkları. S. Faroqhi, C. K. Neumann (Editörler). *Soframız nur hanemiz mamur* (s.185-207). İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Samancı, Ö. (2016a). Orta çağ ve Rönesans dönemlerimde mutfak kültürü, modern çağ'da Fransız mutfağının gelişimi. H. Yılmaz ve A. Dünder (Editörler). *Gastronomi Tarihi* (s.) . Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Samancı, Ö. (2016b). Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü. A. Dünder (Editör) *Türk mutfak kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Samancı, Ö. ve Croxford, S. (2006). *19. yüzyılda İstanbul mutfacı*. İstanbul: Medyatik Yayınları.
- Sauner, M. H. (2008). Kalbe giden yol mideden geçer: günümüz Türkiye'si'nin beslenme alışkanlıkları. A. Bilgin, Ö. Samancı (Editörler). *Türk mutfacı* (s.261-280). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, 261-280.
- Schulp, J. A. ve Tirali, İ., (2008). Studies in immigrant restaurants: Culinary concepts of Turkish restaurants in the Netherlands. *Journal of Culinary Science and Technology*, 6 (2-3), 119-150.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). Turizm literatüründe Türk mutfacı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 23-35.
- Sormaz, Ü. (2015). İstanbul'da yiyecek içecek sektöründe hizmet veren işletmelerin Türk mutfacı uygulamaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (3), 48-54.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfacı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). *Türk Mutfacı* (s.39-67). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Şanlıdağ, H. Ş. ve Tokat, M. (2015). *Arap saçından telturlamaya Milas yemek kültürü*. Milas Belediyesi.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfacı hakkındaki görüşleri. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 213-227.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Özkaya, F., D. (2012). *Gençlerin Türk mutfacına bakış açısı*. *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, 94, 152-161.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfacı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.

- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taneri, A. (1977). *Türkiye Selçukluları kültür hayatı*, Konya: Bilge Yayınları, 2.Baskı.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Tokuz, G. (2002). Gaziantep ve Kilis mutfak kültürü. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi vakfı yayını. 1. Baskı.
- Tokuz, G. (2011). Dolmalar ve köfteler şehri Halep : Halep beled-el mehasi ve kibeb. İstanbul : Hayykitap. 1. Baskı.
- Tomkies, K. K. (2010). *Food services*. New York: Ferguson Pub.
- Toygar, K. (1982). Değişen Türk mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları, 41*, 153-160.
- Toygar, K. (2011). Kahvaltının Önemi ve Kahvaltı Örüntümüz. İçinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No: 28.
- Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlılarda Helva Kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). *Türk mutfağı*. (s.125-136). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü
- Turan, O. (1971). *Selçuklular Tarihi ve Türk-İslam Medeniyeti*, İstanbul: Turan Neşriyat Yurdu.
- Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu'su'nda beslenme ve yemek kültürü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi: Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.
- Üner, E. H. (2014). *Her şey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizm potansiyelinin değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ünsal, A. (2008). Osmanlı Mutfağı, M.S. Koz (Editör). *Yemek Kitabı* (s.128-158) İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un lezzet tarihi*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Ünver, S. (1982). Selçuklular, beylikler ve Osmanlılarda yemek usulleri ve vakitleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları. 1-13.

- Üzölmez, M. (2018). *Yabancı turistlerin Türk mutfağı seçim motivasyonlarının neofobi ve neofili düzeylerine göre İncelenmesi: İstanbul'da bir araştırma*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yerasimos, M. (2005). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016) *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin yayıncılık. 10. Baskı
- Yılmaz, A. (2002), *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*, İstanbul Boyut Yayınları.



İnternet Kaynakçası

- <https://www.turktarihim.com/Karahanl%C4%B1lar.html> (Erişim tarihi: 04.01.2018)
- https://www.turktarihim.com/B%C3%BCy%C3%BCk_Sel%C3%A7uklu_Devleti.html (Erişim Tarihi: 04.01.2018)
- <https://www.sabah.com.tr/sofra/haberler/2014/10/27/adiyla-tadiyla-kofte-nin-mutfagimizdaki-hikayesi> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)
- http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c9fa347d207b6.66501976 (Erişim Tarihi: 25.02.2018)
- <http://www.milliyet.com.tr/cig-kofte-nin-4000-yillik-tarihi-pembenar-detay-yoreseltarifler-2446542/> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)
- <https://yemek.com/icli-kofte-tarifleri-icli-kofte-nin-puf-noktalari/> (Erişim Tarihi: 06.07.2018)
- <http://www.hurriyet.com.tr/dunya/isvecten-turk-koftesi-itirafi-40820185> (Erişim Tarihi: 01.06.2018)
- <https://www.skylife.com/tr/2016-08/kofte-nin-yolculugu> (Erişim Tarihi: 05.07.2018)
- <https://www.ecpi.edu/blog/a-brief-history-of-french-cuisine>, (Erişim Tarihi: 04.01.2018)
- <https://elbullifoundation.com/en/synthesis-of-elbulli-cuisine/>, Erişim Tarihi: 07.01.2018
- <https://www.meyersmad.dk/english/about/the-new-nordic-cuisine-movement/> (Erişim Tarihi: 10.01.2018)
- <https://www.theworlds50best.com/blog/News/rene-redzepi-noma-dare-to-fail.html> (Erişim Tarihi: 10.01.2018)
- <http://www.newnordicfood.org/> ((Erişim Tarihi: 10.01.2018)
- <http://www.spiegel.de/international/zeitgeist/the-nordic-food-revolution-foraging-in-the-forest-with-the-world-s-best-chef-a-759277.html> (Erişim Tarihi: 12.01.2018)
- www.miklarestaurant.com/tr/mehmet-gurs/profil (Erişim Tarihi: 15.01.2018)
- <https://www.theworlds50best.com/The-List-2018/41-50/Mikla.html> (Erişim Tarihi: 17.01.2018)
- <http://turizmsurasi.kulturturizm.gov.tr/TR-204439/mehmet-gurs.html> (Erişim Tarihi: 17.01.2018)
- <https://lezzetler.com/cig-kofte-adana-vt75659> (Erişim Tarihi: 01.04.2018)

<https://lezzetler.com/icli-kofte-adana-vt7202> (Erişim Tarihi: 01.04.2018)

<https://lezzetler.com/mercimekli-kofte-adana-vt34650> (Erişim Tarihi: 01.04.2018)

<http://www.hurriyet.com.tr/lezizz/adana-kebab-nasil-yapilir-adana-kebab-tarifi-41042778>
(Erişim Tarihi: 10.12.2018)

<https://lezzetler.com/kozan-usulu-eksili-kofte-adana-vt64041> (Erişim Tarihi: 10. 12.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/neyenir/sulu-kofte--sulu-kottu>
(Erişim Tarihi: 01.04.2018)

<https://www.sahrapsoysal.com/afyonun-patlican-koftesi-tarifi-t-3630#gref> (Erişim Tarihi:01.04.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/neyenir/goce-koftesi--goce-kottusu-> (Erişim Tarihi: 01.04.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/agri/neyenir/abdigor-kofte> (Erişim Tarihi: 01.04.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/agri/neyenir/yalanci-kofte> (Erişim Tarihi: 01.04.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/aydin/neyenir/kabak-mucveri> (Erişim Tarihi:03.04.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/aydin/neyenir/yuvarlama643205> (Erişim Tarihi:03.04.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ankara/neyenir/sazan-baligi-koftesi> (Erişim Tarihi: 03.04.2018)

<http://yazarkafe.hurriyet.com.tr/detail/61920/tiritli-k%20> (Erişim Tarihi: 03.04.2018)

<http://www.nefisyemektarifleri.com/ankara-yoresel-sulu-kofte/> (Erişim Tarihi: 03.04.2018)

<http://lezzetler.com/ankara-kofte-yumurtali-vt16732> (Erişim Tarihi: 04.04.2018)

<http://www.antalyalezzetleri.com/alanya-mutfaginin-geleneksel-lezzeti-aya-koftesi/>
(Erişim Tarihi: 04.04.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/pideli-kofte> (Erişim Tarihi: 04.05.2018)

<https://www.haberturk.com/tarifler/haber/1537287-inegol-kofte-nasil-yapilir-inegol-kofte-tarifi-ve-malzemeleri> (Erişim Tarihi: 04.05.2018)

<https://www.cnnturk.com/video/2012/08/06/programlar/yol-ustu-lezzet-duraklari/bilecikin-meshur-tozman-koftesi-nasil-yapilir/index.html> (Erişim Tarihi: 04.05.2018)

<https://www.yemektarifleri.com/tarif/86432/icli-kofte-bingol> (Erişim Tarihi: 04.05.2018)

<http://lezzetler.com/yogurtlu-klorik-bingol-tarif-119117> (Erişim Tarihi: 04.05.2018)

<https://www.sanabirtarifimvar.com/tarif/bitlis-cortu-taplamasi-1> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/gari-otlu-icli-kofte-tarifi/46587.aspx> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/burdur/neyenir/burdur-sisi-sis-kofte> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/canakkale/neyenir/melki-koftesi> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/canakkale/neyenir/borulce-koftesi> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.sanabirtarifimvar.com/tarif/corum-koftesi-1> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/denizli/neyenir/yogurtlu-kofte> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/denizli/neyenir/topalak> (Erişim tarihi: 05.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/diyarbakir/neyenir/belluh-mercmekl-kofte> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/diyarbakir/neyenir/sikma287122> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/lepik-tarifi/42609.aspx> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<http://www.edirnekulturturizm.gov.tr/TR,90057/kadinbudu-kofte.html> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<http://www.edirnekulturturizm.gov.tr/TR,90078/eksili-kofte.html> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<http://www.edirnekulturturizm.gov.tr/TR,90077/maydanozlu-eksili-kofte.html> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<http://www.elazig.gov.tr/elazig-harpur-mutfagi---yoresel-yemekler> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<http://lezzetler.com/icli-kofte-elazig-vt30185> (Erişim Tarihi: 05.05.2018)

<https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/et-yemekleri/suslu-fidos> (Erişim Tarihi: 06.05.2018)

<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=162&link=http://www.turkish-cuisine.org/bolgesel-mutfaklar-4/dogu-anadolu-bolgesi-126/elazig-162.html> (Erişim Tarihi: 06.05.2018)

<http://lezzetler.com/tarif-20604> (Erişim Tarihi: 06.05.2018)

<https://www.sahrapsoysal.com/kofteli-erzincan-corbasi-tarifi-t-3409#gref> (Erişim Tarihi: 06.05.2018)

<https://www.yemektarifleri-sitesi.com/kemah-koftesi-tarifi> (Erişim Tarihi: 06.05.2018)

<http://www.eskisehirkulturturizm.gov.tr/TR,156623/balaban.html> (Erişim Tarihi: 06.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/yuvarlama> (Erişim Tarihi: 07.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/sarimsak-kebabi> (Erişim Tarihi: 07.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/cl-kofte474497> (Erişim Tarihi: 07.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/smt-kebabi> (Erişim Tarihi: 07.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/eksili-ufak-kofte> (Erişim Tarihi: 07.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/sogan-kebabi-2> (Erişim Tarihi: 07.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/neyenir/yogurtlu-alnazk> (Erişim Tarihi: 07.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/neyenir/findikli-kofte> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/neyenir/findikli-izgara-kofte> (Erişim Tarihi:08.05.2018)

<http://www.lezzetlerdunyasi.com/2012/04/12/oruk/> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<http://www.hataykulturturizm.gov.tr/TR,201512/yoresel-yemek-ve-tatli-cesitlerimiz.html> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://www.sanabirtarifimvar.com/tarif/kimyon-kebabi-hatay-yoresel-1> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

şahin, K. (2012). *Hatay mutfak kültürü ve yemekleri*. Hatay Valiliği

http://www.hatay.gov.tr/kurumlar/hatay.gov.tr/belgeler/ekitaplar/hatay_mutfak_kulturu_ve_yemekleri.pdf (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://lezzetler.com/tarif-45156> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://www.yemektarifleri.com/tarif/85862/kavrulmus-etten-havan-koftesi-hatay> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<http://lezzetler.com/mercimekli-kofte-hatay-vt34292> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://lezzetler.com/karabalik-orugu-hatay-tarif-45161> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://lezzetler.com/yumurtali-oruk-muhattemi-hatay-vt34406> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mersin/neyenir/cli-kofte338230> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mersin/neyenir/susamli-kofte> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/sini-koftesi-tarifi/54711.aspx> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kofte-tarifleri/kokteyl-kofte> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<http://ye-mek.net/sizden-gelen/asitane-sarmas%C4%B1-sebzeli-nane-asideli-tarifi> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<http://ye-mek.net/sizden-gelen/gulriz-sururi-koftesi-tarifi> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<http://ye-mek.net/sizden-gelen/kasap-koftesi-tarifi> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<http://ye-mek.net/sizden-gelen/kimyonlu-kofte-tarifi> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/istanbul/neyenir/sultanahmet-koftesi> (Erişim

Tarihi: 08.05.2018)

<https://www.oncevatan.com.tr/hasanpasa-kofte-makale,39311.html> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<http://ye-mek.net/sizden-gelen/kasarli-levrek-kofte-tarifi> (Erişim Tarihi: 08.05.2018)

<http://www.milliyet.com.tr/izmir-kofte-tarifi-izmir-kofte-gundem-2657736/> (Erişim Tarihi: 09.05.2018)

<https://www.cnnturk.com/video/2012/08/16/programlar/yol-ustu-lezzet-duraklari/tire-koftesi-nasil-yapilir/index.html> (Erişim Tarihi: 09.05.2018)

<http://lezzetler.com/firinda-izmir-sini-koftesi-tarif-82476> (Erişim Tarihi: 09.05.2018)

<http://www.nefisyemektarifleri.com/odemis-koftesi-tarifi/> (Erişim Tarihi: 09.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kars/neyenir/sulu-kofte499387> (Erişim Tarihi: 09.05.2018)

<http://lezzetler.com/guvecte-kofte-kayseri-vt66548> (Erişim Tarihi: 09.05.2018)

<http://lezzetler.com/hasanpasa-koftesi-kayseri-vt64330> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/icli-kofte-tarifi/50537.aspx> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<http://lezzetler.com/kadinbudu-kofte-kayseri-vt64329> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://lezzetler.com/kuru-kofte-kayseri-vt64306> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<http://lezzetler.com/tarif-87605> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<http://lezzetler.com/tarif-98828> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kirklareli/neyenir/kirklareli-koftesi> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.yemektarifleri.com/tarif/86294/kirsehir-koftesi> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kocaeli/neyenir/feslegenli-et-koftesi> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kocaeli/neyenir/kofteli-mercimek-corbasi> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.sabah.com.tr/akdeniz/2015/06/26/konya-usulu-icli-kofte> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kutahya/neyenir/kuru-kofte522470> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kutahya/neyenir/kalbur-kofte> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/anali-kizli-kofte-tiritli-anali-kizli> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/ispanakli-yogurtlu-kofte> (Erişim Tarihi: 10.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/kabakli-kofteler> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/gildirikli-kofte-tarifi/43588.aspx> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/nohutlu-anali-kizli-kofte> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<https://lezzetler.com/ispanakli-yogurtlu-kofte-malatya-tarif-32122> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/eksili-kofteler> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<https://www.sanabirtarifimvar.com/tarif/hircikli-kofte-malatya-yoresi-1> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatyam.com/Yz-189-Yassi-Kofte-Kebap.html> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatyam.com/Yz-197-Pat-Kofte.html> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatyam.com/Yz-195-Mercimekli-Cig-Kofte.html> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatyam.com/Yz-194-Yavandan-Icli-Kofte.html> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatyam.com/Yz-190-Kiraz-Yapragindan-Eksili-Kofte.html> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatyam.com/Yz-187-Elmali-Kofte.html> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatyam.com/Yz-185-Ayva-Yapragindan-Eksili-Kofte.html> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatyam.com/Yz-183-Yumru-Kofte.html> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<https://www.sanabirtarifimvar.com/tarif/panik-malatyanin-bulgur-koftesi-> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://lezzetler.com/sicak-cigleme-malatya-tarif-107381> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://lezzetler.com/yesil-mercimek-koftesi-malatya-vt25978> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://lezzetler.com/hashasli-top-kofte-malatya-tarif-32095> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatyam.com/Yz-181-Yavandan-Etli-Patatesli-Kofte.html> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://www.malatya.gov.tr/mahalli-yemekler> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/patlicanli-kofte-tarifi-malatya/33689.aspx> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://ye-mek.net/sizden-gelen/izgara-manisa-naz-kofte-tarifi> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/manisa/neyenir/kabak-koftes> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://lezzetler.com/salihli-odun-koftesi-manisa-vt22656> (Erişim Tarihi: 11.05.2018)

<http://lezzetler.com/yogurtlu-kofte-kahramanmaras-vt28814> (Erişim Tarihi: 12.05.2018)

Özturan, H.A (2006)., “Geleneksel Kahramanmaraş Mutfağı”, <http://kahramanmaras.gov.tr/KulturelDegerler/yemektarifi/GelenekselMarasMutfagi.pdf> (Erişim tarihi: 12.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mardin/neyenir/kbebet> (Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mardin/neyenir/irok-cli-kofte> (Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mugla/neyenir/mugla-koftesi> (Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<http://www.nefisyemektarifleri.com/milas-koftesi/> (Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mugla/neyenir/sakizdirik-koftesi> (Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<http://lezzetler.com/top-top-kofte-mugla-vt72188> (Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kofte-tarifleri/datca-badem-koftesi>

(Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<http://lezzetler.com/tarif-115708> (Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/ordu/neyenir/top-kofteli-pezikpazi-yogurtlamasi>
(Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<https://lezzetler.com/hamsi-koftesi-ordu-vt23706> (Erişim Tarihi: 12.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/hamsi-koftesi-tarifi/54910.aspx> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sakarya/neyenir/islama-kofte> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/siirt/neyenir/ismeyket> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/siirt/neyenir/yogurtlu-corba-lebeniye> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/siirt/neyenir/siirt-koftesi-kitel> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.haberturk.com/video/tv/izle/sinop-mutfagindan-dildan-kofte/176024> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir?ilId=55&keyword=&etiket=&hariciEtiket=&kategori=0&gorsel=0&sayfa=1&sayi=100> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/cli-kofte947590> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.ustayemektarifleri.com/yoresel-yemekler/kadinbudu-kofte-sivas> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<http://lezzetler.com/tarif-118824> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<http://lezzetler.com/tarif-98935> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<http://lezzetler.com/kofte-dolmasi-sivas-vt29666> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/mirik-koftesi-tarifi/46769.aspx> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tekirdag/neyenir/tekirdag-koftesi> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<http://ye-mek.net/sizden-gelen/tekirdag-sucuk-koftesi-tarifi> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://ye-mek.net/sizden-gelen/cevizli-sarkoy-koftesi-tarifi> (Erişim Tarihi: 13.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/trabzon/neyenir/akcaabat-kofte> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<http://lezzetler.com/hamsi-koftesi-trabzon-vt29486> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/138/64/icli-kofte> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/132/63/elmalı-tepsi-kebabi> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<http://www.guncelurfa.com/haber/2031/urfa-usulu-cig-kofte-tarifi.html> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/134/64/cevizli-cigkofte> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/135/64/yumurtali-kofte> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/136/64/kiyma> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/137/64/etli-kiyma> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/139/64/aya-koftesi-> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/140/64/likliki-kofte> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/141/64/yahudi-kofte> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/142/64/kubbul-lebeniyye-> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/143/64/eksili-kofte-> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/144/64/cirisli-kofte-1-usulde> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/145/64/cirisli-kofte-2usulde> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/146/64/dolmalı-kofte> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/147/64/basma-koftesi> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/148/64/yuvalak> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/122/63/patlıcanlı-kebab> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/123/63/hasas-kebabi> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/124/63/frenkli-kebab-> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/125/63/soganlı-kebab> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/128/63/tepsi-kebabi> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/130/63/yogurtlu-kebab> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/131/63/elmalı-kebab> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/ebem-koftesi-tarifi/42311.aspx> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/etl-kofte-acem-koftes> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/ciger-koftesi-tarifi/45319.aspx> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

http://www.gazetevan.com/icli-kofte-tarifi-~-lezzetli-icli-kofte-nasil-yapilir_-5672.html (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/kisir-koftesi-tarifi/43355.aspx> (Erişim Tarihi: 14.05.2018)

<http://www.showturk.com.tr/yemek-tarifleri/video/yozgat-sulu-kofte/238869> (Erişim Tarihi: 15.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/karaman/neyenir/cullama-sacakli-kofte> (Erişim Tarihi: 15.05.2018)

<http://lezzetler.com/tavsan-koftesi-vt9277> (Erişim Tarihi: 17.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/batman/neyenir/batman-cli-kofte-kutulk> (Erişim Tarihi: 19.05.2018)

<https://www.cnnturk.com/video/2012/08/08/programlar/yol-ustu-lezzet-duraklari/bartinin-sapsap-koftesi-nasil-yapilir/index.html> (Erişim Tarihi: 19.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/igdir/neyenir/tas-kofte> (Erişim Tarihi: 19.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yalova/neyenir/yalova-koftes> (Erişim Tarihi: 20.05.2018)

<https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/eksili-yogurtlu-kofteli-paca-tarifi/43032.aspx> (Erişim Tarihi: 21.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/neyenir/oruk485651> (Erişim Tarihi: 21.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/neyenir/kubbulmusviyye> (Erişim Tarihi: 21.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/osmaniye/neyenir/cl-kofte953693> (Erişim Tarihi: 21.05.2018)

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/osmaniye/neyenir/mercmekl-kofte> (Erişim Tarihi: 21.05.2018)

<http://lezzetler.com/eksili-kofte-osmaniye-vt85454> (Erişim Tarihi: 21.05.2018)

<http://www.unutulmazlezzetler.com/tarifler/ana-yemekler/dahudiyet/> (Erişim Tarihi: 05.06.2018)

<http://www.haber7.com/yasam/haber/79587-turkiyede-291-cesit-kofte-var> (Erişim Tarihi: 05.06.2018).

Arslan, G. (2011). <http://www.milliyet.com.tr/inegine-incirine-iyi-bakan-uretici-ariyor/pazar/haberdetay/17.07.2011/1415274/default.htm> (Erişim Tarihi: 22.01.2018)

Demiriz, İ. (2016). <http://www.tempomag.com.tr/detail/mehmet-gurs-yeme-icme-politik-bir-mesele> (Erişim Tarihi: 27.01.2018)

Evran, E. (2005). <http://arsiv.sabah.com.tr/2005/03/07/cp/gnc108-20050306-102.html> (Erişim Tarihi: 01.03.2018)

Kopuz, B. (2015). <https://beefandfish.com/roportaj/miklanin-yaraticisi-mehmet-gurs-bizde-ne-truf-var-ne-havyar-bu-odulu-hamsiyle-tarhanayla-aldik.html> (Erişim Tarihi: 22.01.2018)

Örs, A. (2015). <https://www.sabah.com.tr/yazarlar/cumartesi/ors/2015/04/18/yerel-urunler-korunmali> (Erişim Tarihi: 22.01.2018)

Toprakoğlu, N. (2015) <https://www.haberturk.com/yasam/haber/1026536-iyi-yemek-icin-biraz-kimyager-olmak-lazim> (Erişim Tarih: 19.01.2018)

EKLER

Ek.1 : Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine) Akımının Manifestosu

- Uzun süreli yemek pişirme tekniklerini tercih edilmemesi
- Mutfakta daima taze ve kaliteli ürünleri kullanılması
- Müşterilere karmaşık menüler yerine daha sade menüler sunulması
- Şeflerin mutfaktaki yeniliklere açık olması ve yeni lezzet arayışında olması
- Fermantasyon ürünlerini mutfakta tercih edilmemesi
- Şeflerin yemek hazırlarken yoğun sosları yerine, yemeklerin daha sade yapısına

kavuşmayı sağlamalı

- Menülerde yer alan yemeklerin besin değerlerinin iyi analiz edilmeli
- Yeni ve sağlıklı pişirme yöntemlerini tercih edilmesi
- Mutfakta modern mutfak ekipmanlarına yer verilmesi
- Şeflerin mutfakta modern sistematikleşme içinde olmamalı



Ek.2: Ferran Adrià Manifestosu (Synthesis of elBulli cuisine (ElBulli mutfağının sentezi))

- Aşçılık, aşağıdaki tüm özelliklerin ifade edilebileceği bir dildir: uyum, yaratıcılık, mutluluk, güzellik, şiir, karmaşıklık, sihir, mizah, kışkırtma, kültür.
- İki şey verildiği gibi alınır: En kaliteli ürünlerin kullanımı ve bunları doğru şekilde hazırlama becerisi ve uzmanlığı.
- Tüm ürünler, fiyatlarına bakılmaksızın aynı mutfak değerine sahiptir.
- Sebze ve deniz mahsulleri, ayrıca süt ürünleri, kurutulmuş meyveler ve kuruyemişler ile hafif bir pişirme şekli oluşturan diğer ürünler tercih edilir.
- Ürünlerin özellikleri değiştirilse de (sıcaklık, doku, şekil vb.) Amaç, uzun süre pişirmeyi gerektiren veya Maillard reaksiyonu gibi işlemlerin nüanslarını arayan işlemler hariç, orijinal lezzetlerinin saflığını her zaman korumaktır.
- Hem klasik hem de modern pişirme teknikleri, aşçının uzmanlıkla nasıl kullanılacağını bilmesi gereken bir mirastır.
- Çağlar boyunca insan evrimi alanlarının çoğunda meydana geldiği gibi, devam eden pişirme süreci için yeni teknolojiler desteklenmektedir.
- Stocklar/fondlar (uluslararası mutfakta çorba ve sosların üretimi için kullanılan lezzetli sıvılar) genişletiliyor. Klasik olanlarla birlikte, aynı işlevi gören daha hafif fonlar şu anda kullanılıyor (su ürünleri, et suları, sebzeler, berraklaştırılmış sebze suyu, fındık sütleri vb).
- Bir yemeğin verdiği bilgilerin duyulardan faydalanması; yansıma yoluyla da zevk alabilir ve rasyonelleştirilebilir.
- Tat, uyarılabilecek tek anlam değildir: dokunma aynı zamanda (sıcaklıkların ve dokuların kontrastlarının) yanı sıra koku ve görme (renkler, şekiller v.b.) ile de oynanabilir, böylece beş duyu yaratıcı pişirme sürecinde ana referans noktalarından biri haline gelir.
- Teknik-kavramsal araştırma, yaratıcı piramidin zirvesidir.
- Yaratıcılık ekip çalışmasını içerir. Ayrıca, araştırma ve inceleme, mutfak yaratıcılığı sürecinde yeni bir özellik olarak ortaya çıkmıştır.
- Tatlı ve tuzlu dünya arasındaki engeller yıkılıyor. Donmuş iştah açıcı dünyanın yaratılışının vurgulandığı yeni bir soğuk mutfak önem kazanmıştır.

- Yemeklerin klasik yapısı bozuluyor: Tatlı ve tuzlu arasındaki simbiyoz kavramı ile yakından bağlantılı olan ilk yemeklerde ve tatlılarda gerçek bir devrim yaşanıyor. Ana yemeklerde “garnitür sos” hiyerarşisi bozuluyor.

- Yemeği sunmanın yeni bir yolu teşvik ediliyor. Yemek salonunda personel hizmet vererek yemeklerin bitirilmesi üzerinde çalışılmıştır. Diğer durumlarda, yemek yiyenlerin kendileri yemeğin bitimine katılırlar.

- Bir stil olarak yerel yemek pişirme geleneği, yerel coğrafi ve kültürel bağlamın yanı sıra mutfak geleneği ile bağlanma duygusudur. Doğa ile bağ bu çevre ile olan ilişkiyi tamamlar ve zenginleştirir.

- Diğer ülkelerden gelen ürünler ve kutlamalar, bireysel yemek pişirme kriterlerine tabidir.

- Ürünler ve lezzetler arasında uyum sağlamanın iki ana yolu vardır: Geleneksel yöntem (yerel pişirme gelenekleri ile bağlantı, adaptasyon, yapı bozma, önceki modern tarifler ile bağlantı) veya yeni kombinasyonlarla

- Bireysel bir dil, dünya ve sanat dili ile bir ilişki kurması için giderek daha fazla sistematize edilerek yaratılmaktadır.

- Küçük porsiyonlara uyum sağlayan tarifler oluşturulmaktadır.

- Yeniden yapılandırma, ironi, gösteri, performans, yüzeysel olmadıklarını, ancak bir gastronomik yansıtma süreciyle yakından bağlantılı olduklarını garanti ederek tamamen meşrulaştırmalı

- Tadım menüsü avangard mutfağının daha büyük ifadesidir. Yapı canlı ve değişime tabidir. Atıştırmalıklar, tapas, avant-tatlılar vb. gibi kavramlar kendi başlarına geliyor.

- Farklı alanlardaki (gastronomik kültür, tarih, endüstriyel tasarım vb.) uzmanlarla bilgi ve / veya iş birliği devam eden evrimimiz için çok önemlidir. Özellikle, gıda endüstrisi ve bilim ile iş birliği temel bir değişimle sonuçlanabilir. Bu bilgiyi mutfak uzmanları arasında paylaşmak bu evrime katkıda bulunur.

Ek.3: Yeni İskandinav Mutfağı Manifestosu

- Mevsimselliği yemeklerinizde yansıtınız
- Sağlık, tazelik, yalınlık ve ahlakı ifade etmek için bölgemizle iş birliği yapmak istiyoruz
 - Yemeklerimizi; iklimlerimize, peyzajımıza ve sularımıza özgü olan malzemeler ve üreticiler üzerine yapmak.
 - Modern zevk ve sağlık bilgisi ile iyi tat taleplerini birleştirmek
 - İskandinav ürünlerini ve çeşitli İskandinav üreticilerini tanıtmak ve onların kültürlerini duyurmak
 - Denizlerimizde, tarım alanlarımızda ve vahşi doğada hayvanlara bir ortam hazırlama
 - Geleneksel İskandinav (Kuzey Avrupa) gıda ürünlerini potansiyel olarak yeni Uygulamalarla geliştirme
 - Yerel yüksek kaliteli uygun ürünlerin bölgesel paylaşımıyla birleştirmek
 - Yüksek kaliteli ürünlerin yöresel iştiraki ile öz yeterliğini kaynaştırma
 - İskandinav (Kuzey Avrupa) bölgesindeki herkesin yararı ve faydası için bu projede tüketici temsilcileri, diğer pişirme ustaları, tarım, balıkçılık, gıda, perakende ve toptan satış sanayileri, araştırmacılar, öğretmenler, politikacılar ve yetkililerle güçlerini birleştirmeli

Bu manifestoyu oluşturan ve altına imzasına atan şefler; René Redzepi-Erwin Lauterbach (Danimarka), Eyvind Hellström-Roger Malmin (Norveç), Fredrik Sigurdsson-Hákan Örvarsson (İzlanda), Gunndur Fossdal-Leif Sørensen (Faroe Adaları), Hans Välimäki (Finlandiya), Mathias Dahlgren (İsveç), Mathias Dahlgren (Åland), Mathias Dahlgren (Grönland)

Ek.4 : Yeni Anadolu Mutfağı Manifestosu

"Bölge mutfağını taze bir bakış açısı ile ele alma vakti geldiğinin düşüncesindeyim. Geçmişteki zengin mutfak kültürlerinin hem bugün hem de gelecekte var olabilmeleri için yeni bir yaklaşım vazgeçilmez. Yeni Anadolu Mutfağı'nın kalıpları yok; mutfığa bir yaklaşım, onu algılama ve ele alma biçimidir. Bu yaklaşım birçok şekilde ve alanda yorumlanmalıdır."

Mehmet Gürs

Bir gün, geçmişte olduğu gibi gelecekte de bu topraklardan dünyanın büyük mutfaklarından biri çıkabileceği inancı ile yazıldı...

- Geleneksel alışkanlıklara, ürünlere ve tekniklere yeni ve taze bir bakış açısı ile bakma cesaretinde ol.

- Bölgedeki zengin ürün çeşitliliğini kullanarak yemeklere mikroklimaları ve mevsimleri yansıt.

- İleri bakarken, Anadolu'nun geleneksel olan "doğal mutfağını" muhafaza etmeye özen göster. Derin kökleri olan mutfağın ve çok katmanlı kültürlerin farkında ol.

- Geçmişteki ahenkli doğu batı ilişkisini bugüne uyarla ve pişirme yöntemlerine yansıt.

- Bölgeyi özel kılan kültürel farklılıkları benimseyerek, "zengin, ateşli çarpıcı ve canlı" karakterini yemeklerine yansıt.

- "Çiftçi olmadan yemek, yemek olmadan gelecek yok" kavramını samimi olarak benimse. Toprağa, denize, dağlara ve hayvanlara saygı gösteren üreticileri destekle.

- İleriye bak! Bilimi kullan. Geleneksel yoğun lezzetleri yaratmaya çalışırken güncel yemek alışkanlıklarını göz önünde bulundur.

- Milli, dini ve etnik bariyerlerden arın.

Mutfaklar, yenen yemekler ve içilen içeceklerle, bir bölgenin kimliğini, insanların yaşamını ve kişiliklerini yansıtır. Mutfağı doğru tanımlayarak bölgeyi ve içerdiği insanları da doğru tanımlamış oluruz.

Yeni Anadolu Mutfağı' nı tartışırken ve oluştururken geleneklere bakmanın çok yararlı olacağına inandık, ama aynı zamanda da her birini tartışmaya açabilmek istedik.

“Yaşlı heyetine saygı duy ve dinle ama altında ezilme, yeni yorumlamaktan çekinme!” inancı bu noktada çok önemli. Köklü kültürlerde yaygın olan bariyerlerin yıkılması kolay değil ama başarılı olabilmek ve güncel değişime ayak uydurabilmek için de şart. Geleneksel ürünler ile yeni kullanım alanlarının araştırılması ve denenmesi bu akımda ilk adımımız oldu.

Yöntemler kadar malzemenin çeşitliliği, erozyona uğrayan ve yok olmaya yüz tutmuş zengin kaynağı yeniden canlandırmak da bu akımda çok önemli. Eskiden olduğu gibi yabani ot, çiçek ve mantarı mutfağında kullanan bugün kaç kişi var? Kaç çeşit yenilebilir ot, çiçek, sebze ve hayvan kaldı? Denizde, havada, karada? Ne kadarı biliniyor ve ne kadar dengeli kullanılıyor? Sadece lezzet meselesi değil, doğanın dengesi ve doğal üreten köylünün sağlamlığı da vazgeçilmez. Bunlar olmazsa herhangi bir mutfak kalmaz. Bugün kaçımız halen köylüye dokunabiliyor? Tükettiği ürünlerin kökünü hissedebiliyor? Nereden geldiğini sorgulayabiliyor? “Semt pazarı” kavramının devamı ve iyileştirilmesi için çaba göstermek gitgide daha da önem kazanmakta. GDO’lardan arı ürün ve toprakları talep etmek ve üreticiden doğrudan satışın teşvik edilmesini desteklemek esasında halen biz tüketicilerin elinde. Talep etme gücünü terk etmemeliyiz. ‘El değmeden üretim’ bir gelişmişlik işareti değil. Aksine, toplu tüketim çarkına kapılarak sentetikleşen, ticari çıkar üzerine kurulmuş tehlikeli bir dünyayı temsil etmekte. Bugün medeni ülkelerde tekrar doğaya ve doğal üretim ile üretilen ürünlere dönüş akımları çok daha ileri boyutlarda görülmektedir. Geleneksel tarımın zayıflaması sadece sosyoekonomik faciaya yol açmakla kalmaz, aynı zaman Anadolu halklarının yüzlerce senelik kimliklerinin yok olmasına neden olur.

Muazzam bir doğadan ve kültürel zenginlikten kaynaklanan çeşitliliğin farkına varmamız gerekiyor. Bu çeşitlerin kullanımı giderek azaldığında monotonlaşan mutfaklar söz konusu. Bilinçli olarak tükettiğimiz malzemenin doğruluğu ve çeşitliliğini zenginleştirmemiz gerekmekte. Ancak o zaman ürün çeşitliliği kitaplardan çıkıp tekrar sofralarda hayat bulabilir. Anadolu’nun emsalsiz coğrafi ve kültürel bir konumu var. Taze ve ferah Ege’den, verimli ve yoğun Karadeniz’den, harareti ve heyecanlı Güneydoğu’ya kadar... Çok soğuk ve uzun kışlar, yüksek dağlar, akarsular, farklı ısı ve tuz oranları olan denizlerle çevirili. Nispeten ufak bir alanda yayılmış çok farklı coğrafi şartlar mevcut. Bu farklılık çoğunluk tarafından bilinmeyen muazzam bir ürün çeşitliliği yaratıyor. Eşsiz ürünlerin eşsizliğini koruyabilmek ve devam ettirebilmek için “bölgesel sertifikasyonun”

kesinlikle oluşturulması gerekiyor.

Anadolu Mutfağı sadece Türk Mutfağı ya da Osmanlı Mutfağı ile kısıtlı değildir. Osmanlı'nın öncesi ve sonrası, çok daha uzun bir zaman dilimine yayılmış kùltürlerin beşiğı olan Anadolu'nun farklı etnik kökenlerden ve dinlerden çıkanların tümü, bu bölgenin mutfağını oluşturur. Doğuşu bu bölgede olan şarap, Yeni Anadolu Mutfağı'nın ayrılmaz parçası bizim için.

Tüm geçmişi, zengin ve doğal kaynakları koruma ve canlandırmanın yanında, “Yeni Anadolu Mutfağı” şapkası altında geleceğe bakmak da büyük önem taşımakta. İleriye bakabilme becerisi ve bilimi kullanabilmek, kim olduğunu unutmadan kendini yenileyebilmek, geliştirebilmek ve bu iki dünya arasında dengeyi kurabilmek bizim için müthiş bir heyecan ve esas hedefimiz esasında. Yeni Anadolu Mutfağı dış dünyaya kapalı değil! Küresel gelişimlere açık olan ve sürekli gelişen bir mutfak. Daha çok yeni bir kavram. Bu mutfağın şarap gibi nefes alması lazım. Bugün yaptığımızı birkaç sene sonra farklı yapmamız gerekebilir. Bunun bir sakıncası yok.

Ek.5. Türkiye'nin yöresel köftelerinde yer almayan köfteler

Yemek kitaplarında ve yemek sitelerinde sadece ismi bulunan aşağıdaki yöresel köftelerin, tarifleri araştırmalara rağmen bulunamadığı için Türkiye'nin yöresel köfteleri listesine yazılmamıştır.

- Ankara-Topaç
- Bingöl: Sulu köfte, kuru köfte, kabak köftesi, yumurtalı köfte, ayanlı köfte, kızartma köfte, gıldırık köfte, çiğ köfte
- Balıkesir: Grifteri
- Bitlis-Şekalok
- Denizli: Dil peynirli fırın köftesi, gizli köfte, tomtu köfte
- Edirne: Sütlü pirinçli köfte
- Erzurum: Çaşır
- Elâzığ: Ayar köfte, lüle köftesi
- Gaziantep: Sini köftesi
- Kahramanmaraş: Ekşili keklik köfte
- Malatya: Nahna köfte, yoğurtlu köfte
- Malatya: Yoğurtlu köfte
- Mersin: Sarımsaklı köfte
- Sakarya: İçli köfte
- Şanlıurfa: Erikli köfte

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Maksut ÖZKEŞKEK
YabancıDil : İngilizce
Doğum Yeri ve Yılı : Samsun./1989
E-Posta : maksutozkeskek@anadolu.edu.tr

Eğitim ve Mesleki Geçmişi:

- 2019, Anadolu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı
- 2013, Adnan Menderes Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
- 2007, Samsun Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi

Yayınlar:

- Arıkan, A. D. ve Özkeşkek, M. (2019). Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Pişirme Yöntem, Araç ve Gereçlerinin Yaşatılması: Pileki Örneği. Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi, 41, 52-61.
- Arıkan, A. D., Özkeşkek, M., Yersüren, S. ve Yalçın, E. (2017). Eskişehir’de ki Otel İşletmelerinde Eskişehir Mutfağı. 4. Ulusal Kırsal Turizm Kongresi 1. Uluslararası Kırsal Turizm Kongresi, Bursa: Uludağ Üniversitesi.