

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

**RİZE İLİ FINDIKLI İLÇESİNDEKİ YÖRESEL ÜRÜNLERİN**  
**BELİRLENMESİ VE GLUTENSİZ, LAKTOZSUZ ÜRÜN**  
**GELİŞTİRİLMESİ: SÜT BÖREĞİ ÖRNEĞİ**

**HAZIRLAYAN**

**NEVİN SUZAN HAZNEDAR**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TEZ DANIŞMANI**

**DR. ÖĞR. ÜYESİ NURTEN BEYTER**

**ANKARA - 2024**

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**

Tarih: 19.07.2024

Öğrencinin Adı Soyadı: Nevin Suzan HAZNEDAR

Öğrencinin Numarası: 22210200

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışman Unvanı/Adı, Soyadı: Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER

Tez Başlığı: Rize İli Fındıklı İlçesindeki Yöresel Ürünlerin Belirlenmesi ve Glutensiz, Laktozsuz Ürün Geliştirilmesi: Süt Böreği Örneği

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan toplam 78 sayfalık kısmına ilişkin, 19.07.2024 tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orjinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %10'dur.

Uygulanan filtremeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

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

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 19.07.2024

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER

## TEŞEKKÜR

Çalıőmam süresince desteğini ve ilgisini esirgemeyen, bilgi ve deneyimleri ile bana her an sabırla yol gösteren değerli danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter'e , kıymetli görüş ve deneyimlerini bizlerden esirgemeyen sayın hocam Prof.Dr.İsmail Tokmak'a, akademik hayata başlamama vesile olan ve bu süreçte desteğini hep hissettiğim sevgili hocam Sayın Öğr.Gör.Gökmen Duman'a, eğitim hayatım boyunca beni destekleyen ve bu zorlu süreci benimle birlikte yaşayan biricik annem Zekiye Haznedar'a, beni her an sabırla motive eden sevgili kardeőim Ecem Haznedar'a, maddi ve manevi desteklerini hep üzerimde hissettiğim canım teyzelerim başta İnci Kartal, Sevim Haznedar, Sevinç Aksoy, Nalan Aras ve bana benden daha çok inanan ve güvenen merhum teyzem Gülsüm Çiçekoğlu'na sonsuz ve yürekten teşekkür ederim.

Nevin Suzan Haznedar

Mayıs, 2024

## ÖZET

**Nevin Suzan Haznedar, Rize İli Fındıklı İlçesindeki Yöresel Ürünlerin Belirlenmesi ve Glütensiz, Laktozsuz Ürün Geliştirilmesi: Süt Böreği Örneği, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2024**

Bir bölgede yaşayan yerli halkın o bölgede var oldukları süre boyunca sürdürdükleri yeme-içme alışkanlıkları, gelenekleri, mutfakta uyguladıkları pişirme yöntem ve teknikleri, araç gereçleri yerel kültürün temel bir parçasıdır. Ülkemizdeki kültürel çeşitlilik düşünüldüğünde yöresel mutfak unsurlarının destinasyonlar için önemi kaçınılmazdır. Laz toplulukları da bu kültürel çeşitliliğin bir parçası olarak gerek gelenekleri gerekse mutfak kültürüyle Karadeniz bölgesinin gelişimine katkı sağlamaktadır. Laz topluluklarının yöresel yemeklerinin bilinirliği az olsa da yapılacak çalışmalarla bilinirliğinin artabileceği düşünülmektedir. Buna ilaveten artık günümüzde bireylerin daha sağlıklı ve uzun yaşama istekleri doğrultusunda beslenme alışkanlıklarını değiştirmeye ve yeni beslenme akımlarına yönelmeye başladıkları gözlemlenmektedir. Bilinçsiz tüketim alışkanlıkları sebebiyle birçok kronik rahatsızlıkla da karşı karşıya kalan bireyler, sağlığı koruyucu ve hastalıkları önleyici gıdalara yönelmektedirler. Bu sebeple, fonksiyonel gıdalar olarak adlandırılan gıda grubu, yeni tüketim alışkanlıklarında önemli bir rol oynamaktadır. Bu çalışma kapsamında Fındıklı ilçesindeki yöresel yiyeceklerin belirlenmesi hususunda 21 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiş olup yiyeceklerin standart reçeteleri kayıt altına alınmıştır. Ardından bu yiyecekler içerisinde süt böreğinin orijinal reçetesinde değişiklikler yapılarak glütensiz, laktozsuz, ayrıca rafine şekerli sağlıklı bir ürün alternatifi geliştirilmiştir. Bu sayede bu anlamda hassasiyet yaşayan kişilerin rahatlıkla tüketebilecekleri bir ürün geliştirilmiştir.

Geliştirilen nihai ürün 10 kişilik eğitimli panelistler tarafından duyu analize tabi tutulmuştur. Duyusal değerlendirme sonuçlarına göre en beğenilen reçete belirlenmiş ve tüketici beğenisine sunulmuştur. Çalışma kapsamında üretilen süt böreğinin duyu özelliklerinin tüketici beğenisine sunulması yanında tüketicilerin satın alma niyeti de ölçülmüştür. Katılımcıların %77'si geliştirilen süt böreğini satın almak isterken %23'ünün ise satın almak istemediği tespit edilmiştir. Ürünün fonksiyonelliğini değerlendirmek

açısından gelecek çalışmalarda kimyasal analize tabi tutulması önerilmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Yöresel mutfak, fonksiyonel gıda, süt böreği, ürün geliştirme, duyu analizi



## **ABSTRACT**

**Nevin Suzan Haznedar, Determination of Local Products in Fındıklı District of Rize Province and Development of Gluten-Free, Lactose-Free Products: The Case of Milk Pastry, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Master's Program with Thesis, 2024**

The eating and drinking habits and traditions of the indigenous people living in a region, the cooking methods and techniques they apply in the kitchen, and the tools they use are a basic part of the local culture. Considering the cultural diversity in our country, the importance of local cuisine elements for destinations is inevitable. As a part of this cultural diversity, Laz communities contribute to the development of the Black Sea Region with their traditions and culinary culture. Although the awareness of the local dishes of the Laz communities is low, it is thought that the awareness of the Laz communities can increase with the studies to be carried out. In addition, it is observed that individuals have started to change their eating habits and turn to new nutrition trends in line with their desire to live healthier and longer. Individuals, who are faced with many chronic diseases due to unconscious consumption habits, turn to foods that protect health and prevent diseases. For this reason, the food group called functional foods plays an important role in new consumption habits. Within the scope of this study, face-to-face interviews were held with 21 people to determine the local foods in Fındıklı district, and the standard recipes of the foods were recorded. Then, changes were made in the original recipe of milk pastry among these foods, and a healthy product alternative was developed that is gluten-free, lactose-free, and also refined sugar-free. In this way, a product has been developed that can be easily consumed by people who are sensitive in this sense. The final product was subjected to sensory analysis by 10 trained panelists. According to the results of the sensory evaluation, the most popular recipe was determined and presented to the consumer. In addition to presenting the sensory properties of the süt böreği produced within the scope of the study, the purchasing intention of the consumers was also measured. It was determined that 68 of the participants wanted to buy the developed milk pastry, while 20 of them did not want to buy it. In order to evaluate the functionality of the product, it is recommended

that it be subjected to chemical analysis in future studies.

**Keywords:** Local cuisine, functional food, milk pastry, product development, sensory analysis



# İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET .....	ii
ABSTRACT .....	iv
TABLolar LİSTESİ .....	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	x
RESİMLER LİSTESİ .....	xi
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	xii
1.GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Amacı .....	2
1.2. Araştırmanın Önemi.....	3
2. KURAMSAL ÇERÇEVE .....	4
2.1. Yöresel Mutfak Kavramı.....	4
2.2. Unutulmaya Yüz Tutan Yiyeceklerin Bilinirliği.....	6
2.3. Coğrafi İşaret.....	7
2.4. Fonksiyonel Gıda Kavramı .....	8
2.5. Araştırma Alanını Tanıtıcı Bilgiler .....	11
2.5.1. Rize ili hakkında .....	11
2.5.2. Coğrafi konum .....	11
2.5.3. Rize nüfusu ve yerleşme .....	12
2.5.4. Tarım ve hayvancılık.....	13
2.5.5. Rize mutfak kültürü .....	14
2.5.6. Rize'nin coğrafi işaret alan ürünleri.....	14
2.6. Araştırma Alanı Fındıklı İlçesi Hakkındaki Bilgiler .....	15
2.7. Lazlar Hakkında Bilgiler.....	17
2.7.1. Lazların tarihi .....	17
2.7.2. Kültürel yaşam.....	18
2.7.3. Lazlar'da yapıcılık.....	18
2.7.4. Laz yemekleri .....	19
2.7.5. Lazlarda imece kültürü.....	19
3.YÖNTEM .....	20
3.1. Araştırma Soruları.....	20

3.2. Evren ve Örneklem .....	21
3.3. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	21
3.4. Araştırma Modeli .....	22
3.5. Veri Toplama Yöntemi .....	23
3.5.1. İstatistiksel yöntem .....	24
3.6. Verilerin Analizi .....	24
3.7. Ürün Geliştirme.....	26
3.8. Duyusal Analiz.....	26
3.9. Geçerlik ve Güvenirlik.....	27
3.10. Araştırmanın Hipotezleri .....	28
4. BULGULAR .....	29
4.1. Yarı Yapılandırılmış Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular .....	29
4.1.1. Katılımcıların demografik özellikleri .....	29
4.2. Görüşme Soruları ve Analizler .....	31
4.2.1. Fındıklı ilçesinde yapılan yöresel yiyecek-içecekler .....	32
4.2.2. Geçmişte tüketilip artık yapılmayan yiyecekler .....	35
4.2.3. Özel günlerde yapılan yiyecekler .....	38
4.2.4. Katılımcıların süt böreğini yapma sıklıkları.....	39
4.2.5. Katılımcıların süt böreğini yapmayı öğrendikleri kaynaklar .....	40
4.2.6 Süt böreğinin şimdiki ve önceki yapılışı ( kullanılan araç-gereçler ve teknikler) .....	40
4.2.7. Süt böreğinin fındıklı ilçesi dışında yapılma durumu .....	42
4.2.8. Ev mutfakları dışında süt böreği tüketilme durumu .....	43
4.2.9. Süt böreğinin tanınması ve yaygınlaşması için öneriler.....	45
4.2.10. Fındıklı yöresinde kullanılan mutfak eşyaları .....	46
4.3. Reçeteler.....	47
4.3.1. Sebze yemekleri.....	47
4.3.2. Hamsi yemekleri .....	49
4.3.3. Pilavlar.....	50
4.3.4. Tatlılar .....	50
4.3.5. Kahvaltılıklar .....	54
4.4. Ürün Geliştirme Aşaması ve Reçetelerin Oluşturulması .....	56
4.5. Duyusal Analiz Aşaması ve Sonuçları.....	60
4.6. Tanımlayıcı Bulgular .....	64

**5. SONUÇ VE ÖNERİLER ..... 69**

**5.1. Sonuç ..... 69**

**5.2. Öneriler ..... 71**

**KAYNAKLAR ..... 73**

**EKLER**

**Ek 1: Etik Kurul Onayı (Başkent Üniversitesi)**

**Ek 2: Görüşme Soruları**

**Ek 3: Panel Grubu İçin Oluşturulan Duyusal Analiz Formu**

**Ek 4: Tüketici Beğeni Testi**

**Ek 5: Laz Yemekleri Terminolojisi**



## TABLULAR LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
Tablo 2.1. Fındıklı (Viçe) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları.....	17
Tablo 3.1. Araştırmanın Hipotezleri.....	28
Tablo 4.1. Katılımcıların demografik özellikleri.....	29
Tablo 4.2. Fındıklı Yöresel( Eski) Yiyecek –içecekleri .....	32
Tablo 4.3. Geçmişte tüketilip artık yapılmayan yiyecekler.....	35
Tablo 4.4. Özel günlerde yapılan yiyecek-içecekler .....	38
Tablo 4.5. Süt Böreğinin Fındıklı ilçesi dışında yapılma durumu ve yapılan yerler.....	42
Tablo 4.6. Süt Böreği'nin yaygınlaşması ve tanıtılması için öneriler .....	45
Tablo 4.7. Yöreye özgü mutfak eşyaları.....	46
Tablo 4.8. Süt Böreği Orijinal Reçetesi (5 porsiyon).....	57
Tablo 4.9. Çalışmada Üretilen Ürünlere Ait Kodlar ve Kullanılan Malzemeler.....	57
Tablo 4.10. Süt Böreği İçin Geliştirilen Standart Reçete .....	59
Tablo 4.11. Orijinal Süt Böreğine İlişkin Bulgular .....	60
Tablo 4.12. 538 kodlu Süt Böreği Örneğine İlişkin Bulgular .....	61
Tablo 4.13. 321 Kodlu Süt Böreğine İlişkin Bulgular.....	62
Tablo 4.14. Tüketici Kişisel Bilgilere İlişkin Bulgular .....	64
Tablo 4.15. Geliştirilen Süt Böreğine İlişkin Bulgular.....	64
Tablo 4.16. Tüketicilerin Cinsiyet Durumuna Göre Dağılımları .....	65
Tablo 4.17. Tüketicilerin Glütten İntoleransı Durumlarına Göre Dağılımları .....	65
Tablo 4.18. Tüketicilerin Laktoz İntoleransı Durumlarına Göre Dağılımları .....	66
Tablo 4.19. Tüketicilerin Satın Alma Niyetlerinin Cinsiyet Açısından Dağılımları.....	66
Tablo 4.20. Tüketicilerin Satın Alma Niyetlerinin Gluten İntoleransı Açısından Dağılımları .....	67
Tablo 4.21. Tüketicilerin Satın Alma Niyetlerinin Laktoz İntoleransı Açısından Dağılımları .....	67
Tablo 4.22. Duyusal Kriterlerin Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkilerinin Dağılımları ....	67
Tablo 4.23. Hipotez Testleri Sonuçları.....	68

## ŞEKİLLER LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
Şekil 2.1. Rize İl Haritası .....	12
Şekil 2.2. Fındıklı ilçesinde yer alan köy ve mahalleler .....	16
Şekil 3.1. Çalışma alanı .....	21
Şekil 3.2. Nitel veri analizinin döngüsel gösterimi .....	24
Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımı.....	30
Şekil 4.2. Katılımcıların Yaş Dağılımları .....	30
Şekil 4.3. Katılımcıların Fındıklı'da Yaşama Süreleri .....	30
Şekil 4.4. Katılımcıların Eğitim Durumları .....	31
Şekil 4.5. Katılımcıların süt böreğini yapma sıklıkları .....	39
Şekil 4.6. Katılımcıların süt böreğini yapmayı öğrendikleri kaynaklar .....	40
Şekil 4.7. Süt Böreğinin ev mutfakları dışında (kafe, yöresel restoranlar vb.) tüketilme durumları .....	44
Şekil 4.8. Orijinal Süt Böreği Panel Sonuçlarına Göre Radar Grafiği .....	61
Şekil 4.9. 538 kodlu Süt Böreği Panel Sonuçlarına Göre Radar Grafiği .....	62
Şekil 4.10. 321 Kodlu Süt Böreği Örneği Panel Sonuçlarına Göre Radar Grafiği.....	63
Şekil 4.11. Orijinal Ürün ve Geliştirilen Süt Böreği Ortalama Değerleri .....	63

## RESİMLER LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
Resim 4.1. Süt Böreği Orijinali .....	57
Resim 4.2. Ürün Geliştirme Aşamalarında Elde Edilen Örneklerin Görselleri.....	59



## SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

KG	kilogram
ML	milimetre
LT	litre
HA	hektar alan
a.g.y	adı geçen yapıtta
akt	aktaran
vb.	ve benzeri
et al	ve diğerleri

# 1.GİRİŞ

İnsanların yaşamlarını sürdürebilmelerini sağlayan en temel gereksinim olan beslenmenin bir uzantısı niteliğinde olan mutfak kültürüne bakıldığında tüm toplumlarda o toplumun gelenek ve görenekleri, kültürel boyutları ve refah durumları, yaşanan göçler ve savaşlar gibi etmenlere bağlı olarak farklı gelişimler göstermiştir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Bir şehir ya da yörede bir arada yaşayan insanların uzun yıllar birlikte yaşamalarının sonucunda birbirlerinin kültürlerinden etkilenmeleri neticesinde oluşan yöresel yemekler, özel günlerde daha çok tüketilmekte ve toplumların geleneklerini yansıtmaktadır. Bu yöresel yiyecekler bir olay neticesinde kültüre yerleşmiş ve halk tarafından da üstün tutulmuşlardır (A., Hatipoğlu, Zengin, Batman, ve Şengül, 2012; Büyükşalvarcı, Şapcılar, ve Yılmaz, 2016). Yöresel yemeği, bir bölgede yetiştirilen ürünler ve bölge halkının kültürüyle bir araya getirilerek oluşturulan, o bölgede gelenek haline gelmiş yemekler olarak nitelendirmektedir. (Şimşek, 2017) ise yöresel mutfak kavramını turizm içerisinde önemli bir yer tutan yeme içme deneyiminin en etkili öğelerinden biri olarak nitelendirmiştir. Aynı zamanda belirli bir coğrafyaya ait, hem yörenin kültürünü etkili biçimde yansıtan, yöreye özgü ürünler ve o yörede kullanılan pişirme teknikleri ve ekipmanları ile hazırlanan, o bölgedeki halk içinde ayrı bir değeri olan yiyecek ve içeceklerin bütünü olarak bahsetmektedir. Bu yöresel yemekler, farklı yörelerin kültürlerini, tarihlerini yansıtmakla birlikte aynı zamanda gastronomi anlamında oldukça değerlidirler. Bu yöresel yemekler restoranlarda menülere eklenebilir ve başta yöre halkı olmak üzere, bu yemekleri bilmeyenler için farkındalık yaratılabilir (Şimşek, 2017).

Dünyada neredeyse bütün mutfakların temel olarak nitelendirilen ve o mutfağı diğer tüm mutfaklardan ayıran bazı özellikleri bulunmaktadır. Din ve inanışlar, bölgeye özgü bitki ve hayvan çeşitliliği, toplumların ekonomik yapısı ve bu yapılar neticesinde şekillenen günlük yaşam şekilleri bu farklılıkların sebepleri arasında yer almaktadır. Bununla birlikte, toplumların beslenme kültürü ve gıdaları tüketim şekilleri yaşadıkları coğrafyanın fiziksel özellikleri ile ilişkilidir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013: 31, akt; Alabacak, 2018). Türkiye’de her bölgenin kendine özgü beslenme kültürü, birbirinden farklı yemek çeşitleri ve pişirme teknikleri mevcuttur. Bununla birlikte Doğu Karadeniz Bölgesi sahip olduğu kendine has iklim ve coğrafi koşullar neticesinde şekillenen bir mutfak kültürüne sahiptir (Çokişler ve Türker, 2015). Türk Mutfağının önemli bir parçası olan Karadeniz Mutfağı kendine has yapısını korumaya devam etmektedir (Okumuş, B. ,Okumuş, F.ve

Mckercher, B., 2007 akt Cesur ve Avcıkurt, 2018) Bunun sebebi ise Karadeniz Mutfağının özelliklerini ve pişirme tekniklerini muhafaza ederek beslenme kültürünü oluşturmuş olmasıdır (Düzgüneş, 2010). Son dönemlerde insanlar doğal ve sağlıklı yollarla elde edilmiş yiyeceklere ulaşmaya önem vermektedirler. Çeşitli sebeplerden dolayı üretim doğallıktan uzaklaşmaktadır. Bu nedenle Doğu Karadeniz mutfağında üretilen yöresel ürünler doğallığı nedeniyle özellikle bölge ziyaretine gelen turistler için çekicilik oluşturmasının yanı sıra tekrar ziyaretine de imkan sağlaması açısından son derece kıymetlidir. Bu şekilde yöreye has unutulmaya yüz tutmuş yerel ürünlerin bilinirliği ve sürdürülebilirliği de sağlanacaktır. Bununla birlikte bireyler sağlıklı ve uzun yaşama istekleri, yaşadıkları sağlık sorunları veya olabilecek sağlık sorunlarına önceden önlem alabilmek adına farklı beslenme alışkanlıklarına yönelmektedirler. Sadece yeterli gıda alımı değil sağlığa faydaları da bilimsel olarak kanıtlanmış, hastalık oluşumu risklerini de olabildiğince aza indiren fonksiyonel gıdaları beslenme alışkanlıklarına adapte etmektedirler (Onur ve Cömert, 2017). Yoğun stres, artan iş yükü, çalışan bireylerin artması, bireylerin daha hızlı ve pratik gıdalara yönelimine de ortam hazırlamış fakat bilinçsiz beslenme neticesinde artan rahatsızlıklar bireyleri daha sağlıklı gıda alımına yöneltmiştir. Fonksiyonel gıdalar bireylerin fiziksel ve kimyasal fonksiyonlarının uyumlu ve düzenli çalışmasını sağlamaktadır. Aynı zamanda bireylerin günlük tüketmekte oldukları gıdalardan görünüş itibarıyla farkları bulunmamaktadır. (Sevilmiş, 2013).

### **1.1. Araştırmanın Amacı**

Bu çalışmanın amacı, Rize'nin Fındıklı ilçesinde yapılan yöresel yiyeceklerinin belirlenmesi ve görüşmeler neticesinde elde edilen reçeteler arasında fonksiyonel olarak geliştirilecek ürünlerin tespit edilmesidir. Bu doğrultuda ise unutulmaya yüz tutan fakat bazı bölgelerdeki Laz halkı tarafından ev mutfaklarında yapılan ve severek tüketilen süt böreğinin fonksiyonel özellikler kazandırılacak şekilde reçetesinde düzenlemeler yapılarak sağlıklı bir ürün hazırlanması ve duyu analizinin eğitimli panelistler tarafından değerlendirilmesidir.

## 1.2. Araştırmanın Önemi

Bu çalışmayla birlikte belirlenen yöresel yiyeceklerden fonksiyonel özellik kazandırılmaya uygun ürünlerin belirlenmesi ve bu yiyecekler içerisinde unutulmaya yüz tutmuş yerel bir tatlı olan Süt Böreğinin yöre halkı tarafından standart reçetesinin paylaşılması, tatlıyı tüketim şeklinden kullanılan yöntem ve tekniklere kadar tüm bilgilerin kayıt altına alınarak literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca süt böreğine fonksiyonel bir özellik katarak bu şekilde beğeniye sunmak, ürüne katma değeri kazandırmak ve böylece kitlelerin satın alma niyetine olumlu yönde etkileyecek olması bu çalışmanın bir diğeri önemidir.



## 2. KURAMSAL ÇERÇEVE

### 2.1. Yöresel Mutfak Kavramı

Yöresel mutfağı, belirli bir yöreye özel ürünlerin, o yörenin pişirme teknikleri ve özel araç gereçleri kullanılarak oluşturulmuş o yöreye özgü çıkan tüm yiyecek ve içeceklerin bütünü olarak tanımlamak mümkündür. Yöresel mutfak kavramı olarak gastronomi turizmi içerisinde de oldukça önemli bir yer edinmiştir. (Şimşek, Türkmendağ, ve Türkmendağ, 2017) .Herhangi bir turizm destinasyonunda yaşayan yerli halkın tarihi süreç içerisinde ürettiği ve tükettiği gıdalar üzerinde uygulanan yöntemler, kullanılan tüm aletler, gelenek görenek ve kültürel alışkanlıklar, yöreye özgü faaliyetler gibi kültür mirası öğeleri olarak yerel kültürün temel parçasını oluşturmaktadır. Bu sebeptir ki yeme içme faaliyeti yerli veya yabancı turistlerin temel bir ihtiyacı olmaktan ziyade o bölgenin kültürünün de esas unsurlarından biridir (Yıldız, 2016, s. 31 akt; Ceyhan Şengül, Ünlü, ve Kıvanç, 2021)

Dünyadaki tüm mutfaklarda kendisini diğer mutfaklardan ayıracak temel özellikler mevcuttur. Toplumların yaşayış biçimleri, sahip oldukları konumları, iklim özellikleri, yer şekilleri gibi coğrafi koşullarla da ilişkili olmaktadır. Din ve inanışlar sebebiyle mutfaka yansıyan ürün kullanım sınırlılıkları her bölgeye has bitki ve hayvan popülasyonu ile sınırlanmaktadır (Şavkay, 2000, 11 akt; Özdemir ve Güngör, 2016).

Hatipoğlu vd, (2012) 'nin çalışmasında belirttiği üzere yöresel çeşitliliğe yol açan etmenler olarak bir yerin coğrafi konumu, üretim ve tüketim biçimleri, ticari ve kültürel ilişkileri, tarih sürecindeki gelişmeleri, inanç durumlarını sıralayabiliriz. Yerli ve yabancı turistlerin temel ihtiyacı olarak nitelendirdiğimiz yeme içme ihtiyacı dışında diğer bir unsur olan kültürü anlama, gelenek göreneklerini, oraya özgü tatları keşfetme amacı da bu çeşitli yemekler sayesinde gerçekleşmektedir. Kurnaz ve İşlek (2018) ise yöresel yemeklerin restoranlar tarafından kullanımının Marmaris ilinde değerlendirmesini yaptığı çalışmada, yöresel yemeklerin bir bölgenin sahip olduğu tüm özelliklerinin birleşimiyle gelenekselleşmiş bir ürün ortaya koyduğundan bahsetmiştir. Konu olan yörenin kültürel geçmişi, flora ve fauna çeşitliliği yöresel yemeklerin ortaya çıkış aşamasında önemli bir rol oynadığını ve bu çıkışın o coğrafyaya sunmuş olduğu katkılarının da üzerinde durmaktadır. Aynı zamanda turizm faaliyetlerine katkı sağlamak adına yöresel yemekler önemli bir yere

sahiptir. Benzer ana ürünlere sahip olsalar dahi ek turizm faaliyetleri ile turistik yöreler diğer yörelere oranla daha ön planda olmaktadır (Bekar, A.ve Zağralı,E.,2015 akt; Kurnaz ve İşlek , 2018).

Yöresel yiyecek ve içeceklerin yerli ve yabancı turistlerin gerçekleştirdiği gastronomi turizmi faaliyetleri açısından yeri son derece önemlidir. Turistler açısından dikkat çekici olması dolayısıyla bir yöreyi ziyaret etmekteki amaçları arasında ilk sıralarda yerini almaktadır. Bu da halkın ekonomisine kazanç sağlayacağı gibi o bölgenin tanıtımına ve dolayısıyla tüm yapılan çalışmaların ortak amacı olan kültürün bilinirliğine ve tanıtım eksikliğinin hem yurt genelinde hem dışında giderilmesine de katkısı olmaktadır (Apak ve Türkay, 2015).

Alan yazın çalışmaları incelendiğinde Oğan ve Durlu Özkaya (2021) Artvin ilindeki yiyecek içecek işletmelerinde yer alan yöresel yemekleri belirlemek amacıyla yaptığı çalışmasında 244 işletmeye anket formu uygulanmış ve elde edilen veriler neticesinde araştırmaya katılan işletmelerin yöreye özgü olan bazı yemekleri bilmediği, bildikleri yemeklerin ise menülerinde kısmen yer aldığı tespit edilmiştir. Buna ilaveten son yıllarda çalışma alanı olan yörede yiyecek içecek işletmeleri sayısının artışta olmasına rağmen, yeterince yöresel temalı işletme olmadığı belirtilmiştir. Bu çalışmayla da gastronomi turizminin önemli bir unsuru olan yöresel yemeklerin bilinirliğinin artırılması hususunda yiyecek içecek işletmeleri önemli bir konumda yer aldığı gösterilmektedir (Ceyhun Apak, Ünlü, ve Kıvanç, 2021) . Bayburt mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılması amacıyla yapılan çalışmada, Bayburt ilinde ikamet eden 10 ev kadını ile görüşmeler gerçekleşmiş, elde edilen bulgular neticesinde ev kadınlarının %70 i yöresel yiyeceklerin unutulduğunu belirtmiştir. Buna ek olarak bölgede yaşayan gençlerin yöresel yiyecekleri öğrenmedeki isteksizliği de vurgulanmıştır.

Koç ve Şen (2023) yaptığı çalışmasında Trabzon'un yöresel bir yemeği olan "Gecin" yemeğini tanıtarak literatüre kazandırmayı amaçlamıştır. Bu çalışma neticesinde "Gecin" yemeğinin yüz yılı aşkın bir geçmişe sahip olmakla birlikte eskisi kadar sık yapılmadığı belirtilmektedir. Bu çalışmayla birlikte bu yemeğin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılabilmesinin tanıtım çalışmalarıyla mümkün olabileceği düşünülmektedir.

## 2.2. Unutulmaya Yüz Tutan Yiyeceklerin Bilinirliği

Beşeri bilimlerin bir parçası olarak kabul edilen kültür ve yemeğe bakıldığında kültür yer aldığı toplumu şekillendiren bir olgu iken, yemek kültürün özelliklerini içerisinde barındırır ve onunla doğrudan ilişkilidir (Sağır, 2012). Yemeğin yalnızca bir beslenme ihtiyacı olmadığını, toplumların davranışları, gelenek görenekleri ve alışkanlıklarının da yeme içme kültürünün içerisinde barındığını söylemek mümkündür. Türk toplumunun Anadolu'dan günümüze kadar gelen süre içerisindeki toplumsal davranışlarını ve alışkanlıklarını tören, şenlik ve birtakım kültürel eğlenceler aracılığıyla görebilmekteyiz. Bu şekilde yemeğin toplumsal birlik ve beraberlik anlayışını kuvvetlendirdiği söylenebilir (Sağır, 2012).

Toplumların kültürel mirasının önemli bir parçası olan yöresel yemekler bölgedeki çekicilik unsurunun temel sebepleri arasındadır. Bu nedenle geleneksel yiyeceklerin özgünlüğünü koruyabilmeleri için yöreye özgü reçetelerle özü değiştirilmeden yapılmalıdır. Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel yemeklerin de yerel diğer yiyecekler gibi tanınabilir ve turistler tarafından da özel ve farklı hissedilebilir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014).

Esen ve Seçim (2020) yöresel mutfağın bir turizm ürünü olarak kullanımının yerel halk tarafından değerlendirildiği araştırmasında Konya'da yaşayan halkın, yöresel yiyeceklerin turizme kazandırılmasının ilin tanıtımında ne derece desteklediğinin belirlenmesi ve yöresel yiyeceklerin turizme kazandırılması hususundaki önerilerin geliştirilmesi amaçlanmıştır. Araştırma sonucuna göre Konya ilinde yaşamakta olan halkın Konya yöresel mutfağına ilişkin tutumu kapsamında, "yöresel mutfağın, Konya ilinin tanıtımı açısından önemli" bulunduğunu, "yöresel mutfağın, Konya ilindeki kültürel değerlerin tanınırılığını artırır" nitelikte olduğunu ve halkın "yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını desteklediği" yönünde tutum sergilediği, "yöresel mutfağın Konya iline ekonomik anlamda katkılar sağladığı" sonucuna ulaşılmıştır.

Bu çalışma ışığında katılımcılar, yöre mutfağının korunmasının ve geliştirilmesinin ekonomiye olan katkısını değerlendirmekte ve desteklemekte fakat bir turizm ürünü olarak yerel yemeklerin turizme kazandırılması ile ilgili yeterli çalışma yapılmadığını belirtmektedir.

Kurnaz ve İşlek (2018) Marmaris ilçesinde yapılan çalışmalarında da ilçede mevcut olan restoranların menülerindeki yöresel yemekleri belirleyerek, işletmelerin menülerini incelemiştir. Yapılan araştırmanın sonucunda Marmaris yöresel yemeklerinin restoranlarda yeterli düzeyde yer almadığı tespit edilmiştir. Menülerde en az yer alan ürünler olarak çorbalar, tatlılar ve reçeller öne çıkmaktadır. Yöresel yemekler o yörenin destinasyon pazarlamasında önemli bir yere sahip olduğu alan yazında dikkat çekmektedir. Bu bağlamda Marmaris'in yöresel yemeklerinin restoranların menülerinde az yer alması olumsuz bir sonuç ortaya koymaktadır.

Özdemir ve Güngör (2016) tarafından Hatay'ın unutulmaya yüz tutan 17 yemek tarifinin incelendiği çalışmada, geleneksel usulde Hatay ev hanımları tarafından yapılan tarifler ve yapılış aşamaları detaylı bir şekilde sunulmuştur. Böylece, özünü koruyan bu reçeteler literatürde yerini almış ve bu alanda yazılacak diğer çalışmalara da ışık tutması amaçlanmıştır. Bu yemeklerden bazıları, nohutlu köfte, balık ekşilisi, alabalık sacaltı, kenger yoğurtlaması, ıspatanlı bulgur lepesi, balkabaklı pastırma, nişastalı guymak, ekşili çorba, uşurathlı (yabani tere) börek, zahter salatası, mumbar dolmasıdır.

Hatay ilinde mevcut unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin gün yüzüne çıkarıldığı bu çalışma kapsamındaki öneriler ise şu şekildedir;

Yurt içerisinde kendi mutfak kültürümüzü koruyacak ve gelişim sürekliliğini sağlayacak çalışmalar yapılmalıdır. Genç kuşaklara kendi yörelerine has yemekler öğretilmeli, yemek kursları tarafından eğitimler düzenlenerek bu alanda destek çalışmaları yapılarak teşviki sağlanmalıdır. Günümüz teknolojisi düşünüldüğünde medyanın desteği bu alanda önem teşkil etmektedir. Çeşitli televizyon programlarıyla tanıtım desteği sağlanmalı, bu konuda da özellikle tanınan ve göz önünde olan şefler seminerler vererek bu etkinlikler sürekli hale getirilmelidir. Her yöreye özgü yemek festivalleri de bu alanda uzman kişiler tarafından düzenlenmeli ve devamlılığı sağlanmalıdır.

### **2.3. Coğrafi İşaret**

Belirli bir bölge ile özdeşleşmiş olan ürünleri gösteren işaretleri coğrafi işaretler olarak tanımlamak mümkündür. Coğrafi işaretler menşe adı veya mahreç işareti olarak tescil edilmektedir. Bu coğrafi işaretler sayesinde ürünlerin üretim yöntemleri ve ürün kaliteleri garanti altına alınmakta, ürün taklitçiliğine engel olunmakta, pazarlama

olanakları artmakta aynı zamanda ekonomik getiri sağlanarak yerel üretimlerle kırsal kalkınmaya destek verilmektedir (Karadaş, Yılmaz , Yılmaz, ve Geçgel, 2022).

Coğrafi işaretlerle birlikte geleneksel kültürün etkisiyle sunulan farklı lezzetler koruma altına alınarak genç kuşaklara aktarımı sağlanmaktadır. Bir bölgeye turistik amaçlarla giden ziyaretçiler, o bölgeye özgü ürünleri talep etmektedirler. Ancak ziyaretçilerin çoğunluğu tanıtım eksiklikleri sebebiyle bölge hakkında sınırlı bilgiye sahip olmaktadır.

Bu aşamada coğrafi işaretler aracılığıyla turistlerin bölgeyi daha iyi tanınması sağlanmış olup bölgeye karşı güven duyulması desteklenerek turistleri ürünlere yönlendirmektedir. Bu şekilde bölgedeki yerel kalkınma desteklenmektedir (Hoş ve Zencir, 2019; Bekar ve Karakulak, 2016; Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu, ve Can, 2013).

#### **2.4. Fonksiyonel Gıda Kavramı**

Bireyler sağlıklı ve uzun yaşama istekleri, yaşadıkları sağlık sorunları veya olabilecek sağlık sorunlarına önceden önlem alabilmek adına farklı beslenme alışkanlıklarına yönelmektedirler. Sadece yeterli gıda alımı değil sağlığa faydaları da bilimsel olarak kanıtlanmış, hastalık oluşumu risklerini de olabildiğince aza indiren fonksiyonel gıdaları beslenme alışkanlıklarına adapte etmektedirler (Onur ve Cömert, 2017). Yoğun stres, artan iş yükü, çalışan bireylerin artması, bireylerin daha hızlı ve pratik gıdalara yönelimine de ortam hazırlamış fakat bilinçsiz beslenme neticesinde artan rahatsızlıklar bireyleri daha sağlıklı gıda alımına yöneltmiştir. Fonksiyonel gıdalar bireylerin fiziksel ve kimyasal fonksiyonlarının uyumlu ve düzenli çalışmasını sağlamaktadır. Aynı zamanda bireylerin günlük tüketmekte oldukları gıdalardan görünüş itibariyle farkları bulunmamaktadır (Sevilmiş, 2013).

Fonksiyonel gıda kavramı ilk kez 1980 yılında Japonya'da ortaya çıkmıştır. Ardından 1990'lı yıllarda Amerika'da bilim adamları ve tüketicilerin ilgisini çekerek yayılmış, geniş çapta fonksiyonel gıda akımı meydana gelmiştir. 1995'li yıllarda Avrupa'da kendisini gösterirken ülkemizdeki gıda pazarında yer alması 2000li yıllarda gerçekleşmiştir (Mehenktaş ve Bayaz, 2004; akt Sevilmiş, 2013). Sağlığa yararlı, kişiye uygun doğru gıda alımının ne denli önemli olduğu aslında tarih boyunca da oldukça önem arz etmiştir. Bunu

2500 yıl önce Hipokrat'ın söylemiş olduğu 'Besinler ilacınız, ilacınız besininiz olsun' sözleri desteklemektedir (Dayısıoğlu,2008, s.150 akt Cömert ve Gün, 2020).

Fonksiyonel gıdaları, içeriğinde fonksiyonel etkenleri barındıran doğal gıdalar, sonradan bu fonksiyonel etkeni ilave edilmiş gıdalar veya zararlı bileşiklerinden arındırılmış veya zararlı bileşikleri çıkartılan gıdalar olarak sınıflandırmak mümkündür. Örneğin; domates ( likopen), iyotlu tuz, omega 3 yağ asitli yumurta, sodyumu azaltılmış tuz. Buna ilaveten fonksiyonel gıdalar, gıdaların içeriğindeki bileşikler değişikliğe uğratılıp biyoyararlılığı artırılarak da üretilebilir ( Roberfroid MB, 2000, Erbaş M.,2006 akt Dayısıoğlu, Gezginç, ve Cingöz, 2013). Ayrıca pre ve probiyotikler, antioksidanlar, vitaminler, besinsel lifler, çoklu doymamış yağ asitleri, sülfür içeren bileşenler de gıdalara sonradan eklenerek fonksiyonelliği artırılabilir (Liu Z, Mizutani Y. 2010, Meral R, Doğan S, Kanberoğlu GS. 2012 akt Dayısıoğlu, Gezginç, ve Cingöz, 2013).

Günümüzde bireyler gıda tüketimi konusunda daha bilinçli tercihler yapmaktadırlar. Bu tercihler gittikleri yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde de fonksiyonel gıda arayışlarını devam ettirmektedirler. Bu durum gösteriyor ki işletmelerin ve tüm mutfak personelinin fonksiyonel gıdalar hakkında bilgi sahibi olmaları tüketicilerin sağlığına katkı sağlayacağı kadar işletmelerinde bu hususta fark yaratmalarına olanak sağlayacaktır (Onur ve Cömert, 2017). Bununla birlikte meyve, sebze ve diyet liflerinin ağırlıklı olarak yer aldığı beslenme düzenlerinin, obezite, diyabet gibi birtakım kronik ve kardiyovasküler hastalıkların riskini en aza indirdiği ve insan sağlığına olumlu birçok faydasının olduğu, fonksiyonel gıdalar ile yapılan çalışmalarla açıklanmaktadır. Bu nedenle bireylerin beslenme alışkanlıklarını iyileştiren yeni gastronomi yaklaşımları ve fonksiyonel gıda etkileşimi önem arz etmektedir.

Fonksiyonel gıdalar için çok sayıda farklı tanım yapılmaktadır. Bu tanımlar arasında fonksiyonelliğe uygun adıyla pazarlanan herhangi bir yiyecek olarak bahsedilirken, kimi tanımlar ise temel beslenmeye artı olarak sağlığa yararlı bileşenlerce güçlendirilmiş veya geliştirilmiş gıdalar olabileceğini savunmaktadır. Bununla birlikte eğer bir besin sağlıklı ise fonksiyonel olarak düşünölebileceği savunulurken başka bir tanımda ise birtakım rahatsızlıkların etkisini azaltmaya yardımcı gıda veya gıda bileşeni olarak bahsedilmektedir (Doyon ve Labrecque, 2008).

Fonksiyonel gıdalar ve bu gıdaların bilinçli şekilde kullanımı veya bu gıdalara gösterilen tutum ile ilgili alanyazında yer alan çalışmalara bakıldığında, Aslan,(2021) mutfak eğitimi alan öğrencilerin fonksiyonel gıdalara yönelik bilgi, farkındalık ve ve tutumlarının belirlenmesi üzerine yaptığı çalışmasında öğrencilerin fonksiyonel gıdalar hakkındaki bilgi ve kullanım düzeyleri, kullanıp kullanmama durumları ve nedenleri ve bu gıdalara yönelik güvenlerinin nasıl sağlanacağı hususunu çalışması kapsamında araştırmıştır.

Al Zuhairi ve Doğan (2021) çalışmalarında fonksiyonel gıdaların gastronomideki önemini ele almıştır. Yine çalışma kapsamında fonksiyonel gıdaların sağlığa faydalarının güvenli ve etkin aynı zamanda doğru bilimsel kriterlere dayanması gerekliliğine dikkat çekmiştir. Tüketicilerin fonksiyonel gıdaları her derde deva olarak görmemeleri, doğru ve yerinde dozlarda gıda alımına dikkat edilmesi bununla birlikte gıdaların teşvik edilen yararlarına karşı dikkatli olunması gerekliliğini vurgulamaktadır.

Seçim (2018) çalışmasında gastronomi kültürü ve Türk mutfak kültüründe yer alan bazı fonksiyonel gıdaları ve bu gıdaların özelliklerini araştırmıştır. Bir gıdanın fonksiyonel olabilmesi o gıdanın besleyici ve sağlığa faydalı etkilerinin olması ile doğru orantılıdır. Türk Mutfağında yer alan birçok gıda fonksiyonel özellikleri barındırmaktadır. Bu gıdalar bitki kökenli olduğu kadar hayvansal kökenli de olabilmektedir. Bu çalışma kapsamında amaç Türk mutfağında hali hazırda yer alan gıdaların fonksiyonel özelliklerinin bilinmesidir.

Fonksiyonel gıdalar kişilerin beslenmelerine katkı sağlamalı ve ayrıca sağlıklarının hem korunması hem de daha iyi hale gelmesine yardımcı olmalıdır. Besleyici ve sağlığı geliştirici özelliklerinin bilimsel olarak sağlam temellere dayalı olması gerekmektedir. Bireyler tarafından alınan söz konusu gıda veya gıda öğelerinin günlük uygun alım miktarları belirlenmelidir. Bu gıdaların tüketiminde gıda güvenirliliğine dikkat edilmeli ve bileşenlerinin fiziko kimyasal özellikleri, niceliksel ve niteliksel özellikleri belirlenmiş olmalıdır. İşlenerek fonksiyonelliği kazanan gıdaların besleyiciliklerini kaybetmemelerine dikkat edilmesi gerekmektedir. Bu gıdalar bireylerin günlük beslenmelerinde sıkça kullandıkları gıdalar olmalı, doğal olarak tüketildiği haliyle olmalı ve ayrıca bu gıdanın bileşenleri arasında ilaç olarak kullanılan herhangi bir maddenin olmamasına dikkat edilmesi gerekmektedir. (Coşkun, 2005).

## 2.5. Araştırma Alanını Tanıtıcı Bilgiler

### 2.5.1. Rize ili hakkında

Karadeniz'e sahili olan Rize ili Türkiye'nin kuzeydoğusunda yer almaktadır. İlin batısında Trabzon doğusunda ise Artvin yer alırken güneybatısında Bayburt, güneyinde ise Erzurum illeri yer almaktadır. Doğu Karadeniz Bölgesinde yer alan Rize Türkiye'nin en çok yağış alan ilidir. Rize'nin önemli bir ürünü olan çayın yanı sıra kivi yetiştiriciliği de önem taşımaktadır. Ancak kivi üretiminin azlığından kaynaklı olarak yalnızca ilin kendi ihtiyacını karşılamaktadır. Çayeli, Pazar, Ardeşen, Derepazarı, Çamlıhemşin, Fındıklı, Hemşin, Güneysu, İkizdere, İyidere, Pazar ve Kalkandere Rize ilinin ilçeleridir.

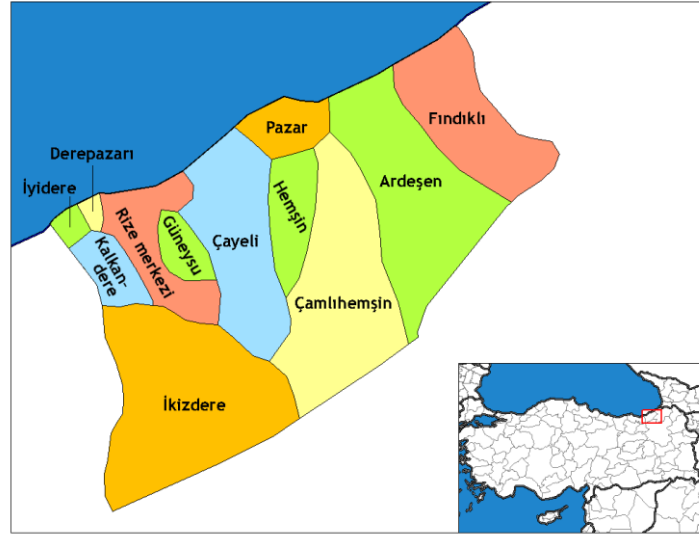
Coğrafi yapısıyla olduğu kadar kültürel yapısı ile de Anadolu'nun diğer bölgelerinden ayrılan Rize, Karadeniz Bölgesinin karakteristik özelliklerini yansıtmaktadır. Rize ili dik yamaçları, vadileri, dağları, buzul gölleri, yemyeşil yaylaları, tarihi kemer köprüleri ve kaleleri, dereleri ile özel bir turizm beldesidir. Sonbahar ve kış mevsimleri yağışlı, yaz mevsimi ise ılık geçmektedir. Rize ili Osmanlı döneminde liman, kaza ve nahiye merkezi olarak önem arz etmektedir. 1640 yılında şehre gelen Evliya Çelebi şu sözleri söylemiştir: "Trabzon'a bağlı deniz kıyısında bahçeli güzel bir yerdir". Osmanlı döneminde şehirde Batum Kalesi muhafızı olan Tuzcuoğlu Memiş Ağa (1814-1817) ve Trabzon ağaları isyanı yaşanmış ancak bastırılmıştır. 1878 yılında imzalanan Berlin Antlaşması ile Lazistan sancağının merkezi olan Batum Rusya'ya bırakılmıştır. Böylece Trabzon Vilayetine bağlı sancağın merkezi Rize olmuştur (Rize Ticaret Borsası, 2017).

### 2.5.2. Coğrafi konum

Batısında Trabzon, güneyinde Erzurum ve Bayburt, doğusunda Artvin illeri ve kuzeyinde Karadeniz ile çevrelenen şehrin yüzölçümü 3920 km<sup>2</sup> 'dir. Dağlık ve engebeli bir arazi yapısına sahip olmakla birlikte şehrin kıyı şeridi 80 km uzunlukta, genişliği ise 20-150m arasında değişim göstermektedir. İlin kıyı şeridinde akarsularla taşınan alüvyonların oluşturduğu düzlükler yer alır. Sade bir görünüme sahip yüksek kıyılardan oluşmaktadır. Bu kıyıların hemen ardında 150-200 m'ye varan tepeler yükselmektedir. Bu tepelerden itibaren Karadeniz'e dökülen akarsular dar ve derin vadiler oluşturur ve dik

yamaçları olan “V” şeklinde bu vadiler yaklaşık olarak 2000 m yüksekliğe ulaşır. Dik yamaçlı “U” şekilli vadiler ve basık sırtlar ise 3200 m yüksekliğe kadar olan kesimlerde yer almaktadır. Bu alanda sayıca fazla buz yalağı ve moren set gölleri mevcuttur. Şehrin yüksekliği 3000 m. yi aşan topraklarında en yüksek noktası olan Kaçkar tepesi mevcuttur (Rize İli Ticaret Borsası,2017).

### 2.5.3. Rize nüfusu ve yerleşme



Şekil 2.1. Rize İl Haritası (Rize Ticaret Borsası, 2017)

Şekil 2.1.’de görülmekte olan Rize ilinde, Çayeli, Pazar, Ardeşen, Fındıklı, Derepaşarı, Kalkandere, İyidere, Güneysu, İkizdere ilçeleri yer almaktadır (Rize Ticaret Borsası, 2017). İlin nüfusu, 2022 yılı adrese dayalı nüfus kayıt sistemine göre 344.016’dır. Köy ve şehir merkezi nüfusları yıllara göre değişmektedir. Nüfusa etki eden faktörler arasında göçler önemli bir yer tutarken, yer şekilleri de nüfusun dağılımını belirleyen temel etkidir. Yerleşmeye uygun düz alanların az bulunmasından kaynaklı olarak yerleşme merkezleri sahil şeritleri ve akarsu vadilerine kurulmuştur. Sonuç olarak merkez ilçe dâhil 12 ilçenin 6 tanesi sahil kesiminde yer alırken diğer ilçeler ve köylerin önemli bir bölümü akarsuların taraça düzlüklerinde kurulmuştur. Buna ek olarak iç bölgedeki nüfusun تنها olması içerilere girildikçe engebenin daha fazla olması durumundan kaynaklanmaktadır. Diğer bir ifadeyle Türkiye’nin en yoğun nüfusa sahip yerlerinden olan Rize sahil şeridinin ortalama nüfus yoğunluğu Türkiye ortalamasının oldukça üzerindedir. Sosyo-ekonomik nedenler dolayısıyla köylerde yerleşim biçimi “dağınık köy yerleşmesi” olarak ifade

edilmektedir. Evler genellikle birbirinden uzak ve her ailenin kendi arazisi içerisinde kuruludur. Ancak şehirde çay dolayısıyla yaşanan ekonomik ve sosyal gelişmeler yerleşim biçimine bir yenisini daha eklemektedir. Bireylerin daha iyi koşullarda yaşama isteği onları yeni konutlar yapmaya ve bu konutları yol kenarlarında inşa etmeye sevk etmiştir. Eski taş-ahşap yapılar yerini betonarme evlere bırakırken, aynı zamanda evlerin yol kenarlarında toplanmasına neden olmuş ve böylece “Yol Boyu Köy Yerleşmeleri” oluşmuştur (Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024) .

#### **2.5.4. Tarım ve hayvancılık**

Rize ilinde bitki çeşitliliğinin sınırlılığı, yıllık yağışın fazla oluşu, yüksek nispi nem oranı, yetersiz güneş ışığı ve engebeli tarım alanlarından kaynaklanmaktadır. Çay bitkisi tarım alanlarının % 90'ını oluşturmaktadır. Fındık ise çaydan sonra gelen ikinci ürün olarak üretimi 3.079,7 ha alanda yapılmaktadır. İlde az miktarda sebze, narenciye ürünleri, turunçgil, kivi ve diğer meyveler yetişir. Son dönemlerde Rize’de kivi yetiştiriciliği üretimi artan bir faaliyettir. Türkiye genelinde %70 olan tarla bitkilerinin ekiliş oranı Rize’de %1,7 iken sebze ve süs bitkilerinde bu oran %0,02, meyve ve narenciye alanı ise %4,4’tür. Üretimi en fazla olan çay alanları toplam tarım alanlarının %91,8’ini oluşturmaktadır. Rize genelinde 1749 adet çay alım yeri, 123.726 üretici, 499.609 dekar çaylık arazi bulunmaktadır. Yaş çay alımı Çay-Kur tarafından 2007 yılında 451.718 ton yapılmıştır (Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü,2024).

Rize’de kivi, Trabzon hurması, dut, erik, nar, kiraz, vişne, şeftali, armut, elma, muşmula, fındık, ceviz kestane, portakal, limon ve mandarin yer almaktadır. Ayrıca 33757 dekar alanda bu meyve üretimleri yapılmaktadır. Türkiye üretilen toplam sebze miktarının %0,01, meyvesi yenilen sebzelerin %0,002’si, baklagil sebzelerinin %0,12’si, yaprağı tüketilen sebzelerin %0,09’u, yumrusu, soğansısı ve kökü tüketilebilen sebzelerin ise %0,01’i ilde üretilmektedir. Toplamda 4240 dekar alanda sebze üretimi mevcuttur. Rize’de büyükbaş hayvan sayısı azalma göstermiş, yüz binin üzerinde olan büyükbaş hayvan sayısı bugün 29.552 ye kadar düşüş göstermektedir. İlde 6.908 adet koyun, 10.855 adet keçi, 173 adet tek tırnaklı hayvan, 2.425 adet kedi ve köpek, 7.259 adet ise kanatlı hayvan bulunmaktadır. Kültür ırkı olarak jersey ırkı bulunurken, az sayıda Montofon ve Holstein ırkı sığır da bulunur. 2007 yılı itibariyle kümes hayvancılığında 7.045 adet yumurta tavuğu ve 986.300 adet yumurta üretimi yapılmaktadır. İlde 40 adet

bulunan Alabalık çiftliklerinin proje kapasitelerine bakıldığında, 1.268 ton/yıl, fiili üretimler ise 1.073,5 ton/yıldır. Buna ek olarak arıcılık faaliyetlerinde ise 2007 itibariyle ilde eski tip (kara kovan) kovan sayısı 4.149 adet, yeni tip kovan sayısı ise 62.952 adet olmakla birlikte toplam 67.111 adet kovan bulunur. Arıcılık faaliyetleri ile ilgilenen köy sayısı 303'tür. Yıllık bal üretim miktarı 638.250 kg iken balmumu üretimi ise; 22.400 kg'dır (Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü,2024).

### **2.5.5. Rize mutfak kültürü**

Rize mutfak kültüründe son zamanlarda dönüşümler yaşanmış olsa da özellikle köylerde geleneksel yapı korunmaya devam etmektedir. Bölgedeki dar tarım alanları ve iklim koşulları neticesinde sayıca sınırlı sebze ve meyve yetişmektedir. Bu tarım alanlarında ise çay ve kivi yetiştiriciliği mevcuttur. Hali hazırda yaygınlığı devam eden Anzer balı, Deli bal gibi balların üretimi ve arıcılık da yapılmakta olup, pekmez üreticiliği de devam etmektedir. Bu pekmezler örnek olarak üzüm pekmezi, armut pekmezi/balı verilebilir. Yöre mutfağının başlıca ürünleri arasında yer alan mısır/mısır unu, karalahana, kabak ve fasulye gibi sebzelere ek olarak Hamsiyi de Karadeniz denince ilk akla gelenlerden olarak düşünülmektedir. Buna ilaveten hayvansal ürünler de Rize mutfak kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamaktadır. İklim koşulları sebebiyle şehirde yiyeceklerin güneşte kurutularak saklanması mümkün olmadığı için salamura ve turşu yapımı da önemli bir yer tutmaktadır (T.C Rize Valiliği,2024).

### **2.5.6. Rize'nin coğrafi işaret alan ürünleri**

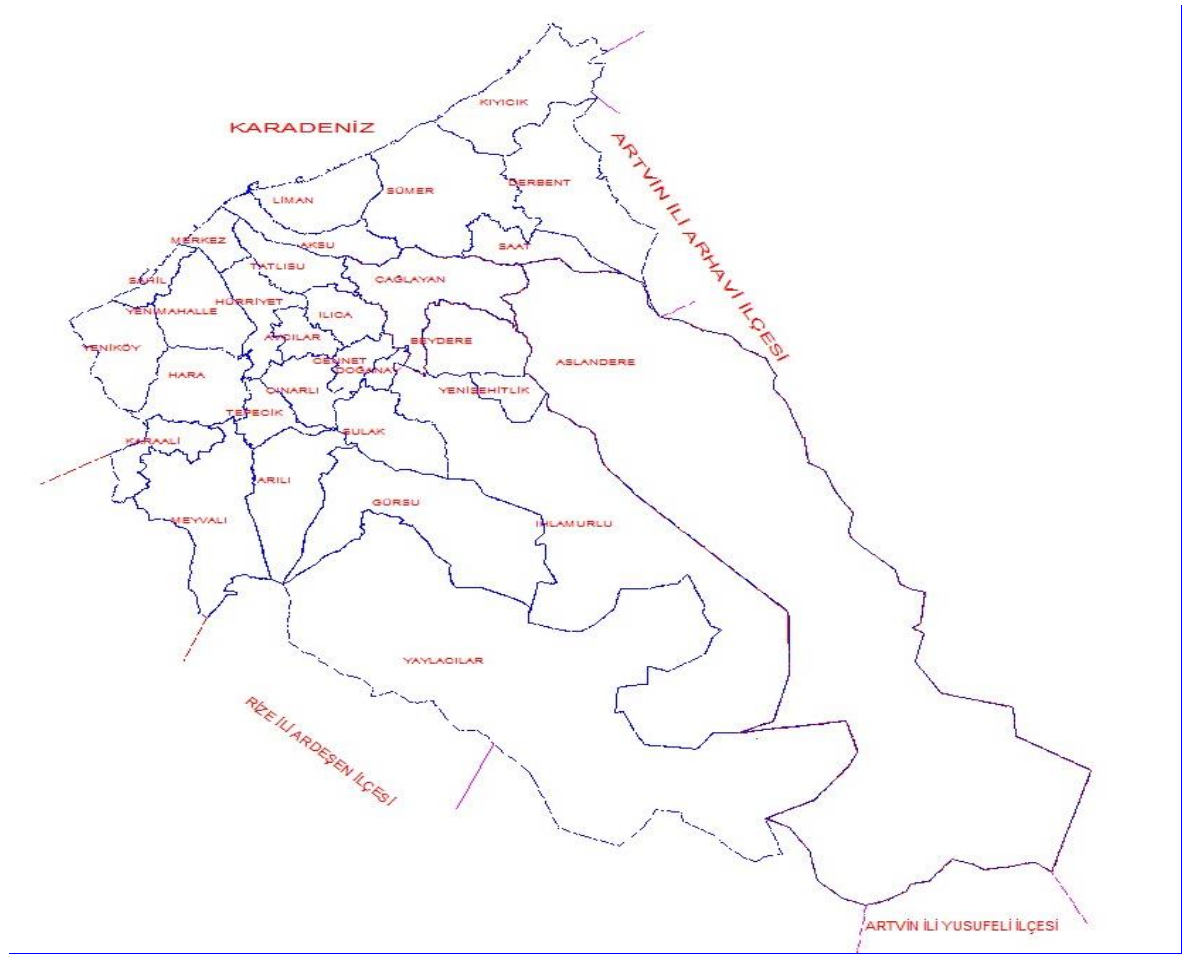
Tarihi ve doğal güzellikleri bünyesinde barındıran Rize ilini her yıl binlerce turist bu güzellikleri görmek ve gezmek için ziyaret etmektedir. Rize ili turizm açısından oldukça önemli bir konuma sahip olmakla birlikte yiyecek-içecek ile ilgili 06.08.2022 tarihi itibariyle de 12 coğrafi işaretli ürünü mevcuttur. Bu ürünlerden 3'ü menşe adı işaretine sahipken, 9 ürün mahreç işareti korumasına sahiptir. Rize Çayı, Anzer Balı, Ayder Balı menşe adı korumasına sahip olurken, Çayeli Kuru Fasulye Yemeği, Rize Muhlaması, Rize Kavurması, Derepazarı Pidesi, Rize Baston Ekmek, Rize Pepeçurası, Rize Simidi, Enişte Lokumu ve Çayeli Koloti Peyniri mahreç işareti korumasına sahiptir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

## 2.6. Araştırma Alanı Fındıklı İlçesi Hakkındaki Bilgiler

Rize il merkezine 54 km uzaklığa sahip Fındıklı ilçesinin doğusunda Arhavi, batısında Ardeşen, güneyinde Yusufeli ve kuzeyinde Karadeniz bulunmaktadır. 2021 verileri göz önüne alındığında ilçenin toplam nüfusu 16.487'dir. Toplam alanı 409 km<sup>2</sup> olan ilçe Rize ilinin doğusunda yer alan Artvin iline bağlı Arhavi ile sınırdış olmaktadır. Fındıklı ilçesinin eski adı Viçe'dir. Bu kelime Antik Kolkh dillerinden kalan yerli bir yer ismi olarak bilinmektedir.

Fındıklı mitolojik tarihi ile ilgili sınırlı bir bilgiye sahiptir. Gürcü arkeologlar, Doğu Karadeniz'in ilk yerlilerinin iskan tarihlerinin M.Ö.1600'lere kadar indiğini düşünmektedirler. Buna ek olarak M.Ö 3000'den M.Ö 298'de kurulmuş olan Pontus Krallığına kadar kökenleri aynı olma olasılığı bulunan fakat farklı adlarla anılan kavimlerin Doğu ve Orta Karadeniz'de yaşadıkları bilinmektedir. "Kolch" adı Fındıklı'nın mitolojik dönemini anlatan en doğru terimdir. Bu ad, Bizans dönemiyle beraber yerini "Laz" ismine bırakmıştır. Pontus Krallığı M.Ö. 298'de Büyük İskender'in hâkimiyetinin ardından kurulmuştur. Bu dönem Viçe kasabası Atina başta olmak üzere Gere, Hopa ve Arhavi gibi sahil yerleşimleri ile birlikte küçük bir bölge olduğu bilinmektedir. M.Ö. 64'de Roma İmparatorluğu tarafından Pontus Krallığı yıkılmış ve ardından bu bölge Kolch topraklarına kalmıştır. Bununla birlikte M.S.395'de Bizans'ın Doğu Karadeniz'deki sınırının ise Kemer- Melyat civarlarında olduğu bilinmektedir. Doğuya doğru gidildikçe Lazika Krallığı hakimiyetinden söz edilmektedir.1204 yılında kurulan Trabzon Rum imparatorluğu ve sınırların Çoruh nehri kabul edilmesi Fındıklı'nın da bu imparatorluğunda yer aldığını göstermektedir. 1461' de Fındıklı ile beraber bütün yöre Osmanlı topraklarına katılmıştır. Şu anki Arhavi ilçesi Viçe (Fındıklı)'nin de dahil olduğu Laz kazasının merkezidir. 1486 yılı Laz kazası tapu kayıtlarında Sümle, Pazine, Mzuğu ve Viçe bulunmaktadır. Ayrıca, Fındıklı köylerinin nüfus kayıtları, sülale isimleri ile birlikte 1835 yılında Osmanlı Devleti'nin yaptırdığı nüfus sayımını içeren belgelerde detaylı bir şekilde yer almaktadır. Kayıtlardan alınan bilgiler doğrultusunda, Viçe'nin tekrar bucak statüsünde Arhavi kazasına bağlanmıştır. Bucak olarak Viçe 1886 yılında kurulmuştur. Rüştüye mektebi ise Pazar, Arhavi ve Fındıklı'da ise 1887 yılında açılmıştır. Osmanlı- Rus (1876-1877) savaşından sonra imzalanan Berlin Anlaşması ile birlikte 3 Mart 1878'den sonra Lazistan sancağı merkezi olarak Batum Rusya'ya bırakılmıştır. 1867'de belediye teşkilatı oluşturulan Rize Lazistan Sancağı'nın yeni merkezi olmuş ve Viçe Rize'ye bağlanmıştır.

1905 yılında gerçekleşen nüfus sayımının kayıtlarında Viçe şehri “nahiye” statüsünde Hopa kazasına bağlı olarak gösterilmiştir. 15 Şubat 1916 tarihinde Fındıklı ilçesi Rusya egemenliğine geçmiştir. Rusya’da yaşanan Bolşevik devrimi ardından I. Dünya Savaşı’ndan çekilmesiyle 11 Mart 1918’de Fındıklı bağımsızlığa kavuşmuştur. 1933’de Artvin ve Rize illeri birleştirilip Çoruh ili oluşturuldu. Üç yıl sonra 1936 yılında Artvin ili yeniden ayrıldı. Bu idari bölüşmede Viçe (Fındıklı) Hopa’ya bağlı bir nahiye olarak Artvin’e bırakılmıştır. Fındıklı, 1948 yılında nahiye statüsünden ilçe statüsüne dönüşerek Rize iline bağlanmış oldu (T.C Fındıklı Belediyesi, 2023). 1948 yılında nahiye statüsünden ilçe statüsüne dönüşen Fındıklı Rize iline bağlanmıştır (T.C Fındıklı Belediyesi, 2023).



Şekil 2.2. Fındıklı ilçesinde yer alan köy ve mahalleler

Araştırma alanı olan Rize Fındıklı ilçesinde yer alan 24 Laz köy ve mahallelerinin Lazca olan eski adları ve Türkçe olan yeni adları Tablo 2.1.’de belirtilmiştir. Buna ek olarak çalışma kapsamında yapılan görüşmeler yukarıda Şekil 2.2.’deki haritada gösterilen Fındıklı Merkez, Derbent, Sümer, Aksu, Çağlayan köylerinde yapılmıştır.

Tablo 2.1. Fındıklı (Viže) ilçesinde yer alan Laz yerleşimlerinin eski ve yeni adları (Aksamaz , 2014)

Eski Adı	Yeni Adı	Eski Adı	Yeni Adı
Abusufla/Abunoğa	Aksu Mahallesi	Manast'iri, Ğavra	Hürriyet Mah.
Gesiya	Tatlısu Mahallesi	Mekiskiri	Sahil Mah.
Viženoğa	Merkez Mahallesi	Paçva, Kalo, Mçkadu	Yeni Mah.
Torozi	Liman Mahallesi	Abuulya	Çağlayan
Kurtume, Gori	Ilıca Mahallesi	Gurupit'i	Yeniköy
Rakanika	Tepecik Mah.	Ğayna	Ihlamurlu
Sumla	Sümer Mahallesi	Çukuliti/Abuxemşini	Aslandere
Mzuğu	Sulak/Aşağı/Zğu	Žat'i	Saat
Trevendi	Derbent	Župe	Beydere
Pizxalasuflla	Arılı	Ç'anapeti	Meyvalı
Pizxalaulya	Gürsu	Ç'urçava	Çınarlı
Mozxora	Kıyıcık	Xemşilati	Yaylacılar

## 2.7. Lazlar Hakkında Bilgiler

### 2.7.1. Lazların tarihi

Lazlar, tarihçiler tarafından Güney Kafkasya halkından sayılmaktadır. Araştırmacıların Kolhida uygarlığının günümüzdeki izleri olduğunu belirttikleri Lazlar, Doğu ve Kuzey Doğu Karadeniz Bölgesinde yaşamaktadırlar. M.Ö.8.yüzyılda Urartu yazıtlarında ilk kez Kolhida adına rastlanmıştır. Kolhida Krallığı'na Romalılar tarafından son verildiği tarih kitaplarında belirtilmiştir. Ardından ise Bizans egemenliği başlıyor. Kolhida adı verilen bu uygarlığı Gürcü, Abhazlar ve Lazların oluşturduğu ileri sürülmüştür. M.S.3.yüzyılda Lazika Krallığı kurulur ve ardından gelen iktidar değişimleri ile birlikte krallıklar kurulur. Krallıkta yönetim Lazlar tarafından idare edilir. 5. ve 7. yüzyıllar içerisinde bu topraklar, Roma (Bizans) ile Pers (İran) gibi iki büyük devletin çekişme alanı olur. Tarihi bilgiler doğrultusunda Haçlı Seferleri ve Bizans sarayındaki taht kavgaları nedeniyle Laz toprakları 1204 yılında Gürcü Kraliçe Tamara'nın yönetimi altına

alınır ve böylece Lazlar üzerindeki Gürcü etkisi artmış olur. 1453 yılında Osmanlı'nın İstanbul'u alması ile Lazların Bizans ile mücadelesi son bulur. Laz adını bu topluma 2. yüzyılda bölgeyi işgal eden Romalıların verdiği bilinmektedir. Yine bu dönemde Lazlar Hristiyanlaşmıştır ve bu sırada Mazdeist inancına sahip İranlılar ise bu inancı Lazlara öğretmeye çalışmaktadırlar. 643 yılında bu kez bölgeye Araplar gelmiş ardından 730 yılında da Emeviler yerleşmişlerdir. 1341 yılında ise Osmanlılar bölgeye gelmişlerdir. Aynı tarihte Trabzon yağmalanmış ve 1461 yılında Fatih Sultan Mehmet Trabzon'a savaşız girmiştir. Aynı sırada Trabzon'u çevreleyen Çepni Bağları Türkmen boylarınca yurt edinilmiştir. 9200 adet Lazlardan oluşan hane sayısı ve 55.350 kişilik nüfus, 1873 yılına ait Osmanlı kayıtlarında bahsi geçen bilgilerdir. Bu bölgede yönetimi kuran Osmanlı bölgeye Lazistan adını vermiş ve her biri ayrı derebeyleri tarafından yönetilen 11 idari bölge oluşmuştur. Osmanlı-Rus savaşlarında ise Laz derebeyleri Osmanlı'nın yanında yer almışlardır (Vanilişi ve Tandilava, 2005).

### **2.7.2. Kültürel yaşam**

Günümüzde Batı Gürcistan olarak bilinen bölge ile Lazların maddi ve manevi kültürlerinin sıkı ilişkileri bulunmaktadır (Feurstein,1994 akt Aksamaz , 2014). Maddi-manevi kültür açısından zengin olan Lazlar'a ilişkin verilerin, alan çalışması yapacak hem yerli hem de yabancı bilim adamlarının ilgisini çekeceği düşünülmektedir (Aksamaz , 2014).

### **2.7.3. Lazlar'da yapıcılık**

Büyük bir çoğunluğu yapı ustası olan Lazlar'ın yarı kagir tipte yapmış oldukları evler birer sanat eseri niteliğindedir. Neredeyse sekize varan direkler üzerinde kurdukları erzak dolapları bulunmaktadır (W. Feurstein,a.g.y ). Zarif ve ince el oymacılığı örneği sunan eski laz evleri adeta bu motiflerle bezelidir. Üzüm çubuğu motifi oldukça yaygın kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra taş üzerine işlenen bitki ve hayvan motifleri Lazlar'ın binlerce yıllık gelenekleri arasında yer almaktadır (Vanilişi ve Tandilava, 1992, s.106; akt Aksamaz, 2014).

#### **2.7.4. Laz yemekleri**

Buğday ekmeğini seyrek kullanan lazlar çoğunlukla mısır ekmeğini tüketmektedirler. Mısır ekmeğini farklı bir yöntemle pişirilmektedir. Ocak içerisinde, iki terek arasına çatılmış birkaç odun parçası tutuşturulur, üzerine ise “ketsi” denilen toprak bir güveç ve ya gresta (pileki) konulur ve kızdırılır. Yoğrulan taze mısır unu harcı kızan pileki'nin içerisinde konulur ve saca kapatılarak üzerine bir miktar köz konulur. Böylece mısır ekmeğini “mçkidi” yani pişmiş olacaktır. Lazların sıklıkla yaptığı yemekler arasında ise; Pilai (Pilav), Makarina (Makarna/ El Makarnası), Kveli Kaimağoni ( Kaymaklı Peynir), Çirbuli (Çılbır), Papa (Kaçamak ya da Mamalika)'dır (Vanilişi ve Tandilava, 1992, s.106; akt Aksamaz, 2014).

#### **2.7.5. Lazlarda imece kültürü**

Doğaya karşı zorlu bir mücadele gerektiren Lazona'da aileler birbirleri ile karşılıksız bir dayanışma ve yardımlaşma içerisindeyler. Bu dayanışma ve birlik özellikle hasat, ekim, yük taşıma, teknelerin denize indirilmesi ve ya çekilmesi, ev yapımı gibi emek ve zaman isteyen zorlu işlerde kendini göstermektedir. İnsanların manevi dayanışmaya en çok ihtiyaç duyduğu doğum, evlilik ve ölüm gibi zamanlarda ise bu birlik yoğun olarak yaşanmaya devam eder. Bu birlik ve dayanışma en özel haliyle imecelere yansımaktadır. Kadın ve erkek imeceleri genellikle ayrı yapıldığı için isimleri de farklı olmaktadır. Kadınların imeceleri “noderi” ismini alırken, erkeklerin imeceleri de “meci” ismini almaktadır. Ayrıca iş durumuna göre bu imeceler bir arada da yapılabilmektedir. Bu imeceler için bir ailenin yalnız yapamayacağı ve ya yapılmasının zaman alacağı işleri kolaylıkla ve hızlı yapabilmek adına gerçekleşen toplumsal örgütlenmelerdir denilebilir. Bunun yanı sıra imeceler, Laz kültürünün varlığını koruma, kültürü geleceğe taşıma ve kendini yeniden üretme alanı olma durumları açısından önem arz etmektedir (Laz Enstitüsü, 2023).

## 3.YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın problemi, amacı, önemi, kapsam ve sınırlılıklar, evreni, veri toplama yöntemi, verilerin analizi konularına yer verilmiştir. Buna ilaveten araştırmanın bulguları bölüm sonunda detaylı bir şekilde ifade edilmiştir. Yapılan çalışmada öncelikle Fındıklı yöresinde unutulmaya yüz tutan yöresel ürünler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Ayrıca Süt Böreğinin fonksiyonel özellik kazandıracak şekilde reçetesinde düzenlemeler yapılmış yeni ürün ve orijinal ürünün duyuusal analizleri eğitilmiş panelistler tarafından değerlendirilmiştir.

Katılımcılardan elde edilen veriler neticesinde reçetelerine ulaşılan yöresel ürünlerden yalnızca süt böreğinin fonksiyonel hale getirilmesi tercih edilmiştir. Bunun nedeni ise araştırmacının yöre içerisinde olması ve ürünün orijinali hakkında bilgi sahibi olmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca süt böreğinin reçetesinde bulunan unsurların fonksiyonel özellik kazandıracak nitelikte ikame ürünler ile değişiklik yapılabilmesi açısından rahat çalışılabilecek bir ürün olduğu düşünülmüştür. Buna ek olarak son aşamada ise 88 kişiye tüketici beğeni testi uygulanarak nihai ürün için beğeni ve satın alma niyetleri sorgulanmıştır.

Araştırma, karma yöntem araştırması kullanılarak yapılmıştır. Karma yöntem araştırması, tek bir çalışmada hem nitel hem nicel yöntemlerin kullanımını içerir (Fraenkel, Wallen ve Hyun, 2012) Bu sebeple çalışmada her iki yöntemi de içerisinde barındıran Karma Araştırma Modeli uygulanmıştır.

### 3.1. Araştırma Soruları

- 1.Rize'nin Fındıklı ilçesinde yapılan yöresel yiyecekler nelerdir?
- 2.Görüşmeler neticesinde elde edilen reçetelerden fonksiyonel olarak geliştirilebilecek ürünler var mı?
- 3.Fındıklı ilçesinde severek tüketilen süt böreği'nin standart reçetesi fonksiyonel hale getirilebilir mi?

### 3.2. Evren ve Örneklem



Şekil 3.1. Çalışma alanı

Çalışmanın görüşmelerinin evrenini Rize ili oluştururken örneklemini Fındıklı ilçesinde ikamet eden çoğunlukla etnik kökeni Laz olan yöre halkı oluşturmaktadır. Çalışmanın duysal analiz aşamasında evreni duysal analiz konusunda eğitilmiş (gıda mühendisleri ve alanında uzman şef akademisyenler), herhangi bir duyu organında bir özrü bulunmayan ve deneyin yapılacağı dönemde herhangi bir gribal enfeksiyonu olmayan eğitilmiş panelistler oluşturmaktadır. Araştırmanın duysal analizi Ankara Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü uygulama laboratuvarında yapılmıştır.

### 3.3. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma kapsamında bazı sınırlılıklar bulunmaktadır. Bu sınırlılıklardan en önemlisi zaman ve maliyettir. Araştırma konusu Rize'nin Fındıklı ilçesinde gerçekleştiğinden tüm maliyet araştırmacı tarafından karşılanmıştır. Çalışma kapsamındaki bir diğer sınırlılık örneklem ile ilgilidir. Fındıklı ilçesinde 25 yerleşim alanı mevcuttur bu yüzden tüm yerleşimlerdeki kişilere ulaşımında zorluk yaşanacağı öngörüldüğünden araştırma Fındıklı içerisinde fakat farklı köylerde yaşamakta olan 21 kişi ile sınırlıdır.

### 3.4. Araştırma Modeli

Nitel araştırmalarda çoğunlukla görüşme, gözlem, doküman inceleme ve odak grup görüşmesi yöntemleri kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008; akt Karataş, 2015). Araştırmaya katılan bireylerin belirli konularda duygu ve düşüncelerini ifade etme etkinliği görüşme olarak tanımlanmaktadır. Görüşmenin esas amacı bireyin iç dünyasına girmek ve bakış açısını anlayabilmektir. Bu görüşmeler neticesinde araştırılan konu ile ilgili bireylerin düşünceleri, zihinsel algıları, yorumları, niyetleri, tutum ve tepkileri gibi gözlemlenemeyen bilgilere ulaşım sağlanmaya çalışılır (Karataş, 2015).

Bu nedenle araştırmanın nitel bölümünde katılımcılara yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanıp yöreye özgü ürünlerle ilgili derinlemesine bilgi alınması sağlanmıştır. Buna ilaveten araştırmada duyuşsal analiz ve ürün geliştirmeye dayalı nicel araştırma yöntemi kullanılmaktadır. Yeni bir ürünün formülasyonu ile birlikte mevcut ürünün yeniden formüle edilmesi, farklı bir çalışmanın formülasyonunda değişiklikler yaratılarak yeni bir pazar çalışmasına atıfta bulunmak ürün geliştirme olarak tanımlanmaktadır (Awwad ve Akroush, 2016). Bu nedenle araştırmada orijinal süt böreğine fonksiyonel özellik kazandırılarak yeni ve sağlıklı bir ürün geliştirilmiştir.

Duyusal analizlerde, eğitimli panelistler için Kalite Derecelendirme Testi kullanılarak panelistlerden görünüm, doku, koku, lezzet ve genel Beğeni kriterleri açısından süt böreğini değerlendirmeleri istenmiştir. Ölçme aracını uygulamak amacıyla 7'li likert beğeni ölçeği (1=hiç beğenmedim, 2=çok beğenmedim, 3=biraz beğenmedim, 4=ne beğendim ne beğenmedim, 5=az beğendim, 6=orta derece beğendim, 7= çok beğendim) kullanılmıştır. Eğitimli panelistlere sunulacak örnekler içerisinde en beğenilen reçete belirlenerek yeni ürün için standart reçete oluşturulmuştur.

Nicel bir analiz metodu olarak duyuşsal değerlendirme, panel sırasında tadımları yapılan ürünlerin üretim aşamalarında yaşanabilecek değişikliklerin tanımlanmasını ve duyuşsal özelliklerinin belirlenmesini sağlamaktadır. Tanımlayıcı analizlerin yapılabilmesi için genellikle 8 ile 12 panelistin duyuşsal analize katılımı gerekmektedir (Onoğur ve Elmacı, 2019). Araştırmada son olarak geliştirilen nihai ürün 88 kişilik tüketici beğenisine sunulurken 5'li likert ölçeği(1= Hiç beğenmedim, 2= Beğenmedim, 3= Orta Derecede Beğendim, 4= Beğendim, 5= Çok beğendim) ile ürünün görünümü, dokusu, kokusu, lezzeti, genel beğeni düzeyi ve satın alma durumu araştırılmıştır.

### 3.5. Veri Toplama Yöntemi

Nitel yöntemle yapılan araştırmalarda görüşme, gözlem ve doküman inceleme olmak üzere üç genel veri toplama tekniği bulunmaktadır (Karataş, 2015). Bu veri toplama tekniklerinden görüşme araştırmada yer alan bireylerin belirli bir konudaki duygu ve düşüncelerini anlatma etkinliğidir. Görüşmede temel amaç katılımcıların iç dünyasına girerek bakış açılarını kavrayabilmektir. Yapılan görüşmeler aracılığıyla bireylerin deneyimleri, tutum ve düşünceleri, konuya dair yorumları ve tepkileri gibi gözlenmesi zor olan bilgilere ulaşmak amaçlanmaktadır.

Görüşme tekniklerini yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış, yapılandırılmamış ve odak grup görüşmesi olarak sınıflandırabiliriz (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 120; Sönmez ve G. Alacapınar, 2011: 108; akt Karataş, 2015). Özellikle görüşme sürecinde soruların açık ve anlaşılır bir şekilde katılımcıya yöneltilmesi ve gerekli durumlarda ek sorularla araştırılan konunun derinleştirilmesi sağlanmalıdır (Creswell, 2002; Makatouni, 2002; akt Baltacı, 2019).

Çalışma kapsamında, görüşmede kullanılacak sorular belirlenerek uzman görüşüne sunulmuştur. Uzman değerlendirilmeleri neticesinde gerekli düzenlemeler yapılarak yarı yapılandırılmış görüşme formu nihai halini almıştır. Görüşülen katılımcıların 50 yaş üstü ve en az 20 yıldır bölgede yaşayan kişilerden s dikkat edilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formları ile Fındıklı ilçesinde yaşayan katılımcılara yöneltilen sorulara ek sorular sorularak daha detaylı ve derinlemesine bilgi almak amaçlanmıştır. Çalışma, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün 30.01.2024 tarihli 309321 sayılı Etik Kurul Onayı alınarak gerçekleştirilmiştir (Ek.1).

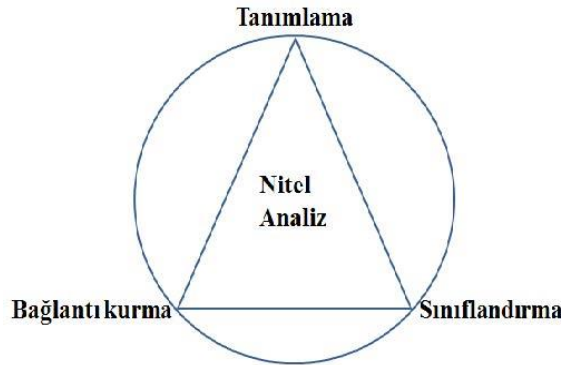
Bununla birlikte duyusal analizlerde eğitilmiş panelistler için Kalite Derecelendirme Testi kullanılmıştır. Ölçme aracını uygulamak amacıyla 7'li likert beğeni ölçeği (1=hiç beğenmedim, 7= çok beğendim) tercih edilmektedir. Eğitilmiş panelistlere sunulacak örnekler içerisinde en beğenilen reçete belirlenmiş olup standart reçete oluşturulmuştur. Son aşamada ise 88 kişiye yüz yüze uygulanan tüketici beğeni testi 5'li likert ölçeği (1= Hiç beğenmedim, 5= Çok beğendim) uygulanarak tüketicilerin ürün hakkındaki görüşleri tespit edilmiş ve satın alma niyetleri belirlenmiştir.

### 3.5.1. İstatistiksel yöntem

Yüz yüze 88 kişiye uygulanan tüketici beğeni testi sonuçlarının değerlendirilmesinde IBM SPSS Statistics 27 paket programı kullanılmıştır. Araştırma kapsamında süt böreğinin duyuşal özellikleri ile (görünüm, koku, doku, lezzet ve genel beğeni) cinsiyet, gluten intoleransı ve laktoz intoleransına göre anlamlı bir fark olup olmadığının belirlenmesi için Mann Whitney U testi kullanılmıştır. Ardından katılımcıların süt böreğini satın alma niyetleri ile cinsiyet, glüten ve laktoz intoleransı arasında anlamlı bir fark olup olmadığının belirlenmesi ve hem bağımlı hem bağımsız değişkenimizin kategorik olması dolayısı ile de non-parametrik testlerden Ki Kare Testi kullanılmıştır. Bununla birlikte süt böreğinin duyuşal özelliklerinin katılımcıların satın alma niyetlerine etkisini ölçmek amacıyla Lojistik Regresyon Analizi kullanılmıştır.

### 3.6. Verilerin Analizi

Nitel bir araştırmanın en önemli adımı veri analizidir (Flick , 2013). Veri analizi olguların tanımlanması, sınıflandırılması ve kavramları birbirleri ile olan ilişkilerini betimleme süreçlerini içermektedir (Corbin ve Strauss, 2008; Dey, 1993; Maxwell, 2013 akt; Çelik, Başer Baykal, ve Kılıç Memur, 2020).



Şekil 3.2. Nitel veri analizinin döngüsel gösterimi (Dey, 1993, s. 32 akt; Çelik, Başer Baykal ve Kılıç Memur, 2020)

Nitel veri analizinde önerilen üç yol vardır bunlardan ilki elde edilen verilerin özgün halini mümkün olduğunca korunması sağlanarak ve gerektiğinde katılımcıların ifadelerinden doğrudan alıntı yapılarak betimsel bir yaklaşımla verilerin sunulmasıdır.

İkinci olarak, veriler betimsel bir yaklaşımla sunulmasının yanısıra belirlenen bazı temalar ile ilişki kurulması şeklindedir. Üçüncü yol ise araştırmacının betimleme ve tematik analize ek olarak kendi yorumlarını da ekleyerek verileri analiz eder. Bununla birlikte veri analizi bu üç yaklaşım birlikte kullanılarak da yapılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 221 akt; Karataş, 2015) . Nitel araştırmalarda araştırmacının genel yaklaşımları haricinde araştırmacının amacına göre farklı veri analiz planı da geliştirilebilir (Karataş, 2015)

Betimsel yaklaşımın amacı araştırmacı tarafından görüşme ve gözlemler neticesinde elde edilmiş olan verilerin düzenlenip yorumlanarak okuyucuya sunulmasıdır. Araştırmacı önceden belirlenen temalara göre verileri sınıflandırır, özetler ve sonucunda yorumlar. Buna ek olarak bulgular arasında neden sonuç ilişkisi kurulur ve gerekli görüldüğü takdirde olgular arasında da karşılaştırma yapılabilir. Betimsel analiz aşaması şu şekilde verilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 224 akt; Karataş, 2015)

1. Betimsel analiz için çerçeve oluşturma
2. Tematik çerçeveye göre verileri işleme
3. Bulguları tanımlama
4. Bulguları yorumlama

Bu araştırma kapsamında veriler betimsel analize tabi tutulmuştur. Bu nedenle katılımcıların cinsiyet dağılımları, eğitim durumları, doğum yerleri ve Fındıklı'da yaşama süreleri incelenmiş ve kategorize edilmiştir. Katılımcılara yöreye ait yiyecek ve içecekler sorulmuş elde edilen cevaplar ışığında reçeteler oluşturulmaya çalışılmıştır. Ayrıca katılımcılara evlerinde eskiden tüketilip artık tüketilmeyen yiyeceklerin neler olduğu ve artık neden yapılmadığı sorulmuştur. Ek olarak katılımcılardan bu yiyeceklerin yapıları hakkında bilgi edinilmiştir.

Unutulmaya yüz tutan yemekler ve yapıları da reçeteler kısmında yer almaktadır. Bir başka soruyla özel günlerde yapılan yiyecek ve içecekler sorulmuş bu tema altında alınan cevaplar ile bir grafik oluşturulmuştur. Yöresel yemeklerin yapımında kullanılan yöreye özgü araç gereçler elde edilen veriler neticesinde kaydedilmiştir.

Son olarak süt böreği ile ilgili yöneltilen sorularla birlikte çalışmanın konusu olan süt böreğinin orijinal reçetesine ulaşılmış, nasıl yapıldığı, eskiden nasıl ve hangi araç-gereçlerle yapıldığı bilgileri katılımcılardan elde edilmiştir. Bununla birlikte süt böreğinin

tanınması ve yaygınlaşması hususunda katılımcıların görüşleri alınmış ve araştırmanın gerekliliği de doğrulanmıştır.

### 3.7. Ürün Geliştirme

Gastronomik anlamda bir ürün geliştirme sürecinde tüketiciler çoğunlukla ürünün besin değeri ile görünüş, lezzet gibi duyuşal unsurları çerçevesinde satın alma eğilimi göstermektedirler (Swiader ve Marczewska, 2021). Bu duyuşal özellikler gastronomi ürünlerinde yapılan inovasyonun başarılı bulunması noktasında en önemli unsur olmaktadır (Vargas- Sanchez ve Lopez- Guzman, 2015). Geliştirilen ya da iyileştirilen bir ürünün ticarileşme aşamasına gelmesi nihai noktayı ifade etmektedir. Ürünlerin bu aşamaya gelmesi için tamamen yeni bir fikrin ürünü olması gerekmediği gibi ürün geliştirme sürecinin birden fazla yolla tanımlanabileceği de öne sürülmektedir. Wilmhurst (1988) bu süreçleri aşağıdaki gibi gruplandırmıştır.

- ✓ Daha önce hiç kullanılmamış yeni bir fikirden ürün oluşabilir ve bu icat etmek anlamına gelebilir,
- ✓ Mevcut pazarda başka firmalar tarafından sunulmuş ürün ya da ürünlerden bir uyarlama gerçekleştirilebilir,
- ✓ Hali hazırda var olan bir ürün üzerinde birtakım değişiklikler gerçekleştirilerek bir ürün ortaya çıkarılabilir (Wilmhurst, 1988 akt; Öztürk ve Cömert, 2024). Çalışma kapsamında mevcut olan süt böreğinin orijinal reçetesinde düzenlemeler yapılarak fonksiyonel özellik kazandırılmış ve böylece yeni ve sağlıklı bir ürün alternatifi geliştirilmiştir.

### 3.8. Duyusal Analiz

Bir ürünün algılanan bütün duyuşal özelliklerini ölçmek ve bu özelliklerin profilini oluşturmak için kullanılan yöntem duyuşal analiz olarak tanımlanabilir. Bu yöntem ürünün nitel yönlerini ( görünüm, doku, lezzet, tat, aroma ve ses gibi) tanımlamak için kullanılan bir disiplindir (Murray, Delahunty, ve Boxtter, 2001).

Duyusal analiz, gıdaların görüntü, tat, koku, işitme ve dokunma gibi duyuşal özellikler ile analizi ve yorumlanmasıdır. Bununla birlikte gıda kalitesi ve tüketici

beğenilirliğinin belirlenmesi hususunda belirleyici bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019).

Duyusal analiz çalışmalarında sorunun tanımlanması, testin tasarımı, enstrümantasyon ve sonuç yorumlama etkenlerini içeren ve uygulayan yöntemler duyusal analizin kapsamı içerisinde yer almaktadır (Akkaya , 2017). Günümüzde yeni gıdaların piyasaya sürümü ile uygulanmakta olan duyusal testler, ürün geliştirmede tüketici için yapılan önemli bir analizdir (Lawless ve Heymann,1998; akt; Ercik, 2023).

### **3.9. Geçerlik ve Güvenirlik**

Bilimsel araştırmaların kabul görmesi belirli düzeyde geçerli ve güvenilir olmasıyla ilişkilidir. Araştırmalarda kullanılan araştırma deseninin, veri toplama araçları ve veri analizinin geçerli ve güvenilir olduğunun belirlenmesi, araştırmanın inandırıcılığını ve kabul görme düzeyini de dolayısıyla etkilemektedir.

Nicel araştırmalarda geçerlilik ve güvenirlilik belirlemede farklı yöntemler bulunurken, nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenirlilik tespitini net bir şekilde yapmak mümkün olmamaktadır (Guba ve Lincoln, 1994).

Bununla birlikte geçerlilik bir araştırmacının konusu olan problemi mümkün olduğunca tarafsız bir şekilde çözüme ulaştırması olarak düşünebiliriz. Bu sebeple elde edilen verilerin var olan durumu tüm gerçekleri ile yansıtması önem taşımaktadır. Araştırmacı problemi bir bütün olarak ele almalı ve incelenen olgunun tüm özelliklerine odaklanması önemli bir geçerlilik ölçütü sayılabilmektedir. Ayrıca katılımcılarla yapılan görüşmeler esnasında sık sık “Bunu mu kast ettiniz?” veya “Sözlerinizden bunu mu anlamalıyım? gibi geri dönüşlerle katılımcılardan teyit almak geçerliliği artırmaktadır (Denzin ve Lincoln, 2008a; Sandelowski, 1986 akt; Baltacı, 2019).

Güvenirlilik ise, dış güvenirlilik ve iç güvenirlilik olarak iki ögeden oluşmaktadır. Dış güvenirliliği bir araştırmanın benzer ortamlarda tekrar etmesi durumunda benzer sonuçlara ulaşılması olarak adlandırmak mümkündür. Dış güvenirliliğin sağlanmasının koşulu araştırmanın şeffaf bir şekilde rapor edilmesi, katılımcıların ve diğer veri kaynaklarının açık bir şekilde belirtilmiş olması gereklidir (Baltacı, 2019). Bu araştırma süresince katılımcıların verdikleri yanıtların birbirleriyle uyumlu oldukları tespit edilmiş,

katılımcılardan gelen cevapların birbirini tekrar ettiği anlaşıldığında görüşmeler sonlandırılmıştır.

### 3.10. Araştırmanın Hipotezleri

Araştırmanın hipotezleri Tablo 3.1.'de verilmiştir.

Tablo 3.1. Araştırmanın Hipotezleri

H1a. Süt Böreğinin görünüş algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H1b. Süt Böreğinin koku algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H1c. Süt Böreğinin doku algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H1d Süt Böreğinin lezzet algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H1e. Süt Böreğinin genel beğeni algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H2a Süt Böreğinin görünüş algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H2b Süt Böreğinin koku algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H2c Süt Böreğinin doku algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H2d. Süt Böreğinin lezzet algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H2e Süt Böreğinin genel beğeni algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H3a Süt Böreğinin görünüş algısında laktoz intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H3b Süt Böreğinin koku algısında laktoz intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H3c Süt Böreğinin doku algısında laktoz intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H3d Süt Böreğinin lezzet algısında laktoz intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H3e Süt Böreğinin genel beğeni algısında laktoz intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H4. Süt Böreğinin satın alma niyetinde cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H5. Süt Böreğinin satın alma niyetinde gluten intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır
H6. Süt Böreğinin satın alma niyetinde laktoz intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.
H7a. Süt Böreğinin görünüş kriterinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.
H7b. Süt Böreğinin koku kriterinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.
H7c. Süt Böreğinin doku kriterinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.
H7d. Süt Böreğinin lezzet kriterinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.
H7e. Süt Böreğinin genel beğeni kriterinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.

## 4. BULGULAR

Çalışma kapsamında elde edilen bulgular üç aşamadan oluşmaktadır. İlk aşamada yarı yapılandırılmış görüşme sonucu katılımcıların demografik bilgilerine yer verilmiş ve görüşme sorularından elde edilen bulgular değerlendirilmiştir. İkinci aşamada ürün geliştirme çalışmalarından elde edilen veriler değerlendirilmiş olup, daha sonra eğitilmiş panalistler tarafından yapılan duyusal analizlerden elde edilen veriler değerlendirilmiştir. Son aşamada ise ürün tüketici beğenisine sunulup duyusal kriterleri ve satın alma niyetleri açısından ele alınarak sonuçlar istatistiksel olarak değerlendirilmiştir.

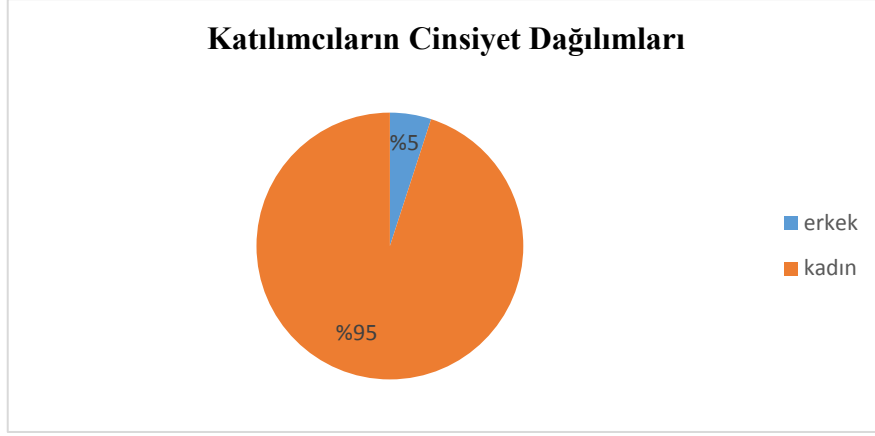
### 4.1. Yarı Yapılandırılmış Görüşmelerden Elde Edilen Bulgular

#### 4.1.1. Katılımcıların demografik özellikleri

Bu kısımda katılımcıların cinsiyet, yaş, eğitim durumu, doğum yeri ve Fındıklı'da yaşama sürelerine ait veriler toplanarak sonuçlar Tablo 4.1.'de verilmiştir.

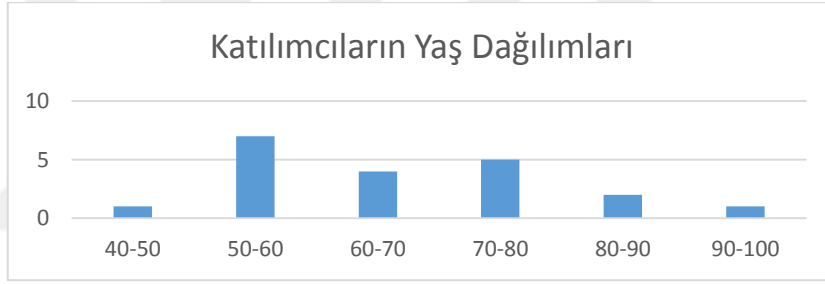
Tablo 4.1. Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Doğum yeri	Fındıklı'da yaşama süresi (Yıl)
K1	Erkek	60	Lise	Fındıklı	60
K2	Kadın	79	İlkokul	Fındıklı	79
K3	Kadın	64	Ortaokul	Fındıklı	64
K4	Kadın	53	Lise	Fındıklı	22
K5	Kadın	64	Lise	Fındıklı	64
K6	Kadın	58	Lise	Fındıklı	58
K7	Kadın	94	Okuryazar	Fındıklı	88
K8	Kadın	51	Lise	Fındıklı	41
K9	Kadın	46	Lise	Rize/Merkez	46
K10	Kadın	54	İlkokul	Fındıklı	32
K11	Kadın	79	Okuryazar	Fındıklı	79
K12	Kadın	51	Ortaokul	Fındıklı	51
K13	Kadın	82	İlkokul	Fındıklı	82
K14	Kadın	62	Lise	Fındıklı	62
K15	Kadın	52	Lise	Arhavi	28
K16	Kadın	55	Lise	Fındıklı	55
K17	Kadın	68	İlkokul	Fındıklı	68
K18	Kadın	77	İlkokul	Fındıklı	78
K19	Kadın	80	İlkokul	Fındıklı	80
K20	Kadın	56	Ortaokul	Fındıklı	56
K21	Kadın	71	Ortaokul	Fındıklı	55



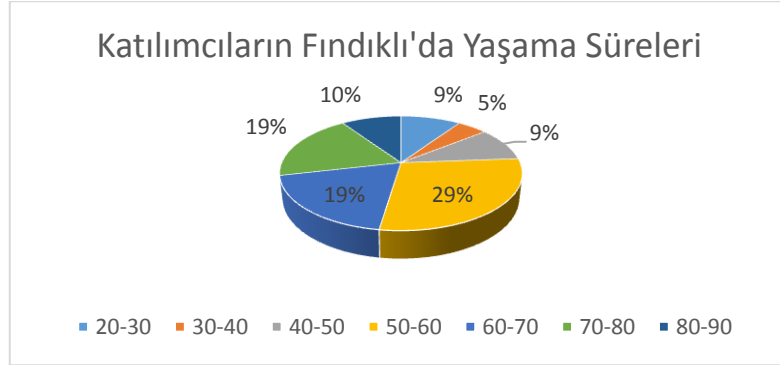
Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımı

Görüşme sorularını cevaplayan katılımcıların %95'i kadın, %5'i erkektir (Şekil 4.1.). Araştırma alanındaki yöresel yemeklere ait detaylı bilgiler en sağlıklı şekilde çoğunlukla hane mutfaklarına daha hâkim olan kadın bireyler tarafından elde edilmiştir.



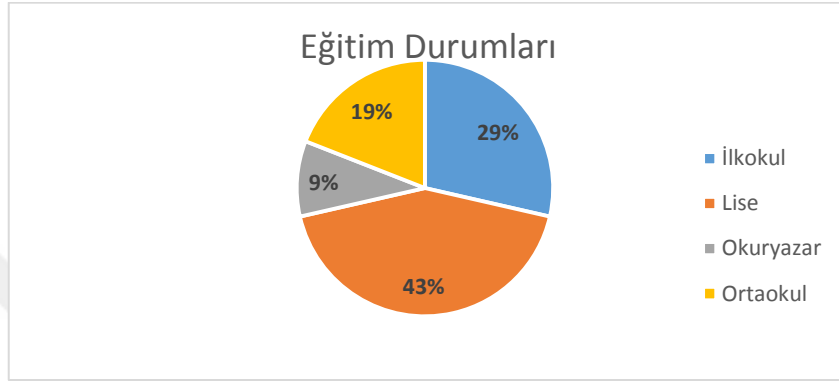
Şekil 4.2. Katılımcıların Yaş Dağılımları

Şekil 4.2.'de toplam 21 katılımcının yaş aralığı grafiği görülmektedir. Katılımcıların %5'i 40-50 yaş aralığında iken %35'i 50-60 yaş aralığında, %20'si 60-70 yaş aralığında, %25'i 70-80 yaş aralığında, %10'u 80-90 yaş aralığında, %5'i ise 90 yaş üzerindedir.



Şekil 4.3. Katılımcıların Fındıklı'da Yaşama Süreleri

Katılımcıların %29'u 50-60 yıl, %19'u 60-70 yıl, diğer %19'u ise 70-80 yıl aralığı süresince Fındıklı ilçesinde yaşamaktadırlar. Fındıklı'da yaşama süreleri reçetelerin doğruluğunda, uygulanan yöntem ve tekniklerin eksiksiz aktarılmasında, tariflerin yöreye özgü olması hususunda önem arz etmektedir. Bu doğrultuda katılımcıların Rize'nin Fındıklı ilçesinde yaşamaları, bölgede yerleşik hayatta olmaları çalışmanın doğruluğunu ve güvenilirliğini doğrudan etkilemektedir. Çalışmalar bu hususlar dikkate alınarak gerçekleştirilmiş ve sürdürülmüştür.



Şekil 4.4. Katılımcıların Eğitim Durumları

Katılımcıların %9'u okuryazar, %29 u ilkököl, %19 u ortaokul ,%29 u lise mezundur (Şekil 4.4.).

#### 4.2. Görüşme Soruları ve Analizler

Çalışmanın amacı doğrultusunda ortaya çıkarılan ve kayıt altına alınan reçetelerin doğru ve net bir şekilde elde edilmesi aynı zamanda reçetelerin uygulanabilirliğini ve sürdürülebilirliğini sağlayabilmek için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda çalışmaya uygun görüşme soruları hazırlanarak uzman görüşüne başvurulmuştur. Uzman görüşlerinden elde edilen geri dönütler neticesinde, sorular katılımcılardan istenilen cevapların net ve doğru bir biçimde alınabileceği şekilde revize edilmiş, eksiklikler giderilerek görüşme formu son halini almıştır. Görüşme sorularında elde edilen veriler betimsel analize tabi tutulmuş ve oluşan analiz sonuçları aşağıdaki nihai halini almıştır. Katılımcılara uygulanan yarı yapılandırılmış görüşme formu 6 adet demografik 9 adet açık uçlu sorudan oluşmuştur. Görüşmeler katılımcıların onayları alınarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcı onam formu Ek.2'de verilmiştir.

#### 4.2.1. Fındıklı ilçesinde yapılan yöresel yiyecek-içecekler

Çalışma kapsamında hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara ilk olarak Fındıklı ilçesinde yapılan yöresel (eski) yiyecek ve içeceklerin neler olduğu sorulmuştur. Elde edilen cevaplar doğrultusunda yöreye ait yiyecek-içecekler kategorilere ayrılmış olarak Tablo 4.2.'de verilmiştir. Buna ek olarak yöresel yiyeceklerin Lazca isimleri liste halinde verilmiştir (Ek.5).

Tablo 4.2. Fındıklı Yöresel( Eski) Yiyecek –içecekleri

YÖRESEL (ESKİ) YEMEKLER	KATILIMCILAR
<b>ANA YEMEKLER</b>	
Ezme Lahana (Lu Caheyi)	k1-k21
Sebzeli Lahana (Lukvaneyi)	k1-k21
Pirinçli Lahana (Lu Pirinconi)	k1-k21
Taze Fasülye Kavrulmuş	k1,k4,k6,k8,k10,K21
Ezme Taze Fasülye ( Hacı Caheyi)	k4,k8,k10,K21
Araka Kavrulmuş (Nuhuti)	k3,K4,k8,k9,K10,k11,k13,k14,k15,k21
Lahana Kavrulmuş (Cici Tahaneyi)	k1-k21
Zeytinyağlı Karalahana Sarması	k1,k2,k3,k4,k6,k8,k9,k13,k15,k19,k21
Pazı Sarması	k4,k8,k10
Hamsi Tavalama	k1,k4,k6,k7,k8,k10,k16,K21
Hamsili Ekmek	k4,k5,k6,k7,k9,k10,k11,k12,k13,k14,k15,k18,k20,k21
Hamsili Pilav	k4,k8,k10
Sebzeli Hamsi (Kapca Gecvei)	k2,k3,k4,k5,k6,k7,k8,k9,k10,k11,k12,k14,k16,k18,k19,k21
Kabak Pilavı	k3,k4,k8,k9,k10,k11,k16,k17,k18,k19,k21
<b>TATLILAR</b>	
Kabak Lapası	k21,k20,k19,k18,k17,k13,k11,k10,k9,k8,k4,k2
Laz Böreği	k1,k2,k4,k5,k6,k7,k8,k9,k12,k14,k15,k17,k18,k19,k20,k21
Fırınlanmış Kabak /Demir Elma	k4,k8,
Ev Baklavası (Fındıklı)	k4,k9,k11,k15,k18
Süt Böreği	k1-k21
Burmali (Fındıklı Burma Tatlısı)	k4,k5,k8,k9,k16,k18,k19,k21
Termoni (Laz Aşuresi)	k1,k5,k6,k7,k10,k11,k13,k15,k16,k19,k21
Küme/ Köme	k6,k8,k9,k11,k13,k15,k17,k18
<b>KAHVALTILIKLAR</b>	
Zilehta (Akıtma)	k4,k13,k15,k18
Muhlama	k1,k2,k3,k4,k7,k8,k10,k11,k13,k15,k16,k18,k19,k21
Minci Muhlaması	k1,k2,k4,k7,k8,k10,k11,k13,k15,k16,k18,k19,k21
<b>EKMEK VE HAMUR İŞİ</b>	
Mısır Ekmeği	k1,k3,k4,k6,k7,k8,k12,
Hamsili Ekmek	k4,k8,k9,k11,k12,K13,k14,k15,k18,k20,k21
<b>TURŞULAR</b>	
Fasülye Turşusu	k1,k4,k8,k10,k11,k13,k14,k15,k18,k20,k21
Pazı Turşusu	k4,k8,k10
Fasülye Turşusu Kavrulmuş	k1,k4,k8,k10,k11,k13,k14,k15,k18,k20,k21
<b>YÖRESEL İÇECEKLER</b>	
Lova (Şıra) Suyu	k6,k11,k20
Pekmez Şerbeti( hurma,üzüm,elma ,armut)	k3,k4,k6,k7,k8,k10,k12,k13,k16,k20,k21
Ihlamur Çiçeği	k12,k21

Katılımcılara Fındıklı'da yapılan yöresel yiyecekler sorulduğunda 21 katılımcı da lahana'nın çeşitleri olan Ezme Lahana (Lu Ncaxeri), Sebzeli Lahana (Lukvaneyi), Lahana Kavrulmuş (Cici T'ağaneri) ve Pirinçli Lahana ( Lu P'rinz'oni)'yı yaptıklarını belirtmişlerdir. Buna ilaveten sıklıkla özel günlerde de tercih edilen Zeytinyağlı Karalahana Sarması 11 katılımcı tarafından yapıldığı belirtilmiştir. K21 ise özellikle yaz aylarında tercih etme nedenini şu şekilde belirtmiştir:

*“Kışın daha çok lahana ezmesini veya kavrulmuşunu yani cici tahananeyi yaparız. Sarma ise yazın lahana yaprağı daha taze olur o yüzden daha çok zeytinyağlı sarmasını yaparız. Kışın daha sertleşiyor lahana ondan ezmesi daha iyi oluyor”.*

Katılımcılar yapılan görüşmeler doğrultusunda Karalahana yemekleriyle özellikle mısır ekmeği tüketildiğini belirtmektedirler. Bunun yanı sıra bahçeden toplanmış salatalık veya taze soğanın lahana yemeklerinin olmazsa olmaz eşlikçileri olduğunu eklemişlerdir.

*K3 “Bizim bakırdan tekneimiz olurdu onu ya ekmek yoğururken yada lukvaneyi yerken kullanırdık. Lahanayı ona boşaltırlardı biraz döverlerdi böyle ee dövülmüş fındık varsa onuda atabilirsın üstüne. Fırında da mısır ekmeğin olacak fırınışı deriz biz yani şöyle sütlü mısırı fırınlayıp un yaparlar bizim burada eskilerimiz çok yapardı. O yaptığımız fırınışı mısır ekmeğini de bakır teknedeki lahananın üzerine döksen de yesen var ya muhteşem o ayrı bir lezzet”.*

Bununla birlikte katılımcılar bölgede tüketimi sıklıkla tercih edilen taze fasulyeden de yemekler yapıldığını belirtmişlerdir. Bu yemeklerden Taze Fasülye kavrulmuş'u 6 katılımcı, Ezme Taze Fasülye'yi ise 4 katılımcı yapmaktadır. Farklı bir türü olan sarı fasulye ise turşu yapımında kullanılmaktadır. Katılımcıların 11'i Fasülye Turşusu ve Fasülye Turşusu kavrulmuşu yaptıklarını belirtirken, 10 katılımcı yöresel yiyecekler sorulduğunda taze fasülye turşusundan bahsetmedikleri gözlemlenmiştir.

Yöresel yiyecek-içecekleriniz nelerdir sorusu yöneltildiğinde katılımcılar akıllara öncelikle Karalahana ve Hamsi geldiğini belirtmişlerdir.

*K1 “Bizim memlekette herşey Lahana. Lahanın da hamsinin de her türlü yemeği olur burda.”*

*K4 “Bizim yöremiz daha çok sebze ve balık ağırlıklı. Sebze de neleri sayabilirim ee karalahana yemeklerimiz var.”*

Bu sebeple yörenin başlıca besin kaynaklarından olan Hamsi'den çeşitli yiyecekler yapıldığını belirtmişlerdir. Bu yiyecekler arasında katılımcıların özellikle taze hamsi zamanında tercih ettiği Hamsi Tavalama ve Hamsili Pilav yerini almaktadır. Yöre içerisinde dahi farklı yapıları olmakla birlikte Hamsili Ekmek ve Sebzeli Hamsi ( Kapca Gecvei) de sıklıkla yapılan yöresel yiyecekler içerisinde yerini almaktadır.

Yöre halkı eski dönemlere nazaran daha az olmasına rağmen hala bahçe işleriyle uğraşmaya devam etmekte olduklarını ve eski alışkanlıkları neticesinde bahçelerinde yetişen çeşitli sebze ve otlarında yeme alışkanlıklarını şekillendirdiğini belirtmişlerdir. Yalnızca kendi bahçelerinde yetiştirdikleri değil doğada da yetişen tüm yenilebilir otları da yemeklerinde kullanmayı tercih etmişlerdir. Katılımcılar araka (nuhuti) 'yı hem Sebzeli Lahana (Lukvaneyi) içerisinde hem de kavrulmuş olarak tüketmektedirler. Buna ek olarak katılımcıların yemeklerde sıklıkla kullandığı bir diğer sebze Pazı'dır. Hamsili Ekmek, Ezme Lahana veya Sebzeli Lahana içerisinde kullanımına ek olarak Pazı Sarması ve Pazı Turşusu olarak da tüketmektedirler.

Bal kabağı yörede hem tuzlu hem tatlı olarak tüketilen ve sevilen bir üründür. Elde edilen veriler doğrultusunda 21 katılımcıdan 11 'i yöresel yiyecekler içerisinde Kabak Pilavını yaptıklarını ve severek tükettiklerini belirtmişlerdir.

*K8 “Bal kabağı çok yetiştigi için tabi, kabuğu sert olanı var onunla sütle kabak lapası dediğimiz puding tarzı tatlısı yapılır. Genelde eskiden tabi şeker o kadar çok bulunmadığı için tuzlu yaparlarmış balla tatlandırırlarmış. Bir de bal kabağı var dilim dilim beyaz kabak dediğimiz onunla da tatlı veya kabak pilavı yapılır”.*

*K21 “Kabak pilavı, Kabak lapası çok yapardım. Anneler lapayı siyah kabaktan yapıyordu. Normal beyaz kabaktan da kabak pilavıyla kabak tatlısı yaparlardı. Kabak pilavını şimdi çektirme yapıyorlar ama eskiden süzme yapardık.”*

Katılımcılardan elde edilen cevaplar neticesinde yöre halkı için olmazsa olmaz denilen Lahana ve Hamsi'nin sofraların vazgeçilmezi olduğu bir gerçektir. Lahana'nın

yörede yapılan tüm çeşitlerini bütün katılımcılar aynı şekilde severek tüketmektedirler. Yiyeceklerin yapılışı ve kullanılan araç gereçler ürünlerin orijinal usulüne aykırı düşmemesi ve alıştıkları lezzeti sürdürebilmeleri için varlığını hala korumaktadır. Değişen yaşam koşulları nedeniyle pratik yiyeceklere her ne kadar ağırlık verilse de yöreye ait yiyecekler katılımcılar tarafından lezzet ve yemek alışkanlığı haricinde geleneklere ve kalabalık sofralara duyulan özlemle ilişkilendirilmektedir.

#### 4.2.2. Geçmişte tüketilip artık yapılmayan yiyecekler

Görüşme sorularında yer verilen bir diğer konu ise geçmişte tüketilip artık yapılmayan yiyeceklerle ilgilidir. Katılımcılara bu yiyeceklerin neler olduğu, yapılmama nedenleri ve yapıları sorulmuş, alınan bilgiler doğrultusunda geçmişte yapılan fakat artık yöre halkı tarafından az veya neredeyse hiç tüketilmeyen ürünler aşağıda yer alan tabloda verilmektedir. Yiyeceklerin artık yapılmama nedenleri katılımcıların direk alıntı şeklindeki kişisel görüşleri ile paylaşılmaktadır. Buna ek olarak eski yemeklerin yöreye özgü yapılış şekilleri ve kullanılan eski araç-gereçler de belirtilmektedir.

Tablo 4.3. Geçmişte tüketilip artık yapılmayan yiyecekler

<b>Geçmişte Tüketilip Artık Yapılmayan Yiyecekler</b>	<b>Katılımcılar</b>
Kaymaklı	k2,k3,k4,k6,k7,k10,k11,k13,k14,k16,k19,k21
Hışir	k2,k4,k6,k7,k10,k11,k15,k16,k19,k21
Mamalika	k1,k3,k4,k7,k10,k11,k13,k16,k19,k21
Detsi( pekmezli Mamalika)	k11
Süt Helvası	k3,k4,k6,k7,k8, k9,k13,k16,k17 k21, k20,
Enişte Şekerlemesi	k19,k18,k16,k13,k9,k8,k7,k4,k3
Hamsi kurutulmuş	k1
Minci Kurutulmuş	k1,k2,k7,k19,k21
Burği( Kaldırık) Sarması	k6,k11,k15
Burği( Kaldırık) Turşusu	k1,k6,k10
Pekmezli Kek	k4,k5,k10,k15,k19
Hoşmerli (Pekmezli Helva)	k2,k3,k4
El Makarnası	k3,k7,k10,k15,k16,k21
Beyaz Kiraz Turşusu	k1
Pekmez Şerbeti	k3,k4
Lova Suyu	k16,k11,k20
Isırgan Ezmesi	k1,k11

Katılımcılara eskiden tüketilip artık yapılmayan başka yiyecekler bilip bilmedikleri sorusu sorulmuş alınan bilgiler doğrultusunda katılımcıların büyük bir çoğunluğu Kaymaklı ve Hışır' i eskiden çok sık yaptıklarını ve evlerde severek tüketildiğini fakat artık birçok evde inek beslenmediğini ve bu yüzden eski yiyeceklerin doğal lezzetini hazır ürünlerde bulamadıkları için yapmadıklarını belirtmişlerdir. Katılımcılar ayrıca her evde en az 4-5 inek olduğunu , bazı ürünlerin fazlalığı dolayısıyla ürünleri saklamak zor olduğu için çeşitli ürünleri yaptıklarını belirtmişlerdir. Bu yiyeceklerin içerisinde Kaymaklı ve Hışır'ın yanı sıra Minci Kurutulmuş da fazla peynirin kurutulup uzun süre saklanarak daha sonra tüketilebilmesi için yapılan bir yiyecektir. Eskiden tüketilip artık yapılmayan yiyecekler için katılımcıların yorumları şu şekildedir:

*K2 “ Eskiden amcam sürekli derdi anne bana hışır yaptın mı anne diye. Derbente de Haşıl derler ona. Sütü koyuyorsun peynir sütünü. Bir iki gün dışarda bırakıyorsun üstünde kaymak oluyor onu aldıktan sonra o kaymağı yavaş yavaş ateşte pişireceksin biraz da tuz katıp. Pişince yağını ayırıyorsun o kalan kahverengi tortular hışır oluyor. Yumurta da kırar yerler onunla ama çok ağır olur kahvaltı da küçük küçük yemek lazım” .*

*K4 “Eskiden tabi burada her evde hayvan besleniyordu ineği vardı herkesin. Tabi süt olunca ev yoğurdu, ev peyniri, minci yapılıyordu. Süt olunca süttten o kaymaklar alınır o süttten tereyağ yapılır. O alınan kaymaklardan Kaymaklı yapılır. Kaynamış sütün kaymağı alınır güzelce çırpılır katı kalmasın biraz yumuşasın diye. İçine de ağırlığını almak için hafif ev yoğurdu eklenir. Yöresel inek peyniri de ufalayıp ekleriz onun içine. Evlerde eskiden de yapılan köy peyniri. Ve o sıcak mısır ekmeğiyle çok güzel olur. Eskiden eve damatlar geldiğinde veya bir misafir geldiğinde ikram edilirmiş o çok kıymetli bir yemektir aslında” .*

*K10 “Mamalikayı yaparken kaynayan suyun içerisine mısır ununu döküp bir yandan da karıştırıyorsun göz kararı daha çok yapılıyordu kıvam alana kadar un ekleyip çabuk çabuk karıştırıyorsun tuzunu veriyorsun başka bir şey yok, muhallebi şeklinde böyle yumuşacık. Onu tavalanmış yumurtayla eskiden yerlermiş. Kaymakla ya da yoğurtla da tüketirlerdi” .*

*K1 ‘‘Beyaz kiraz turşusu çok güzel olur herkes bilmez belki. Aynı turşu gibi kurulur. Olunca turşu çıkardığın zaman suda bekletiyorsun. Çekirdeklerini alıyorsun, soğan sarımsak güzelce zeytinyağında kavurup içine atıyorsun kuzu eti gibi o kadar güzel oluyor. Eskiden beri var.’’*

*K1 ‘‘Isırganın uç yaprağı toplarsın bizzat kaynanam da yapardı bende onun gibi yaparım. Topladıktan sonra güzelce sıcak su ile haşlayıp süzdürüyorsun sonra tencereye koyuyorsun hafif suyla tekrar pişiriyorsun üzerine mısır unu atıyorsun. Mısır ununu da evde kaç kişiyeşek ona göre göz kararı ayarlıyoruz. 1,5 2 bardak olabilir. Onunla kaydığı zaman tahta Korza ile eziyoruz aynı ezme lahana gibi. Üzerine sarımsaklı tereyağını yakıp döküyoruz bırakıyoruz. Sağlıklı ve lezzetli olur.’’*

*K3 Süt helvamız var bir de oda sobanın üstünde olacak harlı ateş olmayacak ama. Sütü tencereye koyuyorsun. 5 kg süt ise 5 kg da şeker koyacaksın ona bire bir. Saatlerce o yavaş ateşte kaynayacak arada karıştırıcaksın kabarmayacak taşar. O orada karamelize olana kadar eriyecek süt yoğunlaşacak iyice kıvama geliyor. Kepçeyle çektiğin zaman dibinden izini göreceksin o zaman olmuş oluyor. O hamur haline geliyor ya hani kepçenin üstüne sarıyor o zaman oldu diyoruz tepsiye aktarıyoruz. Kıvamı zor, çok da pişirirsen sert olur dişinle kıramazsın. Kepçenin üstünde akışkandan biraz daha katı bir durumu olacak. Soğumadan tepsiye döküyorsun sonra dilim dilim kesiyorsun arzu ettiğin şekilde. Ona hiçbir şey olmaz onu bir sene de saklarsın hiçbir şey olmaz ama bir sene de tabi kimse bırakmaz onu yerler.’’*

*K21 Annem peyniri de minciyi de kuruturdu. Minciye yapıyorsun ondan sonra temiz bir tülbentten torba dikerdi annem tuzladığı güzel yoğurduğu minciyi o torbanın içine koyardı başını bağlar serenderin dışına asardı içerde oldu mu küfleniyor diye. Kimisi de sobanın üstünde de kuruturdu yada açık ateşte, böyle sepet gibi örülmüş bir şey oluyor onun içine koyup asıyorsun zincire o ısıyı dumanyla kuruyor, yapanlarınkinin tadı da güzel olurdu ama annem onu istemezdi serenderde dışarda asıyordu.’’*

### 4.2.3. Özel günlerde yapılan yiyecekler

Katılımcılara görüşme soruları kapsamında özel günlerde yapılan yiyecek içeceklerin olup olmadığı, varsa nasıl yapıldıkları sorulmuş, elde edilen cevaplar aşağıdaki Tablo 4.4.'de verilmiştir. Katılımcıların özel günlerde yapılan yiyeceklere ilişkin verdikleri bazı yanıtlar direk alıntılar olarak belirtilmiştir.

Tablo 4.4. Özel günlerde yapılan yiyecek-içecekler

Özel Günlerde Yapılan Yiyecek-İçecekler	Katılımcılar
Laz Böreği	k1,k2,k4,k5,k6,k7,k8,k9,k12,k14,k15,k17,k18,k19,k20,k21
Fındıklı Ev Baklavası	k4,k9,k11,k15,k18
ZeytinYağlı Karalahana Sarması	k1,k2,k3,k4,k6,k8,k9,k13,k15,k19,k21
Beyaz un helvası	k4,k6,k8,k13,k17,k21
Süt böreği	k1-k21
Süt Helvası	k3,k4,k6,k7,k8, k9,k13,k16,k17

Fındıklı'da özel günlerde yapılan yiyecekler katılımcılardan alınan bilgiler doğrultusunda; bayramlarda çoğunlukla Laz Böreği, Fındıklı Ev Baklavası ve Zeytinyağlı karalahana sarması olarak kaydedilmiştir. Özel ve kalabalık zamanlarda katılımcıların hepsi karalahana yemeklerinden sonra süt böreğinin tercih edildiğini belirtmişlerdir. Beyaz un helvası cenazelerde tüketilirken, süt helvası artık çok yapılmasa da genellikle bayramlarda tercih edilmektedir. Katılımcıların özel günlerde yapılan yiyeceklerle ilgili yorumları şu şekildedir:

*K10 “Un helvası ,süt helvası yapılır bayramlarda ,lahana sarması da zeytinyağlı tabi. Süt helvası; şekerle sütü çok kaynatıyorsun yoğun bir kıvam alana kadar .Sonra onu tepsiye döküyorsun altına hafif nişasta koyuyorsun yapışmasın diye üzerine de oyle ,sonra sıcakken dilimliyorsun”.*

*K5 “Burmaliyi çok yapmıyoruz özel günler olduğunda yapıyoruz sadece. Eskiden nişasta yerine iç mısır unuyla açarlardı tabi burmalinin hamurunu. Bir de o iç unu kavurup güzel hoş bir koku yayılıyordu onu içine koyuyorlardı fındık olmadan o daha farklı bir şey”.*

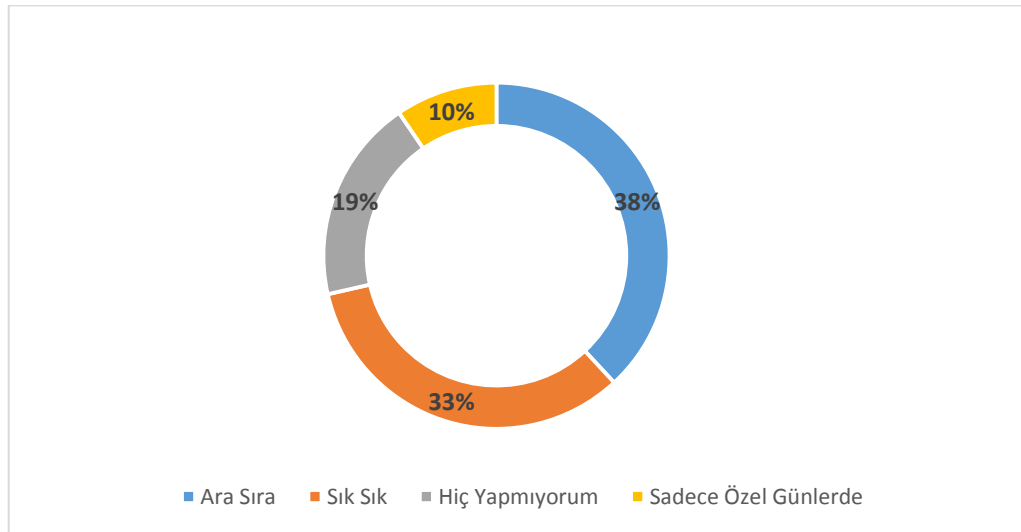
K18 ‘Pilav üstüne sütlaç vardı düğünlerde, baklava , börek , burmalı yaparlar. Fındıklı baklava yaparlar biz cevizli yapmayız pek olmaz burada’.

K13 ‘Bayramlarda beyaz helva, süt helvası, baklava ve zeytinyağlı karalahana sarması yaparız’.

K8 ‘Bayramlarda mutlaka her evde fındıklı baklava yapılır. Ramazanda laz böreği burmalı de çok yapılır. Eskiden burmalıyı biraz yumuşak yapıyolardı şimdi aynı baklava gibi yapıyorlar. Bayramlarda helvalar da yapılır, süt helvası, un helvası ,şekerleme yapılıyor (damat şekerlemesi) ben hiç yapmadım damat şekerlemesini. Ben hiç yapmıyorum ama yaparlarken çok gördüm’.

#### 4.2.4. Katılımcıların süt böreğini yapma sıklıkları

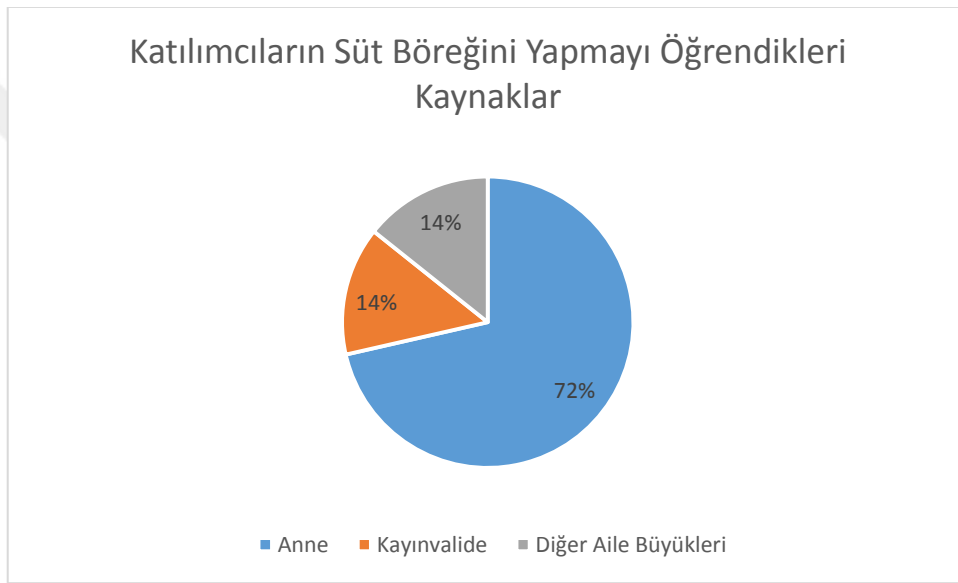
Görüşme sorularında yer verilen bir diğer konu ise katılımcıların süt böreğini ne kadar süredir ve ne sıklıkla yaptıklarıdır. Bu kısımda alınan cevaplar neticesinde katılımcıların %33’ ü süt böreğini sık sık yaptıklarını, %38’i ara sıra, %10 sadece özel günlerde yaptıklarını ve son olarak katılımcıların %19’u süt böreğini hiç yapmadıklarını söylemişlerdir. Ayrıca süt böreğini hiç yapmayan katılımcılar haricinde tüm katılımcılar süt böreğini öğrendikleri ve yapmaya başladıkları gençlik dönemlerinden itibaren bildiklerini ve yaptıklarını belirtmişlerdir.



Şekil 4.5. Katılımcıların süt böreğini yapma sıklıkları .

#### 4.2.5. Katılımcıların süt böreğini yapmayı öğrendikleri kaynaklar

Katılımcılara süt böreğini yapmayı kimden öğrendikleri sorulmuş ve alınan cevaplar neticesinde elde edilen bilgiler aşağıdaki Şekil 4.6.'da gösterilmiştir. 15 katılımcı anne yanıtını verirken, 3'er katılımcı da kayınvalide ve diğer aile büyükleri yanıtını vermiştir. Katılımcılardan 3'ü genç yaşta evlenmeleri dolayısıyla süt böreğini yapmayı kayınvalidelerinden öğrendiklerini görüşmeler sırasında eklemiştir. Diğer 3 katılımcı ise ev işlerine ek olarak bahçe işleri ve hayvan bakımı gibi yoğun işler dolayısıyla süt böreğini diğer aile büyüklerinden öğrendiklerini belirtmişlerdir.



Şekil 4.6. Katılımcıların süt böreğini yapmayı öğrendikleri kaynaklar

#### 4.2.6 Süt böreğinin şimdiki ve önceki yapılışı ( kullanılan araç-gereçler ve teknikler)

Görüşme soruları kapsamında katılımcılardan süt böreğinin mevcut ve geçmişte yapılışı hakkında bilgi alınmak istenmiştir. Bununla birlikte katılımcılar kullandıkları araç gereçler ve ufak eklemeler dışında eskiden yapıldığı şekilde devam ettirdiklerini içeriğinde ve pişirme tekniğinde büyük farklılıklar olmadığını belirtmişlerdir. Katılımcıların çoğunluğu süt böreğini ailelerinden öğrendikleri usüllere göre yapmayı tercih ettiklerini eklemiştir. Görüşmeler esnasında süt böreğinin yapılışına dair elde edilen bilgiler direk alıntı şeklinde aşağıda verilmiştir.

K3 “Sütü bir kaba koyardı beyaz un da ilave ederdi annem ona kaç tane 3 mü 4 tane mi yumurta koyardı içine, miktarına göre şekerini de ayarlardı. Güzelce çırpardı annem o çırpılırken sobanın üstüne tepsiyi koyar tereyağı içinde kızardı. Çırpıttıktan sonra o kızan tereyağlı tepsinin içine döker fırına verirdi. Fırın sıcaklığıyla o katılaşıyor biraz o katılaştıkça dibine oturuyor gibi olur onu annem yavaş yavaş devrilmeden çıkarırdı kaşıkla bandırır kabartırdı ki o su her tarafına girsin emsin diye yine verirdi fırına. En son çıkardığında böyle yer yer kızarmış göbek göbek mis gibi kokardı o.”

K1 “Ben süt böreği yapmam ama eskiden beri annem hala yapıyor süt böreği ama eşim bana yedirmiyor şimdi. Eskiden annem yürek unu (ince mısır unu) da koyardı onunla yapardı. Fırından çıktığı gibi kaşıkla yerdik. Bir tepsiyi bir kişi bile yeriz biraz da ince olursa”.

K21 “Onu annem süte bol yumurta, un (Buğday unu) ,şeker, bir kaşık da yoğurt koyardı ayarlardı kendi ölçüsünü tabi güzelce çırpardı, sonra tepsiye bol tereyağı koyar içine biraz kızdırırdı erirdi yağ sıcak tepside. Çok yakmayacaksın biraz pembeleşecek sadece, sütü tepsiye dökünce yağ üste çıkıyor işte onun özelliği öyle. Kimisi üstüne döküyor şimdi ama illaki annem o yağı tepside kızdırırdı. Eskiden guiskvei ( ince mısır unu) da koyuyordu daha yumuşak olurdu. Hiç ellemezdi pişene kadar. Pişerken biraz süt kesiyor üstü ayrı kalıyor yumuşacık dibi de muhallebi gibi oluyor”.

K8 “Ben 1 litre süte 1 bardak un, 1 bardak şeker , 3 yumurta ama yumurta çok büyükse iki tane de yetiyor,1 kaşıktaki yoğurt dolu dolu bir yemek kaşığı. Hepsini iyicene çırpıyosun sonra tereyağ konulmuş kızgın tepsiye döküp üzeri kızarana kadar pişiriyosun.Eskiden genellikle herkes tepsinin içinde yiyordu artık tabi biz tabaklara koyup yiyoruz. İki kişiyken biz yine tepside yiyoruz tabi de”.

Görüşmeler esnasında katılımcılar süt böreğini eskiden gresta (pileki) denilen taş kaplarda yaptıklarını ve lezzetinin de oradan geldiğini düşündüklerini fakat artık köy evleri dışında çoğu evde kuzine olmadığı için fırınlarda borcam veya baklava tepsilerinde yapmayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. K8 ve K2 evlerinde gresta (pileki) olduğunu ve özel misafirleri olduğunda hala kullandıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu süt böreğine eskiden ince mısır unu yani yürek unu dedikleri unu da ilave ettiklerini onun da ayrı bir lezzetinin olduğunu belirtmişlerdir. Eskiden ailelerin kendilerine ait su değirmenleri olduğunu ve mısır ununu bu değirmenlerde öğüttüklerini, ince mısır ununun da az çıktığı için kıymetli olduğunu ve tatlılarda kullandıklarını ifade etmişlerdir. Su değirmenlerinin kullanılmaması da ince mısır ununun artık süt böreğinde tercih edilmeme sebeplerindedir.

#### 4.2.7. Süt böreğinin fındıklı ilçesi dışında yapılma durumu

Araştırma kapsamında süt böreğinin araştırma alanı dışında yapılıp yapılmadığı, eğer yapılıyorsa nerelerde yoğunlukla yapıldığını belirlemek amacıyla katılımcılara sorular yöneltilmiş olup katılımcılardan yoğunlukla alınan cevaplar neticesinde aşağıdaki tablo oluşturulmuştur.

Tablo 4.5. Süt Böreğinin Fındıklı ilçesi dışında yapılma durumu ve yapılan yerler

<b>Fındıklı ilçesi dışında yapılma durumu</b>	<b>Katılımcılar</b>
Hayır	K5
Evet	K3,K6,K8,K9,K10,K11,K12,K13,K14,K15,K16,K17,K18,K19,K20,K21
Bilmiyorum	K1,K2,K4,K7
Hopa	K3,K8,K9,K10,K11,K12,K15,K16,K17,K21
Arhavi	K6,K8,K9,K10,K11,K12,K13,K14,K16,K18,K19,K21
Ardeşen	K8,K9
Hemşin Köyleri	K20

Katılımcılardan alınan bilgiler doğrultusunda, katılımcıların büyük çoğunluğu Fındıklı ilçesi dışında da süt böreğinin yapıldığını söylemektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğu Arhavi ve Hopa'da yoğunlaşırken, K8 ve K9 Ardeşen'de' de yapıldığını, K20 ise farklı olarak Hemşin köylerinde süt böreğinin yapıldığını bildiğini eklemiştir. Buna ek olarak katılımcılar söz konusu ilçelerin birbirine yakın olduğu aynı zamanda kız alıp verme durumlarının sıklıkla yaşandığı için o ilçelerde de yaygın olmasının mümkün olduğunu belirtmişlerdir. Özellikle Hopa ve Arhavi de Laz kökenli kişilerin yoğunlukla yaşadığı yerler olması dolayısıyla süt böreğinin biliniyor olmasını katılımcılar görüşmeler esnasında eklemişlerdir. Katılımcılardan bazıları Süt Böreğinin farklı ilçelere göre yapılış farklılıklarını da belirtmişlerdir. Bu farklılıklara ait detaylar direk alıntı şeklinde paylaşılmıştır.

K3 soruya şöyle cevap vermiştir:

*“Hopalı birinden yemiştım ben onlarınki daha katı ve kalındı oda yine tepside yapmıştı ama onlar süt böreğine yoğurt çalıyolar yoğurdun en tatlı tarafını kaymağını biraz böyle süt kesilsin diye. Annem öyle yapmıyordu benim. Onlarınki bizimkinden kalın. Mesela bizde babam karabiber de katardı çok severdi öyle. Ohorcan yani “kadınım” derdi mutlaka karabiber koy hatta şehir biberi koy derdi babam anneme”.*

K9 ise:

*“Onda da ilçe içerisinde farklılık var demin de bahsettiğimiz gibi. Bazısı kestirme hoşuna gidiyor üstü böyle yoğurt gibi bozma olsun ister yoğurt atan oluyor. Bazısı da daha yoğun böyle sert bir muhallebi olarak isteyenler de oluyor o zamanlarda ununu çoğaltarak bütün malzemelerin çiğden çırpılarak yapılıyor”.*

K10 ise

*“Arhavi ve Hopada da yapılıyor. Hopa dediğim gibi önce kaynatıp sonra tepsiye koyuyor ama Arhavi bizim gibi yapıyor . Fındıklı ile Arhavi daha çok benziyor . Arhavi ve Fındıklı da Lazlar daha çoğunlukta. Hopada Gürcüler de var . Gürcülerin yemeklerinde de benzerlikler var Laz yemeklerinden”.*

K11 ise:

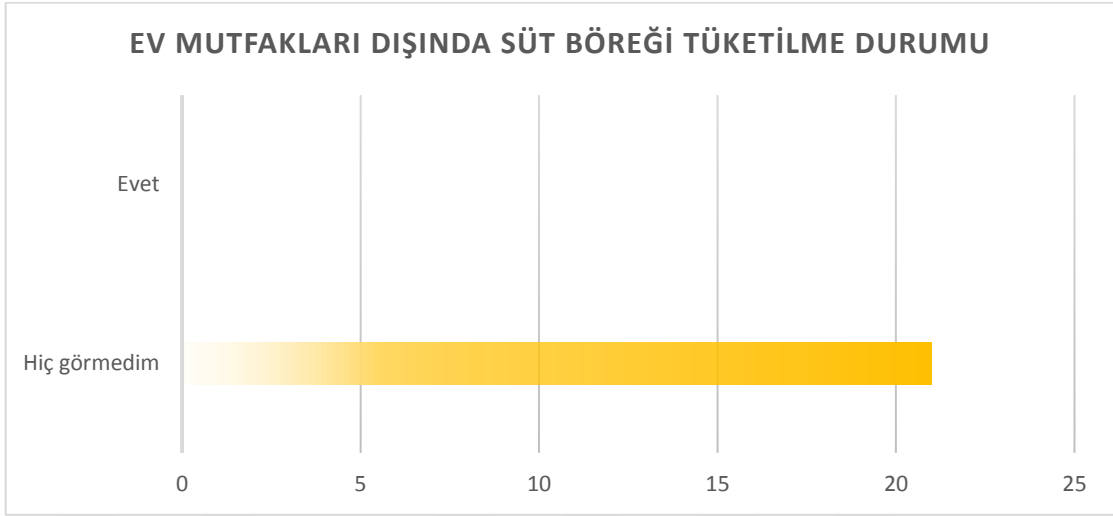
*“Hopalılar çok yumurtalı yapar pişirirler farklıdır onlarınki”*

Bu çalışma kapsamında önemli olan bir diğer konu ise süt Böreğinin ev mutfakları dışında (kafe, yöresel restoranlar ve benzeri) tüketilme durumlarıdır. Yine katılımcılara daha önce ev mutfakları dışında (kafe, yöresel restoranlar) süt böreği tüketip tüketmedikleri veya bu konu hakkında bilgileri olup olmadığı sorulmuştur.

#### **4.2.8. Ev mutfakları dışında süt böreği tüketilme durumu**

Çalışma kapsamında katılımcılara süt böreğinin ev mutfakları dışında tüketilip tüketilmediği sorulmuş ve elde edilen cevaplar aşağıda yer alan Şekil 4.7.’de gösterilmiştir.

Buna ilaveten katılımcıların görüşmeler sırasında bu soruya verdikleri cevaplar direk alıntı şeklinde verilmiştir.



Şekil 4.7. Süt Böreğinin ev mutfakları dışında (kafe, yöresel restoranlar vb.) tüketilme durumları

K1 soruya şöyle cevap vermiştir:

*“Hiç görmedim, evlerde genelde misafir geldiğinde yaparlar dışarda görmedim”.*

K4 ise:

*“Buradaki mesela yöresel yerlerde de daha çok Laz böreği, baklava yapılıyor süt böreği yapıldığını görmedim, keşke yapılsa”.*

K8 ise:

*“Yok ben görmedim hiç tüketmedim de”.*

Katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda Süt Böreğinin yiyecek-içecek işletmelerinde yapılmadığı belirlenmiştir. Ev mutfaklarında ve kalabalık sofralarda tüketilen Süt Böreği yöre halkı tarafından sevilen bir tatlı olmasına rağmen yöresel restoranların menülerinde yer almamaktadır. Fındıklı çarşısı içerisinde kendi işletmesi bulunan K6 Laz böreği, fındıklı baklava, burma tatlısı ve benzeri yöresel ürünü yaptıklarını fakat Süt Böreğini yapmayı tercih etmediklerini belirtmiştir. Bunun en büyük sebebi ise tatlının servisinin zor olması, pişirildiği gibi tüm ürünün o an ılıkken tüketilmesi gerekmesinden kaynaklanmaktadır. Yöre halkı Süt Böreğinin eskiden beri süregelen bir yeme usulü olduğunu ve bu yüzden evlerde pişirildiği an kaşıkla herkesin tepside yediğini, tatlıyı yeme zevkini ancak bu şekilde aldıklarını

eklemişlerdir. Bu nedenlerden bir diğeri de Süt Böreğinin diğeri yöresel ürünler kadar tanıtılmamış olmasıdır.

#### 4.2.9. Süt böreğinin tanınması ve yaygınlaşması için öneriler

Çalışma kapsamında katılımcılara yöneltilen son soru süt böreğinin yaygınlaşması ve tanıtılması için neler yapılabileceği konusunu içermektedir. Yörede doğup büyüyen veya uzun yıllardır yaşamlarını sürdüren yöre halkının kendilerine has yöntemlerle ve doğal ürünlerle yüzyıllardır ailelerinden edindikleri bilgiler doğrultusunda yapıp tükettikleri bu tatlının kaybolmaması ve tanıtılması konusu önem arz etmektedir. Bu nedenle katılımcıların görüşlerine başvurulmuştur.

Tablo 4.6. Süt Böreği'nin yaygınlaşması ve tanıtılması için öneriler

Kod	(n) Frekans	Yüzde	Alıntı
Yöresel restoranlarda yapılmalı	14	%45.6	“Evlerde yerler onu usulü odur herkes tepside yer, sıcak sıcak olacak ama dışarda, yöresel restoranlarda yapılsa herkes bilir yerler”(K14)
Küçük porsiyonlarda sunulmalı	7	%22.5	“İsterim onun tanınmasını da tabiki şöyle düşünüyorum hani çömllekler var ya küçük güveç kapları var ya onlarda yapıp tanıtabiliriz aslında kişi başına da yemesi kolay”(K3)
Yemek kitaplarında tarifi paylaşılmalı	1	%3.23	“Yemek kitaplarında tarifi paylaşılabilir aslında”(K4)
Festivallerde yapılmalı	3	%9.68	“Pandemiden önce Derbente yapılıyordu festivalde laz yemekleri yarışması vs. O zaman orda yapıldığını biliyorum süt böreği yine festivalde yapılabilir”(K9)
Coğrafi işaret alınmalı	1	%3.23	“Laz Böreği gibi coğrafi işaret alınırsa hak ettiği değeri görebilir”(K20)
Yemek yarışmalarında yapılmalı	2	%6.45	“Belki bu yarışmalara falan katılıp televizyonda gösterilebilir”(K8)
Gençlere öğretilmeli	3	%9.68	“Biz nasıl öğrendik annemizden onlar da kendi çocuklarına öğretecek yapacaklar ki unutulmasın yapsın gençler”(K2)

\*Birden fazla aynı cevabı veren katılımcılar olduğu için toplamları alınmamıştır.

Katılımcıların %45'i süt böreğinin tanınması ve yaygınlaşması için yöresel restoranlarda yapılması gerektiğini belirtmiştir. Bu sayı katılımcılar içerisinde en çok kodlanan seçenektir. Ayrıca katılımcıların %23'ü küçük porsiyonlarda sunulmasının ev mutfakları dışında tüketimi de kolaylaştıracağından daha uygun olduğunu belirtirken, katılımcıların %10'u festivallerde yapılması gerektiğini ve yöresel yemeklerin geç kuşaklara aktarılmasının devamlılığı için gençlere öğretilmesi gerektiğini söylemiştir. Katılımcıların %6'sı televizyonlardaki yemek yarışmalarında yapılması gerektiğini söylerken, katılımcıların %3'ü ise yemek kitaplarında süt böreğinin tarifinin paylaşılması gerektiğini ve hak ettiği değeri görebilmesi için coğrafi işaret alması gerektiğini vurgulamışlardır.

#### 4.2.10. Fındıklı yöresinde kullanılan mutfak eşyaları

Katılımcılarla yapılan görüşmeler sırasında yöreye özgü yiyeceklerin yapılışında bazı araç-gereçler yoğunlukla kullanılmaktadır. Gresta (pileki) ve ahşap tekne özellikle geçmişte mutfakların olmazsa olmazı olarak nitelendirilmiştir. Katılımcıların hepsi mutfak eşyalarının eskiden sıklıkla kullanıldıklarını, korza'nın günümüzde de ezme lahana yemeğini yaparken kullanılmaya devam ettiğini fakat aynı yerden yeme alışkanlıkları kalmadığından tahta tekne'nin artık pek kullanılmadığını, gresta'nın (pileki) da evlerinde kuzine olan bazı katılımcılar haricinde artık kullanmadığını belirtmişlerdir.

Tablo 4.7. Yöreye özgü mutfak eşyaları

Mutfak Eşyası	Katılımcılar
Gresta (Pileki)	k1-k21
Korza (tahta dövme aleti)	k1-k21
Ahşap Tekne	k1-k21

### 4.3. Reçeteler

#### 4.3.1. Sebze yemekleri

---

#### **EZME LAHANA- LUNCAHEYİ**

---

##### **MALZEMELER**

1 kg Lahana  
100 gr mısır yarması  
1 adet acı kuru biber  
10 gr iç yağ(alima)

##### **YAPILIŞI**

Lahanalar yıkanıp doğranıp acı suyu gitmesi için bir taşım haşlanır. Bütün malzemeler bir tencereye alınır üstüne gelecek kadar su konur ve lahanalar iyice yumuşayana kadar pişirilir. Piştikten sonra korza dediğiniz tahta saplı yassı dövücü ile dövülür püre haline getirilir. Tereyağ, sıvıyağ ve iç yağı birlikte yakılır üzerine dökülür. Eski tariflerde iç yağ içine konmaz.

---

#### **SEBZELİ LAHANA (LU KVANEYİ)**

---

##### **MALZEMELER**

1 kg Lahana  
300 gr taze fasulye  
300 gr barbunya  
100 gr mısır yarması  
1 adet acı biber  
6-7 diş sarımsak  
10 gr iç yağı (alima)  
Sıvıyağ  
Tuz

##### **YAPILIŞI**

Lahanaları önden haşladık süzdük, ardından tüm malzemeleri ve iç yağın yarısını tencereye alıyoruz hizasına gelicek kadar su ilave ediyoruz ve pişiriyoruz. Ezme lahana kadar olmayacak ama yine korzayla biraz dövüyoruz .İç yağın ayırdığımız kadarına sıvı yağ ilave edip kızdırıp pişen lahananın üzerine döküyoruz.

---

## PİRİNÇLİ LAHANA (LU PİRİNCONİ)

---

### MALZEMELER

1 kg Karalahana  
4-5 adet kuru soğan  
4-5 diş sarımsak  
Zeytinyağı  
İç yağ (isteğe göre)  
Yarım bağ Maydanoz  
Tuz

### YAPILIŞI

Karalahanayı ince ince kestikten sonra acı suyu gitmesi için haşlıyoruz ve ardından süzuyoruz. İnce doğradığımız soğan ve sarımsağı ve zeytinyağı ile bir tavada kavuruyoruz. Ayrı bir tencereye haşlanan lahanaları alıyoruz ve içerisine iç yağ, isteğe göre az bir miktar tereyağ ve zeytinyağı birlikte ilave edip üzerine az su koyup pişiriyoruz. Lahanalar pişmeye yakın içerisinde biraz su varken kavurduğumuz pirinci de ilave ediyoruz ve tencerenin kapağını kapatıyoruz. Suyu çektikten sonra ince kıyılmış maydanozu da ekleyip servis etmeden önce karıştırıyoruz.

---

## LAHANA KÖKÜ KAVRULMUŞ (CİCİ TAHANEYİ)

---

### MALZEMELER

Karalahana Kökü  
7-8 diş sarımsak  
İç yağ  
Sıvı yağ  
Tuz  
Öğütülmüş fındık( isteğe bağlı)

### YAPILIŞI

Karalahananın kök kısımları kesilir, yıkanıp haşlanır. Ayrı bir tavada ise sıvıyağ ile alima kızdırılır, haşlanan lahanalar ince doğranmış sarımsakla birlikte yağda kavrulur. Biraz tuz ilave edilir. İsteğe göre servis edilirken öğütülmüş fındık üzerine serpilir.

---

## ARAKA KAVRULMUŞ( NUHUTİ)

---

### MALZEMELER

1 kg araka (taze bezelye)  
4-5 Kuru Soğan  
4-5 diş Sarımsak  
Maydonoz (üzeri için)  
50 ml Zeytinyağı  
Tuz  
Sirke (İsteğe bağlı)

### YAPILIŞI

Araka yıkanır ,ikiye kesilip haşlanır ve kenara alınır. Ardından bir tencereye zeytinyağı konular ince doğranmış soğanlar da ilave edilip kavrulur. Soğanlar biraz renk almaya başlayınca ince doğranmış sarımsaklar eklenir ve biraz daha kavrulur. Haşlanan arakalar da tencereye alınıp soğan sarımsakla birlikte kavrulur ve tuz ilave edilir. Piştikten sonra maydanozlar ince doğranır ve üzerine serpilir. İsteğe göre sirke dökölüp yenir.

### 4.3.2. Hamsi yemekleri

---

## SEBZELİ HAMSİ ( KAPCA GECVEİ)

---

### MALZEMELER

500 gr Tuzlanmış Hamsi  
200 gr Mısır unu  
1 bağ Pazı  
Pırasanın yeşil kısımları  
4- 5 adet Kuru soğan/Taze soğan  
1 adet Patates (isteğe göre)  
Bir bağ Maydanoz  
Sirke ( isteğe göre)  
Tuz  
Sıvıyağ

### YAPILIŞI

Tüm sebzeler minik minik doğranır (evde ne sebze varsa isteğe göre ilave edilir). Bir tencereye alınır biraz kavrulur kendi sularıyla ardından altı kapatılır ve mısır unu ilave edilir. Harc bir tepsiye alınır kek hamurundan biraz daha cıvık olacak kadar sıcak su ilave edilir. Bir miktar tuz (hamsiye göre ayarlanır) ve bol sıvıyağ ilave edilir karıştırılır iyice ardından fırına verilir üzeri kızarıncaya çıkarılır isteğe göre sirke dökölüp yenir. Gecvei hamsili ekmeğin cıvık halidir yumuşak olmalıdır.

### 4.3.3. Pilavlar

---

#### KABAK PİLAVI

---

##### MALZEMELER

1 kg bal kabağı

150 gr pirinç

Su

100 gr tereyağ

Toz şeker (isteğe göre)

Tuz

##### YAPILIŞI

Bal kabağını küçük küpler halinde doğruyoruz . Pirinçleri de iyice yıkıyoruz. Bir tencerede kaynayan suyun içine önce pirinçleri atıyoruz malzemenin ölçüsüne göre su göz kararı ayarlanır fazla olmayacak şekilde. Pirinç yarı pişmişken kabakları da ilave ederiz. İkiside pişince tereyağ kızdırılıp üzerine gezdirilir.

### 4.3.4. Tatlılar

---

#### KABAK LAPASI

---

##### MALZEMELER

1.5 kg Siyah Kabak

2kg süt

Şeker( kabağın tatlılığına göre)

Bal

##### YAPILIŞI

Kabağın kabağını soyduktan sonra orta büyüklükte olacak şekilde kabakları gelişigüzel doğruyoruz. Ardından sütü tencereye alıyoruz ve içerisine doğradığımız kabakları ekleyip ocağa alıp kaynatıyoruz. Biraz yoğunlaşmaya başlayınca isteğe göre şeker ilave edilir. Kabaklar minik minik ağza gelicek şekilde kalır asla püre haline getirilmez. Çok büyük parçalar kaşık yardımıyla ezilir. Kabak yeterli tatlılıkta ise şeker ilave edilmez piştikten sonra kaselere alınır ve üzerine bal döküp servis edilir.

---

## SÜT HELVASI

---

### MALZEMELER

3 lt süt

1.5 kg şeker

Dövülmüş fındık (isteğe bağlı)

### YAPILIŞI

Sütü tencereye boşaltıp 1 saat kaynatıyoruz . Ardından şekerini ilave ediyoruz. 30 dk kadar daha kıvam alıcak. Ocaktan indirip karıştırarak ılınmasını sağlıyoruz. Çok soğumadan tepsiye döküp şekil veriyoruz soğursa taşlaşır kesemeyiz. ılınca parmağımızı batırıp kontrol ediyoruz, hafif sert olucak öyle kesicez. İstenirse ocaktaktan alındıktan sonra tepsiye dökülürken fındık serpilir.

---

## SÜT BÖREĞİ

---

### MALZEMELER

2 lt süt

3 yumurta

50-60 gr buğday unu

15 gr ince mısır unu (isteğe göre)

Tuz

120 gr Şeker

30 gr Tereyağ

### YAPILIŞI

Tereyağ hariç tüm malzemeler bir kabın içersine alınır ve iyice homojen olana kadar çırpılır. Bir borcam veya tepsiye tereyağ konur fırın içersinde iyice kızması sağlanır. Tepsi fırından çıkarılır çırpılan harç sıcak tepsiye dökülür ve fırına geri verilir. Hafif pişmeye başlayınca tepsi tekrar çıkarılır aralara kaşık batırılır geri fırına verilip üzeri kızarana kadar 200C de pişirilir.

---

## ENİŞTE ŞEKERLEMESİ

---

### MALZEMELER

250 gr vita yağı

500 gr Şeker

Un (aldığı kadar)

### YAPILIŞI

Şeker eriyene kadar yağla birlikte iyice yoğrulur. Eridikten sonra azar azar un verilerek yoğrulmaya devam edilir. Ara sıra birleŐip birleŐmediđi kontrol edilir. Sert bir hamur olucak. Bŷyŷk parçalar halinde armut Őekli vermeye çalışılır ve fırına verilir ,150C de pembeleŐinceye kadar piŐilir.

---

## BURMALI/ FINDIKLI BURMA TATLISI

---

### Yufkası için;

300 gr Un

200 ml Su

200 ml sŷt

50 ml zeytinyağı

1 yumurta

20 ml yoğurt

15 gr tereyağ

Limon suyu

Tuz

Nişasta veya İnce Mısır Unu (hamur açılırken)

Dŷvŷlmŷ Fındık

### Őerbet için;

200 ml su

200 gr Şeker

### YAPILIŞI

Yumurta, su, sŷt ve zeytinyağı bir kapta çırpılır homojen hale gelince un yavaŐ yavaŐ eklenir yoğrulmaya baŐlanır ardından tereyağ ve bir tutam da tuz eklenir ve yumuŐak bir hamur elde edilir. Hamurun ktır olması için bir iki damla limon damlatılır. Hamur bezelere ayrılır ve baklava yufkası gibi açılır. Açarken niŐasta yerine ince mısır unu kullanılır (eski usŷl). Yuvarlak açılan yaprakların ortasına dŷvŷlmŷ fındık bir dizi serpilir ardından yaprak ince oklavaya sarılır ve oklava yufka bŷzŷlerek çıkarılır. Sıra sıra tŷm yapraklar içi doldurulup bŷzŷldŷkten sonra tepsiye dizilir. Űzerine eritilmŷ tereyağ gezdirilip 180 derece fırına verilir. Űzeri kızarıncaya fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Ardından 1/1 oranında Őerbet hazırlanır ve Őerbet sıcakken ılınmŷ olan burmalının ŷzerine dŷkŷlŷr.

---

## TERMONİ (LAZ AŞURESİ)

---

### MALZEMELER

Üzüm Suyu/Pekmezi  
Taze Mısır  
Barbunya Fasulyesi  
Soya Fasulyesi( Pahla)  
Mısır Yarması  
Buğday unu  
İnce Mısır unu (Yürek unu)

### YAPILIŞI

Baklagiller bir gece önce suda bekletilir ve ertesi gün suya koyup haşlanır. Ardından tencereye su alınır içerisine soya fasulyesi, barbunya fasulyesi ve taze mısır konulur (isteğe göre mısır yarması da bir miktar konulabilir) bir çimdik tuz da ilave edildikten sonra pişirmeye devam edilir. Diğer yanda pekmez suyu veya sulandırılmış pekmeze mısır unu ve buğday unu eklenir bir kasede karıştırılır. Kaynayan suya yavaş yavaş ilave edilir ardından şeker eklenir ve yoğunlaşana kadar kaynatılır. Kıvam alınca kaselere konulur.

---

### KÜME/KÖME

---

### MALZEMELER

10 litre Siyah Üzüm/ Hurma Suyu  
3-4 litre Süt  
3 kg Şeker  
(isteğe göre artırılıp azaltılabilir)  
1 kg Buğday Unu  
1kg İnce Mısır Unu (Yürek Unu)  
Tane Fındık

### YAPILIŞI

İlk olarak fındıklar aralıklı bir şekilde ipe dizilir. Bir ipte 13-14 fındık olacak şekilde dizilebilir. Büyük bir tencereye üzüm suyu, süt, şeker alınır ardından unlar birlikte ilave edilir iyice karıştırılır. Küçük bir tavaya bir kepçe kadar karışımdan alınır ocakta pişirilip kıvamına bakılır.Eğer muhallebiden biraz daha katı olursa ocaktan alınır malzeme miktarı yeterli demektir. Karışımın fındığa iyice tutunması akmaması için bu işlem yapılmalıdır. Ardından karışım ocağa alınır pişirmeye başlanır. Bu işlem 3- 4 saat almaktadır. Katılaşana kadar pişirilir katılaşmaya başlayınca bir saat daha beklenir. Karışım ocaktan alır bir süre beklenir hazır olunca ipler karışıma iki kez batırılır ve asılıp kurumaya bırakılır.

#### 4.3.5. Kahvaltılıklar

---

### MAMALİKA

---

#### MALZEMELER

500 ml su

Mısır Unu (ince yürek unu)

10-15 gr tuz

#### YAPILIŞI

Suyu bir tencereye alıyoruz hafif kaynamaya başlayınca altını kısıyoruz. Azar azar unu ilave edip bir yandan sürekli karıştırıyoruz topak olmayacak şekilde pişiriyoruz. Unu suyun miktarına göre muhallebi kıvamına gelince kadar göz kararı ilave ediyoruz. Pişince altını kapatıp bir tepsiye alıyoruz ve ortasını açıyoruz. İsteğe göre yoğurt, tereyağ veya bol tereyağı ile çırpılmış yumurtayı ortasına koyup yiyoruz.

---

### HİŞİR (XİŞİİ-XİŞİRİ)

---

#### MALZEMELER

Kaymak (Pişmiş sütün)

Tuz

#### YAPILIŞI

Pişmiş sütün kaymakları bir kapta biriktirilir. Yenilenecek miktara gelince bir tencereye alınır ve kaynatmaya başlanır. Kısık ateşte iyice yağı tortusundan ayrılana kadar pişirilir. Yağı süzdürülür ama atılmaz sade yağ olarak yine kullanılır. Kalan tortusu da hişir olur biraz süzgeçte bekler bir kaba veya kaseye alınır tuz ilave edilir. Kahvaltıda yenir.

---

## KAYMAKLI

---

### MALZEMELER

Pişmiş sütün kaymağı  
Taze Köy Peyniri (inek)  
Yoğurt (isteğe göre)

### YAPILIŞI

Pişmiş sütün kaymağı biriktirilir bir kaba alınır ve çırpılır. Çırpılmış kaymağın içerisine taze köy peyniri doğranır ( yeni yapılmış sıcak olursa daha lezzetli olur). Hafif olsun istenirse içerisine bir miktar yoğurt ilave edilir ve karıştırılır. Kahvaltılarda yenilir.

---

## MİNCİ MUHLAMASI

---

### MALZEMELER

300 gr Minci Peyniri  
100 gr Tereyağ  
Tuz

### YAPILIŞI

Bol tereyağı kızmaya başlayınca minci peyniri ilave edilir karıştırılır üzerine bir tutam tuz ilave edilir. Minci muhlaması bol tereyağlı ve susuz olur ama isteğe göre yağı azaltılıp bir miktar su ilave edilebilir.

---

## MİNCİ KURUTULMUŞ

---

### MALZEMELER

Minci Peyniri  
Tuz

### YAPILIŞI

**Minci Yapılışı;** Köy peynirinin alt suyuna bir miktar yoğurt ilave edilerek kaynatılır ve kesilmesi sağlanır. Kesilmeye başlayınca temiz bir bez torbaya süzülür.

Minci Peynirine tuz katılır isteğe göre yuvarlak şekil verilir ve kuruması için sobanın üzerine asılır. Dışı sert içi biraz daha yumuşak kalır.

---

## MUHLAMA

---

### MALZEMELER

300 gr köy peyniri( inek)

6 gr Buğday unu

6 gr İnce Mısır unu( yürek unu)

100 gr Tereyağ

300 ml su

Tuz

### YAPILIŞI

Bakır tavada tereyağ ve yarı yarıya buğday ve ince mısır unu kavrulur. Renk almaya başlayınca su ve tuz ilave edilir ve orta ateşte kaynamaya bırakılır . Ardından köy peyniri doğranır ve tavaya eklenir. Peynirler erimeye başlayınca altı kapatılır. Muhlamada önemli olan unun az peynirin ve tereyağın bol olmasıdır.

#### 4.4. Ürün Geliştirme Aşaması ve Reçetelerin Oluşturulması

Bu bölümde araştırma kapsamında öncelikle süt böreğinin orijinal reçetesine ardından süt böreğini geliştirme aşamasında yapılan değişikliklere ve geliştirilen nihai ürünün standart reçetesine ve yapılışına yer verilmiştir. Alan yazında birçok ürün geliştirme çalışması yer almaktadır ancak süt böreği üzerine bir ürün geliştirme çalışmasına rastlanılamamıştır.

Geliştirme aşamalarında yapılan süt böreği orijinali Resim 4.1.'de, ürün geliştirme aşamasında elde edilen süt Böreği örnekleri ise Resim 4.2.'de verilmiştir. Orijinal ürün ve standart reçetesi çıkartılan nihai ürün aşağıdaki Tablo 4.8. ve 4.10.'da gösterilmiştir. Geliştirilen ürünlere ait kodlar ve kullanılan malzemeler ise Tablo 4.9.'da gösterilmiştir.

Bu çalışma kapsamında süt böreğinin reçetesinde değişiklikler yapılarak daha fonksiyonel bir ürün alternatifi oluşturmaya çalışılmıştır. Ürün orijinalinde yüzeyi yer yer karamelize olmuş, üst tabakanın kesilmiş yumuşak bir dokusu olurken, alt katman

dokusunun üst katmanın aksine daha katı kıvamlı olması istenmektedir. Ürün içerisinde kullanılan yoğurt istenilen bu kesikliği vermek için kullanılmaktadır. Pişirilen kap içerisinde tereyağ kızdırılıp ürün üzerinde kalması istenmektedir. Şeker oranının dengeli olması istenilen bir diğer özelliktir. Bu nedenle ürün orijinaline yakın sağlıklı bir alternatif olması açısından ön deneme çalışmaları yapılmıştır.



Resim 4.1. Süt Böreği Orijinali

Tablo 4.8. Süt Böreği Orijinal Reçetesi (5 porsiyon)

Malzemeler		Miktar	
✓	Süt	✓	1 litre
✓	Un	✓	100 gram
✓	İnce Mısır Unu (opsiyonel)	✓	10 gram
✓	Şeker	✓	150 gram
✓	Yumurta	✓	2 adet
✓	Yoğurt	✓	20 gram
✓	Tereyağ	✓	50 gram
✓	Tuz	✓	1 gr

Tablo 4.9. Çalışmada Üretilen Ürünlere Ait Kodlar ve Kullanılan Malzemeler

Ürün Kodu	145	124	538
<b>Kullanılan malzemeler</b>	500 ml badem sütü, 100 gr yulaf unu, 70 gr hurma özü, 70 gr elma suyu konsantresi, 2 adet yumurta, 10 gr yoğurt, 50 gr tereyağı	500 ml Hindistan cevizi sütü, 50 gr glutensiz un, 50 gr tereyağ, 2 adet yumurta, 70 gr elma suyu konsantresi, 70 gr hurma özü, 10 gr yoğurt, 50 gr tereyağ.	2 lt Hindistan cevizi sütü, 180 gr glutensiz un, 20 gr ince mısır unu, 3 adet yumurta, 400 ml elma konsantresi (renksiz), 40 gr yoğurt, 30 gr sade yağ, 1 gr tuz.

Ön deneme çalışmalarının ilk aşamasında ürünün orijinalinde bulunan buğday ununda değişiklik yapılarak karabuğday unu ve yulaf unu sırayla denenmiş ancak en iyi sonuç glutensiz un ile alınmıştır. Ön denemelerde karabuğday unu ile yapılan reçete tüketime uygun olmadığından değerlendirmeye alınmamıştır. Glüten tüketimiyle birlikte birçok farklı rahatsızlık bireylerin beslenme şekillerini değiştirmelerine neden olmaktadır. Glüten tüketimine bağlı rahatsızlıklardan en yaygın olan çölyak hastalığı dışında obezite, çölyak olmayan gluten duyarlılığı, otizm, depresyon, migren ve bazı nörolojik rahatsızlıklar gibi birçok sağlık sorunu da gluten tüketimiyle ilişkilendirilmektedir (Biesiekierski, et al., 2013: 631-638; akt Alpat ve Dumlu Bilgin, 2018). Bu nedenle ön

denemelerin diğ er aşamalarında piyasada mevcut olan glütensiz un ile devam edilmiştir. Fındıklı ilçesinde yapılan görüşmelerin ardından, süt böreğinde buğday ununa ek olarak eskiden ince mısır unu kullanıldığı tespit edildiğ inden, 538 ve 321 kodlu ürünlerde orijinal ürüne yakınlığı açısından kullanımı uygun görülmüştür.

Ardından sindirimi daha rahat olması ve laktoz intoleransı olan bireylerin de rahatlıkla tüketebilmesi için hayvansal süt yerine bitkisel süt kullanımı tercih edilmiştir. Düşük glisemik indekse sahip bitkisel sütler alerji ve intolerans sorunlarına yönelik farkındalıklarla birlikte sağlıklı gıda ürünlerine olan tüketici taleplerine uyum sağlamaktadır. Ayrıca hayvansal sütlere oranla önemli ölçüde fitatlar, terpenler, fenolik bileşikler, karotenoidler, tanenler ve flavanoidler gibi fitokimyasallar içermektedirler (Bernat ve ark., 2014). Yine piyasada mevcut olan farklı sütler kullanılarak reçeteler denenmiştir. 145 kodlu ilk ürün denemesinde badem sütü tercih edilmiş, ardından 124 ve ve 538 kodlu denemelerde hindistan cevizi sütü kullanılmıştır. Hindistan cevizi sütü istenilen tatlılık elde edilemediğ i için 321 kodlu geliştirilen nihai üründe az şekerli badem sütü tercih edilmiştir.

Bununla birlikte ön deneme çalışmalarında ürün orijinalinde kullanılan rafine şeker yerine alternatif şeker ikameleri denenmiştir. 145 ve 124 kodlu ürün denemelerinde eşit oranda organik elma konsantresi ve hurma özü kullanılmış ancak 538 kodlu üründe elma konsantresi miktarı arttırılmıştır. Hurma özü ise orijinal ürün rengini değıştirdiğ i için tercih edilmemiştir. Geliştirilen ürün renginin orijinal ürün rengine yakın olması istenildiğ inden renksiz organik elma konsantresi kullanılmıştır.

Süt Böreğinin orijinalinde mevcut olan üst katman dokusunun kesilmiş olması istenilen bir özelliktir. Ürünün standart reçetesinde kullanılan az miktarda yoğurdun bu kesilmiş yapının oluşması için kullanıldığı bilinmektedir. Ön deneme aşamalarında ürünün kesilmesi bazı eğitimli panelistler tarafından uygun bulunmaması nedeniyle, alınan görüşler neticesinde yoğurt miktarında değışiklik yapılmıştır. Ardından yine ürünün orijinal reçetesinde kullanılan tereyağı değıştirilerek yerine araştırmacının kendisi tarafından yapılan sadeyağ kullanımı tercih edilmiştir.

Tereyağından elde edilen sadeyağın süt katıları ve safsızlıkları giderilmiştir, bu nedenle laktoz veya kazein intoleransı olan kişilerin sadeyağ tüketmelerinde bir sakınca yoktur. Buna ek olarak sadeyağ besinsel olarak diğ er sıvı / katı yağlardan üstündür, çünkü

doğrudan karaciğer tarafından emilen ve enerji sağlamak için yakılan orta zincirli yağ asitleri içermektedir (Kumar ve Naik, 2018). Böylece 538 kodlu üçüncü deneme ve 312 kodlu nihai üründe sadeyağ ile devam edilmiştir.






145 Kodlu Örnek

124 Kodlu Örnek

538 Kodlu Örnek

Resim 4.2. Ürün Geliştirme Aşamalarında Elde Edilen Örneklerin Görselleri

Tablo 4.10. Süt Böreği İçin Geliştirilen Standart Reçete

<b>Süt Böreği (321)</b>		
<b>Porsiyon Adedi:</b> 5		
<b>Reçete Adı:</b> Süt Böreği		
<b>Piştirme Kabı ve Aracı:</b> Fırın, küçük güveç kapları, büyük karıştırma kabı		
<b>Piştirme Tekniği:</b> Fırında piştirme	<b>Hazırlık Süresi:</b> 15 dk <b>Piştirme Süresi:</b> 1 saat <b>Servis:</b> 5 dk	
Malzemeler	Miktar	
➤ Badem Sütü	➤ 500 ml	
➤ Elma Konsantresi	➤ 140 gr	
➤ Mısır Unu (ince)	➤ 10 gr	
➤ Glutensiz Un	➤ 50 gr	
➤ Yumurta (küçük boy)	➤ 2 adet	
➤ Yoğurt	➤ 20 gr	
➤ Sadeyağ	➤ 15 gr	
➤ Tuz	➤ 1 gr	
Hazırlanışı		
<p>Bir karıştırma kabında önce yumurtalar iyice çırpılır. Ardından badem sütü, elma konsantresi eklenip çırpılmaya devam edilir. Karışıma unlar azar azar eklenir. Son olarak yoğurt ve tuz eklenir ve karışım homojen olana kadar iyice çırpılır. Porsiyon kaplarına sade yağ eşit ölçüde paylaşılır ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında yağlanan toprak kaplar kızması için yerleştirilir. Kızan yağlı kaplar fırından çıkartılır ve karışım kaplara eşit ölçüde dökülür. Karışımın taşmasını önlemek için karışım kaba oranla bir miktar az eklenir. Tekrar fırına verilir ve 170 derecede 40-45 dk arası kontrollü bir şekilde pişirilir.</p>		
Yapım Aşamaları		
		

Geliştirilen nihai üründe istenilen karamelizasyon derecesine ulaşılmıştır. Orijinal üründe istenilen üst katman dokusunun kesilmesi ve üst tabakaya oranla daha yumuşak bir katman, geliştirilen nihai üründe de mevcuttur. Ancak buğday unu yerine tercih edilen glutensiz un istenilen katman ayırımını sağlayamamış, orijinal ürün aksine daha homojen bir yapı oluşmuştur. Orijinal üründe kullanılan rafine şeker yerine kullanılan elma konsantresi ile istenilen tatlılık sağlanmıştır.

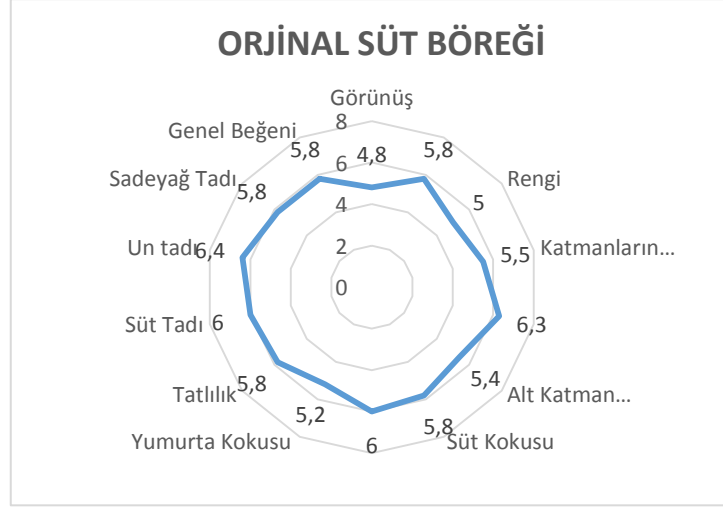
#### 4.5. Duyusal Analiz Aşaması ve Sonuçları

Panelistler tarafından yapılan değerlendirmede “Orijinal Süt Böreği” için görünüm, doku, koku, lezzet ve genel beğeni durumlarını değerlendirmeleri istenmiştir. Sonuçlar incelendiğinde görünüm kriteri genel görünüş, karamelizasyon derecesi ve rengi olmak üzere üç alt boyut altında incelenmiştir. Genel görünüş ortalamasının üstünde ( $> 4$ ), karamelizasyon derecesi  $5,8 \pm 0,78$  rengi ise  $5 \pm 1,17$  ( az beğendim) puan almıştır.

Doku kriterine bakıldığında katmanların ayırt edilebilirliği  $5,5 \pm 0,71$  puan, üst katman dokusu  $6,3 \pm 0,50$  alt katman dokusu ise  $5,4 \pm 0,71$  puan almıştır. Koku kriterine bakıldığında istenmeyen özellik olan yumurta kokusu panelistler tarafından  $5,2 \pm 1,50$  puan (az beğendim) olarak değerlendirilmiştir. Yine koku kriteri alt boyutu olan elma konsantresi kokusu  $6 \pm 0,73$  ve süt kokusu  $5,8 \pm 1,56$  (orta derece beğendim ) olarak değerlendirilmiştir. Lezzet özelliği alt boyutlarına bakıldığında tatlılık  $5,8 \pm 1,06$ , süt tadı  $6 \pm 1,09$  ve sadeyağ tadı  $5,8 \pm 0,79$  puan almıştır. Genel Beğeni ise  $5,8 \pm 0,87$  çıkmıştır.

Tablo 4.11. Orijinal Süt Böreğine İlişkin Bulgular

Kriterler	Ort.	Std.Sapma
Görünüş	4,8	1,52
Karamelizasyon derecesi	5,8	0,78
Rengi	5	1,17
Katmanların Ayırt Edilebilirliği	5,5	0,71
Üst Katman Dokusu	6,3	0,50
Alt Katman Dokusu	5,4	0,71
Süt Kokusu	5,8	1,56
Elma Konsantresi Kokusu	6	0,73
Yumurta Kokusu	5,2	1,50
Tatlılık	5,8	1,06
Süt Tadı	6	1,09
Un tadı	6,4	0,45
Sadeyağ Tadı	5,8	0,79
<b>Genel Beğeni</b>	<b>5,8</b>	<b>0,87</b>

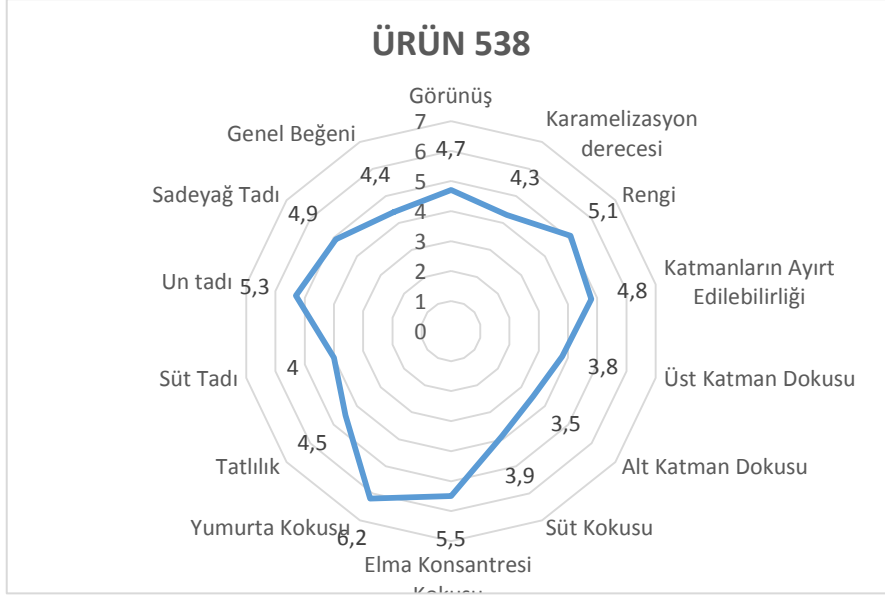


Şekil 4.8. Orijinal Süt Böreği Panel Sonuçlarına Göre Radar Grafiği

538 kodlu Süt Böreği örneği için ise görünüm sonuçları ortalamasının üzerinde çıkmıştır. Ancak doku kriterinin alt boyutları olan üst katman ve alt katman dokusu panelistler tarafından ortalamasının altında olarak değerlendirilmiştir. Bununla birlikte koku kriteri içerisinde süt kokusu  $3,9 \pm 1,62$  ile ortalamaya yakın olarak değerlendirilmiştir. Lezzet özelliği değerlendirildiğinde ise panelistlerin çoğunluğu ürünü tatsız bulduklarını belirtmişlerdir. Genel beğeni  $4,4 \pm 0,94$  puan çıkmıştır.

Tablo 4.12. 538 kodlu Süt Böreği Örneğine İlişkin Bulgular

Kriterler	Ort.	Std.Sapma
Görünüş	4,7	1,26
Karamelizasyon derecesi	4,3	1,58
Rengi	5,1	1,00
Katmanların Ayırt Edilebilirliği	4,8	1,12
Üst Katman Dokusu	3,8	1,37
Alt Katman Dokusu	3,5	1,84
Süt Kokusu	3,9	1,62
Elma Konsantresi Kokusu	5,5	1,32
Yumurta Kokusu	6,2	0,49
Tatlılık	4,5	1,62
Süt Tadı	4	0,73
Un tadı	5,3	1,50
Sadeyağ Tadı	4,9	1,12
<b>Genel Beğeni</b>	<b>4,4</b>	<b>0,94</b>

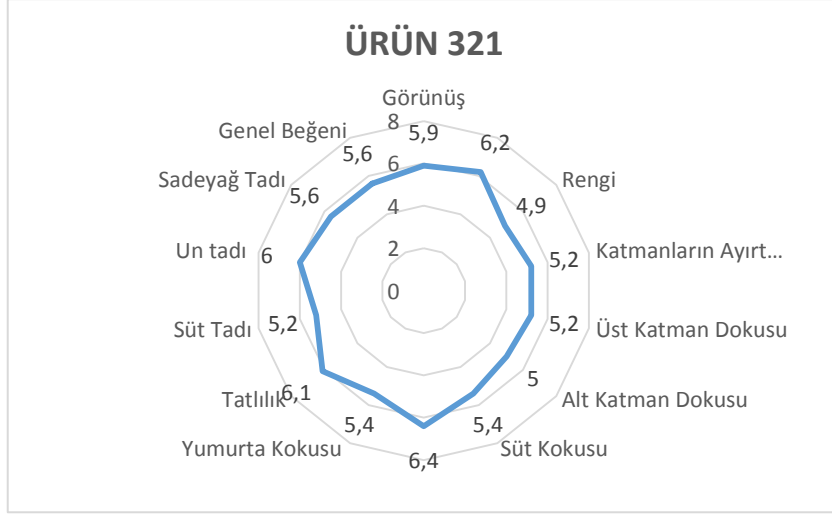


Şekil 4.9. 538 kodlu Süt Böreği Panel Sonuçlarına Göre Radar Grafiği

321 kodlu geliştirilen nihai ürün panelistler tarafından değerlendirildiğinde genel görünüş  $5,9 \pm 1,30$  puan alırken karamelizasyon derecesi  $6,2 \pm 0,87$  puan almıştır. Fakat ürün rengi kullanılan badem sütünden dolayı orijinal ürünle kıyaslandığında koyu kalmıştır. Bu sebeple panelistlerden gelen ortalama puan  $4,9 \pm 1,30$  dur. Doku, koku ve lezzet kriterleri değerlendirildiğinde 5 ve üzeri puan almıştır. Geliştirilen son ürün katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından beğenilmiştir. Bu reçete için genel beğeni ortalaması  $5,6 \pm 0,80$  dir.

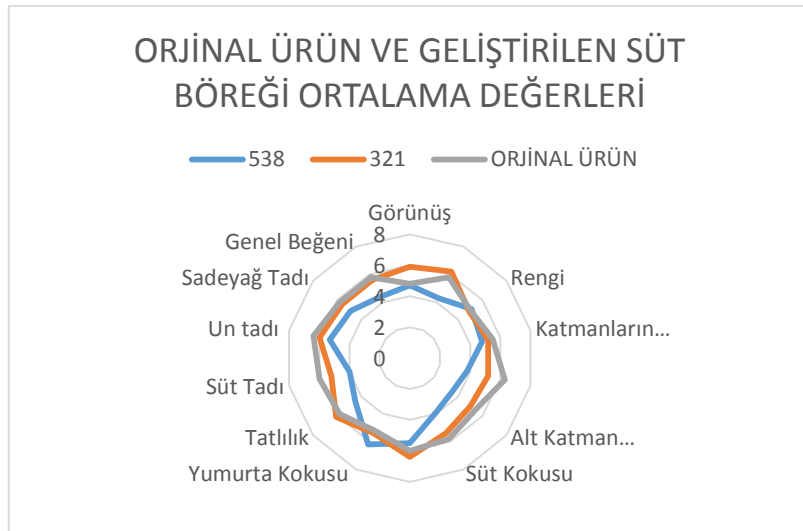
Tablo 4.13. 321 Kodlu Süt Böreğine İlişkin Bulgular

Kriterler	Ort.	Std.Sap ma
Görünüş	5,9	1,30
Karamelizasyon derecesi	6,2	0,87
Rengi	4,9	1,30
Katmanların Ayırt Edilebilirliği	5,2	2,09
Üst Katman Dokusu	5,2	1,33
Alt Katman Dokusu	5	1,67
Süt Kokusu	5,4	1,50
Elma Konsantresi Kokusu	6,4	0,66
Yumurta Kokusu	5,4	1,28
Tatlılık	6,1	1,04
Süt Tadı	5,2	1,83
Un tadı	6	0,89
Sadeyağ Tadı	5,6	1,80
<b>Genel Beğeni</b>	<b>5,6</b>	<b>0,80</b>



Şekil 4.10. 321 Kodlu Süt Böreği Örneği Panel Sonuçlarına Göre Radar Grafiği

Yapılan ürün geliştirme çalışmaları değerlendirildiğinde üç ürünün ortalama değerleri aşağıdaki Şekil 4.11.' de gösterilmiştir. Eğitimli panelistler tarafından değerlendirilen süt böreği örneklerinden nihai ürün lezzet kriteri açısından orijinal süt böreğine yakın bulunmuştur. 538 kodlu örnek renk kriteri açısından orijinal süt böreğine yakın olsa da lezzet ve doku kriterleri göz önüne alındığında panelistlerin büyük bir çoğunluğu tarafından yakın bulunmamakla birlikte olumsuz olarak değerlendirilmiştir. 321 kodlu geliştirilen nihai ürün rengi orijinal ürüne kıyasla koyu olurken, katmanların ayırt edilebilirliği kriterinde 538 kodlu ürüne kıyasla orijinal ürüne daha yakın bir puan almıştır. Genel beğeni ortalamalarına bakıldığında ise 538 kodlu ürün  $4,4 \pm 0,94$  puan alırken, yeni geliştirilen ürün  $5,6 \pm 0,80$  orijinal ürün ise  $5,8 \pm 0,87$  almıştır.



Şekil 4.11. Orijinal Ürün ve Geliştirilen Süt Böreği Ortalama Değerleri

#### 4.6. Tanımlayıcı Bulgular

Tablo 4.14. Tüketici Kişisel Bilgilere İlişkin Bulgular

	f	%	Ort.	Std. Sapma
<b>Yaş</b>			37,06	16,51
<b>Cinsiyet</b>				
Kadın	52	59,0		
Erkek	36	41,0		
<b>Gluten İntoleransı Durumu</b>				
Gluten İntoleransı Var	7	8,0		
Gluten İntoleransı Yok	81	92,0		
<b>Laktoz İntoleransı Durumu</b>				
Laktoz İntoleransı Var	9	10,0		
Laktoz İntoleransı Yok	79	90,0		
<b>Toplam</b>	<b>88</b>	<b>100,0</b>		

Tablo 4.14.'de verilen bulgular incelendiğinde katılımcıların yaşlarının ortalamasının  $37,06 \pm 16,51$  olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %59.0'unun kadın, %41.0'inin erkek olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %8.0'inin gluten intoleransı bulunurken % 92.0'sinin gluten intoleransı bulunmamaktadır. Katılımcıların laktoz intoleransı durumlarına bakıldığında %10.0'unun laktoz intoleransı olduğu %90.0'ının laktoz intoleransı olmadığı tespit edilmiştir.

Tablo 4.15. Geliştirilen Süt Böreğine İlişkin Bulgular

Kriterler	N	Ort	Std.Sapma
Görünüş	88	4,42	0,86
Doku	88	4,57	0,69
Koku	88	4,42	0,91
Lezzet	88	4,44	0,92
<b>Genel Beğeni</b>	<b>88</b>	<b>4,4</b>	<b>0,89</b>

Tablo 4.15.'de verilen bulgular incelendiğinde geliştirilen süt böreğine ilişkin katılımcıların en yüksek verdikleri kriterin  $4,57 \pm 0,69$  puan ile doku olduğu belirlenirken bunu sırasıyla  $4,44 \pm 0,92$  puan ile lezzet,  $4,42 \pm 0,91$  puan ile koku,  $4,42 \pm 0,86$  puan ile görünüş takip etmektedir. Bütün kriterlerin ortalamasına bakıldığında ise katılımcıların geliştirilen süt böreğine ortalama  $4,4 \pm 0,89$  puan verdikleri belirlenmiştir.

Tablo 4.16. Tüketicilerin Cinsiyet Durumuna Göre Dağılımları

Hipotezler	Kriterler	Cinsiyet	N	Std.Error	Ort	Z-değeri	p-değeri	
H1a	Görünüm	Kadın	52	,1037	4,60	-2,541	,011*	desteklendi
		Erkek	36	,16118	4,17			
H1b	Koku	Kadın	52	,12422	4,54	-1,845	,065	desteklenmedi
		Erkek	36	,15622	4,25			
H1c	Doku	Kadın	52	,08025	4,69	-1,969	,049*	desteklendi
		Erkek	36	,13380	4,39			
H1d	Lezzet	Kadın	52	,12124	4,48	-0,374	,709	desteklenmedi
		Erkek	36	,16561	4,39			
H1e	Genel Beğeni	Kadın	52	,11142	4,54	-1,989	,047*	desteklendi
		Erkek	36	,16339	4,19			

Tablo 4.16.'da Süt Böreğinin duyuşal özellikleri katılımcıların cinsiyet durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Analiz sonuçlarına göre Süt Böreğinin koku ve lezzet algılarının cinsiyet farklılıklarına göre istatistiksel olarak anlamlı bir fark oluşturmadığı tespit edilmiştir. Bu analiz sonucunda H1b ve H1d desteklenmemiştir. Bunun yanında kadınların erkeklere göre Süt Böreğine görünüm, doku, genel beğeni kriterleri bakımından daha yüksek puan verdiği ve istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır ( $p < 0,05$ ). Bu analizler sonucunda H1a, H1c ve H1e desteklenmiştir.

Tablo 4.17. Tüketicilerin Glütten İntoleransı Durumlarına Göre Dağılımları

Hipotezler	Kriterler	Gluten İntoleransı	N	Std.Error	Ort	Z-değeri	p-değeri	
H2a	Görünüm	Var	7	,297381	4,57	-,506	,613	desteklenmedi
		Yok	81	,097464	4,41			
H2b	Koku	Var	7	,553283	4,14	-,427	,669	desteklenmedi
		Yok	81	,096225	4,44			
H2c	Doku	Var	7	,142857	4,86	-1,146	,252	desteklenmedi
		Yok	81	,078664	4,54			
H2d	Lezzet	Var	7	,404061	4,14	-1,666	,244	desteklenmedi
		Yok	81	,101054	4,47			
H2e	Genel Beğeni	Var	7	,420560	4,29	-,203	,839	desteklenmedi
		Yok	81	,097464	4,41			

Tablo 4.17.'de Süt Böreğinin duyuşal kriterleri katılımcıların glütten intoleransı durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Analiz sonucunda Süt Böreğinin görünüm, koku, doku, lezzet ve genel beğeni algısında glütten intoleransına göre duyuşal kriterlerde

istatistiksel olarak anlamlı bir fark yoktur. Bu analiz sonucunda H<sub>2a</sub>, H<sub>2b</sub>, H<sub>2c</sub>, H<sub>2d</sub>, H<sub>2e</sub> desteklenmemiştir (p>0,05).

Tablo 4.18. Tüketicilerin Laktoz İntoleransı Durumlarına Göre Dağılımları

Hipotezler	Kriterler	Laktoz İntoleransı	N	S.E	Ort	Z-değeri	p-değeri	
H3a	Görünüm	var	9	,309320	4,11	-1,28461	,199	desteklenmedi
		yok	79	,096679	4,46			
H3b	Koku	var	9	,464811	4,22	-0,097	,922	desteklenmedi
		yok	79	,096594	4,44			
H3c	Doku	var	9	,175682	4,56	-0,491	,623	desteklenmedi
		yok	79	,079929	4,57			
H3d	Lezzet	var	9	,333333	4,33	-0,549	,583	desteklenmedi
		yok	79	,103175	4,46			
H3e	Genel Beğeni	var	9	,364302	4,22	-0,464	,642	desteklenmedi
		yok	79	,098029	4,42			

Tablo 4.18.'de Süt Böreğinin duyuşsal kriterleri katılımcıların laktoz intoleransı durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Araştırma sonucunda Süt Böreğinin görünüm, koku, doku, lezzet ve genel beğeni algısında laktoz intoleransına göre duyuşsal kriterlerde istatistiksel olarak anlamlı bir fark oluşturmadığı tespit edilmiştir. Bu analiz sonucunda H<sub>3a</sub>, H<sub>3b</sub>, H<sub>3c</sub>, H<sub>3d</sub>, H<sub>3e</sub> desteklenmemiştir (p>0,05).

Tablo 4.19. Tüketicilerin Satın Alma Niyetlerinin Cinsiyet Açısından Dağılımları

Değişkenler	Kadın		Erkek	
	N	%	N	%
<b>Satın Alma Niyeti</b>				
Alırım	43	82,7	25	69,4
Almam	9	17,3	11	30,6

(X:(1)=2,126,p=,145)

Tablo 4.19.'da tüketicilerin süt böreğini satın alma niyetleri cinsiyete göre karşılaştırılmıştır. Kadınların %82,7 si ve erkeklerin %69,4'ünün Süt Böreğini alacağı saptanmıştır. Süt Böreğinin satın alma durumu cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermemiştir.

Tablo 4.20. Tüketicilerin Satın Alma Niyetlerinin Gluten İntoleransı Açısından Dağılımları

Değişkenler	Gluten İntoleransı VAR		Gluten İntoleransı YOK	
	N	%	N	%
<b>Satın Alma Niyeti</b>				
Alırım	5	71,4	63	77,8
Almam	2	28,6	18	22,2

(X:(1)=,146,p=,655)

Tablo 4.20.'de tüketicilerin süt böreğini satın alma niyetleri katılımcıların gluten intoleransı durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Gluten intoleransı olan katılımcıların %71,4'ü ve Gluten intoleransı olmayan katılımcıların %77,8'inin Süt Böreğini alacağı tespit edildi. Süt Böreğinin satın alma durumu gluten intoleransı durumlarına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermemiştir.

Tablo 4.21. Tüketicilerin Satın Alma Niyetlerinin Laktoz İntoleransı Açısından Dağılımları

Değişkenler	Laktoz İntoleransı VAR		Laktoz İntoleransı YOK	
	N	%	N	%
<b>Satın Alma Niyeti</b>				
Alırım	6	66,7	62	78,5
Almam	3	33,3	17	21,5

(X:(1)=,635,p=,419)

Tablo 4.21.'de tüketicilerin süt böreğini satın alma niyetleri katılımcıların laktoz intoleransı durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Laktoz intoleransı olan katılımcıların %66,7'si ve laktoz intoleransı olmayan katılımcıların %78,5'inin Süt Böreğini satın alacağı tespit edildi. Bu nedenle Süt Böreğinin satın alınma durumu laktoz intoleransına göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermemiştir.

Tablo 4.22. Duyusal Kriterlerin Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkilerinin Dağılımları

Hipotezler	Kriterler	B	S.E.	Wald	p	Exp(B)	
H7a	Genel Beğeni	1,51520	0,90316	2,81459	,09341	4,55034	desteklenmedi
H7b	Lezzet	0,87060	0,79655	1,19457	,27441	2,38833	desteklenmedi
H7c	Koku	-0,45369	0,51993	0,76143	,38288	0,63528	desteklenmedi
H7d	Doku	1,07206	0,68719	2,43376	,11875	2,92138	desteklenmedi
H7e	Görünüm	0,71822	0,60414	1,41331	,23451	2,05077	desteklenmedi

Tablo 4.22.'de Süt Böreğinin görünüş, koku, doku, lezzet ve genel beğeni duyuşal kriterlerinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir etkisi bulunmamaktadır. Bu analiz sonucunda H<sub>8a</sub>, H<sub>8b</sub>, H<sub>8c</sub>, H<sub>8d</sub>, H<sub>8e</sub> desteklenmemiştir (p>0,05)

Tablo 4.23. Hipotez Testleri Sonuçları

HİPOTEZLER	SONUÇ
H1a. Süt Böreğinin görünüş algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENDİ
H1b. Süt Böreğinin koku algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H1c. Süt Böreğinin doku algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENDİ
H1d Süt Böreğinin lezzet algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H1e. Süt Böreğinin genel beğeni algısında cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENDİ
H2a Süt Böreğinin görünüş algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H2b Süt Böreğinin koku algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H2c Süt Böreğinin doku algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H2d. Süt Böreğinin lezzet algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H2e Süt Böreğinin genel beğeni algısında glüten intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H3a Süt Böreğinin görünüş algısında laktoz intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H3b Süt Böreğinin koku algısında laktoz intoleransına göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H3c Süt Böreğinin doku algısında laktoz intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H3d Süt Böreğinin lezzet algısında laktoz intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H3e Süt Böreğinin genel beğeni algısında laktoz intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H4. Süt Böreğinin satın alma niyetinde cinsiyete göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H5. Süt Böreğinin satın alma niyetinde gluten intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır	DESTEKLENMEDİ
H6. Süt Böreğinin satın alma niyetinde laktoz intoleransı göre duyuşal kriterlerde anlamlı fark vardır.	DESTEKLENMEDİ
H7a. Süt Böreğinin görünüş kriterinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.	DESTEKLENMEDİ
H7b. Süt Böreğinin koku kriterinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.	DESTEKLENMEDİ
H7c. Süt Böreğinin doku kriterinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.	DESTEKLENMEDİ
H7d. Süt Böreğinin lezzet kriterinin tüketicilerin satın alma niyetleri üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.	DESTEKLENMEDİ

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

### 5.1. Sonuç

Yöresel mutfak öğeleri geçmiş dönemlerden günümüze değin çeşitli değişimlere uğrayabildiği gibi bir bölgede yaşayan farklı kültürlerin kendilerine has yorumları ile de şekillenmektedir. Bir yörenin iklimi, coğrafi koşulları ve o bölgeyi yansıtan karakteristik özellikler yöre halkı tarafından harmanlanır ve yöreye özgü yemekler oluşur. Yöreye has oluşan bu yemekler yöresel mutfak kavramını şekillendirerek hem orada yaşayan yerli halk hem de yöreyi ziyaret eden misafirler için büyük önem taşımaktadır (Şengül ve Turkey, 2016). Sosyo-kültürel anlamda mutfak kültürü, bölge halkının ve kültürünün kendine özgü yönünü ortaya çıkardığı gibi farklı bölgeden halkların kaynaşmalarını da sağlamaktadır (Gökdemir, 2009) Bireylerin değişen tüketim alışkanlıkları ve beklentileri, son dönemlerde mutfaka gösterilen önemin giderek artmasını sağlamaktadır. Böylece yöresel yiyeceklere ilgi artmış ve bireylerin bir destinasyonu ziyaret etmesinin önemli bir nedeni haline gelmiştir (Apak, Ünlü, Kıvanç, 2022).

Son yıllarda artan sağlık sorunları, bu sorunlara ek olarak sağlık hizmetlerine harcanan maliyetlerin giderek artması ve de bireylerin daha sağlıklı yaşama isteği doğrultusunda alışlagelen tüketim alışkanlıklarını terketmeye başlamaları tüketicileri fonksiyonel besinlere yönlendirmiştir ( Hacıoğlu ve Kurt, 2012). Sağlıklı besinlerin yeni alışkanlıkları şekillendirmesi neticesinde de bireylerin günlük beslenme alışkanlıklarına bu fonksiyonel gıdaların adapte edilmesi konusu önem kazanmıştır.

Bu araştırma Fındıklı ilçesinde yer alan unutulmak üzere olan yöresel ürünlerin belirlenmesi ve yapılan görüşmeler neticesinde standart reçetelerine ulaşılan ürünlerin içerisinde fonksiyonel özellik kazandırılacak en uygun ürün olan süt böreğinin reçetesinde yapılan değişiklikler ile sağlığa faydalı bir ürün alternatifinin oluşturulması için tasarlanmıştır. Bu amaçla Fındıklı ilçesinde yaşayan 21 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiş görüşmeler sonucunda yöreye özgü 20 ürünün standart reçetesi paylaşılmıştır. Bu ürünler içerisinde Süt Böreğinin standart reçetesine ulaşılmış ve reçetesinde yeniden düzenlemeler yapılarak glutensiz ve rafine şekerli ayrıca laktoz intoleransı olan kişilerin de rahatlıkla tüketebilecekleri sağlıklı bir ürün geliştirilmiştir

Geliştirilen bu ürün tüketici beğenisine sunulmadan önce Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü kadrosunda görev yapmakta olan akademisyenler tarafından değerlendirilmiştir. Eğitimli 10 panelistin katılımıyla gerçekleşen panelde panelistlere kalite derecelendirme testi uygulanmıştır. Panel grubundan gelen bildirimler neticesinde en beğenilen reçete seçilmiş ve nihai standart reçete oluşturulmuştur. Standart reçeteye göre hazırlanan nihai Süt Böreği tüketici beğenisine sunulmuştur. Araştırmaya katılan 88 tüketiciden öncelikle görünüm, doku, koku, lezzet ve genel beğeni kriterlerine göre süt böreğini değerlendirmeleri istenmiş, ardından satın alma niyetleri tespit edilmiştir. Tüketicilere sunulan 5’li likert beğeni ölçeğine EK.4’te yer verilmiştir.

Araştırmaya katılan tüketicilerin demografik yapısına bakıldığında %52’si kadın, %36 ise erkek katılımcılardan oluşmaktadır. Katılımcıların yaş ortalamaları ise %37,06 olarak tespit edilmiştir. Katılımcıların %8’inin glüten intoleransı varken, %92’sinin glüten intoleransı bulunmamaktadır. Katılımcıların laktoz intoleransı durumlarına bakıldığında ise %10’unun laktoz intoleransı bulunurken, %90’ının laktoz intoleransı bulunmamaktadır. Araştırma sonucunda geliştirilen Süt Böreğinin tüketiciler için genel beğeni düzeyi ortalaması 4,4 puan olarak “beğendim” olarak değerlendirilmiştir. Aksu (2023) çalışmasında ise Aqua Fabadan üretilen vegan acıbadem kurabiyesinin tüketiciler tarafından duyu analizi ve satın alma niyetleri belirlenmiş ve geliştirilen ürünün genel beğeni düzeyi 4 ve üzeri olarak “iyi olarak değerlendirilmiştir. Aynı zamanda kadınların erkeklere göre daha çok ürünü beğendikleri ve lezzet duyu özelliğine daha çok puan verdikleri tespit edilmiştir.

Tüketicilerin cinsiyet durumları ile süt böreğinin duyu kriterleri arasındaki farkın değerlendirildiği analizin sonuçlarına bakıldığında ise süt böreğinin koku ve lezzet algılarının cinsiyet farklılıklarına göre istatistiksel olarak anlamlı bir fark oluşturmadığı tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra kadınların erkeklere göre Süt Böreğine görünüm, doku, genel beğeni kriterleri bakımından daha yüksek puan verdiği ve istatistiksel olarak anlamlı bir farkın olduğu tespit edilmiştir ( $p < 0,05$ ). Bu durum iki çalışmada da sonuçların birbiri ile benzerlik gösterdiği tespit edilmiştir.

Süt Böreğinin duyu özellikleri katılımcıların glüten ve laktoz intoleransı durumlarına göre karşılaştırılmış, yapılan Mann Whitney U testi sonuçlarına göre anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir. Bununla birlikte tüketicilerin süt böreğini satın alma

niyetleri cinsiyete göre karşılaştırılmıştır. Kadınların %82,7 si ve erkeklerin %69,4'ünün Süt Böreğini alacağı saptanmıştır. Ancak Süt Böreğinin satın alma durumu cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık göstermemiştir. Katılımcıların süt böreğini satın alma niyetlerinde cinsiyet, gluten-laktoz intoleransı durumlarının karşılaştırıldığı Ki Kare Testi sonuçlarına bakıldığında cinsiyet, gluten ve laktoz intoleransı durumlarına göre satın alma niyetlerinde anlamlı bir farklılık bulunamamıştır. Bununla birlikte ürünün duyuşal kriterlerinin (görünüm, koku, doku, lezzet ve genel beğeni) süt böreğini satın alma niyetleri üzerinde etkisine bakıldığında anlamlı bir etkisi bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Aksu (2023) çalışmasında acıbadem kurabiyesinin genel beğeni kriterinin satın alma niyeti üzerinde etkisi olduğu tespit edilmiş olduğundan bu çalışma ile farklılık tespit edilmiştir. Bu durumun anketin uygulandığı topluluktan kaynaklı olduğu düşünülmektedir.

## 5.2. Öneriler

- Çalışma kapsamında Fındıklı ilçesinde yapılan görüşmeler neticesinde 40'ın üzerinde yiyecek tespit edilmiş ancak bu yiyeceklerin yalnızca 20'sinin standart reçeteleri paylaşılmıştır. Unutulmaya yüz tutan süt böreği haricinde diğer yiyeceklerle de duyuşal analiz çalışmaları yapılarak tüketici beğenisine sunulabilir.
- Yine görüşmeler ışığında elde edilen verilere göre Süt Böreğinin ev mutfakları dışında yapılmadığı, özellikle Laz etnik kökenli kişilerin başta Fındıklı olmak üzere diğer ilçelerde çoğunlukta oldukları yerlerde tüketildiği tespit edilmiştir. Bu durumda Süt Böreğinin bilinirliğinin artırılması konusu ürünün varlığını koruma açısından önemli görülmektedir.
- Bölgede yer alan yerel işletmeler bu ürüne menülerinde yer verebilir, şehre gelen yerli yabancı turistlerin ürünü tanımaları sağlanabilir.
- Bununla birlikte belirli zamanlarda yapılan festivallerde ve yemek yarışmalarında süt böreği dahil olmak üzere eski yiyeceklerin tanıtılması konusu gündeme getirilebilir.
- Halk eğitim merkezi yemek kursu bünyesinde unutulmak üzere olan yöresel yiyecekler ders içeriğine eklenerek s
- Çalışma kapsamında süt böreğinin orijinal reçetesinde değişiklikler yapılarak fonksiyonel bir ürün alternatifi oluşturulmuştur. Eğitimli panelistlerce duyuşal

analizi değerlendirilen bu çalışma kapsamında ürün kimyasal analize tabi tutulmamıştır. Gelecek çalışmalarda ürünün fonksiyonelliğini değerlendirmek açısından kimyasal analize tabi tutulması önerilmektedir.



## KAYNAKLAR

- Alabacak, C.H. (2018). Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Alpat,İ., Dumlu Bilgin, G.(2018). Glutensiz Diyet: Trend mi Yoksa Tedavi Yöntemi mi?.Uluslararası Hakemli Beslenme Araştırmaları Dergisi. Yeditepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü İstanbul / Türkiye
- Apak, Ö.C., Ünlü, H., Kıvanç, M.İ. (2022). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yiyeceklerin Gün Yüzüne Çıkarılması: Bayburt İli Ev Kadınları Üzerine Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies.10 (1), 267-283
- Aslan, Z., Güneren, E., Çoban, G.(2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 2(4), 3-13
- Aslan, M.Ç. (2021) Mutfak Eğitimi Alan Öğrencilerin Fonksiyonel Gıdalara Yönelik Bilgi, Farkındalık ve Tutumlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Awwod, A. ve Akroush, M.N. (2016). New Product Development Performance Success Measures: An Exploratory Research. Euromed Journal of Business. 11(1), ss. 2-29
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır. Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 5(2), 368-388
- Bekar, A., Karakulak, Ç. (2016) Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Bernat, N., Chafer, M., Chiralt, A., Gonzales-Martinez, C. (2014). Vegetable milks and their fermented derivative products. International Journal of Food Studies. 3(1), pp. 93-124.

- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M.C., Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4 (4), 165-181.
- Cesur, E., Avcıkurt, C. (2018). Kırsal Turizm Bölgelerini Ziyaret Eden Turistlerin Bölge Mutfağına Yönelik Görüşleri. *International Journal of Social and Economic Sciences*.
- Coşkun, T. (2005). Fonksiyonel Besinlerin Sağlığımız Üzerine Etkileri. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*. 48: 69-84.
- Çelik, H., Başer- Baykal, N., Kılıç-Memur, H.N. (2020). Nitel Veri Analizi ve Temel İlkeleri. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*. 8 (1), ss. 380-390.
- Çokişler, N. ve Türker, A.( 2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü olarak Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*. 6 (14), 122-136.
- Demirçi, P.A. (2021). ‘Paponi Laz Mutfağı’ 5. Baskı Nisan 2021 İstanbul. Platon Plus Yayıncılık A.Ş.
- Durlu – Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., Can., A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.1(1), ss. 13-20.
- Düzgün, E., ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3(1), 42.
- Düzgüneş, E. (2010) Hamsinin Karadeniz Kültüründeki Yeri ve Hamsi Avcılığının Tarihsel Gelişimi. 1. Ulusal Hamsi Çalıştayı : Sürdürülebilir Balıkçılık. Karadeniz Teknik Üniversitesi Deniz Bilimleri Fakültesi Çamburnu, Sürmene, Trabzon.
- Doyon, M. ve Labrecque, J. (2008). Functional Foods: A Conceptual Definition. *British Food Journal*. 110 (11), 1133-1149.
- Ercik, C. (2023). Yöresel Ürünlerle İşlenmiş Gıdalara Yönelik Lezzet Algısının Tüketici Tutumları Üzerine Etkisi: Yeni Ürün Geliştirmede Dolgulu Çikolata Örneği, Doktora

Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.

Esen, M.F. ve Seçim, Y.(2020). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi: Konya İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 8(1), ss.158-174

Gökdemir, A. (2009). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, (Editör: Alptekin Sökmen), Ankara: Detay Yayıncılık.

Guba, E.G. ve Lincoln, Y.S. (1994). *Competing Paradigms in qualitative research*. *Handbook of Qualitative Research*. 2 (105),163-194

Hacıoğlu, G. ve Kurt, G. (2012). Tüketicilerin Fonksiyonel Gıdalara Yönelik Farkındalığı, Kabulü ve Tutumları: İzmir İli Örneği. *Business and Economics Research Journal*. 3(1), ss.161-171.

Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. (2013). Yöresel Yemeklerin Kırsal Turizm İşletmeleri Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences* 3 (1), 06-11.

Hoş, K. ve Zencir, E. (2019). Türkiye’de Mahreç İşaretli Ürünlere İlişkin Akademik Yayınların İncelenmesi. *GSI Serie B: Advancements in Business and Economics*. 2 (1), ss.39-64.

Karadaş, Ö., Yılmaz, İ., Yılmaz, E., Gergel, Ü. (2022). Trakya Bölgesinde Coğrafi İşaretleme Çalışmaları ve Bölge Ekonomisine Katkısı. 5. Uluslararası Bölgesel Kalkınma ve Üniversitelerin Rolü “Trakya’nın Geleceği” Sempozyumu. 12-13 Mayıs 2022

Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*. 1(1), ss.71-74.

Kumar, A. ve Naik, S.N. (2018). *Ghee: Its Properties, Importance and Health Benefits*. Vol 6. pp.12

- Kurnaz, A., İşlek, E. (2018) Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği. International Journal of Social and Economic Sciences. ISSN: 2146-0078, 8 (1), ss. 50-59
- Murray, J.M., Delahunty, C.M., Boxtor, I.A. (2001). Descriptive Sensory Analysis: Past, Present and Future. Food Research International. 34 (2001), pp.461-471
- Onur, M., ve Cömert, M. (2017). Mutfak Akademilerinde Eğitim Alanların Fonksiyonel Gıdalar Hakkındaki Bilgi Düzeyleri. Journal of Recreation and Tourism Research, 4(1), ss 122.
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerlerin Korunması Önerileri. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 4/Special issue 1, ss.190-199.
- Öztürk, B. ve Cömert, M. (2024). *Gastronomide ürün geliştirme ve duyuusal analiz*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık.
- Rize Ticaret Borsası (2017) 2024 tarihinde <https://www.rtb.org.tr/tr/rize-hakkinda> adresinden alındı.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic. 7(4) Fall, ss.2675-2695, Ankara, Turkey.
- Sevilmiş, G. (2013). Yükselen Trend: Fonksiyonel Gıdalar. Ar&Ge Bülten 2013 Haziran – Sektörel, İzmir Ticaret Odası, s.39-46.
- Seçim, Y. (2018). Türk Mutfağında Kullanılan Bazı Fonksiyonel Gıdalar ve Özellikleri. Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi. 2(1), ss. 2-6
- Şen, A. ve Koç, B. (2023). Trabzon Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: Gecin Yemeği. Journal of Recreation and Tourism Research. 10(1), ss.1-13.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi. 14-16 Mayıs 2015, Gümüşhane, ss. 599-605.

- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), ss.91.
- Şimşek, A., Türkmendağ, Z., Gezen Türkmendağ, T. (2017). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yemeklerin Turizm Potansiyeli Sağlamadaki Önemi: Sivas İli Örneği. *International Congress on Cultural Heritage and Tourism*. Mayıs 2017, ss. 737-744
- Swiader, K. ve Marczewska, M. (2021). Trends of Using Sensory Evaluation in New Product Development in the Food Industry in Countries that belong to the EIT Regional Innovation Scheme. *Foods*.10 (2), ss.446
- T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı (2024) 2024 tarihinde <https://rize.ktb.gov.tr/TR-55304/nufus-ve-yerlesim.html> adresinden alındı.
- T.C Tarım ve Orman Bakanlığı Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü (2024) 2024 tarihinde <https://rize.tarimorman.gov.tr/Menu/13/Ekonomi> adresinden alındı.
- T.C Rize Valiliği (2024) 2024 tarihinde <http://www.rize.gov.tr/mutfak-kulturu> adresinden alındı.
- T.C Fındıklı Belediyesi (2023) 2024 tarihinde <https://findikli.bel.tr/tarihce/> adresinden alındı.
- Lazuri Enstitü (2023) 2024 tarihinde <https://www.lazenstitu.com/lazlarda-imece-kulturu> adresinden alındı.
- Vargas-Sanchez, A. ve Lopez- Guzman, T. (2015). Contemporary Management and Innovation: Learning from the Gastronomy. *Journal of Food, Agriculture and Environment*. 13(2), ss. 32-38

# EKLER

## Ek 1: Etik Kurul Onayı (Başkent Üniversitesi)

Evrak Tarih ve Sayısı: 30.01.2024-309321



**T.C.**  
**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü



Sayı : E-62310886-605-309321  
Konu : Nevin Suzan Haznedar'ın Etik Kurul  
Onayı Hk.

30.01.2024

### SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 27.12.2023 tarih ve 298287 sayılı yazınız.

Enstitümüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Nevin Suzan Haznedar'ın, Dr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter'in danışmanlığında belirlenen "Rize İli Fındıklı İlçesindeki Unutulmaya Yüz Tutan Yöresel Ürünlerin Belirlenmesi ve Fonksiyonel Gıda Üretimi Açısından Değerlendirilmesi: Süt Böreği Örneği" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. Sadegül AKBABA ALTUN  
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu : BSMS3D2DM3

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebvs>

Başkent Üniversitesi Başlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km  
06790 Etiler/Beştepe/ANKARA  
Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.  
e-Posta: adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi: www.baskent.edu.tr  
Kop Adresi: baskentuniversitesi@ta02.kep.tr

Bilgi için: Çerem SONİLAY  
Koordinatör  
Telefon No: 246 66 66 / 5138



Sayı : 17162298.600-14  
Konu : Tez Çalışması

22 Ocak 2024

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Nevin Suzan Haznedar'ın, Dr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter'in danışmanlığında belirlenen "Rize İli Fındıklı İlçesindeki Unutulmaya Yüz Tutan Yöresel Ürünlerin Belirlenmesi ve Fonskiyonel Gıda Üretimi Açısından Değerlendirilmesi: Süt Böreği Örneği" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir. Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Alan Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. Gözen Güner Aktaş	Olumlu/ <del>Olumsuz</del>	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ <del>Olumsuz</del>	
Prof. Dr. Fatih Çetin	Olumlu/ <del>Olumsuz</del>	
Prof. Dr. Hasan Tahsin Fendoğlu	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Filiz Kalelioğlu	Olumlu/ <del>Olumsuz</del>	
Prof. Dr. Hidayet Hale Künüçen	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ <del>Olumsuz</del>	

Bu belge,güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Komisyunun ortak görüşü, "Uygun Onayı" alınması yönündedir.

## Ek 2: Görüşme Soruları

### Demografik Bilgiler

- 1.Cinsiyet: Kadın: \_\_\_ Erkek \_\_\_
2. Yaş: \_\_\_
- 3.Eğitim Durumu:
  - a. İlkokul \_\_\_ b.Ortaokul \_\_\_ c.Lise \_\_\_ d.Üniversite \_\_\_ e.Lisansüstü \_\_\_ f.Okuryazar \_\_\_
- 4.Doğum Yeri: Fındıklı \_\_\_ Diğer \_\_\_
- 5.Ne kadar süredir Fındıklı ilçesinde yaşıyorsunuz? \_\_\_\_\_
- 6.Çalışıyor Musunuz? Evet \_\_\_ Hayır \_\_\_

### Ek.1 Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

Sorular	
Rize İli Fındıklı İlçesindeki Unutulmaya Yüz Tutan Yöresel Ürünlerin Belirlenmesi	1 Yöresel (eski) yiyecek/ içecekleriniz var mı? Nelerdir?
	2 Evinizde geçmişte tüketilip artık yapılmayan başka yiyecekler biliyor musunuz? Neden yapılmıyor? Bu yiyeceklerin yapılışından bahseder misiniz?
	3 Özel günlerde yapılan yiyecekler /içecekler var mı? Nelerdir? Nasıl yaparsınız?
	4 Süt böreğini ne kadar süredir ve ne sıklıkla yapıyorsunuz?
	5 Süt böreğini yapmayı kimden öğrendiniz?
	6 Süt böreğini nasıl yapıyorsunuz? Eskiden nasıl yapıyordu?( kullanılan araç-gereçler ve teknikler)
	7 Süt böreği Fındıklı ilçesi dışında da yapılıyor mu?
	8 Ev mutfakları dışında (kafe, yöresel restoranlar) süt böreği tükettiniz mi veya tüketildiğini biliyor musunuz?
	9 Süt Böreğinin tanınması ve yaygınlaşması için neler yapılabilir?

Değerli katkılarınız için teşekkür ederiz

### Ek 3: Panel Grubu İçin Oluşturulan Duyusal Analiz Formu

Kalite Derecelendirme Testi							
<b>Panelistin adı-soyadı:</b>				<b>Tarih:</b>			
<b>Ürün:</b> Süt Böreği				<b>Saat:</b>			
Açıklama: Aşağıda verilmiş olan kalite kriterleri açısından size verilen kodlu örnekleri ayrı ayrı 7 puan üzerinden değerlendiriniz. ‘Lütfen ürünler arasında geçiş yaparken ağzınızı su ile çalkalayınız’.Teşekkür ederiz.							
Profil	Duyusal Özellikler				Örnek Kodları		
					467	538	
<b>Görünüm</b>	Görünüş						
	Karamelizasyon derecesi (Üst tabaka)						
	Rengi ( Alt tabaka beyaz olmalı)						
<b>Doku</b>	Katmanların Ayırt Edilebilirliği						
	Üst Katman Dokusu ( kesilmesi beklenmekte)						
	Alt Katman Dokusu (üst katmanın aksine daha katı kıvamlı olmalı)						
<b>Koku</b>	Süt Kokusu (istenilen karamelize süt kokusu)						
	Elma Konsantresi Kokusu ( elma kokusu gelmemeli)						
	Yumurta Kokusu (istenmeyen)						
<b>Lezzet</b>	Tatlılık						
	Süt tadı						
	Glutensiz Unun tadı ( yoğun alınmamalı )						
	Sadeyag Tadı ( Hafif olması bekleniyor)						
<b>Genel Beğeni</b>							
Puan Değerleri ile ilgili açıklamalar	1 Hiç Beğenmedi m	2 Çok beğenmedi m	3 Biraz beğenmedi m	4 Ne beğendim ne beğenmedi m	5 Az beğendi m	6 Orta Derece Beğendi m	7 Çok beğendi m

#### Ek 4: Tüketici Beğeni Testi

İsim Soyisim:-----		Ürün: Süt Böreği		Tarih:-----	
Lütfen aşağıdaki ifadeler içerisinde size sunulan ürün hakkında hissettiğiniz yanıtı (X) ile işaretleyiniz.					
	Genel Beğeni				
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Görünüş</b>					
<b>Doku</b>					
<b>Koku</b>					
<b>Lezzet</b>					
<b>Genel Beğeni</b>					
<b>1= Hiç Beğenmedim 2= Beğenmedim 3= Orta Derecede Beğendim 4= Beğendim 5=Çok Beğendim</b>					
<b>Satın alma durumu:</b>	<b>Evet Satın Alırım ( )</b>		<b>Hayır Satın Almam ( )</b>		

## **Ek 5: Laz Yemekleri Terminolojisi**

**Ezme Lahana:** Lu Ncaxeri

**Sebzeli Lahana:** Lu K'vaneri

**Pirinçli Lahana:** Lu P'rinz'oni

**Lahana Sarması:** Lu K'oreri

**Ezme Taze Fasülye:** Haci Ncaxeri

**Araka Kavrulmuş:** Nuhuti

**Sebzeli Hamsi:** Kapca Ceç'veri

**Burği (Hodan) Kavurması:** Burği T'ağaneri

**Burmali (Büzgü Baklava):** Xurina

**Laz Böreği :** Paponi/ Bureği

**Laz Aşuresi :** Termoni- K'oxa Termoni

**Akıtma:** Ceç'veşi- 3'ilext'a

**Kaymak Çökeleği (Hışir):** Xişii/ Xişiyi/ Xişiri

**Muhlama:** Muxlama

**Kurutulmuş Minci Peyniri:** Ç'ivili

**Fasülye Turşusu:** Loby T'uk'şi

**Pazı Turşusu:** Msut'olya T'uk'şi

**Burği (Hodan) Turşusu:** Burği T'uk'şi .(Demirçi, 2021)