

**T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**TÜRK MUTFAĞININ SÜRDÜRÜLMESİNDE UNUTULMAYA YÜZ
TUTAN LEZZETLERİN YENİDEN ORTAYA ÇIKARILMASI:
DENEYSEL BİR TASARIM**

DOKTORA TEZİ

Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU

**Enstitü Anabilim Dalı : GASTRONOMİ VE MUTFAK
SANATLARI**
Tez Danışmanı : Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK

Temmuz 2024

T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TÜRK MUTFAĞININ SÜRDÜRÜLMESİNDE UNUTULMAYA YÜZ
TUTAN LEZZETLERİN YENİDEN ORTAYA ÇIKARILMASI:
DENEYSEL BİR TASARIM

DOKTORA TEZİ

Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU

Enstitü Anabilim Dalı : GASTRONOMİ VE MUTFAK
SANATLARI

Bu tez 12/07/2024 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından oy birliği ile kabul edilmiştir.

JÜRİ	BAŞARI DURUMU
Jüri Başkanı: Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK	Başarılı
Üye: Prof. Dr. Orhan BATMAN	Başarılı
Üye: Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL	Başarılı
Üye: Prof. Dr. Selda UCA	Başarılı
Üye: Doç. Dr. Hatice Güçlü NERGİZ	Başarılı

BEYAN

Tez içindeki tüm verilerin akademik kurallar çerçevesinde tarafımdan elde edildiğini, görsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uygun şekilde sunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, tezde yer alan verilerin bu üniversite veya başka bir üniversitede herhangi bir tez çalışmasında kullanılmadığını beyan ederim

Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU

12/07/2024

TEŞEKKÜR

Doktora öğrenimimin ilk anından bu yana her daim yanımda olan, bana hem akademik hem de hayat anlamında pek çok katkı sağlayan değerli danışmanım Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK hocama, tezimin yönlendirilmesinde değerli katkılarını sağlayan kıymetli hocalarım Prof. Dr. Orhan BATMAN ve Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL'e, motivasyonumun yükseltilmesinde yüksek gayretleri olan Doç. Dr. Gülçin ÖZBAY hocama en kalbi duygularıyla teşekkürlerimi sunarım. Jüri üyelikleri kapsamında görüşleriyle katkı sağlayan kıymetli hocalarım Prof. Dr. Selda UCA ve Doç. Dr. Hatice Güçlü NERGİZ'e teşekkürlerimi sunarım.

Değerli dostum Doç. Dr. Hasan Önal ŞEYHANLIOĞLU'na, göreve başladığım ilk günden bu yana her konuda yanımda olan Dr. Öğr. Üyesi Burak ATASOY'a, bölüm işleyişinde desteğini yanımda hissettiren Dr. Öğr. Üyesi Veli CEYLAN'a, gerek hayat gerekse akademik anlamda her daim ihtiyaçlarımı sormaktan çekinmeyen Dr. Öğr. Üyesi Vahit Oğuz KİPER'e, duyuşsal analiz faaliyetlerinde desteğini gösteren Dr. Sevim Usta DİŞSİZ'e, tez sürecimin son düzlüğünde beni anlayış ve sabırla karşılayan ofis arkadaşlarım Arş. Gör. Uğur ZEREN, Arş. Gör. İsmet KARATAŞ ve Arş. Gör. Sena UZ'a yüksek derecede teşekkürlerimi sunarım. Duyusal analiz süreci için 2023-2024 SUBÜ Gastronomi ve Mutfak Sanatları 3. Sınıf öğrencilerine teşekkürlerimi sunarım.

Hayattaki ilk nefesimden bu yana her anlamda yanımda ve kalbimde olan kıymetli annem, beni bir yerlerden izlediğine emin olduğum canım babam ve beraber büyüdüğümüz kıymetli ağabeyim'e, yengeme en derin teşekkürlerimi sunarım.

2023 yılında ebediyete uğurladığımız, beni bir yerlerden izlediğini bildiğim,

Kıbrıs Barış Harekâtı gazisi canım babama..

Kıbrıs Barış Harekâtı'nın 50. yılı itibariyle içerisinde bulunduğumuz bu önemli senenin anısına ithafen..

harekâtın aziz şehitleri ve kahraman gazilerine..

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
İÇİNDEKİLER	ii
TABLolar LİSTESİ.....	iv
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	v
ÖZET.....	vi
ABSTRACT	vii

BÖLÜM 1.

GİRİŞ	1
1.1. Araştırmanın Probleminin Sunumu	3
1.2. Araştırmanın Amaç ve Hedefleri	4
1.3. Araştırmanın Önemi	4
1.4. Araştırmanın Yapısı.....	4

BÖLÜM 2.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE	6
2.1. Türk Mutfağı.....	9
2.1.1. Türk mutfağının tarihçesi	10
2.1.2. Türk mutfağında yaşanan değişimler	13
2.2. Yöresel Mutfaklar	23
2.2.1. Ege Bölgesi mutfak kültürü	28
2.2.1.1. Afyonkarahisar ili mutfak kültürü	28
2.2.1.2. Aydın ili mutfak kültürü	30
2.2.1.3. Denizli ili mutfak kültürü	33
2.2.1.4. İzmir ili mutfak kültürü	35
2.2.1.5. Kütahya ili mutfak kültürü.....	37
2.2.1.6. Manisa ili mutfak kültürü	39
2.2.1.7. Muğla ili mutfak kültürü.....	41
2.2.1.8. Uşak ili mutfak kültürü	44
2.3. İnovasyon Kavramı.....	46
2.3.1. İnovasyon ve gastronomi	47
2.3.2. Güncel gastronomi gelişmeleri ve inovasyon.....	49
2.3.3. Gıda/lezzet/tat eşleşmesi.....	51
2.3.4. Gıdalarda duyusal analiz	52

BÖLÜM 3.

YÖNTEM VE SAHA ARAŞTIRMASI.....	54
3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	54
3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	54
3.3. Araştırmanın Yöntemi ve Tasarımı	55
3.4. Veri Toplama Süreci.....	59
3.5. Araştırmanın Kısıtları	60
3.6. Araştırmanın Varsayımları	60
3.7. Araştırmanın Hipotezleri	61
3.8. Hazırlık Süreci	62

BÖLÜM 4.

BULGULAR VE TARTIŞMA	64
4.1. Yemek Reçetelerinin Elde Edildiği Birincil Veri Kaynaklarının Bulguları... 65	65
4.2. Yemek Reçetelerinin Elde Edildiği İkincil Veri Kaynaklarının Bulguları..... 66	66
4.3. Yemek Bilgilerinin Elde Edildiği Kaynaklar	67
4.4. Betimsel Analiz Bulguları	68
4.5. Farklılık Analizi Bulguları.....	75
4.5.1. Afyonkarahisar ili yemekleri farklılık testi bulguları	75
4.5.2. Aydın ili yemekleri farklılık testi bulguları	76
4.5.3. Denizli ili yemekleri farklılık testi bulguları	78
4.5.4. İzmir ili yemekleri farklılık testi bulguları	79
4.5.5. Kütahya ili yemekleri farklılık testi bulguları	81
4.5.6. Manisa ili yemekleri farklılık testi bulguları	82
4.5.7. Muğla ili yemekleri farklılık testi bulguları	84
4.5.8. Uşak ili yemekleri farklılık testi bulguları.....	85
4.5.9. Bulguların Bir Bütün Olarak Değerlendirilmesi	89

BÖLÜM 5.

SONUÇ ve ÖNERİLER.....	95
5.1. Teorik Sonuçlar	96
5.2. Uygulamaya Dayalı Sonuçlar	98
5.3. Öneriler	101

KAYNAKÇA	104
-----------------------	------------

EKLER.....	129
-------------------	------------

TABLÖLER LİSTESİ

Tablo 2.1: Türklerin yiyecek içecek kültüründe ortaya çıkan değişimler.....	13
Tablo 2.2: Türklerin yiyecek içecek kültüründe ortaya çıkan değişimleri ele alan çalışmalar	18
Tablo 2.3: Afyonkarahisar ili coğrafi işaretli ürünler	30
Tablo 2.4: Afyonkarahisar ili yöresel yemekleri.....	30
Tablo 2.5: Aydın ili coğrafi işaretli ürünler	32
Tablo 2.6: Aydın ili yöresel yemekleri – I	32
Tablo 2.7: Aydın ili yöresel yemekleri – II.....	33
Tablo 2.8: Denizli ili coğrafi işaretli ürünler	34
Tablo 2.9: Denizli ili yöresel yemekleri.....	34
Tablo 2.10: İzmir ili yöresel yemekleri.....	37
Tablo 2.11: İzmir ili coğrafi işaretli ürünler.....	37
Tablo 2.12: Kütahya ili coğrafi işaretli ürünler.....	39
Tablo 2.13: Kütahya ili yöresel yemekleri.....	39
Tablo 2.14: Manisa ili Alaşehir ilçesinin mutfak terimleri	40
Tablo 2.15: Manisa ili yöresel yemekleri.....	41
Tablo 2.16: Manisa ili coğrafi işaretli ürünler	41
Tablo 2.17: Muğla ili coğrafi işaretli ürünler.....	44
Tablo 2.18: Muğla ili yöresel yemekleri.....	44
Tablo 2.19: Uşak ili yöresel yemekleri/coğrafi işaretli ürünleri	46
Tablo 3.1: Ege Bölgesi gıda eşleşmeleri	58
Tablo 4.1: Duyusal analize katılan kişiler.....	64
Tablo 4.2: Birincil veri kaynakları	66
Tablo 4.3: Betimsel analiz bulguları	72
Tablo 4.4: Betimsel istatistikler en düşük en yüksek ve standart sapma bulguları.....	74
Tablo 4.5: Ege Bölgesi yemekleri farklılık bulguları.....	88

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2.1: Michelin yıldızlı şeflerin inovasyon konsepti geliştirme aşamaları	49
Şekil 2.2: Türk mutfak kültürü ve gıda eşleşme prensibi özelliklerinin kapsamı	52
Şekil 3.1: Araştırma sürecinin Michelin tabak modeline uyarlanma çizelgesi	56



TÜRK MUTFAĞININ SÜRDÜRÜLMESİNDE UNUTULMAYA YÜZ TUTAN LEZZETLERİN YENİDEN ORTAYA ÇIKARILMASI: DENEYSEL BİR TASARIM

ÖZET

Türklerin yapıtaşı niteliğindeki yöresel mutfakları oldukça önemli zenginliklere sahiptir. Ancak bu zenginliklerin yanında mutfakların ve özgün yemeklerin yaşatılması konusunda birtakım sıkıntılar da söz konusudur. Bahsedilen bu sorunlardan biri unutulmaya yüz tutan yöresel lezzetlerdir. Sürdürülebilir mutfak kültürü anlamında günümüz tüketim alışkanlıklarını geleneksel yemekleri tehdit eder durumdadır. Yüzyıllardır varlığını sürdüren yemeklerin, reçetelerinin, adının ve yapılış aşamalarının kaybolması, mutfak kültüründen bu ürünlerin unutulmasına yol açabilecektir. Dolayısıyla günümüzde unutulmaya yüz tutan yemek reçetelerinin tekrar gündeme gelmesi nedeniyle içinde bulunduğumuz yüzyılın tüketim alışkanlıkları kapsamında ele alınması gerekir. Tez çalışmasının konusunu bu sorunlar oluşturmaktadır. Pek çok medeniyete beşiklik eden Anadolu topraklarında yer alan Ege mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutan lezzetleri tez kapsamında ele alınmıştır. Günümüzde Ege Bölgesinde yer alan 8 ilden toplam 16 adet unutulmaya yüz tutan yemek ve reçetesi tespit edilmiştir. Bu verilerin elde edilmesinde sahada yapılan ve telefon ile gerçekleştirilen görüşmelere ek olarak doküman analizi çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Elde edilen birincil ve ikincil verilen kapsamında geniş bir reçete havuzu oluşturulmuştur. Bu reçeteler, literatürde sınırlı sayıda ele alınan gıda eşleşmesinden de yararlanılarak günümüz tüketim alışkanlıkları etrafında yenilenmiştir. Reçetelerin yenilenmesinde ulusal ve uluslararası literatürün yansıtıklarından yararlanılmıştır. Dolayısıyla söz konusu işleyiş bu bağlamda gelişmiştir. Yenilenen bu reçetelerle birlikte geleneksel versiyonları dâhilinde toplamda 32 adet ürün ortaya çıkartılmıştır. Ortaya çıkartılan bu ürünler, gönüllülük esasına dayalı olarak katılım sağlayan panelistlerce değerlendirilmiştir. Değerlendirme boyutunda duyusal analiz uygulamaları kullanılmıştır. Duyusal analiz kapsamında ise hedonik skala formu kullanılmıştır. Duyusal analiz sonrasında her bir yemek kendi içerisinde çeşitli ölçütler bağlamında puanlanmıştır. Puan verileri doğrultusunda betimsel analizler gerçekleştirilmiştir. Diğer taraftan reçeteler arasında farklılıkları detaylı şekilde ortaya koymak için parametrik olmayan testlerden Wilcoxon Signed Rank testinden yararlanılmıştır. Ortaya çıkan sonuçlar doğrultusunda yenilenmiş reçeteler, klasik reçetelere oranla daha çok beğeni toplamıştır. Tez çalışmasından ortaya çıkacak sonuçların, Türk mutfığının sürdürülebilirliğine dikkat çekmesi beklenmektedir. Diğer taraftan bu çalışmanın Türk mutfak kültürünün inovasyon boyutuna akademik ve ticari mutfaklar anlamında ışık tutması beklenmektedir.

Anahtar kelimeler: Türk mutfığı, gastronomi, unutulmaya yüz tutan lezzetler, modernize, inovasyon, Ege Bölgesi.

REVEALING FORGOTTEN TASTES IN SUSTAINING TURKISH CUISINE: AN EXPERIMENTAL DESIGN

ABSTRACT

The traditional regional cuisines, which are considered the cornerstone of Turkish culture, possess significant richness. However, along with this richness, there are also certain challenges in preserving these cuisines and their unique dishes. One of the issues mentioned is the local foods that are on the verge of being forgotten. In terms of sustainable culinary culture, contemporary consumption habits pose a threat to traditional dishes. The disappearance of dishes that have existed for centuries, along with their recipes, names, and preparation processes, could lead to the loss of these items from the culinary culture. Therefore, the recipes that are at risk of being forgotten should be reconsidered in the context of the consumption habits of the current century. The aim of this thesis revolves around these challenges. The study specifically focuses on the forgotten flavors of the Aegean Region of Anatolia which have been a home to many civilizations over the centuries. A total of 16 dishes and their recipes that are on the brink of being forgotten were identified from 8 provinces in the Aegean Region. In addition to interviews conducted in the field and via phone, document analysis was also carried out to obtain these data. A comprehensive recipe zone was created within the scope of the primary and secondary data obtained. These recipes were modernized around contemporary consumption habits by utilizing food pairings, which are scarcely addressed in the literature. In the renewal of prescriptions, the reflections of national and international literature were used. Therefore, the process in question has developed in this context. Including the traditional versions, a total of 32 products were developed with these updated recipes. These products were evaluated by panelists who participated voluntarily. Sensory analysis techniques were used in the evaluation process, and the hedonic scale form was utilized within the sensory analysis framework. Following the sensory analysis, each dish was rated according to various criteria. Descriptive analyses were conducted based on the scoring data. Additionally, to thoroughly highlight the differences between the recipes, the non-parametric Wilcoxon Signed Rank test was used. The results indicated that the revised recipes were preferred over the classic ones. The outcomes of this thesis are expected to draw attention to the sustainability of Turkish cuisine. Moreover, this study is anticipated to shed light on the innovation aspect of Turkish culinary culture in both academic and commercial fields.

Keywords: Turkish cuisine, gastronomy, forgotten tastes, modernization, innovation, Aegean region.

BÖLÜM 1. GİRİŞ

Türkler köklü mutfak yapısına sahip olup, bünyesinde pek çok topluluğun izlerini taşımaktadır (Demirer ve Özdemir, 2023, s.112). Orta Asya coğrafyasının temel özellikleri, Türklerin mutfak kültürüne katkıda bulunmuştur. Bu sayede Türk mutfağı yemek anlamında geniş bir ürün yelpazesine sahip olmaya başlamıştır (Badem, 2024, s.17). Osmanlı Devleti dönemi, Türk mutfak kültürü açısından oldukça kritik noktalara işaret etmektedir. Bu dönemde içecekler kapsamında da ürün yelpazesinin genişlediği görülmektedir (Obuz, 2024, s.255). Tarihsel boyutun devam ettiği ortamda Anadolu topraklarında çeşitli alanlarda paylaşılarak çoğalan ve geleneksel kültür halini almaya başlayan mutfak kültürü hayatın pek çok alanında etkin bir rol oynamıştır (Irmak, 2024, s.489). Türk mutfak kültürü tarihi süreçte pek çok etmenden etkilenmiştir. Dolayısıyla mutfak kültüründe çeşitli değişimler meydana gelmiştir (Çakar ve Erol, 2022, s.671).

Türk mutfak kültürünün yaşadığı değişimlerde bazı kayıplar da söz konusu olmuştur. Özellikle kırsal kesimde yaşayan ve ileri yaşlardaki insanların bilgisi dâhilinde olan, bölgede faaliyet gösteren ve bu konularda araştırma yapan kişilerin Türk mutfak kültürü gelenekleri hakkında bilgi sahibi olduğu gerçeği bilinmektedir. Genç neslin ise bu gelenekler hakkında sınırlı seviyede bilgi sahibi olduğu bilinen bir diğer gerçektir (Uğurkan, 2020, s.3515). Kaybolmaya yüz tutan yiyecek içecekler olarak adlandırılan bu değerler Türk mutfağının değişimi, kıyaslanması, sürdürülebilirliği ve günümüz durum tespiti teması altında incelenmektedir. Bu konularda yapılan bazı çalışmalar (Birer, 1990; Şanlıer vd., 2008; Akkoyunlu, 2012; Hatipoğlu ve Batman, 2014; Serçeoğlu, 2014; Önçel, 2015; Şengül ve Türkay, 2015; Armutcu vd., 2016; Mızrak vd., 2017; Ayyıldız, 2018; Çakıcı ve Zencir, 2018; Demirgöl, 2018; Demirbilek ve Girgin, 2019; Sarıışık ve Tagmanov, 2020; Yıldız ve Akdemir, 2021) literatürde yerini almıştır. Bu araştırmalar kapsamında Türk mutfak kültürünün önemli değerlerinin unutulma ve kaybolma tehdidi altında olduğu vurgulanmaktadır.

Taş (2020, s.81) çalışmasında yöresel yemeklerin kaybolma nedenlerini; yöresel yemeklerin yapımında yerel nitelikte olan gıda malzemelerin kullanım sınırlılığı, sofranın ritüellerinde yaşanan değişimler (yer sofrasının yerini ayaküstü yemeye bırakmış olması), toplumun refah seviyesinde olan değişimler neticesinde farklılaşan tüketim kültürü ve yemeklerde eskiden kullanılan hammaddelerin yerini farklı ürünlere bırakmış olması şeklinde sıralamıştır. Yöresel yemeklerin unutulması ve dolayısıyla kaybolmasında çeşitli nedenler mevcuttur. Yöresel yemekler kapsamında bakıldığında; bu yemeklerin misafirlere sunulmasında var olan yüksek maliyetler, yemeklerin muhafaza zorluğu, reçeteleri uygulamadaki uzmanlık alanının olması gerekliliği (Zengin ve Gürkan, 2019, s.237), yöresel yiyeceklerin tescil altına alınmaması ve yazılı bir sisteme işlenmiyor olması (Köşker ve Özbey, 2021, s.472), kadın nüfusun iş hayatında daha aktif rol alması, göç nedeniyle yaşam tarzlarındaki değişiklikler (Eren ve Doğan, 2023, s.377), geleneksel yemeklerin örf ve adetler kapsamında onaylanmayan şekilde sunuluyor olması bu değerlerin unutulmasına ve gelecek kuşaklara aktarılamamasına zemin hazırlamaktadır (Kaymaz, 2018, s.147). Gastronomi unsurlarının unutulmaya yüz tutma nedenleri bunlarla sınırlı değildir. Yemeklerin görmezden gelinmesi unutulmaya yüz tutma nedenleri arasındadır (Baysal ve Yıldırım Saçılık, 2022, s.2579). İşgücü bağlamında ise değinilmesi gereken farklı konular vardır. Yıllardır üretilen yöresel ürünlerin oldukça sınırlı sayıda kişiyle üretilmesi, bu problemi açığa çıkaran bir diğer konudur. Dolayısıyla yöresel niteliğe sahip gastronomi değerlerinin bu olumsuzlukların sonucu olarak unutulmaya yüz tuttuğu görülmektedir (Ersöz Tüğen ve Özav, 2023, s.158).

Geleneksel yemeklerin tanıtımı ve dolayısıyla unutulmaması adına çeşitli girişimlerin yemek kültürünün geleceğine ışık tutacağı bilinmektedir. Köklü yöresel yemeklere sahip olan ve özellikle büyük kentlerin geçiş güzergahında bulunan şehirlerin tanıtımlara ağırlık vermesi (Zengin ve Gürkan, 2019, s.236), yöresel mutfaklar kapsamında çeşitli etkinliklerin yapılması, gastronomi ve aşçılık alanında faaliyet gösteren eğitim kurumlarının müfredatlarının yöre mutfağına ait unsurlarla desteklenmesi yoluyla güçlendirilmesi (Kızıldemir, 2019, s.660), unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş olan reçetelerin yazılı kaynaklarda hak ettikleri konumlara alınması (Sandıkcı vd., 2020, s.2536), yalnızca unutulma kapsamında değil, aynı zamanda somut birer turistik ürüne bürünmesi (Baysal ve Yıldırım Saçılık, 2022, s.2579) ve reçetelere ilişkin her türlü

bilginin kayda alınması gerekliliği (Eren ve Doğan, 2023, s.377) bu girişimlerden sadece birkaçıdır.

Bu araştırma Türk mutfak kültüründe oldukça önemli bir yer tutan Ege Bölgesi mutfak kültüründe yer alan unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin yenilenmiş ve farklı versiyonlarıyla inovasyon kapsamında ele alınmasını amaç edinmiştir. Öncelikle, Ege Bölgesi'nde uzun yıllar boyunca bilinen ancak günümüzde sınırlı alanlarda yapılan önemli yemeklerin tespiti yapılmıştır. Tespit edilen bu yemeklerin yeni versiyon denemeleri yapılmıştır. Denemeler tasarım boyutunda planlanmıştır. Deneysel tasarımın planlanmasında literatürde yer alan gıda eşleşme prensipleri (Briscone ve Parkhurst, 2018; Coucquyt vd. 2020) ve inovasyon süreç modellerinden (Ottenbacher ve Harrington, 2007a; Harrington ve Ottenbacher, 2013; Spence, 2020) yararlanılmıştır. Ayrıca yemeklerin reçetelerinin geleneksel ve yenilenmiş formları geliştirilmiştir. Söz konusu üretimlerde gelenekselden gelen ve günümüz kültürel izlerini taşıyan sunum tabakları oluşturulmuştur. Hazırlanan bu ürünler, alanında uzman olan kişilerce duyu analizi kapsamında beğenilirlik ve farklılık testlerine tabi tutulmuştur. Araştırmada bahsedilen tüm bu unsurlar üzerinden çeşitli değerlendirmeler yapılmıştır. Unutulmaya yüz tutan ürünlerin deneysel tasarıma dâhil edilmesinde, unutulma nedenleri üzerinde durulmuştur. Klasik reçeteler bu nedenlere çözüm olacak nitelikte yenilenmiştir. Ortaya çıkan sonuçlar bağlamında çeşitli değerlendirmeler sağlanmıştır. Bu değerlendirmeler teorik ve uygulamaya dair unsurlar etrafında vurgulanmıştır. Ardından sektöre ve gelecekte yapılacak araştırmalara çeşitli önerilerde bulunulmuştur. Bu öneriler araştırmadan ortaya çıkan sonuçlar bağlamında sunulmuştur.

1.1. Araştırmanın Probleminin Sunumu

Bu çalışmanın problemini, Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında unutulmaya yüz tutan yemekler oluşturmaktadır. Türk mutfak geleneklerinin geçmişten bugüne çeşitli şekilde değer kaybı yaşadığı bilinmektedir. Bu değer kayıplarının temel nedenlerinden biri; tüketici alışkanlıklarının değişmesidir. Çalışmanın probleminin kapsamı bu doğrultuda açıklanmaktadır.

1.2. Araştırmanın Amaç ve Hedefleri

Tezin amacı; Türk mutfak kültürünün oluşmasını sağlayan yöresel mutfaklar anlamında unutulmaya yüz tutan yemeklerin gün yüzüne çıkartılması ve inovasyonunu sağlamaya yönelik ölçümlerin yapılmasıdır. Ayrıca unutulmaya yüz tutan yemeklerin inovasyon yoluyla güncel hedonik alışkanlıklar nezdinde şekillendirilmesi yoluyla şefler, gıda alanında uzmanlar ve yeni kuşak tarafından beğenilirliğinin ölçülmesidir.

1.3. Araştırmanın Önemi

Türk mutfak kültürünün zenginliği tüm dünya tarafından kabul edilen bir gerçektir. Bu zenginlik temel geleneklere dayanmaktadır. Günümüzde ise bazı nedenlerden dolayı bu temel zenginliklerin kaybolması kaçınılmaz olmuştur. Bu kapsamda, Türk mutfak kültürünün zenginliğinin sürdürülmesi için çeşitli girişimlere ihtiyaç vardır. Aksi takdirde, temel zenginlik dayanağı olan değerlerin tamamen unutulma riski ortaya çıkacaktır. Türk mutfak kültürüne farklı bir bakış açısı getirilmesinden hareketle, bahsedilen bu risklerin en az seviyeye indirilmesi gerekmektedir. Tüm bunlar dikkate alındığında, araştırmanın önemi ortaya çıkmaktadır.

1.4. Araştırmanın Yapısı

Tezde karma araştırma yöntemleri bir arada kullanılmıştır. Veri toplama sürecinde kapsamında saha araştırması ve uzaktan telefonla görüşme ile yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Veri toplama adına başvuru olan bir diğer yöntemini ise doküman incelemesi oluşturmaktadır. Ege Bölgesi bağlamında ortaya çıkan yemek reçeteleri yenilikçi uygulamalara tabi tutulmuştur. İnovasyona uğrayan yemek reçeteleri yenilenmiş, ham veri olarak elde bulunan yemek reçeteleri ise klasik olarak adlandırılmıştır. Klasik ve yenilenmiş yemek reçeteleri panelistlerce duyu analizi kapsamında tadım yapılarak puanlandırılmıştır. Elde edilen puan değerlendirmeleri SPSS veri analiz paket programı desteğiyle analiz edilmiştir. Bu analizlerin yapılmasında faydalanan ilk aşama betimleyici analiz uygulamaları olmuştur. İkinci aşama ise klasik ve yenilenmiş yemek reçetelerinin duyu farklılıklarının ortaya konmasıdır. Bu bağlamda, parametrik olmayan farklılık testlerinden Wilcoxon Signed Rank aracılığıyla

farklılık analizleri gerçekleştirilmiştir. Tüm analizlerden ortaya çıkan bulgular yorumlanarak değerlendirmeler yapılmıştır.



BÖLÜM 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yöresel yemekler kültürel zenginlik açısından yüksek potansiyele sahiptir. Buna rağmen yeterince önem verilmediği bilinmektedir. Bu durum günümüzde Türk mutfağının geneline yayılmıştır. Yöre mutfak kültürleri bu olumsuzluktan etkilenmektedir (Özdemir ve Güngör, 2016, s.197). Yöresel mutfakların etkilendiği bu olumsuzluklar çeşitli yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğunun göstergesidir. Geçmiş uzun yıllara dayanan yemeklerin dahi günümüzde yapılmadığı ortaya çıkmıştır (Şen ve Koç, 2023, s.1). Unutulmaya yüz tutan ürünlerin pek çok yemek grubunu kapsadığı görülmektedir. Bu gruplar Türk mutfak kültüründe yer alan sulu, etli ve sebzeli yemekleri kapsamaktadır (Şenel ve Karabulut, 2024, s.361). Ulusal literatür kapsamında bazı çalışmalarda (Özata, 2019; Uçuk, 2022; Urgancı, 2022; Baylan ve Badem, 2023) yöresel ürünler yenilenmiş ve duyuşsal analiz ile ölçümleri sağlanmıştır. Dolayısıyla yöresel yemeklerde farklılaşmayı sağlayacak inovasyon uygulamalarının yapıldığı görülmektedir. Bu araştırma çabaları tanınmış Türk şeflerinin görüşleriyle bağdaşmaktadır. Türk mutfağının inovasyon uygulamalarına cevap verebilecek yapısının olduğu düşünülmektedir (Yavuz, 2021, s.426). Türk mutfak kültüründe beslenme alışkanlıklarının diğer ülkelerin mutfak kültürlerinden etkilendiği bilinmektedir (Demirden, 2023). Buradan hareketle uluslararası literatürde yapılan çalışmalara odaklanılması gerekmektedir. Böylece, Türk mutfağına ait olan ve unutulmaya yüz tutan yemeklerin inovasyonunda uluslararası bir bakış açısı sağlanacaktır.

Christensen (1983) çalışmasında yemeklerin renklendirme faktörlerinden ortaya çıkan veriler incelenmiştir. Araştırmaya toplamda 29 katılımcı katkı sağlamıştır. Çalışmada veri toplanması sırasında katılımcıların tattıkları gıdaları görmemeleri sağlanmıştır. Belirli bir sistematik kapsamında renklendirilen ürünlerin hedonik anlamda daha ön plana çıktığı anlaşılmıştır.

Hurling ve Shepherd (2003) çiğ ve pişmiş gıdalar üzerine çalışma yapmışlardır. Araştırma kapsamında gıdaların pişmiş ve çiğ formlarının göz algısıyla bağlantıları incelenmiştir. Söz konusu göz algılarının gıdaların pişirme işlemine tabii tutulmuş ve tutulmamış formları kapsamında yer alan beklentileri arasında bağlantı olduğu ortaya çıkmıştır.

Zellner ve Durlach (2003) çalışmasında renk faktörünün gıdalar üzerindeki etkisi araştırılmıştır. Çalışmada gıda olarak içecekler incelemeye alınmıştır. Araştırmaya dâhil edilen içeceklerin muhteviyatında nane, limon ve vanilya vardır. Bu inceleme kapsamında detaya inilen konular arasında içeceklerin tazeliği ve yoğunluk dereceleri mevcuttur. Hem tazelik hem de yoğunluk hususlarının renk ile ilişkili olduğu belirtilmiştir.

Djordjevic vd. (2004) çalışmasında insanın duyularından olan koklama yetisinin tat ile ilişkisini incelemişlerdir. Araştırmaya, koku verici olan yenilebilir nitelikteki maddeler harici olarak ilave edilmiştir. Zihinde canlanan ve gerçekte var olan somut koku örnekleri üzerinde çalışılmıştır. Bu hususlar kapsamında tatlılık ve tuzluluk çağrıştırmacı ürünlerin koku yetilerini doğrusal yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır.

Hu (2010) araştırmasında ticari mutfaklar kapsamında yenilikçi yaklaşım çabalarına odaklanmıştır. Bu kapsamda çalışmada araştırma geliştirme faaliyetlerinden sorumlu kişiler, ticari mutfak şefleri ve profesör düzeyinde kişilerden veriler elde edilmiştir. Çalışmadan ortaya çıkan sonuçlarda; ticari mutfaklar bağlamında uygulanan ya da uygulanacak olan yenilikleri içeren yaklaşımlarda pek çok boyutun ortaya çıktığı anlaşılmıştır.

Zellner vd.'nin (2010) araştırmasında ticari mutfakların restoranlarında tabak sunumu ele alınmıştır. Sunum aşamasındaki tabaklarda yer alan renk ve denge unsurlarının yemeğe olan genel kanı üzerindeki etkisi incelenmiştir. Araştırmada yer alan katılımcılardan elde edilen veriler ışığında; tabak sunumunda renk dengesinin tekdüze olmasının görsel beğeni boyutunda tercih sebebi olduğu ortaya çıkmıştır.

Saint-Eve vd. (2011) şeker tadının gıdalarda bulunan aroma ve tat uzantıları kapsamındaki durumlarını incelemişlerdir. Şeker tadını sağlayıcı gıdaların ağız içinde dokusal anlamda sağladığı değişim izlenmiştir. Dolayısıyla şeker tadına sahip olan gıdaların kendi bünyelerinde olan dokunun yumuşaklıktan uzaklaştıkça, tat ve aroma bağlamında düşüş meydana geldiği vurgulanmıştır.

Okajima ve Spence'in (2011) yaptıkları araştırmada yemek üzerinde bulunan ve göze hitap eden görsel unsurların, duylardan biri olan tat unsuru üzerinde etkileri incelenmiştir. Bu incelemede teknolojiye yararlanılmıştır. Araştırma kapsamında ekran ve kamera ekipmanlarından faydalanılmıştır. Renk faktörünün göz ardı edildiği şekliyle yemek doku profilinin duysal özelliklerden olan tatma ve görme duysu üzerinde etkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Zellner vd. (2011) araştırmalarında ticari mutfaklar kapsamında tabak sunumu üzerinde çalışmışlardır. Bu kapsamda tabak sunumunun duysal özelliklerden olan tat duysu üzerindeki değişimleri ele alınmıştır. Tabak sunumu sırasında belirli bir düzen formatında gelişen dizaynların, gelişigüzel şekildeki dizaynlara oranla daha fazla beğenildiği anlaşılmıştır. Katılımcıların algıları kapsamında şekillenen bir diğ husus ise tabak sunumunu hazırlayan ticari mutfak çalışanı hakkındaki düşünceleri olmuştur. Tabak sunumunda belirli bir nizama dayalı formatların yemeği hazırlayanın, yemeğin tadına da aynı derecede yoğunlaştığı düşüncesini ortaya çıkarmıştır.

Zampollo vd. (2012) çalışmalarında Amerika Birleşik Devletleri, Japonya ve İtalya ülkelerinin vatandaşları kapsamında inceleme yapmışlardır. Araştırmada, bahsedilen ülke vatandaşlarının görsel algıları kapsamında çıkarımlar ele alınmıştır. Bu çıkarımların sağlanmasında renk, yemeğin içerisinde yer alan diğ unsurlar ve porsiyon büyüklüğü dikkate alınmıştır. Kayıtlara dökülen bu unsurlarda farklı kültürlere ait kişiler arasında ciddi bir farklılık ortaya çıkmazken, ana yemek kategorisindeki grupların sunumlarında görüş farklılıkları olduğu vurgulanmıştır.

Stewart ve Goss (2013) araştırmalarında yemeklerin sunulduğu tabakların niceliksel özelliklerinin yansımalarını incelemişlerdir. Bu kapsamda sunumlara eşlik eden tabakların şekil ve renk özellikleri dikkate alınmıştır. Dolayısıyla tabakların dairesel ve dört köşeli şekilde olmalarının tüketicilerin tatları hissetmelerinde etkili olduğu ortaya konmuştur.

Zellner vd.'nin (2014) çalışmalarında yiyeceklerin sunum görsellerinin gıdaların tatları üzerindeki etkisinin varlığı araştırmışlardır. Benzer veya aynı formata sahip olan yiyecekler işlendikten sonra yenilebilir bir duruma dönüştürülmüştür. Çalışma amacı bağlamında katılım sağlayan kişilere tabak sunumları gerçekleştirilmiş ve bu şekilde veriler toplanmıştır. Sunum görsellerinde diğ tabaklara göre çekicilik arz eden

sunumların duysal özelliklerden olan tadım bağlamında daha çok beğenildiği vurgulanmıştır.

Youssef vd.'nin (2015) araştırmalarında sunum tabakları üzerine inceleme sağlamışlardır. İncelemelerinde, belirli sunum formunda olan gıdaların tüketiciler tarafından beğenileri açığa çıkarılmıştır. Araştırma kapsamında ele alınan ürünün sunumu iki farklı şekilde gerçekleştirilmiştir. Bu sunumlardan biri halka şeklinde, diğeryse dikey şekilde sunum tabağına yansıtılmıştır. Dikey ve sağ bölgeye 45 derecelik açıyla yatık olan tabak sunumunun daha çok beğenildiği ortaya çıkmıştır.

Roque vd. (2018) çalışmalarında ticari mutfak restoranlarında müşterilerin algılarını incelemişlerdir. Bu inceleme kapsamında aynı yemek ve malzemelerden yola çıkılarak 16 farklı sunum tarzı oluşturulmuştur. 16 farklı sunum dâhilinde ortaya çeşitli sonuçlar çıkmıştır. Renk açısından zengin olan ve renkliliği yansıtan sunumların daha çekici olduğu ve dolayısıyla beğenildiği ortaya çıkmıştır. Ek olarak tabaktaki sunumun bulunduğu mevkii de önem arz etmiştir. Tabakta göze hitap eden ana unsurların saat 12 yönünde olduğunda, katılımcıların bu sunum özelinde daha çok ilgi duydukları ve dolayısıyla beğeni noktalarının yükseldiği vurgulanmıştır.

2.1. Türk Mutfağı

Türk mutfak kültürü özellikle yüzyıllarca süren Osmanlı İmparatorluğu döneminde en zengin konumuna ulaşmıştır. Farklı kıtalara sahip olunan bu dönemin kültür zenginliği mutfağı da yansıtmış ve dünya çapında bilinirliği yüksek noktaya ulaşmıştır (Gürsoy, 1995, s.43; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015, s.44). Türkler farklı dönem koşullarında yaşamış olup, mutfak kültürlerinin özellikleri bu bağlamda şekillenmiştir. Orta Asya Türk mutfak kültüründen başlayan süreç, Selçuklu ve Osmanlı dönemleriyle birlikte gelişmiştir. Türk mutfak kültürünün gelişim sürecinde gıda gruplarının farklı coğrafyalar etrafında biraraya geldiği bilinmektedir. Orta Asya'nın et ve mayalı sütleri, Mezopotamya'ya has tahıllar, Akdeniz'in sebzeleri ve meyveleri, Güney Asya kökenli baharatlar bu kapsamda örnek gösterilebilir. Türk mutfağı, bahsedilen bu gıda ürünlerinin birleşimiyle çeşitli ve zengin bir mutfak kültürü olarak anılmaktadır (Ünver, 1982, s.2; Çakıcı ve Eser, 2016, s.217). Türk mutfağında yer alan besinler tek başlarına tüketilebildiği gibi farklı yemeklerin hazırlanmasında yardımcı ürün olarak da

kullanılmıştır. Mutfak kültüründe tek başına tüketilebilen bir ürün olan süt; peynir ve yoğurt gibi gıdaların yapımında katkı sağlamıştır. Ayran ve süt içeren diğer gıda ürünlerinin üretiminde ise dolaylı yoldan fayda sağladığı bilinmektedir (Oğuz, 1976; Birer,1990, s.252). Mutfak kültürüne katkı sağlayan dönemlerin içerisindeki kültür ve yaşam tarzı yemeklerin ortaya çıkmasına ve gelişmesine aracılık etmiştir. Özellikle Osmanlı saray mutfak kültürüne bakıldığında kuzu ve koyun etinin pişirilmesinde kullanılan, tuz içermeyen tereyağı, tavuk ve balıketinden yapılan kebab, külbastı, yahni, kızartma grupları ve köfteler mutfakta öne çıkan ve günümüzde de tüketilen yemeklerden sadece birkaçı olup çok sayıda tatlı grubu ve karbonhidratlı ürünler de bunlara dâhildir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Solmaz ve Dülger Altın, 2018, s.115-116). Selçuklu dönemine bakıldığında sebzelerin ön planda olduğu dikkat çekmektedir. Köklerinin de tüketildiği bu ürünler (hindiba, ıspanak, marul, pazı) tüketim anlamında belirli bir yere sahip olmuş ve gündelik hayatta insanların yenilebilir formda tüketmiş oldukları besinler arasına girmiştir (Gürsoy, 2004, s.79; Özata,2019, s.37).

Selçuklu döneminde yemeklere ekmekler eşlik etmiştir. Ekmekler mutfakın en temel ürünü olarak yerini almıştır. Dolayısıyla bu özellik Orta Asya Türklerinin tüketimlerinden temel anlamda ayrılmaktadır (Közleme, 2012, s.115; Kızıldemir vd., 2014, s.197). Bu dönemde hamurdan yapılan ürünler sıkça tüketilmiştir. Bu ürünlerden bazıları; tandır ekmeği, fırın aracılığıyla pişme işlemi gerçekleşen somun, gömeç, bazlama, çörek ve peksimet şeklinde sıralanabilir (Şahin, 2008, s.46; Özata, 2019, s.38).

Asya toprakları anlamında çeşitliliği bol şekilde malzemeye sahip olan Türkler Mezopotamya bölgesine has baharat içeren ve çiğ et özelliğinde olan tatlarını Asya'ya ait olan ürünlerle birleştirmiş olup Anadolu topraklarının da bitki ve hayvansal ürünlerini kapsayacak biçimde zengin bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır (Faraqi, 2000; Arlı ve Gümüş, 2007, s.146).

2.1.1. Türk mutfakının tarihçesi

Türkler Orta Asya topraklarında yaşanan dönemden başlayarak yüzyıllar boyunca kendilerine ait olarak bir mutfak kültürünü ortaya koymuşlardır. Bu durumdan etkilenen Türk mutfak kültürü Orta Asya'dan başlayarak devam eden ve Osmanlı İmparatorluğu sürecinde zenginleşen, tarihin tüm aşamalarından geçerek bugüne gelmiş, çağdaş mutfak

olarak isimlendirilen şekliyle kuşaklar arası aktarımla günümüzdeki yerini almıştır. Dolayısıyla Türk mutfak kültürü tüm gelişmelerin ışığında ortaya çıkmıştır (Arlı ve Gümüş, 2007, s.145-146). Türk mutfak kültürünün ortaya çıkmasında bazı dönemlerin daha önemli etkilerinin olduğu bilinmektedir. Bunlar özellikle Selçuklu ve Osmanlı dönemleridir. Orta Asya topraklarından Anadolu coğrafyasına gelen Türkler bu topraklarda karşılaştıkları uygarlıkların etkileriyle birlikte mutfaklarını çeşitlendirmişlerdir (Güler ve Olgaç, 2010; Kızıldemir vd., 2014, s.193). Türk mutfağı, Anadolu toprakları ve çevresinin farklı kültürlerinden etkilenmiş olup; Karadeniz, Akdeniz, Ege ve Mezopotamya'nın beslenme kültürlerinden izler barındırmaktadır. Dolayısıyla, Türklerin mutfak kültürleri bu coğrafi bölgelerin beslenme alışkanlıkları bağlamında varlığını sürdürmektedir (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016, s.237).

Türk mutfağı günümüzde dünyanın belirli mutfakları arasında yer almaktadır. Mutfak kültürü bağlamında isminden söz ettiriyor olmasının arka planında olan ve güçlü şekilde bu durumu besleyen temel gerekçe tarih boyunca değişimlerin yaşanması ve sonuçta çeşitliliklerin ortaya çıkmasıdır. Nitekim göçebe yaşamın gereklerinden ortaya koyulan gündelik ve hızlı uygulamalar ile yerleşik hayatın tarımsal ürünleri harmanlanmıştır. Tarım ürünleri kolay uygulanabilen yöntemlerle (fermantasyon, kurutma vb.) birleştirilmiş ve mutfak kültürüne eklenmiştir. Bu uygulamalar yiyecek içeceklerle hem dayanıklılık hem de tat duyusu anlamında olumlu kazanımlar sağlamıştır (Kartari, 1986; Aydoğdu ve Mızrak, 2017; Demirgöl, 2018, s.106). Tarihsel süreçte geçmiş zamanlarla bağ kurulmuştur. Bu bağ mekanizması kültürel bağlamda gerçekleşmiştir. Orta Asya'dan Anadolu'ya geline süreçte çeşitli alışkanlıkların sürdürüldüğü görülmektedir. Muhafaza yol ve yöntemlerinin günümüzde kurutma ve dondurma şeklinde sürdürüldüğü, sanayi ve evlerde geniş kapsamda kullanıldığı görülmektedir (Alçay vd., 2015, s.83). Buradan hareketle, mutfak kültüründe yaşanan dönemlerin etkileri gıda ürünleri anlamında açıkça görülmektedir. Selçuklular döneminde kendine has olarak gelişen bu kültür; et, un ve yağ gıda maddeleriyle birlikte detaylandırılmaktadır. Bahsedilen bu gıda ürünlerinin farklı kombinasyonları sayesinde yeni ürünlerin ortaya çıkması dikkat çekicidir (Gülal ve Korzay, 1987, s.103; Öncel, 2015, s.34).

Türk mutfak kültürünün Osmanlı dönemi periyodunda farklı ülkelerden gelen devlet büyüğü ve misafir konumunda olan kişilerin karınlarını doyurmak için hazırlanan yemekler yeni tarifler yoluyla geliştirilmiştir. Bu misafirler Türk mutfağının eşsiz

yemeklerinden haz almışlardır. Buna bağlı olarak kendi ülke aşçılarını, beğendikleri yemekleri hazırlayan Türk aşçılarının yanına bilgi ve tecrübe kazanımı için istihdam ettirmişlerdir (Tuncel, 2000, s.50; Serçeoğlu, 2014, s.38). Bu dönemde yemek kültürü temsil edilen coğrafyaya göre farklılaşmış olup köy (taşra) ve şehir mutfağı olarak değerlendirilmiştir. Günümüzdeki Türk mutfağının temel yapı taşlarına dayandığı Saray Mutfağı söz konusu bu iki farklı sınıfın birleşimiyle ortaya çıkmıştır (Aktaş ve Özdemir, 2007, s.25; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015, s.43).

Tarihsel sürece bakıldığında Türk mutfak kültürü iki farklı bölümde ele alınmaktadır. Bunlardan birincisi Osmanlı İmparatorluğu'na başkentlik yapmış şehirlerde ve diğer büyük kentlerde ilerleme kaydeden Saray Mutfağı, diğeri ise yöreler ile anılan yöresel Türk mutfağıdır. Türk mutfak kültürünün gerek temeli yani geçmişi, gerekse geleceğe dönük yapılacak çalışmalarda bu ayrımın dikkate alınması gerekmektedir (Ciğirim, 2001; Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014, s.25). Osmanlı dönemi mutfak kültürü dâhilinde pek çok husus etrafında etkileşimin zirve yaptığı bir dönemdir. Bu durum yemek isimlerine de yansımıştır. Yemek isimlerinin önemli bir kısmı Arap ve Fars dili kaynaklı olanların Türkçe'ye tercüme edilmesiyle birlikte ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu durum, mutfak kültürlerinin dil bilimi aracılığıyla çeşitli anlamlarda örtüşme içerisinde olduğunu göstermektedir (Bilgin, 2011, s.232; Hatipoğlu ve Batman, 2014, s.63). Toplumların mutfak kültürlerinde yaşam koşulları ve yaşanan coğrafyanın bazı sınırlılıkları beraberinde getirdiği bilinmektedir. Orta Asya'da yaşayan Türkler tarım ve hayvancılık yapmışlardır. Göçebe bir toplum olan Orta Asya Türklerinin tarım faaliyetleri gittikleri yerde bulunan yabancı bitkiler nezdinde sınırlı kalmıştır (Şavkay, 1998, s.45; Güler, 2007, s.19).

Günümüze gelindiğinde Türkiye'de binlerce bitki türünün mevcut olduğu bilinmektedir. Bu bitki türlerinin kullanımı çeşitli alanlara yayılmıştır. Bu alanlardan biri de mutfak uygulamalarıdır. Türk mutfak kültürünün bitkilerden faydalanması günümüzde de devam etmektedir. Anadolu'nun coğrafi verimliliği bu tespiti hizmet etmektedir. Belirli bitki türlerinin yetiştiriciliğinin yapıldığı bazı bölgeler vardır. Bu bölgelerin yöresel lezzetleri bu bitkilerden beslenmektedir (Badayman vd., 2018, s.51). Hatta bazı bitki türlerinin fonksiyonel beslenme anlamında değerlendirildiği görülmektedir (Özaydın vd., 2020).

2.1.2. Türk mutfağında yaşanan değişimler

Türk toplumunun mutfak anlayışında tarihsel süreçte çeşitli değişiklikler meydana gelmiştir. Bu değişiklikler özellikle yaşam koşullarının değişmesi, dini sebepler ve yeni topraklara ulaşmalarıyla ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu değişimlerin ortaya çıkışında Türklerin yerleşik yaşama geçmiş olmaları, İslam dinini kabulleri ve Anadolu topraklarına ulaşmaları altta yatan genel sebepler arasında yer almaktadır (Kızıldemir vd., 2014, s.205). Yöre halkının kendi ev ve toprak alanlarında ürettikleri yiyecek içecek kültürünün özellikle ekmek tüketimi açısından değişime uğradığı görülmektedir. Eskiden evlerde yapılan ekmekler, çarşıdan hazır halde satın alınmaya başlanmıştır. Buna karşın, yöre halkı günümüzde de eskiden kalma gelenekleri sürdürmektedir. Bu geleneklerin içinde yer alan sebzelerin kurutulması gibi bazı teknikler halen uygulanmaya devam etmektedir (Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024).

Türklerin temel yaşam anlamında yaşamış oldukları değişimler ve bu değişimlerin yiyecek içecek kültüründe meydana getirdiği farklılıklar Tablo 2.1.'de görülmektedir.

Tablo 2.1: Türklerin yiyecek içecek kültüründe ortaya çıkan değişimler (Kızıldemir vd., 2014, s.205)

Yaşam Şekli Değişikliği	Yiyecek İçecek Kültürü Değişimi
Yerleşik yaşam tarzına geçiş	Tahıl ve bitki grubuyla kaynaşılması
İslam dininin kabulü	At, eşek, domuz yemenin bırakılması Şarap içmenin bırakılması

Günümüze kadar Türk mutfak kültüründe yaşanan değişimler yalnızca içerik anlamında sınırlı kalmayıp, çağrışım anlamında da farklılaşmaya devam etmiştir. Bu farklılaşmayı sağlayan temel motivasyon unsurları genel anlamda turistik beğeni ve diğer bazı kaygılar çerçevesinde ortaya çıkmıştır. Bu kaygıların ortaya koyduğu tabloda, Türk mutfağı içerisinde bilinen ürünlerin isimleri Turkish pizza veya Turkish pankek şeklinde tanıtılmaya başlamıştır (Atabey, 2021, s.217).

Değişimin var olduğu dünya ortamında yiyecek içecek kültürleri de bundan payını almaktadır. Bu etkilenmenin sağlanmasında birbirinden farklı kültür ve milletlerin arasında kurulan etkileşimin varlığı (Göde vd., 2021, s.224) olsa da son yıllarda Türk mutfağının modernize anlamda değişime uğraması çabalarına dair eleştiriler de mevcuttur. Atabey (2021) çalışmasında Türk mutfağında sunulan yemeklerde uluslararası

mutfaklarda yer alan ürünlerin kullanılmasından daha çok yerel malzemelere sadık kalınması gerekliliği vurgulamıştır. Diğer taraftan, tarih boyunca çeşitli kültürlerinden etkilenen Türk mutfak kültürü Osmanlı İmparatorluğu döneminde sınırlarının genişlemesine bağlı olarak daha da zenginleşmiş ve altın çağına ulaşmıştır. Son yıllarda ise Avrupa kıtası mutfak kültürleri ve Fransa'nın bu anlamda başı çekmesi, Türk mutfağını etkilemiştir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015, s.45). Özellikle Osmanlı döneminde mutfak personeli olan aşçılar devletin yüksek makamlarında yer alan kişilere daha iyi yemek hizmeti sunabilmek için rekabet içerisine girmişlerdir. Bu rekabet ortamının Osmanlı dönemi gastronomisine ve dolayısıyla Türk mutfağına katkısı büyüktür (Akın vd., 2015, s.33-34).

Türk mutfağında tarihsel süreç boyunca yaşanan değişimlerin yanında, günümüzde halen sürdürülen bazı alışkanlıkların varlığı da bilinmektedir. Bu alışkanlıklar gerek malzeme gerekse kullanılan teknikler anlamında devam etmektedir. Türklerin Orta Asya döneminden bugüne, ürünlerin saklanmasına dair kullandıkları tekniklerden olan kurutma halen Anadolu'da uygulanmaya devam etmektedir (Alçay vd., 2015, s.90-91). Mutfak kültürlerinin içinde yer alan unsurlar salt şekilde yiyecek içeceklerle sınırlandırılmamalıdır. Yiyecek içeceklerin temelini oluşturduğu ya da eşlik ettiği çeşitli kültürel organizasyonlardan da söz etmek mümkündür. Tarihsel süreçte insanların bir araya gelip oluşturdukları etkinlikler günümüzde düğün törenleri ve Ramazan ayı gibi belirli zaman dilimleriyle sınırlı kalmıştır (Hatipoğlu ve Batman, 2014, s.71). Türk mutfak kültüründe kaybolan yemeklerin ve içeceklerin araştırılması ve tekrar ele alınıp değerlendirilmesi sonucunda Türk mutfak kültürünün bahsedilen zenginliklerine yenilerinin eklenebileceği açıktır (Demirgöl, 2018, s.105).

Sanayi devrimi gibi gelişmeler Osmanlı mutfağında çeşitli değişimleri tetiklemiştir. Dolayısıyla Türk mutfağının Osmanlı döneminde geniş ölçekte şekillendiğini söylemek mümkündür. Ulaşım araçlarının sanayi devrimi gelişimiyle birlikte gıda lojistiğini de etkilemiş olup, Türk mutfağı her geçen gün taze nitelikteki ürünlerle tanışmaya devam etmiştir (Şavkay, 2000, s.9; Arı ve Mankan, 2022, s.32). Elbette ki yaşanan büyük çaplı gelişmelerin tümüyle yarar sağladığını söylemek pek olanaklı değildir. Türk mutfağında sağlık konusunun beslenme boyutu izlenmeye ve değerlendirmeye muhtaç bir alan olmuştur (Selimoğlu vd., 2018).

Tarihsel süreçte Türk mutfak kültürü kapsamının ve tarihsel süreçlerin geçişinde değişiminin anlaşılmasında bir diğer kaynak arkeolojik kazılardır. Türklerin tarihi dönemlerde yaşamış oldukları coğrafyalarda yapılan kazılardan (6. ve 8. yüzyıllar) anlaşıldığı üzere at, sığır ve geyik et grubunun tüketim ürünü olarak kültürde yer aldığı anlaşılmaktadır. Daha sonraki yapılan kazılarda ise kuş ve balık etlerinin tüketim malzemesi olarak kullanıldığı buradan hareketle beslenme alışkanlıklarının da değişime uğradığı anlaşılmaktadır (Ögel, 1982; Göde vd., 2021, s.219).

Türk mutfak kültürünün uygulayıcıları olan Türk aşçıların eğitim durumları önemli konular arasındadır. Dolayısıyla Türk yemek kültürünü iyi şekilde özümsemiş ve pratik-uygulamalı bilgilere sahip olmaları gerekliliği ortadadır (Sormaz, 2015, s.53). Türk mutfağının bu denli değişim ve gelişiminde ortak paydada buluşulabilmesinin temellerinin Türk gastronomisinde verilen eğitimden başlayabileceği açıktır. Aşçılık mesleğinin ve dolayısıyla gastronomi kültürünün geneline bakıldığında bilgi bütününde çerçevelendiği gerçeği düşünüldüğünde, bilginin sürekli değişen bir tüketim malzemesi olduğu unutulmamalıdır (Şat vd., 2023, s.321). Buradan hareketle kültürel bağlamda da toplumların birbirleriyle olan ilişkilerinden bilgi ve alışkanlık etkileşimi ortaya çıkmaktadır. Anadolu topraklarına gelen topluluk olan Türkler Araplar ile etkileşime girmiş ve sonuçta Osmanlı dönemi ile devam eden ilişkiler sayesinde Türk ve Arap yemek kültürleri birbirlerinden ciddi boyutta etkilenmiştir (Şimşek vd., 2020a, s.497). Bu duruma örnek olarak coğrafi etkileşimler gündeme getirilebilir. Türkiye'nin Arap coğrafyasına yakın topraklarında çeşitli izler görülmektedir. Bu bölgelerde üretilen yöresel yemeklerde baharat, ekşi ve acı tatlar yoğun şekilde hissedilmektedir (Aldıoğlu, 2022, s.41). Bir diğer örnek ise Kıbrıs'ta yaşayan Türklerin çeşitli mutfak kültürlerinden etkilendiği şekliyle dile getirilebilir. Her ne kadar bu bölge pek çok mutfak kültürünün etkilendiği bir coğrafyaya işaret etmiş olsa da Kıbrıs Türkleri mutfak kültürlerini geleceğe taşıma hususunda motivasyonlarını korumaktadırlar (Yılmaz ve Balyemez, 2024, s.265).

Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürlerinde *karıştırma* olarak bilinen ürünün, günümüzde 'Beşamel' olarak akıllarda kalmasının Fransız mutfak kültürü etkisine verilebilecek bir örnek olduğu görülmektedir (Curoğlu vd., 2022, s.119). Dünya gastronomi tarihinde ortaya çıkan fikirler çeşitli değişimlere neden olmuştur. Söz konusu

bu fikirler *Auguste Escoffier* ve *Henri Gault* gibi isimlerin düşüncelerinden türemiştir. Tüm bu fikir, tez ve antitezler Anadolu mutfağının da şekillenmesine dayanak olmuştur. Bu ve benzeri etkiler neticesinde *New Anatolian Cuisine* yani *Yeni Anadolu Mutfağı* söylemleri ortaya atılmıştır. Tüm bunların özeti olarak; İstanbul şehrinin Michelin yıldızı ile anılıyor olması, Türk mutfağının tanıtımına katkı sağlayacak önemli bir mihenk taşıdır (Üner, 2024, s.174-178).

Teknolojik alanda yaşanan ve yaşanması beklenen gelişimlerin her kültürde olduğu gibi Türk mutfak kültürünü de olumsuz yönden etkilemesi kaçınılmazdır (Bekar ve Zağralı, 2015, s.41). 20. yüzyılın ortalarında başlayan modernite kavramı Türk mutfak kültürünün uygulayıcıları olan Türk halkının beslenme ve alışkanlıklarında değişime yol açan bir kavram olarak ele alınmaktadır. Kırsal kesimde yaşamını sürdüren halkın, kent tipi evlerde masa üzerinde hatta teknolojinin getirdiği, süre kısıntısından kaynaklanan tüketimlerinde de değişiklikler görülmektedir. Yemek tüketim kalıplarının değiştiği bilinmektedir (Karaman, 2023, s.608). Yabancı tarzı kültürün etkisi altında kalan Türk mutfağında oldukça bilinen kebabın alternatifi hamburger, lahmacunun ise pizza olarak görülmeye başlanmıştır (Önçel, 2015, s.39). Çeşitli değişimlerin yaşandığı Türk mutfak kültürü tarihinde özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde birbirinden farklı nitelikteki gıda ürünlerinin mutfakla tanıştığı bilinmektedir. Amerika kıtasının keşfi sonrası Türk mutfak kültürü domates, mısır ve patates gibi tarım ürünleriyle tanışmıştır. Diğer taraftan, pasta kültürünün Fransa'dan, makarna kültürünün ise İtalya ekolünden geldiği bilinmektedir (Akın vd., 2015, s.44).

Türk mutfak kültürü kapsamında tüm yemek kategorilerinde köklü değişimler söz konusu olmamıştır. Özellikle çorba kategorisi kültürünün geçmişten bugüne güçlü şekilde korunup sürdürüldüğü görülmektedir. Ancak bu güçlü yapının ilerleyen dönemlerde de bu şekilde gitmeyeceğine dair endişeler, reçetelendirme işlemlerinin sınırlı kalmasıyla sinyallerini vermektedir (Köşker ve Özbey, 2021, s.476). Türk mutfak tarihi içerisinde tüm değişim ve şekillenmeler toplumlararası etkileşimler doğrultusunda gelişmemiştir. Kıbrıs'ta yaşayan Türk halkının 20. yüzyıl ortalarında ve bu yüzyılın ikinci yarısının başlangıcına doğru yaşadığı Rum baskıları neticesinde konforlu yaşam alanları kısıtlanmış, bu durumun paralelinde besin ihtiyaçları kendilerince yetiştirdikleri ve pişirdikleriyle sınırlı kalmıştır (Gökbulut ve Yeniasır, 2021, s.58).

Türk mutfak kültüründe yemeklerin yanında tüketilen içecekler de tarih boyunca varlığını sürdürmüştür. Bu içeceklerin en önemli temsilcilerinden biri kuşkusuz şerbetlerdir. Bu içecek tarihsel süreçte çeşitli değişim ve farklılaşmalara uğramıştır. Eski dönemlerde neredeyse her gün tüketilen şerbetlerin günümüzde insanların önem atfettiği şekliyle belirli günlerle tüketiminin sınırlı kaldığı görülmektedir. Diğer taraftan şerbette kullanılan gıda malzemelerinin yapay bir hal alması bu içeceği aslından uzaklaştırmıştır (Kayabaşı ve Bucak, 2022, s.91-92).

Teknolojinin hiç olmadığı ya da sınırlı olduğu dönemlerde mutfak kültürlerinde, el emeğinin daha çok olduğu bilinmektedir. Teknolojinin günümüzde yüksek seviyede olmasının Türk mutfak kültürünü etkilediği bilinmektedir. Buradan hareketle Türk mutfağının uğraş gerektiren tariflerinden/reçetelerinden kaçınma eğilimi, bu tarif ve reçetelerin unutulma periyoduna girme sürecine dâhil etmiştir (Önçel, 2015, s.33). Diğer taraftan, Türkler Anadolu coğrafyasına geldikten sonra söz konusu coğrafyanın değişen şartları mutfaklarını da etkilemiştir. Özellikle Akdeniz Bölgesi'nin doğu ve batı istikametlerinde belirgin gıda tüketim farklılıkları dikkat çekmektedir. Batı kısımlarda da tarihin derinliklerinde et tüketimi sınırlı olsada var olduğu fakat günümüze gelindiğinde yerini topraktan yetişen ürünlerin aldığı görülmektedir (Kaya ve Yaman, 2018, s.1121). Teknolojide yaşanan değişimler ticari mutfaklardaki çalışanları da etkilemiştir. Teknolojinin bu denli değişiminin öncesinde mutfaklarda çalışan aşçıların el emeği yüzdesinin, günümüz teknolojik mutfak ekipmanlarına göre daha fazla olduğu bilinmektedir. Bu anlamda Türk mutfak kültürünü uygulayan Türk aşçıların yemek kültürünün korunması ve sürdürülmesi kapsamında el emeği uygulamaların geri kazanım avantajlarını yeniden değerlendirmeleri yerinde olacaktır (Güldemir ve Akarçay, 2020, s.903).

Türk mutfağının mozaik parçalarından olan yöresel mutfak kültürlerinin geleceğe aktarılmasında çeşitli boşlukların olduğu görülmektedir. Dolayısıyla bu boşlukların giderilmesi maksadıyla çeşitli arayışlara girilmiştir (Ercik vd., 2023, s.42). Ayrıca iş yaşamının büyük şehirlerde geliştiği ve dolayısıyla işgücü ihtiyacının çeşitli yörelerden karşılandığı bir ortamda, göç faaliyetini gerçekleştiren yöre halkının göç ettikleri yerlerde, geldiği toprakların ürünlerine erişmede çeşitli engellerin olduğu ve buna bağlı olarak yöre mutfaklarının kaybolma riskinin ortaya çıktığını söylemek mümkündür (Bakkaloğlu ve Şen, 2024, s.166).

Türk mutfak kültüründe yalnızca yemek anlamında değil, içecek alışkanlığı anlamında da çeşitli tüketim kalıpları değişikliğine gidilmiştir. Türk kahvesi tüketim alışkanlığı yönünü popüler kahve sunum türlerine doğru çevirmiştir (Uçuk ve Buyruk, 2020, s.276). Bütüncül açıdan bakıldığında Türk mutfağında çeşitli değişimlerin var olduğu bilinmektedir. Tablo 2.2.'de Türk mutfağına ilişkin yapılmış bilimsel çalışmalar sunulmuştur.

Tablo 2.2: Türklerin yiyecek içecek kültüründe ortaya çıkan değişimleri ele alan çalışmalar

Yazar(lar)	Çalışma Adı	Amacı
Aslan, Z., Güneren, E., Çoban, G. (2014)	Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği	Nevşehir yöresel mutfağının markalaşma rolünün saptanması.
Bekar, A., Zağralı, E. (2015)	Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri	Teknolojik gelişmeler bağlamında yemek kültürüne etki boyutunda bakış açısının sağlanması.
Seçim, Y. (2018)	Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi	Selçuklu ve Osmanlı dönemine ait mutfak kültürlerinin gastronomi kapsamında irdelenmesi.
Önçel, S. (2015)	Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler	Türk mutfağı kapsamında yer alan hususların gelecekteki yansımalarına dair inceleme.
Ceyhun Sezgin, A., Onur, M. (2017)	Kültür Mirası Düğün Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği	Erzincan yöresi düğün yemeklerinin hazırlanışlarının incelenmesi.
Demirgöl, F. (2018)	Çadırdan Saraya Türk Mutfağı	Türk mutfak kültürünün tarihsel süreci kapsamında birlikte modern Türk mutfağının incelenmesi ve yemek kültürünün unutulmuş değerlerinin tekrar kazanımına dikkat çekilmesi.
Kaymaz, Ş. (2018)	Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Öğelerin Kültür Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Denizli İlinin Kültür Öğeleri Örneği	Denizli il kültürünün unutulmuş yöre değerlerinin turizm bağlamında incelenmesi.
Özgürel, G., Avcıkurt, C. (2018)	Yavaş Yemek (Slow Food) Hareketinin Yerli Turistler (Akademisyenler) Tarafından Algılanışı	Yavaş yemek tüketiminin yerli turist olan Türk akademisyenlerince algılanışının araştırılması.
Kızıldemir, Ö. (2019)	Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme	Afyonkarahisar mutfağına dair genel tablonun ortaya konması.
Ören, V.E., Şahin Ören, T. (2019)	Gastronomi Turizmi Kapsamında Sürdürülebilirlik: Ebem Köftesi Örneği	Uşak il kültürü kapsamında bulunan değerlerin tekrar kazanımı ve sürdürülebilirliğe katkı sağlama potansiyeline dikkat çekme.

Tablo 2.2 (devam): Türklerin yiyecek içecek kültüründe ortaya çıkan değişimleri ele alan çalışmalar

Yazar(lar)	Çalışma Adı	Amacı
Zengin, B., Gürkan, A. S. (2019)	Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	Afyonkarahisar mutfak kültüründe yer alan gastronomi değerlerinin yöre turizmi bağlamında irdelenmesi.
Baysal, K., Özgürel, G. (2020)	Bir Gastronomi Hikâyesi: Dondurmam Gaymak	Gastronomi temalı film olgusunun turizm kapsamında ele alınıp incelenmesi.
Sandıkçı, M., Mutlu, H., Mutlu, A. S. (2020)	Unesco Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrisi	Afyonkarahisar mutfak kültürü anlamında gerçekleştirilen araştırmaların derlenmesi yoluyla incelenmesi.
Taş, D. (2020)	Edirne'nin İpsala İlçesinin Sınır Köylerinde Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemeklerin Unutulma Nedenleri Üzerine Bir Araştırma	Edirne'ye bağlı İpsala yöresinde genel anlamda uygulanmayan gastronomi değerlerinin uygulanmama sebepleri kapsamının araştırılması.
Uçuk, C., Buyruk, L. (2020)	Postmodernizmin Türk Mutfak Kültürüne Etkileri Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme	Türk mutfak kültürünün içinde yaşanan değişimlerin postmodernizm anlamında yer alan etki boyutlarının incelenmesi.
Gökbulut, B., Yeniasır, M. (2021)	Kıbrıs Türk Yemek Kültürünün Değişimi Üzerine Bir İnceleme	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti sınırlarında yaşayan farklı yaş grubundaki insanların tüketim tüketim alışkanlıkları ve bu tüketim alışkanlıklarına bakış açılarının irdelenmesi.
Kasar, H. (2021)	Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi	Türk mutfak değerlerine etki eden farklı gastronomi kültürlerinin araştırılması.
Köşker, H., Özbey, Z. (2021)	Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme	Türkiye'de yer alan, coğrafi işaret sürecini tamamlamış ve tamamlamak üzere olan çorbaların saptanması, bu çorbaların mevcut durumları ve coğrafi işaret sisteminin faydalarının incelenmesi.
Arı, K., Mankan, E. (2022)	Üniversite Öğrencilerinin Türk Mutfağındaki Tatlılara İlişkin Görüşleri	Gençlerin Türk tatlılarına bakış açılarının incelenmesi. Günümüzde unutulmaya yüz tutan Türk tatlılarının belirlenmesi ve gençler anlamında bu tatlıların çekici kılınması.
Batman, O., Tekdemir, A., Cankül, D. (2022)	Kuşaklara Göre Çerkes Mutfağındaki Değişim	Eskişehir il sınırlarında yaşayan Çerkeslerin mutfak kültürlerini tanıma düzeylerinin belirlenmesi ve mevcut olan bilgi düzeylerinde yer alan hususların değişimlerinin araştırılması.

Tablo 2.2 (devam): Türklerin yiyecek içecek kültüründe ortaya çıkan değişimleri ele alan çalışmalar

Yazar(lar)	Çalışma Adı	Amacı
Baysal, K., Yıldırım Saçılık, M. (2022)	Yöresel Yemek Kültüründen Bir Miras; Milas Tepsi Böreği	Coğrafi işaret sistemine dâhil olan Milas Tepsi Böreğinin özelliklerinin açıklanması ve bu ürün doğrultusunda yöre halkının algılarının kültürel bağlamda incelenmesi.
Kayabaşı, A., Bucak, T. (2022)	Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma	Türk şerbetlerinin kültürel açıdan mevcut konum ve öneminin ifade ettiği anlamların irdelenmesi.
Eren, S., Doğan, M. (2023)	Mutfak Kültürü Envanterine Yönelik Yerel Ürünlerin Ortaya Çıkarılması: Kütahya Örneği	Kütahya'ya bağlı Domaniç ve Tavşanlı alanları kapsamında kültürel mutfak ürünlerinin incelenmesi yoluyla pazarlama ve sürdürülebilirlik konularına katkı sağlanması.
Ersöz Tüğen, A., Özav, L. (2023)	Bread in folk culture: Karahöyük Bread (Denizli)	Unutulmaya yüz tutan lezzetin incelenmesi ve bu ekmek kültürüne dair tekrar canlandırma çabalarına dikkat çekilmesi.
Ortakçı, A. (2023)	Halk Mutfağında Kış Hazırlığı: Çorum Örneği	Çorum kapsamında icra edilen kış hazırlığı faaliyetlerinin günümüze gelene dek değişimlerine ışık tutma yoluyla farklılaşmaların ortaya çıkarılması.
Bakkaloğlu, Z., Şen, M.A. (2024)	Göç Faktörünün Mutfak Kültürüne Etkisi: Trabzon Örneği	İstanbul'da yaşayan Trabzonluların farklı şehirde yaşamaları hususunun mutfak kültürlerine etkisinin araştırılması.

Ev ortamında hazırlanan ve yapımı açısından uzun süreçleri gerektiren geleneksel yemeklerin, kadınların iş yaşamına dâhil olmasından sonra unutulmaya başladığı anlaşılmaktadır (Aslan vd., 2014, s.10). Postmodernizimin etkileri bağlamında, evde hazırlanan geleneksel özellikteki yemeklerin tüketim şekillerinin yerini daha kolay tüketim alışkanlıkları açısından değiştirdiği görülmektedir. Buradan hareketle ev ortamında geleneksel tüketim niteliklerinin farklılaştığı belirtilmektedir (Uçuk ve Buyruk, 2020, s.277). Şehirleşmenin getirdiği yaşam tarzı değişikliklerinin ev mutfaklarına ve dolayısıyla geleneksel yemeklerin artık pişirilmemesine yol açtığı görülmektedir (Gökbulut ve Yeniasır, 2021, s.44). Yöresel nitelikli gıda ürünlerinin unutulmasının nedenleri; değişen yaşam tarzının ortaya çıkarmış olduğu pratik tüketim anlayışı, geçmişte yöresel ürünleri hazırlayan kadınların iş yaşamıyla tanışmaları, insanların kırsal yerleşim kültüründen kent yaşamına geçişleri ve yöre kültürü hakkında bilgi sahibi kişilerin artık yaşamamasıdır. Bu nedenlerden dolayı unutilan yöresel lezzetlerin

geleceğe aktarılması için yazılı kaynaklara işlenmesi gerekmektedir (Eren ve Doğan, 2023, s.377).

Teknolojik anlamda yaşanan değişimlerin etkisinin Türk yemek kültürü etrafında yer alan gastronomi değerlerinin unutulma riski kapsamında ele alındığı sonucuna dikkat çekilmektedir (Bekar ve Zağralı, 2015). Teknolojinin getirmiş olduğu yeniliklerin etkileri bağlamında, özellikle uzun sürede hazırlanan geleneksel yemeklerin yerini daha pratik hazırlanan yemekler almıştır (Önçel, 2015, s.33). Yöresel yemeklerin unutulmasında; belirli bir il ya da ilçeye bağlı olan çeşitli yönetim fonksiyonlarının gerek tanıtıcı gerekse kendi bünyelerinde yer alan internet mecralarında yer verilmediği görülmektedir (Ören ve Şahin Ören, 2019, s.157).

Mutfak kültürü tarihinde yer alan ve geçmişten günümüze gelen gastronomi değerlerinin yazılı kaynaklarda bulunabilirliği sınırlıdır. Bunun sonucunda zengin yemek kültürünün yansıtılamaması da yemek kültürünün unutulmasına yol açmaktadır (Seçim, 2018, s.129). Unutulma riski barındıran yöresel gastronomi unsurlarının çeşitli projeler kapsamında tekrar ele alındığı takdirde değer kazanacağı vurgulanmaktadır (Baysal ve Özgürel, 2020, s.346). Türk mutfağı kapsamında unutulmuş olan değerlerin yeniden kazanılması gerekmektedir. Bu geriye kazanımla birlikte Türk mutfak kültürünün küresel anlamda tanınırlığının artması ve bu durumun da ülke turizmine olumlu yansımalarının olacağı aktarılmaktadır (Demirgöl, 2018, s.123).

Yöresel özelliğe sahip yemeklerin marka ve bilinirlik açısından eksikliğinin bu yemeklerin unutulmasına yol açtığı görülmektedir. Buna ilave olarak yöresel yemeklerin coğrafi işaret sistemine dâhil edilmediği durumlarda unutulma riskiyle karşı karşıya olduğu dile getirilmektedir (Ceyhun Sezgin ve Onur, 2017, s.212). Afyonkarahisar mutfak kültürüne has olan gastronomi ürünlerinin unutulma tehlikesinin önüne geçilebilmesi amacıyla, coğrafi işaretin önemine vurgu yapılmıştır. Ek olarak, festivallerin gerçekleştirilmesi gerekliliği dile getirilmiştir (Kızıldemir, 2019: 660). Coğrafi işaretli gıda ürünlerinin yöre mutfaklarını güçlendirici nitelikte olduğu, özellikle yazılı kaynakların, unutulma tehlikesiyle karşı karşıya olan yemeklerin sürdürülmesinde etkin rolü olduğu belirtilmektedir (Sandıkçı vd., 2020, s.2536). Yöresel gastronomi özelliklerine farklılık bağlamında katkı sağlayan özelliği barındıran çorbaların unutulma

nedenleri; belirli bir tescil işlemine dâhil edilmemesi ve reçetelerin kaleme alınmamasıdır (Köşker ve Özbey, 2021).

Gelenek ve görenek bağlamında gerçekleştirilen düğün merasimlerinde sunulan yöresel yemeklerin demode olduğu düşünülmektedir. Buradan hareketle düğünlerde sunulan yöresel yemeklerin tercih edilmediği ve bu nedenle unutulduğu sonucuna ulaşılmıştır (Kaymaz, 2018, s.147). Turistik destinasyonlarda sunulan geleneksel mutfak kültürü ürünlerinin, global anlamda şekillenen damak tadı neticesinde unutulma riskine yol açtığı vurgulanmıştır (Özgürel ve Avcıkurt, 2018, s.569). Şerbetlerin Türk mutfak kültüründeki kaybolma nedenleri; kültüre dair genel kapsamda olumsuz değişimlerin yaşanması ve şerbetlerde kullanılan gıda maddesi yapılarının yapay bir hâl almasıdır (Kayabaşı ve Bucak, 2022, s.91). Geleneksel üretim süreçlerine dâhil olan ürün ve ortamların toplumdan uzaklaşması, yöresel kapsamda ele alınan yemek kültürünün unutulmasına yol açtığı ortaya konmuştur (Ortakçı, 2023, s.1886). Bir şehirden başka bir şehre göç sonucunda, geleneksel yöre mutfaklarının olumsuz anlamda etkilendiği dile getirilmektedir. Belirli bir yöreye ait olan yemeklerin hazırlanmasında kullanılan gıda ürünlerinin farklı bir şehirde bulunmamasından kaynaklı olarak yöresel tariflerin unutulma tehlikesiyle karşı karşıya kaldığı sonucu çıkmıştır (Bakkaloğlu ve Şen, 2024, s.155).

Afyonkarahisar'a ait yöresel yemeklerin muhafaza koşullarının zorlukları, hazırlama maliyetlerinin yüksekliği ve bu yemeklerin hazırlanmasında üst derecede ustalık isteniyor olması, turistik talebe verilen cevabın sınırlı kalması durumunu ortaya çıkarmaktadır (Zengin ve Gürkan, 2019, s.237). Yöresel yemeklerin yapımlarında harcanan sürenin uzun olması nedeniyle yöresel kültür ürünleri yerine hızlı tüketim gıdalarının tercih edildiği ve bu sebeple geleneksel kültüre ait yemeklerin unutulduğu görülmektedir (Batman vd., 2022, s.1249). Milas tepsi böreğinin hazırlanmasında rol alabilecek nitelikteki işgücünün sınırlı sayıda olduğuna dikkat çekilmiştir (Baysal ve Yıldırım Saçılık, 2022, s.2585). Unutulmaya yüz tutan lezzetler arasında incelemeye alınan Karahöyük Ekmeğinin günümüzde, üretici anlamında sınırlı kalmasının, unutulma riskini doğurduğu söylenebilir (Ersöz Tüğen ve Özav, 2023, s.158).

Geleneksel olan yemeklerin günümüzde yapılmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumun nedenleri yokluk döneminde ortaya çıkan yemeklerde yer alan ürün özelliklerinin

günümüz şartlarıyla farklılaşması, tüketilebilecek ikâme gıda ürünlerinin fazlalaşması ve eski tariflere ilişkin bilgilerin genç nesle ulaşmadan kaybolmuş olmasıdır (Taş, 2020, s.83-84). Türk mutfak kültürünün özünde yer alan tatlı gruplarının genç neslin bilgisi dâhilinde bulunmadığı ve değişimlere uğradığı görülmektedir. Bu durumun yansıması olarak tatlı gruplarının unutulmaya yüz tuttuğu görülmektedir (Arı ve Mankan, 2022, s.40).

2.2. Yöresel Mutfaklar

Yöresel mutfaklar yeme-içme gereksinimini karşılamak için belirli bir alan içerisinde yaşamını sürdüren toplulukları oluşturan kişilerin sahip oldukları gelenek ve göreneklerinden iz taşıyan özgün mutfaklardır (Aksu vd., 2017; Kök vd., 2020, s.155). Yöresel mutfak kavramının gelenek ve görenek anlamında sınırlı bir anlam taşıdığı düşünülmemelidir. Kültürel özellikler içinde barınan gelenek ve görenekler geçmişin yansıması olarak bugünü de etkilemektedir. Dolayısıyla yöresel mutfakları bu kavram içinde günümüzü de ele alan şekliyle incelemek daha doğru bir yaklaşımdır (Kızılırmak vd., 2014, s.75).

Yöresel mutfakların ürünü olan yiyecek içeceklerin turizm anlamında oldukça önemli bir mevkiye olduğu bilinmektedir. Bunun sonucu olarak yöresel mutfakta yer alan yiyecek içeceklerin tarihi ve gelenek bağlarına sadık kalacak ve herhangi bir bozulma gerçekleşmeyecek şekilde devam ettirilmesinin gerekliliği açıklanmaktadır (Akdemir ve Selçuk, 2018, s.2034). Yöresel mutfak ürünleri belirli bir kültürün simgesel sembolü ve neticede somut birer ürün olarak ele alındığında yapılarında belirli bir amaca yönelik olarak kabul edilebilir şekilde çeşitli değişiklikler yapılabilir. Özellikle tanıtıcı bir çaba hareketi olarak algılandığında turistik çekicilik anlamında çeşitli revizyonlara gidilmesi yoluyla, hitap edilmesi istenilen turistlerin profil özelliklerine uygun formlar anlamında güncellenebileceği belirtilmektedir (Cohen ve Avieli, 2004, s.767; Aslan vd., 2014, s. 4).

Yöresel yemeklerin bulundukları topraklarda var olan kültürleri temsil eden çeşitli özellikleri vardır. Bu sebeple bölgelerin dışarıdan görüldüğü şekliyle çekici unsura sahip olması oldukça önemlidir. Bu bakımdan yöresel yemeklerin yine kendi alanlarında yer alan kültürel bağlardan koparılmadan üretilmesi ve buradan hareketle özgün sunumlarının gerçekleştirilmesi gerekmektedir (Aslan vd., 2014, s.4; Esen ve Seçim,

2020, s.160). Yöresel mutfakların turizm hareketleri içerisinde belirli rolleri mevcuttur. Bu roller turistlerin yöreye özgü bilgi edinmesine katkı sağlamaktadır. Söz konusu bu durum destinasyonları ziyarette bulunan turistler ve yörede yaşayan insanların birbirleriyle olan etkileşimleri sonucunda ortaya çıkarken (Şengül ve Türkay, 2018a, s.223) yalnızca turistlerin özellikle temel ihtiyaçlar arasında yer alan beslenme gereksinimlerini karşılamak maksadıyla değil, ziyaret ettikleri yöreye ait olan yöresel mutfak kültürünü deneyimlemek istedikleri ve farklı yörelerde yer alan yöresel lezzetleri merak ettikleri bilinmektedir (Toksöz ve Aras, 2016; Öztürk ve Arıkan, 2018, s.24).

Yöresel mutfak kültürünün gelişiminde belirli bir sürecin etkisi görülmektedir. Bu süreç içerisinde yöre halkının oluşturduğu toplumun gelenekleri ve görenekleri, kültür unsurları ve refah durumunun ortaya çıkardığı sonuçlar yer alır. Diğer yandan, bir alandan belirli farklı bir alana göç hareketleri ve bu hareketler sırasında karşılaşılan etmenler yöresel mutfak kültürlerinin gelişmesi ve şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015, s.42; Büyükşalvarcı vd., 2016, s.166). Bir bölgeyi ziyaret etme amacını güden ve bu faaliyetini gerçekleştiren turistlerin çeşitli beklenti odaklarına yönelmede iyi bir fırsat olan yöresel mutfaklar, söz konusu bu beklentilerin turistler nezdinde deneyimleme bölümünde ön sıralarda yer almaktadır (Selwood, 2003, s.179; Karaca ve Sarıışık, 2018, s.2). Yöresel mutfakları temsil eden yemeklerin içerisinde kullanılan gıda maddeleri, yörelerin kültürünü oluşturan diğer temel bazı unsurlar ile bütünleşerek yöresel mutfak kültürünün sembolünü oluşturmaktadır. Bu temel unsurlar dini veya milli, manevi değerlerle bütünleşmiş şekilde yörede yaşayan insanların kendilerince sürdürdükleri pişirme yöntemleriyle birlikte sunulmuş olan yiyecekler içecekler bütünüdür (Şengül ve Türkay, 2015; Dünder Arıkan vd., 2020, s.1974).

Yöresel mutfak kültürü hakkında turistlerin öğrenme ve bilgi edinme çabalarının olduğu bilinmektedir. Belirli bir yöreye seyahat eden turistlerin orada bulunan yemek kültürünü yerinde deneyimlediklerinden dolayı, olumlu izlenimlere sahip olmaktadırlar (Rao vd., 2003; Ülkü vd., 2019, s.313). Turistlerin yöresel yemeklere ilişkin yaşamış oldukları bu deneyim, seyahat ettikleri destinasyonları da ilgilendiren bir konudur. Yöresel yemekler çerçevesinde elde edilen deneyimler destinasyonların imajına katkı sağlamaktadır. Söz konusu bu katkı, destinasyon için genel bir algı olarak ortaya çıkabilir (Seo vd., 2017, s.135; Polat, 2020, s.185).

Dünya çapında beslenme alışkanlıklarının değişiklikleri yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde risk oluşturmaktadır. Yöresel mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği anlamında çeşitli tehlikelerin olduğu tartışılmaya devam edilmektedir. Bu tehlikeli unsurlardan birinin fast food (hızlı yiyecek/tüketim) tüketim alışkanlığının olduğu bilinmektedir (Görkem ve Mutlu Öztürk, 2018, s.216). Bu bağlamda çeşitli çıkarımlardan söz edilebilir. Global kapsamda farklı tartışmalara konu olan beslenme alışkanlıklarına yönelik konular Türk mutfağında da gündeme gelmiştir. Yerel bağlamda üretimin yerini yapay tüketim motivasyonları almaya başlamıştır. Tüm bu gelişmelerin ışığında yerelliğin temsilcisi halkın bakış açılarında da ayrışmalar meydana gelmiştir (Daştan ve Atnur, 2023, s.329). Yöresel mutfak kültürünün yansıması olan yiyecek içecekler deneyim açısından ele alındığında gastronomi motivasyonuna sahip olan turistler için farklı ve yeni lezzetler arama çabasına öncülük etmektedir. Böylelikle bu turist tipleri ziyaret ettikleri yörelere has olan lezzetleri diğer yiyecek ve içeceklerden farklı şekilde deneyimlemektedirler (Guzman ve Canizares, 2011; Üzülmmez, 2021, s.26).

Yöresel mutfak kültüründe geniş çaplı yaşanan değişimlerin yansıması ve bunun sonucu olarak unutulma durumunun gerçekleştiği dile getirilmektedir. Söz konusu bu etkileri günlük hayatın büyük bir kısmında yer alan eğitim alanının yanı sıra sağlık ve teknoloji kapsamında yer alan faaliyetlerde meydana gelen değişimlerin ortaya çıkardığı düşünülmektedir (Şimşek vd., 2017, s.738). Yöresel olarak sınırlandırılmış bir alanı temsil eden yiyecek içecekler, ekonomik anlamda çeşitli getiriler sağlamaktadır. Bu ekonomik getiriler bölgelerin oluşturmuş olduğu ülkelere fayda sağlamaktadır. Söz konusu bu etkinin milyar dolarlar seviyesinde olduğu söylenebilir (Karakaş ve Uyar Oğuz, 2019, s.1554).

Yöresel mutfaklarda yer alan yiyecek içeceklerin belirli amaçlar kapsamında sürdürülebilirliği çabalarını akademik yazına yansıtmıştır. Bazı yemeklerin gün yüzüne çıkarılması ve bu yemeklerin diğerlerinden ayrılan noktalarının incelendiği anlaşılmaktadır (Yurt, 2024, s.1531). Yöresel yiyecek içeceklerin belirli bir sistem dâhilinde tespitlerinin sağlanması gerekir. Tespitleri yapılmış olan gıda ürünlerine ilişkin verilerin kaybolmasını önlemek amacıyla ana yönleriyle (standart reçete, kültürü vb.) tüm bilgilerin kaydedilmesi yoluyla yemek kültürünün korunmasının sağlanacağı söylenebilir. Bahsi geçen bu sürecin devamında ise sürdürülebilirliğe etki eden rol anlamında tescillenmesi gerekmektedir (Doğan, 2019, s.1963).

Yöresel kapsamda mutfak kültüründen iz taşıyan yiyecek içeceklerin yapılarında bulundurdıkları tat duyusunun tam anlamıyla sağlanabilmesi için oldukça önemli bir husus olan üretim aşamasına önem verilmelidir. Özetle yiyecek içeceklerin hammadde, kültür ve geleneklerinin doğduğu yöre ile sınırlandırılan alanda gerçekleşmesi önemlidir (Kim vd., 2009; Çolakoğlu, 2018, s.11). Bazı bölge ve yörelerin yiyecek içecek mirası bu dönüşüm sürecinde pek çok farklı kültürün sentezi şeklinde ortaya çıkmaktadır. Anadolu coğrafyası da buna örnek teşkil etmektedir. Yöresel bazda hazırlanan yemeklerin reçetelerine bakıldığında, kültürün temsilcisi olan unsurlar olarak ele alındığı görülmektedir. Kültürlerden beslenen yiyecek içecekler yörenin somut turizm ürünü olarak ele alınmaktadır (Kalkan ve Küçükyaman, 2020, s.42). Yöresel mutfaklardan gelen yiyecek içeceklerin birbirine benzer şekilde kalıplaşan ürünlerden farklı bir yapısı olduğu bilinmektedir. Bu durumun en önemli nedenleri arasında yer alan coğrafya ile bütünleşen kültür unsurlarıyla güçlenmesi yoluyla yöresel alana ilişkin temsil niteliğini barındırmasından kaynaklanmaktadır (Orhan, 2021, s.49).

Belirli bir kültür sınırı ile dile getirilen yörelerde üretilen yiyecek içeceklerin ticari anlamda kullanıldığı bazı yerler mevcuttur. Bu yerler söz konusu yiyecek içeceklerin satıldığı restoranlardır. Satışı gerçekleştirilen yiyecek içeceklerin kültürel sürdürülebilirliği de ayrıca desteklenmektedir. Diğer yandan yiyecek içeceklerin üretim aşamalarının uzun ve zahmetli olması ele alınan bu konunun bir bakıma olumsuz yönünü yansıtmaktadır (Çelik vd., 2020, s.35). Yöresel mutfakların bulunduğu alandan dışarıya açılmasının, diğer bir deyişle turistlere sunulması içerisinde gastronomi ile ilgili çeşitli faaliyetler vardır. Bu açıdan gastronomi turizmi içerisinde ele alınabilecek konu olarak tanımlanmaktadır. Yöresel mutfak değerleri turizm çeşitlerine de katkı sağlamaktadır. Yöresel yemekler turizmin somut boyutunda yer alan bir ürün olarak tüketilmektedir. Turistik ürün olarak düşünüldüğünde yılın tümüne yayılan şekliyle turizm endüstrisine çeşitli faaliyetler kazandırmaktadır (Akdemir ve Selçuk, 2017, s.799).

Yöresel yemeklerin, oluşturucuları ve sürdürücüleri yerel topluluklardır. Bu yerel topluluklar birbirleriyle yaşamının getirdiği yansımalar sonucunda gelenekselleşmiş değerlere ait, özel günlerinde tükettikleri ve belirli bir olay kapsamında kültürlerine dâhil olan yemeklerle birlikte oluşmaktadır. Bu yemekler ilgili yerel topluluklarca diğerlerinden daha ön planda tutulmaktadır (Hatipoğlu vd., 2013, s.6).

İnsan özelinde bahsedilebilecek yeme-içme gereksinimi insanların oluşturduğu toplumlarda yer bulur. Dolayısıyla konu edinilen bu ihtiyaç doğal ve kültürel koşulları barındırır. Kültürel anlamda bu ihtiyacın üretimden tüketime, hazırlık ve sunuş basamaklarını da içeren noktaların, doğa ve mutfak kültürüyle birlikte harmanlandığı ve şekillenme eğilimi gösterdiği bilinir (Kanbir, 2021, s.910). Yöresel yemeklerin ilgili oldukları bölgeyle bağlantılı çeşitli rollerinin olduğu düşünülmektedir. Bu rollerden biri yemeklerin bağlı oldukları yerel kapsamında faaliyet gösteren konaklama işletmelerinin bu yemekleri sunmaları yoluyla tanıtım faaliyetlerinde bulunabilecekleridir (Ceylan ve Samırkaş Komşu, 2020, s.72). Yöresel mutfaklar ait oldukları yerelin kendine has özelliklerinden izler taşımaktadır. Buna bağlı olarak belirli bir bölgeyi ziyarete gelen kişilere o bölgenin sahip olduğu geleneksel, kültürel ve tarihsel değerlerin aktarılmasına aracılık etmektedir (Şengül ve Türkay, 2018b, s.150). Günümüzde il merkezlerine olan yönelim sonucunda daha da büyüyen ve genişleyen alanlar olan şehirlerde çeşitli gastronomi konuları ön plana çıkmaya başlamıştır. Belirli bir kültür ile anılan bölgeleri temsil eden noktalarda şehirlerin önemi dikkat çekmektedir. Yöresel yemeklerin şehirler gibi daha geniş yerleşim alanlarının imajı konusunda olumlu yönden girdiler sağlayacağı savunulmaktadır (Şen ve Silahşör, 2018, s.427).

Yöresel yemekler bölgelere yalnızca kültürel anlamda katkı sağlamaz. Kültürel konular dışındaki bu katkılar ekonomik açıdan da kendinden söz ettirmektedir. Bölgede sunulacak olan yöresel yemeklerin içinde kullanılacak yiyeceklerin yetişmesinden, sunumuna kadar geçen sürede yer alan faaliyetler bölge yereline halk ve paydaş açısından önemli ekonomik katkılar sağlarken halk tarafının da refah ve gelişim düzeylerini yükseltici bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır (Kurnaz ve İşlek, 2018, s.50-51). Yöresel anlamda yiyecek ve içeceklerin kendine has olarak sürdürülmesinde kültürel bağlam dışında turizm hareketleri de önem arz etmektedir. Bu kapsam gastronomi turizmi anlamında değerlendirilebilir (Yavuz ve Özkanlı, 2019, s.282). Yöresel değerleri koruma ve sürdürülebilirlik konuları etrafında birlikte tanımlanmaktadır. Bu noktada, kuşaktan kuşağa aktarım faaliyetlerinin sözlü şekilde sınırlı kalmaması, yazıya dökülmüş formda ve tüm bu işlemlerin devam ettirilmesinin önemi vurgulanmaktadır (Çelik Yeşil ve Akkuş, 2022, s.171). Yöresel yemeklerin belirli bir şehir ile anılmasında, o şehrin kimlik ve kültürel yapısı ile ilgili bazı noktalarını barındırdığı bilinmektedir. Bahsedilen bu noktaların yeni kuşaklara ulaşabilmesine katkı sağlayıcı bir faaliyet olarak, günümüzde

de sıkça kullanılan ve bu sayede geniş kitlelere ulaşılabilecek bir araç olan sosyal medya platformundan yararlanılmasının önemi dile getirilmektedir (Apak vd., 2022, s.278).

2.2.1. Ege Bölgesi mutfak kültürü

Ege Bölgesi mutfağı, coğrafyasının etkisiyle birlikte kendi içerisinde bazı önemli farklılıklar göstermektedir. Ege denizine kıyısı olan il, ilçe ve köylerde yer alan mutfaklarda tüketilen gıda ürünleri ve iç kısımlarda yer alan kesimler ile farklıdır. Ege kıyılarında yer alan illerde Akdeniz tipi beslenme alışkanlığı söz konusu iken içlerde bu beslenme tipinden uzaklaşmaktadır. Arpa ve buğday gibi ürünler iç bölgelerde yetişmektedir. Zeytin, üzüm, incir ve turuncgil ürünleri kıyı bölgelerde yer almaktadır (Yayla, 2021, s.58). Ege Bölgesi mutfak kültüründe bazı önemli yapı taşları da dikkat çekmektedir. Bölge yemeklerinde zeytinyağı kullanımı geniş bir yer kaplarken otlardan yararlanma da kritik bir öneme sahiptir. Zeytinyağı ve otların birleşiminin görüldüğü bölge mutfağında pişirme süreleri belirli noktalarla sınırlıdır. Burada gözetilen amaç otların yapısında bulunan renklerinin ve vitamin değerlerinin kaybını önlemektir (Kök vd., 2020, s.156). Bu bölgenin iklimsel karakteristiği gereği ot tarımına elverişli alanlar mevcuttur. Bölge mutfak uygulamalarında yapılan yemeklerde kullanılan otlar el değmeden, yani kendileri yetişebildiği gibi insan eliyle ekilip yetiştirilmesi de mümkündür. Genel anlamda Ege'nin kıyı alanlarında farklı mevsimlerde görülen otlardan meze, tencere ve fırın yemeklerinde yararlanılmaktadır (Baysal, 2019, s.321).

2.1.1.1. Afyonkarahisar ili mutfak kültürü

Afyonkarahisar'ın kültürel yapısının zenginliği mutfak kültürüne yansımıştır. Çorba gruplarının yaygın olarak bulunduğu görülmektedir (Çıtak ve Sandıkcı, 2020, s.256). Afyonkarahisar ismiyle bütünleşmiş olan bazı ürünlerin dışında; ağzıaçık, katmer ve bükme gibi ürünleri de vardır. Yörede uygulanan keşkek farklı aşamalardan geçirilerek hazırlanmaktadır. Keşkek içinde kullanılacak olan büyükbaş hayvan etleri, sönük haldeki ekmek fırınında mevcut olan ısıyla birlikte uzun saatler (geceden sabaha) boyunca işlenmektedir. Keşkek dövülme işleminde ise manda sütü içeren kaymak ile birlikte işlem sağlanmaktadır (Çelik, 2019, s.45).

Türklerin Orta Asya'dan başlayan göçleriyle birlikte kendini gastronomi anlamında gösteren çeşitlilik kapsamında ilerleyen süreçlerde Balkanlar'dan Mezopotamya'ya uzanan etki alanıyla birlikte günümüz yöre mutfaklarına taşınmıştır. Afyonkarahisar mutfağı bu doğrultuda geçmiş köklü bir yapının eseri olarak ortaya çıkmaktadır. Bahsedilen topraklardan doğan gıda ürünlerinin kültürel yapıları birleşmiş şekilde bir mozaik oluşturulmuştur. Afyonkarahisar mutfağı bu köklü değerlerden olumlu şekilde etkilenmiştir (Zengin ve Gürkan, 2019, s.230). Türk mutfağının güçlü değerlerinin bir uzantısını bu ilde temsil edilmektedir. Afyonkarahisar mutfak kültürünün tanınan gıda ürünleri mevcuttur. Sucuk, bükme, kaymak, lokum ve haşhaş bu gıda ürünlerine örnek teşkil etmektedir. Belirtilen bu gastronomi değerleri Afyonkarahisar il sınırları dışında tüm ülkeye mül olmuş lezzetlerdir. Diğer taraftan, bölge mutfağında patlıcan kullanımının yaygın olduğu, hayvancılığın da gelişmiş olduğu dikkat çekicidir. Bunun sebebinin ise; Afyonkarahisar topraklarının tarıma elverişliliğidir (Kızıldemir, 2019, s.659-660). Buradan hareketle Afyonkarahisar mutfak kültüründen bazı yemeklerin konak işletmeleri kapsamında gelen misafirlere sunulduğu da anlaşılmaktadır (Saraç vd., 2021, s.1475).

Afyonkarahisar mutfak kültürünün zenginliği belirli göstergelerde kendini ifade etmektedir. Bu göstergelerden biri de UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi teması ile kendine yer bulmasıdır. Afyonkarahisar mutfak kültürü bu kapsamda ele alındığında hem yöre hem de Türk mutfağı anlamında yol gösterici nitelikteki mutfaklardan biri olacaktır (Sandıkcı vd., 2020, s.2527). Afyonkarahisar'a ait coğrafi işaretli ürünler Tablo 2.3'te, yöresel yemekler ise Tablo 2.4'te görüldüğü gibidir.

Tablo 2.3: Afyonkarahisar ili coğrafi işaretli ürünler (Türk Patent, 2024a)

Coğrafi işaretli ürünler	
• Afyon sucuğu • Afyon pastırması • Sultandağı gıllı kirazı • Sultandağı kirazı • Çay ilçesi vişnesi • Şuhut patatesi • Afyonkarahisar çullama köfte • Afyonkarahisar övmesi • Boldavin fırın eti • Boldavin mantısı • Dinar taptama köfte • Emirdağ dolgulu köftesi • Emirdağ güveci • Emirdağ koyun yoğurdu • Afyonkarahisar manda yoğurdu	• Emirdağ yumurtalı pidesi • Sandıklı alacaşı • Afyon lokumu • Afyonkarahisar hurma baklavası • Afyonkarahisar nişan kurabiyesi • Sandıklı kürek helvası • Afyonkarahisar mercimekli pilav • Afyonkarahisar patatesli ekmeği • Sandıklı kapama yemeği • Sandıklı leblebisi • Sandıklı saç eti • İscehisar mermer kebabı • Şuhut keşkeği • Afyonkarahisar haşhaşlı katmer • Sandıklı haşhaş ezmesi

Tablo 2.4: Afyonkarahisar ili yöresel yemekleri (Türkiye Kültür Portalı, 2024a)

Yöresel yemekler	
• Afyon ağzıaçığı • İlibada dolması • Ekmek kadayıfı • Hurma baklavası • Palize • Kurabiye • Lokul • Özbek pilavı • Bamya • Afyon salatası • Toyga çorbası • Afyon övmesi • Patlıcan böreği • Afyon övmesi • Saç bükmesi	• Patlıcan musakka • Sulu köfte • Arabaşı • Göce köftesi • Patatesli Afyon ekmeği • Hamursuz • Keşkek • İlibada dolması • Sakala çarpan çorbası • Bükme • Katmer • Kaymaklı baklava • Pişi • Patlıcan musakka • Ramazan kebabı

Yukarıda yer alan tablolar kapsamında Afyonkarahisar ilinin mutfak kültürü içerisinde yer alan tescilli ve henüz herhangi bir tescile sahip olmayan gıda ürünlerine yer verilmiştir. Söz konusu bu gıda ürünleri hem yemek hem de yerel yiyecek anlamında konumlandırılmıştır.

2.1.1.2. Aydın ili mutfak kültürü

Hakkında dağları ve ovalarını öne çıkaran çekici sözler dile getirilen Aydın ilinin pek çok yemeği bulunmaktadır. Bolama aşısı gibi dile getirilen yemeklerinin varlığı mevcuttur (Sezgin ve Sezgin, 2019, s.185). Aydın ilinde bitkisel ve hayvansal profile sahip yemeklerde kullanılabilecek çeşitli ürünlerin varlığı bilinmektedir. Deve eti yaygın olarak

kullanılmaktadır. Deve sucuğunun damak zevkine hitabı ve bilinirliği ortadadır (Gürcün, 2011, s.93).

Bu ilde et pişirme amacıyla kazılan kuyulara asılan oğlak-kuzu etinin pişirilme yöntemi olan tandır, tandır pişirme yönteminden ortaya çıkan yağlar ile işlenen pilav türü olan bıyran yer almaktadır (Uyguç, 2012; Baysal ve Özgürel, 2018, s.99). Aydın mutfağı, besin çeşitliliğinin yansıdığı bir kültüre hâkimdir. Tarıma elverişli nitelikteki toprak bütünlüğü, bu yansımada önemli bir role sahiptir. Ege'nin genelinde olduğu gibi söz konusu bu bölgede de zeytinyağı gıda maddesinin yöresel yemeklerin yapımında kullanıldığı görülmektedir. Tarımsal ürünlere ek olarak çorba, kızartma, kavurma, kebab, salata ve balık gruplarının da mutfak kültürü içerisinde yer aldığı görülmektedir (Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024).

Aydın'ın yöre mutfağı incelendiğinde, ot gruplarının ve zeytinyağı ürününün geniş bir yelpazeyi kapladığı görülmektedir. Dolayısıyla çeşitli ot ve zeytinyağının harmanlanmasıyla hazırlanan ürünler bölgede yer alan mutfak kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamaktadır. Ot ve zeytinyağına ek olarak; avdan elde edilen hayvan etleri ve farklı aşamalardan geçen tahıl grupları yöre mutfağının şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Akıncı Ekiztepe,2019, s.80).

Yöresel mutfaklar kapsamında ele alınan unsurlardan olan illerin yemeklerinin yanında içecekleri de oldukça önemlidir. Aydın gastronomi kültürü içerisinde yer alan içecek kültürünün bazı temsilcileri; ayran, meyve kaynaklı şerbetler, tam yenilebilir halde olmayan yani henüz olgunluğa erişmemiş olan üzümünden elde edilen goruk (koruk) suyu, kar helvası ve limondan elde edilen limon suyu olarak bilinmektedir (Ünal, 2021, s.111).

Toplumsal anlamda gelenek haline gelen ve sürdürülen bazı uygulamalar mevcuttur. Bu uygulamalarda illerin gastronomi değerleri ön plana çıkmaktadır. Aydın ilinde de bu geleneklerin mevcudiyeti ortaya çıkmaktadır. Nişanlanma aşamasında olan çiftlerde saraylı tatlısı, yeni doğum sonrasında anneye süt ya da su ile yapılan tatlı formunda anılan pevlize veya pevlüze, vatani görevini yapmaya hazırlanan gence sunulanlardan olan kızartma, düğün etkinliklerinde yöresel yemeklerden yuvarlama pişirilmektedir (Çınar, 2019, s.39-54-58-65).

Aydın sınırları içerisinde yaşamakta olan Yörüklerin yemek kültürleri bugünkü Aydın gastronomi ve mutfak kültürünü ortaya çıkaran etmenlerden biridir. Aydın Yörüklerinin

yemek isimleri farklı kültür ve yakın da olsa farklı coğrafyada yer alan yemeklere benzerliği dikkat çekmektedir. Yine aynı şekilde teorik ve uygulamasında benzerliği olan fakat isim ve amaç olarak birbirinden ayrı çağrıştırılan yemekler de mevcuttur. Örneğin; Aydın mutfak kültüründe yer alan bolama bu ilde dilek yemeği amacını taşıırken, Kuşadası sınırlarında adak yemeği olarak ortaya çıkmaktadır (Akıncı Ekiztepe, 2019, s.80). Farklı kültürlerin yemekleriyle Aydın mutfak kültürünün temsilcileri olan bazı yemeklerin benzerliğinin sebebi yine o bölgede yaşayan halkın köklerinin geçmişte yaşadıkları yerlerle bağlantısı olduğu bilinmektedir. Aydın il sınırlarına göçler nedeniyle yerleşen Selanik, Rumeli ve Girit Adası insanları Aydın mutfağının şekillenmesinde rol oynamıştır (Sezgin ve Işın, 2021, s.79). Aydın’a ait coğrafi işaretli gıda ürünleri Tablo 2.5.’te, yöresel yemekler ise Tablo 2.6. ve 2.7’de görüldüğü gibidir.

Tablo 2.5: Aydın ili coğrafi işaretli ürünler (Türk Patent, 2024b)

Coğrafi işaretli ürünler	
• Aydın çam fıstığı • Aydın inciri • Aydın kabak tatlısı • Aydın kestanesi • Aydın memecik zeytini • Aydın memecik zeytinyağı • Aydın yamalak sarısı zeytini • Aydın yuvarlaması • Bozdoğan cevizli sucuğu • Dikmen çiçek/kekik balı • Dalama tandırı • Dedebağ keşkeği • Çine köftesi	• Germencik ekşili tavuk • İncirliova deve sucuğu • Karacasu pidesi • Kuyucak portakalı • Nazilli kar helvası • Nazilli pidesi • Olukbaşı oğlak çevirme kebabı • Ortaklar çöp şiş • Söke pidesi • Söke tahinli pidesi • Söke tatlı maya ekmeği • Sultanhisar çileği

Tablo 2.6: Aydın ili yöresel yemekleri – I (Aydın, 2000; Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024)

Yöresel yemekler	
• Arapsacı • Aşure • Ciğer sote • Etli enginar • Etli nohut yahnisi • İmambayıldı • Muhallebi • Lokma • Muhallebi • Nohutlu kereviz • Paşa böreği • Patlıcan biber kızartma	• Patlıcan kavurma • Pelvize tatlısı • Sütlaç • Tandır kebab • Turp otu salatası • Yaprak sarma • Zerde • Zeytinyağlı kırı kızırtma • Zeytinyağlı kuru börülce • Zeytinyağlı taze börülce

Tablo 2.7: Aydın ili yöresel yemekleri – II (Türkiye Kültür Portalı, 2024b)

Yöresel yemekler	
• Yuvarlama • Yaprak sarması • Kırılı kızartması • Paşa böreği • Keşkek • Oğlak çevirme	• Arapsacı • Kalburabastı • Kabak tatlısı • Enginar dolması • Kabak mücveri • Ebegümeci

Yukarıda yer alan tablolar kapsamında Aydın ilinin mutfak kültürü içerisinde yer alan tescilli ve henüz herhangi bir tescile sahip olmayan gıda ürünlerine yer verilmiştir. Söz konusu bu gıda ürünleri hem yemek hem de yerel yiyecek anlamında konumlandırılmıştır.

2.1.1.3. Denizli ili mutfak kültürü

Denizli ili pek çok kültürel noktanın kesişimi olması nedeniyle çeşitli zenginlikleri barındırmaktadır. Söz konusu bu çeşitli zenginlikler kültürel bağlamda ele alınabilir. Tüm bu bağlam kapsamına ek olarak olumlu coğrafi getirileri de beraberinde getirmektedir. Bu olumlu getiriler yerel mutfağı ve kültürel değerleri birleştirmiştir (Uğur Çerikan, 2019, s.493). Denizli il kültüründe pek çok yöresel lezzet hâkimdir. Gün geçtikçe unutulmaya terk edilen bazı yöresel yemeklerin olduğu da bilinmektedir. Bu yöresel yemeklerden biri çaput aşısı olarak adlandırılmış olan gastronomi değeridir. Tarihsel sürecin içerisinde düğün organizasyonlarında kültürel bir değer olarak ortaya çıkan bu yemeğin ihtivasında asma yaprağı yer almaktadır (Kaymaz, 2018, s.146).

Denizli yöresinde mekân fark etmeksizin sofraların kurulduğu görülmektedir. Yöre halkının tarlalarda faaliyet gösterenlerinin dahi bez serilmesi yoluyla sofraya hazırladıkları, yufkanın sarılarak tüketildiği bilinmektedir. Kırsal dışında kalan yoğunluğu olan kesimlerde çeşitli iş kollarında faaliyet gösterenlerin ise günün ortasında hızlı tüketim alışkanlığı etrafında yiyecek içecek işletmelerinden yararlandığı bilinmektedir (Uğur Çerikan, 2019, s.493). Denizli ili sınırlarında yer alan belirli alanların tarih sahnesinde önemli gündemlere konu olduğu bilinir. Karahöyük bunlardan biridir. İnsanların çeşitli ihtiyaçlarını gidermeleri maksadıyla organize edilen pazarlardan olan Karahöyük pazarı çok eskiden İpek yolu güzergâhında kurulmuş ve bahsedilen bu pazarda Karahöyük ekmeği sunumu ve satışı gerçekleştirilmiştir. Hatta öyledir ki; günümüzde bu ekmeğin yapım aşamalarına hâkim olan yalnızca bir kişi kalmıştır (Ersöz Tüğen ve Özav 2023, s.158).

Denizli’de yetiştiriciliği yapılan ve sonrasında çeşitli işlemlerden geçirildikten sonra yenilebilir hale getirilen ve tüketilen etlerin türleri coğrafya ile ilişkilidir. Bu ili hayvancılık ve bunun akabinde tüketim anlamında farklılaştıran unsurun koyun eti olduğu görülmektedir (Yayla, 2023). İklim yapısı ve coğrafi yapısı üzüm üretimine uygun toprak yapısına sahip olan Denizli’de bazı üzüm türlerinin yer aldığı görülmektedir. Söz konusu bu üzümlerden pekmez ve şarap üretimi yapılmaktadır. Üzüm tür ve isimlerinin bütünleştiği çeşitli alanların olduğu görülmektedir. Denizli’nin Çal bölgesi bu alanlardan biridir. Çal ilçesine haiz olan üzüm pekmezinin lezzeti ve çekiciliğinin Denizli gastronomi atmosferine güçlü bir katkı sağlayabileceği dile getirilmektedir (Barat ve Bucak, 2022, s.245).

Denizli yöresinin adıyla özdeşleşen ve bu doğrultuda üretimi yapılan belirli ürünler vardır. Bu ürünlerden biri de isli/yanık kokulu yoğurt olarak adlandırılmaktadır. Söz konusu yoğurdun Denizli’ye ait olduğu ve isminden de anlaşılacağı üzere isli yani yanık kokulu olarak literatüre geçmiş olup, dolayısıyla yapım aşamasındaki öz tekniklerden kaynaklı olarak bu yoğurdun ismi şekillenmiş ve günümüzde araştırma konusu olmuştur (Doğan, 2021). Denizli’nin coğrafi işaretli gıda ürünleri Tablo 2.8’de verilmiştir. Yöresel yemekleri ise Tablo 2.9’da görülmektedir.

Tablo 2.8: Denizli ili coğrafi işaretli ürünler (Türk Patent, 2024c)

Coğrafi işaretli ürünler	
• Babadağ kekik balı	• Denizli leblebisi
• Buldan kestanesi	• Honaz kirazı
• Çameli fasulyesi	• İsabey çekirdeksiz üzümü
• Denizli çalkarası üzümü	• Kale biberi
• Denizli kekiği	• Tavas baklavası

Tablo 2.9: Denizli ili yöresel yemekleri (Türkiye Kültür Portalı, 2024c)

Yöresel yemekler	
• Börülce böreği	• Kürdan kebabı
• Cızlama	• Maacır tarhanası
• Denizli kebab	• Meneviş yoğurtlaması
• Hamur dolması	• Patlıcan kebabı
• Siron	• Sebzeli top tarhana
• Kıymalı su böreği	• Sucuklu un karıştırması
• Topalak	• Tas kapama
• Kuyu tandırı/Kuyu kebabı	• Tavuk göveç
• Kuzu tas kapama	• Zeytinyağlı patlıcan dolması

Yukarıda yer alan tablolar kapsamında Kütahya ilinin mutfak kültürü içerisinde yer alan tescilli ve henüz herhangi bir tescile sahip olmayan gıda ürünlerine yer verilmiştir. Söz konusu bu gıda ürünleri hem yemek hem de yerel yiyecek anlamında konumlandırılmıştır.

2.1.1.4. İzmir ili mutfak kültürü

İzmir mutfak kültürü farklı zenginliklerden oluşmaktadır. Söz konusu bu zenginlikler mutfak kültürüne de sirayet etmiştir. Bahsedilen bu çeşitlilikte yer alan reçetelerin lezzetli çıktılarını oluşturan yemekleri, topraklarında yetişen gıda ürünleri ve tüm bunların toplamını oluşturan ortamlar olan festivalleri gastronomi turizmi kapsamında kritik noktayı oluşturduğu bilinmektedir (Altıntaş ve Hazarhun, 2020, s.15). İzmir'in genel potansiyeline bakıldığında pek çok alternatiflerin olduğu görülmektedir. Söz konusu bu alternatiflerin içerisinde gastronomi turizminin de yer aldığı bilinmektedir. Gastronomi turizmi potansiyelinin il merkezinden ziyade ilçelerde de kendini gösterebileceği anlaşılmaktadır. Özellikle tarım faaliyetleri ve gastronomi kültürünün bir araya getirilerek ortaya somut anlamda ürünlerin çıkabileceği dile getirilmektedir (Ataberk, 2017, s.161).

İzmir, sınırlarında yaşayan ve kültürel tarihi boyunca pek çok farklı kültüre ev sahipliği yapmıştır. Bu farklı kültürlerin yer alması, belirli bir mozaik oluşturmaktadır. Levantenlerin İzmir'in gastronomi kültürüne katkıları bulunmuştur (Yıldız, 2021, s.2443). Mutfak kültüründe geleneksel ve yerleşik değerleri yansıtan İzmir gastronomisi önemli bir diğer yeme-içme kültürü barındırmaktadır. Bu yeme-içme kültürü sokak lezzetlerine dayanmaktadır. İzmir'in şehir ortasında yer alan merkez ilçelerinde yoğunlaşan sokak lezzeti kültürü, şehir merkezine belirli uzaklıktaki ilçelerde de kendini göstermektedir (Ünal ve İpar, 2020, s.850). Dolayısıyla İzmir mutfak kültüründe sokak lezzetlerinin yaygın olarak değerlendirildiği bilinmektedir. İzmir kapsamında dışarıda yemek tüketiminin tercih edilme sebepleri literatürde yer almaktadır. Sokak lezzeti sunan işletmelerde çalışan personelin olumlu yaklaşımı, işletme hijyeni ve sunulan gıda ürünlerinin kalitesi gibi unsurlar üzerinde durulmaktadır (Nişancı vd., 2018, s.69).

İzmir'in göç aldığı çeşitli bölgeler vardır. Bu bölgelerden biri de Girit'tir. Girit göçmenlerinin yemek kültürünün İzmir'in gastronomi değerlerine katkı sağladığı bilinmekle birlikte, İzmir mutfağının içerisinde Girit yemeklerinin geniş bir yer kapladığı görülmektedir (Atabey ve Çolakoğlu, 2023, s.219). Ülke, bölge, il ve ilçelerin

kapsamlarına bakıldığında, bazı gastronomi unsurlarının bahsedilen sınırların özelliklerini yansıtmaması suretiyle simge haline gelen yemekler mevcuttur. İzmir mutfağının temsilcisi konumunda olan bir yemeğin bulunabilirliğinin olmamasına (Ağlamaz ve Öncüler Çivici, 2018, s.55) karşın, özellikle boyoz yiyeceğinin İzmir için oldukça özel bir yiyecek olduğu bilinmektedir (Can Gaberli vd., 2023, s.2610).

İzmir ilçeleri arasında yer alan Alaçatı, Tire ve Urla gibi yerleşim merkezlerinin İzmir'in gastronomisinin yansıdığı güçlü ve önde gelen ilçelerinden olduğu söylenebilmektedir. Diğer ilçelere nazaran bu ilçelerin daha önde geliyor olması, gastronomi turizmine de katkı sağladıkları ve marka olgusunun kapılarını açtığı dile getirilmektedir (Karslı ve Candemir, 2023; Akgündüz vd., 2024, s.174). İzmir mutfak kültürünün, köklü geçmişlere sahip olan kültürlerce beslendiğinden bahsedilmektedir. Tüm bu zengin köklerin var olmasına karşın mevcut olan yemekler tanıtım faaliyetlerinde yeterince ele alınmamaktadır (Ağlamaz ve Öncüler Çivici, 2018, s.50).

İzmir mutfak kültürüne bakıldığında, sadece yemeklerin değil, aynı zamanda içeceklerin de önemli olduğu görülmektedir. İçeceğe örnek olarak; sakızlı Türk kahvesi içeceğinin Çeşme sakızı ile hazırlanabilmesi hem mevcut kültürün yaşatılmasına hem de bölge yerelinde yerel yiyeceklerinin işlevlerinin artırılmasının önem verilmesiyle bağdaşmaktadır (Erdoğan ve Özdemir, 2018, s.265).

İzmir mutfağının dışa dönüklük anlamında da almış olduğu çeşitli göstergelere işaret eden bazı geri dönütler mevcuttur. İzmir bölgesini ziyaret eden turistlerin İzmir'in yöresel yemek kültürünü genel anlamda beğendikleri dile getirilse de (Zağralı ve Akbaba, 2015, s.6641), özellikle bölgeye mâl olmuş İzmir geleneğinden beslenen bölgesel peynirlerinin kent gastronomisinde yeterince yer almadığı görülmektedir (Dağ, 2020, s.96). Şahin ve Güçlütürk Baran (2022, s.1180) çalışmalarında İzmir'e ait olan yöresel kapsamındaki yemeklerin merkeze bağlı ilçelerin yiyecek içecek işletmelerinde, restoranlarında; Foça, Çeşme, Karaburun, Urla ve Seferihisar ilçelerine nazaran daha az sunulduğu ortaya çıkmıştır. Bu anlamda İzmir'in yerel gastronomi kültürünün somut ürünleri olan yemeklerin il kapsamında hizmet veren yiyecek içecek işletmeleri ve restoranlarda dengeli bir şekilde konseptlere yansımadağı ya da dolaylı yoldan önem verilmediği görülmektedir. İzmir'e ait yöresel yemekler Tablo 2.10.'da, coğrafi işaretli ürünler ise Tablo 2.11.'de görüldüğü gibidir.

Tablo 2.10: İzmir ili yöresel yemekleri (Türkiye Kültür Portalı, 2024ç)

Yöresel yemekler	
• Sura/Kaburga Dolması • Keşkek • Tire şiş köfte • İzmir köfte • Zeytinyağlı enginar yemeği • Zeytinyağlı taze bakla • Kumru • Kabak çiçeği dolması	• Kuyu/Tak tak kebabı • Boyoz • Kuzu etli şevketi-i bostan • İzmir lokması • Otlı kol böreği • Radika/Hindiba salatası • Deniz börülcesi salatası • Cibez/Cibes salatası

Tablo 2.11: İzmir ili coğrafi işaretli ürünler (Türk Patent, 2024ç)

Coğrafi işaretli ürünler	
• Arslanlar biberi • Bademli koruk şerbeti • Bergama kozak çam fıstığı • Bergama köftesi • Beydağ simit dürüm • Bornova kınalı bamyası • Bornova misket üzümü • Bozdağ kestane şekeri • Çavuşdağı kuru fasulyesi • Çeşme kavunu • Ege inciri • Ege sultani üzümü • Gökçealan Osmancık üzümü • Gümüldür mandalinası/mandarini • Güney Ege zeytinyağları • İzmir boyozu • İzmir gevreği	• İzmir kumrusu • İzmir lokması • İzmir şambalisi • İzmir tulum peyniri • Kavacık üzümü • Kemalpaşa kirazı • Kınık kuru domates • Kuzey Ege zeytinyağları • Menemen menemeni • Ödemiş çekişte zeytinyağı • Ödemiş köftesi • Ödemiş nohut ekmeği • Ödemiş patatesi • Seferihisar mandalinası • Tire şiş köfte • Torbalı kuru domatesi • Urla sakız enginarı

Yukarıda yer alan tablolar kapsamında İzmir ilinin mutfak kültürü içerisinde yer alan tescilli ve henüz herhangi bir tescile sahip olmayan gıda ürünlerine yer verilmiştir. Söz konusu bu gıda ürünleri hem yemek hem de yerel yiyecek anlamında konumlandırılmıştır.

2.1.1.5. Kütahya ili mutfak kültürü

Ülke mutfak kültürlerinin tarihsel süreçte yaşamış olduğu gelişimlerde içinde bulunduğu duruma dair çeşitli açılardan şekillenmeler ve belirli sınır çizgilerinin oluştuğu bilinmektedir. Mutfak kültürünün bütünüyle, diğer bir deyişle tüm bağlarının değişimlerden payını aldığı bilinmektedir (Akdeniz, 2019, s.490). Kütahya'ya bağlı olan Domaniç ve Tavşanlı topraklarında tarihi süreçte Osmanlı kültürünün var olmasının bu bölgenin mutfak kültürünü etkilediği söylenebilir. Avcılık geleneğiyle birlikte ortaya çıkan beslenme alışkanlığının av hayvanları grubunda sürdürüldüğü, gıdaları yenilebilir

niteliğe kavuşturmada geçmişin izlerinin yer aldığı; dolayısıyla Selçuklu ve Orta Asya'nın gastronomi mirasından da payını aldığı görülmektedir (Eren ve Doğan, 2023, s.383).

Her yöresel mutfak kültürünün kendi içerisinde ön plana çıkan, yöre halkınca daha bilinen ve farklı yöreler tarafından da belirli seviyede tanınan bazı gastronomi değerleri vardır. Kütahya yöresine ait olup, yiyecek içecek işletmelerince insanların beğenisine sunulan çeşitli yemekler vardır. Kütahya il sınırlarında faaliyet gösteren restoranlarda misafirlerin beğenisine ve beslenme ihtiyacına cevap verici nitelikte olan göveç, sıkıcık çorbası ve cimcik geniş yer kaplamaktadır (Ceylan ve Güven, 2018, s.451). Kültürel değerlerin unutulma riski yalnızca yiyecek ve içecek anlamında sınırlı olmamaktadır. Kütahya'nın Gediz ilçesine bağlı Saruhanlar köyünün kültürüne işlemiş olan fakat günümüzde soyut ve somut açıdan kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya olan tahta kaşık faaliyetleri sürdürülmeye çalışılmaktadır. Yapımında kayın ağacının kaynaklık ettiği bu tahta kaşıklar yörenin gastronomi kültürü unsurları arasında yer almaktadır (Er, 2021, s.56-57). Türk beslenme kültüründe geniş bir yer tutan çorba kültürü, yöresel mutfaklar kapsamında ele alındığına, Kütahya'nın bulunduğu Ege Bölgesi'nde oldukça sınırlı bir nicelikte ortaya çıkmaktadır. Ege Bölgesi genelindeki bu sınırlılığa katkı sağlayan Kütahya kızılıcık tarhana çorbası ve Gediz tarhana çorbası gastronomi değerlerindendir (Kardeş Çolakoğlu ve Sarıışık, 2023, s.1825). Kütahya yöresinde kaz eti tüketiminin yaygın olduğu, yöre halkının kaz etini kırsal yerlerde ve soğuk iklimin hâkim olduğu zamanlarda tükettiği görülmektedir (Akın ve Çelen, 2020, s.36). Kütahya yöresinde bulunan Tavşanlı ilçesinde sürdürülen gelenek olarak salı/cuma organizasyonunun olduğu görülmektedir. Bu organizasyonun temelinde sağlam bir aile hayatının temellerinin korunması maksadıyla fikir alışverişinde bulunulması ve tüm bu sürece yemeklerin eşlik ettiği bilinmektedir (Eren ve Doğan, 2023, s.385). Tablo 2.12'de Kütahya'ya ait coğrafi işaretli gıda ürünleri yer alırken, Tablo 2.13'te ise yöresel yemekleri yer almaktadır.

Tablo 2.12: Kütahya ili coğrafi işaretli ürünler (Türk Patent, 2024d)

Coğrafi işaretli ürünler	
• Emet ekmeği • Emet kebabı • Emet pidesi • Gediz güveci • Gediz hoşmerimi • Gediz tarhanası • Kütahya bitli helva • Kütahya cimcik • Kütahya kaz tiridi	• Kütahya kızılıcak tarhanası • Kütahya köpük helvası • Kütahya pazarlar kirazı • Paşa helvası • Simav eynal domatesi • Simav kestanesi • Şaphane vişnesi • Tavşanlı güveci • Tavşanlı leblebisi

Tablo 2.13: Kütahya ili yöresel yemekleri (Türkiye Kültür Portalı, 2024d)

Yöresel yemekler	
• Göveç • Doldurma kabak tatlısı • Ev baklavası • Gözleme • Gökçümen hamursuzu • Dolamber böreği • Höşmerim • Kabak kabuğu kavurması • Kalbur köftesi • Kaz tiridi • Küp eti • Lahana sarması	• Miyanе çorbası • Sarma hamur dolması • Mercimekli pilav • Peynirli su böreği • Pıtır köfte çorbası • Kıymalı sini mantısı • Kuru köfte • Haşhaşlı pide • Un helvası • Tosunum • Tutmaç çorbası • Zerdeli pilav

Yukarıda yer alan tablolar kapsamında Kütahya ilinin mutfak zenginliği içerisinde yer alan tescilli ve henüz herhangi bir tescile sahip olmayan gıda ürünlerine yer verilmiştir. Söz konusu bu gıda ürünleri hem yemek hem de yerel yiyecek anlamında konumlandırılmıştır.

2.1.1.6. Manisa ili mutfak kültürü

Manisa sınırları içinde pişirilen ve bu yöreye ait olan yemekler kentin tanıtım faaliyetleriyle ilişkilendirilmektedir. Söz konusu bu yöresel çaplı yemeklerin Manisa dışında farklı yerlerde yaşayan insanlar tarafından bilinirliğine sağlayacağı katkı dile getirilmektedir. Özellikle turistik açıdan da önemli olarak görülen yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliği üzerinde durulmaktadır (Hazarhun ve Tepeci, 2018, s.377). Manisa sınırları içerisinde gastronomi kültürü bağlamında sahip olunan pek çok yemek çeşidi mevcuttur. Söz konusu bu yemeklerin içerisinde her kategoriden ürün bulunmaktadır. Kategoriler tek tek ele alındığında; yörenin toprağından doğan; çorbalar, ot ve sebze ağırlığını içeren yemekler, et ve türevlerinin kaynaklık ettiği ana yemek grupları,

sakatatlardan yararlanılarak hazırlanan yemekler, hamur işi gıda ürünleri ve çok sayıda tatlı grubunun yer aldığı görülmektedir (Şengül, 2015:88; Akyol, 2018, s.243-244).

Manisa kırsal toprakları üzerinde Oğuz-Türkmen varlığı yoğun olarak hissedilmektedir. Bunun göstergesi olarak söz konusu bu toplulukların köy yerleşim sayılarının fazla olması dikkat çekicidir. Dolayısıyla Manisa mutfak kültürü içerisinde bahsedilen toplulukların izleri görülebilmektedir (Emecen, 1989, s.342-343; Özen Eratalay, 2019, s.13). Çeşitli medeniyetlere beşiklik yapmış olan Manisa'nın mutfak kültürü bu doğrultuda çeşitlenmiş ve günümüze kadar ulaşmıştır. Manisa bölgesinin çeşitli gıdaya ve verimli topraklara sahip olması çeşitli meyve, sebze gruplarına ve hayvancılığa yansımaktadır (Özleyen ve Tepeci, 2017, s.140).

Manisa yöresel yemeklerinin çeşitli toplumsal ritüellerde kendini gösterdiği bilinmektedir. Sünnet merasimlerinde toplanan insanlara lokma ve mevlit şerbeti, ekonomik açıdan yeterli olunması durumunda ise et, pirinç pilavı, keşkek, şehriye çorbası, et ile yapılan nohut ve güveç sunulmakta, tatlı grubunda ise tulumba veya helva ikram edildiği ve yemeklerin hazırlanmasında Manisa'ya ait olan zeytinlerden elde edilen zeytinyağının kullanıldığı dikkat çekmektedir (Sabancı ve Sarıışık, 2021, s.28-29).

Manisa üzüm yetiştiriciliği konusunda verimli topraklara sahiptir. Söz konusu bu durumun olumlu yansıması olarak şarap gibi belirli bir alanda gastronomi turizminin gelişebilme potansiyeli de mevcuttur (Arslan Ayazlar ve Öngider, 2018, s.112). Manisa'ya bağlı olan Alaşehir ilçesinin kırsal kesiminde yaşayan insanların kullanmış olduğu ve geleneksel anlamda kökleşmiş olan bazı gastronomi değerleri olan ürünler ve anlamları Tablo 2.14.'te sunulmuştur. Ayrıca yöresel yemekleri Tablo 2.15.'te, coğrafi işaretli ürünleri ise Tablo 2.16.'te yer almaktadır.

Tablo 2.14: Manisa ili Alaşehir ilçesinin mutfak terimleri (Özen Eratalay, 2019)

Yemeklerin/Yiyecek Maddelerinin Geleneksel Formda Kökleşmiş Adları	Karşılığı
Guru/Kak	Sebze kurusu yemeği
Çakırlı	Börek adı
Kesikli	Sütün işlenmeden önceki haliyle hazırlanan çökelek
Sama	Sac kullanılarak yenilebilir hâle gelen gözleme ve börek
Kapama	Yaprak sarma ve türev(ler)i
Kübelek/Göbele	Kıyma ihtiva eden hamurışı
	Mantar

Tablo 2.15: Manisa ili yöresel yemekleri (Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,2024)

Yöresel yemekler	
• Manisa kebabı • Odun köfte • Simit ekmeği • Ekmek dolması • Nohutlu mantı • Börülçe tarator • Su böreği • Kula şekerli pidesi	• Höşmerim • Alaşehir kapaması • Şevket-i bostan • Yaprak sarma • Sinkonta • Kula güveci • Kapaklı pide

Tablo 2.16: Manisa ili coğrafi işaretli ürünler (Türk Patent, 2024e)

Coğrafi işaretli ürünler	
• Akhisar köfte • Alaşehir ekmeği • Alaşehir kapaması/kapatması • Alaşehir tahinli pidesi • Kula leblebisi • Kırkağaç topalak yemeği • Manisa taban simidi • Salihli odun köfte • Manisa mesir macunu • Soma helvası • Manisa sultani çekirdeksiz üzümü • Salihli kirazı	• Akhisar domat zeytini • Akhisar domat zeytinyağı • Akhisar uslu zeytini • Akhisar uslu zeytinyağı • Alaşehir asma yaprağı • Demirci hünnapı • Emcelli biberi • Köprübaşı çileği • Kırkağaç kavunu • Saruhanlı çekirdeksiz beyaz üzümü • Soma zeytinyağı • Manisa asma yaprağı

Yukarıda yer alan tablolar kapsamında Manisa ilinin mutfak kültürü bünyesinde yer alan tescilli ve henüz herhangi bir tescile sahip olmayan gıda ürünlerine yer verilmiştir. Söz konusu bu gıda ürünleri hem yemek hem de yerel yiyecek anlamında konumlandırılmıştır.

2.1.1.7. Muğla ili mutfak kültürü

Muğla mutfağı genelinde üretilen yemeklerin içerisinde fazla sayıda yabani kaynaklı otun kullanıldığı, farklı pekmez türlerinin işlenmesi ve çeşitli peynirlerin üretiminin gerçekleştirildiği görülmektedir (Atabey, 2023a, s.166). Muğla mutfak kültürünün çeşitli açılardan potansiyellere hâkim olduğu bilinmektedir. Kırsal alanlar özelinde değinilecek olunursa, yayla alanlarında yetiştiriciliği yapılan organik nitelikli gıdaların mevcut olduğu görülmektedir. Bahsedilen bu kapsam faydanılmaya açık bir husustur (Yücel ve Ertin, 2019, s.110).

Yıllar öncesinde, bugünkü Muğla ili sınırlarında bulunan alanlarda kullanılan bazı gıda ürünlerinde benzerlik ve farklılıkları mevcuttur. Antik çağda bal ürünü protein ağırlıklı (balık/et) ihtiva eden yemeklerde kullanılmıştır. Diğer yandan, yine eski dönemlerden

olan Antik zamanda bal ve sirke beraberinde yemeklere eklenirken, günümüzde yerini buğday ve şeker ürünlerine bırakmıştır. Son olarak, bahsedilen tarihi dönemde ıtria ismiyle yapılan tatlı, günümüzde çitirmek ismiyle Muğla mutfak kültüründe yer almaktadır (Atabey, 2023b, s.83).

Muğla'nın yerel ürünlerinden biri olan ve altın susam olarak ün yapan bu ürünün özellikle iyot değerinin yüksek olması dikkat çekicidir. Muğla iline ihracat anlamında katkısının yüksek olduğu bilinmektedir (Ay Yiğit ve Yiğit, 2023, s.182). Muğla yöresinde yemeklerin içerisinde genel anlamda ot kullanılmaktadır. Tarım alanında yapılan çalışmalarda bitki ve ot kültürünün Muğla iline ait yemeklerde kullanımı nedeniyle diri tutulduğu dile getirilmektedir (Akan vd., 2018, s.1169).

Türk mutfağının içerisinde belirli bir öğün zamanı ile bütünleşen yiyecek ve içeceklerin aslında düşünülenin dışında başka zamana ait farklı bir öğünde de tüketildiği görülmektedir. Bu gıda ürünlerinden birinin çorba olduğu söylenebilir. Muğla yöresi halkının kahvaltı kültüründe sekiz farklı çeşit çorba tükettiği ortaya çıkmıştır (Güldemir vd., 2018, s.62). Muğla mutfak kültürü anlamında potansiyele sahip yenilebilir nitelikte bazı otların mevcut olduğu görülmektedir. Bu otlardan biri karabaş olarak adlandırılmaktadır. Karabaş otunun konu olduğu araştırmaların azlığı ve tüketilebilir formları konusunda yapılan değerlendirmelerin sınırlılığına dikkat çekilmektedir (Şahin, 2017, s.38).

Literatürde genel anlamda Ege Bölgesi illerine ait olan mutfak kültürlerinde ot, zeytinyağı ve yeşilliklerin mevcut olduğu görülmektedir. Bu bağlamda Ege Bölgesi'nin gıda çeşitliliği üst seviyededir. Dolayısıyla bu durum Ege illerinin mutfak kültürlerine yansımaktadır. Muğla yöresine ait lezzetlerden biri olan Hardimya, kuzu eti kaynaklı bir yemektir. Dolayısıyla bu yönüyle yukarıda bahsedilen duruma verilebilecek örneklerden biri olma niteliğini taşımaktadır (Karayel İncili vd., 2022, s.25).

Muğla mutfak kültürünün zenginliğinin, il kapsamında hizmet sunan yiyecek içecek işletmelerinde sunuma geçirilemediği ve dolayısıyla bu işletmelerde sunulan yöresel yiyecek ve içeceklerin sınırlı olduğu bilinmektedir (Kargiglioğlu ve Temür, 2022, s.1214). Muğla ili genelinde verim açısından oldukça üstte olan bir diğer tüketim maddesi baldır. Bal gıda maddesinin Muğla ili için avantajı arıcılık faaliyetlerinin oldukça fazla olmasıdır. Arıcılık faaliyetleri ve bal üretiminin görsel çıktısı olarak özel Muğla arıcılık

müzesi örnek gösterilebilir (Şahin ve Aydın, 2021, s.466-467). Belirli bölge/bölgeler anlamında uzmanlaşan ve Muğla kapsamında faaliyet gösteren turist rehberlerinin görüşüne göre; Muğla gastronomisinin turizm anlamında kendine has güçlü bir potansiyelinin olduğu belirtilmektedir (Ön Esen ve Kılıç, 2020, s.829).

Türk mutfak kültürünü oluşturan yöresel mutfaklar çeşitli unsurlardan etkilenmektedir. Coğrafya bu etkenlere verilebilecek önemli bir örnektir. Muğla'nın Datça ilçesinin güneşli günleri fazladır. Bu durum ilçenin tarımsal gıda ürünlerine olumlu bir etki sağlamaktadır. Dolayısıyla ilçe tarım ürünlerinin yöre gastronomisine katkıda bulunduğu görülmektedir (Yiğit ve Ay Yiğit, 2018, s.717).

Muğla ilinin turistik bir yer olması çeşitli girişimleri de ardında getirmiştir. Bu girişimler neticesinde Muğla gastronomisinin olumlu yönden etkilendiği söylenebilir. Ula ilçesinde çekilen bir filmin yöre gastronomisine katkı sağladığı dile getirilmektedir (Baysal ve Özgürel, 2020, s.336). Muğla bölgesinde topraktan yetişen çeşitli otların tek başlarına olan fonksiyonlarının çeşitlendirilmesi ve dolayısıyla pek çok ot türünün birleştirilmiş şekilde lezzetli birer yöresel değer olan Milas tepsi böreği'ne dönüştüğü görülmektedir. Elbette ki bu otların birleştirilmesinde Milas bölgesinin diğer yerel yiyeceklerinin de kullanıldığı ve söz konusu lezzetin ancak bu anlamda ortaya çıktığı görülmektedir (Baysal ve Yıldırım Saçılık, 2022, s.2578).

Muğla ili mutfak kültürü kapsamında genel anlamda ele alınan sebze ve ot ürünlerinin kullanıldığı bilinmektedir. Bunlara ek olarak küçükbaş hayvanların etlerinden hatta sakatatlarından yararlanılmaktadır. Öyle ki, Muğla gastronomisinde yer alan ‘‘Hardimya’’ isimli yemek bu husus etrafında verilebilecek bir örnektir. Bu yemek bütününde kullanılan ana malzemelerinden biri de sakatattır (Karayel İncili vd., 2022). Muğla'ya ait coğrafi işaretli ürünler Tablo 2.17'de, yöresel yemekler ise Tablo 2.18'de görüldüğü gibidir.

Tablo 2.17: Muğla ili coğrafi işaretli ürünler (Türk Patent, 2024f)

Coğrafi işaretli ürünler	
• Bodrum mandarini • Datça nurlu bademi • Fethiye kaya inciri • Fethiye tahini • Fethiye tarhanası • Kavaklıdere cevizi • Köyceğiz portakalı • Marmaris çam balı • Marmaris yer fıstığı • Milas çaykaması • Milas çekirdekte zeytini • Milas çintar kavurması	• Milas ekşili köfte • Milas kanlı kavurması • Milas tepsi böreği • Milas vekilharcı • Milas yağlı zeytini • Milas zeytinyağı • Muğla çam balı • Muğla göce tarhanası • Muğla köftesi • Muğla saraylısı • Muğla simidi • Muğla sulu kebabı

Tablo 2.18: Muğla ili yöresel yemekleri (Türkiye Kültür Portalı, 2024e)

Yöresel yemekler		
• Ahtapot yahni • Ahtapotlu pilav • Arabaşı • Aşure • Balık çorbası • Bedel kavurması • Bulgurlu silcen kavurma • Cevizli sucuk ve köfte • Çintar kızartması • Çitirmek • Çökertme kebabı • Dalleme salatası • Denizci pilavı • Dingil çorbası • Döş dolaması • Dürme makarna • Ekşili balık • Ekşili tavuk	• Ev baklavası • Fasulye ekşilemesi • Geren kavurması • Halka • Kabak çiçeği dolması • Kabak pesteli • Kabuklu yemeği • Karaville yemeği • Kaya kuruğu salatası • Kefal dolması • Keşkek • Kuzu göbeği kavurması • Leğen böreği • Lokma • Lokum pilavı • Meneviç filizi • kavurması • Muğla köftesi • Mumbar dolması	• Mürdümük çorbası • Oğlak yahni • Otlı tepsi böreği • Sakızdıcık köftesi • Samsı • Sıtil • Sulu kebab/Muğla kebabı • Sütlü kabak • Tandır • Taratorlu börülce • Tarhana çorbası/Tarhana aşısı • Tatar • Tavuk dolması • Topan yemeği • Tutmaç • Üfelemeç çorbası • Vekilharç • Yağlı patlıcan

Yukarıda yer alan tablolar kapsamında Muğla ilinin mutfak kültürü dâhilinde yer alan tescilli ve henüz herhangi bir tescile sahip olmayan gıda ürünlerine yer verilmiştir. Söz konusu bu gıda ürünleri hem yemek hem de yerel yiyecek anlamında konumlandırılmıştır.

2.1.1.8. Uşak ili mutfak kültürü

Uşak ili mutfak kültürü içerisinde tarhana önemli bir yer tutmaktadır. Bu ürün Uşak ilinde yaşayan insanların gündelik öğünlerinde tüketmelerinin yanında, özellikleri ve anlamları bakımından önemli olarak görülen günlerde de tüketilmektedir. Uşak sınırlarında yaşayan halkın evlerinde ürettikleri tarhana ürünü tüm bunların dışında yiyecek içecek

işletmelerinde de sunulmaktadır (Yalçın Kayıkçı, 2019, s.416). Uşak ilinin merkezinden ziyade ilçeleri anlamında da gastronomi turizmi ile ilgili çeşitli konulara değinilmiştir. Bu ilçelerden biri Ulubey ilçesidir. Ulubey ilçesinin gastronomi değeri arasında; içerisinde çeşitli türlerde harç bulunduran döndürme, kıyma ve unun ihtivasıyla hazırlanan ebem köftesi, demirden yapılan bir ekipman ile şekillendirilen demir tatlısı ve haşhaşlı da yapılabilen tepside pişirilen zini hamursuzu yer almaktadır (atır ve Ay, 2018, s.7-8-9-10).

Ege Bölgesi geneline bakıldığında ve diğer bölgelerle karşılaştırıldığında çorba anlamında sınırlı sayıda coğrafi işaret ile tescillendiği görülmektedir. Sınırlı olan bu çorba kültürünün temsilcilerinden biri Uşak ilidir. Uşak tarhana orbası 2017 yılında coğrafi işaret etiketini almıştır (Kardeş olakoğlu ve Sarışık, 2023, s.1825). lke genelinde birbirine benzer ya da aynı isimlerde çeşitli lezzetler vardır. Bu lezzetlerden biri de tarhana ürünüdür. Tarhana farklı yöre mutfaklarında değişik içeriklerle yer alabilmektedir. Uşak tarhanası bu farklılıklar içerisinde un tarhanası şeklinde ortaya çıkmaktadır (Kök ve zer, 2022, s.445). Un gıda ürününe ek olarak, soğan, yağı tam olan yoğurt, kırmızı biber, nane ve domates eklenmekte, homojen hale gelen karışım fermentasyon amacıyla dinlendirilmeye bırakılmaktadır (Köşker ve zbey, 2021, s.480).

Uşak ilinde keşkek kültürünün detayına bakılacak olunursa; keşkeğin içerisinde yer alan malzemeler genel hatlarıyla; domates, salça, buğday ve et yiyeceklerinden oluşmaktadır. Keşkeğin yenebilir hale gelmesinde kullanılan ekipman olan çömlek, grinin açık tonlarının hâkim olduğu renk ve kıvamının ise yarı akışkan şekilde macun akışkanlık formu ile tasvir edildiği görülmektedir (elik vd., 2021, s.268-269). Uşak mutfağında yer alan ürünleri yiyecekler-içecekler ve yemekler olarak birbirinden ayırmak doğru olacaktır. Uşak yerelinde yetişen bazı rnler Türkiye'nin farklı bölgelerindeki gıda ihtiyacını karşılamaktadır. Bu ürünlere verilecek örneklerden birisi tava leblebisi olarak öne sürülebilir. Uşak bölgesinde yetiştirilen nohudun leblebi yapımında kullanıldığı bilinir (Yelegen, 2014; Ceyhun Sezgin ve Onur, 2017, s.208).

Uşak tarhanasının bilinirliği, lezzetinin ortaya çıkmasında yer alan çeşitli unsurlarla açıklanabilmektedir. Bu unsurlardan biri Uşak ili coğrafiyasının meydana çıkardığı iklimsel özelliklerdir. Bu bölgede lezzetin meydana çıkmasında fermente işleminin düşük sıcaklıklarda ve geniş bir periyotta sağlanması, mikroorganizmaların sayıca fazlalığıyla

birlikte, içerisinde biber ürününün bolca bulunmasından kaynaklanmaktadır (Uşak Tarhanası, 2024, s.2).

Uşak’a ait yöresel yemekler ve coğrafi işaretli ürünler Tablo 2.19.’da görüldüğü gibidir.

Tablo 2.19: Uşak ili yöresel yemekleri/coğrafi işaretli ürünleri (Türk Patent,2024g) ve (Türkiye Kültür Portalı, 2024f)

Yöresel Ürünler	Coğrafi İşaretli Ürünler
• Demir tatlısı • Cendere tatlısı • Katmer • Zini hamursuzu • Keşkek • Tarhana çorbası • Un helvası	• Cendere tatlısı • Çömlek eti • Ekşili arapaşı • Karahallı ciğeri • Karahallı kavunu • Topalak • Uşak baklavası • Uşak gelin helvası • Uşak haşhaş ezmesi • Uşak helvası • Uşak tarhanası

Yukarıda yer alan tabloda Uşak ilinin mutfak kültürü içerisinde tescilli ve henüz herhangi bir tescile sahip olmayan gıda ürünlerine yer verilmiştir. Söz konusu bu gıda ürünleri hem yemek hem de yerel yiyecek anlamında konumlandırılmıştır.

2.3. İnovasyon Kavramı

İnovasyon kavramının, farklı tarz ve durumlarda kullanılabildiği görülmektedir. Söz konusu bu alanların vermiş olduğu mesajlar, değişim temasına vurgu yapmaktadır. Dolayısıyla bu alanlar; *araştırma ve geliştirme faaliyetleri, icat çalışmaları ve yaratıcılıkla* birlikte çeşitli değişimleri içinde barındırmaktadır (Başer ve Darıcan, 2022, s.6). İnovasyon kavramının uygulandığı alanlardan olan işletmeler, tüm bu yenilikçi uygulamaları belirli bir amacı gütmek maksadıyla gerçekleştirmektedirler. Söz konusu bu amaç ise; işletmelerin sürdürülebilir olma istekleridir. Dolayısıyla inovasyon bu anlamda farklı türlere ayrılmaktadır. Bu anlamda, inovasyonun düşünce ve uygulamaları, “*mallar, süreçler, hizmetler ve iş modelleri*” kapsamında ele alınmaktadır (Hsueh vd., 2010, s.1723; Çark, 2022, s.182).

İnovasyon bağlamında faaliyetlerini sürdüren ve dolayısıyla incelenen bir konu olan *hizmet inovasyonu* çeşitli durumlar bütününde bazı detayları barındırmaktadır. Katılan rekabet düzeyleri, işletmelerin söz konusu olan inovasyon hususunu dikkate almalarını zorunlu kılmaktadır. Dolayısıyla, bahsedilen bu ortamda işletmelerin iç ve dış ortamda inovasyon hakkındaki durumlarını değerlendirici bir niteliğe büründükleri dile getirilebilir. Bunun bir zorunluluk olduğu unutulmamalıdır (Jian vd., 2016, s.305).

Sosyal inovasyon teriminin gerçekleştirilen çeşitli faaliyet çıktılarının olumlu neticeleriyle birlikte anılıyor olması, ilgili terimin moda ile birlikte anılmasının potansiyel olarak oluşabilecek olumsuzluğun önüne geçmesinde katkıda bulunduğu söylenebilir (Ziegler vd.,2022, s.8).

Sosyal inovasyon kavramının uygulama alanlarında detaylara inildiğinde, hayatın içindeki pek çok noktada ortaya çıktığı görülmektedir. Bu alanların içinde yer alan noktalardan biri de kırsal nitelikteki kalkınma çabalarının bu konu etrafında toplandığı sonucudur (Vercher vd., 2023, s.233). Dolayısıyla sosyal inovasyon, insanları ilgilendiren çeşitli konularda (doğal, toplumsal vb.) ortaya çıkan olumsuzlukların ortaya koyduğu sonuçların etki alanlarının çözümlerine ilişkin ileriye dönük şekilde faydalanılabilecek sürdürülebilir bir mekanizma olmaktadır (Howaldt vd., 2015, s.29). Sosyal inovasyonun işleyişinin birbirini izleyen belirli basamakları mevcuttur. Bu basamakların ilkinde, mevcutta var olan durumların kendi içlerinde bir etkileşim içinde değişime uğratılması mevcuttur. Söz konusu bu aşamada yeni bir unsur ortaya çıkartılmaz. Sonraki aşamada, değişime uğratılan unsurların toplum içerisinde farkındalığının sağlanması adına yayılım göstermesini sağlamaktır (Crupi vd., 2022, s.314).

2.3.1. İnovasyon ve gastronomi

İnovasyonun kelime anlamına bakıldığında “yeniden yapılanma” olarak karşılığını bulduğu bilinmektedir. Bu kavramı ilk kullananlar arasında bulunan *Joseph Schumpeter* (Ekonomiturk, 2013; Özdokur ve Ege 2019, s.280) inovasyona dair bir sistemin bazı durumlarda doğabileceğini belirtmiştir. Bahsedilen bu durumlar (Oğuztürk, 2003, s.255; Özdokur ve Ege, 2019, s. 281):

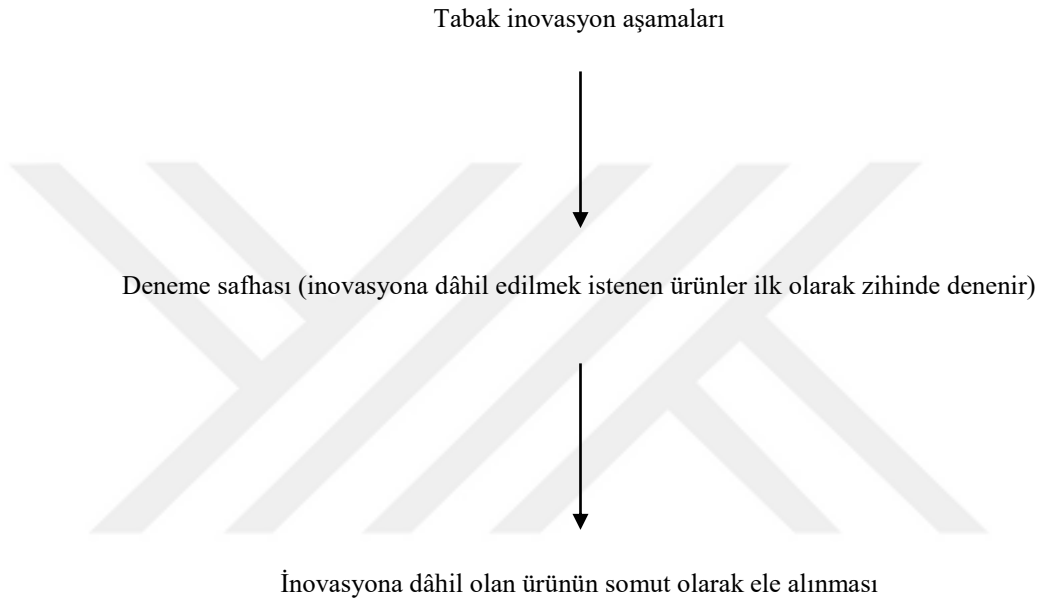
- Tüketim mallarında olan değişim neticesinde farklılaşma,
- Tüketim mallarının üretim tekniklerindeki değişim neticesinde farklılaşma,
- Piyasalar kapsamında değişimler ve neticesinde farklılaşma,
- Arz kaynaklarında değişimlerle birlikte farklılaşma,
- Örgütlenme faaliyetlerinde farklılaşmadır.

Tarihi dönemlere bakıldığında gastronominin değişim sürecinde çeşitli tasniflemeler sağlanmıştır. Bu tasniflemenin üç farklı basamaktan oluştuğu görülmektedir. Uzun süre öncesine dayanan döneme denk gelen bölümde eski tariflerin ortaya çıkması basamağın ilkinin oluştururken, söz konusu bu eski tariflerin revize amacıyla belirli bir sürece dâhil edilmesi ikincisini ve son olarak da özgün gıda maddelerinin ve bunlara uygulanacak olan alışlagelmişin dışında olan yenilenmiş tariflerin gündeme gelmesidir (Van der Linden, 2013:1). Dolayısıyla yemek yeme fizyolojik bir ihtiyaç olma sınırlarının dışına çıkmıştır. Bu ihtiyacın yemek kalitesi, yemek yenilen mekânın ortamı, yemeklerin sunulma faaliyetleri ve tüm bu kapsamda hizmet sunan personelin müşterilere olan davranışsal yaklaşımları, yemeği artık bir fizyolojik ihtiyaç ötesine taşıyan çevresel unsurlar olarak görmektedir (İbiş, 2022, s.291).

Literatürde gastronomi ve inovasyon ilişkisinin; ürün geliştirme, yemek sunum sırasına odaklanan (Bakan, 2021; Şimşek vd., 2020b; Jeou-Shyan ve Lee, 2006; Harrington ve Ottenbacher, 2013; Albors-Garrigos vd., 2013; Yavuz, 2021), yönetim faaliyetleri ve kişiler açısından (Doğruyol, 2014; Kuşat ve Kösekahyaoğlu, 2012; Vargas—Sánchez ve Lopez-Guzman, 2015; Yavuz, 2023), sürdürülebilir rekabet (Presenza vd., 2017; Çakıcı vd., 2016) ve ticari restoranlarda ileriye dönük teknolojiler alanını inceleyen (Mutlu Öztürk, 2020) çalışmalara rastlamak mümkündür.

Mutfak sanatları gastronomi olgusunun tabanında yer alan önemli unsurlardan biridir. Gastronomi ve inovasyonun bir arada ele alınması söz konusu olduğunda, çoğu zaman bu kesişimin içinde mutfak sanatlarının da olduğu görülmektedir. Mutfak sanatının uygulama boyutunda da inovasyondan söz edilebilir. Mutfak ve inovasyonun dayandığı bazı temel noktalar vardır. Bir yemeğin yerellik özelliği bağlamında ait olduğu bölge kapsamında yapılacak olan inovasyon keşifleri bu temel noktalardan birine örnek teşkil etmektedir (Albors-Garrigos vd., 2013; Vargas—Sánchez ve Lopez-Guzman, 2015, s.33). Yiyecek içecek işletmeleri faaliyetleri üründen sunuma bir bütündür. Bu bütünlüğün içinde yer alan yemek pişirme, gıda işleme ve sunuma hazır hale getirme faaliyetleri aşçılık olarak anılmaktadır. Ticari mutfaklarda gerçekleştirilen aşçılık faaliyetleri kapsamında inovasyonlar yapılmaktadır. Özellikle tabak sunumu ve ürün geliştirme bağlamında yapılan inovasyon faaliyetleri birbirine bağlı şekilde icra edilmektedir. Netice olarak bahsedilen bu noktada inovasyon temsil edilmektedir (Harrington, 2004, s.36).

Ticari mutfakların uygulayıcılarından olan Michelin yıldızlı şeflerin aşçılık faaliyetleri kapsamında ele aldıkları inovasyon fikirlerinin bazı aşamalar kapsamında uygulandığı görülmektedir. Literatürde farklı inovasyon modelleri (Cooper, 2001; Harrington, 2004) üzerinde tartışmacı bir yaklaşım sergilenmektedir (Ottenbacher ve Harrington, 2007b, s.29; Harrington ve Ottenbacher, 2013, s.7-8). Dolayısıyla ortaya genel anlamda, özet haliyle bazı inovasyon aşamaları çıkmıştır. Söz konusu aşamalara ilişkin bu akış aşağıda yer alan Şekil 2.1’de görülmektedir:



Şekil 2.1: Michelin yıldızlı şeflerin inovasyon konsepti geliştirme aşamaları (Harrington ve Ottenbacher, 2013, s.7-8)

Bu kapsamda yiyecek içecek işletmelerinin gerçekleştirmiş oldukları inovasyonların başarılı kılınabilmesi için yaratıcılık faaliyetlerine özendirici bir tutum sergileyen yönetim yaklaşımının ele alınması daha uygun olacaktır (Harrington ve Ottenbacher, 2013, s.15).

2.3.2. Güncel gastronomi gelişmeleri ve inovasyon

Günümüzün her alanında teknolojik gelişmelerin varlığına tanık olunmaktadır. Gastronomi de bu kapsamda düşünülebilir. Ticari mutfak sektörü karşılığında yer alan faaliyetlerin verimliliği ve yeni akımların uygulanmasında çeşitli dijital araçlardan yararlanılmaktadır (Indarti ve Sitalaksmi, 2024, s.4). Gastronomi kültürünün gelişmesinde farklı bakış açıları mevcuttur. Bir bölgeye/yöreye ait olan yemek reçetelerinin yine o

bölgeye/yöreye ait olan gıda ürünlerinden beslenmesi önemlidir. Pek çok olumlu katkının yanında, bu bölgeye/yöreye gelen ziyaretçilerin bu sayede güçlü bir bağ kurduğu bilinmektedir (Bahri vd., 2024, s.18-19).

Gastronomide inovasyon her zaman olağan durumlar kapsamında gerçekleşmemektedir. Yaşanan rekabet ortamında, daha genel anlamda gastronomide rekabetin yönetilmesinde de kurtarıcı bir uygulamadır. İnovasyon sayesinde rakiplerinden daha farklı formatlarda ürün üretmek suretiyle diğerlerinden fazlaca ön plana çıktıkları görülmektedir (Szymańska vd., 2023, s.103). Pek çok alanda olduğu gibi gastronomi sektöründe de gerçekleştirilen faaliyetlerin mutlaka yönetilmesi gerekmektedir. Gastronomide inovasyona bakıldığında, gerçekleştirilecek olan yeniliklerin çekici birer unsur olarak ürün kapsamına dönüştürülmesinde lider konumda olan yöneticilerin rolü, oldukça önemlidir (dos Anjos ve Kuhn, 2024, s.60).

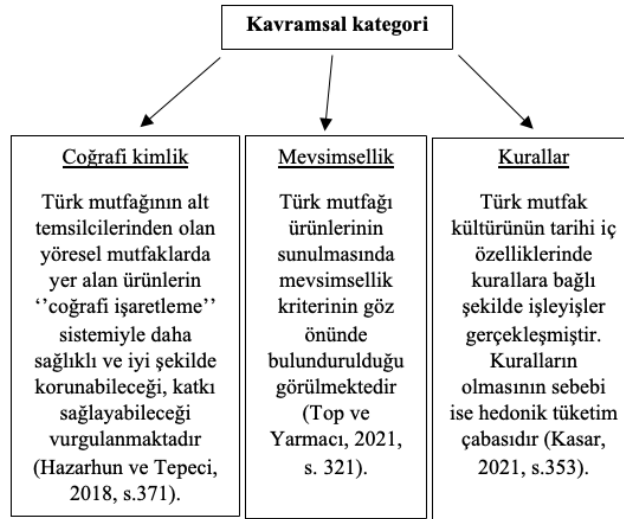
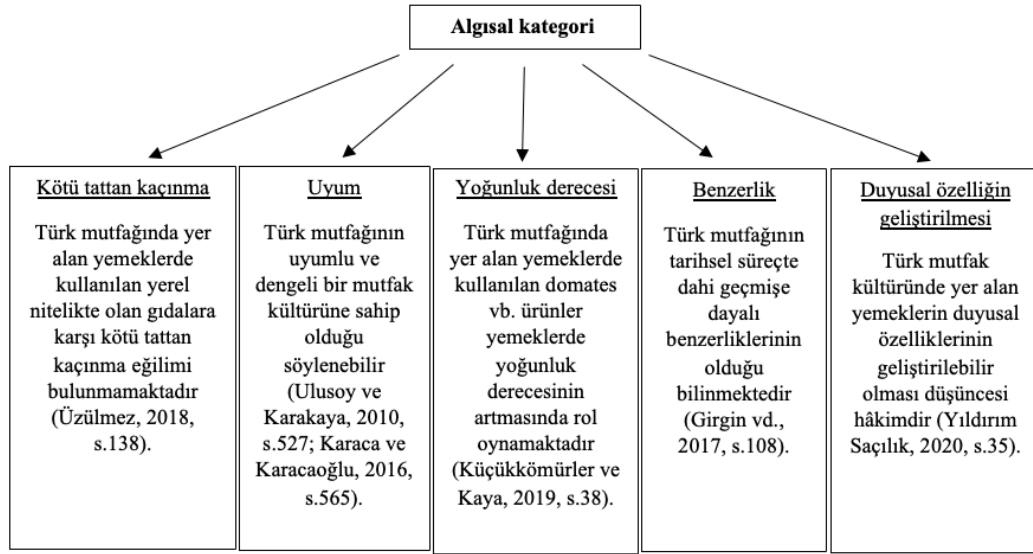
İnovasyon terimi bölgesel gastronomi anlamında da düşünülebilir. Bölgede etkin şekilde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin bölgelerine gastronomi kültürel miras eşliğinde kattıkları belirli bir ekonomik değer de vardır. Bahsedilen tüm bu katma değerlerin günden güne artırılması bağlamında inovasyon dokunuşlarıyla birlikte sürdürülebilir çekici bir tablonun ortaya koyulacağı söylenebilir (Ramazanova, 2024, s.132). Gastronomi inovasyonu işletme kapsamında düşünüldüğünde, belirli bir tanınırlığa hizmet etmektedir. Diğer bir değişle; yemeklerin içeceklerin klasikleşmiş tarifleri üzerinde gerçekleştirilecek olan yenilik yönündeki farklılaşmalar markanın sağlamlaşmasına, diğer işletmelerden farklı bir ürün ortaya koydukları için de rekabetin avantajlarını elinde bulundurması yoluyla inovasyonun sürecinde etkili bir yön olarak ortaya çıkmaktadır (Lee vd., 2022, s.1).

Gastronomi dünyasında somut ürün olarak ortaya çıkan unsurlar ticari restoranlarda sunulan tabaklardır. Bu tabakların yenilikçi dokunuşlarla birlikte geliştirilmesi sıkça yapılan bir uygulamadır. Gastronomi kapsamında yer alan restoran işletmeciliğinde pek çok inovasyon alanı olmasına rağmen, yemek pişirmeye yönelik inovasyonlar çoğu alanın önüne geçmiştir. Diğer taraftan, genel anlamda düşünüldüğünde; restoranlarda uygulamaya dâhil edilip somut bir çıktıya dönüştürülecek fikirlerin önünde çeşitli bazı engeller bulunmaktadır (Lee vd., 2019, s.54). Mutfaklarda geliştirilen tariflerde eğer sıfırdan bir yemek oluşturulmuşsa, belirli bir işleyiş dâhilinde sisteme dâhil edilmelidir.

Büyük porsiyonlar şeklinde değil, daha minimal (5-8 parça civarında) noktaları kapsayan şekilde sunulması gerekmektedir (Ottenbacher ve Harrington, 2007a, s.454).

2.3.3. Gıda/lezzet/tat eşleşmesi

Gıdaları eşleştirilme; farklı gıdaların birbirleriyle ortak noktalar anlamında tatsal açıdan uyumu simgeler. Bu konu kapsamında uyum konusunda ise amaçlara ulaşmak nihai hedeftir. Dolayısıyla bu konuda tecrübeli kişilerin, yani alanında uzman kişilerce yönelinen örnek bir kaynaktır (Ahn vd., 2011; Arellano-Covarrubias vd., 2022, s.2). Gıda/lezzet/tat eşleşmesi anlamında ülkesel ve bölgesel mutfaklar alanında yapılmış olan bazı çalışmalar (Saunders, 2007; Jin ve Lee, 2014; Jain vd., 2015a; Jain vd., 2015b; Issa vd., 2018; Al-Razgan vd., 2021; Cho, 2021; Makinei vd., 2021; Makinei ve Hazarika, 2022; Ho, 2022; Doğan ve Değerli, 2023; Zhou vd., 2024) mevcuttur. Eşleştirme uygulamalarında genel olarak malzeme kullanımı da ele alınmaktadır. Genel kapsamda pek çok reçetesi olan mutfak kültürlerinin standart reçetelerinin birleştirilmesi ve söz konusu bu reçetelerde kullanılan gıda ürünlerinden belirli grupları belirlemek de araştırmacıların dikkat çektiği konulardan olmuştur (Makinei ve Hazarika, 2022, s.1038). Gıda/lezzet/tat eşleştirmeleri kendi içerisinde farklı bakış açılarından ele alınabilmektedir. Bu bakış açılarından biri de geleneksel bakış açısıdır. Bu açıdan coğrafi işaretli ürünlerin kendi içlerinde gıda/lezzet/tat eşleştirmesi kapsamında daha avantajlı oldukları dile getirilebilir (Donadini vd., 2008, s.330). Bu kapsamıyla genel anlamda daha önceden düşünülmemiş ya da uygulamaya dökülmemiş olan yaratıcı nitelikteki reçeteler üzerinde detaylandırmanın zorluğu dikkat çekicidir. Dolayısıyla bu konuya ilişkin olarak çeşitli arayışlar mevcuttur (Amorim vd., 2017, s.33). Çünkü bir tabaktaki ürün yalnızca tat anlamında ele alınmaz. Diğer bir değişle modern gastronomide bir yemeğin kalitesi değerlendirilmeye alındığında sadece tatsal denge aranmamaktadır. Dolayısıyla bir yemeğin renk ve dokusunun da değerlendirilmeye alındığı düşünülürse; gıda/tat/lezzet eşleşmesi konusunun bu hususa desteği daha iyi anlaşılacaktır (Spence vd., 2017, s.8). Şekil 2.2’de Türk mutfağı ve gıda eşleşme prensiplerinin akışı görülmektedir. Söz konusu bu akış uluslararası literatürde yer alan gıda eşleşme prensipleri ve Türk mutfağının bazı genel özellikleri kapsamında harmanlanmıştır.



Şekil 2.2: Türk mutfak kültürü ve gıda eşleşme prensibi özelliklerinin kapsamı (Galmarini vd., 2016; Eschevins vd., 2016; Eschevins vd., 2019; Spence, 2020, s.3).

2.3.4. Gıdalarda duyusal analiz

Duyusal analiz, yiyecek ve içeceklerin muhteviyatlarında doğal olarak bulunan, onları diğerlerinden ayıran spesifik unsurlarının insanın beş duyusuna hitabıyla açıklanmakta olup, tüm bu hitap esaslarını belirli parametreler dâhilinde analiz eden ve belirli çizgiler dâhilinde değerlendiren bir alandır (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019, s.9). Duyusal analiz, yiyecekleri çeşitli duyusal deneye tabii tutan panelistler ve sonrasında söz konusu bu

gıdaları tüketecek olanlar için yiyeceklerin yapıları kapsamında duyulara yoğun mesajları içeren bir bütündür (Drake, 2007, s.4925).

Gıdaların duyuşal değerdendirilmeleri kapsamında çeşitli sistemler vardır. Söz konusu bu sistemler gıdaların analiz aşamalarındaki açığa çıkan unsurlarla ilgilidir. Buradan hareketle duyuşal analiz yeni bir gıdanın üretilmesinde ve üretimi takip eden süreçte gelişminde vazgeçilmez bir yapı taşıdır (Dijksterhuis ve Piggott, 2000, s.284). Tarihsel süreçte de uygulanan gıdalarda duyuşal analiz tekniğinin zaman içerisinde gelişime ayak uydurduğu görölmektedir. Buradan hareketle, tarihsel gelişim süreci kısaca ele alınacak olursa; 20. yüzyılın ortalarına dek geline süreçte uygulanan duyuşal analizlerin kapsamı, panelistin tat hafızasına, diğer bir değışle bu alanda yaşamış ve deneyimlemiş olduğu tecrübelerle sınırlı kalmıştır. Günümüze gelindikçe duyuşal analiz uygulamaları daha kapsamlı bir hâl almıştır (Piana vd., 2004, s.S26).

Türk mutfak kültürü kapsamında yapılan araştırmalarda da duyuşal analiz tekniklerine başvurulmuştur. Gastronomi değerdlerinin duyuşal analizi kapsamına alacak şekilde yapılan bazı çalışmalar (Gün vd., 2008; Kahraman ve Sönmezdağ, 2017; Yıldırım ve Sönmezdağ, 2018; Özata, 2019; Kahraman, 2020; Karaman ve Çetinkaya, 2020; Bakan, 2021; Duman vd., 2021; Uçuk, 2022; Urgancı, 2022; Süter, 2022; Baylan ve Badem, 2023; Durlu-Özkaya, 2024) mevcuttur.

BÖLÜM 3. YÖNTEM VE SAHA ARAŞTIRMASI

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı; geçmişini uzun yıllara dayanan Türk mutfak kültüründe yaşanan değişimler neticesinde günümüzde kaybolan ya da kaybolmaya yüz tutan lezzetleri ortaya çıkarmaktır. Buradan hareketle güncel tüketim alışkanlıkları kapsamında yer alan mutfak tekniklerinin uygulanmasıyla birlikte deneysel tasarım kapsamında beğenilirliğin ölçülmesi çalışmanın amacı kapsamında açıklanmaktadır. Bu deneysel tasarım aracılığıyla Türk mutfağının unutulmaya yüz tutan lezzetlerinin duysal beğenilerin sonucunda yaşatılmasının sağlanması araştırmanın amacını açıklayan bir diğer husustur.

Türk mutfak kültürünü oluşturan yapıtaşları yöresel mutfaklardır. Bu yöresel mutfaklar kapsamında geçmişten günümüze çeşitli nedenlerden dolayı korunamayan ve dolayısıyla sürdürülemeyen reçeteler mevcuttur. Bu reçetelerin günümüz tüketim alışkanlıklarına uyarlanması ve bu anlamda tüketim oranlarının artırılması yoluyla isimlerinin tekrar duyurulmasını sağlamak, tez uygulamasında yer alan yemeklerin coğrafi işaretli ürünlerle birlikte harmanlanması ve buradan hareketle bölge ekonomik çarpan etkisine katkı verecek olmasının düşünülmesi bu tez çalışmasının önemini genel hatlarıyla ortaya koymaktadır.

3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evreni, Türkiye'nin yöresel bölge mutfaklarıdır. Yöresel mutfaklar 7 bölge kapsamında toplam 81 ilden oluşmaktadır. Çalışmanın örneklemini ise Ege Bölgesinde yer alan 8 yerleşim merkezine ait ürünlerdir. Bunlar alfabetik sırayla Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, İzmir, Manisa, Muğla, Kütahya ve Uşak illeridir. Bu şehirler kapsamında yer alan mutfak kültürleri örneklem kapsamında çalışmaya dâhil edilmiştir.

3.3. Araştırmanın Yöntemi ve Tasarımı

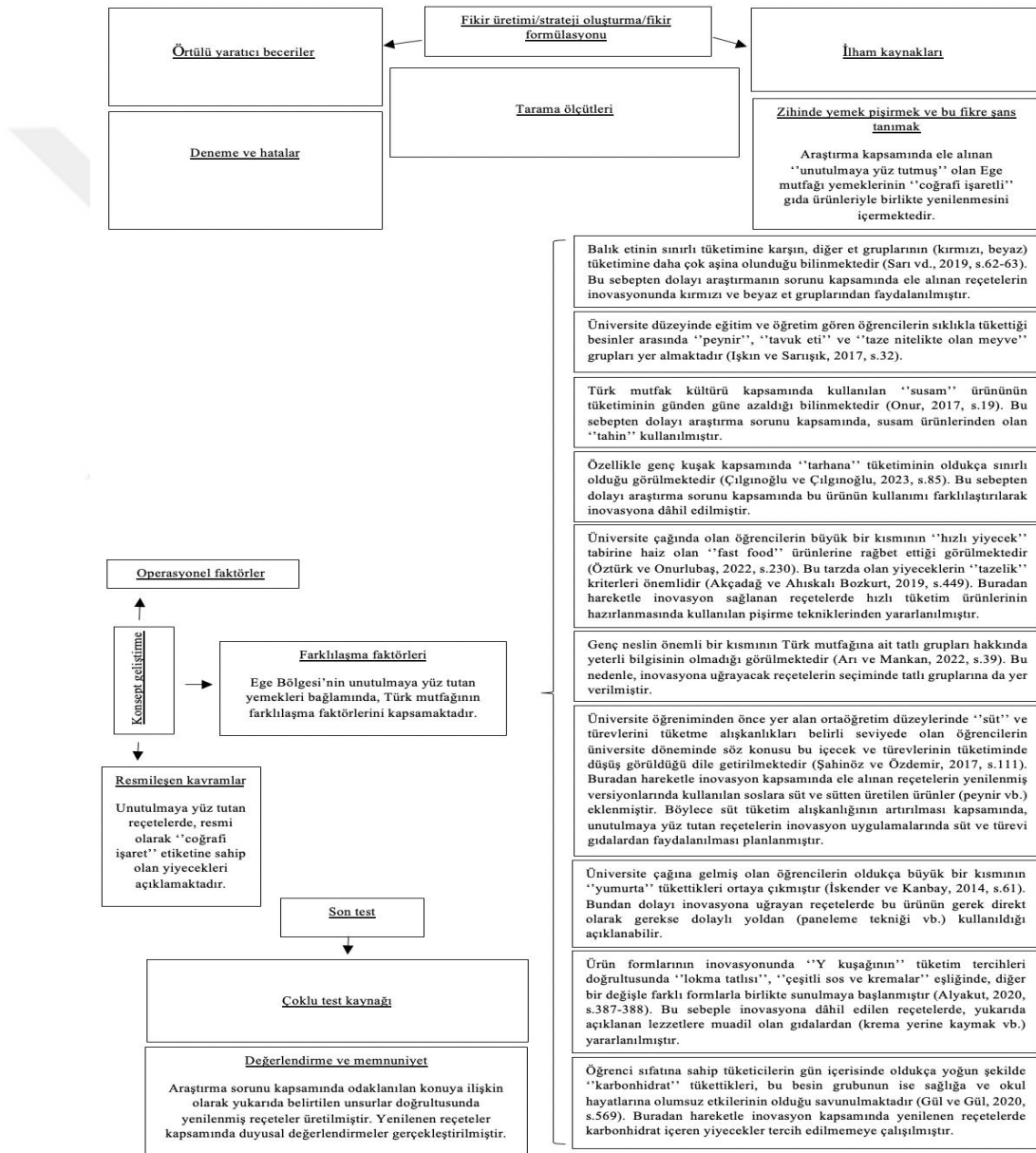
Bu çalışmada karma araştırma yöntemleri (nicel ve nitel) birarada kullanılmıştır. Sosyal bilimler alanının gereği olarak, araştırma yapan kişiler konularına ilişkin olarak bir araya getirdikleri verileri kanıt olarak ele alırlar ve diğer kişilerce değerlendirmeye tabii tutmalarına ve söz konusu bu kapsamda genel bir yargıya varmalarına destek olmaktadır (Coşkun vd., 2017, s.13). Araştırmada doküman incelemesi de yapılmıştır. Tez konusu kapsamında belirlenen soruna ilişkin olarak çeşitli yazılı ve görsele hitap eden nitelikteki belgelerin incelenmesi ve bu yolla alışılagelmişin dışında veriler elde etmek önemlidir (Baş ve Akturan, 2017, s.119). Dolayısıyla tezin araştırma sorununa ilişkin yazılı kaynakların söz konusu araştırmaya veri kaynağı anlamında dâhil edilmesi bu kapsamda savunulmaktadır. Diğer yandan söz konusu kaynaktan erişilen yemek reçetelerinin günümüzde sunulma biçimleri kapsamında diğer bir doküman incelemesi çeşidi olarak Ege illerinin 1.sınıf belgeli restoran menüleri ve illerin İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri'nin internet sayfaları gözden geçirilmiştir.

Şengül (2017) çalışmasında yerli turistlerin gastronomi turizmi amacıyla ziyaret etmek istedikleri destinasyonlar araştırılmıştır. Ege Bölgesi'nin gastronomi turizmi kapsamında diğer bölgelere göre daha geri planda yer bulduğu ortaya çıkmıştır. Ayrıca yerli turistlerin gastronomi turizmine katılım sağlamak istedikleri şehirler arasında yalnızca İzmir'in üst sıralarda olduğu görülmektedir. Zağralı ve Akbaba (2015) çalışmasında turistlerin Ege Bölgesi'nde bulunan yarımada mevkiine ziyaretlerinde yöresel nitelikte olan yemeklerin çekicilik unsuru yaratmadığı ortaya çıkmıştır. Araştırmadan ortaya çıkan bir diğer sonuç ise turistlerin yöresel yemeklerin tanıtımında eksiklik olduğunun dile getirilmesi olmuştur. Ege Bölgesi mutfağının hem kültürel hem de turistik çekicilik unsurunun gelişmesinin gerekli olduğu düşünülmektedir. Unutulmaya yüz tutan lezzetler bağlamında deneysel bir tasarımın sağlanmasında Ege Bölgesi tercih edilmiştir.

Tez konusu ve sorununa ilişkin olarak bölge şefleri kapsamında derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Derinlemesine görüşmede veri elde edilecek kaynağın konu ile ilgili bakış yönlerini her açıdan yakalamak mümkün olup örnekleme seçiminde ise seçici ve amaçlı örnekleme tekniği kullanılmıştır. Buradan hareketle tez sorununa ilişkin Ege illeri geleneksel mutfak kültürleri üzerinde araştırma yapan kişilere ulaşılması hedeflenmiştir.

Araştırma kapsamında ulaşılmak istenen kişilere irtibat anlamında erişimde bir diğer yöntem olan kartopu örnekleme kullanılmıştır. Kartopu örnekleme, araştırılmak istenen konunun detaylarında ilerlerken, konuya dâhil olan unsurlar ve katılımcıları ifade etmektedir (Punch, 1998, Özen ve Gül, 2007, s.413).

Aşağıda yer alan Şekil 3.1 ‘de araştırma sürecinin Michelin tabak modeline uyarlanma akışı görülmektedir. Çizelgenin bazı başlıkları itibariyle araştırmanın tasarımı konusunda Türk beslenme kültürü ve alışkanlıkları unsurlarının birleşimiyle fikir sağlamıştır.



Şekil 3.1: Araştırma sürecinin Michelin tabak modeline uyarlanma çizelgesi (Ottenbacher ve Harrington, 2007a, s.448-453).

Aşağıda yer alan Tablo 3.1.'de Ege Bölgesi'nde yer alan illerin unutulmuş/unutulmaya yüz tutmuş olan yemeklerinin geleneksel tarzdaki içerikleri ve uluslararası literatürde yer alan gıda eşleşmeleri kapsamında karşılıkları görülmektedir. Bu eşleşmeler, Ege illerinin coğrafi işaretli ürünleri kapsamında ele alınmış ve değerlendirilmiştir. Uluslararası eşleşme unsurlarından yararlanma hususunda Coucquyt vd.'nin (2020) *The Art And Science Of Foodpairing: 10,000 Flavour Matches That Will Transform The Way You Eat* ve Briscione ve Parkhurst'un (2018) *The Flavor Matrix: The Art and Science of Pairing Common Ingredients to Create Extraordinary Dishes* eserlerinden yararlanılmıştır. Tablo 3.1.'de yer alan üst sütunlarda yemeğin ili, yemekler kapsamında yer alan eşleşmeler (eşleşme 1, eşleşme 2, eşleşme 3) yer almaktadır.

Aşağıda yer alan Tablo 3.1.'de görüldüğü üzere, Bütümet ve Sulu Köttü yemekleri yenilikçi değişimlerin yapılması kapsamında ele alınan reçetelerdendir. Bütümet özelinde domatesin patlıcan ile eşleşmeye girdiği, Sulu Köttü yemeğinde ise kırmızı et ve limon suyunun eşleştiği görülmektedir. Kuru İncir Tatlısı ve Kısırtma ürünleri yenilikçi bağlamında değerlendirilen reçetelerdendir. Kuru İncir Tatlısı kapsamında limonun portakal ile eşleşmeye girdiği, Kısırtma yemeğinde ise patlıcan, tahin ve domates ürünlerinin eşleştiği görülmektedir. Kara Halva ve Pekmezli Marul ürünleri yenilikçi bakış açısıyla uygulamaya alınan ürünlerdir. Her iki ürünün kapsamında da ceviz ve üzüm gıdalarının birbirleriyle eşleştiği görülmektedir. Kirde Kebabı ve Papara ürünleri yenilikçi dokunuşların yapılması bağlamında ele alınan reçetelerdendir. Kirde Kebabı kapsamında biber ile yoğurdun eşleşmeye girdiği, Papara yemeğinde ise çilek, yoğurt ve peynirin eşleştiği görülmektedir. Kütahya Usulü Kavurma ve Kütahya Yufka Tatlısı ürünleri yenilikçi değişimlerin uygulanması anlamında ele alınan reçetelerdendir. Kütahya Usulü Kavurma kapsamında yoğurt ile biberin eşleşmeye girdiği, Kütahya Yufka Tatlısında ise portakal, üzüm ve cevizin eşleştiği görülmektedir. Nohut Böreği ve Çığırma ürünleri yenilikçi bakış açısıyla tekrar ele alınması düşünülmüş olan reçetelerdendir. Nohut Böreği kapsamında kimyon, portakal ve patatesin eşleşmeye girdiği, Çığırma yemeğinde ise zeytinyağı ve kavun gıdalarının eşleştiği görülmektedir. Ballı Mantar ve Höşmelim ürünleri yenilik anlamında değerlendirilen reçetelerdendir. Her iki ürünün kapsamında da incir ve bal gıdalarının birbirleriyle eşleştiği görülmektedir. Son olarak, Alcatene ve Çerpleme Eti yemekleri yenilenmiş bir bakış açısıyla ele alınan reçetelerdendir. Alcatene kapsamında kavun ve zeytinyağının

eşleşmeye girdiği, Çerpleme Eti yemeğinde ise domates ve ahududu gıdalarının eşleştiği görülmektedir.

Tablo 3.1.'de yer alan reçete isimleri ve eşleşen yiyecekler kapsamında, Ege Bölgesi'nin coğrafi işaretli gıda ürünlerinin kullanılması önerilmektedir (Türk Patent, 2024ğ):

- Domates: Simav eynal domatesi (Kütahya),
- Portakal: Köyceğiz portakalı (Muğla), Kuyucak portakalı (Aydın),
- Ceviz: Kavaklıdere cevizi (Muğla),
- Üzüm: Bornova misket üzümü, Ege sultani üzümü, Kavacık üzümü, Gökçealan osmancık üzümü (İzmir), Saruhanlı çekirdeksiz beyaz üzümü (Manisa),
- Biber: Emcelli biberi (Manisa), Arslanlar biberi (İzmir), Kale biberi (Denizli),
- Yoğurt: Afyonkarahisar manda yoğurdu, Emirdağ koyun yoğurdu, (Afyonkarahisar),
- Çilek: Sultanhisar çileği (Aydın), Köprübaşı çileği (Manisa),
- Peynir: İzmir tulum peyniri (İzmir),
- Patates: Şuhut patatesi (Afyonkarahisar), Ödemiş patatesi (İzmir),
- Zeytinyağı: Aydın memecik zeytinyağı (Aydın), Kuzey Ege zeytinyağları, Güney Ege zeytinyağları, Ödemiş çekişte zeytinyağı (İzmir), Milas zeytinyağı (Muğla), Akhisar domat zeytinyağı, Akhisar uslu zeytinyağı, Soma zeytinyağı (Manisa),
- Kavun: Karahallı kavunu (Uşak), Kırkağaç kavunu (Manisa), Çeşme kavunu (İzmir),
- İncir: Fethiye kaya inciri (Muğla), Ege inciri (İzmir),
- Bal: Dikmen çiçek balı (Aydın), Babadağ kekik balı (Denizli), Muğla çam balı, Marmaris çam balı (Muğla).

Tablo 3.1: Ege Bölgesi gıda eşleşmeleri Briscione ve Parkhurst (2018) ve Coucquyt vd. (2020)

Yemek İli	Yemek Adı	Eşleşme 1	Eşleşme 2	Eşleşme 3
Afyonkarahisar	Bütümet	Patlıcan	Domates	-
Afyonkarahisar	Sulu Köttü	Kırmızı et	Limon suyu	-
Aydın	Kuru İncir Tatlısı	Limon	Portakal	-
Aydın	Kıstırma	Patlıcan	Tahin	Domates
Denizli	Kara Halva	Ceviz	Üzüm	-
Denizli	Pekmezli Marul	Üzüm	Ceviz	-
İzmir	Kirde Kebabı	Biber	Yoğurt	-

Tablo 3.1 (devam): Ege Bölgesi gıda eşleşmeleri Briscione ve Parkhurst (2018) ve Coucquyt vd. (2020)

Yemek İli	Yemek Adı	Eşleşme 1	Eşleşme 2	Eşleşme 3
İzmir	Papara	Çilek	Yoğurt	Peynir
Kütahya	Kütahya Usulü Kavurma	Yoğurt	Biber	-
Kütahya	Kütahya Yufka Tatlısı	Portakal	Üzüm	Ceviz
Manisa	Nohut Böreği	Kimyon	Portakal	Patates
Manisa	Çığırtma	Zeytinyağı	Kavun	-
Muğla	Ballı Mantar	Bal	İncir	-
Muğla	Höşmelim	İncir	Bal	-
Uşak	Alacatene	Kavun	Zeytinyağı	-
Uşak	Çerpleme Eti	Domates	Ahududu	-

3.4. Veri Toplama Süreci

Veri toplama süreci Haziran-Ağustos 2021 döneminde planlanmıştır. Ege illerinin İl Kültür ve Turizm Müdürlükleriyle iletişime geçilmiştir. Saha araştırması uygulanmıştır. İllerin müdürlüklerine araştırmanın amaç ve hedefleri kapsamını detaylı şekilde aktaran mailler gönderilmiştir. Maillerin gönderimi sonucunda oldukça sınırlı sayıda müdürlük e-postalara geri dönüş yapmıştır. Araştırma kapsamında diğer bir veri toplama yöntemi olarak telefon görüşmeleri gerçekleştirilmiştir. Tez kapsamında sağlıklı şekilde veri toplanabileceği düşünülen ve daha önceden irtibatla olunan kişiler, yani ticari mutfak çalışanlarına/şeflere telefonla ulaşılmıştır. Ulaşılan kişilere tez konusunun amaç ve hedefleri anlatılmıştır. Bu kapsamda Ege Bölgesi illerinde faaliyet gösteren ve bu tezin sorununu oluşturan unutulmaya yüz tutan lezzetlerin ortaya çıkarılması unsurlar kapsamında hâlihazırda tez sorunu üzerine daha önceden araştırma yapan ya da araştırmalarını halen sürdüren kişilere yönlendirme sağlanmıştır. Söz konusu yönlendirmelerden verim alınan şehirler Afyonkarahisar, İzmir, Muğla ve Uşak olmuştur. Bahsedilen bu illerde örnekleme veri desteğinde bulunabilecek akademisyen ve şeflere ulaşılmıştır. Geriye kalan iller için tez çalışmasının diğer bir veri toplama aracı olan doküman incelemesi gerçekleştirilmiştir. Tez sorununun çözümüne cevap niteliğindeki basılı ve elektronik belgeler incelenmiş ve araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Unutulmaya yüz tutan Ege yemeklerinin tespitine çalışılmıştır. Buradan hareketle tez kapsamında yer alması düşünülen verilerin toplanabilmesi amacıyla literatür araştırması yapılmıştır. Yapılan kaynak araştırması kapsamında en detaylı olarak *Ege Bölgesi Yemekleri* (Halıcı, 1981) başlıklı kitaba rastlanmıştır. Bu kitap 1981 yılında en genci 41, en yaşlısı 85 yaşında olan ve Ege Bölgesi halkından olan toplamda 80 kişiyle gerçekleştirilen mülakatlar neticesinde derlenmiştir. Doküman incelemesi yoluyla veri

toplanması hedeflenen kitapta toplanan veriler kapsamında ulaşılan Ege Bölgesi illerinin yemeklerinin seçiminde tezin işleyişinde olan gıda/lezzet/tat eşleşmesi uygulamasına en uygun olduğu düşünülen ve günümüzde Ege illerinde yer alan 1.sınıf restoranlarda sunulmayan, diğer bir deyişle bu işletmelerin menülerinde yer almamış veya sınırlı şekilde yer almış olan yemeklerden oluşmaktadır. Söz konusu illerde bulunan 1.sınıf restoranlara ise şehirlerin İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin internet sayfalarında yer alan verilerden ulaşılmıştır.

3.5. Araştırmanın Kısıtları

Saha araştırması kapsamında ortaya çıkan birtakım olumsuzluklar (ulaşım, orman yangınları vs.) araştırmanın kısıtları arasındadır. Diğer bir kısıt ise ulaşılabilen ve yapılan planlarda gönüllü olan, Ege illerinin köylerinde yaşayanlardan görüş değişikliği doğrultusunda araştırmaya veri katkısı sağlamaktan vazgeçmeleri olmuştur. Araştırmanın bir diğer kısıtı ise hem kırsal kesimde hem de ulaşılan bazı ticari mutfak çalışanlarının günümüzde de sürdürüldüğü tüm gastronomi uzmanları tarafından bilinen keşkek ve mercimek çorbası gibi gıda ürünlerinin unutulmaya yüz tuttuğu düşünülen yemekler kategorisinde değerlendirmeleri olmuştur. Araştırma kapsamına dâhil edilmesi ve verilerin uygulanmasının daha sağlıklı olabilmesi adına her ilden iki yemeğin kapsam dâhiline alınması da kısıtlılıklardan biridir. Veri toplanması hususunda, verilerden alınacak verimin en üst düzeye ulaşması için tez sorunu dâhilinde araştırmalarda bulunan kişilerle sınırlandırılmış şekilde görüşmelerin yapılması da bir kısıt olarak değerlendirilebilir.

3.6. Araştırmanın Varsayımları

Araştırma kapsamında ulaşılan İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinin seçiminde varsayım mekanizması devreye girmiştir. İllerin kültür ve turizm faaliyetlerini düzenleyen, söz konusu illerin tarihleri ve değerleri hakkında bilgiye sahip olmalarının düşünülmesi araştırmanın varsayımını oluşturan bir diğer husus olmuştur. Doküman incelemesi sonucunda yazılı dokümanlara (menü, yemek/tarif kitabı vb.) ulaşılmıştır. Bu kapsamda çeşitli veriler elde edilmiştir. Elde edilen bu verilerin araştırma sorununa çözüm getireceği diğer bir varsayım olmuştur. Bahsi geçen doküman kaynağından alınan yemek

reçetelerinin bilgileri tez kapsamında ikincil verilerden yararlanılmasının yolunu açmıştır. Özellikle, 20. yüzyılda kaleme alınan eserde (Halıcı, 1981) yer alan yemek tariflerinde herhangi bir gramaj vb. ölçülerin yer almadığı görülmektedir. Bu niceliksel boşluk, Türk mutfağında kullanılan genel ölçüler itibarıyla pekiştirilmiştir. Dolayısıyla bu konu da araştırmanın varsayımları arasında yer almaktadır.

Gerek tanıtım gerekse tüketici anlamında gözde işletmeler olan 1.sınıf belgeli restoranların menülerinin incelenmesi yoluyla araştırma kapsamına dâhil edildiği dile getirilebilir. Bu kapsamda ulaşılması istenilen menü bilgilerinin 1.sınıf belgeli restoranların bölge mutfağını temsil edici rolde olduğu düşünülmüş ve bu kapsamda araştırmanın varsayımlarına dâhil edilmiştir.

3.7. Araştırmanın Hipotezleri

Araştırmanın hedefi doğrultusunda Ege Bölgesi yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında duyu analizi uygulamaları gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda elde edilmiş olan verilerin açıklanabilir bir anlamda gösterilmesi amacıyla hipotezler kurulmuştur. Bu hipotezler ana ve alt hipotezler olmak üzere birbirinden ayrılmıştır. Aşağıda yer alan hipotezler ana hipotezleri açıklamaktadır. Alt hipotezler ise Ek-D kısmında yer almaktadır.

H₁: Panelistlerin duyu algılamalarına göre, Sulu köttü ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H₂: Panelistlerin duyu algılamalarına göre, Bütümet ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H₃: Panelistlerin duyu algılamalarına göre, Kuru incir tatlısı ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H₄: Panelistlerin duyu algılamalarına göre, Kısırtma ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H₅: Panelistlerin duyu algılamalarına göre, Kara halva ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H₆: Panelistlerin duyu algılamalarına göre, Pekmezli marul ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H7: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Kirde kebabı ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H8: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Papara ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H9: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Kütahya usulü kavurma ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H10: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Kütahya yufka tatlısı ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H11: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Nohut böreğı ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H12: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Çığırta ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H13: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Ballı mantar ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H14: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Höşmelim ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H15: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Alacatene ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

H16: Panelistlerin duyuşal algılamalarına göre, Çerpleme eti ürününün yenilenmiş versiyonu klasik versiyona göre daha çok beğenilmektedir.

3.8. Hazırlık Süreci

Bu başlık altında, duyuşal analizi içeren deney tasarım süreci hakkında bilgiler verilecektir.

Deney Tasarım Süreci

Tez kapsamında Ege Bölgesinde yer alan 8 şehrin yemek kültürleri kapsamında unutulmaya yüz tutan lezzetler ele alınmıştır. Her ilden iki yemeğın klasik ve yenilenmiş formları kapsamında toplamda 32 adet ürün hazırlanmıştır. Bu ürünler bağlamında duyuşal değerlendirmeler gerçekleştirilmiştir. Bu değerlendirmeler etrafında her bir

yemek özelinde görünüş, renk, koku, doku, lezzet ve genel görünüş kriterleri bağlamında duyuşsal analize tabi tutulmuştur.

Duyuşsal analiz değerdendirmelerinde yararlanılmak üzere 9’lu hedonik skala formundan (Miller ve Prusa, 1998; Uyanık ve Gün, 2024, s.160) yararlanılmıştır. Bu formun içeriğinde 9’lu Likert tipi ölçek sistemi yer almaktadır. Bu form kapsamında; *1: Hiç Beğenmedim,...9: Çok Fazla Beğendim* ifadeleri yer almaktadır. Her bir ifade için ayrı ayrı olmak üzere; görünüş, renk, koku, doku, lezzet ve genel görünüş kriterleri irdelenmiştir. Panelistlerden her bir yemeğı bu kapsamda değerdendirmeleri istenmiştir. Pilot çalışma kapsamında 10, ikinci kez yapılan duyuşsal analiz kapsamında 20 kişıyle gerçekleştirilmiştir.

Panelistlerin Seçimi ve Duyuşsal Analiz Süreci

Duyuşsal analiz uygulamasından önce panelistlerin seçimi gerçekleştirilmiştir. Panelistlerin seçimi hususunda ticari mutfak çalışanları, yükseköğretim düzeyinde gastronomi ve mutfak sanatları, turizm eğitimi veren akademisyenler, bu alanlara ilişkin lisans düzeyindeki öğrenciler ve gıda mühendisliğı alanında eğitim almış kişilerden seçim yapılmıştır. Duyuşsal analize katılacak olan kişilerin gönüllülük esasına sahip olmaları önem arz etmiştir. Duyuşsal analizin gerçekleştirileceğı gün ve saat anlamında bilgilendirme sağlanmıştır. Ayrıca duyuşsal analizde kullanılacak olan 9’lu hedonik skala formunun (Miller ve Prusa, 1998; Uyanık ve Gün, 2024, s.160) işleyişı aktarılmıştır. Klasik ve yenilenmiş formlarda hazırlanan yemeklerin her biri aynı anda yan yana olacak şekilde sunulmuş ve değerdendirmelerin yapılması talep edilmiştir. Yemeklerin tadımlarını gerçekleştiren panelistler yemeklerden algıladıkları duyuşsal kriterleri puanlamışlardır. Duyuşsal analiz sürecinin gerçekleştirilmesinde yararlanılan ortamın tüm katılımcıların eşit atmosferde tadım sağlayabilmesi maksadıyla aynı alan özelinde kullanıldığı dile getirilmelidir (Karahan, 2020, s.62). Yemeklerin klasik ve yenilenmiş versiyonları fotoğraflandırılmıştır. Yemek fotoğraflandırmaları görsel hitaba uygun şekilde gerçekleştirilmiştir. Bazı ve taneli vb. ürünleri içeren reçetelerin fotoğraflarında görsel yorgunluğun olmaması ve minimal sunum görseli ortaya koymak maksadıyla, reçetelerde yer alan ölçüler nezdinde pişirilen ürünlerden sunum tabaklarına görseli daha iyi yansıtması için numune mantığıyla parçalar konulmuştur. Bahsedilen yemek fotoğrafları ve reçeteleri tezin ekler bölümünde yer alan EK-C kısmında verilmiştir.

BÖLÜM 4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Ege Bölgesi mutfak kültürü kapsamında Ege’de bulunan sekiz il kapsamında birincil ve ikincil verilerin toplanmasının ardından, unutulmaya yüz tutan reçeteler anlamında yenilikler yapılmıştır. Bu yeniliklerin yapılmasının ardından duyuşsal analiz testlerine tabi tutulan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonları analiz edilmiştir. Bu bölümde yemek reçetelerinin edinildiği kaynakları, duyuşsal analiz sonucunda ortaya çıkan verilerin betimsel ve farklılık analizlerinin bulgularına yer verilecektir. Duyuşsal analiz kapsamında gönüllük esasına dayalı olarak tadımlara katılan panelistleri; ticari mutfak çalışanı şefler, gastronomi ve mutfak sanatları ve turizm eğitimi veren akademisyenler, gıda mühendisliği eğitimi almış kişiler, lisans ve lisansüstü öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Böylelikle hem duyuşsal analize profesyonel açıdan bakış açısının sağlanması hem de genç tüketici grubuna yönelik değerlendirmenin elde edilmesi amaçlanmıştır. Duyuşsal analize katılan kişilerin bilgileri aşağıda yer alan Tablo 4.1.’de verilmiştir.

Tablo 4.1: Duyuşsal analize katılan kişiler.

Duyuşsal analiz yapan kişi	Meslek	Yaş
D1	Öğrenci	22
D2	Öğrenci	21
D3	Öğrenci	21
D4	Öğrenci	22
D5	Öğrenci	22
D6	Öğrenci	21
D7	Öğrenci	26
D8	Öğrenci	24
D9	Öğrenci	27
D10	Öğrenci	23
D11	Şef	42
D12	Akademisyen	29
D13	Akademisyen	29
D14	Akademisyen	35
D15	Şef	42
D16	Şef	41
D17	Akademisyen	40
D18	Akademisyen	44

Tablo 4.1 (devam): Duyusal analize katılan kişiler.

Duyusal analiz yapan kişi	Meslek	Yaş
D19	Akademisyen	41
D20	Şef	58
D21	Turizm işletmecisi	60
D22	Akademisyen	31
D23	Gıda mühendisi	26
D24	Akademisyen	30
D25	Akademisyen	58
D26	Otel çalışanı	33
D27	Akademisyen	58
D28	Akademisyen	52
D29	Şef	37
D30	Şef	34

4.1. Yemek Reçetelerinin Elde Edildiği Birincil Veri Kaynaklarının Bulguları

Ege Bölgesi kapsamında unutulmaya yüz tutan reçetelere ulaşılmasında birincil ve ikincil verilerden yararlanılmıştır. Birincil verilerin elde edilmesi anlamında ulaşılan kişilere aşağıda yer alan soru yöneltilmiştir:

‘Bölgenizde unutulduğunu/unutulmaya yüz tuttuğunu düşündüğünüz en önemli iki yemek reçetesi hangileridir?’

Ege illeri kapsamında faaliyet gösteren ticari mutfak çalışanı şeflere ve araştırmacılara ulaşmak hedeflenmiştir. Ege şehirlerinin mutfak kültürleri kapsamında çalışma yapanların sınırlı sayıda olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Söz konusu birincil verilerin bulgularına ek olarak Ege Bölgesi kapsamında yapılan saha araştırma araştırmaları da katkı sağlamıştır. Ege Bölgesi illerinin mutfak kültürleri kapsamında diğer illere göre daha yoğun şekilde özellikle Afyonkarahisar, İzmir, Muğla ve Uşak illerinin mutfak kültürleri anlamında araştırma yapan ve bu tez çalışmasının sorununa cevap verici nitelikte olan kişilere ulaşılmıştır. Söz konusu kişilerle iletişim yolu olarak telefonla görüşme tekniği kullanılmıştır. Bahsedilen araştırmacıların özelliklerine değinilecek olunursa hali hazırda üniversitelerin gastronomi ve aşçılık eğitimi veren branşlarında aktif olarak görev yapan akademisyenler ve aynı zamanda söz konusu illerde faaliyet gösteren ticari mutfak çalışanları şeklinde açıklanabilir. Bahsedilen nitelikteki kişilerin minimum 15 yıldır gastronomi alanında faaliyet gösteren kişiler olduğu bilinmektedir. Yukarıda belirtilen iller dışında kalan diğer illerde bu araştırmanın sorununa dikkat çekici nitelikte, yani unutulmuş mutfak değerleri kapsamı temasında araştırma yapan veya yapmış olan kişilere rastlanılmamıştır. Yemek reçetelerine ulaşılması anlamında birincil anlamda veri

kaynaklarını oluşturan bir diğer grup ise Ege illerinin kırsal kesiminde yaşayan köy halkıdır. Veri toplama süreci ve araştırmanın kısıtları başlığı altında belirtildiği şartlar üzerinde ulaşılmaya çalışılan kişilerden toplanan verilerin, tezin sorununa çözüm olabilecek nitelikte görülmediği anlaşılmaktadır. Görüşmeye dâhil olan köy halkı katılımcıların yaş aralığı 55-68 değerleri arasındadır. Köy halkından kişiler İzmir, Manisa, Aydın ve Kütahya illerinin kırsal bölgelerinde yaşayan ve görüşmeye gönüllülük esasında katılanlardan oluşmaktadır. Görüşülen kişilerin bilgileri aşağıda yer alan Tablo 4.2.'de belirtilmiştir.

Tablo 4.2: Birincil veri kaynakları

Görüşülen kişi kod	Bölge	Meslek yılı	Yaş
K1	İzmir	16	33
K2	İzmir	22	49
K3	Denizli	35	54
K4	Kütahya	35	49
K5	Manisa	30	45
K6	Muğla	54	67
K7	Muğla	25	52
K8	Muğla	35	56
K9	Manisa	15	30
K10	Uşak	25	43
K11	Afyon	25	42
K12	İzmir	Kırsal halk	63
K13	İzmir	Kırsal halk	58
K14	İzmir	Kırsal halk	66
K15	Kütahya	Kırsal halk	68
K16	Aydın	Kırsal halk	65
K17	Aydın	Kırsal halk	63
K19	Manisa	Kırsal halk	55
K20	Manisa	Kırsal halk	64

4.2. Yemek Reçetelerinin Elde Edildiği İkincil Veri Kaynaklarının Bulguları

Araştırma kapsamında elde edilen birincil verilere ek olarak ikincil verilerden de yararlanılmıştır. Ege illerini kapsayan mutfak kültürü temalı yazılı ve basılı yayınlara ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda ulaşılan en eski tarihli yayın niteliğindeki 1981 yılı basımlı olan Ege Bölgesi Yemekleri isimli eserden yararlanılmıştır. Söz konusu eserde 1981 yılı dikkate alındığında 41-85 yaş aralığındaki, Ege şehirlerinin il merkezi ve diğer yerleşim yerlerinden 80 kişiyle yapılan mülakatlar neticesinde ortaya çıkan bu kaynak kitap tez çalışmasının ikincil veri kaynağını oluşturmuştur.

4.3. Yemek Bilgilerinin Elde Edildiği Kaynaklar

Tezin sorunu kapsamında ele alınan ve deneysel tasarıma dâhil edilen yemeklerin belirlenmesinde birincil ve ikincil veriler rol oynamıştır. Bu bilgilere dair hususlar aşağıda yer almaktadır:

- Afyonkarahisar yemeklerinden Sulu köttü'nün belirlenmesinde K11 ve Halıcı (1981, s.76),
- Afyonkarahisar yemeklerinden Bütümet'in belirlenmesinde Halıcı (1981, s.75),
- Aydın yemeklerinden Kısırtma'nın belirlenmesinde K16 ve Halıcı (1981, s.97),
- Aydın yemeklerinden Kuru incir tatlısı ürününün belirlenmesinde K17 ve Sezgin (2021 s.299),
- Denizli yemeklerinden Kara halva'nın belirlenmesinde K3 ve (Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024), Pekmezli marul ürünlerinin belirlenmesinde Halıcı (1981, s.123),
- İzmir yemeklerinden Papara'nın belirlenmesinde K12 ve Halıcı (1981, s.188), İzmir yemeklerinden Kirde Kebabı'nın belirlenmesinde K1,
- Kütahya usulü kavurma K4, Kütahya yufka tatlısı ürününün belirlenmesinde ise Halıcı (1981, s.160) ve K15,
- Manisa ürünlerinden Nohut böreği ürününün belirlenmesinde K9, Çığırtma yemeğinin seçiminde K20 ve Halıcı (1981, s.109),
- Muğla ürünlerinden Höşmelimin belirlenmesinde K8, Ballı mantar yemeğinin seçiminde (Dalby ve Grainger, 2001, s.124; Atabey vd., 2024, s.151), Hardimya (pilot çalışmada yenilenmiş hali uygulanmış olup sous-vide tekniğinin kullanımında faydalanan ekipmanın sektörel sınırlılığı nedeniyle çalışma kapsamından çıkarılmıştır) yemeğinin seçiminde K7,
- Uşak yemeklerinden Çerpleme eti yemeğinin belirlenmesinde Halıcı (1981, s.90), Alacatene ürününün seçiminde ise Halıcı (1981, s.183) ve K10,

veri kaynaklarından yararlanılmıştır. Papara'nın unutulma tehlikesi yaşadığı (Taş, 2020), Bütümet yemeğinin sunulmadığı (Seçim ve Esen, 2020), Sulu köfte olarak da anılabilen Sulu köttü yemeğinin bilinirliğinin azaldığı (Korkmaz ve Tekman, 2021), Kısırtmanın

farklı bir yemeğe yalnızca alternatif olarak yer aldığı ve mevsimsel sınırlılığa takıldığı (Çınar, 2019), Kirde kebabının unutulmaya yüz tutan bir durumda değerlendirilmiş olması (Özata, 2019), Kütahya il mutfak kültüründe kavurmanın ve tekniğinin unutulma riskinin bulunduğu (Çınar, 2019), Çerpleme etinin eski adetlerde sınırlı kaldığı (Çınar, 2019) aktarılmıştır. Türk mutfakları bölgeler arasında dahi çeşitli benzerliklere sahiptir. Hatta geniş kapsamda düşünüldüğünde Türk devletlerinin beslenme kültürlerinde bile pek çok benzerlik ortadadır (Sarıışık ve Tagmanov, 2020, s.1399).

4.4. Betimsel Analiz Bulguları

Bu bölümde Ege Bölgesi mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının betimsel analiz bulgularına yer verilecektir. Yemeklerin duysal analiz uygulamalarında 9'lu hedonik skala formundan (Miller ve Prusa, 1998; Uyanık ve Gün, 2024, s.160) yararlanılmıştır. Bu hedonik skala formunda 1: *Hiç Beğenmedim*,...9: *Çok Fazla Beğendim* ifadeleri yer almaktadır. Her bir ifade için ayrı ayrı olmak üzere, **(a) görünüş**, **(b)renk**, **(c)koku**, **(d)doku**, **(e)lezzet** ve **(f)genel görünüş** kriterleri irdelenmiştir. İrdelenen bu kriterlerden ortaya çıkan bulgular aşağıda bulunan Tablo 4.3.'te yer almaktadır.

Sulu köttü yemeği Afyonkarahisar ili kapsamında unutulmaya yüz tutan lezzetlerdendir. Sulu köttü yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Buradan hareketle, Sulu köttü ürününün klasik formunda **a** boyutu en düşük değeri alırken, **f** boyutu ise en yüksek değeri almıştır. Sulu köttü ürününün yenilenmiş formunda **c** boyutu en düşük değeri alırken, **d**, **e** ve **f** boyutları ise en yüksek değeri almıştır.

Bütümet yemeği Afyonkarahisar kapsamında unutulmaya yüz tutan bir diğer lezzettir. Bütümet yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Bütümet ürününün klasik formunda **e** boyutu en düşük değeri alırken, **f** boyutu ise en yüksek değeri almıştır. Bütümet ürününün yenilenmiş formunda **c** boyutunun en yüksek değeri alırken, **a** boyutu ise en yüksek değeri almıştır.

Kuru incir tatlısı yemeği Aydın kapsamında unutulmaya yüz tutan lezzetlerdendir. Kuru incir tatlısı ürününün klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Kuru İncir Tatlısı ürününün klasik formunda **f** boyutu en düşük değeri alırken, **e** boyutu ise en

yüksek değeri almıştır. Kuru İncir Tatlısı ürününün yenilenmiş formunda **e** boyutu en düşük değeri alırken, **b** boyutu ise en yüksek değeri almıştır.

Kıstırma yemeği Aydın kapsamında unutulmaya yüz tutan bir diğer lezzettir. Kıstırma yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Kıstırma yemeğinin klasik formunda **b** boyutu en düşük değeri alırken, **b** ve **e** boyutları en yüksek değeri almıştır. Kıstırma yemeğinin yenilenmiş formunda **c** ve **d** boyutları en küçük değeri paylaşıırken, **a** ve **f** boyutları en yüksek değeri almıştır.

Kara halva ürünü Denizli kapsamında unutulmaya yüz tutan lezzetlerdendir. Kuru incir tatlısı ürününün klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Kara halva ürününün klasik formunda **b** ve **e** boyutları en düşük değeri alırken, **a** boyutu ise en yüksek değeri almıştır. Kara halva ürününün yenilenmiş formunda **e** boyutu en düşük değeri alırken, **b** boyutu ise en yüksek değeri almıştır.

Pekmezli marul ürünü Denizli kapsamında unutulmaya yüz tutan bir diğer lezzettir. Pekmezli marul ürününün klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Pekmezli marul ürününün klasik formunda **a** ve **b** boyutları en düşük değeri alırken, **a** boyutu ise en yüksek değeri almıştır. Pekmezli marul ürününün yenilenmiş formunda **c** boyutu en düşük değeri alırken, **e** boyutu ise en yüksek değeri almıştır.

Kirde kebabı İzmir kapsamında unutulmaya yüz tutan lezzetlerdendir. Kirde kebabı ürününün klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Kirde kebabının klasik formunda **a** boyutu en düşük değeri alırken, **e** boyutu en yüksek değeri almıştır. Kirde kebabının yenilenmiş formunda **c** ve **e** boyutları en düşük değeri paylaşıırken, **a** boyutu en yüksek değeri almıştır.

Papara yemeği İzmir kapsamında unutulmaya yüz tutan bir diğer lezzettir. Papara ürününün klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Papara yemeğinin klasik formunda **f** boyutu en düşük değeri alırken, **e** boyutu en yüksek değeri almıştır. Papara yemeğinin yenilenmiş formunda **d** boyutu en düşük değeri alırken, **a** boyutu en yüksek değeri almıştır.

Kütahya usulü kavurma Kütahya kapsamında unutulmaya yüz tutan lezzetlerdendir. Kütahya usulü kavurma yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Kütahya usulü kavurma yemeğinin klasik formunda **e** boyutu en düşük değeri alırken, **a** boyutu en yüksek değeri almıştır. Kütahya usulü kavurma yemeğinin

yenilenmiş formunda **f** boyutu en düşük değeri alırken, **a** ve **e** boyutları eşit şekilde en yüksek değerleri almıştır.

Kütahya yufka tatlısı Kütahya kapsamında unutulmaya yüz tutan bir diğer lezzettir. Kütahya yufka tatlısının klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Kütahya yufka tatlısının klasik formunda **d** boyutu en düşük değeri alırken, **b** boyutu en yüksek değeri almıştır. Kütahya yufka tatlısının yenilenmiş formunda **b** boyutu en düşük değeri alırken, **d** boyutu en yüksek değeri almıştır.

Nohut böreği Manisa kapsamında unutulmaya yüz tutan lezzetlerdendir. Nohut böreğinin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Nohut böreğinin klasik formunda **e** boyutu en düşük değeri alırken, **f** boyutu ise en yüksek değeri almıştır. Nohut böreğinin yenilenmiş formunda **b** boyutu en düşük değeri alırken, **f** boyutu ise en yüksek değeri almıştır.

Çığırtma yemeği Manisa kapsamında unutulmaya yüz tutan bir diğer lezzettir. Çığırtma yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Çığırtma yemeğinin klasik formunda **f** boyutu en düşük değeri alırken, **a** boyutu ise en yüksek değeri almıştır. Çığırtma yemeğinin yenilenmiş formunda **c** ve **d** boyutları en düşük değeri alırken, **e** boyutu ise en yüksek değeri almıştır.

Höşmelim tatlısı Muğla kapsamında unutulmaya yüz tutan lezzetlerdendir. Höşmelim tatlısının klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Höşmelim tatlısının klasik formunda **e** boyutu en düşük değeri alırken, **a** boyutu ise en yüksek değeri almıştır. Höşmelim tatlısının yenilenmiş formunda **e** boyutu en düşük değeri alırken, **a** boyutu ise en yüksek değeri almıştır.

Ballı mantar yemeği Manisa kapsamında unutulmaya yüz tutan bir diğer lezzettir. Ballı mantar yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Ballı Mantar yemeğinin klasik formunda **a** boyutu en düşük değeri alırken, **b** ve **f** boyutları ise en yüksek değeri almıştır. Ballı Mantar yemeğinin yenilenmiş formunda **c** boyutu en düşük değeri alırken, **a** boyutu ise en yüksek değeri almıştır.

Alacatene yemeği Uşak kapsamında unutulmaya yüz tutan lezzetlerdendir. Alacatene yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Alacatene yemeğinin klasik formunda **b** boyutu en düşük değeri alırken, **f** boyutu ise en yüksek

değeri almıştır. Alacatene yemeğinin yenilenmiş formunda **b** boyutu en düşük değeri alırken, **e** boyutu ise en yüksek değeri almıştır.

Çerpleme eti yemeği Uşak kapsamında unutulmaya yüz tutan bir diğer lezzettir. Çerpleme eti yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının analizleri ele alınmıştır. Çerpleme eti yemeğinin klasik formunda **a** boyutu en düşük değeri alırken, **c** boyutu ise en yüksek değeri almıştır. Çerpleme eti yemeğinin yenilenmiş formunda **e** boyutu en düşük değeri alırken, **a** ve **b** boyutları ise en yüksek değeri paylaşmışlardır.

Bu doğrultuda aşağıda yer alan Tablo 4.3.'ten anlaşılabacağı üzere araştırma kapsamında kurulan ana hipotezler ($H_1, H_2, H_3, H_4, H_5, H_6, H_7, H_8, H_9, H_{10}, H_{11}, H_{12}, H_{13}, H_{14}, H_{15}, H_{16}$) kabul edilmiştir.

Tablo 4.3: Betimsel analiz bulguları

Yemeğin ili	Yemeğin adı (Klasik: K, Yenilenmiş: Y)	Aritmetik ortalama					
		Görünüş (a)	Renk (b)	Koku (c)	Doku (d)	Lezzet (e)	Genel görünüş (f)
Afyonkarahisar	Bütümet (K)	5.2500	5.3500	5.3000	5.2000*	5.1500*	5.5500
Afyonkarahisar	Bütümet (Y)	8.0000*	7.4000	6.8500*	7.4500	7.1500	7.6500
Afyonkarahisar	Sulu köttü (K)	5.0000*	5.4500	5.5500	5.5500	5.6000	5.7500*
Afyonkarahisar	Sulu köttü (Y)	7.2000	7.4000	7.0500*	7.3500*	7.3500*	7.3500*
Aydın	Kuru incir tatlısı (K)	6.3000	6.1500	6.3500	6.2000	6.4500*	6.0500*
Aydın	Kuru incir tatlısı (Y)	7.7000	7.8500*	7.0500*	7.4500	7.8000	7.4500
Aydın	Kıstırma (K)	5.6500	5.8000*	5.6500	5.3500*	5.8000*	5.7000
Aydın	Kıstırma (Y)	8.1000	7.9500	7.8500	7.8500	7.9500	8.1000
Denizli	Kara halva (K)	5.1000*	5.0000*	5.2500	5.4500	5.0000*	5.4000
Denizli	Kara halva (Y)	7.5500	7.9000*	7.7000	7.5500	7.4500*	7.8000
Denizli	Pekmezli marul (K)	5.0000*	5.0000*	5.2700	5.4500*	5.2000	5.4000
Denizli	Pekmezli marul (Y)	7.0000	6.6000	6.4000*	7.2200	7.5500*	7.1100
İzmir	Kirde kebabı (K)	5.5000*	6.0000	5.6500	5.8000	6.2500*	6.1000
İzmir	Kirde kebabı (Y)	7.9000*	7.7500	6.8500	7.0000	6.8500*	7.3500
İzmir	Papara (K)	5.9000	5.7500	5.6500	5.9000	5.9500*	5.5500*
İzmir	Papara (Y)	8.1500*	7.9000	7.8500	7.0000*	7.3000	7.0500
Kütahya	Kütahya usulü kavurma (K)	5.6000*	5.1000	5.3500	5.2000	5.0500*	5.2500
Kütahya	Kütahya usulü kavurma (Y)	7.8500*	7.7500	7.7000	7.5500	7.5500	7.5000*
Kütahya	Kütahya yufka tatlısı (K)	4.6000	5.0500*	4.9500	3.8000*	4.5000	4.5500
Kütahya	Kütahya yufka tatlısı (Y)	8.1500	8.2500*	7.9000	7.8500*	8.1000	8.1000
Manisa	Nohut böreği (K)	5.3500	5.6000	5.4000	5.5000	5.2000*	5.6500*
Manisa	Nohut böreği (Y)	7.2000	7.0000*	7.4000	7.5500	7.5500	7.6500*
Manisa	Çığırtma (K)	5.8500	5.7000	5.6000	5.4000	5.6000	5.3500
Manisa	Çığırtma (Y)	7.5500	7.5500	7.3000*	7.3000*	7.7500*	7.4000
Muğla	Ballı mantar (K)	5.7000*	6.1500*	5.7500	5.7500	6.0000	6.1500*
Muğla	Ballı mantar (Y)	7.9500*	7.8500	7.0500*	7.2000	7.3000	7.1000
Muğla	Höşmelim (K)	5.5000*	5.1500	5.1500	5.0500	4.7000*	5.0500
Muğla	Höşmelim (Y)	7.6500*	7.5000	7.5000	7.4500	7.3000*	7.3500
Uşak	Alacatene (K)	5.3500	5.1500*	5.2500	5.2500	5.5500	5.6500*
Uşak	Alacatene (Y)	7.7500	7.7000*	7.8000	7.5000	8.0000*	7.9500
Uşak	Çerpleme eti (K)	4.5500*	4.9500	5.2000*	5.0500	5.1500	5.0500
Uşak	Çerpleme eti (Y)	7.6500*	7.6500*	7.5500	7.4500	7.2500*	7.5000

Aşağıda yer alan Tablo 4.4.'te Ege Bölgesi mutfağı kapsamında ele alınan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının en düşük, en yüksek ve standart sapma verileri yer almaktadır. Bu veriler betimsel istatistikler sonucunda ortaya çıkmıştır. İllere ait olan yemeklerin klasik ve yenilenmiş formlarının duyuşal analizinden elde edilen veriler neticesinde ortaya konmuştur.



Tablo 4.4: Betimsel istatistikler en düşük en yüksek ve standart sapma bulguları

Yemeğin ili	Yemeğin adı (Klasik: K, Yenilenmiş: Y)	En düşük değer / en yüksek değer / standart sapma					
		Görünüş (a)	Renk (b)	Koku (c)	Doku (d)	Lezzet (e)	Genel görünüş (f)
Afyonkarahisar	Bütümet (K)	2/9/2.17340	2/9/2.10950	2/9/1.94936	2/9/1.98945	2/9/2.20705	2/9/1.93241
Afyonkarahisar	Bütümet (Y)	6/9/.97333	4/9/1.60263	3/9/1.78517	4/9/1.39454	3/9/1.63111	4/9/1.34849
Afyonkarahisar	Sulu köttü (K)	2/8/1.62221	3/8/1.39454	3/8/1.82021	3/9/1.87715	3/9/1.84676	3/8/1.80278
Afyonkarahisar	Sulu köttü (Y)	5/9/1.39925	5/9/1.14248	3/9/1.70062	4/9/1.38697	4/9/1.46089	4/9/1.34849
Aydın	Kuru incir tatlısı (K)	2/9/2.34184	2/9/2.08440	2/9/1.89945	2/9/2.04167	2/9/2.21181	2/9/2.13923
Aydın	Kuru incir tatlısı (Y)	6/9/.97872	6/9/.93330	4/9/1.31689	5/9/.99868	6/9/1.05631	5/9/1.05006
Aydın	Kıstırma (K)	2/8/1.56525	2/9/2.11760	2/9/1.89945	2/8/1.81442	2/9/1.93581	2/9/2.00263
Aydın	Kıstırma (Y)	5/9/1.16529	5/9/1.19097	4/9/1.30888	3/9/1.34849	3/9/1.46808	4/9/1.29371
Denizli	Kara halva (K)	2/8/2.17051	2/9/2.36878	2/9/2.31900	2/9/2.44040	2/8/2.28279	2/9/2.32140
Denizli	Kara halva (Y)	4/9/1.23438	4/9/1.25237	4/9/1.26074	4/9/1.19097	3/9/1.46808	4/9/1.32188
Denizli	Pekmezli marul (K)	2/8/2.20537	2/9/2.56978	2/9/2.51910	2/9/2.65040	2/8/2.77279	2/9/2.54140
Denizli	Pekmezli marul (Y)	5/9/1.89445	3/9/1.29675	4/9/1.49854	4/9/1.17054	5/9/1.67234	6/9/1.83452
İzmir	Kirde kebabı (K)	2/8/1.88856	2/8/1.93218	2/8/1.81353	2/9/2.00278	2/9/1.95789	2/9/1.90029
İzmir	Kirde kebabı (Y)	3/9/1.41049	4/9/1.25132	4/9/1.49649	3/9/1.65434	2/9/1.92696	2/9/1.00722
İzmir	Papara (K)	2/9/1.86096	2/8/1.83174	2/9/2.32322	2/9/2.35975	2/9/2.37254	2/8/1.98614
İzmir	Papara (Y)	6/9/.98809	5/9/1.20961	3/9/1.56525	3/9/1.80642	3/9/1.68897	4/9/1.66938
Kütahya	Kütahya usulü kavurma (K)	2/8/1.46539	2/8/1.83246	2/8/1.72520	2/8/1.67332	2/8/1.79106	2/8/1.83174
Kütahya	Kütahya usulü kavurma (Y)	5/9/1.08942	5/9/1.11803	4/9/1.49032	4/9/1.27630	5/9/1.14593	5/9/1.10024
Kütahya	Kütahya yufka tatlısı (K)	2/8/1.70294	2/8/1.87380	2/8/1.93218	2/5/1.05935	2/8/2.20101	2/7/1.49443
Kütahya	Kütahya yufka tatlısı (Y)	5/9/1.03999	6/9/.85070	4/9/1.25237	4/9/1.56525	5/9/1.11921	5/9/1.02084
Manisa	Nohut böreği (K)	2/9/1.72520	3/8/1.53554	3/8/1.50088	3/8/1.57280	3/8/1.60918	3/8/1.59852
Manisa	Nohut böreği (Y)	3/9/1.54238	2/9/1.83533	4/9/1.39170	4/9/1.57196	5/9/1.23438	5/9/1.13671
Manisa	Çığırtma (K)	2/9/2.13431	2/9/1.83819	2/9/1.90291	2/9/1.87504	2/8/1.63514	2/8/1.78517
Manisa	Çığırtma (Y)	6/9/1.19097	6/9/1.09904	4/9/1.26074	3/9/1.49032	4/9/1.25132	2/9/1.78885
Muğla	Ballı mantar (K)	2/9/2.10513	2/9/2.00722	2/9/2.12442	2/9/2.38140	2/9/2.47088	2/9/2.00722
Muğla	Ballı mantar (Y)	5/9/1.09904	5/9/1.22582	4/9/1.46808	3/9/1.67332	3/9/1.68897	4/9/1.16529
Muğla	Höşmelim (K)	2/8/2.17307	2/8/2.27058	2/8/2.09762	2/7/2.02485	2/8/2.25093	2/8/2.32140
Muğla	Höşmelim (Y)	6/9/1.03999	5/9/1.23544	4/9/1.39548	3/9/1.57196	3/9/1.55935	3/9/1.49649
Uşak	Alacatene (K)	2/9/1.81442	2/8/1.87153	2/8/1.83174	2/8/1.65036	2/8/1.46808	2/8/1.49649
Uşak	Alacatene (Y)	6/9/.85070	6/9/1.08094	6/9/1.00525	6/9/1.00000	6/9/1.07606	6/9/.94451
Uşak	Çerpleme eti (K)	2/9/1.66938	2/9/1.76143	2/9/1.85245	2/7/1.53811	2/8/1.49649	2/8/1.60509
Uşak	Çerpleme eti (Y)	4/9/1.38697	4/9/1.56525	4/9/1.31689	4/9/1.79106	4/9/1.55174	3/9/1.63836

4.5. Farklılık Analizi Bulguları

Bu bölümde Ege Bölgesi mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının farklılık testi bulgularına yer verilecektir. Yemeklerin duyu analizi uygulamalarında 9'lu hedonik skala formundan (Miller ve Prusa, 1998; Uyanık ve Gün, 2024, s.160) yararlanılmıştır. Bu hedonik skala formunda 1: *Hiç Beğenmedim*,...9: *Çok Fazla Beğendim* ifadeleri yer almaktadır. Her bir yemek için klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında açığa çıkan farklılık bulguları irdelenmiştir. İrdelenen bu farklılık bulgularının değerleri aşağıda bulunan Tablo 4.5.'te yer almaktadır.

4.5.1. Afyonkarahisar ili yemekleri farklılık testi bulguları

Bu bölümde Afyonkarahisar mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının farklılık testi bulgularına yer verilecektir.

Görünüş Kapsamı Bulguları

Afyonkarahisar'da unutulmuş olan Sulu köttü ve Bütümet yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

Renk Kapsamı Bulguları

Afyonkarahisar'da unutulmuş olan Sulu köttü ve Bütümet yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Aşağıda belirtildiği üzere buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin renk özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) olduğu görülmektedir.

Koku Kapsamı Bulguları

Afyonkarahisar'da unutulmuş olan Sulu köttü ve Bütümet yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin koku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir.

Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında koku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

Doku Kapsamı Bulguları

Afyonkarahisar'da unutulmuş olan Sulu köttü ve Bütümet yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin doku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında doku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) olduğu görülmektedir.

Lezzet Kapsamı Bulguları

Afyonkarahisar'da unutulmuş olan Sulu köttü ve Bütümet yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin lezzet özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında lezzet açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

Genel Görünüş Kapsamı Bulguları

Afyonkarahisar'da unutulmuş olan Sulu köttü ve Bütümet yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında genel görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

4.5.2. Aydın ili yemekleri farklılık testi bulguları

Bu bölümde Aydın mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının farklılık testi bulgularına yer verilecektir.

Görünüş Kapsamı Bulguları

Aydın ili kapsamında unutulmuş olan Kuru İncir Tatlısı ve Kısırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Kuru İncir Tatlısının klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında görünüş özelliği kapsamında anlamlı bir farklılığın

($p>0,05$) bulunmadığı, diğer yandan Kısırtma yemeğinin farklı versiyonları arasında ise anlamlı bir farklılığın bulunduğu ($p<0,05$) anlaşılmaktadır.

Renk Kapsamı Bulguları

Aydın ili kapsamında unutulmuş olan Kuru İncir Tatlısı ve Kısırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin renk özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) bulunmuştur.

Koku Kapsamı Bulguları

Aydın ili kapsamında unutulmuş olan Kuru İncir Tatlısı ve Kısırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin koku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Kuru İncir Tatlısı kapsamında koku açısından anlamlı bir fark ($p>0,05$) algılanmadığı, diğer taraftan Kısırtma yemeğinde ise yine aynı unsur etrafında anlamlı bir fark algılandığı ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

Doku Kapsamı Bulguları

Aydın ili kapsamında unutulmuş olan Kuru İncir Tatlısı ve Kısırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin doku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında doku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

Lezzet Kapsamı Bulguları

Aydın ili kapsamında unutulmuş olan Kuru İncir Tatlısı ve Kısırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin lezzet özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında lezzet açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) vardır.

Genel Görünüş Kapsamı Bulguları

Aydın ili kapsamında unutulmuş olan Kuru İncir Tatlısı ve Kısırtırma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında genel görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

4.5.3. Denizli ili yemekleri farklılık testi bulguları

Bu bölümde Denizli mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının farklılık testi bulgularına yer verilecektir.

Görünüş Kapsamı Bulguları

Denizli ili kapsamında unutulmuş olan Kara Halva ve Pekmezli Marul ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında genel görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

Renk Kapsamı Bulguları

Denizli ili kapsamında unutulmuş olan Kara Halva ve Pekmezli Marul ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin renk özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) vardır.

Koku Kapsamı Bulguları

Denizli ili kapsamında unutulmuş olan Kara Halva ve Pekmezli Marul ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin koku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin koku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu

testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) bulunmuştur.

Doku Kapsamı Bulguları

Denizli ili kapsamında unutulmuş olan Kara Halva ve Pekmezli Marul ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin doku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin doku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

Lezzet Kapsamı Bulguları

Denizli ili kapsamında unutulmuş olan Kara Halva ve Pekmezli Marul ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin lezzet özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Buradan hareketle bahsedilen bu yemeklerin lezzet özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında lezzet açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) vardır.

Genel Görünüş Kapsamı Bulguları

Denizli ili kapsamında unutulmuş olan Kara Halva ve Pekmezli Marul ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında genel görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

4.5.4. İzmir ili yemekleri farklılık testi bulguları

Bu bölümde İzmir mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının farklılık testi bulgularına yer verilecektir.

Görünüş Kapsamı Bulguları

İzmir ili kapsamında unutulmuş olan Papara ve Kirde Kebabı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya

ıkan analizlerde Kuru İncir Tatlısının klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında görünüş özelliği kapsamında anlamlı bir farklılığın ($p<0,05$) bulunduğu, aynı şekilde Kirde Kebabı yemeğinin de farklı versiyonları arasında anlamlı bir fark ($p<0,05$) bulunmuştur.

Renk Kapsamı Bulguları

İzmir ili kapsamında unutulmuş olan Papara ve Kirde Kebabı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin renk özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) görülmektedir.

Koku Kapsamı Bulguları

İzmir ili kapsamında unutulmuş olan Papara ve Kirde Kebabı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin koku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Papara kapsamında koku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) olduğu, diğer yandan Kirde Kebabı yemeğinde ise yine aynı unsur etrafında anlamlı bir fark ($p>0,05$) bulunmuştur.

Doku Kapsamı Bulguları

İzmir ili kapsamında unutulmuş olan Papara ve Kirde Kebabı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin doku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında doku açısından anlamlı bir fark ($p>0,05$) vardır.

Lezzet Kapsamı Bulguları

İzmir ili kapsamında unutulmuş olan Papara ve Kirde Kebabı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin lezzet özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında lezzet açısından anlamlı bir fark ($p>0,05$) tespit edilmiştir.

Genel Görünüş Kapsamı Bulguları

İzmir ili kapsamında unutulmuş olan Papara ve Kirde Kebabı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Papara yemeğinin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında genel görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$), yine aynı doğrultuda özelliklere sahip olan Kirde Kebabı yemeğinde ise anlamlı bir fark ($p>0,05$) ortaya çıkmıştır.

4.5.5. Kütahya ili yemekleri farklılık testi bulguları

Bu bölümde Kütahya mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının farklılık testi bulgularına yer verilecektir.

Görünüş Kapsamı Bulguları

Kütahya ili kapsamında unutulmuş olan Kütahya Usulü Kavurma ve Kütahya Yufka Tatlısı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Kütahya Usulü Kavurma yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında görünüş özelliği kapsamında anlamlı bir farklılığın ($p<0,05$) bulunduğu, aynı şekilde Kütahya yufka tatlısı ürününün de farklı versiyonları arasında anlamlı bir farklılık ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

Renk Kapsamı Bulguları

Kütahya ili kapsamında unutulmuş olan Kütahya Usulü Kavurma ve Kütahya Yufka Tatlısı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin renk özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) ortaya çıkmıştır.

Koku Kapsamı Bulguları

Kütahya ili kapsamında unutulmuş olan Kütahya Usulü Kavurma ve Kütahya Yufka Tatlısı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin koku özelliği kapsamında farklılıkları test

edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında koku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) bulunmuştur.

Doku Kapsamı Bulguları

Kütahya ili kapsamında unutulmuş olan Kütahya Usulü Kavurma ve Kütahya Yufka Tatlısı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin doku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında doku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) vardır.

Lezzet Kapsamı Bulguları

Kütahya ili kapsamında unutulmuş olan Kütahya Usulü Kavurma ve Kütahya Yufka Tatlısı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin lezzet özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında lezzet açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

Genel Görünüş Kapsamı Bulguları

Kütahya ili kapsamında unutulmuş olan Kütahya Usulü Kavurma ve Kütahya Yufka Tatlısı yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında genel görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) bulunmuştur.

4.5.6. Manisa ili yemekleri farklılık testi bulguları

Bu bölümde Manisa mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının farklılık testi bulgularına yer verilecektir.

Görünüş Kapsamı Bulguları

Manisa ili kapsamında unutulmuş olan Nohut Böreği ve Çığırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Nohut Böreğinin klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında görünüş

özelliği kapsamında anlamlı bir farklılığın ($p<0,05$) bulunduğu, aynı şekilde Çığırtma yemeğinin de farklı versiyonları arasında anlamlı bir fark ($p<0,05$) bulunmuştur.

Renk Kapsamı Bulguları

Manisa ili kapsamında unutulmuş olan Nohut Böreği ve Çığırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin renk özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) vardır.

Koku Kapsamı Bulguları

Manisa ili kapsamında unutulmuş olan Nohut Böreği ve Çığırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin koku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında koku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

Doku Kapsamı Bulguları

Manisa ili kapsamında unutulmuş olan Nohut Böreği ve Çığırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu yemeklerin doku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında doku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

Lezzet Kapsamı Bulguları

Manisa ili kapsamında unutulmuş olan Nohut Böreği ve Çığırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu bu yemeklerin lezzet özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında lezzet açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) bulunmuştur.

Genel Görünüş Kapsamı Bulguları

Manisa ili kapsamında unutulmuş olan Nohut Böreği ve Çığırtma yemeklerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu

yemeklerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında genel görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

4.5.7. Muğla ili yemekleri farklılık testi bulguları

Bu bölümde Muğla mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının farklılık testi bulgularına yer verilecektir.

Görünüş Kapsamı Bulguları

Muğla ili kapsamında unutulmuş olan Höşmelim ve Ballı Mantar ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Höşmelimin klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında görünüş özelliği kapsamında anlamlı bir farklılığın ($p<0,05$) bulunduğu, aynı şekilde Ballı Mantar yemeğinin de farklı versiyonları arasında anlamlı bir fark ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

Renk Kapsamı Bulguları

Muğla ili kapsamında unutulmuş olan Höşmelim ve Ballı Mantar ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin renk özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

Koku Kapsamı Bulguları

Muğla ili kapsamında unutulmuş olan Höşmelim ve Ballı Mantar ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin koku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Höşmelim kapsamında koku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) olduğu, diğer yandan Ballı Mantar yemeğinde ise anlamlı bir farklılık yoktur.

Doku Kapsamı Bulguları

Muğla ili kapsamında unutulmuş olan Höşmelim ve Ballı Mantar ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin doku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan

analizlerde Höşmelim kapsamında doku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) olduğu, diğer yandan Ballı Mantar yemeğinde ise anlamlı bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir.

Lezzet Kapsamı Bulguları

Muğla ili kapsamında unutulmuş olan Höşmelim ve Ballı Mantar ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin lezzet özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Höşmelim kapsamında lezzet açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) olduğu, diğer yandan Ballı Mantar yemeğinde ise anlamlı bir fark söz konusu değildir.

Genel Görünüş Kapsamı Bulguları

Muğla ili kapsamında unutulmuş olan Höşmelim ve Ballı Mantar ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Höşmelim tatlısının klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında genel görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) olduğu, Ballı Mantar yemeğinde ise anlamlı bir farkın söz konusu olmadığı ortaya çıkmıştır.

4.5.8. Uşak ili yemekleri farklılık testi bulguları

Bu bölümde Uşak mutfak kültürüne ait olan reçetelerin klasik ve yenilenmiş versiyonlarının farklılık testi bulgularına yer verilecektir.

Görünüş Kapsamı Bulguları

Uşak ili kapsamında unutulmuş olan Çerpleme Eti ve Alcatene ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde Çerpleme Etinin klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında görünüş özelliği kapsamında anlamlı bir farklılığın ($p<0,05$) bulunduğu, aynı şekilde Alcatene yemeğinin de farklı versiyonları arasında anlamlı bir farklılık ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

Renk Kapsamı Bulguları

Uşak ili kapsamında unutulmuş olan Çerpleme Eti ve Alcatene ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin renk özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan

analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında renk açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) olduğu görülmektedir.

Koku Kapsamı Bulguları

Uşak ili kapsamında unutulmuş olan Çerpleme Eti ve Alcatene ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin koku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında koku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) bulunmuştur.

Doku Kapsamı Bulguları

Uşak ili kapsamında unutulmuş olan Çerpleme Eti ve Alcatene ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin doku özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında doku açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) söz konusudur.

Lezzet Kapsamı Bulguları

Uşak ili kapsamında unutulmuş olan Çerpleme Eti ve Alcatene ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin lezzet özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında lezzet açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) tespit edilmiştir.

Genel Görünüş Kapsamı Bulguları

Uşak ili kapsamında unutulmuş olan Çerpleme Eti ve Alcatene ürünlerinin klasik ve yenilenmiş versiyonları olmak üzere toplamda 4 farklı yemek hazırlanmıştır. Bu ürünlerin genel görünüş özelliği kapsamında farklılıkları test edilmiştir. Bu testlerden ortaya çıkan analizlerde her iki yemeğin de klasik ve yenilenmiş versiyonları arasında genel görünüş açısından anlamlı bir fark ($p<0,05$) bulunmuştur.

Bu doğrultuda aşağıda yer alan Tablo 4.5.'ten anlaşılabacağı üzere araştırma kapsamında kurulan alt hipotezlerden H_3 ana hipotezi altında yer alan H_{3a} , H_{3c} , H_7 ana hipotezi altında yer alan H_{7c} , H_{7d} , H_{7e} , H_{7f} , H_8 ana hipotezi altında yer alan H_{8d} , H_{8e} , H_{13} ana hipotezi altında

yer alan H_{13c} , H_{13d} , H_{13e} , H_{13f} alt hipotezleri reddedilmiştir. Diğer tüm alt hipotezler ise kabul edilmiştir.



Tablo 4.5: Ege Bölgesi yemekleri farklılık bulguları

Yemeğin ili	Yemeğin adı (Klasik: K, Yenilenmiş: Y)	Farklılık değeri (p)					
		Görünüş	Renk	Koku	Doku	Lezzet	Genel görünüş
Afyonkarahisar	Bütümet (K / Y)	<.001	.006	.034	.002	.014	.002
Afyonkarahisar	Sulu köttü (K / Y)	<.001	<.001	.014	.002	.003	.005
Aydın	Kuru incir tatlısı (K / Y)	.065	.012	.288	.035	.028	.018
Aydın	Kıstırma (K / Y)	<.001	.001	<.001	<.001	.002	.002
Denizli	Kara halva (K / Y)	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001	.001
Denizli	Pekmezli marul (K / Y)	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001
İzmir	Kirde kebabı (K / Y)	.002	.001	.082	.126	.452	.137
İzmir	Papara (K / Y)	<.001	<.001	<.006	.202	.098	.036
Kütahya	Kütahya usulü kavurma(K / Y)	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001
Kütahya	Kütahya yufka tatlısı (K / Y)	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001
Manisa	Nohut böreği (K / Y)	.003	.008	<.001	<.001	<.001	<.001
Manisa	Çığırtma (K / Y)	.005	.002	0.07	.004	.001	.002
Muğla	Ballı mantar (K / Y)	<.001	0.04	0.59	.145	.078	.161
Muğla	Höşmelim (K / Y)	<.001	0.03	<.001	.001	<.001	.002
Uşak	Alacatene (K / Y)	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001	<.001
Uşak	Çerpleme eti (K / Y)	<.001	<.001	.001	.001	.002	.002

4.5.9. Bulguların Bir Bütün Olarak Değerlendirilmesi

Afyonkarahisar ili kapsamında ele alınan *Sulu Köttü* yemeğinin betimleyici bulgularına istinaden ortaya bazı sonuçlar çıkmıştır. Yenilenmiş reçetede yer alan duyuşal özelliklerin klasik reçetede duyuşal özelliklere göre daha çok beğenildiğı, bir başka ifadeyle daha çok ön plana çıktığı sonucuna ulaşılmıştır. Klasik reçetede en yüksek puanı alan genel görünüş boyutu göz önüne alındığında, yenilenmiş reçetenin duyuşal analiz değerleri kapsamında da ön planda olduğu görölmektedir. Diğer yandan klasik reçetenin duyuşal analiz verilerinde en düşük puanı alan görünüş boyutunun yenilenmiş reçetede yükseldiğı dikkat çekmektedir. Dolayısıyla klasik reçete formunda yapılan inovasyonun karşılığının alındığı sonucu ortaya çıkmaktadır. Her iki reçete türü arasında bir değerlendirme yapıldığında duyuşal değerlendirme puanlarının yenilenmiş reçete formatında tüm kriterler kapsamında yüksek puan aldığı görölmektedir. Buradan hareketle *Sulu Köttü* yemeğinin klasik reçetesinde yapılan değişikliklerin ortaya çıkarmış olduğu yenilenmiş reçete boyutunda amaca yönelik gelişim gösterdiği sonucu ortaya çıkmıştır.

Afyonkarahisar ili kapsamında ele alınan *Bütümet* yemeğinin klasik ve yenilenmiş reçete türlerinin bulguları kapsamında ele alınabilecek düzeyde sonuçlar belirmiştir. Duyusal analiz sonucunda ortaya çıkan değerlendirme puanları kapsamında klasik reçete bütününde bulunan değerlerin, yenilenmiş reçetede yükseliş kaydettiğı görölmektedir. Klasik reçetede yer alan tüm puanların yenilenen reçeteden farklılaştığı ve bu yolla yenilenmiş reçetenin daha çok beğenildiğı anlaşılmaktadır. *Sulu Köttü* yemeğinde olduğu gibi bu yemek özelinde de genel görünüş kriterinin klasik reçete içerisinde en yüksek değer iken, buna rağmen yenilenmiş reçetede söz konusu bu kriterin puan değeri aynı şekilde yükselmiştir. Benzer şekilde, klasik reçetede en düşük puanı alan lezzet boyutu, yenilenen reçete versiyonunda daha yüksek puan ile değerlendirilmiştir. Buradan hareketle *Bütümet* yemeğinin yenilenmiş reçetesi, klasik reçetesine oranla tüm duyuşal özellikler anlamında ön plana çıkmıştır.

Aydın il mutfak kültürü kapsamında ele alınan *Kuru İncir Tatlısı* ürününün betimleyici analizleri sonucunda ortaya çıkan çeşitli değerlendirme sonuçları mevcuttur. Klasik ve yenilenmiş reçetelerin duyuşal anlamda değerlendirme

puanları dikkate alınarak yapılan saptamalar sonucunda, yenilenmiş reçetenin klasik reçete değerlendirme puanlarına göre daha yüksek seviyede olduğu görülmektedir. Bahsedilen bu ürün anlamında klasik reçetede en yüksek değeri almış olan lezzet boyutunun yenilenmiş reçete versiyonu karşılığında yükseldiği görülmektedir. Klasik reçetede en düşük puanı temsil eden genel görünüş boyutunun, yenilenmiş reçete kapsamında puan olarak yükseldiği görülmektedir. Dolayısıyla klasik reçetede en yüksek değeri alan duyu kriterinin dahi, yenilenmiş reçetede karşılığını daha üst bir beğeni değerlendirmesi sonucuna ulaşıldığı sonucunu dile getirmenin gerekliliği doğmaktadır. Sonuç itibarıyla, yenilenmiş reçete klasik reçeteye oranla daha çok beğeni toplamıştır.

Aydın ili kapsamında ele alınan bir diğer reçete olan *Kıstırma* özelinde duysal analiz uygulamaları gerçekleştirilmiştir. Söz konusu bu uygulamalardan ortaya çıkan duysal değerlendirme puanları kapsamında çeşitli sonuçlara ulaşılmıştır. Klasik reçetenin duysal puanlama özellikleri kapsamında en yüksek puanları alan renk ve lezzet boyutlarının yenilenmiş reçetede üst seviyede puanları temsil etmektedir. Diğer bir taraftan, klasik reçetede bulunan doku kriterinin yenilenmiş versiyonda ciddi anlamda yükseliş gösterdiği sonucu ortaya çıkmıştır. Bu duysal kriterler etrafında yer alan puan değerlerinin klasik reçetenin duysal kriter unsurları bağlamında, yenilenmiş reçetede her seviyede yüksek puanda olması dikkat çekici bir sonuçtur.

Denizli mutfağı kapsamında ele alınan ürünlerden biri *Kara Halva* tatlısıdır. Klasik ve yenilenmiş reçeteleri arasında duysal anlamda kriter bağlamında farklılıklar mevcuttur. Klasik reçetenin duysal analizleri sonucunda ortaya çıkan tabloda görünüş boyutu en yüksek değeri almışken, yenilenmiş versiyonunda daha da yüksek bir puan değerlendirilmesine uygun görülmüştür. Klasik reçetenin tadımında en düşük puanı alan lezzet boyutu, yenilenen reçetede yüksek seviyeli olarak artışa geçmiştir. Buradan hareketle bu tatlı ürününün klasik reçetesi bağlamında yapılan geliştirmelerin yenilenmiş reçetede yüksek puanlarla değerlendirildiği ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla yapılan bu inovasyonların cevabının alındığı sonucuna ulaşılmıştır.

Denizli mutfağı kapsamında incelenen ürünlerden biri de *Pekmezli Marul*dur. Bu ürün kapsamında yapılan incelemeler sonucunda klasik ve yenilenmiş reçeteleri arasında duyuşsal anlamda kriter bağlamında farklılıklar mevcuttur. Klasik reçetenin duyuşsal analizleri sonucunda ortaya çıkan bir husus olarak doku boyutu en yüksek değeri alırken, yenilenmiş versiyonunda daha da yüksek bir puan ortaya çıkmıştır. Klasik reçetenin tadımında en düşük puanı alan görünüş ve renk boyutları, yenilenen reçetede yükselmiştir. Dolayısıyla bu ürünün klasik reçetesi bağlamında yapılan geliştirmelerin yenilenmiş reçetede yüksek puanlarla değerlendirildiğı ortaya çıkmıştır. Buradan anlaşıldığı üzere klasik reçetede sağlanan değışiklikler, yenilenen reçete anlamında olumlu sonuçlar ortaya koymuştur.

İzmir için ele alınan *Papara* yemeğinin duyuşsal analiz kriterlerinin puanlanması bağlamında klasik reçeteye oranla yenilenmiş reçetede daha yüksek seyrettiğı sonucuna ulaşılmıştır. Özellikle klasik reçetede en üst seviye niteliğinde puan alan lezzet boyutu yenilenmiş reçete formunda da yüksek puan almıştır. Aynı şekilde klasik reçete duyuşsal değerlendirmesinde en düşük oran olarak beliren genel görünüş boyutunun yenilenmiş reçetede yükseldiğı görölmektedir. Dolayısıyla lezzet ve genel görünüş gibi belirleyici boyutların dahi yükseliş geç en bu duyuş kriterinin yeni versiyonda yüksek olması, yenilenen reçetenin klasik reçeteye oranla daha çok beğenildiğı düşünölebilir.

İzmir bağlamında incelenen bir diğ er yemek ise *Kirde Kebabı*dır. Kirde Kebabı açısından klasik ve yenilenmiş türlerinin duyuşsal analiz kriterleri etrafında yapılan karşılaştırmalar çeşitli sonuçları ortaya çıkarmaktadır. Buradan hareketle, klasik reçete niteliğinde yer alan duyuşsal unsurlar arasında lezzet unsuru yenilenmiş reçetede daha üst derecede puanlanmıştır. Diğ er yandan, klasik versiyonda en düşük puanı alan görünüş boyutunun yenilenmiş formda en yüksek değeri alması dikkat çekicidir. Bu bağlamda klasik reçete üzerinde sağlanan inovasyonun başarılı olduğı sonucu ortaya çıkmıştır. Kirde Kebabı reçetesinin geleneksel ve modernize anlamda değerlendirildiğı bir başka çalışmada (Özata, 2019) Türk mutfağının modernizasyonu anlamında çeşitli uygulamalar yapılmıştır. Bu uygulamalar içerisinde yer alan Kirde Kebabı yemeğinin yenilenmiş formu geleneksel formuna oranla daha çok beğenilmiştir. Dolayısıyla araştırmada, üzerinde çalışılan Kirde

Kebabı farklı bakış açısıyla geliştirilmiş olsa da yenilenmiş versiyonun klasik versiyona göre daha çok beğenildiği görülmektedir.

Araştırma neticesinde ortaya çıkan ele alınan bir diğer il ise Kütahya'dır. Bu ilden seçilen *Kütahya Usulü Kavurma* yemeğinin klasik ve yenilenmiş versiyonları incelenmiştir. Klasik versiyonu üzerinde çeşitli değişikliklerin yapılması neticesinde karşılaştırmalı bulguların sonuca götürmeye elverişli olduğu anlaşılmaktadır. Bahsedilen bu yemeğin klasik formunda yer alan duyuşsal kriterleri arasında en yüksek puanı alan görünüş boyutunun yenilenmiş reçetenin duyuşsal değerleri arasında da en yüksek seviyede olduğu görülmektedir. Buradan hareketle özellikle görünüş bağlamında öne çıkan bir yemek olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Klasik reçete içerisinde yapılan duyuşsal analiz kapsamında en düşük değeri alan görünüş boyutu, yenilenmiş reçete kapsamında en yüksek puanı almıştır. İlgili bu yemeğin sonuç bağlamında kendi içerisinde değerlendirilmesi yapılacak olunursa; yenilenen reçetenin klasik reçete anlamında daha çok beğenildiği görülmektedir.

Kütahya ilinde yer alan bir diğer ürün ise *Kütahya Yufka Tatlısı*dır. Bu tatlının klasik ve yenilenmiş formları arasında çeşitli farklılıkların olduğu tespit edilmiş ve duyuşsal puanlama sistemiyle aktarılmıştır. İki farklı tür reçetenin duyuşsal puan özelliklerine bakıldığında, klasik versiyonda en yüksek puanı renk kriteri almış olsada, yenilenmiş tarzda hazırlanan reçetede dahi bu değerin daha yüksek olduğu dikkat çekmektedir. Diğer taraftan, klasik reçetede yer alan ve en küçük puana sahip olan doku boyutunun yenilenmiş versiyonda geliştirilmiş olmanın faydasıyla daha yüksek puan olarak ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla bu tatlı özelinde yenilenmiş form klasik versiyona göre daha çok beğeni toplamıştır.

Araştırma kapsamında değinilen bir diğer yöre mutfağı ise, Manisa'dır. Bu il anlamında ele alınan reçetelerden olan *Nohut Böreği* klasik ve yenilenmiş boyutlarıyla duyuşsal anlamda puanlama derecelendirilmesine tabi tutulmuştur. Klasik reçetede en yüksek değer olarak ortaya çıkan genel görünüş kriteri, yenilenmiş formda daha yüksek bir değere sahip olmuştur. Diğer taraftan klasik reçetede en düşük seviyede kalan lezzet unsuru yenilenmiş olan reçetede başarılı bir yükselme grafiğı göstermiştir. Özetle, bu ürünün yenilenmiş reçetesi, klasik reçeteye oranla daha çok beğeni gördüğü söylenebilir.

Çalışmada yer alan illerden olan Manisa'nın bir diğer yemeği *Çığırtma* olarak isimlendirilmektedir. Klasik ve yenilenmiş reçete uygulamasının duysal analiz noktasında çeşitli puan değerleriyle karşılık bulduğu bu yemeğin klasik ve yenilenmiş formları arasında puan değer aralığı anlamında değişimlerin olduğu görülmektedir. Bu değişimler yenilenmiş versiyonun daha çok beğenildiğini ortaya koymaktadır. Klasik versiyonda yer alan duysal unsurlardan en yüksek puanı alan görünüş boyutu, yenilenmiş kısımda daha yüksek puan almıştır. Diğer taraftan klasik versiyonda en düşük puanı alan genel görünüş boyutu, yenilenen reçete bölümünde en çok puan alan lezzet boyutunun hemen gerisinde yer almakta olup bu unsur yenilenen reçetede yüksek beğeni almıştır. Buradan hareketle söz konusu bu yemeğin duysal açıdan beğeni toplama oranı, geliştirilmiş reçetede daha yüksek düzeydedir.

Araştırmada işlenen bir diğer il ise Muğla'dır. Muğla mutfak kültüründen seçilen ürün *Höşmelimdir*. Bu ürünün duysal değerlendirme bağlamında incelemeye alınmasının ardından klasik ve yenilenmiş formatlarında duyu kriterleri bağlamında farklı puanlamalar ortaya çıkmıştır. Klasik reçetede en yüksek puanı toplayan görünüş boyutu, yenilenmiş reçetede de aynı şekilde en yüksek puana sahip olmuştur. Klasik versiyonda en düşük puanı almış olan lezzet boyutu yenilenmiş reçetede daha çok beğenilmiştir. Dolayısıyla bu reçete anlamında reçete inovasyonunun karşılık bulduğu, özetle yenilenmiş olan reçetenin klasik reçeteye oranla daha çok beğeni aldığı tespit edilmiştir.

Muğla iline ait olan bir diğer reçete ise *Ballı Mantardır*. Bu yemek için klasik reçetenin duysal verilerine göre en yüksek puanları paylaşan renk ve genel görünüş boyutları, geliştirilmiş reçetede daha yüksek puan seviyesine ulaşmıştır. Klasik reçetede en düşük puanı alan görünüş boyutu, yenilenmiş reçetenin duysal analiz verilerinin gösterdiği doğrultuda en yüksek puanı almıştır. Buradan hareketle inovasyon çabalarının başarılı olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Uşak ili kapsamında ele alınan yemeklerden biri olan *Çerpleme Eti* duysal analiz kapsamında değerlendirmelere tabi tutulmuştur. Söz konusu yemeğin klasik reçetesinin verilerinde en yüksek değeri alan koku unsuru, yenilenmiş reçetede daha yüksek bir puan almıştır. Diğer taraftan yine bu reçetenin klasik versiyonunda en

düşük puanı alan görünüş kriteri, inovasyona dâhil olan reçetede renk boyutuyla birlikte en yüksek puanı almıştır. Bu noktada ortaya çıkan hususta yenilenen reçetenin klasik reçeteye göre duysal anlamda daha çok beğenildiği görülmektedir.

Alacatene yemeği Uşak ili gastronomi değerleri arasında yer alan bir üründür. Bu yemeğin klasik ve yenilenmiş reçetelerinin duysal değerleri tıpkı diğer reçetelerin analizinde olduğu gibi burada da önemli sonuçlar ortaya koymuştur. Klasik reçetede yer alan genel görünüş boyutu en yüksek puanı almış olsada, inovasyona uğrayan yani yenilenen reçetede geniş bir yükseliş aralığı söz konusudur. Ek olarak, ilgili yemeğin klasik reçetesinde en düşük değeri alan renk kriterinin, yenilenmiş reçetede daha çok üstte bir puan ile değerlendirildiği sonucuna ulaşılmıştır.

BÖLÜM 5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Türk mutfağının mozaikleri olan yöresel mutfakların önem derecesi oldukça yüksektir. Orta Asya topraklarından Anadolu'ya gelen Türklerin mutfak kültürü gastronomi tarihinin önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Türk mutfak kültürü geçmişten günümüze inanış ve yaşam tarzı kapsamında geçmişle bağını koparmamıştır (Oğuz vd. 2012, s. 10). Deneyimlemiş oldukları coğrafyaların avantajlarından faydalanan (Talas, 2005, s.281) Türklerin bu topraklara gelmesiyle birlikte daha da çeşitlenmiş olup günümüz literatüründe ve çeşitli uygulamalarda yer alan Türk mutfak kültürü adından sıkça söz ettirmektedir. Hatta Türk mutfak ekolünde kültürel bağlamda da çeşitli etkileşimler göze çarpmaktadır (Özgen, 2015). Bugüne bakıldığında, 7 farklı bölgenin birbirinden farklı pek çok gastronomi değerinin olduğu görülmektedir. Bu bölgelerden biri olan, bazı mutfak zenginliğinin destinasyon bağlamına dikkat çekilen (Özgüneş ve Bozok, 2017), çeşitli gastronomi değerlerine sahip olan Ege Bölgesi, araştırmanın ana temasını oluşturmaktadır.

Ege mutfak kültürünün temsilcileri olan Ege illerinin yöre mutfakları kapsamında ele alınan klasik ve yenilenen reçetelerin betimleyici analiz bulguları doğrultusunda ortaya çeşitli sonuçlar çıkmıştır. Bu bulguların, tezin sorununun çözümü anlamında oldukça yüksek oranda cevap verebilir nitelikte olduğu görülmektedir. Unutulmaya yüz tutan lezzetlerin Ege Bölgesi kapsamında ele alındığı bu çalışmada klasik ve yenilenmiş olmak üzere toplamda 32 reçete uygulamaya alınmıştır. Söz konusu reçetelerin uygulanmasının ardından gönüllülük esasına dayalı olarak panelistlere sunulmuştur. 9'lu hedonik skala formunun (Miller ve Prusa, 1998; Uyanık ve Gün, 2024, s.160) uygulandığı tez çalışmasından çeşitli sonuçlar elde edilmiştir. Elde edilen bu sonuçların, kültürel anlamda zengin çeşitliliğe sahip olan Türk mutfağının beğeni kapsamında sürdürülebilirliğine ışık tutması beklenmektedir. Araştırmanın problemi etrafında ele alınan Ege Bölgesinde yer alan illerden elde edilen veri akışı,

bulgu ve sonuç kısmında tüm tez kapsamı boyunca illerin alfabetik sıraları göz önünde bulundurularak yazıya dökülmüştür.

Unutulmaya yüz tutan Ege Bölgesi mutfağının yemek reçetelerinin ele alındığı bu araştırma kapsamında klasik ve yenilenmiş boyuttaki reçeteler duysal analize tabi tutulmuştur. Duysal analizler sonucunda ortaya çıkan tabloda, yemeklerin yenilenmiş ve inovasyon edilmiş versiyonlarının klasik boyutlarına göre daha çok beğeni topladığı sonucuna ulaşılmıştır.

5.1. Teorik Sonuçlar

Tez kapsamında gerçekleştirilen deneysel tasarımın sonucunda yenilenmiş yemek reçeteleri ortaya çıkartılmıştır. Bu yemek reçetelerinin klasik versiyonları unutulmaya yüz tutan lezzetleri kapsamaktadır. Türk mutfağında yemeklerin unutulmaya yüz tutma nedenleri mevcuttur. Bu nedenler, çalışmanın teorik bölümünde açıklanmıştır. Araştırma bütününde ortaya çıkan ve literatür ile desteklenen bazı teorik sonuçlar mevcuttur.

Klasik reçetelerin yenilenmiş versiyonlarında ortaya çıkan birtakım sonuçlar vardır. Bu sonuçlardan bazıları, duysal değerlendirmelerin neticesinde açıklanabilir. Bu bağlamda klasik versiyonda yer alan dağınık sunumlar yenilenmiş reçetelerde düzenli bir sunum formuna dönüştürülmüştür. Bu kapsamda yer alan ürünlerin görünüş açısından daha çok beğenildiği ortaya çıkmıştır. Bu durum Zellner vd. (2011) çalışmasıyla benzerlik göstermektedir. Sunum anlamında belirli bir temayı ve düzeni barındıran reçetelerin görüntüsünün daha çekici geldiği anlaşılmaktadır. Bu sonucun Zellner vd. (2014) araştırmasıyla da örtüştüğü görülmektedir.

Ortaya çıkan bir diğer sonuç ise yemeklerde kullanılan sos uygulamalarıdır. Klasik versiyonlarında sos bulunmayan yemeklerin yenilenmiş versiyonlarına sos eklenmiştir. Bu durum duysal analize katılanlar tarafından daha çok beğeni bildirimi sağlamıştır. Bu sonuç sunum renk dengesi bağlamında olumlu bir yansıma olarak dile getirilebilir. Benzer şekilde, Zellner vd. (2010) çalışmasında da belirli bir sunum renk dengesi kurulan tabakların daha çok beğeniye ortaya koyduğu görülmektedir.

Araştırma kapsamında ortaya çıkan bir diğer sonuç unsuru yaratıcılıktır. Klasik reçetelerde sınırlı olan renk dağılımı yenilenmiş reçetelerde artırılmıştır. Bu durum ise yenilenmiş yemeklerin klasiklere göre daha çok beğenilmesinin yolunu açmıştır. Bu husus literatür kapsamında da yer bulmaktadır. Benzer şekilde Roque vd. (2018) çalışmasında renkli bir yemeğin renksiz bir reçeteye yaratıcılık yorumunun daha belirgin şekilde ortaya çıktığı görülmüştür. Bu bağlamda söz konusu bu sonuç literatürle örtüşmektedir.

Klasik reçetelerde yer gıdaların tabakta konumlandırılmasının beğeniye etkilediği sonucu ortaya çıkmıştır. Bu sonuç özelinde, tabakta yer alan ürünün saat 12:00 yönünde konumlandırıldığında daha çok beğenildiği aktarılmaktadır (Roque vd., 2018). Benzer şekilde, yenilenen reçetelerde yer alan gıdaların tabak sunumunda saat 12:00 yönünde olduğu aktarılabilir. Bu durumun yenilenmiş reçetelerin genel beğenisi açısından yüksek puan almaya yardımcı olduğu düşünülmektedir.

Araştırmanın deneysel tasarım boyutu sonucunda ortaya çıkan yenilenmiş reçetelerin hazırlama sürelerinin azaltılması dikkate alınmıştır. Özellikle fırında pişen ürünlerin belirli anlamda zaman maliyetinin olduğu bilinmektedir. Yenilenmiş versiyonlarda kolay ve pratik yöntemler seçilmiştir. Bu durum Eren ve Doğan (2023), Önçel (2015) ve Batman vd. (2022) çalışmalarında belirtilen pratik üretim ve tüketim anlayışıyla örtüşmektedir. Evde hazırlanan ürünlerin üretimi ve tüketiminde pratikliğe başvurulması yenilenen bu reçetenin tüketimine yöneltici bir husus olarak ortaya çıktığı düşünülmektedir. Klasik versiyonlara göre daha pratik yöntemlerle hazırlanan yenilenmiş reçetelerin duyuşal değerlendirme bağlamında puan kaybı yaşamadığı anlaşılmıştır. Dolayısıyla pratik yemek hazırlama seçeneğinin olumlu bir dönüt sağladığı ortaya çıkmıştır.

Yenilenen reçeteler bağlamında coğrafi işaretli gıda ürünlerinin kullanılmasının daha güçlü bir sürdürülebilirliğe katkı sağlayacağı anlaşılmaktadır. Yenilenen reçetelerde kullanılan coğrafi işaretli gıda ürünlerinin lezzet açısından yüksek puanlar aldığı anlaşılmaktadır. Sonuç olarak coğrafi işaretli gıda ürünlerinin yöre mutfaklarını güçlendirici özelliklerinin olduğu bilinmektedir (Sandıkcı vd., 2020, s.2536). Ek olarak, coğrafi işaretli gıdaların yazılı sistemlerde kayıtlı olduğu bilinmektedir. Yenilenmiş reçetelerde kullanılan yazılı ve kayıtlı nitelikte olan bu

gıdaların sürdürülebilirlik boyutunda olumlu yansımalarının olacağı düşünülmektedir. Eren ve Doğan'a (2023) göre; yemeklerin unutulmaya yüz tutma sebeplerinden biri, reçetelerin yazılı bir sisteme kaydedilmemesidir. Dolayısıyla bu husus da literatürle desteklenmiştir. Yenilenen reçetelerde raf ömrü açısından dayanıklı gıda ürünleri kullanılmıştır. Tahin bu ürünlere verilecek örneklerden biridir. Yöresel niteliğe sahip olan ürünlerin farklı bir şehre taşınabilirliği bu noktada önemlidir. Bakkaloğlu ve Şen'e (2024) göre; belirli bir yöreye ait olan gıdaların farklı şehirlerde bulunamadığı dile getirilmiştir. Zengin ve Gürkan'ın (2019) da vurguladığı şekilde yöreye ait olan gıdaların muhafazasında çeşitli zorluklarla karşılaşmaktadır. Buradan hareketle, yenilenmiş reçetelerde dayanıklı ürünlerin kullanılmasının uygunluğu bu bağlamda literatürle örtüşmektedir. Yöresel gıdaların inovasyona dâhil edilen reçetelerde kullanılmasının bir diğer nedeni ise hem besleyicilik özelliklerinin korunması hem de maliyetlerin dikkate alınmasıdır. Uzak bir mesafeden temin edilecek olan gıdaların lojistik vb. gibi unsurlarının maliyetlere yansıyacağı düşünülmektedir. Bu bağlamda yenilenen reçetelerde Ege Bölgesi özelinde gıdalar kullanılmıştır. Çünkü belirli bir yöreye ait olan yemeğin hazırlanmasında maliyetin fazlalığı dikkat çekmektedir (Zengin ve Gürkan, 2019, s.237). Araştırmada yöresel ürün kullanım nedenlerinin bu bağlamda literatürle örtüştüğü görülmektedir.

Yenilenmiş reçetelerde kullanılan yöresel gıda ürünlerinin tüm duyuşal özellikler kapsamında beğenildiği sonucu ortaya çıkmıştır. Ege Bölgesi özelinde kullanılan yerel yiyeceklerin bu bağlamda olumlu katkıları olmuştur. Kayabaşı ve Bucak'a (2022) göre yapay nitelikte olan gıdaların kullanılması Türk mutfak kültürünün kaybolma nedenleri arasındadır. Ege Bölgesi yerel gıdalarının yenilenmiş reçetelerde kullanılmasının bir diğer nedeni ise bu şekilde açıklanabilir. Dolayısıyla, yararlanılan Ege gıdalarının duyuşal bağlamda da olumlu sonuçlar verdiği görülmektedir. Bu husus literatürle örtüşen bir diğer konudur.

5.2. Uygulamaya Dayalı Sonuçlar

Ege Bölgesi illeri arasında yer alan Afyonkarahisar mutfak kültürüne ait olan Bütümet yemeğinin ortaya çıkardığı birtakım sonuçlar söz konusudur. Bütümet yemeğinin klasik reçeteye oranla yenilenmiş reçetede tüm duyuşal kriterler

bağlamında daha çok beğenilmiştir. Bu kriterler arasında ise görünüş unsurunun klasik ve yenilenmiş versiyonları arasındaki değerlendirme sonucuna bakıldığında öne çıktığı dikkat çekmektedir. Afyonkarahisar mutfak kültürüne ait olan bir diğer yemek ise Sulu köttüdür. Bu yemeğin klasik reçetesi ve yenilenmiş reçetesi arasındaki duysal kriter açısından görünüş özelliğinin ön planda durduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca yenilenmiş formu klasik formuna oranla daha fazla beğeni toplamıştır.

Aydın mutfak kültürü kapsamında ele alınan Kuru incir tatlısı ürününün duysal analiz puanlamaları sonucunda ortaya çıkan değerlendirme neticesinde bazı sonuçlar ortaya çıkmıştır. Bu ürün bağlamında yenilenmiş versiyonunun klasik versiyona göre daha fazla beğeni puanı topladığı görülmektedir. Duysal kriterler bağlamında ise renk faktörünün diğer duysal faktörlere göre daha çok beğenildiği sonucuna ulaşılmıştır. Aydın mutfak kültürüne ait olan bir diğer ürün Kısırtmadır. Bu yemeğin duysal özelliklerine bakıldığında klasik versiyonunun yenilenmiş versiyonuna oranla daha geri planda kaldığı görülmektedir. Diğer bir değişle, yenilenmiş versiyonu klasik formuna nazaran daha çok beğeni puanına uygun görülmüştür. Bu kriterler kapsamında doku özelliğinin daha ön planda olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Denizli mutfak kültürü kapsamında değerlendirilen bir diğer ürün ise Kara halvadır. Bu ürünün duysal özellikleri anlamında bazı noktaların öne çıktığı görülmektedir. Değerlendirme sonucunda tüm duysal kriterlerin yenilenmiş versiyonda öne çıktığı görülmüştür. Renk faktörünün ise bu ürün kapsamında değerlendirmeye tabi tutulan diğer tüm duyu özellikleri anlamında öne çıktığı sonucuna ulaşılmıştır. Denizli mutfak kültürü anlamında değerlendirilen Pekmezli marul ürününün deneysel çalışmasından ortaya çıkan bazı sonuçlar vardır. Buradan hareketle, bu ürünün duysal kriterleri anlamında klasik versiyonuna göre yenilenmiş formu daha çok beğeni toplamıştır. Tüm kriterler arasında lezzet en yüksek puanı almıştır.

İzmir'in gastronomi değerleri arasında Kirde kebabı özelinde yenilenmiş formun klasik versiyona göre daha çok beğenildiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda bir diğer husus bu yemek anlamında görünüş özelliğinin diğer duyu kriterleri açısından daha ön plana çıktığıdır. İzmir ili mutfak kültüründe değerlendirmeye alınan bir

diğer ürün ise Papara yemeğidir. Papara yemeğinin de tıpkı Kirde kebabı yemeğinde olduğu gibi görünüş kriteri diğer duyu özelliklerine oranla daha çok beğenilmiştir.

Kütahya'nın yemekleri arasında yer alan Kütahya usulü kavurma ürününün yenilenmiş hali bu yemeğin klasik ürününe göre daha çok beğenilmiştir. Bu beğenin duysal analiz anlamında karşılığına bakıldığında renk faktörünün klasik versiyonuna göre yenilenmiş üründe daha çok ön plana çıkmasıdır. Bu il kapsamında ele alınan bir diğer ürün olan Kütahya yufka tatlısının benzer şekilde Kütahya usulü kavurma yemeğinde olduğu gibi yenilenmiş formu klasik versiyonuna göre daha çok beğenilmiştir. Duyusal kriterler bağlamında ise doku özelliğinin her iki versiyon arasında ön plana taşındığı sonucuna ulaşılmıştır.

Manisa mutfak kültüründe yer alan Nohut böreği ürününün yenilenmiş versiyonu klasik formuna oranla daha çok beğenilmiştir. Duyusal özellikler bağlamına odaklanıldığında lezzet faktörünün diğer kriterlere göre daha çok ön planda bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır. Manisa kapsamında deneysel tasarıma alınan bir diğer ürün ise Çığırtma yemeğidir. Bu yemek anlamında yenilik uygulamalarının gerçekleştirildiği versiyonunun klasik ürününe göre daha çok beğenildiği tespit edilmiştir. Duyusal kriterler özelinde ortaya çıkan sonuç olarak lezzet duyu kriterinin öne çıktığı görülmektedir.

Ballı mantar, Muğla gastronomi kültürüne ait olup tez kapsamında deneysel tasarıma dâhil edilen bir yemektir. Yenilenmiş versiyonunun klasik forma göre daha çok beğeni aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Duyusal değerlendirme kriterleri anlamında ise, görünüş faktörünün diğer tüm faktörlerin önüne geçtiği ulaşılan bir diğer sonuçtur. Muğla kapsamında ele alınan ve duysal değerlendirmeye tabi tutulan bir diğer ürün Höşmelim tatlısıdır. Bu ürünün de tıpkı diğer Muğla ürününde olduğu gibi yenilenmiş versiyonu daha çok beğenilmiştir. Yenilenmiş versiyona ait doku boyutunun ise klasik forma göre daha ön plana çıktığı sonucuna ulaşılmıştır.

Alacatene, Uşak kapsamında değerlendirmeye alınan bir yemektir. Duyusal analiz sonunda ortaya çıkan sonuç olarak; bu yemeğin yenilenmiş versiyonunun klasik formuna göre daha çok beğenildiği görülmüştür. Aynı yemek kapsamında değerlendirilen duysal kriterler bağlamında ise renk ve koku özelliklerinin diğer

duyusal kriterlere nazaran daha fazla önde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Uşak mutfak kültüründen olan ve tez kapsamında duyusal değerdendirilmeye alınan bir diğer yemek Çerplemedir. Bu yemeğin de Alacatene yemeğinde olduğu gibi yenilenmiş versiyonunun klasik reçetesine göre daha çok beğenildiği sonucuna ulaşılmıştır. Çerpleme yemeğinin duyusal kriterleri bağlamında yapılan değerdendirmede, yenilenmiş versiyonunda görünüş duyu özelliğinin daha çok beğenildiği sonucuna ulaşılmıştır.

5.3. Öneriler

Deneysel bir tasarım mahiyetinde ele alınan bu tez ęalışmasının hedefi Ege Bölgesi illerinin yemek kültürlerinde unutulmaya yüz tutan ürünlerin tekrar gün yüzüne ęıkarılması ve buradan hareketle klasik formlarında ęeřitli değışiklikler yapılarak yenilenmiş versiyona dönüşümü sağlanmışır. Tez kapsamında değerdendirilen yemekler üzerinde yapılan deneysel birtakım ęalışmaların duyusal analizden ortaya ęıkan hususlar bağlamında bazı öneriler sunulabilir. Bu önerilerin ticari mutfak ęalışanları/yöneticileri ve akademik ęalışma yapacak olan bilim insanlarına ışık tutması beklenmektedir. Herhangibir yiyeceğin dâhi tarihsel değışimi mümkün olmaktadır (Öztürk ve Yaman, 2019). Bu denli değışim ortamında mutfak kültürü bağlamında bazı bakış açıları getirilmelidir. Bu bakış açıları tezden ortaya ęıkan hususlar bağlamında önerilerle desteklenmektedir. Bu öneriler aşağıda yer almaktadır.

Ticari mutfak sektörü ęalışanlarına/yöneticilerine öneriler:

- Modern Türk mutfağı kapsamında yenilikçi uygulamaların takip edilmesi,
- Tüketimi belirli seviyenin altında kalan sebze yemeklerinde doğrama teknikleri anlamında farklılıkların oluşturulması,
- Doğrama tekniklerinin farklılaştığı sebzelerin görünüşlerini daha ęekici kılmak maksadıyla mantolama (paneleme) işleminin sağlanması,
- Unutulmaya yüz tutan yemeklerin günümüz tüketim alışkanlıkları bağlamında güncellenmesi,
- Unutulmaya yüz tutan et yemeklerinde aroma vericilerin kullanılması,

- Türk mutfağında yer alan ve pişirme öncesi işleme uygun olan etlerin hazırlanmasından önce marinasyon işlemine tabi tutulması,
- Pişirme anlamında zaman alan yöresel yemeklerde hazırlama vaktini azaltıcı pişirme teknikleri değişikliğine gidilmesi,
- Yöresel yemeklerin hazırlanmasında rol oynayan yiyeceklerin yerel niteliğe sahip olanlarından tedarik edilmesi,
- İnovasyon yapılması düşünülen yöresel yemek reçetelerinde coğrafi işarete sahip yiyeceklerin kullanılması,
- Yenilik getirilecek olan reçetelerde taze niteliğe sahip yiyeceklerin kullanılması,
- Değişiklik yapılacak olan reçetelerin görünüş kriterleri bağlamında sunum şekillerinin değiştirilmesi,
- Tatlı ürünlerinin inovasyonunda görünüş farklı renkteki meyvelerin ve kuruyemişlerin kullanılması,
- İnovasyona tabi tutulacak yöresel yemek reçetelerinde renk kriterinin değiştirilmesinde farklı renk baharatların kullanılması,
- Yumuşak yapıdaki et yemeklerinde sütlü meyane sos uygulamalarının kullanılması,
- Yumuşak niteliğe sahip sebzelerde kullanılacak olan peynirlerin kolay eriyebilen yapıdaki peynirlerden seçilmesi,
- Patlıcan ile yapılan yemeklerde tat, görünüş ve renk anlamında değişiklik yapılması istendiği takdirde, patlıcanların ince dilimlere ayrılıp işlenmesi ve servisten hemen önce, çabuk eriyebilen nitelikte olan sarı renkli peynirlerin kullanılması,
- Geliştirilecek yöresel yemeklerde kullanılacak olan patateslerin oldukça ince doğranmış şekilde kızartılıp, sunum aşamasında taban olarak değerlendirilmesi,
- Yoğurt ve tahin ürünlerinin birleştirilip kullanılması,
- Süt kreması ve tahin ile hazırlanan tahin kreması gibi yenilikçi uygulamaların sağlanması,

- Klasik olarak hazırlanan büyük yufka boyutundaki ürünlerin yerine daha ufak boyutta yufka çıtırılarının kızartılarak hazırlanması ve

- İnovasyon gerçekleştirilecek klasik yemeklerde kullanılan gelişigüzel doğranmış şekilde değerlendirilen ekmek gibi ürünlerin standart boyutta işlenerek, görsele olumlu hitap edecek şekilde faydalanılmasıdır.

Akademisyenlere öneriler:

- Türk mutfak kültürü anlamında yapılacak çalışmalarda unutulmuş yemek kültürünün farklı yönleriyle değerlendirilmesi,

- Tez kapsamında Ege Bölgesi ile sınırlandırılan deneysel tasarım uygulamalarının sonraki çalışmalarda benzer şekilde farklı bölgelerin mutfak kültürleri bağlamında çalışılması,

- Gıda eşleşmesi boyutunda uluslararası yaklaşımları akademik anlamda takip ederek inovasyona uğrayacak reçeteler geliştirilmesi,

- Tez çalışması kapsamında kısıtlar dâhilinde olan unsurların sonraki yapılacak olan çalışmalarda ele alınması,

- Unutulmuş lezzetler kapsamında ele alınacak olan ürünlerin güncel coğrafi işaretli ürünlerle birlikte detaylı şekilde değerlendirilmesi,

- Tez bağlamında odaklanılan yemek grupları dışında unutulmaya yüz tutmuş içecekleri kapsayıcı nitelikte çalışmalar yapılması ve

- İnovasyon kapsamında duyu analize tabi tutulacak olan Türk mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş daha farklı yemeklerine akademik çalışma konusu bağlamında odaklanmasıdır.

KAYNAKÇA

- Ağlamaz, E., Öncüler Çivici, M. E. (2018). Yerel halkın gözünden İzmir'in simge yemeklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma, *Journal of Travel And Tourism Research*, 13, 50-69.
- Ahn, Y.-Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., Barabasi, A.-L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing, *Scientific Reports*, 1, 196, 1-7. <https://doi.org/10.1038/srep00196>.
- Akan, H., Öz, A., Pekmez, H. (2018). Ortaca (Muğla) yöresinde halk arasında kullanılan bazı bitkiler, *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 6,9, 1168-1174.
- Akçadağ, M., Ahıskalı Bozkurt, T. (2019). Fast-food ürünlerinin tercih edilme nedenlerinin tespiti: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi öğrencileri üzerine bir uygulama, *Journal of Life Economics*, 6,4, 449-462, <https://doi.org/10.15637/jlecon.6.028>.
- Akdemir, N. ve Selçuk, G. N. (2017). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Taraklı ölçeğinde bir araştırma, *1st International Sustainable Tourism Congress Bildiriler Kitabı*, Kastamonu, 793-801.
- Akdemir, N., Selçuk, G. N. (2018). Yöresel mutfakın turizme kazandırılması ve bölgesel kalkınmaya katkısı: Sakarya ölçeğinde bir araştırma, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22, Özel Sayı 2, 2033-2049.
- Akdeniz, D. (2019). Alternatif bir gastronomi tarihi incelemesi: resim sanatında yemek hazırlıkları ve mutfak sahneleri, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 22, 2, 490-507.
- Akgündüz, Y., Koba, Y., Alkan, C. (2024). Yerel halkın bakış açısıyla İzmir'in gastronomi turizmi değerleri ve gelişme potansiyeli, *Aydın Gastronomy*, 8,1, 169-186, Doi: 10.17932/iau.gastronomy.2017.016/gastronomy_v08i10011.
- Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi, *Antropoloji*, 30, 33-52, https://doi.org/10.1501/antro_0000000319.
- Akın, Y., Çelen, M. F. (2020). Ege Bölgesinde kaz yetiştiriciliği ve bölge mutfak kültüründe kazların önemi, *Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4, 1, 28-39.

- Akıncı Ekiztepe, B. (2019). *Aydın: bolama*, M. Yıldırım Saçılık., S. Çevik (Ed.), *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği 1. Baskı* içinde (s. 80-84), Detay Yayıncılık.
- Akkoyunlu, Z. (2012). Türk mutfağından kaybolan yemekleri yaşatan Kerkük mutfağı, *Kardeşlik Dergisi*, 14.
- Aksu, M., Gezen, A., Özcan, S. (2017). Turistlerin yöresel mutfak tercihleri ile ilgili bir araştırma Bozcaada örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5,2, 125- 137, DOI: 10.21325/jotags.2017.117.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi (2. baskı)*, Detay Yayıncılık.
- Akyol, C. (2018). Destinasyonların sahip olduğu gastronomi kimliğine bir bakış; Manisa örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6, Özel Sayı 3, 240-249, DOI: 10.21325/jotags.2018.251.
- Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., Hervás-Oliver, J. L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11,1,19-35, <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.728978>.
- Al-Razgan, M., Tallab, S., Alfakih, T. (2021). Exploring the food pairing hypothesis in Saudi cuisine using genetic algorithm, *Mathematical Problems in Engineering*, 2021,1, 1-16, <https://doi.org/10.1155/2021/3627715>.
- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K., Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar, *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 37, 83-93.
- Aldıoğlu, A. (2022). Sumak ekşi akıtı ve Kahramanmaraş mutfağında kullanımı, *Aydın Gastronomy*, 6,1, 39-49.
- Altıntaş, V., Hazarhun, E. (2020). İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeline turist rehberlerinin bakış açıları, *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 5, 2, 13-36.
- Altuğ Onoğur, T. ve Elmacı, Y. (2019). *Gıdalarda Duyusal Değerlendirme, 4. Baskı*, Sidas Medya.
- Alyakut, Ö. (2020). Kitle kültürünün geleneksel Türk tatlı kültürüne etkisi: internet medyasında yeni nesil lokma tatlısı, *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 7,51, 377-391, <https://doi.org/10.26450/jshsr.1780>.
- Amorim, A., Góes, L. F., Da Silva, A. R., França, C. (2017). Creative flavor pairing: using rdc metric to generate and assess ingredients combination, *In ICC*, 33-40.
- Apak, Ö. C., Ünlü, H., Kıvanç, M. İ. (2022). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklerin gün yüzüne çıkarılması: Bayburt ili ev kadınları üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10, 1, 267-283, <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.989>.
- Arellano-Covarrubias, A., Varela, P., Escalona-Buendía, H. B., Gómez-Corona, C. (2022). A food and beverage map: Exploring food-beverage pairing through

- projective mapping, *Food Quality and Preference*, 96, 1-9, 104431, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104431>.
- Arı, K., Mankan, E. (2022). Üniversite öğrencilerinin Türk mutfağındaki tatlılara ilişkin görüşleri, *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3,1, 31-43.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar, *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Ankara, 143-158.
- Armutcu, B., Giritlioğlu, İ., Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep mutfağının kuşaklararası bilinirliğine yönelik bir araştırma, *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8,17, 126-138, doi: 10.20875/sb.12139.
- Arslan Ayazlar, R., Öngider, M. U. (2018). Manisa'nın şarap turizmi ile markalaşmasında üzüm üreticilerinin tutumu, *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 2,2, 104-118, <https://doi.org/10.32958/gastoria.453497>.
- 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.
- Ataberk, E. (2017). Tire (İzmir)'de turizm türlerini bütünleştirme olanakları: kültür turizmi, kırsal turizm, agroturizm ve gastronomi turizmi, *Turizm Akademik Dergisi*, 4,2, 153-164.
- Atabey, S. (2021). Türk mutfağında yakın dönemde yaşanan değişimler ve gastronomide yaşanan yozlaşma, *V. Uluslararası Gastronomi Turizm Çalışmaları Kongresi*, 211-219, Sakarya.
- Atabey, S. (2023a). Uluslararası sistemlerde kayıt altına alınarak Muğla kültürel gastronomi mirasının sürdürülebilirliği, *Küllüye, Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılı Özel Sayısı*, 156-169. <https://doi.org/10.48139/aybuküllüye.1342468>.
- Atabey, S. (2023b). Antik dönemde bal: antik miras olarak günümüze taşınmış yöresel tarif "Çitirmek", *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11, 83-96, <https://doi.org/10.54557/karataysad.1346616>.
- Atabey, S., Çolakoğlu, Ü. (2023). Nüfus mübadelesi sonrasında Girit mutfak kültürünün Türkiye'de sürdürülebilirliği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7,2, 211-224, <https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1238>.
- Atabey, S., Gölbaş, A., Baysal, E. (2024). Mutfağımızı yüzyıllardır zenginleştiren ürünler ve tarifler / Bitkisel ürünler, S. Atabey, A. Gölbaş, E. Baysal (Editörler), *Antik Çağ'dan Günümüze Muğla Mutfağı From Ancient Age to the Present Mugla Cuisine* içinde (s.94-211), Efil Yayınevi.
- Ay Yiğit, E., Yiğit, Y. (2023). Muğla susamı ve Türk mutfağında kullanımı, *Turan: Stratejik Arastirmalar Merkezi*, 15,60, 182-186, DOI:10.151891308-8041.
- Aydın, T. (2000). *Aydın sofrası Aydın'ın yöresel yemekleri the table of Aydın Ege Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültürü*, Deniz Basım Yayımları.

- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2024). Yöresel yemekler. <https://aydin.ktb.gov.tr/TR-64515/yoresel-yemekler.html>.
- Aydoğdu, A., Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, 1, 15-25.
- Ayyıldız, S. (2018). Meyvelerden yapılan yemeklerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi; Osmanlı mutfak kültürü örneği, *Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi*, Kocaeli, 575-587.
- Badem, A. (2024). Türk mutfağında besin işleme yöntemleri ve muhafazası, *Anatolia Social Research Journal*, 3,1, 17-46, <https://doi.org/10.5281/zenodo.10888412>.
- Badayman, M., Dinçel, E., Ünver Alçay, A. (2018). Çiriş otu ve Türk mutfağında kullanımı, *Aydın Gastronomy*, 2, 1, 51-55.
- Bahri, S., Nasution, K. Y., Hutabarat, S. W., Harlina, A. R. (2024). Gastronomic tourism: experiencing a region's identity through modern cuisine in asia, *International Journal of Education, Language, Literature, Arts, Culture, and Social Humanities*, 2,1, 01-20, <https://doi.org/10.59024/ijellacush.v1i4.453>.
- Bakan, R. (2021). *Türk mutfağındaki sütlü tatlıların değerlendirilmesi ve inovasyonu* (Yüksek Lisans Tezi), Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Bakkaloğlu, Z., Şen, M. A. (2024). Göç faktörünün mutfak kültürüne etkisi: Trabzon örneği, *Aydın Gastronomy*, 8,1,155-168, DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i10010.
- Barat, T., Bucak, T. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında geleneksel üzüm pekmezi üretimi: Çal ilçesi üzerine bir inceleme, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6,1, 227-250, <https://doi.org/10.32572/guntad.1004948>.
- Baş, T. ve Akturan, U. (2017). *Sosyal bilimlerde bilgisayar destekli nitel araştırma yöntemleri örnek uygulamalı, adım adım vaka analizi (güncellenmiş ve genişletilmiş 3.baskı)*, Seçkin Yayıncılık.
- Başer, M. Y., Darıcan, Ş. (2022). Aile şirketlerinde girişimcilik yöneliminin performansa etkisinde inovasyon yöneliminin aracı rolü, *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 7, 1, 1-18.
- Baylan, İ., Badem, A. (2023). Bazı geleneksel ürünlerin mor un ile formüle edilmesi ve duyu analizi ile değerlendirilmesi, *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 17, 197-207. <https://doi.org/10.46250/kulturder.1267884>.
- Batman, O., Tekdemir, A., Cankül, D. (2022). Kuşaklara göre çerkes mutfağındaki değişim, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel JOGHAT*, 5,3, 1241-1251, <https://doi.org/10.33083/joghat.2022.198>.
- Baysal, K., Yıldırım Saçılık, M. (2022). Yöresel yemek kültüründen bir miras; Milas tepsi böreği, *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 9,90, 2578-2586, <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.3378>.

- Baysal, K. (2019). Muğla: çaykama böreği, M. Yıldırım Saçılık, S. Çevik (Ed.), *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* içinde (s.321-327), Detay Yayıncılık.
- Baysal, K., Özgürel, G. (2018). Aydın yöresi gencer geleneğinin kültür turizmi açısından değerlendirilmesi, *International Journal of Social and Economic Sciences*, 8,1, 97-104.
- Baysal, K., Özgürel, G. (2020). Bir gastronomi hikâyesi: dondurmam gaymak, *Journal of Social Research & Behavioral Sciences*, 6,12, 336-348.
- Bekar, A., Zağralı, E. (2015). Türk yemek kültürü ve teknolojik gelişmelerin yemek kültürü üzerine etkileri, *Journal of Tourism Theory and Research*, 1,1, 40-48, DOI: 10.24288/jtr.202821.
- Bilgin, A. (2011). Osmanlı döneminde İstanbul mutfak kültürü, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 12,47-48, 229 - 245.
- Birer, S. (1990). Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu, *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19,2, 251-260.
- Briscone, J., Parkhurst, B. (2018). *The Flavor Matrix: The art and science of pairing common ingredients to create extraordinary dishes*, Harvest Publishing.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C., Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4,4, 165-181, DOI: 10.21325/jotags.2016.54.
- Can Gaberli, Y., Gaberli, Ü., Genç, V. (2023). İzmir'in coğrafi işaretli lezzeti: boyoz yeme motivasyonunun tekrar ziyaret etme niyeti üzerine etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11,3, 2599–2617, DOI: 10.21325/jotags.2023.1309.
- Ceyhun Sezgin, A., Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Ceylan, U., Güven, Ö. Z. (2018). Yiyecek içecek işletmelerinin menü planlamasında Kütahya'nın yöresel yemeklerinin yeri üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6, Özel Sayı 3, 451-459, DOI: 10.21325/jotags.2018.266.
- Ceylan, Y., Samırkaş Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği, *Journal of Humanities and Tourism Research*, Özel Sayı 5, 59-75, DOI: 10.14230/johut921.
- Cho, M. S. (2021). Harmony of food pairing with korean traditional liquor, *Journal of the Korean Society of Food Culture*, 36,2, 158-167, <https://doi.org/10.7318/KJFC/2021.36.2.158>.
- Christensen, C. M. (1983). Effects of color on aroma, flavor and texture judgments of foods, *Journal of Food Science*, 48,3, 787-790, <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1983.tb14899.x>.

- Ciğerim, N. (2001). Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 48, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın, 28, 49-61.
- Cohen, E., Avieli, N. (2004). Food in tourism: attraction and impediment, *Annals of Tourism Research*, 31, 4, 755-778, <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>.
- Cooper, R. G. (2001). *Winning at new products: Accelerating the process from idea to launch* (3rd ed.). New York: Perseus Books.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2017), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı (Güncellenmiş 9. Baskı)*, Sakarya Yayıncılık.
- Coucquyt, P., Lahousse, B., Langenbick, J. (2020). *The Art and Science of Foodpairing: 10,000 flavour matches that will transform the way you eat*, Firefly Books.
- Crupi, A., Liu, S., Liu, W. (2022). The top-down pattern of social innovation and social entrepreneurship. Bricolage and agility in response to covid-19: cases from China, *R&D Management*, 52, 2, 313-330, <https://doi.org/10.1111/radm.12499>.
- Curoğlu, Ö. B., Saraç, Ö., Pamukcu, H., Sandıkcı, M. (2022). Bulgaristan'dan sakarya'ya göç eden türklerin geçmişten günümüze mutfak kültürü, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19, 1, 108-123, <https://doi.org/10.24010/soid.991117>
- Çakar, S., Erol, G. (2022). Türk mutfak kültürünün dönemsel olarak incelenmesi ve günümüz restoran menüleri üzerine bir değerlendirme: İstanbul örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10, 1, 671-691, DOI:10.21325/jotags.2022.1010.
- Çakıcı, A. C., Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4, Özel sayı, 1, 215-227, DOI: 10.21325/jotags.2016.32.
- Çakıcı, A. C., Çalhan, H., Karamustafa, K. (2016). Yiyecek ve içecek işletmelerinde inovasyon ve sürdürülebilir rekabet üstünlüğü ilişkisi, *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6,2, 11-39.
- Çakıcı, H. H., Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6, Özel sayı 3, 285-297, DOI: 10.21325/jotags.2018.255.
- Çark, Ö. (2022). Ruhsal liderlik ve hizmet inovasyon performansı: bilgi paylaşımının aracılık rolü, *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 22,1, 181-196. doi: <https://doi.org/10.11616/asbi.1016011>.
- Çatır, O., Ay, E. (2018). Ulubey (Uşak) yöresel yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6,3, 3-17, DOI: 10.21325/jotags.2018.249.
- Çelik Yeşil, S., Akkuş, Ç. (2022). Tescillenen yöresel yemek isimlerinin yaygın kullanımla uyumu: Kastamonu simidi mi kel simit mi?, *Journal of*

Humanities and Tourism Research, 12,1, 163-172, DOI: 10.14230/johut1192.

- Çelik, S. (2019). Afyonkarahisar: kırk hatimli şifalı aşure, M, Y. Saçılık, S, Çevik, (Ed.), *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* içinde (s.45-50), Detay Yayıncılık.
- Çelik, S., Ersoy, N., Besen, S. (2020). Restoran işletmelerinin yöresel yemeklere yönelik farkındalıkları: Şırnak ili örneği, *Tourism and Recreation*, 2, 1, 31-37.
- Çelik, S., Kaya, T., Sandıkcı, M. (2021). Somut olmayan kültürel miras ürünü olarak tören keşkeği geleneğinin yöresel sunum farklılıkları, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6, 2, 258-274, <https://doi.org/10.37847/tdad.996704>.
- Çılğinoğlu, H., Çılğinoğlu, Ü. (2023). Fast food, slow food akımları arasında bir Türk gastronomi lezzeti hazır çorbaların atası: tarhana ve tarhana manileri, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6,1, 75-88.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege Bölgesi'nde nitel çalışma* (Yüksek Lisans Tezi), Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Üniversitesi, Konya.
- Çıtak, B., Sandıkcı, M. (2020). Afyonkarahisar mutfağının yöresel çorbaları ve diğer şehirlerle karşılaştırılması, *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23, 2, 256-270, DOI: 10.34189/tfd.23.02.002.
- Çolakoğlu, F. (2018). *Destinasyona yönelik davranışsal niyetler oluşumunda yerel mutfakların etkisi: Cunda Adası örneği*, (Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Daştan, N., Atnur, G. (2023). Mcdonaldlaşma yaklaşımı ve Erzurum'da su böreğinin fast-foodlaşma süreci (mcdonaldization approach and fast-food process layered pastry in Erzurum), *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11, 1, 328–346. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1195>.
- Dağ, T. (2020). *Geleneksel peynirlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: İzmir örneği*, (Yüksek Lisans Tezi), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Dalby, A., Grainger, S. (2001). *Antik çağ yemekleri ve yemek kültürü*, İstanbul: Homer Kitabevi.
- Demirbilek, E., ve Girgin, G. K. (2019). Türk mutfak kültüründe beslenme alışkanlığı ve sofrada adabında meydana gelen değişimlerin belirlenmesi, 4. *Nevşehir HBV Üniversitesi Turizm Fakültesi, Nevşehir: IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 150,158, 228-240.
- Demirden, N. (2023). Küresel çağda Türk mutfak kültürünün yeri ve önemi, *The Journal of Academic Social Science Studies*, 94, 127-136, <http://dx.doi.org/10.29228/JASSS.67439>.
- Demirer, B., Özdemir, M. (2023). Osmanlı ve Irak mutfak kültürünün incelenmesi. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 5,2, 112-116. <https://doi.org/10.53569/apjhls.1307138>.

- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı, *Uluslararası Türk dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3,1, 105-125.
- Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2024). Denizli yemek kültürü yöresel tatlılar ve tarifleri, Kara halva (Tarifi hazırlayan: Nazmiye Öztürk), <https://denizli.ktb.gov.tr/TR-250590/yoresel-tatlilar-ve-tarifleri.html>.
- Dijksterhuis, G. B., Piggott, J. R. (2000). Dynamic methods of sensory analysis, *Trends in Food Science & Technology*, 11, 8, 284-290, [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(01\)00020-6](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(01)00020-6).
- Djordjevic, J., Zatorre, R. J., Jones-Gotman, M. (2004). Odor-induced changes in taste perception, *Experimental Brain Research*, 159, 405-408, <https://doi.org/10.1007/s00221-004-2103-y>.
- Doğan, E. (2021). *Denizli'ye özgü geleneksel gıdalardan isli (yanık kokulu) yoğurdun üretim ve tüketimi*, (Yüksek Lisans Tezi), Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Doğan, M., Değerli, A. H. (2023). Computational gastronomy: A study to test the food pairing hypothesis in Turkish cuisine, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 1-8, 100795, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100795>.
- Doğan, S. (2019). Turizm haftası etkinlikleri kapsamında yöresel yemek yarışmaları: Aksaray örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7, 3, 1958-1982, DOI: 10.21325/jotags.2019.457.
- Doğruyol, S. (2014). *İstanbul bölgesindeki restoran işletmelerinde yöneticilerin inovasyon anlayışı ve uygulama stratejileri*, (Yüksek Lisans Tezi), Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Donadini, G., Spigno, G., Fumi, M. D., Pastori, R. (2008). Evaluation of ideal everyday Italian food and beer pairings with regular consumers and food and beverage experts, *Journal of the Institute of Brewing*, 114, 4, 329-342, <https://doi.org/10.1002/j.2050-0416.2008.tb00777.x>.
- dos Anjos, S. J. G., Kuhn, V. R. (2024). The role of transformational leadership and innovation adoption in restaurant performance, *Tourism & Management Studies*, 20,1, 49-64, <https://doi.org/10.18089/tms.20240104>.
- Drake, M. A. (2007). Invited review: Sensory analysis of dairy foods, *Journal of dairy science*, 90, 11, 4925-4937, <https://doi.org/10.3168/jds.2007-0332>.
- Duman, G., Yılmaz, İ., Er, A. (2021). Geleneksel yemeklerde dekonstrüksiyon tekniği kullanılarak ürün geliştirme ve duyu analizi-“Çorum Alaca” örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9,2, 1318-1338, DOI:10.21325/jotags.2021.842.
- Durlu-Özkaya, F. (2024). *Gastronomide ürün geliştirme ve duyu analizi*, (Ed. Fügen Durlu Özkaya), Nobel Yayıncılık.
- Dündar Arıkan, A., Özkeşkek, M., Yersüren, S., Yalçın, E. (2020). Otel restoranlarının menülerinde yöresel yemeklerin yeri: Eskişehir örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8,3, 1972-1992, DOI: 10.21325/jotags.2020.644.

- Düzgün, E., Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3,1, 41-47.
- Ekonomiturk (2013). İnovasyon. <http://ekonomiturk.blogspot.com.tr/search?q=inovasyon>.
- Emecen, F. (1989). TDVA, içinde: Alaşehir, c2, 342-343.
- Er, B. (2021). Kütahya ili Gediz ilçesi Saruhanlar köyünde kaybolmaya yüz tutan bir el sanatı: tahta kaşık oymacılığı, *The Journal of Academic Social Science*, 113, 56-78, DOI : 10.29228/ASOS.48701.
- Ercik, K., Yavuz, G., Enes, K. (2023). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında Mersin mutfağına özgü yöresel tatlıların standart reçetelerinin ve kabul edilebilirliğinin belirlenmesi, *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, İhtisaslaşma Özel Sayısı, 42-61, <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1291159>.
- Erdoğan, S., Özdemir, G. (2018). İzmir destinasyonunda gastronomi turizmi üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6, 3, 249-272, DOI: 10.21325/jotags.2018.281.
- Eren, S., Doğan, M. (2023). Mutfak kültürü envanterine yönelik yerel ürünlerin ortaya çıkarılması: Kütahya örneği, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 6,1, 377-392, <https://dx.doi.org/10.33083/joghat.2023.270>
- Ersöz Tüğen, A., Özav, L. (2023). Bread in folk culture: Karahöyük bread (Denizli), *International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)*, 49, 158-169. <http://dx.doi.org/10.32003/igge.1220751>.
- Eschevins, A. (2016). *From beverage to companion food: Experts' principles for pairing wines and beers with food*, Paper presented at Eurosense 2016, 11–14th September, Dijon, France.
- Eschevins, A., Giboreau, A., Julien, P., Dacremont, C. (2019). From expert knowledge and sensory science to a general model of food and beverage pairing with wine and beer, *International Journal of Gastronomy & Food Science*, 17, 100144, 1-10, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100144>.
- Esen, M. F., Seçim, Y. (2020). Yöresel mutfağın turizm ürünü olarak kullanımının yerel halk tarafından değerlendirilmesi; Konya ili örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8,1, 158-174, DOI: 10.21325/jotags.2020.541.
- Faraqi, S. (2000). *Osmanlı kültürü ve gündelik yaşam*, Çeviren: Elif Kılıç. Tarih Vakfı, 2 Baskı, İstanbul.
- Galmarini, M. V., Loiseau, A.-L., Visalli, M., Schlich, P. (2016). Use of multi-intake Temporal Dominance of Sensations (TDS) to evaluate the influence of cheese on wine perception, *Journal of Food Science*, 81, S2566–S2577, <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13500>.
- Girgin, G. K., Oflaz, M., Karaman, N. (2017). Türk cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerinin belirlenmesi, *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6,5, 97-111.

- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M., Söbeli, C. (2021). Tarihin gelişim sürecinde türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi, *Food And Health*, 7,3, 216-226, <https://doi.org/10.3153/FH21023>.
- Gökbulut, B., Yeniasır, M. (2021). Kıbrıs Türk yemek kültürünün değişimi üzerine bir inceleme, *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 18, 42-61, <https://doi.org/10.46400/uygur.980229>.
- Görkem, O., Mutlu Öztürk, H. (2018). İthal gıda ürünü kullanımının yöresel lezzetler üzerine etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6,3, 213-228, DOI: 10.21325/jotags.2018.210.
- Guzman, T. L. ve Canizares, S. S. (2011). Gastronomy, tourism and destination differentiation: A case study in Spain, *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Gül, K., Gül, M. (2020). Üniversite öğrencilerinin yiyecek seçimi ve beslenme alışkanlıkları: Balıkesir Üniversitesi örneği, *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7,4, 551-574, <https://doi.org/10.31771/jrtr.2020.77>.
- Gülal, M., Korzay, M. (1987). *Yemek pişirme*, İstanbul: MEG ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762. Ders Kitapları Dizisi: 284.
- Güldemir, O., Akarçay, E. (2020). Koca ustadan ıssız adama Türkiye’de aşçılık mesleğinin değişimi, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8,2, 896-914, DOI: 10.21325/jotags.2020.586.
- Güldemir, O., Haklı, G., Işık, N. (2018). Türk mutfağı’nda kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56-66.
- Güler, S. (2007). Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme, *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya, 18-28.
- Güler, S., Olgaç S. (2010). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri Anadolu üniversitesi turizm ve otel işletmeciliği yüksekokulu örneği, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Gün, İ., Budak, H. N. ve Seydim, Z. (2008). Isparta ve Burdur illerinde üretilen güllaçların hijyenik kalitesi üzerine bir araştırma, *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 785-788.
- Gürcün, D. (2011). *Aydın İli Turizm Potansiyelinin Analizi*, (Yüksek Lisans Tezi), Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve yemekçiliğin evrimi (1.Baskı)*, İstanbul: Sofra Yayınları.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 79-92.
- Halıcı, N. (1981). *Ege Bölgesi yemekleri*, Konya Kültür ve Turizm Vakfı, Güven Matbaası.

- Harrington, R. J. (2004). Part I: the culinary innovation process—a barrier to imitation, *Journal of Foodservice Business Research*, 7,3, 35-57, https://doi.org/10.1300/J369v07n03_04.
- Harrington, R. J., Ottenbacher, M. C. (2013). Managing the culinary innovation process: the case of new product development, *Journal of Culinary Science & Technology*, 11, 1, 4-18, <https://doi.org/10.1080/15428052.2012.754724>.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. (2014). Osmanlı Saray mutfağı'na ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11, 2, 62-74.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği, *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3,1, 06-11.
- Hazarhun, E., Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2, Ek1, 371-389.
- Ho, S. L. (2022). De-gendering alcohol through food pairing: covid-19 and middle-aged women's conflicted roles as consumers and cooks in japan. in alcohol, age, generation and the life course, 227-250, Cham: Springer International Publishing.
- Howaldt, J., Kopp, R., & Schwarz, M. (2015). *Social innovations as drivers of social change—Exploring Tarde's contribution to social innovation theory building*, 29-51. Palgrave Macmillan UK.
- Hsueh, J.T., Lin, N. P., Li, H. C. (2010). The effects of network embeddedness on service innovation performance, *The Service Industries Journal*, 30, 10, 1723-1736.
- Hu, M. L. (2010). Discovering culinary competency: an innovative approach, *Journal of Hospitality, Leisure, Sports and Tourism Education Pre-2012*, 9, 1, 65-72, DOI:10.3794/johlste.91.227.
- Hurling, R., Shepherd, R. (2003). Eating with your eyes: effect of appearance on expectations of liking, *Appetite*, 41,2, 167-174, [https://doi.org/10.1016/S0195-6663\(03\)00058-8](https://doi.org/10.1016/S0195-6663(03)00058-8).
- Indarti, T. L., Sitalaksmi, N. (2024). Beyond the menu: unraveling the dynamics of innovation in restaurants and cafés through knowledge sources in Indonesia, *Journal of Management And Economics*, 4, 01, 01-05.
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17,46, 486-515. <https://doi.org/10.12981/mahder.1468557>.
- Issa, L., Alghanim, F., ve Obeid, N. (2018). Analysis of food pairing in some eastern Mediterranean countries, *In 2018 8th International Conference on Computer Science and Information Technology (CSIT) IEEE*, 167-172, doi: 10.1109/CSIT.2018.8486256.

- Işkın, M., Sarıışık, M. (2017). Öğrencilerin besin tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1,1, 32-42, DOI: 10.26677/tutad.2017.2.
- İbiş, S. (2022). Gastronomi ve inovasyon ilişkisi üzerine kavramsal bir değerlendirme, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5,2, 288-298.
- İskender, H., Kanbay, Y. (2014). Üniversite öğrencilerinin yumurta tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi, *Van Veterinary Journal*, 25,3, 57-62.
- Jain A, Rakhi, N.K., Bagler G. (2015a). Analysis of Food Pairing in Regional Cuisines of India, *PLoS ONE* 10(10), e0139539. doi:10.1371/journal.pone.0139539.
- Jain A, Rakhi, N.K., Bagler G. (2015b). Spices form the basis of food pairing in Indian cuisine, *arXiv preprint arXiv:1502.03815*, <https://doi.org/10.48550/arXiv.1502.03815>.
- Jeou-Shyan., Lee, H. Y. C. (2006). What does it take to be a creative culinary artist?, *Journal of Culinary Science & Technology*, 5,2-3, 5-22, https://doi.org/10.1300/J385v05n02_02.
- Jian, Z.Q., Ke, Y., Wang, G. (2016). The impacts of relationship property, co-production on service innovation performance, *American Journal of Industrial and Business Management*, 6, 3, 305-314, doi: 10.4236/ajbm.2016.63028.
- Jin, H. H., Lee, S. J. (2014). Perception of Korean rice wine and food pairings among foodservice employees in Seoul metropolitan area, *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, 24,3, 283-290.
- Kahraman, A. G., Sönmezdağ, A. S. (2017). Osmanlı mutfak kültüründe balık tüketimi ve dolma zeytin turşusunun kırsal turizm gastronomisine kazandırılması üzerine bir çalışma, *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 10,1, 20-26.
- Kahraman, K. (2020). *Osmanlı mutfağından günümüze aynı isimle gelen seçilmiş et yemeklerinin içerik incelemesi ve duyuşsal analizi: Balıkesir örneği*, (Yüksek Lisans Tezi), Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Kalkan, G., Küçükayman, M. A. (2020). Yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanım durumu; Isparta incelemesi, *Türkiye Mesleki ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 4, 41-50, <https://doi.org/10.46236/jovosst.836468>.
- Karaca, O. B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9,2, 561-584. <https://doi.org/10.17218/hititsosbil.280805>.
- Karahan, S. (2020). *Renk faktörünün içeceklere yönelik görsel ve tatsal algılar üzerindeki etkileri*, (Yüksek Lisans Tezi), Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kocaeli.

- Kanbir, F. (2021). Siirt kenti yöresel yemek kültüründe büryan: Bahattin Büryan Sarayı örneği, *Folklor/Edebiyat*, 27, 3, 107, 905-925, DOI: 10.22559/folklor.1546.
- Karaca, E., Sarıışık, M. (2018). Yöresel mutfakların kendi destinasyonları dışındaki faaliyetlerinde karşılaşılan sorunlar üzerine bir araştırma, *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2, 2, 1-10, doi: 10.30625/ijctr.437392.
- Karakaş, A., Uyar Oğuz, H. (2019). Bartın'ı ziyaret eden yerli turistlerin yöresel yiyeceklerle yönelik tutum ve davranışlarının belirlenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3,4, 1552- 1569, DOI: 10.26677/TR1010.2019.
- Karaman, E. E., Çetinkaya, N. (2020). Gıda tercihinde duyuların rolü: tat duyusunun tat testi ile demografik özelliklere göre farklılığının tespiti, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24,2, 883-898.
- Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26,49-1, 595-610, <https://doi.org/10.31795/baunsobed.1354735>.
- Karayel İncili, G., Kılınç Şahin, S., Ceylan, Ö., ve Engin, A. S. (2022). Unutulan geleneksel lezzetlerin gastronomi turizmine kazandırılması: Muğla hardimya örneği, 5. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Bursa, 23-27.
- Kardeş Çolakoğlu, N., Sarıışık, M. (2023). Türk mutfağında yer alan coğrafi işaret tescil belgesine sahip çorbalar üzerine bir araştırma, *Kent Akademisi*, 16,3, 1820-1834, <https://doi.org/10.35674/kent.1221438>.
- Kargiglioğlu, Ş., Temür, E. (2022). Muğla gastronomi haritası, *Journal Of Gastronomy Hospitality and Travel*, 5, 3, 1203-1215. doi: 10.33083/joghat.2022.195.
- Karlı, C., Candemir, A. (2023). Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizminin etkisinin incelenmesi: İzmir ili örneği, *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 24,1, 273-292. <https://doi.org/10.31671/doujournal.1198699>.
- Kartari, A. (1986). *Azeri ve Fırat Havzası Mutfak Kültürlerinin Karşılaştırmalı İncelemesi*, Belleten, Türk Folkloru Yayınları, İstanbul.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi, *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11,2, 347-358, DOI:10.14230/johut960.
- Kaya, Ü. C., Yaman, M. (2018). Akdeniz mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, *Atlas Journal*, 4, 13, 1117-1123, <https://doi.org/10.31568/atlas.178>.
- Kayabaşı, A., Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemine dair bir araştırma, *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12,1, 71-96, <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1053061>.
- Kaymaz, Ş. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel öğelerin kültür turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Denizli ilinin kültür öğeleri örneği, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2,2, 134-149, DOI: 10.32572/guntad.345091.

- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7,1, 647-663, DOI: 10.21325/jotags.2019.383.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Saruışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14,3, 191-210.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği, *International Journal of Social and Economic Sciences*, 4,1, 75-83.
- Kim, Y. G., Eves, A., Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: a grounded theory approach, *International Journal of Hospitality Management*, 28,3, 423-431, doi:10.1016/j.ijhm.2008.11.005.
- Korkmaz, S., Tekman, T. K. (2021). Yozgat yöresi yemek ve tatlı kültürünün sürdürülebilirliği, *Folklor/Edebiyat*, 27,105, 299-319, DOI: 10.22559/folklor.1548.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H., Karahan, S. (2020). Ege otlarının yöresel mutfaklarda kullanımı, *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3, 2, 152-168.
- Kök, G., Özer, E. (2022). Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin şehir markalaşmasına etkileri Uşak tarhanası örneği, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10,133, 443-468, <http://dx.doi.org/10.29228/ASOS.64242>.
- Köşker, H., Özbey, Z. (2021). Türk mutfak kültüründe çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5,3, 471-489, <https://doi.org/10.32958/gastoria.956548>.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*, (Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kurnaz, A., İşlek, E. (2018). Yöresel yemeklerin restoranlar tarafından kullanımının değerlendirilmesi: Marmaris örneği, *International Journal of Social and Economic Sciences*, 8,1, 50-59.
- Kuşat, N., Kösekahyaoğlu, L. (2012). Gıda sektöründe firmaların inovasyon kararlarını olumsuz yönde etkileyen faktörler üzerine bir inceleme: Batı Akdeniz bölgesi örneği, *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 1,2, 180-205.
- Küçükkömürler, S., Kaya, Ü. C. (2019). Türk mutfağında umami lezzetler (tatlar), *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi International Journal of Tourism, Economic and Business Sciences* E-ISSN: 2602-4411 3,1, 30-40.
- Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2024). Kütahya mutfak kültürü. <https://kutahya.ktb.gov.tr/TR-69393/yoresel-yemekler.html>.
- Lee, C., Hallak, R., Sardeshmukh, S. R. (2019). Creativity and innovation in the restaurant sector: Supply-side processes and barriers to implementation,

- Tourism Management Perspectives*, 31, 54-62,
<https://doi.org/10.1016/j.tmp.2019.03.011>.
- Lee, C., Pung, J. M., Del Chiappa, G. (2022). Exploring the nexus of tradition, modernity, and innovation in restaurant SMEs, *International Journal of Hospitality Management*, 100, 10309, 1-10,
<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2021.103091>.
- Makinei, L. V., Hazarika, M. K. (2022). Flavour network-based analysis of food pairing: Application to the recipes of the sub-cuisines from Northeast India, *Current Research in Food Science*, 5, 1038-1046,
<https://doi.org/10.1016/j.crfs.2022.05.015>.
- Makinei, L. V., Rizwana, S., Hazarika, M. K. (2021). Application of flavor network principle of food pairing to assamese cuisine from north east India, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100426, 1-7,
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100426>.
- Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2024). Yöre mutfağı.
<https://manisa.ktb.gov.tr/TR-152204/yore-mutfagi.html>.
- Mızrak, M., Aydoğdu, A. ve Yaşarsoy, E. (2017). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemeklerin rolü ve önemi; Kastamonu örneği, *1 st International Sustainable Tourism Congress*, Kastamonu, 999-1009.
- Miller, R., Prusa, K. (1998). *Sensory evaluation of pork. Pork. National Pork Board. Pork Quality*, American Meat Science Association, USA, 1-20.
- Mutlu Öztürk, H. (2020). Teknolojik gelişmeler ve gastronomi alanına yansımaları: gastronomi 4.0., *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4,2, 222-239,
<https://doi.org/10.32572/guntad.703872>.
- Nişancı, Z. N., Özdoğan, Y., Bölüktepe, F. E. (2018). Dışarıda yemek yeme davranışının nedenlerini belirlemeye yönelik izmir ilinde bir araştırma, *İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1,1, 60-71.
- Obuz, M. (2024). Osmanlı mutfak kültüründe şerbet, *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25,46, 255-266.
<https://dx.doi.org/10.21550/sosbilder.1337526>.
- Oğuz, B. (1976). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, I- Giriş Beslenme Teknikleri İstanbul Matbaası, İstanbul, 315.
- Oğuz, M. Ö., Kösemek, M., Çiçekoğlu, N. ve Yıldız, T. (2012). *Türkiye’de 2011 yılında yaşayan ramazan ve kurban bayramı geleneksel kutlamaları*, Gazi Üniversitesi THBMER Yayınları, Ankara.
- Oğuztürk, B, S. (2003). Yenilik kavramı ve teorik temelleri, *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8,2, 253- 273.
- Okajima, K., Spence, C. (2011). Effects of visual food texture on taste perception. *I-Perception*, 2,8, 966-966, <https://doi.org/10.1068/ic966>.
- Onur, N. (2017). Türk mutfak kültüründe özel bir tat: Manavgat’ın altın susamı. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 1,1, 19-25.

- Orhan, F. (2021). Erzincan'ın yöresel yemeklerinin gastronomi turizmine kazandırılmasının bölge kalkınması açısından önemi, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14, 20. Bölge Bilimi ve Planlama Kongresi Özel Sayısı, 48-62, <https://doi.org/10.46790/erzisosbil.960184>.
- Ortakçı, A. (2023). Halk mutfağında kış hazırlığı: Çorum örneği, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 12,4, 1872-1889, <https://doi.org/10.7884/teke.1275970>.
- Ottensbacher, M., Harrington, R. J. (2007a). The innovation development process of Michelin-starred chefs, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19,6, 444-460, <https://doi.org/10.1108/09596110710775110>.
- Ottensbacher, M., Harrington, R. J. (2007b). The culinary innovation process: a study of michelin-starred chefs, *Journal of Culinary Science and Technology*, 5,4, 9-35, https://doi.org/10.1300/J385v05n04_02.
- Ögel, B. (1982). Türk mutfağı'nın gelişmesi ve Türk tarihi gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları*, 41, 15-18.
- Ön Esen, F., Kılıç, B. (2020). Muğla gastronomi turizmi potansiyelinin turist rehberlerinin bakış açısıyla incelenmesi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3,10, 814-834, DOI:10.26677/TR1010.2020.552.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3,4, 33-44.
- Ören, V. E., Şahin Ören, T. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: ebem köftesi örneği, *Social Sciences*, 14,1, 151-162, DOI: 10.7827/TurkishStudies.14741.
- Özata, E. (2019). *Modernite bağlamında Türk mutfağına özgü yenilikçi ürün geliştirme* (Doktora Tezi), Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Özaydın, A. G., Arın, E., Önem, E. (2020). Türk mutfağında yeni bir fonksiyonel gıda olarak siyah sarımsak (*allium sativum* l.): fenolik madde içeriği ve bakteriyel iletişim (quorum sensing) üzerine etkisi, *Akademik Gıda*, 18, 1, 27-35, <https://doi.org/10.24323/akademik-gida.730036>.
- Özdemir, F., Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4, Özel sayı 1, 190-199, DOI: 10.21325/jotags.2016.30.
- Özdokur, S., Ege, Z. (2019). İstanbul bölgesindeki restoran yöneticilerinin inovasyon anlayışı, *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16,1, 279-303, <https://doi.org/10.33437/ksusbd.440679>.
- Özen Eratalay, S. (2019). Batı anadolu yöreklerinde yemek ve mutfak terimleri I: yemek adları ve mutfak gereçleri, *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3, 11-34.

- Özen, Y., Gül, A. (2007). Sosyal ve eğitim bilimleri araştırmalarında evren-örneklem sorunu, *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15, 394-422.
- Özgen, L. (2015). Kùltürler arası etkileşim bağlamında Kıbrıs Değirmenlik köyü yemek kùltürü, *Uluslararası Hakemli Beslenme Araştırmaları Dergisi*, 4, 38-54, Doi: 10.17362/DBHAD.2015412526.
- Özgüneş, E., Bozok, D. (2017). Gözde bir destinasyon mutfağı: Bodrum'un yöresel lezzetleri. D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarioğlan, G. K. Girgin (Ed.), *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* içinde (s.359-372), Detay Yayıncılık.
- Özgürel, G., Avcıkurt, C., (2018). Yavaş yemek (slow food) hareketinin yerli turistler (akademisyenler) tarafından algılanışı, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6, 4, 568-587, <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.324>.
- Özleyen, E., Tepeci M., (2017). Manisa'da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının belirlenmesi, *Turizm Akademik Dergisi*, 4, 2, 139-152.
- Öztürk, D., Onurlubaş, E. (2022). Üniversite öğrencilerinin fast-food tüketim alışkanlıklarının incelenmesi, *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 11,3, 221-232.
- Öztürk, E., Yaman, H., (2019). Dondurmanın tarihsel gelişimi ile kùltürlerarası düzeyde karşılaştırılması, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7,3, 2336-2359, <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.475>
- Öztürk, İ., Arıkan, V., (2018). Kırsal turizm kapsamında Sivas'ın yöresel mutfağı, *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 2,1, 23-28.
- Piana, M. L., Persano Oddo, L., Bentabol, A., Bruneau, E., Bogdanov, S., Guyot Declerck, C. (2004). Sensory analysis applied to honey: state of the art, *Apidologie*, 35(Suppl. 1), S26-S37, DOI: 10.1051/apido:2004048.
- Polat, M. (2020). Yöresel yemek imajının destinasyon tercihine etkisi, *Doğru Coğrafya Dergisi*, 25,43, 183-194, <https://doi.org/10.17295/ataunidcd.712430>.
- Presenza, A., Abbate, T., Casali, G. L., Perano, M., (2017). An innovative approach to the intellectual property in haute cuisine, *International Journal of Hospitality Management*, 65, 81-88, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.06.009>.
- Punch, K.F., (1998). *Introduction to social research: quantitative and qualitative approaches*, London: Sage.
- Ramazanov, M., (2024). Traditional gastronomy and its preservation, *Innovations In Science and Technologies*, 1,2, 132-135, <https://doi.org/10.5281/zenodo.10825851>.
- Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in Toque Ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy, *American Journal of Sociology*, 108,4, 795-843.

- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., Fernandez, P. (2018). Plating influences diner perception of culinary creativity, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2017.11.006>.
- Sabancı, M., Sarıışık, M., (2021). Gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik nitel bir çalışma: Manisa örneği, *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10,2, 22-46.
- Saint-Eve, A., Déléris, I., Panouillé, M., Dakowski, F., Cordelle, S., Schlich, P., Souchon, I. (2011). How texture influences aroma and taste perception over time in candies, *Chemosensory Perception*, 4, 32–41, <https://doi.org/10.1007/s12078-011-9086-4>.
- Sandıkcı, M., Mutlu, H., Mutlu, A. S., (2020). Unesco gastronomi kenti Afyonkarahisar mutfağı üzerine yapılan çalışmaların bibliyometrisi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4, 3, 2527-2541, DOI: 10.26677/TR1010.2020.495.
- Saraç, Ö., Kaya, T., Pamukcu, H., Sandıkcı, M. (2021). Gastronomi turizminin gelişmesinde tarihi Afyonkarahisar konaklarının önemi, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24,46-1, 1475-1486, <https://doi.org/10.31795/baunsobed.1026048>.
- Sarı, H. A., Özüğür, A. K., Gökdağ, Ö., Atay, O. (2019). Öğrencilerin balık eti tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesinde Çine myo örneği, *Mesleki Bilimler Dergisi*, 8,2, 57-63.
- Sarıışık, M., Tagmanov, U. (2020). Gastronomi özellikleri açısından Türk ve Kazak kültürü: benzerlikler ve farklılıklar üzerine bir değerlendirme, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4,2, 1387-1401, DOI: 10.26677/TR1010.2020.402.
- Sarioğlu, M., Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler, *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6,14, 237-250.
- Saunders, L. (2007), *The best of american beer and food: pairing & cooking with craft beer*, Brewers Publications.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi, *Journal of Tourism Theory and Research*, 4,2, 122-132, <https://doi.org/10.24288/jttr.452330>.
- Seçim, Y., Esen, M. F. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22,1, 279-294, <https://doi.org/10.32709/akusosbil.523787>.
- Selimoğlu, E., Bektaş, Y., Özkocak V., Gültekin, T. (2018). Beslenme şeklinin zaman içindeki tarihsel yolculuğu, 2. *International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies*, ISAS2018 Winter, SETSCI Conference Indexing System, 3, 2018, 390-398, Samsun.
- Selwood, J. (2003). The lure of food: food as an attraction in destination marketing in manitoba, Canada, Michael Hall (Ed.), *Food tourism around the world: management of development and markets*, 178-180, Great Britain: Elsevier.

- Seo, S., Yun, N., Kim, O. Y. (2017). Destination food image and intention to eat destination foods: a view from Korea, *Current Issues in Tourism*, 20,2, 135–156, <https://doi.org/10.1080/13683500.2014.934210>.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2,4, 36-46.
- Seyitoğlu, F., Çalışkan, O. (2014). Turizm literatüründe Türk mutfakı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2,4, 23-35.
- Sezgin, A. ve Sezgin, E. K. (2019). Gastronomi turizminde yöresel yemeklerin rolü: Aydın ili Bolama aşısı örneği, *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir*, 185-189.
- Sezgin, A., Işın, A. (2021). Ege Bölgesi. Editör: Emrah Köksal S. (Ed.), *Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları* içinde (s.73-99), Nobel Akademik Yayıncılık.
- Sezgin, E. K. (2021). Her Bölgenin İllerine Ait Tarifleri, Reçeteler Ege Bölgesi. Editör: Emrah Köksal S. (Ed.), *Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları* içinde (s.238-450), Nobel Akademik Yayıncılık.
- Sormaz, Ü. (2015). İstanbul'da yiyecek içecek sektöründe hizmet veren işletmelerin Türk mutfakı uygulamaları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3,1, 48-54.
- Şen, A., Koç, B. (2023). Trabzon mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş bir lezzet: gecin yemeği, *Journal of Recreation and Tourism Research*, 10(1), 1–13. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7783437>.
- Şenel, P., Karabulut, A. S. (2024). Sürdürülebilir mutfak kültürü; Adana unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekleri üzerine bir çalışma, *Aydın Gastronomy*, 8, 2, 351-364, DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2006.
- Solmaz, Y., Dülger Altınar, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1,3, 108-124.
- Spence, C. (2020). Food and beverage flavour pairing: A critical review of the literature, *Food Research International*, 133, 1-11, 109124, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109124>.
- Spence, C., Wang, Q. J., Youssef, J. (2017). Pairing flavours and the temporal order of tasting, *Flavour*, 6, 4, 1-15, <https://doi.org/10.1186/s13411-017-0053-0>.
- Stewart, P. C., Goss, E. (2013). Plate shape and colour interact to influence taste and quality judgments, *Flavour*, 2, 27, 1-9, <https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-27>.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi, (38. Icanas) *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Ankara, 10-15, 1289-1310.

- Süter, T. (2022). *Türk kahvesi çeşitlerinin duyuşsal analiz değerdendirilmesine yönelik pilot çalışma: Safranbolu* (Yüksek Lisans Tezi), Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.
- Szymańska, E., Berbel Pineda, J. M., Czerpak, A. (2023). Innovation in catering enterprises: benefits and barriers, *Akademia Zarządzania*, 7, 93–108. <https://doi.org/10.24427/az-2023-0057>.
- Şahin, H., Güçlütürk Baran, G. (2022). İzmir’de yöresel ve coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin menülerde yer verilme durumu, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6,4, 1180-1198, <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1145>.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve beylikler dönemi mutfağı, A. Bilgin., Ö. Samancı (Ed.) *Türk mutfağı* içinde, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 39-55, Ankara.
- Şahin, Ö. (2017). Muğla karabaşının (lavandula stoechas l.) yiyecek ve içecek olarak değerdendirilmesine yönelik bir öneri, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5, Özel sayı 2, 37-49, DOI: 10.21325/jotags.2017.110.
- Şahin, Ö., Aydın, A. (2021). Kültürel, gastronomik ve turistik değeri: Muğla’da arıcılık ve özel Muğla arıcılık müzesi örneğı, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5,1, 459-473, DOI:10.26677/TR1010.2021.674.
- Şahinöz, S., Özdemir, M. (2017). Üniversite öğrencilerinin süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıkları ve etkileyen faktörler, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6,4, 106-112.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Durlu-Özkaya, F., (2008). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu, *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 1123-1127.
- Şat, R., Sezen, T. S., Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de gastronomi eğitiminin tarihi ve gelişimi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34,3, 318-334, <https://doi.org/10.17123/atad.1316644>.
- Şavkay, T. (1998). Mutfağıımız büyük bir kültürel renkliliğe sahip, *Türsab Dergisi*, 71, 44-46.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*, Şekerbank. 290 s. İstanbul.
- Şen, N., Silahşör, Y., (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.
- Şengül, S. (2015). Yöresel yemekler. Ege Bölgesi mutfak kültürü ve yöresel yemekleri, *TRAMEP, Trakya Bölgesindeki Yiyecek İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması*, 73-94.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: sorunlar ve çözüm önerileri, *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi*, Gümüşhane, 599-606.
- Şengül, S. (2017). Türkiye’nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: yerli turistler üzerine bir araştırma, *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler*

- Şengül, S., Türkay, O. (2018a). Yöresel mutfak marka değeri algısının destinasyon farkındalığı ve destinasyon sadakati üzerindeki etkisi, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22,1, 223-235.
- Şengül, S., Türkay, O. (2018b). Yöresel mutfak motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkisi, *Journal of Management and Economics Research*, 16,4, 149-172, <https://doi.org/10.11611/yead.423509>.
- Şimşek, N., Soylu, A. G., Özkaya, F. (2020a). Osmanlı imparatorluğu'ndan itibaren anadolu ve arap yarımadası'nın mutfak etkileşimleri, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17,3, 496-508, <https://doi.org/10.24010/soid.725346>.
- Şimşek, A., Güleç, E., Usta, S. (2020b). Gastronomik ürün çeşitlendirme kapsamında veganlar ve çölyak hastaları için ürün geliştirme: kazandibi, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5,1, 51-59, <https://doi.org/10.37847/tdtad.698196>.
- Şimşek, A., Türkmendağ, T., ve Türkmendağ, Z. (2017). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin turizm potansiyeli sağlamadaki önemi: Sivas ili örneği, *Uluslararası Kültürel Miras ve Turizm Kongresi*, 737-746.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*,1,18, 273-283.
- Taş, D. (2020). *Edirne'nin İpsala ilçesinin sınır köylerinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin unutulma nedenleri üzerine bir araştırma*, (Yüksek Lisans Tezi), Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Toksöz, D., Aras, S., (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfakın rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, Özel Sayı 1, 174-179, DOI: 10.21325/jotags.2016.29.
- Top, S., Yarmacı, N. (2021). Fine dining restoranlarda Türk mutfakının yeri: İstanbul örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9,1, 314-340, DOI: 10.21325/jotags.2021.791.
- Tuncel, M. (2000). *Fast food (hızlı yemek) sisteminin Türk mutfakına uyarlanması ve bir uygulama*, (Yüksek Lisans Tezi), Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Türkiye Kültür Portalı (2024a). Geleneksel mutfak. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/neyenir/?ilId=0&keyword=&etiket=afyonkarahisar&hariciEtiket=&kategori=0&gorsel=0&sayfa=1&sayi=12>.
- Türkiye Kültür Portalı (2024b). Geleneksel mutfak. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/aydin/neyenir>.

- Türkiye Kültür Portalı (2024c). Geleneksel mutfak. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/neyenir/?ilId=0&keyword=&etiket=denizli&hariciEtiket=&kategori=0&itera=0&sayfa=1&sayi=12>.
- Türkiye Kültür Portalı (2024ç). Geleneksel mutfak. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/neyenir?ilId=79&keyword=&etiket=&hariciEtiket=&kategori=0&gorsel=0&sayfa=1&sayi=12>.
- Türkiye Kültür Portalı (2024d). Geleneksel mutfak. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/neyenir/?etiket=Kütahya>.
- Türkiye Kültür Portalı (2024e). Geleneksel mutfak. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mugla/neyenir>.
- Türkiye Kültür Portalı (2024f). Geleneksel mutfak. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/usak/neyenir>.
- Türk Patent (2024a). Afyonkarahisar coğrafi işaretli ürünleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=03&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Türk Patent (2024b). Aydın coğrafi işaretli ürünleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=09>
- Türk Patent (2024c). Denizli coğrafi işaretli ürünleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=20>.
- Türk Patent (2024ç). İzmir coğrafi işaretli ürünleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=35>.
- Türk Patent (2024d). Kütahya coğrafi işaretli ürünleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=43>.
- Türk Patent (2024e). Manisa coğrafi işaretli ürünleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=45>.
- Türk Patent (2024f). Muğla coğrafi işaretli ürünleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=48>.
- Türk Patent (2024g). Uşak coğrafi işaretli ürünleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=64>.
- Türk Patent (2024ğ). Türkiye'nin coğrafi işaretleri, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr>.
- Uçuk, C. (2022). *Holistik tabak: nörogastronomi, gastrofizik ve sinestezi ekseninde, yemek sunumunun insanın beğeni algısına olan etkilerinin belirlenmesi*, (Doktora Tezi), Nevşehir Hacı Bektaş Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Uçuk, C., Buyruk, L. (2020). Postmodernizmin Türk mutfak kültürüne etkileri üzerine kavramsal bir değerlendirme, *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 4,2, 270-286.
- Uğurkan, E. (2020). Geçmişten günümüze adapazarı ıslama köftesi ve kızılıçık sırasının kültürel değerlerimiz üzerindeki etkisinin incelenmesi, *Türk*

Turizm Araştırmaları Dergisi, 4, 4, 3508-3522, DOI: 10.26677/TR1010.2020.575.

- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk ailesinde sofrada adabı, Denizli örneği ve işlevselliği, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (Teke) Dergisi*, 8, 1, 481-511.
- Ulusoy, K., Karakaya, M. (2010). ‘‘Sırın’’, 1. Uluslararası Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15-17 Nisan 2010, Tekirdağ, 527-528.
- Urgancı, Y. (2022). *Hurma ve keçiboynuzu çekirdeği kullanılarak Türk kahvesi üretimi ve üretilen kahvelerin duyuşsal özelliklerinin belirlenmesi*, (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Uşak Tarhanası (2024). Uşak tarhanası, Türk Patent ve Marka Kurumu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9f097be8-9c8d-4e2f-9afb-f4bdf342ebf.pdf>.
- Uyanık, B., Gün, İ. (2024). Tüketici beğeni testi. F. Durlu Özkaya (Ed.), *Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz içinde* (s. 153-181), Nobel Akademik Yayıncılık.
- Uyguç, A. A. (2012). Dinsel Şenlikler. <http://www.cinemadran.com/kultur-sanat/01/05/2012/dinsel-senlikler>.
- Ülkü, A., Solmaz, S. A., Barakazı, M. (2019). Turistlerin seyahat motivasyonları ve yöresel mutfak tüketimleri arasındaki ilişkileri incelemeye yönelik bir araştırma, *International Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5,15, 310-321, <http://dx.doi.org/10.31589/JOSHAS.111>.
- Ünal, A., İpar, M. S., (2020). Destinasyon pazarlamasının bir bileşeni olarak sokak lezzetlerinin değerlendirilmesi: İzmir örneği, *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26, 843-863, DOI:10.9775/kausbed.2020.043.
- Ünal, İ. (2021). Ege Bölgesi’nin yöresel mutfak kültürü (3. Bölüm), *Temel bilgilerle yöresel mutfaklar örnek menü ve reçeteler içinde* (s.91-130), H. Sarı Gök, İ. Ünal (Ed.), Nobel Akademik Yayıncılık.
- Üner, E. H. (2024). Michelin ödüllü ‘‘yeni Anadolu mutfağı’’, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21,1, 168-181, <https://doi.org/10.24010/soid.1391503>.
- Ünver, A. S. (1982). *Selçuklular, beylikler ve osmanlılarda yemek usûlleri ve vakitleri*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları.
- Üzülmez, M. (2018). *Yabancı turistlerin Türk mutfağı seçim motivasyonlarının neofobi ve neofili düzeylerine göre incelenmesi: İstanbul’da bir araştırma*, (Doktora Tezi), Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Üzülmez, M. (2021). Yöresel mutfak ile destinasyon ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkiye yönelik bir inceleme, *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3,1, 23-36, <https://doi.org/10.51525/johti.934718>.
- Van der Linden, E., (2013). Integration of gastronomy and physics for innovation, *Flavour*, 2, 11, 1-3, <https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-11>.

- Vargas-Sánchez, A., Lopez-Guzman, T. (2015). Contemporary management and innovation: Learning from the gastronomy sector, *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 13,2, 32-38.
- Vercher, N., Bosworth, G., Esparcia, J., (2023). Developing a framework for radical and incremental social innovation in rural areas, *Journal of Rural Studies*, 99, 233-242, <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2022.01.007>.
- Yalçın Kayıkçı, M. (2019), Uşak: Uşak tarhanası, Melahat Yıldırım S., S. Çevik (Ed.), *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* içinde (s.415-420), Detay Yayıncılık.
- Yavuz, M., Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3,2, 279-301, DOI: 10.32572/guntad.583672.
- Yavuz, G. (2021). Tanınmış Türk şeflerin bakış açısıyla türk mutfağında inovasyon, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9,1, 426-447, DOI: 10.21325/jotags.2021.797.
- Yavuz, G. (2023). Tanınmış Türk şeflerin bakış açısıyla Türk mutfağında inovasyon, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9,1, 426-447, <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.797>.
- Yayla, Ö. (2021). *Coğrafya ve lezzet (seçilmiş yemekler üzerinden Türkiye'nin lezzet anlayışı)*, Nobel Akademik Yayıncılık, Nobel Bilimsel Eserler.
- Yayla, Ö., (2023). Türkiye'nin lezzet coğrafyası üzerine bir değerlendirme, *Herkes İçin Coğrafya (GeoCED)*,19.
- Yelegen, S. (2014). *Erzincan mutfak kültürü ve yemekleri*, CB Matbaacılık, 19-207.
- Yıldırım Saçılık, M. (2020). Yenilikçi mutfak akımlarının Türk mutfağı kapsamında uygulanabilirliği ve yerel mutfağın menülerde kullanılması ile ilgili görüşlerin belirlenmesi, *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1,1, 21-39, <https://doi.org/10.29329/jtm.2020.289.2>
- Yıldırım, M., Sönmezdağ, A. S. (2018). Gaziantep yöresel yemeklerinden alaca çorbanın tanımlayıcı duyuşal, temel bileşen ve kümeleme analizleri ile karakterizasyonu, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6,2, 563-577, DOI: 10.21325/jotags.2018.229.
- Yıldız, E. (2021). Tavus kuşu gibi rengarenk olan İzmir mutfağının bir rengi: levanten yemek kültürü, *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8,74, 2439-2446, <https://doi.org/10.26450/jshsr.2744>.
- Yıldız, M. H., Akdemir, N. (2021). Turizm Literatüründe Türk Mutfağına Etki Eden Faktörler Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi, 19. *Geleneksel Turizm Sempozyumu*, Kocaeli.
- Yılmaz, İ., Balyemez, M. (2024). Kıbrıs Türk mutfak kültürünün tarihine dair nitel bir araştırma, *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 7,1, 265-275, DOI: 10.33083/joghat.2024.400.
- Yiğit, Y., Ay Yiğit, E. (2018). Datça yerel ürünlerinin ilçenin kırsal kalkınmasına etkisi, *Turan: Stratejik Araştırmalar Merkezi*, 10, 40, 711-720, DOI:10.15189/1308-8041.

- Youssef, J., Juravle, G., Youssef, L., Woods, A., Spence, C. (2015). Aesthetic plating: a preference for oblique lines ascending to the right, *Flavour*, 4,27, 1-10, <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0037-x>.
- Yurt, İ. (2024). Yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliği: cittaslow (sakin şehir) göynük örneği, *Kent Akademisi Dergisi*, 17,4, 1531-1544. <https://doi.org/10.35674/kent.14278717>.
- Yücel, B., Ertin, G. (2019). Muğla kentinin kültür turizmi potansiyeli, *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3, 2, 99-112.
- Zağralı, E., Akbaba, A., (2015). Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü: İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma, *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 10, 40, 6633-6644, <https://doi.org/10.19168/jyu.45921>.
- Zampollo, F., Wansink, B., Kniffin, K. M., Shimizu, M., Omori, A. (2012). Looks Good Enough to Eat: How Food Plating Preferences Differ Across Cultures and Continents, *Cross-Cultural Research*, 46,1, 31-49. <https://doi.org/10.1177/1069397111418428>.
- Zellner, D. A., Durlach, P. (2003). Effect of color on expected and experienced refreshment, intensity, and liking of beverages, *The American Journal of Psychology*, 116, 633, <https://doi.org/10.2307/1423663>.
- Zellner, D. A., Lankford, M., Ambrose, L., Locher, P. (2010). Art on the plate: effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food, *Food Quality and Preference*, 21,5, 575-578, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2010.02.007>.
- Zellner, D. A., Siemers, E., Teran, V., Conroy, R., Lankford, M., Agrafiotis, A., Ambrose, L., Locher, P. (2011). Neatness counts. How plating affects liking for the taste of food, *Appetite*, 57,3, 642-648, <https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.08.004>.
- Zellner, D. A., Loss, C. R., Zearfoss, J., Remolina, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food, *Appetite*, 77C, 31-35, <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.02.009>.
- Zengin, B., Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2,2, 225-240.
- Zhou, J., Xin, X., Li, W., Ding, H., Yu, S., Cui, X. (2024). Flavor analysis and region prediction of Chinese dishes based on food pairing, *Information Processing & Management*, 61,3, 103684, 1-17, <https://doi.org/10.1016/j.ipm.2024.103684>.
- Ziegler, R., Balzac-Arroyo, J., Höllsgens, R., Holzgreve, S., Lyon, F., Spangenberg, J. H., Thapa, P. P. (2022). Social innovation for biodiversity: a literature review and research challenges. *Ecological Economics*, 193, 107336, 1-10, <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2021.107336>.

EKLER

Ek A: 9’lu Hedonik Skala Formu (Miller ve Prusa, 1998; Uyanık ve Gün, 2024, s.160).

<u>Bütümler (Geleneksel)</u>											<u>Bütümler (Modernize)</u>									
	Hiç Beğenmedim									Çok Fazla Beğendim		Hiç Beğenmedim								Çok Fazla Beğendim
Görünüş	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Görünüş	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Renk	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Renk	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Koku	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Koku	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Doku	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Doku	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Lezzet	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Lezzet	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Genel Görüş	1	2	3	4	5	6	7	8	9		Genel Görüş	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Ek B: Etik Kurul Yazısı

Evrak Tarih ve Sayısı: 07.07.2023-E.89294



T.C.
SAKARYA UYGULAMALI BİLİMLER ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Etik Kurulu

Sayı : E-26428519-044-89294
Konu : Etik Kurul Kararı 33/10 "Mustafa İnanç
KAPUCUOĞLU"

07.07.2023

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Etik Kurulu'nun 07/07/2023 tarih ve 33 No'lu toplantısında almış olduğu onuncu maddesine (madde 10) ilişkin karar örneği aşağıda sunulmuştur.

Madde 10 – Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU'nun 07/07/2023 tarihli ve 89222 sayılı dilekçesi ve ekleri görüşmeye açıldı.

Yapılan görüşmeler sonunda Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı doktora öğrencisi **Mustafa İnanç KAPUCUOĞLU'nun** Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Mehmet SARIİŞİK'in danışmanlığında hazırladığı "**Türk Mutfagının Sürdürülmesinde Unutulmaya Yüz Tutan Lezzetlerin Yeniden Ortaya Çıkarılması Üzerine Bir Araştırma**" başlıklı çalışmasının Etik açıdan uygun olduğuna toplantıya katılan kurul üyelerinin oy birliği ile karar verilmiştir.

Prof. Dr. Taki DEMİR
Kurul Başkanı

Ek: Başvuru Dilekçesi ve Ekleri (11 Sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Doğrulama Kodu :BSFBE01K44 Pin Kodu :63822

Belge Takip Adresi :
https://ebys.subu.edu.tr/en/Vision/Validate_Doc.aspx?eD=BSFBE01K44&eS=89294

Adres:Etik Kurulu
Telefon No:0 264 616 00 09 Faks No:0 264 616 00 14
e-Posta:etik@subu.edu.tr Elektronik Ağ:www.subu.edu.tr
Kep Adresi:sakaryauygulamalibilimler@hs01.kep.tr

Bilgi için: Esma Nur ERDEM
Unvanı: Birim Evrak Sorumlusu



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Ek C: Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Afyonkarahisar- Bütümet (Klasik), (Halıcı, 1981, s.75).



Bütümet (Klasik)

Malzemeler

100 gr. et / 2 yemek kaşığı salça / 15 gr. sıvıyağ / 1 adet patlıcan

Yapılışı

- Et el/avuç büyüklüğünde parçalar şeklinde işlenmek için doğranır (etin bir bütün formunda da uygulanabilir),
 - Parçalara ayrılan et haşlanır,
 - Salça ve yağ birlikte kızdırılır,
 - Haşlanan et yağa eklenir ve kızartılır,
 - Hazırlanan et patlıcanın üzerine konur (üst yapısı sert dokuya yakın olmalı, ayrıca patlıcan yerine Özbek pilavı da alt taban olarak uygulanabilir),
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Afyonkarahisar-
Bütümet (Yenilenmiş)



Bütümet (Yenilenmiş)

Malzemeler

100 gr. dana eti / 20 gr. tereyağı / 2 yemek kaşığı domates salçası / 15 gr. sıvıyağ / yarım adet patlıcan / 1 adet patates / 4 gr. tuz / 4 gr. karabiber / 4 gr. kekik / 4 gr. nane / 4 gr. kimyon / 50 gr. un / 50 gr. tereyağı / 200 gr. süt / 8 gr. beyaz biber / 1 yemek kaşığı yemek kaşığı kaşar peyniri / 2 adet defne yaprağı / 4 adet tane karabiber / 4 dal biberiye

Yapılışı

- Etler kuşbaşı doğranır ve defne yaprağı, sıvıyağ, tane karabiber ve biberiye ile marinasyona bırakılır,
 - Patlıcanlar halka doğranır,
 - Patatesler soyulur ve oldukça ince doğranır (çöktürme kebabında olduğu gibi) kızartılır,
 - Kuşbaşı etler sotelenir, tuzlanır, kimyonlanır, karabiberlenir, nanelenir ve kekiklenir,
 - Domates salçası da eklenerek sotelenen etlere pişen patlıcanlar ve kızartılan patatesler eklenir ve karıştırılır,
 - Un ve tereyağı kavrulur ve meyane sos hazırlanır. Hazırlanan meyane sos içerisine süt ve beyaz biber eklenir.
 - Hazırlanan sütlü meyane karışımına kaşar peyniri rendelenir ve karıştırılır,
 - Tüm karışımın üzerine kaşar eklenmiş sütlü meyane dökülür ve servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Afyonkarahisar-Sulu köttü (Klasik), K11 ve (Halıcı, 1981, s.76).



Sulu Köttü (Klasik)

Malzemeler

1 su bardağı ince düğü / 100 gr. et / 1 adet soğan / 3 demet maydanoz
/ 5 gr. tuz / 2 adet yumurta / 15 gr. yağ /
2 yemek kaşığı salça / su

Yapılışı

- İnce düğü, et, soğan, tuz ve maydanoz ürünlerinin karıştırılmasıyla hamur hazırlanır,
 - Hamurun kıvamı istenen düzeyde olmazsa, yumurta ilave edilir,
 - Hazırlanan hamur yuvarlanma suretiyle şekil alır,
 - Ayrı bir yerde tencerede yağ, maydanoz, salça, su ve tuz birarada kaynatılır,
 - Köfteler içerisine atılır,
 - Servis edilir (opsiyonel olarak yalnızca su ve tuz karışımıyla haşlanmış olursa, salça ve yağ karışımından oluşan karışım ilave edilir).
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Afyonkarahisar-
Sulu köttü (Yenilenmiş)



Sulu Köttü (Yenilenmiş)

Malzemeler

1 su bardağı ince düğü / 1 adet kuru soğan / 250 gr. kıyma / 5 gr. tuz /
50 gr. un / 2 adet yumurta sarısı / 50 gr. sıvıyağ / 3 adet patates / 50
gr. tereyağı / 100 gr. süt kreması / 5 gr. limon suyu / 5 gr. tarçın / 1
litre et suyu / 2 yemek kaşığı domates salçası

Yapılışı

- İnce düğü, kıyma, soğan, ve tuzdan hamur yapılır ve baharatlandırılır,
 - Ayrı bir yerde salça, su ve tuzdan köftelerin pişeceği su yapılır,
 - Köfteler (ufak boyutlu köfte olacak) suda pişirilir,
 - Patatesler soyulur ve incecik doğranır,
 - Patatesler ayrı bir yerde kızartılır,
 - Ayrı bir yerde tereyağı eritilir, un eklenir kavrulur ve et suyu kademeli olarak ilave edilir, salçalı sos hazırlanır,
 - Hazırlanan salçalı sosa çırpılmış krema, yumurta sarıları ve limon suyu eklenir,
 - Servis aşamasında; köfte ve suyu, patatesler ve üzerine kremalı sos konulur,
 - Üzerine tarçın dökülür ve servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Aydın-Kıstırma (Klasik), K16 ve (Halıcı, 1981, s.97)



Kıstırma (Klasik)

Malzemeler

1 adet patlıcan / 100 gr. kıyma / 1 adet soğan / 2 adet domates / 2 dal maydanoz / 4 gr. karabiber / 45 gr. yağ / 4 gr. tuz / su (az seviyede)

Yapılışı

- Patlıcanların kabuklarında aralık kalacak şekilde soyulur, yağda kızartılır,
 - Kıyma, soğan ve domates aynı yerde birleşecek şekilde kavurma işlemi sağlanır,
 - Maydanoz, karabiber ve tuz birarada karıştırılır,
 - Patlıcanlar ortadan yarılar ve karışan malzemeler içine doldurulur ve az seviyede olan su yardımıyla pişirilir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Aydın-Kıstırma (Yenilenmiş)



Kısırma (Yenilenmiş)

. Malzemeler

2 adet patlıcan / 200 gr. kıyma / 1 adet kuru soğan / 2 adet domates /
1 demet maydanoz / 3 gr. karabiber / 5 yemek kaşığı yoğurt /
3 yemek kaşığı tahin / 45 gr. sıvıyağ / 5 gr. tuz / 3 yemek kaşığı
sarımsak granülü / 3 adet yumurta sarısı / 150 gr. un / 150 gr. galeta
unu / 6 yemek kaşığı domates püresi

Yapılışı

- Patlıcanlar halka olarak oldukça ince kesilir,
 - Patlıcanlar sırasıyla un, yumurta sarısı ve galeta ununa batırılır yani panelenir ve orta derinlikte sıvıyağda kızartılır,
 - Ayrı bir yerde soğan, kıyma kavrulur, domates (soyulmuş-kabuksuz) tuz ve karabiber atılır yani iç harç hazırlanır,
 - Farklı bir yerde domates püresi ve tahin karıştırılır,
 - Panelenen patlıcanların arasına iç harç konur ve kat kat yükseltir (patlıcan-iç harç-patlıcan-iç harç düzeninde),
 - Yoğurt ve sarımsak granülü çırpılır,
 - En son olarak üzerine (yarısına domates pürelili tahin, diğer yarısına da çırpılan sarımsak tozlu-granüllü yoğurt) sosları eklenir,
 - Sunum aşamasında tahinli domates dilimleri üzerinde yan yana şekilde sunum hazırlanır,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Aydın-Kuru incir tatlısı (Klasik), K17 ve Sezgin (2021, s.299)



Kuru İncir Tatlısı (Klasik)

Malzemeler

1 kg. kuru incir / 1 litre süt / 170 gr. toz şeker / 80 gr. tereyağı /
tarçın / ceviz içi

Yapılışı

- İncirlerin sapları bütünden ayrılacak şekilde kesilir,
 - Sapları kesilen incirlerin kesildiği bölgenin merkezinden ileriye doğru olacak şekilde parmakla oyuk açılır,
 - Parmakla açılan oyuk kısımların içlerine toz şeker, tarçın ve ceviz içiyle birleştirilen karışım konur,
 - Tepsi tereyağı ile yağlanır,
 - İncirler bu tepsiye dizilir,
 - İncirlerin üzerine çıkacak yükseklikte olacak şekilde süt eklenir,
 - 180 C ısı seviyesinde hazırlanan fırında 30 dk pişirilir (bu aşamada sütün çekilmesi gerekmektedir),
 - Soğutmaya bırakılır,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Aydın-Kuru incir tatlısı (Yenilenmiş)



Kuru İncir Tatlısı (Yenilenmiş)

Malzemeler

150 gr. kuru incir / 200 ml. süt / 170 gr. toz şeker / 80 gr. tereyağı / 30 gr. tarçın / 100 gr. ceviz içi / 50 gr. dolmalık fıstık / 50 gr. kuru üzüm / 50 gr. pudra şekeri / 6 yemek kaşığı yoğurt / 150 gr. tahin / 50 gr. kaymak

Yapılışı

- İncirlerin sapları kesilir,
 - İncirlerin içine doğru parmakla oyuk açılır,
 - Açılan oyuğa tarçınla karışan ceviz içi, toz şeker, dolmalık fıstık, kuru üzüm yerleştirilir,
 - Tepsi tereyağı ile yağlanır,
 - İncirler bu tepsiye dizilir,
 - İncirlerin üzerini geçecek kadar süt ilave edilir,
 - Önceden ısıtılmış 180 C fırında yaklaşık 30 dk pişirilir (sütün çekilmesi lazım)
 - Tabaklama aşamasına geçilmeden önce, tahin ve yoğurt birbiriyle çırpılır, bu karışıma pudra şekeri ilave edilir,
 - Tabaklama aşaması; yoğurt-tahin-pudra şekeri karışımı her bir incire taban olacak şekilde konumlandırılır,
 - Her bir incir yoğurtlu karışımın üzerine konur,
 - En son olarak üst kısmına kaymaktan konur,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Denizli-Kara halva (Klasik), K3 ve (Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024).



Kara Halva (Klasik)

Malzemeler

½ kg. un / 5 adet cevizin içi / ½ kg. şeker / 250 gr. sıvıyağ

Yapılışı

- Bir tavaya sıvıyağ konur ve unun rengi pembe tona dönene dek kavrulur,
 - Yarım kg. şekerden ayrı bir yere bir bardak ölçüsünde ayrılır,
 - Geriye kalan şeker iki bardak ölçüyle, su yardımıyla kaynatılır ve şerbeti hazırlanmış olur,
 - Su ve şeker karışımından hazırlanan şerbet sıcak olacak şekilde, kavrulan yağ ve un karışımına yaklaşık olarak, aşamalarla toplamda 30 dakika boyunca eklenir,
 - Önceden ayrılmış bir bardak ölçüsü seviyesinde olan şeker ilave edilir ve tahtadan yapılmış olan kaşık yardımıyla karıştırılır,
 - Son aşamada ise ceviz (eğer istenirse) eklenmiş şekilde servis (istenilen ısı formunda) edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Denizli-Kara halva (Yenilenmiş)



Kara Halva (Yenilenmiş)

Malzemeler

½ kg. un / 40 gr. tereyağı / 50 gr. badem / 200 gr. kadayıf / 1 dilim tost peyniri / 400 ml. üzüm pekmezi / ½ kg. toz şeker / 5 adet cevizin içi / 1 adet portakal / 40 gr. kaymak / su

Yapılışı

- Tereyağıyla birlikte un kavrulur ve toz şeker eklenir,
 - Pekmez ısıtılır (kaynamayacak şekilde),
 - Isıtılan pekmez tavadaki un ve yağ karışımına aşama aşama yedirilir,
 - Tavada yer alan karışım kendini toparlayınca içerisine kıyılmış badem ve ceviz içi eklenir,
 - Hazırlanan karışım bir kaşık ile düz bir zemine alınır,
 - Karışımın ortası kaşığın sırtıyla çukurlaştırılır,
 - İnce doğranan portakal eklenir,
 - Kadayıf ayrı bir yerde tereyağı ile çok renk aldirmeden kavrulur,
 - Kaymak ve pişen kadayıflar karıştırılır ve kaşıkla çukur yapılan kısma konur,
 - Bu ürünün üzerine 1 dilim tost peyniri konur ve fırında peynir eriyene kadar kalır,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Denizli-Pekmezli marul (Klasik), (Halıcı, 1981, s.123).



Pekmezli Marul (Klasik)

Malzemeler

100 ml. pekmez / 6 parça marul / 50 gr. sirke / 5 gr. tuz

Yapılışı

- Pekmez sirke ve tuz ile karıştırılır,
 - Sini üzerine yıkanan ve kirinden ayıklanan marullar eklenir,
 - Sini orta kısmına kâse içerisinde pekmez konumlandırılır,
 - Marullar pekmez karışımına bandırılarak tüketilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Denizli-Pekmezli marul (Yenilenmiş)



Pekmezli Marul (Yenilenmiş)

Malzemeler

1 kg. üzüm / 2 adet göbek marul tanesi / 500 ml. sıvıyağ / 150 gr. leblebi / 200 gr. ceviz içi / 4 gr. agar agar

Yapılışı

- Üzümler robotta çektilir,
 - Çektirilen üzümler tortusundan ayrılması için süzülür,
 - Göbek marullar yıkanır ve kirlerinden temizlenir,
 - Üzüm suyu tavaya alınır ve hafif ateşte agar agar maddesiyle birlikte ısıtılır,
 - Isıtılan sıvı karışım şırıngaya alınır ve önceden oldukça soğutulan sıvıyağın içerisine havyar şeklini alması koşuluyla sıkılır,
 - Soğuk sıvıyağın içerisine sıkılan üzüm suyu havyarları dikkatli şekilde kevgir kaşık yardımıyla yağdan çıkartılır ve kenara alınır,
 - Leblebi ve ceviz içi ince şekilde kıyılır,
 - Leblebi ve ceviz püre halini alacak şekilde ezilir,
 - Göbek marul taneleri tabağa tek olacak şekilde konumlandırılır,
 - Göbek marul tanesinin içerisine leblebi ve ceviz içi karışımı konulur.
 - Üzerine üzüm suyundan elde edilen havyarlar konulur,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler İzmir-Kirde kebabı (Klasik), K1.



Kirde Kebabı (Klasik)

Malzemeler

150 gr. kuzu eti / 2 adet kuru soğan / 3 adet domates / 2 adet yeşil biber / 200 gr. un / 50 ml. zeytinyağı / 400 ml. süt / 2 adet yumurta / 1 tatlı kaşığı tuz / 1 çay kaşığı kimyon / 1 çay kaşığı karabiber / 50 gr. domates salçası / bir kâse (orta boy) yoğurt / 50 gr. tereyağı / 15 gr. kırmızı toz biber

Yapılışı

- Krep için; un, yumurta ve süt bir kaptan homojen olacak şekilde karıştırılır,
 - Hazırlanan bu karışım krep tavaında işlenir,
 - Et ve soğan ince şerit şeklinde kesilir,
 - Et bir tencerede zeytinyağı ile sotelenir ve az şekilde mühürlenene ete soğan eklenir ve düşük seviyede olan ateşte işlenir,
 - Hafif sert dokuya sahip etlere salça eklenip az şekilde kavrulduktan sonra ince şerit halinde doğranan domates ve biberler eklenir,
 - Baharatlar da ekledikten sonra karışımın birbirine geçmesi maksadıyla tekrardan karıştırılır,
 - Pişirilen krep katmanlarının arasına hazırlanan harç malzemesi konumlandırılır,
 - En üst kısmına yoğurt, tereyağı ısıtılır ve baharatlar bu yağ ile işlenir ve konumlandırılır,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler İzmir-Kirde kebabı
(Yenilenmiş)



Kirde Kebabı (Yenilenmiş)

Malzemeler

100 gr. tavuk göğsü / 1 adet kuru soğan / 2 adet domates / 1 adet yeşil biber / 400 gr. un / 50 ml. zeytinyağı / 800 ml. süt / 4 adet yumurta / 4 gr. tuz / 1 çay kaşığı kimyon / 1 çay kaşığı karabiber / 50 gr. domates salçası / 5 yemek kaşığı yoğurt / 45 gr. tereyağı / 5 gr. kırmızı toz biber / 150 gr. dolmalık fıstık / 150 gr. salam / 50 gr. nar ekşisi / 5 gr. kekik / 4 gr. sarımsak tozu / 5 gr. kuru nane / 5 gr. pul biber / su

Yapılışı

- Tavuklar zeytinyağı, suyla açılan nar ekşisi, kekik, sarımsak tozu, kuru nane ve pul biber ile birlikte marine edilir,
- Marinasyondan alınan tavuklar uzun ince şerit şeklinde doğranır,
 - Marinasyondan alınan tavuklar tavada, soğan, yeşil biber ve domates ile sotelenir,
 - Salça ilavesi yapılır yani bu aşamada sulandırılırlar,
 - Dolmalık fıstık kızartılır ve tüm bu karışıma eklenir,
 - Tuz, kimyon ve karabiber işe baharatlandırılır,
 - Ayrı bir yerde un, yumurta ve süt iyive çırpılır,
 - Tavada krep olarak pişirilirler (çok geniş olmamalıdır),
 - Tabaklamada her bir krebin arasına salam koyulacak şekilde konumlandırılır ve iç harç kat kat salamlı kreplerle birlikte sunum hazırlanır,
 - En sonuncu kat üzerine kuru naneyle karıştırılan yoğurt eklenir,
 - Üst kısma tavuklar sıcak haldeyken konur,
 - Son aşamada ise sıcak tereyağı tavaya alınır ve kırmızı toz biber eklenir,
 - Tüm karışımın en son üzerine dökülür,
 - Servis edilir

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler İzmir-Papara (Klasik), K12 ve (Halıcı, 1981, s.188).



Papara (Klasik)

Malzemeler

150 ml. et (kuzu ayağı da kullanılabilir) suyu / bayat ekmek (kullanım sebebi ekmeklerin atılmasını önlemek) /

4 yemek kaşığı yoğurt (sarımsaklı yoğurtta kullanılabilir)

Yapılışı

- Et (kuzu ayağı da uygulanabilir) suyu hazırlanır,
 - Bayat ekmekler dilimlere (lokma büyüklüğü seviyesinde) ayrılır,
 - Dilimlere ayrılan bayat ekmekler kızartılır,
 - Kızartılan ve hazır hâle ekmeklere hazırlanan etli (kuzu ayağı suyu da kullanılabilir) su dökülür,
 - Bu ürünün üzerine yoğurt (dilenirse, yoğurda sarımsak ilavesi de yapılabilir) dökülür,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler İzmir-Papara
(Yenilenmiş)



Papara (Yenilenmiş)

Malzemeler

100 ml. tavuk suyu / bayat ekmek / 15 ml. zeytinyağı / 25 gr. tereyağı
/ 10 gr. soğan tozu / 20 gr.kaşar peyniri / 4 gr. kuru nane / 5 gr. pul
biber / 3 adet orta boy tavuk göğsü / 4 gr. kimyon

Yapılışı

- Bayat ekmeklerin iç kısımları halka şeklinde çıkarılır,
 - Ekmekler tereyağı, zeytinyağı, kuru nane, pul biber ile kızartılır,
 - Tavuk göğüsleri haşlanır,
 - Haşlanan tavuk göğsünün suyuyla, kızaran ekmekler ıslatılır,
 - Haşlanan tavuklar çok ince olmayacak şekilde didiklenir ve kimyon baharatıyla ovulur,
 - Ekmeklerin üzerine haşlanan tavuklar eklenir,
 - Soğan tozu serpilir ve en üstüne rende kaşar peyniri eklenir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Kütahya-Kütahya usulü kavurma (Klasik), K4



Kütahya Usulü Kavurma (Klasik)

Malzemeler

150 gr. dana eti / 20 gr. tereyağı / 15 gr. sıvıyağ / 3 gr. tuz / 2 adet domates / 2 adet yeşil biber / 5 gr. kekik / 5 gr. nane

Yapılışı

- Tencereye tereyağı ve sıvıyağ alınır,
 - Tencerede yer alan yağlar eriyince/ısınınca dana etleri atılır,
 - Sebzeler doğranır ve etin içerisine atılır,
 - Tuz, kekik ve nane eklemesi yapılır,
 - Sebzelerle birlikte pişen et, sebzeler, kekik ve nane ile birlikte oluşan karışımın her yanında aynı özelliği göstermesi gerekmektedir,
 - Tencerede bulunan karışım yenebilir forma geldiğinde,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Kütahya-Kütahya usulü kavurma (Yenilenmiş)



Kütahya Usulü Kavurma (Yenilenmiş)

Malzemeler

150 gr. dana eti / 20 gr. tereyağı / 15 ml. sıvıyağ / 4 gr. tuz / 2 adet domates / 2 adet yeşil biber / su / ½ boyutta bayat ekmek / 4 gr. karabiber / 6 gr. toz hardal / 100 gr. dolmalık fıstık / 4 yemek kaşığı yoğurt / 25 ml. soya sosu / 5 gr. kırmızı toz biber / 4 adet tane karabiber / 3 dal biberiye / 2 adet defne yaprağı / 250 ml. et suyu

Yapılışı

- Etler tane karabiber, biberiye, sıvıyağ ve defne yaprağı ile marinasyona alınır,
 - Marinasyondan alınan etler kuşbaşı doğranır,
 - Domates kabuklarından ayrılır ve yeşil biberlerle doğranır,
 - Tavaya tereyağı ve sıvıyağ alınır ısıtılır,
 - Kuşbaşı doğranan etler atılır ve pişirilmeye başlanır,
 - Doğranan domates ve yeşil biberler eklenir,
 - Etler pişerken baharatlanır (tuz, karabiber, toz hardal, kırmızı toz biber ile),
 - Etlerin pişmesinin tamamlanmasına yakın soya sosu eklenir ve karıştırılır,
 - Etler sarımsak tozu ile tatlandırılır,
 - Ayrı bir yerde bayat ekmekler kare şeklinde doğranır ve et suyu ile ıslatılır,
 - Dolmalık fıstıklar ayrı bir yerde tavada gezdirilir ve et karışımına eklenir,
 - Yoğurt taban olacak şekilde etler üst kısma çember kalıp ile eklenir ve kalıp hemen çekilir,
 - Üzerine tarçın dökülür ve servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Kütahya-Kütahya yufka tatlısı (Klasik), K15 ve (Halıcı, 1981, s.160).



Kütahya Yufka Tatlısı (Klasik)

Yufka / 100 gr. ceviz /
25 gr. yağ / 50 gr. nişasta

Yapılışı

- Yufkalar (saç üzerinde pişmesinin ardından kurutulmaya bırakılır) hazırlanır,
 - Yufkaların hazırlanacağı tepsinin her yanına eşit gelecek şekilde yağlanır,
 - Yufka adetlerinden bir tanesi yayılmış şekilde konumlandırılır ve her bölgesi yağ ile bütünleştirilir,
 - Yufka adetlerinden üçü yağ ile birleştirilir ve konumlandırılır,
 - Ceviz içleri kabuklarından ayrılır ve yenebilir hâle gelene dek kontrolleri yapılır,
 - Hazırlanan ceviz içi ve nişasta birbirine karıştırılmak suretiyle yufka adetlerinin üst kısmına serpiştirilir,
 - Üç adet yufka daha yağ ile bütünleşir ve eklenir,
 - Yufkalar rulo sarılır, yağlanır ve ceviz serpilir (K15 kodlu katılımcının belirttiği üzere), (aynı zamanda K15 kodlu katılımcı bu ürünün adını “Kütahya Yufka Tatlısı” şeklinde belirtmiştir).
 - Şurup hazırlanır,
 - Hazırlanan yufka karışımları fırında pişirilir,
 - Hazırlanan şurup yufkalara sıcak-soğuk ilave edilir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Kütahya-Kütahya yufka tatlısı (Yenilenmiş)



Kütahya Yufka Tatlısı (Yenilenmiş)

Malzemeler

½ adet yufka / sıvıyağ / 200 gr. ceviz içi / 50 gr. toz şeker / ½ adet portakal / 20 gr. tarçın / 20 gr. tereyağı / 250 gr. üzüm / 300 gr. tahin / 400 gr. süt kreması / 300 gr. sade dondurma / 50 gr. badem / 2 yemek kaşığı üzüm

Yapılışı

- Yufka kare şeklinde kesilir,
 - Sıvıyağ kızdırılır,
 - Kızdırılan sıvıyağda yufkalar çıtır şekilde yaklaşık 2 dakika boyunca pişer,
 - Henüz sıcak olan yufka çığırının üzerine toz şeker eklenir,
 - Ayrı bir yerde ceviz içi ve badem ince kıyılır,
 - Portakal soyulur ve küp şeklinde doğranır,
 - Üzüm taneleri yıkanır,
 - Tahin kreması hazırlanması için süt kreması tencereye alınır ve ısıtılır, ardından tahin eklenir ve böylece tahin kreması elde edilir,
 - Sade dondurma, ceviz içi ve badem ile sunum hazırlığı yapılır,
 - Yufka çıtı en alt ve en üst katmanlara konumlandırılacak şekilde ara katlara dondurma, ceviz içi, kıyılmış badem, tahin kreması ve üzüm konumlandırılır,
 - En üstte olan yufkanın üzerine tarçın serpilir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Manisa-Nohut böreği (Klasik), K9



Nohut Böreği (Klasik)

Malzemeler

1 adet kuru soğan / 1 su bardağı nohut / karamelize olacak ölçüde şeker / karabiber / kimyon / yufka / yumurta sarısı / yağ

Yapılışı

- Kuru soğan yağ ve şeker ilavesiyle homojen olacak şekilde karamelize olacak formda işlenir-pişirilir,
 - Nohutlar ayrı bir yerde hepsi eşit ısıda olacak şekilde (rahatça ezilmeye müsait olacak bir formatta) pişer haşlanır,
 - Pişen nohutlar kuvvetli şekilde karıştırılır ezilir,
 - Kuvvetli şekilde ezilen nohutlar baharatlarla birlikte tam yenebilir bir hâle gelene dek karıştırılır,
 - Tüm bu karışım yufkaya takviye edilir,
 - 90 derecelik açıyla sarılan yufkaların üzerine yağ ve ve çırpılmış yumurta sarısı dökülür ve 200 C'ye konulur,
 - Üst kısımlarındaki renk tonu kızarınca fırından alınır,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Manisa-Nohut böreği (Yenilenmiş)



Nohut Böreği (Yenilenmiş)

Malzemeler

1 adet kuru soğan / 1 su bardağı nohut / 4 gr. karabiber / ½ adet yufka / 4 gr. toz şeker / 4 gr. kimyon / 200 gr. pastırma / 200 gr. kaşar peyniri / 4 adet domates / 5 yemek kaşığı domates püresi / 50 gr. un / 50 gr. tereyağı / 1 litre süt / 8 gr. beyaz biber

Yapılışı

- Soğan piyazlık doğranır ve toz şekerle karamelize edilir,
 - Nohutlar haşlanır ve ezilir, kimyon ve karabiberle birleştirilir,
 - Pastırma ince kıyılır, rendelenen kaşar ve kabuklarından çıkarılan domates ile karıştırılır yani iç harç hazırlanır,
 - Yufkalar üçgen şekilde kesilir ve her bir yufkanın içerisine iç harçtan eklenir,
 - Un ve tereyağı kavrulur ve meyane hazırlanır. Hazırlanan meyane içerisine süt ve beyaz biber eklenir.
 - Hazırlanan sütlü meyane içerisine domates püresi eklenir ve karıştırılır,
 - Hazırlanan börekler üçgen şekilde kapatılır ve sıvıyağda kızartılır,
 - Kızartılan böreklerin üzerine sütlü meyane sos ve domates pürelili sos eklenir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Manisa-Çığırtma (Klasik), K20 ve (Halıcı, 1981, s.109).



Çığırtma (Klasik)

Malzemeler

1 adet patlıcan / 15 gr. zeytinyağı / 1 adet domates / 1 adet yeşil biber
/ 1 adet soğan / 3 dal maydanoz / 1 diş sarımsak / 4 gr. karabiber

Yapılışı

- Patlıcan karnıyarık formunda olmak üzere (bu aşamanın henüz pişirilme işlemine maruz kalmadan da ön hazırlığı yapılabilir) hazırlanır,
 - Patlıcanın baş kısmı kesilmez bu şekilde kalır,
 - Tavaya zeytinyağı (yağ açısından zeytinyağında pişirme işlemi opsiyonel) alınır ve kızdırılır,
 - Patlıcanlar kızan zeytinyağında kızartılır ve tepsiye konumlandırılır,
 - Doğranan diğer malzemelerin (domates, soğan, yeşil biber, maydanoz) hepsi kavrulur ve patlıcanların üzerine dökülür,
 - Sarımsak ve karabiber de ilave edilerek bütün şekilde pişirilir (bu yemek ‘‘Sahan Yemeği’’ olarak da geçer),
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Manisa-Çığirtma (Yenilenmiş)



Çığirtma (Yenilenmiş)

Malzemeler

½ adet patlıcan / 15 gr. zeytinyağı / 1 adet domates / 1 adet yeşil biber / 1 adet kuru soğan / 3 dal maydanoz / 5 gr. sarımsak tozu / 1 dilim tost peyniri / 250 gr. kıyma / 50 gr. un / 50 gr. tereyağı / 1 litre süt / 8 gr. beyaz biber / 4 yemek kaşığı süt kreması

Yapılışı

- Kıyma zeytinyağı ile sotelenir,
 - Domates, yeşil biber, kuru soğan, tuz, karabiber eklenir ve iç harç hazırlanır,
 - Patlıcanlar şerit halinde kesilir ve kızartılır,
 - Kızartılan patlıcanların içerisine iç harçtan konur ve rulo yapılır,
 - Rulo yapılan karışım kapatılmadan önce sarımsak tozu serpilir,
 - Fırına girecek patlıcanların üzerine tost peyniri dilimi eklenir,
 - Un ve tereyağı kavrulur ve meyane hazırlanır. Hazırlanan meyane içerisine süt ve beyaz biber eklenir.
 - Hazırlanan sütlü meyane karışımına süt kreması eklenir ve karıştırılır,
 - Fırından çıkan patlıcanların üzerine sostan dökülür ve maydanozdan konur,
 - Servis edilir..
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Muğla-Ballı mantar (Klasik), (Dalby ve Grainger, 2001, s.124; Atabey vd., 2024, s.151).



Ballı Mantar (Klasik)

Malzemeler

225 gr. mantar (büyük boyutta kalacak formda kesilmiş) / bal / 1 çorba kaşığı ölçüsünde zeytinyağı / ½ çay kaşığı tuz-çorba kaşığı formunda ölçüdeki su ile seyreltilmeli (eğer 1 çorba kaşığı ölçüsü formunda balık sosu yerine kullanılırsa) / su / 2 tatlı kaşığı ölçüsünde kesilmiş kereviz sapı ya da yaprağı / ½ tatlı kaşığı ölçüsünde (silme seviyeye sahip) toz karabiber

Yapılışı

- Zeytintağı tavaya eklenir,
 - Zeytinyağı eklenen tavaya bal ve tuz (çorba kaşığı ölçüsünde suda seyreltilen) dâhil edilir,
 - Bu karışımda kaynatma sağlanır,
 - Doğranan kerevizin ürünü, mantarlar (büyük boyutta kalacak şekilde), karabiber eklenir,
 - Isı kaynağı yüksek ateş derecesi seviyesine çekilir (burada su maddesi uçurulur)
 - Tavada yer alan karışımın pişirilmesi yağ ve bal gıdaları ile mantar ürününün dış yüzeyine parlak bir doku-görünüm sağlayana kadar sürer,
 - Bu ürün genel anlamda ana yemeklere garnitür özellikli bir gıda olarak eşlik eder ya da atıştırma formunda tüketilir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Muğla-Ballı mantar
(Yenilenmiş)



Ballı Mantar (Yenilenmiş)

Malzemeler

1 çorba kaşığı zeytinyağı / 4 gr. tuz / 2 tatlı kaşığı kereviz sapı / ½
tatlı kaşığı karabiber / 250 gr. mantar / 2 çorba kaşığı hardal / 150 gr.
kuru incir / 10 gr. tarhana cipsi / 20 gr. kaşar peyniri / 3 dilim tost
peyniri / 2 adet kuru soğan / 100 gr. badem / 50 gr. un / 50 gr.
tereyağı / 500 ml. süt / 4 gr. beyaz biber

Yapılışı

- Mantarlar, badem, kuru incir, soğan oldukça ince doğranır,
 - Zeytinyağı, tuz ve bal tavaya alınır,
 - Karabiber, kereviz sapı, soğan, hardal, mantarlar ilave edilir ve baharatlandırılır,
 - Harlı ateşte suyu uçurulur,
 - Hazırlanan karışım kaşık şekli/dekoru şeklinde servis edilecek hale getirilir,
 - Un ve tereyağı kavrulur ve meyane hazırlanır. Hazırlanan meyane içerisine süt ve beyaz biber eklenir.
 - Hazırlanan sütlü meyane içerisine 2 çorba kaşığı domates püresi eklenir ve karıştırılır,
 - Kaşık dekor/şekli alan karışımın üzerine tost peyniri dilimi konur ve hızlıca fırına verilir, peynir erir erimez fırından çıkarılır. - Tarhana cipsi de üzerine ekilir,
 - Servisten hemen önce sıcak sos peynir kısmına gezdirilir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Muğla-Höşmelim (Klasik), K8



Höşmelim (Klasik)

Malzemeler

1 su bardağı un / 15 gr tereyağı / 2 yemek kaşığı bal / ½ su bardağı toz şeker / yeterince su

Yapılışı

- Un bir kaba alınır.
 - Kaba alınan un su ile karıştırılır.
 - Her tarafında aynı özelliği gösteren, cıvık bir karışım elde edilir.
 - Karışıma bal eklenir ve karıştırılır.
 - Tava ekipmanı dâhilinde tereyağı eritilir,
 - Eritilen tereyağına un, su ve bal karışımından hazırlanan hamur eklenir,
 - Tahta kaşık yardımıyla karıştırılır.
 - Tavada hazırlanan ürün kenara alınır ve soğutulur.
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Muğla-Höşmelim (Yenilenmiş)



Höşmelim (Yenilenmiş)

Malzemeler

2 su bardağı un / yeterince su / 20 gr. tereyağı / 1 yemek kaşığı kuru incir / 1 yemek kaşığı kuru üzüm / 1 yemek kaşığı kaymak / 200 ml. pekmez

Yapılışı

- Un elenir,
 - Temiz bir kaba eklenir su ile eklenir ve cıvık hamur elde edilir,
 - Kuru incirler kıyılır,
 - Tereyağı tavaya alınır ve kuru incirlerle birlikte kuru üzümler çevrilir,
 - Tereyağında çevrilen kuru incirler ve kuru üzümler cıvık olan hamur karışımına alınır,
 - Aynı tereyağlı tavaya cıvık hamur karışımı eklenir ve karıştırılır,
 - Hamur karışımı eklenen tavaya pekmez eklenerek karıştırılır,
 - Karışım kıvam aldıktan ve kokusu çıktıktan sonra çember kalıba alınır,
 - Çember kalıp soğutulur ve tatlı ürünü servis edilmek için tabağa konur,
 - En üst kısmına kaymak eklenir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Uşak-Alacatene (Klasik), K10 ve (Halıcı, 1981, s.183).



Alacatene (Klasik)

Malzemeler

1 adet soğan / 15 gr yağ / 2 yemek kaşığı salça / ½ su bardağı
mercimek / ½ su bardağı bulgur / 4 gr. tuz / yeteri kadar su

Yapılışı

- Sıvıyağ kızdırılır,
 - Doğranan soğan taneleri yağ ile birlikte kavrulur,
 - Bu karışıma salça ve su ilave edilir,
 - Mercimek ve bulgur yabancı cisimlerinden ayrıştırıldıktan sonra hazırlanan bu karışımın içine atılır,
 - Hazırlanan tüm bu karışıma tuz ilave edilir,
 - Pişmesi gerçekleştiğinde (pişme kıvamının tasviri: karıştırılan kaşığı üzerinde tutunmalı yani burada istenilen koyu kıvam)
 - Servis edilir.
 - Aniden misafir geldiğinde uygulanabilecek bir yemek olup, üzerine “pelvaze” ismi verilen yiyecek de hazırlanıp tercih edilebilmektedir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Uşak-Alacatene
(Yenilenmiş)



Alacatene (Yenilenmiş)

Malzemeler

1 adet kuru soğan / 15 gr sıvıyağ / 2 yemek kaşığı domates salçası / su / 1 su bardağı mercimek / 1 su bardağı ince bulgur / tuz / 4 gr. kekik / 5 gr. kuru nane / 2 adet orta boy tavuk göğsü / 4 gr. köri baharatı / 250 gr. mantar / 100 gr. tarhana cipsi / 3 yemek kaşığı yoğurt / biberiye / 4 gr. tane karabiber / 2 adet defne yaprağı

Yapılışı

- Tavuklar yağ, yoğurt, biberiye, tane karabiber ve defne yaprağı ile marine edilir,
 - Sıvıyağ kızdırılır,
 - İnce doğranan soğan bu yağda kavrulur,
 - Domates salçası ve su konur,
 - Mercimek ve ince bulgur eklenir,
 - Tuz eklenir ve karıştırılır,
 - Ayrı bir yerde tavuklar ve mantarlar jülyen doğranır,
 - Doğranan tavuk ve mantarlar yağda sotelenir, kekik köri ve kuru nane baharatı eklenir,
 - Diğer karışıma dâhil edilir,
 - Tarhana cipsi gelişigüzel parçalara ayrılır ve tüm karışıma eklenir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Uşak-Çerpleme eti (Klasik), (Halıcı 1981, s.90).



Çerpleme Eti (Klasik)

Malzemeler

1 kg.et / yeterince ılık su / 4 gr. tuz / 2 yemek kaşığı katı yağ /
2 yemek kaşığı salça

Yapılışı

- Et parçalara (bu parçaların boyutları avuç içi alanını kaplayacak şekilde olmalı) ayrılarak suda işlenir (kapağı kapatılmayan bir tencerede yer alan bu et parçalarının üst kısmını kaplayacak oranda ılık su ile),
 - Kaynama sürecinin sonunda kendiliğinden oluşan köpükler tencereden arındırılır,
 - Bu karışıma bir miktar kaynadıktan sonra tuz atılır,
 - Bir sonraki aşamaya hazır hâle gelince tepsiye alınır,
 - Ayrı bir yerde salça, katı yağ homojen hâle getirilir ve kaynayan etin suyu (bir bardak ölçüyle) ile birleştirilir ve çok yüksek derecede olmadan kaynatma işlemi gerçekleştirilir,
 - Hazırlanan bu karışım tepside yer alan et parçalarının üst kısımlarına dökülür,
 - Son aşamaya hazır hâle gelen karışım eğer fırın mevcutsa fırında, mevcut değilse harlı olmayacak ısı seviyesinde 15-20 dakika boyunca pişirilir,
 - Servis edilir.
-

Ek C (devam): Ege Bölgesi Klasik ve Yenilenmiş Reçeteler Uşak-Çerpleme eti (Yenilenmiş)



Çerpleme Eti (Yenilenmiş)

Malzemeler

200 gr. bonfile / 4 gr. tuz / 70 gr. tereyağı / 30 gr. domates salçası / 40 gr. kaşar peyniri / 4 gr. sıvıyağ / 3 yemek kaşığı yoğurt / 4 gr. sarımsak tozu / 2 adet defne yaprağı / 8 gr. biberiye / 4 gr. kimyon / 4 yemek kaşığı kuru soğan / 6 yemek kaşığı mantar / 100 ml. üzüm sirkesi / 4 adet tane karabiber / 100 gr. domates sos / ½ yemek kaşığı maydanoz

Yapılışı

- Bonfile yoğurt, yağ, defne yaprağı ve biberiye ile marine edilir,
- Marine edilen bonfile kuşbaşı olarak sıvıyağda sotelenir,
- Sotelenen bonfile salça, sarımsak tozu ve baharatlar ilave edilir,
- Kaşar peyniri ve kimyon pişen etlerin üzerine rendelenir,
- Ayrı bir yerde sos hazırlanır,

Sos yapımı: Tereyağının 3/4ü tavada eritilir, soğanlar hafif kavrulur, mantarlar eklenir, suyu çekilinceye kadar kavrulur,

- Domates salçası eklenir, arkasından karıştırarak üzüm sirkesi eklenir, hafif şekilde kaynatılarak özleştirilir,
 - Domatesli sos, tuz, karabiber eklenip biraz daha kaynatılır,
 - Kalan tereyağı, kıyılmış maydanoz eklenip hemen kullanılır,
 - Servis edilir.
-

Ek D: Araştırmanın alt hipotezleri

Araştırmanın alt hipotezleri.	
H _{1a}	Panelistlerin, Sulu köttü ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{1b}	Panelistlerin, Sulu köttü ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{1c}	Panelistlerin, Sulu köttü ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{1d}	Panelistlerin, Sulu köttü ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{1e}	Panelistlerin, Sulu köttü ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{1f}	Panelistlerin, Sulu köttü ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{2a}	Panelistlerin, Bütümet ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{2b}	Panelistlerin, Bütümet ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{2c}	Panelistlerin, Bütümet ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{2d}	Panelistlerin, Bütümet ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{2e}	Panelistlerin, Bütümet ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{2f}	Panelistlerin, Bütümet ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{3a}	Panelistlerin, Kuru incir tatlısı ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{3b}	Panelistlerin, Kuru incir tatlısı ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{3c}	Panelistlerin, Kuru incir tatlısı ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{3d}	Panelistlerin, Kuru incir tatlısı ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{3e}	Panelistlerin, Kuru incir tatlısı ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{3f}	Panelistlerin, Kuru incir tatlısı ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{4a}	Panelistlerin, Kısırtma ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{4b}	Panelistlerin, Kısırtma ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{4c}	Panelistlerin, Kısırtma ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{4d}	Panelistlerin, Kısırtma ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{4e}	Panelistlerin, Kısırtma ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{4f}	Panelistlerin, Kısırtma ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{5a}	Panelistlerin, Kara halva ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{5b}	Panelistlerin, Kara halva ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
H _{5c}	Panelistlerin, Kara halva ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{5d} Panelistlerin, Kara halva ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

Ek-D (devam): Araştırmanın alt hipotezleri.

H_{5e} Panelistlerin, Kara halva ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{5f} Panelistlerin, Kara halva ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{6a} Panelistlerin, Pekmezli marul ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{6b} Panelistlerin, Pekmezli marul ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{6c} Panelistlerin, Pekmezli marul ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{6d} Panelistlerin, Pekmezli marul ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{6e} Panelistlerin, Pekmezli marul ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{6f} Panelistlerin, Pekmezli marul ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{7a} Panelistlerin, Kirde kebabı ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{7b} Panelistlerin, Kirde kebabı ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{7c} Panelistlerin, Kirde kebabı ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{7d} Panelistlerin, Kirde kebabı ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{7e} Panelistlerin, Kirde kebabı ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{7f} Panelistlerin, Kirde kebabı ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{8a} Panelistlerin, Papara ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{8b} Panelistlerin, Papara ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{8c} Panelistlerin, Papara ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{8d} Panelistlerin, Papara ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{8e} Panelistlerin, Papara ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{8f} Panelistlerin, Papara ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{9a} Panelistlerin, Kütahya usulü kavurma ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{9b} Panelistlerin, Kütahya usulü kavurma ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{9c} Panelistlerin, Kütahya usulü kavurma ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{9d} Panelistlerin, Kütahya usulü kavurma ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{9e} Panelistlerin, Kütahya usulü kavurma ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

H_{9f} Panelistlerin, Kütahya usulü kavurma ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

Ek-D (devam): Araştırmanın alt hipotezleri.

- H_{10a} Panelistlerin, Kütahya yufka tatlısı ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{10b} Panelistlerin, Kütahya yufka tatlısı ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{10c} Panelistlerin, Kütahya yufka tatlısı ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{10d} Panelistlerin, Kütahya yufka tatlısı ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{10e} Panelistlerin, Kütahya yufka tatlısı ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{10f} Panelistlerin, Kütahya yufka tatlısı ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{11a} Panelistlerin, Nohut böreği ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{11b} Panelistlerin, Nohut böreği ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{11c} Panelistlerin, Nohut böreği ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{11d} Panelistlerin, Nohut böreği ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{11e} Panelistlerin, Nohut böreği ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{11f} Panelistlerin, Nohut böreği ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{12a} Panelistlerin, Çığırtma ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{12b} Panelistlerin, Çığırtma ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{12c} Panelistlerin, Çığırtma ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{12d} Panelistlerin, Çığırtma ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{12e} Panelistlerin, Çığırtma ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{12f} Panelistlerin, Çığırtma ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{13a} Panelistlerin, Ballı mantar ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{13b} Panelistlerin, Ballı mantar ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{13c} Panelistlerin, Ballı mantar ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{13d} Panelistlerin, Ballı mantar ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{13e} Panelistlerin, Ballı mantar ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{13f} Panelistlerin, Ballı mantar ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{14a} Panelistlerin, Höşmelim ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{14b} Panelistlerin, Höşmelim ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{14c} Panelistlerin, Höşmelim ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{14d} Panelistlerin, Höşmelim ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
-

EK-D (devam): Araştırmanın alt hipotezleri.

- H_{14e} Panelistlerin, Höşmelim ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{14f} Panelistlerin, Höşmelim ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{15a} Panelistlerin, Alacatene ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{15b} Panelistlerin, Alacatene ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{15c} Panelistlerin, Alacatene ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{15d} Panelistlerin, Alacatene ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{15e} Panelistlerin, Alacatene ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{15f} Panelistlerin, Alacatene ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{16a} Panelistlerin, Çerpleme eti ürününe yönelik görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{16b} Panelistlerin, Çerpleme eti ürününe yönelik renk algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{16c} Panelistlerin, Çerpleme eti ürününe yönelik koku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{16d} Panelistlerin, Çerpleme eti ürününe yönelik doku algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{16e} Panelistlerin, Çerpleme eti ürününe yönelik lezzet algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
- H_{16f} Panelistlerin, Çerpleme eti ürününe yönelik genel görünüş algılarının ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.
-