

**T. C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

Gastronomi Anabilim Dalı

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNE DİĞER MUTFAK
KÜLTÜRLERİNDEN YERLEŞEN YEMEKLERİN
ANALİZİ**

Doktora Tezi

Elif Cemre BOZAGCI

Danışman

Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK

İstanbul – 2024

TEZ TANITIM FORMU

Yazar Adı Soyadı : Elif Cemre BOZAGCI

Tezin Dili : Türkçe

Tezin Adı : Türk Mutfak Kültürüne Diğer Mutfak Kültürlerinden Yerleşen Yemeklerin Analizi

Enstitü : İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Anabilim Dalı : Gastronomi

Tezin Türü : Doktora

Tezin Tarihi : 26.06.2024

Sayfa Sayısı : 282

Tez : Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK

Danışmanları

Dizin Terimleri : Türk mutfacı, Türk mutfak tarihi, etkileşim, yemeklerin kökeni

Türkçe Özet : Bu çalışma Türk mutfacına özgü yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin kökeni belirlemek amacıyla hazırlanmıştır. Araştırma amacı doğrultusunda arşiv taraması ve içerik analizi yöntemleri kullanılarak elde edilen veriler MAXQDA 2024 programı ile analiz edilmiştir. Çalışma sonucunda Türk mutfacının hem akademik hem de sektörel olarak yeteri kadar araştırılmadığı ve doğru tanıtılmadığı sonucuna ulaşılarak önerilerde bulunulmuştur.

Dağıtım Listesi : 1. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne
2. YÖK Ulusal Tez Merkezine

Elif Cemre BOZAGCI

**T. C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

Gastronomi Anabilim Dalı

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNE DİĞER
MUTFAKLARDAN YERLEŞEN YEMEKLERİN
ANALİZİ**

Doktora Tezi

Elif Cemre BOZAGCI

Danışman

Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK

İstanbul – 2024

BEYAN

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğu, kullanılan verilerde herhangi tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez olarak sunulmadığını beyan ederim.

Elif Cemre BOZAGCI

... / ... / 20...



İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Elif Cemre BOZAGCI'nın Türk Mutfak Kültürüne Diğer Mutfak Kültürlerinden Yerleşen Yemeklerin Analizi adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi anabilim dalı, Gastronomi bilim dalında DOKTORA tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan

İmza

Doç. Dr. Salim İBİŞ

Üye

İmza

Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK (Danışman)

Üye

İmza

Doç. Dr. Murat DOĞAN

Üye

İmza

Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna TATLISU

Üye

İmza

Dr. Öğr. Üyesi Süleyman AKKAŞOĞLU

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

... / ... / 20..

İmzası

Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ

Enstitü Müdürü

ÖZET

Bu çalışma, Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişim sürecini ve günümüzdeki yansımalarını anlamak amacıyla hazırlanmış nitel bir araştırmadır. Araştırma, Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin kökenini, Türk mutfağındaki konumunu, Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer alma durumunu ve yabancı mutfaklardan etkilenme durumunu belirlemeyi hedeflemektedir. Öncelikle Orta Asya'dan günümüze uzanan süreç boyunca Türk mutfak tarihinin gelişimine dair bir alan yazını taraması yapılmıştır. Daha sonra çalışmanın amacına ulaşabilmesi kullanılacak verilerin Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinden elde edilmesi planlanmıştır. Bu sebeple çalışmanın evreni Türkiye'de yer alan ve Türk mutfağına özgü yemeklerin servis edildiği restoranlar olarak belirlenmiştir. Örneklem olarak Türkiye'de sayıca en fazla Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranın bulunduğu İstanbul ilinde yer alan, Türk mutfağına ait yemekleri servis eden 1. sınıf ve 2. sınıf restoranlar ile gastronomi tesisleri alınmıştır.

Örnekleme alınan işletmelerin tespiti için Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın internet sitesinde yer alan veriler kullanılmış, örnekleme kriterlerine uygun 98 adet işletme olduğu tespit edilmiştir. Bu işletmelerin 22 tanesi hiç açılmamış ya da araştırmacının ziyaretinden önce kapanmıştır. Bu sebeple Türk mutfağına ait yemekler sunan 76 restorana ait menü araştırmacı tarafından bizzat işletme ziyaret edilerek toplanmıştır.

Araştırmanın veri toplama süreci, 2023 yılının Mart ve Mayıs ayları arasında gerçekleşmiştir. Toplanan veriler, tekrarlanan yemeklerin elenmesi ve kalan yemeklerin kategorize edilmesi ile işlenmiştir. Yemeklerin kategorizasyonunda 14 aşamalı klasik Fransız menüsü temel alınmıştır. Yemekler öncelikle türlerine, daha sonra ise tarihsel olarak yazılı kaynaklarda görülme durumuna en son ise coğrafi işarete sahip olma durumuna göre sınıflandırılmıştır. Yapılan taramada, yemek kitapları, tıbbi metinler, ziyaret defterleri, günlükler, saray muhasebe kayıtları, gezgin notları ve tarihsel risaleler gibi çok sayıda yazılı kaynak kapsamlı bir şekilde incelenmiştir.

Araştırmada verilerin analizi MAXQDA 2024 programı ile gerçekleştirilmiştir. Çalışma, Türk mutfak kültürünün dinamik yapısını ve tarihsel sürekliliğini göstermektedir. Elde edilen bulgular, Türk mutfak kültürünün sadece geleneksel yemeklerden oluşmadığını, aynı zamanda tarihsel ve kültürel etkileşimler sonucu farklı toplumların etkisiyle şekillenen zengin bir gastronomi mirasına sahip olduğunu göstermiştir. Ayrıca, çalışma, Türk mutfağının çeşitli dönemlerinde nasıl değişim ve dönüşüm geçirdiğini, yeni malzeme ve tekniklerin nasıl entegre edildiğini detaylı bir biçimde analiz etmektedir.

Çalışma sonucunda, Türk mutfak kültürünün dinamik bir yapıya sahip olduğu ve zaman içerisinde çeşitli kültürel etkileşimler ile şekillendiğini görülmüştür. Ayrıca çalışmada, modern Türk mutfak kültürünün, tarihsel süreçlerden nasıl etkilendiği ve bu süreçlerin günümüzde Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menüleri üzerinde nasıl bir etki bıraktığı belgelenmiştir. Bu bulgular, Türk mutfak kültürünün geleneksel yemeklerden ibaret olmadığını, aynı zamanda tarihi ve kültürel bir birikimi yansıttığını ortaya koymuştur.

Son olarak yapılan bu çalışma, Türk mutfak tarihine dair akademik alan yazınına önemli katkılarda bulunmakta ve Türk gastronomi tarihine yönelik daha geniş araştırmalar için sağlam bir temel oluşturmaktadır. Araştırmanın sonuçları, Türk mutfak kültürünün tarihsel kökenlerini ve bu kökenlerin modern mutfak üzerindeki yansımalarını derinlemesine anlamak isteyen araştırmacılar için kapsamlı bir kaynak sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfağı, Türk mutfak tarihi, etkileşim, yemeklerin kökeni

SUMMARY

This study is a qualitative research prepared to understand the historical development process and contemporary reflections of Turkish culinary culture. The research aims to determine the origin of the dishes featured on the menus of restaurants that offer Turkish cuisine, their position within Turkish cuisine, their presence in written sources of Turkish culinary history, and their influence from foreign cuisines. Initially, a literature review was conducted on the development of Turkish culinary history from Central Asia to the present. Then, to achieve the study's goal, data was planned to be collected from the menus of restaurants offering Turkish cuisine. Therefore, the universe of the study was defined as restaurants in Turkey serving dishes unique to Turkish cuisine. As a sample, first and second-class restaurants and gastronomy establishments in Istanbul, where the most restaurants offering Turkish cuisine are located, were selected.

To identify the businesses included in the sample, data from the website of the Ministry of Culture and Tourism was used, revealing 98 establishments meeting the sampling criteria. Of these, 22 were either never opened or closed before the researcher's visit. Therefore, menus from 76 restaurants serving Turkish cuisine were personally collected by the researcher through on-site visits.

The data collection process took place between March and May 2023. The collected data was processed by eliminating repeated dishes and categorizing the remaining ones. The categorization of the dishes was based on the 14-step classic French menu. Dishes were first classified by type, then by their presence in historical written sources, and finally by their geographical indication status. The literature review comprehensively examined numerous written sources, including cookbooks, medical texts, visitor books, diaries, palace accounting records, travel notes, and historical treatises.

The data analysis in the research was conducted using the MAXQDA 2024 program. The study demonstrates the dynamic structure and historical continuity of Turkish culinary culture. The findings revealed that Turkish culinary culture comprises not only traditional dishes but also a rich gastronomic heritage shaped by historical

and cultural interactions with various societies. Additionally, the study analyzes in detail how Turkish cuisine has undergone changes and transformations over different periods, integrating new ingredients and techniques.

The study concluded that Turkish culinary culture has a dynamic structure shaped by various cultural interactions over time. Moreover, it documents how the historical processes have influenced modern Turkish cuisine and the menus of restaurants serving Turkish dishes today. These findings illustrate that Turkish culinary culture is not just traditional dishes but also reflects a historical and cultural accumulation.

In conclusion, this study makes significant contributions to the academic literature on Turkish culinary history and provides a solid foundation for broader research on Turkish gastronomic history. The results of the research offer a comprehensive resource for researchers seeking to deeply understand the historical origins of Turkish culinary culture and their reflections on modern cuisine.

Keywords: Turkish cuisine, history of Turkish cuisine, interaction, origins of dishes

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
SUMMARY	iii
İÇİNDEKİLER	v
TABLolar LİSTESİ.....	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	ix
ÖNSÖZ.....	x
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	4
YÖNTEM	4
1.1. Araştırma Problemi.....	4
1.2. Araştırmanın Amacı.....	6
1.3. Araştırmanın Önemi	7
1.4. Araştırmanın Konu ve Kapsamı	7
1.5. Araştırmanın Varsayımları	8
1.6. Araştırmanın Ana Kütlesi ve Örneklem	9
1.7. Veri Toplama Tekniği.....	9
1.8. Verilerin Analizi	13
İKİNCİ BÖLÜM	15
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ.....	15
2.1. Türk Mutfağı.....	15
2.1.1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi.....	17
2.1.1.1. İslamiyet Öncesi Orta Asya Türk Mutfağı	18
2.1.1.2. İslamiyet Sonrası Orta Asya Türk Mutfağı	22
2.1.1.3. Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi Mutfağı.....	25
2.1.1.4. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı	29
2.1.1.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı	37
2.1.1.6. İstanbul Mutfağı	38
2.2. Türk Mutfağının Gelişimine Etki Eden Unsurlar	44
2.2.1. Savaşlar.....	44
2.2.2. Arap-İran Etkisi	45
2.2.3. Diğer Coğrafyalarla İlişkiler.....	46
2.2.4. Göçler	47
2.2.5. Din Etkisi.....	49
2.3. Türk Mutfak Kültürünün Diğer Mutfak Kültürleriyle Etkileşimi	50
2.3.1. Balkan Mutfağı Özellikleri ve Türk Mutfağına Yansımaları	50
2.3.2. Yunan Mutfağı Özellikleri ve Türk Mutfağına Yansıması	52

2.3.3. Rus Mutfağı Özellikleri ve Türk Mutfağına Yansıması.....	53
2.3.4. Arap Mutfağı Özellikleri ve Türk Mutfağına Yansımaları	54
2.3.5. Rum Mutfağı Özellikleri ve Türk Mutfağına Yansımaları.....	55
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	56
BULGULAR	56
3.1. Analiz ve Bulgular.....	56
3.1.1. Arşiv Taramasına İlişkin Bulgular	56
3.1.1.1. Çorbalar	56
3.1.1.2. Soğuk Ordövrler	63
3.1.1.3. Sıcak Ordövrler	87
3.1.1.4. Balıklar	90
3.1.1.5. Et Yemekleri.....	93
3.1.1.6. Sıcak Antreler	121
3.1.1.7. Soğuk Antreler.....	148
3.1.1.8. Sorbetler / Şerbetler / Dondurmalar	151
3.1.1.9. Salatalar	152
3.1.1.10. Sebze Yemekleri.....	159
3.1.1.11. Tatlılar	161
3.1.1.12. Peynirler	172
3.1.1.13. Pizzalar	175
3.1.1.14. Hamburgerler.....	177
3.1.2. Sushiler	180
3.2. Bulguların Yorumlanması	180
3.2.1. Köken Durumu	181
3.2.1.1. Çorbalar	183
3.2.1.2. Soğuk Ordövrler	183
3.2.1.3. Sıcak Ordövrler	184
3.2.1.4. Balıklar	185
3.2.1.5. Et Yemekleri.....	185
3.2.1.6. Sıcak Antreler	186
3.2.1.7. Soğuk Antreler.....	186
3.2.1.8. Sorbetler / Şerbetler / Dondurmalar	187
3.2.1.9. Salatalar	187
3.2.1.10. Sebze Yemekleri.....	187
3.2.1.11. Tatlılar	188
3.2.1.12. Peynirler	188
3.2.1.13. Pizzalar	188
3.2.1.14. Hamburgerler.....	189
3.2.1.15. Sushiler	189
3.2.2. Türk Mutfak Tarihinin Yazılı Kaynaklarında Yer Alma Durumu	189

3.2.2.1. Çorbalar	190
3.2.2.2. Soğuk Ordövrler	191
3.2.2.3. Sıcak Ordövrler	192
3.2.2.4. Balıklar	192
3.2.2.5. Et Yemekleri.....	192
3.2.2.6. Sıcak Antreler	193
3.2.2.7. Soğuk Antreler.....	194
3.2.2.8. Sorbetler / Şerbetler / Dondurmalar	195
3.2.2.9. Salatalar	195
3.2.2.10. Sebze Yemekleri.....	195
3.2.2.11. Tatlılar	196
3.2.2.12. Peynirler	196
3.2.2.13. Pizzalar	196
3.2.2.14. Hamburgerler.....	196
3.2.2.15. Sushiler	196
3.2.3. Coğrafi İşaret Durumu.....	197
3.2.3.1. Çorbalar	197
3.2.3.2. Soğuk Ordövrler	198
3.2.3.3. Sıcak Ordövrler	198
3.2.3.4. Balıklar	199
3.2.3.5. Et Yemekleri.....	199
3.2.3.6. Sıcak Antreler	199
3.2.3.7. Soğuk Antreler.....	200
3.2.3.8. Sorbetler / Şerbetler / Dondurmalar	200
3.2.3.9. Salatalar	200
3.2.3.10. Sebze Yemekleri.....	200
3.2.3.11. Tatlılar	200
3.2.3.12. Peynirler	201
3.2.3.13. Pizzalar	201
3.2.3.14. Hamburgerler.....	201
3.2.3.15. Sushiler	201
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	202
SONUÇ VE ÖNERİLER	202
KAYNAKÇA	219
ÖZGEÇMİŞ.....	264

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Çalışma Kapsamında Yararlanılan Kaynaklar	11
Tablo 2. Çalışma Kapsamına Alınan İşletmelerin Menülerinde Yer Alan Yemeklerin Bulundukları Yemek Kategorilerinin Kökenleri ve Birbiri ile Karşılaştırılması .	182
Tablo 3. Çalışma Kapsamına Alınan İşletmelerin Menülerinde Yer Alan Yemek Kategorilerinin Türk Mutfak Tarihinin Yazılı Kaynaklarında Yer Alma Durumuna Göre Dağılımı.....	190
Tablo 4. Çalışma Kapsamına Alınan İşletmelerin Menülerinde Yer Alan Yemeklerin Coğrafi İşaret Sahip Olma Durumuna Göre Dağılımı.....	197

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Veri Toplama.....	10
Şekil 2. Menülerde yer alan yemeklerin kategorilere göre dağılımı.....	203
Şekil 3. Türk mutfağına ait yemekler sunan restorana ait olduğu belirlenen yemeklerin kategorilere göre dağılımı.....	204
Şekil 4. Yemeklerin kökenlerinde göre dağılımı.....	206
Şekil 5. Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer alma durumu	212
Şekil 6. Coğrafi İşaret Durumu	214



ÖNSÖZ

4 yıllık doktora sürecinin başından sonuna, özellikle de bu çalışmanın hazırlanması sürecinde emeği geçen birçok insana teşekkür etmem gerek. Öncelikle Türk mutfak tarihine ilgisini aldığım derslerinden bildiğim, süreç boyunca yanımda olan, Türk mutfak tarihi üzerinde çalışmamı destekleyen, ilgisi, bilgisi ve anlayışıyla güç veren danışmanım Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK’a teşekkürlerimi sunarım.

Sadece bu tezin yazım sürecinde değil, hayatım boyunca, aldığım kararda, yaptığım her hatada, hem iyi hem de kötü zamanlarda kendimi yalnız hissetmememe asla izin vermeyen, hayallerimin en büyük destekçileri, hayatımın her alanında örnek aldığım, çocukları olmaktan gurur duyduğum, tanıdığım en güçlü insanlar annem Yeliz BOZAGCI ve babam Metin BOZAGCI’ya teşekkür ederim. Onlar olmasaydı, bugün bunların hiçbiri olmazdı.

Çocukluğumun en önemli parçası, her başarıyı kendi başarısı gibi sahiplenen, üniversite tercihimden kariyerimin önemli dönüm noktalarına kadar her adımda beni destekleyen, başarıları olduğu kadar başarısızlıkları da kucaklamama yardım eden, destekleyen, koşulsuzca seven ve bunu her şekilde hissettiren canım dedem ve anneanneme, tanıştığımızı günden itibaren elimi bırakmayan, desteğini esirgemeyen, iyi günün kutlayanı, kötü günün destekçisi canım arkadaşım Nergis’e teşekkür ederim.

Ve son olarak, bu sürecin en sancılı günlerinde, hatta her sancılı günde, her krizde, her coşkuda yanımda olan, elimi tutan, sakinleştiren, tekrar başlamak için güç veren yol arkadaşım Özay ÖZAYDIN’a anlayışı, desteği, sevgisi ve bu tezin her aşamasındaki yardımları için teşekkür ederim.

Elif Cemre BOZAGCI

GİRİŞ

Yemek kavramı, insanlık tarihi kadar eski bir ihtiyaçtır. İnsanlar yüzyıllar boyunca doğadaki besinleri keşfederek kullanmayı öğrenmişlerdir. Zaman içerisinde, yemek yeme eylemi hayatta kalmak için zaruri bir faaliyet olmanın ötesine geçerek kültürel bir fenomene dönüşmüştür. Bu dönüşüm mutfak kültürlerinin oluşumunu da beraberinde getirmiştir (Kesici, 2012; Solmaz ve Dülger Altınar, 2018). Mutfak kavramı zaman içerisinde sadece yemek pişirilen alanı tanımlayan bir kavram olmaktan çıkıp, yiyecek seçimi, gıda tercihleri, yemek pişirme teknikleri, yemek pişirmede kullanılan ekipmanlar, adetler, örfler, gelenekler gibi birçok unsuru kapsayan bir kavram haline gelmiştir. Bu unsurlar, Türk toplumunun yemek hazırlama ve tüketme pratiklerini şekillendiren geniş bir yelpazede incelenmektedir (Siner, 2023).

Mutfak kültürlerinin ortaya çıkışında coğrafi koşullar, ekonomik faktörler, tarihsel süreçler, sosyal ve kültürel pratikler, küreselleşme, medya ve iletişim ve teknolojik gelişmeler gibi çok sayıda unsur etkili olmuştur. Bu unsurlar tarih boyunca farklı mutfak kültürlerinin ve farklı coğrafyalara ait gıda maddelerinin birbiri ile harmanlanarak zengin mutfak kültürlerinin oluşmasını sağlamıştır (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015). Toplumlar birbirleri ile etkileşimleri mutfak kültürlerinin etkileşimini ve gelişimini de beraberinde getirmiştir. Bu sayede birçok yemek ve gıda maddesi ortaya çıktığı toplum ve coğrafya dışına yayılma imkanı bulmuştur (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmeleri ve daha sonraki dönemlerde izledikleri fetih politikası hem Türk mutfağının doğduğu coğrafya dışına yayılmasında hem de Türklerin çok sayıda yeni yemek ve gıda maddesi ile tanışmasında etkin bir rol oynamıştır. Türk mutfağı, tarih boyunca birçok farklı kültürden etkilenecek şekilde şekillenmiş, zengin ve çeşitli bir mutfak geleneğine sahiptir. Farklı coğrafyalar, kültürler, dinler ve toplumlardan etkilenen Türk mutfağı, geniş bir yelpazeye sahip tat kombinasyonları ve mutfak tekniklerini içinde barındırmaktadır (Üstünel, 2023). Orta Asya'dan başlayarak Anadolu ve Balkanlar üzerinden günümüze uzanan tarihsel süreç, çeşitli mutfak kültürlerinin Türk mutfağı ile harmanlanmasını sağlamıştır. Selçuklu ve Osmanlı mutfakları kültürel etkileşimin ve çeşitliliğin zirve noktalarını

temsil ederken, Anadolu'nun iklimi ve zengin bitki örtüsü mutfak kültürünün zenginleşmesinde önemli rol oynamıştır. İstanbul'un fethi ile İstanbul bir dünya başkenti haline gelmiş, çok sayıda millettten insan ve dolayısıyla çok sayıda mutfak kültürü bir araya gelerek gastronomi alanında bir sentez yaratılması için uygun ortam oluşturulmuştur. Günümüzde de Türk mutfağı, geleneksel yemeklerin modern yorumlamalarla harmanlandığı canlı ve dinamik bir yapıya sahiptir (Demirgöl, 2018).

Türk mutfağı sahip olduğu dinamik yapı sebebiyle tarihsel süreç boyunca değişim ve gelişim göstermiştir. Bu etkileşim aynı zamanda yabancı mutfaklara ait yemeklerin Türk mutfağına, Türk mutfağına ait yemeklerin de yabancı mutfaklara yerleşmesine yol açmıştır. Ancak bir mutfağın korunması, doğru bir biçimde tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılmasında mutfak kültürünün tarihsel geçmişi kadar mutfak kültürü kapsamında sunulan yemeklerin kökeni ve mutfak tarihindeki yeri de önemli bir rol oynamaktadır (Samancı, 2008).

Orta Asya'dan günümüze uzanan tarihsel süreçte Türk mutfağını etkileyen tüm unsurlar göz önünde bulundurulduğunda, bugün Türk mutfağına ait olduğu kabul edilen yemeklerin ve gıda maddelerinin kökenleri önemli bir husus haline gelmektedir. Türk mutfağına ait olarak kabul edilen yemeklerin tespitinde ise Türk mutfağı sunan restoranlar ön plana çıkmaktadır. Restoranlar, sadece misafirlerine yemek sunmakla kalmayıp aynı zamanda kültürel elçilik görevi üstlenen işletmelerdir. Ayrıca mutfak mirasını dünya genelindeki insanlara tanıtan restoranlar, yerel ve uluslararası düzeyde gastronomiye katkıda bulunmaktadır. Bu açıdan bakıldığında Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranlar, hem yerel hem de uluslararası düzeyde Türk mutfağının tanıtımında önemli bir rol üstlenerek, kültürel mirası koruma ve tanıtma misyonu üstlenmektedir (Siner, 2023).

Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin kökenini, Türk mutfağındaki konumunu, Türk mutfak tarihindeki bilinirliğini ve yabancı mutfaklardan etkilenme durumunu belirlemek amacıyla hazırlanan bu çalışmada kullanılan veriler, Türk mutfağının önemli temsilcilerinden olan Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinden elde edilmiştir. Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin ve bu yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ürünlerin ve tekniklerin Türk mutfağındaki geçmişi, kökeni, hangi dönemde ortaya çıktığı ve ne zaman popülerlik

kazandığı gibi hususların incelenmesi ile Türk mutfağına ait yemeklerin belirlenerek Türk mutfağındaki bilinirliği ve yerinin tespiti amaçlanmıştır.

Türk mutfağının ulusal ve uluslararası platformlarda doğru bir biçimde tanınması, tanıtılması, korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önemli olduğu düşünülen bu çalışma neticesinde elde edilen bulgular araştırmacılar ile paylaşılmış, alınabilecek aksiyonlar hususunda sektör çalışanları ve araştırmacılara öneriler sunulmuştur.



BİRİNCİ BÖLÜM

YÖNTEM

Bu bölümde Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin kökenini, Türk mutfağındaki konumunu, Türk mutfak tarihindeki bilinirliğini ve yabancı mutfaklardan etkilenme durumunu belirlemek amacıyla gerçekleştirilen çalışmanın, araştırma problemi, amacı, kapsamı, önemi, evren ve örnekleme, veri toplama teknikleri ve verilerin analizi hususunda detaylı bilgiler yer almaktadır.

1.1. Araştırma Problemi

Köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfağı, Orta Asya'dan günümüze uzanan zengin bir kültürel birikimin ürünü olarak kabul edilmektedir. Binlerce yıllık tarihi süreç boyunca, Türk mutfağı çeşitli medeniyetlerin etkisiyle gelişmiş ve zenginleşmiştir. Bu zenginleşme Türklerin Orta Asya'dan uygarlıkların doğduğu, verimli topraklar olarak bilinen Bereketli Hilal ve Mezopotamya coğrafyasına yerleşmeleri ile başlamaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Ayrıca Bereketli Hilal ve Mezopotamya'nın İpek Yolu'nun geçiş güzergahı olması ve çok sayıda göç yaşanması, Türk mutfağının farklı coğrafyalardan gelen malzemeler ve pişirme teknikleriyle zenginleşmesinde etkin bir rol oynamıştır. Türk mutfağı, sahip olduğu geniş yemek yelpazesi ile dünya çapında tanınmış ve dünyanın en zengin mutfaklarından biri olarak kabul edilmiştir (Önçel, 2015; Solmaz ve Dülger Altınar, 2018).

Tarihsel süreç boyunca başta göçler, savaşlar, fetihler olmak üzere ticaret, farklı toplumlarla etkileşim ve din gibi unsurlar Türk mutfağının değişimi ve gelişiminde etkin rol oynamıştır. Bu etkenler farklı kültürlerin bir araya gelerek etkileşimine yol açmıştır. Yaşanan etkileşimler sonucunda toplumların mutfak kültürleri birbirlerinden etkilenmiş, Türkler yeni gıda maddeleri ve pişirme tekniklerini benimsemişlerdir (Demirgöl, 2018; Güler, 2010).

Alan yazınında yer alan Türk mutfağı üzerine yapılmış çok sayıda çalışmada, Türk mutfağına özgü özellikler arasında gösterilen; zeytinyağlı yemeklerin çokluğu (Önçel, 2015), meyveler ile pişirilen et yemeklerinin önemli bir yer tutması (Sabbağ

ve Boğan, 2019), yağda kavrulan domatesin yemeklerin temel sosunu oluşturması (Arman, 2011), en çok kullanılan baharatlardan birinin kırmızıbiber olması (Solmaz ve Dülger Altınır, 2018) gibi unsurların ve klasik Türk yemekleri dendiğinde başta kuru fasulye olmak üzere zeytinyağlılar, içli köfte, piruhi, kol böreği, hingel ve çibörek gibi yemeklerin öne çıktığı görülmüştür. Ancak bahsi geçen yemeklerden bazılarının farklı mutfakların karakteristik özellikleri olduğu ve yine bahsi geçen yemeklerin ve kullanılan ürünlerin Türk mutfak tarihinin köklü geçmişine dayanmadığı hususu göz ardı edilmiştir (Solmaz ve Dülger Altınır, 2018; Yönet Eren, 2022).

Türk mutfağı üzerine yapılmış çok sayıda çalışmada, zeytinyağlı yemeklerin ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer aldığı (Mehmet Kâmil, 2016), salça yapımında kullanılan domatesin ve kuru fasulyenin XIX. yüzyılda Anadolu topraklarına gelen Amerika kökenli gıda maddelerinden olduğu (Samancı, 2008), Türk kahvesi olarak bilinen kahvenin kökeninin Afrika kıtası olduğu (Karhan, 2021), tatlı yelpazesinin Arap toplumların etkisiyle genişlediği ve pilavın Safevîlerden öğrenildiği (Yerasimos, 2014) hususlara değinilmediği görülmüştür. Yapılan çalışmalarda bu hususlardan bahsedilmemesi, Türk mutfağı ve Türk mutfağına özgü unsurların yanlış veya eksik tanıtılmasına sebep olabilmektedir. Daha sonra yapılan çalışmalarda farklı araştırmacıların bu kaynakları kullanması her çalışmada aynı eksikliğin görülmesine ve alan yazınındaki Türk mutfağına özgü unsurların yanlış veya eksik tanıtılmasına yol açabilecek çalışma sayısının artmasına yol açmaktadır. Ayrıca belirgin niteliğe sahip ürünlerin veya lezzetlerin kaynağını, karakteristik özelliklerini ve bu özelliklerin belirli bir coğrafya ile olan bağlantısını belirtmek için kullanılan coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlerin tescil belgelerinde ürünün kökeni ve Türk mutfak tarihindeki bilinirliği ve tüketim durumundan bahsedilmemesi, problemin Türk mutfak tarihi açısından önemini artırmaktadır (Denk, 2021).

Günümüzde Türk mutfağının ögesi kabul edilen ürün, teknik ve yemeklerin Türk mutfak tarihindeki yeri, kökeni, kullanım veya tüketim durumu incelenmediğinde ortaya çıkan yanıltıcı sonuçlar ve genellemeler, Türk mutfak kültürünün anlaşılması, korunması ve tanıtılmasında önemli bir sorun teşkil etmektedir. Bu bağlamda bu çalışmanın problemini “Günümüzde Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin kökeni nedir?” sorusu oluşturmaktadır. Bu problem doğrultusunda aşağıdaki sorulara da yanıt aranmaya çalışılacaktır;

- Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin ne kadarı Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer almıştır?
- Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerden Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer alanları hangi yüzyıla ait yazılı kaynaklarda yer almıştır?
- Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan ancak Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında geçmeyen yemeklerin temel gıda maddeleri ve pişirme tekniklerinin Türk mutfak tarihindeki yeri nedir?
- Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin ne kadarı coğrafi işaretlidir?
- Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan coğrafi işaretli yemeklerin veya bu yemeklerin temel gıda maddelerinin kökeni nedir?
- Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin ne kadarı yabancı mutfaklara aittir?

1.2. Araştırmanın Amacı

Çalışmanın temel amacı, Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin kökenini, Türk mutfağındaki konumunu, Türk mutfak tarihindeki bilinirliğini ve yabancı mutfaklardan etkilenme durumunu belirlemektir. Bu bağlamda, Türk mutfağının tarihsel gelişimini ve özelliklerini detaylı bir biçimde analiz etmek hedeflenmiştir. Çalışma, Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin ve bu yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ürünlerin ve tekniklerin Türk mutfağındaki geçmişi, kökeni, hangi dönemde ortaya çıktığı ve ne zaman popülerlik kazandığı gibi konuları araştırarak, Türk mutfağına ait yemeklerin günümüzdeki tanınırlığı ve yerini belirlemeyi amaçlamaktadır. Ayrıca bu araştırmada Türk mutfağının geçmişten günümüze gelişiminin anlaşılmasına katkı sağlamak ve Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin Türk mutfak kültüründeki yerini açıklığa kavuşturmak amaçlanmıştır.

1.3. Araştırmanın Önemi

Türk mutfağı, dünya genelinde zengin ve çok çeşitli yemek yelpazesıyla tanınan bir mutfak geleneğini temsil etmektedir. Ancak Türk mutfağı, Türk mutfağının gelişiminde etkili olan tarihsel ve kültürel unsurlar ve bu unsurların doğurduğu yemeklerin genellikle göz ardı edilmesiyle karşı karşıyadır. Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin kökeni, Türk mutfak tarihindeki yeri, Türk mutfağına ait olup olmadığı, yabancı mutfaklardan etkilenme durumu gibi unsurların belirlenmesi bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Ayrıca bu çalışma, Türk mutfağının tarihi geçmişinde etkilendiği kültürel unsurları açığa çıkaracak ve yabancı mutfaklardan Türk mutfağına geçen yemeklerin geçiş sürecini ortaya koyacak olması açısından da önemli görülmüştür. Yabancı mutfaklardan alınan yemeklerin, gıda maddelerinin ve pişirme tekniklerin tespiti, Türk mutfağına ait yemeklerin korunması, daha bilinçli bir şekilde tanıtılması ve bilinirliğinin artırılması için önemli bir adım olarak düşünülmüştür. Çok katmanlı bu çalışmanın, Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve kültürel yapısının derinlemesine incelenmesi, sadece Türk mutfağına özgü yemeklerin değil, aynı zamanda bu yemeklerin hazırlanmasında kullanılan gıda maddeleri ve pişirme tekniklerinin de detaylı bir biçimde ele alınması, Türk mutfağının çeşitliliği ve zenginliğinin anlaşılması ve kültürel çeşitliliğinin değerlendirilmesi, Türk mutfağının gelecekteki gelişimi ve korunması için stratejiler geliştirmeye yardımcı olması, gelecekte Türk mutfağı üzerine yapılacak çalışmalara doğru bilgiler sağlaması ve kaynak olması, Türk mutfağına ait yemeklerin korunması, bilinirliğinin artırılması ve doğru tanıtılması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

1.4. Araştırmanın Konu ve Kapsamı

Bu çalışmanın konusu, Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin Türk mutfak tarihindeki bilinirlikleri, kökenleri, Türk mutfak tarihindeki tüketim durumunun incelenmesidir. Bu kapsamda öncelikle Türk mutfağı ve tarihsel gelişimi, İslamiyet öncesi Orta Asya Türk mutfağı, İslamiyet sonrası Orta Asya Türk mutfağı, Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi Türk mutfağı, Osmanlı Dönemi Türk mutfağı ve Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı olmak üzere beş bölümde incelenmiştir. Ardından İstanbul mutfağı hususunda alan yazını taraması yapılmış ve elde edilen bilgiler Türk mutfağı çerçevesinde

değerlendirilmiştir. Türk mutfağının oluşumuna etki eden savaşlar, göçler, din, farklı coğrafyalarla etkileşim ise Türk mutfağının tarihsel gelişiminden sonraki bölümde açıklanarak Türk mutfağı hususundaki inceleme bu verilerle desteklenmiştir.

Çalışmada Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranlara ait menüler toplanmış ve kategorize edilmiştir. Kategorize edilen yemekler alan yazını taraması yoluyla Türk mutfak tarihi çerçevesinde incelenmiştir. Bu inceleme esnasında yemeklerin Türk mutfak tarihinde yer alıp almadığı, yer alıyor ise ilk kez hangi dönemde görüldüğü, yemeklerin ve yemeklerin hammaddelerinin köken durumu, yemeklerin ve yemeklerin hammaddelerinin coğrafi işaret veya patent yoluyla tescillenme durumu gibi unsurlar ön planda tutulmuştur. Yapılan inceleme sonucunda ortaya çıkan veriler ışığında kodlamalar gerçekleştirilmiştir. Kodlamalar sonucunda elde edilen veriler değerlendirilmiş, sonuç ve öneriler kısmında ise çalışma sonucunda elde edilen verilere dayanarak Türk mutfağına ait yemeklerin korunması, bilinirliğinin artırılması ve doğru tanıtılması ile ilgili önerilerde bulunulmuştur.

1.5. Araştırmanın Varsayımları

Bu çalışmanın temel varsayımı “Günümüzde Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde Türk mutfağına ait olduğu düşünülen ancak Türk mutfağına yabancı mutfaklardan geçmiş çok sayıda yemek yer almaktadır” ifadesidir. Çalışma kapsamındaki diğer varsayımlar ise şöyledir:

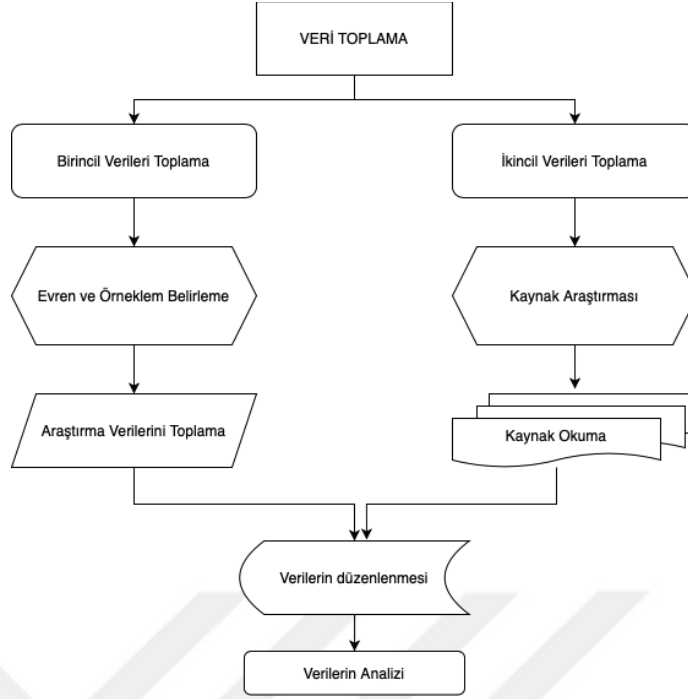
- Bu araştırma nitel araştırma yöntemlerinden arşiv tarama ve içerik analizi ile gerçekleştirilebilir.
- Çalışmada kullanılacak olan ve nitel verileri ölçmeye yönelik olan MAXQDA programı veri analizi için uygundur.
- Çalışma kapsamına alınan örnekleme yer alan işletmeler geneli yansıtmamakla birlikte genel bir fikir verebilecek büyüklüktedir.
- Çalışma kapsamında başvuru ve arşiv taramada yararlanılan kaynaklar Türk mutfağı hakkında doğru bilgiler veren kaynaklardır.

1.6. Araştırmanın Ana Kütlesi ve Örneklem

Bu araştırmanın evrenini Türkiye’de Türk mutfağına özgü yemekler sunan 1. sınıf ve 2. sınıf lokantalar ve özel tesisler oluşturmaktadır. Diğer işletmeler sahip oldukları sınırlı ve karma menüler sebebiyle çalışma kapsamına dahil edilmemiştir. Hedef örneklem olarak İstanbul ili belirlenmiştir. İstanbul’un XV. yüzyılda Türkler tarafından fethinden günümüze uzanan süreçte en kozmopolit şehirlerin başında gelmesi, Türkiye’de sayıca en fazla Türk mutfağı sunan 1. Sınıf ve 2. Sınıf lokanta ve özel tesisin İstanbul’da yer alması ve araştırmacının İstanbul’da ikamet etmesi sebebiyle işletmelere bizzat ulaşabilecek olması İstanbul’un örneklem olarak seçilmesinde etkin rol oynamıştır. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın resmi internet sitesinden 22 Şubat 2022 tarihinde alınan veriye göre İstanbul ilinde bu kriterlere uyan 98 işletme bulunmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, t.y.). Bu veriden hareketle çalışma kapsamına İstanbul’da bulunan bu işletmelerin tamamı alınmıştır. Ancak çalışmanın yürütüldüğü dönemde Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın resmi internet sitesinde yer alan 98 restorandan 22 tanesi kapandığı ya da belirtilen adreste hiç faaliyete başlamadığı için çalışmaya dahil edilememiştir.

1.7. Veri Toplama Tekniği

Bu çalışmanın hazırlanmasında hem birincil verilerden hem de ikincil verilerden faydalanılmıştır. Öncelikle birincil verilerin toplanabilmesi için arşiv tarama yapılmış ve böylelikle çalışma kapsamına alınan işletmelerden içerik analizi için elde edilen ikincil veriler için sağlam bir zemin oluşturulmuş, ikincil verilerin elde edileceği kaynakların genel çerçevesi netleşmiştir. Veri toplama süreci Şekil 1’de yer alan şema ile açıklanmaya çalışılmıştır.



Şekil 1. Veri Toplama

Çalışmanın varsayımlarını sınamak için gerekli veriler örnekleme oluşturan işletmelerin menülerinden elde edilmiştir. Örneklem kapsamına alınan işletmelerin güncel menüleri, 2 Mart 2023 ile 20 Mayıs 2023 tarihleri arasında araştırmacı tarafından, işletmeler ziyaret edilerek toplanmıştır. Toplanan menüler incelenerek tekrarlanan yemekler elenmiş, kalan yemekler ise 14 kategoriden oluşan klasik menü temelinde kategorize edilmiştir. Yemekler, kategorilerin keskin sınırlar ile belirlenmesi ve Fransa’da doğmasına rağmen tüm dünya mutfaklarında kabul görmesi sebebiyle 14 kategoriden oluşan klasik menü temelinde sınıflandırılmıştır.

Kategorize edilen yemekler, ikincil veri toplama tekniklerinden alan yazını taraması kullanılarak detaylı bir biçimde incelenmiştir. Alan yazını taramasında öncelikle kategorize edilen yemeklerin her birinin Türk mutfak tarihinde ilk kez hangi yüzyılda görüldüğü irdelenmiştir. Bu irdeleme sürecinde, Orta Asya döneminden XX. yüzyıl ortalarına kadar yazılmış beslenme sistemi, yemekler ve mutfak hakkında bilgi veren her türlü kaynak başta olmak üzere yemek ve tıp kitaplarından, ziyafet defterlerinden, günlük ve sosyal yaşama dair kaleme alınmış kayıtlardan, saray muhasebe defterlerinden, Türklerin yaşadıkları topraklara gelen gezgin ve ziyaretçilerin şahsi notlarından, seyahatnamelerden ve risalelerden faydalanılmıştır. Daha sonra Türk mutfak tarihinde ilk kez hangi yüzyılda görüldüğü önemsenmeden

her yemek için köken araştırması yapılmıştır. Köken araştırmasında bahsi geçen kaynaklara ek olarak farklı ülkelerin gastronomi tarihi hususunda yapılmış çok sayıda çalışma incelenmiştir. Kaynakların birbiriyle çelişmesi durumunda sayıca en fazla kaynağın işaret ettiği veri doğru kabul edilmiştir.

Tablo 1. Çalışma Kapsamında Yararlanılan Kaynaklar

DÖNEM / MUTFAK	KAYNAK(LAR)
Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı	Kaşgarlı Mahmud- Divan-ı Lügat-it Türk İbn-i Sina- El-Urcuze Mantık
Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı	İbn Âlâ – Dânişmendnâme Mevlânâ – Dîvân-ı Kebîr Mevlânâ – Mesnevi Mevlânâ – Fîhî Mâfih
Erken Dönem Osmanlı Mutfağı XV. Yüzyıl	Muhammed b. Mahmûd Şîrvânî – 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı Süheyl Ünver – Fatih Devri Yemekleri
Klasik Dönem Osmanlı Mutfağı XVI. -XVII. Yüzyıl	Hans Dernschwam – İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü Nil Sarı – Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi Semih Tezcan – Bir Ziyafet Defteri Evliya Çelebi – Seyahatname Muhammed Murad Buhârî- Sohbetnâme
Geç Dönem Osmanlı Mutfağı XVIII. -XIX. Yüzyıl	Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi- Ağdiye Risalesi Ali Eşref Dede- Yemek Risalesi Mahmud Nedim bin Tosun – Aşçıbaşı Mehmet Kâmil – Melceü’t Tabbâhîn 1844 Turabî Efendi – Ottoman Cookery Ayşe Fahriye – Ev Kadını
XX. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı	Mehmed Reşad – Fenn-i Tabâhat
Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı	Ulviye Mevlan – Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası Hüseyin Hüsnü Efendi – Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler

Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik için iki temel ölçüt belirtilmektedir. Bu iki ölçüt; güven duyulabilirlik ve verilerin hakikiliğidir. Nitel bir araştırmanın güvenilirliği inandırıcılık (credibility), aktarılabilirlik (transferability), bağlanabilirlik (dependability) ve doğrulanabilirlik (confirmability) olmak üzere dört ölçütü sağlanabilmektedir (Bryman, 2004). Bu çalışma açısından bakıldığında;

- **İnandırıcılık (Credibility):** Nitel araştırmaların doğruluğu ve içsel geçerliliğini ifade etmektedir (Kümbetoğlu, 2008). Bu araştırmada, işletmeleri ziyaret ederek elde edilen menüler, araştırmanın gerçeklik ve doğruluk derecesini yükseltmektedir. Doğrudan yapılan arşiv taraması ve içerik analizi çalışmanın temelini sağlam bir gerçeklik üzerine kurmaktadır. Ayrıca tekrarlanan yemeklerin elenmesi ve kalan yemeklerin kategorize edilmesi süreci, veri analizindeki titizliği ve bu analizin güvenilirliğini göstermektedir. Kategorize edilen yemeklerin ve bu yemeklere ait unsurların detaylı alan yazını taraması ile incelenmesi, çalışmanın içeriğinin derinliğini ve dolayısıyla inandırıcılığını pekiştirmektedir.
- **Aktarılabilirlik (Transferability):** Araştırma bulgularının başka bağlamlara ne ölçüde uygulanabileceğini belirtmektedir (Kümbetoğlu, 2008). Bu araştırmada, menülerin nasıl toplandığı ve hangi kategorilere göre analiz edildiği açıkça tanımlanmıştır. Bu detaylı açıklama, başka araştırmacıların benzer bir çalışmayı farklı işletmeler ve coğrafi bölgelerde uygularken bu çalışmanın bulgularının referans alınabilmesine olanak tanımaktadır. Araştırmanın metodolojik açıklığı, aktarılabilirliği kolaylaştırmaktadır.
- **Bağlanabilirlik (Dependability):** Çalışmanın zaman içinde ve farklı koşullarda tutarlılığını ifade etmektedir (Kümbetoğlu, 2008). Bu araştırmada menülerin toplanması süreci ve kategorizasyon metodolojisi açıkça belirtilmiştir. Bu süreçlerin ve metodolojinin detaylı dokümantasyonu, araştırmanın bağlanabilirliğini güçlendirmektedir. Araştırma sürecindeki her adımın kaydedilmesi, başka araştırmacıların çalışmayı tekrarlayabilmesi ve benzer sonuçlara ulaşabilmesi için önemlidir.
- **Doğrulanabilirlik (Confirmability):** Araştırmanın bulgularının objektifliğini ve araştırmacının önyargısının azaltılmasını ifade etmektedir (Kümbetoğlu, 2008). Bu çalışmada, alan yazını taraması sırasında, çok sayıda kaynaktan yararlanılmıştır. Kaynakların sayıca fazlalığı ve içerik olarak çeşitliliği çalışmanın doğrulanabilirliğini artırmaktadır. Farklı kaynaklardan elde edilen bilgilerin karşılaştırılması ve en güvenilir ve setinin seçilmesi süreci, araştırmanın doğrulanabilirliğini artırmıştır. Bu yaklaşım, araştırmanın

bulgularının kişisel önyargılardan mümkün olduğunca arındırıldığını ve çalışmanın güvenilirliğini artırdığını göstermektedir.

Verilerin araştırmacı tarafından toplanmış olması, sistemli bir kategorizasyon ve analiz yapılması, detaylı bir alan yazını taraması yapılmış olması, tarihsel süreç boyunca farklı konularda kaleme alınan güvenilir veri kaynaklarının kullanımı ve farklı kaynaklardan elde edilen bilgilerin dengeli ve objektif bir biçimde belirtilmesi ve kodlamaların bu bilgilere göre önyargısız ve tarafsız bir biçimde yapılmış olması bu çalışmanın geçerliliğini ortaya koymaktadır.

1.8. Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında çalışma kapsamına alınan işletmelerden elde edilen menüler içerik analizi kullanılarak analiz edilmiştir. İçerik analizi, bir metinden çıkarılan geçerli yorumların bir dizi işlem sonucu ortaya konulduğu bir araştırma tekniği olarak tanımlanabilmektedir (Metin ve Ünal, 2022). İçerik analizinde elde edilen verilerin analizi dört aşamada gerçekleşmektedir. Bu aşamalar, verilerin kodlanması, temaların keşfedilmesi, kodların ve temaların düzenlenmesi, bulguların tanımlanması ve yorumlanmasıdır. Nitel verilerin çözümlenmesinde metnin içerisinde araştırma açısından önemli olduğu düşünülen temalardan kategoriler oluşturularak betimlemeler yapılmaktadır (Gül ve Nizam, 2021).

Tema, analiz sonucunda elde edilen kavramların belirli bir tema veya kategori altında sınıflandırılmasıdır. Temaların oluşturulmasında kavramlar incelenerek birbirleri ile olan ilişkileri ortaya konmakta ve bu ilişkiler daha üst düzey bir tema ile tanımlanmaktadır. Ayrıntılı kodlamanın ardından yapılan tematik kodlama araştırmacının elde ettiği verileri düzenleyeceği bir sistem oluşturmaktadır (Karataş, 2015).

Çalışmada elde edilen verilerin analizi için MAXQDA 2024 programı kullanılmıştır. Çalışmanın birincil veri kaynağı olan Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menüleri incelenmiş ve tekrar eden yemekler elenerek 14 sınıflı menü kapsamında sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırma yemeklerin hangi kategoride yoğunlaştığını ortaya koymak ve kodlamayı kolaylaştırmak amacıyla yapılmıştır. Sınıflandırılan yemekler ikincil veri toplama tekniklerinden alan yazını taraması ile detaylı bir biçimde incelenmiştir. Bu inceleme ise birincil veri olarak kullanılan

menülerde yer alan her yemeğin, bu yemeklerin hammaddelerinin ve pişirme tekniklerinin Türk mutfak tarihi içerisindeki görülme durumunun, coğrafi işarete sahip olup olmadığının, köken tespitinin detaylı bir biçimde ortaya konması amacıyla yapılmıştır.

Verilerin toplanması sürecinin tamamlanmasının ardından ana kodlar ve alt kodlar oluşturulmuştur. Kodların oluşturulması, verilere hem geniş bir açıdan bakmayı hem de verilerin detaylı olarak görülebilmesi ve aralarındaki ilişkinin saptanmasını kolaylaştırmıştır.



İKİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türk mutfağı, binlerce yıllık bir tarihe ve zengin bir kültürel mirasa sahip olan bir mutfaktır. Orta Asya bozkırlarından Anadolu'nun verimli topraklarına, Osmanlı İmparatorluğunun geniş coğrafyasına ve günümüz modern Türkiye'sine kadar uzanan bu geniş yelpaze, Türk mutfağının zenginliğinin ve çeşitliliğinin temel sebebi olarak gösterilmektedir. Bu tarihsel süreç boyunca farklı unsurlardan etkilenerek gelişen ve zenginleşen Türk mutfağı, geleneksel yöntemlerle hazırlanan, taze ve doğal gıda maddelerinin kullanıldığı, lezzetli ve besleyici yemeklere sahip bir mutfaktır. Lezzetli yemeklerin yanı sıra sosyal ve kültürel hayatın da önemli bir parçası olan Türk mutfağı, aile bağlarını güçlendiren, misafirperverliği ve paylaşımı simgeleyen bir olgu haline gelmiştir. Çalışmanın bu bölümünde Türk mutfağının temel özellikleri, tarihsel gelişimi, Türk mutfağının gelişimine etki eden unsurlar ve Türk mutfağının diğer mutfak kültürleriyle etkileşimi incelenecektir (Demirgöl, 2018).

2.1. Türk Mutfağı

Mutfak, Arapçada “yemek pişirilen yer anlamına gelen” anlamına gelen matbah kelimesinden türetilmiştir. Mutfak, fiziki olarak yemek hazırlanan bir alanı, kültürel olarak ise bir toplumun beslenmesiyle ilgili her türlü alışkanlığı ifade etmektedir (Maviş, 2003; Üzülmüş, 2018). Bir millet veya topluma ait sosyokültürel ve ekonomik yapı, tarihsel benlik, gıda üretim ve tüketim yapısı, damak tadı, beslenme alışkanlıkları ve buna bağlı olarak oluşan gelenekler çerçevesinde ortaya çıkan mutfak kültürü, toplumu tanımlayan temel kültürel miraslardan biri olarak görülmektedir. Bu sebeple mutfak kültürü bir toplumun tanımlanmasında etkili olan faktörlerden biri olarak kabul edilmektedir (Diker, Türker ve Çetinkaya, 2017).

Her toplum temelde yaşadığı coğrafya ve sahip olduğu alışkanlıklar çerçevesinde şekillenmiş bir mutfak kültürüne sahiptir. Türk mutfağı genel olarak, bu coğrafi ve kültürel etkenlerin bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Türk mutfağı kavramı, sadece belirli yiyecek ve içecekleri değil, aynı zamanda bu öğelerin hazırlanma yöntemlerini, pişirme tekniklerini, muhafaza metotlarını, kullanılan ekipmanları, yemek yeme adabını ve mutfakla ilgili diğer pratikleri içermektedir. Bu unsurlar, Türk

mutfağının karakteristik özelliklerini oluşturan temel unsurlar olarak kabul edilmektedir (Sormaz, 2015; Top, 2021). Türk mutfağı, sadece besinleri içermeyip aynı zamanda bir toplumun kültürel kimliğini, tarihini ve sosyal yapılarını yansıtan zengin bir mirasa sahiptir. Bu bağlamda, yemeklerin hazırlanma ve sunulma biçimleri, bir toplumun değerlerini ve normlarını yansıtarak kültürel bir zenginlik sunmaktadır.

Pek çok kaynakta (Demirgöl, 2018; Güler, 2010; Öncel, 2015; Solmaz ve Dülger Altın, 2018) Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfaklarından biri olarak gösterilmektedir. Türk mutfağı sahip olduğu zenginliği temelde Orta Asya'dan günümüze uzanan köklü tarihsel sürece borçludur. Göçebe yaşam ile başlayan bu tarihsel süreçte yerleşik yaşam düzenine geçilmesi, göçler, din, coğrafya ve iklime bağlı olarak yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği, farklı toplumlarla yaşanan kültürel etkileşimler gibi birçok sebep Türk mutfağının gelişiminde etkin bir rol oynamıştır (Köroğlu, Manav ve Karaca, 2018).

Türk mutfağının zenginliğinde rol oynayan bir diğer önemli etken Türklerin mutfak alışkanlıklarına olan bağlılığıdır. Bu bağlamda, Türklerin gittikleri coğrafyalara kendi mutfak kültürlerini taşıma ve yeni tanıştıkları gıdaları kendi mutfak kültürlerine uyarlayarak tüketme pratiği, Türk mutfağının zenginlik temelini oluşturmaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017; Sauner Leroy, 2012). Türk mutfak kültürü, Türklerin yaşadıkları coğrafyayı temel alarak şekillenmektedir (Baykara, 2001). Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya gelişi mutfak kültürünün yeniden şekillenmesine neden olmuştur. Orta Asya'da ağırlıklı olarak süt ve süt ürünleri, kırmızı et ve hamur içeren beslenme alışkanlıkları Anadolu'ya göçle birlikte çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir (Tez, 2012; Çetin, 2008).

Anadolu'ya göçle birlikte yerleşik düzene geçilmesi, tarım faaliyetlerinin artması, yeni coğrafyanın ve iklimin yeni ürünler yetiştirmeye uygun olması ve bu coğrafyada halihazırda yaşayan bir toplumun bulunması Türklerin yeni gıda maddeleri ile tanışmasını sağlamıştır. Daha önce bilmedikleri tarım ürünlerini işlemeyi ve tüketmeyi öğrenen Türkler Orta Asya'dan gelen mutfak alışkanlıklarını korudukları için Türk mutfağı sürekli gelişen ve özünü koruyarak zenginleşen bir mutfak haline gelmiştir. Bu süreç, Türk mutfağının adaptasyon yeteneğinin ve çeşitlilik kazanma kapasitesinin öne çıktığı, tarihsel bir perspektiften beslenme alışkanlıklarının evrimini

yansıtan sürecin başlangıç noktası olmuştur (Giritlioğlu, 2008; Avcıkurt, Sarıoğlu ve Girgin, 2007).

Anadolu Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kesişim noktasında yer almaktadır. Türkler bu coğrafi alana gerçekleştirdikleri göçle birlikte, kuzeyde Slav toplulukları, doğuda Kafkasya ve İran, Güney’de Arap kökenli topluluklar ve Akdeniz topluluklarıyla etkileşim imkânı elde etmişlerdir. Ayrıca bulundukları konumun ticaret yolları üzerinde yer alması komşu olunmayan topluluklarla etkileşimi beraberinde getirmiştir (Sauner, 2008). Orta Asya Türklerinin geleneksel beslenme alışkanlıkları, yani et ve mayalanmış gıdaları, Mezopotamya’nın tahılları ve bakliyatları, Akdeniz bölgesinin sebze ve meyveleri ve güney bölgelerin karakteristik baharatları Anadolu coğrafyasında birleşerek zengin bir mutfak kültürü ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu karmaşık etkileşimler, günümüz Türk mutfağının sahip olduğu zenginliğin ve çeşitliliğin temel bileşeni olarak ön plana çıkmaktadır (Baysal, 1993; Gürsoy, 1995; Alabacak, 2018).

2.1.1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türk mutfağı, Orta Asya döneminden başlayarak günümüze uzanan bir köklü bir tarih ve zengin bir kültürel yapının yansımasıdır. Değişen coğrafya, iklim şartları ve birçok başka sebebe bağlı olarak hem bozkır kültürünün etkisini hem de Akdeniz coğrafyasının çeşitliliğini barındıran Türk mutfağının gelişimi tarihsel olarak detaylı bir biçimde incelenebilmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017).

Türk mutfağı, tarihsel olarak beş temel aşamada incelenmektedir. Bu aşamalar; İslamiyet Öncesi Orta Asya Türk Mutfağı, İslam Etkisinde Orta Asya Türk Mutfağı, Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı, Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı ve Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı’dır. Bu sınıflandırma, Türk mutfağında devrimlerin yaşandığı kilit dönemlere odaklanılarak yapılmıştır. İslamiyet’in kabulü, Anadolu’ya göç ve yerleşik yaşam düzenine geçiş, Osmanlı Devleti’nin kuruluş döneminden yıkılış dönemine kadar uzanan süreç ve Cumhuriyet’in ilanı gibi önemli tarihsel olaylar, yapılan sınıflandırmanın belirleyicisi olarak kabul edilmektedir (Solmaz ve Dülger Altın, 2018).

2.1.1.1. İslamiyet Öncesi Orta Asya Türk Mutfağı

Türkler, aşırı karasal iklimin hâkim olduğu, Orta Asya'da Ural-Alтай dağları arasına konumlanmış ve bu bölgede etkili olmuş topluluklardan biridir. Türklerin bu coğrafyadaki yaşam tarzı ve beslenme alışkanlıklarını önemli ölçüde etkileyen ve bu hususta belirleyici faktör olan iklim, sadece beslenme sisteminde değil ekonomik durumun belirlenmesinde de önemli bir etkidir (Alpargu, 2008). İklimin yanı sıra yaşadıkları bölgenin coğrafi koşulları sebebiyle Türkler geleneksel olarak hayvancılıkla ilgilenmişlerdir. At ve koyun sürülerini otlatmak için ilkbahar aylarında yaylalara göçerken, sonbahar aylarında ise sulak alanlara yönelmişlerdir. Yaşadıkları bölgenin yerleşik yaşam biçimine uygun olmaması Türkleri göç etmeye mecbur bırakmış, su ve ot kaynaklarına bağlı bir yaşam tarzına yönlendirmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007; Vasary, 2007).

Tarih boyunca, Türkler için beslenme ve bu bağlamda gelişen alışkanlıklar önemli bir konu olmuştur. İslamiyet öncesi Orta Asya döneminden itibaren Türk hükümdarların halkı aç ve çıplak bırakmamayı temel görevleri olarak görmeleri, beslenmeye verilen önemin büyüklüğünü kanıtlar niteliktedir (Talas, 2005). Orhun Abideleri'nde yer alan "... Tanrı lütufkâr olduğu için, benim (de) tahilim olduğu için, hakan (olarak tahta) oturdum. Tahta oturup yoksul (ve) fakir halkı hep derleyip topladım: Fakir halkı zengin yaptım, az halkı çok yaptım." ifadesi bu göreve atfedilen önemi vurgulamaktadır (Tekin, 2017). Türkler için yemek yeme eylemi, sosyal yaşamın önemi bir unsuru olmuştur. Doğum, düğün, toy gibi Türk toplumunda özel bir öneme sahip olup, bir araya gelen insanlar geleneklere uygun olarak düzenlenen sofralarda, toplantının amacına uygun yemekler tüketilmiştir. Ölüm ve düğün törenlerinde "etli bulgur pilavı" gibi belirli yemekler özel bir yere sahip olmuştur (Eröz, 1977; Talas, 2005; Demirci, 2018).

İslamiyet öncesi Orta Asya Türk mutfağıyla ilgili kaynaklar Hun İmparatorluğu itibariyle başlamaktadır. Hun Türklerinin temel besin kaynakları süt, yoğurt, koyun eti, av etleri, nadiren at eti, sürülerinde yer alan hayvanların etleri, pirinç, darı ve arpa, kımız ve biradır. Orta Asya coğrafyasında yaşamış diğer bir medeniyet olan Kırgız Türkleri ise arpa, buğday, yulaf ve darı ekimi yapmış, hasat zamanı biçtikleri hububatları bir tür değirmen ile öğütürerek tüketmişlerdir. Hunlar gibi yoğun biçimde et tüketen Kırgızlarda kayda değer meyve ve sebze tüketimine rastlanmamıştır (Ögel,

1991; Işın, 2018). Bir diğer Türk topluluğu olan Uygurlar, Kırgızlara kıyasla yerleşik yaşama daha fazla uyum sağlamışlardır. Bu sebeple, Uyguların beslenme alışkanlıklarında tarım ürünlerine daha sık rastlanmaktadır. Antik Çin kaynakları, Uygur Türklerinin karpuz yetiştirdikleri, Turfan Ovası'nın meşhur Turfan Ovası'nın meşhur üzüm bağlarında üzüm ayrıca bezelye, bakla ve kişniş yetiştirdiklerinden bahsetmektedir (Öcal, 1985).

Konar göçer yaşam düzeni, Türklerin beslenme alışkanlıklarını önemli ölçüde etkilemiştir, zira bu yaşam tarzı, coğrafi şartlara uyum sağlama ve hayvancılıkla uğraşma gerekliliğini beraberinde getirmiştir (Közleme, 2012). Büyükbaş hayvanların göçe dayanaksız olması sebebiyle genellikle küçükbaş hayvan yetiştiriciliğini tercih etmelerine rağmen nadiren büyükbaş hayvan yetiştiriciliği de yapmışlardır (Öcal, 1985). Yetiştirdikleri hayvanların etleri, sütleri ve bu ürünlerden elde edilen kaymak, kuyruk yağı, pastırma, kurutulmuş et, tereyağı, sadeyağ, kurut, kımız ve yoğurt Türklerin temel besin kaynakları arasında yer almıştır. Tarım ürünleri de Orta Asya Türklerinin besin kaynaklarından biridir. Bu dönemde Türklerin buğday, arpa, darı, mısır, pirinç, burçak gibi tahıl ürünleri yetiştirdikleri bilinmektedir. Meyvecilik, Orta Asya Türkleri için önemli bir aktivite olup, elma, üzüm, kavun, karpuz, armut ve dut gibi meyveler yetiştirilmiştir. Ayrıca bu dönemde kayısı ve elma aşılanarak ilk kez kültüre alınmıştır (Gökalp, 1995; Işın, 2018a). Diğer bir Türk toplumu olan Göktürkler, tarım faaliyetlerine diğer Türk topluluklarına kıyasla daha fazla ağırlık vermişlerdir (Anderson, 2013; Çakmak, 2005). Orta Asya Türkleri tarafından en çok tarımı yapılan bitki buğdaydır. Buğdayın öğütülmesiyle elde edilen un çeşitli ekmek ve hamur işlerinin yapımında kullanılmıştır (Halıcı, 2009). Ayrıca buğday ve darı kullanarak begni adlı bir içecek üretmiş, ayrıca arpa, darı, mısır ve buğdaydan boza elde etmişlerdir (Kafesoğlu, 1993).

Orta Asya'nın zorlu coğrafi ve iklimsel şartları, kıtlık tehlikesi ve sert kış koşulları, gıdaların uzun süre korunması ve saklanması zorunlu kılmıştır. Bu zorunluluğu yerine getirebilmek adına et, sebze, meyve, süt ve süt ürünleri ve hayvansal ürünleri uzun süre saklayabilmek için çeşitli gıda muhafaza yöntemlerine başvurulmuştur. Örneğin sepetler, kurutulmuş işkembe ve tulum gibi çeşitli ürünler saklama kabı olarak kullanılmıştır (Işın, 2018a).

İslamiyet öncesi Orta Asya Türk mutfağının vazgeçilmez besin maddelerinden biri olan ve ziyan edilmek istenmeyen eti saklayabilmek için de yine gıda muhafaza yöntemlerine başvurulmuştur. Türkler, eti muhafaza etmek amacıyla konserve, dondurma, kavurma, kurutma ve fermentasyon gibi çeşitli saklama yöntemlerine başvurmuşlardır. Orta Asya döneminden itibaren Türk mutfağında yer alan sucuk ve pastırma gibi geleneksel gıdalar, etin bozulmasını önlemek için yapılan uygulamaların bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır (Demirgöl, 2018).

Orta Asya dönemi Türk mutfağında yer alan sucuk ve pastırma, aslında etin bozulmaması için yapılan bir uygulama sonucu ortaya çıkan geleneksel gıdalardır. İlkbahar mevsiminde hayvanların zayıf olması sebebiyle, sonbahar mevsiminde yapılan pastırma, ilkbahardaki taze ete tercih edilmiştir. Sucuk bazı bölgelerde bağırsağın doldurularak konserve haline getirilmesi ile elde edilen kurutulmuş et olarak hazırlanırken bazı bölgelerde ise incecik doğranarak kavrulmuş et, pirinç ve undan yapılmıştır (Kılıç ve Albayrak, 2012). Süt tek başına bir içecek olarak tüketilmesinin yanı sıra tereyağı, peynir, yoğurt ve ayran gibi ürünlerin yapımında da kullanılmaktadır (Ciğerim, 2001; Güler, 2010). Yoğurt kış aylarında da tüketilmek üzere “kurut” adı verilen kurutulmuş yoğurt olarak saklanmaktadır. Ayrıca yoğurdun ılık su yardımıyla tulumlarda çalkalanarak yağının çıkarılması, çıkan yağın alınmasının ardından tuz ile kaynatılarak süzülmesi yöntemi ile çökelek ve keş gibi peynir türlerinin üretildiği de bilinmektedir (Yılmaz, 2002).

Orta Asya dönemi Türk mutfağında geyik ve at eti başta olmak üzere keçi, koyun ve sığır gibi birçok hayvanın etinin tüketildiği bilinmektedir. Koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanlar iki farklı pişirme yöntemiyle hazırlanmıştır; bunlardan biri eti parçalamadan ateş üzerinde çevirerek pişirmek diğeri ise küle gömerek pişirmektir (Kılıç ve Albayrak, 2012). Bu dönemde hayvanların etlerinin yanında sakatatlarının da tüketildiği bilinmektedir. Sakatatlar tandırda ve ateş üzerinde pişirilmiştir (Erdoğan Aracı, 2016). Sakatat yemekleri sıklıkla sofralarda yer almıştır. Bugün paça yemeği olarak bilinen ve o dönemde “topık süngük” olarak adlandırılan yemeğe ise özel bir önem verilmiştir. Bu dönemde çiğ et, balık ve ciğer tüketildiği de bilinmektedir (Kılıç, 2012).

Orta Asya Türkleri, hayvanları sadece gıda kaynağı olarak görmemişlerdir. Orta Asya Türk mutfağında at, eti ve sütü açısından önemli bir beslenme kaynağı iken aynı

zamanda en önemli ulaşım aracıdır (Baykara, 2001). Konar göçer yaşam şartlarına en uygun hayvan olan koyunun etinin tüketilmesinin yanı sıra yünü ve derisi giyim ihtiyaçlarını karşılamada kullanılmıştır (Aksoy, 1998).

Orta Asya’da yaşadıkları dönemde yıl içerisinde göç eden Türkler, göç sırasında at üstünde yemek yemişler, çeşitli otlar, meyveler, hamur işleri, sakatat, pastırma ve sucuk gibi kurutulmuş gıdaları tüketmişlerdir. Özellikle içecekler göç yolculuklarında önemli bir yer tutmuştur. Eski Türklerin en önemli hayvansal içeceği kımızdır. Düşük alkol oranı ve yüksek kaloriye sahip mayalı bir içecek olan kımız hem bir öğün olarak hem de gün boyu tüketilebilen bir içecektir (Ögel, 2000). Bu dönemde tüketildiği bilinen bir diğer alkollü içecek ise biradır (Işın, 2018a). Ayrıca “ayran doğraması” olarak adlandırılan, ayran içerisine çeşitli sebze ve meyveler doğranarak hazırlanan bir yemek de tüketilmiştir. Süt içerisine çeşitli sebzelerin çiğ olarak eklenmesi veya katık yapılması da yaygındır (Baykara, 2001). Orta Asya’da yetiştirildiği bilinen sebzelerden bazıları patlıcan, havuç, asma kabağı, hardal, turp, şalgam, kavza, hıyar, sarımsak, soğan ve yarpuzdur. Yemekleri lezzetlendirmek için karabiber, çörek otu, kişniş, çemen ve havlıcan gibi lezzet arttırıcılar kullanılmıştır (Işın, 2018a).

Buğday, darı, arpa gibi hububatlar Orta Asya Türk mutfağının temel unsurları arasında yer almıştır. Bu ürünlerin öğütülmesi ile elde edilen undan başta ekmek olmak üzere çok sayıda gıda maddesinin hazırlanılmasında kullanılmıştır. Ekmek, Orta Asya dönemi Türk mutfağının en önemli besin kaynaklarından biridir. Uygurlarda ekmeğin sadece zenginler tarafından tüketildiği Çinli ve Arap seyyahlar tarafından gözlemlenmiştir. Hamurun ince bir biçimde açılarak sac üzerinde pişirilmesiyle hazırlanan yufkalar en bilinen ekmek çeşidi olsa da tandırda pişirilen mayalı ekmeklerin hazırlandığı da bilinmektedir (Algar, 1991; Güldemir, 2014).

Ekmeğin yanı sıra buğday unundan yapılan çok sayıda yağlı hamur işi yemekler içerisinde ön plana çıkmıştır. Bu hamur işlerinin en bilineni Uygur Türkleri tarafından tüketilen “samsa” adlı bir çeşit poğaça olan hamur işidir (Eröz, 1977). Yine buğday unuyla hazırlanan erişte hem çorba olarak hem de etle birlikte hazırlanan “umaç” (oğmaç, omaç) adlı bir yemeğin içinde tüketilmiştir. Tarhana çorbası yine bu dönemde tüketildiği bilinen ve buğday unuyla hazırlanan bir başka yemektir (Ögel, 2000). Helva, bitkisel ürünlerden yapılan tatlıya verilen isimdir. Un ve yağın kavrulmasıyla

elde edilen “kavut” üzerine bal veya pekmez konmasıyla helva haline getirilerek tüketilmiştir (Bedirhan, 2004).

İslamiyet öncesinde Türklerin tükettikleri gıda maddelerinden bahsedilen en eski kaynaklar Göktürk Yazıtları, Oğuz Destanı ve Dede Korkut hikayeleridir. Bu eserlerden Göktürk Yazıtlarında adak, “*açsık, aşsız, azuk, igid*” gibi yemekle ilişkili kelimeler yer almakta ve at etinden bahsedilmektedir (Güldemir, 2014). Oğuz Destanı’nda, Oğuz Han’ın doğumunun anlatıldığı kısımda “*Pişmemiş etler ister aş, yemek ister oldu! / Etraftan şarap ister, eğlenmek ister oldu!*” ifadeleri yer almaktadır (Ögel, 2020). Dede Korkut hikayelerinde ise “*...attan aygır, deveden erkek deve, koyundan koç kestirmişti!*” ve “*Tepe gibi et yığdı, göl gibi kımız sağdırdı!*” ifadelerine yer verilmiştir (Ergin, 2017).

2.1.1.2. İslamiyet Sonrası Orta Asya Türk Mutfağı

Gök tanrı inancına sahip Türklerin İslamiyet’i kabulü, Arap topluluklarla ilk temasları sırasında başlamış ve aralıksız olarak devam etmiştir. Türkler önce bireysel olarak, daha sonra ise gruplar halinde İslamiyet’i kabul etmiştir. 751 yılında gerçekleşen, Türklerin Araplarla aynı safta yer aldığı Talas savaşı sonrası Orta Asya’da Çin hakimiyetinin önlenmesi Türklerin İslamiyet’i kabulü hızlanmıştır. İslam dünyasının medeni üstünlüğü ve ekonomik olarak güçlü oluşu Türklerin İslamiyet’i kabulündeki en önemli sebeplerdendir (Koca, 1996).

Türk mutfak kültürünün oluşumunda coğrafya ve iklim kadar dini unsurlar da etkili olmuştur. İslamiyet’in kabulü öncesinde Türklerin kımız, şarap ve bira gibi alkollü içecekleri tükettikleri bilinirken, İslamiyet’in kabulü sonrasında alkollü içecek tüketiminde ciddi bir azalma olduğu görülmüştür (Samancı ve Craxford, 2006).

İslam etkisiyle yerleşik yaşama geçmeye başlayan Türkler, mutfaklarında dini yasaklar ve emirleri uygulamaya başlamışlardır. Temel besin maddelerinden olan ekmek, kutsal kabul edilen önemli bir gıda haline gelmiş, ekmeği israf etmek, çöpe ya da yere atmak günah sayılmıştır (Közleme, 2012). Yemek adabı ve sofrası düzeni ile ilişkili değişiklikler de yaşanmış, yemeğe besmele ile başlamak ve yemek sonunda sofrası duası etmek bir gelenek haline gelmiştir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014).

İslamiyet’in kabulü sonrası Türk mutfağında tüketildiği bilinen bazı yiyecek ve içecekler; etli yemekler, süt ürünlerinin yer aldığı yemekler, balık yemekleri, buğday

ve buğday unundan yapılan yemekler, sebze yemekleri, hamur işleri, pirinç yemekleri, tutmaç, üzüm, şeftali, armut, elma, erik, ayva, kayısı, fıstık, iğde, dut, ceviz, şarap (içki), boza, kımız ve bal şarabıdır. İslamiyet'in kabulü ile at eti tüketimi önce azalmış daha sonra da tamamen bırakılmıştır. Bu bilgiler ışığında İslamiyet'in kabulüyle birlikte mutfak kültüründe bazı değişiklikler yaşandığı, tarımsal üretimin arttığı ve çeşitlendiği, yeni gıda maddeleri ile tanışıldığı söylenebilmektedir. Ancak şarap, kımız ve bal şarabı tüketiminden, İslamiyet öncesi alışkanlıklardan tam olarak vazgeçilmediği anlaşılmaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014).

İslamiyet sonrası Orta Asya dönemi Türk mutfağında, İslamiyet öncesi dönemde olduğu gibi et tüketimi yaygındır. Bu dönemde tüketilen etlerin başında koyun eti gelmektedir. Taze kuzu eti, oğlak eti ve erkeç eti de tüketildiği bilinen etler arasındadır. İslamiyet'in kabulüyle birlikte at eti tüketimi oldukça azalmış olmasına rağmen Kaşgarlı Mahmud, Türklerin en sevdiği etlerden birinin, atın karnından elde edilen kazı adlı et olduğundan bahsetmiştir. Genellikle küçükbaş hayvan tüketilse de tavuk, horoz gibi kümes hayvanları, kuşlar, av hayvanlarının etleri ve balık bu dönemde tüketildiği bilinen hayvanlardandır (Genç, 2008).

Kaşgarlı Mahmud tarafından kaleme alınan Divan-ı Lügat-it Türk'te yer alan diğer yemekler ise bugün mumbar dolması olarak nitelendirilebilecek toğril, bağırsağa doldurulmuş kıyılmış işkembe olarak hazırlanan yörgamac, haşlanmış buğday ve badem içi üzerine bal ve süt dökülerek hazırlanan bir yemek olan buxı, baharat ve yoğurtla hazırlanan kelle yemeği sımsarmak, yufkanın kıyılmış et ve baharatlarla doldurulmasıyla hazırlanan parak (börek) ve kavurmadır. Bu dönemde tüketilen tatlılar ise külde pişen ekmeğin yağın içerisine doğranması ve üzerine şeker dökülmesiyle hazırlanan usbari, şekerle karıştırılarak haşlanmış pirinç uwa ve kavuttur (Işın, 2018a).

Et genellikle kebab ya da buğulama yapılarak tüketilmiştir. Bu kebaplardan en bilineni şiş kebab ve bugünkü kâğıt kebabına benzer bir kebaptır. Sakatat tüketimi fazladır. Özellikle eve gelen misafire kesilen hayvanın beyninin ikram edilmesi, beynin ne kadar kıymetli olduğunun bir göstergesidir. Yine kesilen hayvandan hazırlanan paça çorbası ve bugün bumbar olarak adlandırılabilen bir çeşit dolma da dönemin sakatat yemeklerindendir. Ekşi yoğurtlu ve sirkeli yemekler sıklıkla sofralarda yer almaktadır (Genç, 2008).

XI. yüzyıl Türk mutfağının başlıca yemeklerinden biri tutmaçtır. Tutmaç ana malzemesi hamur ve et olan sulu bir yemektir. Un ile hazırlanan hamurun ince bir biçimde açılması, baklava biçimde kesilmesi ve bu hamurların içerisine et koyularak mantı gibi kapatılmasıyla hazırlanmaktadır. Baklava dilimi biçimde kesilen hamurların her birine “tutmaç çöpü” adı verilmektedir. Hazırlanan hamurlar tencere içerisinde bol su ile haşlanıp, süzülerek üzerine içerisinde yoğurt, sarımsak, sirke, o dönemde tagna adı verilen bir ağacın özü, sıçgan katı adı verilen bir dikenin meyvesinin suyu ve avıku adlı ağacın kırmızı meyveleri ile hazırlanan, katık denilen bir sos dökülerek tüketilmiştir. İnce çubuklarla yenmesi sebebiyle bu yemeğin Çin mutfak kültüründen öğrenildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi, bu yemeğin Türklerin milli yemeği olduğunu belirten kaynaklar da mevcuttur (Genç, 2008; Gürsoy, 2016).

Orta çağ İslam mutfağı bu çağın en gelişmiş mutfaklarından biri olarak gösterilmektedir. Bu dönemde Araplar tarafından yazılan yemek kitaplarının farklı dillere çevrildiği ve bazı yemeklerin farklı ülkelerin mutfaklarına girdiği bilinmektedir. Örneğin; Ibn Jazla’nın Minhaj al-bayan adlı kitabında yer alan “sıkbaş” yemeği Avrupa mutfağına aynı isimle girmiştir. Bu dönemde Türkler tarafından tüketildiği bilinen, et ve hububat ile pişirilen her türlü sebze yemeğini ifade eden “borani” Arap topluluklarla kurulan etkileşim sonucunda öğrenilmiştir. Bu sebeple İslamiyet sonrası Orta Asya Türk Mutfağını incelerken Orta çağ İslam mutfağının etkisinin göz önünde bulundurulması gerekmektedir (Zaouali, 2016).

İslamiyet’in kabulü sonrası Orta Asya Türklerinin beslenme sistemini etkileyen bir diğer etken ise tıptır. Ünlü İslam düşünürü ve aynı zamanda doktor olan İbn-i Sina’nın “el-Kânûn fi’t-Tıbb” eseri tıbbın beslenmeyi nasıl etkilediğine ışık tutmaktadır. İbn-i Sina sağlıklı bir hayat için egzersiz, beslenme ve uyku düzeninin çok önemli olduğunu belirtmiştir (Bozagcı, 2021). Bu dönemde kökleri Antik Yunan’a dayanan humoralizm benimsenmiş, İbn-i Sina, Fuzulî, Nasîruddin Tusî gibi İslam filozofları da humoralizm üzerine çalışmalar yapmıştır (Sarıkavak, 2011).

Humoralizm anlayışına göre insan vücudu, evren gibi dört elementten oluşmaktadır. Bu dört element insan vücudunda kan, balgam, safra ve kara safra olmak üzere dört sıvı tarafından temsil edilmektedir. Her sıvı sıcak, soğuk, ıslak ve kuru olmak üzere farklı özelliklere sahiptir (Bayat, 2016). Humoralizm anlayışında bir

insanın sağlıklı olması vücudundaki bu dört sıvının dengesine bağlıdır ve bu sıvıların vücuttaki oranlarını tüketilen besinler belirlemektedir. Çünkü kişinin tükettiği besinler vücutta parçalanmakta ve bu sıvılara dönüşmektedir (Koyuncu, 2019). İslam filozoflarından Nasîruddin Tûsi de Ahlâk-ı Nâsirî adlı eserinde hastalıkların sebebini vücut dengesinin bozulması olarak göstermiş ve sağlığın korunmasında kişinin kendi mizacına uygun bir biçimde beslenmesinin önemli olduğunu vurgulamıştır. (Nasîruddin Tûsi, 2013).

İbn-i Sina tarafından kaleme alınan El-urcuze mantık adlı el yazması eserde adı geçen gıda maddeleri dönemin beslenme sistemine ışık tutmaktadır. Bu gıda maddelerinden bazıları; buğday, kuru bakla, acı bakla, kereviz, yer elması, pırasa, sığan, sarımsak, kekik, nane, rezene, dereotu, havuç, hardal, Arnavut biberi, isot, kahve, siyah üzüm, kavun, karpuz, yağlı tohumlar, susam, yer fıstığı, çedene, çavdar, kestane, horoz, tavuk, şalgam, ahududu, nane, reyhan, mercimek, demirhindi, börülce, pirinç, yulaf, mısır, marul, lahana, karalahana, kabak, kayısıdır. Ayrıca yine aynı eserde hamuruna yağ ve maya eklenen, hacmi genişleyen, pişme süresi uzun somun ekmek ve mayasız olarak tandır veya sacda pişirilen yufka ekmeklerden bahsedilmektedir. Verilen tariflere bakıldığında ızgara, köz, kavurma, tandır ve kızartma yöntemlerinin bilindiği anlaşılmaktadır (Temizkan ve Ayvalı, 2022).

2.1.1.3. Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi Mutfacı

Orta Asya'da yaşayan Oğuzların birleşmesiyle meydana gelen Selçuklu Devleti Türk-İslam tarihini sosyal, siyasal ve kültürel olarak derinden etkilemiştir. Bu süreçte Türklerin kitleler halinde İslamiyet'e geçişi devam etmiş, İslam'ın emir ve yasakları uygulanmaya başlanırken aynı zamanda Orta Asya'da oluşturdukları beslenme geleneklerinden de vazgeçilmemiştir (Özgüdenli, 2021; Öngül, 2021). 1071 yılında yapılan Malazgirt Savaşı sonrası Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi hızlanmış ve Türkler Anadolu'da ilerlemeye başlamıştır. Süleyman Şah komutanlığındaki Türk orduları Marmara Denizi kıyıları ile Orta Anadolu arasında kalan bölgeleri fethetmeyi başarmış ve Türkler bu topraklara yerleşmiştir (Güler, 2019).

Yarı konar göçer bir hayat süren Türkler, Anadolu'ya geldiklerinde yerleşik hayata geçmişler ve tarıma elverişli Anadolu topraklarından yararlanmaya başlamışlardır. Böylece konar göçer bir yaşam tarzı benimseyen Orta Asya Türklerine

kıyasla daha fazla tarımsal faaliyet göstermeye başlamışlardır (Demirgöl, 2018). Selçuklu dönemi Türk mutfağı, Türklerin XII. Yüzyılda Anadolu'ya göç etmesi ile gelişmeye başlayan bir mutfaktır. Orta Asya'daki beslenme kültürü ve geleneklerini Anadolu'ya taşıyan Türkler sade ve gösterişsiz mutfak anlayışını sürdürmüşlerdir (Solmaz ve Dölger Altınır, 2018). Yemek çeşitleri, gıdaların pişirilmesi ve muhafaza edilmesi açısından kendilerine özgü bir mutfak ortaya çıkarmışlardır. Et, un ve yağ Selçuklu mutfağının temel gıdalarıdır. Bu gıdaların farklı gıdalarla birleştirilmesi ve farklı pişirme tekniklerinin kullanılması ile çok sayıda yemek çeşidi ortaya çıkmıştır (Gölal ve Korzay, 1987).

Selçuklu döneminde, günde iki öğün yemek yenmiştir. Bu öğünler kuşluk ve akşam öğünleridir. Sabah ve öğle saatleri arasında kalan kuşluk öğününde çeşit olarak az ancak tok tutacak yemekler tercih edilmiştir. Hava kararmadan yenen akşam öğününde ise yemek çeşidi boldur. Kuzu, erkek, keçi, tavuk, av hayvanları ve balık tüketilen hayvansal ürünlerdir. Sebze yemeğı ise genellikle tercih edilmemiştir (Güler, 2010). Öğle yemeğı bir ana öğün olarak görölmemiş ve içecekler, meyveler gibi hafif gıdalar tüketilmiştir.

Selçukluların tükettikleri gıdalar, hazırladıkları yemekler, yemeklerin yer aldığı törenler ve eğlenceler, sofrı kuralları gibi birçok bilgiye bu dönemde kaleme alınan eserlerden ulaşmak mümkündür. Divan-ü Lugat-it Türk, Kutadgu Bilig, Mesnevi, Divan-ı Kebir ve Selçukname gibi eserler dönemin yönetim, ekonomi, sosyal hayat, beslenme ve sofrı düzeni gibi birçok geleneğine ışık tutmaktadır. Sofrada çatal, kaşık, bıçak, tabak yer almakta, mutfakta ise kepçe, kazan, güveç, testi, kazan, elek ve kalbur gibi ekipmanlar kullanılmıştır (Erdoğan, 2010).

Selçuklu dönemi mutfağı, Orta Asya Türk mutfağının devamı niteliğindedir. Geleneksel mutfak kültürü korunurken Anadolu'ya göç edilmesi, göç sürecinde etkileşimde bulunulan topluluklar ve Anadolu'nun verimli toprakları sayesinde artan tarım ürünleri Türk mutfağını etkilemiş ve gelişmesini sağlamıştır (Genç, 2008; Demirgöl, 2018). Anadolu Selçukluları, Müslüman halka bir zarar vermedikleri sürece, gayri Müslim halkın geleneklerine karşı müsamaha göstermişler, kendi geleneklerini yaşamalarına ve sürdürmelerine izin vermişlerdir. Bu sayede Türk kültürü ile gayri Müslim toplulukların kültürleri bir arada yaşamaya başlamış ve birbirlerinden etkilenmişlerdir (Öngöl, 2021). Başta Hristiyanlar olmak üzere gayri

Müslim topluluklarla Türkler arasındaki etkileşimlerden mutfak kültürleri karşılıklı olarak etkilenmiş ancak keskin farklar korunmaya devam etmiştir. Örneğin; Hristiyan topluluklarda uzun perhizler boyunca et, süt ve balık tüketilmemesi, ahtapot ve midye gibi deniz ürünlerinin sevilmesi, Selçukluların ise domuz eti yememeleri ve balık dışında hiçbir deniz ürününü tüketmemeleri bu iki kültürü ayıran belirgin özelliklerdir (Işın, 2018a).

Selçuklu hükümdarları, Eski Türkler ve Karahanlılardan gelen halka “toy” ve “şenlik” düzenleme geleneğini devam ettirmişlerdir. Selçuklu hükümdarı hangi şehirde ise orada halka yemek vermek önemli bir gelenek olarak görülmüştür. Sultan Tuğrul Bey her sabah kahvaltı sofrasını halka açmış, mutfaktan halka çeşitli yemekler sunulmuştur. Özellikle hükümdarın ava çıktığı günlerde, halka, avlanan hayvanlarla hazırlanan yemeklerin yanı sıra birçok yemeğin ikram edildiği sofralar kurulmuştur (Öngül, 2021).

Selçuklu mutfağı yemek çeşidi açısından gelişmiş bir mutfaktır. Bu dönemde tüketildiği bilinen çorbalar arasında tandır çorbası, tutmaç, kuru buğday çorbası, ciğer çorbası, tuzlu yoğurtlu şehriye çorbası, buğday çorbası, işkembe çorbası, mercimek çorbası, toyga çorbası, tarhana çorbası öne çıkmaktadır. Selçuklu mutfağında yaygın olarak tüketilen diğer yemeklerden bazıları ise; biberli pilav, bulgur aşısı, sirkeli patlıcan, borani, ıspanaklı bulgurlu borani, mercimek yemeği, bulamaç, genellikle sacda veya tandırda pişirilen börek çeşitleri, kabak kalyesi, sınırsarmak, sirkeli ciğer, mercimekli şekerli tirittir. Arpa ekmeği, girde ekmeği, çukmin ekmeği, peksimet (Bizans etkisi ile mutfağa girmiştir), bazlamac, yufka, peynirli pide, tandır ekmeği, nukul ve bugün simit diye tabir edilebilecek bir hamur işi olan kulice ise Selçuklu sofralarının hamur işlerindendir (Genç, 2008; Gürsoy, 2005, Közleme, 2012).

Selçuklu mutfağı et yemekleri açısından oldukça zengindir. Balık tandır, patlıcanlı çömlek kebabı, biryan, nohutlu yahni, ateşte kuzu, etli ekmek, söğülme tavuk, şişte keklik veya bıldırcın, baş (kelle), herise, paça, kalya-i birinci (kavurmalı pilav), tavuk kebabı, yağlı ördek, sih-i kebab, ciğer kebabı, fırın kebabı, balık tavası ise ziyafet sofralarında sıkça karşılaşılan yemeklerdir. Selçuklu mutfağının en bilinen yemeklerinden biri biryandır. Biryan, birkaç çeşit kebabı ifade etmektedir. Bunlar; kuyu kebabı, tandır kebabı ve çevirme kebabıdır. Bu kebablar günümüzde Anadolu’da hala bilinen ve tüketilen kebab çeşitleridir. Kuyu kebabı ve tandır kebabının yapımın

küçükbaş hayvanlar kullanılırken, çevirme kebabı yapımında küçükbaş hayvanların yanı sıra kümes hayvanları da kullanılmaktadır (Baysal, 2012; Oral, 2008; Toygar, 2001).

Orta Asya dönemi Türk mutfağından Selçuklu mutfağına ilerleyişte en büyük gelişmelerden biri tatlılarda yaşanmıştır. Orta Asya’da yok denecek az kadar az olan tatlı çeşidi bu dönemde büyük bir artış göstermiştir. Bal helvası, fıstık helvası, un helvası, memnuniye, un ve ekşimiş süt ile hazırlanan hoşmerim, akide şekeri, yassı kadayıf, badem şekeri, ceviz helvası, nükûl, senbüse, gülbeşeker, pişmaniye, faluze, bugün zerde olarak bilinen safranlı pirinç tatlısı, sütlaç, kadayıf ve türkmek helvası gibi tatlılar Selçuklu mutfağının öne çıkan lezzetlerindendir (Berber, 2009; Akkor, 2013; Tez, 2012; Güldemir, 2014; Işın, 2018a).

Selçuklu mutfağı, sebze ve bakliyat tüketimi açısından da gelişme göstermiştir. Başta ıspanak, patlıcan, havuç ve şalgam olmak üzere çok sayıda sebzenin yemeği yapılmış ve sofralarda yer almıştır. Taze börülce boranisi, ekşili kabak, ıspanak boranisi, ekşili ıspanak, pırasa kalyesi, şalgam kalyesi gibi borani ve kalyeler tüketilen sebze yemeklerindendir. İlkbahar aylarında yetişen otların toplanarak pişirildiği bilinmektedir. Bakla ve mercimek Orta Asya’dan beri biliniyor ve tüketiliyor olmasına rağmen nohut ve fasulye Anadolu topraklarına yerleşilmesinden sonra Selçuklu mutfağına giren baklagillerdir. İslamiyet’in kabulü ve değişen coğrafya sebebiyle Araplarla iletişimin artması sonucunda Selçuklu mutfağında baharat kullanımı artmış ve kullanılan baharatlar çeşitlenmiştir (Erdoğan, 2010; Güldemir, 2014).

Eski Oğuz Türkçesiyle yazılan ve XIV. yüzyılda Farsçadan Türkçeye tercüme edilen tıp kitabı Tabiatnâme, Selçuklu döneminin beslenme sistemine ışık tutan eserlerden biridir (Güldemir, 2014). Eserde yer alan yiyecek maddeleri ve yemeklerden bazıları; peksimet, pirinç ekmeği, mısır ekmeği, köfte, turaç, horoz, tavşan, kumru, senbuse, kaygana, dolama, salatalık, şalgam, patlıcan, gebre, sarımsak turşuları, mayalı bir içecek olarak tanımlanan fuka, boza, şeker kamışı, kuvvet macunu, zeytin, üzüm, incir, hurma gibi taze ve kuru olarak tüketilen meyveler, marul, turp, soğan, şeftali, duttur (Karasoy, 2009).

Selçuklu döneminde tüketilen içeceklere bakıldığında çok sayıda şerbet ile karşılaşmaktadır. Bu şerbetlerden en bilineni aynı ölçüde sirke ve bal ile hazırlanan “sikencubin”dir. Pekmez şerbeti, nardenk şerbeti, limonlu bal şerbeti, gülap şerbeti,

bal şerbeti, üzüm şerbeti ve kar şerbeti bu dönemin şerbetlerindendir. Ayrıca kımız, tüketimi oldukça azalmış olsa da hala bilinen bir içecektir. Her ne kadar İslamiyet tarafından yasaklanmış da olsa şarap tüketiminin de devam ettiği bilinmektedir. Ayrıca mısır, buğday, arpa gibi hububatlarla hazırlanan mayalı birer içecek olan bekni ve buhsun da tüketilmiştir. Orta Asya döneminden beri bilinen ve tüketilen ayran ise sofralardaki yerini korumuştur (Gürsoy, 2005; Akkor, 2013).

2.1.1.4. *Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı*

Osmanlı mutfağı, Türk kültürünün Orta Asya'dan taşıdığı beslenme geleneği ve alışkanlıkları temelinde, Osmanlı Devleti'nin hakimiyeti altında bulunan Kuzey Afrika, Ege Adaları, Balkanlar, Kuzey Karadeniz, Arap dünyası ve Kafkaslar gibi oldukça geniş bir coğrafyada yer alan kültürlerden etkilenecek oluşmuş bir yapı olarak tanımlanmaktadır (Közlme, 2012). Farklı din ve ırka mensup topluluklardan oluşan Osmanlı Devleti'nin mutfağı da Orta Asya, İran, Arap, Selçuklu, Bizans ve yöresel Anadolu mutfakları etkisiyle şekillenmiştir. XV. yüzyıl itibarıyla güçlü bir kimlik kazanan Osmanlı mutfağı, Osmanlı Devleti'nin sınırlarını genişletmesiyle Osmanlı mutfak imparatorluğuna dönüşmüştür (Işın, 2018a).

Osmanlı Devleti'nin evrimi, değişimi ve gelişimine paralel olarak Osmanlı mutfağı da evrilmiş, değişmiş ve gelişmiştir. Osmanlı mutfağı, Mısır'dan Macaristan'a kadar uzanan geniş bir coğrafyada etkisini göstermiş, Türk yemekleri bu coğrafyada tanınan ve sevilen yemekler haline gelmiştir. Pirinç, bulgur, karpuz ve kayısı gibi gıda maddeleri Osmanlı Devleti aracılığıyla yeni coğrafyalara yayılmış; Osmanlı Devleti'nin XIV. yüzyılda Balkanlar'da pirinç ekimini başlatmış, sonraki yüzyıllarda ise meyvecilik geleneklerini de yaymışlardır (Işın, 2018a; Üzülmüş, 2018).

XIV. ve XV. yüzyıllarda Osmanlı mutfağında yemek çeşitleri az ve sade olup; eski Türklere ait beslenme geleneği devam ettirilmiştir. XVI. yüzyıldan itibaren ise Osmanlı mutfağında kullanılan gıda maddeleri çeşitlenmiş ve yemek repertuarı genişlemiştir. XVI. yüzyılda Osmanlı mutfağı en görkemli yıllarını yaşamıştır. Osmanlı mutfağının gelişimi ve zenginleşmesi XVII. ve XVIII. yüzyıllarda da devam etmiş; ancak, XIX. yüzyılda devletin dağılma sürecine girmesinden mutfak kültürü de etkilenmiştir (Tuncel, 2000).

Erken dönem Osmanlı mutfağı Selçuklu mutfağının devamı niteliğindedir. Yemek çeşidi az, mutfak oldukça sade bir yapıya sahiptir. Bu dönemin mutfak kültürünü yansıtan kaynaklardan bazıları; çok sayıda yemek, yiyecek ve içecekten bahseden tıp kitapları, dönemin halk ozanı Kaygusuz Abdal tarafından kaleme alınan şiirler ve Osmanlı Devleti'ne gelen gezgin ve ziyaretçilerin notlarıdır. II. Murat döneminin saray hekimlerinden Muhammed bin Mahmûd Şirvanî tarafından kaleme alınan, günümüzde 'XV. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı' adıyla bilinen eser, erken dönem Osmanlı mutfağına ışık tutan önemli eserlerden biridir. Eserin Muhammed b. El-Kerim tarafından yazılan Kitâbü't-Tabih adlı kitap temel alınarak hazırlandığını savunan kaynaklar olduğu gibi iki eserin birbirinden bağımsız olduğunu belirten kaynaklar da mevcuttur (Argunşah ve Çakır, 2018).

Şirvanî'nin 'XV. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı' adlı eseri, 11 bölümden oluşmaktadır ve dönemin beslenme sistemine dair önemli bilgiler içermektedir. Kitapta yer alan yemeklere bakıldığında çömlerde pişen sulu yemekler, yahni, pilav, çorba, yumurtalı yemekler, tatlı ve hamur işlerinin yer aldığı görülmektedir. Yemekler çömlerde, tandırda, sahandada, derin yağda ve fırında pişirilmektedir. Yemeklerin genelinde et yer almaktadır. Tavuk, balık ve oğlak eti kullanılan yemekler de eserde yer almaktadır ama kırmızı ete kıyasla daha az sayıdadır. Çömlerde pişen yemeklerde et, genellikle baharatlarla köfte yapılarak kullanılmaktadır. Taze balıklar, yayın balığı, tarîh balığı, kurutulmuş balık kullanılan tarifler bu bölümde yer almaktadır. Eserde dalak, bağirsak, ciğer, paça gibi sakatatlar ile hazırlanan yemekler de yer almaktadır. Hayvansal ürünlerin kullanımı ve sakatatla sınırlı değildir. Tariflerde süt, yoğurt, keşk (keş/kurut), ekşi yoğurt, yumurta, yağ gibi çok sayıda hayvansal ürünün kullanıldığı görülmektedir. Yoğurt hem yemeklere meyane ya da sos olarak hem de yoğurtlu ıspanak gibi yemeklerde ana malzeme olarak kullanılmıştır. Tariflerin hazırlanmasında yağ olarak tereyağı, sadeyağ, kuyruk yağı ve susam yağı kullanılmıştır (Işın, 2018a; Şirvanî, 2018).

Eserde çok sayıda sebze, meyve, hububat, kuru baklagil, kuruyemiştenden baharattan da bahsedilmektedir. Soğan, havuç, kabak, kereviz, pırasa, ıspanak, patlıcan, pazı, yaban pancarı, taze bakla, hıyar, acur, tere, sarımsak, nar, turunc, limon, kara üzüm, ekşi yeşil elma, koruk, erik, kuru kayısı, kiraz kurusu, ayva, hünnap, kuru üzüm öne çıkan sebze ve meyvelerdir. Kuru yemişlerden badem, fıstık ve üzüm,

tatlandırıcılardan şeker, bal ve pekmez, ekşi tat vermek için ise sirke ve limon suyu kullanılmıştır. Buğday, arpa, kepek, pirinç, nohut, mercimek birçok tarifte yer almıştır. Buğday ve pirinçten elde edilen has un, nişasta ve pirinç unu da yemek ve tatlı tariflerinde kullanılmıştır. Ekmek içi, simit ekmek, kadayıf ekmeği, tel kadayıf, yufka, peksimet kitapta adı geçen unlu mamullerden bazılarıdır. Şirvanî'nin verdiği tel kadayıf tarifi en eski tel kadayıf tarifi kabul edilmektedir. Bu tariften önce yassı kadayıf bilinen tek kadayıf türüdür. Baharat olarak taze ve kuru kişniş, çubuk ve toz tarçın, zencefil, taze ve kuru nane, safran, mastika, kimyon, Karaman kimyonu, sumak, karabiber, misk, mastika, kekik, hardal, çörek otu, karanfil, küçük Hindistan cevizi kullanılmıştır (Şirvanî, 2018).

Şirvanî'nin kaleme aldığı eserdeki yemeklere bakıldığında pişirme tekniklerinin günümüz Türk mutfağında kullanılan pişirme teknikleriyle oldukça benzer olduğu görülmektedir. Eserde yer alan çömlek yemekleri bugün sulu tencere yemekleri olarak hazırlanan yemeklerle benzerlik göstermektedir. Bu yemekler kısık ateşte, kor üzerinde pişirilerek hazırlanmaktadır. Terbiyeli yemeklerin terbiyesinde yoğurt, süt ve ekşi yoğurt kullanılmaktadır. Eserde yer alan lebeniye aşı günümüz Türk mutfağında bilinmekte ve tüketilmektedir. Erişte aşı, sebze çorbası, çorba aşı, buğday aşı, nohut aşı, ıspanak aşı, pirinç pilavı eserde yer alan yemeklerden bazılarıdır. Bunlara ek olarak eserde, et ve meyveyle hazırlanan kalyeler, et ve tahıl ile hazırlanan heriseler, bumbar, maktube, senbuse, bugün balık ızgara olarak adlandırılacak balık biryan, yumurtalı kayganalar, patlıcan ve şalgam turşusu, yoğurtlu kabak, yoğurtlu pancar, yoğurtlu pazı, yoğurtlu ıspanak, yoğurtlu bakla, çeşitli helvalar, kadayıflar, börek, mantı, güllaç, paluze, bal şarabı, arpa ve pirinç bozası gibi tarifler yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır. Saray mutfağına ait gıda maddeleri ve yemeklere sarayda tutulan muhasebe kayıtları, sarayı ziyarete gelen önemli misafirlerin notları, ziyafet defterleri, kanunnameler ve saray doktorlarının kaleme aldıkları eserlerden ulaşılabilmektedir. Özellikle Fatih Sultan Mehmed döneminde tutulan saray mutfağına ait muhasebe defterleri, sarayda tüketilen gıda maddelerini açıkça ortaya koymaktadır (Işın, 2018a; Pedani, 2018; Bilgin, 2008). Elçiler ve gezginlerin notlarından ise halk mutfağında yer alan gıda maddeleri ve bunlardan hazırlanan yemeklere ulaşabilmek mümkündür. Moğol istilası

sırasında İspanyol Ruy Gonzalez de Clavijo, Timur'a elçi olarak gönderilmiş ve seyahati sırasında gördüklerini not almıştır. Clavijo yolculuğu esnasında uğradığı köylerde kendisine yufka ekmeği, süt, yumurta, bal ve kaymak ikram edildiğini söylemiştir. Ayrıca kendisi için Erzincan'da verilen ziyafette pişmiş koyun eti, köfte, pilav, birçok çorba çeşidi ve yufka ekmeğin yer aldığını belirtmiştir. Bu bilgiler ışığında Osmanlı saray mutfağı gelişip zenginleşirken halk mutfağının sade ve gösterişsiz yapıyı koruduğunu söylemek mümkündür (Clavijo, 2016; Işın, 2018a).

XV. yüzyıl saray muhasebe kayıtlarına bakıldığında tahıl ve bakliyatın sebze, meyve ve yağlara, tatlandırıcılardan et ve et ürünleri ve süt ve süt ürünlerine kadar her türlü gıdanın satın alındığı anlaşılmaktadır. Saray mutfağında kullanılan tüm gıda maddeleri, en sağlıklı ve en kaliteli olduğu düşünülen yerden tedarik edilmiştir. Örneğin; soğan, sarımsak, yumurta gibi gıda maddeleri İzmit'ten, meyve çeşitlerinin büyük bir çoğunluğu Bursa'dan, bal Malkara'dan, zeytin İznik'ten getirtilmiştir (Ünver, 1952).

XV. yüzyıl saray mutfağında hazırlandığı bilinen yemeklerden bazıları; aşure, börek, buğday aşısı, borani, buğday çorbası, pide, helva, hıyar turşusu, mantı, nohutlu pilav, peynirli pide, sütlü kadayıf, pırasa kavurması, ıspanak, ıspanaklı pide, kavurmalı ıspanak ve pırasa, muhallebi, lahana çorbası, tarhana, şerbetler, yoğurtlu ıspanak, yumurtalı börek, zerde, tutmaç ve yahnidir. İstiridye, karides, havyar ve balık yumurtası gibi deniz ürünleri Osmanlı mutfağı için alışılmadık tatlar olmasına rağmen, az miktarda da olsa, padişah için satın alındığı bilinen gıda maddelerindendir (Ünver, 1952; Gürsoy, 2016).

Fatih Sultan Mehmed döneminde saray mutfağı yemek çeşidi bakımından oldukça gelişmiştir. Bunun temel sebeplerinden biri, Osmanlıların fethettikleri yerlerde yeni tanıştıkları veya ekimine başladıkları ürünleri büyük şehirlere götürerek buradaki halkın damak tadının gelişmesini sağlamaları olarak gösterilmektedir. Bu dönemde eski Türklerin beslenme alışkanlıklarından bazıları (hayvansal gıda tüketiminin fazlalığı, sakatat tüketimi, iki öğün yemek yenmesi vb.) korunurken, sebze tüketiminin artması, tatlı çeşitlerinin ve tüketiminin artması, deniz ürünlerinin tüketiminin artması gibi yeni alışkanlıklar da kazanılmıştır (Bilgin, 2002; Pedani, 2018). Bu dönemde saray mutfağına alınan deniz ürünlerinden bazıları; turna balığı, mersin balığı, kurutulmuş balık, havyar, karides, ıstiridye, yılan balığıdır. Halk

arasında ise tatlı su balıklarına ayrı bir önem atfedilmiş, misafire sunulan tatlı su balığı zenginliğin göstergesi haline gelmiştir (Pedani, 2018).

XVI. yüzyıldan itibaren Batı Avrupa’da Osmanlı mutfağı etkisi görülmeye başlanmıştır. Batı Avrupa’da kahve ve şerbet tüketilmeye başlanması, İtalya’da sütlaca Türk usulü pirinç denmesi, karpuzun İngiltere’de Türk kabağı, Avusturya’da koz helvasına Türk balı denmesi bu etkinin öne çıkan örneklerindendir (Dickie, 2008; Işın, 2018a). Osmanlı mutfağından en çok etkilenen toplumlardan biri Macarlardır. Pirinç, pekmez, dolma ve yoğurt Macaristan’a Osmanlı mutfağından geçen bazı gıda maddeleri ve yemeklerdir. Günümüzde hala Macarcada “Türk” sıfatıyla anılan gıda maddeleri yer almaktadır. Bunlardan bazıları Türk eriği (hurma), Türk biberi (kırmızı biber), Türk fasulyesidir (taze fasulye) (Işın, 2020a). Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu sayesinde Avrupa’ya geçen hindi ve mısır burada “Türk tavuğu” ve “Türk buğdayı” olarak adlandırılmıştır. Orta Asya ve erken dönem Osmanlı mutfağında yer alan kabak asmakabağıyken, XVI. yüzyılda Amerika’dan Osmanlı topraklarına gelen kabak bugün balkabağı olarak bilinen kabaktır (Fragner, 1994; Scappi, 2008; Işın, 2020a).

XVI. yüzyıl, Osmanlı Devleti’nin klasik dönemi olarak kabul edilmektedir. Osmanlı Devleti bu süreç içerisinde büyümeye devam ederek en geniş sınırlarına ulaşmış ve imparatorluk haline gelmiştir. Klasik dönemde olgunlaşan Osmanlı mutfağının çeşitliliği ve zenginliği, Selçuklular, Abbasiler ve Bizans’tan devralınan miras, imparatorluğun sahip olduğu çok kültürlü yapı, hâkim olunan geniş coğrafya sayesinde farklı ilkim ve topraklarda yetişebilen ürünlere ulaşma imkanı, geniş ticaret ağı, aşçıların uzmanlaşması ve toplumun ileri gelenlerinin yemeğe olan ilgileri ve yeni tatlılara açık olmalarından kaynaklandığı düşünülmektedir (Singer, 2015).

XVI. yüzyılda Osmanlı ordularının doğuda İran’dan Nil Nehri’ne, batıda ise Balkan eyaletlerinin büyük kısmına kadar yaptığı fetihler, yeni yemek tarifleri, yeni gıda maddeleri ve yeni pişirme tekniklerini Osmanlı mutfağına kazandırmıştır. Bu dönemde Osmanlı mutfağı bir önceki yüzyıla göre daha rafine hale gelmiştir. Eski Türklere dayanan beslenme geleneklerinden bazıları kaba bulunmaya başlanmış, sakatat halk mutfağındaki yerlerini korurken, zenginlerin sofralarından ve saray menülerinden kaldırılmış, başka ülkelerden gelen gıda maddeleri değerli görülmeye başlanmıştır. Balkan eyaletlerinden getirilen etler, bal, çökelek, keçi peyniri, kaşar peyniri gibi gıda maddeleri sofralarda yer almaya başlamıştır. Kuru meyveleriyle ünlü

Şam ve baharatlarıyla ünlü Mısır'ın fethedilmesiyle daha önce on sekiz çeşit baharatın bilindiği Osmanlı sarayına yaklaşık iki yüzden fazla baharat çeşidinin girdiği bilinmektedir. Bu baharat ve kuru meyvelerin bir kısmı saray mutfağında hazırlanan yemekler için kullanılırken, bir kısmı da XVI. yüzyılda kurulan helvahanede hazırlanan ilaç, macun, şifa şerbeti gibi gıda maddelerinin hazırlanmasında kullanılmıştır (Bilgin, 2000; Bilgin, 2002; Pedani, 2018).

XVI. yüzyılda Osmanlı mutfağına dair bilgiler tıp kitapları, bazı saray defterleri, malzeme listeleri, Osmanlı topraklarını ziyarete gelen ve sayıları her geçen gün artan elçi ve gezginlerin notları ve 1539 yılında Kanunî Sultan Süleyman'ın oğulları için düzenlenen sünnet düğününe ait ziyafet defterinden öğrenilmektedir (Işın, 2018a; Pedani, 2018; Gürsoy, 2016). Ziyafet defterine bakıldığında sünnet düğününde çorba çeşitleri, kebab çeşitleri, pilav çeşitleri, çörek, fodula ekmek, yufka, yahni çeşitleri, zerde, kalye çeşitleri, mutancana, tatlı çeşitleri herise gibi birçok yemeğin adı geçmektedir. Bu yemeklere bakarak verilen ziyafetin geleneksel Türk mutfağını yansıttığı söyleyebilmek mümkündür (Tezcan, 1998).

1553-1555 yılları arasında Osmanlı topraklarında bulunan gezgin ve tüccar Hans Dernschwam notlarında pirinç çorbası, pilav, patlıcan, havuç ve yaprak dolması, muhallebi ve güllaçtan bahsetmiştir. Buna ek olarak notlarda koyun etine hardal sosu, et suyu çorbasına limon, sirke ve karabiber, bulgur çorbasına koyun eti, bezelye, mercimek, taze fasulye ve kuru fasulye gibi tencere yemeklerine ise yine koyun eti koyulduğundan bahsetmiştir (Dernschwam, 1992).

XVII. yüzyıl Osmanlı mutfağının temelde XVI. yüzyıl yemeklerini yansıttığını söylemek mümkündür. Bu dönemin mutfak kültürünü en net şekilde yansıtan kayıtlar saray muhasebe defterleridir. Öneki dönemlerde tutulan muhasebe defterlerine sadece alınan gıda maddesinin adı, miktarı ve fiyatı kaydedilmiş, gıdanın hangi yemeğin yapımında kullanılacağından bahsedilmemiştir. Ancak XVII. yüzyıl muhasebe kayıtları ve tayinat defterlerinde, belirli bir kişi ya da gruba dağıtılan gıda maddeleri ve dağıtım amaçları hakkında ayrıntılı bilgiler yer almaktadır (Reind-Kiel, 2016).

Elçiler, divan üyeleri ve vezirlere verilen kamuya yarı açık ziyafetler, dolaylı yoldan halk mutfağını da etkilemiştir. Bu ziyafetler için hazırlanan yemeklerden bazıları; bulgur pilavı, sade pilav, kuru üzümlü pilav, sebzeli pilav gibi pilav çeşitleri, tavuk çorbası, kabak dolması, tavuk, peynir ya da kaymakla hazırlanan börek çeşitleri,

çömlek kebabı ve diğer kebab çeşitleri, sirkeli paça, işkembe, şirden, mumbar, çılıbr, köfte, tutmaç, herise, aşure, baklava, gözleme, muhallebi ve zerdedir (Reind-Kiel, 2016).

XVII. yüzyıl, Osmanlı mutfağının gelişmeye ve zenginleşmeye devam ettiği bir yüzyıl olmuştur. Bu dönemin beslenme sistemine ışık tutan en önemli yazılı eser, Evliya Çelebi'nin kaleme aldığı Seyahatnâme'dir. Ayrıca Sadrazam Köprülüzâde Fazıl Ahmed Paşa'nın konağında günlük olarak tüketilen gıda maddeleri ve yemeklerin kaydedildiği defterler de dönemin beslenme sistemine ışık tutan kayıtlardan biridir. Bir listeye göre sadrazamın mutfağına alınan gıda maddelerinden bazıları ekmek, et, tavuk, güvercin, yumurta, süt, yoğurt, peynir, pirinç, buğday, un, nişasta, yağ, şeker, bal, siyah kuru üzüm, kırmızı kuru üzüm, siyah erik, kuş üzümü, badem nohut, soğan, yemeklere konacak çeşitli sebzeler, asma yaprağı, maydanoz, tuz, tarçın, biber, karanfil, kakule, susam, sumak, kimyon, sakız, safran, hindistancevizi, kahve, kaymak, gülsuyu, limonsuyu, sirke, armut ve kestanedir. Konak mutfağında kullanılmak üzere bir günde 198 kilogram sebze alımının yapılmış olması, bu dönemde sebze ve sebze yemekleri tüketiminin önceki yüzyıllara kıyasla arttığını göstermektedir. Beyaz baş lahanası ve çiğ hıyar bu dönemde önem kazanırken, kavata ilk kez saray belgelerinde yer almıştır (Galland, 1987).

XVII. yüzyıl mutfağını en net yansıtan kaynaklardan biri Evliya Çelebi'nin seyahatnamesidir. Seyahatnamede bu dönemde tüketilen ekmek, çörek, börek gibi hamur işleri, baharatlar, kullanılan yemeklik yağlar, çorbalar, pilavlar, etler, tavuklar ve diğer kanatlılar, balıklar ve diğer su ürünleri, sebzeler ve baklagiller gibi birçok gıda maddesi ve yemekten bahsedilmektedir. Döner kebabıyla ilgili ilk bilgiler bu eserde yer almaktadır. Evliya Çelebi bu dönemde bu çok sayıda dolmacı esnafının varlığından bahsetmiştir. Ayrıca önceki yüzyıllarda nadiren tüketildiği bilinen salata ile ilgili de bilgiler vermiş, çok sayıda salata çeşidinin tüketildiğini ve sos olarak yağlı sirkeli sarımsak kullanıldığını bahsetmiştir (Yerasimos, 2019).

Geç Osmanlı Dönemi olarak değerlendirilen XVIII. yüzyılda Osmanlı mutfağı gelişimini sürdürmüştür. XVIII. yüzyıl Osmanlı mutfağına ışık tutan iki yazma eser bulunmaktadır. Bunlardan ilki Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi tarafından yazılan Ağdiye Risalesi, ikincisi ise Ali Eşref Dede'nin kaleme aldığı Yemek Risalesi'dir. Bu eserlerde; nohut çorbası, balık çorbası, tarhana çorbası gibi çorbalar, marul salatası,

tavuk kebabı, kuşbaşı kebabı, ciğer kebabı, çömlek kebabı gibi kebaplar, balık külbastı, tavuk külbastı gibi külbastılar, saray kadayıfı, revani, yufkalı kadayıf, kaymak baklavası, aşureler, helvalar, güllaç, badem ezmesi gibi tatlılar, kurabiyeler, lahana turşusu, biber turşusu, balık turşusu, patlıcan turşusu gibi turşular, lalangalar, pilavlar, yahniler, börekler, dolmalar, paçalar ve mücverler, köfteler ve kalyelere ait tarifler yer almaktadır. Bu eserler bir önceki yüzyıllarda kaleme alınan eserlere kıyasla, sayıca daha fazla tatlı tarifi içermektedir. Buradan hareketle tatlı yelpazesinin XVIII. yüzyılda oldukça genişlemiş olduğunu söyleyebilmek mümkündür. Yine bu eserlerde, pilavlar, yahniler, külbastılar sayılarının artması sebebiyle ayrı bölümlerde açıklanmıştır. Balık çorbası, balık kebabı, balık yahnisi ilk defa bu dönemin yemek risalelerinde yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992; Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, 2015).

XVIII. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde başlayan batılılaşma hareketi, mutfağı da etkileyerek bir değişim başlatmıştır. Bunun sonunda XVIII. yüzyıl, Osmanlı mutfağı üzerinde Avrupa mutfaklarının etkisinin hissedildiği bir yüzyıl olmuştur. İngiliz usulü çay ikramı ve İtalyan makarnası ithalatı gibi olgularla kendini göstermeye başlayan Avrupa etkisi giderek artmış, XIX. yüzyılda ise zirveye ulaşmıştır (Işın, 2018a). Bu dönemde boyunca mutfakta kullanılan gıda maddelerinin farklılaştığı, sofrada adabının değiştiği görülmektedir. XVIII. yüzyılda Osmanlı topraklarına gelen Amerika kökenli gıda maddelerinden yeşil ve kırmızıbiber XIX. yüzyılda halkın sofrasında yer almaya başlarken, patates ve domates gibi yeni gıda maddeleri de XIX. yüzyılda Osmanlı topraklarına gelmiş, Osmanlı damak tadına uyarlanarak tüketilmeye başlanmıştır. XV. yüzyıldan beri tüketilen meyve ve etin birlikte pişirildiği yemekler neredeyse unutulmuştur. Eski Türklerden beri sevilen yemeklerden olan çorba çeşitleri bu yüzyılda önemi kaybetmiş, yemek kitaplarında yer alan çorba sayısı ise oldukça azalmıştır (Oberling ve Smith, 2001; Pedani, 2018).

XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağı klasik dönem Osmanlı mutfağıyla birçok ortak yön taşıırken aynı zamanda da farklılıklar göstermektedir. Bu dönemde patates, domates, yeşilbiber ve kırmızı biber gibi Amerika kökenli gıda maddeleri Osmanlı mutfağına girmiş ve Osmanlı damak tadına uyarlanarak tüketilmeye başlanmıştır. Tanzimat dönemi ile Avrupa'ya ait bazı kültürel alışkanlıklar Osmanlı'nın özellikle seçkin çevrelerinde kabul edilmeye başlanmıştır (Samancı, 2008).

Kuru fasulye XIX. yüzyıl itibariyle saray sofralarında yer almaya başlamıştır. Koyun ve kuzu eti en çok tüketilen et çeşitleridir. Bu dönemde de saraya ciğer, mumbar, şirden, paça gibi sakatatların alımının yapıldığı bilinmektedir. XIX. yüzyıl padişahlarından Abdülmecit ve Abdülhamit dönemlerinde saraya kalkan balığı, kefal ve lüfer alımı yapılmıştır. Ayrıca lakerda, havyar, çiroz ve balık yumurtası da sıklıkla tüketilen iştah açıcılardır. Tatlı saray sofralarında her öğün servis edilmiştir. XIX. yüzyılda baharat kullanımı XV. ve XVI. yüzyıllara göre daha az ve sınırlıdır (Samancı, 2006).

XIX. yüzyılda Osmanlı mutfacı üzerine yazılmış eserlerden en önemli ilk Türkçe yemek kitabı olan Mehmet Kâmil'in kaleme aldığı *Melceü't-Tabbahin*'dir. Eserde sadece 5 çeşit çorbanın tarifi verilmiştir. Tavuk kebabı, tas kebabı, ciğer kebabı, kıyma kebabı gibi kebabların yanı sıra tavuk, koyun, kuzu, lüfer, kılıç, palamut, istiridye, tarak külbastıları, patatesli haşlama et, kadın, budu, domatesli kızartma yahni, papaz yahnisi, ciğer tava, balık tava, midye tava, balık pilakisi, puf böreği, kol böreği, tatar böreği, revani, kadın göbeği, saray lokması, kaymaklı kadayıf, tavuk göğsü, aşure, ayva tatlısı, sütlaç, hoşmerim, bütün kalkan balığı, midye dolması, kavun dolması, domates pilavı, ıstakoz taratoru, domates salatası, biber turşusu eserde yer alan tariflerden bazılarıdır (Mehmet Kâmil, 2016).

2.1.1.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfacı

Türkiye coğrafyasındaki yeme alışkanlıkları ve sofrada yemek yeme alışkanlığı başlanmıştır. II. Mahmud döneminde sarayda sandalyeye oturarak masada yemek yeme alışkanlığı başlamıştır. Alafranga yemek düzeni başta İstanbul olmak üzere tüm büyük şehirlerde yer alan saray, konak ve köşklere uygulanmaya başlanmıştır (Yerasimos, 2014). Cumhuriyet dönemi Türk mutfacı geçmişten gelen zengin tarih birikimi, coğrafi keşifler, gıda maddelerine ulaşılmasını kolaylaşması ile şekillenen bir mutfaktır. XIX. yüzyılda tanışılan domates, patates, fasulye gibi Amerika kökenli gıdaların kullanımı artmıştır (Samancı, 2008).

I. Dünya Savaşı tüm dünyayı ekonomik, politik, sosyal ve kültürel olarak etkilemiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılması ve Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kurulması mutfak kültürünü de derinden etkilemiştir. Mutfak kültürüyle

birlikte toplumun beslenme alışkanlıkları da değişmiş, batılılaşma ve modernleşme dışında yemek yeme alışkanlığını etkilemiş, farklı tarzlarda restoranlar ortaya çıkmıştır (Üner, 2014). Halihazırda yüzyıllarca Osmanlı Devleti'ne başkentlik yapması, ticaret yolları üzerinde olması, farklı etnik kökenden toplulukların bir arada yaşaması gibi sebeplerle Anadolu coğrafyasından farklı bir mutfığa sahip olan İstanbul'da şehre özgü bir yemek kültürü ortaya çıkmıştır (Halıcı, 2009; Alabacak, 2018).

Cumhuriyet döneminde yemekte çatal bıçak kullanımı, masada oturarak yemek yeme ve sofradaki her birey için tabak konması gibi yeni uygulamalar görülmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Gıda endüstrisinde yaşanan gelişmeler ile gıda katkı maddeleri, lezzet ve kıvam arttırıcılar ve koruyucu katkı maddeleri gıda üretiminde kullanılmaya başlanmıştır. Hazır çorba, puding, bulyon gibi sanayi tipi hazır gıdaların kullanımı yaygınlaşmıştır (Türkoğlu, 2014).

2.1.1.6. *İstanbul Mutfağı*

İstanbul, iki kıtayı birbirine bağlayan, Akdeniz ve Karadeniz'e kıyısı bulunan, İpek Yolu ve Baharat Yolu üzerinde yer alan bir konumdadır. İstanbul'un sahip olduğu coğrafi, sosyal, kültürel ve ekonomik zenginlik İstanbul mutfağının özünü oluşturmaktadır. Oldukça köklü bir tarihe sahip olan İstanbul tarih boyunca onlarca medeniyete ev sahipliği yapmıştır. İstanbul mutfağı da bu medeniyetlerin kültür ve geleneklerinin mirasını sonraki geleneklere aktarılması sonucu oluşan birikimi yansıtmaktadır (Dumanlı, 2013). İstanbul, Yunan kolonisinden önce kurulan bir şehirdir. Kentin tarihi yaklaşık 8500 yıl öncesine dayanmaktadır. 8500 yıl öncesinden günümüze uzanan süreçte İstanbul üç büyük imparatorluğa başkentlik yapan, tarım ve balıkçılıkla uğraşan medeniyetlerin yaşadığı bir coğrafya olmuştur (Kocabaş, 2020).

395 yılında Roma İmparatorluğu'nun ikiye bölünmesi Doğu Roma İmparatorluğu'nun başkentinin bugün İstanbul olarak bilinen Konstantinopolis'in seçilmesi ile Bizans dönemi başlamıştır. Roma İmparatorluğu'nun sosyal ve kültürel alışkanlıkları Bizans İmparatorluğu'nda varlığını sürdürmeye devam etmiştir. Hristiyanlığın resmi din olarak kabul edilmesi ile tüm geçmiş alışkanlıklar gibi beslenme alışkanlıkları da değişime uğramıştır. Tarihsel süreç içerisinde yaşanan

hastalıklar, değişen sınırlar, doğal olaylar, farklı toplumlarla yaşanan etkileşimler Bizans mutfağının şekillenmesinde rol oynamıştır (Dilek, 2017).

Bizans İmparatorluğu'nda günlük beslenme düzeninde iki öğün yer almaktadır. Bunlardan ilki hafif bir kahvaltı olarak değerlendirilebilecek ariston, diğeri ise ana yemek olarak kabul edilen deipnondur (Rautman, 2006). Öğünlerde et olarak keçi, domuz, koyun, balık, manda, öküz ve sığır, tavuk, ördek, bıldırcın, kaz, keklik tüketilmiştir. Kırmızı et genellikle temin edilmesi ve saklaması zor ve masraflı olması sebebiyle zengin tabaka tarafından tüketilmiştir (Dalby, 2014). Balık dönemin en önemli gıda maddelerinden biridir. Özellikle Hristiyanlığın yaygınlaşmasıyla oruç uygulamasının başlaması kırmızı et tüketimini yasakladığından, balık tüketimi artmıştır. (Anagnostakis, 2016). Balık salamura ya da tuzlanmış olarak tüketildiği gibi fırında, tavda, ızgarada pişirilerek ya da yahnisi yapılarak da tüketilmiştir. Bu dönemde bilinen diğer saklama yöntemleri tütsüleme, yağlayarak muhafaza etme, tuzlanmış etin yağ veya sirke dolu bir kapta bekletilmesidir (Dilek, 2017).

Dönemin beslenme sistemine bakıldığında zeytinyağı, şarap, garum ve liaquamen adı verilen balık sosunun yemek pişirmede kullanıldığı, doğudan ithal edilen baharatların tüketildiği görülmektedir. Sakatatlar tüketimi yaygındır. Meyve, peynir ve salata popülerdir. Meyveler hem taze olarak tüketilmiş hem de yahni gibi et yemeklerinde kullanılmıştır. Süt, yumurta ve peynir tüketilen hayvansal gıda maddelerindendir (Dumanlı, 2013). Ekmek, zeytinyağı ve şarap gibi halkın temel ve kutsal gıda maddelerinden biridir. Tahıllardan buğday un ve ırmık yapımında kullanılmıştır. Pirince nadiren rastlanmaktadır. Mercimek, fasulye (börölce), bakla, nohut tüketildiği bilinmektedir. Dönemin beslenme sisteminde yer alan sebzeler günümüz ile oldukça benzerlik göstermektedir. En bilinen sebzeler ve otlar havuç, tere, dereotu, pırasa, şalgam kökü, hardal otu, rezene, sarımsak, soğan, ebegümeci, şalgamdır. Yengeç, ıstakoz, kalamar, ahtapot, deniz salyangozu gibi deniz mahsulleri de sofrada yer almıştır (Koder, 2014; Merianos, 2015; Ünsal, 2021).

Bizans İmparatorluğu'nda tüketildiği bilinen diğer gıda maddeleri ve yemeklerden bazıları; sakız şarabı, Varna şarabı, beyaz ekmek, kepek ekmeği, ballı lalanga, pavurya, karides, güveçte böcek, istiridyeli ya da midyeli hazırlanan mercimek, tarak, süline, fava, ballı pirinç, börölce, zeytin, havyar, balık yumurtası,

elma, hurma, kuru incir, ceviz, kuru üzüm, limon reçeli, Ganos şarabı, Girit şarabı, Sisam şarabı, taze peynir, akciğer, dalak, böbrek, kelle, işkembedir (Ünsal, 2021).

1071 yılında yapılan Malazgirt Savaşı ile başlayan süreçte Türklerin coğrafi ve tarihsel açıdan zengin, verimli topraklara sahip, gelişmiş bir zeytin ve zeytinyağı kültürüne sahip Anadolu topraklarında ilerlemeleri ile iki toplumun mutfakları arasında karşılıklı bir etkileşim olmuştur. Anadolu'nun fethedilmesinden sonra burada yaşanan Hristiyanların yaşam şekilleri ve gelenekleri yaşamalarına hoşgörüyle yaklaşılması bu etkileşimde önemli bir rol oynamıştır. Osmanlı Devleti'nin ilk başkenti olan Bursa sahip olduğu zengin sebze, meyve ve tahıllarla Osmanlı mutfağının gelişiminde önemli bir yere sahiptir (Öngül, 2021).

1453 yılında İstanbul'un Fatih Sultan Mehmed yönetimindeki ordu tarafından fethedilmesi ile Osmanlı Devleti'nin başkenti İstanbul olmuştur. Fatih Sultan Mehmed'in İstanbul'u fethettikten sonra burada yaşayan gayr-i müslim halkın temel hak ve özgürlüklerine saygı duymuş, dinlerini, geleneklerini, örf ve âdetlerini diledikleri gibi yaşamalarına izin vermiştir. Fetihden sonra Fatih Sultan Mehmed'in çok dinli bir şehir kurma planı kapsamında İstanbul dışından Rumlar, Ermeniler ve Türk Ortodoks Hristiyanlar, Yahudiler getirilmiştir. Bu durum şehri çok dinli bir şehir yaparken yaşanan kültürel etkileşimin de artmasına sebep olmuştur (Taşpınar, 2015). Fatih Sultan Mehmed dönemi sonrasındaki padişahlar da farklı sebeplerden olsa da İstanbul'a gayr-i Müslimleri getirmeye devam etmişlerdir. II. Beyezid Akkerman'dan 500 hane, Yavuz Sultan Selim İran ve Mısır'dan 700 hane getirtilip İstanbul'a yerleştirmişlerdir. Kanuni Sultan Süleyman döneminde Belgrat'tan getirtilen Yahudi ev Hristiyanlar Samatya ve Belgratkapı'ya yerleştirilmiştir. 1971'de Sovyet Devrimi'nden kaçan Beyaz Ruslar'ın da ilk duraklarından biri İstanbul olmuş, bazıları burada restoranlar açmışlardır (Örs, 2007). 1913 yılında Bulgar Krallığı ve Osmanlı Devleti arasında imzalanan İstanbul Anlaşması ve 1923 yılında imzalanan Türk ve Yunan Halklarının Mübadelesine ilişkin Sözleşme ve Protokol ile gerçekleşen mübadeleler sonucunda İstanbul'a gelen mübadiller kendi beslenme ve alışkanlıklarını da beraberlerinde getirmişlerdir (Tarcan, 2021).

Bizans İmparatorluğu'ndan sonra daha güçlü ve zengin bir yönetim sergileyen Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olan İstanbul hızla artan nüfusu, sahip olduğu geniş topraklardan elde edilen gelirle ekonomik olarak yükselen refah düzeyi,

uluslararası ticaret yolları üzerinde yer alması, kara ve deniz ticareti yapılabilmesi sebebiyle ticaret merkezi haline gelmesi ile büyük bir metropol haline gelmiştir. Bu gelişmeler mutfak kültürünü etkilemiş, farklı etnik kökene sahip toplulukların bir arada yaşaması ve ticaret yolları üzerinde bulunması sebebiyle yeni gıda maddelerine ulaşımın kolay olması mutfak kültürünün gelişmesi ve zenginleşmesinde etkili olmuştur. İstanbul'un halihazırda İran, Arap, Orta Asya, Anadolu mutfağı gibi mutfaklardan etkilenecek gelişen bir mutfaka sahip Osmanlı Devleti tarafından fethedilmesi ile çeşitlilik üst düzeye ulaşmıştır (Ünsal, 2021).

İstanbul mutfağı, bu coğrafyadan yaşayan her toplumdan etkilenecek oluşan, farklı kültürler, farklı dinler ve mezhepler, farklı beslenme alışkanlıkları çerçevesinde şekillenen, birbirinden farklı coğrafyaların ve iklimlerin gıda maddelerini dengeli bir şekilde barındıran bir mutfaktır. Orta Asya'nın et, hayvansal gıdalar ve hububata dayalı mutfağı, Anadolu'nun verimli topraklarında yetişen tarımsal ürünler, Arap coğrafyasının çok çeşitli baharatları, Akdeniz'den zeytinyağı, balık ve deniz mahsulleri ile zenginleşen İstanbul mutfağı, tarihi ve kültürel birikim ile pişirme ve saklama teknikleri konularında da gelişmiştir.

2.1.1.6.1. Konak Mutfakları

1453 itibariyle Osmanlı Devleti'ne başkentlik yapan İstanbul'da iki farklı sofraya ve yemek kültürü ortaya çıkmıştır. Bu ayrımın en temel sebebi sosyo-ekonomik farklılıklardır (Güldemir, Şallı, Yıldız, Tugay ve Çelik Yeşil, 2022). Bunlardan ilki çok devletin başkenti İstanbul'a devletin farklı şehirlerinden taşınan kaliteli gıdaların tüketildiği saray ve konak mutfaklarıdır. Diğerleri ise geleneksel beslenme alışkanlıkları, görenekler, mevcut yaşam şartları, coğrafya ve iklim çerçevesinde şekillenen halk mutfığıdır. Bu ayrımın temel sebebi padişah ve soyluların konaklarda toplanarak yemek yemeyi sosyal bir aktivite olarak görmeleridir (Kuşçu Erbay, 2006; Üzülmüş, 2018).

Konaklar Türk mutfak kültürünün gelişiminde etkin bir rol oynamıştır. Konaklarda verilen yemek davetleri ev sahiplerinin yarıştığı etkinliklere evrilmiştir. Sunulan yemekler bir yarışma haline gelmiş, ev sahiplerini misafirlerini memnun edebilmek için çabalamışlardır. En iyi yemekleri sunmak için çabalayan ev sahipleri en iyi aşçıları işe almışlardır. Bu durum saray ve konak aşçıları arasında uzmanlaşmayı

beraberinde getirmiştir. Osmanlı Devleti döneminde Türk mutfağı saray, konak ve aşçılar üçgeninde gelişerek dünya çapında bir üne sahip olmuştur (Halıcı, 2009; Güldemir, 2014).

Konak mutfakları yemek çeşitliliği, kullanılan gıda kalitesi ve sofraya düzeni olarak saray mutfaklarıyla yarışmıştır. Bu sayede damak tadında incelme ve rafineleşme meydana gelmiştir. Konak mutfaklarında meydana gelen bu gelişmeler halk mutfağı üzerinde de etkili olarak halk mutfağında “saray usulü” yemeklerin ortaya çıkmasına yol açmıştır (Bilgin, 2015). Sarayda yemekler sofraya iç oğlanlar tarafından taşınırken, konaklarda yemeklerin sofraya taşınması işlemi aşçı yamakları tarafından yapılmıştır (Yerasimos, 2014; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Yine Osmanlı Devleti’nin son döneminde sarayda yaşamış ve buradaki gündelik hayat hakkında aldığı notları birleştirerek kitap haline getirdiği eserinde dönemin konaklarında kahve geleneğinden bahsetmektedir (Saz, 1975).

Sofra kültürüne bakıldığında yemeklerin altına bir örtü serilen sini üzerinde, yere oturularak yendiği görülmektedir. Çorba, hoşaf ve bazen pilav kaşıkla yenirken çatal kullanılmamış, diğer yemekler elle yenmiştir. Yemeklerin elle yenmesi sebebiyle saray ve konaklarda yemekten önce sofraya oturanların ellerini yıkaması için ibrik ve leğen getirilmiştir (Tez, 2012; Yerasimos, 2014). Herkes ellerini yıkadıktan sonra yemek faslına geçilmiştir. Çatal bıçak kullanılmaya başlanmasıyla saray ve konak mutfaklarında sofraya düzeninde değişiklikler meydana gelmiş, bu değişiklik Osmanlı halkının üst tabakasında hızla yayılmıştır. Konaklarda misafirlere sunulan yemekler yabancı elçi ve gözlemcilerin aktardıklarından öğrenilebilmektedir. Buna göre Osmanlı konaklarında terbiyeli çorba, yaprak sarma, tandır kebabı, kızartılmış tavuk, enginar yahnisi, kuzu kebabı, patlıcan dolması, pirinç pilavı, kayısı hoşafı, erişte, peynirli börek, sütlaç, aşure ve şerbet çeşitleri ikram edildiği bilinmektedir (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015).

Konaklardaki yaşama dair kesitler o dönemin konaklarda yaşayan soyluları tarafından kaleme alınan eserlerde verilmiştir. Örneğin; Abdülaziz Bey “Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri” adlı eserinde eski konak geleneklerinden bahsederken dönemin en değerli gıda maddelerini de sıralamıştır. Bunlar; tatlı çörek, saray fudlası, saray pidesi, has somun, sakızlı simit, kaymak, süt, günlük tereyağı ve taze yumurtadır. Yine Abdülaziz Bey aynı eserinde Osmanlı Devleti’nin çöküş döneminde dahi

konaklarda yaşayan insanların arasında ss eşyalarına gösterilen raēbet gsterdiēini söylemektedir (Abdülaziz Bey, 1995).

2.1.1.6.2. *Halk Mutfaēı*

Osmanlı Devleti dönemi halk mutfaēı gösteriş aēısından saray ve konak mutfaklarının gölgesinde kalsa da lezzet aēısından oldukēa zengindir. Kültürel olarak misafirperver olan halk, misafirlerini sundukları yemeklerle mutlu edebilmek iēin büyük bir ēaba sarf ederek özel tatlar ortaya ēıkarmıřtır (Top, 2021). Osmanlı Devleti halk mutfaēı halkın sosyo-ekonomik şartları ve yaşam koşulları ēerēevesinde şekillenmiştir. Bu sebeple halk arasında saray mutfaēının grkeminden uzak lezzetli ama sade bir mutfak oluşmuştur (Seēim, 2018).

Osmanlı Devleti başkenti İstanbul'da halk mutfaēı farklı etnik kökene sahip toplulukların bir arada yaşaması mutfak kültürlerinin etkileşime girmesine yol aēmıřtır. Bu sayede Türk mutfak kültürü ve geleneklerinin aēır bastıēı kozmopolit bir mutfak meydana gelmiştir (şavkay, 2000). Farklı coērafyalardan İstanbul'a gelen ithal gıda maddeleri saray ve konaklarda kullanılırken halk tarafından bu gıda maddelerinin kullanımı ilerleyen yıllarda yayılmıştır. rneēin; XVI. yüzyılda Mısır'ın fethedilmesi ile İstanbul'a şeker kamışının gelmesi kolaylaşmıştır. Ancak şeker kamışı sadece saray ve konak mutfaklarına yetecek kadar ithal edildiēinden halk şeker ihtiyaēını bal, pekmez ve meyvelerden karşılamıştır. Bu durumun yarattıēı alışkanlık 1930'lu yıllara kadar devam etmiştir (Zafera, 2019).

Halkın mutfaēında yer aldıēı bilinen gıda maddelerinden bazıları susamlı ekmek, koyun eti, pastırma, pirinē ēorbası, pilav, şerbet, ballı şurup ve hoşaftır. Günde iki kez sofra bezi üzerinde tüketilen hafif yemekler Osmanlı halk mutfaēının günlük beslenme düzenini tanımlamaktadır. ēatal-kařıēın kullanımının yaygınlaşması saray ve konak mutfaklarıyla sınırlı kalırken, halk mutfaēında elle yemek yeme alıřkanlıēı devam ettirilmiştir. Sadece ēorbalar ve hoşaflar iēin tahta kaşık kullanılmıştır (Tez, 2012).

Alkol, İslam dini tarafından yasaklanmış olsa da farklı dine mensup toplulukların bir arada yařadıēı İstanbul'da yasak dönemleri dışında sıklıkla tüketilmiştir. Konaklarda düzenlenen eēlencelerde şarap tüketilirken, halk ise rakı tüketmiştir. Zamanla bu durum deēiřmiř, halk eēlencelerinde şarap tüketmeye

başlamıştır. Alkol tüketimi beraberinde meze tüketimini getirmiştir. Özellikle sıklıkla zeytinyağı tüketen ve geniş bir meze yelpazesine sahip Ermeni ve Rumlar İstanbul mutfağına çok sayıda meze kazandırmışlardır. Genellikle meyhanelerde tüketilen mezeler içerisinde uskumru, levrek, kırlangıç, palamut gibi balıkların yer aldığı da bilinmektedir (Zafera, 2019).

2.2. Türk Mutfağının Gelişimine Etki Eden Unsurlar

Dinamik bir olgu olan mutfak kültürü, kültürel etkileşimler sonucu gelişmekte ve topluluklara ait mutfaklar ortaya çıkmaktadır. Dünyanın en köklü mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı tarihsel açıdan köklü bir geçmişe sahiptir. Orta Asya’da başlayan Türk mutfak kültürü günümüze uzanan süreç boyunca farklı unsurlardan etkilenecek gelişmiş, zenginleşmiş ve bugünkü halini almıştır (İlban, Güleç, Çolakoğlu ve Karabıyık, 2021):

2.2.1. Savaşlar

Savaşlar Türk mutfağına etki eden unsurlardan biridir. Hunlarla başladığı bilinen Türk mutfağında at ve koyun eti önemli bir yer tutmaktadır. At ve koyun etini savaş erzakı olarak kullanan Türkler, atı aynı zamanda ulaşım aracı olarak da kullanmışlardır (Tsai, 2006). Et tozu, yoğurttan elde edilen kurut, tarhana, konserve et ve pastırma gibi gıda maddeleri sefer sırasında beslenme ihtiyacının giderilmesi amacıyla hizmet etmiş, sefer sırasında askerlerin tok ve güçlü olmalarını sağlamıştır (Özata, 2019).

Gerek Türk topraklarında yapılan savaşlar gerekse çıkılan seferler savaşılan toplumlarla etkileşimi kaçınılmaz kılmıştır. Sefere çıkan Türkler kendi gıda maddelerini gittikleri yere götürmüşler, gittikleri yerde gördükleri yeni gıda maddelerini de ana yurtlarına götürmüşlerdir. Fethettikleri yerlere yerleşen Türkler tanıştıkları yeni gıda maddeleri, pişirme teknikleri ve yemek çeşitlerini kendi kültürlerini koruyarak mutfaklarına dahil etmeyi başarmışlardır (Samancı, 2008).

Orta Asya Türklerinin Arap toplumlarla ilk etkileşimi savaşlar sayesinde gerçekleşmiştir. Bu dönemde Arap toplumların Orta Asya Türklerine göre daha gelişmiş bir mutfığa sahip oldukları bilinmektedir. Türklere Anadolu’ya göçü 1071 Malazgirt Savaşı sonrasında başlamıştır. Bu savaşla birlikte Türkler Bizans İmparatorluğu ile etkileşimde bulunmuş aynı zamanda da yüzyıllar boyunca üzerinde

yaşayacakları Anadolu topraklarına giriş imkânı bulmuşlardır. Bu sayede göçebe Türk mutfağında yer alan tarımsal ürün çeşidi artmış, yemekler çeşitlenmiş, mutfak gelişmeye başlamıştır. Gelişmiş bir baharat yelpazesine, çok çeşitli et yemekleri ve tatlı repertuarına sahip Arap toplumlara ve Anadolu'nun güneyinde yaşayan, zeytinyağı, balık gibi gıda maddelerini sıklıkla tüketen toplumlara yakın olunması Osmanlı mutfağının bu ürünlerle zenginleşmesinde önemli bir rol oynamıştır (Oral, 2008; Işın, 2018a).

Osmanlı Devleti'nin kurulması ve imparatorluğa dönüşmesi süreci yine savaşlar ve fetihler yoluyla gerçekleşmiştir. Erken dönem Osmanlı mutfağı oldukça sade, et, süt ürünler, tahıllar ve tahıllardan elde edilen unlu mamullere dayanan bir mutfak iken, Osmanlı İmparatorluğu'nun en geniş sınırlarına ulaştığı XVII. yüzyılda Osmanlı mutfağı da en görkemli zamanlarını yaşamıştır. Osmanlı Devleti'nin hâkim olduğu coğrafyanın genişlemesiyle fethedilen yeni coğrafyaların ve iklimlerin gıda maddeleri ve buralarda yaşayan toplulukların yemek pişirme teknikleri Osmanlı mutfağına dahil edilmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun en geniş sınırlarına ulaştığı XVII. yüzyılda Osmanlı mutfağının da en görkemli dönemini yaşaması savaşlar ve fetihlerin bir sonucudur (Şimşek, 2020).

2.2.2. Arap-İran Etkisi

Türklerin Arap toplumlarla etkileşiminin geçmişi Orta Asya'ya dayanmaktadır. İslamiyet'in kabulünden önce ortak coğrafyada birlikte yaşama, savaşlar ve ticaret gibi yollarla başlayan Arap toplumlarla etkileşim mutfak kültüründe de oldukça etkili olmuştur. Türklerin topluluklar halinde İslamiyet'i kabul etmesiyle Arap topluluklarla etkileşim artmıştır. İki toplumun ilk etkileşimi Arap ordularının Türkistan'a gerçekleştirdikleri seferle gerçekleşmiştir. Fethin gerçekleşmesiyle birlikte iki toplum aynı coğrafyada yaşamaya başlamıştır (Şener, 2000; Artun, 2009).

Türklerin Araplarla etkileşiminin en gözle görülür sonuçlarından biri daha önce tatlılardır. Genellikle tatlı tüketmeyen, tükettikleri tatlıları bal ve pekmeze tatlandırıran Orta Asya Türklerinin Araplarla etkileşimleri sonucunda tatlı tüketiminin arttığı bilinmektedir (Yerasimos, 2014). Baharatların yine Araplarla yaşanan etkileşim sonucunda Türk mutfağına girdiği düşünülmektedir (Erdoğan, 2010). Yemeklerde nar ekşisi, sumak ve turunc suyu gibi ekşi lezzet vericilerin salata ve mezelerde kullanımı,

baharat, meyve ve ekşi lezzetlerin aynı tabakta yer alması Arap mutfağının Türk mutfağı üzerindeki etkilerindendir (Şimşek, Soylu ve Durlu Özkaya, 2020).

XV. yüzyılda Mahmud Nedim bin Şirvanî tarafından kaleme alınan yemek kitabı Abbasi döneminde Muhammed bin El-Kerim tarafından yazılan Kitabü't-Tabih ile büyük oranda benzerlik göstermektedir. Kitaptaki bazı yemeklerin Arapça adları da belirtilmiştir. Buradan Osmanlı saray mutfağında Arap mutfağında yer alan yemeklerden bazılarının tüketildiği sonucuna varılmaktadır (Argunşah ve Çakır, 2018).

Osmanlı mutfağında pek çok gıda maddesi ve yemek isminin Arapça olması iki toplum arasındaki etkileşimin bir sonucudur. Aynı durum İran mutfağı için de geçerlidir. Türk mutfağındaki İran etkisi tatlı ve ekşi gıda maddelerinin bir arada kullanılması verilebilecek en temel örnektir. Yahnilerin kuru meyvelerle, nar suyu ve ballı pirinçle, vişne ya da nar sosuyla pişirilmesi, yanında yoğurt ve cevizle servis edilmesi Türk mutfağındaki İran mutfağı etkisini ortaya koymaktadır. Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan reçel de İran mutfağından etkilenecek Türk mutfağına kabul edilmiş ve Osmanlı mutfağında neredeyse her gıda maddesinin reçeli yapılmıştır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016).

2.2.3. Diğer Coğrafyalarla İlişkiler

Türklerin Orta Asya'da başlayan mutfak kültürü Anadolu'ya taşınmış ve günümüzde hala bu coğrafyada devam etmektedir. Aynı coğrafyada yaşayan toplumlar birbirlerinin mutfak kültürlerinden etkilenebilir. Orta Asya'da yaşayan Türkler komşuları olan Çinlilerden etkilenebilirler ve aynı zamanda Çin mutfağını da etkilemişlerdir. Konserve et konusunda oldukça ilerlemiş olan Orta Asya Türkleri ürettikleri konserveyi Çin'e ihraç ederken, Çinlilerden pirinci ve pirinç yetiştirmeyi öğrenmişlerdir (Gürsoy, 2005). Dünyada en geniş tüketim alanına sahip olduğu düşünülen mantının Uygurlar tarafından Çinlilerden öğrenildiğinin iddia edildiği kaynaklar da mevcuttur (Güldemir, 2014; Belge, 2016).

Anadolu'ya göç edilmesiyle Türklerin sadece yaşadığı coğrafya değil, komşu olduğu toplumlar da değişmiştir. Türkler Anadolu'ya yerleşmesiyle Akdeniz ve Karadeniz kıyılarındaki toplumlarla komşu olmuş ve bu toplumların zeytin, zeytinyağı ve deniz mahsullerini kendi mutfaklarına katmışlardır. Bizans İmparatorluğu ile

komşu olunması ile Türk mutfağı ile yüzyıllarca bu coğrafyada yaşamış Yunan, Roma ve Bizans mutfak mirası arasında bir etkileşim gerçekleşmiştir. Örneğin; tavukgöğsü tatlısı Roma ve Bizans mutfaklarından öğrenilmiştir. Yaşanan coğrafyanın değişmesi farklı etnik kökene ve dine sahip toplumlarla tanışılmış ve bir arada yaşanmıştır. Bu durum mevcut mutfak kültürüne bağlı Türkler için tanıştıkları yeni gıda maddelerini kendi tüketebilecekleri şekilde kendi mutfaklarına dahil etme imkânı ortaya çıkarmıştır (Faroqi, 2000; Mankan, 2012; Yönet Eren, 2022).

Osmanlı Devleti'nin uyguladığı fetih politikası ile sınırları hızla gelişmiş ve devlet imparatorluğa dönüşmüştür. Yüzyıllar içerisinde sınırların genişlemesi ile çok sayıda toplumla komşu olunmuştur. Bu sayede daha fazla kültürle etkileşime girilmiş, yeni yemekler ve gıda maddeleriyle tanışılmış, yeni pişirme teknikleri öğrenilmiştir. Orta Asya'dan günümüze uzanan süreç boyunca Türklerin etkileşimde bulunduğu coğrafyalar; Ortadoğu, Afrika, Ege Adaları, Balkanlar, Kuzey Karadeniz, Akdeniz ve Avrupa coğrafyalarıdır (Tarinç, Yıldırım ve Kılınç, 2019).

2.2.4. Göçler

Türkler, Türk mutfağının doğduğu topraklar olarak bilinen Orta Asya'da konar göçer bir yaşam biçimine sahiptir. Türk kültüründe göçmenlik özel bir olgu olarak tanımlanmaktadır. Hali hazırda Orta Asya'da konar göçer bir hayat yaşayan Türkler ilk büyük göçlerini Anadolu'ya yapmışlardır. Osmanlı Devleti'nin kurulması ve imparatorluk haline gelmesi sürecinde Türkler önce Balkanlar'a, XVIII. yüzyılın sonlarına doğru ise Kırım, Makedonya, Girit ve Kafkaslar'a doğru göçler devam etmiştir (Bozkurt ve Özgüzel, 2019).

Türkler için göç tarihsel olarak uzun bir süreç boyunca yaşam biçimi olarak benimsenmiştir. 'Göç yolda düzelir' atasözü Türklerin yaşam biçiminin özünü oluşturmaktadır. Türk göçünün en dikkat çeken özelliği göç için herhangi bir hazırlık yapılmamasıdır. Çünkü zaten bohça kültürüne sahip olan Türkler her an göçe hazırdır. Bu durum beslenme sistemini de derinden etkilemiştir. Orta Asya Türk mutfağına bakıldığında göç şartlarına dayanıklı gıda maddelerinin tüketildiği görülmektedir. Bunlardan en bilineni pastırmadır. Temel gıda maddeleri et olan konar göçer Türkler yaşam biçimlerine uygun gıda muhafaza yöntemlerinde ustalaşmışlardır. Et genellikle kurutma, fermentasyon ve konserve yöntemleri ile muhafaza edildiğinden Türkler bu

yöntemlerin uygulanmasında oldukça ilerlemişlerdir. Yoğurdun kurutularak saklanması ve tarhana üretiminde kullanılması yine yaşam şeklinin ortaya çıkardığı sonuçlardan biridir. Yine konar göçer hayatın bir getirisi olarak sadece hızlı ürün veren, sürekli ilgi ve bakım istemeyen tarım ürünleri yetiştirmiş, yavaş ürün veren tarım ürünlerini ise yılın sadece belirli dönemlerinde tüketmişlerdir (Çelik, 2020).

Göçler, Türk mutfağının zenginleşmesinde rol oynayan önemli bir olgudur. Orta Asya'da yaşayan Türkler tüketecekleri gıda maddelerini göç şartlarına göre belirleyip beslenme sistemlerini bu gıda maddeleri çerçevesinde oluşturmuşlardır. Anadolu'ya göç etmek için çıktıkları yolda çok sayıda yeni gıda maddesiyle tanışmışlardır. Göç yolunda karşılaştıkları toplumların mutfak kültüründen de etkilenen Türkler kendi kültürlerini temelde tutarak öğrendikleri yeni gıda maddelerini mutfaklarına dahil etmişlerdir (Arı, 2012).

Türklerin Anadolu'ya göçü yolda tanıştıkları gıda maddelerine ek olarak birçok gıda maddesinin ve yemeğin mutfığa dahil olmasını sağlamıştır. Türkler Anadolu'ya geldiklerinde burada yaşayan halkın mutfığı ile tanışmışlardır. Anadolu'nun sahip olduğu verimli topraklarında yetişen tarım ürünlerini öğrenmişler ve mutfaklarına dahil etmişlerdir. Göçebe geleneği olarak et ve diğer hayvansal ürünler beslenme sisteminin temelini oluştursa da tahıl ve undan elde edilen unlu mamuller, farklı türlerde sebzelerle hazırlanan yemekler, Orta Asya'ya kıyasla daha gelişmiş bir meyve kültürü, tatlı, şerbet, turşu gibi yeniliklerle Türk mutfığı gelişmiş ve zenginleşmiştir (Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, 2014).

Göçlerin Türk mutfağına etkisi Türklerin yaptığı göçlerle sınırlı değildir. Aynı zamanda Türk topraklarına yapılan göçler de Türk mutfağının şekillenmesinde rol oynamıştır. Türklerin Anadolu topraklarına gelişle başlayan Türk-Yahudi ilişkileri XIV., XV. ve XVI. yüzyıllarda gerçekleşen büyük göçlerle kuvvetlenmiştir. Birlikte yaşamaya başlayan topluluklar birbirlerini sosyal açıdan da etkilemiştir. Bugün İspanya olarak bilinen Endülüs'ten göçen Seferad Yahudileri oradaki Roma ve Arap mutfaklarının etkisiyle çeşitlenen beslenme alışkanlıklarını Anadolu'ya taşımışlardır (İpkoparan ve Özkanlı, 2020).

1877-1878 yıllarında gerçekleşen Doksan Üç Harbinden sonra yarım milyon Türk Osmanlı topraklarına göç etmek zorunda kalmıştır. Göç eden Türkler Rumeli, İstanbul ve Rodop dağlarına yerleşmişlerdir. Cumhuriyet Dönemi'nde de göçler

devam etmiştir. 1923-1938 yılları arasında Bulgaristan'dan, 1919-1940 yılları arasında Yugoslavya'dan, 1923-1938 yılları arasında ise Romanya'dan Türk topraklarına göçlerin yaşandığı bilinmektedir. 1917 yılında gerçekleşen Bolşevik İhtilali'nden sonra 1919-1920 yıllarında Beyaz Rus mültecileri İstanbul'a göç etmişlerdir. Göç eden topluluklar yerleştikleri bölgelere geldikleri yerin beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürlerini de beraberinde getirmişlerdir (Ahbab, 2016; Kaplan, 2017; Atik ve Atik, 2020).

2.2.5. Din Etkisi

Din, toplumların gündelik yaşamlarını düzenleyen, kurallarla hayatın her alanına müdahale eden inanç sistemlerine verilen isimdir. İlkel inanışlardan semavi dinlere kadar tüm inanç sistemlerinde bazı gıda maddelerine anlamlar yüklenerek yemesine izin verilmiş ya da yasaklanmıştır (Şeker, 2020). Din mutfak kültürlerinin oluşumunda değişmeyen bir unsur olarak görev almaktadır. Fizyolojik olarak beslenmek zorunda olan insanı tüketilecek gıda maddeleri hususunda en çok sınırlayan faktörlerden biri dindir (Közleme, 2012).

İnandıkları dinler tarih boyunca Türk toplumunun beslenme sistemini etkilemiştir. Orta Asya'da yaşayan Uygur Türkleri Maniheizm dinini benimsedikten sonra bu dinin öğretilerine göre yaşamaya başlamışlardır. Maniheizm dini et, süt ürünleri ve mayalı içecekleri tüketmeyi yasakladığından bu dini kabul eden Uygurlar bu gıda maddelerini tüketmeyi bırakmıştır (Baran Tekin, 2014).

Türklerin İslamiyet'i kabulü ile beslenme sistemlerinde büyük bir değişim yaşanmıştır. İslamiyet domuz ve domuzdan elde edilen herhangi bir yemeği yemeyi yasakladığından domuz Türk mutfak kültüründe hiç yer almamıştır. Ayrıca eşek, katır ve at gibi tek tırnaklı hayvanların yenmesi ve sütlerinin içilmesi de yasaklanmıştır (Güler, 2010). İslam dinin alkollü içecek tüketimini yasaklaması sebebiyle Orta Asya Türklerinin milli içeceği olan kımızın tüketimi tam olarak sonlanmasa da oldukça azalmıştır. İslam dini yırtıcı ve etobur hayvanlar, Allah adına kurallara uygun biçimde kesilmiş hayvanlar, alkol, leş, vücut için zararlı maddeler ve kan tüketmeyi kesinlikle yasaklamıştır (Sauner, 2008; Demirgöl, 2018).

İslamiyet'in kabul edilmesiyle sebebiyle Araplarla iletişim artmış, Arap mutfağında yer alan İslami gelenekler olarak değerlendirilebilecek yemekler ve tatlılar

Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasına girmiştir. Ramazan ayında güllaç, muharrem ayında aşure tüketilmesi, ölenlerin arkasından helva yapılması ve sene-i devriyelerinde lokma döktürülmesi bu geleneklerden bazılarıdır (Dilmeç, 2021). Selçuklu mutfağında İslam etkisi geleneksel gıda maddelerinin tüketilmesi, israf ve gösterişten kaçınılması gibi etkilerle kendini göstermiştir (Gürsoy, 2005)

İslamiyet'in temizliğe önem veren bir din olması Türk sofralarında yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması ile kendini göstermiştir. Yemeklere 'besmele' ile başlanması ve 'Hamd' ile bitirilmesi yine İslamiyet'in Türk sofralarına yansıyan etkilerindendir (Sürücüoğlu, 2008). İslam dininde yılın bir ayında oruç tutmayı kutsal kabul etmektedir. Beden ile gerçekleştirilen bir ibadet olan oruç, gün içerisinde belirli bir süre yemek yemeyi yasaklamaktadır. Sabah ezanı ile başlayan açlık süresi akşam ezanına kadar devam etmektedir. Gün boyu süren açlık akşam 'iftar' adı verilen akşam öğününü daha özel kılmıştır. İftar sofralarında geleneksel yemekler ve güllaç gibi ramazan ayına özel hazırlanan tatlılar yer almıştır (Kalaycı, 2021). İslam'ı kabulüyle birlikte Türk mutfağında ekmek, tuz, hurma, su, zeytin gibi bazı gıda maddeleri dini sembol haline gelmiştir (Közleme, 2013).

2.3. Türk Mutfak Kültürünün Diğer Mutfak Kültürleriyle Etkileşimi

Türk mutfağı, tarih boyunca birçok farklı kültür ve medeniyetle etkileşimde bulunmuş, bu etkileşimlerden beslenerek zenginleşmiştir. Orta Asya'da sürdürdükleri konar göçer yaşam tarzından Anadolu'nun bereketli topraklarına, Osmanlı İmparatorluğu'nun hüküm sürdüğü geniş coğrafyadaki farklı topluluklarla olan ilişkilerine kadar uzanan bu uzun zaman diliminde, Türk mutfağı birçok mutfak kültüründen etkilenmiş ve diğer mutfak kültürlerini etkilemiştir. Bu kültürel etkileşimler, Türk mutfağının kendine özgü kimliğinin oluşmasında etkin bir rol oynamış ve Türk mutfağına evrensel bir boyut kazandırmıştır. Bu bölümde, Türk mutfağının tarihsel süreç içerisinde diğer mutfak kültürleriyle etkileşimi ve bu etkileşimlerin Türk mutfağına olan katkıları açıklanacaktır.

2.3.1. Balkan Mutfağı Özellikleri ve Türk Mutfağına Yansımaları

Balkan coğrafyasının ilk yerlileri birçok kaynakta İlliryalılar ve Trakyalılar olarak gösterilmektedir. Balkan coğrafyasında Osmanlı İmparatorluğu da dahil olmak üzere birçok imparatorluk yaşamış ve bu imparatorluklar mutfak kültürünü

etkilemiştir. Yunan, Roma ve Bizans medeniyetleri uzun süre bu coğrafyada yaşamış ve bu coğrafyanın mutfak kültürünü şekillendirmişlerdir. Balkanlar XV. yüzyılda Osmanlı Devleti hakimiyetine girmişlerdir (Nasuhbeyoğlu, 2008).

Balkan mutfağı, Balkan coğrafyasında yaşayan toplumların her birinin belirli oranda sahip olduğu ortaklıklar olarak tanımlanabilmektedir. Balkan mutfağı Türk, İtalyan, Macar, Yunan, Avusturya ve lokal mutfak kültürlerinin karışımından oluşmaktadır (Bradatan, 2013). Balkan mutfağında genellikle kırmızı et ve tavuk eti tüketilmektedir. Akdeniz’e kıyısı olan bölgelerde balık tüketimi de yaygındır. Yerel peynirlerin ve kiraz, şeftali, üzüm, elma, kavun, incir gibi meyvelerin tüketimi yaygındır. Meyveler taze olarak ya da gıda muhafaza yöntemleri ile korunarak tüketilmektedir. Soğuk iklimlerin hâkim olduğu bölgelerde lahana ve kök şalgam gibi sebzeler tüketilmektedir. Balkan mutfak kültüründe sebze yemekleri mevsiminde taze sebzelerle yapılmaktadır. Balkan mutfağını oluşturan mutfak kültürleri; Arnavut mutfağı, Boşnak mutfağı, Bulgar mutfağı, Hırvat mutfağı, Karadağ mutfağı, Kosova mutfağı, Makedon mutfağı, Rumen mutfağı, Sırp mutfağı, Sloven mutfağı ve Yunan mutfağıdır (Plunket, Maric ve Oliver, 2012).

Balkanlar’dan göçen topluluklar Anadolu’ya geldiklerinde yemeklerini “Maşinga” adını verdikleri bir tür sobada pişirmişlerdir. Göçmenler sayesinde bu sobalar Anadolu’nun farklı yerlerinde bilinir hale gelmiştir. Balkan göçmenlerinden öğrenilen bir diğer mutfak ekipmanı da krema yapma makinesidir. Göçmenlerin tanıttığı bu makine ile Kars ve civarındaki bölgeler krema önemli bir gelir kaynağı haline gelmiştir (Türkdoğan, 1962). Semizotu, şevket-i bostan, roka, arapsacı ve tere gibi yeşillikler yine Girit göçmenleri tarafından tanıtılmıştır (Ekinci, 2021). Balkan göçmenlerinin geldikleri yörelere özgü birbirinden farklı köfteleri günümüz Türk mutfağında hala sevilerek tüketilmektedir. Örneğin; Kocaeli ve Adapazarı bölgelerine yerleşen Balkan göçmenlerinin getirdikleri köfte kültürü bugün ıslama köfte olarak bilinmektedir. Balkan mutfağının “cevapi” adlı köftesi de İnegöl köfteyle benzerlik göstermektedir (Uğurkan, Üzümcü ve Alyakut, 2017). Bazı kaynaklara göre balık çorbası ve oğmaç/omaç çorbası Balkan topraklarından gelen göçmenler tarafından Türk mutfağına dahil edilmiştir (Arı, 2010; Fereli ve Alyakut, 2018).

XIX. yüzyılda Anadolu topraklarındaki patates üretimin artmasında Balkan göçmenleri önemli bir role sahiptir. Mübadele ile gelen Girit göçmenleri zeytin ve

zeytinyağını sıklıkla tükettiklerinden bulundukları bölgelerde zeytin ve zeytinyağı tüketimini yaygınlaştırmışlardır. Zeytinyağlı yemeklere ek olarak salata ve balıklarda zeytinyağı tüketimi artmıştır. Pırasa Balkan göçmenleri tarafından sıklıkla tüketilen bir sebzedir. Manca, Arnavut ciğeri, elbasan tava, Arnavut köftesi, kuzu etli şevket-i bostan, kabak çiçeği dolması, bakladan elde edilen fava gibi yemekler ve sarmaşık, ısırgan, cibez, turpotu, hindibağ, radika gibi otlar Balkan mutfağının Türk mutfağına yapmış olduğu katkılar olarak değerlendirilmektedir (Akçiçek, 1994; Ekici, 2021).

2.3.2. Yunan Mutfağı Özellikleri ve Türk Mutfağına Yansıması

Dünyanın en eski mutfakları arasında yer alan Yunan mutfağı otlar, zeytinyağı, limonla tatlandırılan balık ve deniz ürünleri, koyun eti ve Akdeniz coğrafyasının sebzelerinin sıklıkla kullanıldığı bir mutfak olarak değerlendirilmektedir. Yunan mutfak kültürü Akdeniz mutfağının bir yansımasıdır. Geleneksel Yunan mutfağına ait ürünler genellikle sağlıklı kabul edilmektedir. Taze meyve ve sebzeler, baklagiller, deniz ürünler, zeytin ve zeytinyağı, otlar ve tahıllar Yunan mutfağının temelini oluşturmaktadır. Yunan mutfağının temelini oluşturan Antik Yunan mutfağına bakıldığında arpa ekmeği, şarap, zeytinyağı ve susam yağı en çok karşılaşılan gıda maddeleridir. Baharat kullanımı ise bir yemek üç ya da dört baharatla sınırlıdır (Dalby ve Grainger, 2001).

Yunan mutfağında yer alan bazı yemeklerin Türkçe, Arapça ve Farsça adlandırılmış olmaları bu durumun en büyük göstergesidir. Weichselbaum ve arkadaşları yapmış oldukları çalışmada bu yemeklerin Osman Devletinden önce de var olduğunu Osmanlı Devletinden sonra isimlerinin değiştiğini savunmuşlardır (Weichselbaum, Benelam, Soares Costa, 2005). Günümüzde Batı Anadolu bölgesi mutfağı gerek zeytinyağı kullanımı gerek deniz ürünleri tüketimi gerekse sebze ve otların ağırlıklı olduğu bir beslenme sistemi benimsenmesi sebebiyle Yunan mutfağıyla oldukça benzerlik göstermektedir. Türk mutfağı ve Yunan mutfağı arasındaki benzerliğe bakıldığında musakka, dolma, cacık, güveçler, çorba çeşitleri ve salataların oldukça benzer olduğu göze çarpmaktadır. Bununla birlikte zeytinyağlı mezeler ve ot yemekleri her iki mutfakta da sıklıkla tüketilmektedir (Kurnaz, 2016; Ekinci 2021).

2.3.3. Rus Mutfağı Özellikleri ve Türk Mutfağına Yansıması

Rus mutfağının temel besin kaynağı sebzeler ve tahıllardır. Tahıllar ekmek ve çeşitli lapaların hazırlanmasında kullanılırken, sebzeler genellikle çorbalarda, hamur işlerinde dolgu olarak ya da salamura yapılarak tüketilmektedir. Soğuk bir iklime sahip olan Rusya’da her ne kadar mayalandırılmış tahıl ve sebzelerle hazırlanan ‘okroška’ gibi soğuk çorbalar tüketilse de ‘şi’, ‘borş’, ‘rassolnik’ gibi sıcak çorbalar Rus mutfağının vazgeçilmez unsurlarıdır. Özellikle pancar, patates, lahana ve dana eti ile hazırlanan borş çorbası Rus mutfağının en bilinen yemeğidir (Köksal, 2016).

Rus mutfağında domuz, kuzu, sığır, kümes hayvanları, av hayvanları sıklıkla tüketilmektedir. En bilinen et yemekleri ise domuz etinden yapılan ‘bujinina’ ve sığır veya dana etinden yapılan ‘stroganoff’tur. ‘Boeuf stroganoff’ ekşi krema ve mantar sosla hazırlanan Rus mutfağının dünyaca ünlü yemeğidir. Rus salatası, lahanadan yapılan ‘shci’ çorbası da Rus mutfağının bilinen yemekleri arasında yer almaktadır. Ayrıca farklı hammaddelerden üretilen votka da Rusların milli içeceği olarak kabul edilmektedir. Rus mutfağı dendiğinde akla meze, atıştırmalık, çok sayıda köfte, konserve, balık, patates, lahana, pancar, lapa, peynir tabağı, hamur işleri, pasta, kurabiye, turşu, sos, güveç, av hayvanı, geleneksel krep gelmektedir (Akyol ve Zengin, 2017).

Türk Rus ilişkilerine bakıldığında ilk göze çarpan başta enerji kaynağı olmak üzere ticari ilişkiler ve iş birlikleri, turizm, inşaat, ekonomi ve siyasi alanlardaki etkileşimler göze çarpmaktadır. 1877-1878 yıllarında arasında gerçekleşen Osmanlı-Rus savaşından sonra başta Müslümanlar olmak üzere Rus coğrafyasında yaşayan insanların Anadolu topraklarına göç etmesi iki kültür arasındaki etkileşimi ile bir kültür akımı gerçekleşmiştir (Alpaslan ve Önal, 2016). XIX. yüzyılda gerçekleşen Rus İhtilali sonrası Rusya’dan kaçan Ruslar kendi mutfaklarını İstanbul’a getirmişlerdir. İstanbul’a gelen Rus göçmenler burada Rus lokantaları açmışlardır. Maxim, Sarmatov, Rasputin, Büyük Moskova Kulübü, Kievski, Turkuaz gibi restoranlar Beyaz Ruslar’ın İstanbul’da açtığı restoranlardan bazılarıdır (Kardüz, 2001).

Rus mutfağı, Gürcü, Türk, Kazak, Balkan gibi komşu toplumların mutfaklarından etkilenmiş bir mutfaktır. Rus mutfağında, Türk mutfağındaki yemeklere benzeyen ya da aynı olan yemekler yer almaktadır. Mantıya benzeyen, et, tavuk, mantar, peynir dolgulu olarak hazırlanabilen ‘peleni’, ‘şaşlık’ adı verilen şiş

kebab, ‘piroşki’ adı verilen poğaç, bir tür gözleme olarak adlandırılabilir ‘blini’ iki mutfak arasındaki benzer yemeklere verilebilecek örneklerdendir (Akyol ve Zengin, 2017).

2.3.4. Arap Mutfacı Özellikleri ve Türk Mutfacına Yansımaları

Arap mutfacı Fas’tan Umman’a Suriye’den Sudan’a uzanan geniş bir coğrafyaya ait bir kültürdür. Bu geniş coğrafyanın Arap mutfacına en büyük etkisi çok sayıda yöresel mutfacın oluşumudur. Arap toplumlarının yaşadıkları coğrafya fiziksel ve iklimsel olarak geniş bir gıda maddesi yelpazesine sahip olmalarına olanak tanımasa da zaman içerisinde hâkim olunan coğrafyanın genişlemesi ve diğer toplumlarla etkileşim ile Arap mutfacı zenginleşmiştir (Yıldız, 2013).

Arap mutfak kültürüne genel olarak bakıldığında pide ve lahmacun gibi hamur işleri, nohuttan hazırlanan humus falafel gibi mezeler, tahin, baharat, acı, susam, et yemekleri, kuskus, ekmek, pirinç ve bulgurlar yapılan pilavlar, hurma, mısır yağı, zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ, kahve, bakliyat ve tahıllar, patlıcan, şerbetli ve hamurlu tatlılar göze çarpmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Arap mutfacında en çok tercih edilen et çeşitleri tavuk, kuzu, dana ve deve etidir. Etler genellikle süzme yoğurt veya labne ile servis edilmektedir. Safran sıklıkla kullanılan lezzet artırıcı baharatlardandır. Yer fıstığı, badem, ceviz ve leblebi gibi kuruyemişler ana yemeklerden salatalara kadar birçok yemekte kullanılmaktadır. Günün en önemli öğünü öğle yemeği olarak görülmektedir (Güllü, 2016).

Orta Asya döneminde başlayan Türk ve Arap toplumlarının etkileşimi Türklerin İslamiyet’i kabulüyle birlikte artmıştır. Arap mutfak kültürünün belirgin özelliklerinden olan baharat ve acı soslar Türk mutfak kültürüne dahil olmuştur (Ertaş ve Karadağ, 2013). Özellikle Anadolu’nun güney bölgesinde belirgin şekilde Arap mutfacı etkisi görülmektedir. İslamiyet’in kabulüyle Türk mutfacında artan İran ve Arap mutfacı etkisi et yemeklerinin kuru meyvelerle hazırlanması, Osmanlı mutfacında tüketildiği bilinen çok sayıda yemek ve gıda maddesinin Arapça veya Farsça kökenli olması, Arap mutfacının önemli tatlılarından biri olan helvanın Türk mutfacına dahil olması gibi unsurlarla açıklanabilmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013; Közleme, 2012, Üner; 2014).

Aynı coğrafyada yaşayan toplumların kültürlerinin birbirlerinden etkilenmemesi olanaksızdır. Özellikle geçmişte çok sayıda uygarlığın yer aldığı, farklı etnik köken ve dine sahip toplumların bir arada yaşadığı Anadolu coğrafyasında iç içe geçen mutfak kültürleri zengin bir yemek kültürünün ortaya çıkmasını sağlamıştır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Yemeklerde ve salatalarda nar ekşisi, turunç suyu ve sumak gibi ekşilik veren lezzet artırıcıların kullanımı, Türk mutfağında sıklıkla tüketilen humus, tabule, babagannuş, falafel, içi fındık ve hurma ile hazırlanan bir tür dolguyla doldurulan mamul ismindeki kurabiye, un helvası, yassı kadayıf, murabba ve mırza Türk mutfağındaki Arap mutfağı etkisi olarak değerlendirilmektedir (Kilci ve Al-Ashraf, 2015; Sarı, 2010; Işın, 2018a). Arap mutfağındaki Türk mutfağı izlerine bakıldığında ise köfte (Zubaida, 2009), şiş kebab, içi pirinçli harçla doldurulan sebze dolmaları, perde pilavı, imambayıldı, su böreği, türlü, külbastı, tas kebabı gibi yemekleri görmek mümkündür (Alkazami, 2011; Akkoyunlu, 2012).

2.3.5. Rum Mutfağı Özellikleri ve Türk Mutfağına Yansımaları

Antik Yunan mutfağı, Roma ve Bizans İmparatorluklarının mutfaklarının temelini oluşturmuştur. Antik Yunan'da bilinen yemekler Bizans mutfağında da yer almıştır. Bizans mutfağındaki en önemli özelliklerden biri neredeyse tüm yemeklerin bir çeşit sosla servis edilmesidir (Psellus, 2014). Tahıl ve baklagiller, ekmek, havuç, pancar, şalgam kökü, dereotu, ebegümece, çemen otu gibi sebze ve otlar, şarap, zeytinyağı, zeytin ağacının yetişmediği yerlerde bezir yağı, ceviz yağı, fındık yağı gibi yağlar Bizans mutfağının temel gıda maddeleri olarak sayılabilmektedir (Dilek, 2017).

Rumlar ve Türklerin aynı coğrafyada uyum içerisinde yaşamaları, Osmanlı döneminde Yunanistan topraklarından Anadolu'ya gelen göçmenler ve 1923'te gerçekleşen nüfus mübadelesinde Anadolu topraklarından Yunanistan'a giden göçmenler sayesinde iki kültür arasındaki etkileşim üst seviyelere ulaşmıştır. Yunanistan'dan gelen göçmenler kendi mutfak kültürlerini Anadolu'ya taşıdıkları gibi giden göçmenler de Türk mutfak kültürüne dair öğeleri Yunanistan topraklarına taşımışlardır. Osmanlı mutfağının kıymetli yemeklerinden olan kebaplar Yunan mutfağında da kendine yer bulmuştur (Kittler, Sucher ve Nelms, 2012).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

3.1. Analiz ve Bulgular

Çalışmanın yöntem kısmında ifade edildiği üzere çalışmanın hazırlanmasında hem birincil verilerden hem de ikincil verilerden faydalanılmıştır. Öncelikle birincil verilerin toplanabilmesi için arşiv tarama yapılmış ve böylelikle çalışma kapsamına alınan işletmelerden içerik analizi için elde edilen ikincil veriler için sağlam bir zemin oluşturulmuş, ikincil verilerin elde edileceği kaynakların genel çerçevesi netleştirilmeye çalışılmıştır.

3.1.1. Arşiv Taramasına İlişkin Bulgular

Bu bölümde Türk mutfağına ait yemeklerin tarihsel süreçte ilk kez hangi yüzyılda görüldüğü önemsenmeden her yemek için köken araştırması yapılmıştır. Köken araştırmasında bahsi geçen kaynaklara ek olarak farklı ülkelerin gastronomi tarihi hususunda yapılmış çok sayıda çalışma incelenmiştir. Kaynakların birbiriyle çelişmesi durumunda sayıca en fazla kaynağın işaret ettiği veri doğru kabul edilmiştir. Alan yazını taramasıyla yapılan arşiv taramaya göre elde edilen teorik alt yapı aşağıda yer almaktadır.

Bu kısımda, öncelikle arşiv taraması sonucu elde edilen teorik alt yapı sonucu oluşturulan yapı, çalışma kapsamına alınan işletmelerin menülerinde yer alan yemeklere göre içerik analizine tabii tutulmuştur. Öncelikle işletmelerin menülerinde yer alan her bir menü kalemi kodlanmış, veriler belirlenen temalara göre düzenlenmiş, temalar arası ilişki incelenmiş ve çalışma sonucu elde edilen veriler yorumlanmıştır.

3.1.1.1. Çorbalar

Çorba, Orta Asya Türk mutfağından günümüze kadar uzanan süreç boyunca Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez bir ögesi olmuştur (Güler, 2010). Doyurucu ve besleyici olması sebebiyle her daim Türk mutfağında kendine yer bulan çorbaların tüketimi Orta Asya dönemi Türk mutfağına kadar dayanmaktadır. Geleneksel olarak et suyu veya tavuk suyuyla hazırlanan çorbalar yoğurt, erişte, et parçaları ve tahıl kullanılarak hazırlanmıştır (Ögel, 1991).

Amasya Bamyası Çorbası: 2018 yılında Amasya'nın 'Çiçek Bamyası' menşee adı (Türk Patent Kurumu, 2018), 2021 yılında ise 'Amasya Etli Çiçek Bamyası' yemeği mahreç işareti olarak coğrafi işaretli ürünler listesine girmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021). Bamyanın Anadolu topraklarına gelişi XVII. yüzyıla tarihlenmektedir (Eksen, 2008). Anavatanı Afrika'da geleneksel olarak bamyanın kurak mevsimlerde çorba yapılmak üzere kurutulduğu ve bamyaya ile tatlandırılmış et çorbası tüketildiği bilinmektedir (Goody, 2013).

Balık Çorbası: Türklerin Orta Asya'da yaşadıkları dönemden itibaren balık yedikleri bilinmektedir (Güldemir, 2014). Her ne kadar Türklerin balık yediği ve çorba içtiği bilinse de balık çorbası ilk kez XVII. yüzyıl Osmanlı eserlerinde görülmektedir (Sakaoğlu, 1985). XVII. yüzyılda Seyyid Hasan Efendi, 1660-1664 yılları arasında tuttuğu güncede 'balık şorvası' olarak geçen balık çorbası ve kefal çorbasından bahsetmiştir (Can, 2015).

Mevsimsel Çorba: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir çorbadır.

İncik Paça Çorbası: Türklerin Orta Asya'da yaşadıkları dönemden itibaren incik, paça, kelle gibi sakatatları tükettikleri bilinmektedir. Eski Türklerin beslenmesinde önemli bir yer tuttuğu bilinen paça yemekleri, hazırlanış kıvamına göre çorba ya da yemek olarak adlandırmıştır (Taneri, 1978; Genç, 2008; Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012). Orta Asya döneminden sonraki tüm dönemlerde paça çorbasının sık tüketilen bir çorba olduğu bilinmektedir (Arman, 2011; Gürsoy, 2016; Tezcan, 2000; Ünver, 1952; Şirvanî, 2018).

Mercimek Çorbası: Mercimek, eski Türkler tarafından tanınan ve tüketilen bir baklagildir (Güler, 2010; Gürsoy, 2005). Orta Asya döneminde mercimek çorbasının Türkler tarafından tüketildiğini belirten çalışmalar olsa da (Güler, 2010) bilginin kaynağı belirtilmediği için kaynak belirten çalışmalar dikkate alınmıştır. Başlarda 'yasımuk' adı verilen mercimek, Selçuklu döneminin hediye edilecek kadar değerli kabul edilen bir gıda maddesidir (Ögel, 2000). Anadolu Selçuklularının XIII. yüzyılda mercimek çorbası tükettiği Mevlana'nın Mesnevi adlı eserinden anlaşılmaktadır (Halıcı, 2007; Mevlâna, 2020).

Ezogelin Çorbası: Ezogelin çorbası, ilk kez XX. yüzyılda Gaziantep'in Oğuzeli ilçesinde yaşayan bir kadın tarafından pişirilmiştir. 2017 yılında Oğuzeli Belediyesi tarafından tescil başvurusu yapılmış, 2020 yılında tescil işlemleri tamamlanarak geleneksel ürün adı ile tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2020a). Elekten süzülerek tüketildiği gibi süzülmeden de tüketilebilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007; Halıcı, 1991). XIX. yüzyılda kaleme alınan Aşçıbaşı adlı kitapta mercimek çorbasına ½ oranında ince çorbalık bulgur karıştırılması söylenmiştir. Bu da ezogelinin çorbasının ilk örneklerinden biri olarak değerlendirilebilir (Tosun, 2016). Cumhuriyet dönemi Türk mutfağında da sıklıkla yapılan çorbalardandır (Algar, 1991; Ozan, 2001).

Et Suyu Çorba: Orta Asya Türklerinin et suyunu çorba yapımında kullandığı ve bu çorbaların genellikle et, bakliyat ya da her ikisi birden kullanılarak hazırlandığı bilinmektedir (Alabacak, 2018). Selçuklu döneminde et suyu çorbaya ekmek doğramak suretiyle yapılan tirit, dönemin en popüler yemeklerinden biri olmuştur (Taneri, 1978). XVI. yüzyılda tutulan saray defterlerinde adı geçen şurba-i sade'nin et suyu çorba olduğu düşünülmektedir (Reindl-Kiel, 2016).

Kuru Çiçekli Bamya Çorbası: Bamya ve kuşbaşı et ile hazırlanan bir çorbadır. Orta Anadolu'da birçok şehirde hazırlandığı bilinmektedir. Genellikle şerbetli tatlılardan sonra mideyi rahatlatmak ve sindirimi kolaylaştırmak amacıyla tüketilmektedir (Çiftçi, 2019). 2021 yılında mahreç işareti alarak 'Konya Bamya Çorbası' adıyla coğrafi işaretli ürünler listesine girmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021b). Bamya çorbasının Afrika'da geleneksel olarak pişirilen bir yemek olduğu bilinmektedir (Pilcher, 2006).

Sebze Çorbası: Sebze, Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen gıda maddelerinden biridir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Selçuklu dönemi Türk mutfağında lahana gibi sebze bazlı çorbaların yapıldığı bilinmektedir (Mevlâna, 1992; Çakar, 2022). XV. yüzyılda lahana çorbası, peynirli lahana çorbası ve kabak çorbası tarifleri yer almaktadır. Sebze çorbası adında bir tarif görülse de tarif incelendiğinde bu çorbanın et, nohut, pirinç ve pirinç, nohut, pırasa ile yapılan bir çeşit köfte ile hazırlandığı görülmektedir (Şirvanî, 2018). XVI. yüzyılda kaleme alınan eserlerde ise taze bakla çorbası, havuç çorbası ve şalgam çorbası ile karşılaşılmaktadır (Tezcan, 1998). Bugün bilinen sebze çorbası ise Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde görülen alafranga çorbalardan biridir (Samancı, 2008). Ancak bu çorba restoranın tercihinine

göre hazırlanan bir çorba olup, içeriği restoran tarafından isteğe göre değiştirildiği için restorana ait bir çorba olarak değerlendirilmiştir.

Terbiyeli İşkembe Çorbası: İşkembe, Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen sakatatlardan biridir (Tezcan, 2000; Solmaz ve Dülger Altınır, 2018). XI. yüzyıl Karahanlı Türklerinin işkembe yediği dönemin yazılı kaynaklarından anlaşılmaktadır (Yusuf Has Hacib, 2015). Eski Türkler tarafından genellikle kızartılarak ya da yemeklere eklenerek tüketilen işkembe, Selçuklu döneminde daha çok çorba yapılarak tüketilmiştir (Ögel, 2000). İşkembe çorbasının Mevlevi mutfağında tüketilen bir çorba olduğu Mevlana'nın Fihi ma fih adlı eserinden anlaşılmaktadır (Mevlâna, 2009).

Buğday Çorbası: Orta Asya döneminde Türkler, başta buğday olmak üzere çok sayıda tahıl tüketmişlerdir. Buğday çorba, yemek ve un yapımında kullanılmıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Buğday çorbasından Anadolu Selçuklu Devleti dönemine ait önemli bilgiler içeren Mesnevi'de şu şekilde bahsedilmiştir: "Eşeğin karnı saman, ot; insanın midesi buğday çorbası ister". Buradan da anlaşılabacağı üzere Selçuklularda buğday çorbası tüketmek alışkanlık halini almıştır (Oral, 2008). XIII. yüzyılda buğday çorbası buğday, yoğurt, sadeyağ, kuru nane, tuz ve su ile haşlama tekniği kullanılarak hazırlanmıştır (Akkor, 2013). XV. yüzyıl Osmanlı mutfağında ise buğday aşısı olarak verilen tarif buğday çorbasından ziyade et ve buğday ile hazırlanan bir çeşit yemeğe aittir (Şirvanî, 2018). Yine XV. yüzyıla tarihlenen II. Sultan Bayezid vakfiyesinde buğday aşından daha sulu bir şekilde hazırlanan "buğday şorbası"ndan bahsedilmektedir (Ünver, 1952). XVI. yüzyılda Osmanlı topraklarını ziyaret eden seyyah Hans Dernschwam buğday çorbasını Türklerin baş yemeği olarak tanımlamıştır (Dernschwam, 1987).

Yoğurtlu Ispanak Çorbası: Eski Türklerin mutfaklarında yer alan en önemli gıda maddelerinden biri yoğurttur. Tamamen Türklerin buluşu olan yoğurt, göçebe hayatın ortaya çıkardığı bir kültür ögesidir. Yoğurt ile hazırlanan yemekler Türk mutfağının en özgün yemeklerini meydana getirmektedir (Közlme, 2012). Yoğurt, XI. yüzyılda kaleme alınan Dîvânu Lugâti't-Türk'te sıklıkla adı geçen besinlerden biridir (Kaşgarlı Mahmud, 1985). Bu dönemde tüketildiği bilinen ayran aşısı, yoğurdu sulandırılması ve içerisine sebze veya meyve doğranarak hazırlanmaktaydı (Baykara, 2001). Yoğurtlu çorba, Selçuklu dönemi Türk mutfağının da sevilen yemeklerinden

biridir (Oral, 2008). Türklerin Orta Asya’da yaşadıkları dönemde ıspanak tüketmeye başladığı düşünülmektedir (Baysal, Kutluay-Merdol, Ciğerim-Taşçı, Sacır ve Başoğlu, 2000; Genç, 2008; Ögel, 2000). Ancak yazılı kaynaklara bakıldığında Türklerin ıspanak yetiştirdiği ve tükettiğine dair yazılı kanıtlar en erken Selçuklu dönemine tarihlenmektedir (Çakar, 2022).

Yayla Çorbası: Selçuklu döneminde imarethanelerde halka dağıtıldığı bilinen çorbalardan biri pirinç çorbasıdır (Ünver, 1952). XV. yüzyıl Osmanlı sarayında pirinç çorbasının maydanozla hazırlandığı bilinmektedir (Eksen, 2004). XVI. yüzyıl Osmanlı dönemi kayıtlarında sıcak olarak tüketilen pirinçli bir yoğurt çorbasından bahsedilmektedir (Yerasimos, 2014).

Domates Çorbası: Domatesin Osmanlı mutfağına kullanılmaya başlanması XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Samancı, 2008). Domates çorbası ilk kez 1800lü yılların ikinci yarısında yazılan yemek kitaplarında görülmüştür. Bu yemek kitaplarının ilki ilk kez 1857 yılında yayınlanan Miss Leslie’s New Cookery Book (Leslie, 2012), ikincisi ise ilk kez 1872 yılında yayınlanan The Appledore Cook Book’tur (Parloa, 2013). Türk mutfağının yazılı kaynaklarında ise domates çorbası ilk kez XX. yüzyılda yer almıştır (Mevlan, 2019).

Tavuk Çorbası: Tavuk, Türkler tarafından Orta Asya döneminden beri tüketilen bir gıda maddesidir. XI. yüzyılda Selçuklu devletinde verilen bir ziyafette tavuk çorbası ikram edilmiştir (Işın, 2020). XVI. yüzyıl Osmanlı sarayında personele bir yıl boyunca tavuk suyu, pirinç, kestane, erişte, nohut gibi malzemelerle pişirilen ve limon ve yumurta sarısıyla hazırlanan terbiyeyle bağlanan tavuk çorbası verildiği bilinmektedir (Yerasimos, 2002). Yine XVI. yüzyılda Sultan Bayezid ve Sultan Cihangir’in sünnet düğünleri için verilen ziyafette konuklara tavuk çorbası ikram edilmiştir. (Tezcan, 1998). Bahsi geçen tavuk çorbasının yapımında köy tavuğu, pirinç, tereyağı, yumurta, limon, nişasta, badem, safran, sirke, nar, tuz ve su kullanılmıştır (Yerasimos, 2019). XVII. yüzyılda Osmanlı saray ziyafetlerinin tamamında tavuk çorbası yer almaktadır (Reindl-Kiel, 2016).

Tarhana Çorbası: Tarhana çorbasının Türk mutfak kültüründeki yeri Orta Asya dönemine dayanmaktadır (Sormaz, Onur, Güneş ve Nizamoğlu, 2019). Yoğurdun mucidi olarak kabul edilen Türkler tarhanayı yoğurt saklama yöntemlerinden biri olarak uygulamışlar ve yoğurttan tarhana üretmişlerdir (Tamer, Kumral, Aşan ve

Şahin, 2007; Ünver Alçay, Yalçın, Bostan, Dinçel, 2015). Dîvan-u Lûgatî't- Türk'te geçen ve soğuk kış günleri için saklanan yoğurt anlamına gelen “tar” kelimesinin tarhana için kullanıldığı ve tarhananın Orta Asya'dan Anadolu'ya Anadolu Selçukluları tarafından getirildiği düşünülmektedir (Özçelik, 2021).

Bakla Çorbası: Bakla, özellikle acı bakla, Türklerin Orta Asya'dan beri bildiği ve tükettiği bir gıda maddesidir. Orta Asya'dan Çin'e geçmesi sebebiyle Çinliler baklaya “Batı Türkistan fasulyesi” demişlerdir (Ögel, 2000). Bu dönemde bakla ve bezelye gibi bitkiler “burçak” veya “böğrülce” olarak adlandırılmıştır (Alpargu, 2008; Erdoğan, 2010). XVI. yüzyıl Osmanlı dönemi sofralarında baklanın yer almıştır (Şavkay, 2000; Karataş 2018). Ancak bakla çorbası ilk kez XVII. yüzyılda sarayda verilen divan yemekleri kayıtlarında yer almıştır (Bon, Withers, Goodwin, 1996).

Vişneli Tarhana Çorbası: Tarhana çorbasının Türk mutfak kültüründeki yeri Orta Asya dönemine dayanmaktadır (Sormaz, Onur, Güneş ve Nizamoğlu, 2019). Yoğurdun mucidi olarak kabul edilen Türkler tarhanayı yoğurt saklama yöntemlerinden biri olarak uygulamışlar ve yoğurttan tarhanayı üretmişlerdir (Tamer, Kumral, Aşan ve Şahin, 2007; Ünver Alçay, Yalçın, Bostan, Dinçel, 2015). Dîvan-u Lûgatî't- Türk'te geçen ve soğuk kış günleri için saklanan yoğurt anlamına gelen “tar” kelimesinin tarhana için kullanıldığı ve tarhananın Orta Asya'dan Anadolu'ya Anadolu Selçukluları tarafından getirildiği düşünülmektedir (Özçelik, 2021). Tarhana çorbasının vişneli versiyonuna hiçbir kaynaktan rastlanmamıştır.

Mercimekli Erişte Çorbası: Mercimekli erişte çorbası içerisindeki gıda maddeleri ve hazırlama tekniği açısından incelendiğinde Orta Asya Türk mutfaklarının en bilinen yemeği tutmaç ile oldukça benzerlik göstermektedir. Tutmaç, hamur açılıp küçük parçalara kesildikten sonra et veya mercimekle pişirilerek hazırlanan bir çorbadır (Alabacak, 2018).

Mantar Çorbası: Mantar çorbasının temeli süt, un ve tereyağıdır. Olması gerekenden daha sıvı bir beşamel sos hazırlanır ve bu sos çorbanın temelini oluşturur. Daha sonra pişirilen mantarlar çorbaya eklenerek çorba tamamlanmaktadır. Krema, sarımsak ve farklı baharatlarla hazırlanan versiyonları da vardır (Sitwell, 2013). Beşamel sosa benzeyen ilk sos tarif La Varenne'nin 1651 yılında yayınladığı kitapta görülmektedir. Beşamel sos daha sonra XVII. yüzyılda Fransa'da ortaya çıkan Nouvelle Cuisine akımında diğer 4 temel sosla birlikte sınıflandırılmıştır (Beaugé,

2012; Aksoy ve Üner, 2016). Beşamel sos gibi Fransız mutfağına ait birçok yemeğin XIX. yüzyıl Tanzimat hareketi sonrası görülen Batılılaşma hareketi ile Anadolu coğrafyasına geldiği bilinmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Kızılıklı Tarhana Çorbası: Yoğurttan elde edilen tarhana, Orta Asya’da yaşayan Türkler tarafından bulunup diğer mutfaklara kazandırılmış bir gıda maddesidir (Belge, 2016). Kızılık ise ekşiliği sebebiyle Orta Asya Türk mutfağında yer alan gıda maddelerinden biridir (Ögel, 2000; Dilmeç, 2021). 2017 yılında Bolu kızılık tarhanası (Türk Patent Kurumu, 2017a), 2021 yılında ise Kütahya kızılık tarhanası (Türk Patent Kurumu, 2021c) mahreç işareti olarak coğrafi ürünler arasında girmiştir. Kızılık, arpa göcesi veya buğday unu ve tuz ile hazırlanan kızılıklı tarhana çorbası, tereyağı, sarımsak, soğan ve çeşitli baharatlar ile pişirilen geleneksel bir çorbadır (Uslu ve Yılmaz, 2022).

Analı Kızıl Çorbası: Ana adı verilen içli köfteler ve kız adı verilen içli köftenin hamurundan yapılan küçük köftelerin su veya et suyunda haşlanarak yağ, soğan, salça, nohut ve çeşitli baharatlarla pişirildiği bir çorba çeşididir (Köşker ve Özbey, 2021). Türkiye’nin Doğu ve Güney Doğu illerinde sıklıkla tüketildiği bilinmektedir. Malatya’da tiritli köfte ve tiritli dolma olarak da bilinmektedir (Güldemir, 2019a). Adana Ticaret Odası’nın başvurusuyla 2020 yılında Adana Analı Kızıl olarak tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2020b). Malatya Yeşilyurt Belediyesi ise 2021 yılında ‘Malatya Tiritli Köfte’ ismiyle tescil ettirerek mahreç işareti almıştır (Türk Patent Kurumu, 2021ç).

Arabaşı Çorbası: Arabaşı çorbası Orta Anadolu’nun en gözde kış yemeklerinden biridir (Közleme, 2012; Çevik ve Yıldırım Saçılık, 2018). Çorbanın tarihi ve kökeni kesin olarak belgelenmemiş olsa da genellikle cumhuriyet dönemi ve sonrası kırsal ve geleneksel Türk mutfağı ile ilişkilendirilmektedir. Anadolu’nun farklı şehirlerinde yörelerinde, yapıldığı yöreye özgü bir biçimde tavuk, keklik, tavşan, kaz, ördek, hindi gibi farklı hayvanların etleriyle hazırlanan çeşitlerine rastlanmaktadır (Halıcı, 2013). Arabaşı çorbası ekmekle değil, buğday unu, su ve tuz ile yapılan, pelte kıvamında arabaşı hamuru ile tüketilmektedir (Badem ve Akturfan, 2020). Yozgat Büyükşehir Belediyesi’nin başvurusu ile Yozgat Arabaşısı 2011 yılında mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2011a).

Ömür Shwed Özel Çorba: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Bakliyat Çorbası: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Lebeniye Çorbası: Yazılı kaynaklara bakıldığında bu isimde bir çorbanın ilk kez XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer aldığı görülmektedir (Şirvanî, 2018). Buğdaylı ayran çorbası olarak ifade edilebilen lebeniye çorbası Türkiye'nin Doğu ve Güney Doğu bölgelerinde sıklıkla tüketilmektedir. Yoğurt bazlı bu çorbada kullanılan malzemelerin (pirinç, nohut, kıyma, yarpuz vb.) yörelere farklılık gösterdiği görülmektedir (Büyükgenç, 2023). 2017 yılında Urfa Lebenisi (Türk Patent Kurumu, 2017b), 2021 yılında Gaziantep Lebeniye Çorbası / Antep Lebeniye Çorbası (Türk Patent Kurumu, 2021d), ve yine aynı yıl Diyarbakır Lebenisi (Türk Patent Kurumu, 2021e) mahreç işareti ile tescil edilmiştir.

Alacalı Çorba: Orta Anadolu ve Güney Doğu Anadolu bölgesinin en bilinen çorbalarından biridir (Yenici, 1997; Erol, 2018). Yapımında tereyağı, soğan, kıyma, kapyra biber, salça, buğday, nohut, yeşil mercimek, tarhana kullanılır. Terbiyesi yoğurt, un ve yumurta ile hazırlanmaktadır (Erol, 2018). 2021 yılında Gaziantep / Antep Alaca Çorbası olarak mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021f).

3.1.1.2. Soğuk Ordövrler

Fava: Bakla ile hazırlanan zeytinyağlı bir meze çeşididir. Eski İstanbul Rumlarının kuru bakliyattan yapılan tüm ezmelere fava adı verdiği bilinmektedir (Zat, 2013). 1883 yılında yayınlanan Ev Kadını adlı eserin sebzevatlar bölümündeki kuru bakla tarifine bakıldığında bakla, soğan, zeytinyağı, tuz ve su ile hazırlanan ve ezilerek servis edilen günümüzde fava olarak bilinen yemeğin tarifinin verildiği görülmektedir (Fahriye, 2018).

Enginarlı Fava: Menüsünde yer aldığı restorana ait bir fava yorumudur.

İsli Uskumru: İstanbullu Rumların “yarata” adını verdiği tuzlanmış uskumru mezesi ile oldukça benzerlik göstermektedir (Bozis, 2020). İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘uskumru defnesi’ adıyla yer almıştır (Fahriye, 2018).

Havuç Tarator: Tarator, Bizans dönemi İstanbul’unda yaşayan yoksul halkın yemeği olarak bilinmektedir. Bu dönemde “skordalya” olarak bilinen tarator, kuru ekmek, sarımsak ve zeytinyağı ile hazırlanırken ilerleyen dönemlerde içerisine ceviz, badem ve çamfıstığı katılarak hazırlanmıştır. Havuç tarator, temel taratora eklenen yeni malzemelerle geliştirilmiştir (Bozis, 2020). Tarator, Osmanlı Döneminde ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan yemek kitaplarında görülmektedir (Fahriye, 2018; Tosun, 2016, Mehmet Kâmil, 2016). Ancak Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında havuç tarator tarifine rastlanmamıştır.

Fırın Pancar: Bu reçetenin temel bileşeni olan pancar Antik Yunan mutfağı, Türk mutfağı, Rus mutfağı gibi birçok mutfakta yüzyıllardır tüketilen gıda maddelerinden biridir (Dilek, 2017; Şirvanî, 2018; Köksal, 2016). Pancarın Orta Asya Türk mutfağında tüketilen sebzelerden biri olduğu bilinse de (Dilmeç, 2021) Orta Asya döneminden XX. yüzyıla kadar kaleme alınan eserlerde fırın pancar adlı bir tarife rastlanmamıştır.

Midyeli Kabak Çiçeği Dolması: Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında kabak çiçeği ile hazırlanan herhangi bir tarife rastlanmamıştır. Kimi kaynaklarda kabak çiçeği dolmasının Çerkez mutfağına ait bir öge olduğu belirtilse de (Berkok ve Toygar, 1994), kaynakların genelinde bu yemeğin Girit mutfağına ait olduğu belirtilmiştir. Kabak çiçeğinin elde edildiği kabağın “Girit kabağı” olarak bilinmesi kabak çiçeğinin Girit mutfağının bir ürünü olarak kabul edilmesinde önemli bir göstergedir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015; Ekici, 2021). Midye ile hazırlanması yemeğin kökenini değiştirmedikten, kabak çiçeği dolmasının geliştirilmiş/türetilmiş bir versiyonu olduğunu söylemek mümkündür.

Karnıkara Humus: Humus, XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında ‘nohut ezmesi’ (Fahriye, 2016), XX. yüzyılda kaleme alınan Fenn-i Tabâhât adlı eserde ise ‘tahinli nohut ezmesi’ adıyla yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018). Mısır, Suriye, Lübnan gibi ülkeler humusun kendi kültürlerine ait olduğunu iddia etse de gıda tarihi alanında uzman Charles Perry bu yemeğin Şam veya Beyrut’a ait olduğunu düşündüğünü belirtmiştir (Spechler, 2017). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında karnıkara humus adlı bir tarife rastlanmamıştır. Humusun farklı bir yorumu olması yemeğin kökenini değiştirmedikten, humusun geliştirilmiş/türetilmiş bir versiyonu olduğunu söylemek mümkündür.

Ahtapotlu Ege Otları: Osmanlı döneminde Ege otları veya ahtapot tüketildiğine dair herhangi bir kayda rastlanmamıştır. XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamede, Evliya Çelebi, içlerinde ahtapotun da bulunduğu yengeç, istiridye, ıstakoz gibi yaratıkları günahkâr ve sapkın yiyecekler olarak tanımlamıştır. Ege otları dendiğinde akla gelen arapsaçı, turp otu, şevketi bostan, sarmaşık, kuzu kulağı, radika, ısırgan otu gibi otlardan hazırlanan kavurma ise Girit mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir (Yentürk, 2006). Hindiba ve ebegümeci gibi Ege otları ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018).

Etli Mercimekli Köfte: Özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde sıklıkla tüketilen bir yemektir. Etsiz versiyonu 2021 yılı itibariyle Türk Patent Kurumu tarafından Gaziantep Mercimekli Köftesi adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021g). Et ile hazırlanması yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden, mercimekli köftenin geliştirilmiş/türetilmiş bir versiyonu olduğunu söylemek mümkündür.

Fasulye Piyazı: Fasulye piyazının hammaddesi olan kuru fasulyenin Anadolu topraklarına gelişi XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Samancı, 2015). Fasulye piyazı ise ilk kez XIX. yüzyıla yayınlanan Aşçıbaşı adlı eserde görülmektedir. Eserde yer alan fasulye piyazı soğan, zeytin yağı, sirke, kuru fasulye ve maydanoz ile hazırlanmaktadır (Tosun, 2016). Farklı yörelerde farklı şekillerde hazırlanabilen piyazlardan ‘Antalya Piyazı’ kendine has özellikleri sebebiyle Türk Patent Kurumu tarafından tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017c).

Közde Sarımsak: Her ne kadar Orta Asya dönemi Türklerinin sebzelere ilgisinin hayvansal ürünlere kıyasla daha az olduğu bilinse de bu dönemde soğan ve sarımsak tüketildiği bilinen sebzelerdendir. Buna ek olarak közde pişirme tekniği, Orta Asya dönemi Türk mutfağında sıklıkla yemek hazırlamada kullanılmaktadır (Alpargu, 2008; Kılıç ve Albayrak, 2012; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014).

Tike Atom: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Turşu: Turşunun ilk kez ne zaman ve nerede yapıldığına dair net bir kanıt bulunmasa da birçok toplumun başta gıda muhafaza olmak üzere farklı amaçlarla turşu hazırladığı bilinmektedir. Çin ve Hint mutfağında tuzlu su ile hazırlanan turşular

olduğu bilinirken, bu karışma sirke ekleyenlerin Mısırlılar olduğu düşünülmektedir (Gürsoy, 2021; Obuz, 2022). Roma ve Bizans mutfaklarında da hazırlanan ve tüketilen turşu, Antik Roma döneminde Konstantin’e İspanya’dan getirilmiştir (Tannahill, 1995). Eski Türklerin mutfağına bakıldığında turşu ‘açar’ adıyla bilindiği, Urduca kaleme alınan Nimetname adlı Hint yemek kitabında Türk etkisiyle turşuya ‘açar’ dendiği görülmektedir (Işın, 2018a). Türklerin Anadolu’ya gelmeden önce de tükettiği bilinen turşu, özellikle şalgam turşusu, Selçuklu döneminden itibaren birçok eserde görülmektedir (Mevlâna, 2009; Uzunağaç, 2014). XV. yüzyıldan XX. yüzyıla kadar yazılan tüm yemek kitaplarında çok sayıda turşuyla karşılaşmak mümkündür (Ünver, 1952; Şirvanî, 2018; Ali Eşref Dede, 1992; Mehmet Kâmil, 2016; Tosun, 2016).

Çubuk Turşusu: Çubuk platosunda yetişen salatalık, domates, patlıcan, lahana gibi sebzelerin körpe halde toplanmasıyla hazırlanan bu turşu çeşidi Çubuk bölgesine özeldir ve çıkış noktası da Çubuk’tur. Bunun dışında defne yaprağı, dereotu ve düşük oranda sirke ile hazırlanmasıyla diğer turşulardan ayrılan Çubuk turşusu 2006 yılı itibariyle tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2006a).

Pancar Turşusu: Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketildiği bilinen pancar, pancar turşusu olarak XIX. yüzyılda kaleme alınan Aşçıbaşı adlı eserde yer almaktadır (Yerasimos, 2014). Mahmud Nedim bin Tosun eserinde pancar turşusundan hafif ve rengi hoş bir turşu olarak bahsetmektedir (Tosun, 2016). Sonraki yüzyıllarda yazılan yemek kitaplarında da pancar turşusuna rastlanmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Antep Turşusu: Antep turşusu genel olarak acur ve biber sebzeleriyle hazırlanmaktadır. Yöresel bir turşu olan Antep turşusu yöreye özgü acı dolmalık yeşil biberler ile hazırlanmaktadır. Bahsi geçen turşu “Gaziantep Acur-Biber Turşusu” adıyla tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022a).

Cacık: Orta Asya dönemi Türk mutfağında ayran doğraması olarak bilinen, ayranın içerisine çeşitli sebze ve meyvelerin doğranmasıyla hazırlanan bir yemek tüketildiği bilinmektedir (Baykara, 2001). XIV. Yüzyılda kaleme alınan Memlüklerin yemek kitabı olan Kenzu-l Fevâid fi Tenvîu’l-Mevâid’de “jâjaq” adlı bir tarif verilmiş ve bunun Türkmen yoğurdu, geniş yapraklı hardal otu ve tuz ile hazırlandığı anlatılmıştır (Gelir, 2022; Nasrallah, 2018). XV. yüzyılda Şirvanî’nin yazdığı eserde

yer alan, pazı, yoğurt, sarımsak ve çörekotu ile hazırlanan Mestâbe adlı tarif bugün bir cacık çeşidi olarak adlandırılabilir (Şirvanî, 2018).

Kuru Cacık: Orta Asya dönemi Türk mutfağında ayran doğraması olarak bilinen, ayranın içerisine çeşitli sebze ve meyvelerin doğranmasıyla hazırlanan bir yemek tüketildiği bilinmektedir (Baykara, 2001). XIV. Yüzyılda kaleme alınan Memlûklerin yemek kitabı olan Kenzu-l Fevâid fî Tenvîu'l-Mevâid'de “jâjaq” adlı bir tarif verilmiş ve bunun Türkmen yoğurdu, geniş yapraklı hardal otu ve tuz ile hazırlandığı anlatılmıştır (Gelir, 2022; Nasrallah, 2018). XV. yüzyılda Şirvanî'nin yazdığı eserde yer alan, pazı, yoğurt, sarımsak ve çörekotu ile hazırlanan Mestâbe adlı tarif bugün bir cacık çeşidi olarak adlandırılabilir (Şirvanî, 2018). Kuru cacığın cacıktan tek farklı sulandırılmadan hazırlanması ve koyu kıvamlı bir biçimde tüketilmesidir. Bu sebeple cacık kökeninde değerlendirilmiştir.

Süzme Yoğurt: Yoğurt, Türkler tarafından bulunmuş ve diğer mutfaklara bu isimle yayılmış bir gıda maddesidir (Kasar, 2021). Yoğurdun Orta Asya dönemi Türk mutfağından beri tüketilen bir gıda olduğu bilinmektedir (Baykara, 2001; Güler, 2010). Yazılı kaynaklara bakıldığında ise XI. yüzyılda kaleme alınan Dîvânu Lügâti't-Türk'ten itibaren yazılan Türkçe kaynaklarda yoğurt kelimesi ile karşılaşılmaktadır (Güldemir, 2014).

Mütebbel: Orijinal adı mutabbal/moutabbal olan bu yemek Arap (özellikle Lübnan ve Suriye) mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir (Heine, 2004; Omar, Abdullah, Humeid, Yamani, 2012).

Çiğ Köfte: Çiğ köfte, bulgur, soğan, sarımsak, çeşitli baharatlarla hazırlanan, etli ve etsiz versiyonları yapılabilen geleneksel bir Türk yemeği olarak tanımlanmaktadır. XV. ve XX. yüzyıl arasında yazılan Osmanlı yemek kitaplarında çiğ köfte ya da benzeri bir tarife rastlanmamaktadır. Ancak 1919 yılında Hüseyin Hüsnü tarafından kaleme alınan Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler adlı eserde verilen “dilbâbe” adlı tarif Türkçeye çiğ köfte olarak çevrilmiştir (Gündüzöz, 2016). Kökeninin Hz. İbrahim dönemine dayandığı belirtilen yapımında et kullanılan Şanlıurfa Çiğ Köftesi (Türk Patent Kurumu, 2008a) ve kökeninin Kommagene bölgesinde yaşamış Kral Nemrut'a uzandığı belirtilen Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2018b).

Humus: Nohut, tahin, sarımsak, limon suyu, zeytinyağı ve baharatlar ile hazırlanan bir yemek olan humus İsrail, Lübnan ve Suriye mutfaklarında yer alan yemeklerden biridir (Abdallah, Fletcher, Hannam, 2019). Kimi kaynaklara göre İsrail (Hirsch ve Tene, 2013) kökenli bir yemek olan humus kimi kaynaklarda ise XIII. yüzyılda Orta Doğu’da ortaya çıkarak dünyaya yayılan ve bugün Lübnan ile özdeşleşmiş bir yemek olarak değerlendirilmektedir (Shaheen, Nsaif ve Borjac, 2019). Ayrıca Mısır ve Suriye gibi ülkeler de humusun kendi kültürlerine ait olduğunu iddia etmişler ancak gıda tarihi alanında uzman Charles Perry bu mezenin Şam veya Beyrut’a ait olduğunu düşündüğünü belirtmiştir (Spechler, 2017). Humus, XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında ‘nohut ezmesi’ (Fahriye, 2016), XX. yüzyılda kaleme alınan Fenn-i Tabâhât adlı eserde ‘tahinli nohut ezmesi’ adıyla yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018). Tarsus Humusu 2017 yılında Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017ç).

Otlı Humus: Humustan türetilmiş bir reçete olduğu için humus kökeninde değerlendirilmiştir.

Zeytinyağlı Humus: Humustan türetilmiş bir reçete olduğu için humus kökeninde değerlendirilmiştir.

Közde Soğan: Her ne kadar Orta Asya dönemi Türklerinin sebzelere ilgisinin hayvansal ürünlere kıyasla daha az olduğu bilinse de bu dönemde soğan ve sarımsak tüketildiği de bilinmektedir. Buna ek olarak közde pişirme tekniği Orta Asya dönemi Türk mutfağında sıklıkla kullanılan pişirme tekniklerindendir (Alpargu, 2008; Kılıç ve Albayrak, 2012, Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). XIV. ve XV. yüzyıllarda şiş kebab yapımında etlerle birlikte soğanların da şişe dizilerek ateşte pişirildiği bilinmektedir (Cengiz, 2010).

Atom Muhammara: Kökeninin Suriye’nin Halep şehri olduğu düşünülmektedir (The Culinary Institute of America, 2012). Ancak Lübnan mutfığı üzerine yazılmış yemek kitaplarında da muhammara tarifi görülmektedir (Allen, 2020). Buradan yemeğin Orta Doğu mutfaklarının ortak bir unsuru olduğu sonucuna ulaşılabilmektedir. Muhammaradan türetildiği için muhammara kökeninde değerlendirilmiştir.

Köz Patlıcan Salatası: Başta Mevlana'nın kaleme aldığı eserler olmak üzere birçok eserde patlıcan ve yoğurtlu patlıcan reçetelerine rastlansa da içerik olarak bakıldığında ya farklı bir pişirme tekniği ile hazırlandığı ya da nasıl hazırlandığına dair herhangi bir bilgi verilmediği görülmektedir. Ancak Mevlâna Divan-ı Kebir'de patlıcandan 'patlıcanın eşi dostu nedir? Ya sirke ya sarımsak' diye bahsetmiştir. Bugün de köz patlıcanın sirke veya sarımsak ile lezzetlendirildiği düşünüldüğünde köz patlıcandan bahsedildiği varsayılabilir (Mevlâna, 1992). XIX. yüzyıl yemek kitaplarından Aşçıbaşı ve Ev Kadını adlı eserlerde patlıcan salatasının, patlıcanları fırında, közde veya ocakta közledikten sonra, domates, soğan, maydanoz, yeşil biber, zeytinyağı ve sirke kullanarak hazırlandığı bir reçete yer almaktadır (Tosun, 2016; Fahriye, 2018). Arap mutfağında XIII. yüzyıl itibariyle bu isimde bir yemeğe rastlanıyor olsa da içerik açısından farklı oldukları görülmektedir (Nasrallah, 2007; Nasrallah, 2018).

Şakşuka: Sıklıkla Levanten mutfağında sayısız çeşidi olan shakshouka/shaksuhaka ile karıştırılan şakşukanın patlıcan, biber, kabak ve domates ile hazırlanan hali Türk mutfağına özgüdür. Levanten mutfağındaki versiyonunda domates bazlı sosun içine kırılarak, haşlanarak ya da poşe yapılarak eklenen yumurta ile hazırlanmaktadır (Sienna, 2021). Osmanlı döneminin yayınlanan son yemek kitabı olan Fenn-i Tabâhat adlı eserde yer alan şakşuka tarifi de yumurta ve kıyma ile hazırlanan bir şakşukadır (Mehmed Reşad, 2018).

Köz Patlıcan: Başta Mevlana'nın kaleme aldığı eserler olmak üzere birçok eserde patlıcan ve yoğurtlu patlıcan reçetelerine rastlansa da içerik olarak bakıldığında ya farklı bir pişirme tekniği ile hazırlandığı ya da nasıl hazırlandığına dair herhangi bir bilgi verilmediği görülmektedir. Ancak Mevlâna Divan-ı Kebir'de patlıcandan 'patlıcanın eşi dostu nedir? Ya sirke ya sarımsak' diye bahsetmiştir. Bugün de köz patlıcanın sirke veya sarımsak ile lezzetlendirildiği düşünüldüğünde köz patlıcandan bahsedildiği varsayılabilir (Mevlâna, 1992).

Yoğurtlu Köz Patlıcan: Selçuklu döneminden itibaren yazılmış yemek kitaplarında köz patlıcan ya da yoğurtlu köz patlıcan reçetesine rastlanmamıştır. Başta Mevlana'nın kaleme aldığı eserler olmak üzere birçok eserde patlıcan ve yoğurtlu patlıcan reçetelerine rastlansa da içerik olarak bakıldığında ya farklı bir pişirme tekniği ile hazırlandığı ya da nasıl hazırlandığına dair herhangi bir bilgi verilmediği

görülmektedir. Ancak Mevlâna Divan-ı Kebir’de patlıcandan ‘patlıcanın eşi dostu nedir? Ya sirke ya sarımsak’ diye bahsetmiştir. Bugün de köz patlıcanın sirke veya sarımsak ile lezzetlendirildiği düşünüldüğünde köz patlıcandan bahsedildiği varsayılabilir (Mevlâna, 1992; Şirvanî, 2018). Yoğurt ile sunulması yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden, köz patlıcanının geliştirilmiş/türetilmiş bir versiyonu olduğunu söylemek mümkündür.

Soslu Patlıcan: Şakşukanın sadece patlıcan ile hazırlanan versiyonudur. Şakşuka, sıklıkla Levanten mutfağında sayısız çeşidi olan shakshouka/shaksuhaka ile karıştırılan ancak patlıcan, biber, kabak ve domates ile hazırlanan hali Türk mutfağına özgüdür.

Patlıcan Söğürme: Güneydoğu Anadolu bölgesinde sıklıkla tüketilmektedir. Bu coğrafyada söğürme, közlenmiş ve ezilmiş patlıcan anlamına gelmektedir (Aydoğan, 2010). Başta Mevlana’nın kaleme aldığı eserler olmak üzere birçok eserde patlıcan ve yoğurtlu patlıcan reçetelerine rastlansa da içerik olarak bakıldığında ya farklı bir pişirme tekniği ile hazırlandığı ya da nasıl hazırlandığına dair herhangi bir bilgi verilmediği görülmektedir. Ancak Mevlâna Divan-ı Kebir’de patlıcandan ‘patlıcanın eşi dostu nedir? Ya sirke ya sarımsak’ diye bahsetmiştir. Bugün de köz patlıcanın sirke veya sarımsak ile lezzetlendirildiği düşünüldüğünde köz patlıcandan bahsedildiği varsayılabilir (Mevlâna, 1992; Şirvanî, 2018).

Kaşarlı Patlıcan: XV. – XX. yüzyıl arasında yazılan Osmanlı yemek kitaplarında kaşar veya herhangi bir peynirle hazırlanan herhangi bir patlıcan yemeğine rastlanmamıştır. Domates sos, kaşar peyniri ve kızarmış patlıcan ile hazırlanan kaşarlı patlıcan yemeğinin Güney İtalya mutfağının klasiklerinden eriyen bir peynir olan mozzarella içeren, Melanzane alla Parmigiana ile oldukça benzeştiğini söylemek mümkündür (Cabota, 2012)

Patlıcan Pilaki: Yunancadan Türkçeye geçen pilaki sözcüğü, ilk kez XVII. yüzyılda kaleme alınan Evliya Çelebi Seyahatnamesinde görülmüştür. Taş veya topraktan tepsi biçiminde bir pişirme kabının adı olan pilaki, zamanla bu pişirme kabının içerisinde pişen tüm sebze, baklagil ve deniz ürünü yemeklerinin adı haline gelmiştir (Yerasimos, 2019, Işın, 2020). XVIII. yüzyıl yazarlarından Ahmed Câvid Tercüme-i Kenzül’l İştihâ adlı eserinde pilakiyi kefare (müslüman olmayan) yemeği

olarak tanımlamaktadır (Ahmed Câvid, 2006). XV. – XX. yüzyıl arasında yazılan Osmanlı yemek kitaplarında patlıcan pilaki adında bir yemeğe rastlanmamıştır.

İsli Patlıcan: Patlıcanın közlenmesi sırasında is kokusunun yemeğe sinmesi ile bu ismi almıştır. Bu sebeple köz patlıcan kökeninde değerlendirilmiştir. Başta Mevlana'nın kaleme aldığı eserler olmak üzere birçok eserde patlıcan ve yoğurtlu patlıcan reçetelerine rastlansa da içerik olarak bakıldığında ya farklı bir pişirme tekniği ile hazırlandığı ya da nasıl hazırlandığına dair herhangi bir bilgi verilmediği görülmektedir. Ancak Mevlâna Divan-ı Kebir'de patlıcandan 'patlıcanın eşi dostu nedir? Ya sirke ya sarımsak' diye bahsetmiştir. Bugün de köz patlıcanın sirke veya sarımsak ile lezzetlendirildiği düşünüldüğünde köz patlıcandan bahsedildiği varsayılabilir (Mevlâna, 1992; Şirvanî, 2018).

Otlı Peynirli Patlıcan: XV. – XX. yüzyıl arasında yazılan Osmanlı yemek kitaplarında peynirle hazırlanan herhangi bir patlıcan yemeğine rastlanmamıştır. Patlıcan, peynir ve domates sos ile hazırlanan bu yemeğinin Güney İtalya mutfağının klasiklerinden Melanzane alla Parmigiana ile oldukça benzeştiğini söylemek mümkündür (Cabota, 2012).

Atom: Yoğurt ve kızartılmış acı biber ile hazırlanan bir mezedir. Genellikle Ege bölgesinde tüketilmektedir. Ana malzemesi Türkler tarafından bulunan yoğurt olsa da spesifik olarak bir mutfağa ait olduğunu belirten herhangi bir kaynağa rastlanmamıştır. XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında 'yanardağ borani' adı verilen bir tarifte, yoğurtla hazırlanan borani üzerine Arnavut biberi yakılarak eklenmiştir (Tosun, 2016).

Zeytinyağlı Yaprak Sarma: Yaprak sarma, Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez XVI. yüzyılda görülmektedir. Ancak bahsi geçen sarma et ile hazırlanmaktadır (Yerasimos, 2014). Zeytinyağlı yaprak sarma ise ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan Melceü't-Tabbâhîn adlı eserde 'Adi Yaprak Dolması' adıyla yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016). Yine XIX. yüzyıl yemek kitaplarından Aşçıbaşı adlı eserde 'Zeytinyağlı Yalancı Yaprak Dolması' adıyla yer aldığı görülmektedir (Tosun, 2016).

Vişneli Yaprak Sarma: Vişneli yaprak sarma Osmanlı dönemi Türk mutfağında geliştirilmiş bir tariftir (Turkish Cuisine Week, 2023). Vişneli yaprak sarması tarifine XIX. yüzyılda kaleme alınan Melceü't-Tabbâhîn adlı eserde

rastlanmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016). 2000 yılında Osmanlı mutfağı üzerine yazılan bir kitapta kaynak belirtmeden bu yemekten bahsedilmiş ve tarifi verilmiştir (Şavkay, 2000).

Yoğurtlu Yaprak Sarma: Yaprak sarma, Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez XVI. yüzyılda görülmektedir. Ancak bahsi geçen sarma etle hazırlanmaktadır (Yerasimos, 2014). Zeytinyağlı yaprak sarma ise XIX. yüzyılda kaleme alınan Melceü't-Tabbâhîn adlı eserde 'Adi Yaprak Dolması' adıyla tarif edilmiştir (Mehmet Kâmil, 2016). Yine XIX. yüzyıl yemek kitabı olan Aşçıbaşı adlı eserde ise 'Zeytinyağlı Yalancı Yaprak Dolması' adıyla yer almaktadır (Tosun, 2016). Zeytinyağlı yaprak sarmanın yoğurtla servis edilen geliştirilmiş/türetilmiş bir versiyonu olduğundan zeytinyağlı sarma kökeninde değerlendirilmiştir.

Füme Kırmızı Biber: Kırmızı biber Amerika kökenli bir gıda maddesidir. Osmanlı devleti topraklarına XVIII. yüzyılda gelmiştir (Samancı, 2008). Kırmızı biber ilk kez XVIII. yüzyıl yemek kitaplarında 'haşlanmış kırmızı biber turşusu' tarifi ile yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992).

Köpoğlu: Papaz mancası/manca olarak da bilinen bu yemek Balkan göçmenlerinin Türk mutfağına katkılarında biri olarak kabul edilmektedir (Akçiçek, 1994; Arı, 2010). Közlenmiş patlıcan, biber, sarımsak, zeytinyağı ile hazırlanmakta tercihen üzerine yoğurt dökülerek tüketilmektedir. Günümüzde ise bu meze Tekirdağ mutfağı ile özdeşleşmiştir (Üstün ve Demirci Güngördü, 2018).

Acılı Ezme: Cumhuriyet dönemi ve sonrasında gelişen Türk mutfağında ortaya çıkmış, Adana mutfağına ait bir yemektir. (Çakar, 2022). Domates, soğan, maydanoz, biber salçası, sarımsak, sivri biber, baharatlar ve zeytinyağı ile çiğ olarak hazırlanmakta ve kebabların yanında servis edilmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2015).

Girit Ezme: Girit mezesi olarak da adlandırılmaktadır. Birkaç farklı peynirin maydanoz, ceviz, Antep fıstığı, sarımsak ve zeytinyağı ile ezilmesi ile hazırlanan, çiğ olarak tüketilen bir mezedir. Kimi kaynaklarda Girit ezmenin İspanyol şefler tarafından ortaya çıkarıldığı ve içerisinde rakı veya şarap gibi alkollü içeceklerin yer aldığı söylenmektedir (Hastaoğlu ve Taşçı, 2023a). Ancak Türkiye dışında herhangi bir coğrafyada, özellikle Girit ve İspanya'da, bu isimde bir mezenin yer almaması bu

bilgilerin doğru olmadığını göstermektedir. Akademik kaynaklar dışında, internet kaynaklarında bu mezenin Darıca’da yaşayan meyhaneci Giritli Mustafa tarafından bulunduğu, bir parça tepsi ekmeğinin üzerine sürerek misafirlerine ikram ettiği söylenmektedir (Çelik, 2023).

Yoğurtlu Semizotu: Semizotunu Türk mutfağıyla Giritli göçmenlerin tanıştırdığı söylenmektedir (Ekinci, 2021). Bir başka kaynakta ise yoğurtlu semizotunun Rum mutfağına ait bir yemek olduğu ifade edilmiştir (Zafera, 2019). XIX. yüzyılda kaleme alınan Aşçıbaşı adlı eserde yoğurtlu semizotu tarifi yer almaktadır (Tosun, 2016).

Haydari: XV. – XX. yüzyıl arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında haydari reçetesine rastlanmamıştır. Yoğurt, peynir, tereyağı gibi Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen gıda maddeleri ile hazırlanmasına rağmen, haydarinin kökeni tam olarak bilinmemektedir.

Girit Kabağı: Sakız kabağı olarak bilinen Girit kabağının Osmanlı topraklarına gelişi XIX. yüzyıla tarihlenmektedir. İlk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında sakız kabağı içeren tarifler yer almıştır (Tosun, 2016).

Zerdeçalı Pazı: Pazı, XV. yüzyıldan itibaren kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında adı geçen ve bu dönemlerde tüketildiği bilinen bir sebzedir (Işın, 2020). Zerdeçalın ise XV. yüzyıldan itibaren sarayda üretildiği ve İstanbul’da satılan bir baharat olduğu bilinmektedir (Zafera, 2019). Ancak XV. – XX. yüzyıl arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında zerdeçal ile hazırlanan pazı yemeği tarifine rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restorana ait bir yemektir.

Kabak Nuraniye: Ancak XV. – XX. yüzyıl arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında kabak nuraniye reçetesine rastlanmamıştır. Kabak ve pirincin pişirilip yoğurtlanması ise hazırlanan bu zeytinyağlı yemeğin Girit mutfağına ait olduğu düşünülmektedir (Sarı Gök ve Ünüvar, 2020)

Zeytinyağlı Enginar: Zeytinyağlı enginar, XV. – XX. yüzyıl arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında içerisinde ilk kez 1883 yılında basılan Ev Kadını aslı eserde görülmüştür (Fahriye, 2018). Bakla içi ile hazırlanan versiyonları da bulunan zeytinyağlı enginar, Ermeni mutfağına ait bir yemek olarak kabul edilmektedir (Zafera, 2019).

Roma Usulü Enginar Kalbi: Zeytinyağlı enginar, XV. – XX. yüzyıl arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında içerisinde ilk kez 1883 yılında basılan Ev Kadını aslı eserde görülmüştür (Fahriye, 2018). Bakla içi ile hazırlanan versiyonları da bulunan zeytinyağlı enginar, Ermeni mutfağına ait bir yemek olarak kabul edilmektedir (Zafera, 2019). Roma usulü enginar kalbi yemeği ise menüsünde yer aldığı restoran tarafından zeytinyağlı enginar temelinde türetilmiştir.

Portakallı Enginar: Zeytinyağlı enginar, XV. – XX. yüzyıl arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında içerisinde ilk kez 1883 yılında basılan Ev Kadını aslı eserde görülmüştür (Fahriye, 2018). Zeytinyağlı enginar, Ermeni mutfağına ait bir yemek olarak kabul edilmektedir (Zafera, 2019). Portakallı enginar, zeytinyağlı enginar temelinde türetildiğinden bu kökende değerlendirilmiştir.

Enginar Dolması: Enginar dolması, Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez XIX. yüzyılda yer almıştır. Aşçıbaşı adlı eserde etle hazırlanan enginar dolması tarifi verilirken Ev Kadını ve Fenn-i Tabâhat adlı eserlerde zeytinyağlı enginar dolması tarifi yer almaktadır (Tosun, 2016; Fahriye, 2018; Mehmed Reşad, 2018).

Çerkez Tavuğu: Çerkez tavuğu, Kafkasya, Abhazya ve Çeçenistan bölgelerinden göç eden bazı toplulukların önemli yemeklerinden biridir (Aktaş, 2008). Abhas, Çeçen, İnguş, Oset, Karaçay, Balkar ve Dağıstan gibi mutfaklarla ortak özelliklere sahip olan Çerkez mutfağında 12 çeşit Çerkez tavuğu bulunmaktadır (İlhan ve Mesci, 2018). İlk kez XIX. yüzyıla kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında Çerkez tavuğu reçetesine rastlanmaktadır (Fahriye, 2018)

Zeytinyağlı Taze Fasulye: Çalı fasulyesi, XVIII. yüzyılda Osmanlı topraklarına gelen Amerika kökenli bitkilerdendir (Ünsal, 2011). Zeytinyağlı taze fasulye, ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarından 1883 tarihinde basılan Ev Kadını adlı eserde yer almıştır (Fahriye, 2018). İlerleyen zamanlarda basılan yemek kitapları Aşçıbaşı ve Fenn-i Tabâhat'ta da zeytinyağlı taze fasulye reçetesi yer almaktadır (Tosun, 2016; Mehmed Reşad, 2018). Zeytinyağlı taze fasulye Rum mutfağına ait bir yemek olarak değerlendirilmektedir (Simyonidis, 2017).

Karidesli Sultaniye Fasulye: Sultaniye fasulyesi, bezelye ailesinin bir üyesi olan ince duvarlı ve küçük taneli bir bitkidir (Pariasca, Miyazaki, Hisaka, Nakagawa ve Sato, 2001). Türklerin Orta Asya dönemi Türk mutfağından itibaren bezelye yediği

bilinmektedir. Ancak yedikleri bezelyenin cinsi bilinmemektedir (Demirgöl, 2018). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitapları incelendiğinde sultaniye fasulye ile hazırlanan herhangi reçeteye rastlanmamıştır. Karides ile hazırlan yemeklerin Osmanlı yemek kitaplarında yer alması ise XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Fahriye, 2018). Menüsünde yer aldığı restorana ait bir yemektir.

Zeytinyağlı Kereviz: Yazılı kaynaklarda kerevize nadiren rastlansa da Selçuklu döneminden itibaren Anadolu coğrafyasında kereviz yetiştirildiği düşünülmektedir (Çakar, 2022). XVII. yüzyıl Osmanlı mutfağında ilk kez limonlu kereviz tüketildiği bilinmektedir (Yerasimos, 2014). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarından Ev Kadını adlı eserde sadeyağ ile hazırlanan bir kereviz yemeği tarifi görülmektedir (Fahriye, 2018). Osmanlı döneminde tüketilen zeytinyağlı yemeklerin Rumlardan öğrenildiği düşünülmektedir (Zafera, 2019).

Kereviz Salatası: Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında kereviz salatası tarifine rastlanmamıştır. Alan yazınında da kereviz salatasının kökeninde dair herhangi bir bulguya rastlanmamıştır.

Portakallı Kereviz: Yazılı kaynaklarda kerevize nadiren rastlansa da Selçuklu döneminden itibaren Anadolu coğrafyasında kereviz yetiştirildiği düşünülmektedir (Çakar, 2022). XVII. yüzyıl Osmanlı mutfağında ilk kez limonlu kereviz tüketildiği bilinmektedir (Yerasimos, 2014). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarından Ev Kadını adlı eserde sadeyağ ile hazırlanan bir kereviz yemeği tarifi görülmektedir (Fahriye, 2018). Osmanlı döneminde tüketilen zeytinyağlı yemeklerin Rumlardan öğrenildiği düşünülmektedir (Zafera, 2019). Osmanlı yemek kitaplarında portakallı kereviz tarifine rastlanmamıştır. Portakal ilavesiyle hazırlanması yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden zeytinyağlı kerevizden geliştirilmiş/türetilmiş bir yemek olarak değerlendirilmiştir.

Kayısılı Kereviz: Yazılı kaynaklarda kerevize nadiren rastlansa da Selçuklu döneminden itibaren Anadolu coğrafyasında yetiştirildiği düşünülmektedir (Çakar, 2022). XVII. yüzyıl Osmanlı mutfağında ilk kez limonlu kereviz tüketildiği bilinmektedir (Yerasimos, 2014). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarından Ev Kadını adlı eserde sadeyağ ile hazırlanan bir kereviz yemeği tarifi görülmektedir (Fahriye, 2018). Osmanlı döneminde tüketilen zeytinyağlı yemeklerin Rumlardan öğrenildiği düşünülmektedir (Zafera, 2019). Osmanlı yemek kitaplarında kayısılı kereviz tarifine

rastlanmamıştır. Kayısı ilavesiyle hazırlanması yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden zeytinyağlı kerevizden geliştirilmiş/türetilmiş bir yemek olarak değerlendirilmiştir.

Barbunya Pilaki: Pilaki Yunanca kökenli bir kelimedir. XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında barbunya pilaki adında bir tarife rastlanmamıştır. Pilaki tekniği ile hazırlanan yemekler ise ilk kez XVII. yüzyılda görülmüştür (Yerasimos, 2019).

Lahana Sarması: Lahana sarmasından ilk kez XVII. yüzyılda kaleme alınan Evliya Çelebi Seyahatnamesinde bahsedilmiştir (Yerasimos, 2014; Yerasimos, 2019). Seyahatnamede bahsi geçen lahana sarmasının iç harcı etlidir (Yerasimos, 2019). XIX. yüzyıl yemek kitaplarından olan Aşçıbaşı adlı eserde ise hem etli hem de zeytinyağlı lahana sarması tarifi yer almaktadır (Tosun, 2016).

Kuru Sebzeli Lahana Sarması: İlk kez XVII. yüzyılda kaleme alınan Evliya Çelebi Seyahatnamesinde rastlanmaktadır (Yerasimos, 2014; Yerasimos, 2019). Seyahatnamede bahsi geçen lahana sarmasının iç harcı etlidir (Yerasimos, 2019). XIX. yüzyıl yemek kitaplarından olan Aşçıbaşı adlı eserde ise hem etli hem de zeytinyağlı lahana sarması tarifi yer almaktadır (Tosun, 2016). Kuru sebzeli iç harç ile hazırlanan lahana sarması menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirildiğinden, lahana sarması kökeninde değerlendirilmiştir.

Mercimekli Lahana Sarması: İlk kez XVII. yüzyılda kaleme alınan Evliya Çelebi Seyahatnamesinde rastlanmaktadır (Yerasimos, 2014; Yerasimos, 2019). Seyahatnamede bahsi geçen lahana sarmasının iç harcı etlidir (Yerasimos, 2019). XIX. yüzyıl yemek kitaplarından olan Aşçıbaşı adlı eserde ise hem etli hem de zeytinyağlı lahana sarması tarifi yer almaktadır (Tosun, 2016). Mercimekli iç harç ile hazırlanan lahana sarması menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirildiğinden, lahana sarması kökeninde değerlendirilmiştir.

Zeytinyağlı Biber Dolma: Dolma, Türk mutfağının klasikleşmiş yemeklerinden biridir. Selçuklu döneminden itibaren Türk mutfağında, neredeyse doldurulabilecek her gıda maddesinden dolma yapıldığı bilinmektedir (Şavkay, 2000). Ancak Amerika kökenli yeşil biberin Osmanlı topraklarına gelişi XVIII. yüzyıla tarihlendiğinden yeşil biber dolması ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan Aşçıbaşı adlı eserde görülmektedir

(Tosun, 2016). Ayrıca zeytinyağının dolma yapımında kullanıldığına dair ilk kanıt yine XIX. yüzyıla tarihlenmektedir. Melceü't Tabbâhîn adlı eserde 2 adet zeytinyağlı dolma tarifi verilmiştir (Mehmet Kâmil, 2016).

Zeytinyağlı Kuru Biber Dolma: Kuru patlıcan ve kuru biber dolmaları (Antep dolma), Güneydoğu Anadolu bölgesi başta olmak üzere İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde sıklıkla tüketilen dolmalardır (Hastaoğlu ve Taşçı, 2023b). Bu dolmanın yapımında kullanılan biber Türk Patent Kurumu tarafından 'Antep Dolmalık Biber Kuru/Gaziantep Dolmalık Biber Kuru' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021ğ).

Etli Kuru Patlıcan Dolma: Kuru patlıcan ve kuru biber dolmaları, Güneydoğu Anadolu Bölgesi başta olmak üzere İç Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde sıklıkla tüketilen dolmalardandır (Hastaoğlu ve Taşçı, 2023b). XVIII. yüzyılda kaleme alınan Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi adlı eserde kuru patlıcan dolması 'balcan dolması' adıyla yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992). Bu dolmanın yapımında kullanılan patlıcan 'Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2018c).

Antep Dolma: Dolma, yüzyıllardır Orta Doğu mutfağının bir parçasıdır (Salloum, 2010). Osmanlı mutfağından önce Orta Doğu'da et ve patlıcan ile hazırlanan bir çeşit dolma hazırlandığı bilinse de bugün tüm dünyada tanınan ve bilinen dolma hem ismini hem de bugünkü halini Osmanlı mutfağında almıştır. Antep dolma, özellikle yaz mevsiminde taze sebzelerle hazırlanan bu dolma farklı renkteki sebzelerle hazırlanan dolmaların aynı tencerede pişirilmesi sebebiyle "nakışlı dolma" veya "allı yeşilli dolma" olarak adlandırılmıştır. Türk Patent Kurumu tarafından "Antep Allı Yeşilli Dolma/Antep Nakışlı Dolma/Antep Yaz Dolması" ismiyle tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021h).

Bademli Pazı: Pazı, XV. yüzyıldan itibaren kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında adı geçen ve tüketildiği bilinen bir sebzedir. Badem ise Türklerin Orta Asya'da yaşadıkları dönemden itibaren tükettiği bilinen bir kuruyemiştir (Işın, 2020). Ancak XV. – XX. yüzyıl arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında badem ile hazırlanan herhangi bir pazı yemeğine rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Bombay Pilaki: Yunancadan Türkçeye geçen pilaki sözcüğü, ilk kez XVII. yüzyılda Evliya Çelebi Seyahatnamesinde görülmüştür. Taş veya topraktan tepsi biçiminde bir pişirme kabının adı olan pilaki, zamanla bu pişirme kabının içerisinde pişen tüm sebze, baklagil ve deniz ürünleri yemeklerinin adı haline gelmiştir (Yerasimos, 2019, Işın, 2020). Kuru fasulyenin Amerika menşeli bir gıda olması ve XIX. yüzyıl itibarıyla Osmanlı devleti topraklarına gelmesi sebebiyle kuru fasulye pilaki adlı tarif ilk kez XX. yüzyılda kaleme alınan Fenn-i Tabâhât adlı eserde görülmektedir (Mehmed Reşad, 2018).

Köz Biber: Yeşil biber ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir (Ali Eşref Dede, 1992). Kırmızı biber de aynı şekilde XVIII. yüzyılda Osmanlı topraklarına gelen Amerika kökenli gıda maddelerindendir (Samancı, 2008).

Deniz Börülcesi: Genellikle Ege bölgesinde yetişen ve yine bu bölgede sıklıkla tüketilen Ege otlarından biri olarak kabul edilmektedir (Kök, Kurnaz, Akyurt Kurnaz ve Karahan, 2020). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında deniz börülcesi tarifine rastlanmamıştır. Alan yazını taramasında deniz börülcesinin Girit mutfağının en sık tüketilen otlarından olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015).

Zeytinyağlı Mantarlı Şevket-i Bostan: Şevket-i bostan otu, Balkan göçmenleri tarafından Anadolu'daki yerli halka tanıtılmıştır (Arı, 2010; Ekinci, 2021). Özellikle Girit mutfağında sevilen ve sıklıkla tüketilen bu yemek, Giritli göçmenler sayesinde Türk mutfağına girmiştir (Akçiçek, 1994).

Ekşili Pırasa: Pırasa, Balkan ülkeleri mutfaklarının vazgeçilmez bir ögesidir (Akçiçek, 1994). Rum mutfağında zeytinyağlı olarak hazırlandığı ve sıklıkla tüketildiği bilinen pırasa, XV. ve XVI. yüzyılda kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında hayvansal yağ ile hazırlanmış, kavurmalı pırasa, pırasa kavurması ve pırasa kalyesi adlarıyla yer almıştır (Tezcan, 1998; Şirvanî, 2018). Ancak zeytinyağlı pırasa, ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarından Aşçıbaşı adlı eserde görülmüştür (Tosun, 2016). Ekşili pırasa, zeytinyağlı pırasadan tüketilen bir yemek olduğu için bu kökeninde değerlendirilmiştir.

Zeytinyağlı Pırasa: Pırasa, Balkan ülkeleri mutfaklarının vazgeçilmez bir ögesidir (Akçiçek, 1994). Rum mutfağında zeytinyağlı olarak hazırlandığı ve sıklıkla

tüketildiği bilinen pırasa, XV. ve XVI. yüzyılda kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında hayvansal yağ ile hazırlanmış, kavurmalı pırasa, pırasa kavurması ve pırasa kalyesi adlarıyla yer almıştır (Tezcan, 1998; Şirvanî, 2018). Ancak zeytinyağlı pırasa ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarından olan Aşçıbaşı adlı eserde yer almaktadır (Tosun, 2016).

Yoğurt: Yoğurt, Orta Asya’da Türkler tarafından bulunmuş ve tüm dünyaya bu isimle yayılmıştır (Genç, 2008). Orta Asya döneminden beri yoğurdun Türklerin temel besin maddelerinden biri olduğu bilinmektedir (Gökçe, 2016).

Kabak Çiçeği Dolması: Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında kabak çiçeği ile hazırlanan herhangi bir tarife rastlanmamıştır. Kabak çiçeği dolması, bazı kaynaklarda Çerkez mutfağına (Berkok ve Toygar, 1994), bazı kaynaklarda ise Girit mutfağına ait olarak gösterilmiştir. Girit mutfağına ait olduğunun düşünülmesinin en temel sebebi, kabak çiçeğinin elde edildiği kabağın “Girit kabağı” olarak bilinmesidir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015; Ekici, 2021).

Biber Kızartma: Kızartma, Türklerin Orta Asya döneminden beri bildikleri ve uyguladıkları bir pişirme tekniğidir (Genç, 1995; Işın, 2020). Amerika kökenli biberin ise Anadolu topraklarına gelişi XVIII. yüzyıla tarihlenmektedir (Pedani, 2018). Biber kızartma ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında ‘yeşil biber tavası’ adıyla yer almıştır (Tosun, 2016).

Pancarlı Yoğurt: XV. yüzyılda Şirvanî tarafından kaleme alınan el yazması eserde ‘yoğurtlu pancar’ adlı tarif yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

Üsküp mezesi: XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında Üsküp mezesi adlı herhangi bir tarife rastlanmamıştır. İsmi her ne kadar Balkan mutfağına ait bir yemek olduğunu düşündürtse menüsünde yer aldığı restorana ait bir yemektir.

Zeytinyağlı Sebze Türlü: Zeytinyağlı sebze yemekleri ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir (Mehmet Kâmil, 2018). Ancak Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında ‘zeytinyağlı sebze türlü’ isimli herhangi bir tarife rastlanmamıştır. Bu yemeğin Rumlardan öğrenilmiş olabileceği düşünülmektedir.

Patlıcan Kızartma: Patlıcan, Türklerin Orta Asya döneminden beri tükettikleri bir gıda maddesidir (Kaşgarlı Mahmud, 1985). XV. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında patlıcan kızartması yendiği bilinmektedir (Işın, 2020).

Zeytinyağlı Ispanak: Türklerin Selçuklu döneminden beri ıspanak tükettiği bilinmektedir (Erdoğan, 2010). Genellikle boranisi yapılan ıspanak, pilavlara eklenmekte, yoğurtla birlikte tüketilmekte ve sulu yemek olarak pişirilmektedir (Şirvanî, 2018). Zeytinyağlı yemekler ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır. Ancak bu yemekler içerisinde zeytinyağlı ıspanak tarifi yer almamaktadır.

Mantar Salatası: Mantar salatasının kökeni tam olarak belirlenmemektedir. Mantarın Roma dönemi zenginleri tarafından sevilen ve Roma dönemi yemek kitaplarında adı geçen bir gıda maddesi olduğu bilinmektedir (Findlay, 2000). Ancak mantar ilk kez XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘mantar kavurması’ adıyla yer almıştır (Yerasimos, 2014). Osmanlı yemek kitaplarında mantar salatası tarifi yer almamıştır.

Karides Söğüş: Karides, İstanbul’un fethinden önce Konstantinopolis’te tüketilen deniz ürünlerinden biridir (Dalby, 2014). Karides ilk kez XV. yüzyıl Osmanlı muhasebe kayıtlarında yer almıştır. Muhasebe defterlerinde bahsi geçen karides, Fatih Sultan Mehmed için saray mutfağına alınan az miktardaki karidestir (Ünver, 1952). Bunun dışında XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında karides kullanılan tek reçete XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer alan karides (teke) salatasıdır (Fahriye, 2016). Bu sebeple karides ile hazırlanan yemeklerin Rumlardan öğrenildiğini söyleyebilmek mümkündür.

Yeşil Zeytin Salatası: Türklerin zeytinle tanışması Anadolu topraklarına gelmelerinden sonra gerçekleşmiştir. Bu sırada Roma dönemi kahvaltılarında zeytin tüketildiği bilinmektedir (Deighton, 2012). İlk kez XX. yüzyıl Türk yemek kitaplarında yer almıştır (Mevlan, 2019).

Ermeni Pilaki: Hazırlanışı itibarıyla Ermeni usulü pilaki olarak adlandırılmaktadır. Ermeni mutfağına ait bir reçetedir (Zafera, 2019).

Panço: XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında panço adlı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Yapılan literatür taramasında panço adlı bir reçeteye rastlanmamış ancak akademik olarak kabul edilemeyecek bir kaynak

olan Youtube’da kızarmış patates, yoğurt ve sarımsak ile hazırlanan bir mezeye panço adı verildiği görülmüştür (Günlük Pratik Yemekler Vlog, 2021). Patatesin Anadolu coğrafyasına XIX. yüzyıla geldiği düşünüldüğünde Türk mutfağının köklü bir reçetesi olmadığı söylenebilen pançonun menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemek olduğunu söyleyebilmek mümkündür.

Mercimek Köftesi: Mercimekli köfte Türk mutfağına ait bir yemek olarak değerlendirilmektedir. Özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde sıklıkla hazırlandığı bilinmektedir. 2021 yılı itibariyle Türk Patent tarafından ‘Gaziantep Mercimekli Köftesi’ olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021g).

Elmalı Pancar: Elma ve pancar, Orta Asya döneminden beri Türk mutfağında yer alan gıda maddeleridir (Dilmeç, 2021). Aynı zamanda elma ve pancar Antik Yunan mutfağı ve Rus mutfağı gibi mutfaklarda da yüzyıllardır tüketilen gıda maddeleridir (Dilek, 2017; Şirvanî, 2018; Köksal, 2016). Bu sebeple elmalı pancar, menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş bir yemek olarak kabul edilmiştir.

Zeytinyağlı Börülce: Zeytinyağlı börülce, ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarından Aşçıbaşı adlı eserde yer almıştır (Tosun, 2016).

Ada Işığı: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Bakla Börülce: Zeytinyağlı börülce, ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarından Aşçıbaşı adlı eserde yer almıştır (Tosun, 2016). Bakla, Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen gıda maddelerinden biridir (Talas, 2005). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında bakla börülce tarifine rastlanmamıştır. Bu yemeğim Rum kökenli bir yemek olduğu düşünülmektedir (Zafera, 2019).

Gostil: Orta Karadeniz bölgesinde patatese gostil denmektedir (Kutlu, 2020). XIX. yüzyılda Kafkasya’dan gelen göçmenler patates ekimini Ordu’ya taşımışlardır. Patatesin fırında közlenerek hazırlanması ile hazırlanan bir meze türüdür (Güney, 2020). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında gostil adlı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır.

Izgara Zeytin: Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında ızgara zeytin adlı bir tarife rastlanmamıştır. İlk kez nerede ve kim tarafından yapıldığı bilinmediği için spesifik bir mutfağa ya da kültüre ait olduğunu söyleyebilmek mümkün değildir.

Kabakış: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından yaratılmış ve isimlendirilmiş özel bir mezedir.

Kalamata Zeytin: Adını Yunanistan'ın Kalamata şehrinden almış etli bir zeytin türüdür (Miller, 2010). Günümüzde Türkiye'de de yetiştirilmektedir.

Kaya Koruğu: Kaya koruğu, deniz kenarlarında yetişen bir bitkidir. Haşlandıktan sonra bol zeytinyağı ile tüketilmektedir. Antik Yunan mutfağında kullanıldığı gibi Hipokrat tıbbında da önemli bir yer tutmaktadır (Mucuk, Akgül ve Özcan, 2002).

Maş Fasulyesi: Maş fasulyesinin anavatanı Hindistan'dır (Karaman, Türkay ve Kaya, 2022). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında maş fasulyesinin yer aldığı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Abbasi döneminde kaleme alınan XIII. yüzyıl yemek kitabında maş ile hazırlanan bir reçete yer almaktadır (Muhammed b. El-Kerim, 2009).

Midye Pilaki: Midye, İstanbul'da yaşanan Rumlar tarafından Bizans döneminden beri tüketilen bir deniz ürünü olmasına rağmen midye ve midyeden hazırlanan yemekler Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez XIX. yüzyılda yer almıştır (Yerasimos, 2014). Midye pilaki tarifi ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir (Tosun, 2016).

Sicilyano: Yapılan alan yazını taramasında bu isimde bir yemeğe rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmıştır.

Somon Sarma: Füme somon içerisine koyulan harcın sarılması ile hazırlanmaktadır. Kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

Soslu Hamsi: Hamsi salamurası XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer alan yemeklerden biridir (Fahriye, 2016). Soslu hamsi, hamsi salamurasının sos içerisinde bekletilen bir versiyonudur.

Brokoli: Brokoli, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına giren sebzeler arasındadır (Karaca, 2023). Kökeni Eski Roma'ya dayanmakta olup, yabani lahanadan türediği bilinmektedir (Çolak, Dağlıoğlu ve Şimşek, 2006).

Pazı Kavurması: Pazı, XV. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer alan sebzelerden biridir (Şirvanî, 2018). Ancak Osmanlı yemek kitaplarında pazı kavurma tarifine rastlanmamıştır. Zeytinyağlı olarak hazırlanan pazı kavurmanın Rumlardan öğrenilmiş olması mümkündür.

Ekşi Pancar: Pancar, Orta Asya döneminden beri Türk mutfağında yer alan gıda maddeleridir (Dilmeç, 2021). Aynı zamanda pancar Antik Yunan mutfağı ve Rus mutfağı gibi mutfaklarda da yüzyıllardır tüketilen gıda maddelerindendir (Dilek, 2017; Şirvanî, 2018; Köksal, 2016). Yapılan alan yazını taramasında ekşi pancar adında bir yemeğe rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restorana ait bir yemektir.

Mozzarella Domates: Caprese salatası olarak bilinen bu salata İtalyan mutfağına aittir (Wickers, 2012).

Rus Salatası: XIX. yüzyıl sonlarında Moskova'daki restoran sahibi olan Lucien Oliver tarafından icat edilip Oliver Salad adıyla ünlenmiştir. XX. yüzyılda gerçekleşen Bolşevik ihtilalinden sonra İstanbul'a gelen Ruslar bu salatası İstanbul'da Rus Salatası adıyla sunmuşlardır. Ancak savaşta Amerika'nın müttefiki olmaktan gurur duyan Türkler tarafından adı değiştirilerek Amerikan Salatası olarak servis edilmeye başlanmıştır (Gölcük ve Gölcük, 2017).

Zeytinyağlı Sebze Bastı: Bastı yemekleri ilk defa XVIII. yüzyılda basılan Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır. Kabak bastısı Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'ndeki tek bastı yemeğidir (Ali Eşref Dede, 1992). Zeytinyağlı sebze yemeklerinin Türk mutfağına girişi Rumlar sayesinde gerçekleşmiştir.

Bademli ve Yoğurtlu Kabak: Kabak ve yoğurt XI. yüzyıldan beri Türkler tarafından tüketildiği bilinen bir sebzedir (Kaşgarlı Mahmud, 1985). Badem de Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketilen kuruyemişlerden biridir (Işın, 2020). Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından bilinen gıda maddeleri ile hazırlansa da yazılı kaynaklarda bu malzemeler ile hazırlanan herhangi bir yemeğe rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restorana ait bir yemektir.

Cerceres: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Yunan Mezesi: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Hatay Kıрма Zeytin: Hatay bölgesinde yetişen halhalı cinsi zeytinden hazırlanmaktadır. ‘Hatay Halhalı Zeytini’ olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2023a).

Peynirli Biber: Biberin Osmanlı yemek kitaplarında görülmesi ilk kez XVIII. yüzyıla tarihlenmektedir (Ali Eşref Dede, 1992). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında peynirli biber adlı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Alan yazını taraması sonucunda kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

Midyeli Pazı: Midye, İstanbul’da yaşıyan Rumlar tarafından Bizans döneminden beri tüketilen bir deniz ürünü olmasına rağmen midye ve midyeden hazırlanan yemekler Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez XIX. yüzyılda yer almıştır (Yerasimos, 2014). Pazı, XV. yüzyıldan itibaren kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında adı geçen ve tüketildiği bilinen bir sebzedir (Işın, 2020). Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Hibeş: Hibeş, Antalya mutfağına özgü bir mezedir. Tahin, sarımsak, kimyon, limon suyu gibi malzemelerle hazırlanan hibeş hem meze hem de sos olarak tüketilmektedir (Adar, 2016).

Avokado ve Karides: Avokado, Amerika kökenli bir meyvedir (Demircan ve Velioğlu, 2019). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında avokado ile hazırlanan herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmıştır.

Ekşi Elmalı Bakla: Bakla ve elma Orta Asya döneminden beri Türk mutfağında tüketilen gıda maddelerindendir (Talas, 2005). Ancak XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında elmalı bakla adlı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Bir çeşit zeytinyağlı olan bu yemeğin Türk mutfağına Rum mutfağından geçtiği düşünülmektedir.

Soğan Dolması: Soğan dolması XV. yüzyıl Osmanlı mutfağı yemek kitabında ‘piyazziye’ adıyla yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

Cevizli Kabak: Kabak ve ceviz Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketildiği bilinen gıda maddelerindendir (Kaşgarlı Mahmud, 1985; Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015). Menüsünde yer aldığı restorana ait bir yemektir.

Karides Pilaki: Yunancadan Türkçeye geçen pilaki sözcüğü, ilk kez XVII. yüzyılda kaleme alınan Evliya Çelebi Seyahatnamesinde görülmüştür. Taş veya topraktan tepsi biçiminde bir pişirme kabının adı olan pilaki, zamanla bu pişirme kabının içerisinde pişen tüm sebze, baklagil ve deniz ürünü yemeklerinin adı haline gelmiştir (Yerasimos, 2019, Işın, 2020). XVIII. yüzyıl yazarlarından Ahmed Câvid Tercüme-i Kenzü'l İştihâ adlı eserinde pilakiyi kefare (müslüman olmayan) yemeği olarak tanımlamaktadır (Ahmed Câvid, 2006). Karides İstanbul'un fethinden önce Konstantinopolis'te tüketilen deniz ürünlerinden biridir (Dalby, 2014). Karides ilk kez XV. yüzyıl Osmanlı muhasebe kayıtlarında yer almıştır. Burada bahsi geçen karides Fatih Sultan Mehmed için saray mutfağına alınan az miktardaki karidedir (Ünver, 1952). Bunun dışında XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında karides kullanılan tek reçete XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer alan karides (teke) salatasıdır (Fahriye, 2016). Bu sebeple karides ile hazırlanan yemeklerin Rumlardan öğrenildiğini söyleyebilmek mümkündür.

Üzümlü Ispanak: Türkler, Orta Asya döneminden itibaren ıspanak ve üzüm tüketmişlerdir (Talas, 2005). Menüsünde yer aldığı restoran tarafından zeytinyağlı ıspanaktan türetilmiş bir yemektir.

Kısır: Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı şekillerde yapılan kısır Türk mutfağına ait bir yemektir (Basan ve Basan, 2012).

Pazı Kökü: Pazı, XV. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer alan sebzelerden biridir (Şirvanî, 2018). Ancak Osmanlı yemek kitaplarında pazı kökü tarifine rastlanmamıştır. Zeytinyağlı olarak hazırlanan pazı kökünün Rumlardan öğrenilmiş olması mümkündür.

Ispanak Kökü: XVIII. yüzyıl Osmanlı mutfağında yer alan 'marmarine / marmarina' adlı yemek ıspanak kökü ile hazırlanan bir yemektir (Işın, 2020).

Topik: Oruç kavramı 'etsiz yemek yemek' temeline oturmuş olan Ermeni mutfağının perhiz yemeklerinden biridir (Küleççi, 2014).

Çıtır Kabak: Kabak kızartması ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Tosun, 2016). Bahsi geçen yemek dışı un ile kaplanan kabakların kızartılması ile hazırlanmaktadır. Yunan tavernalarında sıklıkla görülen bu yemek, Yunan mutfağına ait lokal bir yemektir (Chantiles, 1992).

Zahter Salatası: Zahter, bir kekik çeşididir. Antik Yunan ve Roma dönemlerinde tıp alanında, Antik Mısır'da mumyalamada kullanıldığı bilinmektedir (Singletary, 2016). Hatay ve çevresinde yetişen bir bitki olan zahterin özellikle bu bölgede sıklıkla salatası yapılmaktadır (Mert, Şahin ve Akçalı, 20216). Bu salata Antakya'nın yöresel yemeklerindendir (Özdemir ve Güngör, 2016). İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'zater salatası' adıyla yer almıştır (Fahriye, 2018). Zahter salatasının ilk olarak nerede yapıldığına dair herhangi bir kaynağa ulaşılammıştır.

Kuru Börölce: Kuru börölce salatası, ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında görülmüştür (Tosun, 2016). Zeytinyağı ile hazırlanan bu yemek, Rum mutfağına ait bir yemektir (Ekmekçioğlu, 2012).

Meksika Fasulyesi: Fasulyenin kökeni Amerika kıtasıdır. Tüm dünyaya Amerika'nın keşfinden sonra yayılmıştır (Çelmeli, 2018).

Zeytinyağı Bakla: Zeytinyağı bakla, XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'zeytinyağı kuru bakla' olarak yer almaktadır (Tosun, 2016). Zeytinyağı bakla, Ermeni mutfağına ait bir yemektir (Zafera, 2016).

Kastamonu Çükündür: Çükündür halk dilinde pancar anlamına gelmektedir (Güleç ve Durlu Özkaya, 2022). Pancar, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketilen sebzelerdendir (Dilmeç, 2021). XVIII. yüzyıl Osmanlı narh kayıtlarında da pancardan çükündür olarak bahsedilmektedir (Bilgin, 2015).

Narenciye Marinatlı Çiğ Levrek: Bu meze, yumuşak ve yağlı balıkların limon, portakal, lime ve hatta çarkıfelek meyvesi gibi meyve ve sebzelerin sularında marine edilmesi ile hazırlanmaktadır. Pasifik Okyanusu boyunca yer alan Şili, Kolombiya, Peru, Ekvador gibi ülke mutfaklarının ortak bir reçetesi olarak kabul edilmektedir (Pflucker, 2017).

Mücver: Mücver, Osmanlı mutfağında mücmer olarak adlandırılmıştır. Genellikle et, yumurta ve sebze kullanılarak hazırlanan mücverler özellikle mücver pişirmek üzere tasarlanan tavalarda pişirilmiştir. İlk kez XVIII. yüzyıl yemek kitaplarında görülmüştür (Ali Eşref Dede, 1992; Karataş, 2018). Yapılan bir araştırmada mücverin Rum ve Ermeni mutfaklarına özgü bir yemek olduğu belirtilmiştir (Zafera, 2019).

Yoğurtlu Mücver: Mücver, Osmanlı mutfağında mücmer olarak adlandırılmıştır. Genellikle et, yumurta ve sebze kullanılarak hazırlanan mücverler özellikle mücver pişirmek üzere tasarlanan tavalarda pişirilmektedir. İlk kez XVIII. yüzyıl yemek kitaplarında görülmüştür (Ali Eşref Dede, 1992; Karataş, 2018). Yapılan bir araştırmada mücverin Rum ve Ermeni mutfaklarına özgü bir yemek olduğu belirtilmiştir (Zafera, 2019). Mücverin yoğurtla servis edilen versiyonu olduğu için mücver kökeninde değerlendirilmiştir.

Ege Otları: Ege otları dendiğinde akla gelen arapsacı, turp otu, şevketi bostan, sarmaşık, kuzu kulağı, radika, ısırgan otu gibi otların kavrulmasıyla hazırlanan bu yemek, Girit mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir (Yentürk, 2006). Ege otlarının Türklere Girit göçmenleri tarafından tanıtıldığı bilinmektedir (Zafera, 2019).

Aperatif Tabağı: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından hazırlanmış bir yemek olduğundan değerlendirmeye alınmamıştır.

3.1.1.3. Sıcak Ordövrler

Shrimp Tempura: Tempura, Japon mutfağının geleneksel yemeklerinden ve tekniklerinden biridir (Taniguchi, Kyogoku, Kimura, Kondo, Nagao ve Kabayashi, 2020).

İçli Köfte: İçli köftenin Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez görülmesi XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Tosun, 2016). İçli köfte, Lübnan mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir. Ayrıca alan yazınında içli köftenin, Levanten mutfağına ait ‘kibbeh’ adlı yemeğin Türk mutfağına uyarlanmış versiyonu olduğunu belirten kaynaklar da mevcuttur (Kittler, Sucher ve Nahikian-Nelms, 2017; Pitts ve Kabalan, 2021). Adana İçli Köfte (Türk Patent Kurumu, 2020c), Diyarbakır İçli Köftesi (Türk Patent Kurumu, 2020ç) ve Gaziantep İçli Köftesi/Antep İçli Köftesi (Türk Patent Kurumu, 2020d) 2020 yılında, Malatya İçli Köftesi 2021 yılında (Türk Patent Kurumu, 2021) tescil edilmiştir.

Yoğurtlu İçli Köfte: İçli köftenin Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez görülmesi XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Tosun, 2016). İçli köfte, Lübnan mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir. Ayrıca alan yazınında içli köftenin, Levanten mutfağına ait ‘kibbeh’ adlı yemeğin Türk mutfağına uyarlanmış versiyonu olduğunu belirten kaynaklar da mevcuttur (Kittler, Sucher ve Nahikian-Nelms, 2017; Pitts ve Kabalan,

2021). İçli köftenin yoğurtla servis edilen bir versiyonu olduğundan içli köfte kökeninde değerlendirilmiştir.

Pastırmalı Humus: Humus, XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında ‘nohut ezmesi’ (Fahriye, 2016), XX. yüzyılda kaleme alınan Fenn-i Tabâhât adlı eserde ise ‘tahinli nohut ezmesi’ adıyla yer almıştır (Mehmed, Reşad, 2018). Mısır, Suriye, Lübnan gibi ülkeler humusun kendi kültürlerine ait olduğunu iddia etse de gıda tarihi uzmanı Charles Perry bu mezenin Şam veya Beyrut’a ait olduğunu belirtmiştir (Spechler, 2017). Humustan türetildiği için humusun kökenine ait bir yemek olarak değerlendirilmiştir.

Hatay Reyhanlı Usulü Humus: Humus, XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında ‘nohut ezmesi’ (Fahriye, 2016), XX. yüzyılda kaleme alınan Fenn-i Tabâhât adlı eserde ise ‘tahinli nohut ezmesi’ adıyla yer almıştır (Mehmed, Reşad, 2018). Mısır, Suriye, Lübnan gibi ülkeler humusun kendi kültürlerine ait olduğunu iddia etse de gıda tarihi uzmanı Charles Perry bu mezenin Şam veya Beyrut’a ait olduğunu belirtmiştir (Spechler, 2017). Humustan türetildiği için humusun kökenine ait bir yemek olarak değerlendirilmiştir. Bu humus üzerine domates, soğan, maydanoz ve bazen de turşudan oluşan bir salata koyularak servis edilmektedir (Hürriyet, 2020). Humustan türetildiği için humus kökenine ait bir yemek olarak değerlendirilmiştir.

Kavurmalı Humus: Humus, XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında ‘nohut ezmesi’ (Fahriye, 2016), XX. yüzyılda kaleme alınan Fenn-i Tabâhât adlı eserde ise ‘tahinli nohut ezmesi’ adıyla yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018). Mısır, Suriye, Lübnan gibi ülkeler humusun kendi kültürlerine ait olduğunu iddia etse de gıda tarihi uzmanı Charles Perry bu mezenin Şam veya Beyrut’a ait olduğunu belirtmiştir (Spechler, 2017). Humustan türetildiği için humusun kökenine ait bir yemek olarak değerlendirilmiştir. Humustan türetildiği için humusun kökenine ait bir yemek olarak değerlendirilmiştir.

Antakya Sıcak Humus: Humus, XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında ‘nohut ezmesi’ (Fahriye, 2016), XX. yüzyılda kaleme alınan Fenn-i Tabâhât adlı eserde ise ‘tahinli nohut ezmesi’ adıyla yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018). Mısır, Suriye, Lübnan gibi ülkeler humusun kendi kültürlerine ait olduğunu iddia etse de gıda tarihi uzmanı Charles Perry bu mezenin Şam veya Beyrut’a ait olduğunu belirtmiştir

(Spechler, 2017). Humustan türetildiği için humusun kökenine ait bir yemek olarak değerlendirilmiştir.

Fırın Mantar: Mantarın Roma dönemi zenginleri tarafından sevilen ve Roma dönemi yemek kitaplarında adı geçen bir gıda maddesi olduğu bilinmektedir (Findlay, 2000). Ancak mantar ilk kez XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘mantar kavurması’ adıyla yer almıştır (Yerasimos, 2014). Fırında pişirilen mantara ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Mehmed Reşad, 2018).

Keçi Peyniri Pane: Paneleme tekniğinin kökeni Endülüs mutfağına dayanmaktadır (Üner, 2023). Osmanlı mutfağında pane genellikle ‘kotlet’ olarak adlandırılmıştır. Bu teknikle hazırlanan tariflere ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016).

Çıtır Peynir: Paneleme tekniğinin kökeni Endülüs mutfağına dayanmaktadır (Üner, 2023). Osmanlı mutfağında pane genellikle ‘kotlet’ olarak adlandırılmıştır. Bu teknikle hazırlanan tariflere ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016).

Karamelize Soğan: Soğan, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketildiği bilinen bir gıda maddesidir (Dilmeç, 2021). Ancak Osmanlı döneminde soğanın karamelize olarak tüketildiğini gösteren herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

Dana Kaburgalı Pazı Sarması: Pazı, Selçuklu mutfağında tüketilen ve XV. yüzyıl itibarıyla Osmanlı yemek kitaplarında yer alan bir sebzedir (Közleme, 2012; Şirvanî, 2018). Sarma da Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir (Albala, 2011). Buna rağmen pazı sarması tarifi ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir (Mehmed Reşad, 2018). Pazı sarmasının farklı bir yorumu olduğundan pazı sarması kökeninde değerlendirilmiştir.

Pazı Dolması: Pazı, Selçuklu mutfağında tüketilen ve XV. yüzyıl itibarıyla Osmanlı yemek kitaplarında yer alan bir sebzedir (Közleme, 2012; Şirvanî, 2018). Dolma da Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir (Albala, 2011). Buna rağmen pazı dolması tarifi ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018).

Combo Fajita: Fajita Tex-Mex mutfağına ait bir yemek olarak tanımlanmaktadır. 1970li yıllardan beri bilinmekte ve hazırlanmaktadır (Wood, 2005; Albala, 2012).

Tavuk Fajita: Fajita Tex-Mex mutfağına ait bir yemek olarak tanımlanmaktadır. 1970li yıllardan beri bilinmekte ve hazırlanmaktadır (Wood, 2005; Albala, 2012).

3.1.1.4. Balıklar

Izgara Ahtapot: XVII. yüzyılda kaleme alınan seyahatnamede, Evliya Çelebi içlerinde ahtapotun da bulunduğu yengeç, istiridye, ıstakoz gibi yaratıkları günahkâr ve sapkın yiyecekler olarak tanımlamıştır. Ancak Bizans döneminden beri bu coğrafyada yaşayan Rumların ahtapot tükettikleri bilinmektedir (Delemen, 2013).

Izgara Levrek: Selçuklu dönemi Türk mutfağında kebab gibi susuz bir biçimde tandır üzerinde pişirilen balık tüketildiği bilinmektedir (Oral, 2008). Balık yemekleri ve mezelerinin Roma döneminden beri tüketildiği bilinmektedir (Zafera, 2019). Levrek ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Fahriye, 2016). Yemeğin kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

Kâğıtta Levrek: Osmanlı mutfağında balığın kâğıtta pişirme tekniği ile pişirildiği ilk reçeteye XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında rastlanmaktadır. Bu teknikle ‘kâğıtta barbunya fırınlısı’ adlı bir yemek hazırlanmıştır (Mehmed Reşad, 2018).

Fırında Levrek: Fırında levrek ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘levrek balığı fırınlısı’ adıyla yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018).

Tuzda Levrek: Osmanlı yemek kitaplarında ‘tuzda pişirme’ tekniği ile hazırlanan herhangi bir yemeğe rastlanmamıştır. Yemeğin kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

Fırında Pazılı Lagos: Lahos veya grida olarak da bilinen bir balıktır. Ege ve Akdeniz’de yetişmektedir (Çete, 2017). Osmanlı yemek kitaplarında bu balıkla hazırlanan herhangi bir yemek tarifine rastlanmamıştır.

Mavi Kuyruklu Karides: İzmir Urla’da yetişen bir karides türüdür. Izgara veya tavada pişirilerek tüketilmektedir (Çakır, 2023).

Fırında Somon: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında somon balığı ile hazırlanan tarifler ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan yemek kitaplarında görülmüştür (Turabi Efendi, 2005).

Balık Köfte: Bu yemek Uzakdoğu ve İskandinav ülkelerinin tamamında köklü bir geçmişe sahiptir. Çok sayıda versiyonu bulunmaktadır (Park, 2013). İlk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında görülmüştür (Mehmed Reşad, 2018).

Patlıcanlı Ahtapot: Patlıcan, Orta Asya döneminden beri Türk mutfağında yer alan sebzelerden biridir (Talas, 2005). XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamede, Evliya Çelebi, içlerinde ahtapotun da bulunduğu yengeç, istiridye, ıstakoz gibi yaratıkları günahkâr ve sapkın yiyecekler olarak tanımlamıştır. Ancak Bizans döneminden beri bu coğrafyada yaşayan Rumların ahtapot tükettikleri bilinmektedir (Delemen, 2013).

Hamsi Tava: Her ne kadar Selçuklu döneminde balık tavaasının sarayda tüketilen bir yemek çeşidi olduğu bilinse de (Genç, 2008) balık tavaları ilk kez XVII. yüzyıl yemek kitaplarında görülmektedir. Tekir ve uskumru tavaası bahsi geçen balık yemekleridir (Buhâri, 2017). XIX. yüzyıl yemek kitaplarında ise hamsi balığı tavaası yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2018).

Sarı Kanat Izgara: Selçuklu dönemi Türk mutfağında kebab gibi susuz bir biçimde tandır üzerinde pişirilen balık tüketildiği bilinmektedir (Oral, 2008). Ancak Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında sarı kanat balığı ile hazırlanan herhangi bir tarife rastlanmamıştır. Yemeğin kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

Lüfer Izgara: Balık ızgaralar, Türk mutfağında susuz pişirilen her türlü yemek gibi kebab veya külbastı olarak adlandırılmıştır. Selçuklu dönemi Türk mutfağında kebab gibi susuz bir biçimde tandır üzerinde pişirilen balık tüketildiği bilinmektedir (Oral, 2008). Yemeğin kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

Çinekop Izgara: Balık ızgaralar, Türk mutfağında susuz pişirilen her türlü yemek gibi kebab veya külbastı olarak adlandırılmıştır. Selçuklu dönemi Türk mutfağında kebab gibi susuz bir biçimde tandır üzerinde pişirilen balık tüketildiği bilinmektedir (Oral, 2008). Ancak Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında

çinekop balığı ile hazırlanan herhangi bir tarife rastlanmamıştır. Yemeğin kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

İstavrit Tava: Her ne kadar Selçuklu döneminde balık tavaasının sarayda tüketilen bir yemek çeşidi olduğu bilinse de (Genç, 2008) balık tavaları ilk kez XVII. yüzyıl yemek kitaplarında yer almıştır. Tekir ve uskumru tavaası bahsi geçen balık yemekleridir (Buhâri, 2017). Ancak Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında istavrit balığı ile hazırlanan herhangi bir tarife rastlanmamıştır.

Deniz Mahsulleri Yahni: Deniz mahsulleri ile hazırlanan yahni tarifleri ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır. Tarak yahnisi, yaka yahnisi ve uskumru balığı yahnisi XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer alan yahni tarifleridir (Ali Eşref Dede, 1992).

Palamut Tava: Her ne kadar Selçuklu döneminde balık tavaasının sarayda tüketilen bir yemek çeşidi olduğu bilinse de (Genç, 2008) balık tavaları ilk kez XVII. yüzyıl yemek kitaplarında görölmektedir. Tekir ve uskumru tavaası bahsi geçen balık yemekleridir (Buhâri, 2017). XIX. yüzyıl yemek kitaplarında palamut balığı kebabı tarifi yer almaktadır (Tosun, 2016).

Izgara Somon: Balık ızgaralar Türk mutfağında susuz pişirilen her türlü yemek gibi kebab veya külbastı olarak adlandırılmıştır. Selçuklu dönemi Türk mutfağında kebab gibi susuz bir biçimde tandır üzerinde pişirilen balık tüketildiği bilinmektedir (Oral, 2008). Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında somon balığı ile hazırlanan tarifler ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan yemek kitaplarında görölmüştür (Turabi Efendi, 2005). Yemeğin kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

Mezgit: Osmanlı dönemi yemek kitaplarında mezgit ile hazırlanan herhangi bir yemek tarifine rastlanmamıştır. Ancak mezgit balığının XIX. yüzyılda saray mutfağına girdiği bilinmektedir (Samancı, 2008).

Izgara Çipura: Selçuklu dönemi Türk mutfağında kebab gibi susuz bir biçimde tandır üzerinde pişirilen balık tüketildiği bilinmektedir (Oral, 2008). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında çipura ile hazırlanan herhangi bir yemek tarifine rastlanmamıştır. Yemeğin kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

Izgara Kalamar: Izgara kalamar, Bizans döneminden beri Rumlar tarafından bilinen ve tüketilen bir deniz ürünüdür (Bober, 2014). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında ise ızgara kalamar tarifine rastlanmamaktadır.

Kılıç Şiş: Kılıçbalığı kebabı ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı mutfak yemek kitaplarında yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992).

Kılıç Tava: sirke ve sarımsakla hazırlanan kılıçbalığı tavaşı tarifine ilk kez XVII. yüzyıl Osmanlı kitaplarında rastlanmaktadır (Buhâri, 2017).

Tava Orfoz: Her ne kadar Selçuklu döneminde balık tavaşının sarayda tüketilen bir yemek çeşidi olduğu bilinse de (Genç, 2008) balık tavaşları ilk kez XVII. yüzyıl yemek kitaplarında görülmektedir. Tekir ve uskumru tavaşı bahsi geçen balık yemekleridir (Buhâri, 2017). Osmanlı yemek kitaplarında orfoz ile yapılan herhangi bir yemeğe rastlanmamıştır.

3.1.1.5. *Et Yemekleri*

Et Sote: Sote yemekler tavada yağ ile pişirilen yemeklerdir. Orta Asya döneminden beri Türkler bu pişirme tekniğini kullanmaktadır. Orta Asya'da döneminde kavurma, Selçuklu döneminde borani bu teknikle hazırlanan yemeklere örnektir (Dilmeç, 2021). Domates sosla hazırlanan et sote tarifine ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Mehmed Reşad, 2018).

Tavuk Sote: Osmanlı dönemine yazılmış yemek kitaplarında domates sosla hazırlanan tavuk sote tarifine rastlanmamıştır. Türk mutfağına ait bir yemektir.

Soğan Yahnisi: Afyonkarahisar'da zürbiye olarak da bilinen soğan yahnisi şehrin geleneksel yemeklerinden biridir (Zengin ve Gürkan, 2019). XV. yüzyıl itibariyle yazılmış tüm Osmanlı yemek kitaplarında et ve soğan ile hazırlanan yahni tariflerine rastlanmaktadır (Cengiz, 2010; Yerasimos, 2019).

Arefe Köftesi: XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer alan bir köfte çeşididir (Ali Eşref Dede, 1992).

Tereyağlı İşkembe: Türklerin XI. yüzyıldan beri farklı şekillerde hazırladıkları işkembe yemeklerini tükettikleri bilinmektedir (Dumanlı, 2013). XIX. yüzyılda basılan Osmanlı yemek kitaplarında şirden kızartması tarifine rastlanmıştır (Tosun, 2016).

Yoğurtlu Yuvalama: Yöresel Gaziantep mutfağına ait yemeklerden biridir. Özellikle bayram sabahlarında tüketilmektedir. 2017 yılında Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017d).

Testi Kebabı: Çömlek kebabı olarak da bilinmektedir. Bu kebab Selçuklu döneminden beri Türkler tarafından tüketilmektedir. Aynı pişirme tekniği ve farklı malzemelerle çeşitli versiyonlarını hazırlamak mümkündür (Seçim, 2018). Dana veya kuzu etiyle hazırlanan testi kebabı, 2021 tarihinde Nevşehir Testi Kebabı olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021i).

Tavuk Testi Kebabı: Çömlek kebabı olarak da bilinmektedir. Bu kebab Selçuklu döneminden beri Türkler tarafından tüketilmektedir. Aynı pişirme tekniği ve farklı malzemelerle çeşitli versiyonlarını hazırlamak mümkündür (Seçim, 2018). Testi kebabının bir çeşidi olduğundan testi kebabı kökeninde değerlendirilmiştir.

Izgara Tavuk: Osmanlı döneminde, susuz bir biçimde pişirilen tüm yemekler kebab olarak adlandırılmıştır (Yerasimos, 2014). Tavuk kebabı tarifi XV. yüzyıldan itibaren yazılan Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir (Şirvanî, 2018).

Izgara Tavuk Bonfile: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitapları incelendiğinde kullanılan etin hayvanın hangi kısmından alındığının söylendiği yemek tariflerinin ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer aldığı görülmektedir (Tosun, 2016). XV. yüzyıldan itibaren tavuktan yapılan kebab tarifleri Osmanlı yemek kitaplarında yer almış olsa da bu kitaplarda ‘ızgara tavuk bonfile’ reçetesine rastlanmamıştır.

Izgara Tavuk Kanat: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitapları incelendiğinde kullanılan etin hayvanın hangi kısmından alındığının söylendiği yemek tariflerinin ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer aldığı görülmektedir (Tosun, 2016). XV. yüzyıldan itibaren tavuktan yapılan kebab tarifleri Osmanlı yemek kitaplarında yer almış olsa da bu kitaplarda ‘ızgara tavuk kanat’ reçetesine rastlanmamıştır.

Izgara Tavuk Şiş: Osmanlı döneminde, susuz bir biçimde pişirilen tüm yemekler kebab olarak adlandırılmıştır (Yerasimos, 2014). Tavuk kebabı tarifi XV. yüzyıldan itibaren yazılan Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir (Şirvanî, 2018).

Ördek But: Ördek, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketilmiştir. XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında ördekle hazırlanan yemekler yer almıştır (Tezcan, 1998).

Ördek Yahnisi: Ördek yahnisi XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağında tüketildiği bilinen yemeklerden biridir (Ünver, 1952).

Pideli Köfte: Bursa Tarihi Kayhan Çarşısı'nda ortaya çıkan, Türk mutfağına ait bir yemektir. Dönere alternatif olarak hazırlanmıştır (Bursa Valiliği, t.y.). Bursa Ticaret Borsası'nın başvurusu sonucu 2021 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021j).

Kuzu Sırt Şiş: Kuzu, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketilen hayvanlardandır. Kuzu kebabı, XV. yüzyıldan beri Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Şirvanî, 2018). Ancak Osmanlı döneminde yazılan yemek kitapları incelendiğinde kullanılan etin hayvanın hangi kısmından alındığının söylendiği yemek tariflerin ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer almıştır (Tosun, 2016).

Kuzu Pirzola: Kuzu, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketilen hayvanlardandır. Kuzu kebabı XV. yüzyıldan beri Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Şirvanî, 2018). Ancak Osmanlı döneminde yazılan yemek kitapları incelendiğinde kullanılan etin hayvanın hangi kısmından alındığının söylendiği yemek tariflerin ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer almıştır (Tosun, 2016).

Kuzu Pirzola Tava: Kuzu, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketilen hayvanlardandır. Etlerin tavada pişirilmesi de Orta Asya'dan itibaren Türkler tarafından kullanılan pişirme yöntemlerinden biridir (Dilmeç, 2021).

Kiremitte Kuzu Pirzola: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Etin bir bölümü olan pirzola ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer almıştır (Tosun, 2016). Kiremit eskiden beri Anadolu'da kullanılan pişirme gereçlerinden biridir (Gökbel ve Çılgınoğlu, 2022).

Dana Kaburga: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Bonfile: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Pepper Soslu Bonfile: Pepper sos Fransız mutfağına ait krema bazlı bir sostur (Lo ve Drucman, 2011). Osmanlı mutfağı yemek kitaplarında bu adda bir reçeteye rastlanmamaktadır.

Café de Paris Soslu Bonfile: Café de Paris sosu, 1930lu yıllarda İsviçre'nin Cenevre kendinde yer alan Café de Paris adlı restoranda ortaya çıkmıştır (Jackman, 2021).

Patlıcanlı Bonfile: Beğendili bonfile olarak da adlandırılmaktadır. Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Tavuk Bonfile: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanlarla ile kümes hayvanlarının etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Bonfile Şiş: Türk mutfağına ait bir kebab çeşididir (Kraig ve Sen, 2013). Türkler Orta Asya döneminden beri şiş kebab tüketmişlerdir (Genç, 2008). Mevlâna'nın da

eserlerinde şiş kebaptan bahsetmesi, şiş kebabın Selçuklu mutfağında da tüketilen yemeklerden biri olduğunu göstermektedir (Mevlâna, 1992).

Dana Lokum Bonfile: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Satır Bonfile: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Kaşarlı Bonfile: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Piliç Meksika: Meksika usulü piliç yemeğidir. Osmanlı yemek kitaplarında bu isimde bir yemeğe rastlanmamaktadır.

Tavada Sebzeli Piliç: Türklerin Orta Asya döneminden beri tavuk ve sebze yedikleri bilinmektedir (Demirgöl, 2018). Tavada pişirme tekniği de Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından kullanılan bir pişirme tekniğidir (Dilmeç, 2021).

Fesleğen Soslu Piliç: Pesto sosla hazırlanmaktadır. Pesto sos İtalyan mutfağına ait fesleğen bazlı bir sostur (Roden, 2014).

Cevizli Piliç Steak: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Piliç Şnitzel: Avusturya mutfağına ait bir yemektir. Wiener Schnitzel olarak adlandırılmaktadır (Civitello, 2008).

Fırında Kuzu İncik: Türklerin Orta Asya'dan beri incik, paça, kelle gibi sakatatları tükettikleri bilinmektedir (Taneri,1978). Osmanlı yemek kitaplarına bakıldığında kullanılan etin, hayvanın hangi bölümünden alındığının belirtildiği reçetelerin ilk kez XIX yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer aldığı görülmüştür (Tosun, 2016).

İstanbul Kebap: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Köfte Izgara: Köfte, Selçuklu döneminden itibaren bu isimle Türk mutfağında yer almıştır (Güldemir, 2014).

Kaşarlı Köfte: Köfte, Selçuklu döneminden itibaren bu isimle Türk mutfağında yer almıştır (Güldemir, 2014). Osmanlı yemek kitaplarında kaşarlı köfte tarifi yer almamaktadır. Ancak köfteden türetilen bir yemek olduğu için köfte kökeninde değerlendirilmiştir.

Sultanahmet Köftesi: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Agora Sokak Köftesi: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Fıstıklı Köfte: Modern Türk mutfağı kapsamında geliştirilmiş bir reçetedir (CNN, 2020).

Gelik Köfte: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Tavuk Köfte: Tavuk köftesi, çok sayıda farklı mutfakta yer aldığı bilinen yemeklerden biridir. En bilinen versiyonlarından biri olan nugget 1950'lerde Robert C. Baker tarafından Amerika'da geliştirilmiştir (Cornell Chronicle, 2006). İlk kez XX. yüzyıl Türk mutfak kitaplarında yer almıştır (Mevlan, 2019).

Kasap Köfte: Köfte, Selçuklu döneminden itibaren bu isimle Türk mutfağında yer almıştır (Güldemir, 2014).

Simitli Şiş Köfte: Yapımında ince bulgur kullanılan Türk mutfağına ait bir kebab çeşididir (Kara ve Akdağ, 2022). Gaziantep mutfağında simit kebabı olarak

bilinmektedir. Gaziantep Simit Kebabı/Antep Simit Kebabı ismiyle tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021k).

Saray Köfte: Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında bu isimde bir yemeğe rastlanmamıştır. Google arama motorunda yapılan aramada farklı web sayfalarında farklı tariflerin paylaşıldığı görülmüştür. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmıştır.

Çökertme Köfte: Bodrum kebabı/çökertme kebabı olarak da bilinen bir yemeğin bonfile yerine köfte ile hazırlanmış versiyonudur. Çökertme kebabı Muğla mutfağına ait bir Türk yemeğidir (Alabacak, 2018).

Nohut ve Kiraz Köfte: Nohut yemeği ile servis edilen köftedir. Köfte reçetesi işletme tarafından geliştirildiği için işletmenin ismi ile anılmıştır. Nohut Orta Asya, köfte ise Selçuklu döneminden beri Türk mutfağında yer alan gıda maddeleridir (Talas, 2005; Güldemir, 2014).

Kuru Köfte: Susuz köfte olarak da adlandırılmaktadır. Bilinen ilk tarifi XVIII. yüzyıla tarihlenmektedir. Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesinde de susuz köfte adıyla yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992).

İzmir Köfte: İzmir'de yaşayan Rumlara ait bir yemektir. Yunanistan'ın birçok bölgesinde de tüketilmektedir (Dalby ve Dalby, 2017). İlk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'İzmir Kebab' olarak yer aldığı görülmüştür (Mehmed Reşad, 2018).

Yufkalı Köfte: Yufka Orta Asya, köfte ise Selçuklu döneminden beri Türk mutfağında yer alan gıda maddeleridir (Demirgöl, 2018; Güldemir, 2014). Yufkalı kebab ilk kez XX. yüzyıl Türk yemek kitaplarında yer almıştır (Mevlan, 2019).

Dörtler Köfte: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Develi Köfte: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Köşebaşı Köfte: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Ekşili Ufak Köfte: Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip olan bu yemek özellikle özel gün ve davetlerde hazırlanmaktadır. 2022 yılında Türk Patent tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022b). XV. yüzyılda yazılan Osmanlı yemek kitaplarında da ekşi tada sahip köfte yemeklerine rastlanmaktadır (Şirvanî, 2018).

Boşnak Köfte: Cevapi olarak adlandırılan bu yemek Bosna-Hersek ve Sırbistan'da ulusal yemek olarak kabul edilmektedir. Balkan ülkelerinin bazılarında dana eti bazılarında ise domuz eti kullanılarak hazırlanmaktadır (Lampe, Pickering ve Malcolm, 2023).

Alinazik Kebabı: Gaziantep'e ait yöresel yemeklerden biri olarak kabul edilmektedir (Güven Yeşildağ, Özata ve Akkaya, 2017). Türk mutfağına ait bir yemektir. Yemeğin çıkış noktası ile ilgili farklı rivayetler anlatılmaktadır (Şenyapılı, 2010). Gaziantep Alenaziği/Antep Alenaziği olarak 2021 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent, 2021).

Şaşlık: Türk mutfağına ait olan bu yemek Rusya, Çin ve Balkan ülkeleri gibi birçok ülkede de bu isimle hazırlanmaktadır (Közleme, 2012). Yemeğin Ermeni mutfağına ait olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Wright, 1999). Ancak yemeğin temel gıda maddesi, hazırlama yöntemi ve pişirme tekniği göz önünde alındığında yemeğin Türklerin Orta Asya döneminden beri tükettikleri şiş kebab olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Dana Şaşlık: Bir çeşit şiş kebab olarak da bilinmektedir. Türk mutfağına ait olan bu yemek Rusya, Çin ve Balkan ülkeleri gibi birçok ülkede de bu isimle hazırlanmaktadır (Közleme, 2012). Yemeğin Ermeni mutfağına ait olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Wright, 1999). Ancak yemeğin temel gıda maddesi, hazırlama yöntemi ve pişirme tekniği göz önünde alındığında yemeğin Türklerin Orta Asya döneminden beri tükettikleri şiş kebab olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Kuzu Şaşlık: Bir çeşit şiş kebab olarak da bilinmektedir. Türk mutfağına ait olan bu yemek Rusya, Çin ve Balkan ülkeleri gibi birçok ülkede de bu isimle hazırlanmaktadır (Közleme, 2012). Yemeğin Ermeni mutfağına ait olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Wright, 1999). Ancak yemeğin temel gıda maddesi, hazırlama yöntemi ve pişirme tekniği göz önünde alındığında yemeğin Türklerin Orta Asya döneminden beri tükettikleri şiş kebab olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Tavuk Şaşlık: Bir çeşit şiş kebab olarak da bilinmektedir. Türk mutfağına ait olan bu yemek Rusya, Çin ve Balkan ülkeleri gibi birçok ülkede de bu isimle hazırlanmaktadır (Közleme, 2012). Yemeğin Ermeni mutfağına ait olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Wright, 1999). Ancak yemeğin temel gıda maddesi, hazırlama yöntemi ve pişirme tekniği göz önünde alındığında yemeğin Türklerin Orta Asya döneminden beri tükettikleri şiş kebab olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Beyti: Türk mutfağına özgü bir kebaptır. İstanbul'da yer alan Beyti Restoran'ın sahibi Beyti Güler tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir reçetedir (Lokma, 2022).

Kaşarlı Beyti: Türk mutfağına özgü bir kebaptır. İstanbul'da yer alan Beyti Restoran'ın sahibi Beyti Güler tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir reçetedir (Lokma, 2022).

Fırın Beyti: Türk mutfağına özgü bir kebaptır. İstanbul'da yer alan Beyti Restoran'ın sahibi Beyti Güler tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir reçetedir (Lokma, 2022).

Kuzu Karski: Karski, kuzunun sırtından çıkarılan bir et türüdür. Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Yaprak Karski: Karski, kuzunun sırtından çıkarılan bir et türüdür. Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Fıstıklı Kebab: Modern Türk mutfağı kapsamında geliştirilmiş bir reçetedir (CNN, 2020).

Adana Kebab: Adana bölgesinin kendine has ikliminde yetişen otlarla beslenen hayvanların etinden hazırlanan bu kebab Adana'ya özgüdür (Yalım Kaya ve Şahin,

2018). Adana Ticaret Odası'nın 2003'te yapmış olduğu başvuru sonucunda 2004 yılında Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2004).

Adana Güveç: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Tavuk Külbastı: Külbastı, bir çeşit kebab yapım tekniğidir. Osmanlı saray mutfağının geleneksel pişirme yöntemlerindendir (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018). XVIII. yüzyılda kaleme alınan Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi adlı eserde külbastılar ayrı bir bölümde verilmiştir (Ali Eşref Dede, 1992).

Patlıcan Kebabı: Özellikle Türkiye'nin güneydoğusuna özgü bir kebab çeşididir (Sezer ve Özyalçınar, 1995). Türk Patent tarafından 2018 yılında Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2018ç). XVII. yüzyılda Fransız tüccar ve seyyah Jean-Baptiste Tavernier yazdığı seyahatnamesinde patlıcanlı kebabın Urfa'nın en önemli yemeklerinden biri olduğundan bahsetmiştir (Tavernier, 2010).

Patlıcan Püresi ve Haşlama Et: Osmanlı döneminde hünkâr beğendi 'patlıcan püresi üzerine kuzu kuşbaşı olarak' tanımlanmıştır (Işın, 2010). Ayrıca haşlama et Türklerin Orta Asya döneminden beri tükettiği bilinen yemeklerden biridir. Bu sebeple bu yemeğin Türk mutfağına ait bir yemek olduğu söylenebilmektedir.

Patlıcan Soteli Kuzu Kebab: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilen ve adlandırılan bir yemektir.

Kuzu Lokum: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Kuzu Kaburga: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Çöp Şiş: Şiş kebab Türk mutfağına ait bir kebab çeşididir (Kraig ve Sen, 2013). Türkler Orta Asya döneminden beri şiş kebab tükettiği bilinmektedir (Genç, 2008). Mevlâna'nın da eserlerinde şiş kebaptan bahsetmesi, şiş kebabın Selçuklu mutfağında da tüketilen yemeklerden biri olduğunu göstermektedir (Mevlâna, 1992). 'Ortaklar Çöp Şiş' Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2020e).

Ciğer Çöp Şiş: Başta Diyarbakır, Gaziantep ve Şanlıurfa olmak üzere Anadolu'nun Güney bölgelerinde sıklıkla yapılan ve özellikle kahvaltılarda tüketilen bir kebab çeşididir (Ercan, Erdoğan ve Taş, 2023). XVIII. yüzyılda kaleme alınan Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi adlı eserde tarifine rastlanmaktadır (Ali Eşref Dede, 1992).

Terbiyeli Çöp Şiş: Şiş kebab Türk mutfağına ait bir kebab çeşididir (Kraig ve Sen, 2013). Türkler Orta Asya döneminden beri şiş kebab tüketmişlerdir (Genç, 2008). Mevlâna'nın da eserlerinde şiş kebaptan bahsetmesi, şiş kebabın Selçuklu mutfağında da tüketilen yemeklerden biri olduğunu göstermektedir (Mevlâna, 1992).

Urfa Kebab: Şanlıurfa ve bölgesinde 'haşhaş' kebab olarak da bilinmektedir. Bu coğrafyada yetiştirilen erkek kuzu etinin zırh ile çekilmesi ve ardından sadece tuz eklenmesi ile hazırlanmaktadır (Ercan, Erdoğan ve Taş, 2023) 2017 yılında Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017e).

Yoğurtlu Kebab: Şanlıurfa başta olmak üzere Güneydoğu Anadolu bölgesinde hazırlanmakta ve tüketilmektedir (Akalin, 2010). Türk mutfağına ait bir yemektir. XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almaktadır (Fahriye, 2018).

Yoğurtlu İskender: İskender, Bursa'nın yöresel yemeklerinden biridir. XIX. yüzyıl sonlarında Bursa Kayhan Çarşısında İskender Efendi tarafından icat edilmiş ve satışa başlanmıştır (Işın, 2020).

Konyalı Yoğurtlusu: Menüsünde yer aldığı işletme tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Kuzu Külbastı: Külbastı, bir çeşit kebab yapım tekniğidir. Osmanlı saray mutfağının geleneksel pişirme yöntemlerindendir (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018). XVIII. yüzyılda kaleme alınan Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi adlı eserde külbastılar ayrı bir bölümde verilmiştir (Ali Eşref Dede, 1992).

Yağlı Kara: Kuzu sırtından çıkarılan etin boylamasına kesilerek şişe dizilmesi ile hazırlanmaktadır. Bu sebeple şiş kebab kökeninde değerlendirilmiştir.

Küşleme: Kuzu omurga bölümünde yer alan ettir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde sıklıkla tüketilen bir et çeşididir. 2021 yılında Gaziantep Küşleme Kebabı / Antep Küşleme Kebabı olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021m).

Denizer Kebab: Menüsünde yer aldığı işletme tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Kuyu Kebabı: XI. yüzyılda yazılan Dîvânu Lugâti't-Türk'ten itibaren yazılan Türkçe kaynaklarda kuyu kebabından bahsedilmektedir (Kaşgarlı Mahmud, 1985).

Izgara Antrikot: Izgara pişirme tekniği Türkler tarafından XI. yüzyıldan beri yemek pişirmede kullanılmaktadır. Ancak hayvanın farklı bölgelerindeki etlerin farklı isimlerle adlandırılması ancak XIX. yüzyılda görülmüştür (Tosun, 2016).

Izgara Böbrek: Sakatat, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketilen hayvansal bir gıda maddesidir. (Demirgöl, 2018). Izgara pişirme tekniği Türkler tarafından XI. yüzyıldan beri yemek pişirmede kullanılmaktadır (Kaşgarlı Mahmud, 1985).

Et Döner: Dönerin ilk tasviri XV. yüzyılda Bursa'yı ziyaret eden seyyah Bertrandon de la Broquiere'nin seyahat notlarında yer almaktadır. Seyyah tam olarak pişirilmeden, yüzeyi kızartıldıkça kesilerek tüketilen bir kebab çeşidinden bahsetmektedir (Broquiere ve Johnes, 2019). Uzun bir süre yatay olarak pişirilen bu kebab, XIX. yüzyılda dik olarak pişirmeye başlanmıştır (Findlay, 2000).

Tavuk Döner: Dönerin ise ilk tasviri XV. yüzyılda Bursa'yı ziyaret eden seyyah Bertrandon de la Broquiere'nin seyahat notlarında yer almaktadır. Seyyah tam olarak pişirilmeden, yüzeyi kızartıldıkça kesilerek tüketilen bir kebab çeşidinden bahsetmektedir (Broquiere ve Johnes, 2019). Uzun bir süre yatay olarak pişirilen bu kebab, XIX. yüzyılda dik olarak pişirmeye başlanmıştır (Findlay, 2000).

Döner Kebabı ve Pilav: Dönerin ilk tasviri XV. yüzyılda Bursa'yı ziyaret eden seyyah Bertrandon de la Broquiere'nin seyahat notlarında yer almaktadır. Seyyah tam olarak pişirilmeden, yüzeyi kızartıldıkça kesilerek tüketilen bir kebab çeşidinden

bahsetmektedir (Broquiere ve Johnes, 2019). Uzun bir süre yatay olarak pişirilen bu kebab, XIX. yüzyılda yatay olarak pişirilmeye başlanmıştır (Findlay, 2000).

Kaşıbeyaz Sarma: Menüsünde yer aldığı işletme tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Çoban Kavrma: Türk mutfağına ait bir et yemeğidir (Hosking, 2010). XVI. yüzyılda kaleme alındığı düşünülen Kitâb-ı Me’kûlât adlı eserde Çobaniyye olarak yer almıştır (Kut, 2020).

Kiremitte Çoban Kavrma: Çoban kavrma, Türk mutfağına ait bir et yemeğidir (Hosking, 2010). XVI. yüzyılda kaleme alındığı düşünülen Kitâb-ı Me’kûlât adlı eserde Çobaniyye olarak yer almıştır (Kut, 2020). Kiremit eskiden beri Anadolu’da kullanılan pişirme gereçlerinden biridir (Gökbel ve Çılgınoğlu, 2022). Bu sebeple çoban kavrma kökeninde değerlendirilmiştir.

Sadrizam Kebabı: Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında bu isimde bir yemeğe rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Ezmeli Kebab: Güneydoğu Anadolu bölgesinde bilinen ve bu coğrafyaya özgü olduğu bilinen bir kebaptır. 2021 yılında ‘Gaziantep/Antep Altı Ezmeli Kebab, Gaziantep/Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep/Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı’ olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021n).

Bahar Kebabı: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Domatesli Kebab: Genel olarak İç Anadolu ve Güneydoğu bölgelerinde yer alan şehirlerde bilinmektedir. Bu yemeğin Malatya (Türkiye Kültür Portalı, t.y.a) ve Şanlıurfa (Akalin, 2010) şehirlerine ait olduğunu söyleyen kaynaklar mevcuttur.

Ciğer Kebabı: Başta Diyarbakır, Gaziantep ve Şanlıurfa olmak üzere Anadolu’nun Güney bölgelerinde sıklıkla yapılan ve özellikle kahvaltılarda tüketilen bir kebab çeşididir (Ercan, Erdoğan ve Taş, 2023). XVIII. yüzyılda kaleme alınan Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesi adlı eserde tarifine rastlanmaktadır (Ali Eşref Dede, 1992). Urfa Ciğer Kebabı 2012 yılında, Diyarbakır Ciğer Kebabı ise 2022 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2012a; Türk Patent Kurumu, 2022c).

Kuzu Tandır: Tandırda pişirilen et Orta Asya'dan beri Türkler tarafından tüketilmektedir (Demirgöl, 2018).

Soğan Kebabı: Güneydoğu Anadolu bölgesi başta olmak üzere tüm Türkiye'de bilinmekte ve tüketilmektedir. 2018 yılında 'Urfa Soğan Kebabı/Şanlıurfa Soğan Kebabı' olarak tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2018d).

Mantarlı Tavuk Sote: Sote yemekler tavada yağ ile pişirilen yemeklerdir. Orta Asya döneminden beri Türkler bu pişirme tekniğini kullanmaktadır. Orta Asya'da döneminde kavurma, Selçuklu döneminde borani bu teknikle hazırlanan yemeklere örnektir (Dilmeç, 2021). Domates sosla hazırlanan sote tarifine ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Mehmed Reşad, 2018).

Mantarlı Et Sote: Sote yemekler tavada yağ ile pişirilen yemeklerdir. Orta Asya döneminden beri Türkler bu pişirme tekniğini kullanmaktadır. Orta Asya'da döneminde kavurma, Selçuklu döneminde borani bu teknikle hazırlanan yemeklere örnektir (Dilmeç, 2021). Domates sosla hazırlanan sote tarifine ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Mehmed Reşad, 2018).

Kuzu İncik: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Sebzeli Kuzu İncik: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Keşkekli Kuzu İncik: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren keşkek tükettikleri bilinmektedir (Demirgöl; 2018; Dilmeç, 2021). Keşkek, Selçuklu döneminden itibaren herise olarak adlandırılmıştır (Seçim, 2018). XV. yüzyıl itibarıyla kaleme alınan yemek kitaplarında bu isimle yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

Et Tava: Etlerin tavada pişirilmesi de Orta Asya'dan itibaren Türkler tarafından kullanılan pişirme yöntemlerinden biridir (Dilmeç, 2021).

Venge Kebab: Menüsünde yer aldığı işletme tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

İskender: İskender, Bursa'nın yöresel yemeklerinden biridir. XIX. yüzyıl sonlarında Bursa Kayhan Çarşısı'nda İskender Efendi tarafından icat edilmiştir (Işın, 2020).

Dana Eskalop: Eskalop, Fransızca 'escalope' kelimesinden Türkçeye geçmiş bir kelimedir. İtalyan mutfağında 'scaloppine' olarak bilinmektedir. İnce kesilmiş et anlamına gelmektedir (Hill ve Fowler, 1995).

Kuzu Madalyon: Kuzu gerdanından hazırlanan bir yemektir. Birçok ülkenin mutfağında farklı pişirme teknikleri ile hazırlanmaktadır. Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Koç Yumurtası: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren sakatat tükettiği bilinmektedir. İslamiyet açısından tüketimi uygun değildir. Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında koç yumurtasından bahsedilmemiştir. Montana ve Arizona'da düzenlenen festivallerde kovboy yemeği olarak tüketilmektedir (Dumanlı, 2013).

Dana Pirzola: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Piliç Izgara: Piliç, Orta Asya'dan beri Türkler tarafından tüketilmektedir. Izgara ise yine Orta Asya döneminden itibaren Türklerin kullandığı pişirme tekniklerinden biridir (Demirgöl, 2018; Talas, 2005).

Piliç Şiş: Pilicin Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketildiği ve şişte pişirmenin de yine Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından kullanılan bir pişirme tekniği olduğu bilinmektedir (Işın, 2020).

Uludağ Kebabı: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir reçetedir.

Izgara Biftek: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Sebzeli Kebap: Kıymaya ek olarak maydanoz, kırmızı biber ve sarımsak ile hazırlanmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde sıklıkla tüketilmektedir. 2022 yılında Gaziantep/Antep Sebzeli Kebap olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022ç)

Birecik Kebap: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Kiremitte Şiş: Şiş kebab Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen bir yemektir (Işın, 2020). Kiremit ise eskiden beri Anadolu'da kullanılan pişirme gereçlerinden biridir (Gökbel ve Çılgınoğlu, 2022).

Yörük Kebabı: Bazı kaynaklarda Antalya mutfağına ait bir yemek olduğu belirtilmiştir. Aynı kaynakta yemeğin malzemeleri içinde patatesin de yer aldığı görülmektedir (Adar, 2016). Cumhuriyet dönemi sonrası geliştirilmiş bir kebaptır.

Halep İşi Kebap: Şiş kebaptan daha ince şişlere geçirilerek ızgarada pişirilen bir çeşit kebaptır. Suriye'nin Halep şehrine özgüdür. Halabi olarak da bilinmektedir (Shamah, 2017).

Beğendili Kebap: Beğendi, XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında geliştirilmiş bir yemektir (Samancı, 2008). Kebap ise Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen, geleneksel Türk mutfağının temel unsurlarından biridir (Demirgöl, 2018).

Beğendili Tavuk: Beğendi, XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında geliştirilmiş bir yemektir. Tavuk, Orta Asya'dan beri Türkler tarafından tüketilen hayvansal gıdalardandır (Demirgöl, 2018; Talas, 2005).

Beğendili Piliç: Beğendi, XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında geliştirilmiş bir yemektir. Piliç, Orta Asya'dan beri Türkler tarafından tüketilen hayvansal gıdalardandır (Demirgöl, 2018; Talas, 2005).

Dana Haşlama: Haşlama, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketildiği bilinen yemeklerden biridir (Cengiz, 2010).

Elbasan Tava: Arnavutluk mutfağına ait geleneksel bir yemektir (Varol ve Gök, 2022).

Kebablı Pilav: Türkler Orta Asya döneminden beri kebab tüketmişlerdir (Genç, 2008). Pilav ise XV. yüzyıl itibariyle yazılmış tüm Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir (Şirvanî, 2018).

Keşkekli Kebab: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren keşkek tükettikleri bilinmektedir (Demirgöl, 2018; Dilmeç, 2021). Keşkek, Selçuklu döneminden itibaren herise olarak adlandırılmıştır (Seçim, 2018). XV. yüzyıl itibariyle kaleme alınan yemek kitaplarında bu isimle yer almaktadır (Şirvanî, 2018). Keşkekli kebab, yine Orta Asya döneminden Türk mutfağının temel unsurlarından biri olan kebabın keşkek ile sunulmasıyla hazırlanmaktadır (Genç, 2008).

Keşkekli Tavuk: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren keşkek tükettikleri bilinmektedir (Demirgöl, 2018; Dilmeç, 2021). Keşkek, Selçuklu döneminden itibaren herise olarak adlandırılmıştır (Seçim, 2018). XV. yüzyıl itibariyle kaleme alınan yemek kitaplarında bu isimle yer almaktadır (Şirvanî, 2018). Keşkekle servis edilen bir çeşit tavuk yemeğidir.

Tas Kebabı: Türk mutfağına ait bir yemek olarak değerlendirilmektedir (Wright, 1999). XVIII. yüzyıl yemek kitaplarında yer almaktadır (Ali Eşref Dede, 1992). Tas kebabı 'Diyarbakır Üsküre Kebabı/Diyarbakır Tas Kebabı' ismi ile tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021o).

Tavuk Fırın: Fırın kebabları, Selçuklu dönemi Türk mutfağının ziyafet yemeklerindendir. Ancak yazılı kaynaklarda bu kebabların hangi üründen hazırlandığı belirtilmemiş, sadece fırın kebabı olarak bahsedilmiştir (Oral, 2008). Tavuk ise Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketildiği bilinen hayvansal ürünlerden biridir (Demirgöl, 2018).

Kuzu Ciğer Sarma: Balkan mutfağına ait bir yemektir. Balkan göçmenleri sayesinde önce Trakya'ya daha sonra da saray mutfağına girmiştir. XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarına tarifine yer verilmiştir (Fahriye, 2018).

Kuru Erikli Tandır: Meyve ile hazırlanan et yemekleri XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Şirvanî, 2018).

Medusa Kebap: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Bademli Kremalı Haşlama Tavuk: Krema, Fransız mutfağında ortaya çıkmış bir üründür (Albala, 2011). Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez XIX. yüzyıl tatlılarının hazırlanmasında krema kullanıldığı görülmüştür (Fahriye, 2018).

Burma Kebabı: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmıştır. Kars kaşarı, Kayseri pastırması, Antep fıstığı gibi farklı şehirlere ait coğrafi işaretli ürünler ile hazırlanmaktadır.

Pilav Üstü Et Kavurma: Uzakdoğu'nun geleneksel gıda maddelerinden biri olan pirinç Ortadoğu ve Anadolu'ya XIII. – XV. yüzyıllar arasında Moğol istilaları sırasında gelmiştir. Osmanlılar pilavı Safevîlerden öğrenmiş ancak bugünkü pişirme tekniği ve pilav çeşitlerini kendileri geliştirmişlerdir (Yerasimos, 2014). Pilav XV. yüzyıl itibarıyla yazılmış tüm Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir. Kavurma ise Türklerin XI. beri kullandıkları pişirme ve saklama tekniklerinden biridir (Kaşgarlı Mahmud, 1985).

Pilav Üstü Arnavut Ciğeri: Uzakdoğu'nun geleneksel gıda maddelerinden biri olan pirinç Ortadoğu ve Anadolu'ya XIII. – XV. yüzyıllar arasında Moğol istilaları sırasında gelmiştir. Osmanlılar pilavı Safevîlerden öğrenmiş ancak bugünkü pişirme tekniği ve pilav çeşitlerini kendileri geliştirmişlerdir (Yerasimos, 2014). Pilav XV. yüzyıl itibarıyla yazılmış tüm Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir. İlk kez İstanbul'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmed'in kozmopolit bir şehir oluşturmak istemesi sebebiyle İstanbul'a getirilen Arnavutlar tarafından seyyar olarak satılan Arnavut ciğeri Türkler tarafından asimile edilerek Türk mutfağının bir ürünü haline gelmiştir (Bakay, 2007; Efe, Paksoy, Söylemez ve Ajghif, 2016).

Kazan Kavurma: Ankara'nın Kahramankazan ilçesine özgü bir kavurma çeşididir. 2022 yılında 'Kazan Kavurması' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022d).

Çökertme Kebabı: Bodrum kebabı/çökertme kebabı olarak da bilinmektedir. Çökertme kebabı Muğla mutfağına ait bir Türk yemeğidir (Alabacak, 2018).

Etli Nohut: Nohut, XI. yüzyıldan beri Türkler tarafından tüketilen bir baklagildir (Işın, 2020). Bugün bilinen nohut yemeği/etli nohut yemeği XIX. yüzyılda domatesin Osmanlı mutfağında yaygın olarak kullanılmaya başlanmasından sonra ortaya çıkmıştır. XX. yüzyılda kaleme alınan bir Osmanlı yemek kitabında etli nohut yemeği 'nohut bastısı' adıyla yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018).

Nohut ve Kavurma: Nohut, XI. yüzyıldan beri Türkler tarafından tüketilen bir baklagildir (Işın, 2020). Kavurma ise Türklerin XI. beri eti saklamak için kullandıkları pişirme tekniklerinden biridir (Kaşgarlı Mahmud, 1985).

Nohut ve Arnavut Ciğeri: Nohut, XI. yüzyıldan beri Türkler tarafından tüketilen bir baklagildir (Işın, 2020). İlk kez İstanbul'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmed'in kozmopolit bir şehir oluşturmak istemesi sebebiyle İstanbul'a getirilen Arnavutlar tarafından seyyar olarak satılan Arnavut ciğeri Türkler tarafından asimile edilerek Türk mutfağının bir ürünü haline gelmiştir (Bakay, 2007; Efe, Paksoy, Söylemez ve Ajghif, 2016).

T-Bone Steak: Steak kelimesinin İskandinav kökenli Eski Norsça dilinde yer alan 'steikjo' kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Ancak bugün tüm dünyada bilinen steakin, İtalya'nın Floransa kentinde ortaya çıktığı düşünülmektedir. Steakler kesim tekniklerine farklı isimlerle adlandırılmaktadır (Davidson, 2014).

Fırında Kuzu Kol: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığına belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Tandır Kebab: Tandır, Orta Asya döneminden beri Türklerin kullandığı bir pişirme tekniğidir (Demirgöl, 2018). Türk Patent Kurumu tarafından 'Yozgat Tandır Kebabı' olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017f).

Et Külbastı: Osmanlı mutfağında bilinen ilk et külbastı tarifi XVIII. yüzyılda kaleme alınan Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi'nde görülmektedir (Ali Eşref Dede, 1992).

Tokat Kebabı: Kendine özel bir fırında pişirilen, kuzu eti, kuyruk yağı, patlıcan, domates, sarımsak gibi sebzelerle hazırlanan ve yine kendine has pişirilen pide ile servis edilen bir kebab çeşididir (Sağır, 2012). 2013 yılında 'Tokat Kebabı' olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2013a).

Terkib-i Çeşidiyye: XV. yüzyılda kaleme alınan Osmanlı yemek kitabında yer almaktadır (Şirvanî, 2018). Ancak bu yemek Abbasi döneminde (XIII. yüzyıl) yazılan Kitâbü't-Tabîh'te de yer almaktadır (Muhammed b. El-Kerim, 2009).

Kuzu Gerdan: Selçuklu döneminden itibaren gerdan eti ile hazırlanan yemeklere rastlanmaktadır (Seçim, 2018). Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Sac Tava: Sacda et pişirmek Orta Asya döneminden beri Türklerin kullandığı yemek hazırlama tekniklerinden biridir (Dündar Arıkan ve Özkeşkek, 2019). Ayrıca 'Urfa Sac Kavurması/Şanlıurfa Sac Kavurması' adıyla 2020 yılından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2020f).

Ballı Mahmudiyye: XV. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Şirvanî, 2018). Osmanlı mutfağına ait bir yemektir. 1539 yılında düzenlenen düğün ziyafetinde ikram edilmiştir (Tezcan, 1992).

Tavuk Güveç: Güveç yemeklerinin Selçuklu döneminden beri Türkler tarafından tüketildiği bilinmektedir (Seçim, 2018). Ancak güveçte hazırlanan yemeklerin bu isimle yemek kitaplarında yer alması XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Ermercan, 2022).

Satır Kebabı: Satır köfte/satır et olarak da bilinmektedir. 90lı yıllarda Trakya bölgesinde ortaya çıkmıştır. Trakya bölgesinde oldukça ünlüdür ve 'Keşan Satır Et' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2008b).

Cevizli Kebap: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Namlı Kebap: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Et Güveç: Güveç yemeklerinin Selçuklu döneminden beri Türkler tarafından tüketildiği bilinmektedir (Seçim, 2018). Ancak güveçte hazırlanan yemeklerin bu isimle yemek kitaplarında yer alması XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Ermercan, 2022).

Bedri Usta Şiş: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Arap Tava: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında bu isimde tarife rastlanmamıştır. Kıyma ile hazırlanan sebzeli bir et yemeğidir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde sıklıkla hazırlanmaktadır. Hatay mutfağına ait bir yemek olan Belen tavanın kıyma ile hazırlanan versiyonudur (Güzel ve Önçel, 2018).

Tablacı Kebabı: Adana ve çevresinde kebab satan seyyar satıcılar tablacı olarak adlandırılmaktadır (Dinler, 2019).

Kâğıt Kebabı: Kâğıt kebabı ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağı kitaplarında görülmektedir (Tosun, 2016). Günümüzde ise kâğıt kebabı Antakya mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olarak kabul edilmektedir (Üstün ve Demirci Gündoğdu, 2018; Kurtar ve Yılmaz, 2022). Antakya kâğıt kebabı (Türk Patent Kurumu, 2020g) ve Malatya kâğıt kebabı (Türk Patent Kurumu, 2021ö) Türk Patent Kurumu tarafından tescillenmiştir.

Mumbar: Bumbar olarak da bilinen bu sakatat, Selçuklu döneminden beri Türkler tarafından özellikle dolma yapılarak tüketilmektedir (Soy, 2023). XV. yüzyıldan itibaren ise yazılan Osmanlı yemek kitaplarında mumbar kullanılan tarifler yer almaktadır (Işın, 2010). Türk Patent Kurumu tarafından ‘Gaziantep Mumbar Dolması/Antep Mumbar Dolması’ ismiyle tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021p).

Soya Soslu Tavuk: Soya sos başta Çin olmak üzere Asya ülkelerinin mutfağında yer alan spesifik bir soster (Civitello, 2008).

Dana Rosto: Britanya ve İrlanda kökenli bir yemektir. Genellikle pazar günleri tüketilen bu yemek, İngilizce ‘roast’ olarak adlandırılan pişirme tekniği ile hazırlanmasından ötürü ‘Sunday roast’ olarak anıldığından Türkçeye rosto olarak geçmiştir (Albala, 2011).

Kuzu Dolması: XI. yüzyılda Selçuklu döneminde verilen bir ziyafette ikram edilen yemekler arasında kuzu dolması yer almıştır (Işın, 2020).

İncik Kebabı: Mardin mutfağına ait bir yemek olarak kabul edilmektedir (Saatci, 2019).

İslim Kebabı: Patlıcan ve kıyma ile hazırlanan bir çeşit fırın kebabıdır. Malzemeleri arasında domates bulunması yemeğin XIX. yüzyıl sonrasında geliştirildiğini göstermektedir. Türk mutfağına ait olduğu düşünülen bu yemek Türkiye’nin hemen her şehrinde yapılmaktadır (Algar, 1991). Türkiye Kültür Portalında ‘Kürdan Kebabı’ adıyla tarifi verilmiş ve Denizli mutfağına ait bir yemek olduğu belirtilmiştir (Türkiye Kültür Portalı, t.y.b).

Sebzeli Piliç Sarma: Osmanlı yemek kitaplarında ‘piliç sarma/sebzeli piliç sarma’ adında bir yemeğe rastlanmamıştır.

Piliç Dolması: XV. yüzyıl Osmanlı mutfağında tavuk dolması yendiği bilinmektedir (Ünver, 1952). Günümüzde Sinop (Genç ve Seçim, 2019), Mersin (Özbek ve Güzeler, 2022), Aksaray (Güldemir, 2019b) ve Tunceli (Işık, 2012) gibi birçok şehirde farklı tavuk dolması reçeteleri şehrin geleneksel mutfağına ait yemekler olarak kabul edilmektedir.

Taraklık: Koyunun sırt bölümünde yer alan pirzola ete taraklık adı verilmektedir. Gaziantep mutfağına ait bir yemek olarak kabul edilmektedir (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram, Tiryakioğlu, 2017). Türk Patent Kurumu tarafından ‘Gaziantep/Antep Ayvalı Taraklık’ adıyla tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022e).

Kobe: Japonya’da yetiştirilen Tajima sığırından elde edilen bir biftek çeşididir. Tadı, dokusu ve yağ oranı sebebiyle Tajima sığırına ve dolayısıyla bu bölgeye özgüdür (Rath, 2016).

Porterhouse: Steak kelimesinin İskandinav kökenli Eski Norsça dilinde yer alan ‘steikjo’ kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Ancak bugün tüm dünyada bilinen steakin, İtalya’nın Floransa kentinde ortaya çıktığı düşünülmektedir. Steakler kesim tekniklerine farklı isimlerle adlandırılmaktadır (Davidson, 2014).

New York Steak: Steak kelimesinin İskandinav kökenli Eski Norsça dilinde yer alan ‘steikjo’ kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Ancak bugün tüm dünyada bilinen steakin, İtalya’nın Floransa kentinde ortaya çıktığı düşünülmektedir. Steakler kesim tekniklerine farklı isimlerle adlandırılmaktadır (Davidson, 2014). Strip steak olarak da bilinmektedir. 1827 yılında New York’ta kurulan bir restoran imza yemeğini hazırlarken bifteği bugün New York Steak olarak bilinen şekilde kullanmıştır. Restoran New York’ta olduğu için New York Strip Steak olarak adlandırılmış ve diğer mutfaklara da bu şekilde geçmiştir (Crowd Cow, t.y.).

Dana Steak: Steak kelimesinin İskandinav kökenli Eski Norsça dilinde yer alan ‘steikjo’ kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Ancak bugün tüm dünyada bilinen steakin, İtalya’nın Floransa kentinde ortaya çıktığı düşünülmektedir. Steakler kesim tekniklerine farklı isimlerle adlandırılmaktadır (Davidson, 2014).

Kolcuoğlu Special: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Mushroom Steak: Mushroom sos adı verilen sosun ilk tarifine 1864 yılında İngiltere’de basılan bir yemek kitabında rastlanmaktadır (Acton, 1864).

Kuzu Leblebi: Kuzu leblebi, hayvanın bir bölümüne verilen addır.

File Şato: Küçük bonfile parçası olan fileminyon ile hazırlanan Chateaubriand yemeği, Türk mutfağına file şato olarak geçmiştir. Bu yemek klasik Fransız mutfağına ait bir yemek olarak değerlendirilmektedir (Toussaint-Samat, 2009).

Kuzu Kafes: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Köri Soslu Tavuk: Köri Hint mutfağına özgü bir baharat karışımıdır. Bu sebeple bu yemeğin Hint mutfağına ait olduğunu söyleyebilmek mümkündür (Singh, 2020).

Kiremitte Et Sote: Kiremit, eskiden beri Anadolu'da kullanılan pişirme gereçlerinden biridir (Gökbel ve Çılgınoğlu, 2022). Sote, Türklerin Orta Asya döneminden beri yemek pişirmek için kullandığı tekniklerden biridir. Orta Asya döneminde kavurma, Selçuklu döneminde borani bu teknikle hazırlanan yemeklere örnektir (Dilmeç, 2021). Domates sosla hazırlanan et sote tarifine ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Mehmed Reşad, 2018).

Arpacı Steak: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Güveçte Tereyağlı Et Kavurma: Kavurma, Türklerin XI. beri eti saklamak için kullandıkları pişirme tekniklerinden biridir (Kaşgarlı Mahmud, 1985). Güveç ise Selçuklu döneminden itibaren Türkler tarafından kullanılan bir pişirme gerecidir (Işın, 2020).

Güveçte Tereyağlı Tavuk Kavurma: Kavurma, Türklerin XI. beri eti saklamak için kullandıkları pişirme tekniklerinden biridir (Kaşgarlı Mahmud, 1985). Güveç ise Selçuklu döneminden itibaren Türkler tarafından kullanılan bir pişirme gerecidir (Işın, 2020).

Kiremitte Tavuk Sote: Kiremit eskiden beri Anadolu'da kullanılan pişirme gereçlerinden biridir (Gökbel ve Çılgınoğlu, 2022). Osmanlı dönemine yazılmış yemek kitaplarında domates sosla hazırlanan tavuk sote tarifine rastlanmamıştır.

Barbekü Soslu Tavuk: Barbekü sos Amerikan mutfağına ait bit sostur. İlk olarak XVII. yüzyılda koloniler döneminde yapılmıştır (Albala, 2011; Pre Brands, 2022).

Mavera Kebap: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Sacda Acılı Tavuk Kavurma: Sacda et pişirmek Orta Asya döneminden beri Türklerin kullandığı yemek hazırlama tekniklerinden biridir (Dündar Arıkan ve Özkeşkek, 2019). Tavuk ise Orta Asya'dan beri Türkler tarafından tüketilen bir hayvandır (Ögel, 1991).

Nar Ekşili Köy Usulü Tavuk: Türklerin Orta Asya'dan beri ekşi tatlara düşkün olduğu bilinmektedir (Işın, 2020). Ekşili tavuk yemekleri XV. yüzyıldan beri Osmanlı mutfağında hazırlanmakta ve yemek kitaplarında yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

Mantar Soslu ve Peynirli Tavuk: Mushroom sos adı verilen sosun ilk tarifine 1864 yılında İngiltere'de basılan bir yemek kitabında rastlanmaktadır (Acton, 1864).

Kuru Erikli Tavuk: Meyve ile hazırlanan et yemekleri XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Şirvanî, 2018). Örneğin, Raşidiye yemeği XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında yer alan kuru meyveli ve tavuklu bir yemektir (Güldemir, Şallı, Turgay ve Çelik Yeşil, 2022).

Tane Hardallı Tavuk Konfit: Bu yemeğin hazırlanmasında kullanılan konfit tekniği ilk kez XIX. yüzyılda Fransız mutfağında görülmüştür. İlk kez Fransız mutfağında tanımlandığı ve uygulandığı için bu mutfağa ait bit teknik olarak kabul edilmektedir (McQuenn, 2022).

Cezayir Kebap: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Abugannuş Kebap: Türklerin Orta Asya döneminden beri kebab tükettiği bilinmektedir (Genç, 2008). Abugannuş, Lübnan başta olmak üzere Orta Doğu ülkelerinde 'baba ganoush' adıyla bilinen mezeyle sıklıkla karıştırılmaktadır (Kilci ve Al-Ashraf, 2015; Sarı, 2010). Ancak Orta Doğu mutfağında yer alan baba ganoush köz patlıcan ve tahin ile hazırlanırken, Türk mutfağında bilinen abugannuş ise ana maddeleri köz patlıcan, domates, biber ve soğan olan bir çeşit patlıcan salatasıdır (Wright, 1994; Gaul, 2021).

Dana Yanak: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016). Osmanlı yemek kitaplarında dana yanak adlı bir tarife rastlanmamıştır. Ancak dana yanağın, Kutadgu Bilig'de adı geçen söğüş adlı yemeğin yapımında kullanıldığı bilinmektedir (Cengiz, 2010).

İncik Tandır: Tandır, Orta Asya döneminden beri Türklerin kullandığı bir pişirme tekniğidir (Demirgöl, 2018). Türklerin Orta Asya döneminden itibaren

küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Asado: Başta Arjantin olmak üzere Güney Amerika ülkelerine özgü bir barbekü tekniğidir (Castro, 2011).

Sırt: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Nusret Special: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmıştır.

Tomahawk: Bu bifteğin tarihi bufalo yiyen Amerikan yerlilerine kadar dayanmaktadır. Uzun bırakılan kemik etim pişirilirken çevrilmesi için maşa görevi görmüştür. Bu da Tomahawk bifteğinin bugünkü görünümünü kazanmasını sağlamıştır (Farm Field Tabel, t.y.).

Giant Tomahawk: Bu bifteğin tarihi bufalo yiyen Amerikan yerlilerine kadar dayanmaktadır. Uzun bırakılan kemik etim pişirilirken çevrilmesi için maşa görevi görmüştür. Bu da Tomahawk bifteğinin bugünkü görünümünü kazanmasını sağlamıştır (Farm Field Tabel, t.y.).

Dallas Steak: ‘Rib sliced’ olarak da adlandırılmaktadır. Steak kelimesinin İskandinav kökenli Eski Norsça dilinde yer alan ‘steikjo’ kelimesinden geldiği düşünülmektedir. Ayrıca XV. yüzyıl İngiltere’inde oldukça popüler bir pişirme yöntemidir. Aynı zamanda ‘steak’ kelimesi et için bir kesim tekniğini de ifade etmektedir (Davidson, 2014). Kesim tekniği açısından özeldir.

Nusret Kobe: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Kafes: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek

tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Limonlu Tavuk: Kanada, İngiltere ve Çin mutfaklarında farklı versiyonları görülen bir yemektir. Kızarmış, sotelenmiş ya da derin yağda pişirilmiş tavuğun farklı malzemelerle hazırlanmış limon sosla hazırlanmaktadır (Martin, t.y.). Bazı kaynaklarda ise Yunan mutfağına ait bir yemek olarak geçmektedir (Bryan, 2023).

Halat Kebap: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Nezaket Külbastısı: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Tavşan Tandır: Türklerin Orta Asya döneminden beri tavşan yedikleri ve tandırda pişirme tekniğini kullandıkları bilinmektedir (Demirgöl, 2018). XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında tavşan yahnisi görülürken (Şirvanî, 2018), XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında ilk kez tavşan kebabı görülmüştür (Ali Eşref Dede, 1992).

Zirva: X. Yüzyıldan beri Türkler tarafından tüketilen bir yemektir. XV. yüzyıl itibariyle ise Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Ünver, 1952; Şirvanî, 2018).

Kaburga Dolması: Osmanlı yemek kitaplarında kaburga dolması ilk kez XX. yüzyılda görülmektedir (Mehmed Reşad, 2018). Kimi kaynaklarda bu yemeğin Süryanilerin mutfağına ait olduğu söylenmektedir (Macit Çiftçi ve Yılmaz, 2022). Türk Patent Kurumu tarafından ‘Diyarbakır Kaburga Dolması’ adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021r).

Mardin Kebabı: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Lüle Kebabı: Azerbaycan’ın milli yemeğidir (Jacob, 2006). Bu yemeğin Ermenistan mutfağına ait olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Julian, 2014).

Erikli Kuzu Gerdan: Selçuklu döneminden itibaren gerdan eti ile hazırlanan yemeklere rastlanmaktadır (Seçim, 2018). Kuru meyve ile hazırlanan et yemekleri XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Şirvanî, 2018).

Terkib-i Mutancana: XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kitaplarında yer almış bir et yemeğidir (Şirvanî, 2018). Abbasi döneminde (XIII. yüzyıl) yazılan Kitâbü't-Tabîh'te de yer almaktadır. Kitâbü't-Tabîh'te tavuk ve oğlak etiyle hazırlanan iki versiyonu mevcuttur ve Osmanlı mutfağında hazırlanan mutancanadan farklı olarak kuru meyveler içermemektedir (Muhammed b. El-Kerim, 2009).

Kaz Kebabı: XV. ve XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında kaz yahnisi tarifi görülürken XVIII. yüzyıl yemek kitaplarında ise kaz kebabı tarifi yer almaktadır (Ali Eşref Dede, 1992).

Bıldırcın: Bıldırcın, Selçuklu döneminden beri (XIII. yüzyıl) Türkler tarafından kebab yapılarak tüketilen bir hayvandır (Özer ve Özcan, 2023).

Kirde Kebabı: Evliya Çelebi XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamesinde Bursa'dan bahsederken kirde kebabının meşhur olduğunu belirtmiştir (Güleç ve Durlu Özkaya, 2019). İlk kez XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'yoğurtlu kirde kebabı' adıyla görülmüştür (Mehmed Reşad, 2018).

Kuzu Kol: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren küçükbaş ve büyükbaş hayvanların etlerini tükettikleri bilinmektedir. Ancak kaynakların genelinde yemek tarifleri verilirken etin hangi kısmının kullanıldığı belirtilmemektedir. Hayvanların hangi kısımlarının kullanıldığının belirtildiği tarifler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almaktadır (Tosun, 2016).

Tavşan Güveç: Türklerin Orta Asya döneminden beri tavşan yedikleri bilinmektedir (Demirgöl, 2018). XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında tavşan yahnisi görülürken (Şirvanî, 2018), XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında ilk kez tavşan kebabı görülmüştür (Ali Eşref Dede, 1992).

Tavuk Çevirme: Çevirme, Türk mutfağının geleneksel pişirme tekniklerinden biridir. Orta Asya döneminden beri hayvanların pişirilmesinde çevirme yönteminin kullanıldığı bilinmektedir (Işın, 2020).

Tantuni: Tarihi çok eskiye dayanmayan, Mersin iline özgü ve bu ille özdeşleşmiş bir yemektir (Süt, 2019). Türk Patent Kurumu tarafından 'Mersin Tantunisi' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017g).

Gevrek Kebap: Alan yazınında bu isimde bir yemeğe rastlanmamıştır. Menüsünde yer alan restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Yaz Kebabı: XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘yaz kalyesi’ adında bir yemek olduğu görülmüştür (Şirvanî, 2018). Ancak bu yemek kebaptan ziyade bir çeşit etli sulu yemektir. Bu sebeple yaz kebabı, menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemek olarak değerlendirilmiştir.

Tarsusi Kebap: Mersin iline özgü bir kebab çeşididir (Özbek ve Güzeler, 2022). Türk Patent Kurumu tarafından ‘Tarsus kebab’ adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2020ğ).

Çukurova Kuşbaşı Kebap: Bir çeşit şiş kebaptır. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Ayvalı Yahni: XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer alan ‘seferceliye’ adlı tarif ayvalı et yemeğidir (Şirvanî, 2018). Ayvalı yahninin özellikle Artvin, İstanbul (Güldemir ve Halıcı, 2009) ve Tokat (Ayaz ve Güllü, 2018) şehirlerinin mutfaklarına ait olduğu söyleyen kaynaklar mevcuttur Bunun yanında ayvalı yahninin İran Yahudilerinin mutfağına ait olduğunu belirten bir kaynaklara da rastlanmıştır (Avlaremöz, 2018). Ayvalı yahni, XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağının popüler yemeklerinden biridir (Samancı, 2016).

Kallavi Kebap: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

3.1.1.6. Sıcak Antreler

Izgara Karides: Karides İstanbul’un fethinden önce Konstantinopolis’te tüketilen deniz ürünlerinden biridir (Dalby, 2014). Karides ilk kez XV. yüzyıl Osmanlı muhasebe kayıtlarında yer almıştır. Burada bahsi geçen karides Fatih Sultan Mehmed için saray mutfağına alınan az miktardaki karidestir (Ünver, 1952). Bunun dışında XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında karides kullanılan tek reçete XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer alan karides (teke) salatasıdır (Fahriye, 2016). Bu sebeple karides ile hazırlanan yemeklerin Rumlardan öğrenildiğini söyleyebilmek mümkündür.

Nusr-et Mangal Sucuk: Sucuk, hazırlanan herhangi bir harcın bağırsak içerisine doldurulması veya sokulmasıyla hazırlandığı için XI. yüzyılda Türkler tarafından sucuk veya soktu olarak adlandırılan bir et ürünüdür (Dilmeç, 2021). Izgaranın İbn-i Sina'nın eserlerinde geçen pişirme tekniklerinden biri olduğu da bilinmektedir (Temizkan ve Ayvalı, 2022). Menüsünde yer aldığı restorana ait bir üründür.

Kâğıtta Pastırma: Pastırma, Orta Asya'dan itibaren Türk mutfağında yer alan et ürünlerinden biridir (Genç, 2008). Yemeklerin kâğıtta pişirilmesi ise ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağı kitaplarında görülmektedir (Tosun, 2016).

Tavuk Dövmesi: Tavuklu keşkek olarak da bilinmektedir. Türklerin Orta Asya döneminden itibaren keşkek tükettikleri bilinmektedir (Demirgöl; 2018; Dilmeç, 2021). Keşkek, Selçuklu döneminden itibaren herise olarak adlandırılmıştır (Seçim, 2018). XV. yüzyıl itibariyle kaleme alınan yemek kitaplarında bu isimle yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

Arnavut Ciğeri: İstanbul'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmed'in kozmopolit bir şehir oluşturmak istemesi sebebiyle İstanbul'a getirilen Arnavutlar tarafından seyyar olarak satılan Arnavut ciğeri, XV. yüzyıl Osmanlı döneminin sokak lezzetlerinden biridir (Bakay, 2007; Efe, Paksoy, Söylemez ve Ajghif, 2016).

Yaprak Ciğer: İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'ciğer tava' olarak yer almıştır (Tosun, 2016). Edirne yöresinde yetiştirilen büyükbaş hayvanlardan olan dana karaciğerinin uzun yapraklar şeklinde kesilerek una bulanması ve yağda kızartılmasıyla hazırlanan yemek Türk Patent Kurumu tarafından 'Edirne Tava Ciğeri' olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2009a; Kendir, 2020).

Güveçte Yaprak Ciğer: İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'ciğer tava' olarak yer almıştır (Tosun, 2016). Edirne yöresinde yetiştirilen büyükbaş hayvanlardan olan dana karaciğerinin uzun yapraklar şeklinde kesilerek una bulanması ve yağda kızartılmasıyla hazırlanan yemek Türk Patent Kurumu tarafından 'Edirne Tava Ciğeri' olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2009; Kendir, 2020). Güveçte hazırlanması yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden ciğer tava/yaprak ciğer kökeninde değerlendirilmiştir.

Fındık Lahmacun: Lahmacunun kökeni net olarak bilinmemektedir. Ancak genel kanı Ermeni mutfağı ya da Türk mutfağına ait olduğudur (Alkan, 2016). Lahmacun kelimesi, ‘lahm bi ajin’ yani etli hamur anlamına gelmektedir. Evliya Çelebi XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamede lahmacundan etli börek olarak bahsetmektedir (Yerasimos, 2019). İnce hamur, kıyma, domates, soğan ve maydanoz temelinde farklı malzemelerle de hazırlanabilen mevcut halini Türk mutfağında aldığı düşünüldüğünden tüm dünyada ‘Türk pizzası’ olarak bilinmektedir (Helstosky, 2008; Karshdan, 2021; Jung, 2015). Gaziantep lahmacunu (Türk Patent Kurumu, 2017ğ), Urfa lahmacunu (kıymalı ekmeği) (Türk Patent Kurumu, 2018e), Tarsus fındık lahmacunu (Türk Patent Kurumu, 2019a) Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiş lahmacunlardır.

Patates Tava: Tüm dünyada ‘French fries’ adıyla bilinmektedir. Fransa mutfağına ait olduğunu söyleyen kaynaklar olduğu gibi, Belçika mutfağına ait olduğunu söyleyen kaynaklara da rastlanmıştır (Civitello, 2008). Kaynağı tam olarak belirlenemediği ancak coğrafi sınırı net olduğu için Avrupa kökenli bir yemek olarak değerlendirilmiştir.

Mantarlı Pilav: Uzakdoğu’nun geleneksel gıda maddelerinden biri olan pirinç, Ortadoğu ve Anadolu’ya XIII. – XV. yüzyıllar arasında Moğol istilaları sırasında gelmiştir (Yerasimos, 2014). Selçuklu döneminden itibaren Türklerin pilav tükettiği bilinmektedir (Dilmeç, 2021). Pilav, XV. yüzyıl itibariyle yazılmış tüm Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Şirvanî, 2018).

Patlıcanlı Pilav: Uzakdoğu’nun geleneksel gıda maddelerinden biri olan pirinç Ortadoğu ve Anadolu’ya XIII. – XV. yüzyıllar arasında Moğol istilaları sırasında gelmiştir (Yerasimos, 2014). Selçuklu döneminden itibaren Türklerin pilav tükettiği bilinmektedir (Dilmeç, 2021). Pilav XV. yüzyıl itibariyle yazılmış tüm Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir. XVIII. yüzyılda kaleme alınan Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesi’nde patlıcanlı pilav reçetesi yer almaktadır (Ali Eşref Dede, 1992).

Tereyağlı Pilav: Selçuklu döneminden itibaren Türklerin pilav tükettiği bilinmektedir (Dilmeç, 2021). Tereyağı veya sadeyağ ile hazırlanan ‘Dâne pirinç’ adıyla XV. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Şirvanî, 2018).

Firik Pilavı: Firik pilavı özellikle Gaziantep ve çevresindeki illerde hazırlanan yöresel bir pilavdır (Güven Yeşildağ, Özata ve Akkaya, 2017). Firik bulguru ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında tanımlanmıştır (Fahriye, 2018). Türk Patent Kurumu tarafından ‘Gaziantep/Antep Firik Pilavı’ adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021s).

Mantarlı Gelik Pilavı: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve isimlendirilmiş bir yemektir.

Meyhane Pilavı: Kaynaklarda çıkış yerinin Gaziantep mutfağı olduğu söylenen, yapımında soğan, biber, domates ve patlıcan gibi sebzelerin kullanıldığı, meyhanelerde sıklıkla servis edildiği için bu adı alan bir çeşit bulgur pilavıdır (Kesmez ve Aydın, 2013; Zat, 2013).

Bulgur Pilavı: Orta Asya döneminden itibaren ölüm ve düğün törenlerinde ikram edildiğinden, Türkler açısından önemli ve özel bir yemektir (Talas, 2005; Demirgöl, 2018).

Pirinç Pilavı: Selçuklu döneminden itibaren Türklerin pilav tükettiği bilinmektedir (Dilmeç, 2021). Tereyağı veya sadeyağ ile hazırlanan ‘Dâne pirinç’ adıyla XV. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Şirvanî, 2018).

Sebzeli Arpa Şehriyeli Pilav: Selçuklu döneminden itibaren şehriyenin Türk mutfağında yer aldığı bilinmektedir. XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında hem sebzeli pilav hem de şehriyeli pilav yer almıştır (Tezcan, 1992; Yerasimos, 2014).

Bademli İç Pilav: XV. yüzyıldan itibaren kaleme alınan yemek kitaplarında bademli pilav reçetesine rastlanmaktadır (Şirvanî, 2018).

Basmati Pirinç: Basmati, kökeni Hindistan’ın Kuzey bölgesi olan, ince ve uzun taneli bir pirinçtir (Kitler, Sucher ve Nahikian-Nelms, 2012).

Nohutlu Pilav: Nohutlu pilav XV. yüzyıl itibariyle kaleme alınan yemek kitaplarında yer alan bir yemektir (Şirvanî, 2018).

Hamsili Pilav: XIX. yüzyılda yazılan Melceü’t-Tabbâhîn’de ‘lüferli pilav’ tarifi yer almaktadır. Bu tarif Osmanlı yemek kitaplarında yer alan ilk balıklı pilav tarifidir (Sefercioğlu, 1985). Hamsili pilav bugün Karadeniz Bölgesi’nin geleneksel

yemeklerinden biridir. ‘Ordu İçli Tava’ hamsi ve iç pilavla hazırlanan tescillenmiş bir yemektir (Türk Patent Kurumu, 2023b).

Deniz Mahsullü Arpa Şehriye Pilavı: Selçuklu döneminden itibaren şehriyenin Türk mutfağında yer aldığı bilinmektedir. XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında şehriyeli pilav yer almaktadır (Tezcan, 1992; Yerasimos, 2014). Deniz mahsullü versiyonu menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiştir.

Tavuklu Pilav: Tavuk ve pilav Osmanlı mutfağında XV. yüzyıldan itibaren tüketildiği bilinen yemeklerdir. Özellikle tavuk, tavuk suyu ve pirinçle yapılan tavuk çorbası hemen hemen her yemek kitabında yer almaktadır (Saral, 2017).

Siyez Pilavı: Buğday türlerinin atası olarak kabul edilen siyezin kökeninin 10-12 bin yıl eskiye dayandığı ve ilk kez kültüre alındığı yerin bugün Anadolu’nun Güney Doğusunda yer alan Karacadağ olduğu düşünülmektedir (Heun, Shafer-Pregl, Klawan, Costagna, Accerbi, Borghi ve Salamini, 1997). İşlemesi zor bir buğday olan siyeze Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarının hiçbirinde rastlanmamaktadır. Kastamonu siyez bulguru, Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2019b).

Şehriyeli Pilav: Selçuklu döneminden itibaren şehriyenin Türk mutfağında yer aldığı bilinmektedir. XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında şehriyeli pilav yer almıştır (Tezcan, 1992; Yerasimos, 2014).

Perde Pilavı: Perde pilavının Türk mutfağına ait olduğu, özellikle Kerkük Türkleri sayesinde bu yemeğin Arap mutfağına geçtiği ve burada da Türkçe adıyla yer aldığı söylenmektedir (Akkoyunlu, 2012). Siirt mutfağının en bilinen yöresel yemeklerinden biridir. Eskiden keklik, horoz veya tavukla hazırlanan çeşitleri bulunan perde pilavı bugün çoğunlukla tavuk eti ile hazırlanmaktadır (Yılmaz Çildam, 2021). 2003 yılında Türk Patent Kurumu tarafından ‘Siirt perde pilavı’ adıyla tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2003).

Etli Bulgur Pilavı: Orta Asya döneminden itibaren ölüm ve düğün törenlerinde ikram edildiğinden, Türkler açısından önemli ve özel bir yemektir (Talas, 2005; Demirgöl, 2018).

İran Pilavı: Orijinal ismi ‘tahdig’ olan bu yemek, pilavın dibinin altın rengi alacak şekilde kızartılması yoluyla hazırlanmaktadır (Mehravari, 2022). Osmanlı mutfağı yemek kitaplarında İran pilavı adında herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır.

İncikli Pilav: İncikli pilav Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden biri olarak değerlendirilmektedir (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram ve Tiryakioğlu, 2017).

İncikli Firik Pilavı: İncikli pilav Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerinden biri olarak değerlendirilmektedir (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram ve Tiryakioğlu, 2017). Firik pilavı özellikle Gaziantep ve çevresindeki illerde hazırlanan yöresel bir pilavdır (Güven Yeşildağ, Özata ve Akkaya, 2017). Firik bulguru ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında tanımlanmıştır (Fahriye, 2018). İncikli versiyonu firik pilavından türetildiği için firik pilavı kökeninde değerlendirilmiştir.

Lahmacun: Lahmacunun kökeni net olarak bilinmemektedir. Ancak genel kanı Ermeni mutfağı ya da Türk mutfağına ait olduğudur (Alkan, 2016). Lahmacun kelimesi, ‘lahm bi ajin’ yani etli hamur anlamına gelmektedir. Evliya Çelebi XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamede lahmacundan etli börek olarak bahsetmektedir (Yerasimos, 2019). İnce hamur, kıyma, domates, soğan ve maydanoz temelinde farklı malzemelerle de hazırlanabilen mevcut halini Türk mutfağında aldığı düşünüldüğünden tüm dünyada ‘Türk pizzası’ olarak bilinmektedir (Helstosky, 2008; Karshdan, 2021; Jung, 2015). Gaziantep lahmacunu (Türk Patent Kurumu, 2017ğ), Urfa lahmacunu (kıymalı ekmeği) (Türk Patent Kurumu, 2018e), Tarsus fındık lahmacunu (Türk Patent Kurumu, 2019a) Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiş lahmacunlardır.

Antep Lahmacun: Lahmacunun kökeni net olarak bilinmemektedir. Ancak genel kanı Ermeni mutfağı ya da Türk mutfağına ait olduğudur (Alkan, 2016). Lahmacun kelimesi, ‘lahm bi ajin’ yani etli hamur anlamına gelmektedir. Evliya Çelebi XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamede lahmacundan etli börek olarak bahsetmektedir (Yerasimos, 2019). İnce hamur, kıyma, domates, soğan ve maydanoz temelinde farklı malzemelerle de hazırlanabilen mevcut halini Türk mutfağında aldığı düşünüldüğünden tüm dünyada ‘Türk pizzası’ olarak bilinmektedir (Helstosky, 2008; Karshdan, 2021; Jung, 2015). Gaziantep lahmacunu Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017ğ).

Başpınar Lahmacun: Lahmacunun kökeni net olarak bilinmemektedir. Ancak genel kanı Ermeni mutfağı ya da Türk mutfağına ait olduğudur (Alkan, 2016). Lahmacun kelimesinin ‘lahm bi ajin’ yani etli hamur anlamına gelmektedir. Evliya Çelebi XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamede lahmacundan etli börek olarak bahsetmektedir (Yerasimos, 2019). İnce hamur, kıyma, domates, soğan ve maydanoz temelinde farklı malzemelerle de hazırlanabilen mevcut halini Türk mutfağında aldığı düşünüldüğünden tüm dünyada ‘Türk pizzası’ olarak bilinmektedir (Helstosky, 2008; Karshdan, 2021; Jung, 2015). Gaziantep lahmacunu Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017ğ). Gaziantep’te en büyük boyutlu lahmacuna Başpınar lahmacun adı verilmektedir.

Halep Lahmacun: Halep mutfağına ait bir lahmacun çeşididir. Hamurunun oldukça ince olması ve iç harcında nar ekşisi kullanılması bu lahmacunu diğerlerinden ayıran özellikleridir (Wright, 1999).

Brokoli Graten: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında ‘graten’ pişirme tekniğinin kullanıldığı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Graten, Fransız mutfağına ait bir pişirme tekniğidir (The Concise Larousse Gastronomique, 2003).

Çullama Lahmacun: Lahmacunun kökeni net olarak bilinmemektedir. Ancak genel kanı Ermeni mutfağı ya da Türk mutfağına ait olduğudur (Alkan, 2016). Lahmacun kelimesi, ‘lahm bi ajin’ yani etli hamur anlamına gelmektedir. Evliya Çelebi XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamede lahmacundan etli börek olarak bahsetmektedir (Yerasimos, 2019). İnce hamur, kıyma, domates, soğan ve maydanoz temelinde farklı malzemelerle de hazırlanabilen mevcut halini Türk mutfağında aldığı düşünüldüğünden tüm dünyada ‘Türk pizzası’ olarak bilinmektedir (Helstosky, 2008; Karshdan, 2021; Jung, 2015). Gaziantep lahmacunu Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017ğ). Gaziantep’in lahmacun çeşitlerinden biridir.

Adana Usulü Peynirli Lahmacun: Alan yazınında bu isimde bir yemeğe rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmıştır.

Urfa Lahmacun: Lahmacunun kökeni net olarak bilinmemektedir. Ancak genel kanı Ermeni mutfağı ya da Türk mutfağına ait olduğudur (Alkan, 2016). Lahmacun

kelimesi, 'lahm bi ajin' yani etli hamur anlamına gelmektedir. Evliya Çelebi XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamede lahmacundan etli börek olarak bahsetmektedir (Yerasimos, 2019). İnce hamur, kıyma, domates, soğan ve maydanoz temelinde farklı malzemelerle de hazırlanabilen mevcut halini Türk mutfağında aldığı düşünüldüğünden tüm dünyada 'Türk pizzası' olarak bilinmektedir (Helstosky, 2008; Karshdan, 2021; Jung, 2015). Türk Patent Kurumu tarafından 'Urfa Lahmacunu (kıymalı ekmeği)' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2018e).

İmam Bayıldı: İmam bayıldı, ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan Melceü't Tabbâhîn adlı eserde yer alan Osmanlı yemeklerinden biridir (Mehmet Kâmil, 2018). Osmanlı mutfağında geliştirilmiş bir reçetedir ve Türk mutfağına özgü bir yemektir (Dalby ve Dalby, 2017).

Kalamar Tava: Kalamar, Bizans mutfağında sıklıkla tüketilen deniz ürünlerinden biridir (Dalby, 2014). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında kalamar tava tarifi yer almamaktadır.

Kalamar Dolması: Kalamar dolması, Eski Yunan şölenlerinde servis edilen yemeklerden biridir (Bober, 2014). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında kalamar dolması tarifi yer almamaktadır.

Karides Güveç: Karides İstanbul'un fethinden önce Konstantinopolis'te tüketilen deniz ürünlerinden biridir (Dalby, 2014). Karides ilk kez XV. yüzyıl Osmanlı muhasebe kayıtlarında yer almıştır. Burada bahsi geçen karides Fatih Sultan Mehmed için saray mutfağına alınan az miktardaki karidestir (Ünver, 1952). Bunun dışında XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında karides kullanılan tek reçete XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer alan karides (teke) salatasıdır (Fahriye, 2016). Bu sebeple karides ile hazırlanan yemeklerin Rumlardan öğrenildiğini söyleyebilmek mümkündür.

Falafel: Ortadoğu ülkelerinin genelinde falafel tüketildiği bilinse de genel kanı falafelin Mısır mutfağı ya da Levanten mutfağına özgü bir yemek olduğudur. Mısır'da T'amaya ismiyle bilinmektedir (Albala, 2011). Osmanlı döneme kaleme alınan yemek kitaplarında falafel adlı bir reçeteye rastlanmamıştır.

Lübnan Mantısı: İçi dolgulu hamurların kızartılması ile hazırlanmakta, yoğurtla servis edilmektedir. Başta Lübnan olmak üzere Ortadoğu ülkelerinde farklı şekillerde hazırlanarak tüketilmektedir (Nasrallah, 2018).

Alinazik: Gaziantep'e ait yöresel yemeklerden biri olarak kabul edilmektedir (Güven Yeşildağ, Özata ve Akkaya, 2017). Türk mutfağına ait bir yemektir. Yemeğin çıkış noktası hususunda farklı rivayetler anlatılmaktadır (Şenyapılı, 2010). 'Gaziantep Alenaziği/Antep Alenaziği' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent, 2021).

Cajun Chicken: Cajun, Amerika mutfağı kökenli bir baharat karışımıdır (Hill, 2004). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında cajun baharatının kullanıldığı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır.

Baharatlı Patates: Tüm dünyada 'French fries' adıyla bilinmektedir. Fransa mutfağına ait olduğunu söyleyen kaynaklar olduğu gibi, Belçika mutfağına ait olduğunu söyleyen kaynaklara da rastlanmıştır (Civitello, 2008). Baharatlanarak sunulması yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden patates tava kökeninde değerlendirilmiştir.

Kadayıfa Sarılı Çıtır Karides: Karides İstanbul'un fethinden önce Konstantinopolis'te tüketilen deniz ürünlerinden biridir (Dalby, 2014). Karides ilk kez XV. yüzyıl Osmanlı muhasebe kayıtlarında yer almıştır. Burada bahsi geçen karides Fatih Sultan Mehmed için saray mutfağına alınan az miktardaki karidedir (Ünver, 1952). Bunun dışında XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında karides kullanılan tek reçete XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer alan karides (teke) salatasıdır (Fahriye, 2018). Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiştir.

Paçanga Böreği: Paçanga, ilk kez 1983 yılında 'pastırmalı ve peynirli bir tür börek' olarak tanımlanmıştır (Aybars, 2018). Osmanlı dönemi Rum meyhanelerinde paçangaya benzeyen pastırmalı sigara böreği servis edildiği bilinmektedir (Rasim, 2023). Bazı kaynaklar paçanga böreğinin Rum mutfağına ait bir börek çeşidi olduğunu belirtmektedir (Zafera, 2019). Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında paçanga böreği adlı bir tarife rastlanmamıştır.

Adana Fellah: Fellah, Arap Alevileri tanımlamak için kullanılan kelimelerden biridir (Bağı ve Karahasanoğlu, 2015). Arap köftesi olarak da bilinen fellah köftesi,

Arap mutfağına ait bir yemek olarak tanımlanmaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016). XV. yüzyıl itibariyle kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında fellah köftesi tarifine rastlanmamaktadır.

Sote Yaban Mantarlı Erişte: Mantarın Roma dönemi zenginleri tarafından sevilen ve Roma dönemi yemek kitaplarında adı geçen bir gıda maddesi olduğu bilinmektedir (Findlay, 2000). Ancak mantar ilk kez XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘mantar kavurması’ adıyla yer almıştır (Yerasimos, 2014). Eriştenin ise Orta Asya’dan beri Türkler tarafından tüketildiği bilinmektedir (Genç, 2008). Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Közlenmiş Pırasalı Börek: XVIII. yüzyılda kaleme alınan bir yemek kitabından anlaşılacağı üzere pırasalı börek Mora Yarımadası’nın en ünlü yemeklerinden biridir (Sefercioğlu, 1985). Bir başka kaynakta da Pırasalı böreğin Rum yemeklerinden biri olduğu belirtilmiştir (Zafera, 2019). Pırasalı börek ilk kez XVIII. yüzyılda yazılan yemek kitaplarında görülmektedir (Ali Eşref Dede, 1992).

Kızarmış Patates Cipsi: Bilinen en eski patates cipsi tarifine XIX. yüzyıl başlarında İngiltere’de rastlanmaktadır (McElwain, 2019).

Kokoreç: Kokoreç bazı kaynaklarda (Albala, 2011) Türk mutfağına ait bir sokak lezzeti olarak tanımlanırken bazı kaynaklarda ise aslen Yunanistan’da doğduğu ve Anadolu coğrafyasına 1970li yıllarda geldiği söylenmektedir. Ancak yapılan araştırmalar göstermiştir ki Kâşgarlı Mahmud XI. yüzyılda yazdığı eserinde işkembe ve bağırsağın bağırsak içine doldurularak hazırlanan ‘yörgemeç’ isimli bir yemekten bahsetmektedir (İnanöz, Özdemir ve Erdem, 2022). ‘Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci’ 2023 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2023c).

Atom Kokoreç: Kokoreç bazı kaynaklarda (Albala, 2011) Türk mutfağına ait bir sokak lezzeti olarak tanımlanırken bazı kaynaklarda ise aslen Yunanistan’da doğduğu ve Anadolu coğrafyasına 1970li yıllarda geldiği söylenmektedir. Ancak yapılan araştırmalar göstermiştir ki Kâşgarlı Mahmud XI. yüzyılda yazdığı eserinde işkembe ve bağırsağın bağırsak içine doldurularak hazırlanan ‘yörgemeç’ isimli bir yemekten bahsetmektedir (İnanöz, Özdemir ve Erdem, 2022). Kokoreçten türetildiği için kokoreç kökeninde değerlendirilmiştir.

Izgara Kokoreç: Kokoreç bazı kaynaklarda (Albala, 2011) Türk mutfağına ait bir sokak lezzeti olarak tanımlanırken bazı kaynaklarda ise aslen Yunanistan'da doğduğu ve Anadolu coğrafyasına 1970li yıllarda geldiği söylenmektedir. Ancak yapılan araştırmalar göstermiştir ki Kâşgarlı Mahmud XI. yüzyılda yazdığı eserinde işkembe ve bağırsağın bağırsak içine doldurularak hazırlanan 'yörgemeç' isimli bir yemekten bahsetmektedir (İnanöz, Özdemir ve Erdem, 2022). Kokoreçten türetildiği için kokoreç kökeninde değerlendirilmiştir.

Güveçte Kokoreç: Kokoreç bazı kaynaklarda (Albala, 2011) Türk mutfağına ait bir sokak lezzeti olarak tanımlanırken bazı kaynaklarda ise aslen Yunanistan'da doğduğu ve Anadolu coğrafyasına 1970li yıllarda geldiği söylenmektedir. Ancak yapılan araştırmalar göstermiştir ki Kâşgarlı Mahmud XI. yüzyılda yazdığı eserinde işkembe ve bağırsağın bağırsak içine doldurularak hazırlanan 'yörgemeç' isimli bir yemekten bahsetmektedir (İnanöz, Özdemir ve Erdem, 2022). Kokoreçten türetildiği için kokoreç kökeninde değerlendirilmiştir.

Izgara Mantar: Mantarın Roma dönemi zenginleri tarafından sevilen ve Roma dönemi yemek kitaplarında adı geçen bir gıda maddesi olduğu bilinmektedir (Findlay, 2000). Ancak mantar ilk kez XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'mantar kavurması' adıyla yer almıştır (Yerasimos, 2014). İlk ızgara mantar tarifine ise XIX. yüzyıl yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Tosun, 2016).

Kaşarlı Mantar: Mantarın Roma dönemi zenginleri tarafından sevilen ve Roma dönemi yemek kitaplarında adı geçen bir gıda maddesi olduğu bilinmektedir (Findlay, 2000). Ancak mantar ilk kez XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'mantar kavurması' adıyla yer almıştır (Yerasimos, 2014).

Pide: Pide, Yunancadan Türkçeye girmiş bir kelimedir. Ayrıca hamur üzerine peynir ya da asma kabağı gibi malzemeleri konularak pişirilmesi geleneğinin Bizans mutfağından öğrenilmiş olabileceği düşünülmektedir (Işın, 2020). Ancak bugün tüm dünyada 'Türk pidesi' olarak bilinen pide, zamanla Türk mutfağı içerisinde şekillenmiştir (Albala, 2011).

Kıymalı Pide: Pide, Yunancadan Türkçeye girmiş bir kelimedir. Ayrıca hamur üzerine peynir ya da asma kabağı gibi malzemeleri konularak pişirilmesi geleneğinin Bizans mutfağından öğrenilmiş olabileceği düşünülmektedir (Işın, 2020). Ancak

bugün tüm dünyada ‘Türk pidesi’ olarak bilinen pide, zamanla Türk mutfağı içerisinde şekillenmiştir (Albala, 2011). Bir çeşit pide olduğundan pide kökeninde değerlendirilmiştir.

Kuşbaşı Pide: Pide, Yunancadan Türkçeye girmiş bir kelimedir. Ayrıca hamur üzerine peynir ya da asma kabağı gibi malzemeleri konularak pişirilmesi geleneğinin Bizans mutfağından öğrenilmiş olabileceği düşünülmektedir (Işın, 2020). Ancak bugün tüm dünyada ‘Türk pidesi’ olarak bilinen pide, zamanla Türk mutfağı içerisinde şekillenmiştir (Albala, 2011). Bir çeşit pide olduğundan pide kökeninde değerlendirilmiştir.

Karışık Pide: Pide, Yunancadan Türkçeye girmiş bir kelimedir. Ayrıca hamur üzerine peynir ya da asma kabağı gibi malzemeleri konularak pişirilmesi geleneğinin Bizans mutfağından öğrenilmiş olabileceği düşünülmektedir (Işın, 2020). Ancak bugün tüm dünyada ‘Türk pidesi’ olarak bilinen pide, zamanla Türk mutfağı içerisinde şekillenmiştir (Albala, 2011). Bir çeşit pide olduğundan pide kökeninde değerlendirilmiştir.

Kaşarlı Pide: Pide, Yunancadan Türkçeye girmiş bir kelimedir. Ayrıca hamur üzerine peynir ya da asma kabağı gibi malzemeleri konularak pişirilmesi geleneğinin Bizans mutfağından öğrenilmiş olabileceği düşünülmektedir (Işın, 2020). Ancak bugün tüm dünyada ‘Türk pidesi’ olarak bilinen pide, zamanla Türk mutfağı içerisinde şekillenmiştir (Albala, 2011). Bir çeşit pide olduğundan pide kökeninde değerlendirilmiştir.

Kavurmalı Pide: Pide, Yunancadan Türkçeye girmiş bir kelimedir. Ayrıca hamur üzerine peynir ya da asma kabağı gibi malzemeleri konularak pişirilmesi geleneğinin Bizans mutfağından öğrenilmiş olabileceği düşünülmektedir (Işın, 2020). Ancak bugün tüm dünyada ‘Türk pidesi’ olarak bilinen pide, zamanla Türk mutfağı içerisinde şekillenmiştir (Albala, 2011). Bir çeşit pide olduğundan pide kökeninde değerlendirilmiştir.

Sebzeli Pide: Pide, Yunancadan Türkçeye girmiş bir kelimedir. Ayrıca hamur üzerine peynir ya da asma kabağı gibi malzemeleri konularak pişirilmesi geleneğinin Bizans mutfağından öğrenilmiş olabileceği düşünülmektedir (Işın, 2020). Ancak bugün tüm dünyada ‘Türk pidesi’ olarak bilinen pide, zamanla Türk mutfağı içerisinde

şekillenmiştir (Albala, 2011). Bir çeşit pide olduğundan pide kökeninde değerlendirilmiştir.

Special Pide: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmıştır.

Mini Gevrekler: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Bruschetta: İtalyan mutfağına özgü bir başlangıç yemeğidir (Treuille ve Ferrigno, 2004).

Semsek Pide: Senbuse, sembüsek, sanbusak gibi farklı isimlerle anılan bu yemek, çok geniş bir coğrafyada bilinmekte ve hazırlanmaktadır. Bazı kaynaklarda İran kökenli bir hamur işi olduğu belirtilmiştir (Işın, 2017). Türk beyliklerinden Danişmend hükümdarı Melik Danişmend'in XII. yüzyıla tarihlenen düğününde konuklara semsek pide ikram edilmiştir (İbn Alâ, 2004). Yine Selçuklu dönemi eserlerinden Tabiatnâme'de adı geçen gıda maddelerindendir (Karasoy, 2009). Mardin Valiliği'nin başvurusu ile 'Mardin sembusek' 2009 yılında tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, 2009b).

Tereyağlı Karides: Karides, İstanbul'un fethinden önce Konstantinopolis'te tüketilen deniz ürünlerinden biridir (Dalby, 2014). Karides ilk kez XV. yüzyıl Osmanlı muhasebe kayıtlarında yer almıştır. Burada bahsi geçen karides Fatih Sultan Mehmed için saray mutfağına alınan az miktardaki karidestir (Ünver, 1952). Bunun dışında XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında karides kullanılan tek reçete XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yer alan karides (teke) salatasıdır (Fahriye, 2018). Bu sebeple karides ile hazırlanan yemeklerin Rumlardan öğrenildiğini söyleyebilmek mümkündür.

Soğan Halkası: Soğan halkası olarak adlandırılabilen ilk tarif, 1802 yılında İngiltere'de yayınlanan The Art Cookery, Made Easy and Refined adlı kitapta yer almaktadır. John Mollard adlı şef kitabında bu yemekten 'fried onions' olarak bahsetmiştir (Cabral, 2021).

Karides Kokteyl: Bazı kaynaklar bu yemeğin 1950lerde Amerika'da (Diamond, 2020), bazı kaynaklarda ise 1960larda İngiltere'de icat edildiğini söylemektedir (Scott, 2013).

Omlet: Osmanlı dönemindeki ilk omlet adlı tarif XIX. yüzyıl yemek kitabı olan Aşçıbaşı'nda yer almaktadır. Yazar, peynirli yumurtanın Flemenk peyniri ile yapıldığında omlet (onbilet) adını almasından şikayetini dile getirmiştir (Tosun, 2016). Omlet kelimesinin kökeni, Fransızca 'omelet' kelimesine dayanmaktadır. Tüm dünyada aynı isimle bilinen omlet ilk kez XIV. yüzyılda tanımlanmıştır (Davidson, 2014). Bazı kaynaklarda ise omletin kökeninin Antik İran medeniyetine dayandığı belirtilmiştir (Anderson, 2013).

Köfteli Sandviç: Sandviç, adını XVIII. yüzyılda İngiltere'de yaşayan aristokrat John Montegu'dan almıştır. John Montegu oturduğu masadan kalkmamak için hizmetkarlarına iki dilim ekmek arasına tuzlu sığır eti konularak getirilmesini emrederek yemeklerini bu şekilde tükettiğinden 'Lord Sandwich' olarak anılmıştır (BBC, 2012). Osmanlı yemek kitaplarında sandviç adında herhangi bir tarif yer almamıştır.

Tost: Kelime kökeni olarak Latince 'torrere' kelimesinden gelmektedir (Safire, 1997). Bugün tüm dünyada bilinen ve tüketilen biçimiyle tost ilk kez 1850lerde Amerika'da görülmüştür (Barry-Jester, 2016). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında tosttan bahsedilmemiştir.

Gözleme: Gözleme XV. yüzyıl itibariyle yazılan Osmanlı yemek kitaplarında yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

Çibörek: 'Chebureki' olarak bilinen çi börek Kırım Tatarlarının mutfağına ait bir börek çeşididir (Baraban, 2007). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında çibörek tarifi yer almamaktadır. 2012 yılında 'Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2012b).

Su Böreği: İlk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir (Mehmet Kâmil, 2016). XIX. yüzyılda Türk mutfağında geliştirilmiş bir börek çeşididir. 'Erzurum su böreği' Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2020h).

Pathcan Beğendi: XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında geliştirilmiş bir yemektir. Yemeğin yaratıcısı hakkında farklı rivayetler söylenmektedir. Bir kaynaktan Afrikalı bir siyahi aşçının icadı olduğu söylenirken (Işın, 2020), XIX. yüzyıl yemek

kitaplarından birinde yer alan ve bu yemeğe oldukça benzeyen ‘kavurmalı patlıcan’ yemeği Katolik aşçıların yemeği olarak açıklanmıştır (Mehmet Kâmil, 2016).

Sucuk Izgara: Sucuk, Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilmektedir (Alpargu, 2008). Ve yine Orta Asya döneminden beri ızgara pişirme tekniği Türkler tarafından kullanılmaktadır (Temizkan ve Ayvalı, 2022).

Güveçte Mantar: Mantarın Roma dönemi zenginleri tarafından sevilen ve Roma dönemi yemek kitaplarında adı geçen bir gıda maddesi olduğu bilinmektedir (Findlay, 2000). Ancak mantar ilk kez XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘mantar kavurması’ adıyla yer almıştır (Yerasimos, 2014).

Sigara Böreği: Börek, Türk mutfağına ait olan, Çin ve Arap mutfağı gibi birçok mutfağa da Türk mutfağından giren bir yemektir (Işın, 2020). XIX. yüzyılda yayınlanan Ev kadını adlı eserde sigara böreği tarifi yer almaktadır (Fahriye, 2018). Ayrıca XIX. yüzyılda yazılan bir Fransız yemek kitabında Türk usulü sigara böreği anlamına gelen ‘cigara beurrek a la Turque’ adlı bir reçete olduğu da görülmüştür (Işın, 2010).

Beğendili Börek: Patlıcanlı börek Türk mutfağının klasik haline gelmiş böreklerinden biridir (Algar, 1991). Beğendinin de Türk mutfağına ait bir yemek olduğu düşünüldüğünde bu beğendili böreğin Türk mutfağına ait olduğunu söyleyebilmek mümkündür.

Kremalı Patates: Patates graten olarak da adlandırılmaktadır. Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında graten pişirme tekniğinin kullanıldığı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Graten, Fransız mutfağına ait bir pişirme tekniğidir (The Concise Larousse Gastronomique, 2003).

Çıtır Tavuk: Paneleme tekniğinin kökeni Endülüs mutfağına dayanmaktadır (Üner, 2023). Osmanlı mutfağında pane genellikle ‘kotlet’ olarak adlandırılmıştır. Bu teknikle hazırlanan tariflere ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016).

Izgara Mevsim Sebzeli Dürüm: Orta Asya döneminden beri Türklerin ekmeğin içine yumurta, kıyma ve başka şeyler koyarak hazırladıkları dürümleri tükettikleri bilinmektedir (Şavkay, 2000). XI. yüzyılda kaleme alınan Kutadgu Bilig’de de

dürümden bahsedilmiştir (Yusuf Has Hacib, 2015). Zamanla dürümün içine koyulan harçlar çeşitlense de yine de dürüm kökeninde değerlendirilmiştir.

Izgara Tavuklu Dürüm: Orta Asya döneminden beri Türklerin ekmeğin içine yumurta, kıyma ve başka şeyler koyarak hazırladıkları dürümleri tükettikleri bilinmektedir (Şavkay, 2000). XI. yüzyılda kaleme alınan Kutadgu Bilig’de de dürümden bahsedilmiştir (Yusuf Has Hacib, 2015). Zamanla dürümün içine koyulan harçlar çeşitlense de yine de dürüm kökeninde değerlendirilmiştir.

Izgara Bonfileli Dürüm: Orta Asya döneminden beri Türklerin ekmeğin içine yumurta, kıyma ve başka şeyler koyarak hazırladıkları dürümleri tükettikleri bilinmektedir (Şavkay, 2000). XI. yüzyılda kaleme alınan Kutadgu Bilig’de de dürümden bahsedilmiştir (Yusuf Has Hacib, 2015). Zamanla dürümün içine koyulan harçlar çeşitlense de yine de dürüm kökeninde değerlendirilmiştir.

Karidesli Yufka Sarması: Karides, İstanbul’un fethinden önce Konstantinopolis’te tüketilen deniz ürünlerinden biridir (Dalby, 2014). Yufka ise Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından pişirilen ekmek çeşitlerinden biridir (Talas, 2005). Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Cezayir Böreği: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş bir reçetedir.

Peynirli Muska Böreği: Muska böreğinin Selçuklu döneminden beri Türkler tarafından tüketildiği bilinmektedir. Çoğunlukla kıymalı ve peynirli olarak hazırlanmaktadır (Işın, 2020).

Kıymalı Avcı Böreği: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında avcı böreği adlı bir tarife rastlanmamıştır. Bir kaynakta (Özdemir ve Uçuk, 2022) avcı böreğinden ‘Turkish Spring Roll’ olarak bahsedilmişse de bu tabirin genellikle sigara böreği için kullanıldığı görülmüştür (Işın, 2010). Kökeni tam olarak bilinmediği için spesifik bir mutfağa ait olarak değerlendirilememiştir.

Patates Kroket: Kroket, Fransız mutfağına ait, hazırlanan hamurun panelenerek derin yağda kızartılması ile hazırlanan bir yemektir (Nagao, Hatae ve Shimada, 2007). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında patates kroket tarifine rastlanmamıştır.

Soğan Çiçeği: Paneleme tekniğinin kökeni Endülüs mutfağına dayanmaktadır (Üner, 2023). Osmanlı mutfağında pane genellikle ‘kotlet’ olarak adlandırılmıştır. Bu teknikle hazırlanan tariflere ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016).

Trüf Patates: Patates kızartması, tüm dünyada ‘French fries’ adıyla bilinmektedir (Civitello, 2008). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında patates tava adında herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Ayrıca bu yemeğin hazırlanmasında kullanılan trüf yağının ilk kez 1980lerde İtalya’da üretildiği bilinmektedir (Mayessi, 2014).

Kiremitte Kaşarlı Mantar: Kiremit eskiden beri Anadolu’da kullanılan pişirme gereçlerinden biridir (Gökbel ve Çılgınoğlu, 2022). Mantarın Roma dönemi zenginleri tarafından sevilen ve Roma dönemi yemek kitaplarında adı geçen bir gıda maddesi olduğu bilinmektedir (Findlay, 2000). Ancak mantar ilk kez XVI. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘mantar kavurması’ adıyla yer almıştır (Yerasimos, 2014).

Patlıcan Böreği Üzerinde Dilim Döner: Patlıcanlı börek Türk mutfağının klasik haline gelmiş böreklerinden biridir (Algar, 1991). Dönerin ise ilk tasviri XV. yüzyılda Bursa’yı ziyaret eden seyyah Bertrandon de la Broquiere’nin seyahat notlarında yer almaktadır. Seyyah tam olarak pişirilmeden, yüzeyi kızartıldıkça kesilerek tüketilen bir kebab çeşidinden bahsetmektedir (Broquiere ve Johnes, 2019).

Peynirli & Otlı Puf Böreği: Puf böreği, Osmanlı mutfağında hazırlandığı bilinen börek çeşitlerinden biridir. Yağda kızartılarak hazırlanmaktadır. İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016). Türk mutfağına ait bir börek çeşidi olup, diğer ülkelerin yemek kitaplarında da bu isimle yer almaktadır (Akkoyunlu, 2012). Puf böreğinin harçlı bir versiyonu olduğu için puf böreği kökeninde değerlendirilmiştir.

Oruk: İçli köftenin Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez görülmesi XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Tosun, 2016). İçli köfte, Lübnan mutfağının geleneksel yemeklerinden biridir. Ayrıca alan yazınında içli köftenin, Levanten mutfağına ait ‘kibbeh’ adlı yemeğin Türk mutfağına uyarlanmış versiyonu olduğunu belirten kaynaklar da mevcuttur (Kittler, Sucher ve Nahikian-Nelms, 2017; Pitts ve Kabalan,

2021). Türk Patent Kurumu tarafından ‘Hatay Oruğu’ adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022f).

Sofyalı Börek: Menüsünde yer alan restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Fincan Böreği: İsmi fincanla şekil verilmesinden almıştır. İlk defa XVII. yüzyılda Muhammed Murad Buhâri tarafından kaleme alınan Sohbetname adlı eserde adı geçmiştir (Buhâri, 2017).

Deniz Mahsullü Krep: Krep, Fransız mutfağına ait bir yemektir (Vachon, 2021). Fransa’da her yıl 2 Şubat günü bir çeşit bayram olan Candlemas’ı kutlamak için krep yemek bir gelenek olarak sürdürülmektedir (Roy, 2005).

Ballı Gemici Böreği: Arama motorunda aratıldığında böreğin Osmanlı mutfağına ait olduğunu söyleyen çok sayıda web sitesiyle karşılaşılmaktadır. Ancak Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında buna veya buna benzer herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Evliya Çelebi seyahatnamesinde ballı börekten bahsetmektedir ancak tarifi ya da malzemeleri verilmemiştir (Yerasimos, 2019).

Kol Böreği: Kol böreği ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır. Ancak bu eserde yer alan kol böreği, dikdörtgen biçimde katlanan ve sac üzerinde kızartılarak tüketilen bir börek çeşididir (Mehmet Kâmil, 2016). Günümüzde bilinen kol böreği ise aslında Boşnak böreği olarak adlandırılan börektir. Bu yemek Bosna-Hersek’in milli yemeğidir (Özer, Albayrak ve Ağan, 2021). 2020 yılında ‘Adana Kol Böreği’ olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2020ı).

Kıymalı Kol Böreği: Kol böreği ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır. Ancak bu eserde yer alan kol böreği dikdörtgen biçimde katlanan ve sac üzerinde kızartılarak tüketilen bir börek çeşididir (Mehmet Kâmil, 2016). Günümüzde bilinen kol böreği ise aslında Boşnak böreği olarak adlandırılan börektir. Bu yemek Bosna-Hersek’in milli yemeğidir. Kıymalı kol böreği Bosna Hersek mutfağında ‘burek’ olarak adlandırılmaktadır (Özer, Albayrak ve Ağan, 2021). Kol böreğinin çeşitlerinden biri olduğundan kol böreği kökeninde değerlendirilmiştir.

Puf Böreği: Puf böreği, Osmanlı mutfağında hazırlandığı bilinen börek çeşitlerinden biridir. Yağda kızartılarak hazırlanmaktadır. İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016). Türk mutfağına ait bir börek

çeşidi olup, diğer ülkelerin yemek kitaplarında da bu isimle yer almaktadır (Akkoyunlu, 2012).

Çıtır Manti: Manti, Orta Asya döneminden beri Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olmuştur (Albala, 2011; Işın, 2020). Ancak bahsi geçen mantı haşlanarak hazırlanmaktadır. Bugün çıtır mantı olarak bilinen mantı çeşidi aslında fırınlanarak pişirilen, üzerine yoğurt dökülerek tüketilen Boşnak mantısı olan ribitsadır (Özer, Albayrak, Ağan, 2021).

Keşkek: Keşkek, Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen yemeklerden biridir (Demirgöl, 2018). Farklı toplumlarda farklı malzemelerle hazırlanan birçok keşkek versiyonuna rastlamak mümkündür. Türk mutfağında et ve tahılla, İran mutfağında süt ve tahılla, başta Irak olmak üzere birçok Doğu Akdeniz ülkesinde de farklı malzemelerle hazırlanmaktadır (Uhri, 2015). Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde herise adıyla tüketilmiştir (Seçim, 2018). 2011 yılında UNESCO tarafından Türkiye'nin somut olmayan kültürel miras listesine eklenmiştir (UNESCO, t.y.). Ayrıca Adapazarı Dartılı Keşkek (Türk Patent Kurumu, 2013b), Merzifon Keşkeği (Türk Patent Kurumu, 2014a), Şuhut Keşkeği (Türk Patent Kurumu, 2018f), Dedebağ Keşkeği/Karacasu Keşkeği (Türk Patent Kurumu, 2021ş), Amasya Keşkeği (Türk Patent Kurumu, 2022g), İskilip Ramazan Keşkeği (Türk Patent Kurumu, 2021t) ve Çarşamba Keşkeği (Türk Patent Kurumu, 2023ç) tescil almış keşkeklerdir.

Mantar Graten: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında 'graten' pişirme tekniğinin kullanıldığı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Graten, Fransız mutfağına ait bir pişirme tekniğidir (The Concise Larousse Gastronomique, 2003).

Ispanak Püresi: Ispanak püresi ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018).

Etli Kol Talaş Kebabı: Talaş böreği olarak da adlandırılan talaş kebabı, hamur işi ve et ile hazırlanan Türk mutfağına ait bir yemektir (Algar, 1991). XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Ermercan, 2022).

Dağıstan Manti: Çerkez mantısı, hingel, hengel gibi farklı isimleri vardır. Kayseri mantısına kıyasla çok daha büyüktür. Kıymalı, peynirli ya da patatesli olarak hazırlanabilmektedir (Çalmaz ve Seçim, 2022). Kafkas mutfağına ait bir yemektir (Zafera, 2019).

Sinop Mantısı: 2021 yılında Türk Patent tarafından tescil edilen Sinop mantısının (Türk Patent Kurumu, 2021u) özelliği kendine has bir katlama şekline (kulak şeklinde) sahip olması ve bir yanında yoğurt bir yanında cevizle servis edilmesidir (Taşkiran, Yolcu ve Sezen Doğancılı, 2022).

Keş Peynirli Erişte: Hem erişte hem de keş peyniri Türklerin Orta Asya döneminden beri tükettikleri gıdalardır (Genç, 2008).

Sebzeli Mantı: Mantı, Orta Asya döneminden beri Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olmuştur (Albala, 2011; Işın, 2020). Farklı bir harçla hazırlanması yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden mantı kökeninde değerlendirilmiştir.

Pathcanlı Kıymalı Muska Börek: Çoğunlukla kıymalı ve peynirli olarak hazırlanan muska böreği, Selçuklu döneminden beri Türkler tarafından tüketilen hamur işlerinden biridir. (Işın, 2020).

Semizli Boşnak Böreği: Boşnak böreği, Boşnak mutfağının ne bilinen hamur işidir. Mutfak mirasının önemli bir ögesi olarak kabul edildiğinden kız çocuklarına mutlaka öğretilmektedir. Boşnaklar bu böreğe pita adını vermektedirler (Özer, Albayrak ve Ağan, 2021).

Mantı: Mantı, Orta Asya döneminden itibaren Türk mutfağında yer alan yemeklerden biridir (Işın, 2020). Şekli, iç harcı, pişirme tekniği ve sunumu ile Orta Asya döneminden bu yana büyük bir değişiklik göstermeyen mantı, 2009 yılında ‘Kayseri mantısı’ olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2009c).

Ferik: Piliç kanadının açılması ile hazırlanan, önce ızgarada sonra da güveçte pişirilen bir yemektir. Türk mutfağına ait bir yemektir.

Kuzu Kaburgalı İspir Fasulye: Kuru fasulye XVIII. yüzyıl sonlarından itibaren Türk mutfağında yer almaya başlayan Amerika menşeli bir gıda maddesidir (Işın, 2008). Erzurum’un İspir ilçesine özgü olan ve 2011 yılında tescil edilen (Türk Patent Kurumu, 2011b) İspir fasulyesi bu bölgeye özgüdür. Kuru fasulye XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında genellikle piyaz ve pilaki yapımında kullanılmıştır (Tosun, 2016; Fahriye, 2018).

Dürüm: Dürüm Orta Asya'dan beri Türkler tarafından tüketildiği bilinen bir yemektir (Şavkay, 2000). Yufka ekmeğın içine bir çeşit harç koyulması ve sarılması/dürülmesi sebebiyle bu ismi almıştır (Soy, 2023).

Deniz Ürünleri Bulgur Paella: Paella, İspanyol mutfağının geleneksel yemeklerindendir (Wynn, 2020).

Kıymalı Sucuk Baharatlı Börek: Börek, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketilen bir çeşit hamur işidir (Işın, 2020). XV. yüzyıldan itibaren yazılan Osmanlı yemek kitaplarında farklı iç harçlarla hazırlanan farklı börek tariflerine rastlanmaktadır. Özellikle etli böreklerin Osmanlı mutfağında önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir (Işın, 2020; Şirvanî, 2018).

Güveçte Kuru Fasulye: Bu yemeğın hammaddesi olan kuru fasulyenin Anadolu topraklarına gelişı XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Samancı, 2015). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında pilaki ve piyaz yapımında kullanılan kuru fasulye (Tosun, 2016; Fahriye, 2016), XX. yüzyıl yemek kitaplarında ise bunlara ek olarak yahnilerde ve sulu yemeklerde yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018).

Kerevit Hingel: Hingel, Kafkas mutfağına ait bir yemektir. Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinde yaşayan halk tarafından da bilinmekte ve sıklıkla hazırlanmaktadır (Zafera, 2019). Türk Patent Kurumu tarafından 'Erzurum Mantısı/Erzurum Hingeli' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2020i).

Ankara Tava: Kendine has malzemeleri ve hazırlama metodu ile Ankara iline özgü bir yemektir. Türk Patent Kurumu tarafından 'Ankara Tava' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017h).

Kavun Dolması: Osmanlı mutfağına ait bir yemektir. Birçok internet kaynağı XV. yüzyıl mutfağına ait olduğunu söylese de bu veriyi destekleyen herhangi bir yazılı kaynağı rastlanmamıştır. Kavun dolması ilk kez XVIII. yüzyılda kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992).

Elma Dolması: XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'tuhaffiye' adıyla yer almıştır (Şirvanî, 2018).

Ayva Dolması: XVI. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Tezcan, 1992; Yerasimos, 2014).

Piruhi: Rusya, Polonya ve Belerus gibi ülkelerin mutfaklarında ‘pierogi’ olarak bilinmektedir (Albala, 2011). Polonya’da 2007 yılında Pierogi Festivali düzenlenmiştir (Kraig ve Sen, 2013). Günümüzde piruhinin farklı şehirlerin mutfağında yer aldığını gösteren çalışmalar yapılmıştır (Yurt ve Bayraklı, 2022). İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Fahriye, 2018). ‘Amasya Kaypağı/Amasya Piruhisi’ olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2023d).

Nergis Kalyesi: XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kitaplarında görülmektedir (Şirvanî, 2018).

Deniz Taraklı Herise: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren keşkek tükettikleri bilinmektedir (Demirgöl; 2018; Dilmeç, 2021). Keşkek, Selçuklu döneminden itibaren herise olarak adlandırılmıştır (Seçim, 2018). XV. yüzyıl itibariyle kaleme alınan yemek kitaplarında bu isimle yer almaktadır (Şirvanî, 2018). Deniz taraklı versiyonu Osmanlı yemek kitaplarında yer almamıştır.

Rüştiye: Alan yazınında ve Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında bu isimde bir yemeğe rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Bafra Pidesi: Ortaya çıkışı kesin olarak bilinmemekle birlikte XX. yüzyılın sonu, XXI. yüzyılın başına tarihlenmektedir. İlk kez 1962 yılında Bafra ilçesi dışına çıkarak şehir merkezinde Bafra pidesi fırını açılmıştır (Canbolat, Keleş ve Akbaş, 2016). Türk Patent Kurumu tarafından ‘Bafra Pidesi’ adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2009d).

Linguini Piliç: Linguini bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Linguini Füme Yengeç: Linguini bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Spagetti Napoliten: Spagetti bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Napoliten ise domates bazlı makarna sosudur (Lai, 2015). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Penne Arrabiata: Penne bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Arrabiata ise domates bazlı acı ağırlıklı makarna sosudur (Lai, 2015). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Vegan Erişte: Erişte, Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen gıdalardan biridir (Genç, 2008). ‘Erzurum Eriştesi’ 2022 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022ğ). Vegan olarak üretilmesi yiyeceğin kökenini değiştirmeyeceğinden erişte kökeninde değerlendirilmiştir.

Spagetti Bolonez: Spagetti bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Bolonez ise domates bazlı, kıymalı makarna sosudur (Lai, 2015). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Keçi Peynirli Erişte: Hem erişte hem de keçi peyniri Türklerin Orta Asya döneminden beri tükettikleri gıdalardır (Genç, 2008).

Penne Somon: Penne bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Linguini Mantarlı: Linguini bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul

edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Ravioli: İçi çeşitli dolgularla doldurulan makarnaya verilen isimdir. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Yalancı Manti: Manti, Orta Asya döneminden beri Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olmuştur (Albala, 2011; Işın, 2020). Yalancı mantı olarak adlandırılmasının sebebi iç harcında et kullanılmamasıdır. Osmanlı döneminden itibaren et ile hazırlanmayan mantı, dolma, börek gibi yemeklere yalancı dendiği bilinmektedir (Işın, 2022).

Fesleğen Soslu Spagetti: Spagetti bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Fesleğen sos ise pesto olarak bilinen geleneksel bir makarna sosudur (Lai, 2015). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Kremalı Fesleğen Soslu Spagetti: Spagetti bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Fesleğen sos ise pesto olarak bilinen geleneksel bir makarna sosudur (Lai, 2015). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Acı Soslu Makarna: Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Acı sos ise arrabbiata olarak bilinen geleneksel bir makarna sosudur (Lai, 2015). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Tavuklu Tagliatelle: Tagliatelle bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Deniz Ürünü Spagetti: Spagetti bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Etli Noodle: Noodle Çin mutfağına ait bir çeşit eriştedir (Shelke, 2016). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında noodle tarifine rastlanmamıştır.

Tavuklu Noodle: Noodle Çin mutfağına ait bir çeşit eriştedir (Shelke, 2016). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında noodle tarifine rastlanmamıştır.

Glütensiz Makarna: Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018). Glütensiz bir şekilde üretiliyor olması yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden makarna kökeninde değerlendirilmiştir.

Tortellini: Tortellini bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Somonlu Fettucine: Fettucine bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Karidesli Fettucine: Fettucine bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul

edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Belçika Spagettisi: Spagetti bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018). Belçika spagettisi olarak isimlendirilmesinin sebebi makarnanın servisinde kullanılan sostur.

Misket Köfteli Spagetti: Spagetti bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Bonfileli Linguini: Linguini bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Erişte: Erişte, Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen gıdalardan biridir (Genç, 2008). ‘Erzurum Erişttesi’ 2022 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022ğ).

Balkabaklı Risotto: Risotto İtalyan mutfağına ait bir pirinç yemeğidir (DeWitt, 2015). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında risotto tarifi yer almamaktadır.

Dana Etli Linguini: Linguini bir çeşit makarnadır. Makarnanın kökeni tam olarak bilinmemekle birlikte İtalyan mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilmektedir (Shelke, 2016). Makarna, XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir (Samancı, 2008). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında farklı makarna çeşitleri yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Sebzeli Mantı: Mantı, Orta Asya döneminden beri Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olmuştur (Albala, 2011; Işın, 2020). Geleneksel olarak iç harcı et ile hazırlansa da iç harcının sebzeli hazırlanması yemeğin kökenini değiştirmedikten mantı kökeninde değerlendirilmiştir.

Balıkesir Püskül Makarna: Balıkesir’e özgü bir yemektir. Saçaklı mantı olarak da adlandırılmaktadır (Demirel ve Karakuş, 2019).

Mavera Tost: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Kaşarlı Tost: Tost kelimesinin kökeni, Latince ‘torrere’ kelimesine dayanmaktadır (Safire, 1997). Bugün tüm dünyada bilinen ve tüketilen biçimiyle tost ilk kez 1850’lerde Amerika’da görülmüştür (Barry-Jester, 2016). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında tosttan bahsedilmemiştir.

Karışık Tost: Tost kelimesinin kökeni, Latince ‘torrere’ kelimesine dayanmaktadır (Safire, 1997). Bugün tüm dünyada bilinen ve tüketilen biçimiyle tost ilk kez 1850’lerde Amerika’da görülmüştür (Barry-Jester, 2016). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında tosttan bahsedilmemiştir.

Kavurmalı Tost: Tost kelimesinin kökeni, Latince ‘torrere’ kelimesine dayanmaktadır (Safire, 1997). Bugün tüm dünyada bilinen ve tüketilen biçimiyle tost ilk kez 1850’lerde Amerika’da görülmüştür (Barry-Jester, 2016). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında tosttan bahsedilmemiştir.

Sebzeli Dürüm: Orta Asya döneminden beri Türklerin ekmeğin içine yumurta, kıyma ve başka şeyler koyarak hazırladıkları dürümleri tükettikleri bilinmektedir (Şavkay, 2000). XI. yüzyılda kaleme alınan Kutadgu Bilig’de de dürümden bahsedilmiştir (Yusuf Has Hacib, 2015).

Tavuklu Dürüm: Orta Asya döneminden beri Türklerin ekmeğin içine yumurta, kıyma ve başka şeyler koyarak hazırladıkları dürümleri tükettikleri bilinmektedir (Şavkay, 2000). XI. yüzyılda kaleme alınan Kutadgu Bilig’de de dürümden bahsedilmiştir (Yusuf Has Hacib, 2015).

Etli Dürüm: Orta Asya döneminden beri Türklerin ekmeğin içine yumurta, kıyma ve başka şeyler koyarak hazırladıkları dürümleri tükettikleri bilinmektedir

(Şavkay, 2000). XI. yüzyılda kaleme alınan Kutadgu Bilig’de de dürümünden bahsedilmiştir (Yusuf Has Hacib, 2015). Zamanla dürümün içine koyulan harçlar çeşitlense de yine de dürüm kökeninde değerlendirilmiştir.

3.1.1.7. Soğuk Antreler

Tarama: XV. yüzyıl saray muhasebe defterlerinde balık yumurtası alımı yapıldığı görölse de ne amaçla kullanıldığı bilinmemektedir (Ünver, 1952). Bizans döneminden itibaren İstanbul coğrafyasında hazırlandığı bilinen tarama, İstanbullu Rumların sıklıkla tükettiği mezelerdendir (Bozis, 2020). Evliya Çelebi, seyahatnamesinde balık yumurtasının “kefere”ler için meze yapımında kullanıldığından bahsetmiştir. Buradan balık yumurtasından yapılan mezeyi gayrimüslim halkın tükettiği sonucuna varılmaktadır (Yerasimos, 2019). Taramanın Osmanlı dönemi kitaplarında görülmesi XIX. yüzyıla tarihlenmektedir (Samancı, 2021). 1844 yılında yayınlanan Melceü’t-Tabbâhîn’de balık yumurtası taratoru adıyla yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016). XIX. yüzyılda kaleme alınan bir başka eser olan Ev Kadını adlı kitapta ise balık yumurtası dövmesi adıyla tarifi verilmiştir (Fahriye, 2018).

Lakerda: Bizans Devletinin kurulmasından önce Karadeniz ve Marmara sahillerinde yaşayan topluluklar tarafından tüketildiği bilinen lakerda Bizans döneminde bakkallarda satılan bir üründür (Bozis, 2020). Morgül (2020), lakerdanın kökenine dair yaptığı araştırma sonucunda lakerdanın bir dönem tüm işlenmiş balıkları ifade ettiğini belirtmiştir. Osmanlı döneminde kaleme alınan eserler incelendiğinde lakerdanın ilk kez XX. yüzyılda kaleme alınan Fenn-i Tabâhât adlı eserde yer aldığı görölmektedir (Mehmed Reşad, 2018).

Levrek Marin: Bu meze, yumuşak ve yağlı balıkların limon, portakal, lime ve hatta çarkıfelek meyvesi gibi meyve ve sebzelerin sularında marine edilmesi ile hazırlanmaktadır. Pasifik Okyanusu boyunca yer alan Şili, Kolombiya, Peru, Ekvador gibi ülke mutfaklarının ortak bir reçetesi olarak kabul edilmektedir (Pflucker, 2017).

Somon Füme: Füme somon, Antik Yunan ve Roma dönemi ziyafetlerinde yer aldığı bilinen deniz ürünlerinden biridir (Arvanitoyannis ve Kotsanopoulos, 2012). XIX. yüzyıl Osmanlı döneminde Edirne ve çevresinde füme sığırdili hazırlandığı ve bunun Marsilya’ya ihraç edildiği bilinmektedir (Işın, 2010). Yine XIX. yüzyıl Osmanlı

yemek kitaplarında yer alan uskumru defnesi tarifi islenerek/fümelenerek hazırlanan uskumru balığının yapımını anlatmaktadır (Fahriye, 2018). Ancak fûme somon tarifi herhangi bir Osmanlı yemek kitabında yer almamaktadır.

Balık Pastırması: Genellikle yağsız ya da az yağlı balıkların pastırma tekniği ile çemenle kaplanması ve kurutulması yoluyla hazırlanmaktadır. Rum mutfağında ‘likorinoz’ adı ile bilinmektedir (Torolsan, 2004).

Hamsi Salamura: İlk kez nerede yapıldığı tam olarak bilinmemekle birlikte Uzakdoğu ülkeleri, Mısır, İskandinav ülkeleri gibi ülkelerin tarih boyunca tuzlanmış balık tükettikleri bilinmektedir (Güngörmez, Güzel, Öksüz ve Güzel, 2017). Balık turşuları Osmanlı dönemi yemek kitaplarında ilk kez XVIII. yüzyılda görülmektedir (Yerasimos, 2014). Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesinde ilk kez balık turşusu tarifi verilmiştir. XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarından Ev Kadını’nda ise hamsi salamurası tarifi yer almaktadır (Mehmed Reşad, 2018).

Uskumru Fûme: İstanbullu Rumların “yarata” adını verdiği tuzlanmış uskumru mezesi ile oldukça benzerlik göstermektedir (Bozis, 2020). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer alan ‘uskumru defnesi’ adlı tarif islenen/fümelenen uskumru tarifidir (Fahriye, 2018).

Pastırma: Pastırma, Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketilen ve değer verilen bir gıda maddesidir (Ögel, 1991). XI. yüzyıldan itibaren pastırmanın eti saklamak için kullanılan bir yöntem olduğu bilinmektedir (Genç, 2008). Kastamonu pastırması 2021 (Türk Patent Kurumu, 2021ü), Kayseri pastırması 2000 (Türk Patent Kurumu, 2000a), Sivas pastırması 2022 (Türk Patent Kurumu, 2022h), Ankara erkek pastırması ise 2019 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2019c)

İsli Hamsi: İsli/fümelenmiş balıklar, Antik Yunan ve Roma dönemi ziyafetlerinde yer aldığı bilinen deniz ürünlerindendir (Arvanitoyannis ve Kotsanopoulos, 2012). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında görülen ilk isli balık tarifi XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer alan ‘uskumru defnesi’ adlı tariftir (Fahriye, 2018). Bunun dışında herhangi bir isli balık tarifine rastlanmamıştır.

İsli Midye: Midye, İstanbul’da yaşanan Rumlar tarafından Bizans döneminden beri tüketilen bir deniz ürünü olmasına rağmen midye ve midyeden hazırlanan

yemekler Osmanlı yemek kitaplarında ilk kez XIX. yüzyılda yer almıştır (Yerasimos, 2014). Osmanlı yemek kitaplarında isli midye adlı bir tarife rastlanmamıştır.

Somon Marine: Bu meze, yumuşak ve yağlı balıkların limon, portakal, lime ve hatta çarkıfelek meyvesi gibi meyve ve sebzelerin sularında marine edilmesi ile hazırlanmaktadır. Pasifik Okyanusu boyunca yer alan Şili, Kolombiya, Peru, Ekvador gibi ülke mutfaklarının ortak bir reçetesi olarak kabul edilmektedir (Pflucker, 2017).

Dana Carpaccio: Venedik'te yer alan Harry's Bar'ın kurucusu Giuseppe Cipriani tarafından icat edilmiş ve tüm dünyaya onun verdiği isimle yayılmıştır (Cipriani, 2011).

Avokado Yatağında Karides: Avokado, Amerika kökenli bir meyvedir (Demircan ve Velioğlu, 2019). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında avokado ile hazırlanan herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restorana ait bir yemektir.

Uskumru Marin: Bu meze, yumuşak ve yağlı balıkların limon, portakal, lime ve hatta çarkıfelek meyvesi gibi meyve ve sebzelerin sularında marine edilmesi ile hazırlanmaktadır. Pasifik Okyanusu boyunca yer alan Şili, Kolombiya, Peru, Ekvador gibi ülke mutfaklarının ortak bir reçetesi olarak kabul edilmektedir (Pflucker, 2017).

Kurutulmuş Et: XI. yüzyılda kaleme alınan Dîvânu Lugâti't-Türk'te kurutularak hazırlanan etten 'yazok' olarak bahsedilmiştir (Uzunağaç, 2014).

Beef Tataki: Tataki, Japon mutfağına özgü et veya balık hazırlama tekniğidir (Lowry, 2005).

Crunchy Spicy Salmon: Kızartılmış pilav ve baharatlı somonla hazırlanarak sushi boyutunda servis edilen bir yemektir. Japon mutfağına özgüdür (The Grumpy Olive, 2023).

Dana Fûme: XX. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında 'isli pastırma' adıyla yer almaktadır (Mehmed Reşad, 2018).

Fûme Rib Eye: Amerikan mutfağının en bilinen steak çeşitlerinden biridir (Gupta, 2016).

Steak Tartar: Çiğ olarak tüketilen et ile hazırlanan tartar, Fransız mutfağında doğmuş ve dünya çapında popülerleşmiş bir yemektir (Hluchanova, Korena ve Juricova, 2022).

Rumeli Pastırması: Pastırma Balkanlar’a Türkler tarafından götürülmüştür (Anıl, 1988). Rumeli pastırmasının özelliği hazırlanışında baharat kullanılmamasıdır (Akkor, 2019). İlk kez XX. yüzyıl Türk mutfak kitaplarında görülmüştür (Mevlan, 2019).

Hardaliyede Levrek: Bu meze, yumuşak ve yağlı balıkların limon, portakal, lime ve hatta çarkıfelek meyvesi gibi meyve ve sebzelerin sularında marine edilmesi ile hazırlanmaktadır. Pasifik Okyanusu boyunca yer alan Şili, Kolombiya, Peru, Ekvador gibi ülke mutfaklarının ortak bir reçetesi olarak kabul edilmektedir (Pflucker, 2017).

Uskumru Çiroz: Çiroz, Bizans mutfağında tüketildiği, ziyafetlerde ikram edildiği bilinen bir yemektir. Kelime Yunancadan Türkçeye geçmiştir (Işın, 2020). Rum mutfağına ait bir yemek olduğu düşünülmektedir (Zafera, 2019). XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında kurutulmuş balıktan bahsedilse de (Şirvanî, 2018), çiroz balığı salatası ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan Aşçıbaşı adlı eserde yer almaktadır (Tosun, 2016).

Karides Kokteyl: Bazı kaynaklar bu yemeğin 1950lerde Amerika’da (Diamond, 2020), bazı kaynaklarda ise 1960larda İngiltere’de icat edildiğini söylemektedir (Scott, 2013).

Düve Kuşgözü: Adını yapımında kullanılan et çeşidi ve bu etin alındığı bölgeden alan bir çeşit pastırmadır. En kaliteli pastırmalardan biridir (Türker, Türkmen ve Caymaz, 2019).

3.1.1.8. Sorbetler / Şerbetler / Dondurmalar

Sorbet: Kesin olmamakla birlikte XVI. yüzyılda İtalya’da ortaya çıktığı söylenmektedir. Ancak yazılı kaynaklara bakıldığında XVII. yüzyılda yayınlanan Fransız yemek kitabında 11 çeşit sorbetin yer aldığı görülmektedir (Weir ve Weir, 2010).

Dondurma: Dondurma Osmanlı mutfağına XIX. yüzyılda giren alafranga tatlılarından biridir (Samancı, 2008). Kökeninin Antik Çin'e dayandığı düşünülmektedir (Weir ve Weir, 2010).

Pişmaniyeli Dondurma: Dondurma Osmanlı mutfağına XIX. yüzyılda giren alafranga tatlılarından biridir (Samancı, 2008). Kökeninin Antik Çin'e dayandığı düşünülmektedir (Weir ve Weir, 2010). Pişmaniyeli dondurma, dondurmanın bir versiyonu olduğu için, dondurma kökeninde değerlendirilmiştir.

Şerbet Çeşitleri: Türklerin XII. yüzyıldan itibaren verdikleri ziyafetlerde şerbet ikram ettiği bilinmektedir (Oral, 2008). Şerbet çeşitleri XV. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

3.1.1.9. Salatalar

Paşa Salatası: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Tabule: Tabbula veya tabbouleh olarak bilinmektedir. Levanten mutfağına ait bir salata (Wright, 1999).

Semizotu Salatası: Semizotu, Girit göçmenleri tarafından Türklere tanıtılan otlardan biridir (Ekinci, 2021). Semizotu salatası ise Rum mutfağına ait bir salata olarak tanımlanmaktadır (Zafera, 2019). İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Tosun, 2016).

Deniz Ürünleri Salatası: Deniz mahsulleri ile hazırlanan salatalara, ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında rastlanmaktadır. İlk örneği havyar salatasıdır (Ali Eşref Dede, 1992). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ıstakoz salatası, sardalye salatası, teke salatası (karides salatası), çiroz balığı salatası, horoz balığı salatası ve tütün balığı salatası gibi salata çeşitleri yer almaktadır (Mehmet Kâmil, 2016; Tosun, 2016). Bu salatanın yapımında kullanılacak deniz ürünleri restoran tarafından belirlendiği için menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş bir reçete olarak kabul edilmektedir.

Hellim Peynirli Salata: Hellim peyniri, başta Kıbrıs olmak üzere Doğu Akdeniz ülkelerinde yaygın olarak tüketilmektedir (Erbay, Koca ve Üçüncü, 2010). Bazı kaynaklarda hellim peynirinin kökeninin Kıbrıs Adası (Papademas ve Robinson,

2001), bazı kaynaklarda ise Mısır ve Arap uygarlıkları olduğu söylenmektedir (Osam ve Kasapoğlu, 2010). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında hellim peyniri kullanılan herhangi bir tarife rastlanmamıştır.

Tablacı Salatası: Adana mutfağına ait bir salata çeşididir. Adana'nın en bilinen sokak lezzetlerinden biri olan kebabın yanında ikram edilmektedir (Şenesen, 2022).

Ezme Salata: Temel malzemeleri domates, biber, soğan ve maydanoz olan bu salata her bölgede farklı şekilde hazırlanmaktadır. Genellikle kebabların yanında ikram edilmektedir. Türk mutfağına ait bu salata Adana mutfağı ile özdeşleşmiştir (Türkiye Kültür Portalı, 2015).

Çoban Salata: Temel malzemeleri domates ve yeşil biber olan bu salatanın Anadolu topraklarında hazırlanmış olabileceği en erken tarih XIX. yüzyıldır. Bu salatanın peynirle hazırlanan versiyonu olan 'shopska salad' Bulgaristan mutfağının milli yemeği olarak kabul edilmektedir (Polese, Seliverstova, Pawlusz ve Morris, 2018). Ancak Makedon mutfağında yer alan 'paça çobanska salata' çoban salatının Türk mutfağından Makedon mutfağına geçtiğini göstermektedir (Sazdov, 1988).

Külbastı Salata: Bir çeşit tavada pişirme tekniği olan külbastı, XVIII. yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır. XVIII. yüzyılda kaleme alınan Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesinde 'dana ve sığır külbastısı' tarifi yer almaktadır (Ali Eşref Dede, 1992). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında külbastı ile hazırlanan herhangi bir salata tarifine rastlanmamıştır.

Raif Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Hayırlı Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Gavurdağı Salata: Önceden Gavur Dağı, günümüzde ise Nur Dağı olarak bilinen bölge Gaziantep-Osmaniye-Hatay şehirleri arasında yer almaktadır. Gavurdağı salatası bu bölgede çok sık yapılan bir salata olduğundan bu ismi almıştır (Erol ve Akdağ, 2023).

Karasoku Salata: Adana mutfağına ait bir salata çeşididir. Adana'nın en bilinen sokak lezzetlerinden biri olan kebabın yanında ikram edilmektedir (Şenesen, 2022).

Mevsim Salata: Mevsiminde yetiştirilen sebzelerle hazırlandığı için spesifik olarak tek bir mutfağa ait olduğunu söyleyebilmek mümkün değildir. Bugünkü salatalara en benzeyen salata Osmanlı mutfağında ilk kez XVIII. yüzyıl yemek kitaplarında ‘marul salatası’ adıyla yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ise yeşil salata adlı bir tarif olduğu görülmektedir (Mehmet Kâmil, 2016).

Avokadolu Bahçe Otları Salatası: Avokado Amerika kökenli bir meyvedir (Demircan ve Velioğlu, 2019). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında avokado ile hazırlanan herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır.

Çiğ Karnabahar Salatası: Karnabaharın Osmanlı coğrafyasına gelişi XVIII. yüzyıla tarihlenmektedir (Közleme, 2012, Karataş, 2018). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘karnabahar salatası’ olarak yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016). Yapılan bir araştırmada karnabahar salatasının Rum mutfağına ait bir salata olduğu belirtilmiştir (Zafera, 2019).

Balkabaklı Pazı Salatası: Balkabağı Amerika kökenli bir gıda maddesidir. Osmanlı topraklarına gelişi XVI. yüzyıla tarihlenmektedir (Dilmeç, 2021). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında balkabağı ile hazırlanan herhangi bir salata tarifine rastlanmamıştır. XIX. yüzyıl yemek kitaplarında pazı salatası tarifi yer almaktadır (Mehmet Kâmil, 2016).

İzgara Levrek Salatası: Kebap gibi ızgarada pişirilen ilk balık tarifine XVIII. Yüzyıl yemek kitaplarında rastlanmaktadır. Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesinde yer alan kılıçbalığı kebabı ve uskumru kebabı bunun ilk örnekleridir (Yerasimos, 2014; Ali Eşref Dede, 1992). Balık yemekleri ve mezelerinin Roma döneminden beri tüketildiği bilinmektedir (Zafera, 2019). Levrek ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Fahriye, 2018). Balık ile hazırlanan salata tarifine ilk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında rastlanmaktadır (Tosun, 2016). Bu eserde yer alan tütün balığı salatası ise Rum mutfağına ait bir yemek olarak değerlendirilmiştir (Zafera, 2019).

İstanbul Salatası: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Maşlı Zerzevat Salatası: Zerzevat, sebze anlamına gelmektedir. Maş fasulyesinin anavatanı Hindistan'dır (Karaman, Türkay ve Kaya, 2022). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında maş fasulyesinin yer aldığı herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır. Abbasi döneminde kaleme alınan XIII. yüzyıl yemek kitabında maş ile hazırlanan bir reçete yer almaktadır (Muhammed b. El-Kerim, 2009).

Yeşil Bahçe Salatası: Mevsiminde yetiştirilen yeşilliklerle hazırlandığı için spesifik olarak tek bir mutfağa ait olduğunu söyleyebilmek mümkün değildir. Bugün yeşil salata olarak bilinen salataya en benzeyen tarif, Osmanlı mutfağında ilk kez XVIII. yüzyıl yemek kitaplarında 'marul salatası' adıyla yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ise yeşil salata adlı bir tarif olduğu görülmektedir (Mehmet Kâmil, 2016).

Roka Domates Peynir Salatası: Roka, Girit göçmenlerince Türklere tanıtılan otlardan biridir (Ekinci, 2021). Domates ise XIX. yüzyılda Anadolu topraklarına gelen Amerika kökenli bir gıda maddesidir (Işın, 2020). Domates salatası tarifi ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016).

Nar Taneli Rokalı Karides Salatası: Karides salatası ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında teke salatası adıyla yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016).

Harman Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Nakkaş Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Göbek Salata: XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında 'top marul salatası' adıyla yer almıştır (Turabi Efendi, 2005).

Söğüş Salata: İri doğranan domates, salatalık ve biber ile hazırlanmaktadır. Temel malzemelere bakıldığında Anadolu coğrafyasında hazırlanmış olabileceği en erken tarih XIX. yüzyıldır. Domates salatası tarifi ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016).

Soya Soslu Salata: Soya sos, başta Çin olmak üzere Asya ülkelerinin mutfağında yer alan spesifik bir sostur (Civitello, 2008).

Peynirli Yeşil Salata: Mevsiminde yetiştirilen yeşilliklerle hazırlandığı için spesifik olarak tek bir mutfağa ait olduğunu söyleyebilmek mümkün değildir. Bugün yeşil salata olarak bilinen salataya en benzeyen tarif, Osmanlı mutfağında ilk kez XVIII. yüzyıl yemek kitaplarında ‘marul salatası’ adıyla yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ise yeşil salata adlı bir tarif olduğu görülmektedir (Mehmet Kâmil, 2016). Yeşil salatanın bir versiyonu olduğundan yeşil salata kökeninde değerlendirilmiştir.

Ton Balıklı Salata: Osmanlı yemek kitaplarında ton balığı kullanarak hazırlanan herhangi bir tarife rastlanmamıştır.

Peynirli Roka Salatası: Roka, Girit göçmenlerince Türklere tanıtılan otlardan biridir (Ekinci, 2021). Osmanlı yemek kitaplarında peynirli roka salatası veya roka salatası tarifine rastlanmamıştır.

Roka Salatası: Roka, Girit göçmenlerince Türklere tanıtılan otlardan biridir (Ekinci, 2021). Osmanlı yemek kitaplarında roka salatası tarifine rastlanmamıştır.

Akdeniz Salata: Temel olarak marul, domates, salatalık, peynir ve soğan ile hazırlanmaktadır. ‘Greek salad’ olarak bilinmektedir. Yunan mutfağına özgü bu salata feta peyniri ile hazırlanmaktadır (Polese, Seliverstova, Pawlusz ve Morris, 2018).

Avokadolu Yeşil Salata: Avokado Amerika kökenli bir meyvedir (Demircan ve Velioğlu, 2019). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında avokado ile hazırlanan herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır.

Karışık Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Acur Turşulu Terbiyeli Salata: Acur turşusu XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer alan turşu çeşitlerinden biridir (Şirvanî, 2018). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında turşu ile hazırlanan herhangi bir salata tarifine rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Sezar Salata: Amerika’da yaşayan restoran sahibi Caesar Cardini tarafından 1924 yılında icat edilmiş ve adlandırılmıştır (Burke ve Choate, 2009).

Tavuklu Salata: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında tavukla hazırlanan herhangi bir salata tarifine rastlanmamıştır.

Köfteli Salata: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında köfte hazırlanan herhangi bir salata tarifine rastlanmamıştır.

Havuç Salata: Havuç, XI. yüzyıldan itibaren Türkler tarafından tüketildiği bilinen bir sebzedir (Kaşgarlı Mahmud, 1985). Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında havuç ile hazırlanan herhangi bir salata tarifine rastlanmamıştır.

Namlı Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Cacık Külleme: Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitapları ve diğer yazılı kaynaklarda cacık külleme adında bir yemeğe rastlanmamıştır.

Hatay Salatası: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Teriyaki Soslu Bonfile Salata: Teriyaki, hem susam yağı ve soya sos ile hazırlanan bir sosa hem de yiyeceklerin bu sosla birlikte pişirildiği tekniğe verilen isimdir. Asya ülkelerinde geleneksel olarak kullanılmaktadır (Hosking, 1995).

Izgara Somon Salata: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında somon balığı ile hazırlanan tarifler ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan yemek kitaplarında görülmüştür (Turabi Efendi, 2005). Ancak Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında ızgara somon salata adlı bir tarife rastlanmamıştır.

Füme Somon Salata: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında somon balığı ile hazırlanan tarifler ilk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan yemek kitaplarında görülmüştür (Turabi Efendi, 2005). Ancak Osmanlı dönemi yemek kitaplarında füme somon ile hazırlanan herhangi bir tarife rastlanmamıştır.

Kinoa Salatası: Kinoa, anavatanı başta Peru olmak üzere Güney Amerika ülkeleri olan bir gıda maddesidir (Albala, 2013). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında kinoa kullanılan herhangi bir tarife rastlanmamıştır.

Tere Salatası: Tere, Girit göçmenlerince Türklere tanıtılan otlardan biridir (Ekinci, 2021). XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘frenkteresi salatası’ adlı bir tarif yer almaktadır (Fahriye, 2018).

Mıdık Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Domates Salata: Domates salatası tarifi ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016; Fahriye, 2018).

Avokado Salatası: Avokado Amerika kökenli bir meyvedir (Demircan ve Velioğlu, 2019). XV. – XX. yüzyıllar arasında kaleme alınan Osmanlı yemek kitaplarında avokado ile hazırlanan herhangi bir reçeteye rastlanmamıştır.

Karabuğday Salata: Karabuğday, Asya ve başta Rusya olmak üzere Doğu Avrupa ülkelerinde yemek, krep, erişte ve lapa şeklinde tüketilen bir gıda maddesidir (Civitello, 2008). Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında karabuğday ile hazırlanan herhangi bir tarife rastlanmamıştır.

Halat Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Şefin Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Tahinli Salata: Tahin sosla hazırlanan salatalar Lübnan mutfağının geleneksel yemeklerindendir (Al-Faqih, 2009). Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında tahin sos kullanılan herhangi bir salata tarifine rastlanmamıştır.

Taze Soğan Salata: Taze soğanın XI. yüzyıldan itibaren Türkler tarafından tüketildiği bilinmektedir (Candar, 2019). Buradan yola çıkarak her ne kadar Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında taze soğan salatası tarifi yer almasa da taze soğanın yemeklerin yanında salata gibi yendiği sonucuna ulaşabilmek mümkündür.

Toros Salatası: Geleneksel olarak ‘al köz-al göz’ adıyla bilinmektedir. Közlenmiş patlıcan ve biberin nane, maydanoz ve fesleğen ile harmanlanmasıyla hazırlanmaktadır. Antalya mutfağına özgü bir salata çeşididir (Adar, 2016).

Fattuş Salata: Genellikle Lübnan ve Suriye mutfakları başta olmak üzere Orta Doğu ülkeleri mutfaklarına özgü bir salata çeşididir (Albala, 2011).

Şaşlık Salata: Şaşlık, bir çeşit şiş kebab olarak bilinmektedir. Türk mutfağına ait olan bu yemek Rusya, Çin ve Balkan ülkeleri gibi birçok ülkede de bu isimle hazırlanmaktadır (Közleme, 2012). Yemeğin Ermeni mutfağına ait olduğunu söyleyen

kaynaklar da mevcuttur (Wright, 1999). Ancak yemeğin temel gıda maddesi, hazırlama yöntemi ve pişirme tekniği göz önünde alındığında yemeğin Türklerin Orta Asya döneminden beri tükettikleri şiş kebab olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Osmanlı dönemi yemek kitaplarında şaşlık salata adlı bir tarife rastlanmamıştır.

Başpınar Salatası: Başpınar salatası Gaziantep mutfağına özgü bir salatadır (Albak Yalınız ve Parlak, 2018).

Ayvalık Salatası: Greek salad'a oldukça benzeyen bu salata lor peyniri ile hazırlanmaktadır. Yazılı kaynaklar içerisinde yapılan taramada bu salata ile ilgili herhangi bir bilgiye rastlanmamıştır. Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmıştır.

Köyden Salata: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Izgara Sebze Salatası: Türklerin Orta Asya döneminden itibaren sebze yedikleri ve ızgara pişirme tekniğini yemek hazırlamada kullandıkları bilinmektedir (Işın, 2020). Ancak Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında ızgara sebze ile hazırlanan herhangi bir salata tarifine rastlanmamıştır. Spesifik olarak bir mutfağa ait olduğunu söyleyebilmek mümkün değildir.

Kuru Domates Salatası: Domatesin Anadolu topraklarına geldiği zaman dilimi göz önüne alındığında en erken hazırlanmış olabileceği tarih XIX. yüzyıldır. Osmanlı yemek kitaplarında kuru domates ile hazırlanan herhangi bir salata tarifine rastlanmamıştır.

3.1.1.10. Sebze Yemekleri

Izgara Sebze: Sebzelerin ızgara olarak tüketildiği tarifler ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Tosun, 2016).

Ratatouille Tofu: Fransız mutfağına ati bir yemektir. XVIII. yüzyılın sonlarından itibaren kabaca bir sebze yahnisini tarif ederken, bugün bilinen modern hali ilk kez 1930 yılında basılan bir kitapta yer almaktadır (Pudlowski, 1989).

Patates Püresi: En erken tarifi XVIII. yüzyılda yazılan The Art of Cookery adlı kitapta görülmektedir. İngiliz mutfağına ait bir yemektir (Glasse, 1747).

Kumpir: Anadolu'nun bazı bölgelerinde patatese verilen addır. Bu adın Yugoslavlar alüminyuma sarılarak pişirilen ve daha sonra içine salata koyularak tüketilen patatese 'krumpir' adını vermişlerdir (Blasing, 2008).

Körpe Kabak & Kabak Çiçeği Tava: Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında kabak çiçeği ile hazırlanan herhangi bir tarife rastlanmamıştır. Kabak çiçeği dolması bazı kaynaklarda Çerkez mutfağına (Berkok ve Toygar, 1994), bazı kaynaklarda ise Girit mutfağına ait olarak gösterilmiştir. Bunun en temel sebebi kabak çiçeğinin elde edildiği kabağın "Girit kabağı" olarak bilinmesidir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015; Ekici, 2021).

Otlı Öcce: Kilis, Gaziantep ve Hatay coğrafyalarında bilinen, mücevve benzeyen bir çeşit köftedir (Göçemen, 2020). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında öcce tarifi yer almamaktadır.

Izgara Bamya: Bamya, XVII. yüzyılda Anadolu topraklarına gelen Afrika kökenli gıda maddelerindendir (Demirgöl, 2018). Bamya genellikle çorba, bastı ve yahnilerin içinde ya da turşusu yapılarak tüketilmiştir (Işın, 2020; Zafera, 2019). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında ızgara bamya tarifi bulunmamaktadır.

Mozzarellalı Fırında Türülü: Zeytinyağlı sebze yemekleri ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016). Ancak Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında 'türülü' benzeri bir yemeğe rastlanmamıştır. Özellikle bir çeşit İtalyan peyniri olan mozzarellanın Osmanlı mutfağında tüketilmediği de bilinmektedir.

Mantar Kebabı: İlk kez XIX. yüzyıl yemek kitaplarında görülmüştür. Bir eserde mantar fırın kebabı olarak (Fahriye, 2018) başka bir eserde ise mantar ızgarası olarak yer almıştır (Tosun, 2016).

Vegan Köfte: Tofu ile hazırlanan bu köfte çeşidi bir çeşit gastronomi inovasyonudur. Herhangi bir mutfağa ait olduğunu söylemek mümkün değildir.

Karnıyarık: İlk kez XIX. yüzyılda kaleme alınan Melceü't-Tabbâhın adlı eserde görülmüştür (Mehmet Kâmil, 2016). Karnıyarık bir Türk yemeği olup Arap mutfağına Osmanlı mutfağından girmiş ve adı Türkçe olarak korunmuştur (Zafera, 2019; Işın, 2020).

Musakka: Musakka ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında almıştır (Mehmet Kâmil, 2018; Tosun, 2016). Ünlü bir Türk yemeği olarak bilinmektedir (Albala, 2011).

Buharda Sebze: Türklerin Orta Asya'dan beri buharda pişirme yöntemini kullandığı bilinmektedir. Orta Asya'da buharda mantı, Selçuklu mutfağında ise çukmin buharda pişirme tekniğiyle hazırlanan yemeklerdir (Dilmeç, 2021). Ancak Osmanlı dönemi yemek kitaplarında buharda pişirilerek hazırlanmış herhangi bir sebze yemeği tarifine rastlanmamıştır.

3.1.1.11. Tatlılar

Çıtır Kabak Tatlısı: Kireç kaymağı ile hazırlanan bu kabak tatlısı Hatay mutfağı ile özdeşleşmiştir (Babat, Gökçe ve Kocabozdoğan, 2016). 'Hatay Kabak Tatlısı' olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021v).

Haytalya: Bir çeşit su muhallebisidir. Kilis mutfağına özgü bir tatlıdır (Özel, Yıldız ve Akbaba, 2017). Su muhallebisi XIX. yüzyılda Osmanlı sokak satıcıları tarafından satılan ve halk tarafından oldukça beğenilen tatlılardan biridir (Işın, 2022).

Karadutlu Profiterol: Profiterol, temeli XVI. yüzyılda Fransa'da atılmış ve burada gelişerek XVIII. yüzyılda günümüzdeki halini almış bir tatlıdır (Bloom, 2007).

Çikolatalı Terin: 'Terrine' Fransız mutfağına ait bir mutfak terimidir (Davidson, 2014). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında bu isimde herhangi bir tarife rastlanmamıştır.

Hurmalı İncir Tatlısı: Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitapları bu veya buna benzer herhangi bir tarife rastlanmamıştır. Arama motorunda yapılan arama sonucunda aynı isme sahip çok sayıda farklı tatlı olduğu görülmüştür. Bu sebeple menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir tatlı olarak değerlendirilmiştir.

Taş Kadayıf: Adana yöresine özgü bir tatlı çeşididir (Oğuz, 2016). 'Adana Taş Kadayıfı' ismiyle tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021y). Ancak tatlının temel malzemesi olan taş kadayıf (yassı kadayıf) Arap mutfağına ait bir ekmek çeşididir (Şimşek, Soylu ve Durlu Özkaya, 2020).

Kestaneli Pudding: Bugün tatlı olarak bilinen ve tüketilen pudingin, İngiliz mutfağında doğduğu düşünülmektedir (Quinzio, 2012). Puding, ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Fahriye, 2018).

Limon Muhallebi: Muhallebi, ismini meşhur bir Abbasi aristokratından aldığı söylenen bir tatlı çeşididir. Ancak Abbasi mutfağında yer alan muhallebi tarifleri incelendiğinde, muhallebi yapımında et, safran, pirinç, şeker veya bal gibi gıda maddelerinin kullanıldığı görülmektedir (Perry, 2001). Bugün tatlı olarak bilinen muhallebi ise XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kitaplarında yer almış bir tatlıdır (Şirvanî, 2018). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında limonlu versiyonuna rastlanmamıştır.

Çikolatalı Profiterol: Profiterol, temeli XVI. yüzyılda Fransa’da atılmış ve burada gelişerek XVIII. yüzyılda günümüzdeki halini almış bir tatlıdır (Bloom, 2007). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlıya rastlanmamıştır.

Dondurmalı Profiterol: Profiterol, temeli XVI. yüzyılda Fransa’da atılmış ve burada gelişerek XVIII. yüzyılda günümüzdeki halini almış bir tatlıdır (Bloom, 2007). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlıya rastlanmamıştır.

Tahin Soslu Profiterol: Profiterol, temeli XVI. yüzyılda Fransa’da atılmış ve burada gelişerek XVIII. yüzyılda günümüzdeki halini almış bir tatlıdır (Bloom, 2007). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlıya rastlanmamıştır.

Cheesecake: Kökeni tam olarak bilinmemektedir. II. yüzyılda Yunan mutfağında cheesecake benzeri bir tarifin yer aldığı bilinse de (Bovbjerg, Iggers, 1989) günümüzdeki cheesecake tanımına en yakın tarifin XIV. yüzyılda İngiltere’de kaleme alınan The Forme of Cury adlı eserde yer aldığı söylenmektedir (Davidson, 2014; Pegge, 2005).

Çikolatalı Mus: ‘Mousse’ hem tatlının hem de hazırlama tekniğinin adıdır. Fransız mutfağında doğmuştur (Chevallier, 2018).

Kabak Tatlısı: Balkabağının Anadolu topraklarına gelişi XVI. yüzyıla tarihlenmektedir (Dilmeç, 2021; Işın, 2020). Kabak tatlısı, ilk kez XIX. yüzyılda Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Fahriye, 2018). Antalya Kabak Tatlısı (Türk Patent Kurumu, 2021z), Hatay Kabak Tatlısı (Türk Patent Kurumu, 2021v), Adapazarı

Kabak Tatlısı (Türk Patent Kurumu, 2021aa) ve Aydın Kabak Tatlısı (Türk Patent Kurumu, 2021ab) tecile dilmiş kabak tatlılarıdır.

Künefe: Künefe tel kadayıftan hazırlanan bir çeşit şerbetli tatlıdır. Tel kadayıfın en erken tarifi XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almaktadır (Şirvanî, 2018). Tel kadayıf Arap mutfağında künefe olarak adlandırılmıştır. Tel kadayıfla tanışmadan önce künefe, Arap mutfağında yer alan bir çeşit ekmeği tanımlamak için kullanılmıştır (Işın, 2020). Kadayıf, XV. yüzyıldan itibaren yazılmış tüm yemek kitaplarında farklı çeşitleriyle yer alırken, künefe ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında bu isimle yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016). Türk mutfağına ait bir tatlı olarak kabul edilmektedir (Albala, 2011). Urfa Pendirli Kedeyif (Türk Patent Kurumu, 2022ı), Cennet Çamuru/Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe (Türk Patent Kurumu, 2018g) ve Antakya Künefesi (Türk Patent Kurumu, 2008c) tescil edilmiş künefe çeşitleridir.

Ayva Tatlısı: Ayva tatlısı ilk kez XVII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘seferceliye’ adıyla yer almıştır (Yerasimos, 2014).

İrmik Helvası: İrmik helvası ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında görülmüştür (Yerasimos, 2014). Selçuklu döneminden itibaren un, nişasta ya da pirinç unu ile hazırlanan helvalarla aynı teknikle hazırlanmaktadır. Kahta Bademli İrmik Helvası (Türk Patent Kurumu, 2021ac), Konya İrmik Helvası (Türk Patent Kurumu, 2021ad) ve Antep Peynirli İrmik Helvası/Gaziantep Peynirli İrmik Helvası (Türk Patent Kurumu, 2022i) tescillenmiş irmik helvalarıdır.

Hamsiköy Sütlacı: Trabzon’da yer alan Hamsiköy yöresine özgü bir tatlıdır. Hamsiköy Sütlacı olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017ı).

Kazandibi: Kazandibinin XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında yaratıldığı söylenmektedir (Işın, 2020). Kazandibi, tavukgöğsü tatlısının dibinin tutturulması ile hazırlanmaktadır. Tavukgöğsü ise Türklerin Bizanslılardan öğrendiği bir tatlıdır (Faroqhi, 2000). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında kazandibi tarifine rastlanmamıştır. Ancak XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarından Aşçıbaşı adlı eserde, tavukgöğsü tatlısının gibinin tutturulmasıyla ‘kazgan dibi’ olarak servis edilebileceğinden bahsedilmiştir (Tosun, 2016).

Gelik Sarma: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Sütlaç: Sütlaç, tüm dünya mutfaklarında Türk usulü pirinç ya da pirinç pudingi olarak adlandırılmaktadır (Dickie, 2008; Albala, 2011). Dîvânu Lugâti't-Türk'te 'uwa' adlı bir tatlıdan bahsedilmektedir. Bu tatlı sütlaçta olduğu gibi pirinç ve sütle hazırlanan bir tatlı çeşididir (Kaşgarlı Mahmud, 1985). Sütlaç veya sütlü pirinç, ilk kez XV. yüzyıl Osmanlı döneminde yazılan eserlerde yer almıştır (Şirvanî, 2018).

Fırın Sütlaç: Sütlaç, tüm dünya mutfaklarında Türk usulü pirinç ya da pirinç pudingi olarak adlandırılmaktadır (Dickie, 2008; Albala, 2011). Dîvânu Lugâti't-Türk'te 'uwa' adlı bir tatlıdan bahsedilmektedir. Bu tatlı sütlaçta olduğu gibi pirinç ve sütle hazırlanan bir tatlı çeşididir (Kaşgarlı Mahmud, 1985). Sütlaç veya sütlü pirinç, ilk kez XV. yüzyılda yazılan eserlerde görülmüştür (Şirvanî, 2018). Sütlaçın fırınlanması ise ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitabında önerilmiştir (Fahriye, 2018).

Peynirli Künefe: Künefe tel kadayıftan elde edilen ve peynirle hazırlanan bir çeşit şerbetli tatlıdır. Tel kadayıfın en erken tarifi XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almaktadır (Şirvanî, 2018). Tel kadayıf Arap mutfağında künefe olarak adlandırılmıştır. Tel kadayıfı tanışmadan önce künefe Arap mutfağında bir çeşit ekmeği tanımlamaktaydı (Işın, 2020). Kadayıf, XV. yüzyıldan itibaren yazılmış tüm yemek kitaplarında farklı çeşitleriyle yer alırken, künefe ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında bu isimle yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016). Türk mutfağına ait bir tatlı olarak kabul edilmektedir (Albala, 2011). 'Urfa Pendirli Kedeyif' Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022).

Kadayıf: Bugün bilinen kadayıfa en yakın tarif ilk olarak XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almıştır. Hazırlanan hamur kevgir yardımıyla kızgın yağa dökülerek bir çeşit kadayıf elde edilmiştir. Hazırlanan kadayıflar şerbetlenmiş ve dövülmüş fıstık serpilerek tüketilmiştir (Şirvanî, 2018).

Dondurmalı Kadayıf: Bugün bilinen kadayıfa en yakın tarif ilk olarak XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almıştır. Hazırlanan hamur kevgir yardımıyla kızgın yağa dökülerek bir çeşit kadayıf elde edilmiştir. Hazırlanan kadayıflar şerbetlenmiş ve dövülmüş fıstık serpilerek tüketilmiştir (Şirvanî, 2018). Dondurma ile servis edilmesi yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden kadayıf kökeninde değerlendirilmiştir.

Dondurmalı İrmik Helvası: İrmik helvası ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında görülmüştür (Yerasimos, 2014). Selçuklu döneminden itibaren un, nişasta ya da pirinç unu ile hazırlanan helvalarla aynı teknikle hazırlanmaktadır. Kahta Bademli İrmik Helvası (Türk Patent Kurumu, 2021ac), Konya İrmik Helvası (Türk Patent Kurumu, 2021ad) ve Antep Peynirli İrmik Helvası/Gaziantep Peynirli İrmik Helvası (Türk Patent Kurumu, 2022i) tescillenmiş irmik helvalarıdır. Dondurma ile servis edilmesi yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden irmik helvası kökeninde değerlendirilmiştir.

Pişmaniyeli Cheesecake: Pişmaniye, İran coğrafyasında doğmuş bir tatlıdır. Yün gibi görüldüğü için Farsça yün anlamına gelen ‘peşmek’ olarak adlandırılmış, bu isim zamanla Anadolu coğrafyasında pişmaniye olarak söylenmeye başlanmıştır (Özkan, 2007). XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘pişmaniye helvası’ adıyla yer almıştır (Şirvanî, 2018). 2002 yılında ‘İzmit Pişmaniyesi’ olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2002). Cheesecake ise kökeni tam olarak belirlenemeyen bir tatlıdır. II. Yüzyılda Yunan mutfağında cheesecake benzeri bir tarifin yer aldığı bilirse de (Bovbjerg, Iggers, 1989) günümüzdeki cheesecake tanımına en yakın tarifin XIV. yüzyılda İngiltere’de kaleme alınan The Forme of Cury adlı eserde yer aldığı söylenmektedir (Davidson, 2014; Pegge, 2005).

Katmer: Katmer, Gaziantep mutfağına özgü bir hamur işidir. Bu yörede özel günlerde ve kahvaltılarda tüketilmektedir. ‘Antep Katmeri’ olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017i).

Soğuk Baklava: Diyarbakır’da faaliyet gösteren bir pastane tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmıştır. Geliştiren işletmenin başvurusuyla 2020 yılında ‘Soğuk Sütü Baklava’ adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020).

Havuç Dilim Baklava: Bir çeşit baklava olduğu için baklava kökeninde değerlendirilmiştir.

Sufle: XVIII. yüzyılda Fransa’da ortaya çıkmış bir tatlıdır. Sufle sadece tatlı değil tuzlu olarak da hazırlanabilmektedir. Bu sebeple sufle hem tatlıyı hem de hazırlanma tekniğini ifade etmektedir (Peterson, 2012).

Ekmek Kadayıfı: Ekmek kadayıfı Osmanlı saray mutfağında doğan tatlılardan biridir. Tatlının yapımında kullanılan ekmeğin ilk tarifi XVIII. yüzyılda, tatlının kendisi ise XIX. yüzyılda şekillenerek günümüzdeki halini almıştır (Işın, 2022).

Krem Şokola: Fransız mutfağına ait bir çeşit tatlı olan ‘Crème au chocolat’ Türk mutfağına krem şokola adıyla girmiştir (Peterson, 2012). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlı yer almamıştır.

Şekerpare: Şekerpare, ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Fahriye, 2016). Türk mutfağına ait bir tatlıdır (Kraig ve Sen, 2013).

Krem Karamel: Fransız mutfağına ait bir tatlıdır (Peterson, 2012). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlı yer almamıştır.

Baklava: Baklava, ilk kez XV. yüzyılda kaleme alınan bir şiirde bahsedilmiştir. Ancak en eski baklava tarifine XVI. ya da XVII. yüzyıla ait olduğu düşünülen tarihsiz bir belgede rastlanmıştır. Ancak bu tarif günümüzdeki baklavadan oldukça uzaktır (Işın, 2020). XVII. yüzyılda Evliya Çelebi yazdığı seyahatnamede aşçılardan olabildiğince ince ancak sayıca çok fazla kattan oluşan baklava yapımları beklendiğinden bahsetmiştir (Yerasimos, 2019). Bu da günümüzdeki baklavanın XVII. yüzyılda şekillenmiş olabileceğini göstermektedir. Amasya Cevizli Ballı Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2022j), Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2020j), Bartın Beyaz Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2020k), Tavas Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2018ğ), Erzurum Pekmezli Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2021ae) ve Antep Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2007a) tescil edilmiş baklava çeşitleridir.

Dondurmalı Katmer: Katmer Gaziantep mutfağına özgü bir hamur işidir. Bu yörede özel günlerde ve kahvaltılarda tüketilmektedir. 'Antep Katmeri' olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017i). Dondurma ile servis edilmesi yemeğin kökenini değiştirmeyeceğinden katmer kökeninde değerlendirilmiştir.

Şöbiyet: Bir çeşit baklavadır. Klasik baklavadan farkı, katlanması ve daha az kat yufka ile yapılmasıdır. Bu iki fark tatlının kökeninde herhangi bir değişiklik yapmayacağından baklava kökeninde değerlendirilmiştir.

Cevizli Baklava: Baklava ilk kez XV. yüzyılda kaleme alınan bir şiirde bahsedilmiştir. Ancak en eski baklava tarifine XVI. ya da XVII. yüzyıla ait olduğu

düşünülen tarihsiz bir belgede rastlanmıştır (Işın, 2020). XVII. yüzyılda aşçılardan olabildiğince ince ancak sayıca çok fazla kattan oluşan baklava yapmaları beklenirdi (Yerasimos, 2019). Bu da günümüzdeki baklavanın XVII. yüzyılda şekillenmiş olabileceğini göstermektedir. Amasya Cevizli Ballı Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2022j), Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2020j), Bartın Beyaz Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2020k), Tavas Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2018ğ), Erzurum Pekmezli Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2021ae) ve Antep Baklavası (Türk Patent Kurumu, 2007a) tescil edilmiş baklava çeşitleridir.

Burma Katmer: Adını Antep katmerinin farklı bir biçimde sunulmasından almaktadır. Normalde kare biçiminde katlanarak pişirilen katmerin börek gibi sarılmasıyla hazırlandığı için burma adını almıştır. Sarış şekli tatlının kökenini etkilemeyeceğinden katmer kökeninde değerlendirilmiştir. Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlı yer almamıştır.

Fırın Helva: Tahin helvasının süt, tereyağı, limon suyu ve ceviz içi ile karıştırılarak bir hamur haline getirildikten sonra fırınlanmasıyla hazırlanmaktadır. Tatlının ana maddesi olan tahin helvası, Türk mutfak tarihinde ilk kez XVII. yüzyılda kaleme alınan Evliya Çelebi seyahatnamesinde ‘tahine’ adıyla görülmektedir (Yerasimos, 2019). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında fırın helva veya benzeri bir tarife rastlanmamıştır.

İncir Tatlısı: Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitapları bu veya buna benzer herhangi bir tarife rastlanmamıştır. Arama motorunda yapılan arama sonucunda aynı isme sahip çok sayıda farklı tatlı olduğu görülmüştür. Bu sebeple menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir tatlı olduğu düşünüldükten bu çerçevede değerlendirilmiştir.

Haşhaş Tatlısı: Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında bu isimde bir tarife rastlanmamıştır. Arama motorunda aynı isme sahip çok sayıda birbirinden farklı tatlı olduğu görülmüştür. Bu sebeple menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemek olarak değerlendirilmiştir.

Kaymaklı Ekmek Kadayıfı: Ekmek kadayıfı Osmanlı saray mutfağında doğan tatlılardan biridir. Tatlının yapımında kullanılan ekmeğin ilk tarifi XVIII. yüzyılda, tatlının kendisi ise XIX. yüzyılda şekillenerek günümüzdeki halini almıştır (Işın,

2022). Kaymakla birlikte servis edilmesi geleneksel sunum biçimlerinden biridir. Afyon kaymaklı ekmek kadayıfı 2017 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017j)

Keşkül: İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘keşkül-i fukarâ’ adıyla yer almıştır (Fahriye, 2018).

Sakızlı Muhallebi: İlk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Fahriye, 2018).

Çikolatalı Kek: Günümüzdeki bilinen yumurtalı ve kabarmış sünger keklerin Rönesans Dönemi’nde İspanya’da ortaya çıktığı düşünülmektedir (Castella, 2010). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında kek ve benzeri tarifler ilk kez XVIII. yüzyılda yer almıştır. Bu tarif, pasta yapımında kullanılan pandispanya tarifidir ve kitapta ‘İspanya ekmeği’ adıyla yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992). Çikolata da XVIII. yüzyılda Anadolu topraklarına gelen Amerika kökenli gıda maddelerinden biridir (Işın, 2020).

Kaymaklı Kemalpaşa Tatlısı: Bursa’ya özgü bir tatlıdır. İlk kez 1920lerde Bursa’da yapılmış ve diğer şehirlere de buradan yayılmıştır (Albay, 2005). ‘Kemalpaşa Tatlısı/Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı/Mustafakemalpaşa Tatlısı’ adıyla tescil edilmiştir. (Türk Patent Kurumu, 2021af).

Saray Sarması: Bol miktarda Antep fıstığı içeren bir çeşit baklavadır. Şekil olarak geleneksel baklavadan farklı olduğu için bu ismi almıştır. Ancak yiyeceğin şekli kökenini etkileyemeyeceği için baklava kökeninde değerlendirilmiştir.

Dürüm: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Parfe: İlk kez XIX. yüzyıl Fransız yemek kitaplarında yer almış daha sonra İngiltere ve Amerika gibi ülkelerde de popülerleşerek farklı versiyonları hazırlanmıştır (Gouffé, 2001).

Peşmelba: XIX. yüzyılda Fransa’da Auguste Escoffier tarafından yaratılmıştır dondurma bazlı bir tatlıdır. (Chevallier, 2018). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlı yer almamıştır.

Ceviz Tatlısı: Taze cevizden yapılan bu tatlı XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kitaplarında ceviz reçeli adıyla yer almıştır (Şirvanî, 2018). ‘Hatay Ceviz Reçeli’ olarak tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021ag).

Brownie ve Vanilyalı Dondurma: Brownie, kökeni tam olarak bilinmese de en erken tarifi XIX. yüzyılda Amerikan mutfağı hakkında bilgiler içeren bir eserde yer alan bir tatlı çeşididir (Israel, 1993). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlı yer almamıştır. Dondurma ise ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında görülmüştür (Fahriye, 2018).

Çikolatalı Ahududulu Pasta: Pandispanya ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘İspanya ekmeği’ adıyla görülmüştür. Ancak pasta, ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında vanilyalı pasta olarak yer almıştır (Fahriye, 2018). Pasta, Fransa mutfağında ortaya çıkmış bir tatlı çeşididir. Çikolata da XVIII. yüzyılda Anadolu topraklarına gelen Amerika kökenli gıda maddelerinden biridir (Işın, 2020).

Frambuazlı Cheesecake: Cheesecake, kökeni tam olarak belirlenemeyen bir tatlıdır. II. Yüzyılda Yunan mutfağında cheesecake benzeri bir tarifin yer aldığı bilinse de (Bovbjerg, Iggers, 1989) günümüzdeki cheesecake tanımına en yakın tarifin XIV. yüzyılda İngiltere’de kaleme alınan The Forme of Cury adlı eserde yer aldığı söylenmektedir (Davidson, 2014; Pegge, 2005).

Limonlu Cheesecake: Cheesecake, kökeni tam olarak belirlenemeyen bir tatlıdır. II. Yüzyılda Yunan mutfağında cheesecake benzeri bir tarifin yer aldığı bilinse de (Bovbjerg, Iggers, 1989) günümüzdeki cheesecake tanımına en yakın tarifin XIV. yüzyılda İngiltere’de kaleme alınan The Forme of Cury adlı eserde yer aldığı söylenmektedir (Davidson, 2014; Pegge, 2005).

San Sebastian: İspanya’nın San Sebastian şehrinde doğmuş ve adını buradan almıştır. İspanyol mutfağına ait bir tatlıdır (Davidson, 2012).

Tiramisu: İtalyan mutfağına ait bir tatlıdır (Shan, 2008). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlı yer almamıştır.

Portakallı Baklava: Klasik baklavadan türetilen bir tatlı olduğu için baklava kökeninde değerlendirilmiştir.

Aşure: Aşure, XV. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer alan geleneksel tatlılardan biridir (Şirvanî, 2018).

Supangle: Adını Fransız ‘soup anglaise’den almaktadır. Ancak buraya da İtalyanca ‘zuppa inglese’ tabirinden geldiği düşünülmektedir. XIX. yüzyılda yaratılmış bir tatlıdır (Montevergine, 2020).

Höşmerim Helvası: Bu tatlının Selçuklu döneminden itibaren Türkler tarafından tüketildiği bilinmektedir (Soy, 2023). Balıkesir Höşmerim Tatlısı 2014 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2014b).

Trileçe: Trileçe, Arnavut mutfağıyla özdeşleşmiş bir tatlıdır. Türkler bu tatlıyı Arnavutlardan öğrenmişlerdir (Kurnaz, 2016).

Çikolatalı Pasta: Pandispanya ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘İspanya ekmeği’ adıyla görülmüştür. Ancak pasta ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında vanilyalı pasta olarak yer almıştır (Fahriye, 2018). Pasta, Fransa mutfağında ortaya çıkmış bir tatlı çeşididir. Çikolata da XVIII. yüzyılda Anadolu topraklarına gelen Amerika kökenli gıda maddelerinden biridir (Işın, 2020).

Meyveli Pasta: Pandispanya ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında ‘İspanya ekmeği’ adıyla görülmüştür. Ancak pasta ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında vanilyalı pasta olarak yer almıştır (Fahriye, 2018). Pasta, Fransa mutfağında ortaya çıkmış bir tatlı çeşididir (Işın, 2020).

Brownie: Brownie, kökeni tam olarak bilinmese de en erken tarifi XIX. yüzyılda Amerikan mutfağı hakkında bilgiler içeren bir eserde yer alan bir tatlı çeşididir (Israel, 1993). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlı yer almamıştır.

Mozaik Pasta: Avrupa ülkelerinde farklı isimlerle bilinen bu tatlının kökeni tam olarak bilinmemektedir. Salame di cioccolato, salame inglese, chocolate biscuit cake gibi birçok farklı isimle anılmaktadır (McGrady, 2017). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu isimde bir tatlı yer almamıştır.

Magnolia: New York’ta yer alan Magnolia Bakery tarafından yaratılan muz, pandispanya ve krema ile hazırlanan bir tatlı iken zaman içerisinde farklı versiyonları yapılmış ancak üreticisinin ismi ile anılmaya devam etmiştir (Appel ve Torey, 2010).

Bavarian: Fransız mutfağına ait yumurta temelli bir tatlıdır (Peterson, 2012).

Güney Pudding: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Badem Kurabiyesi: İlk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almıştır (Ali Eşref Dede, 1992).

Cevizli Güllaç: Güllaç XV. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer almış bir tatlıdır (Şirvanî, 2018). Osmanlı dönemi Türk mutfağında ortaya çıkan bu tatlının çok sayıda versiyonu hazırlanmıştır. Cevizli güllaç da bu versiyonlardan biridir (Cengiz, 2010; Zafera, 2019).

Yoğurt Dondurması ve Sakızlı Helva: Dondurma, Osmanlı mutfağına XIX. yüzyılda giren alafranga tatlılardan biridir (Samancı, 2008). Kökeninin Antik Çin'e dayandığı düşünülmektedir (Weir ve Weir, 2010). İrmik helvası ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında görülmüştür (Yerasimos, 2014).

Güllaç: Güllaç, XV. yüzyıl itibariyle Osmanlı yemek kitaplarında yer almış bir tatlıdır (Şirvanî, 2018). Osmanlı dönemi Türk mutfağında ortaya çıkan bu tatlının çok sayıda versiyonu hazırlanmıştır (Cengiz, 2010).

İncir Uyutması: İnciri sütle kaynatıp ardından bekletilerek 'uyutulması' ile hazırlanan bu tatlının Yozgat'a özgü bir tatlı olduğu söylenmektedir (Ertuğrul ve Erdoğan, 2017). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında incir uyutması veya benzeri herhangi bir tarife rastlanmamıştır.

Levzine: XI. yüzyılda Selçuklu hükümdarına içi badem ezmesiyle dolu bir çeşit hamur işi olan levzine ikram edildiği yazılı kaynaklardan anlaşılmaktadır (Işın, 2020). Ayrıca levzine, XVI. yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kitaplarında yer alan tatlılardan biridir (Tezcan, 1992).

Süt Helvası: Bursa mutfağına özgü bir tatlıdır. 'Bursa Süt Helvası' adıyla tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2021ağ). Evliya Çelebi XVII. yüzyılda kaleme aldığı seyahatnamesinde Bursa'dan bahsederken beyaz misk kokulu bir helvadan bahsetmektedir (Güleç ve Durlu Özkaya, 2019).

Sütlü Kadayıf: Bugün bilinen kadayıfa en yakın tarif, ilk olarak XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almıştır. Hazırlanan hamur kevgir yardımıyla kızgın yağa dökülerek bir çeşit kadayıf elde edilmiştir. Hazırlanan kadayıflar

şerbetlenmiş ve dövülmüş fıstık serpilerek tüketilmiştir. Yine aynı eserde sütlü kadayıf tarifi yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

Komposto: Komposto, bugün birçok ülkenin mutfağında yer alsa da kökeninin Orta çağ Avrupa mutfağına dayandığı söylenmektedir. Etimolojik olarak ise komposto kelimesi, İtalyanca ‘compote’den gelmektedir (Toussaint-Samat, 2009; Albala, 2011). Osmanlı döneminde yazılmış yemek kitaplarında herhangi bir komposto tarifine rastlanmamıştır.

Hasır Künefe: Künefe tel kadayıftan elde edilen ve peynirle hazırlanan bir çeşit şerbetli tatlıdır. Tel kadayıfın en erken tarifi XV. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında yer almaktadır (Şirvanî, 2018). Tel kadayıf Arap mutfağında künefe olarak adlandırılmıştır. Tel kadayıfla tanışmadan önce künefe Arap mutfağında bir çeşit ekmeği tanımlamaktaydı (Işın, 2020). Kadayıf, XV. yüzyıldan itibaren yazılmış tüm yemek kitaplarında farklı çeşitleriyle yer alırken, künefe ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında bu isimle yer almıştır (Mehmet Kâmil, 2016). Türk mutfağına ait bir tatlı olarak kabul edilmektedir (Albala, 2011). Görüntü itibarıyla hasıra benzediği için hasır künefe adını alan bu tatlı Gaziantep’te yer alan bir künefe ustası tarafından geliştirilmiştir.

Tahinli Sarma: Osmanlı döneminde yazılan yemek kitaplarında böyle bir tarife rastlanmamıştır. Ancak temel malzemeleri ve pişirme tekniği Türk mutfak kültürü ile uyumluluk göstermektedir.

3.1.1.12. Peynirler

Gilik Peyniri: Bu peynir Ordu ilinin Mesudiye ilçesine özgü bir peynirdir. Küplere konarak mağarada 3-6 süre ile olgunlaştırıldıktan sonra tüketilmektedir (Yılmaz, 2023).

Asma Yaprağında Izgara Hellim: Hellim, başta Kıbrıs olmak üzere Doğu Akdeniz ülkelerinde yaygın olarak tüketilmektedir (Erbay, Koca ve Üçüncü, 2010). Bazı kaynaklarda kökeninin Kıbrıs Adası (Papademas ve Robinson, 2001), bazı kaynaklarda ise Mısır ve Arap uygarlıkları olduğu söylenmektedir (Osam ve Kasapoğlu, 2010).

Burrata: Burrata, mozzarella peynirinin bir kese haline getirilip iinin kremalı ve peynirli akışkan bir harç ile doldurmasıyla hazırlanan bir İtalyan peyniridir (Atanu, 2020).

Anadolu Peynir Aynası: Anadolu'ya has peynirlerle hazırlanan peynir tabağıdır.

Tulum Peyniri: Eski Türklerin peyniri uzun süreli muhafaza edebilmek için hayvan derisinden yapılmış tulumlara basarak sakladıkları bilinmektedir. Yaklaşık 1000 yıllık bir tarihi kökene sahip bir peynir çeşididir (Durlu Özkaya ve Gün, 2007). Erzincan tulum peyniri (Türk Patent Kurumu, 2000b) ve Kargı tulum peyniri (Türk Patent Kurumu, 2021ah) coğrafi olarak tescil edilmiş tulum peynirleridir.

Malatya Peyniri: Malatya peyniri, üretiminde bu coğrafyada yetiştirilen koyun ve ineklerden elde edilen sütle hazırlanmaktadır. Yapı, doku ve tat olarak kendine has bir peynir olan Malatya peyniri Türk Patent tarafından 2022 yılında tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2022k).

Beyaz Peynir: Edirne peyniri olarak da bilinmektedir (Ünsal, 1997). Türkiye'nin her yerinde üretilen bu peynirin meşhur olanları Ege, Marmara ve Orta Anadolu'da üretilmektedir. Koyun, keçi ve inek sütü karışımından hazırlanan bu peynir salamurada tuzlanarak tüketime hazır hale getirilmektedir (Durlu Özkaya ve Gün, 2007). Edirne beyaz peyniri (Türk Patent Kurumu, 2007b) ve Kırklareli beyaz peyniri coğrafi işaretle tescil edilmiş peynirlerdir (Türk Patent Kurumu, 2020l). Farklı coğrafyalarda benzer zamanlarda görülmesi sebebiyle evrensel bir gıda olarak kabul edilmiştir.

Antep Peyniri: Geleneksel olarak Gaziantep coğrafyasının meralarında otlatılan küçükbaş hayvanların sütleri ile hazırlanmaktadır. Gaziantep'e özgü yöresel ve coğrafi işaretli bir üründür (Albak Yalınız, 2019).

Ezine Peyniri: Yumuşak veya orta-sert dokulu beyaz peynir çeşididir. Keçi, koyun ve inek sütünden hazırlanmaktadır. İsmi Çanakkale'ye bağlı Ezine ilçesinden almaktadır (Oluk ve Karaca, 2020). Bir peynirin Ezine peyniri olabilmesi için bu coğrafi sınıflar içerisinde üretilmesi gerekir (Türk Patent Kurumu, 2006b).

Divle Obruk Tulum: Karaman ilinin Ayrancı ilçesi Divle köyünde üretilen, köyde yer alan 36 metre derinliğindeki mağarada 5 ay dinlendirilerek tüketilen obruk peyniri Türk Patent tarafından tescil edilmiştir (Türk Patent Kurumu, 2017k).

Trakya Eski Kaşar: Evliya Çelebi XVII. yüzyılda kaleme aldığı Seyahatnamesinde Malkara kaşkavalının (kaşar peyniri) oldukça ünlü olduğundan bahsetmiştir (Yerasimos, 2019). Malkara ilçesinde hâkim bitki örtüsü ve bölgeye özgü otlar ile beslenen koyun, keçi ve ineklerin sütüyle hazırlanan peynir 90 gün dinlendirildikten sonra tüketilmektedir (Türk Patent Kurumu, 2017l).

Seferihisar Keçi Peyniri Büş: Gerçek adı ‘buche de chevre’ olan, tamamen keçi sütünden üretilen Fransız kökenli bir peynirdir (Valsana, 2023).

Kars Gravyer: Gravyer Avrupa tipi bir peynir çeşididir. Gravyer peyniri Kars’a Ruslar tarafından getirilmiş ve üretimi yine Ruslar tarafından öğretilmiştir (Ulutaş, Çağlar ve Kurt, 1993).

Keçi Ezme Peyniri: ‘Hatay yaprak peyniri’ olarak da bilinmektedir. Keçi sütünden yapıldığı gibi inek sütünden de yapılabilir (Hastaoğlu, Erdoğan ve Işkın, 2021).

Dil Peyniri: Çeçil peyniri olarak da bilinmektedir. Erzurum civarında civil peyniri olarak da bilinmektedir. Türkiye’nin doğusunda üretilen ve bu bölgeye özgü bir peynirdir (Elmalı ve Uylaşer, 2012).

Kimyonlu Gouda: Gouda, Hollanda menşeli bir peynirdir (Harbutt, 2009).

Füme İslî Çerkez: Bolu, Sakarya, Bursa, Balıkesir ve Kayseri’de Çerkez kökenli aileler tarafından üretildiği için Çerkez peyniri adıyla satılmaktadır (Durlu Özkaya ve Gün, 2007).

Saganaki: Kızartılarak tüketilen bir peynir çeşididir. Yunan mutfağının önemli öğelerinden biridir (Harbutt, 2009; Albala, 2011).

İstiridye Mantarlı Izgara Çerkez Peyniri: Çerkez peyniri, Bolu, Sakarya, Bursa, Balıkesir ve Kayseri’de Çerkez kökenli aileler tarafından üretildiği için bu ismi almıştır (Durlu Özkaya ve Gün, 2007). Çerkez peynirinden türetildiği için Çerkez peyniri kökeninde değerlendirilmiştir.

3.1.1.13. Pizzalar

Vejetaryen Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Şarküteriden/Şarküteri Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Ömür Shwed Pizza: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Dört Peynirli Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Klasik Sosisli Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Kaburga Etli & Cheddar Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

BBQ Tavuk Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008).

Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Margherita Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Pepperoni Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Güney Pizza: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Füme Etli Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Tavuk Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Osmanlı Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Carpaccio Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan

insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Funghi Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

Füme Somonlu Pizza: Pizza XVIII. yüzyılda İtalya'nın Napoli şehrinde popüler hale gelmiştir. II. Dünya Savaşı'ndan sonra popülerleşen pizza fakir şehirlerde yaşayan insanların temel yemeği haline geldiği düşünülmektedir (Helstosky, 2008). Osmanlı döneminde kaleme alınan yemek kitaplarında herhangi bir pizza tarifine rastlanmamıştır.

3.1.1.14. Hamburgerler

Klasik Burger: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika'da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011).

Chili Burger: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika'da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011). İsmi yapımında kullanılan acı biberden almıştır.

Ömür Shwed Özel Burger: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

3'lü Mini Burger: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika'da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011).

Tavuk Burger BBQ: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika'da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011). Amerikan mutfağına ait olduğu bilinen barbekü sos ile hazırlanmasından ötürü bu ismi almıştır.

Mexico Burger: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika'da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011). Hazırlanmasında Meksika mutfağının karakteristik özelliklerinden yoğun baharat ve acı kullanıldığından bu isimle anılmaktadır.

Tavuk Burger: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika'da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi

ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011). Kırmızı et yerine tavuk etinden yapılan bir köfte ile hazırlanmaktadır.

Rozbeef Burger: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika’da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011). Köfte yerine rozbeef ile hazırlandığından bu isimle anılmaktadır.

Osmanlı Burger: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika’da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011). Menüsünde yer aldığı işletme tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Füme Etli Burger: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika’da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011). Hamburger köftesine ek olarak füme et ile hazırlandığından bu isimle anılmaktadır.

Lokum Burger: Hamburgerin kökeni tam olarak bilinmemektedir. Birçok ülkenin mutfağında farklı hamburger türlerinin yer aldığı bilinmektedir (Kraig ve Sen, 2013). Hamburgerin XIX. yüzyılda Amerika’da icat edildiğini söyleyen kaynaklar olduğu gibi (Page, 2021), başta Almanya olmak üzere Danimarka ve Polonya gibi ülkelerde bilinen Frikadelle adlı yemeğin hamburger köftesinin atası olduğunu söyleyen kaynaklar da mevcuttur (Albala, 2011). Amerikan mutfağının ulusal yemeği olarak kabul edilen hamburger, Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almamıştır (National Geographic, 2011).

Nusret Burger: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

Halat Burger: Menüsünde yer aldığı restoran tarafından geliştirilmiş ve adlandırılmış bir yemektir.

3.1.2. Sushiler

Ortaggio Veg Sushi: Sushi, Japon mutfağına özgü bir yemektir (Kawasumi, 2017).

Salmon Sushi: Sushi, Japon mutfağına özgü bir yemektir (Kawasumi, 2017).

Vegeterian Sushi: Sushi, Japon mutfağına özgü bir yemektir (Kawasumi, 2017).

Kiliza Sushi: Sushi Japon mutfağına ait bir yemektir (Dekura, Treloar ve Yoshii, 2004).

3.2. Bulguların Yorumlanması

Bu kısımda, öncelikle arşiv taraması ile elde edilen teorik alt yapı sonucu oluşturulan ana yapı, çalışma kapsamına alınan işletmelerin menülerinde yer alan yemeklere göre içerik analizine tabii tutulmuştur. Öncelikle işletmelerin menülerinde yer alan her bir menü kalemi kodlanmış, veriler belirlenen temalara göre düzenlenmiş, temalar arası ilişki incelenmiş ve çalışma sonucu elde edilen veriler yorumlanmıştır.

Restoranlardan alınan menülerde yer alan aynı isimde yemekler elendiğinde, 27 tanesi çorba, 137 tanesi soğuk ordövr, 15 tanesi sıcak ordövr, 24 tanesi balık, 228 tanesi et yemeği, 172 tanesi sıcak antre, 25 tanesi soğuk antre, 4 tanesi sorbe/şerbet/dondurma, 64 tanesi salata, 13 tanesi sebze yemeği, 82 tanesi tatlı, 19

tanesi peynir, 14 tanesi hamburger, 4 tanesi sushi ve 16 tanesi pizza olmak üzere toplam 844 adet yemek elde edilmiştir.

3.2.1. Köken Durumu

Bu kısımda çalışma kapsamına alınan işletmelerin menülerinde yer alan yemeklerin bulundukları yemek kategorilerine göre köken durumları değerlendirilmiştir. Tablo 2’de yemek kategorilerinin birbiriyle ve yemek kategorilerinin kökenleri ile karşılaştırması yer almaktadır. Tablo 2 ile ilgili detaylı değerlendirme aşağıda detaylı şekilde yapılmıştır.



L

[illegible]

3.2.1.1. Çorbalar

Elde edilen menülerde aynı isimli çorbalar elenmiş, 27 adet farklı çorba çeşidi yer aldığı görülmüştür. Bu çorbalardan, mevsimsel çorba, sebze çorbası, bakliyat çorbası, Ömür Shwed özel çorba ve yoğurtlu ıspanak çorbası menüsünde yer aldığı restorana ait kabul edilen çorbalardır. Mantar çorbası Fransa, domates çorbası İngiltere, bamya çorbası ise Afrika mutfaklarına ait çorbalardır. Ezogelin çorbası, analı kızlı çorbası, arabaşı çorbası ve alacalı çorba Türk mutfağına ait olduğu kabul edilen çorbalardır. Sebze çorbası tüm mutfaklarda yer aldığı için evrensel bir çorba olarak kabul edilmiştir. Vişneli tarhana çorbası ise geliştirilmiş/türetilmiş bir çorbadır.

Kökeni bulunamayan, restorana ait olan ve köken belirtilenler dışında kalan 15 adet çorbaya köken belirtilememiştir. Bu çorbalardan incik paça çorbası, et suyu çorba, buğday çorbası gibi 7 adet çorba Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından bilinmekte ve tüketilmektedir. Çorbalardan 2 tanesi et ile hazırlanırken 3 tanesinin farklı tarhana çeşitleri olduğu görülmüştür. Diğer iki çorbanın ise buğday, mercimek ve un kullanılarak hazırlanan kuru baklagil çorbaları olduğu tespit edilmiştir.

3.2.1.2. Soğuk Ordövrler

Elde edilen menülerde 137 adet soğuk ordövr olduğu tespit edilmiştir. Soğuk ordövrlerden Tike atom, enginarlı fava, ahtapotlu ege otları, midyeli pazı gibi 23 soğuk ordövr, menüsünde yer aldığı restorana ait olan ve restoran tarafından adlandırılmış soğuk ordövrlerdir. Turşu evrensel bir soğuk ordövr olarak kabul edilirken, etli mercimekli köfte, süzme yoğurt, Antep turşusu gibi 15 adet soğuk ordövrün Türk mutfağına ait olduğu tespit edilmiştir. Mozzarella domates, otlu peynirli patlıcan ve kaşarlı patlıcan İtalya, gostil Kafkasya, narenciye marinatlı çiğ levrek Güney Amerika ülkeleri mutfaklarının geleneksel bir tekniği olması sebebiyle Güney Amerika, Çerkez tavuğu Çerkez, Rus salatası Rusya, topik, Ermeni pilaki, zeytinyağlı bakla gibi 7 soğuk ordövr Ermeni, köpoğlu Balkan, Meksika fasulyesi, avokado ve füme kırmızı biber Amerika, humus, mütebbel, muhammara gibi 6 soğuk ordövr Orta Doğu / Arap / Levanten, kabak çiçeği dolması, Girit kabağı, kabak nuraniye gibi 9 soğuk ordövrün Girit, fava, zeytinyağlı kereviz, barbunya pilaki gibi 39 soğuk ordövrün ise Rum kökenli olduğu tespit edilmiştir. Midyeli kabak çiçeği dolması, karnıkara humus, yoğurtlu köz patlıcan gibi 14 soğuk ordövr ise geliştirilmiş/türetilmiş olarak

değerlendirilmiştir. Kereviz salatası, ızgara zeytin, somon sarma gibi 11 soğuk ordövrün ise kökenine dair kaynak bulunamamıştır.

Kökenine dair kaynak bulunamayan soğuk ordövrler, ızgara zeytin, somon sarma, kereviz salatası, mantar salatası, peynir dolgulu biber gibi ilk kez hangi mutfakta hazırlandığı yazılı kaynaklarda bulunamayan ancak birçok ülkenin mutfağında tüketildiği bilinen ordövrlerdir. İtalya mutfağına ait ordövrler peynir, sebze ve zeytinyağı ile hazırlanan ordövrlerdir. Hindistan mutfağına ait olduğu belirtilen ordövr anavatanı Hindistan olan ve bu coğrafyada farklı şekillerde tüketilen maş fasulyesidir. Kafkasya mutfağına ait olduğu belirlenen ordövr, Kafkasya'dan gelen göçmenlerin adlandırdığı ve Orta Karadeniz mutfağına bu isimle yerleşen patates ile hazırlanmaktadır. Güney Amerika kökenli ordövrlerin Peru, Şili, Arjantin gibi ülkelerin mutfaklarının ortak tekniklerinden biri olan asitle pişirme tekniği ile hazırlandığı görülmüştür. Çerkez mutfağına ait Çerkez tavuğu ve Rus mutfağına ait Rus salatası ait oldukları mutfakın isimleri ile menülerde yer almıştır. Ermeni mutfağına ait olduğu belirlenen ordövrlerden 4 tanesi sebze ve zeytinyağı ile hazırlanırken, 3 tanesi kuru baklagil ve zeytinyağı ile hazırlanmaktadır. Balkan mutfağına ait olan köpoğlu, restoranların menülerinde aynı isimle yer almıştır. Hammaddelerinin anavatanı Amerika olan üç ordövr, Amerika kökenli kabul edilmiştir. Orta Doğu/Arap/Levanten mutfaklarına ait olan ordövrlerin 4 tanesinin humus ve humustan türetilmiş/geliştirilmiş, 1 tanesinin muhammaradan türetilmiş/geliştirilmiş olduğu belirlenmiştir. Girit mutfağına ait olduğu belirlenen 9 ordövrün tamamının sebze ve zeytinyağı ile hazırlandığı görülürken, Rum mutfağına ait olan 39 ordövrün tamamının zeytinyağı ile hazırlandığı belirlenmiştir.

3.2.1.3. Sıcak Ordövrler

Elde edilen menülerde 15 adet sıcak ordövr olduğu tespit edilmiştir. Sıcak ordövrlerin kökenlerine bakıldığında fırın mantar ve karamelize soğan olmak üzere 2 tanesinin kökenine dair kaynak bulunamamıştır. 1 tanesi Japon mutfağına ait shrimp tempura, 2 tanesi Tex-Mex kökenli combo fajita ve tavuk fajita, 1 tanesi İspanya mutfağı kökenli bir teknik olan paneleme ile hazırlanan keçi peyniri panedir. 6 tanesi ise Ortadoğu/Arap Levanten kökenli İçli köfte ve içli köfteden türetilmiş yoğurtlu içli köfte ile humus ve humustan türetilmiş sıcak ordövrlerdir.

3.2.1.4. Balıklar

Elde edilen menülerde 24 balık yemeği olduğu tespit edilmiştir. Bu yemeklerin kökenlerine bakıldığında ızgara levrek, tuzda levrek, fırında pazılı lagos, fırında somon gibi 13 adet yemeğin kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır. Balık köftesi hem Uzakdoğu ülkelerinin hem de İskandinav mutfaklarının geleneksel bir yemeği olarak kabul edilmektedir. Izgara kalamar, deniz mahsulleri yahni, patlıcanlı ahtapot gibi 6 balık yemeğinin ise Rum mutfağına ait olduğu tespit edilmiştir.

3.2.1.5. Et Yemekleri

Elde edilen menülerde 228 et yemeği olduğu tespit edilmiştir. Bu yemeklerin kökenine bakıldığında; İstanbul kebab, Agora sokak köftesi, Gelik köfte, saray köfte gibi 39 et yemeğinin restorana ait olduğu belirlenirken, T-bone steak, porterhouse ve dana steak yemekleri tüm dünyada aynı isimle bilinmesi ve tüketilmesi sebebiyle evrensel evrensel olarak değerlendirilmiştir. Pideli köfte, döner, yoğurtlu yuvalama, fıstıklı köfte gibi 34 et yemeğinin Türk mutfağı, Café de Paris soslu bifteğin İsviçre, ayvalı yahninin Yahudi, lüle kebabının Azerbaycan yada Ermeni, köri soslu tavuğun Hindistan, soya soslu tavuğun Uzakdoğu, Kobe bifteğinin Japon, fesleğen soslu pilicin İtalya, pepper soslu bonfile, file şato, bademli kremalı haşlama tavuk gibi 6 et yemeğinin Fransa, piliç şnitzelin Avusturya, terrib-i çeşidiyyenin Abbasi, asadonun Güney Amerika, kuzu ciğer sarmanın Balkan, Boşnak köftenin Bosna-Hersek, elbasan tava, pilav üstü Arnavut ciğeri ve Arnavut ciğerinin Arnavut, New York steak, Tomahawk, Dallas steak gibi 6 et yemeğinin Amerika, dana rosto, mushroom steak gibi 4 et yemeğinin İngiltere, Halep işi kebab ve Arap tavanın Orta Doğu/Arap/Levanten, İzmir köftenin Rum mutfağına ait olduğu görülmüştür. Ördek yahnisi, kuzu madalyon ve kuzu leblebinin kökenine dair kaynak bulunamazken, kaşarlı bonfile, kaşarlı beyti, keşkekli kuzu incik gibi 8 adet et yemeğinin geliştirilmiş/türetilmiş yemekler olduğu tespit edilmiştir.

T-bone steak, porterhouse ve dana steak gibi yemeklerin isimlerinin İtalyanca kökenli olduğu ve limonlu tavuğun Yunanistan ve İngiltere mutfaklarının yanı sıra Uzakdoğu mutfaklarında da yer aldığı görülmüştür.

3.2.1.6. Sıcak Antreler

Elde edilen menülerde 172 adet sıcak antre olduğu tespit edilmiştir. Sıcak antrelerin kökenlerine bakıldığında mantarlı Gelik pilavı, sote yaban mersinli erişte, special pide, Sofyalı börek gibi 13 sıcak antrenin menüsünde yer aldığı restorana ait olduğu görülmüştür. Yaprak ciğer, hamsili pilav, lahmacun çeşitleri, alinazık gibi 39 sıcak antre tüm dünyada Türk mutfağına ait kabul edilen yemeklerdir. Güveçte mantar, kıymalı avcı böreği, soğan çiçeği, kiremitte kaşarlı mantar ve ballı gemici böreğinin ise kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır. Sıcak antrelerden etli noodle ve tavuklu noodle Çin, çibörek Tatar, semsek pide ve İran pilavı İran, patates tava, baharatlı patates ve trüf patates Avrupa, deniz ürünleri bulgur paella ve çıtır tavuk tekniğinin İspanya, bruschetta, balkabaklı risotto ve kökeni tam olarak tespit edilemese de bugün tüm dünyada İtalyan mutfağına ait kabul edilen pasta çeşitleri gibi 22 sıcak antrenin İtalya, brokoli graten, omlet, krep gibi 6 sıcak antrenin Fransa, piruhinin Polonya, Belçika spagettisinin Belçika, basmati pilavının Hindistan, Dağıstan mantı ve kerevit hingelin Kafkasya, kol böreği, çıtır mantı, kıymalı kol böreği ve semizli Boşnak mantısının Bosna-Hersek, Arnavut ciğerinin Arnavutluk, cajun chicken, tost ve tost çeşitleri başta olmak üzere 7 sıcak antrenin Amerika, patates cipsi, soğan halkası ve sandviçin İngiltere, Halep lahmacun, falafel, Lübnan mantısı, oruk ve Adana fellahın Orta doğu/Arap/Levanten, kalamar tava, kalamar dolması, paçanga böreği gibi 7 sıcak antrenin ise Rum kökenli olduğu tespit edilmiştir.

Kuzu kaburgalı ispir fasulye ve güveçte kuru fasulye hammaddesinin Amerika kökenli olması sebebiyle Amerika kökeninde değerlendirilmiştir.

3.2.1.7. Soğuk Antreler

Elde edilen menülerde 25 adet soğuk antre olduğu tespit edilmiştir. Bu soğuk antrelerin kökenine bakıldığında 1 tanesinin Amerika kökenli avokado yatağında karides ile hazırlandığı görülmüştür. 1 tanesinin Türk mutfağına ait olduğu kabul edilen pastırma, 2 tanesinin Japon mutfağına ait beef tataki ve crunchy spicy salmon, 1 tanesinin İtalyan mutfağına ait carpaccio, 1 tanesinin Fransız mutfağına ait steak tartar, 4 tanesinin Güney Amerika ülkeleri mutfaklarının ortak tekniği olan asitle pişirilmiş balık, 1 tanesinin Balkan mutfaklarında hazırlanan Rumeli pastırması, 2

tanisinin Amerika mutfağına ait füme rib eye ve karides kokteyl, 8 tanisinin ise Rum mutfağına ait, deniz ürünlerinden hazırlanan soğuk antreler olduğu tespit edilmiştir.

3.2.1.8. *Sorbetler / Şerbetler / Dondurmalar*

Menülerde 4 adet sorbe/şerbet/dondurma olduğu tespit edilmiştir. Bunlardan pişmaniyeli dondurmanın gelişmiş/türetilmiş ve dondurmanın Uzakdoğu kökenli olduğu tespit edilmiştir. Sorbet ise hem Fransa hem de İtalya mutfak tarihinde yer almaktadır. Şerbet çeşitler ise Türk mutfağına ait olarak kabul edilmiştir.

3.2.1.9. *Salatalar*

Elde edilen menülerde 64 adet salata olduğu tespit edilmiştir. Bu salatalardan; balkabaklı pazı salatası, maşlı zerzevat salatası, peynirli yeşil salata gibi 10 salatanın geliştirilmiş/türetilmiş olduğu görülmüştür. Paşa salatası, raif salata, hayırlı salata gibi 18 salatanın menüsünde yer aldığı restorana ait olduğu ve mevsim salata ve yeşil bahçe salatasının evrensel salatalar olduğu kabul edilmiştir. Tablacı salatası, ezme salata, çoban salata ve gavurdağı salata gibi 7 salatanın Türk, maşlı zerzevat salatasının maş fasulyesinin kökeninden ötürü Hindistan, soya soslu salata ve teriyaki soslu bonfile salatanın Uzakdoğu, Akdeniz salatanın Yunanistan, kinoa salatasının kinoanın kökeninden ötürü Güney Amerika, avokadodan hazırlanan üç salata ve sezar salatanın Amerika, tabule, tahinli salata ve fattuş salatanın Orta Doğu/Arap/Levanten, rokadan hazırlanan salatalar ve tere salatasının Girit, semizotu salatası, deniz ürünleri salatası ve karides salatası gibi 5 salatanın ise Rum kökenli olduğu tespit edilmiştir.

Hellim peynirli salatanın hem Kıbrıs hem de Orta Doğu/Arap/Levanten kaynaklar bulunduğundan bu salata her iki kökende değerlendirilmiştir. Ton balıklı salata, tavuklu salata, füme somon salata gibi 9 salatanın ise kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır.

3.2.1.10. *Sebze Yemekleri*

Elde edilen menülerde 13 adet sebze yemeğinin yer aldığı tespit edilmiştir. Izgara sebze, vegan köfte ve baharda sebze evrensel yemekler olarak kabul edilmiştir. Otlı öcce, karnıyarık ve musakkanın Türk, mozzarellalı fırın türlünün İtalya, ratatouille tofunun Fransa, kumpirin Balkan, patates püresinin İngiltere, körpe kabaklı kabak çiçeği tavanın Girit ve ızgara bamyanın Afrika kökenli olduğu tespit edilmiştir.

3.2.1.11. Tatlılar

Elde edilen menülerde 82 adet tatlı olduğu tespit edilmiştir. Bu tatlılardan karadutlu profiterol, kestaneli puding, dondurmali irmik helvası gibi 16 tatlı geliştirilmiş/türetilmiş tatlılar iken hurmalı incir tatlısı, Gelik sarma, dürüm gibi 9 tatlı menüsünde yer aldığı restorana aittir. Tatlılardan çıtır kabak tatlısı, haytalya, Hamsiköy sütlacı gibi 28 tatlının Türk, çikolatalı kek, mozaik pasta ve kompostonun Avrupa, San Sebastian'ın İspanya, tiramisu ve supanglenin İtalya, profiterol çeşitleri, çikolatalı terin ve sufle gibi 16 tatlının Fransa, trileçenin Meksika, brownie çeşitleri ve magnolianın Amerika, cheesecake çeşitleri ve pudingin İngiltere, taş kadayıfın ise Orta Doğu/Arap/Levanten kökenli olduğu görülmüştür.

Dondurma Uzakdoğu kökenli olsa da dondurmali profiterol Fransa kökeninde, pişmaniye İran kökenli olsa da pişmaniyeli cheesecake İngiltere kökeninde değerlendirilmiştir.

3.2.1.12. Peynirler

Elde edilen menülerde toplam 19 peynirin yer aldığı görülmüştür. Bu peynirlerin kökeni incelendiğinde; beyaz peynir ve keçi ezme peynirinin evrensel peynirler olduğu görülmüştür. Antep peyniri, Ezine peyniri, divle obruk tulum gibi 6 peynirin Türk, gravyerin Avrupa, saganakinin Yunan, burratanın İtalya, büş peynirinin Fransa, kimyonlu goudanın Hollanda, Çerkez peyniri ve istiridye mantarlı Çerkez peynirinin Çerkez, Trakya eski kaşarın Balkan kökenli olduğu görülmüştür.

Hellim peyniri ise farkı kaynaklarda Kıbrıs ya da Orta Doğu/Arap/Levanten kökenli olduğu belirtilmesi sebebiyle her iki kökende de değerlendirilmiştir. İstiridye mantarlı Çerkez peyniri ise Çerkez kökenli geliştirilmiş/türetilmiş bir peynir olarak kabul edilmiştir.

3.2.1.13. Pizzalar

Elde edilen menülerde toplam 16 adet pizzanın yer aldığı görülmüştür. Ömür Shwed pizza, güney pizza ve Osmanlı pizza menüsünde yer aldığı restorana ait pizzalar iken geriye kalan 13 pizza İtalya kökenlidir. Ayrıca menülerde yer alan Füme etli pizza, füme somonlu pizza, BBQ tavuklu pizza gibi 6 pizzanın geliştirilmiş/türetilmiş olduğu tespit edilmiştir.

3.2.1.14. *Hamburgerler*

Elde edilen menülerde toplam 14 adet hamburgerin yer aldığı görülmüştür. Bu hamburgerlerden Mexico burger, chili burger, lokum burger gibi 7 hamburgerin geliştirilmiş/türetilmiş olduğu tespit edilmiştir. Ömür Shawed burger, Osmanlı burger, mini burger gibi 5 hamburgerin restorana ait olduğu, Mexico burger ve taco burgerin Tex-Mex, klasik burger, füme etli burger, rozbeef burger gibi 9 hamburgerin ise Amerika kökenli olduğu görülmüştür.

3.2.1.15. *Sushiler*

Elde edilen menülerde toplam 4 adet sushinin yer aldığı görülmüştür. Bu sushilerden Kiliza sushinin menüsünde yer aldığı restorana ait, vegetarian sushi, salmon sushi ve ortaggio sushinin ise Japon kökenli olduğu tespit edilmiştir.

3.2.2. **Türk Mutfak Tarihinin Yazılı Kaynaklarında Yer Alma Durumu**

Tablo 3'te çalışma kapsamına alınan işletmelerin menülerinde yer alan yemek kategorilerinin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarda yer alma durumuna göre dağılımı yer almaktadır. Tablo 3 ile ilgili detaylı değerlendirme aşağıda detaylı şekilde yapılmıştır.

Tablo 3. Çalışma Kapsamına Alınan İşletmelerin Menülerinde Yer Alan Yemek Kategorilerinin Türk Mutfak Tarihinin Yazılı Kaynaklarında Yer Alma Durumuna Göre Dağılımı

TÜRK MUTFAĞI TARİHSEL SÜRECİ		YEMEK KATEGORİLERİ															
		Çorbalar	Peynirler	Sushiler	Hamburgerler	Soğuk Ordövrler	Salatalar	Sıcak Ordövrler	Sıcak Antreler	Bahklar	Soğuk Antreler	Et Yemekleri	Tatlılar	Sorbeler/Dondurmalar	Pizzalar	Sebze Yemekleri	Geliştirilmiş / Türetilmiş
Cumhuriyet Sonrası		5	5			12	7		13		1	28	10			1	8
Osmanlı Dönemi		1				3			7			15	7				1
15. Yüzyıl	Genel					4	1						4				3
	Ürün		1						2			2					
16. Yüzyıl	Genel					1	1	1	5			2					1
	Ürün	2				3			1	1		2	8				6
17. Yüzyıl	Genel					4											
	Ürün					6			5	3		8	1				1
18. Yüzyıl	Genel					2	1										
	Ürün					30	10	1	14	3	4	6	18	1		4	10
19. Yüzyıl	Hayvanın Bölümü											35					2
	Ürün					2	4		3	6		3	1				1
	Teknik							1	1								
20. Yüzyıl		2				3		3	4	3	2	9					1
Selçuklu Dönemi	Genel	4				5			10	1		8	2	1			3
	Ürün						1		3			2					1
	Teknik								2	8		11					
Orta Asya	Pişirme Tekniği					5	1		7	2		12				3	
	Yemeğin Kendisi	7	1			5	1		18		2	49	1				2
	Ürün	2				17	5	2	25	1	1	41				2	14

*XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi öncesinde kaleme alınan yazılı kaynaklarda kullanılan etin hayvanın hangi bölümünden temin edildiği belirtilmemektedir. XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi itibarıyla kullanılan etin hayvanın hangi bölümünden (pirzola, bonfile vb.) temin edildiği yazılı kaynaklarda yer almıştır.

3.2.2.1. Çorbalar

Menülerde yer alan çorbaların Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer alma durumu incelendiğinde, ç incik paça çorbası, buğday çorbası, et suyu çorba gibi 7 çorbanın Orta Asya dönemi (Alabacak, 2018; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017; Genç, 2008; Işın, 2020; Yusuf Has Hacıb, 2015), mercimek çorbası, terbiyeli işkembe çorbası, yayla çorbası ve tavuk çorbasının Selçuklu dönemi (Halıcı, 2007; Işın, 2020; Ögel, 2000; Ünver, 1952), lebeniye çorbası XV. yüzyıl Osmanlı dönemi (Şirvanî, 2018), balık çorbası ve bakla çorbası XVII. yüzyıl (Bon, Withers ve Goodwin, 1996; Can, 2015), ezogelin çorbası ve domates çorbası XX. yüzyıl Osmanlı dönemi (Mehmet Kâmil, 2016; Türk Patent Kurumu, 2023a), Amasya bamya çorbası, kuru çiçekli

bamya çorbası, analı kızlı çorbası gibi 5 çorbanın ise cumhuriyet dönemi ve sonrası olmak üzere toplam 21 çorbanın Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir.

Yoğurtlu ıspanak çorbasının ana malzemeleri olan yoğurt ve ıspanak Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketildiği belirlenen gıdalardır. Terbiyeli işkembe çorbası ve mercimek çorbası ilk kez Selçuklu dönemi yazılı kaynaklarında yer alsa da işkembe ve mercimeğin de Orta Asya dönemi Türk mutfağında yer aldığı bilinmektedir (Közleme, 2012; Gürsoy, 2005; Tezcan, 2000)

3.2.2.2. Soğuk Ordövrler

Menülerde yer alan soğuk ordövrlerin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer alma durumu incelendiğinde; turşu, süzme yoğurt ve yoğurt gibi 5 ordövrün Orta Asya dönemi (Baykara, 2001; Genç, 2008; Kasar, 2021), köz patlıcan, söğürme, isli patlıcan olarak adlandırılan 5 adet közlenerek hazırlanan patlıcan ordövrünün Selçuklu dönemi (Mevlâna, 1992), patlıcan kızartma, pancarlı yoğurt ve soğan dolmasının XV. yüzyıl Osmanlı dönemi (Işın, 2020; Şirvanî, 2018), üç farklı harç ile hazırlanan lahana sarmasının XVII. yüzyıl Osmanlı dönemi (Yerasimos, 2019), kırmızı biber, etli patlıcan dolma, mücver gibi 6 ordövrün XVIII. yüzyıl Osmanlı dönemi (Ali Eşref Dede, 1992), fava, isli uskumru, tarator ve zeytinyağlı enginar gibi 30 soğuk ordövrün XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi (Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2016; Tosun, 2016), şakşuka, fasulye pilaki ve Ege otlarının XX. Yüzyıl Osmanlı dönemi (Mehmed Reşad, 2018), mercimekli köfte, çubuk turşusu ve acılı ezme gibi 12 ordövrün ise Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir (Çakar, 2022; Türk Patent Kurumu, 2006a)

3 soğuk ordövrün yapımında kullanılan pazı ve zerdeçal XV. yüzyıl itibariyle yazılı kaynaklarda yer alan gıdalardır (Şirvanî, 2018). Mantar ilk kez XVI. Yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer almıştır (Yerasimos, 2014). Menülerde 4 farklı çeşidi yer alan pilaki tekniği, ilk kez XVII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer almıştır. Ahmed Câvid, kaleme aldığı eserinde pilakiyi kefare yemeği olarak tanımlamıştır (Ahmed Câvid, 2006). 2 ordövrün yapımında kullanılan biber, ilk kez XVIII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer almıştır (Ali

Eşref Dede, 1992). Brokoli ve patates ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer alan sebzelerdir (Güney, 2020; Karaca, 2023).

3.2.2.3. *Sıcak Ordövrler*

Sıcak ordövrlerin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer alma durumuna bakıldığında; 1 tanesinin XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Tosun, 2016) yer alan içli köfte olduğu görülmektedir. 3 tanesi ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer alan fırın mantar, pazı sarması ve pazı sarmasından türetilen kaburgalı pazı sarmasıdır. Bu tariflerden fırın mantarın hammaddesi olan mantar ilk kez XVI. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer almıştır. 2 adet sıcak ordövrün ise Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketildiği bilinen pastırma ve kavurma ile hazırlandığı görülmüştür.

3.2.2.4. *Balıklar*

Menülerde yer alan balık yemeklerinin Türk mutfak tarihinde görülme durumuna bakıldığında ilk kez XVII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Buhâri, 2017) yer alan kılıç tava, XVIII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Ali Eşref Dede, 1992) yer alan kılış şiş, deniz mahsulleri yahni ve lüfer ızgara, XIX. yüzyıl yazılı kaynaklarında (Mehmet Kâmil, 2018; Tosun, 2016; Turabi Efendi, 2005) yer alan ızgara levrek, fırın somon, hamsi tava ve palamut tava, XX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Mehmed Reşad, 2018) yer alan kağıtta levrek, fırında levrek ve balık köfte olmak üzere toplam 11 balık yemeğinin Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer aldığı görülmüştür.

3.2.2.5. *Et Yemekleri*

Et yemeklerin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumları incelendiğinde; tereyağlı işkembe, ördek, ızgara tavuk, şaşlık gibi 49 et yemeğinin Orta Asya dönemi yazılı kaynaklarında (Demirgül, 2018; Dumanlı, 2013; Genç, 2008; Kaşgarlı Mahmud, 1985; Közleme, 2012), testi kebabı, köfte ızgara, kuzu gerdan ve mumbar gibi 8 et yemeğinin Selçuklu dönemi yazılı kaynaklarında (Güldemir, 2014; Soy, 2023; Seçim, 2018), ördek yahnisi, et döner, kuru erikli tandır gibi 15 et yemeğinin XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Işın, 2020; Şirvanî, 2018; Ünver, 1952), çoban kavurmanın XVI. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı

kaynaklarında (Kut, 2020), patlıcan kebabı ve kirde kebabının XVII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Güleç ve Durlu Özkaya, 2019; Tavernier, 2010), arefe köftesi, kuru köfte ve çeşitli etlerden hazırlanan külbastılar gibi 9 et yemeğinin XVIII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Ali Eşref Dede, 1992), yoğurtlu kebab, yoğurtlu İskender, ayvalı yahni gibi 6 et yemeğinin XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynakları (Fahriye, 2018; Işın, 2020; Samancı, 2016; Tosun, 2016), et sote, İzmir köfte, kaburga dolması gibi 9 et yemeğinin XX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Mehmed Reşad, 2018), çöktürme kebabı, yoğurtlu yuvalama, ekşili ufak köfte gibi 28 et yemeğinin ise Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir.

Kiremitte şiş, kuzu güveç, tavuk güveç gibi 10 et yemeğinin hazırlandığı kiremit veya güveç içerisinde pişirme ve fırın kebabları Selçuklu dönemi yazılı kaynaklarında yer alan pişirme tekniklerindir (Gökbel ve Çılgınoğlu, 2022; Oral, 2008). Türklerin Orta Asya döneminden itibaren çeşitli hayvanların etlerini tükettikleri bilinse de sakatatlar dışında hayvanın hangi bölgesinin hangi yemeğin yapımında kullanıldığı yazılı kaynaklarda belirtilmemiştir. Yemeklerin yapımında hayvanın hangi bölümünün kullanıldığının belirtilmesi ve yemeğin bu isimle adlandırılması ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında görülmüştür (Tosun, 2016). Elde edilen menülerde bu şekilde adlandırılmış 35 adet yemek olduğu tespit edilmiştir.

3.2.2.6. *Sıcak Antreler*

Sıcak antrelerin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumları incelendiğinde; tavuk dövmesi, bulgur pilavı, kokoreç gibi 18 sıcak antrenin Orta Asya dönemi yazılı kaynaklarında (Alpargu, 2008; Eröz, 1977; Talas, 2005; Şavkay, 2000), semsek pide, muska böreği ve pilav çeşitleri gibi 10 sıcak antrenin Selçuklu dönemi yazılı kaynaklarında (Işın, 2020; İbn Alâ, 2004; Tezcan, 1992; Yerasimos, 2014), Arnavut ciğeri, bademli iç pilav, elma dolması gibi 7 sıcak antrenin XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Bakay, 2007; Cengiz, 2010, Şirvanî, 2018), şehriyeli pilav ve ayva dolmasının XVI. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Tezcan, 1992; Yerasimos, 2014), fincan böreğinin XVII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Buhârî, 2017), patlıcanlı pilav, hamsili pilav, kavun dolması gibi 5 sıcak antrenin XVIII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Ali Eşref Dede, 1992; Sefercioğlu, 1985), imambayıldı, patlıcan beğendi, su böreği gibi 14 sıcak

antrenin XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2016; Tosun, 2016), paçanga böreği, beğendili börek, ıspanak püresi ve kuru fasulye XX. Yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Mehmed Reşad, 2018), Sinop mantısı, alinazik, meyhane pilavı ve lahmacun çeşitleri gibi 13 sıcak antrenin Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir.

Firik pilavı ve beğendi ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer alan yemeklerdir (Fahriye, 2018, Tosun, 2016). Kuru fasulye ise XVIII. yüzyılda Anadolu topraklarına gelen Amerika menşeli bir gıda maddesidir (Işın, 2008). XIX. yüzyılda pilaki ve piyaz yapımında kullanırken (Fahriye, 2018, Tosun, 2016) yemeği ilk kez XX. Yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer almıştır (Mehmed Reşad, 2018). Kâğıtta pişirme tekniği ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer almıştır (Tosun, 2016). Pasta/makarnalar ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer almıştır (Tosun, 2016; Fahriye, 2018). Restoranların menülerinde yer alan füme somonlu makarna, piliç linguini, ravioli gibi tarifler bu kaynaklarda yer almadığından XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynakları içinde açıkça yazılmamışlardır.

3.2.2.7. Soğuk Antreler

Soğuk antrelerin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumu incelendiğinde; kuru et, pastırma ve günümüzde kuşgözü olarak adlandırılan pastırma tekniğinin Orta Asya dönemi yazılı kaynaklarında (Ögel, 1991; Uzunağaç, 2014), uskumru füme, hamsi salamura, tarama ve çirozun XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2018; Tosun, 2016; Yerasimos, 2014), lakerda ve dana fümenin XX. Yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Mehmed Reşad, 2018), Rumeli pastırmasının ise Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir (Mevlan, 2019).

Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülen 10 soğuk antre dışında kalan 15 antrenin beef tataki, steak tartar ve füme rib eye gibi birkaç istisna dışında midye, karides, somon, levrek gibi ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer alan deniz ürünleri ile hazırlandığı görülmüştür (Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2018; Tosun, 2016).

3.2.2.8. *Sorbetler / Şerbetler / Dondurmalar*

Sorbetler/şerbetler/dondurmaların Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumu incelendiğinde; şerbetlerin Selçuklu dönemi yazılı kaynaklarında (Oral, 2008), dondurmanın ise XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir (Samancı, 2008).

3.2.2.9. *Salatalar*

Salataların Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumu incelendiğinde; taze soğan salatasının Orta Asya dönemi yazılı kaynaklarında (Candar, 2019), semizotu salatası, karnabahar salatası, pazı salatası ve karides salatası gibi 10 salatanın XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2018; Tosun, 2016), tablacı salatası, ezme salata, çoban salata gibi 7 salatanın ise Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir (Adar, 2016; Erol ve Akdağ, 2023; Türkiye Kültür Portalı, 2015).

Acur turşulu salatanın yapımında kullanılan acur XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Şirvâni, 2018), balkabaklı pazı salatasının yapımında kullanılan balkabağı XVI. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Dilmeç, 2021), külbastı salatanın yapımında hazırlanan külbastılar XVIII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Ali Eşref Dede, 1992), roka domates peynir salatası, söğüş salata, ızgara somon salata ve kuru domates salatasının yapımında kullanılan domates ve somon XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2018; Tosun, 2016) ilk kez yer almıştır.

3.2.2.10. *Sebze Yemekleri*

Sebze yemeklerinin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumu incelendiğinde; ızgara sebze, musakka, karnıyarık ve mantar kebabının XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2018; Tosun, 2016), otlı öccenin ise Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir.

Buharda sebze yemeğinin hem hammaddesi hem de pişirme tekniği Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından bilinmesine rağmen bu yemeğin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer almadığı görülmüştür (Dilmeç, 2021).

3.2.2.11. Tatlılar

Tatlıların Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumu incelendiğinde; sütlaç, hoşmerim helvası ve levzinenin Selçuklu dönemi yazılı kaynaklarında (Kaşgarlı Mahmud, 1985; Işın, 2020; Soy, 2023), tel kadayıftan hazırlan tatlılar, ceviz tatlısı, güllaç gibi 7 tatlının XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynakları (Şirvânî, 2018), ayva tatlısı, baklava çeşitleri, süt helvası gibi 8 tatlının XVII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Işın, 2020; Yerasimos, 2014; Yerasimos, 2019), badem kurabiyesi XVIII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Ali Eşref Dede, 1992), haytalya, kabak tatlısı, künefe, irmik helvası gibi 18 tatlının XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Fahriye, 2018; Mehmet Kâmil, 2018; Tosun, 2016), Hamsiköy sütlacı, katmer çeşitleri, künefe ve baklava çeşitleri gibi 9 tatlının Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir.

3.2.2.12. Peynirler

Peynirlerin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumu incelendiğinde; tulum peynirinin Orta Asya dönemi yazılı kaynaklarında (Durlu Özkaya ve Gün, 2007), Trakya eski kaşarın XVII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Yerasimos, 2019), gilik peyniri, Malatya peyniri, Antep peyniri, Ezine peyniri ve dil peynirinin ise Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir.

3.2.2.13. Pizzalar

Pizzanın Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumu incelendiğinde; herhangi bir yazılı kaynakta yer almadığı tespit edilmiştir.

3.2.2.14. Hamburgerler

Hamburgerin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumu incelendiğinde; herhangi bir yazılı kaynakta yer almadığı tespit edilmiştir.

3.2.2.15. Sushiler

Sushinin Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumu incelendiğinde; herhangi bir yazılı kaynakta yer almadığı tespit edilmiştir.

3.2.3. Coğrafi İşaret Durumu

Tablo 4'te çalışma kapsamına alınan işletmelerin menülerinde yer alan yemeklerin coğrafi işaret sahip olma durumuna göre dağılımı yer almaktadır.

Tablo 4. Çalışma Kapsamına Alınan İşletmelerin Menülerinde Yer Alan Yemeklerin Coğrafi İşaret Sahip Olma Durumuna Göre Dağılımı

		Yemek Kategorileri															Coğrafi İşaret			
		Çorbalar	Peynirler	Sushiler	Hamburgerler	Soğuk Ordövrler	Salatalar	Sıcak Ordövrler	Sıcak Antreler	Balıklar	Soğuk Antreler	Et Yemekleri	Tatlılar	Sorbeler/Dondurmalar	Pizzalar	Sebze Yemekleri	Geliştirilmiş / Türetilmiş	Patent	Ürünün Coğrafi İşareti var	Coğrafi işaret var
Yemek Kategorileri	Çorbalar																1		3	6
	Peynirler																1			8
	Sushiler																			
	Hamburgerler																7			
	Soğuk Ordövrler																14	2	7	
	Salatalar																10			
	Sıcak Ordövrler												1				6			
	Sıcak Antreler																24	3	22	
	Balıklar																			
	Soğuk Antreler																			
	Et Yemekleri																8			26
	Tatlılar							1									16	1	1	14
	Sorbeler/Dondurmalar																1			
	Pizzalar																6			
	Sebze Yemekleri																			
Geliştirilmiş / Türetilmiş	1	1		7	14	10	6	24			8	16	1	6				1	3	
Coğrafi İşaret	Patent											1								
	Ürünün Coğrafi İşareti Var	3				2		3				1					3			
	Coğrafi İşaret Var	6	8			7		22		1	26	14					6	8		

3.2.3.1. Çorbalar

Menülerde yer alan çorbalardan ezogelin çorbası, bamya çorbası, analı kızılı çorba, arabaşı çorbası, lebeniye çorbası ve alacalı çorba olmak üzere 6 çorbanın coğrafi işarete sahiptir. Coğrafi işaretli çorbalardan lebeniye çorbası XV. yüzyıl Osmanlı dönemi (Şirvâni, 2018), ezogelin çorbası XX. yüzyıl Osmanlı dönemi (Türk Patent Kurumu, 2023a) kuru çiçekli bamya çorbası, analı kızılı çorba, arabaşı çorbası ve alacalı çorba ise Cumhuriyet dönemi ve sonrası Türk mutfağı yazılı kaynaklarında yer

almıştır (Çiftçi, 2019; Güldemir, 2019; Türk Patent Kurumu, 2021b; Türk Patent Kurumu, 2021ç).

Coğrafi işaretli çorbalardan lebeniye çorbası ve analı kızılı çorba iki farklı şehrin başvurusuyla iki farklı coğrafi işaret almıştır (Coğrafi İşaret Portalı, t.y.). Kızılcıklı tarhana da Bolu ve Kütahya olmak üzere 2 farklı şehirden coğrafi işaret almıştır (Türk Patent Kurumu, 2017a; Türk Patent Kurumu, 2021c).

Bamya Anadolu topraklarına XVII. yüzyılda gelmiş Afrika kökenli bir sebze olmasına ve bamya çorbası Afrika ülkelerinin mutfaklarının geleneksel çorbalarından olmasına rağmen kuru çiçekli bamya çorbası 2023 yılında coğrafi işaret almıştır (Türk Patent Kurumu, 2021b)

3.2.3.2. Soğuk Ordövrler

Soğuk ordövrlerden fasulye piyazı, Çubuk turşusu, Antep turşusu gibi 7 soğuk ordövrün coğrafi işarete sahip olduğu görülmüştür. Bu 7 coğrafi işaretli ürünlerden 4 tanesi doğduğu bölgenin ismiyle anılan Çubuk turşusu, Antep turşusu, Hatay kırma zeytin ve Antep dolma iken diğer 3 tanesi kurubaklagil ile hazırlanan fasulye piyazı, çiğ köfte ve mercimek köftesidir. Fasulye piyazının yapımında kullanılan kuru fasulye Anadolu coğrafyasına XIX. yüzyılda gelmiştir (Samancı, 2008). Coğrafi işaretleri 7 soğuk ordövrden Çubuk turşusu, Antep turşusu, Antep dolma, çiğ köfte ve mercimekli köfte ilk kez Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer almıştır. Kendisi coğrafi işarete sahip olmadığı halde coğrafi işaretli ürünlerle hazırlanan 2 yemek tespit edilmiştir. Bu yemekler kuru biber dolma ve etli kuru patlıcan dolmadır. Patlıcan dolma XVIII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Ali Eşref Dede, 1992) yer alırken, kuru biber ilk kez Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer almıştır (Mevlan, 2019).

3.2.3.3. Sıcak Ordövrler

Sıcak ordövrlerden içli köfte ve humus coğrafi işaret almıştır. 4 ilin içli köftesi ve 1 ilin humusu coğrafi işaret ile tescil edilmiştir (Coğrafi İşaret Portalı, t.y.). Coğrafi işarete sahip içli köfte ve humusun Ortadoğu/Arap/Levanten mutfağına ait olduğu ve Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarına bakıldığında, ikisinin de ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir (Fahriye, 2016; Tosun, 2016).

3.2.3.4. *Balıklar*

Yapılan araştırma sonucunda balık yemeklerinin hiçbirinin coğrafi işarete sahip olmadığı görülmüştür.

3.2.3.5. *Et Yemekleri*

Et yemeklerinden yoğurtlu yuvalama, testi kebabı, pideli köfte gibi 26 et yemeği coğrafi işaret almıştır. 26 coğrafi işaretli et yemeğinden yoğurtlu yuvalama, ekşili ufak köfte, sebzeli kebab gibi 13 et yemeği Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında (Coğrafi İşaret Portalı, t.y.; Mevlan, 2019; Türk Patent Kurumu, 2017) yer almıştır. Çöp şiş, ciğer kebabı, kazan kavurma, sac tava ve tandır kebab Orta Asya dönemi (Demirgöl, 2018; Dünder Arıkan ve Özkeşkek, 2019; Genç, 2008), testi kebabı ve mumbar Selçuklu dönemi (Seçim, 2018; Soy, 2023), patlıcan kebabı XVII. yüzyıl Osmanlı dönemi (Tavernier, 2010), tas kebab XVIII. yüzyıl Osmanlı dönemi (Ali Eşref Dede, 1992), kâğıt kebabı XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi (Tosun, 2016) ve kaburga dolması ise XX. yüzyıl Osmanlı dönemi (Mehmed Reşad, 2018) yazılı kaynaklarında yer almıştır.

Taralık ve küşleme Türklerin Orta Asya döneminden itibaren tükettikleri bilinen hayvanlara ait bölümler olsa da yemeğin hayvanın hangi bölümünden hazırlandığı bilgisi ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında verilmiştir (Tosun, 2016).

3.2.3.6. *Sıcak Antreler*

Sıcak antrelerden yaprak ciğer, fındık lahmacun, firik pilavı ve hamsili pilav gibi 22 sıcak antre coğrafi işaret almıştır. Ayrıca siyez pilavı yapımında kullanılan siyez bulguru, kuzu kaburgalı ispir fasulye yapımında kullanılan ispir fasulye ve kerevit hingelin hingeli coğrafi işaretlidir. Kokoreç, keşkek ve mantı Orta dönemi yazılı kaynaklarında (Demirgöl, 2018; Işın, 2020; Kaşgarlı Mahmud, 1985), semsek pide Selçuklu dönemi yazılı kaynaklarında (İbn Âla, 2004), yaprak ciğer, firik pilavı, su böreği, oruk ve piruhi XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Fahriye, 2018; Tosun, 2018), perde pilavı, lahmacun ve çeşitleri, alinazik gibi 9 sıcak antre ise Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer almıştır (Mevlan, 2019; Yılmaz Çıdam, 2021).

Coğrafi işaretli sıcak antrelerden çiböreğin Tatar, kol böreği ve kıymalı kol böreğinin Bosna-Hersek, oruğun Orta Doğu/Arap/Levanten ve piruhinin ise Polonya kökenli olduğu tespit edilmiştir.

Lahmacun, farklı şehirlerin mutfaklarında içerik ve boyutlarına göre farklı isimlerle adlandırılmıştır. Antep lahmacunu, Urfa lahmacunu ve Tarsus lahmacunu coğrafi işaret almış lahmacun çeşitlerindendir.

3.2.3.7. Soğuk Antreler

Soğuk antrelerden sadece pastırmanın coğrafi işaretli olduğu görülmüştür. Ankara, Sivas, Kayseri ve Kastamonu pastırmaları Türk Patent Kurumu tarafından tescil edilmiştir (Coğrafi İşaretler Portalı, t.y.). Pastırma Orta Asya döneminden beri Türkler tarafından tüketilen hayvansal gıdalardan biridir (Demirgöl, 2018).

3.2.3.8. Sorbetler / Şerbetler / Dondurmalar

Sorbet, şerbet ve dondurma çeşitleri restoranların menülerinde spesifik olarak belirtilmediğinden coğrafi işaret taraması yapılamamıştır.

3.2.3.9. Salatalar

Yapılan araştırma sonucunda salatalardan hiçbirinin coğrafi işarete sahip olmadığı görülmüştür.

3.2.3.10. Sebze Yemekleri

Yapılan araştırma sonucunda sebze yemeklerinden hiçbirinin coğrafi işarete sahip olmadığı görülmüştür.

3.2.3.11. Tatlılar

Tatlılardan çıtır kabak tatlısı, taş kadayıf, kabak tatlısı ve irmik helvası gibi 14 tatlının coğrafi işaret aldığı görülmüştür. Coğrafi işaretli tatlılardan hoşmerim helvası Selçuklu dönemi yazılı kaynaklarında (Soy, 2023), süt helvası ve baklava XVII. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Işın, 2020; Yerasimos, 2019), irmik helvası, kabak tatlısı, kaymaklı ekmek kadayıfı ve künefe XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında (Tosun, 2016; Yerasimos, 2014), çıtır kabak tatlısı, Hamsiköy sütlacı, katmer ve kaymaklı Kemalpaşa tatlısı ise Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı

kaynaklarında yer almıştır (Albay, 2005; Mevlan, 2019). Pişmaniyeli cheesecake yapımında kullanılan pişmaniye XV. yüzyıl Osmanlı dönemi itibariyle yazılı kaynaklarda yer alan (Şirvanî, 2018), İran kökenli bir tatlıdır (Özkan, 2007)

İrmik helvası ve çeşitleri Konya, Antep ve Kahta olmak üzere 3, kabak tatlısı ve çeşitleri Antalya, Aydın, Hatay ve Adapazarı olmak üzere 4, baklava ve çeşitleri Amasya, Devrek, Tavas, Erzurum ve Gaziantep olmak üzere 5, şehirde coğrafi işaret ile tescillenmiştir. Soğuk baklava ise 2020 yılında patenti alınarak tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020).

3.2.3.12. *Peynirler*

Peynirlerden tulum peyniri, Malatya peyniri, beyaz peynir, Antep peyniri, Ezine peyniri, Divle obruk tulum, Trakya eski kaşar ve füme isli Çerkez peyniri coğrafi işaret ile işaretlenmiştir. Tulum peyniri Orta Asya dönemi yazılı kaynaklarında (Durlu Özkaya ve Gün, 2007) yer alırken, Trakya eski kaşar XVI. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında Malkara kaşkavalı olarak yer almıştır (Yerasimos, 2019). Malatya peyniri, Antep peyniri, Ezine peyniri, Divle obruk tulum ve füme isli Çerkez peyniri üretildikleri şehrin ya da ilk kez üreten insanların kökeniyle anılmaktadır. Bu peynirler ilk kez bu isimlerde Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer almışlardır (Albak Yalınız, 2019; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Oluk ve Karaca, 2020).

Beyaz peynir Edirne ve Kırklareli olmak üzere iki farklı şehirde coğrafi işaret ile tescillenmiştir.

3.2.3.13. *Pizzalar*

Yapılan araştırma sonucunda pizzaların hiçbirinin coğrafi işarete sahip olmadığı görülmüştür.

3.2.3.14. *Hamburgerler*

Yapılan araştırma sonucunda hamburgerlerin hiçbirinin coğrafi işarete sahip olmadığı görülmüştür.

3.2.3.15. *Sushiler*

Yapılan araştırma sonucunda sushilerin hiçbirinin coğrafi işarete sahip olmadığı görülmüştür.

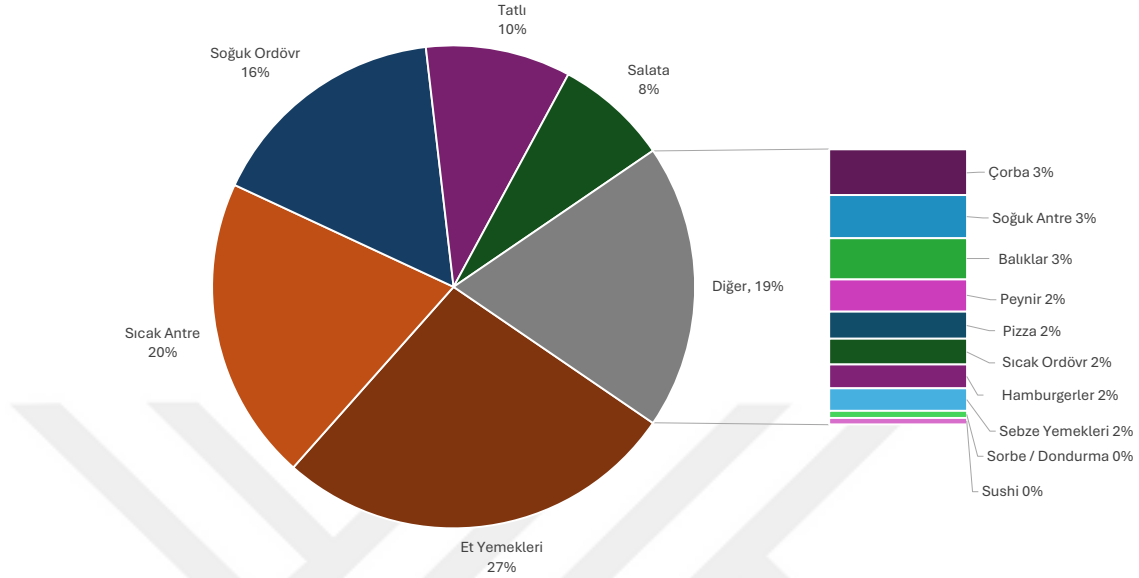
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

Türk mutfağı sahip olduğu yaklaşık 1000 yıllık geçmiş ile dünyanın en köklü mutfakları arasında yer almaktadır. Orta Asya’da yaşayan göçebe Türk boylarının pratikleriyle şekillenen Türk mutfağı, tarih boyunca göçler, fetihler ve savaşlar gibi dinamik süreçlerle sürekli olarak dönüşmüş ve çeşitlenmiştir. Ayrıca evlilik, ticaret ve seyahat gibi kültürlerarası etkileşimler de Türk mutfağının evrimine katkıda bulunmuştur. İslamiyet’in kabulü ile, Türklerin Orta Asya gelenekleri İslam kültürü ile harmanlanarak Türk mutfağının önemli bir dönüşüm geçirmesini sağlamıştır. Türklerin Anadolu topraklarına yerleşmeleriyle tarımın önemi artarken, tarımsal ürünlerin tüketiminde de artış yaşanmıştır. Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde hem Anadolu’nun çeşitli bölgelerinden hem de fethedilen topraklardan gelen yeni gıda maddeleri ve mutfak teknikleri Türk mutfağının gelişiminde etkin bir rol oynamıştır. Osmanlı İmparatorluğu’nun geniş coğrafyası ve farklı etnik kökene sahip toplulukları barındıran kozmopolit yapısı, Balkanlar, Orta Doğu, Kafkaslar gibi farklı bölgelere ait yemeklerin Türk mutfağına entegrasyonunu kolaylaştırdığı gibi halihazırda Anadolu coğrafyasında yaşayan Rum, Yahudi, Ermeni mutfak kültürlerinin Türk mutfak kültürüyle harmanlanmasını da kolaylaştırmıştır. Osmanlı döneminde saray mutfağının önem kazanması ve saray aşçılarının padişahları memnun etmek amacıyla yeni tatlar ve yemekler üzerinde çalışmaları, Türk mutfağını zenginleştiren önemli faktörler arasında yer almaktadır.

Türk mutfağı sahip olduğu çeşitlilik ve kültürel miras sayesinde dünya çapında bilinirlik kazanmış bir mutfak özelliği göstermektedir. Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranlar ise Türk mutfağının tanıtımı ve yaygınlaştırılması açısından önemli rol oynayan unsurlardan biridir. Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranlar malzemelerin seçiminden lezzet kombinasyonlarına kadar birçok detayla Türk mutfağının özgün karakterini yansıtarak kültürel değerlerini sergilemektedir. Bu sebeple Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin kökeni ve Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer alma durumu, Türk mutfağının korunması, tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önem taşımaktadır.

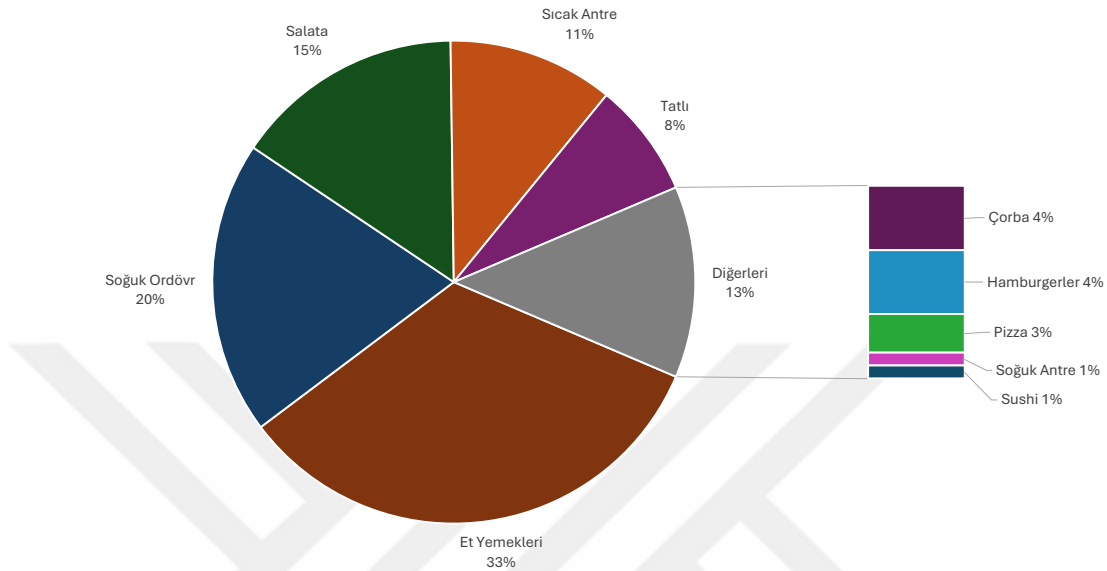
Çalışma kapsamında, örnekleme dahil edilen 76 restoranın menülerinde yer alan aynı isimde yemekler elendiğinde 844 adet yemek olduğu görülmüştür. Bu 844 yemeğin kategorilere göre dağılımı Şekil 2’de verilmiştir.



Şekil 2. Menülerde yer alan yemeklerin kategorilere göre dağılımı

Hayvansal ürünlerin Orta Asya döneminden itibaren Türklerin beslenme sisteminin önemli bir parçası olduğu düşünüldüğünde menülerde yer alan yemeklerin çoğunlukla et yemeği olması olağandır. Ancak Türklerin şekerle tanışması İslamiyet sonrası olmasına rağmen menülerde yer alan tatlı sayısının çorba ve sebze yemeklerinden daha fazla olması ise dikkat çekmektedir. Türk mutfak tarihi boyunca çorbalar öğünlerde önemli bir yer tutarken, elde edilen menülerde diğer yemek kategorilerine kıyasla daha az çorba çeşidi yer almıştır. Sebze yemeklerinin Türk mutfağında hiçbir dönem popüler yemekler olmadıkları bilinmektedir. Ancak sebze yemeklerinin menülerdeki yoğunluğunun pizza ve hamburgere kıyasla daha az olması dikkat çekicidir. Bu yemeklerin menülerde yer almasının sebebi tüm dünyada popüler hale gelmiş ve evrenselleşmiş yemekler olmaları olabileceği düşünülmektedir. Bu yemekler yerine Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerindeki çorbaların ve sebze yemeklerinin sayısının artırılması gerekmektedir. Özellikle çorbalar Orta Asya döneminden itibaren Türk mutfağının temel yemeklerinden olduğu gibi, Türk mutfağının da tek başlangıç yemeğidir.

Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan 844 yemeğin 117 tanesi (%13,86) menüsünde yer aldığı restorana ait yemeklerdir. Restorana ait olarak kodlanan yemeklerin kategoriler arasındaki dağılımına bakıldığında Şekil 3'te verilen grafik ortaya çıkmaktadır.



Şekil 3. Türk mutfağına ait yemekler sunan restorana ait olduğu belirlenen yemeklerin kategorilere göre dağılımı

Restoranların en fazla et yemeği geliştirmiş olmaları et yemeklerinin Türk mutfağındaki yerini vurgular niteliktedir. Dikkat çeken husus ise soğuk ordövrler ve salatalar Türk mutfak tarihinde önemli bir yer tutmamasına rağmen restoranların geliştirdikleri yemekler içerisinde ağırlığının diğer kategorilere kıyasla fazla olmasıdır. Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerini Türk mutfağı ve Türk mutfak kültürü üzerine detaylı bir çalışma ve araştırma yaparak hazırlamaları, temsil ettikleri mutfağa özgü yemekleri doğru bir biçimde hazırlamalarını ve sunmalarını sağlayacaktır.

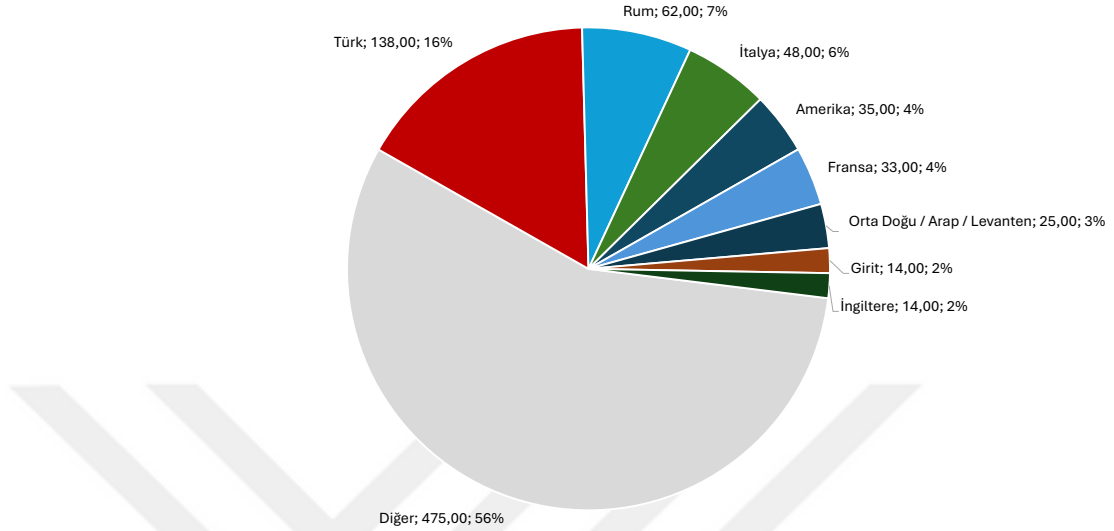
Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde yer alan 844 yemeğin 13 tanesi (%1,54) çok sayıda ülkenin mutfağında yer alan, çıkış noktası kabul edilemeyen ve bu sebeple evrensel kabul edilen yemeklerdir. Menülerde yer alan 44 yemeğin (%5,21) kökenine dair herhangi bir kaynak bulunamamıştır. Kökenine dair kaynak bulunamayan yemeklerin sırasıyla balıklar, soğuk ordövrler, salatalar, sıcak antreler, et yemekleri, sıcak ordövrler ve sebze yemekleri kategorilerinde yoğunluk gösterdiği

tespit edilmiştir. Bu durum, Türk mutfak tarihi hususunda daha fazla araştırma yapılması gerektiği sonucunu ortaya koymaktadır. Osmanlı dönemine ait bilgilerin narh defterlerinden, Anadolu Selçuklu ve sonrasındaki dönemlere ait bilgilerin ise yazma eserler, seyyahların kişisel notları ve sosyal konular üzerine kaleme alınmış el yazmalarından öğrenildiği göz önünde bulundurulduğunda, henüz incelenmemiş veya çevirisi yapılmamış çok sayıda kaynağın olabileceği anlaşılmaktadır. XV. yüzyıl ve sonrasında kaleme alınan ilk yemek kitaplarının araştırmacılara sunduğu bilgiler sınırlıdır. Dolayısıyla, Türk mutfağının derinlemesine incelenmesi ve kökeni belirsiz yemeklerin tarihsel bağlamlarının ortaya çıkarılması için kapsamlı bir alan yazın taraması ve arşiv çalışması yapılması gerekmektedir. Bu çalışmalar Türk mutfağının daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.

Kökenine dair kaynak bulunamayan yemekler incelendiğinde, ızgara sebze, şaşlık, köfte, tavuk, kuzu eti, yoğurttan hazırlanan haydari gibi yemeklerin Orta Asya döneminden itibaren Türkler tarafından tüketildiği bilinen malzemeler ile hazırlandığı görülmektedir. Kılıç, somon, lüfer gibi balıkların ızgaralarının da ilk kez hangi mutfakta yapıldığı bilinmediğinden, bu yemekler XVIII. ve XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer alsa da kökenine dair herhangi bir kaynak bulunmayan yemeklerdir. Çünkü aynı gıdaların ve pişirme tekniklerinin tarih boyunca yabancı mutfaklarda da yer aldığını görebilmek mümkündür. Bu açıdan bakıldığında yemeklerin hammaddelerinin ve pişirme tekniklerinin Türk mutfak tarihinde köklü bir geçmişe sahip olması, yemeklerin Türk mutfağına ait olduğu anlamının çıkarılamayacağı sonucunu ortaya koymaktadır.

Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerden 138 tanesinin Türk mutfağına ait olduğu belirlenmiştir. Türk mutfağına ait olduğu tespit edilen yemekler sırasıyla sıcak antreler, et yemekleri, tatlılar, soğuk ordövrler, salatalar, peynirler, çorbalar ve sebze yemekleri kategorilerinde yoğunluk göstermektedir. Ayrıca Türk mutfağına ait olduğu belirlenen yemeklerin ağırlıklı olarak Cumhuriyet dönemi ve sonrası ile XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer aldığı görülmüştür. Bu durum Orta Asya döneminden itibaren yazılı kaynaklarda yer alan yemeklerin zamanla unutulduğunu, bu yemeklerin yerini yakın tarihte geliştirilen ya da yabancı mutfaklardan geçen yemeklerin aldığını ortaya koymuştur.

Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde yer alan 844 yemeğin kökeni incelendiğinde %39,22'sinin yabancı mutfaklara ait olduğu görülmüştür. Yemeklerin kökenlerine göre dağılımı Şekil 4'te verilmiştir.



Şekil 4. Yemeklerin kökenlerinde göre dağılımı

Yabancı mutfaklara ait olduğu tespit edilen yemeklerin 62 tanesinin (%17,73) Rum mutfağına ait olduğu görülmüştür. Rum mutfağına ait olduğu belirlenen yemeklerin ağırlıklı olarak XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi ve sonrasındaki dönemlerin yemek kitaplarında yer alan zeytinyağlı soğuk ordövrler, balık, lakerda, tarama, çiroz gibi deniz ürünleri, salata çeşitleri ve İzmir köfte gibi yemekler olduğu görülmüştür. Bahsi geçen yemekler XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi öncesinde kaleme alınan yazılı kaynaklarda yer almamaktadır. Bu husus alan yazında Türk mutfağına ait olduğu belirtilen zeytinyağlı yemeklerin XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi öncesinde tüketilmediğini ortaya koymaktadır. Türkler Orta Asya'dan beri hayvansal yağ tüketmişler, yemekleri ve hamur işlerini hayvansal yağ ile hazırlamışlardır. Orta Asya'nın iklimi ve coğrafi koşullarının zeytin üretimine uygun olmaması, konar göçer yaşam tarzının zeytin yetiştirmeye elverişli olmaması, Anadolu'ya yerleşen Türklerin tarımsal faaliyetlerini mutfak geleneklerine uygun bir biçimde tahıl üretimi üzerine yoğunlaştırmaları, zeytinyağının Hristiyan toplumlar arasında yaygın bir biçimde tüketiliyor olması ve zeytinyağı tüketiminin Hristiyanların oruç dönemleriyle

bağdaştırılması gibi etkenler sebebiyle zeytinyağı kullanımı XIX. yüzyıl Osmanlı dönemine yaygınlaşmamıştır.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemekten 48 tanesinin (%14,50) İtalyan mutfağına ait olduğu görülmüştür. Menülerde İtalyan mutfağına ait yemeklerinin diğer mutfaklara kıyasla fazla sayıda olmasındaki en büyük etken makarna ve pizzadır. Menülerde çok sayıda İtalyan stili makarna olduğu tespit edilmiştir. Alan yazında yapılan taramada modern “steak” kavramının XV. yüzyılda İtalyan mutfağında ortaya çıktığı görülmüştür. Sorbet ve supanglenin ise Fransız mutfağına ait olduğunu belirten kaynaklar olduğu gibi İtalyan mutfağına ait olduğunu belirten kaynaklar da bulunmaktadır. Bu sonuç İtalyan mutfağının global popülaritesi başta olmak üzere İtalyan mutfağının XV. yüzyıl itibariyle diğer Avrupa mutfaklarıyla etkileşimde bulunması, göç ve turizm, makarna ve pizza gibi yemeklerin endüstriyel üretime uygun olması gibi sebeplerle açıklanabilmektedir.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemekten 34 tanesinin (%10,27) Amerikan mutfağına ait olduğu görülmüştür. Köklü bir tarihi geçmişe sahip olmayan Amerikan mutfağına ait yemeklerin Türk mutfağına ait yemekler sunan restoranlarda yer almasının en temel sebebi Amerikan mutfağının simgesi haline hamburgerdir. Çıkış noktası konusunda farklı görüşler öne sürülse de bugün tüm dünyada bilinen ve tüketilen modern hamburgerin Amerikan mutfağına ait olduğu görülmüştür. Kırmızı biber, avokado, Meksika fasulyesi, tost, barbekü sos gibi birçok ürünün kökeninin Amerika kıtası olduğu tespit edilmiştir. Amerika kıtası kökenli gıda maddelerinden en dikkat çekenini ise kuru fasulyedir. Türk mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olan kuru fasulyenin Anadolu topraklarına ilk kez XIX. yüzyılda geldiği ve kuru fasulyeden hazırlanan yemeklerin ilk kez XX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca yemeğin temel gıda maddelerinden olan Amerika kökenli domatesin de yine XIX. yüzyılda Anadolu topraklarına geldiği görülmüştür. Bu durumda geleneksel Türk mutfağı ile bağdaştırılan ve alan yazınında yer alan çalışmalarda Türk mutfağına ait olduğu belirtilen kuru fasulyenin hammaddelerinin Amerika kıtası kökenli olması sebebiyle Türk mutfağına ait bir yemek olarak kabul edilemeyeceği görülmüştür. Tespit edilen bir diğer husus ise alan yazında yer alan Türk mutfağı hususunda yapılmış çalışmalarda Türk mutfağının genel özellikleri sıralanırken, kırmızı biberin kullanımından bahsedilmesidir. Yapılan bu çalışmada

kırmızı biberin Anadolu topraklarına ilk kez XVIII. yüzyılda geldiği ve ilk kez aynı yüzyılda yazılmış yazılı kaynaklarda yer aldığı görülmüştür. Coğrafi keşiflerle birlikte Avrupa’da yayılmaya başlayan Amerika kökenli gıda maddeleri Osmanlı Devleti’nin Tanzimat Fermanı ile batılılaşmaya başlaması ve sahip olduğu geniş ticaret ağı sayesinde kolayca Osmanlı topraklarına gelmiştir. Amerika kökenli gıda maddelerinin Osmanlı mutfağında kullanılmaya başlanması ile Türk mutfağının lezzet profili gelişmiş ve yeni yemekler ortaya çıkmıştır. Amerika kökenli gıda maddelerinin mevcut tariflere entegre edilebilmesi bu gıda maddelerinin kullanımını arttırmıştır. Bu süreçte kültürel ve toplumsal etkileşimlerle desteklenen Amerika kökenli gıda maddelerinin Osmanlı topraklarında yetiştirilmeye uygun olması da bu gıda maddelerinin Türk mutfağında yaygınlaşmasında etkin bir rol oynamıştır. Tost, barbekü sos ve hamburger gibi yiyecekler ise XIX. ve XX. yüzyılda Batı kültürü ve Amerika’nın popüler kültürü etkisiyle tüm dünyada yaygınlaşmış, günümüzde Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranlar bu trendi takip ederek bu yemeklere menülerinde yer vermişlerdir.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemekten 33 tanesinin (%9,96) Fransız mutfağına ait olduğu tespit edilmiştir. Mantar çorbası ve graten gibi kremalı yemekler, tartar, ratatouille, file şato, konfit gibi yemekler ve pişirme teknikleri Fransız mutfağına özgüdür. Bu yemeklerin 17 tanesi (%51,51) ise tatlıdır. Profiterol çeşitleri, terin, mus, sufle ve pasta çeşitleri Fransız mutfağının geleneksel tatlılarıdır. Türklerin Fransızlarla herhangi bir komşuluk ilişkisi olmamasına rağmen Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde sayıca en fazla Fransız tatlısının yer alması, Fransızların tatlıcılık ve pastacılık alanında gelişmiş olmaları ve geliştirdikleri ürünlerin tüm dünyada popüler hale gelmesi ile açıklanabilmektedir.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemekten 25 tanesinin (%7,55) Ortadoğu/Arap/Levanten mutfağına ait olduğu görülmüştür. Bu yemekler humus, mütebbel, muhammara, içli köfte, oruk ve fellah köftesi gibi yemeklerdir. Bu yemeklerin ortak noktası Ortadoğu/Arap/Levanten mutfağının genel özelliklerinden nohut ve bulgur gibi bakliyatlarla hazırlanması ve baharat ağırlıklı yemekler olmasıdır. Dikkat çeken bir diğer husus da baklava, künefe ve lahmacun ile ilgilidir. Alan yazında bahsi geçen yemeklerin kökeni hususunda birçok farklı görüş yer almaktadır. Yapılan araştırma sonucunda görülmüştür ki; Ortadoğu/Arap/Levanten mutfak tarihinde bahsi

geçen baklava, künefe ve lahmacun bugün tüm dünyada bilinen yemeklerden oldukça farklıdır. Ortadoğu/Arap/Levanten mutfağındaki baklava, şerbetli bir hamur tatlısı olmasına rağmen bugün tüm dünyada bilinen baklava XVII. yüzyıl Osmanlı döneminde bugünkü şeklini almıştır. Ortadoğu/Arap/Levanten mutfağında kadayıf diye bahsedilen tatlı bugün taş kadayıf olarak bilinen yassı kadayıftır. Tel kadayıfın bilinen ilk tarifi XV. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer almaktadır. Yine Ortadoğu/Arap/Levanten mutfağında yer alan lahmacun bir çeşit etli börek olarak tanımlanmaktadır. Bugün bilinen lahmacunun Türk mutfağında şekillendiği görülmüştür. Ortadoğu/Arap/Levanten mutfağına ait yemeklerden yalnızca 3 tanesinin XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer alması ise dikkat çeken bir diğer husustur. Sınır komşusu olan Ortadoğu/Arap/Levanten mutfağı ile Türk mutfağının birbirinden etkilendiği bilinse de bu etkilenmenin yazılı kaynaklarda beklendiği kadar yer bulmadığı görülmüştür. Bu durumun sebeplerinin pazar talebi, yemeklere dair algı, küresel trendler ve rekabet olabileceği düşünülmektedir.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemekten 15 tanesi (%4,53) İngiliz mutfağına aittir. Bu yemeklerden mantar sos, puding, cheesecake, rosto, patates püresi, patates cipsi İngiliz mutfağı ile özdeşleşen yemeklerdir. Domates çorbasının bilinen ilk tarifi İngiliz yemek kitaplarında yer almıştır. İngiliz mutfağına ait olduğu tespit edilen yemeklerden en dikkat çeken sandviçtir.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemekten 13 tanesi (%3, 92) Girit mutfağına aittir. Bu yemekler Girit göçmenleri tarafından Türklere tanıtılan roka ve tere gibi otlarla hazırlanan salatalar, kabak çiçeği, şevketi bostan, kabak, deniz börülcesi ve Ege otları ile hazırlanan zeytinyağlılardır. Bu yemekler içerisinde en tartışmalı olanı Girit ezmedir. Alan yazında bu konuda yer verilen farklı görüşlere rastlanmıştır. Ancak yapılan araştırmada bu yemeğin Anadolu topraklarında yaşayan bir Giritli tarafından geliştirildiği ve adlandırıldığı tespit edilmiştir. Bu sebeple Girit coğrafyasında üretilmese de Girit kültürü ve damak tadına sahip biri tarafından geliştirildiğinden Girit mutfağına ait olarak kabul edilmiştir.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemek incelendiğinde 8 tanesinin (%2,41) Japon mutfağına, 8 tanesinin (%2,41) Avrupa mutfağına, 8 tanesinin ise (%2,41) Ermeni mutfağına ait olduğu görülmüştür. Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde yer alan Japon yemekleri tüm dünyada popüler bir yemek olan sushidir.

Avrupa mutfağına ait olduğu belirlenen yemekler patates kızartması, mozaik pasta ve komposto gibi birden fazla Avrupa ülkesinin mutfak kültüründe yer alan ancak doğduğu mutfak bulunamayan yemeklerdir. Bu yemekler popüler kültür etkisiyle var olmuş ve tüm dünyaya yayılmış yemeklerdir. Ermeni mutfağına ait olduğu belirlenen yemekler ise zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı bakla, mücver ve topik gibi yemeklerdir. Ermeniler ve Türklerin yüzyıllardır Anadolu topraklarında birlikte yaşayan, derin ve iç içe geçmiş bir ilişkiye sahip iki topluluk olması ve Osmanlı Devleti'nde sokak satıcılarının genellikle Ermeni kökenli olması bahsi geçen yemeklerin Türk mutfağına girmesini sağlayan etkenlerdir.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemekten 7 tanesi (%2,11) Uzakdoğu mutfağına, 7 tanesi (%2,11) ise Güney Amerika mutfağına aittir. Bu yemeklerin genel olarak bir coğrafyaya ait olarak belirtilmesinin sebebi, bu coğrafyada yer alan birden fazla ülkenin mutfağında yer almalarıdır. Uzakdoğu mutfağına ait olduğu belirlenen yemekler bölgeye özgü soslarla hazırlanan yemekler ve araştırmacılar tarafından çıkış noktasının Antik Çin olduğu düşünülen dondurmadır. Dondurmanın tüm dünyada popüler bir tatlı olduğu ve Osmanlı döneminde tüketilen kar ile hazırlanan karsambaça benzediği düşünüldüğünde menülerde yer alması olağan karşılandığı gibi, Uzakdoğu mutfağına ait yemeklerin çeşitlilik açısından menüye eklendiği düşünülmektedir.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemekten 5 tanesi (%1,51) Tex-Mex mutfağına, 5 tanesi (%1,51) Avrupa mutfağına, 5 tanesi (%1,51) Yunanistan mutfağına, 5 tanesi (%1,51) Balkan mutfağına, 5 tanesi (%1,51) Bosna-Hersek mutfağına ve 5 tanesi (%1,51) Arnavutluk mutfağına aittir. Tarih boyunca Türklerin sosyal, kültürel, ticari, coğrafi ve ekonomik olarak ilişkide olduğu Avrupa, Yunanistan, Arnavutluk ve Bosna-Hersek'i de kapsayan Balkan mutfaklarına ait yemeklerin, farklı bir kıtada yer alan ve Türklerle ilişkisi minimum düzeyde olan Tex-Mex mutfağına ait yemekler ile aynı sayıda olması dikkat çekicidir. Buradan menülerde yer alan yemeklerin Türk mutfak tarihindeki bilinirliğinden ziyade, popülerliğe göre seçildiği sonucuna ulaşılmaktadır.

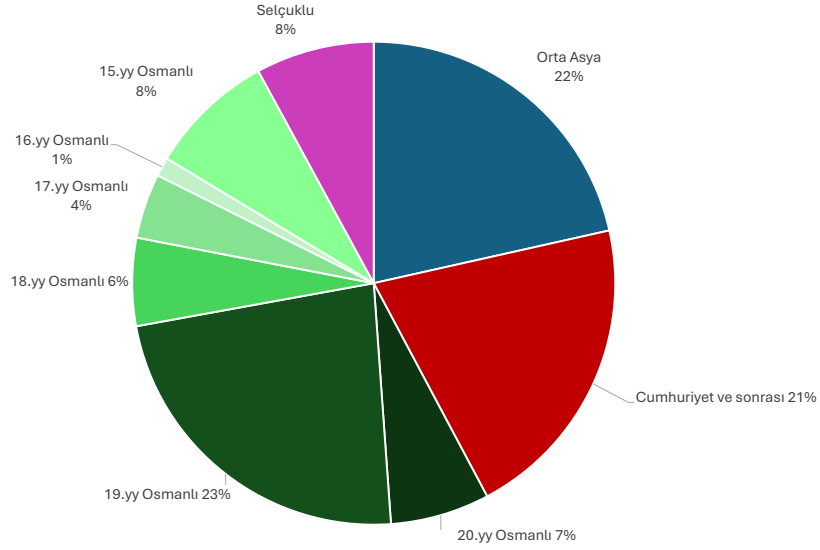
Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemeğin 3 tanesi (%0,90) Kafkasya, 3 tanesi (%0,90) ise Çerkez mutfağına aittir. Kafkasya mutfağına ait olduğu belirlenen yemeklerden en dikkat çeken kerevit hingeldir. Geleneksel hingelin iç harcı

değiştirilerek sunulması yemeğin kökenini değiştirmemektedir. Çerkez mutfağına ait olduğu belirlenen yemeklerden iki tanesi Çerkez peyniri versiyonları iken bir tanesi ise Çerkez tavuğudur. Hangi coğrafyada yapıldığından bağımsız olarak bu yemeklerin Çerkez kültürü ve damak tadına sahip insanlar tarafından bu kültür etkisinde geliştirilmesi yemeklerin kökeninde belirleyici olmuştur.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemeğin 2 tanesi (%0,60) Hindistan mutfağı, 2 tanesi (%0,60) Çin mutfağı, 2 tanesi (%0,60) Kıbrıs mutfağı, 2 tanesi (%0,60) ise Afrika mutfağına aittir. Hindistan mutfağına ait yemekler bu coğrafyanın bir ürünü olan maş fasulyesi ve Hindistan mutfağının spesifik baharatlarından köri ile hazırlanan yemeklerdir. Çin mutfağına ait yemeklere bakıldığında dondurma ve noodle ön plana çıkmaktadır. Kıbrıs mutfağına ait olduğu belirlenen Hellim peyniri ve bu peynir ile hazırlanan salata menülerde yer almıştır. Afrika mutfağına ait bamyanın ise iki farklı şekilde menülerde yer aldığı görülmüştür.

Yabancı mutfaklara ait olduğu belirlenen 331 yemeğin 1 tanesi (%0,30) İsviçre mutfağı, 1 tanesi (%0,30) Yahudi mutfağı, 1 tanesi (%0,30) Tatar mutfağı, 1 tanesi (%0,30) Azerbaycan mutfağı, 1 tanesi (%0,30) İskandinav mutfağı, 1 tanesi (%0,30) Hollanda mutfağı, 1 tanesi (%0,30) Avusturya mutfağı, 1 tanesi (%0,30) Polonya mutfağı, 1 tanesi (%0,30) Belçika mutfağı, 1 tanesi (%0,30) Abbasi mutfağı, 1 tanesi (%0,30) Bizans mutfağı ve 1 tanesi (%0,30) de Rus mutfağına aittir. Türk mutfak tarihi incelendiğinde Türk mutfağının, Rus, Abbasi, Yahudi, Tatar ve Bizans mutfaklarıyla diğer mutfaklara kıyasla daha çok etkileşimde olduğu görülmüştür. Ancak bu mutfaklara ait yemekler günümüzde Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde diğer mutfaklara kıyasla daha az yer bulmuştur. Bu durum küreselleşme ile Avrupa, Uzakdoğu ve Amerika kıtalarında yer alan ülkelerin mutfaklarının ve gıda maddelerinin popülerleşmesi ile açıklanabilmektedir.

Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde yer alan 844 yemekten yemeklerin yarıya yakını (%46,30) Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer almıştır. Bu yemeklerin kendi içlerinde yazılı kaynaklarda yer alma durumuna göre dağılımları Şekil 5'te gösterilmektedir.



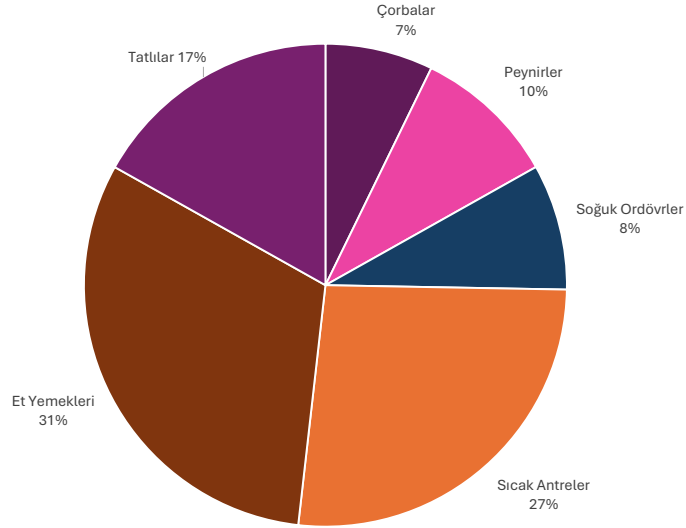
Şekil 5. Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında yer alma durumu

Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin yoğunlukla XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer aldığı görülmüştür. Rum mutfağından Türk mutfağına geçen zeytinyağlı yemekler ve deniz mahsulleri, karnıyarık, musakka, İskender gibi Osmanlı saray mutfağında geliştirilen yeni yemekler, Girit mutfağından Türk mutfağına geçen otlar ile hazırlanan salatalar ve Tanzimat Fermanı ile başlayan batılılaşma etkili olmuştur. Ayrıca bu hususta etkili olan bir diğer unsur et yemekleridir. Türklerin Orta Asya'dan beri temel besin kaynaklarından birinin et olduğu bilinmektedir. XIX. yüzyıl Osmanlı dönemine kadar yazılı kaynaklarda hazırlanan yemeğin hayvanın hangi bölgesinden yapıldığı belirtilmemiştir. Biftek, antrkot, kanat, but, göğüs gibi hayvanın belirli bir kısmında yer alan etlerden yapılan yemeklere ilk defa XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında rastlanmaktadır. Aynı durum balık tavası hususunda da geçerlidir. Selçuklu döneminden itibaren yazılı kaynaklarda balık tavası tüketildiğinden bahsedilmektedir. Ancak bu balıkların çeşidi ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında belirtilmiştir.

İkinci sırada Orta Asya dönemi yazılı kaynaklarında yer alan yemeklerin yer alıyor olması, Türklerin mutfak geleneğine bağlı bir toplum olduğunu da doğrulamaktadır. Yoğunluk açısından üçüncü sırada yer alan Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer alan yemekler yer almaktadır. Bu hususta önemli olan

unsurlardan ilki özellikle ülkenin Güneydoğu Anadolu bölgesinde tüketilen kebapların Batı bölgelere gelmesi ve bilinirliğinin artmasıdır. Diğer unsurlar ise yazılı kaynakların artması, gıda maddelerinin ulaşılabilir hale gelmesi, yeni ve bölgesel tatların geliştirilmesi ve yazılı kaynakların sayısının artmasıdır. XVI. yüzyıl Osmanlı dönemi yazılı kaynaklarında yer alan yemeklerin ağırlığının diğer dönemlere göre düşük olması, XVI. yüzyıl Osmanlı mutfağı hakkında bilgi veren yazılı kaynakların oldukça kısıtlı olması ile ilişkilidir. Bu sebeple XV. yüzyıl Osmanlı dönemi itibarıyla kaleme alınan yazılı kaynaklar daha detaylı incelenebilir, Osmanlı arşivlerinde yer alan ancak henüz Türkçe 'ye çevrilmemiş eserlerin çevirileri yapılabilir, bahsi geçen yazılı kaynaklar dijitalleştirilerek araştırmacıların bu kaynaklara ulaşmasının kolaylaştırılabilir ve Türk mutfağına dair bilgi ve kültürün yaygınlaştırılması için eğitim programları ve bilinçlendirme kampanyaları düzenlenebilir.

Menülerde yer alan yemekler incelendiğinde birkaç yemekle ilgili dikkat çeken hususlara rastlanmıştır. Bunlardan ilki pide ile ilgilidir. Bizans mutfağında hamur üzerine peynir veya kabak konularak hazırlanan bir çeşit pideden bahsedildiği görülmektedir. Ancak bugün tüm dünya mutfaklarında pide olarak bilinen ve tüketilen yemek Türk mutfağında şekillenmiştir. Diğer husus ise Arnavut ciğeriyle ilgilidir. Arnavut ciğeri Fatih Sultan Mehmed'in döneminde İstanbul'a getirilen Arnavutlar tarafından geliştirilmiş bir yemektir. Her ne kadar Türklere ait bir coğrafyada geliştirilmiş de olsa geliştiren kişilerin kökeni, yemek kültürü ve damak tadı etkisinde geliştirilmiş bir yemek olduğundan Arnavut kökenli kabul edilmiştir. Buradan ulaşılan sonuç, bir yemeğin ortaya çıktığı coğrafyanın yanı sıra hangi köken, kültür ve damak tadı etkisinde geliştirildiğinin de araştırılması gerektiğidir.



Şekil 6. Coğrafi İşaret Durumu

Yemeklerin coğrafi işaretlerine göre dağılımı Şekil 6’da verilmiştir. Coğrafi işaretli yemekler içerisinde büyük yoğunluğun et yemekleri içerisinde olması, etin Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemi düşünüldüğünde doğaldır. Coğrafi işaretli et yemeklerinin 13 tanesi (%50,00) ilk kez Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer almıştır. Bu durum köfte ve kebab çeşitlerinin Cumhuriyet dönemi sonrasında ülkenin batı bölgelerine gelmesi ve yayılmaya başlaması ile açıklanabilmektedir.

Coğrafi işaretli yemekler içerisinde yoğunluğu ikinci sırada olan kategori sıcak antrelerdir. Bunun sebebi lahmacun ve pilav çeşitleridir. Sıcak antrelerdeki dikkat çeken yemekler ise piruhi, kol böreği çeşitleri, oruk, semsek pide ve çibörektir. Bu yemeklerin kökeni araştırıldığında piruhinin Polonya, kol böreği çeşitlerinin Bosna-Hersek, oruk yemeğinin Ortadoğu/Arap Levanten, semsek pidenin İran ve çiböreğin Tatar mutfağına ait olduğu tespit edilmiştir. Yabancı mutfaklardan Türk mutfağına çeşitli yollarla yerleşen bu yemekler, Türk mutfağında benimsenmiştir.

Coğrafi işaretli çorbalar içerisinde en dikkat çeken bamyadır. Afrika kıtası kökenli bir gıda olan bamyaya Anadolu topraklarına XVII. yüzyıl Osmanlı döneminde gelmiştir. Ayrıca bamyaya çorbası Afrika mutfaklarına ait geleneksel bir çorbadır. Geriye kalan çorbalardan ise sadece lebeniye çorbası XV. yüzyıl Osmanlı

dönemi kayıtlarında yer almıştır. Diğer çorbalar domatesten hazırlanan salça bazlı çorbalardır ve Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer almışlardır.

Coğrafi işaretli soğuk ordövrlerin tamamının Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer aldığı görülmüştür. Soğuk ordövrler içerisinde en dikkat çeken fasulye piyazıdır. Fasulye piyazının hammaddesi olan kuru fasulye Amerika kökenli bir gıda maddesidir. Kuru fasulye ile hazırlanan piyaz tarifi ilk kez XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi yemek kitaplarında yer almıştır.

Coğrafi işaretli 14 tatlı incelendiğinde ilk göze çarpan taş kadayıftır. Yapılan araştırmada taş kadayıfın Ortadoğu/Arap/Levanten mutfağına ait bir tatlı olduğu görülmüştür. Tatlıların Türk mutfak tarihinin yazılı kaynaklarında görülme durumlarına bakıldığında bu tatlıların en erken görüldüğü dönem XVII. yüzyıl Osmanlı dönemidir. Coğrafi işaretli tatlılar, ağırlıklı olarak XIX. yüzyıl Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi ve sonrası yazılı kaynaklarında yer alan tatlılardır.

Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan 844 yemeğin sadece 83 tanesinin coğrafi işaretli olması dikkat çeken hususlardan biridir. Alan yazında yer alan coğrafi işaret üzerine yapılmış çalışmalarda coğrafi işaretin Türk mutfağı için önemi ve gerekliliğinin vurgulandığı görülmektedir. Ancak Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinde, Türk mutfağının zenginliğine kıyasla bu denli az sayıda coğrafi işaretli ürünün yer alması, menülerde yer alan coğrafi işaretli 83 yemekten 12 tanesinin yabancı mutfaklara ait olması ve bazı yemeklerin birden fazla şehir özelinde tescil edilmesi coğrafi işaret kavramı ile ilgili soru işaretlerine neden olmaktadır. Bu sebeple coğrafi işaret başvurularının incelenmesinde yemeklerin kökenine dair akademik ve bilimsel araştırmalar yapılmalı, üniversiteler, araştırma enstitüleri ve tarihçiler bu sürece dahil edilerek daha detaylı incelemeler yapılmalı, yemeklerin kökenine dair yapılacak araştırmalar yazılı kaynaklar, sözlü tarih ve etnografik araştırmalar ile desteklenmeli, coğrafi işaret başvurularının değerlendirilmesi süreci alanında uzman, bağımsız denetim kurulları tarafından yürütülmeli, farklı şehirler ve bölgeler arasında koordinasyon sağlanarak bir yemeğin birden fazla şehirde tescil edilmesinin önüne geçilmeli ve coğrafi işaret tescil sürecine ilişkin kanun ve mevzuatlarda gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.

Yapılan bu çalışma göstermiştir ki Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menüleri hazırlanırken yemeklerin kökeni hususunda yeteri kadar

araştırma yapılmamaktadır. Yemeklerin ne kadarının Türk mutfağını temsil ettiği işletmeler tarafından bilinmemekte ya da dikkate alınmamaktadır. Türklerin Orta Asya döneminden itibaren mutfak geleneklerine bağlı bir toplum oldukları bugün Türk mutfağı sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerden anlaşılmaktadır. Ancak yabancı mutfaklara ait yemeklerin tüm dünyada popüler olması da Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinin şekillenmesinde etkin bir rol oynamıştır.

Çalışmada elde edilen sonuçlardan biri de çalışma esnasında alan yazında yer alan Türk mutfağı üzerine yapılmış birçok çalışmanın hatalı bilgiler içerdiğinin tespit edilmesidir. Araştırmacıların bu çalışmalardaki hatalı bilgileri kendi çalışmalarında kullanmaları hatalı bilgilerin yayılmasına yol açmaktadır. Son olarak Türk mutfağına ait yemeklerde standardizasyonun sağlanması hususunda yeterince çalışma yapılmadığı görülmüştür. Yöresel çeşitlilik, tariflerin kişiselleştirilmesi ve hem eğitim programlarının hem de mutfaklarda çalışan personelin mutfak bilgisinin standardize edilmemesi Türk mutfağına özgü yemeklerin standardizasyonunu negatif yönde etkileyen unsurlardır. Türk mutfağına ait yemeklerin ve ürünlerin standardizasyonu için hayata geçirilen coğrafi işaret uygulaması ise bu noktada yetersiz kalmıştır. Bir yemeğin birden fazla şehirde coğrafi işaret ile tescillenmesi ve yabancı mutfaklara ait yemeklerin köken araştırması yapılmadan coğrafi işaret almaları bu yetersizliği ortaya koymuştur.

Toplumların etkileşimi tarih boyunca mutfakların şekillenmesinde etkili olmuştur. Bu etkileşim mutfakları ve yemekleri tek bir topluma ait olmaktan çıkarmıştır. Bir yemeğin birden fazla toplumun mutfak kültüründe görülmesi mümkündür. Ancak yemeklerin doğduğu toplumlar, kültürler ve coğrafyalar yemeklerin kökeni hakkında bilgi vermektedir. Yemeklerin kökeninin araştırılması bir mutfağın yaşatılması, doğru tanıtılması ve korunması açısından önem arz etmektedir. Bir mutfağın tanıtımında restoranlar önemli bir rol oynamaktadır. Restoranlar misafirlerine yemek sunmanın yanı sıra kültürel elçilik, yeni lezzetler keşfetme ve deneyim, inovasyon ve evrim, sosyal ve kültürel etkileşim, sürdürülebilirlik ve farkındalık oluşturma görevi görmektedir. Bu durumda bir mutfağa ait yemekler sunmayı amaçlayan restoranların bu görevleri göz önünde bulundurarak menü hazırlamaları gerekmektedir.

Bu çalışma, İstanbul ilinde yer alan ve Türk mutfağına özgü yemekler sunan restoranların menülerinde yer alan yemeklerin incelenmesi ile Türk mutfağına köklü tarihini ve kültürel çeşitliliğini detaylı bir biçimde ele almıştır. Elde edilen bulgular, Türk mutfağına hem yerel hem de uluslararası düzeyde şekillenışı ve gelişimini göstermiştir. Bu bağlamda, Türk mutfağına korunması, tanıtılması ve gelecekteki gelişimine yönelik stratejiler geliştirmek büyük önem taşımaktadır. Çalışma sonuçlarına göre Türk mutfağına daha iyi ve doğru anlaşılması ve global düzeyde tanıtımının optimize edebilmesi için diğer öneriler şöyledir:

- Türk mutfağına kökenleri ve gelişimi üzerine daha detaylı araştırmalar yapılması, özellikle yabancı mutfaklardan Türk mutfağına geçen yemeklerin tarihçesinin daha iyi anlaşılması ve bu bağlamda restoran sahipleri ve şeflerin menülerini oluştururken bu bilgilerden faydalanarak, bu bilgilere menülerinde yer vermeleri,
- Türk mutfağına zenginliğini ve çeşitliliğini vurgulamak adına, restoran personeline yönelik menüde yer alan yemeklerin tarihçesi, hazırlanışı ve kültürel önemi hakkında bilgiler içeren eğitim programları düzenlenmesi ve ayrıca bu bilgilere restoranların menülerinde ve tanıtım materyallerinde yer verilmesinin teşvik edilmesi,
- Türk mutfağına tanıtmak amacıyla düzenlenen yerel festivallere ek olarak uluslararası festivaller de düzenlenmesi, bu etkinliklerde turistlerin Türk mutfağı ile etkileşimde bulunmalarına olanak sağlanması,
- Halihazırda düzenlenen ya da düzenlenecek festivallerde Türk mutfağı ile ilgili çalışmalar yapan araştırmacılardan görüş ve öneri alınması,
- Geleneksel Türk yemeklerinin özüne sadık kalınarak, modern ve yenilikçi sunumlarla harmanlanması sayesinde yeni nesillerin ve global ziyaretçilerin dikkatinin çekilmesi ve böylece Türk mutfağına hem korunmasına hem de yeniden yorumlanarak popülerleşmesine katkı sağlanması,
- Türk mutfak kültürünün uluslararası alanda tanıtılması için diğer ülkelerle bilgi ve beceri alışverişini teşvik edecek kültürel iş birlikleri ve gastronomi alanında değişim programları düzenlenmesi,

- Alan yazınında yer alan çalışmaların sistemli bir biçimde gözden geçirilmesi, hatalı bilgilerin tespit edilmesi ve doğru bilgilerle değiştirilmesi,
- Yanlış bilgiler içeren yayınlar tespit edildiğinde, yazarlar ve yayıncılar nezdinde resmi düzeltme veya geri çekme süreçleri başlatılarak bilimsel literatürün doğruluğunun ve güvenilirliğinin sağlanması,
- Türk mutfağı üzerine çalışan araştırmacıları ulusal ve uluslararası düzeyde iş birliği yapmaya teşvik edilmesi. Bu iş birliği sayesinde bir araya gelen farklı disiplinlerden bilgi ve yöntemlerin raporlaştırılarak diğer araştırmacılarla paylaşılması,
- Araştırmacıların tarihi kaynaklara ve arşivlere erişiminin sağlanması, bu sayede Türk mutfağına dair bilgilerin daha detaylı ve doğrulanabilir bir şekilde incelenmesi ve elde edilen bilgilerin diğer araştırmacılarla paylaşılması,
- Gastronomi, tarih, antropoloji gibi alanlarda eğitim veren kurumların müfredatlarının güncellenmesi ile doğru bilgilerle donatılmış, kritik düşünme becerilerini geliştiren programlar oluşturulması,
- Medya ve kamuoyu bilgilendirme çalışmaları yapılarak, Türk mutfağı hakkında doğru bilgilerin geniş kitlelere ulaşmasının sağlanması ve hatalı bilgilerin yayılmasının önüne geçilmesi,
- Türk mutfağı üzerine konferans ve sempozyumlar düzenlenerek araştırmacılar arasında bilgi alışverişinin teşvik edilmesi ve yeni araştırmacılar için bir platform oluşturulması,
- Gastronomi eğitiminin kalitesinin artırılması için güncel ve yenilikçi eğitim yöntemleri ile Türk mutfak tarihinin teorik olarak anlatılmaktan kurtarılarak pratiğe dökülmesinin sağlanması ve gastronomi bölümlerinin müfredatlarının güncellenerek Türk mutfağına dair derslerin standardize edilmesi, Gastronomi bölümlerinde ders veren akademisyenlerin ve mutfak şeflerinin Türk mutfağı hususunda eğitimlere katılmalarının sağlanmasıdır.

KAYNAKÇA

- Abdallah, A., Fletcher, T., Hannam, K. (2019). Lebanese Food, 'Lebaneseness' and the Lebanese Diaspora in London. *Hospitality & Society*, 9 (2), 145-160.
- Abdülaziz Bey, (1995). Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Acton, E., (1864). Modern Cookery for Privet Families. London: Longman, Green, Longman, Roberts and Green.
- Adar, G., (2016). Toroslar'dan Akdeniz'e Antalya Lezzetleri (Haz. N. Şen). Antalya: ATAV.
- Ahbab, Y., (2016). 93 Harbi Sonrasında Muhacirlerin Üsküp Sancağı'nda İskanı. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (5), 1-14.
- Ahmed Câvid, (2006). Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ (Haz. S. A. Kahraman, P. M. Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Akalın, L., (2010). Tandırlıktan Gelen Lezzet: Geleneksel Urfa Yemekleri. Şanlıurfa: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı.
- Akçiçek, E., (1994). Girit Türklerinin Mutfağı, Yedikleri Otların Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, 33 (386), 21-28.
- Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T., (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Akkor, Ö. (2013). Selçuklu Mutfağı. İstanbul: Alfa Yayıncılık.
- Akkor, Y.E. (2019). Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı. Kayseri: Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Akkoyunlu, Z. (2012). Türk Mutfağından Kaybolan Kerkük Yemekleri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 2, 326-343.
- Aksoy, M. (1998). Türklerde At Kültürü ve Kımız. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, 142, 38-44.
- Aksoy, M., Üner, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (6), 1-17.
- Aktaş, A. (2008). Sakarya'nın Yemek Kültürü. Sakarya: Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.

- Akyol, C., Zengin, B. (2017). Türk ve Rus Mutfağı Arasındaki Etkileşim ve Benzerlikler. A. Karaağaçlı, B. Karagöz Yerdelen(Ed.) *VII. Uluslararası Karadeniz Sempozyumu "Türk Rus İlişkileri" Bildiri Kitabı* içinde,19-20 Ekim, Giresun: KARASAM.
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, T.C. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanat Sanatları Anabilim Dalı, Ankara.
- Albak Yalınız, F. (2019). Gaziantep Mutfağında Antep Peynirinin Kullanım Alanları. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 6 (6), 655-666.
- Albak Yalınız, F., Parlak, K. (2018). Et Kültürü İle Tanınan Gaziantep Mutfağının Vejetaryen Yönü. *International Gastronomy Tourism Studies Congress – Kocaeli University* içinde, 20-22 Eylül, Kocaeli.
- Albala, K. (2011). *Food Cultures of the World Encyclopedia: Africa and the Middle East*. USA: Greenwood.
- Albala, K. (2012). *Three World Cuisines: Italian, Mexican, Chinese*. Lanham: Altamira Press.
- Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary History*. Virginia: The Great Courses.
- Albay, R. (2005). Bursa'nın Peynir Tatlısı; Kemalpaşa. *I. Bursa Turizm Sempozyumu*, 30 Eylül-2 Ekim, Bursa.
- Al-Faqih, K. (2009). *Classic Lebanese Cuisine*. Montana: ThreeForks.
- Algar, A. (1991) *Classical Turkish Cooking* (Harper Collins Publishers, New York).
- Ali Eşref Dede, (1992). (Haz.) F. Halıcı Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Alkan, S. (2016). A Delicious, Fresh Experience: Try Lahmacun. Erişim Adresi: https://www.dailysabah.com/food/2016/11/19/a-delicious-fresh-experience-try-lahmacun?gallery_image=undefined#big Erişim Tarihi: 19.11.2023.
- Alkazami, D. (2011). *Arabian Peninsula (Bahrain, Kuwait, Oman, Qatar, Saudi Arabia, The United Arab Emirates and Yemen)*. (Ed.) S. Edelstein *Food, Cuisine and Culture Competency-For Culinary, Hospitality and Nutrition* içinde. United States of America: Jones and Bartlett Publishers.
- Allen, A. (2020). *Flavors of Lebanon: Experience the Taste of Lebanese Cuisine with These Delicious Recipes!*. Independently Published.
- Alpargu, M. (2008). XII. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü, (Ed.) A. Bilgin, Ö. Samancı *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Alpaslan, İ., Önal, Ü. (2016). Ağrı Bölgesi Karapapak Terekemelerin Yaptığı Yemekler. *Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 2 (6), 98-23.
- Anagnostakis, İ. (2016). Bizans Beslenme Düzeninde Zeytinyağı: Mitler ve Gerçekler. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 45, 79-95.
- Anderson, H.A. (2013). *Breakfast: A History*. Lanham: Altamira Press.
- Anıl, N. (1988). Türk Pastırması: Modern Yapım Tekniğinin Geliştirilmesi ve Vakumla Paketlenerek Saklanması. *Selçuk Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 4 (1), 363-375.
- Appel, J., Torey, A. (2010). *The Complete Magnolia Bakery Cookbook*. New York: Simon & Schuster.
- Argunşah, M., Çakır, M. (2018). Giriş. (Ed.) M. Argunşah ve M. Çakır *XV. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı* içinde. İstanbul: Gökkubbe Yayınları.
- Arı, B. (2010). Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri. *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu Kitabı*. Bilecik: Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.
- Arı, K. (2012). Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Kültürüne Etkileri. *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 14-15 Ekim, Bilecik, 21-44.
- Arlı, M., Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 143–158.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Artun, E. (2009). Ortak Türk-Mısır Halk Kültürü Ürünlerinin Araştırılması Üzerine Görüşler. *International Turkey Egypt Symposium and Art Exhibition*, 2-7 Kasım, Kahire.
- Arvanitoyannis, I., Kotsanopoulos, K. (2012). Smoking of Fish and Seafood: History, Methods and Effects on Physical, Nutritional and Microbiological Properties. *Food and Bioprocess Technology*, 5 (3), 831-853.
- Atanu, J. (2020). Burrata Cheese-Mozzarella Transformed. *International Journal of Fermented Foods*, 9 (1), 13-17.
- Atasoy, N. (2002). *Hasbahçe: Osmanlı Kültüründe Bahçe ve Çiçek*. İstanbul: Koç Kültür, Sanat ve Tanıtım.
- Atik, E., Atik, E. (2020). Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (2), 261-277.

- Avcıkurt, C., Sarıoğlu, M., Girgin, G. K. (2007). Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 4-5 Mayıs, Antalya, 1-7.
- Avlaremöz, (2018). Bir İran Yahudisi Klasığı: Roşasana'da Ayvalı Yahni. Erişim Adresi: <https://www.avlaremöz.com/2018/09/05/bir-iran-yahudisi-klasigi-rosasanada-ayvali-yahni/> Erişim Tarihi: 16.12.2023.
- Ayaz, N., Güllü, M. (2018). Yerel Halkın Yöresel Mutfak Konusunda Bilinçlendirilmesi Üzerine Bir AB Projesi Değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2 (1), 11-21.
- Aybars, E. (2018). Pachanga Kadar Renkli: Paçanga Böreği. Erişim Adresi: <https://www.gazeteduvar.com.tr/yazarlar/2018/07/22/pachanga-kadar-renkli-pacanga-boregi> Erişim Tarihi: 24.11.2023.
- Aydoğan, B. (2010). Ülkü Tamer'in Allaben Anıları ile Allaben Öyküleri'ndeki Antep. *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19 (3), 183-196.
- Babat, D., Gökçe, F., Kocabozdoğan, K. (2016). Hatay'da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 77-85.
- BBC, (2012). Sandwich Celebrates 250th Anniversary of the Sandwich. Erişim Adresi: <https://www.bbc.com/news/uk-england-kent-18010424> Erişim Tarihi: 13.01.2024.
- Badem, A., Akturfan, M. (2020). Yöresel Bir Çorba: Arabaşı. M. Sami Küçüktağı, Y. Seçim, M. M. Adabalı, M. Yılmaz (Ed.), *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* içinde. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Bağı, R., Karahasanoğlu, S. (2015). Türkiye'de Yaşayan Arap Alevileri (Nusayriler)'in Etnik ve Müzikal Kimliği. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14 (53), 48-61.
- Bakay, G. (2007). İkimizden Biri: Arnavutlar. IV. Kültür Araştırmaları Sempozyumu, *İç-Dış Göç ve Kültür*, 15-17 Eylül, İstanbul.
- Baraban, E. (2007). Chebureki. T. Smorodinskaya, K. Evans-Romaine, H. Goscilo (Ed.), *Encyclopedia of Contemporary Russian Culture* içinde. New York: Routledge.
- Baran Tekin, D. (2014). *Mani ve Öğretileri*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Hitit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı, Çorum.
- Barry-Jester, A.M. (2016). Toast Has Been A Fad For 150 Years. Erişim Adresi: <https://fivethirtyeight.com/features/toast-has-been-a-fad-for-150-years/#fn-1> Erişim Tarihi: 26.11.2023.
- Basan, G., Basan J. (2012). *Classic Turkish Cooking*. London: I.B. Tauris.

- Bayat, A. H. (2016). Tıp Tarihi, İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi Yayınları.
- Baykara, T. (2001). Türk Tarihine Bakışlar. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme. K. Toygar (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 12-21.
- Baysal, A. (2012). Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I. Hatipoğlu Yayınları: 160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03, 123-150.
- Baysal, A., Kutluay-Merdol, T., Sacır, H., Ciğerim-Taşçı, N. Ve Başoğlu, S. (2000). Türk Mutfağından Örnekler. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1-9.
- Beaugé, B. (2012). On The Idea Of Novelty In Cuisine: A Brief Historical Insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14.
- Bedirhan, Y. (2004). İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Belge, M. (2016). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Berber, O. (2009). Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2 (10), 1-11.
- Berkok, N., Toygar, K. (1994). Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Ankara: Volkan Matbaacılık.
- Bezer, G. Ö. (2002). Selçuklular zamanında anadolu'da yemeklik ve diğer madensel tuzlara dair notlar, *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, (6), 9-16.
- Blasing, U. (2008). Mr. Kumpir Dünyaya Açıldı! Türkçe Patates İçin Kullanılan Bir İsim. *Gazi Türkiyat Türk Bilimi Araştırmalı Dergisi*, 2 (2), 29-50.
- Bloom, C. (2007). The Essential Baker: The Comprehensive Guide to Baking with Chocolate, Fruit, Nuts, Spices and Other Ingredients. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Bilgin, A. (2000). *Osmanlı Sarayının İaşesi (1489-1650)*. Yayınlanmamış doktora tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, İktisat Tarihi Bilim Dalı, İstanbul.
- Bilgin, A. (2008). Seçin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları. S. Koz (Ed.), *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* içinde. İstanbul: Kitabevi.
- Bilgin, A. (2004). Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Kitabevi.

- Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. A. Bilgin, Ö. Samancı (Ed.) *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, A. (2015). XVIII. Yüzyılın Ortalarında İstanbul'daki Gıda Esnafı. *Büyük İstanbul Tarihi Ansiklopedisi* içinde, Cilt 4, 181-200, İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- Bober, P. P. (2014). Antik Çağ ve Orta Çağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak (Çev. Ü. Taner), 2. Baskı, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Bon, O., Withers, R., Goodwin, G. (1996). The Sultan's Seraglio: an Intimate Portrait of Life at the Ottoman Court. London: Saqi Books.
- Bovbjerg, D., Iggers, J. (1989). The Joy of Cheesecake. New York: B.E.S. Publishing.
- Bozagcı, E. C. (2021). Osmanlı Tıbbının Osmanlı Mutfağı Üzerindeki Etkisi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (2), 191-199.
- Bozis, S. (2020). İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Bozkurt, F., Özgüzel, S. (2019). Türklerde Yaşam Tarzı Olarak Göç Olgusu 'Göç Yolda Düzeldir'. *Folklor / Edebiyat*, 25 (100), 815-824.
- Byran, L. (2023). Greek Lemon Chicken. Erişim Adresi: <https://downshiftology.com/recipes/greek-lemon-chicken/> Erişim Tarihi: 15.12.2023.
- Bradatan, C. (2013). Cuisine and Cultural Identity in Balkans. *Anthropology of East Europe Review*, 21 (1), 43-47.
- Broquiere, B.d.l., Johnes, T. (2019). A Mission to the Medieval Middle East: The Travels of Bertrandon de la Broquiere to Jerusalem and Constantinople. Londra: I.B. Tauris.
- Bryman, A. (2004). Social Research Method. Oxford: Oxford University Press.
- Buhâri, M.M. (2017). Sohbetname (Der. F. Yıldız). İstanbul: Litera Yayıncılık.
- Burke, D., Choate, J. (2009). David Burke's New American Classics. New York: Knopf Doubleday Publishing Group.
- Bursa Valiliği, (t.y.). Bursa Pideli Köfte. Erişim Adresi: <http://www.bursa.gov.tr/bursa-pideli-kofte> Erişim Tarihi: 01.12.2023.
- Büyükgenç, A. (2023). *Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar ve Sınıflandırılması*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Topkapı Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, İstanbul.
- Cabota, G. (2012). Cooking With Giovanni Cabota (Ed. G. Piazza). Canada: Biblioasis.

- Cabral, L. (2021). History of Onion Rings. Erişim Adresi: <https://www.backthenhistory.com/articles/the-history-of-onion-rings#:~:text=The%20first%20known%20recipe%20for,fried%20snack%20we%20enjoy%20today> Erişim Tarihi: 25.11.2023.
- Can, A. (2015). *Seyyid Hasan, Sohbetnâme, I. Cilt (1071-1072/1660-1661), (İnceleme-Metin)*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Türk Tarihi Anabilim Dalı, Yeniçağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul.
- Canbolat, E., Keleş, Y., Akbaş, Y.Z. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (4), 75-87.
- Candar, H. (2019). *Türkiye Selçukluları Zamanı Anadolu'da Türk Mutfak Kültürü*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Ortaçağ Tarihi Bilim Dalı, Ankara.
- Castella, K. (2010). *A Worl of Cake*. New York: Storey Publishing.
- Castro, L. (2011). *Latin Grilling: Recipes to Share from Patagonian Asado to Yucatecan Berbecue and More*. California: Ten Speed Press.
- Cengiz, O. (2010). *14.-15. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Eski Türk Edebiyatı Bilim Dalı, Sakarya.
- Ceylan, F., Yaman, M. (2018). Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7 (3), 2172-2179.
- Chantiles, V. L. (1992). *The Food of Greece: Cooking, Folkways and Travel in the Mainland and Islands of Greece*. New York: Atria Publishing.
- Chevallier, J. (2018). *A History of the Food of Paris: From Roast Mammoth to Steak Frites*. London: Rowman & Littlefield.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:28, 46-91.
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Cipriani, A. (2011). *Harry's Bar: The Life and Times of the Legendary Venice Landmark*. New York: Arcade Publishing.
- Clavijo, R. G. (2016). Timur Devrinde Kadis'ten Semerkant'a Seyahat (Çev. Ö. R: Doğrul). İstanbul: Köprü Yayınları.

- CNN, (2020). Gaziantep'li kebabçı, fıstıkla eti buluşturdu! Şimdi talebe yetişemiyor. Erişim Adresi: <https://www.cnnturk.com/yasam/gaziantep'li-kebabci-fistikla-eti-bulusturdu-simdi-talebe-yetisemiyor?page=2> Erişim Tarihi: 01.12.2023.,
- Coğrafi İşaret Portalı, (t.y.). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr> Erişim Tarihi: 05.04.2024.
- Cornell Chronicle, (2006). Robert C. Baker, Creator of Chicken Nuggets and Cornell Chicken Barbecue Sauce, Dies at 84. Erişim Adresi: <https://news.cornell.edu/stories/2006/03/food-and-poultry-scientist-robert-c-baker-dies-age-84> Erişim Tarihi: 23.12.2023.
- Cömert, M., Alabacak, C. H. (2019). Türk Mutfağına Ait Yemeklerin Özelliklerinin Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2123-2143.
- Crowd Cow, (t.y.). New York Strip FAQ. Erişim Adresi: <https://www.crowdcow.com/steaks/new-york-strip#> Erişim Tarihi: 13.12.2023.
- Çakar, S. (2022). *Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme: İstanbul Örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Nevşehir.
- Çakır, S. (2023). Yerli Yerinde 4. Bölüm: Mavi Kuyruklu Karides. Erişim Adresi: <https://www.kisikates.com.tr/blog/yerli-yerinde-4-bolum-mavi-kuyruklu-karides-1061> Erişim Tarihi: 22.12.2023.
- Çakmak, A. (2005). *Türkiye Selçuklularında Zirai Hayat*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Orta çağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul.
- Çalmaz, G., Seçim, Y., (2022). Kafkas Türkleri Mutfak Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma. *XI. International Conference on Culture and Civilization*, 22-23 Şubat, Mardin.
- Çekiç, İ., Canbolat, C. (2021). Hüseyin Hüsnü Efendi'nin 'Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler' Adlı Kitabındaki Gastronomik Eğilimler Üzerine Bir İnceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (1), 61-72.
- Çelik, M. M. (2020). Sofra ve Yemek Kültürü bir Milletin Kimliğidir: At Sırtından Saraya Türk Mutfağı. Independent, Erişim Adresi: <https://www.indyturk.com/node/165591/kültür/sofra-ve-yemek-kültürü-bir-milletin-kimliğidir-sırtından-saraya-türk-mutfağı> Erişim Tarihi: 04/11/2022
- Çelik, N. (2022). Girit Ezmesi. Erişim Adresi: <https://www.oncevatan.com.tr/girit-ezmesi> Erişim Tarihi: 01.03.2024.

- Çelmeli, T. (2018). *Yerel Fasulye Çeşitlerinin Önemli Besin İçerikleri Bakımından Yeni Çeşitlerle Karşılaştırılması*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarla Bitkileri Anabilim Dalı, Antalya.
- Çete, H.E. (2017). *Türkiye Doğu Akdeniz Bölgesi, Lahos Balığının; Beslenme Özellikleri, Avlanma ve Büyüme Oranlarının İncelenmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Mersin Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Biyoloji Anabilim Dalı, Mersin.
- Çetin, A. (2008). Karahanlı- Selçuklu- Memluk Çizgisinde Türk Mutfağı. A. Bilgin, Ö. Samancı (Ed.) *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Çevik, S., Yıldırım Saçılık, M. (2018). Gastronomik Kimlik Oluşmasında Kültürlerarası Etkileşimin Rolü: Eskişehir Örneği. *II Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi*, 07-11 Kasım, Şanlıurfa, 179-196.
- Çiftçi, N. (2019). *Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Çolak, H., Dağlıoğlu, F., Şimşek, O., (2006). Brokolinin Konserve Tipi turşuya Uygunluğunun Araştırılması. *Türkiye 9. Gıda Kongresi*, 24-26 Mayıs, Bolu.
- Dalby, A., (2014). Bizans'ın Damak Tadı: Efsanevi Bir İmparatorluğun Mutfağı (Çev. A. Özdamar). İstanbul: Alfa Yayınları.
- Dalby, A., Dalby, R., (2017). *A History of Food in Greece*. London: Reaktion Books.
- Dalby, A., Grainger, S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion to Food*. UK: Oxford University Press.
- Deighton, H. (2012). *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün* (Çev. H. Kökten Ersoy). İstanbul: Homer Yayınları.
- Dekura, H., Treloar, B., Yoshii, R. (2020). *The Complete Book of Sushi*. USA: Periplus Editions.
- Delemen, İ. (2013). *Antik Dönemde Beslenme*. İstanbul: Türk Eski Çağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Demircan, B., Velioğlu, Y.S. (2019). Avokado: Bileşimi ve Sağlık Üzerine Etkileri. *Akademik Gıda*, 19 (3), 309-324.
- Demirel, H., Karakuş, H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1383-1404.

- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 105-125.
- Denk, E. (2021). Türkiye’de Gastronomi Turizmi Açısından Coğrafi İşaretli Ürünler. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 1 (1), 51-61.
- Dernschwam, H. (1992). İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü (Çev. Y. Önen). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- DeWitt, D. (2015). DA Vinci’s Kitchen: The Birth of Italian Cuisine. New Mexico: Foodways Editions.
- Diamond, K. M. (2020). How the Shrimp cocktail Became a Classic Las Vegas Dish. Erişim Adresi: <https://theculturetrip.com/north-america/usa/nevada/articles/las-vegas-and-its-love-for-shrimp-cocktails> Erişim Tarihi: 25.11.2023.
- Dickie, J. (2008). *Delizia!: The Epic History of the Italians and Their Food*. New York: Free Press.
- Diker, O. Türker, N., Çetinkaya A. (2017). Yemek Kültürüne Ait Karakteristik Özelliklerin Bozulması: Türk Yemek Kültürü Örneği. D. Bozok, C. Avcıkurt, M. Doğdubay, M. Sarioğlu, G. K. Girgin (Ed.) *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dilek, A. M. (2017). *Bizans İmparatorluğu’nda Yemek ve Mutfak Kültürü*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Tarihi Anabilim Dalı, İstanbul.
- Dilmeç, H. (2021). *Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültürü ve Isıl Pişirme Teknikleri*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gaziantep.
- Dinler, B.V. (2019). *Adana İli Gastronomik Kimliğinin Destinasyon Markalaşması Açısından Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Dumanlı, P. (2013). *Offal: As a Food Culture In Istanbul Cuisine*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Bilgi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kültürel Çalışmalar Anabilim Dalı, İstanbul.
- Durlu Özkaya, F., Cömert, M. (2017). Türk Mutfağında Yolculuk, 1. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Durlu Özkaya, F., Gün, İ., (2007). Anadolu’da Peynir Kültürü. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15 Eylül, Ankara, 10-15.
- Dündar Arıkan, A., Özkeşkek, M. (2019). Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Pişirme Yöntem, Araç ve Gereçlerinin Yaşatılması: Pileki Örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 41, 52-61.

- Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, (2015). Ağdiye Risalesi (Der. M. Esiner Özen). İstanbul: İşaret Yayınları.
- Düzgün, E., Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Efe, İ., Paksoy, A. F., Söylemez, S., Ajghif, M. (2016). Zorunlu göçten Entegrasyona: Tecrübeler ve Medya Temsilleri. *II. Ortadoğu Konferansları: Ortadoğu'daki Çatışmalar Bağlamında Göç Sorunu*, 28-29 Nisan, Kilis.
- Ekinci, E. (2021). *Türkiye ve Balkan Devletleri İlişkileri Kapsamında Mutfak Kültürünün İncelenmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı, Kocaeli.
- Ekmekçioğlu, M. (2012). Bir O Yaka Bir Bu Yaka. İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Eksen, İ. (2004). İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Eksen, İ. (2008). İstanbul'un Tadı Tuzu. İstanbul: Everest Yayınları.
- Elmalı, G., Uylaşer, V. (2012). Geleneksel Gıdalardan Çeçil Peynirinin Üretimi ve Özellikleri. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26 (1), 83-92.
- Erbay, Z., Koca, N., Üçüncü, M. (2010). Hellim Peynirinin Bileşimi İle Renk ve Dokusal Özellikleri Arasındaki İlişkiler. *GIDA*, 35 (5), 347-353.
- Ercan, M.O., Erdoğan, T., Taş, İ.H. (2023). Şanlıurfa Mutfak Kültüründe Yer Alan Yöresel Yemeklerin Yiyecek-İçecek İşletmeleri Menülerinde Yer Alma Düzeyi. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 6 (2), 866-878.
- Erdoğan, E. (2010). *Türkiye Selçukluları Mutfağı*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Genel Türk Tarihi Anabilim Dalı, Ankara.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk Mutfağı, H. Kurgun, D. Bağiran Özşeker (Ed.) *Gastronomi ve Turizm içinde*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ergin, M. (2017). Dede Korkut Kitabı. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Ermercan, B. (2022). *Günümüze Ulaşmayan Osmanlı Mutfağı Tatlarının Belirlenmesi ve Duyusal Açidan Değerlendirilmeleri*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı, İstanbul.
- Erol, H. (2018). Aksaray Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri (1. Baskı). Aksaray: Aksaray Valiliği.

- Erol, İ., Akdağ, G. (2023). Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası: Doğu Akdeniz Örneği. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5 (1), 26-48.
- Eröz, M. (1977). Türk Kültür Araştırmaları. İstanbul: Kutluğ Yayınları.
- Ertaş, Y., Karadağ, M. G. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (1), 117-136.
- Ertuğrul, Ö., Erdoğan, M.N. (2017). İnciri Aydın'dan 'Uyutması Yozgat'tan. Erişim Adresi: <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/inciri-aydindan-uyutmasi-yozgattan/840430#:~:text=İncirin%20sütütle%20kaynatılıp%20bekletilmesi%20nedeniyle,ayında%20daha%20çok%20rağbet%20görüyor>. Erişim Tarihi: 11.01.2024.
- Fahriye, A. (2018). Ev Kadını. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Farm Field Table, (t.y.). A Detailed History of the Tomahawk Steak: Origins, Cooking, Techniques and More. Erişim Adresi: <https://farmfieldtable.com/blogs/farm-field-table-a-butchers-perspective-blog/a-detailed-history-of-the-tomahawk-steak-origins-cooking-techniques-and-more#:~:text=Origins%20of%20the%20Tomahawk%20Steak,such%20as%20the%20tomahawk%20axe>. Erişim Tarihi: 13.12.2023.
- Farooqi, S. (2000). Osmanlı Kültürü ve gündelik Yaşam (Çev. E. Kılıç), 2. Baskı, İstanbul: Tarih Vakfı.
- Fereli, S., Alyakut, Ö. (2018). Dünya Kültür Mirası Listesine Alınan Tarihi Uzunköprü İlçesinin somut Olmayan Kültürel Mirası: Geleneksel Yemekleri. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2 (2), 476-494.
- Findlay, W. P. K., (2000). Greece and Rome. K. F. Kiple, K. C. Ornelas (Ed.) *The Cambridge World History of Food* içinde. USA: Cambridge University Press.
- Fragner, B. (1994). From the Caucasus to the Roof of the World: A Culinary Adventure. S. Zubaida, R. Tapper (Ed.) *Culinary Cultures of the Middle East* içinde. New York: I.B.Tauris Publishers.
- Galland, A. (1987). İstanbul'a Ait Günlük Hâtıralar (1672-73), 2. Cilt, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Gaul, A. (2021). Conclusion: Writing Levantine Cuisine. A. Gaul, G.A. Pitts, V. Valosik (Ed.) *Making Levantine Cuisine* içinde. Austin: University of Texas Press.
- Gelir, M.Z. (2022). Tarihî ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı: Katkı ve Düzeltmeler. *ÇÜTAD Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmalar Dergisi*, 7 (2), 918-942.

- Genç, N., Seçim, Y. (2019). Sinop Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 44, 302-319.
- Genç, R. (1995). Kaşgarlı Mahmud’a Göre XI. Yüzyılda Türklerde Ziraat. *Dil Dergisi (Kaşgarlı Mahmud Özel Sayısı)*, 33, 76-91.
- Genç, R. (2008). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. S. Koz (Ed.) *Yemek Kitabı: tarih, halkbilimi, edebiyat içinde*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Giritlioğlu, İ. (2008). Türk Mutfağında Zeytinyağı ve Zeytinyağının Kullanımı. *I. Ulusal Zeytin Öğrenci Kongresi*, 17-18 Mayıs, Balıkesir.
- Glasse, H. (1747). *The Art of Cookery: Made Plain and Easy*. United Kingdom: Hannah Glasse.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gouffé, J. (2001). *Le Livre de Cuisine*. Paris: Parangon-Aventure.
- Göçmen, Y. (2020). Kilis Ağzına Özgü Bazı Kelimeler ve Arapça Kökenleri. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 7 (2), 999-1032.
- Gök, Y., Zaman, S. (2003). Anamur’da Muz Tarımının Coğrafi Esasları. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 8 (9), 181-208.
- Gökalp, Z. (1995). *Türk Medeniyeti Tarihi*. İstanbul: Toker Yayınları.
- Gökbel, F.M., Çılgınoğlu, H. (2022). Antik Çağ’da Mutfak Kültüründe Toprak Kaplar ve Önemi. *Tykhe*, 7 (12), 55-66.
- Gökçe, N. (2016). *Türkiye’de Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Gökçe, O. (2006). *İçerik Analizi Kurumsal ve Pratik Bilgiler*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep’in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4), 59-69.
- Gölcük, R., Gölcük, A. (2017). Rus Salatasından Amerikan Salatasına: Türk-Amerikan İlişkilerinin Kocaeli Arkeolojisine Yansıması. *Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu-IV*, 24-26 Mart, Kocaeli.
- Gupta, V. (2016). *Asado*. Independently Publishing.
- Gül, S.S., Nizam, Ö.K. (2021). Sosyal Bilimlerde Söylem ve İçerik Analizi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 42, 181-198.

- Glal, M., Korzay, M. (1987). Yemek Pişirme. Ders Kitapları Dizisi: 284, İstanbul: MEG ve Spor Bakanlığı Yayınları.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar zerinden Bir Değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm ğrencileri Araştırma Kongresi*, 04-05 Nisan, Kuşadası, Aydın, 346-358.
- Güldemir, O. (2019a). Malatya: Analı Kızlı. M. Yıldırım Saçılık, S. Çevik (Ed.) *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güldemir, O. (2019b). Aksaray Mutfak Kültürü ve Yemekleri. *IV. Uluslararası Aksaray Sempozyumu*, 24-26 Ekim, Aksaray.
- Güldemir, O., Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs, 565-569, Van.
- Güldemir, O., şallı, G., Tugay, O., elik Yeşil, S. (2022). Osmanlı Meyveli Et Yemekleri. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güleç, H., Durlu zkaya, F., (2019). Gastronomi turizminde Bursa. *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi*, 19-21 Eylül, Nevşehir.
- Güleç, H., Durlu zkaya, F. (2022). Gagauz Mutfak Kültürü. *Karadeniz Araştırmaları*, 19 (74), 463-491.
- Güler, R. (2019). *Süleyman şah ve Anadolu Selçuklu Devleti'nin Kuruluşu*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşlam Tarihi ve Sanatları Ana Bilim Dalı, İşlam Tarihi Bilim Dalı, Konya.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güllü, M. (2016). Türk Mutfağı. H. Kurgun, D. Bağıran zşeker (Ed.) Gastronomi ve Turizm içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gündüzöz, G. (2016). Mütareke Yıllarının İstanbulu'na Mutfaktan Bakmak. *OTAM*, 40, 279-302.
- Güney, N. (2020). Ordu'nun Gostil Hikayesi. Erişim Adresi: <https://www.karadenizekspres.com/ordu-nun-gostil-patates-hikayesi/22944/> Erişim Tarihi: 13.11.2023.
- Günlük Pratik Yemekler Vlog, (2021). Pano Mezesi Nasıl Yapılır? Erişim Adresi: <https://www.youtube.com/watch?v=YyW2HgVwYJg> Erişim Tarihi: 12.11.2023.
- Güngörmez, H., Güzel, ř., ksz, A., Güzel, S. (2017). Tuz ile Balığın Buluşması: Tuzlu Balık. *İğdir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7 (2), 117-123.

- Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Gürsoy, D. (2005). Yemek Üzerine Denemeler. K. Toygar ve N. B. Toygar (Ed.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde. Ankara: THKATV Yayınları.
- Gürsoy, D. (2016). Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2021). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güven Yeşildağ, G.N., Özata, E., Akkaya, A. (2017). Gastronomik Unsurların Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi: Gaziantep İli Örneği. *VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 14-15 Nisan, Gaziantep.
- Güzel, M.O., Önçel, S. (2018). Destinasyonların Çekicilik Unsuru Olmasında Gastronomi Turizminin Rolü: Hatay Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress Book*, 20-22 Eylül, Sakarya.
- Halıcı, N. (1991). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemekleri. Konya: Arı Ofset Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2007). Mevlevi Mutfağı. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Halıcı, F. (2009). Türk Mutfağı. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2013). Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2020). Mevlevi Mutfağı. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Harbutt, J. (2009). World Cheese Book. New York: DK.
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M., Işkın, M., (2021). Gastronomi Turizm Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliliği Haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25 (3), 1084-1113.
- Hastaoğlu, E., Taşçı, Ş. (2023a). Gayrimüslimlerin Türk Mutfağına Etkileri. *V. Uluslararası Ankara Multidisipliner Bilimsel Çalışmalar Kongresi Kitabı*. 21-22 Aralık, Ankara.
- Hastaoğlu, E., Taşçı, Ş. (2023b). Türk Mutfağındaki Dolmaların Füzyon Tekniklerle Yorumlanması. *V. Uluslararası Ankara Multidisipliner Bilimsel Çalışmalar Kongresi Kitabı*. 21-22 Aralık, Ankara.
- 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.
- Heine, P. (2004). Food Culture in the Near East, Middle East and North Africa. London: Greenwood Press.

- Helstosky, C. (2008). *Pizza: A Global History*. London: Reaktion Books.
- Heun, M., Shafer-Pregl, R., Klawan, D., Costagna, R., Accerbi, M., Borghi, B., Salamini, F., (1997). Site of Einkorn Wheat Domestication Identified bu DNA Fingerprint. *Science*, 278 (5341), 1312-1314.
- Hill, A.P., Fowler, D.L. (1995). *Mrs. Hill's Southern Practical Cookery and Receipt Book*. North Carolina: University of South Carolina Press.
- Hill, T. (2004). *The Spice Lover's Guide to Herbs and Spices*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Hirsch, D., Tene, O. (2013). Hummus: The Making of an Israeli Culinary Cult. *Journal of Consumer Culture*, 13 (1), 25-45.
- Hluchanova, L., Korena, K., Juricova, H. (2022). Vacuum-Packed Steak Tartare: Prevalence of *Listeria Monocytogenes* and Evaluation of Efficacy of Listex p100. *Foods*, 11 (4), 533.
- Hosking, R. (1995). *A Dictionary of Japanese Food*. Singapore: Tuttle Publishing.
- Hürriyet, (2020). Hatay'ın Reyhanlı Humusu ve Beyaz Soğanı İçin Coğrafi İşaret Başvurusu. Erişim Adresi: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/hatayin-reyhanli-humusu-ve-beyaz-sogani-icin-cograf-i-isaret-basvurusu-41617954> Erişim Tarihi: 18.11.2023.
- Israel, F.L. (1993). *1897 Sears Roebuck & Co. Catalogue*. New York: Chelsea House Publishers.
- Işık, Y. (2012). *Tunceli Mutfağı*. Ankara: Anıt Matbaa.
- Işın, P.M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P.M. (2018a). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P.M. (2018b). *Döner Kebabın Geçmişi (Exploring the History of Döner Kebab)*. M.B. Zülfikar Aydın, R. Aydın (Ed.) *Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Kültür* içinde. İstanbul: Mahya Yayınları.
- Işın, P.M. (2020a). *Bereketli İmparatorluk*. İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Işın, P. M. (2020). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. 2. Baskı. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P.M. (2022). *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İbn Alâ, (2004). *Dânişmend-nâme* (Haz. N. Demir). İstanbul: Akçağ.
- İbn Battuta, (2004). *Seyahatname* (Haz. A. S. Aykut), 1. Cilt, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- İlhan, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F., Karabıyık, Ş. N. (2021). Türkistan'dan Günümüze Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi: Geleneksel Türk Mutfağının Günümüz Yeme-İçme Alışkanlıklarındaki Yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, 127 (251), 269-288.
- İlhan, R., Mesci, M. (2018). Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Çerkez Mutfağının İncelenmesi. *ÇOMÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (2), 293-315.
- İnanöz, K., Özdemir, M.E., Erdem, Z. (2022). Türk Kültüründe Kokorecin Tarihsel Serüveni. *Anadolu Akademi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (19), 19-29.
- İpek, N. (2015). Fetih'ten Cumhuriyet'e İstanbul'a Yönelik Göçler. C. Yılmaz (Ed.) *Büyük İstanbul Tarihi* içinde, 3. Cilt, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanlığı Kültür A.Ş.
- İpkoparan, B., Özkanlı, O. (2020). İzmir Seferad Mutfağının Günümüzdeki Yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (2), 1527-1541.
- Jackman, T. (2021). Throwback Thursday: Cafe de Paris Butter. Daily Maverick, Erişim Adresi: <https://www.dailymaverick.co.za/article/2021-03-04-throwback-thursday-cafe-de-paris-butter/> Erişim Tarihi: 01.12.2023.
- Jacob, J. (2006). World Cookbook for Students. USA: Greenwood Press.
- Julian, S. (2014). Noor's Armenian Specialties Are Made With Care. Erişim Adresi: <https://www.bostonglobe.com/lifestyle/food-dining/2014/09/23/traditional-armenian-specialties-somerville-made-with-care/SEH19Vq2TVDZn0bqdhXVcP/story.html> Erişim Tarihi: 15.12.2023.
- Jung, S. (2015). Turkish Flatbread Lahmacun – Just Don't Call It Pizza. Erişim Adresi: <https://www.scmp.com/magazines/post-magazine/article/1753389/turkish-flatbread-lahmacun-just-dont-call-it-pizza> Erişim Tarihi: 19.11.2023.
- Kafesoğlu, İ. (1993). Türk Milli Kültürü. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Kalaycı, Z. B. (2021). 18. Yüzyılın İlk Yarısında Osmanlı Saray Mutfağında Ramazan. *AVRASYA Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 9 (28), 76-90.
- Kaplan, K. A. (2017). Beyaz Rus Mültecilerinin Gözünden Milli Mücadele ve Ankara Hükümeti İle Olan İlişkileri. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 32 (2), 297-325.
- Kara, Y., Akdağ, G. (2022). Suriyeli Sığınmacıların Değişen Mutfak Kültürü: Mersin, Gaziantep ve Kilis Örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 5 (3), 971-986.
- Karaca, O. B., Karacaoğlu, S. (2016). Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: "Adana İli Örneği". *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (2), 561-584.
- Karaca, S. M. (2023). 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Batılılaşma ile Dönüşümün Yemek Kitapları ve Arşiv Belgeleri Üzerinden İncelenmesi. Yayınlanmamış yüksek

lisans tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Şehir Çalışmaları Anabilim Dalı, Şehir Çalışmaları Bilim Dalı, İstanbul.

Karaca, O.B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: “Adana İli Örneği”. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (2), 561-584.

Karaca, O. B., Yıldırım, O., Çakıcı, A. C. (2015). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 3-13.

Karaman, R., Türkay, C., Kaya, M. (2022). Maş Fasulyesi Tohum Hasadı artıklarının Hayvan Beslemede Kullanılabilir Potansiyeli. *Journal of Tekirdag Agricultural Faculty*, 19 (1), 108-119.

Karasoy, Y. (2009). Tabiatnâme. Konya: Palet Yayınları.

Karataş, E. (2018). *Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Kırıkkale.

Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 62-80.

Kardüz, A. R. (2001). Rejans (Regence), Hürriyet Gazetesi, Taha TOROS Arşivi.

Karhan, J. (2021). Toplumsal ve Kültürel Bir İçecek: “Türk Kahvesi”. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 52, 149-165.

Karshdan, H.E. (2021). Unmaking Levantine cuisine: The Levant, The Mediterranean and the World. A. Gaul, G. A. Pitts, V. Valosik (Ed.) *Making Levantine Cuisine* içinde. Austin: Universty of Texas Press.

Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (2), 347-358.

Kawasumi, K. (2017). Sushi Art Cookbook. Singapore: Tuttle Publishing.

Kendir, H. (2020). Gastronomik Lezzetlere Yönelik Çevrimiçi Turist Deneyimlerinin İncelenmesi: Edirne Tava Ciğeri Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (3), 408-423.

Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 33-37.

Kesmez, M., Aydın, M.S. (2013). Rakı Cep Ansiklopedisi. İstanbul: Overtteam Yayınları.

Kılıç, S. (2012). Türk Halk İnanışlarında Yiyecek ve İçecekler. Elazığ.

- Kılıç, S., Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies*, 7 (2), 707-716.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, 14 (3), 191-210.
- Kilci, K., Al-Ashraf, N. (2015). Arapça Türkçe Tariflerle Arap Mutfağı. İstanbul: Muarrib Yayın-Medya.
- Kittler, P.G., Sucher, K.P. Nahikian-Nelms, M. (2012). Food and Culture. Boston: Cengage Learning.
- Koca, S. (1996). Türkler ve İslamiyet. *Erdem İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 22, *Türklerde Hoşgörü Özel Sayısı-I*, 263-286.
- Kocabaş, U. (2020). Yenikapı Arkeoloji Kazıları, İstanbul'un Tarihine Işık Tutuyor. İstanbul Valiliği. Erişim Adresi: <http://www.istanbul.gov.tr/yenikapi-arkeoloji-kazilari-istanbulun-tarihine-isik-tutuyor> Erişim Tarihi: 01.11.2022
- Koder, J. (2014). Konstantinopolis'te Yemekler ve Mutfak. C. Yılmaz (Ed.) *Büyük İstanbul Tarihi* içinde, Cilt 4, 165-173, İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- Koyuncu, Z. (2019). "Ahlât-ı Erbaa/Humoral Patoloji Teorisi ve Divan Şiirinde Hakkânî Örneğinde İşleniş", *Hikmet-Akademik Edebiyat Dergisi [Journal Of Academic Literature]*, 5(10), 75-97.
- Köksal, S. (2016). Doğu Avrupa Mutfağı, H. Kurgun, D. Bağiran Özşeker (Ed.) *Gastronomi ve Turizm* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köroğlu, Ö., Manav, S., Karaca, Ç. (2018). Turizm Rehberliği Öğrencilerinin Türk Mutfağı Kavramına İlişkin Algıların Metaforlar Yöntemi ile Belirlenmesi. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 10 (2), 114-129.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Közleme, O. (2013). Türk Mutfak Kültüründe Siyasi, Sosyal ve Dini Sembolizm. *Toplum Bilimleri*, 7 (14), 387-395.
- Kurnaz, A. (2016). İngiliz ve Balkan Mutfakları. H. Yılmaz (Ed.) *Dünya Mutfakları I* içinde. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Kurtar, M.F., Yılmaz, İ. (2022). Geleneksel Hatay Mutfağı ve Modern Hatay Mutfaklarının Değişiminin İncelenmesi. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 5 (3), 932-944.
- Kuşçu Erbay, A. (2006). *Popüler Kültür ve Beslenme Biçimleri Örnek Olay: Döner Kebap*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

- Kutlu, A. (2020). Sen neymişsin be gostil... Erişim Adresi: <https://www.orduolay.com/makale/14641784/ali-kutlu/sen-neymişsin-be-gostil> Erişim Tarihi: 13.11.2023.
- Külekçi, C. (2014). Türk-Ermeni Sosyal Münasebetleri. Tarihte Türkler ve Ermeniler, 1. Cilt, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (t.y.). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Belgeli Restoran/Kafe Tesisleri. Erişim Adresi: <https://ktb.gov.tr/genel/searchcafe.aspx?lang=tr&certificateType=4> Erişim Tarihi: 22.02.2023.
- Kümbetoğlu, B. (2008). Sosyolojide ve Antropolojide Niteliksel Yöntem ve Araştırma. İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Küplülü, Ö., Sarımehtetoğlu, B., Oral, N. (2003). The Microbiological Quality of Çiğ Köfte Sold in Ankara. *Turkish Journal of Veterinary & Animal Sciences*, 27 (2), 325-329.
- Kaşgarlı Mahmud (1985). Divanü Lügat-it-Türk Tercümesi I, II, III (Çev. B. Atalay). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7 (2), 707-716.
- 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.
- Köşker, H., Özbey, Z. (2021). Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretili Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5 (3), 471-489.
- Kraig, B., Sen C.T. (2013). Street Food around the World: An Encyclopedia of Food and Culture. California: ABC Clio.
- Kut, G. (2020). Kitâb-ı Me'kûlât: Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Lai, C. (2015). Pasta: The Begginer's Guide. New York: Imagine! Publishing.
- Lampe, J.R., Pickering, P., Malcolm, N.R. (2023). Bosnia and Herzegovina. Erişim Adresi: <https://www.britannica.com/place/Bosnia-and-Herzegovina> Erişim Tarihi: 03.12.2023.
- Leslie, E. (2012). Miss Leslie's New Cookery Book. USA: Andrews McMeel Publishing.
- Lo, A., Drucman, C. (2011). Cooking Without Borders. New York: Steward, Tabori & Chang.

- Lokma, (2022). Beyti kebabın hikayesi. Erişim Adresi: <https://www.gzt.com/lokma/beyti-kebabinin-hikayesi-blog-3549849> Erişim Tarihi: 03.12.2023.
- Lowry, D. (2005). The Connoisseur's Guide to Sushi. Boston: Harvard Common Press.
- Macit Çiftçibaş, B., Yılmaz, İ. (2022). Süryani Mutfak Kültürü; Mardin Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 1366-1384.
- Mack, G. R., Sarina, A. (2005). Food Culture in Russia and Central Asia. USA: Greenwood Press.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*. Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Anabilim Dalı, Ankara.
- Maviş, F. (2003). Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgi. F. Maviş (Ed.) *Endüstriyel Yiyecek Üretimi* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mayessi, A. (2014). The Fruffle Oil Shuffle. Erişim Adresi: <https://priceonomics.com/the-truffle-oil-shuffle/> Erişim Tarihi: 17.12.2023.
- McElwain, A. (2019). Did Tayto Really Invent Cheese and Onion Crisps? Erişim Adresi: <https://www.irishtimes.com/life-and-style/food-and-drink/did-tayto-really-invent-cheese-and-onion-crisps-1.3915726> Erişim Tarihi: 26.01.2024.
- McGrady, D. (2017). Queen Elizabeth II's Favorite Cake: Chocolate Biscuit Cake. Erişim Adresi: <https://www.today.com/recipes/queen-elizabeth-favorite-dessert-food-chocolate-biscuit-cake-t109969> Erişim Tarihi: 10.01.2024.
- McQuenn, H. (2022). The Historic Origins of Confit. Erişim Adresi: <https://www.tastingtable.com/1055949/the-historic-origins-of-confit/> Erişim Tarihi: 13.12.2023.
- Martin, (t.y.). Chinese Lemon Chicken. Erişim Adresi: https://www.bbc.co.uk/food/recipes/lemonchicken_11654 Erişim Adresi: 15.12.2023.
- Mehmet Kâmil, (2016). Melceü-t Tabbâhîn. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Mehmed Reşad, (2018). Fenn-i Tabâhat (Haz. P. M. Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Mehravari, N. (2022). Persian Tahdig: A Canvas for Culinary Imagination, Innovation and Artistry. *Food and Imagination* içinde. London: Prospects Books.
- Merianos, G. (2015). Bizans Konstantinopolisi'nde Fırınlr (8.-12. Yüzyıl Arası). *Yemek ve Kültür Dergisi*, 39, 42-56.

- Mert, A., Şahin, C. B., Akçalı, C.T., (2016). Hatay Yöresinde Doğal Olarak Yayılış Gösteren Bazı Tıbbi Bitkilerin Ekonomik Önemleri ve Kullanımları. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 9 (2), 59-61.
- Metin, O. Ünal, Ş. (2022). İçerik Analizi Tekniği: İletişim Bilimlerinde ve Sosyoloji Tezlerinde Kullanımı. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (Özel Sayı 2), 273-294.
- Mevlan, U. (2019). Mükemmel ve Mufasssal Aş Ustası (Haz. Z. Kültürel, A. Koç). Konya: Palet Yayınları.
- Mevlâna, (2009). Fîhi Mâ Fîh (Çev. Abdülbaki Gökpinarlı). İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Mevlâna, (1992). Divan-I Kebir III. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlâna. (2020). Mesnevi-i Şerîf, Kitab I, İstanbul: Doğan Kitap.
- Miller, K. (2010). Discover Greece: Experience the Best of Greece. California: Lonely Planet.
- Montevergine, S. (2020). Zuppa Inglese: True and Amazing Story. Erişim Adresi: https://www.lacucinaitaliana.com/italian-food/italian-dishes/zuppa-inglese-the-true-and-amazing-story?refresh_ce= Erişim Tarihi: 10.01.2023.
- Morgül, T. (2020). “Lakerda”nın Kökenine Dair. Erişim Adresi: <https://www.mizanplas.com/yazilar/2020/9/1/lakerdanin-kokenine-dair> Erişim Tarihi: 21.10.2023.
- Mucuk, O., Akgül, A., Özcan, M. (2002). Deniz Rezenesinin (*Crithmum Maritimum* L.) Bileşimi ve Salamura Ürüne İşlenmesi. *Gıda*, 27 (6), 469-474.
- Muhammed b. El-Kerim (2009). Kitâbü't-Tabîh (Çev. N. Pişkin). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Nagao, K., Hatae, K., Shimada, A. (2007). Occurrence of Ruptura on the Surface of Foods During Frying. *Journal of Texture Studies*, 28 (1), 27-46.
- Nasîruddin Tusî, (2013). Ahlâk-ı Nâsırî. İstanbul: Litera.
- Nasrallah, N. (2007). Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook. Boston: Brill.
- Nasrallah, N. (2018). Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table: A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook. Boston: Brill.
- Nasuhbeyoğlu, T. (2008). Balkan Tarihine Genel Bir Bakış, Pusula Derneği Dergisi, Erişim Adresi: https://pusuladernegi.org/wp-content/uploads/balkan_tarihi.pdf Erişim Tarihi: 10.11.2022

- National Geographic, (2011). To 10 National Dishes. Erişim Adresi: <https://www.nationalgeographic.com/travel/article/national-food-dishes>
Erişim Tarihi: 12.01.2024.
- Oberling, G., Smith, G. M. (2001). The Food Culture of the Ottoman Palace. İstanbul: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Obuz, M. (2022). Modern Dünyanın Eşiğinde Osmanlı Mutfağında Turşunun Yeri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9, 53-60.
- Oğuz, S. (2016). *Gastronomi Turizminde Stratejik Gelişme: Doğu Akdeniz Bölgesi Perspektifi*. Yayınlanmamış doktora tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Mersin.
- Oktay, S., Guden, N. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kültürel Yansıması. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 4 (2), 465-481.
- Oluk, C.A., Karaca, O. B. (2020). Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe ad South America. Sharjah: Bentham Science Publishers.
- Omar, S.S., Abdullah, Z.A., Humeid, M.A., Yamani, M.I. (2012). Optimal Composition and Heat Processing Requirements for Canning of Eggplant Dip (Motabbal Al-bathinjan). *Czech J. Food Sci*, 30 (1), 35-44.
- Oral, M. Z. (2008). Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri. M. Sabri Koz (Ed.) *Yemek Kitabı I* içinde. İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt I, s.18-34.
- Orgun, Z. (1982). Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Âdâbı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Osam, N., Kasapoğlu, M.K. (2010). Hellim: Kültürel Bir Değerin Kimlik Çözümlemesi. *Milli Folklor*, 22 (87), 170-180.
- Ozan, Ö. (2001). A Sultan's Kitchen: A Turkish Cookbook. USA: Periplus Editions.
- Öcal, S. (1985). Eski Türklerde Yiyecekler. *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi-Fındıkoğlu Armağanı*, 35, 161-169.
- Ögel, B. (1991). Türk Kültür Tarihine Giriş, 4. Cilt, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Ögel, B. (2000). Türk Kültür Tarihine Giriş, 3. Cilt, Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Ögel, B. (2020). Türk Mitolojisi. I. Cilt. Ankara: Altınordu Yayınları.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (4), 33-44.
- Öngül, A. (2021). Selçuklu Kültür ve Medeniyeti. 2. Basım. İstanbul: Çamlıca Basım Yayın.

- Örs, A. (2007). İstanbul Mutfağının Değişimi. E. Barın Eğrik, N. Boztekin (Haz.) *İstanbul'da Yaşam Kültürü* içinde. İstanbul: İstanbul Kültür Sanat Vakfı.
- Özata, E. (2019). *Modernite Bağlamında Türk Mutfağına Özgü Yenilikçi Ürün Geliştirme*. Yayınlanmamış doktora tezi. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara.
- Özbek, Ç., Güzeler, N. (2022). Mersin Mutfağının Gastronomik Ürünleri. *Aydın Gastronomy*, 6 (2), 311-324.
- Özçelik, H. (2021). Tarhana Soup in Turkey: Preparation and Service. *Modern Concepts & Developments in Agronomy*, 9 (4), 945-950.
- Özgüdenli, O. G. (2021). Büyük Selçuklu Devleti 1040-1157, 1. Cilt, İstanbul: İSAM Yayınları.
- Özdemir, F., Güngör, B., (2016). Kültürel bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 190-199.
- Özdemir, S.S., Uçuk, C. (2022). Is the Modern or Classical Presentation of Turkish Cuisine More Acceptable? A Study on the Visual Senses of Europeans. *Journal of Tourismology*, 8 (2), 239-254.
- Özel, G., Yıldız, F., Akbaba, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, 3 (11), 351-364.
- Özer, Ç., Albayrak, A., Ağan, C. (2021). Türkiye’de Yaşayan Boşnaklar ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23 (1), 407-428.
- Özer, O., Özcan, C.C. (2023). Gastronomi ve Av Turizmi; Esi Türklerden Türkiye’ye Av Eti ve Av Mutfağı. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 6 (2), 607-623.
- Özkan, Ö. (2007). Divan Şiirinin Penceresinden Osmanlı Toplum Hayatı: XIV-XV. Yüzyıl. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Page, D. (2021). Food Americana. Coral Gables: Mango Publishing.
- Papademas, P., Robinson, R.K. (2001). The Sensory Characteristics of Different Types of Halloumi Cheese as Perceived by Tasters of Different Ages. *International Journal of Dairy Technology*, 54 (3), 94-99.
- Pariasca, J. A. T., Miyazaki, T., Hisaka, H., Nakagava, H., Sato, T. (2001). Effect of modified atmosphere packaging (MAP) and controlled atmosphere (CA) storage on the quality of snow pea pods (*Pisum sativum* L. Var *saccharatum*). *Postharvest Biology and Technology*, 21(2), 213-223.
- Park, J.W. (2013). Surimi and Surimi Seafood. Florida: CRC Press.

- Parloa, M. (2013). The Appledore Cook Book. USA: Andrews McMeel Publishing.
- Pedani, M. P. (2018). Osmanlı'nın Büyük Mutfağı. Ankara: Hece Yayınları.
- Pegge, S. (2005). The Forme of Cury. Independently Published.
- Perry, C. (2001). Isfidhabaj, Blancmanger and No Almonds. M. Rodinson, A.J. Arberry, C. Perry (Ed.) *Medieval Arab Cookery* içinde, London: Prospects Books.
- Peterson, J. (2012). Glorious French Food: A Fresh Approach to the Classics. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Pflucker, G. V. (2017). Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional. Peru: Planeta Peru.
- Pilcher, J. M. (2006). Food in World History. USA: Routledge.
- Pitts, G.A., Kabalan, M., (2021). When Did Kibbe Become Lebanese? The Social Origins of National Food Culture. A. Gaul, G. A. Pitts, V. Valosik (Ed.) *Making Levantine Cuisine* içinde. Austin: University of Texas Press.
- Plunket, R., Maric, V., Oliver, J. (2012). Western Balkans. Victoria: Lonely Planet Publications.
- Polese, A., Seliverstova, O., Pawlusz, E., Morris, J. (2018). Informal Nationalism After Communism: The Everyday construction of Post-Socialist Identities. London: I.B. Tauris.
- Pre Brands, (2022). A Brief History of BBQ Sauces. Erişim Adresi: <https://www.eatpre.com/blogs/gather/bbq-sauce-recipes-and-history> Erişim Tarihi: 13.12.2023.
- Psellus, M. (2014). Mikhail Psellus'un Khronographias'ı (Çev. I. Demirkent). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Pudlowski, G. (1989). France: The Beautiful Cookbook: Authentic Recipes from the Regions of France. United Kingdom: Collins.
- Quinzio, J. (2012). Pudding: A Global History. London: Reaktion Books.
- Rasim, A. (2023). Fuḥṣ-i Atik – Eski İstanbul'da Hovardalık. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Rath, E.C. (2016). Japan's Cuisine: Food, Place and Identity. London: Reaktion Books.
- Rautman, M. (2006). Daily Life in the Byzantine Empire. USA: Greenwood Press.
- Reindl-Kiel, H. (2016). Cennet Taamları. S. Faroqhi, C. K. Neumann (Ed.) *Soframız Nur Hanemiz Mamur* içinde. İstanbul: Alfa Tarih.

- Roden, C. (2014). Food of Italy. New York: Random House.
- Roy, C. (2005). Traditional Festivals, Vol I, California: ABC Clío.
- Saatci, G. (2019). Coğrafi İşaretlerin Yiyecek Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 358-374.
- Sabbağ, Ç., Boğan, E. (2019). Türk Mutfağının Gelişim Sürecine Genel Bakış. M. Sarıışık, G. Özbay (Ed.) *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı Tarihçe Hammadde Ritüeller, Özgün Yemekler ve Reçeteler* içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Safire, W. (1997). History Is Toast. Erişim Adresi: <https://www.nytimes.com/1997/04/20/magazine/history-is-toast.html> Erişim Tarihi: 26.11.2023.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies – International Periodical For The Language, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7 (4), 2675-2695
- Sakaoğlu, M. N., (1985). Türk Yemekleri XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi. Ankara: Feryal Basımevi.
- Salloum, H. (2010). The Arabian Nights Cookbook: From Lamb Kebabs To Baba Ghanouj, Delicious Homestyle Arabian Cooking. Singapore: Tuttle Publishing.
- Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 4, 36-59.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. A. Bilgin, Ö. Samancı (Ed.) *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2015). Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul Mutfak Kültürü. C. Yılmaz (Ed.) *Büyük İstanbul Tarihi* içinde, Cilt 4, 200-215, İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- Samancı, Ö. (2016). Osmanlı Mutfağında Modernleşme. A. Bilgin, S. Öncel (Ed.) *Osmanlı Mutfağı* içinde. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Samancı, Ö., Croxford, S. (2016). XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı. İstanbul: PMP Basım Yayın.
- Samancı, Ö. (2021). Türk Mutfağı Doğası İtibariyle Sürdürülebilir. Erişim Adresi: <https://www.haberler.com/haberler/haberler-basinda-ozu-turk-mutfagi-dogasi-itibariyla-14443500-haberi/> Erişim Tarihi: 20.10.2023.

- Saral, G. (2017). *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Eski Türk Edebiyatı Bilim Dalı, Sakarya.
- Sarı, E. (2010). Mardin’de Kültürlerarasılık İstanbul: İletişim Yayınları.
- Sarı, N. (1981). Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım, Ankara.
- Sarı Gök, H., Ünüvar, Ş. (2020). Antalya Yöresel Mutfağında Yörük ve Girit Yemek Kültürlerinin Etkilerinin Değerlendirilmesi. M. S. Küçüktağı, Y. Seçim, M. M. Adabalı, M. Yılmaz (Ed.) *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* içinde. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi.
- Sarıkavak, K. (2011). İslâm Filozoflarına Göre Beden Sağlığı. *Gazi Türkiyat*, 1(8), 201-208.
- Sauner, M. H. (2008). Günümüz Türk Mutfak Kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.) *Türk Mutfağı* içinde, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 261-279.
- Sauner Leroy, M. H. (2012). Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 27, 100-109.
- Saz, L. (1975). Haremin İçyüzü (Haz. S. Borak) İstanbul: Milliyet Yayınları.
- Sazdov, T. (1988). Makedon Halk Yaratıcılığında Türkçe Yemek Terimleri. *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, 3-10 Eylül, Konya.
- Scappi, B. (2008). The Opera of Bartolomeo Scappi (1570) (Çev. T. Scully). Toronto: University of Toronto Press.
- Scott, C. (2013). How To Make the Ultimate Prawn Cocktail. Erişim Adresi: <https://theculturetrip.com/north-america/usa/nevada/articles/las-vegas-and-its-love-for-shrimp-cocktails> Erişim Adresi: 25.11.2023.
- Sefercioğlu, M. N. (1985). Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Seyitoğlu, F., Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 23-35.
- Seze, S., Özyalçın, A. (1995). İstanbul’un Taşı Toprağı Altın: Eski İstanbul Yaşayışı ve Folklorü. İstanbul: Altın Kitaplar Yayınevi.
- Shaheen, M., Nsaif, M., Borjac, J. (2019). Effect of TDS on Bacterial Growth in Lebanese Hummus Dip. *BAU Journal – Health and Wellbeing*, 1 (2), 1-8.

- Shamah, M. (2017). Safeguarding Memory: Aleppian Cuisine. *School of Public Policy, Central European University, The Aleppo Project*, 1-10.
- Shan, A. (2008). Italian Cuisine. London: Berryland Books.
- Shelke, K. (2016). Pasta and Noodles. London: Reaktion Books.
- Sienna, N. (2021). Shaksuka for All Seasons: Tunisian Jewish Foodways at the Turn of the Twentieth Century. A. Gaul, G. A. Pitts, V. Valosik (Ed.) *Making Levantine Cuisine içinde*. Austin: Universty of Texas Press.
- Simyodinis, M. (2017). Tadı Damağımda Kaldı, Dünden Bugüne İstanbul Lezzetleri. İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Siner, N. (2023). *Esnaflık Lokantalarının Geleneksel Türk Mutfağının Sürdürülebilirliği Üzerindeki Etkileri*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı, Ankara.
- Singer, A. (2015). Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Singh, V., (2020). Indian cuisine: Authentic Flavors from the Land of Spice. New York: DK.
- Singletary, K. (2016). Thyme: History, Applications and Overview of Potential Health Benefits. *Nutrition Today*, 51 (1), 40-49.
- Sitwell, W. (2013). A History of Food in 100 Recipes. United Kingdom: Collins.
- Smorodinskaya, T., Evans-Romaine, K., Goscilo, H. (2007). Encyclopedia of Contemporary Russian Culture. New York: Routledge.
- Solmaz, Y., Dülger Altın, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124.
- Sormaz, Ü. (2015). İstanbul'da Yiyecek ve İçecek Sektöründe Hizmet Veren İşletmelerin Türk Mutfağı Uygulamaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 48-54.
- Sormaz, Ü., Onur N., Güneş, E., Nizamoğlu, H. F. (2019). Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği. *Aydın Gastronomy*, 3 (1), 1-9.
- Soy, M. (2023). *Türkiye Selçuklu Mutfağı ve Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarının Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Sakarya.

- Spechler, D. (2017). Humusu İlk Kim Yaptı? Erişim Adresi: <https://www.bbc.com/turkce/vert-tra-42326264> Erişim Tarihi: 21.10.2023.
- Strybel, R., Strybel, M. (1997). Polish Heritage Cookery. New York: Hippocrene Books.
- Sürücüoğlu, M. S. (2008). Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü. K. Toygar, N. Berkok Toygar (Ed.) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. *ICANAS Konferansı*, 10-15 Eylül, Ankara, 1289-1310.
- Süt, A.E. (2019). *Kültürel Miras Olarak Yöresel Yiyeceklerin Gastronomik Varlık Ögelerinin Kültürel Kimlik Üzerinden İncelenmesi: Mersin Tantunisî Örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gaziantep.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı, S. Koz (Ed.), *Yemek Kitabı: Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* içinde. İstanbul: Kitabevi.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank.
- Şeker, İ. T. (2020). Din ve Yemek Kültürü. N. Çetinkaya (Ed.) *Yemek Kültür ve Toplum* içinde. Ankara: Nobel Kitap.
- Şener, C. (2000). Alevilerin Etnik Kimliği. İstanbul: Etik Yayınları.
- Şenesen, İ (2022). Adana Sokak Lezzetlerinden Bir Örnek: Sakatat Yeme Kültürü. M. Aça, Ö. Ceylan, S. Güngör (Ed.) *Halk Gastronomisi* içinde. İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.
- Şenyapılı, Ö. (2010). Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları. Ankara: ODTÜ Geliştirme Vakfı Yayınları.
- Şimşek, A. (2020). Osmanlı Döneminde Yemek Kültürü. N. Çetinkaya (Ed.) *Yemek Kültür ve Toplum* içinde. Ankara: Nobel Kitap.
- Şimşek, N., Soylu, A.G., Durlu Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17 (3), 496-508.
- Şirvanî, M. M. (2018). XV. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı. 3. Baskı, İstanbul: Gökkubbe.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1 (18), 273-283.
- Tamer, C. E., Kumral, A., Aşan, M., Şahin, İ. (2007). Chemical Compositions Of Traditional Tarhana Having Different Formulations. *Journal of Food Processing and Preservation*, 31 (1), 116-126.

- Taneri, A. (1978). Türkiye Selçukluları Kültür Hayatı. Konya: Bilge Yayınları.
- Taniguchi, A., Kyogoku, N., Kimura, H., Kondo, T., Nagao, K., Kobayashi, R (2020). Antioxidant Capacity of Tempura Deep-Fried Products Prepared Using Barley, Buckwheat and Job's Tears Flours. *Foods*, 9 (9), 1246-1255.
- Tannahill, R. (1995). Food in History. New York: The Crown Publishing.
- Tarcan, B. H. (2021). Türk-Yunan Nüfus Mübadelesinde İstanbul'a Gelen Türk Göçmenlerinin Uyum ve Entegrasyon Süreci. *İçtimaiyat Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (1), 90-102.
- Tarınç, A., Yıldırım, G., Kılınç, C. Ç. (2019). Osmanlı Mutfağının Füzyon Mutfağı Çerçevesinde Değerlendirilmesi. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 6 (43), 3045-3053.
- Taşkıran, G., Yolcu, Y., Sezen Doğancılı, O. (2022). Gastronomik Unsurlar Kapsamında Sinop Mutfağına Özgü Bir Değer: Sinop Mantısı. *Sinop Lezzetleri Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 13-16 Ekim, Sinop.
- Taşpınar, İ. (2015). Fetih'ten XVIII. Yüzyılın Sonuna İstanbul Rumlarının Dinî Hayatı. C. Yılmaz (Ed.) *Büyük İstanbul Tarihi* içinde, 4. Cilt, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanlığı Kültür A.Ş.
- Tavernier, J.B. (2010). Tavernier Seyahatnamesi (Çev. T. Tunçdoğan). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Tekin, T. (2017). Orhon Yazıtları: Kül Tigin, Bilge Kağan, Tunyukuk. Ankara: BilgeSu Yayıncılık.
- Temizkan A. P., Ayvalı, H. (2022). İbn Sina Eczanesinde Şifanın Kaynağı; Yemek Reçeteleri. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 5 (1), 300-311.
- Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi. İstanbul: Hayy Kitap.
- Tezcan, S. (1998). Bir Ziyafet Defteri. İstanbul: Simurg Yayıncılık.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- The Concise Larousse Gastronomique, (2003). (Ed. R. Courtine). London: Hamlyn.
- The Culinary Institute of America, (2012). Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen, 4. Baskı, New Jersey: John Wiley & Sons.
- The Grumpy Olive, (2023). Crispy Rice With Spicy Salmon Viral. Erişim Adresi: <https://www.thegrumpyolive.com/tiktok-crispy-rice-with-spicy-salmon/> Erişim Tarihi: 17.11.2023.

- Top, S. (2021). *Fine Dining Restoranlarda Türk Mutfağının Yeri: İstanbul Örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Gedik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Torolsan, B., (2004). Bounty of the Bosphorus. *Cornucopia*, 0 (32), Erişim Adresi: <https://www.cornucopia.net/magazine/articles/bounty-of-the-bosphorus/> Erişim Tarihi: 11.11.2023
- Tosun, M. N. b. (2016). *Aşçıbaşı* (Haz. P. M. Işın). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A History of Food*. New Jersey: Wiley-Blackwell.
- Toygar, K. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Ankara Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Treuille, E., Ferrigno, U. (2004). *Bread: Artisan Breads from Baguettes and Bagels to Focaccia and Brioche*. London: DK.
- Tsai, L. (2006). *Çin Kaynaklarına Göre Doğu Türkleri* (Çev. E. Kayaoğlu ve D. Banoğlu). İstanbul: Selenge Yayınları.
- Tuncel, M. (2000). *Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otelcilik İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Eskişehir.
- Turabi Efendi, (2005). *Ottoman Cookery*. İstanbul: Dönence Yayınları.
- Turkish Cuisine Week, (2023). Vişneli Yaprak Sarma. Erişim Adresi: <https://turkishcuisineweek.com/tr/visneli-yaprak-sarmasi> Erişim Tarihi: 08.11.2023.
- Türkdoğan, O. (1962). Seçilmiş Bazı Yerli ve Göçmen Zümreler Üzerinde Sosyal Değişme Modelleri. *İÜİF Dergisi*, 22, 3-4.
- Türker, Nç, Türkmen, B.M., Caymaz, E. (2019). Geleneksel Bir Ürün Olarak Kastamonu Pastırması. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (2), 264-277.
- Türkoğlu, H. (2014). *Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rolü Üzerine Bir Çalışma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.
- Türk Patent Kurumu, (2000a). Kayseri Pastırması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b344d02f-ab5e-4a1f-a720-ac490273d9f1.pdf> Erişim Tarihi: 04.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2000b). Erzincan Tulum Peyniri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/26af60f7-d8d7-46b4-86b6-a7ff6dc30c72.pdf> Erişim Tarihi: 26.01.2024.

- Türk Patent Kurumu, (2002). İzmit Pişmaniyesi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/34.pdf> Erişim Tarihi: 07.01.2023.
- Türk Patent, (2003). Perde Pilavı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/58.pdf> Erişim Tarihi: 22.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2004). Adana Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/493a7cc8-b7da-4f95-bf8c-f82617bc990a.pdf> Erişim Tarihi: 04.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2006a). Çubuk Turşusu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/db2aaf75-1377-44a6-864e-e89bc6fb618e.pdf> Erişim Tarihi: 22.10.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2006b). Ezine Peyniri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/13f34df9-9793-4717-b7ea-352674b5801e.pdf> Erişim Tarihi: 18.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2007a). Antep Baklavası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0cbbdd44-8cae-4ef4-af94-b2889a94f28c.pdf> Erişim Tarihi: 07.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2007b). Edirne Beyaz Peyniri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37941> Erişim Tarihi: 26.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2008a). Şanlıurfa Çiğ Köftesi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/109.pdf> Erişim Tarihi: 27.20.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2008b). Keşan Satır Et. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/781bc380-9283-4f9b-b52e-e97d9b670d73.pdf> Erişim Tarihi: 11.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2008c). Antakya Künefesi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6f9b78f0-2e94-44e1-b95c-bac2b611a3a3.pdf> Erişim Tarihi: 06.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2009a). Edirne Tava Ciğeri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/128.pdf> Erişim Tarihi: 18.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2009b). Mardin Sembusek. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/120.pdf> Erişim Tarihi: 25.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2009c). Kayseri Mantısı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b2982161-08a3-4106-b698-00a6d5adf737.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.

- Türk Patent Kurumu, (2009d). Bafra Pidesi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/119.pdf> Erişim Tarihi: 16.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2011a). Yozgat Arabaşısı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/da4ae466-2f29-4819-989e-3f3f9c48a8ba.pdf> Erişim Tarihi: 14.09.2023
- Türk Patent Kurumu, (2011b). İspir Kuru Fasulye. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38001> Erişim Tarihi: 04.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2012a). Urfa Ciğer Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/323.pdf> Erişim Tarihi: 06.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2012b). Eskişehir Çiğböreği (Çibörek). Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/2a60186f-c5e8-4cc1-933a-e5d597009ed2.pdf> Erişim Tarihi: 26.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2013a). Tokat Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/188.pdf> Erişim Tarihi: 21.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2013b). Adapazarı Dartılı Keşkek. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/cee4d8c0-60a1-4db4-81f6-64096c7e12c7.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2014a). Merzifon Keşkeği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/186.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2014b). Balıkesir Höşmerim Tatlısı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/f6d2fe30-36a3-425a-b5ff-a2b45aefe23f.pdf> Erişim Tarihi: 12.01.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017a). Bolu Kızılcık Tarhanası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/39b60672-5c81-409d-9768-f9d5f8cfe8e6.pdf> Erişim Tarihi: 12.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017b). Urfa Lebenisi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/320.pdf> Erişim Tarihi: 14.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017c). Antalya Piyazı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/315.pdf> Erişim Tarihi: 21.10.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017ç). Tarsus Humusu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38283> Erişim Tarihi: 13.03.2024.

- Türk Patent Kurumu, (2017d). Antep Yuvarlaması/Antep Yuvalaması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/fdacdb91-256b-42e1-a620-5b25e1c9bd94.pdf> Erişim Tarihi: 29.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017e). Urfa Haşhaş Kebabı (Şanlıurfa Haşhaş Kebabı). Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/275.pdf> Erişim Tarihi: 05.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017f). Yozgat Tandır Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/265.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017g). Mersin Tantunisi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/211.pdf> Erişim Tarihi: 116.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017ğ). Gaziantep Lahmacunu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8a64366d-b45a-47c7-9d12-40552e49db1c.pdf> Erişim Tarihi: 22.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017h). Ankara Tava. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/234.pdf> Erişim Tarihi: 15.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017ı). Hamsiköy Sütlaçı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5a68e1b6-47df-4b2b-ae49-69ec02ab3931.pdf> Erişim Tarihi: 06.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2017i). Antep Katmeri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1f7ed612-cb3e-4a0d-bebe-dfa3b9fc59cc.pdf> Erişim Tarihi: 07.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2017j). Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/200426d5-474b-4c5e-bea4-fc39753001db.pdf> Erişim Tarihi: 21.03.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2017k). Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a4224c54-440b-4610-bfd7-574a3001f1dd.pdf> Erişim Tarihi: 18.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2017l). Malkara Eski Kaşar Peyniri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8ffe5d9b-9204-43e8-b397-9cee10abf245.pdf> Erişim Tarihi: 18.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2018a). Amasya Çiçek Bamyası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/352.pdf> Erişim Tarihi: 04.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2018b). Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/366.pdf> Erişim Tarihi: 27.10.2023.

- Türk Patent Kurumu, (2018c). Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı). Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/376.pdf> Erişim Adresi: 17.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2018ç). Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/351.pdf> Erişim Tarihi: 04.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2018d). Urfa Soğan Kebabı/Şanlıurfa Soğan Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/404.pdf> Erişim Tarihi: 06.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2018e). Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği). Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/353.pdf> Erişim Tarihi: 22.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2018f). Şuhut Keşkeği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/399.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2018g). Cennet Çamuru/Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/6af03731-62e0-4dcb-ae16-f329eed6b6e8.pdf> Erişim Tarihi: 06.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2018ğ). Tavas Baklavası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/375.pdf> Erişim Tarihi: 07.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2019a). Tarsus Fındık Lahmacunu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/38ec5793-f7fc-43b7-8e97-a6fb204707cb.pdf> Erişim tarihi: 22.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2019b). Kastamonu Siyez Bulguru. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/117e52f4-3c92-4e4f-a8a0-2498cea7cdbf.pdf> Erişim Tarihi: 26.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2019c). Ankara Erkeç Pastırması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38257> Erişim Tarihi: 02.02.2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2020). Sütü Soğuk Baklava. Erişim Adresi: <https://www.turkpatent.gov.tr/arastirma-yap?form=trademark> Erişim Tarihi: 07.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2020a). Ezo Gelin. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b61b8d95-482b-4adb-8e8a-3ef7e6e48864.pdf> Erişim Tarihi: 07.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2020b). Adana Analı Kızlı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/60eff8c1-c439-4f96-bb72-273d4b02eb1a.pdf> Erişim Tarihi: 14.09.2023.

- Türk Patent Kurumu, (2020c). Adana İçli Köfte. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1216> Erişim Tarihi: 13.03.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2020ç). Diyarbakır İçli Köftesi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/05ba5c93-10c4-46a6-9f04-5fac9ad5f46c.pdf> Erişim Tarihi: 13.03.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2020d). Gaziantep İçli Köftesi/Antep İçli Köftesi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/cee98e22-563f-45d5-ac5b-a7c7e245947b.pdf> Erişim Tarihi: 13.03.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2020e). Ortaklar Çöp Şiş. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7866e05f-bc57-443d-8439-1aa394c1ef8d.pdf> Erişim Tarihi: 23.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2020f). Urfa Sac Kavurması/Şanlıurfa Sac Kavurması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3d29e939-6c08-4207-b752-47c9f2381b1d.pdf> Erişim Tarihi: 10.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2020g). Antakya Kağıt Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/488cadb8-4312-4bf6-a263-bc8220edebf3.pdf> Erişim Tarihi: 12.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2020ğ). Tarsus Kebap. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/26336908-f29b-4cd2-83aa-8ebd14074bbc.pdf> Erişim Tarihi: 16.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2020h). Erzurum Su Böreği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/105> Erişim Tarihi: 27.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2020ı). Adana Kol Böreği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b3b27d88-ec5b-4576-a2fa-ae0eb2e40f1c.pdf> Erişim Tarihi: 29.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2020i). Erzurum Mantısı/Erzurum Hingeli. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4e59927b-2860-4502-bb43-185ef4ae1528.pdf> Erişim Tarihi: 15.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2020j). Devrek Beyaz Baklavası/Devrek Baklavası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/468dd41b-5a07-4109-8709-faedfe178d96.pdf> Erişim Tarihi: 07.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2020k). Bartın Beyaz Baklavası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/47156082-6c0c-4082-8010-f596e420b6ce.pdf> Erişim Tarihi: 07.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2020l). Kırklareli Beyaz Peyniri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/efc7c7bc-44c2-48b3-aefd-a4f4f0a9562d.pdf> Erişim Tarihi: 26.01.2024.

- Türk Patent Kurumu, (2021a). Amasya Etli Çiçek Bamyası Yemeği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/3627> Erişim Tarihi: 04.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021b). Konya Bamya Çorbası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1783> Erişim Tarihi: 04.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021c). Kütahya Kızılıcık Tarhanası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4e4a0638-8ec4-4c78-8ce3-959ca86d418e.pdf> Erişim Tarihi: 13.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021ç). Malatya Analı Kızılı Köfte / Malatya Tiritli Köfte. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a423e04f-2c9a-47ab-ab1a-854a1b2e3caa.pdf> Erişim Tarihi: 14.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021d). Gaziantep Lebeniye Çorba / Antep Lebeniye Çorbası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/2ad8df48-38ca-4092-851d-5ad7f25b8f10.pdf> Erişim Tarihi: 14.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021e). Diyarbakır Lebenisi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b3e379f6-8fcf-4ddf-b6a5-517a9a9817be.pdf> Erişim Tarihi: 14.09.2023
- Türk Patent Kurumu, (2021f). Gaziantep / Antep Alaca Çorba. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/93f69f83-0bcd-49bb-ab95-7c8dee161cab.pdf> Erişim Tarihi: 15.09.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021g). Gaziantep Mercimekli Köftesi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/915698f0-56ac-4f29-b8a7-9b71252179f9.pdf> Erişim Tarihi: 12.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021ğ). Antep Dolmalık Biber Kuruşu/Gaziantep Dolmalık Biber Kuruşu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/74528f19-eac1-4539-8fb1-600f57ca3607.pdf> Erişim Tarihi: 17.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021h). Antep Allı Yeşilli Dolma/Antep Nakışlı Dolma/Antep Yaz Dolması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/%202264> Erişim Tarihi: 05.02.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021ı). Malatya İçli Köftesi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2762> Erişim Tarihi: 13.03.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021i). Nevşehir Testi Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/f12b48b6-6911-46e1-ae85-879afdaf75f9.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.

- Türk Patent Kurumu, (2021j). Bursa Pideli Köfte. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/836ae230-1eea-4644-925b-1d4ce76d2446.pdf> Erişim Tarihi: 01.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021k). Gaziantep Simit Kebabı/Antep Simit Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e63572a4-609f-48e8-bfda-1c2d2bf8fe0f.pdf> Erişim Tarihi: 05.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021l). Gaziantep Alenaziği/Antep Alenaziği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/19205792-3288-4e23-ba24-4e9d64bf3aaa.pdf> Erişim Tarihi: 24.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021m). Gaziantep Küşleme Kebabı/Antep Küşleme Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1d45078b-f681-4ee8-a35d-7ca290943332.pdf> Erişim Tarihi: 05.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021n). Gaziantep/Antep Altı Ezmeli Kebab, Gaziantep/Antep Altı Ezmeli Kuşbaşı Kebabı, Gaziantep/Antep Altı Ezmeli Kıyma Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/afaf9668-fb51-4a6f-8107-6922668fae3d.pdf> Erişim Tarihi: 05.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021o). Diyarbakır Üsküre Kebabı/Diyarbakır Tas Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e73a3c5b-bb50-4ebe-b653-880f855a2cb9.pdf> Erişim Tarihi: 24.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021ö). Malatya Kağıt Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/024913eb-9b44-4d6b-8a23-d1a173884fd5.pdf> Erişim Tarihi: 12.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021p). Gaziantep Mumbar Dolması/Antep Mumbar Dolması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/865a3112-68dd-400c-bc7c-8f39422fa2a6.pdf> Erişim Tarihi: 12.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021r). Diyarbakır Kaburga Dolması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/ffe64b55-cc1a-4e1f-90ff-1f9a90128a25.pdf> Erişim Tarihi: 15.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021s). Gaziantep/Antep Firik Pilavı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/30435a74-c7f3-4cd0-a960-73da0f312946.pdf> Erişim Tarihi: 17.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021ş). Dedebağ Keşkeği/Karacasu Keşkeği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4ac95576-e8b2-420a-b0b7-8313f8f8aa80.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2021t). İskilip Ramazan Keşkeği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b42ce8fe-f682-454b-8fe5-36b7dd2fd29f.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.

- Türk Patent Kurumu, (2021u). Sinop Mantısı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/16a6ba4c-73d5-4179-a21f-d469403169e5.pdf> Erişim Tarihi: 28.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021ü). Kastamonu Pastırması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/82d9d3be-46bc-4d3b-a335-8bfb841c029e.pdf> Erişim Tarihi: 05.02.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021v). Hatay Kabak Tatlısı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/75c9daed-8f6e-4f6d-8578-2f07f69709fe.pdf> Erişim Tarihi: 03.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021y). Adana Taş Kadayıfı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/39d90674-c523-4478-8aef-70370eab5a10.pdf> Erişim Tarihi: 05.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021z). Antalya Kabak Tatlısı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e74dbc4b-1972-4580-9e28-89156c2dc51e.pdf> Erişim Tarihi: 06.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021aa). Adapazarı Kabak Tatlısı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c5a24bb2-1ac9-4069-9292-f47af46cf834.pdf> Erişim Tarihi: 06.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021ab). Aydın Kabak Tatlısı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e7a83618-19db-4769-9815-65e62f741242.pdf> Erişim Tarihi: 06.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021ac). Kahta Bademli İmik Helvası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8e2351b6-d411-4575-ab54-03cdc8cba5ea.pdf> Erişim Tarihi: 06.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021ad). Konya İrmik Helvası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/988647b9-93f2-4a0c-b3c8-01debab36d7c.pdf> Erişim Tarihi: 06.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021ae). Erzurum Pekmezli Baklavası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/3284a64a-4c20-479a-89a7-ae0b2f90c6bc.pdf> Erişim Tarihi: 07.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021af). Kemalpaşa Tatlısı/Mustafakemalpaşa Peynir Tatlısı/Mustafakemalpaşa Tatlısı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/95bf3df1-6856-4e24-aba7-c8fc60168c19.pdf> Erişim Tarihi: 10.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021ag). Hatay Ceviz Reçeli. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e2daf4d8-d669-4935-9973-4769aee3fa50.pdf> Erişim Tarihi: 10.01.2021.

- Türk Patent Kurumu, (2021ağ). Bursa Süt Helvası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/80b90a4c-90f6-41aa-93cc-e7caac912384.pdf> Erişim Tarihi: 10.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2021ah). Kargı Tulum Peyniri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/daae0576-ee5e-40b4-bc1a-b6a4cda02c43.pdf> Erişim Tarihi: 26.01.2024.
- Türk Patent, (2022a). Gaziantep Acur-Biber Turşusu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e8301136-41b3-49ee-b93a-6235202f70c7.pdf> Erişim Tarihi: 23.10.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2022b). Gaziantep/Antep Ekşili/ Akıtmalı Ufak Köfte. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9bc46fff-e709-4f89-bb7d-82c76d3c36ef.pdf> Erişim Tarihi: 03.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2022c). Diyarbakır Ciğer Kebabı. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5df27b19-5d39-4003-a69b-657a41df55e2.pdf> Erişim Tarihi: 06.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2022ç). Gaziantep/Antep Sebzeli Kebap. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/677927cf-75d6-4405-83c0-5e47d83479bf.pdf> Erişim Tarihi: 07.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2022d). Kazan Kavurması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/5281f050-7bce-4cce-8ed3-d66694f26c8b.pdf> Erişim Tarihi: 09.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2022e). Gaziantep/Antep Ayvalı Taraklık. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d9719aa5-56f4-45ce-abcb-b8c20cff9c9a.pdf> Erişim Tarihi: 13.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2022f). Hatay Oruğu. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e6701fbf-025c-44e9-a9ee-1d7f5d583744.pdf> Erişim Tarihi: 17.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2022g). Amasya Keşkeği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1256a22c-0463-4465-bea2-448bd628f227.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2022ğ). Erzurum Eriştesi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4d21aa99-0152-44a1-8f2a-e99e80591cc9.pdf> Erişim Tarihi: 12.01.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2022h). Sivas Pastırması. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/2822> Erişim Tarihi: 05.02.2024.
- Türk Patent Kurumu (2022ı). Urfa Pendirli Kedeyif. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5202> Erişim Tarihi: 02.02.2024.

- Türk Patent Kurumu, (2022i). Antep Peynirli İrmik Helvası/Gaziantep Peynirli İrmik Helvası. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/04e8cb39-25ef-4277-83f4-61853bbbbc9c.pdf> Erişim Tarihi: 06.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2022j). Amasya Cevizli Ballı Baklavası. Erişim Tarihi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/99d57520-ab6b-4ae6-a98b-8aee5fc07911.pdf> Erişim Tarihi: 07.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2022k). Malatya Peyniri. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/67d3caf0-71c3-4fa5-a746-29d8d3d1883e.pdf> Erişim Tarihi: 18.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2023a). Hatay Halhalı Zeytini. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4cad4749-606e-496a-99bc-54e54177fcbe.pdf> Erişim Tarihi: 12.01.2024.
- Türk Patent Kurumu, (2023b). Ordu İçli Tava. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d5293f91-0990-4d18-b31d-506837017530.pdf> Erişim Tarihi: 21.11.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2023c). Balıkesir Göbel Kuzu Kokoreci/Balıkesir Kuzu Kokoreci. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9242313a-0ee4-4fe0-b6b5-aa45d548ebe2.pdf> Erişim Tarihi: 12.01.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2023ç). Çarşamba Keşkeği. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/4a4d0f00-e405-48aa-bc47-44ae293a6aad.pdf> Erişim Tarihi: 22.12.2023.
- Türk Patent Kurumu, (2023d). Amasya Kaypağı/Amasya Piruhisi. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/97c191be-3840-42ba-b2b8-d4ca72b6bfa5.pdf> Erişim Tarihi: 10.01.2024.
- Türkiye Kültür Portalı, (2015). Acılı Ezme – Adana. Erişim Adresi: <http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adana/neyenir/acili-ezme> Erişim Tarihi: 09.11.2023.
- Türkiye Kültür Portalı, (t.y.a). Domatesli Kebap-Malatya. Erişim Adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/malatya/neyenir/domatesli-kebab> Erişim Tarihi: 06.12.2023.
- Türkiye Kültür Portalı, (t.y.b). Kürdan Kebabı – Denizli. Erişim Adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/denizli/neyenir/kurdan-kebabi> Erişim Tarihi: 13.12.2023.
- Uğurkan, E., Üzümcü, T., Alyakut, Ö. (2017). Kocaeli Çevresindeki Muhacirlerin Kent Gastronomisine Yapmış Olduğu Katkıları. *Kocaeli Tarihi Sempozyumu*, 25-27 Mart, 1821-1835.

- Uhri, A. (2015). Tarhana and Keşkek: Origins and Affiliations. A. Davidson, E. David (Ed.) *Petit Props Culinaires* içinde. London: Prospects Books.
- Ulutaş, Z., Çağlar, A., Kurt, A. (1993). Kars Gravyer Peynirinin Yapılışı, Duyusal, Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Bir Araştırma, *GIDA*, 18 (3), 197-202.
- UNESCO, (t.y.). Ceremonial Keşkek Tradition. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/ceremonial-kekek-tradition-00388> Erişim Tarihi: 22.12.2023.
- Uslu, A. N., Yılmaz, İ. (2022). Coğrafi İşaretli Bir Ürün Olarak Bolu Kızılıcık Tarhanası. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7 (1), 94-105.
- Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Türk Tarihi Anabilim Dalı, Ortaçağ Tarihi Bilim Dalı, İstanbul.
- Üner, E. H. (2014). *Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Üner, E.H. (2023). Orta Çağ'da Avrupa Mutfak Kültürü. *Aydın Gastronomy*, 7 (2), 313-324.
- Ünsal, A. (1997). Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünsal, A. (2011). İstanbul'un Lezzet Tarihi, Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri. İstanbul: NTV Yayınları.
- Ünsal, A. (2021). İstanbul'un Lezzet Tarihi. İstanbul: Everest Yayınları.
- Ünver, A. S. (1952). Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Bostan K., Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdallar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (37), 83-93.
- Üstün, Ç., Demirci Güngördü, N. (2018). Folklorik Açıdan Bazı Yörelere Göre Türk Mutfağının Kısa Bir Değerlendirmesi. *Social Science Studies*, 6 (2), 33-41.
- Üstünel, İ. (2023). *Türk Mutfağının Uluslararasılaşmasına Yönelik Gastrodiplomasi Girişimleri ve Kampanya Önerisi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. İstanbul Okan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı, Gastronomi Bilim Dalı, İstanbul.
- Üzülmez, M. (2018). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Seçim Motivasyonlarının Neofobi ve Neofili Düzeylerine Göre İncelenmesi: İstanbul'da Bir Araştırma*.

Yayınlanmamış doktora tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Vachon, P. (2021). The History of Crepes: A Personal and Historical Exploration of the Famous French Pancake's Origin. Erişim Adresi: https://www.salon.com/2021/01/02/the-history-of-crepes-a-personal-and-historical-exploration-of-the-famous-french-pancakes-origin_partner/ Erişim Tarihi: 28.11.2023.

Valsanas (2023). Chevre Buche de Lucay. Erişim Adresi: https://www.valsana.it/pub/media/catalog/product/pdf/7584_46716_2.pdf Erişim Tarihi: 18.11.2023.

Varol, E., Gök, İ., (2022). Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdağ Malkara Örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24 (2), 775-789.

Vasary, I. (2007). Erken İç Asya'nın Tarihi. İstanbul: Ötüken Neşriyat.

Weichselbaum, E., Benelam, B., Soares Costa, H. (2005). Traditional Foods in Europe. *European Food Information Resource*, 6, 30-31.

Weir, C., Weir, R. (2010). Ice Creams, Sorbet & Gelati: The Definitive Guide. London: Grub Street.

Wickers, K. (2012). Insalata Caprese. Erişim Adresi: <https://www.italymagazine.com/featured-story/insalata-caprese> Erişim Tarihi: 16.11.2023.

Wood, V.B. (2005). Fajita History. Erişim Adresi: <https://www.austinchronicle.com/food/2005-03-04/261130/> Erişim Tarihi: 13.12.2023.

Wright, C. A. (1999). A Mediterranean Feast. New York: William Morrow and Company, Inc.

Wynn, L. (2020). Spanish Cookbook: Traditional Spanish Cuisine, Delicious Recipes from Spain that Anyone Can Cook at Home. Independently Published.

Yalın Kaya, S., Şahin E. (2018). Tescilden Uygulamaya Coğrafi İşaretler: Adana Kebabı Üzerine Bir İnceleme. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 189-199.

Yenici, G. (1997). Geçmişten Günümüze Yöresel Türk Mutfağı. İstanbul: Yenici Kitabevi.

Yentürk, A. (2006). Gitir Toprağını Hatırlatan Ot Yemekleri. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 4, 72-79.

Yerasimos, S. (2002). Sultan Sofraları. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayınları.

- Yerasimos, M. (2019). Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldız, O. (2013). Arap Mutfağı. İstanbul: Ocak Yayıncılık.
- A. (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek. İstanbul: Boyut Yayınları.
- Yılmaz Çıldam, S. (2021). Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25 (1), 305-325.
- Yılmaz, S. (2023). Mesudiye'nin Yeraltı 'Gilik Peyniri'ni Yediniz Mi? Erişim Adresi: <https://hayatgazetesiordu.com/foto/16534206/mesudiyenin-yeralti-gilik-peynirini-yediniz-mi?4> Erişim Tarihi: 16.11.2023.
- Yılmaz, A., Şimşek, H. (2000). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınları.
- Yönet Eren, F. (2022). *Gastronomi Uzmanlarının Bakış Açısıyla Türk Mutfağının Uluslararasılaşma Sorunları ve Çözüm Önerilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yayınlanmamış doktora tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Araştırmaları Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Yurt, İ., Bayraklı, B. (2022). Safranbolu'da Yöresel Bir Lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 270-287.
- Yusuf Has Hacib (2015). Kutadgu Bilig (Çev. A. Çakan). İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Zafera, H. (2019). *Geçmişten Günümüze İstanbul Mutfağına Etki Eden Rum, Ermeni Mutfağı ve Diğer Etnik Kültürler*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Anabilim Dalı, İstanbul.
- Zat, E. (2013). Rakı Kitabı. İstanbul: Overteam Yayınları.
- Zat, E. (2013). Rakı: Her Yeni, Her Dem Kalender. İstanbul: Overteam Yayınları.
- Zaouali, L. (2016). Ortaçağ'da İslam Mutfağı. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Zengin, B., Gürkan, A.S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (2), 225-240.
- Zubaida, S. (2009). Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları. Z. Sami, T. Richard (Ed.) *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* içinde. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Zubaida, S. (2010). Vocabularies of Middle Eastern Food. R. Hosking (Ed.) *Food And Language* içinde. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking. London: Prospect Books.



ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Bozacı, Elif Cemre
Uyruğu : Türkiye
Doğum tarihi ve yeri :
Telefon :
Faks :
e-mail :

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek lisans	İstanbul Okan Üniversitesi / Gastronomi	20.06.2019
Lisans	Gaziantep Üniversitesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları	10.08.2016
Lise	Hürriyet Anadolu Lisesi	08.06.2012

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2019-2021	Doğuş Üniversitesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Araştırma Görevlisi
2021-Halen	Doğuş Üniversitesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	Öğretim Görevlisi

Yabancı Dil

İngilizce

Yayınlar

Bozacı, E. C. (2023). Türk Mutfağında Helva ve Helva Gelenekleri. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 8 (2), 191-200.

Bozacı, E. C., Çevik, A. (2022). Bulut Mutfak Modeli Üzerine Nitel Bir Araştırma: Avane Cloud Kitchens. Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, 12 (2), 675-688.

Bozacı, E. C., Çevik, A. (2022). Yiyecek İçecek Sektöründe İnovatif Sürdürülebilirlik Uygulamaları: Kontrollü Atmosferde Depolama. Aydın Gastronomy,

6 (1), 79-89.

Bozagicı, E. C., Çevik, A. (2021). Destinasyon Çekim Gücü Olarak Gastronomi Müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi Örneği. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 6 (2), 320-330.

Bozagicı, E. C. (2021). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Post Truth Pazarlama. Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, 4 (2), 98-109.

Bozagicı, E. C. (2021). Osmanlı Tıbbının Osmanlı Mutfağı Üzerindeki Etkisi. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 4 (2), 191-199.

Bozagicı, E. C., Gök, İ. (2021). Osmanlı Mutfağında Yumurta ve Yumurtalı Yemekler. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 6 (1), 102-112.

Hobiler