



BÖLGESEL MUTFAKLARIN DÜNYA GASTRONOMİSİNE ETKİSİ

**2024
YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI**

Beril GEBİÇ

**Tez Danışmanı
Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT**

BÖLGESEL MUTFAKLARIN DÜNYA GASTRONOMİSİNE ETKİSİ

Beril GEBİÇ

Tez Danışmanı
Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT

T.C.
Karabük Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında
Yüksek Lisans Tezi
Olarak Hazırlanmıştır

KARABÜK
Temmuz 2024

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	1
TEZ ONAY SAYFASI.....	4
DOĞRULUK BEYANI	5
ÖNSÖZ	6
ÖZ	7
ABSTRACT	8
ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ	9
ARCHIVE RECORD INFORMATION	10
KISALTMALAR.....	11
ARAŞTIRMANIN KONUSU	12
ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	12
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	13
EVREN VE ÖRNEKLEM.....	14
1. GASTRONOMİ TEMEL KAVRAMLAR.....	17
1.1. Gastronomi	17
1.2. Gastronomi ve Beslenme	18
1.3. Gastronomi ve Turizm.....	20
1.4. Gastronomi ve Diploması	22
1.5. Gastronomi ve Sağlık.....	23
1.6. Gastronomi ve Mutfak.....	25
1.6.1.Mutfak Kültürü	27
1.6.2.Türk Mutfağı.....	28
1.6.3.Türk Mutfağı Tarihsel Gelişimi ve Önemi	31
2. BÖLGESEL MUTFAK	35

2.1. Bölgesel Mutfakların Tarihi ve Gelişimi	36
2.2. Bölgesel Mutfak Kültürü ve Önemi.....	37
2.3. Türkiye’de Bölgesel Mutfak	38
2.3.1.Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü	42
2.3.2.Ege Bölgesi Mutfak Kültürü	43
2.3.3.Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü	45
2.3.4.Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü	46
2.3.5.Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü	48
2.3.6.Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü	49
2.3.7.İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü	50
3. BÖLGESEL MUTFAKLARIN DÜNYA GASTRONOMİSİNE ETKİSİ ..	52
3.1. Bölgesel Mutfakların Doğuşu ve Ortaya Çıkışı	52
3.2. Bölgesel Mutfakların Gastronomideki Yeri	53
3.3. Dünya Gastronomisinde Bölgesel Mutfak	53
3.3.1.Türk Mutfağının Dünya Gastronomisine Etkisi	56
3.3.1.1. Çeşitlilik ve Zenginlik Açısından Katkısı.....	56
3.3.1.2. Teknik Açısından Katkısı	71
3.3.1.3. Kahvaltı Kültürü Açısından Katkısı.....	72
3.3.1.4. Osmanlı Mutfağı Mirası Açısından Katkısı	74
3.3.2.Türk Mutfağının Diğer Ülke Mutfaklarındaki Popülerliği	77
4. BULGULAR.....	90
4.1. Demografik Bulgular	90
4.2. Yurt Dışında İkamet Eden Türklerin Kişisel Deneyimleri ve Mutfağa Olan İlgileri	92
4.3. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Kültürel Kimlikleri ve Gastronomiye Katkıları.....	95
4.4. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Yemek Yapma ve Paylaşma Deneyimleri	98
4.5. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Toplumsal ve Kültürel Etkileşimleri	101
4.6. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Dünya Gastronomisine Katkıları	105
4.7. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Gelecek Perspektifleri.....	109
SONUÇ	112
KAYNAKÇA.....	115
TABLolar LİSTESİ	129

ŞEKİLLER LİSTESİ.....	130
ÖZGEÇMİŞ	131



TEZ ONAY SAYFASI

Beril GEBİÇ tarafından hazırlanan “BÖLGESEL MUTFAKLARIN DÜNYA GASTRONOMİSİNE ETKİSİ” başlıklı bu tezin Yüksek Lisans Tezi olarak uygun olduğunu onaylarım.

Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT

.....

Tez Danışmanı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Bu çalışma, jürimiz tarafından Oy Birliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir. 26\06\2024

Ünvanı, Adı SOYADI (Kurumu)

İmzası

Başkan : Dr. Öğr. Üyesi Adem ADEMOĞLU (GIBTU)

.....

Üye : Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT (KBÜ)

.....

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Mustafa YILMAZ (KBÜ)

.....

KBÜ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu, bu tez ile, Yüksek Lisans Tezi derecesini onamıştır.

Doç. Dr. Zeynep ÖZCAN

.....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

DOĞRULUK BEYANI

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum bu çalışmayı bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı herhangi bir yola tevessül etmeden yazdığımı, araştırmamı yaparken hangi tür alıntıların intihal kusuru sayılacağını bildiğimi, intihal kusuru sayılabilecek herhangi bir bölüme araştırmamda yer vermediğimi, yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu ve bu eserlere metin içerisinde uygun şekilde atıf yaptığımı beyan ederim.

Enstitü tarafından belli bir zamana bağlı olmaksızın, tezimle ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak ahlaki ve hukuki tüm sonuçlara katlanmayı kabul ederim.

Adı Soyadı: Beril GEBİÇ

İmza :

ÖNSÖZ

Bu tez çalışmasında Türkiye’de bulunan bölgesel mutfakların dünya gastronomisine etkileri araştırılmak istenmiştir. Bu çalışmanın tamamlanması sürecinde, beni yönlendiren, bilgeliği ve deneyimiyle rehberlik eden değerli danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi İrfan Yurt'a en içten teşekkürlerimi sunmak isterim. Sizin sabrınız, önerileriniz ve bilgi birikiminiz, bu çalışmanın her aşamasında önemli bir role sahipti. Bana her zaman destek verdiğiniz, yol gösterdiğiniz ve desteklediğiniz için sonsuz teşekkür ederim. Aynı zamanda, sevgili ailemden ve eşimden aldığım sonsuz destek ve anlayışa da minnettarım. Onların sürekli teşvikleri ve destekleri olmadan, bu zorlu süreçte çalışmanın tamamlanması mümkün olmazdı. Bu çalışma, sizin bilge rehberliğiniz ve sevdiklerimin sağladığı destekler sayesinde başarıya ulaştı.

ÖZ

Türkler, ekonomik, eğitim, iş ve daha iyi yaşam koşulları gibi çeşitli nedenlerle yurtdışına yerleşmişlerdir. Göç ettikleri ülkelerde açtıkları restoranlar, kafeler ve lokantalar sayesinde Türk mutfağının eşsiz lezzetleri dünya genelinde geniş bir kitleye ulaşmaktadır. Bunun yanında, yurtdışındaki Türk toplulukları, çeşitli kültürel etkinlikler, festivaller ve yemek kursları düzenleyerek hem kendi kültürel kimliklerini korumakta hem de Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini tanıtmaktadırlar. Araştırmada belirli bölgelerin yerel yemek kültürleri içerisinde yer alan yöresel yemeklerin, yerel malzemelerin, yöreye özgü lezzetlerin ve yapım tekniklerinin dünya gastronomisine olan etkisini incelemek ve araştırmak amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış olup, araştırma kapsamında Avrupa ülkelerinden olan Almanya, Belçika ve Hollanda’da yaşayan 30 katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Katılımcılara yedi ana temada toplanan 17 adet görüşme sorusu yöneltilmiştir. Verilere kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak online bir şekilde ulaşılmıştır. Elde edilen veriler içerik ve betimsel analiz yapılarak sınıflandırılmış ve derinlemesine incelenmiştir. Görüşmeler sonucunda elde edilen verilere göre yurtdışına yerleşen Türkler, mutfak kültürünü büyük bir titizlikle koruyarak, Türk mutfağının kıymetli lezzetlerini dünya ile paylaşmakta ve tanıtmaktadırlar.

Anahtar Kelimeler: Bölgesel Mutfak; Dünya Gastronomisi; Gastronomi; Mutfak Kültürü; Türk Mutfağı; Türkiye’de Bölgesel Mutfak; Yöresellik

ABSTRACT

Turks have settled abroad for various reasons, such as economic opportunities, education, employment, and better living conditions. Through the restaurants, cafes, and eateries they have established in the countries they migrated to, the unique flavors of Turkish cuisine have reached a wide audience globally. Additionally, Turkish communities abroad organize various cultural events, festivals, and cooking classes to preserve their cultural identity and promote the richness and diversity of Turkish cuisine. The research aimed to investigate and explore the impact of regional dishes, local ingredients, unique flavors, and cooking techniques from specific regions on world gastronomy. The study employed qualitative research methods, using interviews as a technique, and involved 30 participants living in Germany, Belgium, and the Netherlands. Participants were asked 17 interview questions grouped under six main themes. Data were collected online using the snowball sampling method. The collected data were classified and analyzed in depth using content and descriptive analysis. According to the data obtained from the interviews, Turks who have settled abroad meticulously preserve their culinary culture, sharing and promoting the valuable flavors of Turkish cuisine with the world.

Keywords: Regional Cuisine; World Gastronomy; Gastronomy; Culinary Culture; Turkish Cuisine; Regional Cuisine in Turkey; Localness

ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ

Tezin Adı	Bölgesel Mutfakların Dünya Gastronomisine Etkisi
Tezin Yazarı	Beril GEBİÇ
Tezin Danışmanı	Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT
Tezin Derecesi	Yüksek Lisans
Tezin Tarihi	26/06/2024
Tezin Alanı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Tezin Yeri	KBÜ/LEE
Tezin Sayfa Sayısı	131
Anahtar Kelimeler	Bölgesel Mutfak, Dünya Gastronomisi, Gastronomi, Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı, Türkiye’de Bölgesel Mutfak, Yöresellik

ARCHIVE RECORD INFORMATION

Name of the Thesis	The Impact of Regional Cuisines on World Gastronomy
Author of the Thesis	Beril GEBİÇ
Advisor of the Thesis	Asst. Prof. İrfan YURT
Status of the Thesis	Master's Degree
Date of the Thesis	26/06/2024
Field of the Thesis	Gastronomy and Culinary Arts Department
Place of the Thesis	UNIKA/IGP
Total Page Number	131
Keywords	Regional Cuisine; World Gastronomy; Gastronomy; Culinary Culture; Turkish Cuisine; Regional Cuisine in Turkey; Localness

KISALTMALAR

Alm. : Almanya

Bel. : Belçika

Hol. : Hollanda



ARAŞTIRMANIN KONUSU

Bölgesel mutfaklar, belirli bir bölgeye özgü yemek kültürlerini ve bu kültürlere özgü tarif ve pişirme tekniklerini içerir. Dünya gastronomisi ise, dünya genelinde mevcut olan çeşitli yemek kültürlerinin bir araya gelerek birbirlerini etkilediği bir kavramı ifade eder. Bölgesel mutfakların dünya gastronomisine birçok katkısı vardır. Bu katkılar sadece lezzetlerle sınırlı değildir; aynı zamanda yerel malzemelerin kullanımı, tarihsel etkileşimler ve yemek tarzlarının evrimi gibi çeşitli konuları da kapsar.

Bölgesel mutfaklar, dünya gastronomisine sunduğu etkilerle yerel yemeklerin popülerleşmesine, dünya çapında tanınmalarının artmasına ve bu mutfakların benimsenmesine katkı sağlar. Bu etki, turizm, ticaret veya göç gibi faktörlerden de beslenebilir. Bölgesel mutfaklar, dünya gastronomisine zenginlik ve çeşitlilik katar ve aynı zamanda yerel yemek kültürlerinin gelecek nesillere aktarılmasına ve korunmasına yardımcı olur.

ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Tezin amacı, belirli bölgelerin yerel yemek kültürleri içerisinde yer alan yöresel yemeklerin, yerel malzemelerin, yöreye özgü lezzetlerin ve yapım tekniklerinin dünya gastronomisine olan etkisini incelemek ve araştırmaktır. Bu bağlamda, araştırmanın hedefleri arasında bölgesel mutfakların tarihsel gelişimi, yerel malzemelerin kullanımı, yemek tarzlarının evrimi, dünya çapında popülerlik kazanma süreci ve dünya gastronomisine sağladığı katkıların belirlenmesi bulunmaktadır. "Bölgesel Mutfakların Dünya Gastronomisine Etkisi" tezi, bu konuda eksik kalan bilgileri tamamlayarak bölgesel mutfakların dünya gastronomisi üzerindeki etkilerini daha iyi anlamaya yönelik bir çaba içerir. Ayrıca, tez bölgesel mutfakların kültürleri, tarihleri ve ekonomik etkilerini de inceleyerek bu mutfakların dünya gastronomisi üzerindeki etkilerini derinlemesine analiz etmeyi amaçlar. Bu nedenle, tez, dünya gastronomisi ve bölgesel mutfaklar alanlarında önemli bir katkı sağlayabilir ve özgün bir değere sahip olabilir. Bu çalışma, geleneksel lezzetlerin modern gastronomiye olan katkılarını anlamak ve gelecek nesillere aktarmak adına önemli bir adım olarak değerlendirilebilir.

Türkiye’de bulunan bölgesel mutfakların dünya gastronomisine etkisi adıyla hazırlanan bu tez, kültürel diplomasi, gastronomi turizmi, diaspora etkileri ve uluslararası ticaret gibi bir dizi önemli alana katkı sağlama potansiyeline sahiptir. Bu çalışmanın önemi, öncelikle Türk mutfağının çeşitliliği ve zenginliği üzerinden ülke tanıtımına katkıda bulunmasında yatmaktadır. Tezin amacı, bölgesel mutfakların yurt dışında nasıl algılandığını ve hangi ölçüde tanındığını tespit etmektir. Ayrıca, bölgesel mutfakların yurtdışındaki Türk diasporası tarafından nasıl korunduğu ve tanıtıldığı, bu mutfakların yabancı kültürlerle etkileşiminde ne tür değişiklikler geçirdiği de araştırmanın önemli odak noktalarıdır. Özellikle, Avrupa ülkelerinden olan Almanya, Belçika ve Hollanda’da ikamet eden Türklerin kültürel kimliklerini koruma ve yeni nesillere aktarma sürecinde mutfak kültürünün rolü üzerinde durulacaktır.

Sonuç olarak, böyle bir tez, Türkiye'nin kültürel mirasının uluslararası platformda daha geniş kitlelere ulaşmasına ve tanıtılmasına katkı sağlayarak hem akademik literatüre hem de pratik uygulamalara değerli bilgiler sunacaktır. Çalışma, ayrıca kültürel çeşitliliğin ve zenginliğin korunmasına yönelik politikaların geliştirilmesine, uluslararası kültürel iş birliklerinin güçlendirilmesine ve Türkiye'nin kültürel değerlerinin küresel düzeyde tanıtılmasına yönelik stratejilerin oluşturulmasına da katkı sağlayabilir. Tezin sonuçları, Türkiye'nin gastronomik mirasını daha etkin bir şekilde kullanarak, uluslararası alanda daha güçlü bir kültürel varlık oluşturmaya ve sürdürülebilir turizm politikalarının geliştirilmesine yönelik öneriler sunabilir.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Nitel veri toplama yöntemi ve literatür tarama yöntemi ile gerçekleştirilen bu araştırma, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak yürütülmüştür. Bu teknik, katılımcılara önceden belirlenmiş soruların elektronik ortamda iletilmesi ve yanıtların elektronik ortamda toplanması yoluyla gerçekleştirilir. Katılımcılara sorulacak olan sorular daha önceden belirlenmiş ve açık uçlu olacak şekilde sisteme aktarılmıştır. Bu sayede verilerin detaylı bir şekilde incelenmesini, kodlanmasını ve temalar halinde sınıflandırılmasını gerçekleştirdi. Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi, katılımcıların deneyimlerini ve görüşlerini derinlemesine ifade etmelerine olanak tanımış, böylece daha zengin ve detaylı veriler elde edilmiştir. Ayrıca, bu yöntem araştırma konusunun karmaşıklığını ve çeşitli boyutlarını anlamak için esneklik

sağlamış, katılımcıların özgün bakış açılarını ortaya koymuştur. Bu bağlamda, nitel veri analizi sürecinde elde edilen bulgular, çalışmanın amacına ulaşmasında kritik bir rol oynamıştır.

Literatür tarama, belirli bir konu veya araştırma sorusuyla ilgili olarak mevcut bilgi ve araştırmaları toplamak, incelemek ve sentezlemek amacıyla gerçekleştirdiği sistemli bir süreçtir. Bu süreçte, mevcut olan yazılı materyaller, yayınlar, akademik makaleler, kitaplar, tezler ve diğer kaynaklar titizlikle taranarak incelenmektedir. Literatür tarama yöntemi kullanılarak bölgesel mutfaklar ve dünya gastronomisi ile ilgili konular, mevcut bilimsel yayınların titizlikle taranması ve kapsamlı bir şekilde değerlendirilerek ele alınacaktır. Bu yöntem, araştırmanın amacı ve hedefleri doğrultusunda yerel yemek kültürlerinin dünya gastronomisine olan etkisinin derinlemesine incelenmesini ve analiz edilmesini sağlayacaktır. Ayrıca, bölgesel mutfakların tarihsel gelişimi, yerel malzemelerin kullanımı, yemek tarzlarının evrimi, dünya çapında popülerlik kazanma süreçleri ve dünya gastronomisine sağladığı katkılar gibi konular literatür taramasıyla ele alınacaktır. Bu yöntem, araştırmanın kapsamını ve derinliğini artırarak, bölgesel mutfakların kültürel ve gastronomik öneminin daha iyi anlaşılmasına olanak sağlayacaktır. Katılımcılara kartopu yöntemi ile online bir şekilde ulaşılmıştır. Kartopu yöntemi, bir araştırma veya bilgi toplama sürecinde, başlangıçta belirli bir grupla çalışarak o grup üyelerinin referansları aracılığıyla daha geniş bir örnekleme ulaşmayı sağlayan bir tekniktir. Bu yöntemde, ilk aşamada seçilen katılımcılar, araştırmacıya diğer potansiyel katılımcılar hakkında bilgi verirler ve bu süreç, yeterli örneklem büyüklüğüne ulaşana kadar devam eder. Araştırma Avrupa ülkeleri içerisinde yer alan Almanya, Belçika ve Hollanda’da ikamet eden Türklere odaklıdır. Bu amaç doğrultusunda Almanya’da ikamet eden 10 Türk, Belçika’da ikamet eden 10 Türk ve Hollanda’da ikamet eden 10 Türk’e online olarak ulaşılarak kartopu yöntemiyle ulaşılmıştır. Elde edilen veriler içerik ve betimsel analiz yapılarak teze eklenmiştir.

EVREN VE ÖRNEKLEM

Araştırma verilerinin doğrudan katılımcıların görüşleriyle elde edilmesi hedeflendiğinden, çalışma nitel araştırma yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında yer alan katılımcı sayısının sınırlı olması, nicel yöntemlerin tercih

edilmesini uygun kılmamıştır. Çalışma, Eylül 2023 ile Haziran 2024 tarihleri arasında titizlikle yürütülmüştür. Araştırmanın evrenini, Avrupa ülkeleri içerisinde olan Almanya, Belçika ve Hollanda’da ikamet eden Türklerden oluşan 30 kişilik bir grup oluşturmuştur. Katılımcılara kartopu yöntemi kullanılarak ulaşılmıştır. Kartopu yöntemi, bir araştırma veya bilgi toplama sürecinde, başlangıçta belirli bir grupla çalışarak o grup üyelerinin referansları aracılığıyla daha geniş bir örnekleme ulaşmayı sağlayan bir tekniktir. Bu yöntemde, ilk aşamada seçilen katılımcılar, araştırmacıya diğer potansiyel katılımcılar hakkında bilgi verirler ve bu süreç, yeterli örneklem büyüklüğüne ulaşana kadar devam eder. Katılımcılar 30 kişiden oluşmaktadır. Almanya’da ikamet eden 10 Türk, Belçika’da ikamet eden 10 Türk ve Hollanda’da ikamet eden 10 Türk olacak şekilde gruplandırma yapılmıştır. Almanya’da ikamet eden Türkler K1 (Alm.), K2 (Alm.)...K10 (Alm.) olacak şekilde kodlanmıştır. Belçika’da ikamet eden Türkler K11 (Bel.), K12 (Bel.)...K20 (Bel.) olacak şekilde kodlanmıştır. Hollanda’da ikamet eden Türkler K21 (Hol.), K22 (Hol.)...K30 (Hol.) şeklinde kodlanmıştır. Almanya’da ikamet eden K1 (Alm.), K2 (Alm.), K3 (Alm.), K4 (Alm.), K5 (Alm.), K6 (Alm.), K7 (Alm.), K8 (Alm.), K9 (Alm.) ve K10 (Alm.) şeklinde katılımcı kodları oluşturularak 10 adet Türk’e ulaşım sağlanmıştır. Belçika’da ikamet eden K11 (Bel.), K12 (Bel.), K13 (Bel.), K14 (Bel.), K15 (Bel.), K16 (Bel.), K17 (Bel.), K18 (Bel.), K19 (Bel.) ve K20 (Bel.) şeklinde katılımcı kodları oluşturularak 10 adet Türk’e ulaşım sağlanmıştır. Son olarak Hollanda’da ikamet eden K21 (Hol.), K22 (Hol.), K23 (Hol.), K24 (Hol.), K25 (Hol.), K26 (Hol.), K27 (Hol.), K28 (Hol.), K29 (Hol.), ve K30 (Hol.) şeklinde katılımcı kodları oluşturularak 10 adet Türk’e ulaşım sağlanmıştır. Bu grubun görüşlerini detaylı bir şekilde analiz edebilmek için katılımcılara 17 sorudan oluşan kapsamlı bir görüşme uygulanmıştır. Görüşme soruları 7 gruba ayrılarak hazırlanmıştır. İlk aşamada demografi bilgileri öğrenbilmek adına sorular yöneltilmiştir. İkinci aşamada katılımcıların mutfaka olan ilgilerini ve kişisel deneyimlerini öğrenbilmek adına sorular yöneltilmiştir. Üçüncü aşamada katılımcıların yemek yapma ve paylaşma deneyimlerini öğrenbilmek adına sorular yöneltilmiştir. Dördüncü aşamada katılımcıların toplumsal ve kültürel etkileşimlerini öğrenbilmek adına sorular yöneltilmiştir. Beşinci aşamada katılımcılardan bölgesel mutfakların dünya gastronomisine olan etkileri hakkında bilgilerini öğrenbilmek adına sorular yöneltilmiştir. Yedinci bölümde ise katılımcıların bölgesel mutfakların gelecek perspektifleri hakkında fikirlerini öğrenbilmek adına sorular yöneltilmiştir. Açık uçlu

olacak şekilde hazırlanan görüşme soruları, online platformlar üzerinden katılımcılara iletilmiş ve cevaplar dijital ortamda kaydedilmiştir. Bu yöntem, katılımcıların kolayca erişim sağlayabilmesi ve görüşlerini rahatça ifade edebilmesi açısından oldukça verimli olmuştur. Araştırma sürecinde, katılımcıların yanıtları dikkatle analiz edilerek, bölgesel Türk mutfaklarının yurt dışındaki bilinirliği ve etkisi üzerine derinlemesine bilgi toplanmıştır. Elde edilen cevaplar betimsel ve içerik analizi yapılarak teze eklenmiştir. Veriler hem bireysel deneyimlerin hem de kolektif eğilimlerin anlaşılmasında önemli bir rol oynamıştır. Bu sayede, araştırmanın bulguları, Türk mutfağının uluslararası alandaki yeri ve diaspora üzerindeki etkileri hakkında değerli içgörüler sunmaktadır.



1. GASTRONOMİ TEMEL KAVRAMLAR

1.1. Gastronomi

Gastronomi kavramı kelime olarak Yunanca kökenlidir ve “Gastro-Namos” sözcüklerinin birleştirilmesi sonucunda oluşmuştur (Dalahmetoğlu & Avcı, 2021). Gastro sözcüğü mide ve onun uzantısı olan ağızdan başlayarak tüm sindirimi içerisinde barındıran bir kavram şeklinde tanımlanırken, nomos kural ve düzenlemeleri kapsayan bir kavram şeklinde tanımlanmaktadır (Yılmaz, 2017). Bu bilgiye ek olarak gastronomi kavramının aynı zamanda; mutfak anlamına gelen eski Roma’ya ait “culinary” ve Fransızca “cuisine” kelimelerinden türetildiği ifade edilmektedir (Yıldız & Yılmaz, 2020). Fransızca’ da yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi anlamlarında kullanılmaktadır (Sarışık & Özbay, 2015).

Gastronomi kavramı, ilk kez 1801 yılında Fransa’da Joseph Berchoux tarafından yazılmış olan “Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table” isimli bir şiire başlık olarak ortaya çıkmış ve beraberinde literatüre girmiştir (Gungor & Kök, 2021); (Kesici, 2012). Kavramsal olarak ilk kez 17.yy’da Lavoisier tarafından kullanılmıştır (Alpaslan, Tanrıseven, & Tütüncü, 2018). Fransız tarihçi Pascal Ory’e göre, gastronomi terimi "masa sanatı" olarak tanımlanabilmektedir. Masa sanatı tanımı “bonne mutfagi; iyi yemek pişirmek” ve “haute mutfagi; çok iyi yemek pişirmek” şeklinde kategoriye ayrılmaktadır. Gastronomi, yemeğin yapımı sürecinde kullanılan temel malzemelerin saklanması, hazırlanmasını, pişirilmesini, yiyecek ve içecek çeşitlerini ile miktarlarını, yöreye özgü sunum şekillerini ve yeme-içmeyle ilgili inançları kapsayan bir kavramdır (Daşdemir, 2021).

Gastronomi kavramı Brillant Savarin’in yiyecek ve içeceklerin duyularla olan ilişkilerini açıkladığı “Lezzetin Fizyolojisi” isimli kitabıyla gelişmeye başlamıştır. 1835 yılında Fransız akademi sözlüğünde “iyi yeme içme bilimi ve sanatı” şeklinde yer alan gastronominin, yapılan teknik ve deneysel çalışmalarla beraber bir bilim dalı haline gelmeye başladığı ifade edilebilmektedir (Eren, 2020). Savarin’in bakış açısıyla gastronomi kavramı, mümkün olan en iyi beslenmeyle insanın korunmasını hedefleyen bir bilimdir. Bu hedef bağlamında gastronomi, yiyeceğe dönüştürülebilen maddeleri temin etme ve hazırlama arayışı içerisinde bulunan herkese rehberlik eden bir kılavuz niteliğindedir (Çavuş, Işık, & Yalçın, 2018). Ayrıca gastronomi; yiyecek içecek türleri,

besinlerin üretilmesi, sunulması, tüketilmesi, besin fizyolojisi, gıda mikrobiyolojisi, beslenme, yeme içme eğilimleri ve restoran yönetimi konularıyla ilgilenmektedir (Gungor & Kök, 2021).

Kapsam olarak yiyecek ve içeceklerle ilgili kullanılan malzemelerin nasıl olması gerektiğini sunan, farklı mutfak kültürleri arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları ortaya çıkaran, bir yemekten alınabilecek tadı zirveye çıkartarak tarihi, kültürü, yemeği bir arada sunmak için çabalayan bilim dalıdır (Aksoy & Sezgi, 2015). Yiyecek ve içeceklerin belirli hijyen ve sanitasyon kuralları kapsamında sistematik bir düzende hazırlanarak göz zevkine ve damak tadına hitap edecek şekilde sunulması gastronomi olarak adlandırılmaktadır (Özdemir & Dülger Altınar, 2019).

1.2. Gastronomi ve Beslenme

Yaklaşık iki buçuk milyon yıl önce, insanoğlu doğada zorlu hava koşullarında yaşam mücadelesi vermek amacıyla avcılık ve toplayıcılık faaliyetlerine başlamıştır. Bu çabalar Neolitik Dönemin başlangıcı olan MÖ 10000 yılına kadar sürmüştür. Ancak bu dönemde ateşin keşfedilmesiyle hem yaşam şartları hem de beslenme kültürü köklü bir değişime uğramıştır (Gökbel & Çılgınoğlu, 2022).

Bireylerin yaşamlarını devam ettirebilmeleri için gerekli en önemli ihtiyaçlardan bir tanesi yeme-içme gereksinimidir (Düzgün & Durlu Özkaya, 2015). İnsanlar tarihsel sürecin her aşamasında sağlıklı bir şekilde yaşamlarını devam ettirebilmek için beslenmelerine önem vermişlerdir (Karaman & Sezgin, 2021). Her canlının yaşamını devam ettirebilmesi için beslenmesi gerekmektedir (Muslu Can & Demir, 2018). Dolayısıyla doğumdan ölüme kadar beslenmek zorunda olmak, ilk çağlardan beri yemekle ilgili birtakım kuralların geliştirilmesini sağlamıştır. Hayatın sürdürülebilmesi ve yaşama devam edilebilmesi için gerekli olan beslenme, temel fizyolojik bir ihtiyaçtır (Çolakoğlu & Atabey, 2020). İnsanlar tarihsel sürecin her aşamasında sağlıklı bir şekilde yaşamlarını devam ettirebilmek için beslenmelerine önem vermişlerdir (Karaman & Sezgin, 2021). Yemek yeme eylemi yalnızca ihtiyaçtan kaynaklı yapılan değil hem biyolojik hem kültürel hem de psikolojik bir sürecin ürünüdür (Işık, Kılıçarslan, Güldemir, Derin, & Barı, 2017).

Beslenme sosyal yapıyı oluşturmada bir olgu olarak da görülmüştür. Özellikle Türk toplumunda yeme ve içme faaliyetleri sosyal yapıda her zaman önemli bir noktada konumlandırılmıştır (Ardıç Yetiş, 2021). Geçmişten bugüne sosyolojik bir olgu olan yeme içme faaliyetleri, günümüzde artan iş gezileri, yemek yapmaya ayrılması gereken zamanın kısalması, kitleleşme ve boş zamanları dışarıda değerlendirme ihtiyacı gibi etmenlerle birlikte dışarıda yemek yeme olgusu sosyokültürel bir aktiviteye dönüşmeyi sağlamıştır (Yıldız & Yılmaz, 2020).

İnsanın beslenme düzenindeki çeşitlilik, sadece karın doyurma veya yaşamı sürdürme amacından ziyade tat alma arayışını da teşvik etmiştir. Zaman içinde, ticaret yoluyla veya yeni besin maddeleri yerleştirilerek sadece farklı gıdalar üretmekle kalmamış, aynı zamanda yeni malzemelerin birleşimleri ve farklı pişirme yöntemleri de denenmiştir. Bu süreçte, coğrafi etkenlerin belirleyici bir rol oynamasıyla, yöresel mutfakların ötesinde bölgesel mutfaklar ortaya çıkmıştır (Dağdeviren, 2022). Ayrıca yeme-içme ihtiyacı toplumların bir uğraşı olarak da karşımıza çıkmaktadır (Bozok & Kahraman, 2019). Bu uğraş sayesinde toplumların beslenme alışkanlıkları yaşadıkları coğrafyaya bağlı olarak değişim göstermektedir ve bu değişim zaman içinde kültür olarak yerleşmektedir. Bu bağlamda Türklerin yemek kültürü de yaşadıkları coğrafya ile yakından ilişkilidir (Demirgöl, 2018).

Gastronomi, besinlerle yakından ilgili olduğu için yiyecekleri her açıdan değerlendirir. Aynı zamanda, gastronomi birçok bilim dalıyla ilişkilidir ve yemek olgusunu çeşitli alanlarla ilişkilendirerek ve farklılaştırarak yemek kültürünü teşvik eder. Yemek ile kültür arasında kurulan bağ, gastronominin temelini oluşturur ve yiyeceklerin kültürel bağlamda anlamını vurgular (Özdemir B. , 2020).

Beslenme ve gastronomi arasında sıkı bir ilişki bulunmaktadır. Beslenme temel bir ihtiyaç iken, gastronomi yiyeceklerin hazırlanması, sunulması ve tüketilmesi süreçlerini inceler. Gastronomi, yiyeceklerin sadece besin değerlerine değil, aynı zamanda lezzet, görünüm, aroma ve sunum gibi estetik yönlerine de odaklanır. Beslenme, vücudun ihtiyaç duyduğu besin maddelerini almayı içerirken, gastronomi yiyeceklerin kültürel, tarihsel ve duygusal boyutlarını da ele alır. Dolayısıyla, beslenme ve gastronomi birbirini tamamlayan kavramlardır ve insan yaşamında önemli bir rol oynarlar. İnsanlar yemek yeme eylemini sadece fiziksel ihtiyaçlarını karşılamak için değil, aynı zamanda zevk almak, kültürlerini ifade etmek ve sosyal ilişkiler kurmak için

de gerçekleştirirler. Bu nedenle, beslenme ve gastronomi arasındaki ilişki insanların hem fiziksel hem de duygusal ihtiyaçlarını karşılamada önemli bir rol oynar.

1.3. Gastronomi ve Turizm

Turizm, insanların ikamet yerleri dışındaki yerlere seyahat ederek, farklı kültürleri, yerleri ve deneyimleri keşfetme motivasyonlarıyla ilgili sosyal, kültürel ve ekonomik bir olgu olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi turizmi ise yiyecek ve ieeğin gıda endüstrisindeki önemi nedeniyle ekonomi ve toplumsal kalkınmaya katkı sağlayabilecek bir turizm türüdür. Bu tür turizme literatürde "culinary tourism", "gastronomy tourism", "food tourism", "gourmet tourism" gibi farklı ifadeler de kullanılmaktadır. Gastronomi turizmi, turizm ve yiyecek-içecek arasındaki bağlantıyı vurgulayarak, genellikle yerel yiyeceklerin bulunduğu bölgelere yapılan i turizm seyahatlerini kapsar (zdemir & Dülger Altınar, 2019).

Yemek, bir toplumun kendisini ve yaşam tarzını ifade etme biçimidir ve kültürün en önemli unsurlarındandır. Günümüzde insanlar sadece alık duygusunu gidermek için değil, aynı zamanda yeme sürecinde farklı deneyimler yaşamak amacıyla evlerinden dışarıda yemek yemeyi tercih etmektedirler. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinden yola çıkarak, yiyecek turizmine uyguladığı modeline göre yeme içme, insan ihtiyaçlarının her evresinde farklı biçimlerde yer almaktadır. Bu ihtiyaçlar, fiziksel ihtiyaçları karşılamak için mevsiminde bir yiyeceğin toplanması gibi basit fiziksel eylemlerden, sosyal ihtiyaçları tatmin etmek için bağcılık turizmine katılmak gibi sosyal etkileşimlerin olduğu aktivitelere kadar çeşitlenir. Yiyecek ve içecek tüketimi, turizm faaliyetlerinin ayrılmaz bir parçası olup, giderek turizmin önemli bir unsuru haline gelmektedir (Glen, 2017).

Gastronomi turizmi, turistlerin seyahat ettikleri destinasyonlarda yerel kültürü keşfetme aracı olarak kullanabilecekleri bir turizm türüdür. Bu turizm türü, turistlere farklı yiyecekleri deneyim edinme ve satın alma imkânı sunar. Gastronomi turizmi aynı zamanda turistlerin memnuniyetine katkı sağlar ve destinasyon tercihlerinde ve tekrar ziyaretlerinde önemli bir etken olabilir. Bu turizm türü, yerel mutfağın özelliklerini ve yemek kültürünü tanıtarak, turistlerin destinasyonları daha derinlemesine keşfetmelerini sağlar (Yılmaz G. , 2017).

İnsanın temel fiziksel ihtiyacı olan yiyecek, kültür, coğrafya, teknik, bilim ve insan faktörleriyle ilişkilendirilir. Yiyecekler, üretildikleri toplumun kültürel yapısına göre toplumsal ve simgesel değerler taşır. Coğrafi farklılıklar, toplumsal kültürlerin değişmesine yol açar ve bu da yerel mutfak kültürlerinin oluşumunu etkiler. Gastronomisiyle ünlü şehirler ve ülkeler, dünyanın dört bir yanından turistlerin ilgisini çeker. Gastronomi turizmi, bölgeye veya kente gelen turistlerin sadece o yerin doğal veya yapay tarihi dokusunu ve mimarisini değil, aynı zamanda sosyal yaşam içinde yiyecek ve içecekleri yaşadığı topluma aktarmak için çeşitli eşsiz ve unutulmaz deneyimler yaşadığı bir turizm türüdür (Onur, 2021).

Bir bölgenin mutfak kültürüyle o bölgede gerçekleştirilen turizm faaliyetleri iç içedir. Gastronomi unsurları, turistler için bazen yeni lezzetler keşfetmek, bazen de bildikleri lezzetleri tekrar tatmak açısından önemli bir çekicilik kaynağıdır. Fizyolojik bir ihtiyaçtan sosyal bir ihtiyaca dönüşen gastronomi, seyahat motivasyonu unsuru haline gelmiştir. Bu bağlamda, gastronomi turizmini, insanların yiyecek ve içeceklerle yaşadıkları deneyimleri tanımlayan bir kavram olarak ele almak mümkündür. Bu kavram, ilk kez 1998 yılında Lucy M. Long tarafından farklı kültürleri yiyecekler aracılığıyla ifade etmek amacıyla literatüre kazandırılmıştır. Long (2004) gastronomi turizmini, "bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesini, hazırlanmasını, sunulmasını, öğün sistemlerini, yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm biçimi" olarak tanımlamıştır (Kardeş Çolakoğlu, 2023).

Gastronomi ve turizm arasındaki ilişki, bir turistin seyahati boyunca fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için yiyecek ve içecek kaynaklı ürünlerin tüketilmesi gerekliliği ile başlar. Bu ilişkinin en yaygın tipi, turistlerin konakladıkları yerlerde veya çevrede bulunan yiyecek ve içecek servisi sunan işletmelerden faydalanarak bu ihtiyaçlarını gidermeleridir. İkinci ilişki ise mutfak turizmi olarak adlandırılır ve bu ilişkide turistler belirli bir mutfağın tanınması, araştırılması ve bu mutfakla ilgili pratiklerin öğrenilmesi gibi aktivitelere katılırlar. Üçüncü ilişkide ise, teknik ve bilgi boyutu ağır basan profesyonel bir turizm aktivitesi bulunmaktadır. Bu aktivitede, turistler eşsiz el yapımı ürünlerin tadımı, üretim yerlerine gezileri ve üretim yöntemlerinin detaylı olarak öğrenilmesi gibi etkinliklere katılırlar (Eren S. , 2020).

1.4. Gastronomi ve Diplomasi

Yiyecek ve içecekler sadece fizyolojik ihtiyaçları karşılamakla kalmaz, aynı zamanda geçmişle olan bağlantıyı güçlendirir ve iletişimi artırır. Bir ülkeye ait yiyecekler, o ülke hakkında algıları etkiler ve kültürel kimliğini yansıtır. Bu nedenle, yiyecekler ve mutfak kültürü, diplomatik ilişkilerde önemli bir rol oynar (Türker, 2018).

Gastrodiplomasi, bir ülkenin uluslararası ilişkilerinde gıda ile bağlantılı kültürel mirası, tanıtım ve ticaret boyutunu kullanarak ulusun imajını ve itibarını yönetmek için uluslararası halkla ilişkiler araçlarını kullandığı bir yaklaşımdır. Gastronominin diplomasi potansiyeli, ülkeler arasındaki gıda temalı kültürel, ekonomik ve insani iş birliklerini, karşılıklı ticaret ve turizm faaliyetlerini içerir. Bu yaklaşım genellikle pazarlama, tanıtım, halkla ilişkiler, imaj ve itibar yönetimi ve ulus markası stratejilerini içerir (Soner, 2022).

Diplomasi, devletlerin yurt dışında elçilikler aracılığıyla veya uluslararası konferanslarda temsil edilmesini ifade eder. Ayrıca, ülkelerin önemli devlet adamlarının bir araya gelmesi de bir diplomasi biçimidir. Gastronomi sadece yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, üretilmesi ve tüketilmesi sürecini ifade etmez, aynı zamanda ideolojik, kültürel, ekonomik, sosyal ve politik bir yapı içinde de önemli bir yer tutar (Çevik, 2020).

Gastronomi ile diplomasi arasındaki ilişki, 19. yüzyılın başlarına kadar uzanmaktadır. Tarihin her döneminde, birçok olayın gastronomi ile ilişkili olduğu görülmektedir. Brillant Savarin'ın "Herodot'dan günümüze kadar tüm tarihçileri okuyun, komplolar da dâhil olmak üzere, bir yemek esnasında tasarlanmamış, çalışılmamış ve organize edilmemiş hiçbir büyük olayın olmadığı görülecektir" belirtmiş olduğu ifadesinde yemek olgusunun diplomaside eski bir unsur olarak karşımıza çıktığını anlamaktayız (Kul, 2018).

Gastronomi, sadece yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesiyle sınırlı değildir, aynı zamanda kültürel, ekonomik, ideolojik, politik ve sosyal bir yapı içinde kendine yer bulur. Devletlerarası diplomasi tarih boyunca yemek kavramına büyük önem vermiş, birçok siyasi ve ticari anlaşmanın oluşumunda etkili olmuştur. Örneğin, eski toplumlarda dahi baharat ve tuz ticareti gibi gastronomik değerlere dayalı ilişkiler politik ilişkilerin belirlenmesine yardımcı olmuş veya var olan ilişkileri güçlendirmiştir. Modern dünyada da benzer bir durum söz konusudur. 15. ve 16. yüzyıllarda Avrupa'nın

coğrafi genişleme isteği ve sömürgecilik, yemeğe olan ihtiyaçtan kaynaklanmaktadır. Coğrafi yerleşimlerin, savaşların veya keşiflerin yemeğin etrafında şekillenmesi, politikanın önemli bir parçası haline gelmiştir. Uluslararası politikada, yemek doğrudan kullanılan etkili bir araçtır (Çevik & Aslan, 2020).

Diplomasi, uluslararası ilişkilerin temel bir unsuru olarak kabul edilirken, gastronomi de kültürler arası etkileşimin önemli bir parçasıdır. Gastronomi, farklı kültürler arasında köprüler kurarak insanların birbirlerini daha iyi anlamasına ve ilişkilerini güçlendirmesine yardımcı olabilir. Özellikle diplomatik toplantılar ve uluslararası ziyaretler sırasında sunulan yerel yemekler, ev sahibi ülkenin kültürünü tanıtmak ve misafirperverliğini göstermek için önemli bir araç olarak kullanılabilir. Bu nedenle, gastronomi sadece bir ziyafetin ötesine geçerek diplomatik ilişkilerin güçlenmesine de katkı sağlayabilir.

1.5. Gastronomi ve Sağlık

Beslenme, insanların en temel ihtiyaçlarından biri olup hayatta kalmak için vazgeçilmez bir gerekliliktir. Sağlıklı, düzenli ve dengeli beslenme hem fiziksel hem de zihinsel sağlık açısından önemli bir rol oynar. Bu nedenle, insanların yediklerine ve içtiklerine dikkat etmeleri ve sağlıklı beslenme alışkanlıklarını hayatlarının bir parçası haline getirmeleri önemlidir. Beslenme alışkanlığı, bireylerin yaş, cinsiyet ve fizyolojik özellikleri dikkat edilerek vücudun ihtiyacı olan tüm besin kaynaklarını yeterli ve düzenli miktarda alınmasını içermektedir. Düzensiz yaşam biçimi ve sağlıksız beslenme alışkanlıkları, kişilerin hayatlarında kalıcı sağlık sorunlarına yol açabilmektedir. Sağlıklı beslenme, kronik hastalıkların önlenmesine ve genel yaşam kalitesinin artmasına katkıda bulunabilir. Dolayısıyla, bilinçli beslenme tercihleriyle birlikte düzenli egzersiz ve sağlıklı yaşam tarzı seçimleri, insanların sağlıklı bir yaşam sürdürmelerine yardımcı olabilir (Akgündüz, Akdağ, & Güneş, 2021).

Beslenmek, insanların yaşamlarını sürdürmek için temel ve hayati bir ihtiyaçtır; ancak, tıpkı diğer tüm ihtiyaçlar gibi, beslenme ihtiyacımız da belli sınırlar içerisinde olmalıdır. Beslenme, sağlıklı olma ve hastalık gibi durumlarla sıkı bir ilişki içindedir. Hatta beslenmeyi sağlık ve hastalığın öncelikli belirleyicisi olarak düşünmek mümkündür. Yiyecekler, sadece vücuda kalori sağlamak için değil, aynı zamanda

onların sunduğu tat deneyimi veya sosyal statü gibi sosyo-kültürel faktörler nedeniyle de tüketilirler (Adak, 2020).

Bir gıda maddesinin sindirilebilme yeteneği ve vücut tarafından kullanılabilirliği, o gıdanın kimyasal ve biyokimyasal yapısı ile doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle, besin maddelerinin içerdiği yapıtaşları ve besin öğeleri hakkında bilgi sahibi olmak önemlidir. Yaygın beslenme rejimlerinin ve hatalı beslenme alışkanlıklarının toplumda sıkça rastlanan hastalıklarla ilişkisi incelenerek, özgün beslenme rejimleri geliştirilebilir. Örneğin, kalp damar hastalıklarının oluşumunda etkili olan faktörler arasında sigara, yüksek tansiyon ve yüksek kolesterolün yanı sıra yaş, cinsiyet, diyabet, oburluk, hareketsizlik ve gut gibi faktörler de bulunmaktadır. Besin maddelerinin sindirilebilme yetenekleri ve vücut tarafından kullanılabilirlikleri üzerinde etkili olan faktörlerin başında, gıdanın kimyasal ve biyokimyasal yapısı gelmektedir. Bu yapının anlaşılması, besin maddelerinin sindirim süreçlerini ve vücutta nasıl kullanıldıklarını anlamak için temel bir adımdır. Bu bilgi, sağlıklı beslenme alışkanlıklarının geliştirilmesi ve hastalıkların önlenmesi için önemlidir (Beyter, 2020).

Sağlık ve beslenme arasında olumlu bir ilişkinin varlığı eski zamanlardan beri bilinmektedir ve bu konuda birçok araştırma yapılmıştır. Brillat Savarin, 1800'lerde "Bana ne yediğinizi söylerseniz, size kim olduğunuzu söyleyebilirim." ifadesiyle ve Feuerbach ise "İnsan ne yerse odur." sözüyle, tükettiğimiz yiyeceklerin yaşam kalitemiz ve sağlığımız üzerindeki etkilerine dikkat çekmişlerdir. Sağlıklı beslenme denildiğinde ilk akla gelen ise yeterli ve dengeli beslenmedir. Çünkü sağlıklı bir yaşam, dengeli fiziksel aktivite ve sağlıklı gıdalar tüketmekle mümkündür (Güneş, 2018).

TDK'nın gastronomi tanımında sağlık kavramının yer aldığı gibi, zamanla restoran olarak kullanılmaya başlayan "restaurant" kavramının temelinde de sağlık söylemi bulunmaktadır. 1765 yılında Boulanger, çorbalarını "restaurant" olarak isimlendirerek işlettiği dükkânında sağlık odaklı bir anlayışı benimsemiştir. Boulanger, "Siz mide sıkıntısı yaşayanlar, bana gelin; sizi yeniden onaracağım" sözünü Latince olarak dile getirmiş ve bu söyleviyle ün kazanmıştır. Dolayısıyla gastronomi, mutfak, restoran gibi kavramlar sağlık olgusundan bağımsız bir şekilde düşünülemez (Özdemir M. , 2022). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin odak noktasında bulunur. Bu alanda, yiyeceklerin görsel olarak çekici ve lezzetli olması beklenir, ancak bunların sağlık açısından faydalı olması her zaman garanti edilmez. Yani, bir yiyecek veya içeceğin

görsel açıdan çekici ve lezzetli olması, sağlıklı olduğu anlamına gelmez. Bu nedenle, insanlar yiyecek ve içecek seçimlerinde dengeli bir yaklaşım benimsemeli ve sağlıklı beslenmeyi tercih etmelidirler. Sağlıklı beslenme, vitaminler, mineraller ve diğer besin öğeleri açısından zengin olan doğal ve taze gıdaları içermelidir. Sonuç olarak, gastronomi sadece yiyecek ve içeceklerin lezzetini ve görsel çekiciliğini değil, aynı zamanda sağlık üzerindeki etkilerini de göz önünde bulundurmalıdır. İnsanların sağlıklı bir yaşam sürdürebilmeleri için beslenme alışkanlıklarını dikkatli bir şekilde değerlendirmeleri ve sağlıklı seçimler yapmaları önemlidir (Çam & Çelik, 2024).

1.6. Gastronomi ve Mutfak

Mutfak kavramı, Arapça kökenli "matbah" kelimesinden dilimize geçmiştir. Geçmişten günümüze geçen süreç içerisinde “pişirilen yer, aş damı ve pişirme yeri” anlamlarında kullanılan mutfak kavramı, tarihi süreç içerisinde Türkler tarafından “aşlık, aş evi, aş taamı ve aş ocağı gibi” kelimeler mutfak kavramı yerine kullanılmıştır (Artun, 2013; Hatipoğlu & Batman, 2014). Türk Dil Kurumu'na (TDK) göre mutfak, yemek pişirilen yer veya aş damı olarak nitelendirilmektedir. Mutfak, pişirilmesi için kullanılan bir alan olarak ilk olarak ateşin keşfedilmesi ile başlar, daha sonra ateşlenmesi etrafında toplanarak gıdaların pişirilmesi ve tüketilmesi şeklinde gelişim gösterir (Varol & Seçim, 2022).

İnsanlık tarihiyle beraber ortaya çıkan mutfak kavramı yemek pişirme alanının oluşmasında belirleyici rol oynamıştır (Tuzcuoğlu & Bal, 2023). Tarihsel süreç boyunca beslenme alışkanlıklarının, yaşam tarzının ve sosyal etkileşimlerin sembolü haline gelmiştir (Güleç & Durlu Özkaya, 2022).

Mutfak kavramını; yemek hazırlığının yapıldığı, pişirildiği, korunduğu, depolandığı ve sunulduğu fiziksel ortam şeklinde ifade etmek mümkündür (Temizkan & Sever, 2021). Temel anlamıyla yemek hazırlamak için ifade edilen mutfak kavramı kültür, fiziki alan ve sanat şeklinde incelenmektedir (Ünüvar & Cesur, 2023).

Mutfak kavramı yiyecek tüketimi, yemek kültürü ya da beslenme şekilleri kapsamında dile getirildiği için bu kavram söylendiği akla ilk önce beslenme aktivitesi gelmektedir. Ancak yiyeceklerin üretim, dağıtım ve tüketim süreçlerinin en önemli noktalarını gerçekleştiren mutfak, beslenmenin yalnızca tüketim boyutuyla değil onun

etrafındaki mekânsal düzenlemeler ve sosyal etkileşimler ile de ilgilenmektedir (Geçgin, 2021).

Mutfak kültürü belirli bir destinasyonda yaşamını sürdüren toplumların o destinasyonun iklim ve coğrafi özelliklerine uygun olacak şekilde yemeğin üretilmesi için gerekli olan malzemelerin yetiştiriciliğini yaptıkları ya da temin ettikleri yiyecek ve içecekleri, bu ürünler kullanılarak elde edilen yemekleri, yemeklerin pişirme yöntemlerini tüketimini, servis edilmesini ve bu süreçleri kapsamında ortaya çıkabilecek her türlü davranış kalıplarını, rutinleri, ritüelleri ve inanışları kapsayan bir kavramdır (Çokişler & Türker, 2015).

Fiziki alan bakımından mutfak, beslenme ihtiyacını sağlayan yiyecek ve içecek hazırlama, pişirme, saklama ve tüketim süreçleri ile süreç içerisinde kullanılan araç gereçleri kapsamaktadır (Aşkın Uzel, 2018). Fiziki mutfak, bir yaşam ortamı veya ticari bir tüketim içinde yer alan, uygulamanın hazırlandığı, pişirildiği ve saklandığı mekânsal bir birimdir. Bu alan, genellikle bir dizi işlevsel içerik içerir; bu temizlik mutfak tezgâhları, pişirme ve ısıtma cihazları, depolama üniteleri ve yıkama alanları gibi bileşenlerden oluşur. Fiziki mutfak, gıda hazırlığından servisine kadar olan tüm işlemlerin yapılması ve sağlıklı ve güvenli bir yemek hazırlama ortamının düzenlenmesine yönelik tasarım ilkeleri ile tamamlanmasını ifade etmektedir. Buna ek olarak mutfakların fiziksel özellikleri ve konumu yemeğin verileceği yerin ve yapının çeşidine göre değişiklik göstermektedir (Ayyıldız, 2019).

Sanat bakımından mutfak, yemeklerin hazırlanması için gerekli olan ürünlerin temin edilerek, işlenme, hazırlanma ve tüketilme süreçleri kapsamında oluşum göstererek yemeği hazırlayan kişinin yaratıcılığını ve hayal gücünü ifade eden sanat olarak açıklanmaktadır. Mutfaklar yalnızca yiyecek üretiminin yapıldığı alanlar değildir aynı zamanda yemeği hazırlayan kişilerin sezgi, hayal gücü ve yaratıcılıklarını bilgi ve deneyimleri çerçevesinde birleştirerek ortaya birbirinden farklı ve lezzetli ürünler çıkarttıkları mekanlardır (Yönet Eren, 2022).

Mutfak kavramı bu bakış açıları çerçevesinde ele alındığında; yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından tabağa servis edilmesine kadar olan tüm sürecin içinde kullanılan ekipmanların, araç-gereçlerin içinde bulunduğu hazırlama, pişirme, saklama, tüketme eylemlerinin bulunduğu bir alandır. Tüm bu süreçleri gerçekleşmesi de gelenek görenek ve sanatsal bir bakış açısıyla ortaya çıkmaktadır şeklinde ifade edebiliriz.

1.6.1. Mutfak Kültürü

Kültür bir toplumun sahip olduğu maddi, manevi değerlerin bütünü ve yaşam tarzı olup; icat ve geleneklerin bir araya gelerek oluşturduğu bir bütündür. Bir toplumun beslenme kültürü, yaşam şekli ile de ilgilidir. Ancak toplumdan topluma, yöreden yöreye farklılıklar göstermektedir (Cömert, 2014). Mutfak kültürü ise bir ülkenin veya bölgenin kendine has olan gıda ürünlerini, yemeklerini ve pişirme tekniklerini; o ülkenin veya bölgenin tarihsel gelişimi, coğrafi konumu, yemek çeşitleri, hazırlama ve beslenme biçimleri kapsamında şekillenen bir kavram olarak tanımlanmaktadır (Kabacık, 2020).

Mezopotamya, medeniyetlerin beşiği olarak kabul edilir ve mutfak tarihindeki en eski kültürlere ev sahipliği yapmıştır. Bu zengin mutfak kültürü, kendisine yakın olan Anadolu mutfağının oluşumuna da büyük katkılar sağlamıştır (Pulluk, Örnek, & Yazar, 2023). Bu sayede ülkemiz asırlardır süregelen kültürel zenginliği ile dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almaktadır. Her bölgemizin kendine özgü yemek kültürü bulunmaktadır (Akın & Çelen, 2020).

Kültür bakımından mutfak, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması amacıyla kullanılacak olan araç gereçleri, yemek pişirme sürecindeki püf noktaları ve yemek törenlerini ifade eden bir kavram olarak tanımlanmaktadır. Kültürel mutfak geniş bir kapsam açısından ele alındığında, bir milletin tüketim yaptığı yiyecek ve içecekleri ya da tüketimi, bu tüketimin gerçekleşmesindeki muhafaza ve hazırlık aşamaları, hazırlık aşamasında kullanılacak olan araç gereçleri, sunumda ele alınacak gelenek ve görenekleri kapsamaktadır. Bir ülke mutfağı ifade edilmeden önce o ülkede yaşayan insanların tüketim için kullandıkları yiyecek ve içeceklerin hazırlığı, pişirilmesi ve saklanması için yararlanılan ekipmanların ve yöntemlerin anlaşılması gerekmektedir (Yönet Eren, 2022).

Mutfak kültürü, beslenmeyi sağlayan her türlü yiyecek ve içeceğin hazırlanma, pişirilme ve saklanma süreçlerini içerir. Bu süreçlerin gerçekleştirilmesi için kullanılan zaman, mekân ve araç-gereçler de mutfak kültürünün önemli birer bileşenini oluşturur. Mutfak kültürü bu alanlarda gelişerek gelenekleri ve uygulamaları ortaya çıkarır, kendine özgü bir kültürel yapı oluşturur ve tanımlar (Ünüvar & Cesur, 2023).

1.6.2. Türk Mutfağı

İnsanın yemek ve mutfakla olan ilişkisinin boyutları, tarih boyunca yemeği ve mutfacı şekillendirmektedir. Yemek, günlük yaşamda kültürel kimliğin yansıtılmasındaki en güzel örneklerden bir tanesidir. Bir bölgenin tarihsel süreç boyunca varlığını sürdürmüş medeniyetlerden izler taşıyan kültürel değerleri o bölgeye ait olan bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır (Beşirli, 2023). Her bölgenin kendine özgü mutfak yapısı, ritüelleri, yeme alışkanlıkları, pişirme teknikleri gibi mutfağa özgü geçmişten gelen kültürel ve soyut uygulamaları vardır. Bu uygulamalar hem kültürel köken hem de yaşanan coğrafya ekseninde şekillenmektedir (Akmeşe, 2021).

Bir ülkenin kültürel kimliğini şekillendiren en önemli unsur yemektir. Türkler, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç ederken farklı milletlerle komşu olmuş ve onların yemek kültürlerinden etkilenmiştir. Bu etkileşimler sonucunda Türk mutfağı zenginleşerek gelişmiştir. Göçebe yaşamın getirdiği pratiklikle birlikte, yerleşik hayatta tarımsal ürünleri kullanarak dayanıklı ve lezzetli gıdalar üretmişlerdir (Şener Erkırtay, 2023).

Orta Asya başta olmak üzere Mezopotamya, Akdeniz ve Güney Asya bölgelerinden etkilenen Türk mutfağı, bu kültürlerden aldığı öğeler sayesinde zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Bu etkileşim sonucunda Türk mutfağı, et, süt ürünleri, tahıl, sebze-meyve ve baharatlar gibi unsurları içeren benzersiz bir yemek kültürü oluşturmuştur. Ayrıca Türklerin İslam dinini benimsemesiyle birlikte Arap mutfaklarının etkileri de belirgin hale gelmiştir; baharat kullanımı ve acı biber gibi öğeler bu etkilerin bir yansımasıdır. Anadolu'nun zengin bitki ve hayvan çeşitliliği, birçok farklı kültürün etkisi altında kalınması ve bu kültürler arası etkileşim, yöresel mutfakların oluşmasını sağlamıştır. Bu karmaşık etkileşimler sayesinde farklı bölgelerde özgün mutfaklar gelişmiştir (Yılmaz Çıldam, 2021).

Tarihsel süreç kapsamında Türk mutfaklarını birçok evrede incelemek mümkündür. İslamiyet kabul edilmeden önce yarı göçebe yaşam tarzını benimseyen Türkler Orta Asya topraklarında bulunarak, bozkırların olumsuz koşullarından etkilendikleri için tarım ile uğraşamamışlar ancak yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmek için hayvancılık ile uğraşmışlardır. Bu nedenle beslenme şekilleri süt ürünleri ve et yoğunluktadır. Et ürünlerinin uzun süre muhafaza edilebilmesi için çeşitli koruma yöntemleri kullanmışlardır. Anadolu'ya göç edildikten sonra tarımsal faaliyetlere başlayarak üretimini yaptıkları buğday ve mısırdan ekmek hazırlamaya başlamışlardır. Anadolu

topraklarına yerleşmeleriyle beraber çeşitli deniz ürünleri, sebze ve meyveleri tüketmeye başlamışlardır (İlban, Güleç, Çolakoğlu, & Karabıyık, 2021). Buna ek olarak üretimini ve tüketimini yaptıkları sebze ve meyveler arasında; patlıcan, fasulye, pancar, havuç, kabak, sarımsak, soğan, salatalık, turp, şalgam, biber, bakla, elma, şeftali, kaysı, erik, armut, ayva, dut, üzüm, karpuz, kavun, iğde, fıstık, fındık ve ceviz yer almaktadır (Aydın İ. , 2020). İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte beslenme şekillerinde farklılıklar meydana gelmiştir (İlban, Güleç, Çolakoğlu, & Karabıyık, 2021). Çeşitli alkol ürünlerinin tüketimi bırakılmıştır (Kayabaşı & Bucak, 2022). İslam dini tarafından yasak kabul edilen domuz eti, eşek, katır, tek tırnaklı hayvanların etleri, sürüngen ve tilki gibi hayvan etlerinin tüketimi yapılmamıştır (Aydın İ. , 2020).

Türk mutfak kültürünün Türk milletine özel yerelliği içerdiğini ifade eden yazarlar, Türk mutfağının Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı saray ve halk mutfağı ile Cumhuriyet dönemi mutfağı şeklinde süreçler yaşayarak zenginleşmiş ve değişmiş olduğunu beyan etmişlerdir. Türkiye'nin hemen her bölgesinde farklı kültürlerin yaşadığı, bu kültürlerle ait yeme içme alışkanlıklarının iç içe geçtiği bir coğrafyadır (Saçılık Yıldırım, 2020).

Geleneklerin, tarihin ve kültürel mirasın bir parçasını oluşturan geleneksel gıdalar; spesifik özelliklere sahip, üretiminde geleneksel hammadde ve bileşenler kullanılan, kendine özgü kompozisyona sahip olan, üretiminde veya işlenmesinde geleneksel metotların kullanıldığı ve bu sebeplerle diğer gıdalardan açık bir şekilde ayrılan gıda maddeleridir (Ulu, 2019). Geleneksel yemekleri ve içecekleri ile çok zengin bir yapıya sahip olan Türk Mutfağı dünyanın önemli mutfakları arasında yer almaktadır (Özkan, Erçetin, & Güneş, 2020). Türk mutfağı geleneksel mutfak alışkanlıkları ve davranışları kapsamında dünya kültür ve medeniyet tarihine katkıda bulunmuşlardır (Dinç, Sarıoğlu, Bezirgan, & Türkmen, 2022).

Bir toplumun kimliğinin oluşmasındaki en önemli bileşen yemektir (Şener Erkırtay, 2023). Bu nedenle, toplumlar yeme-içme tabakasından, yaşadıkları yörelerden, sosyokültürel ve coğrafi özelliklerle diğer toplumlarla olan ilişkilerine bağlı olarak mutfaklarını oluşturmaktadır (Göde, Kayaardı, Uyarcan, & Söbeli, 2021). Türklerin Orta Asya döneminden Cumhuriyet'e kadar olan ki süreçte pek çok milletle etkileşime girmesi ve birçok farklı coğrafyada bulunmuş olması sebebiyle zengin bir mutfak kültürünün ortaya çıkması sağlanmıştır (Köşker & Özbey , 2021). Zengin mutfak

kültürünün ortaya çıkması ve Türk mutfak kültürünün gelişiminde büyük etkileri olan milletler arasında Orta Asya Türkleri, Selçuklular ve Osmanlılar bulunmaktadır (Demir, 2021). Türk mutfağını diğer mutfaklardan ayıran faktörler arasında; kendine has lezzetleri, geleneksel değerleri ve yaratıcılığı yer almaktadır. Gıda maddelerinin çeşit ve miktar bakımından fazla olmasına, köklü bir geçmişi olmasına ve uygarlık olmasına bağlı olarak zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur (Alyakut, 2023).

Mutfak kültürünün temellerini Orta Asya'dan alan, zengin yemek çeşitliliğine sahip Türk mutfağı, dünya mutfakları arasında yer alan Çin ve Fransa gibi ülke mutfaklarından sonra gelen üçüncü mutfaktır. Türkiye'nin 3 kıtada hüküm sürdürmüş olan bir devlet olması, yer aldığı coğrafi konumu, halkın yaşayış biçimi, gerçekleştirilen ekonomik faaliyetleri, pek çok millet ve kültürle yaşamış olduğu ilişkileri, Selçuklu ve Osmanlı zamanında mevcut olan saraylarda gelişim gösteren yeni tatlar ile, farklı pişirme teknikleri, farklı gıdaların kullanılması gibi birçok olumlu özelliğe bağlı olarak çeşitliliği olan bir mutfak kültürüne sahiptir (Kasar, 2021; Ceyhun Sezgin & Karaman, 2021). Türk yemeklerinin farklılığını ve zenginliğini sağlayan unsurlar arasında; Asya ve Anadolu topraklarında yetişen çeşitli gıda ürünleri, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında keşfedilen yeni lezzetler ve Anadolu'da kurulmuş tüm uygarlıklara ait izler yer almaktadır. Türk yemek kültürü, göçebe hayattan Anadolu Selçuklu ve Osmanlı zamanına kadar olan süreçte büyük değişimler geçirmiş ve olgunlaşmıştır (Göde, Kayaardı, Uyarcan, & Söbeli, 2021).

Türklerin Osmanlı ile coğrafi sınırlarını genişletmesi farklı yiyecek ve içeceklerle tanışmalarını ve gastronomik birikimlerini zenginleştirmelerini sağlamıştır. Süt ve süt ürünlerini Orta Asya'dan, tahıl ürünlerini Mezopotamya'dan, sebze-meyve ürünlerini Akdeniz bölgesinden, baharat ve aromatik bitkileri ise Güney Asya'dan mutfaklarına dahil etmişlerdir. Bu çeşitlilik, Türk mutfağını kültürel açıdan zenginleştiren bir etken olmuştur (Kaya, Öztürk, & Yaman, 2022). Türk mutfağı büyük ölçüde koyun eti, buğday unu kullanılarak yapılan hamur işleri, süt ile hazırlanan mamuller, meyve çeşitleri ve meyve kullanılarak hazırlanan ürünlerden oluşmaktaydı. Geçim kaynağı olarak tarım ve hayvancılık ile uğraştıkları için mutfakları ekonomik uğraşları çerçevesinde şekillenmiştir. Türk mutfağı, “saray mutfağı” ve “yöresel Türk mutfağı” olarak iki şekilde sınıflandırılmaktadır (Gönülgül, 2020). Anadolu topraklarında bulunda farklı türdeki bitkiler, hayvanlar, pek çok kültürün bir arada

konumlanması ve kültürlerin birbiriyle etkileşimi sonucunda yöresel mutfakları ortaya çıkmıştır (Yılmaz Çıldam, 2021).

Orta Asya'dan başlayarak günümüze kadar uzanan Türk mutfak kültürü, tarihsel bir süreci kapsamaktadır. Et ve fermente süt tüketimi Orta Asya'dan, tarım faaliyetleri sonucu tahıla dayalı beslenme Mezopotamya'dan, meyve ve sebze türleri ile çeşitlenen beslenme sistemi Akdeniz ve Ege bölgelerinden alınarak zengin ve kendine has bir mutfak kültürü şekillenmiştir (Dağdeviren, Temiz, Tavşanoğlu, & Şirin, 2020).

Dünyanın zengin mutfakları arasında yerini alan Türk mutfağının; yiyecek ve içecek çeşitliliği, pişirme yöntemleri, sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları sayesinde kendine özgü bir çeşitliliği bulunmaktadır. Et ve süt ürünlerinin tüketimi yoğun olan Türk mutfağında bu yiyecek ve içeceklerin yanı sıra tahıllar, sebzeler, meyveler, hamur işleri, tatlılar ve çorbalar şeklinde farklı çeşitler bulunmaktadır (Köşker & Özbey , 2021). Türk mutfağında ekmek, ana besin maddesi olarak önemli bir yer tutar ve yörelere göre farklılaşan birçok çeşidi bulunmaktadır. Türk mutfağında zeytinyağlı veya etli yemeklerde, mutlaka soğan kullanılmaktadır. Ayrıca, yabani otlar, mantarlar ve kök bitkiler Türk mutfağında sıklıkla kullanılan malzemelerdir.

1.6.3. Türk Mutfağı Tarihsel Gelişimi ve Önemi

İnsanlar için yemek yeme eylemi biyolojik bir ihtiyaçtır çünkü vücut enerjiye ve besine ihtiyaç duymaktadır. Ancak yeme içme faaliyetleri sadece bu temel ihtiyacı karşılamakla sınırlı değildir. Yemek yeme biçimleri, kullanılan yöntemler, pişirme yöntemleri, sunum biçimleri ve hatta yemek masalarının çevresinde gerçekleşen sohbetler gibi unsurlar, bir toplumun kültürel değerlerini, inançlarını ve geleneklerini yansıtabilir. Her coğrafya ve kültür, kendi iklimi, tarım ürünleri, hayvancılık türü ve tarihi faktörler gibi faktörlere bağlı olarak farklı yemekleri tüketmektedir. Bu da farklı mutfakların ve beslenme tarzlarının ortaya çıkmasını sağlamıştır (Sarıtaş & Sormaz, 2023).

Türk mutfağı, mutfak mimarisi, yemek çeşitleri, kullanılan araç gereçler, pişirme yöntemleri, servis tarzları, sofrada düzenleri ve kış ayları için özel olarak hazırlanan yiyecekleriyle tanınan geniş bir kültüre sahiptir. Türk mutfağının özgün üslubu, kendine hastır. Bu mutfak kültürü içerisinde yemek sadece bir beslenme kaynağı olarak

görülmez; aynı zamanda sosyal bir olgudur. Türk mutfağında yemek, komşuluk ilişkilerini güçlendiren, misafirleri ağırlama ve resmî törenler gibi faaliyetlerde önemli bir rol oynayan bir unsurdur. Türk mutfağında yemek yalnızca beslenme amacıyla sınırlı kalmamakta, aynı zamanda sosyal düzeni sağlayan önemli bir etmen olarak görülmektedir (Ünüvar & Cesur, 2023).

Her bölgenin ya da ülkenin tarihi ve bu tarihi yansıtan özellikleriyle şekillenen kendine özgü olan bu mutfaklarda yer alan tüm yöresel yiyecek ve içecekler diğer mutfaklardan ayırt edilmelerini sağlayan en önemli unsurdur (Solak & Eken, 2021). Tarihsel süreçte Türk mutfağı; Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı Saray Mutfağı ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olacak şekilde şekillenmektedir (Şen & Koç, 2023).

Cılalı Taş döneminden önce Orta Asya'yı yurt edinip yerleşen Türkler sonrasında Ural ve Altay dağlarının arasında bulunan Asya'nın geniş bozkırlarını yurt edinmişlerdir (Kabacık, 2020). Türkler, Orta Asya'da yaşadıkları dönemde yaz aylarında geniş arazileri olan yaylalarda, sonbahar aylarında ise kent kıyılarında bulunmaktaydı (Çakar & Erol, 2022). Türklerin tarihi süreçleri yalnızca Orta Asya ile sınırlı kalmamakla beraber, Kafkaslar, Karadeniz'in kuzeyi ve hatta Macaristan ovalarına dek uzanan geniş bölgeleri de kapsamaktadır (Kabacık, 2020). Atlı göçebe kavramı burada doğarak gelişim göstermiştir. Bu dönemde tarım ve hayvancılık faaliyetleri sürdürülerek yaşamsal ihtiyaçlar karşılanmıştır. Sürekli göçebe bir hayat sürdüren Türklerin hayatında et çok önemli bir yere sahiptir (Göde, Kayaardı, Uyarcan&Söbeli, 2021). Bu nedenle koyun ve at eti tüketiminin ağırlıklı olduğu bir beslenme şekli ortaya çıkmıştır (Oymak, 2023). Bölgedeki olumsuz şartlara rağmen yemek çeşitliliği sınırlandırılmış olsa dahi et ağırlıklı olan bir beslenme şekli oluşmuştur (Yönet Eren, 2022). Türklerin Orta Asya'dan getirdiği et geleneği, Anadolu'ya geldikten sonra önemli bir değişime uğramıştır. Türklerin yerleşik hayata geçmesiyle birlikte et, menülerde temel bir öge olmaya devam etmiş; ancak Anadolu'nun zengin sebze ve baklagil ürünleri de mutfak kültürüne katılmıştır. Günlük yaşamda etin kullanımı azalmış, sulu yemek kültüründe et yerine besin değeri yüksek sebzelerin daha fazla tercih edildiği gözlemlenmiştir (Toğrul, Dülger Altınar, & Akdemir, 2021). Türkler, yoğun olarak sebze, meyve buğday unu, süt ve süt ürünleri, koyun ve at eti ağırlıklı bir beslenme tercih etmişlerdir. Göç edinilen bölgelerde ise doğal şekilde yetişen bitki ve hayvanlardan yararlanarak, coğrafi konumun elveriş durumuna bağlı olarak üretimini

yaparak ilkel yöntemler ile saklayıp ileriki dönemlerde tüketmişlerdir (Gönülgül, 2020). Bu sayede olumsuz koşullar değerlendirilerek en yararlı şekilde avantaja çevrilmiştir (İnce & Samatova, 2022). Ekonomileri hayvancılık üzerine kurulu olduğu için tarımsal üretimde tek yıllık bitkileri tercih etmekteydiler. Halkın büyük bir çoğunluğu çobanlık yapmaktaydı ve başta at olmak üzere, koyun, kuzu, keçi, erkeç, oğlak, tavuk ve kaz gibi hayvanlar yetiştirilerek tüketilmekteydi. Hayvancılıkla uğraşılmasına bağlı olarak yoğun süt ve süt ürünlerinin tüketimi yapılmaktaydı (Çakar & Erol, 2022).

Türkler, Orta Asya'dan göç ederken gittikleri yerlere kendi geleneklerini de taşımışlardır. Anadolu'ya yerleşen Türkler, eski beslenme alışkanlıklarını korurken, yeni yemek kültürleriyle de karşılaşmış ve bu kültürlerden etkilenmiştir. Selçuklu ve Osmanlı devletlerinin imparatorluk özellikleri nedeniyle çeşitli etnik ve dini grupları bünyesinde barındırması, Türk mutfağının zenginliğini sağlayan önemli faktörlerdir (Demirgöl, 2018). Pek çok kültürel evreden geçerek, bulunduğu coğrafyalar ve dini unsurlar ile şekillenen Türk mutfağı günümüze çok çeşitli bir yapıya sahip olarak ulaşmıştır. Türk mutfağının Orta Asya itibarıyla Avrupa'ya kadar uzandığı belirtilmektedir. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olunmasının nedenleri arasındadır (Uçuk & Kayran, 2020).

Selçuklu Dönemi'nde göçebe yaşam tarzı bırakılarak Mezopotamya ve Anadolu yurt edinilmiş ve verimli topraklarda tarıma başlanılarak yerleşik hayatın ilk dönemleri yaşanmıştır. Aynı zamanda İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte sade bir yaşam tarzı seçilerek hem mutfak geliştirilmiş hem de tarım ürünlerinin üretim ve tüketimi artmıştır (Hacıbektaşoğlu, 2022). Selçukluların etkisiyle beraber milli ve İslami temelli bir kültür gelişerek mutfak önemli bir konuma gelmiştir. Geleneklerini korumaya devam eden Selçuklular, Anadolu'nun toprak ve iklim özelliklerini kullanarak İslamiyet'in getirmiş olduğu etkileri entegre etmişlerdir (Yayla, 2023). İslamiyet'in kabulüyle birlikte Arap ve İran mutfaklarıyla etkileşim geçirmiştir. Ayrıca, imparatorluk döneminde yaşayan Rum, Gürcü, Ermeni, Musevi ve diğer azınlıkların etkisiyle birlikte Anadolu'da yetişen zengin ürün yelpazesi Türk mutfağını çeşitlilik ve lezzet açısından en üst noktaya taşımıştır (Çolakoğlu, Yüzgeç, & Çolakoğlu, 2022).

Genel itibarıyla tarımsal üretime ağırlıklı olarak bir yaşam sürdürüldüğü için başta tarımsal ürünler olacak şekilde bir beslenme şekli benimsenmekteydi. Bunun yanı sıra tüketimini yaptıkları kırmızı et ve beyaz et arasında; küçükbaş ve büyükbaş hayvan eti ile bu hayvanların sütleri ve kümes hayvanları bulunmaktaydı (Göde, Kayaardı,

Uyarcan, &Söbeli, 2021). Selçuklular, et tüketimine önem vermiş ve çeşitli yemeklerde genel olarak koyun, kuzu, keçi, balık, kümes hayvanları ve av hayvanlarını kullanmışlardır. Bunun yanı sıra, tahıllardan yapılan çeşitli ekmekler ve sebze yemekleri de sıkça tüketilmiştir. Meyveler, taze olarak tüketildiği gibi tatlandırıcı olarak da kullanılmış; tatlılarda meyveler, bal ve pekmez önemli bir rol oynamıştır (Yayla, 2023). Diğer dönemlere kıyasla farklı pişirme ve muhafaza yöntemleri uygulandığı için daha özgün bir yemek kültürü bulunmaktaydı (Göde, Kayaardı, Uyarcan, &Söbeli, 2021).

Türk yemek kültürünün hem köklü bir geçmişe sahip olması hem de dünyanın en zengin yemek kültürlerinden biri olan temel sebeplerden bir tanesi, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok uluslu bir yapıya sahip olması şeklinde belirtilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu, uzun yıllar boyunca farklı coğrafyalardan insanları bir araya getiren bir imparatorluk olarak varlığını sürdürmekteydi. Bu imparatorluğun ilkeleri altında birleşen pek çok farklı etnik, dini ve kültürel gruba ait insanlar, kendi yemek kültürlerini Osmanlı mutfak geleneğiyle harmanlayarak zengin ve çeşitliliği bol olan bir mutfak kültürünü oluşturdular. Türk mutfağı en görkemli dönemine Osmanlı zamanında ulaşmıştır (Göde, Kayaardı, Uyarcan, &Söbeli, 2021). Osmanlı mutfağının oluşumunda birçok faktör etkili olmuştur. Orta Asya'daki beslenme alışkanlıklarının devam etmesi, göçler sırasında Arap ve İran kültürleriyle etkileşim, Anadolu'daki çeşitli kültürlerle karşılaşma, yerel ürünlerin mutfakta kullanılması ve İslami inanç ve kültürün etkisi bu faktörler arasında yer almaktadır. Bu faktörler, Osmanlı mutfağının zengin ve çeşitli yapısının temellerini oluşturmuştur (Yayla, 2023). Zamanla ortaya çıkan teknolojik gelişmeler sayesinde ülkeler arası ulaşım kolaylaşarak doğu ve batı mutfak kültürler etkileşim içerisine girmiştir (Özdemir M. , 2020).

2. BÖLGESEL MUTFAK

Ulusların yeme-içme alışkanlıkları ve sofralarında sıklıkla tercih ettikleri besinler, coğrafyaya, inançlara, geleneklere ve zamana göre değişiklik göstermektedir. Bu farklılıklar süreç içerisinde birbirlerinden çeşitli mutfak kültürlerinin oluşmasına sebebiyet vermiştir. Her ulusun kendine özgü mutfacı, geleneksel lezzetleri, besinleri pişirme ve saklama yöntemleri, o ulusun yaşam biçimleri, sosyo-ekonomik durumları ve kültürleri hakkında bilgi vermektedir. Farklı coğrafyalarda ve iklimlerde yaşamış pek çok medeniyetin kültürel etkileşimleri sonucunda oluşan mutfaklar, yeni yeme-içme kültürlerini de beraberinde getirmiştir. Bu etkileşimler, farklı bölgelerin tatları, baharatları, yöresel malzemeleri ve pişirme tekniklerini bir araya getirerek zengin ve çeşitli mutfaklar oluşturmuştur (İlban, Güleç, Çolakoğlu, & Karabıyık, 2021). Bu durum, yöresel ürünlerin farklılığını ve değerini ortaya çıkartarak yerel ürünlerin özgünlüğü ve yöreselliği daha da önemli hale getirmiştir (Toğrul, Dülger Altınar, & Akdemir, 2021).

Türk Dil Kurumu'nun 2022 yılında yöresel kelimesi için yapmış olduğu tanımında "Yöresel, kelime olarak yerel, bölgesel, mahalli, lokal anlamlarında kullanılmakta olup "belirli bir yöreye özgü", "belirli bir yer ile ilgili, mevzii" şeklinde ifade yer almaktadır (TDK, 2023). Ayrıca yöresel kavramı, coğrafi olarak belirli bir bölgede yetişen hammaddelerin kullanılarak o bölgenin ekonomik kalkınmasına katkı sağlayan ürünleri ifade etmektedir. Genellikle, geleneksel yöntemler kullanılarak üretilen yerel lezzetler, el sanatları ve diğer ürünler de bu kavramın içinde yer almaktadır (Beştaş, 2022).

Yöresel ürünler, belirli bir bölgede gelenekselleşmiş, o bölge kapsamında tanınan ve yöre halkı tarafından sahiplenilerek devamlılığı sağlanıp tüketilen yiyecekleri kapsamaktadır (Diken, 2023). Bir bölgenin coğrafi konumu, iklimi, yetiştirilen tarımsal ürünler ve yöre halkının ekonomik durumu gibi faktörler, yöresel mutfacın oluşumunda bir araya gelir. Bu faktörler yöre halkı tarafından bir araya getirilerek yöresel mutfacın özgün karakterini oluşturur (Ünüvar & Cesur, 2023).

Halk kültürünün en önemli öğelerinden biri yöresel mutfak kültürüdür. Bu kültür, o bölgede yetişen gıda maddelerinin "olduğu gibi" yani doğal haliyle kullanılması üzerine kuruludur (Akdemir & Selçuk, 2018). Yöresel mutfak unsurları, tarih boyunca değişime uğrayarak günümüze kadar gelirken, farklı kültürlerin yorumlarıyla da şekillenmiştir (Şengül & Türkay, 2016). Yöresel mutfacın içeriği, o bölgenin iklim koşulları, hayvancılık ve tarım potansiyeli, gıda üretimi ve avcılık imkanlarına bağlıdır.

Bölgede yaşayan insanların yerel kimliklerini belirleyen unsurlar arasında kavmi ve inanç özelliklerinin yanı sıra, yemek tarifleri, pişirme teknikleri ve sunumları da yer alır. Bu unsurlar, bölgedeki insanların kültür ve geleneklerinin bir yansımasıdır ve bölgenin gastronomik kimliğinin oluşumunda önemli bir rol oynar. Bu nedenle, bölgedeki yemekler sadece bir lezzet olarak değil, aynı zamanda bir kültürel miras ve kimlik belirleyicisi olarak da kabul edilir (Akdemir & Selçuk, 2018).

Yöresel yemeklerin kendine özgü bir kimliği vardır ve o bölgenin kültürel zenginliğini yansıtır. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri, sunum şekilleri ve hatta yemeklerin isimleri bile o bölgenin kültürünü yansıtır. Bu yüzden, yöresel yemeklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması büyük önem taşır (Kaya & Sormaz, 2019). Bunun yanı sıra destinasyona gelen her ziyaretçi yerel ürünleri keşfederek yeni tat ve farklı kültürlerle tanışmış olur. Ziyaretçiler tarafından gerçekleştirilen her yiyecek ve içecek deneyimi, mutfak kültürlerinin karşılıklı olarak etkileşime girmesini ve kültürel deneyimler yaşanmasına da olanak vermektedir. Gastronomi kavramını coğrafi bir kimlik olarak ifade etmek yanlış olmaz. Çünkü gastronomi; coğrafya, tarih, etnik farklılık, mutfak kuralları, tanınan lezzetler ve yemek reçeteleriyle var olmuş ve bu faktörler ile kimliğinin oluşması sağlanmıştır. Bu sebeple gastronomi her zaman yerellik içerir ve ihraç edilemez niteliktedir (Küçükkömürler, Şırvan, & Sezgin, 2018).

2.1. Bölgesel Mutfakların Tarihi ve Gelişimi

İnsanlık tarihi boyunca yemek, kültürlerin önemli bir yansıması olmuştur. Göçler, ticaret ve diğer etkileşimler, toplumların kendilerine özgü mutfak kültürlerini oluşturmalarına yol açmıştır. Farklı bölgelerin zengin lezzet çeşitliliği ve insanların yenilik arayışları, yerel mutfakların gelişmesinde büyük rol oynamıştır. Mutfak ve yemek kültürü, gastronominin oluşumunda etkili olmuş; bu da insanların ve toplumların yeme-içme alışkanlıklarında değişime yol açmıştır (Aydın E. , 2015).

Türk mutfağı, sadece Türk kültürünü yansıtmakla kalmayıp, Osmanlı İmparatorluğu'nun genişlemesiyle birlikte Arap, İran, Yunan, Ermeni, Gürcü, Balkan ve Kafkas mutfağından da etkilenmiştir. Bu etkileşimler Türk mutfağının zenginleşmesine, çeşitlenmesine ve lezzetlerine katkı sağlamıştır. Geleneksel yemekler, Türkiye'nin geniş coğrafi özellikleri ve iklim farklılıkları sebebiyle her bölgede kendine özgü bir tat ve

aroma kazanmıştır. Böylece Türk mutfağı, dünya mutfağındaki en zengin ve çeşitli mutfaklardan biri haline gelmiştir. Türk mutfağı, sadece lezzetler açısından değil, aynı zamanda gelenek ve görenekler açısından da önemli bir yere sahiptir. Aileler arasındaki sosyal etkileşimlerin ve toplumsal kutlamaların önemli bir parçası olan yemek kültürü, Türk insanının birliğini ve beraberliğini güçlendirmektedir (Büyükmehmetoğlu, 2020).

2.2. Bölgesel Mutfak Kültürü ve Önemi

Toplumlar, yaşamsal faaliyetlerini sürdürdükleri bölgelerde benimsedikleri yaşam tarzlarıyla kültür kavramını oluşturarak ortak değerleri paylaşırlar. Oluşum gösteren değerler arasında yemek kültürü bulunmaktadır. Yemek kültürü doğal ve beşerî unsurlardan etkilenmektedir. Yemeklerin yapımı için kullanılan malzemelerin yetiştirilmesi doğal çevresi ile alakalıdır. Ülkemizde pek çok farklı coğrafi özelliklere sahip bölgeler bulunmaktadır. Bu bölgelerde yaşamını devam ettiren pek çok sosyal ve kültürel özelliklere sahip topluluklar bulunmaktadır. Bu özelliklerin bir sonucu olarak, toplulukların çeşitli beslenme alışkanlıkları ve kültürleri ortaya çıkmıştır. Kültür ile yemek arasındaki ilişki ayrılmaz bir bağa sahiptir ve toplumların yaşam tarzlarını yansıtan yemek kültürü, birbirinden ayrı düşünülemez (Büyükmehmetoğlu, 2020).

Mutfak, kültürün alt bir parçası olarak kabul edilir ve toplumların yaşam tarzlarını ve değerlerini yansıtan önemli bir role sahiptir. Bir toplumun mutfak kültürü, o toplumun kimliğini ve tarihini derinden etkiler. Çünkü mutfak, kültürel mirası ve gelenekleri yansıtan önemli bir unsurdur (Ünüvar & Cesur, 2023).

Bu yüzden kültürlerin mutfakları ile incelenmesi, bir toplumun yemek kültürünü anlamak için önemli bir adımdır. Yiyeceklerin pişirilmesi, sunum şekilleri, kullanılan malzemeler ve organizasyon, her bir kültür için kendine özgüdür. Coğrafi şartlar, iklim, yetişen ürünler gibi faktörler, mutfak kültürünün oluşumunda etkili olmaktadır. Mutfak kültürü, tarih boyunca birçok kültürden etkilenerek günümüze kadar gelmiştir (Akgöl, 2012).

Ülkelerin sahip oldukları mutfaklar en önemli kültürel göstergeler arasında yer almaktadır. Destinasyonların sahip oldukları geleneksel ve bölgesel ürünler, ulusal kültür mirasının bir parçasını oluşturmaktadır. Geleneksel gıdaların var olması toplumların kültürel zenginliklerinin farkına varılmasına yardımcı olmaktadır (Karaca,

2016). Geleneksel yemekler, bölgesel kültürel kimliği yansıtan önemli öğelerdir. Her geleneksel yemeğin, farklı bölgeler arasında farklılık gösteren belirgin özellikleri bulunmaktadır. Geleneksel mutfak kültürü, geçmişten gelen ve nesilden nesle aktarılan öğeleri içerir; bu öğeler, geçmişteki lezzetlerin özgünlüğüne vurgu yaparak zamanla belirli bölgelerin kültürel kimliklerinin bir parçası haline gelmiştir. Bölgesel mutfak kültürleri, kültürel mirasın önemli bir bileşenini oluşturarak genel kültürel yapının en temel unsurlarından birini temsil eder (Pulluk, Örnek, & Yazar, 2022).

Her toplumun farklı yemek kültürlerine sahip olmasının altında yatan sebepler arasında kültürel çeşitlilik, yiyeceklerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreçler, tarih, gelenekler, ekonomik yapı, alışkanlıklar, beslenme alışkanlıkları, coğrafi yapı ve iklim koşulları bulunmaktadır. Bir bölgede yaşayan toplumlar, coğrafi ve iklimsel özelliklere bağlı olarak beslenme alışkanlıklarını şekillendirirler. Örneğin, bölgenin dağlık veya ormanlık olması, deniz kenarında veya su kaynaklarına yakın olması, rakımı gibi faktörler, üretilecek ürünleri etkilemekle beraber, aynı zamanda doğrudan beslenme tarzını da belirlemektedir. Bir bölgenin iklim özelliklerinden olan yağış miktarı, nem oranı ve sıcaklık da tüketilecek yiyecekleri belirlerken, doğal bitki ve hayvan yaşamını da etkileyerek beslenme şeklini de oluşturmaktadır (Atabey & Çolakoğlu, 2023).

Toplumların ve bölgelerin kültürel özelliklerini ve tarihini daha yakından tanımak ve anlamak için, gıda ürünleri ve mutfak kültürü önemli bir araç haline gelmiştir (Şengül & Türkay, 2016). Yöresel mutfak kültürleri, yerel yemeklerin temsilcisi olarak hem turizm hem de yiyecek içecek sektöründe önemli bir rol oynamaktadır. Bu yöresel yemekler, özgün tekniklerle hazırlanan ve bölgenin kültürel etkileri sonucu ortaya çıkan yiyecek ve içeceklerdir. Bu yiyecekler, genellikle bölgeyle özdeşleşmiş ve o yöreyi temsil eden tatları yansıtmaktadır (Pulluk, Örnek, & Yazar, 2022). Gıda, toplumların kültürel miraslarını yansıtır. Bu nedenle, yemek kültürü ve mutfak, bir ülkenin kültürel zenginliğinin bir parçasıdır ve kültürel mirasın korunmasında önemli bir rol oynar. Ayrıca, gıda ürünleri, bir bölgenin turizm potansiyelini artırabilir ve yerel ekonomilere katkıda bulunabilir (Şengül & Türkay, 2016).

2.3. Türkiye’de Bölgesel Mutfak

Bölgesel mutfak, bir bölgenin veya yörenin kendine özgü mutfak kültürünü temsil eder. Bu kültür, o bölgenin veya yerin özgün gıda ürünleri, yemekleri ve pişirme

tekniklerinin toplamıdır. Yöresel mutfak kültürünün oluşumunda çeşitli faktörler etkilidir. Yöreye özgü yiyecek ve içeceklerin yanı sıra dini ve milli etkiler, gelenekler, beslenme alışkanlıkları, iklim, coğrafi özellikler ve tarihsel birikim gibi birçok unsur bu kültürü belirler. Dolayısıyla bölgesel mutfak, gastronomik açıdan zenginlik yaratır ve toplumların yaşam tarzını, kültürünü ve tarihini ortaya çıkaran önemli bir kültürel miras unsuru olarak karşımıza çıkar (Üzülmez, 2021).

Bir toplumun mutfak ve yemek kültürünü anlamak için, o toplumun tarihini, yeme alışkanlıklarını ve yaşadıkları bölgede ürettikleri ürünleri, bu ürünleri işleme ve saklama yöntemlerini bilmek önemlidir. Yöresel mutfaklar, çeşitli faktörlerin etkisiyle büyük ölçüde farklılık gösterir. Bu farklılıklar sebep olan faktörler arasında; yöreye özgü yiyecek ve içecekler, dini ve milli etkiler, gelenek ve görenekler, yeme-içme alışkanlıkları, mevsimsel koşullar, coğrafi yapı ve tarihsel birikim yer almaktadır. Bu faktörler, yöresel mutfakların benzersiz kimliklerini oluştururken, bir bölgenin yemek kültürünün nasıl şekillendiğini ve geliştiğini anlamak için önemlidir. Türk mutfağının geniş bir yemek kültürüne sahip olmasında pek çok etken bulunmaktadır. Özellikle Anadolu'nun farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, göçlerin etkisi, bölgeler arasındaki değişen coğrafi yapı, iklim koşulları ve buna bağlı olarak çeşitlenen ekonomik özellikler ile üretim faaliyetleri, Türkiye'de farklı yöresel mutfakların oluşmasının en önemli nedenleri arasında yer alır (Çelik, Curoğlu, & Sandıkçı, 2021).

Türk Mutfağı, yedi farklı bölgenin çeşitli lezzetlerini bünyesinde barındırmasıyla dünyanın önemli ve en eski mutfaklarından biri olarak kabul edilir (Ağcakaya & Can, 2019). Türk mutfak kültürü ülkemizde, coğrafi bölgelerin özelliklerine göre şekillenmektedir. Bu bölgeler arasında öne çıkanlar Akdeniz, Ege, Karadeniz, Marmara, İç Anadolu, Güneydoğu ve Doğu Anadolu mutfak kültürleridir (Toğrul, Dülger Altın, & Akdemir, 2021). Türkiye'de değişiklik gösteren coğrafi özellikler, yöresel mutfakların oluşumunu etkileyen temel faktörlerden biridir. Özellikle iklim koşullarındaki çeşitlilik ve bunun sonucunda değişen ekonomik yapı ve tarımsal faaliyetler, Türkiye'de farklı yöresel mutfakların ortaya çıkmasında belirleyici bir rol oynamaktadır (Dağdeviren, 2022). Farklı iklim yapılarına ve coğrafi yapıya sahip olan Türkiye'nin her bölgesinin kendine özgü yemek kültürünün olması Dünya genelinde olduğu gibi coğrafi yapı, insanların geçmişte bulundukları coğrafyalarda yetişen ürünlere dayalı bir mutfak kimliği geliştirdiklerini göstermektedir (Nebioğlu, 2021).

Türk mutfağı hem zengin yemek çeşitliliği hem de yöresel lezzetlerin çeşitliliğiyle dünyada en çok tercih edilen mutfaklar arasında yer almaktadır. Türkiye, kuzeyden güneye ve doğudan batıya kadar birçok yöresel yemeğe ev sahipliği yapmaktadır. Bu yöresel lezzetler, kültürlerinin önemli bir parçası olmanın yanı sıra bölge kültürünün ününü de temsil etmektedir. Öte yandan, belli bir bölgeye özgü mutfak kültürünün oluşması, tarihi derinliği, bilgiyi, beslenme alışkanlıklarını ve gelenekleri içinde barındırması açısından da önemlidir. Geleneksel yemek kültürü, toplumların kimliğini tanımlayan önemli bir unsurdur. Çünkü toplumlar, yaşadıkları coğrafyanın kültürel özelliklerine uyumlu olarak yemek kültürlerini şekillendirerek zaman içinde kendilerine özgü bir beslenme ve mutfak kültürü oluşturmuşlardır (Esen, 2022).

Anadolu, ilk çağlardan beri Hitit, Lidya, Pers, Makedonya İmparatorluğu, Bergama Krallığı, Roma İmparatorluğu, Bizans İmparatorluğu, Saruhan Beyliği ve Osmanlı İmparatorluğu gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu medeniyetlerin her biri farklı kültürlerle sahip olmaları, Türkiye'nin zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasını sağlamıştır (Bilge, Demirbaş, & Artukoğlu, 2019). Buna bağlı olarak bölgeler arasında yiyecek ve içecek çeşitlerinde farklılıklar mevcuttur. Her bölge kendine özgü yemek ve yemek pişirme tekniklerini zengin kültürel özellikleriyle birleştirerek benzeri olmayan mutfak çeşitliliği sunmaktadır (Erol & Akdağ, 2023). Akdeniz Bölgesi, Ege Bölgesi ve Marmara Bölgesi gibi kıyı kesimlere bakıldığında yemeklerde daha çok zeytinyağı kullanılırken, İç Anadolu Bölgesi, Doğu Anadolu Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde daha çok hayvansal yağlar tercih edilmektedir. Süt ürünleri kategorisinde yer alan yoğurt, Türk mutfağına özgü bir lezzettir ve hem yemeklerin yapım aşamasında hem de yemeklere eşlikçi olarak tüketilmektedir. Yemeklerde sarımsaklı yoğurt, salça, domates sosu ve baharat kullanımı yaygındır. Karabiber, kişniş, kekik, defne, kimyon, kırmızıbiber, maydanoz, dereotu, yaş ve kuru nane gibi baharatlar geniş bir kullanımı bulunmaktadır. Türk mutfağında sunumdan çok lezzete ağırlık verilmektedir. Bu nedenle doğal ve lezzetli olan malzemelerin kullanımına özen gösterilmektedir (Çekal & Aktürk, 2022).

Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan 'Türkiye'nin Lezzet Haritası' araştırmasına göre, Türkiye'nin 81 ilinde toplamda 2205 adet yöresel yiyecek ve içecek çeşidi bulunmaktadır (Bilge, Demirbaş, & Artukoğlu, 2019). Bu çalışma sonucunda, Türkiye'nin yedi bölgesinde birçok yöresel yemek çeşidi olduğu tespit edilmiştir. Her bölgenin kendine özgü bir yemek kültürü ve gelenekleri vardır. Bu

nedenle, Türkiye lezzet haritası oldukça zengin ve çeşitlidir (Doruk, 2020). Türk mutfağı kapsamında yer alan yöresel mutfaklar çorbalardan tatlılara kadar pek çok farklı yemek çeşidini bünyesinde barındırmaktadır (Güldemir, 2023).

Türk Mutfağı, tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalı bir mutfak olmasına rağmen, halkın yaşadığı coğrafi bölgelere bağlı olarak çeşitlilik gösterir. Gelenekler ve toplumun dini yapısı, her toplum gibi Türk Mutfağını derinden etkilemiştir. Ayrıca, batı kültüründen etkilenme, sanayileşme, şehirleşme, eğitim seviyesinin artması, ekonomik şartlar ve kadınların çalışma hayatına katılması gibi faktörler, Türk toplumunun yeme-içme alışkanlıklarını değiştirmiş ve günümüzdeki halini almaya başlamıştır (Duman, Akmeşe, & Sormaz, 2019).

Türk mutfağının temel unsurlarından biri ekmek çeşitleridir. Bu hamur işleri, yemeklerden tatlılara kadar geniş bir yelpazede yer alır. Et, sebze ve soğanın uyumu yemeklerde sıklıkla görülmektedir. Yoğurt ve ayran, sadece yerel mutfakta değil, uluslararası alanda da adını koruyarak sıkça kullanılır. Kebap çeşitlerinin yanı sıra etli sulu yemekler ve yahniler de önemlidir. Yağ kullanımı oldukça yaygındır; özellikle kuyruk yağı ve zeytinyağı sıkça tercih edilir. Baharatlar da büyük önem taşır; tuz, karabiber, kekik, nane ve defne yaprağı sıkça kullanılanlar arasındadır. Yemeklerde dekorasyon yerine lezzet ön plandadır; ancak günümüzde süsleme sanatı da gelişmektedir. Meyveler hem taze hem de kuru olarak sıkça tüketilir. Tatlı tüketimi oldukça yaygındır, bu da şeker kullanımının yüksek olmasına neden olur. Ayrıca tatlandırıcı olarak meyve kuruları, marmelatlar ve pekmezler tercih edilebilir (Şeyhanlıoğlu, 2023).

Ülkemizde yaşanan farklı iklimler, üretim faaliyetleri, tarımsal ve hayvansal ürünlerin çeşitliliği, mutfakta kullanılan ekipmanların ve ürün çeşitliliğinin artması gibi faktörlere bağlı olarak farklı yöresel mutfaklar oluşum göstermektedir. Her bir yöre, kendine özgü yiyecek ve içeceklerle, özel gelenek ve görenekleriyle, dini etkisiyle, milli duygularıyla, beslenme alışkanlıklarıyla, tarih ve kültür değerleriyle birbirlerinden ayırır. Bu faktörler bir araya geldiğinde, bir yöreye özgü olan ve o toplumun karakteristik özelliklerini yansıtan zengin bir yemek çeşitliliği ortaya çıkarak yöresel mutfaklar oluşur (Tuncer Y. , 2023). Örneğin; Karadeniz bölgesinde hamsi pilavı, hamsi böreği, hamsi haşlaması ve mıhlama gibi yöresel yemekler popülerdir. Kayseri gibi yerlerde ise pastırma çeşitleri ön plana çıkar. Her bölgenin tarım yöntemleri, iklim ve

toprak yapısı, sebze-meyve çeşitliliği kendi mutfak kültürünü belirler. Yöresel yiyecekler ve pişirme teknikleri bu çeşitliliği yansıtır. Türkiye genelinde iklim ve mahsul çeşitliliği, bölgesel mutfak kültürlerini şekillendirir. Türk yemekleri zamanla özel günler, törenler ve mevsimsel değişimlere göre evrim geçirmiştir. Bu durum, her bölgenin kendine özgü yemekleri yanında belirli dönemlerde ortak kullanılan veya özel durumları temsil eden yemeklerin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Adıgüzel, 2020).

2.3.1. Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü

Marmara Bölgesi, Türkiye'nin kuzeybatısında yer alır ve yaklaşık 67.000 km²'lik bir alanı kapsar. Bu bölge, Karadeniz, Marmara ve Ege denizleriyle çevrilidir. İstanbul ve Çanakkale boğazları bu bölgede yer alarak Asya ile Avrupa kıtalarını birbirine bağlar. Ticari faaliyetler ve endüstri açısından Türkiye'nin en gelişmiş bölgelerinden biridir. Marmara Bölgesi, 11 ili içinde barındırarak yaklaşık 26 milyon nüfusa ev sahipliği yapmaktadır (Bilmez, 2022). Bu iller arasında Balıkesir, Bilecik, Bursa, Çanakkale, Edirne, Kırklareli, Kocaeli, Sakarya, İstanbul, Tekirdağ ve Yalova yer almaktadır (Dilsiz, 2010).

Marmara mutfağı, tarih boyunca birçok imparatorluğa başkentlik yaparak önemli şehirleri sınırları içinde barındırmıştır. İstanbul ile Çanakkale boğazlarının avantajları sayesinde zengin bir mutfak kültürüne ev sahipliği yapmıştır. Bu mutfak, birbirinden farklı türlerde balıklardan yapılan zengin yemek çeşitleriyle ön plana çıkmaktadır (Şengül, 2016).

Marmara Bölgesi'nin genelinde gözlemlenen coğrafi çeşitlilik, yemek kültürünü de derinden etkilemiştir. Balıkçılıktan, sebze-meyve yetiştiriciliğine, hayvancılıktan tahıl üretimine kadar, bölge mutfağında her türlü malzeme bulunmaktadır. Bölgede farklı iklim özelliklerinin görülmesi, yetiştirilen tarım ürünlerinin çeşitlenmesine ve bu ürünlerin mutfakta kullanılmasıyla sonuçlanmıştır. Özellikle Akdeniz ikliminin etkili olduğu alanlarda yetiştirilen zeytin, bölgede zeytinyağı üretiminde önemli bir rol oynamaktadır (Gökçe, 2019). Genel itibarıyla deniz ürünleri ve hayvansal gıdaların bu bölgede önemli bir yer tuttuğu görülür. Ayrıca, Türk mutfak kültürünün farklı coğrafi bölgelerinden izler de bu bölgede kendini gösterir (Şengül, 2017). Bölgede Karadeniz, Akdeniz ve Karasal iklimlerin etkisiyle geniş bir bitki çeşitliliği bulunur; bu da meyve ve sebzelerle yapılan çeşitli yemek ve tatlıların mutfak kültüründe önemli bir yer

edinmesini sağlar. Yemeklerde genellikle bilinen tüm pişirme yöntemleri kullanılırken, 19. yüzyılın sonlarında Kırım Savaşı'ndan sonra bölgeye gelen askerlerle birlikte tanıtılan "kâğıda sarılarak pişirme" yöntemi de yaygın olarak kullanılır (Dalagan, 2019).

Marmara Bölgesi mutfağında birçok hazırlık ve pişirme yöntemi kullanılmakla birlikte, farklı yörelerde öne çıkan bazı teknik ve yöntemler bulunmaktadır. Trakya Bölgesi'nde genellikle ızgara, kızartma ve fırında pişirme teknikleri ağırlık kazanmaktadır, çünkü bölgede et tüketimi yoğun olarak gerçekleşmektedir. Güney Marmara bölgesinde, özellikle Bursa ve Balıkesir yörelerinde, göçmen mutfağının etkisi belirgindir. Yörede pişirme yöntemleri arasında ızgara, kızartma ve tencere yemekleri ağırlıklı olarak tercih edilmektedir. Kozmopolit bir mutfak yapısına sahip olan İstanbul mutfağında yemekler genel olarak fırında pişirme, tencerede pişirme, kızartma, haşlama ve ızgara yöntemleri kullanılarak hazırlanmaktadır. Ege ve Marmara'ya kıyısı olan şehirler veya bu bölgelere ait mutfaklarda pişirme teknikleri ve kullanılan yağlar farklılık göstermektedir. Örneğin, Çanakkale mutfağında ızgara balık ve zeytinyağında sotelenmiş sebzeler sıkça tercih edilirken, yine Çanakkale'ye ait ancak daha iç bölgelerde yaşayan halk, hamur işleri ve kızartmaları daha çok tüketmektedirler (Gökçe, 2019; Mil, 2019).

Marmara Bölgesi yemekleri, yörelere ve illere göre farklılık göstermekle birlikte genel olarak Türk mutfağının karakteristiğini yansıtır. Edirne'de Osmanlı mutfağı ve erken saray dönemi yemekleri ön plandadır. Çorbalarından Rumeli paçası, tarhana çorbası, işkembe çorbası ve pırasa çorbası bilinir. Mamzama ve karnabahar çorbası ise sıkça tercih edilen yöresel lezzetler arasındadır. Tencere yemeklerinde zirva, sakatatlarda yaprak ciğer ve ciğer sarma, et yemeklerinde Edirne köftesi ve satır et sıkça tüketilir. Tavuk etinden yapılan damat paçası ve yaban ördeği, hamur yemeklerinden kandilli mantı, tatlılardan ceviz tatlısı ve badem ezmesi ise lezzet şölenine katkıda bulunur (Mil, 2019).

2.3.2. Ege Bölgesi Mutfak Kültürü

Ege Bölgesi, İç Anadolu'ya yakın iklimi, zengin bitki örtüsü ve buna bağlı olarak yetiştirilen tarım ürünleriyle İç Batı Anadolu ve denize yakın Ege bölgeleri olmak üzere iki ana kısma ayrılır. Bölge, Kütahya, Afyon, Uşak, Denizli, Muğla, Aydın, Manisa ve İzmir illerinden oluşmaktadır (Dilsiz, 2010). Ege Bölgesi'nde, kıyı şeridinde bulunan

Ege bölümünde genellikle yazları sıcak ve kurak, kışları ise ılık ve yağışlı olan Akdeniz ikliminin etkisi görülür. Ancak, İç Batı Anadolu'ya doğru ilerledikçe, denizden uzaklık ve yükseklik gibi faktörler nedeniyle iklim koşullarında değişiklikler meydana gelir. Bu bölgelerde yıllık ortalama sıcaklık güneyden kuzeye ve yükseklikten dolayı batıdan doğuya doğru azalma gösterir. Ege Denizi kıyıları boyunca tipik bir Akdeniz yağış rejimi hakimdir. Yaz ayları genellikle kurak geçerken, yağışlar genellikle kış aylarında yoğunlaşır (Gökçe, 2019).

Ege Bölgesi'ndeki iller, tarih boyunca çeşitli uygarlıkların hakimiyeti altında kalmış ve farklı kültürlerden etkilenmiştir. Boşnaklar, Yahudiler, Yunanlılar, Rumlar, Arnavutlar ve Levantenler gibi çeşitli topluluklar bölgede yaşamış ve kültürel çeşitliliğe katkıda bulunmuşlardır. Bu çeşitlilik, bölgenin tarihi, coğrafi ve kültürel açıdan zengin ve farklılık gösteren bir yapıya sahip olmasını ortaya çıkartmıştır (Dalagan, 2019). Ege mutfağı, börülce, pırasa, patlıcan gibi sebzelerin diğer bölgelere kıyasla daha yoğun bir şekilde kullanıldığı bir mutfak kültürüne sahiptir. Keşkek, patlıcan böreği, mercimekli bükme, katmer, çeşitli yahniler, gözleme gibi yemekler Ege mutfağının temelini oluşturur. Bu yemeklerin birçoğu, Girit'ten İzmir'e ve Anadolu'dan Girit'e, hatta Ege'nin karşı kıyısındaki farklı ülkelere kadar uzanan bir kültürel etkileşimin ürünüdür. Örneğin, İzmir ile özdeşleşmiş olan boyoz, Yahudi mutfağının bir parçasıdır. Priştine'nin Arnavut ciğeri ise Ege sofralarının vazgeçilmez mezelerindendir (Özdoğan, 2019).

Ege'nin kıyı kesimlerinde zeytinyağı ve ot yemekleri önemli bir yer tutar. Yemekler genellikle zeytinyağlı hazırlanır. Bölgede yetişen arapsaçı, sarmaşık, cibez, gelincik, çitlembik otu, kabak çiçeği, hardal otu, karalahana, labada, sinir otu, sütlü ot, turp otu, ebegümeci, stifno, lita, pazı, radika, semizotu ve şevket-i bostan gibi birçok ot türüyle de farklı salatalar ve zeytinyağlı yemekler yapılmaktadır. Deniz ürünleri tüketimi iç kesimlere göre daha yaygındır ve Ege kıyılarında yiyecek ve içecek kültüründe önemli bir yer tutar. Özellikle levrek, çipura, mercan, mezgit, barbun, lagos, kefal gibi ekonomik değeri yüksek balıkların yanı sıra kalamar, karides, midye gibi deniz ürünleri, Ege kıyılarının mutfak zenginliğini oluşturur ve yeme kültürünü önemli ölçüde etkiler (Özdoğan, 2019). Kıyı Ege'den iç bölgelere gidildiğinde süt ve süt ürünleri, etler ve hamur işleri ön plana çıkar. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında genellikle bilinen tüm pişirme yöntemlerinin yanı sıra özellikle Aydın ve İzmir çevresinde barbunya ve tekir balıklarının kızartıldıktan sonra tava içerisine bir miktar su eklenerek yapılan "cızz" sesinden dolayı 'cızlama' olarak adlandırılan özel bir pişirme yöntemi de kullanılır

(Dalagan, 2019). Ege Bölgesi'nin genellikle sebze ağırlıklı bir mutfak kültürüne sahip olduğu düşünülse de Afyonkarahisar'da et ve haşhaş kullanılarak yapılan yemeklerin bulunması, İzmir'de ise sebze ve deniz ürünleriyle yapılan yemeklerin öne çıkması, Manisa'da ise hamur işlerinin yoğunlukta olması, bölgedeki farklı mutfak geleneğini ortaya koymaktadır (Kardeş Çolakoğlu, 2023).

Ege Bölgesi'nin zengin ve çeşitli mutfağı, sabah, öğle ve akşam yemeklerinde birbirinden lezzetli ve sağlıklı seçenekler sunar. Geleneksel Ege kahvaltısında patlıcan közleme salatası, menemen, tarhana çorbası, sahandanda yumurta, haşlanmış patates, yumurta salatası, zeytin, tulum peyniri, ezme peyniri, beyaz peynir, çilek reçeli ve çay gibi lezzetler yer alır. Öğle yemeğinde Ege mutfağının vazgeçilmezleri olan patlıcan borani, otlu saç böreği, bulgurlu domates yemeği, yassı fasulye kızartması, patlıcan, biber, patates kızartması, ot kavurma, tavuklu şehriye çorbası, un çorbası, semizotu kavurması gibi yemekler tercih edilir. Akşam yemeği sofralarında ise taze fasulye yemeği, taze bamya yemeği, taze börülce, yaprak sarma, taze börülce kavurması, zeytinyağlı sebze dolmaları, mercimek çorbası, tarhana çorbası, marul salata, ot salatası, domates, biber söğüş ve çoban salatası gibi zengin seçenekler bulunur (Güldemir, 2018).

2.3.3. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Bölgenin büyük bir kısmı Toros Dağları ve yüksek platolarla kaplıdır; bu da bölgeyi genel olarak engebeli ve dağlık hale getirir. Bu durum, bitki örtüsü ve turizm çeşitliliğini olumlu yönde etkilemiştir. Bölgede tipik Akdeniz iklimi hakimdir, yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise ılık ve yağışlı geçer (Gökçe, 2019). Akdeniz Bölgesi, kış mevsiminin en ılık geçtiği bölgemizdir. Bu durumun temel nedenleri arasında nemlilik miktarı, güneş ışınlarının düşme açısı ve Toros Dağları'nın doğrultusu ve yükseltisi yer alır. Yıllık sıcaklık ortalaması yaklaşık 18°C civarındadır ve kıyı şeridinde yıllık yağış miktarı yer yer 1000 mm'yi bulmaktadır (Kahraman M. , 2018). Akdeniz bölgesi, Adana, Antalya, Mersin, Hatay, Osmaniye, Isparta, Burdur ve Kahramanmaraş illerinden oluşmaktadır (Dilsiz, 2010).

Akdeniz beslenme sistemi, tahıl, zeytinyağı, sebze-meyve, su ürünleri, süt ürünleri, baharat ve şarap gibi öğelerden oluşmaktadır. Tarihsel süreçte buğdayın yoğun olarak Akdeniz'in topraklarında yetiştirildiği bilinmektedir. Bulgur, kuskus, yarma, firik gibi buğday ürünlerinin kullanımı özellikle Akdeniz ve Güney bölgelerinde yaygındır

(Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013). Zeytin ve zeytinyağı, geleneksel Akdeniz beslenme biçiminin ikinci önemli bileşenidir ve yemekler genellikle zeytinyağında pişirilir (Dilsiz, 2010). Beslenme sisteminin bir diğere belirgin özelliğı ise deniz ürünlerinin sıkça tüketilmesidir (Ertaş & Gezmen Karadağ, 2013).

Akdeniz mutfağı, temelde balık, zeytinyağı ve sebzelerden zengin bir mutfak olarak öne çıkmıştır ve Kuzey Avrupa diyetlerinden daha sağlıklı olarak görölmeye başlanmıştır. Bölgesel Akdeniz mutfaklarına ilgi, Avrupa ve Kuzey Amerika'nın her yerine yayılmıştır. Bu gelişmelerin ardından Akdeniz mutfağı, Afrika ve Arap mutfaklarının etkisiyle tahıl ve baharat, Ege ve Balkan mutfaklarının etkisiyle sebze, meyve, süt ürünleri ve kendi geçmişinden getirdiğı zeytinyağı, üzüm suyu ve deniz ürünleri gibi yiyecek malzemelerinin temel taşı olduğı bir mutfak haline gelmiştir (Kaya & Yaman, 2018).

Doğı ve Batı Akdeniz mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları birbirlerinden farklılık gösterir. Doğı bölgesinde yer alan Adana, Antakya, İçel, Kahramanmaraş ve Osmaniye gibi şehirlerde baharatlı, acılı ve ekşili yemekler ile kebablar sıkça tüketilmektedir. Bulgur tabanlı yemekler de oldukça popülerdir. Batı bölgesinde ise Burdur, Isparta ve Antalya gibi şehirler Ege mutfağının etkisi altındadır ve sebze, bitki ve hamur işleri öne çıkar (Işık N. , 2019). Doğı Akdeniz'de yer alan Kahramanmaraş, Osmaniye, Hatay, Adana ve Mersin illeri ise Güneydoğı Anadolu ile Arap mutfak kültüründen etkilenerek, yağlı, etli, meyve ve sebzelerle yapılan çeşitli kebabları mutfaklarına dahil etmişlerdir. Bu bölgede bulgur, pirinç, sebze ve tahıl ile hazırlanan kebablar ve et yemekleri daha popülerdir. Akdeniz bölgesi mutfağında, kuskus, firik, yarma gibi birçok buğday türevi kullanılır. Dolmalar, çorbalar, pilavlar, köfteler, börek ve çörek çeşitleri gibi yöresel yemekler genellikle tahıl ürünlerinden yapılır (Dalagan, 2019).

2.3.4. Güneydoğı Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

“Bereketli Hilal” olarak da adlandırılan Güneydoğı Anadolu Bölgesi, tarih boyunca yaşamış olan pek çok eski medeniyetlere ait olan yemekleri özgün bir şekilde koruyarak kendi bölgesinde kullanıma uygun hale getirmiştir. Gaziantep, zengin tarihi geçmişı ve stratejik coğrafi konumuyla öne çıkan bir şehirdir. Birçok ticaret yolunun kavşağında bulunan Gaziantep, medeniyetlerin kesişim noktalarından biridir ve bu

durum şehrin mutfak kültürünü büyük ölçüde etkilemiştir (Nahya, 2012). Türkler ve Araplar bu bölgede uzun süre bir arada yaşayarak birbirlerinin mutfak kültürlerinden etkilenmişlerdir (Dalagan, 2019). Bölgede genel olarak Arap beslenme kültürünün etkileri görüldüğü için bol baharatlı yiyecekler ve acı biber kullanımına sıklıkla rastlanır. Güneydoğu Anadolu mutfağında, etten sonra buğday ve bulgur en çok tercih edilen malzemeler arasındadır. Ayrıca, nohut, mercimek, pirinç gibi bakliyatlar da sıkça kullanılır. Baharatlı kebaplar, et yerine genellikle kıyma ile yapılan kebab çeşitleriyle dikkat çeker. Bol miktarda bulgur ve mercimek kullanımı nedeniyle kısır, içli köfte, çiğ köfte gibi yiyecekler yöresel mutfakta popülerdir (Aksoy & Sezgi, 2015).

Şehrin tarih boyunca farklı kültürlerin etkisi altında kalması, Gaziantep mutfağını benzersiz kılmıştır. Bu coğrafyanın bereketli toprakları, tarımın gelişmesine ve çeşitli ürünlerin yetiştirilmesine olanak sağlamıştır (Nahya, 2012). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, Akdeniz iklimi ve karasal iklim bir arada yaşanmaktadır. Tarım ve hayvancılık bu bölgede oldukça gelişmiştir. Küçükbaş hayvancılığın yaygın olması sebebiyle koyun eti daha çok tercih edilir. Bölgede süt ve süt ürünleri önemli bir yere sahiptir. Yemeklerde sıkça yoğurt, birçok sebze ve tahıl ürünleri birlikte kullanılır. Karasal iklimin etkisi altındaki bölgelerde tahıl üretimi, özellikle buğday ve mercimek üretimi yoğundur. Akdeniz ikliminin görüldüğü bölgelerde ise Antep fıstığı ve zeytin üretimi ön plana çıkar (Tuncer, 2023).

Yöresel yemeklerde en sık kullanılan pişirme teknikleri; açık ateşte pişirme, yahnileme, fırında pişirme, tandır, büryan ve kuyuda pişirme yöntemleridir. Çoğu yemek ve tatlıda sade yağ olan "sarıyağ" sıkça tercih edilir. Kebap çeşitlerinde kuyruk yağı kullanımı ise oldukça fazladır. Zeytinyağı üretimi bölgede yaygın olmasına rağmen, yemeklerde kullanımı genellikle azdır. Ancak, Kilis mutfağı bu konuda istisnadır (Dalagan, 2019).

Baharatlı kebaplar, özellikle kıyma ile yapılan çeşitler, bol miktarda kullanılan mercimek ve bulgurun etkisiyle kısır, içli köfte, çiğ köfte gibi lezzetlerle kendini gösterir. Tatlı olarak da bölgede hamur işi tatlılar oldukça yaygındır (Dilsiz, 2010).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Gaziantep, Diyarbakır, Şanlıurfa, Mardin, Şırnak, Siirt, Adıyaman, Batman gibi illerle ünlüdür ve yöresel lezzetleriyle tanınmaktadır (Dilsiz, 2010).

2.3.5. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Doğu Anadolu Bölgesi, geniş ve doğal coğrafya özelliklerine sahip bir bölgedir. Bu bölge, jeomorfolojik, iklimsel ve floristik açıdan zengindir. Ayrıca, akarsuları ve gölleriyle turizm açısından önemli potansiyellere sahiptir. Ancak, bölgedeki zengin doğal mirasın turizm açısından çekiciliğini artırmasına rağmen, ulaşım, konaklama ve turizm alt yapısı gibi faktörlerde eksiklikler bulunmaktadır (Özgen, 2010).

Doğu Anadolu Bölgesi, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış önemli bir geçiş noktasıdır. Coğrafi yapısıyla Yukarı Mezopotamya ile benzerlik gösterir ve ülkemizde bir çatı görevi üstlenir. Bölge, zengin kültürel dokusuyla birlikte farklı etnik grupların bir arada yaşadığı bir yapıya sahiptir (Başar & Silahşör, 2019).

Doğu Anadolu Bölgesi, Anadolu'nun yüksek ve dağlık bir kesimini oluşturur. Genel olarak doğu-batı doğrultusunda uzanan dağ silsilesi ve aralarındaki dağlık havzalar, bölgenin fiziksel coğrafyasında büyük bir çeşitlilik yaratır. Bu bölgeler, verimli tarım arazilerine ve geniş otlaklara sahiptir, bu da Doğu Anadolu'yu Türkiye'nin önemli tarım ve hayvancılık merkezlerinden biri haline getirir (Çelik, Kopar, & Bayram, 2018).

Doğu Anadolu mutfağı, yoğun hayvancılığın etkisiyle süt ve süt ürünlerinden yapılan çeşitli çorbalar ve yemeklerle dikkat çeker. Hayvancılığın etkisiyle et yemekleri bölgede oldukça popülerdir (Dilsiz, 2010). Bölgenin etnik ve coğrafi çeşitliliği farklı illerde çeşitlilik gösterse de genel olarak benzer bir yemek kültürü paylaşılır. Yöresel yemekler özenle hazırlanır ve bu hazırlık sürecinde buğday unu, bal, kırmızı et, tereyağı, peynir, tahıl ve otlar kullanılır. Baharatlar ve otlar yöresel yemeklerde sıkça tercih edilir (Dalagan, 2019).

Yöredeki pişirme yöntemleri arasında özel bir yeri olan gösteberg (kuzu etini postunun içinde pişirme), sacda kavurma, fırında pişirme, kuyuda pişirme, kuyuda buğulama ve haşlama yöntemleri bulunmaktadır (Dalagan, 2019).

Doğu Anadolu Bölgesi'nde gastronomi alanında dikkat çeken iller arasında, Kaşar peyniri ile Kars, bal ile Erzurum ve tulum peynir ile oğma peynirin ön plana çıktığı Elâzığ bulunmaktadır. Tandır geleneği, özellikle tandırda pişirilen ekmek ve kebaplarla bölgenin önemli özelliklerinden biridir (Dilsiz, 2010). Bölgede bulunan Muş, Bitlis,

Elâzığ, Tunceli, Van, Hakkâri gibi iller, kendilerine özgü yöresel lezzetlere sahiptir (Dilsiz, 2010).

2.3.6. Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Karadeniz mutfağı, Türk mutfak kültüründeki bölgesel mutfaklar arasında öne çıkan ender kültürlerden biridir. Karadeniz halkı, günümüzde sofrada adabını koruyarak geleneksel gıdalarını üretmeye devam etmektedir. Bu mutfak, bölgenin coğrafyası, besinleri ve özelliklerini yansıtarak kendine özgü bir değer oluşturmaktadır. Mutfak kültürünün gelişiminde etkili olan faktörler arasında bölgenin tarihi geçmişi, kültürel yapısı, insanların yaşam tarzları ve yöreye özgü besin kaynakları bulunmaktadır (Seçuk & Seçim, 2021).

Karadeniz Bölgesi'nin büyük bir kısmı benzer doğal, ekonomik ve beşerî özelliklere sahiptir. Ancak, Sakarya Ovası'ndan Gürcistan'a kadar geniş bir alana yayılmasına rağmen, iklim, tarım, yerleşim düzeni, topoğrafya ve ekonomik faktörler gibi durumlara bağlı olarak Batı, Orta ve Doğu Karadeniz olmak üzere üç ayrı bölüme ayrılmaktadır. Batı Karadeniz Bölümü'nde Düzce, Bolu, Karabük, Zonguldak, Bartın, Kastamonu ve Sinop illeri yer alırken, Orta Karadeniz Bölümü'nde Samsun, Amasya, Çorum, Ordu ve Tokat illeri bulunur. Doğu Karadeniz Bölümü ise Giresun, Trabzon, Rize, Artvin, Gümüşhane ve Bayburt illerinden oluşur, toplamda 18 il bu bölgede yer almaktadır (Oğan & Büyükyılmaz, 2020).

Karadeniz Bölgesi'nin kıyı kesimi, yıl boyunca yoğun yağış alması nedeniyle, bölgede yetişen otların çeşitliliği oldukça zengindir. Karadeniz mutfağı, genel olarak sebze ağırlıklı bir mutfaktır. Mantar, kabak/bal kabağı, lahana/kara lahana, fasulye, ısırgan gibi sebzelerin yanı sıra hamsi, mezgit, istavrit, palamut gibi Karadeniz balıkları, çeşitli ekmek ve pide türleri, bakliyat yemekleri, farklı otlarla hazırlanan tencere ve tava yemekleri, süt ve süt ürünleri ile yapılan tatlılar ve kahvaltılıklar, yöresel mutfak kültürünün önemli bileşenlerini oluşturur (Yılmaz B. , 2021). Denize kıyısı olan bölgelerde deniz ürünleri ağırlıklı bir mutfak görülürken, Karadeniz dağlarının eteklerinde bulunan köy ve kasabaların mutfaklarında bitkisel yemekler ile hayvansal ürünlere dayalı yemekler daha fazla ön plana çıkmaktadır (Kabak, 2018).

Karadeniz, Akdeniz'in iç kesimlerine doğru uzanan bir bölge olup, altı ülkenin kıyısına uzanan ve birçok limana ev sahipliği yapan bir iç denizdir. Bu limanlar özellikle balıkçılık ve yük taşımacılığı açısından büyük bir öneme sahiptir (Sezer, 2022). Ayrıca iklim koşullarına bağlı olarak bölgede mısır, fındık, çay, tütün, pirinç, elma, şekerpancarı, keten, kenevir, soya fasulyesi, zeytin, turunçgiller, lahana, üzüm, kabak, kivi ve sarımsak gibi ürünlerin üretimi yapılmaktadır (Yılmaz B. , 2021).

Tarihi süreç boyunca geleneksel özelliklerini büyük bir ölçüde koruyarak günümüze gelen Karadeniz mutfağında yer alan çoğu geleneksel yemek yeni nesiller tarafından bilinmekte ve tercih edilmektedir. Mısır ekmeği, karalahana sarması, turşu kavurması, karalahana çorbası, ısırgan çorbası, hamsikuşu, kaygana, kuymak, ziron/silor, hamsili pilav gibi yöresel yemekler sıklıkla hazırlanmaya devam eden lezzetler arasındadır. Ayrıca, Karadeniz Bölgesi'ne ait birçok tarım ürünü ve yemek, "menşe adı" ve "mahreç işareti" olarak tescillenmiştir. Karadeniz mutfağında, hamsiden yapılmış pilav, çorba ve börek gibi çeşitli yemekler bulunur. Mısır, un, lahana ve karalahanadan hazırlanan yemekler bölgede sıkça tüketilir. Çorba çeşitleri iç ve kıyı kesimlerinde farklılık gösterir; iç kesimlerde tarhana ve türevlerinden yapılırken, kıyı kesimlerinde karalahana, balık ve çeşitli otlardan yapılır (Kabacık, 2019).

Karadeniz Bölgesi'nde yöreye özgü lezzetler arasında; Akçaabat köftesi, döner, hamsili pilav, döner yayla kuymağı, lahana sarma, fasulye turşusu ve sütlaç gibi yemekler yer alırken, en popüler tatlar arasında hamsili pilav, hamsi kuşu ve karalahana sarması bulunmaktadır (Dilsiz, 2010). Yöresel yemekleri hazırlamak için en çok sacda kavurma, fırında pişirme, tandır, yahni, az yağda kızartma gibi yaygın pişirme yöntemleri kullanılır. Ayrıca, sebzelerin haşlanıp kızartılmasıyla yapılan özgün bir pişirme yöntemi olan 'dible' de sıkça tercih edilir (Dalagan, 2019).

2.3.7. İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

İç Anadolu bölgesi, başkent Ankara'nın yanı sıra Eskişehir, Konya, Nevşehir, Kayseri, Sivas, Niğde, Karaman, Kırıkkale, Kırşehir, Aksaray, Yozgat, Çorum ve Çankırı illerinden oluşur. Bu bölge, Türkiye'nin iç kesimlerinde yer alır ve genellikle bozkır iklimine sahiptir. Denizin olmayışı, tarımsal faaliyetlerin bölgede daha fazla ön plana çıkmasına neden olmuştur (Dilsiz, 2010). Bölgenin coğrafi ve iklim yapısı

nedeniyle özellikle küçükbaş hayvancılığın ve tahıl ürünlerinin tarımı yapılmaktadır (Yüncü, 2019).

İç Anadolu'nun beslenme alışkanlıkları genellikle tahıl ürünlerine dayanır. Bu nedenle, buğday veya bulgurdan yapılan çorbalar ve yemekler sıkça tüketilmektedir. İç Anadolu insanı genellikle karbonhidrat ve protein ağırlıklı beslenir. Kış mevsiminde sebze ve meyve tüketimi azalırken, yaz aylarında artar. Turşu ve salamura tüketimi oldukça yaygındır. Geleneksel mutfak kültürü, tencere yemeklerinin yanı sıra kızartma ve kavurma yöntemlerine de yer verir. İç Anadolu'nun eski dönemlerinden beri ekilen veya yetiştirilen bitkiler, bölgeye özgü doğal bitkilerdir ve bu bitkiler o bölgeye uyum sağlamıştır. Hayvanlar için ekilen bitkiler de bölgeye uyum sağlamış doğal bitkilerdir ve temiz kırlarda dolaşmaları nedeniyle etleri, sütleri ve yumurtaları sağlıklı, doğal ve besleyicidir (Yüncü, 2019).

Osmanlı döneminde bölgede yaşamış Türk, Ermeni, Rum ve Müslüman Alevilerin mutfaklarından etkilenerek şekillenen İç Anadolu'nun mutfağı, yemek çeşitleri, mutfak araçları, mimarisi, sofraya düzenleri, kış için hazırlanan yiyecekleri, pişirme yöntemleri ve servis tarzlarıyla kendine özgü bir yapıya sahiptir. Bölgede hamur işleri ve bulgurdan yapılan yemekler sıkça rastlanır. Patates, taze fasulye, patlıcan gibi sebzeler ile koyun eti, yoğurt, patates ve diğer sebzeler en sık kullanılan malzemeler arasındadır (Dalagan, 2019).

3. BÖLGESEL MUTFAKLARIN DÜNYA GASTRONOMİSİNE ETKİSİ

3.1. Bölgesel Mutfakların Doğuşu ve Ortaya Çıkışı

Dünyada her ülkenin kendine özgü mutfak kültürü bulunmaktadır. Bu kültürler; yörenin fiziksel özellikleri, beslenme alışkanlıkları, din, bitki türleri, hayvancılık, toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik yaşam tarzları gibi faktörlere bağlı olarak ortaya çıkar. Türk mutfak kültürü, Orta/İç Asya döneminden günümüze uzanan zengin bir mutfak geleneğine sahiptir. İlk başlarda insanlar, hayvancılıkla uğraşıp göçebe yaşam sürerken yanlarında taşıdıkları taşınabilir gıdalarla beslenmişlerdir. Ancak zamanla yerleşik hayata geçiş yapmış, daha fazla sebze ve meyve yetiştirmiş ve farklı kültürlerle etkileşime girerek mutfaklarını zenginleştirmişlerdir (Akkaya & Özcan, 2019).

Yöresel mutfak, bir bölgeyi özgü kılan değerlerin öncüsüdür. Turizm hareketlerinde öncelikle belli destinasyonlara yönelik talep göze çarpsa da zaman içinde bireylerin ihtiyaç ve beklentilerinde gözlemlenen değişimler dikkat çekmektedir. Günümüzde, turizm faaliyetleri kapsamında seyahat edenler sadece destinasyonu gezmekle kalmayıp, aynı zamanda o bölgenin özgün lezzetlerini tatmak istemektedirler. Zira tüketim, turizm faaliyetlerinin vazgeçilmez bir unsuru haline gelmiştir. Turistler, yöresel yemekleri sadece temel bir ihtiyaç olarak görmeyip, aynı zamanda destinasyonun kültürel bir unsuru olarak değerlendirmektedirler. Bu, turistler için temel bir ihtiyaç olmanın ötesinde, o yöreyi temsil eden ve değerini artıran farklı kültürlerle etkileşim kurmanın önemli bir yolu haline gelmiştir (Köksal, Şeyhanlıoğlu, & Oğuz, 2023).

Hızlı bir yaşam temposunun hüküm sürdüğü modern toplumlarda, bireyler çeşitli sorunlarla karşı karşıya kalmaktadır. Günümüzde, müşterilerin artan sosyal etkileşim ve çeşitlenme beklentileri, restoranları sadece yemek sunan mekanlardan ziyade tam anlamıyla gastronomik deneyim sunabilen yerlere dönüştürmüştür. Kaliteli yemek sunma, zorluklarla ve kişisel taleplerle dolu, sürekli yaratıcı ve yenilikçi bir endüstri olup konuklara benzersiz bir gastronomik deneyim sunma amacını taşır.

Gastronomi, mutluluk getirerek seyahat motivasyonları arasında önemli bir yer edinse de tam ve kalıcı bir yemek deneyimi sağlama konusunda sınırlıdır. Tatmin edici bir gastronomik deneyimin elde edilmesi için gerekli olan şey, yiyecek ile çevresindeki

malzemeler ve maddi olmayan unsurlar arasındaki mükemmel uyumdan kaynaklanır (Lin, Marine Roig, & Llonch Molina, 2022).

3.2. Bölgesel Mutfakların Gastronomideki Yeri

Gastronomi; ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir, bölgesel mutfak ise belirli coğrafi bölgelere özgü lezzetleri, yerel malzemelerin kullanımını ve kültürel mirası içeren bir yemek geleneğini temsil eder (Töre Başat, Sandıkçı, & Çelik, 2017). Dünyada hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri bulunmaktadır ve bu özellikler o mutfağı diğerlerinden ayıran belirleyici unsurlar olarak tanımlanmaktadır. Farklılıkların ortaya çıkmasındaki sebepler arasında: din ve inanışlar, bölgesel hayvan ve bitki çeşitliliği, toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik yaşam tarzları bulunmaktadır. Ayrıca, bir mutfağın temel belirleyicisi konumunda olan coğrafyanın fiziksel özellikleri, beslenme kültürünü ve yiyeceklerin çiğ veya pişmiş halde tüketilme şekillerini belirleyebilmektedir (Deveci, Türkmen, & Avcıkurt, 2013).

Bölgesel mutfaklar ve gastronomi arasındaki ilişki, bir coğrafi bölgenin yerel mutfağının gastronomik özelliklerini inceleyerek, o bölgenin kültürel, tarihi ve coğrafi bağlamını anlamamızı sağlar. Bu ilişki, genellikle belirli bir bölgenin yeme-içme alışkanlıklarını ve yemek kültürünü derinlemesine keşfetmek için kullanılır (Smith, 2020).

3.3. Dünya Gastronomisinde Bölgesel Mutfak

Gastronominin temelleri, Jean-Anthelme Brillat-Savarin'in "Lezzet'in Fizyolojisi" adlı eseriyle atıldığı belirtilmektedir. Bu eserin amacı, gastronominin temel prensiplerini belirleyerek diğer bilimlerdeki yerini sağlamlaştırmaktır. Brillat-Savarin, çok yönlü bir yaklaşım benimseyerek gastronomiyi insan beslenmesiyle bağlantılı her şeyin mantıklı bir şekilde anlaşılması olarak tanımlamıştır (Seyitoğlu & Çalışkan, 2018). Yiyecek ve içeceklerin kökleri genellikle bir bölgenin toprağıyla ve iklimiyle derinlemesine ilişkilidir. Bu ürünler sadece bir yörenin sosyal ve kültürel mirasını yansıtmakla kalmaz, aynı zamanda yerel kimliğin bir parçası olarak da

değerlendirilirler. Gastronomi, coğrafi bir kimliğin bir yansımasıdır ve coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak gelenekleri, yaygın lezzetler, yemek tarifleri gibi unsurlar, gastronomik kimliği belirleyen faktörler arasında yer alır. Bu nedenle, gastronomi genellikle yerelliği içerir ve taşınması veya ihraç edilmesi zor bir niteliğe sahiptir (Küçükkömürler, Şırvan, & Sezgin, 2018). Gastronomi faaliyetleri kapsamında değerlendirilen bölgesel mutfakların her zaman ev sahibi olan toplumun kültürel, sosyal, ekonomik ve bölgesel gelişimine katkı sağladığı dünya çapında bilinen bir gerçektir (Carral, Del Río, & López, 2020).

Dünyada, birçok ürün, üretildiği bölgenin adıyla bilinmekte, o yöreye özgü nitelikleriyle tanınmakta ve pazarlanmaktadır. Geleneksel ürünler, bir üretim sürecinin sonucunda ortaya çıkan ekonomik değerlerdir. Ancak, ürünlerin ün ve nitelikleri genellikle o yöreye özgü doğal koşullardan veya o bölgede uzun yıllar boyunca üreticiler tarafından geliştirilen bilgi, beceri, yöntem ve tekniklerden kaynaklanır. Geleneksel ürünler, sadece ekonomik bir değer olarak değil, aynı zamanda o bölgede yaşayan ve üreten insanların gelenekleri, göreneklere ve kültürlerini yansıtır. Bu nedenle, geleneksel ürünleri sadece ekonomik değerler olarak değil, aynı zamanda yerel toplumun kültürel mirasını da yansıttığı unutulmamalıdır (Altuntaş & Gülçubuk, 2014).

Son yıllarda, dünya genelinde gıda tüketimi içerisinde en dinamik sektörlerden biri olarak yöresel ürünler sektörü öne çıkmaktadır. Nüfus artışıyla birlikte yaşanan sosyo-ekonomik değişimler, insan ihtiyaçlarının, alışkanlıklarının ve zevklerinin değişmesiyle birlikte tüketim yapısını da etkilemiştir. Bu gelişmeler doğrultusunda, artan nüfus taleplerine hızla cevap verebilen gelişen teknolojiye uygun üretim ve pazarlama teknikleri ortaya çıkmıştır. Tüketicilerin daha sağlıklı ve doğal gıda ürünlerine olan taleplerinin artması, yöresel gıda ürünlerine olan ilgiyi ve satın alma davranışlarını araştırmanın önemini artırmıştır (Kadanalı & Dağdemir, 2016).

Küreselleşmenin ve bilişim teknolojilerinin etkisi altında, oldukça hızlı değişen dinamik bir yapıya sahip gastronomik kimlik, insanların temel hayati ihtiyaçlarından biri olan yiyecek içecekleri günümüz şartlarına uyum sağlamaya zorlamaktadır. Gastronomik kimlik, bir toplumun yiyecek-içecek ve beslenme kültürüne ait özgün gıda ürünleri, bunların hazırlanma ve sunum yöntemleri, kullanılan hammaddelerin üretilmesi veya toplanması çalışmaları ile yiyecek içecek kültürüne ait şenlikler ve festivalleri anlatmak için kullanılan bir olgudur. Gastronomik kimlik, bir bölgenin

lezzetlerinde baskın olan tatlar, yapım teknikleri ve sunum yöntemleri ile belirlenmektedir Aynı zamanda, bölgenin yiyecek içecek kültürünü yansıtan özellikleri ön plana çıkararak bölgeyi turistik, ekonomik, gastronomik ve kültürel yönden tanıtmak adına önemli rekabet avantajları sağlamaktadır (Çavuşoğlu & Altun, 2023).

Günümüzde, birçok ülke turizm faaliyetlerinin ekonomik gelişmeye önemli katkı sağladığını kabul ederek turizm unsurlarını ülke ekonomisinin büyümesinde temel bir faktör olarak görmektedir. Turizm faaliyetlerinin canlanması ve gelişmesi için ülkeler, bir dizi farklı turistik cazibe merkezini kullanarak ülkenin turizm destinasyonlarını tanıtmaktadır. Bu turistik cazibe unsurlarından biri olan yöresel mutfak unsurları, turizm destinasyonlarının pazarlanmasında ve diğer turistik yerlerden ayrılmasında önemli bir rol oynamaktadır (Aksu, Gezen, & Özcan, 2017).

Bir bölgenin doğal koşullarından ve yerel özelliklerinden oluşan yöresel ürünler, kültürel ve tarihsel bakış açılarıyla değerlendirildiğinde, dünya genelinde ve ülkemizde yöresel ürünlerin etkinliğini hiçbir dönemde kaybetmediği gözlemlenmektedir. Hızla değişen tüketim alışkanlıklarıyla birlikte, turizmde kültürel ve geleneksel değerlerin önem kazandığı görülmektedir. Yerel ürünlerin korunması ve geliştirilmesi, gastronomi faaliyetlerinin önemli bir şekilde öne çıkmasına ve ülke tanıtımına katkı sağlamaktadır. Yöreyle özgü olan yerel mutfak, aynı zamanda bölge için sembolik bir yapı oluşturacak ve turistler için ayrı bir çekicilik unsuru teşkil edecektir (Cömert & Özata, 2016).

Türkiye'de turizmin gelişmesiyle birlikte, köyler, kırsal yerleşimler ve yol kenarındaki kasabalar, turizmi daha yakından deneyim edinmekte ve kırsal turizmin rotasında yer alan kır restoranları, pazar tezgâhları ve kırsal yollar, her geçen gün artan turist ve günübirlik ziyaretçi talepleriyle karşılaşmaktadır. Yöresel mutfak kültürleri, destinasyonların önemli çekicilik unsurlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Kırsal alanlarda gerçekleştirilen turizm faaliyetlerinde, yöresel mutfak unsurlarına değer kazandırmak için yerel üretici ağlarının oluşturulması ve üretici pazarlarının kurulması gibi faaliyetler oldukça önemlidir (Şengül, 2017).

Türkiye, coğrafik konumu itibarıyla üç tarafı denizlerle çevrili bir köprü konumundadır. Bu konum, çeşitli iklim, toprak ve bitki örtüsü çeşitliliğiyle yedi farklı bölgeye ayrılan Türkiye'nin gastronomisini de çeşitlendirmiştir. Örneğin, Ege Bölgesi'nde Akdeniz ikliminin etkisiyle daha yeşil bir bitki örtüsü bulunmakta ve Akdeniz diyeti beslenme tarzıyla ilişkilendirilen bir mutfak kültürü gelişmiştir. Diğer

yandan, iç kısımlara ve doğuya doğru ilerledikçe, karasal iklimin etkisiyle bitki örtüsü ve beslenme tarzı da değişmektedir. Gaziantep, Mardin, Şanlıurfa gibi iller, kebab gibi yemeklerle tanınırken, İzmir ve Aydın gibi illerde ise arap saçı, şevketi bostan, cibez, semizotu, turp otu gibi yeşillikler ön plandadır. Kuzeye doğru ilerledikçe ise Karadeniz'in zengin balık çeşitleri, özellikle hamsi ve barbun gibi, bölgenin mutfağında baskın bir şekilde yer alır (Öztürk & Ertamay, 2017).

3.3.1. Türk Mutfağının Dünya Gastronomisine Etkisi

Gastronomi, bir milletin kültürel kimliğinin önemli bir parçasıdır ve birçok ülkenin mutfakları, zengin tarihleri ve coğrafi çeşitlilikleriyle dünya gastronomisi üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Türk mutfacı da bu açıdan oldukça zengin ve çeşitlidir. Türkiye'nin geniş coğrafyası, tarihsel geçmişi ve kültürel mirası, Türk mutfacını dünya mutfaklarına önemli bir katkı sağlayan bir hazine haline getirmiştir. Bu tez, "Türk Mutfacının Dünya Mutfaklarına Etkisi" başlığı altında Türk mutfacında yer alan yedi adet bölgenin mutfaklarının dünya gastronomisine olan etkisini araştırmayı amaçlamaktadır. Türk mutfacının dünya mutfaklarına sunduğu çeşitlilik, özgün lezzetler, pişirme teknikleri ve malzemelerin incelenerek, Türk mutfacının dünya mutfakları üzerindeki etkisi detaylı bir şekilde bu bölümde ele alınacaktır.

3.3.1.1. Çeşitlilik ve Zenginlik Açısından Katkısı

Türk mutfacı, geniş bir coğrafyadan ve tarihsel geçmişten beslenerek zenginlik sunmaktadır. Türk mutfacının çeşitliliği ve zenginliği, birçok farklı coğrafyanın ve kültürün etkileşimiyle oluşmuştur. Bu çeşitlilik, dünya mutfaklarına çeşitli tatlar ve teknikler kazandırmıştır. Türk mutfacı, tarihin derinliklerinden gelen bir mozaik gibi; çeşitlilik ve zenginlik açısından dünya mutfaklarına eşsiz bir katkı sunar. Binlerce yıllık geçmişi, Anadolu'nun verimli topraklarında yetişen çeşitli ürünlerin ve farklı kültürlerin izlerini taşıyan Türk mutfacı, coğrafi çeşitliliği ve tarihsel etkileşimi yansıtan bir lezzet haritası sunar. Türkiye'nin yedi bölgesinde birbirinden farklı çok fazla lezzet bulunmaktadır. Anadolu'nun her köşesinde farklı tatlarla karşılaşmak mümkündür; Karadeniz'in taze yeşillikleriyle hazırlanan hamsi tava, Ege'nin zeytinyağlı mezeleri, Güneydoğu'nun baharatlı kebabları ve Akdeniz'in taze deniz ürünleri bunlara örnek

olarak verilebilir. Türk mutfağının baş tacı olan yemekler, ustalıkla hazırlanan et, sebze ve tahıl kombinasyonlarıyla damaklarda unutulmaz bir lezzet bırakır. Kebaplar, pideler, börekler, dolmalar ve güveçler gibi yemekler, her biri özenle seçilmiş malzemelerle ve geleneksel yöntemlerle hazırlanır. Türk mutfağı tatlılar konusunda da eşsizdir; şerbetli tatlılar, baklavalara, lokumlar ve sütlü tatlılar çok çeşitlidir.

Türk mutfağı, sadece yemeklerle değil, aynı zamanda sunduğu içeceklerle de dünya çapında ün kazanmıştır. Türk kahvesi, yoğun aroması ve özel pişirme tekniğiyle bilinir ve dünya çapında popülerdir. Misafirperverlik ve hoşgörünün sembolü olan çay ise Türk mutfağının ayrılmaz bir parçasıdır. Özellikle Doğu Karadeniz bölgesinde yetiştirilen çay yaprakları, demlendiğinde eşsiz bir lezzet sunar. Ayrıca Türk mutfağının içecekler arasında yer alan şerbetler, özellikle yaz aylarında serinlemek için tercih edilir. Geleneksel olarak şerbet, çeşitli meyvelerden veya çiçeklerden elde edilen tatlı bir içecektir ve özel günlerde, düğünlerde ve bayramlarda sıkça sunulur. Örneğin, gül şerbeti, salep ve vişne şerbeti gibi çeşitler hem serinletici hem de tatlı bir lezzet sunar. Türk mutfağının içecek kültürü, sadece tadıyla değil, aynı zamanda sunumu ve sunum ritüelleriyle de dikkat çeker. Türk kahvesinin fincanı, çayın demliği ve şerbetin özel bardakları, Türk misafirperverliğinin bir yansıması olarak önemlidir. Bu içecekler, Türk mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini tamamlayarak dünya mutfaklarına benzersiz bir tat ve deneyim sunar. Bu içeceklerin sunumu ve sunum ritüelleri, Türk misafirperverliğinin bir sembolü olarak dünya çapında takdir edilir. Türk mutfağı, bu çeşitlilik ve zenginlikle dünya mutfaklarına yeni tatlar, içecekler ve sunum yöntemleri sunarak küresel bir lezzet haritası oluşturur (Süren & Kızıleli, 2021).

Kebaplar ve Izgara Teknikleri: Türk mutfağı, kebablar ve ızgara teknikleriyle meşhurdur. Dünyada birçok ülkede kebab ve ızgara tarzı yemekler Türk mutfağından etkilenecek benimsenmiştir. Özellikle Orta Doğu ve Akdeniz ülkelerinde kebab ve ızgara tarzı yemekler yaygın olarak tüketilir.

Türk kebabları, özellikle mangalda pişirilen etlerin özel baharatlarla marine edilmesi ve ateşte mükemmel bir şekilde pişirilmesiyle bilinmektedir. Adana kebabı, şiş kebab, döner ve köfte gibi çeşitler, Türk mutfağının önemli birer simgesi haline gelmiştir. Bu kebab çeşitleri, dünya genelinde restoran menülerinde sıkça yer alır ve lezzetleriyle geniş bir hayran kitlesine sahiptir. Kebablar, pek çok dünya mutfağında etin farklı pişirme yöntemleriyle sunulmasıyla ortaya çıkar. Ayrıca kebabların

lezzetlendirilmesinde kullanılan özel baharatlar ve soslar, farklı kültürlerin mutfaklarına da ilham verir. Örneğin, Orta Doğu ve Akdeniz mutfağında da benzer pişirme teknikleri ve baharatlar kullanılır. Ayrıca Türk kebabları, dünya genelinde hızlı servis restoranlarının popüler bir parçası haline gelmiştir, böylece kültürel etkileşim ve ticaret yoluyla diğer mutfaklara da yayılmıştır. Türk kebabları ve ızgaraları, dünya mutfaklarına farklı pişirme teknikleri ve lezzet kombinasyonlarıyla yenilikçi bir perspektif sunar, bu da küresel bir mutfak çeşitliliğine katkıda bulunur (Özby, Semint, & Tüysüz, 2024).

Özellikle son yıllarda Türk mutfağının uluslararası alanda popülerliği artmıştır ve birçok ülkede Türk kebabçıları ve restoranları açılmıştır. Özellikle Avrupa, Amerika, Orta Doğu ve Asya'nın birçok ülkesinde Türk kebablarına olan ilgi ve talep oldukça yüksektir. Bunun yanı sıra, döner kebab gibi bazı Türk kebab çeşitleri, fast-food kültürünün önemli bir parçası haline gelmiş ve dünya genelinde tanınmıştır. Dolayısıyla, Türk kebabları yurt dışında oldukça meşhurdur ve birçok ülkede lezzet tutkunları tarafından tercih edilmektedir. Türk kebablarının dünya genelinde meşhur olmasının birkaç nedeni bulunmaktadır. İlk olarak, Türk kebabları lezzetli ve doyurucu olmalarının yanı sıra sağlıklı bir beslenme alternatifi olarak da tercih edilir. Et, sebze ve baharatların dengeli bir şekilde kullanılmasıyla hazırlanan kebablar, protein ve vitamin bakımından zengindir. Bu, sağlıklı yaşam ve beslenme trendlerinin yaygınlaşmasıyla birlikte dünya genelindeki tüketicilerin tercih ettiği bir özelliktir. İkinci olarak, Türk kebablarının çeşitliliği ve lezzeti, onları farklı kültürlerin damak zevkine uygun hale getirir. Özellikle etin farklı pişirme yöntemleri ve kullanılan özel baharatlar, kebabları diğer mutfaklardan ayırır ve çeşitli tatlar sunar. Bu da kültürel çeşitliliği ve farklı damak zevklerini karşılayan bir lezzet seçeneği olarak Türk kebablarının popülerliğini artırır. Üçüncü olarak, Türk vatandaşlarının ve Türk kökenli insanların yaşadığı ülkelerdeki restoranlar ve yemek noktaları, Türk kebablarının tanıtımına ve yaygınlaşmasına katkıda bulunur. Bu sayede, Türk mutfağı ve kebabları daha geniş kitlelere ulaşır ve tanınırlık kazanır. Son olarak, sosyal medya ve dijital platformlar, Türk kebablarının dünya genelinde tanınmasına büyük katkı sağlar. Instagram, YouTube gibi platformlarda paylaşılan fotoğraflar, videolar ve yemek tarifleri, Türk kebablarının popülerliğini artırır ve uluslararası alanda tanınmasını sağlar. Bu da Türk kebablarının dünya genelindeki yaygınlığını artıran önemli bir faktördür.

Börek ve Poğaçalar: Türk mutfağı, çeşitli börek ve poğaça çeşitleriyle zengindir. Bu hamur işleri, Balkanlar, Orta Doğu ve Kafkaslar gibi birçok bölgede Türk mutfağının etkisiyle benimsenmiş ve farklı varyasyonlarla dünya mutfaklarına katkı sağlamıştır. Özellikle Türk, Yunan, Arnavut ve Orta Doğu mutfağında yaygın olarak tüketilen bu lezzetler, farklı kültürler tarafından benimsenmiş ve çeşitli biçimlerde adaptasyon geçirmiştir. Örneğin, Yunan mutfağında "spanakopita" olarak bilinen ıspanaklı börek ve Arnavut mutfağında "byrek" olarak adlandırılan börek çeşitleri bulunmaktadır (Yıldız C. S., 2022).

Farklı iç harçlarla ve farklı hamur yapılarıyla hazırlanan börekler ve poğaçalar, dünya genelinde farklı damak zevklerine hitap eder. Ayrıca, bu lezzetlerin sağlıklı ve doyurucu olması da tercih edilme nedenlerinden biridir. Özellikle peynir, ıspanak, patates gibi sağlıklı iç malzemelerin kullanıldığı börek ve poğaçalar, sağlıklı yaşam ve beslenme trendlerine uygun bir alternatif sunar. Türk börek ve poğaçalarının Türk mutfağının zengin mirasını ve kültürel çeşitliliğini yansıtır. Türk börekleri ve poğaçaları, geleneksel olarak özel günlerde, kutlamalarda ve misafir ağırlamalarda sıkça tüketilir. Dolayısıyla, bu lezzetler Türk toplumunda birlik ve beraberliği simgeler. Yurt dışında da Türk börekleri ve poğaçaları, Türk kültürünün bir parçası olarak kabul edilir ve Türk restoranları veya kafelerinde geleneksel olarak sunulur. Türk mutfağının dünya çapında tanıtılması ve Türk börekleri ile poğaçalarının uluslararası alanda bilinirliği artar. Bu lezzetlerin yaygınlaşmasıyla birlikte, Türk kültürü ve gastronomisi dünya genelinde daha geniş bir kitleye ulaşır ve tanınır hale gelir (Tuncer & Badem, 2021).

Dünya genelinde Türk börek ve poğaç tüketimi ise, özellikle Türk yoğunluğunun fazla olduğu ülkelerde yaygındır. Türk restoranları, kafeleri ve marketlerinde bu lezzetlerin satışı yapılmaktadır.

Dolma ve Sarma Çeşitleri: Dolma ve sarma çeşitleri, Türk mutfağının önemli bir parçasıdır. Bu tarifler, yaprak sarması, kıymalı dolma, sebzeli dolma gibi çeşitlerle dünya mutfaklarına etki etmiş ve benimsenmiştir.

Türk mutfağında yer alan dolma ve sarma çeşitleri dünya genelinde tanınmaktadır ve birçok kültürde benzer versiyonları bulunmaktadır. Özellikle Akdeniz, Orta Doğu ve Balkanlar gibi bölgelerde sıkça tüketilen bu lezzetler, farklı ülkelerde farklı isimlerle bilinirler. Örneğin, Yunanistan'da "dolmadakia", İran'da "dolmeh", Orta Doğu'da "warakenab" olarak adlandırılan dolma ve sarma çeşitleri mevcuttur. Türk

mutfağından köken alan dolma ve sarma çeşitlerinin dünya mutfağında etkisi büyüktür. Bu lezzetler, genellikle iç harçlarla doldurulmuş sebzelerin veya yaprakların sarılmasıyla hazırlanır ve çeşitli pişirme yöntemleriyle servis edilirler. Dolma ve sarma çeşitleri, sağlıklı ve lezzetli bir alternatif olarak görülür ve genellikle özel günlerde, kutlamalarda ve davetlerde tüketilirler (İdacıtürk & Uygungöz, 2023).

Dolmalar iç harçlarının çeşitliliği ve doldurulduğu malzemelerin farklılığı ile dünya genelinde çeşitli yorumlara açıktır. Dolma ve sarma çeşitleri, Türk mutfağının zengin mirasını yansıtarak dünya mutfaklarına önemli bir katkı sağlarlar. Türk mutfağında birçok farklı dolma çeşidi bulunmaktadır ve her biri belirli bölgelerde öne çıkmaktadır. Dolma çeşitleri, yöresel malzemelerin ve pişirme tekniklerinin kullanılmasıyla o bölgenin karakteristik lezzetlerini yansıtır. Örneğin, Akdeniz'de zeytinyağı ağırlıklı olarak kullanılırken, Karadeniz'de daha çok et ve mısır unu tercih edilir. Her bir dolma çeşidi, özel günlerde, bayramlarda veya misafir ağırlamalarında sofraları süsleyen önemli bir yere sahiptir. Bu çeşitlilik, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtarak kültürel mirasımızın bir parçası olmaya devam eder. Dolma ve sarma çeşitlerinin Türk mutfağı dışında yapıp tüketildiği yerler bulunmaktadır. Özellikle Türk yoğunluğunun fazla olduğu ülkelerde ve Türk restoranlarında bu lezzetler sıkça bulunur. Ayrıca, dünya genelinde sağlıklı ve doğal beslenme trendlerinin artmasıyla birlikte, dolma ve sarma çeşitleri daha fazla talep görmeye başlamıştır.

Tatlılar ve Şerbetler: Türk mutfağı, zengin tatlı çeşitleri ve şerbetli tatlılarla ünlüdür. Baklava, künefe, lokum gibi tatlılar dünya çapında popülerlik kazanmış ve diğer mutfaklara ilham vermiştir. Ayrıca şerbetle yapılan tatlılar, Orta Doğu ve Akdeniz mutfaklarında da benimsenmiştir. Türk tatlıları ve şerbet çeşitleri dünya genelinde tanınmaktadır ve birçok ülkede tüketilmektedir. Özellikle Orta Doğu, Balkanlar ve Akdeniz bölgelerinde benzer tatlılar ve şerbetler bulunmaktadır, ancak Türk tatlıları özgün lezzetleriyle kendine özgü bir yere sahiptir. Örneğin, baklava, künefe, şöbiyet gibi tatlılar ve geleneksel şerbetler dünya genelinde popülerdir ve farklı kültürlerin sofralarında yer alır. Türk mutfağının uluslararası alanda tanıtılmasıyla birlikte, Türk tatlıları ve şerbetlerinin popülaritesi de artmıştır. Özellikle Türk nüfusunun fazla olduğu ülkelerde ve Türk restoranlarında bu tatlılar sıkça bulunur. Ayrıca, uluslararası turizm ve gastronomi etkinliklerinde Türk tatlıları ve şerbetleri geniş bir kitleye tanıtılır ve beğeni toplar (Yusufoğlu, Özkan, & Karakuş, 2021).

Türk tatlıları, özgün lezzetleri ve çeşitliliğiyle dünya genelinde tanınır ve sevilir. Özellikle baklava, künefe, şöbiyet gibi tatlılar, Türk mutfağının sembolik lezzetleri arasındadır ve uluslararası alanda popülerdir. Tatlılar genellikle özel günlerde, bayramlarda, düğünlerde ve özel kutlamalarda tüketilir ve toplumun bir araya gelmesini sağlar. Bu lezzetlerin uluslararası alanda popülerleşmesi, Türk mutfağının kültürel zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtarak dünya mutfaklarına olumlu bir katkı sağlar. Şerbetler ise Türk mutfağının önemli bir parçasıdır ve tatlıların tatlandırılmasında sıkça kullanılır. Özellikle geleneksel şerbetler, çeşitli meyve suyu veya çiçeklerin kaynatılmasıyla elde edilir ve tatlıların üzerine dökülerek servis edilir. Bu şerbetler, tatlılara özgün bir tat ve aroma katarken aynı zamanda tatlıların nemli kalmasını sağlar. Ayrıca, şerbetlerin sağlıklı ve doğal içerikleriyle de dikkat çekmesi, sağlıklı yaşam trendlerine uygun bir alternatif olmalarını sağlar ve bu da dünya genelinde tercih edilmelerini artırır.

Zeytinyağlılar, Mezeler ve Soslar: Türk mutfağında bolca kullanılan zeytinyağlı yemekler ve mezeler, Akdeniz mutfağının da önemli bir parçasıdır. Bu tarifler, sağlıklı ve lezzetli alternatifler sunarak dünya mutfaklarında da popülerlik kazanmıştır. Türk mutfağının zengin mezeleri ve sosları, dünya mutfaklarında da büyük ilgi görür. Humus, cacık, haydari gibi mezeler ve yoğurt bazlı soslar, dünya çapında yaygın olarak tüketilir. Zeytinyağlılar ve meze çeşitleri dünya genelinde tanınmakta ve tüketilmektedir. Özellikle Akdeniz mutfağının önemli bir parçası olan zeytinyağlılar ve meze çeşitleri, sağlıklı ve lezzetli atıştırmalıklar olarak bilinir. Yunanistan, İspanya, İtalya ve Orta Doğu ülkeleri gibi Akdeniz ve Ortadoğu'nun diğer bölgelerinde benzer zeytinyağlı ve mezeler bulunmaktadır, ancak her bölgenin kendine özgü tarifleri ve sunumları vardır. Özellikle Türk, Yunan ve Orta Doğu restoranlarında bu lezzetler sıkça sunulur. Ayrıca, sağlıklı beslenme trendlerinin artmasıyla birlikte, zeytinyağlılar ve mezeler dünya genelinde daha fazla talep görmeye başlamıştır. Avrupa ve Amerika gibi bölgelerde ise sağlıklı ve hafif atıştırmalıklar arayan insanlar tarafından tercih edilirler (Akgül, 2023).

Türk mutfağına özgü zeytinyağlılar ve meze çeşitleri, yurtdışında da geniş bir kitle tarafından tüketilen ve sevilen lezzetler arasında yer almaktadır. Özellikle Orta Doğu ve Akdeniz mutfağının etkisiyle popülerlik kazanan bu lezzetler, farklı kültürlerin sofralarında da sıkça yer bulur. Humus, baba ganoush, tabbouleh gibi Orta Doğu kökenli meze çeşitleri, Türk mutfağından esinlenen ve dünya genelinde tercih edilen lezzetler

arasındadır. Ayrıca, dolma ve patlıcan salatası gibi zeytinyağlılar da Türk mutfağının zengin mirasını yansıtarak uluslararası alanda popülerlik kazanmıştır. Sonuç olarak, Türk zeytinyağlıları ve mezeleri, dünya mutfaklarına önemli bir katkı sağlayarak Türk mutfağının küresel etkisini yansıtır. Humus, kırmızı biber ezmesi, acılı ezme gibi meze çeşitleri, özellikle Türk restoranlarında yaygın olarak bulunur ve tercih edilir. Ayrıca, zeytinyağlı dolma, patlıcan salatası, enginar gibi lezzetler de yurtdışında popülerdir ve genellikle sağlıklı beslenme trendlerine uygun bir alternatif olarak tercih edilirler. Bu lezzetler, Türk mutfağının zengin mirasını ve çeşitliliğini yansıtarak dünya genelinde tüketilir ve sevilir hale gelir. Türk zeytinyağlıları ve mezeleri, kültürel bir etkileşim ve paylaşımı da teşvik eder ve farklı kültürlerin bir araya gelmesini sağlar. Zeytinyağlılar ve meze çeşitlerinin dünya mutfağına etkisi büyüktür. Bu lezzetler, sağlıklı ve doğal içeriklere sahip olmalarıyla dikkat çekerler ve sağlıklı beslenme trendlerine uygun bir alternatif sunarlar. Ayrıca, zeytinyağlılar ve mezeler, farklı malzemelerin ve pişirme tekniklerinin bir araya gelmesiyle benzersiz tatlar ve dokular sunarlar, bu da dünya mutfağına zenginlik katar (Bişiren & Gençler, 2023).

Baharatlar ve Aromalar: Baharatlar ve aromalar dünya genelinde yaygın olarak bilinir ve kullanılır. Baharatlar, yemeklere karakteristik tatlar ve aromalar katmak için kullanılan bitkisel ürünlerdir ve birçok kültürün mutfağında önemli bir rol oynarlar. Özellikle Asya, Orta Doğu ve Latin Amerika mutfağında çeşitli baharatlar sıkça kullanılır ve yemeklere benzersiz tatlar kazandırır. Türk mutfağında sıkça kullanılan baharatlar ve aromalar, dünya mutfaklarında yeni tatlar keşfedilmesine olanak sağlamıştır. Özellikle kekik, kimyon, sumak gibi baharatlar ve nane, dereotu gibi otlar dünya mutfaklarında da yaygın olarak kullanılır.

Türk mutfağı, coğrafi çeşitliliği ve kültürel mirasıyla zengin bir baharat çeşitliliğine sahiptir. Her bölgenin kendine özgü iklimi ve tarım ürünleri, baharat kullanımını belirler. Karadeniz Bölgesi'nde genellikle taze otlar ve yeşillikler ağırlıktadır, ancak tuz, karabiber ve sarımsak gibi temel baharatlar da yaygın olarak kullanılır. Ege Bölgesi'nde zeytinyağı ve otlarla zenginleşen mutfak, kekik, nane, kimyon, sumak ve isot gibi baharatlarla tatlandırılır. Akdeniz Bölgesi'nde kırmızı biber, kekik, kimyon, sumak, nane, kişniş ve tarçın gibi baharatlar bolca kullanılır. İç Anadolu Bölgesi'nde ise kırmızı et ve tahıl ürünleri ağırlıklı olarak tüketildiğinden, baharatlar daha belirgin bir şekilde kullanılır; kırmızı biber, kimyon, kekik, sumak, acı pul biber ve yenibahar gibi baharatlar sıkça tercih edilir. Türk mutfağındaki bu çeşitlilik, her bir

bölgenin kendine özgü lezzetlerini ve yemek kültürünü yansıtarak Türk mutfağını zenginleştirir (Karaman N. , 2023).

Yurtdışında sıklıkla kullanılan baharatlar arasında acı biber, kimyon, zerdeçal, karabiber, kişniş, tarçın, karanfil ve kişniş gibi örnekler bulunmaktadır. Örneğin, acı biber özellikle Latin Amerika ve Güneydoğu Asya mutfağında sıkça kullanılırken, zerdeçal Hint mutfağında ve Asya'nın diğer bölgelerinde yaygın olarak kullanılır. Karabiber ise dünya genelinde çok yaygın olarak kullanılan bir baharattır ve birçok farklı yemeğe tat katar. Tarçın ise özellikle tatlılar ve sıcak içeceklerde kullanılan bir baharat olup, dünya genelinde yaygın olarak bilinir. Baharatlar ve aromaların dünya mutfağına etkisi oldukça büyüktür. Ayrıca, baharatlar ve aromalar, farklı kültürlerin birbirinden öğrenebileceği ve paylaşabileceği bir ortam oluşturur, bu da kültürel etkileşimi teşvik eder. Sonuç olarak, baharatlar ve aromalar, dünya mutfağının temel taşlarından biri olarak kabul edilir ve birçok farklı kültürün mutfaklarında önemli bir rol oynarlar.

Tablo 1: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Kebap Çeşitleri

Dünya Mutfağına Kattığı Tatlar	Ülke/Ülkeler/Ürünler
ABD (Chlislic/ Kuzu Şiş Kebap)	Endonezya (Sate/ Dana Çöp Şiş)
Afganistan (Yakhni/ Şiş Kebap)	Endonezya (SatePadang/ Çöp Şiş Kebap)
Afganistan ve İran (Kabob/ Şiş Kebap)	Endonezya (SateLilit/Balık Şiş Kebap)
Almanya (Doner Kebab/ Döner Kebap)	Endonezya ve Malezya (Satay/Et Şiş Kebap)
Arjantin (Asado/ Izgara Et Kebap)	Ermenistan (Khorovats/Et Kebap)
Avrupa ve Amerika (Adana Kebap)	Ermenistan (Sis Kebab/ Dana Şiş Kebap)
Avustralya (Lamb Kebab/ Kuzu Kebap)	Güney Afrika (Sosatie/Şiş Kebap)
Azerbaycan (Lula Kebap/ Köfte Kebap)	İngiltere (Şiş/Shish Kebap)
Azerbaycan (Lula Kebap/ Köfte Kebap)	İspanya (Brocheta/ Şiş Kebap)
Brezilya (Churrasco/ Izgara Et Kebap)	İspanya (PinchoMoruno/Karışık Kebap)
Brezilya (Picanha/ Izgara Et Kebap)	İtalya (Arrosticini/Kuzu Kebap)
Çin (Chuanr/ Şiş Kebap)	İtalya (Spiedini/Şiş Kebap)
Çin (Suya Kebabı/ Kuzu Kebap)	Japonya (Kushiyaki/Şiş Kebap)
Hindistan (Kati Roll/ Dürüm)	Japonya (Yakitori/ Tavuk Izgara kebab)
Hindistan (Tandoori Kebab/ Tandır Kebap)	Orta Doğu (Shish Tawook/ Tavuk Şiş Kebap)
Hindistan ve Pakistan (Seekh Kebab/ Şiş Kebap)	Orta Doğu (Shish Kebab/ Şiş Kebap)
Kore (Bulgogi/ Izgara Et Kebap)	Orta Doğu ve Avrupa (Shawarma/ Döner Kebap)
Lübnan (Shish Tawook/ Şiş Tavuk Kebap)	Orta Doğu ve Kuzey Afrika (Kofta Kebab/ Köfte)
Lübnan ve Suriye (Kafta Kebab/ Şiş Kebap)	Tayland (MooPing/ Şiş Kebap)
Malezya (Satay/Şiş Kebap)	Uruguay (Parillada/ Karışık Izgara Kebap)
Meksika (Al Pastor/ Döner Kebap)	Vietnam (Nem Noun/ Köfte Kebap)
Peru (Anticuchos/ Tavuk Şiş Kebap)	Yunanistan (Gyros/ Döner Kebap)

Türk kebapları, etin doğru şekilde marine edilmesi ve titizlikle pişirilmesiyle lezzetli bir hal alır. Açık ateşte veya döner ocaklarında pişirilmesi, ete özgün bir tat ve aroma kazandırır. Tavuk, kuzu ve dana eti gibi çeşitli et türlerinden yapılan kebaplar, geniş bir damak zevkine hitap ederken, sebzeler ve soslarla birlikte sunulması yemeğin lezzet ve besleyici değerini artırır. Şiş kebab ve Adana kebab gibi çeşitler, genellikle taze ekmek veya pilavla servis edilerek estetik ve çekici bir sunum sağlar. Ayrıca, Türk kebapları, geleneksel Türk mutfağının bir parçası olarak zengin bir kültürel mirasa sahiptir. Bu, yurt dışında yaşayan kişilere Türk kültürünü ve mutfak geleneğini yakından tanıma fırsatı sunar. Bu sebeple Türk kebapları yurt dışında popüler ve tercih edilen bir seçenek haline gelmiştir.

Türk kebaplarının yurt dışında popüler olmasının bir nedeni, diğer kültürler için cazip ve özendirici olmalarıdır. Lezzetli ve doyurucu olmalarının yanı sıra, çeşitli sunumları ve zengin aromalarıyla dikkat çekerler. Türk mutfağının baharatları ve pişirme teknikleri, yabancıların ilgisini çekerek denemeye teşvik eder.

Türk restoranlarının yurt dışında açılması ve sosyal medya ile seyahat programlarında sıkça tanıtılması, bu yemeklerin popülerliğini artırır. Türk mutfağındaki kebaplarla dünya mutfağındaki benzer kebab adlarının temel nedeni, bu yemeklerin ortak hazırlanma yöntemleri ve sunum tarzlarıdır. Kebaplar genellikle etin şişe dizilerek veya doğrudan ateşte pişirilmesiyle hazırlanır. Et türleri, baharatlar ve pişirme yöntemleri kültürler arasında değişse de temel olarak etin ateşte pişirilmesi ve servis edilmesi kebab tariflerinin ortak özelliğidir. Örneğin, Türk mutfağındaki "şiş kebab" ile Orta Doğu'daki "shish kebab" ve Türk "döner kebab" ile Levant mutfağındaki "shawarma" veya "gyro", etin şişe dizilerek veya dikey bir döner üzerinde pişirilmesiyle benzerlik gösterir. Bu benzerlikler, kültürel etkileşimler ve ticaret yollarıyla yemek tariflerinin ve isimlerinin farklı bölgelere yayılmasıyla açıklanabilir. Sonuç olarak, kebaplar, çeşitli kültürlerde benzer adlar altında yaygın olarak bulunabilir (Şimşek, Soylu, & Özkaya, 2020).

Tablo 2: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Börek ve Poğaça Çeşitleri

Dünya Mutfağına Kattığı Tatlar	Ülke/Ülkeler/Ürünler
Almanya (Bierock/ Etli Börek)	Gürcistan (Khachapuri/ Peynirli börek)
Arnavutluk (Borek/ Etk ve garnitürlerle hazırlanan börek)	Fas (Brik/ Garnitürlerle hazırlanan börek)
Avusturya (Strudel/ İnce hamurun içine doldurulan elma, vişne, peynir veya lahana konularak pişirilen tatlı börek)	Fransa (Fougasse/ Zeytinli börek)
Balkanlar (Börek/ Hamurun içerisine peynir, patates ve et konularak pişirilen bir börek)	Hırvatistan (Börek/ Et ve garnitürlerle hazırlanan börek)
Bosna Hersek (Börek/ Et ve garnitürlerle hazırlanan börek)	Hindistan (Paratha/ Katmer benzeri bir börek çeşidi)
Bulgaristan (Banitsa/ Peynirli ve ıspanaklı börek)	İngiltere (Pasty/ Et ve sebzelerle hazırlanan börek)
Çek Cumhuriyeti (Kolache/ Tatlı börek)	İsrail (Bourekas/ Börek)
Macaristan (Börek/ Et ve garnitürlerle hazırlanan börek)	Latin Amerika (Empanadas/ Mayalı hamurun içerisine karışık garnitür konularak pişirilen bir börek çeşidi)
Makedonya (Börek/ Et ve garnitürlerle hazırlanan börek)	Sırbistan (Burek/ İnce hamurun içerisine et, peynir veya ıspanak konularak pişirilen börek çeşidi)
Malta (Pastizzi/ Peynirli ve bezelyeli börek)	Sırbistan (Gibanica/ Peynirli börek)
Meksika (Chimichanga/ Et ve garnitürlerle hazırlanan börek)	Sırbistan (Pogača/ Mayalı poğaça)
Mısır (Börek/ Et ve garnitürlerle hazırlanan börek)	Sırbistan (Pogačice/ Peynirli poğaça)
Moğolistan (Khuushuur/ Etli börek)	Tunus (Brik/ Garnitürlerle hazırlanan kızartılmış börek)
Yunanistan (Boregi/ Garnitürlü börek çeşidi)	Yunanistan (Bougatsa/ Tatlı börek)
Yunanistan (Filo Böreği/ Garnitürlerle hazırlanan börek)	Yunanistan (Kretopita/ Et ve peynirle hazırlanan börek)

Yurt dışında Türk börekleri ve poğaçalarının tercih edilmesinin temel nedenleri arasında, lezzetli ve çeşitli iç dolgularla hazırlanmaları, hafif ve gevrek hamurları, pratik ve taşınabilir olmaları ve zengin kültürel mirasları yer almaktadır. Peynir, ıspanak, kıyma ve patates gibi malzemelerle hazırlanan börek ve poğaçalar, farklı zevklere ve beslenme tercihlerine hitap eder. İnce ve katmerli hamurlar, bu ürünlere nefis bir doku kazandırır ve hem ana yemeklerde hem de atıştırmalık olarak tercih edilir. Kolay

taşınabilir ve ısıtılabilir olmaları, börek ve poğaçaları işe veya pikniğe götürmek için ideal kılar. Ayrıca, yapımları basit olup evde kolayca hazırlanabilirler. Türk mutfağının zengin tarih ve kültürel çeşitliliğini yansıtan bu hamur işleri, yurt dışında da ilgi görmektedir. Bu nedenlerle, Türk börekleri ve poğaçaları yurt dışında popüler ve tercih edilen yiyeceklerdir. Türk mutfağındaki böreklerle dünya mutfağındaki bazı börek türlerinin benzer isimlerle anılmasının nedeni, bu yemeklerin benzer hazırlanma yöntemlerine ve iç malzemelerle doldurulmalarına dayanır. Börekler genellikle katlı veya rulo şeklinde hazırlanarak çeşitli iç harçlarla doldurulur. Ancak, iç malzemeler, hamur yapısı ve pişirme yöntemleri kültüre göre değişiklik gösterebilir. Bu temel benzerlikler, böreklerin farklı kültürlerde benzer isimlerle anılmasına katkıda bulunur.

Tablo 3: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Dolma ve Sarma Çeşitleri

Dünya Mutfağına Kattığı Tatlar	Ülke/Ülkeler/Ürünler
ABD (Stuffed Grape Leaves)	Güney Afrika (Dolma)
Afganistan (Dolmeh ye Beh)	Güney Hindistan (Dolma)
Almanya (Dolma)	Güney Kafkasya (Dolma)
Avustralya (Dolma)	Güney Kore (Dolma)
Azerbaycan (Dolmeh)	Gürcistan (Dolma)
Balkanlar (Dolma)	Hırvatistan (Japrak)
Bangladeş (Dolma)	Irak (Dolma)
Çin (Jiaozi)	İngiltere (Dolma)
Ermenistan (Dolma)	İran (Dolmeh)
Karadağ-Dolma	İspanya (Dolma)
Kıbrıs (Dolma)	İspanya (Pimientos Rellenos)
Kosta Rika (Dolma)	Laos Laotian (Dolma)
Kuzey Hindistan (Dolma)	Lübnan (Dolma)
Macaristan (Toltott Kaposzta)	Sırbistan-Sarma
Malezya (Dolma)	Suriye-Dolma
Meksika (Chile Relleno)	Tayland-Dolma
Mısır (Dolma)	Tunus-Dolma
Orta Doğu (Sarma)	Venezuela-Hallaca
Pakistan (Dolma)	Vietnam-BanhCuon
Romanya (Sarmale)	Yemen-Dolma
Rusya (Dolma)	Yunanistan-Dolmades

Bu dolma ve sarma çeşitleri genellikle sebzelerin içi pirinç, et ve baharatlarla doldurularak hazırlanır. Örneğin, Türk yaprak sarması genellikle üzüm yapraklarıyla sarılan pirinç dolgusuyla yapılır. Yunan dolmadesi ise üzüm yaprağı içine sarılan pirinç dolgusu ve çeşitli otlarla hazırlanır. Sırbistan ve diğer Balkan ülkelerindeki sarma genellikle lahana veya üzüm yaprağı kullanılarak pirinç, et ve baharatlarla doldurulur. Her biri kendi yöresel lezzetlerine ve damak zevklerine göre farklılık gösterir, ancak genel olarak içerikleri benzerdir: dolgu olarak kullanılan pirinç, et, soğan, sarımsak, taze otlar ve baharatlarla zenginleştirilir ve genellikle zeytinyağı veya limon suyu ile pişirilir (Oktay & Guden, 2021).

Türk mutfağındaki dolma ve dünya mutfağındaki dolma isimleri benzerlik gösterir çünkü dolma, birçok kültürde yaygın olarak tüketilen ve çeşitli malzemelerle hazırlanan bir yemektir. Dolmanın temel fikri, iç harcının bir malzeme içine doldurulması ve genellikle pişirilmesidir. Her kültür kendi yerel malzemeleri ve lezzet tercihlerine göre dolma tarifleri oluşturmuştur, bu yüzden farklı kültürlerde benzer dolma çeşitleri bulunabilir. Örneğin, Türk mutfağında üzüm yaprağı ile yapılan yaprak sarması gibi, dolma için kullanılan yapraklar veya dolgu malzemeleri farklılık gösterebilir, ancak temel kavram aynıdır. Bu yüzden dolma çeşitleri genellikle benzer isimlerle anılır.

Tablo 4: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Tatlı ve Şerbet Çeşitleri

Dünya Mutfağına Kattığı Tatlar	Ülke/Ülkeler/Ürünler
Arnavutluk (Baklava)	Hindistan (GulabJamun/ Lokma)
Balkanlar (Ekmek kadayıfı)	Hindistan-Bangladeş (ChamCham/ Sütlu baklava)
Balkanlar (Tulumba tatlısı)	Hindistan-Pakistan (Kheer/ Sütlaç)
Bosna Hersek (Baklava)	İran (Baklava)
Fas-Cezayir (Harissa/ İrmik)	İsrail-Orta Doğu (Malabi/ Güllaç)
Filistin / Ürdün / Lübnan / Suriye (Kanafeh/ Tel Kadayıf)	İspanya (Baklava, Lokma)
Lübnan (Baklava)	İtalya (Baklava)
Lübnan-Orta Doğu (Ghraybeh/ Kurabiye)	İtalya (Tiramisu)
Lübnan-Suriye (Aish El Saraya/ Ekmek tatlısı)	Romanya (Baklava)
Lübnan-Suriye (QatayefAsafiri/ Baklava)	Suriye (Baklava)
Orta Doğu (Güllaç)	Yunanistan (Baklava, künefe, lokum, revani)
Orta Doğu (Kadayıf dolması)	Yunanistan (Tulumba ve sütlaç)

Yurt dışında Türk tatlıları ve şerbetlerinin tercih edilmesinin birkaç önemli nedeni bulunmaktadır. Birincisi, Türk tatlıları genellikle eşsiz tat ve dokularıyla dikkat çeker. Örneğin, baklava gibi ince hamurlar arasına ceviz veya fıstık dolgusuyla yapılan tatlılar, şerbetle bir araya geldiğinde benzersiz bir lezzet deneyimi sunar. Ayrıca, Türk tatlıları genellikle çeşitli fıstık, şeker ve süt ürünleriyle hazırlanır, bu da tatlıların doyurucu ve keyifli olmasını sağlar. Türk şerbetleri ise, çeşitli meyve suları veya aromalarla tatlandırılmış, hafif tatlı sıvılar olarak bilinir. Bu şerbetler, tatlıların üzerine dökülerek tatlandırılır ve aynı zamanda tatlıların yumuşaklık ve nemini artırır. Türk tatlıları ve şerbetleri aynı zamanda çeşitlilikleriyle de dikkat çeker. Baklava, künefe, lokum, şekerpare, güllaç gibi birçok farklı tatlı seçeneği bulunur ve her biri özel günlerden günlük atıştırmalıklara kadar çeşitli durumlarda tüketilebilir. Son olarak, Türk tatlıları ve şerbetleri, geleneksel ve kültürel bir deneyim sunar. Yurt dışındaki birçok kişi, Türk mutfağının zengin tarihine ve kültürel mirasına bir pencere açmak için Türk tatlılarını ve şerbetlerini denemekten hoşlanır. Bu tatlılar ve şerbetler hem yemeğin keyfini çıkarmak hem de Türk kültürünü daha yakından tanımak için bir fırsat sunar. Bu nedenlerden dolayı, Türk tatlıları ve şerbetleri yurt dışında ilgi görür ve tercih edilir.

Türk mutfağındaki şerbetli tatlılarla dünya mutfağındaki bazı şerbetli tatlıların benzer adlarla anılmasının nedeni, bu tatlıların ortak özelliklerine ve benzer hazırlanma yöntemlerine sahip olmalarıdır. Şerbetli tatlılar, genellikle tatlı bir şerbetle tatlandırılmış hamur veya tatlı parçalarından oluşur. Bu tatlılar, çeşitli kültürlerde farklı adlarla anılsalar da temelde aynı türden tatlılar olarak kabul edilirler. Örneğin, Türk mutfağındaki "baklava" ile Orta Doğu ve Balkanlar'daki benzer tatlılar arasında benzerlikler bulunur. Bunlar, ince katlar halindeki hamurun arasına ceviz veya fıstık dolgusu konulması ve ardından şerbetle tatlandırılmasıyla hazırlanır. Aynı şekilde, Yunan mutfağındaki "baklava" da benzer bir tarife sahiptir. Bu benzer adların kullanılmasının bir diğer nedeni de kültürel etkileşimdir. Farklı kültürler arasında ticaret, göç ve diğer etkileşimler sonucunda, benzer yemek tarifleri ve adlarının yayılması yaygındır. Sonuç olarak, şerbetli tatlılar da bu kültürel etkileşimlerin bir ürünü olarak benzer adlar altında anılabilirler (Taş, Düzgün, & Olcay, 2023).

Tablo 5: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Zeytinyağlılar ve Mezeler

Dünya Mutfağına Kattığı Tatlar	Ülke/Ülkeler/Ürünler
Akdeniz (Patates salatası, enginar salatası)	Orta Doğu (Hummus/ Humus)
Fransa (Tapenade/ Zeytinyağlı kapari)	Orta Doğu (Lahan dolması/ Lahana dolması)
İspanya (Escalivada/ Közlenmiş karışık ezme)	Orta Doğu (Yaprak sarma)
İspanya (Gazpacho/ Zeytinyağlı sebze çorbası)	Orta Doğu (Şakşuka)
İtalya (Caponata/ Zeytinyağlı köz salata)	Orta Doğu (Baba Ghanoush/ Babagannuş)
İtalya (Enginar kalbi)	Orta Doğu (Muhammara/ Muhammara)
Lübnan (Tabbouleh/ Tabule)	Orta Doğu (Patlıcan salatası)
Yunanistan (Barbunya pilaki)	Orta Doğu-Balkanlar (Sarma)
Yunanistan (Briam/ Zeytinyağlı köz salata)	Orta Doğu (Labneh/ Haydari)
Yunanistan (Dolmades/ Dolma)	Yunanistan (Fava)

Yurt dışında Türk mezeleri ve zeytinyağlıları tercih edilmesinin birkaç nedeni bulunmaktadır. Öncelikle, Türk mezeleri ve zeytinyağlıları genellikle sağlıklı ve besleyici içeriklere sahiptir. Mevsim sebzeleri, zeytinyağı, baklagiller ve tahıllar gibi doğal ve taze malzemelerle hazırlanan bu yemekler, sağlıklı bir diyetin önemli bir parçası olabilir. Ayrıca, Türk mutfağının zengin aromaları ve lezzetleri, yurt dışındaki birçok kişinin dikkatini çeker. Özellikle, zeytinyağlı yemeklerde kullanılan zeytinyağı, Akdeniz diyetinin bir simgesi haline gelmiştir ve sağlıklı yağlarla dolu olduğu için tercih edilir. Türk mezeleri de çeşitlilikleri ve doyurucu lezzetleriyle yemek deneyimini zenginleştirir. Bunlar, zeytinyağlı yaprak sarması, patlıcan salatası, humus, acılı ezme gibi çeşitli lezzetlerle ifade edilir. Ayrıca, Türk mezeleri ve zeytinyağlıları, sosyal bir ortamda paylaşım ve keyif için de idealdir. Birçok yabancı, Türk mutfağının sunduğu bu lezzetli ve sağlıklı seçeneklerin keyfini çıkarmak için Türk restoranlarına veya ev yemeklerine ilgi göstermektedir. Sonuç olarak, Türk mezeleri ve zeytinyağlıları, sağlıklı, lezzetli ve çeşitli seçenekler sunmalarıyla yurt dışında tercih edilir ve kültürel bir lezzet deneyimi yaşamak isteyen birçok kişinin ilgisini çeker (Enes, Kaya, & Kanca, 2022).

Tablo 6: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Baharatlar ve Aromalar

Dünya Mutfağına Kattığı Tatlar	Ülke/Ülkeler/Ürünler
Akdeniz (Biberiye, fesleğen, kekik, mercanköşk, rezene tohumu, adaçayı ve acı pul biber)	Hindistan (Zerdeçal, kimyon, köri, kişniş, kakule, karabiber, tarçın, karanfil ve muskat)
Almanya (Kekik, sumak, maydanoz, defne, kekik, frenk soğanı, karabiber ve kimyon)	İspanya (Maydanoz, fesleğen, soğan, paprika, defne yaprağı, karabiber, sarımsak, anason ve safran)
Asya (Karanfil, kakule, kişniş, kimyon, çörek otu, zerdeçal)	İtalya (Fesleğen, kekik, biberiye, sarımsak tozu, kırmızı biber ve kişniş)
Belçika (Kekik, kimyon, sumak)	Meksika (Acı biber, toz kırmızı biber, kimyon, kişniş, tarçın, karanfil, anason, kekik, tütülenmiş toz kırmızı biber)
Fransa (Tarçın, karabiber ve zencefil)	Orta Doğu (Kakule, karanfil, tarçın, tatlı toz biber, kişniş, zahter, sumak, kakule, kimyon ve karabiber)
Güneydoğu Asya (Köri, kakule, karanfil, çörekotu, kişniş, kimyon ve zerdeçal)	Yunanistan (Kekik, nane, sarımsak, soğan, dereotu, kimyon, kişniş ve defne yaprağı)

Yurt dışında kullanılan baharatlar, birçok kültürün mutfağında lezzet ve aroma katmak amacıyla yaygın olarak kullanılmaktadır. Baharatlar, yemeklere derinlik kazandırır, tatları dengeleme ve vurgulama yeteneğine sahiptir (Özdemir K. , 2022).

Örneğin, köri, Hint mutfağında köklü bir geçmişe sahiptir ve çeşitli baharatların birleşiminden oluşur. Köri, yemeklere zengin bir aroma ve renk katarken, baharatların özenle seçilmiş karışımı, yemeğin karakteristik Hindistan köri lezzetini oluşturur. Diğer taraftan, Türk mutfağı da köklü bir geçmişe sahip ve çeşitli baharatlar geleneksel Türk yemeklerinde önemli bir rol oynar. Örneğin, kimyon, kekik, nane, toz biber gibi baharatlar, Türk mutfağında sıklıkla kullanılır ve yemeklere zengin bir tat ve aroma katmak için tercih edilir. Benzer şekilde, diğer kültürlerde de yerel tatları vurgulamak ve yemeklere özgün lezzetler kazandırmak için çeşitli baharatlar kullanılır. Dolayısıyla, yurt dışında ve Türkiye'de benzer baharatlar kullanılmasının temel nedeni, her iki kültürde de yemeklerin lezzetli ve doyurucu olmasını sağlamak için baharatların benzer şekilde kullanılmasıdır. Bu durum, farklı kültürler arasında lezzetli yemeklerin paylaşılmasını ve kültürel etkileşimi destekler (Üner, 2023).

3.3.1.2. Teknik Açısından Katkısı

Türk mutfağında kullanılan özgün pişirme teknikleri, dünya mutfaklarına ilham kaynağı olmuştur. Türk mutfağında kullanılan özgün pişirme teknikleri çeşitlilik gösterir ve yemeklerin lezzetini artıran birçok farklı yöntemi içerir. Türk mutfağında sıkça kullanılan bazı özgün pişirme teknikleri: **Kızartma (Frying):** Kızartma, Türk mutfağının en yaygın kullanılan pişirme tekniklerinden biridir. Özellikle hamur işleri, börekler, köfteler ve balıklar kızartılarak hazırlanır. Amerika, İngiltere, Japonya (tempura), Hindistan, Çin, İtalya, Kore (jeon), Meksika gibi tüm Avrupa ülkelerinde tercih edilen bir pişirme yöntemidir. **Düdüklü Tencere (Pressure Cooking):** Düdüklü tencere, et yemekleri gibi uzun süre pişirilmesi gereken yiyeceklerin daha hızlı bir şekilde pişirilmesini sağlar. Hindistan, Lübnan, Suriye, Ürdün, Suudi Arabistan, İtalya, Fransa, Almanya, İspanya, Çin, Japonya, Kore, Vietnam, Tayland, Pakistan, İran, Rusya, Meksika, Brezilya, Arjantin, Amerika, Asya, Afrika ve çoğu Avrupa ülkesinde yoğun olarak tercih edilen pişirme yöntemlerinden bir tanesidir. **Izgara (Grilling):** Izgara, Türk mutfağında sıklıkla kullanılan bir pişirme yöntemidir. Köfte, tavuk şiş, balık gibi birçok yemek ızgarada pişirilerek hazırlanır. Amerika (barbekü), Japonya (yakitori), Arjantin (asado), Brezilya (churrasco), Yunanistan (souvlaki), Kore (gogigui), Hindistan (tandoori), İtalya (grigliata), Lübnan (ızgara), İspanya (parrillada), Portekiz (churrasco), Vietnam (nuong), İsrail (mangal), Tayvan (shaokao), Fas (mechoui), Avustralya, Filipin (inasal) ve Güney Afrika (braai) gibi pek çok ülkede tercih edilen bir pişirme yöntemidir. **Fırınlama (Baking):** Fırınlama, birçok Türk yemeğinin hazırlanmasında kullanılan bir pişirme yöntemidir. Et yemekleri, sebzeler, börekler ve tatlılar fırında pişirilerek hazırlanır. Yunanistan, İtalya, İspanya, Fransa, Amerika, Almanya, İngiltere, Avustralya, Brezilya, Japonya, Meksika, Çin, Kore, İran, Portekiz, İsveç, İrlanda, Kosta Rika gibi pek çok dünya mutfağında tercih edilen bir pişirme yöntemidir. **Kaynatma (Boiling):** Türk mutfağında birçok çorba ve sebze yemeği kaynatılarak hazırlanır. Bu yöntemle vitaminlerin ve minerallerin korunması sağlanır ve yemeklerin lezzeti artırılır. İtalya, Japonya, Hindistan, Fransa, Çin, Meksika, Almanya, Rusya, İspanya, İngiltere, Yunanistan, Brezilya, Hindistan, Kore, Tayvan, Tayland, Vietnam gibi pek çok dünya mutfağında tercih edilen bir pişirme yöntemidir. **Közleme (Grilling over Open Flame):** Közleme, özellikle sebzelerin ve bazı etlerin hazırlanmasında kullanılan bir pişirme yöntemidir. Sebzeler közlenerek tatları daha yoğun hale getirilir ve etlerin dışı kızartılarak içleri yumuşak kalır. Belçika, Almanya,

Yunanistan, Lübnan, Orta Doğu ülkeleri, İtalya, İspanya, Meksika, Fas, Cezayir, Tunus, İran, Hindistan, Tayland, Vietnam, İsrail, Portekiz, Malezya, Endonezya, Brezilya, Arnavutluk, Gürcistan, Lübnan gibi pek çok dünya mutfağında tercih edilen pişirme yöntemidir. **Tandır (Tandoor):** Tandır, Türk mutfağında özellikle ekmek ve et yemeklerinin hazırlanmasında kullanılan geleneksel bir pişirme yöntemidir. Özellikle tandır kebabı, tandır ekmeği gibi lezzetler tandırda pişirilerek hazırlanır. Bu pişirme teknikleri, Türk mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini yansıtan özgün yöntemlerdir. Bu teknikler, yemeklere özel bir lezzet ve karakter katarak Türk mutfağını diğer mutfaklardan ayıran önemli unsurlardır (Badem, 2024). Afganistan, Pakistan, Hindistan, Orta Doğu ülkeleri, Özbekistan, İran, Azerbaycan, Kazakistan, Kırgızistan, Rusya, Pakistan, Moğolistan, İspanya, Yunanistan, Özbekistan, Nepal, Avustralya, Gürcistan gibi pek çok ülkede tercih edilmektedir.

3.3.1.3. Kahvaltı Kültürü Açısından Katkısı

Türk kahvaltısı, dünyada kendine özgü bir yer edinmiştir. Zenginlik ve çeşitlilik açısından zengin olan Türk kahvaltısı, birçok ülkede örnek alınarak benimsenmiştir. Türk kahvaltısı, Türk kültürünün önemli bir parçasıdır ve genellikle aile ve arkadaşlar arasında keyifli vakit geçirmenin bir yolu olarak görülür. Bu nedenle, Türk kahvaltısı sadece bir öğün değil, aynı zamanda sosyal bir etkinlik olarak da değerlidir. Türk kahvaltısı, genellikle çeşitli besinlerin bir araya gelmesiyle zengin bir şekilde hazırlanır. Peynir, zeytin, domates, salatalık, reçel, bal, tereyağı gibi besinlerle birlikte taze ekmek, simit veya bazlama gibi tahıllar tüketilir. Türk kahvaltısı, sağlıklı yağlar, proteinler, lifler ve vitaminlerin dengeli bir kombinasyonunu içerir. Zeytin, peynir, yoğurt gibi probiyotikler, metabolizmayı destekler ve sindirimi iyileştirir. Ayrıca taze sebzeler ve meyveler de bol miktarda lif ve antioksidan sağlar (Daşdemir, 2021).

Diğer ülke mutfaklarında da Türk kahvaltısına benzer kahvaltılar bulunabilir, ancak içerik ve sunum açısından farklılıklar olabilir. Örneğin:

- Yunanistan'da, proyema olarak bilinen Yunan kahvaltısı, Türk kahvaltısına oldukça benzer bir içeriğe sahiptir. Zeytin, peynir, domates, salatalık, zeytin yağı, bal, reçel ve ekmek gibi unsurlar içerir. Ayrıca bazı Yunan kahvaltılarında yoğurt ve bal da bulunabilir.

- İsrail'de, arukhatboker olarak adlandırılan İsrail kahvaltısı, çeşitli mezelerin ve peynirlerin yanı sıra, humus, tahin, zeytin, domates, salatalık, taze otlar ve yumurta gibi unsurları içerir. Bazı İsrail kahvaltılarında bal ve reçel de bulunabilir.
- Fas'ta, sahur olarak bilinen kahvaltı, fül, zeytin, peynir, bal, reçel ve ekmek gibi unsurları içerebilir.
- Lübnan kahvaltısı, zeytin, peynir, domates, salatalık, taze otlar, zeytin yağı, bal, reçel ve ekmek gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı Lübnan kahvaltılarında humus ve falafel gibi mezeler de bulunabilir.
- Suriye kahvaltısı, zeytin, peynir, domates, salatalık, zeytin yağı, bal, reçel ve ekmek gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı Suriye kahvaltılarında fava fasulyesi ezmesi ve humus gibi mezeler de bulunabilir.
- İspanyol kahvaltısı, zeytin, peynir, domates, salatalık, zeytin yağı, jambon, ekmek ve omlet gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı İspanyol kahvaltılarında chorizo ve patates tortilla gibi ek unsurlar da bulunabilir.
- Mısır kahvaltısı, zeytin, peynir, domates, salatalık, zeytin yağı, humus, ful medames (haşlanmış fasulye ezmesi), tahin, bal, reçel ve ekmek gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı Mısır kahvaltılarında falafel ve şakşuka gibi mezeler de bulunabilir.
- Portekiz kahvaltısı, zeytin, peynir, domates, salatalık, sosis, jambon, reçel, bal, ekmek ve pastel de nata gibi tatlılar gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı Portekiz kahvaltılarında portakal suyu ve kahve de bulunabilir.
- İtalyan kahvaltısı, zeytin, peynir, domates, salatalık, jambon, mortadella, ekmek, reçel, bal ve cornetto gibi tatlılar gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı İtalyan kahvaltılarında espresso ve cappuccino gibi kahve içecekleri de bulunabilir.
- Fransız kahvaltısı, çeşitli peynirler, taze ekmek, tereyağı, reçel, bal, croissant gibi hamur işleri, jambon ve yumurta gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı Fransız kahvaltılarında kahve ve portakal suyu da bulunabilir.
- Alman kahvaltısı, çeşitli peynirler, jambon, salam, ekmek, reçel, bal, yumurta ve sosis gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı Alman kahvaltılarında hardal ve turşu da bulunabilir.

- Hollanda kahvaltısı, genellikle peynir (özellikle Gouda ve Edam gibi), jambon, salam, taze ekmek veya kruvasan, reçel, bal, çikolata ezmesi (hagelslag), yumurta ve sosis gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı Hollanda kahvaltılarında yoğurt ve meyve de bulunabilir.

- İngiliz kahvaltısı, genellikle kızarmış sosis, dilimlenmiş domates, kızarmış mantar, pişmiş fasulye, kızarmış ekmek veya kızarmış dilimlenmiş patatesler (hashbrowns), omlet veya haşlanmış yumurta, dilimlenmiş jambon veya pastırma gibi unsurları içerir. Ayrıca bazı İngiliz kahvaltılarında peynir, reçel, bal ve çay da bulunabilir. Kahvaltılarda mutlaka çay tüketilir çünkü çay, kahvaltının olmazsa olmazı kabul edilmektedir (Çekal & Doğan, 2021).

Türk kahvaltısının dünya genelinde tanınması ve tercih edilmesi, özellikle son yıllarda artmaktadır. Türkiye'nin turizm potansiyelinin artmasıyla birlikte, Türk kahvaltısı yurt dışında daha fazla bilinir hale gelmiş ve bazı ülkelerde popülerlik kazanmıştır. Ayrıca Türk restoranları ve kafe zincirleri, Türk kahvaltısını uluslararası platformlarda tanıtarak ve sunarak bu ilgiyi artırmaktadır. Özellikle sağlıklı ve çeşitli olması nedeniyle Türk kahvaltısı, yurt dışında da tercih edilen bir kahvaltı seçeneği olabilir.

3.3.1.4. Osmanlı Mutfağı Mirası Açısından Katkısı

Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyası üzerinden beslenen Osmanlı mutfağı, birçok kültürü etkilemiş ve dünya mutfaklarına önemli katkılarda bulunmuştur. Osmanlı mutfağı, günümüz Türk mutfağının temelini oluşturur ve dünya mutfaklarına birçok tarif ve tat sunar (Demirer & Özdemir, 2023).

Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyası, farklı kültürlerin etkileşimi ve ticaret yollarının kesişimi, Osmanlı mutfağını zenginleştirmiştir. Birçok etnik gruptan, dinî topluluktan ve coğrafi bölgeden gelen unsurlar, Osmanlı mutfağında çeşitliliği artırmıştır. Osmanlı mutfağında, Anadolu'dan Ortadoğu'ya, Balkanlar'dan Arap Yarımadası'na kadar geniş bir coğrafyadan gelen malzemeler ve teknikler bir araya gelmiştir. Örneğin, kebaplar Anadolu'nun et kültüründen, dolmalar Orta Doğu'nun pirinç ve zeytinyağı geleneğinden, tatlılar ise Arap tatlılarından etkilenmiştir. Osmanlılar, farklı bölgelerden gelen geleneksel yemek tekniklerini benimsemiş ve kendi mutfağına

entegre etmiştir. Bu, dünya mutfağında yeni tekniklerin ve yemeklerin yayılmasına katkı sağlamıştır. Örneğin, Osmanlılar dondurmayı Suriye'den İstanbul'a getirmiş ve Avrupa'ya tanıtmışlardır. Osmanlı İmparatorluğu'nun uzun tarihi boyunca farklı milletlerin barış içinde yaşaması ve ticaretin gelişmesi, Osmanlı mutfağının da evrensel bir karakter kazanmasını sağlamıştır. Bu da günümüzde birçok dünya mutfağında görülen hoşgörü ve çeşitlilik anlayışının temellerinden birini oluşturmuştur (Şimşek, Soylu, & Özkaya, 2020).

Osmanlı mutfağının dünya mutfaklarına katkıları, çeşitlilik, yenilik ve kültürel etkileşim gibi birçok açıdan değerlendirilebilir. Bu katkılar, günümüzde hala birçok ülkenin mutfak kültüründe görülebilir ve dünya gastronomisi üzerinde kalıcı bir etki bırakmıştır.

1. Balkan Mutfağı: Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkanlar üzerindeki etkisi, Balkan mutfağını derinden etkilemiştir. Dolma, börek, kebab gibi birçok Osmanlı yemeği Balkan mutfağında önemli bir yer tutar (Yıldız C. S., 2022).

2. Orta Doğu Mutfağı: Orta Doğu mutfağı Osmanlı etkisi altında kalmıştır. Osmanlılar, Orta Doğu'nun pirinç, bulgur, zeytinyağı gibi temel malzemelerini ve dolma, kebab gibi yemekleri benimsemiş ve kendi mutfaklarına entegre etmişlerdir (Kozak, 2023).

3. Akdeniz Mutfağı: Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafi konumu, Akdeniz mutfağına da katkıda bulunmuştur. Osmanlılar, Akdeniz'in zeytinyağı, balık ve deniz ürünleri gibi önemli malzemelerini kullanarak kendi yemeklerini geliştirmişlerdir (Türker & Ayyıldız, 2020).

4. Avrupa Mutfağı: Osmanlı İmparatorluğu'nun Avrupa'ya yayılmasıyla birlikte, Avrupa mutfağında da bazı Osmanlı etkileri görülmüştür. Özellikle kahve kültürü, Osmanlılar sayesinde Avrupa'ya yayılmış ve kahvehaneler Avrupa şehirlerinde popüler hale gelmiştir.

5. Hint Mutfağı: Osmanlılar, Hindistan'a giden ticaret yolları üzerinde yer aldıkları için Hint mutfağına da katkılarda bulunmuşlardır. Özellikle, baharat ticareti Osmanlılar aracılığıyla Hindistan ile yoğunlaşmıştır. Osmanlılar, Hindistan'dan getirdikleri baharatları kendi mutfağında kullanmış ve aynı zamanda bu baharatların Avrupa'ya yayılmasına da katkı sağlamışlardır (Karagözoğlu, 2023).

6. Kuzey Afrika Mutfağı: Osmanlı İmparatorluğu'nun kuzey Afrika üzerindeki egemenliği, Kuzey Afrika mutfağını da etkilemiştir. Özellikle, Tunus,

Cezayir ve Libya gibi ülkelerde Osmanlı mirası görülmektedir. Osmanlılar, bu bölgelerdeki yerel malzemeleri kullanarak kendi yemeklerini geliştirmişler ve aynı zamanda Osmanlı mutfağının bazı öğelerini de bu bölgelere taşımışlardır (Türker & Ayyıldız, 2020).

7. Yunan Mutfağı: Osmanlı İmparatorluğu'nun Yunanistan üzerindeki egemenliği, Yunan mutfağını da etkilemiştir. Osmanlılar, Yunanistan'da bulunan zeytinyağı, balık ve deniz ürünleri gibi temel malzemeleri kullanarak kendi yemeklerini geliştirmişlerdir (Hacıbektaşoğlu, 2022).

8. İran Mutfağı: Osmanlılar, İran ile uzun yıllar süren diplomatik ilişkiler ve ticaret yolları üzerinde bulunmaları sebebiyle İran mutfağına da etki etmişlerdir. Özellikle Osmanlılar, İran'dan getirdikleri pirinç, kuru yemişler ve baharatları kendi mutfağında kullanmışlar ve bu malzemelerin İran mutfağına olan etkisini artırmışlardır (Babaei & Koday, 2021).

9. Kafkas Mutfağı: Osmanlılar, Kafkaslar üzerinde hakimiyet kurmuş ve bu bölgeden birçok kültürel etkileşim yaşamışlardır. Osmanlılar, Kafkas mutfağının önemli bileşenlerinden olan et yemekleri, ekmek çeşitleri ve sirkeler gibi unsurları kendi mutfağına entegre etmişlerdir (Karaca & Güçlü Nergiz, 2020).

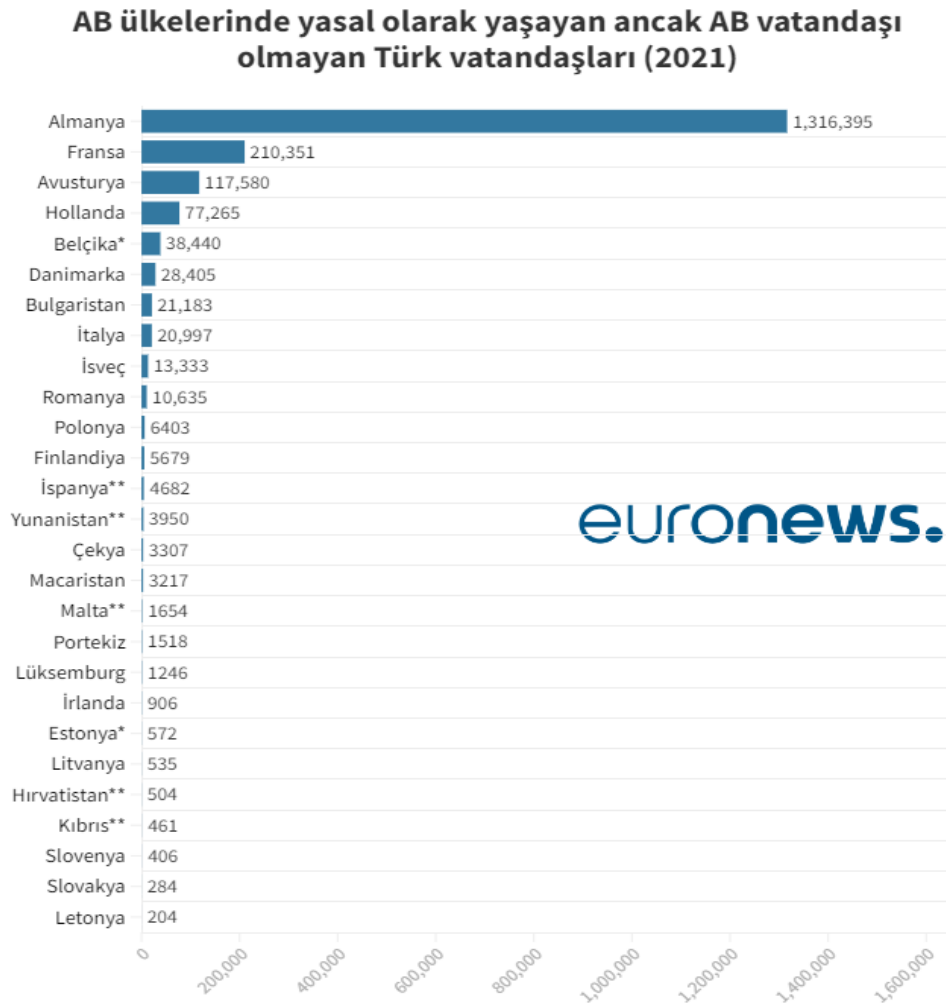
10. Mısır Mutfağı: Osmanlı İmparatorluğu'nun Mısır üzerindeki egemenliği, Mısır mutfağını da etkilemiştir. Osmanlılar, Mısır'a getirdikleri yeni tarım ürünleri ve yemek teknikleriyle Mısır mutfağını zenginleştirmişlerdir. Ayrıca, Osmanlılar Mısır'da bulunan pirinç, bakliyat ve baharat gibi temel malzemeleri kullanarak kendi yemeklerini geliştirmiş ve Mısır mutfağına da bazı yemeklerini entegre etmişlerdir (Şahin T. , 2021).

11. İspanyol Mutfağı: Osmanlı İmparatorluğu'nun İspanya üzerindeki etkisi, İspanyol mutfağını da etkilemiştir. Osmanlılar, İspanya'daki Endülüs dönemi boyunca tarım, ticaret ve kültürel alışveriş yoluyla İspanyol mutfağına bazı katkılarda bulunmuşlardır. Özellikle Osmanlı döneminde İspanya'ya getirilen yeni tarım ürünleri, baharatlar ve tatlılar İspanyol mutfağının zenginleşmesine katkı sağlamıştır (Üner, 2023).

12. İtalyan Mutfağı: Osmanlı İmparatorluğu'nun İtalya üzerindeki etkisi, İtalyan mutfağını da etkilemiştir. Osmanlılar, Akdeniz ticaret yoluyla İtalya'ya yeni tarım ürünleri, baharatlar ve yemek teknikleri getirmişlerdir (Üner, 2023).

13. **Rum Mutfağı:** Osmanlı İmparatorluğu'nun Yunanistan üzerindeki etkisi, Rum mutfağını da etkilemiştir. Osmanlılar, Yunanistan'da bulunan zeytinyağı, balık ve deniz ürünleri gibi temel malzemeleri kullanarak kendi yemeklerini geliştirmişlerdir (Yılmaz & Balyemez, 2024).

3.3.2. Türk Mutfağının Diğer Ülke Mutfaklarındaki Popülerliği



Şekil 1(Resim): AB Ülkelerinde Yasal Olarak Yaşayan Ancak AB Vatandaşı Olmayan Türk Vatandaşları (2021)

(Kaynak: Euronews, 2024)

Almanya'da, son verilere göre 1.316.395 Türk vatandaşı ikamet etmektedir. Bu nüfus, Almanya'nın çeşitli bölgelerinde ve şehirlerinde yaşamaktadır. Almanya'nın büyük şehirlerinde, özellikle Berlin, Köln, Hamburg ve Frankfurt gibi metropol alanlarda, Türk vatandaşlarının yoğun bir nüfusu bulunmaktadır. Bu nüfus, Almanya'nın

çok kültürlü yapısına ve sosyal dokusuna önemli bir katkı sağlamaktadır. Almanya'da yaşayan Türk vatandaşları, Türk kültürünün ve kimliğinin yaşatılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Almanya'ya göç ederek yerleşen pek çok Türk tarafından Almanya'nın çeşitli bölgelerinde çok iyi kalitede Türk restoranları açılarak işletilmektedir.

Almanya'ya göç eden Türklerin restoran işletmeciliği, Türk mutfağının Almanya'daki tanıtımı ve kültürel mirasın korunması açısından önemli bir rol oynamaktadır. Bu restoranlar hem Türklerin hem de yerel halkın Türk mutfağını deneyim edinmesine olanak tanır ve aynı zamanda Türk kültürünün Almanya'da yaşatılmasına katkıda bulunur. Kebap, döner, lahmacun, börek gibi Türk mutfağının klasik lezzetleri, bu restoranlarda geniş bir kitleye sunulur. Bu sayede, Türk yemek kültürü Almanya'daki yerel halk tarafından daha iyi tanınır. Türk restoranları sayesinde Türk ve Alman kültürlerinin karşılıklı etkileşimine olanak sağlanır. Almanya'da yaşayan Türklerin ve yerel halkın bir araya gelerek Türk yemekleri yemesi, kültürel alışverişi artırır ve toplumlar arası anlayışı güçlendirir.

Restaurant Baba Angora, Hasir Restorant, Restaurant Tugra, Osmany, Alsancak Simit Sarayı, Antep Mangal, İstanbul Restaurant, Adana Grillhaus, Nirvana Restaurant Essen, Altın Dilim Antep Sofrası, İmren, Sultan Restaurant Übach, Anfora-Turkisches Restaurant, Hasir Ocakbaşı, Asmalı Konak Restaurant, Sofram, Ali Usta Ocakbaşı Restaurant, Tuna Restaurant, Adana Grillhaus “TheOriginal”, Has Urfa Düsseldorf, Yüksel Restaurant, Mersin Tantuni, Yeni Adana Grillhaus, Doyum Restaurant, Aladdin Terras, Adana Et Restaurant, Bey Simit Haus, Türk Sofrasi Ocakbasi Marktplatz, Mercan, Defne, Rüyam Gemüse Kebab, Prinz Bistro, Kebab with Attitude, Mustafa Demir's Gemüse Kebab, Baba Angora, Fugger-Grill, Rissani, Prime Kebab, Knofi, White Lounge Berlin, Gül Restaurant, Rosenthaler Grill und Schlemmer buffet, Merhaba, Defne, Osmans Tochter, Meyan, Fes-Turkisch BBQ gibi pek çok Türk restoranı bulunmakta ve sevilerek tüketilmektedir (Tripadvisor, 2024).

Restaurant Baba Angora ve Hasir Restorant gibi mekanlar, geleneksel Türk kebabları ve mezeleri ile ünlüdür. Özellikle döner ve şiş kebab çeşitleri, bu restoranların öne çıkan lezzetlerindendir. Restaurant Tugra ve Osmany ise daha lüks ve şık bir ortamda Türk mutfağının seçkin lezzetlerini sunar. Burada, özel günler için tasarlanmış menüler ve zengin meze seçenekleri bulunur. Alsancak Simit Sarayı, Türk simit ve börek çeşitleriyle ünlüdür ve çoğunlukla atıştırmalık olarak tercih edilir. Antep Mangal

ve Adana Grillhaus ise özellikle Güneydoğu mutfağına odaklanarak, yöresel lezzetleri müşterilerine sunmaktadır. Bu restoranlar, özellikle Urfa kebabı ve Adana kebabı gibi spesiyalitelerle bilinirler. Nirvana Restaurant Essen ve Altın Dilim Antep Sofrası, zengin bir menü seçeneğı sunar ve genellikle büyük gruplar veya aileler için idealdir. İstanbul Restaurant ve Anfora-Turkisches Restaurant ise geniş bir yelpazede Türk yemeklerini sunarlar ve genellikle canlı müzik etkinlikleri düzenlenir. Hasir Ocakbaşı ve Asmalı Konak Restaurant, Türk mutfağıının geleneksel lezzetlerini otantik bir atmosferde sunarlar ve genellikle ahşap ocaklarında pişirilen etlerle meşhurdurlar. Sofram ve Ali Usta Ocakbaşı Restaurant ise ev yapımı lezzetlerle müşterilerini memnun etmektedir ve genellikle sıcak ve samimi bir atmosfere sahiptirler. Tuna Restaurant ve Adana Grillhaus “The Original”, özellikle et yemekleri konusunda uzmanlaşmıştır ve çoğunlukla etin çeşitli pişirme teknikleri ile öne çıkarlar. Bu restoranlar, Türk mutfağıının çeşitliliğini ve zenginliğini Almanya'da yaşayan hem Türklerin hem de diğer vatandaşların beğenisine sunmaktadır (Tripadvisor, 2024).

Türk restoranları, Türk mutfağıının tanıtılması ve bilinmesinde kilit bir rol oynamaktadır. Bu restoranlar, müşterilere sadece yemek sunmakla kalmaz, aynı zamanda Türk kültürünün ve misafirperverliğinin bir parçasını da yaşatırlar. Menülerinde sunulan yemeklerin açıklamaları ve personelin sunduğı bilgiler sayesinde, müşteriler Türk mutfağı hakkında daha fazla bilgi edinme imkânı bulurlar. Restoranlar genellikle Türk mutfağıının çeşitliliğini yansıtan birçok yemek seçeneğı sunarlar ve böylelikle müşteriler Türk mutfağıının ne kadar zengin ve çeşitli olduğunu görebilirler. Sonuç olarak, Türk restoranları sadece yemek sunmanın ötesine geçerek, Türk mutfağıının ve kültürünün tanıtılmasına ve yayılmasına önemli bir katkı sağlarlar.

-Fransa'da, son verilere göre 210.351 Türk vatandaşı ikamet etmektedir. Bu nüfus, Fransa'nın farklı bölgelerinde ve şehirlerinde yaşamaktadır. Fransa'da yaşayan Fransa, Türk vatandaşlarının yaşadığı birçok topluluğa ev sahipliğı yapmakta ve Türk kültürünün Fransız toplumuyla etkileşimini teşvik etmektedir. Bu nedenle, Fransa'daki Türk vatandaşlarının varlığı, Fransa-Türkiye ilişkilerinde ve kültürel alışverişte önemli bir rol oynamaktadır.

Fransa'ya göç eden Türklerin birçok bölgede Türk restoranı işletmektedir. Restaurant Derya, Kehribar, İstanbul Grill, Black Pide, Le Paristanbul, Restaurant Öz, Nefis, Sizin, Antakya Grill, Welcome to İstanbul, Restaurant Ayhan Usta, Paristanbul,

Restonat Zilan Türkiye, Restaurant Paris İstanbul, RestoTurc, Restaurant Ella, Élysées Ottoman Pera, L'Atelier Dürüm, Marmara Restaurant Paris 10-Depuis 1990, Sizin République, Pizza Grill İstanbul, Restaurant Seç, Restauration Délices Spécialités Turques, Mardin Soupe, Restaurant Gemlik, Restaurant Beyaz, Anatolia Village, Grill İstanbul Restaurant Turc, La Voie Lactée Restaurant, Restaurant Turc à Paris, Restaurant Pera, Planet İstanbul, Best İstanbul Grill, La Cappadoce, Elysees İstanbul-75008, Le Mezze du chef çiğ köfte, Restaurant Saray İstanbul, Akdeniz, Spécialités Traiteur Turc Turkuaz, Délicieux İstanbul Kebab Maison Fransa'da bulunan Türk restoranlarıdır (Tripadvisor, 2024).

Fransa'da bulunan Türk işletmeleri arasında Restaurant Derya, geleneksel Türk mutfağının seçkin lezzetlerini sunan bir mekandır. Kehribar, Türk mutfağının çeşitli bölgelerinden ilham alan yaratıcı yemekleriyle dikkat çekerken, İstanbul Grill ise özellikle et yemekleri konusunda uzmanlaşmıştır. Black Pide, Türk pide kültürünü Fransız müşterilere sunarken, Le Paristanbul ve Restaurant Öz, ev yapımı Türk yemeklerinin tadına varmak isteyenlere hizmet verir. Nefis, zengin bir mezeler ve kebab çeşitleri sunarken, Sizin ve Antakya Grill, Türk ev mutfağının en sevilen lezzetlerini sunar. Welcometo İstanbul ve Restaurant Ayhan Usta, Türk mutfağının geleneksel ve modern yorumlarını bir araya getirirken, Paristanbul ve Restonat Zilan Türkiye, yöresel lezzetleriyle tanınır. Restaurant Paris İstanbul ve Resto Turc, otantik Türk atmosferi ve lezzetlerini sunarken, Restaurant Ella ve Élysées Ottoman Pera, lüks ve şık bir deneyim sunarlar. L'Atelier Dürüm ve Marmara Restaurant Paris 10-Depuis 1990, Türk sokak lezzetlerini ve geleneksel tatları Fransız müşterilere sunar. Sizin République ve Pizza Grill İstanbul, hızlı ve lezzetli bir Türk yemeği deneyimi sunarken, Restaurant Seç ve Restauration Délices Spécialités Turques, Türk mutfağının çeşitli yönlerini sunarlar. Mardin Soupe ve Restaurant Gemlik, Türk mutfağının lezzetli çorba ve mezelerini sunarken, Restaurant Beyaz ve Anatolia Village, ev yapımı ve taze malzemelerle hazırlanan Türk yemeklerini sunarlar. Grill İstanbul Restaurant Turc ve La Voie Lactée Restaurant, et yemekleri ve kebab çeşitleriyle tanınırken, Restaurant Turc à Paris ve Restaurant Pera, Türk mutfağının klasik lezzetlerini sunarlar. Planet İstanbul ve Best İstanbul Grill, Türk mutfağının geniş yelpazesini sunarken, La Cappadoce ve Elysees İstanbul-75008, özel etkinlikler ve özel menülerle dikkat çekerler. Le Mezze du chef çiğ köfte ve Restaurant Saray İstanbul ise, özellikle meze çeşitleri ve atıştırmalıklarla ünlüdür. Akdeniz ve Spécialités Traiteur Turc Turkuaz, Akdeniz ve Ege mutfağından

ilham alan lezzetler sunarken, D  licieux Istanbul Kebab Maison, Türk kebab ve döner lezzetleriyle tanınır (Tripadvisor, 2024).

Fransa'daki bu Türk restoranlarının Türk mutfağının tanıtılmasında önemli bir rolü vardır. Bu restoranlar, geleneksel Türk yemeklerini Fransız toplumuna sunarak Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini tanıtırlar. Fransız müşteriler, bu restoranlarda Türk mutfağının lezzetlerini deneyim ederek Türk kültürüne ve yemek kültürüne daha yakından tanık olurlar. Bu restoranlar, sadece yemeklerini sunmakla kalmaz, aynı zamanda Türk misafirperverliğini ve kültürünü de yaşıatarak, bir köprü görevi g  r  rl  r. Sonuç olarak, Fransa'daki Türk restoranlarının Türk mutfağının tanıtılmasında ve Fransız mutfağını etkilemede önemli bir rolü vardır. Bu restoranlar, kültürel alışverişı teşvik ederken, Türk yemek kültürünün çeşitliliğini ve zenginliğini Fransız toplumuna aktarır ve bu sayede hem Türk hem de Fransız mutfağına katkıda bulunurlar.

-Avusturya'da, son verilere göre 117.580 Türk vatandaşı ikamet etmektedir. Bu nüfus, Avusturya'nın farklı bölgelerinde ve şehirlerinde yaşamaktadır. Avusturya'daki Avusturya, Türk vatandaşlarının yaşadığı topluluklara ev sahipliği yapmakta ve Türk kültürünün Avusturya toplumuyla etkileşimini teşvik etmektedir. Avusturya'ya göç eden Türklerin a  tığı Türk restoranlarının Türk mutfağına katkıları oldukça önemlidir. Bu restoranlar, Türk mutfağının çeşitli lezzetlerini ve kültürünü Avusturyalı müşterilere sunarak Türk yemeklerinin ve geleneklerinin yayılmasına katkı sağlarlar. Türk restoranları, Türk mutfağına özgü yemeklerin hazırlayıp sunmaktadır.

Diyar Restaurant Cafe Etli Ekmek, Kent Restaurant Favoriten, Liman Restaurant Wien, Anadolu Et, Mevlana Etli Ekmek&Kebab, Damak Restaurant Etli Ekmek-GrillCafe, Turkis City Restaurant, Hasır Restaurant&Cafe, Ali'sGrill, Kent Restaurant, Kent Restaurant F  nfhaus, K  y Restaurant, Türkis-Mariahilferstra  e, Bol Kep  e Lokantası, G  nay Restaurant-Cafe, Denis Restaurant in Wien, Diwan Holzkohlengrill 1100, Diwan Holzkohlengrill 1150, Naz Restaurant, Caf   Deniz, Kanyon Restaurant, Nehir Restaurant, Kent Restaurant Brigittene au, Yıldız Villa, La Turka, Türkis Donauzentrum, Lokant Oase Restaurant, Türkis, İstanbul Restaurant, Kebabhaus, Fora Restaurant Floridsdorf, Kent Restaurant, Türkis-Hauptbahnhof, Komagene   iğ Köfte, Eylül Bakery&Restaurant, Has Konya Etli Ekmek, Ferhat Döner, Etap Restaurant, Sofra

Restaurant Avusturya'da Türklerin işletmeciliğini yaptıkları restoranlar arasındadır (Tripadvisor, 2024).

Avusturya'da bulunan ve Türklerin işletmeciliğini yaptığı birçok restoran, geleneksel Türk lezzetlerini ve kültürünü Avusturyalı müşterilere sunmaktadır. Diyar Restaurant Cafe Etli Ekmek, Kent Restaurant Favoriten, Liman Restaurant Wien, Anadolu Et, Mevlâna Etli Ekmek&Kebap gibi işletmeler, Türk mutfğının sevilen lezzetlerini sunarak müşterilerin damaklarında unutulmaz tatlar bırakmaktadır. Damak Restaurant Etli Ekmek-Grill Cafe, Turkis City Restaurant, Hasır Restaurant&Cafe gibi mekanlar, özellikle etli ekmek ve kebab gibi Türk spesiyalitelerini sunmalarıyla tanınırken, Ali's Grill, Kent Restaurant ve Kent Restaurant Fünfhaus gibi işletmeler geniş menülerinde çeşitli Türk yemeklerini müşterilerin beğenisine sunmaktadır. Köy Restaurant ise geleneksel köy mutfğından ilham alarak müşterilere ev yapımı lezzetler sunmaktadır. Bol Kepçe Lokantası, Günay Restaurant-Cafe, Denis Restaurant in Wien gibi mekanlar ise Türk mutfğının zengin çeşitliliğini ve lezzetini müşterilere sunmaktadır. Diwan Holzkohlengrill 1100 ve Diwan Holzkohlengrill 1150 gibi mekanlar, özellikle odun ateşinde pişirilen etlerle ünlüdür. Naz Restaurant, Café Deniz, Kanyon Restaurant gibi işletmeler ise müşterilere Türk mutfğının özgün lezzetlerini ve samimi bir atmosferi sunar. Yıldız Villa, La Turka, Türkis Donauzentrum gibi mekanlar, Türk mutfğının ve kültürünün modern yorumunu sunarak müşterilere farklı bir deneyim yaşatır. Lokant Oase Restaurant, Türkis, İstanbul Restaurant gibi işletmeler ise Türk ve Avusturya mutfğını harmanlayarak özgün tatlar sunarlar. Kebabhaus, Fora Restaurant Floridsdorf, Kent Restaurant, Türkis-Hauptbahnhof gibi işletmeler ise özellikle kebab ve döner gibi sokak lezzetlerini müşterilerin beğenisine sunar. Komagene Çiğ Köfte, Eylül Bakery&Restaurant, Has Konya Etli Ekmek, Ferhat Döner, Etap Restaurant, Sofra Restaurant gibi mekanlar ise çeşitli Türk atıştırmalıkları ve öğle yemekleri sunarak müşterilerin ihtiyaçlarına cevap verirler (Tripadvisor, 2024).

Bu restoranların Avusturya'da bulunması, Türk mutfğının tanıtılmasında ve yayılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu restoranlar, Avusturyalı müşterilere Türk mutfğının zengin ve çeşitli lezzetlerini sunarak Türk yemek kültürünün tanıtılmasına katkı sağlarlar. Geleneksel Türk yemekleri, özellikle etli ekmek, kebab çeşitleri, meze tabakları ve tatlılar gibi popüler lezzetler, Avusturyalı müşterilerin beğenisine sunularak Türk mutfğının çeşitliliği ve zenginliği gösterilir.

-Hollanda'da, son verilere göre 77.265 Türk vatandaşı ikamet etmektedir. Bu nüfus, Hollanda'nın çeşitli şehirlerinde ve bölgelerinde yaşamaktadır. Hollanda, Türk vatandaşlarının yaşadığı topluluklara ev sahipliği yapmakta ve Türk kültürünün Hollanda toplumuyla etkileşimini teşvik etmektedir. Bu nedenle, Hollanda'daki Türk vatandaşlarının varlığı, Hollanda-Türkiye ilişkilerinde ve kültürel alışverişte önemli bir role sahiptir.

Hollanda'ya göç eden Türklerin açtığı Türk restoranlarının Türk mutfağına katkıları oldukça önemlidir. Bu restoranlar, geleneksel Türk yemeklerini Hollandalı müşterilere sunarak Türk mutfağının tanıtılmasına ve yayılmasına önemli bir katkı sağlarlar. Bu restoranlar ayrıca, Türk kültürünü ve geleneklerini Hollandalı müşterilere tanıtarak kültürel bir alışveriş ortamı yaratırlar.

Miri Mary Indian Restaurant, Grand CaféCascada, Istanbul Grill Restaurant, Sahan Amsterdam, Levant Restaurant, Maydanoz, Bir tat Restaurant, Effendy-Lahmacun Cafe, Havzan Restaurant, Turks Restaurant Ufuk Amsterdam, Restaurant Antep Sofrası, Meram Amsterdam Centrum, Mezebar Bodrum, Restaurant Konak, Restaurant Mesken, Mera-Rotterdam West, Leziz Restaurant, Durum Evi, Ocakbaşı Koksmusts Cinar, Turks Restaurant Laila Den Haag Scheveningen, Restaurant Turquoise Meating, Hünkar Restaurant, Kadayıfzade Amsterdam, Florya Restaurant&Cafe, Akdeniz Restaurant, Nazar, Atilla Turkish Food, Turks Restaurant, Orontes West-Turks Restaurant Amsterdam-Mediterraans Restaurant Amsterdam, Restaurant Munzur, MeneerKebab, Orontes de Pijp Amsterdam-Mediterraans Restaurant-Turks Restaurant, Saray Restaurant, Beymen Café&Restaurant, Lalezar Café&Restaurant, Simurg Ocakbasi&Grill, Sofra Restaurant, Konya Etliekmek, Boğaziçi Restaurant, Mevlana Restaurant, Tadım Restaurant, Kebaphan Amsterdam, Ali Ocakbaşı, Kebapçı Amsterdam, Turkish Restaurant Laila Utrecht, Kervansaray, Liman Restaurant, Meram-Rotterdam Zuid, Erva Café&Restaurant B.V., Turkish Kebab Sebba, Kösebası Kebab, Mahzen Restaurant Den Haag, Restaurant Bolu Dagi, Dünya Lokanta, Meram Amsterdam Oost Cafe, Shoarma Mesut 2, Pide Dünyası, Nefis, Hkiki Restaurant, Cadir, Turks Restaurant Eethuis Cesme, Sortie Cafe&Restaurant, El-Aziz Çiğköfte, Turks CafeRestaurant Derya, Bey Men Cafe&Restaurant, Ganii Kebab, Eethuis Lider, Masha Café&Restaurant, Simit Sarayı Rotterdam, Anatolian Chefs, Cigkoftem Dappermarkt, Istanbul Plaza, Mezze, Sefa Restoran Kebab Döner Barbekü, Shobiyet Amsterdam, İstanbul Gözleme, Turks Restaurant Kasap Utrecht, Cafe Baskent,

Dem Restaurant, Erva Haarlem, Zela Restaurant, Marmaris Restaurant, Ortam BBQ de Kuip, Hira Restaurant, Konyali Restaurant, Lounge Restaurant Sultan, Mehmet Usta, Pamukkale, Yunak Hollanda’da bulunan Türk restoranlarıdır (Tripadvisor, 2024).

Miri Mary Indian Restaurant, Hint mutfağından birbirinden lezzetli yemekler sunmaktadır. Grand Café Cascada, geniş bir menüde Avrupa tarzı yemekler sunar. Istanbul Grill Restaurant, Türk mutfağından çeşitli kebab ve meze çeşitleri sunar. Sahan Amsterdam, Türk mutfağından geleneksel lezzetler sunarken Levant Restaurant, Orta Doğu mutfağından ilham alan yemekler sunar. Maydanoz, Türk mutfağının çeşitli lezzetlerini ve mezelerini sunan bir mekandır. Birtat Restaurant, Türk mutfağının sevilen yemeklerini sunarken Effendy-Lahmacun Cafe, özellikle lahmacun ve pide gibi lezzetleriyle tanınır. Havzan Restaurant, Türk ve Ortadoğu mutfağının lezzetlerini sunar. Turks Restaurant Ufuk Amsterdam, Türk mutfağının geniş bir yelpazesini sunarken Restaurant Antep Sofrası, Güneydoğu mutfağından özel lezzetler sunar. Meram Amsterdam Centrum, Türk mutfağından çeşitli kebab ve et yemekleri sunar. Mezebar Bodrum, Türk ve Ege mutfağından mezeler ve deniz ürünleri sunar. Restaurant Konak, geleneksel Türk yemeklerini modern bir ortamda sunar. Restaurant Mesken, Türk ve Arap mutfağından çeşitli lezzetler sunarken Mera-Rotterdam West, Türk ve Orta Doğu mutfağından et yemekleri sunar. Leziz Restaurant, Türk mutfağından çeşitli kebab ve meze çeşitleri sunar. Durum Evi, özellikle dürüm ve döner gibi sokak lezzetlerini sunar. Ocakbaşı Koksmusts Cinar, ocakbaşı tarzında et yemekleri sunarken Turks Restaurant Laila Den Haag Scheveningen, Türk mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Restaurant Turquoise Meating, Türk mutfağının et ve kebab çeşitlerini sunar. Hünkâr Restaurant, geleneksel Türk yemeklerini sunar. Kadayıfzade Amsterdam, özellikle tatlı ve şerbetli lezzetler sunar. Florya Restaurant&Cafe, Türk mutfağından çeşitli yemekler ve tatlılar sunar. Akdeniz Restaurant, Akdeniz mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Nazar, Türk mutfağından geniş bir menü sunar. Atilla Turkish Food, Türk mutfağından sokak lezzetlerini sunar. Turks Restaurant, geleneksel Türk yemekleri sunar. Orontes West-Turks Restaurant Amsterdam-Mediterraans Restaurant Amsterdam, Türk ve Akdeniz mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Restaurant Munzur, Türk ve Doğu mutfağından çeşitli yemekler sunar. Meneer Kebab, döner ve kebab çeşitleri sunar. Orontes de Pijp Amsterdam-Mediterraans Restaurant-Turks Restaurant, Türk ve Akdeniz mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Saray Restaurant, geleneksel Türk yemekleri sunar. Beymen Café&Restaurant, Türk ve Avrupa mutfağından çeşitli yemekler sunar. Lalezar

Café&Restaurant, Türk mutfağından çeşitli kebab ve meze çeşitleri sunar. Simurg Ocakbasi&Grill, ocakbaşı tarzında et yemekleri sunar. Sofra Restaurant, Türk ve Orta Doğu mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Konya Etli ekmek, geleneksel Konya mutfağından etli ekmek çeşitleri sunar. Boğaziçi Restaurant, Türk ve Akdeniz mutfağından çeşitli yemekler sunar. Mevlâna Restaurant, Türk ve Orta Doğu mutfağından yemekler sunar. Tadım Restaurant, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Kebabhan Amsterdam, döner ve kebab çeşitleri sunar. Ali Ocakbaşı, ocakbaşı tarzında et yemekleri sunar. Kebabçı Amsterdam, döner ve kebab çeşitleri sunar. Turkish Restaurant Laila Utrecht, Türk mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Kervansaray, Türk mutfağından çeşitli kebab ve meze çeşitleri sunar. Liman Restaurant, Türk ve Akdeniz mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Meram-Rotterdam Zuid, Türk mutfağından çeşitli kebab ve et yemekleri sunar. Erva Café&Restaurant B.V., Türk mutfağından çeşitli yemekler ve tatlılar sunar. Turkish Kebab Sebba, döner ve kebab çeşitleri sunar. Kösebası Kebab, kebab ve et yemekleri sunar. Mahzen Restaurant Den Haag, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Restaurant Bolu Dagi, geleneksel Türk yemekleri sunar. Dünya Lokanta, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Meram Amsterdam Oost Cafe, Türk mutfağından çeşitli yemekler ve tatlılar sunar. Shoarma Mesut 2, özellikle şarap döner ve kebab çeşitleri sunar. Pide Dünyası, Türk mutfağından çeşitli pide çeşitleri sunar. Nefis, Türk mutfağından çeşitli kebab ve meze çeşitleri sunar. Hkiki Restaurant, geleneksel Türk yemekleri sunar. Cadir, Türk ve Akdeniz mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Turks Restaurant Eethuis Cesme, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Sortie Cafe&Restaurant, Türk ve Akdeniz mutfağından çeşitli lezzetler sunar. El-Aziz Çiğköfte, çiğ köfte ve diğer Türk atıştırmalıkları sunar. Turks CafeRestaurant Derya, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Bey Men Cafe&Restaurant, Türk ve Akdeniz mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Gani Kebab, kebab ve döner çeşitleri sunar. Eethuis Lider, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Masha Café&Restaurant, Türk ve Orta Doğu mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Simit Sarayı Rotterdam, Türk tatlıları ve atıştırmalıkları sunar. Anatolian Chefs, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Cigkoftem Dappermarkt, çiğ köfte ve diğer Türk atıştırmalıkları sunar. Istanbul Plaza, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Mezze, Türk ve Orta Doğu mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Sefa Restoran Kebab Döner Barbekü, kebab ve döner çeşitleri sunar. Shobiyet Amsterdam, Türk ve Akdeniz mutfağından çeşitli lezzetler sunar. İstanbul Gözleme, geleneksel Türk gözlemeleri

sunar. Turks Restaurant Kasap Utrecht, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Cafe Baskent, Türk mutfağından çeşitli yemekler ve tatlılar sunar.

Dem Restaurant, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Erva Haarlem, Türk mutfağından çeşitli yemekler ve tatlılar sunar. Zela Restaurant, Türk ve Orta Doğu mutfağından çeşitli lezzetler sunar. Marmaris Restaurant, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Ortam BBQ de Kuip, Türk mutfağından barbekü ve et yemekleri sunar. Hira Restaurant, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Konyali Restaurant, geleneksel Türk yemekleri sunar. Lounge Restaurant Sultan, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Mehmet Usta, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Pamukkale, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar. Yunak, Türk mutfağından çeşitli yemekler sunar (Tripadvisor, 2024).

-Belçika'da, son verilere göre 38.440 Türk vatandaşı ikamet etmektedir. Bu nüfus, Belçika'nın farklı şehirlerinde ve bölgelerinde yaşamaktadır. Türk vatandaşlarının Belçika'daki varlığı, hem Türk kültürünün Belçika toplumuyla etkileşimini teşvik eder hem de Türk kökenli vatandaşların yerel topluma katılımını destekler.

Belçika'ya göç eden Türklerin, Türk mutfağını tanıtmak ve yaymak adına açtıkları restoranlar hem Türk mutfağının çeşitliliğini gösterme hem de Belçika'da Türk kültürünün yaşatılmasına büyük katkı sağlar. Türk restoranlarının Belçika'daki varlığı, Türk mutfağına olan ilgiyi artırır ve bu sayede Türk yemek kültürünün korunmasına ve yaşatılmasına yardımcı olur. Ayrıca, bu restoranlar Türk mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini göstererek farklı bölgelerden gelen lezzetleri Belçika toplumuna sunarlar.

Divan Restaurant, Konya, Emirdağ Köftecisi, Tekince Kebap, Hanedan Kebap&Pizzeria, Metin Pide, Lale, El Turco, Taşfırın-Pide-Grill, Turkish Kebap, Yörük Çadırı, Aspava Restaurant, Hanımeli, Yaprak Doner, Restaurant Efes, Donerium, Tekince Tantuni, Kassap Döner, Emirdağ Köftecisi Noord, Has Pide Kebap, Bodrum Palace, Antep Sofrası Beringen, Beyranet, Tekince Restaurant, Ankara, Vuslat Etlietmek, Resto-Snack İzmir, De Turk, Sultan's Ottomaanse Keuken, Aboov Adanacı, Eethuis Istanbul, Küçük Ev, Restaurant Gök, Sofram, Restaurant Özgem, Merad Restaurant, Melek Grillades, Nazar Grill-Kebap&Pizza, Snack Le Botanique, Restaurant Papatya, Kösem, Turkish Grill Kebap, Mevlana Pide, Ali Baba, Mozaik Grill, Emirdağ Köftecisi Noord, Chez Vedat II, Sultans of Kebap, Sifa Restaurant Antwerpen, Emirdağ Köftecisi, Turkish Kebap, Saray Restorant, Türkmen Grill Kebap

Hasselt, Mado Restaurant, Restaurant Urfa, Ozkonya, Mevlana Restaurant, Muss Doner, Hunkar Kebab, Öztürk Çiğköfte, t'Stoofpotje, Tuana, Capadocia, Cavuszade Baklava Brüksel, Mashar Pide, Dedeoglu, Has Pide Kebab, Kumpir Eethuis, Chez Bal, Liman Grill House, Pizzeria Koçak, Rokka, Ali Baba, Kwat, Belchicken Cora La Louviere, Turkuaz, Pitawan, Beykonak, Tekince Doner, Kaptan Pide, Mevan, Antep Sofrası, Steak N' ChillBrussel, Güler Pide Kebab, Pizzeria Istanbul, Boğaziçi Tantuni, Oba Restaurant, Eethuis Orient, Taksim Restaurant, Kebab Center, Bosphorus, Baba Sofra, Eat&Smile, Restaurant Ali Baba'nın Yeri, Yasemin'in Yeri Restaurant, Turks Restaurant, Ahmet Usta Grill Restaurant, Eethuis Baskent Belen, Pitta Elif, Döner Hut, Tantuni Liege, Vedat, Belchicken Hasselt, Cappodocia Pizza Kebab, Topkapi Restaurant, HD İskender, Lezzet, Kasım, Alaturka gibi restoranlar Belçika'da Türkler tarafından açılan işletmelerdir. Belçika'da Türkler tarafından işletilen bu çok sayıdaki restoranlar, zengin ve çeşitli bir Türk mutfağı sunmaktadır (Tripadvisor, 2024).

Divan Restaurant, Konya, Emirdağ Köftecisi gibi mekanlar geleneksel Türk lezzetlerini sunarken, Tekince Kebab ve Hanedan Kebab&Pizzeria gibi işletmeler daha geniş bir menü yelpazesi sunarlar. Metin Pide, Lale ve El Turco gibi restoranlar genellikle Türk hamur işi lezzetlerine odaklanırken, Taşfırın-Pide-Grill ve Turkish Kebab gibi mekanlar et ağırlıklı menüler sunarlar. Yörük Çadırı ve Aspava Restaurant gibi işletmeler ise geleneksel Türk meze ve kebab çeşitlerini, hatta pizza gibi Batı lezzetlerini bile sunmaktadır. Restoranlar genellikle tatlılarla da ünlüdür. Örneğin, Cavuszade Baklava Brüksel ve Merad Restaurant gibi işletmeler, baklava, künefe, revani, sütlü tatlılar gibi geleneksel Türk tatlılarını müşterilere sunarlar. Bu restoranlar, Belçika'daki Türk toplumuna ve yerel halka Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini sunarken, aynı zamanda Türk kültürünün Belçika'da yaşatılmasına da katkıda bulunmaktadır. Belçika'da birçok Türk restoranının bulunması, ülkenin genel yemek kültürüne çeşitlilik ve zenginlik katmaktadır. Bu restoranlar, geleneksel Türk lezzetlerini Belçikalıların deneyim edinmeye olanak tanırken, aynı zamanda Türk mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini de sergilemektedir. Bu durum, yerel halkın Türk yemeklerini denemesine ve Türk kültürünü daha yakından tanımasına olanak sağlar (Tripadvisor, 2024).

Türk mutfağının dünya gastronomisine etkisi, benzersiz ve çeşitli lezzetlerin ötesine geçerek kültürler arası etkileşimi ve anlayışı derinleştiren önemli bir rol oynamaktadır. Yurt dışında yerleşen Türklerin açtığı restoranlar ve diğer gıda

işletmeleri, sadece Türk yemeklerinin dünya genelinde tanınmasına ve sevilmesine katkı sağlamakla kalmaz, aynı zamanda Türk kültürünün yayılmasına da aracılık eder. Türkiye'de bulunan bölgelerin özgün yemekleri, dünya gastronomisine olan etkisiyle sadece lezzet sunmanın ötesine geçerek farklı kültürlerle derin bir etkileşim ve karşılıklı öğrenme sürecine katkıda bulunmaktadır. Her bölgenin kendine özgü yemekleri, yerel malzemeler ve geleneksel pişirme teknikleri ile şekillenmiş olup, bu çeşitlilik dünya mutfağını zenginleştiren önemli bir kaynaktır. Örneğin, Güneydoğu Anadolu'nun baharatlı ve aromatik yemekleri, Mezopotamya mutfaklarıyla benzerlikler taşır ve bu bölgenin yemekleri, dünya genelinde baharat kullanımı ve lezzet derinliği konularında ilham kaynağı olmuştur. Adana kebab, Urfa kebab ve Gaziantep'in mutfağından çıkan baklava gibi tatlılar, sıkça rastlanan ve sevilen lezzetler arasına girmiştir. Ege Bölgesi'nin zeytinyağlıları ve otları, zeytinyağlı enginar, kabak çiçeği dolması gibi yemekler, hafif ve sağlıklı beslenme alışkanlıklarına ilgi duyan yabancı mutfak severler için çekici hale gelmiştir. Karadeniz Bölgesi'nin hamsisi, mısır ekmeği ve lahana orbası gibi özgün tatları, deniz ürünlerine ve mısır bazlı yiyeceklere ilgi duyanlar için yeni tarifler sunmuştur. İç Anadolu'nun etli yemekleri ve hamur işleri, dünyanın farklı mutfakları tarafından benimsenmiştir. Konya'nın meşhur etli ekmeği ve Kayseri mantısı, benzerleri dünya genelinde yapılmaya başlanan ve farklı mutfaklara uyarlanan tariflerdendir. Mantının farklı eşitleri, Asya'dan Avrupa'ya uzanan bir coğrafyada ilham kaynağı olmuş ve pek çok kültür tarafından kendi mutfaklarına uyarlanmıştır. Marmara Bölgesi'nin kozmopolit yapısı, farklı kültürlerin harmanlandığı bir mutfak kültürünü de beraberinde getirmiştir. İstanbul'un balık restoranları ve çeşitli mutfak kültürleriyle kaynaşan yemekleri, dünya gastronomisinin önemli bir parçası haline gelmiştir. Osmanlı mutfağının zengin mirası, modern yemekler ve finedining deneyimleriyle dünya sahnese taşınmıştır. Doğu Anadolu'nun özgün peynirleri ve kuru etleri gibi ürünler, farklı damak zevklerine hitap ederek dünya mutfaklarına yeni lezzetler katmıştır. Erzincan tulumu ve Kars gravyeri gibi peynirler, gurme peynir severler tarafından büyük ilgi görmekte ve uluslararası peynir panellerinde ödüller kazanmaktadır. Bu yemekler, hem geleneksel tatların korunmasını ve yayılmasını sağlamakta hem de dünya gastronomisinin çeşitlenmesine ve zenginleşmesine önemli bir katkı sunmaktadır.

Türk mutfağının dünya gastronomisine etkisi, benzersiz ve çeşitli lezzetlerin ötesine geçerek kültürler arası etkileşimi ve anlayışı derinleştiren önemli bir rol oynamaktadır. Yurt dışında yerleşen Türklerin atığı restoranlar ve diğer gıda

işletmeleri, sadece Türk yemeklerinin dünya genelinde tanınmasına ve sevilmesine katkı sağlamakla kalmaz, aynı zamanda Türk kültürünün yayılmasına da aracılık eder. Bu restoranlar, aynı zamanda Türk mutfağının modern yorumlarını sunarak gastronomi dünyasına yenilikçi katkılarda bulunur.

Türk restoranları, birçok büyük şehirde önemli bir yer edinmiştir. Örneğin, New York, Londra, Berlin gibi metropollerde pek çok kaliteli Türk restoranı bulunmaktadır. Bu restoranlar, geleneksel Türk mutfağını tanıtmanın yanı sıra modern yorumlarla da müşterilere yenilikçi tatlar sunmaktadır. Türk mutfağı, genel olarak döner kebab, baklava, lokum ve meze gibi ürünlerle dünya genelinde tanınmış ve sevilmiştir. Özellikle döner kebab, Avrupa'dan Amerika'ya, Asya'dan Avustralya'ya kadar birçok ülkede popüler bir yemek seçeneği haline gelmiştir. Döner kebab dükkanları ve restoranları, Almanya gibi ülkelerde o kadar yaygındır ki, artık o ülkelerin yerel kültürünün bir parçası olarak kabul edilmektedir. Türk mutfağı, dünya gastronomisine sadece lezzetli yemekler sunmakla kalmaz, aynı zamanda önemli teknikler ve tarifler de kazandırır. Örneğin, meze kültürü, birçok farklı lezzeti bir arada sunarak paylaşım ve sosyal etkileşimi teşvik eder. Bu kültür, dünya genelinde tapas gibi benzer yemek geleneklerinin gelişmesine katkıda bulunmuştur. Tatlılar ve pastacılık alanında baklava ve lokum gibi tatlılar, farklı mutfaklarda benzer tatlıların gelişmesine ilham vermiştir.

Sonuç olarak, Türk mutfağının dünya gastronomisine olan etkisi, lezzetlerin ötesine geçerek kültürel etkileşim ve zenginleşmeyi de beraberinde getirir. Türk yemeklerinin yurt dışında tüketilmesi hem lezzet çeşitliliği hem de gastronomik yenilikler açısından dünya mutfağına önemli katkılar sağlamaktadır. Yurt dışında yaşayan Türklerin atığı işletmeler ve sundukları yemekler, sadece Türk mutfağının değil, aynı zamanda Türk kültürünün de dünya genelinde tanınmasına ve takdir edilmesine olanak tanır. Bu süreç, dünya mutfakları arasında güçlü köprüler kurarak daha çeşitli, kapsayıcı ve zengin bir gastronomi dünyasının oluşmasına yardımcı olur. Türk mutfağının bu evrensel etkisi, kültürel sınırların ötesinde bir anlayış ve birliktelik yaratma potansiyeline sahiptir. Türk mutfağının uluslararası alanda giderek artan popülaritesi, kültürel zenginliğini ve benzersiz lezzetlerini daha geniş kitlelere ulaştırmaya devam edecektir. Bu etkileşim, dünya gastronomisinin zenginleşmesine ve farklı kültürlerin birbirinden öğrenmesine olanak tanımaktadır.

4. BULGULAR

4.1. Demografik Bulgular

Araştırma Almanya, Belçika, Balkanlar, Polonya ve Yunanistan gibi yoğun Türk nüfusunun olduğu ülkelerde ikamet eden Türklerin katılımlarıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılım sağlayan 30 kişiye ait cinsiyet, yaş ve yurt dışındaki ikamet süreleri aşağıda verilmektedir.

Tablo 7: Katılımcılara ilişkin özellikler

Katılımcı Kodu	İkamet Ettiği Ülke	Yaş	Cinsiyet	İkamet Süresi (Yıl)
K1 (Alm.)	Almanya	61	Erkek	30
K2 (Alm.)	Almanya	70	Kadın	30
K3 (Alm.)	Almanya	34	Kadın	12
K4 (Alm.)	Almanya	29	Erkek	11
K5 (Alm.)	Almanya	34	Kadın	34
K6 (Alm.)	Almanya	47	Kadın	47
K7 (Alm.)	Almanya	38	Erkek	20
K8 (Alm.)	Almanya	36	Kadın	36
K9 (Alm.)	Almanya	28	Kadın	28
K10 (Alm.)	Almanya	25	Erkek	1
K11 (Bel.)	Belçika	37	Kadın	15
K12 (Bel.)	Belçika	40	Erkek	8
K13 (Bel.)	Belçika	47	Kadın	47
K14 (Bel.)	Belçika	22	Erkek	6
K15 (Bel.)	Belçika	55	Erkek	23
K16 (Bel.)	Belçika	50	Kadın	25
K17 (Bel.)	Belçika	26	Kadın	5
K18 (Bel.)	Belçika	22	Kadın	22
K19 (Bel.)	Belçika	22	Kadın	22
K20 (Bel.)	Belçika	49	Kadın	49
K21 (Hol.)	Hollanda	56	Erkek	56

K22 (Hol.)	Hollanda	30	Kadın	30
K23 (Hol.)	Hollanda	56	Kadın	34
K24 (Hol.)	Hollanda	21	Kadın	21
K25 (Hol.)	Hollanda	45	Kadın	45
K26 (Hol.)	Hollanda	35	Erkek	35
K27 (Hol.)	Hollanda	34	Kadın	34
K28 (Hol.)	Hollanda	21	Kadın	21
K29 (Hol.)	Hollanda	48	Kadın	48
K30 (Hol.)	Hollanda	60	Erkek	43

Tabloya göre bazı önemli bulgular şu şekildedir:

Katılımcıların yaşları 21 ile 70 arasında değişmektedir. En genç katılımcılar 21 yaşında K24 (Hol.) ve K28 (Hol.), en yaşlı katılımcı ise 70 yaşında K2 (Alm.). Yaş dağılımı incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğunun 30-40 yaş aralığında olduğu görülmektedir. 21-31 yaş aralığında yaklaşık 8 kişi bulunmaktadır. 31-40 yaş aralığında yaklaşık 10 kişi bulunmaktadır. 41-50 yaş aralığında yaklaşık 6 kişi bulunmaktadır. 51-60 yaş aralığında yaklaşık 4 kişi bulunmaktadır. 61-70 yaş aralığında ise 2 kişi bulunmaktadır. 20'li yaşlarda (21-29) ve 50'li yaşlarda (50-60) da önemli sayıda kişi bulunmaktadır. 60 ve üzeri yaşlarda (60-70) ise birkaç kişi vardır. Bu dağılım, gruptaki insanların büyük çoğunluğunun genç ve orta yaşlarda olduğunu, ancak belirli bir oranda daha yaşlı bireylerin de bulunduğunu gösterir. Yaşlar geniş bir aralıkta dağılmış, ancak belirli yaş gruplarında yoğunlaşmalar görülmektedir. Yaş dağılımı sağa çarpıktır, genç yaşlarda daha fazla kişi vardır ve yaş ilerledikçe kişi sayısı azalmaktadır.

Katılımcılar toplamda 30 kişiden oluşmaktadır. Kadınların sayısal olarak daha fazla olduğu bir grup söz konusudur. Kadınlar 20 erkekler 10 kişi olacak şekilde grupta kadın sayısı, erkek sayısının iki katıdır.

Katılımcı evreni Avrupa ülkelerinden olan Almanya, Belçika ve Hollanda'da ikamet eden Türklerden oluşmaktadır. K1 (Alm.), K2 (Alm.), K3 (Alm.), K4 (Alm.), K5 (Alm.), K6 (Alm.), K7 (Alm.), K8 (Alm.), K9 (Alm.) ve K10 (Alm.) Almanya'da ikamet eden Türk katılımcılardır. K11 (Bel.), K12 (Bel.), K13 (Bel.), K14 (Bel.), K15 (Bel.), K16 (Bel.), K17 (Bel.), K18 (Bel.), K19 (Bel.) ve K20 (Bel.) Belçika'da ikamet eden Türk katılımcılardır. K21 (Hol.), K22 (Hol.), K23 (Hol.), K24 (Hol.), K25 (Hol.), K26

(Hol.), K27 (Hol.), K28 (Hol.), K29 (Hol.) ve K20 (Hol.) Hollanda’da ikamet eden Türk katılımcılardır.

Katılımcıların yurt dışında ikamet süreleri 1 yıl ile 56 yıl arasında değişmektedir ve ortalama ikamet süresi 27 yıldır. Medyan değer 29 yıl olup, sürelerin standart sapması 14 yıldır. Çoğu katılımcı 20-30 yıl arasında yurt dışında yaşamış, ancak süreler geniş bir aralığa yayılmıştır. Dağılım genel olarak simetrik olmasına rağmen, birkaç katılımcının çok uzun süreler yurt dışında yaşadığı görülmektedir. En kısa süre yurt dışında kalan katılımcı 1 yıl K10 (Alm.), en uzun süre yurt dışında kalan ise 56 yıl K21 (Hol.) boyunca ikamet etmiştir. Bu, gruptaki bireylerin farklı yaşam deneyimlerine sahip olduğunu ve uzun süreli yurt dışı deneyimlerinin yaygın olduğunu göstermektedir.

Tabloya göre yurt dışında ikamet eden Türklerin çoğunluğu genç ve orta yaş gruplarından oluşmaktadır. Kadın katılımcıların sayıca fazladır ve uzun süredir ikamet etmektedirler. Bu veriler, araştırmanın amacı doğrultusunda, Türk mutfağındaki bölgesel lezzetlerin dünya gastronomisine etkisini araştırmak için, Türklerin yoğun olarak bulunduğu ülkelerden katılımcılarla derinlemesine inceleme yapmak amacıyla uygun bir örneklem sunmaktadır. Çalışmanın bulguları, geniş yaş aralığı ve cinsiyet dengesi ile zenginleştirilmiş bir katılımcı profili üzerinden, Türk mutfağının küresel etkilerini kapsamlı bir şekilde değerlendirmeyi mümkün kılmaktadır. Özellikle kadın katılımcıların fazlalığı ve uzun süreli yurt dışı ikameti, bölgesel lezzetlerin uluslararası alandaki adaptasyonu ve kabulü hakkında değerli bilgiler sunabilir. Bu nedenle, örneklem grubu, araştırmanın kapsamı ve hedefleri doğrultusunda ideal bir veri grubu oluşturmaktadır.

4.2. Yurt Dışında İkamet Eden Türklerin Kişisel Deneyimleri ve Mutfaka Olan İlgileri

Bu bölümde yurt dışında ikamet eden Türklerin kişisel deneyimleri ve mutfaka olan ilgileri incelenmiştir. Bu kapsamda yurt dışında ikamet eden Türklere üç soru yöneltilmiştir. Bu üç soru şu şekildedir:

1. Yurt dışında Türk mutfağına olan ilginiz nasıl başladı?
2. Türkiye’deki hangi bölgesel mutfaklara ilgi duyuyorsunuz, bu ilginizin nedeni nedir?

3. Yurt dışındaki yaşamınız boyunca Türk mutfağını nasıl tanıtıyorsunuz?

Bu sorular, katılımcıların Türk mutfağına olan bağlılığını ve yurt dışındaki deneyimlerini anlamak için belirlenmiştir. Araştırma, bu soruların yanıtları üzerinden katılımcıların kişisel deneyimlerini ve Türk mutfağına yönelik tutumlarını değerlendirmeyi amaçlamıştır.

Katılımcılara “Yurt dışında Türk mutfağına olan ilginiz nasıl başladı?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılar, yurt dışında Türk mutfağına olan ilgilerinin başlangıcıyla ilgili çeşitli nedenlerden bahsetmişlerdir. K2 (Alm.), K3 (Alm.), K4 (Alm.), K5 (Alm.), K6 (Alm.), K8 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K14 (Bel.), K15 (Bel.), K16 (Bel.), K20 (Bel.), K23 (Hol.), K24 (Hol.), K27 (Hol.), K28 (Hol.) ve K29 (Hol.) Türkiye’de yaşadıkları süre boyunca zaten Türk yemeklerine ilgi duyduklarını ve bu ilginin yurt dışına yerleştiklerinde de devam ettiğini belirtmişlerdir. K4 (Alm.), K5 (Alm.), K6 (Alm.), K7 (Alm.), K9 (Alm.), K10 (Alm.), K13 (Bel.), K19 (Bel.), K21 (Hol.), K22 (Hol.), K23 (Hol.), K24 (Hol.), K25 (Hol.), K26 (Hol.), K27 (Hol.), K28 (Hol.) ve K29 (Hol.), ailelerinin Türk kökenli olması veya annelerinin Türk mutfağına olan ilgisi sayesinde bu kültüre yakın olduklarını ve bu nedenle Türk yemekleriyle ilgilendiklerini ifade etmişlerdir. K1 (Alm.) ve K11 (Bel.) sosyal çevrelerinin ve arkadaşlarının Türk yemeklerine olan merakı ve ilgisiyle etkilendiklerini ve bu yolla Türk mutfağına yönelik bir merak geliştirdiklerini belirtmişlerdir. Bu cevaplar, Türk mutfağının yurt dışında nasıl yayıldığını ve bu mutfak kültürüne olan ilginin çeşitli kişisel ve sosyal etkenlerle nasıl şekillendiğini göstermektedir. Aile kökeni, kişisel deneyimler, yaşanılan çevre ve sosyal etkileşimler, katılımcıların Türk yemekleriyle olan ilişkisinde belirleyici faktörler olarak öne çıkmaktadır. K17 (Bel.), “*Mutfakta olmayı çok seviyorum, farklı lezzetler denemek istedim. Sosyal medya sayesinde bilmediğim çoğu yöresel yemeği deneyip yapmaya başladım.*” cevabını vererek yöresel mutfağımızda yer alan lezzetlerimizin sosyal medyada yoğun bir şekilde tanıtımının yapıldığını da belirtmektedir. K30 (Bel.), “*Türk olduğumuz için lezzetli yemeklerimizi yurt dışında da yapmak ve tanıtmak için gayret gösteriyoruz.*” cevabını vererek Türk yemeklerine olan bağlılığını ifade etmektedir.

Katılımcılara “Türkiye’deki hangi bölgesel mutfaklara ilgi duyuyorsunuz ve bu ilginizin nedeni nedir?” sorusu yöneltilmiştir. K1 (Alm.), “*Damak lezzetine daha uyumlu olduğumu düşündüğüm için Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yer*

alan lezzetlere ilgi duyuyorum.”. K2 (Alm.), K9 (Alm.), K13 (Bel.), K14 (Bel.), K19 (Bel.) ve K23 (Hol.), “Karadeniz bölgesine ait olan yemeklere daha hâkim oldukları ve genel olarak memleketlerinin Karadeniz bölgesinde yer alması sebebiyle bölge mutfağındaki lezzetlere ilgi duyduklarını ifade etmektedir”. K5 (Alm.), K7 (Alm.) ve K28 (Hol.) “Eşlerinin ve kendi memleketlerinin İç Anadolu Bölgesinde yer alması sebebiyle bölge mutfağına ilgilerinin olduğunu ifade etmektedirler.” K6 (Alm.), K10 (Alm.) ve K11 (Bel.), “Ege mutfağına ait olan yemeklerin hafif ve taze olması ve çoğunun memleketinin o bölgede yer alması sebebiyle bölge mutfağını tercih ettiklerini ifade etmektedirler”. K8 (Alm.) “*İç Anadolu ve Karadeniz mutfağına ilgi duyuyorum, sebep olarak da eşimin ve kendi memleketinin bu bölgelerde yer alıyor*”. K12 (Bel.), “*Sağlıklı ve ferahlatıcı lezzetlere sahip olması sebebiyle Ege ve Karadeniz bölge mutfaklarına ilgi duyuyorum.*”. K15 (Bel.) ve K30 (Hol.) “Damak lezzetlerine hitap etmeleri sebebiyle Doğu ve Güneydoğu bölgesine ait yemeklere ilgi duyduklarını ifade etmektedir”. K16 (Bel.), “*Et yemeklerini ve baharatlara olan ilgisi sebebiyle Akdeniz ve Doğu Anadolu mutfaklarına ilgi duyuyorum*”. K17 (Bel.) ve K18 (Bel.) “Yemekleri lezzetli buldukları ve baharatlı et yemeklerine ilgi duydukları için Güneydoğu bölgesinin yemeklerine ilgi duydukları ifade etmektedir”. K4 (Alm.), K20 (Bel.), K25 (Hol.), K27 (Hol.) ve K29 (Hol.) “Bütün bölge mutfaklarının çok lezzetli olduğunu ve ayırım yapamadıklarını ifade etmektedir”. K21 (Hol.), “*Lezzetli bulduğu için Karadeniz, İç Anadolu ve Akdeniz mutfaklarının yemeklerine ilgilim var.*”. K22 (Hol.), “*Güneydoğu, Karadeniz ve Akdeniz bölge mutfaklarına ilgiliyim.*”. K24 (Hol.), “Akdeniz bölge mutfağına ilgi duyduğunu ifade etmektedir”. K26 (Hol.) “*Her bölge vatanımın mutfağı olduğu için tüm bölge mutfaklarına ilgi duyuyorum. Çünkü Türk mutfağımız çok güzel ve lezzetli.*” cevabını vererek her bölgenin yemeklerine olan ilgisini belirtmektedir.

Katılımcılara “Yurt dışındaki yaşamınız boyunca Türk mutfağını nasıl tanıtıyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. K1 (Alm.), K2 (Alm.), K5 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K16 (Bel.), K19 (Bel.) ve K25 (Hol.) katılımcıları “Yabancı arkadaşlarını evlerine misafir davet ederek, özellikle yabancı arkadaşlarına ve komşularına Türk mutfağının yöresel lezzetlerini sunduklarını ifade etmektedir”. Bu kişisel ve samimi yaklaşım, birebir etkileşimle lezzetlerin tanıtılmasına olanak vermektedir. K6 (Alm.), K20 (Bel.), K23 (Hol.), K26 (Hol.), K28 (Hol.) ve K30 (Hol.) katılımcıları “Kermes ve festivallere katılarak geleneksel yemeklerin sunumunu ve tadımını yaptırarak kültürel zenginliklerin daha geniş bir kitle tarafından deneyim edinmesine olanak tanıdıklarını

ifade etmektedir”. K3 (Alm.), K8 (Alm.), K9 (Alm.), K10 (Alm.), K17 (Bel.) ve K18 (Bel.) “Türk mutfağının sadece lezzetli değil, aynı zamanda baharat ve malzeme çeşitliliği açısından da zengin olduğunu ifade ederek bu özellikleri öne çıkararak tanıtım yaptıklarını belirtmişlerdir”. K7 (Alm.), K21 (Hol.) ve K29 (Hol.) “Türk mutfağını kültürel bir değer olarak görüp, bu mutfakın yaşanılabilir ve vazgeçilmez lezzetler barındırdığını ifade etmektedir”. K15 (Bel.) ve K12 (Bel.) “*Türk mutfakına ait olan sosların ve baharatların tanıtımını yapıyoruz*” şeklinde ortak cevap vermektedir. K14 (Bel.) ise “Türk mutfağının lezzetli ve yurt dışına göre daha doğal olduğunu vurgulayarak, sağlık ve doğallık konularını aktardığını ifade etmektedir”. K30 (Hol.), “*Yaşamış olduğumuz şehirde kurduğumuz derneğimizin faaliyetleri kapsamında kermesler ve kültürel çalışmalarda Türk mutfakının en gözde yemeklerini tanıtıyor ve sunumu yapıyoruz.*” cevabını vererek Türk mutfağının tanıtılmasında önemli rollerde bulunduğunu ifade etmektedir.

4.3. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Kültürel Kimlikleri ve Gastronomiye Katkıları

Yurt dışında yaşayan Türklerin Türk mutfakına olan bağlılığını, kültürel kimliklerini ifade etme biçimlerini ve yabancılarla paylaşma şekillerini anlamak için belirlenmiştir üç adet soru belirlenmiştir. Yer alan sorular katılımcıların deneyimleri üzerinden Türk mutfağının uluslararası alandaki algısını ve etkisini değerlendirmek amaçlanmıştır. Bu kapsamda yurt dışında ikamet eden Türklere sorulan sorular şu şekildedir:

1. Türkiye'deki bölgesel yemeklerin yurt dışında kültürel kimliğinizi ifade etmenizde nasıl bir rolü var?
2. Yurt dışında yaşarken bölgesel Türk yemekleriyle ilgili en çok özlediğiniz şey nedir?
3. Türk mutfağının yabancı dostlarınız ve komşularınız üzerindeki etkisi nasıl oluyor? Onlara bu mutfakı nasıl tanıtıyorsunuz?

Katılımcılara “Türkiye'deki bölgesel yemeklerin yurt dışında kültürel kimliğinizi ifade etmenizde nasıl bir rolü var?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılar, ikamet ettikleri Avrupa ülkelerinden Almanya, Belçika ve Hollanda’da Türk mutfağının büyük ilgi

gördüğünü ve tanıtımının kültürel kimliklerini ifade etmelerine yardımcı olduğunu belirtmektedir. K1 (Alm.), K3 (Alm.), K4 (Alm.), K5 (Alm.), K6 (Alm.), K9 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K13 (Bel.), K14 (Bel.), K17 (Bel.), K24 (Hol.), K26 (Hol.), K27 (Hol.), K28 (Hol.), K29 (Hol.) ve K30 (Hol.), Türk yemeklerini arkadaşlarına tanıtarak kültürlerini yaydıklarını ve bu durumun kendileri için gurur verici olduğunu vurgulamaktadırlar. Özellikle bölgesel yemeklerin, Türk kimliğini ve kökenlerini koruma ve ifade etme konusunda önemli bir rol oynadığı belirtilmiştir. K8 (Alm.) ve K16 (Bel.), döner ve kebab gibi Türk mutfağının sembolik yemeklerinin geniş kitlelerce tanındığını ifade ederken, K2 (Alm.) ve K7 (Alm.) ise kişisel deneyimlerini mizahi bir şekilde paylaşarak iletişimlerini güçlendirdiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca K5 (Alm.), *“Çok gurur verici bir rolü var. Eskiye bakarak şimdiki zamanımızda Türk mutfağı Almanya’da çok aranan ve severek tüketilen yemeklerin arasında yer alıyor. Alman arkadaşlarımızın da Türk yemeklerini kendi mutfaklarında pişirip yemeleri çok güzel.”* ve K12 (Bel.), *“Bölgesel yemekleri, kimliğimi ve kültürel kökenimi ifade etmede önemli bir araç olarak kullanıyorum. Sohbet esnasında bile Türk yemekleriyle ilgili konu açarak iletişim sağlayabiliyorum.”* verdikleri cevaplarda Türk mutfağının eşsiz lezzetlerinin ikamet ettikleri bölgelerde kültürel kimliklerini ifade etmede çok önemli bir rol oynadıklarını ifade etmektedirler. Bu cevaplar, Türk mutfağının yemek çeşitliliği ve lezzetleriyle nasıl bir kültürel köprü görevi gördüğünü ve insanların bu yemekler aracılığıyla Türkiye’ye olan ilgilerini nasıl artırdığını göstermektedir. Aynı zamanda, Türk yemeklerinin damak tadı ve lezzetiyle de dikkat çektiği ve bu sayede kültürel bir etkileşim sağladığı belirtilmektedir.

Katılımcılara “Yurt dışında yaşarken bölgesel Türk yemekleriyle ilgili en çok özlediğiniz şey nedir?” sorusu yöneltmiştir. Katılımcılar yurt dışında yaşarken özledikleri bölgesel Türk yemeklerini ve bu yemeklerin özel lezzetlerini vurgulamışlardır. Örneğin, K3 (Alm.), Kayseri mantısını çok özlediğini ifade ederken, K17 (Bel.) ise Adana kebab özlemi içinde olduğunu belirtmiştir. Bu kişiler için belirli bir şehre veya bölgeye ait olan yemeklerin özgün tadı ve yapımı önemli bir özlem nedeni olmuştur. K10 (Alm.), annesinin elinden yediği yemeklerin tadının başka yerde aynı olmadığını ve bunun yetiştirme ortamıyla da ilgili olduğunu düşündüğünü belirtmiştir. K11 (Bel.), yurt dışında annesinin zeytinyağlı yaprak sarma yemeğini özlediğini dile getirmiştir. Bu durum, özellikle anne veya büyüklerin yemek yapma tarzlarının ve kullanılan malzemelerin özgünlüğünün özlem nedeni olduğunu göstermektedir. K15

(Bel.), kebab türleri ve çiğ köfte gibi belirli lezzetlerin özlemini dile getirmiştir. Bu kişi için belirli yemek türlerinin ve onların spesifik pişirme yöntemlerinin özgünlüğü ve tadı önemli bir özlem sebebi olmuştur. Genel olarak, K2 (Alm.) ve K12 (Bel), Türkiye'deki taze ve doğal malzemelerin yurt dışında bulunamamasından duydukları özlemi ifade etmişlerdir. Bu kişiler için yemeklerin tazeliği, sebze ve meyvelerin doğallığı ve bu malzemelerin yemeklere kattığı özel tatlar önemli bir özlem nedeni olmuştur. K20 (Bel.) ve K28 (Hol.) ise Türkiye'de bulunan meyve, sebze ve baharatların tazeliğini, çeşitliliğini ve bu malzemelerin yemekler üzerindeki etkisini özlediklerini vurgulamışlardır. Katılımcıların vermiş olduğu cevaplar genel olarak Türk mutfağında yer alan yemeklerin yapımında kullanılacak olan taze yeşilliklerin, otların ve malzemelerin ikamet ettikleri ülkelerde yaptıklarında aynı tadı yakalayamıyor oluşlarıyla ilgili olduğunu belirtmişlerdir. K12 (Bel.), *“En çok özlediğim şey, taze ve doğal malzemelerle yapılan ev yemekleri. Türkiye'deki gibi taze sebze ve meyveleri bulmak burada zor olabiliyor.”*, K16 (Bel.), *“Sebze çeşitleri Türkiye’de daha taze ve daha bol her zaman bulabiliyorsunuz.”*, K20 (Bel.), *“Meyve ve sebzelerin daha Taze, doğal ve tatları daha değişik olduğundan yemekleri daha lezzetli oluyor.”*, K24, *“Tat, tazelik ve Türkiye’deki malzemeler yurt dışında uyumlu olmayabiliyor.”* ve K29 (Hol.), *“Türkiye’de yaptığımız yemekler gibi lezzet tutturamıyoruz o yüzden lezzeti özliyoruz”* vermiş oldukları cevaplarda bu kanıyı desteklemektedirler. Katılımcılar için yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin kalitesi ve çeşitliliği özgün tatların oluşmasında kritik bir rol oynamaktadır.

Katılımcılara “Türk mutfağının yabancı dostlarınız ve komşularınız üzerindeki etkisi nasıl oluyor? Onlara bu mutfağı nasıl tanıtıyorsunuz?” soruları yöneltilmiştir. Katılımcıların yurt dışında yaşarken Türk yemeklerini tanıtmaya ve paylaşma deneyimleri oldukça çeşitlidir. K1 (Alm.), K2 (Alm.) ve K3 (Alm.), sık sık düzenledikleri davetlerde misafirlerini Türk yemekleriyle ağırladıklarını ve genel olarak yemeklerin beğenildiğini ifade etmişlerdir. K1 (Alm.), *“Sık sık davetler düzenleyerek onları misafir ediyoruz. Genel olarak yaptığımız yemekleri lezzetli buluyorlar ve kendileri de denemek istiyorlar.”* cevabını vererek misafirlerinin yemeklerden memnun kaldıklarını ve tariflerini bile istediklerini belirtmektedir. K9 (Alm.), *“Herkes lezzetlere hayran... Yaptığımız yemekleri denediklerinde tekrar istiyorlar.”* cevabını vererek bu deneyimlerin lezzet paylaşımı açısından olumlu olduğunu vurgulamıştır. K5 (Alm.), K6 (Alm.) ve K7 (Alm.), Türk yemeklerini özel günlerde veya bayramlarda Alman

arkadaşlarına ikram etmeyi ve onların bu yemekleri merakla tadarak ve beğenerek kendi evlerinde de pişirip denediklerini belirtmiştir. Ancak bu katılımcılar, Türk ürünlerinin bulunmasının zorluğundan da bahsetmişlerdir, bu durumun yemeklerin hazırlanmasını ve Türk malzemelerinin kullanımını etkilediğini belirtmişlerdir. K10 (Alm.), K11 (Bel.) ve K12 (Bel.), Türk mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini vurgulayarak, yabancı dostlarına ve komşularına bu mutfağı tanıtmaktan keyif aldıklarını ifade etmişlerdir. Onlar için önemli olan, sadece yemekleri sunmak değil, aynı zamanda yemekler hakkında bilgi vererek ve bu yemekleri birlikte yaparak kültürel bir etkileşim sağlamaktır. K17 (Bel.), K18 (Bel.) ve K19 (Bel.), genel olarak katılımcıların yabancı dostları ve komşuları üzerinde Türk yemeklerinin olumlu bir etki yarattığı ve bu yemeklerin lezzetlerinin beğenildiğini ifade etmektedir. Ancak bazı yemeklerin baharatlı olmasından dolayı bazı kişilerin dikkatli yaklaştıkları da belirtilmiştir. K24 (Hol.) ve K26 (Hol.), Türk mutfağının Hollanda’da çeşitli etkinlikler ve festivaller aracılığıyla tanıtıldığı ve bu etkinliklerin Türk yemeklerinin yerli halk tarafından da sevilerek benimsendiği ifade etmektedir. Bu tür etkinliklerin, Türk kültürünün ve yemeklerinin tanıtılması açısından önemli bir rol oynadığı anlaşılmaktadır. Bu çeşitli deneyimler, Türk yemeklerinin yurt dışında tanıtılması ve sevilmesi için çeşitli yöntemlerin kullanıldığını ve bu sürecin hem katılımcılar hem de yabancı dostlar için olumlu sonuçlar doğurduğunu göstermektedir.

4.4. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Yemek Yapma ve Paylaşma Deneyimleri

Bu bölümde yurt dışında ikamet eden Türklerin yemek yapma ve paylaşma deneyimleri incelenmiştir. Bu kapsamda yurt dışında ikamet eden Türklere üç soru yöneltilmiştir. Bu üç soru şu şekildedir:

1. Yurt dışında yaşarken Türk mutfağına ait yemekleri yaparken karşılaştığınız en büyük zorluklar nelerdir?
2. Bölgesel Türk yemeklerini yaparken malzemeleri temin etme konusunda nasıl çözümler üretiyorsunuz?
3. Yaşadığınız ülkede bölgesel Türk yemekleri için özel bir tarifiniz veya yönteminiz var mı? Varsa, bu tarifi özgünlüğünü nasıl koruyorsunuz?

Bu sorular, yurt dışında yaşayan Türklerin Türk mutfağına olan bağlılığını ve bu mutfağı yurt dışındaki deneyimlerinde nasıl sürdürdüklerini anlamak için belirlenmiştir. Araştırma, katılımcıların yemek yapma ve malzeme temini gibi konulardaki zorluklarını ve çözüm yöntemlerini inceleyerek, Türk mutfağının uluslararası alandaki varlığını ve etkisini değerlendirmeyi amaçlamıştır.

Katılımcılara “Yurt dışında yaşarken Türk mutfağına ait yemekleri yaparken karşılaştığınız en büyük zorluklar nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların çoğunluğu, Türk mutfağıyla ilgili olarak malzeme temininde çeşitli zorluklar yaşadıklarını belirtmiştir. K2 (Alm.), K7 (Alm.), K9 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K14 (Bel.), K15 (Bel.), K16 (Bel.), K17 (Bel.), K19 (Bel.), K20 (Bel.), K22 (Hol.), K24 (Hol.), K25 (Hol.), K27 (Hol.) ve K29 (Hol.), özellikle bazı özgün malzemelerin bulunmasının ve Türkiye'deki tazelik ve kalitenin yurt dışında sağlanamamasının zorluk olduğunu vurgulamaktadır. K7 (Alm.), *“Malzeme tedariği ve ürünlerin Türkiye'deki gibi doğal malzemelerden olmaması.”* sorununu dile getirmektedir. K9 (Alm.) *“Malzemelerin aynı tadı ve tazeliği olmaması zorlayıcı sebepler arasında.”* ve K17 (Bel.), *“Malzemelerin taze bir şekilde tedarik edilememesi özellikle hakiki zeytinyağı bulmakta zorlanıyorum.”* cevaplarını vererek K7 (Alm.)'nin vermiş olduğu cevabı desteklemektedir. K11 (Bel.) ve K12 (Bel.) ise özel baharat ve malzemelerin bulunmasının zorluk olduğunu belirtirken, K14 (Bel.) ve K15 (Bel.), büyük marketlerde Türk ürünlerinin eksikliğinden bahsetmektedir. K24 (Hol.), farklı ülkelerde yemeklerin sunumunun ve malzemelerin farklılığının zorluk oluşturduğunu ifade etmektedir. K25 (Hol.), kaliteli ve lezzetli sebzelerin bulunmasının zor olduğunu belirtirken, K27 (Hol.), helal ve katkısız ürünlerin temininde güçlük yaşadıklarını ifade etmektedir. K29 (Hol.) ise bazı özel malzemelere ulaşamamanın sıkıntısını belirtmektedir. Bu sorunların varlığına rağmen, K13 (Bel.), K18 (Bel.), K26 (Hol.) ve K28 (Hol.), herhangi bir zorluk yaşamadıklarını belirtmiştir. K30 (Hol.), *“Geçmiş yıllarda çok büyük zorluklar çekiyorduk. Yapılacak yemeklerin malzemelerini bulmak zordu. Memleketten taşıyorduk, bazen götürürken gümrüklerde sıkıntı çıkıyordu.”* verdiği cevapta geçmişte büyük zorluklar yaşadıklarını ancak şu an durumun daha iyi olduğunu, özellikle sebzeler ve etli yemeklerde sıkıntı çektiklerini ifade etmiştir. Genel olarak, Türk mutfağıyla ilgili olarak malzeme temininde yaşanan zorluklar, çeşitli katılımcıların deneyimleriyle açıkça ortaya konmuştur. Bu durum, Türk mutfağının yurtdışında tam anlamıyla sunulabilmesi için karşılaşılan pratik engelleri göstermektedir.

Katılımcılara “Bölgesel Türk yemeklerini yaparken malzemeleri temin etme konusunda nasıl çözümler üretiyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların çoğunluğu, yurt dışında ikamet ettikleri bölgelerde Türk marketlerinin varlığından ve Türkiye’de kullanılan birçok markaya erişim imkanlarından memnun olduklarını ifade etmektedir. K1 (Alm.), K6 (Alm.), K7 (Alm.), K8 (Alm.), K9 (Alm.), K10 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K13 (Bel.), K14 (Bel.), K15 (Bel.), K17 (Bel.), K19 (Bel.), K20 (Bel.), K22 (Hol.), K23 (Hol.), K24 (Hol.), K26 (Hol.), K27 (Hol.), K28 (Hol.), K29 (Hol.) ve K30 (Hol.), Türk marketlerinden alışveriş yaparak veya Türkiye’den getirterek malzemeleri temin ettiklerini belirtmektedir. K2 (Alm.), K5 (Alm.), K21 (Hol.) ve K22 (Hol.), bazen Türkiye’de bulunmayan ürünleri getirterek veya sipariş ederek ihtiyaçlarını karşıladıklarını ifade ederken, K3 (Alm.), *“Zeytinyağı gibi ürünleri Türkiye’den getiriyorum.”* cevabını vererek spesifik ürünleri Türkiye’den temin ettiğini belirtmektedir. K16 (Bel.), *“Tatile gittiğimde fazla fazla alıp dolabıma stok yapıyorum.”* tatil dönüşlerinde malzeme stoku yaparak ihtiyaçlarını giderdiğini belirtirken, K24 (Hol.), *“Tatillerde annem mutlaka baharat ve malzeme getirir, mesela köyde taze tarhana, Hollanda’da satılan hazır paketlere uyumlu değil.”* cevabını vererek malzemeleri tedarik ederken zorlandığını ifade etmektedir. Türk marketlerinde de lazım olanlar bulunuyor. K25 (Hol.), *“Arkadaşların kendi bahçelerinde ürettikleri sebzeleri almaya çalışıyorum.”* cevabıyla arkadaşlarının bahçelerinden ürettikleri sebzeleri temin ettiğini ifade etmektedir. Katılımcıların vermiş oldukları cevaplardan yola çıkarak yurt dışından yaşayan Türk vatandaşlarının Türk mutfağı için gerekli malzemelere erişimde genellikle zorluk yaşamadıklarını göstermektedir. Türk marketlerinin varlığı, geleneksel Türk yemeklerini yapmak isteyenler için büyük bir avantaj sağlamaktadır. Ancak bazı katılımcılar belirli ürünlerin bulunamamasından veya zaman zaman getirilmesi gerektiğinden bahsetmişlerdir. Bu durum, yurtdışında yaşayan Türklerin kendi mutfağını sürdürmek ve geleneksel tatları korumak adına nasıl bir organizasyon içinde olduklarını ve pratik çözümler geliştirdiklerini göstermektedir.

Katılımcılara “Yaşadığınız ülkede bölgesel Türk yemekleri için özel bir tarifiniz veya yönteminiz var mı? Varsa, bu tarifin özgünlüğünü nasıl koruyorsunuz? soruları yöneltilmiştir. Katılımcıların çoğunluğu Türk yemeklerini genellikle aile büyüklerinden veya çevrelerinden gördükleri tariflere dayanarak pişirdiklerini ifade etmektedir. K1 (Alm.), K3 (Alm.), K4 (Alm.), K5 (Alm.), K9 (Alm.), K10 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K14 (Bel.), K15 (Bel.), K16 (Bel.), K18 (Bel.), K19 (Bel.), K21 (Hol.), K22

(Hol.), K23 (Hol.), K24 (Hol.), K27 (Hol.) ve K30 (Hol.), genellikle ailelerinden veya çevrelerinden gördükleri tarifleri uyguladıklarını belirtirken, K2 (Alm.) ve K7 (Alm.), bazen tarifleri unutabildiklerini veya Türkiye'deki akrabalarını sadece tarif öğrenmek için bile arayabileceklerini ifade eder. K8 (Alm.), “*Taş fırın gibi fırınlar bulunmuyor, alternatif olarak mutfak fırını veya Silex ya da farklı bir aparat kullanıyoruz.*” verdiği cevapta Almanya'da taş fırın gibi özel fırınların olmamasından dolayı alternatif yöntemler kullandıklarını belirtirken, K13 (Bel.), “*Çok fazla salça kullanmıyorum.*” cevabını vererek salça kullanımını minimumda tuttuğunu ifade eder. Bu cevaplar, yurt dışında yaşayan Türklerin Türk mutfağını sürdürme çabalarını ve geleneksel tariflere bağlı kalmaya çalıştıklarını göstermektedir. Aile büyüklerinden öğrenilen tariflerin ve doğru malzeme kullanımının, Türk yemeklerinin özgünlüğünü koruma konusunda ne kadar önemli olduğunu vurgulamaktadır. Bazı katılımcılar, yerel pazarlardan veya çiftliklerden malzeme temin etme yollarını da kullanarak, mümkün olduğunca doğal ve yerel ürünlerle yemek yapmaya çalıştıklarını belirtmişlerdir.

4.5. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Toplumsal ve Kültürel Etkileşimleri

Bu bölümde yurt dışında ikamet eden Türklerin toplumsal ve kültürel etkileşimleri incelenmiştir. Bu kapsamda yurt dışında ikamet eden Türklere üç soru yöneltilmiştir. Bu üç soru şu şekildedir:

1. Yurt dışındaki Türk topluluklarıyla (gurbetçi dernekleri, Türk restoranları, vs.) bölgesel mutfak konusunda nasıl bir etkileşim içindesiniz?
2. Bölgesel Türk mutfakları üzerine düzenlenen etkinlikler veya festivallerde yer aldınız mı?
3. Bu etkinliklerin bölgesel mutfakları tanıtmaya açısından etkisi nedir?

Bu sorular, yurt dışında yaşayan Türklerin Türk topluluğuyla etkileşimlerini, bölgesel Türk mutfaklarının tanıtımını ve bu mutfakların uluslararası alandaki algısını anlamak için belirlenmiştir. Araştırma, katılımcıların toplumsal ve kültürel etkileşimlerini değerlendirerek, Türk mutfağının yurt dışında nasıl yayıldığını ve tanıtıldığını incelemeyi amaçlamıştır.

Katılımcılara “Yurt dışındaki Türk topluluklarıyla (gurbetçi dernekleri, Türk restoranları, vs.) bölgesel mutfak konusunda nasıl bir etkileşim içindesiniz?” sorusu yöneltildi. K1 (Alm.), K5 (Alm.), K12 (Bel.), K19 (Bel.), K22 (Hol.), K24 (Hol.), K28 (Hol.), K29 (Hol.) ve K30 (Hol.), dernekler ve festivaller aracılığıyla Türk kültürünü yaymaya ve korumaya çalıştıklarını ifade ediyor. Özellikle bayramlarda ve diğer özel günlerde düzenlenen şenlikler ve etkinlikler, Türk mutfağını tanıtmak için önemli bir araç olarak görülüyor. K1 (Alm.), *“Sık sık bir araya gelerek kültürümüzü yayıyoruz ve korumaya çalışıyoruz.”* cevabını vererek kültürlerini yaymaya çalıştıklarını ve K5 (Alm.), *“Dernekler her bayramlarımızda şenlikler organize ederler. Bu şenliklere her ırktan, dinden olan insanları davet ederek onlarla iletişim halinde oluyoruz.”* cevabıyla her bayramda farklı ırk ve dinlerden insanları davet ettiklerini ve bu şekilde iletişim kurduklarını ifade etmektedir. K2 (Alm.), K3 (Alm.), K7 (Alm.), K10 (Alm.), K11 (Bel.), K14 (Bel.) ve K27 (Hol.), Türk restoranlarını sıkça ziyaret ettiklerini ve bu mekanlarda Türk yemeklerini tükettiklerini belirtiyor. K2 (Alm.), Türk restoranlarına giderek aradığı tadı bulduğunu söylerken, K3 (Alm.), ayda en az bir kere dönerciye gittiğini ifade ediyor. K7 (Alm.), döner ve pide restoranlarını tercih ettiklerini, hatta lahmacun yemek için eyalet değiştirdiğini anlatıyor. Bu restoranlar hem Türk mutfağını tanıtmaya hem de topluluklarla bir araya gelme açısından önemli yerler olarak vurgulanıyor. K6 (Alm.), K19 (Bel.), K24 (Hol.), K28 (Hol.) ve K29 (Hol.), kermeslerde ve festivallerde aktif rol aldıklarını belirtiyor. K6 (Alm.), kermeslerde ve festivallerde yemek yaptığını ifade ederken, K19 (Bel.), Türk yemeklerini tanıtmak için derneklerde ve festivallerde aktif olduğunu söylüyor. Bu etkinlikler, Türk yemek kültürünün tanıtılması ve yaşatılması için önemli fırsatlar sunuyor. K13 (Bel.), K15 (Bel.), K22 (Hol.) ve K30 (Hol.), camilerde ve derneklerde düzenlenen etkinliklere katıldıklarını ifade ediyor. K13 (Bel.), camilerde Türk günleri düzenlediklerini ve burada yemek hazırlayıp yediklerini anlatırken, K15 (Bel.), aylık ve haftalık organizasyonlarda arkadaşlarla bir araya geldiklerini belirtiyor. K30 (Hol.), camiler, kültürel dernekler ve spor kulüplerinin sosyal, kültürel ve dini hayat üzerinde olumlu katkıları olduğunu vurguluyor. Bazı katılımcılar, Türk mutfağını tanıtmak için daha bireysel yaklaşımlar benimsiyor. K8 (Alm.), Türk restoranında çalışmış olduğunu ve bu şekilde Türk mutfağını tanıttığını belirtiyor. K20 (Bel.), dışarıda yemek yemeyi nadiren tercih ettiğini, genellikle özel günlerde veya arkadaşlarla birlikte Türk restoranlarına gittiğini ifade ediyor. K27 (Hol.), yemekleri genellikle evde yapmayı tercih ettiğini ve bunun

daha hijyenik olduğunu düşündüğünü söylüyor. K21 (Bel.) ise, herhangi bir etkileşimde bulunmadığını ifade ediyor, bu da diğer katılımcıların aksine daha pasif bir yaklaşım sergilediğini gösteriyor. Katılımcıların genel görüşleri, Türk mutfağını tanıtmak ve koruma konusunda çeşitli etkinlikler ve mekanlar aracılığıyla aktif çabalar sarf ettiklerini gösteriyor. Dernekler, camiler, festivaller ve Türk restoranları, bu sürecin önemli bileşenleri olarak öne çıkıyor. Bu tür etkinlikler hem kültürel bağları güçlendirmek hem de Türk mutfağının tanıtımını yapmak açısından büyük önem taşıyor. Ancak, bazı katılımcılar evde yemek yapmayı ve bu şekilde Türk mutfağını yaşatmayı tercih ediyorlar. Bu, Türk mutfağının geniş kitlelere ulaşması ve tanınması için farklı stratejiler gerektiğini gösteriyor. Türk mutfağının tanıtımı ve yaygınlaşması için yapılan bu tür etkinliklerin artırılması, kültürel mirasın korunması açısından da büyük önem taşıyor. Bu, sadece Türkiye’de değil, yurt dışında yaşayan Türk toplulukları için de geçerli. Kültürel etkinliklerin ve tanıtım faaliyetlerinin artması, Türk mutfağının global düzeyde daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlayacaktır.

Katılımcılara “Bölgesel Türk mutfakları üzerine düzenlenen etkinlikler veya festivallerde yer aldınız mı?” sorusu yöneltilmiştir. Birçok katılımcı, Türk mutfağını ve kültürünü tanıtmak amacıyla düzenlenen etkinliklere ve festivallere katıldıklarını belirtmiştir: K4 (Alm.), K6 (Alm.), K8 (Alm.), K10 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K15 (Bel.), K18 (Bel.), K19 (Bel.), K20 (Bel.), K22 (Hol.), K24 (Hol.), K26 (Hol.), K27 (Hol.), K28 (Hol.), K29 (Hol.) ve K30 (Hol.), Türk festivalleri ve yemek etkinliklerinde aktif rol aldıklarını ifade etmişlerdir. Örneğin, K12 (Bel.), “*Türk festivallerinde ve yemek etkinliklerinde aktif olarak yer alıyorum.*”, K19 (Bel.), “*Evet çoğu etkinliklerde yer alıyorum her sene düzenli şekilde festivaller ve kermesler oluyor.*” ve K30 (Hol.), “*Her yıl düzenlenen kültürel etkinlikler, aile şenlikleri, kermesler, geniş çaplı Ramazan ayı iftar ve sahur şenlikleri vs. gibi yerlerde bulundum ve görev de aldım.*” cevaplarını vererek düzenli olarak etkinliklere dahil olduklarını ifade etmektedirler ve Türk mutfak kültürünü tanıtmak için çaba göstermektedirler. Diğer yandan, bazı katılımcılar iş yoğunluğu veya diğer sebeplerle etkinliklere katılamadıklarını belirtmiştir: K2 (Alm.), K3 (Alm.), K7 (Alm.), K9 (Alm.), K14 (Bel.), K17 (Bel.), K21 (Hol.), K23 (Hol.) ve K25 (Hol.), etkinliklere katılamadıklarını ifade etmişlerdir. Örneğin, K2 (Alm.) ve K3 (Alm.), festival ve etkinliklere katılım sağlamadıklarını belirtirken, K7 (Alm.), iş yoğunluğu nedeniyle katılamadığını söylemiştir. K23 (Hol.) ise, bir futbol turnuvasında oğlunun etkinliğinde Türk yemeği yaptığını, ancak genel olarak etkinliklere

katılmadığını ifade etmektedir. Bazı katılımcılar, zaman ve imkanlar doğrultusunda etkinliklere katılmaya özen gösterdiklerini belirtmiştir: K5 (Alm.), K8 (Alm.) ve K16 (Bel.), fırsat buldukça etkinliklere katıldıklarını ifade etmişlerdir. Örneğin, K5 (Alm.), zamanın verdiği imkanlar doğrultusunda etkinliklere katılmaya özen gösterdiğini ve bu sayede kızına mutfak kültürünü aşıladığını belirtmiştir. K16 (Bel.) ise, camilerde lahmacun yaptıklarını ve bu şekilde etkinliklere katıldığını ifade etmektedir.

Katılımcılara “Bu etkinliklerin bölgesel mutfakları tanıtmaya açısından etkisi nedir?” sorusu yöneltmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu, Türk mutfağını tanıtmak ve korumak amacıyla düzenlenen etkinliklere ve festivallere aktif katılım sağlamaktadır. Bu etkinlikler, Türk kültürünün ve mutfağının tanıtılması ve yaşatılması açısından büyük önem taşımaktadır. Ancak, bazı katılımcılar iş yoğunluğu veya diğer sebeplerle etkinliklere katılamadıklarını belirtmişlerdir. Bu durum, daha fazla insanın etkinliklere katılımını teşvik etmek için çeşitli stratejilerin geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir. Etkinliklere katılanlar, bu tür faaliyetlerin Türk mutfağının ve kültürünün tanıtılması ve korunması açısından ne kadar önemli olduğunu vurgulamaktadır. Özellikle kermesler, festivaller, camilerde düzenlenen etkinlikler ve Türk restoranları, bu sürecin önemli bileşenleri olarak öne çıkmaktadır. Bu tür etkinliklerin ve faaliyetlerin artırılması, Türk mutfağının ve kültürünün daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlayacaktır. Katılımcıların çoğunluğu, Türk mutfağının tanıtımı için düzenlenen etkinliklerin büyük önem taşıdığını ve çeşitli olumlu etkiler sağladığını belirtmiştir. K1 (Alm.)’e göre, yemek sektörünün turizme dönüşmesiyle birlikte bu tür etkinliklere katılarak insanların yeni lezzetler deneyim edindiklerini ve bu sayede kültürel etkileşimin arttığı vurgulanmıştır. K5 (Alm.), *“Yeni tatlar yeni yemekler tanıyoruz. Diğer yörelere ait insanlarla tanışma mutluluğuna sahip oluyoruz. Birlik ve beraberlik duygusu ve köklerimize sahip çıkma gururu bizi mutlu ediyor.”* cevabıyla bu etkinliklerin birlik ve beraberlik duygusunu güçlendirdiğini ve köklerimize sahip çıkma gururunu artırdığını ifade etmiştir. K6 (Alm.), bölgesel Türk mutfaklarının tanıtımı açısından bu tür etkinliklerin son derece etkili olduğunu düşündüğünü belirtmiştir. K14 (Bel.) ve K17 (Bel.), iş yoğunluğu gibi sebeplerle katılım sağlayamadıklarını ifade etmişlerdir. K11 (Bel.), K12 (Bel.) ve K22 (Hol.), etkinliklere katılanların Türk mutfağının uluslararası platformlarda tanıtılması ve diğer kültürlerle etkileşim sağlanması açısından büyük bir fırsat sunduğunu ifade etmektedir. K26 (Hol.), etkinliklerin Türk mutfağı hakkında oluşan ön yargıları aşmada önemli bir rol oynadığını belirtirken, K30 (Hol.), *“Çok büyük katkısı vardır, festivaller*

Türk mutfağının tanıtım platformu gibi her bölge kendi mutfağının sunumunu beğeniye sunuyor, bu sayede ülkemiz turizmine olumlu katkı yapıyor.” bu cevabıyla etkinliklerin çok büyük bir etkisi olduğunu belirtmektedir. K20 (Bel.), yerel halka Türk mutfağını tanıtmamanın önemini vurgulamakta, K29 (Hol.) ise bu tür etkinliklerin daha da yaygınlaştırılması gerektiğini ifade etmektedir. Sonuç olarak, katılımcıların çoğu bu tür etkinliklerin Türk mutfağının tanıtımı ve kültürel etkileşim açısından önemli bir rol oynadığını düşünmekte ve bu faaliyetlerin daha da artırılması gerektiğini savunmaktadır.

4.6. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Dünya Gastronomisine Katkıları

Bu bölümde yurt dışında ikamet eden Türklerin dünya gastronomisine ne gibi katkılarda bulundukları incelenmiştir. Bu kapsamda yurt dışında ikamet eden Türklere üç soru yöneltilmiştir. Bu üç soru şu şekildedir:

1. Türkiye'deki bölgesel mutfakların dünya gastronomisine sağladığı katkılar hakkında ne düşünüyorsunuz?
2. Yaşadığınız ülkede Türk mutfağının popülerliği hakkında gözlemlerinizi nelerdir? Hangi Türk yemekleri daha çok ilgi görüyor?
3. Türk mutfağının dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri bulduğunu düşünüyor musunuz? Neden?

Bu sorular, yurt dışında yaşayan Türklerin Türk mutfağının uluslararası alandaki algısını, popülerliğini ve katkılarını değerlendirmelerini sağlamak için belirlenmiştir. Araştırma, katılımcıların düşünceleri üzerinden Türk mutfağının uluslararası alandaki konumunu ve gelecekteki rolünü anlamayı amaçlamıştır.

Katılımcılara “Türkiye'deki bölgesel mutfakların dünya gastronomisine sağladığı katkılar hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılar, Türk mutfağının dünya gastronomisine önemli katkılar sağladığı konusunda ortak görüşlere sahipler. K1 (Alm.), K6 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K17 (Bel.) ve K26 (Hol.), “Türkiye'nin zengin mutfak kültürünün dünya gastronomisine çeşitlilik, lezzet ve kültürel zenginlik kattığını belirtiyor” şeklinde ifade etmektedirler. K4 (Alm.), K10 (Alm.) ve K24 (Hol.), “Türk mutfağının farklı bölgelerindeki lezzetlerin daha fazla

tanıtılması gerektiğini ve bu lezzetlerin dünya gastronomisine önemli katkılar sağladığını ifade ediyorlar”. K2 (Alm.), K3 (Alm.), K7 (Alm.), K13 (Bel.) ve K15 (Bel.), “Aşçılar arasında fikir alışverişinin yapıldığını ve Türk mutfağının dünya mutfağına iyi yönde katkıda bulunduğunu düşünüyorlar”. Ayrıca katılımcılar arasında tanıtım ve yayılma konusuna da değinilmektedir. K5 (Alm.), K9 (Alm.) ve K19 (Bel.), “Türkiye'nin bazı bölgelerindeki yemeklerin henüz yeterince bilinmediğini, bu nedenle daha fazla tanıtım yapılması gerektiğini vurguluyor”. K8 (Alm.) ve K22 (Hol.), *“Herkesin damak tadına uygun farklı tatların bulunduğunu ve bu tatların dünya genelinde bilinmektedir.”* cevabını belirtmektedirler. K25 (Hol.), K27 (Hol.) ve K30 (Hol.), “Türk mutfağının uluslararası alanda büyük başarılar imza attığını ve dünyada bilinen ve tescillenen zengin yemeklere sahip olduğunu ifade ediyor”. K14 (Bel.) ve K20 (Bel.), “Bu konu hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıklarını belirtiyorlar”. K29 (Hol.), *“Türk mutfağının dünya gastronomisine katkılarının yetersiz olduğunu düşünüyorum”*. Bu katılımcılar, genel olarak daha fazla bilgi ve tanıtım gerektiğini savunuyorlar. Genel olarak, katılımcılar Türk mutfağının dünya gastronomisine önemli katkılar sağladığını ve daha fazla tanıtım yapılması gerektiğini vurguluyor. Türk mutfağının zenginliği ve çeşitliliği, dünya genelinde beğeni topluyor ve farklı damak tatlarına hitap ediyor. Ancak, bazı bölgelerin yemeklerinin yeterince tanıtılmadığı ve bu konuda daha fazla çalışma yapılması gerektiği de belirtiliyor. Bazı katılımcıların bilgi eksikliği veya yetersizlik algısı, bu alanda daha fazla bilgilendirme ve tanıtım yapılmasının önemini ortaya koyuyor. Bu görüşler, Türk mutfağının dünya genelinde daha geniş kitlelere ulaşması ve daha fazla tanınması için hem eğitim hem de tanıtım stratejilerinin birlikte yürütülmesi gerektiğini gösteriyor.

Katılımcılara “Yaşadığınız ülkede Türk mutfağının popülerliği hakkında gözlemlerinizi nelerdir? Hangi Türk yemekleri daha çok ilgi görüyor?” soruları yöneltilmiştir. Katılımcıların vermiş oldukları cevaplar arasında en yaygın görüş, “Türk mutfağının sokak lezzetleri ve et yemeklerinin özellikle yurt dışında büyük ilgi gördüğü yönünde” şeklindedir. K1 (Alm.), K2 (Alm.), K5 (Alm.), K6 (Alm.), K9 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K15 (Bel.), K17 (Bel.), K18 (Bel.), K22 (Hol.), K23 (Hol.), K24 (Hol.), K25 (Hol.), K26 (Hol.), K28 (Hol.) ve K30 (Hol.), verdiği cevaplarda özellikle döner, kebab, Adana kebab, lahmacun gibi et yemeklerinin ve sokak lezzetlerinin en çok tercih edilen ve sevilen yiyecekler olduğunu vurguluyorlar. K3 (Alm.) ve K12 (Bel.), tatlılardan özellikle baklavanın çok sevildiğini belirtirken, K8 (Alm.) ve K10 (Alm.),

etli yemeklerin ve tatlıların genel olarak daha çok sevildiğini ifade ediyor. K5 (Alm.), K16 (Bel.), K19 (Bel.), K20 (Bel.), K22 (Hol.) ve K30 (Hol.) gibi katılımcılar, sarma, içli köfte, börek ve mantı gibi diğer lezzetlerin de yavaş yavaş tanınmaya başladığını belirtiyor. K7 (Alm.), *“Kim nerede yaşıyorsa çevresi o yönde oluyor. Türk ise Türk, Alman ise Alman gibi arkadaşlıklar kuruluyor. Birbirlerine kültür aktarmaları o şekilde gerçekleşiyor.”* cevabıyla insanların yaşadıkları çevreye göre yemek tercihlerinin değişebileceğini ve kültürel etkileşimin bu yönde gerçekleştiğini ifade ederken, K14 (Bel.), Türk restoranlarının var olduğunu ancak genellikle kebab ve lahmacuna ilgi duyulduğunu söylüyor. K10 (Alm.), *“Yaşadığım bölge popülasyonu ve yakınlığı açısından Türk mutfağına uzak değil. Genellikle döner, pide veyahut börülcesi tarzı yemekler tercih ediliyor.”* cevabıyla yaşadığı bölgenin Türk mutfağına uzak olmadığını ve döner, pide gibi yemeklerin tercih edildiğini belirtiyor. K21 (Hol.) ise genelde tüm Türk mutfağının sevildiğini ifade ediyor. K27 (Hol.), ev yemeklerinin de ilgi gördüğünü vurgularken, K29 (Hol.), hemen hemen tüm Türk yemeklerinin sevildiğini belirtiyor. Genel olarak, katılımcılar Türk mutfağının sokak lezzetleri ve et yemeklerinin yurt dışında büyük ilgi gördüğünü ve tercih edildiğini belirtiyorlar. Döner ve kebab çeşitleri, lahmacun, sarma, börek, mantı ve tatlılar gibi yiyeceklerin tanınırlığı ve popülerliği öne çıkıyor. Bu, Türk mutfağının zengin ve çeşitli yapısının dünya genelinde beğeni topladığını ve geniş bir yelpazede tercih edildiğini gösteriyor. Ancak, bazı katılımcılar, kültürel etkileşimin ve bölgesel farkların yemek tercihlerinde etkili olduğunu belirterek, bu çeşitliliğin tanıtımının artırılması gerektiğine dikkat çekiyorlar. Bu görüşler, Türk mutfağının daha geniş kitlelere ulaşması ve daha fazla tanınması için hem tanıtım hem de eğitim stratejilerinin önemini ortaya koyuyor.

Katılımcılara “Türk mutfağının dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri bulduğunu düşünüyor musunuz? Neden?”. Sorusu yöneltilmiştir. Birçok katılımcı, Türk mutfağının dünya gastronomisinde hak ettiği yerde olmadığı görüşünde hem fikir. K1 (Alm.), K4 (Alm.), K5 (Alm.), K6 (Alm.), K7 (Alm.), K8 (Alm.), K9 (Alm.), K10 (Alm.), K11 (Bel.), K12 (Bel.), K13 (Bel.), K14 (Bel.), K15 (Bel.), K16 (Bel.), K17 (Bel.), K18 (Bel.), K19 (Bel.), K22 (Hol.), K23 (Hol.), K25 (Hol.), K26 (Hol.), K29 (Hol.) gibi katılımcılar, Türk mutfağının hak ettiği değeri görmediğini belirtiyorlar. Özellikle K5 (Alm.), *“Kesinlikle hayır. Bence en ön sırada olması gerekiyor. Bizim yemeğe verdiğimiz sevgi ve zahmet bana göre başka mutfak kültürlerinde yok. Daha çok bilinmesi ve küçük görülmemesi gerektiğini düşünüyorum.”* cevabıyla Türk

yemeklerinin hazırlanmasının zahmetli olduğunu ve bu nedenle daha çok tanınması gerektiğini vurguluyor. K4 (Alm.), *“Hayır düşünmüyorum. Daha fazla yayılması gerekiyor. Bizim yemeklerimizi Arap mutfağına ait olan yemekler zannediyorlar. Bu konuda bilgi eksikliği var.”* cevabıyla Arap mutfağı ile karıştırılma sorununa dikkat çekiyor, K7 (Alm.), *“Maalesef düşünmüyorum. Hak ettiği yerde asla değil, hak ettiği değeri görseydi insanlar pizza ve hamburgeri tercih etmezlerdi.”* cevabıyla insanların fastfood tercihleri nedeniyle Türk mutfağının geride kaldığını belirtmektedir. K17 (Bel.) ve K18 (Bel.), tanıtım eksikliklerinin altını çizerken, K12 (Bel.), Türk mutfağının tanıtımı ve yaygınlaşması için daha fazla çaba sarf edilmesi gerektiğini ifade ediyor. K1 (Alm.), K20 (Bel.), K21 (Hol.), K24 (Hol.), K27 (Hol.) ve K28 (Hol.), Türk mutfağının dünya gastronomisinde iyi bir konumda olduğunu düşünüyorlar. K1 (Alm.), *“Şu anda yükselişte olduğumuzu düşünüyorum çünkü yurt dışında yaşayan insanlar Türkiye’deki yemekleri merak ediyor ve ilgi duyuyor.”* cevabıyla Almanya’da ikamet eden insanların Türkiye’deki yemeklere ilgi duyduğunu belirtirken, K20 (Bel.), *“Evet, çünkü Türk mutfağı çok değişik ve çeşitli.”* cevabını vererek Türk mutfağının çeşitliliği nedeniyle hak ettiği yeri bulduğunu savunuyor. K21 (Hol.), *“Türk mutfağının lezzetleri nedeniyle iyi bir konumda olduğunu düşünüyorum.”* cevabını ifade ederken, K24 (Hol.), Hollanda’da yaşamasına rağmen sadece Türk restoranlarını tercih ettiğini belirtiyor. K27 (Hol.), *“İlk sıralarda olması güzel bir şey. Zengin ve taze malzemelerle yemekler yaptığımız için bu sıralamayı hak ettiğimizi düşünüyorum.”* cevabıyla zengin ve taze malzemelerle yapılan yemeklerin sıralamada hak ettiği yeri bulduğunu düşünüyor. K28 (Hol.), *“Kesinlikle”* cevabını vererek Türk mutfağının hak ettiği yerde olduğunu savunuyor. Genel olarak katılımcılar, Türk mutfağının dünya gastronomisinde daha iyi bir yerde olması gerektiğini düşünüyor. Tanıtım ve reklam eksiklikleri, Türk mutfağının yeterince tanınmamasına neden olarak görülüyor. Özellikle zahmetli ve özenli hazırlanan yemeklerin daha çok tanıtılması gerektiği belirtiliyor. Bazı katılımcılar, fastfood tercihleri nedeniyle Türk mutfağının geride kaldığını ifade ediyor. Öte yandan, bazı katılımcılar ise Türk mutfağının dünya gastronomisinde iyi bir konumda olduğunu ve hak ettiği yeri bulduğunu savunuyor. Bu farklı görüşler, Türk mutfağının tanıtımının artırılması ve daha geniş kitlelere ulaşması için stratejilerin gözden geçirilmesi gerektiğini gösteriyor. Türk mutfağının zengin ve çeşitli yapısının, dünya genelinde daha fazla tanınması ve takdir edilmesi için daha fazla çaba sarf edilmesi önemlidir.

4.7. Yurt Dışında Yaşayan Türklerin Gelecek Perspektifleri

Bu bölümde yurt dışında ikamet eden Türklerin gelecek değerlendirmeleri incelenmiştir. Bu kapsamda yurt dışında ikamet eden Türklere üç soru yöneltilmiştir. Bu üç soru şu şekildedir:

1. Gelecekte Türk mutfağının dünya gastronomisindeki yerini daha da güçlendirmek için neler yapılabilir?
2. Bölgesel Türk mutfaklarının daha fazla tanıtılması ve benimsenmesi için sizce hangi adımlar atılmalı?"

Bu sorular, yurt dışında yaşayan Türklerin Türk mutfağına ve bölgesel mutfaklara olan katkılarını ve gelecek perspektiflerini değerlendirmek amacıyla belirlenmiştir. Araştırma, katılımcıların öneri ve görüşlerini değerlendirerek, Türk mutfağının uluslararası alandaki konumunu güçlendirmek ve bölgesel Türk mutfaklarının tanıtımını artırmak için alınabilecek adımları incelemeyi hedeflemiştir.

Katılımcılara “Gelecekte Türk mutfağının dünya gastronomisindeki yerini daha da güçlendirmek için neler yapılabilir?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcılar, Türk mutfağının tanıtımını artırmak ve daha geniş kitlelere ulaştırmak için çeşitli stratejiler önermektedir. Verilen cevaplarda eğitim ve tanıtımın önemi sıkça vurgulanmaktadır. K1 (Alm.), K2 (Alm.), K4 (Alm.) ve K10 (Alm.), verdiği cevaplarda kaliteli aşçılar yetiştirilmesi ve eğitim programlarının düzenlenmesi gerektiğini belirtmektedir. Bu eğitimler hem aşçılık yeteneklerini geliştirmeyi hem de Türk mutfağının kültürel önemini yeni nesillere aktarmayı amaçlıyor. Özellikle K12 (Bel.), “*Daha fazla uluslararası etkinlikler düzenlenmeli, Türk mutfağını tanıtan programlar ve belgeseller hazırlanmalı. Ayrıca, genç nesillere bu kültürün önemi anlatılmalı.*” cevabıyla etkinliklerin daha fazla çeşitli olması kanısındadır. K3 (Alm.), K11 (Bel.), K20 (Bel.), K22 (Hol.) ve K25 (Hol.) gibi katılımcılar, uluslararası etkinlikler, festivaller ve fuarlara katılımın artırılmasını önermektedir. Bu tür etkinlikler, Türk mutfağını global platformlarda tanıtmak için etkili bir yol olarak görülmektedir. K30 (Hol.), “*Bu işi Kültür ve Turizm bakanlığı uluslararası festivaller düzenleyerek daha etkin hale getirerek güçlü bir şekilde tanıtımını yapabilir.*” cevabıyla devlet ile iş birliği içerisinde olunması gerektiğini savunmaktadır. Ayrıca, K8 (Alm.), K14 (Bel.), K17 (Bel.) ve K18 (Bel.) gibi cevaplar, televizyon, reklamlar ve panolar gibi medya araçları üzerinden daha fazla tanıtım yapılması gerektiğini ifade etmektedir. K16 (Bel.), K19 (Bel.) ve K24

(Hol.) gibi katılımcılar, Türk restoranlarının sayısının artırılmasının ve mevcut restoranlarda tanıtım etkinliklerinin düzenlenmesinin önemi üzerinde durmaktadır. K13 (Bel.), K6 (Alm.), K9 (Alm.) ve K29 (Hol.) ise genel olarak daha fazla tanıtım yapılması gerektiğini belirtmektedir. K5 (Alm.), *“Çok gördüğüm ve şahit olduğum bir şey temizlik çok eksik. Çoğu Türk restoranında temizlik ne yazık ki yok. Masa temizliği ve masa disiplini de yok. Masa düzenine ve sunumuna daha çok özenilmesi gerekiyor.”* verdiği cevapla Türk restoranlarındaki temizlik ve sunum konularına dikkat çekiyor ve bu alanlarda iyileştirmeler yapılması gerektiğini ifade ediyor. K7 (Alm.), kültür aktarımının nüfus yayılımı ile ilişkili olduğunu ve dünya genelinde Türk kültürünün daha fazla yayılması gerektiğini düşünmektedir. K15 (Bel.), patent alma konusunda zayıf kaldığını ifade ederken, K23 (Hol.), geleneksel yemeklerde tam geleneksel ürünler kullanılmasının önemine değiniyor. K21 (Hol.), Türk mutfağının tanıtımının zayıflatılmaması gerektiğini ve sürekli dinamik tutulması gerektiğini belirtmektedir. K26 (Hol.), Türk mutfağının hak ettiği yere gelmesinin zor olduğunu ifade ederek karamsar bir bakış açısı sunmaktadır. K27 (Hol.), bu konuda bir fikri olmadığını belirtiyor. Katılımcıların büyük çoğunluğu, Türk mutfağının daha iyi tanıtılması için eğitim, etkinlikler ve medya araçlarının kullanımının artırılması gerektiği konusunda hemfikir. Bu ortak görüş, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini global platformlarda daha görünür kılmak için geniş çaplı bir tanıtım stratejisinin benimsenmesi gerektiğini ortaya koyuyor. Ancak, bazı katılımcılar temizlik, sunum, patent alma ve geleneksel ürünlerin kullanımı gibi daha spesifik konulara da dikkat çekerek, bu alanlarda yapılacak iyileştirmelerin de Türk mutfağının uluslararası alanda daha iyi tanıtılmasına katkı sağlayacağını belirtiyor. Bazı katılımcıların karamsar veya belirsiz bakış açıları ise, bu süreçte karşılaşılabilecek zorluklara ve engellere işaret ediyor.

Katılımcılara “Bölgesel Türk mutfaklarının daha fazla tanıtılması ve benimsenmesi için sizce hangi adımlar atılmalı?”. Katılımcılar, Türk mutfağının daha geniş kitlelere tanıtılması için çeşitli önerilerde bulunuyorlar. Eğitimin önemi sıkça vurgulanıyor; K1 (Alm.), K2 (Alm.), K8 (Alm.) ve K21 (Hol.) gibi katılımcılar, aşçılık mesleğini seven ve bu alanda bilgili öğrenciler yetiştirilmesi gerektiğini, bu amaçla okullarda aşçılık derslerinin verilmesi gerektiğini belirtiyorlar. Ayrıca, K11 (Bel.) ve K12 (Bel.) verdiği cevaplar, Türk restoranlarında ve yemek kitaplarında bölgesel yemeklere daha fazla yer verilmesi gerektiğini ve bu yemeklerin tariflerinin uluslararası

platformlarda paylaşılması gerektiğini ifade ediyorlar. Tanıtım ve etkinliklerin artırılması da yaygın bir öneri. K3 (Alm.), K4 (Alm.), K6 (Alm.), K10 (Alm.), K14 (Bel.), K16 (Bel.), K17 (Bel.), K18 (Bel.), K20 (Bel.), K22 (Hol.), K25 (Hol.) ve K29 (Hol.) gibi katılımcılar, sosyal medyanın etkin kullanılması, daha fazla PR çalışması yapılması, uluslararası lezzet yarışmalarına katılım, kermesler ve yemek etkinlikleri düzenlenmesi gerektiğini vurguluyorlar. K13 (Bel.) ve K19 (Bel.) gibi katılımcılar, Türk mutfağının dünya genelinde daha fazla tanıtılması gerektiğini ve yurtdışında daha fazla restoran açılmasının önemli olduğunu belirtiyorlar. K5 (Alm.), restoran kültürünün temiz, sevgi dolu ve özenle hazırlanan bir ortama dönüşmesi gerektiğini vurguluyor. K7 (Alm.), *“Türklerin kültürünü koruması gerekiyor. İlk etapta hangi millet kültürünü ne kadar korursa o kadar daha rahatlıkla yayılım olur”* verdiği cevapla Türklerin kültürünü koruması gerektiğini ve kültürel yayılımın bu şekilde daha etkili olacağını ifade ediyor. K15 (Bel.), *“Ülke olarak bu konuda destek olacak birim oluşturulması gerekiyor.”* cevabıyla bu konuda destek olacak birimlerin oluşturulması gerektiğini, K23 (Hol.) ise disiplinle, titizlikle ve severek çalışmanın önemini belirtiyor. K26 (Hol.), Avrupalıların ön yargısının ortadan kalkması gerektiğini savunuyor. K28 (Hol.), çay bahçeleri ve yöresel yemeklerin sunulduğu yerler açılmasını önerirken, K30 (Hol.), her bölgenin kendi çapında samimi ve inandırıcı etkinlikler düzenlemesinin daha lezzetli sonuçlar doğuracağını düşünüyor. Genel olarak, katılımcılar Türk mutfağının tanıtımı konusunda eğitim, etkinlikler ve medya kullanımının artırılması gerektiği konusunda hemfikirler. Bu ortak görüşler, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini global platformlarda daha görünür kılmak için geniş çaplı bir tanıtım stratejisinin benimsenmesi gerektiğini ortaya koyuyor.

SONUÇ

Gerçekleştirilen bu tez, Avrupa ülkelerinden olan Almanya, Belçika ve Hollanda'da ikamet eden Türklerle yapılan görüşmeler aracılığıyla Türk mutfağının dünya gastronomisine olan etkilerini ve bölgesel mutfakların kıymetini ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırma sonucunda, Türk mutfağının benzersiz tatları ve pişirme teknikleri hakkında zengin bilgiler elde edilmiş ve bu mutfakların uluslararası alanda daha fazla tanıtılması gerektiği sonucuna varılmıştır. Çalışmanın sektörel ve bilimsel katkıları oldukça önemlidir. Gastronomi sektöründe yenilikler sunarak, şefler ve restoran sahipleri için yeni menü seçenekleri ve yaratıcı tarifler geliştirme konusunda ilham kaynağı olabilir. Türk mutfağının özgün tarifleri ve malzemeleri dünya mutfaklarına entegre edilerek gastronomi sektöründe farklılık yaratabilir. Ayrıca, Türk mutfağının uluslararası alanda daha fazla tanıtılması, Türkiye'ye yönelik gastronomi turizmini teşvik ederek turizm sektörünün gelişimine ve yerel ekonomiye olumlu etkilerde bulunabilir.

Bilimsel açıdan, çalışma kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından önemli bulgular sunmaktadır. Bölgesel mutfaklar, toplumların kültürel kimliklerinin bir parçasıdır ve bu araştırma, bu kimliğin belgelenmesine ve korunmasına katkı sağlar. Tez, gastronomi bilimine yeni bilgiler ekleyerek, Türk mutfağının uluslararası gastronomi literatüründe daha fazla yer almasını sağlar. Bölgesel yemeklerin tarifleri, pişirme teknikleri ve malzemeleri üzerine yapılan detaylı incelemeler, gastronomi araştırmalarında yeni perspektifler sunabilir.

Almanya, Belçika ve Hollanda'da ikamet eden Türklere yönelik katkıları da dikkate değerdir. Bu çalışma, yurt dışında yaşayan Türklerin bölgesel mutfaklar aracılığıyla kültürel bağlarını güçlendirmelerine ve çocuklarına kültürel miraslarını aktarmalarına yardımcı olabilir. Ayrıca, bulundukları ülkelerde kültürel kimliklerini koruyarak entegrasyon süreçlerine katkı sağlayabilir. Türk mutfağının tanıtımı, Türk topluluklarının sosyal kabulünü ve kültürel çeşitliliğin zenginleştirilmesini destekleyebilir.

Sonuç olarak, bu çalışma hem sektörel hem de bilimsel anlamda önemli katkılar sunmakta, yurt dışında yaşayan Türklerin kültürel bağlarını korumalarına yardımcı olmakta ve Türk mutfağının dünya genelinde tanıtılmasına katkıda bulunmaktadır. Bölgesel mutfakların kıymeti ve bu mutfakların daha fazla tanıtılması gerektiği

yönündeki bulgular, gelecekteki çalışmalar ve projeler için de yol gösterici niteliktedir. Bu çalışma, Türk mutfağının dünya gastronomisindeki yerini sağlamlaştırmaya yönelik önemli bir adım olarak değerlendirilebilir.

Avrupa ülkelerinde olan Almanya, Belçika ve Hollanda’da ikamet eden 10’ar Türk bireyle yapılan görüşmenin sonuçlarına göre, elde edilen bulgular Türkiye'deki bölgesel mutfakların yurt dışındaki bilinirliği ve etkileri çeşitli açılardan değerlendirildi. Katılımcıların büyük çoğunluğu, yurt dışında Türk mutfağına olan ilgilerinin genellikle ailelerinden gelen alışkanlıklar veya kişisel ilgiyle başladığını belirtmiştir. Türkiye’deki bölgesel mutfaklara duyulan ilginin nedenleri arasında bu mutfakların özgün lezzetleri, kültürel kimlik ve nostaljik değerleri öne çıkmıştır.

Katılımcılar, yurt dışındaki yaşamları boyunca Türk mutfağını tanıtmak için genellikle sosyal etkinlikler düzenlediklerini, arkadaşlarına ve komşularına Türk yemekleri ikram ettiklerini ve kültürel festivallere katıldıklarını ifade etmişlerdir. Özellikle kebab, baklava gibi bilinen Türk yemekleri yabancı dostları ve komşuları üzerinde olumlu etki yaratmış ve bu yemeklerin tarifleri sıkça istenmiştir. Bölgesel Türk yemekleri, katılımcıların yurt dışında kültürel kimliklerini ifade etmelerinde önemli bir rol oynamış, bu yemeklerin lezzet ve tazeliğine duyulan özlem sıkça vurgulanmıştır.

Görüşmeye katılanlar, yurt dışında Türk mutfağına ait yemekleri yaparken karşılaştıkları en büyük zorluklar arasında malzeme teminini ve uygun tariflerin bulunamamasını belirtmişlerdir. Bu zorlukları aşmak için yerel pazarları ve Türk marketlerini kullanma, bazı malzemeleri alternatif ürünlerle değiştirme gibi çözümler geliştirmişlerdir. Ayrıca, birçok katılımcı, bölgesel Türk yemeklerini yaparken özgün tarifleri koruma ve bu tariflerin kültürel önemini vurgulama konusunda titiz davranmaktadır.

Katılımcılar, yurt dışındaki Türk toplulukları ve gurbetçi dernekleri ile olan etkileşimlerinin, bölgesel mutfakların tanıtımı ve paylaşımı açısından önemli olduğunu belirtmiştir. Bu topluluklar ve dernekler aracılığıyla düzenlenen etkinlikler ve festivaller, bölgesel mutfakların tanıtılmasına ve benimsenmesine katkı sağlamaktadır. Ayrıca, Türk mutfağının dünya gastronomisine sağladığı katkılar ve yurt dışında popülarlığı hakkında olumlu gözlemler paylaşılmıştır. Kebab ve baklava gibi yemekler özellikle ilgi görmektedir.

Sonuç olarak, katılımcılar Türk mutfağının dünya mutfakları arasında hak ettiğiyeri bulunduğunu düşünmekte ve gelecekte bu mutfağın daha da güçlenmesi için yapılabilircek adımları tartışmaktadırdır. Bölgesel Türk mutfaklarının daha fazla tanıtılması ve benimsenmesi için, uluslararası gastronomi etkinliklerine katılım, kültürel tanıtım faaliyetleri ve dijital platformlarda etkin tanıtımların yapılması gibi stratejiler önerilmektedir. Bu alışma, yurt dışında yaşayan Türklerin kültürel miraslarını nasıl yaşattıklarını ve bu mirasın dünya gastronomisine olan katkılarını anlamak adına derinlemesine ve anlamlı bilgiler sunmuştur.



KAYNAKÇA

- Açık, M. (2018). Sivas Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemeklerin Pişirilme Durumu. *Social Sciences Studies Journal* , 4 (21), 3287-3296.
- Adak, N. (2020). Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı / Sağlıksız Yiyecekler. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi* , 40 (1), 197-218.
- Adıgüzel, O. (2020). *Etnik Kökenlerin Mutfak Kültürlerinde Değişimlerinin Belirlenmesi: Balıkesir Örneği*. Balıkesir: T.C. Balıkesir Üniversitesi.
- Ağcakaya, H., & Can, İ. I. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research* , 3 (4), 788-804.
- Akdemir, N., & Selçuk, G. N. (2018). Yöresel mutfak turizme kazandırılması ve bölgesel kalkınmaya katkısı: Sakarya ölçeğinde bir araştırma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 22 (2), 2033-2049.
- Akgül, C. (2023). Türk Mutfağında Zeytin ve Zeytinyağının Kullanımı ve Sağlık Faydası. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi* , 18 (67), 127-138.
- Akgündüz, Y., Akdağ, G., & Güneş, E. (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları: Üniversitelerde Bir Araştırma. *Turizm Ve Araştırma Dergisi* , 10 (1), 31-46.
- Akkaya, A., & Özcan, C. C. (2019). Türkiye'de Gastronomi Turizminin Ekonomik Etkilerinin İnceks Değerlendirmesi. *Journal of Social and Humanities Sciences Research* , 6 (32), 251-267.
- Akmeşe, K. A. (2021). Türkiye'deki Devlet Üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Müfredatları Üzerine Bir Çalışma. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* (6), 75-93.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 3 (3), 79-89.
- Aksu, M., Gezen, A., & Özcan, S. (2017). Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri İle İlgili Bir Araştırma: Bozcaada Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 5 (2), 125-137.
- Alpaslan, K., Tanrısever, C., & Tütüncü, B. (2018). Dağcılık turizminde moleküler gastronomi kullanılabilir mi? *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* , 2, 104-122.

- Altuntaş, A., & Gülçubuk, B. (2014). Yerel Kalkınmada Yaygınlaşan Bir Araç Olarak Geleneksel Gıdalar ve Geleneksel Gıda Mevzuatının Yaygınlaştırılabilirliği. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* , 31 (3), 72-80.
- Alyakut, Ö. (2023). Türk Mutfak Kültürünün Kahveye Verdiği Kimlik: Türk Kahvesi. *International Journal of Social Humanities Sciences Research* , 10 (94), 1012-1024.
- Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2024, Şubat 20). *Geleneksel Antalya Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü: <https://antalya.ktb.gov.tr/TR-67447/geleneksel-antalya-mutfagi.html> adresinden alınmıştır
- Ardıç Yetiş, Ş. (2021). Türk Mutfak Kültüründe bulgurun yeri ve önemi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* , 4 (1), 716-728.
- Artun, E. (2013). Adana'da,törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Milli Folklor* (49), 27-37.
- Aşkın Uzel, R. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* , 55 (1), 37-44.
- Avcıoğlu, İ. (2022). Giresun Yöresi ve Vejetaryen Mutfak Kültürü Üzerine Halkbilimsel Bir Araştırma . *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi* (53), 1-20.
- Aydın, İ. (2020). Türk Efsanelerinde Yiyecek ve İçecekler. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi* , 4 (3), 61-84.
- Ayyıldız, S. (2019). Turistik Konak İşletmelerinde Mutfağın Fiziksel Koşullarının Önemi: Safranbolu Yöresel Mutfak Mimarisi Üzerine Bir Araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 9 (2), 610-625.
- Babaei, F., & Koday, Z. (2021). Kültürel Turizmin Gelişimi ve İran'daki Rolü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 25 (4), 1782-1792.
- Badem, A. (2024). Türk Mutfağında Besin İşleme Yöntemleri ve Muhafazası. *Anatolia Social Research Journal* , 3 (1), 17-46.
- Bakkaloğlu, Z., & Şen, M. A. (2024). Göç Faktörünün Mutfak Kültürüne Etkisi: Trabzon Örneği. *Aydın Gastronomy* , 8 (1), 155-168.
- Başar, B., & Silahşör, Y. (2019). Erzincan'da Yemek Kültürü. H. Akın içinde, *Erzincan* (s. 465-480). Erzincan: Erzincan Valiliği Yayınları.
- Beşirli, H. (2023). Yiyecek ve Mutfağın Toplumsal Görünümleri- Yemek ve Mutfak Tipolojisi Çalışması. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi* (11), 45-62.

- Beştaş, ř. (2022). *Kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel Siirt mutfağı* . Batman: Batman Üniversitesi.
- Beyter, N. (2020). Deniz Ürünlerinin Sağlık Açısından Önemi ve Gastronomideki Yeri. *Antalya Bilim Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi* , 1 (2), 47-61.
- Bilge, B., Demirbaş, N., & Artukoğlu, M. (2019). Türkiye'de Coğrafi İşaretl Gıda Ürünlerinn Gurme Turizm Açısından Önemi. *Tarım Ekonomisi Dergisi* , 25 (1), 127-132.
- Bilmez, E. (2022). *Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneğı*. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.
- Bişiren, A., & Gençer, K. (2023). Türkiye'deki Üniversitelerde Verilen Aşçılık Eğitimi ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminin Karşılaştırılması. *Uluslararası Sosyal Bilimler Ve Eğitim Dergisi* , 5 (9), 337-350.
- Bozok, D., & Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi* , 5 (1), 85-90.
- Bozok, D., & Kahraman, K. (2019). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *International Journal of Social and Economic Sciences* , 5 (1), 85-90.
- Bucak, T., & Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneğı. *The Journal of Academic Social Science Studies* , 28, 315-328.
- Büyükmehmetoğlu, N. (2020). *Yöresel mutfak ve gıdaların turistik ürün olarak pazarlanması: Kastamonu örneğı* . Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi.
- Carral, E. V., Del Río, M., & López, Z. (2020). Gastronomy and Tourism: Socioeconomic and Territorial Implications in Santiago de Compostela-Galiza (NW Spain). *Int J Environ Res Public Health* , 17 (17), 6173.
- Ceyhun Sezgin, A., & Karaman, E. E. (2021). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalardaki Umami Bileşikler. *Çatalhöyük International Journal of Tourism and Social Research* , 7, 2-16.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneğı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 2 (1), 64-70.
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneğı. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* , 9 (42), 1963-1973.
- Çam , O., & Çelik, C. (2024). Sarımsak: Gastronomi ve Sağlık Açısından Değerlendirmeler. *AKRA Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi* , 12 (32), 135-150.

- Çavuş, A., Işık, M. F., & Yalçın, C. (2018). Gastronomi turizmi çekiciliği açısından Zigana yöresi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 22 (3), 3071-3078.
- Çavuşoğlu, O., & Altun, Ö. (2023). Cittaslow Şehir Restoranlarında Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımı: Gökçeada (İmroz) Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* , 7 (1), 49-65.
- Çekal, N., & Aktürk, H. (2022). Covid-19 ile Mücadelede Türk Mutfağının Önemi. *Aydın Gastronomy* , 6 (2), 295-309.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2021). Türk ve Dünya Mutfaklarında Kahvaltı Üzerine Bir Çalışma. *Humanities Sciences* , 16 (1), 71-88.
- Çelik, M. A., Kopar, İ., & Bayram, H. (2018). Doğu Anadolu Bölgesi'nin Mevsimlik Kuraklık Analizi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 22 (3), 1741-1761.
- Çelik, S., Curoğlu, Ö. B., & Sandıkçı, M. (2021). Bölgede Yaşayanların Mutfak Kültürü İle İlgili Algısının Belirlenmesi: Sakarya İli Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* , 4 (2), 626-636.
- Çetin, Y. (2008). Sakarya Çeşmeleri. *Sanat Dergisi* , 14, 125-132.
- Çevik, A. (2020). *Gastronomi Alanında Yeni Bir Kavram: Gastrodiplomasi* . Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi.
- Çevik, A., & Aslan, Z. (2020). Dünyada ve Türkiye'de Gastrodiplomasi Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 8 (3), 2298-2317.
- Çekişler, N., & Türker, A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi* , 6 (14), 122-136.
- Çolakoğlu, Ü., & Atabey, S. (2020). Yeni mutfak eğilimlerinden moleküler gastronomi konusunda mutfak personelinin bilgi ve görüşlerinin belirlenmesi, Dalaman örneği . *Gastroia Journal of Gastronomy And Travel Research* , 4 (2), 322-336.
- Dağdeviren, A. (2022). Ordu Mutfak Kültürünün Yerel Halk Tarafından Tanınma Durumu. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* , 5 (4), 1733-1746.
- Dağdeviren, A., Temiz, H., Tavşanoğlu, T., & Şirin, B. (2020). Ilgaz Mutfak Kültürü. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* , 4 (2), 1540-1554.
- Dalagan, S. (2019). *Çalışan Kadınlarda Yöresel Mutfak Eğitiminin Yöresel Yemek Tüketimi Alışkanlıkları, Tutumları ve Bilgi Düzeylerine Etkisi*. Konya: T.C. Necmettin Erbakan Üniversitesi.

- Dalahmetoğlu, K. B., & Avcı, M. (2021). Covid-19 salgınının gastronomi turizm üzerine etkisi: Kastamonu örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research* , 11 (4), 645-668.
- Daşdemir, A. (2021). Van İli Mutfak Kültürünün Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi . *Journal of Silk Road Tourism Research* , 1 (1), 62-75..
- Demir, Y. (2021). Türk Mutfağında Yenilen Yemeklerin Mutfak Eğitimi Alan Bireyler Tarafından Bilinme Durumunun Tespiti. *International Journal of Humanities and Education* , 7 (16), 529-549.
- Demirer, B., & Özdemir, M. (2023). Osmanlı ve Irak Mutfak Kültürünün İncelenmesi. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle* , 5 (2), 112-116.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* , 3 (1), 105-125.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi* , 3 (2), 29-34.
- Diken, H. A. (2023). Geleneksel Türk Mutfak Kültürlerindeki Alışkanlık ve Davranış Örüntüleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi* , 11 (142), 282-292.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*. İstanbul: T.C. İstanbul Üniversitesi.
- Dinç, Y., Sarıoğlu, M., Bezirgan, M., & Türkmen, B. M. (2022). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 10 (4), 3573-3592.
- Doruk, B. (2020). *Batı Karadeniz mutfağında yerel farklılıklar*. Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi.
- Duman, M. Ş., Akmeşe, K. A., & Sormaz, Ü. (2019). Üniversite Öğrencilerinin Yöresel Mutfak Tercihlerinde Sosyal Medyanın Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 7 (4), 3174-3188.
- Düzgün, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 3 (1), 41-47.
- Enes, K., Kaya, B., & Kanca, B. (2022). Doğu Karadeniz Bölgesindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otel Restoranlarının Menülerinin İncelenmesi: Eşlikçiler ve Mezeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 10 (3), 2555-2568.
- Eren, S. (2020). Gastronomi ve Turizmde Sağlıklı Yiyecek Üretimi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* , 3 (2), 228-241.

- Erol, İ., & Akdağ, G. (2023). Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası: Doğu Akdeniz Örneği. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi* , 5 (1), 26-48.
- Ertaş, Y., & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi* , 2 (1), 117-136.
- Esen, M. K. (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye'deki Helvalar. *Aydın Gastronomy* , 6 (2), 283-294.
- Euronews. (2024, Mayıs 07). *Euronews Avrupa Birliği'nde ne kadar Türk vatandaşı var?* Euronews: <https://tr.euronews.com/2022/04/15/avrupa-birligi-nde-ne-kadar-turk-vatandas-var> adresinden alınmıştır
- Geçgin, E. (2021). Mekan Olarak Mutfakın Sosyal Kullanımı ve Mutfak Pratikleri: Ankara Örneği. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi* , 61 (2), 1162-1198.
- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M., & Söbeli, C. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi. *Food and Health* , 7 (3), 216-226.
- Gökbel, F. M., & Çılgınoğlu, H. (2022). Antik Çağ'da Mutfak Kültüründe Toprak Kaplar ve Önemi. *Tykhe Sanat ve Tasarım Dergisi* , 7 (12), 55-66.
- Gökçe, N. (2019). Türkiye'de Yöresel Mutfaklar. E. Zencir içinde, *Yöresel Mutfakları* (s. 2-30). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Gönülgül, S. (2020). *Kültürleri Farklı Bireylerin Türk Mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gungor, A., & Kök, A. (2021). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından önemi: Akçakoca-Melengücceği tatlısı örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research* , 5 (1), 61-74.
- Güldemir, O. (2018). Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü. A. Dünder Arıkan içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (s. 106-139). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Güldemir, O. (2023). Geleneksel Bir Yemek: Marul Yoğurtlaması. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* , 6 (1), 121-132.
- Güleç, H., & Durlu Özkaya, F. (2022). Gagauz Mutfak Kültürü. *Karadeniz Araştırmaları* , 19 (74), 463-491.
- Güleç, H., & Durlu Özkaya, F. (2019). Gastronomi Turizminde Bursa. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*.

- Güneş, E. (2018). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları: Üniversitelerde Bir Araştırma*. Mersin: Mersin Üniversitesi.
- Hacıbektaşoğlu, R. (2022). *PİŞİRME KILAVUZU (ODIGOS MAGEIRIKIS) BAŞLIKLIL ERKEN DÖNEM YUNAN YEMEK KİTABININ GÜNÜMÜZE UYARLANMASI VE TÜRK v. İstanbul: T.C. İstanbul Gelişim Üniversitesi.*
- Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfacı'na ait gastronomik unsurların günümüz Türk Mutfacı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* , 11 (2), 62-74.
- İdacıtürk, E., & Uygungöz, M. (2023). Türk ve Yunan Kültürlerinin Benzerlik ve Farklılıkları Üzerine Bir İnceleme. *Umay Sanat Ve Sosyal Bilimler Dergisi* , 1 (1), 66-77.
- İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F., & Karabıyık, Ş. N. (2021). Türkistan'dan Günümüze Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi: Geleneksel Türk Mutfacının Günümüz Yeme-İçme Alışkanlıklarındaki Yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları* , 125, 269-288.
- İşık, N. (2019). Akdeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfacı. E. Zencir içinde, *Yöresel Mutfaklar* (s. 196-226). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- İşık, N., Kılıçarslan, A., Güldemir, O., Derin, D. Ö., & Barı, N. (2017). İlgin mutfak kültürü ve yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (38), 86-94.
- Kabacık, M. (2019). Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfacı. E. Zencir içinde, *Yöresel Mutfaklar* (s. 138-163). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Kabacık, M. (2020). *Türk Mutfak Kültürünün Türkülerdeki Yansıması*. Gazi Üniversitesi.
- Kabak, T. (2018). Yerel Mutfaktan Ulusal Mutfaca Kuymak'ın Seyrinin Kültür Endüstrisi Açısından İncelenmesi. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* , 4 (6), 347-352.
- Kadanalı, E., & Dağdemir, V. (2016). Tüketicilerin Yöresel Gıda Ürünleri Satın Alma İstekliliği. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* , 33 (1), 9-16..
- Kahraman, K. (2020). *Osmanlı Mutfacından Günümüze Aynı İsimle Gelen Seçilmiş Et Yemeklerinin İçerik İncelemesi ve Duyusal Analizi: Balıkesir Örneği*. Balıkesir: T.C. Balıkesir Üniversitesi.
- Kahraman, M. (2018). Akdeniz Bölgesi'nin Turizm Coğrafyası. *Academia* , 413-432.

- Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2024, Şubat 22). *Yiyecek-İçecek*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü: <https://karabuk.ktb.gov.tr/TR-63744/yiyecek-icecek.html> adresinden alınmıştır
- Karaca, E., & Güçlü Nergiz, H. (2020). Yalova Çerkezlerinin Mutfak Kültürü. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi* , 10 (20), 51-66.
- Mutfağına Özgü Bir Değer: Noku. B. C. Çetinsöz içinde, *VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu* (s. 1012-1026). Mersin: Mersin Üniversitesi.
- Karagözoğlu, B. (2023). Babürlü Devleti Sarayında Mutfak Kültürü. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi* , 11 (147), 86-96.
- Karaman, E. E., & Sezgin, A. C. (2021). Türk mutfak kültüründe çorbalardaki umami bileşikler . *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* (7), 1-15.
- Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemi Türkiye'sine: Tarihsel Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (26), 595-610.
- Kardeş Çolakoğlu, N. (2023). *Gastronomi Turizmi Açısından Yöresel Ürünlerin Bölgesel Sınıflandırılması*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research* , 11 (2), 347-358.
- Kaya, Ş., & Sormaz, Ü. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research* , 3 (2), 305-323.
- Kaya, Ü. C., & Yaman, M. (2018). Akdeniz Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *Atlas International Refereed Journal on Social Sciences* , 4 (13), 1117-1123.
- Kaya, Ü. C., Öztürk, B., & Yaman , M. (2022). Yabancı Youtuberlar Türk Mutfağı Hakkında Ne Düşünüyor? *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* , 6 (1), 58-72.
- Kayabaşı, A., & Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma. *Odü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi* , 12 (1), 71-96.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* (2), 33-37.
- Kılıçalp Kılınç, D. (2023). *Geleneksel Elazığ Mutfağı Yemeklerinin Besin Değerlerinin İncelenmesi ve Karbon Ayak İzinin Tespit Edilmesi*. Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi.

- Kozak, N. (2023). Ortadoğu Mutfak Kùltürleri. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* , 34 (1), 141-143.
- Köksal, Y., Şeyhanlıoğlu, H. Ö., & Oğuz, O. (2023). Yöresel Mutfak Kùltürünün Bölgesel Kalkınmadaki Rolü ve Yerel Halkın Algılarının Belirlenmesi: Ağrı Örneği . *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* , 6 (3), 1456-1476.
- Köşker, H., & Özbey , Z. (2021). Türk Mutfak Kùltüründe Çorba ve Coğrafi İşaretli Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research* , 5 (3), 471-489.
- Kul, N. (2018). *Diplomaside Yeni Arayışlar ve Gastro Diplomasi: Türkiye İçin Model Arayış*. Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyafa ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi* , 2 (2), 78-85.
- Lin, M. P., Marine Roig, E., & Llonch Molina, N. (2022). Gastronomy Tourism and Well-Being: Evidence from Taiwan and Catalonia Michelin-Starred Restaurants. *Int J Environ Res Public Health* , 19 (5), 2778.
- Mil, B. (2019). Marmara Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir içinde, *YÖRESEL MUTFAKLAR* (s. 34-60). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Muslu Can, A., & Demir, Y. (2018). Menü planlamasının sağlıklı beslenme üzerindeki etkileri. *1.Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı*, (s. 54-65). Sapanca.
- Nahya, N. Z. (2012). Evin Kalbi: Gaziantep'te Bir Kùltürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat* , 18 (69), 9-24.
- Nebioğlu, O. (2021). Restoran İşletmelerinin Menülerindeki Yöresel Yemekleri İnceleyen Yerli Yazın Üzerine Bir Meta Sentez Çalışması. *Alanya Akademik Bakış Dergisi* , 5 (2), 1031-1047.
- Oğan, Y., & Büyükyılmaz, S. (2020). Karadeniz Bölgesinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research* , 4 (3), 337-354.
- Oktay, S., & Guden, N. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kùltürel Yansıması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* , 4 (2), 465-481.
- Onur, N. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi* , 3 (2), 150-162.

- Özbay, G., Semint, S., & Tüysüz, V. (2024). Et ve Et Ürünleri Tarihi Üzerine Bir Araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi* , 13 (2), 765-779.
- Özdemir, B. (2020). Gastronomi Akımlarında Sağlıklı Mor Yiyecekler. *GSI Journals Serie B: Advancements in Business and Economics* , 3 (1), 16-30.
- Özdemir, G., & Dülger Altıner, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Kavramları ve Gastronomi Turizmi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 12 (1), 1-14.
- Özdemir, K. (2022). *Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Baharatın Değerlendirilmesi*. İstanbul: T.C. İstanbul Gelişim Üniversitesi.
- Özdemir, M. (2022). Tüketim Toplumunda Gastronomi ve Sağlık. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi İnsan Bilimleri Dergisi* , 3 (1), 207-232.
- Özdoğan, O. N. (2019). Ege Bölgesi'nin Yöresel Mutfacı. E. Zincir içinde, *Yöresel mutfaklar* (s. 166-195). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Özgen, N. (2010). Doğu Anadolu Bölgesi'nin Doğal Turizm Potansiyelinin Belirlenmesi ve Planlamaya Yönelik Öneriler. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi* , 7 (2), 1407-1438.
- Özkan, M., Erçetin, H. K., & Güneş, E. (2020). Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 7 (3), 2310-2320.
- Öztürk, B., & Ertamay, S. İ. (2017). 21. Yüzyıla Doğru Türk Gastronomisi ve Geçmişten Günümüze Gelişiminin Etkileri. *ResearchGate Dergisi* , 756-764.
- Pulluk, E., & Örnek, A. (2022). Burdur Mutfak Kültürü. Y. Oğan içinde, *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I* (s. 93-102). Konya: Çizgi Kitapevi Yayınları.
- Pulluk, E., Örnek, A., & Yazar, S. (2023). Geçmişten Günümüze Burdur Mutfak Kültürüne Yönelik Bir Saha Araştırması. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi* , 3 (1), 21-35.
- Saçılık Yıldırım, M. (2020). Yenilikçi Mutfak Akımlarının Türk Mutfacı Kapsamında Uygulanabilirliği ve Yerel Mutfacın Menülerde Kullanılması İle İlgili Görüşlerin Belirlenmesi. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi* , 1 (1), 21-39.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* , 26 (2), 264-278..
- Seçuk, B., & Seçim, Y. (2021). 5 Yıldızlı Şehir Otellerinde Çalışan Aşçıların Karadeniz Mutfacı Üzerine Bilgileri ve Uygulama Düzeylerinin Belirlenmesi: Bursa Örneği. *Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* , 7 (12), 39-58.

- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 2 (4), 36-46.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan , O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* , 15 (3), 523-537.
- Sezer, İ. (2022). Karadeniz'de Alternatif Bir Turizm Önerisi: Kruvaziyer Turizmi. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi* , 19 (75), 861-908.
- Smith, J. (2020). Bölgesel Mutfaklar ve Gastronomi İlişkisi. *Gastronomi Araştırmaları Dergisi* , 10 (2), 45-62.
- Soner, F. (2022). Gastrodiplomasi: Gastronomiye Diplomasi Penceresinden Bakış. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* , 33 (2), 97 - 101.
- Süren, T., & Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk İçecekleri. *Ahvvü Turizm Fakültesi Dergisi* , 24 (1), 46-71.
- Şahin, T. (2021). Eski Mısır Toplumunda Yemek ve Beslenme Kültürü. *Oannes - Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi* , 3 (1), 127-148.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri’de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü1. *International Journal of Humanities and Education* , 4 (8), 100-112.
- Şener Erkırtay, O. (2023). Türk Mutfak Kültürünün Menü Çevirileri Yoluyla Aktarımı. *Journal of Literature and Humanities* , 70, 49-58.
- Şener Erkırtay, O. (2023). Türk Mutfak Kültürünün Menü Çevirileri Yoluyla Aktarımı. *Journal of Literature and Humanities* , 70, 49-58.
- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Destinasyonlarının Belirlenmesi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute* , 20 (37), 375-396.
- Şengül, S. (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Tedarikçi Değerlendirmeleri: Yöresel Mutfak Ürünlerinin Satın Alma Süreçleri Hakkında Bir Araştırma. *Mehmet Akif Ersoy University Journal of Social Sciences Institute* , 9 (18), 218-233.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şengül, S., Türkay, O., & Yılmaz, Ö. (2017). Pazarlanabilir Mutfak Değerlerinin Destinasyon Çekim Unsuru Olarak Kullanılması: Yozgat İli Örneği. II. *Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları Bildiri Kitabı* (s. 103-110). içinde Yozgat: Bozok Üniversitesi.

- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Cumhuriyet Sonrası Türkiye’de Sürdürülebilir Gastronomiye Dair Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Analizi. *Kent Akademisi Dergisi* , 16, 559-576.
- Şimşek, N., Soylu, A. G., & Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu’ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası’nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* , 17 (3), 496-508.
- Taş, N., Düzgün, M., & Olcay, A. (2023). Coğrafi İşaret İle Tescil Edilmiş Antep Baklavasının Turistik Destinasyon Tanıtımına Yönelik Etkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* , 20 (3), 406-426.
- TDK. (2023). *Türk Dil Kurumu*. Mart 10, 2023 tarihinde Türk Dil Kurumu: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Temizkan, S. P., & Sever, Y. (2021). Gastronomi Eğitim Mutfaklarının Temel Mutfak Uygulamaları Kapsamında Planlanması: Gerekçeleştirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research* , 5 (2), 388-419.
- Toğrul, İ., Dülger Altın, D., & Akdemir, N. (2021). Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Tuncel Mutfak Kültürünün İncelenmesi. Ö. Gökkaya, İ. Kılıçaslan, B. Demir, & M. Of (Dü) içinde, *International Marmara Social Sciences Congress (Spring) 2021* (s. 139-157). Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi ve Derince Belediyesi.
- Töre Başat, H., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 5 (2), 64-76.
- Tripadvisor. (2024, Haziran 2). *Tripadvisor*. Tripadvisor: <https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurants-g187323-c10663-Berlin.html> adresinden alınmıştır
- Tuncer, A., & Badem, A. (2021). Kırım Tatar Mutfağının Nitel Olarak Araştırılması: Cantık Böreği Örneği (Qualitative Research of Crimean Cuisine: An Example of Cantık Pastry-Börek). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies* , 9 (2).
- Tuncer, Y. (2023). *Adıyaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Nevşehir: Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.
- Tuzcuoğlu, B., & Bal, H. B. (2023). İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Öğrencilerinden Mutfak Mekânı Tasarımında Pandemi Sürecine İlişkin Çözümler. *Sanat ve Tasarım Dergisi* (31), 207-237.
- Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk Mutfağının Tanıtımında Bir Araç Olabilir Mi? *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* , 2 (1), 14-29.

- Türker, N., & Ayyıldız, S. (2020). Cezayir Mutfağı. N. Şahin Perçin içinde, *Dünya Mutfak Kültürleri* (s. 55-66). İstanbul: Beta.
- Ulu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. *Aydın Gastronomy* , 3 (1), 37-42.
- Uz, K. (2021). *Çanakkale İli Sokak Yiyecekleri Üzerine Bir Araştırma*. Denizli: Pamukkale Üniversitesi.
- Üner, E. H. (2023). Orta Çağ'da Avrupa Mutfak Kültürü. *Aydın Gastronomy* , 7 (2), 313-324.
- Ünüvar, Ş., & Cesur, G. (2023). Düzce Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Global Tourism And Technology Research* , 4 (1), 29-39.
- Üzülmez, M. (2021). Osmaniye Yer Fıstığının Yöre Mutfağında Kullanımına Yönelik Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 9 (3), 1953-1971.
- Üzülmez, M. (2021). Yöresel Mutfak ile Destinasyon ve Gastronomi Turizmi Arasındaki İlişkiye Yönelik Bir İnceleme. *Journal of Hospitality and Tourism Issues* , 3 (1), 23-36.
- Varol, E., & Seçim, Y. (2022). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Mutfağının Tasarım ve Tetkiki: İstanbul Örneği. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi* , 11 (2), 763-782.
- Yıldız, C. S. (2022). Balkan Türk Mutfağında “Ayvar”, “Pite”, “Börek” ve Makedonya Çevresindeki Durumları Üzerine. *Balkanlarda Türk Dili Ve Edebiyatı Araştırmaları* , 4 (2), 141-155.
- Yıldız, M., & Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi* (5), 19-35.
- Yılmaz Çildam, S. (2021). Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 25 (1), 305-325.
- Yılmaz, B. (2021). Sosyal Medyada Aldığı Eleştiriler Bağlamında Karadeniz Mutfağının Sorunları ve Çözüm Önerileri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi* , 14 (34), 510-523.
- Yılmaz, E., & Çıtak, B. (2019). Bilecik İli Mutfak Kültürü ve Değişiminin Değerlendirilmesi. *International Social Sciences Studies Journal* , 5 (36), 2834-2844.
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi* , 14 (2), 171-191.

- Yılmaz, İ., & Balyemez, M. (2024). Kıbrıs Türk Mutfak Kültürünün Tarihine Dair Nitel Bir Araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* , 7 (1), 265-275.
- Yılmaz, İ., & Doğan, S. N. (2023). Bursa Yemek Kültürü Üzerine Nitel Bir Araştırma. *2808 Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 11 (4), 2808-2829.
- Yönet Eren, F. (2022). *Gastronomi Uzmanlarının Bakış Açısıyla Türk Mutfağının Uluslararasılaşma Sorunları ve Çözüm Önerilerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. T.C. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Araştırmaları Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.
- Yusufoğlu, B., Özkan, K., & Karakuş, E. (2021). Türk Mutfağında Bulunan Bazı Geleneksel Tatlı Türlerinin B Vitamini Kompozisyonlarının Belirlenmesi. *Avrupa Bilim Ve Teknoloji Dergisi* (21), 241-246.
- Yüncü, H. R. (2019). İç Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir içinde, *YÖRESEL MUTFAKLAR* (s. 62-80). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Kebap Çeşitleri	63
Tablo 2: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Börek ve Poğaçalar Çeşitleri	65
Tablo 3: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Dolma ve Sarma Çeşitleri	66
Tablo 4: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Tatlı ve Şerbet Çeşitleri	67
Tablo 5: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Zeytinyağlılar ve Mezeler	69
Tablo 6: Türk Mutfağının Dünya Mutfağına Kattığı Baharatlar ve Aromalar	70
Tablo 7: Katılımcılara ilişkin özellikler	90

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1(Resim): AB Ülkelerinde Yasal Olarak Yaşayan Ancak AB Vatandaşı Olmayan Türk Vatandaşları (2021)	77
--	----



ÖZGEÇMİŞ

Beril Gebiç; 2017-2021 lisans eğitim hayatını Nevşehir Üniversitesi Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü, bölüm birinciliği ile tamamladı. Yüksek lisans eğitimine Karabük Üniversitesi Safranbolu Turizm Fakültesi'nde başladı. Yüksek lisans dönemi boyunca Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi'nde “Safranbolu’da Yöresel Bir Lezzet: Peruhi” ve Journal of Academic Tourism Studies’te “Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliğinde Turist Rehberlerinin Rolü” adlı makaleleri yayınlandı.