

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

Gastronomi Anabilim Dalı

**OSMANLI ŞERBETLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜNE
ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI**

Yüksek Lisans Tezi

Eda YALÇIN

Danışman
Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul – 2025

TEZ TANITIM FORMU

Yazar Adı Soyadı : Eda YALÇIN

Tezin Dili : Türkçe

Tezin Adı : Osmanlı Şerbetlerinin Yemek Kültürüne Etkilerinin
Araştırılması

Enstitü : İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Anabilim Dalı : Gastronomi

Tezin Türü : Yüksek Lisans

Tezin Tarihi : 16.06.2025

Sayfa Sayısı : 99

Tez : Doç. Dr. Murat DOĞAN

Danışmanları

Dizin Terimleri : Osmanlı şerbetleri, Türk mutfak kültürü.

Türkçe Özet : Bu çalışmadaki verilerin incelenmesi sonucunda Osmanlı şerbetlerinin günümüz Türk mutfak kültürü kapsamında güncel olarak sürdürülebilmesinin gastronomik anlamda önemi görülmektedir.

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

İmzası

Eda YALÇIN

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

Gastronomi Anabilim Dalı

**OSMANLI ŞERBETLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜNE
ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI**

Yüksek Lisans Tezi

Eda YALÇIN

Danışman
Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul – 2025

BEYAN

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

Eda YALÇIN

16.06.2025



İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Eda Yalçın 'ın Osmanlı Şerbetlerinin Yemek Kültürüne Etkilerinin Araştırılması adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi anabilim dalı, Gastronomi bilim dalında YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

İmza
Başkan
Dr. Öğr. Üyesi Murat AY

İmza
Üye
Doç. Dr. Murat DOĞAN
(Danışman)

İmza
Üye
Dr.Öğr. Üyesi Nevruz Berna
TATLISU

İmza

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

... / ... / 20..

İmzası
Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ
Enstitü Müdürü

ÖZET

Türk mutfağı yemekleri de tarihten itibaren kendine has özelliklerde ve değerde gelişmiş önemli bir kültürümüzdür. Bu kültür tarihi gelişmelere, coğrafi koşullara kültürel ve ekonomik yapılar gibi iç ve dış sebeplerden etkilenererek çoğalarak gelişmiştir. Bu süreçte git gide gelişen mutfak kültürü zamanla teknolojinin ve çağın gelişmesi ve değişmesine karşı direnç gösterebilirse günümüz mutfağında da etkileri görülebilir. Türk mutfağının yemek kültürünün yanı sıra içecek kültürü de geniştir. Tarihe bakıldığında içeceklerin büyük bir kısmını şerbetlerin oluşturduğunu görmekteyiz. Bu şerbetlerin çeşitli hastalıklarda şifa amacıyla, yemeklerin yanına eşlikçi olarak veya susuzluğu gidermesi amacı güdülerek pek çok amaçla kullanıldığı bilinmektedir. Birçok çeşit ottan, yenilebilir çiçekten, meyve ve sebzelerden hazırlanan şerbetler Türk mutfağına has özellikler ve izler taşır. Fakat bu durum günümüzde değişen şartlara göre değerlendirildiğinde gelişen teknoloji ve yeme-içme alışkanlıkları, farklılaşan yaşam tarzları, dünya çapında bilinen ve reklamlarla ön plana çıkan yemek zincirlerinin stratejileri gibi birçok farklı faktör şerbet kültürümüze gölge düşürmüştür. Araştırmada şerbet kültürümüzün günümüz mutfağında gerileme nedenleri, değişen yaşam tarzlarıyla ele alınıp incelenmiştir. Şerbet tariflerinin sürdürülebilir şekilde gelecek nesillere aktarılabilmesi, reçetelerin günümüz mutfak kültürüne dâhil edilebilmesi, kültürü yaşatmak ve canlı tutmak amacıyla öncelikle tarihteki yeri ve önemi literatür aracılığıyla araştırılmıştır. Aktif olarak yeme-içme sektöründe çalışan şeflerle konuyla alakalı uzman görüşleri alınıp hazırlanan mülakat soruları ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler MAXQDA 2024 nitel veri analizi programından yararlanılarak analiz yapılmıştır. Çalışma sonucunda Osmanlı şerbetlerinin günümüz gastronomisine entegrasyonu açısından çeşitli bulgulara ulaşılmıştır. Bu bulgular, katılımcıların Osmanlı şerbetlerini yalnızca geleneksel bir içecek olarak değil, aynı zamanda günümüz gastronomi anlayışına uyarlanabilir, sağlıklı ve dikkat çekici bir alternatif olarak değerlendirdiklerini göstermektedir. Çalışma kapsamında yürütülen nitel veri toplama süreci sonucunda elde edilen mülakat verileri ayrıntılı bir biçimde analiz edilmiştir. Analiz süreci, Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli temel alınarak yapılandırılmış; bu doğrultuda veriler sistematik şekilde kodlanmış ve elde edilen kodlardan anlamlı temalar türetilmiştir. Gerçekleştirilen bu kapsamlı analizler neticesinde, katılımcıların Osmanlı

şerbetlerinin günümüz yemek kültürüne etkilerine yönelik algı ve değerlendirmeleri, beş ana tema çerçevesinde sınıflandırılmıştır Elde edilen tüm araştırma verileri değerlendirildiğinde şerbetlerin hem kültürel bir miras hem de çağdaş menülerde yer bulabilecek özgün bir unsur olduğu yönündedir. Osmanlı şerbet kültürünün hem kültürel sürdürülebilirlik hem de gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyel taşıdığı ve bu potansiyelin çok boyutlu stratejilerle hayata geçirilebileceği ortaya konulmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı mutfacı, Osmanlı şerbetleri, Türk mutfak kültürü, geleneksel içecekler



SUMMARY

Turkish cuisine represents a rich and diverse cultural heritage that has evolved over centuries under the influence of numerous internal and external factors such as historical developments, geographical conditions, and socio-economic structures. These factors have collectively shaped and enriched the culinary traditions of the region. Over time, Turkish cuisine has continued to develop and adapt, and to the extent that it can resist the transformative impact of modern technology and changing lifestyles, its influence remains visible in contemporary culinary practices. Among the many components of Turkish cuisine, the beverage culture—particularly Ottoman sherbets—holds a significant place. Historically, sherbets were not only consumed as refreshments but also served medicinal purposes and were commonly offered alongside meals. These beverages, prepared from various edible herbs, flowers, fruits, and vegetables, reflect the unique characteristics and artistry of Turkish culinary tradition. In recent years, however, traditional sherbets have become increasingly marginalized. This decline can be attributed to several factors, including the global expansion of fast-food chains, shifts in eating and drinking habits, technological advancements, and lifestyle changes. As a result, the role of sherbets in everyday life has diminished, raising concerns about the preservation and continuity of this cultural practice. This study investigates the reasons behind the decline of Ottoman sherbet culture in modern culinary contexts and explores how these traditional beverages can be preserved and adapted for contemporary use. The primary goal is to emphasize the cultural and historical significance of sherbets and to identify sustainable methods for integrating them into present-day gastronomy. To achieve this, a qualitative research approach was employed. A literature review was conducted to understand the historical background of sherbets, followed by interviews with chefs and food industry professionals. These interviews were analyzed using the MAXQDA 2024 qualitative data analysis software. A Hierarchical Code-Subcode Model was applied during the analysis to systematically code the data and derive meaningful themes. The findings indicate that participants view Ottoman sherbets not merely as traditional beverages but also as healthy, innovative, and adaptable elements that can enrich modern gastronomy. The insights gained from the interviews reveal a strong potential for

incorporating sherbets into contemporary culinary settings, provided that culturally sensitive and multidimensional strategies are adopted. Overall, the study highlights the dual value of Ottoman sherbets—as both a cultural heritage to be preserved and a unique gastronomic asset with relevance in today’s food culture. Additionally, the research underscores the significant potential of sherbets in promoting cultural sustainability and gastronomic tourism.

Keywords: Ottoman cuisine, Ottoman sherbets, Turkish culinary culture, traditional beverages



İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
SUMMARY	iii
İÇİNDEKİLER	v
TABLolar LİSTESİ.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xi
ÖNSÖZ.....	xii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE OSMANLI ŞERBETLERİ

1.1. Türk Mutfak Kültürü Tarihi	3
1.1.1. İslamiyet Öncesi Türk Mutfağı	4
1.1.2. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı	6
1.1.3. Anadolu Selçuklu Dönemi Türk Mutfağı	8
1.1.4. Osmanlı Mutfak Kültürü Tarihi	10
1.1.5. Osmanlı Saray Mutfağı Tarihi	11
1.1.6. Osmanlı Halk Mutfağı Tarihi	13
1.1.7. Osmanlı Mutfağı Sofra Kültürü	13
1.2. Şerbetin Tarihi	15
1.2.1. Orta Asyada Şerbetler.....	17
1.2.2. Anadolu Selçuklu Döneminde Şerbetler	18
1.2.3. Osmanlı Mutfağında Şerbetler	19
1.3. Şerbet Reçeteleri	21

İKİNCİ BÖLÜM

METODOLOJİ

2.1. Araştırmanın Önemi	50
2.2. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	51
2.3. Araştırmanın Yöntemi ve Deseni	51

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

3.1. Bulgular ve Analiz	56
3.1.2. Maxqda Analizi.....	56
3.1.3. Kod Bulutu Analizi.....	57

SONUÇLAR VE ÖNERİLER	68
KAYNAKÇA	72
EKLER.....	79
ÖZGEÇMİŞ.....	80

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1. Selçuklu Dönemi Mutfak Personeli	9
Tablo 2. Fatih Sultan Mehmet Dönemi Saray Mutfağında Tüketilen Başlıca Gıdalar.....	12
Tablo 3. Portakal Şerbeti Tarifi.....	21
Tablo 4. Demirhindi Şerbeti Tarifi	21
Tablo 5. Elma Şerbeti Tarifi.....	22
Tablo 6. Limon Şerbeti Tarifi	22
Tablo 7. Nar Şerbeti Tarifi	23
Tablo 8. Gülhatmi Şerbeti Tarifi.....	23
Tablo 9. Reyhan Şerbeti Tarifi.....	24
Tablo 10. Harnup (Keçiboynuzu) Şerbeti Tarifi.....	24
Tablo 11. Meyan Kökü Şerbeti Tarifi	25
Tablo 12. Sübye Şerbeti Tarifi.....	25
Tablo 13. Sirkencübin Şerbeti Tarifi	26
Tablo 14. Safran Şerbeti Tarifi.....	26
Tablo 15. Koruk Şerbeti Tarifi.....	27
Tablo 16. Loğusa Şerbeti Tarifi	27
Tablo 17. Kızılıcak Şerbeti Tarifi	27
Tablo 18. Akasya Şerbeti Tarifi.....	28
Tablo 19. Amber Çiçeği Şerbeti Tarifi.....	28
Tablo 20. Fil (Bahar) Çiçeği Şerbeti Tarifi	28
Tablo 21. Fulya Şerbeti Tarifi.....	29
Tablo 22. Güllü Elma Şerbeti Tarifi	29
Tablo 23. İğde Çiçeği Şerbeti Tarifi	29
Tablo 24. Menekşe Şerbeti Tarifi	30

Tablo 25. Nergis Şerbeti Tarifi	30
Tablo 26. Şıkık (Gelincik) Şerbeti Tarifi.....	30
Tablo 27. Yasemin Şerbeti Tarifi	30
Tablo 28. Yediveren Şerbeti Tarifi.....	30
Tablo 29. Zambak Şerbeti Tarifi.....	31
Tablo 30. Bal Şerbeti Tarifi.....	31
Tablo 31. Şeker Şerbeti Tarifi.....	31
Tablo 32. Erguvan Şerbeti Tarifi	32
Tablo 33. Nilüfer Şerbeti Tarifi	32
Tablo 34. Hindiba Şerbeti Tarifi.....	32
Tablo 35. Kırmızı Şerbeti Tarifi.....	33
Tablo 36. Kavun Şerbeti Tarifi	33
Tablo 37. Anber Şerbeti Tarifi.....	33
Tablo 38. Fıstık Şerbeti Tarifi	34
Tablo 39. Ekşi Elma Şerbeti Tarifi	34
Tablo 40. Şeftali Şerbeti Tarifi.....	34
Tablo 41. Badem Şerbeti Tarifi	35
Tablo 42. Meyan Kökü Şerbeti Tarifi	35
Tablo 43. Armut Şerbeti Tarifi	35
Tablo 44. Hurma Şerbeti Tarifi.....	36
Tablo 45. Gül Şerbeti Tarifi	36
Tablo 46. Vişne Şerbeti Tarifi.....	37
Tablo 47. Nar çiçeği (Hibiskus) Şerbeti Tarifi.....	37
Tablo 48. Kayısı Şerbeti Tarifi.....	37
Tablo 49. Kakule Şerbeti Tarifi	37

Tablo 50. Nane Limon Şerbeti Tarifi	38
Tablo 51. Hanımeli Şerbeti Tarifi.....	38
Tablo 52. Çilek Şerbeti Tarifi	39
Tablo 53. Leylak Şerbeti Tarifi.....	39
Tablo 54. Mürdüm Eriği Şerbeti Tarifi	39
Tablo 55. Ahududu Şerbeti Tarifi.....	40
Tablo 56. Böğürtlen Şerbeti Tarifi.....	40
Tablo 57. Ramazan Şerbeti Tarifi.....	41
Tablo 58. Tarçınlı Vişne Şerbeti Tarifi.....	41
Tablo 59. Frambuaz Şerbeti Tarifi.....	42
Tablo 60. Su Şerbeti Tarifi	42
Tablo 61. Pekmezli Incir Şerbeti Tarifi	43
Tablo 62. Mürver Şerbeti Tarifi.....	43
Tablo 63. Cebelitarık Şerbeti Tarifi.....	43
Tablo 64. Mandalina Şerbeti Tarifi	43
Tablo 65. Yaz Şerbeti Tarifi.....	44
Tablo 66. Ayva Şerbeti Tarifi	45
Tablo 67. Nurcum Şerbeti Tarifi.....	45
Tablo 68. Likapa Şerbeti Tarifi.....	46
Tablo 69. Muşmula Şerbeti Tarifi	46
Tablo 70. Nevruz Şerbeti Tarifi	46
Tablo 71. Nişan Şerbeti Tarifi.....	47
Tablo 72. Ribez (Işkın) Şerbeti Tarifi.....	47
Tablo 73. Ballı Kavun Şerbeti.....	48
Tablo 74. Kuru Vişne Şerbeti Tarifi.....	48

Tablo 75. Salkımlı Frenk Üzümü Şerbeti Tarifi.....	48
Tablo 76. Ananas Şerbeti Tarifi.....	48
Tablo 77. Kuru Erik Şerbeti Tarifi.....	48
Tablo 78. Fırında Armut Şerbeti Tarifi	49
Tablo 79. Kestane Şerbeti Tarifi.....	49
Tablo 80. Mahlût Ağacı Çileği Şerbeti Tarifi.....	49
Tablo 81. Mahlût Portakal Şerbeti Tarifi	49
Tablo 82. Kod Sistemi.....	52



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Türk Mutfağının Tarihsel Süreçleri.....	4
Şekil 2. Analiz Sonucu Elde Edilen Kod Bulutu-Katılımcılar Tarafından En Fazla Tekrar Edilen Kodlar-Kavramsal Gösterimi	58
Şekil 3. Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli- Tespit Edilen Temalar.....	59
Şekil 4. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Osmanlı Şerbet Kültürünün Gastronomik Değeri ve Farkındalık Düzeyi Teması-Alt Kodlar Dağılımı	61
Şekil 5. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Şerbetlerin Menülerde Kullanımı ve Nedenleri Teması-Alt Kodlar Dağılımı.....	62
Şekil 6. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Bilinen Osmanlı Şerbetleri Teması-Alt Kodlar Dağılımı	63
Şekil 7. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Bilinen Osmanlı Şerbetleri Teması-Alt Kodlar Dağılımı	64
Şekil 8. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Şerbet Kültürünün Unutulma Nedenleri Teması-Alt Kodlar Dağılımı.....	65
Şekil 9. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Şerbet Kültürünün Sürdürülmesi ve Turizme Kazandırılması İçin Öneriler Teması-Alt Kodlar Dağılımı.....	67

ÖNSÖZ

Osmanlı Şerbetlerinin Yemek Kültürüne Etkilerinin Araştırılması isimli tez çalışmamı hazırlama sürecinde bilgi ve birikimleriyle desteğini üzerimden esirgemeyen tez danışmanım Doç. Dr. Sayın Murat DOĞAN hocama saygılarımı sunar, çok teşekkür ederim.

Ayrıca eğitim hayatım boyunca yardımlarını esirgemeyen, her zaman destek ve cesaret veren, bilgi birikimlerini benimle paylaşan çok kıymetli hocam Öğr. Gör. Sayın Zeynep ATEŞ'e en samimi duygularıyla teşekkürlerimi sunarım.

Eğitim öğretim hayatım boyunca maddi manevi yanımda duran ve elimden tutan sevgili ailem ve dostlarıma da ayrı ayrı teşekkürlerimi sunarım.

GİRİŞ

Türk mutfak kültürünü yansıtan ve temsil eden öğeler Gastronomi bağlamında önemlidir. Günümüz şartları ve gelişen teknolojiyle birlikte değişen yeme-içme aktiviteleri kültür öğelerimizi de etkilemektedir. Bu değişimler bütünü günümüz gastronomisini çağın popüler kültürüne doğru sürükleyebilir. Bir milletin kültür öğeleri zamanla yok olmaya başlarsa diğer kültürlerden farkı kalmayabilir veya bağımsızlık oranı düşebilir. Bu bağlamda bu köklü kültürü daima sürdürülebilir halde tutabilmek önem taşır (Güler, 2010).

Türklerin yeme-içme alışkanlıklarına bakıldığında yetiştirdikleri hayvanlardan, ekip biçtikleri tarım ürünlerinden, bitki örtüsü ve çeşitliliğinden izler görülür. Bu izler mutfak kültürünü yansıtır. Yaşadıkları coğrafya toplumun beslenmeye yönelik yaptığı çalışmaları etkilemiştir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Günümüzde yiyeceklerin kıtalar aşarak ulaştığı noktalarda tüketimin arttığı görülür. 19. yüzyıldan bu yana haberleşme ve ulaşım teknolojisindeki gelişmeler kimi ürünlerin evrenselleşmesine olanak sağlamıştır. Oysa Türk mutfağındaki şerbet kültürü modern öncesi dönemlerde dünyaya yayılmayı başarabilmiş nadir bir içecek kültürümüzdür. Osmanlılar ise bu içeceğin dünyaya yayılmasında en önemli aktif rolü oynamışlardır. Osmanlının bünyesinde barındırdığı farklı kültür toplulukları da önemli etkenlerdendir. Üretilen şerbetler özellikle gelen yabancıların dikkatini çekmiştir. Fazlaca ilgi gören şerbetler Avrupa ülkelerinde bile ilgi çekici bir ürün olarak görülmüştür. Şerbetler zamanla Batıya yayılmıştır. Şerbet kültürü Osmanlı döneminde ise zirveyi görmüştür. Şerbet sofraların en önemli unsuruydu. Serinletici özelliğinin yanında ilaç yapma amacıyla tıbbi işlerde de kullanıldığı bilinmektedir. 18. Yüzyılda ise şerbethaneler açılmıştır. Osmanlı toplumunda şerbete gündelik hayatta ulaşmak çok mümkündü. Osmanlı içeceklerinin yaşatılması özellikle şerbetlerin yeniden canlandırılması önemli bir konudur. Fakat bu kültürümüz ve alışkanlığımız günümüz gazlı içeceklerin baskısıyla neredeyse yok olmaktadır. Oysa bu geleneksel içecek sağlık açısından da insan vücuduna faydalıdır. Günümüz kutu içecekleri ile karşılaştırıldığında bu kültüre gölge düştüğü görülür (Bilgin,2020).

Tüm bu bilgiler doğrultusunda bu çalışma araştırılırken Gastronomi anlamında kaybolup giden içecek kültürümüzü yaşatabilmek amacıyla reçetelere ulaşılmış ve

aktif olarak çalışan şeflerle mülakatlar yapıp çalışma aydınlatılmıştır. Böylece geleneksel tatlara sahip çıkmak ve sürdürülebilir hale getirebilmek amaçlanmıştır.



BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRK MUTFAĞI TARİHİ VE OSMANLI ŞERBETLERİ

1.1. Türk Mutfak Kültürü Tarihi

Türk mutfak, sebzelerden tahıllara, etlerden baklagillere, hamur işlerinden tatlılara kadar geniş bir yelpazeye sahip olup, bu çeşitlilik günümüze kadar süregelen zengin bir kültürün oluşmasını sağlamıştır. Bölgesel farklılıklar ve çeşitli beslenme tercihlerine uyumlu yapısıyla sağlıklı beslenme ve vejetaryenlik gibi yaklaşımlara da kaynak oluşturmaktadır. Ayrıca özel gün ve törenlerdeki yemek gelenekleri kültürel yapının bir parçasıdır (Solmaz ve Altınar, 2018, s.110).

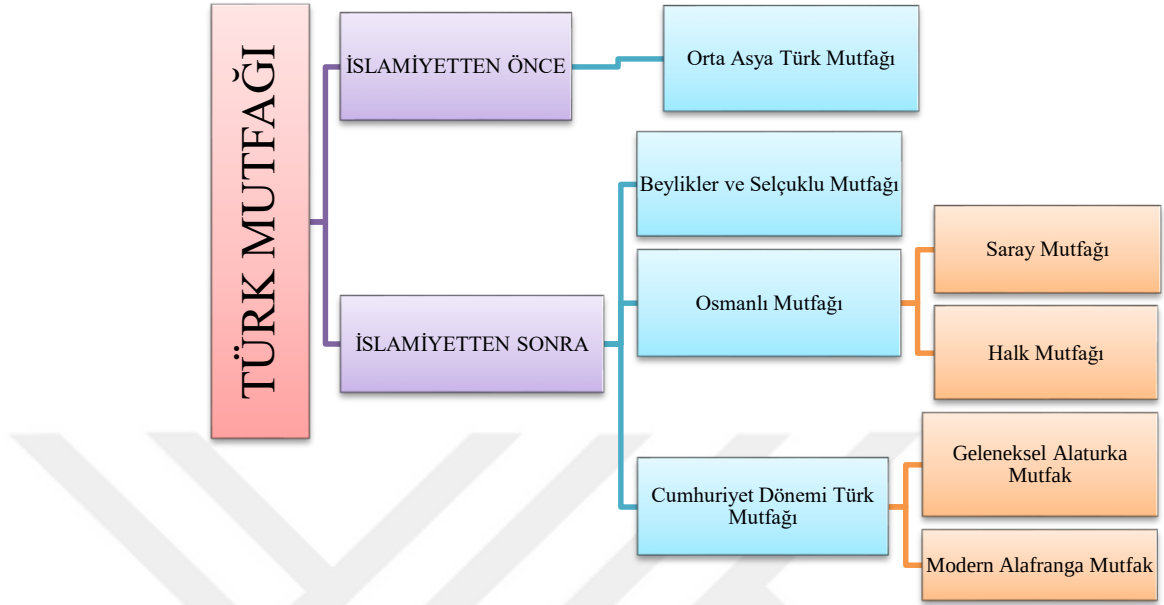
Göçebe yaşam tarzı, tarımsal faaliyetler, diğer kültürlerden etkilenmeler ve bölgesel ürün farklılıkları da Türk mutfakının şekillenmesinde etkili olmuştur. Geleneksel olarak koyun eti, süt ürünleri, kuru fasulye, nohut, bulgur gibi besinler temel gıdalar arasında yer alırken, tahıllar özellikle buğday ve buğdaydan yapılan ekmek gibi ürünlerde yoğun olarak kullanılmıştır. Ekmek, kutsal kabul edilmesi ve dini anlamlar taşıması nedeniyle Türk mutfakının simgesel bir ögesi haline gelmiştir. Mantı, börek, erişte, makarna ve baklava gibi hamur işleri de bu zenginliğin önemli örneklerindendir (Güler, 2010).

Genel olarak Türk mutfak, tarihi gelişmeler, coğrafi koşullar, kültürel ve ekonomik yapı, ekolojik unsurlar, gelenek-görenekler ve diğer kültürlerle etkileşimlerin etkisiyle şekillenmiş olup, evrensel mutfaklar arasında önemli bir konuma sahiptir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Türk mutfakının tarihsel süreci ise, farklı kaynaklarda çeşitli temalar ve kategoriler altında incelenerek detaylandırılmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018).

Türk mutfak kültürü ise kökenlerini M.Ö. 200'lü yıllara dayandıran Orta Asya'dan başlayarak, Asya ve Anadolu'nun zengin ürün çeşitliliğiyle beslenmiş; tarihsel süreçte farklı kültürlerle kurulan etkileşimler sonucunda gelişip dönüşerek günümüze kadar ulaşmıştır (Kızıldemir vd., 2014).

Sonuç olarak, bugünkü Türk mutfak kültürünün oluşumunda; göçebe yaşam tarzıyla şekillenen yemek hazırlama teknikleri ve beslenme alışkanlıkları, Selçuklu ve

Osmanlı saray mutfağında geliştirilen zengin yemek gelenekleriyle birleşerek modern Türk mutfağının temellerini oluşturmuştur (Kızıldemir vd., 2014).



Şekil 1. Türk Mutfağının Tarihsel Süreçleri

Kaynak: Samancı, (2016); Solmaz ve Dülger Altınar,(2018).

Türklerin Orta Asya'daki tarih sahnesine çıkışıyla başlayan bu süreç, konargöçer yaşam biçimi ve hayvancılığa dayalı mutfak kültürüyle şekillenmiş, Anadolu'ya göçle birlikte hem zenginleşmiş hem de çeşitli kültürel etkilerle dönüşerek günümüze kadar ulaşmıştır. Bu gelişimde Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı dönemleri ile Anadolu'da yaşamış medeniyetlerin katkısı büyüktür (Güler ve Olgaç, 2010).

1.1.1. İslamiyet Öncesi Türk Mutfağı

İslamiyet öncesi Türk tarihi, yalnızca Orta Asya ile sınırlı kalmayıp Kafkasya, Karadeniz'in kuzeyi ve Macaristan ovalarına kadar uzanan geniş bir coğrafyayı kapsamaktadır (Taşagıl, 2013; Göde vd., 2021; Koşay, 2023; Karaman, 2023). Bu dönemde Türkler; Hunlar (MÖ 220–MS 216), Tabgaçlar (216–394), Avarlar (394–552), Göktürkler (552–745) ve Uygurlar (745–940) gibi önemli devletler kurmuşlardır (Eravsar, 2008; Kanlıdere, 2013; Kızıldemir vd., 2014).

Türklerin İslamiyet'i kabul etmeden önce bazı hayvanların etlerini tüketmedikleri bilinmektedir. Bu hayvanların başında domuz gelmektedir. Türklerin domuz beslememeleri ve domuz eti yememeleri, yalnızca İslamiyet'in etkisiyle açıklanamaz;

bu durumun kökeni İslamiyet öncesi inanç ve yaşam biçimlerine dayanmaktadır. Nitekim, eski Türklerle ilgili araştırmalar yapan Batılı bilim insanları, Hiung-nu'ların domuz beslemediklerini ve domuz eti yemediklerini belirtmişlerdir. Türk tarihi üzerine çalışan birçok araştırmacı da benzer şekilde, Türklerin domuzu ne yetiştirdiğini ne de tükettiğini ifade etmektedir (Akpınar, 1999). Çin kaynaklarından elde edilen bilgilere göre, 981 yılında tamamen yerleşik hayata geçen Uygurlar da domuz tüketmemiştir. Çinli elçi Wang-yen tö'nün aktardığına göre, Uygurlar bol miktarda et tüketmekteydi; zenginler at eti, orta halliler ise koyun, kaz ve ördek eti yemektedir. Ancak domuz eti, bu tüketilen etler arasında yer almamaktadır (Günay ve Güngör, 2007).

Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan bir diğer ürün süt ve süt ürünleridir (Akman ve Mete, 1998; Karaman,2023). Bu ürünler yalnızca beslenmede değil, mitolojik anlatılarda da kutsal bir yere sahiptir. Türk mitolojisinde, süt gölü simgesel bir anlam taşımakta ve insanlara ilk ruhun bu gölden alınan bir damla süt ile verildiğine inanılmaktadır. Özellikle Yakut inançlarında Ayzıt adlı ruh, doğuma yakın zamanda annenin yanına gelerek, süt gölünden aldığı bir damla sütü çocuğun ağzına damlatmakta ve ona ruhunu vermektedir. Benzer bir kutsal süt motifi, Uygurların Türeyiş Destanı'nda "kutsal süt denizi" olarak karşımıza çıkmaktadır (Ögel, 1994). Bu unsurlar, Türklerin hayvansal ürünlerle olan ilişkilerinin sadece ekonomik değil, aynı zamanda kültürel ve inançsal temellere dayandığını ortaya koymaktadır.

İslamiyet öncesi Türk toplumlarında yeme-içme kültürü, büyük ölçüde besin maddeleri etrafında şekillenmiştir. Beslenmenin temelini hayvansal ürünler oluşturmuş; özellikle at ve koyun eti başlıca protein kaynakları olarak öne çıkmıştır. İçecek olarak ise kırmızı önemli bir yere sahipken, bitkisel kaynaklı boza ve fermente içecekler de yaygın biçimde tüketilmiştir. Tahıllar arasında buğday, arpa ve darı temel gıda maddeleri olarak kullanılmış; sebzelerden ise bakla, patlıcan ve biber gibi ürünler tercih edilmiştir. Bu besin maddeleri yalnızca gündelik tüketimde değil, aynı zamanda kutsal varlıklara sunulan kurbanlar gibi dini ritüellerde de işlevsel rol oynamıştır. Bu durum, besinlerin hem maddi hem manevi değer taşıdığını göstermektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012).

1.1.2. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Türklerin beslenme kültürü, büyük ölçüde yaşadıkları coğrafyanın doğal koşullarıyla şekillenmiştir. Çevresel kaynaklara dayalı bir gıda tüketim alışkanlığına sahip olan Türk toplumu, iklimsel değişkenlik, yerel ürün çeşitliliği ve temas ettikleri farklı kültürel yapılar doğrultusunda yeme-içme pratiklerini sürekli olarak uyarlamıştır (Baykara, 2001; Güldemir, 2014).

Türkler, ana yurtları olan Orta Asya'nın geniş bozkırlarında uzun süre boyunca göçebe bir yaşam tarzı benimsemişlerdir. Bölgenin karasal iklimi, tarım faaliyetlerini sınırlarken, hayvancılığı ekonomik yaşamın merkezine yerleştirmiştir (Vasary, 2007). Bu iklim ve coğrafi koşullar, su ve otlak arayışıyla sürekli yer değiştiren göçebe kültürün oluşumuna zemin hazırlamıştır (Chailland, 2001). Türklerin yaşadığı sosyo-ekonomik koşullar göz önüne alındığında, hayvansal yiyecek ve içeceklerin beslenme alışkanlıklarında önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir (Kafesoğlu, 1987). Bozkır coğrafyasının şartları ve Türklerin göçebe yaşam tarzı, hayvansal kaynaklı besinleri ön plana çıkarmış; özellikle at ve koyun eti temel besin kaynakları arasında yer almıştır (Aksoy, 2014). Sınırlı tarım olanaklarının bulunduğu bozkır yaşamında, etin yanı sıra süt, sakatat ve av hayvanlarının etleri gibi yan ürünler de önemli birer gıda kaynağı olmuş; bu unsurlar eski Türk mutfağının temelini oluşturmuştur (Alpargu, 2008; Aksoy, 2014).

Orta Asya Türk mutfağında beslenme temel olarak kurutulmuş et ürünleri, süt ve süt ürünleri ile yabani otlar ve meyvelere dayanmıştır. Pastırma, sucuk, yoğurt, ayran doğraması gibi çiğ ve fermente ürünler yaygınken; madımak, yemlik gibi otlar da sıkça tüketilmiştir. Ekmek ise yaygın olmayıp, özellikle Uygur döneminde zenginlerin tükettiği sahta pişirilen yufka ve mayalı çörekler şeklinde mutfakta yer almıştır (Baykara, 2001). Uygurların mutfak kültüründe, Çin uygarlığıyla kurulan etkileşim sonucunda etli hamur işi yemeklerden biri olan mantının yer aldığı görülmektedir (Algar, 1991). Orta Asya Türk mutfak kültürüne ilişkin en erken yazılı kaynaklar ise 8. yüzyıla tarihlenen Orhun Yazıtları'dır. Bu kitabeler, dönemin beslenme pratikleri ve yeme-içme alışkanlıklarına dair önemli veriler sunmakta ve söz konusu kültürel yapıyı tarihsel bağlam içinde anlamaya imkân tanımaktadır (Tekin, 2008; Güldemir, 2014).

Orta Asya Türk kültüründe çorbalarda önemli bir yer tutmaktadır. Günümüze kadar uzanan çorba kültürü, Türk mutfağının özgün yapısını yansıtan temel unsurlardan biri olarak kabul edilmektedir. “Çorba” kelimesi, Farsçadan türemiş olup farklı Türk ve bölgesel lehçelerde çeşitli şekillerde ifade edilmiştir (Işın, 2020). Göçebe Türklerin en sevdiği yemeklerden biri olan yoğurtlu ve erişteli tutmaç çorbası hem tarihsel hem de mitolojik anlamlar taşımaktadır. XI. yüzyıla ait Kutadgu Bilig ve Divanü Lugat-it Türk gibi eserler, tutmaç ve benzeri çorbaların Orta Asya mutfağındaki yerini ortaya koymaktadır (Kaşgarlı Mahmud, 1986). Kaşgarlı Mahmud’un aktardığı rivayete göre tutmaç, Büyük İskender’in Türk askerleri için hazırlattığı bir yemektir. Ayrıca “umaç” olarak bilinen erişteli çorba da çeşitli biçimlerde tüketilmiş; bazı kaynaklarda bu terim un çorbası anlamında da kullanılmıştır (Ögel, 1978; Yaman, 2022).

Orta Asya’dan itibaren Türk mutfağında, besinlerin uzun süre dayanıklılığını koruyabilmesi amacıyla çeşitli saklama yöntemleri geliştirilmiş; özellikle göçebe yaşam biçiminin etkisiyle kurutma yöntemi ön plana çıkmıştır. Et, süt ürünleri, sebze, meyve, tarhana ve bazı deniz ürünlerinin kurutularak muhafaza edilmesi, bu döneme ait temel uygulamalardandır. XI. yüzyıla ait *Kutadgu Bilig* (Arat, 1947) ve *Divanü Lugat’it Türk* (Atalay, 1940) gibi kaynaklarda bu kurutulmuş ürünlerden ve mutfak kültüründen detaylı biçimde söz edilmektedir. Bu gelenek, göçlerle birlikte Anadolu’ya taşınmış ve modern muhafaza tekniklerinin (konserve, dondurma, derin dondurucuda saklama) yaygınlaşmasına rağmen, kurutarak saklama alışkanlığı Türk kültüründe varlığını sürdürmektedir (Alçay vd., 2015).

Orta Asya Türklerinin beslenme kültüründe sebze, meyve ve içecek çeşitliliği dikkat çekicidir. Kabak, havuç, soğan, sarımsak, patlıcan gibi sebzeler; nohut, mercimek, bakla gibi baklagiller sıklıkla tüketilmiştir (Gürsoy, 2004; Akman ve Mete, 1998). Üzüm, elma, erik, kayısı, dut, ceviz ve badem gibi meyveler de yaygın olarak kullanılmıştır (Gürsoy, 2004).

İçeceklerde ise kısırak sütünden yapılan kımız öne çıkarken; darıdan yapılan begni (boza), üzüm ve bal şarapları ile bitki karışımlarından elde edilen ugut gibi fermente içecekler de önemli yer tutmuştur (Solmaz ve Altınar, 2018; Kızıldemir vd., 2014; Tez, 2018; Karaman,2023).

1.1.3. Anadolu Selçuklu Dönemi Mutfağı

1071 Malazgirt Zaferi'nin ardından Anadolu'da kurulan Selçuklu Devleti, Oğuzların Kınık boyuna mensup olup hem göçebe hem de yerleşik yaşam biçimini benimseyen ilk Türk devletlerinden biri olmuştur (Merçil ve Sevim, 1995). Orta Asya'dan Anadolu'ya gerçekleşen göçlerle birlikte, İslamiyet'in kabulü Selçuklu mutfak kültüründe önemli değişimlerin yaşanmasına neden olmuştur. Bu süreç, farklı tatların birleşmesine olanak tanıyarak zengin ve çeşitli bir mutfak yapısının oluşmasına katkı sağlamıştır (Baytok vd., 2020; Kasar ve Gökmen, 2021).

Selçuklu dönemi aynı zamanda, Türklerin İslamiyet'le bütünleştiği ve beslenme alışkanlıklarının dini kurallar doğrultusunda yeniden şekillendiği bir dönemdir. Domuz eti ve leş gibi haram kabul edilen gıdaların tüketiminden kaçınılmış, oruç gibi ibadetler beslenme düzenine yön vermiştir (Gürsoy, 2014). Bu bağlamda Selçuklu mutfağının temelini; büyükbaş ve küçükbaş hayvan ürünleri, tarım ürünleri, doğal otlar, baharatlar ve meyveler gibi çeşitli gıda kaynakları oluşturmuştur (Şanlıer vd., 2012; Seçim, 2018). Bu unsurlar, dönemin hem dini hem de kültürel yapısıyla uyumlu, özgün bir mutfak geleneğinin oluşmasına zemin hazırlamıştır.

Selçuklular, göçebe yaşamdan yerleşik hayata geçtikten sonra Mezopotamya ve Anadolu'nun bereketli topraklarında tarımla uğraşmaya başlamış, bu da Türk mutfak kültürünün gelişiminde belirleyici olmuştur. Yerleşikliğin getirdiği üretim artışıyla birlikte, İslamiyet'in etkisiyle sade bir yaşam biçimi benimsenmiş; bu durum, dönemin yemek kültürüne dair kaynakların sınırlı olmasına yol açmıştır (Şahin, 2008). Evlerde yemek hazırlanan alanlar "aşlık" olarak adlandırılmış; öğünler genellikle "kuşluk" ve "akşam" olmak üzere iki kez yapılmıştır. Kuşluk öğünü, zamanla günümüzün brunch kültürünün temellerini oluşturmuştur Et tüketimi yaygın olup, koyun ve keçi eti ile hazırlanan büryan kebabı ve toyga çorbası gibi yemekler bu dönemde öne çıkmış ve günümüze ulaşmıştır (Demirgöl, 2018). Sebze tüketimi sınırlı kalırken, sakatat yemeklerine sıkça yer verilmiştir. Ayrıca, sofraya düzenine büyük önem verilmiş; yemek sırasında ekmek kırıntılarını yere dökmek ve büyükler başlamadan sofraya oturmamak gibi kurallar uygulanmıştır (Kızıldemir vd., 2014: 197, akt. Kasar, 2021).

Tablo 1. Selçuklu dönemi mutfak personeli

Unvan	Tanım
Sâki	Eğlence ve şölen meclislerinde, hükümdar ve konuklara içki sunmakla görevli hizmetli veya kadeh sunucusu.
Emîr-i Çaşnigir	Sarayda hükümdarın sofracısı olarak görev yapan, genellikle yüksek rütbeli kişiler arasından seçilen ve sofraya düzeninden sorumlu olan yönetici.
Havâyic Sâlâr (Hansalar)	Saray mutfağının başaşağısıdır. Yemeklerin hazırlanmasını denetler ve mutfaktaki aşçı ve yardımcı personelin düzeninden sorumludur. Çalışma alanı "havayichane" olarak adlandırılan saray mutfağıdır.
Şarabdar	Sarayın içecek kilerinden, özellikle hükümdara ait içkilerin saklandığı "şarabhane"den sorumlu kişi. İçkilerin korunması ve düzenli sunumu onun görev alanına girer.
Emîr-i Meclis	Sarayda düzenlenen eğlence toplantıları (bezm) ve içki meclislerinin organizasyonundan sorumlu olan görevli. Davetlerin tertiplenmesi ve düzeninin sağlanmasında etkin rol oynar.

Kaynak: Erdoğan, E. (2010). *Türkiye Selçukluları mutfağı* (Yüksek lisans tezi). Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Soy, M. (2023). *Türkiye Selçuklu mutfağı ve yiyecek içecek işletmelerindeki uygulamalarının değerlendirilmesi* (Yüksek lisans tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya. kaynaklarından derlenerek düzenlenmiştir

Selçuklu mutfak kültürü, Türklerin eski dönemlerden itibaren geliştirdiği geleneksel mutfak anlayışı ile İslamiyet'in kabulü sonrasında şekillenen dini kuralların bir sentezi niteliğindedir (Sarıkaya, 2019). Anadolu Selçuklu Devleti döneminde mutfak kültüründe sadelik ön planda tutulmuş; bu yaklaşım, dönemin siyasi dağılmasının ardından kurulan Türk beyliklerinde de devam etmiştir (Tezcan, 1997; Sarıkaya, 2019). Selçuklu mutfağı, eski Türk gelenekleri ile İslamî öğelerin harmanlanmasıyla özgün bir yapı kazanmış, özellikle konuklara sunulan yemeklerde bu sentezin izleri görülmüştür. Dönemin mutfak repertuarında pilav çeşitleri, borani, yahni, kebab, keşkek, çorba, şerbet, tutmaç, tirit, bulamaç, ekmek ve sebze yemekleri yer almıştır (Demirgöl, 2018). Ayrıca, Selçukluların ve beyliklerin tarım ve ziraat faaliyetleriyle ilgilendikleri bilinmekte, bu durum mutfak kültürünün tarımsal üretimle desteklendiğini göstermektedir (Şahin, 2008).

Sonuç olarak, Selçuklu mutfağı; Orta Asya'dan taşınan göçebe ve yerleşik yaşam alışkanlıklarının, Anadolu'nun kültürel dokusu ve İslam dininin beslenme kurallarıyla birleşmesiyle özgün bir yapıya kavuşmuştur. Anadolu'ya yerleşmeleriyle birlikte Selçuklular, hem İslamiyet'in getirdiği dini kısıtlamalardan hem de yerli halkın yemek geleneklerinden etkilenmiştir. Bu çok yönlü etkileşim, Selçuklu mutfağının hem başka kültürlerden esinlenen hem de kendi birikimini çevresine yansıtan çok katmanlı bir mutfak kültürü olarak şekillenmesini sağlamıştır (Soy,2023).

1.1.4. Osmanlı Mutfak Kültürü Tarihi

1299–1923 arasını kapsayan bu dönemde, Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişimine paralel olarak mutfak kültürü de zenginleşmiş; saray aşçıları, padişah ve erkânın beğenisini kazanmak için rekabet içinde çalışarak mutfak geleneğine önemli katkılar sunmuştur (Akın vd., 2015).

Osmanlı dönemi, Türk mutfak kültürünün en zengin ve gelişmiş dönemlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Bu zenginliğin oluşmasında, Osmanlı İmparatorluğu'nun üç kıtaya yayılan geniş coğrafi hâkimiyeti, farklı iklim kuşaklarına sahip toprakları ve çeşitli bitki örtüsü önemli rol oynamıştır. Söz konusu doğal çeşitlilik, taze meyve ve sebze açısından büyük bir bolluk sunmuş; bu durum mutfak kültürünün hem içerik hem de biçim yönünden zenginleşmesine katkı sağlamıştır (Odabaşı, 2000; Gürsoy, 2014; akt. Seçim, 2018).

Osmanlı İmparatorluğu'nun siyasi, ekonomik ve kültürel gelişimi de mutfak kültürüne doğrudan yansımıştır. 15. yüzyılda nispeten sade bir yemek anlayışı hâkimken, 16. yüzyılda mutfak kültürü ihtişamlı bir döneme girmiş; bu zenginlik 17. ve 18. yüzyıllarda da devam etmiştir. Ancak 19. yüzyılda yaşanan ekonomik gerileme, saray mutfağı başta olmak üzere genel mutfak kültürünü olumsuz yönde etkilemiştir (Tuncel, 2000).

Osmanlı'nın çok kültürlü yapısı, mutfak anlayışının şekillenmesinde belirleyici olmuştur. Ortadoğu, Roma ve Avrupa (özellikle Fransız ve İtalyan) mutfaklarından alınan etkiler Anadolu mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuş; Arap-İran mutfak gelenekleriyle olan etkileşim, Osmanlı coğrafyasındaki Rum, Gürcü gibi farklı etnik grupların ve İslamiyet'in etkisiyle birleşerek saray mutfağının kimliğini şekillendirmiştir (Ertaş ve Gezmen, 2013; Demirgöl, 2018).

Öte yandan, Türk mutfağında meyve ve kurutulmuş meyvelerin yemeklerde kullanımı da Osmanlı döneminden itibaren süregelen önemli bir gelenek olup, Mutancana gibi yemekler bu geleneğin günümüze ulaşan örneklerindendir. Ayrıca, Orta Asya'dan itibaren devam eden et ağırlıklı beslenme alışkanlığı Osmanlı mutfağında da sürdürülmüş; bu mutfak, genel olarak saray ve halk mutfağı olmak üzere iki temel yapıda gelişimini sürdürmüştür (Demirgöl, 2018).

1.1.5. Osmanlı Saray Mutfacı Tarihi

Yaklaşık altı asırlık Osmanlı döneminde, mutfak kültürünün oluşumunda ve gelişiminde saray yapısı ve dönemin ileri gelen konakları belirleyici rol oynamıştır. Özellikle Fatih Sultan Mehmet döneminde saray mutfağının fiziksel olarak genişletilmesiyle birlikte, aşçılar padişah ve saray erkânının damak zevkine hitap eden yemekleri hazırlamak adına yoğun bir rekabet içerisine girmiş; bu durum, Osmanlı mutfak kültürünün çeşitlenmesine ve zenginleşmesine önemli katkılar sağlamıştır. Elçilere verilen resmi ziyafetlerde etli yemekler, pilavlar, sebze yemekleri, tatlılar ve şerbetler öne çıkarken; konak sofralarında ise çorba, dolma, kebab, sütlü tatlılar gibi geniş bir yemek çeşitliliği gözlemlenmiştir (Akın vd., 2015).

Osmanlı saray mutfakları gerek mimari düzenlemeleri gerekse karmaşık personel organizasyonları ile İstanbul'daki konak mutfaklarından ve halkın gündelik yaşamına ait ev mutfaklarından belirgin biçimde ayrılmaktadır. Günlük olarak binin üzerinde kişiye hizmet sunan bu yapılar, adeta dönemin yemek üretim merkezleri olarak işlev görmüştür (Samancı, 2008). Saray mutfağı yalnızca bir beslenme alanı değil, aynı zamanda siyasi ve sosyal prestiji temsil eden bir unsur olarak da önem taşımıştır (Cığırım, 2001). Bu bağlamda, düğün, şenlik ve donanma törenleri gibi büyük organizasyonlar, Osmanlı'nın köklü mutfak geleneklerinin ve zengin ikram kültürünün birer göstergesi olmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Bu ihtişam yalnızca yemeklerin içeriğine değil, sunum araçlarına da yansımıştır. Saray sofralarında kullanılan gümüş siniler ve gösterişli servis takımları, halk mutfağında yer alan sade araçlarla karşılaştırıldığında, dönemin toplumsal hiyerarşisini mutfak kültürü üzerinden de açıkça ortaya koymuştur (Abalı, 2017).

Klasik Osmanlı mutfağı ile İstanbul mutfağı arasında birçok ortak öge bulunsa da, özellikle 18. yüzyılın sonlarından itibaren belirgin farklılıklar gelişmiştir. Bu

değişimde, Amerika'nın keşfinden sonra domates, fasulye, biber, patates, mısır ve hindi gibi yeni gıda ürünlerinin Osmanlı mutfağına dâhil edilmesi etkili olmuştur. Aynı zamanda Avrupa ile artan ticari ilişkiler, İstanbul'a ulaşan gıda çeşitliliğini artırmış; Tanzimat sonrası dönemde Batılı yaşam biçimlerinin saray ve seçkin çevrelerde benimsenmeye başlaması, mutfakta teknik ve estetik dönüşümleri beraberinde getirmiştir (Samancı, 2008; Öztürk, 1999; Sürücüoğlu, 1999; Baysal, 2012; Akın vd., 2015).

Tablo 2. Fatih Sultan Mehmet dönemi saray mutfağında tüketilen başlıca gıdalar

Yiyecek Türü	Tüketilen Malzemeler
Baklagiller ve Tahıllar	Bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut
Sebzeler	Pırasa, lahanas, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan
Yağlar	Zeytinyağı, kuyruk yağı, sade yağ
Otlar ve Baharatlar	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, fülül (karabiber), tarçın, karanfil, anber
Hayvansal Gıdalar	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları, balık

Kaynak: Faroqhi, S. ve Neumann, C. K. (2006). *Soframız nur, hanemiz mamur* (Z. Yelçe, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Osmanlı mutfağında baharat ve aromatik ot kullanımı da oldukça yaygındı. Kimyon, safran, hardal, kişniş ve tarçın sıklıkla tercih edilen baharatlar arasında yer alırken; nane, fesleğen, reyhan, sarımsak ve soğan gibi ürünler yemeklerin tatlandırılmasında önemli rol oynamıştır. Bu geniş ürün yelpazesi, mutfakta uygulanan tekniklerle birleşerek Osmanlı gastronomisinin özgün ve zengin yapısını oluşturmuştur (Akın vd., 2015).

Saray mutfağında kullanılan servis ve sunum kapları, altın, gümüş, bakır, tombak, seramik, porselen ve değerli taşlar gibi materyallerle üretilmiş olup, gösterişli ve ihtişamlı bir karakter sergilemektedir. Buna karşılık, halk mutfağında tercih edilen kaplar daha sade olup; gümüş, bakır, çelik, seramik ve ahşap gibi malzemelerden oluşmaktadır. Bu durum, saray ve halk mutfakları arasındaki sosyoekonomik ve

estetik farklılıkların araç-gereç kullanımına da yansıdığını göstermektedir (Ak, 2007; Solmaz ve Altınar, 2018; Açba, 2004; Osmanoglu, 2008; Pala, 2010; Bilgin ve Onel, 2019; akt. Pekyaman ve Taş, 2024).

1.1.6. Osmanlı Halk Mutfağı Tarihi

Osmanlı döneminde halk mutfağı, saray mutfağı kadar görkemli olmasa da, lezzet ve çeşitlilik açısından zengindi. Misafirperver halk, konuklarını memnun etmek amacıyla özgün tatlar geliştirmiştir (Güler, 2010; Kasar, 2021).

Osmanlı döneminde halk mutfağı, saray ve konak mutfağına kıyasla daha sade, yerel imkânlarla dayalı ve temel besin maddelerine odaklı bir yapıya sahipti. Tatlandırıcı olarak nane, maydanoz, fesleğen, reyhan, sarımsak ve soğan gibi aromatik ürünler yaygın biçimde kullanılmış; Amerika'nın keşfinden sonra ise salça ve biber halk mutfağına dâhil olmuştur (Baysal, 2002). Yoksul kesimlere yönelik hizmet veren vakıf imarethanelerinde, ekmekle birlikte genellikle çorba, etli sebze yemekleri ve pilav sunulmuş; Ramazan ve cuma günlerinde bu menülere ballı tatlılar, helva ve zerde gibi tatlılar eklenerek halka ikram edilmiştir (Sürücüoğlu, 1999).

Zeytinyağı da halk mutfağında yaygın olarak kullanılmaya başlanmış; zamanla yöresel yemekler, farklı tatlandırıcı ve yapım teknikleriyle çeşitlenmiş ve hatta bazıları farklı adlarla anılır olmuştur. Bu bağlamda, geleneksel Anadolu mutfak kültürü, halkın coğrafi ve ekonomik koşullarına göre şekillenmiştir. Toplumun büyük çoğunluğu, ulaşabildikleri besinlerle beslenmiş ve besin tüketiminin önemli bir bölümünü un ve unlu ürünler oluşturmuştur. Genel olarak değerlendirildiğinde, halkın büyük kısmının her dönemde yeterli ve dengeli beslenemediğı anlaşılmaktadır (Yılmaz, 2004).

1.1.7. Osmanlı Mutfağı Sofra Kültürü

Osmanlı döneminde sofrada adabı ve yemek çeşitliliğı, özellikle klasik dönemden itibaren en üst düzeye ulaşmış, bu durum hem İslami değerlerin hem de geleneksel görgü kurallarının etkisiyle şekillenmiştir (Seçim, 2018). Yemeğe “besmele” ile başlanması ve yemek sonunda dua edilmesi gibi dini ritüellerin yanı sıra; büyüklerin yemeğe önce başlaması, herkesin kendi önünden yemesi, sağ elle yemek yenmesi, artık bırakılmaması gibi uygulamalar bu dönemin temel görgü kuralları arasında yer

almıştır (Arat, 1947; Sürücüoğlu, 2008). Yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması da bu kuralların bir parçası olmuştur.

19. yüzyılın başlarında, II. Mahmut döneminde (1808–1839) Osmanlı sofrası kültüründe Batı etkisi belirgin şekilde hissedilmeye başlanmıştır. II. Mahmut'un Avrupa tarzı yemek sofralarını benimseyerek çatal-bıçak kullanımını yaygınlaştırdığı, şarap ve şampanya gibi içkilere yöneldiği, hatta aşçısını Batı mutfağını öğrenmesi için Avrupa'ya gönderdiği bilinmektedir (Faroqhi ve Neumann ,2006). Bu dönemde, özellikle yabancı konuklar için verilen davetlerde hem alaturka hem alafranga sofrası unsurlarının bir arada kullanıldığı gözlemlenmiştir.

Geleneksel Osmanlı sofrası düzeninde, ana yemeklerden önce sofraya iştah açıcı yiyecekler yerleştirilirdi. Bunlar arasında küçük tabaklarda salata, turşu, zeytin, reçel gibi ürünler ile ekmek ve kaşık bulunurdu; ancak yemekte su içilmediğinden su takımı konulmaz, yemek sonrasında şerbet veya hoşaf ikram edilirdi. Yemekler genellikle kapaklı sahanlarda sininin ortasında servis edilir, yemekler peş peşe gelir ve bu yemeklerden yalnızca birkaç kaşık alınarak diğer yemeğe geçilirdi. Yemeğin ardından siniler kaldırılır ve eller yıkanır (Ak, 2007).

Diğer yandan, Osmanlı'da hoş karşılanmayan bazı sofrası davranışları da belirlenmiştir. Ev sahibinden önce sofraya oturmak veya ondan önce yemeğe başlamak, büyük lokmalar almak, kaşığı ağzın sonuna kadar sokmak, sofrada sürekli çevreyi gözlemlemek veya yemek bittikten sonra tekrar uzanmak gibi davranışlar görgüsüzlük olarak değerlendirilmiştir. Aynı şekilde, kahve içerken ses çıkarmak ya da şerbeti hızla içmek gibi davranışlar da hoş karşılanmamıştır (Bey, 1995; akt. Kızıldemir vd., 2014).

Tanzimat (1839) ve Islahat (1856) fermanlarının ilanı ile Osmanlı toplumunun sosyokültürel yapısında yaşanan dönüşüm, sofrası düzenine de yansımış; geleneksel çember biçimindeki sofrası düzeni yerini Batı tarzı düzene bırakmış ve yemekle ilgili mekânsal düzenlemeler önem kazanmıştır (Okkalı ve Baytar, 2020).

1.2. Şerbetin Tarihi

Şerbet kelimesi, kökeni Arapça “şarba” (içecek, içki) kelimesine dayanan ve zamanla Osmanlı Türkçesinde “şurub” biçiminde yer almış bir terimdir. Osmanlıca kaynaklarda bu sözcük, “susuzluğu gidermek ve sindirimi kolaylaştırmak için içilen içecek” olarak tanımlanmıştır. Türk Dil Kurumu’na göre günümüz Türkçesi ile şerbet, "belirli törenlerde sunulan şekerli içecek" olarak tanımlanmaktadır (Özkan vd., 2019).

Şerbet terimi hem Türkçe hem de farklı dillere de geçmiş ve benzer anlamlarla kullanılmıştır. Almancaya “scherbett” olarak geçmiş ve “şurup ya da meyve suyundan hazırlanan soğuk içecek” anlamını kazanmıştır. İtalyancadaki karşılığı “sorbetto” olup, karla karıştırılmış su, şarap ya da başka bir sıvıyı ifade eder; bu kullanımın 16. yüzyıl sonlarında İtalyanlar arasında "Türk içeceği" olarak anıldığı bilinmektedir. Fransızcaya “sorbet” olarak geçen kelime, Larousse Gastronomique sözlüğünde meyve, bal, aromatik maddeler ve kar içeren bir tatlı içecek olarak tanımlanır. İngilizceye ise 17. yüzyılda “sorbet” ya da “sherbet” biçiminde geçerek “soğuk meyve içeceği” anlamında kullanılmıştır (Kayabaşı ve Bucak, 2022).

Sonuç olarak; şerbet sözcüğü: Almanca *Scherbett*, İtalyanca *sorbetto*, Fransızca *sorbet* ve İngilizceye *sorbet-sherbet* biçiminde geçerek evrensel bir içecek terimi hâline gelmiştir. Teknik olarak, şekerin suda çözülmesiyle elde edilen sıvının yoğun kıvamlısı “şurup”, daha seyreltilmiş hâli ise “şerbet” olarak adlandırılmaktadır. Şekerli suyun sade bir formu olabileceği gibi, bitki, çiçek, meyve, kök, tohum ya da kabukların ilavesiyle tat ve aroma bakımından zenginleştirilmiş hâlleri de mevcuttur (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016). Geleneksel tarifler iki temel yöntemle uygulanmaktadır: ilki, meyve suyuna doğrudan şeker eklenmesidir; ikincisi ise meyvenin şirasının şekerle kaynatılıp ardından soğutulmasıdır. İkinci yöntemde elde edilen şerbetler daha yoğun kıvamdadır ve genellikle sulandırılarak servis edilir (Gündüz, 2009).

Şerbetin temel bileşenlerini büyük oranda su ve şeker oluşturmakla birlikte, bu içecek aroma ve renk açısından meyve, sebze, baharat gibi doğal katkılarla zenginleştirilerek çeşitlendirilebilmektedir. Tarihsel süreçte toplumsal yapı, coğrafya ve inançlarla şekillenen şerbet kültürü, özellikle Orta Asya’dan Anadolu’ya göç eden Türk topluluklarında, İslamiyet’in etkisiyle alkollü içeceklerin yerini alan hoşaf ve şerbet gibi alternatiflerle ön plana çıkmıştır. Osmanlı döneminde saray mutfağında

önemli bir yere sahip olan şerbetler, Helvahane adı verilen özel bölümlerde hazırlanırken; yalnızca şerbet ve meşrubat satan dükkânların varlığı, bu içeceğin sosyal hayattaki değerini ortaya koymaktadır. Selçuklu döneminde ise şerbetin yanı sıra kımız, ayran ve boza gibi içeceklerin de yaygın olarak tüketildiği bilinmektedir (Kızıldemir vd., 2014; Haydaroğlu, 2003; Közleme, 2012).

Modern dönemde çay ve kahve gibi içeceklerin yaygınlaşması, geleneksel içeceklerin yerini büyük ölçüde almış; gazlı ve işlenmiş meyve suları ön plana çıkmıştır. Ancak şerbet, özellikle Ramazan gibi dini ve kültürel açıdan önemli dönemlerde hâlâ tüketilmekte, misafirlere özel sürahiler veya ibriklerle ikram edilmeye devam etmektedir (Yılmaz, 2012; Güneş vd., 2025).

Toplumların yeme-içme alışkanlıkları; coğrafya, inanç sistemi, gelenek ve töreler gibi pek çok unsurun etkileşimiyle biçimlenen bir kültürel yapıyı yansıtır. Türk mutfak kültürü de tarihsel süreç içerisinde göçebe yaşamdan yerleşik hayata geçiş, İslamiyet'in kabulü ve Anadolu'ya yerleşme gibi üç temel dönüşüm ile biçimlenmiş, bu süreçte sahip olduğu mutfak mirasını etkileşimde bulunduğu kültürlerle zenginleştirmiştir. İslamiyet'in benimsenmesiyle birlikte alkollü içeceklerin mutfaktan tamamen çıkarılması, içecek ihtiyacının doğal ve helal alternatiflerle karşılanmasına neden olmuş ve bu durum, özellikle şerbetlerin mutfaktaki yerini güçlendirmiştir (Kızıldemir vd., 2014; Közleme, 2012).

Osmanlı saray mutfağında şerbet yapımında kullanılan meyveler hem İstanbul çevresinden hem de Anadolu ve Mısır'dan temin edilmekteydi. On beşinci yüzyıla kadar şerbetlerin tatlandırılmasında bal ve pekmez tercih edilirken, bu tarihten sonra şekerin kullanımı yaygınlaşmıştır (Özlü, 2011). Çiçekli şerbetlerde ise taze ya da kurutulmuş çiçeklerin şekerle renk ve aroma vermesi sağlanmakta, ardından bu şeker suda eritilerek içecek formuna getirilmektedir. Kurutulmuş çiçeklerde ise demleme yöntemi tercih edilmektedir.

Osmanlı döneminde yaz aylarında serinletici içecek ihtiyacını karşılamak amacıyla yaygın biçimde tüketilen şerbetlerin soğutulmasında, İstanbul'un uzak bölgelerinden temin edilen karlar kullanılmıştır. Başlangıçta Yunanistan'daki Horminium Dağı'ndan getirilen bu karlar, daha sonra İstanbul çevresinde kurulan Hassa Karlıkları'nda muhafaza edilmiştir. Kar, doğrudan şerbetin içine eklenmek

yerine, “karlık” adı verilen özel kaplarda dıştan soğutma yöntemiyle kullanılarak şerbetin kıvamının korunması sağlanmıştır. Bu dönemde ayrıca, şerbetin sunumu da büyük bir özenle gerçekleştirilmiş; “kar tutucu” kaplar, sürahiler ve bardak formunda üretilen, hareket ettikçe bülbül gözünü andıran yansımaları nedeniyle “çeşm-i bülbül” olarak adlandırılan cam eşyalar kullanılmıştır. Hem estetik hem işlevsel özellikleriyle öne çıkan bu unsurlar, Osmanlı sofralarında şerbet kültürünün görsel birer temsili olmuştur. Saray mutfagında şerbetler, çeşitli bölgelerden getirilen şifalı bitkilerle “helvahane” adlı özel bölümlerde hazırlanmış; yemek öncesi iştah açıcı ya da yemekle birlikte sunulan değerli içecekler olarak yer almıştır. Zamanla loğusa şerbeti ve Ramazan şerbeti gibi özel anlamlar yüklenmiş versiyonlarıyla geleneksel kültürde yaşamaya devam eden bu içecekler, geçmişte yalnızca saray sofralarında değil; evlerde, şerbetçi dükkânlarında, kahvehanelerde, meyhanelerde, hatta sufi dergâhları, devlet daireleri ve hamamlar gibi pek çok farklı mekânda yaygın biçimde tüketilmiştir (Yılmaz ve Yılmaz, 2021; Bilgin, 2020).

1.2.1. Orta Asya’da Şerbetler

Toplumların yeme-içme pratikleri, yalnızca bireysel tercihlerle değil; coğrafi koşullar, inanç sistemleri, geleneksel yapılar ve kültürel kodlarla biçimlenmektedir. Türk mutfak kültürü de bu bağlamda tarihsel süreçte yaşanan üç temel dönüşüm göçebe yaşamdan yerleşikliğe geçiş, İslamiyet’in kabulü ve Anadolu’ya yerleşim ile şekillenmiş ve etkileşimde bulunduğu kültürlerle harmanlanarak zenginleşmiştir (Oğuz, 2024). İslam dininin benimsenmesiyle birlikte, alkollü içeceklerin mutfakta yer bulmaması, içecek ihtiyacının helal ve doğal alternatiflerle karşılanmasına olanak sağlamış; bu bağlamda özellikle şerbet kültürü gelişim göstermiştir (Kızıldemir vd., 2014; Közleme, 2012).

Şerbetler hem mevsimlere göre hem de işlevsel olarak çeşitlilik sunan içecekler olarak ortaya çıkmıştır. Yaz aylarında serinletici, kışın ise baharatlarla ısıtıcı bir içecek olarak tercih edilmiştir. Bu içecekler, genellikle meyve, baharat, çiçek ya da endemik bitkiler kullanılarak iki ana yöntemle hazırlanır: birincisi, meyve suyunun bal veya şekerle tatlandırılması; ikincisi ise meyve suyu ile şekerin birlikte kaynatılması ve kıvamlı bir şurup hâline getirilerek soğuk suyla seyreltilmesi (Özdoğan ve Işık, 2007).

Osmanlı saray mutfağında şerbet yapımında kullanılacak meyveler, yalnızca İstanbul çevresinden değil, Anadolu ve Mısır gibi farklı bölgelerden de temin edilmiştir. 15. yüzyıla kadar tatlandırıcı olarak bal ve pekmez tercih edilirken, bu tarihten itibaren şeker kullanımı yaygınlaşmıştır (Özlü, 2011). Çiçekli şerbetlerde ise taze ya da kurutulmuş çiçek yaprakları kullanılarak, önce aroma ve renk şekere geçmesi sağlanmakta, ardından bu şeker suyla eritilip servis edilmektedir. Kurutulmuş çiçeklerle hazırlananlar ise demleme yöntemiyle elde edilmektedir.

Soğuk servis ihtiyacının karşılanması amacıyla Osmanlı'da yaz aylarında kar ve buz kullanımı oldukça yaygındı. Önceleri Horminium Dağı'ndan saraya getirilen kar, sonraları İstanbul çevresindeki Hassa Karlıkları'nda depolanmıştır. Kar doğrudan içeceğe eklenmeden, özel kâselerle şerbetin dıştan soğutulması sağlanmıştır. Bu yöntem hem içeceğin kıvamını korumakta hem de hijyenik bir sunum sunmaktadır (Kurt, 2011: 74; Aydın, 2023).

1.2.2. Anadolu Selçuklu Döneminde Şerbetler

Selçuklu döneminde, özellikle yaz aylarında serinletici içecek olarak şerbetin yaygın şekilde tüketildiği bilinmektedir. Türkler, yemeklerin yanında tükettikleri soğuk içecekleri genel olarak “soğukluk” olarak adlandırırken, kışın tarçın şerbeti, yaz aylarında ise koruk ve bal şerbeti tercih edilmiştir. Nar şerbetinin ikramı ise toplumsal nezaketin bir göstergesi sayılmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005). 13. yüzyılda Selçuklu sofralarında misafirlere sunulan en kıymetli gıdalar arasında balın önemli bir yeri vardır ve bu bağlamda bal ve şekerle hazırlanan şerbetlerin oldukça yaygın olduğu görülmektedir.

Dönemin kaynaklarında, özellikle “Selçukname”de, meyve ve süt bazlı şerbetlere hoş koku ve aromaların eklendiği mis kokulu içeceklerden söz edilmektedir (Özdoğan ve Işık, 2015). Mevlana Celaleddin Rumi de eserlerinde sıkça şerbetten bahsetmiş; bal, gül suyu, şeker ve nardenk gibi farklı tat ve sembolleri yansıtan şerbet çeşitlerine yer vermiştir. Ayrıca “gülbeşeker” adı verilen gül yapraklarının bal ve limonla ezilerek hazırlanan tatlı, aynı zamanda uzun süre saklanabilen bir gül şurubu formunda kullanılmıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005).

Selçuklu döneminde yemek düzeni genellikle iki öğünle sınırlıydı. İlk öğün sabah ve öğle arası olan “kuşluk” vakti tüketilirken, ikinci öğün ise güneş batmadan

önce, akşam saatlerinde yenilirdi. Gün içinde acıkan bireyler, enerji verici ve tok tutucu özellikteki şerbetler, ayran ya da meyvelerle bu ihtiyacı karşılamaktaydı (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016).

Selçuklu dönemi Türk mutfağı, Orta Asya'nın geleneksel beslenme alışkanlıkları ile İslam kültürünün birleşimiyle şekillenmiştir (Kızıldemir vd., 2014). Bu dönemde günde iki öğün tüketilirken, öğün aralarında enerji veren şerbetler içilmiştir (Gürsoy, 2004). Özellikle bal ve şekerle yapılan şerbetler, misafirlere ikram edilen saygın içeceklerdendi (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005). Mevlevi dergâhlarında ise sirkencubin adı verilen, sirke ve balla yapılan şerbetin dini törenlerde önemli bir yeri vardı; bu içecek Mevlana'nın "Mesnevi"sinde sembolik anlamlar taşımaktadır (Sarioğlu ve Cevizkaya, 2016; Aydın, 2023). Bal, hem tatlandırıcı hem de sağlık açısından değerli bir bileşen olarak tercih edilmiş, bunun yanında süt, pekmez, nar, üzüm ve menekşe gibi malzemelerle hazırlanan şerbetlerin şifa amaçlı kullanıldığına inanılmıştır. Mevlana'nın eserlerinde geçen şerbetler sembolik anlamlar taşımış, Mevlevi mutfağında özel günlerde gül şerbeti önemli yer edinmiştir (Tezcan, 2000; Güneş vd., 2025).

1.2.3. Osmanlı Mutfağında Şerbetler

Osmanlı döneminde şerbet, yalnızca bir içecek olarak değil, aynı zamanda toplumsal etkileşim ve misafirperverliğin simgesi olarak da önemli bir yer tutmuştur. Saray mutfağının Helvahane bölümünde şerbetçibaşı nezaretinde hazırlanan şerbetler; meyve, çiçek ve baharat özlerinden yapılmakta, kimi zaman da sağlık amaçlı kullanılmaktaydı. Demirhindi, menekşe, gül, nilüfer gibi bitkilerden elde edilen özlerle hazırlanan şerbetlerin ferahlatıcı ve tedavi edici özellikler taşıdığı belirtilmektedir (Bilgin, 2020; Sırıklı ve Özkanlı, 2021).

Şerbetin Osmanlı toplumundaki yeri yalnızca sarayla sınırlı kalmamış; halk arasında da her evde bulunması gereken bir ikram ürünü olarak görülmüştür. Özellikle konuklara sunulan şerbetler, geleneksel misafir ağırlama pratiklerinin vazgeçilmez unsurlarındandı. Saray ve konak sofralarında su yerine şerbet içilmesi yaygındı, ayrıca doğum ve düğün gibi özel günlerde ikram edilmesi gelenek hâline gelmişti (Sürücüoğlu ve Çelik, 2003; Akçiçek, 2002). 17. yüzyılda İstanbul'da faaliyet gösteren 500 şerbetçi esnafı ve 300 dükkân bulunduğu Evliya Çelebi tarafından

belirtilmektedir. Ayrıca sokaklarda dolaşan seyyar şerbetçiler sayesinde içeceğe erişim kolaylaşmış, bu sayede toplumun tüm kesimlerine hitap eden bir içecek haline gelmiştir. Şerbet kültürünün sadece Müslümanlar değil, Hristiyan ve Yahudi toplumları tarafından da benimsendiği arşiv kayıtlarından anlaşılmaktadır (Bilgin, 2020).

Osmanlı saray ve halk mutfağında şerbet üretimi, iki temel yöntemle gerçekleştirilmiştir: doğrudan meyve suyuna şeker eklenmesi ya da meyve suyu ile şekerin kaynatılmasıyla hazırlanan yoğun kıvamlı şurupların soğutulularak suyla seyreltilmesi (Özdoğan ve Işık, 2007). Saray mutfağında gül suyu, limon, koruk, portakal çiçeği suyu, sirke, jelatin ve doğal boyalar şerbetlere tat ve aroma kazandırmak amacıyla kullanılmıştır (Bilgin ve Samancı, 2008). Şerbet yapımında kullanılan hammaddeler, İstanbul'daki pazarlar ve saraya ait özel bahçelerden temin edilmiş; limon İstanköy'den, diğer meyveler Anadolu'nun çeşitli bölgelerinden, gül ise Isparta'dan sağlanmıştır. Ayrıca saray bahçelerinde doktor gözetiminde yetiştirilen ürünler de bu içeceklerin yapımında değerlendirilmiştir (Yılmaz, 2012).

Yaz mevsiminde şerbetlerin serinletici etkisini artırmak amacıyla kullanılan kar, başlangıçta yalnızca saraya özel olarak Horminium Dağı'ndan getirilmiş, ilerleyen dönemlerde ise İstanbul çevresinde kurulan Hassa Karlıkları'nda saklanarak halkın da erişimine açılmıştır (Kuzucu, 2016; Kurt, 2011). Bu karlar mahzenlerde depolanmış ve şerbetçilerin kullanımına sunulmuştur (Bilgin ve Öncel 2016); buz ise Gemlik Katırlı Dağı ile Uludağ'daki göllerden sağlanmıştır (Kurt, 2011).

Tatlandırıcı olarak ilk dönemlerde bal, pekmez ve kuru meyveler kullanılırken, 15. yüzyıldan itibaren şekerin yaygınlaşmasıyla Helvahanelerde büyük miktarlarda şeker stoklanmaya başlanmıştır (Özlü, 2011). Başlangıçta dışa bağımlı olan Osmanlı, Mısır, Şam ve Kıbrıs gibi üretim merkezlerini sınırlarına dahil ederek bu bağımlılığı azaltmıştır (Karademir, 2015). Ayrıca portakal reçeli ve salep şekeri gibi farklı tatlandırıcılar da şerbetlerde tercih edilmiştir (Kuzucu, 2016; Sezgin ve Durmaz, 2019).

1.3. Şerbet Reçeteleri

Tablo 3. Portakal şerbeti tarifi

Malzemeler	7 portakal 1 litre taze portakal suyu 300 gr toz şeker 2 litre su
Yapılışı	Portakallar ufak dilimler halinde kesilir. Üzerine toz şeker dökülüp ezilir. Portakal suyu ve su eklenip 8 saat bekletilir. Karışım kaynatılır, soğutularak servis edilir.

Kaynak: Sarıoğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Portakal içindeki C vitamini içeriği sayesinde kış mevsiminde görülen hastalıklara karşı vücuda direnç kazandırır. Soğuk algınlığı ve gribal enfeksiyonlar gibi hastalıkların daha çabuk atlatılmasını sağlar. İçindeki B vitamini ve fosfor sinir sistemini güçlendirir, yorgunluğun giderilmesinde faydalıdır (Sarıoğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 4. Demirhindi şerbeti tarifi

Malzemeler	1 paket demirhindi 1 litre su 250 gr toz şeker
Yapılışı	Tüm malzemeler bir kaba alınır. Demirhindi eriyene kadar bekletilir. Karışım süzgeçten geçirilerek soğuk servis edilir.

Kaynak: Sarıoğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Tablo 4'teki reçete Osmanlı Mutfağında oldukça yaygın olarak kullanılmıştır. Kanuni Sultan Süleyman'ın en sevdiği içecek olarak bilinir ve içerisinde 41 çeşit baharat bulunmaktadır. Kan yapıcı etkisinin yanında, sindirim sistemini düzenleyici etkisi ve bağırsakların düzenlenmesine de yardımcı olmaktadır (Sarıoğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 5. Elma şerbeti tarifi

Malzemeler	2 kg yeşil elma 1 kg toz şeker 2 litre su 100 gr rendelenmiş elma kabuğu 2 çubuk tarçın
Yapılışı	Elmaların kabuğu soyulup dörde bölünür. Çekirdekler ve rendelenmiş elma kabuğuyla birlikte derin bir tencereye alınır. Sırasıyla çubuk tarçın ve toz şeker ilave edilir. 30 dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Soğuyana kadar bekletilir, tülbentten süzülerek soğuk servis yapılır.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Elma meyvesi, doğanın insanlara sunduğu insanlara faydaları bakımından oldukça önemli bir besindir. Elmayı değerli kılan etkenler ise, bünyesinde barındırdığı Mineral, vitamin ve de antioksidanlardır (Sarioğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 6. Limon şerbeti tarifi

Malzemeler	2 limon suyu 1250 gr toz şeker 2 litre su 100 ml süzme bal 3 tane karanfil
Yapılışı	Limon suyu, toz şeker, karanfil ve süzme bal tencereye alınır. 5-6 saat bekletilip su eklenir ve kaynatılır. Soğuyana kadar bekletilir, süzülüp soğuk servis yapılır.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Limonun sağlığa faydalı bir besindir. Yüksek tansiyon, solunum bozuklukları, yanık, obezite, iç kanama, diş problemleri, ateş, kabızlık, hazımsızlık, boğaz enfeksiyonları tedavilerinde kullanılır. Ayrıca saç ve cilt bakımında da limon kullanılır. Bunların dışında, eski çağlardan beri, terapötik özelliği olduğu bilinen limon, bağışıklık sistemini güçlendirir, mideyi ve kanı temizler (Sarioğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 7. Nar şerbeti tarifi

Malzemeler	2 kg nar 1.5 kg toz şeker 2 limon 2 çubuk tarçın 2 gr toz kakule 1 litre nar suyu 2 litre su
Yapılışı	Narlar ayıklanır, kakule, tarçın ve şeker ile birlikte tencereye alınır. Üzerine su eklenerek kaynatılır. Limon suyu ve nar suyu eklenir, karıştırılır. Süzülüp buzdolabında soğutulularak servis edilir.

Kaynak: Sarıoğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Narın içi ve dışı insan sağlığı açısından faydalıdır. Nar kabuğu cildi yumuşatır ve enfeksiyonlardan korur, narın suyu birçok hastalığa şifadır, mideyi temizler, ülser, öksürüğe çok iyi gelir, akciğeri güçlendirir, kabızlığı giderir, kalp ve mide ağrılarını giderir (Sarıoğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 8. Gülhatmi şerbeti tarifi

Malzemeler	4 çorba kaşığı gülhatmi kurusu 6 çorba kaşığı şeker 7 su bardağı su Yarım limon suyu 1 çorba kaşığı fıstık veya susam
Yapılışı	Gülhatmi kaynatılır, suyu süzülüp şeker ilave edilerek tekrar kaynatılır. Limon suyu eklenip bir taşım kaynatılır. Soğutulup süslenerek servis edilir.

Kaynak: Sarıoğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Tarihten beri gülhatmi çiçeği saray, köşk, konak ve tüm İstanbulluların bahçelerinde yetiştirilmiştir. Sarayda göğsü yumuşatması ve öksürüğe iyi gelmesi nedeniyle sıkça tüketilmişlerdir. Ayrıca gülhatmi çiçeğinin köklerinin söktürücü etkisiyle böbrek iltihaplarını ve vücutta oluşmuş başka türlü iltihapların dışarı atılmasını sağlar. Özellikle prostat, sinüzit, mide ve barsak iltihaplarında faydalıdır (Sarıoğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 9. Reyhan şerbeti tarifi

Malzemeler	1 demet reyhan 5-6 adet limon tuzu 6 su bardağı sıcak su 6 yemek kaşığı toz şeker
Yapılışı	Reyhan yıkanıp üzerine kaynamış su, şeker ve limon tuzu eklenir. Karışımın ağzı kapatılarak bekletilir. Kaynatılmaz, sadece sıcak suyla haşlanarak hazırlanır.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Öksürük kesici etkisi vardır. Hazımsızlığı ve bağırsak gazlarını gidermede yardımcı olur. Baş dönmesini giderici etkisi vardır. Ağız yaralarını tedavi etmektedir. Saç dökülmesini önler. Anne sütünü artırıcı etkisi vardır. Mide bulantısı ve kusma giderici etkisi vardır. Bağırsak sancılarını giderir (Sarioğlu ve Cevizkaya,2016). Arapça bir kelime olan reyhan aynı zamanda fesleğen bitkisi için de kullanılır. Reyhan dünya çapında kolayca yetiştirilebilen ve Lamiaceae familyasına ait, tıbbi ve aromatik bir bitkidir. Reyhan, Hindistan, Afrika ve Güney Asya kökenli olup yaygın olarak bulunabilen mutfak ve süs bitkilerindendir. Reyhanın en yaygın iki türü yeşil reyhan ve mor reyhandır (Aydın,2023).

Tablo 10. Harnup (Keçiboynuzu) şerbeti tarifi

Malzemeler	3 kilo keçiboynuzu (etli ve yumuşak) 10 litre su
Yapılışı	Keçiboynuzları kırılıp çekirdekleri çıkarılır ve ezilir. Üzerine kaynar su dökülüp 48 saat bekletilir. Bez torbada süzülür. Tat azsa şeker eklenebilir.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Keçiboynuzu bitkisinin öksürük kesici, baş dönmesini giderici etkisi vardır. Hazımsızlığı ve bağırsak gazlarını gidermede yardımcıdır. Ağız yaralarını tedavi etmektedir. Saç dökülmesini önler. Anne sütünü artırıcı etkisi vardır. Mide bulantısı ve kusma giderici etkisi vardır. Bağırsak sancılarını giderir (Sarioğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 11. Meyan kökü şerbeti tarifi

Malzemeler	10 gr meyan kökü 2 litre içme suyu Çubuk tarçın Tane karanfil
Yapılışı	Meyan kökü, tarçın ve karanfil suya eklenip 8-10 saat bekletilir. Süzülerek şerbet elde edilir.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Meyan kökünün içerdiği çok etkili ve çeşitli maddeler geniş bir yelpazede sağlığınıza katkıda bulunmaktadır, ayrıca birçok hastalığın tedavisine kullanılır. Bu hastalıklardan bazıları, çeşitli enfeksiyonlar, pamukçuk yaraları, depresyon, menopoz sorunları, cilt döküntüleri, karaciğer bozuklukları, bursit, kronik yorgunluk, mide ekşimesi, kepek, viral enfeksiyonlar, artrit, tendinit, kellik, astım, ayak mantarı ve maya enfeksiyonlarına iyi geldiği bilinmektedir (Sarioğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 12. Sübye şerbeti tarifi

Malzemeler	2 su bardağı kavun çekirdeği 4 su bardağı içme suyu 1 su bardağı toz şeker
Yapılışı	Kavun çekirdekleri yıkanıp kurutulur, parçalanır. Şekerle birlikte kaynar suya eklenip kaynatılır. Soğutulup süzülür, bir gece buzdolabında bekletilir.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Tablo 12’de yer alan reçetenin içeriğindeki sübyenin kökeni konusunda çeşitli rivayetler bulunmaktadır. Komşu ilçelerde dahi bilinmemesinin, bu içeceğin yaklaşık 500 yıl önce İspanya’dan göç eden Yahudiler tarafından Tire’ye getirilmesi olasılığını güçlendirildiği varsayılmaktadır (Sarioğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 13. Sirkencübin şerbeti tarifi

Malzemeler	5 su bardağı su 5 yemek kaşığı bal 5 yemek kaşığı sirke
Yapılışı	Su, bal ve sirke karıştırılır. Soğuk olarak servis edilir.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Sirkencübin, geçmişte çok sevilen bugün ise Türk mutfağında neredeyse unutulmak üzere olan sirke ile hazırlanan bir şerbet çeşididir. Bu şerbet, sade veya çeşitli baharatlarla tatlandırılarak tüketilebilir. Antik çağlardan itibaren bu şerbet, hastalıkları tedavi etmek amacıyla da kullanılmıştır. Hipokrat, ağrı kesici olarak bu içeceği önermiştir. Romalı tıp hekimi Dioscorides ise epilepsi (sara) hastalığının ve yüksek ateşin tedavisinde sirkencübin şerbetini önermiştir. Romalı hekim Galen mide rahatsızlığı için, Antik Yunan'dan hekim Soranus gebelik önleyici olarak ve Bizanslı hekim Paulus Aeginata astım için önermiştir. Tarih boyunca sirkencübin Doğu ve Batı tıbbında astım, mesane rahatsızlıkları, mide, tüberküloz (verem), diş sorunları, ağız kokusu, safra rahatsızlıkları, karın ağrısı, humma ve hatta sinir hastalıklarının tedavisinde kullanılmıştır (Aydın,2023).

Tablo 14. Safran şerbeti tarifi

Malzemeler	1 litre kaynar su 1 fiske safran 1 su bardağı toz şeker 4-5 reyhan yaprağı 3 damla limon suyu
Yapılışı	Safran, reyhan ve limon suyu kavanoza konur, üzerine kaynar su dökülür. 50-60°C'ye geldiğinde toz şeker eklenir ve karıştırılır. Soğuyunca süzülüp soğuk servis edilir.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Tablo 15. Koruk şerbeti tarifi

Malzemeler	2 kg koruk 800 gr şeker
Yapılışı	Koruklar sıkılır, suyu kaynatılır ve köpükleri alınır. Şeker eklenip tekrar kaynatılır, süzülerek soğuk servis edilir.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Tablo 16. Loğusa şerbeti tarifi

Malzemeler	1/2 kg lohusa (kızamık) şekeri 3 su bardağı toz şeker 20 su bardağı su 4 çubuk tarçın 20-25 karanfil 2 muskat
Yapılışı	Lohusa şekeri, şeker ve su kaynatılır. Diğer malzemeler eklenip 25-30 dakika daha kaynatılır. Soğuyunca süzülür ve şişelenip soğuk servis yapılır.

Kaynak: Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Tablo 16’ daki reçete, tarihe bakıldığında doğum sonrası yeni bebeği görmek için ziyarete gelen kişilere ikram edildiği görülür (Sarioğlu ve Cevizkaya,2016).

Tablo 17. Kızılçık şerbeti tarifi

Malzemeler	1 su bardağı kızılçık püresi 1 su bardağı toz şeker 3,5 su bardağı su
Yapılışı	Kızılçık susuz olarak süzgeçten geçirilerek püre hâline getirilir. Püre, su ve şeker bir kapta şeker eriyene kadar karıştırılır. Buzdolabında soğutulur, istenirse buz ilavesiyle servis edilir.

Kaynak: Süren, T., ve Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk İçecekleri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 24(1), 46-71.

Kızılçık meyvesi, besleyici değeri yüksek olan bir besindir. Karotenoidlerü flavonoidler, antosiyaninler, izoflavonlar, E vitamini ve özellikle de C vitamininden zengindir. Bunun sonucunda kolesterolü ve kan lipidlerini düşürme, kanser riskini azaltma gibi sağlık üzerinde olumlu etkileri vardır. Ayrıca melatonin kaynağı olması nedeniyle kaliteli uykuya yardımcı olduğu bilinmektedir. İhtiva ettiği benzoik asit

nedeniyle de idrardaki asitliği arttırır ve enfeksiyon ve böbrek taşlarını önlemeye yardımcı olur. Ekşi ve mayhoş tadı nedeniyle meyve olarak tüketiminden çok, reçel, marmelat, şerbet, şurup veya diğer yemeklere katkı olarak (tarhana vb.) kullanımı yaygındır (Süren ve Kızıleli,2021).

Tablo 18. Akasya şerbeti tarifi

Malzemeler	10 kg akasya çiçeği 2,5 kg akasya balı 15 litre su 6 limon
Yapılışı	Çiçekler, bal ve limon karıştırılır, su eklenir. Küpün ağzı yapraklarla kapatılır. 2 gün serin yerde bekletilir, süzülerek içilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-1 Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Çiçekler, bazen şerbetin ana maddesi olarak kullanılırken bazen de farklı şerbetlere aroma ve renk vermek için kullanılmıştır. Çiçekler kimi zaman şurup haline getirilerek kimi zaman ise şekere renk ve rayihası nüfuz ettirilerek şerbetlere eklenmiştir (Şavkay, 2000)

Tablo 19. Amber çiçeği şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr amber çiçeği 2,5 kg toz şeker
Yapılışı	Çiçekler şekerle yoğrulur, süzülerek kavanozlara bastırılır. Gerekğinde limon suyu eklenerek şerbet yapılır.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-1 Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 20. Fil (Bahar) çiçeği şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr fil çiçeği 2,5 kg toz şeker
Yapılışı	Fil çiçekleri şekerle yoğrulur, süzülüp kavanozlara alınır. İstendiğinde limon suyu eklenerek şerbet yapılır.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-1 Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 21. Fulya şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr fulya 2,5 kg toz şeker
Yapılışı	Fulya çiçekleri şekerle yoğrulur, süzülüp kavanozlara alınır. Gerekirse limon suyu eklenerek şerbet yapılır.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 18,19,20,21’de çiçekli şerbet reçeteleri belirtilmiştir. Çiçekler, meyveler, baharatlar ve bazı endemik bitkiler de şerbet yapımında kullanılır (Ayдын,2023)

Tablo 22. Güllü elma şerbeti tarifi

Malzemeler	4 elma 200 gr gül yaprağı 2 limon 2 litre su 250 gr bal
Yapılışı	Gül ve limonlar balla yoğrulur. Elmalar pişirilip karışıma eklenir. Üzerine kaynar su eklenip karıştırılır, süzülür ve 1 gün bekletilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 22’de şerbet reçetesinde gül ve limonların süzüldüğünden bahsedilmektedir. Arşiv belgelerine bakıldığında, şerbetin süzgeçten geçirildiğini görmekteyiz. Şerbeti süzmek için özellikle tülbent kullanılmışlar; çok sayıda arşiv belgesinde tülbent alımına ilişkin kayıta mevcuttur (Bilgin,2020).

Tablo 23. İğde çiçeği şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr iğde çiçeği 2,5 kg toz şeker
Yapılışı	Çiçekler şekerle yoğrulup sarılaşınca süzülür ve kavanoza koyulur. Gerekğinde limon suyu ile şerbet yapılır.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 24. Menekşe şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr menekşe 2,5 kg toz şeker
Yapılışı	Menekşe yaprakları şekerle yoğrulup kavanoza koyulur. Soğuk suda eritilerek içilir. Limon suyu ile tatlandırılabilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 25. Nergis şerbeti tarifi

Malzemeler	2 demet yabani nergis 1 fincan elma sirkesi 1 su bardağı bal 2 litre kaynamış su 2 gr tuz 10 gr soyulmuş badem
Yapılışı	Malzemeler havanda dövülüp, sirke ve balla karıştırılarak 3 gün bekletilir. Süzülerek içilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 26. Şıkık (Gelincik) şerbeti tarifi

Malzemeler	100 gelincik çiçeği 1 limon 2 litre su 250 gr zahter balı
Yapılışı	Çiçekler ve limon kavanoza alınır, su eklenip 1 hafta güneşte bekletilir. Bal eklenip 3 gün daha bekletilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 27. Yasemin şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr yasemin çiçeği 2,5 kg toz şeker
Yapılışı	Çiçekler şekerle yoğrulup kavanozlanır. Gerekğinde limon suyu eklenerek suyla açılarak içilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 28.Yediveren Şerbeti Tarifi

Malzemeler	300 gr yediveren gül yaprağı 500 gr toz şeker 3 litre su 2 limon suyu
Yapılışı	Gül yaprakları şekerle yoğrulur, limon suyu eklenir. Su eklenip süzülür, soğuk servis edilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 29. Zambak şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr zambak 2,5 kg toz şeker
Yapılışı	Çiçekler şekerle yoğrulup kavanozlanır. Gerekğinde limon suyu eklenerek şerbet yapılır.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 30. Bal şerbeti tarifi

Malzemeler	Bal Ilık su
Yapılışı	Bal ılık su ile karıştırılarak içilir.

Kaynak: Aydın, F. (2023).Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *HAFİZA*, 5 (1), 69-91.

Bal, arıların çiçeklerden elde ettikleri nektarlardan ürettikleri tatlı bir besindir. Yüzlerce yıldır besin olarak kullanıldığı gibi hastalıkların tedavisinde de kullanılmaktadır. Dünden bugüne bal, mide ve bağırsak rahatsızlıklarında, yaralanmalarda, karaciğer hastalıklarında, kronik yorgunluk ve halsizlik tedavilerinde, alkoliklerde ve alkolden zehirlenenlerde, mantar zehirlenmesinde kullanılmaktadır (Aydın,2023).

Tablo 31. Şeker şerbeti tarifi

Malzemeler	Şeker Su
Yapılışı	Şeker su ile karıştırılır.

Kaynak: Aydın, F. (2023).Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *HAFİZA*, 5 (1), 69-91.

Şeker şerbeti, bir miktar şeker ve suyun karıştırılmasıyla oluşturulur. Şekerin Türk mutfağına sonradan girmesiyle ve pahalı olmasıyla bir dönem ancak zenginler

şeker şerbetine erişebilmişlerdir. Hatta bu dönemlerde şeker şerbeti sunmak bir zenginlik alameti sayılmıştır. (Aydın,2023).

Tablo 32. Erguvan şerbeti tarifi

Malzemeler	Erguvan çiçeği Şeker Limon tuzu Su
Yapılışı	Çiçekler yıkanıp şişeye konur, şeker ve limon tuzu eklenip güneşte 4-5 gün bekletilir.

Kaynak: Aydın, F. (2023).Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *HAFİZA*, 5 (1), 69-91.

Erguvan şerbeti, erguvan çiçeklerinin toplanıp soğuk suyla yıkanıp süzildükten sonra cam şişelere doldurulup üzerine az miktarda şeker, limon tuzu ve su konulup kapağı sıkıca kapatılarak güneşte 4-5 gün bırakılması ile elde edilir. Kendine has kırmızı-mor renkte ve kokulu bir şerbet çeşididir (Aydın,2023).

Tablo 33. Nilüfer şerbeti tarifi

Malzemeler	Nilüfer çiçeği Su Şeker
Yapılışı	Çiçekler hazırlanır, su ve şekerle kaynatılır. Rengi suya geçince süzülür ve soğuk servis edilir.

Kaynak: Aydın, F. (2023).Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *HAFİZA*, 5 (1), 69-91.

Nilüfer çiçeği besin olarak da kullanılan bir bitkidir. Kök ve sapları nişasta deposu olarak, tohumları ise kahve gibi tüketilir. Şerbeti için nilüfer çiçekleri toplanarak yeşil kısımları atılır. Sapları temizlenen çiçeklerin üzerine su ve şeker ilave edilerek kaynatılır. Rengi ve kokusu suya geçince bu karışım süzülür. Nilüfer şerbeti soğuk olarak ikram edilir. Nilüfer şerbetinin çiçek hastalığına ve sıtmaya iyi geldiği düşünülmektedir. Kalbi kuvvetlendirdiği, sinirleri yatıştırdığı ve uykusuzluğa iyi geldiği, cilt ve saç sağlığı için faydalı olduğu kaydedilmiştir (Aydın,2023).

Tablo 34. Hindiba şerbeti tarifi

Malzemeler	Hindiba bitkisi (kök ve yaprak)
Yapılışı	Demlenerek hazırlanır.

Kaynak: Aydın, F. (2023).Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *HAFİZA*, 5 (1), 69-91.

Günümüzde yapılan çalışmalara göre, bir prebiyotik olan insülinin, hindiba bitkisinin kökünde bulunmaktadır. Kökleri %15-20 oranında insülin ve %5-10 oligofruktoz içermektedir. İnsülin bağırsaktaki zararlı bakterilerin üremesini engellerken yararlı bakterilerin üremesine yardımcı olmaktadır. Böylece bağışıklık sistemini kuvvetlendirip bazı vitamin ve minerallerin emilimini artırmaktadır. İnsülin, kan şekerinin düzenlenmesinde ve yağlanmaya karşı etki göstererek kalp damar hastalık risklerini azaltır. Bu bilgiler ışığında besin olarak hindiba tüketmenin bazı kanser türlerine, kalp hastalıklarına, bağırsak rahatsızlıklarına, obeziteye, yüksek kolesterole ve şeker hastalığına karşı koruyucu olabileceği belirtilmektedir (Aydın,2023).

Tablo 35. Kırmızı şerbeti tarifi

Malzemeler	Kırmızı böceği özü Amber (isteğe bağlı)
------------	--

Kaynak: Aydın, F. (2023).Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *HAFİZA*, 5 (1), 69-91.

Tablo 36. Kavun şerbeti tarifi

Malzemeler	Kavun Şeker Limon Su (isteğe bağlı: zencefil, zerdeçal, defne yaprağı)
Yapılışı	Kavun ezilip süzülür. Diğer malzemelerle karıştırılarak soğuk servis edilir.

Kaynak: Aydın, F. (2023).Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *HAFİZA*, 5 (1), 69-91.

Tablo 37. Anber şerbeti tarifi

Malzemeler	Anber çiçeği Şeker
Yapılışı	Çiçekler şekerle yoğrulur. Ilık suda eritilerek içilir.

Kaynak: Aydın, F. (2023).Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *HAFİZA*, 5 (1), 69-91.

Tablo 38. Fıstık şerbeti tarifi

Malzemeler	165 gr Antep fıstığı 1600 ml su 270 gr toz şeker (isteğe bağlı süsleme: çam fıstığı, badem)
Yapılışı	Kabukları ayıklanan iri Antep fıstıkları su ile birlikte mikserden geçirilir. Şeker eklenerek karıştırılır. Üzerine çam fıstığı, badem veya fıstık ile süsleme yapılır.

Kaynak: Yılmaz, M. ve Yılmaz, S. (2021, Haziran). *Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri*. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildirisi, Sivas.

Tablo 39. Ekşi elma şerbeti tarifi

Malzemeler	2 kg yeşil elma, 1 kilo toz şeker, 2 lt su, 2 adet tarçın çubuğu, 2 adet elma kabuğu rendesi
Hazırlanışı	Elmaların kabuğu soyulup dörde bölünür. Çekirdekler ve rendelenmiş elma kabuğuyla birlikte derin bir tencereye alınır. Sırasıyla çubuk tarçın ve toz şeker ilave edilir. 30 dakika kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Dinlenmesi için soğuyuncaya kadar tencerenin kapağı kapalı bir şekilde bekletilir. Tülbentten süzülür ve soğutulur. Servis yapılır.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 40. Şeftali şerbeti tarifi

Malzemeler	1 kg şeftali, 6 çorba kaşığı toz şeker, 5 su bardağı su, ½ limon
Hazırlanışı	Şeftaliler soyulup çekirdekleri çıkarılarak küp doğranır. Derin bir kâseye alınır, üzerine şeker ilave edilir ve çatal yardımıyla ezilir. Su ve limon suyu ilave edilerek karıştırılır ve süzülür. Soğuk servis edilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 41. Badem şerbeti tarifi

Malzemeler	2,5 su bardağı dövülmüş badem, 6 su bardağı su, 5 çorba kaşığı şeker, 1 çay kaşığı tarçın, birkaç tane karanfil
Hazırlanışı	Tencereye şeker, su ve bademler ilave edilir, kaynatılır. Süzülür. Tarçın veya karanfil ilave edilerek kışın sıcak, yazın soğuk tüketilebilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 42. Meyan kökü şerbeti tarifi

Malzemeler	10 gr meyan kökü, 2 lt içme suyu, Çubuk tarçın, Tane karanfil
Hazırlanışı	Uygun bir kâse içerisine 10 gr meyan kökü, çubuk tarçın ve tane karanfil konulur. Üzerine iki litre içme suyu ilave edilir ve kâse buzdolabında veya uygun bir yerde 8-10 saat süreyle bekletilir. Ardından kâse içerisindeki şerbet tülbent bez yardımıyla süzülür. Kâsenin tabanında kalan kök sıkılır, süzülür ve şerbetin üzerine ilave edilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 43. Armut şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr taze armut, 4 su bardağı su, ½ limon, 4 çorba kaşığı toz şeker
Hazırlanışı	Kabukları soyulup küp küp doğranan armutlar rondodan çekilir. Üzerine şeker ilave edilip şekerle beraber tekrar rondoya vurulur. Ölçüsünde su eklenerek iyice karıştırılır, limon suyu eklenir. Dinlendirildikten sonra soğuk servis edilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 44. Hurma şerbeti tarifi

Malzemeler	20 adet hurma, 5 su bardağı su, 4 çorba kaşığı toz şeker, ½ limon
Hazırlanışı	Tencereye çekirdekleri çıkartılmış ve 4 parçaya bölünmüş hurmalar, su ve şeker konularak kaynatılır. Limon suyu ilave edilir. Şerbet rengini alıncaya ve hurmalar iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. 8 saat kadar dinlendirilip süzdürülerek veya posasıyla servis edilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 45. Gül şerbeti tarifi

Malzemeler	6 çorba kaşığı kurutulmuş gül yaprağı, ½ limon suyu, 6 çorba kaşığı toz şeker, 6 su bardağı su, 1 çorba kaşığı hafif kurutulmuş dolmalık fıstık
Hazırlanışı	Tencereye su, şeker ve gül yaprakları ilave edilip kaynatılır. Son olarak limon suyu eklenip altı kapatılır. 7-8 saat dinlendirilir. Servis ederken yağsız tavada hafif pembeleştirilmiş fıstık ilave edilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Gül-âb (gül suyu) ateşlenme nedeniyle meydana gelen harareti ve susuzluğu azaltır, mide hazımsızlığını ve mide hararetini yok eder, kandan ve safradan olan ateşli titremeler için de fayda sağlar. On yedinci yüzyıldan hekim Zeynelâbidin b. Halil, gül suyunun bayılma ve ateşten kaynaklanan baş ağrısına iyi geldiğini bildirmekte; yine aynı dönem hekimlerinden Salih b. Nasrullah da gül şerbetinin baş ağrısı için kullanılabileceğini, ayrıca gül macununun kalbe kuvvet verdiğini bildirmektedir. Ahmet Talat Onay'a göre gül şerbeti, sarhoşluk sonrası ayılanların baş ağrılarını dindirmektedir. Günümüz tıp kitaplarında da gül; ağız yangısı, çıban, ishal, sindirim bozuklukları, bayılma, yüksek ateş, cilt hastalıkları gibi daha birçok rahatsızlık için şifalı bir bitki olarak bildirilmektedir. Kaynaklarda ayrıca gül suyunun; cilt temizliğinde, romatizma ağrılarının dindirilmesinde, eklem ve bademcik iltihaplarının tedavisinde, balla birlikte verem hastalığının tedavisinde kullanıldığı kaydedilmiştir.

Sinir sistemi tedavisinde ve nekahet devresindeki hastalarda gül şerbeti ve reçeli tavsiye edilmiştir (Aydın,2023).

Tablo 46. Vişne şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr taze vişne, 6 çorba kaşığı toz şeker, 5 su bardağı su
Hazırlanışı	Vişneler yıkanıp çekirdekleri çıkarılır, rondoda şekerle beraber iyice ezilir. Su ilave edilir, iyice karıştırılıp dinlendirilir. Soğuk servis yapılır.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 47. Narçiçeği (Hibiskus) şerbeti tarifi

Malzemeler	5 çorba kaşığı narçiçeği kurusu, 6 çorba kaşığı toz şeker, 6 su bardağı su, Arzuya göre ½ limon suyu
Hazırlanışı	Tencereye su ve şeker koyup kaynatılır. Narçiçeği ilave edilip 5-10 dakika kadar kaynatılır. İstenirse limon suyu ilave edilir. Soğuyan şerbet süzdürülerek servis edilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 48. Kayısı şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr rendelenmiş kayısı, 4 çorba kaşığı toz şeker, 4 su bardağı su, ½ limon
Hazırlanışı	Bir kaba rendelenmiş kayısı, şeker ve su eklenip karıştırılır. Son olarak limon suyu ilave edilerek iyice karıştırılır ve arzuya göre süzülerek servis edilebilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 49. Kakule şerbeti tarifi

Malzemeler	1,5 çorba kaşığı toz kakule, 5 su bardağı su, 6 çorba kaşığı toz şeker, ½ limon suyu
Hazırlanışı	Tencereye toz kakule koyulur, su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynayınca şeker konup iyice kaynatılır. Şerbete limon suyu ilave edilerek ocaktan alınır ve soğuk servis edilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 50. Nane limon şerbeti tarifi

Malzemeler	2 limon, Yarım demet taze nane, 1 su bardağı toz şeker, 2 litre su
Hazırlanışı	Limonların suyu sıkılır. Taze nane yaprakları iyice ezilir ve limon suyuyla karıştırılır. Toz şeker ve su ilave edilip iyice karıştırılır. Kapalı bir kaptan 8 saat bekletilir. Şerbet kaynatılır. Soğuyunca süzülür ve servis yapılır.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 51. Hanımeli şerbeti tarifi

Malzemeler	2 çorba kaşığı kurutulmuş hanımeli veya daldan koparılmış yıkanmış taze hanımeli çiçekleri, 4-5 çorba kaşığı toz şeker, 5 su bardağı su, Yarım limon suyu veya 2 çorba kaşığı mandalina suyu
Hazırlanışı	Suyu kaynatıp kurutulmuş hanımelini ekleyip, bir taşım kaynatın. Altını kapatıp, şekeri ilave edin. Buzdolabında sabaha kadar bekletip, servis yapmadan önce mandalina veya limon suyunu da koyun. Süzüp, soğuk servis yapın.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 52. Çilek şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr çilek, 5 çorba kaşığı toz şeker, Yarım limon, 6 su bardağı su
Hazırlanışı	Çilekler yıkanır ve 4'e bölünür, şeker ilave edilir. Ezici yardımıyla ezilir ve su ilave edilir. Limon suyu eklenerek iyice karıştırılır. Posasıyla birlikte servis edilmesi tavsiye edilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 53. Leylak şerbeti tarifi

Malzemeler	3 çorba kaşığı leylak kurusu, 3-4 çorba kaşığı toz şeker, 4-5 su bardağı su, Yarım limon suyu
Hazırlanışı	Su çelik bir tencereye koyup kaynatılır. Kaynayan suya leylağı koyup ocağı kapatılır. Sabaha kadar serin ortamda bekletilir. Servis yapmadan önce şekeri ve limon suyu koyulup şekeri güzelce eritilir. Sonra süzüp soğuk servis yapılır.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 54. Mürdüm eriği şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr yaş veya kuru erik, 6 çorba kaşığı toz şeker, Yarım limon suyu, 8 su bardağı su
Hazırlanışı	Tencereye su, toz şeker ve çekirdekleri çıkarılıp 4'e bölünmüş erikler ilave edilip kaynatılır. Limon sıkılıp altı kapatılır ve iyice dinlendirilir. Süzülüp soğuk servis edilir.

Kaynak: Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). Şerbet kitabı. Erişim adresi: https://trabzonolgunlasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).

Tablo 55. Ahududu şerbeti tarifi

Malzemeler	1 kg ahududu, 15 gr limon tuzu, 1 kg toz şeker, 4 adet karanfil, 1 litre su
Hazırlanışı	Ahududular temizlenir ve bol suda yıkanır. Süzüp toz şekerle ovalayarak yoğurulur. Şekerin tamamen erimesi için 10-11 saat kadar bekletilir. İnce delikli süzgeçten geçirilip sıkarak süzülür. Süzgeçte kalan posaya su ilave edip tekrar yoğurulur. Suyu sıkıp süzülür. Elde ettiğiniz şerbete 15 gr limon tuzu ve karanfilleri ekledikten sonra kısık ateşte 20 dakika kaynatılır. Süzgeçten geçirilir ve soğuk servis yapılır.

Kaynak: Yılmaz, M. ve Yılmaz, S. (2021, Haziran). *Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri*. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildirisi, Sivas.

Tablo 56. Böğürtlen şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr Böğürtlen, 1,5 su bardağı toz şeker, 2 litre su
Hazırlanışı	Böğürtlenler iyice yıkayıp süzülür. Süzdükten sonra şekerle birlikte blenderdan geçirilir. Sürahiye boşaltıp üzerine su ilave edilir. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis edilir.

Kaynak: Yılmaz, M. ve Yılmaz, S. (2021, Haziran). *Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri*. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildirisi, Sivas.

Tablo 57. Ramazan şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr kırmızı erik, 250 gr vişne, 2 su bardağı şeker, 1 kabuk tarçın, 4-5 adet karanfil, 1 silme çay kaşığı yenibahar, 1 silme çay kaşığı zencefil, 16 su bardağı su
Hazırlanışı	Vişneler ve erikler sapları ayıklanarak yıkanır. Malzemeler tencereye alınıp 8 su bardağı su eklenir. Tarçını, karanfili, zencefili ve yenibaharı ekleyip meyveler yumuşayınca kadar kaynatılır. Meyveler yumuşayınca ateşten alınıp, meyveler içinde ılınması beklenir. Ilındıktan sonra bir süzgeç ya da tülbent yardımıyla meyveleri süzülür. Kalan suyuna şekeri ekleyip, şeker eriyene kadar karıştırılır. Kalan 8 bardak suyu da şerbetin üzerine ilave edip güzelce karıştırdıktan sonra buzdolabına kaldırıp soğumaya bırakılır.

Kaynak: Yılmaz, M. ve Yılmaz, S. (2021, Haziran). *Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri*. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildirisi, Sivas.

Günümüzde şerbet denince ilk akla Ramazan ayının gelmesi kültürün günümüzde yılda bir ayda olsa devam ettiğinin göstergesi olarak görülebilir. Özellikle çeşitli bitkilerin (demirhindi, gül, üzüm gibi) şerbeti yapılarak marketlerde ramazan ayında daha fazla satılmakta, özellikle iftar yada sahur da tüketilmektedir. Şerbet kültürünün doğum olaylarında da devam ettiği bilinmektedir. Bunun yanında bazı bölgelerde nişan ve söz gibi olaylara “şerbete gitme” olarak adlandırılmaktadır. Bu ismin verilmesi eskiden “şerbete gitme” geleneğinde limonata, koruk şerbeti veya üzüm şerbeti sunulmasından kaynaklanmaktadır (Özkan vd., 2019)

Tablo 58. Tarçınlı vişne şerbeti tarifi

Malzemeler	1 kg vişne, 1,5 litre su, 2 su bardağı toz şeker, 2 kabuk tarçın
Hazırlanışı	Vişnelerin çekirdekleri çıkarılır. Tencereye suyu ve şekerini koyarak çırpma teliyle karıştırılır. Kabuk tarçınları da içine atarak kaynamaya bırakılır. Kaynayınca vişneleri ilave ederek kapağını kapatın ve pişirmeye bırakın. Vişneler çatlayana kadar pişirilir ve altı kapatılır. Kapağını da kapatarak bir süre de bu şekilde dinlendirilir. Yarım saat kadar dinlendirdikten sonra bir kâseye süzerek boşaltılır. Soğuyunca sürahiye koyarak servis edilir.

Kaynak: Yılmaz, M. ve Yılmaz, S. (2021, Haziran). *Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri*. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildirisi, Sivas.

Tablo 59. Frambuaz şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr frambuaz, 130 gr toz şeker, 1 adet kabuk tarçın, 1 litre su
Hazırlanışı	Frambuazlar temizlenip ayıklandıktan sonra şekerle karıştırılıp 2-3 saat kadar bekletilir. Su ve kabuk tarçın ilave edilip kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha kaynatılarak ocaktan alınır. Süzgeçten süzdürüldükten sonra soğuk olarak servis edilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 60. Su şerbeti tarifi

Malzemeler	1 sürahi su, 1 limonun kabuğu, 2 dal nane, 2 adet salatalık
Hazırlanışı	İçme suyu ile doldurduğunuz sürahiye, 1 adet limonun kabuğu elma soyar gibi soyarak eklenir. Suyu tadını vermesi için 2 adet salatalığı şeritler halinde doğrayın. Ferahlık vermesi için de 2 dal nane de içine eklenir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 61. Pekmezli incir şerbeti tarifi

Malzemeler	4 litre su, 100 gr pekmez, 500 gr incir
Hazırlanışı	Geniş bir tencereye 4 litre su koyup kaynatılır. 100 gr pekmezi yavaşça ekleyip karıştırılır ve kaynatılır. Ocaktan alınıp 500 gr dilimlenmiş incir eklenir. Ilık olarak servis yapılır.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 62. Mürver Şerbeti Tarifi

Malzemeler	30 adet yemek tabağı büyüklüğünde mürver çiçeği (namı diğer patlangaç), 3 kg şeker, 10 gr limon tuz
Hazırlanışı	Büyücek bir kaba (15 litre su alacak kadar) 10 litre su konur. Şeker ilave edilir. İçlerine ters şekilde çiçekler kapatılır. Üzeri örtülerek en az dört saat bekletilir. Bekleme sonrası çiçekler sudan çıkarılır. Bir süzgeye koyup, çiçekten akacak son damlaya kadar bekletin. Sonra kabımızda kalmış olan şerbet bir taşıma kaynatılır. İçine limon tuzu konur, kavanozlara konarak kaldırılır.

Kaynak: Yılmaz, M. ve Yılmaz, S. (2021, Haziran). *Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri*. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildirisi, Sivas.

Tablo 63. Cebelitarık şerbeti tarifi

Malzemeler	300 gram kırmızı frenk üzümü, 300 gram ahududu, 2 sulu limon, 200 gram toz şeker, 2 litre su
Hazırlanışı	Frenk üzümüyle ahududu ezilir, karışıma limonların suyu katılır. İki litre suda şekeri erittikten sonra bu şekerli suyu meyve ezmesiyle karıştırılır. Kaba beyazı alındıktan sonra rendeli güzel parça limon kabuğu birlikte attıktan sonra şerbeti buzdolabına kaldırılır.

Kaynak: Yılmaz, M. ve Yılmaz, S. (2021, Haziran). *Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri*. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildirisi, Sivas.

Tablo 64. Mandalina şerbeti tarifi

Malzemeler	175 gr toz şeker, 750 gr su, 15 adet kesme şeker, 1 su bardağı dolusu mandalina suyu
Hazırlanışı	15 adet kesme şeker mandalinaların dış sarı kabuklarına iyice sürtülür sarı rengi ve kokusu aldırılır. Bir kaba koyarak bütün malzemeyi ilave edip şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Buz gibi soğuk olarak servis edilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 65. Yaz şerbeti tarifi

Malzemeler	500 gr kırmızı erik, 250 gr vişne, 2 su bardağı şeker, 1 kabuk tarçın, 4-5 adet karanfil, 1 silme çay kaşığı yenibahar, 1 silme çay kaşığı zencefil, 16 su bardağı su
Hazırlanışı	Vişnelerin ve eriklerin saplarını ayıklayarak güzelce yıkanır. Meyveleri tencereye alıp 8 su bardağı su eklenir. Tarçını, karanfili, zencefili ve yenibaharı ekleyip meyveler yumuşayınca kadar kaynatılır. Meyveler yumuşayınca ateşten alınıp, meyveler içinde ılınmasını beklenir. Ilındıktan sonra bir süzgeç ya da tülbent yardımıyla meyveleri süzülür. Kalan suyuna şekeri eklenir, şeker eriyene kadar karıştırılır. Kalan 8 bardak suyu da şerbetin üzerine ilave edip güzelce karıştırdıktan sonra buzdolabına kaldırıp soğumaya bırakılır.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 66. Ayva şerbeti tarifi

Malzemeler	İki adet ayva, Yarım kilo toz şeker, 1 litre su, Karanfil (üç dört adet), Tarçın
Hazırlanışı	Ayvaların içleri temizlenip kabukları soyulduktan sonra küp şeker büyüklüğünde dilimlenir. Daha sonra kaynayan suya şekeri ilave edip tamamen erimesi için beş on dakika kadar kaynamaya bırakılır. Daha sonra karanfilleri, ayvaları, tarçını ve dilersek zencefili de eklenir. Aynı zamanda ayvaların kabukları ve orta kısmı da atılmayıp, karışıma eklenir. Yaklaşık yirmi – yirmi beş dakika pişirdikten sonra aromasını kaybetmemesi için kapalı bir kapta soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra süzerek soğuk bir şekilde servis edilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 66’da ayva reçetesine tercihen karanfil ilave edilmiştir. Karanfil bitkisinin (çiçeği) koyu renkli, küçük çivi biçimindeki tomurcukları kurutulur ve öğütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Kompostolarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda ve bazı yahnilerde kullanılır (Özkan vd., 2019).

Tablo 67. Nurcum şerbeti tarifi

Malzemeler	1 kg kırmızı erik, 1 kg kayısı, 1 kg vişne, 10 su bardağı su, 1 su bardağı toz şeker
Hazırlanışı	Bütün malzemeler yıkandıktan sonra büyük tencereye koyulur. Şeker hariç hepsi 15 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra bütün malzemeler süzülür. Elimizde sadece çekirdekleri kalacak şekilde ovalayıp, posanın büyük oranda aşağıya çekmesini sağladıktan sonra, altta kalan suya şekeri ilave edip eritilir. Cam şişelerde dolaba kaldırılan şerbet sulandırmadan sade olarak servis edilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 68. Likapa şerbeti tarifi

Malzemeler	5 kilogram likapa (yaban mersini), 1 kilogram yerli mandalina, 1,5 kilogram limon, 5 litre su, 750 gram bal
Yapılışı	Likapalar yıkanıp yayvan bir leğene boşaltılır. Leğene mandalina ve limonlar kabukları ile doğranıp, çekirdekleri alındıktan sonra koyulur. Tüm malzemeler köfte yoğurur gibi yoğurulur. Bu işlemden sonra suyu kaynatılıp leğenin içine dökülür. Son olarak balı da ilave edilip, iyice tahta kaşık ile karıştırarak birbirlerine yedirilir. Bu işlemden sonra içindeki limon ve mandalina kabuklarını çıkartılıp, cam bir kavanoza süzmeden şerbeti koyulur. Üzerine likapanın yapraklarından örtüp kavanozun ağzını kapatılır. Evin ya da bahçenin serin bir yerinde bekletilir. Yaklaşık üç gün sonra şerbet tüketilebilir.

Kaynak: Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). *Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler*. I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi, Konya.

Tablo 69. Muşmula şerbeti tarifi

Malzemeler	2 kilogram olgun muşmula, 1 su bardağı üzüm sirkesi, 1 kilogram toz şeker, 7 litre su (kaynatılmış ve soğutulmuş), 1 çay kaşığı tuz
Yapılışı	Geniş bir tencereye temizlenip durulanan muşmulalar koyulur. Üzerine sirke ve şeker ilave edilip ağaç tokmakla iyice ezilir. Ezilen muşmulalar küp ya da geniş cam kavanoza koyulur. Üzerine su dökülüp, tencereye de bir miktar su koyularak kalıntıları çalkalanıp ilave edinir. Kalan suyu da malzemelerin üzerine boşaltılır. Tahta bir kaşık yardımıyla 15-20 dakika aralıklarla iyice karıştırıp özleştirilir. Ağız tülbent bir bezle sıkıca örtülüp sonrasında tahta bir kapakla üzeri kapatılır. Serin bir yerde 4 ila 7 gün arasında bekletilip sonra tekrar karıştırılıp süzmeden ya da süzerek soğuk olarak servis edilir.

Kaynak: Çelik, S. (2020). *19. ve 20. yüzyılın Türk kültür hayatında şerbet* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Tablo 70. Nevruz şerbeti tarifi

Malzemeler	1 kilogram tohumluk sarı buğday, 10 gram safran, 1 kilogram süzme bal, 5 litre su
Yapılışı	Buğday yıkanıp ılık ortamda bir hafta bekletilir. Ardından ezilip, suyu kaynatılır. Süzülüp, safran ve bal eklenir. Karıştırılıp kaynatmaya devam edilir.

Kaynak: Çelik, S. (2020). *19. ve 20. yüzyılın Türk kültür hayatında şerbet* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Tablo 71. Nişan şerbeti tarifi

Malzemeler	5 kilogram şeker, 5 kilogram kuru ekşi üzüm, 20 gram gelincik çiçeği tozu, 20 litre su
Yapılışı	Kuru üzümler akşamdan yıkanıp suya koyulur. Sabah üzümler süzülür. Şeker ve su kaynatılır. Gelincik çiçeği tozu eklenip karıştırılır. Süzdükten sonra şerbet soğutulur, içine buz koyularak soğuk servis edilir.

Kaynak: Çelik, S. (2020). *19. ve 20. yüzyılın Türk kültür hayatında şerbet* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Anadolu mutfağında çoğunlukla misafirlere ikram amacıyla kullanılan şerbetler, nişan veya nikâhın yapıldığı gün, eşler arasındaki geçimin iyi olması temennisiyle konuklara dağıtıldı. Şerbetler eskiden yemekte su yerine de kullanılmakta olup, serinletici olarak da günün her saatinde içilebilmekteydi (Aday, 2023).

Tablo 72. Ribez (Işkın) şerbeti tarifi

Malzemeler	2 kilogram ıskın (o gün koparılmış), 2 litre su, 250 gram kara kovan balı
Yapılışı	Işkınların dış kabukları muz soyulur gibi soyulur. Geniş bir ağaç dibekte tokmakla iyice dövülür. İçine bal koyulup ağzı kapalı olarak bir gece serin ve açık havada bekletilir. Ertesi gün suyu ilave edilip iyice karıştırılır. Tülbentle bir defa süzülüp, cam sürahinin içinde soğutulup bekletilmeden içilebilir.

Kaynak: Çelik, S. (2020). *19. ve 20. yüzyılın Türk kültür hayatında şerbet* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Tablo 73. Ballı kavun şerbeti

Malzemeler	- 125 ml bal - 300 g kavun - 1 çay bardağı şeker şurubu - 1 limonun suyu - 1 çay kaşığı zencefil - 2 litre su - 2 dal defne yaprağı
Yapılışı	Kavun, bal ve su mikserle ezilene kadar çırpılır. Ardından defne yaprağı, zencefil, şeker şurubu ve limon suyu eklenerek kaynatılır. Soğuduktan sonra tülbentten süzülerek servis edilir.

Kaynak: Sarıoğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.

Tablo 74. Kuru vişne şerbeti tarifi

Kuru vişne kompostosu zırde kuru erik kompostosu tarzında şeker ve bir kadeh şarap ile i'mâl olunur. Piştiğini müteâkip tanelerini komposto kâsesine koyup suyunu luablanıncaya kadar tekrar çevirip, indirip tanelerin üzerine geçiriniz. İyice soğuyunca sofraya veriniz.

Kaynak: İnan, G. (2022) *Aşçı Mektebi* (Ahmet Şevket, çev.). Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.

Tablo 75. Salkımlı frenk üzümü şerbeti tarifi

40 dirhem kırk şekeri tatlı tenceresinde yarım bardak su ile kıvâma gelinceye kadar kaynatınız. Sonra temiz yıkayıp süzmüş olduğunuz 156 dirhem salkımla frenk üzümünü içine atıp, bir lahza kaynadıktan sonra şuruptan çıkarıp komposto kâsesine koyunuz. Müteâkiben şurubu luablanıncaya kadar çevirip, indirip üzerine dökünüz. Soğuduktan sonra sofraya veriniz.

Kaynak: İnan, G. (2022) *Aşçı Mektebi* (Ahmet Şevket, çev.). Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.

Tablo 76. Ananas şerbeti tarifi

Ananastan ince dilimler kesip tatlı tenceresinde hafif bir şeker şurubu içine atınız. Sonra mu'tedil ateş üstünde birkaç taşımı müteâkip tencereyi ateşten çekip dilimleri komposto kâsesine diziniz. Müteâkiben suyunu üzerine döküp soğumaya bırakınız. Ba'dehu sofraya veriniz.

Kaynak: İnan, G. (2022) *Aşçı Mektebi* (Ahmet Şevket, çev.). Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.

Tablo 77. Kuru erik şerbeti tarifi

80 dirhem kuru eriği bir kâse derûnunda 2 saat soğuk suyla ıslatınız. Ardından su, şeker, limon kabuğu ya da tarçın ve tereyağı ile kaynatıp siyah şarap ekleyin. Şerbeti soğuyup karıştırın ve sofraya veriniz.

Kaynak: İnan, G. (2022) *Aşçı Mektebi* (Ahmet Şevket, çev.). Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.

Tablo 78. Fırında armut şerbeti tarifi

On iki yâhut on beş armudu bir kapta soğuk su içinde yıkayınız. Süzdükten sonra 80 dirhem su, 32 dirhem şekerle toprak kap derûnuna koyup kapağını kapayıp fırında pişiriniz. Ba'dehu fırından alıp soğumaya bırakınız. Sonra armutları komposto kâsesine koyup üzerine matbûhu geçirip sofraya veriniz.

Kaynak: İnan, G. (2022) *Aşçı Mektebi* (Ahmet Şevket, çev.). Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.

Tablo 79. Kestane şerbeti tarifi

Kırk kadar kestâneyi soğuk suyla yıkayın. Şeker şurubuyla kaynatıp, tencereye koyun. Limon ve kepek ilave edip kaynatın. Kestaneler piştikten sonra şurubu koyulaştırın ve kestaneleri üzerine dökün. Soğuyunca sofraya veriniz.

Kaynak: İnan, G. (2022) *Aşçı Mektebi* (Ahmet Şevket, çev.). Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.

Tablo 80. Mahlût ağacı çileği şerbeti tarifi

Nısfı kırmızı nısfı beyaz matlûb miktar ağaç çileğini, müsâvî miktar nısfı kırmızı nısfı beyaz frenk üzümü ve bir miktar çileği şeker şerbetine koyup sofraya veriniz.

Kaynak: İnan, G. (2022) *Aşçı Mektebi* (Ahmet Şevket, çev.). Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.

Tablo 81. Mahlût portakal şerbeti tarifi

Portakalı bir kâse derûnunda elenmiş toz şeker üzerine sıkıp, mikdâr-ı kâfi su ilâvesiyle iyice karıştırıp süzünüz. Portakal tatlı ise bir miktar limon suyu ilâve ediniz. Renkli olması matlûb ise kabuğunun üzerindeki kırmızılığı bir parça şekerle ince ve az miktarda rendeleyip şerbetin içinde eziniz. Hoşaf kâsesine koyduktan sonra birer miktar kırmızı ve beyaz ağaç çileği ve aynı renkte frenk üzümü tâneleriyle çilek ve tatlı nar tâneleri ve zarları dikkatle çıkarılıp ikişer pâre edilmiş portakal dilimleri ilâve edip sofraya veriniz.

Kaynak: İnan, G. (2022) *Aşçı Mektebi* (Ahmet Şevket, çev.). Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.

İKİNCİ BÖLÜM

METODOLOJİ

2.1. Araştırmanın Önemi

Türk mutfak kültürü, çok katmanlı ve zengin bir kültürel mirası bünyesinde barındırmaktadır. Bu kültürel zenginliğin önemli unsurlarından biri de geleneksel içecekler arasında yer alan şerbetlerdir. Geleneksel mutfak kültürünün bazı öğeleri, zamanla çeşitli nedenlerle unutulma riskiyle karşı karşıya kalmıştır. Teknolojik gelişmelerin yanı sıra ekonomik ve sosyal dinamikler, bu süreci hızlandıran başlıca etkenler arasında yer almaktadır.

Bir kültürel unsurun yaşatılabilmesi, onun parçalanmadan gelecek kuşaklara aktarılması ve toplumsal bellekte canlı tutulmasıyla mümkündür. Bu bağlamda, unutulmaya yüz tutmuş mutfak unsurlarının yeniden gün yüzüne çıkarılması ve belgelenmesi, kültürel sürekliliğin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır. Özellikle tarihî dönemlere ait yazılı eserler, geleneksel yemek ve içecek kültürümüzün özgün niteliklerini tespit edebilmek adına kıymetli kaynaklardır.

Toplumların bir yiyeceği nasıl yediği ya da o ürünü neden yemediği konuları, o toplumun mutfak kültürleriyle ilgili ipuçları vermektedir. Mutfaklar, en önemli kültür halkalarıdır. Mutfak kültürü en zor değişen ve toplumların kültürel değerlerini en uzun süre içerisinde barındıran etken olma özelliğini taşımaktadır. Mutfak kültürü bu özellikler içerisinde kendine yer bulmaktadır. Mutfaklar ya etraflarında bulunan etmenlerden faydalanıp onlarla etkileşim haline girerek kendi özgün kültürlerini oluşturur ya da bu etkileşim içerisinde kaybolarak başka kültürlerin etkisinde asimile olur. Bu anlamda mutfak kültürünün nasıl geliştiğini anlayabilmek, diğer toplum kültürleriyle etkileşimini görebilmek ve günümüze kadar nasıl geldiğini tespit edebilmek için onun temeline inmek gerekmektedir (Düzgün ve Akkaya, 2015).

Günümüzde değeri yeterince bilinmeyen şerbetlere ait özgün reçetelerin ortaya çıkarılması, sadece geçmişin gastronomik mirasına ışık tutmakla kalmayacak, aynı zamanda bu mirasın geleceğe taşınmasına da katkı sağlayacaktır. Bu tür araştırmalar, gastronomi alanında yeni reçetelerin literatüre kazandırılmasına olanak tanıyarak hem

akademik hem de uygulamalı mutfak sanatları açısından değerli bir bilgi birikimi oluşturacaktır.

2.2. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu alışma, Osmanlı mutfak kültürü içerisinde yalnızca şerbetler üzerine odaklanmakta olup, araştırma kapsamı bu doğrultuda sınırlandırılmıştır. Osmanlı mutfağı, yeme-içme kültürü ve uygulamaları açısından oldukça zengin ve çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Bu nedenle, çalışmanın yalnızca bir içecek grubu olan şerbetler özelinde ele alınması, konu alanının belirli ölçüde daraltılmasına neden olmuştur. Aynı zamanda, literatürde Osmanlı dönemine ait şerbet kültürüne yönelik akademik kaynakların sınırlı sayıda olması, araştırmanın bilgi temeli açısından bir diğer sınırlılığı oluşurmaktadır.

Araştırmanın kapsamı yalnızca Osmanlı dönemiyle sınırlandırılmış olmakla birlikte, Türklerin tarihsel süreçte etkileşimde bulundukları farklı kültür ve coğrafyalar göz önüne alındığında, şerbet kullanımının Selçuklu dönemine kadar uzandığı bilinmektedir. Ancak bu çalışmada, şerbetlerin yalnızca Osmanlı dönemi yemek kültürü üzerindeki etkileri ele alınmış ve bu bağlamda tematik odak net biçimde belirlenmiştir. Çalışma sürecinde literatür taramasına dayalı olarak elde edilen şerbet reçeteleri araştırmaya dâhil edilmiş, bu reçetelerle içerik zenginleştirilmiştir. Reçeteler, her ne kadar yalnızca Osmanlı dönemine ait olmasa da, temel odak Osmanlı mutfak kültürü çerçevesinde değerlendirilmiştir. Günümüzde bu reçetelerin çoğunun unutulmaya yüz tutmuş olması ve restoran menülerinde yeterince yer bulamaması, çalışmanın kültürel miras bağlamında da önemini artırmaktadır.

2.3. Araştırmanın Yöntemi ve Deseni

Bu araştırma, nitel araştırma yöntemine dayalı olarak yürütülmekte olup, tarihsel ve kültürel bir inceleme çerçevesinde yapılandırılmıştır. Çalışmada temel veri toplama yöntemi olarak doküman analizi tekniği benimsenmiştir. Bu doğrultuda, Osmanlı saray mutfağına ilişkin mevcut literatür taranmış; başta T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı arşivleri olmak üzere çeşitli kütüphane koleksiyonları ve çevrim içi dijital arşivlerde yer alan Osmanlı dönemine ait özgün kaynaklar incelenmiştir.

Araştırmanın evrenini, Osmanlı sarayından günümüze uzanan Türk mutfak kültürü oluştururken, örneklemini bu mutfak içerisinde yer alan geleneksel şerbet türleri sınırlamaktadır. Bu yönüyle çalışma hem tarihsel gastronomi literatürünün zenginleştirilmesine hem de geleneksel şerbet reçetelerinin gün yüzüne çıkarılarak kültürel mirasın korunmasına katkı sunmayı amaçlamaktadır.

Araştırmanın odağını, Osmanlı saray mutfağında yer alan ve günümüzde unutulmaya yüz tutmuş geleneksel şerbetler oluşturmaktadır. Bu bağlamda, döneme ait ulaşılabilen kaynaklarda yer alan otantik şerbet reçeteleri analiz edilerek çalışmaya dâhil edilmiştir. Araştırmanın nitel yönünü desteklemek amacıyla, geleneksel Türk mutfağının günümüzdeki yansımalarını sürdüren 11 mutfak şefiyle yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiş ve böylece çalışma, farklı veri kaynaklarından elde edilen bilgilerle çok boyutlu bir perspektifle derinleştirilmiştir. Araştırma boyunca görüşmeler yapılan aşçıbaşlarının verdikleri cevapların benzer oluşu ve genel hatlarıyla ortak görüşlerinin olması sebebiyle kişi sayısı arttırılmamış, 11 şef ile araştırma sınırlandırılmıştır.

Bu çalışmada nitel verilerin analizinde MAXQDA 2024 yazılımı kullanılmış, elde edilen veriler tematik analiz yaklaşımıyla değerlendirilmiştir. Veriler, araştırma sorularına uygun olarak öncelikle açık kodlama yöntemiyle incelenmiş, daha sonra kodlar arasında kavramsal ilişkiler kurularak alt temalar ve temalar oluşturulmuştur. Kod haritası, aşağıda sunulan ön kod sistemi temelinde yapılandırılmıştır.

Tablo 82. Kod Sistemi

1.Osmanlı Şerbetlerinin Yemek Kültürüne Etkilerinin Araştırılması	0
1.1 Osmanlı Şerbet Kültürünün Gastronomik Değeri ve Farkındalık Düzeyi	0
1.1.1 Şerbetin Türk Mutfağındaki Kültürel Kimlik Rolü	7
1.1.2 Geleneksel Günlerde Şerbetin Kullanımı	1
1.1.3 Mevsimsel ve Tıbbi Kullanımlar	3
1.1.4 Saray Mutfağında Şerbetlerin Yeri	5
1.1.5 Şerbetin tarihsel Kökenini Bilme	5
1.1.6 Şerbetin Kültürel Değeri	6
1.1.7 Geleneksel Mutfağı Yansıtma	4

Tablo 82'nin devamı

1.1.8 Şerbetin İçerik ve Tarif Bilgisi	6
1.1.9 Osmanlı Şerbetlerinin Tarihi Geçmişi	6
1.1.10 Kültürel Miras Aktarım	7
1.1.11 Sağlıklı Kültürel Bir İçecek Olması	5
1.1.12 Menüde Osmanlı Şerbetlerine Yer Verme	11
1.1.13 Menüde Osmanlı Şerbetine Yer Vermeme	2
1.2 Şerbetlerin Menülerde Kullanımı ve Nedenleri	0
1.2.1 Geleneksel Olanı Yaşatma İsteği	3
1.2.2 Geleneksel Mutfakla İlişkilendirme	7
1.2.3 Yoğunluk, Aroma, Tat Dengesi Değerlendirmesi	3
1.2.4 Serinletici, Sağlıklı, Doğal Algısı	5
1.2.5 Yenilikçi Sunum Teknikleriyle Harmanlama	2
1.2.6 Geleneksel-Tarihi Bir Lezzet Olması	3
1.2.7 Modern Gastronomide Şerbetin Yeniden Yorumlanması	2
1.3 Bilinen Osmanlı Şerbetleri	0
1.3.1 Karadut Şerbeti	1
1.3.2 Portakal Şerbeti	2
1.3.3 Bergamot Aromalı Şerbet	1
1.3.4 Nar Şerbeti	2
1.3.5 Vişne Şerbeti	1
1.3.6 Meyankökü Şerbeti	2
1.3.7 Biberiye Şerbeti	1
1.3.8 Kızılıcak Şerbeti	4
1.3.9 Tarçın Şerbeti	1
1.3.10 Hibiskus Şerbeti	4
1.3.11 Defne Şerbeti	1
1.3.12 Demirhindi Şerbeti	7
1.3.13 Kayısı Şerbeti	3
1.3.14 Ahududu Şerbeti	1
1.3.15 Üzüm Şerbeti	4
1.3.16 Şehzade Şerbeti	1

Tablo 82'nin devamı

1.3.17 Reyhan Şerbeti	5
1.3.18 Göktürk Şerbeti	1
1.3.19 Zencefil Şerbeti	2
1.3.20 Sultan Şerbeti	1
1.3.21 Lavanta Şerbeti	2
1.3.22 Lohusa Şerbeti	1
1.3.23 Nane Şerbeti	4
1.3.24 Düğün Şerbeti	1
1.3.25 Limon Şerbeti	4
1.3.26 Saray Şerbeti	1
1.3.27 Gül (Gülнар) Şerbeti	9
1.3.28 Fesleğen Şerbeti	1
1.3.29 Deva-i Misk Şerbeti	1
1.3.30 Kekik Şerbeti	1
1.3.31 Erik Şerbeti	1
1.3.32 Elma Şerbeti	1
1.3.33 Ayva Şerbeti	1
1.4 Şerbet Kültürünün Unutulma Nedenleri	0
1.4.1 Reklamlar İle Hazır İçeceklerin Ön Plana Çıkarılması	10
1.4.2 Ticarileşmenin Etkisi	4
1.4.3 Tariflerin Sözlü Aktarımda Kalması-Kayıt Edilmemesi	6
1.4.4 Gıda Teknolojilerinin Etkisi	2
1.4.5 Sosyal ve Ekonomik Dönüşümün Mutfak Kültürüne Etkisi	3
1.4.6 Modern Tüketim Alışkanlıkları-Tercih Edilmeme	10
1.4.7 Şerbetin Pratiklik ve Erişilebilirlik Açısından Geri Planda Kalması	6
1.4.8 Endüstriyel İçecek Tercihi	4
1.4.9 Asitli İçeceklerin Yaygınlığı-Ucuzluğu	9
1.4.10 Yeme-İçme Kültürünün Değişmesi	8
1.5 Şerbet Kültürünün Sürdürülmesi ve Turizme Kazandırılması İçin Öneriler	0

Tablo 82'nin devamı

1.5.1 Restoran Menülerine Eklenmesi	1
1.5.2 Osmanlı Şerbetleri Temalı Festivaller	1
1.5.3 Osmanlı Şerbetleri Workshoplarının Yapılması	1
1.5.4 Gastro Diploması Aracı Olarak Kullanılması	1
1.5.5 Dönüştürülebilir-Göz Alıcı Ambalaj Kullanımı	2
1.5.6 Sektörel Profesyonel Ekip Oluşturulması	1
1.5.7 Gastronomi Eğitiminde Yer Verilmesi-Genç Nesillere Üretimde Teşvik	5
1.5.8 Yemek Konbinasyonları İle Özel Tadımların Düzenlenmesi	3
1.5.9 Kültürel Anlamda Tanıtımın Yapılması-Sosyal Medyanın Kullanılması	13
1.5.10 Yerel/Ulusal Festival, Fuar ve Etkinliklerde Şerbet Kullanımı	2
1.5.11 Turistlere Şerbet Sunumu-Turistik Ürün	6
1.5.12 Yerel Ürünlerle Şerbet Üretimi-Yaygınlaştırılması- Standartlaşması	11
1.5.13 Geleneksel Tatlarla Sahip Çıkma-Aktarma	9
1.5.14 Şerbet Tariflerini Araştırma ve Yaşatma	8

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

3.1. Bulgular ve Analiz

Bu çalışma, Osmanlı şerbetlerinin günümüz yemek kültürü içerisindeki yeri ve gastronomi alanındaki yansımalarını incelemeyi amaçlamaktadır. Bununla birlikte, günümüze ulaşmamış ya da unutulmaya yüz tutmuş Osmanlı şerbetlerinin tespit edilmesi, bu şerbetlerin unutulma nedenlerinin analiz edilmesi ve günümüz damak tadına uygun olanların gastronomi pratiğine yeniden kazandırılması da çalışmanın hedefleri arasındadır.

3.1.2 Maxqda Analizi

Bu amaçlar doğrultusunda, alanında aktif olarak görev yapan toplam 11 aşçıbaşı ile yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Mülakatlardan elde edilen nitel veriler içerik analizi yöntemiyle sistematik biçimde analiz edilmiş, veriler üzerinden tümevarımsal bir yaklaşımla kodlama yapılmıştır. Verilerin analizi ve tematik kodlamalarının oluşturulması sürecinde MAXQDA 2024 nitel veri analiz programından yararlanılmıştır. Çalışma sonucunda, geleneksel Osmanlı şerbetlerinin günümüz gastronomisine entegrasyonu açısından hem kültürel hem de uygulamalı düzeyde çeşitli bulgulara ulaşılmıştır.

Çalışma kapsamında elde edilen nitel veriler doğrultusunda, görüşmecilerin Osmanlı şerbetlerinin günümüz yemek kültürüne etkilerine ilişkin algı ve değerlendirmelerini görselleştirmek amacıyla bir kod bulutu oluşturulmuştur. Kod bulutu, nitel veri analizinde sıklıkla başvuru ve katılımcı ifadelerinden türetilen kavramsal kodların tekrar edilme sıklıklarına göre grafiksel biçimde sunulmasını sağlayan bir analiz aracıdır. Özellikle büyük hacimli nitel verilerin ilk düzey analizlerinde, araştırmacıya anlamlı örüntüler sunması bakımından etkili bir görsel ön izleme işlevi görmektedir. Kod bulutu sayesinde, görüşmecilerin söylemlerinde öne çıkan temalar, kavramsal kümelenmeler ve vurgulanan ifadeler kolaylıkla fark edilebilmekte; bu da sonraki tematik analiz sürecine temel oluşturacak yönelimleri belirleme açısından fayda sağlamaktadır.

3.1.3 Kod Bulutu Analizi

Kod bulutu analizinde öne çıkan kavramsal odaklar, katılımcıların ifadelerinde sıkça vurguladıkları belirli tematik alanlara işaret etmektedir. Bu doğrultuda en fazla tekrar edilen alt kodlar arasında şu kavramlar yer almaktadır (Şekil 1): “Kültürel Anlamda Tanıtımın Yapılması -Sosyal Medyanın Kullanılması”, “Modern Tüketim Alışkanlıkları-Tercih Edilmeme”, “Kültürel Miras Aktarımı”, “Menüde Osmanlı Şerbetlerine Yer Verme”, “Geleneksel Tatlarla Sahip Çıkma Ve Aktarma”, “Geleneksel Mutfakla İlişkilendirme”, “Sağlıklı Kültürel Bir İçecek Olması”, “Şerbet Tariflerini Araştırma Ve Yaşatma”, “Şerbetin Kültürel Değeri”, “Serinletici, Sağlıklı Ve Doğal Algısı”, “Şerbetin Türk Mutfağındaki Kültürel Kimlik Rolü”, “Saray Mutfağında Şerbetlerin Yeri”, “Geleneksel Olanı Yaşatma İsteği”, “Osmanlı Şerbetlerinin Tarihî Geçmişi”, “Yeme-İçme Kültürünün Değişmesi”, “Geleneksel Mutfak Yaşatma”.

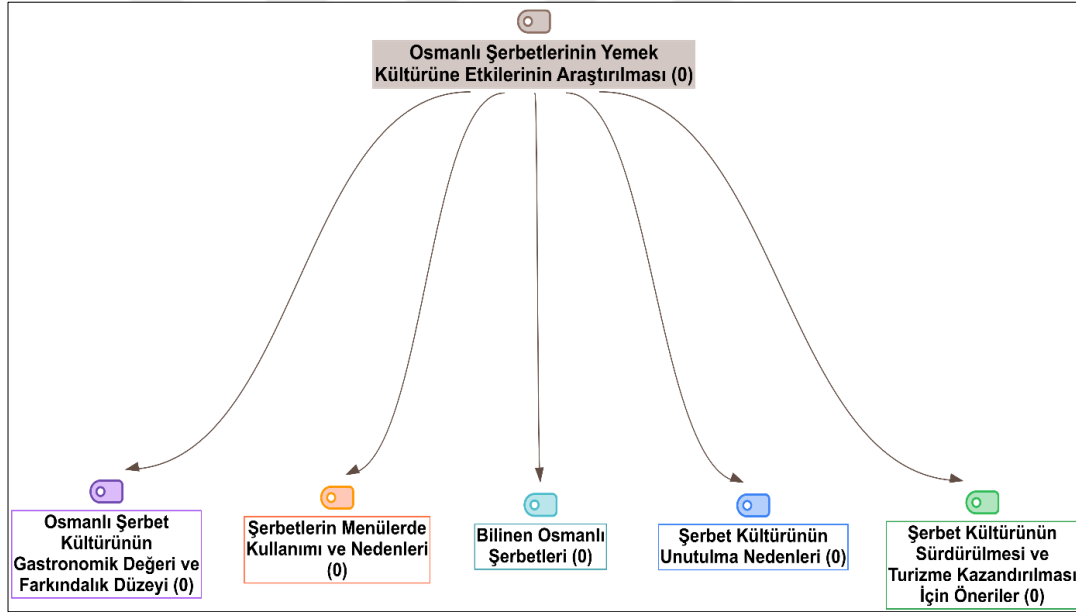
Bu kavramların görüşmeciler tarafından sıklıkla vurgulanması, Osmanlı şerbetlerinin yalnızca geleneksel bir içecek olarak değil; aynı zamanda kültürel bir miras unsuru, gastronomik bir değer ve kolektif kimliğin taşıyıcısı olarak algılandığını ortaya koymaktadır. Katılımcılar, bu geleneksel içeceklerin tarihsel bağlamda taşıdığı kültürel anlamın farkında olduklarını ifade etmiş; şerbetlerin günümüz gastronomi pratiğinde yeniden görünür kılınması gerektiğine dair güçlü bir toplumsal ve mesleki irade ortaya koymuşlardır. Bu bağlamda, Osmanlı şerbetlerinin günümüz mutfak kültüründe hak ettiği yeri alabilmesi için hem tanıtım stratejilerinin geliştirilmesi hem de kültürel sahiplenmenin kurumsal düzeyde desteklenmesi gerektiği yönünde ortak bir görüş birliği oluşmuştur.

alma durumu ile bu kullanımın yaygınlık düzeyi ve arkasındaki nedenleri kapsamaktadır.

3. Bilinen Osmanlı Şerbetleri Teması: Katılımcıların tanıdığı, tükettiği veya bilgi sahibi olduğu geleneksel Osmanlı şerbet türlerine yönelik algı ve hatırlanırılığı ifade etmektedir.

4. Şerbet Kültürünün Unutulma Nedenleri Teması: Osmanlı şerbet kültürünün günümüzde görünürlük kaybı yaşamasına neden olan toplumsal değişimler, tüketim alışkanlıkları ve kültürel aktarım eksikliklerini içermektedir.

5. Şerbet Kültürünün Sürdürülmesi ve Turizme Kazandırılması İçin Öneriler Teması: Bu tema, Osmanlı şerbetlerinin kültürel sürekliliğinin sağlanması, yeniden işlevselleştirilmesi ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine yönelik katılımcı görüş ve önerilerini yansıtmaktadır.



Şekil 3. Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli- Tespit Edilen Temalar

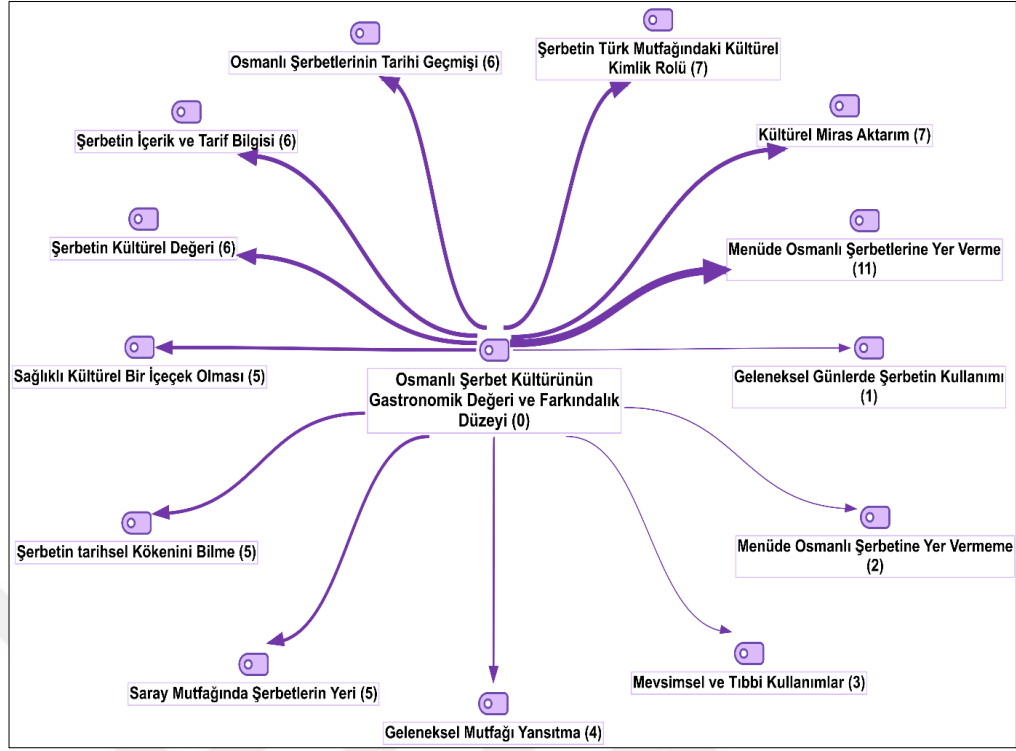
Çalışma kapsamında elde edilen nitel veriler, katılımcı ifadelerinin belirli temalar ve alt kodlar etrafında yoğunlaştığını ortaya koymuştur. Bu doğrultuda, verilerin sistematik ve bütüncül bir biçimde analiz edilebilmesini sağlamak amacıyla Kod Alt-Kod Bölümler Modeli benimsenmiştir. Söz konusu model, katılımcı görüşlerinden türetilen kavramların belirli temalar altında yapılandırılmasına olanak

tanımış; böylece verilerin daha derinlikli ve anlamlı şekilde yorumlanması mümkün olmuştur.

Yapılan analiz neticesinde, ulaşılan bulgular beş ana tema altında toplanmış ve her bir tema, kendi alt kodları çerçevesinde ayrı ayrı ele alınarak kapsamlı biçimde değerlendirilmiştir. Bu yapılandırma hem temalar arası ilişkilerin hem de katılımcı algılarının çok boyutlu bir biçimde analiz edilmesini sağlamıştır.

Kod Alt-Kod Bölümler Modeli kapsamında analiz edilen ilk ana tema, “Osmanlı Şerbet Kültürünün Gastronomik Değeri ve Farkındalık Düzeyi” olmuştur (Şekil 3). Bu tema çerçevesinde görüşmeciler, Osmanlı şerbet kültürünü gastronomik bir değer olarak ele almış; geleneksel şerbetlerin tarihsel, kültürel ve beslenme bağlamındaki önemine dair değerlendirmelerde bulunmuşlardır. Katılımcıların büyük çoğunluğu, Osmanlı şerbetlerinin sadece geleneksel bir içecek değil, aynı zamanda kültürel kimliği yansıtan, sağlıklı ve özgün bir gastronomik unsur olduğu yönünde olumlu bir algı sergilemiştir. Ayrıca bu tema kapsamında katılımcıların farkındalık düzeyleri incelenmiş; genel olarak Osmanlı şerbet kültürüne ilişkin bilgi düzeylerinin yüksek olduğu ve söz konusu içeceklere karşı güçlü bir kültürel aidiyet duygusu taşıdıkları belirlenmiştir. Katılımcılar, şerbetlerin tarihsel kökeni, geleneksel tarifleri, kültürel değeri ve günümüzdeki görünürlüğü hakkında çeşitli düzeylerde bilgi paylaşımında bulunmuşlardır.

Model doğrultusunda gerçekleştirilen analizde, katılımcı görüşlerinin en çok yoğunlaştığı alt kodlar şu şekilde sıralanmıştır: “Menüde Osmanlı Şerbetlerine Yer Verme (f=11), Kültürel Miras Aktarımı (f=7), Şerbetin Türk Mutfağındaki Kültürel Kimlik Rolü (f=7), Osmanlı Şerbetlerinin Tarihi Geçmişi (f=6), Şerbetin İçerik ve Tarif Bilgisi (f=6), Şerbetin Kültürel Değeri (f=6), Sağlıklı Kültürel Bir İçecek Olması (f=5), Şerbetin Tarihsel Kökenini Bilme (f=5), Saray Mutfağında Şerbetlerin Yeri (f=5), Geleneksel Mutfak Yansıtmaları (f=4), Mevsimsel ve Tıbbi Kullanımlar (f=3), Menüde Osmanlı Şerbetine Yer Vermeme (f=2), Geleneksel Günlerde Şerbetin Kullanımı (f=1).” Bu alt kodlar, katılımcıların Osmanlı şerbetlerine yönelik bilgi düzeylerinin ve farkındalıklarının büyük oranda yüksek olduğunu ve şerbetlerin gastronomik değerine ilişkin olumlu bir tutum benimsediklerini ortaya koymaktadır.



Şekil 4. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Osmanlı Şerbet Kültürünün Gastronomik Değeri ve Farkındalık Düzeyi Teması-Alt Kodlar Dağılımı

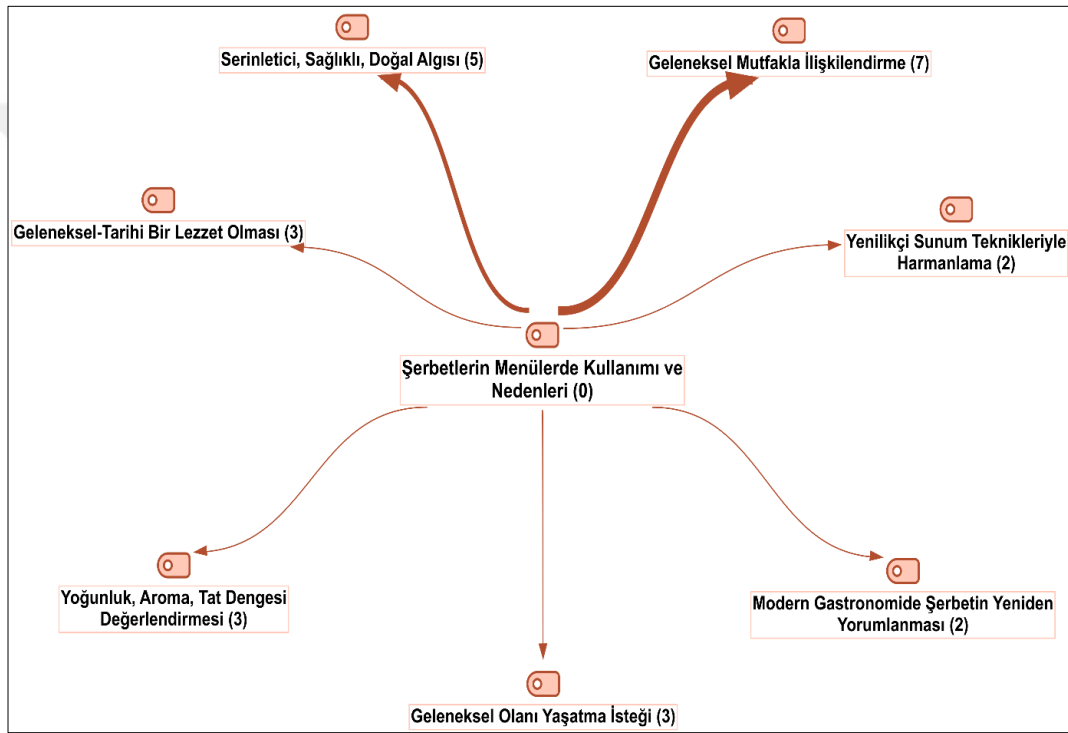
Kod–Alt Kod Bölümler Modeli kapsamında analiz edilen ikinci önemli tema, “Şerbetlerin Menülerde Kullanımı ve Nedenleri” olmuştur (Şekil 4). Bu tema çerçevesinde katılımcılar, Osmanlı şerbetlerinin çalıştıkları restoranlardaki menülerde yer alıp almaması durumunu ve bu tercihin arkasında yatan nedenleri değerlendirmişlerdir. Genel olarak, katılımcıların şerbetlerin menüye dahil edilmesine yönelik eğilimlerinin olumlu olduğu ve bu içeceğin kültürel kimlik taşıyıcılığı, sağlık faydaları ve özgün lezzet profili nedeniyle tercih edilebileceği yönünde görüş bildirdikleri gözlemlenmiştir.

Yapılan analizde, katılımcılar Osmanlı şerbetlerini menülerde sunmayı, geleneksel mutfakla yansıtılması, farklılaşma, sağlıklı içecek alternatifi sunma ve kültürel sürekliliği sağlama gibi çeşitli gerekçelerle temellendirmiştir. Bu kapsamda hem geleneksel gastronomi anlayışı hem de modern sunum teknikleriyle uyumlu biçimde yeniden yorumlanması gerektiği yönünde görüşler de öne çıkmıştır.

Model doğrultusunda görüşmecilerin en çok üzerinde durduğu alt kodlar aşağıdaki şekilde sıralanmıştır (Şekil 4): “Geleneksel Mutfakla İlişkilendirme (f=7),

Serinletici, Sağlıklı, Doğal Algısı (f=5), Geleneksel-Tarihi Bir Lezzet Olması (f=3), Yoğunluk, Aroma, Tat Dengesi Değerlendirmesi (f=3), Geleneksel Olanı Yaşatma İsteği (f=3), Modern Gastronomide Şerbetin Yeniden Yorumlanması (f=2).”

Bu bulgular, katılımcıların Osmanlı şerbetlerini yalnızca geleneksel bir içecek olarak değil, aynı zamanda günümüz gastronomi anlayışına uyarlanabilir, sağlıklı ve dikkat çekici bir alternatif olarak değerlendirdiklerini göstermektedir. Katılımcıların genel eğilimi, şerbetlerin hem kültürel bir miras hem de çağdaş menülerde yer bulabilecek özgün bir unsur olduğu yönündedir.



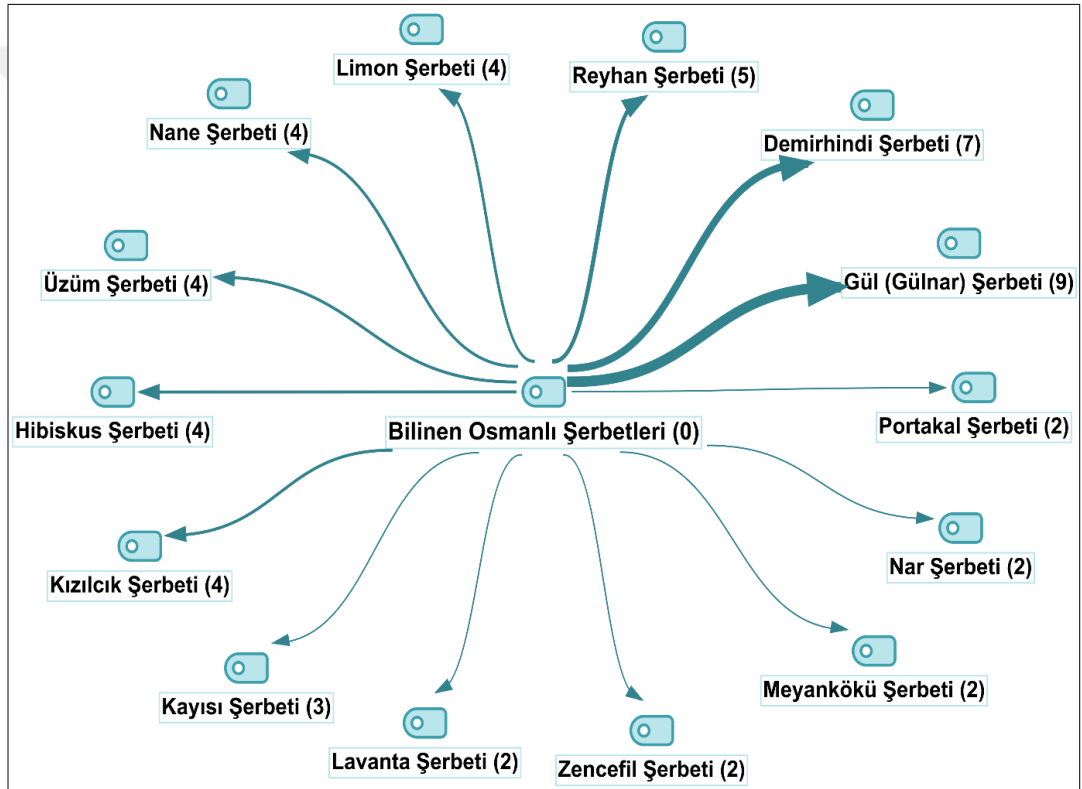
Şekil 5. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Şerbetlerin Menülerde Kullanımı ve Nedenleri Teması-Alt Kodlar Dağılımı

Kod–Alt Kod Bölümler Modeli kapsamında analiz edilen üçüncü önemli tema, “Bilinen Osmanlı Şerbetleri” olmuştur. Bu tema doğrultusunda görüşmeciler, menülerinde yer verdikleri veya bildikleri Osmanlı şerbetlerini sıralamışlardır. Katılımcıların verdiği yanıtlar, Osmanlı şerbetleri arasında özellikle belirli içeceklerin ön plana çıktığını göstermektedir.

Analiz sonuçlarına göre, görüşmecilerin en sık dile getirdikleri şerbetler şu şekildedir(Şekil5):

Gül Şerbeti (f=9), Demirhindi Şerbeti (f=7), Reyhan Şerbeti (f=5), Limon Şerbeti (f=4), Nane Şerbeti (f=4), Üzüm Şerbeti (f=4), Hibiskus Şerbeti (f=4), Kızılıcık Şerbeti (f=4), Kayısı Şerbeti (f=3), Lavanta Şerbeti (f=2), Zencefil Şerbeti (f=2), Meyankökü Şerbeti (f=2), Nar Şerbeti (f=2), Portakal Şerbeti (f=2).

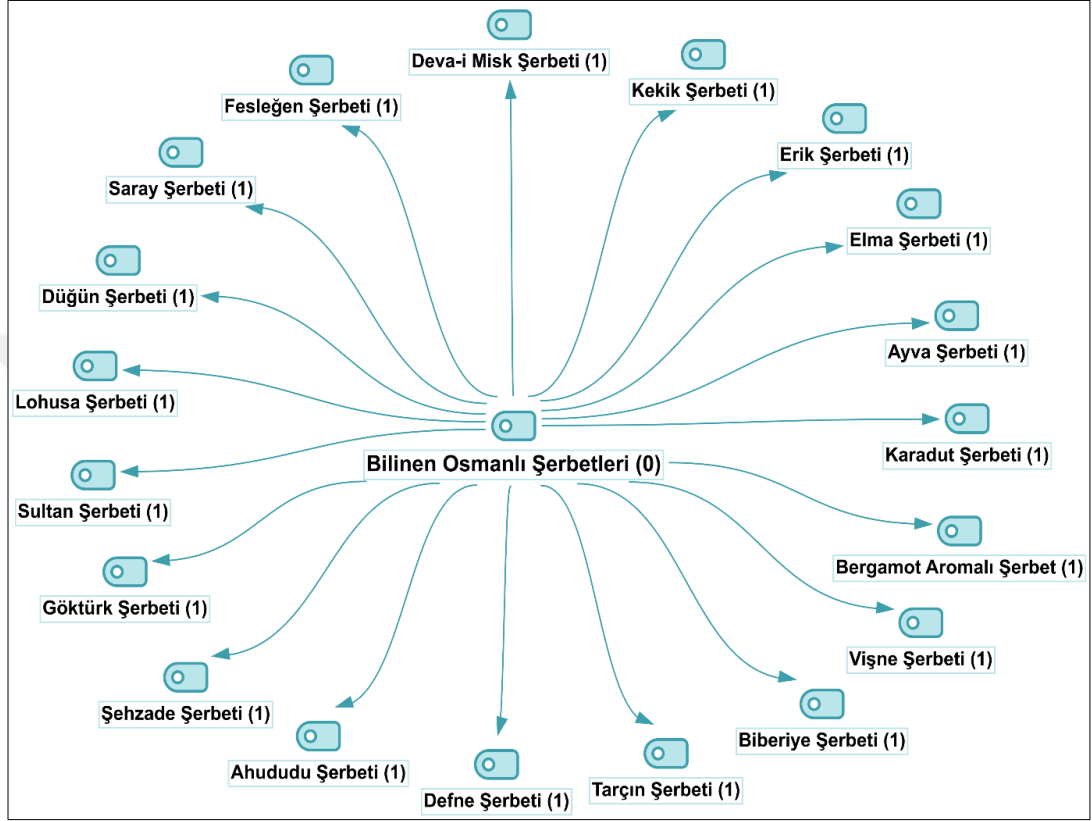
Bu bulgular, katılımcıların Osmanlı şerbetleri arasında özellikle aromatik ve yöresel içeriklere sahip olan içeceklere yoğunlaştığını ortaya koymaktadır. Ayrıca, menülerde yer verilen şerbetlerin hem geleneksel hem de güncel tüketim alışkanlıklarına hitap ettiği, böylelikle kültürel devamlılığın sağlanmasında önemli bir rol üstlendiği görülmektedir.



Şekil 6. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Bilinen Osmanlı Şerbetleri Teması-Alt Kodlar Dağılımı

Analiz kapsamında ayrıca, daha az sıklıkla ifade edilmekle birlikte katılımcılar tarafından bilinip menülerde yer verilen Osmanlı şerbetleri arasında şu örnekler de yer almıştır (Şekil 6): Ayva Şerbeti, Elma Şerbeti, Erik Şerbeti, Kekik Şerbeti, Deva-i Misk Şerbeti, Fesleğen Şerbeti, Saray Şerbeti, Düğün Şerbeti, Lohusa Şerbeti, Sultan Şerbeti, Göktürk Şerbeti, Şehzade Şerbeti, Ahududu Şerbeti, Defne Şerbeti, Tarçın

Şerbeti, Biberiye Şerbeti, Vişne Şerbeti, Bergamot Aromalı Şerbet ve Karadut Şerbeti (f=1). Bu durum, Osmanlı şerbet çeşitliliğinin oldukça geniş olduğunu ve farklı içeceklerin farklı mekanlarda, çeşitli kullanıcı tercihlerine hitap edecek şekilde menülerde yer bulduğunu göstermektedir.



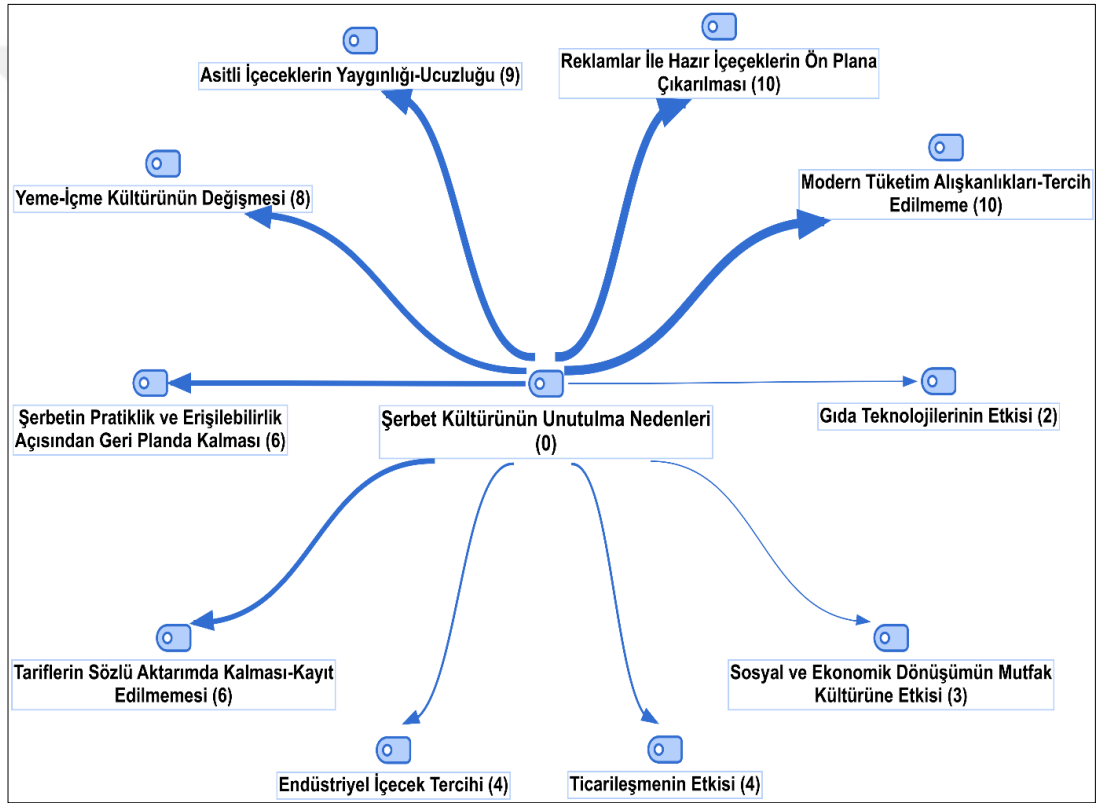
Şekil 7. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Bilinen Osmanlı Şerbetleri Teması-Alt Kodlar Dağılımı

Kod–Alt Kod Bölümler Modeli kapsamında ele alınan dördüncü temel tema, “Şerbet Kültürünün Unutulma Nedenleri” olarak belirlenmiştir (Şekil 7). Bu tema çerçevesinde görüşmeciler, Osmanlı şerbetlerinin ve şerbet kültürünün günümüzde neden unutulmaya yüz tuttuğunu farklı açılardan değerlendirmişlerdir. Katılımcıların genel kanaati, şerbet kültürünün çağdaş tüketim alışkanlıklarının ve ekonomik-sosyal değişimlerin etkisiyle eski önemini kaybettiği yönündedir.

Analiz doğrultusunda görüşmecilerin en çok vurguladığı nedenler arasında, “Modern Tüketim Alışkanlıklarının Şerbetleri Tercih Etmeme Eğilimi (F=10)”, “Hazır İçeceklerin Yoğun Reklam Faaliyetleri ile Öne Çıkarılması (F=10)” ve “Asitli İçeceklerin Yaygınlığı-Ucuzluğu (F=9)” bulunmaktadır. Ayrıca, “Yeme-İçme

Kültüründe Yaşanan Dönüşümler (F=8)” ve “Şerbetlerin Pratiklik ve Erişilebilirlik Açısından Geri Planda Kalması (F=6)”, unutulma sürecine etki eden diğer önemli faktörler olarak belirtilmiştir.

Katılımcılar ayrıca, Osmanlı şerbet “Tariflerinin Büyük Ölçüde Sözlü Aktarımda Kalması-Kayıt Edilmemesi (F=6)”, “Endüstriyel İçecek Tercihi (f=4)”, “Ticarileşmenin Etkisi (F=4)”, “Sosyal ve Ekonomik Dönüşümün Mutfak Kültürüne Etkisi (F=3)” İle modern “Gıda Teknolojilerinin Etkisi (F=2)” gibi alt kodlar üzerinde de durmuşlardır (Şekil 7). Bu bulgular, şerbet kültürünün unutulmasında çok boyutlu etkenlerin rol oynadığını ortaya koymaktadır.



Şekil 8. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Şerbet Kültürünün Unutulma Nedenleri Teması-Alt Kodlar Dağılımı

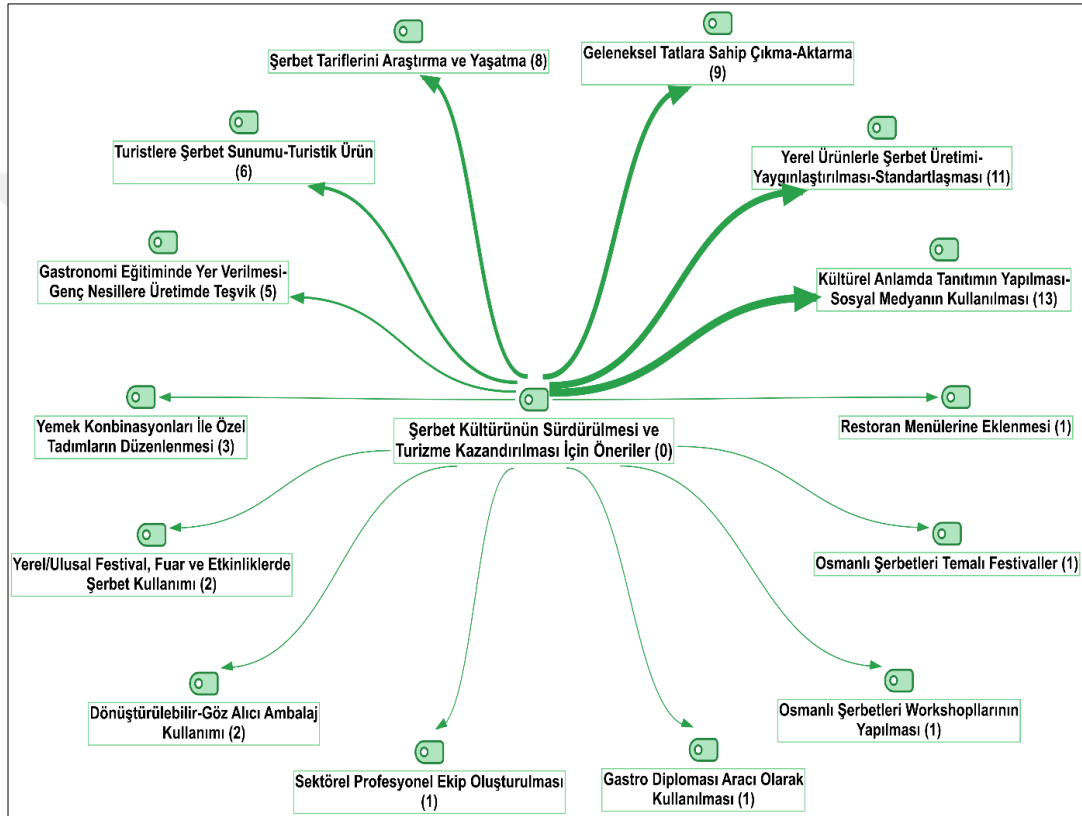
Kod-Alt Kod Bölümler Modeli kapsamında analizi yapılan son tema, “Şerbet Kültürünün Sürdürülmesi ve Turizme Kazandırılması İçin Öneriler” olmuştur (Şekil 8). Bu tema kapsamında görüşmeciler, Osmanlı şerbet kültürünün korunması, yaşatılması ve turizm sektöründe değerlendirilerek daha geniş kitlelere ulaştırılması yönünde çeşitli çözüm ve uygulama önerileri sunmuşlardır.

Katılımcıların en fazla üzerinde durduğu konu, “Kültürel Anlamda Tanıtımın Yapılması – Sosyal Medyanın Kullanılması (f=13)” olmuştur. Bu öneri, geleneksel şerbet kültürünün dijital mecralar yoluyla daha geniş kitlelere tanıtılması gerektiği yönündeki güçlü bir farkındalığı ortaya koymaktadır. İkinci olarak öne çıkan “Yerel Ürünlerle Şerbet Üretimi, Yaygınlaştırılması – Standartlaşması (f=11)”, şerbetlerin hem yerel kalkınmaya katkı sağlayacak şekilde üretilmesini hem de belirli kalite ve üretim standartlarına kavuşturularak geniş çapta benimsenmesini hedeflemektedir. “Geleneksel Tatlarla Sahip Çıkma-Aktarma (f=9)” önerisi, geçmişten gelen tatların korunarak gelecek kuşaklara aktarılması yönündeki kültürel sorumluluğu vurgulamaktadır.

“Şerbet Tariflerini Araştırma ve Yaşatma (f=8)” ise özgün reçetelerin araştırılması, belgelenmesi ve uygulanarak geleneksel bilginin yaşatılması gerekliliğine işaret etmektedir. Katılımcılar ayrıca, “Turistlere Şerbet Sunumu-Turistik Ürün (f=6)” alt koduyla, şerbetlerin kültürel kimliği temsil eden bir içecek olarak turistik değer taşıdığını ve destinasyon deneyimini zenginleştirecek bir unsur olarak kullanılabileceğini ifade etmişlerdir. “Gastronomi Eğitimde Yer Verilmesi-Genç Nesillere Üretimde Teşvik (f=5)” önerisi, şerbet üretim ve sunumunun gastronomi eğitiminde yer alması gerektiğini ve bu alanda genç kuşakların bilinçlendirilmesini hedeflemektedir. Daha spesifik öneriler arasında yer alan “Yemek Kombinasyonları ile Özel Tadımların Düzenlenmesi (f=3)”, şerbetlerin farklı yemeklerle eşleştirilerek modern sunum biçimleriyle tanıtılmasını içermektedir. “Yerel/Ulusal Festival, Fuar ve Etkinliklerde Şerbet Kullanımı (f=2)”, şerbetlerin tanıtımı ve tüketiminin artırılması için sosyal organizasyonların etkin bir araç olarak kullanılabileceğini göstermektedir (Şekil 8).

Ambalaj tasarımına yönelik “Dönüştürülebilir-Göz Alıcı Ambalaj Kullanımı (f=2)” alt kodu, şerbetlerin güncel pazar dinamiklerine uygun hale getirilerek tüketiciye sunulmasında estetik ve çevreci yaklaşımların önemini vurgulamaktadır. “Sektörel Profesyonel Ekip Oluşturulması (f=2)”, şerbet kültürünün profesyonel bir yapı altında yönetilmesini ve sürdürülebilir uygulamaların hayata geçirilmesini önermektedir. Diplomatik bağlamda ise “Gastro-Diplomasi Aracı Olarak Kullanılması (f=1)”, şerbetlerin uluslararası tanıtımda kültürel bir temsil aracı olarak değerlendirilebileceğini ileri sürmektedir. Ayrıca, uygulamaya dönük somut öneriler

olarak “Osmanlı Şerbetleri Workshoplarının Yapılması (f=1)”, “Osmanlı Şerbetleri Temalı Festivaller (f=1)” ve “Restoran Menülerine Eklenmesi (f=1)” alt kodları, bu içeceklerin toplumsal hafızada yer bulması ve güncel gastronomi pratiklerine entegre edilmesi için önerilen yöntemler arasında yer almaktadır. Bu öneriler bütün olarak ele alındığında, Osmanlı şerbet kültürünün hem kültürel sürdürülebilirlik hem de gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyel taşıdığı ve bu potansiyelin çok boyutlu stratejilerle hayata geçirilebileceği ortaya konulmaktadır (Şekil 8).



Şekil 9. Kod Alt-Kod Bölümler Modeli- Şerbet Kültürünün Sürdürülmesi ve Turizme Kazandırılması İçin Öneriler Teması-Alt Kodlar Dağılımı

SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Gastronomi disiplini açısından mutfak, yalnızca fiziksel bir alan değil; toplumun tarihsel süreçte oluşturduğu kültürel değerlerin ve geleneksel yaşam biçimlerinin somut bir yansımasıdır. Bu kültürel birikim, kuşaktan kuşağa aktararak sürekliliğini koruma potansiyeline sahip olmakla birlikte; toplumsal yapının dönüşmesi, teknolojik yeniliklerin mutfak uygulamalarını etkilemesi, küreselleşmenin kültürel tekdüzeleşmeyi beraberinde getirmesi ve bireylerin tüketim alışkanlıklarının değişmesi gibi çeşitli sosyoekonomik ve kültürel dinamikler neticesinde zamanla işlevini yitirerek unutulma tehlikesiyle karşı karşıya kalabilmektedir. Bu nedenle, geleneksel mutfak unsurlarının korunarak yaşatılması, mevcut mutfak kültürünün geçmişle olan bağının koparılmadan sürdürülebilmesi ve bu unsurların günümüz gastronomi kavramına entegre edilerek yeniden işlevselleştirilmesi, gastronomi araştırmalarının temel ilgi alanlarından biri haline gelmiştir.

Bu çerçevede yapılandırılan söz konusu araştırma, Osmanlı mutfağının önemli bir parçası olan geleneksel şerbet kültürünün, günümüz yemek kültürü içerisindeki yeri ve çağdaş gastronomi anlayışı içindeki yansımalarını çok boyutlu ve nitel bir yaklaşımla ele almayı amaçlamaktadır. Araştırma sürecinde, Osmanlı dönemine ait geleneksel şerbet çeşitlerinin tarihsel ve kültürel bağlamda taşıdığı anlam ve işlev, yazılı belgeler, arşiv kayıtları, gastronomi literatürü ve döneme özgü tarifler üzerinden kapsamlı bir biçimde analiz edilmiştir. Bununla birlikte, yalnızca tarihsel belgelerle sınırlı kalmamak adına, günümüz yiyecek-içecek sektöründe aktif olarak görev yapan, özellikle mutfak planlaması, reçete geliştirme ve menü tasarımı gibi süreçlerde belirleyici roller üstlenen 11 mutfak şefiyle yarı yapılandırılmış mülakatlar gerçekleştirilmiştir.

Bu şeflerin araştırmaya dâhil edilme gerekçesi, yalnızca sahada aktif olarak çalışmaları değil; aynı zamanda işletmelerin gastronomi kimliğini biçimlendiren karar alma mekanizmalarında etkili konumda bulunmalarıdır. Menü oluşturma süreçlerinde geleneksel ya da yenilikçi ürünlere yer verip vermeme kararı doğrudan bu kişiler tarafından verildiğinden, onların şerbet kültürüne yönelik algı ve tutumları, çalışmanın güncel gastronomi uygulamaları açısından taşıdığı değeri artırmaktadır. Böylelikle bu araştırma ile hem tarihsel doküman analizi hem de sektör profesyonellerinden elde

edilen birincil verilerin senteziyle çok katmanlı ve kapsamlı bir veri yapısına ulaşılmaya çalışılmıştır.

Gerçekleştirilen mülakatlar sonucunda elde edilen nitel bulgular, Osmanlı dönemine ait geleneksel şerbetlerin, günümüz gastronomi uygulamaları ve yiyecek-içecek hizmeti sunan işletmelerin menü tasarımları içerisinde oldukça sınırlı bir görünürlüğe sahip olduğunu ortaya koymuştur. Katılımcı şeflerin ortak görüşleri doğrultusunda, bu geleneksel içeceklerin menülerde yeterince yer bulamamasının temel nedenleri arasında, endüstriyel içecek pazarının yaygınlığı ve erişilebilirliği, düşük üretim maliyetleri, geniş tüketici kitlesine hitap edebilen tat profilleri ve özellikle dijital ve geleneksel mecralarda sürdürülen yoğun reklam ve pazarlama faaliyetleri ön plana çıkmaktadır. Bu durum, şerbetlerin piyasa dinamiklerine uyum sağlayamaması ve rekabet gücünün düşük olmasıyla ilişkilendirilmiştir.

Bununla birlikte, şerbet tariflerinin büyük ölçüde sözlü kültüre dayalı olarak aktarılmış olması ve yazılı gastronomi literatürüne yeterince kazandırılmamış olması da geleneksel reçetelerin günümüzde profesyonel mutfaklarda uygulanabilirliğini sınırlandırmaktadır. Katılımcılar, bu durumun şerbet kültürünün kurumsal gastronomi eğitimleri içerisindeki temsil düzeyini de olumsuz etkilediğini ifade etmişlerdir. Özellikle mesleki eğitim kurumlarında, Osmanlı mutfak kültürüne dair konulara sınırlı yer verilmesi, şerbetlerin hem teknik hem de kültürel açıdan yeterince tanıtılamamasına neden olmaktadır. Ayrıca, bu içeceklerin modern sunum teknikleriyle yeniden yapılandırılarak tüketiciye estetik ve işlevsel bir biçimde sunulamaması da menülerde tercih edilmemelerini beraberinde getirmektedir.

Öte yandan, araştırma kapsamında ulaşılan bir diğer önemli bulgu, Osmanlı şerbetlerinin yalnızca geçmişe ait bir içecek kategorisi olarak değil, aynı zamanda bir toplumun kültürel kimliğini temsil eden, tarihsel hafızasını besleyen ve geleneksel yaşam tarzlarını yansıtan sembolik değerler taşıyan gastronomik bir unsur olarak algılandığıdır. Katılımcılar, şerbetlerin “kültürel mirasın sonraki kuşaklara aktarılması”, “geleneksel mutfağın korunarak yaşatılması”, “sağlıklı, doğal ve yerel içeriklere dayalı bir içecek alternatifi sunma” gibi tematik çerçeveler içinde konumlandırılması gerektiğini belirtmişlerdir. Bu yaklaşım doğrultusunda, şerbetlerin yalnızca nostaljik bir unsur olmanın ötesinde, günümüz gastronomi anlayışına entegre

edilerek yeniden işlevselleştirilebilecek nitelikte özgün ve yenilikçi içerikler sunduğu ifade edilmiştir. Özellikle yerel ürünler ile üretilebilen, katkı maddesi içermeyen ve mevsimsel olarak çeşitlendirilebilen yapıları sayesinde, çağdaş mutfak uygulamaları içerisinde farklı sunum teknikleriyle yeniden yorumlanma potansiyeline sahip oldukları vurgulanmıştır.

Araştırma süreci kapsamında elde edilen nitel verilerin analizine dayalı olarak geliştirilen öneriler, Osmanlı şerbetlerinin hem geleneksel kültürel mirasın korunması hem de çağdaş gastronomi pratiğine entegre edilmesi açısından çeşitli stratejik yönelimler sunmaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğu, geleneksel şerbet kültürünün korunarak yaşatılması ve bu kültürün günümüz gastronomi alanında görünür kılınabilmesi için öncelikli olarak eğitim alanında yapısal düzenlemelere ihtiyaç duyulduğunu vurgulamıştır. Bu doğrultuda, şerbetlerin gastronomi eğitimi programları içerisinde yalnızca tarihsel bağlamda değil, aynı zamanda uygulamalı mutfak pratiği kapsamında da daha geniş ve sistematik bir biçimde ele alınması gerektiği ifade edilmiştir. Böylelikle öğrencilerin, şerbetlere ilişkin içerik, üretim tekniği, sunum biçimi ve kültürel bağlam gibi çok boyutlu bilgilerle donatılması mümkün olabilecektir.

Bununla birlikte, sözlü kültüre dayalı olarak nesiller boyunca aktarılan şerbet reçetelerinin yazılı hale getirilerek sistematik biçimde derlenmesi, standartlaştırılması ve dijital platformlarda erişilebilirliğinin sağlanması öneriler arasında önemli bir yer tutmaktadır. Bu tür bir belgelemeyle hem kültürel aktarım desteklenecek hem de profesyonel mutfaklarda kullanılabilecek pratik kaynaklara dönüştürülmüş olacaktır. Ayrıca, yerel ve mevsimsel ürünlerle şerbet üretiminin teşvik edilmesi, hem sürdürülebilir gıda sistemleriyle uyumlu üretim biçimlerinin desteklenmesini sağlayacak hem de bölgesel gastronomi kimliğinin güçlendirilmesine katkı sunacaktır.

Araştırmada dikkat çeken diğer bir öneri ise, şerbetlerin duyuşsal analiz teknikleriyle bilimsel olarak değerlendirilmesi ve tat, aroma, renk, doku gibi özelliklerinin profesyonel kriterlerle belirlenerek gastronomi sektöründe yeniden konumlandırılması yönündedir. Bu tür duyuşsal çalışmalar sayesinde, geleneksel şerbetlerin yalnızca tarihsel bir içecek olarak değil, aynı zamanda modern mutfaklarda tercih edilebilir özgün içecek alternatifleri olarak değerlendirilebileceği

vurgulanmaktadır. Katılımcılar aynı zamanda, şerbetlerin gastronomi temalı etkinlikler aracılığıyla (örneğin atölye çalışmaları, şerbet festivalleri, özel tadım günleri vb.) geniş kitlelerle buluşturulması gerektiğini ifade etmiştir. Bu tür etkinliklerin hem farkındalık oluşturma hem de geleneksel tatların yeniden gündeme getirilmesi açısından etkili araçlar olduğu belirtilmiştir.

Sosyal medya platformlarının etkili bir iletişim ve tanıtım aracı olarak kullanılması gerektiği yönündeki görüşler ise, geleneksel şerbetlerin çağdaş tüketiciyle buluşabilmesi açısından kritik öneme sahiptir. Özellikle görsel sunum estetiğine uygun içeriklerle dijital mecralarda yapılacak tanıtımlar, genç kuşakların ilgisini çekebilecek bir yöntem olarak değerlendirilmiştir. Bunun yanı sıra, geleneksel şerbetlerin ambalaj tasarımı, marka konumlandırması, pazarlama iletişimi ve ürün inovasyonu süreçlerine dahil edilerek modern tüketim kültürüyle bütünleştirilmesi gerektiği de öneriler arasında yer almaktadır. Bu sayede, şerbetlerin yalnızca geleneksel bağlamda değil, aynı zamanda güncel tüketim pratiklerine hitap eden birer kültürel ürün haline gelmesi sağlanabilecektir.

Sonuç olarak, Osmanlı dönemine özgü şerbet kültürü, gastronomi disiplini açısından yalnızca tarihsel veya arşivsel bir araştırma nesnesi olmaktan çok daha öteye geçerek; kültürel sürdürülebilirliğin sağlanmasında, mutfak mirasının korunarak günümüz koşullarına adapte edilmesinde ve gastronomi turizmi alanında stratejik bir değer yaratılmasında önemli bir potansiyel taşımaktadır. Bu doğrultuda, Osmanlı şerbetlerinin güncel gastronomi sistemi içinde yeniden konumlandırılması ve görünür kılınması; yalnızca akademik çalışmalarla değil, aynı zamanda sektörel uygulamalar, eğitim programları ve kamusal farkındalık faaliyetleriyle desteklenmelidir. Böylece, şerbetlerin yalnızca bir içecek türü olmanın ötesinde, kültürel kimliğin, tarihsel birikimin ve gastronomik çeşitliliğin güçlü bir temsilcisi olduğu yönündeki toplumsal bilinç daha da pekiştirilebilecektir.

KAYNAKÇA

- Abalı, İ. (2017). İşlevleri bağlamında mutfak eşyaları. *Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(10), 383-392.
- Açba, L. (2004). *Bir Çerkes prensesinin harem hatıraları*. İstanbul: L&M Yayınları.
- Aday, S. (2023). Anadolu Mutfağında Şerbet Kültürü ve Yaygınlaşmasına Yönelik Öneriler (Sherbet Culture in Anatolian Cuisine and Suggestions for the Dissemination). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(3), 2363-2379.
- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan günümüze Türk yemek kültüründe seramik yemek kapları* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Akçiçek, E. ve Koz, S. (Ed.). (2002). *Dünden bugüne şerbetçiliğimiz*. Sabri Koz), İstanbul: Çalış Ofset Matbaacılık.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-52.
- Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Akpınar, T. (1999). Türkler'in din ve hukuk tarihi üzerine makalalar (vol.20) İletişim.
- Aksoy, M. (1998). Türklerde at kültürü ve kımız. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, 142, 40-41.
- Aksoy, M. (2014). *Gastronomi Ve Yemek Tarihi Ders Notları*, Ankara, Gazi Üniversitesi.
- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil MYO Dergisi*, 37, 83-93.
- Algar, A. (1991). *Classical Turkish cooking*. New York, NY : HarperCollins.
- Alpargu, M. (2008). 12. yüzyıla kadar İç Asya'da Türk mutfak kültürü. İçinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* (s. 17-26). Ankara : T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arat, R. R. (Ed.). (1947). *Yusuf Has Hacib : Kutadgu Bilig*. Ankara : Türk Tarih Kurumu.
- Atalay, B. (1940). *Divanü Lügati't-Türk tercümesi* (Cilt 2). Ankara : Türk Dil Kurumu.
- Aydın, F. (2023) Şairin mutfağından şerbet çeşitleri. *HAFIZA*, 5(1), 69–91.

- Aydın, F. (2023). Divan şiirinde şerbet. *Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature*, 9(3), 411-428.
- Baykara, T. (2001). *Türk tarihine bakışlar* (1. baskı). Ankara : Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme kültürümüz*. Ankara : Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Baytok, A., Pelit, E. ve Cerit, A. (2020). Afyonkarahisar mutfağının turizm eğitimi alan öğrenciler tarafından bilinme ve tadılma durumlarının tespiti üzerine bir araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 501-522.
- Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*, 315, 50-57.
- Bilgin, A. ve Öncel, S. (2016). *Osmanlı mutfağı*. Eskişehir : Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Bilgin, A., & Samancı, Ö. (2008). Türk mutfağı. *TC Kültür ve Turizm Bakanlığı: Ankara*.
- Çelik Yeşil, S. (2020, Kasım). Türk kültür hayatında çiçekli şerbetler. *I. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu Bildirisi*, Konya.
- Çelik, S. (2020). *19. ve 20. yüzyılın Türk kültür hayatında şerbet* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Chailland, G. (2001). *Göçebe imparatorluklar : Moğolistan'dan Tuna'ya* (E. Sunar, Çev.). İstanbul : Doğan Kitap.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk mutfağı'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfağının yerine bir bakış. *İçinde Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (Yay. No. 28, s. 49-61). Ankara : Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Eravsar, H. (2008). *Avrupa'daki çocuklarımız için Türk tarihi*. Almanya : Yumak Eğitim ve Kültür Hizmeti.
- Erdoğan, E. (2010). *Türkiye Selçukluları mutfağı* (Master's thesis). Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane University Journal of Health Sciences*, 2(1), 117-136.

- Farooqi, S. ve Neumann, C. K. (2006). *Soframız nur, hanemiz mamur* (Z. Yelçe, Çev.). İstanbul : Kitap Yayınevi.
- Güldemir, O. (2014, 4-5 Nisan). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: Yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildirileri* (s. 346-358). Ankara : Anatolia Yayınları.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri: Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu örneği. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Günay, Ü. ve Güngör, H. (2007). *Türklerin dini tarihi*. İstanbul : Rağbet Yayınları.
- Gündüz, H. H. (2009). Meşrubat ve beslenmemizdeki önemi. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (14), 17-24.
- Güneş, E., Baldık, S., Okumuş, M. İ., Emirlioğlu, A. ve Madenci, A. B. (2025). Geleneksel şerbetlerin restoranlarda kullanımı. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 9(1), 1-13.
- Güngör, H. (1998). *Türk bodun bilimi araştırmaları*. Kayseri : Kıvılcım Kitabevi.
- Gürsoy, D. (2004a). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul : Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014b). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- İnan, G. (2022) *Aşçı Mektebi (Ahmet Şevket)* (Çeviri), Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları.
- Işın, M. P. (2020). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi* (3. basım). İstanbul : Yapı Kredi Yayınları.
- Kafesoğlu, İ. (1987). *Türk bozkır kültürü*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Kanlıdere, A. (2013). *Orta Asya Türk tarihi* (4. baskı). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Karademir, Z. (2015). "Osmanlı İmparatorluğunda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)", OTAM (Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi), 37, s.208-210.

- Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 595-610.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kasar, H. ve Gökmen, S. (2021). Türk mutfağının gastronomi eğitimi almakta olan öğrenciler tarafından bilinme ve tadılma durumunun incelenmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 14(77), 986-991.
- Kaşgarlı Mahmud. (1986). *Divânü Lugati't-Türk* (B. Atalay, Çev.; Cilt 4). Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Kayabaşı, A. ve Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk mutfak kültüründeki yeri ve önemine dair bir araştırma. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(1), 71-96.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7(2), 707-716.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. Marmara Üniversitesi.
- Kurt, B. (2011). Buz temininde sanayileşme ve Osmanlı İmparatorluğu'nda kurulan buz fabrikaları. *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 30(30), 73-98.
- Kuzucu, K. (2016). "İçecek Kültürü", Arif Bilgin, Sibel Önçel (Editörler), Osmanlı Mutfağı, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Basımevi, s.124-127.
- Merçil, E. ve Sevim, A. (1995). *Selçuklu devletleri tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Merdol Kutluay, T. (2012). Tarih öncesi ve sonrası dönemlerde beslenme uygulamalarında oluşan değişimlere genel bir bakış. İçinde T. K. Merdol (Ed.), *Beslenme antropoloji-I* (s. 160-175). Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Odabaşı, A. S. (2000). *Geçmişten günümüze Konya kültürü*. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- Ögel, B. (1978a). *Türk kültür tarihine giriş IV: Türklerde yemek kültürü*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Ögel, B. (1994b). *Türk mitolojisi (Cilt 1)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.

- Oğuz, F. (2024). *Tarihsel süreçte Türk mutfağında yer alan şerbetlerin değerlendirilmesi ve inovasyonu* (Yüksek lisans tezi). Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Okkalı, İ. C. ve Baytar, İ. (2020). Türk resminde yemek ve sofrâ betimleri ile Osmanlı mutfağının dönüşüm öyküsü (1839-1950). *Sanat Tarihi Yıllığı*, 29, 63-88.
- Osmanoğlu, A. (2008). *Babam Sultan Abdülhamid*. İstanbul: Selis Kitaplar.
- Özdoğan, Y.; Işık, N. (2007). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildirileri, 1059-1078, Ankara.
- Özkan, M., Erçetin, H. K., & Güneş, E. (2019). Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme (An Evaluation on Kaynar (Lohusa) Sherbet belonging to Turkish Cuisine Culture). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 2310-2320.
- Özkanlı, İ. K. S. O. (2024). Türk mutfağında şerbet geleneği ve 2000'den sonra Türkiye'de şerbet tüketiminin durumu. *Social Sciences Studies Journal*, 7(81), 1832-1839.
- Özlü, Z. (2011). "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar" Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 58, s.171-190
- Pala, İ. (2010). *Osmanlı döneminde saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kaplarının form özellikleri* (Yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.
- Pekyaman, A. ve Taş, M. A. (2024). Osmanlı saray ve halk mutfağında kullanılan sunum araç-gereçlerinin günümüz mutfağı ile karşılaştırılması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 893-915.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı. İçinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* (s. 39-55). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. İçinde A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* (s. 199-217). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Samancı, Ö. ve Croxford, S. (2006). *XIX. yüzyıl İstanbul mutfağı*. İstanbul: Medyatik Yayınları.
- Şanlıer, N., Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Millî Folklor*, 24(94), 152-161.
- Sarıkaya, E. (2019). Türk mutfak kültürünün şiire yansıması bağlamında Ravzî'nin "Pılav" kasidesi. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 16, 319-327.

- Sariođlan, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kùltürü: Şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerdendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Sezgin, A. C., & Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kùltüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi (The Place and Consumption of Sherbet in Ottoman Cuisine Culture). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518.
- Sırıklı, İ. K., & Özkanlı, O. (2021). Türk mutfağında şerbet geleneği ve 2000'den sonra Türkiye'de şerbet tüketiminin durumu. *Social Sciences Studies Journal*, 7(81), 1832-1839.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kùltürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerdendirme. *Safran Kùltür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Soy, M. (2023). *Türkiye Selçuklu mutfağı ve yiyecek içecek işletmelerindeki uygulamalarının değerdendirilmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.
- Süren, T., ve Kızıleli, M. (2021). Geleneksel Türk İçecekleri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakùltesi Dergisi*, 24(1), 46-71.
- Sürücüoğlu, M. S. (1999). *Osmanlı İmparatorluğu'nda mutfak teşkilatı, protokol, tören ve şenlik yemekleri*. Ankara: Türk Halk Kùltürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Akman, M. (1998). Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve bugünkü değışim nedenleri. *Standart Dergisi*, 439, 42-53.
- Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A. Ö. ve Özçelik, A. (2008). *Türk mutfak ve beslenme kùltürünün tarihsel gelişimi*. 38. ICANAS Kongresi Bildirileri (s. 1289-1310). Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Taşagıl, A. (2013). Türk tarihinin başlangıcı. İçinde A. Kanlıdere (Ed.), *Orta Asya Türk tarihi* (4. baskı, s. 1-17). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Tekin, T. (2008). *Orhon yazıtları*. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Tez, Z. (2018). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Tezcan, M. (1997). *Yemek kùltürü üzerine dinsel etkiler*. İçinde Türk mutfak kùltürü üzerine araştırmalar (s. 139-146). Ankara: Türk Halk Kùltürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara: TC Kùltür Bakanlığı Yayınları:2515, Genç Ofset, s.108.

- Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü. (2017). *Yerbet kitabı*. Erişim adresi: https://trabzonolgulasma.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/61/01/202971/dosyalar/2017_12/08154824_yerbet_kytabi-web2.pdf (erişim 13 Haziran 2025).
- Tuncel, M. (2000). *Fast food sisteminin Türk mutfağına uyarlanması ve bir uygulama* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Vásáry, I. (2007). Erken İç Asya'nın tarihi (İ. Doğan, Çev.). İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Yaman, Z. Ö. (2022). Türk mutfak tarihinde çorba kültürü. İçinde Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi alanında tematik araştırmalar* (s. 20-29). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Yılmaz, E. (2004). Paleobeslenme. *Bilim ve Teknik*, Kasım, 5.
- Yılmaz, M. ve Yılmaz, S. (2021, Haziran). *Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-i Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri*. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu Bildirisi, Sivas.
- Yılmaz, P. (2012). Menengiçten şuruba: Gaziantep'te içecek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 25-39.

EKLER

GÖRÜŞME SORULARI

- 1- Menülerinizde Osmanlı şerbetlerine yer veriyor musunuz? Evet/hayıra göre Bu şerbetlere yer vermenizin sebebi nedir? Açıklayınız.
- 2- İşletmenizde tercih ettiğiniz içecekler nelerdir? Neden?
- 3- Osmanlı şerbetleri hakkında bilgileriniz nelerdir?
- 4- Osmanlı şerbetlerini ulusal ve uluslararası alanda turistlere ve tüketicilere nasıl daha iyi tanıtabiliriz?
- 5-Menünüze şerbet ekleyecek olsaydınız içerik bakımından meyveli- çiçekli – otlu şerbet çeşitlerinden hangisini tercih edersiniz?
- 6- Günümüzde geleneksel kültürlerimizi nasıl yaşatabiliriz?
- 7- Bildiğiniz 5 şerbet adını söyler misiniz?
- 8- Osmanlı dönemi mutfağı şerbet reçetelerinin günümüzde unutulma sebepleri neler olabilir?
- 9- Günümüz mutfağında sıkça kullanılan meyve sularının ve asitli içeceklerin yaygınlaşmasının sebepleri nelerdir?
- 10- Gelişen teknoloji ve günümüz şartları doğrultusunda kutu meyve sularının yerini geleneksel şerbetlerimizin alması için ne gibi çalışmalar yapılabilir?

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Yalçın, Eda

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek lisans	İstanbul Gelişim Üniversitesi	2025
Lisans	Avrasya Üniversitesi	2020
Lise	Kız Meslek Lisesi	2015

