



T.C.
ZONGULDAK BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

TÜRK MUTFAĞINDA İNOVASYON: GAZİANTEP,
HATAY VE AFYONKARAHİSAR MUTFAKLARI
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Resul EROL

Zonguldak 2023

T.C.
ZONGULDAK BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

TÜRK MUTFAĞINDA İNOVASYON: GAZİANTEP,
HATAY VE AFYONKARAHİSAR MUTFAKLARI
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Hazırlayan
Resul EROL

Tez Danışmanı
Doç. Dr. Hasan KÖŞKER

Zonguldak 2023

BİLİMSEL ETİK BİLDİRİMİ

Hazırladığım Yüksek Lisans Tezinin bütün aşamalarında bilimsel etiğe ve akademik kurallara riayet ettiğimi, çalışmada doğrudan veya dolaylı olarak kullandığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, yazımda ve basımda enstitü tez yazım ve basım yönergesine uygun davranıldığını taahhüt ederim.

Resul EROL

04.12.2023



T.C.
ZONGULDAK BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında 205282130006 numaralı Resul Erol'un hazırladığı "Türk Mutfağında İnovasyon: Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar Mutfakları Üzerine Bir Araştırma" başlıklı YÜKSEK LİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 28/11/2023 Salı günü saat 10:30'da yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezinin onayına OY BİRLİĞİYLE karar verilmiştir.

Doç. Dr. Hasan KÖŞKER
Başkan
(Tez Danışmanı)

Doç. Dr. Makbule CİVELEK
Üye

Dr. Öğr. Üyesi Tuncay ÇANAKÇI
Üye

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

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

Doç. Dr. Yücel NAMAL
Enstitü Müdürü

ÖZET

Kurum : ZBEÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Disiplinlerarası Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Tez Başlığı : Türk Mutfağında İnovasyon: Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar Mutfakları Üzerine Bir araştırma

Tez Yazarı : Resul EROL

Tez Danışmanı : Doç. Dr. Hasan KÖŞKER

Türü, Yılı : Yüksek Lisans, 2023

Sayfa Adedi : 128

Türk Mutfağı; binlerce yıllık geçmişi, bünyesinde barındırdığı yemekler, ürün çeşitliliği ve pişirme yöntemleri ile dünyanın zengin mutfaklarından biridir. Bu zenginlik içerisinde Türk Mutfağında bulunan yemekler restoran menülerinde çok az yer almaktadır. Bu tez çalışmasında, Türk Mutfak kültüründe bulunan yemeklerin bilinirliğini arttırmak ve restoran menülerinde yer almasını sağlamak için geleneksel yöntemlerle pişirilen yemekler inovasyon yapılarak geliştirilmiştir. Yapılan inovasyon çalışmalarının sonuçları duyuşsal analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Gastronomi şehirlerinden Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar mutfaklarına ait yemekler gastronomi evlerinin mutfak şefleri ve yerel yemek üreten işletme sahiplerinin görüş ve önerileri alınarak ve mevcut literatür taranarak incelenmiştir. İnovasyona uygun olan yemekler malzeme tedariki ve sürdürülebilirlik baz alınarak belirlenmiş ve çeşitli ön denemeler yapılmıştır. Denemeler sonucunda üç gastronomi şehrinde üçer yemek olmak üzere toplam dokuz yemek belirlenmiş, belirlenen yemekler alanında uzman panelistler tarafından duyuşsal analize tabi tutulmuştur. Yapılan geleneksel ve inovatif yemeklerin herkes tarafından uygulanabilmesi için reçeteler hazırlanmıştır. Hazırlanan reçetelerle tüm yemeklerin detaylı anlatımı ve içerikleri tablolar şeklinde aktarılmıştır. Araştırmada uygulanan duyuşsal analiz için lezzet profil analizi formu kullanılmıştır. Toga Çorbası, Patlıcan Böreği, Sucuk Köftesi, Balkabağı Tatlısı, Öcce, Biberli Ekmek, Nohut Dürüm, Soğan Dolması ve Şam Tatlısı inovasyon çalışması sonucu reçetesi oluşturulan yemekler olarak çalışmada yer almıştır. Analize katılan panelistlerin lezzet, görünüm ve genel beğeni kriterlerini baz aldıkları puanlama testinde Hatay Mutfağından inovatif Toga Çorbası tüm kriterlerde en yüksek puanı alan yemek olarak ön plana çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: İnovasyon, Türk Mutfağı, Afyonkarahisar, Gaziantep, Hatay.

ABSTRACT

Institution : ZBEU, Institute of Social Sciences, Department of Interdisciplinary Tourism Management

Thesis Title : Innovation in the Turkish Cuisine: A Research on Gaziantep, Hatay and Afyonkarahisar Cuisines

Thesis Author : Resul EROL

Thesis Adviser : Assoc. Prof. Dr. Hasan KÖŞKER

Type, Year : Master Thesis, 2023

Number of Pages : 128

Turkish cuisine is one of the richest cuisines of the world with its dishes, product diversity, cooking methods, and thousands of years of history. Despite this richness, the dishes in Turkish Cuisine are rarely included in restaurant menus. In this thesis study, dishes cooked with traditional methods were innovatively developed in order to increase the familiarity of the dishes in Turkish Culinary culture and to ensure their inclusion in restaurant menus. The results of the innovation studies were evaluated using the sensory analysis method. Dishes belonging to the cuisines of Gaziantep, Hatay and Afyonkarahisar, which are gastronomy cities, were examined by taking the opinions and suggestions of the kitchen chefs of gastronomy houses and local food business owners and by scanning the existing literature. Dishes suitable for innovation were determined based on material supply and sustainability, and various preliminary tests were carried out. As a result of the trials, a total of nine dishes, three from each of the three gastronomy cities, were determined and the determined dishes were subjected to sensory analysis by panelists who are experts in their fields. Recipes have been prepared so that the traditional and innovative dishes can be made by everyone. Detailed explanations and contents of all dishes are presented in the form of tables with the recipes prepared for them. The flavor profile analysis form was used for the sensory analysis applied in the research. Toga Soup, Eggplant Pastry, Sausage Meatballs, Pumpkin Dessert, Öcçe (herb hash browns), Peppered Bread, Chickpea Wrap, Stuffed Onion and Damascus Dessert were included in the study as dishes whose recipes were created as a result of the innovation study. In the scoring test in which the panelists evaluated the dishes based on taste, appearance and general appreciation criteria, the innovative Toga Soup from Hatay Cuisine stood out as the dish with the highest score in all criteria.

Keywords: Innovation, Turkish Cuisine, Afyonkarahisar, Gaziantep, Hatay.

ÖN SÖZ

Bu tez çalışması Türk mutfağında inovasyon yapılarak yerel ürün ve yemeklerin tanıtılması, geliştirilmesi ve restoran menülerinde yer bulması adına öneriler sunmak amacı ile tasarlanmıştır. Türk mutfağından yemeklere farklı bakış açılarının kazandırıldığı ve farklı tekniklerin kullanıldığı bu çalışmada Türk mutfağının tarihi geçmişi ve içerisinde barındırdığı zengin içerikleri ile gelişimine katkı sağlamak için yapılacak benzer çalışmalara öncülük edebileceği söylenebilir.

Yüksek lisans öğrenimim boyunca beni destekleyen ve akademik yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen, görüş ve düşünceleri ile beni yönlendiren danışmanım Doç. Dr. Hasan KÖŞKER'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Çalışma sürecinde yardımlarını ve desteklerini esirgemeyen değerli hocalarım Öğr. Gör. Dr. Yusuf ESEN'e, Öğr. Gör. Dr. Pınar KIZILKAYA ve Dr. Öğr. Üyesi Bilge SAYIN BÖREKÇİ'ye teşekkür ederim. Çalışmamın farklı alanlarında fikir ve önerilerini sunan arkadaşlarım Öğr. Gör. Veysel ŞAHİN ve Öğr. Gör. Nimet İNKAYA'ya ayrıca teşekkür ederim. Tezimin uygulama aşamasında yanımda olan ve duyuşsal analiz ekibini oluşturan çok değerli hocalarım, Doç. Dr. Hürriyet ÇİMEN, Arş. Gör. Pınar ŞEKERCİ, Öğr. Gör. Yusuf ÖZTÜRK ve Öğr. Gör. Salih ÇAKICI'ya sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Tezimin düzeltme aşamasında öneri ve fikirlerini paylaşan değerli hocalarım Doç. Dr. Makbule CİVELEK ve Dr. Öğr. Üyesi Tuncay ÇANAKÇI hocama da ayrıca teşekkür ederim. Akademik anlamda fikirlerini ve bilgilerini esirgemeyen ismini saymadığım tüm hocalarıma ve çalışma arkadaşlarıma da teşekkür ederim.

Hayatımın her anında, maddi manevi her anlamda arkamda olduklarını bana hissettiren, hiçbir karşılık beklemezsin bana güvenen ve beni yetiştiren annem Fedye EROL, babam Behçet EROL ve varlıklarından her zaman güç aldığım kardeşlerime teşekkürler.

Çalışmamın tamamlanma sürecinde değerli düşüncelerini ve manevi desteğini esirgemedi benimle paylaşan sevgili yol arkadaşım Kıymet POLAT EROL'a ayrıca teşekkürlerimi sunarım.

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iv
ABSTRACT	v
ÖN SÖZ.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar LİSTESİ.....	ix
RESİMLER LİSTESİ.....	x
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xi
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xii
GİRİŞ	1
1. TÜRK MUTFAĞI.....	4
1.1. Orta Asya Dönemi.....	4
1.2. Selçuklu ve Beylikler Dönemi	7
1.3. Osmanlı Mutfağı	11
1.3.1. Saray Mutfağı.....	12
1.3.2. Halk Mutfağı.....	14
1.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı	16
1.5. Bölgelere Göre Türk Mutfağı.....	18
1.5.1. Akdeniz Bölgesi.....	18
1.5.2. Karadeniz Bölgesi	21
1.5.3. Güneydoğu Anadolu Bölgesi	23
1.5.4. İç Anadolu Bölgesi Mutfağı.....	25
1.5.5. Ege Bölgesi Mutfağı	28
1.5.6. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı.....	29
1.5.7. Marmara Bölgesi Mutfağı.....	31
1.6. Türkiye'nin Gastronomi Şehirleri	33
1.6.1. Gaziantep Mutfağı.....	34
1.6.2. Hatay Mutfağı	38
1.6.3. Afyonkarahisar Mutfağı.....	39
2. İNOVASYON KAVRAMI	42
2.1. İnovasyonun Sınıflandırılması	43
2.2. İnovasyonun Önemi	44
2.3. Gastronomi ve İnovasyon İlişkisi.....	46
2.4. Literatürde İlgili Çalışmalar	48
3. YÖNTEM.....	56
3.1. Araştırmanın Amacı	56
3.2. Araştırmanın Modeli	56
3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklemi	57
3.4. Araştırmanın Veri Toplama Aracı ve Süreci	58

3.5. Duyusal Analiz.....	59
4. BULGULAR.....	62
4.1. Panelistlere Ait Demografik Bulgular.....	62
4.2. Afyonkarahisar Mutfağına Ait Bulgular	62
4.2.1. Patlıcan Böreği İnovasyon alışması	63
4.2.2. Sucuk Köftesi İnovasyon alışması	65
4.2.3. Balkabağı Tatlısı İnovasyon alışması.....	66
4.3. Hatay Mutfağına Ait Bulgular	68
4.3.1. Toga orbası İnovasyon alışması.....	69
4.3.2. cce İnovasyon alışması	70
4.3.3. Biberli Ekmek İnovasyon alışması.....	72
4.4. Gaziantep Mutfağına Ait Bulgular.....	74
4.4.1. Nohut Dürüm İnovasyon alışması.....	74
4.4.2. Soğan Dolması İnovasyon alışması.....	76
4.4.3. şam Tatlısı İnovasyon alışması	77
SONUÇ.....	79
KAYNAKÇA	83
EKLER.....	99
Ek 1: Duyusal Analiz Formu.....	99
Ek 2: Etik Kurulu Kararı	100
Ek 3: Mutfak Kullanım İzin Belgesi	101
EK 4: Afyonkarahisar, Gaziantep ve Hatay Yemeklerinin Reçeteleri.....	102
Z GEçMİş.....	128

TABLULAR LİSTESİ

Tablo 3.1: Araştırmanın Deneysel Modeli Bağlamında Hazırlanan Yemekler.....	57
Tablo 4.1: Panelistlere Ait Demografik Bulgular	62
Tablo 4.2: Afyonkarahisar Mutfağı Duyusal Analiz Sonuçları	63
Tablo 4.3: Hatay Mutfağı Duyusal Analiz Sonuçları	68
Tablo 4.4: Gaziantep Mutfağı Duyusal Analiz Sonuçları.....	74



RESİMLER LİSTESİ

Resim 4.1: Patlıcan Böreğinin Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.	63
Resim 4.2: Sucuk Köftesinin Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.	65
Resim 4.3: Balkabağı Tatlısının Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.....	66
Resim 4.4: Toga Çorbasının Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.	69
Resim 4.5: Öccenin Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.	70
Resim 4.6: Biberli Ekmeğin Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.....	72
Resim 4.7: Nohut Dürümünün Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.....	74
Resim 4.8: Soğan Dolmasının Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.....	76
Resim 4.9: Şam Tatlısının Geleneksel ve İnovatif Resimleri.	77



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 4.1: Yöresel ve İnovatif Patlıcan Böreği Duyusal Analiz Değerlendirmesi.	65
Şekil 4.2: Yöresel ve İnovatif Sucuk Köftesi Duyusal Analiz Değerlendirmesi.	
Şekil 4.3: Yöresel ve İnovatif Balkabağı Duyusal Analiz Değerlendirmesi.	68
Şekil 4.4: Yöresel ve İnovatif Toga Çorbası Duyusal Analiz Değerlendirmesi. ...	70
Şekil 4.5: Yöresel ve İnovatif Öcce Duyusal Analiz Değerlendirmesi.	72
Şekil 4.6: Yöresel ve İnovatif Biberli Ekmek Duyusal Analiz Değerlendirmesi. .	73
Şekil 4.7: Yöresel ve İnovatif Nohut Dürüm Duyusal Analiz Değerlendirmesi. ..	75
Şekil 4.8: Yöresel ve İnovatif Soğan Dolması Duyusal Analiz Değerlendirmesi. .	77
Şekil 4.9: Yöresel (a) ve İnovatif (b) Şam Tatlısı Duyusal Analiz Değerlendirmesi.	78



KISALTMALAR LİSTESİ

BEBİS	: Beslenme Bilgi Sistemi
FPM	: Taze hazırlanmış yemek
G	: Gram
GSYH	: Gayri Safi Yurt İçi Hasıla
Kg	: Kilogram
MRE	: Isıl işleme tabi tutulmuş hazır yemek
OECD	: Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
vb.	: Ve benzeri
vd.	: Ve diğerleri
Dk	: Dakika

GİRİŞ

İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için beslenmeleri gerekmektedir. Yaşamlarını sürdürmek için çevrelerinde bulduklarıyla beslenen ilk insanlar zamanlarının büyük çoğunluğunu besin aramaya ayırmışlardır. İlk insanlar, zamanla buldukları besinleri ayırt edebilmiş, yenebilecek ürünleri yetiştirmeyi ve bunları muhafaza ederek saklamayı öğrenmişlerdir. Bu süreç, yerleşik hayata geçmenin temellerini oluşturmuştur (Baysal, 2002). Tarih öncesinde mağaralarda yaşayan insanların beslenmek için mağaraların belli bölümlerinde yer ayırdıkları ve burada farklı araç gereçler kullandıkları bilinmektedir. Bu aşamadan sonra hızlı bir şekilde gelişen yemek kültürü yaşanan çeşitli etkileşimlerle gelişmeye devam etmiştir. İnsanlığın gelişmesine paralel olarak mutfak kavramı da gelişerek farklı bir boyut kazanmıştır. Yaşanan teknolojik değişimler ve insan gücüne dayalı işlerin sanayi devrimi ile azalması sosyal hayatı ön plana çıkarmış, zamanla dışarıda yemek yeme eğilimleri ise ticari mutfakların ortaya çıkmasına neden olmuştur (Dereli, 1989).

Tarih öncesi zamanlarda çığ ya da ateşte pişirilerek tüketilen yemekler, çanak-çömlek yapımından sonra kap içinde pişirilmeye başlanmıştır. Böylece yemek yapma olgusu ortaya çıkmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2005, s. 3). İlk zamanlarda, fırınlarda ve sıcak taşlar üzerinde başladığı bilinen yemek pişirme yöntemlerinin M.Ö. 6000-5000 tarihlerinde kap içinde devam ettiği bilinmektedir. Pişirmede kullanılan ilk kapların ise sürüngen hayvan kabukları, hayvanların kürek kemikleri ile hayvan mideleri olduğu belirtilmektedir. Buğday ve benzeri tahıllar da önce taş üzerinde pişirilmiş daha sonra iki taş arasında ezilerek un haline getirilmiştir. İnsanlar elde ettikleri unu su ile karıştırarak önce bulamaç haline getirmiş, son olarak ekme yapmayı öğrenmişlerdir (Merdol, 2000).

Günümüz koşullarında yemek yeme olgusu fizyolojik gereksinimlerden ziyade karın doyurmanın ötesine geçerek itibar ve statü kazanma, kendini bulma ve yenilik arayışı olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu doğrultuda, zengin yemek çeşidi ve ürünleriyle Türk mutfağı kendine has özellikleri sayesinde dünya mutfakları arasında ön plana çıkan özel mutfaklardan biri olmuştur. Yenilik arayışı içerisinde olan insanlar için Türk mutfağı zengin ürün çeşitliliği ile tatmin duygusu oluşturacak çeşitliliğe sahip olsa da restoran menülerinde kendine çok fazla yer

bulamamaktadır (Özata, 2019). Bu durumun oluşmasındaki etkili faktörlerden bazıları; yaşam koşullarının değişmesi, yapılan yemeklerin emek sonucu ortaya çıkması ve yemek sürelerinin zaman alması şeklinde ifade edilmektedir (Bakan, 2021).

Türk mutfağı zengin içerik ve ürünleri ile inovasyona açık mutfaklardan biridir. Her bölgede yetişen birbirinden farklı ürün çeşitliliği ile büyük bir değer olan Türk mutfağı araştırmacılar için keşfedilmeyi bekleyen birçok ürünle doludur. Bu geniş ürün yelpazesi içerisinde değişen yaşam koşulları ile birlikte kaybolmaya yüz tutmuş pek çok ürün bulunmaktadır. Gastronomik çalışmaların çoğalması ile yöresel mutfaklara dönüş başlamış gastronomi turizmine bağlı olarak yapılan seyahatlerin çoğu da yerel yemekleri deneyimleme üzerine kurulmuştur (İbiş, 2022, s. 2-3).

Türkiye’de bulunan iller baz alındığında bu illerin her biri bölgeye özel ürün ve lezzetler içermektedir. Farklı illerde benzer ürünlere rastlansa da herbir ilin kendine has pişirme ve lezzet farklılıkları bulunmaktadır. Bu ürün çeşitliliği içerisinde çok az ürün bilinmektedir. Bununla birlikte, tanıtım ve pazarlama için çok az sayıda çalışma ortaya konmaktadır (Özata, 2019; Erbay & Sabur, 2022). Türk mutfağı denilince baklava, kebab lahmacun gibi ürünlerin gelmesi ve sadece bahsedilen yemeklerle tanıtım çalışmalarının sürdürülmesi Türk mutfağını temsil etme noktasında yetersiz kalmaktadır. Bu tezde, Türkiye’nin üç gastronomi şehrinden üçer yemek farklı pişirme yöntemleri, ürün ilavesi ve farklı sunum teknikleri kullanılarak inovasyonu yapılarak geliştirilmiştir. İnovasyonu yapılmış yöresel yemeklerin beğeni düzeyi alanında uzman panelistler tarafından duyuşsal analiz yöntemi ile analiz edilmiştir.

Çalışmanın ilk bölümünde, Türk mutfağı ve Türk mutfağının özellikleri ele alınmış olup sonrasında Orta Asya dönemi, Selçuklu ve Beylikler dönemi, Osmanlı mutfağı, Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı, bölgelere göre Türk mutfağı ve Türkiyedeki gastronomi şehirleri konularına değinilmiştir. Çalışmanın ikinci bölümünde, inovasyon kavramına değinilmiş olup sonrasında, inovasyonun sınıflandırılması, inovasyonun önemi, gastronomi ve inovasyon ilişkisi ve literatürde ilgili çalışmalara yer verilmiştir. Çalışmanın üçüncü bölümünde, yöntem, araştırmanın amacı, modeli, veri toplama süreci ve duyuşsal analiz

konularına yer verilmiştir. Dördüncü bölümde bulgular kısmı konu edinilmiştir. Gaziantep mutfağı duysal değerlendirme bulguları, Hatay mutfağı duysal değerlendirme bulguları ve Afyonkarahisar mutfağı duysal değerlendirme bulguları olarak sınıflandırılmış, katılımcılardan toplanan veriler analiz edilmiştir. Sonuç, tartışma ve öneri kısmı çalışmanın beşinci bölümünü oluşturmuştur.



1. TÜRK MUTFAĞI

Toplumların yemek yeme alışkanlıkları buldukları çevre, iklim koşulları, coğrafi özellikleri gibi etkenlerden dolayı değişkenlik göstermektedir. Ayrıca, sosyoekonomik koşullar ve diğer toplumlarla olan ilişkiler de toplumun yemek kültürüne etki etmektedir (Baykara, 2001; Güldemir, 2014; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015; Özata, 2019). Yemek kültürü; yaşanılan bölge, beslenme alışkanlıkları ve yaşam tarzlarından etkilendiğinden göçebe toplumlar gittikleri bölgelere kendi kültürlerini taşımış ve yaşadıkları bölgelerde kültürlerinin şekillenmesine neden olmuştur (Sauner Leroy, 2013). Türk mutfağının oluşmasında; Türklerin 11. yüzyıla kadar Orta Asya'da yaşamış olmaları, İslamiyet'in kabulü, Arap kültürü ile olan etkileşim ve Anadolu'da hüküm sürmüş medeniyetlerin etkisi bulunmaktadır (Roden, 2006; Güldemir, 2014). Bunun dışında padişahın gözüne girmek için aşçıların yarış içerisinde olması, yeni yemekler üretme çabaları Türk mutfağının zenginleşmesine katkı sağlayan unsurlardandır (Kızıldemir vd., 2014, s. 8) Bu nedenle, günümüzde füzyon bir özellik taşıyan Türk mutfağının daha iyi anlaşılabilmesi için Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinin araştırılması ve detaylı incelenmesi gerekmektedir (Güldemir, 2014).

1.1. Orta Asya Dönemi

Orta Asya; Moğolistan, Tibet, Doğu Türkistan, Afganistan, Tacikistan, Türkmenistan, Özbekistan, Kazakistan'ı kapsayan sert karasal iklime sahip geniş bir bölge olmakla birlikte tarıma uygun alanları da çok azdır. Bölgede tarıma uygun yerler bulunsa da asıl geçim kaynağını hayvancılık oluşturmaktadır. Yaşadıkları bölgedeki olumsuzluklar Türkleri göçe zorlamış suyun ve otun olduğu bölgelere gitmelerine neden olmuştur (Sürücüoğlu & Özçelik, 2007, s. 1292; Önçel, 2015, s. 34; Seçim, 2018, s. 123; Kasar, 2021, s. 351-352).

Türkler, Orta Asya'da Ural Dağları ile Altay Dağlarının arasındaki bozkırları yurt edinmişlerdir. Göçebe yaşam tarzı benimsenmiş ve mevsimsel olarak yer değişiklikleri yapmışlardır. Buğdaydan elde edilen un, süt ve süttten yapılan ürünler, at ve koyun eti ilk besinleridir. Kısırak sütünden elde edilen kımız ise ilk içkileri olarak bilinmektedir. Buldukları bölgenin iklim koşulları nedeni ile ürün çeşitliliği kısıtlı olsa da yaptıkları yemekler zengin içeriklidir. Türkler buldukları

bölgelerde doğadan buldukları bitkileri tüketmiş, hayvanları da koşullara göre evcilleştirmeye çalışmış, evcilleştiremediklerini avlayıp işlemiş ve basit saklama yöntemleri üreterek, ürünlerin bulunmadığı dönemlerde tüketmek üzere muhafaza etmişlerdir (Sürücüoğlu & Özçelik, 2007, s. 1292-1293).

Orta Asya'da atlı göçebe kültürüne hâkim olan Türklerin ilk besinleri buğdaydan ve süttten üretilen ürünler olmuştur. Türk mutfağında süt; yağ, peynir, yoğurt vb. birçok ürünün yapımında kullanılmış, aynı zamanda yemek ve tatlı yapımında da kullanılmıştır (Solmaz & Dülger Altıner, 2018, s. 111). Tarım ve hayvancılıkla uğraşan Türklerin temel besin maddelerinden biri de yağdır. Tereyağı süttten üretilbildiği gibi farklı olarak yoğurttan da üretilmektedir. Türkler tereyağının dışında iç yağ ve don yağını da tüketmektedir (Kızıldemir vd., 2014, s. 194). Orta Asya Türkleri için atın önemi büyüktür. At Türklerde hem ulaşım aracı hem de beslenme kaynağıdır. Eti tüketilen en önemli hayvanlardan birisi koyundur. Sığır ve keçi de yine tüketilen diğer hayvanlardandır. Bu hayvanların sütünden de faydalanılmakta, elde edilen sütlerden birçok süt ürünü yapılmaktadır (Güler, 2010).

Türkler Orta Asya'da göç ettikleri yerlere gelenek ve göreneklerini de taşımışlardır. Daha sonra, Anadolu'da yerleşik hayata geçen Türkler beslenme alışkanlıklarını korumuş, farklı kültürlerle etkileşim içerisinde olmuş ve bunlardan etkilenmişlerdir. Yüzyıllar boyu Anadolu'da hakimiyet süren Türkler, Anadolu mutfağının şekillenmesinde ve gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Osmanlı ve Selçuklu devletlerinin de hüküm sürdükleri coğrafyada birçok farklı etnik gurubu bünyesinde barındırmaları ve bu guruplarla olan etkileşimleri Türk mutfağının zenginliğinin ve çeşitliliğinin en önemli nedenleridir (Baysal, 1993; Alçay vd., 2015; Demirgöl, 2018).

Mutfak kültürüne çevre ve iklim şartları dışında etki eden etmenlerden biri de dini inançlardır. İslamiyet'in kabulü ile alkollü içeceklerin yasaklanması, bazı hayvan etlerinin tüketiminin yasaklanması, fakirlere yapılan gıda yardımı, komşusu aç iken tok yatmama, kurban kesme, adak adama, iftar verme vb. uygulamalar yemek kültürünün şekillenmesinde önemli etkilere sahiptir (Yalın, 2020, s. 33-34; Kasar, 2021, s. 350). Yine İslamiyet'in kabulü ile mutfakta kullanılan bazı yiyeceklerin kullanılması kısıtlanarak katır ve eşek gibi tek tırnaklı hayvanların et

ve sütünün tüketimi yasaklanmıştır. İslamiyet Türklerin sofrada adabına da etki etmiş yemek öncesi besmele çekmek ve yemek bittikten sonra dua ederek Allah'ı anıp şükretme Türk mutfak kültürüne İslamiyet'in kazandırdığı bir anlayış olmuştur. Bu dönemde, Türklerin Arap kültürleri ile etkileşimi artmış, baharat ve birçok konuda Arap kültüründen etkilenilmiştir (Baysal, 2002; Seyitoğlu & Çalışkan, 2014).

Türk geleneğinde tarımın yeri büyüktür. Tahıllar yiyeceklerin ana maddesini oluşturmakta ve undan farklı ekmek çeşitleri yapılmaktadır. Bu ekmeklerin başında yufka gelmekte ve bu gelenek günümüz mutfağında sürmektedir (Akan, 2005). Türk geleneğinde tandırda pişirilen çeşitli ekmeklere "Nan" denmiş ve ekmeğin birçok ülkede kutsal olduğu aktarılmıştır (Merdanoğlu ve Muhammadiev, 1997; Toygar & Berkok, 1997; Hisaevna, 1999). Ekmek Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. Hamur işine dayalı ürünler Türk mutfağında çok yaygındır. Erişte, mantı, börek çeşitleri ve baklava farklı bölgelerde pişirme yöntemleri ve usulleri açısından değişmiş olsa da Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir (Sürücüoğlu & Akman, 1998, s. 1299; Kasar 2021, s. 350).

Türk geleneğinde sofraya gelen ilk yemek çorbadır ve tüm öğünlerde tüketilmektedir. Bu nedenle, çok fazla çorba çeşidi olduğu bilinmektedir. Tarhana çorbası, paça çorbası, yoğurtlu çorba, mercimek çorbası, un çorbası ve ana maddesi erişte olan farklı tahıl ürünlerinden umaç (oğmaç, omaç) olarak adlandırılan çorbalar bunlardan bazılarıdır (Demirgöl, 2018, s. 109).

Et yemekleri mutfakta önemli bir yer tutmaktadır. Etli sebze yemekleri arasında oturtmalar, yahniler ve musakkalar örnek gösterilebilir. Diğer sebze yemeklerine ise kızartmalar, mücver, zeytinyağlılar, pilakiler, imam bayıldı ve dolmalar örnek olarak gösterilebilir. Menemen, çılıbır, kaygana vb. yemekler ise yumurta ile yapılan yemekler arasındadır. Temelde bulgur ve pirince ilave edilen ürünlerle yapılan birçok pilav çeşidi vardır. İç pilav ve Ali Paşa pilavı bu pilavlara örnek gösterilebilir. Börekler, çeşitli malzemelerin hazırlanıp hamurun içerisine konulması, pişirilmesi, piştikten sonra dinlendirilmesi ve dilimlenerek servis edilmesiyle hazırlanan yiyeceklerdir. Ekmek, çörek ve pidenin birçok çeşidi bulunmakta ve günümüzde yapımı devam etmektedir. Türk Mutfağında çiğ sebzeler ile yapılan salataların dışında kurubaklagillerden yapılan fava, piyaz gibi

ürünler de önemli yer tutmaktadır. Turşular ise yaz aylarında hazırlanarak kış aylarında tüketilen sofrada çeşitlilik ve zenginlik sağlayan ürünlerdir (Akan, 2005).

Kımız kısrak sütünden yapılan ve Türkler tarafından binlerce yıldır sevilerek tüketilen bir içkidir. Kımız, Orta Asya Türklerine göre çocuğundan yaşlısına kadar herkesin tüketebildiği, yiğitlerin cesaret, ozanların ilham kaynağı olan, ümitsizliği ve olumsuz düşünceleri söküp attığına inanılan bir süt ürünüdür. Sağlık bakımından çok faydalı olan kımız dede korkut hikayelerinde de geçmektedir (Yaygın, 1996). Kımız, fermente bir içecektir. Günümüzde tüketimi devam etmekte ve dönemin kültürel anlayışını aktarmada önemli bir yer tutmaktadır (Üstün, 2009; Tegin & Gönülalan, 2014). Kımız dışında Türkler ayranı da tüketmektedir (Bakan, 2021).

Türkler Orta Asya'da uzun yıllar Çin ile etkileşim içerisinde olmuş bu etkileşim de yemek kültürlerine yansımıştır. Türklerin Çinlilerden öğrendiği düşünülen mantı bu etkileşime en iyi örnektir. Mantı dünyada birçok ülkede yorumlanmış şekli ile karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca, Türklerin İran ve Hindistan ile de etkileşim içerisinde olduğu bilinmektedir (Bakan, 2021, s. 14). Türkler Çin'in en önemli besinlerinden pirinci yetiştirmeyi öğrenmişler ve bunu Anadolu'da da kullanmaya devam etmişlerdir (Gürsoy, 2005). Ayrıca soğan, sarımsak, kabak, pırasa, pancar, havuç, şalgam, turp, dağ ıspanağı, patlıcan, salatalık gibi birçok sebze kullanmışlardır. Bununla beraber, Türkler'in sebzelere olan ilgisinin Orta Asya döneminde az olduğu da bilinmektedir. Meyve ve kuruyemişler de Türk mutfağında kullanılmıştır. Kayısı, erik, şeftali, kavun, karpuz, elma, iğde, dut, armut, üzüm, fındık, fıstık ve ceviz gibi ürünler en çok kullanılan meyve ve kuruyemişlerdir. Üzümünden sirke, şarap ve pekmez yapıldığı da bilinmektedir (Alpargu, 2008; Kılıç ve Albayrak, 2012; Kızıldemir vd., 2014).

1.2. Selçuklu ve Beylikler Dönemi

Yarı göçebe kültürünü benimseyen Selçuklular Anadolu'ya gelmiş yaşamış oldukları sert iklim koşullarından Anadolu'nun verimli ve zengin topraklarına göç etmiş ve zamanla yerleşik hayata geçmişlerdir. Türkler Anadolu'da tarımla ilgilenmiş ve bunun sonucunda beslenme ihtiyaçlarını daha kolay karşılamışlardır. Yerleşik yaşama geçilmesi ile birlikte tarımsal gıdaların kullanımının artması, yeni yiyecek türleri ile karşılaşan Türklerin mutfak kültürü de bu etkileşimler sonucunda gelişmiştir. İslam dinini benimseyen Selçuklular gösterişten uzak sade bir yaşam

tarzı benimsemiş bu yapı mutfak kültürüne de yansımıştır (Şahin, 2008; Arman, 2011; Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015; Solmaz ve Dülger Altiner, 2018). Selçuklular günde iki öğün yemek yemekte, bunlardan ilki kuşluk yemeği diğeri ise zevale adı verilen akşam yemeğidir. Kuşluk yemeği uyku ve çalışma saatlerine göre değişirdi. Bu öğünde yağlı ve hamur işi yemekler tüketilir çalışacak insanların gün boyu tok kalması düşünülürdü. Gün içerisinde acıklması durumunda meyve ve içecekler tüketilirdi. Akşam yemeği güneş batmadan ya da hava karardıktan sonra mum ışığında yenilmekteydi. Ayrıca ekmek bu dönemde sofrada yerini almış sofranın vazgeçilmezi olarak konumlanmıştır (Arman, 2011, s. 12-13; Solmaz & Dülger Altiner, 2018, s. 112-113; Seçim, 2018, s. 124-125; Çakar & Erol, 2022, s. 673).

Selçuklu döneminde yerleşik hayata geçilmesi mutfak kültürünün daha da zenginleşmesine neden olmuştur (Gürsoy, 1995; Toygar, 2001; Aydoğdu & Mızrak, 2017). Yoğurt anılan dönemde sofranın en önemli besinlerinden biri olup yapılan yoğurtlar birçok alanda tüketilmektedir. Yine bu dönemde yapılan ayran günümüzde hala aynı isimle tüketilmektedir. Yoğurt normal tüketiminin dışında kurutularak ta tüketilmiştir. Buna “kurut” denilmektedir. Yoğurttan peynir üretilmiş ayrıca içerisine yaş ve kuru üzüm konularak “buldum” adı verilen bir yiyecekte yapılmıştır. Pirinç ve sütten de günümüzde hala tüketilen sütlaç yapılmıştır (Seçim, 2018, s. 125).

Selçuklular mütevazı yaşam sürmüş bu sadelik mutfaklarına da yansımış yemek kültürlerine dair günümüze kısıtlı bilgiler gelmiştir (Gürsoy, 2004). Dönemin mutfak kültürünü anlatan en önemli eserler Selçuk-nameleri'dir. Selçuk-namelerde o dönem düzenlenen merasimlerde çeşitli çorbalar, boraniler, pilavlar, ekmekler, kadayıflar, tatlı ve şerbetlerin servis edildiği bilinmektedir. Yine bu dönemde birçok meyve yetiştirilmiş yetiştirilen meyvelerin tazesı ve kurutulmuşu ile çeşitli hoşaf lar yapılmıştır. Tatlandırıcı olarak ta bal ve pekmez kullanılmıştır (Akın vd., 2015, s. 41-42; Bakan, 2021, s. 16).

Selçuklu mutfak kültüründe çorbalar da önemli bir yere sahiptir. Bunlardan bazıları; Buğday çorbası (Oral, 2008), yoğurtlu çorba, ayranlı çorba, toyga aş ı çorbası (Kaşgarlı, 1989; Arıhan, 2012; Akın vd., 2015) ve tutmaç çorbasıdır (Akın vd., 2015, s. 41-43). Tandır, ciğer, kuru buğday, tuzlu yoğurtlu şehriye ve buğday

gibi ürünler de yine bu dönemde yapılan çorbalardan bazılarıdır (Mevlâna, 1992b, 1992a, 1992c). Selçuklular tarafından sıkça tüketildiği bilinen yemekler arasında yahniler de vardır. Koyun veya sığır etiyle hazırladıkları yahnilerin içerisine sarımsak, soğan ve nohut gibi ürünler de koymuşlardır (Oral, 1957; Akkor, 2013).

Selçuklu sultanları tarıma önem vermiş çiftçilere ekmeleri için tohum vermiş ve çiftçileri vergiden muaf tutmuşlardır (Şahin, 2008). Yerleşik hayata geçilmesi ile artan tarımsal üretim sebze yemeklerinin de sofrada yer almasında aktif rol oynamıştır. Kereviz, pırasa, fasulye, ıspanak, soğan ve sarımsak kullanılan sebzelerden bazılarıdır (Bakan, 2021, s. 19). Kökleriyle birlikte tüketilen bitkiler; marul, hindiba, ıspanak ve pazı sevilen ürünler olmuştur (Seçim, 2018).

Selçuklu döneminde buğdaydan yapılan birçok ekmek çeşidi vardır (Oral, 2008; Şahin, 2008; Közleme, 2012; Özgüdenli & Uzunağaç, 2014; Kızıldemir vd., 2014; Erdoğan Aracı, 2016). Somun, bazlama, yufka, arı girde ve çukmin, şebit ve katmer ekmekleri (Kaşgarlı, 1989; Akın vd., 2015) bunlardan bazılarıdır. Yine tandır ekmeği, fırında somun, gömeç, bazlama, çörek, peksimet ekmekleri de çok tüketilen ekmeklerdendir. Somun fırında, yufka ve bazlama sacda, gömeç ise sıcak küle bastırılarak pişirilen ekmeklerdendir. Zenginler beyaz buğday unundan yapılan pideleri, yoksullar ve sufiler ise kepek ekmeği, arpa ekmeği, çavdar ekmeği yerlerdi. Ayrıca çocuklar farklı figürlerde (aslan, kuş, deve gibi) hayvan şekillerinden çörek yaparlardı (Koç, 2019, s. 62-63).

Selçuklular döneminde hayvancılık giderek ön plana çıkmıştır. Bu durum etin dönemin mutfak kültüründe önemli bir rol oynamasına neden olmuştur (Şahin, 2008). Bu dönemde etin ve yağın içerisinde bulunmadığı yemek yok denecek kadar azdır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2019, s. 1303). Büyük baş ve küçükbaş hayvanlar dışında horoz, tavuk, kaz gibi kümes hayvanları da yemeklerde sıkça tüketilmiştir. Aynı zamanda tüketilen et ürünleri arasında av hayvanları ve balık ta bulunmaktadır (Saçıkıralı, 2015; Akpınar, 2016). Hayvancılığın gelişmesi ile artan et tüketimi yemeklerin çeşitlenmesinde de etkili olmuştur (Tezcan, 2000; Koç, 2019). Orta Asya da tüketilen kelle ve paça bu dönemde de tüketilmiştir (Tezcan, 2000; Uzunağaç, 2014). Tirit, kebab ve paça da dönemin en popüler yemeklerindendir (Sürücüoğlu & Özçelik, 2019, s. 1305). Selçuk-namedeki ziyafet tasvirinde “biryanlar” kelimesinden çeşitli kebabların olduğu anlaşılmış (Yazıcızade, 2017),

ayrıca kebab pişiren insanlara “biryan-ger” adı verilmiştir. Kırşehir’de bir kebab evi olduğu da bilinmektedir (Merçil, 2000).

Selçuklu Devleti'nde birçok tören yapılmaktaydı. Zafer kutlamaları, av şenlikleri, veliaht tayin etme, elçi kabulü ve bayramlar bunlardan bazılarıdır (Ersan, 2006). Törenlerde tatlılara da önem verilmiştir (Bakan, 2021, s. 20). Bahsedilen dönemde çeşitli helvalar, paluze, gülbeşeker, badem şekeri gibi tatlılar yapılmaktaydı (Merçil, 2000; Şahin, 2008; Kızıldemir vd., 2014; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019; Bakan, 2021). Yine dönemin mutfak kültüründe helva çeşitleri de çok fazla olup özel gün ve gecelerde hayır amacı ile dağıtılmaktaydı. Ayrıca helvaların sokaklarda satıldığı ve helvacılığın bir meslek olduğu da bilinmektedir (Sürücüoğlu & Özçelik, 2019, s. 1305-1306; Bakan, 2021, s. 20).

Selçuklu döneminde birçok tatlı yapılmaktaydı. Bunlardan bazıları; helva, ballı kadayıf, sensube, sabuni helva, müşebbek, paluze, zerde, gülbeşeker, pekmezli reçeller, ballı kaymak, nokul, karamuş, hoşaf, pişmaniye, akidedir. Bahsedilen dönemde tüketilen içecekler ise; ayran, şerbet, rakı, sirkengübin, şarap, fukkadır (Özata, 2019, s. 39). Şerbet ve meyve suyu olarak bilinenler ise; gülsuyu şerbeti, nardenk şerbeti, bal şerbeti ve üzüm suyudur. Şerbetçilerin dükkânları da olduğu bilinmekte ve bu dükkanlarda; limonlu bal şerbeti, şıra, ayran, buzlu su, şuruplar, nişasta ve bal ile yapılan kar şerbetinin satıldığı da bilinmektedir (Merçil, 2000).

Selçuklular döneminde yemek yeme adabı bulunmaktaydı. Yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması, yenilen yemek kırıntılarının dökülmemesi için örtü serilmesi, sini kullanılması, büyükler başlamadan önce yemeğe başlanmaması, yemek yerken elle yenilmemesi bunun yerine tahta kaşık kullanılması ve herkesin kendi önünden yemeği yemesi buna verilebilecek birkaç örnek olarak sıralanabilir (Koç, 2019, s. 62). Bahsedilen dönemde İslamiyet’in kültür üzerindeki etkileri de görülmektedir. Hükümdarların cuma namazı, ramazan ayı ve bayram gibi kutsal günlerde halka ziyafetler vermeleri bu duruma en iyi örnektir (Aksarayı, 2000; Genç, 2008; Şahin, 2008; Sürücüoğlu, 2008; Kızıldemir vd., 2014).

Büyük Selçuklu devletinin yıkılması sonrası Anadolu Selçuklu Devleti kurulmuş o da yerini Osmanlı İmparatorluğuna bırakmıştır. Böylece Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi mutfak kültürü son bulmuş, Türk mutfağı

Osmanlı'nın geniş coğrafyalara hükmetmesi, farklı kültürlerle etkileşim içinde olması ve Anadolu'nun köklü geçmişi ile etkileşimi sonucunda gelişimini hızla sürdürmüştür.

1.3. Osmanlı Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu yedi yüz yıllık geçmişi ile çok geniş coğrafyalarda; Anadolu, Ege Adaları, Arap dünyası, Kafkasya, Kuzey Karadeniz ve Acem coğrafyasının büyük bir bölümünü kapsayan alanda hüküm sürmüştür. Dolayısı ile Osmanlı mutfak kültürü denildiğinde tüm bu bölgelerdeki kültürlerin etkileşim içerisinde olduğu bir mutfak kültürü anlaşılmalıdır. Orta Asya'dan gelen et, süt ve süt ürünleri Osmanlı mutfak kültürüne dayanak olmaya devam etmiştir (Güler, 2010; Hatipoğlu, 2014). Osmanlı mutfağında birçok yemeğin ismi Arapça ve Farsça olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun nedeni ise kültürlerin etkileşimidir. Osmanlı mutfağı özgün bir kimlik kazanmış fethedilen topraklara mutfak kültürlerini de ulaştırmış, bunun yanında Avrupa'yı da etkilemiştir. Birçok ülkede Türk yemekleri ve ürünleri tanınmış ve bilinir olmuştur. İtalya'da sütlüce "riso turchesco", İngiltere'de karpuzla "Türk kabağı" ve Avusturalya'da koz helvasına "Türk balı" denmiştir (Özata, 2019, s. 40).

Osmanlı İmparatorluğunun uzun yıllar büyük ticaret yollarına hâkim olması, çeşitli etnik yapıları bünyesinde barındırması ve önemli denizlerin kontrolüne hakim olması gibi faktörler, dönemin çeşitli taze ve kaliteli yiyecek maddelerine ulaşmasında önemli rol oynamıştır (Kolay vd., 2016). İstanbul merkezli yönetim sistemi de gelişimi desteklemiş, yönetim tarafından farklı bölgelere atanan vali, kaymakam ve kadılar, saray mutfağını halka tanıtmış, buldukları bölgedeki en lezzetli yemekleri de saray mutfağına kazandırmışlardır. Buda saray mutfağının gelişimine ivme kazandırmıştır (Işın, 2009).

Türk mutfağı en parlak dönemini Osmanlı İmparatorluğu zamanında yaşamış, bahsedilen dönemde Saraya ziyarete gelen yabancı devlet adamları Türk yemeklerinden çok etkilenmiş kendi özel aşçılarını yetiştirmesi için Türk aşçıların yanına çalışmaya göndermişlerdir (Şanlıer vd., 2012, s. 153; Kızıldemir vd., 2014, s. 198). Yine bu dönemde insanlar yemeklerini yerken konuşmaz, yemeklerini hızlı yerler, sohbetler ise yemek bittikten sonra yapılırdı. Yemek yerken çatal-bıçak kullanılmaz yemek Selçuklulardaki gibi iki öğün yenilirdi. Osmanlı mutfağında

şölenler yapılır yapılan bu şölenlerde, devletin gücünün ve cömertliğinin sergilendiği, sarayın halkla bütünleştiği görkemli sofralar kurulurdu. Bu sofralarda çeşitli çorbalar, et, tavuk, av hayvanlarından kebab, yahni ve söğüşler, zeytinyağlı kabak ve patlıcan dolması, içecekler, reçel ve helva gibi çeşitli ikramlar yapılırdı (Özata, 2019, s. 41). Osmanlı mutfağı; saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmıştır.

1.3.1. Saray Mutfağı

Saray mutfağı, Osmanlı yemek kültürünün zirvesi olarak düşünülebilir. Saray halkının yemekleri Fatih döneminde kurulduğu tahmin edilen Matbah-ı Amire’de yapılırdı. Matbahı amire on bölümden oluşmaktadır. Bu bölümler; valide sultan ve padişahın kızları, padişahın kadınları, kapı ağası, divan-ı hümayun, enderundaki akhadımlar ve içoğlanları, alt tabakadaki saray memurları, cariyeler ve hizmetçi kadınlar, divan-ı hümayuna hizmet verenler için çalışan mutfaklar izlemiş, onuncu mutfak ise önemli bir yere sahip tatlılar için ayrılan helvahanedir (Hatipoğlu, 2014). Her mutfağın kendi ekipmanları, aşçıları ve yamakları bulunmaktaydı. Saray mutfağında 60 kişilik bir usta aşçı grubu ve 200 yamak çalışmakta ve bunların yönetimi için Aşçıbaşı bulunmaktaydı (Özata, 2019, s. 42-43).

Mutfak içindeki hiyerarşik yapılanma ilk Fatih döneminde oluşturulmuştur. Yapılanmanın başında kilercibaşı bulunmaktadır. Kilercibaşı saraydaki tüm mutfaklardan sorumlu kişidir. Ayrıca kilercibaşı saray içerisindeki hiyerarşik yapıda önemli bir konuma sahiptir. Mutfak emini olarak da adlandırılmıştır. Kilercibaşı, personel alımı, terfi, maaş artışı gibi mutfak içerisindeki düzeni sağlayan kişidir. Hazinesden doğrudan para alma yetkisi vardır. Tüm mutfaklar için gerekli olan malzeme tedarikini sağlamak ve bölümlere dağıtmakla sorumludur. Yardımcıları ise Matbah-ı Amire kâtibi ve aşçıbaşıdır. Aşçıbaşı tüm yemeklerin lezzetini ve aşçıların ihtiyacını kontrol eden en önemli yardımcılarından biridir (Bakan, 2021, s. 24). Közleme (2012)’ye göre;

“Aşçılar saray halkı için günde iki kez, Divan üyeleri, saray personeli, hizmetkârlar ve resmi ziyaretçiler için bir kez öğlen yemeği pişirirlerdi. Rütbelerine göre aylık alırlar, pişirdikleri yemekler padişahı memnun ederse ödüllendirilirlerdi. Bunlardan bazıları kendi isimlerine vakıf kuracak kadar zenginleşmişlerdi”.

Saray mutfağı ilk zamanlar mütevazı yemeklerin tüketildiği bir mutfak iken imparatorluğun büyümesi ile yerini gösterişli sofralara bırakmıştır. 15. yüzyılda daha sade sofralar kurulurken 16. yüzyılda ve devamında görkemli sofralar kurulmuş ve bu düzen dönemin ve koşulların gelişmesi ile artarak devam etmiştir (Haydaroğlu, 2003). 15. yüzyıl ve 17. yüzyıl arasında sarayın yeme içme alışkanlıklarında çok fazla değişiklik olmamış, sofralar çeşitlenmiş, yiyecek miktarları artmıştır (Reindl-Kiel, 2006; Hatipoğlu & Batman, 2014). Saray mutfağının en önemli yemeklerini tüm dönemlerde olduğu gibi farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanmış et yemekleri ve pilavlar oluşturmaktadır. Et yemeklerinde genellikle koyun ve kuzu eti kullanılmış, sığır eti de pastırma yapımında kullanılmıştır (Haydaroğlu, 2003; Demirgöl, 2018). Saray mutfağında haram olduğu gerekçesi ile bazı hayvan etleri tüketilmemiştir. Bunlar; yırtıcı hayvanlar ve sürüngenler, karga, saksağan, eşek, at, katır ve balık dışındaki deniz mahsulleridir (Tez, 2015). Saray mutfağında tavuk eti oldukça fazla tüketilmiş, piliç, kaz, ördek, tavus kuşu, keklik ve güvercinde yine çokça tüketilen hayvan etlerinden olmuştur (Samancı, 2008). Pirinç, Saray mutfağında ve halk mutfağında sık tüketilen ürünlerden biridir. İçerisine atılan malzemelerin değişmesi ile birçok pilav türü yapılmıştır. Bademli, üzümlü, fıstıklı vb. 27 çeşit pilavın bulunduğu bilinmektedir (Tez, 2015). Sakatat da imparatorluk döneminde en çok tüketilen ürünlerdendir. Yine çorbalar hem saray mutfağında hem halk mutfağında sık tüketilen ürünlerden olmuş ve çeşitli malzemelerle hazırlanan çorbalar Osmanlı yemek kültüründeki yerini almıştır (Bakan, 2021, s. 25). Çorba bahsedilen dönemde iştah açıcı olarak değil yemek olarak görülmüştür. Bakliyat, tahıl, tavuk, et, sakatat, balık, yoğurt, süt, gül suyu, bal, safran ve sebze gibi malzemeler farklı kombinasyonlarla bir araya getirilerek çeşitli çorbalar hazırlanmıştır (Çakar & Erol, 2022, s. 673).

Saray nüfusu çok fazla olduğundan Matbah-ı Amire'de oldukça fazla kişiye yemek yapılmış, 17. yüzyılda günde ortalama 5000 kişilik yemek hazırlanmıştır. Bu rakam bayram ve divan toplantılarında, maaş dağıtım günlerinde 10.000 ile 15.000 kişiye ulaşmıştır (Akman, 2019). Sarayda yapılan yemek sayıları göz önünde bulundurulduğunda gıda ihtiyacını karşılamak, öncelikli işlerden biri olmuş, sarayın ihtiyacı karşılanmadan İstanbul ve İstanbul dışındaki gıda tedarikçilerine satış yapılması yasaklanmıştır. Meydana gelebilecek gıda sıkıntısını

önlemek ve saraya kötü ve kalitesiz malzemeyi almamak için bu yasak getirilmiştir (Bilgin, 2008).

Hitit döneminden beri yapılan ekmek Anadolu mutfağında kutsal sayılmış ve Osmanlı mutfağını da etkilemiştir. İtalyanların Rumlardan aldıkları bilinen pide zamanla pizzaya dönmüştür. Pide saray mutfağında da kullanılmış Fatih Sultan Mehmed için farklı malzemelerden pideler yapılmıştır (peynirli, kabaklı, yumurtalı vb.). Bahsedilen dönemin devamında ekmekler içerisine farklı malzemeler konularak çeşitlendirilmiş, ıspanaklı ekmek yapıldığı da bilinmektedir. Kirde denilen tandırda yapılan başka ekmek türleri de vardır (Haydaroğlu, 2003).

Osmanlı Saray mutfağına ait sınırlı sayıda yiyecek içecek günümüze kadar gelmiştir. Bu durumun nedeni yemek dünyasında ölçülü tarif kullanılmaması, aşçıların okuma-yazma bilmemesi, aşçılık kültüründe birçok bilginin sır gibi saklanması ve genellikle usta çırak ilişkisi ile kulaktan kulağa aktarılıyor olması yatmaktadır (Şavkay, 2000). Bu durum saray mutfağının yeterince bilinmemesi yiyeceklerin standartlaşmaması adına önemli bir kayıp olmuştur. Kişiden kişiye değişen el ayarı ve damak lezzeti aynı ürünün farklı yorumlanmasına neden olmuş ve bu da dönemin yiyeceklerinin aktarımında olumsuz etkide bulunmuştur.

Osmanlı imparatorluğu döneminde iki önemli devrim yaşanmış bunlardan birincisi, Amerika'nın keşfi olup bu keşiflerle birlikte saray mutfağında yer alan birçok yiyecek saray mutfağında kullanılmaya başlanmıştır. Bunlar; domates, patates ve sivri biber gibi yiyeceklerdir. İkincisi ve dünya tarihinde çok önemli olan devrim ise sanayi devrimidir. Ulaşımında kolaylıklar sağlayan bu devrim ise dünyanın çeşitli bölgelerindeki ürünlerin ulaşılabilir olmasını sağlamış, bu durum da saray mutfağının gelişmesine katkı sağlamıştır (Hatipoğlu, 2014, s. 68).

1.3.2. Halk Mutfağı

Osmanlı mutfağının zenginliği, hüküm sürdüğü coğrafyalar ve bu coğrafyada yaşayan insanların kökenleri, yaşadıkları yerlerin coğrafi konumu ve bölgede tüketilen gıda ürünleri ve alışkanlıkları göz önünde bulundurularak anlaşılabilir. Halk mutfağı diye tabir edilen mutfak çeşitli coğrafyalarda çeşitli yemeklerin bulunduğu zenginlikte bir mutfaktır. Saray mutfağı kadar görkemli ve şaşalı olmasa da önemli bir çeşitliliği kapsamaktadır. Yemekler gösterişsiz bir şekilde sofraya bezi

üzerinde tüketilmiş ve yemek yerken kaşık kullanılmıştır. Çorba, pilav ve hoşaf gibi yiyeceklerin tüketiminde kaşık kullanılmış bunun dışındaki yemekler elle yenmiştir. Elle yeme alışkanlıklarından dolayı yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması için sofraya ibrik getirilmiştir. Yemeklerin yanında içecek olarak genellikle hoşaf ve şerbetler tüketilmiştir (Tez, 2015; Seçim, 2018; Bakan, 2021). Yemekleri genellikle evin hanımı ya da gelini tarafından yapmaktaydı. Halk misafir ağırlamayı sever, yemeklerini beğendirmek için çaba gösterir ve yeni lezzetler dener ve misafirlerine sunardı (Özata, 2019, s. 44). Halk mutfağında çorbalar sıkça tüketilen yemekler arasında karşımıza çıkmaktadır. Erişteli ve buğdaylı çorbalar, çeşitli sebze ve et suları ile hazırlanmış çorbalar da halk mutfağındaki yerini almıştır. Yine tarhana halk mutfağında en çok tüketilen çorbalardan biridir (Demirgöl, 2022, s. 117). Et, halk mutfağında saray mutfağının aksine az tüketilen bir üründür. Şehirde ve köyde yaşayan halk için et lüks olarak yer almış özel günlerde tüketilmiştir. Aynı şekilde pirinç de halk mutfağında lüks kabul edilmiş, her yerde üretilmediği için halk için ulaşılmaz bir ürün olmuştur (Güler, 2010). Osmanlıda halk meyve ağaçları ve üzüm bağları yetiştirmiş, elde ettikleri mahsullerden kuru üzüm, pekmez, sirke, şıra, pestil, cevizli sucuk gibi ürünler üretmişlerdir (Tez, 2015). Anadolu’da ekmek yalnızca buğday unundan yapılmış, kıtlık dönemlerinde arpa unu da kullanılmıştır (Samancı, 2008, s. 205). Yoğurt, halk mutfağında yaygın olarak tüketilen ürünlerdendir. Süt, yoğurt ve süt ürünleri pazarlardan satın alınır, yemeklere lezzet ve aroma vermesi içinse nane, reyhan, maydanoz, sarımsak, fesleğen, soğan, salça ve biber kullanılmıştır. Kimyon, safran, hardal, kişniş ve tarçın mutfakta karşımıza çıkan diğer lezzet verici ürünlerdir (Önçel, 2015, s. 36).

Orta Asya’dan süregelen açları doyurma geleneği imparatorluk döneminde de devam etmiş İmarethane denilen mekanlarda günde iki öğün yemek dağıtılmıştır. Genelde çorba, sebze yemekleri ve ekmek dağıtılmış, özel günlerde çeşitli tatlılar ile menü zenginleştirilmiştir (Dilsiz, 2010). Ayrıca sultanın özel günlerde hazırlattığı “çanak yağması” adı verilen ziyafet niteliğinde yemekler halka dağıtılmıştır (Tez, 2015).

1.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılması ve 1923'te Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kurulması ile başlayan bu dönemde yüzyılların birikimi ile gelen Osmanlı yemek kültürünü kısmen de olsa devam ettirmiş ve batılılaşmanın etkisi ile de değişimlerin yaşandığı bir dönem olmuştur (Samancı, 2016). Saray ve halk mutfağının yerini alaturka (geleneksel) ve alafranga (modern) mutfak anlayışı almıştır (Kasar, 2021, s. 354). Orta Asya'da iki öğün yemek yenirken bu dönemde üç öğüne çıkmıştır (Solmaz ve Dülger Altın, 2018, s. 117). Sanayi devrimi ve Amerika'nın keşfi gibi önemli gelişmeler dönemin mutfağını etkilemiş batıda kullanılan birçok ürün Türk mutfağında yerini almıştır. Amerika'nın keşfi ile dünya mutfaklarında yerini alan domates, mısır, kakao vb. gıdalar Türk mutfağında sıkça kullanılmaya başlanmıştır. Domates ve salçanın gelmesi ile beyaz yapılan yemekler yerini domates ve salçalı yemeklere bırakmış, baharat kullanımı azalmıştır (Özata, 2019, s. 45). Sıvıyağ ve margarin gibi teknolojik gelişmelerin ortaya çıkardığı ürünler mutfak kültürümüzde önemli bir yere sahip olan tereyağı ile kuyruk yağının yerini almaya başlamıştır (Közleme, 2012, s. 164-167). Sağlık endişesi ve hijyen koşulları gerekçesi ile tereyağı ve kuyruk yağının kullanımı azalmış, yemeklerde ayçiçek yağı, margarin ve zeytinyağı kullanımı başlamıştır (Kızıldemir vd., 2014, s. 202). 1970'li yıllarda hayatımıza giren gazlı ve gazsız içecekler Türk mutfağında yer alan içeceklerin yerini almaya başlamış, kolay ulaşılabilir olması ve uğraş gerektirmemesi nedeni ile geleneksel içecek yapımını ciddi oranda azaltmıştır (Solmaz ve Dülger Altın, 2018, s. 117-118).

Cumhuriyet döneminin beslenme alışkanlıklarında Osmanlı döneminde olduğu gibi tahıllar, süt ve süt ürünleri bulunmaktadır. Bakliyat olarak bulgur, mercimek, nohut, pirinç en çok tüketilen ürünlerdir. Meyve ve sebze ülke genelinde kullanılan önemli besin öğeleridir. Et yine çok kullanılan ürünlerdendir (Közleme, 2012). Ezogelin, mercimek, tuzlama, işkembe, domates çorbası ve tarhana en çok tüketilen çorbalarıdır. Tatlı olarak baklava, kadayıf, sütlaç, muhallebi, lokma, tulumba ve çeşitli kurabiyeler ise en çok tüketilen tatlı ürünleridir. Ayrıca beyaz et, kırmızı et, kümes hayvanları ve deniz ürünleri yine ülkenin çeşitli bölgelerinde tüketilen ürünlerdendir. Türk mutfağında en çok tüketilen yiyecekler; pide, lahmacun, kebab çeşitleri, köfte çeşitleri, baklava, döner, sucuk, pastırma, peynir çeşitleri ve zeytinlerdir (Kızıldemir vd., 2014, s. 202-203).

Teknolojinin gelişmesi mutfak kültürünü oldukça etkilemiştir. Lojistik imkanların yetersizliği nedeniyle önceleri sadece üretildiği yerde tüketilen ürünler farklı coğrafyalara gelmeye başlamış ve daha geniş kitlelere ulaşmıştır. Bu durum aynı zamanda mevsimsel ürünlere taze bir şekilde ulaşımı kolaylaştırmış, geleneksel kışa hazırlık ürünleri ve saklama yöntemlerinin kullanımını azaltmıştır (Közleme, 2012). Osmanlı'dan gelen alaturka mutfak geleneği Anadolu'da devam etmiş, alafranga mutfağın etkisinde gelişen İstanbul mutfağı ise geleneksel ile modern sentezleyerek çağa ayak uydurmuştur (Kızıldemir vd., 2017).

Pazar ekonomisi, cumhuriyet dönemi mutfak kültürünü etkileyen diğer önemli olaylardan biridir. Şehirleşmenin etkisi ile kırsaldan kente göçün artması ve yaşam koşullarının getirdiği zorluklar kadınların iş hayatında yer almasını gerekli kılmıştır. Evde yemek yapma sürelerinin azalması Türk mutfağında bulunan yemeklerin daha az yapılmasına ve unutulmasına neden olmuştur. Ev dışı tüketimi ortaya çıkaran bu durum aynı zamanda hazır ve dondurulmuş gıda tüketimini arttırmış, bireyleri daha pratik yemekler yapmaya itmiştir (Önçel, 2015; Bakan, 2021).

Cumhuriyet döneminde yaşanan gelişmeler ile birlikte Sanayi devrimi dünyada büyük bir değişimi tetiklemiş, üretimde insan gücü azalmış, sosyal hayat güçlenmiş, ulaşım olanaklarının hızlanması ile uluslararası ticaret artmış ve ulus devletler çoğalmıştır. Sosyal hayatın ön plana çıkması ile dışarıda geçirilen zaman artmış bu durum ülke mutfaklarının gelişmesine neden olmuştur. Fransız mutfağı bu dönemlerde öne çıkan mutfaklardan biri olmuş, Fransız aşçıları ciddi rağbet görmüştür. Fransız mutfağı ile mutfaklar sistematik bir düzene sokulmuş, ülkenin en iyi aşçıları yapılan yemekleri kitaplaştırmıştır. Kullandıkları pişirme yöntem ve tekniklerini bu kitaplarda paylaşmış, günümüz dünya mutfaklarında hala kullanılan birçok teknik ve yöntemi dünya mutfaklarına kazandırmışlardır (Güldemir, 2014; Sürücüoğlu & Özçelik, 2019). Yine İtalyan mutfağı bahsedilen dönemde ön plana çıkan en iyi mutfaklardan biri olmuş, yemek kitaplarının sayısı bu dönemde artmış ve zamanla ansiklopedi benzeri yemek kitapları dünya mutfaklarına katkı sağlamıştır (Özata, 2019, s. 46).

1.5. Bölgelere Göre Türk Mutfağı

Türk mutfağı yaşanılan coğrafi özelliklere göre farklılık göstermektedir. Her bölgenin kendine has pişirme yöntemleri, yiyecek-içecek çeşitleri ve beslenme alışkanlıkları vardır. Öyle ki bu farklılıklar iller arasında dahi değişebilmektedir. Bölgelerde yetişen meyve ve sebzeler, hayvan türleri ve denize yakınlık gibi özellikler mutfak kültürünü zenginleştirmekte ve çeşitliliği arttırmaktadır (Solmaz ve Dülger Altın, 2018). Türkiye yedi bölgeye ayrılmış, her bölge kendi özelinde çeşitlilik sunmuştur. Bu durum dünyanın en zengin mutfaklarından biri olarak gösterilmemizde önemli etkenlerden biri olmuştur (Yergaliyeva, 2011). Bu yedi bölge ve yemek kültürüne aşağıda yer verilmiştir.

1.5.1. Akdeniz Bölgesi

Akdeniz bölgesi adını kıyısına sahip olduğu denizden almaktadır. Yıllık sıcaklık ortalaması en yüksek bölge olup yüzölçümü açısından Türkiye'nin dördüncü büyük bölgesidir. 120.180'km denize kıyısı bulunmaktadır. Yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı geçmektedir. Yıllık sıcaklık ortalaması 18 dereceyi bulmakta, bu durum bölgede kış mevsiminin ılık geçtiğini göstermektedir (Sarışık & Özbay, 2019).

Akdeniz mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarını Doğu Akdeniz ve Batı Akdeniz bölgeleri olarak ele almak daha uygun olacaktır. Batı Akdeniz'de yer alan Antalya, Burdur ve Isparta illeri, Doğu Akdeniz'de ise Adana, Hatay, Osmaniye, Mersin ve Kahramanmaraş illeri yer almaktadır. Batı Akdeniz illerinde genel itibari ile iç Anadolu mutfak kültürünün etkileri görülmekte Doğu Akdeniz'de ise Güneydoğu Anadolu mutfak kültürü ile Arap mutfak kültürünün esintileri bulunmaktadır. Batı Akdeniz'de tahıl ve hamur işi ağırlıkta olup tarihin ilk dönemlerinden beri kullanılan zeytin ve zeytinyağı önemli yer tuttuğu bilinmektedir. Soğan, sarımsak, pırasa, pancar, pazı, bamya, patlıcan ve salatalık bölgede en çok tüketilen besinler olmuştur (Türkay & Şengül, 2016, s. 92).

Doğu Akdeniz bölgesinde et çokça tüketilen bir ürün olup kebab ve pide çeşitleri başta olmak üzere birçok et yemeği yapılmaktadır. Aynı zamanda farklı ürünlerle birleştirilerek ortaya çıkan birçok et yemeği de mevcuttur. Bunlara; içli köfte, simit kebabı, patlıcan kebabı örnek gösterilebilir (Ertaş & Gezmen-Karadağ,

2013, s. 124-125). Bölge iklim koşulları nedeni ile sera yetiştiriciliğine uygun olup ülkenin tarımsal ihtiyacının çoğu bu bölgeden karşılanmaktadır. Portakal, mandalina, limon, greyturt ve muz en çok yetişen ürünlerdendir.

Doğu Akdeniz’de Hatay birçok medeniyete, inanç ve kültüre ev sahipliği yapmış, bu kültür mutfaktaki çeşitliliğe de yansımıştır. Hatay mutfağında 600’den fazla yemek çeşitliliği olduğu bilinmektedir. Et yemekleri, sebze yemekleri, dolmalar, reçeller, turşular, mezeler, salatalar, ot yemekleri, pasta, börek ve süt ürünleri Hatay mutfağında olan yiyecek çeşitlerindedir. Kendine has pişirme teknikleri ile bilinen Hatay mutfağında baharat, salça ve nar ekşisi mutfakta sıkça kullanılmaktadır. Bununla birlikte zeytinyağı ve zeytinyağlı yiyecekler mutfakta ayrı bir öneme sahiptir. İç yağı ve kuyruk yağı da sıkça kullanılan yağ çeşitlerindedir. En çok bilinen yemekleri; künefe, kireçte kabak, biberli ekmek, cara çökeleği ve sürktür (Şahin, 2012; Sarıışık & Özbay, 2019).

Adana ise bölgedeki en önemli mutfaklardan bir diğeridir. Kendine özgü yemek kültürünün oluşmasında birçok medeniyetin katkısı bulunmaktadır. Göçebe kültürden yerleşik hayata en son geçen Adana Türkmen ve Yörüklerin sahip oldukları mutfak kültürünü koruyup saklayarak Adana yemek kültürünü ortaya çıkarmışlardır. Bu mutfağın temel ürünlerini hamur işleri ve baharatlar ile etli ve sebze yemekler oluşturmaktadır. Mutfakta sebzeler haşlamanın dışında kavrulmuş olarak kullanılmaktadır. Bununla birlikte yemeklerde un ve bulgur kullanımı yaygındır. Bölgenin tarıma elverişli yapısı kimyon, pul biber, karabiber, nar ekşisi, sumak, sarımsak, maydanoz, nane, kekik ve soğan gibi lezzet verici ürünlerin kullanılmasına olanak sağlamıştır. Yemeklerin hazırlanmasında genel itibarı ile biber salçası kullanılmakta ve yemeklerin hazırlanmasında kuyruk yağı ve iç yağı tercih edilmektedir. Adana denilince akla ilk gelen yemek Adana kebabıdır (Türkay & Şengül, 2016; Sarıışık & Özbay, 2019). Ciğer, şırdan, mumbar, kırkkat, sıkma, gözleme ve kol böreği de bilinen diğer yemekleridir. İçecek olarak şalgam ve aşlama, tatlı olarak ise bici bici, halka tatlısı, burma tatlı, karakuş, taş kadayıf, şam tatlısı ve tulumba tatlısı ön plana çıkmaktadır (Karaca & Karacaoğlu, 2016).

Mersin Akdeniz, Güneydoğu ve Arap kültüründen etkilenmiş mutfaklardan biridir. Merkezi, ilçe ve köyleri arasında yemek çeşitliliği ve yemek kültürü arasında farklılıklar bulunmaktadır. Mutfağın ana ürünlerini acı, salça, bol baharatlı

yemekler ve ekşi oluşturmaktadır. Et ve sebze yemeklerinde buğday tüketimi yaygındır. Denize kıyısı olmasından dolayı deniz mahsulleri tüketimi de yaygındır. Lağos, barbun, karides, dil ve kefal balığı mutfakta yaygın olarak tüketilen balık çeşitlerindedir. Bununla birlikte mutfakta deniz mahsullerinden çok et tüketimi tercih edilmektedir. Kuzu ve koyun eti mutfağın genelinde hakimken dana eti tüketimi çok tercih edilmemektedir. Tantuni, lahmacun, şırdan, mumbar, ciğer kebabı, yengeç, sıkma, kısır, saç böreği, sarımsaklı köfte, jumbo karides, işkembe çorbası, karsambaç ve babagannuş en çok bilinen yiyecekleridir (Sarıışık & Özbay, 2019).

Kahramanmaraşta yemekler karın doyurmanın ötesinde lezzet ve zevk alınan bir olgu olarak tüketilmektedir. Mutfakta Orta Asya, Mezapotamya, Akdeniz ve Güney Asya ürünlerine rastlamak mümkündür. En bilinen ürünleri Maraş dondurması ve Maraş tarhanasıdır. Bilinen bazı yemek ve yiyecekleri; tarhana, ekşili, Maraş paçası, mercimekli döğme çorbası, simit köfte, ekşili köfte, sömelek, ekşili aya, sulu yağlı köfte, bayram çöreği, çökelekli pilav, un sucuğu, fıstık ezmesi ve pestil sucuğudur. Ayrıca Maraş dondurması, Maraş biberi ve Maraş tarhanası coğrafi işaret almış bölgenin en önemli yiyecekleridir (Gök vd., 2017, s. 64).

Batı Akdeniz’de Antalya sebze ve meyve çeşitliliği ile ön planda olan mutfaklardan biridir. Bölgede farklı kültürlerden insanların göç yolu ile Antalyaya yerleşmesi Antalya mutfağına çeşitlilik kazandırmıştır. Mutfakta daha çok balık ile tüketilen salata ve piyazlar ön plana çıkmaktadır. Tahıl ve hamur işi yemekler de mutfakta tüketilen yiyecek türlerindedir. Bilinen bazı yemek ve yiyecekleri; Tarhana çorbası, yayla çorbası, göce çorbası, yarpızlı çorba, domates cilvesi, burani, testi kebabı, alafaşı, borana, ilibada aşısı, piyaz, hibeş, kapama böreği, bastarya böreği, kabak tatlısı, kıvrım (sariburma), pelize, kirkitle (Çivirdik) ve bestel (pestil ve incir reçeli)’dir (Altunsaban vd., 2016; Sarıışık & Özbay, 2019).

Batı Akdeniz şehirlerinden bir diğeri olan Isparta Türkiye’nin gül bahçesi olarak bilinmekte gül yetiştiriciliği ve gül yağı üretiminde dünyanın en önemli endüstri merkezlerinden biri olup dünya gül yağı üretiminin yaklaşık %60’ını karşılamaktadır. Sınırlarında birçok göl ve göleti barındırmaktadır. Eğirdir Gölü, Gölcük Krater Gölü ve Kovada Gölü bilinen en önemli gölleri olup Eğirdir gölü, suda yetişen balıklarının lezzeti ile de tanınmaktadır. Köfte çeşitleri ve sakatat

yemekleri de yine bilinen yiyeceklerdendir (Özdemir & Güngör, 2016; Hilmi Yıldız, 2021).

1.5.2. Karadeniz Bölgesi

Karadeniz Bölgesi, adını Karadeniz'den alıp 18 ilden oluşmaktadır. Bu iller; Amasya, Artvin, Bolu, Bayburt, Bartın, Çorum, Düzce, Giresun, Gümüşhane, Kastamonu, Karabük, Ordu, Rize, Samsun, Sinop, Trabzon, Tokat ve Zonguldak'tan oluşmaktadır. Bölgede yaşam tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Karadeniz iklimi Akdeniz iklimine göre daha soğuk bir iklime sahip olup ülkemizin en çok yağış alan bölgesidir. Her mevsim yağış alan bölgede ormanlık alan çok fazladır. Batı Karadeniz'de süt ve süt ürünleri çokça tüketilmekte, büyük ve küçükbaş hayvancılık yapılmakta bununla birlikte deniz ve tatlı su balıkçılığı da yapılmaktadır (Çakmak, 2017, s. 2). Karadeniz bölgesinin kıyı kesimlerinde balık geçim kaynağıdır. Deniz ürünleri birçok yemekte kullanılmaktadır. Hamsili pilav, hamsi buğulama, hamsi tava bunlardan birkaçıdır (Özata, 2019, s. 48).

Karadeniz bölgesi sürekli yağış alması nedeni ile çeşitli otların ve sebzelerin yetişmekte olduğu ve dört mevsim ulaşılabilen bir bitki zenginliğine sahiptir. Farklı tarımsal ürünlerin üretilmesi bölgenin yöresel mutfağının farklılaşmasına katkı sağlamıştır (Kızıldemir vd., 2014). Sebze ve otlar neredeyse her sofrada ve her mevsim bulunmaktadır. Bölgede tüketilen ot ve sebze türlerinden bazıları; baldıran, hoşuran, mendek, melevcan (diken ucu), taflan, sakarca, karalahana, pazı, tirit, ısırgan, mısır, kiraz, fındık ve çaydır (Cömert & Özata, 2016).

Amasya tarım ve hayvancılığın yoğun olarak yapıldığı illerden biri olup, mutfağın temel malzemeleri de bu ürünlerden oluşmaktadır. Et yemekleri, kurubaklagil ve tahıl ürünleri mutfakta önemli yer tutmaktadır. Bilinen bazı yemekleri; çatal çorba, toyga çorbası, hele çorbası, keşkek, göbek dolması, pastırmalı pancar, sirkeli ciğer, çerkez tavuğu, mamırsa, hıjuk, Amasya çöreği, yağlı katmer, cırıktı, döndürme, ekmek aşısı (papara), eli böğründe, patlıcanlı pilav, mercimekli pilav, içpilav, süzme bulgur pilavı, dene hasudası, yuka tatlısı, elma tatlısı, tırtıl baklavadır (Sarıışık & Özbay, 2019).

Artvin farklı kültürlerden birçok insanın bir araya geldiği şehirlerden biridir. Gürcüler, Hemşinliler, Kıpçak Türkleri, Ahıska Türkleri ve Lazlar şehirde

yaşamakta olup bu durum yemek kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamıştır. Bununla birlikte Artvin yaylalarında yetişen bitkiler de mutfakta önemli bir yer tutmaktadır. Artvin mutfağında ön plana çıkan bazı yemekler; kuymak, hinkel, cerebas, çılıbr ve kayganadır (Oğan & Durlu Özkaya, 2021, s. 85-86).

Bartın tarihi boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, bu durum kentin yemek kültürünün zengin olmasına katkı sağlamıştır. Mutfakta 100'ün üzerinde yemek olduğu bilinmektedir. Genel olarak Karadeniz mutfak kültürünün izleri bulunan mutfakta yeşillik ve çeşitli bitkiler yer almaktadır. Ayrıca Karadenize olan uzun kıyısı deniz mahsullerinin de mutfakta yer almasını sağlamıştır. Bilinen yemek ve yiyecekleri; çöven ekmeği, şapşap köfte, pirinçli mantı, çiğ börek, gartlaç, kırtıl, halışka, ısbut (ıspıt), pumpum çorbası, incir doldurması ve kabak burmasıdır (Coşan, 2020).

Rize yemek çeşitliliği ile ön plana çıkan bölgenin önemli mutfaklarından biridir. Rize mutfağında 64 yöresel lezzet kayıt altına alınmıştır. Yörede bilinen ve en çok tüketilen yöresel lezzetlerden bazıları; karalahana sarması, karalahana haşlaması, fasulye turşusu tavalisi, hamsi tavalisi, hamsikoli, hamsili pilav, mısır unu ekmeği, muhlama, Rize sütlacı, laz böreği, pepeçura, Rize simidi, Rize kavurması, koleti peyniri, minci, enişte lokumu ve kolivadır. Rize bal üretiminde Türkiyedeki en önemli merkezlerden biridir (Başaran, 2017, s. 135). Dünyaca ünlü anzer balı ya da deli bal bu bölgede yetişmektedir. Ayrıca hamsi de bölgenin vazgeçilmez besin kaynaklarından biridir (Çokişler & Türker, 2015). Samsun mutfağında da diğer bölge mutfakları gibi sebze, yenilebilir yabani otlar, hamur işleri ve deniz mahsulleri hakimdir. Kentin Bafra ve Çarşamba ovalarında önemli miktarda pirinç üretimi yapılmaktadır. Tirit, keşkek, lepsi, herse ve kaz çevirmesi şehrin önemli yemeklerinden birkaçıdır (Sarışık & Özbay, 2019). Tokat üzüm bağları ile ünlü şehirlerimizden biri olup pekmezin sıkça kullanıldığı mutfaklardan biridir. Zile pekmezi şehrin markalaşan değerlerinden biri haline gelmiştir. Trabzon mutfağında ise beyaz ekmek yerine Trabzon pidesi tüketilmektedir. Ayrıca mısır ekmeği de mutfakta önemli bir yere sahiptir. Trabzon Vakfikebir ekmeği bölgenin üne kavuşmuş değerlerinden biridir. Bu ekmekten; ekmek makarnası, ekmek tatlısı, yumurtalı kızartma ve ekmek kayganası denilen yemek ve tatlılar yapılmaktadır (Yılmaz, 2020, s. 62). Zonguldak mutfağında unlu mamullerden yapılan yemek

çeşitleri halkın beslenmesinde önemli yere sahiptir. Kestane bölgede yetişen ve mutfakta karşımıza çıkan önemli ürünlerden bir diğeridir (Özer vd., 2018, s. 345-346).

1.5.3. Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Güneydoğu Anadolu bölgesi 9 şehirden oluşur. Bunlar; Adıyaman, Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Kilis, Mardin, Siirt, Şanlıurfa ve Şırnak'tır. Güneydoğu Anadolu mutfağı yöresel lezzetleri ile ün salmış, birçok kültüre ev sahipliği yapmış, ürün çeşitliliği açısından büyük bir zenginliğe sahiptir. Araplarla olan etkileşim mutfak kültürüne de yansımıştır. Yemeklerde sıkça kullanılan baharatlar ve acı biber Arap mutfağının izlerini taşımaktadır. Tahıl ve bakliyat çokça kullanılmakta, buğday ve bulgur etten sonra en çok tüketilen ürünler olarak yerini almaktadır. Yine pirinç, nohut ve mercimek en çok tüketilen diğer bakliyatlardır (Dilsiz, 2010, s. 68-69). Bölge kebapları ile ünlü olup, bölgede fırın kültürü günümüzde de devam etmektedir. Fırımlar aktif kullanılmakta ve birçok fırın yemeği sofralarda yerini almaktadır.

Yörede küçükbaş hayvancılık yaygın olup koyun eti en çok tüketilen ettir. Yoğurt yemeklerde ve marinasyonlarda sıkça tüketilmektedir. Ayrıca yoğurtla yapılan birçok çorba çeşidi de vardır. Bölgede hayvansal yağ kullanımı yaygındır. Özellikle kuyruk yağı diğer bölgelere nazaran Güneydoğu Anadolu mutfağında çokça kullanılmaktadır. Zeytinyağı üretilen bir ürün olsa da yemeklerde kullanımı azdır. Baklava bölgede çok çeşitlendirilerek yapılan ve en çok tüketilen tatlıdır. Yine kadayıf ta bölgede en çok tüketilen diğer bir tatlı türüdür (Aksoy & Sezgi, 2015).

Güneydoğu Anadolu Bölgesinin genelinde yemekler benzerlik göstermektedir. Tüm yemeklerin temelini et, bakliyat, sebze ve buğday ürünleri oluşturmaktadır. Salça yemeklerde sıkça kullanılan ürünlerin başında gelmektedir. Yine lezzet arttırıcı ürünler olarak soğan, sarımsak, maydanoz, kuru nane, pul biber ve çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Kışın yemek üzere birçok ürün yaz aylarında kurutulmakta ve daha sonra kurutulan ürünlerden çeşitli yemekler yapılmaktadır. Yine bölge yemekleri genelde yağlı ve acılı yapılmaktadır. Zeytinyağı bölgede genel olarak az kullanılsa da Kilis mutfağı bölgede yetişen kaliteli zeytinleri ile

ayrışmakta ve zeytinyağlı yemekleri ile ön plana çıkmaktadır (Kültür & Turizm Bakanlığı, 2005).

Mardin yörenin önemli mutfaklarından biridir. Et ve süt ürünleri yemeklerin birçoğunda karşımıza çıkmaktadır. Sebze yemeklerde çok kullanılmasa da kışa hazırlık ürünleri arasında yerini almaktadır (Aksoy & Sezgi, 2015). Kaburga dolması, sembusek, kıbbe Mardinin en özel lezzetlerindedir. Mirra yöreye has bir kahve çeşididir (Aksoy, 2014). Diyarbakır etli sebze yemekleriyle ön plana çıkan bölgenin önemli illerinden biridir. Diyarbakır deyince ilk akla gelen yemeklerden biri ciğer olup bölgenin coğrafi işaret alan yemeklerinden birisidir. Siirt büryan kebabı ve perde pilavı ile yine bölgenin önemli illerinden biridir.

Gaziantep mutfağı dendiğinde akla emek gelmektedir. Yemeklerin yapımında kullanılan malzemelerin her biri ciddi emekler sonucunda ortaya çıkmaktadır. Kurutulan sebzeler, geleneksel yöntemlerle yapımı devam eden salçalar, mutfak kültüründe verilen emeğin karşılığı niteliğindedir. Gaziantep birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması ve önemli bir ticaret merkezi olmasıyla kültürel etkileşime neden olmuş, bu etkileşim yemek çeşitliliğine de yansımıştır (Nahya, 2012). Gaziantep mutfağı, Türk ve dünya mutfaklarında önemli bir yere sahiptir. Yemeklerin yapımında kullanılan malzemelerin kalitesi, baharat çeşitliliği, birçok pişirme yönteminin doğru kullanılması ve yemeklerin yapımında gösterilen özen Gaziantep mutfağının ön plana çıkmasındaki en önemli faktörlerdir. Yoğurt mutfakta sıkça kullanılan ürünlerden biri olup çorbasından et marinasyonuna ve sebze yemeklerine kadar birçok yemeğin içerisinde yoğurda rastlamak mümkündür (Güzelbey, 2003; Sarıışık & Özbay, 2019). Baklava ve katmer Gaziantep'in önemli tatlılarından bazılarıdır. Kuru patlıcan dolması, cartlak kebabı ve alinazik ise bilinen yemeklerinden birkaçıdır (Aksoy & Sezgi, 2015).

Şanlıurfa mutfağı et tüketiminin ön planda olduğu bölge mutfaklarından biridir. Kebap, Şanlıurfa lahmacun, Şanlıurfa ciğeri, şıllık tatlısı, şöşbörek, tirit, çiğköfte en çok bilinen yiyecekleridir. Fırın kültürünün günümüzde devam ettiği ve birçok fırın yemeğinin yapıldığı önemli illerimizden biri olup, misafir ağırlamayı çok seven bir toplumdur. Sıra gecesi; Şanlıurfa ile bilinen misafir ağırlama zamanlarında yaygın olarak kullanılan ziyafet sofrasını temsil etmektedir. Sıra gecesinde ana yemek olarak çiğköfte servis edilmekte ve yine Şanlıurfa'ya özgü

kahve olan mırza yemek sonrası servis edilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005).

Adıyaman yemek kültürü, Gaziantep ve Urfa gibi komşu illerin mutfakları ile benzerlik gösterse de yapılan yemeklerin isimleri ve pişirme teknikleri ile diğer illerden ayrılmaktadır. Adıyaman yemek kültüründe et, balık ve süt ürünlerinin tüketimi oldukça fazladır. Ayrıca tahıl, sebze ve meyve tüketimi yönünden de oldukça zengindir (Sabbağ, 2015). Batman mutfağında ise et yemekleri ağırlıkta olup sebzeler daha çok kurutulmuş olarak mutfakta yerini almaktadır. Kuru dolma şehrin en bilinen yemeklerinden biridir (Aksoy, 2021). Diyarbakır karpuzu ile meşhur ilimizdir. Büyüklüğü ve lezzeti ile tescil alan karpuz bölgenin en önemli geçim kaynaklarından biridir. Bölgede yetişen patlıcana sumak ve sarımsak ilavesi ile yapılan Meftune adı verilen yemek bölgenin en sevilen yemeklerinden biridir. Et ve tatlının ön planda olduğu mutfakta kenger de oldukça reabet görmektedir. Mevsiminde yapılan kenger yemekleri bölge mutfağında önemli yer tutmaktadır. Ayrıca kum leblebisi, kavun ve karpuz çekirdekleri de bölgede çerez olarak tüketilmektedir (Sarıışık & Özbay, 2019).

Kilis bölgedeki önemli mutfaklardan bir diğeridir. Kilis mutfağında baharatsız yemek yok denecek kadar azdır. Et kültürünün yaygın olduğu mutfakta nerdeyse her köşe başında kebabçılara rastlamak mümkündür. Siirt mutfağı yine bölgenin önemli mutfaklarından biridir. Yemeklerin yapımında genellikle zeytinyağı ve tereyağı tercih edilmektedir. Kuyruk yağının da dolma ve kavurma gibi yemeklerde kullanıldığı bilinmektedir. Yemeklere aroma vermesi için farklı baharatlar kullanılmaktadır. Karabiber (filfel), kırmızıbiber, pul biber, nane, reyhan (rihen), kekik, zahter ve kişniş (kızbara) mutfakta kullanılan aroma verici baharatlardır (Yıldız vd., 2017, s. 576).

1.5.4. İç Anadolu Bölgesi Mutfağı

İç Anadolu Bölgesi 13 şehirden oluşmaktadır. Bunlar; Aksaray, Ankara, Çankırı, Eskişehir, Karaman, Kayseri, Kırıkkale, Kırşehir, Konya, Nevşehir, Niğde, Sivas ve Yozgat'tan oluşmaktadır. İç Anadolu mutfağında un ve bulgur çokça kullanılan bölgesel ürünlerdir. Yemeklerde koyun eti ağırlıkta olup yoğurt, patates, patlıcan ve taze fasulye yemeklerde çokça yer alan ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır. Özel günlerde kuzu tandır ve bulgur pilavı sofralarda sıkça karşımıza

çıkan bölgenin önemli yemeklerindedir. Bölge illerinde peskütan çorbası, pancar çorbası, kesme, toyga, tarhana, takıtlı çorbaları tüketilmektedir (Özata, 2019, s. 49). Sivas tava, Ankara tava, etli ekmek, testi kebabı, Kayseri yağlama, Eskişehir çiğbörek, keşkek bölgenin bilinen yemeklerindedir.

Aksaray mutfağında, Anadolu mutfak kültürü ve bölgede yaşamış medeniyetlerden izler bulunmaktadır. Yer sofrası kültürünün devam ettiği mutfakta yemeğe başlamadan önce evin babasının duası ve ilk yemeği yemesi ile yemeğe başlanması geleneği devam etmektedir. Aksaray sofralarının vazgeçilmezlerinden biri de 'gelveri' ekmeğidir. Ankara mutfağında da tahıl ürünlerinin etkisi fazla olup buğday ve buğdaydan yapılan ürünler önemli yer tutmaktadır. Mutfakta et tüketimi fazla olup koyun, kuzu ve keçi eti çokça tüketilmektedir. Ankara tava ve kapama bilinen en meşhur yemekleridir (Sarıışık & Özbay, 2019).

Eskişehir mutfak kültürü, şehrin aldığı göçler ve geçiş güzergahı üzerinde bulunması nedeni ile zengin çeşitliliğe sahiptir. Çibörek en meşhur yemeğidir. Haşhaşla yapılan börek çeşitleri de vardır. Balaban köfte de şehrin en önemli diğer yemeklerinden biridir. Karaman mutfağı da bölgedeki zengin mutfaklardan biri olup 200'e yakın yemek çeşidi bulunmaktadır. En önemli yiyeceklerinden biri bulgur pilavı olup mutfağın vazgeçilmezlerinden biridir. Konya mutfağı ile benzerlik göstermektedir. Şehirde fırın kebabı, yaprak döner ve etli ekmek dükkanları bulunmaktadır (Kaşlı vd., 2015, s. 33).

Kırıkkale mutfağı zengin tariflere sahip yöresel mutfaklardan biridir. Yörede farklı et pişirme yöntemleri bulunmaktadır. Bunlardan bazıları; külleme, kızartma, haşlama ve kavurmadır. Kırsal bölgelerde ekmek olarak yufka tercih edilmektedir. Bazlama, gözleme, alazlama, kömbe ve katmer yapılan diğer ekmek çeşitleridir. Kırşehir mutfak kültürü de bölge mutfak kültürü ile benzerlik göstermektedir. Kentte sebzeçilik gelişmemiş meyvecilik kültürü hakimdir. Bölgede yapılan ürünler Kırıkkale pekmezi, kaman cevizi, cemele biberi, Boztepe çöreği, şahman bulguru, ahi helvası ve bozlak eğlencelik ayçiçeğidir (Demirel & Karabina, 2019).

Konya mutfağı Anadolu ve Türk mutfak kültürünü oluşturan birkaç temel mutfaktan biridir. Birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Selçuklu Devleti öncesi, Selçuklu Devleti sonrası, Osmanlı Dönemi mutfağı ve Cumhuriyet Dönemi

Konya mutfağı olarak ele alınabilecek zenginliktedir. Catalhöyük bölgesinde yapılan kazılarda sekiz bin yıl öncesine ait bulgur ve mercimek tanelerine rastlanmıştır. Konyada günümüzde de yapılan tandır çorbası, mercimek yemeği ve mercimekli bulgur gibi yemeklerin geçmişinin bu zamanlara kadar uzandığı düşünülmektedir. Kaşgarlı Mahmutun Divan-ı Lugatı-it Türk adlı eserinde de Konya mutfağından ve kullanılan araç gereçlerden de bahsedilmektedir. Eserde geçen bazı yemekler; tutmaç, yufka, yoğurt, bekmes, bulgama (bulamaç), kavut (helva), çörek ve güveçtir. Konya mutfağında çeşitli yağ kullanımı olup bunlar; sadeyağ, tereyağı, kuyrukyacağı, iç yağı, zeytinyağı, şırlağan yağı, ayçiçek yağı ve mısırözü yağıdır. Koyun eti mutfakta en çok tüketilen et çeşididir. Et bu mutfakta meyve ve sebzeler ile birlikte pişirilmektedir (Çölbay & Sormaz, 2015; Sarıışık & Özbay, 2019).

Nevşehir mutfağında bulgurlu yemekler ve çorbalar her mevsim tüketilmektedir. Tarhana kış aylarının vazgeçilmez yemeklerinden biridir. Ekmek olarak genellikle yufka ve çörek yapılmaktadır. Niğde Anadolu'nun buğday ambarı denilen 10 şehirden biri olup elma yetiştiriciliğinde de Türkiyede birinci sıradadır. Niğde misket elması çok ünlüdür. Küçükbaş hayvan yetiştiriciliği çok yaygın olup büyükbaş hayvancılığın dört katına kadar ulaşmıştır. Sivas mutfağı da bölge mutfakları ile benzerlik göstermekte, sert ve soğuk geçen kış ayları için kışlık hazırlığı yapılmaktadır. Bu hazırlıklardan bazıları; un öğütme, bulgur dövme, çekme, erişte, kadayıf, salça, sebze kurutma ve etlik kesimi yer almaktadır. Yozgat mutfağı diğer çevre illerinde olduğu gibi kendine has yöresel ürünleri bulunmaktadır. Bölgede tarım ve hayvancılık yapılmakta ve üretilen ürünler mutfakta kendine yer bulmaktadır. Yozgat mutfağında akla ilk gelen yemekler; desti kebabı, parmak çörek ve tandırdır (Aslan vd., 2014; Sarıışık & Özbay, 2019).

Bölge illerinden Kayseri mutfağında hamur işi ve et ürünleri oldukça sık tüketilen yiyecekler olarak karşımıza çıkmaktadır. En çok bilinen yemekleri; mantı, katmer, yağlama, gözleme, yağ mantısı, su böreği gibi hamur işleridir (Şahinbaş, 2018). Kayseri deyince akla gelen önemli ürünlerden biri de pastırmadır. Kayseri'de yirmi çeşit pastırma olduğu bilinmekte ve bu çeşitlerin her biri farklı aroma ve tatlarda olup tüketiciye farklı lezzetler sunmaktadır (Güler, 2010).

1.5.5. Ege Bölgesi Mutfağı

Ege bölgesi 8 şehirden oluşmaktadır. Bunlar; Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, İzmir, Kütahya, Manisa, Muğla ve Uşaktır. Ege mutfağı dendiğinde akla ilk gelen ürünler zeytin ve zeytin yağıdır. Yine bölge otlar ile meşhur olup bunlardan bazıları; ebegümece, ısırgan, sarmaşık, cibez, turp otu, hindiba, kenger, şevket-i bostan, labada, gelincik, kuş otu, helvacık, radika, sinirotu, deniz börülcesi, arapsaçı, kuşkonmaz, marata, tarla çakısı, su teresi, tarla çivisidir. Isırgan pidesi, kabaklı bambul salatası, deniz börülcesi, arapsaçı köftesi, mercimekli ebegümece, şevketi bostan salatası, eşek dikenini dolması, körmene helvası bölgede ot ile yapılan yemeklerden bazılarıdır (Karaca vd., 2015). Bölgede birçok farklı yemek yapılmakta olup bunlardan bazıları; patlıcan böreği, keşkek, mercimekli bükme, katmer, gözleme, çeşitli yahniler bunlardan bazılarıdır. İzmir Tire kuyu tandır, tire köfte, Seferihisar'da kuzu ve oğlak dolması, çeşitli tatlılar, (sütlaç, sıyırma, lor baklavası vb.), börekler, üzüm yaprağı sarma ve kabak çiçeği dolması yine yapılan yemekler arasındadır. İzmir sokak lezzetleri; gevrek, boyoz, kumru, kelle söğüş bölgenin bilinen diğer yemekleridir (Çakmak, 2022). Alaşehir kapaması, nohutlu mantı, Manisa kebabı, odun köftesi, Kula güveci, mantar tatlısı, simit ekmeği, şevket-i bostan, yaprak sarması bölgedeki yemek çeşidi ve zenginliğinin birer parçalarıdır.

Aydın mutfağının zengin olmasının nedeni deniz ticaretidir. Tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış bu şehirde İtalyan ve Yunan mutfaklarının etkisi görülmektedir. Mutfağın temelini; zeytinyağı, balık, incir, patlıcan, biber ve değişik sebzelerle yapılan tarator oluşturmaktadır. Yörenin önemli yemeklerinden bazıları; kulak çorbası, acılı güveç, zeytinyağlı kırlı kızartma, zeytinyağlı börülce, sarmaşık, kedirgen kavura, oğlak çevirme, yer elması yemeği, kabak mücveri ve dalgan kavurmadır (Köksal Sezgin, 2017, s. 72-73). Denizli mutfağında geleneksel yemek türleri ve beslenme alışkanlıkları devam etmektedir. Bilinen bazı yemekleri; tas kapaması, Denizli kebabı, etli kuru fasulye, sirkeli et, tandır, kol dolması ciğer sarma ve saçta işkembedir (Çerikan, 2019).

Kütahya ve çevresinde yemekler hamur işi ve süt ürünlerinden oluşmaktadır. Simav ilçesinin tahinli pidesi ve cevizli çöreği ülke genelinde bilinmektedir. Tavşanlı ilçesi leblebisi ile ünlü olup çok çeşitli (tuzlu, biberli, vanilyalı, kakaolu

ve tarçınlı) leblebi türleri vardır (Baysan, 2021). Manisa ise üzümün anavatanı olarak bilinmektedir. Şehrin büyük bir bölümü bağ ve zeytinliklerle kaplıdır. Napolyon kirazı, sultaniye üzümü, mesir macunu Kırkağaç kavunu bölgenin önemli ürünlerinden bazılarıdır (Özleyen ve Tepeci, 2017, s. 144-145). Muğla mutfağı bölgenin diğer önemli mutfaklarından biridir. Mutfağın temel yapısını sebzeler, yabancı otlar, mantarlar, meyveler tahıl ürünleri, deniz ürünleri, et ve et ürünleri oluşturmaktadır. Zeytin zeytinyağı ve bal mutfakta önemli bir yere sahiptir. Keşkek, ölemeç, balık çorbası yoğurtlu pancar çorbası, Milas şiş kebabı, Milas köftesi, Marmaris pilavı, lokum pilavı ve kefal pilavı bilinen bazı önemli yemekleridir (Küçükkömürler ve Öztekin Ulukar, 2018). Uşak ve çevresinde de kahvaltıda en çok tarhana çorbası tüketilmektedir. Muska böreği, pişi, katmer, peksimet ve kıvrım (dövülmüş susamlı ekmek) çayın yanında tüketilen yiyeceklerden bazılarıdır (Sarıışık ve Özbay, 2019).

1.5.6. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfacı

Doğu Anadolu bölgesi 14 şehirden oluşmaktadır. Bunlar; Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elâzığ, Erzincan, Erzurum, Hakkâri, Iğdır, Kars, Malatya, Muş, Tunceli ve Van'dır. Geleneksel mutfak kültüründe et, hayvansal yağlar, bakliyat, tahıl, (Mankan, 2012) kurutulmuş sebzeler ve meyveler ön plandadır. Yemekler çoğunlukta etli olarak pişirilip tüketilmektedir. Bölgede kurutulmuş ve salamura yapılmış birçok ürüne rastlamak mümkündür. Taze fasulye en çok kurutulan ürünlerden biridir. Onun dışında; evelik, ebe gümece, kızılca, mananık, madımak gibi yeşillikler de gölgede kurutularak kullanılan ürünlerdendir. Erzurum mutfağında cağ kebabı bölgede en çok bilinen yemeklerdendir. Yine Erzurum'a özgü bir diğer yiyecek kadayıf dolmasıdır. Katıklı dolma, büryan, corti aşısı, glorik, has dolması, keledoş, ayran çorbası, kürt köftesi (Halıcı, 2009), tandır balığı, otlu peynir, çeçil peynir, hıngel, haşıl, kaz asması bölge illerinin meşhur yemeklerindendir (Sarıışık ve Özbay, 2019).

Ağrı mutfağında tahıllar, baklagiller, et, süt ve süt ürünleri ve bölgede yetişen otlar yer almaktadır. Bölgenin iklimi tarıma uygun olmadığından sebze yetiştiriciliği oldukça sınırlıdır. Kış mevsimlerinin uzun olması un ve un ile yapılan yemeklerin çeşitlerinin artmasına neden olmaktadır. Yemeklerde genellikle tereyağı kullanılmaktadır. Ardahan mutfacı da bölge illeri ile benzerlik göstermekte farklı

yükseltilerdeki araziler nedini ile çeşitli bitki florasına sahiptir. Ardahan kazı bölgenin önemli yiyeceklerinden biridir. Ardahan çiçek balı ve Posof elması bölgenin tescil alan ürünleridir (Sarıışık ve Özbay, 2019).

Bingöl bölgenin önemli mutfaklarından biri olup sert iklimi nedeni ile çevre illerle beslenme alışkanlıkları neredeyse aynıdır. Bölgenin geçim kaynağını hayvancılık oluşturmasına rağmen hayvan ticaretinin ön planda olması süt ve süt ürünleri çeşitliliğinin zayıf olmasına neden olmaktadır. Bölgede yetişen en önemli tarım ürünlerinden biri cevizdir. Üretimi kısıtlı olmasına rağmen Bingöl balı lezzeti ve kalitesi ile ön plana çıkmaktadır. Gazik kaymağı, burmalı kadayıf ve çobantaşı kavurması Bingölün coğrafi işaret almış gıda ürünleridir. Bitlis mutfağı da Bingöl mutfağı ile benzerlik göstermektedir. Bölgede hayvancılığın yaygın olması süt ve süt ürünleri çeşitliliğini ortaya çıkarmıştır. Bölgenin iklim şartları kısıtlı sayıda tarım ürünü yetişmesine olanak sağlamaktadır. Ceviz, armut, dut, kiraz, antep fıstığı, elma ve meyan kökü bölgede yetişen bazı ürünlerdir (Irmak, 2019; Sarıışık ve Özbay, 2019).

Erzincan tarihi İpek yolu üzerinde bulunan illerden biri olup, birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu nedenle bölgenin en zengin mutfaklarından biridir. Mutfakta tahıl ve hayvansal gıdalar ön plandadır. Bölge illerine göre daha ılıman bir iklime sahip olan şehirde meyve yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Erzincan tulum peyniri, cimin üzümü, dermason fasulyesi, sütotu, Erzincan leblebisi ve kemah cevizi ilin tescil almış önemli ürünleridir (Şen ve Silahşör, 2018, s. 419).

Erzurum hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı illerden biridir. Bundan dolayı et ve et ürünleri mutfakta ön plana çıkmaktadır. Mutfakta kullanılan hammaddelerin başında et, tahıllar, bakliyatlar, kurutulmuş meyve ve sebzeler ve hayvansal yağlar gelmektedir. Kış mevsiminin uzun sürmesinden dolayı kurutma yöntemi yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Kurutulan sebzeler arasında, yeşil fasulye, ebegümece, madımak ve evelik gibi ürünler yer almaktadır. Iğdır mutfak kültürünün oluşmasında iklim yapısının etkisi bulunmaktadır. Buna bağlı olarak çok sayıda ot, meyve ve sebze yetişmekte, yetişen meyve ve sebzeler çevre illerin tedarikini sağlamaktadır. Iğdırda yetişen bitkilerden bazıları; kazayağı, gımsı gımsı, baldırgan, boğa diken, cüce gözü, çoban kirpiği, yağlıca, salmanca, evelik, kelemkeşir ve bozoğlan otlarıdır (Mil ve Denk, 2015, s. 2-3).

Kars şehrinin ekonomisi tarım, hayvancılık ve ormancılık üzerinedir. Hayvancılık ekonominin baş mimarıdır. En çok sığır yetiştirilen ilimiz olmakla beraber canlı hayvan ticaretinin merkezidir. Bölge mutfağında İran ve Azerbaycan mutfak kültürlerinin etkileri görülmektedir. Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri mutfakta sıkça karşımıza çıkmaktadır. Kars mutfağının en önemli ürünlerinden birisi kazdır. Kaz taze olarak tüketildiği gibi kurutulmuş da tüketilebilmektedir (Çerkez vd., 2021, s. 50-51).

Malatyada birçok ürün (fasulye, nohut, buğday, arpa, mısır vb.) yetiştirilmekte, mutfakta bu ürünler hammadde olarak kullanılmaktadır. Erik ekşisi Malatya mutfağında kullanılan en önemli ürünlerden biridir. Kara kimyon adı verilen kişniş ise bölge mutfağında yemeklere aroma veren ürünlerden biridir (Talas, 2020, s. 282-283). Muş mutfağında hayvancılığın etkileri görülmekte, et ve süt ürünleri mutfakta sıkça karşımıza çıkmaktadır. Kurut mutfakta kullanılan gıda maddelerinden biridir. Kış mevsiminin uzun sürmesi nedeni ile kentte yoğun kış hazırlığı yapılmaktadır. Muş köftesi, Çorti turşusu ve yemeği ve Vakkas Muş üzümü tescilli ürünleridir (Sarışık ve Özbay, 2019).

1.5.7. Marmara Bölgesi Mutfağı

Marmara Bölgesi 11 şehirden oluşmaktadır. Bunlar; Balıkesir, Bilecik, Bursa, Çanakkale, Edirne, İstanbul, Kırklareli, Kocaeli, Sakarya, Tekirdağ ve Yalova'dır. Marmara Bölgesi aldığı göçler nedeni ile karma bir mutfağa sahip olup ürün çeşitliliği açısından çok zengindir. Bölgede et tüketimi fazla olmasına rağmen sebze yemekleri ve kuru baklagiller yörede sıkça tüketilen ürünlerdir. Bölgenin bazı geleneksel yemekleri; Edirne tava ciğeri, Tekirdağ köfte, İnegöl köfte, sakızlı kebab, kuru erik yahnisi, Bursa iskender kebabı bunlardan bazılarıdır (Alabacak, 2018; Özata, 2019).

Balıkesir mutfağı farklı kültürlerin bölgede yaşaması nedeni ile zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Yöre mutfağının oluşmasında Çerkez, Muhacir, Manav, Türkmen ve Çetmi gibi toplulukların etkisi görülmektedir. Yine bölgeye yerleşen Giritli Müslüman halkın yeme içme alışkanlıkları ve mutfak kültürleri mutfağa etki etmiş, yabancı otlardan yapılan yemekleri mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Yemeklerin yapımında manda kaymağı, kaşar lor, yoğurt, peynir teleme ve peynir suyu kullanılmaktadır. Bu durum yemeklerin lezzetli ve sağlıklı olmasına katkı

sağlamıştır. Mutfakta zeytinyağı kullanımı ağırlıkta olup sebze ve ot yemekleri zengin bir yere sahiptir. Patlıcan, yeşil fasulye ve pomak kabağı yemeklerde sıkça kullanılmaktadır. Manyas Peyniri, Gönen Yoğurdu, Susurluk Ayranı, İvrindi, Burhaniye Sepet Peyniri, kaşar loru ve manda kaymağı Balıkesirin önemli süt ürünlerinden bazılarıdır (Bozok ve Kahraman, 2015, s. 86-87).

Bursa'nın mutfak kültürünün oluşmasında farklı kültürlerin büyük etkileri görülmektedir. Şehirde bulunan imarethaneler farklı birçok kültürden insanın bulunması ve bunun sonucu yaşanan etkileşim buna örnek olarak gösterilebilir. Bursa, uluslararası üne sahip Bursa Kebabı, İnegöl Köftesi, kestane şekeri gibi lezzetlerinin yanı sıra birçok farklı, yöre dışında tarifi bilinmeyen yöresel lezzetlere de sahiptir. Muradiye çorbası, Dede çorbası (Kesme hamur, Hamur çorbası), tarhana çorbası, şipsi çorbası, oğmaç çorbası, oba çorbası, kuyruk çorbası, balık çorbası, zeytinyağlı yeşil domates, kızılıbacak, zeytinyağlı enginar, zeytinyağlı taze fasulye, gapçıklı ve çalı bastırması, zeytinyağlı kereviz, soğan karıştırması, sultani bezelye kavurması, köpoğlu, nane turşusu, fasulye piyazı, yumurta dolması, çılıbr, uludağ cacığı, pideli kebab, yörük kebabı, sakızlı kebab, iskender kebabı, güvercin buğu köfte, turşulu ördek dolması, bildircin, Bursa mumbarı, koyun akciğeri, gerdaniye (tatlı yahni), etli kavata, asmakabağı dolması bilinen bazı yemekleridir (Sarıışık ve Özbay, 2019; Bilmez, 2022).

Çanakkele mutfağı incelendiğinde süt ürünleri zengin olarak karşımıza çıkmaktadır. Tatlıdan birçok yemeğe süt, peynir, yoğurt ve kaymağı görmek mümkündür. Ezine Peyniri coğrafi işaret almış ürünlerden biridir. Zeytinyağı ve deniz ürünleri de mutfağın önemli değerlerindedir. Akarsulardan avlanan ve yetiştirilen alabalık, denizden sardalya avlanan ve tüketilen balık çeşitlerindedir. Lüfer, levrek ve palamut ta mutfakta tüketilen diğer balıklardandır. Bunun yanı sıra şifalı ve besin olarak kullanılan yabancı otlar, mantar, taze meyve ve sebze de yetiştirilmektedir. Hindiba, şevketi bostan, kazayağı, ebegümeci ve ısırgan otu bölgede yetişen ve yemeklerde kullanılan bazı bitkilerdir. Başta keçi olmak üzere büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığı ile birlikte kümes hayvancılığı da yapılmaktadır (Turan vd., 2020, s. 339-340).

Edirne Osmanlı'nın saray şehirlerinden biri olup, zengin yemek kültürünün de merkezidir. Edirne mutfağının yapısına bakıldığında hamur işi ve et ürünlerinin

temel olarak kullanıldığı dikkat çekmektedir. Kentte hayvancılığın yaygın olması süt ve süt ürünlerinin üretimini arttırmıştır. Edirne mutfağının en önemli yemeklerinin başında Edirne tava ciğeri gelmektedir. Önceleri saray mutfağında yapılan bu yemek zamanla tüm şehirde yapılmaya başlamıştır (Kızıldemir, 2020, s. 102-103).

İstanbul mutfağı baharatın dengeli ölçüde kullanıldığı, karmaşık ürünlerin kullanılmadığı taze ve nitelikli ürünlerin başrol oynadığı mutfaklardan biridir. Mutfakta tereyağı ve zeytinyağı birlikte kullanılmaktadır. Yemeklerde üzüm, badem, bal, nar, börülce ve incirle birlikte zeytinyağı da sık kullanılan ürünler arasındadır. Mutfakta içeriğinde hem bal hemde sirke olan yemekler bulunmasına karşılık tüm lezzetlerin hissedilip aromaların birbirine karışmadığı yemeklere rastlamak mümkündür. Yemeklerde meyve kullanımı yaygındır. Kuzu ve koyun eti ile hazırlanan kebab, yahni, külbastı, kızartma ve köfteler, pilav çeşitleri ve et suyu ile pişen çorbalar mutfakta önemli yer tutmaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2019).

Tekirdağ buğday, pirinç ve ayçiçeği üretiminin yaygın olduğu şehirlerden biridir. Hayvancılığın da yapıldığı şehirde dana ve koyun eti tercih edilen et türlerindedir. Malkara eski kaşar peyniri tescil almıştır. Tekirdağ Köftesi, Tekirdağ Peynir Helvası, Malkara Peynir Helvası, Tekirdağ Rakısı ve Şarköy Şarabı şehrin gastronomi değerlerinden bazılarıdır. Yalova, farklı bölgelerden göç almış ve bunların sonucunda gelişen mutfak kültürüne sahiptir. Bilinen yemeklerinden bazıları; Yalova Köftesi, hinkal, pavli, papara, karalahana yemeği, luhu şuşkey, çirbuli ve kestane yemeğidir (Şimşek, 2020, s. 761-762).

1.6. Türkiye'nin Gastronomi Şehirleri

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) tarafından 2004 yılında kurulan yaratıcı şehirler ağı şehirlerin sürdürülebilir kalkınmasını hedefleyen bir programdır. Bu doğrultuda şehirler farklı temalarda seçilmekte, bu durum şehirlere önemli katkılar sağlamaktadır. Gastronomi şehirleri dikkate alındığında şehirlerin yerel özelliklerini ve ürünlerinin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve dünya çapında tanınması programın sağladığı en önemli faydalardan birkaçıdır (Akdu ve Akdu, 2018). Gastronomi turizmine sağladığı katkılar da göz önünde bulundurulduğunda UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ülke ve kentler için önemli bir tanıtım ve kalkınma aracı olmaktadır.

Ülkemizde 8 (Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar, Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri ve Konya) gastronomi şehri bulunmaktadır.

1.6.1. Gaziantep Mutfağı

Gaziantep mutfağı birçok medeniyeti ve etnik gurubu bünyesinde barındırması ve bu gruplarla olan etkileşimler sonucu zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur (Selçuk, 2022, s. 28-29). Gaziantep'in ticaret yolları üzerinde bulunması kültürel etkileşimin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Nahya, 2012). Bu etkileşim Gaziantep mutfağının farklı tatlar ve yemeklerle kendini yenilemesine ve günümüz zengin mutfak kültürünün oluşmasına neden olmuştur (Aksoy ve Sezgi, 2015). Yine bu etkileşim sonucu Gaziantep mutfağında 475 çeşit yemek olduğu bilinmektedir (Gökırmaklı vd., 2017, s. 60).

Gaziantep 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına girmiş Türkiye'nin ilk gastronomi şehridir. Bu unvanı almasındaki en önemli etken geleneksel yöntemlerle hazırlanan yerel ürün kullanımının yaygın olması ve ürün çeşitliliğidir. Gaziantep mutfağı Türk mutfak kültürünü renklendiren kendine has bir kültürel dokuya sahip, uluslararası ölçekte ün kazanmış yemekleri olan yerel bir mutfaktır (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016; Süzer ve Özkanlı, 2020). Gaziantep'in Gastronomi şehri seçilmesinde pişirme ve saklama yöntemlerinin nesiller boyu aktarılması, yemeklerde kullanılan ürün kalitesi, baharat dengesi ve ürün kullanımındaki becerinin etkisi büyüktür (Şahin ve Mankan, 2021).

Gaziantep yemeklerinin ön planda olmasının en önemli özelliği, bölgede yetişen ürünlerin aromalı yapısı, yoğunluğu ve kaliteli ürünlerin etkili bir biçimde kullanılmasıdır. Yemeklerde kullanılan baharatların aromalarının kuvveti ve yemeklerde kullanılan farklı özellikteki ürün çeşitliliğinin fazla olması da yine bu mutfağı ön plana çıkaran bazı özelliklerdir. Şehirde yetiştirilen tarımsal ürünlerin ve kültürel zenginliğin birleşmesi ürün bakımından zengin bir mutfağın ortaya çıkarmıştır (Kaynak, 2021, s. 7-8).

Gaziantep mutfağında yerel ürün kullanımı çok fazladır. Yerel ürün tüketiminin fazla olması ve mevsime özel ürünlerin kullanılıyor olması turistlerin ilgisini çekmektedir. Doğal yöntemlerle hazırlanan domates ve biber salçaları

Gaziantep mutfağında sıkça kullanılmakta, ayrıca şehrin en önemli ürünleri arasında görünmektedir (Selçuk, 2022, s. 28-29). Limon, limon tozu, koruk, sumak tozu, sumak ekşisi, nar ekşisi, koruk pekmezi gibi ürünler de yine Gaziantep mutfağının yöresel ürünlerinden bazılarıdır (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016).

Gaziantep mutfağının en önemli ürünlerinden biri Antep fıstığıdır. Gaziantep'in sembol ürünlerinden biri olan Antep fıstığı tatlıdan tuzluya pek çok üründe kullanılmaktadır. Meşakkatli olsa da geleneksel yöntemlerle işlenmeye devam eden Antep fıstığı lezzeti ile ön plandadır. Pastacılık alanında kullanımı çok yaygın olan Gaziantep fıstığı ustaların destekçisi olarak yerini almıştır (Güngördü, 2021, s. 5).

Gaziantep kurutulmuş ürünleri ile de ön planda olan bir şehirdir. Ağustos ayında hazırlanmaya başlayan kuru dolmalıklardan birçok yemek yapılmaktadır. Kuru patlıcan ve biber dolmaları, mırcık aşısı ve baş kavurması yapılan yemeklerden birkaçıdır (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2016). Sadeyağ yine mutfakta en çok kullanılan ürünlerden biridir. Farklı baharatların (kırmızıbiber, nane, haspir, tarhun) yemeklerde kullanılması ürünlere ekstra lezzet katmaktadır. Bunun yanı sıra bölgede yetişen meyve ve sebzeler ile farklı yemekler yapılmakta, yoğurt ve salça birçok yemeğin içerisinde aroma veren ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır. Salça, et ve sebze kullanılarak yapılan yemekler "tava" olarak adlandırılmaktadır (Güngördü, 2021, s. 9-10). Gaziantep mutfağında kırmızı et bölgede en çok tüketilen ürünlerden biridir. Bulgur ve nohutta yine Gaziantep mutfağında çokça kullanılan ürünlerdendir (Giritlioğlu ve Karaman, 2017, s. 395-396).

Gaziantep yemek kültürü incelendiğinde ilk olarak akla gelen kullanılan ürünlere gösterilen özendir. Gaziantep mutfağında ürün değerlendirmesi sıkça karşımıza çıkmaktadır. Patlıcanın sap kısmı kullanılarak börek aşısı yemeği, dış kısmı kullanılarak dolma ve çekirdekli iç kısmı kullanılarak ise ezik aşısı adı verilen yemekler yapılmaktadır. Yine karpuz ve kavunun çekirdeklerinden çerez yapımı sıfır atık kapsamında değerlendirilebilecek örnek ürünlerdendir (Selçuk, 2022, s. 29).

Gaziantep mutfağı tüm dünyada kabul görmüş ilinin ismi ile anılan nadir mutfaklardan biridir (Altınel, 2009). Gaziantep'te yemek günün erken saatlerinden başlayıp diğer günün erken saatlerine kadar devam edebilmektedir. Beyran ve kuzu ciğeri günün her saatinde tüketilen en bilinen yemeklerindendir (Şahin, 2015, s. 61-63). Zırhla yapılan kebab çeşitleri de Gaziantep deyince akla gelen en önemli lezzetlerdendir (Tokuz, 1995; Tan, 2014).

Çorbalar Gaziantep mutfağında başlangıç yemeği sayılabileceği gibi kahvaltı olarak tüketilmektedir. Çeşitli çorbaların olduğu mutfakta tahıl ve kuru bakla ürünleri (mercimek, alaca) ile yapılan çorbalar ağırlıktadır. Et ve sakatat ile yapılan çorbalara ise kelle paça ve beyran örnek gösterilebilir (Tokuz, 1995; Güngördü, 2021). Gaziantep mutfağında et tüketimi çok fazla olduğundan çorbalarda kemik sularının çokça kullanıldığı görülmektedir. Lezzetin artmasına katkı sağlayan kemik suları önceden hazırlanmakta ve küçükbaş hayvan kemikleri kullanılmaktadır (Kaynak, 2021). Gaziantep mutfağında çorbalara; alaca çorbası, börek çorbası, düğün çorbası, malhitalı çorba, keme çorbası, lebniye çorbası, yoğurtlu düğün çorbası örnek gösterilebilir (Özta, 2011).

Et yemekleri Gaziantep mutfağında kebablar, etli sebze yemekleri, tava yemekleri, yahniler ve köfteler şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Ürünlerin pişirilmesinde farklı teknikler kullanılırken kebablar ızgarada veya su kullanılmadan ateşle buluşarak fırında ya da ocakta pişirilir. Gaziantep mutfağında et yemekleri sebzeler ile de çokça tüketilmektedir (Güngördü, 2021, s. 13). Etli taze fasulye, ekşili acur, etli borani, ali nazik, patlıcan bastırma bunlardan bazılarıdır (Özta, 2011). Gaziantep mutfağında et tüketiminin fazla olmasından dolayı sadece sebzelerden yapılan yemekler yok denecek kadar azdır (Tokuz, 2002). Sebzeler daha çok salata ve meze yapımında karşımıza çıkmaktadır. Ezme domates salatası, hardal otu ekşilisi, patates piyazı, öcce, patlıcan salatası, pazı cacığı, pırpırım piyazı bunlardan bazılarıdır (Özta, 2011).

Pilavların Gaziantep mutfağında önemli bir yeri vardır. Bölgede pilavlar çeşitli ürün ilaveleri ile yapılabilmektedir. Firik ve bulgurla yapılan pilavlar en çok tüketilen pilavlardır. Tarladan olgunlaşmamış halde toplanan, tütsülenen bulgur çeşidi firik, mutfağın özgün lezzetlerindendir. Genellikle sulu yemeklerin yanında tüketilmek için yapılır (Süzer ve Özkanlı, 2020, s. 122). Buhara pilavı, çağlalı pilav,

ciğerli bulgur pilavı, etli firik pilavı, kapamalı pirinç pilavı bilinen diğer pilav çeşitleridir (Özta, 2011).

Dolmalar ve sarmalar, Gaziantep mutfağında kurutulmuş sebzelerinde varlığıyla her mevsim tüketilebilen yemek çeşitleridir (Tokuz, 2002, s. 14). Genellikle pirinçle yapılan dolmalar bulgur ve firik ile de yapılmaktadır. Pişirilirken tencerenin tabanına lezzet vermesi açısından kemikler konur ve yine lezzet vermesi için koruk, limon, sumak ekşisi ve yeşil erik gibi ürünler ilave edilir (Güngördü, 2021, s. 14). Acur dolması, bulgurlu etli dolma, haylan kabağı dolması, kuruluk kış dolması, patates dolması, nohutlu dolma, soğan dolması, zeytinyağı yaz dolması, bulgurlu pancar sarması, lahana sarma dolma ve sarma Gaziantep mutfağında bilinen dolma ve sarma çeşitleridir (Özta, 2011).

Salatalar ve piyazlar, Gaziantep mutfağında yemeklerin yanında eşlikçi olarak tüketilir. Mutfakta zeytinyağı diğer ürünlerin aromasına etki edeceğinden dolayı kullanımı yaygın değildir. Daha çok bölgeye özgü ekşiler kullanılmaktadır (Tokuz, 2002). Bölgeye özgü turşular da mevsim ürünlerine göre tüketilir. Yoğurtlu mezeler de mutfakta sıkça karşımıza çıkmaktadır (Güngördü, 2021). Abagannuş, bezirgan salatası, aşotu piyazı, hardal otu eşkilisi, pırpırım cacığı, yeşil zeytin piyazı bilinen bazı salata ve piyazlarıdır (Özta, 2011).

Hamur işleri, Gaziantep mutfağının zenginliğine katkı sağlayan ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır. Hamur ile yapılan ürünlerin başında lahmacun yer almaktadır. Lahmacun közlenmiş patlıcan ve ekşili ürünlerle tüketilmektedir (Tokuz, 2002; Güngördü, 2021). Mutfakta farklı ekmek çeşitleri vardır. Tırnaklı pide ve kahvaltılarda sıkça tüketilen katmer mutfağın sevilen hamur işlerinden bazılarıdır (Süzer ve Özkanlı, 2020, s. 122). Şekerli peynirli börek, lor böreği, tava böreği, zeytin böreği, bayram kahkesi bilinen hamur işi ürünlerindedir (Özta, 2011).

Tatlılar, Gaziantep mutfağı denince akla ilk gelen ürünlerdendir. Baklavalar, kadayıflar, helvalar, şireler, pekmezler, kurabiye ve pastalar, reçeller, şurup ve şerbetler, şeker ve şekerlemeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Gaziantep mutfağında en çok tüketilen ve uluslararası şehrinin ismi ile anılan Gaziantep Baklavası önemli bir yere sahiptir. Sadece özel günlerde değil sıkça tüketilen bir

üründür (Süzer ve Özkanlı, 2020, s. 122). Kuru baklava uzun raf ömrü nedeni ile bölgede en çok tercih edilen ürünlerdendir. Kadayıf tatlısı da bölgenin meşhur tatlılarından. Baklava ve kadayıf yapımında bol miktarda kullanılan boz fıstık ve bu fıstıktan yapılan fıstık ezmesi yine bölgenin bilinen tatlılarından. Bunlara ilaveten; halka tatlısı, lokma tatlısı, zerdeli sütlaç, ayva tatlısı, haylan kabağı tatlısı da tüketilmektedir (Güngördü, 2021, s. 15).

1.6.2. Hatay Mutfağı

Bölgede yaşayan medeniyetlerin kendine has yemek kültürleri ve birbirinden farklı özellikleri Hatay mutfağının çeşitlenmesine ve kendine has zengin bir mutfağın ortaya çıkmasına neden olmuştur (İflazoğlu, 2019, s. 22). Hatay mutfağında yaklaşık 600 yemek olduğu bilinmektedir (Cömert, 2014; İflazoğlu, 2019; Onur, 2021). 2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dahil olarak Gastronomi şehri unvanını almıştır (UNESCO, 2021).

Hatay şifalı ve aromatik bitkilerin yetiştiği özel bir bitki örtüsüne sahiptir. Sahip olduğu iklimsel özellikler ile yemeklerin ana malzemelerini kendi topraklarında yetiştirebilen nadir şehirlerden biridir. Yetişen ürünlerin mutfak kültürüne katkı sağladığı ve ürün çeşitliliğini arttırdığı bilinmektedir. Akdeniz'e olan kıyısı ile birçok deniz mahsullünün de mutfakta yer aldığı ve ürün çeşitliliği açısından Hatay mutfağını zenginleştirdiği bilinmektedir (Pektaş, 2020; Onur, 2021). Bölgede yaşayan gurupların farklı inanışlara sahip olması yemekler üzerinde dinin etkilerini de ortaya çıkarmıştır (Kurtar, 2021, s. 25).

Hatay mutfağında birçok baharat karşımıza çıkmaktadır. Zahter, rezene, susam, muskat, reyhan ve kişniş bilinen bazı baharatlarıdır (Şahin, 2012, s. 9). Yemeklerde sıkça karşımıza çıkan bu baharatlar özgün lezzetlerin ortaya çıkmasında etkin rol oynamaktadır. Hatay'da 2000'den fazla çiçekli bitki türü olduğu bilinmekte ve bu bitkilerin 300'e yakını endemik bitki, 550 tanesinin ise tıbbi ve aromatik bitki olduğu bilinmektedir (Babat vd., 2016). Ayrıca Türkiye'de bir eşi daha bulunmayan Hatay Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesine sahiptir.

Hatay mutfağında sebze yemekleri genelde et ve salça ile pişirilir. Ayrıca baharat mutfağın olmazsa olmazlarından. Zeytin üretimi çok yaygın olduğundan zeytinyağı da yemeklerde çokça tüketilen ürünler arasındadır. Kuyruk yağı ve iç

yağı da yemeklerde sıkça kullanılan diğer yağlardır. Hatay mutfağında et tüketimi fazladır. Birçok kebab ve köfte çeşidi vardır. Ayrıca birçok bakliyat ve sebze ile bir araya getirilerek yapılan yemekleri de bulunmaktadır. Hatay mutfağında yoğurt ta önemli bir yer tutmakta, sade olarak tüketilebilen yoğurt farklı şekillerde servis edilebilmekte aynı zamanda çorbalarda ve yemeklerde de karşımıza çıkmaktadır (Köşkeröğlu, 2017, s. 8). Nar ekşisi Hatay mutfağında kullanılan ürünlerden biridir. Yılın belli dönemlerinde toplanan narların taneleri ezilerek suyu çıkarılır ve kaynatılarak yoğun kıvama gelmesi ile sonuçlanır. Nar ekşisi Hatay mutfağında başta salatalar olmak üzere hemen her yemekte kullanılan özel bir üründür (Babat vd., 2016). Mutfakta süt ürünleri de zenginlik göstermektedir. Cara çökeleği, sürk peyniri, dil peyniri, çökelek, örgü peyniri ve sünme peynir Hatay mutfağının bilinen peynirlerinden bazılarıdır. Ayrıca keçi ve inek sütünden üretilen tuzlu yoğurtla birçok meze çeşidi yapılmakta aynı zamanda çorba ve diğer yemeklerin yapımında ve sunumunda da karşımıza çıkmaktadır. Bilinen bazı yoğurtlu yemekleri; yoğurdaşı, şişperek, analı kızılı, ıspanak börenyesi, kabak börenye, kummusiye, tuzlu yoğurtlu lahana sarma, tuzlu yoğurtlu kabak dolma, tuzlu yoğurtlu zılık sapı ve cercerundur (İflazoğlu, 2019, s. 24; Ejder, 2021, s. 42-43). Hatay mutfağı tatlıları ile de ön plana çıkmaktadır. Künefe Hatay denince akla gelen ilk ürünlerinden biridir. Yine çeşitli reçelleri ve cevizi de geleneksel ürünleri arasındadır (Şahin, 2012, s. 12).

1.6.3. Afyonkarahisar Mutfağı

Afyonkarahisar, “UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına” Gaziantep ve Hatay’dan sonra gastronomi alanında katılan üçüncü ilimizdir (Çatır vd., 2021). Tarihte birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış, Ege ve Akdeniz ulaşımında geçiş yolları üzerinde yer almıştır. Aynı zamanda termal turizm açısından da oldukça önemli şehirlerimizden bir tanesidir (Zengin ve Gürkan, 2019, s. 229). Afyonkarahisar Ege Bölgesi’nde yer almasına rağmen mutfağında İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürünün izlerini daha çok taşımaktadır. Ege mutfağında çokça kullanılan zeytinyağı, Ege otları ve sebze yemeklerine Afyonkarahisar mutfağında az rastlanmakta, daha çok hamur işleri ve et yemekleri ile ön plana çıkmaktadır (Gökgöz, 2017, s. 76). Bölgede tarım ve hayvancılığın yaygın olması yemeklerine de yansımıştır. Et yemekleri ve hamur işleri ağırlıkta olmak üzere sebze yemeklerine de sıkça rastlanmaktadır. Yemeklerde bölge hayvan etlerinin yağ

oranları yüksek olduğundan ek yağ kullanımı tercih edilmez ve yemekler etin kendi yağı ile pişirilir (Kızıldemir, 2019; Baytok vd., 2020). Daha çok büyükbaş hayvan eti tercih edilmekte kuzu eti ise çok tercih edilmemektedir. Ayrıca kaz, hindi ve tavuk eti de mutfakta sıkça tüketilen ürünlerdendir. Bilinen en meşhur et yemekleri bütüm et, Afyon Kebabı, Paça ve Duvaklı Hindidir. Yemeklerin pişirilmesinde geçen süre ve yapımında verilen emeğin karşılığı lezzet olarak karşımıza çıkmaktadır (Baytok vd., 2020). Salça ve soğan yemeklerin çoğunluğunda karşımıza çıkmakta, ekme her öğün tüketilmektedir. Sebze yemekleri de et ile birlikte pişirilmektedir. Hoşaf, komposto, yoğurt ve ayran her sofrada yerini almaktadır (Mutlu, 2022, s. 27).

Afyonkarahisar mutfağında çorbalar incelendiğinde un ve yoğurdun sıkça kullanıldığı görülmekte, bazı çorbalarda ise kaymak kullanımı dikkat çekmektedir (Kızıldemir, 2019, s. 655). Yapımında et ve tavuk suyu kullanılan çorbaların servisinde kızdırılmış tereyağında nane ve pul biber kullanılmaktadır. Geleneksel yöntemlerle yazın hazırlanıp kışın tüketilen göçe tarhanası, yapımında kullanılan malzemelerin (Göçe ve yoğurt) maliyetinin az olması ve yapımının kolay olması ile bölgede en çok tüketilen çorbalardan biridir. Daha farklı malzemelerle (koyun yoğurdu, un, yumurta ve tuz ile hazırlanan) hazırlanan tarhanalarda vardır (Mutlu, 2022, s. 29). Sakala çarpan çorbası, un tarhanası, göçe tarhanası, miyane, pirinç, hamur, düğün ve toyga çorbası bilinen diğer çorbalarıdır (Kızıldemir, 2019, s. 655). Özel günlerde yapılan düğün çorbası ve kurban bayramlarında tüketilen sakatat çorbaları da yine Afyonkarahisar mutfağının sevilen çorbalarındandır (Mutlu, 2022, s. 30).

Sebze yemeklerinin çeşitliliği Afyonkarahisar mutfak kültüründe göze çarpmaktadır. Yemeklerde et ve kıymanın sık kullanılması bölgenin et tüketim durumunu yansıtmaktadır. Patlıcan böreği, bamya yahnisi, ıspanak kavurması, ilibada dolması, ebegümece kavurması bilinen sebze yemeklerinden bazılarıdır. Ayrıca bölge mutfağında birçok sebzenin musakkası yapılmakta, diğer bölge mutfaklarından farklı olarak içerisine haşlanmış nohut ilave edilmektedir. Patates musakka, patlıcan musakka, kabak musakka, maydanoz musakka ve pırasa musakka yapılan musakka çeşitleridir (Baytok vd., 2013; Kızıldemir, 2019).

Afyonkarahisar mutfağında hamur işlerinin çeşitliliği dikkat çekmektedir. Mercimek, peynir, kıyma, patates, ıspanak, pancar, pazı ve bazı yabancı otlar iç harç olarak kullanılarak çeşitli hamur işi ürünler yapılmaktadır. Bilinen hamur işleri; arabaşı, göce köftesi, mantı, ağzıaçık, bükme, katmer, hamursuz, Afyon Övmesi, cızdırma, kedikülleme, Afyon Ekmeği, ak pide, yalın pidesi, pişi, nohut çöreği ve cimcik hamurasıdır (Gülen, 2017; Kızıldemir, 2019; Zengin ve Gürkan, 2019; Mutlu, 2022).

Yapılan ürünlerin pişirilmesinde sac, soba ve mahalle fırınları kullanılmakta ve pişen ürünler sıcak tüketilmektedir. Afyonkarahisarın önemli ürünlerinde haşhaş ve haşhaş yağı da hamur işi ürünlerinde sıkça karşımıza çıkmaktadır. Haşhaş bölgede özel bir taş ile ezilmekte, ezilerek üretilen haşhaşın aroması diğer yöntemlere göre daha çok ortaya çıktığından bu yöntem daha çok tercih edilmektedir. Önceleri yemeklerde haşhaş yağı kullanılmaktayken günümüz sanayi koşulları ve maddi imkânlar nedeni ile bu ürün yerini Ayçiçek yağı ve tereyağına bırakmıştır (Mutlu, 2022, s. 30). Haşhaşlı pide, haşhaşlı lokul, bükme, övme, katmer ve ağzıaçık haşhaş ile yapılan bazı ürünlerdir (Zengin ve Gürkan, 2019; Baytok vd., 2020).

Kaymak, Afyonkarahisar mutfağının önemli ürünlerinden biri olup 31.12.2003 tarihinde coğrafi işaret tescili almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018). Kaymağın bu denli meşhur olma sebebi manda sütünden üretilmiş olmasıdır. Afyonkarahisar'ın iklim koşullarının dışında hayvanların haşhaştan elde edilen küspe ile beslenmesi de kaymağın lezzetinde etkili olmaktadır (Özkan, 2019, s. 23). Sabah kahvaltılarında tüketimi başlamakta, gün içerisinde yemeklerle birlikte servis edilmekte ve neredeyse tüm tatlıların tüketiminde kullanılmaktadır.

Lokum ilin en önemli ürünlerinden biri olup su, şeker, nişasta kullanılarak yapılır. Başta kaymaklı olmak üzere birçok çeşidi vardır (Gökgöz, 2017; Baytok vd., 2020; Mutlu, 2022). Afyonkarahisar denince sucuk ve kaymaktan sonra akla ilk gelen ürünlerden bir tanesidir.

2. İNOVASYON KAVRAMI

Latince “innovatus” kelimesinden türeyen inovasyon (yenilik) yeni bir şey üretmek, oluşturmak anlamına gelmektedir. İngilizce “innovation” kelimesinden türeyerek dilimize geçmiştir. Türk Dil Kurumu tarafından ise yenileşim olarak tanımlanmaktadır (Kafadar, 2022, s. 3). İnovasyon, elde olan bilginin birleştirilmesi, geliştirilmesi ve düzenlenmesi ile ortaya çıkan, tüketiciye fayda sağlayan yeni ürün, hizmet veya süreç olarak tanımlanabilir (Biçkes, 2011, s. 72). Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü (OECD) ile Avrupa İstatistik Ofisi (Eurostat)’ın birlikte yayınladığı Oslo Manual Kılavuzun’da (2005) inovasyon aşağıdaki gibi ifade edilmektedir:

“Yeni veya önemli ölçüde geliştirilmiş ürünün (mal veya hizmet) veya sürecin, yeni pazarlama yönteminin veya yeni örgütsel yöntemin işletme içi uygulamalarında, işyeri organizasyonunda veya dış ilişkilerde uygulanmasıdır.”

Daha geniş bir çerçeveden bakıldığında inovasyon; bir toplumun ekonomisinin büyümesine ve gelişmesine, refah seviyesinin artmasına ve rekabetin güçlenmesine önemli katkılar sağlamaktadır (Çetinkaya vd., 2018). Duyar (2011)’ inovasyonu; idari, toplumsal ve kültürel alanlarda yeni yöntemlerin ve tekniklerin kullanılması olarak tanımlamaktadır.

Globalleşmenin etkisi ile meydana gelen yenilik ve değişim ihtiyacı inovasyon kavramının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Gelişim çabası içerisinde olan ülkelerin yenilik ihtiyacı inovasyon kavramının önem kazanmasına neden olmuş buda ülkelerin rekabette en önemli kozlarından biri haline gelmiştir. Teknolojinin gelişmesi ile ürünlerin üretim ve hizmet süreçlerinde değişimler yaşanmıştır. Aynı doğrultuda bireylerin ve toplumların beklentileri ve tercihleri de değişim göstermiştir. Değişim içerisindeki ekonomik ve sosyal koşullar her alvea inovasyon yapılmasını zorunlu kılmıştır (Kalça ve Atasoy, 2008, s. 96; Biçkes, 2011, s. 75-77).

Sanayi devrimi ile başlayan gelişmeler bilginin hızla yayılmasını sağlamış, teknolojiye kullanılan inovasyon rekabeti arttıran ve gelişimi sağlayan en önemli faktör olarak ortaya çıkmıştır (Oğuztürk, 2003, s. 259-260). Farklı sektörlerde bulunan işletmeler tüketici taleplerini arttırmak için inovasyon yaparak rakipleri ile rekabet edebilir düzeye gelebilmişlerdir (Kalça ve Atasoy, 2008, s. 96). İnovasyon

işletmelere farklı bakış açıları kazandırmakta, maddi değer kazandıran ürün, hizmet ve iş modeli olarak ortaya çıkmaktadır (Samet ve Smith, 2016). Bu bağlamda inovasyon, üretkenliği ve rekabeti arttırmakta, işletmeler arasındaki farklılıkları ortaya çıkarmakta ve müşteri memnuniyetini ortaya çıkaran önemli bir kriter olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak, inovasyon doğrultusunda hazırlanan ürün ve hizmetlerin tüketiciler tarafından tercih edilmesi de ayrıca önem arz etmektedir (Deniz, 2012, s. 3-6).

İnovasyon denilince akla öncelikle teknoloji gelmektedir. Fakat yeni ürünler ve hizmetler, iletişim yöntemleri, pazarlama kanalları, yönetim teknikleri, turizm gibi birçok alanda inovasyon yapılmaktadır (Harrington ve Ottenbacher, 2013).

2.1. İnovasyonun Sınıflandırılması

İnovasyonun tanımında olduğu gibi sınıflandırılmasında da farklı yaklaşımlar bulunmaktadır. İnovasyonun her alanda yapılabilmesi onun kesin bir şekilde sınıflandırılmasını engellemektedir. Literatür incelendiğinde inovasyonun genellikle pazarlama inovasyonu, ürün-hizmet inovasyonu, süreç inovasyonu ve organizasyonel inovasyon olarak ortaya çıktığı görülmektedir (Elçi, 2007; Kanber, 2010; Özata, 2019).

•**Pazarlama İnovasyonu:** Ürünlerin paketlenmesinde, yeni ya da farklı tasarımlarının ortaya çıkarılmasında, mevcut pazar stratejilerinin gelişmesinde veya yeni stratejiler geliştirilmesinde, promosyon ve fiyatlandırmada önemli değişiklikler yapabilen pazarlama yöntemi uygulamaları pazarlama inovasyonu olarak tanımlanmaktadır (Türk Sanayicileri ve İş İnsanları Derneği-TÜSİAD, 2003; Elçi, 2007). Pazarlama inovasyonlarının amaçları işletmelerin satışlarını arttırmak aynı zamanda tüketici ihtiyaçlarını karşılayabilmek, yeni pazarlar açmak ve mevcut pazarda strateji geliştirmek ve işletmelerin ürünlerini konumlandırmak şeklinde sıralamak mümkündür (Klavuz, 2006).

•**Süreç İnovasyonu:** Ürünlerin hâlihazırda kullanılan üretim ve teslimat yöntemleri yerine geliştirilmiş ve işletmeye katkı sağlayacak önemli değişikliklerin yapılması ve uygulanması sürecidir (Demir ve Demir, 2015). Maliyet düşürme çalışmaları, çalışma koşullarının iyileştirilmesi ve verimliliğin artması ya da tedarik

süreçlerini kolaylaştırmak için yapılan çalışmalar süreç inovasyonu olarak değerlendirilebilir (Baykal, 2007, s. 27).

•**Organizasyonel İnovasyon:** İşletmelerin işyeri organizasyonunda yeni çalışma ya da iş yapış yöntemlerinin geliştirilmesi ya da var olan sistemlerin firma şartlarına uyarlanması organizasyonel inovasyon olarak tanımlanmaktadır (TÜSİAD, 2003). İşletmelerde maliyetlerin düşürülmesi, üretkenliğin artırılması, işyeri çalışanlarının memnuniyetinin artırılması organizasyonel inovasyona bazı örneklerdir. Ayrıca işçilerin görev ve sorumluluklarının belirlenmesi, koordine edilmesi ve yapılan bu çalışmaların kontrolünün sağlanması da organizasyonel inovasyon kapsamına girmektedir (Vatan, 2010, s. 52).

•**Ürün\ Hizmet İnovasyonu:** Bir ürün veya hizmetin var olan bir üründen tamamen farklı bir ürüne veya bazı özellikleri değiştirilmiş bir ürüne dönüştürülerek sunulması ürün-hizmet inovasyonu olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca ürün inovasyonunu bir fikri pazarlanabilir kılmak veya bu fikri yeni ürüne ve hizmete dönüştürmek şeklinde tanımlamak mümkündür. Hizmet inovasyonuna ülkemizdeki “yemeksepeti.com” adlı site örnek gösterilebilir (Topsakal ve Yüzbaşıoğlu, 2018).

2.2. İnovasyonun Önemi

Tüketicilerin ilgi alanları her geçen gün değişmekte, sıradışı ürünlere ilgi artmakta, estetik ve görsellik ön plana çıkmaktadır (Işık ve Keskin, 2013). Tüketicilerdeki bu değişim ve istekleri karşılamak için işletmeler farklı fikir ve uygulamalara ihtiyaç duymakta, bu durum da inovasyonun önemini ortaya çıkarmaktadır. İşletmelerin varlıklarını devam ettirebilmeleri için inovasyon yapmaları gerekmektedir. İşletmelerde ürün ve hizmetlerdeki çeşitlilik, maliyetlerin düşürülmesi için yapılan çalışmalar, kalite artışının sağlanması en önemli rekabet gücüdür. Bu gücü elde etmek ise inovasyonu gerekli kılmaktadır (Afuah, 2009, s. 109; Vatan, 2010, s. 29).

Rekabet gücünün anahtarı inovasyondur. Ülkeler yeni yetenek ve beceriler için inovasyona ihtiyaç duymaktadır. Küreselleşmenin etkisi ile ülkeler ve firmalar için korunaklı alanlar ciddi oranda azalmakta, piyasa güçleri firma ve ekonomileri avantajlı duruma getirmede yetersiz kalmaktadır. Ülkeler ve firmalar farklı ve yeni

fikirler ortaya koymak ve bunları geliştirerek uygulamaya koymak adına inovasyona ihtiyaç duyulmaktadır. Dolayısı ile inovasyonu ekonomik bir yarara dönüştürmek, bu yarar dahilinde hareket etmek sürdürülebilir büyüme sonucunu ortaya koyabilir (Traynor, 2013, s. 42; Yapar, 2015, s. 45-46).

Teknolojinin gelişmesi daha bilinçli bir toplumun ortaya çıkmasına neden olmuştur. Kendi kendinin doktoru olan bireyler sindirim kolaylığı sağlayan, kolesterol düşürücü ve bağışıklık güçlendirici ürünler tercih etmekte bu da işletmelerin inovasyon yapmasını gerekli kılmaktadır (Kızılırmak ve Albayrak, 2013). Günümüzde tüketiciler farklı ürünlere, estetik yapısı yüksek, benzer ürünlere göre artı değer sunan ve görsel olarak doyurucu yeni ürünler tercih etmektedir (Fegerberg, 2005; Işık ve Keskin, 2013). Bu yüzden işletmeler yapılan inovasyonu pazar yapısına uygun şekilde hayata geçirmelidir.

İşletmeler rekabet üstünlüğü sağlamak için rakiplerine karşı fiyat ve kalite üstünlüğü sağlamaya çalışmaktadır (Naktiyok, 2007). Bu bakımdan rekabet üstünlüğündeki temel değişimlerin nedeni inovasyon olarak karşımıza çıkmaktadır. Müşteri isteklerini karşılamak için inovasyon yardımcı araç haline gelmiş, firma kültürü oluşturmak adına yapılan inovasyonların sürekli ve sistematik hale gelmesi işletme politikasına dönüşmüştür. Bahsedilen inovasyon sadece yeni ve farklı bir ürün ortaya koymak değil, aynı zamanda firma için ekonomik değer yaratabilecek yeni çalışmalar ortaya koymaktadır (Işık ve Keskin, 2013, s. 44-45).

İnovasyonun önemini ortaya çıkaran nedenler; iç ve dış kaynaklı olabilmektedir. İç nedenler incelendiğinde; yenilikçi olarak tanınmak ve yenilikçiliği sürekli hale getirmek, zengin ürün yelpazesine sahip olmak ve bu çeşitlilik arasında seçim yapabilmek, işletme karını yükseltmek, işletme çalışanlarının moralini yüksek tutmak ve inovasyon için gerekli ortamı sağlamak, çalışanların memnuniyetini sağlayarak yetenekli insanları işletmeye çekmek ve çalışanların motivasyonunu yükseltmektir. İşletme dışı nedenler; pazar ve sosyal nedenler olarak karşımıza çıkmaktadır. Öncü işletmelerden biri olmak ve bulunduğu konumu korumak, rakipleri arasında üstünlük kurmak ve tekelleşme pazar ile ilgili nedenler olarak karşımıza çıkmaktadır. Müşteri beklentilerinin değişkenlik göstermesi ve müşterileri tatmin etme duygusu, kamu önünde yararlı görünme çabası ve sosyal sorumluluk bilincinde olmak, bunu göstermek ve

hissettirmeye çalışmak ise sosyal nedenler olarak sıralanabilir (Yapar, 2015; Esmer vd., 2019).

İnovasyon ile işletmeler karlılığını ve pazardaki payını arttırabilir, ülke için ise istihdam artışı, ekonomik büyüme ve refah seviyesinin yükselmesine neden olabilir (İbiş vd., 2020). İnovasyon mevcut üründe değişiklikler yaparak insanların memnuniyet düzeyini arttırmayı amaçlamaktadır (Wan vd., 2005). Bununla birlikte yoğun rekabet ortamı, talep ve teknolojinin sonucu olarak inovasyon insanlar için önemlidir (Denton, 1999). Ayrıca sosyal medyada paylaşılan yemek fotoğrafları ve videolar gıdayı bir gösteri unsuru haline getirmiştir (Çaycı ve Aktaş, 2018; Bakan, 2021). Bu sebeple işletmeler ve firmalar için görsel inovasyonun kaçınılmaz hale geldiği de söylenebilir.

2.3. Gastronomi ve İnovasyon İlişkisi

Yiyecek içecek insanların en temel ihtiyaçlarından olup bu ihtiyaçlar karşılanırken insanlar iyi ve özgün yemek yeme deneyimi yaşamak istemektedir. Bu deneyim olgusu yemeğe farklı anlamlar ortaya koyulduğunu göstermekte, mekânın fiziksel yapısından sunulan servisin kalitesine, servis edilen tabağın görüntüsünden lezzetine, kullanılan malzemelerin kombinasyonuna kadar birçok şartı göz önünde tutarak yemekten daha fazla keyif almasını ifade eder. Bu yüzden müşteri beklentilerini karşılamak için yiyecek ve içecek ürünlerinin pişirilmesinde ve sunulmasında inovasyon yapmak önemli hale gelmiştir (İbiş, 2022, s. 291-292).

İnovasyon her alanda olduğu gibi mutfakta da sıkça karşımıza çıkmaktadır. Şefler yeni ürün geliştirme ve müşterilere farklı deneyimler yaşatmak için sıkça inovasyona başvurmaktadır. Şefler, hazırladıkları yemekler, tasarladıkları sunumlar ve ortaya çıkardıkları yeni tabaklar ile gastronomide öncül rol oynayabilmektedir (Yavuz, 2021, s. 427). Mutfak şeflerinin inovasyon ile ortaya çıkardıkları yeni tabak ve sunuma yönelik çalışmaları, misafirlerinin yeme-içmeye olan bakış açısını geliştirerek karın doyurmanın ötesinde yemekten haz almasını sağlamakta bu durum işletmelerin rakipleri arasında rekabet gücünü arttırmaktadır (Demir ve Bayındır, 2019).

Yiyecek içecek işletmeleri kendilerini işletmenin dekorasyonu, pişirme yöntemleri ve sunumlar ile farklılaştırabilmektedir (Hudson, 1994). Artan rekabet

ortamında müşteri kazanmak adına işletmeler farklı yöntemler denemekte, klasik ürünler yerine farklılaşmış ürün ve hizmet sunmaya çalışmaktadır (Çakıcı vd., 2016, s. 17-18). Açık mutfakların kurulması, müşteri önünde yapılan görsel şovlar ve tabaklamalar, sunumda kullanılan ekipmanların çeşitliliği ve teknolojik ürünlerin mutfakta kullanılması inovasyonu ön plana çıkaran bazı örneklerdir.

Mutfakta kullanılan ekipmanlarda da birçok inovasyona rastlanmaktadır. Teknolojik ekipmanlar ürünlerin pişirilmesinde ortaya çıkan riskleri azaltmakta, aroma geçişlerini kolaylaştırmakta, ürünleri farklı formlarda sunmayı ve hayal gücüne bağlı birçok ürünün ortaya çıkmasını mümkün kılmaktadır. Yine bu ekipmanlarla daha az enerji kullanımı, hijyenik açıdan gelişim ve sağlıklı besin tüketimi gibi birçok fayda sağlanmaktadır (Rodgers, 2007).

Teknolojik gelişmeler dışında yiyecek içecek sektöründe inovasyon çalışmaları yiyecek ve içeceklerin servisi, sunum şekilleri, pişirme yöntemlerinde olan gelişmeler üzerine kurulmuştur. Yeni pişirme stilleri ve ekipmanların ortaya çıkması, moleküler anlamda ürünlere farklı formların kazandırılması inovasyonda kullanılan bazı tekniklerdir. Sektörde var olma çalışmaları ve rekabet ortamı da işletmeler için inovasyonu zorunlu kılmakta bu bağlamda sıfır atık projeleri, yeşil restoran akımları, sloow food faaliyetleri gibi birçok faaliyet işletmeler tarafından takip edilmektedir. Globalleşen dünyada rekabetin sürekli arttığı düşünüldüğünde işletmeler sürekli inovasyon içinde olmalı, kendilerini trende ve gelecekte karşılaşılabilecek gelişmelere hazırlamalıdır. İnovasyon yaparken taklitten kaçınılmalı özgün olunmalıdır (Kafadar, 2022, s. 9-10).

Moleküler gastronomi ve füzyon mutfak uygulamaları dünya genelinde mutfakta yapılan inovasyonlara en büyük örneklerdir. Moleküler gastronominin temel amacı mevcut pişirme yöntem ve sunumlarını iyileştirmek, yeni teknikler keşfetmek, halihazırdaki uygulamaları geliştirmektir. Son yıllarda geleneksel yöntemler ile pişirilmiş yemeklerin moleküler gastronomi kullanılarak yenilikçi yöntemler ile hazırlandığı görülmekte, moleküler gastronomide yenilikçi uygulamalara sıklıkla rastlanılmaktadır (Batu, 2017, s. 27-28). Jelleme tekniği, köpükleştirme tekniği, küreleme tekniği, sıvı azot uygulaması, sous-vide pişirme yöntemi ve emülsiyon tekniği gibi uygulamalar öne çıkan inovasyon tekniklerindedir (İbiş, 2022, s. 293-294).

Füzyon mutfak ise; birden fazla mutfak kültürünün, planlı bir şekilde, farklı ve özgün lezzetler ortaya çıkarmak için birbirine yakışabilecek yemeklerle kombine edilerek aynı tabakta sunulması olarak tanımlanmaktadır (Doğdubay ve Saatçi, 2014). Birbirinden farklı bölgelere ait ürün ya da yemeklerin sentezlenerek yeni bir yemek ortaya çıkarılması füzyon mutfak olarak açıklanmakta, bu kapsamda yapılan çalışmalar yeni ve özgün yemeklerin ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Bu doğrultuda yapılan çalışmalar birer inovasyon örneği sayılabilir (İbiş, 2022, s. 294). Tüm dünyada moleküler gastronomi ve füzyon mutfak üzerine ciddi bir meyil vardır. Türkiyede de bu alanlara yoğunlaşan işletme ve şeflerin sayısı hızla artmaktadır (Tanrısevdi ve Atabey, 2020, s. 218).

Gastronomiye olan ilginin günden güne artması ile Türk mutfağının tanıtılması ve geliştirilmesi önem kazanmıştır. Bu durum Türk mutfağının gelişimi için inovasyonu zorunlu hale getirmiştir. Dünyanın saygın derecelendirme kuruluşlarından biri olan ve yakın zamanda ülkemizdeki bazı restoranların da yıldız aldığı Michelin yıldızı uygulamasında işletmeleri değerlendirirken şeflerin yemeklerde ve sunumlarda kullandıkları inovasyon ve bakış açılarını ve işletmeleri göz önünde bulundurdıkları bilinmektedir. Bu durum inovasyonun şefler ve işletmeler için ne kadar önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Şeflerin bu anlamda başarı sağlamaları, trendleri takip etmek, yeni ürün arayış içerisinde olmak, teknolojik yeniliklerden yararlanmak ve sosyal platformları etkin kullanma ile olacağı düşünülmektedir (İbiş, 2022).

2.4. Literatürde İlgili Çalışmalar

Literatürde inovasyon ve duyusal analiz ile ilgili farklı çalışmalar bulunmaktadır (Çakıcı vd., 2016; Saçılık, 2020; Yavuz, 2021; İbiş, 2022; Kafadar, 2022). Fakat yemek ve inovasyon ilişkisi üzerine uygulama yapılan sınırlı sayıda içeriğe rastlanmaktadır. Günümüz koşulları ve rekabet ortamı düşünüldüğünde inovasyonun hayatımızdaki önemi gün geçtikçe artmaktadır. Yiyecek-içecek işletmelerinin rekabet gücünü arttırmak amacı ile inovasyona başvurmaları kaçınılmaz olacaktır. Türk Mutfağının zenginliği ve çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda inovasyon ve yemek üzerine yapılacak akademik çalışmalara ihtiyaç duyulacağı düşünülmektedir.

Garcı'a-Segovia vd. (2012), menu tasarlamada önemli bir araç olarak duyusal analizi kullandıkları ve klasik bir Fransız tatlısı olan 'Tarte Tatin'e (genellikle elmayla yapılan ters meyveli tart) benzer bir tatlı geliştirdikleri bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Farklı pişirme yöntemleri kullanılarak hazırlanan farklı elma ürünlerinin beğenilirliği alanında uzman panelistler tarafından duyusal analiz ile değerlendirilmiş ve istatistiksel analizler sonucunda pişirme yöntemleri farklı olan tatlıların beğenilirliği arasında önemli farklılıklar ortaya çıkmıştır. İlk duyusal analizin sonuçları, tüketicilerin 120 dakika boyunca Sous-Vide yöntemiyle pişirilen numuneleri seçtiklerini ve seçimin belirli bir özellik tercihine dayalı olmadığını göstermiştir. Panelistler tercih edilen örneği seçerken bu özelliğe fazla önem vermemiş olsalar da uygulanan yöntemler arasındaki tek önemli farkın 'doku' özelliği olduğu tespit edilmiştir. İkinci duyusal analizde, Sous-Vide yöntemi, diğer iki pişirme yöntemine göre daha çok beğenilmiş ve buradaki tercihlerin bireysel özelliklerle yakından ilişkili olduğu belirtilmiştir. Bu sonuçlara göre pişmiş elmanın "Yeni Tarte Tatin" tatlısının organoleptik özelliklerinde iyileşme sağladığı bildirilmiştir.

Albayrak ve Kızılırmak (2013), moleküler mutfak tanıtım, moleküler mutfak uygulamalarının işletmelere, yemek çeşitliliğine ve gastronomi turizmine sağlayacağı katkıları tespit etmek amacıyla İstanbul'da 1. sınıf mutfak sahibi 21 işletmeyi çalışma kapsamına almıştır. Bunun sonucunda, restoranlarda çalışan şeflerinin moleküler mutfak ile ilgili bilgi sahibi oldukları fakat genel olarak kullanmadıklarını belirtmiştir.

Çakıcı vd. (2016), yiyecek-içecek işletmelerinde inovasyon ile sürdürülebilir rekabet üstünlüğü ilişkisini değerlendirmeyi amaçlamıştır. Çalışma birincil ve ikincil veri kaynaklarına dayanarak yapılmıştır. Birincil veriler Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan turizm işletme belgesi almış İstanbul'da faaliyet gösteren 153 yiyecek içecek işletmesinden anket yolu ile elde edilmiştir. İkincil veriler ise ilgili alan yazının incelenmesine dayanmaktadır. Araştırmada; inovasyonun işletmelerin rekabet üstünlüğünü doğru yönde etkilediği tespit edilmiştir.

Aksoy ve Sezgi (2017), moleküler gastronomide kullanılan jelleştirme, tozlaştırma, köpükleştirme, tat ve koku transferi tekniklerini duyusal analiz yöntemiyle incelemeyi ve bu tekniklere ait standart reçeteler oluşturmayı

amaçlamıştır. Deneysel araştırma yöntemini kullanmıştır. Araştırma moleküler mutfakta standart reçete geliştirilmeye yönelik bir yöntem ortaya koymuş ve her teknik için standart reçete geliştirmiştir. Panelistlerin genel yorumlarında yapılan ürünlerin tek başına lezzet yönünden eksik olduğu ürünlerin tamamlayıcısının olması gerektiği söylenmiştir.

Erdem ve Akyürek (2017), yiyecek ve içecek endüstrisinde yeni bir akım olarak kabul edilen yaşayan mutfak üzerine odaklanmış, otel işletmelerinde yaşayan mutfak uygulamalarını kullanan ya da bundan bilgisi olan aşçıların ve yiyecek içecek departmanı müdürlerinin konu ile ilgili algılarını belirlemeye çalışmıştır. Araştırma verileri anket uygulanarak toplanmıştır. Çalışma Bodrum'daki beş yıldızlı otellerde çalışan 65 kişi üzerinde yürütmüştür. Bulgular; katılımcıların yaşayan mutfak uygulamalarını olumlu yönde algıladıkları, yeni mutfak akımının katkıları konusunda olumlu düşüncelere sahip olduklarını, müşteri memnuniyetini artırmada, müşterilerin hoşça vakit geçirmesinde ve müşteriye farklı deneyimler yaşatmalarında yaşayan mutfak uygulamalarını önemli gördükleri tespit edilmiştir.

Veras Carvalho vd. (2019), yaptıkları çalışmada, Brezilya ordusuna sunulan ısıtılma tabii tutulmuş yemeye hazır yemeklerin (MRE), taze hazırlanmış yemeklere (FPM) kıyasla besleyici ve lezzetli olup olmadığını değerlendirmişlerdir. Ayrıca düzenli MRE tüketiminin reddedilmeye yol açmadığını da araştırmışlardır. FPM ve MRE'nin besin bileşimi ve kabul edilebilirliği, 92 askerin bulunduğu bir inşaat biriminde yapılan duyu analizlerle belirlenmiştir. Kabul edilebilirlik değerlendirmesinde gıdayı tüketme süresi dikkate alınmıştır. Hem FPM hem de MRE'nin tavsiye edilen düzeylerde yağ içeriğine sahip olduğu; ancak FPM'nin %88'i ve MRE'nin %100'ünün önerilenden daha fazla sodyum içerdiği bildirilmiştir. Yüksek proteinli öğünler arasında MRE'nin, FPM'den daha düşük protein ve daha yüksek nem içerdiği tespit edilmiştir. Beğenilirlik analizleri sonucunda, MRE'nin kabul edilebilirliğinin genellikle FPM'ye eşit veya ondan daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Uzun vadede MRE'nin kabul edilebilirliği ve tüketimi önemli ölçüde azalmıştır. Çalışma sonucunda, MRE'nin besleyici ve duyu olarak yeterli olması için sodyum, protein ve nem ayarlanmasının faydalı olacağı bildirilmiştir.

Gündüz vd. (2019), geleneksel kaz yetiştiriciliği ile Doğu ve Orta Anadolu bölgelerinde üretilen ve tüketilen kazın son zamanlarda farklı bölgelerde de talep edilmesinin önemli bir pazar yaratacağını öngörmüştür. Bu bağlamda kaz eti tüketimi ile ilgili duyu analizi ve tüketim araştırması yapmayı amaçlamıştır. Çalışmanın materyalini Kars, Ardahan ve Iğdır illerinden katılımcıların oluşturduğu Adana'da organize edilen Geleneksel Kaz Gecesi etkinliğine katılan kişiler oluşturmuştur. Kolayda örnekleme yöntemi ile 363 kişi ile yapılan anketle veriler toplanmıştır. Ankette, kaz etini kırmızı et, tavuk eti ve hindi etine göre görünüş, koku, doku, tat ve genel kabul edilebilirlik kriterlerini karşılaştırarak duyu yönden değerlendirmeyi amaçlamıştır. Kaz etinin ikame ürünlere göre sahip olduğu besin değerlerindeki avantaj ve katılımcıların ikame ürünlere göre olumlu değerlendirmeleri ile kaz etinin pazarda yer bulabileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Özata (2019), Türkiye'nin yedi farklı bölgesinden illere ait unutulmaya yüz tutmuş yemekleri seçerek her bölgeden üç, yedi bölgeden toplam 21 yemeği pişirme yöntem ve tekniklerini değiştirerek ve ürün ilavesi yaparak modernize etmiştir. Modernize edilen bu yemekleri alanında uzman 8 panelist ve alanında uzman olmayan ve daha önce duyu analizi yapmamış 82 kişilik tüketici grubuna tattırmıştır. Uzmanlar ve tüketiciler yönünden yeni özellikler katılarak geliştirilen yöresel lezzetlerden duyulan beğeni düzeyi araştırılmıştır. Duyusal analiz sonuçlarına göre tüm coğrafi bölgeler için modernize yemeklerin daha çok tercih edildiği ve daha fazla beğenildiği görülmüştür. Aynı zamanda uzman panelistlerin modernize edilen yemeklerde en beğendikleri duyu özellikler çiğnenebilirlik, şekil ve tat kriterleri olmuştur. Daha önce duyu analizi yapmayan tüketici grubunun ise modernize edilmiş yemekleri çok beğendiği, ayrıca tat duyusunun genel beğeniye etkileyen en önemli değişken olduğu da belirtilmiştir.

Dragomir vd. (2020), gerçekleştirmiş oldukları çalışmada organik tarımdan elde edilen malzemeleri kullanarak yeni bir bisküvi türü geliştirmeyi amaçlamışlardır. Orijinal tarife göre bisküviler tohumlardan ve kenevir unundan elde edilmiş ve liyofilize organik elma (parçalar ve toz) ve liyofilize organik fesleğen tozu ile zenginleştirilmiştir. Organik tozlar, Gıda Kalitesi ve Tarım Ürünleri Araştırma Merkezi'nde SusOrgPlus projesi çerçevesinde hazırlanmış,

Bükreş Tarımsal Bilimler Üniversitesi ve Veterinerlik Üniversitesi'nin Fırın Pilot İstasyonunda ise bisküviler üretilmiştir. Duyusal analiz, 33 panelist ile gerçekleştirilmiş ve genel görünüm, renk, tat, aroma ve kıvamın (Hedonik 5 puanlık ölçek) değerlendirilmesinden oluşmuştur. Elde edilen sonuçlar, liyofilize elma ve fesleğen tozlarıyla zenginleştirilen yeni bisküvilerin tüketiciler tarafından kolaylıkla beğenildiğini ortaya koymaktadır.

Saçılık (2020), Türk mutfağındaki mevcut yemek tariflerini geliştirerek ve farklı pişirme yöntemleri kullanarak yeni ürünler çıkarmayı amaçlamıştır. Türk şeflerin yeniliğe açık olup olmadıklarının aynı zamanda füzyon mutfak ve moleküler mutfak akımlarının Türk mutfağında uygulanıp uygulanmadığının ve menülerde kullanılma durumunu ortaya koymaya çalışmıştır. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu ve kolayda örneklem kullanmıştır. Bu yöntem ile 76'sı öğrenci ve 8'i alanında uzman panelistlerden veri toplamıştır. Verileri içerik analizi yöntemi ile çözümlenmiştir. Sonuç olarak katılımcıların yenilikçi mutfak akımları konusunda yeterli seviyede olmadıkları ve yapılan çalışmanın yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğine zarar vereceği düşünülmüştür. Yerel yemeklerin menülerde özgün hali ile kullanılması gerektiği savunulmuştur.

Kahraman (2020), Osmanlı mutfağında ve günümüzde aynı isimle yapılan et yemeklerinin lezzet kıyaslamalarıyla tüketici tercihlerini belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışma kapsamında öncelikle etin kullanım alanları ve Osmanlı mutfağıнын değişimi incelenmiş, değişimlerin et yemeklerine yansımaları aktarılmaya çalışılmıştır. Balıkesir yemek ve mutfak kültüründe et yemekleri konularına ayrıntılı bir şekilde değinilmiş, zaman içerisinde içerik ve teknik olarak değişkenlik gösterse de bugüne kadar aynı isimle gelmiş 5 çeşit et yemeği alan yazın taraması ve Balıkesir'deki restoran şefleriyle yüz yüze görüşerek belirlenmiştir. Çalışma sonucunda Güveç Kebabı, Orman Kebabı, İncik Yahnisi, Tas Kebabı ve Hünkârbeğendi yemeklerini yapmış, eğitimli 10 panelist tarafından duyusal analiz yöntemi uygulanmıştır. Analiz sonucunda yemeklerin günümüz tarifleri ve Osmanlı dönemindeki tarifleri arasında lezzet kıyaslamaları yapılarak tüketici tercihi konusunda sonuca ulaşmaya çalışmış, Osmanlı dönemine ait yemeklerin güncel yemeklere göre daha çok beğenildiği ortaya çıkmıştır.

Arman (2021), bulut mutfakların yiyecek içecek sektöründeki yerini belirlemek, yaşanan sorunları, sağlanan faydaları, beklentileri, mutfaklardaki üretim ve dağıtım sürecini nasıl deneyimlediklerini ortaya koymayı amaçlamıştır. Çalışmada İstanbulda bulut mutfak konseptinde paket yiyecek servisi sunan işletmelerin yöneticileri ile çalışmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile veri toplamış ve içerik analizi ile analiz etmiştir. Sonuçlara göre bulut mutfakların markalara hızlı bir iletişim ve dağıtım ağı sağladığı, iyi işleyen bir arz talep döngüsü oluşturduğu ortaya çıkmıştır. Ayrıca bulut mutfakların, girişimcilere var olan bir işletmeyi genişletme veya düşük maliyetle bir iş kurma fırsatı verdiği sonucuna varmıştır.

Bakan (2021), Türk mutfağında sütlü tatlıların bilinirliğini arttırmak ve restoran menülerinde yer almasını sağlamak amacı ile inovasyon çalışmaları yapmıştır. Bu doğrultuda Türk mutfağındaki sütlü tatlılar ile ilgili araştırmalar yapmış ve farklı kaynaklardan reçeteleri incelemiştir. Bulunan sütlü tatlıları yeniden reçetelendirmiş ve inovasyon çalışmaları yapmıştır. 24 tatlı reçetesi oluşturmuş, oluşturduğu reçeteleri alanında uzman panelistlere tattırarak duyuusal analiz gerçekleştirmiştir. Analizler sonucunda panelistler tarafından en çok beğenilen 12 tatlının reçetesini oluşturmuştur. Her tatlının besin değerini Beslenme Bilgi Sistemi Programı (BEBİS 8.2) ile hesaplamıştır. Araştırma için puanlama testini kullanmıştır. Panelistler hazırlanan sütlü tatlıları lezzet ve görünüm kriterlerine göre değerlendirmişlerdir. Değerlendirmede en yüksek puanı nohut unlu muhallebi tatlısı almıştır. Çalışmada reçetesini hazırladığı diğer tatlılar ise incirli keşköl, spirulina tozlu sarma muhallebi, kaymaklı ve fındık parçacıklı kazandibi, kırmızıbiberli ve tarçınlı muhallebi, kinoalı sütlaç, kar beyaz, vişne ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç, damla sakızlı ve havuçlu muhallebi, zerdeçalı ve safranlı fırın sütlaç, siyah çaylı ve pekmezli su muhallebisi, zerdeçalı ve limonlu sütlaçtır.

Yavuz (2021), Türk mutfağında inovasyon, Türkiye gastronomisi ve gastronomi turizmi ile ilgili görüşlerini almak için tanınmış 17 Türk şef ile yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla veri toplamıştır. Veriler içerik analizi tekniği ile analiz edilmiş ve doğrudan alıntılara yer verilmiştir. Bulgular; şeflerin Türk mutfağının inovasyona açık olduğunu ortaya koymakta ve bu konuda yapılan

çalışmaların yetersiz olduğu ve bilinçsizce yapıldığı belirtilmektedir. İnovasyon yapılmadan önce şef adaylarının öncelikle Türk mutfak kültürü ve geleneklerini öğrenmeleri ve mevsimsel ürün kullanımı ile alakalı kendilerini geliştirmeleri tavsiye edilmiştir.

İbiş (2022), gastronomi ve inovasyon arasındaki ilişkiyi açıklanmaya çalışmış ardından gastronomide inovasyonun önemini, yiyecek içecek işletmeleri, mutfak operasyonları ve şefler açısından ele almıştır. Literatür taraması üzerine gerçekleşen araştırma, gastronomi alanında inovasyonlar yapmak amacıyla yemeklerin lezzetini ve çekiciliğini, insanların yemek yeme algısının değiştirilebileceğini, daha sağlıklı yemekler yapılabileceğini ve işletmeler açısından rekabet gücü elde edilebileceği düşüncesini ortaya çıkarmıştır. Aynı zamanda inovasyonun gastronomi alanına sağlayacağı katkılar ve ortaya çıkaracağı fırsatlara da değinilmiştir.

Kafadar (2022), turizm işletmelerinde inovatif faaliyetlerin belirlenmesi ve işletmelerin inovatif faaliyetlerdeki farklılıklarını ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. Bu çalışmada ayrıca yiyecek içecek işletmeleri ile konaklama işletmelerinde inovasyon çalışmalarının geliştirilmesi için önerilerin geliştirilmesini de amaçlamıştır. Araştırmanın örneklemini, İstanbul'da turizm işletme belgeli 4 ve 5 yıldızlı oteller, birinci sınıf lokantalar, özel tesisler ile gastronomi tesisleri oluşturmuştur. Araştırmada; restoran işletmelerinin gelenekçi yaklaşım sergilemelerinin nedeni olarak; Türk mutfağı servisi yapmaları, turistik ağırlıklı bir şehirde hizmet vermeleri, profesyonel yöneticilerle çalışmamaları ve işletme sahipleri tarafından yönetilmeleri gösterilmiştir. Araştırma sonucunda işletmelerin inovasyona yönelmesi ve benimsemesi için öneriler sunulmuştur.

Payas (2023), Akdeniz mutfaklarından İtalya ve İspanya mutfaklarının bazı tariflerinin vegan ve vejetaryen versiyonlarını uyarlamayı amaçlamıştır. Bu doğrultuda öncelikle Akdeniz mutfaklarını araştırmış ve vegan ve vejetaryenliğin kökleri üzerine araştırma yapmıştır. Araştırma kapsamında belirlenen yemekleri duyuşsal analiz yöntemi ile değerlendirmiştir. Duyusal analiz 13 panelist üzerine uygulanmıştır, panelistler her yemeğin orijinal ve vegan versiyonlarını görünüm, koku, lezzet ve doku kriterleri üzerinden değerlendirmiş ve hedonik değerlendirme anketiyle görünüm, koku, doku, lezzet ve tadım sonrası izlenim açısından

beğenilerine göre puanlamışlardır. Pimientos Rellenos yemeği orijinal versiyonundan daha yüksek puan alarak çalışmada en iyi vegan ikame yemek olmuştur. İkame ürünlerin orijinal ürünlerin yerini almadığı kıvam ve lezzet olarak farklı ürün algısının ortaya çıktığı sonucuna da ulaşılmıştır.



3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı

Türk mutfağı; binlerce yıllık geçmişi, bünyesinde barındırdığı yemekler, ürün çeşitliliği ve pişirme yöntemleri ile dünyanın zengin mutfaklarından biridir. Buna rağmen Türk mutfağında bulunan yemeklerin restoran menülerinde yeterince yer almadığı ifade edilebilir. Bu araştırmanın temel amacı; Türkiye'nin gastronomi şehirleri olan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar'a özgü yemeklerden üçer tanesini seçerek bunların hem geleneksel hem de inovasyonu yapılmış şekillerini duyuusal analiz yöntemi ile uzman kişiler tarafından değerlendirerek kıyaslamaktır. Diğer bir amaç, Türk mutfak kültüründe bulunan yemeklerin bilinirliğini arttırmak, geleneksel ve inovasyonu yapılan yemeklerin restoran menülerinde yer alması konusunda farkındalık oluşturmaktır.

3.2. Araştırmanın Modeli

Araştırma modeli, tarama ve deneme olarak iki başlık altında toplanmaktadır. Deneme modeli, neden sonuç ilişkisini ortaya çıkarmak amacı ile kontrolün araştırmacıda olduğu, ilgili verilerin üretildiği araştırma modelinden oluşmaktadır. Tarama modeli ise var olanı kendi koşullarınca açıklamaya çalışan araştırma modelidir (Karasar, 2014). Bu tez çalışması amacı gereği hem deneme hem de tarama modeline sahiptir. Türkiye'nin üç gastronomi şehrine ait toplam dokuz geleneksel yemek ve inovasyonu yapılmış dokuz yemek olmak üzere toplam onsekiz yemeğin hazırlanması araştırmanın deneysel tasarımını oluşturmaktadır.

Araştırma dört aşamalı bir süreçle gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın birinci aşamasında gastronomi şehirleri ziyaret edilmiş, şehirdeki gastronomi evleri gezilerek mutfak şefleri ile görüşmeler yapılmıştır. Ayrıca şehrin yerel yemeklerini yapan işletme ve işletme sahipleri ile de görüşülmüştür. Yapılan görüşmelerde şehrin yapısı ve mutfak kültürü ile ilgili bilgiler alınmış, yerinde tadımlar yapılarak inovasyonu yapılabilecek ürünler ile ilgili fikir alışverişinde bulunulmuştur. Yerel yönetimlere ait yemek kitapları ve bu kentlere ait yemek kitapları tedarik edilerek incelenmiş, inovasyon yapılabilecek yemeklerin ön elemesi yapılmıştır. Ön elemesi yapılan yemekler arasında ürün tedariki ve sürdürülebilirlik baz alınarak inovasyona uygun yemekler belirlenmiştir. Belirlenen yemeklerin amaçlar

doğrultusunda geliştirilmesi süreci başlamıştır. Bu aşamada yemeklere uygun tabak seçimi ve satın alma süreci, ekipman tedariki ve yöresel ürün araştırması yapılmıştır. Ev ortamı ve üniversite mutfakları kullanılarak çok sayıda ön deneme yapılmış, yemekler görsel olarak ve lezzet anlamında destekleyecek ürün ilaveleri yapılarak geliştirilmeye çalışılmıştır. İkinci aşamada ortaya çıkarılan yemekler geleneksel halleri ile birlikte alanında uzman panelistler aracılığı ile duyu analize tabi tutulmuştur. Üçüncü aşamada yapılan yemeklerin reçeteleri çıkarılmış ve fotoğraflanarak kaydedilmiştir. Araştırmanın deneysel modelinde hazırlanan yemekler Tablo 3.1’de verilmiştir.

Tablo 3.1: Araştırmanın Deneysel Modeli Bağlamında Hazırlanan Yemekler

Şehirler	Yemekler
Gaziantep	Nohut Dürüm
	Soğan Dolması
	Şam Tatlısı
Hatay	Toga Çorbası
	Biberli Ekmek
	Öcce
Afyonkarahisar	Patlıcan Böreği
	Sucuk Köftesi
	Balkabağı Tatlısı

Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini, Araştırmanın planlandığı 05.10.2022 tarihi itibarıyla Türkiye’nin gastronomi şehri olan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise bu şehirlerden seçilen dokuz yemek oluşturmaktadır. Bu yemeklerin duyu analiz formuyla değerlendirilmesi için seçilen panelistler amaçlı örneklem yöntemi ile belirlenmiştir. Bu kapsamda Ardahan’da ikamet eden gastronomi ve mutfak sanatları, gıda mühendisliği, turizm işletmeciliği, beslenme ve diyetetik, gıda hijyeni ve duyu analiz konularında uzman olan on üç akademik personel davet edilmiş, yedi akademik personel panelist olmayı kabul etmiştir. Uzman panelistler ile gerçekleştirilen veri toplama süreci odak grup görüşmesi kapsamında gerçekleştirilmiştir. Odak grup görüşmesi şeklinde gerçekleştirilen araştırmalara katılan uzman sayısı genellikle sekiz kişiyi geçmez (Baş ve Akturan, 2013, s. 104; Morgan, 1997, s. 5). Alanında uzman panelistlere dokuz geleneksel ve dokuz inovasyon yapılmış olmak üzere toplamda on sekiz farklı yemek test ettirilmiştir. Dolayısıyla yedi kişiden toplam yüz yirmi altı birimlik bir veri havuzu ortaya çıkmıştır.

3.4. Araştırmanın Veri Toplama Aracı ve Süreci

Araştırmaya Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'nun 06.12.2022 tarih ve 336 protokol numaralı izni alındıktan sonra başlanmıştır. Tez çalışmasında kullanılan duyu analizi yöntemi, lezzet profil analizi testi ile yapılmıştır. Lezzet profil analizi gıdaların birden fazla duyu özelliğinin değerlendirildiği testtir. Lezzet Profil Analiz testlerini uygulayarak ürünler arasındaki kalite farklarının olup olmadığı ve ürünlerde gelişmenin oluşup oluşmadığı gibi faktörler ortaya çıkarılmaktadır. Lezzet profil analizi testleri, değerlendirilecek ürünlerin renk, doku ve lezzet gibi duyu özelliklerinin sayısal ya da özel skala kullanarak kalite kriterlerinin incelendiği ve ortalama puanlarının alındığı tekniklerden biridir. Bu teknikte, tek veya birçok sayıda örnek arasında değerlendirme yapılabilmektedir (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019; Bakan, 2021). Lezzet profil analiz ölçeği Millî Eğitim Bakanlığı'nın 2012 yılında yayımlanan gıda teknolojisi – duyu test teknikleri isimli modülünden alınarak geliştirilmiştir (Megep, 2012).

Çalışmada kullanılan duyu analizi formu Ek 1'de verilmiş olup alanında uzman 7 panelist tarafından geleneksel olarak hazırlanmış ve inovasyonu yapılmış yemekler lezzet, görünüm ve genel beğeni kriterleri açısından değerlendirilmiştir. Duyu analizi uygulaması Ardahan Üniversitesi Yenisey Konukevi mutfağında gerçekleştirilmiştir. Afyonkarahisar mutfağı duyu analizi 09.03.2023, Hatay mutfağı duyu analizi 15.03.2023 ve Gaziantep mutfağı duyu analizi 22.03.2023 tarihlerinde gerçekleştirilmiştir. Geleneksel yöntemlerle ve inovasyonu yapılmış yemekler araştırmacı tarafından yapılmış, yemeklerin yapımında Ardahan Üniversitesi Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık programı öğrencilerinden de yardım alınmıştır. Her gastronomi şehrinin tadımı için tadım günü öncesi öğrenciler ile birlikte ön hazırlık yapılmıştır. Duyu analizin objektif olabilmesi için panelistlere duyu analizi formu hakkında ön bilgi verilmiş ancak panelistleri etkilememek için yemek içerikleri ve uygulanan yöntemler ile ilgili herhangi bir bilgi verilmemiştir. Panel öncesi panelistlere geleneksel olarak hazırlanmış ve inovasyonu yapılmış yemeğin hangisi olduğu ise söylenmiştir. İnovasyonu yapılan yemekler geleneksel pişirme yöntemleri ve inovasyon yapılmış şekilde sunulmuş ve panelistler tarafından belirtilen kriterlere göre değerlendirilmiştir. Lezzet kriterleri; koku, tat, pişme durumu ve kıvam, görünüm

kriterleri ise renk, şekil, sunum ve genel görünüş olmak üzere dört kriterden oluşmuştur. Ayrıca, ürünlerin genel beğeni durumlarını tespit etmek adına genel beğeni kriteri de eklenmiştir (Onoğur, 2019). Her bir kriter 100 puan üzerinden değerlendirilmiştir. Değerlendirme yapılırken beğenilirlik durumuna göre her unsur 0-20 puan arası çok kötü, 21-40 puan arası kötü, 41-60 puan arası orta, 61-80 puan arası iyi, 81-100 puan arası ise çok iyi olarak puanlanmıştır (MEGEP, 2012). Görünüm, lezzet ve genel beğeni puanlarının ortalaması alınmış ve analiz sonucunda elde edilen puanlar kendi kriterleri arasında toplanıp panelist sayısına bölünerek aritmetik ortalamaları hesaplanmıştır. Aynı zamanda her yemek yedi porsiyon olacak şekilde reçete edilmiş, reçetelerde yemeklerin hazırlanma şekli ve pişirme süreleri belirtilmiş ve tüm yemeklerin yapım aşaması detaylı bir şekilde anlatılmıştır.

3.5. Duyusal Analiz

Üretilen gıda ürünlerinin kalite saptamaları için birtakım testler yapılmaktadır fakat bu gıdaların tüketicide oluşturduğu etkilerin nesnel analiz veya makineler ile ölçümü olanaksızdır. Bu nedenle ortaya duyusal analiz yöntemleri çıkmaktadır. Duyusal analizde tutarlı ve kesin bir sonuç alınması için testlerin duyusal bir temele dayandırılması, elde edilen verilerin istatistiksel olarak yorumlanması gerekmektedir. Üretilen veya geliştirilmeye çalışılan bir ürünün satışa çıkmadan önce kalitesi ve beğeni düzeyi hakkında son kararı duyusal analiz testleri vermektedir. Bu durum duyusal analizin gıda endüstrisindeki yerini gösterir niteliktedir (Çelik, 2004; MEGEP, 2012; Kahraman, 2020; Özata Şahin, 2021).

Duyusal analiz; beş duyu organımız tarafından algılanan gıdaların ve malzemelerin özelliklerini, kişide uyandırdıkları tepkiyi ölçmek, analiz etmek ve yorumlamak için kullanılan bilimsel yöntemlerden biridir (Stone ve Sidel, 1993). Duyusal analize; duyusal yöntem, duyusal kontrol, duyusal panel, sübjektif test ve degüstasyon testi isimleri de verilmektedir (Kahraman, 2020; Özata Şahin, 2021). Başka bir tanıma göre duyusal analiz; gıdaların iştih, dokunma, koklama ve görme duyuları ile algılanan karakteristiklerini hissetmek, ölçmek, analiz ile izlemek ve yorumlamak için kullanılan bilimsel bir yöntemdir (Bakan, 2021). Duyusal testler, kullanılıp tüketilen her şeyin iyi ya da kötülüğünü değerlendirmek için insanlığın ilk dönemlerinden beri yapılmaktadır (Meilgaard vd., 1999).

Duyusal analiz, gıdaların kalite kontrolü ve üreticilerin tüketici tercihlerinin belirlenmesinde ve ekonomik açıdan en verimli ürünün ortaya çıkması için kullanılan bilimsel yöntemlerden biridir. Birçok amaç doğrultusunda yapılmaktadır. Ürün geliştirmek, geliştirilen ürünlerin beğeni ve tercih durumlarını saptamak, kıyaslama yapmak, ürünün kendine özgü karakteristik özelliklerini saptamak ve pazar araştırmasına yardımcı olmaktır (Meilgaard vd., 1999; Carbonell, 2007; Kahraman, 2020; Uçan, 2021). Duyusal analizde panelistlerin duyuları ekipman gibi kullanılır. Gıdaların şekil, kıvam, renk gibi görünüş özellikleri ve doku lezzet gibi duyu özellikleri beş duyu organıyla ölçülür (Şahin, 2021).

Üretilen gıdaların beğenilmesi, kabul edilmesi ve tercih edilebilirliği üretici tarafından çok önemlidir. Bu nedenle duyu analiz üretilen ürünün kalitesini ya da geliştirilen ürünün kalitesi veya beğenilme durumu ile ilgili son kararı vermektedir. Ürünlerin tüketici tarafından tercih edilmesinde etkili rol oynayan kalite ölçütleri yalnızca duyu analiz testleri ile saptanabilmektedir. Her insanın beğeni ve damak zevkinin birbirinden farklı olması, kalite kontrolünde tarafsız yöntemlerin yetersizliği ve lezzetin kişiden kişiye değişkenlik göstermesi duyu analizinin önemini arttırmaktadır. (Uçan, 2021). Markalar, tüketicilerin aklında kalmak ve bunun devamlılığını sağlamak için ürün bazında tüketicilerin beş duyusuna da hitap etmeye çalışmaktadır (Şahin, 2021). Martin Lindstorm'un yaptığı araştırmalara göre, satın alma kararında "tatma %31, görme %58, koklama %45, ses %41, dokunma %25" oranında etkilidir (Öztürk Ahabap, 2014). En çok kullandığımız görme duyusunun etkisi yapılan araştırmada da ortaya çıkmaktadır.

Gıda endüstrisinde üretilen ya da yeni ürün ortaya çıkaran firmalar ürün kalitesi ve beğeni durumunu saptamak için çeşitli ölçümler yapmaktadır. Fakat yapılan çalışmaların tüketicide oluşturduğu etkileri belirleyen analizler mevcut değildir. Bu noktada duyu analiz ortaya çıkmakta ve tüketici tarafından kalite ölçütleri duyu analiz ile ölçülmektedir (Bakan, 2021). Gelişen gıda sanayisinde gıdaların besleyici özelliklerinin yanı sıra tüketici tercihlerini de belirleyen duyu özelliklerine de önem verilmiş, bu da duyu analizinin önemini ortaya çıkarmıştır (Özata Şahin, 2021). Ayrıca lezzetin değerlendirilmesinde nesnel yöntemlerin yetersizliği, nesnel yöntemlerle yapılan analizlerin duyu yöntemlerle yapılan

analizler ile korelasyon saptandığında kabul edilmesi, tüketici kabulünü etkileyen kriterlerin yalnızca duyuşal analizle saptanabilmesi de yine duyuşal analizin önemini ortaya çıkaran özelliklerdir (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019). Duyusal analiz yeni bir ürün geliştirmek, var olan bir ürünün nitelik ve niceliklerini ortaya koymak, ürünün özgünlüğünü belirlemek ve pazar durumu hakkında bilgi edinmek için sıkça kullanılmaktadır (Bakan, 2021). Duyusal analiz ürünlerin kalitesini belirlemek amacı ile birlikte ürünün tüketici karşısına çıkmadan önce beğenilirliğini ölçmek ve derecelendirip sıralamak içinde kullanılmaktadır. Yeni bir ürün ortaya çıkarmak için iyi bir değerlendirme aracı olan duyuşal analiz aynı zamanda ürünü geliştirmek için de kullanılmakta ve pazar değerlendirmesi için önemli veriler ortaya koymaktadır (Ermercan, 2022).



4. BULGULAR

4.1. Panelistlere Ait Demografik Bulgular

Tablo 4.1’de katılımcı panelistlere ait demografik bulgular yer almaktadır.

Tablo 4.1: Panelistlere Ait Demografik Bulgular

Değişkenler	Frekans	%
Cinsiyet		
Kadın	3 (PK, PŞ, BSB)	43
Erkek	4 (SÇ, YÖ, İÖ, HÇ)	57
Yaş		
25-35	3	42.8
35-45	3	42.8
50+	1	14.4
Eğitim		
Yüksek Lisans	2	28.5
Doktora	5	71.5
Meslek		
Akademisyen	7	100
Uzmanlık Alanları		
Turizm	2	28.5
Beslenme ve Diyetetik	1	14.4
Gıda Mühendisliği	4	57.1
Mesleki Deneyim		
3-5 yıl	2	28.5
5-7 yıl	1	14.4
10+ yıl	4	57.1
Toplam	7	100

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

7 uzman panelistin oluşturduğu panelist grubunun 3’ü kadın 4’ü erkeklerden oluşmaktadır. Panelistlerin 3’ü 25-35 yaş aralığında, 3’ü 35-45 yaş aralığında, 1 tanesi ise 50 ve üstü yaş aralığındadır. Panelistlerin eğitim düzeyi lisansüstü olup tamamı akademisyendir. Panelistlerin uzmanlıkları; turizm (2), beslenme ve diyetetik (1) ile gıda mühendisliği (4) alanındadır. Mesleki deneyimleri incelendiğinde 2’sinin 3-5 yıl aralığında, 1’inin 5-7 yıl aralığında ve 4’ünün 10 yıl ve üstü deneyime sahip olduğu görülmektedir.

4.2. Afyonkarahisar Mutfağına Ait Bulgular

Tablo 4.2’deki Afyonkarahisar mutfağı duyusal analiz sonuçları incelendiğinde, en yüksek ortalama puanların inovasyon yapılmış yemeklere ait olduğu görülmüştür. Sadece balkabağı tatlısında geleneksel olarak hazırlanmış

yemeğin genel beğeni puanının inovasyonu yapılmış balkabağı tatlısının genel beğeni puan ortalamasından yüksek olduğu belirlenmiş olmakla birlikte genel ortalamaya ait puana bakıldığında inove edilerek hazırlanmış balkabağı tatlısının daha yüksek ortalamaya sahip olduğu görülmektedir. Panelistler tarafından inovatif yemekler arasında en yüksek genel ortalama puanı ise inovasyonu yapılan sucuk köftesi almıştır. En yüksek ortalama puanın ise inovasyonu yapılan sucuk köftesinin genel beğeni kritene verildiği görülmüştür.

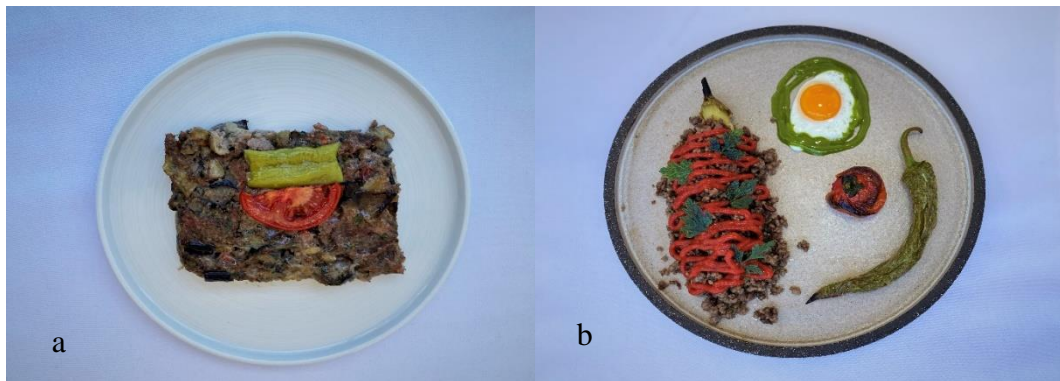
Tablo 4.2: Afyonkarahisar Mutfağı Duyusal Analiz Sonuçları

Ürün	Kriter	Ortalama	Genel Puan (Ortalama)
Patlıcan Böreği (Geleneksel)	Lezzet	75,36	66,90
	Görünüm	59,64	
	Genel Beğeni	65,71	
Patlıcan Böreği (İnovasyon)	Lezzet	83,93	88,81
	Görünüm	91,07	
	Genel Beğeni	91,43	
Sucuk Köftesi (Geleneksel)	Lezzet	78,75	70,89
	Görünüm	63,93	
	Genel Beğeni	70	
Sucuk Köftesi (İnovasyon)	Lezzet	90,89	92
	Görünüm	90,83	
	Genel Beğeni	94,29	
Balkabağı Tatlısı (Geleneksel)	Lezzet	82,14	78,69
	Görünüm	71,79	
	Genel Beğeni	82,14	
Balkabağı Tatlısı (İnovasyon)	Lezzet	78,93	83,75
	Görünüm	91,04	
	Genel Beğeni	81,43	

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

4.2.1. Patlıcan Böreği İnovasyon Çalışması

Resim 4.1: Patlıcan Böreğinin Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.

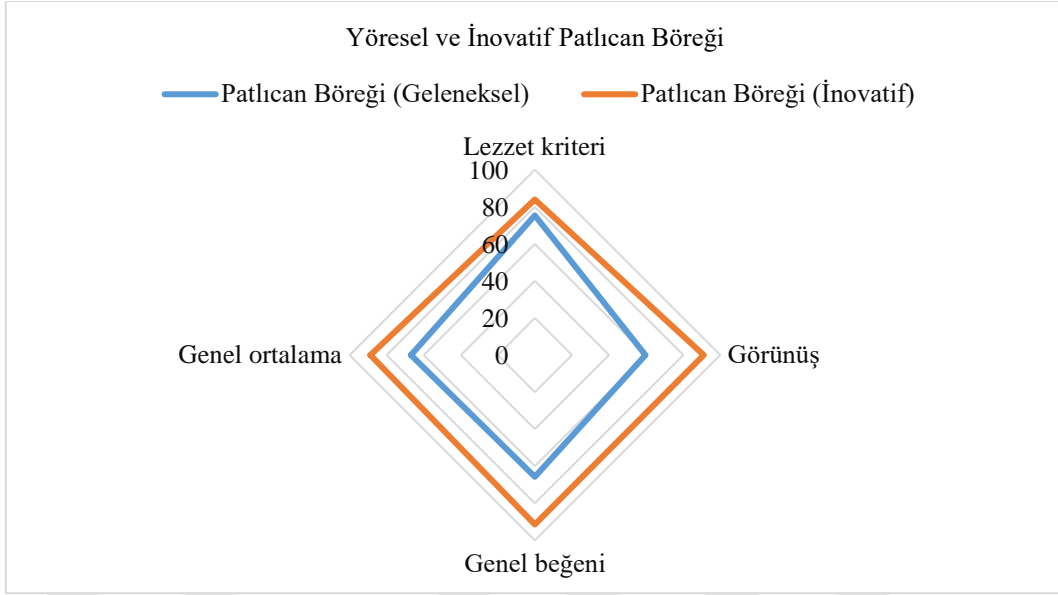


Kaynak: Araştırmacı tarafından 22.03.2023 tarihinde çekilmiştir.

Patlıcan b6reği duyusal analiz sonuçlarına ait 6r6mcek ağı Şekil 4.1'de verilmiştir. Patlıcan b6reği, standart bir b6rek tarifi dışında un kullanılmadan yapılan Afyonkarahisar mutfağının 6nemli et yemeklerinden biridir. Gerçekleştirilen inovasyon çalışmasında geleneksel patlıcan b6reğindeki malzemeler korunmuş, yenilikçi yaklaşımlar, ilave edilen 6r6nler ve farklı pişirme y6ntemleri ile yemeğin besin değeri ve sunumu geliştirilmiştir. Geleneksel yemekte t6m 6r6nler harmanlanarak pişirilirken inove edilen patlıcan b6reğinde 6r6nler ayrıştırılarak ve farklı pişirme y6ntemleri kullanılarak hazırlanmıştır. İnove edilen patlıcan b6reğinde patlıcan k6zlenerek k6z aroması verilmiş, kıyma soteleme y6nemi ile pişirilmif ve içerisine am fıstığı ilave edilerek aroması arttırılmaya çalışılmıştır. Geleneksel y6ntemde bulunan tavuk yumurtası ayrıştırılarak besin değeri daha y6ksek bıldırcın yumurtası kullanılmıştır. Bununla birlikte, avokado p6resi hazırlanarak damakta farklı bir aroma ve lezzet geçişi sağlanmak istenmiş ve tabak g6rsel açıdan renklendirilmiştir.

Yapılan inovasyon çalışması sonucunda inovatif patlıcan b6reği, lezzet kriterinde 83,93 ortalama puanı, g6r6n6m kriterinde 91,07 ortalama puanı, genel beğeni kriterinde 91,43 ortalama puanı ve genel ortalamada 88,81 ortalama puanı olarak Afyonkarahisar mutfağında ikinci en y6ksek puana ulaşarak panelistler tarafından beğenildiği ve başarılı olduğu g6r6lm6řt6r. Patlıcan b6reğine farklı pişirme y6ntemlerinin uygulanabilir olduğu ve panelistler tarafından verilen puanlara ait y6ksek ortalamaların yapılan inovasyon çalışmasının başarıya ulaştığını g6stermiştir.

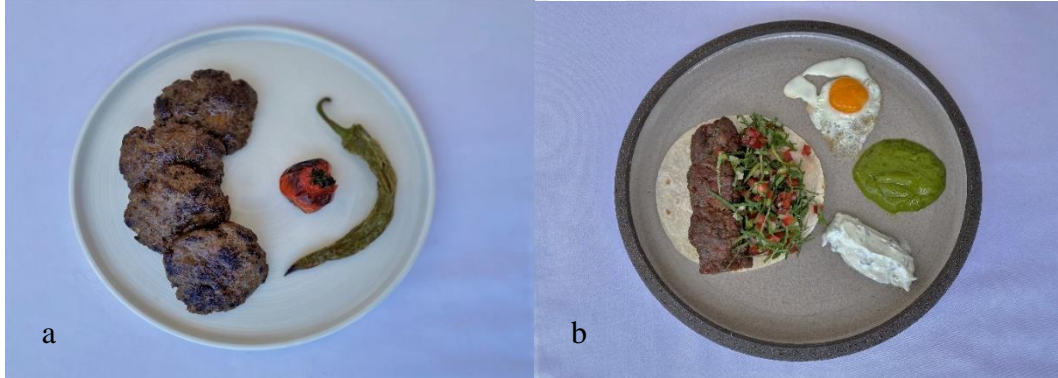
Şekil 4.1: Yöresel ve İnovatif Patlıcan Böreği Duyusal Analiz Değerlendirmesi.



Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

4.2.2. Sucuk Köftesi İnovasyon Çalışması

Resim 4.2: Sucuk Köftesinin Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.

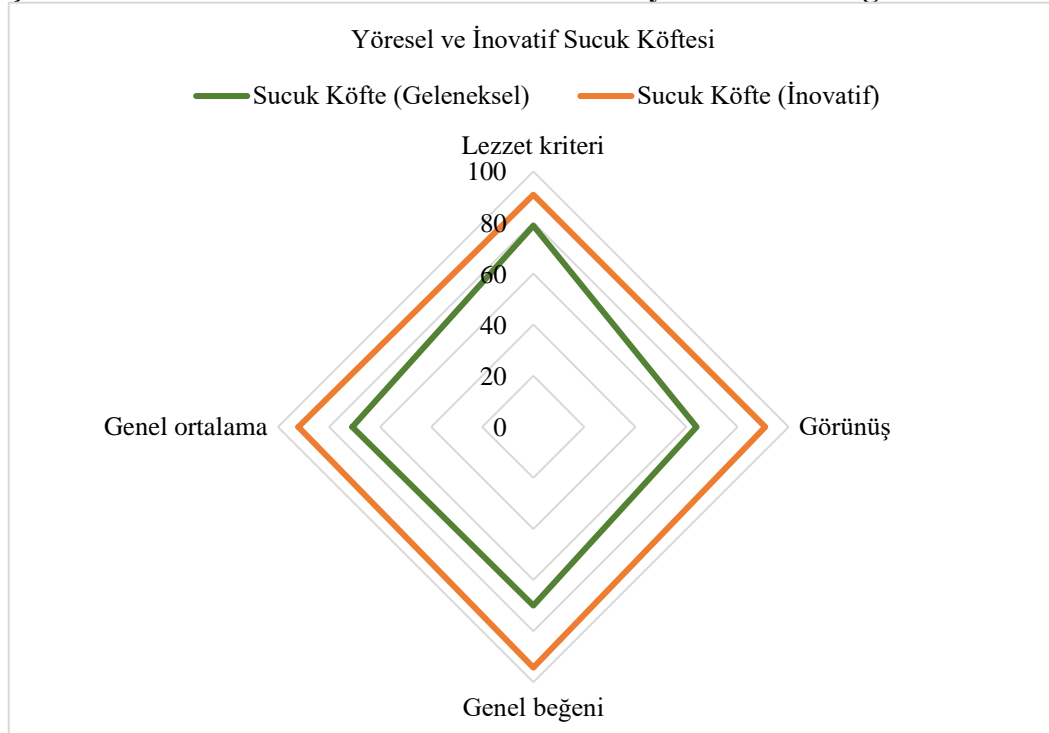


Kaynak: Araştırmacı tarafından 22.03.2023 tarihinde çekilmiştir.

Sucuk köftesi duysal analiz sonuçlarına ait örümcek ağı Şekil 4.2’de verilmiştir. Sucuk köftesi geleneksel köfte yapılışından farklı olarak baharat oranlarının ve sarımsağın fazla kullanılması ve kuvetli aroması ile ön plana çıkan Afyonkarahisar mutfağının et yemeklerinden biridir. Gerçekleştirilen inovasyon çalışmasında, gelenekselde kullanılan dana kıyma kuzu sırt eti ile harmanlanmış ve et yumuşatılmak istenmiştir. Sunumu ve lezzeti artırmak için köftenin yoğun tadı salata ile hafifletilmiş ve yapılan naneli yoğurtlu dip sos ve avokado dip sos ile farklı lezzet geçişleri sağlanmaya çalışılmıştır. Türk Mutfağında çokça tüketilen sucuklu yumurta eşleşmesinden esinlenerek yine bildircin yumurtası ile hem görsel zenginleştirilmiş hemde lezzet ve doku hissi arttırılmıştır.

Yapılan inovasyon sonucunda inove sucuk köftesi lezzet kriterinde 90,89 ortalama puanı, görünüm kriterinde 90,83 ortalama puanı, genel beğeni kriterinde 94,29 ortalama puanı ve genel ortalama 92 ortalama puanı olarak Afyonkarahisar mutfağının en beğenilen yemeği olmuştur. Panelistler tarafından yapılan yorumlarda “Yanıdaki ürünler lezzet algısını ve ağızdaki hissi geliştiriyor” (İÖ), “Çok lezzetli ve sunum mükemmel. Soslar lezzetli.” (HÇ) ve “İnovatif Sucuk köftesinin görseli güzel, yanındaki ürünlerle daha lezzetli” (BSB) ifadeleri kullanılmıştır. Sonuç olarak, uygulanan tekniklerin ve yapılan inovasyonun başarılı olduğu görülmüştür.

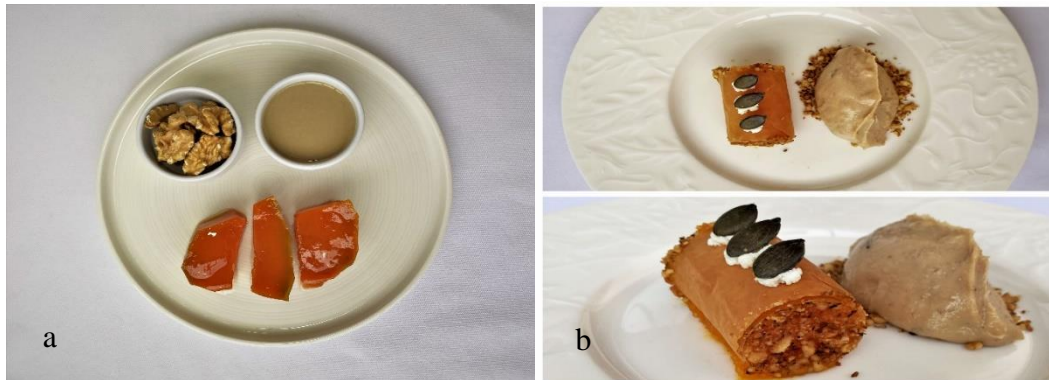
Şekil 4.2: Yöresel ve İnovatif Sucuk Köftesi Duyusal Analiz Değerlendirmesi.



Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

4.2.3. Balkabağı Tatlısı İnovasyon Çalışması

Resim 4.3: Balkabağı Tatlısının Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.

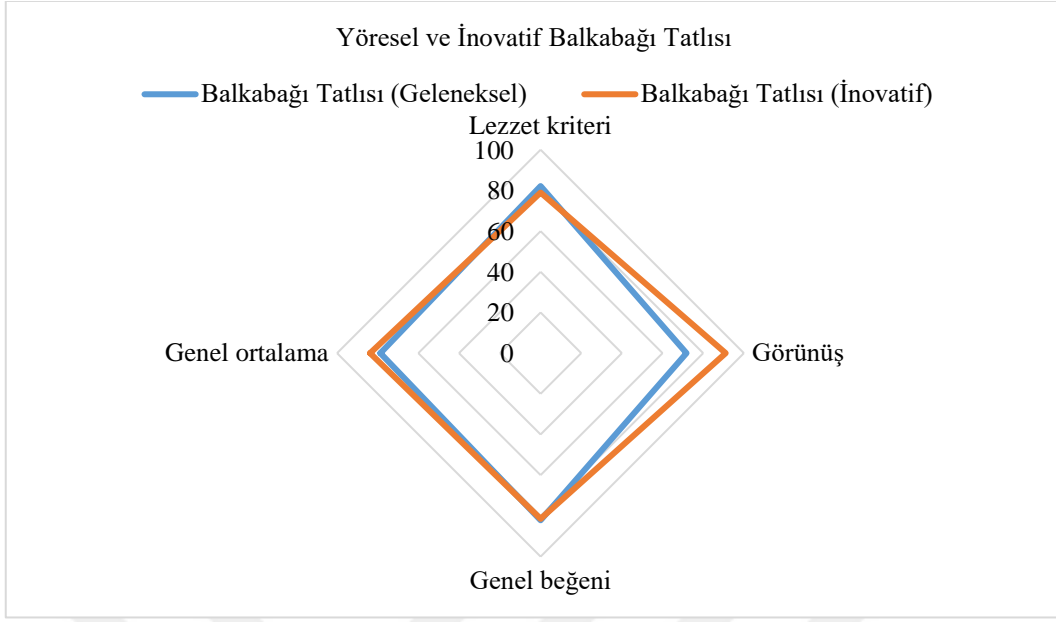


Kaynak: Araştırmacı tarafından 22.03.2023 tarihinde çekilmiştir.

Balkabağı tatlısı duyuşsal analiz sonuçlarına ait örümcek ağı Şekil 4.3'te verilmiştir. İnovatif balkabağı tatlısında standart tariftten yola çıkarak, geleneksel yöntemle pişirilen balkabağı tatlısındaki ağır şerbet oranını hafifletmek için rafine şeker oranı azaltılmış, portakal suyu ile lezzet hafifletilmeye çalışılmış ve kuvvetli aroma yumuşatılmıştır. Baklava yufkası ile yumuşatılmış balkabağına çıtır çıtır diye tabir edilen bir etki oluşturacak şekilde form verilmiş, yaratıcılık kullanılarak geleneksel balkabağının sunumunda kullanılan tahin ve cevizden dondurma yapılarak sunum geliştirilmiş ve ceviz tabakta farklı yerlerde de kullanılmıştır. Bunların yanı sıra, Afyonkarahisarın meşhur manda kaymağı ve balkabağından esinlenerek kullanılan kabak çekirdeğı içi ile farklı doku ve lezzet kombinasyonu yakalanmaya çalışılmıştır.

Yapılan duyuşsal analiz sonucunda inovatif balkabağı lezzet kriterinden 78,93 puan ortalaması, görünüm kriterinden 91,04 puan ortalaması, genel beğeni kriterinden 81,43 puan ortalaması ve genel ortalamadan 83,75 ortalama puan olarak amaçlar doğrultusunda başarılı olsada (Megep, 2012), Afyonkarahisar mutfağında en düşük puanı almıştır. Sofralarda sıkça tüketilen balkabağı tatlısının geleneksel damak zevkinin baskın olmasının duyuşsal analizdeki puanlama sonuçlarıyla ilişkili olduğu düşünölmektedir. Panelistler tarafından yapılan yorumlarda “*Tahinli cevizli dondurma çok lezzetli olmuş*” (BSB), “*Tahinli cevizli dondurma çok lezzetli, son derece yaratıcı*” (HÇ) ve “*Görünüş olarak merak uyandıran bir tabak*” (İÖ) ifadeleri kullanılmıştır. Yapılan yorumlar ve verilen puan ortalamaları göz önünde bulundurulduğunda yapılan inovasyonun başarılı olduğu ortaya çıkmaktadır.

Şekil 4.3: Yöresel ve İnovatif Balkabağı Duyusal Analiz Değerlendirmesi.



Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

4.3. Hatay Mutfağına Ait Bulgular

Tablo 4.3'teki Hatay mutfağı duysal analiz sonuçları incelendiğinde, dokuz yemek arasında en yüksek puan ortalamasını toga çorbası almıştır. Panelistler tarafından invasyon yemekler arasında Hatay mutfağında en yüksek ikinci genel beğeni ortalamasını ise biberli ekmek almış bu yemekleri öcçe yemeği takip etmiştir.

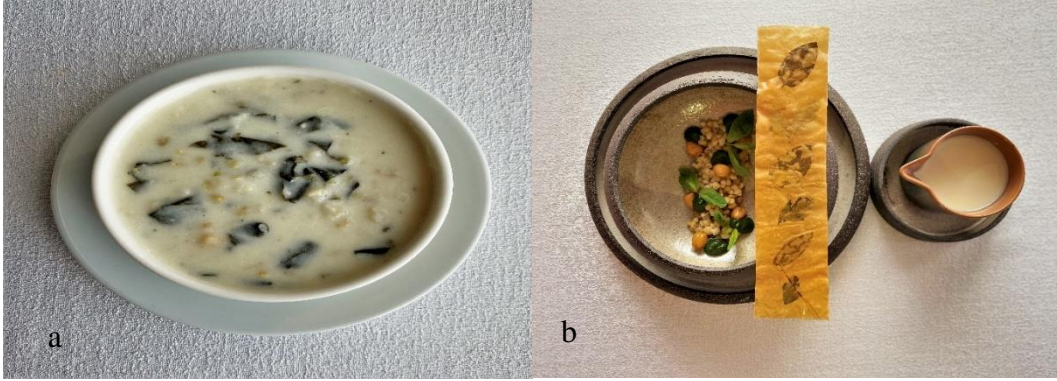
Tablo 4.3: Hatay Mutfağı Duyusal Analiz Sonuçları

Ürün	Kriter	Ortalama	Genel Puan (Ortalama)
Toga Çorbası (Geleneksel)	Lezzet	79,64	69,4
	Görünüm	62,86	
	Genel Beğeni	65,71	
Toga Çorbası (İnovasyon)	Lezzet	94,29	95,36
	Görünüm	94,64	
	Genel Beğeni	97,14	
Öcçe (Geleneksel)	Lezzet	76,43	71,13
	Görünüm	65,54	
	Genel Beğeni	71,43	
Öcçe (İnovasyon)	Lezzet	83,21	84,12
	Görünüm	90,54	
	Genel Beğeni	78,57	
Biberli Ekmek (Geleneksel)	Lezzet	81,96	77,86
	Görünüm	75,89	
	Genel Beğeni	75,86	
Biberli Ekmek (İnovasyon)	Lezzet	90,18	90,24
	Görünüm	89,82	
	Genel Beğeni	90,71	

Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

4.3.1. Toga Çorbası İnovasyon Çalışması

Resim 4.4: Toga Çorbasının Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.



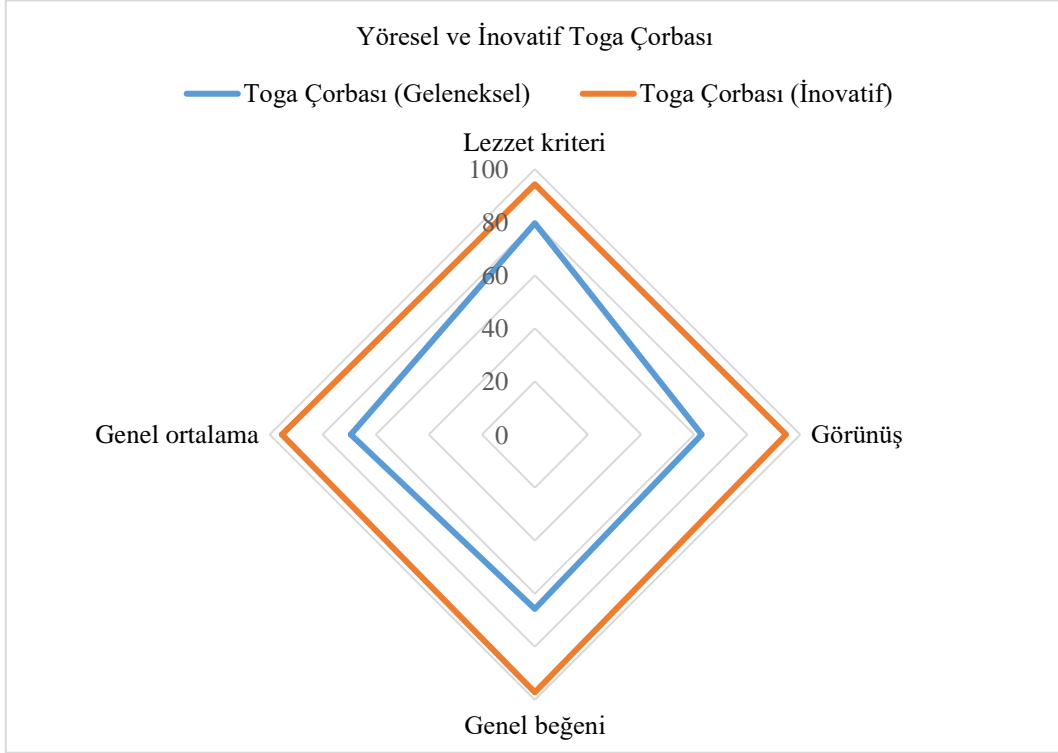
Kaynak: Araştırmacı tarafından 22.03.2023 tarihinde çekilmiştir.

Toga Çorbası duyu analizi sonuçlarına ait örümcek ağı Şekil 4.4'te verilmiştir. İnovatif toga çorbasında geleneksel yöntemle hazırlanan çorbada kullanılan malzemelerden esinlenerek malzeme kullanımı farklı formlara evrilmiş, sunum değiştirilmiş ve lezzet ve görsel artırılmıştır. Geleneksel toga çorbasında bulunan dilimlenmiş ıspanak yaprakları ise ıspanak püresine çevrilmiş ve haşlanmış nohutlar kızartılarak gevreklik kazandırılmıştır. Geleneksel toga çorbasında normal su kullanılırken inovatif toga çorbasında et suyu kullanılmış ve lezzet ve besin değeri artırılmıştır. Yapılan baklava çıtırtısı ve çorbanın başka bir kapta müşteri önünde servise sunulması toga çorbasının sunumunu görsel açıdan geliştirmiştir. Sunumda kullanılan nane filizleri yine taze aromasıyla çorbanın gelişimine katkı sağlamıştır.

Yapılan duyu analizi sonucunda inovatif toga çorbası lezzet kriterinde 94,29 ortalama puanı, görünüm kriterinde 94,64 ortalama puanı, genel beğeni kriterinde 97,14 ortalama puanı ve genel ortalama puanı olarak amaçlar doğrultusunda başarılı olmuş ve Hatay Mutfağının en beğenilen yemeği olmuştur. Analistler tarafından yapılan yorumlarda; “İnovasyon çalışmasında nane ve kızarmış nohut olumlu anlamda ciddi fark yaratmış” (BSB), “nohutun çıtırtılığı ve nane aromasının yoğunluğu ayrı bir doku ve koku katmış. Yemek beş duyu organına hitap eder hale gelmiş. Pişme tam kıvamında. Özellikle sosu döktükten sonra tabakta görsel şölen oluştu. Ekstra ücret ödeyip yiyebileceğim sunum ve tadda bir yemek” (PK), “inovatif toga çorbasında içerik malzemelerinin tabakta görünüyor olması ve benzersiz olması açısından etkileyici!!” (HÇ) ve “Güzel ve keyifli bir deneyimdi. Yenilikçi bir yaklaşım.” (SÇ) ifadeleri

kullanılmıştır. Yapılan yorumlar ve verilen puan ortalamaları göz önünde bulundurulduğunda yapılan inovasyonun başarılı olduğu ortaya çıkmaktadır.

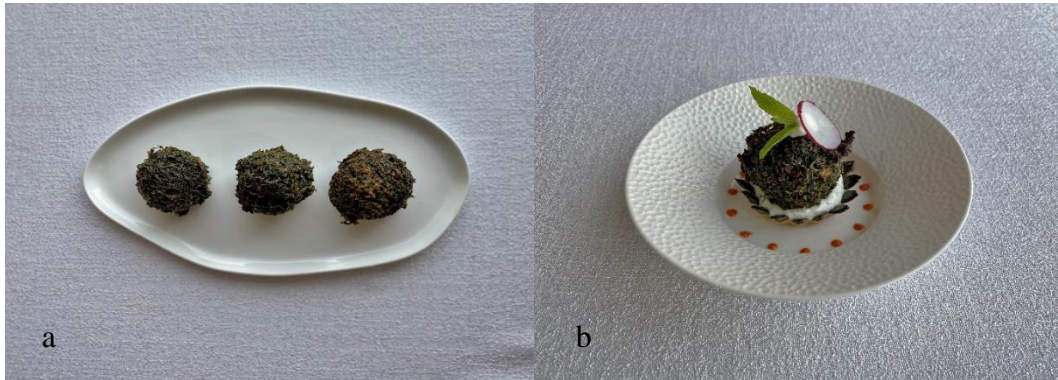
Şekil 4.4: Yöresel ve İnovatif Toga Çorbası Duyusal Analiz Değerlendirmesi.



Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

4.3.2. Öcce İnovasyon Çalışması

Resim 4.5: Öccenin Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.



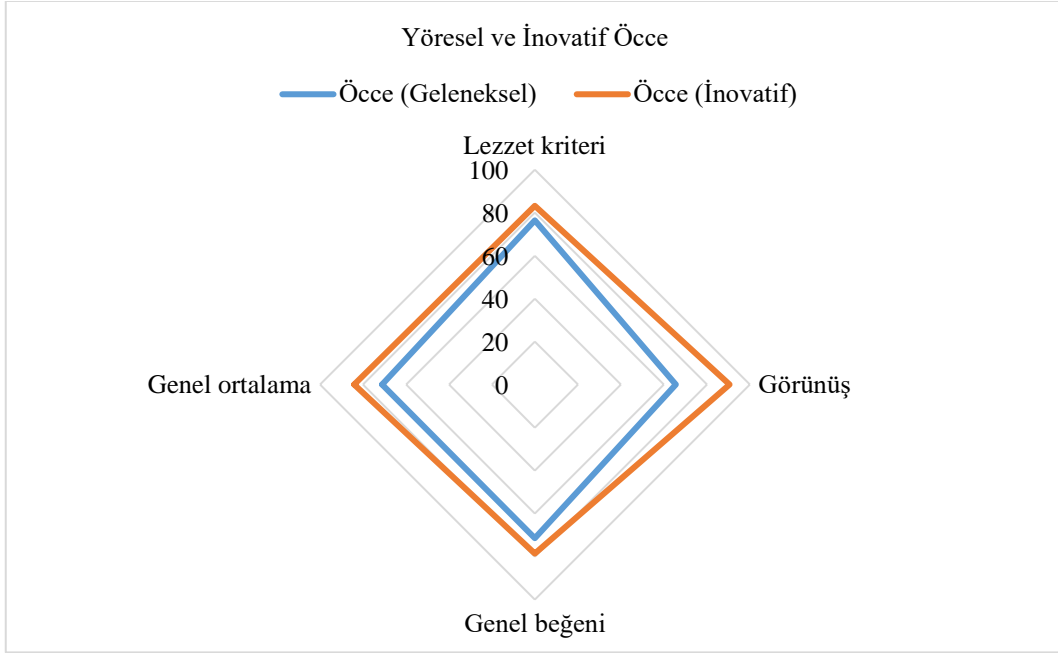
Kaynak: Araştırmacı tarafından 22.03.2023 tarihinde çekilmiştir.

Öcce duyusal analiz sonuçlarına ait örümcek ağı Şekil 4.5'te verilmiştir. Öcce Hatay yöresinin zengin bitki örtüsü ve bölgede yetişen otlardan ilham alınarak yapılan bir ot mücveridir. Kendine has pişirme tavası olan Hatay sokak lezzetlerinden biridir aynı zamanda. Yapılan inovasyon çalışmasında sokak lezzetlerinde sunulan ürünlerden esinlenerek lor peyniri yerine naneli, limonlu

labne peyniri, salçalı sos yerine kapyra biber püresi yapılmıştır. Geleneksel yöntemde kullanılan taze otlara taze kişniş, reyhan ve susam eklenerek lezzet ve doku hissi arttırılmaya çalışılmıştır. Yapılan tartolet ile yemeğe gevreklik verilmiş, kabak çekirdeği içi, nane filizi ve baby turp ile lezzet ve sunum arttırılmaya çalışılmıştır. Yine öccenin içerisinde bulunan haşlanmış bildircin yumurtası görseli, dokuyu ve besin değerini arttıran önemli ürünlerden biri olmuştur.

Yapılan duyusal analiz sonucunda öcçe, lezzet kriterinde 83,21 ortalama puanı, görünüm kriterinde 90,54 ortalama puanı, genel beğeni kriterinde 78,57 ortalama puanı ve genel ortalama 84,12 ortalama puan olarak amaçlar doğrultusunda başarılı olmuş, fakat genel beğeni puanı lezzet ve görünüm kriterlerine göre daha düşük kalmıştır. Bunun nedeninin geleneksel ve inovatif öccede kullanılan aromatik otların aromalarının birbirine yakınlığı ve geleneksel yöntemde kullanılan öcçe tavaşının bulunmaması nedeni ile aynı pişirme ekipmanları ile hem geleneksel hem de inovatif öccenin pişirilmesinin gerçekte var olan farklılıkların kapanmasına neden olduğu düşünülmektedir. Bu durum yapılan yorumlarda da ortaya çıkmaktadır. Analistler tarafından yapılan yorumlarda; *“Ana ürün açısından değerlendirildiğinde tat bakımından ciddi fark görülmezken inovatif Öccede soslar ürünü görsel olarak ortaya çıkarmaktadır. Sosların ve tartoletin lezzeti oldukça iyi”* (BSB) ifadesi kullanılmıştır. Geleneksel yöntemle kullanılan ekipmanın olmaması ve inovatif öccenin yanındaki ürünlerle bütüncül olarak yorumlanmaması da genel beğeni puanının düşük olmasında etkili olduğu çıkarımı yapılabilir.

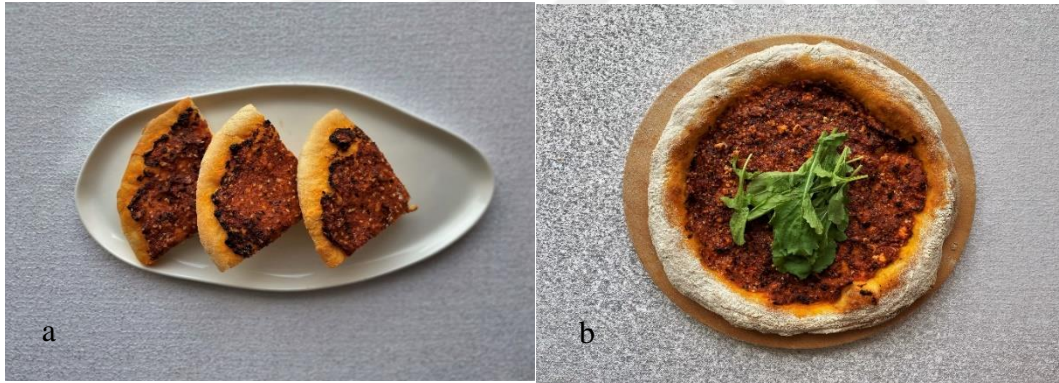
Şekil 4.5: Yöresel ve İnovatif Öcce Duyusal Analiz Değerlendirmesi.



Kaynak: Araştırmacı Tarafından Hazırlanmıştır.

4.3.3. Biberli Ekmek İnovasyon Çalışması

Resim 4.6: Biberli Ekmeğin Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.



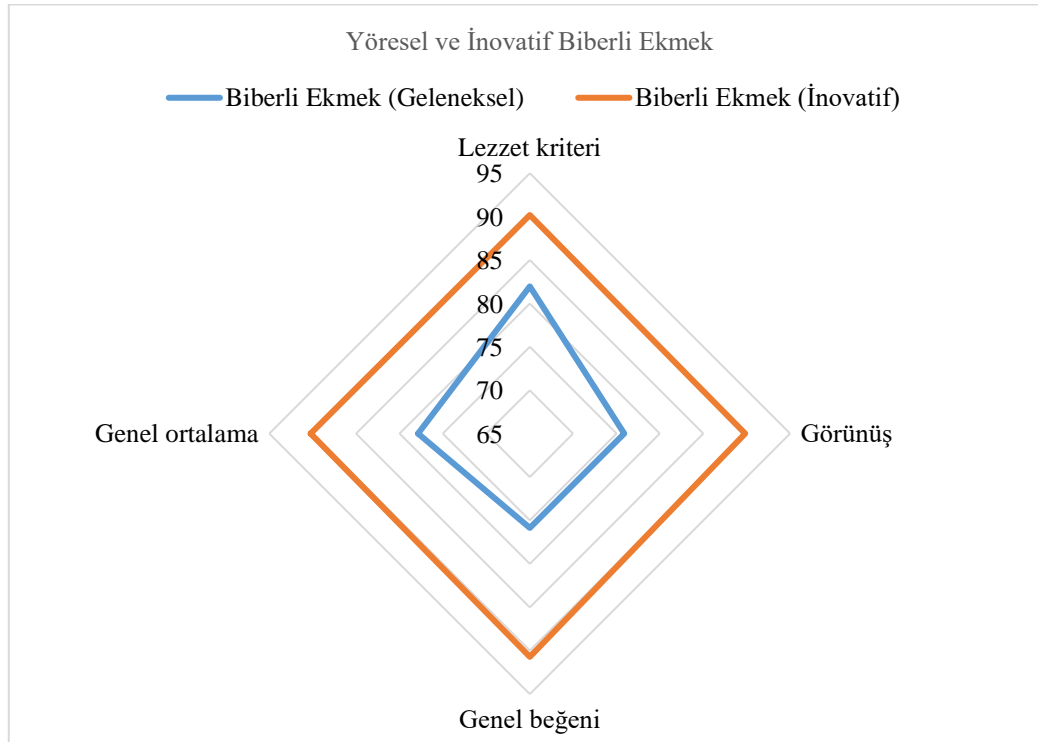
Kaynak: Araştırmacı tarafından 22.03.2023 tarihinde çekilmiştir.

Yöresel ve inovatif biberli ekmek verileri şekil 4.6’da verilmiştir. Biberli ekmek inovasyon çalışması tezin amaçları doğrultusunda Türk Mutfağında bulunan yemeklerin restoran menülerinde yer bulması veya restoran menülerinde sunulacak düzeye çıkartılması doğrultusunda hemen hemen her işletmenin menüsünde bulunan pizzaya evrilmiş ve yapılan yenilikçi ürünlerden biri olmuştur. Yapılan inovasyon çalışmasında geleneksel biberli ekmeğe ürün ilavesi yapılmış ve bazı ürünlerin oranlarında değişiklik yapılmıştır. Geleneksel biberli ekmekte bulunan yoğun ekmek tadı inovatif biberli ekmekte azaltılmış, yapılan pizza hamurunun lezzeti ve hafifliği ile biberli iç ön plana çıkarılmıştır. Yine sunumda kullanılan roka görsel

olarak yemeğe renk katmış aynı zamanda aroması ile yapılan inovasyona katkı sağlamıştır.

Yapılan duyuşsal analiz sonucunda biberli ekmeğ, lezzet kriterinde 90,18 ortalama puanı, görünüş kriterinde 89,82 ortalama puanı, genel beğeni kriterinde 90,71 ortalama puanı ve genel ortalama da 90,24 ortalama puan olarak amaçlar doğrutusunda başarılı olmuştur. Yapılan analist yorumlarında geleneksel biberli ekmeğ için; “*Vasat. Özellikle sipariş edilmez.*” (HÇ) yorumu yapılırken inovatif biberli ekmeğ için; “*Tadılmaya değer bir lezzet.*” (HÇ) yorumu yapılmıştır. Yine yapılan diğler yorumlarda; “*Hamur ince olduğundan malzemenin tadı da belirgin hissediliyor ve hamurdaki çıtırlık ürünün lezzetine katkı sağlamış.*” (PK), “*Yapılan inovatif biberli ekmekte ekmeğin kalından ortaya doğru incelmesi ve çıtırlığı çok güzel. Ayrıca peynirlerin çıtırlığı ağızda güzel bir duku hissi bırakmış, ekstra tat ve yapı özelliği katmış.*” (İÖ) ve “*İnovatif çalışmada hamurun ince olması ve üstündeki malzemelerin hamurla özdeşleşmesi beğeniye arttırmış.*” (BSB) ifadeleri kullanılmıştır. Yapılan yorumlar ve alınan ortalamalar yapılan inovasyonun başarılı olduğunu ortaya koymaktadır.

Şekil 4.6: Yöresel ve İnovatif Biberli Ekmeğ Duyuşsal Analiz Değerlendirmesi.



Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

4.4. Gaziantep Mutfağına Ait Bulgular

Tablo 4.4’de Gaziantep mutfağı duyuşsal analiz sonuçları incelendiğinde en yüksek puan ortalamasını şam tatlısı almıştır. Panelistler tarafından invasyon yemekler arasında Gaziantep mutfağında en yüksek ikinci genel beğeni ortalamasını ise nohut dürüm almış bu yemekleri üçüncü sıradaki soğan dolması yemeğı takip etmiştir.

Tablo 4.4: Gaziantep Mutfağı Duyusal Analiz Sonuçları

Ürün	Kriter	Ortalama	Genel Puan (Ortalama)
Nohut Dürüm (Geleneksel)	Lezzet	81,43	74,52
	Görünüm	63,57	
	Genel Beğeni	78,57	
Nohut Dürüm (İnovasyon)	Lezzet	89,64	91,73
	Görünüm	93,39	
	Genel Beğeni	92,14	
Soğan Dolması (Geleneksel)	Lezzet	69,29	69,29
	Görünüm	71,43	
	Genel Beğeni	67,14	
Soğan Dolması (İnovasyon)	Lezzet	88,93	90,24
	Görünüm	92,5	
	Genel Beğeni	89,29	
Şam Tatlısı (Geleneksel)	Lezzet	78,57	75,42
	Görünüm	71,25	
	Genel Beğeni	76,43	
Şam Tatlısı (İnovasyon)	Lezzet	86,96	92,98
	Görünüm	96,25	
	Genel Beğeni	95,71	

Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

4.4.1. Nohut Dürüm İnovasyon Çalışması

Resim 4.7: Nohut Dürümün Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.



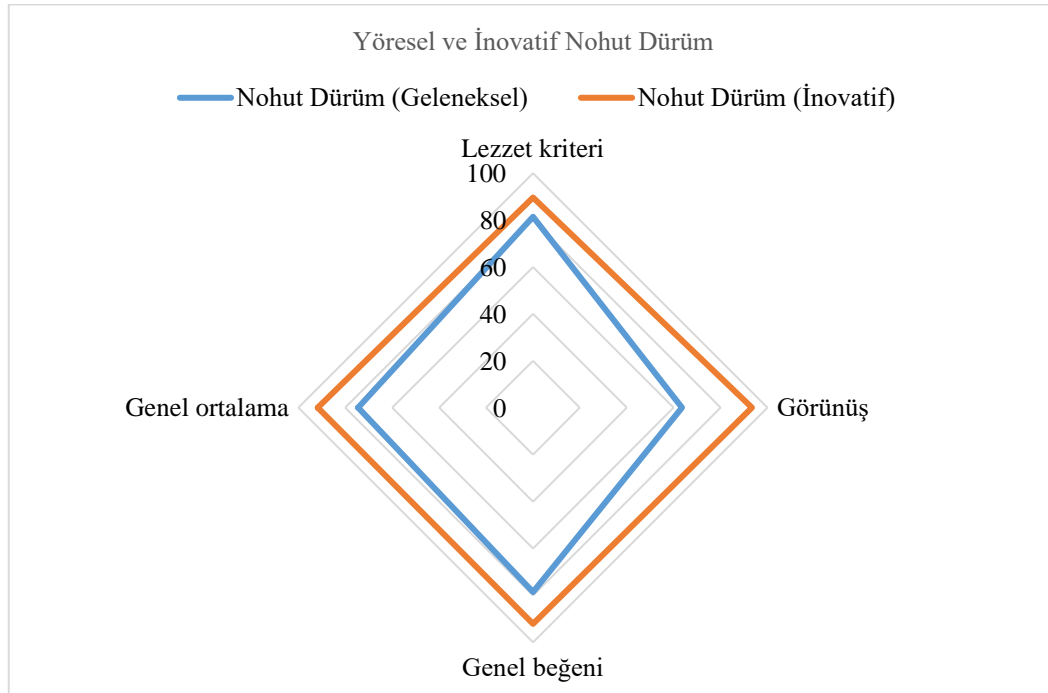
Kaynak: Araştırmacı tarafından 22.03.2023 tarihinde çekilmiştir.

Yöresel ve inovatif nohut dürüm verileri şekil 4.7’de verilmiştir. Nohut dürüm Gaziantep mutfağının sokak lezzetlerinden biridir. Vejeteryan olarak evrilebilecek bir yemek olan nohut dürüm yenilikçi yaklaşımlarla geliştirilmiş,

işletmelerin menülerinde sunulabilecek ürünlerden biri haline getirilmiştir. Yapılan inovasyon çalışmasında klasik nohut dürümüne avokado püresi ve yoğurtlu dip sos ile farklı aromalar kazandırılmak istenmiş, besin değeri artırılmıştır. Geleneksel nohut dürümünde bulunan sumaklı soğan domates salatası ile yumuşatılmış, Gaziantep'in tırnaklı ekmeği yerine yine bölgede çokça tüketilen lavaş kullanılmıştır.

Yapılan duyuşsal analiz sonucunda nohut dürüm, lezzet kriterinde 89,64 ortalama puan, görünüm kriterinde 93,39 ortalama puan, genel beğeni kriterinde 92,14 ortalama puan ve genel ortalama 91,73 ortalama puan olarak amaçlar doğrultusunda başarılı olmuştur. Yapılan analist yorumlarında geleneksel Nohut dürüm için; "Lezzetli ama yavan, bir asit ya da kremamsı fresh bir lezzet daha gerekli." (SÇ), "Özellikle aranacak bir lezzet değil." (HÇ), yorumları yapılırken İnovatif Nohut Dürüm için; "Harika!" (SÇ) "Soslar çok yakışmış. Geleneksele göre çok daha lezzetli." (HÇ), "yoğurtlu dip sos ekstra bir ferahlık katıyor. Nohutun ağızdaki yoğun yapısını yumuşatıyor." (PK) ifadeleri kullanılmıştır. Yapılan yorumlar ve alınan ortalamalar yapılan inovasyonun başarılı olduğunu ortaya koymaktadır.

Şekil 4.7: Yöresel ve İnovatif Nohut Dürüm Duyusal Analiz Değerlendirmesi.



Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

4.4.2. Soğan Dolması İnovasyon Çalışması

Resim 4.8: Soğan Dolmasının Geleneksel (a) ve İnovatif (b) Resimleri.

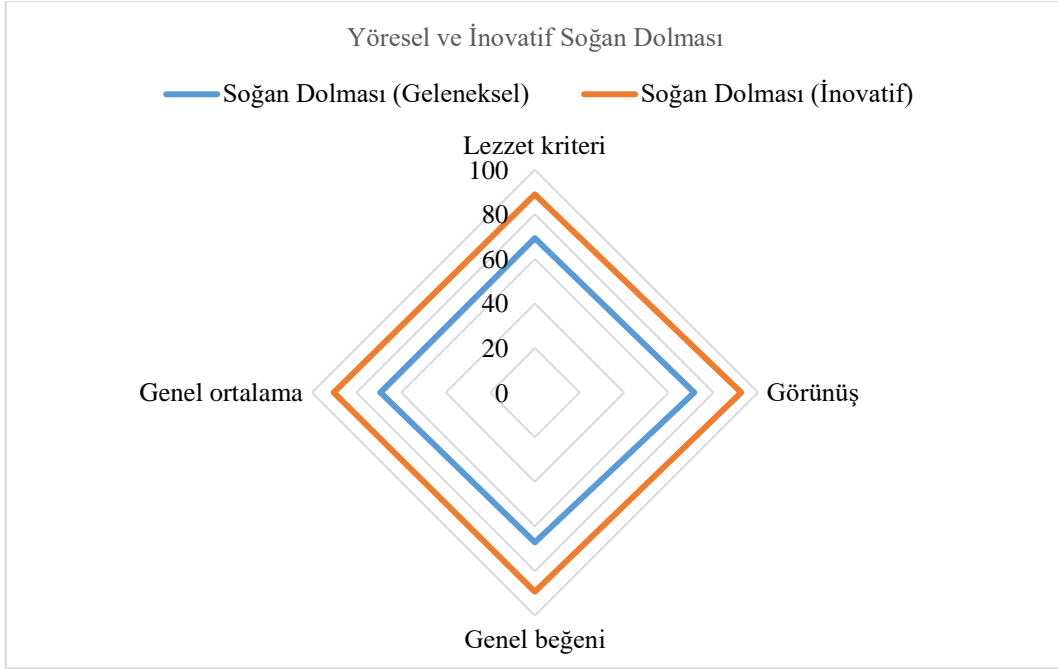


Kaynak: Araştırmacı tarafından 22.03.2023 tarihinde çekilmiştir.

Yöresel ve inovatif soğan dolması duysal analiz değerlendirmesi şekil 4.8’de verilmiştir. Soğan dolması, Gaziantep mutfağının sevilen yemeklerinden biridir. İnovatif soğan dolmasında geleneksel pişirme yönteminde kullanılan malzemelerden esinlenerek ve malzeme oranlarında değişiklik yaparak yeni bir tabak ortaya konmuştur. Eklenen ürünlerle soğan farklı dokularda kullanılmış, yenilikçi yaklaşımlar ve farklı pişirme teknikleri ile yeni bir tabak oluşturulmuştur. Soğan karamelize edilerek et suyu ile soğan sos yapılmış, taze soğan ve taze otlar kullanılarak yeşil soğan sosu eklenmiş ve geleneksel yöntemde kullanılan salçalı su yerine lezzetlendirilmiş et suyu kullanılmıştır. Yapılan patates çıtırıkları ile de soğan dolmasına farklı bir doku ve görsellik kazandırılmıştır. Soğanın dört farklı yerde kullanılması pişirme yöntemlerinde yapılabilecek yeniliklerin örneklerinden sayılabilir.

Yapılan duysal analiz sonucunda soğan dolması, lezzet kriterinde 88,93 ortalama puanı, görünüm kriterinde 92,5 ortalama puanı, genel beğeni kriterinde 89,29 ve genel ortalama 90,24 ortalama puan alarak amaçlar doğrultusunda başarılı olmuştur. Analist yorumlarında geleneksel soğan dolması için; *“Salça oranı fazla. Acı fazla. Acı diğer tatların algılanmasını etkiliyor.”* (PK) yorumu yapılırken inovatif soğan dolması için; *“Tadlar daha dengeli. Pirinç oranının geleneksel soğan dolmasından farklı olması daha çok beğenmemi sağladı ve soğana daha çok yakışmış. Yeşil soğan yağı ve karamelize soğan sosu lezzeti ve görseli arttırmış.”* (PK) ifadeleri kullanılmıştır. Yapılan yorumlar ve alınan puan ortalamaları inovasyonun başarılı olduğunu ortaya koymaktadır.

Şekil 4.8: Yöresel ve İnovatif Soğan Dolması Duyusal Analiz Değerlendirmesi.



Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

4.4.3. Şam Tatlısı İnovasyon Çalışması

Resim 4.9: Şam Tatlısının Geleneksel ve İnovatif Resimleri.



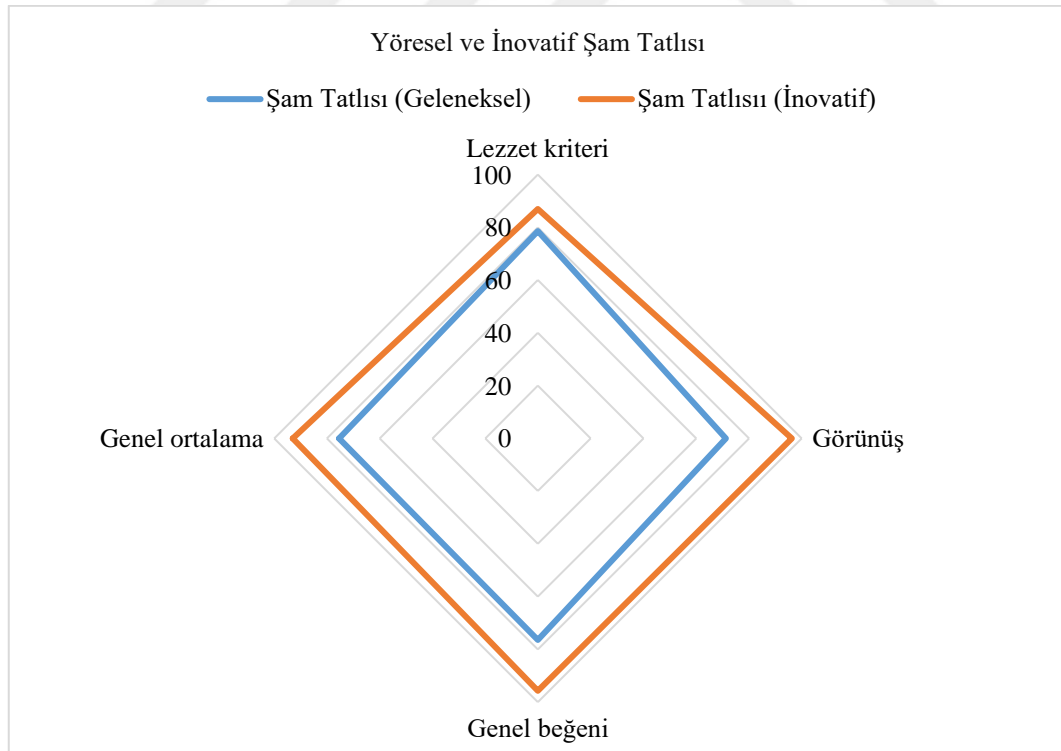
Kaynak: Araştırmacı tarafından 22.03.2023 tarihinde çekilmiştir.

Yöresel ve inovatif Şam Tatlısı duyu analizi Şekil 4.9'da verilmiştir. İnovatif Şam tatlısında standart tariften yola çıkarak geleneksel yöntemle pişirilen Şam tatlısındaki ağar şerbet oranını hafifletmek için rafine şeker oranı azaltılmış, portakal suyu ile lezzet hafifletilmeye çalışılmış ve kuvvetli aroma yumuşatılmıştır. Yine şerbetteki ağır dokuyu yumuşatmak için yoğurt mus ve portakal jölesi yapılarak farklı dokular elde edilmiştir. Portakal segment ve kavrulmuş fındıklar ile de hem görsellik hemde lezzet kombinasyonları oluşturulmaya çalışılmıştır. Pişirme esnasında gelenekselde olmayan yer fıstıkları

Şam tatlısının içerisine eklenmiş aroma arttırılmıştır. Son olarak nane flizleri ile hem görsel arttırılmış hem de fresh bir aroma verilmiştir.

Yapılan duysal analiz sonucunda şam tatlısı lezzet kriterinde 86,96 ortalama puanı, görünüm kriterinde 96,25 ortalama puanı, genel beğeni kriterinde 95,71 ortalama ve genel ortalama da 92,98 ortalama puan alarak Gaziantep mutfağının en beğenilen yemeklerinden biri olmuş ve amaçlar doğrultusunda başarılı olmuştur. Yapılan analist yorumlarında geleneksel Şam tatlısı için; “Ortalama bir tatlı.” (HÇ), “Çok şekerli olduğu için bayıyor. Görsel amaçlı kullanılan yer fıstığı içerisinde olsa daha iyi olabilirdi.” (PK) yorumları yapılırken, inovatif Şam Tatlısı için; “Görseldeki renk uyumu lezzete yansımış. Ürün içerisindeki fıstık ve yanında kullanılan kavrulmuş fındık aromayı zenginleştirmiş. Ayçekirdeği görsellik katmış. Nane ve portakal ferahlık hissi vermiş ve yoğun şeker tadını dengelemiş.” (PK) ifadeleri kullanılmıştır. Yapılan yorumlar ve alınan puan ortalamaları inovasyonun başarılı olduğunu ortaya koymaktadır.

Şekil 4.9: Yöresel (a) ve İnovatif (b) Şam Tatlısı Duyusal Analiz Değerlendirmesi.



Kaynak: Araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

SONUÇ

Teknolojik gelişmelerin hayatımıza kattığı önemli gelişmelerden bilgiye hızlı erişim, sosyal medya kullanımı, yaşam koşullarının ve standartlarının değişmesi ve globalleşme farklı kültürlere olan ilgiyi arttırmıştır. Günümüzde çok çeşitli televizyon programları, dizi ve filmlerin yayınlanması, sosyal medya kullanımının artması da bu durumu desteklemektedir. Yaşam koşullarının değişmesi ve kadınların iş hayatında yer alması hızlı tüketim alışkanlığını ortaya çıkarmıştır. Türk mutfağında bulunan yemeklerin pişme sürelerinin uzun olması ve yoğun bir emek sonucunda ortaya çıkması insanları fast food tüketimine yöneltmiş ya da hızlı bir şekilde karınlarını doyuracakları yemekler yapmaya sevk etmiştir. Tüm bu şartlar göz önünde bulundurulduğunda Türk mutfağından geleneksel yemeklerin tüketimi azalmış ve birçok yemek unutulmaya yüz tutmuştur.

Tüm dünyada ilgi gören gastronomi, mutfak kültürlerine olan ilgiyi arttırmış, ülke mutfaklarının gelişmesine ve yeni trendlerin oluşmasına neden olmuştur. Hızla gelişen ve büyüyen bu alan için inovasyon mutfak kültürleri için gereklilik haline gelmiştir. Bu doğrultuda Türk mutfak kültüründe bulunan yemekler ele alınmış ve yeni pişirme yöntemleri ve farklı sunum teknikleri ile inovasyon çalışmaları yapılmıştır.

Çalışmanın evrenini Türkiye’de bulunan Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar gastronomi şehirleri oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini ise bu şehirlerden seçilen toplamda dokuz yemek oluşturmaktadır. Bu doğrultuda, çalışmada öncelikle Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar mutfaklarında yer alan yemekler taranmış, ürün tedariki ve sürdürülebilirlik baz alınarak inovasyona uygun olan yemekler seçilerek çeşitli ön denemeler yapılmıştır. Gastronomi şehirlerinde yer alan yemeklere ürün ilavesi yapılarak, farklı pişirme yöntemleri ve sunumlar ile yeniden hazırlanmıştır. İnovasyonu yapılacak yemekler için özel tabaklar tasarlanmış ve satınalma işlemi gerçekleştirilmiştir. Gerçekleştirilen inovasyon ile geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemekler ve onların inovasyon yapılmış halleri duyuşsal analiz yöntemi ile incelenmiştir. Ayrıca tüm yemekler fotoğraflanmış ve hazırlanan yemeklerin reçetesi oluşturulmuştur. Çalışma gastronomi ve turizm alanyazını ve otel ve restoran işletmeleri için çeşitli çıktı ve öneriler ortaya çıkarmış olup bunlara öneriler kısmında değinilmiştir.

Araştırmaya katılan panelistlerin duyu analizi yöntemi ile görüşlerinin alındığı araştırmada deneysel bir metod kullanılmıştır. Bu kapsamda Türk mutfak kültüründe yer alan yemekler inovasyon yapılarak geliştirilmiştir. Hazırlanan yemekler yedi kişilik alanlarda uzman panelist grubuna sunulmuş, duyu analizi yöntemleri arasında yer alan puanlama testi ile beğeni durumları belirlenmiştir. Yapılan literatür taramasında bu çalışmaya benzer sınırlı sayıda çalışmaya rastlanmıştır, yapılan çalışma ile daha önce literatürde yer alan sınırlı içeriğe çeşitlilik kazandırılmıştır.

Çalışma sürecinde tüm gastronomi şehirleri gezilerek şehirlerin yöresel yemekleri araştırılmış, şehirlerin gastronomi evleri gezilmiş, mutfak şefleri ile görüşülmüş ve yapılan görüşmelerde bölge yemek kültürleri hakkında bilgi toplanmıştır. Araştırmada şehirlerin yemek tariflerinin olduğu kısıtlı kaynağa ulaşılmış, elde edilen kaynaklarda kişiden kişiye değişebilecek ya da özensiz ve yanlış verilmiş gramajlı tariflere rastlanmıştır. İstenilen tariflere, gastronomi şehirlerinin bazılarında ait sitelerden ulaşılsa da birçok tarife şehirler üzerine yazılmış yemek kitaplarından ulaşılmıştır. Ürün tedariki ve sürdürülebilirlik baz alınarak seçilen yemekler geleneksel pişirme yöntemleri geliştirilerek ve yöresel ürün kullanımı göz önünde bulundurularak geliştirilmiştir.

Tartışma

Yapılan inovasyon çalışmasında elde edilen bulgular ve yorumlar yapılan inovasyon çalışmalarının başarılı olduğunu gösterse de bazı yemeklerin yapımında kullanılan ekipmanların bulunmaması, geleneksel lezzetlerin ağızda bıraktığı aromaya alışılmış olunması ve geleneksel aromanın aranmasının (beklenmesi) verilen puanlamaları etkilediği düşünülmektedir. Geleneksel öcçe yapımında kullanılan öcçe tavası ve birçok kaynakta gösterilen farklı ürün gramajları uygulayıcının yemek pişirme deneyimi ile geleneksel öcçeyi yapmasını gerekli kılmıştır. Yapılan inovasyon çalışmasını ön plana çıkarmamak adına geleneksel yöntemle yapılan yemeğe de aynı doğrultuda özen gösterilmesi ve öcçe tavaının bulunmaması iki ürün arasında büyük farkların ortaya çıkmamasına neden olmuştur. Geleneksel balkabağı tatlısının ise alışılmış lezzetlerden biri olduğu düşünülmüş ve inovasyonu yapılmış balkabağı tatlısının farklı bir tatlı olarak algılandığı yapılan yorumlarda görülmüştür. İnovasyonu yapılan balkabağı

tatlısında geleneksel pişirme ve sunum yöntemlerinden esinlendiği göz önünde bulundurulduğunda geleneksel yöntemde bulunan tahin ve cevizden esinlenerek tahinli cevizli dondurma yapılmış, aynı ürünler farklı formlarda sunulmuştur. Yine geleneksel sunumlarda kullanılan kaymak burada az miktarda kullanılmıştır. Gelenekselden farklı olarak şerbet oranı azaltılmış, farklı doku ve aroma katması adına baklava çıtırından silindir yapılarak balkabağının içerisine sıkılması sağlanmıştır. Geleneksel sunumlarda kullanılan ceviz de lezzeti ve görseli arttırmak için inovasyonu yapılmış balkabağı sunumunda kullanılmıştır.

Sonuç olarak inovasyon konusunun, birçok parametreyi içerisinde barındıran ve detay isteyen bir alan olduğu, yapılacak inovasyon çalışmalarında geleneksel ve teknolojik ekipmanlara ihtiyaç duyulduğu gerçeği ortaya çıkmaktadır. Hayal gücünün sınırsız olduğu düşünüldüğünde inovasyon yapılacak mutfakta bulunması gereken ekipmanların pişirme yöntemi ve sunum şekillerinin çeşitlenmesi için önem arz ettiği düşünülmektedir. Ayrıca kullanılan tabakların hazırlanan yemeklerin algılarını olumlu yönde değiştirdiği de gözardı edilmemelidir.

Öneri

Çalışma çıktıları ve gözlemler sonucunda özel sektör işletmeleri ve mutfak şeflerine, kamu kurum ve kuruluşlarına ve gelecekte yapılacak çalışmalara yönelik önerilerde bulunulmuştur.

Özel sektör işletmeleri ve mutfak şeflerine yönelik öneriler;

- Alanında uzman panelistler tarafından gerçekleştirilen analiz sonuçlarında almış oldukları yüksek beğeni ortalamasına sahip yemeklerin otel, restoran gibi işletmeler tarafından dikkate alınarak menülerine eklemeleri,
- Mutfak şeflerinin hazırlanan reçetelere yönelik farklı pişirme ve sunum teknikleri kullanarak ya da ürün ilavesi yaparak daha da geliştirmeleri,
- Mutfak şeflerin yemeklerin lezzeti ve sunumunu arttırmak için trendleri takip ederek özgün ve yeni arayışlar içinde olmaları, yerel ürün ve yemekleri menülerinde kullanmak için çalışmalar yapılması önerilmektedir.

Kamu kurum ve kuruluşlarına yönelik öneriler;

- Aşçılık alanında eğitim veren üniversite personelinin Yükseköğretim Kurulu tarafından eğitimler düzenlenerek geliştirilmesi,
- Aşçılık üzerine eğitim veren kurumların gerekli mutfak ve ekipmanlarının sağlanması, bu mutfaklarda kullanılan ekipmanların dünya standartlarında olması,
- Lise ve üniversite düzeyinde eğitim veren aşçılık programlarının müfredatlarının yemek kültürümüzün detaylı incelenmesi adına güncellenmesi,
- Yerel yönetimlerde geleneksel yemeklerin araştırılması ve geliştirilmesi adına birimler kurulması, bu vesile ile eğitilmiş iş gücünün istihdamına katkı sağlanması,
- Yerel yönetimlerin bölgedeki aşçı dernekleri ya da üniversitelerin aşçılık ve gastronomi bölümleri ile ortak çalışmalar yaparak yerel yemeklerin kayıt altına alınması, reçetelendirilmesi, geliştirilmesi ve inovasyon çalışmalarının yapılması,
- Türk Mutfağında yer alan yemeklerin bilinirliğini arttırmak ve Türk Mutfağının gelişimine katkı sağlamak için bölgesel yemekler üzerine kursların açılması ve çeşitliliğinin artırılması,
- Yapılan yemek ve gastronomi festivallerinde inovasyon konusuna ayrıca değinilerek farklı pişirme yöntemleri ve sunum teknikleri üzerinde durularak Türk Mutfağının gelişimine katkı sağlanması önerilmektedir.

Gelecekte yapılacak çalışmalara yönelik öneriler;

- Yapılacak benzer çalışmaların daha objektif olabilmesi için geleneksel yemeklerin farklı kişiler tarafından yapılması,
- İleride benzer araştırma tasarımları ile çalışmalar gerçekleştirmek isteyen araştırmacıların bu yemeklerin reçetelerinde esinlenerek yeni çalışmalar tasarlamaları ve alanyazın için katkı sağlanması,
- Benzer çalışmaların sayısının artması ve aynı çalışmaların farklı bölge mutfakları için yapılması önerilmektedir. Tüm bu önerilerin Türk Mutfağının gelişimi için önem arz ettiği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Afuah, A. (2009). *Strategic Innovation: New Game Strategies For Competitive Advantage*. New York: Routledge.
- Ahbab, B. Ö. (2014). *Renklerin Pazarlama Üzerindeki Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Kültür Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akan, L. S. (2005). *Safranbolu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Akdu, U., & Akdu, S. (2018). Turizm Tanıtımında Gastronomik Değer Vurgusu: Unesco Gastronomi Şehirleri Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952.
- Akın, G, Vahdet, Ö. & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33–52.
- Akkor, Ö. (2013). *Selçuklu Mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Akpınar, A. (2016). *Mevlevî Kaynaklarına Göre Selçuklu Türkiyesi 'nde Sosyal ve Kültürel Hayat*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.
- Aksaray, K. M. (2000). *Müsameretü'l-Ahbar*. (M. Öztürk, Çev.) Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Aksoy, İ. (2021). *Batman Yerel Mutfağının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Batman: Batman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aksoy, M. (2014). *Gastronomi ve Yemek Tarihi Ders Notları*. Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79–89.
- Aksoy, M, & Sezgi, G. (2017). Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 546–65.
- Akyürek, S., & Erdem, B. (2017). Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103–26.
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K., & Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (37), 83–93.
- Alpargu, M. (2008). *12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü Türk Mutfağı*. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ed.), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Altunsaban, S., Yay. Ö., & Erdem, Ö. (2016). Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Antalya Örneği). *II. Rize Turizm Sempozyumu 4 - 6 Kasım 2016*, (s.237-261). Rize.
- Arıhan, S. (2012). *Antik Çağda Beslenme, Beslenme Antropolojisi-I*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları, 160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03, s.45-78.
- Aracı, E., Ü. (2016). *Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm*, Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Düzce: Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Arman, A. (2021). Restoranlarda İş Modeli İnovasyonu Kapsamında Bulut Mutfaklar Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 1569–1592.
- Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3–13.
- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366–94.
- Babat, D., Gökçe, F., & Kocabozdoğan, K. (2016). Hatay'da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(1), 77–85.
- Bakan, R. (2021). *Türk Mutfağındaki Sütlü Tatlıların Değerlendirilmesi ve İnovasyonu*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Denizli: Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Baş, T. & Akturan, U (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Nvivo ve Nitel Veri Analizi*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Batu, A. (2017). Moleküler Gastronomi Bakış Açısıyla Gıdaların Tat ve Aroma Algıları. *Aydın Gastronomy*, 1(1), 25–36.

- Baykal, B. (2007). *İnovasyon ve Sürdürülebilir Kalkınma İlişkisi: Türkiye*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Baykara, T. (2001). *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, A. (1993b). *Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, s.12-20.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Baysan, M. (2021). Kütahya Mutfak Kültüründe Geleneksel Kış Hazırlıkları. *Uluslararası Halkbilim Araştırmaları Dergisi*, 4(6), 268–80.
- Baytok, A., Pekyaman, A., Yılmaz, H.L., Başat, H., Emren, A., Çelik, T., Çelik, E., Kara, A. M., Gürel, N., & Uyan, M. (2013). Afyonkarahisar Yemek Kültürü. *Afyonkarahisar'ın Tanınmış Yerel Ürünleri* içinde (s. 14-15). Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Yayın No:83.
- Baytok, A, Pelit, E., & 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), 501–22.
- Biçkes, D. M. (2011). *Örgütsel Öğrenme, İnovasyon Ve Firma Performansı Arasındaki İlişkiler: İnovasyonun Aracılık Etkisine Yönelik Büyük Ölçekli İşletmelerde Bir Araştırma*. Doktora Tezi. Kayseri: Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bilmez, E. (2022). *Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Boz, N., & Öztürk, H. M. (2020). Importance of Creativity and İnnovation for Gastronomy and Business Tourism. Pp. 261–80 in *Accelerating Knowledge Sharing, Creativity, and Innovation Through Business Tourism*. IGI Global.
- Bozok, D., & Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi International*, 5(1), 85–90.
- Carvalho, M. V., Botelho, R. B. A., De Lacerda, L., & Zandonadi, R. P. (2019). Sensory Analysis of Ready-to-eat Meals in the Brazilian Army. *Journal of Culinary Science & Technology*, 17(4), 313–325.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64–70.

- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42).
- Coşan, D. (2020). *Bartın Mutfak Kültürü Ve Yemekleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çakar, S., & Erol, G. (2022). Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Restoran Menüleri Üzerine Bir Değerlendirme: İstanbul Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(10), 671–691.
- Çakıcı, C., Çalhan, H., & Karamustafa, K. (2016). Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İnovasyon ve Sürdürülebilir Rekabet Üstünlüğü İlişkisi. *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2), 11–39.
- Çakmak, M. (2017). *Uluslararası Mutfakların Ana Yemeklerinin İçeriği Üzerine Karşılaştırmalı Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çakmak, M. (2022). İzmir Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7), 934–949.
- Çatır, O., Ören, V. E., & Ören, T. Ş. (2021). Dijital Pazarlama Açısından Gastronomi Kenti Afyonkarahisar: Dijital Mutfak Kültürü Geleneksel Mutfak Kültürüne Karşı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2109–2131.
- Çaycı, A. E., & Aktaş, C. (2018). Dijital Tatmak: Yemeğin ‘Yeni’ Gastro Mekanlardaki Seyirlik Gösteriminin Kültürel Yansımaları. *TRT Akademi*, 3(6), 710–727.
- Çelik, U. (2004). Marine Edilmiş Akivades (*Tapes Decussatus L ., 1758*)’ in Kimyasal Kompozisyonu ve Duyusal Analizi. *E.Ü Su Ürünleri Dergisi*, 21(3–4), 219–221.
- Çerkez, M., Erden, A. E., & Kızıldemir, Ö. (2021). Tarihi Ve Kültürel Özellikleri İle Kars’taki Turizm Faaliyetlerinde Gastronomik Unsurların Önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(50), 43–63.
- Çetinkaya, N., Şimşek, A., & Aydın, S. (2018). Duygu İşçilerinin Perspektifinden Hizmet İnovasyon Davranışı: Yiyecek-İçecek İşletmelerine İlişkin Bir Araştırma. *VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*. (s.411–421).
- Çokişler, N., & Türker, A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6(14), 122-136.
- Çölbay, Ş., & Sormaz, Ü. (2015). Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4/4), 1729–1736.

- Demir, M., & Demir, Ş. Ş. (2015). *Otel İşletmelerinde Yenilik Yönetimi (İlkeler Ve Örnekler)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Demirel, H., & Karabina, S. (2019). Kırıkkale Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 950–967.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105–125.
- Deniz, A. (2012). *Tüketici Yenilikçiliğinin Boyutları Ve Yenilikçiliği Etkileyen Faktörler Arasındaki İlişkiler*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Denton, D. K. (1999). Gaining Competitiveness Through Innovation. *European Journal of Innovation Management*, 2(2), 82-85.
- Dereli, A. M. (1989). *Ticari Mutfak. Ders Notları-1*. Ankara: Turban Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Doğanbey, N. (1988). Türk Mutfak Kültürü. *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi (düz: F. Halıcı)*, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları.
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi, N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Ed.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi içinde (s. 433-456)*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Doğdubay, M., & Saatçi, G. (2014). *Menü Mühendisliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dragomir, N., Nicolae, C. G., Stan, A., Ion, V. A., & Bădulescu, L. (2020). Sensorial Evaluation of New Developed Biscuits Enriched with Organic Apple and Basil Powders: Preliminary Study. *Scientific Articles. Series D*. 13 (1).
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41–47.
- Ejder, M. H. (2021). *Türkiye Gastronomi Kültürü İçerisinde Hatay Mutfağı ve Tuzlu Yoğurdun Yemeklerde Kullanımı*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Elçi, Ş. (2007). *İnovasyon Kalkınmanın Ve Rekabetin Anahtarı*. Technopolis Group.
- Eralp, E. (2010). *Türkiye Selçukluları Mutfağı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Erbay, M., & Sabur, D. G. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Pazarlama Stratejileri: Türkiye ve Avrupa Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 649-670.
- Ermercan, B. (2022). *Günümüze Ulaşamayan Osmanlı Mutfağı Tatlılarının Belirlenmesi ve Duyusal Açından Değerlendirmeleri*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Gelişim Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Ersan, M. (2006). Türkiye Selçuklularında Devlet Erkanının Eğlence Hayatı. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 21(1), 73–106.
- Ertaş, Y., & Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Fegerberg, J. (2005). Innovation: A Guide to the Literature. J. Fagerberg, D. C. Mowery, R. R. Nelson (Eds.), *The Oxford Handbook of Innovation*. Oxford: Oxford University Press.
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. 2016. Gaziantep Yemekleri. <https://gaziantep.ktb.gov.tr/>
- García-Segovia, P., Barreto-Palacios, V., Iborra-Bernad, C., Andrés-Bello, A., González-Carrascosa, R., Bretón, J., & Martínez-Monzó, J. (2012). Improvement of a Culinary Recipe by Applying Sensory Analysis: Design of the New Tarte Tatin. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1 (1), 54–60.
- Genç, R. (2008). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, Sabri Koz (Ed.) *Tarih-Halkbilimi-Edebiyat içinde (s. 4)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Giritlioğlu, İ., & Karaman, M. (2017). Yerli Turistlerin Gaziantep Mutfağına Bakış Açılarının Tespit Edilmesine Yönelik Bir Araştırma. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (14), 387–412.
- Gök, S., A., Sezgin, A. C., & Yildirim, F. (2017). Gastronomi Alanında Maraş Tarhanasının Değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 1 (1), 61–70.
- Gökgöz, H. (2017). *Afyonkarahisar'da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: Unesco Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., & Tiryakioğlu, A. (2017). "Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4), 59–69..
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. *Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, (s. 346–358). Aydın.

- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli Ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 31–42.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2 (26), 24–30.
- Güler, S., & Olgaç, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (28), 227-238.
- Gündüz, S., Dölekoğlu, C., & Say, D. (2019). Kaz Eti Tüketim Tercihleri ve İkame Ürünlerle Duyusal Analiz. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (16), 32–40.
- Güngör, B., & Özdemir, F. (2016). Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 190–199.
- Güngördü, Z. (2021). *Gaziantep Mutfağının Yöresel Yemeklerinin Obezite ve Diyabet Hastalarına Göre Uyarlanmış Hali*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2005). *Yemek Üzerine Denemeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar (Ed.). Ankara: THKATV Yayınları.
- Güzelbey, C. C. (2003). *Gaziantep Mutfağı, Yemek Kitabı I –Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. M. Sabri Koz (Ed). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Siniden Tepsiyeye Klasik Türk Mutfağı*. İstanbul: Usaş Yayınları.
- Harrington, R. J., & M. C. Ottenbacher. (2013). Managing the Culinary İnnovation Process: The Case of New Product Development. *Journal of Culinary Science and Technology*, 11 (1), 4–18.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62–74.
- Hisaevna, J. (1999). Kazahistan Aşçılık Sanatı. *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi*. (s. 124–131). Ankara: Atatürk Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını.

- Hudson, B. (1994). Industrial Cuisine Revised. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 35(3), 81–86.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 113–45.
- Işık, C., & Keskin, G. (2013). Bilgi Ekonomilerinde Rekabet Üstünlüğü Oluşturulması Açısından İnovasyonun Önemi. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 27(1), 5–10.
- Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İbiş, S. (2022). Gastronomi ve İnovasyon İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 288–298.
- İbiş, S., Çöp, S., & Kızıldemir, Ö. (2020). *Turizmde İnovasyon ve Bölgesel Kalkınma*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- İflazoğlu, N. (2019). *Unesco Gastronomi Şehirlerinde Gastronomi Turizmi ve Yeni Yiyecek Deneme Korkusu (Food Neophobia): Hatay ve Gaziantep Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kafadar, A. M. H. (2022). *Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde İnovatif Uygulamaların Belirlenmesi: İstanbul Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kahraman, K. (2020). *Osmanlı Mutfağından Günümüze Aynı İsimle Gelen Et Yemeklerinin İçerik İncelemesi ve Duyusal Analizi: Balıkesir Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kalça, A., & Atasoy, Y. (2008). Ekonomik Büyüme Aracı Olarak Bilgi Yayılımları Ve İnovasyon. *Bilgi Ekonomisi ve Yönetimi Dergisi*, 3 (2), 95–110.
- Kalkan, G. P. (2020). Gaziantep Yer Adlarında Katmanlaşma. *Muallim Rifat Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2 (1), 37–47.
- Kanber, S. (2010). *İmalat Sanayinde İnovasyon: Sanayi Kuruluşlarında İnovasyon Aktivitelerinin İnovasyon Performansı Üzerindeki Etkilerinin İncelenmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans. Adana: Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karaca, O. B., & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (2).
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, A. C. (2015). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 3–13.
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research (Online)*, 11 (2), 347–58.
- Kaşgarlı, M. (1989). *Divan-u Lüğati-t Türk*. (B. Atalay, Çev.) Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayını.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (2), 27–46.
- Kaynak, M. E. (2021). *Gaziantep Mutfağında Kırmızı Et Kültürü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies*, 7 (2), 707–716.
- Kızıldemir, Ö. (2020). Edirne Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 7 (12), 100–113.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 647–663.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E & Sarıışık, M. (2014). *Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler*, Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14 (3), 191-210
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2017). Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler. *VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu (s. 349-356)*, Gaziantep.
- Kızılırmak, İ., & Albayrak, A. (2013). İnovasyon Örneği Olarak Moleküler Mutfakın İstanbul'daki Restoran İşletmelerinde Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma. K. Karamustafa (Ed.). *14. Ulusal Turizm Kongresi*. içinde (s.55-72). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Klavuzu, Oslo. 2006. *Bilimsel ve Teknolojik Faaliyetlerin Ölçümü (3.baskı)*. OECD ve Eurostat Ortak Yayını.
- Koç, C. (2019). *Selçuklu Anadolu'sunda Gelenek ve Görenekler (1075-1318)*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Türkiyat araştırmaları Enstitüsü.
- Kolay, A., Bozkurt, N. Turan, Ş., & Arabacı, H. M. (2016). *Tatlıların Sultanı Baklava*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları.
- Köşkeroglu, G. Ç. (2017). *Geleneksel Hatay Mutfağından Seçilen Yemeklerin Kalori ve Besin Değerlerinin Hesaplanması ve Düşük Kalorili Yeni Tarifler Geliştirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Közleme, O. 2012. *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Küçükkömürler, S., & Ulukar, F. Ö. (2018). Türk Mutfak Kültüründe Zeytinyağı Kullanımı; Muğla Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2), 194–212.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2005). Faaliyet Raporu. <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-263165/faaliyet-raporu-2005.html>
- Kurtar, M. F. (2021). *Geleneksel Hatay Mutfağından Seçilen Yemeklerin Günümüzdeki Değişimlerinin Karşılaştırılmalı İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Ayvansaray Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Sauner Leroy, M. H., (2013). Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç: İstanbul'daki Fransızların Yemek Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Yemekte Tarih Var. Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (s. 161-180). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*. Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- MEGEP. (2012). *Duyusal Test Teknikleri*. Ankara: Duyusal Test Teknikleri.
- Meilgaard M. C. & Civille G.V. & Carr B.T. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*, (3rd edn.). Boca Raton: CRC Press,.
- Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçukluları 'nda Meslekler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Merdanoğlu, S., & Muhammadiev, N. (1997). *Özbekistan Kılavuzu*. Ankara: Mine Ofset Baskı Tesisleri.
- Merdol, T. K. (2000). Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. *Ulusal Ev Ekonomisi Kongresi Bildirileri Kitabı*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Mevlâna. (1992a). *Divan-ı Kebir III*. A. Gölpınarlı (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlâna. (1992b). *Divan-ı Kebir II*. A. Gölpınarlı (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlâna. (1992c). *Divan-ı Kebir V*. A. Gölpınarlı (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mil, B., & Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5 (2), 1–7.
- Mutlu, H. (2022). *Afyonkarahisar Gastronomi Envanteri Oluşturularak Gastronomi Rotalarının Belirlenmesi*. Doktora Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Nahya, Z. N. (2012). Evin Kalbi: Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 9–24.
- Naktiyok, A. (2007). Yenilik Yönelimi ve Örgütsel Faktörler. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 211-230.
- Oğan, Y., & Özkaya, F. D. (2021). Tourism and Recreation. *Tourism and Recreation*, 3 (1), 293–307.
- Oğuztürk, B. S. (2003). Yenilik Kavramı ve Teorik Temelleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(2), 253–273.
- Onoğur, T.A., & Elmacı, Y. (2019). *Gıdalarda Duyusal Değerlendirme*. İzmir: Sidas Medya.
- Onur, N. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 150-162.
- Oral, M. Z. (2008). *Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri, Yemek Kitabı I*. S. Koz (Ed.). İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt I.
- Oral, Z. (1957). Selçuk Devri Yemekleri II. *Türk Etnografya Dergisi*, 2, 29-34.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (4), 33–44.
- Özata, E. (2019). *Modernite Bağlamında Türk Mutfağına Özgü Yenilikçi Ürün Geliştirme*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özer, H., Turan, Ö., & Yener, S. (2018). Zonguldak'ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Turkish Studies*, 13 (12), 341–61.
- Özgüdenli, O. G., & Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 43–72.
- Özkan, F. (2019). *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisi: Afyonkarahisar Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özleyen, E., & Tepeci, M. (2017). Manisa'da Yöresel Yemeklerin ve Lezzetlerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4 (2), 139–52.
- Öztan, T. T. (2011). *Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri*. Gazikültür A.Ş Yayınları.
- Payas, D. (2023). *Akdeniz Mutfaklarının Ünlü Yemeklerinin Vegan/Vejetaryen Beslenmeye Uygunluğunun İncelenmesi ve Vejetaryen Grupları İçin Uyarlanması*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Karabük: Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

- Pektaş, K. (2020). *Unesco Yaratıcı Gastronomi Şehri Hatay'ın Yerel Aktörlerinin Bakış Açısıyla Farkındalık Düzeyinin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Hatay: İskenderun Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Reindl-Kiel, Hedda. (2006). *17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler*. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.). Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak içinde. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Piciocchi, C., Lobefaro, S., Luisi, F., Miraglia, L., Romito, N., Luneia, R., Foti, S., Mocini, E., Poggiogalle, E., Lenzi, A., & Donini, L. M. (2022). Innovative Cooking Techniques in a Hospital Food Service: Effects on the Quality of Hospital Meals. *Nutrition*, 93.
- Roden, C. (2006). *Arabesque: A Taste of Morocco, Turkey, and Lebanon*. New York: Alfred A. Knopf.
- Rodgers, S. (2007). Innovation in Food Service Technology and Its Strategic Role. *Hospitality Management*, 26 (4), 899–912.
- Sabbağ, Ç. (2015). Adıyaman Yemek Kültürü, R. Y. Yıldırım (Ed.) *Adıyaman: Fıratın Volgaya Medeniyetler Köprüsü* içinde (s.104-115). Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Saçıkaralı, M. (2015). *Türk Mutfak Kültürümüzde Aşurenin Tarihsel Süreci*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Saçılık, M. Y. (2020). Yenilikçi Mutfak Akımlarının Türk Mutfağı Kapsamında Uygulanabilirliği ve Yerel Mutfağın Menülerde Kullanılması İle İlgili Görüşlerin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Management*, 1(1), 21-39.
- Samancı, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. A. D. Arıkan (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü içinde (s. 86-106)*. Eskişehir: Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Samet, K. A., & Mark S. S. 2016. Thinking Differently: Catalyzing Innovation in Healthcare and Beyond. *Frontiers of Health Services Management*, 33 (2), 3–15.
- M. Sarıışık & G. Özbay (Ed.). (2019). *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sezgin, E. K., (2017). *Potansiyel ve Etkif Ziyaretçilerin Gastronomi Davranışları: Aydın İli Mutfak Kültürü Örneği*. Doktora Tezi. Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4 (2), 122–33.
- Selçuk, B. G. (2022). *Gaziantep Mutfağında Sıfır Atıkla Menü Oluşturma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 23–35.
- Solmaz, Y., & Altın Dülger, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108–24.
- Stone H. & Sidel J.L., (1993), *Sensory Evaluations Practices*, California: Academic Press.
- Sürücüoğlu, M. S. (2008). *Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Haz: K. Toygar ve N. Berkok Toygar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Sürücüoğlu, M. S., & Akman, M. (1998). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri. *Standart Dergisi*, 439, 42–53.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2005). Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (s. 36-38)*. *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34*. Ankara: Birlik 1310 Matbaacılık.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2007). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. (ICANAS) Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15 Eylül.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2019). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi (Orta Asya'dan Selçuklulara). N. Şanlıer & M. S. Sürücüoğlu. *Türk Mutfağı içinde (s. 33-62)* Ankara: Hedef Yayıncılık.
- Süzer, Ö., & Özkanlı, O. (2020). Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 117–138.
- Şahin, E. Ö. (2021). Turizmde Gıda Güvenliği: Elsevier Veri Tabanında Yer Alan 'Comprehensive Reviewsin Food Science and Food Safety' Dergisinde Gıda Güvenliği İle İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (5), 387–398.
- Şahin, A. (2021). *Farklı Formlarda Geliştirilen Glütensiz Galetaların Besin Değerleri, Duyusal Analizleri ve Satın Alma Niyeti Açısından Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Şahin, E. (2015). *Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri:Gaziantep Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. *A. Bilgin ve Ö. Samancı Ed.*, *Türk Mutfağı* içinde. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay: Hatay Valiliği Yayınları.
- Şahin, M., & Mankan, E. (2021). Gastronomide Trendler : Restoranlarda Yerel Ürün Kullanımı, Yenilikçi ve Hikâyesi Olan Yemekler. *International Journal of Arts & Social Studies Dergisi*, 4 (7), 228–250.
- Şahinbaş, K. (2018). “Kayseri’de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü. *Uluslararası Beşeri Bilimler ve Eğitim Dergisi*, Erciyes Üniversitesi Edebiyat Fakültesi 1. Dil ve Kültür Çalışmaları Öğrenci Sempozyumu Özel Sayısı , 4 (8), 100–112.
- Şanlıer, N., Cömert, M. & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor*, (94).
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Kültür Yayınları.
- Şen, N., & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Erzincan İli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yemekler Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, (1), 414–429.
- Şimşek, E. (2020). Tekirdağ Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (1), 758–775.
- Talas, M. (2020). Malatya Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of World of Turks/Zeitschrift Für die Welt der Türken*, 12 (3), 279–292.
- Tan, A. Ö. (Ed.). (2014). *Güneşin ve Ateşin Tadı: Gaziantep Mutfağı*. Yapı Kredi Yayınları.
- Tanrısevdi, A., & Atabey, S. (2020). Mutfak Personelinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (1), 211–36.
- Tegin, R. A. A., & Gönülalan, Z. (2014). Bütün Yönleriyle Doğal Fermente Ürün, Kıymız.MANAS *Journal of Engineering*, 2 (1), 23-34
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Tokuz, G. (1995). *Gaziantep Yemekleri*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Yayınları.
- Tokuz, G. (2002). *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları.
- Topsakal, Y., & Yüzbaşıoğlu, N. (2018). *İnovasyondan Sosyal İnovasyon Ve Sosyal Değişime Turizm Girişimcileri Perspektifiyle*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Toygar, K. (2001). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler*. Ankara: Yayın No:29, Eylül.
- Toygar, K. & Berkok, N. (1997). *Türk Dünyası Yemeklerinden Örnekler*. Ankara: Takav Matbaacılık.
- Traynor, M. (2013). *Innovative Food Product Development Using Molecular Gastronomy: A Focus on Flavour and Sensory Evaluation*. Doktora Tezi. Dublin: Dublin Technological University, Institute of Technology.
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfağa Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar İle Füzyon Mutfak Önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 332–358.
- Türk Patent ve Marka Kurumu [TÜRKPATENT]. (2018). *Türk Patent Enstitüsü Coğrafi İşaret Tescil Belgesi*. Retrieved (<https://www.turkpatent.gov.tr/>).
- Türkay, O., & Şengül, S. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4 (1), 86–99.
- Türkoğlu, T., Sandıkçı, M., & Saraç, Ö. (2022). Adıyaman Bayram Taplamasının Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi. *Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*, 216–227.
- TÜSİAD (2003). İnovasyon. *Türk Dil Kurumu Sözlükleri* (74).
- Uçan, B. Z. (2021). *Farklı Baharat Kombinasyonları İle Hazırlanan Raw Food Ürünlerinin Duyusal Analiz Yöntemi İle Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi., Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 8 (1), 481–511.
- UNESCO. 2021. “Hatay.” Retrieved (<https://en.unesco.org/creative-cities/hatay>).
- Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu’sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.

- Üstün, Ç. (2009). Eski Bir Türk İçeceği: Kımız (Koumiss). *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (26), 247–55.
- Van Der Linden, Erik. 2013. Integration of Gastronomy and Physics for Innovation. *Flavour*, 2(1), 11.
- Vatan, A. (2010). *Turizm İşletmelerinde İnovasyon: İstanbuldaki 5 Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yalın, G. (2020). Kaybolmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi Örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 101-113
- Yavuz, G. (2021). Tanınmış Türk Şeflerin Bakış Açısıyla Türk Mutfağında İnovasyon. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 9(1), 426–47.
- Yaygın, H. (1996). Kımız ve Kefir. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 25(1), 48–52.
- Yazıcızade, A. (2017). *Tevarih-i Al-i Selçuk*. A. Bakır (Ed.). İstanbul: Çamlıca Yayınları.
- Yergaliyeva, A. (2011). *Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yerel Mutfağın Yeri (Uralsk Bölgesi'ndeki Restoranlar Üzerine Bir Araştırma)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldız, F., Akbaba, M. & Özel, G. (2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kilis İli Örneği. *III. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu*, 26-27.
- Yıldız, M. H. (2021). *Coğrafi İşaretili Ürünlerin Bölge Halkı Tarafından Bilinirliğinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Isparta Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yılmaz, B. (2020). Trabzon Geleneksel Mutfağında Tatlılar ve Çekme Helva. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (43), 59-68.
- Zengin, B., & Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2):225–240.
- Wan, D. & Ong, H. C. & Lee, F. (2005). Determinants of Firm Innovation in Singapore. *Technovation*, 25(3): 261-268.

EKLER

Ek 1: Duyusal Analiz Formu

DUYUSAL ANALİZ FORMU

Değerli katılımcı,

Bu araştırma "Türk Mutfağında İnovasyon: Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar Mutfaqları Üzerine Bir Araştırma" isimli yüksek lisans tezi kapsamında yapılmaktadır. Araştırma tamamen bilimsel amaçlı olup herhangi bir çıkar çatışması söz konusu değildir. Vereceğiniz cevaplar ve yapacağınız değerlendirmeler size herhangi bir sorumluluk yüklemeyecektir. Yapacağınız doğru ve tarafsız değerlendirmeler araştırmanın bilimsel değerini arttıracaktır. Araştırmaya vereceğiniz katkıdan dolayı teşekkür ederim.

Doç. Dr. Hasan KÖŞKER

ZBEUN, Kdz. Ereğli Turizm Fakültesi

DEMOGRAFİK SORULAR

1- Cinsiyet

() Kadın

() Erkek

2- Yaş

.....

3- Eğitim

.....

4- Meslek

.....

5- Mesleki deneyim

.....

6- Çalıştığı sektör

.....

LEZZET, GÖRÜNÜŞ VE BEĞENİLİRLİK DEĞERLENDİRME FORMU

İsim:

Tarih: / /

Lütfen, form üzerindeki isim, tarih ve numune no bilgilerinizi yazınız. Önünüze getirilen tabaklardaki yiyecekleri Lezzet Kriterleri, Görünüş Kriterleri ve Genel Beğeni durumuna göre ilgili skalalar üzerinde puanlayınız. Skala üzerinde istediğiniz noktayı işaretleyebilirsiniz. 0: Çok kötü, 100: Çok iyi.

Numune no. ()

Numune no. ()

A

B

Lezzet Kriterleri

0 20 40 60 80 100

Koku

Tat

Pişme Durumu

Kıvam

Görünüş Kriterleri

Renk

Şekil

Sunum

Genel Görünüm

Genel Beğeni

Lezzet Kriterleri

0 20 40 60 80 100

Koku

Tat

Pişme Durumu

Kıvam

Görünüş Kriterleri

Renk

Şekil

Sunum

Genel Görünüm

Genel Beğeni

Yorum ve Öneri:

Yapılan çalışmaya kendi isteğimle katılıyorum. İstedğim takdirde çalışmadan ayrılabileceğimi bilerek yapacağım değerlendirmenin bilimsel amaçlarla kullanılmasını kabul ediyorum.

İmza

Ek 2: Etik Kurulu Kararı

Evrak Tarih ve Sayısı: 06.12.2022-244474

Kurum kayıt Tarihi ve
Sayısı: 02.11.2022/233218

Protokol No:366

30.11.2022



T.C

ZONGULDAK BÜLENT ECEVİT ÜNİVERSİTESİ İNSAN ARAŞTIRMALARI ETİK KURULU KARARI

ÇALIŞMANIN TÜRÜ:	Duyusal Analiz
BAŞLIK:	Türk Mutfağında İnovasyon: Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar Mutfaqları Üzerine Bir Araştırma
SORUMLU ARAŞTIRMACI:	Doç. Dr. Hasan KÖŞKER
YARDIMCI ARAŞTIRMACI:	Resul EROL
KARAR:	UYGUN

ETİK KURUL ÜYELERİ

Prof. Dr. Ertuğrul YILDIRIM
Başkan

Prof. Dr. Ahmet Ferda ÇAKMAK
Üye

Prof. Dr. Ahmet EFİLOĞLU
Üye

Prof. Dr. Ahmet Erkan KOCA
Üye
(KATILMADI)

Doç. Dr. Tülay KUZLU AYYILDIZ
Üye

Doç. Dr. Şaban ÇELİKOĞLU
Üye

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Çağatay BÜYÜKUYSAL
Üye
(KATILMADI)

29.05.2014 tarih ve 2014/08-13 sayılı Senato Kararı ile kabul edilmiştir.

Ek 3: Mutfak Kullanım İzin Belgesi



T.C.
ARDAHAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

Sayı : E-38248000-000-2300008340
Konu : Konukevi Mutfağının Kullanımı

09.03.2023

Sayın Öğr. Gör. Resul EROL

İlgi : Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığının 08.03.2023 tarihli ve E-87574322-000-2300008165 sayılı yazısı.

Üniversitemiz Genel Sekreterliği tarafından Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı Yenisey Konukevi Mutfağını 08-/03/2023 tarihleri 13.00-17.00 saatleri arasında kullanmanız uygun görülmüştür.

Bilgilerinize rica ederim.


Doç. Dr. Fatih ONGÜL
Teknik Bilimler M.Y.O. Müdürü V.



EK 4: Afyonkarahisar, Gaziantep ve Hatay Yemeklerinin Reçeteleri

Geleneksel Yöntem ve İnovasyon yapılarak Hazırlanmış 18 Yemeğin Reçetesi

Afyonkarahisar Mutfağı	Reçete No: 1
Patlıcan Böreği	Geleneksel



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 09.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir

Malzeme	Miktar	Birim
Patlıcan	6	Adet
Domates	2	Adet
Maydanoz	1/4	Adet
Dana kıyma	500	G
Sıvı Yağ	Yeterli miktarda	
Yumurta	1	Adet
Tuz	1	Çay kaşığı
Karabiber	1	Çay kaşığı
Kırmızı toz biber	1	Çay kaşığı

Hazırlanışı:

- Patlıcanlar alacalı soyulur.
- Bıçak yardımı ile birkaç yerinden delinerek bütün şekilde kızartılır.
- Maydanoz ince ince kıyılır.
- Domates soyulur ve burunoise doğranır.
- Kıyma, maydanoz, domates, yumurta ve baharatlar bir kaptan iyice yoğrulur.
- Kızaran patlıcanlar M küp şeklinde doğranıp karışıma ilave edilir.
- Hazırlanan harç bir tepsiye eşit kalınlıkta yerleştirilir.
- Üzerine dilimlenmiş domates ve biber yerleştirilerek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25-30dk pişirilir.
- Sıcak servis edilir.

Afyonkarahisar Mutfağı	Reçete No:2
Patlıcan Böreği	İnovasyon



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 10.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzeme	Miktar	Birim
Patlıcan	7	Adet
Sivri biber	7	Adet
Çeri domates	7	Adet
Kapya biber	500	G
Soğan	1	Adet
Sarımsak	1	Diş
Maydanoz	1	Adet
Dereotu	1	Adet
Nane	1	Adet
Dana kıyma	500	G
Zeytinyağı	Yeterli miktarda	
Tereyağı	Yeterli miktarda	
Çam fıstığı	20	G
Bıldırcın yumurtası	7	Adet
Tuz	Yeterli miktarda	
Karabiber	Yeterli miktarda	
Kırmızı toz biber	Yeterli miktarda	
Kimyon	Yeterli miktarda	
Yaprak jelatin	Yeterli miktarda	

Kıymalı Harcın Hazırlanışı:

- Soğan burunoise doğranır ve tencerede kavrulur.
- Kavrulmuş soğanın içerisine çam fıstığı ilave edilir ve kavurma işlemi sürdürülür.
- Fıstıklar hafif renk aldıktan sonra kıyma ilave edilir ve kavurma işlemi sürdürülür.
- Tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve kimyon ilave edilip bir süre kavrulduktan sonra işlem sonlandırılır.

Kapya Biber Sos Hazırlanışı:

- Kapya biberler közlenir, kabukları ve çekirdekleri temizlenir.
- Bir blender içerisine alınarak zeytinyağı, tuz ve karabiber ilave edilerek püre haline getirilir.

- Diğer taraftan yaprak jelatin suda çözdürülür.
- Püre bir kaba alınır ve kaynatılır.
- Biberlerin içerisine çözdürülmüş jelatinler ilave edilip erimesi sağlanır ve soğumaya bırakılır.
- Soğuyan püre sosluk fişeklere doldurulup servise hazır hale getirilir.

Yeşil sos Hazırlanışı:

- Nane, dereotu ve maydanoz bir blender içerisine alınır.
- Üzerine zeytinyağı, tuz ve yarım limon sıkılarak püre haline getirilir.
- Püre bone yardımı ile süzülür ve süzülen yağ sosluk fişeğe doldurulup servise hazır hale getirilir.

Maydanoz Cipsi hazırlanışı:

- Maydanoz yaprakları ayıklanır.
- Zeytinyağının içerisine sarımsak ezilir ve karıştırılır.
- Mikrodalganın içerisine sığacak bir tabağa gergin streç çekilir.
- Maydanoz yaprakları sarımsaklı yağın içerisine batırılır ve üzerindeki fazla yağ alındıktan sonra gergin streçin üzerine dizilir.
- Dizme işlemi bittikten sonra maydanozların üzerine bir gergin streç daha çekilir ve iki streç arasında sıkışması sağlanır.
- Hazırlanan tabak mikrodalgada 1,5-2dk kadar pişirilip soğuması beklenir.
- Soğuyan tabaktaki maydanozlar streç arasından alınır ve servise hazır hale getirilir.

Tabaklama:

- Közlenmiş ve ayıklanmış patlıcan tabağa göre porsiyonlanır ve tabağa yerleştirilir.
- Patlıcanın üzerine kıymalı harç düzgün bir şekilde yerleştirilir.
- Kıymalı harcın üzerine kapy biber sosu gezdirilir ve üzerine maydanoz cipsleri yerleştirilir.
- Diğer taraftan bildircin yumurtası sahanda pişirilir ve tabağa yerleştirilir.
- Yumurtanın etrafına yeşil yağ gezdirilir.
- Közlenmiş sivri biber ve domates yerleştirildikten sonra servise sunulur.

Afyonkarahisar Mutfağı	Reçete No:3
Sucuk Köfte	Geleneksel



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 10.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Dana kıyma (yağlı)	1	Kg
Kimyon	12	G
Karabiber	3	G
Tuz	12	G
Kırmızı toz biber	10	G
Pul Biber	10	G
Yenibahar	3	G
Sarımsak	3	Diş
Sivri biber		
Domates		

Hazırlanışı:

- Sarımsak Bir fiske tuz yardımı ile ezilir.
- Tüm malzemeler bir karıştırma kabına alınır ve iyice yoğrulur.
- Yoğrulan harç dinlendirilir (Bir gece öncesinden hazırlanması tavsiye edilir).
- Hazırlanan harç porsiyonlanır ve ızgarada pişirilir.
- Iızgara domates ve sivri biber ile servis edilir.

Afyonkarahisar Mutfağı	Reçete No:4
Sucuk Köfte	İnovasyon



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 10.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Yağlı Kıyma (kuzu + dana + kuyruk yağı)	1	Kg
Kimyon	12	G
Karabiber	3	G
Tuz	12	G
Kırmızı toz biber	10	G
Pul biber	10	G
Yenibahar	3	G
Sarımsak	4	Diş
Karbonat	5	G
Sivri biber	7	Adet
Çeri domates	7	Adet
Kapya biber	100	G
Çarliston biber	100	G
Soğan	2	Adet
Maydanoz	1/2	Adet
Nane	1/2	Adet
Taze kişniş	1/2	Adet
Avokado	2	Adet
Zeytinyağı	Yeterli miktarda	
Tuz	Yeterli miktarda	
Limon	1/2	Adet
Un	250	G
Su	135	G
şeker	5	G
Tuz	5	G
Zeytinyağı	5	G

Sucuk Köfte Hazırlanışı:

- Kıyma hamur yoğurma makinasına alınır ve üzerine kimyon (12g), karabiber (3g), tuz (12g), kırmızı toz biber (10g), pul biber (10g), yenibahar (3g), karbonat (5g) ve 3 diş ezilmiş sarımsak ilave edilerek homojen bir şekilde karışması sağlanır.
- Karışan kıyma 1 gece dolapta bekletilir,
- Ertesi gün kırmızı kapy biber ve maydanoz en ince şekilde doğranır, suyu sıkılır ve zırh yardımı ile tezgâhta kıymalı harçla birleştirilir ve tekrar dinlenmeye bırakılır.
- Dinlenen harç 70er g porsiyonlanır ve şişlere takılıp dolapta bekletilir.

Lavaş Ekmeği Hazırlanışı:

- Un (250g), su (135g), şeker (5g), Tuz (5g) ve zeytinyağı (5g) bir kapta iyice yoğrulup 50şer gramlık bezelere bölünür ve üzeri kapatılarak 1 saat kadar dinlendirilir.
- Dinlenen hamur un yardımıyla ince açılır.
- Açılan hamur tavada önlü arkalı pişirilir.

Avokado Sos Hazırlanışı:

- Avokadonun kabukları soyulur ve çekirdeği çıkartılır.
- 1 adet çarliston biber, ½ adet kişniş, ½ limon suyu, tuz ve zeytinyağı bir kapta el blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvama getirilir ve bir kaba alınarak.

Yoğurt sos:

- Süzme yoğurt yoğunlaştırılmak için bone yardımı ile süzülür.
- Süzülen yoğurdun içerisine nane yaprakları şifonade doğranır.
- 1 adet limon kabuğu rendesi ve yarım limon suyu sıkılır.
- 1 diş ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağı ilave edilerek homojen bir şekilde karışması sağlanır ve bir kaba alınır.

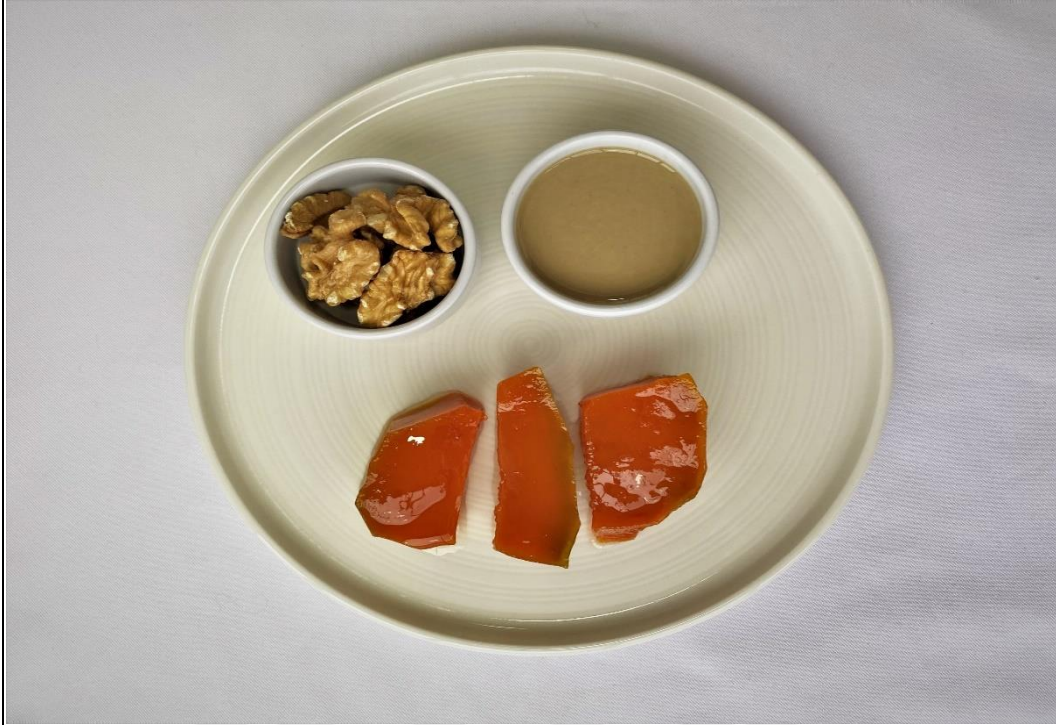
Salatanın Hazırlanması:

- Domates, soğan, çarliston ve kapy biber fine burunoise doğranır.
- Maydanoz yaprakları şifonade doğranıp domatesli harca ilave edilir (sulanmaması ve canlı kalması için tüm ürünler ayrı ayrı bekletilip servis anında harmanlanmalıdır).
- Tuz, zeytinyağı ve limon ilave edilerek lezzet dengesi sağlanır.
- Servise sunulur.

Tabaklama:

- Lavaşlar tabağa göre formlanır.
- Şişe takılmış sucuk köfteler ızgarada pişirilir.
- Diğer yandan bildircin yumurtası sahanda pişirilir.
- Lavaş tabağa alınır ve pişen sucuk köfte lavaşın üzerine yerleştirilir.
- Köftenin yanına salata yerleştirilir.
- Hazırlanan avokado sos, naneli yoğurt sos ve bildircin yumurtası sucuk köftenin yanına kaşık yardımı ile yerleştirilip servise sunulur.

Afyonkarahisar Mutfağı	Reçete No:5
Balkabağı Tatlısı	Geleneksel



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 10.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Balkabağı	1	Kg
Şeker	500	G
Karanfil	2	Adet
Limon suyu	1/2	Adet
Ceviz	100	G
Tahin	100	G

Hazırlanışı:

- Kabak soyulup 2-3cm genişliğinde doğranır ve bir kaba alınır.
- Üzerine şeker ilave edilip bir gece bekletilir.
- Ertesi gün karanfil ve limon ilave edilerek kapağı kapalı bir şekilde kaynatılır.
- Kaynayan kabaklar bir fırın kabına alınarak önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir.
- Soğuk servis edilir.

Afyonkarahisar Mutfağı	Reçete No: 6
Balkabağı Tatlısı	İnovasyon



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 10.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Balkabağı	1	Kg
Şeker	400	G
Limon	1/2	Adet
Portakal	1	Adet
Tahin	350	G
Krema	500	G
Vanilya çubuğu	1	Adet
Şeker	150	G
Yumurta sarısı	5	Adet
Tuz	2	G
Ceviz	100	G
Pirinç ceviz	100	G
Baklava yufkası	1	Paket
Tereyağı	100	G
Kaymak	100	G
Kabak çekirdeği içi	50	G
Adaçayı (demlik)	1	Adet

Balkabağı Tatlısının Hazırlanması:

- Balkabağı 2-3cm kalınlığında dilimlenir ve yıkanır.
- Balkabağının üzerine şeker ilave edilerek suyu çıkana kadar bekletilir (1 gece).
- Suyu çıkan kabakların içerisine ½ limon suyu, 1 adet portakal ve 1 paket adaçayı ilave edilerek pişirilir ve soğumaya bırakılır.
- Soğuyan kabakların kabaca suyu süzülerek blenderın içerisine alınır ve pürüzsüz kıvam elde edene kadar karıştırılır (pütürlü bir yapı var ise elekten geçirilir).
- Hazırlanan karışım sıkma torbasına alınır.

Yufka Çıtırının Hazırlanması:

- Baklava yufkası 5-6 cm eninde boydan boya kesilir.
- Kesilen yaprakların bir tarafına eritilmiş tereyağı sürerek yanmaz bir silindire sarılır.
- Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında kızarana kadar pişirilir.

Tahinli Cevizli Dondurmanın Hazırlanışı:

- Tahin (250g), krema (500g), vanilya çubuğu (1 adet), şeker (150g), yumurta sarısı (5adet) ve tuz (2g) Thermomix'e alınır.
- 90 derecede 12dk 2.5 hızda karıştırılır ve soğumaya bırakılır.
- Soğuyan dondurmanın üzerine streç kaplanarak dondurulur.
- Dondurulmuş ürün küçük parçalar halinde dilimlendikten sonra ikiye bölünür ve Thermomix'te 40sn 7. Hızda karıştırılır ve bir kaba alınır.

Tabaklama:

- Pirinç ceviz tavada kavrulur.
- Sıkma torbasındaki balkabağı yufka çıtırının içerisine sıkılır.
- Kenarları spatula yardımı ile düzleştirildikten sonra kavrulmuş pirinç cevizlere batırılır.
- Yufka Çıtırlarının konulacağı yer belirlenir ve çıtırın sabit kalması için tabana kaymak sıkılarak çıtır sabitlenir.
- Çıtırın üst kısmına sıkma torbası yardımı ile kaymak sıkılır ve kabak çekirdeği içi kaymakların üzerine muntazam bir şekilde dizilir.
- Yan tarafına pirinç fındıktan bir havuz yapılır ve tahinli dondurma bir kaşık yardımı ile üzerine bırakılarak servis edilir (Kaşık sıcak olursa daha pürüzsüz bir görüntü elde edilir).

Hatay Mutfağı	Reçete No: 7
Toga Çorbası	Geleneksel



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 15.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Buğday	200	G
Nohut	100	G
Yoğurt	500	G
Un	50	G
Ispanak	250	G
Tuz	Yeterli miktarda	

Hazırlanışı:

- Nohut ve buğday ayrı tencereelerde haşlanır.
- Ispanaklar ayıklanır ve 1cm kalınlığında doğranır.
- Bir tencereye 1 lt su alınır.
- Haşlanan buğday ve nohut ilave edilir.
- Yoğurt ve un ayrı bir kaptan çırpılarak buğday ve nohutlu karışım bağlanır.
- Bağlanan karışımın içerisine ıspanaklar ilave edilir ve lezzetlendirilerek bir taşım daha kaynatılır ve sıcak servise sunulur.

Hatay Mutfağı	Reçete No: 8
Toga Çorbası	İnovasyon



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 15.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Buğday	200	G
Nohut	100	G
Yoğurt	500	G
Un	50	G
Yumurta sarısı	1	Adet
Ispanak	250	G
Tuz	Yeterli miktarda	
Karabiber	Yeterli miktarda	
Soğan	2	Adet
Havuç	2	Adet
Defne yaprağı	3-4	Yaprak
Tane karabiber	8-10	Adet
İlikli kaval kemiği	1	Kg
Baklava yufkası	6	Adet
Nane	1	Adet
Maydanoz	1	Adet

Hazırlanışı:

- Buğday ve nohut ayrı kaplarda haşlanır.
- Haşlanan nohut süzülür ve kızartılıp bir kaba alınır.

Ispanak püresinin Hazırlanması:

- Ispanaklar yıkanır ve doğranır.
- Doğranan ıspanakların suyu süzülür ve blanch edilir.
- Soğan piyazlık doğranır ve tavada kavrulur.
- Kavrulan soğanların içerisine blanch edilmiş ıspanaklar ilave edilip pişirme işlemi sürdürülür.
- Tuz ve karabiber ilave edilerek lezzetlendirilir.
- Pişen ıspanak balender yardımı ile püre haline getirilir ve sos fişeğine alınır.

Çıtır Yufkanın Hazırlanması:

- Baklava yufkasının üzerine eritilmiş tereyağı sürülür ve üzerine nane ve maydanoz yaprakları dizilir.
- Ayrı bir baklava yufkasına tekrar tereyağı sürülür ve maydanoz ve naneli yufkanın üzerine kapatılıp yapışması sağlanır.
- Bir cetvel yardımı ile istenilen boyutlarda kesilir.
- Kesilen ürünler iki yağlı kağıt arasına alınarak üzerine bir ağırlık bırakılır ve önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında 10-15dk kadar pişirilir.
- Soğuyan çıtırlar bir kaba alınarak servise hazır edilir.

Et stock Hazırlanması:

- Soğan ve havuç yıkanarak iri parçalar halinde doğranır ve fırında kızartılır.
- İlikli kaval kemiği fırın tepsisine alınır ve önceden ısıtılmış 250 derecelik fırında kızarması sağlanır.
- Kızaran kemikler, soğan ve havuç bir tencereye alınır.
- Üzerini geçecek kadar soğuk su ilave edilir.
- Tane karabiber ve defne yaprağı ilave edilerek 4-6 saat arası kaynatılır.
- Kaynayan ürün bone yardımı ile süzülür.

Çorbanın Hazırlanması:

- Et suyu (1lt), bir tencereye alınır.
- Ayrı bir kapta un, yumurta sarısı ve limon suyu karıştırılır.
- Bir süzgeç yardımı ile unlu karışım et suyuna ilave edilerek kıvamı ayarlanır.
- Tuz ve karabiber ilave edilerek lezzet dengesi sağlanır ve kenara alınır.

Tabaklama:

- Buğday bir kaşık yardımı ile tabağa yerleştirilir.
- Ispanak püresi farklı noktalara sıkılır.
- Kızarmış nohut taneleri buğdayın üzerinde farklı noktalara yerleştirilir.
- Nane filizleri yine farklı noktalara yerleştirilir.
- Baklava çıtırı tabağın üst kısmına yerleştirilir.
- Hazırlanan çorba servis kabına alınarak iki parça şeklinde servise sunulur.

Hatay Mutfağı	Reçete No: 9
Biberli Ekmek	Geleneksel



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 15.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Çökelek	100	G
Soğan	1	Adet
Biber salçası	100	G
Çörek otu	25	G
Susam	25	G
Zahter	25	G
Zeytinyağı	90	G
Yeşil zeytin (çekirdeksiz)	100	G
Süt	200	G
Yağ	85	G
Tuz	6	G
Şeker	6	G
Yaş maya	1	Paket
Un	500	G

Hazırlanması:

- Soğan fine burunose doğranıp çökelek ile yoğrulur.
- Daha sonra çökelek, biber salçası, çörek otu, susam, zahter, yeşil zeytin ve zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır ve kenara alınır.
- Hamur için önce sıvılar ardından maya ilave edilip karıştırılarak 10dk bekletilir.
- Ardından un ilave edilir iyice yoğrulur ve hamur mayalanmaya bırakılır (1-2 saat).
- Mayalanan hamur bezeler haline getirilip merdane yardımı ile açılır ve biberli harç sürülür.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15-20 dk. Pişirilerek sıcak servis edilir.

Hatay Mutfağı	Reçete No:10
Biberli ekmek	İnovasyon (Biberli Pizza)



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 15.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Çökelek	200	G
Soğan	1	Adet
Biber salçası	100	G
Çörek otu	25	G
Susam	25	G
Zahter	25	G
Zeytinyağı	120	G
Yeşil zeytin	100	G
Siyah zeytin	100	G
Un	1	Kg
Yaş maya	7	G
Bal	7	G
Tuz	30	G

İç Harcın Hazırlanması:

- Soğan fine burunose doğranıp çökelek ile yoğrulur.
- Daha sonra çökelek, biber salçası, çörek otu, susam, zahter, yeşil zeytin, siyah zeytin ve zeytinyağı ilave edilerek karıştırılır ve kenara alınır.

Hamurun Hazırlanışı:

- Un (300g), su (300g), yaş maya (7g) ve bal (7g) bir kaptaki karıştırılarak 1-1,5 saat oda sıcaklığında bekletilir.
- Ardından su (400g), un (700g) ve tuz (30g) ilave edilerek güzelce yoğrulur (yapışkan bir hamur olacaktır asla un ilavesi yapılmamalıdır).
- Yoğrulmuş hamur tezgah'ta üzeri örtülerek 15-20dk dinlendirilir.
- Ardından 15gr zeytinyağı ilave edilerek tekrar yoğrulur ve plastik bir kabın içerisinde hava almayacak şekilde üzeri kapatılarak 16-18 saat buzdolabında bekletilir.
- Ardından çıkarılan hamur 250şer gr porsiyonlanarak tepsi mayasına alınır.
- 1-1,5 saat kadar üzeri kapalı bir şekilde mayalanan hamur içerden dışarıya doğru açılır.
- Açılan hamurun üzerindeki fazla un sirkelenir.
- Hamur bir tepsiye alınır ve iç harç yerleştirilir.
- Önceden ısıtılmış 250 derecelik fırında hamur kızarana kadar pişirilir.
- Sıcak servis edilir.

Hatay mutfağı	Reçete No:11
Öcçe	Geleneksel



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 15.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir

Malzemeler	Miktar	Birim
Maydanoz	3	Demet
Dereotu	1	Demet
Nane	1	Demet
Taze soğan	1	Demet
Un	150	G
Yumurta	2	Adet
Karbonat	5	G
Tuz	Yeterli miktarda	
Karabiber	Yeterli miktarda	
Pul biber	Yeterli miktarda	

Hazırlanışı:

- Tüm yeşillikler ince ince kıyılıp bir kaba alınır.
- İçerisine un, yumurta, baharatlar ve karbonat ilave edilerek karıştırılır.
- Yöresel öcçe tavaında içerisine sıvı yağ konularak pişirilir.
- Öcçe tavaı yoksa aynı işlem tavada ya da derin yağda kızartılarak ta yapılabilir.
- Sıcak servis edilir.

Hatay Mutfağı	Reçete No: 12
Öcçe	İnovasyon (Öcceli Tart)



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 15.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Maydanoz	3	Demet
Dereotu	1	Demet
Nane	1	Demet
Taze soğan	1	Demet
Reyhan	1/2	Demet
Taze kişniş	1/2	Demet
Baby turp	5	Adet
Kapya biber	250	G
Tam buğday unu	150	G
Yumurta	2	Adet
Bıldırcın yumurtası	10	Adet
Karbonat	5	G
Susam	25	G
Tuz	Yeterli miktarda	
Karabiber	Yeterli miktarda	
Pul biber	Yeterli miktarda	
Labne peyniri	180	G
Kabak çekirdeği içi	50	G
Un	170	G
Şeker	10	G
Zeytinyağı	20	G
Yumurta sarısı	15	G
Yaprak jelatin	2	Adet

Labne Peynirli Dip Sosun Hazırlanışı:

- Labne peyniri bir kaba alınır.
- İçerisine nane yaprakları şifonade doğranır.
- 1 adet limon kabuğu rendesi ve limon suyu sıkılır.
- Ezilmiş sarımsak, tuz ve zeytinyağı ilave edilerek homojen bir şekilde karışması sağlanır.
- Hazırlanan harç sıkma torbasına alınır ve dolapta bekletilir.

Kapya Biber Sos Hazırlanışı:

- Kapya biberler közlenir, kabukları ve çekirdekleri temizlenir.

- Bir blender içerisine alınarak zeytinyağı, tuz ve karabiber ilave edilerek püre haline getirilir.
- Diğer taraftan yaprak jelatin suda çözdürülür.
- Püre bir kaba alınır ve kaynatılır.
- Biberlerin içerisine çözdürülmüş jelatinler ilave edilip erimesi sağlanır ve soğumaya bırakılır.
- Soğuyan püre sosluk fişeklere doldurulup servise hazır hale getirilir.

Tart Hamurunun Hazırlanması:

- Un (170g), su (60g), şeker (10 g), tuz (3g), zeytinyağı (20g) ve yumurta sarısı (15gr) tezgah'ta yoğrulur.
- Yoğrulan hamur streç yardımı ile sarılıp buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir.
- Dinlenen hamurlar merdane yardımı ile açılır ve tart kalıplarına göre kupat yardımı ile kesilir.
- Kesilen hamurlar tart kalıplarına yerleştirilir ve kalıplar üst üste geçirilerek önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana kadar (12-15dk) pişirilir.
- Pişen hamurlar tart kalıbından çıkarılıp soğumaya bırakılır.

Öccenin Hazırlanışı:

- Maydanoz, dereotu, nane, taze soğan, reyhan ve kişniş en ince şekilde doğranıp bir kaba alınır.
- İçerisine tam buğday unu, 2 adet yumurta, susam, baharatlar ve karbonat ilave edilerek karıştırılır.
- Bildircin yumurtası haşlanır (su kaynadıktan sonra 4dk) ve soyulur.
- Sığ bir tencereye sıvı yağ konulur ve ısıtılır.
- Makaslı dondurma kaşığına bir miktar öcceli harçtan alınır arasına haşlanmış bildircin yumurtası konulur ve tekrar öcceli karışımdan konularak haşlanmış bildircin yumurtasının tam ortada kalması sağlanır.
- Hazırlanan öcce derin yağın içerisine bırakılır ve düşük ısıda pişmesi sağlanır (pişmeyen öcceler önceden ısıtılmış fırına alınarak içinin pişmesi sağlanır).

Tabaklama:

- Tabağın ortasına sıkma torbası yardımı ile bir miktar labne peynirli karışımdan sıkılır (tartın sabitlenmesi için).
- İçerisine yine labneli karışım eşit miktarda sıkılır ve kaşık yardımı ile düzeltilir.
- Labne peynirinin üzerine bildircin yumurtalı öcce yerleştirilir.
- Tart ve öccenin arasına kabak çekirdeği içi sırası ile dizilir.
- Öccenin üzerine labneli karışımdan sıkılır ve üzerine nane filizi ve slayz kesilmiş baby turp yerleştirilir.
- Kapyra biber sosu tabağın kenarlarına 2cm aralıklarla çevrilir ve servise sunulur.

Gaziantep mutfağı	Reçete No: 13
Nohut Dürüm	Geleneksel



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 22.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Nohut	1	Kg
İlikli kaval kemiği	1	Kg
Tuz	Yeterli miktarda	
Kırmızı toz biber	Yeterli miktarda	
Kimyon	Yeterli miktarda	
Soğan	3	Adet
Maydanoz	1	Demet
Sumak	Yeterli miktarda	
Tırnaklı pide	4	Adet
Sıvı yağ	200	G

Hazırlanışı:

- Nohut bir gece önceden ıslatılır.
- İlikli kaval kemiği bir suda bekletilir ve üzerindeki pisliklerin ve kanın temizlenmesi sağlanır (su birkaç defa değiştirilir).
- Nohut ve ilikli kaval kemiği düdüklü tencereye alınır ve su kaynadıktan sonra 45dk kadar pişirilir.
- Pişen nohut süzgeç yardımı ile süzülür ve kemikleri ayklanır.
- Bir tencereye sıvı yağ alınır hafif ısındıktan sonra kırmızı toz biber ve kimyon ilave edilir ve bir iki dakika karıştırılır (yanmamasına dikkat edin).
- İçerisine haşlanmış nohut ilave edilerek baharatla özdeşleşmesi sağlanır ve kenara alınır.
- Soğan piyazlık doğranır.
- Maydanoz en ince şekilde doğranır ve soğana ilave edilir.
- Üzerine sumak atılarak harmanlanır.
- Tırnaklı pidenin içerisine önce nohutlu dürümden bolca alınır üzerine de sumaklı soğandan ilave edilerek servise sunulur.

Gaziantep Mutfağı	Reçete No:14
Nohut Dürüm	İnovasyon



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 22.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Nohut	1	Kg
İlikli kaval kemiği	1	Kg
Tuz	Yeterli miktarda	
Kırmızı toz biber	Yeterli miktarda	
Kimyon	Yeterli miktarda	
Tereyağı	50	G
Sıvı yağ		
Domates	500	G
Maydanoz	1	Adet
Avokado	3	Adet
Çarliston biber	1	Adet
Kişniş	1/2	Demet
Limon	Yeterli miktarda	
Zeytinyağı	Yeterli miktarda	
Süzme yoğurt	500	G
Tahin	50	G
Nane	1	Demet
Susam	50	G
Salatalık turşusu	250	G
Un	250	G
şeker	5	G

Lavaş Ekmeği Hazırlanışı:

- Un (250g), su (135g), şeker (5g), Tuz (5g) ve zeytinyağı (5g) bir kapta iyice yoğrulup 50'gramlık bezelere bölünür ve üzeri kapatılarak 1 saat kadar dinlendirilir.
- Dinlenen hamur un yardımıyla ince açılır.
- Açılan hamur tavada önlü arkalı pişirilir.

Avokado Sos Hazırlanışı:

- Avokadonun kabukları soyulur ve çekirdeği çıkartılır.
- 1 adet çarliston biber, ½ adet kişniş, limon suyu, tuz ve zeytinyağı bir kapta el blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvama getirilir ve bir kaba alınarak.

Tahinli Yoğurt Sos:

- Süzme yoğurt yoğunlaştırılmak için bone yardımı ile süzülür.
- Süzülen yoğurdun içerisine nane yaprakları şifonade doğranır.
- 1 adet limon kabuğu rendesi ve yarım limon suyu sıkılır.
- 1 diş ezilmiş sarımsak, tuz, zeytinyağı ve bir miktar tahin ilave edilerek homojen bir şekilde karışması sağlanır ve bir kaba alınır.

Salatanın Hazırlanması:

- Domates ve salatalık turşusu M küp olacak şekilde doğranır.
- Maydanoz yaprakları ayıklanır ve domatesli karışıma ilave edilir.
- İçerisine sumak ilave edilerek karışması sağlanır (bu işlem ürünlerin sulanmaması için servis öncesi yapılmalıdır).

Nohutun Hazırlanması:

- Nohut bir gece önceden ıslatılır.
- İlikli kaval kemiği bir suda bekletilir ve üzerindeki pisliklerin ve kanın temizlenmesi sağlanır (su birkaç defa değiştirilir).
- Nohut ve ilikli kaval kemiği düdüklü tencereye alınır ve su kaynadıktan sonra 45dk kadar pişirilir.
- Pişen nohut süzgeç yardımı ile süzülür ve kemikleri ayıklanır.
- Aykılanan nohutların 1/5 i ayrılır ve kızartılarak kenara alınır.
- Kalan nohutlar mikserine alınır.
- İçerisine tuz, kimyon, kırmızı toz biber ve tereyağı ilave edilerek püre olması sağlanır (gerekli durumda nohutun suyundan bir miktar ilave edilebilir) ve bir kaba alınır.

Tabaklama:

- Lavaş tabağa göre yuvarlak bir şekilde kesilir.
- Üzerine nohut püresi ve çıtır nohutlar yerleştirilir.
- Yan tarafına sumaklı domatesli karışım yerleştirilir.
- Avakadolu dip sos ve tahinli yoğurtlu dip sos spatula yardımı ile tabağın kenarına çekilir.
- Yoğurdun üzerine kavrulmuş susam serpilerek servise sunulur.

Gaziantep Mutfağı	Reçete No:15
Soğan Dolması	Geleneksel



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 22.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Kıyma	500	G
Pirinç	150	G
Nar ekşisi	20	G
Soğan	2	Kg
Domates salçası	1	Yemek kaşığı
Pul biber	1	Yemek kaşığı
Karabiber	Yeterli miktarda	
Tuz	Yeterli miktarda	

Hazırlanışı:

- Pirinç yıkanıp süzülür ve bir kaba alınır.
- İçerisine kıyma, nar ekşisi, domates salçası ve baharatlar ilave edilerek iyice yoğrulur.
- Diğer taraftan soğanın kabukları soyulur ve baş kısımları bıçak yardımı ile kesilir.
- Kaynayan suda soğanlar 15-20dk kadar haşlanır.
- Yumuşayan soğanların ortası çıkarılır ve kıymalı harçtan yerleştirilerek pişirme kabına yerleştirilir.
- Ayrı bir kapta domates salçası, pul biber ve tuz bir miktar suyun içerisine atılır ve karıştırılır.
- Hazırlanan karışım soğan dolmalarının üzerine gezdirilir (soğanların yarısına gelecek kadar salçalı sudan olmalıdır).
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kapalı bir şekilde 50dk kadar pişirilir.

Gaziantep Mutfağı	Reçete No: 16
Soğan Dolması	İnovasyon



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 22.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
Kıyma	250	G
Pirinç	500	G
Nar ekşisi	25	G
Soğan	2	Kg
Patates	500	G
Domates salçası	1	Yemek kaşığı
Karabiber	Yeterli miktarda	
Kuru nane	Yeterli miktarda	
Tuz	Yeterli miktarda	
Limon	1/2	Adet
Taze soğan	1	Demet
Dereotu	1	Demet
Taze nane	1	Demet
Zeytinyağı	Yeterli miktarda	

Hazırlanışı:

- Pirinç yıkanıp süzülür ve bir kaba alınır.
- İçerisine kıyma, nar ekşisi, domates salçası, kuru nane, karabiber, kimyon ve kırmızı toz biber ilave edilerek iyice yoğrulur.
- Diğer taraftan soğanın kabukları soyulur ve tüylü tarafı bıçak yardımı ile kesilir ve bıçak yardımı ile boydan ortasına kadar bir kesik atılır.
- Kaynayan suda soğanlar 15-20dk kadar haşlanır.
- Yumuşayan soğanların yaprakları kırmadan çıkarılır, kıymalı harçtan yerleştirilir ve pişirme kabına dizilir.
- Ayrı bir kapta su, zeytinyağı, tuz, karabiber ve limon suyu karıştırılarak soğan dolmasının üzerine dökülür.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45-50dakika kadar pişirilir.

Soğan Sosun Hazırlanışı:

- Soğanlar piyazlık doğranır ve bir tavada karamelize edilir.
- Karamelize olan soğanlara 1 tatlı kaşığı un ilave edilerek bir süre karıştırılır.
- Ardından et suyu ilave edilerek kıvamı ayarlanır ve lezzetlendirilir.

- Bir blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çekilir.

Yeşil Soğan Sosunun Hazırlanması:

- Taze soğanın yeşil yaprakları, dereotu, nane ve maydanoz sığ bir kaba alınır.
- İçerisine zeytinyağı ve bir miktar limon sıkılarak el blenderı yardımı ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekilir.
- Bir bone yardımı ile süzülür ve kenara alınır.

Çıtır Patatesin Hazırlanması:

- Patatesler soyulur ve bir mandolin yardımı ile en ince şekilde dilimlenir.
- Dilimlenen patatesler bir bıçak yardımı ile en ince şekilde doğranır ve buzlu suyun içerisine atılır.
- Su birkaç sefer değiştirilir.
- Suyun içerisinden alınan patatesler süzülür ve kurulanır.
- Kurulanan patatesler derin yağda kızartılır ve kenara alınır.

Tabaklama:

- Üç adet soğan dolması tabağa yerleştirilir.
- Üzerine önce karamelize soğan sosu, ardından da yeşil soğan sosu gezdirilir.
- Patates Çıtırları soğanların kenarına yerleştirilerek servise sunulur.

Gaziantep Mutfağı	Reçete No: 17
Şam Tatlısı	Geleneksel



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 22.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
İrmik	600	G
Süt	400	G
Toz şeker	1200	G
Karbonat	1	Tatlı kaşığı
Pekmez	25	G
Limon	1/2	Adet
Su		

Hazırlanışı:

- Şeker (850g), su (1k), limon suyu (1/2) ocakta kaynatılır ve kaynadıktan sonra 15dk ocakta tutulur (şerbet).
- Aynı bir kaptaki irmik (600g), süt (400g), şeker (340g) ve bir tatlı kaşığı karbonat karıştırılır.
- Pişirme kabının tabanına pekmezin bir kısmı fırça yardımı ile sürülür.
- Üzerine irmikli karışım eklenerek tabana eşit kalınlıkta yayılır.
- Üzeri bir streç yardımı ile örtülerek dolapta bir gece dinlendirilir.
- Dinlenen ürünün üzerine pekmez su ile hafif açılır ve fırça yardımı ile irmikli karışımın üzerine sürülür.
- Bir bıçak yardımı ile yüzeysel olarak porsiyon hatları çizilir ve porsiyonların ortasına yer fıstığı yerleştirilir.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45-50dk kadar pişirilir.
- Fırından çıkan ürün bir süre dinlendirildikten sonra porsiyonlanır ve şerbeti dökülür.
- 3-4 saat aralığında dinlendikten sonra servise sunulur.

Gaziantep Mutfağı	Reçete No: 18
Şam Tatlısı	İnovasyon



Kaynak: Araştırmacı Tarafından 22.03.2023 Tarihinde Çekilmiştir.

Malzemeler	Miktar	Birim
İrmik	300	G
Süt	200	G
Şeker	600	G
Karbonat	1	Çay kaşığı
Limon	1/2	Adet
Portakal	1	Adet
Yoğurt	250	G
Krema	250	G
Fındık	50	G
Kabak çekirdeği içi	50	G
Nane	1/2	Demet
Bal	50	G
Yaprak jelatin	4	Adet
Yer fıstığı	100	G

Hazırlanışı:

- Şeker (350g), su (500g), limon suyu (5-6 damla), portakal suyu (1/2) ocakta kaynatılır ve kaynadıktan sonra 15 dk ocakta tutulur.
- Ayrı bir kaptan irmik (300g), süt (200g), şeker (170g), yer fıstığı (50g) ve bir çay kaşığı karbonat karıştırılır ve buzdolabında 1 saat dinlendirilir.
- Dinlenen irmikli karışım silikon kalıpların 3/2 si kadar doldurulur ve tabana yayılması sağlanır.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30-35dk kadar pişirilir.
- Pişen ürünlerin üzerine 5-10dk bekledikten sonra kalıptan çıkarılır (ürünlerin sıcak halde çıkarılması dağılmasına neden olur) ve bir kaba alınarak üzerine şerbet dökülür.

Yoğurt Mouse'un Hazırlanması:

- Yaprak jelatin bir kaptan ıslatılır.
- Yoğurt (250g) ve Bal (50g) bir kaptan kaynatılır.
- Kaynayan yoğurtlu karışıma çözdürülen jelatin ilave edilir ve erimesi sağlanır.

- Eriyen jelatinli karışım süzgeç yardımı ile süzülür ve bir kaba alınıp soğuması beklenir.
- Diğer taraftan krema mikser yardımı ile çırpılır ve köpük kıvamına gelmesi sağlanır.
- Çırpılan kremaya yoğurtlu karışım ilave edilir ve bir süre birlikte çırpılır.
- Çırpılan krema sos fişeğine aktarılır ve dolapta muhafaza edilir.

Portakal jölesinin hazırlanması:

- Portakal kabuğu (100g) soyacak yardımı ile soyulur (beyaz kısımlarını almamaya dikkat edin) ve 3-4 sefer blanch edilerek acısı alınır.
- 2 adet yaprak jelatin suda çözdürülür.
- Blanch edilen portakal kabukları (100g), portakal suyu (100g) ve şeker (60g) bir kaptaki kaynatılır.
- Kaynayan portakallı karışım blender yardımı ile püre haline getirilir ve bir süzgeç yardımı ile süzülerek tekrar ocağa alınır.
- Kaynayan karışıma jelatin yedirilir ve soğumaya bırakılır.
- Kalıp haline gelen karışım pir robot yardımı ile püre haline getirilir ve sos fişeğine alınır.

Tabaklama:

- Portakal segment çıkartılır.
- Fındıklar tavada kavrulur ve iri parçacıklar kalacak şekilde ezilir.
- Çiçek kalıplı Şam tatlısı tabağa yerleştirilir.
- Üzerine yoğurt mus sıkılarak etrafına kabak çekirdeği içi dizilir ve ortasına kavrulmuş fındık yerleştirilir.
- Şam Tatlısının yan tarafına yoğurt Mouse üç farklı noktaya sıkılır.
- Portakal segmentler Mouse un yanına yerleştirilir.
- Yanına portakal jölesi sıkılır.
- Üzerlerine nane filizi yerleştirilir ve tüm ürünler görünecek şekilde kavrulmuş fındık yerleştirilerek servise sunulur.

ÖZ GEÇMİŞ

Adı ve Soyadı : Resul Erol
Bildiği Yabancı Diller :
Aldığı Sertifikalar : Aşçı Hijyen Eğitimi, Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin Hijyen Eğitimi, Usta Öğreticilik Belgesi
Uzmanlık Alanı :

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Konaklama İşletmeciliği	Anadolu Üniversitesi	2016
Y. Lisans	Turizm İşletmeciliği	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	2023

Görevler :

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl
Öğretim Görevlisi	Ardahan Üniversitesi	2021

Eserler:

A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

A1.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

B1. Erol, R., & Köşker, H. (2023). Türk Mutfağında İnovasyon; Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Bir Araştırma. 9. Uluslararası Başkent Sosyal ve Beşeri Bilimler Kongresi, 346-347 (Özet Bildiri/Sözlü Sunum).

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:

C1.1.

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

C2.1.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

D1.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1.

F. Sanat ve tasarım etkinlikleri:

F1.

G. Diğer yayınlar: (Yukarıdaki maddelerde yer alan başlıklardaki kategorilere girmeyen ve belirtilmek istenen tüm eserler bu maddenin altında belirtilecektir.)

G1.