



SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

FARKLI TARİFLERLE YAPILAN SIVAS HURMA TATLILARININ
DUYUSAL, TEKSTÜREL VE BESİN DEĞERİ ARASINDAKİ
FARKLARIN BELİRLENMESİ

Yüksek Lisans Tezi

İrem Nur TAŞ

Sivas
Nisan 2025

SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

**FARKLI TARİFLERLE YAPILAN SİVAS HURMA TATLILARININ
DUYUSAL, TEKSTÜREL VE BESİN DEĞERİ ARASINDAKİ
FARKLARIN BELİRLENMESİ**

Yüksek Lisans Tezi

İrem Nur TAŞ

Tez Danışmanı:

Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU

Sivas
Nisan 2025

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü bünyesinde hazırladığım bu Yüksek Lisans Tezinin bizzat tarafımdan ve kendi sözcüklerimle yazılmış orijinal bir çalışma olduğunu ve bu tezde;

1- Çeşitli yazarların çalışmalarından faydalandığımda bu çalışmaların ilgili bölümlerini doğru ve net biçimde göstererek yazarlara açık biçimde atıfta bulunduğumu;

2- Yazdığım metinlerin tamamı ya da sadece bir kısmı, daha önce herhangi bir yerde yayımlanmışsa bunu da açıkça ifade ederek gösterdiğimi;

3- Başkalarına ait alıntılanan tüm verileri (tablo, grafik, şekil vb. de dâhil olmak üzere) atıflarla belirttiğimi;

4- Başka yazarların kendi kelimeleriyle alıntıladığım metinlerini, tırnak içerisinde veya farklı dizerek verdiğim yine başka yazarlara ait olup fakat kendi sözcüklerimle ifade ettiğim hususları da istisnasız olarak kaynak göstererek belirttiğimi,

beyan ve bu etik ilkeleri ihlal etmiş olmam halinde bütün sonuçlarına katlanacağımı kabul ederim.

İrem Nur TAŞ

TEŞEKKÜR

Lisans ve Yüksek Lisans eğitimim boyunca değerli bilgi , deneyim ve tecrübelerini benimle paylaşan, yol gösteren ve zor zamanlarımda yanımda olan saygı değer danışman hocam Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU 'na bilgi birikimini ve yardımlarını bizlerden esirgemeyip her çalışmalarımızı destekleyen fakülte dekanımız sayın Prof. Dr. Hakan KOÇ hocama, yaptığım görüşmelerde bana zorluk çıkarmayıp içtenlikle cevap veren ve tadım yapmayı kabul eden tüm katılımcılara teşekkür ederim. Ve beni bugünlere getiren, tüm eğitim hayatım boyunca yanımda olan ve her koşulda desteklerini esirgemeyen annem Zahide TAŞ 'a, babam Süleyman TAŞ'a ve kardeşim Abdulbaki TAŞ'a sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum. Ayrıca Bu tez, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (CÜBAP) tarafından TRF-2024-006 proje numarası ile desteklenmiştir.

İrem Nur TAŞ

Sivas

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	i
KISALTMALAR	v
TABLO LİSTESİ	vii
ŞEKİL LİSTESİ.....	ix
ÖZET.....	xi
ABSTRACT	xiii
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	3
1.SİVAS MUTFAK KÜLTÜRÜ	3
1.1. Sivas Tatlılarının Tarihçesi	7
1.2. Geçmişten Günümüze Gelen Sivas Tatlıları ve Reçeteleri	8
1.2.1. Karaş (Gara aş/Garaş).....	9
1.2.2. Sarığıburma Tatlısı	10
1.2.3. Üzümlü Çorba (Bayram Çorbası).....	11
1.2.4. Yufka Böreği Tatlısı	12
1.2.5. Kavut Tatlısı	12
1.2.6. Hasuda (Aside) Tatlısı	13
1.2.7. Un Helvası	14
1.2.8. Tel Helva	15
1.2.9. Kelle Tatlısı	17
1.2.10. Hurma Tatlısı (Sini Hurması)	18
1.3. Hurma Tatlısı.....	19
1.4. Hurma Tatlısının Tarihçesi.....	19

1.5. Hurma Tatlısının Özellikleri.....	21
1.6. Sivas Hurma Tatlısında Kullanılan Malzemeler	21
1.7. Sivas Hurma Tatlısında Kullanılan Araç ve Gereçler	22
İKİNCİ BÖLÜM	25
2.YÖNTEM.....	25
2.1. Araştırmanın Konusu ve Problemi	25
2.2. Araştırmanın Amacı	26
2.3. Araştırmanın Önemi	26
2.4. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	27
2.5. Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	27
2.6. Araştırmanın Hipotezleri	27
2.7. Araştırmanın Varsayımları	28
2.8. Verilerin Elde Edilmesi	28
2.8.1.Yarı Yapılandırılmış Görüşme.....	29
2.8.2. Duyusal Analiz	30
2.8.2.1. Görünüş.....	30
2.8.2.2. Kabuk Rengi	30
2.8.2.3. İç Rengi	31
2.8.2.4. Koku.....	31
2.8.2.5. Tat/Lezzet.....	31
2.8.2.6.Ağızda Dağılılabirlik.....	31
2.8.2.7. Gevreklik.....	31
2.8.2.8. Genel Beğeni.....	32
2.8.2.9. Deneme Planı	32
2.8.3. Besin Analizi.....	48

2.8.4. Tekstürel Analiz.....	48
2.8.5. İstatistiksel Analiz.....	48
2.9. Materyal.....	48
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	51
3. BULGULAR VE YORUMLAR	51
3.1. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Bulguları	51
3.2. Duyusal Analiz Bulguları	54
3.3. Tekstürel Analiz Bulguları	58
3.4. Besin Analizi Bulguları	60
TARTIŞMA	63
SONUÇ ÖNERİLER	65
KAYNAKÇA	71
EKLER.....	79
EK 1: Anket Formu	79
Ek 2: Etik Kurul Raporu.....	81
ÖZ GEÇMİŞ.....	83



KISALTMALAR

ark.	: Arkadaşları
diğ.	: Diğerleri
dk.	: Dakika
Doç.	: Doçent
Dr.	: Doktor
Ed.	: Editör
gr.	: Gram
ml	: Mililitre
Prof	: Profesör
s.	: Sayfa
vb.	: Ve benzeri



TABLO LİSTESİ

Şekil 1: Sivas Karaş Tatlısı.....	9
Şekil 2: Sivas Sarığıburma Tatlısı	10
Şekil 3 : Sivas Üzümlü Çorba.....	11
Şekil 4: Sivas Yufka Böreği Tatlısı	12
Şekil 5: Kavut Tatlısı.....	13
Şekil 6: Hasuda Tatlısı.....	14
Şekil 7: Sivas Un Helvası	15
Şekil 8: Sivas Tel Helva Yapımı	16
Şekil 9: Sivas Kelle Tatlısı.....	18
Şekil 10: Hurma Tatlısı.....	18



ŞEKİL LİSTESİ

Tablo 1: Çalışmada Kullanılan Ekipmanlar	48
Tablo 2: Çalışmada Kullanılan Malzemeler	49
Tablo 3: Hurma Çeşitlerinin Duyusal Analiz Bulguları (1).....	56
Tablo 4: Hurma Çeşitlerinin Duyusal Analiz Bulguları (2).....	57
Tablo 5: Farklı tariflerle yapılan hurma tatlısı örneklerinin tekstür değerleri.....	59
Tablo 6: Farklı tariflerle yapılan hurma tatlısı örneklerinin besin değerleri.....	61



ÖZET

İnsanlığın geçmişi kadar eski olan gastronomi kültürü; toplumun dini inanışları, tükettikleri yiyecek içecek çeşitleri, günlük yaşayış biçimleri ve sofrada uyguladıkları görgü kurallarını gibi pek çok faktörü bünyesinde barındırmaktadır. Bulunduğu bölgede yetişen ürünlerin özelliklerini bünyesinde barındıran yöresel ürünler yine o bölgenin bilinirliğine ve kimliğine katkı sağlamaktadır. Sivas, Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde tarihi ve kültürel zenginlikleriyle öne çıkan bir şehirdir. Bu zenginlikler, Sivas mutfağını da etkileyerek kendine özgü lezzetleri ortaya çıkarmıştır.

Bu çalışma geleneksel Sivas hurma tatlısının çeşitli tariflerini içeren bir araştırmadır. Araştırma verilerini elde etmek için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışma kapsamında nitel ve nicel araştırma yöntemi ve örnek durum çalışması yaklaşımı kullanılmıştır. Sivas merkez ve ilçelerinde yaşayan, yiyecek içecek işletmelerinde çalışan ya da evlerinde Sivas hurma tatlısını iyi yaptığı tavsiye edilen 20 kişiyle görüşme sağlanarak onlardan Sivas hurma tatlısı tarifi talep edilecektir. Talep edilen tarifler gramajlı olacak şekilde her biri ayrı bir kâğıda yazılacaktır. Toplanan 15 adet Sivas hurma tarifi, ayrı ayrı denenip, her tarif 20 farklı kişiye tattırılacak ve tüm tatlı örneklerin duyuşal, tekstürel ve besinsel analizleri yapılacaktır. Duyuşal analiz için, lezzet, iç yapı, şerbetin kıvamı, görünüş ve genel beğeni değerleri panelistler eşliğinde yapılacaktır. Tekstür analizi için dış laboratuvarında sertlik ve esneklik parametreleri enstrümantal olarak analiz edilecek. Besinsel analiz olarak karbonhidrat, yağ, protein, diyet lif ve enerji bileşenleri yine dış laboratuvarında yapılacaktır.

Çalışmanın sonucunda ilk olarak, yapılan duyuşal analizler sonucunda katılımcıların tatlıların renk, aroma, doku ve tat gibi niteliklerine ilişkin algıları incelenmiş; bazı tariflerin daha yüksek puan alarak tercih edildiği görülmüştür. Bu durumun, tarife eklenen malzemelerin çeşitliliği ile ilişkilendirilmiştir

Ayrıca tekstürel analizler sonucu elde edilen veriler doğrultusunda, bazı tariflerin daha yumuşak ve çiğnenebilir bir doku sunarken diğerlerinin daha yoğun bir yapı ortaya koyduğu gözlemlenmiştir. Örneğin; ceviz gibi ek malzemelerin

kullanıldığı tarifler genellikle damakta kalıcı bir his bırakırken, sade yapılan versiyonlar daha hafif bir deneyim sağlamıştır.

Besin değeri analizi ise her tarife ait kalorik içerik ile makro besin bileşenlerinin önemli ölçüde değiştiğini göstermiştir. Özellikle yağ ve şeker oranlarının yüksek olduğu tariflerin kalori değerinin de aynı oranda arttığı anlaşılmıştır.

Genel olarak bu araştırma hem Sivas hurma tatlısının geleneksel mutfaktaki yerini pekiştirmiş hem de bu lezzetin tanıtımına katkıda bulunmayı hedeflemiştir. Elde edilen sonuçlar doğrultusunda yerel mutfak kültürünün zenginliği vurgulanmıştır. Sonuç olarak bu çalışma ile sadece gastronomik değil aynı zamanda kültürel mirasın korunmasına yönelik farkındalık oluşturulması amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sivas hurması, Sivas yöresel tatlıları, Standart reçete, Kültürel çeşitlilik, Duyusal ve dokümental özellikler

ABSTRACT

The gastronomy culture, which is as old as humanity, includes many factors such as the religious beliefs of the society, the types of food and beverages they consume, their daily lifestyles and the etiquette they apply at the table. Local products that contain the characteristics of the products grown in the region they are located in also contribute to the recognition and identity of that region. Sivas is a city in the Central Anatolia Region of Turkey that stands out with its historical and cultural riches. These riches have also influenced the Sivas cuisine and created its own unique flavors.

This study is a research that includes various recipes of traditional Sivas date dessert. Semi-structured interview technique was used to obtain research data. Qualitative and quantitative research methods and case study approach were used within the scope of the study. 20 people living in Sivas city center and districts, working in food and beverage businesses or recommended to make Sivas date dessert well at home will be interviewed and Sivas date dessert recipe will be requested from them. Requested recipes will be written on a separate paper in grams. 15 Sivas date recipes collected will be tested separately and each recipe will be tasted by 20 different people and sensory, textural and nutritional analyses of all dessert samples will be performed. For sensory analysis, flavor, internal structure, consistency of syrup, appearance and general appreciation values will be performed with the participation of panelists. Hardness and elasticity parameters will be analyzed instrumentally in an external laboratory for texture analysis. Nutritional analysis of carbohydrate, fat, protein, dietary fiber and energy components will be performed in an external laboratory.

As a result of the study, firstly, the perceptions of the participants regarding the qualities of the desserts such as color, aroma, texture and taste were examined as a result of the sensory analyses; it was observed that some recipes were preferred with higher scores. This situation was associated with the variety of ingredients added to the recipe.

In addition, according to the data obtained as a result of textural analysis, it was observed that some recipes offered a softer and more chewy texture, while others presented a denser structure. For example; recipes using additional ingredients such as walnuts generally left a lasting sensation on the palate, while plain versions provided a lighter experience.

Nutritional value analysis showed that the caloric content and macronutrient components of each recipe varied significantly. It was understood that the caloric value of recipes with high fat and sugar content increased at the same rate.

In general, this research has both strengthened the place of Sivas date dessert in traditional cuisine and aimed to contribute to the promotion of this flavor. The richness of local culinary culture has been emphasized in line with the results obtained. As a result, this study aims to raise awareness not only for gastronomy but also for the protection of cultural heritage.

Keywords: Sivas date, Sivas local desserts, Standard recipe, Cultural diversity, Sensory and textural properties

GİRİŞ

Gastronomi kelimesi, Yunanca kelimesinden türetilmiştir. Gastro (mide) ve nomi (kanun) kelimelerinin birleşimi ile gastronomi kavramı ortaya çıkmıştır. Genellikle yemek yapma sanatı olarak bilinen gastronomi, tarih, coğrafya, din, edebiyat, sosyoloji, sağlık, pazarlama, ekonomi gibi birden çok disiplinle ilişkilidir. Bu disiplinlerin birçoğu yemek ile kültür arasındaki ilişkiyi, toplumların beslenme alışkanlıklarını, mutfakta kullandıkları araç ve gereçleri, dini inanışlarını, sofrada uyguladıkları görgü kurallarını, toplumların ekonomik düzeylerini, ürettikleri ürünleri pazarlama stratejilerini bünyesinde barındırmaktadır (Güler Akdağ ve Kale 2021).

İnsanoğlunun yaradılışından itibaren toplumların sosyal ve mutfak yapısını yansıtan yemek, bir toplumun tarihini, coğrafyasını, geleneklerini ve sosyal yapısını öne çıkaran bir unsurdur. Bir ülkenin veya bölgenin mutfağı, o yerdeki insanların yaşam tarzını ve değerlerini yansıtarak kültürel bir kimlik oluşturmaktadır. Aynı zamanda yemek, insanlar arasında sosyal bağları güçlendiren bir deneyim olarak görülmektedir. Yemeklerle ilgili ritüeller, geleneksel yemek tarifleri ve paylaşılan sofralar kültürel bağların korunmasına ve nesilden nesile aktarılmasına katkı sağlar. Yemek ve kültür arasındaki ilişki, insanların tarih boyunca geliştirdikleri beslenme alışkanlıklarından yerel malzemelerin kullanımına, pişirme tekniklerinden yemek servisindeki geleneklere kadar geniş bir yelpazede kendini gösterir. Örneğin, bir ülkenin mutfağı, coğrafi konumuna bağlı olarak belirli tarım ürünlerini kullanabilir ve bu da o bölgenin ekonomisini ve kültürünü etkiler (Erdoğdu 2020).

Yemek kültürünü etkileyen bir diğer konu ise tariflerdir. Toplumlar yaşam tarzlarına uygun olarak, dini inanışlarına bağlı kalarak ve yaşadıkları toplulukların damak zevklerine göre daha doğrusu kültürel bir altyapıya uygun olacak şekilde ürünler ekmişler, pişirmiş, tüketmişler ve ticarete kullanmışlardır. Bunları yaparken yemeklerin hazırlık aşamasında farklı ve özgün teknikleri kullanarak kendi mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır. İnsanlar, genelde tükettikleri temel yiyecekleri o bölgede en çok üretilen hammaddelerden elde etmişlerdir. Örneğin, İç Anadolu Bölgesi'nde kuru baklagil üretimi daha fazla olduğu için bu bölgedeki illerde genelde

çorba çeşidi olarak mercimek çorbası, ezogelin çorbası, sakalaçarpan çorbası yapılmaktadır. Her bölgenin kendine özgü mutfağı bulunmaktadır. Bundan dolayı yemek kültürü de çeşitlilik göstermektedir (Katlar 2021).

Tariflerin başarısı genellikle hem tarife hem de tarifi uygulayan kişinin becerisine göre değişebilmektedir. Tarifler, bir tür buldukları yörelere rehberlik sağlar. Fakat tarifi uygulayan kişinin deneyimi, yemeklere karşı olan ilgisi ve yeteneği de önemlidir. Bir tarifte standart oluşturmak önemlidir çünkü tarif, malzeme miktarları, pişirme süreleri ve uygulanan adımlar gibi belirli yönergeleri içerir. Deneyimli şefler veya evde yemek yapmaya alışkın kişiler, tarifteki küçük değişiklikler ve kişisel dokunuşlarla yemeklerin lezzetini artırabilirler; bu nedenle, yemeklerin tarif özellikleri, yapana göre farklılık gösterir. Yemekler, yapan kişilere bağlı olarak genellikle kişisel tercihlere göre hazırlanır ve kültürel ile coğrafi özellikler de göz önünde bulundurulur. Bir ürüne her yapılışında bireylerin damak zevkine göre farklı baharatlar, farklı malzemeler eklenebilir. Lezzetin standartlığından bahsedilememektedir. Yöreden yöreye, bölgeden bölgeye bile aynı yemeğin pişirme teknikleri ve içerisine eklenen malzemeler değişiklik göstermektedir. Örneğin, patlıcan kebabı Şanlıurfa bölgesinde yapıldığında tepsiye dizilip fırında pişirilirken, Gaziantep bölgesinde ise bu durum değişmekte ve şişe takılarak köz üzerinde pişirilmektedir. Tarife bakılarak yapılan yemekler, belirli bir reçeteye sadık kalarak hazırlandıkları için genellikle belirli özellikler taşır. Tarifi belli olan yemekler; malzeme miktarı, pişirme süreleri ve kullanılan yöntemler konusunda spesifik talimatlara dayanır. Reçeteye sadık kalmak veya onu kişiselleştirmek, mutfakta hem güvenilirlik hem de yaratıcılık arasında bir denge kurmayı gerektirir. Bu süreç ise yemek yapma sanatında sürekli bir öğrenme ve gelişme sürecini yansıtır (Denk 2020-2021).

Sivas mutfak kültüründe, yemeklerin malzemeleri ve yapıları ‘yapana göre tarif’ bölümünde yer almaktadır. Çünkü Sivas bölgesinde ölçü olarak, o yörenin yerel ifadeleri kullanılmaktadır. Sivas’a ait bazı yemek ve tatlıların tarifleri dışında el ve göz kararı ile yemek pişiren kişilerin bulunduğu da bilinmektedir (Üçer 2006).

BİRİNCİ BÖLÜM

1.SİVAS MUTFAK KÜLTÜRÜ

Sivas, Anadolu’da kurulan ilk yerleşim yerlerinden birisidir. İç Anadolu Bölgesi’nde yer alan ve yüzölçümü bakımından en büyük ikinci şehir olma özelliğine sahiptir. İpek Yolu’nun ve Kral Yolu’nun güzergâhları da buradan geçmektedir. Türk mutfağında önemli bir yerde bulunan Sivas, şehir merkezleriyle, ilçeleriyle ve köyleriyle zengin bir mutfak yapısına sahiptir (Üçer 2006).

Sivas’ta çok eski zamanlarda evlerin mutfağı genelde ilk katta bulunurdu. O dönemin evlerinde bulunan mutfaklarda zeminden biraz daha yüksekte ve bir set üstüne yapılan kemerli, yaşmaklı ocaklar yer almaktaydı. Daha önceki dönemlerde yer alan Sivas evlerinde ise zemin katta ocakların olduğu yere “ev yüzü” denirdi. Burada ocak harici, evde bulunan yiyecek maddeleri, mutfak ekipmanları bulunurdu. Bu bölümün düzeni ve malzemelerin fazla olması o evde yaşayan kişilerin hem düzenini hem de zenginliğini temsil etmekteydi. Şimdilerde ise evin düzeni için kullanılan ‘evin yüzü’ buradan gelmektedir (Üçer 1992).

Geçmişten günümüze mutfaklarda kullanılan ve pişirme işlevi gören ocaklara bakıldığında ilk olarak; mantis (maltız) adında seyyar ocaklar kullanılırdı. 1950’li yıllarda gaz ocakları, günümüz zamanında ise doğalgazla, elektrikle ya da tüp ile çalışan ocaklar bulunmaktadır. Sivas’ta eskiden beri bakır atölyelerinde bakırdan eşyalar üretildiği için bu yörenin mutfağında çok fazla bakırdan mutfak ekipmanları bulunmaktadır. Bunlardan bazıları; tava, tencereler (çorba tenceresi, pilav tenceresi, süt tenceresi, kuzu tenceresi), siniler, bakraçlar (yoğurt bakracı, süt bakracı, azık bakracı), leğençeler, taslar, kevgir kaşık, debbe (yağ kabı), kepçe, aşırma, kevgir, leğenler (süt leğeni, çörek leğeni), sahanlar ve tepsilerdir (Üçer 1992).

Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan buğday, Sivas’ta da bitkisel besin grubunun başında yer almaktadır. Türkiye’nin birçok yerinde yapılan ve ana malzemesi tahıl olan umaç, kömbe, tutmaç, kuymak, oğmaç, kavut, ağartı gibi pek çok yemek Sivas bölgesinde yaşayan insanlar tarafından yapılmaktadır (Ertaş, Gezmen 2013). Özellikle Sivas’ın ilçelerinde birbirinden farklı birçok pişirme

yöntemleri kullanılmaktadır. Tandır ve sacda pişirme teknikleri, genellikle şehir merkezinden uzakta yaşayan insanların katmer, ekmek ve börek ihtiyaçlarını karşılamak için kullandığı yöntemlerdir. Sac üzerinde pişirilen ekmek çeşitlerinin başında Sivas halkının “yuha” dedikleri yufka ekmeği, sac ekmeği, fetil ve yağlama gelmektedir. Tandırda pişirilen ekmek çeşitleri olarak tandır ketesi, lavaş, tandır ekmeği ve tandır çöreği verilmektedir. Tandırda pişirilmek üzere hazırlanan hamuru, “rapata” adında özel bir gereç ile tandırın yüzeyine vurularak pişirilmektedir. Sivas’ın merkez ve ilçelerindeki fırınlarda pişen ekmek, fırın pidesi, somun, tava ekmeği, kazan simidi, yağlı, etli ekmek, lavaş da çarşı ekmekleri grubunda yer almaktadır (Açık, Çakıroğlu 2017).

Geçmiş dönemlerde, Sivas’ta sabah öğünlerinde çorba içilmekteydi. Türk kültüründe kahvaltıda çorba tüketme geleneği yerini çaya bırakmıştır. Fakat bazı yörelerde hala geçmişten gelen kahvaltıda çorba içme adeti devam etmektedir (Güldemir, Haklı ve Işık 2018). Geleneklere göre Türk mutfak kültüründe çorba çeşitleri üç öğünde de içilebilmektedir. Ekonomik olması, hızlı ve kolay bir şekilde hazırlanabilmesi ve doyurucu özelliğinin olması çorbanın mutfaklarda ilk sıralarda yer almasını sağlamıştır (Üçer 2006). Sivas mutfağına ait çorba çeşitleri ise şu şekildedir; düğülcek çorbası, katıkl çorba, ekmek aşısı, mercimek çorbası, madımak cacığı, madımak çorbası, ayran çorbası, bulgur çorbası, katıkl çorba, kesme çorbası, kavurma herlesi, mercimek herlesi, mercimekli bulgur, şaştım aşısı, pancar çorbası, peskütan çorbası, pancar çorbası, toyga çorbası (Öztürk, Arıkan 2018).

Sivas’ta, pancar, lahana, soğan, kabak, ıspanak, turp, şalgam, havuç, patlıcan gibi sebzeler yöre halkının beslenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Meyveler taze olarak tüketildiği gibi kurutularak kış için de saklanır (Kavlak ve ark., 2011). Bunun yanı sıra Sivas’a ait yöresel yemeklerin içerisinde bulunan yabancı bitkiler vardır. Yabancı otların bazıları şunlardır: madımak, evelik, ısırgan, kekik, körmən, kuşkuş, pürpürüm ebeğümeci, ışgın, kenger, yemlik, tekesakalı, telce, yarpuz, livik/nivik, kangal kasını, gelinparmağı genellikle yaz aylarında yemeklere katılarak yapılan şifalı yabancı bitkilerdir. Sivas’ın dağlarında ve yaylarında yetişen kuşburnu, alıç, karamuk, çördük (yabancı armut); reçel, turşu, ezme ve tatlı yapımında kullanılmaktadır (Zengin, Işkın 2017).

Türkler için önemli bir yere sahip olan et ve et ile yapılan yemekler, geçmişten günümüze önemini korumaktadır. Sivas bölgesinde yaşayan insanların beslenmesinde de hayvansal ürünlerin yeri çok önemlidir. Genellikle Türk mutfağında koyun eti tercih edilmektedir. Bu özelliği Sivas mutfağında da görmek mümkündür. Dana ve sığır etleri genelde köfte, pastırma ve sucuk yapımında kullanılmaktadır. Türkiye’de büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık bakımından Sivas ili, ilk sıralarda yer almaktadır (Ertaş, Gezmen 2013). Sivas yöresine ait et yemekleri şunlardır: pehli, soğanlı et, çirli et, sebze Sivas kebabı, Sivas köftesi, içli köfte, fırında kelle, yaprak sarması (etli), evelik sarması, şalgam dolması, turşu mihlaması, madımak yemeği, Divriği pilavı (alatl pilav), sulu köfte, üzümleme, mirik köftesi, mumbar, Tonus köftesi, et kızartması, gömlek dolması, kaburga dolması, köz kebabı, kuzu dolması, kuzu çevirme, sac kebabı, tas kebabı, kelle paça, işkembe, kuru köfte, düğürcek köftesi (Üçer, Pekşen 2001).

Türk mutfağı için önemli bir yere sahip olan pilavlar, Sivas yöresinde de doyurucu özelliği sebebiyle tüketilmektedir. Günlük sofraların ve törensel yemeklerin başında pilavlar gelmektedir. Sivas yöresinde ‘Pilov’ diye adlandırılan pilav; köle doyuran (karın doyuran) anlamındadır (Çevik 2002). Sivas yöresine ait pilavlar şunlardır: Divriği atlalı pilavı, kaburgalı pilav, gendime pilavı, bulgur pilavı, eğin pilavı, sebze pilavlar (evelik pilâvı, fasulye pilavı, şalgam pilavı, madımak pilavı), dibi döşemeli pilav, tavşan pilavı, erişte pilavı, yavan yaprak içi pilavı, kuskus pilavı (Üçer, Pekşen 2001).

Sivas’ta yemeklerin yanı sıra bir de özel günlerde tüketilen çerez ve eğlencelikleri bulunmaktadır. Yastık ve düğün çerezi, özel gün çerezleri olarak bilinmektedir. Çerez ve eğlence çeşitleri şunlardır: hedik, incir, kar helvası, köme (cevizli sucuk), tarhana (kalın ve yumuşak olan pestile Sivas ve Tokat’ta verilen ad), alacaharman (firik), nohut kavurması, pekmez helvası, bad, ceviz ve pestil, dut kurusu (çemiç), kayısı kurusu (kayısı çiri), tel helvası, dövmeç, cin mısırı, kabak çekirdeği, horoz şekerleri, iğde, kavurga, kavut (antepfıstığı, yerfıstığı, fındık, badem vb.), nohut (beyaz leblebi), pestil çeşitleri (dut ve erik pestili) (Üçer 1992).

Yiyecek içecek kültürü, her bölgede önemli bir yere sahiptir. Sivas yöresinde de yapılan yiyecek ve içecekler, yapıldıkları günlerin anlam ve önemini

belirtmektedir. Tören yemekleri ile ölen kişilerin ruhları yad edilmektedir. Genelde toplu yemeklerde halk, kendi içinde duygu ve düşünceleri bensimsir ve o duygulara ortak olmaktadır. Hayat evrelerinde (doğum, evlenme, ölüm vs.) insanlar, gelenek görenek ve inançlarına uygun olacak şekilde yiyecek ve içeceklerini korumaktadır. Yapıldıkları günlerin bazıları şunlardır; söz kesme, askere yolculama, nişanlı kıza (gelinliğe) kurbanlık yeni doğan çocuk için helva, damada tatlı gönderme, ölü yemeği (ölü canı), lohusa şerbeti, diş hediği (buğdayı), okula başlama, sünnet, nişan (sini dönmesi), ayak açma hamamı, gelin hamamı (düğün hamamı), kına gecesi, düğün yemeği (baba canı), honça, yastık çerezi, yas hamamı, kırk giliği yemek ve yiyecekleridir (Zengin, Işkın 2017).

Eskiden Türklerin tatlı kültürünün olmadığı hatta erkeklerin tatlı yemelerinin ayıp olarak karşılandığı çeşitli kaynaklarda söylenmektedir. Fakat Türkler, Müslümanlıkla beraber pekmezi, balı ve şekeri tüketmeye başlamışlardır. Hatta Kaşgarlı Mahmut'un 11. yüzyıl da yazdığı Divân-ı Lügâti't-Türk'te "uwa", "kagut" gibi tatlılardan bahsetmektedir. İslamiyet'in kabulüyle beraber binlerce çeşit tatlı ve şekerlemeyle tanışan Türkler, Bağdat'ın helvalarını, Şam'ın şekerlemelerini tanımış ve kendi toplumlarında bunu yapmaya başlamışlardır. Eskiden tatlılar genelde meyvelerin özünden ya da kendinden yapılmış. Örnek olarak buna hurma gösterilmektedir. Arap coğrafyasının iklimine uygun olarak yetişen hurma, pek çok çeşit tatlının ana malzemesi olmuştur. Araplardaki bu lezzetleri zamanla fark eden Türkler, hem tatlı yemeye daha çok alışmışlar hem de tatlıcılık sektöründe işlerini ilerletmişlerdi (Özdemir 2014). Türk kültüründe tatlılar genelde yemekten sonra çay ile beraber tüketilmektedir.

Sivas tatlısının tarihçesi eski dönemlere dayanmaktadır. Özellikle Osmanlı döneminde, Sivas'ın zengin mutfak kültürü şekillenmeye başlamıştır. Sivas'ın coğrafi konumu ve bu bölgede yetişen tarım ürünleri, tatlıların malzeme çeşitliliğini etkilemektedir. Madımak otu gibi yerel ürün, Sivas tatlılarında sıkça kullanılan malzeme arasında sayılmaktadır. Sivas bölgesinde cenazelerde, düğünlerde, nişanda, asker uğurlamasında, bayramlarda, davet yemeklerinde ve hacdan dönenlere yapılan; sofralardan eksik edilmeyen unsur haline gelmiştir. Sivas mutfağında yapılan tatlılar şunlardır: karaş (Gara aş/Garaş), sarığburma, üzümlü çorba (bayram çorbası), yufka

böreği tatlısı, tarçın tatlısı, cevizli sucuk, madımaklı katmer, kavut, hasuda, un helvası, tel helvası, kelle tatlısı ve hurma (Kültür ve Turizm Bakanlığı 2024).

Osmanlı döneminden günümüze kadar uzanan köklü bir geçmişe sahip olan Hurma tatlısı, her dönemde sunduğu lezzet ile vazgeçilmez bir tatlı olmayı başarmıştır. Özellikle Sivas bölgesinde misafir ağırlama, asker geceleri, iftar sofraları, doğumlar, düğünler ve bayramlar gibi özel anların vazgeçilmez yiyeceklerinden biri haline gelmiştir. Malzemelerinin kolayca bulunabilmesi ve geleneksel damak zevkine hitap etmesi, Hurma tatlısını toplumun gözünde tercih edilen bir tatlı olmasına sağlayan temel unsurlardır. Bu nedenle, Hurma tatlısı sadece bir lezzet değil, aynı zamanda kültürel bir miras niteliğindedir (Akgül 2024)

1.1. Sivas Tatlılarının Tarihçesi

Şeker, tatlı yapımında en çok kullanılan maddelerden biridir. Fakat eskiden bu kadar tercih edilmezdi. Eskiden tatlı yapımında şeker kullanmak yerine doğal tatlandırıcı olan pekmez ve baldan yararlanılırdı. Fakat eskiden yapılan tatlılar, günümüzdeki kadar çok yapılmamaktadır. Eski zamanlardan yapılan tatlılar sadece özel günlerde yapılırdı (Aydın vd., 2019).

Dil, üzerinde tat almaya yarayan reseptörler bulundurmaktadır. Bunlar tatlı, ekşi, tuzlu, acı ve umami tatlardır. Tatlı algısı, dilin uç kısmında bulunmaktadır. İnsanları tatmin eden, yerken zevk verdiren ve mutluluk hissi yaratan tatlılar, besin değeri bakımından farklılık göstererek Sivas mutfağında önemli bir yer tutmaktadır (Üçer 2006).

Sivas mutfağı, zengin tarihi ve kültürel geçmişiyle birlikte özgün tatlar sunan bir mutfağa sahiptir. Tatlılar da bu zenginlik içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Sivas mutfağının tatlıları genellikle Osmanlı ve Anadolu mutfağından etkilenmektedir. Sivas'ın tatlıları, geleneksel yöntemlerle hazırlanan, özgün lezzetleriyle öne çıkan bir mirası temsil etmektedir. Bu tatlılar, Sivas'ın kültürel zenginliğini ve yemek kültürünü yansıtarak, bölgenin gastronomik kimliğini güçlendirmektedir.

Sivas yöresinde yapılan tatlılar genelde düğünlerde, söz kesiminde, cenaze yemeklerinde, bayramlarda, Hac dönüşü yemeğinde, davet yemeklerinde sofraya

getirilir ve sofranın yemeklerden sonraki en önemli unsuru haline gelmiştir. Sivas'ta tatlısız bir sofraya daima eksik görülmektedir.

Türk mutfağında olduğu gibi Sivas'ta da yufka kültürü gelişmiştir ve bazı tatlıları yufkadan yapılmaktadır. Buna örnek; sarığırma, baklava, ballı börek, kırım baklavası ve kadayıftır. Diğer tatlı kategorisinde un ve hamur ile yapılanlar yer almaktadır. Bunlara örnek olarak; hurma, bademiye, dible, kavut, peynir tatlısı, helva ve revani gösterilebilir. Sivas halkı, meyvelerden ve süttten yapılan tatlılarında hafif olmasından dolayı tercih etmektedir. Meyve tatlılarında ; incir dolması, karaş, pestil kızartması, elma dolması, aşure, ayva tatlısı, dut kızartması yapılırken sütlü tatlılarda ise; güllaç, muhallebi, sütlü (sütlü aş / sütlaç), sütlü incir tatlısı Sivas mutfağında yerini almaktadır (Üçer 2006).

Sivas sarığırma tatlısı bölgenin öne çıkan tatlılarından biridir. İnce bir hamurun içine bolca ceviz eklenerek hazırlanarak oklava yardımı ile şekillendirilir ve pişirilir. Pişen tatlı en son şerbetiyle buluşturularak lezzetlendirilir. Bunun yanı sıra Sivas mutfağı, baklavaları ile de dikkat çekmektedir. Yöreye özgü malzemeler kullanılarak hazırlanan baklavalar hem görsel estetikleri hem de lezzetleriyle yerel halk ve ziyaretçiler tarafından takdir görmektedir. Bir diğer tatlısı irmik helvasıdır. İrmik helvası da Sivas mutfağının vazgeçilmez tatlılarından birisidir. İrmik, şeker ve tereyağı gibi temel malzemelerle hazırlanan bu helva, Sivas halkı tarafından severek tüketilmektedir.

1.2. Geçmişten Günümüze Gelen Sivas Tatlıları ve Reçeteleri

Tarihi ve coğrafi konumundan dolayı birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Sivas mutfağı, yoğun ve lezzetli ürünlerle bilinmektedir. Medeniyetler şehri olarak bilinen Sivas, tarih boyunca farklı uygarlıkları ve medeniyetleri misafir etmiş ve sonucunda da farklı onlarca yöresel yemeği bünyesinde bulundurmaktadır. İç Anadolu Bölgesi'nde bulunmasından dolayı tarım coğrafyasında yer almaktadır ve bunun sonucunda da Sivas mutfağına da tarım ürünleri ile yapılan tatlıların taşındığı bilinmektedir (Öztürk, Arıkan 2018).

Türk mutfağına paralel olan Sivas mutfağı, yemeklerinde ve tatlılarında tarım ve hayvancılık ürünlerine yer vermektedir. Yörenin mutfak kültüründe hayvansal

gıdalar ve tarım ürünleri oluşturmaktadır. Sivas, birçok önemli yollar üzerinde bulunan bir şehirdir. İpek yolu güzergahında bulunan bu şehir, mutfağında çeşitli kuru meyve ve baharat kullanmaktadır. Gerek evde yapılan gerekse ticari olarak üretilen tatlılar şu şekildedir; Sivas hurma tatlısı, karaş (Gara aş/Garaş), sarığıburma, üzümlü çorba (bayram çorbası), yufka böreği tatlısı, kavut, hasuda, un helvası, tel helvası, kelle tatlısıdır. Özel günlerde ve Sivas'ı ziyaret eden misafirlere de bu tatlı çeşitleri ikram edilmektedir (Hastaoğlu, Şeker 2020).

1.2.1. Karaş (Gara aş/Garaş)

Temel malzemesi doğadan toplanan karamuktur. Ekşimsi, hafif ve pelte şeklindedir. Karamuk yerine kuşburnu ve vişne ile de yapılmaktadır. Reçetesinde kullanılan malzemeler; 500 gr karamuk kurusu, 6 su bardağı su, 1 su bardağı toz şeker, 1 su bardağı fındık (dörtte biri dövülmeyecek), 1 su bardağı ceviz içi ve 1 çay bardağı çekirdeksiz üzüm kullanılmaktadır. Yapılışı ise karamuklar yıkanır ve bir buçuk litre su ile kaynatılır. Kaynatılan karamuklar, tel süzgeçten geçirilir. İçerisine toz şeker katılır. Önceden haşlanan çekirdeksiz üzüm ve havanda dövülen fındıklar eklenerek kısık ateşte karıştırılır. Kaynadıktan sonra iki fincan nişastayı soğuk su ile açarak karışıma eklenir. Kıvam olarak muhallebiden daha koyu bir kıvamda olması gerekmektedir. Karışım istenilen kıvama gelince ocaktan alınır. Geriye kalan dövülmemiş fındıklar ise karışımı ocaktan aldıktan sonra içerisine atılır. Uygun kaselelere soğumadan paylaşılır. Tatlı, kabuk bağladıktan sonra üzerine tekrar dövülmüş ceviz eklenir. (Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2024)



Şekil 1: Sivas Karaş Tatlısı

Kaynak: (Turizm Müdürlüğü 2013)

1.2.2. Sarığburma Tatlısı

Cevizli böre olarak da bilinen sarığburma, Divriği'nin Sarıçiçek bölgesinde yapılan şerbetli bir tatlıdır. Oklava kullanılarak yapılan ve Sivas'a ait bir tatlıdır. Hamurun arasına genelde ceviz konmaktadır. Erzincan'da lüle baklavası, Tokat'ta oklava tatlısı, Erzurum'da Kırım baklavası, Amasya'da tırtıl baklava, Elazığ'da dolanger tatlısıdır (Üçer 2019). Hamurunda kullanılan malzemeler; 1/2 su bardağı dövülmemiş ceviz, 1/2 su bardağı un, 1 fiske tuz, 1/2 yemek kaşığı zeytinyağı, 2 adet yumurta, 1/4 su bardağı tereyağı veya margarindir. İçi için kullanılan malzemeler: ince çekilmiş cevizdir ve şerbeti için kullanılan malzemeler ise; 3/4 su bardağı şeker (500 gr), 1/2 su bardağı su (500gr), 1 tatlı kaşığı limon suyudur. Yapılışı ise ilk şerbet yapılır. Bunun için şeker ve 2 su bardağı suyu tencerede 10 dakika kaynatılır. Limon eklenir. 1-2 taşım daha kaynatıldıktan sonra ocak kapatılır ve dinlenmeye bırakılır. Diğer taraftan cevizler çekilir ve ikiye ayrılır. Hamuru için geniş bir kabın ortasına un elenir, tuz eklenir ve karıştırılır. Üstüne zeytinyağı eklenir. Ortası açılır yumurta kırılır, kalan su azar azar eklenir ve kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. On iki parçaya ayrılır, bezeler halinde alınır ve nemli bir bez örtülüp dinlenmeye bırakılır. Hamurlar tek tek yarım cm kalınlıkta olacak şekilde nişasta kullanılarak açılır ve arasına ceviz eklenerek 1 cm çapındaki oklavaya sıkmadan dolanır. Yufka, baklavanın iki ucundan ortasına doğru itilerek büzgü haline getirilir. Oklavadan çıkartılır ve yuvarlak bir tepsiye uygun olacak şekilde yerleştirilir. Tereyağı yakmadan ısıtılır ve yufkaların üzerine eşit olacak şekilde dökülür. 180 derecedeki fırında kızarana kadar 40-45 dk pişirilir. Fırından alınan tatlı 2-3 dakika dinlendirilir ve şerbeti soğuk olarak dökülmelidir (Baysal vd., 1992).



Şekil 2: Sivas Sarığburma Tatlısı

Kaynak: (Turizm Müdürlüğü 2013)

1.2.3. Üzümlü Çorba (Bayram Çorbası)

Genelde bayramlarda, özel günlerde yapılan bir tür hoşaftır. İsmine her ne kadar çorba denilse de aslında Türk mutfağında yapılan aşurenin benzeridir. Bu çorba çoğunlukla bayramlarda yapıldığı için bir diğer ismi de ‘bayram çorbası’dır. Genellikle Sivas’ın köylerinde ve ilçelerinde yapılmakta ve adına da ‘çirli çorba’da denilmektedir. Sivas’ın köylerinden birisi olan Elbeyli köylerinde ise bu çorbaya ‘meymolaş’ adı verilmektedir (Üçer 2006). Reçetesinde kullanılan malzemeler; 1 su bardağı besni üzümü, 1 su bardağı şeker, 1 fincan gülsuyu , 1 su bardağı çekirdeksiz üzüm, 1 su bardağı incaz (erik kurusu), 1 su bardağı haşlanmış yarma, 1 su bardağı kara üzüm , 2 su bardağı kayısı kurusu (çir), 10-12 hurma 6-7 incir (çekirdekleri dağıldığı için konulmayabilir), 1 su bardağı haşlanmış nohut, ¼ çay kaşığı tuz ve 1 su bardağı haşlanmış fasulyedir. Yapılışı ise; ilk olarak fasulye, yarma diğer adıyla dövme ve nohut düdüklüde haşlanır. Haşlanan hububatların içerisine kara üzüm, çekirdeksiz üzüm ve parmak üzümü eklenir ve pişirmeye devam edilir. Üzümlerin hepsi pişip açılmaya başladıktan sonra bölünmüş incirler, hurmalar, kayısı kuruları (çir) ve erik kuruları konulur. En son konular malzemeler piştikten sonra karışımın içerisine şeker ilave edilir ve bir fiske tuz atılır. Bayram çorbası piştikten sonra soğumaya bırakılır. İsteyen kişiler arzularına göre gül suyu da ilave etmektedir. Soğuk servis edilen bu çorbanın üzerine kırılmış ceviz konularak da tüketilmektedir (Türkiye Kültür Portalı 2020).



Şekil 3 : Sivas Üzümlü Çorba

Kaynak: (Turizm Müdürlüğü 2020)

1.2.4. Yufka Böreği Tatlısı

Sivas'ta sevilerek tüketilen yufka böreği, özel günlerde ve bayramlarda sıkça yapılmaktadır. Ayrıca yufka tatlısı da denmektedir. Hamuru ya o an yoğurularak yapılır ve pişirilir. Kışın ıslatarak tükettikleri mayasız yufka ekmeklerinden yapılır. Hamurunda kullanılan malzemeler; yaz ayında yapılan 10 adet mayasız yufka, 250 gr. tereyağı, 100 ml ayçiçek yağı ve 400 gr ceviz içidir. Şerbetinde kullanılan malzemeler ise; 4 su bardağı şeker, 4 su bardağı su ve birkaç damla limon suyudur. Yapılışı ise; yazdan yapılan mayasız yufkalar, ıslatılarak biraz yumuşamaya bırakılır. Yumuşayan yufkalar yağlanmış bir tepsiye 5 adet olacak şekilde serilir ve her katına yağ sürülür. Orta katına geldiği zaman ceviz içi serpilir ve aynı işleme devam edilerek yufkalar üst üste serilir. Yufkaların tamamı tepsiye döşendikten sonra üzerine tekrar yağ gezdirilerek fırında 180 °C'de üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra ilk sıcaklığı geçince kesilir ve şerbeti ilave edilerek dinlenmeye bırakılır. Servis zamanında da yine üzerine ezilmiş ceviz içi eklenerek yenir (Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2024).



Şekil 4: Sivas Yufka Böreği Tatlısı

Kaynak: (Turizm Müdürlüğü, Tatlılar 2024)

1.2.5. Kavut Tatlısı

Günümüzde çok fazla tüketilmemekle beraber unutulmaya yüz tutmuş bir tatlıdır. Kökeni Orta Asya'ya dayanmaktadır. Hatta Kaşgarlı Mahmud'un Divanü Lügati't Türk'te "*Ey oğul! öğüdünü al, aşağılık hayatı kendinden uzaklaştır ancak kavuta sahip olan kimse ona pekmez katabilir. Akı olan kimse öğüt kabul eder.*"

denilerek kavuttan bahsedilmiştir (Üçer 2006). Yapılan bir çalışmada kavut hakkında "Kavrulmuş ve dövülmüş tahıl ununun şeker ya da tatlı yemişle karışımı" diye bahsedilmektedir (Yaman, Karaman ve Keskin 2021). Kavut aslında kavurgadan yapılmaktadır. Kavurğa, taş değirmenlerinde dövülerek un haline getirilir. Kavut dövülüp un haline getirildikten sonra pekmez, bal ya da şerbet eklenerek yapılmaktadır. Tatlandırıcı eklendikten sonra avuç içerisinde sıkılarak şekil verilmektedir (Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2024). Reçetesinde kullanılan malzemeler; 3 yemek kaşığı kavut unu, 3 yemek kaşığı toz şeker, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı sudur. Yapılışı ise; ilk olarak ocakta tereyağı eritilir. Üzerine su ve şeker ekleyerek 5-6 dakika kaynatılır. Kavut unu bir tabağa alınır ve hazırlanan şerbetten az miktarda dökülerek karıştırılır. Orta kısmı açılır ve şerbetin tamamı oraya dökülür. Kaşık yardımı ile kavut unu şerbete batırılarak tüketilir (Yaman, Karaman ve Keskin 2021).



Şekil 5: Kavut Tatlısı

Kaynak: (Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2024)

1.2.6. Hasuda (Aside) Tatlısı

Günümüzde çok fazla tüketilmeyen hasuda tatlısının ana malzemeleri; un, tereyağı, pekmez ve çok az tuzdur. İçerisinde rafine şeker olmamasından dolayı hem sağlıklı hem hafif, hem de farklı bir lezzete sahip olduğu bilinmektedir. Hasuda tatlısı genelde Sivas ve Kayseri bölgelerinde yapılmaktadır. Kıvam olarak muhallebi tatlısına yakındır ama muhallebi kadar sert bir kıvamı yoktur. Bazı reçetelere göre pekmez yerine şekerde ilave edilebilmektedir (Üçer 2006). Reçetesindeki malzemeler şunlardır; 1 su bardağı un, 1 su bardağı pekmez, 1 litre su ve 1 kaşık

tereyağı kullanılmaktadır. Yapılışı ise; bir tencereye su, un ve şeker eklenerek ocağa alınan tencere devamlı karıştırılır ve kıvam alınması beklenir. Muhallebi kıvamına geldiği zaman ocaktan alınır ve soğumadan servis tabaklarına paylaşılır. En son üzerine tereyağı eritilir ve servis tabaklarının üzerine dökülür (Çakır 2019).



Şekil 6: Hasuda Tatlısı

Kaynak: (Turizm Müdürlüğü 2024)

1.2.7. Un Helvası

Türk mutfağında sıklıkla tüketilen un helvası, kavrulmuş unun üzerine şeker ve su ile hazırlanan şerbetin dökülmesiyle ortaya çıkmaktadır. Türklerde genelde özel günlerde, yas bayramlarında, düğünlerde, festivallerde tüketilen bir tatlı haline gelmiştir. Türk mutfağında genel olarak 3 çeşit helva bulunmaktadır. Bunlar; tahin, irmik ve un helvasıdır. Helvalar, sadece insanların tatlı ihtiyacını karşılamaz. Örneğin özel günleri anarken, cenaze evlerinde, asker uğurlamasında, sevinçli bir haberden sonra, bebeğin kırkı çıktığında, kadınlar doğum yaptıklarında, gurbetten gelenler için yapılıp tüketilen üründür. Un helvasını lezzetlendirmek için içine badem suyu, fıstık ve gül suyu da eklenebilmektedir. Un helvasına bazı bölgelerde "höşmerim" denilmektedir. Örneğin, 'Çankırı höşmerim tatlısı, Beypazarı höşmerim tatlısı gibi yöresel tatlı olan un helvası her bölgede farklı yapılmaktadır (Kaymaz 2020). Helvayı ilk başta kavurmak için gerekli olan 170 gram tereyağı (12 yemek kaşığı) ve 1,5 su bardağı undur. Helvanın şerbetinde ise 2 su bardağı su, 1 su bardağı toz şeker kullanılmaktadır. Yapılışı ise; su ve şeker bir tencerenin içerisinde kaynatılır. Hafif ılıdıktan sonra tencere ateşin üzerinden alınır. Kalın tabanlı yanmaz bir tava alınır. İçerisine 170 gr.am tereyağı eklenir ve eritilir. Eritilen yağın üzerine

elenmiş un, yavaş yavaş ilave edilir. Un eklendikten sonra kavrulur (10-15 dakika). Unun rengi koyulaştıktan sonra tavayı ve ürünü yakmamak adına ocağın altı kısık olmalıdır. Kahverengiye dönen helvaya şerbeti verilir. Helva sıcak, şerbetin soğuk olması gerekmektedir. Un karışımına verilen şerbetin hızla çektiği gözlemlenir. Şerbetini çeken ve koyulaşmaya başlayan helva olmuş demektir. Soğudukça katılaştıran hamurun, sıcaklığını kaybetmeden şekil verilmesi gerekir. Şekil verilen helvaların servis esnasında üzerine ceviz yada farklı ürünler eklenerek süslenmektedir (Yiğit 2023)



Şekil 7: Sivas Un Helvası

Kaynak: (Kültür ve Turizm Bakanlığı 2024)

1.2.8. Tel Helva

Tel helva, Sivas'ın yöresel mutfak kültürüne aittir. Zahmetle yapılan bu helva, nesilden nesile aktarılması için günümüzde de yapılmaya devam etmektedir. Karışımında un, şeker, su, şeker bulunmaktadır. Tel helvayı yapmak için en az 6 kişinin gücüne ihtiyaç duyulmaktadır. Bu helva genellikle köy evlerinde düzenlenen eğlenceler sırasında hazırlanmaktadır. Bu kültürü tel helva ile sağlamaya çalışan, insanların birlik ve beraberlik duygusunu genişleten ve bunu türkülerle birleştirdiklerini söyleyen tel helva ustası Murat Akgün, tel helvanın Sivas kültürüne ait olduğunu fakat insanların bu kültürü yavaş yavaş unuttuklarını söyleyerek, *“Bu geleneğimiz çocukluğumuzda büyüklerimizin bize yapmış, göstermiş olduğu bir gelenektir. Birlik beraberlik içerisinde kaynaşmayı sağlayan tel helvamızdır. Uzun kış günlerinde yapılır. Sivas'ta sıra gezmeleri olur, mahalleler toplanıp ayda bir komşu ziyaret edilir. Ziyaret aşamasında da böyle bir birliktelik, böyle bir tatlı*

yapılır. Bu Sivas'ta geleneksel bir haldeydi ama şu anda unutulmaya yüz tutmuş bir kültürümüz oldu” diyerek tel helvanın önemini dile getirmiştir. (Savcı 2022). Tel helva yapımında ilk başta 125 gr. tereyağı ve 4 su bardağı un kavrulur. Daha sonra 500 gram toz şeker, 150 ml su, 1 tatlı kaşığı limon suyu bir tencerede kaynatılır. En son aşamada ise tepsiyi yağlamak için 2 yemek kaşığı tereyağı kullanılmaktadır. Yapılışı ise; geniş bir tencerenin içerisine tereyağı alınarak eritilir. Eriyen tereyağının içerisine un eklenir ve rengi hafif altın sarısına dönene kadar kavrulma işlemi gerçekleştirilir. Soğumaya bırakılmak üzere ocaktan alınır. Helvanın ağdası için bir tencereye su ve şeker eklenir. Ortak ateşte devamlı karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra limon suyu eklenir ve koyu bir kıvama gelene kadar karıştırılır. Ağdası koyu bir kıvam aldıktan sonra ocaktan alınır. Geniş, yuvarlak bir tepsinin her yeri tereyağı ile yağlanır. Altın sarısı rengini alan ağda tepsiye dökülür. İlk sıcaklık seviyesi düşene kadar bir kaşık yardımı ile karıştırılır. Ağdanın ilk sıcaklığı geçtikten sonra ağda ele alıp esnetilir. Diğer taraftan kavrulan ve soğuyan un, düz ve geniş bir tepsiye dökülür. Ağda, halka şeklinde unun ortasına yerleştirilir. İlk başta iki kişi ağdaya unu yedirerek kopartmadan esnetilir. Halka genişledikçe 4 kişi daha gelir ve toplamda 6 kişi esnetme işlemini çekiştirerek yapar. Her çevirişten sonra halkaya 8 şekli verilir ve tekrar katlanır. Bu işlem helva tamamen tel tel olup un bitene kadar devam etmektedir. Tel tel olan helva, fincanlara konur ve ters çevrilerek servis edilir (Yılmaz 2023).



Şekil 8: Sivas Tel Helva Yapımı

Kaynak: (İğde 2023)

1.2.9. Kelle Tatlısı

Lezzeti, görüntüsü ve diğer tatlılara göre farklı olması sebebiyle orijinal bir görüntüye sahiptir. Bu tatlı daha çok Sivas'ın Zara ilçesinde yapılmaktadır. Görünüşü büyük bir somun ekmeği andırmaktadır. Dış hamuru baklava hamurundan yapılmakta, içerisine birden fazla yemiş ve kadayıf konulmaktadır. Sofralara ayrı ayrı değil de bir bütün olarak geldiği için "kelle" adını almıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı 2024). Yapımı uğraştırıcı ve zahmetli olmasından dolayı günlük hayatta çok fazla yapılmamaktadır. Fakat özel günlerde ve bayramlarda Sivas mutfak kültürünün vazgeçilmezleri arasındadır. Kelle tatlısının iç harcı için 10 adet yumurta sarısı, 1000 gr. buğday unu, 250 gr. fındık içi, 150 gr. badem, 150 gr. ceviz, 200 gr. besni/parmak üzümü, 200 gr. çekirdeksiz üzüm, 50 gr. kuş üzümü, 2 tatlı kaşığı toz tarçın, yarım çay kaşığı karanfil, kimyon ve zencefil (toz olarak), çeyrek çay kaşığı yeni bahar kullanılmaktadır. Hamurunda 1 su bardağı süt, 1 su bardağı su, yarım su bardağı zeytinyağı, 2 adet yumurta, 1200 gr. un ve 500 gr. tereyağı bulunmaktadır. Son olarak şerbetindeki malzemeler; 5 su bardağı toz şeker, 2 litre su, 1 çay kaşığı limon tuzdur (Kültür 2024). Yapılışı ise; on adet yumurtanın sarısı ve çok az tuz ile, 1000 gr. un eklenerek erişte hamuru yoğrulur. Hamurdan bir yumak alınır ve oklava ile açılır; şeritler halinde kesilir. Bu kesilen hamur, yapışmaması için kaynar suya bir kaşık sıvı yağ ve az miktarda tuz eklenerek haşlanır ve süzülür. Ardından tereyağı tavada eritilir; haşlanan malzemeler hafif ateşte, bol tereyağı ile yağlanır. Önceden kavrulmuş fındık, badem ve ceviz ile besni üzümü gibi diğer baharatlar da bu malzemeye ilave edilir. Ayrı bir kapta reçel kıvamında koyu bir şerbet hazırlanır ve bu harcın içine ilave edilir. 5-7 dakika kadar pişirilir ve kellenin iç harcı hazırlanmış olur.

Baklava hamuru için belirtilen ölçülerle yoğrulan hamurdan on iki yumak alınır; nişasta yardımı ile ince yufkalar açılır. Derin olan bir tencere tuzsuz tereyağıyla yağlanır ve kenarları dışarı sarkacak şekilde 11 adet yufka yerleştirilir. Hazırlanan harç, yufkaların üzerine konulur ve on ikinci yufkanın üzerine örtülmesine "duvak" denir. Tencerenin kenarlarındaki fazla yufkalar kesilip, üzerine yağ dökülerek 200 derece fırında 40-45 dakika pişirilir.

Pişirme işleminden sonra tencere ters çevrilip çukur bir tabağa alınır; son olarak üzerine artan şerbet dökülür ve servise hazır hale getirilir.



şekil 9: Sivas Kelle Tatlısı

Kaynak: (Karadayı 2024)

1.2.10. Hurma Tatlısı (Sini Hurması)

Sivas'ta en çok tüketilen ve misafirlere ikram edilen geleneksel tatlıların başında hurma tatlısı gelmektedir. Kalburabastı tatlısına benzeyen hurma tatlısının hamurunda kalburabastıdan farklı olarak irmik kullanılmamaktadır. Hurma tatlısı, kalburabastı tatlısına göre daha gevrek fakat kalburabastı tatlısı hurma tatlısına göre daha parlak görünümündedir. Sivas'ta geleneksel bir mutfak aleti olan kalbur adındaki elek, çoğu evde bulunmaktadır. Hazırlanan hamur bu kalbur üzerinde şekil verilerek fırına gönderilmektedir. Bu bölgeyi ziyarete gelen insanlara ikram edilen tatlıların başında hurma tatlısı yer almaktadır (Hastaoğlu, şeker 2020).



şekil 10: Hurma Tatlısı

Kaynak: (Turizm Müdürlüğu 2024)

1.3. Hurma Tatlısı

Sivas hurma tatlısının tanımı TDK'de karşılığı şöyledir : "Beze biçimine getirilmiş hamur parçasının yassılaştırılıp ortasına ceviz içi ve yağ konarak fırında pişirilen ve piştikten sonra üzerine soğuk şeker şerbeti dökülen bir tatlı türü". (Lezzet, 2024)

Hurmanın hamurunda (Hurma, Hurmaşice" veya "Hurme"), yoğurt, un, yumurta, ceviz içi, margarin, ayçiçek yağı ve kabartma tozu ; şerbetinde ise limon suyu, şeker ve su kullanılmaktadır (Topaloğlu vd., 2024). Kolay bir tatlı olan hurma tatlısı, şerbetli bir tatlıdır. Tatlının adı düşünüldüğünde yapımının nasıl olduğuna dair fikir yürütülebilmektedir. Fakat bu tatlının yapılışına özel olan kalburu açıklamak gerekirse mutfaklarda kullanılan, yöresel ürünlerin yapımında tercih edilen bir çeşit elek türüdür. Kalbur, bu tatlı çeşidinin ortaya çıkmasında kullanılan bir araç olarak değerlendirilir. Kalburabastı ve hurma tatlısı şekil olarak birbirine benzemektedir. Fakat Sivas'ta bu tatlıya hurma ya da hurme tatlısı denir. Farklı şehirlerde bu tatlının adı altında birçok değişik versiyonu yapılmaktadır. Hatta Türkiye'nin komşusu olan Yunanistan'da bile 'Melomakarono' tatlısı hurma tatlısına benzemektedir. Hurma tatlısından farklı olarak içerisine bal ve karanfil eklenmesidir. Sivas'ta hurma tatlısı, bayramlarda, önemli günlerde yapılmaktadır. Hurmanın 1 tanesi yaklaşık olarak 40 gr. gelmektedir ve ortalama 125 kcal'dir. Bu tatlı, baklavaya göre hafiftir ve yapılışı daha kolaydır. Hurma tatlısı, Sivas halkı tarafından tercih edilmektedir (Başçı 2015).

1.4. Hurma Tatlısının Tarihçesi

Osmanlı mutfağından bugünkü Türk mutfağına kadar şerbetli tatlılar hep ön planda olmuştur. Misafir ağırlanacağı zaman, bayramlarda, düğünlerde, cenazelerde, özel günlerde şerbetli tatlılar hep önemli bir yere sahip olmuştur.

Hurma tatlısı, çok eskiden günümüze ulaşmaktadır. Türk mutfak kültüründe ayrı bir yere sahiptir. Hurma tatlısı, özel günlerde, bayramlarda, düğünlerde, söz kesmede vs. yapılan ve gelen misafirler için hazırlanıp ikram edilen şerbetli tatlılardan birisidir. Hurma tatlısı, birçok farklı ilde yapılmaktadır. Yapıldığı ilin yöresel ürünleri ve pişirme teknikleri ön plana çıkmaktadır fakat hurma tatlısının yapıldığı illerde ortaya çıkan tek ortak yön şekline bağlı kalınmasıdır.

Sivas yöresine ait olduğu bilinen hurma tatlısı, Şanlıurfa'dan Afyon'a, Amasya'dan Aksaray'a kadar uzanmaktadır ve genelde o bölgelerin tatlısı olarak bilinmektedir. Henüz hangi şehre ait olduğu kesin olarak bilinmese de Türk mutfağında severek tüketilen ve her yörenin mutfağında yer alıp, sofraları süsleyen bir şerbetli tatlıdır (Çelik 2023).

Sivas'a özgü olan bu tatlının hikayesi ise şöyledir; Osmanlı zamanında Sivas'ın Zara ilçesinde yaşayan bir aşçı, sarayın mutfağında görevlendirmek için İstanbul'a çağırılmaktadır. Adı Ahmet olan bu kişi, saraya alınır ve işini yaparken bir gün yaratıcı, özel bir tatlı yapmak ister. Fakat tatlıyı yaparken yöresel bir ürün çıkarmak ister ve kendi bölgesinin yemek kültürüne uygun malzemeleri toplarlar. Ortaya çıkardığı yeni tatlının adına da "kalburabastı" diye söyler. Tatlısı İstanbul'da, saray sofralarında ünlenir ve her davette bu tatlının da masada bulunması istenir. Saray halkı, İstanbul halkı bu tatlıyı Sivas halkından önce tanımış ve bunu mutfaklarında uygulamışlardır (Bülent Taşkın 2023).

Mehmed Kâmil, Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şâhâne hocalarındandır. İlk yemek kitabını 1844'te taş baskı halinde yayınlatan Kâmil, kitabına 'Melceü't-Tabbâhîn' adını vermiştir. Bu yemek kitabında kalburabastı tatlısından da söz etmiştir. Fakat bu ilk yemek kitabında kalburabastı tatlısı 'Hurma' olarak adlandırılmıştır ve şu şekilde anlatılır:

"Tarîk-i tabhı: Yarım kıyye miktarı dakîk-i hâstan eleyip vasat kepçe ile bir kepçe erimiş rûgan-ı sâde ve kabul ettiği kadar durulmuş küllü su ve az tuz ile gereği gibi yoğurup el ile oklava gibi uzatıp hurma miktarı bıçak ile kestikten sonra tek tek ince çubuklu sepet üstünde yuvarlayıp kızgın yağda kızartıldıkça kepçe ile çıkarıp kıvamlıca kaynar asel veya şeker içine atıp bir miktar durdukta yine çıkarıp tabağa nizamiyle istif ve tenâvül buyrula..." (Lezzet 2024).

İlk yemek kitabı olarak bilinen 'Melceü't-Tabbâhîn'de hurmanın tarifi şu şekilde verilmiştir: eritilmiş sade yağ (rûgan-ı sade), onun alabileceği kadar küllü su, elenmiş un ve tuzdur. Hamur, tel elek üzerinde veya ince çubuklu sepette şekillendirildikten sonra kızgın yağa atılarak pişirilir ve ardından doğrudan şerbete daldırıldığı belirtilmiştir.

1.5. Hurma Tatlısının Özellikleri

Hurma tatlısı, yumurta, su, yoğurt, un eklenerek parmak ucu yardımıyla orta yumuşaklıkta bir hamurun yoğurulmasıyla elde edilir. Ayrıca orijinal reçetesinde kül suyu kullanılmaktadır (Üçer 2019). Kül suyu, hamurun yapısına gevreklik vermektedir. Bu hamur genellikle yuvarlak veya oval şekillerde kuruyemişlerle doldurularak şekillendirilir. Daha sonra bu hamur parçaları fırında veya tavada kızartılarak (yöreden yöreye göre değişmektedir) pişirilmektedir. Hurma tatlısının genel özellikleri sıralanacak olursa;

- 1) **Malzemeler:** Un, tereyağı, yumurta, küllü, şeker, su gibi temel malzemeler kullanılarak yapılmaktadır. Fakat kullanılan bu malzemeler yöreden yöreye göre değişmektedir.
- 2) **Şekil ve yapılış :** Hamur yuvarlak şekilde açılır. Orta kısmına genelde ceviz içi konularak kapatılır ve kalbur ile şekil verilir.
- 3) **Piştirme Yöntemi:** 170 derece fırında 30-35 dakika arasında pişirilmektedir. Malzemeler gibi piştirme teknikleri de bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Bazı bölgelerde kızartılarak yapılırken (Van mutfağı, Şanlıurfa mutfağı gibi), bazı bölgelerde fırınlanarak (Sivas mutfağı, Amasya mutfağı, Afyon mutfağı gibi) pişirilmektedir.
- 4) **Şerbetleme:** Hurma tatlısı genellikle şeker şerbeti ile tatlandırılarak ve üzerine dövülmüş ceviz dökülerek servis edilir.
- 5) **Yöresel Değer:** Sivas'a ait olduğu düşünülen bu şerbetli tatlı, genelde özel günlerde, bayramlarda veya özel davetlerde yapılmaktadır.

1.6. Sivas Hurma Tatlısında Kullanılan Malzemeler

- **Un:** Hurma tatlısında kullanılan un, hamurun kıvam alması için kullanılmaktadır.
- **Yumurta:** Yumurta, hamurun bağlanmasına ve yumuşak bir dokuya sahip olmasına yardımcı olur
- **Şeker:** Şeker hamura tat verir, lezzet dengesini sağlar, doku ve yapısını iyileştirir ve renk görünümünü sağlar

- **Tereyağı:** Tereyağının krema kıvamına getirilmesi, hamurun havalanmasına yardımcı olur ve kabarmasını sağlar. Hamurun yapısını güçlendirir ve elastikiyet kazandırır, böylece pişirme sırasında daha iyi bir şekil almasını sağlar.
- **Yoğurt/Süt:** Süt, yağlı yapısından dolayı hamurun elastikiyetini artırır. Yoğurt ise kabarmasını engeller ve sertleşmesini sağlar.
- **Kül Suyu:** Kül suyu, hamura eklendiğinde yapısına gevreklik sağlar. Ayrıca fazla eklenmemelidir çünkü hamurun tadını değiştirebilir.
- **Su:** Su, şerbet yaparken kullanılır ve şerbete akışkanlık sağlar, şekerin erimesine yardımcı olur.
- **Limon Suyu:** Şerbete eklenen limon suyu şerbetin kristalleşmesini önler ve kıvam almasını sağlar (Asefi, Artık 1992).
- **Ceviz İçi:** Hurma tatlısının arasına konularak şekil verilir. Tatlının lezzetini artırır.
- **Kabartma Tozu / Karbonat:** Kabartma tozu, genellikle asidik bileşenlerle (örneğin yoğurt veya sirke) birlikte kullanıldığında etkilidir; bu kombinasyon, daha iyi bir yükselti sağlamak için gerekli olan asidik ortamı oluşturur.
- **Ayçiçek yağı:** Hamura gevreklik özelliği vermektedir. Fakat ayçiçek yağı ile yapılan hamur işlerinin kullanım süreleri kısadır (Jacob, Leelavathi 2007).
- **Sirke:** Sirke, hamurda asidik bir ortam yaratır. Bu, kabartma tozu veya kabartma sodası gibi alkalın maddelerin etkinliğini artırarak daha iyi kabarma sağlar.

1.7. Sivas Hurma Tatlısında Kullanılan Araç ve Gereçler

Hurma tatlısının yapımında kullanılan araç gereçler, diğer yapılan tatlılarda kullanılan araç gereçlerden farklı değildir. Sadece tek bir araç gereç vardır ki yalnızca hurma tatlısı yapılırken mutlaka olması gerekmektedir. Oda “kalbur” dur. TDK’na göre kalbur ; *“tahıl ve diğer iri taneli maddeleri elemek için kullanılan*

büyük delikli veya seyrek telli elek’ tir (Dictionaries 2024). Kimileri bu tatlının şeklini rende ile vermeye çalışsa da orijinalinde kalburla yapılmalıdır. Yapımında kullanılan diğer araç gereçlerden biri, yoğurma kaplarıdır. Hamurun tüm malzemeleri buraya sırayla eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurulması sağlanır. Kullanılan araç gereç kategorisine ölçü kaşıkları, tavalar ve tencerede girmektedir. Ölçü kaşıkları reçetede malzemeleri doğru bir şekilde ayarlamaya yaramaktadır. Tavalarda eritilmesi gereken yağların eritilmesi için kullanılmaktadır. Tencerede ise şerbetinin hazırlığı yapılmaktadır. Taban çeliği çok kalın olan tencereler tercih edilmemelidir. Bir diğer araç gereçlerden birisi olan elek, hamura katılan unun elenmesine ve böylelikle unun içerisinde bulunan buğdaydaki glutenin hava alarak daha fazla kabarmasına katkıda bulunmaktadır. Önemli araç gereçlerden birisi ise hassas terazilerdir. Tüm malzemelerin eksiksiz tartılması, tarifin tam olarak yerine getirilmesi için hassas terazinin olması gerekmektedir. Ölçülü olarak hazırlanan, yoğurulan ve şekil verilen hamur için gerekli olan bir diğer araç ve gereçler; tepsiler ve fırındır. Şekil verilen hamurlar, tepsilere dizilip belirli derecedeki fırında pişirilmektedir.



İKİNCİ BÖLÜM

2.YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Konusu ve Problemi

Her toplumun maddi ve manevi değerleri, kendilerine özgü değerleri ve gelenek görenekleri vardır. Var olan bu özellikler toplumun kültürel yapısını oluşturur. Ancak her bölgenin ve her toplumun kültürel özellikleri birbirlerinden farklıdır (Batu, Batu 2016). Türk mutfağı, köklü bir kültüre sahip olup zengin malzemelerle yapılan yemekleri, farklı devletlerden etkilenmesi ve kendine özgü özellikleriyle Dünya mutfaklarında önemli bir yere sahiptir. Bu sayede Türk mutfağı, Dünya mutfakları arasında ilk üçe girmiş ve en besleyici mutfaklar arasında yer almıştır. Ayrıca Türk tatlıları, Türk toplumu için her zaman ayrı bir değere sahip olmuştur (Şanlıer vd., 2008). Yemek kültürü, farklı toplumların yeme-içme alışkanlıkları ve yemek lezzetleri açısından kültürden kültüre ve yöreden yöreye büyük farklılıklar gösterir. Bu çeşitlilik özellikle özel günlerde, kutlamalarda ve bayramlarda daha belirgin hale gelir (Tafed 2014). Türk mutfağının beslenme şekli, toplumun ekonomik durumu, coğrafi özellikleri ve dini inançları gibi çeşitli faktörlere göre değişir. Türk toplumunda ikram kültürü oldukça önemlidir ve tatlılar genellikle ikram edilir. Tatlılar ve şerbetlerin Türk mutfağındaki yeri Osmanlı ve Anadolu Selçuklu mutfağına dayanmaktadır. Tatlılar, Türk toplumunda büyük bir öneme sahiptir ve günlük yemeklerden özel gün sofralarına kadar her zaman tercih edilir. Düğünlerden cenazelere, bayramlardan eve gelen misafirlere kadar her durumda tatlılar önemlidir.

Bu araştırmanın temel amacı Sivas hurma tatlısının hazırlanmasında kullanılan çeşitli reçete/tariflerin farklılıklarını incelemektir. Bu doğrultuda Sivas hurma tatlısındaki tarifler malzeme çeşitliliği, tatlandırıcı farklılıkları vd., yönünden incelenecektir. Çalışmadan elde edilecek bulgular neticesinde Sivas hurma tatlısına yönelik gastronomik değerin artacağı ve yerel mutfağın korunmasına katkıda bulunulacağı düşünülmektedir. Bu yönüyle çalışma önem arz etmektedir.

2.2. Araştırmanın Amacı

Sivas bölgesinde yapılan ve bu bölgeye ait olduğu düşünülen hurma tatlısı, standart bir reçete elde edilmesi bu yapılan çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır. Yapılan bu çalışmada Sivas'ın yöresel ürünü olarak bilinen hurma tatlısına standart bir reçete oluşturulması, insanların hurma tatlısı için tek bir reçete kullanması ve hurma tatlısının yapıldığı bölgelerde yaşayan insanların standart reçete kavramından haberdar olması hedeflenmiştir. Bu çalışmanın bir diğer amacı ise hurma tatlısının Sivas'a ait olduğunu kanıtlamak ve standart bir reçeteye sahip olmasını sağlamaktır. Çalışmanın alt amaçları ise şunlardır;

- ✓ Restoranların menüsünde yer alan hurma tatlısının, bir standart reçete ile yer alması
- ✓ İnsanların yöresel mutfağa yönelim ve ilgisinin arttırılması, yöresel lezzeti tattırarak merak uyandırılması ve yöresel mutfağa sahip çıkılması

2.3. Araştırmanın Önemi

Sivas hurma tatlısı, yerel gastronominin önemli bir parçasıdır. Araştırma, bu tatlıların geleneksel tariflerinin ve yapım tekniklerinin belgelenmesine ve korunmasına katkıda bulunacaktır. Tatlıların duyuşsal özelliklerinin ve besin değerlerinin incelenmesi, gıda bilimi açısından önemli veriler sağlayacaktır. Farklı tariflerin karşılaştırılması, tatlıların daha iyi anlaşılmasını ve geliştirilmesini destekleyecektir. Besin değerleri üzerine yapılan kesin analizler, bu tatlıların beslenme üzerindeki etkilerini anlamada yardımcı olur. Bu, tüketicilere sağlıklı beslenme konusunda daha bilinçli tercihler yapma imkanı sunacaktır. Farklı tariflerin sonuçlarının karşılaştırılması, gastronomide çeşitliliği ve yaratıcılığı teşvik edecektir. Bu durum, yerel mutfağın tanıtımına katkı sağlayabilir. Araştırma bulguları, yerel üreticilerin ve şeflerin tatlılarını geliştirip pazarlama stratejilerini oluşturmasına yardımcı olabilir, böylece ekonomik kalkınmaya katkı sağlanabilir. Duyusal özelliklerin analizi, tüketicilerin tatlılara yönelik tercihlerini anlamaya yardımcı olur. Bu bilgiler, nasıl daha lezzetli ve çekici tatlılar hazırlanabileceğine dair içgörüler sunabilir. Ayrıca araştırmanın sonuçları, hem akademik literatüre hem de gıda

sektörüne katkıda bulunarak, gelecekteki araştırmalar ve ürün geliştirmeleri için bir temel oluşturabilir.

2.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma, belirli bir mekân ve tadım yapan bireyler arasında sınırlı bir kapsamda gerçekleştirilmiştir. Bu nedenle, elde edilen bulguların genelleştirilebilmesi, mekânın özelliklerine ve katılımcıların damak tadına bağlı olarak değişebilmektedir. Sınırlılıkların başında Sivas hurma tatlısı ile ilgili çalışmaların kaynaklarda çok az yer alması, yapılan çalışmaların birçoğu uygulamaya değil de teoriğe dönük olmasıdır.

Yapılan bu çalışma, 20 farklı kişi ile görüşme sağlanarak Sivas hurma tarifinin alınması ve alınan bu 20 farklı reçete örneğinden 15 farklı reçetenin yapılarak 20 farklı kişiye tattırılması ile sınırlandırılmıştır. Hazırlanan bu örneklere duysal analiz yöntemi kullanılarak sınırlandırılmıştır.

2.5. Araştırmanın Evren ve rneklemi

Araştırmada, rnekleme seğimi yapılırken evreni temsil edebilecek şekilde seğilmesi hedeflenmiştir. Fakat geniş gruplara ulaşmak ve karşılaşılabilecek olası zorluklardan dolayı kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Örnekleme seğilirken Sivas yöresinde yaşayan ve Sivas mutfağı hakkında bilgi birikimine sahip olan kişilere ulaşılması hedeflenmiş ve bu konu ile ilgili insanlardan bilgi alınarak araştırmaya katılacak kişiler belirlenmiştir. Çalışmanın rneklemi bu yönde Sivas merkezde yer alan Karşıyaka Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinde görev yapan 20 öğretmenden oluşmaktadır.

2.6. Araştırmanın Hipotezleri

H₁: Farklı tarifler ile hazırlanan hurma tatlılarının besin değerleri arasında istatistiksel olarak önemli farklar vardır.

H₂: Farklı tarifler ile hazırlanan hurma tatlılarının duysal özellikleri arasında istatistiksel olarak önemli farklar vardır.

H₃: Farklı tarifler ile hazırlanan hurma tatlılarının tekstür özellikleri arasında istatistiksel olarak önemli farklar vardır.

2.7. Araştırmanın Varsayımları

Araştırmanın verilerinin hedeflenen amaca en uygun biçimde toplandığı kabul edilmiştir. Duyusal analiz yapan öğretmenlerin araştırma için yapılan ürünleri değerlendirirken objektif cevaplar verdikleri varsayılmıştır. Yapılan literatür incelemelerinin kavramsal çerçeve için yeterli olduğu kabul edilmiştir. Çalışma için toplanan örneklem grubunun yeterli düzeyde olduğu kabul edilmiştir. Elde edilen beyanların doğru olduğu, tüm malzeme ve materyallerin evrensel olduğu varsayılmıştır.

2.8. Verilerin Elde Edilmesi

Verilerin elde edilebilmesi için duyusal analiz ölçeği kullanılmıştır. Çalışmada karma yöntem kullanılmış olup nicel ve nitel tekniklerden yararlanılmıştır. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan ve pişirilen hurma tatlısı için 15 farklı kişiye 13 farklı soru sorulmuştur. Bu sorulardan bir tanesi ‘Sivas hurma tatlısında hangi malzemeleri kullanıyorsunuz?’ olmuştur. 15 kişinin verdiği cevaba göre her birinin reçetesi ayrı ayrı olacak şekilde uygulamalı mutfak atölyesinde hazırlanmıştır. Yapılan 15 farklı hurma reçetesi, 20 farklı eğitimli panelistlere duyusal analiz yöntemi kullanılarak tattırılmış ve görüşleri alınmıştır. Bu çalışmanın sonucunda Sivas bölgesinde yapılmasına rağmen birden fazla reçetesi olan hurma tatlısını standart bir reçete haline getirmektir. Araştırma konusu olarak farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının duyusal, tekstürel ve besin değeri arasındaki farkların belirlenmesi ile ilgili eğitimli kişilerden oluşan panelist grubuna (n=20), 13 Mayıs 2024 tarihinde ilk duyusal analiz yapılmıştır. Yine aynı panelist grubuna 27 Mayıs 2024 tarihinde ikinci duyusal analiz gerçekleştirilmiştir. Panelistlerden 15 farklı hurma tatlılarının tadımını yaparak farklı parametrelerini hedonik skalada 1-9 arasında puanlamaları istenmiştir. Verilerin elde edilebilmesi için kullanılan duyusal analiz ölçeği Ek1’ de verilmiştir. Bu araştırma konusuna etik olarak uygunluğuna Etik Değerlendirme Kurulu oy birliği ile karar vermiştir.

2.8.1.Yarı Yapılandırılmış Görüşme

Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde katılımcıya sorulmak istenen tüm sorular görüşme protokolüne göre düzenlenerek önceden hazırlanır. Ayrıca araştırmayı yapan kişi görüşmenin gidişatına göre farklı ya da konu ile ilgili alt basamaklara sahip soruları görüşme esnasında katılımcıya sorabilmektedir. Görüşme esnasında katılımcı, araştırmacının soracağı sonraki soruları önceden yanıtlamışsa araştırmacı o soruları tekrar sormayabilir. Bu teknik, standartlığı ve esnek yapısı sayesinde araştırmalarda sıklıkla tercih edilmektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, diğer tekniklere göre araştırmaları kolaylaştırmaktadır. Önceden hazırlanması ve görüşme esnasında da değişikliklerin yapılabilir olması araştırmacılar tarafından tercih edilmektedir (Tümöklü 2000).

Araştırmanın amacı doğrultusunda ilgili literatür incelenmiş ve araştırmacı tarafından literatüre uygun olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Hazırlanan bu form 13 ifadeden oluşmaktadır. Katılımcılara görüşme öncesinde konu ile ilgili bilgilendirme yapılmış ve tüm görüşmeler yazılı olarak kayıt altına alınmıştır.

Hazırlanan sorular, Hurma tatlısının analizini daha iyi yapabilmek ve çalışmanın gidişatını kolaylaştırmak üzere hazırlanmıştır. 15 farklı katılımcıya aşağıdaki sorular sorulmuş ve verdikleri yanıtlar duyuşal, tekstürel ve besin analizlerine tabii tutulmuştur.

Yarı yapılandırılmış formda yer alan sorular;

1. Sivas Hurma tatlısında hangi malzemeleri kullanıyorsunuz?
2. Sivas Hurma tatlısının yapılışı hakkında bilgi verir misiniz?
3. Sivas Hurma tatlısını hangi yöntem ile pişiriyorsunuz?
- 4.Sivas Hurma tatlısının yapımında kullandığınız yöreye özgü ekipmanlar nelerdir?
5. Kaç yıldır bu tatlıyı yapıyorsunuz?
6. Sivas Hurma tatlısını ilk kimden öğrendiniz?
7. Sivas Hurma tatlısının tarihsel geçmişiyle ilgili bilginiz var mı?

8. Sivas Hurma tatlısını gelecek kuşaklara nasıl aktarıyorsunuz?
- 9.Sivas Hurma tatlısına farklı olarak hangi malzemeleri kullanıyorsunuz?
10. Hurma tatlısının diğer yörelerdeki adını biliyor musunuz?
11. Coğrafi işaretli ürünler hakkında neler düşünüyorsunuz?
12. Sivas Hurma tatlısı Sivas'a mı aittir? Ait olduğunu düşünüyorsanız coğrafi işaret tescili yapılarak korunma altına alınmalı mıdır?
13. Sivas Hurma tatlısı coğrafi işaretli bir ürün olsa menüde yer alması yada almaması satışların artmasına yada azalmasına etki eder mi?

2.8.2. Duyusal Analiz

Duyusal değerlendirme formu, 8 kriter ve 9 ifadeden oluşmaktadır. Bu kriterler Görünüş, Kabuk Rengi, İç Rengi, Koku, Tat/Lezzet, Ağızda Dağılılabirlik, Gevreklik ve Genel beğenidir. Belirlenen kriterleri değerlendirmek için kullanılan ifadeler ise 1: Son derece kötü , 2: Çok kötü, 3: Kötü, 4: Ortanın altı, 5: Orta, 6: Ortanın Üstü, 7: İyi, 8: Çok iyi ve 9: Mükemmel'dir. Katılan panelistlerden her bir ürünü duyusal değerlendirme formunda belirtilen kriterlere göre puanlamaları talep edilmiştir.

2.8.2.1. Görünüş

Araştırmanın amacı doğrultusunda farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının görünüş açısından uygun olup olmadığının değerlendirilmesi istenmiştir. Görünüş için dikkat edilmesi gereken noktalar, farklı reçetelere sahip olan hurma tatlılarının şekillerinin aynı olması ve pişirme işleminden sonra da hamurun şeklinin aynı oranda değişip değişmediğini gözlemlemektir. Aynı zamanda görünüşte istenilen bir diğer hususta hamurların boyut olarak aynı ve pürüzsüz olmasıdır.

2.8.2.2. Kabuk Rengi

Araştırmanın amacı doğrultusunda farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının kabuk renginin değerlendirilmesi istenmiştir. Kabuk rengi için dikkat edilmesi gereken hususlar; renk doğallığı, renk homojenliği, renk parlaklığı, renk tazeliğidir. Bunların yanı sıra kabuk renginde istenilen diğer bir husus renk

tutarlılığıdır. Yani aynı reçetelerin farklı zaman dilimlerinde yapıldığında da renk farkının aynı olup olmadığıdır.

2.8.2.3. İç Rengi

Araştırmanın amacı doğrultusunda farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlıları için iç renginin değerlendirilmesinin yapılması istenmiştir. İç rengi için istenilen renk, altın sarısından açık kahverengiye kadar değişen bir tonda olmasıdır. Kullanılan malzemelerin homojen olarak karıştırılması ve pişirme sürelerinin iyi ayarlanması da iç renginin kabul edilebilir düzeyde olmasına katkı sağlamaktadır.

2.8.2.4. Koku

Araştırmanın amacı doğrultusunda farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının koku açısından değerlendirilmesi istenmiştir. Farklı tariflerle hazırlanan Sivas hurmalarında koku yönünden dikkat edilmesi gereken noktalar; hoş kokması gerekir ve ağır margarin yada tereyağı kokusuna sahip olmaması gerekir.

2.8.2.5. Tat/Lezzet

Araştırmanın amacı doğrultusunda farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının lezzet açısından değerlendirilmesi istenmiştir. Ürünlerin lezzetinde dikkat edilmesi gereken noktalar farklı reçetelerle yapılan Sivas hurma tatlısının hamurlarının lezzetlerinin farklılığıdır. Lezzetinde istenilen noktalardan bir diğeri de kıyır olmasıdır.

2.8.2.6. Ağızda Dağılıbilirlik

Araştırmanın amacı doğrultusunda farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının ağızda dağılıbilirlik açısından değerlendirilmesi istenmiştir. Yapılan ürünlerde dikkat edilmesi gereken kriterler genellikle dokusu ve içerdiği su oranı ile ilgilidir. Bu kriterler, hurmanın yenildiğinde ağızda ne kadar hızlı ve kolay bir şekilde parçalandığını belirler.

2.8.2.7. Gevreklik

Araştırmanın amacı doğrultusunda farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının gevreklik açısından değerlendirilmesi istenmiştir. Ürünlerde istenilen gevreklik faktörü; tatlının dışının hafif sert ve kıyır kıyır, içinin ise daha daha

yumuşak ve nemli olmasıdır. Dış kısmı ısırıldığında hoş bir çıtırlık sunması, iç kısmının ise ağızda kolayca dağılan bir lezzete ve dokuya sahip olması beklenmektedir.

2.8.2.8. Genel Beğeni

Araştırmanın amacı doğrultusunda farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının genel beğeni açısından değerlendirilmesi istenmiştir. Genel beğeni de dahil diğer 7 kriterlere dikkat ederek ürünlerin genel olarak değerlendirilmesi ve puanlanmasıdır.

2.8.2.9. Deneme Planı

Deneme planında belirtilen farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlıları için araştırma yöntemlerinden nicel ve nitel yöntemler kullanılmıştır. Nicel araştırma yöntemlerinden içerik analizi ve deneysel model tekniği kullanılmış, nitel araştırma yöntemlerinden ise gözlem ve kartopu tekniği kullanılmıştır. Araştırma için oluşturulan reçeteler Sivas bölgesinde uzun zamandır yaşayan, alanında nitelikli ve hurma tatlısını yapıp insanlar tarafından beğenilen kişilerden oluşmaktadır. 20 farklı kişi ile görüşülmüş ve 15 farklı reçete elde edilmiştir. Her reçetenin malzemesi, yapılışı ve şerbetlenme zamanları farklılık göstermektedir. Deneme aşamasında daha verimli sonuç alabilmek adına 15 farklı tatlı 2 farklı zaman diliminde katılımcılara tattırılmıştır. Her paneliste 2 kez tadım yaptırılmıştır. Bu çalışma için sigara içmeyen kişiler seçilmiştir. Çalışma, eğitimli panelistlerden oluşmaktadır. Katılan panelistlere önce duyu analizi hakkında daha sonra hurma tatlısı hakkında bilgilendirme yapılmıştır. Doğru sonuçlara ulaşmak için duyu analizi yapılırken katılımcıların arasında belirli bir mesafe bulundurulmuştur. 15 farklı Sivas hurma reçeteleri aşağıda ayrıntılı olarak verilmiştir.

Reçete No: 1	Reçete Sahibi: S.D
<p style="text-align: center;">MALZEMELER</p> <p>1) Vita yağ (250 gr.) = 250 gr. 2) Yarım çay bardağı ayçiçek yağı =50 ml 3) Yarım çay bardağı yoğurt = 50 gr. 4) 1 adet yumurta = 50 gr. 5) Bir tutam tuz = 3 gr. 6) 2 çorba kaşığı sirke = 26 gr. 7) 1 paket kabartma tozu = 10 gr. 8) 4.5 su bardağı un = 700 gr.</p> <p>İçi için: 1) Ceviz içi = 150 gr.</p> <p>Şerbeti için: 1) 3 su bardağı şeker = 600 gr. 2) 3 su bardağı su = 600 ml 3) 5-6 damla limon suyu = 7 ml</p>	<p style="text-align: center;">GÖRSEL</p> 
HAZIRLANIŞI	
<p>1) İlk olarak tatlının şerbeti yapılır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve soğumaya bırakılır.</p> <p>2) Elenmiş unun ortası açılır ve oda ısısında bekletilen vita yağ , ayçiçek yağı , yoğurt , yumurta, tuz, sirke, kabartma tozu ve un eklenir. Yağlı hamur olduğu için iyice birleşmesi gerekir. Yoğurulan hamur kalburda şekil verilir ve ortasına ceviz içi eklenerek kapatılır. Tepsiye yağlı kâğıt serilerek şekil verilen hurmalar dizilir.</p> <p>3) 180 °C fırında 35 dakika pişirilir. (Fırından fırına değişiklik gösterebilmektedir)</p> <p>4) Pişen tatlının ilk sıcaklığı çıktıktan sonra ılık şerbeti verilir.</p>	

Reçete No: 2	Reçete Sahibi: F.P
MALZEMELER 1) Tuzsuz tereyağı = 250 gr. 2) 1 su bardağı ayçiçek yağı = 200 ml 3) 2 adet yumurta = 100 gr. 4) 1 su bardağı yoğurt = 240 gr. 5) 1 paket kabartma tozu = 10 gr. 6) 1 paket vanilin = 5 gr. 7) 8 su bardağı un = 880 gr. Şerbeti için: 1) 3 su bardağı su = 600 ml 2) 4 su bardağı şeker = 800 gr. 3) 5-6 damla limon suyu = 7 ml	GÖRSEL 
HAZIRLANIŞI	
1) Şerbeti yapmak için su ve şeker bir tencereye alınır. Kaynamaya başlayınca limon suyu eklenir. 15 dakika daha kaynayan şerbet ılıması için kenara kaldırılır. 2) Oda ısısında bekleyen tereyağı, bir yoğurma kabına alınır, üzerine un ve kabartma tozu en son katılacak şekilde sırayla ayçiçek yağı, yumurta, yoğurt ve vanilin eklenir. Kulak memesi kıvamından sert olacak şekilde bir hamur elde edilir. 3) Ceviz büyüklüğünde yumaklar alınır , kalburda şekil verilir 4) Yağlı kâğıt serilmiş tepsiye yerleştirilir ve 180 °C fırında 35 dakika pişirilir. 5) Tatlı fırından çıkınca ılıması için kenara alınır. 6) Hurmada, şerbette ılık olacak şekilde şerbeti verilir.	

Reçete No:3	Reçete Sahibi: H.A
<p>MALZEMELER</p> <ol style="list-style-type: none">1) Tuzsuz tereyağı = 250 gr.2) 1 adet yumurta = 50 gr.3) 1 çay bardağı ayçiçek yağı = 100 ml4) 2 yemek kaşığı yoğurt = 50 gr.5) 1 paket kabartma tozu = 10 gr.6) 6.5 su bardağı un = 715 gr.7) Yarım çay bardağı su = 50 ml <p>Şerbeti için:</p> <ol style="list-style-type: none">1) 3 su bardağı şeker = 600 gr.2) 3 su bardağı su = 600 ml3) 6-7 damla limon = 8 ml	<p>GÖRSEL</p> 
<p>HAZIRLANIŞI</p> <ol style="list-style-type: none">1) İlk olarak şerbet hazırlanır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve soğumaya bırakılır.2) Tereyağı eritilir. Ilıdıktan sonra köpüğü alınır ve ayçiçek yağı eklenir. Un ve kabartma tozu harici diğer malzemeler (tereyağı, ayçiçek yağı , yoğurt, su ve yumurta) eklenerek çırpılır. Çırpılan hamurun içine un elenir. Kulak memesi kıvamına gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır.3) Kalburda şekil verilerek fırın tepsisine yerleştirilir ve 180 °C fırında 30 dakika pişirilir.4) Tatlıda soğuk, şerbette soğuk dökülerek dinlendirilir ve servise hazır edilir.	

Reçete No:4	Reçete Sahibi: E.Y
<p style="text-align: center;">MALZEMELER</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Yarım su bardağı yoğurt = 100 gr. 2) Yarım su bardağı ayçiçek yağı = 83 ml 3) 2 adet yumurta = 100 gr. 4) Yarım limon = 30 ml 5) Yarım yemek kaşığı sirke = 7 ml 6) Yarım tatlı kaşığı karbonat = 8 gr. 7) 1 paket margarin = 250 gr. 8) 1.5 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı = 21 gr. 9) Yarım çay bardağı su = 50 ml 10) 7 su bardağı un = 980 gr. <p>İçi için:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ceviz içi = 250 gr. <p>Şerbeti için:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 4 su bardağı su = 800 ml 2) 5 su bardağı şeker = 1000 gr. 3) 6-7 damla limon suyu = 8 ml 	<p style="text-align: center;">GÖRSEL</p> 
<p style="text-align: center;">HAZIRLANIŞI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Margarin eritilir. Ilıdıktan sonra yoğurma kabına alınır ve üzerine yoğurt, tuzsuz tereyağı, su, yoğurt, ayçiçek yağı ve yumurta eklenerek karıştırılır. 2) En son unla beraber sirke, limon, karbonat eklenir ve yumuşak kıvamda bir hamur elde edilene kadar yoğurulur. Hazır olan hamurun içerisine çekilmiş ceviz eklenir ve tekrar yoğurulur. 3) Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak kalburda şekil verilir. Tepsiye dizilir. 200 °C de 30 dakika pişirilir. 4) Tatlıyı fırına attıktan sonra şerbet yapılır. Tencereye su ve şeker eklenir. Kaynayınca limon suyu sıkılır. Kaynadıktan 10 dakika sonra altı kapatılır. Ilımaya bırakılır. 5) Tatlı soğuk, şerbet ılık olacak şekilde şerbeti verilir. Çektikten sonra servise hazırlanır. 	

Reçete No:5	Reçete Sahibi: Z.T
<p style="text-align: center;">MALZEMELER</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 1 yumurta sarısı = 20 gr. 2) 1 paket margarin = 250 gr. 3) 1 yemek kaşığı tereyağı = 14 gr. 4) 1 çay bardağı ayçiçek yağı = 100 ml 5) 2 yemek kaşığı yoğurt = 50 ml 6) 1 çay kaşığı karbonat = 8 gr. 7) 6 su bardağı un = 840 gr. <p>Şerbeti için:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 4 su bardağı şeker = 800 gr. 2) 4 su bardağı su = 800 ml 3) 5-6 damla limon suyu = 7 ml 	<p style="text-align: center;">GÖRSEL</p> 
HAZIRLANIŞI	
<ol style="list-style-type: none"> 1) Margarin ve tereyağı hafif sarıya dönecek şekilde eritilir. Üzerindeki köpük bir kaşık yardımı ile alınır. 2) Yağlar soğuduktan sonra yumurta sarısı, ayçiçek yağı, yoğurt, karbonat ve un yoğurma kabına alınır ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. 3) Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve kalburda şekil verilir. 4) Şekil verilen hurmalar fırın tepsisine dizilir ve 180 °C fırında üstü hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. 5) Tatlı fırındayken şerbeti yapılır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve soğumaya bırakılır. 6) Hurma fırından alınır, soğumaya bırakılır. 7) Tatlının soğuk, şerbetin ılık olması gerekir. 	

Reçete No:6	Reçete Sahibi: S.H
MALZEMELER	GÖRSEL
<p>1) 1 yumurta = 50 gr. 2) Yarım çay bardağı ayçiçek yağı = 50 ml 3) 2 yemek kaşığı yoğurt = 50 gr. 4) 1 paket Teremyağ = 250 gr. 5) Yarım paket Pelvin yağ = 125 gr. 6) 1 çay kaşığı karbonat = 8 gr. 7) Bir fiske tuz = 4 gr. 8) 6.5 su bardağı un = 910 gr.</p> <p>İçi için: 1) Çekilmiş ceviz içi = 200 gr.</p> <p>Şerbeti için: 1) 4 su bardağı su = 800 ml 2) 4 su bardağı şeker = 800 gr. 3) 5-6 damla limon suyu = 7 ml</p>	
HAZIRLANIŞI	
<p>1) Tereyağlar hafif sarıya dönecek şekilde eritilir. Eriyen tereyağların üzerindeki köpük alınır, hamura katılmaz.</p> <p>2) Tereyağlar soğuduktan sonra yumurta, ayçiçek yağı, yoğurt, karbonat, tuz ve un yoğurma kabına alınır ve kulak memesi kıvamından sert bir hamur elde edilir.</p> <p>3) Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, içi oyularak çekilmiş ceviz içi eklenerek kapatılır ve kalburda şekil verilir. 180 °C fırında 25-30 dakika pişirilir.</p> <p>4) Tatlı fırındayken şerbeti yapılır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve soğumaya bırakılır.</p> <p>5) Hurma fırından alınır, soğumaya bırakılır.</p> <p>6) Tatlının soğuk, şerbetin ılık olması gerekir.</p>	

Reçete No:7	Reçete Sahibi: A.K
MALZEMELER 1) Un = 1000 gr. 2) Margarin = 400 gr. 3) Pudra şekeri = 300 gr. 4) Kabartma tozu = 20 gr. 5) İrmik = 100 gr. 6) Hindistan cevizi = 50 gr. 7) 5 adet yumurta = 250 gr. Şerbeti için: 1) 1 kg su = 1000 ml 2) 1 kg şeker= 1000 gr. 3) 1 tam limon = 60 gr.	GÖRSEL 
HAZIRLANIŞI	
1) Margarin oda ısısına geldiğinde un, pudra şekeri, kabartma tozu, irmik, Hindistan cevizi ve yumurtalar bir yoğurma kabına alınarak kulak memesi kıvamından sert bir hamur elde edilir. 2) Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak kalburda şekil verilir ve ilk 50 °C de 10 dakika pişirilir. Bunun sebebi hamurun kendini toparlaması için. 10 dakikadan sonra 180 °C ye alınır ve 20 dakika daha pişirilir. 3) Tatlı fırındayken şerbeti hazırlanır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 1 tam limonun suyu sıkılır. 20 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve soğumaya bırakılır. 4) Hurma piştikten sonra sıcaklığı çıkmadan üzerine sıcak şerbeti dökülür. Dinlendirilir. Servise hazır hale getirilir.	

Reçete No:8	Reçete Sahibi: V.A
<p style="text-align: center;">MALZEMELER</p> <p>1) Un = 1000 gr. 2) Pudra şekeri = 300 gr. 3) 4 adet yumurta = 200 gr. 4) Zeytinyağı = 100 ml 5) Margarin = 500 gr.</p> <p>İçi için: 1) Çekilmiş ceviz = 400 gr.</p> <p>Şerbeti için: 1) 1 kg şeker = 1000 gr. 2) 1 kg su = 1000 ml 3) 1 tam limon = 60 gr.</p>	<p style="text-align: center;">GÖRSEL</p> 
HAZIRLANIŞI	
<p>1) Tatlının hamuru için oda ısısındaki tüm malzemeler (un, pudra şekeri, yumurta, zeytinyağı ve margarin) yoğurma kabına alınır.</p> <p>2) Kulak memesi kıvamından sert bir hamur elde edilir. Hamur yoğurulurken en son içerisine cevizde eklenir.</p> <p>3) Ceviz parçası büyüklüğünde parçalar alınır ve kalburda şekil verilerek tepsiye dizilir.</p> <p>4) Önceden ısıtılmış 180 °C fırında 30 dakika pişirilir.</p> <p>5) Hamur, fırına verildiği zaman şerbetin yapımına başlanır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine bir tam limonun suyu sıkılır. 20 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve soğumaya bırakılır.</p> <p>6) Tatlının ve şerbetin sıcak olarak birleşmesi gerekir.</p>	

Reçete No:9	Reçete Sahibi: G.K
MALZEMELER 1) 1 paket karbonat = 5 gr. 2) 2 adet yumurta = 100 gr. 3) Yarım su bardağı ayçiçek yağı = 50 ml 4) Yarım çay bardağı yoğurt = 49 gr. 5) 1 çay bardağı süt = 100 ml 6) 250 gr. margarin = 250 gr. 7) 6 su bardağı un = 840 gr. Şerbeti için: 1) 3 su bardağı su = 600 ml 2) 3 su bardağı şeker = 600 gr. 3) 8-9 damla limon = 12 ml	GÖRSEL 
HAZIRLANIŞI	
1) İlk olarak şerbet hazırlanır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve soğumaya bırakılır. 2) Oda ısısındaki un harici tüm malzemeler (karbonat, margarin, yumurta, ayçiçek yağı, yoğurt, süt) yoğurma kabına alınır ve homojen bir yapıya gelene kadar karıştırılır. En son un eklenir ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. 3) Ceviz parçası büyüklüğünde hamurlar kopartılarak kalburda şekil verilir ve tepsiye dizilir. 180 °C fırında 30 dakika pişirilir. Tatlı fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet üzerine verilir.	

Reçete No:10	Reçete Sahibi: S.G
MALZEMELER	GÖRSEL
<ol style="list-style-type: none">1) Sade yağ = 500 gr.2) Su = 100 ml3) Ayçiçek yağı = 100 ml4) 1 adet yumurta = 50 gr.5) 1 yemek kaşığı yoğurt = 15 gr.6) 1 paket kabartma tozu = 10 gr.7) 7 su bardağı un = 980 gr. <p>Şerbeti için:</p> <ol style="list-style-type: none">1) 4 su bardağı su = 800 ml2) 4 su bardağı şeker = 800 gr.3) 7-8 damla limon suyu = 10 ml	
HAZIRLANIŞI	
<ol style="list-style-type: none">1) Oda sıcaklığında bekleyen su, sade yağ, ayçiçek yağı, yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve un yoğurma kabına alınır. Burada önemli olan mutlaka sade yağ kullanılmalıdır. Kalburdan kalkacak şekilde kıvama sahip olmalıdır2) Yoğurulan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve kalburda şekil verilerek tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 °C fırında üzeri hafif kızarana kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirilir.3) Tatlı fırından çıkartılır ve soğumaya bırakılır. Bu sırada bir tencereye su ve şeker alınarak. Kaynamaya başlayan şekerli suya limon sıkılır, 10 dakika daha kaynatılır ve ocaktan alınır.4) Tatlı soğuk, şerbeti ılıktan sıcak olacak şekilde tatlıya dökülür.	

Reçete No:11

Reçete Sahibi: Ş.G

MALZEMELER

- 1) 150 gr. margarin = 150 gr.
- 2) 100 gr. tereyağı = 100 gr.
- 3) 1 çay bardağı ayçiçek yağı = 100 ml
- 4) 1 adet yumurta = 50 gr.
- 5) 1 çay bardağı irmik = 64 gr.
- 6) Yarım paket kabartma tozu = 5 gr.
- 7) 1 paket vanilin = 5 gr.
- 8) 1 çay kaşığı sirke = 5 ml
- 9) 5 su bardağı un = 700 gr.

Şerbeti için:

- 1) 3 su bardağı şeker = 600 gr.
- 2) 3 su bardağı su = 600 ml
- 3) 8-9 damla limon suyu = 10 ml

GÖRSEL



HAZIRLANIŞI

- 1) İlk olarak şerbet hazırlanır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve ılımaya bırakılır.
- 2) Hamurun malzemeleri oda ısısında olmalıdır. Bir yoğurma kabına un harici diğer malzemeler (margarin, tereyağı, ayçiçek yağı, yumurta, irmik, kabartma tozu, vanilin sirke) alınır ve karıştırılır. Unda eklenerek kulak memesi kıvamından sert bir kıvam elde edilir.
- 3) Önceden ısıtılmış 180 °C fırında 30 dakika pişirilir. Pişen hamur fırından alınır ve soğumaya bırakılır.
- 4) Soğuyan hamurun üzerine ılık şerbet dökülür ve çekmesi beklenir.

Reçete No:12	Reçete Sahibi: B.Y
MALZEMELER	GÖRSEL
<p>1) Tuzsuz tereyağı = 250 gr. 2) 1 adet yumurta = 50 gr. 3) 1 çay bardağı yoğurt = 100 gr. 4) 1 çay bardağı ayçiçek yağı = 100 ml 5) 1 paket vanilin = 5 gr. 6) 1 paket kabartma tozu = 10 gr. 7) 5 su bardağı un = 700 gr.</p> <p>İçi için: 1) Çekilmiş ceviz = 200 gr.</p> <p>Şerbeti için: 1) 3 su bardağı su = 600 ml 2) 3 su bardağı şeker = 600 gr. 3) 9 damla limon suyu = 10 ml</p>	
HAZIRLANIŞI	
<p>1) İlk olarak tereyağı eritilir. Ve üzerine çıkan acı su denilen köpük alınır. Kalan yağ ve diğer un harici malzemeler (yumurta, yoğurt, ayçiçek yağı, vanilin ve kabartma tozu) yoğurma kabına alınır. Yumuşak bir hamur elde edilir.</p> <p>2) Çekilmiş cevizleri hamurun içine katarak tekrar yoğrulur ve ilk önce elde daha sonra kalburda şekil verilerek 180 °C fırında 35-40 dakika pişirilir.</p> <p>3) Hamur fırındayken şerbeti yapılır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve ılıması için kenara kaldırılır.</p> <p>4) Fırından çıkarılan tatlı soğuduktan sonra ılık şerbet üzerine dökülür.</p> <p>5) Şerbeti çeken tatlı sunuma hazır hale getirilir.</p>	

Reçete No:13

Reçete Sahibi: K.S

MALZEMELER

- 1) Tuzsuz tereyağı = 250 gr.
- 2) 1 su bardağı zeytinyağı = 230 ml
- 3) 2 yemek kaşığı yoğurt = 31 gr.
- 4) 1 paket kabartma tozu = 10 gr.
- 5) 1 paket vanilin = 5 gr.
- 6) 6.5 su bardağı un = 910 gr.

Şerbeti için:

- 1) 3 su bardağı şeker = 600 gr.
- 2) 3 su bardağı su = 600 ml
- 3) 8-9 damla limon suyu = 10 ml

GÖRSEL



HAZIRLANIŞI

- 1) İlk olarak şerbet yapılır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve ılıması için bekletilir.
- 2) Tereyağı ve diğer tüm malzemeler oda ısısında olmalıdır.
- 3) Un harici tüm malzemeler (tereyağı, zeytinyağı, yoğurt, kabartma tozu, vanilin) bir yoğurma kabına alınır. En son un eklenerek kıvam verilir.
- 4) Kurabiye hamurundan sert bir hamur elde edilir. Kalburda şekil verilir ve önceden ısıtılmış 180 °C fırında içi çekene kadar (25-30 dakika) pişirilir.
- 5) Fırından çıkan tatlının sıcaklığı gidince ılık şerbet verilir ve çekmeye bırakılır.

Reçete No:14	Reçete Sahibi: S.Y
MALZEMELER 1) 2 adet yumurta = 100 gr. 2) 2 yemek kaşığı yoğurt = 31 gr. 3) 1 su bardağı tuzsuz tereyağı = 230 gr. 4) 1 su bardağı zeytinyağı = 230 ml 5) 1 paket kabartma tozu = 10 gr. 6) 5 su bardağı un = 700 gr. İçi için: 1) Ceviz içi = 150 gr. Şerbeti için: 1) 3 su bardağı su = 600 ml 2) 3 su bardağı şeker = 600 gr. 3) 5-6 damla limon suyu = 7 ml	GÖRSEL 
HAZIRLANIŞI	
1) İlk şerbet hazırlanır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra şerbet kenara alınır ve ılıması için kenara kaldırılır. 2) Hamur için malzemeler oda ısısında olmalıdır. Oda ısısında bulunan yumurta, yoğurt, tuzsuz tereyağı, zeytinyağı, kabartma tozu ve un bir yoğurma kabına alınır ve kulak memesi kıvamında yoğurulur. Parmak büyüklüğünde parçalar alınır. Gözerde şekil verilir ve içerisine ceviz içi eklenerek kapatılır. Tepsiyeye dizilir 3) 180 derece fırında 30-35 dakika pişirilir. 4) Tatlı ılık, şerbette ılık olacak şekilde şerbetlenir.	

Reçete No:15	Reçete Sahibi: D.Y
MALZEMELER 1) Tuzsuz tereyağı = 250 gr. 2) Yarım çay bardağı zeytinyağı = 115 gr. 3) 2 yumurta sarısı = 40 gr. 4) 1 tam yumurtanın yarısı kadar su = 25 gr. 5) Yarım kabartma tozu = 5 gr. 6) 5.5 su bardağı un = 770 gr. İçi için: 1) Ceviz içi = 150 gr. Şerbeti içi: 1) 3 su bardağı su = 600 ml 2) 3 su bardağı şeker = 600 gr. 3) 5-6 damla limon suyu = 7 ml	GÖRSEL 
HAZIRLANIŞI	
1) Şerbeti yapılarak işe başlanır. Bir tencereye su ve şeker alınarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin içerisine 5-6 damla limon suyu sıkılır. 10 dakika daha kaynadıktan sonra ılıması için şerbet kenara alınır. 2) Hamuru için ilk önce tereyağı eritilir, üzerindeki köpük alınır ve ılıması için kenarda bekletilir. 3) Tereyağı ılıdıktan sonra yoğurma kabına zeytinyağı, yumurta sarısı, su, kabartma tozu ve un eklenerek kurabiye hamuru kıvamına getirilir. Gözer ile şekil verilir ve ortasına ceviz içi konularak kapatılır. Tepsiyeye dizilir. 4) 180 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. 5) Tatlı ılık, şerbetin soğuk olması gerekir.	

2.8.3. Besin Analizi

Besin analizi yapılırken hurma tatlısının porsiyon başına düşen protein, karbonhidrat, yağ ve lif miktarları hesaplanmıştır. Ayrıca kalori değeri de besin analizi kısmında yer almıştır. Hurma örneklerinin makro besin öğeleri BeBis 8.2 (Beslenme Bilgi Sistemi) programı ile analiz edilmiştir (Şeker, Hastaoğlu 2020).

2.8.4. Tekstürel Analiz

Hurma örneklerinin tekstür değeri Texture Analyser (Ametek Lloyd Instruments, İngiltere) cihazıyla Warner Bratzler kesme bıçak seti kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Cihazın test hızı 200mm/dak triger değeri 0.05N, sıkıştırma değeri %50, örnek kesit uzunluğu 15mm olacak şekilde ayarlanmıştır. Sertlik 1 (N, ilk sıkıştırıldığında gerekli olan maksimum kuvvet), esneklik (mm, şeklin bozulduktan sonra örneğin orijinal şeklini kazanma yeteneği), ve kırılabilirlik (N, ilk önemli kuvvet düşüğü) değerlerindeki değişimler izlenmiştir (Cierach 2009).

2.8.5. İstatistiksel Analiz

Örneklerin dıyusal analizlerinden elde edilen bulgular SPSS 23.0 (Statistical Package for the Social Sciences) progr.amı kullanarak analiz edilmiştir. Örneklerin gruplar arası farklılığı One-Way Anova Testi kullanarak, gruplar içi farklılığı t-Testi kullanarak, %5 güvenlik aralığı içinde yapılmıştır (Adler 2010)

2.9. Materyal

Tablo 1: Çalışmada Kullanılan Ekipmanlar

EKİPMANLAR	MARKA/MODEL/ÖZELLİK	KULLANIM AMACI
Hassas terazi	EK 4352H	Ürünlerin Tartılması
Mayonez Tenceresi	Öztiryakiler 32x20	Ürünlerin Yoğurulması
Fırın	Crystal Konveksiyonlu	Ürünlerin Pişirilmesi
Şef Bıçağı	Pirge / 16 cm	Ürünlerin Kesim İşlemi
Yemek Kaşığı	Nehir Maksi Sade 3.00 mm çapında	Ürünlerin Alınması
Sos Tencere	Saucemate Paslanmaz Çelik 16 cm	Ürünlerin Şerbetinin Kaynatılması
Gastronom Küvet x5	Öztiryakiler Paslanmaz Çelik 16.2/26.5/10	Ürünlerin Şerbetlenmesi
Kalbur	Gözer Deri 43 cm	Ürünlerin Şekillendirilmesi
Kepçe	Öztiryakiler Paslanmaz Çelik 80 mm/320 ml	Ürünlerin Şerbetinin Verilmesi

Tablo 2: Çalışmada Kullanılan Malzemeler

ÇALIŞMADA KULLANILAN MALZEMELER	
MALZEMELER	MARKA/MODEL/ÖZELLİK
Bitkisel Katı yağ	Vita / 1kg teneke/ Bitkisel Susuz Yağ
Tereyağ	Teremyağ/ 2,5 kg paket/ Tuzsuz
Margarin	Bizim / 2,5 kg paket
Ayçiçek yağ	Bizim / 4 lt
Vanilya	Pakmaya/ 10'lu paket
Yumurta	Keskinoğlu / Large
Un	Söke / 20 kg / Çok Amaçlı
Zeytinyağı	Komili / 1 lt / Süzme
Şeker	Irmak / 15 kg / Toz Şeker
Limon	Beşler Market File/ 10 adet / Bütün
Kabartma Tozu	Pakmaya/ 10'lu paket
Karbonat	Dr.Oetker /5'Li Paket
Ceviz İçi	Migros / 3 kg
Yoğurt	Migros / 1 kg / Tam Yağlı
Tuz	Billur / 250 gr. / İyotlu
Elma Sirkesi	Fersan / 500 ml
Pudra Şekeri	Şafak / 1 kg
Hindistan Cevizi	Destan Baharat / 500 gr. /Kurutulmuş
İrmik	Oba Makarna / 750 gr. / 3 Numara
Süt	Dost / 1 kg / Yarım Yağlı
Sade Yağ	Gündoğdu / 600 gr. / Saf Yağ
Su	İhlas/ 5 lt / Arıtma Suyu
Tereyağ	Pervin / 250 gr. / Tuzsuz



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. BULGULAR VE YORUMLAR

3.1. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Bulguları

Çalışma kapsamında Sivas hurma tatlısı tarifi alınan 15 farklı kişinin hurma tatlısı üzerinde yarı yapılandırılmış sorulara verdiği cevaplar ve cevaplardan elde edilen yorum ve bulgulara yer verilmiştir. Katılımcılara sorulan sorular ve cevaplar şu şekilde özetlenmiştir:

Soru 1: Sivas Hurma tatlısını hangi yöntem ile pişiriyorsunuz?

Cevap 1: Çalışmaya katılan 15 farklı kişinin tamamı, Hurma tatlısını ‘fırın yöntemi’ ile pişirdiğini belirtmiştir.

Soru 2: Sivas Hurma tatlısının yapımında kullandığınız yöreye özgü ekipmanlar nelerdir?

Cevap 2: Bu soruyu cevaplayan kişilerin tamamı ‘halbur’ cevabını vermiştir.

Soru 3: Kaç yıldır bu tatlıyı yapıyorsunuz?

Cevap 3: Bu soruya verilen yanıtlar tamamen farklıdır. Fakat genel olarak 9 yıl ile 52 yıl arasında bir dağılım söz konusudur. Bu farklılığın sebebi katılımcıların yaşlarının farklı olmasıdır.

Soru 4: Sivas Hurma tatlısını ilk kimden öğrendiniz?

Cevap 4: Yanıtlara bakıldığında annesinden, ustasından, kayınvalidesinden yada kendi kendine yaparak öğrenen kişilerin olduğu gözlemlenmiştir. Hatta katılımcı 5 : ‘*Amca kızından öğrendim fakat ilerleyen zamanlarda devamlı yaparak üzerine kendimde eklemelerde bulundum.*’ yanıtını vermiştir.

Soru 5: Sivas Hurma tatlısının tarihsel geçmişiyle ilgili bilginiz var mı?

Cevap 5: Sivas Hurma tatlısının tarihsel geçmişi birçok katılımcı tarafından bilinmemektedir. Bu soruyu cevaplayan birkaç katılımcı bulunmaktadır. Bunlardan birisi katılımcı 15 : *'Yöresel olduğunu, geleneksel olduğunu ve önemli günlerin vazgeçilmezi olduğunu biliyorum. Onun haricinde bir bilgim yok.'* diye yanıtlarken, katılımcı 4 : *'Annemler köyde anlatırdı. Babannemin annesi sarığiburma tatlısı yaparken o tatlı böyle olmaz, şekli böyle olsun diyerek yeni bir tatlı olarak köye anlatmış ve öğretmiş. Yöresel olduğunu biliyorum ama daha fazla bilgiye sahip değilim.'* diye cevap vermiştir.

Soru 6: Sivas Hurma tatlısını gelecek kuşaklara nasıl aktarıyorsunuz?

Cevap 6: Bu soruya verilen cevaplar genel olarak farklılık göstermektedir. Katılımcı 7 : *'Yanımızda çalışan çıraklara, kalfalara iş öğreterek gelecek nesillere aktarıyoruz.'* yanıtını verirken katılımcı 5 : *'Gelen misafirlere tattırıyorum. Beğendikleri için tarifini istiyorlar bende yapılışı ile anlatıyorum. Keza yapılışını kızıma da gösterdim. Böylelikle gelecekteki kuşaklara anlatmış oluyorum.'* cevabını vermiştir. Katılımcı 3 ise : *'Yurt dışında yaşıyorum. Oradaki insanlara yöremizin ürününü yaparak gösteriyorum. Böylelikle kültürümüzü gelecek kuşaklara aktarıyorum.'* yanıtını vermiştir. Katılımcı 10 : *'Sivas Hurmasını gerek yaptığım tv programlarında, katıldığım festivallerde anlattım ve tüm kursiyerlerime uygulamalı öğreterek gelecek kuşaklara ulaşmasını sağlıyorum.'* diyerek çalışmaya katkı sağlamıştır.

Soru 7: Sivas Hurma tatlısına farklı olarak hangi malzemeyi kullanıyorsunuz?

Cevap 7: Cevapların geneline bakıldığında birçok katılımcı, Hurma tatlılarına 'su' eklemektedir. Katılımcı 14 : *'Su ekliyorum ve katı yağları eriterek hamura katıyorum.'* diye yanıtlamıştır. Katılımcıların tariflerinde kullandığı farklı malzemeler ise 'irmik, yoğurt, limon suyu, yöresel tereyağ, pudra şekeri ve hindistan cevizi'dir. Katılımcı 7 ise : *'Pudra şekeri, irmik ve hindistan cevizi koyuyorum. Hindistan cevizinin amacı çatlamasını sağlamaktır.'* diyerek çalışmayı desteklemiştir.

Soru 8: Hurma tatlısının diğer yörelerdeki adını biliyor musunuz?

Cevap 8: Katılımcılar, bu soru karşısında çoğunlukla 'Kalburabastı ve Hurma' yanıtını vermiştir. Hatta katılımcı 3 : *'Annemin öz dili ile kalburabastıdır. Ama çevre illere baktığımız zaman kalburabastı denildiğini de biliyorum. Fakat Sivas bölgesinde Hurma deniliyor.'* diye yanıt vermiştir.

Soru 9: Coğrafi işaretli ürünler hakkında neler düşünüyorsunuz?

Cevap 9: Birçok katılımcının bu konuyla ilgili bir fikri bulunmuyorken katılımcı 1 : *'Her yörenin kendisine ait lezzetlerinin olduğunu ve o yöreyi zenginleştirdiğini düşünüyorum.'* cevabını vermiştir. Katılımcı 9 ise : *'O bölgeye ait olan, sadece o bölgede yapılan ürünler olarak biliyorum.'* diye yanıtlamıştır.

Soru 10: Sivas Hurma tatlısı Sivas'a mı aittir? Ait olduğunu düşünüyorsanız coğrafi işaret tescili yapılarak korunma altına alınmalı mıdır?

Cevap 10: Katılımcıların hepsi Hurma tatlısının Sivas'a ait olduğunu ve coğrafi işaret tescili yapılarak korunma altına alınması gerektiğini söylemiştir. Katılımcı 8 : *'Bence Sivas'a aittir. Tabiki korunarak Sivas mutfağına yerleştirilmesi ve herkesin öğrenmesi gerekir.'* diyerek soruya katılım sağladığını belirtmiştir.

Soru 11: Sivas Hurma tatlısı coğrafi işaretli bir ürün olsa menüde yer alması yada almaması satışların artmasına veya azalmasına etki eder mi?

Cevap 11: Katılımcıların tamamı bu sorunun cevabına menüde yer alması satışların artmasına etki eder demiştir. Örnek olarak katılımcı 11 : *'Coğrafi işareti alması bilinirliği artırır ve insanlar tarafından merak uyandırır. Satışları da arttıracığını düşünüyorum. Zaten coğrafi işaret almadan bile tercih edilen bir tatlıdır.'* derken katılımcı 9 : *'Sivas Hurma tatlısı coğrafi işareti olsa insanlar bunu bilerek daha çok gelip tatmak isterler. Sivas'ın gastronomisi yönünden de gelir elde etmesini ve tanınmasını sağlayarak satışlarda da artışı artırır.'* diye cevap vermiştir.

3.2. Duyusal Analiz Bulguları

Araştırma, Sivas Karşıyaka Kız Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde görev yapan öğretmenler ile yapılmıştır. Bu bölümde bahsedilen konu ile ilgili 20 eğitimli panelistin katıldığı 20 anketin sonuçlarına yer verilmiştir.

Araştırmanın bulguları;

- Araştırmaya katılan panelistlerin tat bileşenlerini belirlemeleri ve değerlendirmeleri
- Katılımcıların, sunum amacıyla hazırlanan ürünün duyusal analizlerini değerlendirmeleri
- Duyusal analiz için hazırlanan örneklerin tekstür ve besin bulgularının değerlendirmeleri

Örnek hazırlamada elde edilen yöresel Sivas hurma tatlısı çeşitlerine uygulanan duyusal analiz özelliklerine göre verilen puanların ortalamaları ve standart sapmaları verilmiştir. Ürünler, duyusal analizde belirlenen özelliklerin her birine göre değerlendirilmiştir.

Ürünlerin görünüş kriterine ait puanlama sonuçları incelendiğinde, hazırlanan 15 farklı hurma reçetesi arasından en yüksek puanı alan Katılımcı 2'ye ait 2 numaralı örnek iken en düşük puanı alan Katılımcı 15'e ait 15 numaralı örnek olmuştur. Gerçekleştirilen istatistiksel analiz sonuçlarına göre, farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma reçetesinin görünüş puanı arasında 15'inci örnek hariç istatistiksel fark bulunmadığı gözlemlenmiştir ($p > 0,05$).

Ürünlerin kabuk rengi kriterlerine ait puanlama sonuçları incelendiğinde, hazırlanan 15 farklı hurma reçetesi arasından en yüksek puanı alan Katılımcı 2'ye ait 2 numaralı örnek iken en düşük puanı alan Katılımcı 15'e ait 15 numaralı örnek olmuştur. Gerçekleştirilen istatistiksel analiz sonuçlarına göre, farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma tatlısı reçetesinin kabuk rengi puanı arasında istatistiksel fark olduğu gözlemlenmiştir ($p < 0,05$).

Ürünlerin iç rengi kriterlerine ait puanlama sonuçları incelendiğinde, hazırlanan 15 farklı hurma reçetesi arasından en yüksek puanı alan 1 numaralı örnek

iken en düşük puanı alan 15 numaralı örnek olmuştur. Gerçekleştirilen istatistiksel analiz sonuçlarına göre, farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma tatlısı reçetesinin iç rengi puanı arasında istatistiksel fark olduğu gözlemlenmiştir ($p < 0,05$).

Ürünlerin koku kriterlerine ait puanlama sonuçları incelendiğinde, hazırlanan 15 farklı hurma reçetesi arasından en yüksek puanı alan 1 numaralı örnek iken en düşük puanı alan 15 numaralı örnek olmuştur. Gerçekleştirilen istatistiksel analiz sonuçlarına göre, farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma reçetesinin koku puanı arasında istatistiksel fark olduğu gözlemlenmiştir ($p < 0,05$).

Ürünlerin lezzet kriterlerine ait puanlama sonuçları incelendiğinde, hazırlanan 15 farklı hurma reçetesi arasından en yüksek puanı alan 1 numaralı örnek iken en düşük puanı alan 15 numaralı örnek olmuştur (Tablo 4). Gerçekleştirilen istatistiksel analiz sonuçlarına göre, farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma tatlısı reçetesinin lezzet puanı arasında istatistiksel fark bulunmadığı gözlemlenmiştir ($p < 0,05$). 1 numaralı örnek ile 2, 3, 4, 5, 6, 12, 14 nolu örnekler arasında istatistiksel olarak fark bulunmamıştır ($p < 0,05$).

Ürünlerin ağızda dağılıbilirlik kriterlerine ait puanlama sonuçları incelendiğinde, hazırlanan 15 farklı hurma reçetesi arasından en yüksek puanı alan 1 numaralı örnek iken en düşük puanı alan 8 numaralı örnek olmuştur. Gerçekleştirilen istatistiksel analiz sonuçlarına göre, farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma tatlısı reçetesinin ağızda dağılıbilirlik puanı arasında istatistiksel fark olduğu gözlemlenmiştir ($p < 0,05$).

Ürünlerin gevreklik kriterlerine ait puanlama sonuçları incelendiğinde, hazırlanan 15 farklı hurma reçetesi arasından en yüksek puanı alan 1 numaralı örnek iken en düşük puanı alan 15 numaralı örnek olmuştur. Gerçekleştirilen istatistiksel analiz sonuçlarına göre, farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma tatlısı reçetesinin gevreklik puanı arasında istatistiksel fark bulunmadığı gözlemlenmiştir ($p > 0,05$).

Ürünlerin genel beğeni kriterlerine ait puanlama sonuçları incelendiğinde, hazırlanan 15 farklı hurma reçetesi arasından en yüksek puanı alan 1 numaralı örnek iken en düşük puanı alan 15 numaralı örnek olmuştur. Gerçekleştirilen istatistiksel

analiz sonuçlarına göre, farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma tatlısı reçetesinin genel beğeni puanı arasında istatistiksel fark olduğu gözlemlenmiştir ($p < 0,05$).

Tablo 3: Hurma Çeşitlerinin Duyusal Analiz Bulguları (1)

Örnekler	Görünüş	Kabuk rengi	İç rengi	Koku
Örnek 1	6.73 ± 0.18 ^{ab}	7.20 ± 0.07 ^{bc}	7.25 ± 0.28 ^c	7,00 ± 0.28 ^b
Örnek 2	7.33 ± 0.39 ^b	7.33 ± 0.25 ^c	6.50 ± 0.07 ^{abc}	6.33 ± 0.32 ^{ab}
Örnek 3	7.28 ± 0.11 ^b	7.18 ± 0.18 ^{bc}	6.45 ± 0.14 ^{abc}	6.43 ± 0.04 ^{ab}
Örnek 4	5.7 ± 0.28 ^{ab}	6.53 ± 0.39 ^{abc}	6.40 ± 0.14 ^{abc}	6.48 ± 0.25 ^{ab}
Örnek 5	7.15 ± 0.64 ^b	7.05 ± 0.71 ^{bc}	6.85 ± 0.64 ^{bc}	6.40 ± 0.14 ^{ab}
Örnek 6	6.45 ± 0.07 ^{ab}	6.48 ± 0.39 ^{abc}	6.50 ± 0.21 ^{abc}	6.65 ± 0.35 ^b
Örnek 7	6.38 ± 0.18 ^{ab}	6.30 ± 0.35 ^{abc}	6.23 ± 0.46 ^{abc}	5.83 ± 0.32 ^{ab}
Örnek 8	6.33 ± 0.25 ^{ab}	6.15 ± 0.07 ^{abc}	5.70 ± 0.00 ^{abc}	5.83 ± 0.11 ^{ab}
Örnek 9	6.35 ± 0.57 ^{ab}	6.38 ± 0.67 ^{abc}	6.05 ± 0.92 ^{abc}	6.10 ± 0.78 ^{ab}
Örnek 10	5.8 ± 0.49 ^{ab}	5.58 ± 0.32 ^{ab}	5.63 ± 0.32 ^{ab}	5.80 ± 0.42 ^{ab}
Örnek 11	5.78 ± 0.81 ^{ab}	5.63 ± 0.74 ^{abc}	5.55 ± 0.57 ^{ab}	5.50 ± 0.78 ^{ab}
Örnek 12	6.75 ± 0.64 ^{ab}	6.60 ± 0.57 ^{abc}	6.85 ± 0.21 ^{bc}	6.78 ± 0.46 ^b
Örnek 13	5.93 ± 0.11 ^{ab}	5.98 ± 0.25 ^{abc}	6.00 ± 0.28 ^{abc}	6.03 ± 0.11 ^{ab}
Örnek 14	6.15 ± 0.35 ^{ab}	6.18 ± 0.25 ^{abc}	6.33 ± 0.32 ^{abc}	5.98 ± 0.74 ^{ab}
Örnek 15	5.05 ± 0.64 ^a	5.05 ± 0.42 ^a	5.15 ± 0.28 ^a	4.85 ± 0.49 ^a

a-c Aynı sütunda farklı harflere sahip örnekler arasındaki fark önemlidir ($p < 0,05$)

Ürünlerin görünüş bakımından puan aralığı incelendiğinde 2 numaralı örnek, 15 numaralı örnekten istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır. Ayrıca 15 farklı reçete arasında görünüş bakımından 2 numaralı örnek en yüksek puanı almıştır. Örnek 15, görünüş açısından incelendiğinde ise 2, 3 ve 5 nolu örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu ve diğer reçetelere göre en düşük puana sahip olduğu belirtilmiştir.

Ürünlerin kabuk rengi bakımından puan aralığı incelendiğinde 2 numaralı örnek, 10 ve 15 numaralı örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır. Ayrıca 15 farklı reçete arasında kabuk rengi bakımından 2 numaralı örnek en yüksek puanı almıştır. Örnek 15, kabuk rengi açısından incelendiğinde ise 1, 2, 3 ve 5 nolu örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu ve diğer reçetelere göre en düşük puana sahip olduğu belirtilmiştir.

Ürünlerin iç rengi bakımından puan aralığı incelendiğinde 1 numaralı örnek, 10, 11 ve 15 numaralı örnekten istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır. Ayrıca 15 farklı reçete arasında görünüş bakımından 1 numaralı örnek en yüksek puanı almıştır. Örnek 15, iç rengi açısından incelendiğinde ise 1, 5 ve 12 nolu örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu ve diğer reçetelere göre en düşük puana sahip olduğu belirtilmiştir.

Ürünlerin koku bakımından puan aralığı incelendiğinde 1 numaralı örnek, 15 numaralı örnekten istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır. Ayrıca 15 farklı reçete arasında koku bakımından 1 numaralı örnek en yüksek puanı almıştır. Örnek 15, koku açısından incelendiğinde ise 1, 5 ve 12 nolu örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu ve diğer reçetelere göre en düşük puana sahip olduğu belirtilmiştir.

Tablo 4: Hurma Çeşitlerinin Duyusal Analiz Bulguları (2)

Örnekler	Lezzet	Ağızda Dağılılırılık	Gevreklik	Genel Beğeni
Örnek 1	7.50 ± 0.07 ^c	7.43 ± 0.32 ^f	7.20 ± 0.35 ^g	7.53 ± 0.32 ^d
Örnek 2	5.95 ± 0.42 ^{abc}	6.38 ± 0.25 ^{def}	6.45 ± 0.64 ^{defg}	6.33 ± 0.39 ^{bcd}
Örnek 3	6.23 ± 0.18 ^{abc}	6.30 ± 0.21 ^{cdef}	6.18 ± 0.39 ^{bcddefg}	6.38 ± 0.39 ^{bcd}
Örnek 4	6.58 ± 0.39 ^{bc}	6.53 ± 0.39 ^{def}	6.60 ± 0.00 ^{fg}	6.43 ± 0.32 ^{bcd}
Örnek 5	6.10 ± 0.85 ^{abc}	6.63 ± 0.53 ^{ef}	6.38 ± 0.39 ^{cdefg}	6.38 ± 0.39 ^{bcd}
Örnek 6	6.68 ± 0.39 ^{bc}	6.38 ± 0.25 ^{def}	6.40 ± 0.42 ^{cdefg}	6.60 ± 0.14 ^{bcd}
Örnek 7	5.35 ± 0.49 ^{ab}	5.33 ± 0.25 ^{abcd}	5.25 ± 0.21 ^{abcde}	5.38 ± 0.74 ^{abc}
Örnek 8	5.18 ± 0.11 ^{ab}	4.75 ± 0.00 ^a	5.15 ± 0.07 ^{abcd}	5.18 ± 0.18 ^{abc}
Örnek 9	5.20 ± 0.78 ^{ab}	5.05 ± 0.42 ^{abc}	5.03 ± 0.25 ^{ab}	5.28 ± 0.39 ^{abc}
Örnek 10	5.50 ± 0.28 ^{ab}	5.65 ± 0.21 ^{abcde}	5.45 ± 0.07 ^{abcdef}	5.53 ± 0.18 ^{abc}
Örnek 11	4.88 ± 0.88 ^{ab}	5.35 ± 0.35 ^{abcd}	5.25 ± 0.35 ^{feg}	5.10 ± 0.71 ^{ab}
Örnek 12	6.63 ± 0.25 ^{bc}	6.48 ± 0.11 ^{def}	6.55 ± 0.07 ^{abcde}	6.68 ± 0.04 ^{cd}
Örnek 13	5.50 ± 0.28 ^{ab}	5.58 ± 0.18 ^{abcde}	5.10 ± 0.14 ^{abc}	5.60 ± 0.07 ^{abc}
Örnek 14	6.00 ± 0.78 ^{abc}	6.13 ± 0.60 ^{bcde}	6.00 ± 0.57 ^{bcddefg}	6.20 ± 0.49 ^{bcd}
Örnek 15	4.38 ± 0.11 ^a	4.98 ± 0.11 ^{ab}	4.40 ± 0.14 ^a	4.50 ± 0.35 ^a

a-g Aynı sütunda farklı harflere sahip örnekler arasındaki fark önemlidir (p<0.05)

Ürünlerin lezzet bakımından puan aralığı incelendiğinde 1 numaralı örnek, 7, 8, 9, 10, 11, 13 ve 15 numaralı örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır. Ayrıca 15 farklı reçete arasında lezzet bakımından 1 numaralı örnek en yüksek puanı almıştır. Örnek 15, lezzet açısından incelendiğinde ise 1, 4, 6 ve 12

nolu örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu ve diğer reçetelere göre en düşük puana sahip olduğu belirtilmiştir.

Ürünlerin ağızda dağılıbilirlik bakımından puan aralığı incelendiğinde 1 numaralı örnek, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 ve 15 numaralı örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır. Ayrıca 15 farklı reçete arasında ağızda dağılıbilirlik kriterinde 1 numaralı örnek en yüksek puanı almıştır. Örnek 8, ağızda dağılıbilirlik bakımından incelendiğinde ise 1, 2, 3, 4, 5, 6, 12 ve 14 nolu örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu ve diğer reçetelere göre en düşük puana sahip olduğu belirtilmiştir.

Ürünlerin gevreklik bakımından puan aralığı incelendiğinde 1 numaralı örnek, 7, 8, 9, 10, 12, 13 ve 15 numaralı örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır. Ayrıca 15 farklı reçete arasında gevreklik kriterinde 1 numaralı örnek en yüksek puanı almıştır. 15 numaralı örnek, gevreklik bakımından incelendiğinde 1, 2, 3, 4, 5, 6, 11 ve 14 nolu örneklerden istatistiksel olarak farklı ve en düşük puana sahip olduğu saptanmıştır.

Ürünlerin genel beğeni bakımından puan aralığı incelendiğinde 1 numaralı örnek, 7, 8, 9, 10, 11, 13 ve 15 numaralı örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır. Ayrıca 15 farklı reçete arasında genel beğeni kriterinde 1 numaralı örnek en yüksek puanı almıştır. Örnek 15, genel beğeni bakımından incelendiğinde ise 1, 2, 3, 4, 5, 6, 12 ve 14 nolu örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu ve diğer reçetelere göre en düşük puana sahip olduğu belirtilmiştir.

3.3. Tekstürel Analiz Bulguları

Örnek hazırlamada elde edilen yöresel Sivas hurma tatlısı çeşitlerine uygulanan tekstürel analizlerde belirtilen (esneklik, sertlik, kırılabilirlik) özelliklerine göre verilen puanların ortalamaları ve standart sapmaları verilmiştir. Ürünler tekstürel analizde belirlenen özelliklerin her birine göre değerlendirilmiştir.

Tablo 5: Farklı tariflerle yapılan hurma tatlısı örneklerinin tekstür değerleri

Örnekler	Esneklik	Sertlik	Kırılabirlik
Örnek 1	0,0079 ± 0,00186 ^a	1458,9620 ± 252,5912 ^{ab}	995,2235 ± 260,2244 ^a
Örnek 2	0,0038 ± 0,00081 ^a	3603,5115 ± 1028,5271 ^{bc}	4550,5935 ± 12,7215 ^{bc}
Örnek 3	0,0052 ± 0,00269 ^a	1285,8740 ± 485,0908 ^a	1419,0085 ± 421,7460 ^a
Örnek 4	0,0073 ± 0,00481 ^a	4948,1985 ± 307,9527 ^{cd}	5610,1500 ± 697,8507 ^c
Örnek 5	0,0038 ± 0,00225 ^a	1501,9545 ± 540,0448 ^{ab}	3032,3845 ± 166,2599 ^{ab}
Örnek 6	0,0048 ± 0,00110 ^a	1918,6055 ± 389,8979 ^{ab}	5514,3630 ± 968,7787 ^c
Örnek 7	0,0009 ± 0,00102 ^a	958,7445 ± 457,4549 ^a	982,5055 ± 392,2667 ^a
Örnek 8	0,0031 ± 0,00462 ^a	617,1600 ± 280,0749 ^a	1225,5105 ± 694,3413 ^a
Örnek 9	0,0186 ± 0,00891 ^b	6731,1260 ± 1702,1630	9829,5195 ± 1746,9956 ^d
Örnek 10	0,0054 ± 0,00407 ^a	1814,5050 ± 344,8022 ^{ab}	1601,8365 ± 212,3208 ^a
Örnek 11	0,0060 ± 0,00075 ^a	966,6230 ± 56,9404 ^a	1073,3915 ± 73,8735 ^a
Örnek 12	0,0057 ± 0,00065 ^a	1213,1030 ± 102,1246 ^a	1095,6635 ± 205,5651 ^a
Örnek 13	0,0042 ± 0,00051 ^a	1101,1230 ± 279,0879 ^a	1254,7305 ± 76,7684 ^a
Örnek 14	0,0034 ± 0,00135 ^a	9910,0665 ± 109,7578 ^d	1274,4590 ± 84,6647 ^a
Örnek 15	0,0079 ± 0,00195 ^a	968,2365 ± 103,2651 ^a	1052,8570 ± 298,2138 ^a
<i>p</i>	0,001	0,001	0,001

a-d Aynı sütunda farklı harflere sahip örnekler arasındaki fark önemlidir (p<0.05)

Farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlısı örneklerinin tekstür değerleri incelendiğinde esneklik bakımından 9 numaralı örnek, diğer örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır (p<0.05). Ayrıca 9 numaralı örnek esneklik bakımından en yüksek puanı alırken, örnek 7 en düşük puanı almıştır. Bunun nedeni 9 numaralı örnekte yumurta, ayçiçek yağı ve margarinin kullanımından olabilir. Çünkü kurabiyelere esneklik veren malzemeler arasında yumurta, tereyağı veya margarin ve ayçiçek yağı bulunmaktadır. Bu malzemeler kurabiyelerin dokusunu yumuşatır ve esnekliğini arttırabilir. 9 numaralı örnek harici diğer kalan örneklerin esneklik değerlerinin birbirine yakın olduğu görülmektedir.

Ürünlerin sertlik bakımından puan aralığı incelendiğinde 14 numaralı örnek, diğer örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır (p<0.05). Ayrıca 14 numaralı örnek en yüksek puanı alırken, 8 numaralı örnek en düşük puanı almıştır. Bunun sebebi 14 numaralı örnekte kullanılan sıvı madde miktarının katı madde miktarına oranla az olması olabilir. Çünkü kurabiyelere sertlik veren malzemeler

arasında un, beyaz şeker, kakao tozu veya kuru meyveler gibi katı malzemeler bulunmaktadır. Bu malzemeler kurabiyelerin daha sert ve yoğun bir dokuya sahip olmasını sağlar. Ayrıca daha az yağ ve sıvı kullanmak da kurabiyelerin sertliğini artırabilir.

Ürünlerin kırılabilirlik bakımından puan aralığı incelendiğinde 9 numaralı örnek, diğer örneklerden istatistiksel olarak farklı olduğu saptanmıştır ($p<0.05$). Ayrıca 9 numaralı örnek en yüksek puanı alırken , 7 numaralı örnek en düşük puanı almıştır. Bunun nedeni 7 numaralı örneğin, 9 numaralı örneğin reçetesine indirildiğinde 9 numaralı örnekte kullanılan karbonat, un, yumurta ve yağ oranının daha yüksek çıkmasından kaynaklanabilir. Çünkü kurabiyelerin kırılabilirlik (gevreklik) oranının yüksek çıkmasındaki sebep kullanılan un, yumurta, yağ ve karbonat yada kabartma tozu miktarından etkilenir. Bu malzemelerin kullanım miktarları, kurabiyenin kırılabilirlik derecesini doğrudan etkilemektedir.

3.4. Besin Analizi Bulguları

Çalışma kapsamında hazırlanan ve farklı reçetelere sahip 15 farklı hurma tatlısının makro besin öğeleri ve enerji düzeyleri tespit edilmiş ve Tablo 6'da sunulmuştur.

Tablo 6: Farklı tariflerle yapılan hurma tatlısı örneklerinin besin değerleri

Örnek Numara	Enerji Düzeyi (kcal/adet)	Protein (%)	Yağ (%)	Karbonhidrat (%)	Lif (mg)
Örnek 1	206.36	5	40	55	655.00
Örnek 2	255.79	4	38	58	605.00
Örnek 3	193.75	4	37	59	492.50
Örnek 4	302.69	5	37	58	962.50
Örnek 5	225.33	4	32	64	577.50
Örnek 6	276.54	5	41	54	855.00
Örnek 7	314.87	5	27	58	1052.50
Örnek 8	407.38	12	30	58	1150.00
Örnek 9	194.57	5	31	64	577.50
Örnek 10	219.08	5	33	62	675.00
Örnek 11	196.02	4	36	60	595.00
Örnek 12	229.57	5	40	55	712.50
Örnek 13	237.76	4	42	54	625.00
Örnek 14	245.70	5	49	46	655.00
Örnek 15	229.28	5	43	52	702.50

Farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlısı örneklerinin makro besin öğeleri ve enerji değerleri incelendiğinde, 15 adet hurmadan en yüksek kalori değerine sahip olan 8 numaralı örnek olduğu (407.38 kcal/adet), en düşük kalori değerine sahip örneğin 3, 9 ve 11 numaralı örnekler olduğu (193.75, 194.57, 196.02 kcal/adet) görülmüştür. Bunun sebebinin 8 numaralı tarife ait reçetede ki margarin (500 gr.) ve zeytinyağı (100 ml) miktarının diğer örneklere göre daha yüksek olması, benzer şekilde 3 numaralı reçeteye ait tuzsuz tereyağı (250 gr.) ve ayçiçek yağı (100 ml), 9 numaralı reçeteye ait ayçiçek yağı (50 ml) ve margarin (250 gr.) son olarak 11 numaralı reçeteye ait margarin (150 gr.), ayçiçek yağı (100 ml) ve tuzsuz tereyağı (100 gr.) malzemesinin miktarının diğer örneklere göre daha düşük olması olabilir. Diğer hurma örneklerinin enerji miktarının birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Benzer şekilde 8 numaralı örneğin protein oranı (% 12) diğer yapılan örneklerden yüksek olmasının sebebi, reçetede ki ceviz (400 gr.) , yumurta (200 gr.) ve un (1000 gr.) malzemelerinin miktarları diğer örneklere göre fazla olmasından

kaynaklanabilir. Örnek 8 haricindeki diğer reçetelerde protein oranının birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Örnekler arasında yağ (%) oranı en yüksek 14 numaralı örnek (%49), en düşük olan 7 numaralı örnektir (%27). Bunun sebebi 14 numaralı örnekte tuzsuz tereyağı (230 gr.) ve zeytinyağının (230 ml) 7 numaralı örnekte kullanılan margarin (400 gr.) miktarından fazla olması olabilir. Diğer hurma örneklerinin yağ oranının birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Tabloya bakıldığında örnekler arasında karbonhidrat (%) oranının en yüksek olduğu örnek 5 (%64) ve örnek 9 (%64) olduğu görülmektedir. En düşük oranlı örnek ise 14 numaralı örnektir. Karbonhidrat bakımından yüksek çıkan örneklerin sebebi örnek 5'te ve örnek 9'da kullanılan un (840 gr.) miktarının diğer reçetelerde kullanılan malzeme miktarlarının oranlarına göre daha yüksek olmasından kaynaklanabilir. Diğer hurma örneklerinin karbonhidrat miktarının birbirine yakın olduğu söylenebilir.

Örnekler arasında lif (mg) oranı en yüksek 8 (1150.00) numaralı örnek, en düşük olan reçete ise 3 (492.50) numaralı örnektir. Bunun sebebi örnek 8'de kullanılan un (1000 gr.) ve ceviz (400 gr.) miktarının örnek 3'te kullanılan un (715 gr.) miktarından fazla olması olabilir. Ayrıca örnek 3'te ceviz kullanılmaması da lif oranının düşük çıkması konusunda etkili olmuş olabilir. Diğer hurma örneklerinin lif miktarının birbirine yakın olduğu söylenebilir.

TARTIŞMA

Hastaoğlu ve Şeker (2020) tarafından yapılan çalışmada Sivas'a gelen turistlerin yeme ihtiyacını karşılamak için tükettikleri yiyeceklerin mikro ve makro besin eleri incelenmiştir. Çalışma kapsamında Sivas kftesinden madımak yemeğine, hingelden ili kftesine kadar birçok yemeğin reçetesine yer verilmiş ve besin değerleri incelenmiştir. Aynı çalışmanın devamında Sivas'ta yapılan hurma tatlısının besin analiz sonuçları da değerlendirilmiştir. Mevcut çalışmada yer alan hurma tatlısının besin analiz değerleri, enerji, karbonhidrat ve lif açısından yapılan çalışmadaki değerlere göre daha yüksek çıkmıştır. Ancak, mevcut çalışmada elde edilen protein ve yağ oranları, yapılan çalışmanın değerleriyle benzerlik göstermektedir (Hastaoğlu, Şeker 2020).

Günan ve ark. (2024) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, geleneksel bir tatlı olan kalburabastının vegan üretiminin mümkün olup olmadığı incelenmiştir. Bu amaçla dört farklı kalburabastı reçetesi oluşturulmuştur: İlk rnek kontrol grubu olarak vegansız yapılan kalburabastıdır. İkinci rnek, nohut suyu kullanılarak yapılmıştır. nc örnek fasulye suyu ile hazırlanmış olup son olarak dördüncü örnek yeşil mercimek suyu ile üretilmiştir. Yapılan bu örnekler, duysal ve tekstürel değer açısından değerlendirilmiştir. Tekstürel analiz sonuçlarına göre, kontrol grubundaki kalburabastı diğer üç örneğe göre sertlik ve kırılğanlık açısından farklılık göstermektedir. Bu durum, mevcut çalışma ile kontrol grubu (rnek 1) arasında hurma tatlıları bakımından benzerlik olduğunu ortaya koymaktadır. Duysal açıdan ise kontrol grubu koku, lezzet/tat ve genel kabul edilebilirlik açısından diğer örneklerle göre daha yüksek puan almıştır. Sonuçların birbirine yakın çıkması, yeni çalışma ile mevcut çalışma arasında bir benzerlik olduğunu göstermektedir. Ancak mevcut çalışmada kullanılan irmik, tam buğday unu, portakal kabuğu rendesi ve vanilya gibi malzemeler yeni yapılan çalışmada (rnek 1) yer almamaktadır (Günan vd., 2024).

zdoğan ve ark. (2018) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Diyarbakır'ın Hani ilçesinde yetiştirilen üzüm pekmezi ile elde edilen ürünler incelenmiştir. Bu bölgede yaşayan ve ürünlerinde pekmez kullanan kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda, pekmezli kavurma, pekmezli kat kat (katmer), Toraklı ekmek ve Asir

gibi yiyeceklerin reçetelerine ulaşılmıştır. Ayrıca mevcut çalışmada yeni bir tarif olarak pekmezli halbur hurması (kalbura bastı) da yer almaktadır. Pekmezli halbur hurmasında kullanılan malzemeler, yapılış yöntemi ve şerbeti, yeni çalışmadaki hurma tatlılarından farklılık göstermektedir. Mevcut tarifte soda kullanılırken, şerbetinde pekmez tercih edilmiştir. Yapılış aşamasında halbur yerine demir süzgeç kullanılmış ve pişirme tekniği olarak fırınla pişirme yerine yağda kızartma yöntemi seçilmiştir. Tüm bu farklılıklar, mevcut çalışmanın sonuçlarının yeni çalışmadan farklı olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca mevcut çalışma duyuşal, tekstürel ve besin değeri açısından herhangi bir inceleme içermediğinden dolayı iki çalışma arasında karşılaştırma yapılması mümkün olmamıştır (Yahya Özdoğan 2018).



SONUÇ ÖNERİLER

Gastronomi, sadece yeme-içme alışkanlıklarını ve mutfak kültürünü incelemekle kalmayıp aynı zamanda sosyal etkileşimleri de içine alan kompleks bir disiplindir. Mutfak kültürü ise coğrafi koşullar, iklim faktörleri, tarım ürünlerinin çeşitliliği gibi etkenlerden etkilenerek şekillenmiştir. Her bölgenin kendine özgü lezzetleri ve yemek pişirme teknikleri bulunmaktadır. Bu da gastronominin genişlemesinde büyük rol oynamıştır. Tüm bu faktörler göz önünde bulundurulduğunda; gastronomideki gelişmeler sayesinde her geçen gün daha fazla insanın farklı lezzetleri keşfettiği görülmektedir. Sivas hurma tatlısı, Sivas mutfağının önemli bir parçasıdır ve yöreye özgü bir lezzettir. Ayrıca Sivas hurma tatlısının yapımında kullanılan yöresel malzemeler ve pişirme teknikleri de onun önemini artırır. Bu yüzden Sivas hurma tatlısı, sadece lezzetiyle değil aynı zamanda yöresel kültürün bir yansıması olmasıyla da büyük bir öneme sahiptir.

Araştırmanın bu aşamasında farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının duyuşal, tekstürel ve besin değeri arasındaki farkların belirlenmesidir. Bu bağlamda hazırlanan Sivas hurma reçetelerine duyuşal, besin ve tekstürel analizler yapılmış ve ortaya çıkan sonuçlar verilmiştir. Ayrıca Sivas hurma tatlısının reçetesi optimize edilmiştir.

Farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma tatlı çeşitlerinin duyuşal analiz puanları incelendiğinde lezzet açısından en çok beğenilen 1 numaralı örnek olurken en az beğenilen 15 numaralı örneğin reçetesi olduğu görülmektedir. Bunun nedeni 1 numaralı örnekte suyu azaltılarak üretilen yağ kullanılırken 15 numaralı örnekte tuzsuz tereyağı kullanılmış olması söylenebilir. Tuzsuz tereyağı genellikle yoğun bir tada sahiptir, suyu azaltılarak kullanılan yağ ise nötr bir tat profiline sahiptir. Bu iki tatlının arasındaki lezzet farkının bundan kaynaklandığı düşünülmektedir. Koku açısından incelendiğinde en çok beğenilen yine 1 numaralı örnek olurken en az beğenilen 15 numaralı örneğin reçetesi olduğu görülmektedir. Bunun sebebi ise suyu azaltılarak kullanılan yağ genellikle bitkisel yağların karışımından oluşur ve hafif bir bitkisel kokuya sahiptir. Tuzsuz tereyağı ise süttten yapıldığı için daha yoğun bir süt kokusu taşıyabilir. Bu iki tatlının arasındaki koku farkı bundan kaynaklandığı düşünülmektedir. Görünüş açısından incelendiğinde 2 numaralı örnek en yüksek

puanı alırken 15 numaralı örnek en düşük puanı almıştır. Bunun sebebi 2 numaralı örnekte tuzsuz tereyağı ve ayçiçek yağı kullanılırken 15 numaralı örnekte tuzsuz tereyağı ve zeytinyağı kullanılmıştır. Ayçiçek yağı ve zeytinyağı kullanılan ürünlerin görünüşleri genellikle farklılık göstermektedir. Ayçiçek yağı genellikle daha berrak bir yapıya sahiptir ve daha soluk renklidir. Zeytinyağı ise genellikle yoğun bir yeşil renge sahip olabilir ve bulanık bir yapısı vardır. Bu da sonuçların farklı çıkmasına sebep olduğu söylenebilir. Kabuk rengi bakımından incelendiğinde 2 numaralı örnek en yüksek puanı alırken 15 numaralı örnek en düşük puanı almıştır. Bunun sebebi 2 numaralı örnekte ayçiçek yağı kullanılırken 15 numaralı örnekte zeytinyağı kullanılmasıdır. Ayçiçek yağı katılarak hazırlanan ürünlerde ayçiçek yağı daha yüksek bir duman noktasına sahiptir, bu da onu yüksek sıcaklıklara dayanıklı hale getirir. Pişme sırasında zeytinyağına göre daha açık bir renge sahip olmasını sağlamaktadır. Bu iki tatlının arasındaki kabuk renginin farklı olması bundan kaynaklandığı düşünülmektedir. İç rengi bakımından incelendiğinde 1 numaralı örnek en yüksek puanı alırken 15 numaralı örnek en düşük puanı almıştır. Bunun sebebi 1 numaralı örnekte kullanılan yağ oda ısısında iken 15 numaralı örnekte kullanılan yağ eritilerek hamura katılmaktadır. Eritilen yağ, sıvı halde olduğu için hamura daha homojen bir şekilde dağılır. Bu, hamurun iç renginin daha eşit olmasını sağlar. Özellikle tereyağı kullanılan reçetede, eritilerek kullanılan tereyağı karamelizasyon işlemine uğrayabilir ve bu da hamurun iç rengine sarılık katabilir. Bu da sonuçların farklı çıkmasına sebebiyet verdiği söylenebilir. Ağızda dağılıbilirlik bakımından incelendiğinde 1 numaralı örnek en yüksek puanı alırken 8 numaralı örnek en düşük puanı almıştır. Bunun sebebi 1 numaralı örnekte suyu azaltılarak kullanılan yağ ve ayçiçek yağı kullanılırken 8 numaralı örnekte margarin ve zeytinyağı kullanılmıştır. Suyu azaltılmış yağ veya margarin kullanmak hamura katı bir kıvam kazandırır, hamurun daha kırılğan ve ufalabilir bir yapıya sahip olmasını sağlamaktadır. Fakat 8 numaralı örnekte kullanılan zeytinyağı, hamurun ağızda dağılıbilirlik seviyesini düşürmüş olduğu düşünülmektedir. Kullanılan zeytinyağı, hamura nem katmış ve daha yumuşak bir doku oluşturduğu için ağızda dağılıbilirlik oranını etkilediği düşünülmektedir. Bu iki tatlı arasındaki ağızda dağılıbilirlik puanlamasının farklı olmasına yol açtığı söylenebilir. Gevreklik bakımından sonuçlar incelendiğinde 1 numaralı örnek en yüksek puanı alırken 15 numaralı örnek en düşük

puanı almıştır. Bunun sebebi 1 numaralı örnekte suyu azaltılarak kullanılan yağ ve ayçiçek yağı kullanılırken, 15 numaralı örnekte tuzsuz tereyağı ve zeytinyağı kullanıldığı söylenebilir. 15 numaralı örneğin gevrekliğinin düşük olması zeytinyağı kullanımından kaynaklanabilir çünkü zeytinyağı kullanılarak hazırlanan hamurlar, tereyağı veya margarin ile hazırlanan hamurlara göre gevreklik düzeyleri düşük olan hamurlardan sayılabilir. Zeytinyağı, girdiği hamurun yapısına nem katarak daha yumuşak bir doku kazanmasını sağlayabilir. Bu da sonuçların farklı çıkmasına sebep olmuş ve gevreklik puanlamasını etkilediğini düşündürmektedir. Genel beğeni olarak sonuçlar incelendiğinde 1 numaralı örnek en yüksek puanı alırken, 15 numaralı örnek en düşük puanı almıştır. Buna sebep birçok faktör gösterilebilir. Kullanılan yağın cinsi ve unun miktarı, yağın nasıl kullanıldığı (eritilip yada oda ısısında), hamurun sertlik kıvamı, şerbetin yada tatlının ılık yada sıcak olması bu iki tatlı arasındaki genel beğeni puanlamasının farklı olmasına yol açmış olduğu söylenebilmektedir.

Farklı reçetelerle hazırlanan Sivas hurma tatlı örneklerinden duyuusal analizde belirtilen sekiz kriterden genel olarak en yüksek puanı alan S.D 'nin vermiş olduğu reçete olurken, genel olarak en düşük puanı alan ise D.Y 'nin vermiş olduğu reçetedir.

Araştırmanın diğer bir aşamasında ise farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının besinsel analiz puanları incelendiğinde enerji değerleri bakımından en yüksek kalori değerine sahip 8 numaralı örnek olurken, en düşük kalori değerine sahip 3 numaralı örnek olmuştur. Bunun sebebi 8 numaralı örnekte kullanılan yağ oranının, 3 numaralı örnekte kullanılan yağ oranına göre yüksek olması olabilir. Protein bakımından incelendiğinde 8 numaralı örneğin diğer yapılan 14 reçetedeki protein oranına göre yüksek çıktığı görülmektedir. Bunun sebebi 8 numaralı örnekte 5 adet yumurta kullanılmıştır. Farkın buradan çıktığı söylenebilir. Yağ bakımından incelendiğinde 14 numaralı örneğin en yüksek puanı alırken, 7 numaralı örneğin en düşük puanı aldığı görülmektedir. Bunun sebebi 14 numaralı örnekte kullanılan yağ oranı, 7 numaralı örnekte kullanılan yağ oranına göre yüksek olması olabilir. Karbonhidrat bakımından incelendiğinde 5 ve 9 numaralı örnekler en yüksek puanı alırken, 14 numaralı örnek en düşük puanı almıştır. Bunun sebebi 5 ve 9 numaralı örneklerde kullanılan un miktarının 14 numaralı örnekte kullanılan un miktarına göre fazla olması olabilir. Lif bakımından incelendiğinde 8 numaralı örnek en yüksek

puanı alırken, 3 numaralı örnek en düşük puanı almıştır. Bunun sebebi 8 numaralı örnekte kullanılan un ve ceviz miktarının, 3 numaralı örnekte kullanılan un miktarından fazla olmasıdır. Ayrıca 3 numaralı örnekte lif oranını yükseltecek ceviz içi kullanılmamıştır. Bu faktörde iki reçete arasındaki lif oranını etkilemiş olabilir.

Bu çalışmadan elde edilen bir diğer sonuç, 9 numaralı örnekte karbonhidrat oranının yüksek olmasıyla birlikte esneklik ve kırılabilirlik oranlarının da yüksek olduğudur. Sebebi olarak yüksek karbonhidrat içeren malzemeler (Örnek 9'da yoğurt, süt, yumurta), hamurun elastikiyetini artırır. Glutenin yapısı sayesinde hamur daha esnek hale gelir. Ürünlerin şekil alması kolaylaşır. Karbonhidratlar, nem tutma kapasitesine sahiptirler. Yüksek karbonhidrat içeriğine sahip örnek 9' da nem kaybı az olduğu için esnekliğin yüksek olması beklenebilir. Kırılabilirlik oranının yüksek olmasına sebep ise Örnek 9'da kullanılan malzemelerin şeker oranının düşük olmasından kaynaklanıyor olabilir. Çünkü bir üründe şekerin varlığı, ürünlerin kırılabilirlik düzeyini etkileyebilmektedir. Yüksek karbonhidrat içeriğine sahip ürünlerde, genellikle esneklik artarken, bu dengenin sağlanmaması durumunda kırılabilirlik oranı da artabilmektedir. Örnek 14'te, karbonhidrat oranının düşük, yağ ve sertlik oranının yüksek olduğu gözlemlenmektedir. Bunun nedeni, tereyağı ve ayçiçek yağı gibi yüksek yağ içeren malzemelerin kullanılmasıyla toplam yağ oranının artmasıdır. Örnek 14'te kullanılan yağ oranı, karbonhidrat oranına göre oldukça fazladır. Karbonhidrat miktarının düşük olmasının sebebi ise genellikle karbonhidratların nem tutma özelliğine sahip olmalarıdır. Düşük karbonhidrat içeren tariflerde bu özellik azaldığı için tatlının kurumasına veya sertleşmesine neden olmuş olabilir. Örnek 8'e bakıldığında ise sertlik oranının düşük, lif-enerji-protein oranlarının yüksek çıktığı gözlemlenmiştir. Sertlik oranının düşük olması, ürünün yapısının yumuşak veya hafif olmasından kaynaklanabilir. Örneğin, bazı gıda maddeleri lif ve protein açısından zengin olabilirken (örnek 8'de un, yumurta ve cevizin kullanılması), yapısal olarak yumuşak bir dokuya sahip olabilir. Liflerin çoğu bitkisel kaynaklıdır ve genellikle suyu tutma özelliğine sahiptirler. Bu durum ürünün daha yumuşak bir doku kazanmasına neden olabilir. Ürünün su içeriğinin yüksek olması da daha az sert olmasına yol açar çünkü su eklenmesi dokunun esnekliğini artırır.

Hazırlanan ürünlerde görünüş, kabuk rengi, iç rengi, koku, lezzet, ağızda dağılılabirlik, gevreklik, genel beğeni kriterleri için istatiksels olarak fark olmadığı ortaya çıkmıştır. Bu durumda H_1 hipotezi kabul edilmiştir. Besin değerlerine göre yapılan analizde ürünlerin enerji düzeyi, protein, yağ, karbonhidrat, lif oranları arasında önemli farklılıklar bulunmaktadır. Bu bağlamda H_1 hipotezi kabul edilmiştir. Duyusal değerlerine göre yapılan analizde ürünlerin görünüş, kabuk rengi, iç rengi, koku, lezzet, ağızda dağılılabirlik, gevreklik, genel beğeni kriterleri arasında önemli farklılıklar bulunmaktadır. Bu bağlamda H_2 hipotezi kabul edilmiştir. Tekstürel değerlerine göre yapılan analizde ürünlerin esneklik, sertlik, kırılabilirlik kriterleri arasında önemli farklılıklar bulunmaktadır. Bu durumda H_3 hipotezi kabul edilmiştir. Farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlı örneklerinden duyusal analizde belirtilen sekiz kriter içerisinde en yüksek puanı alan ürün genel olarak Katılımcı 1'in vermiş olduğu 1 numaralı örnek olurken, en düşük puanı alan ürün genel olarak Katılımcı 15'in vermiş olduğu 15 numaralı örnek olmuştur.

Öneriler

Bu çalışma farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının duyusal, tekstürel ve besin ve besin değeri arasındaki farkların belirlenmesini incelemiştir. Bu kapsam da elde edilen sonuçlar doğrultusunda bazı önerilerde bulunulmuştur.

- Araştırmamız Sivas hurma tatlısı adı altında yapılacak benzer çalışmalara kaynaklık edebilir ve araştırmacılara farklı bakış açıları kazandırabilir.
- Bu çalışma ile Sivas hurma tatlısına coğrafi işaret tescili kazandıracak şekilde başvuru yapılabilir.
- Sivas hurma tatlısının yerel ve ulusal düzeyde tanıtımını artırmak için sosyal medya ve dijital pazarlama stratejileri geliştirilmesi önerilebilir.
- Yöresel hamur tatlısı olarak yarışmalarda, fuarlarda gelen ziyaretçilere tadım yaptırılabilir.
- İnsanların Sivas hurma tatlısına olan ilgisini artırmak amacıyla Sivas mutfağı konulu sempozyumlar, konferanslar ve kongreler yapılabilir.
- İnsanların Sivas hurma tatlısına ilgilerinin artması amacıyla yılın düzenli zamanlarında ve mutfak ile ilgili haftalarda festivaller düzenlenerek bilgilendirme yapılabilir.

- Reçetesi optimize edilen Sivas hurma tatlısı üreten işletmeler açılabilir.
- Geleneksel Türk tatlılarının besin değerleri, sağlık üzerindeki etkileri gibi konularda daha fazla bilimsel araştırmanın yapılması teşvik edilebilir. Bu tür çalışmalar, Sivas hurma tatlısının sağlıklı bir atıştırmalık olarak pazarlanmasına katkı sağlayabilir.
- Reçetesi optimize edilen Sivas hurma tatlısını bu bölgeyi ziyaret eden insanların tatmaları amacıyla sokaklarda sergilenebilir
- Yerel halk için geleneksel tarifler konusunda eğitim programları düzenlenebilir; böylece genç nesillerin bu kültürel mirası öğrenmeleri ve aktarmaları teşvik edilebilir.
- Türk mutfağı konusu altında standart bir reçete olarak Sivas mutfağı kategorisinde halk eğitim merkezinde ders verilebilir.
- Sivas mutfağına ait olan hurma tatlısını tek bir reçete olarak insanların beğenisine sunmak önemlidir. Bu bağlamda oluşturulan reçetenin restoranların menülerinde yer verilmesi önerilmektedir.
- Bunun yanında farklı malzemelerle (örneğin, çeşitli kuruyemişler veya baharatlar) entegrasyon çalışmaları yapılmasının yanı sıra glutensiz ya da vegan alternatiflerinin geliştirilmesinin önerilmesi, tüketici tercihlerini genişletebilir.

KAYNAKÇA

- Açık Murat ve Çakıroğlu Funda Pınar (2018). "Sivas Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemeklerin Pişirilme Durumu." *Social Sciences Studies Journal*. (21): 3287-31296
- Akgül Zeynep ve Önçel Sibel (2024). "Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Sivas Yemek Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Araştırma." *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 151-173.
- Asefi Narmela ve Artık Nevzat (1992). "Limon Suyu ve Limon Konsantresi Üretimi ve Bileşim Unsurları Üzerine Araştırma." *Gıda*, 303-310.
- Aydın Şule, Çoban Ömer, Karakuş Yusuf ve Çalışkan Nurgül (2019). 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı. Nevşehir, Türkiye.
- Bakanlığı, K. v. (2024). *Sivas Oyunları*. Sivas, Türkiye.
- Batu Ali ve Batu Heysem Suat (2016). "Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 42-52.
- Baysal Ayşe, Kutluay Türkan ve Merdol Handan (1992). *Türk Mutfağından Örnekler*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Cierach, M., Modzelewska-Kapituła, M., and Szaciło, K. (2009). The influence of carrageenan on the properties of low-fat frankfurters. *Meat Science*, 295-299.
- Çevik, Nihal Kadioğlu (2002). *Türk Mutfağında Pilav Geleneği*. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=226&link> adresinden alındı
- Denk, Erkan (2020-2021). Meni Planlama. Erzurum.
- Erkut, Ayşe (1990). Margarin, Tereyağ ve Zeytinyağının Hamur İşlerinde Etkisi. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bölümü*, 15(4): 229-233.
- Ertaş Yasemin ve Gezmen Makbule Karadağ (2013). Sivas Mutfak Kültürü ve Yemekleri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*. 2(1):117-136

- Güldemir Osman, Haklı Gülperi ve Işık Nermin (2018). “Türk Mutfağı’nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı.” *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. (39): 45-56
- Güler Ozan, Akdağ Gürkan ve Kale Anıl (2021). *Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Halaç Hicran Halaç ve Kelkit Dilara Merve (2023). “Sivas Kültür Rotası Önerisi ile Kültürel Miras Farkındalığı Kazandırılması.” *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Özel sayı 292-307
- Hastaoğlu Emre ve Şeker İbrahim Tuğkan (2020). “Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi.” *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 24 (4): 1879-1894
- J. Adler, I. P. (2010). “Quantifying colocalization by correlation: The Pearson correlation coefficient is superior to the Mander’s overlap coefficient.” *Journal of Cell Science*, 733–742.
- Jacob, J., and Leelavathi, K. (2007). “Effect of fat-type on cookie dough and cookie quality.” *Journal of Food Engineering*, 299-305.
- Kavlak Halil, Özen Erhan, Atalan Gültekin (2011). *Sivas Tarım, Hayvancılık ve Gıda Sektörel Çalışma Raporu*. Sivas.
- Kaya, Doğan (2008). Sivas’ta Âşıklık Geleneğinin Bugünkü Durumu. *Cumhuriyet Döneminde Sivas Sempozyumu*. Sivas.
- Kaymaz, Elif (2020). *Türk Mutfak Kültüründe Helva’nın Yeri ve Önemi*. Gazi Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Oğulları, Hacı Hasan (2022). *Türklerde Tatlı Kültürü! Eski Türklerde ve Osmanlı’da Tatlılar*. <https://www.hacihasanogullari.com.tr/blog/icerik/turklerde-tatli-kulturu-eski-turklerde-ve-osmanlida-tatli-ler> adresinden alındı

- Özdemir, Ahmet (2014). *Eski Türk Tarihinde ve Osmanlıda Tatlinin yeri*.
<http://kaynakca.hacettepe.edu.tr/eser/18933696/has-ascibasi-eski-turk-tarihinde-ve-osmanlida-tatlinin-yeri> adresinden alındı
- Öztürk İlker ve Arıkan Volkan (2018). Kırsal Turizm Kapsamında Sivas'ın Yöresel Mutfağı. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*. 2(1): 1132-1307
- Özvural Emine Gülçin ve Halil Özvural (2008). Utilization Of İnteresterified Oil Blends İn The Production Of Frankfurters. *Meat Science*, 211-216.
- Sandıkçioğlu, Tolunay (2016). *Eski Türk Tarihinde ve Osmanlıda Tatlinin Yeri*.
<https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Haber/85/Eski-Turk-Tarihinde-ve-Osmanlida-Tatlinin-Yeri.html> adresinden alındı
- Şeker İbrahim Tuğkan ve Hastaoğlu Emre (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, 1879-1894.
- Topaloğlu Günan Kübra, Boğa Tuğçe, Dikeç İkbal Ertuğrul ve Yolcu Ömeroğlu Pehlivan (2024). Vegan Kalburabastı Üretimi. *Sofradaki Bilim ve Lezzetteki Sanat: Gastronomiye Kapsamlı Bir Bakış*, 129-141.
- Tümüklü, Abbas (2000). Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi* , 543-557.
- Türkiye Kültür Portalı. (2020, Mart 26). *Üzümlü Çorba (Bayram Çorbası) - Sivas*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/uzumlu-corba-bayram-corbasi> adresinden alındı
- Üçer, Müjgan (1992). *Sivas Halk Mutfağı*. Sivas.
- Üçer, Müjgan (2006). *Sivas Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi.
- Üçer Müjgan ve Pekşen Fatma (2001). *Divriği'de Mutfak Kültürü*. Sivas: Sivas Hizmet Vakfı Yayınları.
- Yahya Özdoğan, Kübra Özdoğan ve Nermin Işık (2018). Pekmezden Üretilen Yiyecekler: Diyarbakır'ın İlçesi Hani Örneği. *Tarih Okulu Dergisi*, 70-88.

Yaman Melek, Karaman Elif Esmâ ve Keskin Melike (2021). Yöresel Tahıl Ürün Olan Kavut'un Besinsel Değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*. 5(3)

Yiğit, Yusuf (2023). Türk Mutfağında Helva. *TURAN-SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*.

Yılmaz, Ebubekir (2023). Geleneksel Türk Tatlılarında Zamanla Meydana Gelen Değişimler. *Journal of Anatolian Gastronomy Researches*.

Zengin Burhanettin ve Işkın Merve (2017). "Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği." Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi ASOS Journal 5(40). 404-415

İnternet kaynakları

Atabey, S. (2022). *Kalburabastı "Kül Suyu İle"*. <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/75860/Kalburabastı--Kul-Suyu-Ile-.html> adresinden alındı

Aydın Şule, Çoban Ömer, Karakuş Yusuf ve Çalışkan Nurgül (2019). Tatlı Kültürü. *Nevşehir*, (s. 248). <https://www.sutis.com.tr/blog/tatlinin-tarihi/> adresinden alındı

Başçı, Ece Kübra (2015). *Kalburabastı Nedir?* <https://harbiyiyorom.com/kalburabastı-nedir/> adresinden alındı

Bilgesu, BN. (2023). *Beyaz Sirke Nedir? Nereelerde Kullanılır?* <https://www.medicalpark.com.tr/beyaz-sirke/hg-3143> adresinden alındı

Bülent Taşkın, Bülent (2023). *Sivas Usulü Kalbura Bastı Tatlı Tarifi ve Hikayesi*. <https://abcgazetesi.com/sivas-usulu-kalbura-bastı-tatlı-tarifi-ve-hikayesi-561128> adresinden alındı

Çakır, Gülsüm (2019). *Hasuda (Sivas)*. <https://www.nefisyemektarifleri.com/hasuda-sivas/> adresinden alındı

Çelik, Neşem (2023). *Kalburabastı*. <https://www.oncevatan.com.tr/kalburabastı-1> adresinden alındı

- Dağdardan, Suleyman (2018). *1/1 Tekniğiyle Hamur İşlerinin Sırları 2*.
<https://www.milliyet.com.tr/yemek/yazarlar/suleyman-dagdartan/1-1-tekniğiyle-hamur-islerinin-sirlari-2> adresinden alındı
- Daşgın, Halit (2020). *URL10*. Sivas Evlilik Gelenekleri - Sivas:
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/kulturatlasi/hayatin-donum-noktalari-evlenme> adresinden alındı
- Dictionaries, E. (2024). *Kalbur*. <https://tr.wiktionary.org/wiki/kalbur> adresinden alındı
- Erdoğdu, Merve (2020). *URL2*. Kùltür ve Yemek İlişkisi:
<https://www.gurmeakademi.com/blog/kultur-ve-yemek-iliskisi> adresinden alındı
- İğde, Göksel Cüneyt (2023). *Sivas'ta kadınlar yöresel tel helvası yapmak için bir araya geldi*. <https://www.aa.com.tr/tr/kultur/sivasta-kadinlar-yoresel-tel-helvasi-yapmak-icin-bir-araya-geldi/2792478> adresinden alındı
- Karadayı, Elif (2024). *Kelle Tatlısı*. https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/tatli-tarifleri/diger-tatli-tarifleri/kelle-tatlisi#google_vignette adresinden alındı
- Katlar, Melissa Feza (2021). *URL1*. Yemek Kùltürünün Değişimine Sosyolojik Bir Bakış:
<https://melissafezakatlar.medium.com/yemek-k%C3%BClt%C3%BCr%C3%BCn%C3%BCn-de%C4%9Fi%C5%9Fimine-sosyolojik-bir-bak%C4%B1%C5%9F-e09f5e13190d> adresinden alındı
- Kùltür ve Turizm Bakanlığı. (2024). *Tatlılar*. <https://sivas.ktb.gov.tr/TR-283316/tatlilar.html> adresinden alındı
- Kùltür ve Turizm Müdürlüğü, S. (2024). *Tatlılar*. URL17:
<https://sivas.ktb.gov.tr/TR-283316/tatlilar.html> adresinden alındı
- Kùltür, Sivas (2024). *Sivas Kelle Tatlısı*. <https://www.sivaskulturu.com/yemek/sivas-kelle-tatlisi/> adresinden alındı

- Lezzet. (2024). *Kalburabastı Nedir? Adı Nereden Geliyor?* .
<https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/kalburabasti-nedir-adi-nereden-geliyor> adresinden alındı
- Özgüzel, Cemre (2022, Nisan 1). *Un Helvası* . <https://yemek.com/tarif/un-helvasi/> adresinden alındı
- Savcı, S. (2022). *Tel Helvası*. <https://www.yeniakit.com.tr/haber/en-az-6-kisiyle-yapiliyor-yapimi-saatler-suruyor-1617908.html> adresinden alındı
- Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2024). *Tatlılar*. <https://sivas.ktb.gov.tr/TR-283316/tatlilar.html#:~:text=Kara%C5%9F> adresinden alındı
- Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2024). *Tatlılar*. <https://sivas.ktb.gov.tr/TR-283316/tatlilar.html> adresinden alındı
- Sivas Valiliği, (2024). *URL8. İlimizin Tarihiçesi*: <http://www.sivas.gov.tr/il-adinin-tarihcesi> adresinden alındı
- Sofra, A. (2022). *Ev Yapımı Helvası*.
<https://www.sofra.com.tr/akademi/2022/05/16/ev-yapimi-tel-helvasi> adresinden alındı
- Turizm Müdürlüğü, İ. (2013). *Karaş (Gara aş/Garaş) - Sivas*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/karas-gara-asgaras> adresinden alındı
- Turizm Müdürlüğü, İ. (2013). *Sarığı burma - Sivas*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/sarigiburma> adresinden alındı
- Turizm Müdürlüğü, İ. (2019). *Hurma Tatlısı - Sivas*:
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/hurma-sini-hurmasi> adresinden alındı
- Turizm Müdürlüğü, İ. (2020, Mart 26). *Üzümlü Çorba (Bayram Çorbası) - Sivas*.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/sarigiburma> adresinden alındı

Turizm Müdürlüğü, İ. (2024). *Tatlılar*. <https://sivas.ktb.gov.tr/TR-283316/tatlilar.html> adresinden alındı

Üçer, Müjgan (2019). *Hurma Tatlısı - Sivas*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/hurma-sini-hurmasi> adresinden alındı

Üçer, Müjgan (2019). *Sarığı burma - Sivas*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/sarigiburma> adresinden alındı

Üniversitesi, Ankara (2017). *Evren ve Örneklem*: https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/176854/mod_resource/content/0/9.%20Evren%20ve%20%C3%96rneklem.pdf adresinden alındı

Vikipedi. (2023). *Kabartma tozu*. https://tr.wikipedia.org/wiki/Kabartma_tozu adresinden alındı

Vikipedi. (2023). *Kabartma Tozu*. https://tr.wikipedia.org/wiki/Kabartma_tozu adresinden alındı

Vikipedi. (2024). *Kalburabastı*. <https://tr.wikipedia.org/wiki/Kalburabast%C4%B1> adresinden alındı

Vikipedi. (2024). *Sivas*. URL9: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Sivas> adresinden alındı

Vikipedia. (2024). *Sarığı burma tatlısı*. URL14: https://tr.wikipedia.org/wiki/Sar%C4%B1%C4%9F%C4%B1_burma_tatl%C4%B1s%C4%B1 adresinden alındı

Vikipedia. (2024). *Un helvası*: https://tr.wikipedia.org/wiki/Un_helvas%C4%B1 adresinden alındı



EKLER

EK 1: Anket Formu

Sayın Katılımcı;

Bu çalışma, farklı tariflerle yapılan Sivas hurma tatlılarının duyusal, tekstürel ve besin değeri arasındaki farkların belirlenmesi amacıyla tasarlanmış ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Doç. Dr. Emre HASTAOĞLU ve Yüksek Lisans Öğrencisi İrem Nur TAŞ tarafından yürütülmektedir. Çalışma kapsamında size yöneltilen sorular, sadece sizin kişisel düşüncelerinizi öğrenmek amacıyla hazırlanmıştır ve vereceğiniz cevaplar tamamen gizli tutulacaktır. Herhangi bir mısır çeşidine daha önceden tanımlanmış alerjiniz/hassasiyetiniz varsa çalışmaya devam etmeyebilirsiniz. Çalışmaya katılımınız tamamen gönüllülük esasına göre olup, çalışmanın herhangi bir aşamasında, çalışmadan ayrılma konusunda tamamen serbestsiniz. Çalışma kapsamında size sorulacak sorular ortalama 10 dakikanızı alacak olup, çalışmada istemediğiniz sorulara cevap vermeyebilirsiniz. Bu metni okuduktan sonra çalışmaya devam etmeniz, çalışmaya gönüllü olarak katıldığınız anlamına gelecektir. Çalışma kapsamında sormak istediğiniz herhangi bir husus varsa, araştırmacıya şu anda şahsen sorabilirsiniz veya ileride iletişime geçebilirsiniz.

DUYUSAL DEĞERLENDİRME FORMU

Numunelerin tadımına başlamadan önce ve tadım esnasında ağızda kalanı su ile giderin

Örnek Kodu	Görünüş	Kabuk Rengi	İç Rengi	Koku	Tat/Lezzet	Ağızda Dağılılabirlik	Gevreklik	Genel beğeni
1								
2								
3								
4								
5								
6								
8								

SKALA:

1: Son derece kötü

2: Çok kötü

3: Kötü

4: Ortanın altı

5: Orta

6: Ortanın Üstü

7: İyi

8: Çok iyi

9: Mükemmel



Ek 2: Etik Kurul Raporu



T.C.

SIVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMA ÖNERİSİ ETİK DEĞERLENDİRME
KURULU

Toplantı Sayısı	Karar Tarihi	Karar Sayısı
1	18.01.2024	2024/17

Sosyal Bilimler Bilimsel Araştırma Önerisi Etik Değerlendirme Kurulu çevrimiçi olarak Başkan Doç. Dr. Meryem ACARA başkanlığında toplandı.

Karar No 17- Emre HASTAOĞLU’nun Üniversitemiz Sosyal Bilimler Araştırma Önerisi Etik Değerlendirme Kuruluna yapmış olduğu başvuru incelenmiştir.

Farklı Tariflerle Yapılan Sivas Hurma Tatlılarının Duyusal, Tekstürel ve Besin Değeri Arasındaki Farkların Belirlenmesi isimli araştırmanın etik olarak uygunluğuna oy birliğiyle/çokluğuyla karar verilmiştir.



ÖZ GEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı : İrem Nur TAŞ

Uyruğu : TC

