



Kapadokya Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

**SUMAK EKŞİSİ AKITININ KAHRAMANMARAŞ
MUTFAĞINDA KULLANIMI VE YENİ KULLANIM
ALANINA YÖNELİK DENEYSEL BİR ÇALIŞMA**

Ali ALDIOĞLU

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2023

SUMAK EKŞİSİ AKITININ KAHRAMANMARAŞ MUTFAĞINDA KULLANIMI
VE YENİ KULLANIM ALANINA YÖNELİK DENEYSEL BİR ÇALIŞMA

Ali ALDIOĞLU

Kapadokya Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Nevşehir, 2023

TEŞEKKÜR

Tez çalışmamda görüş ve önerilerini benimle paylaşan tez danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Mine Erdem Büyükkiraz'a dondurma ve sorbe ürünlerini denerken en büyük yardımcım, gurmelerim diyebileceğim eşim Makbule ve kızım Hafsa Mina'ya, deprem sonrası şoku kısa sürede atlatmamda yardımcı olan anneme, desteklerinden dolayı Türkiye Aşçıları ve Pastacılar Konfederasyonu (Taşpakon) derneği as başkanı Hüdaverdi Akgün ve depreme rağmen desteklerini esirgemeyen Maraşlılara teşekkürlerimi iletirim.



ÖZET

ALDIOĞLU, Ali. *Sumak Ekşisi Akıtının Kahramanmaraş Mutfağında Kullanımı ve Yeni Kullanım Alanına Yönelik DeneySEL Bir Çalışma*, Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir, 2023.

Kahramanmaraş ili, bulunduğu coğrafi konum ve kültürel birikimi sayesinde zengin mutfak kültürüne sahip bir şehirdir. Eşsiz bir yemek kültürü olan bu şehirde ekşi lezzet vermesi amacıyla yemeklerde sumak ekşisi akıtı sıklıkla kullanılmaktadır. Yaz aylarında olgunlaşan sumak meyvesi dalından koparılıp kurutulduktan sonra suda bekletilerek ekşili su elde edilir. Elde edilen ekşili suyun tortusundan arındırıp şurup kıvamına gelinceye kadar güneşte koyulaşmasıyla sumak ekşi akıtı yapılır. Çalışma, iki aşamadan oluşmaktadır; ilk aşama Kahramanmaraş mutfağının yöresel ürünlerinden biri olan sumak ekşisi akıtının hangi yemeklerde kullanıldığı, ne amaçla yemeklere ilave edildiği ve nasıl kullanıldığını belirleyip kayıt altına almak amacıyla gerçekleştirilen nitel araştırmadan oluşurken, ikinci aşamada ise sumak ekşi akıtının yeni bir yemek grubunda kullanılabilirliğinin denemesi yapılmıştır.

Nitel araştırma yönteminde 30 yaş üstü yerel halk ile yüz yüze görüşmeler yapılmış, görüşmeler ses kaydı ile kayıt altına alınmıştır. Verilerin analizi sonucunda sumak ekşisi akıtının çorba, sulu et yemekleri, sebze yemekleri, bulgurlu köfte, yöreye özgü salata, dolma ve sarma çeşitlerinde kullanıldığı, yemeklere ekşi tat ve lezzet verdiği ve sağlığa faydalı olduğu düşüncesiyle ilave edildiği görülmüştür. Elde edilen bulgulara istinaden sumak ekşisi akıtının tüketim alışkanlığı ve bilgisinin kazanılmasında belirleyici rolün aile olduğu görülmüştür. Çalışmanın ikinci aşamasında; Kahramanmaraş mutfağında sumak ekşisi akıtının tatlı ürünlerinde kullanılmadığı sonucuna varılmıştır. Bu sebeple farklı konsantrasyonlarda sumak ekşili dondurma ve sumak ekşili sorbe ürünleri hazırlanarak tüketici beğeni duyusal analizi gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilerin sonuçlarına göre sumak ekşili dondurmalar genel olarak beğenilmiştir. Dondurmalara yönelik yapılan karşılaştırmaları analizler sonucunda 3 farklı dondurmanın koku, tat, tekstür, damak tadına uygunluk, lezzet ve genel beğeni açısından farklılaşmadığı görülmektedir. Öte yandan 323 kodlu dondurma örneğinin görünüş ve renk puanlarının 321 ve 322 kodlu dondurma örneklerine kıyasla anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Anahtar Kelimeler: Kahramanmaraş mutfağı, Sumak, Sumak ekşisi akıtı, Deneysel çalışma, Sumak ekşili dondurma, Sumak ekşili sorbe



ABSTRACT

ALDIOĞLU, Ali. *Use of Sumac Syrup in Kahramanmaraş Local Cuisine And An Experimental Research on It's New Usages*, Master's Thesis, Nevşehir, 2023.

Kahramanmaraş is a city with a rich culinary culture thanks to its geographical location and cultural background. In this city, which has a unique food culture, sumac syrup is often used in dishes to give a sour taste. Sumac fruit, which ripens in summer, is plucked from the branch, dried, and then kept in water to obtain sour water. Sumac syrup is produced by purifying the sour water acquired from the sediment and concentrating it in the sun until it reaches the consistency of syrup. The study consists of two stages; the first stage consists of qualitative research carried out in order to determine and record in which dishes sumac syrup, which is one of the local products of Kahramanmaraş cuisine, is used, for what purpose it is added to the dishes and how it is used, and in the second stage, a new food group was developed to test the use of sumac syrup.

In the qualitative research method, face-to-face interviews were carried out with local people over the age of 30, and the interviews were recorded by voice recording. The analysis of the data revealed that sumac sour is used in soups, juicy meat dishes, vegetable dishes, meatballs with bulgur, local salads, and stuffed and wrapped dishes, and it is added to the dishes due to its sour taste and health benefits. Based on our findings, it appears that the family has a significant impact on the development of habits and knowledge about sumac syrup. In the second stage of the research, we found that sumac syrup is not used as a dessert ingredient in Kahramanmaraş cuisine. Consequently, we prepared ice cream and sorbet with various concentrations of sumac syrup and conducted consumer sensory analyses. According to the obtained data results, the sumac sour ice creams received generally positive feedback. A comparative analysis of three different ice creams revealed that there were no significant differences between the samples in terms of smell, taste, texture, palatability, flavour, and overall taste. However, the sample with the code 323 received significantly higher scores in appearance and colour compared to the ice cream samples coded 321 and 322.

Keywords: Kahramanmaras cuisine, Sumac, Sumac syrup, Experimental study, Sumac sour ice cream, Sumac sour sorbet

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY.....	i
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI	ii
ETİK BEYAN.....	iii
TEŞEKKÜR	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER.....	ix
TABLolar LİSTESİ	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xiii
RESİMLER LİSTESİ.....	xiv
SEMBOLLER VE KISALTMALAR LİSTESİ	xv
GİRİŞ.....	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	5
1. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	5
1.1.Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi	5
1.1.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfak Kültürü	6
1.1.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü	8
1.1.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü	10
1.1.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü	14
1.2. Türk Mutfağının Özellikleri.....	15
İKİNCİ BÖLÜM.....	17
2. KAHRAMANMARAŞ MUTFAĞI VE SUMAK EKŞİSİ AKITI	17
2.1.1. Coğrafya ve İklim.....	17
2.1.2. Kültürel Gelişim	18
2.1.3. Kahramanmaraş Mutfağı	20
2.1.4. Kahramanmaraş Mutfağının Gelişimi	20
2.1.5. Sumak ve Sumak Ekşisi Akıtı	24
2.1.5.1. Sumak ekşisi akıtı üretim metodu	28
2.2. Ürün Kavramı ve Yeni Ürün Geliştirme Süreci.....	30
2.2.1. Ürün Kavramı ve Çeşitleri.....	30
2.2.1.1. Ürün Çeşitleri	32

2.2.2.	Yeni Ürün ve Yeni Ürün Geliştirme Süreci.....	33
2.2.2.1.	Yeni Ürün.....	33
2.2.3.	Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme	35
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM		37
3. ARAŞTIRMA YÖNTEM VE ARAÇLARI.....		37
3.1. Araştırmanın Yöntemi.....		37
3.1.1.	Nitel Araştırma	37
3.1.1.1.	Evren ve örneklem	37
3.1.1.2.	Veri toplama yöntemi ve aracı	38
3.1.1.3.	Verilerin analizi.....	39
3.1.2.	Deneyisel Araştırma	39
3.1.2.1.	Ürünün belirlenmesi	40
3.1.2.2.	Kullanılan hammadde ve araç gereçler.....	41
3.1.2.3.	Sumak ekşili dondurma üretimi	41
3.1.2.4.	Sumak ekşili sorbe yapımı	44
3.1.2.5.	Duyusal Analiz Testi	45
3.1.2.6.	Verilerin analizi.....	46
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM		47
4. BULGULAR VE YORUM.....		47
4.1. Nitel Araştırma Bulguları.....		47
4.1.1.	Demografik Özellikler	47
4.2. Deneyisel Yönteme Ait Bulgular		51
4.2.1.	Tanımlayıcı Bulgular	51
4.2.2.	Dondurmalara Yönelik Karşılaştırma Testleri.....	55
4.2.3.	Sorbelere Yönelik Karşılaştırma Testleri	58
SONUÇ VE ÖNERİLER.....		62
KAYNAKÇA.....		68
EK 1. ORJİNALLİK RAPORU		75
EK 2. ETİK KURUL İZNİ FORMU		76
EK 3. GÖRÜŞME FORMU		77
EK 4. DUYUSAL ANALİZ FORMU.....		78
EK 5. KATILIM FORMU.....		79
EK 6. GELİŞTİRİLEN SUMAK EKŞİLİ DONDURMA VE SORBE ÖRNEKLERİN YAPILIŞI.....		80

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Fatih Dönemi Saray Mutfağında Bulunan Gıda Ürünleri	12
Tablo 2. Araştırmada Yer Alan Tema ve Kodların Bilgileri	38
Tablo 3. Sumak Ekşili Dondurma ve Sorbe Ürünlerinin Kodlamaları.....	40
Tablo 4. Katılımcıların demografik özellikleri.....	47
Tablo 5. Dondurmalarla Yönelik Duyusal Analiz Bulguları.....	51
Tablo 6. Sorbelere Yönelik Duyusal Analiz Bulguları	53
Tablo 7. Görünüş Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	55
Tablo 8. Koku Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	55
Tablo 9. Renk Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	56
Tablo 10. Tat Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	56
Tablo 11. Tekstür / Ağız Hissi Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	56
Tablo 12. Damak Tadına Uygunluk Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	57
Tablo 13. Lezzet Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	57
Tablo 14. Genel Beğeni Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	57
Tablo 15. Görünüş Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	58
Tablo 16. Koku Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	58
Tablo 17. Renk Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	59
Tablo 18. Tat Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	59
Tablo 19. Tekstür / Ağız Hissi Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	60
Tablo 20. Damak Tadına Uygunluk Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	60
Tablo 21. Lezzet Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	60
Tablo 22. Genel Beğeni Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	61
Tablo 23. 321 kodlu Sumak Ekşili Dondurma Örneği	80
Tablo 24. 322 kodlu Sumak Ekşili Dondurma Örneği	82

Tablo 25. 323 Kodlu Sumak Ekşili Dondurma Örneği	83
Tablo 26. 324 Kodlu Sumak Ekşili Sorbe Örneği.....	85
Tablo 27. 325 Kodlu Sumak Ekşili Sorbe Örneği.....	86
Tablo 28. 326 Kodlu Sumak Ekşili Sorbe Örneği.....	87



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Sumak Ekşisi Akıtı Üretim Metodu	29
Şekil 2. Mamul Ürünün Üç aşaması (Şahin, 2013; Değer, 2010).....	32
Şekil 3. Yeni Ürün Geliştirme Aşamaları (Kotler, 1988).	35
Şekil 4. Sumak ekşili sorbe üretim metodu	44
Şekil 5. Dondurmalara Yönelik Duyusal Analiz Bulguları	52
Şekil 6. Sorbelere Yönelik Duyusal Analiz Bulguları	53



RESİMLER LİSTESİ

Resim 1. Kahramanmaraş ili ve Komşu illeri Haritası (Türkiye Mülki İdare Haritası, 2014)	18
Resim 2. Türkiye’de yetişen sumak bitkisinin yaygın olarak yetişen illerin dağılımı haritası (Tübives, 2023)	25
Resim 3. Sumak (<i>Rhus coiaria</i> L.) bitkisi görseli (OGM BİYOD , 2021)	26
Resim 4. Dalından koparılmış kuru halde sumak bitkisi görseli (Aldıoğlu, 2022)	27
Resim 5. Sumak ekşisi akıtı görseli (Aldıoğlu, 2022).....	30
Resim 6. Cuisinart ICE40BCE İkili dondurma makinesi (Aldıoğlu, 2023).	41
Resim 7. Sumak ekşili dondurma örneklerin görseli (Aldıoğlu, 2023). A) Sumak ekşi akıtının hazırlanması, B) Sade dondurmanın hazırlanması, C) Sumak ekşi akıtı karışımı ve sade dondurmanın karıştırılması, D) Dondurma karışımının soğutulması.....	43
Resim 8. Sumak ekşili sorbe örneklerin görseli (Aldıoğlu, 2023). A) Sumak ekşi akıtlı sorbe karışımının hazırlanması, B) Sorbenin makinede çekilme ve dondurulması.....	45
Resim 9. Duyusal analiz için hazırlanan dondurma ve sorbenin görselleri (Aldıoğlu, 2023)	46
Resim 10. 321 kodlu dondurmanın sunum görseli (Aldıoğlu, 2023)	81
Resim 11. 322 kodlu dondurmanın sunum görseli (Aldıoğlu, 2023)	83
Resim 12. 323 kodlu dondurmanın sunum görseli (Aldıoğlu, 2023)	84
Resim 13. 324 kodlu sorbenin sunum görseli (Aldıoğlu, 2023).....	85
Resim 14. 325 kodlu sorbenin sunum görseli (Aldıoğlu, 2023).....	86
Resim 15. 326 kodlu sorbenin sunum görseli (Aldıoğlu, 2023).....	87

SEMBOLLER VE KISALTMALAR LİSTESİ

BAP	Bilimsel Araştırmalar Projesi
BİYOD	Biyolojik çeşitlilik ve odun dışı orman ürünleri veri tabanı
°C	Santigrat derece
F	Hesaplanan değer
g	Gram
K	Katılımcı
Kg	Kilogram
KÜN	Kapadokya Üniversitesi
ml	Mililitre
N	Grup sayısı
OGM	Orman Genel Müdürlüğü
p	P değeri
S	Sayfa
SS	Standart sapma
TDK	Türk Dil Kurumu
TPE	Türk Patent Enstitüsü
TUBİVES	Türkiye Bitkileri Veri Servisi

GİRİŞ

İnsanoğlu varoluşundan günümüze kadar geçen süreçte coğrafyanın nimetlerinden faydalanmış, yaşamlarını sürdürebilmek için bu nimetleri en iyi şekilde değerlendirerek yiyecekler ortaya çıkarmıştır. Yine toplumlar; kültür, savaş, göç, ticaret ve turizm gibi sebeplerle birbirlerinden etkilenmişlerdir. Bu olaylar doğanın bir parçası olarak devam etmekte ve mutfak kültürlerini oluşturmuştur (Sandıkçıoğlu, 2007, s. 5-6; Delemen, 2003, s. 1). Bu kültürlerin zenginliği sayesinde birçok mutfak kültürü ve yöresel lezzetler ön plana çıkmaktadır (Arvas, 2013, s. 232).

Dünyada her ülkenin bulunduğu konum, coğrafi özellikleri, yıllarca gelişen ve etkilenen kültürel özellikleri ve yemek yeme alışkanlıkları mutfak kültürünü ve her ulusun mutfağını oluşturmaktadır. Bu mutfaklar her ulusun kültürü ile özdeşleşmekte ve temsilcisi olmaktadır (Şavkay, 2000, s.5). Türk mutfağı; Geleneksel Türk mutfağı ve Türk mutfağı (yöresel mutfaklar) şeklinde geçmişten günümüze kadar gelen bir mutfaktır. Son yıllarda yöresel mutfaklara olan merak, ilgi vb. eğilimler bu mutfakları yeniden keşfetmeyi ve var olanı ortaya çıkarmaya ortam hazırlamıştır.

Teknolojinin gelişmesi, gelir seviyesinin artması, eğitime verilen önem ve merak gibi nedenlerden dolayı gastronomiye olan ilgi artmaktadır. Gastronomiye duyulan bu ilgi sayesinde bölgelere özgü yöresel lezzetlere de ilgi artmaktadır. Yöresel mutfakların tanıtılmaya başlandığı ve gastronomik ürünlerin öneminin arttığı bir dönemden geçilmektedir. Yine alışılmış yiyeceklerin dışında insanlar artık yeni ve farklı ürünler denemek istemektedir. Dolayısıyla gıda sektöründe yeni ürünler geliştirmeye veya var olan geleneksel bir ürünü yeniden yorumlayarak piyasaya sunulan çalışmalar yapılmaktadır (Öztürk, 2020).

Sumak, Türkiye'nin güneyinde bulunan Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi yöresel yemeklerinde aroma, ekşi tat ve renk vermesi amacıyla baharat, sıvı halde ve akıt (ekstrakt) şeklinde kullanılmaktadır. Sumak ekşisi Kahramanmaraş ilinde yörede bilinen ismi ahıt (akıt) şeklinde yemeklere lezzet amaçlı ilave edilmektedir. Sumak meyvesi kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Yaz aylarında olgunlaşan sumak meyvesi, ekşisi suya geçene kadar su içerisinde bekletilir. Elde edilen ekşili su tortusundan arındırılır, ardından güneşte şurup kıvamına gelinceye kadar koyulaşmasıyla elde edilir.

Coğrafi işaretli bir ürün olan sumak ekşisi akıtı Kahramanmaraş mutfağıyla özdeşleşmiş olup çoğu yemeklerinde sıklıkla tercih edilen bir üründür (Aldıoğlu, 2022)

“Sumak Ekşisi Akıtının Kahramanmaraş Mutfağında Kullanımı ve Yeni Kullanım Alanına Yönelik Deneysel Bir Çalışma” başlıklı yüksek lisans tezi Kapadokya Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (KÜN BAP) tarafından BAP projesi kapsamında desteklenmektedir.

Proje numarası KÜN.202-TEZ-002

Proje kabul tarihi: 05.12.2022

Proje süresi: 05.12.2022- 05.12.2023

Araştırmanın Konusu ve Önemi

Türkiye’de son yıllarda yöresel mutfaklara olan eğilim fark edilir şekilde artış göstermektedir. Bu eğilimin artması yöresel mutfakların yanı sıra yöresel ürünlere olan ilginin de artmasına sebep olmuştur. Ancak bu yöresel ürünlerin kullanımı yörenin kendi mutfağıyla sınırlı kalmıştır. Sumak ekşisi Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz bölgelerinde lezzet verici olarak yemeklerde sıklıkla kullanılmaktadır. Kahramanmaraş ilinde ise sumak ekşisi, koyulaştırılarak “akıt” şeklinde tüketilmektedir.

Bu çalışmayla birlikte gastronomik bir ürün olan sumak ekşisi akıtının ve sumak ekşili yöresel yemeklerin kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır. Yine sumak ekşisi ile dondurma ve sorbe tatlıları geliştirilerek hem bölgeye hem de gastronomiye katkı sağlanması planlanmıştır.

Araştırmanın Amacı

Kahramanmaraş, konumu itibarıyla Akdeniz, Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerini birbirine bağlayan özellikte olması sebebiyle birçok bölgenin kültürel özelliklerini bünyesinde barındırmaktadır. Planlanan bu çalışmada Kahramanmaraş iline özgü sumak ekşisi akıtının özelliği, sumak ekşisi akıtının kullanım şekli, insanların bunu hangi yiyecek gruplarında tükettiklerini belirleyerek kayıt altına alınması ve sumak ekşisi akıtının farklı yiyecek grubunda kullanılması amaçlanmaktadır.

Araştırma Amacının Ortaya Konulması İçin Kullanılan Sorular

- Sumak ekşisi akıtını hangi tür yemeklerde kullanılıyorsunuz?
- Sumak ekşisi akıtını yemeklerde hangi amaçla kullanılıyorsunuz?
- Sumak ekşisi akıtını ne şekilde ve hangi oranda kullanılıyorsunuz?
- Sumak ekşisi akıtı yemeklere ne zaman ilave edilir. Püf noktası var mıdır?
- Sumak ekşisi akıtını kendiniz mi hazırlıyorsunuz hazır mı alıyorsunuz? Hazır alıyorsanız nereden temin ediyorsunuz?
- Kendiniz hazırlıyorsanız sumak ekşisini nasıl yapıyorsunuz?
- Sumak ekşisi akıtını yemeklerde ne zamandan beri kullanılıyorsunuz?
- Sumak ekşisi akıtı tüketim alışkanlığını nereden kazandınız?
- En çok tercih edilen sumak ekşili yemekler nelerdir?
- Sumak ekşisi ile hazırlanan yemekler dışında farklı tarifler hiç denediniz mi?

Araştırmanın Soruları

1. Sumak ekşisi akıtının tüketim alışkanlığı ve bilgisinin kazanılmasında belirleyici rol aile midir?
2. Sumak ekşisi akıtının Kahramanmaraş mutfağında kullanım alanları nelerdir?
3. Sumak ekşisi akıtı, yemeklere ekşi lezzet vermesi amacıyla mı tüketilmektedir?
4. Geleneksel sumak ekşisi akıtının yeni ürünlere eklenerek kullanım alanları genişletilebilir mi?
5. Sumak ekşisi akıtının tatlı ürünlerinde kullanım potansiyeli var mıdır?

Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları

Sumak ekşisi akıtının Kahramanmaraş mutfağında kullanımı üzerine deneysel bir araştırmanın ana kütlelerini Kahramanmaraş ili oluşturmaktadır. Ancak ana kütlelerin tamamına erişimin mümkün olmaması ve araştırmacının mevcut imkânları da göz önünde bulundurularak araştırmaya Kahramanmaraş ilinde yaşayan 30 yaş üstü yerel halk dâhil edilmiştir. Yüz yüze görüşme tekniği şeklinde katılımcılara sorulan sorulardan aynı cevaplar alınıncaya kadar 18 kişi ile mülakat görüşmesi yapılmıştır. İkinci kısımda ise birinci kısımda ortaya çıkan sumak ekşisi akıtının yiyecek gruplarında kullanım

alanlarının dışında yeni kullanım alanı üzerine deneysel bir araştırma yapılmıştır. Panelistler tarafından en ideal dondurma ve sorbe tatlıları için (lezzet, doku, yapı, tat vb.) kriterler belirlenip duyusal analiz formunda panelistler tarafından değerlendirilmesi hedeflenmiştir.

Çalışma 06.02.2023 tarihinde yaşanan Kahramanmaraş merkezli depremlerde ve sonrasında yaşanan zorlu süreçten yüksek derecede etkilenmiştir. Nitel yöntemi çalışmalarında insanlarla görüşmede zorluklar yaşanmıştır. Deneysel çalışma yapılırken çalışma alanı, araç gereç ve mutfak malzemeleri temininde yaşanan sıkıntılardan etkilenmiştir.

Tezin araştırma yöntem ve araçları bölümünde, ilk kısmı Maraş yöresel yemeklerinde sumak ekşisi akıtı kullanan ve tüketen 30 yaş üstü kişilerle gerçekleştirilen mülakatlarda elde edilen bilgilerin değerlendirmesi ile sınırlıdır. İkinci aşama olan deneysel yöntem ise sumak ekşisi akıtının yeni bir kullanım alanının değerlendirildiği sumak ekşili dondurma ve sumak ekşili sorbe yapımı ile sınırlıdır.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Kültür, insanların birbirleriyle etkileşim içerisinde olmaları sonucu ortaya çıkan dil, inanç, değer ve norm davranışlarla kendilerine özgü karakteristik özelliklerin bulunduğu, gelecek nesillere aktarılan ve öğrenilen bir davranış bütünüdür. Farklı bir ülkeden bir insanın farklı dilde konuşması, farklı giyinmesi ve farklı tarzda yiyecekler tüketmesi gibi özellikler o kişinin sahip olduğu kültürel özelliklerini yansıtmaktadır (Özkalp, 2004, s. 76).

Dünyada her ülkenin bulunduğu konum, coğrafi özellikleri, dini inancı, bölgede yetişen bitkiler, yaşayan hayvanlar ve yemek yeme alışkanlıkları gibi zamanla gelişen ve etkilenen kültürel özellikler mutfak kültürünü ve her ulusun mutfağını oluşturmaktadır. Bu mutfaklar ulusun kendi kültürü ile özdeşleşmekte ve temsilcisi olmaktadır (Şavkay, 2000, s. 5).

1.1.Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi

Türk mutfağının tarihsel gelişim sürecine bakıldığında Orta Asya döneminde et ve mayalanmış süt ürünleri ile sınırlı sayıda tahıl ve sebze ürünleri olduğu bilinmektedir. Türklerin, Orta Asya döneminde göçebe hayat kültürünü benimsemiş olmaları et ve süt ürünlerinden verimli şekilde faydalanıp hayvansal ürünlü yemeklerin ön plana çıktığı görülmektedir. Tarımsal yapının etkisi sayesinde tahıl ürünlü yiyecekler yaygın şekilde kullanılmaktadır. Türk mutfağı farklı mutfak kültüründen etkilenme ile sürekli değişen sentez bir mutfaktır (Solmaz & Altınar, 2018, s. 110).

Türk mutfağı göç esnasında Arap ve Fars (İran) kültürlerinden etkilenerek köklü değişimlere uğramıştır. Arap ve Fars kültürüyle gelişen Türk mutfağı Selçuklular döneminde Anadolu'nun mutfak kültüründen etkilenerek gelişmeye devam etmiştir. Osmanlı döneminde ise geniş topraklara hâkim olunması birçok farklı kültürden etkilenmesi sayesinde Türk mutfağının en zengin mutfak kültürüne sahip olduğu dönem olarak bilinmektedir. 18. yüzyılda Amerika'nın keşfedilmesiyle ortaya çıkan patates,

domates vb. sebze ve meyveler Türk mutfağında da kullanılmaya başlanmıştır. Bu gelişmeler günümüz Türk mutfağının oluşmasına katkı sağlamıştır (Bilgin & Samancı, 2015, s. 9).

Türk mutfak kültürü; Geleneksel Türk mutfağı ve Türk mutfağı olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır. Geleneksel Türk mutfağı Osmanlı başkent mutfakları, büyük kentlerde gelişen mutfaklar ve saray mutfağı olarak bilinmektedir. Türk mutfağı ise yörelerde kültürü ve coğrafi özellikleriyle gelişen mutfaklardır. Bunlar yöresel mutfaklar olarak da bilinmektedir (Kapucuoğlu & Güçlü Nergiz, 2018; Cığirim, 2000, s. 49-61; Seyitoğlu & Çalışkan, 2014). Türk mutfağının tarihsel gelişiminde kronolojik sıralamaya göre Orta Asya Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Anadolu Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü ve Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü süreçlerinden bahsedilmiştir.

1.1.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Türklerin tarih sahnesine çıkış yeri olarak bilinen Orta Asya’da Hunlar, Uygurlar, Akhunlar, Hazarlar ve Göktürk’ler yaşam sürmüşlerdir. Orta Asya’da göçebe yaşam süren Türkler bulunduğu konum itibariyle batısında İran güneyinde Hindistan ve doğusunda Çin milletleriyle tanışmıştır. Türklerin değişik milletlerle tanışmış olmaları ve iç içe yaşamaları kültür alışverişinde bulunmalarına neden olmuştur (Gürsoy D. , 2004, s. 76).

Çin bilgilerine göre Türkleri “*göçerler suyun ve otun peşinden*” diye tanımlamaları göçebe yaşam sürdükleri ve hayvancılıkla uğraştıkları anlamına gelmektedir. At, koyun, keçi, deve ve büyükbaş hayvan sürülerine sahip olan Türkler büyükbaş hayvanların kışın beslemesi zor ve göç zamanında zorluk çıkarmalarından dolayı büyükbaş hayvanları diğerlerine göre az tercih etmişlerdir. Türklerin göçebe hayatı yaşamaları ve hayvancılıkla uğraşmalarından dolayı ilk besinleri et, süt ve süt ürünleri ile tahıl ürünleridir. Bunların yanında bazı bölgelerde sınırlı sayıda sebze tükettikleri bilinmektedir. Türkler et ürünlerini daha çok kurutarak tüketmişlerdir. “Yazok et” diye

adlandırılan yemek bugünkü pastırma gibi hazırlanmaktaydı. Günümüz Türk mutfağında etin pastırma gibi kurutularak tüketilmesi Orta Asya'dan günümüze kadar uzanan bir gelenektir (Arıkan, 2018, s. 5).

Orta Asya döneminde Türkler en çok koyun eti tüketmiştir (Arıkan, 2018). Hayvanın etinden faydalandıkları gibi tüm sakatatlarından da faydalanmışlardır. Pişirme yöntemi olarak ateşte çevirerek pişirme, küçük parçalara ayırıp tuz ve kendi yağında pişirme (kavurma yöntemi) ve “tandır” olarak adlandırılan topraktan yapılan kuyularda pişirme yöntemleri uygulanmıştır (Baysal, 2002, s. 31; Sürücüoğlu & Özçelik, 2007, s. 31).

Orta Asya'da et ürünleri gibi süt ve süt ürünlerinden de temel besin kaynağı olarak yararlanılmıştır. Sütten tereyağı, peynir, kefir, yoğurt ürünleri üretilmiştir. İçecek olarak süt kendi başına tüketilebildiği gibi kımız adında süttten elde edilen içecek de üretilmiştir. Yoğurt ve peynirin istenilen şekil verilip güneşte bekletilerek hazırlanan “kurut” diye adlandırdıkları çabuk bozulmayan ve tüketildiğinde insanın açlık çekmeyeceği ürünler de hazırlanmıştır (Alpargu, 2015, s. 19). Türkler Orta Asya'da tereyağını yoğurttan hazırlamıştır. Tereyağı, yoğurdun içerisine az miktarda çok sıcak olmayan su eklenip hayvandan üretilen özel bir deride çalkalanarak elde edilmiştir (Güler, 2010, s. 25).

Türkler göçebe hayatı yaşarken tarımla uğraşan diğer milletlerden etkilenmiş ve bazı sebze ve tahıl ürünleri de üretmiştir. Zamanla kabak, balkabağı, şalgam, biber, soğan, ıspanak, patlıcan, bezelye, bakla, ılgun otu ve salatalık sebzeleriyle tanışmıştır. Sebze ürünlerini et ürünlerine göre daha az tercih etmişlerdir. Meyvelerden ise erik, elma, karpuz, kavun, fındık, dut, fıstık, armut, ayva, zerdali, ceviz meyvelerini bolca tüketmiştir. Eti kurutup tükettikleri gibi meyveleri de yazın kurutup kışın yemeyi tercih etmişlerdir (Alpargu, 2015, s. 21). Hayvancılığa göre nadiren tarımla da uğraşan Türkler buğday, darı, arpa, çavdar, yulaf ve pirinç tahılları ürettikleri bu ürünlerden yufka ekmekler üretmişlerdir (Şahin H. , 2018). Türkler, güneyinde Çin'in olması sebebiyle pirinçle de tanışmıştır (Alpargu, 2015, s. 21).

Orta Asya döneminde özellikle saray sofralarında oturma düzeni ve yemeğe başlama hiyerarşik düzene göre yapılırdı. Yer sofrası şeklinde kurulur ve sofranın başında hükümdar otururdu. Misafirler de hükümdarın sağında ve solunda olacak şekilde otururdu. Yine hükümdar ilk olarak yemeğe başlardı. Sofrada yemekler elle değil kaşık ile yenirdi. Yine o dönemde yemeklerin pişirildiği yere aşlık veya aş evi yine hala Anadolu’da söylendiği gibi de kap kacak için çanak ismi kullanılmıştır (Şahin , 2018, s. 31).

1.1.2. Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Türkler, Karahanlılar zamanında İslamiyet’i kabul etmiş yine bu dönemde yarı yerleşik hayata geçmiş ve tarım ürünleri de üretilmeye başlanmıştır. İslamiyet’in kabul edilmesiyle at eti, kısırak sütünden elde edilen kımız ve şarap gibi İslam dini açısından kabul edilmeyen ürünlerinin tüketimi azalmıştır. Orta Asya’dan batıya doğru göç etmeye başlayan Türkler göç esnasında Arap ve Fars devletleriyle etkileşim içerisinde bulunmuş ve bu milletlerin kültürel özelliklerinden etkilenmiştir (Şahin, 2015, s. 27-37).

Anadolu’nun yurt edinilmesiyle başlayan dönemde tarım alanlarından faydalanılmaya başlanmış, zengin sebze meyve çeşitleri ile karşılaşmış, hayvanları otlatmak için zengin mera alanları, balık ve deniz ürünleriyle tanışılmıştır. Türkler Orta Asya’dan gelen et ve süt ürünlerini tüketmeye devam etmiş bununla birlikte hali hazırda Anadolu’da yaşayan yerel halkın yemek kültüründen de etkilenmeye başlamıştır (Arıkan, 2018, s. 9).

Selçuklu döneminde Anadolu topraklarının küçükbaş hayvan yetiştirilmesine elverişli olması nedeniyle kırmızı et olarak koyun ve keçi etlerinin tüketimi tercih edilmiştir. Bu sebeple bu hayvanların çok uygun fiyatlarda satıldığı söylenmektedir. Kırmızı et Selçuklu döneminde saray hanedanlığının yanı sıra köylü halk tarafından da sıklıkla tüketilen bir üründür. Koyun ve keçi etinin yanında kümes hayvanları da tüketilmeye başlanmıştır. Tavuk, horoz, ördek ve kaz etlerinin de yenildiği bilinmektedir. Bu dönemde yine tavşan, keklik, bıldırcın, geyik, ceylan av hayvanları da tüketilmektedir.

Selçuklu döneminde Türkler denize ve göle kıyısı olan bölgelerde balık ve deniz ürünlerini de tüketmeye başlamışlardır. Kimi insanlar balıkçılık yaparak geçimini sağlamıştır (Şahin, 2015, s. 41).

Bu dönemde, günümüzde de hala Doğu Anadolu Bölgemizde özellikle Siirt iliyle özdeşleşmiş ”Büryan” olarak bilinen kebab ile özellikle esnaf lokantalarında yapılan ve “Tirit” olarak adlandırılan doğranmış ekmek parçalarının üstüne et suyu veya paça suyu ilave edilerek hazırlanan yemekler popülerdi (Demirgöl, 2018, s. 111; Kasar, 2021, s. 352). Selçuklu döneminde Türk mutfağında çorba kültürü de oluşmuştur. Özellikle hayvanın sakatatlarından hazırlanan kelle paça çorbası, evlerde ve kelleci dükkânlarında pişirilmekteydi. Süt ve süt ürünleri Orta Asya’da olduğu gibi Selçuklu döneminde de kullanılmaya devam edilmiştir. Süt, yoğurt, tereyağı, kefir, peynir ürünleri ile ağuz veya avuz olarak bilinen hayvanın doğumundan sonraki sağılan ilk sütü mutfaklarda yerini almıştır. Yine bu dönemde yoğurt cıvık hale getirilerek sarımsakla birlikte yenilmekteydi. Ispanak ve pirinç ile hazırlanan borani yemeğinin üstüne eklenip tüketilirdi (Köymen, 1982; Sürücüoğlu & Özçelik, 2007).

Şahin’e (2015) göre Anadolu toprakları tarım ve zirai ürün üretimi için Türkler gelmeden önce Roma ve Bizans dönemlerinde işlenmiştir. Bu dönemde buğday, arpa, yulaf, darı, çavdar, pirinç ürünleri üretimi yapılmıştır. Buğday en çok kullanılan tahıl ürünü olup arpa unundan da ekmek yapılırdı. Buğdayın değirmenlerde öğütülerek un haline getirilmesiyle ekmek, yufka, bazlamaç, lavaş ekmek gibi daha fazla ekmek çeşitleri yapılmış ve fırıncılık ön plana çıkmıştır.

Günümüzde hala birçok bölgede farklı tatlarda bulunan çörek de bu dönemde üretilmiştir. Tarhana çorbası, yufka ekmeğin sıcak suda haşlanıp üzerine sarımsaklı yoğurt ve nane yakılarak yapılan tutmaç ve buğdaydan elde edilen üzerine tavuk veya kaz eti ilave edilerek yapılan herise diğer ismiyle keşkek yemeği de bu dönemden günümüze kadar gelen yemeklerdir.

Tatlı ve şerbetler Selçuklu mutfağında önemli bir konuma sahiptir. Un, süt, pirinç gibi ürünler tatlıların yapımında ana ürün olarak kullanılırdı. Bu dönemde tatlı

yemeklerden sonra tercih edilirdi. Helva, hoşmerim, paluze, zerde, gülbeşeker, kadayıf, tatlıları yapılmaktaydı. Tatlılar hazırlanırken ve süslenirken fıstık, ceviz, badem ürünleri ilave edilirdi. Bunların yanında şeker, bal ve pekmez ürünleri tatlandırmada kullanılırdı (Akın, Özkoçak, & Gültekin, 2015).

Selçuklu mutfak kültüründe kuşluk ve zevale zamanları adında iki öğün yemek yenilmekteydi. Günün ağarması ile saat 10.00'a kadar olan öğün kuşluk ve akşam karanlığı çökmeden ikindinden sonra yenen öğün zevale öğünüdür. Öğlenleri ise acıktıklarında meyve ve şerbetlerle geçiştirilirdi. Bu dönemde bal şerbeti, gül suyu, üzüm, koruk, nar ve incirden elde edilen şerbetler tüketilmiştir. (Taşpınar & Demirkol, 2019). Selçuklu döneminde Türk mutfağında kullanılan pişirme yöntemleri Orta Asya döneminde kullanılan ateşte pişirme, kavurarak pişirme ve tandır da pişirme yöntemleri de kullanılmaya devam edilmiştir. Bunun yanı sıra haşlama, yahni yemeklerinde kullanılan kapta ağır ateşte pişirme teknikleri ve kızarmış kaz eti yemeğinde kullanılan sadeyağ ile tavada alt üst ederek yapılan kızartma yöntemleri uygulanmıştır (Halıcı, 2022, s. 71).

1.1.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Osmanlı Dönemi Türk mutfağının gelişimi olarak sentez mutfağın ortaya çıkışında etken olan en önemli dönemdir. Osmanlı dönemi 1299-1922 yılları arasında üç kıtada fetihler yaşamış bir imparatorluktur. Bu dönemde Türk mutfağı; saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmıştır. Padişahın yaşadığı saray binasının kapalı alanının yüzde yirmi beşinin mutfak alanı olarak tasarlanması saray mutfağına verilen önemin göstergesidir. Bu kadar büyük mutfakta padişaha, padişahın ailesine, padişahın eşlerine, helvahaneye, sarayın tüm çalışanlarına bölünmüş şekilde yemeklerin pişirilmesi amacıyla on bölümden oluşan mutfak tasarlanmıştır. Osmanlı saray mutfağında çoğu dönemde 100 kişiden fazla aşçı ve mutfak personeli çalışmıştır (Gürsoy, 2013, s. 89-93).

Osmanlı saray mutfak kültürü temelinin oluşumunda Orta Asya'dan gelen alışkanlıklar, göçler esnasında Arap ve Fars (İran) mutfaklarından etkilenme, Anadolu'da yetişen ürünlerle tanışma ve Rum mutfağının katkısı olmuştur (Bilgin, 2015, s. 71). Osmanlı İmparatorluğu Avrupa'nın yarısı, Balkanlar, Ortadoğu, Anadolu'nun tamamı ve

Afrika'nın kuzeyinde yaşayan birçok milletin kültürlerini içinde barındıran zengin ve farklılıkları olan beslenme kültürüne sahiptir. Osmanlı mutfağında bu farklı yiyecekler ve bunların pişirilmesinden tüketilmesine kadar olan bütün aşamaları büyük bir dikkatle bir araya getirilmiş ve kendine has bir mutfak kültürünü oluşturmuştur. Diğer taraftan bakıldığında göçebe Türklerin yeme-içme kültürü ile bu topraklarda yaşayan yerli toplumun mutfak anlayışı bir arada olup yerel halkın o dönemki kültüründe yer almış Anadolu'nun daha eski toplumlarının mutfak değerlerini de kendi mutfak kültürü içinde barındıran mutfak kültürü oluşmuştur. Bu doğrultuda, Hitit, Romalılar, Bizanslılardan gelen zengin mutfak kültürü devam ettirilerek Osmanlı mutfağının sentez bir mutfak haline gelmesini sağlamıştır (Haydaroğlu, 2003, s. 9; Taşpınar & Demirkol, 2019, s. 92).

Gürsoy'a (2013) göre Osmanlı döneminde tıpkı Selçuklu döneminde olduğu gibi yemek iki öğün şeklinde tüketilirdi. Halk mutfağının saray mutfağına göre daha sade bir yapısı bulunmaktadır. Konaklarda kuşluk vakti yumurta, peynir, bal, reçel, ekmek ve süt ürünleri tüketilirdi. Ardından kahve ile tamamlanırdı. Anadolu'da bir şehirde ise kuşluk vakti kahvaltıda ayran içine ekmek doğranarak un veya buğday lapasıyla fakir kahvaltısı da yapılabilmekteydi. Akşama kadar acıkırlarsa eğer ceviz, meyve, muhallebi gibi yiyecekleri tüketirdi. Akşam yemeğinde ise Evliya Çelebi'nin 16. yüzyılın ortasında Bitlis'e ve Karadeniz'e ziyaretlerinde anlattıklarına göre Bitlis'te cacık yediği Karadeniz'de ise harmanlanmış kereviz, soğan ve pırasanın karabiber ve tarçınla tatlandırılmış şişe takılı hamsinin sırasıyla dizilip kısık ateşte pişirip hazırlandığını belirtmiştir (Kasar, 2021). Halk mutfağı her ne kadar saray mutfağı kadar şaşalı bir yemek zenginliğine sahip olmasa da batı ülkelerinin yemek kültüründen daha zengin bir mutfağa sahip olduğu söylenmiştir (Kasar, 2021).

Osmanlı, kuruluş döneminde Orta Asya ve Selçuklu Dönemi kültürünün izlerini sürdürmeye devam etmiştir. Fatih döneminden önce kayıt altına alınmış yemek tariflerine rastlanamamıştır. Fatih döneminde ise "*Matbah'ı Amire defteri*" adında saray mutfağına satın alınan yiyeceklerin isim ve miktarını atlamadan yazılan mutfak defterlerine rastlanmaktadır. Bu defterde yazan kayıtlara göre "*64 kantar bal, 544 tavuk, 28 müd pirinç, 61 kaz, 19 kıyye safran, 116 istiridye, 87 karides, 400 balık, 12 miskal misk, 10 kıyye biber, 11 kıyye zeytinyağı, 3 şinik pekmez toprağı, 84 kıyye Eflak tuzu, 13 kıyye nişasta, 51 şişe boza, 616 baş ve paça, 180 içkembe, 649 yumurta*" ürün satın alınmıştır (Şavkay, 2000, s. 24). Bu kayıtlardan edinilen bilgilere göre bu dönemde sadeyağ ile

birlikte nadiren zeytinyağı da yemeklerde kullanılmış, balık ve kabuklu deniz ürünleri Osmanlı mutfağına girmiş ve pahalı ürünler tercih edilmiş, yine paça, işkembe ürünlerin olması sakatat yemeklerine ve çorba kültürü yaygınlaşarak devam etmiştir. Pirinç, safran, tavuk ve kaz etinin yazılması ile beyaz et ve safranlı pilavın da hazırlanmış olması mümkündür. Pirinç, nişasta, yumurta ürünlerinin defterde geçmesi üzerine zerde ve diğer tatlıların saray mutfağında pişirildiği söylenebilir.

Mutfak arşivlerine göre saray mutfağında balık ve istiridye, havyar, karides gibi deniz ürünlerine sadece Fatih döneminde rastlanmaktadır. Fatih Sultan Mehmet döneminde saray mutfağında kullanılan ürünler Tablo 1’de listelenmiştir.

Tablo 1. Fatih Dönemi Saray Mutfakında Bulunan Gıda Ürünleri

Yiyecek Türü	Yiyecek
Baklagiller ve Tahıllar	Bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut
Yağlar	Zeytinyağı, kuyrukyağı, sadeyağ
Otlar ve Baharatlar	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, fülful (karabiber), tarçın, karanfil, amber
Hayvansal Gıdalar	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığır işkembesi, bal, av kuşları, balık
Sebze ve Meyveler	Pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan, armut, üzüm, nar, karpuz, limon, incir, siyah erik, kestane, badem, nardenk (erik ve nardan yapılan ekşi pekmez)

Kaynak: (Sakaoğlu, 2006, s. 38; Gürsoy, 2004, s. 115; Bakan, 2021, s. 23)

Bilgin’e (2015) göre buğday ve buğdaydan elde edilen un en çok tercih edilen besin kaynakları olmuştur. Osmanlı saray mutfağında esasen ekmek has ekmek (*nan-ı has*) ve harci ekmek (*nan-ı harci*) şeklinde iki çeşittir. Has unundan elde edilen iyi kalitedeki has ekmek sarayda padişah, Enderun ve harem mensupları ve üst rütbede çalışanlar tarafından tüketilirdi. Valide Sultan’dan acemi oğlanlarına kadar uzanan geniş bir kesim ise fodula unundan elde edilen has ve harci ekmekleri tüketmişlerdir. Sarayda ayrıca “*nan-ı müdevver, nan-ı piç, nan-ı nohut, nan-ı mirahırı, nan-ı kirde, nan-ü sükkeri, nan-ı pite, mam ekmeği, çörek, poğaç-a-i revgani, poğaç-a-i piç, semiz halka, simid halka,*

gözleme, börek, börek-i sükkeri, tavuk böreği, rikak (yufka), peksimed, nükûl ve nükûl-ı sükkeri” gibi ekmek ve unlu mamuller de tüketilmiştir.

Çorba, bu dönemde mutfağın temel yemekleri arasındadır. Çorba yabancı mutfaklarda koyu yemek şeklindedir. Türk mutfağında ise daha az taneli, sulu, daha az etli veya sebzeli. Osmanlı döneminde çorba kültürü oldukça gelişmiştir. Çorbaların hazırlanmasında et ürünleri, sakatatlar, sebze, süt ürünleri, bakliyat ve tahıl ürünleri kullanılmaktaydı. Çorbaları bağlamada yumurta sarısı ve yoğurtla hazırlanan terbiye ile ekşi tat vermesi için sirke kullanılmaktaydı (Şavkay, 2000, s. 49). Osmanlı saray mutfağında tatlıcılar helvahane bölümü olarak ayrı bir sınıf oluşturmaktaydı. Tatlıcılar Mutfak Emni'ne bağlı olarak helva, şerbet, reçel, macun ve her çeşit tatlıları hazırlamışlardır. Bu bölümde yine çeşitli turşular da hazırlanmaktaydı. Helvahane bölümünde macun yapımının yanı sıra harem için özel ağda da üretilmekteydi. Yine bu bölümde çalışanlar tarafından bitkisel ilaçlar denenmekteydi (Gürsoy, 2013, s. 93).

Osmanlı mutfağında yemeklerin vazgeçilmezleri etli yemek, çorba ve pilav üçlüsüdür. Yemeklerin hazırlanmasında zeytinyağı ve bitkisel yağ yokken ağırlıklı olarak sadeyağı kullanılmıştır. 19. yüzyıla kadar olan sürede yemekler baharatlardan hazırlanan soslarla tatlandırılırdı. Erikli çorba örneği gibi bu dönemdeki sulu yemeklerde lezzet vermesi için çeşitli meyveler kullanılırdı. Sarayda etler kebab ve yahni şeklinde pişiriliyordu. Osmanlı mutfağında sebzeli yemekler etli veya etsiz olarak tüketilmekteydi. Boraniler, sarma ve dolmalar, bastı ve kavurmaların birçok çeşidi bulunmaktadır (Bilgin, 2015, s. 85).

Osmanlı döneminde kişniş, tarçın, kimyon, hardal ve safran baharat olarak nane, soğan, maydanoz, fesleğen, reyhan, sumak ve sarımsak ise tat vermesi amacıyla yemeklere ilave edilmiştir (Akın, Özkoçak, & Gültekin, 2015, s. 44). Osmanlı mutfağında 19. yüzyıla kadar olan süreçte yemeklerde, pilavlarda diğer garnitür yemeklerinde lezzet ve tat vermesi için meyveler, taze otlar, baharatlar kullanılmıştır (Samancı, 2018, s. 206). Ülkenin iklim şartlarında yetiştirilmeye elverişli olan bu gıda maddeleri Osmanlı dönemi mutfak kültüründe olduğu gibi günümüz mutfak kültüründe de kullanılmaktadır (Faroghi, 2008, s. 112). Özellikle domates ve biberden elde edilen salçalar yemeklere lezzet vermesi amacıyla günümüz mutfak kültürünün vazgeçilmez lezzet vericilerindendir (Akın, Özkoçak, & Gültekin, 2015, s. 44). 19. yüzyılda baharatlara ilave olarak

Amerika'nın keşfinden sonra vanilya ve yenibahar da eklenmiştir. Osmanlı mutfağına salça, biber vb. ürünler girmeden önce yemeklere koruk, sirke, limon, suyu, gül suyu, sumak suyu jelatin (*balık-ı dutkal*), şekeriboyası ve kırmızı diğer tatlandırıcı ve doğal maddeler kullanılmıştır (Samancı, 2018, s. 206).

18. ve 19. yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu'nun gerileme dönemi olarak bilinen bu dönemde Osmanlı mutfağı tam tersine bir yön çizerek zirveye ulaşmıştır. Sanayi devrimi ile dünyanın birçok ülkesinden gelen çeşitli gıda malzemeleri, sarayda verilen ziyafetler ve yabancı misafir ağırlamaları, farklı çeşitte yemeklerin hazırlanması Osmanlı saray mutfağının zenginliğini zirveye taşımıştır (Gürsoy, 2013, s. 115). Tanzimat Fermanı'yla başlayan batılılaşma sürecinde Osmanlı'da askeri, siyasi ve özellikle kültürel açıdan değişimler başlamıştır. Saray mutfağında yabancı misafirlere verilen özel davetlerde Türk aşçılarla birlikte yabancı olan özellikle Fransız şeflerin de özel yemekler pişirmesi Osmanlı mutfağında Fransız yemek kültüründen esintiler görülmektedir. Beşamel sos ile yapılan Hünkâr Beğendi gibi yemekler bu gelişmelere örnektir (Ünsal, 2011, s. 111). Cumhuriyetin kurulmasıyla Osmanlı dönemi sona ermiş; bu uzun dönemde elde edilen birikimler günümüz Cumhuriyet dönemi mutfak kültürünün oluşumunda büyük oranda etkili olmuştur.

1.1.4. Cumhuriyet Dönemi Mutfak Kültürü

Cumhuriyetin kurulmasıyla başlayan bu dönemde Orta Asya, Selçuklu ve Osmanlı döneminden biriken mutfak kültürü devam etmiş ve bununla birlikte önemli değişimler de ortaya çıkmıştır. Osmanlının son döneminden itibaren başlayan batılılaşma sürecine Cumhuriyet dönemiyle devam edilmiştir. 19. Yüzyılın ortasından itibaren Avrupa'nın etkisiyle başlayan gelişmeler Osmanlı saray mutfağı ve İstanbul mutfağı yerini geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga) mutfak kültürüne bırakmıştır (Samancı, 2018, s. 100).

Bu dönemde alaturka mutfak uygulamaları daha çok Anadolu'da gerçekleşmiştir. Anadolu'da bulunan mutfak kültürü özünü kaybetmeden günümüze kadar gelmiştir. Alafranga mutfak uygulamaları ise Avrupa'nın özellikle Fransız mutfağının etkisi ile başlayan saray mutfağının birikimi ile modern harmanlayarak geleneksel Türk mutfağını oluşturmaktadır (Kızıldemir & Sarıışık, 2017). Osmanlı saray mutfağında pilav ve et

yemeklerinde lezzet vermesi amacıyla kuru ve yaş meyve kullanılmıştır. Bu dönemde Osmanlı saray mutfağının aksine kuru ve yaş meyve kullanım miktarı azalarak maydanoz, dereotu, yaş ve kuru nane baharatları ön plana çıkmış, özellikle tencere yemeğinin hazırlanışında ana madde olarak domates-biber salçası ve soğan ürünlerinin kullanımı yaygınlaşmıştır (Sauner, 2008, s. 275).

Anadolu mutfağında bölgelere göre farklı yemek kültürü bulunmaktadır. Her bölgenin bulunduğu konum, coğrafi özellikler, sosyal ve kültürel durumlarına göre yemek kültürü farklıdır. Ancak batılılaşma hareketiyle birlikte hazır yemek kültürü yaygınlaşmıştır. Yine de evlerde hala Türk mutfağının yöresel yemekleri pişirilmektedir. İnsanların sağlıklı beslenmek istemeleri sebebiyle hayvansal yağların yerine gıda sanayinin gelişmesiyle birlikte ayçiçek yağı, zeytinyağı ve margarin kullanımı yaygınlaşmıştır (Kızıldemir, Öztürk & Sarıışık, 2014, s. 202). Eskiden iki öğün olan yemek yeme alışkanlığı günümüzde batıda da olduğu gibi sabah, öğle ve akşam olacak şekilde üç öğün olmuştur (Samancı, 2018).

Genel olarak bu dönemde 1927 – 1950 yılları arasında endüstrileşmeyle birlikte çay, şeker, un, bira ve konserve sanayinin başlangıcı olmuştur. 1950 - 1980 yılları arasında ulaşım sektörü gelişmiştir. Kırsal kesimden şehirlere olan göçler artmış, et, süt, sıvıyağ, margarin gıda ürünlerin sanayi başlangıcı olup, Anadolu mutfağında olan kebab, döner, lahmacun, içli köfte gibi çeşitli ürünlerin şehirde tüketimi yaygınlaşmıştır. 1970 yılı ve sonrasında meyve suyu, gazlı ve gazsız içeceklerle tanışılmıştır. Dondurulmuş gıda ürünleri sanayinin başlangıcı da yine bu dönemde olmuştur. 1980 ve sonrası dışa açılım ve serbest piyasa ekonomisi ile ihracata dayalı gelişmeler olmuştur. Özel sektör yatırımları oluşmuş ve fastfood (ayaküstü) zincirleri ortaya çıkmıştır. 1990 sonrası ve 2000’li yıllarda ise geleneksel gıda üretimi ve mutfak uygulamalarına dönüş olmuş Anadolu’da bulunan yöresel yemek ve ürünler yeniden önem kazanmaya başlamıştır (Samancı, 2018, s. 102; Solmaz & Dilek, 2018, s. 118).

1.2. Türk Mutfağının Özellikleri

Geçmişten günümüze farklı evrelerden geçen Türk mutfağı; göçebe kültürünün etkisi, coğrafi etkiler, farklı toplumlardan etkilenme, sosyal ve ekonomik duruma göre

farklılaşma, Türk davranış kalıpları, yiyeceklerin bölgelere göre farklılık göstermesi ve toplu yemek yeme geleneği faktörlerinden etkilenmiştir (Güler, 2010, s. 27). Geçiş dönemlerinde mutfak ürünlerinde çok fazla farklılık yoktur. Ancak Osmanlı döneminde saray mutfağı ve halk mutfağı olarak iki yönle gelişen Türk mutfağı saray mutfağı ekonomik ve sosyal yönden daha zengin, halk mutfağı ise ekonomik sebeplerden dolayı daha sade bir kültürle gelişmiştir (Kasar, 2021, s. 355).

Türk mutfağı kendine has yeme adabını ve kuralları da içerisinde barındırmaktadır. Örneğin, yemek esnasında konuşmak hoş karşılanmaz, yemeklerin hızlıca tüketilmesine dikkat edilirdi. Özellikle akşam yemeği aile bireylerinin bir araya gelmesiyle birlikte evde yenilmektedir. Düğün, sünnet, dini günler gibi özel zamanlarda toplu halde yemek yenilmekte ve sohbet edilmektedir (Güler, 2010, s. 28).

Türk mutfağında yeme içme alışkanlıkları bölgelere göre farklılıklar göstermektedir. Her bölgenin kendi has beslenme ve pişirme teknikleri bulunmaktadır. Ege bölgesinde zeytinyağlı yemekler ön plana çıkarken, Doğu Anadolu bölgesinde tahıl ve et ürünleri tüketimi daha çok yaygındır. Batıda baharat kullanımı azken doğuya gittikçe yaygınlaşmaktadır (Kasar, 2021, s. 356).

Türk mutfağında kebablar, sulu et yemekleri ve sebze yemeklerinde et kullanımı yaygındır. Buğday unundan yapılan hamur işleri ve unlu mamuller yaygındır. Bulgur sebze yemekleri, çorba ve köftelerde çok kullanılan Anadolu'ya has bir tahıldır. Türk mutfağında yoğurdun önemi büyüktür. Meze, çorba, sulu et yemeklerinde ve sos olarak yaygın şekilde kullanılmaktadır. Yemekler meyve, meyve kurusu, koruk ekşisi, sumak ekşisi, nar ekşisi meyveleriyle tatlandırılır. Domates ve biber salçası sebze ve etli yemeklerin hazırlanmasında ana ürünlerdir (Solmaz & Altınar, 2018, s. 110). Türk mutfağında ana yemeklerin yanında pirinç, yarma ve bulgurdan hazırlanan tamamlayıcılar bulunmaktadır. Turşu tüketimi oldukça yaygındır. Süt ürünleri, tahıl ve şerbetli tatlılar Türk mutfağının temel özelliklerindendir.

İKİNCİ BÖLÜM

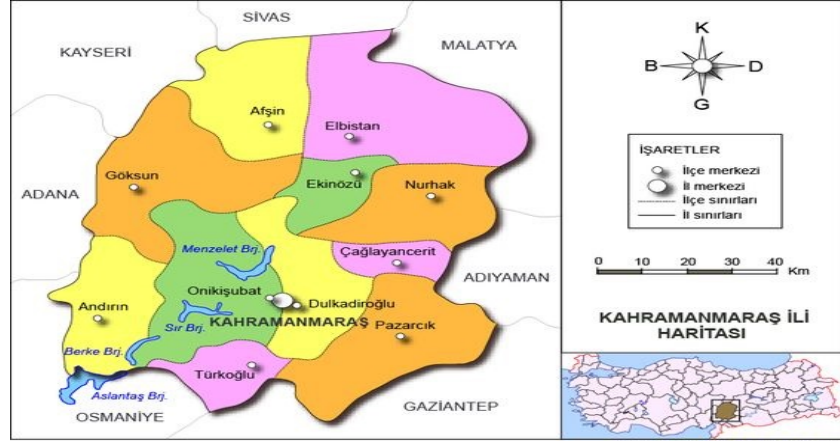
2. KAHRAMANMARAŞ MUTFAĞI VE SUMAK EKŞİSİ AKITI

Bir ülkenin veya bölgenin mutfakları insanların kültürel özellikleri, yaşam şekli, gelenek ve görenekler, dini inançlar ve bölgesel özelliklerine göre şekillenerek farklılıklar göstermektedir. Bununla birlikte tarihi, yaşadığı göçler ve savaşlar mutfak kültürünü etkileyebilmekte ve zenginleştirebilmektedir (Tanrısevdi & Atabey, 2020, s. 216).

Yerel mutfak, bir bölgenin beslenme alışkanlıkları ile yaşam şeklini yansıtan ve o bölgenin kimliğini diğerlerinden farklı kılan önemli bir unsur olarak ifade edilmektedir (Baran & Batman, 2022; Cömert, 2014; Long, 2003). Yerel mutfak, bölgeye özgü yeme içme alışkanlıkları ve yaşam şekillerine göre oluşan kültürel bir yapının parçası olarak nitelendirilmektedir (Toksöz & Aras, 2016).

2.1.1. Coğrafya ve İklim

Kahramanmaraş ili 14.327 km²'lik yüz ölçümü ile Türkiye'nin güneyi, Akdeniz bölgesinin doğusunda yer almaktadır. Şehrin fiziki yapısı % 59,7'si dağlarla, % 24'ü plato ve yaylalarla, % 16,3'ü ovalarla çevrilidir. Konum olarak Adana, Mersin, Hatay ve Osmaniye illeri ile birlikte Doğu Akdeniz bölümündedir. Kahramanmaraş ilinde “*Bozulmuş Akdeniz İklimi*” görülmektedir (T.C.Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, 2023).



Resim 1.Kahramanmaraş ili ve Komşu illeri Haritası (*Türkiye Mülki İdare Haritası, 2014*)

Bulunduğu konum itibariyle Kahramanmaraş, batısında Adana ve Osmaniye illeri, güneyinde Gaziantep, doğusunda Adıyaman, kuzey doğusunda Malatya, kuzeyinde Sivas ve kuzey batısında Kayseri illeri ile çevrilidir (Resim 1). Şehrin İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgeleri ile kesişme noktasında bulunması nedeniyle Akdeniz iklimi, karasal iklim ve özellikleri görülmektedir. Bu sebeple de zengin bitki örtüsü ve flora çeşitliliği bulunmaktadır (Gürbüz, 2014, s. 95). Torosların güneyinde Ahir dağının yamaçlarında bulunan Maraş'ın topraklarında tırşik otu, et (süs) kabağı, badem, ceviz, zeytin, melengiç, sumak, elma, üzüm, çeltik pirinci sebze ve meyveler, tahıl ve yaylarında zengin ot çeşitliliğiyle beslenen küçükbaş hayvan yetişmektedir (Küpelikılıç, 2013).

2.1.2. Kültürel Gelişim

Kahramanmaraş, 16 bin yıl öncesinden günümüze kadar Hititler, Makedonyalılar, Persler, Romalılar, Bizanslılar, Selçuklular, Dulkadiroğlu Beyliği, Kilikya Ermenileri, Memluklular, Osmanlı devleti beylik ve devletlerin yaşadığı bir şehirdir. Farklı milletlerin yaşaması çok zengin bir kültürün göstergesidir (Küpelikılıç, 2013, s. 19). Maraş, tarih boyunca Kuzey Suriye'yi, Orta Anadolu ve Mezopotamya'yı bağlayan ticaret yolu için bir geçiş noktası olmuştur (Eker, 2013, s. 25).

Geçmişte ticaret yolu üzerinde olan Maraş, ticaretle gelişen bir şehir olmuştur. Bu gelişmelere bakıldığında Maraş'ta dokumacılık, kuyumculuk, deri üretimi, çeltik üretimi, demircilik, mobilya ve çelik sanayisinde kendini geliştiren bir şehirdir (Koç, 2009).

Kahramanmaraş, I. Dünya savaşı ve Kurtuluş savaşları sonrasında göç alan şehirlerimizden biridir. Özellikle I. dünya savaşı sonrası Rusların Kuzeydoğu ile Erzurum ve Kars illerini işgal etmesi sebebiyle, Doğu Anadolu Bölgesi'nden ve Kafkaslardan şehre göçler yaşanmıştır. Yine savaş sonrasında Suriye'deki Türkmenler göç etmiştir. Kurtuluş savaşı sonrasında ise Balkanlardan göç alan Maraş son olarak Erzincan depremi sonrası şehre göç yaşanmıştır (Koç, 2009). Bu olaylar Maraş'ın tarihsel, ekonomik ve sosyal kültürlerinin gelişmesine katkı sağlamıştır. Kahramanmaraş ili yeme-içme kültürü olarak tarih boyunca birçok farklı milletlerin yaşaması, diğer bölgelerden göç eden Türkmen, Muhacir, Çerkez ve diğer vatandaşlar ile birlikte yemek kültürü gelişmiş ve zenginleşmiştir (Küpelikılıç, 2013).

Kahramanmaraş ilinin tarihi, dini ve turistik kültürel değerleri bulunmaktadır. Bunlar; “*Abdülhamidhan Camii, Malik Bin Ejder Türbesi, Kahramanmaraş Kalesi, Sütçü İmam Anıt Mezarı, Eshab-I Kehf (Keyf) Külliyesi, Ulu Camii, Himmet Baba Türbesi ve Mescidi, Tarihi Kapalıçarşı (Bakırcılar Çarşısı, Taşhan, Katiphan, Saraçhane), Taş Medrese-Ulucami-Mahmut Arif Paşa Konağı, Kocabaş Konağı, Bedesten Sokağı-Dedeler Konağı-Hatuniye Camii, Germanicia Antik Kenti, Kurtuluş Müzesi, Kahramanmaraş Müzesi, Döngel Mağarası ve Şelalesi, Yedikuyular Kayak Merkezi*” ziyaret edilebilecek yerlerdir (Kargiglioğlu, 2020, s. 135).

Kahramanmaraş ilinde 06.02. 2023 tarihinde Pazarcık merkezli 7,7 ve Elbistan merkezli 7,5 şiddetinde 9 saat arayla iki büyük deprem yaşanmıştır. Bölgede büyük tahribat yaşanmış ve yaşamın tüm yönlerini etkilemiştir. Kahramanmaraş ile birlikte Hatay, Adana, Gaziantep, Adıyaman, Şanlıurfa, Diyarbakır, Osmaniye, Malatya ve Kilis illerini etkileyen bu depremlerde İç İşleri Bakanlığı'nın verilerine göre Türkiye'de en az 50 bin 783 kişi hayatını kaybetmiştir. Komşu Suriye'de ise en az 8 bin 476 kişi yaşamını yitirmiştir. Ayrıca yüzbinlerce insan yaralanmıştır. Bu iki deprem şehrin Dulkadiroğlu, Onikişubat, Pazarcık, Türkoğlu, Elbistan, Afşin, Göksun ilçe merkezi ve köylerinde ağır yıkıma yol açmıştır. Dulkadiroğlu ilçesi eski Maraş'ın yerleşim yeri olarak bilinen ilçenin tarihi ve kültürel varlıkları çok büyük hasar görmüştür. Tarih boyunca büyük olaylar

yaşayan Maraş, yine diğer olaylarda olduğu gibi bu felaketi de en kısa zamanda atlatıp yeniden kalkınacaktır.

2.1.3. Kahramanmaraş Mutfağı

Geçmişten günümüze kadar gelen kültürel etmenler Kahramanmaraş'ın yeme içmeye olan bakış açısını etkilemiş ve yemek kültürünün gelişmesine katkı sağlamıştır. Coğrafi konum ve iklim çeşitliliği etkisiyle tarım ve hayvancılık alanında üretilen ürünler bu bölgede becerikli ev hanımları sayesinde yeme – içme kültürüne dönüşmüştür. Tarımsal ürünlerden dövme, bulgur, nohut, her türlü sebze ve yenilebilir otların yetiştiği zengin bitki çeşitliliği, hayvansal ürünlerden et ve süt ürünleri yöreye özgü birçok yemek çeşidinin temelini oluşturmuştur. (Yılmazoğlu, 2014). Kahramanmaraş yemekleri bir Kahramanmaraşlının yaşamında özel bir yere sahiptir ve bu yemeklerin şehrin sevilmesindeki önemli gerekçelerinden biri olduğu belirtilmektedir (Küpelikılıç, 2013, s. 21). Maraş yemeklerini bu kadar özgün kılan etmenlerden biri olan sumak ekşisi akıtı yöreye özgü bir ürün olarak çorba, sebze ve et yemekleri, dolma çeşitleri, bulgurlu köfte ve yöreye özgü salataların olmazsa olmazı kabul edilmektedir (Küpelikılıç, 2013).

2.1.4. Kahramanmaraş Mutfağının Gelişimi

Kahramanmaraş mutfağı Akdeniz bölgesinin zeytinyağını ve sebzeli yemeklerini, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgesinin et ürünlerini, tahıl çeşitlerini ve sumak ekşisi akıtı ile pişirilen ekşili yemekleriyle kendine has bir yemek kültürüne sahiptir (Yılmazoğlu, 2014). Küpelikılıç'a (2013) göre Kahramanmaraş mutfağı yıllardır Maraş dondurması ve pul biberi ile bilinen bir şehirdir. Oysaki Maraş mutfağı keşfedilmeyi bekleyen bakir bir mutfaktır. Kahramanmaraş'ın yöresel yemeklerinde ekşi, acı, tatlı ve tuzlu lezzetler yoğun şekilde görülmektedir. Koruk ekşisi, nar ekşisi, vişne, yabani erik ve yöreye özgü sumak ekşisi ekşi lezzete; coğrafi işaretli Maraş biberi acı tada, kıvrım, Maraş dondurması, çullama ve hapısa tatlıya, son olarak Maraş paça, simit köfte ve daha birçok ürünü ise tuzlu tat duyularına hitap eden örnek gösterilebilecek Maraş yemekleridir.

Kahramanmaraş iline özgü yöresel yemeklerin genel özellikleri bakıldığında (Nazlı, 2023; Küpelikılıç, 2013);

✓ Maraş tarhana çorbası, ekşili çorba, Maraş paça ve tirşik çorbası vb. çorbalar kuru bakliyat, tahıl, sebze, et ve süt ürünleri ile hazırlanmaktadır.

✓ Yörede haşlama yöntemi ile pişirilen dışı da etli olan içli köfte, simit köfte, sumak ekşisi akıtı kullanılan sömelek köfte ve ekşili köfte gibi bulgurlu köfteli yemekler

✓ Ekşili et kabağı, bamya sulusu, çağla sulusu gibi sumak ekşili-salçalı- sulu yemekler

✓ Sulu salçalı yemekler ve çorbalarda genellikle haşlanmış nohut, kuru nane ve sumak ekşisi akıtı kullanılmaktadır

✓ Maraş mutfağında çorba ve soslu tencere yemekleri zeytinyağı veya sadeyağında kuru nane, pul biber ve sarımsağın yakılıp yemeğin üstüne (üstten tamamlama) dökülmesiyle tamamlanır

✓ Maraş (Acem) pilavı, helise (keşkek aşısı), döğme pilavı, pıt pıt lepesi, Maraş çöreği, şekerli pide, çöş börek gibi pilavlar, hamur işi yemekler ve tamamlayıcılar

✓ Eli böğründe (yanyana), et bezdirme, Maraş tava, ciğer kavurma gibi fırın, kebab ve tava yemekleri

✓ Sumak ekşisi akıtı ile hazırlanan havuç ekşileme, salatalık ekşileme, yaprak ekşileme, salata ekşileme ekşili turşu gibi yemekle birlikte servis edilen birçok yanı sıralar

✓ Taze ve kurutulmuş sebzelerden sumak ekşisi akıtı ile hazırlanan dolma çeşitleri yöreye özgü yemeklerdir.

✓ Tatlı olarak Maraş dondurması, çullama, kıvrım, harmanda paklov, ballı börek, hapısa yöreye özgü tatlılardandır

Şehirde fırıncılık kültürü bulunmaktadır. Fırında daha çok Maraş çöreği, yöreye özgü ekmek, şekerli pide ve lahmacun hazırlanmaktadır. Bunun yanı sıra genellikle akşam yemeği için ev hanımları Maraş tava, patlıcan kebabı vb. fırın yemeklerini hazırlar ve fırınlarda pişirtir. Yine yaz aylarında Maraş insanı kapyra biber, patlıcan sebzelerini kış aylarında tüketmek için fırında odun ateşinde fırıncılara götürüp közlettirmektedir.

Kahramanmaraş mutfağında kış ayları için zahra tutma (erzak hazırlama) yörenin beslenme kültüründe ön plana çıkmaktadır. Şehirde yaz mevsiminde bolca yetişen ürünlerden Maraş'a özgü tarhana, pul biber, salça çıkarma buğday ve buğdaydan nişasta, bulgur ve tarhanalık bulgur hazırlama, yörede yetişen hayvanlardan elde edilen peynir, tereyağı, kaymak vb. süt ürünleri, turşu, sumak ekşisi akıtı, pekmez, domates, biber, salatalık, patlıcan, kabak vb. sebzeler kurutularak kışa hazırlık yapılmaktadır (Küpelikılıç, 2013).

Ağustos aylarında olgunlaşan üzümler Maraş'ta sabır ve sebatla işlenir. Bağ veya bahçesi olan Maraşlı pekmez, bastık, sucuk, un sucuğu, ravanda şerbeti gibi ürünleri hazırlamaktadır (Küpelikılıç, 2013). Bu ürünler misafir veya aile fertleriyle birlikte akşam yemeğinden sonra çayın yanında keyifle tüketilmektedir. Akdeniz bölgesinde olan Maraş'ta zeytin yetiştiriciliği de yapılmaktadır (Küpelikılıç, 2013).

Maraş dondurması Kahramanmaraş bölgesinin zengin bitki örtüsünde yetişen bitkilerinden beslenen keçi sütü ve inek sütü ve yine Kahramanmaraş bölgesinde yetişen salep bitkisi, şeker ve emülgatör gibi diğer katkı maddeleriyle üretilmektedir. Maraş dondurması tekniğine uygun şekilde şeker, süt, salep veya izin verilen diğer katkı maddelerinin katılmasıyla üretilen bir üründür. Maraş dondurmasında, keçi sütü ve salebin kullanılması büyük önem taşımaktadır. Yörede yetişen hayvanlardan elde edilen süt, bölgenin zengin bitki örtüsünde yetişen salep ve şeker ile geleneksel yöntemlerle yapılan Maraş dövme dondurması, son 30 yıldır, üretim bazında teknolojik açıdan hızlı bir gelişim göstermiştir (Kaya, Erdem, & Tekin, 2017, s. 46).

Rivayetlere göre Maraş dondurması, Osmanlı döneminde Maraşlı bir tüccar tarafından keşfedilmiştir. Saraya salep satan tüccar salep, süt ve şeker karışımının soğukta bekletince akışkan kıvamda olduğunu fark etmesiyle karsambaç tatlısından esinlenerek keşfettiği düşünülmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

Türk mutfağı dünyada acının lezzet olarak değerlendirildiği nadir mutfaklardandır. Ancak bu değerlendirme ve acının kullanımı Türk mutfağının her köşesinde aynı ölçüde değildir. Batıdan doğuya doğru gidildiğinde pul biber üretimi ve kullanımı artmaktadır. Maraş biberinin tıbbi açıdan insan sağlığına yararlı olduğu kanıtlanmıştır. Kullanma miktarında etken olan nedenlerin başında kültürel özellikler ve

ağız tadının rol aldığı söylenmektedir. Biberin acı olmasında bünyesinde bulunan capsaisin maddesinin etkisi bulunmaktadır. Maraş biberinin Meksika ve Hint biberleri kadar çok acı olmaması nedeniyle mide rahatsızlığına da neden olmamaktadır (Küpelikılıç, 2013, s. 41).

Andırın tırşığı Kahramanmaraş ilinin Andırın ilçesinde ve çevresinde yetişmektedir. Sağlık açısından antioksidan ve kan şekerini düşürme özelliğine sahiptir. Andırın tırşığı çorbası hazırlanışı zahmetlidir. Ele eldiven geçirilerek doğranan ot, dövme, nohut, bulgur tarhana, tuz ve sıcak su ile hazırlanmış koyu ayran ile karıştırılır. En üste, ot gözükmeyecek şekilde un serpilir. Karışımın ağzı kapatılır ve oda sıcaklığında sabaha kadar bekletilir. Unun kabarıp, otun sararmasından sonra mayalanmış demektir. Tencerede karıştırılarak ekşi lezzetle bir çorba elde edilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021)

Maraş kelle paçası, küçükbaş hayvanların kelle (baş) ve paça (ayak) kısımları kullanılarak üretilen çorbadır. Maraş kelle paçası; sadece kelle eti ile üretilebildiği gibi karışık Maraş kelle paçası şeklinde dil, beyin, yanak eti ve paça kısımlarıyla da üretilebilmektedir. Yöreye has bakır kaplarda sıcak olarak servis yapılır ve günlük olarak üretilip tüketilir. Maraş kelle paçasının geçmişi Anadolu Selçuklular dönemine kadar uzanır ve Kahramanmaraş mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Maraş kelle paça çorbasının diğer kelle paça çorbalarından farkı ise içerisinde sumak ekşisi kullanılmasıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021).

Kahramanmaraş yaylalarında yetişen keven, kenger, sakız ıskını ve mezde otu ile beslenen keçilerin sütünden elde edilen Maraş sıkma peyniri yenirken dişe yapışarak ağızda sakız hissi ve tadı uyandırır. Maraş sıkma peyniri ılık süt ve sığır içkembesinden elde edilen maya ile hazırlanır. Elde edilen karışım süzülür ve peynirler parmak şeklinde kesilir. Peynirden elde edilen peynir suyu kaynatılır ve kesilmiş olan peynirler içine aktarılır. Sıcaklığıyla birlikte el ile sıkılarak hazırlanır (Küpelikılıç, 2013, s. 43).

Maraş Tarhana için dövme pişirildikten sonra soğutulur. Daha sonra pişirilen dövmeye yoğurt eklenerek ekşimeye bırakılır. İçerisine taze kekik de ilave edilerek aroma verilmesi sağlanır. Kahramanmaraş ili tarhana yönünden zengindir. Döğme (yarmagendime) pişirilirken henüz pilav aşamasındayken yağlaması ya da katması yapılarak

tüketilebilir. Kuruma aşamasında serildiği akşamüzeri, yarı kurumuş haldeki tarhanaya firik denir. Maraş tarhanası yörede ktır olarak, çorba yapımında, firik şeklinde badem, fıstık, ceviz ile birlikte, yine et suyuna batırılarak çorbaların yanında tüketilmektedir (Küpelikılıç, 2013, s. 32).

Çörek içerik malzemeleri ve hazırlanışı yönünden Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklı isimlerle üretilip tüketilen bir hamur ürünüdür. Maraş çöreği ise Kahramanmaraş mutfağına özgü bir çörektir. Hazırlanan hamur küçük bezeler haline getirilir. 15 cm genişliğinde yöreye özgü yivli gürgen ağacından yapılan merdane ile açılır ve taş fırında pişirilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Maraş çöreği tuzlu ve şekerli olmak üzere iki şekilde hazırlanmaktadır. İçerisinde un, erimiş yağ, çörek otu, tuz veya şeker tuzlu ise bir fiske şeker ile yoğurularak hazırlanır. Osmanlı mutfağından günümüze kadar gelen Maraş çöreği evlerde ve fırınlarda pişirilmektedir. Geçmişte, Ramazan ayında hazırlanan bu ürün günümüzde günlük gıda ürünü olarak fırınlarda üretilip satılmaktadır.

Şehrin coğrafi işaretli ürünlerinden biri olan Çağlayancerit cevizi adını Kahramanmaraş'ın Çağlayancerit ilçesinden almıştır. İlçeye özgü aşılınmış ceviz türüdür. Ceviz yapısı itibarıyla büyük, açık renkte ceviz içi ve kabuğu diğer cevizlere göre ince ve kırılınca bütün halde ceviz şeklinde özelliklere sahiptir.

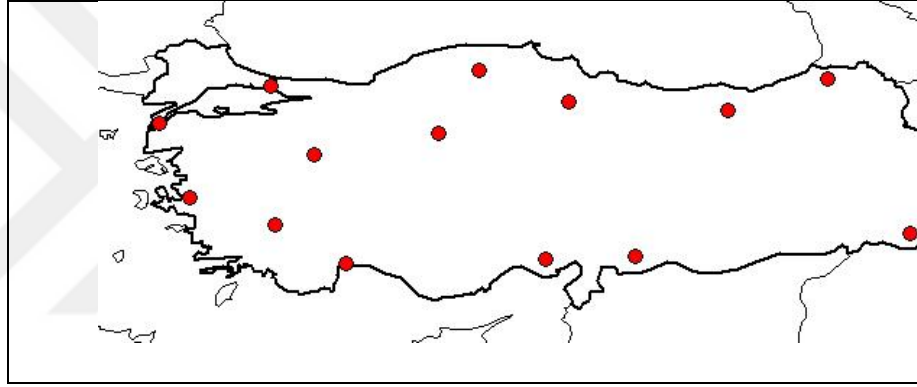
Maraş ravanda şerbeti üzüm hasatından elde kalan şeklen yumuşamış ve büzülmüş üzümlerin sıkılıp suyunun güneşte koyu kıvama gelene kadar bekletilerek hazırlanan bir içecektir. Eli böğründe, diğer ismiyle yanyana olarak bilinen bir fırın yemeğidir. Birbirine karışmayacak şekilde kuşbaşı doğranmış sinirsiz et, biber, soğan, sarımsak ve domates ile fırında pişirilerek hazırlanmaktadır. Yine Maraş'ın Afşin ilçesine özgü Afşin koçavası sarımsağı, Andırın ilçesinde andız ağacından yapılan andız pekmezi ve Maraş fıstık ezmesi ürünleri de Kahramanmaraş'ın coğrafi işaretli ürünleridir.

2.1.5. Sumak ve Sumak Ekşisi Akıtı

Sumak, Anacardiaceae familyasında 250'den fazla bireysel çiçekli bitki türü içeren bir cinsin (Rhus) ortak adıdır. Bu bitkiler dünya çapında ılıman ve tropikal bölgelerde

bulunmaktadır. Türkiye’de derici sumağı (*Rhus coiaria L.*) ve boyacı sumağı (*Rhus cotinus L.*) olmak üzere iki tür sumak yetişmektedir (Köroğlu, 1989, s. 4).

Derici sumağı (*Rhus coiaria L.*) ılıman ve sıcak bölgeler olmak üzere Afrika’nın kuzeyi, Avrupa’nın güneyi, Asya’nın batı kısmı ve Ortadoğu’da kendiliğinden (yabani olarak) yetişmekte veya ıslah edildikten sonra yetiştirilmektedir. Türkiye’de ise Akdeniz, Doğu Anadolu ve Ege bölgelerinde tek tek veya grupla halinde görülmektedir. İl bazında bakıldığında (Resim 2) Adana, Gaziantep, İstanbul, Hakkâri, Kastamonu, Amasya, Ankara, Antalya, Artvin, Çanakkale, Denizli, Gümüşhane, İzmir ve Kütahya illeridir (Başoğlu & Cemeroğlu, 1984, s. 168). Ilıman iklime sahip olan Kahramanmaraş yöresinde de yaygın şekilde yetişmektedir (Solak, 2022, s. 377).



Resim 2. Türkiye’de yetişen sumak bitkisinin yaygın olarak yetişen illerin dağılımı haritası (Tübbiyes, 2023)

Sumak meyvesinin çekirdeği sert olup az miktarda olan eti ekşi tat vermektedir. Meyve gri ve kahverengi tonda olup mercimeğe benzer şekildedir. Temmuz-Ağustos aylarında olgunlaşınca koyu kırmızı renk almaktadır (Başoğlu & Cemeroğlu, 1984, s. 168).



Resim 3.Sumak (*Rhus coriaria* L.) bitkisi görseli (*OGM BİYOD* , 2021)

Sumak bitkisi (Resim 3) Türkiye’de yetişen bölgelerde somak, titre, somalık, tutum, tatari, tetri isimleriyle de anılmaktadır (Ünder & Saltan, 2019, s. 51). Ekonomik yönden dünyada ve Türkiye’de büyük öneme sahip olan sumağın meyvesi ve yaprakları; gıda, ilaç, deri ve boya endüstrisinde kullanılmaktadır (Kızıl & Türk, 2010; Shabbir, 2012).

Bilimsel çalışmalara göre sumak meyvesi ve yapraklarının bağışıklık sistemini güçlendiren (antioksidan) ve mikroorganizmaları öldüren veya aktif hale gelmesini engelleyen (antimikrobiyal) sağlığa yararlı etkiye sahiptirler. Bitki B6, B12 ve C vitaminleri, kalsiyum, potasyum, magnezyum, yağ, protein ve lif yönünden zengindir (Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müd, 2022, s. 11).



Resim 4. Dalından koparılmış kuru halde sumak bitkisi görseli (*Aldıoğlu, 2022*)

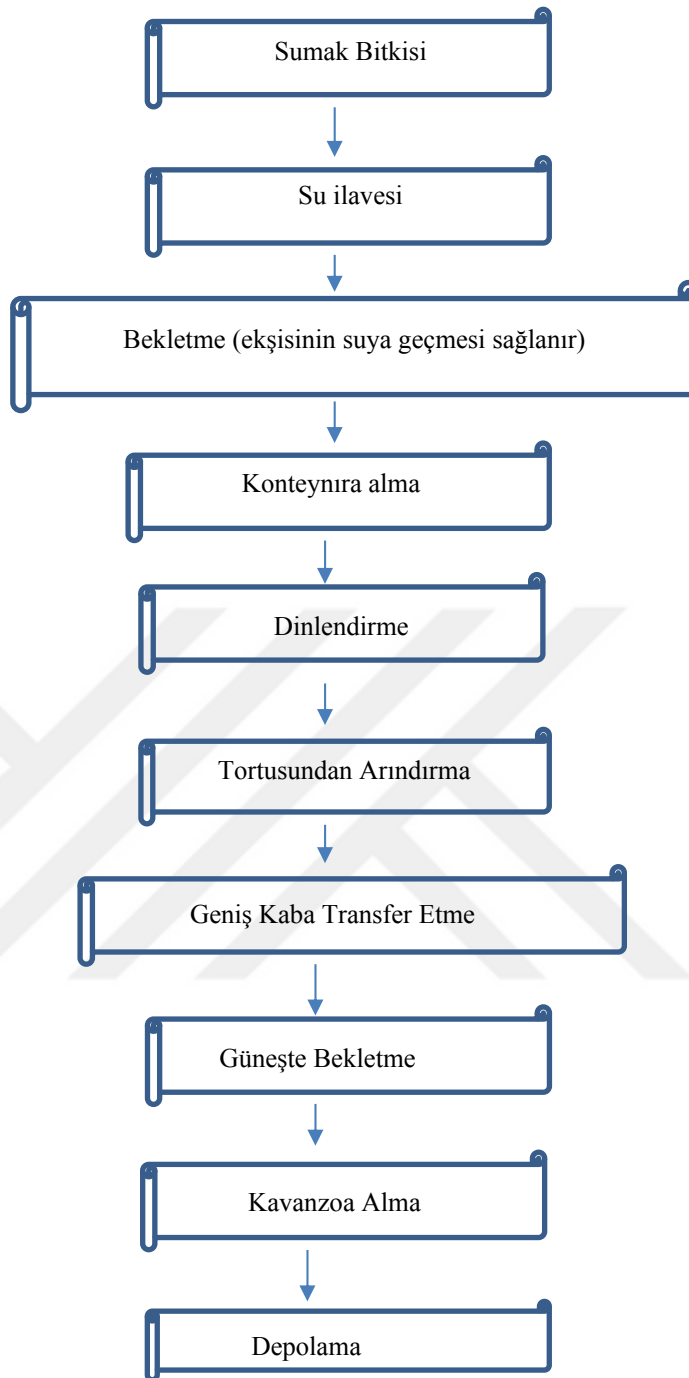
Sumak, tıbbi tedaviler amacıyla binlerce yıldır halk tarafından da yaygın olarak kullanılmaktadır (Zuhair & Jalil, 2020). Sağlık yönünden oldukça faydalı olan bitki; ağız ve göz yaralarında, ishalde, el ve ayak çatlakların tedavisinde bitkinin meyvesi ve yapraklarından faydalanılmaktadır. Yine halk arasında reflü, kabızlık, boğaz ağrısını düşürme, kan şekerini düşürmede, ishal kesme ve kabızlı rahtsızlıkları için bitkinin geleneksel şekilde kullanımı tercih edilmektedir (Solak, 2022, s. 377). Türkiye’de yaygın olarak yetişen sumak bitkisinden kan şekerini dengelemede ve kanser hastalığı tedavileri için tıbbi ilaç üretiminde faydalanılmaktadır (Ünder & Saltan, 2019, s. 57).

Sumak yiyeceklerde toz haline getirilerek özellikle Güney Doğu Anadolu Bölgesine özgü kebapların yanında servis edilen sumaklı soğan yapımında baharat olarak kullanılmaktadır (Başoğlu & Cemeroğlu, 1984, s. 167). Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde sumak suyun içerisinde bekletilerek (sıvı şekilde) yiyeceklerle ilave edilmektedir. Yine bölgenin Kahramanmaraş ilinde ekstrakt şeklinde hazırlanıp yemeklere ilave edilen coğrafi şaretili bir üründür. Sumak bitkisi Maraş’ın Dulkadiroğlu, Pazarcık ve Çağlayancerit ilçe merkezi ve köylerinde daha yoğun şekilde yetişmektedir. Maraşlı bu yöresel ürünü yemeklere girdirerek sıklıkla tüketmektedir (Solak, 2022, s. 378).

2.1.5.1. Sumak ekşisi akıtı üretim metodu

Ağustos ayında olgunlaşan sumak bitkisi hasad edilir. Kuru haldeki (Resim 4) 2,5 kg sumak meyvelerine bir kapta 10 litre su ilave edilip bekletilerek ekşisi suya geçmesi sağlanır. Ekşisi suya aktarma işlemi ilave su ile iki üç kez uygulanır. Toplamda 2,5 kg sumak bitkisine 30 litre su kullanılır. Ekşili su posasından arındırılır. Elde edilen ekşili su konteynırda 7 – 8 saat bekletilerek tortusunun dibine çökmesi sağlanır. Ardından ekşili su tortulu kısmından ayrılarak üç ile altı gün arasında şurup kıvamına gelinceye kadar güneşte koyulaştırılmaya bırakılır. Ekşisi oldukça keskin hale gelen sumak ekşisi akıtı uygun kaplara yerleştirilir ve serin ortamda depolanır sumak ekşisi akıtı üretimi şekil 1’de detaylı şekilde gösterilmiştir.





Şekil 1. Sumak Ekşisi Akıtı Üretim Metodu (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021)



Resim 5.Sumak ekşisi akıtı görseli (*Aldıoglu, 2022*)

Sumak ekşisi akıtı bölgenin çorba, sebze ve et yemekleri, bulgurlu köfte yemekleri, yöreye özgü salata çeşitleri ve dolmalarında kullanılmaktadır. Çok yoğun ekşi bir tada sahip olan sumak ekşisi akıtının (Resim 5) yemeklere çok az miktarda eklenmesi gerekmekte aksi halde yemeğin lezzetini bozabilmektedir. Sumak ekşisi akıtı sıcak yemeklerin içerisine ürün pişmesine yakın ilave edilirken, soğuk yemeklerde özellikle yörede ekşileme olarak da ifade edilen çabuk turşu ve salatalarda akıtın su ile açılmasıyla hazırlanmaktadır. Dolmalarda ise iç harcının içine veya pişirme suyuna katılmaktadır.

2.2. Ürün Kavramı ve Yeni Ürün Geliştirme Süreci

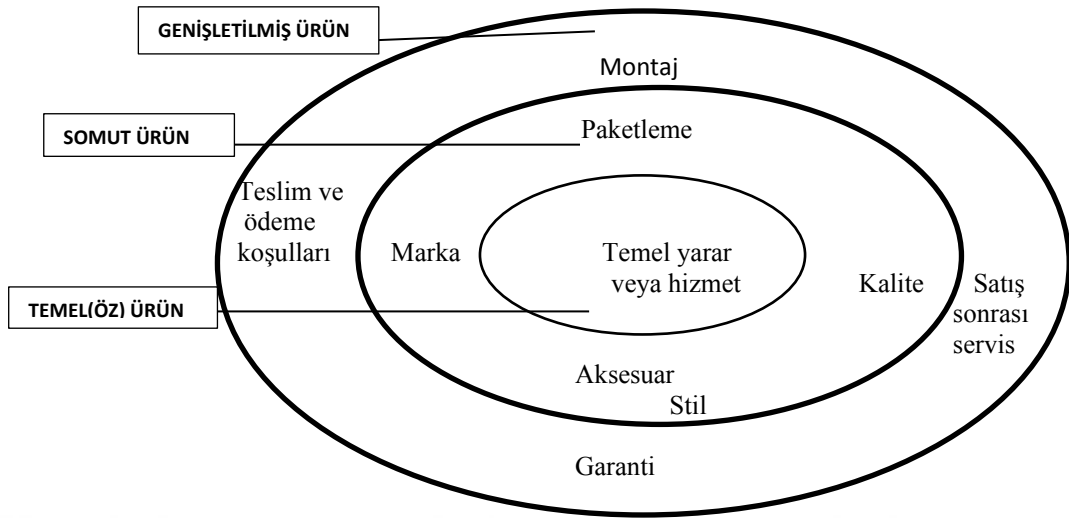
2.2.1. Ürün Kavramı ve Çeşitleri

Türk dil kurumu ürün kavramını iki anlamda tanımlamaktadır. Bunlardan birincisi doğadan elde edilen, üretilen yararlı şey veya mahsul; ikincisi ise endüstriyel alanlarda ham maddelerin işlenmesiyle elde edilen şeydir (Türk Dil Kurumu, 2023). Kotler'e (2000) göre ürün kavramı insanların istek, talep veya her türlü ihtiyaçlarını karşılayabilen herhangi bir şeydir. İlk defa Adam Smith tarafından adından söz edilen ürün kavramı

1575 yılında kısıtlı alanlarda kullanılmaya başlanmıştır. 1695 yılından sonra ise üretilen her şeye ürün denilmeye başlanmış ve bu kavram yaygınlaşmıştır (Değer, 2010, s. 3; Hoas & Madigan, 1999).

İşletmelerin kuruluş amaçları bir ürün üretmek veya ürün satışı yaparak para kazanmaktır. İşletme ticari hayatını devam ettirebilmesi için insanların taleplerine cevap verebilmesi gerekmektedir. Ürün ile ilgili verilen her türlü stratejik kararlar işletmenin başarısını veya başarısızlığını ortaya koymaktadır (Durmaz & Yardımcıoğlu, 2015). Ürün kavramına üretici, tüketici ve varsa aracı kişiler açısından farklı anlamlar yüklenebilmektedir. İşletme yani üretici ürünün fiziki tarafını düşünürken tüketici ise bu malın ona sağlayacağı tatmin, kullanışlılığı ve hizmeti düşünmektedir. Diğer taraftan da ürünü tekrar satılabilir mi düşüncesiyle aracının elde edeceği kazancı düşünmesi, farklı bakış açılarından yorumlanmaktadır (Değer, 2010). Bu düşüncelere bakıldığında ürünler somut veya soyut kavramlar taşıyabilmektedirler. Restorana giden bir müşterinin yediği yemek somut iken verilen hizmetin ise soyut olması örneği bir ürünü ortaya koymaktadır. (Perreault & McCarthy, 1990).

Şahin'e (2013) ve Değer'e (2010) göre ürünü üç temel düzeyde tanımlamaktadır (Şekil 1). Bunlardan birincisi ve en önemlisi olan tüketicinin isteklerine yarar ve fayda sağlayan asıl ürün (öz, temel) üründür. İkinci olanı ise bünyesinde paketlenme, marka, kalite, aksesuar ve stil özelliklerini barındıran somut (gerçek) üründür. Üçüncü olan son aşama ise ürünün teslimi, ardından kurulumu, satış sonrası verilen hizmetleri ve ürünün güvenilir olduğunu gösteren garanti özellikleri bulunan genişletilmiş üründür. Ürün düzeyleri (Şekil 2) de mamul ürünün üç aşaması ile detaylı şekilde gösterilmiştir.



Şekil 2. Mamul Ürünün Üç aşaması (Şahin, 2013; Değer, 2010)

2.2.1.1. Ürün Çeşitleri

Müşterilerin (tüketicilerin) ihtiyaçları karşılanabilmesi için piyasada kıyafetten otomobile, silgiden cıvataya binlerce çeşit ürün bulunmaktadır. Her bir ürünün yapısı ve kullanım amacı farklılık göstermesi ve pazarlama stratejileri gibi sebeplerden dolayı sınıflandırmaya gidilmiştir. Ürünler dayanıklılık özellikleri temel alınarak şu şekilde sınıflandırılmaktadır (Cam, 2013, s. 92).

Dayanıklı ürünler: Çamaşır makinesi, televizyon, kanepe vb. ürünler dayanıklı ürünlere örnek olarak gösterilebilir. Bu ürünlerin özellikleri; uzun süre kullanılabilir ve dayanıklıdır. İkinci kez satılabilir. Elle tutulur fiziki somut ürünlerdir.

Dayanıksız ürünler: Kâğıt havlu, benzin, ekmek, gazete, süt vb. ürünler dayanıksız ürünlere örnektir. Bir iki defa kullandıktan sonra ürün ömrü sona eren veya tükenen ürünlerdir.

Hizmetler: Sigortacılık hizmeti, avukatlık hizmeti, saç tıraşı, konaklama, bankacılık, nakliye vb. hizmetlerdir. Tüketicilerin taleplerini soyut olarak karşılayan

ürünlerdir. Burada hizmet satışa sunulmaktadır (Durmaz & Yardımcıoğlu, 2015). Ürünler kullanım amaçlarına göre endüstriyel ve tüketim ürünleri olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Değer, 2010).

Endüstriyel ürünler: Endüstriyel ürünler; fabrika, sanayi alanları gibi üretim alanlarında veya işletmelerde bir malın veya hizmetin oluşumunda hammadde, yarı mamul, tesisler, yardımcı araçlar (aksesuarlar), işletme ekipmanları ve profesyonel hizmetler olarak kullanılmaktadır (Durmaz & Yardımcıoğlu, 2015; Ünüsan, 2006).

Tüketim ürünleri: Otomobil, bilgisayar, yiyecek vb. kendisi ve ailesi için gerekli olan son tüketicinin yani vatandaşın beğenisine sunulan ürünlerdir. Tüketim ürünleri kolayda ürünler, beğenmeli ürünler, özellikli ürünler ve aranmayan özellikler olacak şekilde dört grup altında incelenmektedir (Cam, 2013).

2.2.2. Yeni Ürün ve Yeni Ürün Geliştirme Süreci

2.2.2.1. Yeni Ürün

İşletmelerin var oluş amaçları müşteri taleplerini ve ihtiyaçlarını karşılayarak kar amacı gütmektir. İşletmeler tüketicilerin taleplerinin sürekli değişmesi, çevre koşulları, teknolojik gelişmeler, piyasada var olabilmesi, mevcut ürünün zamanla kullanımının yetersizliği ve rakipleriyle rekabet edebilmesi için yeni ürünler geliştirme ihtiyacı duymaktadır (Cam, 2013, s. 53). İşletmeler için yeni ürün kavramı; yeni bir ürün tasarlamak veya var olan bir ürünün herhangi bir şekilde yenilenip piyasaya sunulmasıdır (Perreault & McCarthy, 1990, s. 289).

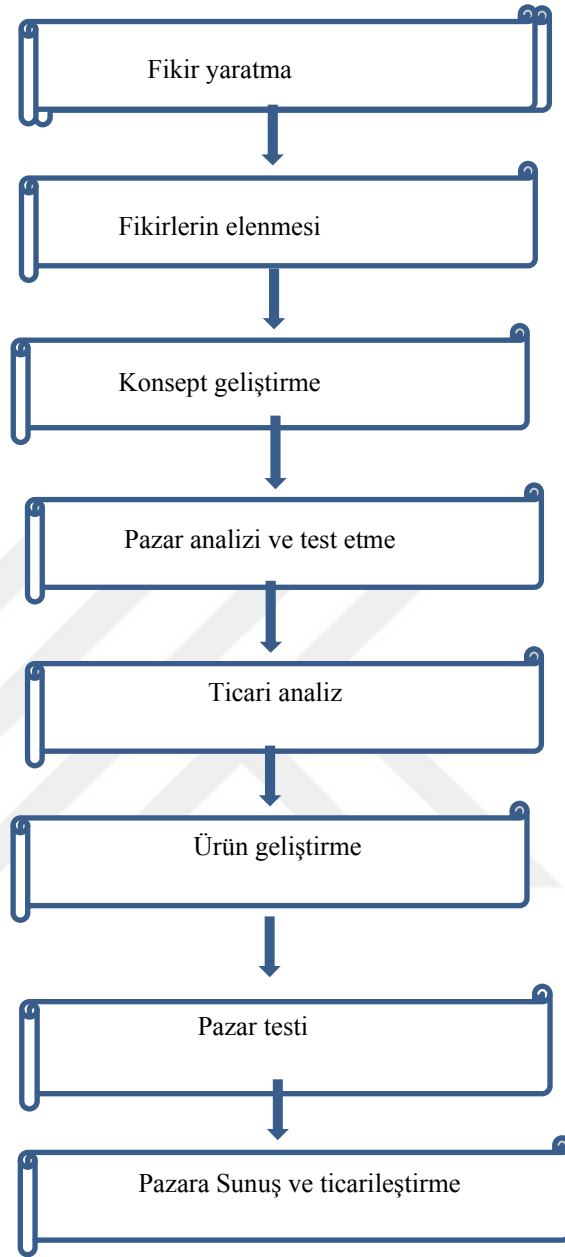
Yeni bir ürün piyasada; yeni bir fikir ortaya koyarak icat (buluş) anlamında sunulabilir. Ürün tüketicinin hayat şartlarını kolaylaştırmak için pazara sunulan yeni bir ürün ve işletmeler açısından yeni ürün olacak şekilde üç grupta bulunmaktadır (Paksoy, 2017, s. 69; Altuğ, 2017).

Cam'a (2013) göre yeni ürün geliştirme tüketici ihtiyaçları doğrultusunda yola çıkar ve yine tüketici gereksinimini giderdiği zamanda sonlanır. Ürün geliştirme sebepleri şu şekildedir:

- ✓ Ürüne olan ihtiyacın ortadan kalkması
- ✓ Daha uygun fiyat ile aynı ihtiyacı gören ucuz ürünlerin üretimi
- ✓ Pazarlamada rekabetin artması
- ✓ Yeni Ürün Geliştirme Süreci

Yeni ürün geliştirme aşamaları tüketiciyi tatmin etmek amacıyla gereklidir. Yeni ürün aşamaları (şekil 3) sekiz tane süreçten geçmektedir (Kotler, 1988, s. 412)





Şekil 3. Yeni Ürün Geliştirme Aşamaları (Kotler, 1988).

2.2.3. Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme

Diğer sektörlerde olduğu gibi gıda sektöründe de işletmeler daha çok kazanmak ve rekabet etmek isterler. Bu nedenle de sektördeki değişimleri yakından takip etmeleri ve pazara göre yeni planlamalar belirlemeliler. Gıda sektöründeki işletmeler ulusal ve

küresel ortamlarda rekabet üstünlüğü kurabilmeleri için hedef olarak yeni ürün geliştirmeleri gerekmektedir. Gıdalarda yen ürün geliştirme yaparken şu hususlar dikkat edilmelidir:

- ✓ Tüketicinin beslenme ihtiyacını en iyi şekilde karşılayacak sağlıklı ürünler
- ✓ Üretimden tüketiciye gelene kadar olan süreçte teknolojiden faydalanarak güvenli gıda
- ✓ Çeşitliliği arttırarak tercih olanakları yüksek daha fazla gıda üretmek
- ✓ Raflarda uzun süre bozulmadan dayanabilen gıdalar üretmek
- ✓ Gıda ürünlerini farklılaştırarak pazarda ön plana çıkmak
- ✓ Gıda üretim maliyetini en aza indirmek (Öztürk & Onurlubaş, 2018).

Bu sektör toplumun temel ihtiyaçlarından birini karşıladığı için önem arz etmektedir. Belirli standartlarda tüketicinin taleplerini karşılayacak şekilde güvenilir ve kaliteli ürünlerin üretilmesinde fayda görülmektedir (Kuşat & Kösekahyaoglu, 2012, s. 184).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. ARAŞTIRMA YÖNTEM VE ARAÇLARI

3.1. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada nitel araştırma tekniği ve deneysel yöntem kullanılarak Maraş sumak ekşisi akıtının Kahramanmaraş mutfağının hangi yöresel yemeklerinde kullanıldığı, nasıl kullanıldığı ve farklı yemek gruplarında kullanılabilirliği üzerinde araştırmalar yapılmıştır. Bu yöntemler iki alt başlık şeklinde aşağıda anlatılmıştır. İlk yöntem olan nitel çalışmada sumak ekşisi akıtının bilinirliğini, nasıl ve hangi yemeklerde kullanıldığı araştırılmıştır. Deneysel çalışmada ise sumak ekşisi akıtı ile ürün geliştirme çalışması yapılmıştır.

Bu çalışma Ek-2’de yer alan Kapadokya Üniversitesi Etik Komisyonu tarafından 26 Ekim 2022 tarihinde onaylanmıştır.

3.1.1. Nitel Araştırma

Nitel araştırma yönteminde durum çalışması modeli benimsenmiştir. Nitel araştırma; bir durumun tüm boyutlarıyla incelenmesi ile anlaşılabilir. Nitel veri analizi yapılırken araştırmanın merkezinde insanın kendisi ve çevresini nasıl yorumladığını öğrenmeye yönelik yöntemlerdir (Aydın, 2018). Durum çalışması; gerçekleşen olay ve durumların ortaya çıktığı yer ve zamanda araştırılması ana temel gayedir. Bu sebeple uygulanılacak yöntem amaca en yakın olanı yaklaştıracak şekilde seçilmesini gerektirir (Sayım, 2021, s. 57). Katılımcıların görüşleri alınan bu çalışmada, elde edilen bulgular içerik analiz tekniğinden faydalanılarak çözümlenmiştir.

3.1.1.1. Evren ve örneklem

Araştırmanın evrenini Kahramanmaraş’ta bulunan 30 yaş üstü yerel halk oluşturmaktadır. Araştırmada amaçlı örneklemeden yararlanılmıştır. Sumak ekşisi akıtı hakkında yeterli bilgi ve tecrübeye sahip olduğu düşünülen kişiler ile görüşmelerin

yapılmasına ve böylece konu hakkında derinlemesine bilgi edinmeye imkân sağlamaktadır.

3.1.1.2. Veri toplama yöntemi ve aracı

Çalışmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme formu (Karayığit, 2021) ve (Ceylan, 2019)’nın çalışmalarından uyarlanarak hazırlanmıştır. Ek 3’te çalışmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu yer almaktadır. Görüşmeler 14.01.2023 – 02.06.2023 tarihleri arasında yüz yüze 30 yaş üstü 18 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Ses kayıtları dijital şekilde kaydedilmiş ve muhafaza edilmiştir. Yine tüm görüşmeler yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için elde edilen cevaplar kategorize edilerek içerik analizi yapılmıştır. Araştırmada belirlenen tema ve kodlar Tablo 2’de bulunmaktadır.

Tablo 2. Araştırmada Yer Alan Tema ve Kodların Bilgileri

Temalar	Kodlar
Kullanım alanı	Sumak ekşisi akıtının ilave edildiği yemek grupları
Kazanım	Sumak ekşisi akıtının tüketim alışkanlığı kazanımı
Tüketim	Sumak ekşisi akıtı ile yapılan özel bir tarif
Deneyim	Sumak ekşisi akıtının nereden temin edildiği, yemeklere sağladığı katkı, kullanım miktarı, püf noktası
Yeni kullanım alanı	Sumak ekşisinin farklı tariflerde kullanımı
Yemekler	En çok tercih edilen sumak ekşili yemekler

Yarı yapılandırılmış görüşmedeki sorular aşağıda sıralanmıştır.

- ✓ *Sumak ekşisi akıtını hangi tür yemeklerde kullanıyorsunuz?*
- ✓ *Sumak ekşisi akıtını yemeklerde hangi amaçla kullanıyorsunuz?*
- ✓ *Sumak ekşisi akıtını ne şekilde ve hangi oranda kullanıyorsunuz?*
- ✓ *Sumak ekşisi akıtı yemeklere ne zaman ilave edilir. Püf noktası var mıdır?*
- ✓ *Sumak ekşisi akıtını kendiniz mi hazırlıyorsunuz hazır mı alıyorsunuz?*

Hazır alıyorsanız nereden temin ediyorsunuz?

- ✓ *Kendiniz hazırlıyorsanız sumak ekşisini nasıl yapıyorsunuz?*
- ✓ *Sumak ekşisi akıtını yemeklerde ne zamandan beri kullanıyorsunuz?*

- ✓ *Sumak ekşisi akıtı tüketim alışkanlığını nereden kazandınız?*
- ✓ *En çok tercih edilen sumak ekşili yemekler nelerdir?*
- ✓ *Sizin kendi yaptığınız özel bir tarifiniz var mı? Varsa nereden öğrendiniz?*
- ✓ *Sumak ekşisi ile hazırlanan yemekler dışında farklı tarifler hiç denediniz mi?*
- ✓ *Eklemek istedikleriniz nelerdir?*

3.1.1.3. Verilerin analizi

Araştırmada toplanan veriler kavramsal çerçevede oluşturulan temalar ve kodlar arasındaki sonuçları ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu anlamda Maraş sumak ekşisi akıtı kullanan kişilerden elde edilen veriler kategorize edilerek içerik analizi yapılmıştır. Kişilerle yapılan görüşmeler kayıt altına alınıp analiz edilmiştir. Analiz aşamasında katılımcıların kimliklerinin deşifre olmaması için K1, K2, K3, K4..... K18 şeklinde kodlama yapılmıştır. Bu şekilde yapılan kodlamada katılımcıların ifadeleri doğrudan yazıya aktarılmıştır.

3.1.2. Deneysel Araştırma

Ürün geliştirme var olan bir ürünü revize etme veya piyasaya sıfırdan tüketicinin beklentilerini karşılayan yeni bir tasarım anlamına gelmektedir (Kurtoğlu, 2017). Ürünlerin kalitesi ve daha çok verimliliği açısından deneysel araştırmalar önem arz etmektedir. Özellikle gıda ürünlerin ömürlerinin diğer sektördeki ürünlere kıyasla daha kısa olması nedeniyle bu tür deneysel tasarımlar daha çok fayda sağlamaktadır (Hasgöl, 2011). Çalışmanın bu kısmında sumak ekşisi akıtının kullanılmadığı bir yiyecek grubuna yönelik ürün geliştirme yapılmıştır. Sumak ekşisinin kullanılmadığı bir alan olarak tatlı grubu belirlenmiştir. Bu amaçla farklı reçeteler geliştirilmiş ve geliştirilen reçetelerle üretilen ürünlerin duyu analizi testleri yapılmıştır.

3.1.2.1. Ürünün belirlenmesi

Yapılan araştırmada sumak ekşisi akıtının tatlılarda kullanılmadığı görülmüştür. Kahramanmaraş'ın tanınmış bir ürünü olan coğrafi işaretli Maraş dondurması ile yine şehrin coğrafi işaretli sumak ekşisi akıtını bir araya getirme düşüncesiyle dondurma ve sorbe ürünü geliştirilmesine karar verilmiştir. Bunun yanında limondan daha keskin bir tadı olan sumak ekşisinin limonlu dondurma ve limonlu sorbe ürünleri temel alınarak üretilbileceği düşüncesiyle denemelere başlanmıştır.

Dondurma süt ve süt ürünleri, salep, şeker, aroma verici, meyve püreleri ve emülgatör kullanılarak elde edilen bir gıda ürünüdür. (Yetisemiyen, 2010). Kahramanmaraş usulü dondurma ise keçi sütü ve kaliteli salep ile üretilmektedir. Yine keçi sütünün yanı sıra manda sütü ve koyun sütü de ilave edilebilmektedir (Gürsoy, 2010). Sorbe; su, şeker ve meyve ana maddelerinden oluşmakta olup limon, bal, likör vb. diğer ürünlerinde katılabileceği donuk olarak sunulan bir tatlıdır (Arellano, Benkhelifa, Flick, & Alvarez, 2012).

Sumak ekşisi akıtlı dondurma ve sorbelerin yapımında en iyi ürüne ulaşabilmek için çok kez ürün denemeleri yapılmıştır. En iyi üçer adet dondurma ve sorbe reçetesi oluşturulmuştur. Hazırlanan ürünlere 321-322-323-324-325 ve 326 şeklinde Tablo 3'de kodlamalar verilmiştir.

Tablo 3. Sumak Ekşili Dondurma ve Sorbe Ürünlerinin Kodlamaları

	Türü	Eklenen sumak ekşisi miktarı	Verilen Kod
1	Dondurma	15 g	321
2	Dondurma	20 g	322
3	Dondurma	10 g	323
4	Sorbe	15 g	324
5	Sorbe	20 g	325
6	Sorbe	10 g	326

3.1.2.2. Kullanılan hammadde ve araç gereçler

Dondurma ve sorbe üretimlerinde cihaz olarak dondurma makinesi ve hassas pastane tartısı kullanılmıştır. Pastörize süt, toz şeker, Arifoğlu marka saf toz salep, toz vanilya, Bağdat marka sumak baharatı ve Efendioğlu marka sumak ekşisi akıti Kahramanmaraş ilinde bulunan yerel marketlerden temin edilmiştir. Dondurma ve sorbe üretimlerin denemelerinde Resim 6’de bulunan cihaz kullanılmıştır.

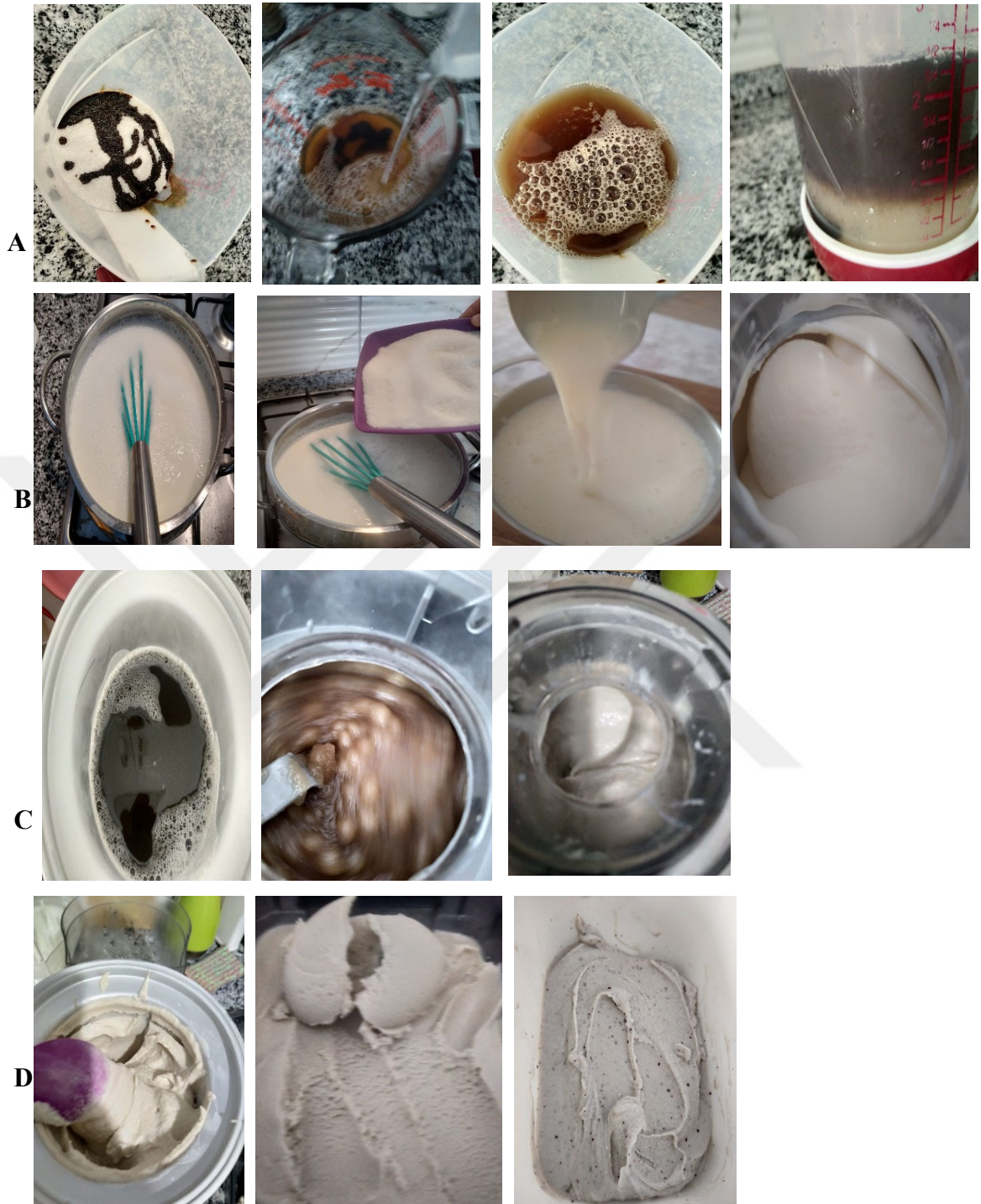


Resim 6.Cuisinart ICE40BCE İkili dondurma makinesi (Aldioğlu, 2023).

3.1.2.3. Sumak ekşili dondurma üretimi

Dondurma ve sorbe örnekleri Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Mutfak Atölyesi’nde üretilmiştir. Dondurma üretimi Doğan ve Kayacier, (2007)’in çalışmasında yer alan dondurma üretim formülünde bazı modifikasyonlar yapılarak gerçekleştirilmiştir. 500 ml pastörize süt ocağa alınıp 60 °C’ye kadar ısıtılmıştır. Isıtılan süte 2,5 g toz salep, 100 g toz şeker ve 5 g toz vanilya ilave

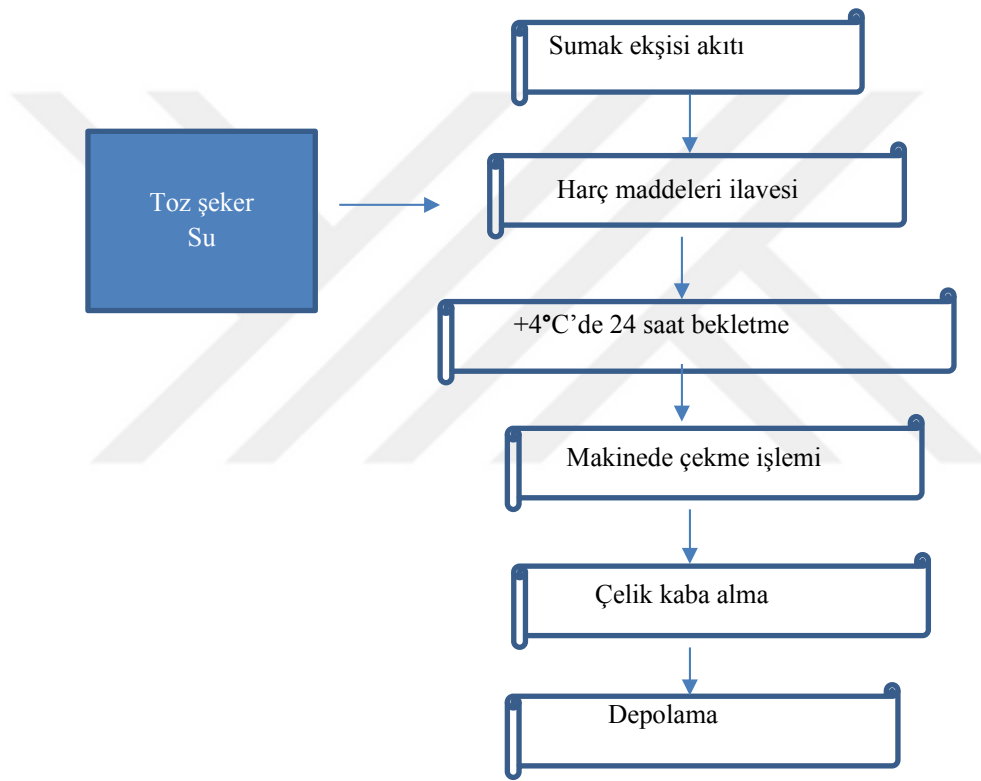
edilerek sürekli karıştırılmıştır. Karışım 80°C’de yaklaşık 30 dakika boyunca pişirilerek boza kıvamına gelmesi sağlanmıştır. Ocaktan alınıp karıştırarak soğutulan karışım +4°C’de 24 saat dolapta dinlendirildikten sonra 15-20 dakika boyunca dondurma makinesinde çekilmiştir. Çelik kaplara alınan dondurma -18°C’de 2 saat dinlendirilmiştir. Diğer taraftan 200 g şeker ve 400 ml su ile 10, 15, 20 g’lık sumak ekşisi akıtı karıştırılarak üç ayrı konsantrasyonda karışımlar hazırlanmıştır. Hazırlanan bu karışımların ekşileri suya geçmesi için bir gün dolapta bekletilip makinede 10-15 dakika boyunca çekilmiştir. Makinede çekme işleminin bitmesine yakın hazırlanan sade dondurmadan 10 g’lık karışıma 180 g, 15 g’lık karışıma 150 g, 20 g’lık karışıma 225 g ilave edilerek makinede karıştırma işlemine devam edilmiştir. İşlem tamamlandıktan sonra sumak ekşi akıtlı dondurmalar 1 gün boyunca -25°C’de şoklanmıştır. Sumak ekşili dondurma hazırlanış aşamasına ait görseller Resim 7’de yer almaktadır.



Resim 7. Sumak ekşili dondurma örneklerin görseli (Aldıoğlu, 2023). A) Sumak ekşisi akıtının hazırlanması, B) Sade dondurmanın hazırlanması, C) Sumak ekşisi akıtı karışımı ve sade dondurmanın karıştırılması, D) Dondurma karışımının soğutulması

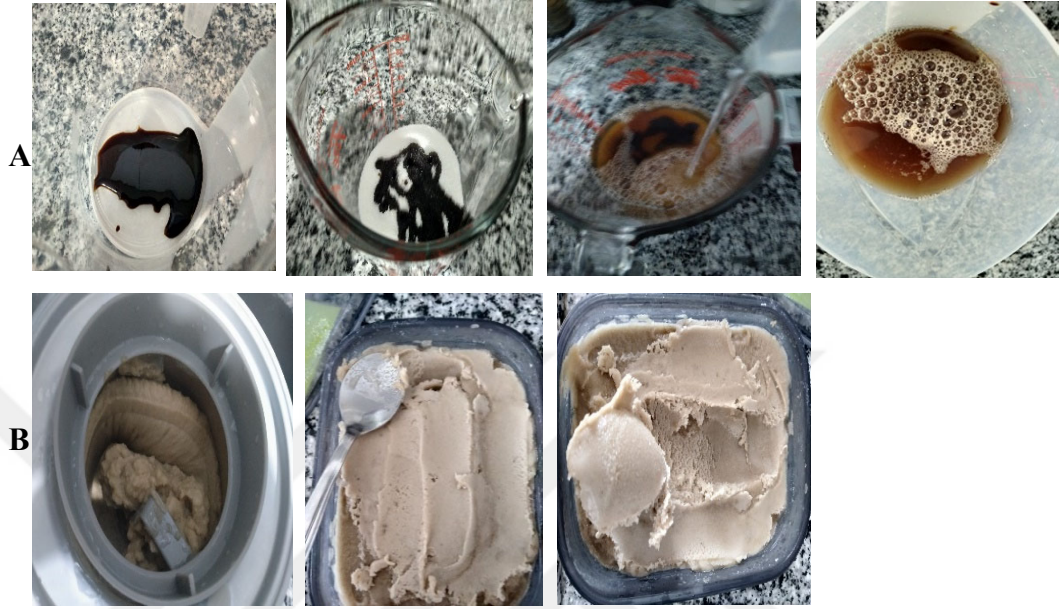
3.1.2.4. Sumak ekşili sorbe yapımı

Sumak ekşili sorbe için, 200 g toz şeker ve 400 ml sudan oluşan üç ayrı karışım hazırlanmış ve her bir karışıma sırasıyla 10g, 15g ve 20 g sumak ekşi akıtı ilave edilerek tüm malzemeler çözünene kadar karıştırılmıştır. Ardından +4 °C’de 24 saat bekletilmiş ve ekşisi suya geçen karışım makinede (Resim 6) 15 dakika kadar çekilmiş ve -25°C’de şoklanmıştır. Sumak ekşili sorbe üretimi şekil 4’de detaylı şekilde gösterilmiştir.



Şekil 4. Sumak ekşili sorbe üretim metodu

Sumak ekşili sorbenin hazırlanış aşamasına ait görseller Resim 8’de yer almaktadır.



Resim 8. Sumak ekşili sorbe örneklerin görseli (Aldıoğlu, 2023). A) Sumak ekşisi akıtlı sorbe karışımının hazırlanması, B) Sorbenin makinede çekilme ve dondurulması

3.1.2.5. Duyusal Analiz Testi

Çalışma kapsamında sumak ekşili dondurma ve sumak ekşili sorbe ürünlerinin lezzet olguları belirlenebilmesi için tüketici testi yöntemine göre duyusal analizleri gerçekleştirilmiştir. Duyusal analiz çalışması gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri, öğretim üyeleri, gıda mühendisi, aşçı ve şefler olmak üzere 27 panelist ile gerçekleştirilmiştir.

Örneklerin duyusal farklılıklarının belirlenmesi amacıyla kullanılan duyusal analiz formu Ek 4’te verilmiştir. Hatunoğlu (2022)’nin “Sumak (*Rhus Coriaria* L.) Kullanılarak Elde Edilen Süt Ürünlerinde Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özelliklerin Araştırılması” yüksek lisans tezindeki duyusal analiz ölçeği örnek alınmıştır. Araştırmanın deneysel çalışma süreci Eylül 2022 ile Haziran 2023 tarihleri arasındadır.

Gıdalarda duyuusal değerlendirme yapılırken kabin sistemi kurulmalı ve panelistler birbirlerinden etkilenmemeleri gerekmektedir. Reçetelerin panelistlere rastgele numaralandırılması ve sunulması ifade edilmektedir. Duyusal değerlendirmede ‐ölçüm aktivitesi‐ aşamasında ürün ile insan duyuları arasındaki ilişkiyi sayılarla göstermeye çalışmaktadır (Onoğur & Elmacı, 2019).

Tüketici testinden önce panelistlere duyuusal analiz formunda yer alan kriterler ve puanlamalar ile ilgili bilgiler verilmiştir. Sumak ekşisi akıtının nasıl bir ürün olduğu, dondurma ve sorbeler hakkında bilgiler panelistlere detaylı bir şekilde aktarılmıştır. Panelistlerden her bir tadımdan sonra ağızlarını su ile çalkalamaları istenmiştir. Duyusal analiz testi ilk etapta 7 kişi, sonra 5 kişi, daha sonra 3 kişi ve son olarak 12 kişi katılarak dört oturumda 27 panelist ile tamamlanmıştır. Panelistler her bir ürünün (Resim 9) tadımında renk, koku, tat, görünüş, ağız hissi, damak tadına uygunluk, çekicilik ve genel beğeni özelliklerini puanlamaları istenmiştir.



Resim 9. Duyusal analiz için hazırlanan dondurma ve sorbenin görselleri
(Aldıoğlu, 2023)

3.1.2.6. Verilerin analizi

Sumak ekşili dondurma ve sorbe ürünlerinin duyuusal analiz sonuçları istatistiksel yöntemler aracılığıyla yorumlanmıştır. Uygulanan yöntem tek yönlü varyans analizidir. Ürün ve ürün özellikleri, duyuusal analizlerinin istatistiksel yöntemlerle birlikte kullanılması nicel yöntemle yapılmasını sağlamaktadır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. BULGULAR VE YORUM

Çalışmanın nitel araştırma ve deneysel araştırma bulgularına aşağıda sırasıyla verilmiştir.

4.1. Nitel Araştırma Bulguları

4.1.1. Demografik Özellikler

Nitel araştırmada yer alan demografik özellikler Tablo 5’de bulunmaktadır.

Tablo 4. Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Medeni durum	Eğitim	Meslek
K1	Erkek	50	Evli	Lisans	Aşçı
K2	Kadın	48	Evli	Lisans	Öğretim Görevlisi
K3	Kadın	40	Evli	Lisansüstü	Öğretim Üyesi
K4	Kadın	52	Bekâr	Ortaöğretim	Ev Hanımı
K5	Kadın	67	Evli	İlköğretim	Ev Hanımı
K6	Kadın	45	Evli	Lisansüstü	İnşaat Mühendisi
K7	Kadın	43	Evli	İlköğretim	Ev Hanımı
K8	Kadın	30	Evli	Ortaöğretim	Mutfak Görevlisi
K9	Kadın	30	Bekâr	Lisansüstü	Gıda Mühendisi
K10	Erkek	59	Evli	İlköğretim	Aşçı
K11	Erkek	55	Evli	İlköğretim	Aşçı
K12	Erkek	43	Evli	Ortaöğretim	Aşçıbaşı
K13	Erkek	35	Evli	Ortaöğretim	Aşçı
K14	Kadın	62	Evli	İlköğretim	Ev Hanımı
K15	Kadın	70	Evli	İlköğretim	Ev Hanımı
K16	Kadın	43	Evli	İlköğretim	Ev Hanımı
K17	Kadın	36	Evli	Ön lisans	Ev hanımı
K18	Erkek	48	Evli	Ortaöğretim	Kasap

Sumak ekşisi akıtını hangi tür yemeklerde kullanıldığını yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara sorulan “*Sumak ekşisi akıtını hangi tür yemeklerde kullanıyorsunuz?*” sorusuna katılımcıların çoğu sumak ekşisi akıtını çorba, et ve sebze yemekleri, dolma ve sarmada, yöreye özgü ekşileme ve turşu diye adlandırdıkları salatalarda ve bulgurlu köftelerde kullanıldığını ifade etmişlerdir. K4 kodlu katılımcı sebze ve et yemeklerinde kullanmadığını ifade etti. K5 kodlu katılımcı ise kuru börülce “lolaz” isimli domates ve biber salçasıyla yapılan kuru börülce yemeğinde kullandığını ifade etmiştir. K9 kodlu katılımcı etli ve sebzeli sulu yemeklerde kullandığını ifade etmiştir. K11 kodlu katılımcı ise yöremizde bulunan sıcak yemekler diye adlandırılan sebzeli ve etli tencere yemeklerinde çeşitlerinde ve soğuk havuç ekşileme, ekşili turşu diye yemekler diye adlandırılan salatalarda kullandığını ifade etmiştir. K17 ise salçalı tencere yemeklerinde sadeyağı veya zeytinyağı ile kuru nanenin yakılıp yemeğin üstüne ilave edilen baharatlı yemeklerde kullandığını ifade etmiştir.

Sumak ekşisi akıtını yemeklerde hangi amaçla kullanımına yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “*Sumak ekşisi akıtını hangi amaçla kullanıyorsunuz?*” sorusuna katılımcıların çoğu yemeklere lezzet ve ekşi tat verdiği için kullandıklarını ifade etmişlerdir. K1 kodlu katılımcı nar ve limon suyunun yerine kullandığını ifade etmiştir. K3, K4 ve K11 kodlu katılımcılar ise sağlığa faydalı olduğu için kullandıklarını ifade etmişlerdir. K1, K2, K9 ve K16 kodlu katılımcılar ise yemeğe renk vermesi amacıyla da kullandıklarını ifade etmişlerdir. K6 kodlu katılımcı, yemeğe rayiha (hoş koku) verdiği için kullandığını ifade etmiştir.

Sumak ekşisi akıtını ne şekilde ve hangi oranda kullanımına yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “*Sumak ekşisini yemeklere ne şekilde ve hangi oranda kullanıyorsunuz?*” sorusuna katılımcıların çoğu iki şekilde kullandığını ifade etmişlerdir. Sumak ekşisini akıt olarak ve dalından koparılmış sumağın suyun içinde bekletilip elde edilen suyu kullandıkları ifade etmişlerdir. Akıt şeklinde yemeğe ilave edilen miktarın sumak ekşisi akıtının keskinliğine göre 10 kişilik bir yemeğe 1 yemek kaşığı veya 1 tatlı kaşığı ilave ettiklerini ifade etmişlerdir. K6 kodlu katılımcı göz kararı

kattığını ifade etmiştir. K12 kodlu katılımcı ise yemeğe ne kadar baharat katıyorsam aynı miktarda sumak ekşisi akıtını koyduğunu ifade etmiştir.

Sumak ekşisi akıtının yemeklere ne zaman ilave edildiği ve püf noktasına yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “*sumak ekşisi akıtını yemeklere ne zaman ilave edilir ve püf noktası var mıdır?*” sorusuna katılımcıların çoğu pişen yemeğin içinde bulunan ürünlerin sertleşmemesi için bitimine yakın ilave ettiklerini ifade etmişlerdir. K5, K9, K13 ve K14 kodlu katılımcıların ise soğuk ve sıcak yemeklere göre farklılık gösterdiğini sıcak yemeklerde yemeğin pişmesine yakın, soğuk yemeklerde ise yemeğin hazırlanma aşamasında kullanıldığını ifade etmişlerdir. K12 kodlu katılımcı ise yemeğin kıvamını koyu yapmaması için yemeğin altını kapatmadan hemen önce tatlandırma aşamasında kullandığını ifade etmiştir.

Sumak ekşisi akıtını nasıl temin edildiğine yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “*sumak ekşisi akıtını nereden temin ediyorsunuz*” sorusuna katılımcıların çoğunluğu sumak ekşisi akıtını kendileri hazırladıklarını ifade etmişlerdir. K8 ve K10 kodlu katılımcıların yöresel marketlerden temin ettiklerini ifade etmişlerdir. K1, K2, K3 ve K6 kodlu katılımcıların ise tanıdık, bilinen kişilerden satın aldıklarını ifade etmişlerdir.

Sumak ekşisi akıtının nasıl üretildiğine yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “*sumak ekşisi akıtını nasıl üretilir*” sorusuna üretimini bilen katılımcıların çoğu yaz aylarında olgunlaşan sumağın hasat edildiğini, bahçesinde varsa bahçesinden temin ettiğini yoksa ise satan yerlerden temin ettiğini ifade etmiştir. Sumağın ekşisini çıkarmak için suyun içinde bekletilir. Bu işlem 3 defa yapılır. Ardından tortusu dibe çökmesi için bir gece bekletilir. Sonra cam kaplara alınıp güneşte pekmez kıvamına gelene kadar bekletilir. Son olarak kavanoza alınıp biraz tuz ilave edip kapağı kapalı şekilde dolapta veya kilerde muhafaza ettiklerini ifade etmişlerdir. K3 kodlu katılımcı ise bu işlemi yaparken ekşili suyu kaynattığını, ardından soğuyan ekşili suyun koyu kıvama gelene kadar güneşte salça yapar gibi beklettiğini ifade etmiştir.

Sumak ekşisinin ne zamandır tüketildiğine yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “sumak ekşisi akıtını ne zamandır tüketiyorsunuz” sorusuna katılımcıların tamamı çocukluk yaşlarından itibaren tükettiklerini ifade etmişlerdir.

Sumak ekşisi akıtı kullanım alışkanlığına yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “sumak ekşisi akıtını kullanım alışkanlığınızı nasıl kazandınız” sorusuna katılımcıların tamamı ailelerinden, atalarından kalma bir kazanım olduğunu ifade etmişlerdir.

En çok tercih edilen sumak ekşili yemeklere yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “en çok tercih edilen sumak ekşili yemekler” sorusuna katılımcıların çoğu Maraş paça, ekşili çorba, ekşili aya sulusu, ekşili et kabağı sulusu, ekşili bamya, ekşili köfte, yörede ekşileme ve turşu isimleriyle bilinen salata çeşitlerini, dolma ve sarma yemeklerini en çok tercih ettiklerini belirtmişlerdir. K4 kodlu katılımcı lolaz isminde kuru börülce yemeğinin en çok tercih edilen yemekler arasında olduğunu ifade etmiştir.

Sumak ekşili özel bir tarife yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “sumak ekşili özel bir tarifi var mı” sorusuna katılımcıların çoğu özel bir tariflerinin olmadıklarını ve sumak ekşisi akıtını geleneksel kullanmayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. K5 kodlu katılımcı, sumak ekşisi akıtını su ile karıştırarak içtiğini ifade etmiştir. K6 kodlu katılımcı kuru nane, pul biber, tuz ve sumak ekşisi akıtını karıştırıp dip sos şeklinde Maraş tarhanası ile birlikte tükettiğini ifade etmiştir. K14 kodlu katılımcı ise bağırsak sorunlarına karşı Türk kahvesi ile karıştırılıp içildiğini ifade etmiştir.

Sumak ekşili farklı tariflere yönelik bulgular

Nitel araştırmada katılımcılara yöneltilen “sumak ekşisi akıtı ile farklı tarifler denediniz mi” sorusuna katılımcılar çoğu hayır farklı tariflerde denemediklerini ifade etmişlerdir. Diğerlerinden farklı olarak K9 kodlu katılımcı sumak ekşisi akıtından sirke yapıldığını duymuştum ifadesini belirtmiştir. K 11 kodlu katılımcı yıllar öncesinde ege

bölgesinde çalışırken tatlı ve ekşi soslu uzak doğu mutfağının yemeğine katmaya çalışmışım ama beğenilmemişti ifadesini belirtmiştir.

4.2. Deneysel Yönteme Ait Bulgular

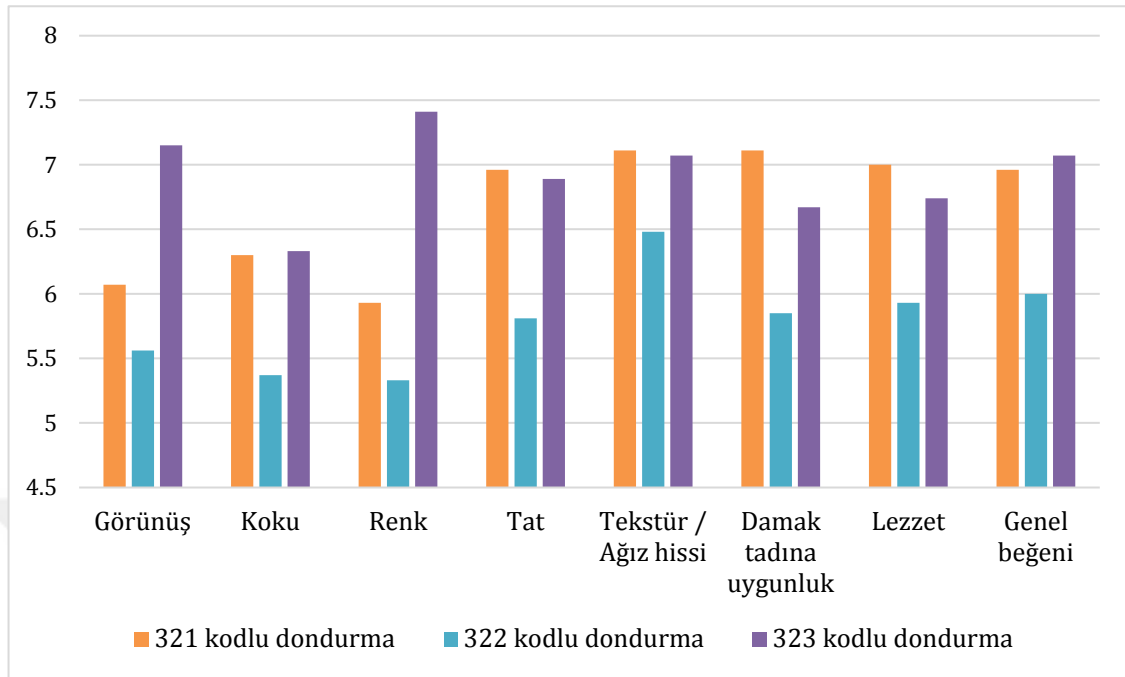
Üretilen sumak ekşili dondurma ve sorbeler Kapadokya Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğretim üyeleri, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi öğretim üyeleri ve öğrencileri ile Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi yerleşkesinde AFAD mutfağında çalışan aşçı, şef ve gıda mühendisinden oluşan 27 kişinin değerlendirilmesine sunulmuştur. Panelistler üçer çeşit hazırlanan dondurma ve sorbeleri Ek 4’te yer alan formda görünüş, koku, renk, tat, tekstür/ağız hissi kriterlerini göz önünde bulundurarak genel beğeni, damak tadına uygunluk ve lezzet bakımından 1 ile 9 arasında puan vererek değerlendirmiştir. Puanlamanın içeriği 1: Kabul edilemez, 5: ne iyi ne kötü, 9: en iyi şeklindedir. Sumak ekşili dondurma ve sorbe örneklerinin tanımlayıcı ve karşılaştırmalı analiz bulguları aşağıda sırasıyla anlatılmıştır.

4.2.1. Tanımlayıcı Bulgular

Tablo 5. Dondurmalarla Yönelik Duyusal Analiz Bulguları

Kriterler	321 kodlu dondurma		322 kodlu dondurma		323 kodlu dondurma	
	Ort	SS	Ort	SS	Ort	SS
Görünüş	6,07	2,35	5,56	2,08	7,15	1,83
Koku	6,30	2,13	5,37	1,94	6,33	1,66
Renk	5,93	2,13	5,33	2,02	7,41	1,55
Tat	6,96	1,95	5,81	2,27	6,89	1,89
Tekstür / Ağız hissi	7,11	1,97	6,48	2,23	7,07	2,02
Damak tadına uygunluk	7,11	1,83	5,85	2,30	6,67	2,00
Lezzet	7,00	1,82	5,93	2,13	6,74	1,93
Genel beğeni	6,96	1,89	6,00	2,15	7,07	1,59

Şekil 5. Dondurmalarla Yönelik Duyusal Analiz Bulguları



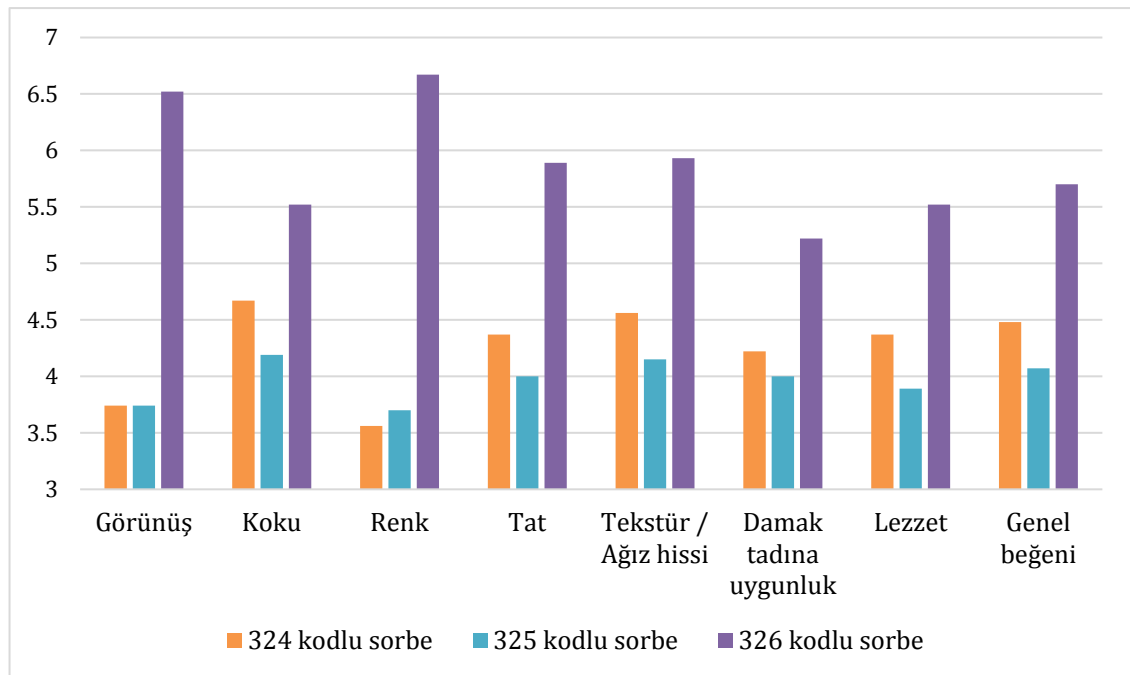
Tablo 5 ve Şekil 5’de görüleceği üzere 321 kodlu dondurma örneğine katılımcıların duyusal analiz sonucunda verdikleri görünüş puanının ortalama $6,07 \pm 2,35$ olduğu görülürken, koku kriterinden verdikleri puanın ortalama $6,30 \pm 2,13$ olduğu, renk kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,93 \pm 2,13$ olduğu, tat kriterinden verdikleri puanın ortalama $6,96 \pm 1,95$ olduğu, tekstür kriterinden verdikleri puanın ortalama $7,11 \pm 1,97$ olduğu, damak tadına uygunluk kriterinden verdikleri puanın ortalama $7,11 \pm 1,83$ olduğu, lezzet kriterinden verdikleri puanın ortalama $7,00 \pm 1,82$ olduğu ve genel beğeni puanlarının ortalama $6,96 \pm 1,89$ olduğu görülmektedir.

Bunun yanı sıra 322 kodlu dondurma örneğine katılımcıların duyusal analiz sonucunda verdikleri görünüş puanının ortalama $5,56 \pm 2,08$ olduğu görülürken, koku kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,37 \pm 1,94$ olduğu, renk kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,33 \pm 2,02$ olduğu, tat kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,81 \pm 2,27$ olduğu, tekstür kriterinden verdikleri puanın ortalama $6,48 \pm 2,23$ olduğu, damak tadına uygunluk kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,85 \pm 2,30$ olduğu, lezzet kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,93 \pm 2,13$ olduğu ve genel beğeni puanlarının ortalama $6,00 \pm 2,15$ olduğu görülmektedir.

Son olarak 323 kodlu dondurma örneğine katılımcıların duyu analizi sonucunda verdikleri görünüş puanının ortalama $7,15 \pm 1,83$ olduğu görülürken, koku kriterinden verdikleri puanın ortalama $6,33 \pm 1,66$ olduğu, renk kriterinden verdikleri puanın ortalama $7,41 \pm 1,55$ olduğu, tat kriterinden verdikleri puanın ortalama $6,89 \pm 1,89$ olduğu, tekstür kriterinden verdikleri puanın ortalama $7,07 \pm 2,02$ olduğu, damak tadına uygunluk kriterinden verdikleri puanın ortalama $6,67 \pm 2,00$ olduğu, lezzet kriterinden verdikleri puanın ortalama $6,74 \pm 1,93$ olduğu ve genel beğeni puanlarının ortalama $7,07 \pm 1,59$ olduğu görülmektedir.

Tablo 6. Sorbelere Yönelik Duyusal Analiz Bulguları

Kriterler	324 kodlu sorbe		325 kodlu sorbe		326 kodlu sorbe	
	Ort	SS	Ort	SS	Ort	SS
Görünüş	3,74	1,79	3,74	1,93	6,52	1,85
Koku	4,67	2,24	4,19	2,35	5,52	2,12
Renk	3,56	1,91	3,70	2,15	6,67	1,86
Tat	4,37	2,19	4,00	2,34	5,89	2,41
Tekstür	4,56	2,31	4,15	2,30	5,93	2,18



Şekil 6. Sorbelere Yönelik Duyusal Analiz Bulguları

Tablo 6 ve Şekil 6’da görüleceği üzere 324 kodlu sorbe örneğine katılımcıların duyuşsal analiz sonucunda verdikleri görünüş puanının ortalama $3,74 \pm 1,93$ olduğu görölürken, koku kriterinden verdikleri puanın ortalama $4,67 \pm 2,24$ olduğu, renk kriterinden verdikleri puanın ortalama $3,56 \pm 1,91$ olduğu, tat kriterinden verdikleri puanın ortalama $4,37 \pm 2,19$ olduğu, tekstür kriterinden verdikleri puanın ortalama $4,56 \pm 2,31$ olduğu, damak tadına uygunluk kriterinden verdikleri puanın ortalama $4,22 \pm 2,14$ olduğu, lezzet kriterinden verdikleri puanın ortalama $4,37 \pm 2,17$ olduğu ve genel beğeni puanlarının ortalama $4,48 \pm 2,12$ olduğu görölürmektedir.

325 kodlu sorbe örneğine katılımcıların duyuşsal analiz sonucunda verdikleri görünüş puanının ortalama $3,74 \pm 1,93$ olduğu görölürken, koku kriterinden verdikleri puanın ortalama $4,19 \pm 2,35$ olduğu, renk kriterinden verdikleri puanın ortalama $3,70 \pm 2,15$ olduğu, tat kriterinden verdikleri puanın ortalama $4,00 \pm 2,34$ olduğu, tekstür kriterinden verdikleri puanın ortalama $4,15 \pm 2,30$ olduğu, damak tadına uygunluk kriterinden verdikleri puanın ortalama $4,00 \pm 2,27$ olduğu, lezzet kriterinden verdikleri puanın ortalama $3,89 \pm 2,29$ olduğu ve genel beğeni puanlarının ortalama $4,07 \pm 2,15$ olduğu görölürmektedir.

Bunların yanında 326 kodlu sorbe örneğine katılımcıların duyuşsal analiz sonucunda verdikleri görünüş puanının ortalama $6,52 \pm 1,85$ olduğu görölürken, koku kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,52 \pm 2,12$ olduğu, renk kriterinden verdikleri puanın ortalama $6,67 \pm 1,86$ olduğu, tat kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,89 \pm 2,41$ olduğu, tekstür kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,93 \pm 2,18$ olduğu, damak tadına uygunluk kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,22 \pm 2,41$ olduğu, lezzet kriterinden verdikleri puanın ortalama $5,52 \pm 2,39$ olduğu ve genel beğeni puanlarının ortalama $5,70 \pm 2,27$ olduğu görölürmektedir.

4.2.2. Dondurmalarla Yönelik Karşılaştırma Testleri

Tablo 7. Görünüş Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Görünüş	N	Ort	SS	F	p
321 kodlu dondurma	27	6,07	2,35	4,040	,021
322 kodlu dondurma	27	5,56	2,08		
323 kodlu dondurma	27	7,15	1,83		

Tablo 7’de yapılan tek yönlü varyans analizinde dondurmalar görünüş puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre dondurmaların görünüş puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 4,040$, $p < ,05$. Bulunan anlamlı farklılığın hangi dondurmalar arasında olduğunu tespit etmek için yapılan LSD post-hoc testine göre 323 kodlu dondurma örneğinin görünüş puanının 322 kodlu dondurmaya kıyasla anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Tablo 8. Koku Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Koku	N	Ort	SS	F	p
321 kodlu dondurma	27	6,30	2,13	2,177	,120
322 kodlu dondurma	27	5,37	1,94		
323 kodlu dondurma	27	6,33	1,66		

Tablo 8’de yapılan tek yönlü varyans analizinde dondurmalar koku puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre dondurmaların koku puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 2,177$, $p > ,05$.

Tablo 9. Renk Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Renk	N	Ort	SS	F	p
321 kodlu dondurma	27	5,93	2,13	8,393	,000
322 kodlu dondurma	27	5,33	2,02		
323 kodlu dondurma	27	7,41	1,55		

Tablo 9’da yapılan tek yönlü varyans analizinde dondurmalar renk puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre dondurmaların renk puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 8,393$, $p < ,05$. Bulunan anlamlı farklılığın hangi dondurmalar arasında olduğunu tespit etmek için yapılan LSD post-hoc testine göre 323 kodlu dondurma örneğinin renk puanının 321 ve 322 kodlu dondurma örneklerine kıyasla anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Tablo 10. Tat Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Renk	N	Ort	SS	F	p
321 kodlu dondurma	27	5,93	2,13	8,393	,000
322 kodlu dondurma	27	5,33	2,02		
323 kodlu dondurma	27	7,41	1,55		

Tablo 10’da yapılan tek yönlü varyans analizinde dondurmalar tat puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre dondurmaların tat puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 2,645$, $p > ,05$.

Tablo 11. Tekstür / Ağız Hissi Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Tekstür/Ağız Hissi	N	Ort	SS	F	p
321 kodlu dondurma	27	7,11	1,97	,784	,460
322 kodlu dondurma	27	6,48	2,23		
323 kodlu dondurma	27	7,07	2,02		

Tablo 11’de yapılan tek yönlü varyans analizinde dondurmalar tekstür puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre dondurmaların tekstür puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 0,784$, $p > ,05$.

Tablo 12. Damak Tadına Uygunluk Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Damak Tadına Uygunluk	N	Ort	SS	F	p
321 kodlu dondurma	27	7,11	1,83	2,618	,079
322 kodlu dondurma	27	5,85	2,30		
323 kodlu dondurma	27	6,67	2,00		

Tablo 12’de yapılan tek yönlü varyans analizinde dondurmalar damak tadına uygunluk puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre dondurmaların damak tadına uygunluk puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 2,618$, $p > ,05$.

Tablo 13. Lezzet Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Lezzet	N	Ort	SS	F	p
321 kodlu dondurma	27	7,00	1,82	2,198	,118
322 kodlu dondurma	27	5,93	2,13		
323 kodlu dondurma	27	6,74	1,93		

Tablo 13’de yapılan tek yönlü varyans analizinde dondurmalar lezzet puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre dondurmaların lezzet puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 2,198$, $p > ,05$.

Tablo 14. Genel Beğeni Kriterine Göre Dondurmalar Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Genel Beğeni	N	Ort	SS	F	p
321 kodlu dondurma	27	6,96	1,89	2,635	,078
322 kodlu dondurma	27	6,00	2,15		
323 kodlu dondurma	27	7,07	1,59		

Tablo 14’de yapılan tek yönlü varyans analizinde dondurmalar genel beğeni puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre dondurmaların genel beğeni puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 2,635$, $p > ,05$.

Dondurmalara yönelik yapılan karşılaştırmaları analizler sonucunda 3 farklı dondurmanın koku, tat, tekstür, damak tadına uygunluk, lezzet ve genel beğeni açısından farklılaşmadığı görülmektedir. Öte yandan 323 kodlu dondurma örneğinin görünüş ve renk puanlarının 321 ve 322 kodlu dondurma örneklerine kıyasla anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

4.2.3. Sorbelere Yönelik Karşılaştırma Testleri

Tablo 15. Görünüş Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Görünüş	N	Ort	SS	F	p
324 kodlu sorbe	27	3,74	1,79	20,128	,000
325 kodlu sorbe	27	3,74	1,93		
326 kodlu sorbe	27	6,52	1,85		

Tablo 15’de yapılan tek yönlü varyans analizinde sorbeler görünüş puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre sorbelerin görünüş puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 20,128$, $p < ,05$. Bulunan anlamlı farklılığın hangi sorbeler arasında olduğunu tespit etmek için yapılan LSD post-hoc testine göre 326 kodlu sorbe örneğinin görünüş puanının 324 ve 325 kodlu sorbe örneklerine kıyasla anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Tablo 16. Koku Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Koku	N	Ort	SS	F	p
324 kodlu sorbe	27	4,67	2,24	2,457	,092
325 kodlu sorbe	27	4,19	2,35		
326 kodlu sorbe	27	5,52	2,12		

Tablo 16’da yapılan tek yönlü varyans analizinde sorbeler koku puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre sorbelerin koku puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 2,457$, $p > ,05$.

Tablo 17. Renk Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Renk	N	Ort	SS	F	p
324 kodlu sorbe	27	3,56	1,91	21,316	,000
325 kodlu sorbe	27	3,70	2,15		
326 kodlu sorbe	27	6,67	1,86		

Tablo 17’de yapılan tek yönlü varyans analizinde sorbeler renk puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre sorbelerin renk puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 21,316$, $p < ,05$. Bulunan anlamlı farklılığın hangi sorbeler arasında olduğunu tespit etmek için yapılan LSD post-hoc testine göre 326 kodlu sorbe örneğinin renk puanının 324 ve 325 kodlu sorbe örneklerine kıyasla anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Tablo 18. Tat Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Tat	N	Ort	SS	F	p
324 kodlu sorbe	27	4,37	2,19	5,060	,009
325 kodlu sorbe	27	4,00	2,34		
326 kodlu sorbe	27	5,89	2,41		

Tablo 18’de yapılan tek yönlü varyans analizinde sorbeler tat puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre sorbelerin tat puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 5,060$, $p < ,05$. Bulunan anlamlı farklılığın hangi sorbeler arasında olduğunu tespit etmek için yapılan LSD post-hoc testine göre 326 kodlu sorbe örneğinin tat puanının 324 ve 325 kodlu sorbe örneklerine kıyasla anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Tablo 19. Tekstür / Ağız Hissi Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Tekstür/Ağız Hissi	N	Ort	SS	F	p
324 kodlu sorbe	27	4,56	2,31	4,568	,013
325 kodlu sorbe	27	4,15	2,30		
326 kodlu sorbe	27	5,93	2,18		

Tablo 19’da yapılan tek yönlü varyans analizinde sorbeler tekstür puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre sorbelerin tekstür puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 4,568$, $p < ,05$. Bulunan anlamlı farklılığın hangi sorbeler arasında olduğunu tespit etmek için yapılan LSD post-hoc testine göre 326 kodlu sorbe örneğinin tekstür puanının 324 ve 325 kodlu sorbe örneklerine kıyasla anlamlı bir şekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Tablo 20. Damak Tadına Uygunluk Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Damak Tadına Uygunluk	N	Ort	SS	F	p
324 kodlu sorbe	27	4,22	2,14	2,213	,116
325 kodlu sorbe	27	4,00	2,27		
326 kodlu sorbe	27	5,22	2,41		

Tablo 20’de yapılan tek yönlü varyans analizinde sorbeler damak tadına uygunluk puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre sorbelerin damak tadına uygunluk puanlarının istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 2,213$, $p > ,05$.

Tablo 21. Lezzet Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Lezzet	N	Ort	SS	F	p
324 kodlu sorbe	27	4,37	2,17	3,621	,031
325 kodlu sorbe	27	3,89	2,29		
326 kodlu sorbe	27	5,52	2,39		

Tablo 21’de yapılan tek yönlü varyans analizinde sorbeler lezzet puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre sorbelerin lezzet puanlarının istatistiksel olarak

anlamli bir sekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 3,621$, $p < ,05$. Bulunan anlamli farklılığın hangi sorbeler arasında olduğunu tespit etmek için yapılan LSD post-hoc testine göre 326 kodlu sorbe örneğinin lezzet puanının 325 kodlu sorbe örneğine kıyasla anlamli bir sekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Tablo 22. Genel Beğeni Kriterine Göre Sorbeler Arasındaki Farklara Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

Genel Beğeni	N	Ort	SS	F	p
324 kodlu sorbe	27	4,48	2,12	4,091	,020
325 kodlu sorbe	27	4,07	2,15		
326 kodlu sorbe	27	5,70	2,27		

Tablo 22’de yapılan tek yönlü varyans analizinde sorbeler genel beğeni puanlarına göre karşılaştırılmıştır. Yapılan analizlere göre sorbelerin genel beğeni puanlarının istatistiksel olarak anlamli bir sekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, $F(2, 78) = 4,091$, $p < ,05$. Bulunan anlamli farklılığın hangi sorbeler arasında olduğunu tespit etmek için yapılan LSD post-hoc testine göre 326 kodlu sorbe örneğinin genel beğeni puanının 324 ve 325 kodlu sorbe örneklerine kıyasla anlamli bir sekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

Sorbelerle yönelik yapılan karşılaştırmaları analizler sonucunda 3 farklı sorbenin koku ve damak tadına uygunluk açısından farklılaşmadığı görülmektedir. Öte yandan 326 kodlu sorbe örneğinin görünüş, renk, tat, tekstür ve genel beğeni puanlarının 324 ve 325 kodlu sorbe örneklerine kıyasla anlamli bir sekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur. Ayrıca 326 kodlu sorbe örneğinin lezzet puanının 325 kodlu sorbe örneğine kıyasla anlamli bir sekilde daha yüksek olduğu bulunmuştur.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomiye olan ilgi, yöresel mutfakların tanıtılmaya başlandığı ve gastronomik ürünlerin öneminin ön plana çıktığı dönemden geçilmektedir. Yine teknolojinin faydaları ile birlikte alışılmış yiyeceklerin dışında insanlar artık yeni ve farklı ürünler denemek istemektedir. Sumak ekşisi akıtı da yörede yemeklere ilave edilen ekşi lezzet verici coğrafi işaretli bir üründür. Fakat tatlı olarak yiyecek grubunda henüz kullanılmamıştır. Bu çalışma, sumak ekşisi akıtının dondurma ve sorbe yapımında kullanılarak yeni ürün geliştirme hedefiyle yiyecek içecek işletmelerinde, raflarda yerini alması ve farklı lezzetlerin ortaya çıkıp literatüre ve Türk mutfağına kazandırılması önemiyle çalışılmıştır.

Nitel araştırma yönteminde yapılan mülakat görüşmelerinde 18 katılımcıya yöneltilen sorularda çoğunluğun sumak ekşisi akıtının yörede çorba, sulu et yemekleri, sebze yemekleri, bulgurlu köfte, dolma, sarma ve yöreye özgü hazırlanan ekşileme ve turşu diye adlandırdıkları salata çeşitlerinde kullanıldığı görülmüştür. Ayrıca K4'ün verdiği bilgiye göre bakliyat yemeği olan ve “Lolaz” olarak adlandırılan kuru börülce yemeğinde kullandığını ifade ederek bu tür yemek gurubunda kullanıldığı bilgisine de varılmıştır. Bu sonuca göre Sumak ekşisi akıtının Kahramanmaraş mutfağında kullanım alanları nelerdir araştırma sorusunu elde edilen bulgular ışığında kabul edebiliriz.

Ürün bölgede sıklıkla tüketilen bir ürün olup mülakat görüşmelerinden elde edilen verilere göre ekşi lezzet ve sağlığa faydalı olduğu için tüketildiği sonucuna varılmıştır. Bu durumda “Sumak ekşisi akıtı, yemeklere ekşi lezzet vermesi amacıyla mı tüketilmektedir?” araştırma sorusunu da elde edilen bulgular ışığında kabul edebiliriz.

Sumak ekşisi akıtı keskin bir ürün olduğu için yemeklere çok az miktarda konulmaktadır. Özellikle ev tipi tencere yemeklerinde 1 tatlı kaşığı veya 1 yemek kaşığı oranında ilave edildiği ifade edilmiştir. Ürün yemeklere ne zaman ilave edilir sorusunda

yemeğin çeşidine göre farklılık göstermektedir. Tencere yemeği yaparken içindeki ürünlerin sertleşmemesi için yemeklere en son katıldığı ifade edilmiştir. Dolma ve sarmalarda iç harcına ve istenirse su ile karıştırılıp pişirme sosuna katılmaktadır. Yöreye özgü yapılan ekşili turşu, havuç ekşileme, salatalık ekşileme adıyla bilinen salatalarda ise sumak ekşisi akıtının ilk başta kullanıldığı görülmüştür. Katılımcılara yöneltilen sumak ekşisi akıtını kendiniz mi üretiyorsunuz yoksa hazır mı alıyorsunuz sorusuna; ürünü kendilerinin hazırladığını veya geleneksel yöntemlerle hazırlanmış tanıdık üreticilerden aldıklarını ifade etmişlerdir. Dolayısıyla ürünün fabrikasyondan ziyade geleneksel yöntemlerle üretilip kullanılması tercih edilmektedir. Katılımcılara sumak ekşisi akıtını ne zamandan beri kullanıyorsunuz sorusuna katılımcıların tamamı “*çocukluluğumdan beri, kendimi bildim bileli, yemek pişirmeye başladığımdan beri*” şeklinde cevaplar alınmıştır. Sumak ekşisi akıtını kullanım alışkanlığını nereden kazandınız sorusuna katılımcıların hepsi “*ailemden, babaannemden, ninemden kazandım,*” cevaplarını vermişlerdir. Bu durumda sumak ekşisi akıtının tüketim alışkanlığı ve bilgisinin kazanılmasında belirleyici rolün aile olduğu ortaya koyulmuştur.

Maraş paça, ekşili çorba, ekşili aya sulusu, ekşili et kabağı sulusu, ekşili bamya, ekşili köfte, dolma ve sarma çeşitleri ile ekşili turşu en çok tercih edilen yemekler arasında yer almaktadırlar. Katılımcılara sorulan kendi yaptığınız özel bir tarif var mı sorusuna K5 kodlu katılımcı sumak ekşisini su ile karıştırıp içtiğini, K14 kodlu katılımcı ise bağırsak rahatsızlığına karşı Türk kahvesi ile karıştırıp içtiğini ifade etmiştir. K6 kodlu kullanıcı ise çocukluk döneminden bildiği kuru nane, pul biber, sumak ekşisi ve tuzu karıştırıp Maraş tarhanasını bu karışıma batırarak bir dip sos şeklinde tükettiğini ifade etmiştir. Kahramanmaraş mutfağı sahip olduğu kültür birikimi sayesinde çok fazla yemek çeşitliliğine sahiptir. Ancak Maraş mutfağında sumak ekşisi için ayrı bir alan oluşturulmalıdır. Yemeklerin çoğunda sumak ekşisi ilave edilmektedir. Maraş insanı yaz aylarında sumak ekşisini mutfağında bulundurmak için ürünü kendisi üretmekte veya güvenilir satıcılardan tedarik edebilmektedir.

Araştırmaya konu edinilen sumak ekşili yemeklerin genel bilgilerine aşağıda kısaca bahsedilmektedir (Nazlı, 2023):

Ekşili çorba; Yöresel lokantalarda ve ev hanımların menülerinde olan bu çorba dövme, kırmızı mercimek, nohut, et suyu, semiz otu veya patlıcan ve sumak ekşisi akıtı ile hazırlanmaktadır. Zeytinyağında salça ve nane yakılarak tamamlanır.

Kelle paça çorbası; Küçükbaş hayvanın kelle ve paçası, toz biber, tereyağı, sarımsak, et suyu ve sumak ekşisi ile hazırlanmaktadır.

Ekşili aya sulusu; Yağsız kıyma, nohut, et suyu, salça ve sumak ekşisi akıtının birleşimi ile hazırlanmaktadır. Kemikli kaburga eti ilave edilince ekşili aya sulusu diye bilinmektedir.

Et kabağı sulusu; Taze süs (et) kabağı, et suyu, nohut, salça ve sumak ekşisi akıtı birleşimi ile yapılan bir yemektir. Yağ ve nane ile üstten tamamlama yapılır.

Bamya sulusu; Bilinen bamya yemeği şekilde yapılmaktadır. ilave olarak nohut, sumak ekşisi akıtı, et suyu ve üstten yağ yakılarak tamamlanmaktadır.

Can eriği sulusu; Soğan erkeği, et suyu, can eriği, domates ve biber salçası, sumak ekşisi akıtı, zeytinyağı birleşimi ile yapılmaktadır

Pancar sapı sulusu; Pancar sapı, et, et suyu, domates ve biber salçası, nohut, sıvıyağ, sarımsak, sumak ekşisi akıtı birleşimi ile yapılmaktadır.

Ekşili köfte; Birleşiminde minik bulgurlu köfte, et suyu, sarımsak, soğan, domates, biber salçası ve sumak ekşisi akıtı bulunmaktadır. Zeytinyağı ve nane ile üstten tamamlanır.

Et paça; Haşlanmış kuşbaşı ve kemikli et, piştikten sonra kemiğinden ayrılır. Tencereye domates ve biber salçası, kavurlup et suyu eklenir. Ardından et, sarımsak, sumak ekşisi ve tuz ile tamamlanır.

Etli havuç dolması; Kıyma, domates ve biber salçası, pul biber, tuz, karabiber, pirinç, kuruk yağı ile iç harcı hazırlanır. Hazırlanan iç harcı yöreye özgü içi oyulmuş havuçlara doldurulur. Sumak ekşisi aktı, su ilavesiyle pişirilir.

Etli dolma; Taze kabak, patlıcan ve biberlere kıyma, kuyruk yağı, pirinç, domates ve biber salçası, tuz, karabiber, sarımsak, soğan ile hazırlanan iç harcı doldurulur. Sumak ekşisi akıtı ve su ile pişirilir.

Zeytinyağlı karışık dolma; Taze kabak, patlıcan ve biberlere pirinç, maydanoz, domates ve biber salçası, tuz, karabiber, sarımsak, soğan, zeytinyağı ile hazırlanan iç harcı doldurulur. Sumak ekşisi akıtı ve su ile pişirilir. Son olarak üzerine zeytinyağı dökülerek servis edilir.

Zeytinyağlı kuru dolma; Kuru patlıcan, kabak ve biberler yumuşaması için haşlanır ve ardından soğuk suya alınır. Pirinç, zeytinyağı, soğan, sarımsak, maydanoz, sumak ekşisi akıtı, domates ve biber salçası ile hazırlanan iç harcı kurulara doldurulur. Ardından sumak ekşisi akıtı ve su ile kontrollü şekilde pişirilir.

Zeytinyağlı kuru salatalık dolması; Zeytinyağlı kuru dolma yemeğinde olduğu gibi hazırlanmaktadır. Sumak ekşisi akıtı ile pişirilir.

Havuç ekşileme; Rendelenmiş havuç, sumak ekşisi akıtı, sarımsak, su ve nane ile hazırlanmaktadır.

Yaprak ekşileme; Asma yaprağı suda pişirilir. Ardından içerisine sumak ekşisi akıtı, sarımsak, kuru nane ve tuz ile tatlandırılarak tamamlanır.

Salatalık ekşileme; Soyulmuş salatalık istepğe göre foğranır. Kabin içerisine sumak ekşisi akıtı, nane, sarımsak ve tuz ile tatlandırılarak tamamlanır.

Salata ekşileme; Domates, maydanoz, salatalık, soğan, sumak ekşisi akıtı ve tuz ile hazırlanmaktadır.

Ekşili turşu; Biber, patlıcan haşlanır soğuyan suya sarımsak, kuru nane, tuz ve sumak ekşisi akıtı ile hazırlanır.

Çalışmada nitel araştırma yönteminden elde edilen verilere göre sumak ekşisi akıtının tatlı ürünlerinde daha önce hiçbir şekilde kullanılmadığı görülmüştür. Bu sebeple çalışmanın duyu analizi kısmında sumak ekşisi akıtı ile tatlı ürünlerinde dondurma ve sorbe ürünleri üzerine denemeler yapılmıştır. Araştırmada duyu analizi yönteminde panelistlerden tüketici testi için veri toplanmıştır. (Onoğur & Elmacı, 2019, s. 31). Duyu analizi testine 27 panelist katılım sağlamıştır. Sumak ekşisi akıtı ile hazırlanan dondurma ve sorbe ürünleri ile ilgili görünüş, renk, tat, koku, tekstür/ağız hissi, damak tadına uygunluk, lezzet ve genel beğeni kriterlerini esas alarak 1 ile 9 arasında puanlamaları istenmiştir.

Literatürde bulunan çalışmalarda farklı amaçlarla dondurmaların üretiminde yapılan çeşitli değişikliklerin panelistler tarafından farklı skorlar aldığını göstermektedir. Örneğin, dondurma miksine ilave edilen safranın panelistler tarafından genel beğeni kriterini olumlu etkilediği belirtilirken, maltitollü dondurma örneğinin genel olarak kabul görmediği bildirilmektedir (Çelik & Doğan, 2010). Bir başka çalışmada, bitki ve baharat katılarak hazırlanan dört dondurma örneklerinden tarçınlı ve yeşil çaylı dondurmaların beğenildiği, kekikli ve naneli dondurmaların tat ve aroma kriteri açısından beğenilmedikleri bildirilmektedir (Özdemir & Özdemir, 2018). Sumaklı peynir altı suyu ile sumak ilaveli dondurma örneklerinden sumaklı peynir altı suyu, % 2,5 oranında sumak ilaveli dondurma, % 5 oranında sumak ilaveli dondurma ile hazırlanan dondurmaların genel olarak kabul gördüğü bildirilmektedir. % 7,5 oranında sumak ilaveli dondurmanın genel olarak beğenildiği ancak damak tadına uygunluk kriteri açısından kabul görmediği bildirilmiştir (Hatunoğlu, 2022).

Hazırlanan dondurma sadece süt, salep, toz şeker ve toz vanilya ile geleneksel şekilde hazırlanmıştır. Hiçbir katkı maddesi kullanılmamıştır. Elde edilen bulgulara hazırlanan üç adet dondurmanın genel olarak beğenildiği görülmüştür. 10 g sumak ekşisi

akıtı ile üretilen dondurma örneğinin daha çok beğenildiği sonucuna varılmıştır. Bu durumda Sumak ekşisi akıtının tatlı ürünlerinde kullanım potansiyelinin bulunduğunu elde edilen bulgular ışığında kabul edebiliriz.

Panelistlerin görüşlerine göre dondurmaların güzel olduğunu ancak; dondurmanın sumak rengine daha çok benzemesi gerektiği görüşünden dolayı renk üzerine çalışılması gerektiği önerisinde bulunmuşlardır. 323 kodlu dondurma örneği diğer iki dondurmaya göre sumak ekşisinin rengine en çok benzeyen dondurmadır.

Sumak ekşili sorbe ürünlerinde elde edilen bulgularda 324 kodlu sorbe örneği ile 325 kodlu sorbe örneğinin beğenilmediği; 326 kodlu sorbe örneği ise “5” ne iyi ne kötü değer aralığının biraz üstünde bir puan alarak beğenildiği görülmüştür. Sorbe Türk mutfağında dondurma kadar yaygın olan bir ürün olmadığı için düşük beğeni aldığı, ayrıca sumak ekşisi akıtının çok keskin bir ürün olduğu için panelistlerin düşük puan vermelerine sebep olduğu düşünülmektedir.

Coğrafi işaretli bir ürün olan sumak ekşisi akıtının Kahramanmaraş mutfağının yöresel yemeklerinde sıklıkla kullanıldığı sonucuna varılmıştır. Şehirde ve ülke çapında sumak ekşili yöresel yemekler restoranlarda geleneksel ve modern şekilde sunulabilir. Farklı kullanım alanları açısından sumak ekşili dip sos ve et yemekleri için sumak ekşili sos ürünleri geliştirilebilir. Sumak ekşili dondurmanın beğenildiği; ancak gıda boyası, toz sumak veya karadut, böğürtlen gibi renk veren ürünler ilave edilerek renk üzerinde iyileştirmeler yapılabilir. Sumak ekşili dondurma ticarileştirilerek raflarda ve pastanelerde yerini alabilir. Yenildiğinde ferahlık hissi verdiği için yaz aylarında vazgeçilmez dondurmalarından biri olabilir. Sorbe ürününde ise keskin bir tadı olduğu için renk ve tat konusunda denemeler yaparak daha iyi sumak ekşili sorbeler geliştirilebilir.

KAYNAKÇA

- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, 30, s. 33-52.
doi:https://doi.org/10.1501/antro_00000000319
- Aldıoğlu, A. (2022). Sumak Ekşi Akıtı ve Kahramanmaraş Mutfağında Kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 6(1), 39-49.
- Alpargu, M. (2015). 12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı* (s. 17-26). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Altuğ, N. (2017). İşletmelerde Yeni Ürün Geliştirme Çalışmaları ve Başarı Faktörleri. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 20-28.
- Arellano, M., Benkhelifa, H., Flick, D., & Alvarez, G. (2012). Online ice crystal size measurements during sorbet freezing by means of the focused beam reflectance measurement (FBRM) technology. Influence of operating conditions. *Journal of Food Engineering*, 2(113), 351-359.
- Arıkan, A. (2018). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması. *the Journal of Academic Social Science Studies*(6-1), 229-239.
doi:10.9761/JASSS_471
- Aydın, N. (2018). Nitel Araştırma Yöntemleri: Etnoloji. *Uluslararası Beşeri ve sosyal Bilimler İnceleme Dergisi*, 2(2).
- Bakan, R. (2021). Türk Mutfağındaki Sütlü Tatlıların Değerlendirilmesi ve İnovasyonu. *Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi*. Denizli.
- Baran, Z., & Batman, O. (2022). Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 456-475.
doi:10.21325/jotags.2022.999
- Başoğlu, F., & Cemerioğlu, B. (1984). Sumak'ın Kimyasal Bileşimi Üzerine Araştırma. *Gıda*, 9(3), 168-172.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Bilgin, A. (2015). Klasik dönem Osmanlı Saray Mutfağı. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı* (s. 71-92). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, A., & Samancı, Ö. (2015). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü.
- Cam, F. (2013). Ürün Yönetimi. A. Erciş içinde, *Pazarlama Yönetimi* (s. 87-110). Erzurum: Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını.
- Cam, F. (2013). Yeni Ürün Geliştirme. A. Erciş içinde, *Pazarlama Yönetimi* (s. 49-67). Erzurum: Atatürk Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını.

- Ceylan, F. (2019). Yenilebilir Otların Yiyecek Hazırlamada Kullanımı: Tirşik Otu (Arum Maculatum L.). *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Ciğirim, N. (2000). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek -İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış,. C. Nevin içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 49-61). Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Cömert, M. (2014, 07 29). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Çelik, Ş., & Doğan, C. (2010). Safran ilavesinin sade dondurmanın bazı özelliklerine etkisi. *Gıda*, 35(1), 33-69.
- Değer, A. (2010). Yeni Ürün Geliştirmede ve Ürünün Tanıtılmasında Uygulanan Stratejiler ve İlaç Sektöründe Bir Uygulama. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul Ticaret Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Delemen, İ. (2003). *Antik Dönemde Beslenme*. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü yayınları.
- Demirgöl, F. (2018, 3 1). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, s. 105-125.
- Doğan , M., & Kayacier, A. (2007). The Effect of Ageing at a Low Temperature on the Rheological Properties of Kahramanmaraş-Type Ice Cream Mix. *International journal of Food Properties*, 10(1), 19-24.
- Durmaz, Y., & Yardımcıoğlu, M. (2015). Ürün Kararları ve Stratejileri Üzerine Teorik Bir Yaklaşım. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5(2), 367-387.
- Eker, F. (2013). Kahramanmaraş'ın Tarihi Coğrafyasına Bir Bakış. *KSÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 25-38.
- Erdem, B. (2010). Otel Endüstrisinde Yeni Bir Trend: Dizayn Oteller. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*(1), 115-132.
- Faroghi, S. (2008). 16. ve 17. Yüzyılda Anadolu İmarethanelerinde Ziyafet Yemekleri. A. B. Samancı içinde, *Türk Murfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dunlupınar üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(26), 24-30.
- Gürbüz, M. (2014). Kahramanmaraş İlinin coğrafi Özellikleri. O. Doğan, R. Avcı, & S. Yakar içinde, *Akdeniz'in Altın Kenti Kahramanmaraş* (s. 95-122). Kahramanmaraş: Kahramanmaraş İl kültür ve Turizm Yayınları.

- Gürsoy, A. (2010). Dondurma Teknolojisi. A. Yetisemeyen içinde, *Süt Teknolojisi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2022). *Orta ve Göç Yolu Dönemi Mutfağı*. İstanbul: Kitap Dünyası Yayınları.
- Hasgül, Ö. (2011). Ürün Süreçlerinin Geliştirilmesinde Deney Tasarımı: Gıda Sektöründe Bir Uygulama. *Yönetim ve ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 9(15), 42-67.
- Hatunoğlu, E. (2022). Sumak (*Rhus Coriaria* L.) Kullanılarak Elde Edilen Süt Ürünlerinde Bazı Fiziksel, Kimyasal ve duyuşal Özelliklerin Araştırılması. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul: T.C. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Haydaroglu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34). doi:https://doi.org/10.1501/Tarar_0000000157
- Hoas, D., & Madigan, L. (1999). A citation analysis of economists in principles of economics textbooks. *The Social Science journal*, 3(36), 525-532.
- Kapucuoğlu, M., & Güçlü Nergiz, H. (2018). Türk Mutfağının Korunmasında Yerel Yiyecek Kullanımının Şeflerin Algıları Kapsamında İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 812-832. doi:10.21325/jotags.2018.335
- Karayığit, R. (2021). Yenilebilir Otlar ve Mutfakta Kullanım alanları: İzmit Örneği. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kargiglioğlu, Ş. (2020). Kahramanmaraş İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli. E. Karaçar içinde, *Turizm Alanında Güncel Konular ve Araştırmalar* (s. 131-148). Konya: Çizgi Kitabevi Yayınları.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), s. 359-378. doi:10.14230/johut960
- Kaya, E., Erdem, T., & Tekin, F. (2017). Maraş Dondurması Üretimi ve Üretilen Dondurmanın Fizikokimyasal Niteliklerinin Belirlenmesi. *Caucasian Journal of Science*, 45-56.
- Kızıl, S., & Türk, M. (2010). Microelement contents and fatty acid compositions of *Rhus coriaria* L. and *Pistacia terebinthus* L. fruits spread commonly in the south eastern Anatolia region of Turkey. *Natural Product Research*, 24(1), 92-98.
- Kızıldemir, Ö., & Sarıışık, M. (2017, 12 31). Turizm Endüstrisinin Ekonomik Etkilerinin Bölgesel Kalkınmaya Etkileri: Adana'da yerel Paydaşlar Üzerine Bir

- Araştırma. *Uluslararası Ticaret ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 58(2 -38). doi:<https://doi.org/10.30711/utead.349100>
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Koç, K. (2009). Tarih Boyunca Maraş Şehri'nin Gelişmesini Etkileyen Faktörler. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21, 312-326.
- Kotler, P. (1988). *Marketing Management*. New Jersey: Prentice- Hall, Inc.
- Kotler, P. (2000). *Marketing Management Millenium Edition*,. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- Köroğlu, A. (1989). *Rhus coriaria L. (sumak) Bitkisi Yaprak ve Meyvaları Üzerinde Farmakognozik Çalışmalar*. Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Ankara.
- Köymen, M. (1982). Selçuklular ve Anadolu'nun Türkleşmesi Meselesi. *Ankara Üniversitesi Dil Tarih ve Coğrafya Fakültesi*, s. 239-287.
- Kurtoğlu, A. (2017). *Ürün Geliştirme Tasarım- Maliyet- İmalat*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Kuşat, N., & Kösekahyaoğlu, L. (2012). Gıda Sektöründe Firmaların İnovasyon Kararlarını Olumsuz Yönde Etkileyen Faktörler Üzerine Bir İnceleme: Batı Akdeniz Bölgesi Örneği. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 1(2), 180-205.
- Küpelikılıç, S. (2013). *Kahramanmaraş mutfak kültürü ve yöresel lezzetler*. Kahramanmaraş: Noya Medya.
- Long, L. (2003). *Culinary Tourism*. Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Nazlı, M. (2023). *Ağız Tadı Damak Zevki Maraş Yemekleri*. İstanbul: Özgü Yayıncılık ve Tanıtım Hizmetleri.
- OGM BİYOD . (2021). Sumak. *Orman Genel Müdürlüğü*. Orman Genel Müdürlüğü Biyolojik Çeşitlilik ve Odun dışı Orman Ürünleri Veri Tabanı. 04 26, 2021 tarihinde <https://atib.ogm.gov.tr/Sayfalar/T%C4%B1bbi%20ve%20İtri%20Bitkilerimizi%20Tan%C4%B1yal%C4%B1m/Sumak.aspx> adresinden alındı
- Onoğur, T., & Elmacı, Y. (2019). *Gıdalarda Duyusal Değerlendirme*. İzmir: Sidas Yayıncılık.
- Özdemir, C., & Özdemir, S. (2018). Bitkisel Çay Kullanılarak Üretilen Re Kombine Dondurmaların Bazı Kalite Özellikleri. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*(12), 27-31.

- Özkalp, E. (2004). Toplumal Tabakalaşma ve Değişme. E. Özkalp içinde, *Davranış Bilimine Giriş* (s. 78-86). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Öztürk, D., & Onurlubaş, E. (2018). Gıda Sektöründe Yeni Ürün Geliştirme: Konya'da Bisküvi, Çikolatalı ve Şekerli Mamuller Alt Sektörü Üzerine Bir Uygulama. *Uluslararası İktisadi ve İdari İncelemeler Dergisi*(17. UİK Özel Sayısı), 551-568. doi:<https://doi.org/10.18092/ulikidince.435322>
- Öztürk, H. M. (2020). Teknolojik Gelişmeler ve Gastronomi Alanına Yansımaları: Gastronomi 4.0. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 222-239. doi:<https://doi.org/10.32572/guntad.703872>
- Paksoy, H. (2017). İşletmelerin Satışa Sunacağı Yeni Ürünlerin. *Journal of Research in Entrepreneurship*, 1(1), 67-86.
- Perreault, W., & McCarthy, E. (1990). *Basic Marketing A Global- Managerial Approach*. USA.
- Sakaoğlu, N. (2006). Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları. S. Faroqi, & C. Neumann içinde, *Soframız Nur Hanemiz Mamur*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Samancı, Ö. (2018). Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü. A. Dünder içinde, *Türk mutfak kültürü* (s. 86-105). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Samancı, Ö. (2018). Cumhuriyet döneminde Türk Mutfak Kültürü. A. D. Arıkan içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (s. 86-105). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Sandıkçıoğlu, T. (2007). Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sauner, M. H. (2008). Kallbe giden yol mideden geçer: günümüz Türkiye'sinin beslenme alışkanlıkları. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı* (s. 261-282). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Sayım, F. (2021). *Sosyal Bilimlerde Araştırma ve Tez Yazım Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayın.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Shabbir, A. (2012). Rhus coriaria Linn, a plant of medicinal, nutritional and industrial importance: A review. *Journal of Animal and Plant Sciences*, 22(2), 505-512.
- Solak, İ. (2022). *Kahramanmaraş Ansiklopedisi*. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Yayınları.
- Solmaz, Y., & Altın, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.

- Solmaz, Y., & Dilek, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sürücüoğlu, M., & Özçelik, A. (2007). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları*.
- Şahin, B. (2013). Uluslararası Pazarlarda Ürün Stratejileri: Standardizasyon, Adaptasyon ve Hazır Gıda Sektöründe Bir Uygulama. *Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, H. (2015). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfağı* (s. 39-52). Ankara: T.c: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şahin, H. (2018). Orta Asya, Seşçuklu ve türk Beylikler dönemi Türk Mutfak Kültürü. A. Arıkan içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (s. 39-52). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank.
- T.C.Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi. (2023). *Kahramanmaraş'ın Coğrafyası*. 04 10, 2023 tarihinde Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi: <https://kahramanmaras.bel.tr/kesfedin/kahramanmarasin-cografyasi> adresinden alındı
- Tanrısevdi, A., & Atabey, S. (2020). Mutfak Personelinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(1), 211-236.
- Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müd. (2022, 04 20). Sumak Fizibilite Raporu. *Tarım ve Orman Bakanlığı Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü*. <https://www.tarimorman.gov.tr/BUGEM/Belgeler/YATIRIMCI%20REHBER%C4%B0/SUMAK%20FIZIBILITE%20RAPORU.pdf> adresinden alındı
- Taşpınar, O., & Demirkol, Ş. (2019). Dünden Bugüne Dünya Mutfakları. M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. 69-98). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Toksöz, D., & Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfakın Rolü. *Journal of tourism and Gastronomy Studies*, 4, 174-189. doi: 10.21325/jotags.2016.29
- Tübives. (2023, 04 13). Türkiye Bitkileri Veri Servisi: http://194.27.225.161/yasin/tubives/index.php?sayfa=1&tax_id=2375 adresinden alındı
- Türk Dil Kurumu. (2023). *Türk Dil Kurumu*. 05 23, 2023 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı

- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021, 11 18). *Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı*. Türk Patent ve Marka Kurumu: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d97fbe89-4649-4fae-82c7-4b8a33c338dc.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021, 15 11). *Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı*. Türk Patent ve Marka Kurumu: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/80baf417-5b2d-41a2-b6eb-697d370e682e.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021, 11 19). *Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı*. Türk Patent ve Marka Kurumu: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8fa3f1ca-4892-4283-807e-8e44aae2fd65.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2021, 19 11). *Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı*. Türk Patent ve Marka Kurumu: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8f8878a6-9a85-4de0-b579-7d20785cd250.pdf> adresinden alındı
- Türkiye Mülki İdare Haritası*. (2014). 04 10, 2023 tarihinde Coğrafyaharita.com: http://cografyaharita.com/turkiye_mulki_idare_haritalari4.html adresinden alındı
- Ünder, D., & Saltan, F. (2019). Sumak ve Önemli Biyolojik Etkileri. *Çukurova Tarım Gıda Bil. Der.*, 34(1), 51-60.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Ünüsan, Ç. (2006). Ürün Yönetimi ve Ürün Hayat Seyri Dönemlerinde İzlenecek Pazarlama Stratejileri ve Ayakabı Sektöründe Bir Örnek Uygulama. *Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi*. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yetisemiyen, A. (2010). *Süt Teknolojisi, ankara Üniversitesi Yayınları*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Yılmazoğlu, H. İ. (2014). Kahramanmaraş'ın Mutfak ve Beslenme Kültürü. O. Doğan, R. Avcı, & S. Yakar içinde, *Akdeniz'in altın Kenti Kahramanmaraş* (s. 266-295). Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Valiliği İl kültür ve Turizm Yayını.
- Zuhair, T., & Jalil, A. (2020). *Rhus coriaria (Sumac): A Magical Spice. Herbs and Spices*, 1-14.

Resim Kaynakları

- Aldıoğlu, A. (2022). Kişisel Görsel Arşiv
- Aldıoğlu, A. (2023). Kişisel Görsel Arşiv

EK-3. GÖRÜŞME FORMU

Sayın Katılımcı,

Bu görüşme, Kahramanmaraş'ta yaşayan vatandaşların sumak ekşisi akıtına yönelik tutumlarını öğrenmek için düzenlenmiştir. Kahramanmaraş mutfağında yer alan sumak ekşili yöresel yiyecekler hakkında ayrıntılı bir şekilde bilgi edinebilmek amaçlanmıştır. Vereceğiniz yanıtlar sadece bilimsel bir araştırma için kullanılacaktır. Araştırma sonuçlarının gerçeği yansıtması adına doğru yanıtlar vermeniz önem taşımaktadır. İlginiz için teşekkür ederiz.

1.Cinsiyetiniz () Kadın () Erkek
2.Medeni durumunuz () Evli () Bekâr
3.Yaşınız.....
4.Mesleğiniz.....
5.Eğitim durumunuz () İlköğretim () Ortaöğretim () Ön lisans () Lisans () Lisansüstü () Diğer
6.Yaşadığınız yer.....

Görüşme soruları

1. Sumak ekşi akıtını hangi tür yemeklerde kullanılıyorsunuz?
2. Sumak ekşi akıtını yemeklerde hangi amaçla kullanılıyorsunuz?
3. Sumak ekşi akıtını ne şekilde ve hangi oranda kullanılıyorsunuz?
4. Sumak ekşi akıtı yemeklere ne zaman ilave edilir. Püf noktası var mıdır?
5. Sumak ekşi akıtını kendiniz mi hazırlıyorsunuz hazır mı alıyorsunuz? Hazır alıyorsanız nereden temin ediyorsunuz?
6. Kendiniz hazırlıyorsanız sumak ekşisini nasıl yapıyorsunuz?
7. Sumak ekşi akıtını yemeklerde ne zamandan beri kullanılıyorsunuz?
8. Sumak ekşi akıtı tüketim alışkanlığını nereden kazandınız?
9. En çok tercih edilen sumak ekşili yemekler nelerdir?
10. Sizin kendi yaptığınız özel bir tarifiniz var mı? Varsa nereden öğrendiniz?
11. Sumak ekşisi ile hazırlanan yemekler dışında farklı tarifler hiç denediniz mi?
12. Ekleme istedikleriniz nelerdir?

EK-4. DUYUSAL ANALİZ FORMU

Ürün/Reçete No:

Tarih:

Reçeteler üzerinde hissinizi en iyi tanımlayan dereceyi: 1 kabul edilemez, 5 ne iyi ne kötü, 9 en iyi olarak belirtmenizi rica ederiz. Değer Aralığı (1-9)

Değer Aralığı	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Renk									
Koku									
Tat									
Görünüş									
Tekstür/ Ağız Hissi									
Damak Tadına Uygunluk									
Çekicilik									
Genel Beğeni									

Belirtmek istediğiniz görüşleriniz varsa eklemenizi rica ederiz.

Açıklama:

EK-5. KATILIM FORMU

Bu form Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Araştırma Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında yürütülen “Maraş Sumak Ekşi Akıtının Kahramanmaraş Mutfağında Kullanımı ve Yeni Kullanım Alanı Üzerine Deneysel Bir Çalışma” yüksek lisans tez çalışması için hazırlanmıştır. Çalışmaya araştırmanın bir parçası olarak katılmak isteyip istemediğinizi sormak istiyoruz.

Katılırim

Katılmam

Proje Araştırmacısı

Danışman

Ali Aldıoğlu

Dr. Öğr. Üyesi Mine Erdem Büyükkiraz

EK-6. GELİŞTİRİLEN SUMAK EKŞİLİ DONDURMA VE SORBE ÖRNEKLERİN YAPILIŞI

Tablo 23. 321 Kodlu Sumak Ekşili Dondurma Örneği

Malzemeler (Ingredients)	Miktar (EPQ)	Birim Değeri (Unit Value)	Şekli (Form)
Dondurma sade	150	g	
Şeker toz	200	g	
Su (normal)	400	ml	
Sumak ekşisi akıtı	15	g	
Sade dondurma için:			
İnek /keçi sütü	500	ml	Pastörize
Şeker toz	100	g	
Saf salep	2,5	g	
Vanilya	5	g	

- ✓ 200 g toz şeker, 15 g sumak ekşisi akıtı ve 400 ml su bir kapta şeker eriyene kadar karıştırılır. Homojen haline gelen karışımın içindeki sumak ekşisi tadını suya vermesi için bir gece +4°C’de bekletilir.
- ✓ 500 ml pastörize süt ocağa alınır ve 60 °C’ye kadar kaynatılır. Kanayan süte salep, toz şeker ve toz vanilya karıştırılarak ilave edilir. Karışım sürekli karıştırılır. 80°C’de yaklaşık 30 dakika boyunca pişirilir.
- ✓ Boza kıvamına gelen karışım ara ara karıştırarak soğutulur. Soğuyan karışım 24 saat dolapta dinlendirildikten sonra 15-20 dakika boyunca dondurma makinesinde çekilir. Çelik kaplara alınan dondurma -18°C’de 2 saat bekletilir.
- ✓ Diğer taraftan sumak ekşili karışım makinede 10-15 dakika boyunca çekilir. Çekilme işleminin bitmesine yakın 150 g sade dondurma eklenir ve homojen hale getirilir. Ardından -25°C’de şoklanır.



Resim 10. 321 kodlu sumak ekşili dondurmanın sunum görseli (*Aldıoglu, 2023*)

Tablo 24. 322 kodlu Sumak Ekşili Dondurma Örneği

Malzemeler (Ingredients)	Miktar (EPQ)	Birim Değeri (Unit Value)	Şekli (Form)
Dondurma sade	225	g	
Şeker toz	200	g	
Su (normal)	400	ml	
Sumak ekşisi akıtı	20	g	
Sade dondurma için:			
İnek / keçi sütü	500	ml	Pastörize
Şeker toz	100	g	
Saf salep	2,5	g	
Vanilya	5	g	

- ✓ 200 g toz şeker, 20 g sumak ekşisi akıtı ve 400 ml su bir kapta şeker eriyene kadar karıştırılır. Homojen haline gelen karışımın içindeki sumak ekşisi tadını suya vermesi için bir gece +4°C’de bekletilir.
- ✓ 500 ml pastörize süt ocağa alınır ve 60 °C’ye kadar kaynatılır. Kanayan süte salep, toz şeker ve toz vanilya karıştırılarak ilave edilir. Karışım sürekli karıştırılır. 80°C’de yaklaşık 30 dakika boyunca pişirilir.
- ✓ Boza kıvamına gelen karışım ara ara karıştırarak soğutulur. Soğuyan karışım 24 saat dolapta dinlendirildikten sonra 15-20 dakika boyunca dondurma makinesinde çekilir. Çelik kaplara alınan dondurma -18°C’de 2 saat bekletilir.
- ✓ Diğer taraftan sumak ekşili karışım makinede 10-15 dakika boyunca çekilir. Çekilme işleminin bitmesine yakın 225 gr sade dondurma eklenir ve homojen hale getirilir. Ardından -25°C’de şoklanır.



Resim 11. 322 kodlu sumak ekşili dondurmanın sunum görseli (*Aldıoğlu, 2023*)

Tablo 25. 323 Kodlu Sumak Ekşili Dondurma Örneği

Malzemeler (Ingredients)	Miktar (EPQ)	Birim Değeri (Unit Value)	Şekli (Form)
Dondurma sade	180	g	
Şeker toz	200	g	
Su (normal)	400	ml	
Sumak ekşisi akıtı	10	g	
Toz sumak	2	g	
Sade dondurma için:			
İnek /keçi sütü	500	ml	Pastörize
Şeker toz	100	g	
Saf salep	2,5	g	
Vanilya	5	g	

- ✓ 200 g toz şeker, 10 g sumak ekşisi akıtı ve 400 ml su bir kapta şeker eriyene kadar karıştırılır. Homojen haline gelen karışımın içindeki sumak ekşisi tadını suya vermesi için bir gece +4°C’de bekletilir.
- ✓ 500 ml pastörize süt ocağa alınır ve 60 °C’ye kadar kaynatılır. Kanayan süte salep, toz şeker ve toz vanilya karıştırılarak ilave edilir. Karışım sürekli karıştırılır. 80°C’de yaklaşık 30 dakika boyunca pişirilir.
- ✓ Boza kıvamına gelen karışım ara ara karıştırarak soğutulur. Soğuyan karışım 24 saat dolapta dinlendirildikten sonra 15-20 dakika boyunca dondurma makinesinde çekilir. Çelik kaplara alınan dondurma -18°C’de 2 saat bekletilir.
- ✓ Diğer taraftan sumak ekşili karışım makinede 10-15 dakika boyunca çekilir. Çekilme işleminin bitmesine yakın 180 gr sade dondurma ile 2 g toz sumak eklenir ve homojen hale getirilir. Ardından -25°C’de şoklanır.



Resim 12. 323 kodlu sumak ekşili dondurmanın sunum görseli (Aldıoğlu, 2023)

Tablo 26. 324 Kodlu Sumak Ekşili Sorbe Örneği

Malzemeler (Ingredients)	Miktar (EPQ)	Birim Değeri (Unit Value)	Şekli (Form)
Sumak ekşisi akıtı	10	g	
Şeker toz	200	g	
Su (normal)	400	ml	

- ✓ 200 g toz şeker, 15 g sumak ekşisi akıtı ile 400 ml su bir kapta şeker eriyene kadar karıştırılır ve bir gün boyunca dolapta bekletilir.
- ✓ Dolaptan çıkarılan karışım makinede 10-12 dakika boyunca çekilir. Ardından dondurma kabına alarak -25°C’de şoklanır.

**Resim 13.** 324 kodlu sumak ekşili sorbenin sunum görseli (Aldıoğlu, 2023)

Tablo 27. 325 Kodlu Sumak Ekşili Sorbe Örneği

Malzemeler (Ingredients)	Miktar (EPQ)	Birim Değeri (Unit Value)	Şekli (Form)
Sumak ekşisi akıtı	20	g	
Şeker toz	200	g	
Su (normal)	400	ml	

- ✓ 200 g toz şeker, 20 g sumak ekşisi akıtı ile 400 ml su bir kapta şeker eriyene kadar karıştırılır ve bir gün boyunca dolapta bekletilir.
- ✓ Dolaptan çıkarılan karışım makinede 10-12 dakika boyunca çekilir. Ardından dondurma kabına alarak -25°C’de şoklanır.

**Resim 14.** 325 kodlu sumak ekşili sorbenin sunum görseli (Aldıoğlu, 2023)

Tablo 28. 326 Kodlu Sumak Ekşili Sorbe Örneği

Malzemeler (Ingredients)	Miktar (EPQ)	Birim Değeri (Unit Value)	Şekli (Form)
Sumak ekşisi akıtı	10	gr	
Şeker toz	200	gr	
Su (normal)	400	ml	
Toz sumak	2	gr	

- ✓ 200 g toz şeker, 10 g sumak ekşisi akıtı ile 400 ml su bir kaptaki şeker eriyene kadar karıştırılır ve bir gün boyunca dolapta bekletilir.
- ✓ Dolaptan çıkarılan karışım makinede 10-12 dakika boyunca çekilir. Ardından dondurma kabına alarak -25°C’de şoklanır.

**Resim 15.** 326 kodlu sumak ekşili sorbenin sunum görseli (Aldıoğlu, 2023)