



**T.C.**  
**NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI**

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN DÖNEMSEL OLARAK  
İNCELENMESİ VE GÜNÜMÜZ RESTORAN MENÜLERİ  
ÜZERİNE BİR İNCELEME: İSTANBUL ÖRNEĞİ**

Yüksek Lisans Tezi

Hazırlayan  
Serdar ÇAKAR

Danışman  
Doç. Dr. Günay EROL

Nevşehir

Ocak 2022





**T.C.**  
**NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI**

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN DÖNEMSEL OLARAK**  
**İNCELENMESİ VE GÜNÜMÜZ RESTORAN MENÜLERİ**  
**ÜZERİNE BİR İNCELEME: İSTANBUL ÖRNEĞİ**

Yüksek Lisans Tezi

Hazırlayan  
Serdar ÇAKAR

Danışman  
Doç. Dr. Günay EROL

Nevşehir

Ocak 2022

## **BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK**

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

### **Tezi Hazırlayan**

Serdar ÇAKAR



## TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK

'Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme: İstanbul Örneği' adlı Yüksek Lisans / Doktora tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Yazım Kılavuzu'na uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan

Serdar ÇAKAR

Danışman

Doç. Dr. Günay EROL

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Başkanı

Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN

## KABUL VE ONAY

Doç. Dr. Günay EROL danışmanlığında Serdar ÇAKAR tarafından hazırlanan ‘Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme: İstanbul Örneği’ adlı bu çalışma jürimiz tarafından Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

..... /..... / .....

### JÜRİ

Danışman : Doç. Dr. Günay EROL

Üye : Doç. Dr. Ömer ÇOBAN

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Alper İŞİN

### İMZA

### ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun .... /..... / ..... tarih ve ..... sayılı Kararı ile onaylanmıştır.

..... /..... / .....

Enstitü Müdürü

## TEŐEKKÖR

Çalıőmam boyunca desteklerini esirgemeyen ve geliőimimde bana sürekli olarak yardımcı olan değerli danıőmanım Doç. Dr. Günay EROL'a teőekkörü borç bilirim. Ayrıca beni yetiştirerek bugünlere getiren sevgili annem ve babama en içten teőekkürlerimi sunarım.



# TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN DÖNEMSEL OLARAK İNCELENMESİ VE GÜNÜMÜZ RESTORAN MENÜLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME: İSTANBUL ÖRNEĞİ

**Serdar ÇAKAR**

**Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi  
ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans, Ocak 2022**

**Danışman: Doç. Dr. Günay EROL**

## ÖZET

Türk mutfağı, hem içinde yaşanan coğrafyanın değişmesi hem de farklı mutfak kültürleri ile sürekli olarak değişime uğramıştır. Bu çalışmanın amacı Türk mutfağının farklı dönemlerine ait yemeklerin, İstanbul’da bulunan Türk mutfağı konseptine sahip restoranların menü içerikleri bazında incelenmesidir. Ayrıca Türk mutfağı servis eden restoranların menülerinde yabancı mutfaklara ait yemeklerin bulunma sebepleri de araştırmacı tarafından incelenmiştir. Bu amaç doğrultusunda araştırmacının örneklemini İstanbul’da bulunan ve Türk mutfağı servis eden 56 restoran oluşturmuştur. Bu 56 restoranın menüsünde bulunan 276 farklı ürün çeşidi araştırmada incelenmiştir. Verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Bu yöntemlerin en bilinenleri arasında olan pasif ve ikincil veri analizi adına, web sitelerinin gözden geçirilmesi seçilmiştir. Araştırmada incelenen restoranlar temalara ayrılmıştır. Bu temalar doğrultusunda işletmelerin kendilerini en fazla “Geleneksel Türk” konsepti altında tanımladıkları görülmektedir. Ayrıca işletmelerin hizmet süreleri de dikkate alınmış ve restoranların büyük çoğunluğunun 20 yıldan fazla süredir hizmet verdiği tespit edilmiştir. Türk mutfağı servis eden restoranların menüleri dönemsel olarak incelendiğinde, işletmelerin en fazla Osmanlı dönemine ait yemekleri servis ettikleri görülmüştür. Menülerde bulunan ürünler incelendiğinde ise en fazla yapılan yemeğin Orta Asya dönemine ait “şiş kebab” olduğu görülmektedir. Araştırmada tespit edilen yemekler dört farklı kategoriye ayrılmıştır. Bu kategoriler araştırmacı tarafından çorba, meze, ana yemek ve tatlı olarak belirlenmiştir. İncelenen ürünler belirlenen önceden belirlenen kategorilere ayrılmıştır. Bu doğrultuda restoranların menülerinde en fazla yer verdiği ürünlerin ana yemekler olduğu görülmüştür. Mezeler ise ana yemeklerden sonra menülerde en çok bulunan bir diğer ürün çeşidi olmuştur. Ayrıca çalışmada Türk mutfağının tarih boyunca etkileşimde bulunduğu mutfaklar da incelenmiş ve diğer milletler ile birlikte sahip olunan ortak mutfak kültürüne dair yemekler de ortaya konulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Türk Mutfağı, Kültür, Etkileşim, Restoran, Menü.

**A PERIODIC EXAMINATION OF TURKISH CUISINE CULTURE AND AN  
EXAMINATION ON TODAY’S RESTAURANT MENUS: THE CASE OF  
ISTANBUL**

**Serdar ÇAKAR**

**Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences Gastronomy  
and Culinary Arts M.A., January 2022**

**Supervisor: Assoc. Prof. Günay EROL**

**ABSTRACT**

Turkish cuisine has constantly changed with the change of geography and different cuisine cultures. The aim of this study is to examine the dishes of different periods of Turkish cuisine on the basis of menu contents of restaurants with the concept of Turkish cuisine in Istanbul. In addition, the reasons for the presence of foreign cuisine in the menus of restaurants serving Turkish cuisine were also examined by the researcher. For this purpose, the sample of the research consisted of 56 restaurants in Istanbul which is serving Turkish cuisine. 276 different product types on the menu of these 56 restaurants were examined in the research. Qualitative research methods were preferred in data collection. For the sake of passive and secondary data analysis, which is among the most well-known of these methods, the review of websites has been chosen. The restaurants examined in the study are divided into themes. In line with these themes, it is seen that businesses define themselves mostly under the concept of “Traditional Turkish”. In addition, the service period of the enterprises was taken into account and it was determined that the majority of the restaurants had been serving for more than 20 years. When the menus of the restaurants serving Turkish cuisine are examined periodically, it is seen that the restaurants mostly serve the dishes from the Ottoman period. When the products on the menus are examined, it is seen that the most popular dish is the "shish kebab" from the Central Asian period. The dishes identified in the study were divided into four different categories. These categories were determined by the researcher as soup, appetizer, main course and dessert. The products examined were divided into predetermined categories. In this direction, it has been seen that the most frequently used products in the menus of the restaurants are the main dishes. Appetizers, on the other hand, have been the most common type of product in the menus after the main courses. In addition, in the study, the cuisines with which Turkish cuisine interacted throughout history were also examined and the dishes of the common culinary culture with other nations were also revealed.

**Keywords:** Turkish Cuisine, Culture, Interaction, Restaurant, Menu.

## İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK.....	ii
TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK .....	iii
KABUL VE ONAY SAYFASI.....	iv
TE EKKÜR .....	v
ÖZET .....	vi
ABSTRACT .....	vii
İÇİNDEKİLER .....	viii
TABLolar LİSTESİ .....	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	xii
GİRİŞ .....	1

### 1. BÖLÜM

#### TÜRKLERDE VE ETKİLEŞİMDE BULUNULAN MUTFAK KÜLTÜRLERİNDE BESLENME ALIŞKANLIKLARI

1.1. Türk Mutfak Kültürü .....	3
1.2. Türk Mutfağında Dönemler .....	4
1.2.1. Orta Asya Dönemi .....	5
1.2.1.1. Orta Asya Döneminde Mutfak Kültürü .....	5
1.2.1.2. Orta Asya Döneminde Kullanılan Ürünler .....	6
1.2.1.3. Orta Asya Döneminde Pişirme Yöntemleri .....	7
1.2.1.4. Orta Asya Döneminde Yemekler .....	8
1.2.1.5. Orta Asya Döneminde Etkileşimde Bulunulan Mutfak Kültürleri .....	11
1.2.1.5.1. Çin Mutfak Kültürü .....	11
1.2.1.5.2. Hint Mutfak Kültürü .....	13
1.2.1.5.3. İran Mutfak Kültürü .....	14
1.2.2. Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi .....	16
1.2.2.1. Anadolu Selçuklu Döneminde Mutfak Kültürü .....	16
1.2.2.2. Anadolu Selçuklu ve Beylikler Döneminde Kullanılan Ürünler .....	18
1.2.2.3. Anadolu Selçuklularında Pişirme Yöntemleri .....	25
1.2.2.4. Anadolu Selçuklu ve Beylikler Döneminde Yemekler .....	26

1.2.2.5. Anadolu'ya Yerleşme Döneminde Etkileşimde Bulunulan Mutfak Kültürleri .....	29
1.2.2.5.1. Bizans Mutfak Kültürü.....	30
1.2.2.5.2. Hitit Mutfak Kültürü .....	31
1.2.2.5.3. Urartu Mutfak Kültürü .....	32
1.2.2.5.4. Frigya Mutfak Kültürü .....	32
1.2.2.5.5. Asur Mutfak Kültürü.....	33
1.2.3. Osmanlı Dönemi.....	34
1.2.3.1. Osmanlı Döneminde Mutfak Kültürü.....	34
1.2.3.2. Osmanlı Döneminde Kullanılan Ürünler.....	37
1.2.3.3. Osmanlı Döneminde Pişirme Yöntemleri.....	41
1.2.3.4. Osmanlı Döneminde Yemekler.....	44
1.2.3.5. Osmanlı Döneminde Etkileşimde Bulunulan Mutfak Kültürleri .....	51
1.2.3.5.1. Arap Mutfak Kültürü .....	51
1.2.3.5.2. Yunanistan Mutfak Kültürü.....	52
1.2.3.5.3. Bulgaristan Mutfak Kültürü .....	53
1.2.4. Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağı.....	54
1.2.4.1. Cumhuriyet Döneminde Mutfak Kültürü .....	54
1.2.4.2. Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağında Kullanılan Ürünler .....	58
1.2.4.3. Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağında Pişirme Yöntemleri .....	61
1.2.4.4. Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağında Mevcut Yemekler .....	63

## **2. BÖLÜM**

### **GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞININ RESTORAN MENÜLERİ KAPSAMINDA İNCELENMESİ**

2.1. Araştırmanın Amacı .....	69
2.2. Araştırmanın Gerekçesi ve Önemi .....	69
2.3. Araştırmanın Yöntemi .....	70
2.3.1. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Büyüklüğü.....	71
2.3.2. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları.....	71

2.3.3. Verilerin Toplanması ve Analizi .....	72
2.4. Araştırmanın Geçerliği ve Güvenirliği .....	72
2.5. Bulgular ve Yorumlar .....	73
SONUÇ .....	87
KAYNAKÇA .....	97



## TABLolar LİSTESİ

<b>Tablo 1.</b> Restoranların kendilerini tanımladıkları temaların dağılımı.....	73
<b>Tablo 2.</b> Restoranların hizmet süreleri .....	74
<b>Tablo 3.</b> Menülerde yer alan yemeklerin dağılımı .....	75
<b>Tablo 4.</b> Çorba kategorisine giren yemeklerin dağılımı.....	76
<b>Tablo 5.</b> Meze kategorisine giren yemeklerin dağılımı.....	77
<b>Tablo 6.</b> Ana yemek kategorisine giren yemeklerin dağılımı.....	78
<b>Tablo 7.</b> Tatlı kategorisine giren yemeklerin dağılımı .....	79
<b>Tablo 8.</b> Orta Asya dönemine ait yemeklerin dağılımı .....	80
<b>Tablo 9.</b> Selçuklu dönemine ait yemeklerin dağılımı .....	80
<b>Tablo 10.</b> Osmanlı dönemine ait yemeklerin dağılımı.....	81
<b>Tablo 11.</b> Cumhuriyet dönemine ait yemeklerin dağılımı.....	82
<b>Tablo 12.</b> Yabancı mutfaklara ait yemeklerin dağılımı.....	83
<b>Tablo 13.</b> Sadece Türk mutfağına ait yemeklerin dağılımı .....	85
<b>Tablo 14.</b> Ortak mutfak kültürüne ait yemeklerin dağılımı.....	86

## ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Yemeklerin kategorik dağılımı .....	76
Şekil 2. Yemeklerin Türk mutfağındaki dönemlere göre dağılımı.....	79
Şekil 3. 276 yemeğin kültür kökenlerine dair dağılımı .....	83
Şekil 4. Yabancı mutfaklara ait yemeklere ilişkin kelime bulutu .....	84
Şekil 5. Sadece Türk mutfağına ait yemeklere ilişkin kelime bulutu.....	85
Şekil 6. Ortak mutfak kültürüne ait yemeklere ilişkin kelime bulutu .....	86



## GİRİŞ

Türklerin göçebe bir toplum olmaları, Türk mutfağının birçok aşamadan geçerek gelişimini sürdürmesine sebep olmuştur. Orta Asya'da yaşayan göçebe Türk toplulukları tarıma elverişli bir yaşam benimsememişlerdir. Dolayısıyla sofraya kültürleri de bu çerçevede şekillenmiştir. İnsanlar, sofralarında hazırlaması ve saklaması kolay olan ürünlere yer verirken, göçebe yaşama uygun canlıları besin kaynağı olarak seçmişlerdir. Buna bağlı olarak küçükbaş hayvancılık yaygın olarak yapılmakta ve az da olsa tarımsal ürünler görülmektedir. Ayrıca Orta Asya'da Türkler, komşuları ile çeşitli kültürel etkileşimlerde bulunmuş ve tarımsal faaliyetlere az da olsa Çin tesiri ile önem vermişlerdir. Selçuklu döneminde ise Anadolu'ya geçiş başlamıştır. Bu verimli bölgede yavaş yavaş yerleşik hayata geçmeye başlayan Türkler, toprağı işlemeye başlamıştır. Böylece mutfakta ürün çeşitliliği artmış, dolayısıyla mutfak kültürü de zenginleşmiştir. Bir sonraki dönem olan Osmanlı, Türk mutfağının zirvesi olarak nitelendirilebilir. Bu dönemde imparatorluk toprakları üç kıtaya ulaşmış, komşu ülkeler ile etkileşimler artmıştır. Özellikle Osmanlı döneminin ilk yıllarında Bizans ile yoğun bir kültür alış-verişi yaşandığı söylenebilmektedir. Günümüzde hala kullanılmakta olan bazı balık isimlerinin, Rumcadan Türkçeye geçtiği görülmektedir. Fatih Sultan Mehmet dönemi mutfağında ise Bizanslı aşçıların mutfaklarda çalıştırıldığı görülmektedir. Ayrıca saray mutfağına, kendi bölgelerine özel ürünlerin tedarik edildikleri de görülmektedir. Bu ürün renkliliği Osmanlı aşçılarının yaratıcılığı ile birleşerek, mutfağı zirveye taşımıştır. Günümüz dönemi olan Cumhuriyet, mutfak açısından henüz gelişmekte olan bir dönem olarak değerlendirilebilir. Günümüz mutfağının kendine ait yemekleri olsa da Osmanlı etkisi mutfaklarda yoğun bir şekilde hissedilmektedir. Fakat zaman içerisinde Türk mutfağı kapsamına girecek yeni lezzetler olacaktır.

Bu çalışmada Türk mutfağı dört ana döneme ayrılarak ele alınmıştır. Yukarıda bahsedilen dört evre Türk mutfağının geçirdiği gelişim ve değişimleri de yansıtmaktadır. Bu dönemler kültür, kullanılan ürünler, pişirme teknikleri ve yapılan yemekler başlıkları altında derinlemesine incelenmiştir. Bu sayede dönemlerin eksiksiz bir şekilde yansıtılabileceği düşünülmektedir. Bu incelemenin ana amaçlarını, Türk mutfağının tam anlamıyla ele alınması ile geçmiş kültürleri ve günümüz yemeklerinin kökenlerini incelemek ve restoranların kendilerine hangi dönemleri

rehber aldıklarını belirlemek oluşturmaktadır. Bu doğrultuda, restoranların menü içerikleri, Türk mutfağının dönemlerine yönelik incelenmiştir. Yemekler tablolar halinde kategorik, dönemsel, menülerdeki sıklığına göre sıralanması şeklinde verilmiştir. Araştırma kapsamına giren restoranların kendilerini tanımladıkları ana temalar da incelenmiştir. Ayrıca restoranların çalışan sayıları ve hizmet yılları da verilmiştir. Araştırma sonucunda işletmelere önerilerde bulunulmuş ve Türk mutfağını geliştirmeye yönelik fikirler beyan edilmiştir.



## 1. BÖLÜM

### TÜRKLERDE VE ETKİLEŞİMDE BULUNULAN MUTFAK KÜLTÜRLERİNDE BESLENME ALIŞKANLIKLARI

#### 1.1. Türk Mutfak Kültürü

Kültür, toplumların zaman içerisinde diğer medeniyetler ile etkileşimleri sonucunda sürekli olarak gelişim ve değişimini sürdüren bir olgudur. Mutfak kültürü ise zor olgunlaşan bir yapıya sahiptir. Türkler, bu olgularını Orta Asya'dan Anadolu'ya, Kuzey Afrika'dan Avrupa'ya kadar geniş toprakların birikimi ile zenginleştirmiştir (Arlı ve Gümüş, 2007: 143). Tarihsel açıdan bakıldığında, toplumların yemek kültürleri ile beslenme alışkanlıklarını şekillendiren en önemli unsurlardan birinin coğrafya olduğu göze çarpmaktadır. Türk halkı da beslenme düzenini oluştururken çevresini temel alan bir anlayışa sahiptir. Bu durum, Türk mutfak kültürünün oluşumunda da coğrafi unsurların ön plana çıkması ile bağdaştırılabilmektedir (Baykara, 2001: 97). İnsanoğlunun her dönemde önceki dönemlerin üzerine inşa ederek yaşamını devam ettirdiği düşünüldüğünde, sahip olunan mutfak kültürlerinin bünyesinde barındırdığı derinliğin, insanlık tarihine kaynaklık etmesi açısından da oldukça önemli olduğu söylenebilir. Orta Asya'dan günümüze kadar varlığını sürdüren Türk mutfağının gelişiminde ise farklı tarihsel dönemlerin izleri hissedilmektedir. Bu dönemler içerisinde değişen ve gelişen mutfak kültürünü yaşanan göçler, coğrafya, ürün çeşitliliği, devlet yapısı ve diğer medeniyetler ile etkileşimde bulunulma gibi unsurlar ile açıklamak mümkündür (Erdoğan Aracı, 2016: 122).

Türkler, Orta Asya'dan göç ederken mutfak değerlerini de beraberlerinde Anadolu'ya taşımış ve orada yeni yemek kültürleri ile de tanışmışlardır. Bu sebeple, yemek sofralarında bir yandan bozkır esintileri bulunurken, diğer bir taraftan Akdeniz coğrafyasının sunduğu zengin ürün yelpazesini bünyelerine katmışlardır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 7). Zaman içerisinde, karşılaşılan kültürler ile çeşitli etkileşimler yaşanmıştır. Anadolu topraklarında kurulan Selçuklu ve Osmanlı devletleri, bölgenin coğrafi yapısının sağladığı çeşitlilik ile birlikte yemek kültürlerini geliştirmiş ve bir üst seviyeye ulaştırmışlardır. Bu dönemler boyunca Avrupa, Orta Doğu ve Afrika kıtalarında bulunan farklı uygarlıklar ile de kültür alışverişinde

bulunulması Türk mutfağını daha da renklendirmiştir (Baysal, 1993'den akt. Ünver Alçay vd., 2015: 84).

Türk mutfağını oluşturan birçok etmen bulunmaktadır. Kullanılan ürünler, yemeğin pişirilme, sunulma, saklanma yöntemleri, mutfak yapısı, yararlanılan araç gereçler, özel gün ve geleneklerin her biri kültürü oluşturan yapıtaşlarıdır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1291). Türk toplumu ilk olarak Orta Asya'da varlığını belli etmiş ve bölgedeki yaşam şartlarına uygun bir yemek kültürü oluşturmuştur. Anadolu'ya göç ve imparatorluk topraklarının üç kıtada bulunuyor olması ile farklı ürünler mutfaklara girmiştir. Bu zenginleşme hem yemek çeşitliliğinin artmasına hem de beslenme alışkanlıklarının birtakım değişimler geçirmesine sebep olmuştur (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 193). Türk mutfağı gelişim sürecinin büyük bir bölümünü, daha öncesinde birçok uygarlığı bünyesinde barındırmış olan Anadolu üzerinde gerçekleştirmiştir. Bu değişimlerin Anadolu topraklarında yaşanması, mutfağa sentez bir özellik kazandırmakla birlikte, değişimlerin anlaşılabilmesi adına mutfağın geçirdiği dönemlere göz atmak gerekmektedir (Güldemir, 2014: 347; Roden, 2006: 88). Türk mutfağının geçmişten günümüze geçtiği evreleri ise Orta Asya dönemi, Selçuklu ve beylikler dönemi, Osmanlı dönemi ve cumhuriyet dönemi olarak ele almak mümkündür (Toygar, 2001'den akt. Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 43).

## **1.2. Türk Mutfağında Dönemler**

Türkler, antik çağlarda Orta Asya'ya gelmiş ve yerleşmişlerdir. Burada Ural ve Altay dağları arasında kalan bozkır bölgesini kendilerine anayurt olarak belirlemişlerdir. Coğrafi koşulların yaşam biçimine doğrudan etki etmesi üzerine, atlı göçebe kültürü ilk olarak bu topraklar üzerinde doğmuştur (Akman ve Mete, 1998: 15). Göçebe yaşam biçiminin benimsenmesi ile Türkler, bu durumun bir getirisi olarak hayvancılıkla uğraşmışlardır. Bundan dolayı tüketilen ürünler hayvansal gıdalardan oluşmuştur. Ayrıca tahıl ürünlerinin de sıklıkla tüketildiği bilinmektedir (Çetinkaya, 2018: 136). Daha sonra Türkler, bir göç dönemi başlatmış olup, bu süreçte geçtikleri topraklardan ve yerleşmiş oldukları Anadolu coğrafyasından etkilenmişlerdir. Göçebe yaşamın getirdiği et ve süt gibi hayvansal ürünlerin kullanılma alışkanlığı devam etmekle birlikte yerleşik hayata geçilmesi ile, zirai ürünler sofralarda daha çok yer almaya başlamış, toprakların tarıma elverişli olması ile sofralar zenginleşmiştir (Şahin, 2008: 39).

Osmanlı mutfağı ile birlikte, Türk mutfak kültürü en olgun dönemine girmiştir. Hiyerarşik yapının büyümesi ve imparatorluğun bünyesinde elit kesimi daha fazla barındırmaya başlaması, İstanbul'un ülkenin dört bir tarafından malzeme tedarik ediyor oluşu gibi unsurlar bu olgunluğun başlıca sebeplerindendir (Bilgin, 2010: 242). Cumhuriyet döneminde ise en büyük değişimlerden biri sofraya düzeni ve adabı olarak sayılabilir. Gıda sektörünün gelişimi ve dünyanın farklı bölgelerinden malzeme tedarikinin kolaylaşması ile birlikte, mutfağa giren ürün sayısı giderek artmış ve bu çerçevede yemek kültürü değişime uğramıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 36). Bu çalışmada Türk mutfağının geçirdiği dönemsel değişiklikler detaylı bir şekilde ele alınacağından ötürü, aşağıda bu dönemlere ayrıntılı bir şekilde değinilecektir.

### **1.2.1. Orta Asya Dönemi**

Bu bölümde Orta Asya dönemindeki yaşam şekli ve coğrafyanın genel anlamda mutfak kültürüne ne gibi etkileri olduğu, dönemde yemek yapılmak üzere kullanılan ürünler, pişirme yöntemleri ve buna bağlı olarak yapılan yemekler incelenecektir. Ayrıca Orta Asya dönemi süresince etkileşimde bulunmuş farklı mutfak kültürlerine de değinilecektir.

#### **1.2.1.1. Orta Asya Döneminde Mutfak Kültürü**

Türkler, Orta Asya döneminde göçebe yaşamın beraberinde getirdiği üzere at ve koyun sürüleriyle birlikte ilkbaharda geniş meraları olan yaylalara, sonbaharda ise şehir kıyılarına göçmekteydiler. Bu durumun bir getirisi olarak büyükbaş yerine küçükbaş hayvancılık tercih edilmekteydi (Alpargu, 2008'den akt. Özçelik Heper, 2017: 50). Temel gıda maddesi et ve süt ürünleri olmakla birlikte, bu ürünlerin hazırlanış biçimleri doğrudan yaşam şekli ile bağlantılıydı (Baykara, 2001: 97). Tarım ürünlerinden ise tek yıllık bitki olan buğday üretimi yapılmakta, ayrıca yaşanan bölgelerde yetişmekte olan sebze ve meyvelerde tüketilmektedir. Ekonomik yapının büyük oranda hayvancılığa dayanması sebebiyle halk büyük oranda çobanlık yapmaktaydı. Başta at olmak üzere koyun, kuzu, keçi, erkek, oğlak, sığır, deve, tavuk, ördek ve kaz Türklerin o dönemlerde beslediği evcil hayvanlardır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 10).

Uygurların yerleşik hayata geçmesi ile birlikte tarım ürünleri mutfaklarda daha fazla yer almaya başlamıştır. Günümüzde vazgeçilmez olarak görülen ve buğday unundan

yapılan ekmek çeşitleri o zamandan beri sofralarda yer almaktadır. Ayrıca buğdaydan yapılmakta olan yemekler de bulunmaktaydı (Argıllı, 2005'den akt. Şengül ve Türkay, 2017: 14). Orta Asya toplumlarında süt ve süt ürünleri önemli bir yere sahip olmakla birlikte yoğurt, ayran, tereyağı, peynir gibi hayvansal gıdalar da çok eski zamanlardan beri mutfak kültürü içerisinde bulunmaktadır. At yetiştiriciliğine bağlı olarak kısrak sütünden elde edilen kımız ise Türklerin en önemli içeceklerinden biriydi (Yılmaz, 2002: 52).

Kültürün bünyesinde barındırdığı bir diğer öge olan Orta Asya Türk toplumlarının sofraya usul ve adabından da söz etmek gerekmektedir. Sofra düzeni, yemeğe katılacakların sosyal mevkilerine göre oluşturulmakta ve bu durum yemeğe katılanların sosyal yaşamlardaki konumlarına da etki etmekteydi. Her bireyin veya kabilenin töreye göre belirlenen yemek payı vardı (Ögel, 2001: 282). Batılı bir seyyahın sözünü ettiği bir ziyafette, etin bıçakla kesilerek her misafirin rütbesine göre ikram edilmesi bu uygulamanın yapıldığına bir örnektir (Ögel, 1978: 225).

#### **1.2.1.2. Orta Asya Döneminde Kullanılan Ürünler**

Ticaretin günümüzdeki kadar yoğun şekilde yaşanmadığı zamanlarda, mutfaklara giren ürünleri bölgesel koşullar belirlemekteydi. Dolayısıyla Orta Asya dönemi Türk mutfağını belirleyen en önemli unsurlardan birinin yaşanılan topraklar olduğu söylenebilmektedir (Erdoğan Aracı, 2016: 122).

Bozkır ikliminin tipik özelliklerinden at besleme kültürü, göçebe yaşama elverişli olması sebebi ile Türkler tarafından çok uzun zaman önce benimsenmiştir. İklimsel koşulların yaşam şekline diğer bir etkisi ise temel gıda maddesinin et olmasını sağlamıştır. Büyükbaş hayvancılığın yaşam koşullarına uygun olmaması ile, at ve koyun etleri mutfaklarda kullanılan temel gıda maddelerini oluşturmuştur (Aksoy, 1998: 41; Kılıç ve Albayrak, 2012: 709). Roux'nun Tonyukuk'tan aktardığı üzere tavşan ve geyik gibi av hayvanları da öne çıkan ürünler arasında yerini almaktadır (Roux, 2008: 141). Bütün bu etlerin yanı sıra hayvanların sakatatları da kullanılmıştır (Baysal, 2002'den akt. Erdoğan Aracı, 2016: 123). İşlenmiş hayvansal gıdalar olarak kımız, pastırma, sucuk ve kavurma gibi ürünlerin yanı sıra, süttten elde edilen tereyağı, tereyağının çalkalandıktan sonra yağının alınması ve sonrasında tuz eklenerek kaynatılması ile elde edilen çökelek ve keş gibi peynirler Türk sofralarında önemli yer

tutmaktaydı (Güler, 2010: 25). Ayrıca süten yoğurt üretildiği ve yoğurdun önemli payını bünyesinde bulunduran tarhananın da ilk olarak Türkler tarafından üretildiği genel kabul görmektedir (Belge, 2016'dan akt. Demirgöl, 2018: 108)

Her ne kadar zirai ürünlerin sofralarda pek yer almadığı söylene de birkaç tahıl ve baklagil mutfaklarda kullanılmaktaydı. Bunlardan arpa, buğday, yulaf, darı ve mercimek Kırgızlar tarafından üretilmiştir. Tahıllar hem yemeklerin içerisinde hem de bir çeşit ayak değirmeni yardımıyla öğütülerek kullanılmaktaydı. Bu ürünlerden elde edilen unlar somun, bazlama ve yufka gibi ekmeklerin üretiminde kullanılmıştır. Uygurlar ise tarımsal ürünleri daha fazla üretmişlerdir. Çin kaynaklarına göre karpuz ve üzüm gibi meyveleri, bezelye, bakla ve kişniş gibi çeşitli sebze, tahıl ve otları da üretmişlerdir. Üzümden şarap üretimi de bu dönemlerde gerçekleşmiş ve ilerlemiştir (Öcal, 1985'den akt. Talas, 2005: 278; Ögel, 2001: 203).

### **1.2.1.3. Orta Asya Döneminde Pişirme Yöntemleri**

Bir bakıma kullanılan pişirme yöntemleri, sadece ateş aracılığıyla gerçekleştirilen uygulamalar olarak değil, aynı zamanda ürünlerin muhafaza, fermente edilme ve kurutulması gibi metotları da kapsamaktadır. Et yemekleri direk olarak ateşte kızartılarak, kavrulur veya yahnisi yapılarak tüketilmekteydi. Kebap olarak nitelendirilebilecek olan etlerin şişlere geçirilerek ya da kazılan bir kuyunun içerisinde pişirilmesi yöntemleri de yaygın olarak kullanılmaktaydı (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 12). Bunlar dışında Dede Korkut hikayelerinde kuzu çevirmek gibi deyimlere de rastlanmaktadır (Şaik Gökyay, 1976: 180).

Buğday hem öğütülüp un haline getirilerek hem de çeşitli işlemlerden geçirilerek tüketilen bir gıda maddesiydi. Tane halindeki buğday sertleşmeden önce direk olarak ateş üzerinde, sertleştikten sonra ise kavrulur ya da haşlanarak yenmekteydi. Arpa ve buğdaydan yapılan ekmek hamurları ise sac, tandır veya fırınlar aracılığıyla pişirilirdi (Baykara, 2001: 101; Bedirhan, 2009: 225)

Et tüketiminin oldukça fazla olması ve göçebe yaşam biçimine uygun olarak, ürünlerin daha sonra yenmesi adına çeşitli saklama yöntemleri geliştirilmiştir. Kavurma, etin yağı ile birlikte pişirilmesi ve dolayısıyla nem oranının azaltılmasıyla, bozulmadan uzun süre muhafaza edilebilmesini kapsayan bir pişirme yöntemidir (Baysal, 2002'den akt. Erdoğan Aracı, 2016: 123). Etin tuzlanıp ağaca asılması ve güneşte kurutulması

ile elde edilen pastırma, Türkler tarafından fazlaca üretilmektedir. İlbaharda hayvanların cılız olması sebebi ile daha çok pastırma tüketilmekteydi (Koşay ve Ülkücan, 1961'den akt. Memiş ve Ersoy, 2007:880). Fermente edilen ürünler arasında ise sucuk bulunuyordu. Ögel (1978)'e göre sucuğun birçok çeşidi bulunmakta ve içerisine karaciğer, et ve baharat doldurulan bağırsağın pişirilerek yenen çeşidi ile fermente edilen sucuk çeşidini birbirinden ayırmak zordur (Ögel, 1978: 395).

Orta Asya'da sütün "kor" adı verilen maya ile mayalanması sonucu yoğurt elde edilmekteydi. Yoğurdun kurutulması ile de "kurut" yapılmaktaydı. Fakat kurut sadece kurutulmuş yoğurda verilen bir isim olmamakla birlikte, tarhana, peynir gibi diğer çeşitli yiyeceklerin kurutulmuş hallerine de kurut denmekteydi (Ögel, 1978: 400).

#### **1.2.1.4. Orta Asya Döneminde Yemekler**

Günümüzde olduğu gibi Orta Asya döneminde de çorbaların, sofralarda oldukça önemli bir yere sahip olduğu söylenebilmektedir. Çorba çeşitlerinin fazla olması belki de yaşam koşulları ile bağdaştırılabilir. Nitekim çorba, hazırlanışının kolay olması ve besleyici bir yemek olması ile göçebe yaşama oldukça uygun bir üründür. İlk olarak yoğurtlu çorbalara değinmek gerekirse; yoğurt kullanılarak terbiye edilen çorbalar eski Türk topluluklarında oldukça fazla yapılmaktaydı. Yoğurt, çorbalarda kullanılırken adeta tatlandırıcı bir katkı maddesi ve tuz görevinde bulunmaktaydı. Bu bakımdan eski Türkler çorba veya diğer yemeklere katılan yoğurda "tuzluk" adını vermektelerdi. Aslında bu çorbalar yoğurt ve diğer malzemelerin birbirlerine direkt olarak karıştırılmasından ziyade çorbanın yoğurt ile terbiye edilmesi şeklinde hazırlanmaktaydı. Yoğurt kullanılarak un ve yarma çorbalarının yapıldığı söylenebilmektedir. Orta Asya Türkleri birçok tahılın unundan farklı şekillerde yararlanmaktalardı. Bu unlar çorba yapma amacıyla da kullanılmaktaydı. "To" adı verilen çorba, unun bulamaç haline getirildikten sonra kaynatılmış buğday aracılığıyla ekşitilmesi ile yapılmaktaydı. Hamur veya erişte içeren çorbalar da fazlaca tüketilmekteydi. Örneğin Nohut büyüklüğünde kesilen hamur et suyuyla karıştırılarak çorba yapılırdı. Bu çorbaya "sarmaçuk" denmekte ve iştah açıcı olması sebebiyle hastalara özel olarak pişirilirdi. Tutmaç, Türkler tarafından yapıldığı fazlaca bilinen bir çeşit çorba veya yemektir. Bu yemeğin hammaddesinin de erişte olduğu söylenebilmektedir. Yumurtalı hamur et ve tereyağı kullanılarak yapılmaktadır. Eriştelerin suda haşlanması ve çeşitli bitki özleri ile birleştirilerek tatlandırılmaktadır.

Sirke ve yoğurt ile de karıştırılan bu yemeğin üzerine ayrıca yağda kızartılmış et de eklenmekteydi. Ferahlatıcı olarak başka bir şehriye çorbası ise kar ve buz yardımı ile soğutulduktan sonra baharatla lezzetlendirilerek tüketilmekteydi. Tirid ise Anadolu'ya gelinmeden önce Türkler tarafından bilinmekteydi. Et suyuna ekmeğe veya bulgur eklenerek hazırlanmaktaydı. Et suyu ile terbiye edilen çorbalar da mevcuttu. Tarhanadan da bahsetmek gerekir ki; eski Türklerde pek çok şekilde kullanılmakta ve içerik olarak farklı hammaddeler barındırmaktaydı. Bulgur, yarma, nane ve etten yapılan tarhanalar sofralarda yer almaktaydı.

Ekmeğe çeşitleri ise kullanılan un bakımından birbirinden ayrılmaktaydı. Ekmekler buğday, arpa ve darı unları kullanılarak yapılmakta ve farklı unların kullanılıyor olması, haliyle ekmeğe çeşitlerini birbirinden ayırıyordu. "Ak ekmeğe" genelde iyi elenmiş buğday unundan elde edilen ekmeğe verilen isimdi. Fakat bazı Türk topluluklarında hamura süt ekleyerek ekmeğe beyazlaştırma yoluna gidilebiliyordu. Arpa ve darı unları kullanılarak elde edilen ekmeğe ise "kara ekmeğe" denmekteydi. Kullanılan un dolayısıyla ekmeklerin kara oluşu bu deyimde beraberinde getirirse de etli pide şeklinde hazırlanan ekmeklere de kara ekmeğe ismi verilmiştir. Aslında et kullanılarak yapılan kara ekmeğe bir çeşit tatlı olarak tüketilmekteydi. Et lif haline gelecek kadar pişirildikten sonra un, şeker ve yağ ile karıştırılmaktaydı.

Kebab eski Türk sofralarında fazlaca yer almaktaydı. O dönemlerde ismi "söklünçü" olarak geçmekteydi. Kebab yapımında kuzu ve oğlak etlerinin kullanımı ön plana çıkmakla birlikte, kebab yapmak için kullanılacak etlere "söğüş" deniyordu. Bu yemek farklı pişirme seçenekleri ile sofralarda yer buluyordu. Etin şişlere dizilerek ateş üzerinde pişirilmesi ile yapılan kebablar bulunmakta ve kaynaklarda şiş kelimesine ve etin bu şekilde pişirildiğine oldukça fazla rastlanmaktadır. Bütün halinde pişirilen koyun ve keçi gövdeleri hem çevirme yolu ile hem de ateş ve küle gömülerek pişirilmekteydi. Bir diğer yemek ise günümüz kağıt kebabına benzemektedir. Et veya tavuk kızartılacağı zaman, yağın ziyan olmaması ve yemeğin lezzetli bir şekilde pişmesi amacıyla, etrafına ince bir hamur sarılmaktadır. Günümüzde aynı amaçla kullanılan yağlı kağıt yerine, o dönemlerde ince hamur kullanılmıştır. Şimdilerde Konya ilinde yapılan büryan kebabı incelenirken, Harezmsahlarda rastlanan biryan kelimesi de dikkate alınmalıdır. Zira bu kebabı benzeyen bir yemeğin varlığından bahsetmek yanlış olmamakla birlikte, Harezmi göçmenlerin Anadolu kültür

gelişiminde büyük rol oynadıkları söylenebilmektedir. Türk gelenekleri, bize o dönemde yapılan yemekler hakkında birçok bilgi vermektedir. Sırt kemiği eski Türkler arasında uca olarak geçmektedir. Altaylarda söz kesildikten sonra erkek evi uca kemiğinden yapılmış büyük bir kebabı kız evine hediye olarak vermektedir. Hazırlanmasının kolay olması sebebi ile Türkler, kebabı sac üzerinde de pişirirlerdi. Şimdilerde sac üzerinde pişirilen kebaba Çin ve Moğolistan da rastlamak mümkündür. Et, kebab dışında çorbaların veya yemeklerin içerisinde de kendine yer bulmaktaydı. Kuzu eti, tencere içerisinde kendi buharında da pişirilmekteydi. Dolayısıyla Orta Asya'da buğulama tekniğinin de kullanıldığı söylenebilmektedir.

Hayvancılıkla uğraşan her toplum gibi Türklerde de hayvanın her bölgesi değerlendirilmekteydi. Dolayısıyla sakatatlar kullanılarak hazırlanan yemeklere de Orta Asya'da rastlanmaktadır. Beyin kullanılarak hazırlanan yemeklere dair detaylar pek bilinmese de beyin, eski Türklerde koyunun en değerli bölgesi olarak görülmekteydi. Kendisi için koyun kesilen ve beyni ikram edilen kişiler önem arz eden kişilerdi. Ciğerden yapılan bir yemekte ise olgunlaşması ve kabarması adına üzerine sirke ve hardal dökülmekteydi. Sirke, bir küpe üzüm şırası koyup mayalandıktan sonra üzerine sek şarap dökülerek bekletilmesi ile elde edilmekteydi. Paça etinden yemek yapma kültürü Türklerde çok eski zamanlardan beri varlığını sürdürmektedir. Orta Asya Türkleri paça için “topık süngük” yani hayvanın topuk kemiğinden yapılan yemek adını kullanırlardı. Kaynaklarda bu söz için fazla bir açıklama bulunamasa da bu yemeğin paçadan başka bir şey olamayacağı düşünülmektedir. Kellenin pişirildikten sonra doğranarak üzerine ekşi yoğurt dökülmesi şeklinde hazırlanan bir yemek çeşidi de mevcuttu. Eski Türk toplumlarında birden fazla sucuk veya bağırsak içine doldurularak hazırlanan yemek bulunmaktaydı. Bunların hangisinin pişirildiği hangisinin fermente edildiği kesin olarak bilinmemektedir. Kaşgarlı Mahmud'a göre üç çeşit sucuk bulunmaktadır. Baharat, pirinç ve etin bağırsağa doldurulmasıyla elde edilen “sugut”, karaciğer et ve baharatın bağırsağa doldurulmasıyla elde edilen “soktu”, baharat ve etin bağırsağa doldurulmasıyla elde edilen “togrı”. İnce bağırsağın, işkembenin etrafına dolandırılması ile hazırlanan ve sonrasında haşlanarak veya kızartılarak yenen bir yemek de mevcuttu.

Pirinç ise daha çok demleme yoluyla pişirilmekteydi. Pilav, at derisinden yapılmış bir torba içerisinde ısıtılmış taşlar aracılığı ile demlenerek pişirilirdi. Tahıl kullanılarak

yapılan bir diğerk yemek olan “buxsı” buğdayın pişirilerek içerisine badem eklenmesinden sonra kavanoza koyulup üzerine kepek, bal ve süttten oluşan bir bulamaç ilave edilmesi ve mayalanmaya bırakılması ile elde edilmekteydi. Orta Asya’da mantı, Kırgızlar tarafından yapılmaktaydı. Küçük torbacıklar haline getirilen yufkaların içine et koyulup buharda pişirilmekteydi. “Kavut”, tahıldan elde edilen unların şeker ve yağ ile karıştırılması ile elde edilen helva çeşidine verilen bir isimdi. Burada geçen şekerin bal veya pekmez olduğunu da eklemek gerekir. Bal ve pekmez kavuta çiğ olarak veya ısıll işlemden geçirilerek karıştırılmaktaydı. Bu işlemler dahilinde helva çeşitleri ortaya çıkmaktaydı. Darının kaynatılıp, kurutulup, öğütülmesi ile elde edilen una, yağ ve şeker eklenerek yapılan bir çeşit tatlı, yeni doğum yapmış kadınlara verilmekteydi (Eröz, 1977; Genç, 1997; Kaşgarlı, 2005; Ögel, 1978).

### **1.2.1.5. Orta Asya Döneminde Etkileşimde Bulunulan Mutfak Kültürleri**

#### **1.2.1.5.1. Çin Mutfak Kültürü**

Konu itibari ile Orta Asya döneminde Türk mutfak kültürü incelenmekle birlikte, Çin mutfak kültürünün ele alınacağı tarihlerin, Türkler ile etkileşimde bulunduğu yıllara denk gelmesi gerekmektedir. Bu sebeple Çin mutfak kültürünün de eski dönemlerinden bahsedilmesi doğru olacaktır. Antik çağlarda Çin’de genel olarak Orta Asya’da tüketilen ürünlere benzer ürünler görülmektedir. Et, tahıl ve yabancı bitkiler en fazla tüketilen yiyeceklerdir. Geyik ve tavşan ise Orta Asya kültüründe olduğu gibi Çinliler için de önemli av hayvanlarıdır. Ördek ve tavuk etleri de sofralarda bulunmakla birlikte, çeşitli balık türleri de tüketilmektedir. Ayrıca ayı, kaplan, panter ve yaban domuzu gibi vahşi hayvanlar da avlanmaktadır. Tahıllardan buğday, arpa, darı, kırmızı mercimek, pirinç, meyvelerden şeftali, hünnap, erik ve çilek tüketilmektedir. Marul, soğan, sarımsak, kabak, hardal, kavun ve turp gibi birçok bitki de yetiştirilmektedir. Çok kısa olarak yemeklere değinilecek olursa, arpa, Çin’de buğdaydan daha önemli bir tahıl olarak görülmekte ve Çinliler arpa kullanarak çeşitli çorbalar yapmaktalardı. Et, tavuk ve balık yanlarında çeşitli ürünlerle birlikte tüketilmekteydi. Su kabağı ve bambu filizi bu ürünlerden bazılarıdır. Bu yiyeceklerin hazırlanma ve pişirilme metotlarının arasında haşlama, buğulama, kavurma, kurutma ve turşu kurma gibi yöntemlerin bulunduğu söylenebilmektedir (Chang, 1979).

Bugün Ortadoğu sofralarında sık rastlanan pilav, antik çağlarda batıda bulunmuyordu. Çinli seyyahların kayıtlarına göre, o dönemlerde pirinçle Çin dışında karşılaşılmamıştı. Bu doğrultuda Pirincin anavatanının Çin olduğunu ve haliyle ilk olarak sınır komşuları ile etkileşimlerde bulunarak pirincin, diğer ülke mutfaklarına geçtiği söylenebilmektedir. Her ne kadar bazı kaynaklarda Mezopotamya’da da pirincin izlerine rastlansa da pirinç ekimi Çin kadar yaygın değildi. Batı Türkistan’da ve Orta Asya’da pirinç yetiştiriciliği Çin tesiri ile çok eski zamanlara dayanmaktaydı (Ögel, 2000: 203). Zirai kültürün Uygur çağında geliştiğini söylemekle birlikte, ıspanak bitkisinin Çin topraklarında yaygınlaşması ve Çin ile çeşitli kültürel alışverişlerde bulunan Uygurlar döneminde sofralarda yer almaya başladığı düşünülmektedir (Ögel, 2000: 270). Tatlıların bal veya pekmez kullanılarak yapıldığı Orta Asya döneminde, balın yine Uygur döneminde arıcılık yapılarak üretilmeye başlandığı düşünülmektedir. Aslında Uygur kaynaklarında bala dair herhangi bir iz bulunamasa da Çince de karşılığı bal olan kelimenin, Uygurların mır, mir kelimesine tesir ettiği düşünülmektedir. (Ögel, 2000: 434). Çeşitli yemek ve ekmeklerin yapımında kullanılan darının da ana vatanı Çin’dir. Türkler Hun devleti döneminden beri bu tahılı tanımakta ve çeşitli yemeklerde kullanmaktadırlar (Koca, 2002: 26). Çayın da Türk kültürüne Uygur döneminde Çin’den geçtiği söylenebilmektedir (Baykara, 2001: 107). Mantı yiyeceğinin bu dönemlerde Türk sofralarına girdiği düşünülmektedir. Çince “mantou” deyiminin de Türkçeye geçtiği söylenebilir (Algar, 1991: 3; Ögel, 1978: 384).

Orta Asya’da Etkileşimin tek taraflı olabileceğini düşünmek elbette yanlış olacaktır. Nitekim Türklerden de Çin’e geçen ürünler bulunmaktadır. Örneğin karpuz her ne kadar araştırmacılar tarafından Orta Asya kökenli olarak görülmesi de Kuzey Afrika ve Mısır aracılığıyla Orta Asya topraklarına ulaşmış, Orta Asya’da ilk defa Uygurlar tarafından yetiştirilmeye başlanmış, Çin ve İran gibi ülkelere de Uygurlardan geçmiştir. Bir diğer örnek olarak sarımsak, daha çok Kırgız bozkırlarında yetiştirilmekteydi. Sarımsak o dönemlerde Çin’de görülmemekle birlikte, Çinlilerin sarımsağa ilk olarak “suan” demiş olmaları ve bu kelimenin soğan kelimesine yakın oluşu da üzerinde durulması gereken bir noktadır. Bakla ise batıdan ilk olarak Orta Asya’ya oradan da Çin’e geçmiş bitkilerden bir diğeridir. Bu sebeple Çinliler baklaya Batı Türkistan fasulyesi demişlerdir (Ögel, 2000).

### 1.2.1.5.2. Hint Mutfak Kültürü

Antik dönemlerde Hindistan'da kurulan Aryan medeniyetinin ana besin kaynaklarını tahıl ürünleri oluşturmakta, fakat buğdaydan ziyade arpanın kullanımı ön plana çıkmaktadır. Pirinç kullanımının da oldukça yaygın olduğu görülmektedir. Bir zaman sonra hayvancılığın başlamasıyla birlikte, süt ve süt ürünleri de Hint sofralarına girmiştir. Süt besin değeri yüksek bir içecek olarak sade olarak tüketilmekteydi. Ayrıca süttten kaymak üretimi de mevcuttu. Süt, maya dışında çeşitli bitkilerle birlikte fermente edilerek peynire dönüştürülmekteydi. "Ghee" adı verilen sadeyağ çeşidinin ilk olarak Hindistan'da ortaya çıktığı düşünülmektedir. Lor peyniri ise, arpa ve pirinç ile birlikte tüketilmekteydi (Achaya, 1994: 35; Srinivasan, 2011: 52). Tahıl ürünlerinin dışında çeşitli bitkiler de yemeklerde kullanılmaktaydı. İlk tüketilmeye başlanan ürünler arasında lotus çiçeği kökü, salatalık, mum elması, Hint inciri, sarımsak, zencefil, turp, soğan, pırasa, erik ve kabak çeşitleri bulunmaktaydı. Susam ve susam yağının kullanımı da oldukça yaygın olmakla birlikte susam, dokuz kutsal tahıldan biri olarak geçmektedir (Achaya, 1994: 36). Antik Hintlerin pirinci birçok şekilde pişirdiği söylenebilmektedir. Su veya süt içerisinde haşlanan pirinç lor peyniri, et veya bal ile tüketilmekteydi. Bir fasulye türü olan "kulattha" ise çorba yapılarak tüketilmekteydi. Mercimek, bezelye ve fasulyenin kabaca öğütülerek fermente edildikten sonra şekil verilerek kızartılması ile "vada" yemeği yapılmaktaydı (Achaya, 1994: 34). Hayvansal gıdalardan koyun ve kuzu hem süt hem de etinden faydalanılmak üzere yetiştirilmekteydi. Tavus kuşu, bufalo, tavuk, domuz ve geyik etleri de sevilen hayvansal gıdalar arasındaydı. Et şişlerde kızartılarak veya çorbanın içerisinde pişirilerek tüketilebilmekteydi. Kaz ve çeşitli kuşların etleri ise sütte bekletilerek fermente edildikten sonra, soğan, sarımsak, hurma ve üzüm şarapları ile tatlandırılmaktaydı (Sen, 2015).

Tarihi sürece bakıldığında bütün komşu uygarlıkların birbirinden etkilendiği söylenebilmektedir. Öncelikle Türk-Hint toplumlarının yaşadıkları bölgeleri göz önünde bulundurmak gerekir. Bu sayede gerçekleştirilen etkileşimleri de daha somut örneklendirmek mümkün olacaktır. Antikçağda Hint uygarlığının sınırları, bugünkü Hindistan, Pakistan ve Hindi Çin'i kapsamaktadır. Türkler ise Tanrı dağlarının kuzey ve güney bölgelerinde kalan toprakları kendilerine anayurt olarak seçmişlerdir. Bu yerleşim yeri günümüzde Doğu Türkistan denilen yerdir. Dolayısıyla Orta Asya

döneminde Türk ve Hint toplumları uzun bir süre birbirine yakın sınırlarda yaşamışlardır. Bu sebeple yaşanan etkileşimler son derece doğaldır (Kahya, 2002: 257). Her ne kadar bu konudaki kaynaklar kısıtlı olsa da iki toplumun yaşadığı etkileşimin üzerinde durulacak noktalar mevcuttur. Örneğin Hindistan’da Pirinç yemekleri sade ve “biryan” pirinci şeklinde ghee ile kızartılan ve kırmızı renkte olan bir yemek şeklinde tüketilmekteydi. Biryan tam anlamıyla yemek olarak Hint mutfağına girememiş olsa da kullanılan pişirme yönteminin benzer olmasından dolayı bir pirinç yemeğine ismini vermiştir. Tutmaç Hindistan mutfağında yer edinmiş bir yemektir. Öyle ki ilerleyen dönemlerde tutmaç, Delhi sultanı Keykubad’ın favori yemeği olacaktır. Yaşanılan etkileşimlerden belki de en önemlisi, Persçe ve Türkçe kelimelerin Hint mutfağında oldukça fazla görülmesiydi. Çorba, kıyma, büryan, helva, naan, samosa, tutmaç ve şerbet bu kelimelerden bazılarıdır. Günümüzde Azerbaycan’da hala yapılmakta olan bir çeşit hamur yemeği olan “qutab” Hint mutfağında da görülmekteydi. Türk kaymağına benzer bir süt ürünü olan “malai” Hintliler tarafından da yapılmaktaydı (Sen, 2015). Hindistan’da Türk devletlerinin kurulması bu etkileşimlerin temel sebebi olarak görülmektedir (Kahya, 2002).

### **1.2.1.5.3. İran Mutfak Kültürü**

Tarihte görüldüğü üzere köklü bir kültürel geçmişe sahip olan tüm toplumların mutfak kültürleri de bir o kadar zengin olmaktadır. İran’ın mutfak kültürünün de antik dönemlerden beri çok renkli olduğu görülmektedir. Eski dönemlerde İran’da koyun, öküz ve sığır etin birincil kaynaklarını oluşturmaktaydı. Bu etler hem tütülenerek hem de Orta Asya’da Türk süvarilerinin yanlarında taşıdıkları kurutulmuş etlere benzer şekillerde tüketilirdi. Kedi, köpek, katır ve deve gibi hayvanların sadece kıtlık dönemlerinde tüketildiği görülmektedir. Tavuk ve güvercin sıklıkla tüketilen kümes hayvanları arasındaydı. Ekmek ise et ile birlikte adeta bir tamamlayıcı görevinde bulunmaktaydı. Etin bir diğer yandaşı ise arpa, buğday veya nadiren pirinçten yapılan tatlı lapalardı. Yemeklere yağ ve lezzet katmak için susam, tatlandırma için ise bal kullanılmaktaydı. Soğuk içecekler hazırlamak adına tüm Mezopotamya’da görüldüğü üzere buz ve kar kullanılmaktaydı (Spuler, 2015: 506). Pers aşçıların çok yetenekli oldukları söylenmekle birlikte, yemek hazırlama tekniklerinin de döneme göre oldukça gelişmiş olduğu görülmektedir. Et ve baharatların havanda dövülerek tandırda pişirilmesi, tatlı yiyecekler hazırlayarak demir tencerelerde kızartılması ve yahnilerin

uzun saatler pişirilmesi adına, toprak ve sabuntaşından üretilmiş güveçler kullanılmaktaydı. Et yemekleri ağır ateşte sirke, şeker ve çeşitli otlar ile hazırlanan tatlı-ekşi bir sos ile pişirilmekteydi. Çoğu yemek tarçın, karanfil, kimyon, karabiber ile tatlandırılmaktaydı. Kullanılan taze otlar arasında ise nane, maydanoz, kişniş, fesleğen ve tarhun bulunmaktaydı (Laudan, 2013: 151). Kavun, portakal, limon, üzüm, elma, hurma ve nar ise en çok görülen meyvelerdir (Spuler, 2015: 506). I. Hüsrev döneminden bir ziyafet sofrasına yakından bakılması, İran mutfağının zenginliğini ortaya koymaktadır. Sofrada, birçok sıcak ve soğuk yemek bulunmakta, üzüm yaprağı dolması, marine edilmiş tavuk, bir çeşit pirinç tatlısı, tatlandırılmış hurma püresi, un ile terbiye edilmiş sebze çorbaları, şimdilerde harisa diye adlandırılan et ve tahılla yapılan yoğun püreler gibi yemekler bulunmaktaydı. Bu yemekler karabiber, zerdeçal, safran, tarçın ve çemen otu gibi baharatlar ile lezzetlendirilmekteydi. Tatlı olarak reçel çeşitleri, bademli hamur işleri ve fındık ile doldurulmuş hurmalar göze çarpılmaktaydı (Laudan, 2013: 146) İran'da yemek yapımında, antik dönemlerden şimdilere kadar uzanan ürünler de bulunmaktaydı. Kuzu, maydanoz, badem, fıstık, sirke, bal, soğan ve sarımsak başkent Persepolis'te, aynı zamanda günümüzde de varlığını sürdüren malzemelerdir (Shafia, 2013: 11).

Yaşanılan etkileşimlere kısaca göz atmak gerekirse; sumak, kelime kökeni olarak İran dillerine ait olmakla birlikte, bu sözcüğün Türkçeye ne zaman geçtiği tam olarak bilinmemektedir. Sözcüğün Fars kökenli oluşu sumak bitkisinin de İran mutfağından geçip geçmediği sorusunu akıllara getirirse de bu sorunun cevabı da yanıtlanamamaktadır (Ögel, 2000: 235). Fakat birçok örnekte görüldüğü üzere ürünlerin gittikleri yeni topraklarda kelime kökenlerini korudukları söylenebilmektedir. Bu bağlamda sumak bitkisinin İran'dan Türklere geçtiği varsayımında bulunmak belki de çok yanlış olmayacaktır. İran ile etkileşimler daha çok Doğu Türkleri ile yaşanmıştı. Batı Türkistan'da ayvaya diğer Türk toplumlarında olduğu gibi hem ayva hem de farslar gibi bihiy denmekteydi (Ögel, 2000: 284). Türkler incir meyvesini Anadolu'ya gelmeden önce bilmekteydi. Uygur döneminde yazılmış Türkçe kitaplarda incir ya da encir kelimelerine rastlanılmaktaydı. Nitekim encir de kelime kökeni olarak Farsçaydı (Ögel, 2000: 304). İran, Gazne ve Selçuklu dönemlerinde Türk hakimiyetine girmiş olsa da bu devletlerin İran halklarına herhangi bir kültürel baskı uygulamadığı görülmektedir. Öyle ki bir bakıma kendilerinin dahi İran kültürünü benimsedikleri söylenebilmektedir (Spuler, 2015: 106).

## **1.2.2. Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi**

Anadolu Selçuklu devletinin kurulması ile birlikte yerleşik yaşama geçen Türklerin mutfak kültürlerindeki değişim bu bölümde değerlendirilecektir. Coğrafyanın büyük oranda değişmesi ile mutfağa giren ürün çeşitliliğinin artması da kullanılan ürünler başlığı altında incelenecektir. Buna bağlı olarak zengin ürün yelpazesinin doğurduğu farklı pişirme teknikleri ve mutfak kültürüne dahil olan yeni yemek çeşitlerinden de bahsedilecektir. Selçukluların Anadolu coğrafyasına yerleşmesiyle birlikte yaşamış oldukları kültür alış-verişlerine de bu başlık altında yer verilmiştir.

### **1.2.2.1. Anadolu Selçuklu Döneminde Mutfak Kültürü**

Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle birlikte coğrafi koşulların değişmesi, etkisini mutfakta da ağırlıklı olarak göstermiştir. Oldukça verimli topraklara sahip olan Anadolu, Türklerin kendilerine burayı anavatan olarak seçmesinde etkili olmuştur. Türkler'in, Orta Asya döneminden beri devam ettirilen et ve süt ürünlerini yemeklerde yoğun bir şekilde kullanma ve bu ürünleri basit zirai ürünler olan tahıllar ile birleştirme alışkanlığını, Anadolu'da da devam ettirdikleri söylenebilmektedir. Yarı göçebe yaşam süren Türkler, burada da mutfaklarında gösterişten uzak dursalar da bu durumun sosyal statüsü yüksek olan kişilerde biraz daha farklı olabileceği de düşünülebilmektedir. Hükümdarların cuma sabahı, ramazan ve bayram gibi özel günlerde halka ziyafet verdiklerini söylemekle birlikte bu durum, İslam dininin yemek kültürüne nasıl etki ettiğine dair verilebilecek örneklerden biridir (Aksarayi, 2000: 68; Şahin, 2008: 39). Dini etkilerden biri de ekmek kırıntılarının yere dökülmemesi adına yere sofraya serilmeye başlanmasıdır. Serilen sofranın üzerine yerden çok yüksek olmayan ahşap bir altlık, onun üzerineyse sini konmaktaydı. Sofrada görgü kurallarının oturmaya başlaması da bir diğer dini etki olarak nitelendirilebilmektedir. Sofraya önce büyüğün oturmasının beklenmesi, elin yemeğe girmesinin hoş karşılanmaması, yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması ve yemeği israftan kaçınma gibi davranışlar bu etkilerden bazılarıdır (Sürücüoğlu, 2008'den akt. Közleme, 2012: 116). Aynı zamanda sofrada yemeklerin aynı kaptan yenmekte olduğu, edebi eserlere bakılarak söylenebilmektedir (Eflaki, 1973: 219). Selçuklu döneminde günde iki öğün tüketilmekteydi. Bu nevi bir alışkanlık hali ile tüketilen yiyeceklerin de değişimini beraberinde getirmiştir. Akşam vaktine kadar herhangi bir şey tüketilmemesi, kahvaltı da tok tutan ve enerjisi yüksek olan yağlı hamur işlerinin tüketilmesine sebep olmuştur.

Öğlen vakti ise açlığı bastırması açısından çeşitli meyve ve içecekler tüketilmekteydi (Gürsoy'dan 2004, akt. Közleme, 2012: 115). Hamur işlerinden ekmeğin, bu dönemde daha önemli bir besin haline geldiği söylenebilmektedir. Orta Asya dönemi Türklerinde de çeşitli ekmek çeşitleri üretilmekteydi. Fakat ekmeğin sofralarda olmazsa olmaz bir ürün olarak sofralarda bulunması Selçuklu döneminde gerçekleşmiştir. Bu yanıyla Orta Asya dönemi ile farklılaşan bir beslenme alışkanlığı ortaya çıkmıştır (Közleme, 2012: 115).

Türklerin Orta Asya'da göçebe bir yaşam sürdürdükleri ve bu yaşamın getirmiş olduğu alışkanlıkları göç ettikleri yeni topraklarda da sürdürdükleri söylenebilmektedir. Anadolu'ya geldiği sırada Orta Asya'da yoğun bir şekilde uğraşılan hayvancılık kültürünü de beraberlerinde getirmişlerdir. Türklerin Orta Asya'da at, koyun ve keçi yetiştiriciliği yaptıklarını söylemekle birlikte, Anadolu'ya bu hayvan sürüleriyle göç etmişlerdir. Selçuklu Türklerinin temel yaşam biçimini de hayvancılık oluşturmaktaydı (Şahin, 2008: 40). Fakat Anadolu'da et ve süt ürünlerinin attan ziyade daha çok koyun ve keçiden sağlandığı söylenebilmektedir. Anadolu Selçuklularında at daha ziyade savaşlarda kullanılmak üzere yetiştirilmeye başlanmıştır. Bu durumun koyun ve keçinin süt veriminin yüksek olması ve atın olgunluğa ulaşmasının 4 yıl sürmesi gibi sebepler olarak görülmektedir. Sığır, koyun ve keçiden elde edilen ürünlerin pazarlarda daha kolay satılması da etkenlerden bir diğeridir (Eberhard, 1965: 118; Polat, 1997: 47). Et, anlaşılacağı üzere insanların en önemli besin kaynağı idi. Koyun ve keçilerin bölgeye kolay uyum sağlamaları hayvancılığın gelişmesi ve devam ettirilmesinde ana etken olarak görülmektedir. Selçuklularda şehirleşmenin getirdiği durumlardan biri de ticari olarak etin, pazarlarda satılmaya başlanması ve hatta şehirde kasaplar çarşısının bile bulunduğu söylenebilmektedir. Ayrıca ekonomik durumun oldukça iyi olduğu gözlenmekle birlikte, İbn Battuta'nın aktardığı üzere pazarlarda satılan koyun, ceviz, kestane ve bal gibi ürünlerin hem tezgahlarda oldukları hem de oldukça uygun fiyatlardan satıldıkları görülmektedir (Şahin, 2008: 41; Tanci ve Muhammed, 2004: 439; Tanyeli, 1987: 57). Yerleşik hayata geçilmesi sarayların yapılmasına, dolayısıyla ziyafetlerin düzenlenmesine sebep olmuştur. Öyle ki mutfaklarda günlük 30 ila 80 baş koyun kesildiği oluyordu (Bibi, 1996).

Eski bir gelenek olan avcılık ve av hayvanlarının sofralarda bulunması, Selçuklu döneminde de devam etmekteydi. Anadolu Selçuklu figür sanatında, av sahnelerine de

rastlanmaktadır. Avlanan hayvanlar arasında ise geyik, sığır, kaz, ördek, keklik ve güvercin bulunmaktaydı (Öney, 1992: 37). Vezir Tuğrul beyin ava çıktığı zamanlarda, halka ziyafet verdiği bilinmektedir. Ona göre haftada bir veya iki gün halka açık sofralar kurulması gerekmekteydi (Turan, 1969: 105). Buradan anlaşılacağı üzere Selçuklu devrinde hükümdarlar, halka yeme-içme konusunda her zaman eli açık davranmışlardır. Selçuklu döneminde misafir ağırlamak ve yemek ikramında bulunmak da hem halk hem de hükümdarlar tarafından oldukça önemliydi. Ülkeyi ziyaret eden seyyahlar bu misafirperverlikten oldukça etkilenmişlerdir. Öyle ki İbn Battuta bu misafirperverliğe karşı hayranlığını gizleyememiş ve ahileri konukseverliklerinden ötürü övmüştür. Gelip geçen yolcuların konaklaması adına kervansaraylar inşa edilmiş ve bu kervansaraylarda yolcunun sosyal statüsüne bakılmaksızın yemek ikramında bulunulmaktaydı. Sultan Veled bir dizesinde hem mutfaktaki yemek çeşitliliğinden bahsetmiş hem de bu yemeklerin her misafirlere sunulduğuna dikkat çekmiştir (Şahin, 2008: 40; Tanci ve Muhammed, 2004: 409; Veled, 1976: 35).

#### **1.2.2.2. Anadolu Selçuklu ve Beylikler Döneminde Kullanılan Ürünler**

Anadolu'nun verimli topraklarında buğday ve arpa gibi tahılların antik dönemlerden beri üretilmekte oldukları söylenebilmekle birlikte, Selçukluların ise Anadolu'nun hemen her bölgesinde yetiştirmeyi seçtikleri tahıl çeşidi buğday olmuştur. Mevlana Celaleddin Rumi'nin dizelerinde de görüldüğü üzere buğday, Selçuklu döneminde fazla yetiştirilen yüksek verimli bir ürün olarak dikkat çekmekte, aynı zamanda birden fazla buğday çeşidinin de yetiştirildiği söylenebilmektedir. Çiftçiler kendileri için tohumluk ve yemeklik buğday ayırdıktan sonra ellerinde kalan fazla buğdayı da satmaktalardı. Buğday ve diğer tahılların pazarlarda satılmaya başlanması, Selçuklu halkı için buğdayın önemini de vurgular niteliktedir. Bu durumun bir diğer kültürel etkisi de tahıl satıcıları gibi mesleklerin ortaya çıkması olarak görülmektedir (Melllaart, 1967: 221; Merçil, 2000: 49; Mevlana, 1957: 11, 1963: 72, 1992: 15). Pirinç Türklerin Orta Asya döneminde de tanıdıkları ve Anadolu'ya geldikten sonra da yetiştirmeye devam ettikleri bir üründür. Anadolu'nun daha sulak ve pirinç üretimine uygun bölgelerinde yaygın bir şekilde üretilmeye devam edilmiştir. Öyle ki bazı bölgelerde tahıl olarak sadece pirinç üretimi gerçekleştirildiği söylenebilmektedir. (Mevlana, 1992b: 293; Ömeri, 1991: 191; Veled, 1966: 137). Pirinç Selçuklu

Anadolu’unda pilav, çorba ve çeşitli yemekler yapmak için fazlaca kullanılan bir ürün olarak görülmektedir. Ayrıca zaviyelere gelip gidenlere ikram edilmek üzere pirinç, buğday ve et pişirildiği söylenebilmektedir. Dönemin Konya’sında da pirinççiler hanının bulunuyor olması Selçuklularda pirincin önemini vurgulamaktadır (Bayram, 1994: 42; Sipehsalar, 1977: 124). Selçuklu Anadolu’unda çavdar, buğdayın yetişmediği bölgelerde alternatif bir tahıl olarak, ekme yapımında kullanılması ile bilinmekteydi (Veli, 2016: 47). Kaynaklardan görüldüğü üzere mısırın da Selçuklular tarafından yetiştirildiği anlaşılmaktadır. Ayrıca mısırdan sürekli tatlı bir ürün olarak bahsediliyor olması, şeker oranı yüksek mısır türlerinin üretildiğini göstermektedir (Eflaki, 1973b 229; Mevlana, 1957:327, 1992c: 368).

Yetiştirilen baklagiller arasında ise bakla, fasulye, mercimek, börülce ve nohut bulunmaktadır. Anadolu beylikleri döneminde ise bakla kelimesine fazlaca rastlanmaya başlanması, tüketim oranının arttığını göstermekle birlikte Sultan Veled, baklanın aktarlarda satılan bir ürün olduğunu belirtmektedir. Baklanın kaynaklarda fazlaca geçmesinin sebebi belki de sevilerek yetiştirilen ve sofralarda oldukça fazla yer verilen bir ürün olmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca bakla “mebkale” denen topraklarda yetiştirilmekte ve bu bölgelere ‘baklalık’ ismi verilmekteydi. Buradan çıkarılan sonuç ile baklanın, eski Türklerde fasulye, börülce ve bakla türlerine verilen genel bir isim olabileceği yönündedir (Bayram ve Karabacak, 1981: 58; Ögel, 2000: 258; Uzunağaç, 2014:32; Veled, 1966: 90). Mercimeğin de yetiştirilmekte olduğu ve ahilerin sofralarında fazlaca yer almasında ötürü Selçuklu Türklerinde önemli bir ürün olduğu görülmektedir. Mercimeğin ucuz bir ürün olarak öne çıkmasından ötürü çorba yapımında kullanılmak üzere mutfaklarda sıkça yer aldığı görülmektedir (Eflaki, 1973: 315; Mevlana, 2014: 162).

El-Ömeri Anadolu’dan söz açarken bölgenin verimli topraklardan oluştuğundan ve hemen hemen her meyvenin yetiştiğinden bahsetmektedir (Ömeri, 1991: 181). Halkın bir kısmının da geçimini meyve yetiştirerek sağladığı düşünüldüğünde, Türklerin tarımsal faaliyetlere iyice adapte oldukları ve bu verimli toprakları yerleşik hayata geçerek işlemeye başladıkları da anlaşılmaktadır (Bibi, 1996: 206). Öyle ki pazarlarda meyve satan kişiler olduğu ve bunun da bir meslek olarak kaynaklara geçtiği söylenebilmektedir (Merçil, 2000: 57; Mevlana, 1992b: 53). Türkler Anadolu’ya gelmeden önce bazı meyveleri bilmekte ve tüketmekteydi (Ögel, 2000). Fakat

Anadolu’da yetiştiriciliğine başlanan meyveler olduğu da söylenebilmekle birlikte bu konu ile ilgili bilgilere “Anadolu’ya Yerleşme Döneminde Etkileşimde Bulunulan Mutfak Kültürleri” bölümünde detaylı bir şekilde yer verilecektir. Türklerin Anadolu’da yetiştirdikleri meyvelerden biri alıç olmakla birlikte meyvenin sarı, kırmızı, koyu kırmızı veya siyah renklerde yetiştiği söylenebilmektedir (Baytop, 2007: 29; Mevlana, 1992d: 634). Armut ve ayva da yetiştirilen diğer meyveler arasındaydı. Ayriyeten elma ve ayvanın taze ya da sularının sıkılarak tüketildiği görülmektedir. Ayva, elma, havuç ve ceviz gibi meyvelerin pekmezlerinin yapıldığı ya da pekmez içinde kaynatılarak tüketildiği de görülmektedir (Mevlana, 1992c: 72, 2014a: 36, 2014c: 122). Badem birçok şekilde kullanılan ve yetiştirilen ürünlerden bir diğeridir. Mutfaklarda badem şekeri, yağı ve helvasının yapıldığı görülmekte, ayriyeten meze olarak da tüketildiği söylenebilmektedir (Eflaki, 1973a: 417; Mevlana, 1957: 108, 1992b: 273). I. Alaeddin Keykubad döneminde gerçekleştirilen Şebinkarahisar kalesi kuşatması esnasında, kalede üç ev dolusu yağ, bal, badem, şeker, tuz ve odun olduğu belirtilmekle birlikte, bademin, stoklanabilecek ürünler ile birlikte depolarda tutulması bademin o dönemlerde de kurutularak tüketildiğini göstermektedir (Bibi, 1996: 370). Cevizin de üretilmekte olduğu ve bademe benzer biçimde farklı amaçlarla kullanıldığı görülmektedir. Bu amaçlardan birinin yağının çıkarılması olduğu anlaşılmaktadır. İbn Battuta’nın Kastamonu’da cevizin ucuzluğundan bahsetmesi de o dönem cevizin bol yetiştirildiğini kanıtlar niteliktedir (Mevlana, 2008: 158; Tanci ve Muhammed, 2004: 439). Fıstığın da yetiştirilen meyveler arasında olduğu ve tıpkı ceviz gibi yağı elde edilmektedir. (Mevlana, 2014c: 117). Fındık, şimdilerde olduğu üzere o dönemlerde de Karadeniz bölgesinde yetiştirilme ve Mevlana’nın eserlerinde fındık kelimesine rastlanması yine Anadolu Selçuklusunda fındık yetiştirildiğinin yapıldığını göstermektedir (Mevlana, 1992b: 53; Uzunağaç, 2014: 43). Dönemin meyvelerinin birçoğu kurutularak saklanmaktadır. Örneğin erik, Anadolu’da yetişen meyvelerden biri olarak hem yaş hem de kuru olarak tüketilmekteydi (Mevlana, 1992b: 207; Tanci ve Muhammed, 2004: 436). Beylikler döneminden itibaren literatüre giren “yaş incir, kuru incir, incir südü” gibi terimler ile Anadolu’da incir satan meslek erbaplarının bulunması ve Mevlana’nın inciri güzel, tatlı olarak nitelendirmesi, o dönemlerde incirin sevilerek tüketilen bir meyve olduğunu göstermektedir (Merçil, 2000: 55; Mevlana, 1957: 63; Ögel, 2000: 304). Kayısı yine hem yaş hem de kurutularak tüketilen meyvelerden biri olduğu söylenebilmekte ve kuru kayısıların, kâsede

ıslatılarak tüketildiği görülmektedir. İbn Battuta Antalya'nın bağ ve bahçe açısından zengin olduğunu ve burada "kamaruddin" adı verilen bir kayısı çeşidinin yetiştirildiğini belirtmiştir. Bu kayısı çok lezzetli olması sebebiyle, bademinin kurutularak Mısır'a ithal edilmesi ve nadir bir ürün olarak görülmesi ile dikkat çekmekteydi. Bir diğer kayısı çeşidi ise zerdali ağacının aşılınması ile elde edilmekteydi. Sultan Veled bu kayısılarında oldukça güzel olduğundan bahsetmiştir (Baytop, 2007: 291; Eflaki, 1973b: 301; Tanci ve Muhammed, 2004: 403; Veled, 1976: 384). Nar, Selçuklu Anadolu'sunda sık rastlanan bir meyve olarak görülmektedir. El-Ömeri Denizli'yi Şam'a benzetmiş fakat Denizli'nin çok daha verimli topraklara sahip olduğunu ekleyerek burada en çok narın yetiştiğini dile getirmiştir. Denizli'de çeşit çeşit narlar bulunduğunu ve çok tatlı olduklarını belirterek bu narlardan yapılan pekmezin bal ile yarışabileceğini dile getirmiştir. Ayrıyeten nardan şarap da yapılmaktaydı (Mevlana, 1992d: 146; Ömeri, 1991: 193). Aslında Orta Asya'da Türklerin erik, kayısı ve şeftali meyvelerinin hepsine birden erik dediği ifade edilebilir. Şeftaliyi ise ayırmak adına tüylü erik olarak adlandırdıkları bilinmektedir. Bu deyim Anadolu'da da devam etmiştir. Buradan anlaşılacağı üzere şeftali Anadolu'da da tüketilen bir meyveydi. Ayrıyeten yine kuru ve taze olarak tüketilmekteydi (Ögel, 2000: 318; Tanci ve Muhammed, 2004: 436). Antalya bölgesinde İbn Bibi'nin aktardığı üzere, o dönemlerde de narenciye ağaçları bulunmaktaydı. Portakal ve limonun o dönemlerden beri Anadolu'da yetiştirilmekte olduğu ve İbn Battuta'nın kendilerine limon suyundan yapılmış bir çeşit şerbet ikram edildiğini belirtmesi, bu ürünlerin mutfaklarda yaygın olarak kullanıldığı göstermektedir. Mevlana'nın da belirttiği üzere narenciye çeşitleri halk tarafından da sevilerek tüketilmekteydi (Bibi, 1996: 373; Mevlana, 1992a: 408, 1992e: 164; Tanci ve Muhammed, 2004: 422). Üzümün ise Anadolu'da varlığı çok antik dönemlere dayanan, Hititlere kadar uzanan kadim bir meyve olduğu söylenebilmektedir (Ünal, 2003). Selçuklu devrinde ise kaynaklarda sıkça görülmekte ve Anadolu'nun hemen her bölgesinde yetiştirilmektedir. İbn Bibi, Konya'dan bahsederken her tarafında üzüm bağları bulunduğunu belirtmektedir. Üstelik birçok üzüm türü yetiştirilmekte ve yüksek kalitede ürünler elde edilmektedir. Üzüm, kuru olarak tüketildiği gibi sirke, şıra, pekmez ve şarap yapımında da kullanılmaktaydı (Bibi, 1996: 271; Eflaki, 1973b: 238; Husrev, 1967; Mevlana, 1992a: 65,380 1992b: 273; Tanci ve Muhammed, 2004: 431).

Selçuklu Anadolu'sunda sebzelerden de bahsetmek gerekir ki coğrafi olarak sebzelerin fazlaca yetiştiği söylenebilmektedir. El-Ömeri bahar aylarında sebzenin bol olduğundan ve kıtlık, kuraklık gibi durumlar haricinde fiyatlarının da oldukça uygun olduğuna dikkat çekmektedir (Ömeri, 1991: 182). Havucun Anadolu'da bolca yetişen bir sebze olduğu ve Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce Bizanslılar tarafından da üretilmekte olduğu görülmektedir (Koder, 1993: 50). Havuç, Selçuklular tarafından sıklıkla tüketilen bir sebze olmakla beraber, havuçtan helva da yapılmaktaydı. Ayrıyeten havuç pekmez içerisinde de pişirilerek tüketilmekteydi (Eflaki, 1973b: 223; Mevlana, 2008: 366, 2014c: 122). Mevlana'nın ispanak için ekşi ya da tatlı pişirilmesi deyimine dayanarak, Selçuklular tarafından ispanak yetiştirildiği, aynı zamanda farklı şekillerde pişirildiği de görülmektedir (Mevlana, 1992a: 123). Her ne kadar Selçuk çağından sonraki zamanlarda bu kelime, Arap-Fars kültürünün tesiri ile kaynaklarda "ispenah" olarak geçmeye başlamış olsa da Anadolu'da sürekli olarak yetiştirilmeye devam edilmiştir (Ögel, 2000: 270). Buna benzer bir durumdan ötürü kerevizin de aynalarda nadir rastlansa da Selçuklu döneminde yetiştirilen sebzeler arasında olduğu söylenebilmektedir (Mevlana, 2014a: 22; Uzunağaç, 2014: 52). Lahana her ne kadar yetiştirilen sebzeler arasında olsa da kötü kokusu sebebiyle çok sevilmediği görülmektedir (Mevlana, 1992d: 596). Her ne kadar kaynaklarda izine az rastlansa da Sultan Veled'in İbtida-Name eserinde marul tohumundan bahsetmesi, marulun, Anadolu'da yetiştirildiğini göstermektedir (Uzunağaç, 2014: 52; Veled, 1976: 136). Yaygın bir görüş olarak patlıcanın Hindistan'dan yayıldığı düşünülmektedir. Fakat yetiştirilme koşulları ve tüketildiği bölgelerin yoğunluğu göz önüne alındığında patlıcan, bir Akdeniz sebzesi olarak görülmektedir. Dolayısıyla Türkler, Anadolu'ya yerleştikten sonra bu sebzenin üretimine devam etmişler ve mutfaklarında daha yoğun olarak kullanmaya başlamışlardır (Erduran ve Şerifoğlu, 2002'den akt. Yılmaz, 2006: 58). Pırasanın da Selçuklu Anadolu'sunda bolca yetiştirildiği, mutfaklarda ise sap kısımlarının kullanıldığı söylenebilir. (Mevlana, 1992a: 363, 2014d: 387; Uzunağaç, 2014: 53). Soğan ve sarımsak ise mutfaklarda yaygın olarak kullanılan ve Anadolu'da yetiştirilen ürünlerdi. Öyle ki sarımsak yine ticareti yapılan ürünlerden biriydi (Mevlana, 1963: 33, 1992d: 570). Şalgam Selçuklular tarafından sevilerek tüketilen sebzelerden biridir. Turşusu da kurulan şalgam, turşuların en güzeli olarak nitelendirilmektedir (Eflaki, 1973a: 147). Tere de sıklıkla tüketilen ve yetiştirilen bir ürün olmakla birlikte, Selçuklu devrinde tere satıcılarının bulunuyor olması, terenin

sevilen bir ot çeşidi olduğunu göstermektedir. (Merçil, 2000: 70; Mevlana, 1992c: 12; Sipehsalar, 1977: 102). Son olarak turpun ise Bizans döneminde Anadolu'da yetiştirilen bitkilerden biri olduğu ve Türkler tarafından ziraatına devam edilmiş sebzelerden olduğu kaynaklarda geçen bilgiler arasında yer almaktadır (Koder, 1993: 50; Mevlana, 2014c: 150).

Et ve et ürünleri Orta Asya Türk toplumlarında olduğu gibi Selçuklu Anadolu'sunda da önemli bir besin maddesi idi. Türklerin Anadolu'da yoğun olarak hayvan yetiştiriciliğine devam ettikleri söylenebilmektedir. Selçuklu sultanlarının ise kendilerine ait koyun sürüleri olduğu ve sarayın et ihtiyacının bu sürülerden karşılandığı görülmektedir. Hayvancılığın yaygın bir uğraş olması sebebi ile o dönemde et fiyatlarının çok uygun olduğu söylenebilmektedir. Ayrıyeten Anadolu'da yetişen koyunların lezzet açısından da üst seviyede olduğu seyyahlar tarafından belirtilmektedir (Bibi, 1996: 151; Ömeri, 1991: 182; Tanci ve Muhammed, 2004: 439). Selçuklu döneminde bazı şehirlerde koyun pazarları olduğu da görülebilmektedir. Selçuklu devrinde kasaplığın da yapılmaya başlanan bir meslek olduğu söylenebilir. Kasaplar koyun, kuzu, keçi ve sığırları keser ve dükkanlarında satarlardı. Nitekim kasaplar çarşısı da şehirler içerisinde kendine yer bulmaktaydı. (Bayram ve Karabacak, 1981: 57; Eflaki, 1973a: 455; Merçil, 2000: 55; Mevlana, 2014d: 297; Uzunağaç, 2014: 58). Avcılık eski dönemlerde olduğu üzere Selçuklular da gelenek olarak sürdürülmekteydi. Av hayvanları da ziyadesiyle mutfaklarda yerini almaktaydı. Geyik, ceylan, tavşan, keklik, ördek ve bildircin gibi av hayvanlarının sofralarda yer aldığı söylenebilmektedir (Şahin, 2008: 42)

Et ürünlerine de değinilmesi gerekir ki, El-Ömeri Anadolu'nun soğuk olduğunu, burada yaşayan halkın kış için yiyecek depoladığını belirtmiştir. Bu ürünler Orta Asya'ya benzer olarak etten oluşmaktadır. Pastırma, kavurma ve sucuk gibi ürünlerin yapımına Selçuklular döneminde de devam edilmiştir (Eflaki, 1973a: 334; Mevlana, 1992c: 405, 1992a: 182; Ömeri, 1991: 182). Sütün, insanlık adına ilk besin maddelerinden biri olduğu söylenebilmektedir. Türk kültürü açısından da süt yine önde gelen besin maddelerinden biri olarak öne çıkmaktadır (Ögel, 1978: 1). Selçuklu Anadolu'sunda her ailenin kendi hayvanlarını beslediği düşünüldüğünde sütün, Orta Asya'da olduğu üzere kolay elde edilebilen ve sıklıkla tüketilen bir ürün olduğu anlaşılmaktadır (Şahin, 2008: 43). Süt ürünlerinden peynir ve yoğurt Anadolu'da da

tüketilmeye devam edilen ürünler arasında yer almaktaydı. Yoğurt, halk tarafından fazlaca sevilen ürünlerden biri olarak, mutfaklarda sürekli kullanılmıştır. Mevlana'nın yoğurdu sarımsaklı olarak yediği ve bu şekilde daha lezzetli olduğunu düşündüğü de söylenebilmektedir. Bakkallarda satılan yoğurt, kırsal kesimde köylülerin geçim kaynağını oluşturmakta ve bol olması sebebiyle uygun fiyatlardan satılmaktaydı. Ayrıyeten birçok peynir çeşidinin üretildiği ve ekmeğin yanında katık olarak tüketildiği görülmektedir (Bibi, 1996: 84; Eflaki, 1973a: 386; Esterabadi, 1990: 254; Mevlana, 1957: 214, 1992c: 117; Ömeri, 1991: 182).

Yemeklerde genellikle hayvansal yağlar olan tereyağı ve iç yağın kullanıldığı göze çarpmaktadır. Her ne kadar susam ve zeytin yağlarının da üretildiği bilinse de bu yağların yemek yapımında çok fazla kullanılmadığı söylenebilmektedir. Zeytinyağının o dönemlerde aydınlatma amacı ile kandillerde kullanıldığı görülmektedir (Bayram, 1994: 42; Mevlana, 1992b: 178, 1992a: 63; Veled, 1966: 90).

Tuz, Selçuklularda yemekleri tatlandırma amaçlı mutfaklarda kullanılan bir üründür. O dönemlerde tuz çıkarılan bölgeler Erçiş, Sivas, Kağızman ve Tuz gölü olarak geçmekteydi. Yoğun olarak kullanıldığından, tuz ihtiyacının çoğunluğu tuz gölünden sağlanmaktaydı. Tuzun yemekleri lezzetlendirme amacından ayrıyeten yiyeceklerin uzun süre saklanabilmesi adına koruyucu madde olarak da kullanıldığı görülmektedir (Bezer Ögün, 2002'den akt. Uzunağaç, 2014: 65). Kullanılan baharatlar arasında ise kekik, gebre otu, kimyon, nane, biber ve safran bulunmaktadır. Kaynaklarda bu baharat isimlerine sıklıkla rastlanmakla birlikte, gebre otunun sirke yapımında kullanıldığı söylenebilmektedir. Kuru nanenin ise ıslatılarak ekme ile birlikte yendiği görülmektedir. Aktarlarda satıldığı görülen biber, ayrıyeten biberli pilavın içinde de kendine yer bulmaktaydı. Anavatanının Anadolu olduğu düşünülen safran, Selçuklu devrinde de değerli bir baharat olması ile bilinmekteydi. İbn Battuta'nın aktardığı üzere Göynük çevresinde safranın fazlaca yetiştiği söylenebilmektedir (Dalby, 2000: 138; Eflaki, 1973a: 333; Mevlana, 1957: 394, 1963: 33, 1992c: 352, 2008, 2014a: 154; Tanci ve Muhammed, 2004: 433).

### 1.2.2.3. Anadolu Selçuklularında Pişirme Yöntemleri

Türklerin Orta Asya'da genellikle ekmek pişirmek adına tandırı bildikleri ve kullandıkları görülmektedir. Anadolu'ya yapılan göç neticesinde Türkler, farklı tiplerde olsa da Hitit ve Urartu dönemlerinden kalma tandırlar ile karşılaşmış ve pişirme aracı olarak hayatlarında bulundurmaya devam etmişlerdir (Ögel, 1978: 45; Oğuz, 2002: 371). Bu dönemlerde pişirme işlemleri için mutfaklarda kullanılan araç-gereçler ise kazan, tencere ve güveç olarak sayılabilir (Kaşgarlı, 2005: 268; Uzunağaç, 2014: 8). Pişirme yöntemlerini sadece kullanılan ısı ya da araç gereç olarak nitelendirmek yanlış olacaktır. Aynı zamanda yemeğin yapıma aşamalarında, malzemelerin nasıl kullanıldıkları ve yemekleri ne derece değiştirdikleri de pişirme yöntemleri olarak sayılmaktadır. Örneğin; çorbaların hazırlanma yöntemlerinde genellikle yoğurt ile terbiye edildikleri görülmektedir. Bazı çorbalar, buğday ile karıştırılmış yoğurdun kurutularak daha sonra çorbaya eklenmesi şeklinde hazırlanmaktadır (Akkor, 2013). Yemekler ise bazen tencerede malzemelerin kaynatılması şeklinde hazırlanırken, bazense malzemelerin tava ya da tencerede kavrulması ile hazırlanmaktadır (Akkor, 2013). Ekmeklerin de tandır, fırın ya da sac üzerinde pişirildikleri söylenebilmektedir.

Selçuklu döneminde, Orta Asya'da yapılabildiği benzer ve adının "sımsarmak" olduğu bir sucuk çeşidi vardır. Kullanılan malzemeler Orta Asya dönemini andırmaktadır. Bu sucuk çeşidi, bağırsağa doldurulduktan sonra bir hafta boyunca bekletilir ve et fermente olduktan sonra tüketilir. Bir diğer benzer ürünün ise kurutulmuş et olduğu söylenebilmektedir. Orta Asya döneminde görülen etlerin ağaçlara asılarak kurutulması işlemi Selçuklular tarafından da devam ettirilmiştir. Bu kurutulmuş ete Selçuklular "kadid" demekteler (Ö. M. Akkor, 2013).

Orta Asya Döneminde ciğer yemeği yapılırken, ciğerin sirke ve hardal ile birlikte kavrulması ciğerin şişmesinin ve daha iyi olgunlaşmasının sağlandığı söylenebilmektedir. Selçuklu döneminde de buna benzer bir teknik uygulanarak ciğer yemeği yapıldığı görülmektedir (Akkor, 2013: 116; Ögel, 1978: 333). Yemekler tencere ve tava kullanılarak pişirildiği gibi çömlek içerisinde de pişirilmektedir

Biryani kelime olarak Eski Türklerde kebab anlamında kullanılmaktaydı. Aynı kelime kaynaklarda çoğul olarak geçtiğinden birden fazla kebab çeşidi olabileceği sonucu

çıkartılabilmektedir. Bu kebabların da farklı pişirme tekniklerinin olduğu söylenebilmektedir (Ögel, 1978: 331; Oral, 1956: 73) Kuyu kazılarak içerisine ateş yakılması ve kuzunun kuyu içerisine sarkıtılması ya da direk olarak ateşte çevrilerek pişirildiği yöntemleri Selçuklu mutfağında görmekteyiz. Etlerin şişlere geçirilerek ateşte kızartılması da kebab pişirme yöntemlerindedir. Kuzunun ayrıyeten tencere içerisinde kendi buharı ile pişirildiği de söylenebilmektedir. Etin bakır tepsilere koyularak tandır veya fırın içerisinde pişirildiği de görülmektedir (Genç, 1982).

Dönemin en önemli yemeklerinden olan “herise” özel hazırlama yöntemlerini barındıran bir yemektir. Buğday ve etin tahta tokmaklar ile uzun süre boyunca dövülmesi şeklinde hazırlanmaktaydı (Akkor, 2013: 131). Yemeklerin sadeyağ veya kuyruk yağı ile pişirildiğini belirtmekle birlikte, kuyruk yağı ilk olarak tencereye alınarak eritildikten sonra et ile birlikte kavularak pişirilmekteydi (Akkor, 2013: 137). Pilavların ise şimdilerde olduğu üzere o dönemlerde de demleme yöntemiyle pişirildiği söylenebilmektedir (Ö. M. Akkor, 2013). Selçuklularda gıda hazırlama yöntemi olarak turşu kurulduğu da görülmektedir. Örneğin “şalgam turşusu” şalgamın suda haşlanması ve sonrasında sirke, tuz, hardal ve sarımsak ile bekletilmesiyle hazırlanmaktaydı (Akkor, 2013: 100). Ayrıyeten Selçukluların derin yağda kızartılan yemekleri de bulunmaktaydı. Beyşehir gölünden elde edilen balıkların mutfaklara girdiği ve çeşitli balık yemeklerinin yapıldığı söylenebilmekle birlikte, bu yemeklerin yağda kızartılan bir çeşidi de mevcuttur (Akkor, 2013: 153).

#### **1.2.2.4. Anadolu Selçuklu ve Beylikler Döneminde Yemekler**

İlk olarak çorbalardan başlanacak olursa, Türkler Orta Asya’da olduğu gibi Anadolu’ya yerleştikten sonra da çorba yapımına devam etmişlerdir. En önemli çorbalardan biri olan Tutmaç başta olmak üzere birçok çorbaya sofralarında yer vermişlerdir. Öyle ki tutmaç, Anadolu’ya gelindikten sonra bile en sevilen çorbalardan biri olarak görülmektedir. Mevlana’nın eserlerinde sıkça adının geçmesi bu duruma bir kanıt niteliğindedir (Mevlana, 2008: 14). Bu dönemde yapılan diğer çorbalardan bazıları ise tandır, kuru buğday, ciğer, tuzlu yoğurtlu şehriye ve buğday çorbalarıdır (Akkor, 2013; Kaşgarlı, 2005: 346; Mevlana, 1992a: 395, 1992e: 116, 258, 1992b: 364). Ayrıyeten mercimek çorbasının da o dönemlerde yapıldığı söylenebilmekle beraber, tarhana ve lahana gibi sebze bazlı çorbaların da yapıldığı görülse de Mevlâna

kaynaklarında adları geçtiği kadarıyla bu çorbaların pek sevilmediği görülmektedir (Mevlana, 1992e: 258, 1992c: 429, 2014a: 162).

Et yemeklerini belirtmek gerekirse, herise (keşkek) ziyafetlerde sıkça yapılan ve halk tarafından sevilen bir yemek olarak nitelendirilebilir. Herise, buğday ve etin lapa kıvama gelene kadar su ile pişirilmesi ve sonrasında özel ahşap tokmaklarla uzun süre dövülmesi şeklinde hazırlanan bir yemektir (Akkor, 2013: 131; Eflaki, 1973b: 233, 234; Mevlana, 2008: 338). Selçuklu Anadolu'sunda sadece bu yemeği yapan kişiler bulunmakta ve bu kişilere "herras" adı verilmekteydi (Merçil, 2000: 55). Yahniler ise Selçuklu mutfağında geniş yer tutmakta ve içerisinde barındırdığı malzemeye göre çeşitlilik gösteren bir yemek türüdür. Yahni, Farsça kökenli bir kelime kelimedir ve terbiyeli et anlamına gelmektedir. Bu yemek Selçuklu mutfağında, koyun veya sığır etlerinin doğranarak ilk olarak mühürlenmesi, sonrasında ise et pişene kadar su ile pişirilmesi şeklinde hazırlanmaktaydı. Yahniler soğan, sarımsak veya nohut eklenerek pişirilmesi şeklinde çeşitlendirilirdi (Akkor, 2013: 125; Oral, 1957: 31). Ayrıyeten keçi etinden de padişaha yahni pişirilmektedir (Mevlana, 2014a: 150). Kebapların da birden fazla çeşidinin yapıldığı ve ziyafet sofralarında sunulduğu, Yazıcızade Ali'nin Selçuk-Name'sinde "biryanlar" şeklindeki çoğul kullanımından doğrulanabilmektedir (Yazıcızade, 2017: 247). Kebap çeşitleri arasında ise şiş, kelle ve ciğer kebabına ve çeşitli çevirme kebablarına rastlanmaktadır. Esasen şiş, Türklerin Orta Asya döneminden beridir kullandıkları bir pişirme gerecidir (Mevlana, 2008: 79; Ögel, 1978: 397). Selçuklu döneminde kebab pişiren kişilere "biryan-ger" denmekte olup, o dönemlerde Kırşehir'de bir kebab evi bulunduğu ifade edilebilir (Merçil, 2000: 65). Sakatatlardan ciğer hem kavru olarak hem de şişlere dizilerek pişirilmekteydi. Kuyruk yağı ile birlikte şişlere dizilerek hazırlanan ciğer, sevilen bir kebab çeşidi olarak göze çarpmaktadır. Mevlana'nın da ciğer kebabını en güzel kebab olarak nitelendirmesine kaynaklarda rastlanmaktadır (Akkor, 2013: 145; Mevlana, 1957: 319, 1992b: 458, 1992e: 348). Çevirmeler ise koyun, tavuk ve güvercin, keklik, bıldırcın gibi av hayvanlarından yapılmaktaydı (Yazıcızade, 2017: 281).

Selçuklu döneminde tavuk, horoz, kaz, ördek gibi kümes hayvanları da tüketilmiştir. Bu etler farklı yemeklerin yapımında kullanılmakla birlikte, tavuk hem kebab olarak hem de tandırda pişirilmektedir. Ördek ise yağda kızartıldıktan sonra pilavla birlikte servis edilir ve bu yemeğe de "Ördekli Pilav" adı verilirdi (Akkor, 2013: 127, 139;

Eflaki, 1973a: 333; Tezcan, 1982'den akt. Uzunağaç, 2014: 80). Bu hayvanlar, genel anlamda şişe geçirilerek ya da tepsiye konarak fırın veya tandırlarda pişirilmekteydi. Fırın yahut tandır aracılığıyla pişirilen yemeklere ise “söğülme” ya da “söğürme” adı verilmekteydi (Oral, 1956: 74; Yazıcızade, 2017: 529).

Sebze yemekleri genel olarak boraniler ya da kalyeler olarak hazırlanmaktaydı. Sebze ilk olarak haşlanıp daha sonra yağda kızartılıyor ise borani, ilk olarak yağda kızartılıp daha sonra haşlanıyorsa kalye adını almaktaydı. Boraniler, ıspanak, ebeğümeci, evelek ve kuzukulağı gibi yeşil yapraklı sebzelerden hazırlanmaktaydı. Pirinç veya bulgur eklenerek de hazırlanabilen boraniler genellikle sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis edilirdi. Kalyelerin yapımında ise daha çok patlıcan ve kabak kullanılmaktaydı. Ayrıyeten kuru erikten de yapılabilen kalye, suyu kıvam alana kadar kaynatılır ve sonrasında üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz eklenerek tüketilirdi (Akkor, 2013; Oral, 1957: 30). Selçukluların diğer sebze çeşitlerinden de kalye veya borani yaptıkları da görülmektedir.

Pirinç, Selçuklu döneminde sıkça tüketilen ürünlerin başında gelmekle birlikte, Selçuklular pirinçten çeşitli pilavlar yapmaktadırlar. Pilav, sade, biberli ve etli olarak hazırlanabilmekteydi (Akkor, 2013: 137; Eflaki, 1973a: 333). Selçukluların beslenme alışkanlıklarında etin önemli bir yere sahip olduğu düşünüldüğünde pilavların genel olarak etli ya da et ile yendiği söylenebilmektedir.

Balık tüketimi ve balığın sofralarda daha yaygın olarak tüketilmesinin, coğrafi açıdan bakıldığında Anadolu'da yaygınlaştığı söylenebilir. Coğrafyanın balık ve balık türleri açısından çok daha zengin olması bu durumun yaşanmasındaki en önemli etmenlerden biri olarak değerlendirilebilir. Bu bağlamda Selçuklu döneminden başlanarak çeşitli balık pişirme yöntemleri gelişmiş ve balık yemekleri sofralarda yer almıştır (Şavkay, 2000: 20; Uzunağaç, 2014:84). Selçuklularda balıkçılığın meslek olarak bulunuyor olduğu söylenebilmekle birlikte, balıkların genellikle tavada kızartılarak ya da tandırda pişirilerek tüketildiği görülmektedir. Ayrıyeten pazar ve çarşılarında balığın da pişirilerek satılan yiyeceklerden biri olduğu söylenebilir (Akkor, 2013: 120; Merçil, 2000: 146; Mevlana, 1992a: 106).

Ekmekler ise kullanılan un ve pişirme tekniklerine göre birbirlerinden ayrılmaktaydı. Selçuklu Anadolu'sunda ekmek yapımında buğday, arpa, darı, çavdar, mısır ve kepekli

unlar kullanılmaktaydı. En sevilen ekmeğin buğday ekmeği olduğunu belirtmekle birlikte, buğdayın yetişmediği bölgelerde diğer un çeşitlerinden ekmekler üretildiği söylenebilir. Bir ekmek çeşidi olan Girde ekmeğinin, genellikle buğday unu kullanılarak yapılan ve fırın yahut tandırlarda pişirilen günümüz yufka ekmeğine benzeyen bir ekmek olduğu görülmektedir. Selçukluların “bazlamaç” diye adlandırdıkları bir diğer ekmek ise sacda pişirildikten sonra yağlanarak ayran ile birlikte tüketilmekteydi. Selçuklular zamanında ekmeklerin çoğunlukla yuvarlak olarak hazırlandığı görülse de yufka ve pide ekmekleri uzun şekillerde üretilen ekmeklerdi (Akkor, 2013: 95; Oral, 1956: 74; Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014: 56; Veled, 1966: 244).

Tatlıların başını halk tarafından çok sevilen helva çeşitleri çekmekteydi. Selçuk-Name’de “helvalar” şeklinde çoğul bir ifade kullanılması, helva çeşitliliğini gösterir niteliktedir (Yazıcızade, 2017: 247). Helva çeşitlerinin kimisi un kullanılarak yapılırken, ceviz ve badem gibi helvalar, ürünün hamur haline getirilmesi ile elde edilmekteydi (Akkor, 2013: 168; Mevlana, 1992a: 94). Bu helvaların yanı sıra Selçuklu sofralarında, Un, nişasta, irmik, bal ve türkmek helvaları da yer almaktaydı (Oral, 1957: 31). Gülbeşeker, Mevlana’nın en sevdiği tatlılardan biri olarak değerlendirilmektedir. Bu tatlı, limon ve şeker eklendikten sonra bir kaba doldurulur ve istendiği zaman tüketilirdi. Ayrıyeten su ile karıştırılarak şerbet olarak da tüketildiği ve reçel olarak da hazırlandığı söylenebilmektedir (Işın, 2019: 131; Uzunağaç, 2014: 106). Palüze yani pelte, Selçuklu döneminde yapılan tatlılardan bir diğeridir. Mevlana’nın yaşadığı dönemdeki pelte tariflerinden biri el ile şekil verilebilecek yoğunlukta badem ezmesine benzemektedir (Işın, 2019: 204). Zerde, Mevlana’nın eserlerinde adı geçen bir diğer tatlıdır. Fakat en erken tarifine Osmanlı döneminde rastlanmaktadır (Işın, 2019: 273; Mevlana, 1957: 321). Son olarak yassı kadayıf, içerisinde badem ve ceviz gibi ürünler bulunduran ve yağda kızartılıp şerbet veya gülsuyuna batırılan bir tatlıdır (Akkor, 2013: 164).

#### **1.2.2.5. Anadolu’ya Yerleşme Döneminde Etkileşimde Bulunulan Mutfak Kültürleri**

Anadolu, tarih boyunca birçok uygarlığı bünyesinde bulundurması ve yerleşik hayata geçilen ilk yerlerden biri olan Mezopotamya bölgesinin bir kısmını içinde bulundurması sebebiyle, bünyesinde çok zengin bir kültürel geçmiş barındırmaktadır.

İnsanlığın gelişimini bir önceki uygarlık veya uygarlıklardan miras alarak sürdürdüğü düşünüldüğünde, bu nevi bir gelişim sürecinin mutfak kültürü üzerinde de etkisini göstereceği söylenebilmektedir. Türkler ise kültürel açıdan varlıklı olan Anadolu topraklarında antik uygarlıkların izlerine rastlamışlardır. Örneğin Hitit ve Urartu dönemlerinden kalma tandırlar, Selçuklular tarafından kullanılmaya devam edilmiştir (Oğuz, 2002: 371). Ayrıca şundan da bahsedilmesi gerekir ki; Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerin sayısı kimi kaynaklarda 800 bin ile 1 milyon arasında iken bazı kaynaklarda ise 3 milyon olarak belirtilmektedir. Fakat ikinci görüş kabul edilse dahi, bu nüfusun Anadolu'da yaşayan halkı bütünüyle asimile etmesi zor olarak görülmektedir. Dolayısıyla Anadolu'daki binlerce yıllık mutfak kültürü birikimiyle Orta Asya göçebe kültürü, bir bakıma Türk mutfağının bugünkü halini almasını sağlamıştır denebilir (Gürsoy, 2013: 16).

#### **1.2.2.5.1. Bizans Mutfak Kültürü**

Bizans, Roma imparatorluğunun doğudaki parçası olarak görülse de Bizans mutfak kültürü zaman içerisinde değişime uğramış, klasik Roma mutfağından ayrılarak kendine has bir hale gelmiştir. Klasik Roma mutfağında sık rastlanan fermente balık sosu garum, fûme etler ve av hayvanlarının pişirilme şekilleri ise yerleşerek tüketimine devam edilen ürünler arasında yer aldı. Bizans topraklarının Anadolu üzerinde yoğunlaşması, bu değişimin en büyük tetikleyicilerinden biri olarak görülebilmektedir (Gürsoy, 2004: 41). Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ve sonrasında Bizans İmparatorluğu ile yaklaşık olarak 400 yıl aynı topraklar üzerinde yaşanması, mutfak etkileşiminin olası sebeplerinden biri olarak düşünülebilir (Yiğit ve Ay, 2016: 13). Tabii ki Türk mutfak kültürünün zenginleşmesi, farklı bir coğrafyaya adım atmasıyla da yakından ilişkilidir. Anadolu'da halihazırda yetişmekte olan meyve ve sebzeler Türk mutfağında giderek daha fazla kullanılmaya başlanmış ve bu ürünlerden farklı yemek ve tatlılar da yapılmıştır. Ayrıyeten Türklerin yerleşik hayata geçmeleri, yeme-içme kültürlerinde de birtakım yenilikler olmasına sebebiyet vermiştir. Bilindiği üzere Türkler, Orta Asya'da göçebe, yarı göçebe topluluklar olarak yaşamaktaydı. Bu durum o dönem Türk mutfağının, bin yıldır kültürel gelişimini sürdüren Bizans mutfağı ile kıyaslanamayacak şekilde kısıtlı olmasına sebebiyet vermiştir. Türk mutfak kültürünün Bizans, İran ve Arap kültürleriyle gelişim göstermesi doğal karşılanabilir. Fakat şu da unutulmamalıdır ki Türk mutfağı bu yemekleri

çeşitlendirmiş ve yeni damak tatları katarak zenginleştirmiştir. Fatih'in İstanbul'u fethetmesi ve mutfaklarda Hristiyan kökenli devşirmelerin bulunmaya başlamasıyla, Bizans'ın zengin yemek kültürü kendine Osmanlı sarayında uygulama alanı bulmuştur (Tokalak, 2017: 486). İki mutfağın birbiri ile ne derecede etkileşimde olduğu, daha derin ve titiz bir araştırma gerektirse de, ıstakoz, midye dolma ve sardalya gibi balıklardan üretilen konservelerin Türk mutfağına Bizans'tan geçmiş olduğu düşünülmektedir (Ünver, 1952: 62). Bunun yanı sıra etimolojik olarak incelendiğinde, kefal (kefalos), ıstakoz (astakos), midye (midi), istavrit (stavridi), iskorpit (skorpidi), ahtapot (ahtapodi), çipura (tsipura), kofana (guofana), lüfer (lufari), uskumru (skhombri), levrek (lavraki), lakerda (lakerda), palamut (palamida), pisi balığı (phessi) gibi birçok balık isminin Rumcadan Türkçeye geçtiği görülür. Bu durum, özellikle balık yemeklerinde çok fazla alışveriş olduğunu gösterir niteliktedir (Tokalak, 2017: 486). Ayrıyeten Bizans mutfağı, Orta çağ Avrupa'sından ziyade doğu alışkanlıkları barındırmaktaydı. Sofralarda her zaman elma, kavun, karpuz, incir, hurma, üzüm ve şamfistığı yer almaktaydı (Rice, 1998: 206, 208). Türk mutfağında meyve kullanımının da Anadolu'ya geçiş döneminden sonra giderek yaygınlaşması, belki de iki mutfak arasındaki etkileşimden kaynaklanıyor olabilir.

#### **1.2.2.5.2. Hitit Mutfak Kültürü**

Hititlerin Anadolu'nun yerli halkı olup olmadıkları, yerli değilse de nereden göçtükleri uzun yıllardır tartışılan konular arasındadır. Ayrıca Hititler göçtükleri bölgelerde bulunan kavimlerle öylesine karışmışlardır ki, ortaya melez ırk, dil ve kültürler çıkmıştır (Ünal, 2002). Anadolu bölgesindeki varlıkları uzun yıllar süren Hititler, tarıma dayalı bir topluluk olarak öne çıksalar da Orta Anadolu kurak, yağış oranının az olduğu bir bölgeydi ve bu durum yaşam koşullarını zorlaştırmaktaydı. Fakat toprağı iyi bir şekilde organize edebilmeyi başaran bu toplumun ekonomisinin temel yapıtaşını tarım oluşturmaktaydı (Bryce, 2004: 72). Yetiştirilen ürünlerden bahsedilecek olursa; soğan, pırasa, salatalık, bezelye, fasulye, mercimek ve nohut yemeklerde kullanılan sebze ve baklagiller arasındaydı. Elma, üzüm, armut, erik, kayısı, incir, hurma ve nar gibi meyvelere de Hitit tabletlerinde rastlanmaktadır. Günümüzde de İç Anadolu bölgesinde zeytin üretimi yapılmamaktadır fakat Hititlerin sınırlarının dayandığı Batı ve Güney Anadolu bölgelerinde zeytin ile karşılaştıkları, üretimini yaptıkları ve zeytinyağı kullandıkları da düşünülmektedir. Hayvancılığın da

önemli bir gelir kaynağı olduğu düşünölen bu toplumda, inek, koyun ve keçi gibi hayvanların et ve sütlerinden de yararlanılmaktaydı. Yaban domuzu ve geyik gibi av hayvanlarının figürlerine rastlansa da yapılan kazılarda bulunan bu hayvanlara ait kemikler diğer hayvanların kemiklerine göre çok daha azdır. Bu bağlamda av hayvanlarının kısıtlı olarak tüketildiği söylenebilmektedir. Ayrıyeten kazı çalışmalarında yayık gibi yağ üretiminde kullanıldığı düşünölen aletler de bulunmuştur. Hititlerin süttten yağ, lor ve diğer peynir çeşitlerini ürettikleri söylenebilmektedir (Atakuman vd., 2006). Hititler tarıma dayalı bir yaşam sürdüklerinden ötürü, buğday ve arpa gibi tahılların mutfaklarda geniş yer tuttuğu, bu tahıllardan birçok ekmek çeşidi yapıldığı söylenebilmektedir. Tahıl dışında et tüketimi de yaygın olan Hitit mutfağında, etlerin antik yöntemler ile pişirildiği, genellikle ızgara, çevirme, kızartma gibi yöntemlerin kullanıldığı söylenebilmektedir (Narçın, 2015).

#### **1.2.2.5.3. Urartu Mutfak Kültürü**

Urartular, Doğu Anadolu bölgesinde M.Ö. 9. yüzyılda siyasi varlığı tam anlamıyla belli olmaya başlayan bir krallık olarak ortaya çıkmışlardır. Doğu Anadolu bölgesinin coğrafi açıdan diğer Anadolu bölgeleri kadar cömert olmadığı bu topraklarda, Urartu toplumu, olumsuz koşulları kendi aleyhlerine çevirmeyi başarmışlardır. Bilindiği üzere Doğu Anadolu, sınırlı tarımsal faaliyetlere, küçük ve genellikle büyükbaş hayvancılığa uygundur. Yüksek dağların tarımsal alanları birbirinden ayırıyor oluşu, hayvanların beslenmesi için yüksek yaylalara çıkılması gibi tüm bu olumsuz coğrafi koşullara rağmen, bu durum Urartu varlığının temel dayanağı olmuştur (Çilingiroğlu, 1997: 4). Arkeolojik keşiflerde yetiştirilen bitki ve tahılların kalıntılarına göre, buğday, arpa, çavdar, darı, bezelye, nohut, susam, karpuz, kızcılık, badem, fındık, ayva, elma, incir, kayısı, erik, vişne, armut, nar ve üzüm gibi ürünlerin Urartular tarafından üretildiği söylenebilmektedir (Çifçi, 2017: 162). Hayvancılık da Urartu ekonomisinin büyük bir bölümünü kapsamaktaydı. Keçi, koyun, sığır gibi hayvanların et ve sütleri kullanılmış, süttten peynir ve tereyağı gibi ürünler elde edilmiştir (Çifçi, 2017: 99).

#### **1.2.2.5.4. Frigya Mutfak Kültürü**

Frigler, Anadolu'ya Balkanlar üzerinden göç etmiş bir topluluk olmakla birlikte kesin olarak hangi tarihler arasında geldikleri tartışma konusudur. Fakat M.Ö. 9. yüzyılda Gordion merkezli olmak üzere, Orta Anadolu'da Ankara, Sinop, Alacahöyük, Pazarlı,

Boğazköy, Konya; Doğu Anadolu'da Malatya; Batıda Afyon ve Manisa'ya kadar uzanan geniş topraklar üzerine yerleşmişlerdir (Memiş, 2009: 187). Bu toprakların doğal kaynaklar yönünden zengin olması, Friglerin ekonomisinin tarım ve hayvancılığa dayanmasına sebebiyet verdiği söylenebilir. Bilindiği üzere Frigler, Kybele (Toprak Ana) adı verilen bir tanrıçaya inanmaktaydılar ve tarıma verilen önemin fazla olmasında bu olgunun fazlasıyla etkili olduğu düşünülmektedir. Bağcılık kültürleri de gelişmiş olan Frigyalılar, şarap ve bağbozumu tanrısı olan Dionysos adına şenlikler düzenlemişlerdir (Sevin, 2003'den akt. Bülbül, 2009: 87). Şenlik ve ziyafet yemeklerinin önemli yer tuttuğu Frig Krallığında yapılan yemeklere dair yazılı kaynaklar çok kısıtlı olsa da, müzelerde bulunan döneme ait mutfak eşyalarından bazıları; ziyafet yemeklerinde kullanılan tunç kazanlar, omphaloslu taslar, makara kulplu çanaklar ve süzgeçli kaplar, helke, küçük kazancıklar, kepçeler, testiler, küpler, ördek biçimli kaseler ve maşrapalardır (Ayyıldız ve Akar Şahingöz, 2019: 325).

#### **1.2.2.5.5. Asur Mutfak Kültürü**

Asurlar, Sümer ve Akad kentlerinin etrafında yaşayan göçebe bir topluluktu. M.Ö. ikinci bin yıllarında Asur adını taşıyan ve bugünkü Musul kentinin 100 km güneyinde bir kent kuran bu toplum, daha sonra büyük bir imparatorluğa dönüşecek, ilerleyen tarihlerde Anadolu, İran, Akdeniz ve İndus bölgelerine kadar yayılımını gerçekleştirecektir. Asurluların Anadolu'da geniş ticaret merkezleri kurdukları bilinmekte ve bu topraklara Sümerlerden kalma yazı gibi birçok yeniliği taşıdıkları bilinmektedir (Narçın, 2013; Sever, 1993). Asur topraklarının her açıdan verimli olduğu söylenebilir. Nitekim, Asurlar yerleşik hayata geçilen ve tarımsal faaliyetlerin ilk olarak başladığı yer olan “bereketli hilal”de yaşamaktadırlar. Bu durum tarım ürünlerinin fazla oluşunu da beraberinde getirmiştir (Diamond, 2018). Asurlar tarafından tahıl ürünleri başta olmak üzere elma, armut, incir, nar ve hurma gibi meyveler yetiştirilmekteydi. Sığır, koyun, domuz ve çeşitli kümes hayvanları ise yetiştirilen hayvanlar arasındaydı. Bu hayvanların sütünden de yararlanılır, yemeklerde kullanılmak üzere bir çeşit tereyağı elde edilirdi. Ayrıyeten hayvansal yağların yanında susam, zeytin ve keten tohumu gibi bitkisel yağların da yemeklerde kullanıldığı söylenebilmektedir. Tahıllar değirmen taşı ile ufalanır, ekme ve lapaların yapımında kullanılırdı. Birçok ekme çeşidinin Asurlar tarafından yapıldığı, tariflerinde farklı unlar, tatlandırıcılar, meyveler kullanıldığı bilinmektedir.

Tahıllardan içecek olarak bira üretiminin de yapıldığı söylenilmektedir. Yemeklerin genel anlamda açık ateşte pişirildiğini, kilden veya bronzdan elde edilmiş kaplarda çeşitli su ve yağ gibi sıvılar içerisinde pişirildiği görülmektedir. O dönemden günümüze kadar varlığını sürdürebilmiş taş tabletlerde birkaç yemek reçetesi de bulunmaktadır. Bu yemek reçeteleri et ve çeşitli sebzelerin birlikte pişirildiği yahniler olarak göze çarpmaktadır (Bottero, 1985).

### **1.2.3. Osmanlı Dönemi**

Bu bölümde Osmanlı dönemine ait mutfak kültürüne, kullanılan ürünlere, pişirme tekniklerine ve yapılan yemeklere değinilmiştir. Anadolu'daki yaşama daha fazla adapte olunmuş ve sınırların genişlemesiyle birlikte farklı mutfak kültürleri ile daha fazla etkileşimde bulunulmuştur. Bu gibi durumlar Osmanlı dönemi mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır. Ayrıca sarayda geniş mutfaklara yer verilmesi yeme içme kültürüne verilen önemi vurgulamaktadır.

#### **1.2.3.1. Osmanlı Döneminde Mutfak Kültürü**

Bu dönemde bünyesinde birçok ulus, dil ve din barındıran Osmanlı devleti, bütün mutfak kültürleri sentezlenerek Osmanlı mutfak kültürünü oluşturmuştur. Bu nevi zengin ve renkli bir kültürel yapıya sahip olunmasının en büyük sebeplerinden biri olarak da bu durum kabul edilmektedir. Bir başka neden ise zaman derinliğidir. Türklerin Orta Asya'dan geldiği tarihten beri 700 yıllık bir kültür birikimi, mutfağı daha da zenginleştirmiştir. şimdilerde füzyon mutfak adı altında farklı mutfak kültürlerini aynı yemekte birleştiren gastronomik bir akımın, günümüzde fazlasıyla beğeni topladığı görülmektedir. Osmanlı mutfak kültürüne baktığımız zaman, bu uygulamanın Osmanlı tarihi boyunca devam ettiğini söyleyebiliriz. rnek olarak günümüze kadar varlığını korumuş tavukgöğsü tatlısı önce Roma'dan Bizans'a, sonrasında da Osmanlı mutfağına geçmiştir. Fakat belirtmek gerekir ki, Osmanlı mutfağı farklı kültürlerden aldığı lezzetleri çeşitlendirmiş ve zenginleştiren kendi kültürüne uyarlamıştır (şavkay, 2000: 8). İmparatorluğun büyümesi ile birlikte farklı bitki ve ürünlerin yetiştii yerlerde topraklara sahip olunması, bu topraklar üzerinde geniş ticaret ağlarının işlemesi ve toplumun ileri gelen kesimlerinde gelişmiş damak tadına sahip, yemeğe meraklı kişilerin varlığı, mutfağı zenginleştiren diğer unsurlardır (Işın, 2014: 7). Roma, Bizans ve Yunan'da ekmek-şarap-zeytinyağı üçlüsünün yerini Osmanlı döneminde pirinç-şeker-yağ üçlüsünün aldığı söylenebilir. şarabın İslam'da

haram olarak nitelendirilmesiyle doğuda şarap kültürü giderek gerilese de doğu Hristiyanları şarap yapmayı sürdürür ve Müslüman elitler tarafından da hemen her dönemde benimsenir. Zeytinyağı ise Osmanlı dönemindeki yemek tariflerinde çoğunlukla görülmez. Bu dönemde muhasebe defterlerinde rastlanan zeytinyağının, kandil yakmak için kullanıldığı düşünülmektedir. Ekmek temel gıda maddesi olarak görülse de pirinç varlıklı bireylerin daha fazla tercih ettiği gıda maddesi halini alır. Pirincin, etli karışımlara daha uygun olması, ekmek ve buğdaydan daha fazla beğenilmesine sebebiyet vermiştir. Osmanlıların şekerle olan düşkünlüğü bilinen bir durumdur (S. Yerasimos, 2002: 13, 14). Fakat İbn Battuta Güney Rusya steplerine yaptığı yolculukta orada yaşayan Moğol ve Türk kabilelerinin tatlı ve şekerin hoş karşılanmadığını, tatlı yemenin ayıp olduğunu yazmıştır (Tanci ve Muhammed, 2004: 467, 490). Bundan 300 yıl sonra ise Evliya Çelebi tatlı yemeği iyi bir Müslümanın davranışı olarak nitelendirir. “Tatlı sevmek imandandır”, “Mü’min tatlıcıdır” hadislerini hatırlatır (Çelebi, 2013: 1103). Bu değişim hali ile yaşanan coğrafya ile birlikte farklılaşan yeme-içme alışkanlıkları şeklinde açıklanabilmektedir (S. Yerasimos, 2002: 15). Et de Osmanlı mutfak kültürünün temel öğelerinden biridir. Et yemek, gelen misafire et ikram etmek, sosyal statü göstergesi olarak görülürdü. Yemekler genellikle koyun ve kuzu etleri kullanılarak yapılır, domuz eti İslam’da yasak olduğu için hiç tüketilmezdi. Kümes hayvanlarının ve av etlerinin de çok sevilen ürünler arasında yer aldığı söylenebilmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 33).

Osmanlı ziyafet ve şenlikleri bolca et, pirinç, yağ ve tatlı içeren, imparatorluk namına yakışır derecede zenginken, bunun dışında kalan zamanlarda büyük bir sadeliğin hâkim olduğu görülmektedir. Yemek, yere çok yakın olan sofralarda yenir, “yemek odası” ya da ona uygun mobilyalar bulunmazdı. Yemek saatinde hizmetkarlar, kalaylı bakırdan yapılmış ve genellikle motiflerle süslenmiş sinileri küçük sehpa üzerine yerleştirirler ve yemekleri bu siniler üzerine koyarlardı. Bu sinilerin üzerinde örtü, çatal, bıçak bulunmazdı. Yemekler el ile yenir, çatal ve bıçak kullanılmazdı. Ekmek veya pide el yardımıyla koparılır, et ise küçük parçalar halinde sofraya geldiğinden ve yumuşacık pişirildiğinden el ile kolayca koparılarak tüketilirdi. Kaşık ise çorba veya hoşaf için sofrada bulunur bazen pilav yemek için de kullanılırdı. Yemekler gelmeden önce sofrada, ekmek, salata, zeytin, reçel ve turşu çeşitleri küçük tabaklar ile önden iştah açıcı olarak sunulurdu. Yemekler kapaklı sahanlar ile çok düzenli bir şekilde getirilir, siniye bırakılır ve herkes aynı kaptan yemek yerdi. Yemek esnasında büyük

bir sessizlik hâkim olur, fazla konuşulmazdı. Kargaşa dolu Avrupa ziyafetlerine nazaran Osmanlı sofraları, düzen ve genellikle sessizlik içindedir (Yerasimos, 2014: 33-37). Ayrıyeten Selçuklu Döneminden kalma günde iki öğün yemek yeme alışkanlığı devam etmekteydi. İlk öğün “kuşluk” denilen ve sabah 10:00 civarına denk gelen öğündü. Akşam vaktine kadar karnı acıkan kişiler meyve, kuruyemiş veya muhallebi atıştırırdı. Akşam yemeği ise güneş batmadan yenmekteydi (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 32).

Osmanlı dönemi mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır. Saray mutfağı Türk mutfak kültürünün bir anlamda zirvesi niteliğindedir. Saraydaki beslenme şekli temel gıda maddelerinin birleşiminden ziyade, coğrafi olarak temin edilebilen ürünlerin hepsinin dengeli bir şekilde kullanımı şeklinde olmuştur. Geleneksel İslam tıbbının etkisi ile beslenme ve sağlık arasında bir bağlantı oluşturulmuş, yapılan yemekler temelini bu ilkedan almıştır. Halk mutfağı saraydaki kadar ihtişamlı olmasa dahi bir hayli zengindir. Misafirperverliğin halk arasında yaygın olması, eve gelen misafire ikram edilen yemeklerin özen taşınması, halk mutfağında da özel tatlar ortaya çıkmasına sebebiyet vermiştir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 31). 16. yüzyılda evlerin sadece yüzde 6’sında mutfak olduğu görülür. Yemekler ya avlularda ortak pişiriliyor ya da dışarıdan alınıyordu. Bu durum aynı dönemde Kahire’yi ziyaret eden gezginler tarafından da dile getirilmiştir. En yoksul kişilerin bile yemeklerini dışarıdan aldıklarını belirtilir ve Roma döneminde de yoksulların karınlarını insanların sosyal ihtiyaçlarını karşılayabildikleri “taberna”larda doyurdukları söylenir. Bu durumun önde gelen sebebi ise yakacak gideri olarak görülmektedir. Her ailenin ayrı ayrı ocak yakması, aynı anda birçok kişi için yemek pişirilmesinden maliyet olarak daha pahalıya gelmekteydi. Bu bağlamda seyyar aşçılardan alınan yiyecekler daha ucuz maliyetli olabilmekteydi (S. Yerasimos, 2002: 18).

Mutfak yapısı ve işleyişinden bahsedilmesi gerekirse; Fatih döneminde Topkapı Sarayında dört kubbeli olan mutfak, Kanuni döneminde sarayda yaşayanların sayısı arttığından on kubbeye çıkarılmıştır. 1574 yılında yangın geçiren mutfak bölümü, Mimar Sinan tarafından onarılmış ve on kubbelik yeni bir bölüm daha yapılmıştır. Mutfak saraydaki kapalı alanların toplam yüzde yirmi beşlik bölümünü kaplamaktaydı. Mutfağın bu denli geniş olması, Osmanlı devlet erkanının yemeğe

verdiği önemi gösterir niteliktedir. Bu mutfağın on ayrı kısımdan oluştuğu söylenebilmektedir. Birinci mutfak padişah, ikinci mutfak Valide Sultan ve padişahın çocukları, üçüncü mutfak padişahın eşleri, dördüncü mutfak baş kapıcı, beşinci mutfak Divan'ı Hümayun, altıncı mutfak beyaz hadımlar ve Enderun'da görevli zülüflü ağalar, yedinci mutfak düşük rütbeli saray çalışanları, sekizinci mutfak cariyeler ve kadın hizmetliler, dokuzuncu mutfak Divan'a yardımcı olan Kule erbabı için yemek pişirirdi. Sonuncu ve onuncu mutfak ise tüm sarayın helva, şekerleme, tatlı, reçel ve şerbet ihtiyacını karşılamaktaydı (Gürsoy, 2004: 91,93). Osmanlı döneminde bu denli geniş bir mutfağın olması, mutfaktaki iş paylaşımını da beraberinde getiriyordu. Birçok mutfak personeli ayrı görevlerde yer almakta, işleyiş çok düzenli bir şekilde ilerlemekteydi. Selçuklu döneminden beri sultanın hizmetinde bulunan çarşıgırlar, diğer yardımcılarıyla birlikte padişahın sofrasını hazırlar, yemekte herhangi bir zehir olmasına karşılık yemeği tadarlardı. Bu nevi önemli görev için çarşıgırlar padişahların en güvendikleri kişiler arasından seçilmiştir (Taneri, 1993: 232). Fatih döneminde yemekler her ne kadar sade olsalar da saray mutfağının örgütlenmesi bir o kadar üst düzeydir. En baştaki görevli “ser zevvakın” diye adlandırılır ve yemeklerin kalite ve lezzetinden sorumludur. Bu görev sadece bir kişiye değil her bölümün başında bulunan kişiler tarafından gerçekleştirilmekteydi. Bunların altında işleri verilen talimat neticesinde yemekleri hazırlamak olan aşçılar bulunur. Bu aşçılardan sorumlu olan usta da “ser tabbahın” olarak geçer. Bunun kaba bir şema olduğu belirtilebilir, çünkü dönemin saray mutfağında görevler çok ince detaylarla belirlenmişti. Her kademedan helvacılar, şerbetçiler, yoğurtçular ve turşucular ayrı ayrı gruplar halinde çalışmaktaydı. Buradan, saray mutfağında bir alanda uzmanlaşmaya önem verildiği sonucu çıkarılabilmektedir. Doğrudan yemek pişirmeden ziyade işin hazırlık kısmında olan çalışanlar da mevcuttu. Kasapbaşı, pirinççi, sakabaşı, iç sakalar, mutfak sakaları, buzcu ve benzerleri, dolaylı olarak mutfak çalışanları arasındaydı. Ayrıca vekilharç, çinici, kalaycı, mumcu, ambarcıbaşı, kilerciler ve alışverişten sorumlu pazarcılar da saray mutfağı bünyesinde çalışmaktaydı (Şavkay, 2000: 26).

### **1.2.3.2. Osmanlı Döneminde Kullanılan Ürünler**

Bu dönemde ürünlerin tedarik edilmesi devlet yöneticilerini sürekli olarak meşgul eden bir problem olmuştur. Padişahın dahi şahsi olarak ilgilendiği bu konu, sarayın, ordunun ve şehir nüfusunun kalabalık olması sebebiyle büyük önem arz etmekteydi

(Berksan, 2005: 48). İstanbul'da talep çok fazla olduğundan Anadolu'nun kırsal kesimlerinde tarımsal üretimi, zanaatları ve bölgesel ticaret ağlarını bu talep şekillendirmiştir (Faroqhi, 2000: 18). İstanbul'un nüfusu dolayısıyla tahıl ihtiyacı da son derece fazlaydı. Tahıl talebi başta Kuzeydoğu Anadolu olmak üzere Teselya, Trakya, Dobruca ve Makedonya bölgelerinden karşılanmaktaydı (Faroqhi, 2006: 621). Karadeniz bölgesini de hammadde temini açısından başta gelen bölgelerden biri olarak görmek gerekmektedir. Grenville, 1765 yılında İngiliz hükümetine verdiği raporda; İstanbul'da ihtiyaç duyulan ürünlerin neredeyse birçoğunun, buğday, arpa, darı, tuz, sığır, koyun, kuzu, tavuk, yumurta, taze meyveler, tereyağı ve diğer birçok hammaddenin Karadeniz'den geldiğini belirtmiştir. Grenville tereyağının koyun içyağıyla karışık ham bir yağ olduğunu ve manda derisinden yapılmış kırıbalarda taşındığını belirtmiştir (Braudel, 2004: 408).

Osmanlı mutfağında et ve et ürünleri önemli yer tutmaktadır. Saray mutfağında en fazla koyun ve kuzu etlerinin tüketildiği söylenebilmektedir. Sığır eti ise daha çok pastırma ve sucuk yapımında kullanılmaktaydı. Fakat dana etinden yapılan yemekler de mevcuttur (Güldemir, 2015: 36-48). Keçi eti çok tüketilen bir ürün olmasa da oğlak etinin tüketildiği söylenebilmektedir. Beyaz et olarak tavuk fazlasıyla sevilen bir et çeşidi olmakla birlikte, güvercin, hindi, kaz ve ördek gibi kanatlı kümes hayvanlarının da yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Ayrıyeten av hayvanlarının da mutfaklarda yer aldığı görülmektedir (Bilgin, 2000: 210; Kömürçiyen, 1988: 114). Özellikle çorbalarda kullanılan işkembe, kelle ve paça gibi sakatatlar da fazlasıyla tüketilmekteydi. Akciğer, beyin, bumar, kuzu ciğeri, şirden ve böbrek de tüketilen sakatatlar arasındadır (Samancı, 2017: 14-62; Tosun, 2019: 41). Süt ve süt ürünlerinin de fazlaca kullanıldığı söylenebilmektedir. Sütten çeşitli peynir, yoğurt, tereyağı ve kaymak yapılmakta, ayrıyeten muhallebi, sütlaç, lokma gibi tatlılarda da kullanılmaktadır. 18. yüzyılda süttten dondurma yapıldığı dönemin kaynaklarında geçmektedir. Sütün sadece tatlılarda değil, yemeklerde de kullanıldığı görülmektedir. Osmanlı mutfağında süt ürünlerinin kullanımı çok çeşitli olduğu söylenilebilmekle birlikte, sadeyağın neredeyse bütün yemeklerin pişirimin de kullanıldığı bilinmektedir. Peynirin ise sadece kahvaltılık bir ürün olarak kalmayıp, çeşitli yemek, börek ve gözleme gibi yemeklerde ve çeşitli tatlılarda kullanıldığı söylenebilmektedir. Yumurta ise tatlı, hamur işleri ve yemeklerde kullanılmakta (Işın, 2019: 288; Samancı, 2017: 15-74; Tosun, 2019: 48-187), özellikle 15. yüzyıl mutfağında kendine et yemeklerinin

içinde ve çorbalarda bağlayıcı madde olarak yer bulduğu söylenebilmektedir (Şirvani, 2018: 59-62; Tosun, 2019: 24-32).

Denize olan kıyıların her geçen gün artması, deniz ürünlerinin mutfaktaki kullanımını da yaygınlaştırmıştır. Birçok yeni balık çeşidi ve kabuklu deniz hayvanları ile tanışılmış ve bunlardan farklı yemekler yapılmıştır. Kullanılan deniz ürünleri arasında; levrek, hamsi, gelincik, gümüş, kalkan, kefal, kılıç, kırlangıç, lüfer, palamut, tekir, uskumru, zargana ve horoz gibi balık çeşitleri bulunmaktadır. Yemeklerde kullanılması dışında balıklardan turşu, konserve de yapılmakta ve uskumru gibi türler kurutulmuş çiroz elde edilmektedir. Midye, istiridye, istakoz ve karides gibi kabuklulardan ise dolma ve yahni gibi yemekler yapılmaktadır. Deniz kestanesinin de ızgarada pişirilerek tüketilen ürünler arasında olduğu görülmekte, havyar gibi değerli bir malzemenin de mutfakta kendine yer bulduğu söylenebilmektedir. (Güldemir, 2015: 66-74; Samancı, 2017: 15-86; Şirvani, 2018: 101; Tosun, 2019: 26-190).

Tahıl ve tahıllardan elde edilen un, bulgur, irmik, nişasta, şehriye gibi temel ürünler mutfaklarda her zaman fazlaca kullanılan malzemeler arasında olmuştur. Darı, mısır, arpa ve çavdar gibi tahıllardan ekmek üretiminin olduğu söylenebilmekle birlikte, yaygın olarak buğday unundan ekmek yapılmaktadır. Çeşitli helva, börek, gözleme ve tatlıların yapımında da tahıllar ve tahıllardan elde edilen unlar kullanılmaktadır. Tahılların direk olarak yemeklerde de kullanıldığı görülmektedir. Buğdayın bütün olarak kullanıldığı herise ve arpanın kullanıldığı aşure bu duruma bir örnektir. Osmanlı'da pirincin de çok sevilen bir ürün olduğu bilinmektedir. Pirinç çeşitli pilavların yapımında kullanılmakta, çorbaların içinde de kendine yer bulmaktadır. Ayriyeten pirincin sütlaç ve zerde gibi tatlıların yapımında da kullanıldığı görülmektedir (Atik Gürbüz, 2019: 351; Samancı, 2017: 20-86; Tosun, 2019: 21-187).

Sebzenin, Türk beslenme alışkanlığına sonradan girdiği söylene de Osmanlı mutfağı sebze yemekleri bakımından fazlasıyla zengindir. Anadolu'da yüzyıllardır yetişmekte olan pırasa, salatalık, kabak, kuşkonmaz, soğan, sarımsak, lahana, marul, pazı, pancar, turp, havuç, kereviz, börülce, bakla gibi sebzeleri, Hindistan yoluyla gelen patlıcanı, Güney Amerika'dan gelen yeşil biber, domates ve fasulyeyi Osmanlı mutfağı hızlı bir şekilde benimsemiştir. Sebzeler hem halk hem de saray tarafından fazlaca tüketilmekteydi. III. Murad döneminde sarayın bir yıllık sebze ihtiyacını 27.190 adet patlıcan, 47.605 deste pazı, 119.650 deste ıspanak, 11.845 kilo lahana, 680 kilo taze

bakla, 40.218 kilo kabak, 10.773 adet hıyar, 23.580 adet marul, 281.327 deste maydanoz ve 20.200 adet asma yaprağı karşılıyordu. Görüldüğü üzere bu rakamlar hiç de hafife alınacak gibi değildir. Satın alınan diğer sebzeler arasında kereviz, şalgam, pırasa, pancar, semizotu, bakla ve havuç bulunmaktadır. Yemek tariflerinde adı geçen sebzelerden bazıları ise balkabağı, sakızkabağı, bamya, enginar, semizotu, yer elması, mantar, patates, hindiba, gelincik, asma kabağı, Amasya bamyası, taze soğandır. Sebzelerin hem sade hem de etli yemeklerde, salatalarda ve turşuların yapımında kullanıldığı söylenebilmektedir. Genellikle yeşil yapraklı sebzelerden borani adı altında toplanan yemek türü yapılmaktadır. Fakat Selçuklu döneminden beri devam eden sebzelerden borani ve kalye yapımının yerini 17. ve 18. yüzyıllarda kavurmalar, bastılar ve kızartmalar almıştır. Osmanlı döneminde yeşil domatese ilk olarak “Frenk patlıcanı” denilmektedir. Tariflerde ise domates ve Frenk patlıcanı dolması gibi yemeklere de rastlanmaktadır. Aynı dönemlerde domatesten pelte yani salça da yapıldığı söylenebilmektedir (Samancı, 2017: 18; Şavkay, 2000: 163-183; Tosun, 2019: 28; M. Yerasimos, 2014: 179-187). Meyvelerin tatlılarda ya da yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanılmasından öte kabak veya patlıcan dolması gibi, ayva ve elma dolmaları da yapılmaktaydı. Kayısı ya da ayva kalyesi gibi etin meyveler ile birlikte pişirildiği tariflere de rastlanmaktaydı. İran’ın saray mutfağında bu durum çok eskiye dayanan temelleri sağlam bir gelenek olarak göze çarpmaktadır. Meyvelerin yoğunluklu olarak çeşitli tatlıların, reçellerin ve bazen de turşuların yapımında kullanıldıkları söylenebilmektedir. Osmanlı döneminde şeker şurubuna çeşitli meyveler eklenerek “çevirme” adı verilen macunlar yapılmaktaydı. Çevirmelerde kullanılan meyveler arasında; ağaç kavunu, portakal, gül, limon, salep, acı badem, çam fıstığı, fıstık, çilek, ananas, vişne, ekşi nar, koruk, kayısı, şeftali, erik, muz ve hurma yer almaktaydı. Reçel yapılan meyveler ise; ahlat, ananas, diken üzümü, beктаşi üzümü, çağla bademi, üzüm, ceviz, Frenk üzümü, hurma, hünnap, kavun, kestane, koruk, erik, vişne, mandalina, Trabzon hurması ve karpuzdur (kabuk). Bazı helva çeşitlerinde ise fındık, fıstık, badem ve gülsuyu kullanılmaktadır. Susamdan tahin, tahinden ise yine helva yapılmaktaydı. Üzüm birçok şekilde kullanılan bir meyve olarak öne çıkmaktadır. Şırasından pekmez elde edilmekte ya da pelte haline getirilerek çeşitli tatlılar yapılmaktaydı. Tariflerde adı geçmekte olan diğer meyveler ise; incir, zerdali, siyah erik, ayva, bergamot, dut, ekşi elma, nar, Hindistan cevizi,

karadut, kavun, kızılıcık, muz, rezaki üzümü, bardaş eriği, turunç ve keçiboynuzudur (Işın, 2019; Şirvani, 2018: 114; M. Yerasimos, 2014: 181).

Yemekleri lezzetlendirmek amacıyla kullanılan çeşit çeşit baharat, tatlandırıcı ve otlar da Osmanlı mutfağının vazgeçilmez ürünleri arasında yer almaktaydı. Özellikle karabiber çok sevilen bir baharat olarak öne çıkmakta, 18. ve 19. yüzyıllarda neredeyse bütün et yemeklerinde kendine yer bulmaktaydı. En pahalı baharatlar arasında ise misk ve amber yer almaktaydı. Bu pahalı baharatlar saray ya da toplumun ileri gelen kişilerinin mutfaklarında helva, şerbet ve macunlarda kullanılmaktaydı. Safran ise karabiberden sonra en fazla kullanılan baharat olarak sirke ya da gülsuyunda çözdürülür, pilavlarda, yahnilerde ve çeşitli tatlılarda kullanılırdı. 15 ve 16. yüzyıllarda yine et yemeklerinin vazgeçilmez baharatları arasında ise kişniş, kimyon ve tarçın bulunmaktadır. Bu klasik üç baharatın dışında yemeğin çeşidine göre zencefil, karanfil, kakule ve anason gibi baharatlar da kullanılmaktaydı. Pilavlarda ise safran dışında bazen tarçın, yenibahar ve damla sakızı kullanılırdı. Baharatların, yemekler dışında sarayda hazırlanan tüm ilaçların hammaddesi konumunda olduğu da söylenebilmektedir. Taze ya da kurutulmuş otlar, baharatlara göre daha az kullanılsa da en sık kullanılanlar arasında nane ve maydanoz bulunmaktadır. Daha sonra dereotu ve tarhun gelmektedir. Bazı balık yemeklerinde defne, turşularda ise rezenenin kullanıldığı görülmektedir. Kekik ise yok denecek kadar az kullanılmaktaydı. Tadı kekiği andıran zahterin de nadiren de olsa sucuk yapımında kullanıldığı söylenebilir. En önemli tatlandırıcılardan birinin de bal olduğu, çeşitli çorba, pilav, etli yemek ve helvalarda kullanıldığı söylenebilmektedir. Şeker kamışından üretilen şeker, maliyeti sebebiyle halk tarafından fazla kullanılmaz, yerini bala hatta pekmeze bırakırdı. Yemeklere ve salatalara ekşi tat vermesi açısından ise sirke, turunç, koruk, koruk suyu, taze yeşil erik, sumak ve nardeng kullanılmaktaydı. Üzüm kuruğu ve taze yeşil eriğin yerini zamanla domates almıştır. Nardeng ise nar ve erik gibi meyvelerden yapılan, günümüz nar ekşisine benzeyen bir sostur (M. Yerasimos, 2014: 51-55). Kullanılan diğer ürünler arasında ise, adaçayı, havlıcan, kırmızı biber, Arnavut biberi ve mercanköşk bulunmaktaydı (Samancı, 2017: 19-81).

### **1.2.3.3. Osmanlı Döneminde Pişirme Yöntemleri**

Çorbalar tarih boyunca Türk mutfağında önemli bir yere sahip olmuştur. Çorbaların pişirilme yöntemleri arasında ise Tuğrul Şavkay'ın belirttiği üzere büyük ihtimalle

Bizans'tan alındığı düşünölen “terbiye” bulunmaktadır. Sirke ve yumurta sarısı kullanarak yemeğın kıvamını koyulaştıran ve dokusunu kadifeleştiren bu yöntem sadece çorbalarda da kullanılmaz, bazı etli dolmalar ve sulu tencere yemeklerinde de kullanıldığı da görülür (Şavkay, 2000: 49; Şırvani, 2018: 62). Günümüzde kebablar, ızgarada pişirilmiş et yemeğı çeşidi olarak görülse de Osmanlı mutfağında kebablar çok daha geniş anlamda kabul görmüştür. Doğrudan doğruya ateşte ya da çömlek içerisinde susuz pişirilen etler kebab kategorisine girmektedir (M. Yerasimos, 2014: 84). Bu etlerin ise pişirilmeden önce marine edilmesi o dönemden beri mutfaklarda kullanılan bir yöntemdir. Soğan suyu asidik yapısıyla et dokularını parçalaması ve dolayısıyla yumuşatması adına bir marinasyon malzemesi olarak kullanılmaktaydı. Domatesin mutfağına girmesiyle birlikte, domates suyunun da aynı amaçla kullanıldığı söylenebilmektedir (Şavkay, 2000: 65). Bazı etlerin ise süt içerisinde marine edildiğı söylenebilmektedir (Samancı, 2017: 19). Kebabların pişirilirken kendi suları ya da eritilmiş tereyağı ile sürekli fırçalanması da uygulanan kebab pişirme yöntemlerindedir. Bir diğere yöntem, etin unlanarak etrafında bir kabuk oluşturulması vesilesiyle etin suyunun dışarı çıkmasının önlenmesi. Dikkat çekici başka bir nokta ise kebabın piştikten sonra sahana alınıp, ağır ateş üzerinde dinlendirilmesi. Bu işlem esnasında, sahana et suyu, tavuk suyu, sirke, sarımsak, tereyağı ve çeşitli baharatlar gibi maddeler eklenerek yemek lezzetlendirilmektedir. Etin süt içerisinde bir taşım kaynatılıp sonrasında şişlere dizilerek pişirilmesi ve bu esnada ete tavuk tüyü ile süttten sürölmesi gibi bir yöntem ise “süt kebabı” adı verilen yemeğın hazırlanmasında kullanılmakta (Samancı, 2017: 19; Şavkay, 2000: 65, 67). Et yemekleri arasında kebablar susuz iken yahniler sulu olarak pişirilmektedir. Yahnileri güzelleştiren unsurlardan biri de yemeğın suyuna ya da ete eklenen taze ot ve baharatlardır. Yahnilerde yemeğı etin kanı karışmaması açısından et ilk olarak bir taşım kaynatılır ve su yüzeyine çıkan kef atılarak et kanından arındırılır. Yahnilerin yemeğın dibinin tutmayacak kadar sulu olması gerekir. Asla bir haşlama yemeğı kadar sulu olmamalı, piştikten sonra dibinde kalan yağlı su, yoğun bir sos kıvamında olmalıdır (Şavkay, 2000: 89; M. Yerasimos, 2014: 87). Kıyma kullanımı bugün birçok toplumda görölen bir durumdur. Parça etler kebab ya da yahni olarak pişirildikten sonra geride kalan parçaların değerdendirilmesi amacıyla köfte ve sucukların yapıldığı söylenebilir. Osmanlı döneminde de kıyma kullanımı ve bu malzemedden çeşitli köfteler yapımı yaygındır. Belirtmek gerekir ki kıyma etin balta ya da çiftte bıçak yardımı ile kıyılması

sonucunda elde edilir. Bu bağlamda et suyunu kaybetmez ve dolayısıyla daha lezzetli olur. Ayrıyeten taze etler kıyıldıktan sonra daha kolay pişmekte ve tüketilmektedir. Köftelerin ise tava veya sahan, suda haşlanarak ya da ızgara edilerek pişirildiği söylenebilmektedir (Şavkay, 2000: 109; M. Yerasimos, 2014: 88). Ciğer, midye, uskumru, hamsi tava gibi yemekler, malzemenin hazırlandıktan sonra tavanın içerisinde yağda kızartılması yöntemiyle hazırlanmaktaydı. Günümüzde de bu teknik aynı şekilde devam ettirilmektedir. Ürünün kızartılmadan önce una bulanması, malzemenin su kaybını önlemek amacıyla, bu pişirme tekniğinde de uygulanmaktaydı (Şavkay, 2000: 119).

Pilaki sözcüğü her ne kadar Türkçe olmasa da bu yemek pişirme yönteminin Osmanlı dönemi mutfağında geniş bir yer tuttuğu görülmektedir. Bir genelleme yapılacak olursa pilakiler, çok az su ile ve yemeğin ana malzemesinin suyunu salması ile yemeğin suyunu lezzetlendirmesi amaçlanmaktadır. Tabi bu pişirme yöntemi çok ağır ateşte uygulanmaktadır (Şavkay, 2000: 89). Mutfaklarda karamelize yönteminin kullanıldığı soğanlı yumurta tarifinden anlaşılmaktadır. Osmanlı mutfağında çalışanların mesleki ilerlemesi test etmek amacıyla, soğanın ustalık ile karamelize edilmesi ve sonrasında üzerine yumurta kırılarak padişaha sunulması sınavı yapıldığı söylenmektedir (Şavkay, 2000: 135). Bir başka yumurta tarifi olan çılıbırda ise poşe tekniği kullanılmaktadır. Yumurta sirkeli sıcak suya kırılır ve dağılmadan pişirilmesi sağlanır (Tosun, 2019: 44). Pilav pişirme teknikleri arasında ise demlendirme ve buharda pişirme teknikleri kullanılmaktadır. Susuz pilav olarak geçen bir tarifte aslında günümüzde benmari olarak adlandırılan teknik uygulanır. Bu yemek tencere içinde buharda pişirme tekniğine bir örnek oluşturmaktadır (Şavkay, 2000: 203). Bir diğer susuz pilav tekniği ise tencerenin etrafına hamur ya da yaş astar sarılmasıdır (Güldemir, 2015: 94). Paneleme tekniğinin ise çeşitli dolma tariflerinde dolmaların piştikten sonra ya da pişmeden önce yumurtaya batırılarak yağda kızartılmasıyla uygulandığı söylenebilmektedir (Şavkay, 2000: 185). Hamur işi ve böreklerin yapımında yoğurdun bir nevi kabartma aracı olarak kullanıldığı görülmektedir. Bir diğer teknik ise yufkaların sac üzerinde pişirildikten sonra ıslatılarak tepsilere dizilmesi şeklindedir (Şavkay, 2000: 141). Ayrıyeten börek ve hamur işlerinin buharda, yağda ve fırında piştikleri de söylenebilmektedir (M. Yerasimos, 2014: 140).

#### 1.2.3.4. Osmanlı Döneminde Yemekler

Çorbaların Türk mutfak kültüründeki yeri tartışılmaz derecede büyüktür. Batı'da sadece iştah açıcı olarak tüketilirken, Türk sofralarında çorba, yemek olarak yer almaktadır. Verilen önemle birlikte zaman içerisinde çorba çeşitleri zenginleşmiş ve neredeyse her türlü malzeme ile yapılan çorbalar tüketilmiştir. Osmanlı döneminde de çorba, mutfaklardaki önemini korumuş hem halk hem de sarayda vazgeçilmez bir yiyecek olmuştur. Tahıl, bakliyat, et, tavuk, balık, sakatat, yoğurt, süt ve sebze gibi malzemelerden çeşit çeşit çorbalar yapılmıştır. Osmanlı mutfağında yer alan en bilinen çorbalardan biri olan pirinç çorbası, et-gül suyu, safran ve bal gibi malzemeler ile hazırlanmaktaydı. İçerik bakımından dönemin özelliklerini yansıtan çorbalardan biri olarak göze çarpmaktadır (M. Yerasimos, 2014: 65). Günümüze daha yakın bir tarihte verilmiş olan bulgur çorbası tarifinde ise gül suyu, safran, bal gibi malzemelerin yerini domates salçası ve maydanoz almıştır (Tosun, 2019: 21). Mercimek, baş-paça, işkembe, balık, tarhana, tavuk, erişte, düğün çorbası ve yoğurt çorbaları da en bilinen çorbalar arasında yer almaktadır (Güldemir, 2015: 24; Şavkay, 2000: 52-62; Tosun, 2019: 1-12). Osmanlı mutfağında yer alan diğer çorbalar ise; ekşili çorba, şehriye çorbası, Nemçe arpa çorbası, ırmik çorbası, hünkari tarhana çorbası, asma kabağı çorbası, ciğer çorbası, ekşili lohusa çorbası, balık çorbası, kuzu içi çorbası, piliç içi çorbası, tarhana çorbası, mercimek çorbası, ayran çorbası, patatesten ezme terbiyeli çorba, kesme hamur çorbası, tatar çorbası, ekmek tarhanası, akciğer çorbası, Arap aşısı, buğday çorbası, nohut çorbası, pirinçli-pirinçsiz tavuk çorbası, terbiyeli tavuk çorbası, sebzeli tavuk çorbası, havuç çorbası, lahana çorbası, taze bakla çorbası, şalgam çorbası, tavuklu nohut çorbası, limon suyu ve yumurta ile tavuk çorbası, eriştelili tavuk çorbası, kestaneli tavuk çorbası, bademli terbiyeli tavuk çorbası, turunç ekşili tavuk çorbası, narenc ekşili tavuk çorbası, enar ekşili tavuk çorbası, limon suyuyla tavuk çorbası, kadıntuzluğu çorbası, nane çorbası, koruk çorbası, limon çorbası, sumak çorbası, şekerli nardenk çorbası, nohutlu limonlu pirinç çorbası, koyun eti çorbası, köfteli pirinç, bozca çorba, yoğurtlu çorba, umaç çorbası, pirinçli maydanoz çorbası, badem çorbası, ekşili badem çorbası, oğulotu çorbasıdır (Güldemir, 2015: 22-28; Samancı, 2017: 18; Şirvani, 2018: 74; Tosun, 2019: 1-16; M. Yerasimos, 2014: 60, 61).

Et, Osmanlı mutfağının temel öğelerinden biridir. Orta Asya'da gelişmiş olan et ağırlıklı beslenme düzeni Osmanlı döneminde de devam etmiştir. Dolayısıyla Osmanlı mutfağında et yemekleri geniş yer tutmaktadır. Osmanlı döneminde yapılan et yemeklerinden bazıları; ekşili ve terbiyeli et, tatlılı et, patatesli veya domatesli kızartma, tencere kızartması, sulu pirzola kızartması, dana etinden papaz yahnisi, acem yahnisi, mutancene, tuffahiye, seferceliye, çeşidiyye, zirbac, et kalyesi, ekşi aşı, kotlet pane, keşkek (herise), bamya çalkaması, dana veya dil istofato, rozbif, patlıcan silkmesi, patlıcan musakkası, patlıcan hünkarbeğendi, fırında kuzu, kuzu sarma, kuzu veya et kapaması, sarımsaklı yahni, incik yahnisi, istofato kum-patates (yerelmalı sığır eti), istofato kum-makaronya (makarnalı sığır eti), miyaneli et, kavurma (koyun eti üzerine patlıcan kızartma), nohutlu ekmekli yahni, kemikli koyun eti haşlama, yoğurtlu et, sahanda et ve dana gerdandır (Güldemir, 2018: 218-239; Samancı, 2017: 19-23; Tosun, 2019: 33-172). Et yemeklerinde ise kebabların fazlasıyla öne çıktığı görülmektedir. Günümüzde kebab denince akla kömür üzerinde pişirilen et gelse de Osmanlı mutfağında kebab tavuk, balık, sakatat ve hatta sebzelerden dahi yapılmaktaydı (M. Yerasimos, 2014: 84-89). Yapılan kebablar ise; defneli şiş kebabı, tavuk kebabı, tavus kebabı, ördek kebabı, güvercin kebabı, keklik kebabı, kuşbaşı kebabı, ciğer kebabı, köfteli yoğurtlu kebab, yoğurtlu şiş kebabı, hurma kebabı, çömlek kebabı, kızartma, kırmızı kızartma, kiremit kebabı, güveç kebabı, fırın kebabı, muzhır kebab, koyun külbastı, adi tas kebabı, kağıt kebabı, içi dolmuş kuzu kebabı, pirzola patates kebabı, orman kebabı, sac kebabı, pıryan (biryan), yer altında tulum kebabı, süt kebabı, kuş kebabı, tavuk kebabı, lüfer külbastı, tavuk külbastı, tavuk ciğeri kebabı, uskumru kebabı, defneli kılıç ya da palamut balığı ve maydanozlu kebaptır (Samancı, 2017: 19-23; Şavkay, 2000: 65-87; Tosun, 2019: 50-182). Köfte, pişirme yönteminden ziyade malzemenin hazırlanma şekline verilen bir terimdir. Köfteler, Osmanlı mutfağının ünlü yemeklerindedir. Yapılan köfte çeşitleri arasında; kuru köfte, maydanozlu köfte, terbiyeli ekşili köfte, kadımbudu köfte, içli köfte, kebab köftesi, İzmir köftesi, sahanda terbiyeli köfte, sulu köfte, lor köftesi, arefe köftesi ve kimyonlu köfte bulunmaktadır (Güldemir, 2018: 236; Samancı, 2017: 20; Şavkay, 2000: 109-117; Tosun, 2019: 65-67). Sakatatlar çorbalarda kullanıldığı gibi çeşitli yahnilerin ve tava yemeklerinin de ana malzemesini oluşturmaktaydı. Paça yahnisi, kekikli koyun beyni, işkembe yahnisi, böbrek yahnisi, ciğer tava, terbiyeli ciğer tava, işkembe tava, beyin tava, yalancı ilik, paça tirit, pilavlı kuzu beyin kızartma ve ciğer

kızartma gibi yemekler sakatat yemeklerini oluşturmaktaydı (Güldemir, 2018: 221, 238; Şavkay, 2000: 96, 124; Tosun, 2019: 41-141).

Tavuk yemekleri de sevilerek tüketilmekteydi. Fatih döneminde saray mutfağına günlük olarak 25-30 adet tavuk alınmaktaydı. Bu gelenek diğer yüzyıllarda da devam etmiş ve tavuk yemekleri sofralarda her zaman yer almıştır (M. Yerasimos, 2014: 81). Yapılan tavuk yemeklerinden bazıları; kırma tavuk kebabı yahnisi, tavuklu yahni, nohutlu tavuk yahnisi, kapama tavuk kebabı yahnisi, memuniye (sütlü, ballı tavuk yemeği), mahmudiyye (erişteli tavuk), raşidiyye (tavuklu, kuru kayısı, karanfilli, tarçınli yemek), ekşi enarla tavuk kalyesi süzme tavuk, ekşili tavuklu piliç kızartması ve Çerkez tavuğudur (Şavkay, 2000: 92; Tosun, 2019: 38, 39, 183). Kaz yahnisi, ördek yahnisi, sülün yahnisi, ördek yemeği, makiyan-i misri (hindi yemeği) gibi yemekler de kümes hayvanlarından yapılmaktaydı (M. Yerasimos, 2014: 90, 91). Osmanlı mutfağında yumurtanın ve yumurta yemeklerinin de sevildiği söylenebilmektedir. Yumurta, birçok yemeğin malzeme listesi arasında bulunan bir gıda maddesi olarak Osmanlı'da öne çıkmaktadır (M. Yerasimos, 2014: 207) Yapılan bazı yumurta yemekleri arasında; pastırmalı, sucuklu yumurta, kıymalı yumurta, domatesli yumurta, soğanlı yumurta, çılıbır, ıspanaklı yumurta ve peynirli yumurta-onbilet (omlet) bulunmaktadır (Şavkay, 2000: 135-139; Tosun, 2019: 44-48).

Türklerin Orta Asya'dan Anadolu topraklarına ilk geldikleri dönemlerde çok az balık tükettikleri bilinmektedir. Yüzyıllar süresince denize olan kıyıların çoğalması ile birlikte, balık yeme alışkanlığı oluşmuştur. Bu gibi coğrafi etkilerin yanında, daha önce de bahsedildiği üzere balık tüketiminin Bizans ile yaşanan etkileşimler sonucunda artmış olduğu da söylenebilmektedir. Balıktan her türlü yemeğin yapıldığı, çeşitli pilav, pilaki, yahnilerin bile ana malzemesinin balık olduğu görülmektedir (M. Yerasimos, 2014: 165, 166). Papaz yahnisi, uskumru tava, zargana tava, midye tava, hamsi tava, adi balık pilakisi, midye veya istiridye pilakisi, sardalya salatası, uskumru salatası, horoz balığı salatası, çiroz salatası, ıstakoz salatası, teke salatası, tütün balığı salatası, karadiken (deniz kestanesi) ızgara, kekikli yılanbalığı, uskumru tarator, yaka yahnisi, kalkan balığı ızgara, balık güveç, hamsi şiş, kefal tiridi, palamut ızgara, kılıç balığı ızgara, kağıtta tekir balığı gibi yemekler sofralarda yer almaktaydı (Güldemir, 2015: 66, 74; Samancı, 2017: 27, 28; Tosun, 2019: 64-190; M. Yerasimos, 2014: 170).

Osmanlı mutfağında, pirinç geniş yer tutmaktadır. Öyle ki İstanbul'da yüzyıllar boyunca en çok tüketilen tahıllar arasında buğdaydan sonra ikinci sırayı pirinç almıştır. Pirincin bu kadar sevilmesinde İran'ın büyük etkisi olduğu düşünülmektedir. Fatih döneminde daha çok eski tarifler ile birleştirilen pirinçten, bir yüzyıl sonra çok çeşitli yöntemler içeren yemek ve pilavlar yapılmaya başlanmıştır. Bu durumda İran'dan öğrenilen pirinç pişirme tekniklerinin önemli bir tesiri olduğu düşünülmektedir (M. Yerasimos, 2014: 113). Ayrıyeten bulgur ve hamurdan da pilav çeşitleri Osmanlı sofralarında yer almıştır. Bunlardan bazıları; dane-i kabuniyye (etli, nohutlu ve baharatlı pilav), dane-rişte (erişte pilavı), dane-i nergisiye (etli, havuçlu pilav), kestaneli dane bulgur, nohutlu pilav, safranlı pilav, pirinç herisesi, sarımsaklı pirinç pilavı, dane-i yeşil (yeşil sebzeli pilav), sade pilav, etli pilav, bademli pilav, midye pilavı, patlıcan pilavı, susuz pilav, kubuni pilav, acem pilavı, Özbek pilavı, tavuklu pilav, domatesli pilav, kuzu iç pilavı, etli bulgur pilavı, mercimekli bulgur pilavı, köse pilavı, lüfer balığı pilavı, yufka pilavı, kuskus pilavı, düğün pilavı, kuzu iç pilavı, kapama-kapaklı pilav, sütlü pilavı ve baş pilavidir (Şavkay, 2000: 203-225; Tosun, 2019: 134-172; M. Yerasimos, 2014: 118-135). Pilavlardan hemen sonra içeriğinde pirinç ve bulgur olan bir diğer yemek kategorisi dolmalardan bahsedilmesi yerinde olacaktır. Anadolu'nun yerli halkları tarafından da uzun yıllar boyunca yapımına devam edilen bu yemek çeşidi, Osmanlı döneminde çok renkli ve zengin bir yapıya kavuşmuştur. Neredeyse bütün gıda maddelerinden dolma yapıldığı görülmektedir (Şavkay, 2000: 185) Soğan dolması, şalgam dolması, yeşil biber dolması, kavun dolması, balkabağı dolması, etli sakızkabağı dolması, vişneli yaprak dolması, etli yaprak dolması, tuzsuz peynirden sakızkabağı dolması, bamya dolması, mülebbes dolma, zeytinyağlı patlıcan dolması, zeytinyağlı lahana dolması, domates ve Frenk patlıcanı (yeşil domates) dolması, etli patlıcan dolması, etli enginar dolması, kuzu dolması, bumar ve şirden dolmaları, uskumru dolması, balık dolması, elma dolması, Halep dolması, bütünce lahana dolması, bal kabağının bütünce dolması, midye dolması, piliç veya keklik dolması Osmanlı sofralarını süsleyen dolma çeşitleri arasında yer almaktadır (Şavkay, 2000: 185-201; Tosun, 2019: 102-109; M. Yerasimos, 2014: 198, 202).

Orta Asya döneminde temel gıda maddelerini et ve süt oluştururken, Anadolu'ya göçten hemen sonra bu durumun değiştiği görülmektedir. İklimin ılıman olması sebze yetiştiriciliğine elverişlidir ve birçok sebze de dışarıdan gelip Anadolu topraklarında

yetişebilmiştir. Bu bağlamda Osmanlı mutfağı sebze yemekleri açısından da zengindir (Şavkay, 2000: 163). Şunu da belirtmek gerekir ki bu başlık altında yemeklerde meyvelere de rastlanacaktır. Zira 15 ve 16. yüzyıllarda patlıcan, kabak, pazı ve ıspanak gibi sebzeler yemeklerde kullanıldığı üzere, meyveler de aynı şekilde kullanılmakta ve etli olarak pişirilmekteydi (M. Yerasimos, 2014: 181). Bu yemekler arasında; pazı boranisi, kabak boranisi, yoğurtlu ıspanak, ıspanak kavurması, kavurmalı ıspanak, kavurmalı pırasa, koruklu kabak aşısı, kabak kalyesi, rummaniyye (nar ekşili kalye), nirbac (havuç kalyesi), hazariyye (etli taze bakla), patlıcan kalyesi, medfunne (etli patlıcan), ayva kalyesi, elma kalyesi, kelem kalyesi (lahana), pazı, pırasa, şalgam, taze bakla ve turp kalyeleri, kabak kavurması, mantar kavurması, limonlu kereviz, bamya yemeği, kabak bastısı, şalgam kızartması, domatesli türlü, kavurmalı patlıcan, yanardağ boranisi, sakızkabağı musakka, sakızkabağından karnıyarık, patlıcan silkme, marmarina (terbiyeli ıspanak kökü), yoğurtlu semizotu, ayşekadın fasulye, zeytinyağlı kuru bakla, zeytinyağlı iç baklalı enginar, terbiyeli pırasa, zeytinyağlı yer elması, kapuska, zeytinyağlı pırasa, pirinçli pırasa, aside, etli bamya, şalgam ve havuç aşısı, patlıcan tava, yeşil biber tava, patatesli tencere kapaması, türlü, koruk sulu taze bamya, yoğurtlu patlıcan ve kabak kızartması, kıymalı bezelye, zeytinyağlı kuru bakla veya börülce, kabak kıstırma, kayganası ve bamya bastısı bulunmaktadır (Güldemir, 2015: 76-82; Şavkay, 2000: 163-182; Şirvani, 2018; Tosun, 2019: 69-184; Ünver, 1952: 11-26). Mücverler ise Osmanlı dönemi yemek kitaplarında kendilerine köfteler başlığı altında yer bulmaktaydı. Bunun bir sebebi o dönemde yapılan mücverlerin içine çoğu zaman bir miktar kıyma koyulmasıydı. Bakıldığında mücver bir çeşit sebze köfte şeklini almaktaydı. Taze fasulye mücveri, patlıcan mücveri, peynirli ve maydanozlu mücver, kıymalı mücver, yumurta mücveri ve çevgani mücveri Osmanlı döneminde yapılan mücverler arasındadır (Şavkay, 2000: 128-132). Osmanlı dönemi yemek kitaplarında salatalar ayrı bir bölümde ele alınması da bahsedilen kitapların salata tarifleri bakımında zengin olduğu söylenebilmektedir. Günümüzde yapılan yeşillikli salatalara benzer tariflere o dönemlerde de rastlanmaktadır. Tariflerin inceliklerle dolu olduğunu ve yenilebilir çiçeklerin de salatalarda yer aldığı görülmektedir. Marul salatası, taratorlu hıyar salatası, turp salatası, domates salatası, Çerkez salatası, Fukara salatası, patlıcan salatası, patates salatası, semizotu salatası, ıspanak kökü salatası, hindiba ve gelincik salatası, çiroz balığı salatası, havyar salatası, sardalya salatası, tütümbalığı salatası, teke salatası, piyaz, kuru bakla salatası, yumurta salatası, cacık,

lahana ve karnabahar- karnabit salatası, ıspanak kökü salatası ve pazı salataları Osmanlı dönemi salata tariflerinde yer almaktadır (Şavkay, 2000: 260-270; Tosun, 2019: 76-156). Turşulardan da bahsedilmesi gerekir ki sofralar bu ürün çeşidi bakımından yine zengindir. Tarifler pek karmaşık olmamakla birlikte genellikle turşusu kurulacak sebze ya da meyve bir miktar haşlandıktan sonra kavanoza alınır ve üzerine sirke ya da salamura eklenir. Farklı gıda maddelerinden, örneğin balıktan da turşu yapıldığı görülmektedir. Turşu çeşitleri arasında; havuç, şalgam, pancar, balık, üzüm, çağla, patlıcan, kabak, sarımsak, hıyar, biber, lahana, elma, armut, semizotu, taze fasulye, karnabahar, ıspanak kökü, bakla filizi turşuları, haşlanmış kırmızı biber turşusu, yeşil domates turşusu bulunmaktadır (Şavkay, 2000: 272-280; Tosun, 2019: 126-134; M. Yerasimos, 2014: 233).

Türk beslenme alışkanlıklarında hamur işi ve börekler de geniş yer tutmaktadır. Orta Asya'da en basit şekliyle üretilen hamur işleri gelişerek kat kat ince yufkalı börekler kadar gelmiştir. Osmanlı döneminde hamur işlerinin esnaflar tarafından dükkanlarında üretilip arabalarıyla da pazarlarda sattıkları da söylenmektedir. Bu hamur işleri arasında geçmişini en eskiye dayanan ürün ise mantıdır. Türklerle birlikte Anadolu'ya gelmiş ve yapımının sürdürülmüş olduğu yemeklerden biri olarak öne çıkan mantı her dönem sevilen bir yemek olmuştur. Mantı dışında yapılan hamur işi ve börekler ise dönem boyunca çok zenginleşmiş ve çeşitlendirilmiştir. Fırın böreği, yumurtalı börek, ıspanaklı pide, kabak pidesi, yumurtalı peynirli pide, tutmaç, erişte, gözleme, tavuklu börek, şehriye, bohça böreği, fincan böreği, ıspanak böreği, katmer samsa, pişi, şalgam böreği, tatar böreği, tencere böreği, Şam böreği, bademli çörek, halka çörek, akıtma, soğan böreği, pırasa böreği, sakız böreği, süt böreği, puf böreği, su böreği, kol böreği, Laz böreği, piruhi, Türk böreği, saç böreği, paça böreği, kıkırdaklı poğaçaya, vertika, peynir lokması, taze peynir hoşmerimi, kalacoş, peynirli katmer, peynirli ve maydanozlu altüst böreği, lalanga, nemse (gelincik) böreği, makaronya, makaronya tavası ve tavuklu sakız böreği yapılan hamur işleri ve börekler arasında yer almaktadır (Şavkay, 2000: 142-160; Tosun, 2019: 95-186; M. Yerasimos, 2014: 144, 145). Kuru tatlı hamur işleri arasında ise; kuru kalburdan çekme, sepet çekmesi, yol lokması, acı badem kurabiyesi, lokum, kuş lokumu, mafiş ve kurabiye bulunmaktadır.

Osmanlı'da tatlı ve şekerleme kültürünün de çok gelişmiş olduğu söylenebilmektedir. İranlılar ve Abbasilerin bu alandaki katkıları yok sayılamaz fakat, Osmanlılar bu

katkıya kendileri geliştirdikleri birçok tatlıyı ekleyip bu kültürü daha da ileri taşımışlardır. Tatlıların toplumun her kesiminden bireyler için manevi anlamlar taşıyor olması, bu gelişmenin temel sebepleri arasında sayılabilmektedir. İstanbul dışındaki şehirlere gönderilen devlet görevlileri, yaşadıkları bölgelerde bulunan yöresel yemekleri de Osmanlı mutfağına katmışlardır. Bu durum, tatlıların zenginleşmesinde rol oynayan bir diğer etmen olarak öne çıkmaktadır (Işın, 2019: 13). Tatlıların bu derece zengin olması, kullanılan malzemelerin de aynı derecede zengin oluşunu beraberinde getirmiştir. Tahıl ve süt temelli tatlılar arasında; kaymaklı güllaç, elmasiye, ishakiye, kaymaklı dondurma, vişneli veya çilekli dondurma, sütlü muhallebi, su muhallebisi, tavukgöğsü, kazandibi, sütlaç, nazlı aş, zerde, hoşmerim, aşure ve süzme saray aşuresi bulunmaktadır. Ballı derviş lokması, saray lokması, peynir lokması, kaymak baklavası, kavun baklavası, vişneli ekmek tatlısı, francala kadayıfı, revani, cevizli sarma kadayıf, saray kadayıfı, yumurtalı tel kadayıf, adi lokma, patates tatlısı, hurma tatlısı, demir tatlısı, tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, deli oğlan sarığı, kalbura bastı, tırtıl baklavası, baklava, şıra halkası, tulumba ve kadın göbeği şerbetli tatlılar arasında yer almaktadır. Meyve bazlı tatlılar ise; kaymaklı ayva, elma-armut tatlısı, şeftali tatlısı, malatya eriği-kayısı-eşbabiye kavurması, kapama koruk tatlısı, Frenk üzümü veya böğürtlen tatlısı, portakal veya mandalina tatlısı, vişne tatlısı, patlıcan tatlısı ve ağaç kavunu tatlısı şeklinde sıralanabilmektedir. Helvaların da önemli yer tuttuğu Osmanlı sofralarında; taze peynir helvası, tel helvası, gaziler helvası, irmik helvası, pirinç unu helvası, aşure helvası, pirinç unu helvası, güllabiye, sabuni helva, hakani helva, tahin helvası, koz helvası, yaprak helvası, kâğıt helvası, bulama (bir tür koz helvası), köpük helvası, mülüki sakız helvası, nişasta helvası, badem helvası, sütlü helva ve sütlü bademli helva bulunmaktaydı. Ayrıca kayısı, erik, armut, elma, portakal, nar, üzüm, şeftali, böğürtlen, Frenk üzümü, dut kurusu, çilek, kızılıcık ve ayva gibi meyvelerden hoşaf lar yapıldığı söylene bilmektedir (Güldemir, 2018; Işın, 2019; Şavkay, 2000; Tosun, 2019).

Günümüzde her ne kadar önemi ve bilinirliğini yitirmiş olsa da şerbetler uzun süre Türk mutfağının önde gelen içecekleri arasında yer almışlardır. Osmanlı döneminde saray mutfağının büyümesi ve mutfağın kendi içerisinde bölümlere ayrılmasıyla birlikte, şerbetler helvahanede üretilmeye başlanmıştır (Gürsoy, 2004: 94). Şerbetler genellikle şerbet şekerli oluşturularak daha sonra bu şekerlerin suda çözdürülmesi

şeklinde hazırlanmaktaydı. Bu yöntem ile hazırlanan şerbetler uzun süre saklanabilmekteydi (Işın, 2019: 111). Osmanlı dönemi yemek kültürü ve şerbetler göz önünde bulundurulduğunda, şerbet yapımında kullanılan malzemelerin, yemeklerde kullanılan hammaddeler ile bağdaştığı söylenebilir. Bu bağlamda şerbetin o dönemlerde damak tadına uygunluğu, popülaritesini de beraberinde getirmiştir. Osmanlı sofralarında, gül, zambak, meyan kökü menekşe, fulya, yasemin, muhabbet, iğde, nilüfer, limon, üzüm, armut, ayva, erik, badem, kavun, nar, dut, nane, koruk, ceviz, böğürtlen, çilek, kızılıcak, kayısı, mandalina, portakal, şeftali, turunç, vişne, amber, demirhindi ve keçiboynuzu şerbetleri yer almaktaydı (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016: 241).

### **1.2.3.5. Osmanlı Döneminde Etkileşimde Bulunulan Mutfak Kültürleri**

#### **1.2.3.5.1. Arap Mutfak Kültürü**

Araplar tarih boyunca, genel anlamda yağış oranı az, yaz aylarının oldukça kurak ve sıcak geçtiği topraklar üzerinde yaşamışlardır. Bu topraklarda ise sıcak iklime ve tuzlu topraklara dayanabilecek tuzcul bitkiler yetişmektedir (Büyükçoşkun, 1993: 250). Protein kaynakları arasında koyun, kuzu, deve, sığır, tavuk yumurta, süt, süt ürünleri, deniz ürünleri ve çeşitli baklagiller yer almaktadır. Buğday ve pirinç yaygın olarak kullanılan tahıllardır. Bulgur, irmik gibi ürünlerden ise çeşitli pilav ve tatlılar yapılmaktadır. Yemeklerin hazırlanmasında mısır yağı en fazla kullanılan yağ çeşididir. Daha sonra tereyağı, zeytinyağı, sadeyağ ve çeşitli bitkisel yağlar gelmektedir. Salatalık, patlıcan, domates, bamyaya gibi sebzeler, maydanoz, nane, kişniş ve dereotu gibi yeşillikler yemeklerde yaygın olarak yer alır. Zerdeçal, sarımsak, kimyon, kakule, tarçın, karabiber, Hindistan cevizi, zencefil, nane, kişniş, kekik, zahter, sumak ve susam kullanılan başlıca baharatlardandır. Sıcağa dayanıklı olması ile birçok hurma çeşidi yetiştirilmekte ve tatlılarda ana gıda maddesi olarak kullanılmaktadır (Alkazemi, 2011: 529). Hurmalar kuru ya da yaş olarak kullanılmakta, kimi zaman ekmek yapımında kullanılan malzemeler arasında yer almaktadırlar. Çekirdekleri ise hayvan yemi olarak değerlendirilir ya da ezilerek bir çeşit şurup haline alır. Böylelikle elde edilen şurup, tatlandırıcı olarak çeşitli tatlı tariflerinde kullanılır. Palmiye ağaçlarından genç olanların ise yaprakları sebze gibi pişirilerek tüketilebilmektedir. Yassı ekmek çeşitleri, fırınlarda, sac üzerinde, tandırlarda ya da küle gömülerek pişirilmektedir. Kahve, konukseverliğin önemli bir

göstergesi olarak Arap kültüründe yer alır. Genellikle kakule ile tatlandırılmış acı ve sert kahveler tercih edilir. Bazı zamanlarda ise gül suyu, karanfil ve safran ile tatlandırılır. Yemekler genel olarak geniş alanlarda yere bez serilerek, sağ elin üç parmağı kullanılarak yenmektedir. Günümüzde bu gelenek devam etse de bazı ailelerin batı tarzı yemek takımları kullandıkları görülmektedir. Araplar genellikle tatlı ve tuzlu yiyecekleri birbirinden ayırarak pişirmez, birçok meyveyi ana yemek yapımında kullanırlar. Bu yemekler bol baharatlı olmakla birlikte, acı tadın baskın olmamasına dikkat edilir. Yemeklere sürekli olarak yassı ekmek çeşitleri eşlik eder. Bu ekmeklerin yassı olarak hazırlanmalarının bir nedeni de tabak ya da çatal gibi araçların yerine kullanılmalarıdır. Kahvaltıda, zeytin, peynir, yumurta ve yoğurt gibi ürünler tüketilerek bu öğün hafif geçirilir. Öğle yemeği ise eski zamanlarda ana öğün olarak değerlendirilmekle birlikte zengin bir içeriğe sahipti. Yemeğin başlangıçları arasında salata, meze ya da çorba sunulmakla birlikte, Lübnan kökenli tabule, babaganuş ve humus sevilen mezeler arasında yer almaktadır. Mercimek çorbası en sevilen çorba çeşididir ve Arap mutfağında çorbalar sulu değil de katı bir kıvama sahip olacak şekilde pişirilir. Ana yemek genellikle pilav ya da güveç üzerinde servis edilen et ve kebab çeşitlerini kapsar. Kıyı kesimlerinde ise balık sevilerek tüketilen ürünler arasındadır (Crawford Oppenheimer, 2011: 220-224).

Türk mutfak kültüründe de yer edinmiş babaganuş, tabule ve humus gibi mezeler Lübnan kökenli olup, tüm Ortadoğu'da sevilerek tüketilen yemeklerdir. Osmanlı mutfağında, et yemeklerinin meyveler ile birlikte pişirilmesi ve tariflerde kullanılan baharatlar açısından Arap mutfağı ile oldukça benzer olduğu görülmektedir. Et yemeklerinde pekmez ve bal gibi tatlandırıcıların kullanılması da iki mutfak arasındaki etkileşime örnektir. Yassı kadayıf, ekmek kadayıfı ve tel kadayıf gibi tatlı çeşitlerinin de Arap mutfağından Osmanlı döneminde alınmış oldukları görülmektedir. Maklube, mutaccan, senbuse gibi günümüzde özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde görülen yemekler de köken olarak Arap mutfağına aittir (Şirvani, 2018).

#### **1.2.3.5.2. Yunanistan Mutfak Kültürü**

Yunanistan, mutfak kültürü bakımından Türkiye'ye oldukça benzemektedir. İki ülkenin aynı isme ve benzer tariflere sahip olduğu birçok yemek bulunmaktadır. Bu etkileşimi tek taraflı görmek son derece yanlış olacaktır. Yüzyıllar boyunca bir arada yaşamış iki toplumun birbirleri ile kültür alışverişinde bulunması son derece

normaldir. Bu alışverişten doğmuş olan yemeklere verilecek örnekler çok fazladır. Örneğin musakka yemeği ele alınacak olursa, Türkler tarafından patlıcan, et ve domates ile yapılan bu yemek, Yunan mutfağında üzerine beşamel sos eklenerek hazırlanmaktadır. İki ülke mutfağında da aynı isimle anılan bu yemek küçük nüanslarla birbirinden ayrılmaktadır (Dalby ve Dalby, 2017: 212). Akdeniz mutfağının özellikleri bünyesinde barındıran birçok ülke bulunmaktadır. Türkiye ve Yunanistan ise aynı kategori yani Doğu Akdeniz altında birleşmektedir. Benzer coğrafyalara sahip olunması ve yemeklerde kullanılan ürünlerin, dini farklılıklar dışında neredeyse aynı olması, iki mutfağı bu derece benzer duruma getiren bir diğer unsur olarak düşünülebilmektedir. Yufka kullanımının da iki ülke mutfağında da yaygın olduğu görülmektedir. Ispanak ve yufkadan yapılan bir yemeğe, yani böreğe Yunanistan'da "spanakopita" denmektedir. Yufkaların kullanıldığı bir diğer yiyecek ise uzun yıllardır tartışmalara konu olan baklavadır (Helstosky, 2009: 27). Bilindiği üzere pirinç Osmanlı mutfağında çok sevilen bir gıda maddesi olarak yer almakta ve pilav, dolma gibi yemeklerin ana malzemesi olarak mutfakta kullanılmaktaydı. Çeşitli sebze ya da et dolmalarında kullanıldığı görülen pirincin, aynı yöntem ile dolmalarda kullanıldığı Yunanistan mutfağında ve çeşitli Akdeniz ülkelerinde de görülmektedir. Meze kültürü bakımından da birbirine benzer yapıda olan iki mutfakta da birçok mezenin ana maddesi olan tahin kullanımının yaygın olduğu görülmektedir (Helstosky, 2009: 42). Dönerin ise Lübnan, Suriye ve İsrail'de görüldüğü gibi Türkiye ve Yunanistan'da da yaygın olarak yapılan bir yemek olduğu görülmektedir. Çorba ve yemeklerde kullanılan limon ve yumurtadan yapılan terbiyenin her iki ülke mutfağında da kullanıldığı söylenebilir (Kochilas, 2001: 390). Görüldüğü üzere iki ülke mutfağının arasında yaşanan etkileşimler son derece fazladır.

#### **1.2.3.5.3. Bulgaristan Mutfak Kültürü**

Bulgaristan, Akdeniz mutfağının karakteristik yapısıyla benzerlik gösteren bir yemek kültürüne sahiptir. Bizans ve Osmanlı mutfaklarında yapılanlara benzer yemekler Bulgar mutfağında da görülmektedir. Bulgar mutfağının, Akdeniz, Bizans, Osmanlı ve Avrupa mutfaklarının karışımı olduğu söylenebilir. Türk yeme içme alışkanlıklarında olduğu üzere Bulgaristan'da da yemek sofraları aileyi bir araya getiren önemli bir yapıdadır. Akşam yemekleri hep birlikte yenmekte, çeşitli bayram ve festivallerde ise yine yemek paylaşımı öne çıkmaktadır. Bulgaristan mutfağının

dikkat çekici bir diğer yanı ise, mevsimsel yemek hazırlama kültürleridir. Buna göre kışın daha yağlı ve ağır yemekler tüketilirken, yazın daha hafif ve sebze ağırlıklı beslenilmektedir. Noel'de ise vejetaryen ağırlıklı beslenme şekilleri eski zamanlara dayanan bir gelenek olarak bilinmekte ve hala devam etmektedir. Fasulye, mayalı ekmek, balkabağı ve elma börekleri (banitsa), kuru meyve yahnileri gibi yemekler Noel'de yenmektedir. Kullanılan gıda maddeleri bakımında Türk mutfağı ile bir hayli benzer olan Bulgar Mutfağında, kırmızı biber, karabiber, sarımsak, defne yaprağı, maydanoz, nane ve dereotu birçok yemekte kullanılan malzemeler arasında yer alır. Köfteye benzeyen ve adı plovdiv (kufteta) olan bir yemek ise Bulgar mutfağında pişirilmektedir. Baklava gibi doğu tatlıları, krem karamel, pankek, kiş, ponçık gibi Avrupa kökenli tatlılar mutfaklarda pişirilmektedir. Bulgaristan'da peynir ve bal üretimi hayli fazla olmakla birlikte, kaşkaval adı verilen ünlü bir peynirleri de bulunmaktadır (Uğurlu, 2015: 47,48).

#### **1.2.4. Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağı**

Bu ana başlık altında cumhuriyet dönemi mutfak kültürü yaşamış olduğu değişimler ile birlikte incelenecektir. Döneme ait spesifik bilgilere de bu bölümde yer verilmiştir. Ayrıca kullanılan ürünler, pişirme teknikleri ve dönemin öne çıkan yemeklerine de değinilmiştir.

##### **1.2.4.1. Cumhuriyet Döneminde Mutfak Kültürü**

Cumhuriyet dönemi mutfağı, günümüze kadar geçirilen bütün dönemlerin birikimi üzerine şekillenen bir yapıya ve zengin bir kültüre sahiptir. Bunun haricinde coğrafi keşifler ve gıda sektörünün globalleşmesi, hammaddeye daha kolay ulaşılması neticesinde yeni malzemeler de mutfağa girmiş ve yemek tariflerinde bu ürünlerden de yararlanılmıştır. 19. yüzyıldan itibaren kullanılmaya başlanan, patates, domates, taze biber, fasulye, sakızkabağı, balkabağı ve mısır gibi Amerika kökenli ürünler Cumhuriyet dönemi mutfağını da etkilemiş ve bu malzemeler yemeklerde sıklıkla rastlanan ürünler arasında olmuştur (Samancı, 2008: 207). Geçmişten gelen zengin kültür hala Anadolu'nun dört bir yanında devam etmektedir. Tarihsel açıdan zengin olunması her coğrafi bölgeye özgü yemek kültürlerinin ortaya çıkmasına sebebiyet vermiştir. Bölgelerin mutfaklarının kültürel oluşumunda o bölgede yetiştirilen ürünlerin neler oldukları belirleyici olmaktadır. Türk mutfak kültürünün bazı yönleri ile değişime uğradığı söylenebilmektedir. Her ne kadar kırsal kesimde yemekler sini

üzerinde yenmeye devam edilse de şehirlerde masa üzerinde yenmeye başlanmıştır. Türk mutfağının eski dönemlerinde hayvansal yağların çok fazla kullanıldığı, neredeyse her yemeğin bu yağlar ile yapıldığı görülmektedir. Zeytinyağının ise Osmanlı döneminde genel anlamda aydınlatma amacıyla kullanıldığı görülmektedir. Fakat günümüz Türk mutfağında zeytinyağı önemli bir konuma ulaşmıştır. Hayvansal yağların kullanımı son derece azalmış ve sadeyağ, kuyruk yağı ve iç yağın yerini, margarin ve bitkisel yağlar almıştır (Kızıldemir ve diğerleri, 2014: 202).

Anadolu'nun kırsal kesimlerinde ise yemek kültürünün daha iyi korunduğu söylenebilmektedir. Mercimek, bulgur, kebab, yahni, ayran, yufka, kavurma, tutmaç, sucuk, pastırma, helva, pilav, börek ve baklava gibi tarihleri eski dönemlere dayanan ürünler ise hala kullanılmaktadır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 202). Cumhuriyet döneminde de temel geçim kaynağının tarım ve hayvancılık üzerine kurulduğu görülmektedir. Hayvansal gıdalar olan süt, tereyağı, peynir, yoğurt ve ayran Türk mutfağında geniş yer tutmaktadır. Süt ve yoğurt kullanılarak yapılan yemeklerin zenginliği göze çarpmaktadır. Buğday yetiştiriciliğinin fazla olması beraberinde ekmek ve hamur işlerinin de çeşitliliği getirmiştir. Günümüzde ekmek sofralarda olmazsa olmaz konumdadır ve baklava, börek, mantı gibi hamur işleri de fazlaca tüketilmektedir. Avrupa'nın aksine çoğu yemek sulu pişirilmekte, yemekler ayrı bir sos ile sunulmamaktadır. Sulu yemeklerin çeşitliliği beraberinde zengin bir çorba kültürünü de beraberinde getirmiştir (Birer, 1990: 252). Osmanlı'nın son dönemlerinde mutfak üzerindeki Batı etkisi bir sonraki döneme de yansımıştır. Cumhuriyetin kuruluşundan günümüze kadar Türk mutfağında sofrada düzeni değişiklikleri yaşanmıştır. Sofralarda çatal ve bıçak kullanılmaya başlanması, yemek yerken masada oturulması ve herkesin ayrı tabaklardan yemeye başlaması gibi değişikliklerin olduğu görülmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 35).

Esasen cumhuriyet dönemi Türk mutfağını, Orta Asya'dan Anadolu'ya değişen ve zenginleşen Türk mutfağının devamı olarak değerlendirmek gerekmektedir. Günümüz mutfak kültürü, geçirdiği her dönemin kendine has özelliklerini taşımaktadır. Kültürü bu derece zenginleştiren en büyük unsurlardan biri de bu tarihi zenginliktir. Geçirilen bu dönemlerde farklı coğrafyalarda yaşanmış olması ve göçebe kültürünün etkisi ile yaşanan etkileşimler mutfağın gelişmesini sağlamıştır. Anadolu topraklarının tarımsal çeşitliliği, neredeyse bütün meyve ve sebzelerin yetiştirilmesine elverişli olması da

hammadde bolluğunu sağlamıştır. Anadolu'ya yerleştikten sonra ekonominin tarım ve hayvancılığı yönelmesi, bazı temel gıdaların mutfak kültüründe ön plana çıkmasına sebebiyet vermiştir. Süt, süt ürünleri, et ve tahıl gibi ürünler Türk mutfağında vazgeçilmez ürünler arasında yer almaktadır. Özellikle buğdayın çok çeşitli şekillerde kullanıldığı görülmektedir. Buğdaydan elde edilen bulgur, un, yarma ve irmiğin kullanıldığı söylenebilmektedir. Türklere özgü özel bir gıda olan ve süttten elde edilen yoğurt her dönem için özel bir ürün olmuştur (Özçelik Heper, 2017: 57). Besinlerin çeşitli yöntemler kullanılarak kış için saklanması, günümüzde hala pek çok yörede uygulanmaya devam edilmektedir. Çeşitli tahıl, et, sebze ve meyveler kurutulularak muhafaza edilmektedir. Besinler tek tek kurutulabileceği gibi, karışım haline getirilerek de kurutulmaktadır. Hemen hemen her yörede farklı şekillerde yapılan tarhana bu karışımlara bir örnektir. Çeşitli asidik maddeler kullanarak hazırlanan turşu, reçel ve marmelatlar da kış hazırlıkları arasındadır. Isıl işleminden geçirilerek yiyeceği konserve haline getirilerek saklanması yöntemi de günümüzde kullanılmaktadır. Tüm Anadolu'da kimi zaman yöresel yöntemler içeren kış hazırlıkları hala yoğun bir şekilde varlığını sürdürmektedir (Gezmen Karadağ, Çelebi, Ertaş ve Şanlıer, 2014: 35).

Türk mutfağının cumhuriyet döneminde de renkli yapısını ve zengin çeşitliliğe sahip olduğu söylenebilmektedir. Çeşitli değişimler yaşandığı söylenebilmekte ve küreselleşme, teknolojinin gelişmesi, ulaşımın kolaylaşması ile hammaddeye daha rahat ulaşılabilmesi gibi unsurlar bu değişimlerin başlıca sebepleri arasında görülmektedir. Günümüz Türk mutfağının bünyesinde kendine özgü özellikler barındırmaktadır. Bu özellikler aşağıdaki gibi sıralanabilmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017; A. Yılmaz, 2002):

- Türk mutfağında ekmek her öğünde ve neredeyse her yemeğin yanında tüketilen ve yemek kültüründe özel yeri olan bir gıdadır.
- Ekmeğin yanı sıra, hamur işleri ve börekler de sofralarda geniş yer tutmaktadır.
- Et yemekleri çok çeşitlidir. Kebaplar ve sulu olarak pişirilen yahniler, et ve sebze yemeklerin yaygın olarak tüketildiği görülmektedir.
- Sebzeler genellikle sade olarak haşlanmaz, soğan, patates, domates ya da salça kullanılarak pişirilir.

- Yemeklerin pişirilmesinde yaygın olarak kullanılan soğan, kıyma, et, salça ve sebzeler yemeğin suyu eklenmeden önce yağda kavrulurlar.
- Birçok yemeğin vazgeçilmez malzemesi soğan fazlaca kullanılan bir üründür. Sarımsağın da fazlaca kullanıldığı yemekler mevcuttur.
- Soğan pişirilerek yemeklerde kullanıldığı gibi, çiğ olarak salatalarda da kullanılmaktadır.
- Tencere yemekleri hakimdir.
- Tereyağı, iç ve kuyruk yağının yoğun kullanımını azalmıştır.
- Soğuk yemeklerde en fazla kullanılan yağ çeşidi zeytinyağıdır. Özellikle salatalarda fazlaca kullanılmakta, pilav ve kızartmalarda da kendine yer bulmaktadır.
- Bulgur, en az pirinç kadar önemli bir yer tutmaktadır. Sadece pilavlarda değil, çeşitli çorba, köfte ve salatalarda da bulgur kullanılmaktadır.
- Karabiber, kırmızı biber, kimyon, tarçın, kekik, nane, fesleğen, yenibahar, çörekotu, susam ve sumak en çok kullanılan baharatlar arasında yer almaktadır.
- Maydanoz, dereotu ve nanenin hem taze olarak hem de kurutulmuş olarak birçok yemekte kullanıldığı görülmektedir.
- Yoğurt, Türk mutfak kültüründe büyük öneme sahiptir, sade olarak yendiği gibi yemek reçetelerinde de yer alır.
- Tabakların süslenmesi olgusu henüz yeni yeni gelişmektedir.
- Yemekler sos ile birlikte sunulmazlar. Sos yerine malzemelerin kendi suları ve salçadan yararlanılır.
- Tuz yemeğin pişirilme esnasında yemeğe eklenir.
- Yemeklerin genel olarak ağır ateşte uzun saatler piştiği görülmektedir.
- Tatlı çeşitliliği çok fazladır. Genelde hamur tatlıları ve süt tatlıları ağırlıktadır. Helvalar da önemli bir yer tutmaktadır.
- Çorba, her sofrada olması beklenen vazgeçilmez yemek çeşididir.
- Pilav çeşitleri önemli yere sahiptir.
- İslam dolayısıyla etin kesim farklılığı etin daha az kanlı olmasını ve dolayısıyla daha lezzetli olmasına sebebiyet vermektedir.
- Etsiz olarak pişirilen zeytinyağlı sebze yemekleri sıklıkla tüketilmektedir.

- Çeşitli yabani otlar, kökler ve mantar kırsal kesimlerde bolca tüketilen ürünler arasında yer alır.
- Yemeklerin sade veya sarımsaklı yoğurt ile birlikte tüketilmesi yaygındır. Ayrıyeten yemeklerin yanında en fazla içilen içecek ise ayrandır.

#### **1.2.4.2. Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağında Kullanılan Ürünler**

İnsanların günlük besin ihtiyacının karşılanması açısından tahıl ve baklagiller her çağda önemli bir konuma sahip olmuştur. Türklerin de bu bitkileri uzun süredir yetiştirdikleri bilinmektedir. Tahıllar mutfaklarda birçok alanda kullanılmaktadır. Pilav, çorba, dolma, ekmek, hamur işi ve tatlılar gibi çok çeşitli kullanım alanına sahiptirler. Türkiye'nin birçok bölgesinde tahıl yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yetiştirilen tahıllar arasında ise buğday, arpa, mısır, çavdar, pirinç ve yulaf bulunmaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 110). Tahıllardan sonra en fazla yetiştirilen tarımsal ürün olan baklagillerin de Türk mutfağında sıkça kullanıldığı bilinmektedir. Baklagiller arasında ise fasulye, nohut ve mercimek en fazla üretilenler arasında yer almaktadır. Bu temel üç ürünün dışında ise, taze fasulye, bakla, barbunya, yeşil mercimek, bezelye ve börülce yetiştirilen ve yemeklerde kullanılan baklagiller arasında yer alır (Yavuz, 2005: 14).

Et ve et ürünleri Türk beslenme düzeninde fazlaca kullanılan gıda maddeleri arasında yer almaktadır. Et ağırlıklı beslenme kültürü hala birçok yörede devam etmektedir. Eski dönemlerde daha çok koyun gibi küçükbaş hayvanlar tüketilirken günümüzde ise daha etinin daha fazla tüketildiği söylenebilmektedir. Bunun yanı sıra keçi etinin az da olsa tüketildiği görülmektedir. Türkiye'de manda yetiştiriciliği yapıldığı ve bu hayvanın özellikle sütünden yararlanılarak kaymak ve yoğurt gibi ürünler elde edildiği bilinmektedir. Bunun yanı sıra keçi, koyun ve inek sütlerinden de yararlanılmaktadır. Bu sütlerden de yoğurt, kaymak, tereyağı ve lor peyniri, Çerkez peyniri, kirli hanım peyniri, Mengen peyniri, dil peyniri, karper peyniri, gravyer peyniri, keş peyniri, tulum peyniri, beyaz peynir, kaşar peyniri gibi peynir çeşitleri üretilmektedir. (Saygın ve Demirbaş, 2017: 75; A. Yılmaz, 2002: 64). Sucuk ve pastırma gibi et ürünleri ise hala sevilerek tüketilmektedir. Ülkenin neredeyse bütün bölgelerinde pastırma üretilse de Kayseri bu konuda ön plana çıkmaktadır. Pastırma yazı olarak adlandırılan iklimin, Kayseri bölgesinde daha yoğun yaşanıyor olması, yörenin üretimde öne çıkmasına sebebiyet vermiştir. Aynı durumun sucuk üretimi için de geçerli olduğu

söylenmektedir (Y. E. Akkor, 2019). Sakatat tüketim kültürü, Orta Asya'dan beri Türk mutfağında yer almaktadır. Osmanlı döneminde de hem saray hem halk tarafından tüketilen sakatatlar günümüzde de çok sevilmektedir. Beyin, kelle, yürek, bumar, böbrek, karaciğer, akciğer, işkembe, paça, uykuluk, dana kuyruğu, koç yumurtası, dil, dalak ve ilikli kemik mutfaklarda kullanılan sakatatlar arasında yer almaktadır (Dumanlı, 2013: 12-26). Kümese ve av hayvanları da Cumhuriyet döneminde kullanılan etler arasındadır. Özellikle tavuk tüketiminin oldukça fazla olduğu ve tavuk etinden yapılan yemeklerin Türk mutfağında çok çeşitli olduğu söylenebilir. Kaz ise aşırı yağlı olması nedeniyle profesyonel mutfaklarda pek kullanılmazsa da Bolu yöresinde ilkbahara kadar bu et tüketilir. Hindinin de nadir olarak tüketilen kümse hayvanları arasında bulunduğu görülmektedir. Keklik, bildircin, sülün, ördek, yaban kazı, dağ keçisi, tavşan ve geyik gibi av hayvanları ise genellikle halk tarafından ya da meraklıları tarafından bilinen işletmelerde pişirilmektedir. En temel gıda maddelerinden biri olan yumurtanın da Türk mutfağında çok yönlü olarak kullanıldığı söylenebilir. Yumurta, birçok yemeğin ana malzemesi olarak kullanılmakta, börek, çorba, sos, tatlı ve pastalarda da ara malzeme olarak yer almaktadır (Yılmaz, 2002: 96, 284).

Balık tüketiminin ise diğer dönemlere göre çok daha fazla olduğu söylenebilir. Bu durum yüzyıllar içerisinde deniz ürünlerine iyice adapte olduğunu gösterir niteliktedir. Ayrıyeten Türkiye üç kıyısı denizlerle çevrili bir ülkedir ve bu denizler ürün olarak oldukça zengindir. En fazla tüketilen balık türü herkes tarafından çok sevilen hamsidir. Karadeniz bölgesindeki hamsi yemeklerinin de çok çeşitli olduğu görülmektedir (Koşay ve Ülkücan, 1961: 115-121). Özellikle İstanbul balık halinin, ürün çeşidi açısından çok zengin olduğu göze çarpmaktadır. 1997-2007 yılları arasında halde satılan balıklar arasında; mersin, iskender, tirsi, yılan balığı, sariağız, tombik, gümüş, zargana, kupes, çiplak, mığri, lambuka (papağan), sinarit, patlakgöz mercan, levrek, ısparoz, karagöz, hamsi, lahos, orfoz, yazılı orkinos, gelincik, kayabalığı, mırmır, fenerbalığı, mezgit, bakalyaro, yılan dili, kefal, barbunya, tekir, adi köpekbalığı, melanur, kayış, kırma mercan, fangri, dere pisisi, lüfer, kalkan, sivriburun karagöz, vatoz, Atlantik salmon, denizalası, palamut, sardalye, sarpa, sarıkuyruk, hani, eşkina, kolyoz, uskumru, lipsoz, iskorpit, dil, çipura, izmarit (melana), iskarmoz (turna), çaça, keler, zargan, orkinos, çatalkuyruk, trakonya, sarıkuyruk istavrit, karagöz istavrit, kırlangıç, öksüz, mazak, minekop, kılıç, dülger, çapak, sazan,

alabalık, kızılkanat, yayın ve sudak bulunmaktadır. Eklembacaklılar arasında karides, yengeç, pavurya, ıstakoz, böcek ve çimçim, kafadanbacaklılar arasında kalamar, ahtapot ve mürekkep balığı, kabuklular arasında ise midye ve istiridye bulunmaktadır (Erdoğan Sağlam, Akyol ve Ceyhan, 2008: 171).

Türkiye hem sebze üretim alanları hem de miktarı bakımından dünyanın önde gelen ülkelerinden biridir. Soğan, Türk mutfağında neredeyse her yemeğin temel malzemesi olarak en fazla tüketilen sebzedir. Son dönemlerde ise sebze ağırlıklı beslenildiği söylenebilmektedir. Dolayısıyla sebze çeşitliliği açısından zengin olan Türkiye’de birçok sebze yemeği yapılmaktadır. Soğandan ziyade, havuç, turp, yer elması, taze soğan, lahana, pırasa, ıspanak, marul, enginar, domates, patlıcan, biber, hıyar, bamya, kabak, karalahana, karnabahar, mısır, maydanoz, tere, patates, pazı, pancar, pırasa, dereotu, roka, salatalık, sarımsak gibi sebzeler de tüketilmektedir (Akbay, Candemir ve Orhan, 2005: 98; Sarper, Onur ve Onur, 2017: 110; Yavuz, 2005: 24). Türkiye’nin her bölgesinde farklı yenilebilir ot türleri yetişmektedir. Bunlardan bazıları; ekinebesi, körmen, kuzukulağı, dağ körmeni, it soğanı, sirim, silim soğanı, kıvılcım, kara soğan, handuk, cavır soğanı, osuruk otu, sirimo, yabani sarımsak, sirken, sığırdili, devetabanı, yılan burçağı, kuşkonmaz, unluca, yağlıca, çobançantası, şevketibostan, sarmaşık, çiğdem, çiriş, ebeiğnesi, hardal otu, hiltik, gelincik, arı otu, ebegümeci, madımak, çakşır, govalak, ekşi ot, labada, deniz börülcesi, acırga, cızlağan ve ısırgan otları olarak sıralanabilir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015: 27-42). Özellikle otlar Ege ve Marmara bölgeleri mutfaklarında sıkça kullanılmaktadırlar. Mantar açısından da verimli olan Anadolu’da ayı mantarı, taş mantarı, çörek mantarı, koçak mantarı, kayışkıran, istiridye, kanlıca, çintar, melki körek, balkadın, tavuk mantarı, kaz ayağı, mavi cincile, sığır dili, sedir mantarı, katran mantarı, gelin mantarı, yumurta mantarı, duvaklıca, imparator mantarı, kiraz mantarı, kuzu göbeği, keme ve domalan gibi türler yetişmektedir (Eren, Süren ve Kızılelli, 2017: 77-89). Genel olarak bakıldığında üretilen meyve oranları son yıllarda düşüşte olsa da Türkiye, meyve çeşitliliği açısından da zengin bir ülkedir. Armut, elma, ayva, yenidünya, erik, kiraz, kayısı, şeftali, zeytin, limon, mandalina, portakal, antepfıstığı, badem, ceviz, fındık, üzüm, çilek, muz, incir, nar, ahududu, avokado, böğürtlen, Trabzon hurması, kavun, karpuz ve vişne gibi birçok meyve yetiştirilmektedir (Sarper ve diğerleri, 2017: 111; Yavuz, 2005: 25,26).

Tatlandırıcı ve baharatların Türk mutfağında kullanımı oldukça geniştir. Tuz, vazgeçilmez bir tatlandırıcı olarak her yemekte kullanılır. Deniz tuzu, göl tuzu ve kaya tuzu kullanılan tuzlar arasındadır. Yemeklerde en fazla deniz tuzu kullanılırken, kaya tuzu ise pastırma ve turşu yapımında kullanıldığından çok önemli bir üründür. Tuzun yanı sıra, pekmez, bal, şeker ve sirke gibi tatlandırıcılar da kullanılır. Baharatlardan ise, karabiber, kırmızı biber, pul biber, Arnavut biberi, sumak, Hindistan biberi, yenibahar, tarçın, kimyon, karanfil, safran, çörek otu, susam, anason, biberiye, nane, reyhan, kekik, defne yaprağı, ardiç kabuğu ve tohumu, ada sakızı, ada çayı, salep, mahlep, fesleğen, Hindistan cevizi, tarhun, rezene, hardal tohumu, kapari çiçeği, beyaz biber ve haşhaş tohumu kullanılmaktadır. Yemeklerde en fazla kullanılan yağlar ayçiçek yağı ve zeytinyağıdır. Nadir de olsa kullanılan yağlar arasında ise, mısır yağı, soya yağı, susam yağı ve haşhaş yağı bulunmaktadır (A. Yılmaz, 2002: 58-62).

#### **1.2.4.3. Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağında Pişirme Yöntemleri**

Günümüzde kullanılan birçok pişirme tekniği, uzun süreler boyunca Anadolu'da yaşamış toplumlardan kalmadır. Yemek pişirme yöntemleri de kültür birikimlerinin eserleridir ve birçok birikim gibi önceki nesillerden aktarılmışlardır. Anadolu'nun her bölgesinin ayrı ayrı mutfak kültürlerine sahip olması da bu durumu kanıtlar niteliktedir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde sık yapılan bir yemek olan çiğköfte, esasen etin çiğ bir şekilde yendiği bir yemektir ve bu yemeği hazırlama tekniğinin çok eski zamanlara dayandığı düşünülmektedir. İlk pişirme tekniklerinden biri olarak düşünülebilecek açık ateşte pişirme yöntemi ise günümüzde hala kullanılmakta, kuzu ve oğlak gibi hayvanların çevirmeleri yapılmaktadır. Bu pişirme tekniği ise zaman içerisinde rafine hale gelmiş ve ortaya döner çıkmış, daha sonra ise açıkta yanan ateş mangala konulup kontrol altına alınmıştır. Günümüzde mangal ve ızgara özellikle profesyonel mutfakların vazgeçilmez ekipmanları arasındadır. Çeşitli et ve sebzeler bu şekilde pişirilmektedir. Sac ile pişirme de antik dönemlere dayanan bir yöntemdir. Türkiye'de sac et, gözleme, yufka, akıtma gibi birçok ürünün pişirilmesinde kullanılmaktadır. Bir eskiye dayanan pişirme yöntemi de kızgın taşlara yapıştırılarak pişirilen pide tipi bazlama ekmekleridir. Bu teknik kırsal kesimlerde bulunan tandırlar ile hala uygulanmaktadır. Sümer'in herkes tarafından bilinen Gılgamış Destanı'nda başkahraman Enkudu'nun favori yemeği, yumurtaya batırılıp susam yağında kızartılan pidedir. Bugün ise aynı yumurtalı ekmek ülkenin her bölgesinde farklı isimlerle

yapılmaktadır. Doğu Anadolu'da cimur ya da cumur, Trabzon'da öğmeç, Batman'da naneheg, Kırklareli'nde ise cici papa olarak adlandırılan bu yemek, az yağda kızartmaya güzel bir örnektir. Patlıcan, kabak veya biber kızartmaları da aynı teknikle yapılmaktadır. Derin yağda kızartma tekniği de birçok yemeğin hazırlanma aşamasında kullanılmaktadır. Anadolu'da kül üzerinde pişirilen ekmeğe herval, kül kömbesi ya da gömeç isimleri verilmektedir. Ayrıca yine külde pişirilen patates, kül üstünde kâğıtta uskumru ve Pendik pilakisi gibi yemekler bu teknikle hazırlanmaktadır. Firik pilavı özellikle Gaziantep yöresinde çok sevilen bir yemek çeşididir. Firik ise tam olgunlaşmamış buğdayın kabukları içinde alevde kavrulması (ütülenmesi) ile elde edilmektedir. Günümüzde yine tavuk yolunduktan sonra ütülenmektedir. Aynı işlem paçalar çorbaya atılmadan önce de uygulanmaktadır. Kilden çömlek yapılan en eski yerleşim merkezlerinden biri olan Anadolu'da uzun süreden beri insanlar yiyeceklerini toprak kaplarda pişirmekte ve saklamaktadırlar. Beypazarı güveci, Yozgat testi kebabı ve Karaman callası gibi örnekler ise günümüze kadar ulaşabilmiştir. Ayrıyeten Anadolu'da yakalanan alabalığı kiremitte pişirmek gibi bir gelenek de mevcuttur. Haşlama, buğulama ve poşe yöntemleri de Türk mutfağının mevcut döneminde sıkça kullanılmaktadır. Kapalı kapta yiyecekler eskiden çömlekte pişirilirken günümüzde daha çok çelik yayvan tencereler kullanılmaktadır. Bu tencerelere özgü teknikler ise çok fazladır. Bunlardan bazıları (Gürsoy, 2013: 31, 32);

- Yahni, kapalı kapta et ve sebzenin az suda pişirilmesi yöntemidir.
- Pilaki, soğan, sarımsak, maydanoz ve havuç ana malzemelerinin kısık ateşte uzun süre zeytinyağlı pişirmedir.
- Sebzelerin yağda kızartıldıktan sonra etsiz olarak kaynatılmasına kalye, önce haşlanıp sonra yağda kavrulması ve genellikle pirinç ile birlikte pişirilmesine ise borani denmektedir.
- Dible, taze ya da salamura sebzelerin doğranıp haşlandıktan sonra soğanla birlikte kavurulmasıdır.
- Çullama, didiklenmiş etin un ve yumurta ile panelenerek pişirilmesi yöntemidir.
- Sebzelerin bir kap içerisinde nizami bir şekilde dizilerek pişirilmesine dizme adı verilir.

- Silkme, çiğ ya da önceden kızartılmış et ve sebzeyi tencere içerisinde silkeleyerek pişirme yöntemidir.
- Sebzelerin yağda kızartıldıktan sonra musakka harcı eklenmesiyle oturtma yemekleri yapılır.
- Bastı, tencereye bir kat et bir kat sebze dizilerek üzerine bir ağırlık bastırılması ve kendi suyu ile ağır ateşte pişmeye bırakılması yöntemidir.
- Mangalda pişirilen sebze kebapların, kapaklı bir tencerede kısa süreliğine bekletilmesine terletme işlemi denir.
- Pişmiş bir pilavın ateşten alındıktan sonra kapağı kapalı olarak bekletilmesine ise demleme denir.

#### **1.2.4.4. Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağında Mevcut Yemekler**

Çorba, Türk mutfağının geçirdiği her dönemde çok önemli yere sahip olan yemek çeşididir. Türk sofralarında sabah, öğle veya akşam vakitlerinde bulunan, her öğün yenilebilen bir yemektir. Batı'da, çorbalar Türk mutfağındaki sulu yemekleri andıran bir malzeme yoğunluğuna sahiptir. Türk mutfağında ise bu ürün çeşidinin, Avrupa mutfaklarına nazaran daha sulu bir kıvamda pişirildiği görülmektedir. Bu şekilde pişirilmesi, belki de çorba zenginliğinin sebeplerinden biri olarak değerlendirilebilir. Sadece tarhana çorbasının bile bölgesel olarak farklılaşması bile Türk sofralarının çorba zenginliğini kanıtlar niteliktedir. Mutfaklarda, sığır, koyun, tavuk veya farklı hayvan türlerinin et ve kemikleri çeşitli sebzeler ile kaynatılarak et suları elde edilmektedir. Birçok çorbanın da et suyu ile yapıldığı söylenebilir. Unlu, sebze veya taneli çorbalar yoğun bir şekilde yapılırken, bazı çorbalar ise ana malzemenin kaynatıldıktan sonra ezilmesi ya da süzülmesi ile elde edilir (Yılmaz, 2002: 69). Cumhuriyet dönemi mutfağında sıklıkla yapılan çorbalar arasında, yoğurt çorbası, nohut çorbası, mercimek çorbası, tavuk suyuyla şehriye çorbası, taze bakla çorbası, midye çorbası, yayla çorbası, ıspanaklı yoğurt çorbası, naneli kuru bezelye çorbası, terbiyeli pirinçli tavuk çorbası, analı kızılı, hamsi çorbası, sebze kuru fasulye çorbası, ezogelin çorbası, arpa şehriyeli domates çorbası, kara lahana çorbası, düğün çorbası, tarhana, işkembe çorbası (Algar, 1991: 49-61; Ozan, 2001: 56-74), eriştelili yeşil mercimek çorbası, semizotu çorbası, haspirli yoğurtlu çorba, terbiyeli köfteli çorba, şiveydiz, kuru bamya çorbası, bamyalı börülce çorbası, marullu yaz çorbası (Akın, 2012: 38-55), Arap aşısı, ayran çorbası, bulgur çorbası, dul avrat çorbası, kurut çorbası,

kesme çorba, patates çorbası, pancar çorbası, şalgam çorbası, süt çorbası, sütlü kabak çorbası, toyga aşısı, yüksük çorbası (Koşay ve Ülkücan, 2011: 69-87), sakız kabağı çorbası, kelle-paça çorbası, sebze çorbası, tennuri çorbası (Yılmaz, 2002: 76-86) ve soğuk buğday çorbası bulunmaktadır (Akkor, 2014: 15).

Günümüzde özellikle restoranların vazgeçilmez başlangıç yemekleri arasında olan bir diğer yemek çeşidi de mezelerdir. Meze, geleneksel olarak rakı sofralarının vazgeçilmez ögesi olarak değerlendirilir. Lezzetli, hafif ve göz alıcı olmaları son derece önemlidir (Roden, 2006: 180). Ayrıyeten restoranlarda salata, turşu ve zeytinyağlılar da başlangıç olarak sunulmaktadır. Patlıcan salatası, yoğurtlu patlıcan salatası, şakşuka, baba ganuş, kısır (Yılmaz, 2002: 351, 370), Çerkez tavuğu, cevizli tarator, muhammara, uskumru taratoru, midye dolma (Algar, 1991: 70-86), fava, acılı ezme, kağıtta pastırma, cacık, humus, patlıcan-kabak kızartması (Kut, 1993: 22-31), beyaz peynir-kavun, çiroz, Arnavut ciğeri, deniz börülcesi, topik ve tarama gibi mezeler (Akın, 2012: 125-154), çoban salatası, domates salatası, havuç salatası, marul salatası, kereviz salatası, patates salatası, roka salatası, semizotu salatası (Tüter, 1986: 133-138), fasulye piyazı, ısırgan otu salatası, kalamar salatası, karnabahar salatası, yeşil mercimek salatası, lakerda salatası, midye salatası, sardalye salatası gibi salatalar, bakla, bamya, ısırgan otu, barbunya, çalı fasulye, enginar, gelincik, fasulye, kereviz, patlıcan, kabak, şalgam, havuç sebzelerinden de zeytinyağlılar yapılmaktadır. Turşuları kurulan ürünler arasında ise, salatalık, lahana, yeşil domates, yeşil fasulye, sivri biber, mantar, pancar, hamsi, sardalye, acı biber, kırmızı pancar, havuç, karnabahar, çağla, üzüm, şalgam, kabak, uskumru, enginar, dalma zeytin, kızılıcak, soğan, kereviz, sarımsak, bamya, elma ve kavun benzeri çeşitli sebze, meyve ve balıklar bulunmaktadır (Yılmaz, 2002: 361, 381, 386).

Türk mutfağında et yemekleri kebablar, yahniler, köfteler, külbastılar ve kavurmalar başlıkları altında toplanmaktadır. Ayvalı kuzu, etli pazılı Urfa boranisi, tike kebabı, sütlü terbiyeli pizola, pekmezli islim kebabı, kadınbudu köfte, kimyonlu köfte, kimyonlu bulgur köftesi, soğan kebabı, içli köfte, kuzu güveç, dana yanağı yahnisi, kuzu veya sığır sırtı çevirmesi, kuzu tandır, kuzu butlu patlıcan, alinazik, çağla aşısı, karniyarık, elmalı dizme, keşkek, dana kapama, çökertme kebabı, üzleme (tatlı ekşi kuzu incik) (Akın, 2012: 205-266), enginarlı kuzu saksı kebabı, Macar kebabı, dana haşlama, dana etli beğendili kebab, patlıcan kebabı, dana etli patlıcanlı güveç, dana

rosto, dana pırzola, dana bonfile, dana şiş, dana külbastı, Macar gulaş, tas kebabı, ıspanak pürelı kebab, kuzu pilavlı kebab, elbasan tava, kuzu rosto, kuzu fırın, talaş kebabı, orman kebabı, Abant kebabı, kuzu patlıcan çöp kebab, saksı kebabı, Beykoz kebabı, kağıt kebabı, bahçıvan kebabı, çiftlik kebabı, çayır kebabı, kerevizli kebab, molla kebabı, arpa şehriyeli kuzu güveci, çoban kavurma, et sote, kol sarma, but söğüş, döner kebab, kuzu pırzola (Yılmaz, 2002: 222-226), terbiyeli köfte, kuzu haşlama, Kayseri köfte, soğanlı yahni, kuru köfte, İzmir köfte, dana buğulama, Adana kebab, Urfa kebab, sahan köfte (Kut, 1993: 82-101), kavurma, sac kavurma, gerdan haşlama (Akkor, 2019: 114, 136, 140), yoğurtlu köfte kebabı, kestaneli kuzu, yoğurtlu kuzu, yoğurtlu kuzu incik (Roden, 2006: 238-243), yoğurtlu kebab, kuzu yahnisi, kuzu etli kuru fasulye, kuzu kol sarması, fırında kuzu budu, patlıcan musakka, kuzu şiş yemekleri, günümüz Türk mutfağında sıklıkla yapılmaktadır (Ozan, 2001: 74-96). Dil yahnisi, dil sote, dil füme, kelle yahnisi, böbrek sote, ciğer tava, ciğer ızgara, işkembe yahnisi, ilik tava, ilik yahni, terbiyeli dana paça yahnisi, beyin haşlama, nohutlu paça yahnisi, ciğer yahnisi, yürek ızgara, ciğer şiş, koç yumurtası ızgara, ciğer tava, beyin tava, bumbar, kelle kebabı, akciğer yahnisi, cartlak kebabı, terbiyeli Beykoz paçası, böbrek şiş ve kokoreç yapılan sakatat yemekleri arasındadır (Dumanlı, 2013: 108). Tavuk yemekleri de çeşitlilik açısından son derece zengin olup, özellikle yaz aylarında domates, bamyaya, patlıcan ve biber gibi mevsimsel sebzeler ile birlikte pişirilir. Tavuk şiş, beğendili tavuk, piliç sarma, sebzeli tavuk güveci (Ozan, 2001: 180-185), bamyalı tavuk yahnisi, tike tavuk kebabı, tavuk dolması, Gürcü usulü tavuk, turşulu tavuk kapuska (Akın, 2012: 245-262), sebzeli tavuk haşlama, tavuk yahni, tavuk sote, fırında tavuk, piliç ızgara, piliç buğulama, piliç roti, sebzeli piliç, patlıcanlı piliç, kağıtta piliç (Ertürk, 1987: 192-205), piliç Topkapı, piliç islim kebabı, piliç oğmaçlı, avcı usulü piliç, piliç külbastı bu yemeklerden bazılarıdır. Ayrıyeten hindi, ördek, bıldırcın, keklik, kaz, sülün, çulluk, dağ keçisi, tavşan ve geyik gibi çeşitli kümes ve av hayvanlarından da, rosto, yahni, kızartma, sote, dolma, ızgara ve fırın yemekleri yapılmaktadır (Yılmaz, 2002: 284-286). Yumurtanın Türk mutfağında kullanım alanı çok geniştir. Öyle ki yumurta ana malzeme olarak bir yemek çeşidi oluşturabilmektedir. 19. yüzyılda yeni bir lezzet olarak karşılaşılan omlet ise Anadolu'da pek popüler bir yemek değildir. Onun yerine sebzeli ya da et içerikli yumurta yemekleri tercih edilmektedir. Soğanlı yumurta, kıymalı yumurta, ıspanaklı

yumurta, menemen, nergisleme, ılbrı, patlıcanlı kaygana (Akın, 2012: 111-121), sucuklu yumurta ve pastırmalı yumurta bu yemeklere birer örnektir (Kut, 1993: 17).

Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı balık tkretiminin en fazla olduğu dönemdir. Balık eřitliliđi ve yemekleri oldukça fazladır. Cođrafi açıdan zengin balıklar ile dolu olan denizlerle çevrili olan Türkiye’de bu durum oldukça doğaldır. Bölgesel olarak balık tkretiminin deđiřitđi, dođu ve güney bölgelerinde daha az tketicildiği görülse de bu yine coğrafyanın bir etkisi olarak değerlendirilmektedir. Fırında palamut, levrek buğulama, lüfer ızgara (Akın, 2015: 348-353), karides güveç, sütlü balık, hamsi kuşu, kiremitti balık, torik lekardası, uskumru dolması, midye dolma, kiremitte alabalık, sübye yumurtası, deniz kestanesi söğüş, asma yaprağında sardalye, lüfer pilavı, hamsi pilavı, balık uçtu, kalamar dolması, grida buğulama, lagos buğulama, hamsi böreği, hamsili mısır ekmeği, hamsi ığırtması, hamsikoli, pilekide hamsi (Gürsoy, 2013), sarımsaklı baharatlı balık, balık pilaki, tahinli cevizli balık (Güzin, 2009: 145-149), kılıç Őiş, balık tavası, kalkan balığı tavası, domatesli palamut, kefal buğulama, ıstakoz, barbunya ızgara, barbunya buğulama, midye tava, balık pilaki (Kut, 1993: 47-53), kağıtta balık, levrek fileto, mercan pikata, tekir ızgara, pisi balığı tavası, levrek ızgara, ıstakoz ızgara, Őište karides, balık tava, tereyağlı balık (Ertürk, 1987: 64-95), safranlı kalkan kızartması, asma yaprağında palamut, ormanlı hamsi, hamsi buğulama, hamsi tava, sardalye köftesi, karidesli kalamarlı kapama, zeytinli pazılı levrek, rezeneli bulgurlu istavrit ve yufka arası karides gibi balık yemekleri yapılmaktadır (Akın, 2012: 275-300). Farklı balıklar da buğulama, kızartma, fırınlama, ızgara, gibi yöntemler kullanılarak pişirilmektedir.

Sebzelerin kullanım alanı oldukça geniş olan Türk mutfağında, sebzeler etli, bastı, kuşane, musakka, oturtma, silkme, güveç, haşlama, dolma ve zeytinyağlı olarak pişirilmektedir. Patates bastı, patates musakka, patates tava, patates silkme, patates oturma, kıymalı ıspanak, ıspanak sote, ıspanaklı börek, lahana musakka, kapuska, lahana kapama, lahana yahnisi, karalahana kavurması, karalahanalı bulgur aşı, karalahana aşı, brüksel lahanası, karnabahar haşlama, karnabahar tava, karnabahar musakka, kuzu etli karnabahar, kuzu etli kereviz, terbiyeli kereviz, Şalgam tuzlama, Şalgam oturtma, tavuklu bezelye, kuzu etli bezelye, patlıcan oturtma, patlıcan yoğurtlu güveç, imambayıldı, patlıcan kalyesi, patlıcan kızartma, patlıcan mücver, ekşili patlıcan, etli terbiyeli enginar, enginar bastı, sirke soslu enginar haşlaması, enginar

musakka, pazı kavurması, kıymalı pirinçli pazı haşlaması, pazı kökü haşlaması, ebegümece bastı, bamyalı ebegümece, kuzu etli ebegümece, kıymalı pirinçli ebegümece, kuzu etli fasulye, fasulye kuşane, börülce sote, karışık mevsim turlüsü, karışık etli türlü güveç, karışık kış turlüsü, mantar sote, mantar sote, kuzu etli bakla, etli bamyaya, güveçte terbiyeli bamyaya, kıymalı pirinçli kabak, kabak bastı, tavuklu kabak kalyesi, kabak karnıyarık, kabak kızartma, kabak tava, kabak mücver, kabak sote, kabak musakka, kabak oturtma, kıymalı yoğurtlu balkabağı, biber kızartma, biber tava, yeşil domates kalyesi, pirinçli yeşil domates, fırında domates (Yılmaz, 2002: 162-187) gibi sebze yemekleri ve marul sarması, kaldırık sarması, yaprak sarması, lahana sarması, enginar dolması, lor içli yaprak sarması, biber dolması, patlıcan dolması, kabak dolması, domates dolması gibi sarma, dolmalar yapılmaktadır. Aynı zamanda dolma çeşitleri hem etli hem de zeytinyağlı şekilde hazırlanabilmektedir.

Tahılların günlük beslenme zincirinde geniş yer kapladığı Türk mutfağında hamur işleri ve pilavlar da son derece önemli yere sahiptir. Pirinç pilavının birçok çeşidi yapılmaktadır. Sade ya da belirli bir malzemeye birlikte, kimi zaman et, tavuk ya da sebze pişirilmektedir. Ayrıyeten bulgurdan da yapılan pilav çeşitleri olduğu görülmektedir. Pirinç pilavı, sade pirinç pilavı, bıldırcımlı pirinç pilavı, kuşbaşı etli pirinç pilavı, iç pilav, İstanbul pilavı, buhara pilavı, çilav, patlıcanlı pilav, bulgur pilavı, adana usulü bulgur pilavı, firik pilavı, meyhane usulü bulgur pilavı, kuskus pilavı (Ertürk, 1987: 332-342), ciğerli pilav, gendirme pilavı, avgan pilavı, nohutlu pilav ve perde pilavı yapılan pilav çeşitleri arasındadır. Manti, halıška, humuslu kadayıf lokması, erişte, kolboreği, pişi, muska boreği, soğanlı börek, altüst marmarina, ıspanaklı börek, suboreği, puf boreği (Akın, 2012: 364-393), ay boreği, bohça boreği, boğaca, burma börek, çörek, Antakya boreği, etli bükme, gözleme, ısırgan pidesi, içli kete, kabaklı pide, katık boreği, katmer, kıymalı tandır boreği, kıymalı börek, köme, pazar boreği, patates boreği, peynirli börek, yağlı pide, sahan boreği, tel boreği, süt boreği, talaş boreği ve valide sultan boreği gibi yemekler ise yapılan hamur işlerine birer örnektir (Koşay ve Ülkücan, 2011: 149-161).

Tatlıların gelenek ve göreneklerde önemli olduğu kadar mutfaklarda da geniş yer tuttuğu söylenebilir. Türk mutfağında tatlılar çok çeşitli olmalarıyla göze çarpmaktadır. Sadece baklavanın bile birçok çeşidi bulunmaktadır. Türk mutfağında tatlılar genellikle sütlü ya da şerbetli olarak hazırlanmaktadır. Samsa tatlısı, bülbül

yuvası, midye tatlısı, nemse tatlısı, Bağdat tatlısı, fıstıklı, cevizli, çikolatalı, elmalı, kabaklı, portakallı, muska, sarma, sarı burma, çubuk, nemse, Şöbiyet, sütlü Nuriye gibi baklava eŐitleri, tulumba, dilber dudağı, hanım göbeği, vezir parmağı, lokma, hurma tatlısı, Şekerpare, kalburabastı, peynir tatlısı, vişneli ekmek tatlısı, Kemalpaşa, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, künefe, revani, yoğurt tatlısı, Şam tatlısı, badem tatlısı, güllaç, irmik helvası, irmik tatlısı, tahin helvası, yaz helvası, keten helvası, un helvası, nişasta helvası, höŐmerim, sütlaç, muhallebi, su muhallebisi, dondurma, elma tatlısı, armut tatlısı, ayva tatlısı, kayısı tatlısı, domates tatlısı, incir tatlısı, kabak tatlısı, badem tatlısı gibi tatlılar yapılmaktadır. Ayrıca elma, armut, Şeftali, kayısı, vişne, ilek, ayva, üzüm, ananas, erik, incir, portakal ve mandalinadan kompostolar, ayva, armut, bgrtlen, ağaç kavunu, elma, erik, Frenk zm, portakal, kayısı, incir, kızılıcık, Şeftali, gl, mandalina, vişne, patlıcan, domates, üzüm, ilek, zerdali, balkabağı, ananas, hurma, kiraz ve ceviz gibi meyvelerden ise reçeller yapılmaktadır (Yılmaz, 2002: 407-442).

## 2. BÖLÜM

### GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞININ RESTORAN MENÜLERİ KAPSAMINDA İNCELENMESİ

#### 2.1. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı, Türk mutfağını sunan restoran menülerinin dönemsel olarak incelenmesidir. Araştırmanın alt amaçlarını ise, Türk mutfağının dönemsel olarak ele alınması ve etkileşimde bulunduğu mutfak kültürlerinin incelenmesi oluşturmaktadır. Bu doğrultuda, literatür derinlemesine taranmıştır. Böylelikle Türk mutfağına ait kültür, kullanılan ürünler, pişirme teknikleri ve yemekler her dönem için ayrı ayrı incelenmiş, ilişkileri ve farklılıkları tespit edilecek ve bunların restoranlardaki uygulamaları değerlendirilmiştir. Bu gibi detaylar içeren çalışmalar, literatürde dağınık halde bulunmaktadır. Kitap, tez ve makaleler ya tek bir dönemi konu almakta ya da yemek, kültür, pişirme teknikleri ve kullanılan ürünler gibi dalları tek tek incelemektedir. Bu çalışmada ise araştırmacı, daha spesifik bilgileri ortaya çıkararak tek bir çalışma altında toplamayı kendine amaç edinmiştir. Ortaya çıkan bilgiler ise çalışmanın ana amacında kullanılmak üzere işlenecektir. Bu ana amaç, Türk mutfağı servis eden ve kendini bu şekilde tanımlayan restoranların menü içeriklerinin incelenmesidir. Bu incelemeden elde edilen veriler, literatür ile karşılaştırılacak ve bu sayede işletmelerin kendilerine rehber seçtikleri dönemler ortaya çıkarılacaktır. Restoranların kendilerini hangi tema üzerinde tanımladıkları konusuna da çalışmada değinilecektir. Ayrıca hem Anadolu'da yaşamış medeniyetlerin hem de Türklere tarih boyunca komşu olan devletler ile yaşanan mutfak kültürü alış-verişlerini ortaya çıkarmak çalışmanın bir diğer amacıdır.

#### 2.2. Araştırmanın Gereğesi ve Önemi

Türk mutfağı tarih boyunca gelişimini sürdürmüş ve birçok etmeden etkilenmiştir. Orta Asya topraklarından Anadolu'ya göç edilmiş ve yerleşik hayata geçilmesi ile yemek kültürü de büyük oranda değişmiştir. Türkler göç ettikleri yeni coğrafyada farklı bir iklim ve bitki örtüsü ile karşılaşmış ve orada bulunan ürünleri de mutfak kültürlerine kazandırmışlardır. Ayrıca Anadolu'da yaşamış medeniyetlerin de bırakmış olduğu izlerin, Türk mutfağının gelişimi ve değişiminde rol oynadığı söylenebilir.

İlgili literatür incelendiğinde konunun yeteri kadar kapsamlı olarak ele alınmadığı görülmektedir. Türk mutfağının gelişimsel tarihi, kaynaklarda kendine kısa parçalar halinde yer bulmakta ve çevresel faktörlerden etkilenme durumları yeterli düzeyde anlatılmamaktadır. Demirgöl (2018), çadırdan saraya Türk mutfağı adlı çalışmasında, Türk mutfağının değişimini dört dönem halinde ele almış ve dönemler süresince kullanılan malzemelerin üzerinde durulmuştur. Çalışmada, kullanılan ürünler ön planda olmakla birlikte, yapılan yemeklerden yüzeysel bir şekilde bahsedilmiştir. Aynı zamanda Türk mutfağının değişme sebeplerinden olan Anadolu coğrafyası ve bu coğrafyada yaşamış medeniyetlerinden de söz edilmemiştir. Güldemir (2014) ise Türk mutfağını temsil eden kaynaklar aracılığıyla Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine kadar yapılan yemekleri incelemiştir. Bu doğrultuda her bir kaynağa içerik analizi yapılarak yemeklerin değişimi değerlendirilmiştir. Konu ile ilgili çalışmalar genel anlamda literatür incelemesi ile sınırlı kalmakla birlikte, günümüz geleneksel mutfaklarında servis edilen yemeklere dönemsel yaklaşımlar üzerine detaylı bir incelemeye rastlanmamaktadır.

Günümüzde, geleneksel restoranlarda Türk mutfağından birçok yemek servis edilmektedir. Fakat bu restoranların hangi dönemleri kendilerine kaynak edindikleri merak konusudur. Bu araştırmanın sonuçları aynı zamanda Türk mutfağının geldiği noktayı da özetleyecektir. Bu çalışmanın yeni açılacak işletmeler adına da yararlı olacağı düşünülmektedir. İncelenecek restoran menüleri bir bakıma müşteri tercihlerine göre oluşturulduğundan, çalışmanın bulgu ve sonuçları, işletmeciler açısından değerli olacaktır.

### **2.3. Araştırmanın Yöntemi**

Araştırmanın temel amacı, İstanbul ilinde faaliyet göstermekte olan ve Türk mutfağı servis eden restoranların menü içeriklerinin dönemsel olarak incelenmesidir. İncelenen yemeklerin ise kendi aralarında ait oldukları dönemlere ayrılmaları amaçlanmıştır. Bu doğrultuda internet yoluyla kullanılabilir nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. Bu yöntemlerin en bilinenleri arasında olan pasif ve ikincil veri analizi adına, doküman analizi seçilmiştir. (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Çalışmanın yapısına uygun olarak restoranlara ait web siteleri incelenerek menü içeriklerine ve restoranların kendilerini nasıl tanımladıklarına dair spesifik bilgiler elde edilmiştir. İstanbul'da bulunan ve Türk mutfağı servis eden restoran sayısı yaklaşık olarak 4000

civarındadır (www.tripadvisor.com, 2021). Araştırmada, araştırmannın amacına uygun ve ulaşılabilir olması nedeniyle 56 restoran inceleme kapsamına alınmış ve 56 menüde bulunan 276 farklı ürün çeşidine ulaşılmıştır.

### **2.3.1. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Büyüklüğü**

Araştırmanın evrenini İstanbul'da bulunan ve Türk mutfağı servis eden restoranlar oluşturmaktadır. Zaman ve maliyet gibi nedenlerden ötürü evrenin bütününe ulaşmak son derece zor olacaktır. Bu sebeple evreni temsil edecek örnekleme yöntemine başvurulmuştur. Örneklem grubunun oluşturulmasında restoranlar arasından "turizm işletme belgeli ve şef konseptli" olanların seçilmesine karar verilmiştir. İstanbul'da bulunan turizm işletme belgeli restoranların sayısının 249 olduğu tespit edilmiştir. Bu 249 işletmenin 169'u 1. Sınıf lokanta, 36'sı 2. Sınıf lokanta, 1'i lüks lokanta ve 43'ünün gastronomi tesisi olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamına dahil edilen restoranların belirlenmesinde amaca yönelik örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Turizm işletme belgesine sahip olan restoranlara Kültür ve Turizm Bakanlığının yayınlamış olduğu 2020 yılına ait belgeden ulaşılmıştır (KTB, 2020). Şef konseptli restoranların belirlenmesinde ise İncili Gastronomi Rehberi isimli kitaptan yararlanılmıştır. İstanbul'da bulunan şef konseptli restoranların sayısı 126 olarak tespit edilmiştir (Kolektif, 2020). Her iki kaynak incelenerek amaca yönelik restoranlar seçilmiştir. Kaynaklarda bulunan restoranlar derinlemesine incelenerek, aralarından Türk mutfağına ait yemek sunanlar araştırma kapsamına dahil edilmiştir. Bu doğrultuda araştırmanın örneklemini 56 restoran oluşturmaktadır.

### **2.3.2. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları**

Bu araştırmanın kapsamına 2020 yılında İstanbul'da hizmet vermekte olan ve araştırmacının örnekleme aldığı Türk mutfağı servis eden restoranlar girmektedir. Restoranlar menü içerikleri, kendilerini nasıl tanımladıkları ve hizmet yılları açısından değerlendirilerek araştırma bu yönde sınırlandırılmıştır. Web sitelerinden toplanan verilerin işletmeler tarafından doğru beyan edildiği ve güncel oldukları varsayılmıştır. Ayrıca Covid-19 pandemi sürecinde sokağa çıkma yasakları ve restoranların kapalı olması sebebiyle çalışma, yüz yüze gerçekleştirilememiştir.

### **2.3.3. Verilerin Toplanması ve Analizi**

Veriler, ikincil veri kaynakları olan web siteleri doğrultusunda ocak 2021, mart 2021 tarihlerinde elde edilmiştir. Araştırmacı restoranlara ait web sitelerini inceleyerek, menü içeriklerine, kendilerini nasıl tanımladıklarına ve hizmet yıllarına ait bilgilere ulaşmıştır. Bu doğrultuda elde edilen veriler araştırmacı tarafından not edilmiş ve analiz edilmek üzere hazır hale getirilmiştir. Üzerinde çalışılan belgelerin hangi bilgileri ortaya koyduklarına dair betimleme, kavramsal kodlama ve sınıflama yoluyla temaların ve bu temalar arası anlamlı ilişkilerin ortaya çıkarılması amacıyla ise içerik analizine dayalı yaklaşımlar araştırmacı tarafından benimsenmiştir. Menülerde yer alan yemekler temasal olarak (çorba, meze, ana yemek ve tatlı) başlıklandırılmış olsa da bu çalışmadaki temalar dönemlere göre değerlendirmeyi içermektedir. Bu yüzden çalışmadaki temalar (Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet) dönemsel şekilde oluşturularak menülerdeki yiyecekler bu temalara göre belirlenmeye çalışılmıştır. Dönemsel içerikler belirlenirken, ürünlerin ilk kullanıldıkları dönemler dikkate alınmıştır.

### **2.4. Araştırmanın Geçerliği ve Güvenirliği**

Nicel araştırmalarda geçerlik ölçme aracının ölçmeyi hedeflediği olguyu doğru ölçüyor olması birbiriyle ilişkilidir. Bu bağlamda elde edilen verilerin gerçeği yansıttığı düşünülür ve bu sayede araştırmanın geçerliği artmış olur. Nitel araştırmalarda ise geçerlik, araştırmacının veriyi elde etme ve yorumlama sürecindeki tarafsızlığı ile ölçülmektedir (Jerome ve Miller, 1986'dan akt. Yıldırım ve Şimşek, 2018: 269). Bu çalışmada, araştırma bulgularının kendi aralarında anlamlı ve tutarlı oldukları ve ortaya çıkan kavramların anlamlı bir bütün oluşturdukları görülmektedir. Elde edilen bulguların, daha önce oluşturulan kavramsal çerçeve ile uyumlu oldukları söylenebilmektedir. Bulguların yorumlanmasında ise farklı stratejiler kullanılarak çalışmanın geçerliğini arttırmak amaçlanmıştır. Araştırmacı temaların oluşturulmasında ve yemeklerin hangi temalara dahil edileceği konusunda aşçılık ve gastronomi bölümlerinde doçent olarak görev yapmakta olan alanında uzman kişilerin görüşüne başvurmuştur. Bu bağlamda çalışmanın iç geçerliğinin olduğu görülmektedir. Araştırma örnekleminin farklı araştırmalar ile karşılaştırma yapılabilecek düzeyde ayrıntılı ve genelleme yapılabilecek seviyede olmasına dikkat edilmiştir. Bu gibi faktörler ise çalışmanın dış geçerliğini arttırır niteliktedir.

Bu çalışmanın yöntem ve aşamalarının anlaşılır ve detaylı bir şekilde tanımlanmış ve veri toplama, işleme, analiz etme, yorumlama, sonuç elde etme konularında izlenen yollar açık bir biçimde ortaya konmuştur. Sonuçlar, veriler ile doğru bir şekilde ilişkilendirilmiş ve araştırmacı ortaya çıkan sonuçlar kapsamında önyargı ve yönelimlerinin farkında olmakla birlikte, çalışmadaki bağımsız yaklaşımını sürdürmüştür. Araştırmada farklı içeriklerin de göz önünde bulundurulması sağlanmış ve dolayısıyla çalışmanın çeşitliliği artmıştır. Son olarak çalışmanın ham verileri başkaları tarafından da incelenebilecek şekilde, araştırmacı tarafından saklanmıştır. Bu durumlar doğrultusunda, çalışmanın güvenilirliği sağlanmıştır.

## 2.5. Bulgular ve Yorumlar

Bu bölümde, araştırma kapsamına alınan 56 restorana ait temalar ve hizmet yılları, tablolar halinde verilmiştir. Menülerde yer alan yemeklerin kategorik, dönem ve kültür kökenlerine dair dağılımlara da tablolarda yer verilmiştir. 56 menünün incelenmesiyle birlikte toplamda 276 farklı ürün çeşidine ulaşılmıştır. Ulaşılan ürünler, Türk mutfağı baz alınarak dönemsel bir biçimde ele alınmıştır. Ayrıca ürünler kategorik olarak tablolar haline getirilmiş, yabancı ve ortak mutfak kültürüne ait yemeklere değinilmiştir.

Restoranlara ait mutfak konseptlerine dair dağılım Tablo 1’de verilmiştir.

**Tablo 1.** Restoranların kendilerini tanımladıkları temaların dağılımı

<b>Tema</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Geleneksel Türk	12	21,43
Türk-Akdeniz	10	17,86
Mevsimsel-Organik	6	10,71
Izgara-Fırın	5	8,93
Yenilikçi Türk ve Dünya	5	8,93
Güneydoğu Anadolu Mutfağı	4	7,14
Osmanlı-Türk	4	7,14
Anadolu Mutfağı	3	5,36
Türk-Arap	3	5,36
Deniz Mahsulleri Restoranı	2	3,57
Modern Meyhane	2	3,57
<b>Restoran Sayısı</b>	<b>56</b>	

Araştırma kapsamını oluşturan 56 restoranın %21,43'ü “geleneksel Türk”, %17,86'sı “Türk-Akdeniz”, %10,71'i “mevsimsel-organik” olarak tanımlamaktadır. Araştırma kapsamına alınan restoranların çoğunluğunun geleneksel Türk mutfağı sundukları görülmektedir. Türk-Akdeniz mutfağı temasına sahip restoranların ise ortak yemek kültürüne ait ürünleri servis ettikleri söylenebilir.

**Tablo 2.** Restoranların hizmet süreleri

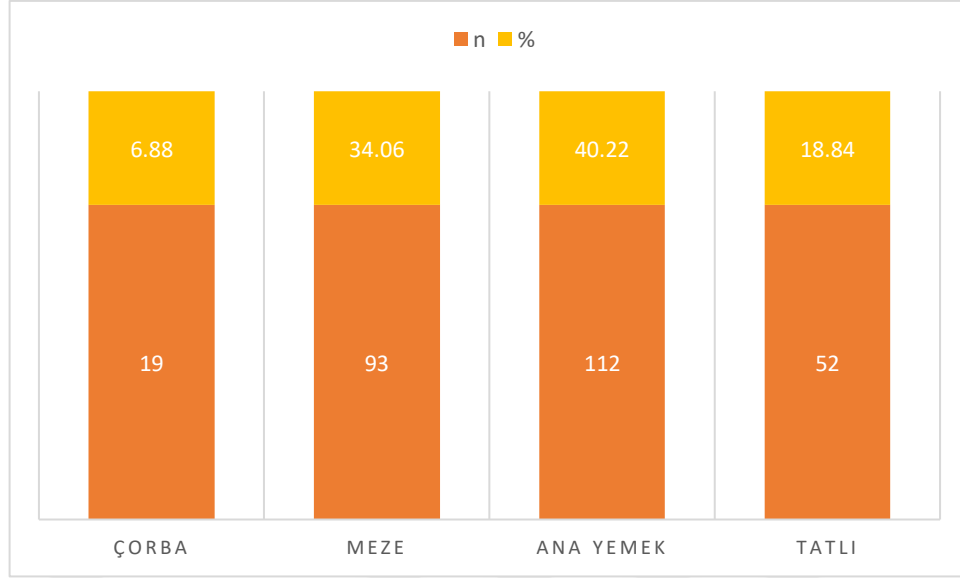
<b>Hizmet Yılı</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
1-5 Yıl	14	25,00
6-10 Yıl	10	17,86
11-15 Yıl	5	8,93
16-20 Yıl	6	10,71
20 Yıl Üstü	21	37,50
<b>Restoran Sayısı</b>		<b>56</b>

Restoranlara ait hizmet süreli Tablo 2’de sunulmuştur. Buna göre restoranların %25’i 1-5 yıl, %17,86’sı 6-10 yıl, %8,93’ü 11-15 yıl, %10,71’i 16-20 yıl, %37,50’si ise 20 yıldan fazladır hizmet vermektedir. Araştırma kapsamına alınan işletmelerin çoğunluğunu 20 yıl ve üzerinde hizmet süresine sahip restoranların oluşturduğu görülmektedir.

**Tablo 3.** Menülerde yer alan yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Şiş Kebap	34	60,71	32	Mantı	13	23,21	63	Kalamar Tava	9	16,07
2	Bonfile	27	48,21	33	Sufle	13	23,21	64	Şekerpare	9	16,07
3	Patlıcan Salata	27	48,21	34	Urfa Kebap	13	23,21	65	Balık Çorbası	8	14,29
4	Dondurma	26	46,43	35	Yaprak Ciğer	13	23,21	66	Lahana Sarması	8	14,29
5	Izgara Köfte	26	46,43	36	Alinazik	12	21,43	67	Şaşlık	8	14,29
6	Balık Izgara	24	42,86	37	Ekmek Kadayıfı	12	21,43	68	Z. Taze Fasulye	8	14,29
7	Humus	24	42,86	38	Karides Güveç	12	21,43	69	Carpaccio	7	12,50
8	Sütlaç	24	42,86	39	Lahmacun	12	21,43	70	Balık Tava	7	12,50
9	Kabak Tatlısı	23	41,07	40	Mücver	12	21,43	71	Çoban Kavurma	7	12,50
10	Yaprak Sarma	23	41,07	41	Patlıcan Kebabı	12	21,43	72	Dana Kaburga	7	12,50
11	Kuzu Tandır	21	37,50	42	Beyti Kebap	11	19,64	73	İskender Kebap	7	12,50
12	Mercimek Çorbası	21	37,50	43	Biber Dolması	11	19,64	74	Kelle-Paça	7	12,50
13	Baklava	19	33,93	44	Döner Kebap	11	19,64	75	Levrek Marin	7	12,50
14	Z. Enginar	19	33,93	45	İncir Tatlısı	11	19,64	76	Paçanga Böreği	7	12,50
15	Kazandibi	18	32,14	46	Karışık Kızartma	11	19,64	77	Risotto	7	12,50
16	Kuzu Pırzola	18	32,14	47	Lakerda	11	19,64	78	Z. Kereviz	7	12,50
17	İrmik Helvası	18	32,14	48	Fettuccine	11	19,64	79	Zeytinyağlılar	7	12,50
18	Turşu	18	32,14	49	Tel Kadayıf	11	19,64	80	Güveç	6	10,71
19	Acılı Ezme	16	28,57	50	Cheesecake	10	17,86	81	İmam Bayıldı	6	10,71
20	Cacık	16	28,57	51	Çiğköfte	10	17,86	82	Kısır	6	10,71
21	Ayva Tatlısı	16	28,57	52	Haydari	10	17,86	83	Kokoreç	6	10,71
22	Muhammara	16	28,57	53	Kuzu İncik	10	17,86	84	Kuzu Kaburga	6	10,71
23	Barbunya Pilaki	15	26,79	54	Küşleme	10	17,86	85	Külbastı	6	10,71
24	Tavuk Izgara	15	26,79	55	Pide	10	17,86	86	Mantar Güveç	6	10,71
25	Katmer	14	25,00	56	Piyaz	10	17,86	87	Pazı Sarması	6	10,71
26	Künefe	14	25,00	57	Ahtapot Izgara	9	16,07	88	Pirinç Pilavı	6	10,71
27	İçli Köfte	14	25,00	58	Antrikot	9	16,07	89	Schnitzel	6	10,71
28	Patlıcan Dolması	14	25,00	59	Atom	9	16,07	90	Yuvalama	6	10,71
29	Yoğurtlu Kebap	14	25,00	60	Babaganuş	9	16,07	91	Ahtapot Salata	6	10,71
30	Adana Kebap	13	23,21	61	Fava	9	16,07				
31	Firik Pilavı	13	23,21	62	Hünkâr Beğendi	9	16,07				
<b>Toplam Menü Sayısı</b>										<b>56</b>	

Restoranlara ait menü içerikleri ve bulunma sayıları Tablo 3'te verilmiştir. Tabloya 6 ve 6 defadan fazla yapılan yemekler alınmıştır. 56 menü göz önüne alındığında en fazla yapılan yemeğin (%60,71) “şiş kebab” oluğu görülmektedir. Tabloda yemekler, menülerde bulunma sayılarına göre büyükten küçüğe sıralanmıştır. Buna göre en fazla yapılan diğer ürünler “bonfile”, “patlıcan salata” (%48,21), “dondurma” ve “izgara köfte” (%46,43) olmuştur. En az yapılan ürünlerin ise “ahtapot salata”, “yuvalama” ve “schnitzel” oldukları görülmektedir. Tabloya %10'unun altındaki sıklığa sahip olan ürünler dahil edilmemiştir.



**Şekil 1.** Yemeklerin kategorik dağılımı

Çalışma kapsamına alınan 56 menüde 276 farklı yemeğe ulaşılmıştır. Yemeklerin çorba, meze, ana yemek ve tatlı kategorilerine ayrıldıkları Şekil 1’de görülmektedir. Buna göre 276 yemeğin %6,88’i “çorba”, %34,06’sı “meze”, %40,22’si “ana yemek” ve %18,84’ünün “tatlı” olduğu belirlenmiştir.

**Tablo 4.** Çorba kategorisine giren yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Mercimek Çorbası	21	37,50
2	Balık Çorbası	8	14,29
3	Kelle-Paça	7	12,50
4	Yuvalama	6	10,71
5	Domates Çorbası	4	7,14
6	Tavuk Çorbası	4	7,14
7	Analı Kızılı Çorbası	3	5,36
8	Buğday Çorbası	2	3,57
9	Ezogelin Çorbası	2	3,57
10	İşkembe Çorbası	2	3,57
11	Pirinç Çorbası	2	3,57
12	Tarhana Çorbası	2	3,57
13	Alacalı Çorba	1	1,79
14	Balkabağı Çorbası	1	1,79
15	Bezelye Çorbası	1	1,79
16	Kuru Bamya Çorbası	1	1,79
17	Mahluta Çorbası	1	1,79
18	Şalgam Çorbası	1	1,79
19	Tirid	1	1,79

Tablo 4 çorba kategorisine giren yemeklerin dağılımını göstermektedir. Buna göre restoranların %37,50'sinde mercimek çorbası yapılmaktadır. Bu bağlamda mercimek çorbasının, menülerde en fazla tercih edilen ürün olduğu görülmektedir. Balık ve kellepaça çorbalarının da işletmeler tarafından sıkça tercih edilen ürünler oldukları görülmektedir. Tirid, şalgam ve mahluta gibi çorbalara ise menülerde çok az rastlanmıştır.

**Tablo 5.** Meze kategorisine giren yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Patlıcan Salata	27	48,21	20	Haydari	10	17,86
2	Humus	24	42,86	21	Piyaz	10	17,86
3	Yaprak Sarma	23	41,07	22	Atom	9	16,07
4	Z. Enginar	19	33,93	23	Babaganuş	9	16,07
5	Turşu	18	32,14	24	Fava	9	16,07
6	Acılı Ezme	16	28,57	25	Kalamar Tava	9	16,07
7	Cacık	16	28,57	26	Lahana Sarması	8	14,29
8	Muhammara	16	28,57	27	Z. Taze Fasulye	8	14,29
9	Barbunya Pilaki	15	26,79	28	Carpaccio	7	12,50
10	İçli Köfte	14	25,00	29	Levrek Marin	7	12,50
11	Patlıcan Dolması	14	25,00	30	Paçanga Böreği	7	12,50
12	Firik Pilavı	13	23,21	31	Z. Kereviz	7	12,50
13	Yaprak Ciğer	13	23,21	32	Zeytin yağlılar	7	12,50
14	Karides Güveç	12	21,43	33	Ahtapot Salata	6	10,71
15	Mücver	12	21,43	34	İmam Bayıldı	6	10,71
16	Biber Dolması	11	19,64	35	Kısır	6	10,71
17	Karışık Kızartma	11	19,64	36	Kokoreç	6	10,71
18	Lakerda	11	19,64	37	Mantar Güveç	6	10,71
19	Çiğköfte	10	17,86	38	Pazı Sarması	6	10,71
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Meze kategorisine giren yemeklerin dağılımı Tablo 5'te verilmiştir. Tabloya 6 ve 6'dan fazla yapıma sıklığına sahip olan yemekler alınmıştır. Restoranların %48,21'i "patlıcan salata" mezesini menülerinde bulundurmaktadır. Buna göre meze kategorisinde yapıma sıklığı en fazla olan yemek ise patlıcan salatadır. Humus ve yaprak sarma gibi meze kategorisine ait ürünlerde restoran menülerinde sıklıkla yer almaktadır. Pazı sarması ve mantar güveç ve kokoreç ürünlerinin ise az yapılan mezeler oldukları görülmektedir.

**Tablo 6.** Ana yemek kategorisine giren yemeklerin dağılımı

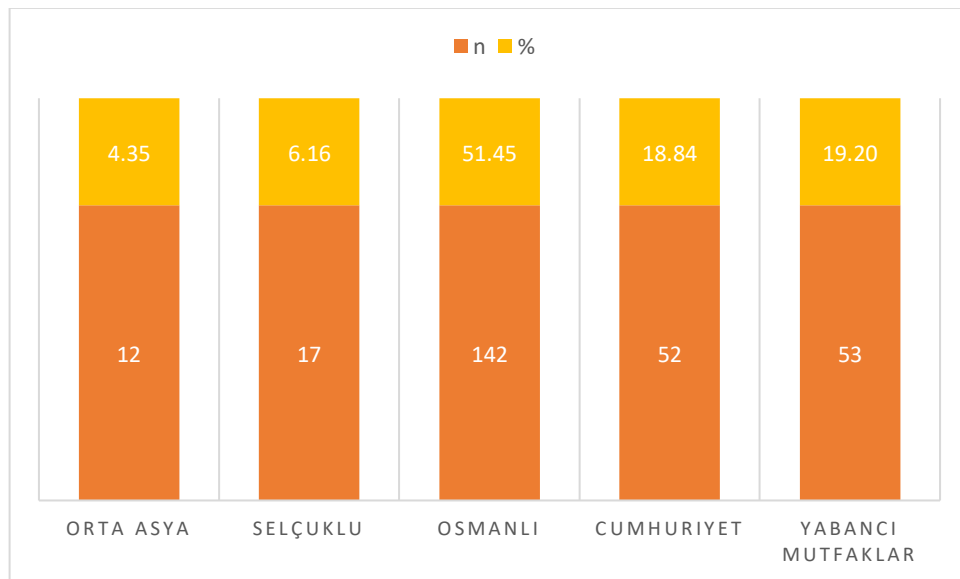
Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Şiş Kebap	34	60,71	18	Kuzu İncik	10	17,86
2	Bonfile	27	48,21	19	Küşleme	10	17,86
3	Izgara Köfte	26	46,43	20	Pide	10	17,86
4	Balık Izgara	24	42,86	21	Ahtapot Izgara	9	16,07
5	Kuzu Tandır	21	37,50	22	Antrikot	9	16,07
6	Kuzu Pirzola	18	32,14	23	Hünkar Beğendi	9	16,07
7	Tavuk Izgara	15	26,79	24	Şaşlık	8	14,29
8	Yoğurtlu Kebap	14	25,00	25	Balık Tava	7	12,50
9	Adana Kebap	13	23,21	26	Çoban Kavurma	7	12,50
10	Mantı	13	23,21	27	Dana Kaburga	7	12,50
11	Urfa Kebap	13	23,21	28	İskender Kebap	7	12,50
12	Alinazik	12	21,43	29	Risotto	7	12,50
13	Lahmacun	12	21,43	30	Güveç	6	10,71
14	Patlıcan Kebabı	12	21,43	31	Kuzu Kaburga	6	10,71
15	Beyti Kebap	11	19,64	32	Külbastı	6	10,71
16	Döner Kebap	11	19,64	33	Pirinç Pilavı	6	10,71
17	Fettuccine	11	19,64	34	Schnitzel	6	10,71
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Ana yemek kategorisine giren yemeklerin dağılımı Tablo 6’da verilmiştir. Tabloya 6 ve 6’dan fazla yapıma sıklığına sahip olan yemekler alınmıştır. Restoranların %60,71’i “şiş kebab” ana yemeğini menülerinde bulundurmaktadır. Bu bağlamda ana yemek kategorisinde yapıma sıklığı en fazla olan yemek şiş kebab olarak gözlemlenmiştir. Bu ürünü bonfile ve ızgara köfte yemekleri izlemektedir. Schnitzel, pirinç pilavı ve külbastı gibi ürünlerin ise menülerde en az tercih edilen ürünlerden oldukları görülmektedir.

**Tablo 7.** Tatlı kategorisine giren yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Dondurma	26	46,43	15	Şekerpare	9	16,07
2	Sütlac	24	42,86	16	Mousse	5	8,93
3	Kabak Tatlısı	23	41,07	17	Muhallebi	5	8,93
4	Baklava	19	33,93	18	Profiterol	5	8,93
5	Kazandibi	18	32,14	19	Ceviz Tatlısı	4	7,14
6	İrmik Helvası	18	32,14	20	Panna Cotta	4	7,14
7	Ayva Tatlısı	16	28,57	21	Şöbiyet	4	7,14
8	Katmer	14	25,00	22	Tart	4	7,14
9	Künefe	14	25,00	23	Aşure	3	5,36
10	Sufle	13	23,21	24	Brownie	3	5,36
11	Ekmek Kadayıfı	12	21,43	25	Komposto	3	5,36
12	İncir Tatlısı	11	19,64	26	Tavukgöğsü	3	5,36
13	Tel Kadayıf	11	19,64	27	Zerde	3	5,36
14	Cheesecake	10	17,86				
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Tatlı kategorisine giren yemeklerin dağılımı Tablo 7’de verilmiştir. Restoranların %46,43’ü “dondurma” tatlısını menülerinde bulundurmaktadır. Bu bağlamda tatlı kategorisinde yapıma sıklığı en fazla olan ürün dondurma olarak gözlemlenmiştir. Sütlac ve kabak tatlısı gibi ürünlere de işletmeler tarafından sıklıkla yer verildiği gözlemlenmiştir. Zerde, tavukgöğsü ve komposto tatlılarının ise az tercih edilen ürünler oldukları ortaya çıkmıştır.



**Şekil 2.** Yemeklerin Türk mutfağındaki dönemlere göre dağılımı

Yemeklerin dönemlere ayrılmasına dair dağılım Şekil 2’de verilmiştir. Araştırma kapsamına alınan 276 yemeğin %4,35’i Orta Asya, %6,16’sı Selçuklu, %51,45’i Osmanlı, %18,84’ü Cumhuriyet dönemi mutfaklarına aittir. Ayrıca menülerde bulunan ürünlerin %19,20’sinin yabancı mutfaklara ait ürünler oldukları tespit edilmiştir.

**Tablo 8.** Orta Asya dönemine ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Şiş Kebap	34	60,71	7	Kuzu Haşlama	3	5,36
2	Mantı	13	23,21	8	Buğday Çorbası	2	3,57
3	Kelle Paça	7	12,50	9	Erişte	2	3,57
4	Pirinç Pilavı	6	10,71	10	Tarhana Çorbası	2	3,57
5	Sucuk	5	8,93	11	Biryan Kebabı	1	1,79
6	Yoğurt Çorbası	4	7,14	12	Tirid	1	1,79
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Tablo 8’de Orta Asya dönemine ait yemeklerin dağılımı görülmektedir. Buna göre Orta Asya Dönemine ait yemekler arasında en fazla “şiş kebab” (%60,71), daha sonra sırasıyla “mantı” (%23,21) ve “kelle paça” (%12,5) yapıldığı belirlenmiştir. Bu döneme ait yemekler arasında menülerin %10,71’inde ise pirinç pilavı bulunduğu görülmektedir. Araştırmadaki menülerde Orta Asya dönemine ait 12 ürünün yer aldığı ve bu döneme dair yemeklerin en az kategoriye oluşturduğu görülmektedir. Yine menülerde bulunan “tirid” ve “biryan kebabı” yemeklerinin %1,79 oran ile en düşük yer alma oranına sahip oldukları tespit edilmiştir.

**Tablo 9.** Selçuklu dönemine ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Kuzu Tandır	21	37,50	10	Kekşekli Piliç	2	3,57
2	Mercimek Çorbası	21	37,50	11	Tavuk Tandır	2	3,57
3	Turşu	18	32,14	12	Un Helvası	2	3,57
4	Tavuk Izgara	15	26,79	13	Arpa Pilavı	1	1,79
5	Balık Tava	7	12,50	14	Borani	1	1,79
6	Keşkek	5	8,93	15	Şalgam Çorbası	1	1,79
7	Ciğer Kebabı	3	5,36	16	Tavuk Tava	1	1,79
8	Söğürme	3	5,36	17	Tereyağlı İşkembe	1	1,79
9	Zerde	3	5,36				
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Selçuklu dönemine ait yemeklerin dağılımı Tablo 9’da verilmiştir. Tabloya göre “kuzu tandır” ve “mercimek çorbası” (%37,5) ürünleri dönem içerisinde en fazla yapılan yemekler olmuştur. Bu ürünleri sırasıyla “turşu” (%32,14) ve tavuk ızgara (%26,79)

yemekleri takip etmektedir. Genel toplam ile karşılaştırıldığında döneme ait 17 yemeğin bulunduğu görülmektedir. Bu ürünlerin arasında ise en az yapılan yemeklerin “tereyağlı işkembe”, “tavuk tava”, “şalgam çorbası”, “borani” ve “arpa pilavı” olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 10.** Osmanlı dönemine ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Patlıcan Salata	27	48,21	27	Döner Kebap	11	19,64
2	Dondurma	26	46,43	28	İncir Tatlısı	11	19,64
3	Izgara Köfte	26	46,43	29	Karışık Kızartma	11	19,64
4	Balık Izgara	24	42,86	30	Tel Kadayıf	11	19,64
5	Humus	24	42,86	31	Haydari	10	17,86
6	Sütlaç	24	42,86	32	Kuzu İncik	10	17,86
7	Kabak Tatlısı	23	41,07	33	Küşleme	10	17,86
8	Yaprak Sarma	23	41,07	34	Pide	10	17,86
9	Baklava	19	33,93	35	Piyaz	10	17,86
10	Z. Enginar	19	33,93	36	Babaganuş	9	16,07
11	Kazandibi	18	32,14	37	Fava	9	16,07
12	Kuzu Pirzola	18	32,14	38	Hünkâr Beğendi	9	16,07
13	İrmik Helvası	18	32,14	39	Şekerpare	9	16,07
14	Ayva Tatlısı	16	28,57	40	Balık Çorbası	8	14,29
15	Cacık	16	28,57	41	Lahana Sarması	8	14,29
16	Muhammara	16	28,57	42	Şaşlık	8	14,29
17	Barbunya Pilaki	15	26,79	43	Z. Taze Fasulye	8	14,29
18	Katmer	14	25,00	44	Peynirli Börek	7	12,50
19	İçli Köfte	14	25,00	45	Z. Kereviz	7	12,50
20	Patlıcan Dolması	14	25,00	46	Güveç	6	10,71
21	Yoğurtlu Kebap	14	25,00	47	İmam Bayıldı	6	10,71
22	Yaprak Ciğer	13	23,21	48	Kokoreç	6	10,71
23	Ekmek Kadayıfı	12	21,43	49	Kuzu Kaburga	6	10,71
24	Mücver	12	21,43	50	Külbastı	6	10,71
25	Patlıcan Kebabı	12	21,43	51	Pazı Sarması	6	10,71
26	Biber Dolması	11	19,64				
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

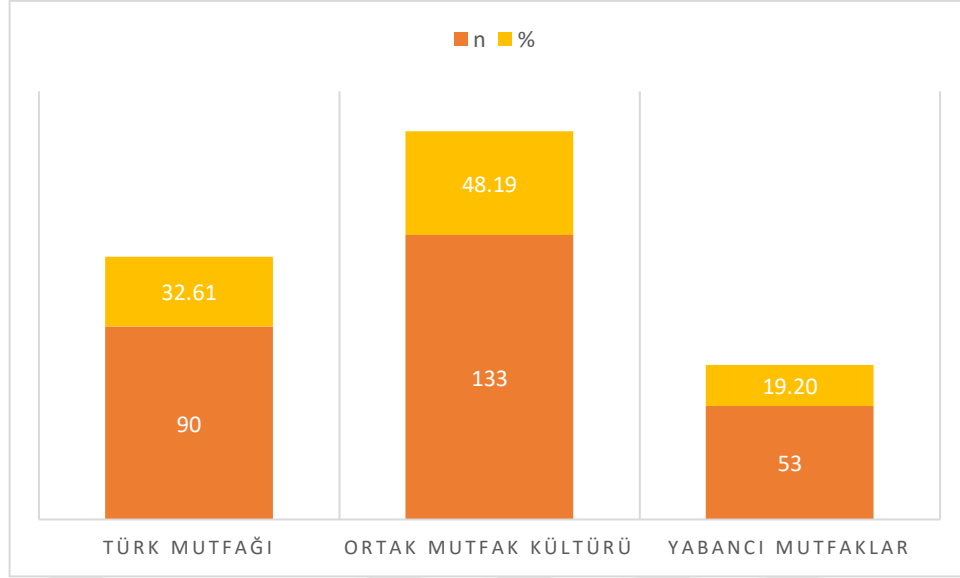
Osmanlı dönemine ait yemeklerin dağılımı Tablo 10’da verilmiştir. Günümüz işletmelerinin menülerinde en fazla Osmanlı dönemi yemeklerine yer verdikleri görülmektedir. Tabloya %10’dan fazla orana sahip yemekler alınmıştır. Osmanlı dönemine ait “patlıcan salata” yemeğinin menülerde bulunma sıklığı %48,21 olarak gözlemlenmiştir. “Dondurma” ve “ızgara köfte” de (%46,43) sık yapılan yemekleri oluşturmuştur. Tabloya göre dönem içerisinde en az yer alan ürünleri ise “pazı

sarması”, “külbastı”, “kuzu kaburga”, “kokoreç”, “imam bayıldı” ve “güveç” (%10,71) oluşturmaktadır.

**Tablo 11.** Cumhuriyet dönemine ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Acılı Ezme	16	28,57	19	Yuvalama	6	10,71
2	Çiğköfte	15	26,79	20	Analı Kızılı Çorbası	3	5,36
3	Künefe	14	25,00	21	Elbasan Tava	3	5,36
4	Adana Kebap	13	23,21	22	Et Sote	3	5,36
5	Firik Pilavı	13	23,21	23	Mercimek Köfte	3	5,36
6	Urfa Kebap	13	23,21	24	Şakşuka	3	5,36
7	Alinazik	12	21,43	25	Ezogelin Çorbası	2	3,57
8	Karides Güveç	12	21,43	26	Çökertme Kebabı	2	3,57
9	Lahmacun	12	21,43	27	Balık Buğulama	2	3,57
10	Beyti Kebap	11	19,64	28	Arnavut Ciğeri	2	3,57
11	Atom	9	16,07	29	Bezelye	2	3,57
12	Kalamar Tava	9	16,07	30	Cennet Çamuru	2	3,57
13	Çoban Kavurma	7	12,50	31	Çiğ Börek	2	3,57
14	İskender Kebap	7	12,50	32	Deniz Börülcesi	2	3,57
15	Paçanga Böreği	7	12,50	33	Hamsili Pilav	2	3,57
16	Zeytinyağlılar	7	12,50	34	İzmir Köfte	2	3,57
17	Kısır	6	10,71	35	Kayseri Köfte	2	3,57
18	Mantar Güveç	6	10,71	36	Kemalpaşa Tatlısı	2	3,57
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Cumhuriyet dönemine ait yemeklere dair dağılım Tablo 11’de verilmiştir. Günümüz işletmeleri tarafından Osmanlı dönemi ürünlerinden sonra en fazla tercih edilen yemeklerin Cumhuriyet dönemine ait oldukları görülmektedir. Tabloda %3,57 ve daha fazla yapıma sıklığına sahip ürünlere yer verilmiştir. Buna göre döneme ait yemekler arasında en fazla yapılan yemekler sırasıyla “acılı ezme” (%28,57), “çiğköfte” (%26,79) ve “künefe” (%25) olmuştur. Döneme ait menülerde en az yer alan yemekleri ise “Kemalpaşa tatlısı”, “Kayseri köfte”, “İzmir köfte”, “hamsili pilav” ve “deniz börülcesi” (%3,57) yemekleri oluşturmaktadır.



**Şekil 3.** 276 yemeğin kültür kökenlerine dair dağılımı

Yemeklerin ait olduğu mutfaklara dair dağılım Şekil 3'te verilmiştir. Araştırma kapsamına alınan 56 menüde bulunan 276 farklı yemeğin, %32,61'i Türk mutfağı, %48,19'u ortak mutfak, %19,21'i ise yabancı mutfak kültürlerine aittir. Görüldüğü üzere yemeklerin çoğunluğu ortak yemek kültürüne aittir. Ortak yemek kültürü, toplumların uzun yıllar bir arada yaşaması ve kültürel etkileşimlerde bulunmasıyla oluşan bir yapıdır. Osmanlı döneminde ise kültürel etkileşimin fazlaca yaşanması ortak yemek kültürünün oluşmasını sağlamıştır.

**Tablo 12.** Yabancı mutfaklara ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Bonfile	27	48,21	19	Köri S. Tavuk	4	7,14
2	Sufle	13	23,21	20	Panna Cotta	4	7,14
3	Lakerda	11	19,64	21	T-Bone Steak	4	7,14
4	Fettuccine	11	19,64	22	Tart	4	7,14
5	Cheesecake	10	17,86	23	Balık Turşusu	3	5,36
6	Ahtapot Izgara	9	16,07	24	Brownie	3	5,36
7	Antrikot	9	16,07	25	Dana Pirzola	3	5,36
8	Carpaccio	7	12,50	26	Falafel	3	5,36
9	Tütsü D. Kaburga	7	12,50	27	Girit Ezme	3	5,36
10	Levrek Marin	7	12,50	28	Mantar S. Tavuk	3	5,36
11	Risotto	7	12,50	29	Çikolata Sorbe	2	3,57
12	Schnitzel	6	10,71	30	Dana Yanak	2	3,57
13	Ahtapot Salata	6	10,71	31	Füme Balık	2	3,57
14	Mousse	5	8,93	32	Krem Brule	2	3,57
15	Profiterol	5	8,93	33	Krem Karamel	2	3,57
16	Tabule	5	8,93	34	Mozzarella Caprese	2	3,57
17	Tartar	5	8,93	35	Ördek Confit	2	3,57
18	Burger	4	7,14	36	Özbek Pilavı	2	3,57
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Yabancı mutfaklara ait yemeklere dair dağılım Tablo 12’de verilmiştir. Tabloda %3,57 ve daha fazla yapıma sıklığına sahip ürünlere yer verilmiştir. Yabancı mutfağıa ait “bonfile” yemeğinin menülerde bulunma sıklığının %48,21 olduğı gözlemlenmiştir. Bu bağlamda Türk mutfağı servis eden işletmelerin menülerinde en fazla yer verdikleri yabancı ürün bonfile olmuştur. Daha sonra gelen “sufle” (%23,21), “lakerda” ve “fettucine” (%19,64) menülerde sıklıkla rastlanan diğler yabancı ürünlerdir. İşletmelerin nadiren yer verdikleri ürünler incelendiğinde ise “Özbek pilavı”, “ördek confit”, “mozzarella caprese” ve “krem karamel” (%3,57) gibi yemekler ön plana çıkmaktadır.



Şekil 4. Yabancı mutfaklara ait yemeklere ilişkin kelime bulutu

**Tablo 13.** Sadece Türk mutfağına ait yemeklerin dağılımı

Sıra	Yemek Adı	n	%	Sıra	Yemek Adı	n	%
1	Izgara Köfte	26	46,43	20	Paçanga Böreği	7	12,50
2	Sütlaç	24	42,86	21	İmam Bayıldı	6	10,71
3	Kabak Tatlısı	23	41,07	22	Kuzu Kaburga	6	10,71
4	Kazandibi	18	32,14	23	Külbastı	6	10,71
5	İrmik Helvası	18	32,14	24	Yuvalama	6	10,71
6	Ayva Tatlısı	16	28,57	25	Keşkek	5	8,93
7	Yoğurtlu Kebab	14	25,00	26	Sac Kavurma	5	8,93
8	Adana Kebab	13	23,21	27	Sucuk	5	8,93
9	Firik Pilavı	13	23,21	28	Ceviz Tatlısı	4	7,14
10	Urfa Kebab	13	23,21	29	Çömlek Kebabı	4	7,14
11	Alinazik	12	21,43	30	Kuru Fasulye	4	7,14
12	Beyti Kebab	11	19,64	31	Şöbiyet	4	7,14
13	İncir Tatlısı	11	19,64	32	Analı Kızılı Çorbası	3	5,36
14	Piyaz	10	17,86	33	Ekşili Köfte	3	5,36
15	Hünkâr Beğendi	9	16,07	34	Elbasan Tava	3	5,36
16	Şekerpare	9	16,07	35	Kâğıt Kebabı	3	5,36
17	Çoban Kavurma	7	12,50	36	Karnıyarak	3	5,36
18	İskender Kebab	7	12,50	37	Komposto	3	5,36
19	Kelle-Paç	7	12,50	38	Söğürme	3	5,36
<b>Toplam Menü Sayısı</b>						<b>56</b>	

Türk mutfağına ait yemeklere dair dağılıma Tablo 13’te yer verilmiştir. Tabloya 3 ve 3’ten fazla yapıma sıklığına sahip olan yemekler alınmıştır. Türk mutfağına ait “ızgara köfte” yemeğinin menülerde bulunma sıklığının %46,43 olduğu görülmektedir. Bu durumda işletmelerin menülerinde en fazla yer verdikleri yemek ızgara köfte olmuştur.



**Şekil 5.** Sadece Türk mutfağına ait yemeklere ilişkin kelime bulutu



## SONUÇ

Bu araştırmanın amacı, Türk mutfağı servis eden restoranların dönemsel olarak incelenmesidir. Bu bağlamda literatür taranarak Türk mutfağının geçirmiş olduğu dönemler gözden geçirilmiştir. Böylece günümüzde servis edilen yemeklerin tarihçeleri ve ait oldukları dönemler de ortaya çıkarılmıştır. Çalışmanın alt amaçlarını ise dönemsel yemekleri kültürel alışveriş kapsamında ele almak oluşturmaktadır. Bununla birlikte menülerde bulunan Türk, ortak ve yabancı mutfak kültürlerine ait yemekleri tespit etmek oluşturmaktadır. Bu bağlamda 56 işletme araştırma kapsamına alınmıştır. Dijital ortamda bulunan menü içerikleri, konsept ve hizmet yılı gibi veriler araştırmacı tarafından analiz edilmiştir. Restoranların kendilerini tanımladıkları temalara bakıldığında Türk mutfağı servis eden restoranlardan 12'sinin işletme anlayışına uygun olarak kendilerini "geleneksel Türk" konseptli olarak tanımladıkları görülmektedir. İlgili restoranların menülerinde yabancı mutfaklara ait yemeklere nadiren rastlanmakla birlikte, rehber olarak aldıkları dönemin "Osmanlı" olduğu söylenebilmektedir. Kendilerini Türk-Akdeniz mutfağı teması altında tanımlayan 10 işletmenin menüsünde, Türk ve Akdeniz ülkeleri mutfaklarına ait ortak kültüre dair yemekler yer almaktadır. Mevsimsel-organik temaya sahip 6 işletmenin en belirgin özellikleri, menülerini mevsimsel ve doğal ürünler çerçevesinde oluşturmalarıdır. Izgara-fırın tanımına ait 5 işletme, yoğun olarak menülerinde kebab, pide ve lahmacun gibi yemeklere yer vermektedirler. Bahsedilen ürünler menülerde çok çeşitli olarak bulunmaktadır. Yenilikçi Türk ve Dünya mutfağı sunan 5 restoran, çağdaş sunumlarıyla ön plana çıkmaktadır. Bu restoranların menülerinde yabancı mutfaklara ait yemeklere geniş yer verilmiştir. Güneydoğu Anadolu mutfağı teması altında birleşen 4 işletme, Gaziantep ve Şanlıurfa yörelerinden seçilmiş yemekleri ile öne çıkmaktadır. Kendini Osmanlı-Türk teması altında tanımlayan 4 işletmenin Osmanlı ve Selçuklu dönemlerine ait yemeklere menülerinde sıkça yer verdikleri görülmektedir. Anadolu mutfağı teması altında birleşen 3 işletme, Anadolu'nun farklı yörelerinden seçmiş oldukları yemekleri, yenilikçi sunumlar ve modern pişirme teknikleri ile birleştirerek sunmaktadır. Türk-Arap konsepti ile hizmet vermekte olan 3 restoranın, her iki mutfak kültüründe de görülen ortak yemek kültüründen yemekleri sundukları görülmektedir. Deniz mahsülleri restoranı teması ile hizmet veren 2 işletme, kendilerini tanımladıkları isimden de anlaşıldığı üzere, deniz ürünlerine

menülerinde geniş yer vermektedir. Bu restoranların menülerinde yer alan yemeklerin Akdeniz mutfaklarına ait ortak yemek kültürüne ait oldukları söylenebilmektedir. Son olarak kendilerini modern meyhane olarak tanımlayan 2 işletmenin menülerinde, ortak yemek kültürüne ait mezelerin yoğunlukta olduğu görülmektedir. Menülerinde bulunan yemeklerin de aynı kültüre ait olduğu söylenebilmekle birlikte sunumlarının da yenilikçi oluşu ön plana çıkan diğer bir özellikleridir.

Araştırmanın kapsamına alınan restoranların büyük çoğunluğunun uzun yıllardan beri hizmet vermekte olan işletmeler oldukları anlaşılmaktadır. Restoranların hizmet sürelerine göre değerlendirmesinden elde edilen bir diğer sonuç da hizmet yılı uzun restoranların daha gelenekçi sunum ve yemek menülerine sahip olduklarıdır. Daha kısa süredir hizmet vermekte olan restoranların, ürün geliştirme ve yenilikçi sunumları tercih ettikleri aynı zamanda bu restoranların yabancı mutfaklara ait pişirme tekniklerini Türk mutfağı ile sentezledikleri de görülebilmektedir.

Menülerde incelenen tüm yemeklere bakıldığında bütün ürünler arasında en fazla yapılan yemeğin “şiş kebab” olduğu görülmektedir. Etin şişlere geçirilerek açık ateşte pişirilmesi, çok eski zamanlara dayanmaktadır. Hemen her kültürde yer alan bir pişirme tekniği olarak göze çarpmaktadır. Günümüzde bu yöntem daha çok doğu ülkelerinde görülse de yiyeceklerin pişirilmeye başlanmasından itibaren bu tekniğin kullanılmakta olduğu söylenebilir. Türklerde de bu gelenek ve yemek Orta Asya dönemine kadar dayanmaktadır. Eski Türklerde “şiş” kelimesine ve “eti şişe dizmek” gibi terimlere rastlanmaktadır (Ögel, 1978: 233). Bu bağlamda günümüz restoranlarının menülerinde en fazla tercih ettikleri yemeğin Orta Asya dönemine uzandığı söylenebilmektedir. Bu çalışmada da araştırma dahilindeki restoranların en fazla “şiş kebab” ürününü servis ettikleri belirlenmiştir. Menülerde en az bulunan ürünlerin ise “ahtapot salata”, “yuvalama” ve “schnitzel” gibi yemekler oldukları belirlenmiştir.

İncelenen 276 yemeğin dört kategoriye ayrıldıkları görülmektedir. Bu çalışmada incelenen ürünler dört kategoriye ayrılmıştır. 56 menüde 19 farklı çorba bulunması, Türk mutfağında hem çorba kültürüne verilen önemi hem de çorba çeşitliliğini göstermektedir. Neredeyse ana yemek kadar fazla sıklıkta rastlanan mezelerin ise Türk sofralarının vazgeçilmez ürünleri arasında yer aldıklarını kanıtlar niteliktedir (Roden,

2006: 180). 111 ana yemek ile işletmelerin menülerini düzenlerken en fazla çeşitliliğe bu kategori altında yer verdikleri söylenebilir.

Çorba kategorisine giren yemeklerin dağılımı incelendiğinde, mercimek çorbasının en fazla yapılan ürün çeşidi olduğu ortaya çıkmaktadır. Tarihsel açıdan bakıldığında ise bu yemeğin Selçuklu döneminden beri yapılmakta olduğu görülmektedir (Mevlana, 1992d: 337). En fazla yapılan bir diğer çorba ise Osmanlı dönemine ait balık çorbasıdır. Balık çorbasını kelle-paça, yuvalama, domates, tavuk ve analı kızlı gibi Türk mutfağının farklı dönemlerine ait çorbalar izlemektedir. Bu bağlamda, Türk mutfağı servis eden restoranların menülerinde her döneme ait çorbanın bulunduğu söylenebilmektedir. Çorbanın Türk mutfak kültüründeki yeri büyüktür. Türk sofralarında genellikle ilk olarak servis edilen sulu bir ürün çeşidi olarak görülmektedir. Dilimizde de çorba için “yemek” değil de “içmek teriminin kullanılması mutfak kültüründe bu ürün çeşidinin diğer ülkelere göre daha sulu olarak hazırlandığını göstermektedir. Çorba etmek (bir şeyi karıştırmak), çorba gibi (suyu fazla olan yemek), çorba içmeye çağırmak (yemeğe davet etmek), çorbada tuzu bulunmak (bir işe katkıda bulunmak) gibi deyimlerin varlığı Türk mutfağında çorbaların öneminin kültüre yansımaları olarak değerlendirilebilir (Arlı ve Gümüş, 2007: 146).

Meze kategorisine giren yemeklere bakıldığında patlıcan salata, humus, yaprak sarma, zeytinyağlı enginar, turşu, acılı ezme, cacık, muhammara, barbunya pilaki ve içli köfte gibi yemeklerin ön planda oldukları görülmektedir. Bu yemeklerin genel çoğunluğunun Osmanlı ve farklı milletlerin kültürlerinin de bulunduğu ortak mutfak kültürlerine ait oldukları görülmektedir. Bu durumdan çıkarılacak en önemli sonuç, Osmanlı imparatorluğunun sınırlarının genişlemesi vesilesiyle, yaşanan etkileşimlerin en üst düzeye ulaşmasıyla birlikte meze kültürünün Türk mutfağına iyice yerleşmesidir. Özellikle sınırların doğuya doğru genişlemesiyle Arap mutfağı ile çeşitli etkileşimler yaşanmıştır. Lübnan kökenli mezeler Türk mutfağına Osmanlı döneminde girmiştir (Crawford Oppenheimer, 2011: 220-224). Ayrıca bu çalışmada en fazla Osmanlı dönemine ait yemeklerin yapıldığı belirlenmiştir. Osmanlı dönemi kültürü, günümüzde hala yoğun bir şekilde varlığını korumaktadır.

Ana yemek kategorisine giren yemeklerin dağılımı incelendiğinde, yapılma sıklığı en fazla olan ürünlerin şiş kebab, bonfile, ızgara köfte, balık ızgara, kuzu tandır, kuzu

pirzola, tavuk ızgara, yoğurtlu kebab, Adana kebab ve mantı olarak sıralandıkları görülmektedir. Görüldüğü üzere bu yemeklerin hammaddesi ettir. Türk mutfak kültüründe Orta Asya'dan beri süregelmekte olan et ağırlıklı beslenme alışkanlığı (Baykara, 2001: 97), günümüz müşteri tercihleri ve dolayısıyla restoran menüleri üzerinde de önemli bir etkiye sahip olmuştur. Bu yemeklerin bir diğer ortak özellikleri ise, birçoğunun ızgara aracılığı ile pişirilmeleridir. Bu duruma da geçmişten gelen alışkanlıklar sebebiyet vermiştir. Yabancı bir yemek olan bonfilenin %48 orana sahip olması, bu ürünün Türk mutfağına yavaş yavaş yerleştiğini göstermektedir. Restoranların neredeyse yarısında bu yemek yapılmaktadır. Esasen bu yemeğin yabancı mutfaklara ait olmasını sağlayan unsur, ürünün sunum şeklidir. Farklı sos ve garnitürler ile sunuluyor olması bu ürünü yabancı mutfaklara bağlamaktadır. Aksi takdirde hayvanın en değerli bölgelerinden biri olan bonfilenin Osmanlı saray mutfaklarında pişirilmediği düşünülemez. Bu durumda müşterilerin ilgi ve talebini arttırmak adına güncel ürün isimlerinin kullanılmaya başlandığı düşünülebilir.

Tatlı kategorisine giren yemeklerin dağılımına değinilecek olursa, en fazla yapıma sıklığına sahip ürünler dondurma, sütlaç, kabak tatlısı, baklava, kazandibi, irmik helvası, ayva tatlısı, katmer, künefe ve sufle olarak sıralanmaktadır. Görüldüğü üzere bu yemeklerin çoğunluğunu sütlü ve şerbetli tatlılar oluşturmaktadır. Günümüzde yapılan tatlıların ise Osmanlı ve ortak mutfak kültürlerine ait oldukları görülmektedir. Bu durum mezelerde olduğu üzere Osmanlı devletinin geçirmiş olduğu etkileşimler ile bağlantılıdır. En fazla yapılan tatlılardan biri olan suflenin ise yabancı mutfaklara ait olduğu bilinmektedir. Bu tatlının yapıma sıklığının fazla oluşu, işletmelerin menülerini oluştururken müşteri tercihlerini göz önünde bulundurmalarıyla ilgilidir.

Araştırma kapsamında, incelenen yemekler dönemlere ayrılmıştır. Türk mutfağının dönemlerin tarihsel açıdan ele alınması doğru olacağından (Toygar, 2001'den akt. Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 43), dönemler Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet olarak ayrılmıştır. İncelenen 56 menüde bulunan 276 yemeğin literatüre dayandırılarak dönemlere ayrılmasıyla birlikte yemeklerin büyük çoğunluğunun Osmanlı dönemine ait olduğu görülmektedir. Bu durumun en büyük sebepleri arasında hem kültürel zenginlik hem de zamansal yakınlık yer almaktadır. Orta Asya ve Selçuklu dönemlerine ait yemekler ile az sayılarda karşılaşmış olması ise zamansal uzaklık dolayısı ile unutilan alışkanlık ve yemeklerden kaynaklanmaktadır. Ayrıca

çeşitlilik, tarım ürünleri, yiyecek içecek ürünlerine ulaşım ve üretimin azlığı da sebepler arasında sayılabilir. İçerisinde bulunduğumuz dönemden ise azımsanmayacak sayıda yemeğin olduğu görülmektedir. Cumhuriyet dönemi ve sonrası mutfak döneminin henüz ilerlemekte olan bir süreç olarak değerlendirmek de yerinde olacaktır. İlerleyen çalışmalarda bu döneme ait yeni yemeklere de rastlanması son derece olasıdır. Yabancı mutfak kültürüne ait yemeklerin sayısının fazlalığının ise doğrudan müşteri tercihleri ile ilişkilendirmek yerinde olacaktır. Uluslararası işletmelerin Türkiye pazarına girmesi ile rekabetin artması söz konusu olmuştur. Türk mutfağı servis eden restoranların müşterilerine farklı alternatifler sunmak istemeleri son derece olasıdır. İnsanların günümüzde sosyal medya ve internet aracılığı ile yabancı mutfaklara ait yemeklere daha kolay ulaşmaları ve bu ürünlere karşı yoğun ilgi ve talep oluşturmaları ile restoranların bu talebe karşı menülerinde yabancı mutfaklara ait ürünler bulundurmaları zorunluluğu doğmuştur.

Orta Asya dönemine ait yemeklerin dağılımı ele alındığında, döneme ait şiş kebab yemeğinin en fazla sıklığa sahip olduğu görülmektedir. Esasen şiş kebab yemeği göçebe yaşamın beraberinde getirdiği pratik bir ürün olarak eski Türkler tarafından tercih edilmekteydi. Fakat etin açık ateşte pişirilme alışkanlığının günümüzde de tercih edilebilirliğini yitirmediği görülmektedir. Manti, kelle-paça, pirinç pilavı ve sucuk ise işletmelerin menülerinde yer verdikleri diğer Orta Asya dönemi yemekleridir. Manti Eski Türklerin Orta Asya döneminde Çin ile yaşadıkları etkileşimlerin en önemli ürünlerinde biri olarak günümüze kadar taşınmış önemli bir yemektir (Algar, 1991: 3; Ögel, 1978: 384). Pirinç için de benzer şeyler söylemek yerinde olacaktır. Sucuk ve kelle-paça gibi sakatat bazlı ürünler ise, yine göçebeliğin beraberinde getirdiği, hayvanın her parçasından yararlanma alışkanlığına güzel örneklerdir (Eröz, 1977). Antik Anadolu uygarlıkları da küçükbaş hayvancılığı daha yoğun olarak yapmakta ve hayvanın her parçasını yemek olarak değerlendirmekteydi.

Selçuklu dönemine ait yemeklerin dağılımına bakılacak olursa öne çıkan yemeklerin, kuzu tandır, mercimek çorbası, turşu, tavuk ızgara, balık tava, keşkek ve ciğer kebabı olduğu görülmektedir. Yemek çeşitliliği açısından Orta Asya dönemini geride bıraktığı görülen Selçuklu döneminde, bu durumun en önemli sebebi olarak yerleşik hayata geçilmesi görülmektedir (Bibi, 1996). Üstelik Anadolu toprakları ürün yelpazesi bakımından da üstün ve tarıma elverişlidir. Ayrıyeten İslam dininin etkisi ile

cuma, ramazan ve bayram gibi özel günlerde, hükümdarların ziyafetler vermeleri de İslam dininin yeme-içme kültürüne etkisine örnektir (Aksarayı, 2000: 68; Şahin, 2008: 39). Ziyafetler verilmesi de özel günlere layık, büyük çaplı kuzu tandır ve keşkek gibi yemekleri doğurmuştur. Bu dönemde az da olsa balık ve tavuk yemekleri de görülmektedir. Bunun sebebi de yine yaşam biçimi ve Anadolu'nun üç tarafının denizler ile çevrili olmasıdır. Fakat deniz ürünlerinin Türk mutfağında çeşitli olarak kullanılması ilk olarak Osmanlı döneminde gözlemlenmektedir. Zira deniz ürünleri tüketme alışkanlığı Osmanlı döneminde yavaş yavaş gelişmeye başlamıştır.

Osmanlı dönemine ait yemeklerin dağılımını incelendiğinde, patlıcan salata, dondurma, ızgara köfte, balık ızgara, humus, sütlaç, kabak tatlısı, yaprak sarma, baklava ve zeytinyağlı enginar yemeklerinin dönem içinde öne çıktıkları görülmektedir. Döneme ait yemek çeşitliliği son derece fazla olsa da restoranların menülerinde tercih ettikleri Osmanlı dönemi yemekleri daha çok meze ve tatlı kategorisine giren yemekler olmuştur. Bu döneme ait yemeklerinin özen gerektiren, karmaşık yapım aşamalarına sahip olan yemekler oldukları görülmektedir. Günümüzde meyhane kültürünün vazgeçilmez öğeleri olarak nitelendirilen, göz alıcı ve iştah açıcı olmaları sebebiyle de işletmelerin vazgeçilmez ürünleri arasında yer alan mezelerin bu kadar sıklığa sahip olmaları son derece doğaldır (Roden, 2006: 180). Ayrıyeten Tablo 7 ve Tablo 10 karşılaştırıldığında hem günümüzde yapılan hem de işletmelerin tercih ettikleri tatlıların Osmanlı dönemine ait oldukları görülmektedir. İbn Battuta eski Türk ve Moğol topluluklarının tatlı yeme alışkanlıklarının olmadığını ve tatlı yemenin halk arasında ayıp kabul edildiğini yazmıştır (Tanci ve Muhammed, 2004: 467, 490). Bu durumun tersi olarak Osmanlıların şekere olan ilgileri bilinmektedir (S. Yerasimos, 2002: 13, 14). Bu düşkünlüğün ise beraberinde tatlı zenginliğini mutfak kültürüne yansıttığı görülmektedir.

Cumhuriyet döneminden günümüze kadar olan yemeklerinden olan acılı ezme, çiğköfte, künefe, Adana kebab, firik pilavı, Urfa kebab, alinazik, karides güveç, lahmacun ve beyti kebab yemeklerinin ön planda oldukları görülmektedir. Aslında bu yemeklerin Osmanlı ya da daha önceki dönemlerde bulunan ürünlerin devamı niteliğinde oldukları görülmektedir. Çiğköfte, lahmacun gibi ürünler Güneydoğu Anadolu bölgesinin kadim yemekleri arasında yer almaktadır. Fakat günümüzdeki anlam ve sunumlarıyla Cumhuriyet dönemi yemekleri olarak nitelendirilmektedirler

(Alkayış ve Yerli, 2020: 829; Şirvani, 2018: 96). Alınazık, beyti, Urfa ve Adana kebablarında da benzer durumlar söz konusudur. Osmanlı döneminde bulunan kebab çeşitleri günümüze uyarlanmış, Adana ve Urfa kültürleri ile birleştirilmiştir. Bu bakımdan, Türk mutfağında yer alan bazı ürünler Arap kökenli olsa da Türkiye ile özdeşleşmiştir. Bu bağlamda işletmelerin en çok tercih ettikleri cumhuriyet dönemi yemekleri olmuştur.

Restoranların menülerinde yer verdikleri yemekler arasında Türk mutfağından, yabancı mutfaklardan ve ortak mutfak kültürüne ait olan yemeklere rastlanmıştır. İşletmelerin tercih ettikleri yemeklerin daha çok ortak mutfak kültürüne ait ürünler oldukları görülmektedir. Bunun sebebinin ise yüzyıllar boyunca komşu devletler ve Osmanlı bünyesinde yaşayan milletler ile yaşanan yoğun etkileşimler olduğu söylenebilir. Böylece Akdeniz çevresinde yer alan ülkelerin hemen hepsinde ortak yemeklere rastlanır olmuştur. Bu durum restoran menülerine de yansımıştır. Şekil 3 incelendiğinde Türk mutfağına ait yemeklerin yabancı mutfaklara ait yemeklerden fazla oldukları görülmektedir. Araştırma kapsamına alınan işletmeler seçilirken, Türk mutfağı servis eden restoranların seçilmesinden ötürü bu durum son derece normaldir. Fakat restoranlar kendilerini Türk mutfağı servis eden işletmeler olarak tanımlasalar da menülerinde yabancı mutfaklara dair yemeklere de rastlanmıştır. Müşteri tercihlerinin bu durumun en büyük sebebi olabileceği düşünülmektedir. Menü çeşitliliğinin daha fazla müşteri talebine hitap edecek olması da bir diğer sebep olarak nitelendirilebilir.

Türk mutfağı servis eden restoranların menülerinde bulunan yabancı kültürlerle ait yemekler incelendiğinde, en popüler yemeklerin sırasıyla bonfile, sufle, lakerda, fettucine, cheesecake, ahtapot ızgara, antrikot, carpaccio, tütsü dana kaburga ve levrek marin olduğu görülmektedir. İşletmelerin menülerinde yer verdikleri söz konusu yemekler incelendiğinde, müşteri tercihleri doğrultusunda günümüzde fazla tercih edilen ürünler oldukları söylenebilir. Yabancı mutfak kültürlerine ait yemeklerin diğer temalarda bulunan yemeklere göre daha az sıklığa sahip oldukları görülmektedir. Sadece bonfile yemeğinin neredeyse restoranların yarısının menüsünde bulunduğu görülmektedir. Fakat bonfileden sonra gelen ürünlere çok az restoranda rastlanmıştır. Bu durum araştırma kapsamında oluşturulan örneklemin geçerliğini de yansıtmaktadır. Yukarıda da bahsedildiği üzere bonfile yemeğinin daha önce Türk mutfağına ait

dönemlerin herhangi birinde olmaması mümkün değildir. Zamanla güncel isim kullanılmaya başlanmış olsa da sunum şeklinin Türk mutfağına uygun olduğu işletmeler mevcuttur. Restoran menülerinde bulunan yemeklerin sadece Türk mutfağına ait olanlarına değinmek gerekirse, ızgara köfte, sütlaç, kabak tatlısı, kazandibi, irmik helvası, ayva tatlısı, yoğurtlu kebab, Adana kebab, firik pilavı ve Urfa kebab yemekleri ön plana çıkmaktadır. Aslında bu yemeklerin de ortak mutfak kültüründe bulunan ürünler ile benzer oldukları görülmektedir. Fakat yöreselliğe sahip olmaları bu yemekleri diğerlerinden ayırmaktadır. Ayrıca birçoğunun Osmanlı dönemine ait yemekler oldukları görülmektedir. İşletmelerin menülerinde yer verdikleri yemeklerin çoğunluğunun ortak mutfak kültürüne ait olduğu görülmektedir. Böyle bir sonucun ortaya çıkmış olmasında, Osmanlı devletinin hakimiyet sahasının çok geniş oluşu etkilidir. Osmanlı imparatorluğu bilindiği üzere son derece kozmopolit bir yapıya sahiptir. Bu bağlamda çok ulusluluk ve geniş topraklar, ortaya benzer mutfak kültürü çıkarmıştır. Ortak mutfak kültürüne ait şiş kebab, patlıcan salata, dondurma, balık ızgara, humus, yaprak sarma, kuzu tandır, mercimek çorbası, baklava ve zeytinyağlı enginar yemeklerinin, restoran menülerinde kendilerine sıklıkla yer buldukları görülmektedir.

Çalışmayı genel olarak değerlendirmek adına, restoranların kendilerini tanımlamak için kullandıkları tema en fazla 'Geleneksel Türk' mutfağı teması olmuştur. Çalışmada temalar oluşturulurken, Türkiye'de bulunan bilinen restoranların yer aldığı, tanımlandığı ve puanlandığı İncili Gastronomi Rehberi adlı kitaptan yararlanılmıştır. Bu kaynaktan yararlanılması ile birlikte örnekleme oluşturan restoranların Türk mutfağı servis eden işletmeler oldukları da anlaşılmaktadır (Kolektif, 2020). Menülerde yapıma sıklığı en fazla olan yemekler ise şiş kebab, bonfile ve patlıcan salata olmuştur. En az yapılan yemekler ise ahtapot salatası, yuvalama ve schnitzel olarak ifade edilebilir. İşletmelerin menülerinde ana yemek kategorisine daha çok yer ayırdıkları görülmektedir. İncelenen yemeklerin büyük çoğunluğunu ana yemekler oluşturmaktadır. Menülerin %6,88'ini ise çorba kategorisi oluşturmaktadır. Çalışmada incelenen yemekler 4 farklı kategoriye ayrılmıştır. Sırasıyla; en fazla yapılan çorba mercimek, en fazla yapılan meze patlıcan salatası, en fazla yapılan ana yemek şiş kebab ve en fazla yapılan tatlı dondurma olmuştur. Dönem bazında incelendiğinde, menülerde bulunan yemeklerin büyük çoğunluğunun Osmanlı dönemine ait olduğu görülmektedir. Yemekleri en az servis edilen dönemin ise Orta Asya olduğu

söylenbilir. Orta Asya döneminin kültürel açıdan uzak bir dönem olması ve Türklerin Anadolu'ya göç ederek mutfak kültürlerinin değişime uğramış olması bu sonucu doğurmuş olabilir. Öte yandan Osmanlı dönemi, tarihi açıdan daha yakın bir dönem olmasıyla günümüz mutfak kültürü üzerinde geniş bir hakimiyete sahiptir. Araştırmada menülerde bulunan yemekler dönemsel olarak 4 kategoriye ayrılmış, ayrıca yabancı mutfaklara ait yemekler de ayrı bir kategori altında incelenmiştir. Sırasıyla, Orta Asya dönemine ait yemekler arasında en fazla yapılan yemek şiş kebab, Selçuklu dönemine ait yemekler arasında kuzu tandır, Osmanlı dönemine ait yemekler arasında patlıcan salata ve Cumhuriyet dönemine ait yemekler arasında en fazla yapılan yemek acılı ezme olmuştur. Yemeklerin köken olarak incelenmesi sonucunda ise menülerde bulunan ürünlerin büyük çoğunluğunu ortak mutfak kültürüne ait yemekler oluşturmaktadır. Diğer bir çoğunluğu sadece Türk mutfağında yapılan yemekler oluştururken, menülerde bulunan yemeklerin azınlığını ise yabancı mutfaklara ait yemekler oluşturmaktadır. Yabancı mutfaklara ait yemekler arasında en fazla yapılan yemek bonfile, sadece Türk mutfağına ait yemekler arasında en fazla yapılan yemek ızgara köfte ve ortak mutfak kültürüne ait yemekler arasında en fazla yapılan ürün şiş kebab olmuştur.

Çalışmada her ne kadar Türk mutfağı servis eden restoranların menüleri incelense de işletmelerin yabancı mutfak kültürlerine ait ürünleri de servis ettikleri gözlemlenmiştir. İşletmeler menülerini oluştururken tüm dünyada bilinen ve talep edilen yemekleri de müşterilerine seçenek olarak sunmak isterler. Böylelikle işletmelerin tercih edilebilirlik oranları da artmış olabilecektir. Özellikle sosyal medya ve internetin etkisiyle dünya mutfaklarına ait bazı yemekler neredeyse herkes tarafından bilinir ve talep edilir olmuştur. İşletmeler de pazar paylarını arttırmak ve yurtdışı menşeli firmalar ile rekabet edebilmek adına böyle bir yöntem izlemişlerdir. Bu çalışmanın sınırlılıkları arasında olan pandemi dönemi dolayısıyla çalışma yüz yüze yapılamamıştır. Çalışmanın yüz yüze yapılacak olması ve işletme sahipleri ya da şefler ile yapılacak görüşmeler, menülerde yer verilen yabancı mutfaklara ait yemeklerin de nedenini daha iyi açıklayacaktır. İleride yapılacak çalışmalarda işletme sahipleri ya da şefler ile görüşmeler yapılabilir. Aynı zamanda işletmelerde kullanılan ürünler, reçetelerin derinliği ve Türk mutfağına ait yemeklerin orijinalliğinin korunup korunmadığı da başka bir çalışmanın araştırma konusunu oluşturabilir.

Restoran ve işletmelerin rekabet edebilmek adına Türk mutfağı konsepti altında yabancı yemeklere yer vermek yerine, Türk mutfağına ait ürünleri geliştirmeleri çok daha doğru olacaktır. Teknoloji ve bilimin ilerlemesiyle gastronomi alanında her geçen gün farklı pişirme ekipmanları geliştirilmektedir. Bununla birlikte şefler yeni geliştirilen ekipmanlarla yaratıcı ürünler ortaya koymaktadırlar. Bu modernize durumu işletmeler ve şefler Türk mutfağına da uygulayarak, müşteriler için farklı çekicilik unsurları meydana getirebilir.



## KAYNAKÇA

- Achaya KT (1994) *Indian Food A Historical Companion* (Oxford University Press, Delhi).
- Akbay C, Candemir S ve Orhan E. (2005) Türkiye’de Yaş Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim ve Pazarlaması. *KSÜ. Fen ve Mühendislik Dergisi*, 8(2).
- Akın E (2012) *Çadırdan Saraya Osmanlı-Türk Mutfağı* (Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul).
- Akın E (2015) *Essential Turkish Cuisine* (C. Subhiyah, Ed.) (Abrams, New York).
- Akkor MÖ (2014) *Practical Recipes in Turkish Cuisine* (Blue Dome Press, New York).
- Akkor ÖM (2013) *1236 Selçuklu Mutfağı* (Alfa Yayınları, İstanbul).
- Akkor YE (2019) *Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı* (R. Çakmakçı, Ed.) (Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri).
- Akman M ve Mete M (1998) *Türk ve Dünya Mutfakları* (Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya).
- Aksarayi K M-İ (2000) *Müsameretü’l - Ahbar* (Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara).
- Aksoy M (1998) Türklerde At Kültürü ve Kımız. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*. (142): 38–44.
- Algar A (1991) *Classical Turkish Cooking* (Harper Collins Publishers, New York).
- ALKAYIŞ MF ve YERLİ S (2020) Adıyaman’da Bir Kültür Unsuru Olarak Çiğköfte. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (17): 795–812.
- Arlı M ve Gümüş H (2007) *Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar*. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi* (143–158).
- Atakuman Ç, Tanyeri Erdemir T, Erdem D ve Koç I (2006). *Hititler*. (I Koç, Ed.) (Odtü Yayıncılık, Ankara).
- Atik Gürbüz İ (2019) Osmanlı Dönemi Metinlerinde Ekmek ve Ekmekle İlgili Anlam

Çerçeveleri. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi* 3(4): 63–72.

Ayyıldız S ve Akar Şahingöz S (2019) Arkeolojik Olarak Elde Edilen Mutfak Ekipmanlarının Gastronomik Dili; Anadolu Medeniyetler Müzesi Araştırması. O. Köse, Y. Ulutürk ve E. İnandır (Ed.), *Siyasi, Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya I* içinde. (Berikan Yayınevi, Ankara).

Baykara T (2001) *Türk Kültür Tarihine Bakışlar* (Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara).

Bayram S (1994) Amasya-Taşova-Alparslan Beldesi Seyyid Nüreddîn Alparslan er-Rufai'nin 655 H./1257 M. Tarihli Arapça Vakfiyesi Tercümesi ile 996 H./1588 M. Tarihli Seyyid Fettah Velî Silsile-nâmesi. *Vakıflar Dergisi* (23): 31–74.

Bayram S ve Karabacak AH (1981) Sahib Âta Fahrü'd-Dîn Ali'nin Konya, İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri. *Vakıflar Dergisi* (13): 31–69.

Baysal A (1993) *Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara).

Baysal A (2002) *Beslenme Kültürümüz* (Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara).

Baytop T (2007) *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* (3. bs.) (Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara).

Bedirhan Y (2009) *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültür* (2. bs.) (Eğitim Yayınevi, Konya).

Belge M (2016) *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* (14. bs.) (İletişim Yayınları, İstanbul).

Berksan EF (2005) *Matbah-ı Amire (Saray Mutfağı) (1703-1730)* İstanbul Üniversitesi.

Bezer Öğün G (2002) Selçuklular Zamanında Anadolu'da Yemeklik ve Diğer Madensel Tuzlara Dair Notlar. *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi* (6): 9–16.

Bibi İ (1996) Selçukname I. (Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Başkanlığı Basımevi, Ankara).

Bilgin A (2000) *Osmanlı Sarayının İaşesi*. Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi,

Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, İstanbul.

Bilgin A (2010) Osmanlı Döneminde Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi* 1(47): 229–245.

Birer S (1990) Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 19.

Bottero J (1985). The Cuisine of Ancient Mesopotamia. *The Biblical Archaeologist* 48(1): 36–47.

Braudel F (2004) *Maddi Uygarlık Dünyanın Zamanı* (2. bs.) (İmge Kitabevi Yayınları, Ankara).

Bryce T (2004) *Life And Society In The Hittite World* (Oxford University Press, New York).

Bülbül C (2009) Eski Anadolu Tarihinde Frigler. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 27(2): 79–94.

Çelebi E (2013). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1. Kitap* (R. Dankoff, S. A. Kahraman ve Y. Dağlı, Ed.) (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul).

Çetinkaya N (2018) Orta Asya'dan Selçuklu'ya Anadolu Mutfağı. A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* içinde. (Detay Yayıncılık, Ankara)

Chang KC (1979) *Food In Chinese Culture* (3. bs.) (Yale University Press, London).

Çifçi A (2017) *The Socio-Economic Organisation of the Urartian Kingdom* (Brill, Leiden).

Çilingiroğlu A (1997) *Urartu Krallığı Tarihi ve Sanatı* (Yaşar Eğitim ve Kültür Vakfı, İzmir).

Crawford Oppenheimer C (2011) Arabian Peninsula. *Food Cultures of the World Encyclopedia Vol. I* içinde (Greenwood Publishing Group, California).

Dalby A (2000) *Dangerous Tastes The Story of Spices* (University of California Press, Berkeley).

Dalby A ve Dalby R (2017) *Gifts of the Gods: A History of Food in Greece* (Reaktion

Books, London).

Demirgöl F (2018) Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 3(1): 105–125.

Diamond J (2018). *Tüfek, Mikrop ve Çelik* (Pegasus Yayınevi, İstanbul).

Dumanlı P (2013) *Offal: as a food culture in istanbul cuisine*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Bilgi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kültürel Çalışmalar Anabilim Dalı, İstanbul.

Durlu Özkaya F ve Cömert M (2017) *Türk Mutfağında Yolculuk* (Detay Yayıncılık, Ankara).

Düzgün E ve Durlu Özkaya F (2015) Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(1): 41–47.

Eberhard W (1965) *Conquerors and Rulers Social Forces in Medieval China* (2. bs.) (Brill, Leiden).

Eflaki A (1973a) *Ariflerin Menkıbeleri I*. (T. Yazıcı, Ed.) (Hürriyet Yayınları, İstanbul).

Eflaki A (1973b) *Ariflerin Menkıbeleri II*. (T. Yazıcı, Ed.) (Hürriyet Yayınları, İstanbul).

Erdoğan Aracı Ü (2016) Türk Mutfağı. H. Kurgun ve D. Özşeker Bağiran (Ed.) *Gastronomi ve Turizm içinde* (ss. 122–136) (Detay Yayıncılık, Ankara).

Erdoğan Sağlam N, Akyol O ve Ceyhan T (2008) İstanbul Balık Halinde 1998 – 2007 Yılları Arasında İşlem Gören Türler Üzerine Bir Değerlendirme. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi* 25(2): 169–172.

Erduran Ç ve Şerifoğlu Ö F (2002) Anadolu'da Patlıcan Kültürü ve Yemekleri. S. Koz (Ed.), *Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilim-Edebiyat)* içinde (ss. 261–285) (Kitabevi Yayınları, İstanbul).

Eren R, Süren T ve Kızılelli M (2017) Gastronomik Açından Türkiye'de Yenilebilir Mantarlar. *Turizm Akademik Dergisi* 4: 77–89.

Eröz M (1977). *Türk Kültürü Araştırmaları* (Kutluğ Yayınları, İstanbul).

- Ertürk İ (1987) *Bugünkü Türk Mutfağı* (Der Yayınları, İstanbul).
- Esterabadi A E (1990). *Bezm U Rezm (Eğlence ve Savaş)*. (M. Öztürk, Ed.) (Başbakanlık Basımevi, Ankara).
- Faroqhi S (2000) *Osmanlıda Kentler ve Kentliler* (3. bs.) (Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul).
- Faroqhi S (2006) Krizler ve Değişim H İnalçık ve D Quataert (Ed.) *Osmanlı İmparatorluğunun Ekonomik ve Sosyal Tarihi* içinde (Eren Yayıncılık, İstanbul).
- Genç R (1982) XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara.
- Genç R (1997) *Kaşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası* (Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara).
- Gezmen Karadağ M, Çelebi F, Ertaş Y ve Şanlıer N (2014) *Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi* (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Güldemir O (2014) Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. *Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*. Aydın.
- Güldemir O (2015) *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin (Muhammed Kamil) Birinci Kitap* (Oğlak Yayıncılık, İstanbul).
- Güler S (2010) Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (26): 24–30.
- Gürsoy D (2004) *Tarihin Süzgecinde Yemek Kültürümüz* (Oğlak Yayıncılık, İstanbul).
- Gürsoy D (2013) “*Tiridine Tiridine, Suyuna da Bandım*” *Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız* (Oğlak Yayıncılık, İstanbul).
- Güzin Y (2009) *Bir Denizin Çevresinden Benzer Sofralar* (Portakal Matbaası, İstanbul).
- Helstosky C (2009) *Food Culture in the Mediterranean* (Greenwood Publishing Group, London).

- Husrev N-I (1967) *Sefername* (A. Tarzi, Ed.) (2. bs.) (Milli Eğitim Basımevi, İstanbul)
- Işın PM (2014) *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* (Kitap Yayınevi, İstanbul).
- Işın P M (2019) *Gülbeşeker* (3. bs.) (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul).
- Jerome K ve Miller ML (1986) *Reliability and Validity in Qualitative Research* (Sage, California).
- Kahya E (2002) İlkçağda Hindistan-Türk Düşüncesi Arasındaki İlişkiler. *Tarihte Türk-Hint İlişkileri Sempozyumu*. Ankara.
- Karaca OB, Yıldırım O ve Çakıcı C (2015) Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(3): 27–42.
- Kaşgarlı M (2005) *Divanü Lugati't - Türk* (Kabalıcı Yayınevi, İstanbul).
- Kılıç S ve Albayrak A (2012) İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 7(2): 707–716.
- Kızıldemir Ö, Öztürk E. ve Sarıışık M (2014) Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14(3): 191–210.
- Koca S (2002) Eski Türklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat. H. C. Güzel, K. Çiçek ve S. Koca (Ed.) *Türkler Cilt III* içinde (Yeni Türkiye Yayınları, Ankara).
- Kochilas D (2001) *The Glorious Foods of Greece* (Harper Collins Publishers, New York).
- Koder J (1993) Fresh Vegetables For the Capital C. Mango, G. Dagron ve G. Greatrex (Ed.), 27. *Spring Symposium of Byzantine Studies* içinde (ss. 49–57). Oxford.
- Kolektif (2020) *İncili Gastoromi Rehberi* (Hürriyet Kitap, İstanbul).
- Kömürçiyen Ç E (1988) *İstanbul Tarihi XVII. Asırda İstanbul* (H. D. Andreasyan ve K. Pamukçiyen, Ed.) (Eren Yayıncılık, İstanbul).
- Koşay HZ ve Ülkücan A (2011) *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* (2. bs.) (Çiya Yayınları, İstanbul).

- Közleme O (2012) Türk Mutfak Kültürü ve Din. Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı, İstanbul.
- KTB (2020). *Turizm Tesisleri*. <https://yigm.ktb.gov.tr>. (15 Ocak 2021).
- Kut İ (1993) *La Cuisine Turque* (2. bs.) (Net Turistik Yayınlar, İstanbul)
- Mellaart J (1967) *Çatal Hüyük A Neolithic Town in Anatolia* (Mcgraw-Hill Book Company, New York).
- Memiş E (2009). *Eskiçağ Türkiye Tarihi* (8. bs.) (Çizgi Kitabevi, Konya).
- Memiş E ve Ersoy Y (2007) Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*.
- Merçil E (2000) *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler* (Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara).
- Mevlana (1957) *Divan-ı Kebir I*. (A. Gölpınarlı, Ed.) (Remzi Kitabevi, İstanbul).
- Mevlana (1963) *Mektuplar* (A. Gölpınarlı, Ed.) (İnkılap ve Aka Kitabevleri, İstanbul).
- Mevlana (1992a) *Divan-ı Kebir II* (A. Gölpınarlı, Ed.) (Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir).
- Mevlana (1992b) *Divan-ı Kebir V*. (A. Gölpınarlı, Ed.) (Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir).
- Mevlana (1992c) *Divan-I Kebir IV*. (A. Gölpınarlı, Ed.) (Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir).
- Mevlana (1992d) *Divan-I Kebir VII*. (A. Gölpınarlı, Ed.) (Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir).
- Mevlana (1992e) *Divan-I Kebir III*. (A. Gölpınarlı, Ed.) (Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir).
- Mevlana (2008) *Fihi Ma-Fih* (A. Gölpınarlı, Ed.) (İnkılap Kitabevi, İstanbul).
- Mevlana (2014a) *Mesnevi-İ Şerif I*. (V. Ç. İzbudak, Ed.) (Ramazan 1435, Ankara).
- Mevlana (2014b) *Mesnevi-İ Şerif V*. (V. Ç. İzbudak, Ed.) (Ramazan 1435, Ankara).

- Mevlana (2014c) *Mesnevi-İ Şerif III*. (V. Ç. İzbudak, Ed.) (Ramazan 1435, Ankara).
- Mevlana (2014d) *Mesnevi-İ Şerif II*. (V. Ç. İzbudak, Ed.) (Ramazan 1435, Ankara).
- Narçın A (2013) *A'dan Z'ye Asur* (Ozan Yayıncılık, İstanbul).
- Narçın A (2015) *A'dan Z'ye Hitit* (Ozan Yayıncılık, İstanbul).
- Öcal S (1985) Eski Türklerde Yiyecekler. *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi* (35): 161.
- Ögel B (1978) *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*. (Milli Eğitim Basımevi, İstanbul).
- Ögel B (2000) *Türk Kültür Tarihine Giriş Cilt II* (4. bs.) (Gazi Üniversitesi İletişim Fakültesi Basımevi, Ankara).
- Ögel B (2001) *Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları* (4. bs.) (Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul).
- Oğuz B (2002) *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I* (2. bs.) (Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul).
- Ömeri E (1991) *Mesâlikü'l-ebâr* (Y. Yücel, Ed.) Ankara.
- Öney G (1992) *Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El sanatları* (3. bs.) (Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara).
- Oral Z (1956) Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri. *Türk Etnografya Dergisi 1*.
- Ozan Ö (2001) *The Sultan's Kitchen A Turkish Cookbook* (Periplus Editions, Singapore).
- Özçelik Heper F (2017) Türk Mutfağı M. Sarıışık (Ed.) *Uluslararası Gastronomi* içinde (Detay Yayıncılık, Ankara).
- Polat S (1997) Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçukluları'nda İhtimai ve İktisadi Hayat. Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, İstanbul.
- Rice TT (1998) *Bizans'ta Günlük Yaşam* (B. Altınok, Ed.) (Göçebe Yayınları, İstanbul).
- Roden C (2006) *Arabesque a taste of Morocco, Turkey and Lebanon* (Alfred A. Knopf,

New York).

Roux J P (2008) *Türklerin Tarihi Pasifik'ten Akdeniz'e 2000 Yıl* (5. bs.) (Kabalıcı Yayınevi, Ankara).

Şahin H (2008) Cuisine During the Turkish Seljuk and Principalities Eras. Ö. Samancı ve A. Bilgin (Ed.) *Turkish Cuisine* içinde (Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara).

Şaik Gökyay O (1976) *Dede Korkut Hikayeleri* (Milli Eğitim Basımevi, İstanbul).

Samancı Ö (2008) İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. Ö. Samancı ve A. Bilgin (Ed.), *Türk Mutfağı* içinde (Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara).

Samancı Ö (2017) *Yeni Yemek Kitabı* (Çiya Yayınları, İstanbul).

Sarioğlan M ve Cevizkaya G (2016) Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*.

Sarper F, Onur F ve Onur N (2017) Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Sebze-Meyve Tüketim Durumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(1): 105–123.

Şavkay T (2000) *Osmanlı Mutfağı* (Şekerbank Yayınları, İstanbul).

Saygın Ö ve Demirbaş N (2017) Türkiye'de Kırmızı Et Sektörünün Sorunları ve Öneriler. *Hayvansal Üretim* 58(1): 74–80.

Sen CT (2015) *Feast and Fasts A History of Food in India* (Reaktion Books, London).

Şengül S ve Türkay O (2017) *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları* (Detay Yayıncılık, Ankara).

Sever E (1993) *Asur Tarihi* (Kaynak Yayınları, İstanbul).

Sevin V (2003) *Eski Anadolu ve Trakya Başlangıcından Pers Egemenliğine Kadar, Atlaslı Büyük Uygarlıklar Ansiklopedisi* (İletişim Yayınları, İstanbul).

Sipehsalar A (1977) *Mevlana ve Etrafindakiler* (T. Yazıcı, Ed.) (Tercüman 1001 Eser, İstanbul).

- Şirvani M bin M (2018) *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. (M. Argunşah ve M. Çakır, Ed.) (3. bs.) (Bilimevi Basın Yayın, İstanbul).
- Srinivasan K (2011) *Traditional Indian Functional Foods* (CRC Press, Boca Raton).
- Sürücüoğlu M S (2008) Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* içinde (Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara).
- Sürücüoğlu M S ve Özçelik A Ö (2007) Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*.
- Talas M (2005) Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* (18): 273–283.
- Tanci İB ve Muhammed EA (2004) *İbn Battüta Seyahatnamesi*. (S. Aykut, Ed.) (2. bs.) (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul).
- Taneri A (1993) Çaşnigir *İslam Ansiklopedisi Cilt VIII* içinde (TDVY, Ankara).
- Tanyeli U (1987) Anadolu - Türk Kentinde Fiziksel Yapının Evrim Süreci (11. - 15. yy). Doktora Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Tokalak İ (2017) *Bizans Osmanlı Sentezi* (3. bs.) (İnkılap Kitabevi, İstanbul).
- Tosun MN (2019) *Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı* (P. M. Işın, Ed.) (4. bs.) (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul).
- Toygar K (2001) *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara).
- Turan O (1969) *Türk Cihan Hakimiyeti Mefkûresi Tarihi* İstanbul.
- Tüter C (1986). *Yemek Kitabı Cilt I* (İnkılap Kitabevi, Ankara).
- Uğurlu K (2015) The Impacts of Balkan Cuisine on the Gastronomy of Thrace Region of Turkey. K. Csoban ve H. E. Könyves (Ed.), *Gastronomy and Culture* içinde (Litográfia Nyomda, Debrecen).
- Ünal A (2002) *Hititler Devrinde Anadolu I*. (Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul).

- Ünal A (2003) *Hititler Devrinde Anadolu II.* (Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul).
- Ünver Alçay A, Yalçın S, Bostan K ve Dinçel E (2015) Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi* 2(40): 83–93.
- Ünver S (1952). *Fatih Devri Yemekleri* (Kemal Matbaası, İstanbul).
- Uzunağaç Ö (2014) Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Türk Tarihi Anabilim Dalı, İstanbul.
- Veled S (1966) *Maarif* (M. Anbarcıoğlu, Ed.) (2. bs.) (Milli Eğitim Basımevi, Ankara).
- Veled S (1976) *İbtida - Name* (A. Gökpınarlı, Ed.) (Güven Matbaası, Ankara).
- Veli HB (2016) *Vilâyet-nâme (Manâkıb-ı Hacı Bektaş-ı Veli)* (E. Korkmaz, Ed.). Can Yayınları 106, İstanbul).
- <http://www.tripadvisor.com>. (10 Aralık 2021).
- Yavuz F (2005) *Türkiye'de Tarım* (Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara).
- Yerasimos M (2014) *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (13. bs.) (Boyut Yayıncılık, İstanbul).
- Yerasimos S (2002) *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul).
- Yiğit Y ve Ay E (2016) 3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic. *Osmanlı Mutfak Kültürü* Antalya.
- Yıldırım A ve Şimşek H (2018) *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (11. bs.) (Seçkin Yayıncılık, Ankara).
- Yılmaz A (2002) *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek* (Boyut Yayın, İstanbul).
- Yılmaz MF (2006) Anlambilimsel Bağlamıyla Divanü Lügati't Türk'te Mutfak Kültürü. Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Samsun.