T.C.

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

OSMANLI MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE AYNI İSİMLE GELEN SEÇİLMİŞ ET YEMEKLERİNİN İÇERİK İNCELEMESİ VE DUYUSAL ANALİZİ: BALIKESİR ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Kadirye KAHRAMAN

Balıkesir, 2020

T.C.

BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

OSMANLI MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE AYNI İSİMLE GELEN SEÇİLMİŞ ET YEMEKLERİNİN İÇERİK İNCELEMESİ VE DUYUSAL ANALİZİ: BALIKESİR ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Kadirye Kahraman

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Düriye BOZOK

Balıkesir, 2020

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 201612557013 numaralı Kadirye KAHRAMAN'IN hazırladığı "**Osmanlı Mutfağından Günümüze Aynı İsimle Gelen Seçilmiş Et Yemeklerinin İçerik İncelemesi ve Duyusal Analizi: Balıkesir Örneği**" konulu Yüksek Lisans tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 23/01/2020 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ/OY ÇOKLUĞU ile karar verilmiştir.

Üye (Başkan, Danışman): Prof. Dr. Düriye BOZOK İmza

Üye : Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN İmza

Üye: Doç. Dr. Murat AKSU İmza

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.

24/02/2020

Enstitü Onayı

Prof.Dr. Kenan Ziya TAŞ
Müdür

ÖNSÖZ

Bu çalışmanın temel amacı, Osmanlı döneminden günümüze isimlerini koruyarak gelen et yemekleri kapsamında belirlenen 5 adet yemeğin Osmanlı dönemi tarifi ve Balıkesir'de uygulanan güncel tarifinin ürün içerikleri, lezzet profil ve beğeni açısından farklılıklarını tespit etmektir. Çalışma sonucunda elde edilen bulguların daha sonra yapılacak araştırmalar için değerli bir kaynak olduğu düşünülmektedir.

Öncelikle yüksek lisans eğitimim sürecinde akademik desteği ve yardımlarını esirgemeyen, çalışmanın her aşamasında anlayış ve hoşgörü ile yaklaşıp fikirlerime değer veren, çalışmanın amacına uygun ilerlemesini sağlayan, beraber çalışmış olmaktan onur duyduğum danışman hocam Sayın Prof. Dr. Düriye BOZOK 'a saygı ve teşekkürlerimi sunarım. Çalışmalarıma değer veren Sayın Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT'a, çalışmanın duyusal analiz basamağında ve çizelgelerin oluşturulmasında desteklerini esirgemeyen sayın Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA ve Dr. Öğr. Üyesi Elif SAVAŞ hocalarıma teşekkürlerimi sunarım. Tarif belirleme ve uygulama aşamasında yardımcı olan Balıkesir Köfteci Aşçı ve Esnaf Odası Başkanı Hasan YILDIZ ve değerli ustalara teşekkür ederim.

Duyusal Analiz çalışmalarım sırasında tadımları birlikte gerçekleştirdiğimiz panelist hocalarıma desteklerinden dolayı teşekkür ederim. Ayrıca literatür çalışması sırasında desteklerini ve yardımlarını esirgemeyen tüm bölüm hocalarımave bu süreçte her anımda destek olan, nazımı çeken kızlarıma teşekkürlerimi sunarım.

Balıkesir, 2020 **Kadirye KAHRAMAN**

ÖZET

OSMANLI MUTFAĞINDAN GÜNÜMÜZE AYNI İSİMLE GELEN SEÇİLMİŞ ET YEMEKLERİNİN İÇERİK İNCELEMESİ VE DUYUSAL ANALİZİ: BALIKESİR ÖRNEĞİ

KAHRAMAN, Kadirye

Yüksek Lisans, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Düriye BOZOK

2020, 116 Sayfa

Son yıllarda yöresel gıdalara ve tarihsel yemeklere olan ilgi gün geçtikçe artmaktadır. Bu doğrultuda mutfak kültürünü koruma ve yaşatma olguları da önem kazanmaktadır. Türk mutfak kültür temellerinin Orta Asya Türk mutfağı ve Osmanlı mutfağı ile atıldığı bilinen bir gerçektir. Araştırmada Osmanlı mutfağında ve günümüzde aynı isimle yapılan et yemeklerinin lezzet kıyaslamalarıyla tüketici tercihlerini belirlemek amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında öncelikle et ve etin kullanım alanları, Osmanlı mutfağının yüzyıllar içerisindeki değişimleri incelenmiştir. Bahsi geçen değişimlerin et yemeklerine yansımaları dönemin yemek kitapları incelenerek aktarılmış, Balıkesir yemek kültürü, Balıkesir mutfak kültüründe et yemekleri konularına ayrıntılı bir şekilde değinilmiştir. Zaman içerisinde içerik veya pişirme teknikleri kapsamında değişkenlik göstererek bugüne kadar ismini koruyarak gelmiş olan 5 çeşit et yemeği, alan yazın taraması ve Balıkesir'deki restoran mutfak şefleriyle yüz yüze görüşme tekniği ile belirlenmiştir. Böylece güveç kebabı, orman kebabı, incik yahnisi, tas kebabı ve Hünkârbeğendi et yemeklerinin Osmanlı dönemi ve günümüzde uygulanan reçeteleri oluşturulmuştur. Söz konusu yemeklerin her iki dönemde de reçetelerine bağlı kalınarak uygulaması yapılmış ve her birinin hedonik skala ve lezzet profilleri, eğitimli 10 kişilik panelist grup tarafından duyusal analiz tekniği ile değerlendirilmiştir. Ayrıca et yemeklerinin genel beğeni düzeyi ve durumları da belirlenmiştir. Lezzet profil analiz sonucu ortalamalarına göre en çok beğenilen tarif 8.5 puan ile Osmanlı dönem reçetesine bağlı kalınarak yapılan; orman kebabı tarifi olmuştur. Genel beğeni açısından Osmanlı döneminden incik yahnisi 8.4, güveç kebabı 8.1, Hünkârbeğendi 7.2, tas kebabı 6. 89 puan almıştır. Günümüz reçetesine bağlı kalınarak yapılan;

Hünkârbeğendi 7.5, güveç kebabı 7.4, orman kebabı 7.3, incik yahnisi 6.9 puan almış ve tas kebabı ise 6.19 puan alarak genel beğeni sıralamasında son sırada yer almıştır. Bu sonuçlar ile yemeklerin günümüz tarifleri ve Osmanlı dönemi tarifleri arasında lezzet kıyaslamaları yapılarak tüketici tercihi konusunda duyusal anlamda nihai bir yargıya ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Mutfağı, Et Yemekleri, Duyusal Analiz, Balıkesir

ABSTRACT

CONTENT REVIEW AND SENSORY ANALYSIS OF THE SELECTED MEAT DISHES FROM OTTOMAN CUISINE WITH THE SAME NAME TO OUR PRESENT DAY: THE CASE OF BALIKESIR

KAHRAMAN, Kadirye

Post-Graduate, Gastronomy and Cuisine Arts Department

Thesis Counselor: Prof. Dr. Düriye BOZOK

2020, 116 Pages

The interest in local foods and historical dishes has been increasing day by day in recent years. In this context, the protection and maintaining the culinary culture have also become important. It is a well-known fact that the foundations of the Turkish Cuisine Culture were laid with the Ottoman Cuisine. In the present study, the purpose was to determine the consumer preferences by comparing the taste of meat dishes made with the same name in the Ottoman Cuisine and in our present day. In the scope of the present study, the meat and the usage areas of meat were examined primarily, and the changes in the Ottoman Cuisine were examined over centuries. The reflections of the changes mentioned above on meat dishes were mentioned by examining the cookbooks of the period, and Balikesir Food Culture, Balikesir Culinary Culture, and the meat dishes were discussed in detail. 5 kinds of meat dishes that have come to our present day while preserving their names in time with some variations in their contents or cooking techniques were determined with literature review and with face-to-face interviews with restaurant kitchen chefs in Balikesir. In this way, the recipes of Stew (Guvec), Forest Kebab (Orman Kebap), Incik Kebab, Tas Kebab and Hunkar Begendi dishes from the Ottoman Period and today were created. The abovementioned dishes were cooked in line with the recipes of both periods, and the Hedonic Scale and taste profiles of each were evaluated by a trained 10-person panelist group by employing the Sensory Analysis Technique. In addition, the general Hedonic Scale and status of meat dishes were also determined. According to the averages of the Taste Profile Analyses, the most appreciated recipe was the Forest kebab, which was cooked by adhering to the Ottoman Period recipe

with 8.5 points. In terms of General Hedonic Scale, the Ottoman Period Incik Stew received 8.4 points, Stew kebab received 8.1 points, Hunkarbegendi received 7.2 points, Tas kebab received 6.89 points. When these dishes were cooked by adhering to today's recipes, Hunkarbegendi received 7.5 points, Stew received 7.4 points, Forest kebab received 7.3 points, Incik Stew received 6.9 points, and Tas kebab ranked last in the overall Hedonic Scale by receiving 6.19 points. With these results, a final sensory judgment was reached on consumer preferences by comparing the tastes between today's recipes and Ottoman recipes.

Keywords: Ottoman Cuisine, Meat Dishes, Sensory Analysis, Balikesir

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ iii
ÖZET iv
ABSTARCT vi
İÇİNDEKİLER viii
ÇİZELGELER LİSTESİ xi
ŞEKİLLER LİSTESİ xii
KISALTMALAR VE SEMBOLLER LİSTESİ xiii
1. GİRİŞ 1
1.1. Araştırmanın Problemi 4
1.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi 5
1.3. Varsayımlar 6
1.4. Sınırlılıklar 6
1.5. Tanımlar 6
2. İLGİLİ ALAN YAZIN 8
2.1. Kuramsal Çerçeve 8
2.1.1. Et ve Çeşitleri 8
2.1.2. Osmanlı Mutfağı 9
2.1.2.1. Osmanlı Dönemi Et Yemekleri 16
2.1.2.2. Kullanılan Et Çeşitleri 17
2.1.2.3. Kullanılan Çeşniler 20
2.1.2.4. Kullanılan Araçlar, Pişirme Teknikleri ve Sunum 21
2.1.3. Günümüz Yemek Kültürü 24
2.1.4. Balıkesir Yemek Kültürü 26
2.1.4.1. Balıkesir Mutfak Kültüründe Et Yemekleri 30
2.1.4.2. Balıkesir Mutfağından Seçilmiş Et Yemekleri 34
2.1.5. Duyusal Analiz 43
2.1.5.1. Duyusal Analizin Tanımı ve Amacı 43
2.1.5.2. Duyusal Analizin Önemi 45
2.1.5.3. Lezzet Profil Analizi 46
2.1.5.4. Hedonik Skalalar 47
2.2. İlgili Araştırmalar 47

3.YÖNTEM 52
3.1. Araştırmanın Modeli 52
3.2. Bilgilerin Toplanması ve Değerlendirilmesi 54
3.3. Verilerin Toplanması ve Değerlendirilmesi 54
3.3.1. Geçmişten Günümüze Aynı İsimle Gelen Et Yemeklerinin Belirlenmesi 55
3.3.2.Balıkesir'de Örneklem Seçilen Restoranlardaki Ustalardan Alınan Reçeteler 56
3.3.3. Duyusal Analizi Yapılan Güncel Reçetelerin Hazırlanması 56
4. BULGULAR VE YORUMLAR 58
4.1. İçerik Analizi 58
4.1.1. Osmanlı Dönemi Orijinal Tarifler 58
4.1.1.1. İncik Yahnisi 58
4.1.1.2. Güveç Kebabı 58
4.1.1.3. Tas Kebabı 59
4.1.1.4. Patlıcan Hünkâr Beğendi 59
4.1.1.5. Orman Kebabı 60
4.1.2. Osmanlı Döneminden Uyarlanan Tarifler 60
4.1.2.1. İncik Yahnisi 60
4.1.2.2. Güveç Kebabı 61
4.1.2.3. Tas Kebabı 63
4.1.2.4. Hünkârbeğendi 64
4.1.2.5. Orman Kebabı 65
4.1.3. Günümüzde Balıkesir Ustalarının Uyguladığı Güncel Tarifler 66
4.1.3.1. Güncel İncik Yahnisi 66
4.1.3.2. Güncel Güveç 67
4.1.3.3. Güncel Tas Kebabı 68
4.1.3.4. Güncel Hünkârbeğendi 69
4.1.3.5. Güncel Orman Kebabı 70
4.2.2. Duyusal Analiz Verileri 71
4.2.2.1. İncik Yahnisi 72
4.2.2.2. Güveç Kebabı 76
4.2.2.3. Tas Kebabı 79
4.2.2.4. Hünkârbeğendi 82

4.2.2.5. Orman Kebabı 86
5. SONUÇ VE ÖNERİLER 89
5.1. Sonuç 89
5.2. Öneriler 91
KAYNAKÇA 94
EKLER 107

ÇİZELGELER LİSTESİ

Çizelge 1. Balıkesir Kuzu Eti Coğrafi İşaret Tescil Bilgileri 31
Çizelge 2. Alan Yazın ve Saha Araştırmasında Belirlenen Yemek Listesi 55
Çizelge 3. Deneysel Uygulama ve Duyusal Analiz İçin Seçilen Yemek Listesi 55
Çizelge 4. İncik Yahnisi İçin Baz Alınan Reçete 60
Çizelge 5. Güveç Kebabı İçin Baz Alınan Reçete 61
Çizelge 6. Tas Kebabı İçin Baz Alınan Reçete 63
Çizelge 7.Hünkârbeğendi İçin Baz Alınan Reçete 64
Çizelge 8. Orman Kebabı İçin Baz Alınan Reçete 65
Çizelge 9. Güncel İncik Yahnisi (İncik Haşlama) İçin Baz Alınan Reçete 66
Çizelge 10. Güncel Güveç Kebabı İçin Baz Alınan Reçete 67
Çizelge 11. Güncel Tas Kebabı İçin Baz Alınan Reçete 68
Çizelge 12. Güncel Hünkârbeğendi İçin Baz Alınan Reçete ..... .69
Çizelge 13. Güncel Orman Kebabı İçin Baz Alınan Reçete.....70
Çizelge 14. İncik Yahnisi Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri..... 75
Çizelge 15. Güveç Kebabı Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri..... 79
Çizelge 16. Tas Kebabı Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri..... 82
Çizelge 17. Hünkârbeğendi Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri..... 85
Çizelge 18. Orman Kebabı Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri..... 89

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Lezzet Profil Analiz Formu 46
Şekil 2. Hedonik Skala Formu 47
Şekil 3. Panel Ortamı ve Duyusal Analiz Uygulaması 72
Şekil 4. İncik Yahnisi Osmanlı Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı 73
Şekil 5. İncik Yahnisi Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı 74
Şekil 6. İncik Yahnisi Osmanlı Tarifi ve Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı 75
Şekil 7. Güveç Kebabı Osmanlı Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı 76
Şekil 8. Güveç Kebabı Güncel Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı 77
Şekil 9. Güveç Kebabı Osmanlı ve Güncel Balıkesir Tarif Örümcek Ağı Diyagramı 78
Şekil 10. Tas Kebabı Osmanlı Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı 79
Şekil 11. Tas Kebabı Güncel Balıkesir Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı 80
Şekil 12. Tas Kebabı Osmanlı Tarifi ve Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı 81
Şekil 13. Hünkârbeğendi Osmanlı Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı ..... .83
Şekil 14. Hünkârbeğendi Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı 84
Şekil 15. Hünkârbeğendi Osmanlı Tarifi ve Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı. 85
Şekil 16. Orman Kebabı Osmanlı Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı 86
Şekil 17. Orman Kebabı Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı 87
Şekil 18. Orman Kebabı Osmanlı Tarifi ve Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı.. 88

KISALTMA VE SEMBOLLER LİSTESİ

ABD:	Ana Bilim Dalı
cm:	Santimetre
Çev.:	Çeviren
Ed.:	Editör
g:	Gram
kg:	Kilogram
LPA:	Lezzet Profil Analizi
MEB:	Milli Eğitim Bakanlığı
ml:	Mililitre
TDK:	Türk Dil Kurumu
TPE:	Türk Patent Enstitüsü
vd.:	Ve diğerleri

1.GİRİŞ

Kültür, insanların paylaştıkları davranış örgüsü ya da biçimidir. Yemek geleneği de insanların kültürel paylaşımlarına örnek gösterilebilir. Aynı kültürü paylaşan insanların benzer yemek yeme alışkanlıklarına sahip olduğu bilinmektedir (Tez, 2015). Türk mutfağı, pişirme şekilleri, ürün çeşitliliği ve özgün lezzetleri bakımından dünyanın en zengin mutfaklarından biridir. Türk mutfağının en önemli özelliği, mutfak sanatının her dalında birbirine denk zenginlik ve nefasette örnekler sunmuş olmasıdır (Halıcı, 2009). Bünyesinde barındırdığı çeşitlilik sayesinde birçok ülkenin mutfağını etkilemiştir. Nicolaieff ve Phelan (1981,15); Danimarka'dan Fas'a, Rusya'dan, Romanya'ya yeryüzünün geniş bir alanında Türk mutfağının kalıcı izlerini görmenin mümkün olduğunu belirtmişlerdir.

Yerel mutfak, kültürel mirasın bir parçasıdır (Güneş, Ülker ve Karakoç, 2008, 13). Atalarımızın bizlere bıraktıkları kültürel miras olan yerel mutfağın en göz alıcı örneği Osmanlı mutfağıdır. Osmanlı mutfağı denilince akıllara yemek kültürü, saray mutfağı, sofra zenginliği, yemek sanatı gelmektedir (Bulduk, 1993). Osmanlı mutfağı, Balkanlar, Ege, Suriye, Kafkaslar ve Anadolu mutfaklarının kültürel etkileşimleri ile gelişen geniş bir mutfaktır. Bir başka tanımla Osmanlı İmparatorluğunun bünyesinde gelişimini sürdüren tüm grupların mutfak kültürünü içinde barındıran fakat ağırlıklı olarak Türk mutfak kültürünün kendini gösterdiği ayrıca geçmişten günümüze gelen mirasları da içeren bir Ortadoğu mutfak uygulamasıdır (Şavkay, 2000a). 600 yıl içerisinde saray mutfağı; kimliği olan, çok kültürlü, yaratıcı ve nitelikli bir mutfak olmayı sürdürmüştür. Bahsi geçen bir çok kültürü bünyesinde barındırmasında her ulustan kadınlar ile evlenilmesinin etkin bir rolü olduğu düşünülmektedir. Osmanlı Mutfağında çeşitliliğe katkı sağlayan bir diğer unsur ise; İstanbul dışındaki kentlere ve kasabalara gönderilen elçiler, kadılar gibi görevlilerin ziyaret ettikleri bölgelerde ki yöresel yemekleri beğenip tanıtarak Osmanlı mutfağına kazandırmalarıdır (Işın, 2008). Örneğin; Osmanlı Saray mutfağında yapıldığı bilinen, Çerkez Tavuğu, Tatar Böreği, Arnavut Ciğeri ve Laz Böreği gibi yemekler, ait oldukları etnik grupların adıyla anılmakta ve Osmanlı Saray mutfağında sıklıkla tüketilmekteydi. Fakat anılan yemeklerin çoğunun orijinalleri ile bugün Türk Mutfağı çatısı altında aldıkları son biçimleri arasında bire bir ilişki bulunmamaktadır (Hatipoğlu ve Batman, 2014, 68).

İmparatorluğun çok kültürlü yapısının etkisiyle birden fazla kültüre özgü yemeğin yan yana sunulduğu Osmanlı Saray Mutfağı (Mutluer, 2012), 15. yüzyılda yemeklerin çeşit olarak az ve sade; 16. yüzyılda ise en görkemli yıllarını yaşadığı anlaşılmaktadır. 15. yüzyılın ortalarında Fatih Sultan Mehmed döneminde Topkapı Sarayına yeni mutfaklar yaptırması ile saray mutfağı tarihinin en hızlı gelişimini göstermeye başlamıştır (Baysal, 1993). Başlangıçta oldukça mütevazı iken, 16. yüzyıldan itibaren ülkenin gücünü ve zenginliğini yansıtan bir çeşitliliğe bürünmüştür (Ünsal, 2011). 17. ve 18. yüzyılda da bu görkemli dönem devam etmiştir. Aslında II. Mehmed zamanında balık, havyar ve karidese, 16. yüzyılın ikinci yarısında kümes hayvanlarının daha ender türlerine duyulan ilginin dışında, 15. ile 17. yüzyıl arasında sarayın yeme içme alışkanlıkları fazla değişmemiştir. Ancak daha fazla çeşide ve daha fazla miktarda yiyecek tüketimine doğru hafif bir eğilim görülmüştür. Yine Osmanlı Mutfağındaki önemli değişimler, 19. yüzyılda Tanzimat hareketi ile güçlenen Batılılaşma sürecinde, özellikle Fransız Mutfağının etkisi sonucu, daha da açık bir biçimde gerçekleşmiştir. Bu süreçten sonra artık, Osmanlı Mutfağını "Klasik Osmanlı Mutfağı" ile "Yeni Osmanlı Mutfağı" şeklinde, ya da "Alaturka Osmanlı Mutfağı" ile "Alafranga Osmanlı Mutfağı" şeklinde ayırmak mümkün olabilmektedir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı saray ve çevresinde yabancı konuklar ağırlanırken Fransız mutfağının tercih edilmesi, o dönemde seçkin Fransız mutfağının Avrupa'da gastronomi dünyasına egemen olması sebebiyle açıklanabilir. Batı'ya ait ürünlerin Osmanlı piyasasında fazlalaşması damak tadını etkilemiştir. Tüketim anlayışındaki değişim Osmanlı toplumunun beslenme alışkanlıklarına yansımıştır. Domates, patates gibi ürünler Osmanlı sarayının, elit kesiminin ve XIX. yüzyılda yükselişe geçen orta sınıfta bulunan grubun sofralarını süslemiştir. 151 Batı kültürü ile temas mutfak kültüründe değişimler meydana getirmiştir (Kurukamçı, 2017).

Günümüzde ise modernleşme ile birlikte toplumların yaşam biçimleri, özellikle de insanların tüketim alışkanlıkları köklü değişimlere uğramıştır. Tüm Dünya'nın yaşadığı bu değişimlerden Türk Mutfağı da nasibini alarak zaman içerisinde Osmanlı Mutfağı büyük ölçüde unutulmuştur. Osmanlı mutfağında birçok tat öğeleri (tuzlu, ekşi, acı, tatlı) aynı yemekte kullanılmaktaydı ve bu yemekler her bir tadın duyusal olarak hissedilebildiği dengeli yemeklerdi. Günümüz mutfak

kültüründe ise tuzlu, tatlı, ekşi ve acılı yemekler ayrı yapılmakta, az miktarda örneği olsa da bir arada çok tercih edilmemektedirler.

Balıkesir, Osmanlı Devleti zamanında özellikle batı Anadolu' nun iskanında İstanbul'un alınmasında; Kuva-yi Milliye'nin kuruluşu ve Kurtuluş savaşında büyük önem taşıyıp, günümüzde ticaret ve ekonomisi ile Türkiye Cumhuriyeti için önde gelen şehirlerden biri olmaya devam etmektedir. Farklı coğrafyalarda yaşayan Türk toplulukları farklı beslenme rejimlerinin ve geniş bir mutfak kültürünün sahibi olmuştur (Efe, Soykan, Cürebal ve Sönmez, 2018, 1-18). Balıkesir "yemek kültürü" yüzyıllardır önemli bir yere sahiptir. Şehrin İstanbul ve İzmir'e geçiş noktasında olması, körfez bölgesine yakın bulunması, iklim çeşitliliği ve verimli topraklara sahip olması, yüzyıllardan bu yana Türklerin ve farklı kültürlerin bir arada bulunması mutfak kültürünün zenginliğini oluşturmuştur. Bununla birlikte Manyas ve Karesi bölgesindeki Yörük, Türkmen, Manav, Çerkez, Muhacir, Pomak ve Tatar gibi çok çeşitli etnik gurubun bir arada yaşaması, etkin bir yemek kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Bu etkin kültür zaman içinde yavaş yavaş oluşmuş ve yerleşme yerinin coğrafi, beşeri ve ekonomik durumu yemeklerin lezzetini ve yaygınlığını etkilemiştir (Bozok ve Kahraman 2015, 86). Osmanlı döneminde yapılan yemekler günümüze gelinceye kadar farklı değişimlere uğramıştır. Bu değişimde gerek sosyo ekonomik durum, gerekse kültürel koşulların etkisi sebep olmuştur. Balıkesir yemek kültüründe et önemli bir ögedir. Balıkesir'de kırmızı et hayvan yetiştiriciliğinin önemli boyutta olması et tüketimi ve et yemekleri çeşitliliğine olumlu olarak yansımıştır. Kırmızı et ile birlikte kümes ve deniz ürünleri tüketimi de oldukça yaygındır (Balıkesir Valiliği, 2009, 3). Balıkesir mutfağında, Osmanlı döneminde yapılan Kuzu Çevirme, Kuzu Kapama, Yahni, Tirit, Kaburga Dolması, Güveç, Pideli Kebap, Köfte, Ciğer Sarma, Ördek ve Bıldırcın Dolması (Bozok ve Kahraman, 2015, 85-90), gibi et yemekleri orijinalliğini koruyarak günümüze kadar gelmiştir. İncik Yahnisi, Orman Kebabı, Tas Kebabı, Kapama gibi bazı et yemekleri ise isimlerini korumakla beraber malzeme ve yapılışlarında değişiklik olmasına rağmen günümüzde en çok tercih edilen et yemekleri arasında yerini almaktadır.

Yiyecek tüketiminde; yiyecekler başlı başına aroma, lezzet, görünüm ve doku gibi duyusal özelliklere katkı sağlarken, destinasyon çevresi de sosyal, kültürel, ekonomik ve hizmet alanı bileşenlerinin oluşturduğu alanın etkilerini kapsamaktadır. Ayrıca bireysel faktörler de, sosyo-kültürel ve fizyolojik olarak yiyecek tüketimi

davranışı üzerinde doğrudan veya dolaylı şekilde etkili olmaktadır. Bu üç geniş kategori arasında, bireye ilişkin faktörler, yiyecek tüketimindeki farklılıkların açıklanmasında son derece önemli kabul edilmektedir (Ölmez, 2017, 19).

Çalışmanın ilgili alanyazın aşaması, yazılı ve sözlü kaynaklara ulaşılmak suretiyle, derleme yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Derleme; belirli bir alan ve konuda yapılmış olan araştırmaların gözden geçirilip konuya uygun bilgilerin toplanılıp bir araya getirilmesidir. Bu amaçla öncelikle, gastronomi ve yemek tarihi kapsamında yazılan, kimi Osmanlı dönemi mutfak kültürü, Osmanlı dönemi saray mutfağı, Anadolu halk kültürü ve Türk mutfak kültürü kitapları, kimi ulusal ve uluslararası yemek kongreleri bildirileri ile kimi Mutfak kültürü dergileri ve akademik çalışmalar incelenerek derleme yapılmıştır.

İkinci aşamada ise Balıkesir restoranlarında Osmanlı döneminden buyana değişime uğrayarak aynı isimle günümüze kadar varlığını sürdüren Osmanlı Mutfağı et yemekleri belirlenmiştir. Bu et yemeklerinin Osmanlı döneminde yapılan orijinal tarifleri ve günümüzde yapılan tarifleri hazırlanarak aralarında ki duyusal farklılıkları belirlemek amacı ile Lezzet Profil Analizi (LPA) ve Hedonik Skala uygulanmıştır.

Belirlenen yemekler Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm mutfağında profesyonel mutfak donanımları ve ustaların eşliğinde hazırlanmıştır. Uygulanan lezzet profil analizi ise Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde duyusal analiz eğitimi alan 9 panelist, duysusal analiz eğitimi alan1 doktora öğrencisi toplam 10 panelist ve 1 panel lideri kontrolünde, Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü bünyesindeki servis laboratuvarında, duyusal analiz panel ortamına uygun koşullarda gerçekleştirilmiştir.

1.1. Araştırmanın Problemi

Osmanlı mutfak kültürü, yeme içme alışkanlıklarının tarihsel süreçteki durumunu ortaya koymaktadır. Osmanlı mutfak kültürü denildiğinde, Osmanlı coğrafyası üzerinde yaşayan insanların tüketmiş olduğu yiyecek ve içecekler ve bunların hazırlanmasında, pişirilmesinde, saklanmasında kullanılan araç gereç ve kullanılan teknikler anlaşılmalıdır. Osmanlı mutfak kültürü, dünyanın en önemli mutfak kültürleri içerisinde yer almaktadır (Seçim, 2018).

Araştırma ile ilgili alanyazın incelendiğinde, yazılı ve basılı kaynaklarda Osmanlı mutfağı hakkında birçok akademik çalışma bulunsa bile sadece et yemekleri, et yemeklerinin içeriği ve pişirme şekilleri açısından farklılıklarının nitel ve nicel olarak incelendiği yeterli akademik çalışma olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca günümüze aynı isimle gelen yemeklerin dönemlere göre geçirdikleri değişimleri inceleyen yeterli sayıda araştırma bulunmamaktadır. Söz konusu tez çalışması Türk Mutfak kültüründe, özellikle ziyafetlerin vazgeçilmezi olan et yemeklerinin dünü ve bugününü ayrıntılı bir şekilde değerlendirilmesi açısından önem taşımaktadır. Nitelik olarak incelenecek olan değişimler, nicel araştırma yöntemleri kullanılarak özellikle "lezzet ve aroma" açısından değerlendirilecek olmasından dolayı daha önce yapılan çalışmalardan farklılık göstermektedir.

1.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmada günümüz Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde büyük rol oynayan Osmanlı yemeklerini korumak, yaşatmak ve tanıtmak öncelikli amaç olarak belirlenmiştir. Ayrıca Osmanlı döneminden günümüze aynı isimle değişim göstererek gelen et yemeklerinin tarihin mutfak kültür kitaplarında saklı kalmış bilinmeyen reçetelerinin araştırılması, aynı isimle günümüze gelen bu yemeklerin Balıkesir restoranlarındaki yapılış şekillerinin belirlenmesi bir diğer amaç olarak belirlenmiştir.

Osmanlı mutfağından günümüze aynı isimle gelen et yemekleri detaylıca araştırılıp günümüze uyarlanmış şekilleri ve orijinal tarifleri ile 5'er tarif hazırlanarak bu yemekler arasındaki genel beğeni ve lezzet farklılıklarının kıyaslamalı olarak tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Yapılacak olan Lezzet Profil Analizi ve Hedonik Skala sonucunda geçmişteki tarifler ve Balıkesir'de uygulanan güncel tarifler kıyaslanarak Türk yemek kültüründeki değişiklikler olumlu/olumsuz yönleri ile anlamlandırılacaktır. Duyusal analiz verileri ile kıyaslaması yapılan et yemeklerinin tat değişimleri tespit edilerek yüzyıllar içindeki yemek kültürü etkileşimlerinin, yemeklerin lezzeti üzerinde olumlu veya olumsuz etkilerinin tespit edilmesi daha sonra yapılacak çalışmalara örnek olması açısından önemlidir.

1.3. Varsayımlar

Araştırmanın temel varsayımı Balıkesir restoranlarında çalışan ustaların istenilen reçeteleri doğru bir şekilde aktarmış olmalarıdır.

1.4. Sınırlılıklar

Çalışma kapsamında belirlenen ilk sınırlılık geçmişten günümüze ismini koruyarak gelen et yemekleridir. Ayrıca çalışmanın araştırma alanı da Balıkesir ili ile sınırlandırılmıştır. 2018 yılı Haziran ve Aralık ayı arasında, Balıkesir Karesi ilçesinde bulunan 2 restoran, Altıeylül ilçesinde bulunan 2 restoranda çalışan et yemeklerini pişiren ustalara ulaşılarak çalışmaya dahil edilen 5 et yemeği tarifi belirlenmiştir.

Çalışmada uygulanacak güncel reçetelerin belirlenmesinde Balıkesir restoranlarında çalışan ustalar ile sınırlandırılmıştır. Araştırma kapsamına alınan 20 restoranda Osmanlı döneminden bu güne aynı isimle gelen et yemeklerinin hazırlanıp müşterilere sunuluyor olması araştırmanın en önemli sınırlılığını oluşturmaktadır. Deneysel araştırma yapılarak reçetelendirilen Osmanlı Dönemi tarifleri *"İncik Yahnisi, Güveç, Tas Kebabı, Hünkâr Beğendi ve Orman Kebabı"* olmak üzere 5 çeşitle sınırlı tutulmuştur.

1.5. Tanımlar

Osmanlı Mutfağı: İstanbul'daki saray mutfağında ve saray çevresinde yaşayan, güzel yemeklerden hoşlanan bir seçkinler grubu tarafından 15. yüzyıldan itibaren biçimlendirilmiş bir yemek kültürüdür. Bu kültür, kullanılan malzemeden pişirme yöntemlerine, yemek çeşitlerinden yemek yeme alışkanlıklarına ve görgü kurallarına hatta mutfak binalarına kadar birçok konuyu kapsamaktadır (Yerasimos, 2014).

Yerel Mutfak: Belirli bir bölgede üretilen özgün ve kültürel karaktere sahip yiyecek ve içecekler (Bezirgan ve Koç, 2014; Kim, Eves ve Scarles, 2009).

Balıkesir Mutfağı: Balıkesir yöresinin sahip olduğu özgün yemekler, kullanılan malzemeler, pişirme şekilleri ve mutfak ekipmanlarının tümüdür (Bozok ve Kahraman, 2015).

Duyusal Analiz: Gıdaların çeşitli özelliklerine 5 duyunun tepkisini ölçen, analiz eden ve yorumlayan bir disiplindir (Onoğur ve Elmacı, 2015, 9).

Lezzet Profil Analizi: Lezzet bileşenlerinin nitel ve nicel özelliklerinin tanımlayıcı değerlendirme yöntemi ile detaylıca incelenmesini sağlayan bir duyusal analiz yöntemidir (Onoğur ve Elmacı, 2015, 67).

Hedonik Skala: Temel psikofiziksel hem de uygulamalı araştırmalarda hedonik tepkileri ölçmek için kullanılan ölçeklerdir (Lim, 2011, 738).

2. İLGİLİ ALANYAZIN

2.1. Kuramsal Çerçeve

Bu bölümde; ilgili literetürde et ve çeşitleri, Osmanlı mutfağı, Osmanlı dönemi et yemekleri, günümüz yemek kültürü, Balıkesir mutfağı, Balıkesir mutfak kültüründe et yemekleri, Balıkesir mutfağından seçilmiş et yemekleri,duyusal analiz ve ilgili araştırmalar ile bütünleşen kavramlarının ele alınışları açıklanmaktadır.

2.1.1. Et ve Çeşitleri

Et; sığır, manda, koyun, keçi gibi büyük ve küçükbaş hayvanlar; tavuk, hindi, kaz, ördek, beç tavuğu gibi evcil kanatlı hayvanlar ile tavşan ve domuzdan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçaları şeklinde tanımlanmaktadır. Taze et; soğutma dışında başka herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, modifiye atmosferde ambalajlama ve/veya vakum ambalajlama gibi gerektiğinde usulüne uygun olarak ambalajlanmış etlerdir (TGK, 2001-24345). Türk Gıda Kodeksi tebliğine (2006, 26221) göre kasaplık etlerin sınıflandırılması şu şekildedir;

a) Kasaplık hayvan: Büyükbaş, küçükbaş hayvanlar ve diğer kasaplık hayvanlar,

b) Büyükbaş hayvan: Sığır, manda ve deve,

c) Küçükbaş hayvan: Koyun ve keçi,

ç) Diğer kasaplık hayvanlar: Domuz, yaban domuzu, at ve tavşan.

Hayvansal protein açısından zengin olan et, yeterli ve dengeli bir beslenmede kilit bir ögedir. İnsan vücudunun günlük protein ihtiyacının %40-50'si hayvansal kaynaklı besinlerden karşılanmalıdır. Et, organizmanın canlılığını sürdürmesi, büyüme, gelişme ve vücudun fiziksel işlevlerini yerine getirilebilmesi için vücuda alınması gereken bütün aminoasitleri yeterli miktar ve oranda yapısında bulunduran bir gıdadır (Yaylak, Taşkın, Koyubenbe ve Konca, 2010, 21). Kırmızı et; insan beslenmesindeki önemi, et ve et ürünleri üretim sanayisi ve gelenekten gelen kültürel yapısı itibariyle Türkiye için ayrı bir öneme sahiptir. Türkiye'de yetiştirilen büyükbaş hayvanın tamamına yakını sığır, küçükbaş hayvanın önemli kısmı ise koyundan oluşmaktadır (Saygın ve Demirbaş, 2017, 74-75). Ülkede hayvan varlığı bazı AB ülkelerine göre daha fazladır. 2007-2016 verilerine göre Türkiye, AB sığır yetiştiriciliğinin %12'sini bulunduran Fransa ve Almanya'dan sonra üçüncü sırada, manda yetiştiriciliğinin % 25'ini barındıran İtalya'dan sonra ikinci sırada yer

almaktadır (DPT, 2014; FAO, 2015). Türkiye'de toplam kırmızı et üretimi incelendiğinde 2017 yılında 1 milyon 126 bin ton olarak gerçekleşen üretimin 114 yılına göre % 17 artmıştır. Toplam kırmızı et tüketimi 1 milyon 136 bin ton olup kişi başına tüketim miktarı 14 kg'dır. Toplam ihracat ise 209 ton olarak gerçekleşmişmektedir (Gül ve Yıldırım, 2018, 14). Türk mutfak kültüründe et önemli bir yer tutmaktadır. Türkler, Anadolu topraklarına geldiklerinde bu coğrafyada yaşayan toplumların yemek kültürünü de etkilemiştir. Türklerin et ve et ürünleri yemek kültürü ile yöresel Anadolu yemek kültürü bu süreç içinde birbirleriyle kaynaşmıştır. Eski Türklerde, et yemeklerinde fazla miktarda koyun eti, az miktarda keçi eti ve sığır eti kullanılmıştır. Etten kavurma, tuzlama, sucuk ve pastırma gibi ürünler üretilip uzun süre saklanarak doğrudan tüketilmiş ya da yemeklerde kullanılmıştır (Ertaş ve Gezmen, 2013, 119). Ayrıca bol olan et ve et ürünlerinden konserve üretilerek kullanılmış ve fazlası da ihraç edilmiştir (Talas, 2005). Türk mutfak kültüründe geçmişten günümüze et, et ürünleri ile et yemekleri önemini korumaya devam etmektedir.

2.1.2. Osmanlı Mutfağı

Ulusal mutfak, yalnızca ulusal ekonominin çıktısı değil, bir dünya görüşünün ürünü, bununla beraber bir toplumun yemek yeme ve pişirme yolu, farkında olmadan yapılan uygulamaları tercüme ettiği bir dil gibidir (Belge, 2001). Dünyada hemen her mutfak kültürünün temel sayılacak bazı özellikleri bulunmaktadır. Bunlar o mutfağı diğerlerinden ayıran en önemli özellikler olarak tanımlanmaktadır (Beşirli, 2010). Türk mutfağı zenginliği, gıda maddelerinin çeşitliliğinin yanında, Türklerin köklü bir tarihe sahip olmasına dayanır. Kültürel, sosyolojik ve coğrafi nedenlerle Türkler, komşuluk yaptıkları ve birlikte yaşamış oldukları farklı toplumlarla kültürel anlamda etnik vericilik ve etnik alıcılık yapmışlardır. Bu alış-veriş, yiyecek ve içecek kültürünü de etkilemiştir (Talas, 2005). Osmanlı Devleti döneminde Türk Mutfağı "saray", "konak" ve "aşçılar" ekseninde dünyaya nam salan ihtişama kavuşmuştur (Güldemir, 2014). O dönemde Osmanlı Devletine yabancı ülkelerden ziyarete gelen devlet adamları yedikleri Türk yemeklerini beğendiklerinden dolayı aşçılarını yetişmesi için Türk aşçılarının yanına göndermişlerdir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014,198). Kültürler sürekli etkileşim halinde olduklarından, yemek kültürü de çevredeki toplumların kültürel etkilerinden uzak duramaz. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesinden sonra, özellikle de Osmanlı dönemi boyunca gerek Doğu gerekse

Batı kültürlerle etkileşime devam etmiştir. Osmanlı, fethettikleri bölgelerde tanıdıkları yiyecekleri merkeze getirip coğrafyaya uyumlu olanlardan çoğunun yetiştirilmesini sağlayarak mutfak kültürü etkileşiminin arttırıldığı önemli bir dönemdir (Bilgin, 2002). Diğer taraftan İstanbul dışındaki kentlere ve kasabalara gönderilen kadılar, müdürler, kaymakamlar ve paşalar, başkent ve saray çevresindeki sanat mutfağını taşraya tanıtmakla kalmayıp, beğendikleri yöresel yemekleri de Osmanlı mutfağı'na katmışlardır (Işın, 2008). Osmanlı mutfağı, soğuklardan sıcaklara, tatlılardan içeceklere kadar tam bir şölendir. Osmanlı mutfağının temeli, Türk mutfak geleneğine ve İslami anlayışa dayanır (Şavkay, 2000). Türk mutfağı, Osmanlı döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yoluyla gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almıştır (Halıcı, 1981). Bu dönemde saray mutfağı en hızlı gelişimini Fatih Sultan Mehmet döneminde 15. yüzyılın ikinci yarısında padişahın, Topkapı Sarayı'na yeni mutfaklar yaptırmasıyla göstermiştir (Şavkay, 2000). Saray yemek kültürü, dönemin mutfak kültürünün zirvesi olarak kabul edilmektedir (Bilgin, 2002). Saray mutfağı kadar gösterişli olmasa da halk mutfağı da çeşit ve lezzet açısından çok zengindir. Misafirperverlik seviyesi yüksek olan halk, misafirlerine beğenebilecekleri yemekler çıkarmaya çalışırken özel lezzetler ortaya çıkmıştır (Güler, 2010).Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişmesi ve çok geniş coğrafi alana hakim olması sonucunda bir çok farklı kültürle tanışması Türk mutfak kültürünün gelişimine katkı sağlamıştır. 15. yüzyıl ve 16. yüzyılda yemek çeşitleri az sayıda ve sadedir. 16. yüzyıl son refah asrında çeşitler artmış ve en haşmetli dönemini yaşamıştır (Ünver, 1981). Osmanlı'da mutfak, saray yaşamının önemli bir parçası olarak görülmektedir. Saray mutfağının sürekli yenilikler arayan, zengin ve lezzetli çeşitler oluşturan bir yer olması Türk mutfak kültürünün gelişmesine katkı sağlamıştır (Ciğerim, 2001). Dönemin ihtişamlı yılları 17. Ve 18. yüzyılda da devam ederken, 19. yüzyılda imparatorluğun gerileme sürecine girmesi Türk mutfak kültürünü de etkilemiştir (Tuncel, 2000). Osmanlı mutfağı, tereyağı ile zeytinyağının, etle balığın, hamurla sebzenin, tatlı ile ekşinin, yoğurdun ve yumurtanın uyumlu ve dengeli bir ürünüdür. Bu yönüyle, zenginliğin yanı sıra tutumlu ve oldukça sağlıklı bir mutfak olarak gösterilmektedir (Ünsal, 2002). Bu dönem mutfağı yüzyıllara göre farklılık ve gelişim göstermektedir. 14. ve 15. yüzyıl Osmanlı mutfağında yer alan yemeklerden bazılarının, 13. yüzyılda yer alan tutmaç, buğday aşı, paça aşı, et kavurmaları, kebaplar, erişte, memnuniyet, kadayıf, şeker börek, muhallebi, kırma badem helvası ve boza gibi yemeklerin Fatih döneminde, saray mutfağında pişirildiği

saray kayıtlarından öğrenilmektedir (Ünver, 1952). 14. yüzyıl sonuna doğru Bursa'nın uluslararası ticaretin en önemli merkezi haline gelmesiyle Osmanlı, içinde şeker ve farklı baharatların da bulunduğu, lüks sayılan gıdaları bol miktarda ve ucuza temin ederek, söz konusu ürünleri ilk defa tanıma ve tüketme fırsatı yakalamıştır (İnalcık, 1978). Bu avantaj gıda zenginliği, yemek çeşitliliğinin gelişmesini sağlamıştır.

15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı sarayında çevirmeler, ızgaralar, ızgara kebaplar, kavurmalar, kebaplar, yahniler, güveçler, şiş et, meyveli et yemekleri, köfteler, tutmaç, keşkek, arap aşı, koruk çorbası, erik çorbası, kelle paça, koruklu kabak aşı, bulgur pilavı, pirinç pilavı, soğan dolması, elma dolması, mantı, erişte ile birlikte Fatih Sultan Mehmet'in sofrasında kabuni, boranı, mutancana, salma tavuk kalyesi, mantı, zülbiye ve baklava gibi yemekler bulunduğu bilinmektedir (Yerasimos, 2002). Klasik Osmanlı mutfağında yemeklerin tamamına yakınında susam yağı, zeytinyağı ve sadeyağ ile çeşitli baharatlardan elde edilen soslar kullanılmıştır (Reindl ve Kiel, 2006, 75). Yemeklerin lezzetlendirilmesinde ise zencefil, muskat, karanfil, tarçın, kakule ve kişniş gibi baharatların yanı sıra erik, ayva, nar gibi ekşi meyveler, koruk suyu ve sirke bolca kullanılmıştır (Argunşah ve Çakır, 2005, 54). Osmanlı Saray mutfağı'nda içecek olarak en çok su, şerbet ve şurup tüketildiği kayıtlarda yer almaktadır (Hatipoğlu ve Batman, 2014, 66). Osmanlı'da günlük yaşamda çok geniş kullanıma sahip olan misk, amber, sarısabır gibi çeşitli kokulu maddelerle farklı aroma ve lezzetlerde çok çeşitli şerbetler yapılmıştır. Şerbitçiler "şerbetciyan" adı altında esnaf birlikleri içinde yer almış, şerbet veya cülab diye adlandırılan içecekler zengin sınıf tarafından yemekten sonra tüketilmiştir (Akçiçek, 2002). Aynı dönemde kuzu, ördek, kaz, güvercin gibi canlı hayvanların etleri, bazı taze meyveler, kaymak ve kaşkaval peyniri, deniz ürünlerinden havyarile çeşitli içecek ve macunlar seçkin zümrelerin sofralarında yer almıştır (Bilgin, 2008). Ayrıca reçineli nebati bir içecek olan sahlep ile darıdan üretilen boza bu dönemdeki orta halli halkın kış mevsiminde tükettiği içecekler arasında gösterilmiştir (D'Ohsson, 2002). Ziyafet öncesi ve sonrası davetlilere kahve, şerbet, tatlı, bade ve dondurma ikram edilmiştir (Kut, 2008). 18. yüzyıl Osmanlı hayatını anlatan Moritt İstanbul'da pek çok şerbetçi dükkanı olduğunu ve genellikle de üzüm, şeker ve sudan yapılmış olan şerbetlerin İstanbul'un her sokağında satıldığını kaydetmiştir (Akçiçek, 2002). Kahve, 16. yüzyılın başında bölgeye girişiyle Anadolu'ya hızla yayılmış

günümüze kadar özel keyif verici içecek olarak yerini korumuştur (Trepanier, 2008). Ekmeklere gelince has ekmek, fodula, nan-ı müdevver, nan-ı pîç, nan-ı nohut, nan-ı kirde, çörek, poğaça, semiz halka, simit halka, gözleme, peksimed, yufka, nukul gibi ekmek çeşitleri ve unlar da üretilmiştir. Un ve ekmeklere susam, çörekotu, yumurta, sakız ve anason gibi maddeler ilave edilerek çeşitlendirilmiştir. Fatih döneminde has ekmeğe kuyruk yağı ve rezene tohumukatıldığı bilinmektedir 16. ve 17. yüzyılda kırma ekmek ve ekmek defnesi cinsi ekmeklerin yılın her günü yenildiği belirtilmiştir (Bilgin, 2008). Günümüzde özellikle ramazan ayında sıklıkla tüketilen pideden hiçbir şekilde bahsedilmemektedir.

Bu dönemde tüketilen pilavların yapımında bol sade yağ ve bal kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca bazı pilavların içerisine nohut ve civardan toplanılan safrandan eklenerek renklendirildiği de aktarılan bilgiler arasında yer almaktadır. Pirinçten yapılan yemekler bol miktarda siyah üzüm, bal ve kuruyemişlerle tatlandırılmıştır. Tuz ise hem tuzlu yemeklerde hem de tatlılarda kullanılmıştır (Faroqhi, 2008). Süt, yoğurt ve tereyağı 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında tüketilen temel yiyecekler arasında yer almıştır. Çevre köylerin mandıralarından gelen süt ve kaymak dışında, Kasımpaşa yoğurdu, Eyüp yoğurdu, fıçı yoğurdu, kepçe tutmaz gibi yoğurt çeşitleri de çokça tüketilmiştir. Osmanlı saray mutfağı, başlangıçta oldukça gösterişsiz iken, 16. yüzyıldan itibaren ülkenin gücünü ve zenginliğini yansıtan bir çeşitliliğe büründüğü söylenebilir (Ünsal, 211). 15. yüzyılda yemeklerin çeşit olarak az ve sade, 16. yüzyılda ise en görkemli yıllarını yaşadığı anlaşılmaktadır. 17. ve 18. yüzyılda da bu görkemli dönem devam etmiştir (Reindl ve Kiel, 2006, 75). 18. yüzyılın başında Lale Devrinden sonra ilk batılılaşma girişimlerinin başlamasıyla, en önemli hamleleri bu dönemde gerçekleşmiştir. Bu dönemde, Osmanlı mutfağında ev yemeklerinde "oyuncaklı" diye bilinen dolmalar, sarmalar, içli köfte gibi yemekler dikkat çekmektedir (Belge, 2000). Patlıcan Türk mutfağına Avrupa'dan daha geç çağlarda girmiş bir sebzedir. Farklı pişirme teknikleri ile hünkârbeğendi, karnı yarık, imam bayıldı ve söğürtme gibi çeşitli yemeklerle Türk mutfak kültürüne çabuk dahil edilmiş olup, Avrupa'dan daha zengin çeşitlilikte kullanılmıştır (Ögel, 1981).Türk mutfak kültüründe helva özel gün yemeği olarak kültürel bir değere sahiptir. Osmanlı'da helva sıradan bir gıda ürünü olmaktan çıkıp sosyolojik bir değer kazanmıştır. Böylece helvanın etrafında çok zengin etkileyici iyi bir kültür oluşmuştur. Hıdrellezde, çiğdem düğününde, yoğurt bayramında, çeşitli sebeplerle

helva yapılıp yenildiği bilinmektedir. Bu dönemde yapıldığı bilinen helvalara 15. yüzyılda helva-yı hakani, bal ve pekmez helvası, helva-yı sabuni, 16. yüzyılda ak helva, fındık helvası, badem helvası, 17. yüzyılda şekerli miskli helva, kepçe helvası, 18. yüzyılda helva-yı me'hmuniye, helva-yı güllabiye, gaziler helvası, özbek helvası, 19. yüzyılda sabuniye, asude helvası, peynir helvası, irmik helvası örnekleri gösterilebilir (Tufan, 2008).

Türk mutfak kültüründe sıkılıkla kullanılan ürünlerden birisi de zeytindir. 19. yüzyılının ortalarından itibaren zeytin üretiminin yaygınlaşmasına bağlı olarak mutfaklarda zeytin ve zeytinyağı kullanım düzeyinin arttığı görülmektedir (Doğan, 2008). 19. yüzyıl İstanbul mutfağı Osmanlı saray ve çevresinde, 15. yüzyıldan 19. yüzyıl sonuna kadar, asırlar boyunca şekillenmiş seçkin bir mutfak olarak tanımlanmıştır (Samancı ve Croxford, 2006, 11). 19. yüzyıl mutfağı, 15. ve 16. yüzyıllara kıyasla Osmanlı mutfağında dikkati çeken bir başka değişimin ise yemeklerde tatlı, tuzlu ve ekşi tatların birbirinden ayrılmaya başlaması ve yemeklerde kullanılan baharat çeşitliliğinin azalması olduğu belirtilmiştir. 19. yüzyıl İstanbul mutfağı, farklı kültürlerden aldığı çeşitliliği harmanlayarak, sentez bir kültür ortaya koymuştur (Şevket, 1927). 19. yüzyılda Tanzimat hareketi ile güçlenen Batılılaşma sürecinde mutfak kültürünün, özellikle Fransız mutfağının etkisi altında kaldığı görülmektedir. Bu süreçten sonra artık, Osmanlı Mutfağı'nı "Klasik Osmanlı Mutfağı" ile "Yeni Osmanlı Mutfağı" şeklinde, ya da "Alaturka Osmanlı Mutfağı" ile "Alafranga Osmanlı Mutfağı" şeklinde ayrılması uzmanlarca uygun görülmüştür (Hatipoğlu ve Batman, 2014, 66).

Osmanlıların 19. yüzyılda Batı ile ilişkilerini ilerletmeleri sonucu mutfak kültürümüz de Avrupa'dan etkilenmeye başlamıştır (Çakıcı ve Eser, 2016, 217). 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı saray ve çevresinde yabancı konuklar ağırlanırken Fransız Mutfağı tercih edilmiştir (Hatipoğlu ve Batman, 2014, 66). 19. yüzyıl Osmanlı mutfağı kendi coğrafyasının ötesinde farklı coğrafyaların mutfaklarının da hayat bulduğu bir merkez olmuştur (Samancı ve Croxford, 2006b, 12). 1844'te yayınlanmış olan Melceü't-Tabbahin'de, İstofato Kum Makaronya, İstofato kum-patates tabir olunan yahni adları altında sadece iki adet yabancı kökenli yemek bulunurken 1880 sonrası yayınlanmış olan Yeni Yemek Kitabında bulunan yeni yemek tariflerinin sayısının daha fazla olduğu görülmektedir (Samancı, 2006a). Bugünkü anlamıyla restoranlar Osmanlı Devleti'nde 19. yüzyıl sonlarında açılmıştır.

İstanbul'da Avrupa yemeklerinin sunulduğu otel restoranları 1890- 1920'li yıllarda popüler hale gelmiştir (Güzel, Şahin ve Ünver, 2015, 65). 1920 yıllarından itibaren yayınlanmış olan Arap harfli Türkçe yemek kitaplarında Fransız mutfağına ait yemek tariflerinin çok daha fazla olduğunu görmek alafranga mutfağın bu dönemde de seçkin İstanbul mutfağında moda olmaya devam ettiğini göstermektedir (Samancı, 2006b). Osmanlı saray mutfağı ve seçkin İstanbul mutfağı 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar değişimler geçirerek evrimleşmiştir. 16. yüzyılın başlarından itibaren Amerika kıtasının keşfi sonrasında yeni yiyecek maddeleri, İstanbul mutfağının evrimleşme sürecine önemli katkıda bulunmuştur. 1800'lü yıllardan itibaren İstanbul mutfağında domates kullanılmaya başlamıştır. Ayrıca 19. yüzyılda Amerika kökenli sebzelerden patates, sakız kabağı, yeşil fasulye, kırmızı – yeşilbiber, mısırın kullanılmasının yaygınlık kazandığı dönemdir (Samancı, 1998).

Günümüzde yemeklerden eksik edilmeyen patates, domates, şeker ya da şeker benzeri tatlandırıcılar Türk mutfağına geç dönemlerde girmiştir. Önceki dönemlerde ise domates yerine sirke, erik ve koruk suyu gibi ekşiler, şeker yerine bal, yemekleri tatlandırmada elma, erik gibi meyvelerin et yemeklerinde kullanıldığı bilinmektedir (Kut ve Dağdeviren, 2017, 5). Önceki yüzyıllardan farklı olarak 19. yüzyılda seçkin Osmanlı mutfağı, lüfer balığı tuzlaması, balık dolma zeytin, külbastı, tarak pilavı örneklerinde olduğu gibi, balık ve deniz ürünlerini daha önceden bilinen külbastı, pilav veya kebap gibi pişirme teknikleriyle yorumlanarak klasik dönem Osmanlı mutfağından farklılaştığı belirtilmiştir (Kahraman ve Sönmezdağ 2017, 15). 19. yüzyıl İstanbul mutfağı bir yandan Amerika kökenli sebze ve meyvelerin yaygın olarak kullanılmaya başlaması diğer yandan 1850 yıllarından itibaren, Avrupa mutfak kültürüne olan ilgiyi yansıtması bakımından diğer yüzyıllardan farklılık göstermektedir. Aynı zamanda balık tutkalı, vanilya, yenibahar ve kakao gibi farklı malzemeler mutfaklarda bu dönemde kullanılmaya başlamıştır (Samancı ve Croxford, 2006,13). Güllaç yapımında olduğu gibi gül suyu da tatlı ve içeceklerde bol miktarda kullanılmıştır (Küçük, 2017). 19. yüzyıla ait yemek tariflerinde 15. yüzyılda olduğu gibi çok fazla meyve ve etin bir arada bulunduğu tatlı-tuzlu lezzet kalıpları ve baharat çeşitlemesi yoktur.

Kendi yapısı içinde zaten var olan farklı cemaatlerin beslenme alışkanlıklarını da kendi bünyesi içinde harmanlayarak sentez bir kültür ortaya koyulmuştur (Samancı, 2008a). Bu zengin mutfakta mevsimine göre kavun, nar,

üvez, ayva, muşmula gibi meyveler hevenk yapılıp evin tavanına ya da kilerine asılarak saklanmış, ayrıca sebze ve meyvelerden turşular kurulup, ayva, vişne, mürdüm eriği, kızılcık, çilek gibi meyvelerden reçel yapılmıştır (Yiğit ve Ay, 2016, 18). İmparatorluğun son döneminde seçkin İstanbul mutfağı hem önceki yüzyıllardan beri süregelen, hem de yeni lezzet kalıpları içeren zengin bir yemek kültürü sergilemektedir. Baklava ve turta, kebap ve rozbif, patlıcan silkmesi ve buzlu soğan garnitürü, pilav ve makarna, tavukgöğsü ve krema, tarhana ve istiridye çorbası, pate ve tarator gibi alaturka ve alafranga, iki ayrı lezzet kültürünü simgeleyen yemekler 19. yüzyıl sonlarında İstanbul mutfağında yan yana yer almaktadır (Samancı, 2006b). 1906 yılı İstanbul'da Ramazan içinde tutulan günlük, bu dönemin yemek kültürünü en çarpıcı şekilde yansıtmaktadır. İftar yemeğinde, pide, simit, ekmek, şehriye, mercimek, işkembe çorbaları, taze fasulye, kereviz, kuru bamya, patates, karnıyarık gibi sebze yemekleri ile börek, dolma, sarmalar ve tatlılar yer almaktadır. Ayrıca ana yemek olarak sarma kızartma et, sulu kızartma et, köfte, tepsi köfte, kebap, yoğurtlu kebap, talaş kebabı, tas kebabı, pideli kebap, tencere kebabı, pisi balığı, uskumru ızgarası, sardalye, havyar, kefal paçası gibi et yemeklerinin tüketildiği belirtilmiştir. Günümüzde unutulan menekşe ve ağaç kavunu şerbetinin o yıllarda varlıklarını korumakta olduğu görülmektedir (Kut, 2002).

1927 Osmanlı mutfağında göze çarpan bir başka değişim ise artık yemeklerde tatlı, tuzlu ve ekşi tatların birbirinden gitgide ayrılması ve yemeklerde kullanılan baharatların sadeleşmesi olmuştur (Samancı, 2008b). Osmanlı saray mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslandığında bu mutfağın; kimlikli, kozmopolit, yaratıcı ve ince bir mutfak olmayı başardığı söylenebilir (Ünsal, 2011). Cumhuriyet döneminde konak yaşamından, apartman dairesine geçilirken mutfakların küçülmesiyle, mutfak donanımı ve ekipmanları değişip, yemek yapmaya ayrılan zaman daralmasıyla beraber, çekirdek aile yapılarının yaygınlaşmasıyla artık birkaç kuşağın birlikte yaşamadığı evlerde pişen yemekler de eski lezzetlerin azaldığı belirtilmiştir (Ünsal, 2002). Türklerin, bir birikim ve geleneğin sonucunda oluşan güzel kokulu ve lezzetli nadide yiyeceklere olan tutkuları, farklı platformlarda yüzyıllardır yaşatılmaya ve nesillere aktarılmaya devam etmektedir (Akın, 2012). Mütareke Dönemi İstanbul mutfağının diğer özelliğinden biri ise dünyadagıda ve beslenme biliminde yaşanan gelişmelerin

etkisiyle yemeğin yeni bir bilimsel yaklaşımla yorumlanmaya başlanmasıdır (Doğan, 2017).

2.1.2.1. Osmanlı Dönemi Et Yemekleri

Türklerde gelenekten gelen et ağırlıklı beslenme, Anadolu'ya yerleşmeleriyle birlikte çok köklü bir dönüşüme uğramıştır. Türklerde etin üstün bir yiyecek maddesi olarak tutulduğu, halk arasında yaygın olan "Et giren eve dert girmez" atasözü ile kanıtlanabilmektedir (Arlı, 1981). Yahni ve tutmaç Türklerin başlıca yemeklerinden gösterilmektedir. Yahniler, pişirilmeden önce et alınıp içindeki bezeleri, kötü sinirleri ve kıkırdakları çıkarıldıktan sonra içinde kan kalmasın diye bir iki kere sıcak su ile yıkandıktan sonra çömleğe konulup üzerine gerektiği kadar su ilave edilerek kaynamaya bırakılır, üzerinde hiç köpük kalmayacak şekilde alınır. Daha sonra üzerine baharatı ve diğer malzemeleri eklenerek tatlandırılır. Eğer sade yemekler pişirilecek ise et çömleğe konulup üzerine biraz susam yağı dökülüp kokusu gidene kadar kavrularak isteğe göre pişirilir (Argunşah ve Çakır, 2005, 54). Bunun yanı sıra günümüzde de önemi artarak sürdürülen Kebap kültürü göçebelik biçimindeki ekonomik yapının bir gereği olarak geliştirilmiştir (Tezcan, 2000). Osmanlı mutfağında yer alan, koyun ve kuzu eti ile pişirilen çevirmeler, ızgaralar, ızgara kebaplar, döner kebap, isli et, kurutulmuş kak et, kavurmalar, tencere kebaplar, yahniler, güveçler, meyveli et yemekleri, etli dolmalar, kapamalar, haşlamalar, köfteler (Ertaş ve Gezmen, 2013, 119- 123), ayrıca et kalyesi, şiş kebab, çeşitli külbastılar, tavalar ile tavuk kalyesi, tavuk yahnisi, güvercin kebabı, ördek kebabı, kaz çevirme, tavşan yemeği, balık yemekleri yapılmıştır (Sarı, 1982). Et yemeklerinden kapamalar etlerin kısık ateşte kapağı hamur ile sıvanarak az su ile uzun süre, yahniler etlerin önce yağda mühürlenerek kızartıldıktan sonra soğan ve çeşitli sebzeler ile birlikte, kavurmalar daha fazla kurban bayramlarında etin kendi yağı ile kavrulması esasına uygun pişirilmiştir. Çeşitli köfteler ise yaygın olarak pişirilen et yemeği olarak bilinmektedir (Ertaş ve Gezmen, 2013,119).

Türk mutfağının yemeklere lezzet veren en önemli özelliği pişirme tekniğidir. Tencere yemeği adı verilen ve eskiden kömür ateşi ve bakır tencere kullanılarak yapılan ve asıl malzemesi soğan, et özellikle kuzu eti olan yemeklerin Türk mutfağında önemli bir yeri vardır. Tencere yemeği dışında açık havada yakılan ateşte döndürülerek pişirilen etler ise büyük topluluklar için yapılmıştır. Türklerin göçebe

topluluklar halinde yaşarken gerek av etlerini gerekse besledikleri hayvanların etlerini dumansız ateşte çevirerek yedikleri aktarılmıştır. Çevirme olarak isimlendirilen bu et pişirme usulü hem kolaylığı hem de lezzeti açısından dikkat çekmektedir. Bu yemekte bütün bir kuzu şişe geçirilip, nar gibi kızartılmaktadır. Asıl makbul olan etin kuzu olduğu fakat at eti de dahil bütün av etlerinin bu şekilde pişirildiği kaynaklarda aktarılmıştır (Kut, 2008, 93-113). 19. yüzyıl İstanbul mutfağında, tavuk çorbası, ekşili çorba, balık çorbası, ciğer çorbası, ovmaç çorbası gibi çorbalar tavuk ya da et suyu ile yapılmıştır. Sunumda, biberin yanında kimi zaman üzerine tarçın da serpildiği belirtilmektedir. Bu dönemde koyun eti, tavuk ve balık yemeklerinin pişirilmesinde kebap, yahni, külbastı ve kızartma olmak üzere dört çeşit pişirme tekniği uygulandığı bilinmektedir. Kebaplar, doğrudan kömür ateşinde etin şişe dizilmesiyle ve etin tencerede kısık ateş üzerinde ocakta ya da güveçte fırında pişirilmiştir (Samancı, 2006c). 15. yüzyıl et yemeklerinde, baharatlardan çömleğe kaliteli kişniş, kimyon, biber, kiravaya, mastika, zencefil sumak, nane ile tarçının tadı keskin olanı, kalın kabuklusu ve iyi kokulusu eklenmiştir. Ayrıca ete ekşilik ve tat vermek için keskin sirke, ekşi elma, ekşi nar, nar ve üzüm suyu ile ezilmiş badem ilave edildiği bilinmektedir. Meyvelerden ise hünnap, kızıl üzüm, kara aslani erik ve tatlı kiraz kurusu ve yemeğin kokusunu güzelleştirmek için gül suyu kullanılmıştır (Ergunşah ve Çakır, 2005, 70-80). Dönemin, "Ev Kadını" yemek kitabında et yemekleri; et ve balık pelteleri, kebaplar, külbastılar, yahniler, tavalar, köfte, bumbar ve ilikler olmak üzere 8 grup altında verilmektedir (Fahriye, 1883).

16. yüzyılın ikinci yarısında II. Mehmed zamanında balık, havyar ve karidese, kümes hayvanlarının daha ender türlerine duyulan ilginin dışında, 15. ile 17. yüzyıl arasında sarayın yeme içme alışkanlıkları fazla değişmemiştir. Ancak daha fazla çeşide ve fazla miktarda yiyecek tüketimine doğru hafif bir eğilim görüldüğü belirtilmektedir (Reindl ve Kiel, 2006, 75). En eski ve en yaygın yemeklerden birinin çıplak ateşte pişen, ızgara et olduğu bilinmektedir. Genel olarak bakıldığında etli sebze yemekleri, bastı ve musakkaların doğu etkilerinin sonucu yaygınlaştığı ve geliştiği düşünülmektedir. Osmanlı döneminden günümüze önemini yitirmeden gelen ve yaygın olarak bilinen hünkârbeğendi yemeğinde sarayın rolü görülmektedir. Bu yemeğin Osmanlı dönemi ve güncel tarifi çalışmanın duyusal analiz bölümüne dahil edilmiştir (Belge, 2001).

2.1.2.2. Kullanılan Et Çeşitleri

Hayvanları evcilleştirmeye başlamak, kendi başına bir devrim olduğu gibi, birçok devrim mahiyetinde yeniliğin de temelini hazırlamıştır. Giyim kuşam için yün ve et yemeklerinin kaynağı olan ete ulaşabilmeyi kolaylaştırdı. Dünyada ilk evcilleştirilen hayvanlardan biri olan koyun eski Türklerde eti yenen hayvanların başında koyun, kuzu ardından keçi ve sığır gelmektedir (Murat, 2001). Hayvancılık Türklerin tarihin başlangıçlarından beri en önemli ekonomik kaynaklarının temelini oluşturmuştur. Yaylacılığın Anadolu'ya Türkmenler ile birlikte geldiği belirtilmektedir. Osmanlı Devleti'nin kurucusunun "Osman Gazininde, bir koyuncu" olduğu bilinmektedir (Ögel, 1981, 16-18). Osmanlıların, koyun etinin yağlı yerlerini daha lezzetli, sığır etini de koyuna göre az lezzetli bulduğu ilgili kayıtlarda yer almaktadır. Kuzu eti de dönemin çok tüketilen et çeşitleri arasında gösterilmektedir (Arlı, 1981). Osmanlı mutfağına yön veren koyun eti düşkünlüğü Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi' nde de yer almaktadır. Seyahatname' de koyun, sığıra göre daha fazla geçmektedir. Evliya Çelebi'nin anlatımlarında yer alan kebapların koyun eti kullanılarak yapılan kebaplar olduğu dikkat çekmektedir (Yerasimos, 2019). 15. yüzyıl sonunda yıllık 15.000, 16. yüzyıl sonunda 40.000 civarında sarayın koyun tüketimi, 17. yüzyıl ortalarına doğru 100.000'i bulmuştur. Bu yüzden koyun alımlarına mutfak bütçesinden ayrılan pay, en büyük gider kalemini oluşturmuştur (Bilgin, 2004). Yemeklerde, kırmızı etin yanında tavuk eti de bolca kullanılmaktadır. Bu etlerin yanı sıra ördek ve kaz etleri de yemeklere ana malzeme olmuştur. Osmanlı döneminde koyun etinden sonra en fazla rağbet gören tavuk eti, pahalı etler arasında yer alır, hatta kırmızı etten daha lüks bir yiyecektir (Oğuz, 2015, 248). 14.yüzyıl Anadolu'sunda yemeklerin çoğunda ana unsur olarak kullanılan ete bakarak koyun önemli bir yer tutmuştur, sığırlar çiftçilikte kullanıldığı için ancak çift süremeyecek kadar yaşlanması halinde ikinci sırada tercih edilmiştir. (Trepanier, 2008). Saray halkının sığır ve keçi eti tüketmediğini de belirtmek gerekmektedir (Bilgin, 2008). Sarayda büyükbaş hayvan eti olarak, tamamen koyun ve kuzu eti tüketildiği bilinmektedir. Buna karşılık yaz aylarında daha hafif olan tavuk eti tercih edilmiştir. Sığır eti doğrudan tüketilmemiş, bu etten üretilen pastırma ve sucuk saray sofralarında yer almıştır (Üçer, 2016; Bilgin, 2002). Belgelere yansıdığı kadarıyla XVIII. Yüzyıl Ramazan'larında Saray mutfağında kullanılan et ürünleri; koyun eti, kuzu eti, toklu eti, sığır eti, işkembe, mumbar, ciğer, paça, böbrek, sucuk, Kayseri

pastırması, kıyma, piliç, tavuk, güvercin eti, ördek eti, sardalyadır(Aşık, 2019). Osmanlı mutfağında, büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerinin her yeri değerlendirilmiştir. Etin yanı sıra ciğer, paça, baş, işkembe, bumbar ve bağırsaklarından çok çeşitli yemekler yapılmıştır. Hayvanın kemiği bile et suyu yapımında değerlendirilerek çorba ve yemeklerde lezzeti arttırmak amacıyla kullanılmıştır (Arlı, 1981). Osmanlı mutfağında kümes hayvanlarından tavuk, hindi, kaz ve ördek eti ve yumurtası bol miktarda kullanılmıştır. Ayrıca tavşan ve av hayvanlarından yabani ördek, yabani kaz, turna, sülün, keklik, turaç, bıldırcın, üveyik ve çulluk gibi ızgarası, yahnisi, tavası, salçalı sulu yemeği yapılmıştır. "Fenni-i Tabâhat" adlı eserde güvercin, tavşan, çulluk, sülün, karaca etleriyle yapılan kızartma ve kebap tarifleri verilmektedir (Reşad, 2018). Günümüzde de önemli et ürünleri arasında yer alan, dana etinden pastırma ve küçükbaş hayvan etinden fermente sucuk Osmanlı mutfağında doğrudan ve yemeklere katkı olarak bol miktarda kullanılmıştır (Belge, 2001).

15. yüzyılın kapsamlı bir yiyecek ve içecek envanteri olan, Hasan Ali Yücel'in yayınladığı "Nazm -üt Tabayı" adlı eserde, 1400'lerde Osmanlıların koyun, keçi eti yanı sıra at eti, deve eti, tavşan eti, sülün, çil, ördek, kaz ve taze tuzlanmış balık yedikleri yer almaktadır (Yerasimos, 2014). Denize kıyısı olan coğrafyalarda, deniz mahsulleri çok tüketilmekte (Varlık, 2012), çeşitli tatlı su ve deniz balıklarından ızgara, tava, buğulama, isleme, tuzlama ve kurutmalar ile birlikte köfte, dolma, pide, börek gibi elliye yakın yemek çeşidi yapıldığı görülmektedir. Balık dışındaki deniz ürünlerinin de Osmanlı mutfağında yeri olduğu bilinmektedir. Örneğin 15. yüzyıl yemekleri arasında istiridye ve karidesten söz edilmektedir (Arlı, 1981). Saray mutfak defterlerinde midye, tarak gibi deniz ürünlerinin olmaması bu yiyeceklerin sarayda pek fazla tüketilmediğine işaret etmektedir. Fakat 19. yüzyıla ait yemek kitaplarındaki sıkça kullanılan midye, tarak, istridye, karides ve ıstakoz gibi deniz ürünleri bu gıdaların dönemin İstanbul mutfağında kullanıldığını göstermektedir (Faroqhi ve Neumann, 2006,185-209). Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluş günlerinden günümüze Bilecik ve Söğüt çevresinde özel gün yemekleri sık sık yapılmaktadır. Söğüt'te her yıl Eylül ayının ikinci pazar günü "Ertuğrul Gazi'yi anma ve Söğüt şenlikleri" yapılmaktadır. Ertuğrul Gazi ve Şeyh Edebali zamanından günümüze değin, töreler değişmeden devam ederek gelmektedir. Bu törende kurban edilen hayvanların etleri pişirilerek soğuk suda yıkanıp kazanlarda haşlanmaktadır.

Haşlanan etler didilerek etli, nohutlu bulgur pilavı orijinaline uygun olarak yapılmakta ve törene gelen misafirlere ikram edilmektedir (Halıcı, 1990).

2.1.2.3. Kullanılan Çeşniler

Baharatlar dünyada "global" denebilecek ilk ticaretin başlamasına vesile olmuştur. Osmanlılar batı Avrupa'dan baharat diyarının yollarını aramaya çıkarak Yeni Dünya'yı keşfettiği dönemden bu yana baharat önemini korumuştur. Baharat yolu üstünde bulunan toplum transitini sağlarken baharat kültürü de gelişmiştir. İstanbul, Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti ve zengin şehri olduğu için baharatların her türlüsü mutfaklarda yaygın olarak kullanılmıştır. 17. yüzyılda Yeni Cami Külliyesi'nin bir birimi olarak yapılan Mısır Çarşısı baharat satışının merkezi olarak bilinmektedir (Belge, 2001).

Baharatlar genellikle dövülüp elendikten sonra kullanılmaktadır.Et yemeklerine çoğunlukla kişniş, kimyon eklendiği bilinmektedir. Tarçının; tadı keskin olanı, iyi kokulusu, kalın kabuklusu ve tazesinin çömlek yemeklerinde kullanıldığı kayıtlarda belirtilmiştir. Acı baharatların çorbalarda, köftelerde ve kalyelerde kullanıldığı aktarılan bilgiler arasındadır (Argunşah ve Çakır, 2005, 54). Etin kurutularak saklanması esasına dayanan ve günümüzde de sıklıkla tüketilen sucuk ve pastırma içeriğinde sarımsak, çeşitli baharatlar ve tuz bulunmaktadır. Pastırmanın bir özelliği de çemen tohumu, kırmızı biber, sarımsağın birlikte ezilmesiyle elde edilen çemen ile üzerinin kaplanmasıdır (Arlı, 1981). 18. yüzyılın başlarında sarayda yapılan sucuğun bileşiminde tarçın, karanfil, kakule, fülfül (karabiber), kimyon bulunduğu belirtilmiştir (Bilgin, 2002). Osmanlı mutfağında baharatlar aşırıya kaçılmadan ılımlı bir şekilde kullanmıştır. Osmanlı aşçıları yiyeceklere aroma ve lezzet kazandırmak için ürünlerini, yemeklerin ana lezzetini kaybetmesine izin vermeden, hafifçe baharatlamışlardır. Baharatların bu ılımlı kullanımı Osmanlı mutfağının özgünlüğünü yansıtmaktadır (Lewicka, 2011). 15.yy'da Osmanlı pilavlarında safran yer alırken, 16. yüzyıl'da biberli ve meyveli pilavlar yapılmaya başlanmıştır (Akkor, 2016). Ayrıca iç pilavlarda kuru meyveler ve yemişlerin yanı sıra yenibahar, tarçın, kakule ve karanfil kullanılmıştır. Son olarak Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde pilavlarda fülfül (karabiber), karanfil, safran kullanıldığı belirtilmektedir (Ayyıldız ve Sarper, 2019, 374).

Osmanlı döneminde ticari baharatların en önemlisi karabiber olarak gösterilmektedir. 18. ve 19. yüzyılda Osmanlı sarayı mutfağında hemen hemen bütün et yemeklerine karabiber kullanılmıştır (Yıkmış, Sağlam ve Yetim, 2017, 1001). Kebaplarda en çok kullanılan baharatlar karabiber, tarçın ve kimyondan oluşmaktadır. Ayrıca koyun eti, kuyruk yağı, köfte ile hazırlanan kalyelerde karabiber, kişniş, zencefil, tarçın, safran gibi baharatlar kullanılmıştır (Ayyıldız ve Sarper, 2019, 373). 19. yüzyılda tarçın, tuzlu yemeklerde de kullanılmıştır. Bu kullanıma Kitab-ü't Tabbahin'de bulunan ciğer çorbası gösterilebilir (Güldemir, 2010). Kırmızıbiber, yenibahar ve vanilya saray mutfağında olduğu gibi yemek kitaplarında da 19. yüzyılda görülmeye başlanan baharat türleridir. Gül suyu ve portakal çiçeği suyu ve bazı tatlılar, hoşaf ve şerbetlerin tatlandırılmasında kullanılmıştır. Yemeklerde tuzun temizi ve safi kullanılmış, topraklı ve tozlu tuzdan sakınılmıştır (Argunşah ve Çakır, 2005, 54). Soğan suyu ve sirke kebaplık eti marine etmede kullanılan en yaygın malzemeleri oluşturmaktadır. Marinasyon işleminin tarçın, safran, yenibahar ve kakule gibi aromatik baharatlarla da yapıldığı bilinmektedir. Örneğin; 1880 yılının tavuk kebabı tarifinde etler tuz, biber, tarçın, soğan ve soğan suyu karışımında dinlendirildikten sonra pişirilmektedir. Aynı dönemde kalkan balığı; limon, defne yaprağı ve safranlı suda bir gece bekletilerek pişirilmiştir (Samancı, 2017; Kahraman, 2019). Kuşbaşı kebabı tuz, biber, yenibahar ve soğan suyunda, tas kebabı ise soğan, kakule, biber, tarçın, nane ve maydanozda bekletilerek lezzetlendirilmiştir (Şavkay, 2000; Kahraman, 2019).

2.1.2.4. Kullanılan Araçlar, Pişirme Teknikleri ve Sunum

Türk mutfağı, yüzyıllar süren gelişimi içinde yemek çeşitliliği, pişirme teknikleri, servis biçimleri sofra düzenleri ile kendine özgü bir mutfak kültürü ortaya koymuştur (Solmaz ve Altıner, 2018, 108-124). Osmanlı'da saraya ait mutfak muhasebe defterlerinde belirtilen gıda maddelerine ve mutfaklara alınan kap, kacak ve tabakların adlarına göre sarayda pişirilen yemekler hakkında fikir edinmek mümkündür (Samancı, 2008b). Mutfak araçları arasında tencere, tava, kazan, küp, çömlek, kepçe, tabak, tabla, testi, kadeh, sağrak, kalbur, elek, kova, ayran çanağı, üzüm sıkılan tekne ve hamur teknesi yer almaktadır (Cunbur, 1981; Saral, 2016). Ayrıca et yemeği yapılırken taş çömlekte, eğer taş çömlek bulunmazsa kalaylı bakır tencerede pişirilmektedir. Etin köfte haline getirilirken taş ya da ağaç havanda dövüldüğü, bakır havan tercih edilmediği belirtilmiştir (Argunşah ve Çakır, 2005,

54). 14. yüzyılda kaşık çorba ve tirit gibi yemekleri yemede kullanılırken, bıçak ise bu dönemde yemek yemede değil yemek hazırlamada kullanıldığı söylenebilir. Çatal sofrada kesinlikle yer almamaktadır (Trepanier, 2008, 62). Döneme ait defterlerde aşure, kadayıf, lokma, börek, kebap, balık, muhallebi ve reçel tabakları, çorba, tarator, hoşaf, zerde, turşu kaseleri, şerbet bardağı, baklava tepsisi, kuzu lengeri, pilav tenceresi, helva tenceresi, yumurta tavası, mücver tavası alımları kaydedilmiştir. Bu bilgilere göre adı geçen yemeklerin saray mutfaklarında pişirildiği anlaşılmaktadır (Samancı, 2008b). 19. yüzyıl seçkin İstanbul mutfağında kertikli sahan, sakızlık, aşurelik ve aşure kupaları, tuğralı kahvedan ve fincanlar mutfaklarda yerini almaktadır (Samancı ve Croxford, 2006a, 23-27). Şenliklerde ziyafet sofralarında tabak, üsküre, kapaklı sahan, çini sahan, İznik çinisi ve bakır avadanlıklar yer almaktadır (Kut, 2008). Osmanlıların yemeği elle yediği, sofrada kaşık kullanılıp çatal-bıçak kullanılmadığı bilinmektedir. Sulu yemekleri yemede kullanılan kaşık, Osmanlı yemek kültüründe büyük öneme sahiptir. Sedef, abanoz, bağa ve şimşir gibi çok çeşitli malzemeler kaşık yapımında kullanılmıştır (Sepken Yar, 2008; Kurukamçı, 2017). Seçkin İstanbul mutfak kültürünün Avrupa mutfağı ile etkileşime girdiği 19. yüzyılda, alafranga usulde masada, çatal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli ve bununla birlikte Avrupa porselen ve sofra takımlarının tercih edildiği yılların, modernleşme sürecinde kültürel alanlarda Batı'dan da etkilenmeye başladığı dönem olarak gösterilmektedir (Samancı ve Croxford, 2006b, 14). Aynı dönemde Venedik sepetini, Saksonya işi tabakları, Beç fincanlarını ve çeşitli Avrupa şehirlerinde üretilmiş diğer mutfak eşyaları da dikkat çekmektedir (Bozkurt, 2011). Bu dönemde mutfak araç gereçlerinde ekonomik unsurların da etkili olduğu görülmektedir. Hükümdarların ve zengin halkın evlerinde, misafirler için hazırlanan sofralarda altın ve gümüşten yapılan servis takımlarının kullanılmasıyla ihtişamlı sunumlar sergilendiği görülmektedir (Varlık, 2012).

Et yemekleri pişirme teknikleri incelendiğinde, Türk mutfağında et çeşitlerinin iki şekilde pişirildiği söylenebilir. Birincisi etin içine, yağ dışında başka madde katılmadan, diğer usul ise ek besinler ile birlikte pişirilmesidir. Etin doğrudan pişirilmesinde tencere tava gibi araç gereçler kullanılmadan çevirme ve tandır kebapları gibi kuru sıcaklıkta direk pişirilen çeşitlerdendir. Izgaralar ve şiş kebapları bu tür pişirme tekniğine örnektir. Çevirmeler ise etin koyun derisine sarılarak kendi suyu içinde ateşte doğrudan pişirilen et yemeklerindendir. Kavurma, yahni, haşlama,

etler çömlek ve tencerede pişirilirken fırında kızartma tekniği de kullanılmaktadır. Türkler eti çiğ köftenin içinde kırmızıbiberle iyice yoğurarak, çiğ olarak da tüketmektedir. Çiğ etin asılarak kurutulması tekniği ile olgunlaştırılan et ürünlerinden, pastırma ve sucuk da etin tuz ve baharat ile saklama biçimidir (Arlı, 1981). Ayrıca kurutulmuş et ve et tozu da pastırma ile birlikte savaş sırasında büyük önem taşıyan saklama şekillerindendir (Tezcan, 2000). 19. yüzyılın sonlarına kadar saray mutfaklarında ocak, fırın ve mangal dışında modern kuzine ya da ocaklar kullanıldığını gösteren kanıtlar bulunmamaktadır (Hatipoğlu ve Batman, 2014, 69). Seçkin Osmanlı mutfak kültüründe, bir ailede günde iki öğün yemek yenildiği bilinmektedir. Yere yayılan sofra örtüsünün üzerine sofra ayaklığı ya da kasnak, onun da üzerine sofra konulduğu belirtilmektedir. Yemeğin sağ elle ve aynı kaptan tahta kaşıkla yenildiği dikkat çekmektedir. Yemekten sonra ellerin ibrik- leğen takımı ile yıkanarak peşkirle kurulandığı, sofra duası ile yemeğin bitirildiği aktarılmıştır (Tez, 2012).

Osmanlıların yemek yeme alışkanlıklarında şenlikler dışında büyük bir sadelik hakimdir. Yemekler saray ve konaklarda yere çok yakın sofralarda yenilmiştir. Sininin altına yerler kirlenmesin diye sofra denilen büyük bezler serilirdi. Yemek yiyecek olanların sofra üzerine konulan sinilerin etrafında ya sağ dizleri dik, sol dizleri yatık bir biçimde bağdaş kurarak ya da ayaklarını sininin altına uzatarak oturdukları bilinmektedir (Yerasimos, 2014). Tanzimat'la batılılaşma süreci mutfak kültürünü etkilediği kadar, saray tefrişatı, yemek araç ve gereçleri, sofra adabı, yemeklerin sunum estetiği üzerinde de belirgin bir değişmeye sebep olmuştur (Ünsal, 2011). Tanzimat'tan sonra sandalyelerle birlikte kurulan yüksek masada yemek usulü gelmiştir. Bu usul hemen yaygınlaşmamış, eski usul yer sofrasında oturarak yemek kalkmamıştır. Tekkelerde de eski usul bırakılmamıştır. Mevlevi tekkeleri masalar, iskemle veya sedir ile yemeğe başlamışlardır (Ünver, 1981).

Son dönemlerde konukların sofrada oturacakları yerler önceden belirlenip masa üzerine basılmış şık mönülerde sunulacak yemeklerin sırası gösterilerek, yemek sırasında da alaturka ve alafranga müzik icra edildiğini de kaynaklarda rastlamak mümkündür (Ünsal, 2011). Divanda ilk yemeklerin sırasıyla koyun, kuzu, hindi, güvercin, kaz ve piliçten ibaret etler olduğu belirtilmektedir. Yemekler teker teker getirilip sininin ortasına konurdu. Çeşitli taze ekmekler de verilir ardından

pilavlar, sebze yemekleri ve tatlılar getirilirdi. Hizmetkarlar tarafından misafirlerin dizlerine peşkir serilip, yemekten sonra ibrikler yardımıyla eller temizlendikten sonra gülsuyu ve buhur ikram edilirdi (Orgun, 1981). 16. yüzyılın ortalarından sonra da yemeklerden sonra kakuleli kahve içilirdi.Osmanlı görgü kurallarına göre fazla yemek, durmadan atıştırmak, başkasının sırasını kapmak, oburluk sayılır ve hoş karşılanmazdı (Yerasimos, 2014).

Osmanlıda aşçılık mesleğini icra edenler oldukça temiz, pişirdiği gıdalarda arif, pişirme sanatında üstün meziyete sahip olarak görülmektedir. Her türlü yiyeceğe ne ölçüde malzeme, su ve tuz koymak gerektiğini, yemeğin altında ne kadar ateş yakmak gerektiğini bilen kişiler olduğu belirtilmiştir. Özellikle çömleğin altında kuru odun yakılması gerektiği, incir ağacı, ağı ağacı gibi ağaçlar yakılmasının uygun olmadığını iyi bildikleri aktarılmıştır (Argunşah ve Çakır, 2005, 54).

2.1.3. Günümüz Yemek Kültürü

Günümüz Türk mutfağının sürekli olarak değişmeye başlamasının amacı, Batı'yla ilişki kurulan Tanzimat yıllarına rastlamaktadır. Bu etki özellikle azınlıkların yaşadığı büyük kentlerde de görülmektedir. İstanbul, İzmir'den sonra Ankara ve Anadolu'daki diğer kentler yavaş yavaş Batı mutfağına açılmaya başlamıştır. Bu süreç toplumun bütün kültür kurum ve kurallarını etkilemektedir. Yöresel yemekler saray mutfağı yemeklerine göre daha az yozlaşmıştır. Her devirde olduğu gibi yöresel Türk mutfağı, varlığını kendi imkan ve ölçüler içerisinde sürdürmektedir (Toygar.1981). Türk yemekleri malzemeleri açısından incelendiğinde büyük bir kısmının hayvansal ve hububat ürünlerinden olduğu fark edilmektedir. Bu mutfak, özellikle Türklerin Anadolu'ya göç etmesinden sonra birtakım etkileşimlerle zaman içinde çeşitlenmiş ve rafine hale gelmiştir (Kut, 2008). Yemek çeşitleri çorbalar, et (koyun, kuzu, dana), tavuk ve av eti yemekleri, balıklar, deniz ürünleri, sakatat, sebze yemekleri, yumurta yemekleri, pilav, börek, hamur tatlıları, sütlü ve meyveli tatlılar, reçeller, hoşaf, şerbet ve şuruplar, mezeler ve salatalar altında gruplandırılabilir. Sosyo-kültürel değişme, toplumun her kesiminde görüldüğü gibi, mutfak kültürüne de yansımıştır. Modernleşme, sanayileşme, eğitim düzeyinin yükselmesi, kentleşmenin yaygınlaşması, kadının çalışmaya başlaması ile mutfak kültüründe değişmeler olmuştur. Günümüzde köyden kente yoğun göç sonucunda köy yiyecekleri kentte de yaygınlaşmıştır. Bazlama, katmer, tarhana, erişte, kuzu

çevirme gibi geleneksel yiyecekler dinlenme tesislerinde ve restoranlarda rağbet gören yiyecekler olmuşlardır (Tezcan, 2000).

Türk mutfağında et ve et ürünlerinin kullanımı yemeklerin lezzetini olumlu yönden etkilemiştir. Osmanlı döneminde yapılan et yemeklerinden bir kısmı aslına uygun şekilde birçoğu ise içerik değişiklikleri ile günümüze kadar aynı isimle gelmiştir. Bu yemekler büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleri, kümes hayvanı, av hayvanları ve su ürünlerinden sade olarak ya da katkılı, farklı pişirme teknikleriyle yapılmaktadır. Etler mutfakta sucuk, pastırma, kavurma gibi et ürünleri ile et yemekleri, tencere yemekleri, köfte ve dolmaların ana malzemesini oluşturmaktadır. (Üçer, 2016). Türk mutfak kültüründe özel günlerde, ziyafet ve tören yemeklerinde et yemekleri özel yer tutmaktadır. Kurban bayramında yapılan et yemekleri de coğrafyaya göre farklı geleneklerle yapılmaktadır. Esas olan kesilen kurbanın etinden yapılan yemeklerdir. Bazı yöreler kurbanı kesen kişi kurbanın böbreklerini ya da ciğerini mutlaka yemektedir (Nahya, 1981). Kurban bayramlarında sabah yemeği kurban etlerinden yapılarak fakir fukaraya dağıtılmaktadır. Bayram ziyaretleri sırasında da evlerde sofralar kalkmaz, her gelen misafire kurban eti, kavurma mutlaka ikram edilmektedir (Halıcı, 1990). Düğün, hayır ve mevlit yemeklerinde yahni, güveç eti, etli nohut, etli keşkek, etli çorba, etli pilav ve tirit yaygın olarak görülmektedir. Ayrıca kurum mutfaklarında yaygın olarak söğüş et, bahçevan kebap, tas kebabı, orman kebabı, fırın köfte, kadınbudu köfte, izmir köfte, çiftik köfte, etli fasulye, karnıyarık, imambayıldı, fırında tavuk, tavuklu pilav, kıymalı sarma ve dolma gibi çok fazla et yemeği yapılmaktadır (Kutluay Merdol, 2011). Topkapı sarayındaki listeler incelendiğinde sarayda yenilen herise, kavurma, kebap, köfte, tirit, etli pilav, etli dolmalar, arabaşı, mantı gibi yemeklerin bugün de Anadolu'da yapılmaya devam edilen etli yemeklerden olduğu görülmektedir (Sarı, 1981). Gaziantep mutfağında ali nazik, kilis kebabı, ayvalı ekşili taraklık, soğan kebabı, patlıcan kebabı tüketilen et yemeklerinden sadece birkaçıdır (Erçelebi, 2008). Gerdaniye, pideli köfte, iskender kebabı Bursa mutfağında görülen önemli örneklerdendir (Akkor, 2009). Konya mutfağında ise tandır kebabı, çepiç, etli pilav, etli bamya, etli ekmek en özel etli yemekler arasında gösterilmektedir (Barı, 2007). Döner kebap, aynı adla dünyanın birçok ülkesinde iltifat görürken, Türk kültürüne ait olmayan şatobriyan, şnitzel, rosto, gulaş, sote, biftek, jambon gibi yemekler artık Türk mutfağının sık tüketilen yemekleri haline gelmiştir (Nasrattınoğlu, 1981). Son

yıllarda, küreselleşmenin etkisiyle dünyadaki diğer yiyecek maddeleri mutfaklara girmiştir. Domuz eti, dini inanç gereği Türkler tarafından tüketilmese de ülkenin turistik destinasyonlarında turistler için hazırlanan yemeklerde kullanılmaktadır. Hayvan ve kuyruk yağlarının sağlık endişesiyle kullanımı azalarak, daha çok bu dönemde yemek sanayinin de gelişmesiyle et yemeklerinde ay çiçek, margarin ve zeytinyağı kullanımı artmaktadır (Solmaz ve Altıner, 2018, 108-124).

Cumhuriyet döneminde mutfaklar, apartmanlarda konakların değişmesi nedeniyle küçülmüş, doğal ürünler kaybolduğu gibi mutfağa ayrılan zamanın azalmasıyla yemekler de eski zevkini yitirmiştir. Günümüzde Türk mutfağı evlerde korunarak geliştirilmektedir (Batu ve Batu, 2018, 76-82). Bugün ne yazık ki ülke genelindeki, bazı geleneksel yiyecekler değişen yaşam tarzları nedeniyle kaybolma riski altındadır. Bu nedenle mutfak ve yemek kültürü konularında kapsamlı çalışmaların yapılması önemlidir. Türkiye'nin önemli unsurlarını sürdürmek için geleneksel gıdaları belgelemek daha da elzem hale gelmektedir (Weichselbaum ve Benelam, 2005, 3).

2.1.4. Balıkesir Yemek Kültürü

Türkiye her bölge ve yöresi ile oldukça zengin turistik özelliklere sahip bir ülkedir. Bu özellikler Türkiye'yi rekabet edilen diğer ülkelere göre daha avantajlı konuma getirmektedir (Şengül ve Türkay, 2016, 87). Dünyada pek çok ülkede olduğu gibi Türkiye'de de turizm destinasyon olgusunda gastronomi ve turizm ilişkisinin önemi turizmi çeşitlendirmek ve yerel ekonomik kalkınmayı teşvik etmek adına her geçen gün daha da artmaktadır. Gastronomi, yemeğin pişirilmesi, mutfak alışkanlıkları, yeme hazzı kısacası kültür ve yeme – içme arasındaki ilişkiyi incelemektedir (Durlu ve Can, 2012; Durlu ve Cömert, 2014). Gastronomi turizminin yapı taşlarından biri olan yemek, kültürün nesilden nesile aktarılmasını sağlarken gastronomi turizmi yapılan bölgede kültürel bir sembol olarak görülmektedir. Bölgenin gelişmesi açısından önemli çekicilik unsurlarından birisi olan gastronomi turizmi, turistlerin yöresel yiyecek - içecekleri tüketmelerini ayrıca yöresel yiyeceklerin yöre ile bütünleşmesini sağlamaktadır (Kim, Ritchie ve Mccormick, 2012, 12-25). Gastronomi turizminin hızlanması, yöresel yiyeceklerin ön plana çıkmasını ve yöresel değerlerin korunması konusunda daha dikkatli olunmasını gerektirmektedir (Soykan, Kahraman ve Orhan, 2017, 204). Zira yöreye has

yiyecekler yerel kültürün ve turistik tanıtımın bir parçası, yerel tarım ve ekonomik gelişimin bir bileşeni, turistlerin tüketim kalıpları ile algı tercihlerinden etkilenen yöresel bir faktör olmaktadır. Yöresel yemekler geçmişten günümüze çok kez farklılaşarak gelebileceği gibi, farklı kültürlerin farklı yorumları ile ortaya çıkan motifleri de oluşturmaktadır. Bir diğer deyişle yöre halkı tarafından gelenek haline gelmiş, özel günlerde daha çok tüketilen ve diğer yemeklerden üstün tutulan yiyecekler olarak da bilinmektedir (Büyükşalvarcı, Şapcılar, Mustafa ve Yılmaz, 2016, 166).

Türk mutfağı denince hatıra, Türk tarihi gelmektedir. Çünkü bir milletin, kolaylıkla ağzının tadını kaybetmediği, "binlerce yıldan beri alıştığı yemeğinden vazgeçemez" sözü belirtmektedir (Ögel, 1978). Balıkesir toplumu da tarihin derinliklerinden gelen yemek kültürünü günümüze kadar taşıma çabası göstermiştir. Ancak yakın dönemde şehirleşmenin etkisiyle yerelden uzaklaşma, teknolojinin gelişmesi, kadınların çalışma hayatında yer alması ve yöresel yemeklerin hazırlanmasının emek ve zaman istemesinden dolayı bu yemeklerin bir kısmı unutulmuş, birçoğu ise unutulmaya başlamıştır.

Her yörenin olduğu gibi Balıkesir'in de kendine özgü yemek kültürü bulunmaktadır. Farklı coğrafyalarda yaşayan Türk toplulukları farklı beslenme rejimlerinin ve geniş bir mutfak kültürünün sahibidir (Demirel ve Ayyıldız, 2015, 282). Şehrin İstanbul ve İzmir'e geçiş noktasında olması, körfez bölgesine yakın bulunması, iklim çeşitliliği ve verimli topraklara sahip olması, yüzyıllardan buyana Türklerin ve farklı kültürlerin bir arada bulunması Balıkesir mutfak kültürünün zenginliğini oluşturmuştur (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013,29-90). Bununla birlikte yöre halkı Yörük, Türkmen, Manav, Çerkez, Muhacir, Pomak ve az da olsa Tatar gibi farklı kültürlerden oluşmaktadır (Bozok ve Kahraman, 2015, 86). Farklı toplulukların bir arada yaşaması ile etkin bir yemek kültürü oluşumu sağlanmaktadır. Bu etkin kültür zaman içinde yavaş yavaş oluşmuş, yerleşme yerinin coğrafi, fiziki, beşeri ve ekonomik durumu yemeklerin lezzetini ve yaygınlığını etkilemiştir.

Marmara ve Ege denizlerine kıyısı bulunan Balıkesir verimli topraklara, uygun iklime, yer altı su kaynaklarının bol olduğu bir coğrafi konuma sahiptir. İlin Batı Anadolu bölgesi, tarih boyunca pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bölgede oluşan iklim çeşitliliğinden kaynaklanan zenginlik bölgeye özgü yemekler ve farklı ürünlerin oluşmasına sebep olmaktadır. Dolayısıyla Balıkesir, sayısız

yiyecek çeşidini bünyesinde barındırmaktadır (Efe, Soykan, Cürebal ve Sönmez, 2015, 18). Balıkesir ili, bünyesinde barındırdığı birçok turizm çeşidi ile birlikte gastronomi turizmi bakımından da önemli bir yere sahiptir. İlin gastronomik değerleri incelendiğinde, bitkisel ve hayvansal gıda ürünlerinde doğal ve organik ürün çeşitliliği göze çarpmaktadır (Balıkesir Valiliği, 2009, 3). Balıkesir'de kırsal geçim kaynaklarından birisi olan besicilik, büyük ve küçükbaş hayvancılık, kümes hayvanı, süt ve süt ürünleri, yumurta, bal üreticiliği, zeytin ve zeytinyağı üretimi, bölge halkı için önemli bir geçim kaynakları arasında gösterilmektedir. Kendine has ve çok çeşitli yemek kültürünü ortaya çıkarmasına yardımcı olan, yörenin iklimi ve tarım yapısıdır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013, 29-90). Özellikle sulamanın olduğu arazilerde sebze ve meyve yetiştiriciliği de önemli boyuttadır. Konserve, salça, turşu, kurutmalıklar ve donmuş gıda teknolojisinin gelişmişlik gösterdiği bölgede, zeytinyağlı yemeklerden, salatalara, dolmalara kadar her türlü yemek yapılmaktadır. Meyveler taze tüketilmesinin yanında reçel, şerbet, şıra, koruk suyu, pekmez, ekşi macın, erik macunu yapılırken, meyve kurusu ve sirke yapımında da kullanılmaktadır (Kahraman, 2018).

Bölge genel olarak tarım ürünlerinden mısır, buğday, arpa, yem bitkisi açısından zengindir. Zeytin yetiştiriciliğinde ülkenin önemli merkezleri arasında yer alan il sofralık zeytin, zeytinyağı, zeytin ezmesi, zeytin reçeli ve zeytinyağlı sabun gibi zengin çeşitlilik arz eden ürünlerin üretildiği sanayi sektörü ile ön plana çıkmaktadır. Özellikle hayvancılığın önemli olması itibariyle son yıllarda silajlık mısır ve yem bitkileri üretimi artmıştır. TÜİK verilerine göre hazırlanan Balıkesir ili tarımsal yatırım rehberi (Balıkesir ili tarımsal yatırım rehberi, 2018, 5), tarımsal üretim tarla bitkileri verilerine göre Balıkesir'de mısır üretim miktarı; 2002 yılında 35.018 ton iken, 2017 yılında 1.491653 ton ile tarla bitkileri üretiminde birinci sırada yer almaktadır. Diğer taraftan hayvansal ürünlerden et, yumurta, balık, süt ve süt ürünlerinin merkezi konumundadır. Balıkesir mutfak kültüründe et kullanımı kadar süt ve süt ürünleri kullanımı da üst düzeydedir. Sütten envai çeşit peynirin yanı sıra yoğurt, ayran, kefir, urda, uynuk, lor, tereyağı, kaymak gibi sayısız ürünler yapılmaktadır. Balıkesir genelinde süt ve süt ürünlerinin bolluğu yemek kültürüne de yansımıştır. Süt ve süt ürünlerinin yemeklerde bol miktarda kullanılması yemeklerin besin değerini artırmakla birlikte lezzetine lezzet katmıştır. Özellikle süt, ağız sütü, yoğurt, kaymak, uynuk, urda, peynir ve lor gibi ürünlerin çorba, sebze yemekleri,

dolmalar, tatlılarda farklı usullerde kullanılarak bir o kadar farklı lezzette yemeklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Süt ve süt ürünlerinin ekmek, çörek, börek, pilav, yaprak sarması ve tatlıların yapımında kullanılması yöreye has özellik göstererek yemek kültürü zenginliğini arttırmıştır (Bozok, Sabancı ve Kahraman, 2017).

Bölgede hayvancılığın gelişmiş olmasından dolayı yemlik hububat fazla miktarda yetiştirilmektedir. Bunun yanında buğday, mısır ve kuru baklagiller üretilmektedir. Yöresel yemeklerin yapımında hububat ürünlerinden buğday yarması, bulgur, mısır, buğday unu ve mısır unu bolca kullanılmıştır. Bu ürünler keşkek, kaplama, kaçamak, hamur işleri, börek ve tatlılar gibi yemeklerin yapımında bol miktarda kullanılmıştır. Mısır ve mısır ununda kaçamak, mısır keşkeği, mısır yemeği, helvası, höşmerimi hatta çerez olarak şekerli mısır ve kavruk yapılmaktadır. Kuru baklagiller ise çorba, etli ve zeytinyağlı yemekler, salatalar, dolmalarda, tirit ve böreklerin yapımında bolca kullanılmaktadır (Bozok ve Kahraman, 2018, 136).

Sağlıklı ve doğal beslenmenin ön plana çıkmasıyla şehirde yabani otlar, beslenme unsurları arasında yer almaya başlamıştır. Kırsal bölgelerde, yabani otlar ve bunlardan yapılan envai çeşit yemek ilin mutfak kültüründe yer almaktadır. Bölge mutfağında, kendiliğinden yetişen ısırgan, arapsaçı, şevketi bostan, acı filiz tatlı filiz, labada, galdirik, gelincik, ebe gümeci, kuş otu gibi çok fazla ottan salata, yemek, vardar aşı, otlu pide, börek, gözleme ve yumurtalı kavurma yapılarak şifa niyetine yenilmektedir (Bozok ve Kahraman, 2014, 85).

Yemek kültürünün gelişmesiyle beraber batılılaşmanın etkisi sofra kültürüne de yansımıştır.Günümüzde yer sofralarının kullanımı köylerde devam etse de eskisi kadar kullanılmadığından siniler azalmış, yerini yemek odaları almıştır. Bununla birlikte, ortadan yemek yeme geleneği neredeyse unutulmuş; büyük siniler, tepsiler, taslar, çanaklar yerine tabak, kupa, bardak gibi daha küçük formlar kullanılmaktadır. Yemeğin şerbet, helva ile sonlandırılması geleneği ortadan kalkmış olup yerini asitli içecekler, kolonyanın yerini de ıslak mendil almıştır (Hatipoğlu ve Batman, 2014, 69). Yiyecek ve içeceklere aroma ve lezzet kazandırmak amacıyla karanfil, tarçın, poyotu, zerdeçal gibi çeşitli baharatlar ile bugün ilaç ve endüstrinin önemli bir hammaddesi olan, körfez bölgesindeki sakız ağaçlarından elde edilen sakız; sakızlı ekmek, sakızlı çörek, sakızlı kurabiye ve çeşitlitatlılarda kullanılmaktadır (Yıkmış, Sağlam ve Yetim, 2017, 1005).

2.1.4.1. Balıkesir Mutfak Kültüründe Et Yemekleri

Balıkesir coğrafi yapısı, bitki örtüsü bakımından hayvancılık için elverişli bir konuma sahiptir. Türkiye'de kırmızı et ve süt hayvancılığı üretimi açısından Balıkesir önemli yere sahiptir. Küçükbaş hayvanlardan koyun, kuzunun yanı sıra dağlık bölgelerde az da olsa keçi yetiştirilmektedir. Özellikle büyükbaş hayvan yetiştiriciliği son yıllarda daha da artmış olup büyükbaş hayvan çiftlikleri hızla gelişmektedir. Yörede hayvansal ürünler tüm sofralarda yerini almıştır. Bandırma, Manyas, Gönen ve Susurluk ve İvrindi ilçeleri hayvansal gıdaların üretim merkezidir. Hayvancılığın gelişimine paralel olarak yem ziraat alanları da genişlemiştir. Bunun yanında Bandırma, Kapıdağ Yarımadası'nda ve Körfez Bölgesi'nin ekonomi ve beslenmesinde deniz ürünleri önemli yer tutmaktadır. Deniz ürünleri taze yenildiği gibi tuzlanarak da uzun süre saklanıp tüketilmektedir (https://balikesir.ktb.gov.tr).

Tarım ve hayvancılıkta ilk sıralarda yer alan ilde, 2018 TÜİK verilerine göre, 525 bin 124 büyükbaş, 1 milyon 172 bin 899 küçükbaş hayvan bulunmaktadır. Bununla birlikte ilde 714 bin 119 ton süt üretimi, 325 bin 829 ton tavuk eti üretimi, 47 bin 601 ton kırmızı et üretimi, 3 bin 261 ton da bal üretimi gerçekleşmektedir (Balıkesir ili tarımsal yatırım rehberi, 2018, 7). Her yıl 2015 yılından bu yana geleneksel olarak, Bigadiç'te düzenlenen "Bigadiç et ve süt festivali" kapsamında, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Veterinerlik Fakültesi işbirliği ile "en güzel kuzu", "en güzel koç", "en güzel buzağı", "yöresel et yemekleri ve yöresel süt tatlıları" yarışmaları düzenlenmekte olup, Balıkesir özel sektör firmaları ürün ve hizmetlerini tanıtma ve sergileme imkanı bulmaktadır. Festivalde, festival alanında Bigadiç belediyesi katkılarıyla yaklaşık 40000-50000 kişiye kavurma, pilav, ayran ve sütlaç ikramı yapılmaktadır. Bu festival içeriği Balıkesir hayvansal ürün kapasitesini ve hayvansal kaynaklı gıda zenginliğini kanıtlayıcı nitelik taşımaktadır (www.bigadic.bel.tr/). Büyükşehirlerde gelişmiş restoran ve otel mutfaklarında Balıkesir eti tercih edilmektedir. "Balıkesir Kuzu Eti" nin 02.01.2018 tarihinde, 314 tescil numarası ile coğrafi işaret (TPE,2018), almasıyla birlikte ülkede, Balıkesir eti konusundaki farkındalık düzeyi daha da artmıştır. "Balıkesir Kuzu Eti" coğrafi işareti, Balıkesir Ticaret Borsası adına 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 28.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.01.2018 tarihinde tescil edilmiştir (https://www.turkpatent.gov.tr).

Çizelge 1. Balıkesir Kuzu Eti Coğrafi İşaret Tescil Bilgileri

Balıkesir Kuzu Eti	
Tescil No	314
Tescil Tarihi	02.01.2018
Başvuru No	C2017/002
Başvuru Tarihi	28.12.2016
Ürünün Adı	Kuzu Eti
Coğrafi İşaretin Adı	Balıkesir Kuzu Eti
Coğrafi İşaretin Türü	Menşe adı
Tescil Ettiren	Balıkesir Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	Gümüşçeşme Mah. 369. Sok. Ticaret Borsası Sitesi 24A Altıeylül / Balıkesir
Coğrafi Sınır	Balıkesir ili
Kullanım Biçimi	Etiketleme
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri	
Balıkesir kuzusunun geçmişi Osmanlı İmparatorluğu zamanına kadar dayanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde başlatılan ıslah çalışmaları ve daha sonra Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk yıllarında devam eden bu çalışmalar sonucu bölgede farklı bir koyun tipi oluşmuş, bu koyun tipinin mevcut şartlarda yüksek verimli olması ve yetiştiriciler tarafından benimsenmesi ile günümüze kadar uzanan bir üretim modeli ortaya çıkmıştır. Geçmişten günümüze kadar yapılmış olan çalışmalar sonucu ortaya çıkmış olan bu koyun tipi çabuk gelişme gösterdiğinden kuzuları aynı şartlarda bakılan kıvırcık kuzularına nazaran 5-7 kilo fazla canlı	

Çizelge 1. Devamı

ağırlığa sahip olmaktadırlar. Hızlı gelişmeye ek olarak kıvırcık ırkından gelen lezzetli et özelliğine sahip olması dolayısıyla hem yetiştiricilerden hem de kuzu eti tüketicilerinden yüksek talep görmesini sağlamaktadır. Balıkesir ilinde yetiştirilen Merinos X Kıvırcık melezi koyun tipi merinostan kaynaklı yıl boyunca üreme yeteneğine sahip olması ve erken gelişme özelliği, kıvırcık ırkından gelen et kalitesi, et lezzeti ve hastalık direnci gibi özellikleri bir arada bulundurması, ince kuyruk yapısı nedeniyle kas arası ve kas içi yağlanmanın makul seviyede olması gibi avantajlarından dolayı ülke genelinde tüketimi yaygınlaşmış ve her mevsim kuzu eti sağlaması sebebiyle Balıkesir ili ülke genelinde ön plana çıkmıştır. Yıllar öncesinden gelen bu süreçte ülkemizde "Balıkesir Kuzusu" diye bir kavram oluşmuş, büyük şehirlerde seçkin restoranlarda "Balıkesir Kuzu Eti" bir kalite göstergesi olmuştur.

Kaynak: https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/314.pdf

Kasaplık hayvanların yediği yemler, beslendiği yerlerin havası, suyu, toprağı ve kaldığı ahırlara kadar tüm koşullar, hayvanların etlerinin kalitesi üzerine doğrudan etkilidir. Hayvanların yediği otların kalitesi, yetiştiği toprağın yapısı, hayvanın yetiştiği yerin suyu ve havasının temizliği etlerin sağlık açısından kalitesi ile doğrudan ilişkilidir (Altuğ, 2009). Balıkesir kuzusu kasaplık hayvan gurubunda yer almaktadır. Bölgede bulunan etlerin, coğrafyadaki farklı zenginliklerden dolayı lezzeti üstün olduğu söylenebilir. Bigadiç, Sındırgı, İvrindi, Susurluk ve Savaştepe bayırlarında endemik bitki zenginliği ile beslenen hayvanların et aromalarındaki fark yemeklerin lezzetine de yansımıştır.

Balıkesir halkının tarihsel yaşamı, kültürü, gelenekleri bölgenin yemek kültürünün zenginliğini beraberinde getirmektedir (Soykan ve diğerleri, 2017, 114). Et yemekleri bu zenginliklerin sadece bir bölümüdür. Balıkesir genelinde kırmızı etle yapılan yemeklerin yanında beyaz et ve balık kullanılarak yapılan yemek çeşidi oldukça fazladır. Bu yemek çeşitliliği şehirleşme ve ekonomik koşulların etkisiyle merkez mahallelerde gün geçtikçe azalmaya başlasa da özellikle hayvancılığın yaygın olduğu Altıeylül, Karesi, İvrindi, Bigadiç, Sındırgı, Dursunbey, Balya, Kepsut ve Savaştepe kırsalında korunmaya devam etmektedir. Fakat Balıkesir'de

yapıldığı bilinen kakaç, kak et, isli et, Kertil kebabı, ceylan dolması, kuzu çevirme, paşa topu, kuzu ve oğlak kapama gibi yemekler unutulmaya yüz tutmuştur (Soykan ve diğerleri, 2017, 203). Sura, kapama, kaplama, yufka kapama, top aşı, damat aşı, tenekede tavuk, kaz kapama, badi yahnisi, sazan yahnisi, gibrin, kavurmalı ekmek gibi yemekler köylerde saklı kalan lezzetlerden bazılarıdır. Güveç, Balıkesir köftesi, incik yahni, etli kaçamak, damat aşı, kaz pilavı, döğme pilav, sarımsaklı tavşan pilavı ve tirit en özel et yemeklerini oluşturmaktadır (Taşlı ve Kahraman, 2014, 35).

Bandırma bölgesinde tavuk, Yeniköy'de ördek çiftlikleri mevcuttur. Hemen her köyde halk kendi beslenmesi için tavuk, horoz, badi (hindi) ve kaz yetiştirmektedir. Bunların yumurtası ve eti bolca kullanılarak Balıkesir yemek kültürünü zenginleştirmektedir. Kaz pilavı, hacı çorbası, tavuklu çorba, badi yahnisi, tavuk dolması, tenekede tavuk, topal tavuk, tavuklu kaçamak, kaz kapama bu etlerden yapılan yemeklere örnektir. Olta balıkçılığına en uygun bölgesi Ayvalık, Edremit, Burhaniye bölgesi ile Bandırma ve Marmara Adası'dır. İlin kıyı kesimlerinde levrek, kefal, sardalya gibi balıklar başta olmak üzere her tür balık tutulabilmektedir.Körfez bölgesi ve Marmara Denizi'inden avlanan balıklarla papaline tava, balık ekmek, levrek, istavrit ve tekir gibi nice balık yemekleri zengin mezeler eşliğinde tüketilmektedir. Merkeze yakın çiftliklerde genellikle tatlı sularda yetiştirilen alabalık üretimi gerçekleştirilmektedir. Buralarda üretilen balıklarla yapılan çeşitli yiyecekler kırsal turizm gastronomisine katkı sunmaktadır. Manyas gölü, Sındırgı Çaygören, Kocaavşar, Şamlı, Düzoba göletleri ile Dursunbey Suçıktı'da tutulan aynalı sazan, karabalık, bıyıklı, gibrin, yayın, kefal ve çok az bir kısım da derelerden avlanan dere balıkları ile kiremitte sazan, sazan yahnisi, labadada balık, tuzda balık, balık tava, balık mangal, fırında balık ve balık buğulama gibi yemekler yapılmaktadır (Bozok ve Kahraman, 2019, 2). Kara av hayvanları için Balıkesir'in Kazdağları ile iç Bölgelerde Madra Dağları, Dursunbey Alaçam Dağları ve Sındırgı Ulus Dağları uygundur. Avlanan hayvanlar arasında il genelinde en çok yaban domuzu, kınalı keklik, bıldırcın, tavşan, yaban ördeği, çulluk bulunmaktadır. Savaştepe, İvrindi, Kocaavşar, Ovaköyve Kurtdere civarında avcılık meşhur olduğu için tavşan, ördek, bıldırcın gibi av hayvanlarının etlerinden güveç, yahni, avcı pilavı ve tavşan pilavı, yapılmaktadır (https://balikesir.ktb.gov.tr/av-turizmi.).

Halkın beslenmesinde et ve et ürünlerinden yapılan yemekler oldukça fazla

yer tutmaktadır. Ev yemeklerinin yanında restoran ve lokantalarda et yemekleri tercih edilen ana yemek gurubunda en başta yer almaktadır. Hatta bazı yerlerde güne etli çorba ve pideli paça ile başlamaktadır.Kıyı yerleşim alanlarında balık ve su ürünleri tüketim alışkanlığı oldukça yaygındır. Balıkesir yemek kültürünü detaylıca aktaran Balıkesir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yayını olan "Balıkesir Aşı" kitabında etlerden yapılan yemeklerle ilgili ayrıntılı reçeteler bulunmaktadır (Taşlı ve K. Kahraman, 2014).

2.1.4.2. Balıkesir Mutfağından Seçilmiş Et Yemekleri

Bu bölümde ilgili araştırma taramaları ve Balıkesir'de çalışan mutfak şefleri ile gerçekleştirilen kişisel görüşmeler sonucunda Balıkesir mutfağına ait önemli olduğu tespit edilen yöresel et yemekleri kültürel değerleriyle birlikte aktarılmıştır.

Pideli Paça: Güne başlarken sabah kahvaltılarında özellikle de kuşluk vakti tercih edilen pideli paça hem damak tadı hem de sağlığa hitap eden, yöreye özgü tirit türevi bir et yemeğidir. Bu yemeği çorba gurubunda da saymak mümkündür. Yemeğin hazırlanmasında çoğunlukla kelle eti tercih edilmektedir. Küçük doğranmış pidelerin üzerine doğranmış et, haşlama nohut, çorba meyanesi, tereyağı dökülmesi ile hazırlanmaktadır. Üzerine arzuya göre maydanoz da serpilmektedir (K1).

Tiritler: Tiriti Balıkesir tören yemeklerinde ana yemek olarak misafirlere sunulan etli yemekler arasında yer almaktadır. Bigadiç civarında kapama, Sındırgı'da yufka dökmesi diye bilinen yemeğe, yörede genel olarak düğün tiridi denilmektedir. Balıkesir'de düğün, mevlit, köy hayırları gibi törenlerde ana yemek olarak kavurmalı tirit, etli tirit (düğün tiridi), yufka tiridi (Dursunbey tiridi) ve yufka dökmesi yapılmaktadır. Hazırlanışı ise genellikle şu şekildedir; küçük küçük doğranan tiritlik pide, bayat ekmek ya da kuru yufka salçalı et suyu sosunda ıslatılarak az kabartılır. Kavurma ya da didilmiş haşlama et pidelerin üzerine serpilir, ardından karabiber ve maydanoz ile süslenerek servis edilir. Bu yemek aynı usulle tavuk, hindi, kaz ve tavşan eti ile de yapılmaktadır (Bozok ve Kahraman, 2019, 2).

Güveç: Balıkesir'de güveç denilince akla ilk olarak Bigadiç güveci gelmektedir. Yapılışı ise şu şekildedir: 1 kuzu ya da oğlak but, 2 baş soğan, 1 baş sarımsak, 3-4 domates, tuz, karabiber, dağ kekiği ile yapılır. But güveçlik parçalanır toprak güvecin içine sırayla doğranan malzemeler döşenir. Üzerine tuz, karabiber, kekik eklenir.

Ağzı kapalı olarak, güveç fırınında iyice yumuşayıncaya kadar 3-4 saat pişirilir. Oğlak ve kuzu etini karışık olarak güveç yapanlarda vardır. Bunun yanı sıra Sındırgı ve Kurtdere'nin de güveci meşhurdur. Fakat Balıkesir'de hemen her ilçede güveç yemeği özel bir et yemeğidir. Günümüzde Bigadiç'te hem kasap hem de güveç fırını olan özellikli işletmelerde yapılan yemek eski özelliğini korumaktadır. Bigadiç ve Sındırgı' da aynı usulde çalışan lokantaları görmek mümkündür. Eskiden Balıkesir merkezde Milli Kuvvetler Caddesi üzerinde güveç pişiren fırınlar bulunurken günümüzde varlığını yitirmiştir (K2).

Sındırgı'da bitki örtüsünün zenginliği, kekik türü otların bolca bulunması, hayvanların meralarda otlaması ve hububat kaynaklı kuru yemle beslenmeleri sebebiyle etler hoş kokulu, lezzetli ve çok yumuşaktır. Nisan ve Haziran aylarında yöre halkı ve dışarıdan gelen misafirler tarafından Sındırgı lokantalarında özellikle oğlak ve kuzu güveci çok rağbet görmektedir. Etlerin lezzetlendiği Hıdrellez zamanında bu yemeğin müdavimleri artmaktadır.Bahar döneminde kuzu, oğlak ile kuzu-oğlak eti karışık güveç özellikle Sındırgı'da halk tarafından tercih edilmektedir (Soykan ve diğerleri, 2017, 2007). Merkezde ete bol soğan, domates ve yeşilbiber eklenerek yapılmakta olan olan güveç patates, patlıcan gibi sebzelerin ilave edilmesiyle sebzeli olarak da yapılmaktadır. Güveç bazı lokantalarda ticari olarak yapılmasının yanında, düğünlerde ve özel günlerde ziyafet yemeği olarak hazırlanmaktadır. Balıkesir'de gerdan eti, tavuk, kaz, hindi eti de güveç yapımında kullanılmaktadır. Farklı olarak Çanacık'ta güveçte "kuyruk kebabı", Kocaavşar' da etin içine mantar konularak "mantarlı güveç", Ovaköy' de ise av hayvanları ile güveç yapılmaktadır. Bilinirliğini kaybetmeden günümüze taşınan bu yemeğin Osmanlı dönemi ve güncel tarifleri, çalışmanın duyusal analiz kısmında yer almaktadır.

Kertil Kebabı: Kertil kebabı, eski İstanbul-İzmir yolunun Sındırgı'dan geçtiği dönemlerde Kertil'de yol üstündeki lokantalarda devamlı pişirilen yöresel yemeklerden sadece birisidir. Yörede Kertil güveci olarak da bilinmektedir. Günümüzde unutulmuş olup, gün yüzüne çıkmayı bekleyen aynı zamanda korunması gereken kültürel mirastır. Balıkesir'de kendi lokantasında Kertil kebabını, doğal ortamda yetişmiş besili dana inciğinden yapan, Onur Galip Usta; *"Dananın ön kolundan incik kısmından doğranan kuşbaşı et kullanılır. Bu kebabın yapılışında et seçimi çok önemlidir. Kebaba lezzeti veren Sındırgı kırlarında yetişen dağ kekiği,*

sarımsak ve karabiberdir. 1kg et, 2 baş soğanla kavrulup çok az su ilave edilip pişmeye bırakılır. Piştikten sonra 2 tutam dağ kekiği ile iki baş sarımsak eklenir. 5 dakika kadar daha pişirilip 10 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Sıcak servis edilir." Kebabın yapılışını bu şekilde anlatmaktadır (Soykan ve diğerleri, 2017, 206).

Sura: Sura, Balıkesir genelinde daha çok Yörük kültürünün hakim olduğu yörelerde, daha çok kurban bayramlarında yapılan ve özel günlerde tercih edilen ziyafet yemeklerindendir. Bir adet kuzu veya oğlak ön kolu alıp kolun arası bıçakla açılır. Pirinç, karabiber, kekik, kimyon karışımı baharat, kuş üzümü ve tuz ile hazırlanmış iç pilav doldurulur. Açık olan bölüm pamuk ipliği ile dikilir. Bir kapta sulandırılan salça etin üzerine sürülerek hazırlanan et derince tepsiye yerleştirilerek önceden ısıtılmış mahalle fırınında sabaha kadar pişirilir. Havran'da sura tepsisinde boş kalan yerlere işkembe ve şirdenlerde doldurularak dizilir. Sura yemeğinin toplumsal bir işlevi vardır. Birlik ve beraberliğin sergilendiği özel günlerden Kurban bayramının birinci günü akşam üç-beş komşu birleşerek bu yemeği yaparlar. Sura bir tane yapılırsa fırının harında yanar bu yüzden komşular toplu halde pişirmeyi tercih eder. Isıtılmış ekmek fırınına konan suranın iyice pişmesi için, fırının ağzı iyice çamurla sıvanır. Bayramın ikinci günü sabah geç vakit çoluk çocuk toplanır, anne babanın evinde tepsi ile sofraya konulan sura yanında ayran ile yenir. O gün bayramlaşmaya gelen misafirlere yanında ayran, turşu ile ikram edilir. Arkasından mutlaka köy baklavası ya da saraylı yenilmektedir (Taşlı ve Kahraman, 2014).

Yahni: Yahni Balıkesir'de düğünlerde, mevlitlerde ve hıdrellez hayırlarında geleneksel olarak yapılır. Az sıvı yağ ile kazanda ya da tencerede suyunu çekinceye kadar kavrulan etin başına, yemeklik doğranmış soğan, biber, domates isteğe göre sarımsak ilave edilerek bir süre daha kavrulur. Yeteri kadar su, tuz konularak korun üzerinde ya da ağır ateşte pişmeye bırakılır. Kavrulan ete suyu eklendikten sonra fırında da yahni pişirilir. Yahnide genellikle kemikli kuzu ya da koyun eti kullanılır. Manyas, Gönen ve Yeniköy'de ördek, güvercin, bıldırcın yahnisi yapılırken, Büyükpınar köyünde ise cemiyetlerde bereketli ve bol olsun diye bulgurlu yahni yapılır (K3).

Oğlak Kapama: Oğlak kapama yapılışı unutulan bir et yemeğidir. Toybelen Köyünden Cemal Hati, oğlak kapamanın yapılışını şu şekilde anlatmıştır. *"Oğlak kesilir, yüzülür, temizlenir ve sakatatı boşaltılır. İçine pirinç ya da bulgur, baharat,*

*tuz karışımı ile hazırlanan iç doldurulur. Karnı pamuk ipliği ile dikilir. Yüksek kenarlı derin kasnaklı tavaya yerleştirilir. Etin üstüne sadeyağı sürülür. Tavanın üzeri saçla kapatılıp etrafı hamurla sıvanır. Tava korun üstüne konur, sacın üzerine önce kül sonra kor konur birden yanmasın diye. İki saat kadar ağır ağır pişer. Sonra açarsın sacı, tutarsın kemiği bir salladın mı etlerle kemikler ayrılır birbirinden. Yumuşacık olur lokum gibi, yanında ayranla yersin. Senin ellerini bağlasınlar benim de ayaklarımı bağlasınlar yiyelim derler. Köyde ihtiyarlar yapardı gençler bilmez. Hıdırellezde oğlak yağlanınca yapılırdı, oğlak da kalmadı. Aynu usulle kuzu kapama da yapılır."*Diyerek unutulmuş olan bu yemeğin tarifini bize verirken, oğlak yetiştirmenin bölgede azaldığını vurgulamaktadır (K4). Ayrıca Burhaniye Taylıeli, Yunuslar' da kuzu eti Kırmızılar, Hisaralan, Düzoba'da oğlak eti tepsiye dizilir, üzerine salçalı su dökülerek ekmek fırınında pişirilerek "fırında oğlak" yapılır. (K5).

Çevirme: Türkiye'nin birçok yöresinde çeşitli şekillerde yapılan çevirme 15. yüzyıldan buyana yapılan geleneksel tören yemeğidir (Bilgin, 2008, 80). Çevirme Osmanlı mutfağının da en özellikli et yemeklerinden biridir. Muhammed Kâmil'in 19. yy.da yazdığı düşünülen, bir yemek yazması olan Kitâbü't-Tabbâhîn'in'de "koyun çevirme" adıyla aynı şekilde verilmiştir (Samancı, 2008b, 210). Çevirmeye "sırık kebabı" ve " kuyu kebabı" denilmektedir. Bu ismin verilmesinin sebebi kebap yapılacak hayvanın sırığa geçirilmiş olmasıdır. Çevirme yapılabilmesi için herhangi bir küçükbaş hayvan gereklidir. Kuzu, koyun, keçi, seyis vb. hayvanlar kebap için kullanılabilir. Çevirme yapmak için en önemli unsur kuzudur. Koyun, keçi gibi küçükbaş hayvanlardan kebap yapılsa da kuzu kadar lezzetli olmadığı belirtilmiştir (Halıcı, 2015, 105).

Naipli'den Mehmet Bıyak çevirmenin tarifini şu şekilde aktarmıştır: "*Kuzunun büyüklüğüne göre toprağa biraz derin kuyu kazarız. Meşe odunu yakarız iyice kor yığılır. Kuzuyu kesip yüzeriz, temizleriz. Kalın çomağı kuzuya geçiririz. Kuyunun kenarlardaki demire takarız. Korun üzerine sallarız, çevire çevire kızarıncaya kadar pişiririz. Üzerinin kızaran kısmını alırız, çenteriz tekrar kızartırız. Bitene kadar kızartırız, kızardıkça üstü alınır. Özellikle hıdrellez zamanı kuzunun yağlandığı ve geliştiği zamanda kesime gitmeden yaparız.*"

Manyas' da aynı usulde "oğlak çevirme" yapılmaktadır. "*Hıdrellez zamanı oğlağın 7-8 kg olduğu zamanlarda en lezzetli dönemi olduğu bilinmektedir. Hıdrellezde oğlak*

sırığa geçirilir. Ateşin üzerinde çevire çevire ara sıra yağlanarak pişirilir. İyice kızardıktan sonra indirilip kazana alınır, sarılıp kapatılarak bekletilir. Daha sonra parçalanarak dağıtılır." (K6). İstenirse tepsiye yıkanmış bulgur yayılır, çevirmenin altına konur çevirmeden akan et suyu ile pişen pilav etle birlikte yanında soğan ve ayran ile yenir.

Kuzu Dolması: Kuzu dolması ve oğlak dolması da geçmişten günümüze kadar gelen en lezzetli et yemeklerinden birisidir. Kuzu dolması özellikle Sındırgı, Bigadiç, Dursunbey, Balya ve Havran gibi Yörük kültürü izlerini taşıyan yörelerde hala geleneksel olarak yapılır (Soykan ve diğerleri, 2017, 2005). *"Hıdrellez döneminde iyice yağlanan kuzunun içi pirinç, üzüm, badem, kuzu ciğeri ile hazırlanan iç pilav ile doldurulduktan sonra dikilerek üzerine salçalı sos sürülüp güveç fırınında yaklaşık 7-8 saat yavaş yavaş pişirilir."* (K7). *"Bigadiç'te Hıdrellezde nişanlı gelin kız, ailesi ve akrabaları erkek evi tarafından hıdrelleze davet edilir. Oğlan ve kız tarafı hep birlikte hıdrellez bayramını kutlamak için kıra giderler. Kasap fırınında sipariş usulü pişirtilen kuzu dolması ile tatlı, ayran, çerezler yenir, çaylar eşliğinde muhabbet artar."* (K8).

Kaplama: "*Kaplama bir tür bulgur keşkeğidir. Karesi bölgesinde tören yemeklerinde yer alır. Özellikle Gürcü kökenli köylerde, düğün ve Hıdrellez hayırlarında gece boyunca yardımlaşarak pişirilip misafirlere hazırlanır. Koyunlar kesilerek yüzülüp parçalanır. Kemiksiz etler doğranır, kemikli olanlar parçalanır. Etlerin hepsi kazana atılır, kuyruk yağı ile odun ateşinde iyice kavrulur. Kazanlarla yapıldığı için odun ateşinde yapılır. Et kavrulurken gelen köylüler, misafirler kavurma kepçesi ile dibi tutmasın diye karıştırır, kimisi de ateşe odun atar, yardımlaşa kaplama yapılır. Kavrulan etin üzerine az sıcak su eklenerek iyice pişirilir. Pişen et siniye dökülerek soğutulduktan sonra yardımlaşa etin içindeki kırık kemik ve ince kemikler, pilavın içinde ağza gelmesin diye ayrılır. Kazanda 1-2 kg yemeklik doğranmış soğan, sıvıyağ ve az et yağında salça ile kavrulur. Tatlı kırmızıbiber atıldıktan sonra 3 kova kaynar su konur. Kemiklerinden ayıklanan etler kazana atılır bir taraftan da sıcak su eklenir kazan doldurulur. Pişen etin üzerine 1 teneke ayıklanmış bulgur ilave edilerek suyu ve tuzu ayarlanır, sürekli karıştırılarak suluca pişirilir. Bulgur pişince ateşin altı çekilir yemek sıcak toprakta servise kadar bekletilir. Yemeğe piştikten sonra üzeri demlenince kaymak tuttuğu için "kaplama" denilmiştir."* (K9).

Karesi, Armutalan köyünde hıdrellez hayırlarında, hayvanı olan köylülerin katkı için verdiği koyunlar ve köylüden toplanan para ile alınan hayvanlar kesilerek, davetliler için "kavurma" ve "kaplama" yapılır. Genellikle 2-3 dana, 8-10 koyundan 4-5 kazan kaplama pişirilir. Kaplama yanında çorba, turşu, ayran ve höşmerim ile davetliler büyük coşkuyla ağırlanır (Kahraman, 2019, 3).

Top Aşı: Bigadiç'te devedongur, genel olarak Macır köylerinde paşa topu, Ovacık köyünde top aşı olarak adlandırılan yemek, tören yemeklerinin aranan aşıdır. Düğünlerde, köy hayırlarında ayrıca hatırı sayılır misafirler gelince özenle yapılır. Hayvan kesildikten sonra kaba etleri kemiğinden sıyrılır, küçük parçalara ayrılır. Sinirlerinden ayrılmış et zırh ile çekilir. İnce bulgur sıcak su üzerine çıkmayacak şekilde dökülerek ıslatılıp kabartılır. İçine çekilmiş et, rendelenmiş soğan, un, yumurta nane ve ırgani (kekik türü kokulu ot) ve az su da konularak iyice yoğrulur. Hazırlanan köfte hamuru aşçılar ve hısım akraba kadınlarının yardımı ile top top kuş yumurtası gibi yuvarlanır. Kazanda salçalı yağlı su yapılarak kaynatılır. İçine köfteler azar azar karıştırılarak salınır, tuzu da ayarlanarak pişirilir. Pişince üzerine yağda nane yakılarak gezdirilir. Yemeğe asıl lezzeti veren ırgani otudur yemekte mutlaka bu ot kullanılır. Düğün yemeklerinde ana yemek olarak yanında pilav ve ayran ile sunulur (Kahraman 2019, 3).

Ovacık köyünden Cemal Meral top aşı için etin hazırlanışını şu şekilde anlatmıştır; "*Yemek töreninden bir gün önce hayvan kesilir. Etin kaba kısımları kesilip sinirlerinden ayrılır. Köydeki akraba ve komşu erkekler tarafından törenler eşliğinde et zırh ile çekilir, iri köftelik kıyma hazırlanır. Köyde yıllardan buyana devam eden bir gelenektir. Bu arada ev halkı ve akraba kadınları da yardıma gelen misafirlerin yemesi için kesilen koyunların etlerinden kavurma yapar, kavurma yanında kastra ekmeği ile yenir, arkasından hediyelik gelen tatlılar ikram edilir. En önemli hazırlık olan etin zırhlanması gerçekleştikten sonra "top aşı"nı yapma köylü kadınlar ve köyün aşçılarının görevidir. Köy halkının geçim kaynağının başında hayvancılık geldiği için, özellikle düğünlerde davetli durumuna göre 1-2 dana, 7-10 koyun kesilir*" (K10). Düğün sahibi yemeklik için özenle besledikleri hayvanlardan, düğün yemeği olarak "top aşı", "kavurma" ve "kelle çorbası" nı dayanışma usulü sunuma hazırlayarak, misafirlerini en iyi şekilde ağırlar. Düğünlerde bu kadar çok sayıda hayvanın kesilmesi bölgede hayvancılığın gelişmiş olduğunun en belirgin kanıtıdır.

İncik Kapama: Kuzu incik eti derin bir tencereye konur. Bir adet soyulmuş bütün soğan, kimyon, tane karabiber ve bolca sıcak su ilave edilerek kısık ateşte iyice haşlanır. Pirinç yıkanır tepsiye yayılır. Üzerine haşlanmış incikler döşenir ve yeterince et suyu eklenerek sıcak fırında ya da maşıngada pişirilir. Haşlanmış parça et, kuzu incik, tavuk budundan birisi tercih edilir. Bulgur ya da pirincin üzerine döşenerek fırında veya maşıngada suyunu çekinceye kadar pişirilmesiyle yapılan yemeğe "kapama" da denir. Bir tür ziyafet yemeğidir. Bayramlarda evin damadına yapıldığı ve damat yemeye başlamadan yenilmediği için "damat aşı" ve "damat paçası" da denir. Üzerine bol karabiber ekilerek ayran, erik hoşafı ve ekşi macın şerbeti ile yenir (K11). Yemeğin tadını farklılaştırmak amacıyla bu yemekte kimyon kullanılmaktadır (Tuncay ve Yeşil, 2019, 547). Kapama ismiyle bilinen yemek birçok mahallede farklı tariflerle yapılmaktadır. Kavaklı'da kuşbaşı hindi etiyle "hindi kapaması", Toybelen'de sulu kemikli etin yıkanmış pirinç üzerine dökülüp maşınga üzerinde pişirilmesiyle "etli pilav kapama" denir. Dursunbey' de yufka ile yapılan tirit bazı köylerde "kapama" olarak bilinir.

Tas Kebabı: Bu yemek Osmanlı döneminden bu yana özelliği bozulmadan günümüze kadar gelen yemeklerdendir. Dana ya da kuzu eti, iri doğranmış soğan, karabiber, defne yaprağı derin bir kapta iyice karıştırılır. Karışım kapama tasının içine doldurulur. Tas, güveç içine ters kapatılarak üzerine ağırlık konur. Güvecin yarısına kadar sıcak su doldurulur. Bir buçuk saat kadar kor odun ateşinde pişirilir. Daha sonra suya tuz atılır, yıkanmış pirinçler tasın etrafındaki suya salınarak dibini tutturmadan pişirilir. Pişirmede özellikle derin kenarlı tepsi şeklinde toprak kaplarda kullanılır. Genellikle "kapama", "tas kebabı" olarak bilinse de bazı köylerde pişme sırasında suyunu salarken çıkardığı sese göre "fokuduk" diye de isimlendirilen yerler vardır. Yemek soğumadan tas kaldırılır, güveç sofra ortasına konur. Bigadiç ve Pamukçu' da Kapama kemikli kuzu eti ile de yapılır. Yanında turşu, soğan, ayran, erik macunu ya da hoşaf ile yenir. Genellikle kurban bayramında yapılır. Yanına mutlaka "ekşili biber", "ekşili kabak" yapılır. Yörüklerin özel misafirlerine yaptığı ziyafet yemeğidir. Bilinirliğini kaybetmeden günümüze taşınan bu yemeğin Osmanlı ve güncel tarifleri, çalışmanın duyusal analiz kısmında yer almaktadır.

İsli Et: İsli et, yapılışı halk arasındda unutulan eti saklama şekillerindendir. Tuzlanan et birhafta iyice kanı akıncaya kadar bekletilir. Hava almayan bir dama asılır, bir

taraftanda katranı az olan odun ateşi yakılarak odada dumanın yayılması sağlanır. Burada asılı olan et zamanla kurur ve isin etkisiyle ette aroması gelişir. İsli et ince ince kesilerek pastırma gibi çiğ olarak yenir. Yahni gibi yemeği yapılıp, kuru fasulye ve nohut yemeğine lezzet vermesi için kullanılır (K12). Buzdolabı olmadığı dönemlerde eti uzun süre muhafaza etmek amacıyla yapılmış et ürünü olan "isli et" günümüzde Dursunbey, Sındırgı'nın ücra köylerinde nadir de olsa yapılmaktadır (Soykan ve diğerleri, 2017, 205).

Kakaç: "Kakaç" ismi "kak et "ten (kurutulmuş et) gelmektedir (Gömeç, 2016, 187). Günümüzde unutulmuş et yemeklerinden biri olan kakaç, yörüklerin özel günlerinde çadırları ilk kurduklarında konuklarına ve oba halkına ikram ettikleri tören yemeğidir (Hasan ve Oya, 2018, 39). Bölgede nadiren kakaç yapana rastlansa da yemeği ve geleneğini bilen yok denecek kadar azdır. Naipli'de, koyunyada oğlak etleri büyük parçalar halinde kesilir ya da kaburga etleri hazırlanır. İç yağı ile yağlanmış tepsiye yerleştirilir, tuz ekilir. Önceden ısıtılmış ve süpürülmüş ekmek fırınına bırakılarak yaklaşık iki saat kadar pişirilir. Yumuşasın diye güveçlere konur ağzı kapatılarak biraz bekletilir, sıcak yenir. Fırından çıkar çıkmaz kuru kuru da yanında bulgur pilavı ve ayran ile yenir. Biraz fazla kurutulan kakaç yapıldıktan sonra üzerine sızdırılmış kuyruk yağı dökülerek çömlekte soğuk yerde uzun süre saklanır (K.13). Kakaç iyice ısınan sacın üzerinde de pişirilir. Etlerin yumuşak pişmesine özen gösterilir, tepsi ya da sacın içinde sofraya konur yanında bulgur pilavı, turşu ve ayran ile yenir. Bakacak' ta ve taze et olmadığı zamanlarda, çömlekte soğan salça kavrulur içine 6-7 parça kakaç konur sıcak su da eklenip iyice pişirilerek "kakaç yahnisi" yapılır (K14). Turplu'da kakaç iyice haşlandıktan sonra didilen eti ile tirit yapılır.

Balıkesir Köfte: Karesi Kasap'ın verdiği bileşime göre Balıkesir köfte hamuru; sığır etinden olur karkasın kaburga, ön kol, gerdan, arka but olmak üzere farklı yerlerinden el büyüklüğünde parçalar alınır. Etin sinirleri alınarak paçal yapılır. % 80 et, % 20 gömlek iç yağı kullanılır. 200 g bayat ekmek içi, bir adet küçükbaş kuru soğan doğranır hepsi birlikte 3,5 numara kıyma makinesinde 2 defa (inceden) çekilir. Birinci çekimden sonra tuz eklenir. 3. seferde (kalın aynadan) çekilir. Bu çekim yoğurma işlemidir, yoğurmaya gerek kalmaz. Köfte basarken ele yapışmaması ve ete lezzet vermesi için kaseye su, suya bir yemek kaşığı sirke konur. Köfte yaklaşık 20 g büyüklüğünde yassı ve ince uzun bir parmak uzunluğunda basılır, şekil özelliği

budur. Kömür ızgarada pişirilir, kömür ızgara köfteye lezzet kazandırır. Serviste köfteye karabiber, kekik, kimyon ekilir. Izgarada taze biber de kızartılır. Genelde yanına közlenmiş biber, piyaz ya da salata tercih edilir.

Evlerde hazırlanan köftenin yoğrulması sırasında bayat ekmek içi ufalanır, kimyon, kekik, karabiber eklenir. Soğan ise rendelenerek kullanılmalıdır (K15). Köfteler yapılışlarına göre değişik isimler alır. Köfte şekil verilirken basık, ince uzun yapılırsa "Balıkesir köfte", baharatlı ve daha büyük basılırsa "kasap köfte", adını alır. Ayrıca "sucuk köfte", "fırın köfte", "sulu köfte", "pideli köfte" gibi birçok köfte çeşitleri de Balıkesir'de yapılır.

Yufka Kapama: Un, tuz, yumurta aldığı kadar su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulan hamurdan erişte kalınlığında yufka açılarak sacda kurutulur. Önce yufkalar küçük parçalara bölünerek, sıvıyağla harmanlanır ve fırında iyice gevretilir. Tavuk haşlanır ve küçük küçük parçalar halinde didiklenir. Ilıtılmış tavuk suyu ile yufkalar ıslatılır. Çok fazla ıslatılmaz, yufkalar hamurlaşabilir. Üzerine küçük parçalar halindeki tavuk etleri yerleştirilir, tereyağı salça ya da kırmızıbiberle hazırlanan sulu sos dökülerek bir süre kabartılır. Yemeden önce sarımsaklı yoğurt dökülür. Yoğurtsuz yapılana "damat aşı" da denir, yanında ayranla yenir. Toybelen'de özellikle yaşlılar tarafından Ramazan ayında sahurda yapılması tercih edilen geleneksel bir yemektir. Yufka kapama bir tür yufkalı tirit yemeğidir. Bigadiç, Sındırgı yufka dökmesi denir. Dursunbey, Savştepe'de yuka aşı adıyla ev yemeği ve tören yemeği olarak yapılmaktadır (K16).

Yufka kapama asıl tavşan etiyle yapılır. Günümüzde tavşan eti bulmak zor olduğu için tavuk etiyle yapılmaktadır. Kavaklı Köyünde aynı şekilde ördek veya kaz göğüs etlerinin yağlı yerinden yapılan benzer yemeğe "yufka aşı" denir. Aynı ölçü ile yapılan hamurdan kalın erişte şeklinde kesilerek, fırında kurutulduktan sonra üzerine salçalı su ile yapılan kuzu, hindi, tavuk ya da kaz etinden yapılmış yahninin üzerine dökülerek kabartılması esasına dayanarak yapılan Balıkesir'in her yerinde bilinen bir yemek ise saçaklı mantıdır.

Balıklı Kaz Pilavı: Balıklı köyünde somut olmayan kültürel miras olarak sürdürülen "Kaz Pilavı Geleneği" günümüzde Balıklı köyünde, 35 köy odasında elfana geleneği kapsamında devam etmektedir. Kaz etinin tüketime uygun olduğu Kasım ve Şubat

ayları arasında erfene sohbet gecelerinde yıllık iki bin civarında kaz, ziyafet yemeği yapımında kullanılmaktadır. Odanın ustası ve yardımcısı tarafından kaz eti iyice haşlandıktan sonra oda sorumluları yardımı ile küçük küçük doğranır. Kazın haşlama suyu ile pilav pişirilerek doğranan kaz eti içine ilave edilerek karıştırılıp sininin ortasına dökülüp sofraya getirilir. Kaz pilavı, yanında turşu, kaymaklı tatlı ile birlikte sunulur. Kaz pilavı bahane maksat sohbettir (Kahraman ve Islak, 2018, 1-5). Kurtdere köyünde arfene gecelerinde aynı usulle tavşan pilavı ve kara helva (pekmez helvası) yapılan elfana- erfene geleneği artık unutulmuştur.

2.1.5. Duyusal Analiz

Bu bölümde, duyusal analizin tanımı, amacı, önemi Hedonik Skala ve Lezzet Profil Analizi hakkında bilgiler yer almaktadır.

2.1.5.1. Duyusal Analizin Tanımı ve Amacı

Duyusal analiz, gıdaları dokunma, işitme, görme, koklama, tatma gibi 5 duyuya göre çeşitli karakteristik özelliklerine tepkilerini ölçen, veri oluşturan, ve açıklayan bir disiplin olarak tanımlanmaktadır (Hayoğlu ve Miişoğlu, 2004, 29). Türk Standartları Tasarısında ise duyusal analiz; ürünün duyusal özelliklerinin duyu organları ile muayenesini içeren bilim olarak tanımlanmıştır (TS EN İSO 5492, 2009, 1). Duyusal analiz aynı zamanda; organoleptik veya duyusal kontrol, duyusal panel yöntemi, duyusal test ve degüstasyongibi terimler ile de adlandırılmaktadır (Gönül, 1983; Akkaya, 2017).

Duyusal özelliklerin tanımlanıp gıdalarda oranlarının belirlenmesi amacı ile uygulanan bu analizler, gıda kalitesini belirleyen bir ölçüttür. Duyusal özellikler kişilerin duyuları aracılığı ile algılanan, tüketicilerin gıdaları kabul etmesine veya reddetmesine sebep olan özelliklerdir (MEGEB, 2012, 1). Bir başka deyişle gıdaların duyusal kalite kontrolleri tüketici seçimlerinin belirlenmesi ve bu veriler doğrultusunda yüksek noktada ekonomi sağlayacak şekilde üretim yapılabilmesi için kullanılan bir araçtır. Bu analizler sonucunda test edilen ürünün duyusal tanımı oluşturulabilmekle beraber beğeni toplayarak tercih edilen ürünün tercih edilme nedeni açıklanabilmektedir (Silici, 2005).

Duyusal analiz yöntemleri birçok amaç doğrultusunda yapılmaktadır. Yeni ürün geliştirmek ve geliştirilen ürünler hakkında tüketicilerin beğeni ve tercih

durumunu saptamak bu amaçlardan bir tanesidir (Renna ve Gonnella, 2013, 112). Bu amaçlar doğrultusunda literatürde yer alan birçok çalışma mevcuttur. 2011 yılında yapılan bir araştırmada Alabalık filetosundan kroket yapılarak kalite nitelikleri besin değeri ve duyusal açıdan incelenerek belirlenmiştir, çalışmanın sonucunda ise geliştirilen ürün genel beğeni anlamında yüksek bir puan ise tüketilir bulunmuştur (Berk, Çankırılıgil ve Kahraman, 2011, 67). Hacettepe Üniversitesi'nde yapılan bir araştırmada ise çölyak hastalarına yönelik gluten içermeyen unlar ile ekmek, kek ve bisküvi çeşitleri geliştirilmiş ve bu ürünlerin duyusal analiz yöntemleri ile beğenilirlikleri belirlenmiştir (Seferoğlu, 2012). Geliştirilen bir ürünün beğeni derecesini saptamak amacı ile yapılan bir diğer çalışma ise dört moleküler mutfak tekniği kullanılarak oluşturulan dört ürünün standart reçeteleri hazırlandıktan sonra lezzet profil analizi ile değerlendirilmesini içermektedir (Aksoy ve Sezgi, 2017, 546).

Duyusal analiz yöntemleri ürün kıyaslamaları ve ürünlerin kendilerine özgü karakteristik özelliklerini saptamak amacı ile de yapılmaktadır. Bu bağlamda yapılan bir araştırmada; Türkiye'nin yedi farklı bölgesinden temin edilen ballar üzerinde görünüş, koku ve tat özellikleri baz alınarak belirlenen parametreler dahilinde duyusal analiz gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada ki temel amaç balların bölgelere göre farklılık gösteren duyusal karakteristik özelliklerini tespit ederek, balın coğrafi orijinlerinin saptanmasıdır (Sunay, Akdoğanlı ve Boyacıoğlu, 2008, 829). Bir başka araştırmada ise elma dilimleri farklı ısılarda ve farklı sürelerde kurutularak objektif ve duyusal analize tabi tutulmuştur. Kuru elma dilimi numunelerinin kıyaslaması yapılarak beğeni dereceleri saptanmıştır (Heybeli ve Ertekin, 2007). Ürün kıyaslamaları ile en iyi ürün veya en iyi işlemin belirlenmesi sağlanmaktadır (MEB, 2012, 6).

Duyusal ve objektif yöntemlerin sonuçlarının paralel sonuç vermesi araştırmanın güvenilirliği açısından önem teşkil etmektedir. Ürünlerin depolama dayanıklılığını belirlemede duyusal analiz yöntemi, objektif yöntemler ile birlikte çok sık kullanılmaktadır. 2010 yılında yapılan bir araştırmada cevizli yaz helvası aynı gramajlarda paketlenerek kademeli olarak farklı derecelerde muhafaza edilmiştir. Belirli periyotlarda ortadan kesilen paketlerin yarısı mikrobiyal analize yarısı ise duyusal analize tabi tutularak ürünün depolama sıcaklığı ve süresi şartlarına uygunlukları tespit edilmiştir (Batu ve Yıldırım, 2010, 59).

Duyusal analizler ayrıca pazar araştırmalarına ışık tutmak ve Pazar eğilimlerine yönelik ön değerlendirme yapmak için kullanılabilmektedir (MEB, 2012, 6). Tarhana cipsinin (Maraş tarhanası) yiyecek içecek işletmelerine alternatif bir yerel ürün olabileceği fikri ile yapılan bir pilot çalışmada; tarhana cipsinin turistik işletmelerde tanıtılarak gıda pazarlarına kazandırılması amaçlanmıştır. Bu çerçevede geliştirilen tarhana cipslerin duyusal analizleri yapılarak sunulabilir olan ürün tespit edilmiştir. Bir sonraki aşamada ise belirlenen bu ürün iki işletmede pazara sunularak müşterilerin görüşleri alınmıştır (Özdemir ve Zencir, 2017, 18). Gıda endüstrisinde yeni ürün geliştirmek, ideal üretim nitelik ve niceliklerini saptamak, ürünlere has karakteristik özellikleri belirlemek ve pazar araştırmaları yapmak gibi alanlarda kullanılan duyusal değerlendirmelerin bu denli işlevsel olması, duyusal analiz yöntemlerini önemli kılmaktadır (Renna ve Gonnella, 2013, 113).

2.1.5.2. Duyusal Analizin Önemi

Duyusal Analiz, gıdaların işitme, dokunma, koklama ve görme duyuları ile algılanan karakteristiklerini hissetmek, ölçmek, analiz ile izlemek ve yorumlamak için kullanılan bilimsel bir yöntemdir (Özkaya ve diğerleri, 2010, 6).sayfa numarasını kontrol et Gıda endüstrisinde üretilen ürünlerin kalite saptamaları için bir takım nesnel ölçümler yapılmaktadır fakat bu gıdaların tüketici nezdinde oluşturduğu genel etkilerin nesnel analizler veya makineler ile ölçümü olanaksızdır (MEB, 2012, 1). Bu noktada devreye duyusal analiz yöntemleri girmektedir. Tüketiciler tarafından gıdaların kabul edilebilirliğini saptayan kalite ölçütleri sadece duyusal analiz yöntemleri ile belirlenebilmektedir (MEB, 2012, 5). Duyusal analizler hata payı yüksek olan analizlerdir (Ünlüsayın ve Erdilal, 2008, 425). Kalite değerlendirmelerinden tutarlı ve kesin bir sonuç alınması için duyusal testlerin bilimsel bir temele dayanarak uygulanmaları ayrıca elde edilen verilen istatiksel teknikler ile yorumlanması gereklidir. Hızla büyüyen gıda endüstrisinin, üretimini yaptıkları ürünlerin kimyasal, fiziksel ve besleyici niceliklerinin yanı sıra ürünün duyusal niteliklerine de büyük ölçüde önem verdikleri görülmektedir (Silici, 2005). Üretilen veya kusurlarının iyileştirilmesi için geliştirilen bir ürünün piyasaya sürülmeden evvel kalitesi ve beğeni derecesi hakkında son görüşü duyusal analiz testleri vermektedir. Şöyle ki; mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel (objektif) analiz sonuçlarının olumlu çıktığı bir ürün için tüketici üzerinde uygulanan duyusal analiz sonuçlarının olumsuz çıkması durumunda söz konusu ürün hakkında yazılan rapor

ürün aleyhinde olmaktadır (Çelik, 2004). Objektif yöntemler duyusal değerlendirmeler ile paralel bir sonuç vermelidirler. Bu durum, duyusal analizlerin gıda sanayiinde ki önemini vurgular niteliktedir (MEB, 2012, 5).

2.1.5.3. Lezzet Profil Analizi

Lezzet profil analizi, genel itibari ile geniş yelpazede duyusal özellik taşıyan gıdaların duyusal analizinde uygulanan bir tekniktir. Gıdanın içerdiği lezzetlerin ince ayrıntıları ile araştırıldığı bir yöntemdir. LPA satışları yükselterek ürünün pazardaki payını arttırmak, var olan ürünü geliştirmek veya ürüne yeni bir form kazandırmak ve tüketime uygun yeni ürünler geliştirmek için kullanılmaktadır (MEB, 2012, 57-58). LPA tanımlayıcı duyusal analiz yöntemlerinden bir tanesidir. Tanımlayıcı analiz; objektif tanımlayıcıların hissedilen duyusal özellikler türünden açıklanmasıdır. LPA lezzet açısından bir ürüne has özelliklerin ve özelliklerin şiddetinin belirlendiği bir analiz yöntemidir (Silici, 2005). Bir diğer deyişle bu yöntem ile ürünlere kimlik kazandırılmaktadır. Çalışmada kullanılan LPA Formu şekil 1'de verilmiştir (Onoğur ve Elmacı, 2015, 66).

Orman Kebabı Lezzet Profil Analiz Formu

Adı Syadı:

Ürün Kodu:

	Zayıf	Kuvvetli
Et Aroması	I----------	----------I
Baharat Aroması	I----------	----------I
Ekşi Tat	I----------	----------I
Tatlı Tat	I----------	----------I
Yağ Oranı	I----------	----------I
Kıvam	I----------	----------I

*****Genel beğeni parametresinde zayıf (0 puan): hiç beğenmedim. Kuvvetli (10 tam puan) ise çok beğendim ifadelerine karşılık gelmektedir.**

Şekil 1. Lezzet Profil Analiz Formu

2.1.5.4. Hedonik Skala

Bu tip skalalarda panelistlerin tercih veya beğenme/ beğenmeme durumları değerlendirilmektedir. Eğitilmiş panelistler beğeni veya tercih durumlarını dikkate almaksızın doğru yanıtı verdiklerinden, bu skalalar daha çok eğitilmemiş panelistlere kullandırılmaktadır. Bu amaçla çok beğendim, beğendim, orta derecede beğendim, az beğendim, hiç beğenmedim 5 ifade hedonik skalada yer almaktadır. Hedonik skalalar daha çok tüketici testlerinde kullanılmaktadır. Ayrıca çocukların veya okuma- yazma bilmeyen panelistlerin yer aldığı tercih çalışmalarında yüz skalaları kullanılabilmektedir. Yüz skalalarında bir yüz ifadesi altında açıklayıcı bir terim içermektedir (Onoğur ve Elmacı, 2015). Hedonik skala formları, Onurlar ve Özkaya, 2018'a göre değerlendirilimiştir. Şekil 2'de çalışmada kullanılan Hedonik Skala testi sunulmuştur (Onurlar ve Özkaya, 2018, 164).

Hedonik Skala Formu

Panelist Adı Soyadı:

Lütfen aşağıdaki ifadeler içerisinde, size sunulan ürünlerin kodlarını yazarak, bu ürünler hakkında hissettiğiniz yanıtı (X) ile işaretleyiniz.

Ürün Kodu	Çok Beğendim	Beğendim	Orta Derecede Beğendim	Az Beğendim	Hiç Beğenmedim

Şekil 2. Hedonik Skala Formu

2.2. İlgili Araştırmalar

Bu bölümde Osmanlı mutfağı ile ilgili yapılan derleme çalışmaları, kullanılan malzemelere ilişkin araştırmalar, Osmanlı mutfak kültürünün dönemsel değişimlerini içeren eserler ve tarihi yemeklerin günümüze uyarlanan reçetelendirme çalışmaları

incelenmiştir. Bunun yanı sıra Balıkesir mutfak kültürü hakkında yapılmış araştırmalara da yer verilmiştir.

Ünver (1952) çeşitli yazma eserlerden yararlanarak Fatih Devri Osmanlı mutfak kültürü hakkında önemli bilgiler aktarmıştır. Bununla birlikte bir sözlük oluşturmuş ve ilgili literatürü sıralamıştır. Çalışmada tariflerin günümüze uygulaması bulunmamaktadır.

Kâmil (1997) 'in kaleme aldığı Melceü't Tabbâhîn Osmanlı döneminde ilk basılı yemek kitabı olarak bilinmektedir. Yemek tarifleri, yazarın yemekler ile ilgili görüşleri ile bu yiyeceklerin kimler tarafından tercih edildiği bilgisi yer almaktadır. Kitap (Efendi, 2005) 1864'de, Turabi Efendi tarafından Londra'da İngilizce olarak basılarak, çok satışı yapılan kitaplar arasında yer almıştır.

Samancı (1998) 18. Yüzyıl sonuna kadar Osmanlı mutfağının genel niteliklerini ve 19. Yüzyıl Osmanlı yemek kültüründe meydana gelen değişimler ve süregelen alışkanlıklarını incelemiştir. Ayrıca masa adabı ve yemek törenleri de çalışmada aktarılmıştır. Çalışmada aktarılan bilgiler, Başbakanlık Arşivi'nde yer alan Osmanlı saray mutfak defterleri, seyahatnameler, anılar ve 19. Yüzyılda basılmış olan yemek kitaplarından elde edilmiştir. Bu çalışma Türkiye'de Osmanlı yemek kültürü konusunda yapılmış ilk çalışmalardan olması açısından önemli görülmektedir.

Şavkay (2000) isimli kitapta, Osmanlı mutfak kültürü hakkında geniş kapsamlı bilgilerin yer aldığı ve çeşitli Osmanlıca eserlerden derlediği yemek tariflerinin reçetelerinin ve fotoğrafların bulunduğu bir kitap çalışması yayınlamıştır.

Yerasimos ve Stefanos (2002) 15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı mutfak kültürü ile ilgili bilgilere yer veren bir kitap çalışması hazırlamışlardır. Eserde ayrıca Şirvânî'nin yemek tariflerinin sadeleştirilmiş reçeteleri ve günümüz alfabesine çevirisi de yer almaktadır.

Erdemli ve Vanlı (2002); Kut (2018) Ayşe Fahriye'nin Osmanlıca yemek eseri Ev Kadını kitabını Osmanlı Türkçesine çevirmişlerdir. Bu kitap yemek tariflerinin yanı sıra mutfak malzemeleri yemek pişirme hususunda aktarılan püf noktalar ve yeme-içme usulünü içermesi açısından önemli görülmektedir.

Yerasimos (2002) 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar olan Osmanlı saray ve saray çevresinin mutfağını; saray mutfağının gelir-gider defterleri, misafir ikramı ve iaşe kayıtları, helvahane defterleri gibi kayıtlardan yola çıkarak incelemiştir. Kitap çalışmasında Osmanlı saray mutfağından yemek tariflerine de yer verilmektedir.

Argunşah ve Çakır (2005) Muhammed bin Mahmud Şirvani'nin kaleme aldığı, 18. yüzyılda yazıldığı sanılan Osmanlıca eseri günümüz türkçesine çevirdikleri bir kitap çalışması yapmışlardır. Kitap, ekşi yemekler, süt ürünlerinden ve un cinsinden oluşan yiyecekler, çorbalar, pilavlar, kalyeler, heriseler, mutacanlar, balıklar, turşular, helvalar ve tatlılar bölümlerinden oluşmaktadır.

Samancı ve Croxford (2006a) Osmanlı mutfağı konusuna ayrıntılı bir şekilde değindikleri bir kitap çalışması hazırlamışlardır. Bu çalışmada; 19. yy. dönemine ait tarifler derlenmiştir. Sonrasında yazarlar tarafından belirlenen tarifler sadeleştirilerek reçetelendirilmiş ve uygulanan yemekler fotoğraflanmıştır. Ayrıca kitabın son bölümünde mutfak sözlüğü oluşturulmuştur.

Karakuş, Sezgin ve Şanlıer (2015) Osmanlı mutfak kültüründe kullanılan et çeşitleri ve geçmişten günümüze gelen et yemeklerini incelemişlerdir. Çalışmada yahni, kebap, köfte, çevirme, külbastılara değinilmiştir. Bu derlemede Türk mutfak kültüründe tercih edilen et çeşitleri ve et yemeklerinin geçmişten günümüze uğradığı değişimler ve et yemeklerinin beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesine yer verilmiştir.

Güldemir (2010) Mehmet Kamil'in eseri *Kitabüt Tabbahin*'de bulunan 74 yemek tarifinin reçeteleri üzerinde çalışmıştır. Araştırmada, seçilen tarifler latin alfabesine aktarılarak standart reçeteleri oluşturulmuştur. Çalışmada Osmanlı mutfak kültüründen akciğer çorbası, süt kebabı, nar hoşafı gibi farklı tariflere yer verilmiştir. Ayrıca reçetelerin altında ilgili yemeğin besin öğesi hesaplamaları yapılmıştır.

Cengiz (2010) 14-15. yüzyıl dîvânlarında değinilmiş mutfak kültürü ögelerini incelemiştir. Çalışmanın birinci bölümünde et yemekleri; Kebâb (biryan, büryan), yahnî, deniz ürünleri ve kümes hayvanları olmak üzere 4 başlıkta aktarılmıştır.

Hatipoğlu ve Batman (2014) Osmanlı Saray mutfağına ait gastronomik unsurları günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanmasını yaparak iki döneme ait pek çok farklılık tespit etmişlerdir. Araştırma litaretür taramaları sonrasında içerik analizi

yapılarak gerçekleştirilmiştir. Çalışmada Osmanlı Saray mutfağında kullanılan unsurların ne kadarının kaybolduğu ayrıca belirtilmiştir. Çalışma sonucunda; Osmanlı Döneminde yemeklerin pişirme sürelerinin uzun olduğu, günümüzde ise bu sürenin oldukça azaldığı, sağlıksız ve yapay yiyeceklerin tüketiminin arttığı, Osmanlı döneminde tüketilen şurup ve şerbetlerin yerini asitli ve endüstriyel içeceklerin aldığı, 2 öğün olan yemeğin 3 öğüne çıktığı, yemeklerden meyve kullanımının oldukça azaldığı, yemeklerin içeriklerinin değiştiği, yemek yeme şekli ve adabının farklılaşması, kullanılan araç-gereçlerin şekil değiştirdiği, mutfak teşkilat yapısının yok olduğu gibi farklılık gösteren unsurlar tespit edilmiştir.

Bozok ve Kahraman (2015) kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir ili kapsamında değerlendirdikleri bir çalışma yayınlamışlardır. Araştırmada Balıkesir yemek kültürü kapsamlı olarak incelenmiş, yöreye ait yemeklerden bazı örnekler sunularak kırsal turizm açısında önemi ele alınmıştır.

Taşlı ve Kahraman (2014-2015) Balıkesir bölgesinde saha çalışmaları ile derledikleri yemeklerin aktarıldığı, Balıkesir Aşı adlı kitap çalışması hazırlamışlardır. Kitapta, yerel halktan derledikleri tarifler reçeteleri ve uygulanan tariflerin fotoğraflarına yer verilmiştir. Ayrıca kaynakta yemeklerin sosyolojik etkileri ile geleneklerine de yer verilmiştir.

Hatipoğlu (2014) Osmanlı Saray mutfağını gastronomi turizmi kapsamında incelemiştir. Çalışmada İstanbul'da faaliyet gösteren restoranların, Osmanlı Saray mutfağı konusunda yaptıkları uygulamalar ve menüleri incelenmiştir. Araştırma sonucunda Osmanlı saray mutfağının tam anlamıyla bilinmediği, restoran menülerinde yer alan yemeklerin neredeyse tamamının orijinal reçetelerden yola çıkarak modernize edildiği tespit edilmiştir.

Saral (2014) 16. yüzyıl dîvânlarında yer alan mutfak kültürü ögelerini incelemiştir. Çalışmanın birinci bölümünde et yemekleri; kebâp (biryan, büryan), külbastı, köfte, selvâ, yahni ve kümes hayvanları olmak üzere 6 başlıkta aktarılmıştır.

Akçay (2018) 17. yüzyıl dîvânlarında yer alan mutfak kültürü ögelerini incelemiştir. Çalışmada et ve et yemekleri; ayva kalyesi, balık, kaz eti, kebap, keşkek, köfte, kuş dolması, kuzu eti, külbastı, mumbar, pastırma, tavuk, selvâ ve yahni olmak üzere 14 başlıkta incelenmiştir.

Karataş ve Esnur (2018) Osmanlı Saray mutfak kültürünün kuruluş döneminden başlayarak 20. Yüzyıla kadar göstermiş olduğu değişimleri incelemiştir. Söz konusu değişimler geleneksel yapıdan Avrupai tarza geçiş süreçleri üzerinden aktarılmıştır. Ayrıca mutfak ve sofralarda kullanılan araç gereçlerde meydana gelen değişimler de vurgulanmıştır.

Güldemir (2018) klasik ve modernleşen dönem Osmanlı yemeklerinin günümüze uyarlanarak kullanılabilir hale getirilmesi amacıyla bir doktora tezi hazırlamıştır. Çalışmada klasik dönem için 1156, modernleşen dönem için ise 883 yiyecek-içecek listelenerek 602 ürün sınıflandırılmış ve iki dönem arasındaki farklılıklar tespit edilmiştir. 63 tarifin standartlaştırılması gerçekleştirilmiş, bir porsiyondaki besin ögeleri analiz edilerek günlük gereksinimleri karşılama oranları değerlendirilmiştir. Söz konusu çalışmada tarihi yemekleri günümüze uyarlama modeli oluşturulmuş olması açısından önemli görülmektedir.

Ayyıldız ve Sarper (2019) Osmanlı Saray mutfağında kullanılan antioksidan baharatları incelemişlerdir. Çalışmada Osmanlı saray mutfağında tüketildiği bilinen et yemeklerinde bulunan kişniş, kimyon, zerdeçal, karabiber ve tarçın gibi baharatlar hakkında bilgilere yer verilmiştir.

3. YÖNTEM

Osmanlı mutfağından günümüze dek ismini koruyarak gelen et yemeklerinin araştırıldığı çalışmanın bu bölümünde araştırma modeli, bilgi kaynakları ve bilgilerin toplanması ve değerlendirilmesi konularına yer verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Modeli

Araştırma modeli, araştırmanın amacına uygun olarak ve ekonomik olarak verilerin toplanması ile çözümlenebilmesi açısından gerekli koşulların sağlanması şeklinde tanımlanmaktadır (Karasar, 2014, 27-49). Tezin kapsamı çerçevesinde, Osmanlı mutfağı, Balıkesir mutfağı ve duyusal analizlerde kullanılan teknikler ile ilgili yazılı kaynaklar taranmış ve tezin ilk bölümü oluşturulmuştur. Diğer taraftan Balıkesir sınırları içinde belirlenen restoran ve lokantalardaki ustalarla yapılan görüşmeler sonucunda uygulaması yapılacak reçeteler belirlenmiştir. Bu yönüyle tez, yarı yapılandırılmış görüşme, tarama ve doküman analizi türünden nitel bir araştırmayı kapsamaktadır. Nitel araştırma kapsamında Osmanlı mutfağı, Osmanlı dönemi et yemekleri, Balıkesir mutfağı, Balıkesir mutfağında et yemekleri, duyusal analiz gibi konular incelenmiştir.

Diğer taraftan et yemeklerinin duyusal analiz yöntemiyle incelendiği ve standart reçetelerin oluşturulduğu kısımda deneysel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Deneysel araştırmadan önce Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi servis ve bar laboratuvarına BAP projesi kapsamında alınan analitik terazi, Ph metre, termometre, laboratuvar cam malzemeleri kullanılarak tat eşiklerini belirlemek için hazırlanan kimyasal çözeltiler ile 15 panelist adayına, 30 saat duyusal analiz eğitimi verilmiştir. Bilinmeyen lezzetlerle ilgili duyusal analiz eğitimi sırasında tadım uygulamaları yapılmıştır. Yemeklerin içerik ve özelliklerine uygun LPA ve yarı yapılandırılmış anket için Hedonik Skala formları hazırlanmıştır.

Duyusal analiz anketlerinde hedonik skala kullanılmış, her bir duyusal özellik için farklı ifadeler olmak üzere 5 dereceli skala oluşturulmuştur. Bu ölçek "*çok beğendim*" ile "*hiç beğenmedim*" ifadeleri arasında derecelendirilmiştir. Duyusal analiz anketlerinde en düşük değer 1, en yüksek değer ise 5 olarak belirlenmiştir (Onoğur ve Elmacı, 2015). LPA değerlendirmesinde Excel programında verilendirilerek örümcek ağı diyagramı kullanılmış, sonuçlar ve panelistlerle tadım sonrasında yapılan sözlü değerlendirmeler dikkate alınarak

yorumlamalar ile aktarılmıştır. Duyusal analiz, LPA formu ve hedonik skala formu hazırlanmasında ve panel grup sayıları ve tadım ortamları oluşturulurken Altuğ Onuğur ve Elmacı'nın "Gıdalarda Duyusal Değerlendirme" adlı kitabı kaynak olarak kullanılmıştır. Deneysel araştırmanın yapıldığı kısım "incik yahnisi, güveç kebabı, tas kebabı, hünkâr beğendi, orman kebabı" ile sınırlandırılmıştır.

Osmanlı dönemine ait incelenen yemeklerin hazırlanmasında tahta yassağaç, kütük, bıçak, tahta kepçe, bakır tepsi, emaye çukur kap, tuz ve karabiber öğütücü kullanılmıştır. Pişirilmesinde sacayak, toprak güveç, kapama tası ve yayvan toprak kapama tepsisi tercih edilmiştir. Yemeklerin servisinde sini, bakır çanak, bakır tas, bakır kupa, tahta kaşık kullanılmıştır.

Güncel yemeklerin hazırlanmasında kesme tahtaları, cam karıştırma kapları, çelik rende, metal kaşık, kepçe kullanılmıştır. Pişirilmesinde çelik tencere ve emaye tepsiler seçilmiş olup servisinde yemek masası, porselen yemek tabakları, cam bardak, metal çatal kaşık, çatal, bıçak ve peçete kullanılmıştır.

Yemeklerin yapımı için kullanılan etlerden kuzu eti, Osmanlı döneminden bu yana cins özelliği korunarak Balıkesir dağlarında yetişen, endemik bitki ve kekiklerle beslenen coğrafi işaretli "Balıkesir Kuzu Eti" tercih edilmiştir. Koyun eti olarak Dursunbey yaylalarında yetişen koyunların eti tercih edilmiştir. Balıkesir Karesi Şamlı'da büyükbaş çiftliklerinde beslenen dana eti de özellikle güncel yemeklerin yapımında kullanılmıştır. Katı yağ olarak kuzu kuyruk yağı ve yayık tereyağı, ayçiçek sıvı yağı ve Ayvalık zeytinyağı kullanılmıştır. Pirinç olarak Gönen baldo pirinci tercih edilmiştir. Sebzelerden coğrafi işaretli Ödemiş patatesi ile turuncu havuç, ince kabuklu yerli domates, tatlı yeşilbiber, tatlı kuru soğan ve bezelye konservesi kullanılmıştır. Etlerin marinasyonunda ev yapımı elma sirkesi kullanılmış olup ayrıca kaya tuzu, baharatların tohum, kabuk, yaprak ve toz şekilleri kullanılmıştır. Ekmek olarak tam buğday unundan yapılmış ekşi mayalı köy ekmeği tercih edilmiştir. Su ise mikrobiyal açıdan içilebilir Alman sertliği 10-12 arası orta sertlikte çeşme suyu kullanılmıştır.

Pişirmede ise Osmanlı dönemi yemeklerin yapımında meşe odununda kor ateşi ile güveç fırını kullanılmıştır. Güncel yemeklerin yapımında ise doğal gaz ocağı ve elektrikli fırın kullanılmıştır. Güveç ise pide fırınında pişirilmiştir. Fırında

pişirilen yemekler iyice sarılarak sıcak olarak panel salonuna ulaştırılıp sıcak servisi yapılmıştır.

3.2.Bilgilerin Toplanması ve Değerlendirilmesi

Bu araştırmada, veri toplama aracı olarak nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği araştırmacının genel hatlarıyla bir plana sahip olduğu ancak konuşmanın gidişatına göre değişik soruların üretilip sorularak derinlemesine ve farklı boyutlarda verilerin elde edilmeye çalışıldığı bir tekniktir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2007, 48).

Nitel araştırmalar görüşme yapılan kişilerin tecrübe, bilgi ve duygularını yansıtmaya çalışmaktadır. Araştırmacı tarafından ölçülmek istenen olgular da tam olarak bunlardır. Bu nedenle araştırmada ölçülmeye çalışılan olgunun nicel veriler ile belirlenebilmesi epey zordur (Yenişehirlioğlu ve Türkay, 2013, 48).

Araştırmanın veri toplama sürecinde, Balıkesir ili merkez ilçelerini kapsayacak şekilde çalışılmıştır. Çalışmalar müşteri yoğunluğu fazla olan 20 tane restoran ve lokantadaki ustalara, alan yazın çalışmalarında belirlenen Osmanlı dönemindeki et yemeklerinin işletmede yapılıp yapılmadığı sorularak yürütülmüş olup bu işletmelerde Osmanlı döneminden günümüze kadar aynı isimle yapılan 10 çeşit et yemeği ismi tespit edilmiştir. Bu yemeklerin içinden işletmelerde en çok yapılan beş tanesi deneysel uygulama yapılması için belirlenmiştir. Daha sonra dört tane restorandaki et yemeği yapan usta ile birlikte yarıyapılandırılmış görüşme metodu uygulanarak deneysel uygulamaları çalışılacak olan et yemeklerinin malzeme listesi ve reçetelerini oluşturma çalışmaları yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme için hazırlanan sorular ek 14' de belirtilmektedir.

3.3. Verilerin Toplanması ve Değerlendirilmesi

Bu bölüm alan yazın ve yarıyapılandırılmış görüşmeler sonucunda ulaşılan et yemeklerinden incik yahnisi, güveç kebabı, tas kebabı, hünkârbeğendi ve orman kebabı reçetelerinin belirlenme sürecini ve hazırlanmasını içermektedir.

3.3.1. Geçmişten Günümüze Aynı İsimle Gelen Et Yemeklerinin Belirlenmesi

Osmanlı mutfağı, günümüz mutfak kültürü, Balıkesir yemek kültürü kitapları, makale ve güncel yemek kitapları, tez çalışmaları, makaleler ve internette ilgili alan yazın taraması yapılmıştır. Veri elde etme sürecine başlamadan önce Osmanlı döneminden günümüze aynı isimle gelen et yemeklerini belirlemek amacıyla Altıeylül, Karesi ilçelerinde 20 restoranda et yemeği yapan ustalar ile yarı yapılandırılmış görüşme sonucunda, restoranlarda en yaygın yapılan Osmanlı dönemi ile aynı ismi taşıyan et yemeklerinden 10 çeşidi tespit edilmiştir. Bu yemeklerin isimleri çizelge 2'de verilmiştir.

Çizelge 2. Alan Yazın ve Saha Araştırmasında Belirlenen Yemek Listesi

Sıra No	**Yemek Adı**
1	Güveç
2	Tandır Kebabı
3	Tirit
4	Hünkârbeğendi
5	Orman Kebabı
6	Kuzu Çevirme
7	İncik Yahnisi
8	Yahni
9	Tas Kebabı
10	Şiş Kebabı

Balıkesir lokantacılar odası üyesi ustalardan ve başkandan oluşan yedi kişilik komisyon ile belirlenen yemekler, incelenerek deneysel uygulaması yapılacak olan beş tane et yemeği seçilmiştir. Bu yemekler çizelge 3'te verilmiştir.

Çizelge 3. Deneysel Uygulama ve Duyusal Analiz İçin Seçilen Yemek Listesi

Sıra No	**Yemek Adı**
1	İncik Yahnisi
2	Güveç Kebabı
3	Hünkâr Beğendi
4	Tas Kebabı
5	Orman Kebabı

3.3.2.Balıkesir'de Örneklem Seçilen Restoranlardaki Ustalardan Alınan Reçeteler

Bu bölümde Balıkesir lokantacılar odasından alınan bilgiler doğrultusunda Balıkesir Altıeylül, Karesi merkez ilçelerinden belirlenen, müşteri yoğunluğu fazla olan işletmelerde, et yemeği yapan ustalardan alınan yemeklerin isimleri ve malzeme miktarları çizelge şeklinde verilmiştir. Bu konuda Referans bir çalışma bulunamadığı için konunun uzmanlarına danışılarak görüş alınmış ve her yemek için ayrı çizelgeler oluşturulmuştur. Bu çizelgeler EK 1,2,3,4 ve 5'te verilmiştir.

3.3.3. Duyusal Analizi Yapılan Güncel Reçetelerin Hazırlanması

Seçilen et yemeklerinden Osmanlı dönemi orijinal tariflerde kullanılan malzeme miktarları yeterli şekilde verilmediği için Yıldız Aile Lokantası ustası Cengiz Can'ın desteği ile fakülte uygulama mutfağında deneysel uygulamalar ile günümüze uygun uyarlamalar yapılarak uygun reçeteler oluşturulmuştur.

Balıkesir restoranlarında yapılan Osmanlı mutfağından günümüze kadar aynı isimle gelen, kırmızı et kullanılarak yapılan 5 adet et yemeği Altıeylül ve Karesi ilçelerinden müşteri yoğunluğu fazla olanlardan seçilen dört restoranda et yemekleri yapan dört ayrı ustadan incik yahnisi, güveç, tas kebabı, Hünkârbeğendi ve orman kebabı yemeklerinin reçeteleri alınarak malzeme çizelgesi oluşturulmuştur. Bu reçetelerden diğerleriyle malzeme bakımından uyumu olmayan bir ustanın verisi elenerek, kullanılan ürün ve miktar bakımından birbirine yakın olan diğer üç ustanın verilerinin ortalaması alınarak deneysel uygulama ve duyusal analizi yapılacak olan incik yahnisi, güveç kebabı, tas kebabı, hünkârbeğendi ve orman kebabı reçeteleri belirlenmiştir.

Duyusal analiz verilerinin elde edilmesi amacıyla LPA formu (Şekil :1), Hedonik skala formu (Şekil:2)'den yararlanılmıştır. Tariflerin uygulamalarının gerçekleştirilebilmesi için eski ölçü birimlerinin günümüz birimlerine karşılıkları (Ek: 11), Hacim birimleri (Ek: 12) ve ağırlık birimleri (Ek:13), (Güldemir, 2010) kullanılmıştır. Kullanılan malzemelerin mümkün olduğunca genel özelliklere sahip coğrafi işaretli ürünler, geleneksel tuzsuz tereyağı, ev yapımı sirke olanları tercih edilmiştir. Fakat Osmanlı dönemindeki ürün özelliklerini günümüzde ulaşmak mümkün değildir. Coğrafi, iklim ve bitki örtüsü gibi farklılıklar mamüle yansıdığı için her zaman LPA açısından aynı sonuca ulaşmak mümkün değildir. Kullanılan

malzemelerin kalite kontrolü için deneysel uygulamalar yapılmamıştır. Uygulanacak yemeğin tarifine uygun malzeme seçiminde fiziksel ve duyusal analiz yöntemlerinden yararlanılmıştır. Deneysel araştırma kısmında yer alan tariflerin uygulamaları Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama mutfağında yapılmıştır. Osmanlı dönemi ve güncel Balıkesir yemekleri ele alınarak geliştirilen beş çeşit orijinal ve güncel yemeğin tadımları ise fakülte servis laboratuvarında yapılmıştır. Tadımbir panel lideri eşliğinde panelistlerin birbirinden etkilenmeyecekleri şekilde panel için uygun koşullar sağlandıktan sonra Mart 2019 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada kullanılan duyusal analiz form ve anketleri eğitimli panelistlere uygulanmıştır. Aynı günde hazırlanan orijinal ve güncel tarifler, aynı anda kıyaslamalı tadımı sağlayacak şekilde 10 panelist ve bir panel liderinden oluşan panel grubu ile uygulanmıştır. Duyusal değerlendirmenin objektif yapılmasını sağlamak için reçete içerikleri ile ilgili panelistlere bilgi verilmemiştir. Tariflerin uygulamaları sonucunda, yemeklerin fotoğrafları çekilerek uygun başlığın üstüne yerleştirilmiştir (Güldemir, 2010).

EK 1,2,3,4,5'te belirtilen çizelgeler incelenerek diğer ustaların verdikleri bilgiler ile uyuşmayan, kullanılan malzeme miktarı bakımından farklılık gösteren birinci işletme tablosu geneli yansıtmadığı gerekçesi ile değerlendirmeden çıkarılmıştır. Diğer üç işletme ustalarından alınan malzeme miktarlarının ortalaması alınarak deneysel uygulaması ve duyusal analizi yapılacak olan yemeklerin malzeme miktarları tespit edilerek uygulama reçetesi oluşturulmuştur. Bu reçetenin deneysel uygulamaları yapıldıktan sonra başarılı olmasıyla aynı reçete duyusal tadım uygulamaları için yapılmıştır. Referans bir çalışma bulunamadığı için konunun uzmanlarına danışılarak görüş alınmış ve her yemek için ayrı çizelgeler oluşturulmuştur. Bu çizelgeler EK 6, 7, 8, 9 ve 10'da verilmiştir.

4. BULGULAR VE YORUMLAR

Bu bölüm, iki ana başlık altında ele almıştır. İlk kısımda yemeklerin içerik analizine ikinci kısımda ise duyusal analizlere yer verilmiştir.

4.1. İçerik Analizi

Bu kısım da üç başlıkta incelenmiştir. İncik yahnisi, güveç, tas kebabı, Hünkârbeğendi, orman kebabı'ının birinci kısım Osmanlı dönemi orijinal tarifleri, ikinci kısım Osmanlı dönemi tarifleri uyarlamaları, uygulama ve fotoğrafları, üçüncü kısım güncel tarif uygulamaları ve yemek fotoğraflarından oluşmaktadır.

4.1.1. Osmanlı Dönemi Orijinal Tarifler

4.1.1.1. İncik Yahnisi

"Koyun incik, tavuk eti ve dana eti bir tencereye konur ve üzerine su, tuz eklenerek 1,5 saatpişirilir. İçinden tavuk ve dana eti alınır. Sadece incik eti kalır ve iyice pişirilir. Dilimlenmişekmekler bir tavada iç yağı ile kızartılır. Bir tepsiye dizilir, üzerine incikler yerleştirilir ve etsuyu ilave edilerek bir miktar daha ateşe konur. Suyu ilave edilerek bir miktar daha ateşekonur. Suyunu çekince tüketilir." (Kâmil,2015; Reşad, 2018; Süleyman, 2015; Fahriye, 325; Şavkay, 2000; Güldemir 2010; Güldemir 2015; Samancı, 2018).

4.1.1.2. Güveç Kebabı

"İki kıyye mikdarı semizce dana etinden alub ve doğrayub yaykaladıktan sonra bir çukurtoprak tencere içine va'z ve içine doğranmış birkaç baş soğan ve sekiz on baş bütüncesarımsak ve tuz ve büber ve kimyon ve üç fılcan sirke koyup diğer hiç su koymayubkapağını kapayup kapağının etrâfını bu hamur ile sıvayub ve üzerine kağıd yapışdıralar tâ kihiç buğusu çıkmaya furunda yahud hafifçe ateşde üç dört 40 sa'at mikdarı bişüreler lâkinetrafını eyüce sıvamak lâzımdır eğer dikkat olunmayub ateşde dahi ziyade kalır ise yanar." (Kâmil, 2017; Efendi, 2005; Ünsal, 2011; Yerasimos 2014).

"Güveç diye malumdur ki topraktan ma'mul bir nev'küçüklü ve büyüklü iki küçük kulplutencerlere denilir ise de küçükleri meydan-ı tabahattan o kadar isti'mal olunmaktadır kihemen bir alet-i mahsusa gibidir.Bu güveç isti'malinin tarihi pek

kadim olup yine o koca şanlıTürklerin başlıca bir ihtira'-gerdesi olduğuna şüphe mi edilir. Orası şöyle dursun. Güvecin menfa'ati yemeği gayet aheste sine sine pişirir. Ve kendisine mahsus gayet güzel bir rayiha ile yemeği muhafaza eylediğinden o kadar revaç ve itibarı bundan ileri gelmektedir. Gelelim sadece: Eti küçük küçük kesip temizce yıkadıkta kuru soğanı da ne halka ve ne de çentikhemen vasati olarak küçükçe doğrayıp ve bir tarafa da maydanozu ve bir tarafa da domatesikıyıp hemen iki parça etmeli. Gelelim istif ameliyatına: Bir sıra et bir sıra domatesle soğan yine bir sıra et ve üzerine soğan ile domates ve daha üstüne maydanozu döşeyip bunun üzerine dedilim dilim olan domates veya soğan ile güveci kapamalı. Tuzunu ve biberini de ilaveeyledikten sonra üzerini geçinceye kadar suyunu doldurup fırına vermeli. Fakat suyu çekincebir o kadar daha su koymasını fırıncıya tenbih etmeli;ikinci suyu yarıya kadar çekince(nihayet iki saat demektir) güveci fırından çıkartıp üzerini dilim dilim olan siyahça domatesveya soğanlarını aldıktan sonra tenavül eylemeli. Pek rayihalı ve lezzetine doyulamayacak birgüveç olur." (Tosun, 1927).

4.1.1.3. Tas Kebabı

*"Semizce koyun etinden küçük ceviz mikdarı doğrayup ba'de't-t tathîr ince soğan çentübtuz ve büber ve darçın ve kakûle koyup eyüce bir vâfîr el ile oğuşdıralar iki saat mikdarıgeçdikde bir münasib çorba tası veyahud toprak kase içine va'zidüp bir kenarlıca tebsinin ortayerine mezkûr tası yüzü koyun kapayup kor üstüne sac ayak ile koyalar bir buçuk saat mikdarı dura suyını koyuverüb tekrar çekdikde tebsi derunine biraz et suyu koyup ve üzerine yaykanmış pirinci vaz ideler suyını çekdikde eğer birinc diri ise bir miktar dahî suserpeler kararına geldikde ateşden indürüb yenileceği vakitde orta yirinden tası kaldırıbbuyuralar nefis bir taâmdır."*Tas Kebabı kaynaklarda pilavsız olarak da geçmekte, ancak daha fazla kaynakta bu şekilde alınması ve günümüzde de yapıldığı için orijinal tarif olarak bu şekli alınmıştır (Fahriye, 325; Şavkay, 2000; Efendi, 2005; Yerasimos 2014; Samancı, 2017; Reşad, 2018

4.1.1.4. Patlıcan Hünkârbeğendi

Bostan patlıcanı ateşte pişirip kabuğunu soymalı ve içini ezip üzerine tas kebabı koymalı. Tas kebabı: Küçük küçük doğranmış koyun etinin içine ufak ufak doğranmış soğan ilave ederek az sadeyağda bir lengerde yavaşça kavurmalı. Daha

sonra içine domates ilave ederek biraz daha kavurmalı ve sonra yeterince tuz ve su ekleyerek pişirmeli (Kâmil 2015; Reşad, 2018; Ünsal, 2011; Samancı, 2017).

4.1.1.5. Orman Kebabı

"Koyun etinin pirzola kemiklerinden yahut but etinden kararca doğrayıp tuz, biber, (soğan) keskin sirke, zaterin ve sa'âtiyle karıştırıp bir eyyam durmalı. Silkerek soğanları içinden çıkarıp azar azar su vererek tencerede kavurup pişirmeli (Fahriye, 325; Kâmil 2015; Samancı, 2008; Tosun 1927; Samancı, 2017; Akçay, 2017).

Çeviri: "Koyun etinin pirzola veya but tarafından eti göz kararı ile doğrayıp tuz, biber, (soğan) keskinsirke ve kekikle karıştırıp birkaç saat bekletmeli. Daha sonra içinden soğanları çıkarıp azarazar su ilave ederek tencerede kavurarak pişirmeli"(Samancı, 2017).

4.1.2. Osmanlı Döneminden Uyarlanan Tarifler

4.1.2.1. İncik Yahnisi

İncik yahnisi reçetesi için baz alınan reçete Çizelge 4'te verilmiştir.

Çizelge 4. İncik Yahnisi İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	**Miktar**	**Yaklaşık 6 Porsiyon**
Birim Ölçü		**Açıklama**
Kuzu incik	300-350 g	6 adet
Tavuk but eti	500 g	Kuşbaşı doğranmış
Dana arka but eti	300 g	Kuşbaşı doğranmış

Çizelge 4. Devamı

Kuzu gömlek iç yağı	200 g	Ekmek kızartmak için
Tuz		Miktar isteğe göre
Su		İçme suyu, etin üzerini örtecek kadar
Ekmek	3 dilim	Ekşi mayalı köy ekmeği
Hazırlanışı		
*İncik bir süre soğuk suda bekletilerek üzerindeki tüylerden temizlemek için yıkanır. * Derin güvece incik, dana eti, tavuk eti eklenir. * Üzerini örtecek kadar soğuk su ilave edilip kefir alınarak bir saat kaynatılır. * İçinden dana ve tavuk etleri alınır. * Pişmeye yakın tuzu eklenerek incik eti iyice pişirilir. * Ekmek dilimleri geniş tavada iç yağı ile kızartılırak bir bakır tepsiye dizilir. * Üzerine incikler yerleştirilir. Etin suyu üzerine dökülerek bir miktar daha ateşte kaynatılır. * Suyunu çeken ekmeklere et suyu ilave edilerek bir miktar daha ateşe konur. * Suyunu çekince sıcak servis edilir. "Kuvvet verici yemeğe mecbur olanlara bundan âlâsı olmaz. Beraber pişirilen tavuk ve dana etine de söğüş denebilir. Amaç onların suyunu almaktır" (Güldemir, 91; Akçay, 2017).		

4.1.2.2. Güveç Kebabı

Güveç kebabı reçetesi için baz alınan reçete Çizelge 5'te verilmiştir.

Çizelge 5. Güveç Kebabı İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	**Miktar**	**Yaklaşık 6 Porsiyon**
	Birim Ölçü	**Açıklama**
Dana But Eti	1300 g	İri kuşbaşı

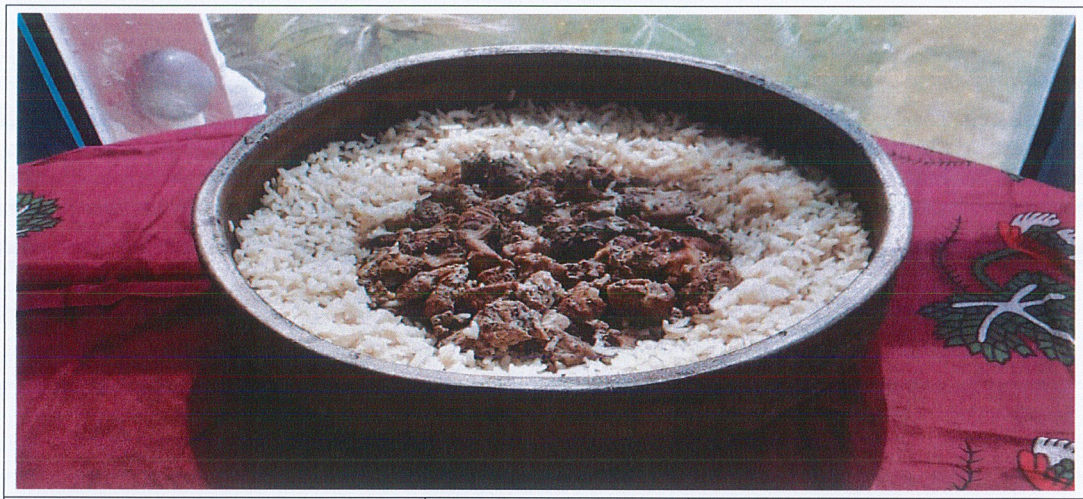
Çizelge 5. Devamı

Soğan	100 g	Kuru, söğüş doğranmış
Sarımsak	10 g	4-5 diş bütün
Kimyon	2 g	
Karabiber	3 g	Tane, taze çekilmiş
Sirke	1 fincan	Ev yapımı elma sirkesi
Tereyağı	100 g	Tuzsuz yayık tereyağı
Hamur	200 g	Un ve su ile yoğrulmuş
Tuz		Miktar isteğe göre
Dana But Eti	1300 g	İri kuşbaşı
Hazırlanışı		
*İri kuşbaşı doğranmış dana but eti derin toprak güveç içine konulur. * içine iri doğranmış soğan, soyulmuş sarımsak dişleri, kimyon, karabiber, sirke ve az miktarda tuz eklenerek karıştırılır. * Su eklenmeden güvecin kapağı kapatılır. Kapağın etrafı önceden hazırlanmış hamur, buhar çıkmaması için sıvanır. * Önceden ısınmış güveç fırınında üç, dört saat pişirilir. Güveç fırını sabah bir defa yakılıp söndürüldüğü için güveç uzun sürede yavaş yavaş pişer. * Önceden yapılan deneysel uygulamlarda sarımsak aroması ve ekşi tat fazla hissedildiği için, orijinal tarifte sarımsak 8-10 baş yazıldığı halde çeviri hatası kaynaklı düşünülerek 4 diş sarımsak kullanılmıştır. Sirke ise yarım fincan azaltılmıştır (Şavkay, 2000a).		

4.1.2.3. Tas Kebabı

Tas kebabı reçetesi için baz alınan reçete Çizelge 6'da verilmiştir.

Çizelge 6. Tas Kebabı İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	Miktar	Yaklaşık 6 Porsiyon
Birim Ölçü		Açıklama
Az yağlı kuzu eti	1 kg	Arka but kuşbaşı
Soğan	100 g	Kuru
Tarçın	2 g	Kabuk
Kabuklu kakule	6 adet,1 g	Tohumu çıkarılıp dövülmüş
Karabiber	2 g	Taze çekilmiş
Pirinç	400 g	Pilavlık
Tuz		Miktar isteğe göre

Hazırlanışı

* Kuşbaşı kuzu eti derin bir kaba alınır.
* İçine küçük doğranmış soğan, çubuk tarçın, dövülmüş kakule tohumu, karabiber ve tuz eklenerek el ile ovuşturulup karıştırılarak iki saat bekletilir.
* Et karışımı toprak kapama tası ya da emaye çorba tası içine alınarak geniş toprak güvecin ortasına tas yüzükoyun kapatılır.
* Güvece bir litre kadar sıcak su ilave edilir. Kor ateş üzerinde bir buçuk saat kadar pişirilir.
* Et iyice pişince suyunu salıverir, tuzu eklenerek suyu karıştırılır. Ocağın altındaki korun bir kısmı alınarak ateşin harı azaltılır.
* Yıkanmış pirinç tasın etrafına eklenerek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pirinç diri gelirse bir miktar sıcak et suyu ilave edilir.
* Pişme sırasında etin dibe tutmaması için suyun kontrol edilmesi, ateşin az yakılması önemlidir.
* Ateşten indirilen güveç bir süre dinlendirilir. Soğumadan güveç sininin üzerine konup yemeğin ortasındaki tas et dağılmadan kaldırılır, sıcak sıcak yenir (Piranyan, 1914; Şavkay, 2000a).

4.1.2.4. Hünkârbeğendi

Hünkârbeğendi reçetesi için baz alınan reçete Çizelge 7'de verilmiştir.

Çizelge 7. Hünkârbeğendi İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	**Miktar**	**Yaklaşık 6 Porsiyon**
Birim Ölçü		**Açıklama**
Kuzu but eti	1 kg	Küçük kuşbaşı doğranmış
Patlıcan	1 kg	Küyük boy bostan
Tereyağı	70 g	Tuzsuz yayık
Domates	160 g	İnce kabuklu
Karabiber	2 g	Taze çekilmiş, toz
Soğan	100 g	Kuru
Tuz		Miktar isteğe göre
Sıcak su	200 ml	İçme suyu
Hazırlanışı		
* Küçük küçük doğranmış kuzu eti toprak güvece konur. * İçine ufak ufak doğranmış soğan ve tereyağı ilave edilerek kor ateşte yavaşça kavrulur. * Kabuğu soyularak doğranmış domates ilave eklenip biraz daha kavrulur. * Üzerine yeterince tuz ve su eklenip et pişirilir. **Beğendi:** *Patlıcan odun fırınında közlenir, kabukları soyulup irice zırhlanır, tuzu ayarlanarak tabağın içine yerleştirilir. * Üzerine önceden pişirilen sıcak tas kebabı konur, bir miktar karabiber ekilerek sunulur (Samancı, 2017; Yerasimos, 2014).		

4.1.2.5. Orman Kebabı

Orman kebabı reçetesi için baz alınan reçete Çizelge 8' de verilmiştir.

Çizelge 8. Orman Kebabı İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	**Miktar**	**Yaklaşık 6 Porsiyon**
	Birim Ölçü	**Açıklama**
Kuzu but eti	1 kg	Küçük kuşbaşı
Susam yağı	100 ml	
Sirke	50 ml	Evde yapımı elma sirkesi
Soğan	60 g	Kuru
Kekik	1 g	Kuru dağ kekiği
Karabiber	2 gr	Taze çekilmiş, toz
Tuz		Miktar isteğe göre
Su	400 ml	İçme suyu
Hazırlanışı		
* Kuzu but kısmından kuşbaşı et toprak güvece konur. * Tuz, karabiber, iri doğranmış soğan, keskin sirke ve kekikile eklenip iyice karıştırılarak iki saat bekletilir. * Etin içinden soğanlar alınır. *Et güvece konup, kor ateşte karıştırılarak kavrulur, azar azar sıcak su ilave edilerek pişirilir. Bu tarif günümüzde Balıkesir'de yapılan usule benzediği için uygulamaya alınmıştır. Kaynaklarda sırık kebabı'da orman kebabı ismi ile farklı iki usulde verilmektedir (Samancı, 2008; Tosun 1927; Samancı, 2017).		

4.1.3. Günümüzde Balıkesir Ustalarının Uyguladığı Güncel Tarifler

Bu bölümde ek: 5, 6, 7, 8, 9 ve 10'a bağlı kalınarak, Balıkesir restoranlarında çalışan ustalardan alınan güncel yemek tarifleri bulunmaktadır.

4.1.3.1. Güncel İncik Yahnisi

Güncel incik yahnisi (incik haşlama) reçetesi için baz alınan reçete Çizelge 9'da verilmiştir.

Çizelge 9. Güncel İncik Yahnisi (İncik Haşlama) İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	**Miktar**	**Yaklaşık 10 Porsiyon**
	Birim Ölçü	**Açıklama**
Kuzu incik	300–3500 g	10 adet
Patates	700 g	5 adet orta boy sarı, Ödemiş patetesi
Havuç	300 g	3 adet büyük boy
Un	5 g	Beyaz buğday unu
Sıvı yağı	300 ml	Ayçiçek
Tuz		Miktar isteğe göre
Su		Üzerini örtecek kadar sıcak

Hazırlanışı

* İncik üzerini örtecek kadar soğuk suda yarım saat kadar ıslatılır.
* İncik derin bir tencereye alınır, üzerini örtecek kadar sıcak su eklenir.
* Kabukları soyulmuş ve üç eşit parçaya dilinmiş havuç ilave edilerek kaynamaya bırakılır.
* Et pişmeye yakın kabuğu soyulup iki eşit parçaya dilinmiş patatesler ve tuz da eklenerek et kemikten ayrılma derecesine gelinceye kadar pişirmeye devam edilir.
* Kişi başı bir incik, bir parça havuç ve bir parça patetes, bir miktar yemeğin suyundan servis edilir. İsteğe göre üzerine karabiber ekilir.

Bu yemeğe incik yahnisi ve incik haşlama denir *(K.17)*.

4.1.3.2. Güncel Güveç Kebabı

Güncel güveç kebabı yemeği için baz alınan reçete Çizelge 10'da verilmiştir.

Çizelge 10. Güncel Güveç Kebabı İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	**Miktar**	**Yaklaşık 10 Porsiyon**
	Birim Ölçü	**Açıklama**
Dana but eti	2 kg	İri doğranmış kuşbaşı
Sıvı yağ	150 ml	Ayçiçek
Soğan	200 g	Kuru, söğüş doğranmış
Domates	250 g	İnce kabuklu
Biber	150 g	Tatlı yeşil
Karabiber	3 g	Toz
Tuz		Miktar isteğe göre
Su	400 ml	Soğuk, içme syu
Hazırlanışı		
* Soğan ve sebzeler irice dilimlenir. * Toprak güvecin tabanına biraz sebze yerleştirilir. * Et ve sebzeler kat kat güvece yerleştirilir. * Üzerine tuz ekilir ve sıvı yağ dökülür. * Ete su ilave edilerek üzerine aliminyum folyo kaplanıp kapağı kapatılır. * Önceden ısıtılmış pide fırınında iki saat pişirilir. Aslına uygun olarak güveç fırınında uzun sürede pişirilmesi daha uygun olsa da günümüzde restoran ve lokantalarda bünyesinde pide fırını olanlar güveci bu fırınlarda pişirmeyi tercih etmektedir. *Güveç pide fırınında pişirilecek ise etin üzerine kg başına, iki su bardağı kadar soğuk su eklenmelidir* (K.17).		

4.1.3.3. Güncel Tas Kebabı

Güncel tas kebabı tarifi için baz alınan reçete Çizelge 11'de verilmiştir.

Çizelge 11. Güncel Tas Kebabı İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	**Miktar**	**Yaklaşık 10 Porsiyon**
	Birim Ölçü	**Açıklama**
Dana but eti	1800 g	Kuşbaşı
Zeytinyağı	250 ml	
Soğan	150 g	Kuru
Domates salçası	40 g	Ev salçası
Karabiber	3 g toz	
Tuz		Miktar isteğe göre
Su	600 ml	Sıcak

Hazırlanışı

* Tencereye et ve zeytinyağı konur, et yağda suyunu çekinceye kadar kavrulur.
* Salça ve küçük doğranmış kuru soğan da ilave edilerek bir süre daha karıştırılarak kavrulur.
* İçine sıcak su eklenerek ağzı kapalı düşük ataeşte pişmeye bırakılır.
* Pişmeye yakın tuzu ve karabiberi eklenir.

"Günümüzde etin pahalı olması nedeniyle patetes ilave edilerek de yapılır. Daha önceleri et yemeklerinde sıvı yağ olarak ayçiçek yağı kullanılırdı. Günümüzde Balıkesir'de zeytinyağının bol olması ve sağlıklı olmasından dolayı et yemeklerinde zeytinyağı tercih edilir oldu"(K.18).

4.1.3.4. Güncel Hünkârbeğendi

Güncel Hünkârbeğendi reçetesi için baz alınan reçete Çizelge 12'de verilmiştir.

Çizelge 12. Güncel Hünkârbeğendi İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	**Miktar**	**Yaklaşık 10 Porsiyon**
Birim Ölçü		**Açıklama**
Tas kebabı için		
Kuzu but eti	1800 g	Küçük doğranmış kuşbaşı
Ayçiçeği yağı	150 ml	
Domates	300 g	İnce kabuklu
Soğan	200 g	Kuru
Karabiber	2 g	
Su	300 ml	Sıcak, içme suyu
Tuz		Miktar isteğe göre
Beğendi İçin		
Patlıcan	2 kg	Büyük boy bostan patlıcan
Unu	20 g	Beyaz buğdaydan
Tereyağı	120 g	Tuzsuz yayık
İnek sütü	200 g	
Kaşar peyniri	130 g	Rendelenmiş
Tuz		Miktar isteğe göre
Hazırlanışı		

Çizelge 12. Devamı

* Etin üzerine zeytinyağı dökülerek karıştırılır, yarım saat buzdolabında bekletilir. * Et derince tencereye alınır, orta ısıda suyunu çekinceye kadar kavrulur. * Salça ve küçük doğranmış kuru soğan ilave edilerek bir süre daha karıştırılarak kavrulur. * İçine sıcak su eklenerek ağzı kapalı düşük ateşte pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tuzu ve karabiberi eklenir. * Patlıcanlar odun fırını korunda közlenir, sıcak sıcak soyulup bıçakla zırhlanarak kıyılır. * Tavada tereyağı eritilip un ilave edilerek bir süre yakmadan kavulur. * Patlıcan ve süt eklenip biraz karıştırılarak bir süre pişirilir. *Peynir rendesi ilave edilerek bir iki dakika hızlı hızlı dibine tutmadan karıştırılır peynir eriyince tuzu da ayarlanarak ocaktan alınır. *Tabağa patlıcan beğendi üzerine tas kebabı konarak servis edilir. *"Balıkesir restoranlarında günümüzde çoğunlukla patlıcana peynir ilave edilerek yapılsa da bazı restoranlarda sadec süt ileve edilerek tercih edilir. Sütlü beğendi daha hafif olur"* (K18).

4.1.3.5. Güncel Orman Kebabı

Güncel orman kebabı reçetesi için baz alınan reçete Çizelge 13'te verilmiştir.

Çizelge 13. Güncel Orman Kebabı İçin Baz Alınan Reçete



Malzeme Listesi	**Miktar**	**Yaklaşık 10 Porsiyon**
Birim Ölçü		**Açıklama**
Dana et	1600 g	Dana sokum, kuşbaşı
Zeytinyağı	300 ml	
Patates	400 g	Sarı, Ödemiş patetesi
Bezelye	400 g	Konserve
Havuç	200 g	Turuncu
Karabiber	3 g toz	Taze çekilmiş

Çizelge 13. Devamı

Su	1200 ml	Sıcak içme suyu
Tuz		Miktar isteğe göre
Hazırlanışı		
* Tencereye alınan etin üzerine zeytinyağı ilave edilir. Et yağda suyunu çekinceye kadar kavrulur. * Küçük küp şeklinde doğranmış havuç eklenir, üzerine sıcak su ileve edilerek pişmeye bırakılır. * Et pişmeye yakın küp küp doğranmış patetes ve tuz eklenir, pişince ocak kapatılır. *Yıkanmış ve suyu süzülmüş bezelye ve karabiber de ilave edilerek karıştırılıp kapağı kapatılır. *"Orman kebabı fazla miktarda pişirilecek ise patetes ve havuç önceden kızartılarak etin içine eklenir, bu şekilde pişirilen yemeğin içinde sebzeler erimez ve daha uzun süre kalır. Bezelyelerin erimemesi için yemek ocaktan alınınca ilave edilir."* (K19).		

4.2.2. Duyusal Analiz Verileri

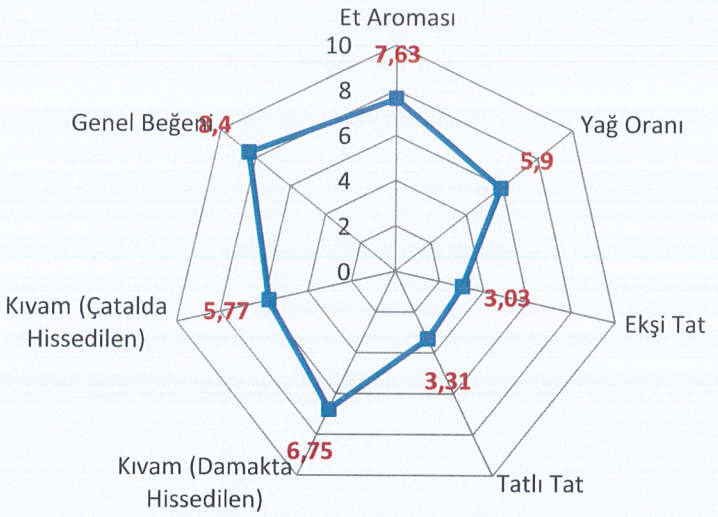
Bu başlıkta araştırmada belirlenen ve reçeteleri oluşturulan 5 adet Osmanlı Dönemi ve güncel dönem et yemeği tariflerinin lezzet profil analizi ve tüketici beğeni testi sonucunda elde edilen veriler değerlendirilmiştir. Belirlenen tariflerin tadımı, 5 ayrı günde, bir yemeğin iki çeşidinin aynı gün sunulması ile gerçekleştirilmiştir.Yemekler 10 eğitimli paneliste sunulmuştur.Duyusal analiz verileri iki aşamada değerlendirilmiştir.İlk aşamada her bir yemeğin verileri öncelikle Osmanlı döneminden uyarlanarak yapılan yemek, sonrasında güncel tariflerle yapılan yemeklerin değerlendirmeleri LPAörümcek ağı diyagramlarında ayrı ayrı aktarılmıştır.Sonrasında iki tarifin verileri aynı diyagramda kıyaslanarak tespit edilen farklılıklar ve sebepleri tarif içeriklerine göre açıklanmıştır.İkinci aşamada ise yemekler üzerinde uygulanan Hedonik skala sonucunda tespit edilen beğeni dereceleri belirtilmiştir.



Şekil 3. Panel Ortamı ve Duyusal Analiz Uygulaması

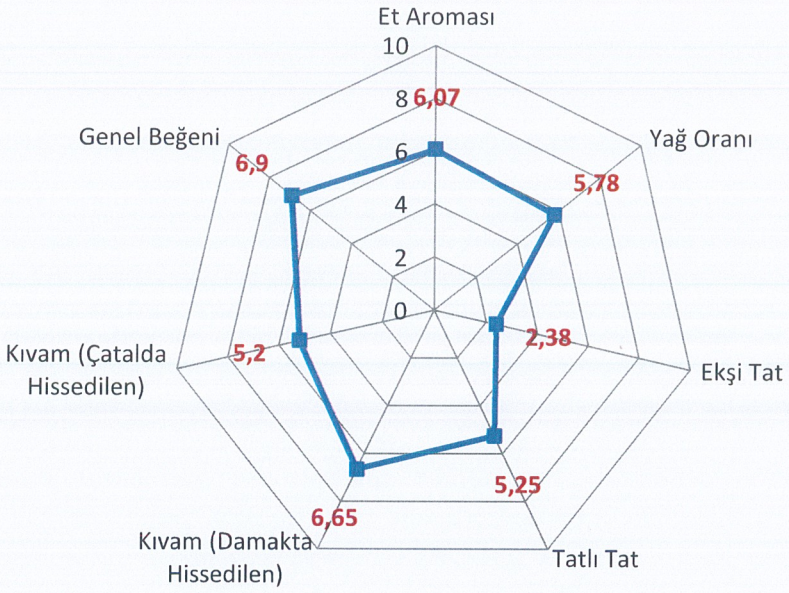
4.2.2.1. İncik Yahnisi

İncik yahnisi Osmanlı tarifi lezzet profil analizi örümcek ağı diyagramı şekil 4'te belirtilmiştir. Örümcek ağı diyagramına göre öne çıkan parametre 7,63 puan ile et aroması olmuştur. Et aromasının yemekte ön plana çıkması panelistler tarafından olumlu olarak değerlendirilmiştir. Damakta hissedilen kıvam yoğunluğu 6,75 puan ile çatalda hissedilen kıvamdan 0,98 fark ile daha fazla hissedilmiştir. Söz konusu farklılık yemeğin kıvamının ağız içinde çiğnerken daha yoğun hissedildiğini belirtmektedir. Bir diğer parametre olan yağ oranı ise 5.9 puan ile panelistler tarafından dengeli olarak değerlendirilmiştir. Karbonhidratın ağızda çiğnerken bıraktığı tatlılıktan dolayı hissedilmesi beklenen tatlı tat 3.31 puan almıştır. Tarifte tatlı tadı sağlayacak kaynağın sadece ekmek olmasından dolayı bu puan olması gereken sonuç olarak değerlendirilmiştir. Tarif içeriğindeki ekşi mayalı ekmekten dolayı hissedilmesi beklenen ekşi tat en az hissedilen parametre olmuş ve 3,03 puan almıştır. Panelistler ekşi tadın baskın olmadığını fakat yeterli düzeyde hissedildiğini belirtmişlerdir. İncik yahnisi Osmanlı dönemi tarifinin genel beğenisi 10 üzerinden 8,4 puan alarak panelistlerce iyi bir beğeni düzeyinde olduğu belirtilmiştir.



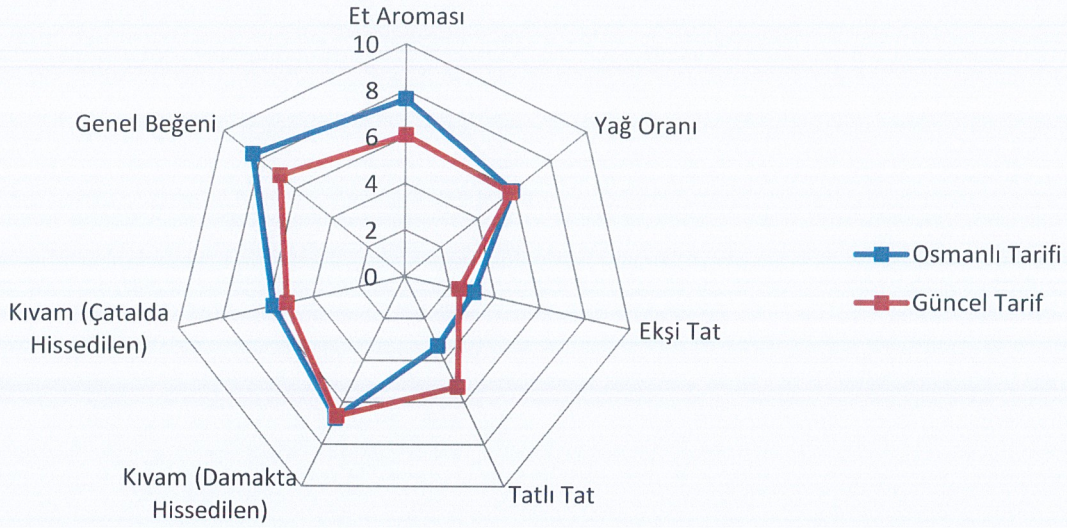
Şekil 4. İncik Yahnisi Osmanlı Dönemi Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı

İncik yahnisi güncel tarif lezzet profil analizi örümcek ağı diyagramı şekil 5'te belirtilmiştir.Örümcek ağı diyagramına göre öne çıkan parametre 6.65 puan ile damakta hissedilen kıvam olmuştur. Yemek kıvamının çatala nazaran damakta daha yoğun hissedildiği diyagramda açıkça görülmektedir.Yoğun olarak hissedilmesi beklenen et aroması 6.07 puan alarak beklentinin altında bir sonuç vermiştir. Et aromasının olması gerekenin altında hissedilmesine tarif içeriğindeki havuç ve patates oranının sebep olduğu düşünülmektedir. Yemekteki dengenin belirleyici unsurlarından birisi olan yağ oranı ise 5.78 puan ile panelistler tarafından dengeli olarak değerlendirilmiştir. Tarif içeriğindeki havuç ve patatesten kaynaklı hissedilmesi beklenen tatlı tat 5,25 puan alarak ekşi tadın önüne geçmiştir. İncik yahnisi güncel tarifi genel beğeni değerlendirmesinde 10 üzerinden 6,9 puan almış ve panelistlerce ortalamanın üstünde olduğu belirtilmiştir.



Şekil 5. İncik Yahnisi Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı

İncik yahnisi tarifinin Osmanlı ve güncel versiyonlarının örümcek ağı diyagramı Şekil 6'da sunulmuştur. Diyagrama bakıldığında et aromasının Osmanlı reçetesi uygulalan tarifte belirgin bir şekilde ön plana çıktığı görülmektedir. Bu durumun güncel tarif içeriğinde bulunan patates ve havucun et aromasını baskılaması durumundan kaynaklandığı düşünülmektedir. Tariflerin yağ oranları birbirine yakın sonuçlar almış ve her iki tarifte de dengeli bir yağ oranı olduğu belirlenmiştir. Kıvam parametrelerine bakıldığında ise damakta hissedilen kıvamın her iki tarifte de yakın sonuçlara sahip olduğu görülmektedir. Fakat çatalda hissedilen kıvamın Osmanlı tarifinde daha yoğun hissedildiği göze çarpmaktadır, bunun sebebinin ise tarifte yer alan ekşi mayalı ekmeğin yapısından dolayı olduğu düşünülmektedir. Her iki yemekte de damakta hissedilen kıvam çatalda hissedilene nazaran daha fazla puan almıştır; panelistler yemeklerin çiğnenmesi sırasında kıvamın daha yoğun hissedildiğini belirtmişlerdir. Son olarak İncik yahnisi tariflerinin genel beğeni parametrelerine bakıldığında Osmanlı tarifinin 8,4 güncel tarife 6,9 kıyasla 1,5 puan farkıyla daha fazla beğenildiği örümcek ağı diyagramında net olarak görülmektedir.



Şekill 6. İncik Yahnisi Osmanlı Tarifi ve Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı

Çalışmada gerçekleştirilen lezzet profil analizi sonucunda İncik yahnisi Osmanlı dönemi tarifi, et aromasının daha yoğun hissedilmesi, ekşi ve tatlı tat dengesi ve kıvam özellikleri göz önünde bulundurulduğunda panelistlerce daha fazla beğenilerek iki tarif arasında tüketim açısından tercih edilen yemek olmuştur.

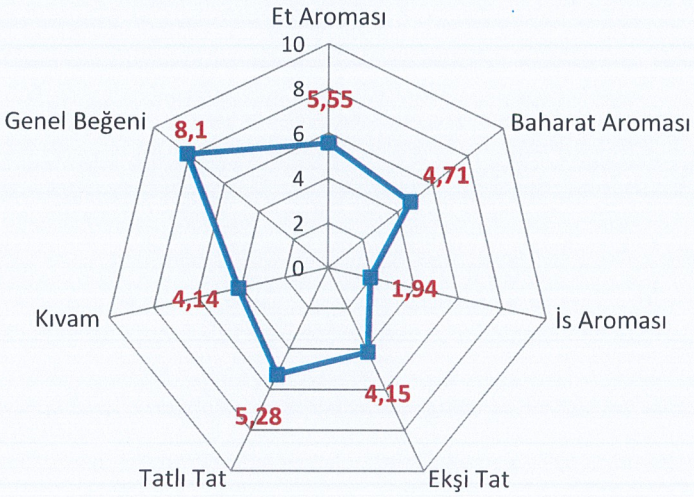
İncik yahnisi Osmanlı ve güncel tarifleri için uygulanan tüketici beğeni testi sonuçları çizelge 14' te yer almaktadır. İncik yahnisi Osmanlı tarifi tüketiciler tarafından 5 üzerinden ortalama 4,4 puan ile güncel tarif ise 3,5 puan ile değerlendirilmiştir. Lezzet profil analizi ve tüketici beğeni testi sonuçları İncik yahnisi Osmanlı tarifinin daha çok beğenildiği yönünde paralellik göstermektedir.

Çizelge 14. İncik Yahnisi Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İncik Yahnisi	Beğeni Ortalamaları	Beğeni Oranı %	Std sapma
Osmanlı Dönemi Tarifi	4,4	88	0,663
Güncel Tarif	3,5	70	0,806
*Ölçek soruları 5'l likert tipte Hiç Beğenmedim (1) - Çok Beğendim (5) şeklinde sorulmuştur			

4.2.2.2. Güveç Kebabı

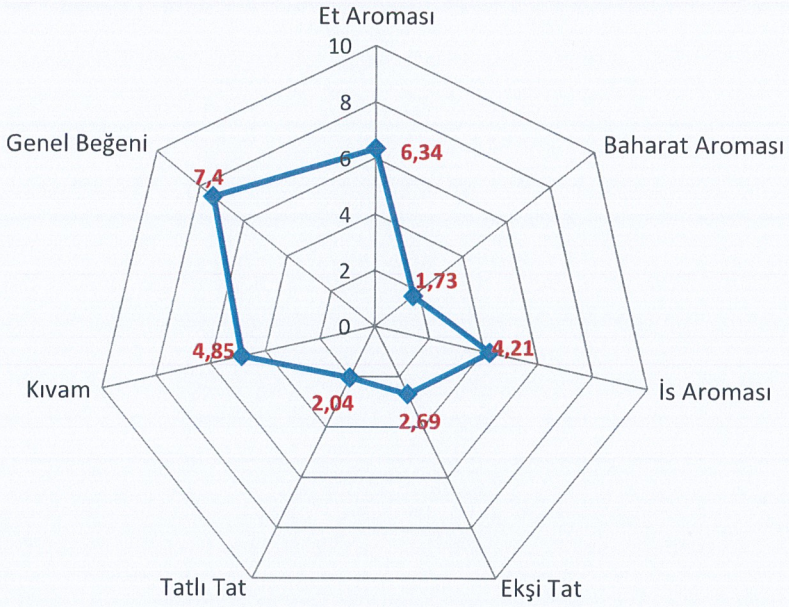
Güveç kebabı Osmanlı dönemi tarifinin lezzet profil analizi verilerini içeren örümcek ağı diyagramı Şekil 7'de sunulmuştur. Lezzet Profil analizine göre ön plana çıkan aroma parametresi 5,55 puan ile et aroması olmuştur. Et aromasının baharat ve is aromasına göre fazla hissedilmesi panelistlerce olumlu bir durum olarak yorumlanmıştır. Baharat aroması 4,71 puan alarak ikinci hissedilen aroma olmuştur. Tarifte algılanması beklenen bir diğer parametre de is aromasıdır. Güveç kebabının odun fırınında pişmesi nedeniyle algılanması beklenen is aroması 1,94 puan almış ve panelistler tarafından ölçülü bulunmuştur. Tatlı-ekşi tat dengelerine bakıldığında ise tatlı tadın ön plana çıktığı görülmektedir. Tarif içeriğinde bulunan sarımsak ve soğandan kaynaklı tatlı tat 5,28 puan alarak, sirkeden kaynaklanan ekşi tada 4,15'e nazaran yaklaşık 1 puan daha fazla hissedilmiştir. Tat dengesinde belirlenen değerler ve farklılıklar panelistlerce olumlu yorumlanmıştır. Kıvam parametresi ise 4.14 puan almıştır.Panelistler tarafından kıvam; su-et miktarı açısından dengeli olarak nitelendirilirken yemek suyunun akışkanlığının ideal oranda olduğu belirtilmiştir. Lezzet profil analizinde değerlendirilen tüm parametrelerin oluşturduğu lezzet, aroma ve kıvam dengesini temsil eden genel beğeni parametresi ise 10 üzerinden 8,1 puan alarak beğeni toplamıştır.



Şekil 7. Güveç Kebabı Osmanlı Dönemi Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı

Şekil 8'dekiörümcek ağı diyagramına göre güveç güncel tarifinde öne çıkan parametre 6,34 puan alan et aroması olmuştur. Odun fırınında pişmesinden dolayı

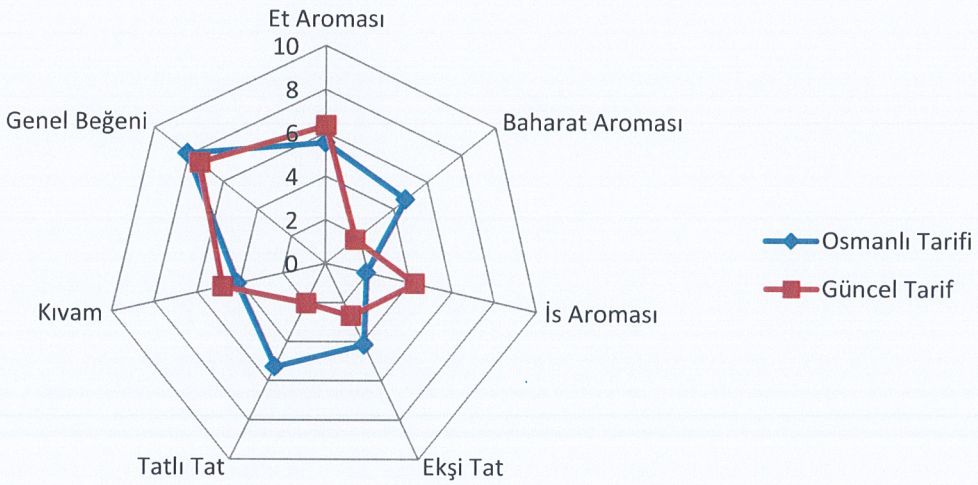
algılanması beklenen is aroması 4,21puan ile aroma parametreleri arasında ikinci sırada yer almıştır. Baharat aroması ise panelistler tarafından daha az hissedilmiş ve 1,73 puan almıştır. Tatlı tat 2,04 olarak değerlendirilirken yemek içeriğindeki domatesten kaynaklı hissedilmesi beklenen ekşi tat daha fazla algılanarak 2,69 puan almıştır. Kıvam parametresi ise 4,85 puan ile başarılı bulunmuştur. Güveç kebabı güncel tarifi, duyusal değerlendirme sonucunda genel beğeni düzeyi açısından 10 üzerinden 7.4 puan alarak ortalama üzerinde bir sonuç vermiştir.



Şekil 8. Güveç Kebabı Güncel Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı

Güveç kebabı tarifinin güncel versiyonlarının örümcek ağı diyagramı Şekil 8'de sunulmuştur. Şekil 8'e bakıldığında et aromasının güncel tarifte ön plana çıkarak Osmanlı tarifine oranla daha fazla hissedildiği görülmektedir. Panelistler ile yapılan değerlendirme sonucunda güncel tarifte baharat çeşitliliğinin az olması, aromatik bir malzemenin bulunmaması sebebiyle et aromasının daha belirgin hissedildiği tespit edilmiştir. Osmanlı dönemi tarifinde 4,71 olan baharat aroması güncel tarifte 1,73 puan almıştır. Baharat aromasının hissedilme oranındaki düşüş; güncel tarifte kimyon bulunmaması ile açıklanmaktadır. Şekil 8'de yer alan diyagrama bakıldığında baharat aromasından sonra yemeklerin is aroma değerlerindeki belirgin fark dikkat çekmektedir. Her iki yemeğin aynı fırında aynı süre ile pişmesine rağmen güncel tarifte hissedilen is aromasının 4,21 daha fazla olduğu görülmektedir. Bu farklılık güveç kebaplarının fırında pişirme teknikleri

arasındaki farktan dolayı açıklanabilir.Şöyle ki; Osmanlı dönemi tarifinde güveç kapağının ağzı hamurla sıvanarak pişirilirken, güncelgüveç tarifinde güvecin üzerine aliminyum folyo konulduktan sonra kapağı kapatılarak pişirilmektedir. Lezzet profil analizi sonuçlarına göre tatlı tat Osmanlı dönemi tarfinde güveç kapağının hamurla kapatılması, Osmanlı tarifinin kapak arasından hava almasını büyük oranda önleyerek taş fırında oluşan is kokusunun yemeğe geçmesini engellediği söylenebilir. Osmanlı tarifi içerisinde sirke bulunduğu için güncel tarife oranla daha fazla ekşi tat algılanmıştır. Kıvam parametresine bakıldığında güncel tarifin 0,71 puan ile daha yoğun kıvamlı olduğu belirlenmiştir. Son olarak güveç kebabı tariflerinin genel beğeni parametrelerine bakıldığında Osmanlı dönemitarifinin 8,1 güncel tarife 7.4 kıyasla 0.7 puan farkıyla daha fazla beğenildiği görülmektedir.



Şekil 9. Güveç Kebabı Osmanlı ve Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı

Güveç kebabı tarifinin Osmanlı ve güncel versiyonlarının örümcek ağı diyagramı Şekil 9'da sunulmuştur. Gerçekleştirilen lezzet profil analizi sonucunda Güveç kebabı Osmanlı tarifi, baharat aroma yoğunluğu, ekşi ve tatlı tat dengesi, kıvam özellikleri göz önünde bulundurulduğunda panelistlerce daha fazla beğenilerek iki tarif arasında tüketim açısından tercih edilen yemek olmuştur.

Güveç yemeğinin Osmanlı dönemi ve güncel tarifleri için uygulanan tüketici beğeni testi sonuçları çizelge 15'te yer almaktadır. Osmanlı tarifi tüketiciler

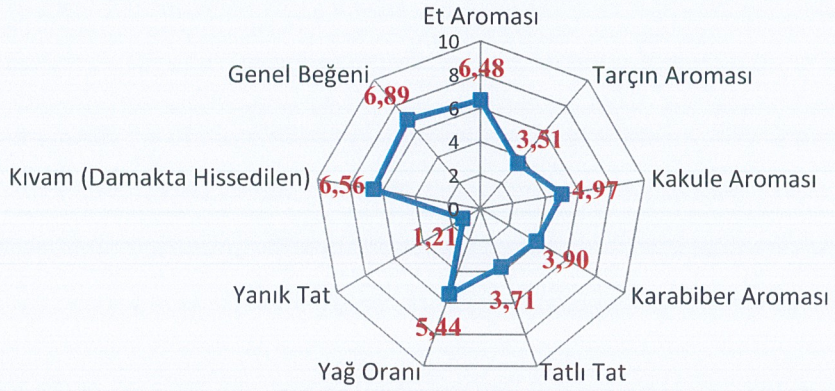
tarafından 5 üzerinden ortalama 4,2 puan ile güncel tarif ise 3,1 puan ile değerlendirilmiştir. Lezzet profil analizi ve tüketici beğeni testi sonuçları Güveç Osmanlı dönemi tarifinin daha çok beğenildiği yönünde paralellik göstermektedir.

Çizelge 15. Güveç Kebabı Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

Güveç	Beğeni Ortalaması	Beğeni Oranı %	Std sapmaa
Osmanlı Dönemi Tarifi	4,2	84	0,6
Güncel Tarif	3,63	72,7	0,83
*Ölçek soruları 5'l likert tipte Hiç Beğenmedim (1), Çok Beğendim (5) şeklindedir.			

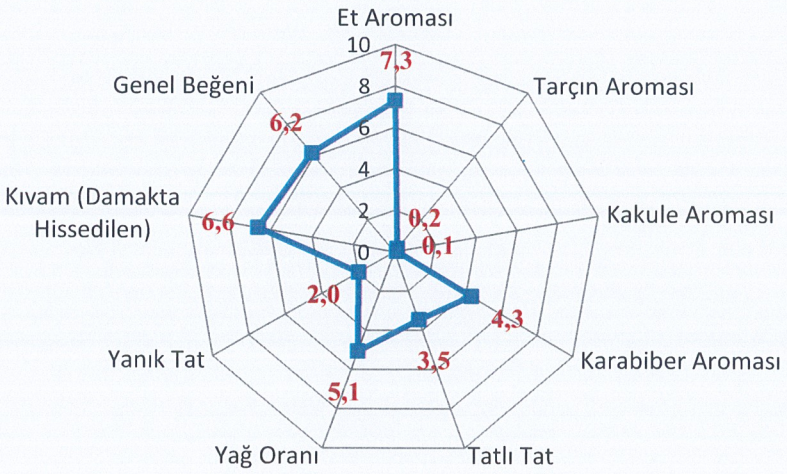
4.2.2.3. Tas Kebabı

Genel beğeni düzeyinde 10 üzerinden 6,89 puan alarak ortalamanın üstü bir beğeni kazanan Tas kebabının duyusal sonuçlarının yer aldığı örümcek ağı diyagramı şekil 10'da sunulmuştur. Tas kebabı Osmanlı dönemi tarifinde yemeğe karakter kazandıran baharatlar olan kakule, karabiber ve tarçın duyusal değerlendirme sonucunda sırası ile 4,97, 3,90 ve 3,51 puan alarak panelistlerce aroma dengesi açısından başarılı bulunmuştur. Kuzu kullanılan tarifte et aroması 6,48 puan ile değerlendirilmiştir. Az yağlı kuzu eti haricinde ilave yağ bulunmayan kebabın yağ oranı 5,44 puan almış ve panelistler tarafından dengeli bulunmuştur. Yemek içeriğinde yer alan soğandan kaynaklı hafif oranda hissedilmesi beklenen tatlı tat 3,71 puan almıştır. Algılanması istenmeyen olumsuz bir parametre olan yanık tat ise panelistlerce 1,21 şiddetinde, düşük bir oranda hissedilmiştir.



Şekil 10. Tas Kebabı Osmanlı Dönemi Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı

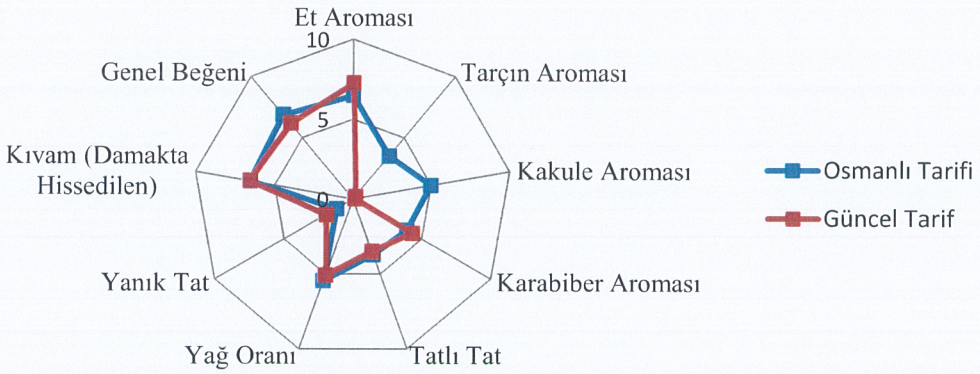
Tas kebabı güncel tarifin lezzet profil analizi analiz sonuçlarının örümcek ağı diyagramı şekil 11'de verilmiştir. Şekil 11'de yer alan verilere bakıldığında et aromasının 7,27 ile en fazla hissedilen parametre olduğu görülmektedir. Karabiber aroması ile 4,28 ile ikinci sırada yer almıştır. Tarif içeriğinde tarçın ve kakule bulunmadığı için ilgili parametrelerin 0'a yakın değerlendirilmesi beklenilen bir sonuç olarak kendini göstermektedir. Algılanması istenmeyerek olumsuz bir parametre olan yanık tat ise panelistlerce 1,98 şiddetinde, düşük bir oranda hissedilmiştir. Güncel Balıkesir Tas kebabı tarifinde bulunan soğan ve domates salçasından kaynaklı algılanması beklenen tatlı tat, panelistlerce 3,48 değerinde puanlandırılmıştır. Etin doğal yağına ilave olarak zeytinyağı kullanılan tarifte yağ oranının 5,08 olduğu belirlenmiştir. Damakta hissedilen kıvam panelistlerce olumlu bulunarak 6,62 puan almıştır. Genel beğeni parametresine bakıldığında ise 10 üzerinden 6,19 puan alarak panelistlerden ortalama üstü bir beğeni topladığı görülmektedir.



Şekil 11. Tas Kebabı Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı

Tas kebabı tarifinin Osmanlı ve güncel versiyonlarının lezzet profil analizi sonuçları Şekil 12'de sunulmuştur. Şekil 12'ye bakıldığında et aromasının güncel tarifte ön plana çıktığı görülmektedir. Değerlendirme sonucunda güncel tarifte baharat çeşitliliğinin az olması sebebiyle et aromasının daha belirgin hissedildiği tespit edilmiştir. Buna karşılık Osmanlı tarifinde 3,90 olan karabiber aroması güncel

tarifte 4,28 puan almıştır. Güncel tarif içeriğinde tarçın ve kakule bulunmadığı için ilgili parametreler arasındaki fark beklenilen bir sonuç olarak değerlendirilmiştir. Ayrıca Osmanlı dönemi tarifinde 3,78 olan tatlı tat güncel tarifte 3,98 puan; 5,44 olan yağ dengesi 5,08 puan; 1,21 olan yanık tat 1,98 puan ve 6,59 olan kıvam parametresi 6,62 puan alarak birbirlerine yakın sonuç göstermişlerdir. Son olarak genel beğeni parametresi değerlendirildiğinde Tas kebabı Osmanlı dönemi tarifinin 6,89 güncel tarife 6,19 kıyasla az bir fark ile daha çok beğenildiği tespit edilmiştir. Panelist yorumlarında baskın kakule aromasının genel beğeniyi düşürdüğü belirtilmektedir.



Şekil 12. Tas Kebabı Osmanlı Tarifi ve Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı

Gerçekleştirilen lezzet profil analizi sonucunda Tas kebabı Osmanlı dönemi tarifi, et ve karabiber aroması, tatlı tat, yanık tat, yağ oranı kıvam ve genel beğeni parametreleri değerlendirme sonuçlarının yakın olması göz önünde bulundurulduğunda iki tarif arasında beğeni düzeyleri açısından belirgin bir fark olmadığı söylenebilir.

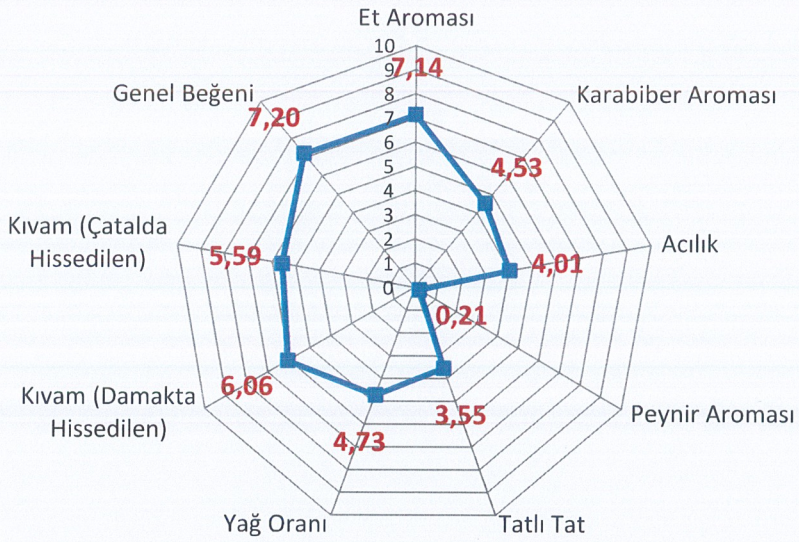
Tas kebabı yemeğinin Osmanlı dönemi ve güncel tarifleri için uygulanan tüketici beğeni testi sonuçları çizelge 16'de yer almaktadır. Osmanlı tarifi tüketiciler tarafından 5 üzerinden ortalama 4,18 puan ile güncel tarif ise 3,27 puan ile değerlendirilmiştir. Lezzet profil analizi ve tüketici beğeni testi sonuçlarına göre tas kebabı Osmanlı dönemi tarifinin daha çok beğenildiği tespit edilmiştir.

Çizelge 16. Tas Kebabı Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

Tas Kebabı	Beğeni Ortalaması	Beğeni Oranı %	Std sapma
Osmanlı Dönemi Tarifi	4,18	83,6	0,715
Güncel Tarif	3,27	65,4	0,749
*Ölçek soruları 5'l likert tipte Hiç Beğenmedim (1) - Çok Beğendim (5) şeklinde sorulmuştur			

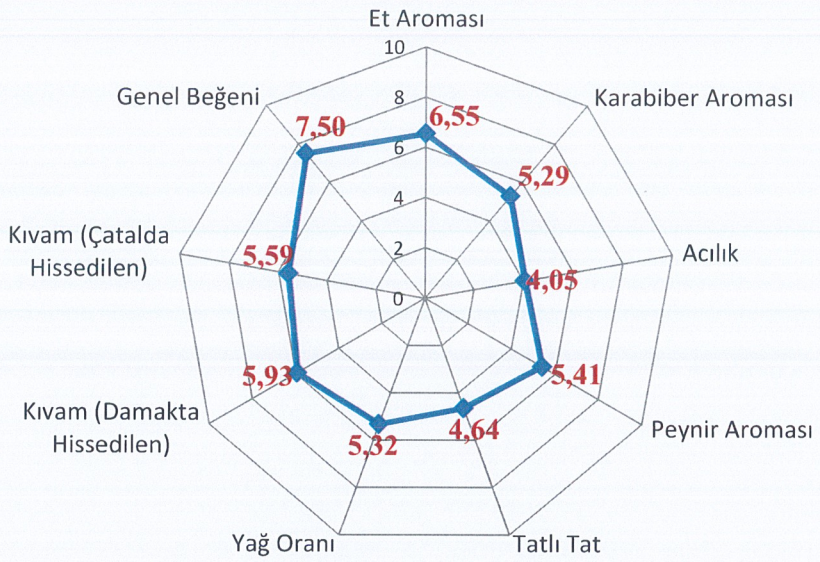
4.2.2.4. Hünkârbeğendi

Hünkârbeğendi Osmanlı dönemi tarifi duyusal değerlendirme sonuçları şekil 13'desunulmuştur. Yoğun oranda algılanması beklenen et aroması panelistler tarafından 7,14 puan almış ve ideal miktar olarak değerlendirilmiştir. Aroma parametreleri arasında yer alan peynir aroması, yemekte peynir bulunmamasından dolayı sıfıra yakın bir değer almıştır, söz konusu %'de 21'lik sapma değeri Güncel ve Osmanlı dönemi yemeklerinin panelistlere aynı anda sunulmasından kaynaklı oluşan olağan sapma değeridir. Kıvam parametrelerine bakıldığında; damakta hissedilen ile çatalda hissedilen kıvam arasında 0,7 puanın kayda değer bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Panelistler tarafından yağ oranı 4,73 puan ile dengeli bulunmuştur. Tarif içerisinde bulunan soğan ve domatesten dolayı algılanması beklenen tatlı tat ise 3,55 oranında hafif olarak hissedilmiştir. Tarifin ana malzemelerinden olan patlıcandan kaynaklanan acılık ise panelistler tarafından 4,01 puan alarak kayda değer oranda hissedilmiştir. Bu duruma, kullanılan patlıcan çeşidinin acılık içermesinin sebep olduğu tespit edilmiştir. Olumsuz bir parametre olan ve fazla düzeyde hissedilmesi beklenmeyen acılık, kullanılan patlıcan çeşidine, yemeğin yapıldığı mevsime göre farklılık göstermektedir. Bu sebepten dolayı değişken bir parametre olup ortaya çıkan olumsuzluk kolaylıkla bertaraf edilebilir düzeydedir. Hünkârbeğendi Osmanlı dönemi tarifi genel beğeni değerlendirmesine bakıldığında ise 10 üzerinden 7,2 puan ile başarılı bir sonuç aldığı görülmektedir.



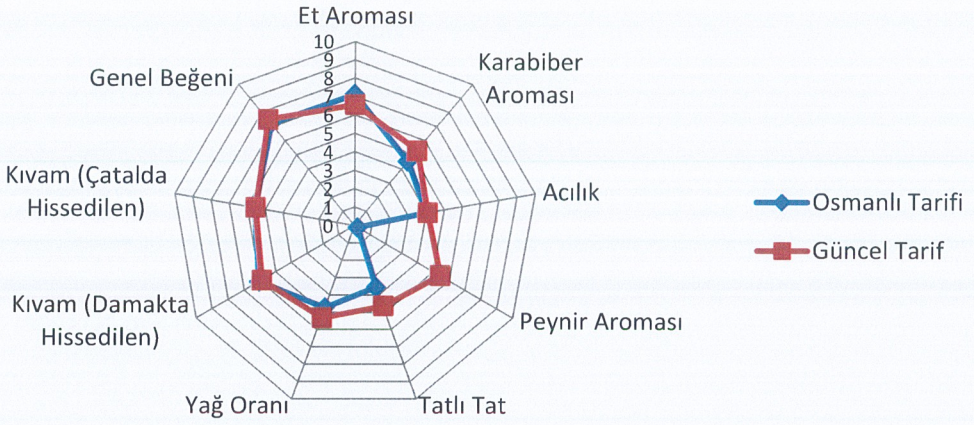
Şekil 13. Hünkârbeğendi Osmanlı Dönemi Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı

Hazırlanmasında dana eti kullanılan Hünkârbeğendi güncel tarifinin duyusal değerlendirme verilerinin yer aldığı şekil 14'e bakıldığında et aromasının 6,55 kuvvetinde hissedildiği görülmektedir. Diğer aroma parametrelerinden olan karabiber 5,29, peynir ise 5,41 kuvveti ile algılanmıştır. Tespit edilen aroma kuvvetlerinin birbirine yakın sonuçlar ile algılanması, yemeğin aroma dengesinin olumlu olduğunu göstermektedir. Tarif içeriğinde bulunan soğan, domates ve süt malzemelerinden dolayı hissedilmesi beklenen tatlı tat panelistlerden 4,64 puan alarak olumlu bir sonuç olarak yorumlanmıştır. Bir diğer parametre olan damakta hissedilen ile çatalda hissedilen kıvam arasında kayda değer bir farklılık 0,6 olmadığı tespit edilmiştir. Panelistler, sunum sonrası gerçekleştirilen değerlendirmede yemeğin kıvamını beğendiklerini dile getirmişlerdir. Hazırlanması aşamasında iki çeşit yağ kullanılan tarifte, yağ oranı 5,32 puan almıştır. Son olarak genel beğeni parametresine bakıldığında ise 10 üzerinden 7,5 puan alan hünkârbeğendi tarifinin panelistlerden yüksek beğeni topladığı görülmektedir.



Şekil 14. Hünkârbeğendi Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı

Hünkârbeğendi tarifi Osmanlı dönemi ve güncel versiyonlarının örümcek ağı diyagramı şekil 15'te sunulmuştur. Diyagrama bakıldığında et aromasının Osmanlı tarifinde hafif oranda ön plana çıktığı görülmektedir. Bu durum Osmanlı tarifinde kullanılan kuzu etinin, güncel tarifte kullanılan dana etine göre daha yoğun et aromasına sahip olması ile açıklanabilmektedir. Lezzet profil analizi karşılaştırmalarının yer aldığı şekil 15'e bakıldığında çatalda hissedilen kıvam, damakta hissedilen kıvam ve acılık parametrelerinin hemen hemen aynı puan ile değerlendirilmiş olduğu görülmektedir. Buna karşılık güncel tarifte yağ oranı ve tatlı tadın sırasıyla; 0,59 ve 1,09 fark ile daha fazla hissedildiği tespit edilmiştir. Güncel versiyonda iki çeşit yağ, süt ve peynir kullanılmasının tarifteki yağ oranını artırdığı düşünülmektedir. Şekil 15'te ki diyagrama bakıldığında peynir aroması parametresinde bulunan farklılık göze çarpmaktadır. Osmanlı dönemi tarifinde peynir bulunmazken güncel tarifte kaşar peyniri bulunması söz konusu farklılığı açıklamaktadır. Genel beğeni sonuçlarını karşılaştırdığımızda güncel tarifin daha fazla beğenildiği tespit edilmiştir.



Şekil 15. Hünkârbeğendi Osmanlı Tarifi ve Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı

Gerçekleştirilen lezzet profil analizi sonucunda Hünkârbeğendi Osmanlı dönemi tarifi, et ve karabiber aroması, yağ oranı kıvam parametre duyusal değerlendirme sonuçlarının yakınlığı göze çarpmaktadır. Güncel Hünkârbeğendi tarifinin Osmanlı dönemi tarifine göre daha çok beğeni aldığı tespit edilmiştir. Bu farkında peynir aromasından kaynaklandığı öngörülmektedir.

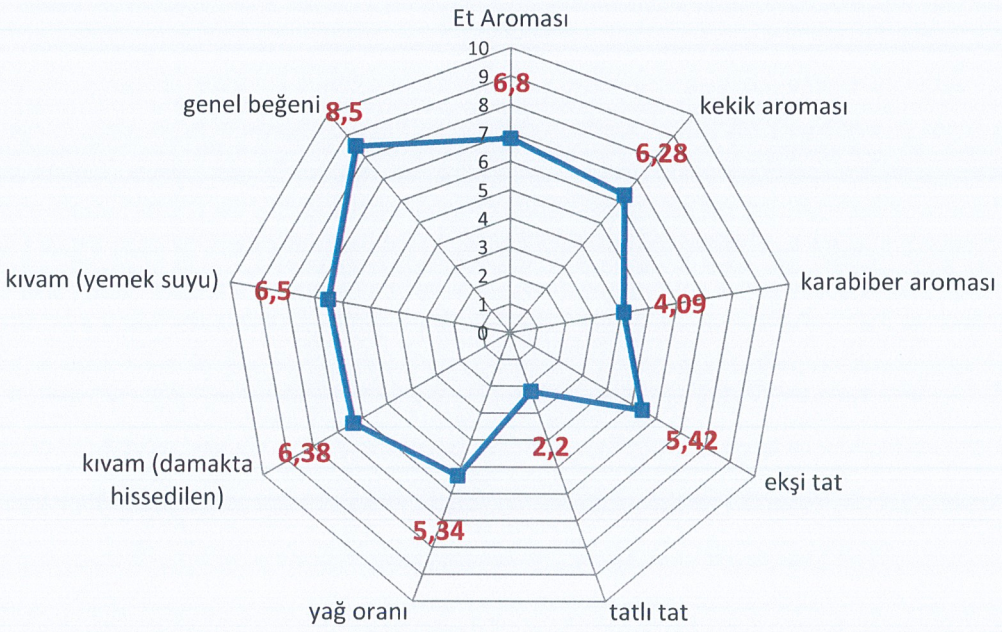
Hünkârbeğendi yemeğinin Osmanlı dönemi ve güncel tarifleri için uygulanan tüketici beğeni testi sonuçları çizelge 17'da yer almaktadır. Osmanlı dönemi tarifi tüketiciler tarafından 5 üzerinden ortalama 3,63 puan ile güncel tarif ise 4,09 puan ile değerlendirilmiştir. Hedonik skala tüketici beğeni testi sonuçlarına göre Hünkârbeğendi güncel tarifinin daha çok beğenildiği görülmektedir.

Çizelge 17. Hünkârbeğendi Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

Hünkârbeğendi	Beğeni Ortalaması	Beğeni Oranı %	Std sapma
Osmanlı Dönemi Tarifi	3,63	72,7	0,771
Güncel Tarif	4,09	81,8	0,899
*Ölçek 5'l likert tipte Hiç Beğenmedim (1) - Çok Beğendim (5) şeklinde sorulmuştur			

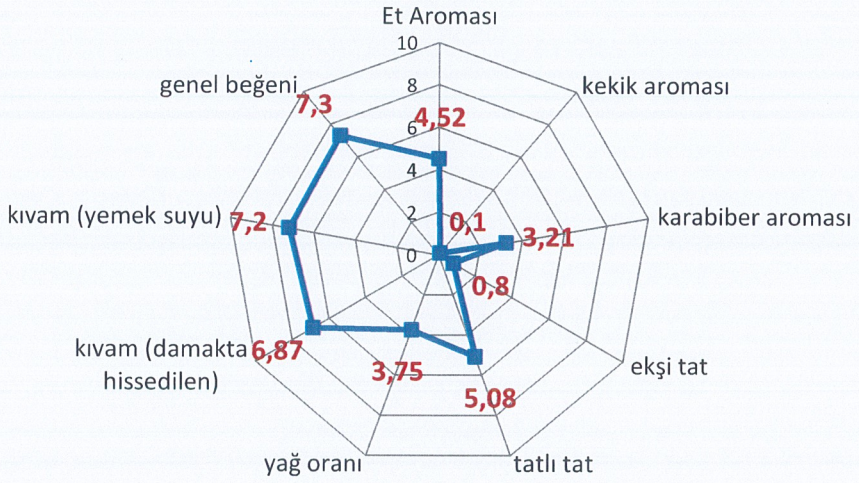
4.2.2.5. Orman Kebabı

Çalışmada değerlendirilen yemekler arasında fazla puan alarak en beğenilen tarif olan orman kebabı Osmanlı dönemi tarifi duyusal verileri şekil 16'da yer almaktadır. Aroma kuvvetlerine bakıldığında kekik ve et aroması şiddetlerinin birbirine yakın sonuçlara sahip olduğu fakat karabiber aromasının daha az hissedildiği dikkat çekmektedir. Karabiberin içerdiği acılıktan dolayı yemek içerisinde fazla baskın olmaması, panelistler tarafından olumlu olarak yorumlanmıştır. Örümcek ağı diyagramına göre öne çıkan parametre bulunmamakla beraber tatlı tadın 2,2 puan ile geri planda kaldığı görülmektedir. Yemek içeriğinde sirke bulunmasından kaynaklı ekşi tat ise 5,42 puan alarak, panelistlerce ortalamanın üzerinde bir kuvvete sahip olduğu belirtilmiştir. Tadım sonrasında gerçekleşen değerlendirmede panelistler yemek suyunun az olduğunu ve artırılması gerektiğini ifade etmişlerdir. Sonuç olarak 10 üzerinden 8,5 beğeni puanı alan Orman kebabı Osmanlı dönemi tarifi, çalışmada uygulanan yemekler arasında en beğenilen tarif olmuştur.Bu tarifte sirke ile marinasyon uygulaması ve kullanılan kimyonun yemekte lezzet şiddetini arttırdığı var sayılmaktadır.



Şekil 16. Orman Kebabı Osmanlı Dönemi Tarifi Örümcek Ağı Diyagramı

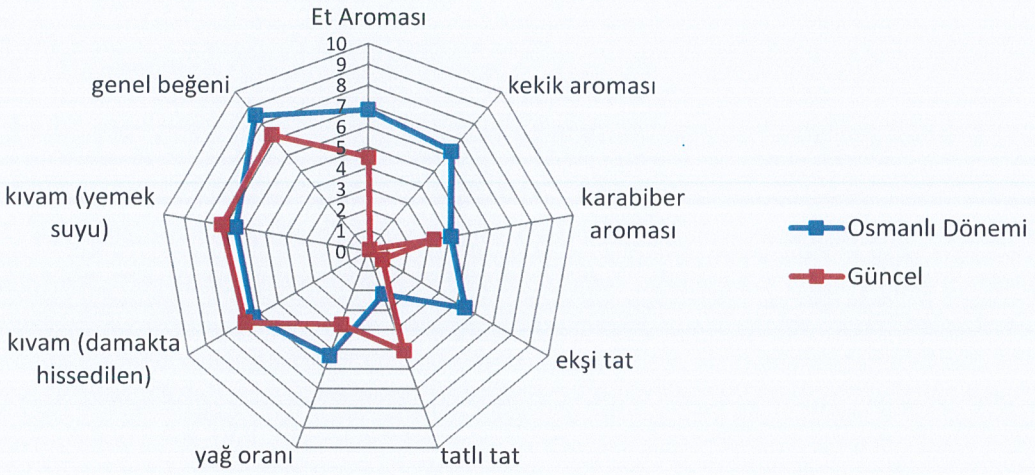
Orman kebabı güncel tarif LPA sonuçları şekil 17'de belirtilmiştir. Aroma parametrelerinden et aroması 4,52 kuvveti ile ön plana çıkarken kekik aromasının hissedilmediği görülmektedir. Aroma parametreleri arasında yer alan kekik aroması, yemekte kekik bulunmamasından dolayı sıfıra yakın bir değer almıştır, söz konusu 0,1'lik sapma değeri güncel ve Osmanlı dönemi yemeklerinin panelistlere aynı anda sunulmasından kaynaklı oluşan sapma değeri olarak kabul edilmektedir. Yemekteki tat dengesine baktığımızda ekşi tadın 0,8 yok denecek kadar az hissedilmesine rağmen tatlı tadın 5,08 baskın olduğu görülmektedir. Ayrıca yemeğin kıvamı (yemek suyu ve damakta hissedilen) yoğun bulunmuştur.Güncel tarif içeriğinde bulunan bezelye patates ve havuç gibi bolca nişasta içeren sebzelerin yemeğe tatlılık kazandırdığı düşünülmektedir. Yemeklerin lezzet dengesinde önemli bir bileşen olan yağ oranı orman kebabı güncel tarifinde zeytinyağı kullanılmasından dolayı panelistler tarafından hafif bulunarak 3,75 puan ile değerlendirilmiştir. Tadım sonrasında gerçekleşen değerlendirmede panelistler, bu tarifin ağır et yemeklerini sevmeyen kişilere güzel bir alternatif olarak sunulabileceğini belirtmişlerdir. Son olarak genel beğeni parametresine bakıldığında ise 10 üzerinden 7,2 puan alan orman kebabı güncel tarifin panelistlerden ortalama üstü bir beğeni topladığı görülmektedir.



Şekil 17. Orman Kebabı Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı

Orman kebabı tarifinin Osmanlı ve güncel versiyonlarının örümcek ağı diyagramı Şekil 18'de sunulmuştur. Örümcek ağı diyagramına bakıldığında et aromasının Osmanlı dönemi tarifinde belirgin bir şekilde ön plana çıktığı görülmektedir. Et aroma kuvvetleri arasında tespit edilen farklılık Osmanlı dönemi

tarifinde yoğun aromaya sahip kuzu eti, güncel tarifte dana eti kullanılması ile açıklanabilmektedir. Güncel tarifte kekik bulunmadığı için kekik aroması parametre değerleri arasında büyük ölçüde farklılık bulunmaktadır. Aynı şekilde, güncel orman kebabı tarifinde sirke eklenmediği için ekşi tat parametre değeri arasında yüksek oranda farklılık olduğu gözlemlenmektedir.Bunun yanı sıra yemeklerde tat dengeleri açısından değişkenlik olduğu tespit edilmiştir; orman kebabı Osmanlı dönemi tarifinde ekşi tat baskınken orman kebabı güncel tarifinde tatlı tat yoğun olarak hissedilmiştir. Damakta hissedilen ve yemek suyu (akışkanlık) kıstaslarına göre güncel tarifin daha yoğun kıvamlı olduğu tespit edilmiştir. Ana malzeme olarak kuzu but kullanılan Osmanlı tarifinde yağ oranı daha fazla hissedilmiştir. Değerlendirmede genel beğeni oranlarına bakıldığında iki tarif de başarılı bir sonuç göstermiş olup Osmanlı dönemi tarifi güncel tarife oranla 1,2 puan daha fazla beğeni toplamıştır.



Şekil 18. Orman Kebabı Osmanlı Tarifi ve Güncel Tarif Örümcek Ağı Diyagramı

Gerçekleştirilen lezzet profil analizi sonucunda orman kebabı Osmanlı dönemi tarifi, et aroması, kekik aroması, ekşi tat ve genel beğeni parametrelerinde ön plana çıkarken; güncel tarif tatlı tat parametrelerinde ön plana çıkmıştır. Genel

beğeni parametre değerleri göz önüne alındığında Osmanlı dönemi tarifinin daha çok beğenildiği görülmektedir.

Orman kebabı yemeğinin Osmanlı dönemi ve güncel tarifleri için uygulanan tüketici beğeni testi sonuçları çizelge 18' de yer almaktadır. Osmanlı dönemi tarifi tüketiciler tarafından 5 üzerinden ortalama 4,3 puan ile güncel tarif ise 3,3 puan ile değerlendirilmiştir. Lezzet profil analizi ve tüketici beğeni testi sonuçlarına göre orman kebabı Osmanlı dönemi tarifinin daha çok beğenildiği tespit edilmiş olup sonuçta her ikitest parelellik göstermektedir.

Çizelge 18. Orman Kebabı Tüketici Beğeni Testi Beğeni Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

Orman Kebabı	Beğeni Ortalaması	Beğeni Oranı %	Std sapma
Osmanlı Dönemi Tarifi	4,3	86,6	0,816
Güncel Tarif	3,3	66	0,781
*Ölçek soruları 5'l likert tipte Hiç Beğenmedim (1) - Çok Beğendim (5) şeklinde sorulmuştur			

5.SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuç

Son yıllarda toplumun yemekle alakalı konulara ayırdığı zamanın arttığı görülmektedir. Basın, medya, televizyon ve sosyal medya içerikleri kapsamında yemek kültürü bir bölümü oluşturmaktadır. Bu paylaşımların içinde Türk ve Osmanlı kültürü içerikli film, dizi, bloklar fazlaca yer almaktadır. Yeni trend paralel olarak Osmanlı mutfağı ve yöresel konseptli işletmeler daha sık görülmektedir. Buralarda uygulanan Osmanlı dönemine ait yiyecek ve içeceklerin aslını koruyarak üretilip sunulması son derece önemlidir. Osmanlı döneminden bu yana gelen yemekler gün geçtikçe özünü kaybetmekte ve gerek içerik gerekse pişirme tekniği açısında farklılaşmaktadır. Söz konusu farklılıklara gıdaların değişimleri, ekonomik koşullar, ekonomik dinamikler, hazır gıda sanayisinin gelişmesi ve kültürel etkileşimler gibi faktörler neden olmaktadır. Yapılan araştırmada Balıkesir restoranlarında Osmanlı döneminden günümüze aynı isimle gelen et yemeklerinin orijinaline göre dana eti kullanımının arttığı, ekonomikliği sağlamak amacıyla içeriğinin sebzece zenginleştirildiği, baharat çeşitliliğinin azaltıldığı, kullanılan yağ çeşitliliğinin

değiştiği, domates ve patates kullanım oranının arttığı belirlenmiştir. Ayrıca pişirmede kullanılan araç- gereçlerde ve sunumda farklılık gösterdiği saptanmıştır.

Çalışmada öncelikle Osmanlı dönemi ve günümüz mutfak kültüründe aynı ismi taşıyan, kırmızı et kullanılarak yapılan, et yemeklerini tespit etmek amacıyla ön çalışma niteliğinde olan alan yazın taraması yapılmıştır. Bu araştırmada Osmanlı dönemi Türk mutfak kitapları ve çalışmaları taranarak o döneme ait et yemekleri reçeteleri ile Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı ve yemek kitapları ve çalışmalarında tarifler içerisinde yer alan et yemekleri incelenmiştir. Çalışmada yer alacak yemekler tespit edildikten sonra bu yemeklerden Balıkesir restoranlarında sıklıkla yapılan et yemeklerini belirlemek amacıyla saha çalışması ve ustalarla yüzyüze görüşmeler yapılarak, duyusal değerlendirmeleri yapılacak olan 5 çeşit et yemeği belirlenmiştir. Osmanlı dönemi ve güncel reçetelerde malzemelerin birim ölçüsü, porsiyon miktarı, malzeme kullanım sıralamaları, işlem basamakları ile birlikte hazırlanışı aktarılmıştır. Reçetelendirme ile Osmanlı mutfağında ve Balıkesir restoranlarında yapılan güveç kebabı, incik yahnisi, tas kebabı, orman kebabı ve Hünkârbeğendi yapılışında kullanılan malzemelerin aslına uygun kalınarak somutlaştırılması amaçlanmıştır. Söz konusu yemeklerin her iki dönemde de reçetelerine bağlı kalınarak uygulaması yapılmış olup, malzeme kullanımında hassas davranılmıştır. Kuzu eti kullanılantariflerde coğrafi işaretli Balıkesir kuzusu eti kullanılarak, Balıkesir kuzusuna dikkat çekmek hedeflenmiştir. Kanatlı hayvan etleri ve su ürünlerinden yapılan yemekler çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır. Bu aktarımda ulusal kabul görmüş tekniklerle ve pişirme yöntemleri kullanılmış ayrıca nihai ürün fotoğrafları standart tarife yerleştirilmiştir.

Araştırma sonucunda Osmanlı dönemi et yemeklerinden güveç kebabı, incik yahnisi, tas kebabı, orman kebabı ve Hünkârbeğendi ile günümüz Balıkesir restoranlarında yapılan güveç, incik yahnisi, tas kebabı, orman kebabı ve Hünkârbeğendi arasında kullanılan malzeme ve pişirme teknikleri bakımından farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Çalışma ile Osmanlı mutfağından günümüze kadar değişim göstererek gelen 5 çeşit et yemeği ile günümüz Balıkesir restoranlarında yapılan 5 çeşit et yemeğinin iki döneme ait yemekleri aynı anda eğitimli 10 kişilik panelist grubuna sunularak her birinin hedonik skala ve lezzet profilleri, panelistler tarafından duyusal analiz tekniği ile değerlendirilmiştir. Ayrıca et yemeklerinin genel beğeni düzeyi ve durumları da belirlenmiştir. Lezzet profil analiz sonucu genel

beğeni sonucuna göre en çok beğenilen tarif 8.5 puan ile Osmanlı dönem reçetesine bağlı kalınarak yapılan; orman kebabı tarifi olmuştur. Genel beğeni açısından Osmanlı döneminden incik yahnisi 8.4, güveç kebabı 8.1, Hünkarbeğendi 7.2, tas kebabı 6.89 puan almıştır. Günümüz reçetesine bağlı kalınarak yapılan; Hünkâr beğendi 7.5, güveç 7.4, orman kebabı 7.3, incik yahnisi 6.9 puan almış ve tas kebabı ise 6.19 puan alarak genel beğeni sıralamasında son sırada yer almıştır. Genel olarak sonuçlar değerlendirildiğinde tas kebabında genel beğeninin düşük çıkması, dana etinin lezzetinin kuzu etine göre daha az olduğu ve tas kebabında kullanılan kakule ve tarçının günümüz damak tadında olumsuz algılandığı varsayılmaktadır. Hedonik test tüketici beğeni sonuçlarına göre değerlendirilme yapıldığında, Osmanlı dönemine ait yemeklerin güncel yemeklere göre daha çok beğenildiği görülmektedir, bu durumda lezzet profil analizi ile hedonik test arasındaki sonuçlar paralellik göstermektedir. Her iki test tekniğinde genel olarak Osmanlı dönemi yemekleri daha fazla beğenilmiş olup güncel yemeklerden Hünkârbeğendi eski tarife kıyasla daha çok beğeni almıştır. Yeni tarif ile yapılan Hünkârbeğendi yemeğinin daha çok beğeni alması malzemelerde yer alan peynirin ön plana çıkarak lezzet algısını olumlu yönde etkilemesinden kaynaklı bir durum olduğu varsayılmaktadır. Bu sonuçlar ile yemeklerin günümüz tarifleri ve Osmanlı tarifleri arasında lezzet kıyaslamaları yapılarak tüketici tercihi konusunda duyusal anlamda nihai bir yargıya ulaşılmıştır.

Çalışmada, kaybolmaya yüz tutmuş Osmanlı'dan günümüze et yemekleri araştırılarak duyusal parametrelerinin belirlenmesi ve optimize edilmesi geleceğe aktarılması adına kayıt altına alınması önem teşkil etmektedir. Bununla birlikte Osmanlı mutfağının korunmasına katkı sağlamanın yanısıra ve Balıkesir mutfağı ve dolayısıyla Türk mutfağının gelişmesine yardımcı olacaktır. İlerleyen çalışmalarda daha fazla ve farklı tarifler ele alınıp standartlaştırılması yapılarak günümüze kazandırılması faydalı olacaktır.

5.2.Öneriler

Geleneklerine ait yemeklerle bağını devam ettiren toplum kültürünü korumaya devam etmekten mutluluk duyar ve bu kültüre ait standart tariflerine ulaşabilme kolaylığı olan reçeteler gelecek kuşaklara daha kolay aktarılır. Bu çalışmanın sonuçları ile reçetelendirilen yemeklerin, günümüzde yiyecek içecek işletmelerinde ve genel olarak konaklama işletmelerinde, insanlar Osmanlı mutfağı et

yemeklerini deneyimleyebilir. Bu şekilde kendi yaşamlarına adapte ederek aktarımını kısa veya uzun vadede kalıcı kılabilir.

Yiyecek ve içecek işletmelerinde çalışan mutfak personelinin Osmanlı mutfağı kültürüne ve pratik tecrübesine sahip olmadıkları görülmektedir. İşletmelerde bilinçsizce sürdürülen yiyecek işleme, sektörün geleceğini de sıkıntıya düşürme riski olduğundan bu restoranların çalışmaları bilimsel çalışmalarla desteklenmesi gerekmektedir.

Türkiye'de mutfak eğitimi verilen tüm bölümlerde Osmanlı mutfağı dersleri daha fazla işlenebilir. Böylelikle Türk mutfak kültürünün devamlılığına katkı sağlanabilir. Ayrıca, kaybolmaya yüz tutmuş Selçuklu dönemi, Osmanlı dönemi ve günümüz yöresel yemekleri araştırılarak duyusal parametrelerinin belirlenmesi ve optimize edilmesi geleceğe aktarılması adına kayıt altına alınması önemlidir.

Bu araştırma kapsamında yer alan reçete ve bilimsel çalışmalarda geliştirilmiş reçeteler işletmelerde yer verilerek Osmanlı dönemi orijinal tariflerin menülere kazandırılması çalışmaları arttırılabilir.

İşletmeciler, turizmde konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri için önemli bir turistik imaj ya da çekicilik ögesi olarak, bu araştırmada yer alan bilgilerle yiyecek ve içecek faaliyetlerini düzenleyebilirler.

Araştırmada uygulanan duyusal analiz yöntemi ile Selçuklu, Osmanlı ve Anadolu mutfak kültüründe yer alan yemeklerin günümüze uyarlamaları yapılabilir. Ayrıca Anadolu yemeklerinin standart reçeteleri hazırlanabilir. Böylelikle Orta Asya'dan günümüze Türk mutfağı standart tarifleri kullanılabilir hale geleceğinden, turizm işletmeleri ile diğer yiyecek ve içecek işletmelerinde nitelikli Türk mutfağı hizmeti sunumuna katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Dolayısıyla günümüz Türk mutfağında aslına uygun yapılmayan yemeklerin yerini orijinallerinin alması, eski dönemlere ait yemeklerin yeniden hayata geçirilmesi ile kültürel mirasın korunması bu kültürün gastronomi turizmi faaliyetlerinde kullanımı için teşvikler ve projeler yürütülebilir.

Geleneksel mutfak temasındaki yiyecek ve içecek işletmelerinde bu çalışmada yer alan standart tarifler kullanılabilir.

Günümüz yiyecek ve içecek işletme personeli maliyet analizi, tedarik ve insan kaynağı planlaması, menü hazırlamadan ve fiyatlamaya kadarki sürecini planlı

yürütmeli, işletme menüsünde bulunan yiyecek ve içecekleri standart tarifteki şekilde uygulayabilecek tecrübede aşçıların istihdamına önem verilmelidir. Belirtilen konularda personelin gelişimini sağlamak için eğitimler planlanabilir. Dolaylı olarak mutfağın dışında çalışan mutfaktan çıkacak ürünleri istenilen şekilde misafire sunacak, tanıtacak insan kaynağının yetiştirilmesi için farklı içeriklerde eğitimler sağlanabilir. Personelin kültürel boyutu öğrenmeleri yiyecek içecek sektörüne katkıyı artırır.

Mutfak geleneklerinin tekrar hayata geçirilmesi hususunda da ele alınabilir. İngiltere'de yeni binalarda özellikle Gotik üslubun tercih edilmesinin geçmişteki geleneğin çağa aktarım amacına hizmet ettiği vurgulanmaktadır. Ayrıca geleneğin icadı ile millilik, ulusalcılık gibi toplumu birbirine bağlayan önemli kalıplar da oluşmaktadır (Güldemir, 2018). Gerek amatör mutfaklarda, gerekse profesyonel yiyecek içecek işletmelerinde ve genel olarak turistik faaliyetlerde mutfak geleneğinin icadı Balıkesir işletmelerinde de sağlanabilir

Et restoranlarının giderek arttığı günümüzde, işletmeler menüsünde bulundurduğu et yemeklerinin doğru bir şekilde hazırlanabilmesi için mutfağının fiziki kapasitesini önceden düzenleyebilir. Bunun yanı sıra kullanılacak ekipmanları ve hacmini önceden belirleyerek üretim kalitesini belirleyebilir.

Ülkemizde ve Balıkesir konaklama işletmeleri ve restoranlarında coğrafi işaretli Balıkesir kuzu eti kullanımının yaygınlaştırılması için çalışmalar ve tanıtımlar hızlandırılabilir.

Anadolu mutfağı ve geleneksel mutfak uygulamaları ile yemekleri pişirme tekniklerinin yaygınlaştırılması için yaygın eğitim kapsamında açılan kursların sayısı artırılarak bu eğitimli iş gücünün sektöre kazandırılması için istihdam önceliği sağlanabilir. Eğitimde sürdürülebilirlik kapsamında farklı projeler yürütülebilir.

KAYNAKÇA

Ak, Kamuran. (2007), Osmanlıdan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik YemekKapları, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Akçay, Z. (2017). 17. Yüzyıl Divanarında Et ve Et Yemekleri. TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi 2017, Yıl:5, Sayı:10, 203-217.

Akçay, Zeynep. (2018). 17. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.

Akçiçek E. (2002). Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz. M. S. Koz (Editörler), Yemek Kitabı. İstanbul: Kitabevi, ss: 750-751.

Akkor, Y.E. (2016). *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.

Akkaya, Ayşenur. (2017). *Depolama İşleminin Baklavanın Duyusal Kalitesi Üzerine Etkisi.* Yayınlanmamış Yüksek Lisan Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.

Akpınar Bayizit, A., Özcan Yılsay, T., Yücel, A. (2003). Donmuş Karideslerin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri. E. Ü. Su Ürünleri Dergisi: 20 (3-4): 303 – 312.

Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2018). Moleküler Mutfakta Standart Reçetelerin Geliştirilmesi, Journal of TourismandGastronomyStudies 6/Special issue: 88-94.

Altuğ, T. (2009). *Gıda Katkı Maddeleri.* İzmir: Sidas Yayınevi.

Altunışık, R., Coşkun, R. Bayraktaroğlu S. ve Yıldırım E. (2007). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, SPSS Uygulamalı. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Aşık, F.(2019).Osmanlı İstanbul'unda Ramazan Kültürü ve Sofraları.Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Argunşah ve Çakır. (2005). 15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Bilimevi Basın Yayın.

Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi yayınları: 41, Ankara 1982, 19-33.

Ayyıldız, S. ve Sarper F. (2019). Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri. Karabük üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi: Cilt: 9, Sayı: 1, 364-380

Balıkesir Tanıtım Broşürü (2009), İl Kültür ve Turizm Müdürlügü Hazırlamış Balıkesir Valiliği İl Özel İdare Tarafından Basılmış.

Barı, N. (2007).*Alaturka Nimetler.* Konya:Tablet Kitabevi.

Batu, A. and Batu Heysem S. (2018). Review Article Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. Journal of Ethnic Foods 5 (2018) 76, 82

Batu, A. ve Elyıldırım, F. (2010). Cevizli Yaz Helvasının Depolama Süresince Mikrobiyolojik ve Duyusal Değerlerinde Oluşan Değişmeler. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 5(2): 59-68.

Baysal, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz.*Ankara: Kültür Bakanlığı

Belge M. (200). Tarih Boyunca Yemek kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları.

Berik, N., Çankırılıgil, C. ve Kahraman, D. (2011). Alabalık (Oncorhynchusmykiss) Filetosundan Kroket Yapımı ve Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi. Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi, 17(5): 735-740.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. Food, Culture and Identity, Millî Folklor: Yıl: 2010, Sayı: 22, 87.

Bilgin, Arif. (2004) *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi

Bilgin, A. (2002). Seçkin Mekanlarda Seçkin Damaklar. Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.17. yüzyıl). M. S. Koz (Editörler), Yemek Kitabı. İstanbul: Kitabevi. ss: :39-41.

Bilgin, A. (2010-2011). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. Akademik Araştırmalar Dergisi: (47-48), 229-245.

Bilgin, A. (2008). Kılasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. A. Bilgin, Ö. Samancı (ed.), Türk Mutfağı Yemek Kitabı. Ankara: TC Kültür ve turizm bakanlığı yayınları, ss: 71-92.

Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi: 5(2), 8590.

Bozok D. Mürsel S. ve Kahraman K. (4-6 Mayıs 2017). Balıkesir Toybelen'de Pomak Mutfak Kültüründen Uğurda Peyniri. 6. Ulusal, 1. Uluslararası Kırsal Turizm Kongresinde Sunuldu. Bursa.

Bozok D. ve Kahraman K. (10-13 Mayıs 2018). Balıkesir Yemek Kültürünün Bilinmeyen Yönü: Mısır. 7. Ulusal, 2. Uluslararası Kırsal Turizm Kongresinde Sunuldu. Bodrum.

Bozok D. ve Kahraman K. (19-22 Eylül 2019). Balıkesir Tiritlerinin Duyusal Analizi ve Gastronomi Turizminde Kullanılması Üzerine Bir İnceleme. Milli Mücadele'nin 100. Yılında "Kuva-yı Milliye Şehri Balıkesir" Uluslararası Sempozyumunda Sunuldu. Balıkesir.

Bozkurt, Fatih. (2011). Tereke Defterleri ve Osmanlı Maddi Kültüründe Değişimi. (1785-1875 İstanbul Örneği). Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Bulduk, S. (1993). Üniversite Öğrencilerinin Geleneksel Türk Tatlılarını Bilme Durumu Üzerine Bir Araştırma. K. Toygar (Editörler). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını.

Cengiz, Olcay. (2010). 14-15. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü.Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Ciğerim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları: Yayın No: 28, 49-61.

Cunbur, M. (1981). Mevlâna'nın Mesnevi'sinde ve Divan-ı Kebirinde Yemekler Ankara, Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi yayınları: 41, ss.69-85.

Çakıcı, A. C. Seçkin E. (2015). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme (Yabancı Mutfak Şefleri Tarafından Türk Mutfaklarının Varlıkları). Turizm ve Gastronomi Araştırmaları Dergisi: 4/ Özel Sayı: (2016), 215-227.

Çankırılıgil, E. C. and Berik N. (05-08 Temmuz 2017). OP159 Amino Acid Composition ofCultured Black Sea Trout (Salmo trutta labrax PALLAS, 1811) The 3 rd International Symposium on EuroAsian Biodiversity. Minsk – Belarus.

Çelik, U. (2004). Marine Edilmiş Akivades (Tapes DecussatusL., 1758)'İn Kimyasal Kompozisyonu ve Duyusal Analizi, Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 21 (3-4), 219-221.

Demirel, H. ve Ayyıldız, S. (2017). (Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/4 (2017) 280-298.

Deveci B., Türkmen S., Avcıkurt C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi: International Journal of Social and Economic Sciences 3 (2): 29-34, 2013 ISSN: 1307-1149, E-ISSN: 2146-0086, s:29- 90.

Doğan, Aylin. (2017). Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922. Yaınlanmamamıı Yüksek Lisans Tezi. Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Doğan, F. (2008), Osmanlı Mutfağı, A. Bilgin, Ö. Samancı (Editörler), Türk Mutfağı Yemek Kitabı. Ankara: TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, ss. 80- 93.

Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ. ve Sönmez, S. (19-21 Kasım 2015). Balıkesir'deki Yöresel ve Geleneksel Ürünlere Coğrafi Bir Yaklaşım. Balıkesir 2. Kent Sempozyumunda Sunuldu. Balıkesir.

Efendi T. (2005). *Osmanlı Mutfağı.* İstanbul: Dönence.

Elisabeth W., and Bridget B. (2005). Synthesis report No 6: Traditional Foods in Europe British Nutrition Foundation Dr. Helena Soares Costa National Institute of Health (INSA).

Erçelebi E. ve Uçgun S. (2008). *Gaziantep -Halep Mutfak Kültürü.* İstanbul: Düzey Matbacılık.

Ersavaş, H. ve Özkanlı O. (2018). 20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü Aydın Gastronomy : 2018, Yıl 2, Sayı 1, (1):39-49.

Ertaş, Y., Gezmen, K. K. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi: 2013; 2 (1), 117-136.

D'Ohsson I.M. (2002). Tatlı içecekler ve şekerlemelere Dair. M. Sabri Koz (Editörler), Yemek Kitabı. İstanbul: Kitabevi. 744.

Fahriye, A. (1883). *Ev Kadını,* Arif Efendi Matbaası,Sultan Beyazıt'ta Veliüddin Efendi Kütüphanesi altında Numara: 87

Faroqhi S. ve Neumann C. K. (Editörler). (2006). Soframız Nur, Hanemiz Mamur - Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak. İstanbul: Kitap Yayınevi,

Faroqhi S. ve Neumann C. K. (Editörler). (2016). Soframız Nur, Hanemiz Mamur - Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak. (Çeviren: Z. Yelçe). İstanbul: Alfa Yayıncılık.

Gömeç, S.Y. (2016). Kök Türk Yazıtları ve Divanü- Lûgat-ittürk' te Yiyecek ve İçecekler. Türkiyat Mecmuası: Cilt. 26/2, 2016, 187-195.

Gönül, M. (1983). Duyusal Değerlendirmede Sonuca Güveni Etkileyen Faktörler, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları: 2010, Sayı: 6, 287.

Gül, U. ve Yıldırım, İ. (2018). Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Tepge Durum ve Tahmin Kırmızı Et. T.C. Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Ekonomi Ve Politika Geliştirme Enstitüsü, TEPGE. 1-18.

Güldemir Osman. (2010). Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması. Yayınlanmamaış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Güldemir, O. (04-05 Nisan 2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresinde Sunuldu ve Yayın: ISBN: 978-605-4940-00-4, 346-358, Kuşadası, Aydın.

Güldemir, Osman. (2018). Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Güler, S. (4-5 Mayıs 2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinliklerde Sunuldu. Antalya.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi: 2010, Sayı: 26, 24-30.

Güneş, G. Ülker, H.İ. Karakoç, G. (10-11 Nisan 2008). "Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinliklerinde Sunuldu. Antalya.

Gürs, M. (17 Ekim 2019). Yeni Anadolu Mutfağı. Sürdürülebilir Gıda Zirvesinde Sunuldu. İstanbul.

Güzel Şahin, G. ve Ünver G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi": İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma Journal of Tourism and Gastronomy Studies: 3/2 (2015), 63-73

Halıcı, F. (1990). Ankara, Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi Düzenleyen Fevzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını s:137-14.

Halıcı N. (1981). Anadolu Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi yayınları: 41, Ankara 1982, 105-111.

Halıcı, Nevin. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Halıcı N. (2015). *Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Kltür Yayınları.Hatipoğlu, Aysu. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Hatipoğlu, Aysu. (2014). Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi: 11(2), 62-74.

Hayoğlu, İ. ve Miişoğlu, D. (2005). Tat Eşik Değerlerinin Algılanması, Tanınması ve Derecelendirilmesi. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 9(2): 29-35.

Heybeli, N. ve Ertekin, C. (2007). Elma Dilimlerinin İnce Tabaka Halinde Kuruma Karakteristiği, Tarım Makinaları Bilimi Dergisi, 3(3), 179-187.

Işın, P. M.(2008). *Gülbeşeker-Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi.

Işın, P. M.(2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü.* İstanbul: Kitapevi.

İnalcık, H. (1978). Bursa'nın 15. The Century's Commercial life Yüzyıl. The Ottoman Empire Conguest, Organization and Economy, London, 131-147.

Kahraman, A.G. ve Sönmezdağ, A.S. (2017). Osmanlı Mutfak Kültüründe Balık Tüketimi ve Dolma Zeytin Turşusunun Kırsal Turizm Gastronomisine Kazandırılması Üzerine Bir Çalışma. TABAD: 10 (1), 20-26, 2017.

Kahraman, A.G. ve Islak B. (2018). Balıklı'da Somut Olmayan Kültürel Miras: Kaz Pilavı Geleneği (Elfana). International Rural Tourism and Development Journal. 2(1). 1-5.

Kahraman, A.G. (10-13 Mayıs 2018). Balıkesir Mutfak Kültüründe Geleneksel Ekşi Macın ve Kullanım Alanları. 7. ulusal, 2. uluslararası Kırsal Turizm Kongresinde Sunuldu. Bodrum.

Kahraman, A.G. (19-22 Eylül 2019). Karesi Özel Gün Yemekleri. Milli Mücadele'nin 100. Yılında " Kuva-yı Milliye Şehri Balıkesir" Uluslararası Sempozyumunda Sunuldu. Balıkesir.

Kâmil, M. (1997). Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı). (Hazırlayan: Cüneyt Kut). İstanbul: Duran Ofset.

Karasar, Burcu 82014). Öğretmen Adaylarının Bağlanma Stilleri ve Sosyal Kaygı Düzeyleri Arasındaki İlişki. Amasya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi 3(1), 27-49.

Karataş, Esnur. (2018). Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü. Yayınlanmamaış Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, E. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi: 2014, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.

Kim, J., Ritchie, J.R.B. ve Mccormick, B. (2012). Development of a Scale to Measure Memorable Tourism Experiences. Journal of Travel Research, 51, 12- 25.

Kut, A. T. (2002). İstanbul'da Kadirihane Asitanesi'nde 1906 Yılı Ramazan İftarları. M. S. Koz (Editörler), Yemek Kitabı. İstanbul: Kitabevi, ss. 1116-131.

Kut, G. (2008). Şenliklerde Ziyafet Sofrası. A. Bilgin, Ö. Samancı (Editörler), Türk Mutfağı Yemek Kitabı. Ankara: TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, ss. 93-113.

Kutluay Merdol T. (2011). *Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar İçin Sıtandart Yemek Tarifeleri.* (1). Ankara: Hatiboğlu

Kurukamçı, Kübra. (2017). Osmanlı İmparatorluğunda Tüketim Alışkanlıklarının Değişimi.Yayınlanmamaış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Küçük, M. (2017). Türk Mutfak Kültürürnde Bir Sözcük: Güllaç. DTCF Dergisi: 57.2 (2017), 1163-1179.

Lewicka, P.B. (2011). Flavorings in Context: Spices and Herbs in Medieval Near East. Rocznnik Orientalistyczny,: 2011 ,T. LXIV, Z., 140–149.

Mutluer, N. (2012). *Saray Mutfağı.* İstanbul: Kesişim.

Nahya, Z. (1981). Özel Gün Yemekleri, Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41, Ankara 1982, 189-197.

Nasrattınoğlu, İ. Ü. (1981). Afyonkarahisar Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41, Ankara 1982, 214-233.

Neuman, K. C. (2006). 18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Editörler) Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak. İstanbul: Kitap, ss. 149-184.

Nicolaieff, N. and Phelan, N. (1981). *The Russian Cookbook.* Great Britain: Papermac.

Oğuz, G. (2015) Cuisine A Rich, Some Thoughts On The One Month Schedule of Supply List of Damat İbrahim Paşa from Nevşehir, OTAM: 37, 239-262.

Onoğur, T. ve Elmacı, Y. (2015). Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. İzmir: Sidas Yayıncılık.

Orgun, Z. (1981). Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı. Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi yayınları: 41,Ankara 1982, 139-151.

Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş (Göktürklerden osmanlılara).* c: IV, Ankara. Milli Eğitim Basımevi.

Ögel, B. (1981). Türk Mutfağı'nın Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri, Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi yayınları: 41, Ankara 1982, 16-18,

Ölmez, Zeliha Duygu. (2017). Yerli Ziyaretçilerin Yöresel Yiyeceklere Yönelik Unutulmaz Deneyimlerinin Davranıisal Niyetleri Üzerine Etkisi: Seferihisar Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Özdemir B ve Zencir E (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerine Yerel Ürün Önerisi: Çerez Tarhana, Journal of Tourismand Gastronomy Studies 5/Special issue2: 18-27

Özkaya. M.T, R. Tunalıoğlu, Ş. Eken, M. Ulaş, M. Tan, A. Danacı ve N. İnan, Ü. Tibet. (11-15 Ocak 2010). Türkiye Zeytinciliğinin Sorunları ve Çözüm Önerileri, Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresinde Sunuldu. Ankara. Türkiye, Bildiriler Kitabı 1, s: 515 - 537.

Pala, İrem. (2010), Osmanlı Döneminde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri. Yayınlanmamış Sanatta Yeterlik Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.

Portugal European Food InformationResource (EuroFIR) Consortium and funded under the EU 6th Framework Food Quality and Safety thematic priority. Contract FOOD – CT – 2005-513944. s:2-71.

Renna, M. ve Gonnella, M. (2013). The use of the sea fennel as a new spice-colorant in culinary preparations. Institute of Sciences of Food Production, CNR— National Research Council of Italy, Via G. Amendola, 122/O – 70126 Bari, Italy.

Reindel-kiel, H. (2006). 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Editörler), Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak. İstanbul: Kitap, ss. 55-109.

Reşad Mehmet (2018). Fenn-i Tabâhat. (Hazırlayan: Priscilla Mary I.). İstanbul, Kitap Yayınevi.

Samancı, Ö. (1998). Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Place in the 19th Century, Boğaziçi Üniversitesi Master of Arts in Ottoman History, Ankara.

Samancı, Ö. (2006a). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Editörler), Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak. İstanbul: Kitap, ss,185-207.

Samancı, Ö. (2006b). "Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture" Proceedings of the Fourth International Congres of Ethnobotany (ICEB, 2005: Yeditepe Üniversitesi). İstanbul: Ege Yayınları, 2006, s. 565- 570.).

Samancı, Ö. ve Sharon, C. (2006a). 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı Özgün Reçeteler Eşliğinde. İstanbul: Medyatik.

Samancı Ö. (2006c). Değişimin Merkezinde Seçkin Osmanlı Mutfağı, "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı" Yemek ve Kültür. (4). İstanbul: Çiya Yayınları.

Samancı Ö. ve Sharon C. (2006b). XIX.Yüzyıl İstanbul Mutfağı. İstanbul: PMP Basın Yayın Matbacılık.

Samancı, Ö. (2008a). 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler. A.Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). Türk Mutfağ. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, ss. 307- 328,

Samancı, Ö. (2008b). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü.A. Bilgin. Ö. Samancı. (Editörler). Türk Mutfağı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 199-218.

Samancı, Ö. (2018). Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler. Bedizel Zülfükar- Aydın, Ravza Aydın (Editörler).Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü.Mükerrem. İstanbul: Mahya Yayıncılık, 239-299.

Saral, G. (2014), 16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Saral, G. (2016). 16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Eşyaları. TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi: 2016 Yıl, 4, Sayı, 8, 44-65.

Sarı, N. (31 Ekim-1 Kasım 1981). Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlşkisi. Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi yayınları: 41, Ankara 1982, 245-257.

Saygın, Ö. ve Demirbaş N. (2017). Kırmızı Et Sektörünün Mevcut Durumu ve Çözüm Önerileri Hayvansal Üretim 58 (1): 2017, 74-80

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi, Online Journal of Tourism Theory and Research Cilt: 4 (2), 122-132.

Seferoğlu, Başak. (2012). Çölyak Hastalarına Yönelik Kestane Unu ve Glutensiz Unlarla Hazırlanan Ekmek, Kek ve Büskivi Çeşitlerinin Duyusal Analiz ile Değerlendirilmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Sepken Yar, H. (2008). Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Silici, S. (2005). Balda Duyusal Analiz, Gıda Mühendisliği Dergisi, ss.39-42.

Solmaz, Y. ve Altıner, D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi: 2018, Cilt 1, Sayı 3, 108-124.

Soykan, A, Kahraman, K, ve Orhan, İ. (2017). Sındırgı Yöresel Yiyecekleri ve Coğrafi İşaretlemenin Önemi. Güncel Araştırmalar Işığında Sındırgı (Bildiriler Kitabı). İzmir: Ege Üniversitesi Yayınları, s. 203-215.

Sunay, A. E., Akdoğan, G. , Boyacıoğlu D. (21-23 Mayıs 2008). Balın Bölgelere Göre Duyusal Farklılıklarının Belirlenmesi.10. Gıda Kongresinde Sunuldu. Erzurum.

Suraiya, F. (2008). 16. ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri. A. Bilgin, Ö. Samancı. (Editörler). Türk Mutfağı Yemek Kitabı. Ankara: TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, ss. 115-123.

Şavkay, T. (2000a), Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank ve Radikal.

Şavkay, T. (2000b), Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları. İstanbul: Şekerbank ve Radikal.

Şengül, Ş. ve Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği), Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi, Cilt 12, Sayı 29, 64-87.

Şeren Karakuş, S., Ceyhun Sezgin, A., Şanlıer, N. (2015). Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. (Meat Used in Turkish Cuisine and Preparation of Meat Dishes and Their Evaluation in Terms of Health) Journal of Tourism and Gastronomy Studies: 3/3 (2015), 62-68.

Şevket A. (1920). Aşçı Mektebi (Aşçı Başı). İstanbul: Sühulet Kütüphanesi, cilt I, II.

Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi: Yıl 2005, Sayı 18,273 -284.

Taşlı M. ve Kahraman K. (2014). Balıkesir Aşı Yöre Mutfağı Üzerine Bir Derleme. Balıkesir: T.C. Balıkesir Valiliği.

Tez, Z. (2012), Lezzetin Tarihi- Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler. İstanbul: Hayykitap.

Tezcan, Mahmut. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları. Ankara: T.C Kültür Bakanlığı.

Trepanier, N. (2008). 14.Yüzyıl Anadolusunda Yemek Kültürü. Arif bilgin, Özge Samancı (Editörler). Türk Mutfağı Yemek Kitabı. Ankara: TC Kültür ve turizm bakanlığı yayınları, ss:57-67.

Tosun, A. (1927). Evde Aşçı Kadın yahut Mükemmel Yemek Kitabı. İstanbul: Amedi Matbaası.

Toygar, K. (1981). Değişen Türk Mutfağı, Ankara, Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41, 153-160.

Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü. Arif Bilgin, Özge Samancı. (Editörler). Türk Mutfağı Yemek Kitabı. Ankara: TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, ss.125-133.

Tuncay O.H., Yeşil, Y. (2019). Comparative Fruit Anatomy and Morphology of Four Species Known as Cumin (Kimyon) in Turkey KSÜ Tarım ve Doğa Derg: 22(4): 547-556, 2019, KSU J. Agric Nat 22(4), 547-556.

Tuncel, M. (2000). Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et Ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Resmi Gazete: 17.03.2001-24345 Resmi Gazete 10.02.2000 - Sayı: 23960 Tarım ve Köyişleri Bakanlığından: Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği (Tebliğ No:2000/5).

Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği (NO: 2006/31) Resmi Gazete: Temmuz 2006, Sayı 26221.

Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği, Tebliğ No: 2006/31.

Weichselbaum, E., Benelam, B. ve Costa, H. (2005). Traditional Foods in Europe. Synthesis Report No 6.

Ural, A. ve Kılıç, İ. (2013). Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi. Ankara: Detay Yayıncılık

Üçer M. (2016). Anamın Aşı Tandırın Başı Sivas Mutfağı. İstanbul: Kitabevi.

Ünlüsayın, M. ve Erdilal, R. (2008). Taze Su Ürünleri İçin Tekstür Profil Analizi, e-Journal of New World Sciences Academy 3(3): 424-435.

Ünsal, A. (2002). Osmanlı Mutfağı M. Sabri Koz. (Editör), Yemek Kitabı. İstanbul: Kitabevi, ss:86 -102.

Ünsal, A. (2008). Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editör). Türk Mutfağı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı. ss. 179-195.

Ünsal, A. (2011). İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri. İstanbul: Doğuş İletişim Yayıncılık.

Ünver A. S. (1952). Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri. İ.Ü. Tıp Tarihi Enstitüsü Yay. İstanbul: 3-42.

Ünver A. S. (1981). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri, Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41, Akara, 1982, 2-13.

Varlık, M. B. (2012). "XVI. Yüzyıl Sonlarında Dört Seyyahın İstanbul'un Beslenme Kültürü Üzerine Notları-Fresne-Canaye, Gerlach, Schweigger, Lubenau (Notes of four travellers on food culture of Istanbul Fresne-Canaye, Gerlach, Schweigger, Lubenau)."Yemek ve Kültür: 30 (2012): 12-28.

Yaylak, E., Taşkın T., Koyubenbe N. ve Konca Y. (2010). İzmir İli Ödemiş İlçesinde Kırmızı Et Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma Hayvansal Üretim Dergisi: 2010, 51(1), 21-30.

Yenişehirlioğlu, E. ve Oğuz T. (2013). Engelli Turistlerin Konaklama İşletmelerinde Kabul Görme Düzeyine Yönelik Algılama ve Sorunlar: Karşılaştırmalı Nitel Bir Araştırma. Sakarya Üniversitesi, *Türkiye Akademik Turizm ve Yönetim Araştırmaları Dergisi,*Sayı: 1, Cilt: 1, 46-56.

Yerasimos, M. Stefanos, C. (2002). Sultan Sofraları. 15.-16 Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yerasimos, M. (2002). 500 Yıllık Osmanlı Yemek Kültürü. İstanbul: Boyut Kitapları.

Yerasimos, M. (2005), 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Boyut.

Yerasimos M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı.İstanbul: Boyut Yayıncılık.

Yerasimos M. (2019). Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yıkmış, S. Sağlam, K. ve Yetim, A. (2017)The examination of spices used in the Ottoman palace cuisine, Journal of Human Sciences, 14(1), 1000-1016.

Yılmaz, S., Sağlam, K. and Yetim, A. (2017). The examination of spices used in the Ottoman palace cuisine Volume. Journal of Human Sciences : 14, Issue : 1, Year: 2017, 1000-1015.

Yiğit, Y. ve Ay, E. (27- 30 Ekim 2016). Osmanlı Mutfak Kültürü. Çin'den Adriyatik'e. 3. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresinde Sunuldu, Antalya.

FAO, 2015. http://www.fao.org/faostat/en/#data/QA (124. 10 Aralık 2019'da alınmıştır.

Akın, G., Özkoçak V., GültekİN T. Geçmişten günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürününü Gelişimi. https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/645245 06 Şubat 2018 tarihinde alınmıştır.

Gonnella, M., Renna, M., D'lmperio, M. Santamaria, P. and Serio F.Dört Brassica Genotipinin İyot Biyoforifikasyonu Zaten Düşük Potasyum İyodat Oranlarında Etkili.Besinler.11(2):451https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6413110/ (15 Şubat 2019).

MEGEB, (2012). Duyusal Kontrolleri Yapma, Gıda Teknolojisi Alanı, Ankara. www.megep.meb.gov.tr (20 Kasım 2018).

Özkaya, MT. vd. (2010). Türkiye Zeytinciliğinin Sorunları ve Çözüm Önerileri. https://pdfs.semanticscholar.org/0695/d58808d2fec7ebe813d78c172caf862cd356.pdf adresinden alınmıştır.

1TS 3707, (1982). *Duyusal Analizler-Terimler ve Tarifleri,* Türk Standartları Enstitüsü, Ankara, s.6.a https://www.tse.org.tr/ (15 Ağustos 2018)

https://balikesir.ktb.gov.tr/TR-90617/av-turizmi.html (20 Şubat 2019).

https://balikesir.ktb.gov.tr/TR-65896/mutfak-ve-yemek-kulturu.html (20Şubat 2018).

https://www.dunya.com/kose-yazisi/balikesirde-kirmizi-et/11280 (15 Ağustos 2018)

.https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT (20 Kasım 2018).

https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/314.pdf (20 Kasım 2018).

https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/Balıkesir Kuzusu (20 Kasım 2018).

https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/314.pdf (17 Aralık 2018).

https://balikesir.ktb.gov.tr/TR-90617/av-turizmi.html (17 Aralık 2018).

https://www.bagdatbaharat.com.tr/tarifler/hunkar-begendi (15 Nisan 2019).

https://www.bigadic.bel.tr/etkinliklerimiz/detay.asp?id=40 (10 Haziran 2018)

http://www.hurriyet.com.tr/lezizz/hunkar-begendi-tarifi (15 Nisan 2019).

AKTÜRK, Nuri, Kişisel Görüşme, (10 Kasım 2018).

BALGÜN, Fikret, Kişisel Görüşme, (30 Eylül 2018).

BIYAK, Mehmet, Kişisel Görüşme, (28 Aralık 2018).

BOZAN, Halil, Kişisel Görüşme, (20 Kasım 2018).

CAN, Cengiz, Kişisel Görüşme, (10 Aralık 2018).

CEYLAN, Aliye, Kişisel Görüşme, (15 Aralık 2018).

COŞKUN, Faiz, Kişisel Görğşme, (18 Ekim 2018).

DİNÇ, Fatma Kişisel Görüşme, (20 Aralık 2018).

DİNÇ, Mehmet, Kişisel Görüşme, (20 Aralık 2018).

HATİ, Cemal, Kişisel Görüşme, (15 Eylül 2018).

KOCA, Fatma, Kişisel Görüşme, (17 Kasım, 2018).

KARESİ, Erdoğan, Kişisel Görüşme, (25 Aralık 2018).

MALDAR, İbrahim, Kişisel Görüşme, (30 Eylül 2018).

MERAL, Cemal, Kişisel Görüşme, (25 Aaralık 2018).

İNCE, Ayşe, Kişisel Görüşme, (28 Aralık 2018).

İLHAN, Ayşe, Kişisel Görüşme, (12 Eylül 2018).

DOLGUN, Sema, Kişisel Görüşme, (05 Ağustos 2018).

ONUR, Galip, Kişisel Görüşme, (13 Kasım 2018).

YILDIZ, Hasan, Kişisel Görüşme, (20 Temmuz 2018).

EKLER

EK1. İncik Yahnisi (İncik Haşlama) Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**İNCİK YAHNİSİ (İNCİK HAŞLAMA)**							
İşletme No	**1. İşletme**		**2. İşletme**		**3. İşletme**		**4. İşletme**	
	10 Porsiyon İçin Kullanılan Miktar (G/ Ml) Ürün Özelliği							
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	3000	kişi başı bir adet	3500	kişi başı bir adet	3500	kişi başı bir adet	3500	kişi başı bir adet
Patates	500	-	700	ödemiş patatesi	750 gr	ödemiş patatesi	650 gr	ödemiş patatesi
Havuç	400	turuncu havuç	250 gr	turuncu havuç	350 gr	turuncu havuç	300	turuncu havuç
Soğan	200	-	-	-	-	-	-	-
Un	20	-	-	-	15	beyaz buğday unu	-	-
Kekik	0.5	-	-	-	-		-	-
Karabiber	0.5	tane	-	-	-	-	-	-
Tuz (miktarı arzuya göre)								
Sıvı yağ	-	-	350	zeytin yağı	250	ayçiçek yağı	300	ayçiçek yağı
Sosu İçin								
Un	40	buğday unu	-	-	-	-	-	-
Limon	10	suyu	-	-	-	-	-	-
Yumurta	20	çırpılmış	-	-	-	-	-	-

EK 2. Güveç Kebabı Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**GÜVEÇ KEBABI**							
İşletme No	**1.İşletme**		**2.İşletme**		**3.İşletme**		**4. İşletme**	
Malzeme Adı	**10 Porsiyon İçin Kullanılan Miktar (G/ Ml) Ürün Özelliği**							
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	1200	dana kuşbaşı	2200	iri kuşbaşı dana but eti	1800	iri kuşbaşı dana but eti	2000	kuşbaşı dana but eti
Sıvı Yağ	100	ayçiçek	150	zeytin yağı	100	ayçiçek yağı	200	ayçiçek yağı
Katı Yağ	20	tereyağı	-	-	-	-	-	-
Patates	300		-	-	-	-	-	-
Patlıcan	300		-	-	-	-	-	-
Soğan	120	arpacık	100	baş	150	baş	200	baş
Sarımsak	20	kuru	-	-	20	kuru	-	-
Domates	150	ince kabuklu	250	-	200	ince kabuklu	300	-
Biber	100	tatlı yeşil	150	tatlı yeşil	150	tatlı yeşil	150	tatlı yeşil
Salça	80	domates	-	-	-	-	-	-
Karabiber	2	toz	3	toz	3	toz	3	toz
Kekik	3		2	-	2	yaprak	-	-
Defne yaprağı	0.5	yaprak	-	-	-	-	-	-
Tuz (miktarı isteğe göre)								
Su	500	içme suyu	300	içme suyu	400	içme suyu	-	-

EK 3. Tas Kebabı Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**TAS KEBABI**							
İşletme No	**1.İşletme**		**2.İşletme**		**3.İşletme**		**4.İşletme**	
	10 Porsiyon İçin Kullanılan Miktar (G/ Ml)				**Ürün Özelliği**			
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	1400	dana kuşbaşı	2000	dana kuşbaşı but eti	1600	dana kuşbaşı but eti	2000	dana kuşbaşı but eti
Sıvı yağ	150	ayçiçek	300	zeytinyağı	250	zeytinyağı	200	ayçiçek yağı
Domates	300	-	-	-	-	-	-	-
Biber	100	yeşil tatlı	-	-	-	-	-	-
Soğan	150	kuru	200	kuru	150	kuru	100	kuru
Salça	-	-	50	domates ev salçası	30	domates ev salçası	-	-
Sarımsak	5	-	-	-	-	-	-	-
Un	20	-	-	-	-	-	-	-
Kekik	1.5	-	-	-	-	-	-	-
Karabiber	3	-	2	toz	3	toz	4	toz
Defne yaprağı	0.5	yaprak	-	-	-	-	-	-
Tuz (miktar isteğe göre)	16	billur tuz						
Su	400	içme suyu	600	içme suyu	800	içme suyu	400	içme suyu

EK 4. Hünkârbeğendi Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**HÜNKÂRBEĞENDİ**							
İşletme No	**1.İşletme**		**2.İşletme**		**3.İşletme**		**4.İşletme**	
	10 Porsiyon İçin Miktar (G/ Ml) Ürün Özelliği							
Tas Kebabı İçin								
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	1000	dana kuşbaşı	2000	kuşbaşı kuzu but eti	1400	kuzu but kuşbaşı	2000	kuzu but kuşbaşı
sıvı yağ	120	ay çiçek	200 ml	ayçiçek	150	ayçiçek	100	ayçiçek
Domates	200	-	300	ince kabuklu	400	kırmızı	200	-
Salça	50	domates	-	-				
Soğan	100	kuru	200	kuru	300	arpacık	100	kuru
Sarımsak	3	diş	-	-				
Biber	100	yeşil tatlı	-	-				
Karabiber	3	toz	2	toz	2	toz	5	toz
Kekik	3	ovalanmış	-	-				
Tuz	16	billur						
Su	250	içme suyu	400	içme suyu	250	içme suyu	250	içme suyu
Beğendi İçin								
Patlıcan	400	bostan	2	büyük boy bostan patlıcan	2	bostan patlıcan	2	bostan patlıcan
Un	100	buğday	15	beyaz buğday unu	25	beyaz buğday unu	-	-
Tereyağı	25		160	tuzsuz yayık tereyağı	100 gr	tuzsuz	100 gr	tuzsuz
Süt	400		200	yağlı inek sütü	150 ml	inek sütü	250 ml	inek sütü
Peynir	-	-	-	-	100	kaşar	160	kaşar
Tuz (miktar isteğe göre)	10	billur	10	billur				

EK 5. Orman Kebabı Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**ORMAN KEBABI**							
İşletme No	**1.İşletme**		**2.İşletme**		**3.İşletme**		**4.İşletme**	
	10 Porsiyon İçin Miktar (G/ Ml) Ürün Özelliği							
Tas Kebabı İçin								
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	1400	dana but küçük kuşbaşı	1600	kuşbaşı dana sokum et	1400	dana but küçük kuşbaşı	1800	kuşbaşı dana sokum et
Sıvı yağ	100	ay çiçek	300	zeytinyağı	250	zeytinyağı	350	ay çiçek
Patates	400	-	400	Ödemiş patetesi	500	-	300	-
Biber	100	yeşil tatlı		yeşil tatlı		yeşil tatlı		tatlı
Bezelye	140	-	400	Konserve	600	konserve	200	konserve
Havuç	200	-	200	-	-	-	-	-
Soğan	100	arpacık	-	-	200	arpacık	-	-
Karabiber	2	Toz	5	Toz	5	toz	2	toz
Kekik	3	-	-	-	-	-	-	-
Tuz	16	Billur	15	Billur	-	-	-	-
Su	600		1000	içme suyu	1600	içme suyu	100	-

EK 6. İncik Yahnisi Ortalama Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**İNCİK YAHNİSİ (İNCİK HAŞLAMA)**							
İşletme No	**2. İşletme**		**3. İşletme**		**4. İşletme**		**5.Ortalama Malzeme Miktarı**	
	10 Porsiyon İçin Kullanılan Miktar (G/ Ml) Ürün Özelliği							
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	3500	kişi başı bir adet	3500	kişi başı bir adet	3500	kişi başı bir adet	3500	kişi başı bir adet

EK 6. Devamı

Patates	700	Ödemiş patatesi	750	Ödemiş patatesi	650	Ödemiş patatesi	700	Ödemiş patatesi
Havuç	250 gr	turuncu havuç	350	turuncu havuç	300	turuncu havuç	300	turuncu havuç
Un	-	-	15	beyaz buğday unu	-	-	5	beyaz buğday unu
Sıvı yağ	350	zeytin yağı	250	ayçiçek yağı	300 ml	ayçiçek yağı	300	ayçiçek yağı
Tuz								

EK 7. Güveç Kebabı Ortalama Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**GÜVEÇ KEBABI**							
İşletme No	**2.İşletme**		**3.İşletme**		**4.İşletme**		**5.Ortalama Malzeme Miktarı**	
Malzeme Adı	**10 Porsiyon İçin Kullanılan Miktar (G/ Ml)**					**Ürün Özelliği**		
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	2200	iri kuşbaşı dana but eti	1800	iri kuşbaşı dana but eti	2000	kuşbaşı dana but eti	2000	iri doğranmış kuşbaşı dana but eti
Sıvı Yağ	150	zeytin yağı	100	ayçiçek yağı	200	ayçiçek yağı	150	ayçiçek yağı
Soğan	100	Kuru	300	kuru	200	kuru	200	Kuru
Domates	250	-	200	ince kabuklu	300	-	250	ince kabuklu
Biber	150	tatlı yeşil	150	tatlı yeşil	150	tatlı yeşil	150	tatlı yeşil
Sarımsak	-	-	20	-	-	-	-	-
Karabiber	3	Toz	3	toz	3	toz	3	Toz
Tuz								
Su	300	içme suyu	400	içme suyu	-	-	350	içme suyu

EK 8. Tas Kebabı Ortalama Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**TAS KEBABI**							
İşletme No	**2. İşletme**		**3. İşletme**		**4. İşletme**		**5.Ortalama Malzeme Miktarı**	
	10 Porsiyon İçin Kullanılan Miktar (G/ Ml)					**Ürün Özelliği**		
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	2000	dana kuşbaşı but eti	1600	dana kuşbaşı but eti	2000	dana kuşbaşı but eti	1800	dana kuşbaşı but eti
Sıvı yağ	300	zeytinyağı	250	zeytinyağı	200	ayçiçek yağı	250	zeytinyağı
Soğan	200	kuru	150	kuru	100	kuru	150	
Salça	50	domates ev salçası	30	domates ev salçası	-	-	40	domates ev salçası
Karabiber	2	toz	3	toz	4	toz	3	toz
Tuz								
Su	600	içme suyu	800	içme suyu	400	içme suyu	600	içme suyu

EK 9. Hünkârbeğendi Ortalama Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**HÜNKÂRBEĞENDİ**							
İşletme Numaraları	**2.İşletme**		**3.İşletme**		**4.İşletme**		**5.Ortalama Malzeme Miktarı**	
	10 PORSİYON İÇİN MİKTAR (G/ Ml)					**ÜRÜN ÖZELLİĞİ**		
Tas kebabı için								
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	2000	kuşbaşı kuzu but eti	1400	kuzu but kuşbaşı	2000	kuzu but kuşbaşı	1800	kuşbaşı kuzu but eti

Ek 9. Devamı

Sıvı yağ	200 ml	ayçiçek	150	ayçiçek	100	ayçiçek	150	ayçiçek
Domates	300	ince kabuklu	400	kırmızı	200	İnce kabuklu	300	ince kabuklu
Soğan	200	kuru	300	arpacık	100	Kuru	200	kuru
Karabiber	2	toz	2	toz	5	Toz	3	toz
Tuz								
Su	400	içme suyu	500	içme suyu	300	İçme suyu	400	içme suyu
Beğendi İçin								
Patlıcan	2000	büyük boy bostan patlıcan	2000	bostan patlıcan	2000	Bostan patlıcan	2000	büyük boy bostan patlıcan
Un	15	beyaz buğday unu	25	beyaz buğday unu	-	-	20	beyaz buğday unu
Tereyağı	160	tuzlu yayık tereyağı	100gr	tuzlu	100 gr	tuzlu	120	tuzlu yayık tereyağı
Süt	200	yağlı inek sütü	150 ml	inek sütü	250 ml	İnek sütü	200	yağlı inek sütü
Peynir	-	-	100	kaşar	160	kaşar	130	eski kaşar peyniri
Tuz	10	billur		isteğe göre		isteğe göre		isteğe göre

EK 10. Orman Kebabı Ortalama Malzeme Miktarları

Yemeğin Adı	**ORMAN KEBABI**							
İşletme No	**2. İşletme**		**3. İşletme**		**4. İşletme**		**5.Ortalama Malzeme Miktarı**	
	10 Porsiyon İçin Kullanılan Miktar (G/ Ml)					**Ürün Özelliği**		
Malzeme Adı	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**	**Miktar**	**Özelliği**
Et	1600	kuşbaşı	1400	dana but	1800	kuşbaşı	1600	kuşbaşı dana

		dana sokum et		küçük kuşbaşı		dana et		sokum et,
Sıvı yağ	300	zeytinyağı	250	zeytinyaı	350	ay çiçek	300	zeytinyağı
Patates	400	ödemiş patetesi	500	-	300	-	400	ödemiş patetesi
Bezelye	400	konserve	600	konserve	200	konserve	400	iri taneli konserve
Havuç	200	turuncu	150	turuncu	250	turuncu	200	turuncu
Soğan	-	-	200	arpacık	-	-	-	-
Karabiber	5 gr	toz	5 gr	toz	2 gr	toz	3	toz
Tuz	15	billur						
Su	1000	içme suyu	16 00	içme suyu	1000	içme suyu	1200	içme suyu

Ek 11. Eski Ölçü Birimlerinin Günümüz Birimlerine Karşılıkları (Güldemir, 2010).

Eski değer-birim	**Yeni değer-birim**
1 Kıyye	1282 g
1 Okka	1282 g
400 dirhem	1282 g
1 dirhem	3,148 g

Ek 12. Hacim Birimleri (Güldemir, 2010).

10 mililitre (mL)	1 santilitre (cL)
10 santilitre	1 desilitre (dL) = 100 Ml
10 desilitre	1 litre (L) = 1000 mL
10 litre	1 dekalitre (daL)
10 dekalitre	1 hektolitre (hL) = 100 L
10 hektolitre	1 kilolitre (kL) = 1000 L

Ek 13. Ağırlık Birimleri (Güldemir, 2010):

10 miligram (mg)	1 santigram (cg)
10 santigram	1 desigram (dg) = 100 mg
10 desigram	1 gram (g) = 1000 mg
10 gram	1 dekagram (dag)
10 dekagram	1 hektogram (hg) = 100 g

Ek 14. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları

Yarı Yapılandırılmış Görüşme Soruları
1- Bize kendinizi tanıtırmısınız?
2- Kaç yıldır aşçılık yapıyorsunuz?
3- İşletmenizde hangi et yemekleri yapılıyor, çeşitleri ve isimleri nelerdir?
4- Et yemeklerini hangi sıklıkla yapıyorsunuz?
5- Bu yemeklerin tarihçesi ile ilgili bilginiz var mı?
6- Bu yemeklerden müşterin en çok tercih hangilerini tercih ediyor?
7- Kullanılan malzemeler neler?
8- Malzemelerin ölçüsünü nasıl belirliyorsunuz?
9-Yemeklerde et seçiminde nelere dikkat ediyorsunuz?
10- Yemeğin yapılışı nasıldır?
11- Yemeğin pişirme süresi ne kadar. Pişirme ocakta mı fırında mı yapılıyor?
12- Yemek piştikten sonra ne kadar sürede tüketime sunulmalıdır?