



**BANDIRMA  
ONYEDİ EYLÜL  
ÜNİVERSİTESİ**

ULUSLARARASI BANDIRMA VE ÇEVRESİ SEMPOZYUMU

**TAM METİN BİLDİRİLER KİTABI I:  
Tarih, Arkeoloji, Göç Hareketleri,  
Önemli Şahsiyetler,  
Kültür ve Folklor,  
Edebiyat ve Eğitim**

**UBS'18**

(INTERNATIONAL SYMPOSIUM OF BANDIRMA AND ITS SURROUNDINGS - UBS'18)

**PROCEEDINGS BOOK I:  
History, Archaeology, Movement of Migration,  
Prominent Figures,  
Culture and Folklore,  
Literature and Education**



**BALIKESİR  
BÜYÜKŞEHİR  
BELEDİYESİ**

**ULUSLARARASI BANDIRMA VE ÇEVRESİ SEMPOZYUMU (UBS'18)**

**TAM METİN BİLDİRİLER KİTABI I:**

**Tarih, Arkeoloji, Göç Hareketleri,  
Önemli Şahsiyetler,  
Kültür ve Folklor,  
Edebiyat ve Eğitim**

**INTERNATIONAL SYMPOSIUM OF BANDIRMA AND ITS SURROUNDINGS - UBS'18**

**PROCEEDINGS BOOK I:**

**History, Archaeology, Movement of Migration,  
Prominent Figures,  
Culture and Folklore,  
Literature and Education**

**Editörler:**

**Prof. Dr. Zekai METE**

**Doç. Dr. Ahmet AYDIN**

**Dr. Öğretim Üyesi Gülnil AYDIN**

**Arş. Gör. Yunus Emre GÜRBÜZ**

**17-19 Eylül 2018**

**Bandırma-BALIKESİR**

## İçindekiler

Önsöz	i
Kurullar	ii
İçindekiler	viii
<b>Sempozyum Özel Oturumu: Dünden Bugüne Daskyleion-Kyzikos ve Zeytinliada</b>	<b>1</b>
<i>Arkeoloji ve Turizm</i>	<b>2</b>
<i>Prof. Dr. Tomris BAKIR</i>	
<i>Kyzikos</i>	<b>6</b>
<i>Prof. Dr. Abdullah YAYLALI</i>	
<i>Zeytinliada Meryemana Manastırı</i>	<b>9</b>
<i>Prof. Dr. Nurettin ÖZTÜRK, Dr. Öğr. Üyesi Berna KAVAZ KINDİĞİLİ</i>	
<i>Kyzikos'tan Günümüzde Görülebilenler</i>	<b>15</b>
<i>Doç. Dr. Nurettin KOÇHAN</i>	
<b>TARİH-ARKEOLOJİ</b>	<b>18</b>
<i>Karesi Beyliği Hâkimiyetinde Bandırma ve Çevresinin Ekonomik Gelişimi</i>	<b>19</b>
<i>Hüseyin KAYHAN</i>	
<i>Bandırma Ermenileri (1914-1918)</i>	<b>31</b>
<i>Recep KARACAKAYA</i>	
<i>19. Yüzyılın İlk Yarısında Bandırma ve Çevresinde Nüfus ve Yerleşim</i>	<b>41</b>
<i>Ferhat BERBER</i>	
<i>Ömer Fuad'ın Anadolu Mektupları'nda Bandırma'ya Dair İzlenimleri</i>	<b>51</b>
<i>Mefail HIZLI</i>	
<i>Salnâmeler Işığında 20. yy Başlarında Bandırma</i>	<b>67</b>
<i>Yasemin KESKİN</i>	
<i>1854 Erdek Yangını ve Devletin Uyguladığı Sosyal Yardım Politikaları</i>	<b>74</b>
<i>Engin ÇAĞMAN, Neslihan ARSLAN</i>	
<i>Meşrutiyetten Cumhuriyet'e Bandırma Hapishanesi Üzerine Bir Değerlendirme</i>	<b>81</b>
<i>Zafer ATAR</i>	
<i>İngiliz Seyyahlarının Gözünden XIX. Yüzyıl Bandırma ve Çevresi</i>	<b>90</b>
<i>Hüseyin YILMAZ, Yavuz Selim BARHAN</i>	
<i>Bandırma Karantina Teşkilatı ve Faaliyetleri</i>	<b>100</b>
<i>Ferdi ÇİFTÇİOĞLU</i>	
<i>20. Yüzyılın Başlarında Belkıs Gölü Bataklığı'nın Temizlenmesine Dair Bir Teşebbüs</i>	<b>107</b>
<i>Engin ÇAĞMAN</i>	
<i>Temettuat Defterlerine Göre Gökmen Köyü /Tekfur Çiftliği'nin Sosyo-Ekonomik Durumu</i>	<b>116</b>
<i>Muzaffer TEPEKAYA</i>	
<i>Temettuat Defterleri'ne Göre Edincik Kazası Ermeni Mahallesi'nin Sosyo-Ekonomik Durumu</i>	<b>124</b>
<i>İlker Mümin ÇAĞLAR, Hasancan ERALACA</i>	
<i>1884 Depremi ve Güney Marmara</i>	<b>130</b>
<i>Fatih GÜRCAN</i>	
<i>Milli Mücadele'de Bandırma ve Çevresinde Yunan Mezalimi</i>	<b>140</b>
<i>Zeki ÇEVİK</i>	
<i>Milli Mücadelede Gönen ve Havalisi</i>	<b>168</b>
<i>Recep ÇELİK</i>	
<i>Bandırmalı-Zâde Ahmed Münib Efendi'nin Çağdaş Çocuk Hakları Bakımından "Hukûk-i Veled" Risâlesi</i>	<b>177</b>
<i>Mehmet Nuri GÜLER</i>	

<i>Yerel Modernleşme Örneği Olarak Bandırma Halkevi ve Faaliyetleri</i> Veysel HASAR	199
<i>Bandırma'nın Unutulmuş Kışla Binaları, Yenimahalle Semtindeki Askeri Alanda Tespit Ve Restitüsyon Çalışmaları</i> Arzu Özsvaşıcı, Selin Gener Deniz, Banu Yüksel Sayın, Gülsün TANYELİ	213
<i>Bandırma ve Çevresi Tarih ve Kültürünü Araştırma Projesi</i> Zekai METE	233
<i>Geç Antikçağ Kaynakları Işığında Hellespontus Eyaleti Kentleri</i> Mustafa TÜRK	238
<i>Kyzikos Antik Kenti'nin Roma Dönemi Kamusal Yapıları Işığında Sosyo-Kültürel Yapısına Kısa Bir Bakış</i> Nurettin KOÇHAN, Ahmet TERCANLIOĞLU	245
<i>Kyzikos Limanı'nın Eskiçağdaki Önemi</i> Mustafa H. SAYAR	261
<i>Erdek Tarihi ve Kyzikos Antik Kenti</i> Saygun GÜRPINAR	264
<i>Kyzikos Şehrinin Antik Dönemde Ticaret Açısından Önemi</i> Altuğ GÜNDAR, Didem ÖZTÜRK	267
<b>GÖÇ HAREKETLERİ</b>	279
<i>İşsizlere İstihdam, Yörelere Gelişme ve Kalkınma Sağlama Açılarında Yeni İller, Yeni Üniversiteler, Yeni Hava Limanları vs. Oluşturulması</i> Rafet EYAPAN	280
<i>Göçlerin Yöresel Mutfağa Etkisi: Balıkesir-Erdek Örneği</i> Fusun ESENKAL ÇÖZELİ, Murat DOĞDUBAY	295
<i>Bandırma – Kocagöl Yöresinde Kazaklar</i> Cemile ŞAHİN	319
<b>ÖNEMLİ ŞAHSİYETLER</b>	326
<i>Teslis Akidesine Kyzikos'tan Radikal Bir Başkaldırı: Kyzikoslu Eunomius ve Felsefesi</i> Oğuz Düzgün	327
<i>Bandırmalı Minyatür Sanatçısı Nusret Çolpan</i> Hüseyin CAN	338
<i>Gönenli Mehmet Efendi'nin (1903 - 1991) Tasavvuf Düşüncesi Bağlamında "İnsan-ı Kamil" Kavramı Üzerine Genel Bir Değerlendirme</i> Kasım TATLILIOĞLU	355
<i>Kurtuluş Savaşı Vâzisi Gönenli Mehmet Efendi'nin (1903-1991) Vaazlarında Kullandığı Hadis-i Şerifler Örneğinde Din Eğitim ve Öğretiminde Kadınlara Verdiği Önem</i> İsa AKALIN	370
<i>Ahice Bir Esnaf Örneği Bandırmalı Tatlıcı Ali Efendi</i> Ali MAZAK	375
<b>KÜLTÜR VE FOLKLOR</b>	398
<i>Uluslararası İlişkiler Öğrencilerinin Kültürlerarası Hassasiyet Seviyeleri</i> Ayça Kılıç GÖNEN	399
<i>Edincik Mezar Taşları: Zamana Bırakılan İz</i> Adnan UZUN	411
<i>Bandırma ve Çevresi Somut Olmayan Kültürel Miras Çalışmalarının Önemi Üzerine Bir Değerlendirme</i> Zülfikar BAYRAKTAR, Aynura MAHMUDOVA	432
<i>Bandırma İle Abhazya ve Kıbrıscık Halklarının Kaynaşması İçin, Kültür Birliği Oluşumu</i> Mehmet Levent KOCAALAN, Dilek ŞENEL	435

<i>Bandırma Haydar Çavuş Çeşmesi Süslemelerinin Sanat Tarihi Açısından Değerlendirilmesi</i>	443
<i>Duygu İlkhan SÖYLEMEZ</i>	
<i>Pomaklar Diyarı Erdek Ballıpınar Köyü Çeyiz Geleneği ve Çeyizlerde Görülen El Sanatı Ürünleri</i>	451
<i>Zeynep BALKANAL</i>	
<i>Eski Fotoğraflarıyla ve Belgelerle Haydar Çavuş Cami</i>	469
<i>Zeynep Emel EKİM</i>	
<b>EDEBİYAT-EĞİTİM</b>	504
<i>Ömer Seyfettin'in "Kurbağa Duası" Hikâyesinde Metinlerarasılık</i>	505
<i>Osman ÜNLÜ</i>	
<i>Manilerde Bandırma ve Çevresinin Yansımaları</i>	521
<i>Berna AYAZ</i>	
<i>Bandırmalızade Hâşim Baba Divan'ında Musammat (İç Kafiyeli) Şiirler</i>	530
<i>İsmail AVCI</i>	
<i>Erdek Seyitgazi Yatırı (Türbesi) ile İlgili İnanışlar ve Uygulamalar</i>	547
<i>İbrahim Ethem ARIOĞLU, Najdat Yashar MURAD BAYATLI</i>	
<i>Salim Nizam'ın Hikâyelerinde Gönen ve Çevresi</i>	555
<i>Bayram YILDIZ</i>	
<i>Yunus Emre Enstitüsü Yaz Okulu Öğrencilerinin Bandırma Algısı</i>	567
<i>Ömer İNAN, Kuanyshbek KENZHALIN</i>	

## GÖÇLERİN YÖRESEL MUTFAĞA ETKİSİ: BALIKESİR-ERDEK ÖRNEĞİ

**Bilim Uzmanı Füsun ESENKAL ÇÖZELİ**  
Balıkesir Üniversitesi, [fusunesenkal@yahoo.com](mailto:fusunesenkal@yahoo.com).

**Doç. Dr. Murat DOĞDUBAY**  
Balıkesir Üniversitesi, [dogdubay@balikesir.edu.tr](mailto:dogdubay@balikesir.edu.tr).

### ÖZET

Bu çalışmada unutulmaya yüz tutmuş göçmen mutfağının Türk mutfağına tekrar kazandırılmasının turizm açısından önemine dikkat çekilmektedir. Bu amaçla, yazın bölümünde öncelikle göçler ve Türk mutfağı arasındaki ilişkiye değinilmiş, ardından Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci incelenmiş ve bu süreçte göçlerin rolü irdelenmiştir. Yazın bölümünün son kısmında ise Yöresel Mutfaklar, Yöresel Mutfak ve Turizm arasındaki ilişkiye değinilmiştir. Ardından çalışma göçlerin yoğun olarak yaşadığı Balıkesir ili Erdek ilçesindeki göçmen mutfağına yönelik olarak yapılmış bir araştırma ile desteklenmeye çalışılmıştır. Bu çerçevede mülakat ve gözlem metodundan yararlanılarak yöredeki 22 göçmenle ve kıyı şeridindeki 20 yiyecek içecek işletmesi yetkilisi ile görüşülmüştür. Görüşme sırasında gerek göçmen mutfağı ve kültürü hakkında bilgi toplanmaya çalışılmış gerekse bu mutfağın turizmde kullanılabilirliğine ilişkin olarak görüş ve öneriler ele alınmaya çalışılmıştır. Çalışmanın bir turizm beldesi olan ilçede turizmin gelişimi açısından önemli katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, Göç, Yöresel Mutfak, Balıkesir, Erdek

## 1.GİRİŞ

Geçmişten günümüze turizm anlayışının genellikle deniz, kum, güneş, eğlence ya da kültürel amaçlı bir faaliyet olarak görülmesinin yanında, günümüzde bir bölgenin mutfakla ilgili mirası bir turizm ürünü olması açısından son yıllarda önemli bir güç kazanmıştır. Bölgeden bölgeye değişiklik gösteren yemek kültürü, ziyaretçilerin ilgisini çekmekte ve bu doğrultuda oluşan gastronomi turizmi, turistik çekicilik unsuru olarak turizm çeşitleri arasında yerini almaktadır. Bir ülkenin turizmde, turistlerin yer seçiminde o ülke mutfağı önemli kriterlerden biri durumuna gelmektedir.(Cömert , Durlu Özkaya , 2014: 63)

Türkiye doğal ve tarihi güzelliklerinin yanı sıra, geçmişten günümüze pek çok kültüre ev sahipliği yapması ile kültürel çeşitlilik ve zenginliğiyle de önemli bir gizile sahiptir (Şengül , Genç , 2016:82). 10. ve 11. yüzyıldan başlayıp günümüze kadar süren tarihsel bir serüven olan Türk mutfağı, Orta Asya'da başlayan ve bugünkü Türkiye'de biten göçün; çok sayıda ülkenin fethedilmesi ve birçok medeniyetin yaşamış olduğu Anadolu'da kurulan imparatorluğun sonucu; zengin, renkli ve birçok ülkenin özelliklerini bünyesinde toplayan bir mutfak olarak gelişmiştir (Bekar , Zağralı , 2015:58). Bu nedenle; Türk mutfağı içerisinde bölgeden bölgeye değişen hatta il bazında bile farklılık gösterebilen farklı yemek türlerini bulmak mümkündür. Bu bağlamda, Türk mutfağı, gerek zengin içeriği, gerekse sahip olduğu kültürel özellikleri ile donatılmış yöresel mutfakları ile turizm endüstrisi için önem arz etmektedir (Cömert , Durlu Özkaya , 2014: 64). Yöresel mutfak unsurlarının gastronomi turizmin bir bileşeni olduğu düşünüldüğünde Türkiye'de birçok tatil bölgesine değer katabilme potansiyeli oldukça yüksektir. Değişen turist ihtiyaç ve beklentileri arasında önemli yeri olan yöresel yiyecek içecek talebinin birçok turistik ürünün pazarlamasında destekleyici ürün olarak da kullanılabileceği düşünülmektedir (Şengül , Genç , 2016:82). Özellikle göçler ile aktarılmış ancak unutulmaya yüz tutmuş ya da unutup gidebilecek yemekleri arkasından özlemlerle bakılmaktan kurtarmak, Türk Mutfağının özünü bozmadan yaşatmak, yerini korumak, sürdürmek için Türk mutfağını turizmin ayrılmaz bir parçası olarak tanıtmak gerekir (Demir , 2011: 38). Dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alan Türk Mutfağının bu doğrultuda olabilecek doğru bir konumlandırma ve yaratılacak çekici bir imajla, destinasyonların markalaşmasına büyük katkılar sağlayacaktır (Cömert , Durlu Özkaya , 2014: 63).

## 2.YAZIN TARAMASI

Bu kısımda, göçler ve türk mutfağı arasındaki ilişki, Turk mutfağının tarihsel gelişimi ve göçlerin rolü ve de yöresel mutfak kavramlarından bahsedilmiştir.

### 2.1.Göçler ve Türk Mutfağı

Beslenme, sağlığın korunarak devamını sağlayan insanın öncelikli gereksinmelerindendir. Yaşamın devamını sağlamak amacıyla tüketilen besinlerin türleri, hazırlanış şekilleri örf, adet ve geleneklere dayalı bir uygulama olduğu için beslenme düzeni ya da beslenme alışkanlığı "yemek kültürü olarak ifade edilir (Toygar, 1997:29). Daha açık bir ifade ile, Bir toplumun sahip olduğu kültürel değerler, toplumların yaşam biçimlerinde ne kadar etkiliyse yeme içme alışkanlıklarında da bir o kadar etkilidir (Şar, 2013; Tezcan, 2008). Dolayısıyla bir toplumun yeme içme alışkanlıkları, yaşadığı yörenin coğrafik, tarımsal ve sosyo-kültürel özelliklerinin yanı sıra başka toplumlarla olan etkileşiminden de etkilenmektedir (Baysal, 2001).

Beslenme düzeni içinde temelde hangi besinlerin tüketildiğini, toplumun yaşadığı yerin coğrafi konumu ve iklimi üretimi ve taşımacılık gibi faktörleri etkilerken , ekonomik ve teknolojik gelişmeler, hızlı kentleşme, kitle iletişim araçları , diğer toplumlardan etkilenmeler toplumun yemek kültürünün değişimine etki eden önemli sebeplerdir (Toygar, 1997:29). Göçler de bu etmenler yanında kültürü her

yönden değişime zorlayan en güçlü etmenlerden biri olarak ifade edilir. (Arı, 2010:). Çünkü Göçlerle insanlar sadece mekansal değişiklik yaşamaz, anlam dünyalarında da ciddi bir değişim yaşar; toplumsal, kültürel ve ekonomik arka planın değişmesiyle göçmen topluluklar kadar göç edilen yerdekiler de etkilenir (Web 1). Daha farklı bir ifade ile göçle birlikte göçü yaşayan gruplar kadar göçün içine dahil olduğu kültürler de yoğun bir değişim yaşarlar. Giyimde, kuşamda, mimaride, el sanatlarında, toplumun gündelik yaşamına ilişkin ayinlerde, ölüm törenlerinde, beden hareketlerinde kısaca sosyal antropolojiyi ilgilendiren her alanda bu etkileri görmek mümkündür. Bu karmaşık etki ortamı besin ve yemek kültüründe de yaşanmıştır. Bir coğrafya da göç varsa gidip gelen insan kitlelerinin etkileşimi ile o coğrafyada kültürün her boyutunda ve türünde olduğu gibi besin yemek kültürünün de değişik etkenlerle değişime uğraması kaçınılmazdır (Arı , 2010: 23).

Türk tarihi yoğun göçlerin yaşandığı bir tarihtir. Türkiye'nin üç kıtanın, pek çok kültürün dinin ve etnik kimliklerin kesiştiği bir noktada bulunan bir ülke olması, tarihinde kültür değişimlerinin çok sık ve yoğun olarak yaşanmasını sağlamıştır (Arı , 2010:21). Türk gıda ve yemek kültürü de göçlerin etkisi ile değişerek yeniden biçimlenmiştir. Her göç dalgası ile birlikte Türk yemek kültürü de devirden devire, coğrafyadan coğrafyaya, sıçrayarak gelişerek değişerek başka yeme içme alışkanlıklarını da etkileyerek ve onlardan etkilenecek farklılaşarak sürekli gelişmiştir(Arı , 2010: 24).Özellikle; Türklerin batıya göçü ve Anadolu topraklarını yurt edinmeleri sürecinde yeme-içme alışkanlıkları karşılaştıkları farklı kültürlerin etkisi ile çeşitlenmiştir (Kut ve Kut 2015). Dolayısı ile günümüzün Anadolu yemek kültürü göçler ile, gittiği coğrafyalardaki kültürlerin etkisi altında kalmış ve ulaştığı her yerde serpintiler biçiminde kendi özünü katarak o kültürleri değiştirmiş ve şekillendirmiştir. Damak tatları lezzetler, çeşniler, bu tatları lezzetleri ve çeşnileri oluşturan gıdalar, pişirme yöntemleri, kural ve gelenekler ile binlerce yıllık serüvenlerinin sonucunda imbibik imbibik süzülerek göçlerin yarattığı kaynaklar ile beslenerek günümüzün Türk yemek kültürünü oluşturmuştur (Arı , 2010: 24).

Güvenç, Türk Mutfağının gelişimini şu şekilde anlatmaktadır: "Altaylardan yola çıkan atalarımız, Rum Diyarı'na doğru bin yıl süren büyük göç sırasında, yemek kültürlerini korurken karşılaştıkları toplumların farklı yemek geleneklerini de öğrendiler. Selçuklu Devleti'ni kurmakla Persleri; İslamiyeti kabul ve temsil etmekle Orta Doğu (Arap) âlemini; Tarım Devriminin beşiği olan Anadolu'yu fethetmekle buğday tahılına ve koyun etine dayalı yemek türlerini, kıyı şeritlerindeki deniz ürünlerini, Hititlerden Roma'ya ve Bizans'a yaşayan sofraya geleneklerini tanıma fırsatı buldular. Küçük Asya flora ve faunasının türlü ürünleriyle yemeklerini alıp geliştirdiler. Osmanlı mutfağı, birbirinden zengin bu temeller üstünde kuruldu ve yükseldi..." (Web 2).

Görüldüğü üzere, Türk mutfağı ise geçmişten günümüze gelinceye dek çeşitli evrelerden geçmiştir (Düzgün E, Durlu Özkaya:2015:43). Türk mutfağının bu tarihsel gelişimini İslamiyet öncesi ve İslamiyet sonrası olmak üzere iki ana dönemde de incelemek mümkündür. Birinci dönem M.Ö. VIII. Yüzyıldan M.S. IX-XI. Yüzyıla kadar olan süredir. Türk mutfağının ikinci dönemi ise İslamiyet'in kabulünden sonra başlatılabilir (Eren,2011: 30). Bu bağlamda; Türk mutfağının oluşum sürecinde göç hareketlerine etki edebilecek, Türklerin İslamiyet'ten önce ve İslamiyet'ten sonra kurdukları devletler şu şekilde özetlenebilir. Hunlar (MÖ 220-MS 216), Tabgaçlar (216-394), Avarlar (394-552), Göktürkler (552-745), Uygurlar (745-940), Karahanlılar (940-1040), Büyük Selçuklular (1040-1157), Anadolu Selçukluları (1157-1308), Çağataylılar (1308-1335), İlhanlılar (1335-1370), Timurlular (1370-1447), Osmanlılar (1447-1922) ve son olarak Türkiye Cumhuriyeti (1923- ...) Görüldüğü gibi MÖ 200'lü yıllardan günümüze kadar birçok değişik coğrafyada, birçok devlet kuran Türkler, çok fazla medeniyetle etkileşim içinde olduğundan kültürel yapısı bir hayli zenginleşmiş ve bu zenginlik yeme-içme alışkanlıklarına ve mutfak kültürlerine de yansımıştır (Kızıldemir , vd, 2014: 192). Bu bağlamda; Türk mutfak kültürünün yapısı Orta Asya Dönemi ya da Eski Türkler Dönemi Türk Mutfağı, Selçuklular ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu Dönemi Türk Mutfağı, Türkiye Cumhuriyeti Dönemi Türk Halk Mutfağı olmak üzere dört dönemde incelenebilir (Eren , 2011: 31).

Türkler İslam öncesinde Orta Asya bölgesinde daha çok tarım ve hayvancılıkla uğraşmışlardır. Türklerin yetiştirdiği başlıca ürünler, buğday, çavdar, arpa ve darıdır (Kızıldemir vd, 2014: 194). Bu nedenle yemeklerde en çok buğday ve buğday unu ile yapılan yağlı hamur işleri ön plana çıkmıştır. Darıdan yapılan boza da, Orta Asya Türklerinin ilk gıdaları arasında yer almaktadır (Güler , 2010: 25).

Orta Asya Türklerinde, “av hayvanları” önemli bir yer teşkil etmektedir. Temel yiyecekleri arasında, koyun ve süt ürünleri de görülmektedir. Koyunu sırasıyla, keçi ve sığır izlemektedir. Bu hayvanlar süt üretimi için kullanılmaktadır. Türk sofrasında süt tek başına tüketildiği gibi, tereyağı, peynir, yoğurt, ayran, çökelek gibi süt ürünleri ile sütlü yoğurtlu yemek ve tatlılar olarak oldukça çeşitlilik göstermektedir (Güler, 2010: 25). Çeşitli emeklerinde de yoğurdun kullanıldığı görülür (Kızıldemir , vd, 2014: 195). Yoğurda ılık suyun katılıp, hayvan derilerinden elde edilen tulumlarda çalkalanıp tereyağı çıkartılması, yağı alındıktan sonra tuz konularak kaynatılması ve süzülmesi ile çökelek, keş gibi peynir türlerinin yapılması geleneği günümüzde hala devam etmektedir (Güler S, 2010: 25).

Mayalanmış kısrak sütünden elde edilmiş kırmızı, eski Türklerin en önemli içkileri arasında yer almaktadır (Güler, 2010:25). Marko Polo’ya göre, bu dönemde at etinin yenilip, at kanının da içildiğinden de bahsedilmektedir (Kızıldemir vd, 2014: 195). Uygurlarla ilgili bilgi veren Çin elçisi Wang Yen-Te’de, zengin insanların at etini yediklerini, geriye kalanların ise sığır ve yaban kazlarının etini tükettiklerini yazmaktadır (Közleme, 2012: 104). Türklerin XI. yüzyıldaki kültür hayatı ve mutfak kültürü konusundaki ayrıntılı bilgilere Yusuf Has Hacip ve Kaşgarlı Mahmut’ta rastlanmaktadır. Kaşgarlı’nın bildirdiğine göre Türklerin en çok sevdikleri etlerden biri atın karnından elde edilen ve “kazı” denilen yağlı bir ettir. Bu geleneğin İslamiyete geçiş ile kaybolduğu görülür. Bu dönemde yapılan diğer önemli bir yiyecek kavurmadır (Ünver Alçay A, vd, 2015: 71). Etlerin kemikli veya kemiksiz olarak küçük parçalar halinde doğranması ve ardından bir kap içinde yağıyla birlikte kavulmasıyla elde edilir. Orta Asya’da sonbaharda kesilen hayvan eti küçük parçalar halinde doğranarak yağ ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurulup kış için saklandığı bilinmektedir. Mevcut et suyunun uçurulması ile bir nevi kurutma uygulanan bu et ürünü günümüzde de Anadolu insanının vazgeçilmezleri arasındadır. Özellikle kurban bayramlarında etler hala kavurma yapılarak misafirlere ikram edilmekte, geri kalan kısmı ise daha sonra tüketilmek üzere değişik kaplar içerisine basılarak saklanmaktadır ( Ünver Alçay, vd, 2015: 86)

Orta Asya’dan günümüz mutfak kültürüne göçler ile aktarılan başka konu ise kurutulmuş yiyecekler olmuştur. Göçebe bir yaşam tarzı benimseyen Türkler gerek taşıma kolaylığı gerekse bozulmadan uzun süre saklanabilmesi açısından kurutma tekniğini yaygın olarak kullandıkları görülür. Sebze ve meyvelerin, yoğurdun ve etin kurutulması, çorba için yapılan tarhana ve bazı deniz ürünlerinin kurutulması bu örneklerden bazılarıdır ( Ünver Alçay A, vd, 2015: 85). Kurutulmuş yoğurt “Kurut” olarak adlandırılır. Dönemde, kışın tüketilmek üzere saklanan Kurut, günümüzde Anadolu’da bazı yörelerde hala görülmektedir (Güler S, 2010: 25). Örneğin; Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi’nde yapılmaya, çorba, mantı ve bazı yöresel yemeklerle birlikte tüketilmeye devam edilmektedir. Kuruta Erzurum yöresinde “Pestikan” da denilmektedir ( Ünver Alçay vd, 2015: 88). Yine Günümüzde, Anadolu’nun birçok yerinde meyve kurularına hala “kak” adı verilmektedir. Anadolu’da erik, kayısı, üzüm, elma, armut gibi meyveler kurutularak kış için saklanmaya ve bu kurutulmuş meyveler kış aylarında su ile pişirilerek, pekmezle tatlandırılarak tüketilmeye devam edilmektedir. Siirt yöresinde kavun kesilerek kurutulur. Buna “Gorgit (Kerkit)” denir ve kış mevsimi yemeği yapılır. Gorgit, kurutulmuş kavun kabuklarına verilen isimdir. Bu yiyecek 1950’lerden sonra yavaş yavaş yok olmaya başlamakla birlikte Siirt’te yöresel olarak az da olsa devam etmektedir ( Ünver Alçay vd, 2015: 86). Türkler Orta Asya’da doğadan topladıkları veya kendi yetiştirdikleri bitkilerin yaprak, sap veya köklerini de kurutarak muhafaza etmişlerdir. Anadolu’ya geldiklerinde ise bu alışkanlıklarını sürdürmüşler; Anadolu’nun verimli topraklarında yetişen yenilebilir bitkileri kurutarak saklamışlardır. Günümüzde hala Anadolu’nun birçok köy ve kasabasında iplere dizilerek kurumaya bırakılmış sebzeler evlerin

duvarlarını ve balkonlarını süslemektedir. Bamyacı, biber, patlıcan, fasulye kurutması en çok kurutulan sebzelerdir. Gaziantep'in kabak, biber ve patlıcan dolmaları, Konya'nın kuru bamya çorbacı, Karadeniz'in kurutulmuş yeşil fasulye kavurması kışın tüketilen kurutulmuş sebze yemeklerimizin en bilinenleridir (Ünver Alçay vd, 2015: 90). Dönemin Kurutulmuş etlerine verilebilecek en güzel örnek ise pastırma ve sucuk olabilir. Pastırma ve sucuk göçebe hayatın bir ihtiyacı olarak üretilmiş Orta Asya Türk besinlerinden biridir. Eti uzun süre korumanın yolunu keşfeden Türkler, pastırma ve sucuk gibi bugünün nerdeyse aynısı olan besinleri göç ve sefer sırasında genellikle at sırtında tüketilmişlerdir (Kızıldemir , vd, 2014: 196). Bugün sofralarda yaygın olarak tüketilen pastırma ve sucuk özellikle Kayseri bölgesinde etkinliğini daha çok korumaktadır.

Eski Türkler, Çin'de son derece önemli bir besin kaynağı olarak görülen pirincin ekimine onların tesiriyle erken çağlardan itibaren başlamışlardır. Özellikle Uygurlar ve Göktürkler'in mutfaklarında pirinci kullandıkları tespit edilmiştir (Közleme , 2012: 105). Bu gelenek bugünün sofralarının ayrılmaz bir parçası olan pilavda hala devam etmektedir.

Hububatlar da, Orta Asya mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Bu dönemde hububatlar yolu ile yapılan çorbalar çok yaygın olarak tüketilmektedir. Özellikle tarhana çorbacı, yoğurtlu çorba, un çorbacı, mercimek çorbacı en çok tüketilen ve günümüzde hala daha bilinen çorbalar arasındadır (Güler S, 2010: 25). Orta Asya'dan göç etmeden önce kullanılmakta olan bu yiyecekler, göçlerle birlikte komşu memleketlere ve imparatorluk devrinde Balkanlara da yayılmıştır. Mısır, Suriye, Lübnan ve Ürdün'de yapılan "kishk", Irak'ta "kushuk", Yunanistan'da "trahana", Macaristan ve Finlandiya'da "tahonya/talkuna", tarhanaya benzer ürünler arasında sayılabilir (Ünver Alçay , vd, 2015: 88).

Günümüzde kullanılan soğan, sarımsak, ve pırasanın da Orta Asya kökenli olduğunu söylemek mümkündür (Közleme o, 2012: 106). Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya oradan da Balkanlara taşıdıkları portatif fırın olarak ta bilinen gömme ekmek pişirme tekniği (iki sac arasında veya altta pileki üstte sac şeklinde olmaktadır) günümüzde hala bazı yörelerde uygulanmaktadır; taştan oyularak veya çamurdan yapılan pilekilerde akıtma ve bazlama türü ekmekler de pişirilmektedir. Yine yufka bu dönemden günümüze aktarılan başka bir üründür (Koca ve Yazıcı , 2014: 39-40). Geleneksel Türk mutfağına ait olan bulgurun kökeni Orta Asya'ya kadar uzanmaktadır. Bulgurun yapım aşamaları Orta Asya'dan bugüne temelde aynıdır. Buğday yıkanır, haşlanır ve açık havada kurutulur. Kurutulduktan sonra dibekte üzerine su serpilerek dövülür ve kepeği ayrılarak değirmende öğütülür. Bulgur üç farklı elekten geçirilerek tane büyüklüğüne göre ayrılır ve pilav, mumber, çiğ köfte, içli köfte gibi değişik yemeklerin yapımında kullanılır. Her ne kadar büyük şehirlerde pirinç tüketimi giderek yaygınlaşmasına rağmen Anadolu'da bulgur pilavı popülaritesini korumakta, özellikle et yemeklerinin yanında servis edilmektedir. Yine Anadolu'da Orta Asya'dan gelme alışkanlıkla geleneksel olarak kutlanan belli günlerde etli olarak hazırlanan bulgur pilavı "bayram pilavı" adı altında büyük kazanlarda pişirilip yufka eşliğinde tüketilmektedir. Orta Asya'da "kıyma ügre" adı verilen bir çeşit erişte yemeğinin yapıldığı bilinmektedir. Erişte gibi kuskus, şehriye ve nişasta da kurutularak elde edilir ve uygulaması günümüzde evlerde ve ticari olarak devam etmektedir. Türklerin Orta Asya'da oluşturup, daha sonraki nesillere intikal ettirdikleri yemek kültüründen mantı, yoğurt, ayran, kıyma gibi birçok unsuru günümüze miras bıraktıkları ve dünya yemek kültürüne de bu çerçevede önemli katkılarda bulunan diğer önemli yiyecek ve içeceklerdir (Közleme, 2012: 109).

Türk Mutfak kültürü Selçuklular döneminde yemek çeşitlerinin yansınca yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile de gelişimine devam etmiştir (Kızıldemir, vd, 2014: 196). Ancak; Selçukluların yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturduğu söylenebilir. Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmaktadır ve tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit boldur ve hava kararmadan yenmektedir (Güler, 2010: 25). Yine; Selçuklu mutfağında her

yemeğin yanında ekmeğin ana besin kaynağı olarak tüketilmesi, eski Orta Asya Türk mutfağından temel bir farkı olarak ortaya çıkmaktadır (Kızıldemir, vd, 2014: 196).

Selçuklular döneminde et, un ve yağ yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Kuzu, erkek, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvandır. Bunlara kuşlar ve balıklar ilave edilebilir. Kesilen hayvanın sakatatının çok tüketildiği Selçuklularda, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir (Güler , 2010: 25). Selçuklu mutfağının en meşhur yemekleri; tutmaç (buğday unu ve et ile yapılır), herise (keşkek), kalye (patlıcan, kabak ve kıyma ile yapılan sebze yemeği), borani (ıspanak ve pirinç ile yapılır), tirit (et suyuna doğranmış ekmeğe aşı), pilav, çorbalar (en önemlisi tarhana), kebablar (şiş kebab), yahni, kelle-paça, bulamaç (un, şeker ve yağ ile pişirilir), pastırma, balık ve av yemekleri olarak sıralanabilir (Kızıldemir, vd, 2014: 197). Bu yemeklerin günümüzde hala daha devam ettiğini görmek mümkündür. Örneğin; Tirit Balıkesir yöresinin meşhur yemeklerindedir.

Bu dönemde tatlı olarak en çok tüketilen yiyecekler; gülbeşeker (gül, bal, limon ile yapılır), işlenmiş şeker (badem şekeri), helva (şeker, yağ ve fıstık ile hazırlanır), pekmez, bal ve paluze (nişasta ve şekerle yapıp soğuk yenen pelte) olarak kaynaklarda geçmektedir (Selçuklu dönemi en çok tüketilen içecekleri ise; şarap, kırmızı, boza, şerbet, ayran ve hoşafıdır (Kızıldemir, vd, 2014: 197). Dönemin mutfağında, en yaygın şalgam olan turşuların da fazlaca tüketildiği anlaşılmaktadır (Un, 2009: 15), Ayran, boza, şerbet, hoşaf, şalgam, turşu hala günümüz sofralarının vazgeçilmezleri arasındadır.

Anadolu Selçukluları, meyvelere de mutfaklarında yer vermiş özellikle en çok tüketilen kayısıyı Mısır ve Suriye'ye ihraç etmiştir. Elma, armut, incir, nar, şeftali ve karpuz sıkça tüketilmiştir. Yine dönemin mutfağında en yaygın içecek türü olan ve çeşitli meyve, bal veya şekerden elde edilen şerbetler, arpa veya buğdaydan üretilen boza, sirkenin bal ile karıştırılmasıyla elde edilen ve Mevlânâ'nın en beğendiği karışım olarak bilinen "sirkencubin", şarap başta olmak üzere önemli içecekler olarak göze çarpmaktadır (Un, 2009: 15).

İslam etkisiyle beraber Orta Asya Türk mutfak kültüründe ve Anadolu Selçuklular döneminde İslamiyet'in yasakladığı yiyecek ve içeceklerin Türk mutfağında artık kullanılmamaya başladığı görülür.. İslam'ın kabul edilmesiyle Türklerin mutfak kültürleri devam etmiş ancak dini yasaklar ve dinin gerekliliği uygulanmaya başlanmıştır (Kızıldemir, vd, 2014: 197). Örneğin, Kuran-ı Kerimde yasak olan domuz eti Türk Mutfak kültüründe hiç yer almamıştır. Eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü de yine dinin etkisiyle türk mutfağına hiç girmemiştir. (Seyitoğlu 26)Yine İslam etkisiyle at kanı haram sayılmıştır (Kızıldemir, vd, 2014: 196). Selçuklularda çokça tüketilen şarap geleneği önceleri olmasa da İslamiyet'in tam anlamı ile kabulü ile ortadan kalkmıştır (Un H, 2009: 15).

İslam dininin etkisiyle Arap mutfağının varlığı Türk Mutfak kültüründe daha çok hissedilmeye başlamıştır. Günümüzde özellikle Güneydoğu bölgesi yemeklerinde Arap mutfak kültürünün etkisi hala görülmektedir. Baharatın fazla kullanılması, örneğin acı biberin kullanımı bu etkinin örneklerindedir. İslamiyet, ayrıca Türk Mutfak kültüründe yemek konusunda pek çok uygulama ve gelenekler yaratmıştır (Seyitoğlu 26). Türkler arasında ekmeğin göçebe hayattan yerleşik hayata geçtikten sonra, özellikle İslam dininin bölgede yayılmasıyla birlikte önem kazanarak kutsal bir mahiyete büründüğünü, bu yüzden israfının ve yerlere atılmasının "günah sayıldığını" da belirtmek gerekmektedir. Yine yemeğe başlamadan önce besmele çekilmesi, Yemek yedikten sonra sofraya duasının yapılması İslamiyet'in etkisine verilebilecek diğer örneklerdendir (Kızıldemir vd, 2014: 195). Bu gelenekler günümüzde de devam etmektedir. İslamiyet'in getirdiği bir başka etki ise misafirperverlik olmuştur. Anadolu Selçuklular ve beylikler döneminde özellikle Cuma sabahları ziyafet sofraları düzenlenmekle birlikte, hem bu dönemde hem de Beylikler döneminde misafire büyük önem verilmiş, onların konaklaması için han ve kervansaraylar inşa edilmiş, gelip geçen yolculara hizmet etmeyi amaçlayan tekke ve zaviyeler kurulmuştur (Un, 2009: 15).

Anadolu'ya göç eden yeni bir iklim ve toprak örtüsü ve buna bağlı olarak daha artan ürün çeşitliliği ile karşılaşan Türkler; Orta Asya'nın et ve süt ürünleri, Mezopotamya'da gelişen tahıl tarımı ile çeşitlenen bir beslenme kültürünü de beraberinde getirmiş ve aynı zamanda Anadolu'da yer alan medeniyetlerin yemek kültüründen etkilenmişlerdir (Un , 2009: 13-14).

Örneğin; Anadolu'ya göç edilmesinden sonra Türklerin, orada varlığını sürdüren Bizans ile olan siyasi ve buna bağlı gelişen akrabalık ilişkileri imparatorluğun başkentinin düşüşüne kadar devam etmiş ve yaklaşık dört yüzyıllık bu süreçte Türk Mutfağı da değişimler yaşamıştır. Zengin bir mutfak kültürü ile karşılaşan Türkler doğal süreç içerisinde; günümüzde de uygulaması devam eden ve "ordövr" olarak adlandırılan yemek öncesi meze sunumuna, çeşitli soslara ve kurutulmamış taze baharata düşkün olan Roma mutfağından oldukça etkilenen Bizans imparatorluğu'nun bünyesinde erittiği bu kültürü, benimsemişlerdir. Bu benimseme sonucunda işkembe gibi uzun sürede ve ayrıntılı olarak pişirilen çorbaların, zeytinyağlı yemeklerin, midye dolmasının, sardalye gibi balık konservelerinin, karides gibi kabuklu deniz ürünlerinin, papaz yahnisinin ve salata ve gene Roma döneminden kalma bir tatlı olan "Tavukgöğsü" ve "Kazandibi" Türk Mutfağı'na geçiş yapmıştır (Un , 2009: 14/27).

Osmanlı İmparatorluğu'nun kurulması ile Türk mutfak kültürü daha da gelişmiş; hatta en görkemli çağlarını yaşamıştır (Zağralı , 2014: 46). Fetih edilen yerler ve yapılan göçler sayesinde çok geniş coğrafi alana hakim olan imparatorlukta, farklı kültürlerle tanışılmıştır. Osmanlı Mutfağı, Arap dünyası, Kuzey Afrika, Balkanlar, Kuzey Kara Deniz, Anadolu, Ege Adaları ile Kafkasya ve Acem kültürlerinden etkilenerek ama temelde Türk kültürünün zengin birikimi ile şekillenen bir mutfak halini almıştır (Un, 2009: 16).

Öyle ki bu birikim iftar sofralarına kadar yansımıştır. Evliya Çelebi dahi Seyahatnamesi'nde çağrılı olduğu bir konaktaki iftar sofrasında onbir çeşit pilavdan söz etmektedir. Kuşkusuz be zenginliğin oluşmasında Türk kültürünün tarihsel olarak oldukça eskiye dayanması belirleyici olduğu gibi, Türklerin geçmişten bugüne göçlerle farklı coğrafyalar-kültürlerle karşılaşmaları sentezlenmiş zengin bir mutfağın ortaya çıkmasının rolü yadsınamaz (Sağır, 2012:2680).

Osmanlılarda bu tarihsel gelişim sürecinde iki tür mutfak kültüründen bahsetmek mümkündür. Bunlardan birincisi saray mutfağı diğeri ise halk mutfağıdır. Saray Mutfağı, Saray yaşamının önemli bir parçası konumunda olmuştur. Padişah ve erkanı ile soylular bir sofraya etrafında toplanmayı bir sosyal aktivite olarak görmüş bu yüzden de Saray mutfağı daima yenilikler arayan, lezzetli ve zengin türler meydana getiren bir yer olmuştur. Padişah erkanının hoşuna giden yemekleri üretmek ve verilen ziyafetleri daha gösterişli yapabilmek için aşçılar birbirleriyle yarışarak Türk Mutfak kültürünün zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Ertaş, Gezmen Karadağ , 2013:120). Bu dönemde Osmanlı imparatorluğu zamanında sultan ve padişahlar, devlet büyükleri ve yabancı misafirleri doyurmak amacıyla değişik yiyecekler hazırlatıp yeni yemek tarifleri geliştirdikleri de görülür. Kanuni döneminde Osmanlı topraklarının genişlemesi ile çeşitli ülkelerin yemekleri de listelere eklenmiştir (Zağralı, 2014: 46). Osmanlı İmparatorluğu döneminde, Saray mutfağı kadar gösterişli olmasa da Halk mutfağı da lezzet ve çeşit bakımından çok zengindir. Misafirperver bir yapıya sahip olan halk, hazırlanan yemekleri misafirlerine beğendirebilmek için çok çaba göstermişler ve bunun için özel lezzetler ortaya çıkartmışlardır.

17. yy.'dan itibaren Osmanlı mutfaklarında hiç görülmeyen portakal, mandalina, muz, ananas ve domates gibi ürünlerin tüketimi yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu ürünlerin yaygınlaşmasındaki en büyük neden Avrupa'yla olan ticari ilişkilerin artması olmuştur 18. yy'ın ikinci yarısından itibaren Yeni Dünya'dan gelen ürünlerin etkisinde kalmıştır (Kızıldemir Ö, vd, 2014: 200-201). Patates, domates, taze biber, kabak çeşitleri gibi bugünkü Türk Mutfak kültüründe yer alan ve çok sevilen sebzelerin Amerika kıtasının keşfedilmesi ile yeni kıtadan eski dünyaya zaman içinde yayılması etkili olmuş, Türk Mutfak

kültüründe değer almaya başlamıştır. Özellikle domatesin Türk Mutfak kültüründe kullanılmaya başlanması oldukça geç olmuştur. Ancak 1800 yıllarında başında domates kullanımı yaygınlaşmıştır (Güler S, 2010: 27). Orta Asya mutfak geleneğinin devamı olan bu yüzyılda yaşanan yeniliklerden biri ise, süt ve süt ürünlerine yatkın olan bu toplumun Hollanda ve Mısır'dan Saray mutfağından, az da olsa Flemenk peyniri, parmezan peyniri gibi ithal peynirlerin alınması olmuştur. Hatta, tarihi kaynaklarda Yıldız sarayı bünyesinde Hollanda ve Mısır ineklerinden elde edilen sütün işlendiği bir mandıranın da bulunduğu ifade edilir (Un, 2009: 25). Osmanlıların 19.yy.da batı ile ilişkilerini ilerletmeleri sonucu mutfak kültürü Avrupa'dan etkilenmeye başlamıştır. İlk önceleri sofrada adabında yenilikler başlamış, daha sonraları sını yerine masa, minder yerine sandalye, ortak kullanılan tencere yerine herkesin kendine ait kullandığı tabak ve beraberinde çatal, bıçak ve su takımları saraylarda kullanılmaya başlanmıştır (Güler, 2010: 26). Bunun dışında yeni lezzetlerinde Türk mutfağına eklendiği görülür. Özellikle bu yüzyılda da devam eden özel gün yemeklerinde, yabancı konukların ağırlandığı sofralarda daha çok Avrupa usulü yemekler tercih edildiği görülür. Osmanlı sarayının son günlerine kadar, önemli yabancı konuklar ağırlandığı bu yemeklerde Fransız ve Osmanlı sentezini yansıtan ziyafetler verilmiştir. Şampanya ve havyar soslu balıklar, trüf mantarı, kaz ciğerli av etleri, jöleli av eti, garnitür ile servis edilen dana filetolar, pasta ve tartlar bu ziyafetlerde sunulan yemeklerin örnekleridir (Un, 2009: 25).

Osmanlı İmparatorluğu'nda göçlerle gelen yemek kültürü değişimi ve gelişiminin tek taraflı kalmadığı görülür. Türk Mutfak kültürü de diğer mutfakları etkilemiştir. Örneğin Balkanlar ve Rumeli'ye fetihler sırasında Anadolu yemek kültürünün o coğrafyaya taşındığı, Rumeli ve Balkanların kültürüyle de kaynaşarak sentez yeni bir mutfağın ortaya çıktığı görülür (Sağır A, 2012:2681). Osmanlı mutfağının etkilediği ve etkilendiği batı yemeklerine verilebilecek başka bir örnek ise İtalyan mutfağı olabilir. Buğday unundan yapılan hamurun açılması ile yapılan eriştenin Anadolu'dan İtalya'ya geçtiği düşünülür. Eriştenin de İtalyan mutfağında sentezlenerek makarna adını aldığını ve Türk Mutfak kültürüne yeniden girdiği görülür (Güler, 2010: 27) ( Ertaş, ve Gezmen Karadağ , 2013:120). Bir başka örnek ise; Avusturya'nın ünlü "Gulaş" yemeği olarak verilebilir. Bu yemeğin Osmanlı mutfağından etkilenerek ortaya çıktığı söylenir. Osmanlı orduları Viyana'yı kuşatma altına aldıklarında, padişahın askerlerine yani kullarına günde üç öğün tas kebap türünde bir aş hazırlanmaktadır. Bu yemek besleyici olması bakımından bol et ve bol salçalıdır. Yemeğin adı da kul aşıdır. Ancak, bu yemek daha sonraları Avusturyalılar tarafından "Gulaş" olarak dünyaya tanıtılmıştır (Demir, 2011: 37). Macar mutfağı incelendiğinde de uzun bir süre macarlar ile birlikte yaşanılması nedeni ile pek çok yemeğin bu halkın mutfaklarına girdiği görülür; tarhonya (tarhana), tyük (tavuk), padlizsan (patlıcan), bamya (bamy), güvecs (güveç), gesztenye püre (kestane püre), pite (pide), alma (elma) Türkçedir ve bu güçlü etkileşimin kanıtıdır. Türk Mutfağından etkilenen diğer bir ulus ise Romanya'dır. Bu kültür mutfağında da yer alan pastırma, ıspanak, fasulye, kiraz, kaysı, baklava yaşanan etkileşimin bir sonucudur. Hiç şüphesiz mutfak kültüründen en çok etkilenen uluslardan biri de Bulgaristan'dır. Bulgaristan uzunca bir süre Osmanlı imparatorluğunun egemenliği altına yaşamıştır. Başkentindeki lokantaların birçoğunda Türkçe isimli yemeklere rastlamak mümkündür. Kurban csorba (Kurban çorbası), musaka kartofi (patates musakkası), kavarma Sofia (Sofya kavurması), kebabçete (kebab), baklava (baklava) Türkçe isimli yemeklere örnektir. Arnavutluk mutfağında da Türkçe isimli yemekler mevcuttur. Pilaf (pilav), qofte İzmiri (İzmir köftesi), komposto (komposto), sheqerpare (Şekerpare) gibi örnekler, Bulgaristan lokantalarında servis edilen yemeklerin bazılarıdır. Makedonya ise bir başka örneği oluşturur. (Bu kültürün mutfağında en çok sevilen sebze yemekleri kuru fasulye, biber dolması soğan yahnisi gibi yemeklerdir. Turli tava (türü tava), guveç (güveç), kuzkuz pilav (kuskus pilavı), sultanski biftek (sultan bifteği), çumlek (çömlük) gibi örnekler de Makedon mutfağında yer almaktadır (Ago, 1988: 24-25). Limonata, salep, boza, Çerbet, Tursko-çafe (Türk kahvesi), Turski çay (Türk çayı) ve rakı gibi örnekler de içecekleri arasındadır (Un, 2009: 31-32).

Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı Osmanlılardaki Batılılaşma hareketinin devamı olarak şekillenmeye devam etmiştir. Bu dönemde üst düzey yönetici sınıfı arasında artık tamamen batı tarzı sofrada adabı

görülmektedir. Ancak kırsal kesim hala geleneksel yeme içme alışkanlıklarını sürdürmektedir (Gümüş , 2011:53). Bu nedenle; Bu dönemde Türk mutfağının üç başlık altında şekillendiği söylenebilir. Bunlardan birinci Saray konak, aşçılar üçgeniyle İstanbul'da gelişen ve artık yalnızca evlerde yaşayan klasik Türk mutfağı, ikincisi büyük oranda batı yemekleri ile karışmış olan otel lokanta, otellerde uygulanan karma mutfaktır. Üçüncüsü ise Anadolu'da uygulanan ve bölgesel ürünlerle bütün canlılığı ile var olan Türk halk mutfağıdır (Zağralı, 2014: 46). Bu mutfakların zenginleşmesinde batılılaşma hareketlerinin dışında başka önemli nokta ise alınan göçler olmuştur.

Cumhuriyetin ilk yıllarında ve daha sonraki yıllarda çeşitli ülkelerden gelen göçmenler Türk yeme içme alışkanlıkları üzerinde değişime neden olmuştur. Özellikle; Türk Yunan mübadelesi sonrasında Yunanistan'dan, 1950'li yıllarda ise Yugoslavya'dan Türkiye'ye yönelik olan bu göç dalgası ile gelen yeme alışkanlıkları, Türk yemeklerinin çeşitlenmesinde önem taşımıştır (Gümüş, 2011: 54). Örneğin; Balkanlardan göç eden ve Türkiye'nin çeşitli yörelerine yerleştirilen muhacirler geldikleri Balkanlarda tarımla uğraşıp yerleşik hayat tarzı sürdürdükleri için, küçük fırınlarda mayalı hamurdan yapılan somun şeklinde ekmekleri tüketmişler ve Türkiye'de yerleştirildikleri yörelerde de aynı ekmek kültürlerini devam ettirmişlerdir. Lakin bu değişikliğin radikal olduğunu söylemek pek te mümkün değildir. Zira balkanlardan göç eden bu toplulukların çoğu kültür olarak Anadolu kültürü ile beslenmiş topluluklardır. Ancak; cumhuriyetin ilk yıllarında dünya siyasetinde görülen gelişmeler ve devrimlerin sonrasında Avrupa ülkelerinden Türkiye'ye gelen göçmenlerin Türk mutfağında radikal bir değişikliğe açmadığını söylemek mümkün değildir. Zira Anadolu ile ilişkisi olmayan ve farklı kültüre sahip olan bu göçmenler kendi yaşam tarzlarını ve bazı alışkanlıklarını da beraberinde getirmiştir. Özellikle bu dönemde göç eden Rus göçmeni Karpiçesko'nun Türk yemek kültürüne katkıları göz ardı edilemeyecek büyüklüktedir. Karpiçesko göç ettiği dönemde Ulus'ta günümüz otobüs duraklarının bulunduğu 100. Yıl çarşısının olduğu dükkanlardan birinde lokanta açmıştır. Atatürk tarafından kısaltılarak Karpiç adı verilen bu göçmenin lokantası sonrasında bu isimle anılmaya başlamıştır. Karpiç lokantasında yemek musikinin icra edilmesi dönemin mutfak kültürüne yapılan yeniliklerden bir tanesidir. Aynı şekilde bu lokantada pişen "Borç Çorbası" Türk mutfağındaki göçlerle gelen başka bir yeniliği oluşturur. Dönemin göç sonrası açılan başka ünlü lokantası ise "Kazmaz Lokantası" olmuştur. Rusya'dan kaçan çarlık ordusu subaylarından "Şarz" adlı bir göçmen tarafından kurulan bu lokantanın özelliği ise işkembe çorbasının ünüdür. Türk toplumu 1950'li yıllarda her ne kadar göç almış olsa da geleneksel sofrada adabını korumuştur. Ancak sanayileşme hareketi ile birlikte köyden kente göçler başlamış ve yeme içme alışkanlıklarında köklü değişiklikler yaşanmaya başlanmıştır. Örneğin; kent yaşamının iyiden iyiye kendini hissettirdiği 1960'lı yıllarda sini terk edilmiş onun yerini masa almıştır. Bununla beraber kırsal kesimin hala bu alışkanlığı koruduğu da görülür (Gümüş H,2011: 54)

## **2.2.Yöresel Mutfak**

Yöresel mutfak, "Özel bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünler ve adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü" olarak tanımlanmıştır (Şengül, Genç , 2016: 82). Günümüze bakıldığında; gerek coğrafya, gerek ekolojik çeşitlilik, gerekse göçler, Türk yemek kültürünün bölgelere göre değişen bir özellik göstermesini sağlamıştır(Un, 2009: 27). Yani homojen bir mutfak kültüründen bahsetmek mümkün değildir (Halıcı, 1973). Bu nedenle Türkiye'de bölgeler arasında değişik çeşitte yemek türlerini bulmak mümkündür (Un, 2009: 27). Bu farklılıklar iller arasında bile değişiklikler gösterebilmektedir (Arı, 2012: 28).

Marmara Bölgesi yiyecek açısından son derece çeşitli ve zengin bir yemek kültürü sunmaktadır. Bölge Tekirdağ ve İnegöl gibi et yemekleri ile Bursa'nın meyve ve sebzeleriyle meşhurdur. İstanbul ise, Türk Mutfağı'nın başkenti sayılır denilebilir. Osmanlı mutfağından esintiler sunmaktadır. Ayrıca bu mutfak

kültürü, İstanbul'da yaşayan Hıristiyan ve Musevilerin mutfak geleneklerinden ve Avrupa mutfak kültüründen de özellikler taşıyan kozmopolit bir şekil almıştır. Bu bölgede, iş yerlerinin yoğun olduğu bölgelerde zaman içerisinde küçük lokantalar açılmış, döner veya tavuk da yenilebilen muhallebiciler ve ayaküstü atıştırabilecek tarzda el arabasında nohutlu pilav ve fasulye gibi yiyecekler satan sokak satıcıları ortaya çıkmıştır. Bu uygulamanın günümüzde de geçmişin uzantısı olarak devam ettiği görülmektedir. Bunun yanında Osmanlı ya da Anadolu mutfağı sunan lokantalar da ortaya çıkmıştır. Artık İstanbul'da Japon, İtalyan, Fransız, Çin gibi birçok yabancı mutfaklar, vejetaryen ve hatta "fusion" başlığı altında yeni mutfaklar sunan restoranlar da ortaya çıkmıştır. Diğer bir değişme ise, sadece erkeklerin gittiği kahvehane gibi yerlerin yerini zamanla batı kültürünün etkisi altına girerek bar-kafe-restoranlara, meyhanelere, pastanelere ve fast food gibi yerlere bırakmasıdır (Un , 2009: 27).

Ege Bölgesinde, meyve, sebze ve ot ağırlıklı, daha az et ve özellikle sahil kesimlerinde daha fazla deniz ürünleri tüketiminin olduğu Akdeniz yemek alışkanlığı görülmektedir. Buralarda, Osmanlı saray mutfağında pek rağbet görmeyen zeytinyağı kullanımı oldukça fazladır (Un,2009: 29). Zeytinyağının Akdeniz'deki tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Kaynaklar incelendiğinde "zeytinyağı" sözcüğüne Türkçede ilk kez Harzemşahlar döneminde yazılmış olan Arapça-Türkçe" Mukaddimet Ul-Edep" adlı sözlükte rastlandığı görülmektedir (Aksoy, 2014: 55) Göçmenlerin getirdiği beslenme kültürü, özellikle ege bölgesinde İzmir Mutfağı'nı derinden etkilemiştir. Selâniklilerin getirdiği susamlı kumru(bir çeşit sandviç), mayalı ekmeğ, Selânik tatlısı, Estafno tatlısı, kanela, bademle yapıp sıcak içilen Somata; Piriştine'den göçen Arnavutların getirdiği Elbasan tava, Arnavut ciğeri, Piriştine tavası, Kirde kebabı; Yahudilerin getirdiği bir çeşit börek olan boyoz, pırasa köftesi, kabaklı fritada (börek), Avas con Espinaka (İspanaklı kuru fasulye), Ayva peltesi, Falafel İzmir Mutfağı'nı zenginleştiren göçmen yemeklerinden bazılarıdır (Kılıç, 2010: 22).

Turistlerin çok fazla ziyaret ettiği Akdeniz bölgesinde özellikle Antalya'da turuncgil, reçel ve piyazı gibi lezzetler yaygındır. Bu bölgelerde ve Güneydoğu Anadolu'da, süt ve tahıl ürünlerini tercih eden göçebe mutfak kültürünün dağ esintili etkileri görülmektedir. Arap dünyasına ve özellikle de Halep'e yakın olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi kebab, lahmacun, çiğ köfte ve içli köfteleriyle karşımıza çıkmaktadır. Genel olarak bu bölgede yemekler baharatlı ve yağlıdır. Domates ve patlıcan sıkça tüketilmektedir. Gaziantep baklavası ün yapmıştır (Kılıç, 2010: 22)..

İç Anadolu mutfağı, baklagil ve tahıla dayanmaktadır. Bulunan bölgenin iklimi ve üretilen ürünlerin fazlalığı mutfak çeşitliliğini de etkilemiştir. Ancak bölgede Orta Asya esintilerini görmek mümkündür. Kayseri ili sucuk ve pastırmalarıyla meşhurdur. Kuru meyveler, pekmez, haşhaş ve susam ezmesi de bu bölge mutfağını zenginleştirmektedir (Kılıç, 2010: 22).

Sert bir iklime sahip olan Doğu Anadolu'da tüketim, hayvani ürünler ve yağlar ile ve süte dayalıdır. Mutfakta, Güneydoğuya göre daha az baharat ve acı tercih edilir. Ortadoğu ve Orta Asya'da yaygın olarak bulunan ve ısınma ve ekmeğ pişirme amacıyla kullanılan tandır, Hitit ve Urartular devrinden kalma olup Türkiye'nin Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yaygın bir biçim de kullanılmaktadır (Koca, Yazıcı, 2014: 38)

Karadeniz bölgesinin yemek kültürü Anadolu'dan farklı bir karaktere sahiptir. 19. yüzyılda Kafkaslardan gelen mısır, bölgede kullanılan en temel tahıldır Mısır ekmeği, karalâhana, hamsi ve kuru fasulye en çok tüketilen ürünler arasındadır (Un n, 2009: 29). Trabzon-Vakfıkebir ekmeğinin özü de aslında göçlere dayanır. Muhacir somununun hamuru gibi ekşi maya ile hazırlanmakla birlikte (mayalanma süresi 4-8 saat arası), pişirilme tekniğinin farklı olması bu ekmeğın ülke genelinde tanınmasına yol açmıştır (Koca, Yazıcı, 2014: 41).

Son yıllarda yöresel mutfaklar ile gözlenen başka bir husus şudur; Yöresel yemekler hızlı şehirleşme ve buna dayalı olarak iç göçler ile yurdun her tarafına yayılmıştır. Örneğın; daha çok çukurova'ya özgü

bulgurlu bir yiyecek olan Kısır'la , Güneydoğu Anadolu Bölgesi illeri kökenli içli köfte kendi coğrafyalarını aşarak tüm Türkiye'ye yayılmıştır. ( Toygar, 1981:154)

### **2.2.1.Yöresel Mutfak ve Turizm**

Turizm gereklerine uygun olarak hazırlanabilen yöresel yemekler önemli bir etkileme aracı olabilmektedir. (Şengül , Genç , 2016: 82). Geçmişini merak eden insanoğlunun geçmişin güncel yansıması olan kültürleri öğrenme isteği her geçen gün artmıştır. Kültürü en güzel yansıtan örneklerden biri olan yöresel mutfaklar giderek artan bir turist talebine sahiptir. Yöreyle ait kültürü ve kimliği diğerlerinden ayıran önemli sistemlerden biri yöre mutfağıdır. Yemek için "Bir toplumun yaşam biçiminin ifadesi" diye bahseden düşünürler geçmişte ve günümüzde mutfağın kültür tanımında önemli bir yerinin olduğunu ortaya koymuştur ( Cömert, 2014:1970). Sauner-Leroy, Marie Hélène. "Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç" adlı çalışmasında bu durumun önemini şöyle özetler: Geleneksel gıdalar gıdayı belli bir etnisite veya dini grupla eşitleyen bir kimliğin bir parçası olarak düşünülmelidir. Bu durumda yiyecek, kimlik ve aidiyet duygusunu tatmin eden bir araç haline dönüşür. İşte tam bu noktada Geleneksel gıdaların devam ettirilmesinde ve yeni yaşam biçimlerine uyumunda göçmenlerin gözlemlenmesinin büyük rolü bulunur ( Leroy, 2012: 163-164).

Bilimsel yazın incelendiğinde turistik bir destinasyonu ziyaret eden kişilerin, söz konusu destinasyonun mutfak kültürünü yakından tanımak istedikleri yapılan çalışmalar ile belirlenmiştir. Bölgeden bölgeye farklılık gösteren mutfak kültürü, turistlerin ilgisini çekmekte ve mutfak turizmi kapsamında seyahat etmeleri konusunda turistleri güdüleyen bir etmen olarak karşımıza çıkmaktadır. Dünyada mutfak kültürü açısından çeşitliliği bulunan destinasyonlar yerli ve yabancı turistler tarafından ziyaret edilmekte ve yerel yemekleri ile tanınmaktadır. Öyle ki bu açıdan marka haline gelmiş destinasyonlar bulunmaktadır. insanlar sadece güzel yemekler yiyebilmek, değişik ve yerel tatlarla ulaşabilmek için destinasyonları ziyaret etmektedirler (Zağralı, 2014: 63).

Selwood (2003) çalışmasında yiyecek içecek deneyiminin turistin tatil yeri seçiminde giderek önem kazanan bir faktör olduğunu vurgulamıştır. Skarus vd. (2006) yaptıkları çalışmada yöresel lezzetler için para harcayan ziyaretçilerin, bu ürünler hakkında sahip oldukları bilginin harcama düzeylerini etkilediğini belirtmişlerdir. Araştırma sonuçlarına göre ziyaretçilerin yaklaşık olarak üçte ikisinin, yöresel yiyecek ve ev yemeklerinde kullanmak için yaptıkları satın almaların bedelinin seyahat ve eğlence harcamalarından daha yüksek olduğu ortaya koyulmuştur. Everett ve Aitchison (2008) ise; Cornwall, Güney Batı İngiltere'de yaptıkları çalışmayla katılımcıların yöresel yiyecek olarak adlandırılacak ürünlere daha fazla ödeme yapmaya hazır olduklarını ortaya koymuşlardır. Plummer vd, (2005)' ne göre yöresel yiyecek ve içeceklerin tüketimi, turistleri ziyaret ettikleri yerin kültürüne yaklaştırmaktadır. Bu yüzden destinasyonlar yerel yiyecek ve içecekleri turizm ürünlerinin içine dâhil etmeye çalışmaktadır. Bu bağlamda; Yöresel lezzetler diğer yerel ürünler gibi tanınmış hale getirilerek turist tercihlerine uygun hale dönüştürülebilmektedir.

### **2.2.2.Yöresel Mutfak Orneği Olarak Balıkesir Mutfağı**

Türkiye'nin turizm destinasyonlarından birisi konumunda olan Balıkesir'de göçlerin etkisi ile zengin mutfağına sahip olabilecek bölgelerinden biri konumundadır. Türkiye turizmi açısından önemli bir yeri olan Balıkesir bölgesinin, göçlerle aktarılan yöresel yemeklerin neler olabileceğine ilişkin inceleme yapıldığında, ilin bulunduğu coğrafi konumu, iklim ve bitki örtüsünün yanında toplumu Yörük, Çerkez, Muhacir, Manav, Türkmen, Çetmi gibi çok çeşitli kökenden gelen toplulukların oluşturmasından kaynaklanan zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülür. Özellikle; 30 Ocak 1923 tarihinde Lozan'da Türkiye ile Yunanistan arasında imzalanan anlaşma çerçevesinde gerçekleştirilen nüfus mübadelesi sonrasında Balıkesir yöresine yerleşen Giritli Müslüman halkın yeme içme alışkanlıkları,

mutfak kültürü ve özellikle yabancı otlardan yapılan çok çeşitli yemeklerinin var olması ile etkileşimi neticesinde bölgenin yemek çeşitliliği daha da zenginleşmiştir (Bozok D, Kahraman K, 2015: 86) Balıkesir'in turistik destinasyonlarından biri konumunda olan Erdek'te tarihte önemli Makedonya, Bulgaristan, Yunanistan, Yugoslavya, Bosna Hersek, Arnavutluk gibi balkan ülkelerinden göç alan kasabalardan biri olmuştur (WEB 1). Bu nedenle Erdek mutfağı da balkan göçmenlerinin getirdiği beslenme kültürünün derin izlerini taşır. Bu bağlamda bu yöreyi etkileyen bu mutfaklara ilişkin bilgilerin incelenmesinde yarar vardır.

### 3.ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın amacı, araştırmanın yöntemi konusu hakkında bilgi verilmiş ve araştırma sonrasında elde edilen verilerin değerlendirilmesine geçilmiştir..

#### 3.1.Araştırmanın Amacı

Bu çalışmada, göçlerle gelen lezzetlerin turistik yiyecek ve içecek işletmelerinde yer almasının turizm açısından önemi ortaya konulmaya çalışılarak bu doğrultuda göçmenlere ait yiyecek ve içeceklerin tarifleri alınmaya çalışılmıştır. Bu çerçevede göçmenlere yönelik olarak demografik bilgiler dışında sorulan sorular şunlardır:

- Göçtüğünüz yöre ile ilgili olarak verebileceğiniz çorba, yemek, börek, poğaça, kurabiye, tatlı veya içecek tarifleriniz var mı? İlgili tariflerde püf noktalarınız var mı varsa nelerdir?
- Pişirme şekil ya da yöntemlerinizde farklılık var mı?
- Burada bu yiyecek ve içeceklerin sunulduğu herhangi bir restoran, lokanta vb bir yer gördünüz mü? Eğer böyle bir yer deneyimlediyseniz pişirme yöntemi, şekli ya da lezzetinde farklılık var mıydı?
- Göçmen olduğunuz ülkeden akrabalarınız ya da dostlarınız sizi ziyaret eder mi, ziyaret ettiklerinde kendi bölgelerine ait yöresel yiyecekleri özlemekteler mi yoksa farklı yiyecekler deneyimlemek yeterli gelmekte mi?
- Ayrıca yöredeki yiyecek ve içecek işletmelerinin faaliyet alanları neler olduğu? Göçmen yemeklerine yer verip vermedikleri? vermiyorlarsa böyle bir hizmet sunmayı düşünürler mi? sorularına cevap aranmaya çalışılmıştır.

#### 3.2.Araştırmanın Yöntemi ve Kısıtları

Bu çalışmada mülakat ve gözlem metodu kullanılmıştır. Öncelikle yörede ilgili göçmen yemekleri ve tariflerinin ortaya konulabilmesi için Yirmiiki göçmen ile yüzyüze görüşülmüş ve soru sormak kaydı ile her bir görüşmeciye numara verilerek not alınmıştır. Ayrıca bölgede kıyı şeridinde faaliyet gösteren 20 yiyecek ve içecek işletme yetkilisi ile gerek yüzyüze görüşülerek gerekse menü incelemesi yapılarak verilen yiyecek içecek hizmeti ile ilgili bilgi toplanmaya çalışılmıştır. Araştırmanın kısıtı ilgili tariflerin toplanması sırasında yaşanmıştır. Göçmenler modern ölçüleri çok verememekte genelde geleneksel ölçüler verebilmektedir. Bu bağlamda en çok kullandıkları ölçü birimleri, göz kararı, aldığı kadar un, kulak memesi kıvamı şeklinde olmuştur.

#### 3.3.Bulgular ve Tartışma

22 Göçmene ilişkin demografik bilgiler Tablo 1'de belirtildiği gibidir.

**Tablo 1: Göçmen Görüşmecilere ilişkin Demografik Bilgiler**

Yaş	Sayı	%	Köken	Sayı	%	Medeni Hal	
20 altı	-	-	Makedonya-Selanik-Priştine-Vogina Köyü-Karacaovalı	9	40	Evli	21
20-35	1	5	Bulgaristan-Selanik-Şumnu	3	14	Bekar	1
36-50	4	18	Yugoslavya-Kosava	5	22	Meslek	
51-65	9	40	Yugoslavya-Boşnak	3	14	Ev kadını	21
66-80	6	27	Yunanistan-Girit Adası	2	10	Öğrenci	1
81 ve üstü	2	10					

Görüşülen 22 göçmenin hepsi bayandır. Medeni hal ve meslekler itibari ile dağılımı incelendiğinde %95'inin evli ve ev kadınıdır. Yaş dağılımında en büyük oranı %40 düzeyinde 51-65 yaş arası oluşturmaktadır. Ardından %27 oranında 66-80, %18 oranında 36-50, %10 oranında 81 ve üstü %5 oranında ise 20-35 yaş oluşturmaktadır. Göçmenlerin %40'ı Makedonya , %22'si Yugoslavya-Kosava, %14'ü Bulgaristan Selanik Şumnu ve Yugoslavya Boşnak, %10'u ise Yunanistan Girit Adasıdır.

Mülakat sırasında Göçtüğünüz yöre ile ilgili olarak verebileceğiniz çorba, yemek, börek, poğaça, kurabiye, tatlı veya içecek tarifleriniz var mı? Sorusu sonrası Makedon Göçmenlerine ilişkin 13, Yugoslavya Kosova göçmenlerine ilişkin 10, Yugoslavya Boşnak'lara ilişkin ise 5 yemek tarifine ulaşılmıştır. İlgili tarifler ekte belirtilmiştir. İlgili tarifler incelendiğinde; Makedon göçmenlerinin yemeklerinin özellikle patlıcan ve ciğer ağırlıklı oluşu görülmüştür. Ayrıca sarımsak yemeklerinde kullandıkları bir başka önemli yiyecek maddesidir. Baharat olarak karabiber kullanmayı tercih etmedikleri bunun yerine yöreye has bir karışım olan cibrika kullandıkları görülür. Kekik benzeri bir baharat karışımı olan cibrikanın Makedon Selanik göçmenlerince yemeklere lezzet verme konusunda vazgeçilmez maddelerinden olduğu söylenebilir. Zeytinyağı da özellikle yemeklerde ve böreklerde tercih ettikleri bir yağ çeşididir. Ancak araştırma sonrasında zeytinyağı kullanımının 81 ve üstünde devam ettiği ancak sonraki kuşaklarda ağır olduğu gerekçesi ile tercih edilmediği görülmektedir. Ayrıca bayramlarda yaptıkları fix menü ise kapama, kapama yardımı ile yapılan çorba ve sütlü börek olduğu tüm makedon göçmenlerince belirtilmiştir. Kosova göçmenleri ile yapılan mülakat sonrasında elde edilen bilgiler ışığında mutfaklarının et ve hamur ağırlıklı olduğunu ve baharat kullanmadıklarını ancak sarımsağı bolca kullandıklarını söylemek mümkündür. Yine her iki mutfak kültüründe dikkati çeken bir başka konu ise bayat ekmeklerin değerlendirilmesine ilişkin tariflerin oluşudur. Burada İslamiyetin etkisi ile ortaya konan ekmeğe hürmet net olarak görülmektedir.

İlgili tariflerde püf noktalarınız var mı varsa nelerdir? Pişirme şekil ya da yöntemlerinizde farklılık var mı? Sorusuna Kosova göçmenleri et ve hamur yemeklerini memleketlerinde büyük saç ocaklarında yaptıkları için çok daha lezzetli olduğu ancak burada bu imkanı bulamadıkları için aynı lezzeti elde edemedikleri konusudur. Sütle yaptıkları yiyeceklerde ise tek tip süt kullanmadıkları koyun, keçi, inek sütünü beraberce kullandıkları ve bu yüzden çok daha lezzetli ürünler elde ettiklerini, belirtmekte ve örnek olarak "Trileçe" tatlısını göstererek "şimdilerde yapılan Trileçe tatlısı tek tip süttten yapıldığı için aynı lezzeti almak mümkün değil diye ifade etmektedirler".

Bilhassa Gerek Makedon gerekse Kosova göçmenlerinin verdikleri yemek tariflerinde dikkati çeken bir nokta ölçülerin çok kişiyi doyuracak şekilde olmasıdır. Bunun nedeni sorulduğunda verilen ortak cevap

“bizde yemekler çokça yapılır çünkü kalabalık yenir. Büyük anneler, büyük babalar, torunlar, amcalar dayılar teyzeler, halalar hepimiz aynı sofradan yeriz ama ne yazık ki şimdi artık o gelenekler yok oluyor ancak memlekete gittiğimizde aynı tadı bulabiliyoruz” şeklindedir.

Araştırma sonrası elde edilen bir başka önemli bulgu ise yemek yapımında kullandıkları araçlarla ilgili olmuştur. Selanik göçmenleri yemek ve börek yapımlarında özellikle maşinga adı verilen kuzine benzeri sobalı fırın kullandıklarını, bu fırının yemeklere çok daha lezzet verdiği belirtmektedir. Hatta bu fırının ocağında pişen çayın kestanenin bile lezzetinin farklı olduğunu bilhassa dile getirmektedirler. Ancak zaman içerisinde teknolojinin gelişimi ile birlikte artık bu fırının evlerde tek tük kaldığı ifade edilmektedir.



Kaynak: Web 2

Göçmenlere, göçmen olduğunuz ülkeden akrabalarınız ya da dostlarınız sizi ziyaret eder mi, ziyaret ettiklerinde kendi bölgelerine ait yöresel yiyecekleri özlemekteler mi yoksa farklı yiyecekler deneyimlemek yeterli gelmekte mi? Soruları sorulduğunda 8 tanesinin bağının kopmadığı akraba ve eş ziyaretinde buldukları belirtilmiş ve göçmen yemeklerini evde yaptıklarını dile getirmişlerdir. 12 No’lu görüşmeci bu soruya şöyle cevap vermektedir: “yöresel yemeklerimizi evde yapmaya çalışıyoruz ancak artık eskisi gibi araç ve gereçler (saç, maşinga gibi) açıkçası yok modern fırınlardan aynı lezzeti alamıyoruz aslında böyle bir konsept sunabilecek işletmeler olsa hoşumuza giderdi” şeklindedir. Peki size böyle bir teşvik verilse bu alanda faaliyet gösteren bir restoran açmak ister miydiniz ya da böyle bir işletmede çalışır mıydınız? şeklindeki soruya 22 göçmen bayanın 16’sı olumlu cevap vermiştir. 14 No’lu görüşmeci konuyu şöyle cevaplamıştır: “Doğrusu hiç düşünmemiştim, immm, Aslında güzel olurdu emeğimle para kazanmak, ev ekonomisine katkıda bulunmak, hayat pahalı hem de bir renk...” şeklindedir. 7 No’lu görüşmeci ise; “Ahh yoksa böyle bir ihtimal mi var bu çalışma bunun için mi heyecanlandım vallah” şeklinde cevaplamıştır. Olumsuz yanıt verenler ise gerekçe olarak “gayri artık 85 yaşındayım benden geçti de gençler için iyi olur tabi”, 5 No’lu görüşmeci çocuk çocuk ev işi beni zaten yoruyor uğraşamam ..” diye cevaplamıştır.

20 yiyecek içecek işletmesine ilişkin yapılan görüşmecilere ilişkin demografik bilgiler aşağıda belirtildiği gibidir.

**Tablo 2: Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Görüşmecilere İlişkin Demografik Bilgiler**

Cinsiyet	Sayı	%	Yaş	Sayı	%
Kadın	2	18	20 altı	-	
erkek	18	82	20-35	12	60
<b>Medeni Hal</b>			36-50	8	40
Evli	13	65	51-65	-	
Bekar	7	35	66-80	-	
<b>Meslek</b>			81 ve üstü	-	
işletmeci	9	45			
Servis elamanı	11	55			
diğer	-				

Görüşmecilerin %82'si erkek %18'i kadındır. %65'i evli ve %35'i bekar. %45'i işletmeci %55'i servis elemanıdır. %12'si 20-35 yaş aralığında %8'i ise 36-50 yaş aralığındadır. 20 işletmenin faaliyet alanları incelendiğinde 3'ü et-döner restorantı, 1'ri pizza, 3'ü tost çeşitleri, 1'ri gözleme çeşitleri, 1'ri kokoreç, sucuk, köfte, midye tava, midye dolma, 6'sı deniz ürünleri restorantı, 2 waffle işletmesi, 1 mantı, 2 pide salonu, 1 pastane, 2 ev yemekleri üzerine olduğu görülmüş yöresel göçmen yemeklerinin sergilendiği herhangi bir işletmeye rastlanmamıştır. Sadece şekerpare, triliçe tatlılarının sunulduğu pastanelere rastlamak mümkündür. Yine görüşülen yetkililere böyle bir konseptte faaliyet gösteren özel bir yer olup olmadığı sorulduğunda olmadığı cevabı alınmıştır. İşletmecilere bu tip bir işletmecilik yapmayı düşünür müsünüz? Şeklinde sorulduğunda, 11 no'lu görüşmeci "açıkçası düşünmedik ama talep olursa böyle bir yatırım yaparız, niye olmasın" şeklinde cevap alınmıştır. Diğer işletmecilerin ve çalışanların cevapları da paralel özelliktedir.

### 5.SONUÇ VE ÖNERİLER

Toplumların beslenme kültüründe yaşadığı çevrenin çok önemli bir etkisi bulunmaktadır. Ticaret, , bulunulan coğrafya, ekolojik çeşitlilik, tarihsel miras, göçler ve teknolojik gelişmeler, Ticaret, savaşlar bu değişime örnek olarak verilebilir. Bu etkileşim toplumların yemek kültürlerinde de değişikliğe yol açmıştır. 3. Kıtanın birleştiği noktada olan, Dünyadaki 9000 bitki türünün 3000 tanesini elinde bulunduran ve yılda 300 günden fazla güneş alana sahip olan (Doğanlı, 2006: 13) Türkiye gerek coğrafi konumu, buna bağlı olarak iklimi ve barındırdığı ekolojik yapısı ile çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış çok kültürlü bir yapıya sahiptir. Dolayısıyla Türklerin yemek kültürlerinin oluşumunda pek çok faktörün etkili olduğu söylenebilir.

Türk Mutfağı insanoğlunun ilk yerleşim yeri olan Anadolu Konya Çatalhöyük'le başlayan ve günümüz Türkiye'sine kadar devam eden binlerce yıl süren bir lezzet serüveni olmuştur. Sadece isimlerinin ifade edildiği uygarlıklar yanında isimleri ifade edilmeyen birçok kültürle de etkileşimde bulunan Türk Mutfağı kendine has, özgün ve bol çeşitli tatlar sunmaktadır. Türk Selçuklular Dönemi ve Osmanlı İmparatorluğu Dönemi ve son Türk devleti olan, Türkiye Cumhuriyeti Dönemi Türk Mutfağı bu kadar uygarlıktan etkilenerek, etkileyerek yavaş yavaş ve uzun bir zamanda derin, sağlıklı ve lezzetli bir oluşum sağlamakla kalmamış, mutfak turizminde kullanılacak büyük bir kaynak oluşturmuştur (Eren, 2011: 27). Ancak bu kadar köklü bir geçmişe ve zengin birikimlere sahip olan Türk Mutfağı, hak ettiği değeri görme konusunda ne yazık ki hep ihmal edilmiştir. Her biri ayrı birer ülke mutfağına eşdeğer zenginlikler içeren yöresel mutfakların birleşimi olan Türk Mutfağı, coğrafi avantajının ve tarihsel mirasının verdiği üstünlüğünü turizminde yeterince kullanamamıştır (Kılıç, 2010:i). Oysa; insanların restoranları beslenme amacından daha çok rahatlatma ve sosyalleşme yeri olarak tanımladığı mekanlar gün geçtikçe önem kazanmakta ve yöresel mutfaklara olan ilgi daha çok artmaktadır. Bu nedenle unutulmaya yüz tutmuş göçmen yemeklerinin ortaya konularak yöresel mutfakların zenginleştirilmesi büyük önem taşır. Nitekim çalışmada ele alınan Balıkesir Erdek Yöresi için yapılan araştırmada bu durumun önemi açıkça ortaya konmaktadır. Göçlerle gelen lezzetlerin Erdek'teki turistik işletmelerde yer alması konusuna göçmenlerin çoğu olumlu bakmaktadır. Hatta göçmen bayanların % 72'lik bir oranının bu tarz işletmede çalışmak isteyeceği göz ardı edilemeyecek büyüklüktedir. Öte yandan Kültür ve Turizm Bakanlığının Turizm istatistiklerindeki 2015 verilerine bakıldığında balkan ülkelerinden Türkiye'ye gelişlerde Gürcistan'ın 1.604.350 ile 4. sırada, Bulgaristan'ın 1 555 171 ile 5.sırada, Yunanistan'ın 636 921 10. Sırada olduğu görülür. Yine Hacıoğlu ve Esenkal Çözeli (2016)'da yaptığı çalışmada %71 Moldova, %54,9 Gürcistan, %40,2 Bulgaristan, %15,3 Yunanistan,%8,6 Bosna Hersek en fazla Pazar payına sahip olduğu ülkelerin balkan ülkeleri olduğu görülür. Bu durum; balkan mutfağı ve kültürünün turizm açısından değerlendirilmesindeki önemi gözler önüne serer. Ancak; bu çalışmada sadece Balıkesir –Erdek yöresi ele alınmıştır. Oysa ele alınması gereken pek çok il pek çok

ilçe pek çok yöre bulunmaktadır. Bu konuda yapılabilecek akademik çalışmaların önemi elbette büyüktür. Ancak bu çalışmalarla ortaya konan yemeklerin menü listelerine alınması ve ilgili ambiyansların oluşturulması ve tanıtılmasında elbette ki özel ve kamu işletmelere büyük rol düşmektedir. Bu sayede Dünyada 3 önemli mutfaktan biri olarak nitelendirilen Türk Mutfağının (Aslan Z, Güneren E, Çoban G, 2014: 6) belki de adının adeta tek geçildiği bir mutfak haline gelmesi mümkün olabilecektir.

#### EK: YEMEK TARİFLERİ

##### EK 1.Makedon Göçmenlerine ilişkin örnekler

###### **Kapama Çorbası**

###### Malzemeler

Yağ/Un/Sirke/Cibrika/Kapama yemeği/Tuz

###### Yapılışı

Yağ ile un kavrulur. Üzerine et suyu konur. İçine kapama yemeğinden bir miktar atılır ve kaynamasına yakın istenilen miktarda sirke ve cibrika atılıp kaynatılarak pişirilir.

###### **Kapama**

###### Malzemeler

Yarım kg tavuk eti (incik)/1 baş soğan/2 su bardağı pirinç/Salça/Karabiber/Kuru nane



###### Yapılışı

Tavukları bir tencerede kaynatın ve çıkan köpüğünü alın. Başka bir tencerede bir baş soğan ve yarım yemek kaşığı salça ile kavurun ardından pirinci ilave edip tekrar kavurun. Tuz, çok az karabiber, biraz kuru nane ilave edip harmanlayın ve tepsiye pirinci yayın. Üzerine etleri koyun 4 bardak su ilave edip fırında 200 derecede pişirin.

##### **Sütlü Börek**



###### Malzemeler

4 Adet yufka/2 Kg süt/1 Yumurta sarısı/Yağ/Tuz/Kaşık un

###### Yapılışı

Yağlanmış bir tepsiye aralarına 3 yemek kaşığı yağ gezdirilerek 4 yufka üst üste dizilir. En üst yufkanın üzerine 1 yumurta sarısı ve yağ çırpılarak yayılır ve fırına verilir. Piştikten sonra çıkartılarak bir sofr bezi içine konularak sarılıp bekletilir. Yufkaların piştiği tepsiye 2 kg süt konur. Başka bir kaptta 7 yumurta , 2 kaşık un ve az tuz eklenerek çırpılır, tepsideki süte dökülür, iyice karıştırılır ve fırına verilir. 1-2 fokurdadıktan sonra fırın kapatılır hiç açılmadan 2 saat kadar kendi sıcaklığında pişmesi beklenir. Jöle kıvamına gelince soğuyan bu karışımın üzerine sofr bezi içinde bekletilen yufkalar konur.

###### **Tatlı tarhana çorbası**

###### Malzemeler

Un/Süt/Tuz/1 baş Soğan/5-6 Adet domates rendesi veya salça/Yağ



###### Yapılışı

Göz kararı ile un, süt, ve tuz karıştırılarak bir aya büyüklüğünde hamur yapılır ve kurutulur. Ardından kurutulmuş hamurlar ufalanarak toz tarhana haline getirilir ve bir kavanoz yardımı ile saklanır. Çorba yapılıcağı zaman yaklaşık 3 kaşık tarhana 1 saat kadar suda bekletilir.

Sonrasında bir tencerede soğan ve yağ kavrulur. İçine kafi miktarda et suyu konur. Kaynarken domates rendesi veya salça atılır. Tarhana ve cibrika suya ilave edilerek pişirilir.

#### **Tekerlek Patlıcan Yemeği**

##### Malzemeler

5-6 Adet Patlıcan/4-5 Adet domates/4-5 Adet Patates/Tuz/Cibrika  
Salça/Sıvı Yağ



##### Yapılışı

İsteğe bağlı olarak patlıcanlar tamamen ya da alacalı soyulur ve yuvarlak yuvarlak (tekerlek tekerlek) doğranır. Patatesler de soyulup doğrandıktan sonra hepsi bir tepsiye alınır. Kafi miktarda tuz, cibrika ile ovularak karıştırılır. Domates de kabukları ile birlikte üçgen şeklinde doğranarak karışıma ilave edilir ve yağ ile birlikte harmanlanır. Önceden kızdırılmış 170 derecede fırına verilip biraz közlenir. Öte yandan 1 kaşık salça sıcak suda eritilir ve birkaç diş sarımsak suya ezilerek ilave edilir. Közlenmiş karışım fırından alınarak salçalı, sarımsaklı su istenirse kırmızı biber ya da sumak ilave edilerek yemeğin bir tarafından kafi miktarda (çok sulu olmayacak) verilerek tekrar fırına sürülür ve pişirilir.

#### **Dil altı**

##### Malzemeler

Patlıcan/Pirinç/Kıyma/Karabiber/Tuz/Salça

##### Yapılışı

Kıyma, pirinç, karabiber, tuz, cibrika biraz kavrulur iç hazırlanır. Ardından patlıcanlar uzunlamasına ortadan kesilir. İçi tamamen çıkartılmadan oyulur ve kaldırılarak altına kıymalı pirinçli iç dökülür sonra oyulan kısım bu karışımın üzerine tekrar kapatılır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında hiç su koymadan közlenir. Közlenen patlıcanlar fırından çıkartılır. Bir kaşık salça bir bardak sıcak suda eritilir ya da domates rendelenir. İsteğe bağlı olarak sarımsak konur ve tepsinin yan rafından salçalı su verilir tekrar fırına atılarak pişirilir.

#### **Kıymalı Patlıcan kebabı**

##### Malzemeler

6-7 Adet patlıcan/300 Gr. Kıyma/Bir büyük fincan pirinç/4 Adet Domates rendesi/Cibrika



##### Yapılışı

Patlıcanlar tamamen soyularak şekil 'de belirtildiği gibi en uc noktasına kadar kopmayacak şekilde uzunlamasına 4'e bölünür. İçine çiğden kıyma, pirinç, nane, tuz, ve cibrikadan oluşan karışım doldurulur ve yapraklar kapatılır. Tepsi yağlanır ve doldurulmuş patlıcanlar dizilir. Önceden ısıtılmış fırında içine hiç su konmadan közlenir. Bu sırada 1 bardak kaynamış suya 1 kaşık salça ve isteğe bağlı olarak rendelenmiş sarımsak eklenerek eritilir. Ardından fırından közlenmiş patlıcanlar çıkarılır ve üzerine salçalı su karışımı dökülerek tekrar fırına verilir ve pişirilir.

#### **Ciğer yemeği**

##### Malzemeler

Ciğer/Un/Salça/Kırmızı biber/Cibrika

##### Yapılışı

Orta büyüklükteki ciğer küp küp doğranarak unlanır ve kırmızı biber cibrika, tuz ve yağ ile harmanlanır, yağlanmış tepsiye koyulur. Maşingaya konulup önce biraz pişirilir. 1 su bardağı sıcak suda 1 kaşık salça eritilir. Fırından azıcık pişen ciğerler çıkartılır. Üzerine salçalı su eklenir ve tekrar fırına sürülür.

#### **Ciğerli börek**

##### Malzemeler

Yufka/Ciğer/Soğan/Tuz/Karabiber/Kırmızı biber/Sıvı yağ

##### Yapılışı

Küp küp ince ince doğranmış ciğer ve soğan kavrulur. Tuz, karabiber, kırmızı biber ilave ederek harmanlanır. Yağlanmış tepsiye önce bir kat yufka konur, üzerine 2. Kat yufka buruşturularak yerleştirilir. Hazırlanan iç serpiştirilir. Tekrar bir kat yufka konur tekrar arasına iç serpiştirilir. En son yufkaya gelinceye kadar devam edilir. En son yufka serildikten sonra yağlanır ve su serpiştirilerek fırına verilir. Üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

#### **Russisna**

##### Malzemeler

2 litre süt /6 Yemek kaşığı un/Su/Bayat ekmek7Tuz



##### Yapılışı

Un ve su karıştırılıp yoğrulara fındık büyüklüğünde hamurlar yapılır ve 2 parmak arasında yassılaştırılarak kaynamış sütlü içine biraz tuzla beraber atılır ve 20 dk kadar kaynatılır. Bir tepsinin üzerine bayat ekmekler doğranarak yayılır. Üzerine hamurlu kaynamış süt ilave edilir. İsteğe göre yakılmış kırmızıbiberli yağ gezdirilir.

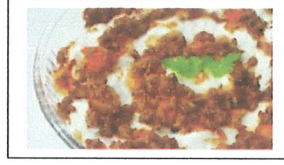
### **Papara**

#### Malzemeler

1 Adet bayat ekmeç

#### Üzeri için

Sarımsaklı yoğurt



#### Sosu için

1 Adet Soğan/3 Yemek Kaşığı yağ/2 Yemek kaşığı salça/İstenilen kadar kavrulmuş kıyma ya da et/Tuz, pul biber, karabiber ve biraz da kıyılmış maydonoz

#### Hazırlanışı

Önce ekmeç küp şeklinde doğranır ve borçama alınır. Sos için yağ tencerede eritilir, kare kare doğranmış soğan yağa eklenir ve biraz kavrulur. Ardından kıyma ya da et eklenir. Salça da ilave edilip karıştırılır. Üzerine tuz ve biber eklenip su dökülür. Ve kaynatılır. Sos piştikten sonra sıcak olarak ekmeçlerin üzerine konur ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

### **Kabak Böreği**

#### Malzemeler

5 Yufka/Sıvı yağ/Süt/1 Yumurta/Toz şeker/Yarım Balkabağı



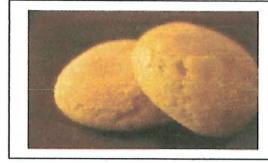
#### Yapılışı

Balkabağı kafi miktarda şeker ve süt ile birlikte kaynatılır. Kaynadıktan sonra ezilerek muhallebi kıvamına getirilir. Yufkalar tepsiye yarısı dışında olacak şekilde çiçek gibi dizilir ve her katına 2 kaşık yağ gezdirilir. 4 Yufka sonrası balkabaklı iç konur ve tepsinin dışında olan yanlar içine alınır ve en son ki yufka üste konulur. Üzerine 1 yumurta sarısı, süt ve yağ ile çırpılarak boza kıvamına getirilmiş karışım dökülür, 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

### **Şekerli Kurabiye**

#### Malzemeler

2 Bardak Şeker/Aldığı Kadar un/1 Bardak yoğurt/71 Bardak Sıvı yağ/Tozşeker  
1 Paket kabartma tozu



#### Yapılışı

2 bardak şeker, aldığı kadar un, yoğurt, yağ ve kabartma tozu eklenerek kulak memesi kıvamında hamur kıvamına getirilir. Avuç içi büyüklüğünde yuvarlak kurabiyeler yapılır. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye konur. Üzerine toz şeker ilave edilir ve fırına sürülür. Çatlayıncaya kadar pişirilir.

## **EK 2:Yugoslavya-Kosova Göçmenlerine ilişkin Örnekler**

### **Beyaz Çorba**

#### Malzemeler

Yoğurt/Un/2 Yumurta/Sarımsak /Maydonoz/Havuç/Vegeta (çeşni)

#### Yapılışı

Göz kararı ile yoğurt, un, yumurta çırpılır. Bir tencerede 2-3 kaşık un yağda kavrulur. Üzerine yoğurt ilave edip biraz karıştırdıktan sonra et suyu, ezilmiş birkaç diş sarımsak ince ince kıyılmış maydonoz ve rendelenmiş havuç, vegeta (çeşni) koyulur. Kısık ateşte topaklanmaması için pişinceye kadar durmadan karıştırılır.

### **Elbasan Tavası**

#### Malzemeler

Kuzu eti/10 Yumurta/10 Kaşık yoğurt/5-6 Kaşık Un/2-3 diş Sarımsak/Tuz

#### Yapılışı

Kuzu eti bol bol kaynatılır ve kavrulur. Yumurtalar, yoğurt, un, rendelenmiş sarımsak ve tuz ile et karıştırılır. Tepsiyeye yayılır ve fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Asla içine su konmaz ve baharat tercih edilmez.



### **Bohça Tavası**

#### Malzemeler

Patlıcan/Kıyma/Soğan/Karabiber/Salça/Su/Yağ

#### Yapılışı

Patlıcanlar tamamen soyularak uzunlamasına ince ince kesilir ve kızartılır. Bir yandan kıyma, soğan, salça ve karabiber ile iç hazırlanır. Kızartılmış patlıcanların içine iç konularak bohça gibi sarılır ve az yağlanmış tepsiye dizilir. İsteğe bağlı olarak üzerlerine ya da yanlarına domates ve ince yeşil biberler koyulur. Hafif salçalı su tepsinin yanından verilerek fırına atılır.

### Fli-Floea



#### Yapılışı

Cıvık olucak şekilde göz kararı su, un ve tuz karıştırılır. Şekil de gösterildiği gibi kepçe yardımı ile aralarına boşluk bırakacak şekilde dizilir. Büyük odunlu ocaklarda sac üzerinde biraz pişirilir. Üzerine tereyağ sürülür. Tekrar pişirilir ve üzerine yağ ile yoğurt sürülür. Biraz daha piştikten sonra bu kez ara boşluklara sıvı hamur yayılır. Aynı işlemler tekrarlanır. Yaklaşık 2 saat sonra tüm hamurlar pişinceye kadar bu işlem yapılmaya devam edilir.

### Tuzlu mayasız lokma

#### Malzemeler

Un/Tuz/Kabartma Tozu/Yoğurt



#### Yapılışı

Göz kararı ile un, tuz, Kabartma Tozu ve çokça yoğurt karıştırılıp yoğrularak kulak memesi kıvamında hamur haline getirilir ve kabarması beklenir. Kabardıktan sonra oklava ile açılır ve bir parmak kalınlığında kesilir. Şekil isteğe göre verilerek yağda pişirilir.

### Poğaç ekmek

#### Malzemeler

Un/Tuz/Kabartma Tozu/Yoğurt

#### Yapılışı

Tuzlu mayasız lokmaya benzer bu tarifte aynı malzemeler kullanılır. Ancak bu kez hamur göz kararı ile (un, tuz, Kabartma Tozu ve çokça yoğurt karıştırılıp yoğrularak) daha sert kıvama getirilir. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye yayılarak kabarcıca kadar pişirilir.

### Börek

#### Malzemeler

Hamuru için :Un/Tuz/Su

#### İçi için

Ispanak-3-4 kaşık yoğurt-1 yumurta Ya da Pırasa-2 Yumurta-Tuz

#### Yapılışı

Un tuz, su karıştırılıp yoğrularak kulak memesi kıvamında hamur haline getirilir. 7'si üste 7'si alta döşemek üzere 14 top yufka incecik açılır. Her katı 2 kaşık yağ ile yağlanarak, yağlanmış unlanmış tepsiye döşenen yufkaların 7. Katı bitikten sonra isteğe bağlı iç malzemesi konur ve sonrasında diğer 7 yufka aynı şekilde döşenir.

### Çay Kurabiyesi

#### Malzemeler

#### Hamur için

1 su bardağı süt/4 Yumurta/4 Kabartma tozu/4 Vanilya/1 Margarin/3 Fincan yağ/3 Fincan şeker/Aldığı kadar un

#### Sos için

1 lt süt/1 paket kakao/1 su bardağı şeker

#### Yapılışı

Hamur malzemeleri karıştırılıp yoğrulur ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Oklava ile hamur 3-4 cm kalınlığında açılır. Kalıpla kesilir. 1 gün bekletilir. Kalıpla kesilmiş 2 kurabiye arasına muhallebi kıvamına getirilmiş sos konur. Sosun kenarları Hindistan cevizine bulanır.

### Ev Baklavası

#### Malzemeler

Nişasta/Margarin

#### Hamuru için

6 Yumurta sarısı/1 Bütün Yumurta/1 Su bardağı süt/1 Su bardağı sıvı yağ

#### İçi için

200-250 gr kadayıf/Rendelenmiş ceviz ya da fıstık



### Şerbeti için

1,5 kg toz şeker/1 litre su/1 kaç damla limon

### Yapılışı

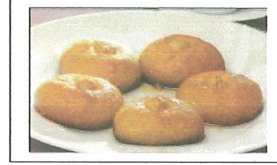
6 Yumurta sarısı 1 yumurta , 1 su bardağı süt ve 1 su bardağı yağ çok hafif ateşte 20 dk kaynatılır. Hamur malzemeleri ile kulak memesi kıvamında hamur yapılır. 2 saat kadar bekletilir. 50 adet ceviz büyüklüğünde hamur ayrılır ve oklava ile az açılır. Sonra 5'i alınarak daha büyük yufka haline getirilir. Her sırasına nişasta konur. Meydana gelen yufkaların yarısı yağlanmış tepsiye dizilir .üzerine 200-250 gr kadar kadayıf, rendelenmiş ceviz veya fıstık konur. Kalan yufkalar da üzerine konur ve dilimlenir. 2,5 paket margarin yağ sürülerek pişirilir. Tatlı soğuk şerbet sıcak iken dökülür.

### Şekerpare

#### Malzemeler

#### Hamur için

2 margarin/2 yumurta sarısı/2 Bütün yumurta/1 Kabartma Tozu/Aldığı Kadar un



#### Şerbeti için

4 Su bardağı Şeker/Şekeri geçecek kadar su

### Yapılışı

Hamur malzemeleri karıştırılıp yoğrularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir ve yuvarlak şekil verilerek yağlanmış tepsiye dizilir. Ortası çukurlaştırılır ve fındık konur. Fırının en kısık ateşinde pişirilir ve soğutulur. Bir yandan şerbet hazırlanır. Hamur soğuk şerbet sıcakken dökülür.

### **EK 3.Yugoslavya –Boşnak Göçmenlerine İlişkin Örnekler**

#### **Boşnak Mantısı**

İçi için: Kıyma/Soğan /Karabiber

#### Malzemeler

Un /Su /Tuz /Yoğurt/Sarimsak



### Yapılışı

Un'a yeterli kadar su konularak, hamur şekline gelinceye kadar yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilince yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra oklava ile hamur açılır. Açılan yufkaların çok büyük ve çok ince olmaması gerekir. Hamur sofrta örtüsü genişliğinde açıldığında kenarına bir sıra kıyma soğan ve karabiberden oluşan terkip konulur. Hamur dolanarak rulo şeklini alır. Daha sonra çok küçük olmamak şartıyla küp küp kesilerek yağlanmış tepsiye bitişik şekilde yerleştirilir. Fırında pişirilir, çıkardıktan sonra bir süre dinlendirilir. Hafif sulandırılmış sarımsaklı yoğurt hamurun üzerine dökülerek servise sunulur.

#### **Boşnak Böreği**

#### Malzemeler

#### Hamuru İçin:

1 kilo un /2 yemek kaşığı zeytinyağı /1 yemek kaşığı sirke  
Bir tutam tuz/ Aldığı kadar su

#### İç Harcı İçin:

Yarım kilo lor peyniri/3 adet yumurta/1,5 su bardağı süt/Karabiber

#### Hamurları Yağlamak İçin:

1 çay bardağı zeytinyağı/1 çay bardağı sıvıyağ



### Yapılışı

Hamuru için, un bir kaba koyulur. Üzerine su hariç kalan malzemeler eklenir. Son olarak su da eklenip hamuru yoğrulur. Dinlenmesi için uzunca bir süre bekletilir. Akşamdan yoğurup bekletilmesi daha uygundur. Hamur dinlendikten sonra bezelere ayrılır orta büyüklükte açılır. Açılan hamurlardan 2 tanesini üst üste koyulup kenarları iyice birleştirilip arası ve üstü yağlanır. Bütün hamurları bu şekilde yapın. Diğer tarafta iç harcı için bütün malzemeleri bir kaba koyup iyice karıştırın. Yapılan hamurlar geniş bir yere alınıp kenarlarından çekilerek büyütebildiği kadar büyütülür. Kenar kısımları bıçakla kesilip alınır. Üzerine yağ serpilip iç harçtan koyularak rulo gibi sarılır. Sarıldıktan sonra tepsiye yerleştirilip üzeri tekrar yağlanır. 180 derecede fırına verilerek pişirilir.

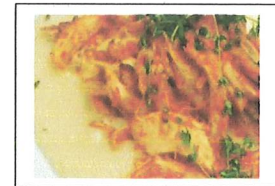
### **Yunanistan Girit Göçmenlerine İlişkin Örnekler**

#### Malzemeler

5 adet yufka/1 bütün köy tavuğu haşlanmış, kemikleri çıkarılmış

#### Pilav İçin

3 su bardağı pirinç/1 büyük soğan/2 paket çam fıstığı (80 gr)/1 paket kuş üzümü (40 gr)/



1 tatlı kaşığı tarçın/1 çay kaşığı karabiber/1 tatlı kaşığı tuz/2 çorba kaşığı zeytinyağı/  
2 çorba kaşığı tereyağı (isteğe göre ayarlanır)

#### Yapılışı

Tencereye tereyağını koyup orta ateşte eritilir, zeytinyağı da eklenir. Yemeklik ince kıyılmış soğanları ilave edilir, yakmadan yavaş yavaş kavrulur. Çam fıstığı da ilave edilir. Soğanlar pişene kadar kavrulmaya devam edilir. İyice yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinçler de eklenip, birlikte kavrulmaya devam edilir, tuzu da koyulur. Pirinçler 5 dakika kadar kavrulur, kuş üzümü, tarçın, toz şeker ve karabiber eklenir, ayıklanmış tavuklar da tencereye atılır, üzerini 1 parmak geçecek kadar sıcak tavuk suyu eklenir. Fokurdadıktan sonra kapağını kapatılır. Önce orta ateşte, sonra da 10 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Pilav biraz diriyken tencere ocaktan indirilir ve demlenmeye bırakılır. Pilav soğuduktan sonra tepsi yağlanır. 3 yufka kenarlarından sarkacak şekilde yerleştirilir. İç pilav düzgün bir şekilde yayılır ve üzerine de kalan 2 yufkayı yerleştirilir. Tepsiden sarkan alttaki yufkaları kapatılır. Yaklaşık 1,5 bardak tavuk suyu tepsinin üzerine boca edilir. 30 dakika dinlendikten sonra fırına sürölür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yufkalar kızarana kadar 40-45 dakika pişirilir. Fırından çıkarılmadan önce 1 çay bardağı sıcak tavuk suyu gezdirilir. Püf Noktası: İç pilav daha sonra fırında tavuk suyuyla da pişeceği için biraz diri kalmalıdır .

#### **Kalçunya**

##### Malzemeler

6 çay bardağı un/1 Yumurta/1 Çay bardağı Süt/  
4 Çorba Kaşığı zeytinyağı/1 Paket Kabartma Tozu/  
1ÇayKaşığıTuz

##### İç i için

1,5 kg ıspanak /100 gr beyaz  
peynir/1 Tatlı kaşığı karabiber

##### Üzeri için

2 çay bardağı zeytinyağı/1 Su  
bardağı Yoğurt



#### Yapılışı

Hamur için süt, zeytinyağı ve yumurtayı bir kasede çırpılır. Unu hamur yoğurma kabına eklenir. Kabartma tozu ve tuz ekleyip harmanlanır. Ortası havuz gibi açılıp sütlü karışım ilave edilir. Pürüzsüz ve sert bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur. Üzeri nemli bir bezle örtölüp yarım saat dinlendirilir. Ispanaklı iç harcı için ıspanaklar yıkanıp süzölür. İrice doğranır. Kaynar suyun içine atılıp birkaç dk. Haşladıktan sonra süzölür. Karabiber ve rendelenmiş beyazpeynir eklenip tatlandırılır. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır. Un serpilmiş tezgahın üzerinde küçük bir tabak büyüklüğünde yufka hazırlanır. Üzerine fırça yardımı ile zeytinyağ sürölür. Hamurun yarısına 2 kaşık iç malzemeden yerleştirilir. Diğer yarısı da üstüne kapatılır. Hamur uçları parmaklarla bastırılarak yapışması sağlanır. Kalan Hamurdan aynı şekilde kalçunya hamurları hazırlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilip üzerlerine çırpılmış yoğurt sürölür. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar 30 dk pişirilir. Fırından alınır. Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

#### **Rum Böreği**

Malzemeler: 150 gr lor peyniri/ 1 yumurta/ 1 yemek kaşığı nişasta/ 1 yemek kaşığı doğranmış dereotu  
Tuz/ Beyaz biber7 1 kemer patlıcan



#### Yapılışı

Patlıcan kabuklarını alacalı soyulur. 1 cm kalınlığında vev halkalar şeklinde dilimlenir. Tuzlu suda bir süre bekletip kurulanır. Lor peyniri, yumurta, nişasta, dereotu, tuz ve beyaz biberi harmanlanır. Bu karışım patlıcanların bir yüzünde yarım küre oluşturacak biçimde şekillendirilir. Derin bir tavada iyice ısınan yağda 3-4 dakika kızartılır. Kağıt havlu üzerinde yağı alındıktan sonra sıcak servis yapılır (web 10).

## KAYNAKLAR

- Akman M., Mete M., (1998). "Türk ve Dünya Mutfakları", *Selçuk Üniversitesi Basımevi*, Konya.
- Aksoy M.,Kütük Ü.,(2014). "Türkiye'de Zeytin Üretilmeyen Bölgelerde Yaşayan Halkın Zeytinyağ Hakkındaki Farkındalıkları: Malatya Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, ss.52-61([www.jotags.org](http://www.jotags.org))
- Arı K., (2016) "Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri", *1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu* (Osmanlı Türk Mutfak Kültürü), ss. 21-46, Bilecik
- Aslan Z, Güneren E,Çoban G, (2014), "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, ss.3-13, ([www.jotags.org](http://www.jotags.org)).
- Baysal, Ayşe (2001). Türk ve Çin Mutfağının Karşılaştırılması, İçinde; Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000, Ankara: *Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*.
- Bekar A., Zağralı E, (2015), "Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri", *Journal of Tourism Theory and Research*, 1 (1),ss 56-67 (<http://dergipark.ulakbim.gov.tr/jttr/>)
- Bozok D.,Kahraman K., (2015), "Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir", *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi International Journal of Social and Economic Sciences* 5 (1): 85-90,
- Cömert M. (2014), "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, ss.64-70 ([www.joutags.org](http://www.joutags.org))
- Demir C. (2011), "Mutfak Turizminin Destinasyon Pazarlamasındaki Önemi", *Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Ankara.
- Doğanlı B, (2006), "Turizmde Destinasyon Markalaşması ve Antalya Örneği", *Süleyman Demirel Üniversitesi, İşletme Bölümü, Doktora Tezi*, Isparta.
- Düzgün E., Durlu Özkaya F., (2015), "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü", *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, ss.41-47 ([www.jotags.org](http://www.jotags.org))
- Eren D. (2011), "Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma", *Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Düzce.
- Ertay Y., Gezmen Karadağ M., (2013), "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri" *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences: 2(1)*
- Everett, S., C. Aitchison (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16:2, 150-167.
- Gümüş H., (2011), "Türk Mutfak Kültüründe Çorba", *Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, Sakarya.
- Hacıoğlu N, Çözeli ESENKAL F., (2016), "Uluslararası Turizm Pazarında Bir Turizm Destinasyonu Olarak Türkiye Nerede?" *17. Ulusal Turizm Kongresi*, Bodrum
- Halıcı, Nevin. (1997), "Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: *Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*.
- Kılıç N., (2010), "Türk Mutfağında Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açısından İncelenmesi: Ayvalık Örneği", *Kültür ve Turizm Bakanlığı, Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü, Uzmanlık Tezi*, Ankara.
- Kızıldemir Ö., Öztürk E., Sarıışık M., (2014), "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210
- Koca N., Yazıcı H., (2014), "Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri" *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 9/8 Summer 2014*, p. 35-45, ANKARA-
- Közleme O, (2012), "Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı, Din Sosyolojisi Bilim Dalı, Doktora Tezi, İstanbul.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, "Turizm İstatistikleri-Sınır Giriş Çıkış İstatistikleri"

- Kut G, Kut T. (2015) Mehmed Kâmil. Melceü't-Tabbâhîn- Aşçıların Sığınağı. İstanbul: *Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları*.
- Güler S. (2010), "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı 26, ss.24-30
- Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A. ve Summers, R. (2005). "Beer tourism in Canada Along the Waterloo-Wellington Ale Trail", *Tourism Management*, 26/3, 447 – 458.
- Sağır A., (2012)., "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı", *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 7/4*, p. 2675-2695, Ankara
- Selwood, J. (2003). "The Lure of Food: Food as An Attraction in Destination Marketing", Retrieved 11.05.2015, <http://pcag.uwinnipeg.ca/Prairie-Perspectives/PP-Vol04/Selwood.pdf>.
- Skuras, D., Dimara, E. ve Petrou, A. (2006). "Rural Tourism and Visitors' Expenditures for Local Food Products", *Regional Studies*, 40/7, 769-779.
- Sauner-Leroy, Marie Hélène. "Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç" (The Changeable Meanings of Food and Migration). In: Avcı, Ayşegül, Erkoç, Seda and Otman, Elvin, eds. Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği (There is History in Food: Cuisine Culture and Historiography). *İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları*, 2012 (in Turkish).
- Şar, Sevgi (2013). "Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış" *Lokman Hekim Journal 2013*; Supplement VIII. Lokman Hekim Days 22 - 25 May 2013 Ninth Session: Poster Session.
- Şengül S., Genç K. (2016), "Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği", *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, ss. 79-89
- Toygır K., (1997), "Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar", *Türk Halkı Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı*, Yayın No:20, Ankara.
- Toygır K., (1981) , "Değişen Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları* , Seminer Kongre Bildirileri Dizesi 41(12), ss. 153-161
- Un H., (2009)., "Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi", *Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Uzmanlık Tezi*, Ankara.
- Ünver Alçay A., Yalçın S., Bostan K., Dinçel E., "Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar" ([http://abmyod.aydin.edu.tr/makaleler/sayi37\\_38\\_39\\_40/orta-asya%E2%80%99dan-anadolu%E2%80%99ya-kurutulmus-gidalar.pdf](http://abmyod.aydin.edu.tr/makaleler/sayi37_38_39_40/orta-asya%E2%80%99dan-anadolu%E2%80%99ya-kurutulmus-gidalar.pdf))
- Zağralı E., (2014)., "Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Mutfak Turizmi (İzmir Yarımadası Örneği)", *İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, İzmir.
- Web 1:<https://www.pomak.eu/board/index.php?topic=3409.0>
- Web 2:<http://www.fotokritik.com/2450009/masinga>
- Web 3: <http://gezegence.com/gezi-rehberi/bulgaristan/kultur-sanat/>
- Web 4:<http://www.diplomat.com.tr/atlas/sayilar/sayi6/sayfalar.asp?link=s6-17.htm>
- Web 5: <http://www.hurriyet.com.tr/komsudaki-lezzet-yunan-mutfagi-6904155>
- Web 6: <http://blog.prontotour.com/ihtisamli-makedonya-mutfagi/>