

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**TÜRKİYE'NİN YÖRESEL SİMİTLERİ: DOĞU ANADOLU BÖLGESİ
ÖZELİNDE**

HAZIRLAYAN

GAYE ÖZGÜR KARAGÜNDÜZ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI

DR. ÖĞR.ÜYESİ NURTEN BEYTER

ANKARA - 2025

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**

Tarih: 30 / 05 / 2025

Öğrencinin Adı, Soyadı:Gaye Özgür KARAGÜNDÜZ

Öğrencinin Numarası:22310195

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER

Tez Başlığı: Türkiye'nin Yöresel Simitleri: Doğu Anadolu Bölgesi Özelinde

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam77.... sayfalık kısmına ilişkin, 30 / 05 / 2025 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafındanTurnitin..... adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % ...9....'dur. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:.....

ONAY

Tarih: 30 / 05 / 2025

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER

TEŞEKKÜR

Çalışmam süresince desteğini ve ilgisini esirgemeyen, bilgi ve deneyimleri ile bana her an sabırla yol gösteren değerli danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter'e, kıymetli görüş ve deneyimlerini bizlerden esirgemeyen sayın hocam Prof. Dr. İsmail Tokmak'a, akademik hayata başlamama vesile olan ve bu süreçte desteğini hep hissettiğim, eğitim hayatım boyunca beni destekleyen ve bu zorlu süreci benimle birlikte yaşayan biricik babam Mehmet Remzi Karagündüz'e, beni her an sabırla motive eden sevgili annem Necla Karagündüz'e sonsuz teşekkürlerimi iletiyorum.

MAYIS 2025

GAYE ÖZGÜR KARAGÜNDÜZ

ÖZET

Gaye Özgür Karagündüz, Türkiye'nin Yöresel Simitleri: Doğu Anadolu Bölgesi Özelinde, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2025.

Türkiye'nin Doğu Bölgesi özelinde zengin ekmek ve hamur işi kültürü içinde önemli bir yer tutan simidin, Doğu Anadolu bölgesindeki yöresel çeşitlerini, kültürel ve tarihi bağlamda ele alarak, yerel mutfağındaki simit kimliğini ortaya koyulması amaçlanmıştır. Araştırmanın temel amacı, bölgedeki geleneksel simit üretim pratiklerini belgelemektir. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışma, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yürütülmüştür. Araştırma kapsamında, bölgedeki 42 simit üreticisiyle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilere göre, katılımcıların büyük çoğunluğu simit üretimine aile mesleği olarak başlamış, bir kısmı ise sonradan öğrenerek bu alana yönelmiştir. Mesleğe genellikle lise döneminde adım atılmış olsa da, çocuk yaşta başlayanlar da bulunmaktadır. Katılımcıların önemli bir kısmının 25 yıl ve üzeri deneyime sahip olduğu görülmektedir. Çoğunlukla fırın ustası olarak çalışan katılımcılar, en çok tereyağlı simit ürettiklerini belirtmiştir. Tereyağlı simidi, klasik pastane simidi ve gevrek (İzmir simidi) takip etmektedir. Simit yapımında en yaygın kullanılan malzemeler sıvı yağ, susam, tuz, un, şeker ve pekmezdür; pekmez türü olarak en çok üzüm pekmezi tercih edilmektedir. Fırın türleri arasında konveksiyonel fırınlar başta gelmekte, ardından döner fırınlar ve kara fırınlar sıralanmaktadır. Geleneksel fırınlarda en çok meşe odunu kullanılmaktadır. Reçeteler incelendiğinde ise, malzeme miktarları, yoğurma ve mayalama teknikleri ile pişirme yöntemlerinin üreticiden üreticiye değiştiği ve standart bir tarifin bulunmadığı anlaşılmaktadır. Bu farklılıklar, üreticilerin kendi deneyimlerine ve müşteri taleplerine göre şekillendirdiği özgün uygulamalara işaret etmektedir. Yöresel simitlerin, bölgesel olarak daha detaylı taranarak kültürel bir değer olarak literatüre kazandırılması amacıyla ileri düzeyde, yerinde ziyaretlerle çalışmalar yapılması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Fırıncılık, Simit, Yöresel Simitler, Doğu Anadolu Bölgesi, Coğrafi İşaret

ABSTRACT

Gaye Özgür Karagündüz, Turkey's Local Simits: Special to the Eastern Anatolia Region, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Thesis Master's Program, 2025.

Türkiye'nin Doğu Bölgesi özelinde zengin ekmek ve hamur işi kültürü içinde önemli bir yer tutan simidin, Doğu Anadolu bölgesindeki yöresel çeşitlerini, kültürel ve tarihi bağlamda ele alarak, yerel mutfağındaki simit kimliğini ortaya koyulması amaçlanmıştır. Araştırmanın temel amacı, bölgedeki geleneksel simit üretim pratiklerini belgelemektir. Bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışma, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yürütülmüştür. Araştırma kapsamında, bölgedeki 42 simit üreticisiyle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilere göre, katılımcıların büyük çoğunluğu simit üretimine aile mesleği olarak başlamış, bir kısmı ise sonradan öğrenerek bu alana yönelmiştir. Mesleğe genellikle lise döneminde adım atılmış olsa da, çocuk yaşıta başlayanlar da bulunmaktadır. Katılımcıların önemli bir kısmının 25 yıl ve üzeri deneyime sahip olduğu görülmektedir. Çoğunlukla fırın ustası olarak çalışan katılımcılar, en çok tereyağlı simit ürettiklerini belirtmiştir. Tereyağlı simidi, klasik pastane simidi ve gevrek (İzmir simidi) takip etmektedir. Simit yapımında en yaygın kullanılan malzemeler sıvı yağ, susam, tuz, un, şeker ve pekmezdir; pekmez türü olarak en çok üzüm pekmezi tercih edilmektedir. Fırın türleri arasında konveksiyonel fırınlar başta gelmekte, ardından döner fırınlar ve kara fırınlar sıralanmaktadır. Geleneksel fırınlarda en çok meşe odunu kullanılmaktadır. Reçeteler incelendiğinde ise, malzeme miktarları, yoğurma ve mayalama teknikleri ile pişirme yöntemlerinin üreticiden üreticiye değiştii ve standart bir tarifin bulunmadığı anlaşılmaktadır. Bu farklılıklar, üreticilerin kendi deneyimlerine ve müşteri taleplerine göre şekillendirdiği özgün uygulamalara işaret etmektedir. Yöresel simitlerin, bölgesel olarak daha detaylı taranarak kültürel bir değer olarak literatüre kazandırılması amacıyla ileri düzeyde, yerinde ziyaretlerle çalışmalar yapılması önerilmektedir.

Keywords: Bakery, Bagel, Local Bagels, Eastern Anatolia Region, Geographical Indication

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iii
İÇİNDEKİLER	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vii
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ.....	viii
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Amacı	2
1.2. Araştırmanın Önemi	2
1.3. Araştırmanın Kapsamı.....	3
1.4. Araştırma Soruları	3
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	4
2.1. Simit'in Tarihsel Geçmişi	4
2.2. Simit İçerisinde Kullanılan Temel Malzemeler	8
2.3. Simit Yapım Aşamaları.....	10
2.4. Simit Pişirme Yöntemleri	12
2.5. Simit Çeşitleri	14
2.6. Özel Gün Simit Çeşitleri	15
2.6.1. Kandil simidi.....	15
2.6.2. Bayram ve Ramazan simidi.....	15
2.7. Simit Yapımında Kullanılan Araç-Gereçler	16
2.8. Coğrafi İşaretli Simitler	17
2.9. Araştırma Alanı Hakkında Bilgi	30
3.YÖNTEM	32
3.1. Araştırmanın Yöntemi.....	32

3.2 Veri Toplama Araçları	32
3.3. Evren ve Örneklem.....	33
3.4. Veri Analizi ve Değerlendirilmesi.....	33
3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	34
3.6.Geçerlilik ve Güvenilirlik.....	35
4. BULGULAR.....	37
4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	37
4.2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Sorularının İçerik Analizleri.....	42
4.2.1. Katılımcıların yemek kültürü açısından buldukları yöre hakkındaki bilgilerine dair bulgular	42
4.2.2. Katılımcıların mesleğe nasıl ve ne zaman başladığına dair bulgular	46
4.2.3. Katılımcıların sektörde çalışma süresi ve pozisyonlarına dair bulgular	48
4.2.4. Katılımcıların yöreye ait bilinen bir simit çeşidinin olma durumu ve farkları ile ilgili bilgilerine dair bulgular	51
4.2.5. Katılımcıların coğrafi işaretli simidi olma ve özel günlerde hazırlanan simidi olma durumu dair bulgular	54
4.2.6. Katılımcıların ürettikleri simit çeşitlerine dair bulgular	56
4.2.7. Katılımcıların ürün reçetelerinde kullandıkları malzemelere dair bulgular	59
4.2.7.1. Reçeteler.....	64
4.2.8. Katılımcıların simit yapım aşamasında kullandıkları pekmeze dair bulgular	68
4.2.9. Katılımcıların simit üretiminde kullandıkları fırına dair bulgular	70
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	74
KAYNAKLAR	79
EKLER	
Ek 1.Uzman Değerlendirme Formu	
Ek 2.Etik Kurul Onayı	
Ek 3.Görüşme Formu	

TABLolar LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 3.1. Görüşmeyi kabul edenler ve etmeyenlere ilişkin bilgiler	33
Tablo 4.1. Katılımcıların demografik özellikleri	37
Tablo 4.2. Katılımcıların yemek kültürü açısından buldukları yöre hakkındaki bilgilerine dair bulguların analizi	43
Tablo 4.3. Katılımcıların mesleğe nasıl ve ne zaman başladığına dair bulguların analizi	46
Tablo 4.4. Katılımcıların sektörde çalışma süresi ve pozisyonlarına dair bulguların analizi	49
Tablo 4.5. Katılımcıların yöreye ait bilinen bir simit çeşidinin olma durumu ve farkları ile ilgili bilgilerine dair bulguların analizi	51
Tablo 4.6. Katılımcıların coğrafi işaretli simidi olma ve özel günlerde hazırlanan simidi olma durumu dair bulguların analizi	54
Tablo 4.7. Katılımcıların ürettikleri simit çeşitlerine dair bulguların analizi	57
Tablo 4.8. Katılımcıların ürün reçetelerinde kullandıkları malzemelere dair bulguların analizi	59
Tablo 4.9. Katılımcıların simit yapım aşamasında kullandıkları pekmeze dair bulguların analizi	68
Tablo 4.10. Katılımcıların simit üretiminde kullandıkları fırına dair bulguların analizi	71

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 2.1. Samsun simidi.....	20
Şekil 2.2. Ankara simidi.....	21
Şekil 2.3. Manisa Taban simidi.....	22
Şekil 2.4. Kastamonu simidi.....	23
Şekil 2.5. Rize simidi.....	24
Şekil 2.6. İzmit simidi.....	24
Şekil 2.7. İzmir gevreği.....	25
Şekil 2.8. Antakya simidi.....	26
Şekil 2.9. Nevşehir simidi.....	26
Şekil 2.10. Eskişehir simidi.....	27
Şekil 2.11. Muğla simidi.....	28
Şekil 2.12. Nevşehir Tahinli simidi.....	29
Şekil 2.13. Bartın Ramazan simidi.....	29
Şekil 4.1. Katılımcıların buldukları il dağılımları.....	39
Şekil 4.2. Katılımcıların cinsiyet dağılımları.....	40
Şekil 4.3. Katılımcıların yaş dağılımları.....	40
Şekil 4.4. Katılımcıların eğitim durumu dağılımları.....	41
Şekil 4.5. Katılımcıların memleket dağılımları.....	41
Şekil 4.6. Katılımcıların buldukları ilde yaşama süresi dağılımları.....	42

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

FSMH	Fikri, Sınai ve Mülkiyet Hakları
M.Ö.	Milattan önce
t.y.	Tarih yok
TDK	Türk Dil Kurumu
TPE	Türk Patent Enstitüsü
vd.	Ve diğerleri

1. GİRİŞ

Toplumların beslenme alışkanlıkları, sadece coğrafi ve ekonomik koşulların değil; aynı zamanda tarihsel birikimin, dini ritüellerin, geleneksel üretim biçimlerinin ve sosyal yaşamın da bir yansımasıdır. Doğu Anadolu Bölgesi gibi kültürel çeşitliliğin yoğun olduğu coğrafyalarda, bu durum daha belirgin hale gelmekte; yerel yemekler ve hamur işi ürünler, bölgenin kimliğini oluşturan temel unsurlar arasında yer almaktadır. Bu bağlamda unlu mamuller, özellikle günlük tüketime yönelik ürünler, hem geçim kaynağı hem de kültürel hafıza unsuru olarak önemli bir işlev üstlenmektedir.

Simit, Türkiye'nin farklı coğrafyalarında farklı adlarla ve biçimlerle üretilen, köklü geçmişe sahip bir unlu mamul olarak ön plana çıkmaktadır. Anadolu'dan Balkanlara, Orta Doğu'dan Avrupa'ya kadar geniş bir coğrafyada benzer halkasal ekmeklerin bulunması, simidin kültürel dolaşım ve etkileşimlerin bir ürünü olduğunu göstermektedir (Ünsal, 2010; Özbay, 2020). Osmanlı narh defterlerinde ve seyahatnamelerde de adı geçen simit, zamanla şehirli yaşamın ve kamusal alanların vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir (Faroqhi, 2005; Yerasimos, 2011). Bugün ise “Ankara simidi”, “İzmir gevreği”, “Kastamonu simidi” gibi yerel varyasyonlarla birlikte, simit kültürü hem gastronomik hem de ekonomik anlamda önemli bir konuma sahiptir.

Mevcut literatürde simidin tarihsel gelişimi, malzeme özellikleri ve üretim süreçlerine dair çeşitli bilgiler yer almakla birlikte, üreticilerle doğrudan yapılan görüşmelere dayalı bölgesel çalışmalar oldukça sınırlıdır. Özellikle iller ve bölgeler düzeyinde, simit üretimindeki çeşitliliği sahaya dayalı verilerle inceleyen kapsamlı akademik çalışmalara nadiren rastlanmaktadır. Bu araştırma, bu eksikliği gidermek amacıyla Doğu Anadolu Bölgesi'nde faaliyet gösteren simit üreticileriyle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler doğrultusunda gerçekleştirilmiştir.

1.1. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmada, Türkiye'nin yöresel simit çeşitleri bağlamında Doğu Anadolu Bölgesi odak alınarak bir inceleme gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın temel amacı, bölgedeki geleneksel simit üretim pratiklerini belgelemektir. Ayrıca simit üreticileriyle yapılan görüşmeler aracılığıyla erişilebilen reçetelere yer vererek söz konusu kültürel birikimi yazılı hale getirmektir. Çalışmada, tüketicilere ulaşmanın güçlüğü nedeniyle bu gruba yer verilmemiştir. Buna karşılık, üreticilerin yörenin kültürel özelliklerini daha iyi yansıttığı düşünüldükten araştırma kapsamına dâhil edilmeleri tercih edilmiştir. Araştırmada bir diğer öncelik ise, üreticilerin simit konusundaki reçetelerine ulaşmak olmuştur. Böylece hem ilgili alanyazına katkı sunulması hem de bu geleneksel bilgi ve uygulamaların gelecek kuşaklara kültürel miras olarak aktarılması amaçlanmıştır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Alanyazın tarandığında “simit” anahtar kelimesiyle çeşitli çalışmalara ulaşılabilmekteyse de, iller ya da coğrafi bölgeler temelinde üreticilerle yapılan görüşmelere dayanan kapsamlı bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Yöresel gıda ürünlerinin kültürel kimliğin önemli bir parçası olması, bu ürünlerin belgelenmesi ve sistematik biçimde incelenmesini gerekli kılmaktadır. Ancak Türkiye'nin birçok bölgesinde olduğu gibi Doğu Anadolu Bölgesi'nde de simit üretimiyle ilgili bilgiler çoğunlukla sözlü aktarım yoluyla korunmakta, yazılı kaynaklara sınırlı biçimde yansımaktadır. Bu bağlamda çalışma, bölgedeki simit üreticilerinin deneyimlerini derleyerek gastronomi alanına özgün bir katkı sunulması hedeflenmiştir.

Araştırma, üreticilerin mesleki geçmişlerinden kullandıkları yöntemlere, üretim sürecindeki tercihlerinden geleneksel bilgi aktarımındaki kopukluklara kadar çeşitli değişkenleri ele alarak, bu alandaki literatüre önemli katkılar sunmaya yöneliktir. Ayrıca yerel üretim pratiklerinin coğrafi işaret, kültürel sürdürülebilirlik ve kayıt altına alma süreçleriyle olan ilişkisini ortaya koyarak ileride yapılacak çalışmalara da referans niteliği taşımaktadır.

1.3. Araştırmanın Kapsamı

Bu çalışma, Türkiye'nin yöresel simit çeşitlerini incelemek amacıyla Doğu Anadolu Bölgesi'ni odağı olarak yürütülmüştür. Araştırma kapsamında, bölgedeki 42 simit üreticisiyle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş ve bu görüşmeler aracılığıyla üreticilerin simit yapımına ilişkin bilgi, deneyim ve uygulamalarına ulaşılmıştır. Elde edilen veriler; kullanılan malzemeler, üretim teknikleri, fırın tipleri, pişirme yöntemleri ve geleneksel bilgi aktarımı gibi başlıklarda değerlendirilmiştir. Çalışma, yalnızca yazılı kaynaklardan değil, sahadan doğrudan elde edilen nitel verilere dayandığı için bölgedeki simit üretiminin mevcut durumunu bütüncül bir yaklaşımla ortaya koymayı amaçlamaktadır.

1.4. Araştırma Soruları

Bu araştırmanın genel soruları şu şekildedir:

- Doğu Anadolu Bölgesi özelinde simit kültürü ile yöreye özgü simit çeşitleri nelerdir?
- Doğu Anadolu bölgesindeki simit çeşitlerinin reçetesinde kullanılan malzemeler nelerdir?

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Simit'in Tarihsel Geçmişi

Simit kelimesinin kökeni konusunda kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Ancak arkeolojik araştırmalar, tarih boyunca farklı kültür ve inanç gruplarına ait topluluklarda simit benzeri ürünlerin izlerine rastlandığını ortaya koymaktadır. Milattan önce 300'lü yıllara kadar uzanan geçmişiyle, Doğu Türkistan'da (Uygurlar) ve İran'da "girde nan" (ya da "kirde", yuvarlak ekmek) olarak anılan bu halka biçimindeki ekmek, Türkiye'de "gevrek", "açma", "halka", "gılık", "kahke", "taplama" ve "kuru ekmek" gibi çeşitli isimlerle de bilinmektedir. Bulgaristan'da "gevrek", Romanya'da "covrigi", İtalya'da "taralli" ve "ciambella all'anice" (anasonlu halka), Finlandiya'da "vesirinkeli", Rusya'da "bublik", Mısır'da "semeet" ve "kaak", Portekiz'de "rosquilba", Meksika'da ise "pan del muerto" (ölü ekmeği) ve "rosca de reyes" (kralların halkası) adlarıyla benzer ürünlere rastlanmaktadır. Almanya'da "brezel", Sırbistan'da "devrek" ya da "çevrek", Yunanistan'da ise "koulouri" ve "lambropsomo" olarak adlandırılmaktadır (Özbay, 2020). Dünyanın pek çok yerinde "bagel" ismiyle de simit benzeri ürünler tüketilmektedir. Asker'in (2011) çalışmasında da simidin bu yaygınlığında göç hareketlerinin etkili olduğuna dikkat çekilmektedir.

M.Ö. 4. yüzyılda Sicilyalı Arkhestratos'un Hedypatheia adlı eserinde "elle iyice yoğrularak şekil verilmiş bir hamur halkasından söz edilmesi, eski Yunan kültüründe de simit benzeri bir ürünün varlığına işaret etmektedir. Öte yandan, Orta Asya Türk kültürüne ait yazılı kaynaklarda simit veya benzeri bir ürüne ilişkin herhangi bir ifade bulunmamaktadır. Ne Kaşgarlı Mahmud'un Divanü Lügati't-Türk eserinde ne de Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig'inde simit kelimesine rastlanmaktadır (Ünsal, 2010).

Bazı kaynaklara göre simit kelimesi, Arapça'da "beyaz, saf un" anlamına gelen samid kelimesinden türemiştir. Evangelia Balta, "simit ekmeği" ifadesinin beyaz undan yapılan ekmeğe işaret ettiğini ifade etmektedir (Balta, 1992). Bunun yanında, simit kelimesinin Yunanca "Smyti"den türediğini ve bu kelimenin İzmit'in eski adlarından biri olduğunu, dolayısıyla simidin ilk kez bu şehirde üretildiğini ileri süren görüşler de bulunmaktadır. Ancak bu iddiaların bilimsel bir kanıta dayanmadığı ve dolayısıyla spekülatif nitelikte olduğu belirtilmektedir (Ünsal, 2010).

Türkçe halk ağzında ise “ince bulgur” a simit veya düğürcük denildiği bilinmektedir (Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü). Osmanlı döneminde “has beyaz un” için kullanılan simit kelimesinin, belirli unvan ve mekân adlandırmalarına da yansıdığı görülmektedir. Örneğin, Bursa’dan İstanbul’a getirilen beyaz unun dağıtımından sorumlu kişiye “simitçi başı” denilmiş; bu unun depolandığı yere ise “simithane” adı verilmiştir. Ayrıca, Bursa sarayında görev yapan ağaların da “simitçi başı” unvanını taşıdığı kayıtlara geçmiştir (Bilgin, 2004).

Günümüzde kullanılan anlamıyla simit kelimesine, elimizdeki belgeler ışığında ilk kez 1525 tarihli narh listesinde rastlanmaktadır. Bu listede “halebî”, “boğaç”, “Yahudiler halkası” ve “yağsız simit” 300 dirhem ölçüsüyle kaydedilmiştir. 1525 öncesine ait belgelerde ise bugünkü anlamıyla simit kelimesine henüz rastlanmamaktadır (Ünsal, 2010).

Simit üretimi Osmanlı toplumunda da önemli bir yere sahipti. Simitçi esnafının pîri olarak kabul edilen Reyyân-ı Hindî hakkında fazla bilgi bulunmamaktadır. Ancak mevcut belgeler, bu dönemde iki çeşit simit üretildiğine işaret etmektedir: biri “araba tekerleği büyüklüğünde” büyük simitler, diğeri ise “hurda simit” olarak adlandırılan küçük simitlerdir. 1593 tarihli Üsküdar Şer’iyye Sicili’nde 135 dirhem ağırlığında “simid-i halka” kaydına rastlanmaktadır. Suraiya Faroqhi, Osmanlı’da üç farklı simit türünün üretildiğini belirtmektedir: “sukkeri halka” (şekerli), “susamlı halka” ve günümüzde bilinen simit türleri (Faroqhi, 2005). 1600 tarihli narh defterinde 100 dirhem “simid-i halka”nın 1 akçeye satıldığı; 1624 tarihli defterde ise bu miktarın 75 dirhem olarak kaydedildiği görülmektedir. Kütükoğlu’nun çalışmasında, İstanbul dışındaki Balıkesir, Bursa ve Tekirdağ narh defterlerinde ise “simid-i halka” kayda rastlanmadığı ifade edilmektedir (Kütükoğlu, 1984).

1640 tarihli narh defterinde 1639 yılında 60 dirhem “simid-i halka”nın 1 akçeye satıldığı; sonraki yıllarda ise bu fiyatın 90, 115 ve 95 dirhem seviyelerine yükseldiği belirtilmektedir (Kütükoğlu, 1983). Bu veriler, 16. ve 17. yüzyıllarda “has beyaz un” (dakik-i has) kullanılarak yapılan büyük boyuttaki “simid-i halka”ların üretildiğini göstermektedir. Evliya Çelebi’nin Seyahatnâme’sinde “araba tekerleği büyüklüğünde” simitlerden bahsedilmesi de bu bilgileri destekler niteliktedir. 1720 tarihli bir sûnamede (Osmanlı dönemi Türk edebiyatında şenlikler hakkında yazılan edebi metin adıdır) yer alan minyatürde ise bu tür ekmeği pişiren fırıncılar ile bir taş fırın tasviri bulunmaktadır. Aynı

1640 tarihli narh defterinde iki farklı çörek türünün satıldığı belirtilmiştir: “kaba çörek” ve “yağlı çörek”. Ayrıca belgede üç çeşit simit türüne yer verilmiştir. Bunlar; tatlı halka anlamına gelen “sükkerî halka”, susamlı halka ve günümüzde hâlâ yaygın olarak tüketilen geleneksel simit çeşididir (Faroqhi, 2010).

Evliya Çelebi'nin kimi zaman “simid”, kimi zaman “simit nam çörek” ya da “simit halka” olarak bahsettiği ve sultan tayınatlarında da yer alan simit, muhtemelen günümüzde bildiğimiz susamlı ve gevrek simitten ziyade, kaliteli undan yapılan, ekmek ile çörek arasında bir nitelik taşıyan bir hamur işiydi. 1650’li yıllarda simitlerin ağırlığının 95 ile 115 dirhem (yaklaşık 304–368 gram) arasında değiştiği göz önünde bulundurulduğunda, bu dönemde simidin halka biçiminde, beyaz ve oldukça büyük bir ekmek türü olduğu söylenebilir. Ancak İstanbul’daki simit fırıncılarının, çörek fırıncılarından ayrı bir esnaf koluna mensup olmaları, bu iki mamul arasında belirgin bir fark bulunduğuna işaret etmektedir (Yerasimos, 2011).

Evliya Çelebi, seyahatnamesinde Rumeli, Kasımpaşa ve Galata’da karşılaştığı farklı simit türlerinden bahsetmektedir. Rumeli’de simitlerin hem buğday hem de nohut unu kullanılarak üretildiği aktarılırken, Kasımpaşa’da ise bu ürünlerin daha çok beyaz buğday unundan yapıldığı belirtilmektedir. Galata simidi ise baharatlı yapısıyla öne çıkmakta, şekerler çarşısında helva ile birlikte satıldığı bilgisi göz önünde bulundurulduğunda, tatlı bir hamur işi olabileceği düşünülmektedir (Yerasimos, 2011).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde simit, özellikle şehir yaşamının önemli bir unsuru haline gelmiştir. Topkapı Sarayı’nda saray mutfağına komşu bir “simithane” (un deposu) ve “hasa simit fırını” (padişah fırını) bulunduğu bilinmektedir. Ancak bu fırınlarda günümüz simidinin değil, has buğdaydan üretilen ekmeklerin pişirildiği düşünülmektedir (Ünsal, 2010).

Osmanlı döneminde simit, özellikle şehir yaşamının bir ürünü olarak öne çıkmıştır. Kent pazarlarında simide sürekli bir talep olduğu ve simidin "şehir ekmeği" olarak nitelendirildiği vurgulanmaktadır. Osmanlı belgelerinde “simitçibaşı” ve “simithane” gibi terimlere rastlanmakta, ancak bunlar günümüzde bildiğimiz sokak simidinden ziyade, saray için üretilen özel ekmekleri ifade etmektedir. 17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul’da simit

fırınlarının sayısında artış olmuş, simit İstanbul'un günlük yaşamında vazgeçilmez bir yere sahip olmuştur (Ünsal, 2010).

Simit, sadece bir yiyecek değil, aynı zamanda çeşitli ritüellerin ve geleneklerin bir parçası olmuştur. Örneğin, Osmanlı padişahlarının ramazan ayında askerlerine ve halka iftarlık simit dağıttığı bilinmektedir. Ayrıca hac yolculuğuna çıkan kişilere simit dağıtılması da bir gelenek halini almıştır. Yolculuğa çıkan hacılar, yanlarındaki simitleri akrabalarıyla paylaşarak hem yolculuğun hem de aile bağlarının sembolü olarak kullanmışlardır (Ünsal, 2010).

Türk mutfağının geçmişten günümüze en sevilen ürünlerinden biri olan simit, farklı coğrafyalarda ve yörelerde çeşitli formlarıyla insanların günlük beslenme alışkanlıklarında kendisine yer edinmiştir. Simidin ortaya çıkış yeri ve zamanı tam olarak bilinmemekle birlikte, 14. yüzyılda Anadolu'da yaşamış olan Türk şair Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde simitten söz edildiği belirtilmektedir (Ünsal, 2010). Osmanlı mutfağına ait 1651 tarihli bir mutfak defterinde ise II. Bayezid döneminden itibaren İstanbul simidinin beyaz un kullanılarak üretildiği kaydedilmiştir (Bayram, 2020; Şeker, 2018).

Bunun yanı sıra, 1525 yılına ait Osmanlı narh defterlerinde simidin adının geçmesi, bu dönemde simidin yaygın biçimde tüketilen bir gıda maddesi olduğunu göstermektedir. Osmanlı arşiv kayıtlarına göre, "İstanbul simidi, saraylı yağlı simit, saraylı ve katmer simit, hurde halka simit, hurde halka simit yağlı, yağlı simit, simid-i kandil çörek" gibi çeşitli simit türlerinin üretildiği anlaşılmaktadır (Başlar vd., 2023).

Tarihsel süreçte, başlangıçta "kepeksiz beyaz un" anlamında kullanılan "simit" kelimesi, İstanbul'da 17. yüzyıldan itibaren beyaz undan yapılan "halka biçimli ekmek" anlamını kazanmış ve bu yüzyıldan itibaren İstanbul'da günümüzdeki formuna yakın bir şekilde satılmaya başlanmıştır (Işın, 2018).

Güncel Türkçe Sözlük'te ise simit, "Halka biçiminde, genellikle üzerine susam serpilmiş çörek" şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2025). Ekonomik ve lezzetli olmasının yanı sıra kolay ulaşılabilir oluşu, simidin günlük beslenmede yüksek oranda tercih edilmesine katkı sağlamıştır (Özbay, 2020).

Türkiye'nin bulunduğu iklim kuşağı, buğday ve diğer tahılların yetiştirilmesi için son derece elverişlidir. Bu durum, hububat ve hububat ürünlerinin hem Türkiye'nin beslenme alışkanlıkları hem de ekonomisi açısından büyük bir öneme sahip olmasına yol açmıştır (Yeyinli-Savlak, 2011).

Türkiye'de ekmekten sonra en çok tüketilen unlu mamulün simit olduğu bilinmektedir. Simit oldukça köklü bir tarihe sahiptir. Günümüzdeki özelliklerine yakın simidin ilk kez 16. yüzyıla ait kaynaklarda geçtiği ve o dönemde "halka simid" ya da "simid-i halka" olarak adlandırıldığı bilinmektedir. "Halka" sözcüğünün biçimi, "simit" sözcüğünün ise "has un" ya da "kaliteli un"u ifade ettiği; dolayısıyla bu dönemde simit kelimesinin tek başına bugün bildiğimiz anlamı karşılamadığı anlaşılmaktadır. 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ise "simid-i halka" yerine yalnızca "simit" teriminin kullanıldığı görülmektedir (Ünsal, 2010; Şenol, 2004).

Ülkemizde simit; kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri ya da ara öğünlerde, sıklıkla peynirle birlikte tüketilen bir gıda maddesi olarak günün her saatinde tercih edilmektedir. Günümüzde arabalı ve yaya seyyar satıcılardan büyük zincir kafelere kadar pek çok satış noktasında bulunabilmektedir. Özellikle kentlerde üretilmekte ve toplumun her kesiminden insanlar tarafından yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Türkiye'de günlük yaklaşık 2,5 milyon adet simit tüketildiği bildirilmektedir (Ünsal, 2010; Roth, 2012).

Dünyada simit çok yaygın olmamakla birlikte özellikle Orta Doğu ve Balkanlarda halk arasında "Turkish bagel" olarak bilinmektedir (Hattam, 2020). Simit Balkanlar'da "gevrek", Romanya'da "covrig", Yunanistan'da "koulouri" adlarıyla yaşatılmaktadır (Tokyay, 2012). Covrig, simitten farklı olarak yumurta ile sırlanmakta, haşhaş tohumlarıyla süslenmekte ve içi genellikle reçelle doldurulmaktadır (Hattam, 2020). Koulouri ile simit arasında ise çok büyük farklılık bulunmamaktadır. Koulouri, iki kenarın bir araya sıkıştırılmasıyla dairesel hale getirilen düz bir hamur ipliği şeklinde tanımlanmaktadır (Makos, 2018).

2.2. Simit İçerisinde Kullanılan Temel Malzemeler

Simit üretiminde kullanılan temel malzemeler un, su, tuz ve mayadan yapılan simit hamuru ile yüzeyindeki pekmez ve susamdır. Simit üretiminde en önemli bileşen hamurudur. Bu nedenle simit hamuru, simidin kalitesini, lezzetini ve dokusal yapısını etkileyen önemli

bir faktördür ve formülü simit çeşitlerine göre değişiklik gösterebilir. Simit hamurunda kullanılan unun elde edildiği buğday çeşidi, unun protein içeriği ve kalitesi ile kül oranı simit hamurunu önemli ölçüde etkiler. Undaki kül oranının düşük olması, geçmişten günümüze simit üretiminde beyaz un kullanma geleneğini yansıttığı ve hamurun işlevsel özelliklerini artırdığı için önemlidir (Başlar vd., 2023).

İstenilen simit hamurunu oluşturmak için ekmeklik buğday unu kullanılmalıdır. Simit formülüne eklenen içme suyu orta sertlikte olmalı ve tuz oranı son üründe maksimum %2 ile sınırlı olmalıdır (Başlar vd., 2023).

Unun özelliklerini ve kalitesini etkileyen faktörler arasında; kül içeriği, buğdayın cinsi, protein içeriği, amilaz aktivitesi, gluten miktarı, glutenin kalitesi ve una eklenen katkı maddeleri yer almaktadır. Literatürde, simidin iç rengi ve sertliği açısından en uygun kül içeriğinin %0,7-0,8 aralığında olması gerektiği ortaya konulmuştur. Kepek, suyu emme özelliği sayesinde simidin su tutma kapasitesine katkıda bulunmaktadır. Ancak, belirtilen aralığın üzerinde kül içeriğine sahip unlardan üretilen simitlerin, düşük hacimli, sert ve koyu renkli iç yapıya sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu nedenlerle, undaki kül oranı, simitlik unun kalitesini belirleyen temel parametrelerden biri olarak değerlendirilmektedir (Yeyinli-Savlak, 2011). Yapılan araştırmalarda, simit üretiminde kullanılacak unun protein oranının %12,5-13,0 aralığında, sedimantasyon değerinin ise ortalama 30 ml olması gerektiği vurgulanmıştır (Hekimoğlu, 2009).

Simitlik un, simidin karakteristik koku ve lezzetini korumasını sağlarken, tüketimde istenen çıtırılığı ve hoş bir doku sunmalıdır. Ayrıca, simit hamurunun kolayca şekil alabilecek bir yumuşaklıkta olması beklenir; hamur, şekil verildikten sonra formunu koruyarak gevşememelidir. Fırınlanmaya hazır hamurun dış yüzeyinin güzelce kızarması, iç yapısının ise olumsuz yönde değişmemesi hedeflenir. Simitlik unun protein içeriği %12,5; sedimantasyon değeri ise yaklaşık 30 ml olmalıdır. Genel olarak unların öğütülme kapasitesi ve hammadde özellikleri incelendiğinde, yufkalık un üretiminde gluten oranı yüksek, daha beyaz renge sahip ilk kırma pasajlarının tercih edildiği; simitlik un üretiminde ise kepek, protein ve kül değerleri açısından son kırma pasajlarının (öğütme işlemi) kullanıldığı belirtilmektedir (Yüksel vd., 2024; Cros, 2007).

Simit hamurunun mayalanmasında genellikle fırın mayası kullanılır ancak bazı simit türlerinde istisna olarak nohut mayası (Manisa simidi, Nevşehir simidi), hatta karbonat (Osmaniye simidi) bile kullanılabilir. Simit üretiminin bir diğer önemli malzemesi olan pekmez, şekerli meyvelerden elde edilen geleneksel bir Türk gıda ürünüdür (Başlar vd., 2023).

Pekmez üretiminde meyveler parçalanır; şekerli suyu çıkarılır ve yoğunlaştırılır. Pekmezin lezzeti ve özellikleri üretildiği hammaddeye göre değişiklik gösterebilir. Her simidin üretiminde yöresel kaynaklardan elde edilen farklı pekmezler kullanılır. Simit üretiminde en çok üzüm pekmezi kullanılır ancak farklı yörelerde dut, elma veya armut pekmezi de kullanılır. Simidin yüzeyinde bulunan susam tohumları lezzetini önemli ölçüde etkiler. Kullanılan susam tohumlarının özellikleri, kalitesi ve miktarı, simit türünün ayırt edici özelliklerinin oluşmasında önemlidir. Genellikle yağ oranı yüksek olan susam tohumları, genellikle kavrulduktan sonra kullanılır. Ancak daha önce de belirtildiği gibi susamsız simit çeşitleri de mevcuttur (Batu, 2024).

Bahsedilen bu malzemelere ek olarak (istisna olarak) simit hamuruna yağ, tereyağı veya şeker katılabilir ve susam dışında siyah kimyon, haşhaş tohumu, ayçiçeği çekirdeği vb. de yüzeyine serpilebilir (Başlar vd., 2023).

2.3. Simit Yapım Aşamaları

Halka şeklinde ve üst yüzeyinde susam taşıyan “simit” un, su, maya ve tuz kullanılarak elde edilir. İnce bir yapılı olup pişirildiğinde simit kendine özgü gevrek, çıtır çıtır, koku ve tada ulaşır. Pişirilmeden önce melas-su karışımına batırıldığından ve susam kullanıldığından oldukça zengin bir aroma oluşur. Kullanılan melas ve protein bileşikleri ile oluşan maillard reaksiyonların (esmerleşme reaksiyonu) simidin renk ve aroma oluşumunu sağlamaktadır (Başlar vd., 2023).

Sert simit hamuru önce bezelere ayrılır, sonra yuvarlanır ve genellikle oklava kalınlığına yakın bir kalınlıkta, "fitil" (fitil) adı verilen silindirik bir şekil verilir. Bir sonraki adımda, simidin karakteristik şekli, hamurun kenarlarının halka şeklinde bağlanmasıyla elde edilir. Halka şekli, tek bir fitil ile veya çift fitilin birbirine spirallenmesiyle elde edilebilir (Başlar vd., 2023).

Türk Standartları Enstitüsü, simidi; buğday ununa içme suyu, yemeklik tuz, ekmeç mayası ve isteğe bağlı olarak bitkisel margarin eklenip yoğurulmasıyla elde edilen hamura, gerektiğinde katkı maddesi ilave edilmesi ve renk vermek amacıyla pekmez uygulanmasının ardından Şekil verilen hamurun üzerine arzu edilirse ęeŐni maddeleri eklenerek tekniğine uygun Şekilde pişirilmesiyle elde edilen bir mamul olarak tanımlamaktadır. İlgili standarda gÖre simit; “kendine Özgü tat ve kokuya sahip olmalı, halka formunda, iyi pişmiş ve kabarmıŐ, kendine has gÖrÖnÖm ve renkte olmalı, parçalanmıŐ, ezilmıŐ veya kÖflenmiŐ olmamalıdır. Üzerinde ęeŐni maddeleri bulunabilir. Kabuk iyi ve tam olarak oluŐmalı, iç kısımdan ayrılmamıŐ olmalıdır. Simidin kesiti piŐkin, sıkı dokulu olmalı; yanık, hamurlaŐmıŐ, yapıŐkan, içinde piŐmemiŐ un topakları, iplikleŐme, bÖyÖk yarık ve boŐluklar bulunmamalı, gÖzenek yapısı homojen olmalıdır” ifadeleriyle tarif edilmektedir (Karabacak, 2019).

Simit Öretiminde tercihen yumuşak hamur kullanılmaktadır. Öretim sırasında simit hamurunun, tezgahda uzun sÖre beklediğinde formunu koruması ve kepeğin emdiği suyu salmaması beklenir (Öney vd., 2020). Simit Öretiminde hamurun Özelliklerindeki kayıpları en aza indirmek, hamurun dayanıklılığını ve elastikiyetini artırmak amacıyla askorbik asit kullanımı Önerilmektedir (Yeyinli-Savlak, 2011).

Simit Öretiminde dış kabuğun hızlı bir Şekilde kızarması arzu edilirken, iç rengin koyu esmerleŐmesi istenmeyen bir durumdur (Hekimoğlu, 2009). Bu Özelliklerin sağlanabilmesi için simitlik unlarda enzim kullanımı tercih edilebilmektedir (Öney vd., 2020). Şenol ve Karababa (2006), yaptıkları ęalıŐmada Ankara simidi için uygun maya oranlarını ve fermantasyon sÖrelerini belirlemiŐ; ayrıca farklı oranlarda (%10, %20, %30 ve %40) kepek, arpa unu ve soya unu ekleyerek denemeler yapmıŐlardır. ęalıŐmada, bu Üç besinsel lif kaynağının %30 oranına kadar ilave edilmesinin simidin kalite Özellikleri üzerinde olumsuz bir etki yaratmadığı sonucuna varılmıŐtır. GÖzelcan (2009) ise simidin demir ve ęinko mineralleri açısından zenginleŐtirilmesini sağlayarak in vitro mineral biyoyararlılığını araŐtırmıŐtır.

2.4. Simit Pişirme Yöntemleri

Simit, pişirme yöntemine göre üç ana kategoriye ayrılmaktadır: taban simit, tava simit ve kazan simit (İlerigiden vd., 2020). Taban simidi, fırının içine ekmeğe gibi kürekle atılarak pişirilirken; tava simidi, adından da anlaşılacağı üzere tavada pişirilmektedir. Kazan simidi ise, daha az miktarda susamla kaplanmış ve parlak görünümüne sahip bir simit türü olarak tanımlanmaktadır (Elgün ve Ertugay, 2003).

Taban Simit üretiminde, fırıncının kabuğuyla odunla ısıtılmış fırına atılan ürün, ekmeğe gibi, sıcak fırın tabanında pişirilir. Bu simit, doğrudan taş fırının tabanında pişirilir. Tepside pişirilen simitlere “Tava Simit” denir. Simitler, tepsi adı verilen tepsilere yerleştirilir ve doğal gaz veya elektrikli buhar üfleme sistemiyle donatılmış 4 veya 6 raflı fırınlarda pişirilir. Kazan Simit üretimi ise, şekillendirilen simit hamurlarının pişirmeden önce kaynayan pekmez çözeltisine batırılması ve bir kazanda hafifçe ön pişirilmesi yöntemine dayanır (Başlar vd., 2023).

Ünsal (2010)’un aktardığına göre simit, hem geleneksel hem de modern yöntemlerle üretilen, Türkiye mutfağının kültürel mirasında önemli bir yere sahip olan bir unlu mamuldür. Simidin pişirme süreci, tarihsel bağlamda çeşitli tekniklerin gelişimiyle farklılık göstermektedir. Geleneksel yöntemlerde simit, genellikle odun ateşiyle ısınan taş fırınlarda pişirilir. Bu fırınlarda simitler, doğrudan taş taban üzerinde veya metal tavalarda yardımıyla pişirilmekte; kullanılan odunun türü, pişirme süreci ve fırının ısı dağılımı gibi etkenler ürünün lezzetine doğrudan katkı sağlamaktadır. Özellikle gürgen odunu, taş fırınlarda tercih edilen bir yakıt türüdür; bu odunun yanarken oluşturduğu nemin, fırının içinde belirli bir rutubet ortamı sağladığı ve bu durumun simidin rengini ve kabuk yapısını etkilediği belirtilmektedir (Ünsal, 2010).

Geleneksel üretimde iki temel pekmezleme yöntemi uygulanmaktadır: soğuk pekmezleme ve sıcak pekmezleme. İstanbul simidinde yaygın olarak soğuk pekmezleme yöntemi tercih edilirken, Çorum, Kastamonu ve Eskişehir gibi bölgelerde sıcak pekmezleme yöntemi kullanılmaktadır. Sıcak pekmezleme yöntemi, simidin pekmezli suya sıcak olarak batırılmasıyla karakterize edilirken, soğuk pekmezleme yönteminde simitler pekmezli suya soğuk olarak daldırılmaktadır. Özellikle Çorum simidinde, hamurun kaynar pekmezli suya

atılarak haşlanması ve ardından susamlanarak kara fırında pişirilmesi geleneksel bir uygulamadır (Ünsal, 2010).

Modern üretim tekniklerinde ise süreç daha otomatik ve mekanize hale gelmiştir. Sanayi tipi simit üretiminde hamur, spiral mikserlerde yoğrulmakta ve ardından otomatik makineler yardımıyla bezeye ayrılmakta, fitil haline getirilmekte, burğu yapılarak halka biçimi verilmektedir. Pekmezleme ve susamlama işlemleri de otomatik sistemlerde gerçekleşmekte, böylece üretim süresi kısaltılarak verimlilik artırılmaktadır (Ünsal, 2010).

Modern fırınlarda pişirme işlemi, hava üfleli konveksiyonel fırınlar, döner platformlu fırınlar ve elektrikli buharlı fırınlar gibi farklı türlerde gerçekleştirilir. Döner platformlu fırınlarda, platform sürekli olarak dönerek sıcak havanın simidin her tarafına eşit biçimde ulaşmasını sağlar. Endüstriyel üretimde, simitlerin pişirilmesinin ardından -27°C ile -35°C arasında şoklanarak dondurulması ve -18°C 'de muhafaza edilmesi yaygın bir uygulamadır. Bu işlem, ürünlerin taze kalmasını ve uzun mesafelere taşınabilmesini mümkün kılmaktadır. Dağıtım noktalarında çözdürülen simitler, yeniden mayalandırılarak pişirilmekte ve tüketime sunulmaktadır (Ünsal, 2010).

Satış yerine göre de simitlerin pişirme yöntemler değişebilmektedir. Bu simitler iki türe ayrılır: Sokak simidi ve pastahane simidi, sokak simitleri, genellikle odun ateşiyle çalışan taş fırınlarda benzersiz bir şekilde hazırlanmaları ve kendine özgü çıtır dokularıyla tanınır. Sokak simidinin hamuru genellikle zayıf un (1 kg), su (0,5 L), tuz (30 g) ve mayadan (10 g) oluşur ve genellikle taş fırında pişirilir. Buna karşılık, pastane simitleri elektrikli fırınlarda pişirilir. Pastane simidinin hamuru; un (1 kg), zeytinyağı (100 g), şeker (80 g), tuz (30 g), maya (15 g) ve sudan (350 g) oluşur. Hamur bileşimleri nedeniyle, pastane simitleri sokak simitlerine göre daha yumuşak olma eğilimindedir (Başlar vd., 2023).

En yaygın kullanılan sınıflandırma yönteminde, simitler üretildikleri şehre göre adlandırılır. Farklı şehirlerde üretilen simitler farklı özelliklere sahip olduğundan, üretimde hangi şehrin üretim şekli kullanılıyorsa simitler o şehrin adıyla anılır. Simidin üretildiği şehrin, ürünün isminde bu kadar etkili olmasının en önemli nedeni, her bölgede insanların kendi simidini tercih etmesi ve bu lezzeti aramasıyla açıklanabilir. Ayrıca birçok şehir, kendi simidine karakteristik ismiyle hitap etmenin ötesine geçerek, ürünlerine coğrafi işaret olarak bu durumu desteklemiştir. Örneğin; Manisa Taban Simidi (İlerigiden vd., 2020).

2.5. Simit Çeşitleri

Türkiye’de simit çeşitliliği; kullanılan maya türü, pekmezin cinsi, pekmezlemenin sıcak ya da soğuk yapılması, simidin susamlı ya da susamsız olması ve şekillendirme yöntemleri gibi çeşitli faktörlere bağlı olarak değişiklik göstermektedir (Günan vd., 2025). Simitteki renk ve lezzet farkı ise pekmezleme aşamasındaki farklı uygulamalardan kaynaklanmaktadır. İstanbul’da pekmezleme soğuk yapılırken; İzmir, Bursa, Ankara ve bazı diğer illerde sıcak yapılmaktadır. Sıcak yöntemde pekmez ve su kaynatılarak halka şeklindeki simitler bu karışıma batırılıp ön pişirilmekte, ardından susama bulanarak fırınlanmaktadır (Cros, 2007).

Ulusal bir lezzet olan simit, yöresel farklılıklarıyla da öne çıkmakta ve gastronomik kimliğin bir parçası olarak değerlendirilmektedir (Özbay, 2020). Türkiye’de bazı yöreler, simidin adını coğrafi işaretle tescilleyerek gastronomik değerini koruma altına alma çabasıdadır. Yöresel simit çeşitleri kısaca şu şekilde özetlenebilir:

- Samsun Simidi: Az maya ve kısa fermantasyonla üretilir; üzüm, dut, elma veya armut pekmezine batırılır ve susamlanır (Go Hatay, t.y.).
- Ankara Simidi: Şekil verilen hamur pekmezli-susamlı suya batırılır, hafif kurutulup fırınlanır; sıcak tüketilmesi önerilir (Saatcı, 2019).
- Manisa Taban Simidi: Yassı formu ve nohut mayası ile yapılır; Sultaniye üzüm pekmezi kullanılır, ek tuz eklenmez (Mahreç İşareti 349, 2018).
- Rize Simidi: Pekmezli suya batırılır, susamsızdır (Saatcı, 2019).
- İzmit Simidi: Gevrek yapısı, kızarmış susamları ve odun ateşinde pişirilmesiyle öne çıkar (Kocaeli Kültür Portalı, 2019).
- Kastamonu Simidi: Elma pekmezine batırılır, susamsızdır; “kel simit” adıyla da bilinir (Kastamonu Kültür Portalı, 2018; Aydoğdu ve Mızrak, 2017; Türker vd., 2019).
- Osmaniye Simidi: Tüketildiğinde şeker tadı hissedilmesi nedeniyle “en tatlı simit” olarak nitelendirilir (Saatcı, 2019; Örs, 2010).
- Giresun Simidi: Ekşi mayalı hamurdan üretilir; üzüm pekmezli suya batırılır; susamsız ve tuzsuz olarak odun ateşinde pişirilir (Giresun Kültür Portalı, 2018).
- İzmir Simidi (Gevrek): Kaynar pekmez kazanında ön pişirme yapılır, susama bulanıp fırınlanır (İzmir Kültür Portalı, 2019).

- Zonguldak-Devrek Simidi: Dut pekmezinden yapılmaktadır. Devrek simidi, normal simitlere göre biraz daha kalın ve açık renkte olmaktadır (Öz, 2024).
- Antakya Simidi: Susamlanıp taş fırında pişirilir; tuz ve kimyon karışımına batırılarak tüketilir (Go Hatay, t.y.).

2.6. Özel Gün Simit Çeşitleri

Türkiye’de özel günlere özgü simitler arasında kandil, bayram ve ramazan simitleri öne çıkmaktadır.

2.6.1. Kandil simidi

Kandil simidi, Osmanlı mutfak kültüründe kandil gecelerine özel olarak üretilen ve dağıtılan bir simit türü olarak yer almıştır. Susamlı ve susamsız çeşitleri bulunan bu simidin hamuru, yüksek yağ içeriğiyle hazırlanmakta; üretiminde un, margarin veya tereyağı, yumurta, mahlep, şeker ve tuz kullanılmaktadır. Şekillendirilmiş hamurun üzerine susam veya çörekotu serpilmekte, bazı uygulamalarda yüzeyine yumurta sarısı sürülerek parlaklık sağlanmaktadır (Ünsal, 2010).

Her ne kadar adı ve şekli simide benzese de, kandil simidi aslında hamur işi kategorisinde değerlendirilmektedir (Başlar vd., 2023). Osmanlı belgelerinde “simid-i kandil” adıyla anılan bu ürünün kandil gecelerine özgü olarak fırınlarda özel üretimle hazırlandığı belirtilmektedir (Ünsal, 2010). Geleneksel bir uygulama olarak kandil gecelerinde aile büyüklerine hediye edilmekte; susamlı ve çörek otlu çeşitleriyle tüketilmektedir. Daha çıtır ve kuru yapısı sayesinde uzun raf ömrüne sahiptir (Başlar vd., 2023).

2.6.2. Bayram ve Ramazan simidi

Bayram ve ramazan simidi, özellikle dini bayramlar ve ramazan ayında iftariyelik veya bayram eğlencelerinde tüketilen geleneksel bir yiyecektir. Osmanlı döneminde Eyüp Sultan, Fatih, Beyazıt ve Ayasofya gibi büyük camilerin önlerinde kurulan tablalarda halka sunulduğu belirtilmektedir (Ünsal, 2010). Ayrıca Osmanlı arşivlerinde, padişahların ramazan

ayında halka ve askerlere “iftar simidi” dağıttığına dair kayıtlar yer almaktadır (Ünsal, 2010).

Günümüzde Gaziantep’te ramazan ayında üretilen ve “Halep kahkesi” olarak da bilinen bu simit türü, un, şeker, zeytinyağı ve mahlep gibi malzemelerle hazırlanmaktadır. Yumuşak dokusu ve kendine özgü aromasıyla iftar ve sahur sofralarında tüketilmektedir. Kökeni, Halep’ten gelen ustalar aracılığıyla Gaziantep’e taşınan bu ürün, yalnızca ramazan ayında üretilmekte ve kentin gastronomik kültüründe önemli bir yer tutmaktadır (Anadolu Ajansı, 2018).

Bartın’da ise yaklaşık 200 yıldır sürdürülen ramazan simidi geleneği, odun ateşiyle ısınan kara fırınlarda pişirilen gevrek dokulu simitlerle yaşatılmaktadır. Ancak kara fırınların ve ustaların azalması nedeniyle üretimi sınırlı sayıda fırında devam etmektedir (Milliyet Gazetesi, 2016).

2.7. Simit Yapımında Kullanılan Araç-Gereçler

Simit yapımında hem geleneksel hem de modern üretim süreçlerinde kullanılan ekipmanlar şu şekildedir (MEB, 2020; Unotek Makine, t.y.; Kopuz Makine, t.y.; Ünsal, 2010; MEB, 2012):

- Geleneksel araç-gereçler:
 - Taş fırın: Odun ateşiyle ısıtılan ve simidin doğrudan sıcak taş tabanında veya tavalarda içinde pişirildiği fırınlardır. Fırının iç ısısının homojenliği ve taş tabanın ısısı pişirme kalitesinde önemli rol oynamaktadır.
 - Ahşap kürek: Simitlerin taş fırına yerleştirilmesinde ve pişmiş ürünlerin fırından alınmasında kullanılan araçtır. Fırının sıcak tabanına zarar vermeden ürünün taşınmasını sağlamaktadır.
 - Metal tava: Bazı taş fırınlarda simitlerin doğrudan taş üzerinde değil, metal tavalarda içinde pişirilmesi tercih edilmektedir.
- Modern araç-gereçler:
 - Spiral mikser: Hamurun yoğrulmasında kullanılan paslanmaz çelikten yapılmış makinedir. Spiral mikser, ilk iki dakika yavaş, sonraki sekiz dakika hızlı devirle çalışarak toplam 10 dakikada hamuru hazırlamaktadır.

- Otomatik beze makinesi: Hamurun eşit parçalara (genelde 60 gramlık) ayrılmasını sağlayan makinedir. El değmeden hamurun porsiyonlamasını sağlamaktadır.
- Burgulama ve fitil makinesi: Hamurun çubuk şeklinde fitillere dönüştürülmesini ve fitillerin otomatik olarak yassılanıp eşit uzunlukta hazırlanmasını sağlayan makinedir.
- Pekmezleme ve süzme birimleri: Simitlerin pekmezli suya daldırılması ve ardından fazla pekmezden süzülmesi işlemleri otomatik sistemlerle yapılmaktadır.
- Susamlama tezgahı: Pekmezden çıkan simitlerin üzerine susam dökülerek kaplanmasını sağlayan ünedir.
- Hava üflemeli konveksiyonel fırın: Modern üretimde kullanılan, sıcak havanın eşit dağılmasını sağlayan ve ürünlerin pişmesini homojen hale getiren fırındır. Döner platformlu tipleri de vardır.
- Şoklama odası: Dondurulmuş simit üretiminde, susamlanmış ve hazırlanmış simitlerin -27/-35 °C’de hızlı şekilde dondurulduğu odadır.

2.8. Coğrafi İşaretli Simitler

Küreselleşmenin getirdiği problemlerin en başında yer alan “gıdanın tek tipleşmesi” bölgenin kendine has kültürel öğelerinin orijinal hallerine bağlı kalarak sürdürülebilirliklerine zarar vermektedir (Keskin, 2019). Bu bağlamda karşımıza çıkan coğrafi işaret kavramı; ürünün kalitesini koruyabilmek, geleneksel ürünleri gelecek nesillere aktarabilmek ve bölgesel kalkınmayı sağlayabilmek için önem arz etmektedir (Ceylan ve Samırkaş Komşu, 2020).

Coğrafi işaretli ürünler tüketici koruma kanunları, marka kanunları, haksız rekabet kanunları veya coğrafi işaret kanunları içerisinde yer alan yasalar ile korunmaktadır. Bu yasaların amacı coğrafi işaretli gıda ürünlerinin orijinalinden farklı olarak yasal olmayan kişiler tarafından üretilmesini engellemektir. Çünkü ürünün kendine has bir şekilde üretilmemesi tüketicileri ürün hakkında yanıltabilmektedir. İnsanların, bölgenin ve ülkenin ekonomisine zarar verebilecek durumlardan sakınmak amacıyla da coğrafi işaretli ürünler devlet koruması altındadır (Gökovalı, 2007). Bu koruma mekanizmalarının etkin işleyebilmesi için coğrafi işaretlerin türlerinin doğru tanımlanması büyük önem taşımaktadır.

Bu noktada mahreç ve menşe işaretleri, coğrafi işaretli ürünlerin sınıflandırılmasında temel kavramlar olarak öne çıkmaktadır.

Mahreç işareti, belirli bir coğrafi sınırlar içindeki bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan; ünü, ayırt edici niteliği ya da başka özellikleri ile bu coğrafi alanla özdeşleşmiş ürünleri ifade eder. Bu işaret, ürünün üretimi, işlenmesi veya diğer işlemlerinden en az birinin söz konusu coğrafi alan içinde yapılmasını zorunlu kılar. Ancak ürünün belirli özellikleri o yöreye ait olsa da, mahreç işareti taşıyan ürünler ilgili coğrafi bölgenin dışında da üretilebilmektedir. Menşe adı ise, yine belirli bir coğrafi bölge, yöre veya bazı durumlarda bir ülkeden kaynaklanan; tüm ya da esas niteliklerini bu bölgeye özgü doğal ve beşerî unsurlardan alan ürünleri tanımlar. Menşe adı taşıyan ürünlerin üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemleri tamamen bu coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleştirilmek zorundadır. Bu nedenle menşe adları yalnızca ait oldukları coğrafi bölgede üretilebilir (Coşkun, 2001; Tarsus Ticaret Borsası, t.y.). Mahreç ve menşe işaretlerinin taşıdığı bu farklılıklar, coğrafi işaretlerin belirlenmesi ve tescil süreçlerinde çeşitli tartışma ve anlaşmazlıklara zemin hazırlayabilmektedir. Bu nedenle, coğrafi işaretlerin tanımlanması kadar uygulamadaki düzenlemeleri de büyük önem taşımaktadır.

Coğrafi işaret belirleme sürecinde sık sık toplumsal, şehirselle ve bazen de ülkeler arası problemler yaşanabilmektedir. Bu problemin önüne geçebilmek için gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler coğrafi işaret ile ilgili yasal düzenlemelere son derece önem vermektedir. Özellikle kültürel bağları çok fazla kültürleşmeye uğramış ülkelerde bu probleme sıklıkla rastlanılmaktadır. Ülkemiz için bu konuyla alakalı “Afyon-Kayseri Pastırması veya Sucuğu” ve “Türk-Yunan Şerbetli Tatlı Ürünleri” gibi birçok örnek verilebilmektedir (Yenal, 2010). Coğrafi işaretli ürünler yalnızca gıda ürünleri ile sınırlı değildir. İnsan eliyle yapılan her türlü maden ürünleri, tarım ürünleri, doğal ürünler, sanayi ürünleri ve el sanatları coğrafi işaretli ürün kategorisine girebilmektedir (Oraman, 2015).

Coğrafi işaretlerle birlikte kimliği kazanılan gastronomiye özgü ürünler yöresel olarak sürdürülebilirliğinin sağlanması ve bu ürünleri gelecekte kuşaktan kuşağa ulaştırılması hedeflenmektedir (Çalışkan, 2013). Coğrafi işaretli yiyeceklerini kullanan tüketici kitlesi tarafından ürünü değerli kılması, ürüne olan güven ile ayırt edici özellikleri var olan kalitesinin artmasına neden olmaktadır. Coğrafi işaretli yiyeceklerin gelişme aşamasında ve

tarımsal faaliyetleri ile ekonomik geçimini sağlayan ülkeler için önemli bir değere sahiptir (Duman, 2018).

Bu ülkelerde coğrafi işaretli, diğer ülkeler ile kıyaslanma yapıldığında farklı bir ekonomik değerinin oluştuğu görülmektedir. Gelişme olarak tamamlanmış ülkelerde teknolojik olarak ve endüstrileşme konusunda gelişimi yüksek olup tarımsal faaliyetleri ikinci planda yer alırken, gelişme aşamasındaki ülkelerde ise tarımsal faaliyetler en temel geçim kaynağı olarak gelmektedir. Buna benzer ülkelerde ürünlerin coğrafi işaretli olarak tescil alması ve üretilen ürünlerin teşvik edilmesi için çalışmalar yapılmaktadır (Escudero, 2001)

Yöresel ürünlerin coğrafi işaretli yiyeceklere direk veya dolaylı olarak olumlu etkileri bulunmaktadır. Temel olarak coğrafi işaretli yiyeceklerin orijinal yapılarını ve üretim metotlarını muhafaza altına almayı hedeflenmektedir (Temiz, 2019: 30). Bu tür ürünlerin kalitelerinin artırılması, ürünlerin sürdürülebilmesi için yapılan çalışmalarının devamlılığını sağlamak, yörede üretilen ürünlerden gelir sağlanması vb. konular pozitif olarak etki eder. Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanınmasının artması, ürünlerin benzerlerinden ayrılabilirliği olması, ürünlerin elde ettiği kaliteleri ve ürünlerin üreticilerini de garantiye almasıyla oluşturulan kanunlar çerçevesinde bu değerlerin korunması sağlanır (Çalışkan ve Koç, 2012).

Coğrafi işaretli ürünler, 1995'te çıkarılan Fikri, Sınai ve Mülkiyet Hakları (FSMH) kanun çerçevesinde korunmaya alınarak tescil olmuş ürünlerin benzerlerini ve aynı adla satış yapması amacı engellemektedir. Başka bir ifade ile değişik ad kullanılarak ürettikleri ürünlerin satışı ve üretim aşamalarının önüne geçilememektedir (Duman, 2018).

Coğrafi işaretli ürünlerin korunması ve tescillenmesi, sadece üretim yöntemlerinin ve kalitenin sürdürülebilirliğini sağlamakla kalmaz; aynı zamanda bu ürünlerin kültürel ve ekonomik değerlerini de pekiştirir. Türkiye'de bu kapsamda tescil edilen ürünlerden biri de farklı bölgelerde kendine özgü niteliklerle üretilen simittir.

Türk Patent Enstitüsü (TPE) verilerine göre coğrafi işaretli simitler bu bölümde yer almaktadır (Türk Patent, 2025).

Samsun Simidi (2013): Samsun simidi, olabildiğince az maya ile hazırlanmakta ve kısa bir fermantasyon sürecinden geçirilmektedir. Hamuru yarı sert yapıdadır ve genellikle üzüm, dut, elma veya armut pekmezi ile karıştırılarak hazırlanır. Üretiminde bol miktarda susam kullanılmakta; 100 kg undan üretilen simit için yaklaşık 20 kg susam eklenmektedir. Susamlanan simitler, alt tabanı toz ve cam kırıkları ile kaplı, 4x4 cm boyutlarında ateş tuğlasıyla döşenmiş kara fırında pişirilmektedir. Fırın, pelit veya meşe odunuyla 20 dakika süreyle 270°C'ye kadar ısıtılarak hazırlanır; ardından tek bir dal odun atılarak bu sıcaklık korunur. Susamlanmış simitler, 3 metre uzunluğunda, 2 cm kalınlığında ve 20 cm genişliğindeki gürgen ağacından yapılmış kürekle fırına dizilir. Simitler yaklaşık 6 dakikalık bir pişirme süresi sonunda servise hazır hale gelir (Türk Patent, 2025). Samsun simidi Şekil 2.1'de gösterilmiştir.



Şekil 2.1. Samsun simidi (Türk Patent, 2025)

Ankara Simit (2017): Ankara simidi, diğer yörelerde üretilen simitlere kıyasla daha ince, daha küçük, yoğun pekmezli ve koyu renkli yapısıyla öne çıkar. Genellikle sıcak tüketilmektedir. Simidin koyu rengi, yanıklık değil; pekmezleme işleminin ustalıkla uygulanarak pekmezin hamura yapışmasından kaynaklanan doğal esmerliktir. Ankara simidinin ünü; üzüm pekmezinin hazırlanmasından susamın kavrulmasına, hamurun yoğrulmasından pekmezlenip kavrulmuş susama batırılarak pişirilmesine kadar her aşamada gösterilen ustalığa dayanmaktadır. Ankara'da pekmezleme işlemi "ılık" yapılır. Üzüm pekmezi suyla karıştırılarak Bx değeri 50-60 aralığına ayarlanır, 45-50°C'ye kadar ısıtılır ve ılık halde simit bu karışıma daldırılır. Böylece simidin tüm yüzeyi pekmezle kaplanır ve

karakteristik kahverengi renk elde edilir. Ankara simidi üretiminde kullanılan un, maya, su, tuz, üzüm pekmezi ve susam ile tüm üretim aşamaları, Türk Gıda Kodeksi ve TS 10626 sayılı Simit Standardı'na uygun şekilde gerçekleştirilir. Ankara simidinin rutubet oranı en fazla %26 (m/m), tuz oranı ise en fazla %1,5'tir (Türk Patent, 2025). Ankara simidi Şekil 2.2'de gösterilmiştir.



Şekil 2.2. Ankara simidi (Türk Patent, 2025)

Manisa Taban Simidi (2018): Manisa Taban Simidi; un, su, nohut mayası, pekmez ve susamla hazırlanan bir unlu mamuldür. İçerdiği nohut mayası sayesinde tatlımsı bir tada ve beyaz iç renge sahiptir. Şeklinin yassı olması nedeniyle “taban simidi” adını almıştır. Ürüne, nohut mayasının yapımında kullanılan tuz dışında ek tuz ilave edilmez. Manisa’da yetiştirilen küçük daneli nohutlardan elde edilen nohut mayası, simidin tatlımsı lezzetini ve geç bayatlamasını sağlar. Manisa’nın yarı nemli, kışları serin ve yazları sıcak iklimi, hamurun soğumasını geciktirerek mayalanma kalitesini artırır; bu da simidin parlak rengini ve kabarmasını destekler. Pekmezde, Manisa’da yetiştirilen Sultaniye üzümleri kullanılır. Bu üzümlerden elde edilen pekmez, suyla karıştırıldığında parlak bir renk verir. Manisa Taban Simidi üretiminde ustalık, nesilden nesile ustadan çırağa aktarılmaktadır. Ürünün coğrafi kimliğini korumak için, üretimde kullanılan nohudun ve pekmez için kullanılan Sultaniye üzümünün mutlaka Manisa’da yetiştirilmiş olması gerekmektedir (Türk Patent, 2025). Manisa simidi Şekil 2.3’de gösterilmiştir.



Şekil 2.3. Manisa Taban simidi (Türk Patent, 2025)

Kastamonu Simidi (2019): Kastamonu Simidi; buğday unu, su, tuz ve yaş ekmek mayasıyla hazırlanan hamurun 20-25 dakika dinlendirilmesi, fitil haline getirilip bağlanması, ardından kaynar elma veya üzüm pekmezli su dolu kazanda bekletilmesi ve fırında pişirilmesiyle elde edilen yöresel bir üründür. Susam içermemesi nedeniyle “kazan simidi”, “sade simit”, “susamsız simit” ve “kel simit” adlarıyla da anılmaktadır. Kastamonu Simidi, bölgenin folklorik değerleri arasında yer almakta ve nesiller boyu kültürel aktarım yoluyla günümüze taşınmaktadır. Ürünün temel özelliklerini belirleyen fitil bağlama yöntemi, susamsız oluşu ve gevrek dokusu ustalık gerektirir. Bu nedenle üretimin tüm aşamalarının Kastamonu’da gerçekleşmesi zorunludur (Türk Patent, 2025). Kastamonu simidi Şekil 2.4’de gösterilmiştir.



Şekil 2.4. Kastamonu simidi (Türk Patent, 2025)

Rize Simidi (2019): Rize Simidi; un, maya, tuz, su ve yörede yetişen kokulu siyah üzümünden elde edilen pekmeze hazırlanan, haşlanıp ardından fırınlanan geleneksel bir simit çeşididir. Tarihçesi 1930'lu yılların öncesine uzanmaktadır. 5 Ağustos 1939 tarihli Rize Yerel Gazetesi'nde, belediye meclisinin Rize Simidi'nin ağırlığı ve fiyatına ilişkin kararları yayımlanmıştır. 63-91 yaş aralığındaki Rize halkıyla yapılan görüşmeler, simidin daha eski bir geçmişe sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Rize Simidi'ni diğer simitlerden ayıran başlıca özellikler; susamsız olması, pişirilmeden önce kokulu üzüm pekmezine batırılması, pekmezin ürünün her tarafının eşit pişmesini sağlaması, fırınlanmadan önce kısa süre haşlanması ve 'pasa' adı verilen çam veya kestane ağacından yapılan tahtalarda dinlendirilmesidir. Simidin üretimi, Rize sınırları içinde, ustalık gerektiren geleneksel yöntemlerle ve mutlaka yörede yetişen kokulu üzümünden elde edilen pekmeze gerçekleştirilmelidir (Türk Patent, 2025). Rize simidi Şekil 2.5'de gösterilmiştir.



Şekil 2.5. Rize simidi (Türk Patent, 2025)

İzmit Simidi (2019): İzmit Simidi; burgulu, halka formunda, üzeri susam kaplı, rengi sarıdan kahverengiye dönük, dışı çıtır, içi ise yumuşak ve kuru his bırakmayan yapısıyla karakterize edilen bir simit çeşididir. Üretim yöntemi ve burgulu dış görünümüyle farklılaşan İzmit Simidi, yöreyle özdeşleşmiş ve ün kazanmış bir üründür (Türk Patent, 2025). İzmit simidi Şekil 2.6'da gösterilmiştir.



Şekil 2.6. İzmit simidi (Türk Patent, 2025)

İzmir Gevreği (2021): İzmir Gevreği; halka formuna getirilen hamurun sıcak pekmezleme yöntemiyle kaynar üzüm pekmezi çözeltilisine daldırılması, susamla kaplanması ve ardından fırınlanarak ikinci kez pişirilmesiyle elde edilen bir simit çeşididir. Sıcak pekmezleme işlemi sayesinde çtır, yani gevrek bir yapıya sahip olur. Son ürün ağırlığı 95-105 gram arasında değişmektedir. İzmir Gevreği'nin geçmişi eskiye dayanmakta; özellikle sıcak pekmezleme ve gevrek dokunun kazandırılması süreçlerinde ustalık gerektirmektedir. Bu nedenle İzmir Gevreği, coğrafi sınıriyla ün bağı taşıyan bir üründür (Türk Patent, 2025). İzmir simidi Şekil 2.7'de gösterilmiştir.



Şekil 2.7. İzmir gevreği (Türk Patent, 2025)

Antakya Simidi (2024): Antakya Simidi; ekmeklik buğday unu, yaş maya, su ve karbonat karışımıyla hazırlanan hamurun şekillendirilip odun ateşiyle ısıtılan taş fırında pişirilmesiyle elde edilen bir simit çeşididir. İsteğe bağı olarak tuz ve kimyon karışımıyla tüketilmektedir. Orta yumuşaklıkta olan Antakya Simidi, pişirilmeden önce yaklaşık 130 gram, pişirildikten sonra ise 110 ± 5 gram ağırlığındadır. İnce tekerlek şeklinde olup çapı 20 ± 2 cm, kalınlığı ise 1,5-2 cm'dir. Üzerine dökülen susam, simide daha iyi yapışması için bir gece önceden suda bekletilmektedir (Türk Patent, 2025). Antakya simidi Şekil 2.8'de gösterilmiştir.



Şekil 2.8. Antakya simidi (Türk Patent, 2025)

Nevşehir Simidi (2020): Nevşehir Simidi, yöre adıyla özdeşleşmiş bir fırıncılık ürünüdür. Üretim yöntemi ve dış görünümüyle farklılaşarak bölgeyle ün kazanmıştır. Türkiye'nin diğer illerinde üretilen simitlerden farklı olarak, dikdörtgene yakın yuvarlak kenarlı bir formda üretilir. Hamurun mayalanmasında, Nevşehirli ustalar tarafından hazırlanan doğal günlük nohut mayası kullanılır; şeker ve tuz eklenmez. Nevşehir Simidi, yedi ila on gün boyunca bayatlamadan tazeliğini koruma özelliğine sahiptir (Türk Patent, 2025). Nevşehir simidi Şekil 2.9'da gösterilmiştir.



Şekil 2.9. Nevşehir simidi (Türk Patent, 2025)

Eskişehir Simidi (2022): Eskişehir Simidi; buğday unu, maya, tuz, su ve suyla seyreltilmiş incir pekmeziyle hazırlanan, sıcak pekmezleme yöntemiyle üretilen bir simit çeşididir. Burgu şeklinde ve üzeri susam kaplıdır. Meşe odunuyla ısıtılan taş fırınlarda pişirilir. Dışı çıtır, içi ise pişkindir. Pişmiş haldeki ağırlığı 100-110 gram, üzerindeki susam miktarı 12-15 gramdır. Eskişehir Simidi'nin kökeni eskiye dayanmakta; Eskişehir'in mutfak ve hamam kültüründe önemli bir yere sahip bulunmaktadır. Üretiminde incir pekmezi kullanılması, coğrafi sınıra özgü bir özellik olup bu nedenle coğrafi sınır ile ün bağı taşımaktadır (Türk Patent, 2025). Eskişehir simidi Şekil 2.10'da gösterilmiştir.



Şekil 2.10. Eskişehir simidi (Türk Patent, 2025)

Muğla Simidi (2024): Muğla Simidi; Muğla ilinde üretilen, halka biçiminde, üzeri susam kaplı, altın sarı renkli, dışı çatlak ve gevrek dokulu bir unlu mamuldür. Meşe odunuyla ısıtılan taş fırında pişirilir. Üzerine, suyla 1/5 oranında seyreltilmiş siyah üzüm pekmezi sürülerek pişirme işlemi gerçekleştirilir. Üretimde iri taneli, açık sarı renkli susam tercih edilir. Muğla Simidinde, hamurun kaynama noktasına yakın, ortalama 80-90 °C sıcaklıktaki pekmezli suya batırıldığı sıcak pekmezleme yöntemi uygulanır. Ayrıca susamların önceden pekmeze batırılması, simidin çıtırliğini ve rengini olumlu yönde etkiler (Türk Patent, 2025). Muğla simidi Şekil 2.11'de gösterilmiştir.



Şekil 2.11. Muğla simidi (Türk Patent, 2025)

Nevşehir Tahinli Simidi (2024): Nevşehir Tahinli Simidi; nohutla üretilen mayanın, iki aşamalı olarak un, su, şeker ve tahinle yoğrulmasıyla hazırlanan bir simit çeşididir. Dairesel formda, 15 cm çapında ve 200 gram ağırlığında, orta kahverengi renkte bir üründür. Üretimde, nohut mayası önce un, şeker, su ve tahinle yoğrularak yeniden maya elde edilir; ardından bu mayaya un ve su eklenerek hamur hazırlanır. Dinlendirilen hamur kesilir ve mermer üzerinde elde yuvarlanarak şekillendirilir. Simitlerin fazla kabarmasını önlemek amacıyla her simide ovalimsi halka şekli verilir (Türk Patent, 2025). Nevşehir tahinli simidi Şekil 2.12’de gösterilmiştir.



Şekil 2.12. Nevşehir tahinli simidi (Türk Patent, 2025)

Bartın Ramazan Simidi (2025): Bartın Ramazan Simidi; buğday unu, su ve dut pekmeziyle hazırlanan hamurun şekillendirilip odun ateşiyle ısıtılan taş fırında pişirilmesiyle üretilen bir simit çeşididir. Susamsız, ince ve sert yapılıdır. Hamura eklenen dut pekmezi, ürüne tat ve parlaklık kazandırır. Bartın Ramazan Simidi'nin coğrafi sınır içinde köklü bir geçmişi bulunmakta; bölgenin mutfak kültürü ve ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Bu özellikleri nedeniyle coğrafi sınır ile ün bağı taşımaktadır (Türk Patent, 2025). Bartın simidi Şekil 2.13'de gösterilmiştir.



Şekil 2.13. Bartın ramazan simidi (Türk Patent, 2025)

Türkiye'de en çok üretilen simit olan İstanbul simidinin ise coğrafi işareti bulunmamaktadır. En bilinen bölgesel simitler Ankara simidi, İzmir simidi (Gevrek),

İstanbul simidi, Manisa simidi, Kastamonu simidi, Rize simidi, Samsun simidi, Devrek simidi, Antakya simidi ve Osmaniye simididir (Başlar vd., 2023).

2.9. Araştırma Alanı Hakkında Bilgi

Araştırma alanı kapsamında, Doğu Anadolu bölgesi, araştırmacının bu alana yakınlığı dolayısıyla ulaşılabilirlik düzeyi daha kolay olduğu için tercih edilmiştir.

Doğu Anadolu Bölgesi, Türkiye'nin yüzölçümü bakımından en geniş ve nüfus yoğunluğu açısından en seyrek bölgesidir. Sert karasal iklimi ve yüksek rakımlı dağlık arazileri vardır. Tarım faaliyetleri genellikle hayvancılık şeklindedir (İçişleri Bakanlığı, t.y.). Geleneksel yemek kültüründe; kuru baklagiller, bulgur, süt ürünleri ve et ağırlıklı beslenme biçimi dikkat çekmektedir.

Doğu Anadolu Bölgesi; Ağrı, Ardahan, Bingöl, Bitlis, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Hakkâri, Iğdır, Kars, Malatya, Muş, Tunceli ve Van illerini kapsamaktadır. Her bir ilin kendine özgü coğrafi, kültürel ve gastronomik özellikleri bulunmaktadır (Kuzgun, 2008). Örneğin Kars kaşarı, Van kahvaltısı, Erzurum cağ kebabı, Malatya kayısı ve Elazığ orcik gibi ürünler hem yerel mutfağın zenginliğini hem de coğrafi işaret potansiyelini yansıtan örneklerdir (Kabacık, 2020).

Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan tandır, özellikle Erzurum evlerinde mimari açıdan belirleyici bir unsur olarak öne çıkar. Erzurum'daki geleneksel evlerde yer alan tandır evi, hem yemek pişirme hem de dinlenme amaçlı kullanılan ve günlük yaşamın merkezi olan bir mekândır. Bölgenin iklimi, ekonomik yapısı ve kültürel gelenekleri, tandır kültürünün sürdürülmesinde etkili olmuştur. Ayrıca bölgede kahvaltılık kültürü diğer öğünlere kıyasla daha ön plandadır. Van ve Erzincan gibi illerde peynir, yumurta, süt ürünleri ve yerel otlarla zengin kahvaltılık sofraları kurulur. Öğle yemeklerinde çorba, tahıl, kuru baklagil ve et yemekleri tercih edilirken, akşam yemeklerinde genellikle öğle yemeğinden kalanlar tüketilir. Elazığ'da ise üç ana öğüne ek olarak kuşluk ve yatsılık adı verilen ara öğünlerde pestil, ceviz, orcik ve meyve gibi yerel yiyecekler sofralarda yer alır (Kılıçhan ve Köşker, 2015; Öncel, 2016).

İlbay (2022) “Türkiye’nin Yöresel Ekmek Haritası” isimli çalışmasında Doğu Anadolu Bölgesindeki illerde tespit edilen ekmek özelliklerine göre coğrafi işaretle tescillenen ürün gruplarında da en çok açık ekmek grubundan ürünün tescil aldığını belirtmiştir. Açık ekmek isimlerinden de görüleceği üzere ekmekler çoğunlukla tandırda piştiğini belirtmiştir. Bölgede tandır kullanımının yaygın olmasının etkisi görüldüğünü aktarmıştır. Ancak simit yapıldığına dair yazılı verilerde bir bilgiye ulaşamamıştır.

3.YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın yöntemi, sınırlılıkları, evren/örneklem Veri Analizi ve Değerlendirilmesi konularına yer verilmiştir. Yapılan çalışmada öncelikle Doğu Anadolu bölgesinde simit hakkında bilgiler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir.

3.1. Araştırmanın Yöntemi

Nitel araştırmalarda genellikle görüşme, gözlem, doküman analizi ve odak grup görüşmesi gibi veri toplama yöntemlerinden yararlanılmaktadır (Karataş, 2015). Kültür analizi deseni, belirli bir sosyal grubun kültürünü veya yaşam biçimini resmetmeyi amaçlamaktadır (Sığırı, 2021). Bu bağlamda bu araştırma kültür analiz deseninden yararlanılmıştır.

Görüşme, araştırma konusunun farklı boyutlarını derinlemesine ele almayı amaçlayan, açık uçlu sorularla birebir gerçekleştirilen ve katılımcının duygu, bilgi, beceri ve deneyimlerini ortaya koymasına olanak tanıyan bir veri toplama yöntemidir (Tekin, 2006). Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ise, belirli bir soru çerçevesine dayanmakla birlikte görüşme sürecinde esneklik sunar. Araştırmacı, önceden hazırladığı soru formunu temel alarak görüşmeyi yürütür; ancak ihtiyaç duyulduğunda ek sorular sorarak derinlemesine bilgi elde etmeye çalışır. Bu yöntem, hem sistematik veri toplamayı sağlar hem de katılımcının ifadelerine açıklık kazandırma açısından avantaj sunar (Türnüklü, 2000). Ayrıca, çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir.

Bu araştırmada Doğu Anadolu Bölgesi'ne özgü simit üretim süreçlerine ilişkin derinlemesine veriler elde edilmiştir. Bunun yanı sıra, üretimle doğrudan ilişkili bilgilerin desteklenmesi amacıyla simit yapımına dair tarif ve uygulama örneklerine de yer verilmiştir.

3.2 Veri Toplama Araçları

Bu araştırmada nitel veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Görüşme formu, alanında uzman kişilerden alınan görüşler doğrultusunda içerik ve ifade yönünden değerlendirilmiştir. Uzman görüşleri ışığında gerekli düzenlemeler

yapılarak soruların son hâli belirlenmiştir. Veri toplama sürecinde bu nihai form kullanılmıştır. Uygulanan görüşme formuna Ek-3’de yer verilmiştir.

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler, Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Alan Araştırma Kurulu tarafından 20.01.2025 tarih ve E-62310886-605-420991 sayılı etik kurul onayı ile yürütülmüştür (Bkz. Ek-2).

3.3. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Doğu Anadolu bölgesinde simit üretimi yapan fırınlar oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise Doğu Anadolu bölgesinde simit üretimi yapan, görüşmeyi kabul eden 42 simit üreticisi oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında görüşmeyi kabul edenler ve etmeyenlere ilişkin bilgiler aşağıdaki tablo 3.1’de yer almaktadır. Buna göre toplamda 106 kişi ile görüşme talebinde bulunulmuş ancak 42 kişi ile görüşme sağlanabilmiştir.

Tablo 3.1. Görüşmeyi kabul edenler ve etmeyenlere ilişkin bilgiler

Toplam görüşme yapılan nokta sayısı	106	% Dağılım
Tamamlan görüşme sayısı	42	40%
Görüşmeyi kabul etmeyenler	23	22%
Kayıt almayı kabul etmeyenler	8	8%
Kişisel bilgileri vermeyenler	5	5%
Telefonu kapatanlar	13	12%
Telefonu açmayanlar	15	14%

3.4. Veri Analizi ve Değerlendirilmesi

Nitel veri analizinde üç temel yaklaşım öne çıkmaktadır. Bunlardan ilki, elde edilen verilerin orijinalliğini mümkün olduğunca koruyarak ve gerektiğinde katılımcı ifadelerine doğrudan yer vererek betimsel bir şekilde sunulmasıdır. İkinci yöntem, yine betimsel bir sunum tercih edilmekle birlikte, verilerin belirlenen temalarla ilişkilendirilerek yapılandırılması esasına dayanır. Üçüncü yaklaşımda ise araştırmacı yalnızca betimleme ve tema analizi yapmakla kalmaz; aynı zamanda kendi yorumlarını da sürece dâhil ederek verileri çok katmanlı biçimde ele alır. Bu üç yöntemin bir arada ya da birbirini tamamlayacak biçimde kullanılabileceği de ifade edilmektedir. Betimsel analizde temel amaç, görüşme ve

gözlem yoluyla elde edilen verilerin sistematik biçimde düzenlenerek, önceden belirlenmiş temalar çerçevesinde sınıflandırılması, özetlenmesi ve yorumlanmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Betimsel analiz, bir olgunun kim tarafından, ne şekilde, nerede, ne zaman ve hangi düzeyde gerçekleştiğini ortaya koymaya çalışırken, aynı zamanda bu durumun nedenlerini de irdelemeye yönelir (Loeb ve diğerleri, 2017:1). Bu yöntemde elde edilen veriler, önceden belirlenen temalar doğrultusunda özetlenip yorumlanarak sunulur (Özdemir, 2010:336). Öte yandan içerik analizi; yazılı, sözlü ya da görsel iletileri belirli kalıplar ve temalar çerçevesinde incelemeye dayanan bir yöntemdir (Leedy ve Ormrod, 2010).

Bu çalışma kapsamında elde edilen nitel veriler içerik analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Görüşmelerde sorulan her açık uçlu soru bir tema olarak kabul edilmiş; elde edilen veriler ilgili temalar etrafında düzenlenerek raporlanmıştır. Bu doğrultuda, katılımcıların demografik özellikleri (cinsiyetleri, eğitim düzeyleri, yaş grupları, doğum yerleri, memleketleri ve mevcut yaşadıkları illerde geçirdikleri süreler) analiz edilerek sınıflandırılmıştır. Ayrıca katılımcılara, buldukları illerin geleneksel yemek kültürü ile simit üretimi hakkındaki bilgi ve görüşleri sorulmuş; bu bağlamda elde edilen yanıtlar içerik analiz ilkelerine uygun olarak değerlendirilmiştir. Bununla birlikte, katılımcıların simit üretimine ilişkin deneyim ve bilgilerinden de yararlanılmıştır.

3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma belirli sınırlılıklar içermektedir. Araştırma kapsamında tüm görüşmeler telefon aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Bu tercih; araştırmacının maddi imkânlarının kısıtlı olması, saha bölgelerine ulaşımında yaşanan güçlükler, araştırma sahasına ilişkin sınırlı bilgiye sahip olunması ve çalışma hayatının getirdiği zaman kısıtı gibi etkenlerden kaynaklanmaktadır. Bu nedenlerle yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bölgedeki simit üretici sayısına resmi rakamlar aracılığı ile ulaşılammıştır. Bu bağlamda katılımcı bilgilerine ağırlıklı olarak her ilde yerel düzeyde bir tanıdık vasıtasıyla ve internet üzerinden yapılan ön araştırmalar yoluyla ulaşılmıştır. Görüşmeler ses kaydına alınmış, elde edilen kayıtlar titizlikle dinlenerek her bir katılımcıya ait veriler Excel ortamında tablolaştırılmıştır. Bu bağlamda araştırma, görüşme yapılan 42 kişi ile sınırlıdır.

Doğu Anadolu bölgesinde yürütülen çalışma sürecinde çeşitli zorluklarla karşılaşmıştır. Öncelikle, fırın ve simit üretimi yapan işletmeleri tespit etmek oldukça güç olmuştur. Ayrıca, bölgedeki şive ve lehçe farklılıkları iletişim sürecinde zaman zaman anlama ve aktarım sorunlarına yol açmıştır. Demografik verilere ilişkin sorular ise bazı katılımcılar tarafından hassas bulunmuş ve bu sorulara karşı temkinli yaklaşımlar sergilenmiştir. Görüşme öncesinde ya da görüşme esnasında iletişimi sonlandırarak telefonunu kapatan katılımcılar da olmuştur.

Bununla birlikte, görüşülen bazı ustalar uzun yıllardır bu mesleği icra ettikleri için özellikle tarif aşamasında bilgileri karşı tarafın da biliyor olduğunu varsayarak yüzeysel açıklamalarda bulunmuşlardır. Ayrıca, yöresel yemeklere ilişkin sorulara özellikle genç yaş grubundaki katılımcıların yeterli düzeyde yanıt verememesi, geleneksel bilgi aktarımında yaşanan kopukluğu da gözler önüne sermiştir.

3.6.Geçerlilik ve Güvenilirlik

Nitel araştırmalarda geçerlik, araştırmanın ortaya koyduğu olgunun gerçekten var olup olmadığını ve doğru şekilde anlaşılıp aktarılıp aktarılmadığını ifade ederken; güvenilirlik ise elde edilen bilgilerin doğru, tutarlı, tekrar edilebilir ve başka araştırmacılar tarafından benzer sonuçlarla yeniden üretilebilir olması anlamına gelmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008; Başkale, 2016).

Güvenirlik ise, görüşme kayıtlarının alınması, verilerin doğrudan alıntılarla desteklenmesi ve kodlama sürecinin açıkça tanımlanması yoluyla tesis edilmektedir. Katılımcı ifadelerinden hareketle oluşturulan kod ve temalar aracılığıyla içerik analizi gerçekleştirilmektedir. Verilerin analizinde, öznellikten kaçınılarak, yorumlamalarda olabildiğince tarafsız kalınması sağlanmaktadır (Daymon ve Holloway, 2010).

Bu bağlamda araştırmanın güvenilirliğini artırmak amacıyla, elde edilen veriler notlarla desteklenmiş, görüşme kayıtları doğrudan çözümlenerek yazıya dökülmüş, anonimleştirme işlemi gerçekleştirilmiş ve çalışma sonuçlarının isterlerse katılımcılarla paylaşılacağına dair etik bilgilendirme sağlanmıştır. Böylece çalışmanın hem iç hem dış geçerlik ölçütlerini karşılaması hedeflenmiştir.

Bu araştırmada geçerlik, görüşme yapılan katılımcıların deneyimlerinin doğrudan kendi ifadeleriyle aktarılması, sürecin her aşamasının ayrıntılı olarak tanımlanması ve verilerin şeffaf bir biçimde kodlanarak analiz edilmesiyle sağlanmıştır. Veriler toplanmadan önce katılımcılardan ses kaydı alınacağı belirtilmiş, bu kayıtların yalnızca analiz süreci için kullanılacağı ve kişisel bilgilerin gizli tutulacağı konusunda gerekli etik bilgilendirmeler yapılmıştır.

4. BULGULAR

Araştırma kapsamında bulgular iki aşamadan oluşmaktadır. İlk aşamada yarı yapılandırılmış görüşme sonucu katılımcıların demografik bilgilerine yer verilmiş ve görüşme sorularından elde edilen bulgular değerlendirilmiştir. İkinci aşamada yörede bulunan üreticiler ile yapılan görüşmeler neticesinde elde edilen verilerin içerik analizleri yer almaktadır.

4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Tablo 4.1. Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Bulunulan il	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Memleket	Bulunulan ilde yaşama süresi (yıl)
K1	Ardahan	Erkek	38	Lise	Ardahan	38
K2	Ardahan	Erkek	30	Lise	Ardahan	26
K3	Ardahan	Erkek	26	Ön Lisans	Ardahan	26
K4	Kars	Erkek	56	Ön Lisans	Kars	56
K5	Kars	Erkek	35	Lisans	Kars	25
K6	Kars	Erkek	41	Lise	Kars	35
K7	Kars	Erkek	23	Ön Lisans	Kars	23
K8	Iğdır	Erkek	45	Ortaokul	Iğdır	45
K9	Iğdır	Erkek	27	Lise	Iğdır	7
K10	Iğdır	Erkek	46	Lise	Iğdır	20
K11	Ağrı	Erkek	45	İlkokul	Ağrı	45
K12	Ağrı	Erkek	39	İlkokul	Ağrı	39
K13	Ağrı	Erkek	44	İlkokul	Ağrı	44
K14	Van	Erkek	48	İlkokul	Van	15
K15	Van	Erkek	43	İlkokul	Van	10
K16	Van	Erkek	45	Ortaokul	Van	5
K17	Hakkari	Erkek	47	İlkokul	Hakkari	47
K18	Muş	Erkek	35	Ortaokul	Muş	5
K19	Muş	Erkek	36	Ortaokul	Muş	36
K20	Muş	Erkek	31	Üniversite	Muş	26
K21	Bitlis	Erkek	43	Ortaokul	Muş	43
K22	Bitlis	Erkek	24	Ön Lisans	Bitlis	10
K23	Bitlis	Erkek	36	İlkokul	Bitlis	36
K24	Bitlis	Erkek	30	Lise	Bitlis	30
K25	Bingöl	Erkek	35	Ön Lisans	Bingöl	35
K26	Bingöl	Erkek	45	İlkokul	Bingöl	33
K27	Bingöl	Erkek	38	Lise	Bingöl	14
K28	Erzurum	Erkek	29	Ön Lisans	Erzurum	29
K29	Erzurum	Erkek	37	Üniversite	Erzurum	37
K30	Erzurum	Erkek	43		Erzurum	43

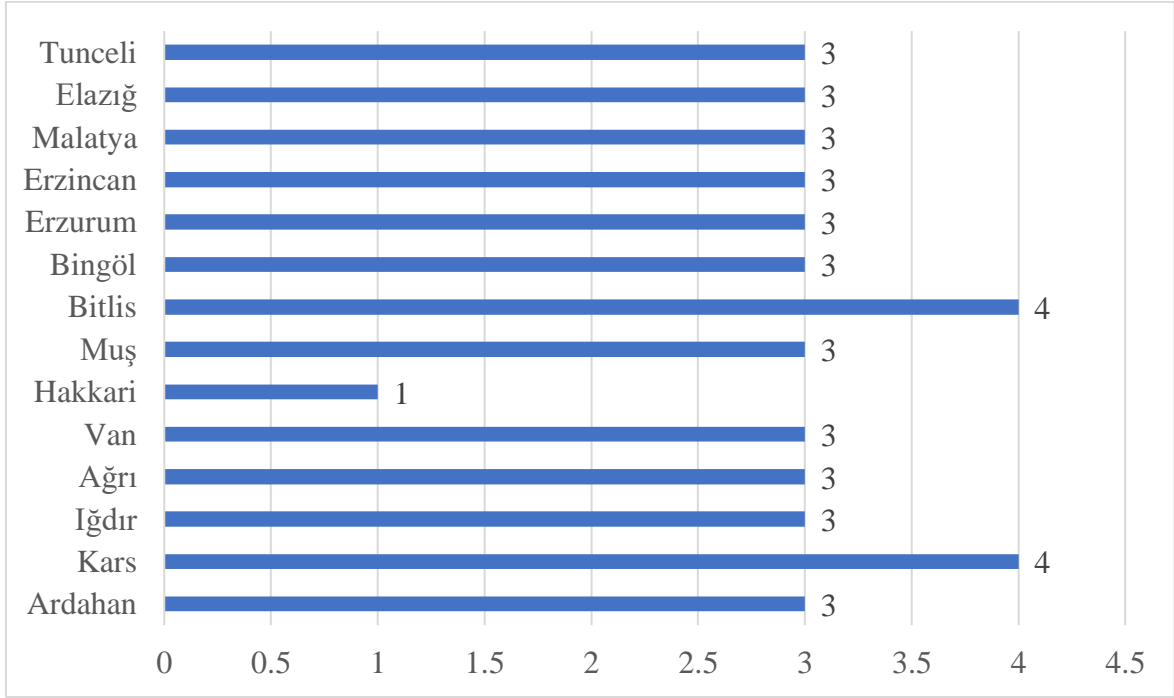
K31	Erzincan	Erkek	43	Ortaokul	Erzincan	43
K32	Erzincan	Erkek	25	Lise	Erzincan	25
K33	Erzincan	Erkek	43	Üniversite	Erzincan	43
K34	Malatya	Erkek	32	Lise	Malatya	22
K35	Malatya	Erkek	60	Lise	Malatya	60
K36	Malatya	Erkek	46	İlkokul	Malatya	45
K37	Elazığ	Erkek	38	Lise Terk	Elazığ	28
K38	Elazığ	Erkek	44	Ortaokul	Elazığ	44
K39	Elazığ	Erkek	45	Lise	Elazığ	24
K40	Tunceli	Erkek	40	Lise Terk	Tunceli	5
K41	Tunceli	Erkek	35	Lise	Tunceli	3
1K42	Tunceli	Kadın	52	İlköğretim	Tunceli	2

Araştırmaya toplam 42 katılımcı dâhil edilmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğunu erkekler oluşturmaktadır. Yalnızca bir katılımcı kadın olarak yer almıştır (K42). Katılımcıların yaş aralığı 23 ile 60 arasında değişmektedir. En genç katılımcı 23 yaşında (K7), en yaşlı katılımcı ise 60 yaşındadır (K35). Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında lise (n=12)-(%28) ve ilkokul (n=10)-(%24) mezunlarının çoğunluğu oluşturduğu, ardından ön lisans (n=6)-(%14), ortaokul (n=7)-(%17) ve üniversite mezunlarının (n=4)-(%10) geldiği görülmektedir. Ayrıca iki katılımcının lise eğitimini yarıda bıraktığı, bir katılımcının ise eğitim durumunun belirtilmediği (K30) tespit edilmiştir (%7).

Katılımcıların ikamet ettikleri iller incelendiğinde Ardahan (n=3), Kars (n=4), Iğdır (n=3), Ağrı (n=3), Van (n=3), Hakkari (n=1), Muş (n=3), Bitlis (n=4), Bingöl (n=3), Erzurum (n=3), Erzincan (n=3), Malatya (n=3), Elazığ (n=3) ve Tunceli (n=3) illerinden katılımcıların yer aldığı görülmektedir. Katılımcıların önemli bir kısmının memleketlerinin, buldukları illerle aynı olduğu; örneğin Ardahan, Kars ve Iğdır illerindeki tüm katılımcıların memleket bilgilerinin de aynı olduğu tespit edilmiştir.

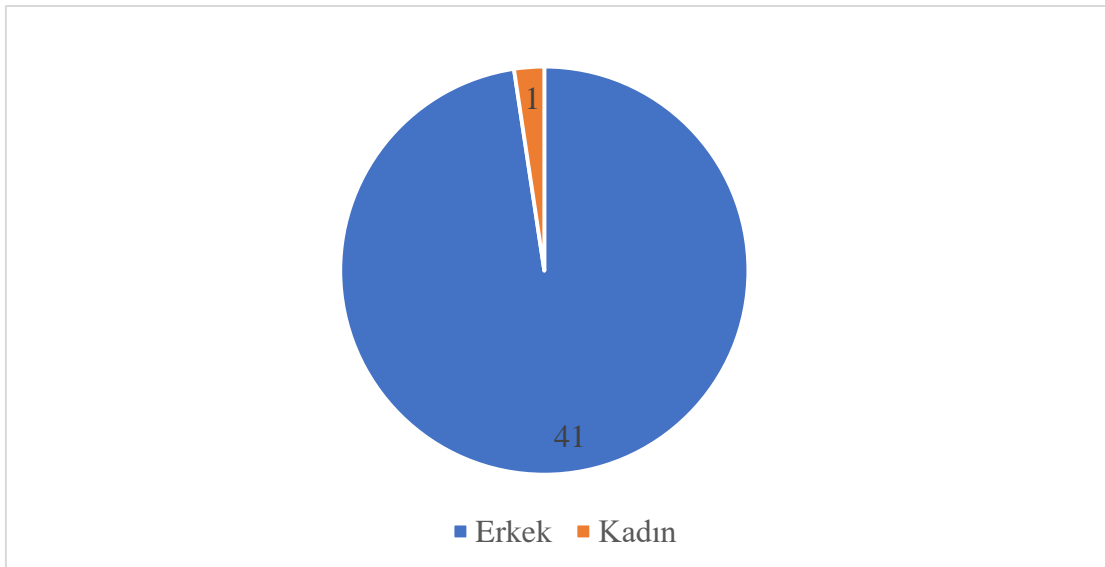
Katılımcıların buldukları ilde yaşama süreleri sorusu normalde yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer almaktadır. Fakat bu tablo ele alınması daha doğru olacağı için burada yer verilmiştir. Katılımcıların buldukları ilde yaşama süreleri ile yaşları arasında büyük oranda paralellik olduğu, birçok katılımcının doğduğu ve büyüdüğü yerde ikamet ettiği anlaşılmaktadır. Örneğin K1, K4, K8, K11, K17 gibi katılımcılar yaşları kadar yıl boyunca aynı ilde yaşamışlardır. Bununla birlikte, bazı katılımcıların mevcut illerine görece daha yakın tarihlerde taşındıkları görülmektedir. Örneğin K9'un yaşının 27, bulunduğu ilde

yaşama süresinin ise yalnızca 7 yıl olduğu tespit edilmiştir. Benzer şekilde Tunceli’de ikamet eden katılımcılardan K40, K41 ve K42’nin Tunceli’de yaşama süreleri sırasıyla 5, 3 ve 2 yıl olarak belirlenmiştir.



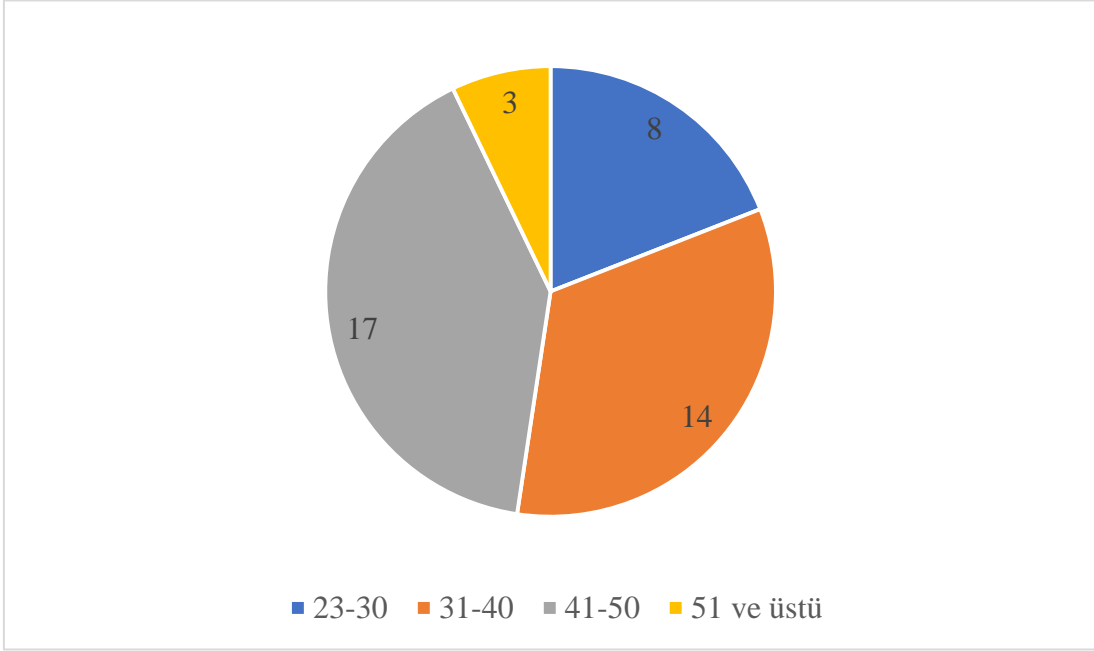
Şekil 4.1. Katılımcıların buldukları il dağılımları

Şekil 4.1’de katılımcıların buldukları illere göre dağılımları görülmektedir. Katılımcılar en fazla Bitlis ve Kars illerinden (n=4), en az ise Hakkari ilinden (n=1) çalışmaya katılmıştır.



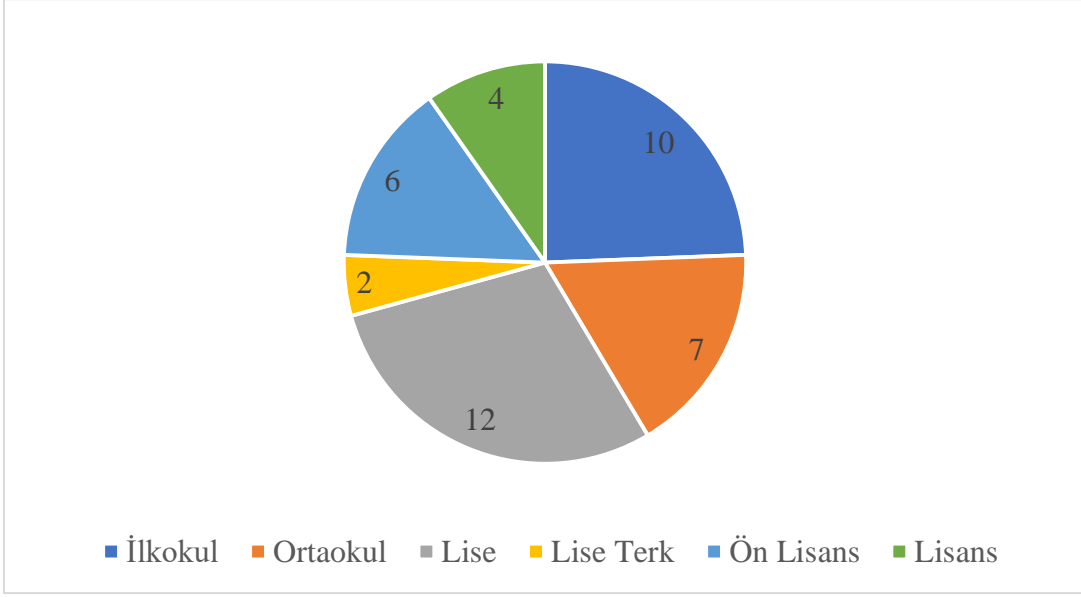
Şekil 4.2. Katılımcıların cinsiyet dağılımları

Şekil 4.2’de katılımcıların cinsiyet dağılımları gösterilmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğunu erkekler (n=41)-(%98) oluştururken, yalnızca bir kadın katılımcı (%2) yer almıştır.



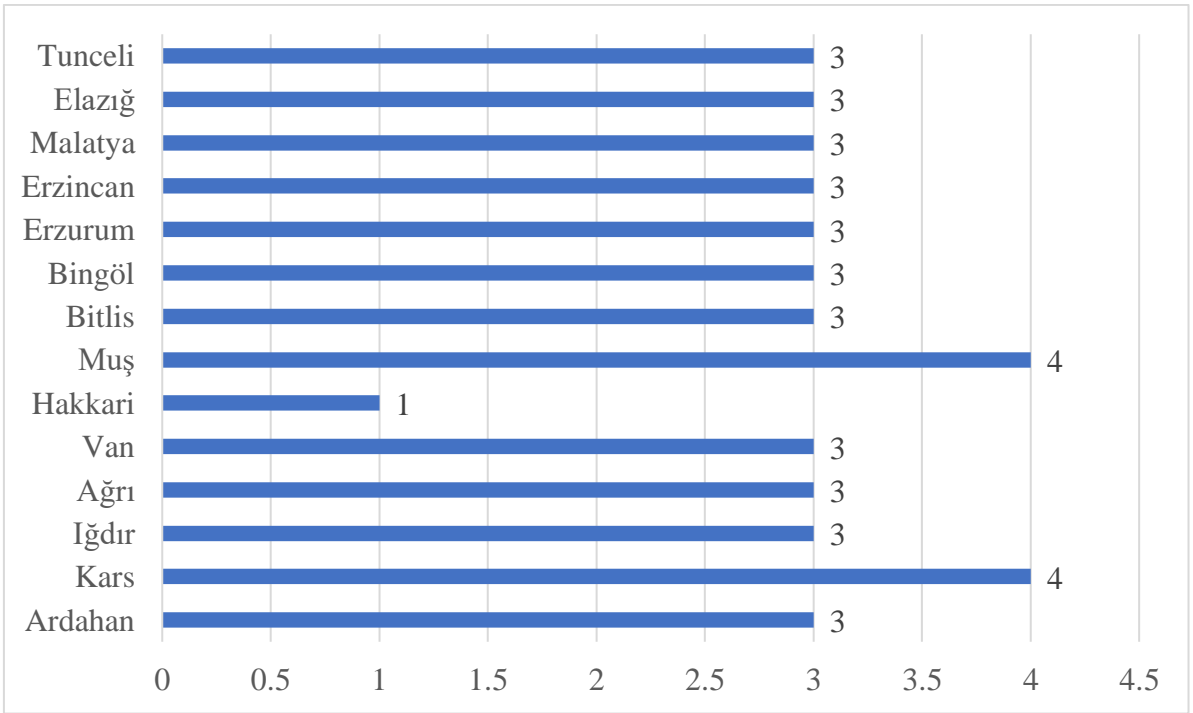
Şekil 4.3. Katılımcıların yaş dağılımları

Şekil 4.3’te katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımları sunulmaktadır. Katılımcıların çoğunluğu 41-50 yaş aralığında (n=17)-(%40) yer almakta olup, bunu- 31-40 yaş grubu (n=14)-(%33) , diğer taraftan 23-30 yaş aralığında (n=8)-(%19) kişi yer alırken; en az katılım ise 51 ve üstü yaş grubundadır (n=3)-(%7).



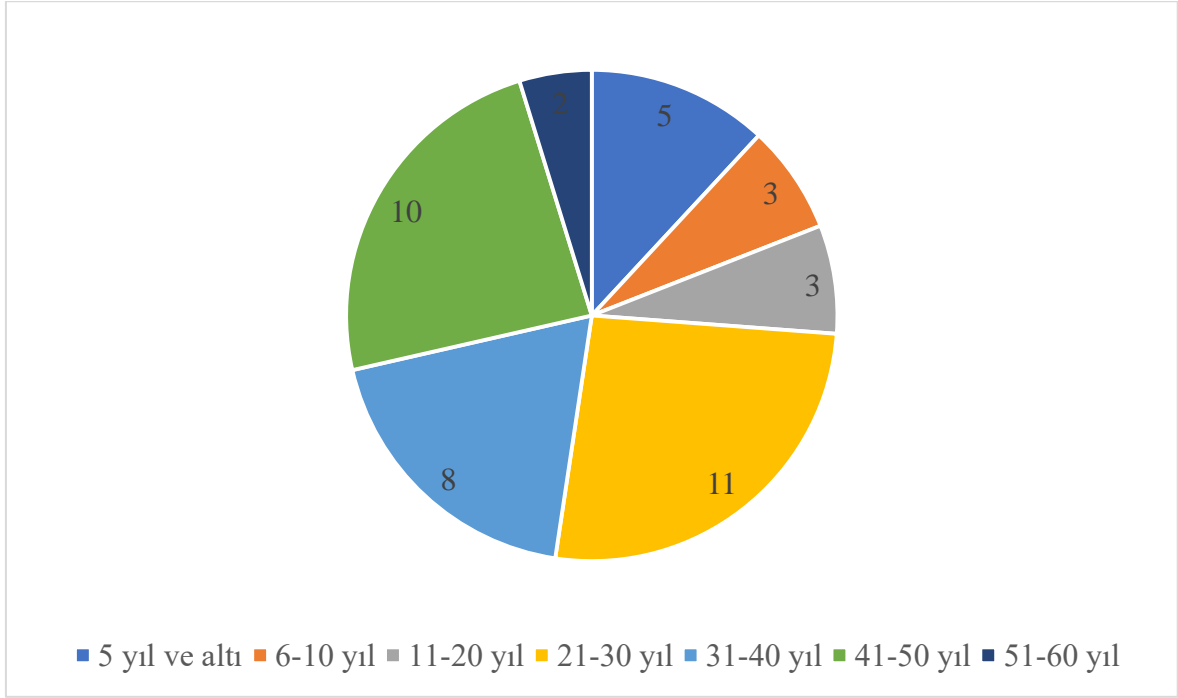
Şekil 4.4. Katılımcıların eğitim durumu dağılımları

Şekil 4.4'te katılımcıların eğitim durumlarına göre dağılımları gösterilmektedir. En fazla katılımcı lise mezunu (n=12)-(%29) olup; bunu ilkokul (n=10)-(%24), ortaokul (n=7)-(%17) , ön lisans (n=6)-(%15), lisans (n=4)-(%10) ve lise terk (n=2)-(%5) katılımcılar izlemektedir.



Şekil 4.5. Katılımcıların memleket dağılımları

Şekil 4.5'te katılımcıların memleketlerine göre dağılımları sunulmaktadır. Katılımcılar arasında en fazla Muş'lu ve Kars'lı (n=4) yer alırken, Hakkari'li olanların sayısı en düşüktür (n=1).



Şekil 4.6. Katılımcıların buldukları ilde yaşama süresi dağılımları (Yıl)

Şekil 4.6'da katılımcıların buldukları ilde yaşama sürelerine göre dağılımları gösterilmektedir. En fazla katılımcı 21-30 yıl (n=11)-(%26) ve 41-50 yıl (n=10)-(%24) arasında aynı ilde yaşamış olup; en az katılımcı ise 51-60 yıl (n=2)-(%5) aralığındadır.

4.2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Sorularının İçerik Analizleri

Araştırmanın amacı doğrultusunda yapılan görüşmeler neticesinde elde edilen sonuçlar bu bölümde yer almaktadır.

4.2.1. Katılımcıların yemek kültürü açısından buldukları yöre hakkındaki bilgilerine dair bulgular

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara yemek kültüründe simidin yerini ortaya koymak adına “*Yemek kültürü*

açısından bulunduğunuz yöre hakkındaki bilgileriniz nelerdir?” sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara ilişkin simit üreticilerinin görüşleri kendi ifadeleri ile aşağıdaki tabloda bulunmaktadır.

Tablo 4.2. Katılımcıların yemek kültürü açısından buldukları yöre hakkındaki bilgilerine dair bulguların analizi

Kodlar	Frekans	Katılımcılar
Cağ kebabı	5	K1, K2, K28, K29, K30
Kadayıf dolması	2	K1, K2
Ayran aşısı çorbası	3	K2, K4, K29
Kaz etli yemekler	5	K3, K4, K5, K6, K7
Helva tatlısı	1	K4
Erişte pilavı	1	K4
İçli köfte	5	K4, K20, K21, K22, K24
Bulgur pilavı	1	K6
Hangel	2	K6, K7
Taş köfte	1	K8
Ekşili Erişte	1	K8
Döner	2	K11, K12
Abdigor köftesi	3	K11, K12, K13
Kelledoşu	3	K14, K15, K16
Kürt Köftesi	1	K14
Van balığı	1	K14
Norduz kuzusu	2	K15, K16
Van Kahvaltısı	1	K15
Muş köftesi	1	K19
Gulik ekmeği	1	K19
Lahana dolması	1	K20
Büryan	4	K21, K22, K23, K24
Avşor çorbası	2	K21, K24
Etlı ekmeç	1	K22
Çortı toplaması	1	K23
Çiğer toplaması	2	K23, K24
Kıymalı pide	1	K24
Sorin	1	K27
Mastuva	1	K27
Burma kadayıf	1	K27
Kürt böreği	1	K27
Kadayıf dolması	3	K28, K29, K30
Yaprak döneri	1	K32
Kavurma	1	K32
Ekşili çorba	1	K33

Tava pilavı	1	K33
Tirit	1	K33
Harpus köftesi	1	K37
Palu yemesi	1	K37
Palu tavaşı	1	K37
Kazan gevreği	1	K37
Zerfet	2	K41, K42
Gulik çorbası	1	K41
Etlı yemekler	8	K10, K11, K18, K19, K20, K30, K31, K38
Yemek kültürü yok	4	K9, K17, K40, K41
Bilgim yok	2	K26, K36

Tabloda simit üreticilerinin görüşlerine göre yemek kültürü açısından buldukları yöre hakkındaki bilgileri ile ilgili verilerin içerik analizi yer almaktadır. Katılımcılar, buldukları yöreye özgü yemekler konusunda oldukça çeşitli bilgiler aktarmışlardır. En fazla belirtilen yemekler arasında etli yemekler (8 katılımcı) ve cağ kebabı (5 katılımcı) öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra kadayıf dolması, kaz etli yemekler ve içli köfte gibi yöresel tatların da sıkça ifade edildiği görülmektedir.

Katılımcıların bazıları ise yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olmadığını (4 katılımcı) veya hiçbir bilgisinin olmadığını (2 katılımcı) belirtmiştir.

Simit üreticilerinin yemek kültürü açısından buldukları yöre hakkındaki bilgileri ile ilgili görüşlerinden bazıları aşağıdaki gibidir.

“Yemek kültürü meşhur olan yemeği zaten duymuşsunuzdur. "Cağ kebabı" Kadayıf dolması, onun dışında özellikle Ramazan'da ailelerin tercih ettiği ayran aşı çorbası vardır. Genelde herkesin evinde pişer. Onun yanında kıymalı yumurta pişer özellikle Ramazan'da. Bir diğeri de kadayıf dolması”. (K2)

“Kars'ın yöresel yemekleri çok fazla, bizim yemek kültürümüz çok zengindir yöresel ağırlıklıdır. Erişte pilavı, soğuk ayran aşı, kaz çok meşhurdur. Helva tatlısı, erişte aşı, içli köftedir. Tarihi bir kültürü vardır.” (K4)

“Kars'ın yemek kültürü kendi yöremize ait. Kars kazımız var duymuşsunuzdur. Kars kazı bu bölgeye aittir. Lezzetli bir eti vardır yazın civciv halinde çıkar kışa kadar büyür. Kışın

kar yedikten sonra kesilir; kar yemeden kesilmemesinin nedeni de şudur; Kars kazı kar yedikten sonra etindeki yağı derisine bırakmasıdır. Yani etindeki yağı deriye bıraktıktan sonra biraz daha lezzetli oluyor.O şekilde bulgur pilavı var hangel var işte bu gibi yöresel yemeklerimiz var.” (K6)

“Yemek kültürü öncelikle bizim dönerimiz çok meşhur, Abdigor köftesi oda Apdigor köftesi oda Doğubeyazıt’a bağlıdır hocama söylüyim. Başka yemek bütün yemeklerimizde meşhurdur.Yani özellikle etli yemekler.” (K11)

“...Şu an revaçta olan bir kaç yemeğimiz var Norduz kuzumuz çok revaçta, Keledoş yemeğimiz çok revaçta. Ben 2019 yılında Uluslararası bir yarışmada Keledoş’la Dünya birinciliği almıştım. Coğrafi işaretli 40'a yakın ürünümüz var yine mutfakla ilgili. Ticaret odası ile çalışmalar yapıyoruz. Ben bir iki arkadaşımınla birlikte içeriğini yazıyorum oradanda Patentlerini alıyoruz. Kahvaltımız tescilli ki dünyada ürün olarak meşhur olan tek yer. Bir yerin kebabı baklavası meşhur olabilir ama bizim ürün olarak dünya da tek ve Guinness rekorlar kitabına girmiş bir kahvaltı biliyorsunuzdur. Kahvaltımız çok iyi yemeklerimiz çok iyi son 6-7 yıldır Van yemekleri ile ilgili yaklaşık 10 restoran açıldı. Van’da çokta güzel sofralar kuruluyor. Bizde sofraya diyoruz çünkü bizde yemeklere kalabalık gidildiği için biliyorsunuzdur o yüzden mutfagımız çok iyi. Bunu geliştirmesi içinde zaten ben dernek başkanlığı yapıyorum ve hergün de ne katabilirizin peşindeyiz yani.” (K15)

“Etçil bir yapıya sahip yemeklerin %80 etle bağlantılı. Muş’un kendine özgü bir yemeği var. Muş köftesi derler. Ondan sonra kavurması meşhur bu yöresel olan Gulik ekmeği meşhur.” (K19)

“Büryanımız meşhur büryan kebab, ondan sonra sabahları çorba yerine avşor var ondan sonra cevizimiz balımız, yemek olarak ondan sonra ciğer taplaması, köfte, içli köfte, kıymalı pide.” (K24)

“Yemek kültürü meşhur olan yemeği zaten duymuşunuzdur. "Cağ kebabı" Kadayıf dolması, onun dışında özellikle Ramazan’da ailelerin tercih ettiği ayran aşısı çorbası vardır. Genelde herkesin evinde pişer. Onun yanında kıymalı yumurta pişer özellikle Ramazan’da” (K29)

“Daha çok mesela doğu bilirsiniz etçildir. Ama yöresel olarak da mesela hani Cağ Kebabı falan biliyorsunuzdur. Erzurum, Tortum vs. ilçelerimizde yaygın olan onun dışında mesela kadayıf dolması meşhurdur. Yani zeytinyağlı yemekler falan sonradan girmiş kültürümüzdür.” (K30)

“Yani pek yemek kültürü diyemem yani. Bir Diyarbakır Urfa gibi değil yani. Buranın insanı genelde dışardan yiyor. Döner, ızgara bunlar gibi.” (K40)

“Yöresel ürünler olarak sadece Zerfet. Ekmek şeklinde hamur olarak yapıyor içi kabuk kendinden fırında pişirip onu yapıyoruz biz zerfet diyoruz. İçinde yoğurt, tereyağ, margarin, şeker, su ve tuz oluyor.” (K42)

4.2.2. Katılımcıların mesleğe nasıl ve ne zaman başladığına dair bulgular

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara “Mesleğe nasıl ve ne zaman başladınız? Aileden gelen bir meslek mi?” sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara ilişkin simit üreticilerinin görüşleri kendi ifadeleri ile aşağıdaki tabloda bulunmaktadır.

Tablo 4.3. Katılımcıların mesleğe nasıl ve ne zaman başladığına dair bulguların analizi

Alt tema	Kodlar	Frekans	Katılımcılar
Aileden gelen bir meslek olma durumu	Aileden gelen bir meslek	21	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K16, K20, K22, K23, K28, K29, K30, K32, K36
	Aileden gelen bir meslek değil	17	K1, K14, K17, K18, K19, K21, K24, K26, K31, K34, K35, K37, K38, K39, K40, K41, K42
Mesleğe başlama zamanı	Çocukluğumda başladım	9	K2, K14, K20, K32, K33, K34, K36, K39, K41
	Lise yıllarında başladım	12	K6, K7, K8, K11, K13, K15, K21, K25, K27, K31, K35, K37
	20li yaşlarda başladım	2	K12, K38
	30’lu yaşlarda başladım	2	K16, K17

Tabloda simit üreticilerinin mesleğe nasıl ve ne zaman başladığına ilişkin verilerin içerik analizi yer almaktadır. Katılımcıların büyük bir kısmı, simit üretiminin aileden gelen bir meslek olduğunu belirtmiştir (21 katılımcı). Buna karşın 17 katılımcı ise bu mesleğin aileden gelmediğini, sonradan bu işi öğrenerek başladıklarını ifade etmiştir.

Mesleğe başlama zamanına bakıldığında ise en fazla katılımcının lise yıllarında simit üretimine başladığı görülmektedir (12 katılımcı). Bunun ardından çocukluk döneminde mesleğe adım atan katılımcılar (9 kişi) gelmektedir. Daha ileri yaşlarda başlayanlar ise daha az sayıda olup, 20'li yaşlarda (2 katılımcı) ve 30'lu yaşlarda (2 katılımcı) mesleğe giriş yapanlar da bulunmaktadır.

Simit üreticilerinin mesleğe nasıl ve ne zaman başladığı ile ilgili görüşlerinden bazıları aşağıdaki gibidir.

“Bizimki babadan gelme bir meslek. Ben 12 yaşında fırına başladım. Babamlarla beraber çalıştım. Ondan İstanbul'da Turkish Dogo'da çalıştım. Ben normalde ekşi mayalı ekmek şefim. Yani yaklaşık 65-70 çeşit ekmek yapıyordum. Bunun yanında poğaçça, simit kurabiye onlarda var.” (K2)

“Aileden gelen 2 nci kuşak babadan gelen meslek. Lise yıllarımdan başladım. Lise bittikten sonra mesleği devam ettim. Babadan gelen 2. kuşak olarak devam ettiriyorum.” (K6)

“Meslek aileden gelen bir meslek. Babamın dedesinden başlamış meslek bizde hala devam ettiriyoruz. Şuan en son devam ettiren kişi benim diğerleri herkes bıraktı .İğdır'da devam ettiren tek benim.” (K9)

“Yani yaklaşık 89'dan beri bu meslekteyim. Yok yok aileden gelen bir meslek değil.” (K14)

“Aileden gelen babadan dededen gelen bir meslek.” (K19)

“Aileden gelme bir meslek babam zaten 40 seneden fazla fırıncıydı. Amcalarım ustaydı falan. Bende 2008-2009 da bu mesleğin içine girdim o zamandan buyana hem ustalık hem iş derken devam ettirdik.” (K20)

“13 senedir ben mesleğin içindeyim. Aileden gelen birşey 13 sene önce başladık. Başlar başlamaz mesleğe bizde başladık.” (K32)

“Aileden gelen meslek değil. 12 yaşımdan beri başlamışım mesleğe.” (K34)

“Aileden gelen bir meslek. İlkokul sonrası başladım mesleğe.” (K36)

“Yok aileden değil benim bir hevesti küçüklükten beri simit satıyordum. Ustaları görüyordum bir hevesim vardı yani zaten kafama koymuştum ben bu mesleği öğrencem diye öyle bir şeyim vardı. Zaten ilk fırsatta öğrendim yani ben Lise 1'e gittim zaten 2-3 ay kafamda bu vardı zaten bıraktım derken bu işe başladım.” (K37)

“Aileden gelen değil ilkokul sonrası yaklaşık 11 yaşında başladım.” (K39)

4.2.3. Katılımcıların sektörde çalışma süresi ve pozisyonlarına dair bulgular

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara “Kaç yıldır bu sektöredesiniz ve şu anki pozisyonunuz nedir?” sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara ilişkin simit üreticilerinin görüşleri kendi ifadeleri ile aşağıdaki tabloda bulunmaktadır.

Tablo 4.4. Katılımcıların sektörde çalışma süresi ve pozisyonlarına dair bulguların analizi

Alt tema	Kodlar	Frekans	Katılımcılar
Sektörde çalışma süresi	2 yıl	1	K42
	7 yıl	1	K22
	8 yıl	1	K7
	10 yıl	1	K41
	12 yıl	3	K3, K24, K34
	14 yıl	4	K12, K17, K19, K28
	15 yıl	2	K23, K25
	17 yıl	1	K20
	18 yıl	2	K2, K29
	20 yıl	4	K9, K10, K33, K40
	23 yıl	1	K18
	25 yıl	4	K1, K5, K27, K38
	28 yıl	2	K15, K30
	29 yıl	2	K13, K21
	30 yıl	4	K8, K11, K16, K26
	31 yıl	1	K36
	32 yıl	1	K4
	34 yıl	1	K39
36 yıl	1	K14	
45 yıl	1	K35	
Pozisyon	Fırın ustası	26	K3, K4, K5, K6, K8, K12, K13, K14, K17, K18, K19, K20, K23, K25, K26, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K37, K38, K39, K40
	Unlu mamuller ustası	5	K9, K21, K22, K27, K41
	Pasta ustası/şefi	3	K11, K16, K28
	Ekşi mayalı ekmek şefi	1	K2
	Simit ustası	1	K7
	Şef	1	K15
	Poğaç ustası	2	K24, K42
	Aşçı	1	K1

Tabloda simit üreticilerinin sektörde çalışma süresi ve pozisyonlarına ilişkin verilerin içerik analizi yer almaktadır. Katılımcıların sektördeki çalışma süreleri 2 yıldan 45 yıla kadar geniş bir aralık göstermektedir. Özellikle 25 yıl ve üzeri sektörde çalışanların sayıca fazla

olduğu dikkat çekmektedir. Örneğin, 30 yıl sektör tecrübesine sahip 4 katılımcı bulunurken, en yüksek çalışma süresi 45 yıl ile K35 numaralı katılımcıya aittir.

Pozisyonlara bakıldığında ise katılımcıların büyük bir çoğunluğu fırın ustası (26 katılımcı) olarak görev yapmaktadır. Bu pozisyonu unlu mamuller ustası (5 katılımcı) ve pasta ustası/şefi (3 katılımcı) takip etmektedir. Daha az sayıda ifade edilen pozisyonlar arasında ekşi mayalı ekmek şefi, simit ustası, şef, poğaça ustası ve aşçı yer almaktadır.

Simit üreticilerinin mesleğe nasıl ve ne zaman başladığı ile ilgili görüşlerinden bazıları aşığıdaki gibidir.

“Benim şöyle yaşıım itibarı ile genel olarak aşçıyım. Aşçılığa 1999 da bulaşık yıkayarak başladım. 2000 askerliğimden sonra 2006 yılına kadar özel sektörlerde aşçılık yaptım.2012 yılı arasına kadar kamu hizmetinde bulundum, Ordu evlerinde aşçıbaşılık yaptım. Asıl mesleğim aşçılıktır hem ustalık hem de öğretici aşçılık belgelerim var.” (K1)

“Yani çocukluğumdan beri bunun içindeyim ama 20 yıldır 7 yaşımdan bu yana aktif çıraklığımı, yardımcılığını, ustalığımı devam ettiriyorum. Unlu mamuller ustayım elimizden bütün unlu mamuller geliyor.” (K9)

“89’dan beri bu meslekteyim. Şu an aktif çalışıyorum, fırın ustasıyım.” (K14)

“15 yıldır. O zaman ilk başladığım zaman çıraklıktan başlıyorum. Ondan sonra kalfa oldum sonra usta oldum. Şimdilik kendi işimi yapıyorum Allah'a çok şükür. Kendi işletmemde kendi ustalığımı yapıyorum.” (K25)

“Yaklaşık 14 yıl. Şu anki pozisyonum pasta şefi diyebiliriz.” (K28)

“12 senedir, fırın ustası olarak geçiyor.” (K34)

“Bir 25 yıldır bu sektördeyim. Fırın ustası ve işletmeciyim.” (K38)

“Yani 34 senedir yapıyoruz hem fırın ustasıyım hem işletmeciyim şu an.” (K39)

“2 yıldır. Şu anki pozisyonum poğaça ustası.” (K42)

4.2.4. Katılımcıların yöreye ait bilinen bir simit çeşidinin olma durumu ve farkları ile ilgili bilgilerine dair bulgular

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara “Yörenize ait bildiğiniz simit çeşidiniz var mı? Eğer varsa diğer simitlerden farkı nedir? Bu ürünler günümüzde hala yapılıyor mu? Gelecek kuşaklara aktarılması için neler yapılabilir?” sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara ilişkin simit üreticilerinin görüşleri kendi ifadeleri ile aşağıdaki tabloda bulunmaktadır.

Tablo 4.5. Katılımcıların yöreye ait bilinen bir simit çeşidinin olma durumu ve farkları ile ilgili bilgilerine dair bulguların analizi

Alt tema	Kodlar	Frekans	Katılımcılar
Yöreye ait simit çeşidi olma durumu	Özel yöresel bir simit yok	22	K2, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K14, K16, K17, K20, K22, K25, K26, K28, K30, K31, K34, K35, K36, K40
	Tereyağlı simit	16	K1, K3, K4, K6, K8, K13, K22, K23, K24, K29, K32, K33, K38, K40, K41, K42
	Kaşarlı simit	3	K18, K23, K24
	Çikolatalı simit	2	K23, K24
	Tahinli simit	2	K23, K24
	Pekmezli simit	2	K19, K22
	Minik simit	2	K12, K18
	Kazan simidi	2	K37, K39
	Sucuklu simit	1	K18
	Kavurmalı simit	1	K18
	Tereyağlı pekmezli simit	1	K7
	Taş fırın simidi	1	K38
	Burma simit	1	K27
	Sütlü simit	1	K29
Diğer simitlerden farkı	Pekmez şerbeti	3	K4, K31, K37
	Döner fırında pişmesi	1	K11
	Kara fırında pişmesi	1	K11
	Boy olarak daha küçük	1	K12
	Daha az maya kullanılması	1	K38
	Hamurun çok sert yoğurulmaması	1	K38
Yöresel tereyağı kullanılması	1	K1	

Tabloda simit üreticilerinin görüşlerine göre yöreye ait bilinen bir simit çeşidinin olma durumu ve bu simidin diğer simitlerden farkları ile ilgili verilerin içerik analizi yer almaktadır. Katılımcıların önemli bir kısmı (22 katılımcı) yörelerinde özel yöresel bir simit çeşidi olmadığını belirtmiştir. Buna karşılık özellikle tereyağlı simit 16 katılımcı tarafından dile getirilmiş ve en çok bilinen yöresel çeşit olarak öne çıkmıştır. Bunun yanında kaşarlı simit, çikolatalı simit, tahinli simit, pekmezli simit gibi farklı içeriklere sahip simit çeşitlerinin de belirli katılımcılar tarafından ifade edildiği görülmektedir. Daha az sayıda da olsa sucuklu simit, kavurmalı simit, burma simit, sütlü simit gibi özgün çeşitler de belirtilmiştir.

Simitlerin diğerlerinden farkları incelendiğinde en çok vurgulanan özellik pekmez şerbeti kullanımı olmuştur (3 katılımcı). Ayrıca, simidin döner fırında veya kara fırında pişirilmesi, boyutunun daha küçük olması, daha az maya kullanılması, hamurun çok sert yoğurulmaması ve yöresel tereyağı kullanılması gibi farklılıklar da ifade edilmiştir.

Simit üreticilerinin yöreye ait bilinen bir simit çeşidinin olma durumu ve bu simidin diğer simitlerden farkları ile ilgili görüşlerinden bazıları aşağıdaki gibidir.

“Tereyağlı simit bunu burada yöresel yaparlar içinde kendi tereyağımız meşhur olduğu için kendi tereyağımızdan kullanırız. Mesela Ankara şimdi daha gevrek olur kızarmış ekmek gibi olur. Bizim simidimizde Ankara simidinin tam tersi yumuşak pamuk gibi olur.”
(K1)

“Özel bir simidimiz yok. Ama ben şahsım olarak bir tereyağlı simit üretimi yaptım. Pekmez şerbetinde çok güzel bir simit tutturduk. Lezzet olarak gevrek oluyor. Ankara simidini andırıyor. Ankara simidi çok sert oluyor. Bizim simit biraz daha İzmir'in simidine benzer çok gevşek ve çok güzeldir. Lezzeti yedikten sonra damakta tadı kalır. Çok leziz bir tadı vardır.”
(K4)

“Yok. Kars bölgesinde yöresel simit çeşidi yok.” (K5)

“Normal bizim bildiğimiz normal sıradan basit simit var. Bu gevrek simit falan bizde gitmiyor. Normal sade simit, birde tereyağlı simidimiz var.” (K8)

“Bizim Ağrı merkeze ait bir simit çeşidimiz yok. Bizim kendi çıkardığımız bir pastane simidi dediğimiz simit var. Bilindik Ankara simidinden daha farklı mesela hem tat olarak hem de boy olarak ufak ama çok lezzetli bir simidimiz var.” (K12)

“Buraya has bir simit çeşidi yok. Tereyağlı simit, normal simit, pekmezli simit dediğimiz her türlü simit çeşitleri çıkıyor.” (K22)

“Kaşarlı simidimiz var; çikolatalı simidimiz var; tavinli simidimiz var; tereyağlı simidimiz var; gevrek simit normal simit diye geçiyor. En çok tereyağlı tercih ediliyor.” (K24)

“Erzurum'a ait şöyle genel anlamda piyasada bulunan normal simit yani Ankara simidi zaten bildiğiniz her yerde çıktığı gibi yani Erzurum'da da çıkıyor. O tarz simitler var yani İstanbul simidi içli simit dediğimiz simitler var.” (K28)

“Erzincan'a ait simit çeşidi aslında yoktur. Simitte pekmez kullanıyoruz...” (K31)

“Kazan simidi bu sıcak kazandır mesela normalde şöyle anlatayım size mesela Ankara simidi hamuru mesela serttir. Pekmezle yapılır pekmez bu bildiğimiz pekmez değil bu acı pekmez sadece şekerle yapılıyor. Şekeri yakarsın acımsı bir tadı olur. Simide zaten lezzeti veren budur. Simidi bandırırsın soğuk pekmez pekmezi ısıtmazsın içine atarsın sonra susama bandırırsın sonra açarsın pişirmeye atarsın. Ama kazan gevreği öyle değil sıcak kazan şerbet pekmez dediğim olay var ya bunu bakır tencereler var onun içine dökersin pekmezi ondan sonra kaynatırsın. Simidi mesela hamur fitili yapıyorsun bu işleme olayı var ya onu yaptıktan sonra sıcak pekmezin içine atıyorsun haşlayıp çıkartıyorsun ondan sonra susam atıyorsun ondan sonra odun ateşinde pişiriyorsun extra bir lezzeti var.” (K37)

“Yöreyle ait şöyle söyleyeyim, özellikle benim şimdiki yerim Eğitim ve Araştırma Hastanesinin karşısında. Orada kahvaltıya önem veriyorum. Kahvaltıda da mesela bizim bu Elazığ'ın taş fırın simidi var. Bunun yanında da Ankara simidi yapıyoruz. Taş fırın simidini diğer simitlerden ayıran farkı mayanın çok az girmesi yok denecek kadar az girmesi anlamın mı mesela neredeyse doğal yani öyle söyleyeyim. Artı hamurun çok sert yoğrulmaması ve o sert hamurun içine mayanın konulmaması. Bunun yanında biz kendimize özgü bi tereyağlı simit yaptık. O tereyağlı simitte çok revaçta şu an iyi gidiyor yani. Tereyağı koyulup sarılıyor

ondan sonra dinlendirmeye alınıyor ondan sonra o lezzeti veriyor yani. Tabi ki maliyet burada yükseliyor biraz.” (K38)

4.2.5. Katılımcıların coğrafi işaretli simidi olma ve özel günlerde hazırlanan simidi olma durumu dair bulgular

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara “Coğrafi işaretli simidiniz var mı? Özel günler için hazırladığınız bir simit çeşidiniz var mıdır?” sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara ilişkin simit üreticilerinin görüşleri kendi ifadeleri ile aşağıdaki tabloda bulunmaktadır.

Tablo 4.6. Katılımcıların coğrafi işaretli simidi olma ve özel günlerde hazırlanan simidi olma durumu dair bulguların analizi

Alt tema	Kodlar	Frekans	Katılımcılar
Coğrafi işaretli simit olma durumu	Coğrafi işaretli simidimiz yok	42	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24, K25, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K36, K37, K38, K39, K40, K41, K42
	Kandil simidi üretiyoruz	31	K1, K5, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K18, K19, K20, K21, K23, K24, K25, K27, K28, K29, K30, K32, K33, K35, K36, K37, K38, K39, K40, K41, K42
Özel günler için hazırlanan simit	Özel günler için simit üretmiyoruz	11	K2, K3, K4, K6, K7, K8, K17, K22, K26, K31, K34
	Düğünlere özel tatlı tuzlu simit	1	K10
	Kişilerin özel taleplerine göre yapıyoruz	1	K37

Tabloda coğrafi işaretli simidi olma ve özel günlerde hazırlanan simidi olma durumuna ilişkin verilerin içerik analizi yer almaktadır. Coğrafi işaretli simit olma durumu bağlamında

elde edilen veriler, katılımcıların tamamının (n=42) yaşadıkları bölgede coğrafi işaret almış bir simit türünün bulunmadığını ifade ettikleri görülmüştür.

Özel günler için hazırlanan simit üretimi alt temasında ise katılımcıların büyük çoğunluğu (n=31), kandil gibi dini içerikli özel günlerde simit üretimi yaptıklarını belirtmiştir. Buna karşın, 11 katılımcı (n=11) özel günler için herhangi bir simit üretimi yapmadığını ifade etmiştir. Ayrıca sadece birer katılımcıdan gelen “düğünlere özel tatlı tuzlu simit” ve “kişiye özel taleplere göre simit üretimi” gibi yanıtlar, üretimin bazı durumlarda tamamen özgün ya da müşteri odaklı şekilde çeşitlendirildiğini göstermektedir.

Simit üreticilerinin coğrafi işaretli simidi olma ve özel günlerde hazırlanan simidi olma durumu ile ilgili görüşlerinden bazıları aşağıdaki gibidir.

“Coğrafi işaretli simidimiz yok. Özel günler için kandil simidi üretimimiz yok. Onları pastaneler üretiyor”. (K4)

“Kandil simidi üretimimiz var. İki çeşit yapıyoruz bir normal birde yumurtalı üzerinde çörek otu olan. Tip olarak hamur itibarı ile aynı ama üzerine yumurta sürülür çörek otu dökülür.” (K5)

“Coğrafi işaretli simidimiz yok. Kandil simidi, düğünlerde isteğe göre tatlı tuzlu simit” (K10)

“Kandil simidi ben şöyle söyleyim, 2009 sonunda fırın açtığımda Van'da kandil simidi hiç yapılmıyordu. İstanbul'da yaşadığım dönemde alıştığımız vallahi her kandil yapmaya... Öyle bir trend de başladı. Van da son zamanlarda söyliyim. Şu an 6-7 yıldır tüm mekanlarda işletmelerde kandil simidi hep yapılıyor. Ben tezgahımda hep bulunduruyorum.” (K15)

“Coğrafi işaretli simidimiz yok hocam. Kandil simide de var o genelde mübarek günlerde gidiyor.” (K19)

“Coğrafi özel işaretli bir simit çeşidi yok. Kandil simidi var ama biz çıkarmıyoruz.” (K22)

“Kandil simidimiz var. Kandil günlerinde genellikle çıkarttığımız simit.” (K28)

“Benim yoktur. Ben sadece simit poğaç, kete, açma, peksimet ben o tür şeylerle uğraşıyorum” (K31)

“Yani isteyenler oldu mu, mesale bunun burmalısını yapıyoruz. 2-3 fitil yapıyoruz, öyle özel günler değil de mesela adam geliyor ben yurt dışına götüreceğim bana işte özel yapar mısın... Simidin gramajını zaten ne kadar güzel yaptın mı o kadar güzel pişer yani onlara özel yapıyoruz. Kandil simidi üretimimiz var.” (K37)

“Özel günler Kandil simidi olur. O biraz daha farklı olur mesela. Kandiller falan yapılan simit var. Sadece kandil simidi kandillerde tercih ediliyor.” (K39)

4.2.6. Katılımcıların ürettikleri simit çeşitlerine dair bulgular

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara *“Hangi simit çeşitlerini üretiyorsunuz?”* sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara ilişkin simit üreticilerinin görüşleri kendi ifadeleri ile aşağıdaki tabloda bulunmaktadır.

Tablo 4.7. Katılımcıların ürettikleri simit çeşitlerine dair bulguların analizi

Kodlar	Frekans	Katılımcılar
Tereyağlı simit	20	K3, K4, K6, K7, K8, K9, K13, K14, K17, K21, K22, K24, K28, K29, K32, K33, K37, K38, K39, K40
Klasik pastane simidi	14	K5, K6, K8, K11, K14, K15, K20, K21, K25, K30, K32, K34, K41, K42
Gevrek (İzmir simidi)	13	K11, K13, K15, K20, K24, K25, K27, K33, K35, K36, K37, K40, K41
Sütlü simit	9	K16, K26, K29, K32, K36, K38, K39, K40, K42
Ankara simidi	8	K25, K28, K29, K31, K32, K35, K40, K41
İstanbul simidi	7	K35, K36, K37, K39, K40, K41, K42
Çikolatalı simit	3	K3, K24, K32
Tahinli simit	3	K24, K37, K39
Zeytinli simit	2	K1, K3
Kaşarlı simit	2	K14, K24
Kazan simidi	2	K38, K39
Pekmezli simit	2	K19, K22
Haşhaşlı simit	1	K1
Tam buğdaylı simit	1	K1
Tahin pekmezli simit	1	K1
Klasik sokak simidi	1	K2
Normal ekmek simidi	1	K2
Sarı buğdaylı simit	1	K2
Çavdarlı simit	1	K1
Papatyalı simit	1	K1
Rize simidi	1	K27
Sucuklu simit	1	K14
Salamlı simit	1	K14
İsli simit	1	K27
Kara fırın simidi	1	K16
Burma simit	1	K27
Çedarlı simit	1	K32

Tabloda katılımcıların ürettikleri simit çeşitlerine ilişkin verilerin içerik analizi yer almaktadır. Tablo incelendiğinde, katılımcıların oldukça geniş bir ürün yelpazesine sahip olduğu ve yerel damak tadına hitap eden birçok farklı simit türü ürettikleri gözlemlenmektedir.

En sık üretilen simit türü tereyağlı simit olup 20 katılımcı tarafından dile getirilmiştir. Bunu 14 katılımcı ile klasik pastane simidi ve 13 katılımcı ile gevrek (İzmir simidi) takip

etmektedir. Sütli simit (n=9), Ankara simidi (n=8) ve İstanbul simidi (n=7) gibi bölgesel çeşitlerin de dikkate değer oranda üretildiği görülmektedir. Buna karşın, çikolatalı, tahinli, zeytinli, kaşarlı ve pekmezli simit gibi özgünleştirilmiş ya da modernleştirilmiş türler daha sınırlı sayıda katılımcı tarafından belirtilmiştir.

Simit üreticilerinin ürettikleri simit çeşitleri ile ilgili görüşlerinden bazıları aşağıdaki gibidir.

“Şuanda 3 çeşit simit üretiyoruz. Sarı buğday, sokak simidi, bir de normal ekmek simidi olarak geçen simitlerimiz var.” (K2)

“İğdır'da bütün pastanelerde biz dahil tereyağlı simit üretiyoruz.” (K9)

“Normal pastane simidi yapıyoruz. Tereyağlı simit var ondan sonra kaşarlı simit var sucuklu simit var. Sade simit var ondan sonra başka ne var salamlı var o tür simitler var.” (K14)

“İstanbul simidin tereyağlı biraz gevreğini yapıyoruz. Biraz daha susamı değişik.” (K17)

“Bende şu an normal simit var. Pastane usulü oluyor, mesela gevrek simitleri kurumlara sipariş usulü yapıyorum. Onlar sipariş veriyor gevrek olsun diyor malzemesini ona göre ayarlıyorum ona göre yapıyorum.” (K20)

“5 çeşit; Kaşarlı, çikolatalı, tahinli simidimiz var. Tereyağlı simidimiz var. Gevrek simit.” (K24)

“Burma simit, kazan gevreği, Rize simidi, isli simitler.” (K27)

“Biz şu an kendimiz onları üretiyoruz. Sütli simit tereyağlı simit. Bazı yerlerde Ankara simidi üretiliyor.” (K29)

“Çedarlı, tereyağlı, kakaolu, sütli, normal simit, Ankara simidi yapıyoruz mesela yani 5-6 çeşit simit olarak üretim yapıyoruz.” (K32)

“Mesela sütlü simit yapıyoruz. Tereyağlı simit yapıyoruz. Ondan sonra İstanbul simidi dediğimiz soğuk kazan simidi var onu yapıyoruz. Tahinli simit yapıyoruz.” (K39)

“Pastane simidi, Ankara simidi, gevrek simit, İstanbul simidi çeşit olarak sayarsak bayağı çok çeşit var ama hiç biri doğuya ait bir şey değil.” (K41)

4.2.7. Katılımcıların ürün reçetelerinde kullandıkları malzemelere dair bulgular

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara “Simitlerinizin yapım aşamalarından bahseder misiniz? Ürün reçetelerinde kullanılan malzemeler nelerdir?” sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara ilişkin simit üreticilerinin görüşleri kendi ifadeleri ile aşağıdaki tabloda bulunmaktadır.

Tablo 4.8. Katılımcıların ürün reçetelerinde kullandıkları malzemelere dair bulguların analizi

Kodlar	Frekans	Katılımcılar
Sıvı yağ	24	K2, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K12, K13, K14, K20, K21, K24, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K42
Susam	21	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K9, K10, K15, K17, K21, K22, K24, K26, K30, K32, K33, K34, K38, K39, K41
Tuz	20	K2, K4, K5, K7, K8, K10, K12, K14, K16, K18, K20, K26, K27, K28, K29, K31, K33, K34, K35, K40
Un	20	K1, K2, K4, K5, K7, K8, K10, K12, K13, K14, K16, K18, K26, K27, K28, K29, K31, K33, K34, K37
Şeker	20	K2, K4, K5, K8, K9, K10, K12, K14, K16, K20, K21, K26, K27, K28, K29, K30, K31, K34, K35, K40
Pekmez	18	K1, K3, K4, K5, K7, K15, K16, K19, K22, K26, K27, K32, K33, K34, K38, K39, K40, K41
Maya	15	K7, K8, K10, K13, K14, K16, K17, K18, K26, K28, K29, K31, K33, K34, K35
Tereyağ	14	K1, K3, K4, K6, K7, K10, K17, K21, K23, K27, K35, K40, K41, K42
Su	12	K3, K7, K8, K14, K16, K26, K28, K29, K30, K33, K34, K39
Katı yağ	2	K33, K40
Üzüm pekmezi	1	K9
Dut pekmezi	1	K27
İncir pekmezi	1	K2
Baklava yağı	1	K33

Tabloda katılımcıların ürün reçetelerinde kullandıkları malzemelere ilişkin verilerin içerik analizi yer almaktadır. Katılımcıların üretim sürecinde en yaygın şekilde kullandığı malzemenin sıvı yağ olduğu görülmektedir. 24 katılımcı tarafından belirtilen bu kullanım, simit hamurunun kıvamı ve pişirme özellikleri açısından sıvı yağın tercih edildiğini göstermektedir. Susam (n=21), tuz (n=20), un (n=20) ve şeker (n=20) gibi temel içeriklerin yüksek frekansla belirtilmiş olması, bu malzemelerin simit üretiminin vazgeçilmez öğeleri olduğunu göstermektedir. 18 katılımcı simit üretiminde pekmeze yer verdiğini belirtmiştir. Bununla birlikte, bazı katılımcılar farklı pekmez türlerini (üzüm, dut, incir) kullanarak ürünlerini çeşitlendirmekte ve yöresel tatlar sunmaktadır.

Maya (n=15) ve su (n=12) gibi temel mayalama ve yoğurma bileşenlerinin görece daha az sıklıkla belirtilmiş olması, bazı katılımcıların bu malzemeleri “doğal” ya da “zaten varsayılan” olarak değerlendirerek ifade etmemiş olabileceğini düşündürmektedir. Aynı şekilde tereyağ (n=14) gibi nispeten maliyeti yüksek fakat lezzet açısından güçlü bir katkı sağlayan malzemenin kullanımını da önemli bir bulgudur.

Simit üreticilerinin ürün reçetelerinde kullandıkları malzemeler ile ilgili görüşlerinden bazıları aşağıdaki gibidir.

“Diğer simitlerde gramaj olarak ayırdıkları un olarak şey olarak buna extradan içine tereyağ katılır. Bide yoğururken Ankara simidi ustalar iki elle koparırlar onu sararlar yuvarlak şekil. Bu da tek şerit olarak kesilir ve taban elimizin avucu var ya etli tarafına hafif ezilir şerit şeklinde yapılır. Bunun içine hafiften tereyağı girer ondan sonra onu büke büke katlarız sonra yuvarlak hale getiririz. Onun bir pekmezi vardır ona batırılır sonra susama sonra dinlenmeye alırız. Pişirmeden sonrada aynı şekilde eritilmiş tereyağını böyle fırça batırarak üstüne süreriz. Bayağı bol tereyağlı simit pamuk gibi olur.” (K1)

“Sokak simidi yapımında; 1 kğ un,25 gr tuz,50 gr şeker ondan sonra bir 50 gr da sıvıyağ veriyoruz buna, ondan sonra incir pekmezi ile beyaz susamla beraber karıştırıyoruz. Bizim sokak simidi biraz Ankara simidine benziyor tam orjinali olmasa da benzerliği ona benziyor.” (K2)

“Şimdi tereyağlı kazana konur birazda hamur duruma göre mesela 2 kğ atsan 1kğ tereyağ koyuyoruz ne oldu hamurumuz hazır biraz su ekliyoruz. Hamur hazır olduktan sonra

elimizle çeviriyoruz simit şekline getirdik, ondan sonra pekmez suyu var pekmez suyuna bandırıyoruz sonra susama batıyoruz.” (K3)

“Un,tuz,şeker,ayçiçek yağı,tereyağ birde özel pekmez şerbeti kullanırız içeriği bunlardır.Hamuru tuzla suyla karıştırıp 15 dakika yoğurup dinlendirilir.Dinlendikten sonra işleve girer içine tereyeğini koyar pekmezin içinde çevirip susamın içine atılır,susamla beraber harmanlandıktan sonra tepsilere dizilerek bekletilip kabardıktan sonra pişim aşamasına geçer.” (K4)

“Yani şimdi simit burada nasıl yapılır, sıvı ayçiçek yağı kullanılır, simitte un birazcık toz şeker,birazcıkta tuz, o şekilde hamuru yoğrulur sonra şekil verilir sonrada pekmezlenip susamlanıp fırına verilir.” (K5)

“Normalde simit ayçiçek yağı ile yoğrulur, biz bu ayçiçek yağı yerine yöremizin orijinal tereyağını kullanıyoruz. Hamuru yoğururken ve hamuru yoğurduktan sonrada extradan fitil dediğimiz şekil verme aşamasında içine tekrardan tereyağı koyup yuvarlak hale getirip fermentasyonyon yaptıktan sonra pişiriyoruz. Bu da bize ait yani bir simit oluyor. Başka bir yerde yok.” (K6)

“Tereyağlı simidin malzemeleri : ilk önce her 1 kğ una 20 gr tuz , 20 gr şeker,100 gr sıvı yağ, 35 gr maya,480 gr su hamur makinasında yoğuruyoruz.Un üzerinden hesaplanıyor.Hamur makinası 7 dk çeviriyor.Bunuda eşit parçalara bölüyorsun ortalama kilodan 10 tane çıkıyor.Sonra hepsini eşit parçalara böldükten sonra içlerini açıp tereyağ koyuyorsun tek tek katlıyoruz unluyoruz. Yuvarlak yaptıktan sonra pekmeze batırıyoruz,pekmezden sonra susam susamdan sonrada tepsilere atıyoruz.2-3 saat içerinin sıcaklığına göre mayalandırılıyorsun ama kapalı ortamda mayalandırsan daha iyi olur.Mesela mayalandırma makinası var onun içine atılıyorsun 2-3 saat filan iyice kabardıktan sonra pişiriliyorsun.” (K7)

“Yapım aşamaları aynı. Ankara simidinde sıcak şerbet oluyor biz soğuk şerbet ile yapıyoruz. Üzüm pekmezi kullanıyoruz. Kullandığımız malzemeler normal susamlı pekmezli kullanıyoruz. Esmer simit onun haricinde pekmez şerbeti yapıyoruz. Şekerle pekmezi kaynatıp eritiyoruz susamıda pekmeze katıp o şekilde uygulama yapıyoruz.” (K9)

“Simit her zaman aynı olur zaten,şöyle diyim sana,1 kğ un oranına 30 gr tuzdur,25 gr şekerdir , 30 gr sıvı yağ,aşağı yukarı 5 gr olur.Söylim sana 10-12 tane simidin malzemesidir.” (K12)

“Tabiyki ; şimdi şöyle bi şeydir 1 kğ undur atıyorum bi 15 adet çıkıyor.Ondan sonra una 25 gr tuzdur,25 gr mayadır,25 gr sıvıyağdır.Bunu ilk önce hamuru elde ediyorsun, bi 50 gr'da şeker koyuyoruz ondan sonra 600 gr da su bu 600 de olabilir 500 de olabilir bu hamurun kıvama göreder.” (K14)

“Mesala ben diğerlerine oranla ben bunun tuzunu şekerini bayağı kısıyorum.Simidin gevrek olmasının sebebi tuz ve şekerin biraz kısılmış olması.Diğer yaptığımız normal simitlerde hem tuzunu hem şekerini ayarlıyorum.Mesala 100 gr şeker 25-30 gr tuz veriyorsun buna 60 gr şeker,10-15 gr tuz veriyorum ki daha gevrek olsun hani nası desem sana böyle hamuru daha sert olsun diye bide sıvı yağ var ona döküyoruz sıvıyağından da kaynaklantıyor. Yapılması gereken malzemeye göre değişiyor malzemesini ona göre ayarlıyorum.” (K20)

“Hamuru normal yuvarlıyoruz dinlendirmeye atıyoruz ondan sonra açıyoruz bu şey makinaları var lahmacun makineleri onla açıyoruz ondan sonra yağını vuruyoruz üzerine ondan sonra bekletiyoruz dinlenme aşamasını ondan sonra işleme aşamasına geçiyoruz susamlıyoruz dinlendirmeye atıyoruz.” (K24)

“1 kğ un üzerinden verebilirim.1 kğ un,50 gr sıvı yağ,50 gr şeker,20 gr tuz,10 gr maya onun dışında da hamuru yoğurduktan sonrada 400 gr su yoğurduktan sonra zaten simit şeklini verip bağıyoruz,ondan sonrada pekmeze kaynar pekmeze attıktan sonra çıkarıyoruz çıkardığımızda da susamın içine o şekil susamlayıp açıp tepsiye diziyoruz dolaba koyuyoruz.Ne zaman lazım olduysa o şekil pişiriyoruz.” (K26)

“Başta un geliyor, extrası şeker,tuz,sıvıyağ,isteğe göre tereyağ,pekmez.Kazan gevreği biraz burma simitten farklı yani hamur kazanda pişiriliyor yani dut pekmezinin içinde pişiriliyor fırın aşaması görmüyor.Pekmez kazana koyuluyor kazaanda kaynatılır hamur içine atılır kazan gevreği öyle çıkartılır.Bingöle ait yaygın değil o kadar.” (K27)

“Şöyle söyliyim 1 kğ un oranına 25 gr tuzdur,25 gr şekerdir , 25 gr sıvı yağdır,aşağı yukarı 5 gr da mayadır.Yani 17 tane simidin içerisinde bulunan malzeme bunlardır.” (K31)

“Şöyle söyliyim; sekiz çeşit yağ giriyor içine hamur aşamasında hamur yoğurulurken içine bi karışım yağ atılıyor peşine hamur işlemesine geçildiğinde üstüne bi 20-25 gr yağ eklemesi yapılıyor ondan sonra işlemeye alınıyor fitil yapılıyor fitil haline geliyor fitilden sonra bağlama işlemi görüyorlar ondan sonra pekmeze batırıp ondan sonra susama yatırılıyor.” (K32)

“Şöyle; un,su,tuz, biraz sıvıyağ,içine birazda katı yağ koyuyoruz.Baklava yağı kullanıyoruz önce karıştırıyoruz sonra hamuru bekletiyoruz bir yarım saat içinde maya olduğu için mayalanması için bekliyoruz.Simitleri önce elimizde küt şeklinde kütlüyoruz biraz oval hale getiriyoruz sonra içine tereyağ koyuyoruz kapatıyoruz biraz daha bekletiyoruz.Ondan sonra kesip simit haline getiriyoruz,sonra pekmezin içine atıyoruz pekmezden çıkarttıktan sonra susama atıyoruz susamdan çıkartıp tavalara açıyoruz, ağıttan sonra fırına atıyoruz pişiriyoruz.” (K33)

“1 kğ un mesela, 1 kg una 20-30 gr tuz girer,60 gr şeker girer,70 gr maya girer,100 gr da sıvıyağ girer ondan sonrada göz ayarı su koyarız.Hamuru yoğurduğun zaman işte susama batırırız susam derken pekmezli su var işte ona batırmadan susama batırırız ondan sonra tavalara aldığımız zaman bi güzelce açarız sonra beklemeye alırız dinlenmeye alırız kabarsın diye bide kabardımı iyice kabardıktan sonra pişirmeye geçeriz. Bir 8-10 dk piştikten sonra hazır zaten.” (K34)

“Ankara simidi ile çok benzemiyor aslında yani Ankara simidi soğuk kazan soğuk kazan dediğin bi normalde simidi aslında rengini veren pekmezdir, pekmezi sade pekmez değil diyelim ki 20 lt suya bir miktar pekmez koyularak ona renk veriliyor. Yani simit ondan rengini alıyor. Ankara simidi ile bizim kazan gevreği arasındaki fark biri soğuktur, biri sıcaktır.Biz simidin hamurunu yoğururuz yoğurduktan sonra simit şeklini veririz. Bu halka şeklinde onu kazanın içine atıp haşlarız, haşladıktan sonra çıkarırız bunu susamlarız susamladıktan sonra açarız böyle geniş bir şekilde ondan sonra kürekle fırına atarız.Ankaranın ki soğuktur yani simit aynıdır ama onunki pekmez soğuktur. Soğuk kazan içine atarsın yani biri kaynıyor biri kaynamıyor. Aynı yani hamur olarak da yani bunlar serttir hamurları normal bir ekmek hamuru gibi değil sert hamurdur. Sert tutmamızın sebebi

bu kazanda dağılmasın attığın zaman sıcak kazanda dağılmasın,bağlarken kopmasın yumuşak olduğu zaman dayanmıyor şabuk mayalanıyor kazanda kopuyor o yúyden hamurunu sert yoğuruyoruz.” (K39)

4.2.7.1. Reçeteler

Bu bölümde bazı simit üreticilerin reğeteleri ve yapılış şekillerine yer verilmiştir.

SOKAK SİMİDİ (K2)

MALZEMELER

1 kg un

25 gr tuz

50 gr şeker

50 gr sıvı yağ

İncir pekmezi

Beyaz susam

YAPILIŞI

Un, tuz, şeker ve sıvı yağ birlikte yoğrularak simit hamuru hazırlanır. şekil verilen hamurlar, incir pekmezi ile beyaz susamın karıştırıldığı ayrı bir kapta bulandırılır. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. Bu sokak simidi tam anlamıyla Ankara simidi olmasa da, grnm ve tat olarak ona oldukęa benzemektedir.

PEKMEZ şERBETLİ SİMİT (K4)

MALZEMELER

Un

Tuz

şeker

Ayęięek yağı

Tereyağ

Özel pekmez şerbeti

YAPILIŞI

Un, tuz ve su karıştırılarak yoğrulur ve yaklaşık 15 dakika yoğurma işlemine devam edilir. Elde edilen hamur dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra hamura tereyağ eklenerek yeniden yoğrulur. Ardından Şekil verilen hamurlar özel hazırlanmış pekmez Őerbetine batırılır ve susamla harmanlanır. Susama bulanana simitler tepsilere dizilerek bir sũre mayalanmaya bırakılır. Hamurlar kabardıktan sonra fırına verilerek pişirilir.

TEREYAğLI SİMİT (K7)

MALZEMELER

(1 kg un ȗzerinden hesaplanmaktadır)

1 kg un

20 gr tuz

20 gr Şeker

100 gr sıvı yağ

35 gr yaş maya

480 gr su

Tereyağı

Pekmez

Susam

YAPILIŞI

Un, tuz, Şeker, sıvı yağ, maya ve su, hamur makinesinde yaklaşık 7 dakika yoğrularak simit hamuru hazırlanır. Hazırlanan hamurdan ortalama 10 eşit paręa ęıkar. Bu paręaların her biri açılarak içine tereyağ konur, ardından katlanarak Şekil verilir ve hafifęe unlanır. Şekil verilen hamurlar yuvarlanır, ȗnce pekmeze batırılır, ardından susama bulanarak tepsiye dizilir. Tepsiye dizilen simitler, ortam sıcaklığına bağlı olarak yaklaşık 2–3 saat mayalanmaya bırakılır. Ancak bu işlem kapalı ve kontrollũ bir ortamda, ȗrneęin mayalandırma makinesi içerisinde yapılırsa daha verimli sonuç alınır. Hamurlar iyice kabardıktan sonra fırına verilerek pişirilir.

KLASİK SİMİT (K14)

MALZEMELER

1 kg un (yaklaşık 15 adet simit için)

25 gr tuz

25 gr yaş maya

25 gr sıvı yağ

50 gr şeker

500–600 gr su (hamurun kıvamına göre ayarlanır)

YAPILIŞI

Unun üzerine tuz, maya, sıvı yağ ve şeker eklenerek yoğurmaya başlanır. Su, hamurun kıvamına göre 500 ila 600 gram arasında olacak şekilde kontrollü biçimde eklenir. Tüm malzemeler karıştırılarak hamur elde edilir. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur şekillendirilip pişirme sürecine hazırlanır.

GEVREK SİMİT (TUZ VE ŞEKERİ AZALTILMIŞ TARİF) (K20)

MALZEMELER

60 gr şeker

10–15 gr tuz

Sıvı yağ

YAPILIŞI

Bu tarifte, simidin daha gevrek olması amacıyla şeker ve tuz oranı bilinçli olarak düşürülmüştür. Normal simitlerde kullanılan yaklaşık 100 gr şeker ve 25–30 gr tuz yerine, bu tarifte 60 gr şeker ve 10–15 gr tuz kullanılmaktadır. Hamurun daha sert olması, gevrekliği artırmakta ve bu özellik tuz ve şekerin azaltılmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca kullanılan sıvı yağ da bu kıtırılığı etkileyen bir diğer unsurdur. Malzemelerin miktarı, elde edilecek kıvama göre ayarlanmakta, oranlar buna göre düzenlenmektedir.

ÖNCEDEDEN HAZIRLANIP DOLAPTA BEKLETİLEN SİMİT (K26)

MALZEMELER

1 kg un
50 gr sıvı yağ
50 gr şeker
20 gr tuz
10 gr maya
400 gr su
Pekmez (kaynar)
Susam

YAPILIŞI

Un, sıvı yağ, şeker, tuz ve maya karıştırılarak yoğrulur. Ardından 400 gr su eklenerek hamur hazırlanır. Elde edilen hamura simit şekli verilir ve uçları birleştirilerek bağlanır. Şekillendirilen simitler kaynar pekmeze batırılır, ardından susama bulanır. Susamlanan simitler açılarak tepsiye dizilir ve dolaba yerleştirilir. Ne zaman ihtiyaç olursa, dolaptan çıkarılıp pişirilerek tüketime hazır hâle getirilir.

PEKMEZE BATIRILMADAN SUSAMA BULANAN SİMİT (K34)

MALZEMELER

1 kg un
20–30 gr tuz
60 gr şeker
70 gr maya
100 gr sıvı yağ
Su (göz kararı)
Susam

Pekmezli su (sadece hazırlıkta kullanılır, doğrudan batırma yoktur)

YAPILIŞI

Un, tuz, şeker, maya ve sıvı yağ bir kaba alınarak yoğrulur. Su miktarı göz kararı eklenir ve hamur kıvam alana kadar yoğurmaya devam edilir. Şekil verilen hamurlar

doğrudan susama batırılır; bu aşamada klasik tariflerden farklı olarak pekmezli suya batırma işlemi yapılmaz. Susama bulanmış simitler tavalara yerleştirilip açılır, ardından dinlenmeye bırakılır. Kabardıktan sonra fırına verilerek yaklaşık 8–10 dakika pişirilir ve servis edilmeye hazır hâle gelir.

4.2.8. Katılımcıların simit yapım aşamasında kullandıkları pekmeze dair bulgular

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara “*Yapım aşamasında uyguladığınız farklı bir teknik var mı? (Örneğin; simide renk vermek için ne kullanıyorsunuz, özel bir karışımınız var mı?)*” sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara ilişkin simit üreticilerinin görüşleri kendi ifadeleri ile aşağıdaki tabloda bulunmaktadır.

Tablo 4.9. Katılımcıların simit yapım aşamasında kullandıkları pekmeze dair bulguların analizi

Kodlar	Frekans	Katılımcılar
Üzüm pekmezi	18	K3, k4, K5, k6, k9, k10, k16, k17, k18, k19, k20, k21, k22, k23, k24, k35, k36, k41
Dut pekmezi	12	K4, k19, k21, k27, k29, k34, k35, k36, k38, k40, k41, k42
Şeker yakıyoruz	7	K11, k13, k25, k26, k37, k39, k40
Simit şerbeti (pekmez)	5	K7, k14, k25, k28, k32
Lezzet vermek için malt pekmezi (Panimal/panimaltın)	4	K1, K2, k31, k33
Pekmez kullanmıyoruz	2	K12, k30
Pekmez farketmiyor	1	K9
Ev yapımı geleneksel pekmezler	1	K15
Soğuk pekmezleme	1	K5
İncir pekmezi	1	K2

Tabloda katılımcıların simit yapım aşamasında kullandıkları pekmeze ilişkin verilerin içerik analizi yer almaktadır. Üzüm pekmezi, 18 katılımcı tarafından tercih edilerek en yaygın kullanılan pekmez türü olarak öne çıkmaktadır. Dut pekmezi ise 12 katılımcı tarafından kullanılmaktadır. Bununla birlikte, 7 katılımcı geleneksel pekmez yerine şeker yakma yöntemini tercih ettiklerini belirtmiştir.

Simit üreticilerinin simit yapım aşamasında kullandıkları pekmez ile ilgili görüşlerinden bazıları aşağıdaki gibidir.

“Var. Malt diye bir pekmezdir,arpa özünden elde edilir.Tadı ekşimsi gibidir bildiğiniz pekmez tadı gibi değildir.Markası malt "panimaltin" asıl pekmeze benzemez.Resmini atayım sana.Simide lezzet ve tad verir.Başka yerlerde şekeri kaynatırlar şekeri yakarlar ondan sonra onu kaynar suya atarlarlar oaradan çıkarıp pişirirler, ama bizimkisi tam tersi mesele.” (K1)

“Pekmez şerbetleri var üzüm pekmezi veya dut pekmezi farketmez.” (K4)

“Pekmez değil eskiden pekmezdi şu an şeker yakıyorlar,suyla açıyoruz.Hocam o soğuk oluyor genelde simidi yani simidi buluyoruz bazı yerlerde sadece pekmeze bulayıp simide buluyorlar, ama biz simitle karıştırıyoruz susamlıyoruz daha doğrusu yanmış şekeri.” (K11)

“Pekmez yerine şekeri yakıp su ile açıyoruz.” (K13)

“Pekmez çeşidi şöyle biz doğuda yaşadığımız için bu coğrafyada pekmez yapan çok yer var.Siirt ,Antep Malatya da oralardan genelde ev yapım pekmezler tercih ediyoruz.Genelde pekmez üreten heryerden yıllık üretimimizin tedarigini yapıp yani geleneksel pekmezler kullanıyoruz.Aynen daha lezzetli oluyor.” (K15)

“Üzüm pekmezi üzüm pekmezide olur dut pekmezide olur bilirsin herhalde. Genellikle üzüm pekmezi kullanılır.” (K19)

“Biz normalde pekmezi şekerden yapıyoruz. Şekeri yakarak.” (K26)

“Burada bizim Bingöl'de dut pekmezi meşhurdur yöreye aittir genelde dut pekmezi kullanıyoruz.” (K27)

“Pekmez olarak fabrikasyon yani bize özel geliyor zaten özel üretim 15 lt lik .Panimaltin diye ismi var onları kullanıyoruz şu an. Genelde de herkes aynı kullanır öyle dut pekmezi üzüm pekmezi kullanılmaz çünkü simiti çıtır yapmaz.Yani onlardan biz randıman alamayız.Eskiden şey olarak kullanılıyordu şekeri ilk önce karamelize kıvama getirip daha

da çok yakıp oda biraz kanstrajön madde içerdiği için onu kaldırdık. Geçmişte kullandığımız yöntemdi bu onu kaldırdık.” (K31)

“Şekeri yakıp suyla açıyorum. Üzüm pekmezi kullanmıyorum o acı değil, acı olmadığı için o bi acımsı değil. Ben Zaza'yım, bizim kültürümüzde böyle acıyla acımsı bir tat veriyor ama acı değil böyle yanık şey olacak o simide tadı veren o dur zaten.” (K37)

“Yani genel olarak şeker yakarız ama sağlık açısından olursa pekmezde kullanırız. Pekmez Dut pekmezi kaliteli olarak o olur.” (K40)

4.2.9. Katılımcıların simit üretiminde kullandıkları fırına dair bulgular

Araştırma kapsamında araştırmacı tarafından hazırlanan görüşme soruları aracılığıyla katılımcılara *“Kullandığınız fırının özelliği nedir, hangi fırın çeşidini kullanmaktasınız? Fırınınız için kullandığınız özel bir ağaç çeşidi var mıdır?”* sorusu sorulmuştur. Verilen cevaplara ilişkin simit üreticilerinin görüşleri kendi ifadeleri ile aşağıdaki tabloda bulunmaktadır.

Tablo 4.10. Katılımcıların simit üretiminde kullandıkları fırına dair bulguların analizi

Alt tema	Kodlar	Frekans	Katılımcılar
Fırın özelliği	Doğalgazlı fırın	9	K2, K9, K10, K18, K22, K30, K34, K39, K41
	Elektrikli fırın	7	K7, K16, K17, K23, K26, K37, K38
	Derecesi otomatik ayarlanıyor	1	K2
Fırın çeşidi	Konveksiyonel fırın	14	K4, K6, K7, K8, K14, K25, K28, K29, K31, K32, K35, K39, K41, K42
	Döner fırın	11	K9, K11, K12, K13, K16, K20, K21, K29, K33, K36, K40
	Kara fırın	7	K1, K5, K9, K10, K19, K20, K22
	Matador	6	K9, K18, K23, K24, K26, K30
	Taş fırın	5	K3, K4, K15, K38, K39
	Buharlı sistem fırını	2	K27, K36
	Kalyoncu fırını	1	K2
	Naturel fırın	1	K34
	Pimaksın fırını	1	K12
Fırın için kullanılan ağaç çeşidi	Meşe	11	K4, K5, K10, K15, K16, K19, K24, K32, K37, K38, K39
	Gürgen	4	K2, K5, K8, K10
	Meyve ağaçları	1	K1
	Kızıl ağaç	1	K5
	Karağaç	1	K33
	Erik ağacı	1	K33
	Çam	1	K11
	Zeytin ağacı	1	K13
	Fındık kabuğu	1	K20
	Ceviz ağacı	1	K24
	Komar ağacı	1	K6
Akasya	1	K3	

Tabloda katılımcıların simit üretiminde kullandıkları fırına ilişkin verilerin içerik analizi yer almaktadır. Fırın Özellikleri alt temasında, en yaygın olarak kullanılan yakıt türü doğalgaz olup 9 katılımcı tarafından tercih edildiği belirtilmiştir. Elektrikli fırınlar ise 7 katılımcı tarafından kullanıldığını belirtmiş, bu da elektriğe dayalı üretimin küçük ölçekli veya şehir içi işletmelerde yaygın olduğunu düşündürmektedir.

Fırın Çeşitleri incelendiğinde, en fazla tercih edilen sistemin konveksiyonel fırınlar olduğu görülmektedir (n=14). Konveksiyonel fırını, 11 katılımcıyla döner fırınlar takip

etmektedir. Döner sistem, simidin her tarafının eşit pişmesini sağlamakta ve üretim hattında süreklilik avantajı sunmaktadır.

Özellikle dikkat çeken geleneksel uygulama ise kara fırın kullanımıdır (n=7). Taş fırın (n=5) ve matador fırın (n=6) kullanımı da benzer şekilde simidin klasik yapısını sürdürme çabasını yansıtmaktadır.

Fırın İçin Kullanılan Ağaç Türleri alt temasında ise, geleneksel fırınlarda kullanılan yakacak materyal farklılıkları göze çarpmaktadır. En sık kullanılan odun türü meşe olup 11 katılımcı tarafından tercih edilmiştir. Bunu 4 katılımcıyla gürgen takip etmektedir. Öte yandan meyve ağaçları, kızıl ağaç, karağaç, erik, çam, zeytin, fındık kabuğu, ceviz, komar ve akasya gibi çeşitli doğal materyallerin kullanımı, yerel imkânlar doğrultusunda yapılan tercihlere işaret etmektedir.

Simit üreticilerinin simit üretiminde kullandıkları fırın ile ilgili görüşlerinden bazıları aşağıdaki gibidir.

“Kara fırındır, tabi ki her odun kullanılır ama randıman almak için meşe odunu kullanılmaz, çam odunu kullanılmaz. Meşenin sıkıntısı yaşlılıktan dolayı gelir bide çok is yapar fırını kirletir. Orman olduğu için hep çıradır yağdır buda yandığı sürece senin yaptığın malzemeye koku verir. Meyve ağaçları daha elverişlidir. Meyve ağaçlarında ceviz, ayva, armut, kayın diye bir odun vardır. Hem uzun ömürlü giderler hem koku yapmazlar hem de çok is yapmazlar ve duman olmaz.” (K1)

“Kullandığımız fırın 4 metreye 4 metre taş fırın yani oda ateşinde pişiriyoruz simitlerimizi. Yani odun ateşinde daha iyi oluyor. Normal elektrikli den doğal gazlıdansa orijinal ateş daha iyi oluyor. Tereyağı uzuyor oda güzel bir tad oluyor. Akasya ağacı kullanıyorum.” (K3)

“Kara fırın kullanıyoruz, genelde meşe ağacı, gürgen ağacı, kızıl ağaç bunlar.” (K5)

“Taş tabanlı elektrikli fırın odunlu değil. Taş fırın ekmeklerde kullanılıyor. Kara fırın zamanında kullandık odun olarak tercihimiz gürgendi.” (K8)

“Taş fırın kullanıyorum odunlu kara fırın. Tabi meşe ağacı olmazsa kullanmıyorum zaten Meşe odunu hem lezzet veriyor hem de çok güzel bir aroma bırakıyor. Ben kendimi bildim bile hep meşe kullanırım. Meşe is yapmaz o gürgendir. Meşe ile gürgenin derz derinliği çok fazladır odun satanlar kandırıyor olabilir. Gürgen maalesef is yapıyor odun ve rengi aynı nerdeyse o yüzden yapabilir. Ama meşe odunu yaş değilse içinde reçinede yok yetiştiğim ustalardan da öğrendiğim ben meşe odunu kullanırım.” (K15)

“Hem döner var hem kara fırın. Valla ne doğal gazlı ne odunlu bu fındık kabuğu var fındık kabuğu kullanıyorum. Trabzon tarafından geliyor fındık kabukları.” (K20)

“Matador fırın kullanıyoruz taş tabanlı elektrikli.” (K23)

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Türkiye'nin yöresel simitleri kapsamında Doğu Anadolu bölgesi incelenmiştir. Doğu Anadolu bölgesindeki simit üreticileri ile yapılan görüşmeler neticesinde elde edilen sonuçlar bu bölümde yer almaktadır.

Simit üreticilerinin büyük çoğunluğu, buldukları yöreye özgü yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olduklarını ifade etmiş; özellikle etli yemekler, cağ kebabı, kadayıf dolması, kaz eti ve içli köfte gibi yöresel tatları sıklıkla dile getirmişlerdir. Ancak az sayıda katılımcı bu konuda bilgisiz olduğunu belirtmiştir. Bu durum, yöresel yemek kültürüne ilişkin farkındalığın katılımcılar arasında değişkenlik gösterdiğini ortaya koymaktadır. Yöresel yemek kültürü genel olarak sahiplenilmekte, bu da gastronomik belleğin canlı olduğunu göstermektedir. Ancak farkındalık düzeyindeki farklılıklar, kültürel aktarımın tüm üreticilerde eşit olmadığını göstermekte; bu bağlamda eğitim, belgeleme ve tanıtım faaliyetleriyle kültürel bilincin yaygınlaştırılması önerilmektedir.

Katılımcıların büyük çoğunluğu simit üretimine aile mesleği olarak başladıklarını belirtmiştir (21 kişi), bu da simit üretiminin birçok bölgede geleneksel ve kuşaktan kuşağa aktarılan bir uğraş olduğunu göstermektedir. Diğer yandan 17 katılımcı ise mesleğe aileden değil, sonradan öğrenerek başlamıştır. Katılımcıların çoğunluğu lise döneminde mesleğe adım atarken (12 kişi), çocuk yaşta başlayanlar (9 kişi) da dikkat çekmektedir. 20'li ve 30'lu yaşlarda başlayanlar ise daha az sayıdadır. Elde edilen bu bulgular, simit üretiminin birçok bölgede kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bir meslek olduğunu göstermektedir. Ancak mesleğe sonradan başlayanların varlığı, bu alana dışarıdan katılımın da mümkün olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcıların çoğunlukla lise döneminde mesleğe başlaması ise, simit üretiminin genç yaşta edinilen bir uğraş olduğunu göstermektedir. Bu durum, mesleğin hem geleneksel yapısını hem de yeni nesillere açık oluşunu yansıtmaktadır.

Katılımcıların sektördeki çalışma süreleri 2 yıl ile 45 yıl arasında değişmektedir. Özellikle 25 yıl ve üzeri deneyime sahip katılımcıların sayıca fazla olduğu görülmektedir. Örneğin, 30 yıldır sektörde olan 4 kişi bulunurken, en uzun süreli çalışan ise 45 yıllık tecrübeye sahip K35 numaralı katılımcıdır. Ulaşılan bu bulgular, simit üretim sektöründe

uzun süreli emeğe dayalı bir çalışma kültürünün varlığını ortaya koymaktadır. Yüksek deneyim oranı, mesleğin sürekliliğini ve ustalık geleneğini koruduğunu göstermektedir.

Katılımcıların büyük çoğunluğu fırın ustası (26 kişi) olarak çalışmaktadır. Bu pozisyonu unlu mamuller ustası (5 kişi) ve pasta ustası/şefi (3 kişi) izlemektedir. Daha az sayıda belirtilen pozisyonlar arasında ekşi mayalı ekmek şefi, simit ustası, şef, poğaça ustası ve aşçı bulunmaktadır. Bu bulgular, simit üretiminde en yaygın pozisyonun fırın ustalığı olduğunu göstermektedir. Bu durum, üretim sürecinde geleneksel fırıncılığın merkezî bir rol oynadığını ve simit üretiminin çoğunlukla bu uzmanlık alanı üzerinden yürütüldüğünü ortaya koymaktadır.

Simit üreticilerinin görüşlerine göre yöreye ait bilinen bir simit çeşidinin olma durumu ve bu simidin diğer simitlerden farkları ile ilgili katılımcıların önemli bir kısmı (22 katılımcı) yörelerinde özel yöresel bir simit çeşidi olmadığını belirtmiştir. Buna karşılık özellikle tereyağlı simit 16 katılımcı tarafından dile getirilmiş ve en çok bilinen yöresel çeşit olarak öne çıkmıştır. Bunun yanında kaşarlı simit, çikolatalı simit, tahinli simit, pekmezli simit gibi farklı içeriklere sahip simit çeşitlerinin de belirli katılımcılar tarafından ifade edildiği görülmektedir. Daha az sayıda da olsa sucuklu simit, kavurmalı simit, burma simit, sütlü simit gibi özgün çeşitler de belirtilmiştir. Simitlerin diğerlerinden farkları incelendiğinde en çok vurgulanan özellik pekmez şerbeti kullanımı olmuştur (3 katılımcı). Ayrıca, simidin döner fırında veya kara fırında pişirilmesi, boyutunun daha küçük olması, daha az maya kullanılması, hamurun çok sert yoğurulmaması ve yöresel tereyağı kullanılması gibi farklılıklar da ifade edilmiştir.

Coğrafi işaretli simit olma durumu bağlamında elde edilen verilere göre, katılımcıların tamamının (n=42) yaşadıkları bölgede coğrafi işaret almış bir simit türünün bulunmadığını ifade ettikleri görülmüştür. Özel günler için hazırlanan simit üretimi alt temasında ise katılımcıların büyük çoğunluğu (n=31), kandil gibi dini içerikli özel günlerde simit üretimi yaptıklarını belirtmiştir. Buna karşın, 11 katılımcı (n=11) özel günler için herhangi bir simit üretimi yapmadığını ifade etmiştir. Bu durum, üretim ölçeği, müşteri talepleri ya da üretici tercihleri gibi çeşitli faktörlerle ilişkilendirilebilir. Ayrıca sadece birer katılımcıdan gelen “düğünlere özel tatlı tuzlu simit” ve “kişiye özel taleplere göre simit üretimi” gibi yanıtlar, üretimin bazı durumlarda tamamen özgün ya da müşteri odaklı şekilde çeşitlendirildiğini göstermektedir.

Katılımcıların ürettikleri simit çeşitlerine ilişkin katılımcıların oldukça geniş bir ürün yelpazesine sahip olduğu ve yerel damak tadına hitap eden birçok farklı simit türü ürettikleri gözlemlenmektedir. En sık üretilen simit türü tereyağlı simit olup 20 katılımcı tarafından dile getirilmiştir. Tereyağlı simidin öne çıkması, lezzet yönüyle zenginleştirilmiş geleneksel tariflerin halen yoğun talep gördüğünü ve üreticiler tarafından da tercih edildiğini göstermektedir. Bunu 14 katılımcı ile klasik pastane simidi ve 13 katılımcı ile gevrek (İzmir simidi) takip etmektedir. Sütlü simit (n=9), Ankara simidi (n=8) ve İstanbul simidi (n=7) gibi bölgesel çeşitlerin de dikkate değer oranda üretildiği görülmektedir. Buna karşın, çikolata, tahinli, zeytinli, kaşarlı ve pekmezli simit gibi özgünleştirilmiş ya da modernleştirilmiş türler daha sınırlı sayıda katılımcı tarafından belirtilmiştir. Bu bulgular, üreticilerin hem geleneksel hem de yerel damak zevkine uygun çeşitleri öncelikli olarak benimsediğini göstermektedir.

Katılımcıların simit üretiminde kullandıkları malzemelere ilişkin veriler, hem geleneksel reçetelerin hâkimiyetini hem de yöresel farklılıkları ortaya koymaktadır. Katılımcıların üretim sürecinde en yaygın şekilde kullandığı malzemenin sıvı yağ olduğu görülmektedir. 24 katılımcı tarafından belirtilen bu kullanım, simit hamurunun kıvamı ve pişirme özellikleri açısından sıvı yağın tercih edildiğini göstermektedir. Susam (n=21), tuz (n=20), un (n=20) ve şeker (n=20) gibi temel içeriklerin yüksek frekansla belirtilmiş olması, bu malzemelerin simit üretiminin vazgeçilmez öğeleri olduğunu göstermektedir. Pekmez kullanımını da dikkat çeken bir diğer unsurdur. 18 katılımcı simit üretiminde pekmeze yer verdiğini belirtmiştir. Bununla birlikte, bazı katılımcılar farklı pekmez türlerini (üzüm, dut, incir) kullanarak ürünlerini çeşitlendirmekte ve yöresel tatlar sunmaktadır. Maya (n=15) ve su (n=12) gibi temel mayalama ve yoğurma bileşenlerinin görece daha az sıklıkla belirtilmiş olması, bazı katılımcıların bu malzemeleri “doğal” ya da “zaten varsayılan” olarak değerlendirerek ifade etmemiş olabileceğini düşündürmektedir. Aynı şekilde tereyağ (n=14) gibi nispeten maliyeti yüksek fakat lezzet açısından güçlü bir katkı sağlayan malzemenin kullanımını da önemli bir bulgudur. Dikkat çekici biçimde yalnızca birkaç katılımcı tarafından belirtilen katı yağ, baklava yağı gibi malzemeler ise ya spesifik tariflerde kullanılan ya da yerel üretim tercihlerine bağlı özel uygulamaları yansıtmaktadır.

Bu çalışmada yer verilen reçeteler, simit üretiminde kullanılan malzemelerin, yoğurma yöntemlerinin, mayalama sürelerinin ve pişirme aşamalarının üreticiler arasında önemli ölçüde çeşitlilik gösterdiğini ortaya koymaktadır. Katılımcılar tarafından paylaşılan tarifler incelendiğinde; kullanılan un miktarına göre değişen tuz, şeker, yağ ve maya oranlarının yanı

sıra, farklı pekmez türleriyle yapılan kaplama işlemleri ve bu işlemin uygulanış biçimlerinde (örneğin doğrudan pekmeze batırma ya da sadece susamla harmanlama gibi) belirgin farklılıklar gözlemlenmiştir. Bazı üreticiler ürünlerini önceden hazırlayıp soğuk zincirde bekletirken, bazıları ise simidin gevrekliğini artırmak amacıyla şeker ve tuz oranlarını azaltma gibi teknik tercihlerde bulunmuştur. Ayrıca, klasik yoğurma işlemi yanında hamur makinesi kullanımı gibi modern uygulamalar da dikkat çekmektedir. Bu bulgular, simit üretiminin tek tip bir reçeteye indirgenemeyeceğini; aksine, her üreticinin kendi bilgi birikimi, deneyimi ve müşteri talepleri doğrultusunda geliştirdiği özgün tekniklere dayalı zengin bir üretim kültürünün var olduğunu göstermektedir.

Simit üreticilerinin simit yapım aşamasında kullandıkları pekmeze ilişkin bulgular, hem geleneksel yöntemlerin sürdürüldüğünü hem de bazı yenilikçi veya yerel uygulamaların üreticiler tarafından benimsendiğini ortaya koymaktadır. Katılımcıların büyük bölümü simit yapımında üzüm pekmezi (18 kişi) kullanmaktadır. Dut pekmezi kullananların sayısı 12'dir. Öte yandan, 7 katılımcı geleneksel pekmez yerine şeker yakma yöntemini tercih ettiğini ifade etmiştir. Elde edilen bu bulgular, geleneksel üretim anlayışının devam ettiğini ancak bazı üreticilerin alternatif yöntemlere de yöneldiğini göstermektedir. Üzüm ve dut pekmezinin yaygın kullanımı yerel tat tercihlerini yansıtırken, şeker yakma yöntemi maliyet, pratiklik veya tat farklılığı gibi nedenlerle tercih edilen modern bir uygulama olarak öne çıkmaktadır.

Simit üretiminde en çok tercih edilen yakıt türü doğalgazdır (9 katılımcı), ardından elektrikli fırınlar gelmektedir (7 katılımcı). Fırın çeşitleri açısından en yaygın sistem konveksiyonel fırınlardır (14 katılımcı), bunu döner fırınlar (11), kara fırınlar (7), matador (6) ve taş fırınlar (5) takip etmektedir. Ulaşılan bu bulgular, simit üretiminde modern fırın teknolojilerinin yaygınlaştığını, ancak geleneksel fırın kullanımının da sürdüğünü göstermektedir. Konveksiyonel ve döner fırınlar verimlilik ve tutarlılık sağlarken, kara fırın gibi geleneksel sistemler yerel lezzet beklentilerini karşılamak amacıyla tercih edilmektedir. Böylece hem teknik gereklilikler hem de kültürel değerler üretim tercihlerine yön vermektedir.

Geleneksel fırınlarda en çok tercih edilen yakacak materyal meşe odunudur (11 katılımcı). Meşeyi uzun yanma süresi ve sabit ısı sağlaması nedeniyle üreticiler ideal bulmaktadır. Gürgen ise 4 katılımcı tarafından tercih edilmiştir. Bu bulgular, geleneksel simit

üretiminde yakıt seçiminde odun türünün ürün kalitesine etkisi gözetilerek yapıldığını göstermektedir. Meşe ve gürgen gibi ısıyı dengeli yayan odun türleri, simidin ideal pişme koşullarını sağlamak açısından üreticiler tarafından tercih edilmektedir. Ayrıca meşe odunu simide özel bir koku ve tat verdiği için de tercih edilmektedir.

Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki simit üreticilerine, yerel yöneticilere ve gastronomi alanındaki araştırmacılara yönelik aşağıdaki öneriler sunulmaktadır:

- Araştırmada katılımcıların tamamı bölgelerinde coğrafi işaretli bir simit türünün bulunmadığını belirtmiştir. Oysa tariflerde sıklıkla geçen tereyağlı simit gibi yerel çeşitler kültürel değer taşımaktadır. Bu doğrultuda yerel yönetimler, ticaret odaları ve üniversiteler iş birliğiyle yöreye özgü simitlerin tescil süreçleri başlatılabilir.

- Katılımcıların büyük bir kısmının mesleği ailelerinden öğrendikleri ve çocukluk/lise dönemlerinde simit üretimine başladıkları göz önünde bulundurularak, usta-çırak ilişkisini destekleyen yerel kurslar ve eğitim programları yaygınlaştırılabilir.

- Çalışma, bölgede özgün içeriklere sahip çeşitli simit türlerinin üretildiğini ortaya koymaktadır. Tereyağlı, çikolatalı, kaşarlı, tahinli gibi farklı simit türleri; cağ kebabı, kadayıf dolması ve kaz eti gibi yöresel lezzetlerle birlikte gastronomi turizmine entegre edilebilir. Bölgesel festivallerde bu ürünler de tanıtılarak bölge ekonomisine katkı sağlanabilir.

- Konveksiyonel ve döner fırınlar gibi modern sistemlerin yanı sıra kara fırın ve taş fırın gibi geleneksel sistemlerin hâlâ kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu tür fırınların hijyen, verimlilik ve sürdürülebilirlik açısından geliştirilmesi için teknik destek sağlanmalıdır. Özellikle yakıt olarak kullanılan meşe, gürgen, kızıl ağaç gibi doğal kaynakların kontrollü kullanımını da teşvik edilmelidir.

- Üzüm ve dut gibi geleneksel pekmezlerin yanı sıra şeker yakma yönteminin de kullanıldığı görülmektedir. Bu durumun ürün kalitesi ve sağlık açısından etkileri değerlendirilmeli, üreticilere geleneksel ve sağlıklı pekmez kullanımının önemi konusunda eğitim verilmeli ve sık sık denetimler yapılmalıdır.

Sonuç olarak, Doğu Anadolu bölgesi özelinde gerçekleştirilmiş olan bu çalışmada içerisinde kullanılan reçete bilgilerine ve simit kültürünü ortaya çıkaracak literatüre katkı sağlayacak bir çalışma gerçekleştirildiği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Anadolu Ajansı. (2018). *Yılda 30 gün bulunan tat 'ramazan kahkesi'*.
<https://www.aa.com.tr/tr/ramazan-2018/yilda-30-gun-bulunan-tat-ramazan-kahkesi/1157243>
- Asker, A. (2011). Küresel–yerel etkileşim: Yerelin dönüşümü olarak Simit Sarayı örneğinde simidin “fast–food”laşması. *Erciyes İletişim Dergisi Akademia*, 2(1), 88–104.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366–394.
- Balta, E. (1992). The bread in Greek lands during the Ottoman rule. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 27, 199–226.
- Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenilirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1).
- Başlar, M., Özcelik, G. N. ve Kiziltepe, E. (2023). A comprehensive review on simit, a Turkish traditional food. *International Journal of Gastronomy Research*, 2(1), 19–30.
- Batu, A. (2024). Pekmez üretim yönteminin sağlıklı beslenmedeki önemi. *Gıda Bilimi ve Mühendisliği Araştırmaları*, 3(2), 130–138.
- Bayram, R. (2020). *Ziyaretçilerin sokak lezzetlerine yönelik gastronomik imaj algısının satın alma niyetine etkisi: Antalya örneği* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Antalya.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı (1453–1650)*. Kitabevi.
- Ceylan, Y. ve Samırkaş Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, (Özel Sayı: 5), 59–75.
- Coşkun, A. Y. (2001). *Coğrafi işaretler* (Yayınlanmamış uzmanlık tezi). T.C. Türk Patent Enstitüsü, Ankara.
- Cross, N. (2007). Muffins and bagels. In Y. H. Hui (Ed.), *Handbook of food products manufacturing* (Vol. 1, pp. 279–305). John Wiley & Sons.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(2), 39–51.

- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193–214.
- Daymon C. ve Holloway I. (2010). *Qualitative research methods in public relations and marketing communications*. Routledge.
- Demirtaş, M. (2008). *Osmanlıda fırıncılık*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Dikkaya, F. (2011). Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde simit ve simitçiler. *Milli Folklor*, (90), 72–76.
- Duman, S. (2018). *Kastamonu’ya gelen kayak turistlerinin coğrafi işaretli ürün algısı* (Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu.
- Elgün, A. ve Ertugay, Z. (2003). *Tahıl işleme teknolojisi* (Yayın No. 718). Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları.
- Escudero, S. (2001). *International protection of geographical indications and developing countries*. Cenevre: South Centre.
- Faroqhi, S. (2005). *Subjects of the Sultan*. New York: I. B. Tauris.
- Faroqhi, S. (2010). *Osmanlı kültürü ve gündelik yaşam*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Giresun Kültür Portalı. (2018). *Giresun simidi*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/nealinir/giresun-simidi>
- Go Hatay. (t.y.). *Antakya simidi*. <http://gohatay.org/gastronomi-detay/antakya-simidi>
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141–160.
- Günan, K. T., Tuğçe, B. O. Ğ. A., Kavsara, S. Ç., Dikeç, İ. E., Ömeroğlu, P. Y. ve Alpay, E. (2025). Kestane unu katkısının ekşi mayalı simitlerin besleyici ve fonksiyonel özelliklerine etkisi (The effect of chestnut flour incorporation on the nutritional and functional properties of sourdough simit). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(1), 633–652.
- Güzelcan, M. (2009). *Simidin demir ve çinko mineralleri ile zenginleştirilmesi ve in vitro mineral biyoyararlılığının saptanması* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Ege Üniversitesi, İzmir.
- Hattam, J. (2020). *Building blocks: Simit, Turkey’s lord of the (bread) rings*. <https://culinarybackstreets.com/cities-category/istanbul/2020/building-blocks-34>
- Hekimoğlu, B. (2009). *Un, Sözlü görüşme*. Konya.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- İçişleri Bakanlığı. (t.y.). *Türkiye'nin nüfus haritası*. <https://www.icisleri.gov.tr/turkiyenin-nufus-haritasi-10072021>
- İlerigiden, B. N., Ertaş, N., Türker, S., Aydın, M. ve Eyiz, V. (2020). Tam buğday unundan ekşi hamur yöntemi ile simit üretimi üzerine bir araştırma. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 2(1), 1–8.
- İzmir Kültür Portalı. (2019). *Gevrek (simit)*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/neyenir/gevrek-simit>
- Kabacık, M. (2020). *Türk mutfak kültürünün türkülerdeki yansıması* (Yayınlanmamış doktora tezi). Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Karabacak, D. N. (2019). *Farklı kalite özelliklerine sahip özel amaçlı buğday unlarının İzmir simidinin (gevrek) fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Manisa.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 71–74.
- Kastamonu Kültür Portalı. (2018). *Kastamonu simidi*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kastamonu/nealinir/kastamonu-smd>
- Keskin, H. (2019). *Coğrafi işaretli yöresel gıdaların turistik destinasyon pazarlamasına etkileri – Balıkesir ili örneği* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Kılıçhan, R. ve Köşker, H. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronominin önemi: Van kahvaltısı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3),102-115.
- Kocaeli Kültür Portalı. (2014). *İzmit simiti*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kocaeli/nealinir/zmit-simiti>
- Kopuz Makine. (t.y.). *Hamur kesme ve fitilleme makinası*. <https://www.kopuzmakina.com/hamur-kesme-ve-fitilleme-makinasi>
- Kuzgun, İ. K. (2008). Doğu Anadolu Bölgesi ve özel istihdam büroları. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 22(2), 101-113.
- Kütükoğlu, M. S. (1983). *Osmanlılarda narh müessesesi ve 1640 tarihli narh defteri*. İstanbul: Enderun.
- Kütükoğlu, M. S. (1984). 1624 sikke tashiinin ardından hazırlanan narh defterleri. *Tarih Dergisi*, 34, 123–182.
- Leedy, P., & Ormrod, J. (2010). *Practical Research planning and design* 9th edition Boston

- Loeb, S., Dynarski, S., McFarland, D., Morris, P., Reardon, S., & Reber, S. (2017). *Descriptive Analysis in Education: A Guide for Researchers*. NCEE 2017-4023. National Center for Education Evaluation and Regional Assistance.
- Mahreç İşareti 349. (2018). <https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/349.pdf>
- Makos. (2018). *Greek sesame bagels (Koulouri)* <https://www.thehungrybites.com/greek-sesame-bagels-koulouri/>
- Millî Eğitim Bakanlığı (MEB). (2012). *Gıda teknolojisi: Ekmek hamuru hazırlama*. Ankara: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı.
- Millî Eğitim Bakanlığı (MEB). (2020). *Simit yapım dersi*. https://gonenmem.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/10/10/269812/dosyalar/2020_04/29184255_Simit_YapYmY.pdf
- Milliyet Gazetesi. (2016). *Ramazan simidi tezgâhlardaki yerini aldı*. <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/bartın/ramazan-simidi-tezgahlardaki-yerini-aldi-11413410>
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76–85.
- Önçel, S. (2016). Doğu Anadolu Bölgesi’nin yöresel mutfacı. E. Zencir (Editör). *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Öney, B. N., Ertaş, N., Türker, S., Aydın, M. ve Eyiz, V. (2020). Tam buğday unundan ekşi hamur yöntemiyle simit üretimi üzerine bir araştırma. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 2(1), 1–11.
- Örs, A. (2010). *Türkiye’nin simit haritası*. https://www.sabah.com.tr/galeri/yasam/turkiyenin_simit_haritasi
- Öz, O. (2024). *Devrek simidi nasıl yapılır?* <https://www.yeniadimgazetesi.com/devrek-simidi-nasil-yapilir>
- Özbay, G. (2020). Ulusal ve uluslararası platformda gastronomik kimlik unsuru olarak simit. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 670–683.
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: Sosyal bilimlerde yöntem bilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi üniversitesi sosyal bilimler dergisi*, 11(1), 323-343.
- Roth, A. (2012). Simit: Turkey’s national bread. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*, 12(4), 31–36.
- Saatçı, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 358–374.

- Sığrı, Ü. (2021). *Nitel araştırma yöntemleri*. İstanbul: Beta Basım Yayım.
- Şeker, İ. T. (2018). Sokak yemekleri. A. Akbaba & N. Serçeoğlu (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* (ss. 392–400). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şenol, B. (2004). *Simit yapımında uygun üretim koşullarının belirlenmesi ve besinsel lif kaynaklarının simit kalitesi üzerine etkileri* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Şenol, B. ve Karababa, E. (2006). Ankara simidinin üretimi ve geliştirme olanakları. *Hububat 2006: Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi*, Gaziantep.
- Tarsus Ticaret Borsası. (t.y.). *Coğrafi işaretler kılavuzu*. http://tarsustb.gov.tr/Portals/58/haber_resim/CO%C4%9ERAF%C4%B0%20%C4%B0%C5%9EARETLER%20KILAVUZU.pdf
- Tekin, H. H. (2006). Nitel Araştırma Yöntemin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 3(13), 101-116.
- Temiz, T. (2019). *Konya örneğinde coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemi* (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tokyay, M. (2012). *Greece and Turkey simmer over simit origins*. <https://www.eurasiareview.com/20042012-greece-and-turkey-simmer-over-simit-origins>
- Türk Dil Kurumu (TDK). (2025). *Simit*. <https://sozluk.gov.tr>
- Türk Patent. (2025). *Türkiye'nin coğrafi işaretleri*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/>
- Türker, N., Türkmen, M. ve Caymaz, E. (2019). Geleneksel bir ürün olarak Kastamonu pastırması. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 264–277.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitim bilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilir nitel araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*. 24, 543-559.
- Unotek Makine. (t.y.). *Simit makinesi*. <https://unotekmakina.com/tr/simit-makinesi.html>
- Ünsal, A. (2010). *Susamlı halkanın tılsımı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yenal, Z. (2010). The myth of Turkish cuisine: National appropriation of local food cultures. A. Neuwirth & G. Stock (Ed.), *Europe im Nahen Osten – Der Nahe Osten in Europa* (ss. 271–283). Berlin: Akademie Verlag.
- Yerasimos, M. (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde yemek kültürü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Yeyinli-Savlak, N. (2011). *Bazı özel amaçlı unların fiziksel, kimyasal ve teknolojik özelliklerinin belirlenmesi* (Yayınlanmamış doktora tezi). Celal Bayar Üniversitesi, Manisa.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (6. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yüksel, M., Çiçek, O., Kaymak, E., Sarsılmaz, N., Üstünkaya, Z. ve Karaduman, Y. (2024). Determination of physico-chemical, gluten aggregation and dough rheological properties of some flours used in bagel production. 4. *Çankaya International Scientific Studies Congress*, (Ankara, Turkey), 567-579.

Zonguldak Kültür Portalı. (2019). *Fırında yumurtalı Devrek simidi*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/zonguldak/neyenir/firinda-yumurtali-devrek-simidi>

EKLER

Ek 1. Uzman Değerlendirme Formu

Değerli Katılımcı,

Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans programı öğrencisiyim ve GMS 505 Tez I dersi kapsamında bir araştırma yapmaktayım. Bu araştırmanın amacı, Türkiye'nin simit profilini ortaya koymaktır. Ayrıca firmacılar ile görüşmeler yapılarak ulaşabilen geleneksel reçetelerden araştırma içerisinde yer vererek literatüre katkı sağlamak ve gelecek nesillere kültürel miras olarak bu reçetelerin aktarmak hedeflenmiştir. Bu bağlamda, sizin görüşleriniz çalışmanın amacını gerçekleştirebilmek adına büyük önem taşımaktadır. Katkınız için teşekkür ederim.

Gaye Özgür KARAGÜNDÜZ

Başkent Üniversitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Yüksek Lisans Öğrencisi

- Bu çalışmaya katılım gönüllülük esasına dayanmaktadır. Çalışmaya katılmak istemiyorsanız, istediğiniz anda görüşmeyi kesebilirsiniz.
- Görüşme sürecinde söyleyeceklerinizin tümü gizli tutulacaktır. Ayrıca, araştırma sonuçlarını yazarken isminiz rapora yansıtılmayacaktır.
- Görüşme süresi 40 dakikadan fazla sürmeyecektir.
- Görüşmeye başlamadan önce sormak istediğiniz bir sorunuz varsa önce bunu yanıtlamak isterim.

Çalışmaya katılmayı onaylıyorum: Evet Hayır.....

İmza:

1. Yaşınız :
20 yaş altı ()
20-29 ()
30-39 ()
40-49 ()
50-59 ()
60-69 ()
70+ ()
2. Cinsiyetiniz: Kadın Erkek
3. Eğitim Durumunuz:
İlköğretim (İlkokul-Ortaokul) ()
Lise ()
Ön lisans ()
Lisans ()
Lisans Üstü ()

Görüşme Soruları

1. Nerelisiniz, bulunduğunuz ilde ne kadar süredir yaşamaktasınız?
2. Mesleğe nasıl ve ne zaman başladınız? Aileden gelen bir meslek mi?
3. Kaç yıldır bu sektöredesiniz ve şu anki pozisyonunuz nedir?
4. Günlük yaşantınızda simidin yeri nedir?
5. Yörenize ait bildiğiniz simit çeşidiniz var mı? Eğer varsa diğer simitlerden farkı nedir?
6. Bu ürünler günümüzde hala yapılıyor mu? Gelecek kuşaklara aktarılması için neler yapılabilir?
7. Coğrafi işaretli simidiniz var mı?
8. Özel günler için hazırladığınız bir simit çeşidiniz var mıdır?
9. Hangi simit çeşitlerini üretiyorsunuz?
10. Simitlerinizin yapım aşamalarından bahseder misiniz? Ürün reçetelerinde kullanılan malzemeler nelerdir? (Hangi un çeşidini kullanıyorsunuz?)
11. Yapım aşamasında uyguladığınız farklı bir teknik var mı? (Örneğin; simide renk vermek için ne kullanıyorsunuz, özel bir karışımınız var mı?)

Ek 2. Etik Kurul Onayı

Evrak Tarih ve Sayısı: 20.01.2025-420991



1993
T.C.

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

20.01.2025

Sayı : E-62310886-605-420991
Konu : Etik Kurul - Gaye Özgür Karagündüz

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 24.12.2024 tarih ve 412451 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Gaye Özgür Karagündüz'ün, Dr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter'in danışmanlığında belirlenen, "Türkiye'nin Yöresel Simitleri" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. Sadegül AKBABA ALTUN
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Sayı : 17162298.600- 14
Konu : Tez Çalışması

6 Ocak 2025

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Gaye Özgür Karagündüz'ün, Dr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter'in danışmanlığında belirlenen, "Türkiye'nin Yöresel Simitleri" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.

Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Alan Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. Gözen Güner Aktaş	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Fatih Çetin	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Hasan Tahsin Fendoğlu	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Filiz Kalelioğlu	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Hidayet Hale Künüçen	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ Olumsuz	

Ek 3. Görüşme Formu

Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

Değerli Katılımcı,

Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans programı öğrencisiyim ve GMS 507 Tez I dersi kapsamında bir araştırma yapmaktayım. Bu araştırmanın amacı, Türkiye'nin yöresel simitlerinin envanterinin oluşturulması ve bu ürünlerin reçetelerinin kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılmasıdır. Bu bağlamda, sizin görüşleriniz çalışmanın amacını gerçekleştirebilmek adına büyük önem taşımaktadır. Katkınız için teşekkür ederim.

Gaye Özgür KARAGÜNDÜZ

Başkent Üniversitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Yüksek Lisans Öğrencisi

- **Bu çalışmaya katılım gönüllülük esasına dayanmaktadır. Çalışmaya katılmak istemiyorsanız, istediğiniz anda görüşmeyi kesebilirsiniz.**
- **Görüşme sürecinde söyleyeceklerinizin tümü gizli tutulacaktır. Ayrıca, araştırma sonuçlarını yazarken isminiz rapora yansıtılmayacaktır.**
- **Görüşme süresi 40 dakikadan fazla sürmeyecektir.**
- **Görüşmeye başlamadan önce sormak istediğiniz bir sorunuz varsa önce bunu yanıtlamak isterim.**

Çalışmaya katılmayı onaylıyorum: Evet Hayır.....

İmza:

Adınız Soyadınız :

Bulduğunuz il :

Cinsiyetiniz : Kadın () Erkek ()

Yaşınız :

20 yaş altı ()

20-29 ()

30-39 ()

40-49 ()

50-59 ()

60-69 ()

70+ ()

Eğitim Durumunuz :

Okur-Yazar ()

İlköğretim (İlkokul-Ortaokul) ()

Lise ()

Ön lisans ()

Lisans ()

Lisans Üstü ()

Görüşme Soruları:

- 1) Nerelisiniz, bulunduğunuz ilde ne kadar süredir yaşamaktasınız?
- 2) Yemek kültürü açısından bulunduğunuz yöre hakkındaki bilgileriniz nelerdir?
- 3) Mesleğe nasıl ve ne zaman başladınız? Aileden gelen bir meslek mi?
- 4) Kaç yıldır bu sektöredesiniz ve şu anki pozisyonunuz nedir?
- 5) Yörenize ait bildiğiniz simit çeşidiniz var mı? Eğer varsa diğer simitlerden farkı nedir?
- 6) Bu ürünler günümüzde hala yapılıyor mu? Gelecek kuşaklara aktarılması için neler yapılabilir?
- 7) Coğrafi işaretli simidiniz var mı?
- 8) Özel günler için hazırladığınız bir simit çeşidiniz var mıdır?
- 9) Hangi simit çeşitlerini üretiyorsunuz?
- 10) Simitlerinizin yapım aşamalarından bahseder misiniz? Ürün reçetelerinde kullanılan malzemeler nelerdir?

- 11)** Yapım aşamasında uyguladığınız farklı bir teknik var mı? (Örneğin; simide renk vermek için ne kullanıyorsunuz, özel bir karışımınız var mı?)
- 12)** Kullandığınız fırının özelliği nedir, hangi fırın çeşidini kullanmaktasınız? Fırınınız için kullandığınız özel bir ağaç çeşidi var mıdır?