

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS BODRUM YÖRESEL
YEMEKLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

HAZIRLAYAN
HAKAN ÖZLER

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
PROF. DR. HAKAN TURGUT

ANKARA- 2022

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 09 / 06 /2022

Öğrencinin Adı, Soyadı: Hakan Özler

Öğrencinin Numarası: 22010421

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. Hakan Turgut

Tez Başlığı: Somut Olmayan Kültürel Miras Bodrum Yöresel Yemekleri Üzerine Bir İnceleme

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 125 sayfalık kısmına ilişkin, 09/06/2022 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 8’dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden 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: 09 / 06 / 2022

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Prof. Dr. Hakan Turgut

.....

Her zaman beni destekleyen sevgili eşime...

TEŞEKKÜR

Başkent Üniversite Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yüksek lisans yapma imkânını bana sunan ve üniversite adına bu önemli tez konusunda çalışma fırsatını veren, araştırmanın her aşamasında yanımda olan, bana inanan ve güvenen tez danışmanım *Sayın Prof. Dr. Hakan TURGUT' a,*

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanına yönelmemi sağlayan, akademik anlamda yol gösteren, tüm öğrencilere örnek olan sevgili hocam *Sayın Prof. Dr. İsmail TOKMAK'a,*

Bu çalışmayı yapmamı destekleyen, çalışmanın konusu ile ilgili tüm imkânları seferber eden *Bodrum Belediye Başkanı Sn. Ahmet Aras'a, Bodrum Otelciler Derneği Başkanı Sn. Ömer Faruk DENGİZ ve Ynt.Krl. Üyelerine, Bodrum Yarımadası Tanıtma Vakfı (BOTAV) üyesi tüm sivil toplum kuruluşlarına,*

Bodrum yöresel yemeklerinin yaşatılması için büyük çaba gösteren *Kısmet Restoran* sahibi *Orhan DUMANLI'ya,* Bodrum'un tarihi Sakallı Restoran geleneğini devam ettiren *Sakallı Restoran Sinan'ın* sahibi *İsmail Sinan TEKİR'e,* yöresel yemekleri menüsünde sürekli bulunduran *Bağarası Restoran* işletmecisi *GİRGİN* ailesine,

Sayın jüri üyeleri Prof. Dr. İsmail TOKMAK ve Doç. Dr. Mustafa AKSOY'a,

Çalışmaya destek olan tüm otel ve restoran şefleri ile diğer tüm katılımcılara,

Bugüne kadar eğitim hayatımda bana yön veren öğretmen ve hocalarıma,

Her koşulda desteğini esirgemeyen, varlığını ve sevgisini her daim hissettiren kıymetli eşim *Benek ÖZLER* ile çocuklarım *Arda ve Bora ÖZLER'e*

Saygı ve Sevgiyle.

ÖZET

Hakan Özler, Somut Olmayan Kültürel Miras Bodrum Yöresel Yemekleri Üzerine Bir İnceleme, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2022.

Türkiye gibi zengin kültürel mirasa sahip ülkelerin yöresel yemekleri, mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu araştırmada Bodrum yöresel yemeklerinin neler olduğu ve bu yemeklerin reçetelerinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır. Bodrum antik çağlardan itibaren önemli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bodrum, bir deniz kenti kültürüne sahipken Türklerin bölgeye gelmesiyle Yörük kültürü ile tanışmış, mübadele ile yakın adalardan gelen göçmen Türkler sayesinde kültürel zenginlik kazanmıştır. Bu zengin kültürün somut olmayan mirası yöresel yemeklerin ve reçetelerinin ortaya çıkarılması çalışmanın önemini ortaya koymaktadır. Araştırmanın temelinde Bodrum yöresel yemeklerinin ortaya çıkarılması, orijinal reçetelere ulaşılması, sürdürülebilirliğin sağlanması gelecek kuşaklara aktarılması kültür, kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras kapsamında ele alınmıştır. Günümüzde Bodrum artan turizm alanları, çarpık kentleşme ve göçlerle bir kültür çatışması yaşamaktadır. Eğlence kültürünün yarattığı ekonomik beklentiler nedeniyle yöresel yemekler unutulmaya başlanmıştır. Çalışmada “karma araştırma modeli” kullanılmış ve bu model araştırmaya uygulama anlamında zenginlik kazandırmıştır. Araştırma iki boyutlu olarak tasarlanmıştır. Birinci boyutu nicel araştırmadır. Araştırmanın nicel boyutu keşifsel bir araştırma olarak tasarlanmış ve nicel araştırma modellerinden tarama modeli esas alınarak uygulanmıştır. Keşifsel araştırmada literatür taraması sonucunda ulaşılan Bodrum yöresel yemeklerini içeren bir anket formu hazırlanmıştır. Anket formuna 81 yemek ismi yazılarak 5’li likert yöntemi ile Bodrum’da yaşayanlardan yemeklerin bilinirliğine ilişkin veriler elde edilmiştir. Bu kapsamda, 54 katılımcı yüz yüze, 40 katılımcı ise verilen anket formunu doldurarak ankete katılmıştır. Pandemi döneminde olunması, zaman kısıtlaması ve çalışmanın keşifsel nitelikte olması nedeniyle araştırmanın nicel boyutu için 94 kişilik örneklem grubuna ulaşılmasının yeterli olduğu değerlendirilmiştir. Araştırmanın ikinci boyutu nitel araştırmadır. Bu boyutta nitel araştırma metodlarından “kültür analizi” deseni kullanılmıştır. Araştırmanın bu boyutunda, Bodrum’da yaşayan ve Bodrum yöresel yemekleri hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen 40 katılımcıyla yarı yapılandırılmış görüşme formu ile yüz yüze derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerde Bodrum mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin reçeteleri hakkında veri toplanmıştır. Anket çalışmasında veriler açıklayıcı istatistik yöntemlerinden

“frekans analizi” ile yorumlanmıştır. Görüşmeler ise “betimsel analiz” yöntemi ile incelenmiştir. Yapılan anket çalışması ve görüşmelerin sonunda, Bodrum yöresel yemeklerinin, mutfak kültürünün halen merkeze uzak mahalle ve köylerde devam ettirildiği ancak turizmin artan etkisi, çarpık kentleşme, çevre kirliliği, düzensiz göçler ve ekonomik kaygılar nedeniyle unutulmaya başlandığı tespit edilmiştir. Tüm bu olumsuz etkilere rağmen Bodrum’da yaşayanların, mutfak kültürlerini devam ettirme istekleri, gastronomi turizmi için yeterli potansiyelleri olduğu, bu kültürün devam edebilmesi için bir gastronomi merkezi kurulmasının fayda sağlayacağı değerlendirilmiştir. Tüm bunların ışığında bu çalışmanın hem Bodrum yöresi turizmine hem de akademik anlamda gastronomi alana yazınına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Bodrum Mutfak Kültürü, Bodrum Yöresel Yemekleri, Yöresel Yemek Reçeteleri.

ABSTRACT

Hakan Özler, Intangible Cultural Heritage An Investigation on Bodrum Local Foods, Başkent University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Master Thesis, 2022.

Local foods of countries with rich cultural heritage such as Turkey have an important place in the culinary culture. In this research, it is aimed to reveal what the local dishes of Bodrum are and the recipes of these foods. Bodrum has hosted important civilizations since ancient times. While Bodrum has the culture of a maritime city, it met with the Yoruk culture with the arrival of the Turks in the region, and gained cultural richness thanks to the immigrant Turks who came from the nearby islands with the population exchange. The intangible heritage of this rich culture reveals the importance of the study, revealing the local foods and their recipes. On the basis of the research, revealing Bodrum local foods, reaching original recipes, ensuring sustainability, transferring them to future generations are discussed within the scope of culture, cultural heritage and intangible cultural heritage. Today, Bodrum is experiencing a cultural conflict with increasing tourism areas, unplanned urbanization and migration. Due to the economic expectations created by the entertainment culture, local foods have begun to be forgotten. The "mixed research model" was used in the study and this model enriched the research in terms of application. The research was designed in two topics. The quantitative topic of the research was designed as an exploratory research and was applied based on the survey model, one of the quantitative research models. In the exploratory research, a questionnaire form was prepared, which included Bodrum local dishes, which was reached as a result of the literature review. By writing 81 food names in the questionnaire, data on the awareness of the dishes were obtained from the people living in Bodrum using the 5-point Likert method. In this context, 54 participants participated in the survey face-to-face, and 40 participants filled out the given survey form. It was evaluated that reaching a sample group of 94 people was sufficient for the quantitative topic of the study, due to the fact that it was in the pandemic period, time constraints, and the study was exploratory. The second topic of the research is qualitative research. In this topic, the "cultural analysis" design, one of the qualitative research methods, was used. In this aspect of the research, face-to-face interviews were conducted with 40 participants, who live in Bodrum and are thought to have knowledge about Bodrum local foods, using a semi-structured interview form. During the interviews, data were collected about Bodrum culinary culture and recipes of local foods. In the survey study, the data were interpreted by

"frequency analysis", one of the descriptive statistical methods. The interviews were analyzed with the "descriptive analysis" method. At the end of the survey and interviews, it was determined that Bodrum's local foods and culinary culture are still continued in the neighborhoods and villages far from the center, but it has begun to be forgotten due to the increasing effect of tourism, unplanned urbanization, environmental pollution, irregular migration and economic concerns. Despite all these negative effects, it has been evaluated that the people living in Bodrum want to continue their culinary culture, they have sufficient potential for gastronomy tourism, and the establishment of a gastronomy center will be beneficial for this culture to continue. In the light of all these, it is thought that this study will contribute to the tourism of Bodrum region and to the literature of gastronomy in the academic sense.

Key Words: Culture, Bodrum Culinary Culture, Local Foods of Bodrum, Local Food Recipes.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iv
TABLolar LİSTESİ	x
RESİMLER LİSTESİ	xii
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ	xvi
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Amacı	2
1.2. Araştırmanın Önemi	2
1.3. Araştırmanın Kapsamı.....	3
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	3
2. KURAMSAL ÇERÇEVE	5
2.1. Kültür Kavramı	5
2.2. Kültürel Miras	6
2.2.1. Somut kültürel miras	8
2.2.2. Somut olmayan kültürel miras.....	10
2.3. Mutfak Kültürü.....	14
2.3.1. Türk mutfak kültürü	18
2.4. Yöresel Mutfak.....	21
2.4.1. Ege mutfağı	22
2.4.2. Muğla mutfağı	23
2.4.2.1. Muğla tarihi	23
2.4.2.2. Coğrafya ve tarım.....	24
2.4.2.3. Mutfak kültürü.....	25
2.4.2. Bodrum mutfağı.....	28
2.4.2.1. Bodrum tarihi	28
2.4.2.2. Coğrafya ve tarım.....	31
2.4.2.3. Mutfak kültürü.....	33
2.4.2.3. Bodrum yöresel yemeklerine ilişkin yapılmış araştırmalar.....	39
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	46
3.1. Araştırmanın Soruları	46

3.2.	Araştırmanın Modeli	46
3.3.	Araştırmanın Evreni ve Örneklem Grubu	47
3.4.	Veri Toplama Yöntemi.....	49
3.5.	Geçerlik ve Güvenirlik	50
3.6.	Verilerin Analizi.....	51
4.	BULGULAR	52
4.1.	Anket Formlarının Analizi	53
4.1.1.	Katılımcıların demografik bilgileri.....	53
4.1.2.	Katılımcıların Bodrum yöresel yemeklerine ilişkin bilgi durumu.....	54
4.1.3.	Katılımcıların Bodrum yöresel yemeklerine ilave yemek bilgileri	64
4.2.	Görüşme Sorularının Analizi	66
4.2.1.	Katılımcıların demografik bilgileri.....	66
4.2.2.	Katılımcıların yöresel yemek kavramına ilişkin bilgileri.....	69
4.2.3.	Katılımcıların Bodrum yöresel yemeklerinden ilk hatırladıkları ya da bildikleri yemek isimleri.....	70
4.2.4.	Katılımcılar tarafından anket çalışmasında yer alan ya da ilave edilen yemeklere ilişkin bilgileri	73
4.2.5.	Bodrum'un tanıtılması amacıyla ziyarete gelen kişilere verilen protokol yemek menülerinde Bodrum yöresel yemeklere yer verilmesine ilişkin bilgileri.....	84
4.2.6.	Yöresel yemekleri gelecek nesillere aktarması için neler yapılması gerektiğine ilişkin görüşleri.....	85
4.2.7.	Yöresel yemekleri tanıtmak için hangi yöntemler uygulanabileceğine ilişkin bilgileri	87
4.2.8.	Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak araştırılmasından memnun olup olmayacaklarına ilişkin bilgileri.....	90
4.2.9.	Bodrum'da, yöresel yemekler ve Türk mutfağının yaşatılması, araştırılması için bir Gastronomi Merkez (Akademisi) kurulmasına ilişkin bilgileri.....	92
4.2.10.	Otel ve restoranlarda yemek menülerini hazırlayanlara ilişkin bilgiler	94
4.2.11.	Otel ve restoran yemek menülerinde hangi Bodrum yöresel yemeklerine yer verildiğine ilişkin bilgiler	95
4.2.12.	Yöresel yemeklerin hazırlanmasında karşılaşılan en önemli sorunlara ilişkin bilgiler	97
4.2.13.	Yöresel yemeklere ait malzemelerin temininde yaşanan sorunlara ilişkin bilgiler....	98

4.2.14. Yöresel yemekleri yaparken hangi kaynaktan (Yemek kitabı/internet/blog/dergi vb.) faydalanıldığına ilişkin bilgiler.....	100
4.2.15. Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak reçete edilmesi ve yöresel menüler oluşturulması durumunda otel veya restoranlarda uygulanmasına ilişkin bilgiler	101
4.2.16. Bodrum’da bulunan otel ve restoranlara gelen yerli turistlerin yöresel yemeklere ilgi durumuna ilişkin bilgiler	103
4.2.17. Bodrum’da bulunan otel ve restoranlara gelen yabancı turistlerin yöresel yemeklere ilgi durumuna ilişkin bilgiler	105
4.2.18. Bölgede yaşayan katılımcıların Bodrum mutfak kültürüne ait bilgileri	106
4.2.19. Bölgede yaşayan katılımcıların Bodrum'da kına, nişan, düğün, ölüm vb. törenlerde yapılan yemeklere ilişkin bilgileri	108
4.2.20. Bölgede yaşayan katılımcıların yöresel yemeklerin geçmişte ve günümüzde pişirilme ve sunum tekniklerine ilişkin bilgileri	109
4.2.21. Bölgede yaşayan katılımcıların yöresel yemeklerde kullanılan malzemelerin geçmişte ve günümüzdeki farklılıklarına ilişkin bilgileri	111
4.2.22. Bölgede yaşayan katılımcıların yöresel yemekleri yaşatmak neler yapılabileceğine ilişkin bilgileri.....	112
4.2.23. Bölgede yaşayan katılımcıların mevsimlik hazırlanan geleneksel yiyecek ve içeceklerle ait bilgileri.....	113
4.2.24. Bölgede yaşayan katılımcıların geleneksel mutfak araç ve gereçlerinin kullanımına ait bilgileri.....	115
4.2.25. Bölgede yaşayan katılımcıların Bodrum mutfak kültürüne ilişkin ilave bilgileri	116
5. SONUÇ ve ÖNERİLER	118
KAYNAKLAR.....	126
EKLER	
EK-1: SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ULUSAL ENVANTERİNDE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ/GELENEKSEL YİYECEK-İÇECEK YAPIMI VE TOPLUMSAL UYGULAMALARI	
EK-2: TÜRKİYE KÜLTÜR PORTALINDA YER ALAN MUĞLA YEMEKLERİ	
EK-3: GASTRONOMİ ÜZERİNE ARAŞTIRMALAR KİTABINDA YER ALAN BODRUM YÖRESEL YEMEKLERİ	

EK-4: BODRUM'UN GİRİT VE YERLİ MUTFAĞI KİTABINDA YER ALAN YERLİ USULÜ YEMEKLER

EK-5: BODRUM TADINDA KİTABINDA YER ALAN YEMEKLER

EK-6: ETİK KURUL ONAY FORMU

EK-7: ANKET FORMU

EK-8: GÖRÜŞME FORMLARI (4 GRUP)

EK-9: ANKET FORMUNDA YER ALAN TÜM YEMEKLERİN FREKANS ORANLARI

EK-10: ANKET FORMUNDA YER ALAN TÜM YEMEKLERİN BİLİNİRLİK ORANLARI

EK-11: ARAŞTIRMA SONUCUNDA ULAŞILAN BODRUM YÖRESEL YEMEK İSİMLERİ

EK-12: BODRUM YÖRESEL YEMEK REÇETLERİ

EK-13: BODRUM MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ İLE İLGİLİ FOTOĞRAFLAR

EK-14: PROTOKOL YEMEKLERİ SEÇİMLİ MENÜ ÖNERİLERİ

EK-15: BODRUM GÜNÜ/GECEİ İÇİN SEÇİMLİ MENÜ ÖNERİLERİ

TABLÖLER LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 1. Kültürel Mirasın Bölümleri.....	8
Tablo 2. Somut Kültürel Miraslar.	8
Tablo 3. Dünya Mutfakları Soy Ağacı	17
Tablo 4. Muğla İli Tarımsal Yetiştirme Kapasitesi	25
Tablo 5. Muğla’da Yapılan Özel Gün Yemekleri	26
Tablo 6. Muğla İli Yöresel Yemekleri.....	27
Tablo 7. Osmanlı Arşivlerindeki Bodrum Köyleri.....	30
Tablo 8. Bodrum İlçesi Mahalle Nüfusları (2018)	32
Tablo 9. Katılımcıların Demografik Bilgileri.....	53
Tablo 10. Çorbalara İlişkin Bilgi Durumu.....	54
Tablo 11. Çorbaların Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu	55
Tablo 12. Et Yemeklerine İlişkin Bilgi Durumu	55
Tablo 13. Et Yemeklerinin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu.....	56
Tablo 14. Deniz Ürünleri Yemeklerine İlişkin Bilgi Durumu.....	56
Tablo 15. Deniz Ürünleri Yemeklerinin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu	57
Tablo 16. Salata ve Mezelere İlişkin Bilgi Durumu	57
Tablo 17. Salata ve Mezelerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu ..	58
Tablo 18. Hamur İşlerine İlişkin Bilgi Durumu	59
Tablo 19. Hamur İşlerinin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu.....	59
Tablo 20. Pilav ve Makarnalara İlişkin Bilgi Durumu	60
Tablo 21. Pilav ve Makarnaların Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu	61
Tablo 22. Sebze Yemeklerine İlişkin Bilgi Durumu	61
Tablo 23. Sebzelerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu	62
Tablo 24. Tatlılara İlişkin Bilgi Durumu.....	63
Tablo 25. Tatlıların Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu	64
Tablo 26. Katılımcılar Tarafından İlave Edilen Yöresel Yemek İsimleri Tablosu	65
Tablo 27. Katılımcıların Yaş, Cinsiyet, Öğrenim Durumu, Doğum Yeri Bodrum’da Yaşadığı Süre ve Görüşme Süreleri	67
Tablo 28. Katılımcıların Demografik Bilgileri.....	68

Tablo 29. Katılımcılar Tarafından Bodrum Yöresel Yemeklerinden İlk Hatırlanan/Bilinen Yemekler	71
Tablo 30. Katılımcıların Görüşmeler Sırasında Anket Çalışması Dışında Hatırladıkları Yöresel Yemek İsimleri.....	83
Tablo 31. Otel Şeflerinin Menü Hazırlayanlara İlişkin Cevapları.....	95
Tablo 32. Restoran Şeflerinin Menü Hazırlayanlara İlişkin Cevapları	95
Tablo 33. Bodrum Yöresel Yemeklerine Menüde Yer Verme Durumu	96
Tablo 34. Otel ve Restoran Menülerinde Bulunan Bodrum Yöresel Yemekleri.....	96
Tablo 35. Menülerde Yöresel Yemeklere Yer Verilmeme Nedenleri.....	97
Tablo 36. Mevsimlik Hazırlanan Geleneksel Yiyecek ve İçecekler	114

RESİMLER LİSTESİ

	Sayfa
Resim 1. Keşkek Kazanı (URL 8, Erişim tarihi 03.03.2022).....	12
Resim 2. Keşkek Dağıtımı (URL 9, Erişim tarihi 03.03.2022).....	12
Resim 3. Türk Kahvesi (URL 10, Erişim tarihi 03.03.2022).....	13
Resim 4. İnce Ekmek (URL 11, Erişim tarihi 03.03.2022).....	13
Resim 5. Bereketli Hilal (Çıvgın, 2016, s.475).....	15
Resim 6. Muğla İli İlçeleri (URL 15, Erişim tarihi 15.02.2022).....	23
Resim 7. Karia Kralı Mausolos'un Mezarı (URL 18, Erişim tarihi 25.03.2022).....	29
Resim 8. Bodrum Kalesi. (URL 19, Erişim tarihi 25.03.2022).....	29
Resim 9. Bodrum Gemici Peksimeti Hamuru (Hakan Özler, kişisel arşiv)..	35
Resim 10. Bodrum Gemici Peksimeti (Hakan Özler, Kişisel arşiv).)	35
Resim 11. Bodrum Pazarları (URL 27, Erişim tarihi 11.10.2021).....	41
Resim 12. Sakallı Restoran (URL 28, Erişim tarihi 23.04.2022).....	44
Resim 13. Körfez Restoran. (URL 29, Erişim tarihi 23.04.2022).....	44
Resim 14. Bodrum Mandalinası (URL 30, Erişim tarihi 23.04.2022).....	44
Resim 15. Bodrum Mandalinası Ağacı (URL 31, Erişim tarihi 23.04.2022).....	44
Resim 16. Balık Çorbası (URL 37, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	175
Resim 17. Börülceli Tarhana Çorbası (URL 38, Erişim tarihi 15.05.2022).....	175
Resim 18. Pava Çorbası(URL 39, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	176
Resim 19. Tarhana Çorbası (URL 40, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	176
Resim 20. Ganlı Kavurma (Hakan Özler kişisel arşiv)	177
Resim 21. Bodrum Çökertme Kebabı (Hakan Özler kişisel arşivi)	177
Resim 22. Etli Kenker (URL 41, Erişim tarihi: 15.05.2022)	178
Resim 23. Ciğer Kavurma (URL 42, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	178
Resim 24. Hardimya (URL 43, Erişim tarihi: 15.05.2022)	179
Resim 25. Kumbar Dolması (URL 44, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	179
Resim 26. Ahtapot Yahni (URL 45, Erişim tarihi: 15.05.2022)	180
Resim 27. Balık Pilavı (URL 46, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	180
Resim 28. Ekşili Balık (URL 47, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	181
Resim 29. İzmarit Balığı (URL 48, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	181
Resim 30. Sübye Sote (Hakan Özler kişisel arşiv).....	182
Resim 31. Sübye (URL 49, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	182

Resim 32. Peksimet Salatası (URL 50, Erişim tarihi: 15.05.2022.	183
Resim 33. Pava (URL 51, Erişim tarihi: 15.05.2022)	183
Resim 34. Hardal Otu (URL 52, Erişim tarihi: 15.05.2022)	184
Resim 35. Baldıran Otu (URL 53, Erişim tarihi: 15.05.2022).	184
Resim 36. Hindiba Otu (URL 54, Erişim tarihi: 15.05.2022).	185
Resim 37. Alagömeç (URL 55, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	185
Resim 38. Taze börülce Ekşilemesi (URL 56, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	186
Resim 39. Zeytinyağlı Kenker (URL 57, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	186
Resim 40. Karavida Salatası (URL 58, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	187
Resim 41. Kaya Kuruğu Salatası (Hakan Özler kişisel arşivi).....	187
Resim 42. Çaykama (URL 59, Erişim tarihi: 15.05.2022)	188
Resim 43. Dürme Makarna (URL 60, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	188
Resim 44. Otlı Börek (URL 61, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	189
Resim 45. Bodrum Otlı Börek (Hakan Özler kişisel arşiv).	189
Resim 46. Bodrum Su Böreği (URL 62, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	190
Resim 47. Soğanlı Ekmek Harcı (Hakan Özler kişisel arşiv).....	191
Resim 48. Soğanlı Ekmek Hamuru (Hakan Özler kişisel arşivi)..	191
Resim 49. Bal Kabağı Böreği (URL 63, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	191
Resim 50. Ahtapotlu Pilav (URL 64, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	192
Resim 51. Erişte (URL 65, Erişim tarihi: 15.05.2022	192
Resim 52. Lokum Pilavı (Hakan Özler kişisel arşiv)	193
Resim 53. Kuzugöbeği Mantarı (Hakan Özler kişisel arşiv).....	193
Resim 54. Keşkek Tavuk Etli (Hakan Özler kişisel arşiv)	194
Resim 55. Tatar (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)	194
Resim 56. Deve Kenker Dolması (Hakan Özler kişisel arşiv)	195
Resim 57. Cıntar Mantarı (URL 66, Erişim tarihi: 15.05.2022)	195
Resim 58. Körek Mantarı (Hakan Özler kişisel arşiv)	195
Resim 59. Mantar Köftesi (URL 67, Erişim tarihi: 15.05.2022	196
Resim 60. Mantar Kavurması (URL 68, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	196
Resim 61. Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı (URL 69, Erişim tarihi: 15.05.2022)	197
Resim 62. Yumurtalı Tilkişen Otu (URL 70, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	197
Resim 63. Tilkişen Otu (Hakan Özler kişisel arşiv).....	198
Resim 64. Acı Ot ve Tilkişen Otu (Hakan Özler kişisel arşiv)	198
Resim 65. İç Baklalı Enginar (URL 71, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	199

Resim 66. Gemici Usulü Kuru Fasulye (URL 72, Erişim tarihi: 15.05.2022)	199
Resim 67. Kabak Çiçeği Dolması (Hakan Özler kişisel arşiv)	200
Resim 68. Kabak Çiçeği Kızartması (URL 73, Erişim tarihi: 15.05.2022)	200
Resim 69. Kazayağı Otu (URL 74, Erişim tarihi: 15.05.2022)	201
Resim 70. Nohutlu Pırasa (Hakan Özler kişisel arşiv)	201
Resim 71. Ebegümeci Otu (URL 75, Erişim tarihi: 15.05.2022)	202
Resim 72. Kırmızı Kabak Köftesi (URL 76, Erişim tarihi: 15.05.2022)	202
Resim 73. Dağ Marulu (URL 77, Erişim tarihi: 15.05.2022)	203
Resim 74. Ebegümeci (URL 78, Erişim tarihi: 15.05.2022)	203
Resim 75. Menengiç Ağacı Meyvesi (URL 79, Erişim tarihi: 15.05.2022)	204
Resim 76. Kaşık Helvası (Hakan Özler kişisel arşiv)	204
Resim 77. Bodrum Peltesi (URL 80, Erişim tarihi: 15.05.2022)	205
Resim 78. Bodrum Saraylısı (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)	205
Resim 79. Bodrum Saraylısı (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)	205
Resim 80. Hıdırllez Halkası (URL 81, Erişim tarihi: 15.05.2022)	206
Resim 81. Un Kurabiyesi (URL 82, Erişim tarihi: 15.05.2022)	206
Resim 82. Lokma Tatlısı (URL 83, Erişim tarihi: 15.05.2022)	207
Resim 83. Kalburabastı (URL 84, Erişim tarihi: 15.05.2022)	207
Resim 84. Oklavadan Çekme (URL 85, Erişim tarihi: 15.05.2022)	208
Resim 85. Ahtapot Izgara (URL 85, Erişim tarihi: 15.05.2022)	208
Resim 86. Saç Böreği (URL 86, Erişim tarihi: 15.05.2022)	209
Resim 87. Sarpa Balığı (URL 87, Erişim tarihi: 15.05.2022)	209
Resim 88. Arapsaçı Otu (URL 88, Erişim tarihi: 15.05.2022)	210
Resim 89. Pirinçli Bal Kabağı Tatlısı (URL 89, Erişim tarihi: 15.05.2022)	210
Resim 90. Bodrum Saraylısı (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)	211
Resim 91. Bodrum Saraylısı (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)	211
Resim 92. Kalburdan Çekme (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)	211
Resim 93. Sakızdırık Köfte (URL 90, Erişim tarihi: 15.05.2022)	212
Resim 94. Turp Otu Kızartma (Hakan Özler kişisel arşiv)	212
Resim 95. Yoğurtlama (Hakan Özler kişisel Arşiv)	213
Resim 96. Ahtapot Salatası (URL 91, Erişim tarihi: 15.05.2022)	213
Resim 97. Bakla Yaprağı Salatası (URL 92, Erişim tarihi: 15.05.2022)	214
Resim 98. Etli Nohut (Hakan Özler kişisel Arşiv)	214
Resim 99. Karışık Ot Kavurması (Hakan Özler kişisel arşiv)	215

Resim 100. Bambul Otu (URL 93, Erişim tarihi: 15.05.2022)	215
Resim 101. im im Karides (URL 94, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	216
Resim 102. Kuş Yüreği Otu (URL 95, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	217
Resim 103. Lambuka Balığı (URL 96, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	217
Resim 104. Fink Bakla (URL 97, Erişim tarihi: 15.05.2022)	218
Resim 105. Pirinçli Patates (URL 98, Erişim tarihi: 15.05.2022)	218
Resim 106. Sirken Otu orbası (URL 99, Erişim tarihi: 15.05.2022)	219
Resim 107. Bodrum Mandalinası Reçeli (URL 100, Erişim tarihi: 15.05.2022).....	219
Resim 108. Keşkek Kazanı (Hakan zler kişisel arşiv).....	221
Resim 109. Büyük Yemek Kazanı (Hakan zler kişisel arşiv)	221
Resim 110. Ev Dışı Ocak (Hakan zler kişisel arşiv)	221
Resim 111. Taş Fırın (Hakan zler kişisel arşiv).	221
Resim 112. Ekmek ve Gemici Peksimetı Pişirilmesi (Hakan zler kişisel arşiv)	221
Resim 113. Bodrum Gemici Peksimetı Yapımı (Hakan zler kişisel arşiv)	221
Resim 114. Deve Kenker Yapımı (Hakan zler kişisel arşiv).....	222
Resim 115. etimekli Ekmek (Hakan zler kişisel arşiv).....	222
Resim 116. Külür Ekmeği (Hakan zler kişisel arşiv)	222
Resim 117. Tarihi Sakallı Köfte Sunumu (Hakan zler kişisel arşiv).....	222
Resim 118. Kaya Koruğu Slatasının Farklı Sunumları (Hakan zler kişisel arşiv)	222
Resim 119. Bodrum Düğün Yemeği Etli Nohut Yapımı (Hakan zler kişisel arşiv)	222

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

BODTO	Bodrum Ticaret Odası
Cİ	Coğrafi İşaret
KTB	Kültür ve Turizm Bakanlığı
STK	Sivil Toplum Kuruluşu
MÖ	Milattan Önce
TBMM	Türkiye Büyük Millet Meclisi
TDK	Türk Dil Kurumu
TEPGE	Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Müdürlüğü
TÜRSAB	Türkiye Seyahat Acentaları Birliği
TTB	Türk Tabipleri Birliği
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Ad.	Adet
Dmt.	Demet
Gr.	Gram
Kg.	Kilogram
km.	Kilometre
km ²	Kilometrekare
mt.	Metre
B.	Bardak
K.	Kaşık
Ymk.	Yemek

1. GİRİŞ

Bodrum, antik çağdan itibaren önemli kavimlere ev sahipliği yapmış, tarihin ve tarihçilerin babası sayılan Herodot'un ve ünlü Türk denizcisi Turgutreis'in doğum yeridir. Ayrıca tıp biliminin kurucusu sayılan Hipokrat'ın yaşadığı İstanköy adasının en yakın kara parçası olan Bodrum, "Halikarnas Balıkçısı" Cevat Şakir Kabaağaçlı'nın literatüre kazandırdığı "Mavi Yolculuk" sayesinde dünyanın ve Türkiye'nin en önemli turizm merkezleri arasına girmiştir. Tarihin yazılmaya başlandığı dönemlerden itibaren önemli kültürlerle ev sahipliği yapan Bodrum, bugün bu kültürlerin oluşturduğu bir mozağe ve zenginliğe sahiptir. Yüzyıllar boyunca önemli bir deniz şehri olan Bodrum, yaklaşık bin yıldır Yörük kültürü ile cumhuriyetin ilk yıllarında mübadele ile gelen göçmen Türklerin de etkisi ile zengin bir kültürel mirasa sahiptir.

Kültürel mirasın en önemli özelliği insanlığın geçmişten günümüze yaşadığı, ürettiği, geliştirdiği, biriktirdiği ve gelecek kuşaklara yararlanmaları için bıraktığı değerler olarak ifade edilebilir. Bodrum zengin bir kültürel mirasa sahip olduğu herkes tarafından kabul görmektedir. Antik çağın yedi harikasından birisi olarak kabul edilen Karia Kralı Mausolos'un mezarı Bodrum'da bulunmaktadır. Bu mezara ait taşlar Bodrum Kalesi'nin yapımında kullanıldığı için bir anlamda Bodrum kalesinde yaşamaktadır. Bodrum Yarımadası'nda yirmiye yakın antik kent de bulunmaktadır. Halen araştırılan somut kültürel mirasın dışında Bodrum'un somut olmayan birçok kültürel mirasa da sahiptir. Bunlardan en önemlisi de mutfak kültürüdür.

Bodrum, 2021 yılı itibari ile 187.284 kişinin yerleşik yaşadığı, yaz nüfusunun bir milyonu aştığı ve yılda bir milyonun üzerinde turisti ağırlayan Türkiye'nin önemli turizm bölgesidir. Şehirler ve insanlar son yıllarda alternatif turizm arayışlarına yönelmişlerdir. Alternatif turizm deniz-kum-güneş ya da diğer adıyla kitle turizminin çevre ve sosyal yapı üzerinde yarattığı olumsuz etkileri azaltmak ve klasik turizm anlayışından farklı arayışları olan turistlerin istek ve beklentilerini karşılamak amacıyla oluşturulan ve sunulan tüm turizm türleri olarak tanımlanmaktadır (Kozak ve Bahçe, 2012, s.95).

Alternatif turizm türlerinden olan gastronomi turizmi, kısaca yeme ve içme deneyimi yaşamak için seyahat etme olarak tanımlanabilir (Özgüneş ve Bozok, 2017, s.360). Günümüzde yeme içme deneyimi için seyahat etme yanında turistler seyahat ettikleri yerlerin mutfak kültürünü de merak etmektedirler. Mutfak kültürünün en önemli parçası da yöresel yemeklerdir. Bazı yemekler yapıldıkları yerlerle özdeşleşmiştir. Bazı yemeklerde o

yörede yetişen ürünlerle lezzet kazanmaktadır. Bazı yemekleri ise sadece gittiğiniz ya da seyahat ettiğiniz yerlerle bulabiliriz.

Bodrum son yıllarda alternatif turizm açısından cazibe merkezi olmaya başlamıştır. Deniz, kum plaj ve eğlence merkezi olan Bodrum'da alternatif turizmin yaratılması için sivil toplum kuruluşları yoğun çaba gösterilmektedir. Ancak Bodrum'un gastronomi turizminin açısından büyük öneme sahip yöresel yemeklerinin ve reçetelerinin ortaya çıkarılmasına yönelik bilimsel bir çalışma bulunmamaktadır.

1.1. Araştırmanın Amacı

Bu tez çalışmasının, birinci amacı Bodrum'da unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemek reçetelerinin oluşturulmasıdır. Ayrıca bu çalışma kapsamında reçetelerin oluşturulması ile birlikte bölge turizmi için bir alternatif olarak gastronomi turizmine ve Bodrum mutfak kültürüne kalıcı bir katkı sağlanması amaçlanmaktadır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Bodrum yöresel yemekleri özellikle son yıllarda artan nüfus, göçler, ulusal ve uluslararası yeme içme sektörünün Bodrum'a olan ilgisi, artan ekonomik kaygılar nedeniyle tehdit altındadır. Geçmişi antik çağlara kadar dayanan Bodrum'da binlerce yıldan bugüne kadar taşınan somut olmayan kültürel miras yöresel yemeklerin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve gastronomi turizmine kazandırılması için bilimsel olarak ortaya çıkarılması araştırmanın önemini ortaya koymaktadır.

Yemekler hazırlandıkları coğrafyadaki ürünlerle lezzet kazanmaktadır. Günümüzde artan nüfus ve şehirlere gelen göçler kültürel mirasa zarar vermektedir. Artan şehirleşme başta Bodrum gibi turistik şehirlerin doğal yapısının bozulmasına yol açmaktadır. Bodrum antik çağdan itibaren zeytinyağı, bal, doğal otlar, badem, narenciye, portakal, limon, mandalina ve buğday deposudur. Ancak yerleşim alanlarının Bodrum'un bulunduğu yarımada'nın tamamına yayılması özellikle tarım alanlarının daralmasına ve su kaynaklarının yok olmasına sebep olmaktadır.

Anadolu'da antik çağdan itibaren aynı coğrafyada bulunan ve yöresel yemekleri ile ön plana çıkmış Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar gibi kentler bulunmaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı tarafından bu illerimiz gastronomi alanında yaratıcı şehirler ağına dâhil edilmiştir. Bodrum'da antik çağdan itibaren kurulduğu coğrafyada önemli kavimler ve medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu kavimler ve medeniyetlerin yarattığı

kültür mirası ile yarımadaının olağanüstü coğrafyasına sahip bir kentin yöresel yemeklerinin de önemli bir kültürel miras olması kaçınılmazdır.

Antik çağda yemeklerin lezzetinden çok sağlıkla ilgili alanlarda kullanımı ön plana çıkmış ve bu konu kaynaklarda yer almıştır. Tıp biliminin kurucusu sayılan Hipokrat İstanköylüdür. İstanköy'e en yakın kara parçası ise Bodrum'dur. Bazı kaynaklar Hipokrat'ın ölümsüzlüğün sırrını aradığı otları bulmak için Bodrum yakınındaki Karaada ve Bodrum'a sık sık ziyaret ettiği savunmaktadır. Hipokrat İstanköy'de tedavi için kullandığı otların neredeyse tamamını aynı coğrafyaya sahip Bodrum'da da bulunduğu bilinmektedir. Ayrıca Yörük olarak adlandırılan Orta Asya'dan gelen Türklerin yemek kültürlerinden özellikle hayvansal ürünler ve hamur işlerini de Bodrum'a getirmişlerdir. Fransız ihtilalinin yarattığı milliyetçilik akımları sonucunda özellikle Ege denizindeki adalardan başta İstanköy ve Girit'te yaşayan Türklerin zorunlu göçleri ile Akdeniz diyetinin temelini oluşturan doğal beslenmenin ve başta zeytinyağı, limon ve sarımsaktan oluşan soslarla Bodrum yöresel yemekleri zenginleşerek bugünkü halini almıştır.

1.3. Araştırmanın Kapsamı

Yemek kültürü olarak Ege ve Muğla bölgesinin izlerini taşımakla beraber Bodrum Yarımadası'nın kendine özgü ayrı bir yemek ve mutfak kültürünün olduğu değerlendirilmiş ve bu kapsamda özellikle Bodrum Yarımadası'na özgü yöresel yemeklerinin orijinal reçetelerine ulaşılmaya çalışılmıştır.

Araştırma kapsamında sivil toplum kuruluşlarının tavsiye ettiği Bodrum mutfak kültürüne hâkim Bodrum merkezinde, Turgutreis, Müsgebi, Ortakent, Geriş, Dirmil, Yalıkavak, Gümüşlük, Mumcular (Karo), Yalıçiftlik, Kızılağaç, Bitez mahallelerinde (eski köyler) oturan her yaş grubundan katılımcılara ulaşılmaya çalışılmıştır. Bodrum yöresel yemeklerinin sunulduğu Bodrum düğünlerini incelemek için iki köy düğününe katılım sağlanmıştır.

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın en önemli sınırlılığı Covid-19 pandemisinin yarattığı kısıtlamalardır. Pandemi nedeniyle insanlar yüz yüze görüşmeleri azaltmışlardır. Görüşme yapılması düşünülen kişilerden randevu ve mekân belirlemeleri talep edilmiştir. Katılım taleplerine olumlu karşılık veren katılımcıların talep ettiği saat ve zamana riayet edilerek görüşmeler açık havada pandemi kurallarına uygun olarak yapılmıştır.

Araştırmanın bir diğer sınırlılığı ise 2021 yılı yaz aylarında yaşanan ve günlerce süren orman yangınlarıdır. 29 Temmuz 2021’de Marmaris ile başlayıp Milas, Bodrum, Kavaklıdere, Menteşe, Seydikemer, Datça, Fethiye, Dalaman, Köyceğiz ve Yatağan’a kadar genişleyen; 15 gün içinde 8’i büyük toplam 75 yangın meydana gelmiş, 70 bin hektar alan yanmıştır (TTB, 26.03.2021). Bodrum yarımadasını da tehdit eden yangınlar nedeniyle bazı köyler boşaltılmış ve yaşayanlar kent merkezlerine gelmişlerdir. Bu nedenle bazı mahalle ve köylerde yaşayan insan sayısının azalması sebebiyle bu köylerde saha çalışması yapılamamıştır.

Çalışmanın bir diğer sınırlılığı ise zaman sınırlılığıdır. Anket çalışması 20/11/2021-22/11/2022 tarihleri arasında görüşmeler ise 23/11/2021-30/11/2021 tarihleri arasında yapılmıştır.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Kültür Kavramı

Kültür, tarih boyunca değişik anlamlarda tanımlanmış, farklı anlamları ile ele alınmış disiplinler arası bir kavramdır. Kültürün tanımı, her disiplinin bu kavramla ne anlatmak istediğine ve bu kavramı nasıl kullandığına göre değişmektedir.

Kültür kavramı, Latince ‘colere’ fiilinden türetilmiş ve cultura’ kelimesinden geldiği, “cultura” kelimesinin yetiştiricilik anlamında kullanılmıştır (Kroeber ve Kluckhohn, 1952, s. 33). Romalı filozoflar Cicero ve Horatius “kültür” kavramını ilk kez “insan nefsinin terbiyesi” anlamında “cultura animi” olarak kullandığı düşünülmektedir (Özlem, 2000, s.142). Fransa’da ise, XIX. yüzyıldan itibaren kültür kavramı ulusal aydın kesim tarafından geleneksel anlamına bağlı olarak kullanılmıştır. Bir başka deyişle, yalnızca zihinsel alanla ilişkili olarak düşünülmüş ve seçkin anlamda kullanılmıştır. Durkheim, sembolik yapılarından dolayı toplumsal olguların kültürel bir boyutu olduğunu ima etmişse de, kültür kavramını nadiren kullanmış ve İngilizce “kültür” kelimesini “uygarlık” diye çevirmiştir (Alexander, 1988, s.190).

Tarihsel gelişimde kültür, uygarlık tanımından bireyin ya da toplumun yaşam biçimine, düşünsel ve sanatsal etkinlik anlamına dönüşmüştür. Kongar bu durumu “maddi ve manevi kültür” olarak tanımlamaktadır (Kongar, 1989, s.19). Kültüre konu olan şeyin yöreselliği ve evrenselliği ancak onun kabul gördüğü yerle ilgilidir. Sonuç olarak kültür, en dar kapsamda “insanoğlunun yarattıkları” en yaygın tanımıyla “kültür, inanç, değer ve nesnelerin bir toplum tarafından paylaşılması ve nesilden nesile aktarılması” olarak tanımlanabilir.

Türkçe kültür kelimesinin kökeni ise “colere” fiili esas alınarak türetilmiş olup “hars, ekin” anlamına gelmektedir (Özlem, 2008, s. 153). Cicero tarafından, kullanılan anlamına yakın olarak günümüzde de insanın gerekli bilgileri edinerek akıl yürütme, belli ilkelere göre davranma, nefesine hâkim olma, kişilik sahibi olma hali anlamında kullanılmaktadır.

Türk Dil Kurumu “Kültür” kelimesini Fransızca kökenli bir isim ve “Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin” olarak tarif etmektedir (TDK, 23.12.2021).

Kültür ve Turizm Bakanlığı ise kültürü, “bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış

ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünü” olarak tanımlamaktadır (KTB, 23.12.2021).

Kültür kavramına ilişkin olarak yapılan tanımlamaların çoğunluğu, sonraki nesillere aktarma, geçmişten günümüze şeklinde ifadeler içermektedir. Yapılan tanımlamalardan kültürün kısa zamanda oluşmadığı, uzun zaman dilimlerinde gerçekleştiği anlaşılmaktadır. Bu açıdan bakıldığında kültürü toplumların mirası olarak tanımlamak doğru olacaktır.

2.2. Kültürel Miras

Miras; bir neslin kendisinden sonra gelecek olan nesile bıraktıkları şeklinde ifade edilebilir (TDK, 25.12.2021). Miras kavramı, daha geniş kapsamlı olarak, bir kuşaktan diğer kuşaklara bir şeylerin aktarılması, kalıtım olarak da ifade edilmektedir. Miras kültürel geleneğin bir parçası olarak görülmekle beraber geçmişten gelen tarihi değerleri günümüze taşıma rolünü de üstlenmektedir (Nuryanti, 1996, s. 249).

Kültürel miras kavramı ikinci dünya savaşı yıllarında ortaya çıkmıştır. İkinci dünya savaşı devam ederken ülkeler bir yandan savaşın yıkıcı etkisinin ortadan kaldırılması, diğer yandan barış yapıldıktan sonra eğitim sistemlerinin yeniden inşa etmenin yollarını aramaya başlamışlardır. Bu çalışmalar sonucu Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (UNESCO) kurulmuştur. Kuruluşundaki temel misyon “insanlığın entelektüel ve ahlaki dayanışmasını kurma ve yeniden oluşması muhtemel bir savaş ortamını engelleme” fikridir (Değirmenci ve Kaya, 2020, s.24). UNESCO ise resmi internet sitesinde misyonunu insanlığın zihninde barışı eğitim, doğa bilimleri, sosyal ve beşeri bilimler, kültür ve bilgi ve iletişim aracılığıyla inşa etmek olarak tanımlamaktadır (UNESCO, 25.12.2021). UNESCO kuruluşundan itibaren özellikle eğitim, bilim ve kültür alanlarında hazırladığı sözleşme ve yürüttüğü faaliyetlerle üye ve üye olmayan ülkelere yol gösterici olmuştur.

UNESCO’nun doğal ve kültürel mirası korumaya yönelik olarak yıllar içerisinde birçok program ve sözleşme hazırlamıştır (UNESCO, 03.01.2021). Bu sözleşme ve programlardan bazıları;

- Silahlı Çatışma Durumunda Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Protokolü (1.Protokol 1954-2.Protokol 1999),
- Kültür Varlıklarının Kanunsuz İthal, İhraç ve Mülkiyet Transferinin Önlenmesi ve Yasaklanması İçin Alınacak Tedbirlerle İlgili Sözleşmesi (1970),
- Doğal ve Kültürel Dünya Mirasının Korunması Sözleşmesi (1972),

- Sualtı Kültürel Mirasının Korunması Sözleşmesi (2001),
- Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi (2003),
- İnsan ve Biyosfer (MaB) Programı, olarak sayılabilir.

Özellikle ikinci dünya savaşına kadar kültürel varlıkların korunması ülkelerin bir konusu olarak değerlendirilse de savaş sonrası; özellikle yüzyılın sonlarına doğru kültürel ve doğal mirasın barış zamanında korunması için büyük çaba sarf edilmiştir. En başta UNESCO'nun çabaları ile "insanlığın ortak mirası" kavramı tüm dünyada kabul görmeye başlamıştır. Bu mirasların korunması, hukuki düzenlemelerin yapılması, koruma faaliyetlerinde uluslararası standartlar belirlenmeye çalışılması için 16 Kasım 1972 tarihinde UNESCO'nun 17. Genel Konferansında, "Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşmesi" kabul edilmiştir. Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşme sekiz bölüm ve 38 maddeden oluşur. Sözleşmenin ana bölümleri aşağıda sıralanmaktadır:

- Kültürel ve Doğal Mirasın Tanımları
- Kültürel ve Doğal Mirasın Ulusal ve Uluslararası Korunması
- Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunması İçin Hükûmetler Arası Komite
- Dünya Kültürel ve Doğal Mirasını Koruma Fonu
- Uluslararası Yardımın Koşulları ve Düzenlenmesi
- Eğitim Programları
- Raporlar
- Son Hükümler

Bu sözleşmeye göre;

- Estetik veya bilimsel açıdan istisnaî evrensel değeri olan, fiziksel ve biyolojik oluşumlardan veya bu tür oluşum topluluklarından müteşekkil doğal anıtlar,

- Bilim veya muhafaza açısından istisnaî evrensel değeri olan jeolojik ve fizyografik oluşumlar ve tükenme tehdidi altındaki hayvan ve bitki türlerinin yetiştiği kesinlikle belirlenmiş alanlar,

- Bilim, muhafaza veya doğal güzellik açısından istisnaî evrensel değeri olan doğal sitler veya kesinlikle belirlenmiş doğal alanlar, "doğal miras" sayılmıştır.

UNESCO'nun sözleşme ve protokollerinden de anlaşılacağı gibi kültürel mirası "somut ya da maddi kültür mirası" ve "somut olmayan ya da maddi olmayan kültür mirası" olarak Tablo.1'de verildiği şekilde ikiye ayırmak daha doğru olacaktır. İnsanların yarattığı yapılar, araçlar vb. somut ya da maddi kültür olabileceği gibi insanoğlunun yarattığı manevi

değerler ise somut olmayan maddi olmayan kültür kavramına dâhil edilebilir. Kültürel miras, geçmişten günümüze insanların içinde bulunduğu süreç doğrultusunda yaşadığı, ürettiği, geliştirdiği, biriktirdiği ve gelecek kuşaklara yararlanmaları için bıraktığı değerler ve insanların yaşam şeklini var olma durumunun göstergesi olan her şey olarak tanımlanır (Pehlivan, 2015, s.1).

Tablo 1. Kültürel Mirasın Bölümleri

Kültürel Miras	Somut (Maddi) Kültürel Miras	Taşınır Kültürel Miras
		Taşınamaz Kültürel Miras
	Somut Olmayan (Maddi Olmayan) Kültürel Miras	

2.2.1. Somut kültürel miras

Somut kültürel miras, varlığı duyularla algılanabilen, binalar, tarihi yerler, anıtlar ve insanlar tarafından yapılmış her türlü eseri kapsamaktadır. Bu eserler gelecek nesiller için önem taşımaktadır. Kültürün uzun sürede oluştuğu dikkate alındığında somut kültür mirası örneklerinin hem insanlardan hem de doğadan korunması gerekmektedir. Somut olan kültürel miras, tarihi mekânlar, anıtlar ve insan eli ile yapılmış her türlü yapı ve eşyayı kapsayan ve gelecek kuşaklara aktarmak için korunan, saklanan ve önemli görülen eserler şeklinde tanımlanmıştır (Can, 2009, s.3).

Somut kültürel miraslar Tablo.2’de gösterildiği gibi iki alt başlık altında incelenmektedir. Bunlar taşınır ve taşınamaz somut kültürel miraslardır.

Tablo 2. Somut Kültürel Miraslar (Aslan ve Ardemagni, 2006, s.9)

Taşınamaz Kültürel Miras	Taşınır Kültürel Miras
Anıtlar ve Arkeolojik Sit Alanları	Arşivler
Tarihi merkezler ve Tarihi Binalar	El Sanatları
Doğal ve Kültürel Manzaralar	El Yazmalı Eserler
Köprüler, Türbe ve Mezarlar	Günlük Eşyalar Müzik Aletleri
Mimari Yapılar	Heykeller
Doğal Oluşumlar	Paralar
Yel ve Su Değirmenleri	Resimler
Tarihi Bahçe ve Parklar	Süs Eşyası ve Takılar

UNESCO doğal miras alanlarının korunmasını teşvik etmeyi amaçlamıştır ve bu amaç doğrultusunda Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşme 1972 yılında kabul edilmiştir. Uluslararası Anıtlar ve Sitler Konseyi'nin (ICOMOS) de desteğiyle bir girişim başlatılmıştır. Sözleşme Uluslararası Doğayı ve Doğal Kaynakları Koruma Birliği'nin (IUCN) de çalışmalarıyla son halini almıştır. Doğal ve Kültürel Dünya Mirasının Korunması Sözleşmesi, hiçbir ülke veya bölge ayırımı yapmaksızın, insanlığın bugüne kadar yaratmış olduğu uygarlıkların birer göstergesi olan tarihsel yapıların, sit alanlarının ve doğal zenginliklerin korunması amacıyla hazırlanmıştır (Oğuz, 2008a, s.5-6). “Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme”, 1982 yılında, 2658 sayılı yasa ile TBMM tarafından kabul edilmiştir.

1972 yılında Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunması Sözleşmesi'ne göre oluşturulan ve Dünya Mirası Komitesi (DMK) tarafından belirlenen Dünya Mirası Listesi'nde Dünya Miras Alanı olarak 1.154 miras yer almaktadır. Bunlardan 897'si kültürel, 218'i doğal ve 39'u karma (doğal ve kültürel) miraslardır. Türkiye'nin bu listede 17'si kültürel, 2'si karma olmak üzere 19 miras alanı bulunmaktadır. Bu miraslar;

- Divriği Ulu Camii ve Darüşşifası (Sivas) 1985
- İstanbul'un Tarihi Alanları (İstanbul) 1985
- Hattuşa: Hitit Başkenti (Çorum) 1986
- Nemrut Dağı (Adıyaman) 1987
- Xanthos-Letoon (Antalya-Muğla) 1988
- Safranbolu Şehri (Karabük) 1994
- Truva Arkeolojik Alanı (Çanakkale) 1998
- Edirne Selimiye Camii ve Külliyesi (Edirne) 2011
- Çatalhöyük Neolitik Alanı (Konya) 2012
- Bursa ve Cumalıkızık: Osmanlı İmparatorluğunun Doğuşu (Bursa) 2014
- Bergama Çok Katmanlı Kültürel Peyzaj Alanı (İzmir) 2014
- Diyarbakır Kalesi ve Hevsel Bahçeleri Kültürel Peyzajı (Diyarbakır) 2015
- Efes (İzmir) 2015
- Ani Arkeolojik Alanı (Kars) 2016
- Aphrodisias (Aydın) 2017
- Göbekli Tepe (Şanlıurfa) 2018
- Arslantepe Höyüğü (Malatya) 2021

- Göreme Millî Parkı ve Kapadokya (Nevşehir) 1985 (Karma Miras Alanı)
- Hieropolis-Pamukkale (Denizli) 1988 (Karma Miras Alanı)'dir.

Dünya Miras Komitesi tarafından UNESCO Dünya Mirası Listesine alınan bu mirasların yanı sıra bir de bu listeye önerilmesi öngörülen ancak henüz adaylık süreçleri tamamlanmayan miraslardan oluşan geçici liste bulunmaktadır. UNESCO'nun Dünya Mirası Geçici Listesi'nde 179 taraf devletin 1.720 mirası yer almaktadır. Türkiye'nin Geçici Listede ilki 1994 yılında sunulan ve son olarak 2021 yılında güncellenen şekliyle 77 kültürel, 4 karma ve 3 doğal olmak üzere toplam 84 mirası bulunmaktadır.

2.2.2. Somut olmayan kültürel miras (SOKÜM)

“Somut olmayan kültürel miras” ifadesi, kültürel miras kavramının bir alt kavramı olarak kullanılmaktadır. UNESCO doğal miras alanlarının korunmasını teşvik etmeyi amaçladığı Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşme 1972 yılında kabul edilmesinden sonra yapılan çalışmaların doğal sonucu olarak “somut olmayan kültürel miras” kavramı ortaya çıkmıştır. UNESCO'nun Paris'te 29 Eylül-17 Ekim 2003 tarihleri arasında toplanan 32.Genel Konferansı, “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi”ni kabul etmiştir (Oğuz, 2008b, s.3). Sözleşme, 19 Ocak 2006 tarihinde TBMM tarafından onaylanarak yürürlüğe girmiştir.

Sözleşmede “Somut olmayan kültürel miras, toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar” olarak tanımlanmıştır. UNESCO bu sözleşme ile aşağıda belirlenen alanlarda “belirlenen mirasın araştırılmasını, derlenmesini, arşiv ve dokümantasyon merkezleri oluşturulmasını, müzelerin kurulmasını, öğretim kurumlarında ders olarak okutulmasını, kitle iletişim araçlarında olumlu kültür değerleri olarak yer verilmesini ve kuşaklar arasında ortaya çıkan kopuklukları giderecek tarzda etkin biçimde değerlendirilmesini öngörmektedir” (Coşkun, 2013 s.5).

UNESCO “Somut olmayan kültürel miras”, alanlarını aşağıdaki beş maddedeki gibi tanımlamaktadır. Bunlar;

- Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar,
- Gösteri sanatları,
- Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler,

- Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar,
- El sanatları geleneğidir.

Sözleşme kapsamında, uluslararası alanda somut olmayan kültürel mirası görünür kılma, somut olmayan kültürel mirasın önemi konusunda bilinçlenmeyi sağlamak ve kültürel çeşitliliğe saygı içinde diyalogu desteklemek amacıyla;

- İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi,
- Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi,
- Korumanın İyi Uygulamaları Kaydı, olarak üç farklı liste belirlenmiştir (Coşkun, 2013, s.7).

Türkiye'nin Somut Olmayan Kültürel Mirasları UNESCO kayıt işlemleri 2008 yılından itibaren alınmaya başlamıştır. Aralık 2021 tarihi itibarıyla Türkiye'nin Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine kayıtlı 21 adet unsur bulunmaktadır.

İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi:

- Meddahlık Geleneği (2008),
- Mevlevi Sema Törenleri (2008),
- Âşıklık Geleneği (2009),
- Karagöz (2009),
- Nevruz (Azerbaycan, Hindistan, İran, Kırgızistan, Özbekistan ve Pakistan ile ortak dosya (2009) (2016 yılında dosya Afganistan, Azerbaycan, Hindistan, Irak, İran, Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan, Pakistan, Tacikistan ve Türkmenistan katılımı ile genişletilmiştir),
- Geleneksel Sohbet Toplantıları (Yaren, Barana, Sıra Geceleri ve diğer, 2010),
- Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah (2010),
- Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali (2010),
- Geleneksel Tören Keşkeği (2011),
- Mesir Macunu Festivali (2012),
- Türk Kahvesi ve Geleneği (2013),
- Ebru: Türk Kâğıt Süsleme Sanatı (2014),
- İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye ile ortak dosya) (2016),
- Geleneksel Çini Sanatı (2016),
- Bahar Bayramı Hıdırellez (Makedonya ile ortak dosya) (2017),
- Dede Korkut-Korkut Ata Mirası: Kültürü, Efsaneleri ve Müziği (Azerbaycan ve Kazakistan ile Ortak Dosya, 2018),

- Geleneksel Türk Okçuluğu (2019),
- Minyatür Sanatı (Azerbaycan, İran ve Özbekistan ile Ortak Dosya) (2020),
- Geleneksel zekâ ve strateji oyunu: Togyzqumalaq, Toguz Korgool, Mangala/ Göçürme (Kazakistan ve Kırgızistan ile Ortak Dosya) (2020),
- Hüsn-i Hat: Türkiye’de İslam Sanatında Geleneksel Güzel Yazı (2021),
Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi:
- Işık Dili (2017), (KTB, 10.01.2022).

Türkiye, “UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras” olarak “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi’ne” kaydettirdiği 20 ve “Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne” kaydettirdiği 1 unsuru olmak üzere 21 unsur ile UNESCO'ya en çok unsur kaydettiren ülkeler arasında yer almaktadır.

Ülkemizde UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine dâhil olabilmek için gerekli faaliyetler Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesindeki Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından 2014 yılında yayımlanan “Somut Olmayan Kültürel Miras Taşıyıcılarının Tespit ve Kayıt İşlemlerine İlişkin Yönergesi” kapsamında yürütmektedir.

İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesinde yer alan Geleneksel Tören Keşkeği (2011), Türk Kahvesi ve Geleneği (2013), İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye ile ortak dosya) (2016) Türk mutfak ve yemek kültürünün en önemli miraslarından sayılmaktadır.



Resim 1. Keşkek Kazanı (URL 8,
Erişim tarihi 03.03.2022).



Resim 2. Keşkek Dağıtımı (URL 9,
Erişim tarihi 03.03.2022).

Geleneksel “Tören Keşkeği”, özellikle İç Anadolu ve Ege bölgesinde yer alan illerimizde düğün, sünnet, dini bayramlar, hac ziyaretleri, mevlitler gibi özel günlerde kadın ve erkeklerin ortak işbölümü ile büyük kazanlarda, açık ateşte, buğday ile etin birlikte pişirilmesiyle yapılmaktadır. Ancak yemeğin pişirilmesinde uygulanan ritüeller nedeniyle

“Tören Keşkeği Geleneği” adı ile de anılmaktadır. Günümüzde “Keşkek” adı altında evlerde ve ticari işletmelerde öğün yemeği olarak yapılmaya devam edilmektedir.

“Türk Kahvesinin” Anadolu’ya gelişi ile ilgili kesin bir bilgi bulunmamakla birlikte Müslüman tüccarlarla birlikte 16. Yüzyılda İstanbul’a geldiği tahmin edilmektedir (Koca ve Tüğen, 2020, s.352). Türk kahvesinin, yüzyıllardır devam eden hazırlama teknikleri bulunmakta ve bu teknikler halen devam etmektedir. Geleneksel yöntemler, cezve, fincan, havanlar gibi özel araçların ve gümüş takımlarının kullanılması ile oluşmuştur. Belirli bir sürede hazırlanan Türk kahvesi damağınızda uzun süre tadını ve tazeliğini bırakır. Diğer kahvelerden daha yumuşak, aromalı ve yoğundur. Türk kahvesini diğer kahvelerden ayırmak oldukça kolaydır. Türk kahvesi aynı zamanda toplumda bir sosyalleşme aracı olmuştur. “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.” atasözü ile toplumumuzda sosyalleşme açısından önemi ortaya çıkmaktadır. Kahvenin asıl hazırlanma şekli önem arz etmektedir. Kahve iyice öğütülür. Sonra, isteğe bağlı olarak, kahve, soğuk su ve istenilen kadar şeker cezveye koyulur. Kahve ocağınki çoğunlukla odun ateşinde veya köz üzerinde pişirilmesi tercih edilir. Üstünde köpük oluşacak şekilde pişirilip bir bardak su ve Türk lokumuyla servis edilir.



Resim 3. Türk Kahvesi (URL 10,
Erişim tarihi 03.03.2022).



Resim 4. İnce Ekmek (URL 11,
Erişim tarihi 03.03.2022).

“İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği” Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye’de yaşayan halkların “Lavaş, Katırma, Jupka ve Yufka” adı verilen sadece yemek için değil geçmişten günümüze aktarılan ortak bir paylaşma kültürünü simgelemektedir. Buğday veya çavdar unundan hazırlanan mayasız hamurdan yapılan, “Lavaş, Katırma, Jupka ve Yufka” odun ateşi üstüne konulan saclarda pişirilir. Özellikle köylerde yardımlaşma ile hazırlanır. Anında tüketildiği gibi mevsimlik olarak da saklanır. Bayram, düğün, mevlit gibi özel gün yemeklerinin yanında mutlaka “Lavaş, Katırma, Jupka ve Yufka” ikram edilir ihtiyaç sahiplerine dağıtılır.

“Geleneksel Tören Keşkeği”, “Türk Kahvesi” ve “Geleneği, İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneğinin” UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesinde yer alması “Geleneksel Türk Mutfağı” uygulamalarının ve yemeklerinin önemini ortaya koymaktadır.

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi gereğince her taraf devlet, korumak için tespit amacıyla kendi toprağı üzerindeki somut olmayan kültürel miras envanterini, kendi durumuna uygun olacak biçimde hazırlar ve güncelleştirir. Türkiye’nin; iki çeşit ulusal envanteri bulunmaktadır. Bunlar: “Yaşayan İnsan Hazinelele (YİH) Ulusal Envanteri ve “Somut Olmayan Kültürel Miras (Somut Olmayan Kültürel Miras) Ulusal Envanteridir.

Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Ulusal Envanterinde Türk mutfak kültürü/ geleneksel yiyecek-içecek yapımı ve toplumsal uygulamaları başlığı altında EK-1’de yer alan 57 grupta 164 uygulama envantere alınmıştır (KTB, 04.03.2022). Bu gruplar arasında Aşure Geleneğı, Pekmez-Şıra-Pestil Yapımı ve Geleneğı, Boza Yapımı ve Geleneklele, Tarhana Yapımı ve Geleneklele gibi Türk mutfak kültürünün en bilinenlele, farklı illere göre yer alırken sadece Ankara ilinde yapılan Ankara Tava Geleneğı, Iğdır ilinde yapılan Bozbaş Yemeğı Geleneğı, Çorum ilinde yapılan İskilip Dolma Geleneğı de yer almaktadır.

2.3. Mutfak Kültürü

Yemek insanların en temel gereksinimi olduğı kadar, milletlele ve toplumların ulusal kimliğini oluşturan en önemli öğeler arasında yer almaktadır (Gürsoy, 1995, s.3). Tüm insanlar acıktır. Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisinde yeme ve içme faaliyetlele fizyolojik bir ihtiyaç olup insanlar için hayati bir öneme sahiptir (Tuna ve Özyurt, 2018, s.74). Ancak insanın ne yediğı, nerede yaşadığı, nasıl yaşadığı coğrafya ve kültüre göre de değişir. Tercih olanağı bulunduğı zaman insanın ne seçtiğı, nasıl yediğı bulunduğı toplumun yapısına bağılı olmaktadır (Belge, 2001, s.20). Tüm toplumlarda yemek yaşamın en önemli parçalarından ve hayati renklendiren bir parça olarak görölmektedir. Özellikle tarihi geçmişle olan Çin, Fransa, İtalya, Türkiye gibi ölkeler için yemek daha da önem kazanmaktadır. Çünkü yemek, bu ölkelerin toplumlarını bir arada tutan kültürün bir parçası hem de ulusları bir arada tutan parça olmuştur.

J.A.Brillat-Savarin “Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler” adlı eserinde yemeğın önemini anlatmak için “*Hayvanlar karınlarını doyurur; insan yemek yer; yalnızca akıllı insan yemek yemeyi bilir. Ulusların kaderi, beslenme tarzlarına bağılıdır.*” ifadesini kullanarak gastronomi tarihine farklı bir bakış açısı getirmiştir.

İnsanın ilk beslenmesi leş yiyicilikten, avcılık ve toplayıcılığa geçiş yaparak başlamıştır. İnsanın yemek yapması söz konusu olmamıştır. Daha çok deneme yanılma yöntemi ile ideal besinleri bulmaya çalışmışlardır. Bu dönemde insanlar bütün besinleri çiğ olarak tüketmiş ve besin değerinden tam olarak faydalanamamıştır (Işın, 2018, s.15). İnsanın ateşi kullanması ile birlikte beslenmesinde köklü değişiklikler olmuştur. Müslümanlar ve Yahudilere göre Hz. Âdem ateş yakarak yemek pişiren ilk kişidir (Işın, 2018, s.18). Çiğ beslenmeden ateşte pişirilen yemeklere doğru olan dönüşüm mutfak kültürünün ilk dönemi sayılabilir. Yemek yapmayı etkileyen en önemli doğal olgu, ekosistemdir (Renfrew-Bahn, 2013, s.103). Ekosistem, belirli bir bölgede bulunan canlılar ile bunları saran cansız varlıkların karşılıklı etkileşimi ile oluşan ve süreklilik gerektiren sistemlerdir (Avcı, 2016, s.18).

Ekosistemin en önemli unsurları iklim ve coğrafyadır. Buzul çağı olarak adlandırılan çağın bitmesi ile özellikle Mezopotamya ve Güneydoğu Anadolu'nun denizden yüksekliğinin 600-800 metre arasında olması günümüzde “Bereketli Hilal” ya da “Gastronomi Hilali” olarak adlandırılan bölgede buğdayın yabani formlarının avcı toplayıcı insanlar tarafından tüketildiğine ilişkin kuvvetli kalıntılar bulunmuştur (Işın, 2018, s.27). İnsanoğlunun doğayı gözlemlemesiyle elde ettiği “Doğal Tarihi Zekâsı” sayesinde elde ettiği bilgilerle mutasyona uğramış buğdayları seçerek ekmeye başlamıştır. Buğdayı darı, nohut, arpa, baklagiller ve diğer bitkiler izlemiştir.



Resim 5: Bereketli Hilal (Çıvgın, 2018, s.1324).

Evcil hayvan, hayvanın üremesinden ve beslenmesinden sorumlu insanlar tarafından kullanılmak üzere seçilmiş, bir yere kapatılarak yetiştirilen, bunun sonucunda da yaban atalarından farklılaşmış hayvan demektir (Diamond, 2002, s.232). Buğdayla başlayan

evcilleştirme süreci koyun ve keçi ile devam etmiştir. İnsanoğlunun koyun ve keçiyi evcilleştirilmesinden önce özellikle Güneydoğuda yaşayan kızıl geyik, ceylan, karaca domuz, tavşan gibi hayvanları evcilleştirmeye çalıştığına ilişkin bulgular olmasına rağmen evcilleştirmenin temelinde yaban hayvanların insanlar için daha yararlı hale dönüşmesi önemli bir rol oynamıştır. Temel sorunu yiyecek kaynaklarını çeşitlendirmek olan insan, bu devirde hem avcı hem toplayıcı olmuştur (Çıvgın, 2018, s.1323). İnsanoğlunun tarım ve hayvanı evcilleştirmesiyle mutfak kültüründe de yeni bir dönem başlamıştır.

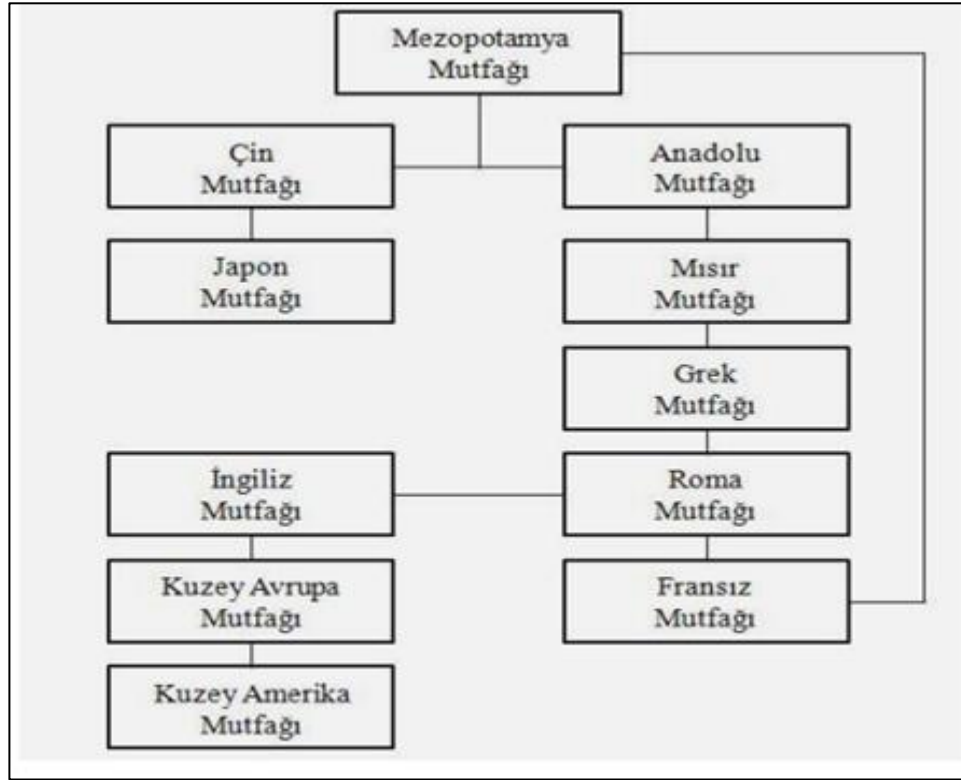
Yunancada ateş anlamına gelen “pyro” sözcüğünden türeyen “Piroteknoloji” kavramı üretiminde ateş kullanılan her türlü üretim tekniğini kapsamaktadır. Piroteknoloji alanında yaşanan gelişmeler toprak kapların kullanımı yemek yapma ve pişirmede önemli değişimler getirmiştir. Ateşin ve toprak kapların yemek pişirmede kullanılması bilinen anlamda mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır.

Antropologlara göre ateşte kızaran et yapımı, toprak kapta yemek yapımına göre daha yabani bir hayatı temsil etmektedir. (Montanari, 1993, s.26) Claude Levi Strauss “İlkelerin Mitolojilerini” incelediği dört ciltlik “L’origine des Manieres de Table” adlı eserinde “*Ateşte kızartmanın doğaya yakın, toprak kapta suyla pişirmenin ise kabın insanoğlunun ürettiği bir araç olması nedeniyle kültürle bağlantılı*” olduğunu ifade etmektedir. Toprak kapların Neolitik çağda kullanılması yemek pişirmede bir dönüm noktası olmuştur.

Kızartma ile başlayan mutfak kültürü, közleme, tandır ve nemli sıcaklıkta pişirme tekniği olan haşlama ile devam etmiştir. Burada en kritik değişikliklerden biriside hayvansal besin olan et ile evcilleştirilmiş buğday yani bitkisel besinin birleştirilmesidir. Bu açıdan bakıldığında Bereketli Hilal’de yer alan Anadolu’nun en bilinen yemeklerinden olan Keşkek yemeğinin günümüzden 10.000 yıl önce bu coğrafyada keşfedilmiş olması ihtimalini kuvvetlendirmektedir (Uhri, 2015, s.20).

Yapılan araştırmalar “Bereketli Hilal” ile ilgili birçok veriye ulaşırken, mutfak kültürünün yani toprak kap kullanımı ile hayvansal ve bitkisel besin karışımlarının diğer coğrafyalara nasıl yayıldığı konusuna açıklık getirememektedir. Mutfağın ve yemek pişirme tekniklerinin anavatanı olarak Mezopotamya kabul edilse de dünya mutfaklarının Mezopotamya’dan günümüze kadar uzanan soyağacını Tablo.3’deki gibi ifade etmek mümkündür.

Tablo 3. Dünya Mutfakları Soy Ağacı (Mussmann, ve Pahalı, 1994, s.5).



Mutfak kavramı, Arapça’da “Matbakh” ya da “matbah” yemek pişirilen yer anlamında Türkçe’ye geçtiği düşünülmektedir (Şahinoğlu, 2015, s.32). Türk Dil Kurumu’na göre mutfak ise “Yemek pişirilen yer, aş damı” veya “Yiyecek kültürünün tamamı” anlamına gelmektedir (TDK, 25.12.2021). Kültürel anlamda mutfak, yiyecek ve içecek türlerini, bu yiyecek içeceklerin yemek ya da içmek için hazırlanmasını, bu işlemler için kullanılan ekipmanları, yemek törenlerini ve yemek pişirme tekniklerini içinde barındıran bir kavramdır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014, s.25).

Yeryüzünde yaşamış ve yaşamakta olan toplumlar ve milletlerin;

- Özelliklerine,
- Toplum yapılarına,
- Yaşam biçimlerine,
- Alışkanlıklarına,
- Geleneklerine,
- Coğrafi özelliklerine, göre mutfak anlayışları değişmiş ve gelişmiştir (Gökdemir, 2009, s.2).

Sonuç olarak; insanın ateşi kullanması ile başlayan mutfak kültürü ya da kısaca mutfak kavramı, ekosistem, doğal tarihi zekâsı ile gelişmiş, göçler, savaşlar, seyahatler, ticari

ilişkilerle etkileşime girmiş ve günümüzü kadar gelmiştir. Ancak bu etkileşim başladığı ana merkezlerden biriside bugün yaşadığımız Anadolu coğrafyasıdır.

2.3.1. Türk mutfak kültürü

Türk mutfağının kökleri Orta Asya Türklerine kadar uzanmaktadır. Büyük göçler neticesinde Türklerin Anadolu'ya yerleşmesi ile birlikte, Anadolu mutfağının geleneksel özelliklerini benimsedikleri, Orta Asya'dan taşıdıkları mutfak kültürü ile birleştirerek zenginleştirdikleri görülmektedir (Baysal, 2002, s.29). Daha sonraki dönemde, Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafi olarak genişlemesine paralel bir şekilde, farklı bölgelere ait mutfak zenginlikleri Türk mutfağı bünyesine katılmıştır. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları; Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir Türk mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır (Cömert ve Özkaya, 2014, s.64).

Orta Asya steplerinde yaşayan Türk kavimleri göçebe yaşam kültürünü benimsemişlerdir. Göçebe yaşam kültürü sonucunda birçok milletle tanışan Türkler kültür alışverişinde de bulunmuşlardır (Cömert ve Özkaya 2017 s.7-8). Türklerin koyun ve at sürülerine sahip olup sütlerinde oldukça fazla faydalanmaya çalışmışlardır. Orta Asya'nın iklim şartları ise sebze ve meyve yetiştirilmesine imkân vermemektedir. Orta Asya'daki Türkler zorlu kış ayları için yaz aylarından itibaren erzak hazırlamaya başlamışlardır. Bunların başında da at ve sığır etinden yapılan pastırma gibi kurutulmuş gıdalar gelmektedir (Işın, 2018, s.88). Eti kurutmak Türklerin geleneksel beslenme geleneklerindendir. Kaşgarlı Mahmut Divânu Lûgati't Türk adlı eserinde “Kak et” ifadesini kullanmıştır. “Kak” eserde özellikle kayısı ve erik gibi meyvelerin kurusu için kullanılmıştır.

Türklerin zorlu iklim şartları ve uzun yolculuklar için kullandığı başka bir yöntemde başta süt ürünlerinden elde edilen “kurut’tur”. Kurut genelde yoğurttan elde edilse de kurutulmuş tüm süt çeşitlerini içermektedir. Orta Asya Türkleri süt ve süt ürünlerine büyük önem vermişlerdir. Bunlardan biriside tereyağıdır. Tereyağı göçebe toplumların en önemli besin kaynakları arasında yer almıştır (Işın, 2018, s.93).

Türklerin tarih boyunca etrafındaki ülkeler ve milletlerle sürekli ilişki içinde olmuşlardır. Hakan ya da kağan olarak adlandırdıkları yöneticiler halkın yiyecek ve içecek ihtiyaçlarını karşılamak için ayrı bir özen göstermişlerdir. Ayrıca hakan ya da kağanlar tarafından gösterişli olmasa da ziyafetler verilmektedir. Yusuf Has Hacib, Kutatgu Bilig’de XI. yüzyılın ziyafet türleri olarak altı çeşit yemekten bahsetmektedir (Sandıkçıoğlu, 2016, s.6.). Bu yemekler düğün yemeği, sünnet yemeği, ad-san alma yemeği, doğum yemeği,

arkadaş yemeği, ölü yemeğidir. Bu yemeklerin günümüze kadar devam etmesi Türk mutfak kültürünün geleneksel yapısının ne kadar kuvvetli olduğuna ilişkin en önemli örnekleridir. Bu yemeklerde konukların oturma düzeni, konukların ikram edilecek koyunun neresini yiyeceği belirlenmiştir. Sofra yere kurulur ve herkes yerde kurulan bu sofradan yemeğini yer, kaşık kullanılır, elle yemek yenmezdi. Mutfaklarda bıçak, saç, şiş, tepsi, havan gibi metal malzemelerle topraktan yapılmış küp ve kaplar kullanılmıştır. Bu kültür mirası bugün bile Anadolu'nun birçok yerinde kullanılmaya devam edilmektedir.

Türklerin Orta Asya'dan batıya doğru göç etmeleri ve göç sırasında İslamiyet'i kabul etmeleri sonucunda mutfak kültüründe önemli değişimler oluşmuştur. Bunun yanında batıya göç sırasında yeni karşılaştıkları kültürlerden etkilenmiş ve özellikle Anadolu'ya gelişle birlikte yeni sebze ve meyve çeşitleri ile karşılaşmışlardır. Denizlerin kıyılarına geldikçe de deniz ürünleri ile tanışmışlar ve sonucunda mutfak kültüründe önemli değişimler meydana gelmiştir.

Anadolu'yu yurt haline getiren Selçuklular, Bizans mutfak kültürü ve İslamiyet'in etkisi altına girse de Orta Asya Türk mutfak kültürünü devam ettirmişlerdir (Işın, 2018, 195). Ancak İslamiyet'in etkisi ile at eti tüketimi yok olurken koyun ve keçi eti tüketimi artmıştır. Orta Asya'da yapılan yufka, tandır ekmeği geleneği devam ederken at sütünden elde edilen kımız kullanımı İslamiyet'in etkisi ile yok olmaya başlamıştır. Anadolu coğrafyasının nimetlerinden olan börülce, mercimek nohut, bakla gibi kuru bakliyat çeşitleri ve pırasa, patlıcan, ıspanak, sarımsak gibi sebzeler mutfağa girmeye başlamıştır.

Anadolu'ya geliş ve yerleşik hayata geçişle birlikte mutfak ve mutfak eşyalarında değişime uğramıştır. Orta Asya'da kurulan tandırların benzeri fırınlar evlere yapılmaya başlanmış önlerine kapak eklenmiş ve özellikle tepsi kullanımı yaygınlaşarak yemekler odun ateşinde buralarda pişirilmeye başlanmıştır. Ancak sofranın oturma düzeni ve yemeklerin ikramı, ziyafet ikramlarında köklü değişimler olmamıştır.

Ancak Selçuklu Devletinin yıkılması ile Osmanlı devletinin kurulması ve daha sonrasında bir dünya devleti haline gelmesi mutfak kültüründe önemli değişimlere yol açmıştır. Osmanlı Devleti özellikle üç kıtaya yayılan coğrafi alanda hüküm sürmesi, ipek yolu, baharat yoluna hâkim olmaları Doğu Roma İmparatorluğunun yüzyıllarca süren birikiminin devralınması sonucunda zenginleşen, çeşitliliği artan ve dünyaca ün kazanan bir mutfak kültürünün oluşmasına yol açmıştır (Güney, 2021, s.2-4). Türk Mutfağını bu açılarından bakıldığında Orta Asya dönemi, Selçuklu ve beylikler dönemi, Osmanlı dönemi olarak üç dönemde incelenmesi gerekmektedir.

Osmanlı Devleti, Selçuklu Devletinin yıkılması ile kurulan bir Anadolu beyliğidir. Osmanlı mutfak kültürü devletinin kuruluşunda Selçuklu devletinin Orta Asya'dan getirdiği mutfak kültürü, İran, Arap, Bizans ve Anadolu mutfak kültürünün oluşturduğu temeller ve İslamiyet'in getirdiği bazı kurallar temelinde oluşmuştur (Işın,2018, s.211). Ancak Osmanlı devletinin Avrupa, Asya ve Afrika'daki hâkimiyeti genişledikçe mutfak kültürü de değişmiş zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir. Araştırmacılar, Osmanlı mutfağını üç evrede incelemişlerdir. Bunlar beylik dönemi olan 14 ve 15. yüzyıllar arası, yükseliş dönemi olan 16 ve 17. yüzyıllar arası ve 18. yüzyıldan sonra ki dönemdir. Bir başka görüşe göre ise Osmanlı Mutfağı "Alaturka Osmanlı Mutfağı" ve "Alafranga Osmanlı Mutfağı" olarak iki dönemde ele alınmıştır (Batman ve Hatipoğlu, 2014 s.64).

Osmanlı mutfağı devletin gücünün ve hükmettiği toprakların genişlediği 16. yüzyıldan itibaren tüm devletlerinin mutfak kültürünü etkilemeye başlamış ve "Osmanlı Mutfağı" olarak tüm dünyada tanınmıştır. Günümüzde Osmanlı mutfağı olarak adlandırılan mutfak aslında Osmanlı saray mutfağıdır. Osmanlı saray mutfağı ise hassa (Padişahın kişisel mutfağı), valide sultan mutfağı, hasekiler ve diğer kadınlar mutfağı, kapı ağası mutfağı, divân-ı hümayun mutfağı, Enderun ağaları mutfağı, erkek ve kadın hizmetkârların ve divân memurları olmak üzere on mutfaktan oluşmaktadır (Yerasimos, 2002, s.19-20).

Osmanlının yönettiği tüm coğrafyalarda kültür, din ve yaşam şartlarında geniş özgürlükler sağlaması özellikle Arap, Rum, Ermeni, diğer Müslüman ve gayri Müslimlerin mutfak kültürlerinin yaşamasını sağlayarak kendi mutfak kültürünü de zenginleştirmiştir.

Osmanlı mutfağının ana özellikleri;

- Malzemelerin doğal tatlarının ortaya çıkarılması,
- Az miktarda ve az çeşit baharat kullanılması,
- Ekşi lezzetlerin vurgulanması,
- Çorba ve sulu yemeklerin çokluğu,
- Sebzelere et kadar değer verilmesi,
- Yemeklerin kimliğinin, ayrı hazırlanan soslar yerine ana malzemelere bağlı olması,
- Yeni yiyecek ve içeceklerin mutfakta yer edinebilmesi,
- Aşçılığa verilen önem,
- Yemeklerin tıbbi faydalarına önem verilmesi, olarak sıralanabilir (Işın, 2018, s.217).

2.4. Yöresel Mutfak

Günümüzde özellikle sağlıklı beslenme açısından tüketicilerin ve turistlerin yöresel yemekler, yöresel ürünlere olan ilgisi giderek artmaktadır. Yöresel ürünler, tanımlanan bölge içerisinde yetiştirilen ve aracı olmadan üreticiden veya pazarlardan alınabilen ürünler olarak tanımlanabilir (Sharma, Gregoire ve Strohbehn, 2009, s.56). Yöresel yemek kısa tanımı ile bir ülkenin bir kentin ya da bir bölgenin kendine özgü mutfak kültürünün ortaya çıkmasını sağlayan, yöresel ürünlerin yöreye ait pişirme tekniklerini kullanarak hazırlanmasıdır. Fügen Durlu Özkaya yöresel mutfağı *“bir bölgenin veya yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin yansısı bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, sunumunda kullanılan araç ve gereçler, mutfağın konumu, mimarisi, yemek törenleri ve bu çerçevede geliştirilen inanç uygulamalarından oluşan kendine özgü kültürel yapı”* olarak ifade etmektedir (Kılıçhan, 2018, s.596).

Alternatif turizm arayışları içerisinde gastronomi turizmi son yıllarda ön plana çıkmaktadır. “Gastronomi” Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre “Yemeği iyi yeme merakı” olarak tanımlanmaktadır. J.A.Briallant Savarin’e göre gastronomi, *“doğa tarihine fiziğe, kimyaya, mutfağa, ticarete, ekonomiye bağlıdır”*. Gastronomi turizmi, kültür turizminin bir parçası olarak belirli bir bölgeyi yeme içme için bir yöreyi ziyaret etme, yöresel yemekleri tatma, yemek üretim yöntemlerini görme, yemek festivalleri ve tadım etkinliklerine katılma, yöresel restoranları ziyaret etme olarak tanımlanabilir (Tuna ve Özyurt, 2018, s.74-75).

Yöresel yemekler ve içecekler ait oldukları yörenin tanıtımına ve turizmine katkı sağladığı kadar ilave istihdam sağlamakta, tarımsal anlamda yerel üreticilere ekonomik kaynak oluşturmaktadır (Semerci ve Akbaba, 2018, s.42). Gastronomi turizmi geliştikçe tarım ve kültürde gelişmektedir. Gastronomi turizmi günümüzde şarap, bira, peynir, yöresel otlar, çikolata gibi alt dallarda gelişmektedir. Dünyada İtalya, Fransa, Hollanda bu alanda ön plana çıkarken ülkemiz mutfak kültürü ve yöresel yemekler açısından oldukça zengin olmasına rağmen yeterince ticarileşme olmadığı gibi beklenen seviyeye de ulaşamamıştır (Tuna ve Özyurt, 2018, s.74-75).

TÜRSAB tarafından hazırlanan Gastronomi Turizmi Raporu’na göre dünyada bir milyarı aşkın turistin %82,2’si “Destinasyon tercih etmede yemeğin çok önemli” olduğunu vurgulamaktadır (TÜRSAB, 15.02.2022). Rapora göre; ülkemize gelen turistlerin yaptığı harcamaların %19’luk payı yeme içmeye gitmekte ve kişi başına 157 dolar seviyesinde bulunmaktadır. 2014 yılında Türkiye’den yurtdışına gidenler ise yeme içme için kişi başına

194 dolar civarında harcama yapmaktadırlar. Bunun nedeni olarak da yurt dışında “her şey dâhil” sistemin Türkiye’den daha az uygulanması olarak gösterilmektedir.

Ülkeler ve şehirler yöresel yemek ve markalaşma maksadıyla UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine yemeklerini dâhil edilmesine çalışmakta, coğrafi işaretli ve patentli yemek sayısını artırmakta, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı katılmaktadır. Türkiye bu anlamda yeterince zengin bir mirasa sahiptir. Ancak özellikle yöresel yemeklerin bilimsel yöntemlerle araştırılması, kayıt altına alınması ve uluslararası tanıtımının yapılması konularında gastronomi turizmi açısından önde gelen ülkelerin gerisinde kalmaktadır. Bu konuya ilişkin en çarpıcı veriler TÜRSAB Gastronomi Turizmi Raporu’nda yer almaktadır. Ülkemizde gastronomi turizmi ile uğraşan 94 topluluk varken bu sayı İtalya’da 377, Fransa’da 326, İspanyada ise 264 olarak belirlenmiştir.

2.4.1. Ege mutfağı

Ege bölgesinin bölge ürünlerine dayanan kendine özgü bir mutfağı vardır. Ege şehirlerinin yemekleri ise yer yer birleşmekte yer yer ayrılmaktadır. Ege bölgesinin içinde yer alan Afyon, Uşak ve Kütahya’da haşhaş kullanılarak yapılan yemekler, Denizli’de sebze ve Manisa’da nohutlu yemekler, Muğla’da bitki (ot) yemekleri İzmir’de hem sebze yemekleri hem de deniz ürünleri yemekleri yapılmaktadır. Ege bölgesi yemeklerinin bazılarının ismi Divan-ü Lügat-it Türk’te geçmektedir. Bunlar bulgama (bulamaç), tutmaç, yuğa (katmer), yufka vb.dir (Halıcı, 1981, s:1-4). Ege bölgesi yemekleri denildiğinde akla gelen kıyı bölgesinde yer alan illerin yemekleridir. 2500 yıllık geçmişe sahip ve sağlık açısından büyük öneme sahip zeytinyağı Ege bölgesi kıyı illerinde yapılan yemeklerin vazgeçilmez parçasıdır (Şengül ve Türkay, 2017, s.49).

Ege bölgesi yemeklerinin bir diğer özelliği de bölgede yetişen otlarla değişik yöntemler kullanılarak yapılmasıdır. Yaşadığımız çevrede farkında olmadığımız ancak Ege bölgesinde yaşayanların farkında olduğu otlardan yemekler yapılmaktadır. Otlar kullanılarak zeytinyağlı, kavurma, ekşileme, salata, meze yapılmaktadır. Bu özelliğinden dolayı “yeşil mutfak” olarak da adlandırılmaktadır (Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Uğuz, 2015, s. 19). Ege bölgesini diğer bölgelerden ayıran bir özellikte deniz ürünlerinin mutfakta sıkça kullanılmasıdır. Kıyı bölgelerinden iç bölgelere gidildikçe deniz ürünlerinin yerini et yemekleri ve hamur işleri almaktadır (Gürsoy, 2013, s.47). Ege bölgesinin özellikle kıyı bölgesinin yemek kültürüne mübadele ile Ege adalarından ve Balkanlardan gelen göçmenler etkili olmuştur. İç bölgelerde ise Yörük gelenekleri etkilidir.

Ege bölgesine genel olarak üç öğün yemek yenir. Akşam yemeği özenle hazırlanır. Akşamdan kalan yemekler ertesi gün öğlen yenir. Sabah kahvaltılıkların yanında tarhana çorbası başta olmak üzere çorbada bulunur (Halıcı, 1981, s.194-204). Kıyı bölgesinde kıyılarda genellikle haşlama, kavurma, kızartma yöntemleri kullanılırken iç bölgelerde ateşte pişirme, fırın ve kızartma yöntemleri daha çok kullanılır. Doğum, düğün, sünnet, ölüm, gibi törenlerde yapılan yiyecek içecek ritüelleri de illere göre değişiklikler göstermekle birlikte keşkek yemeği tüm bölgede düğün yemeği olarak yapılmaktadır (Özdoğan, 2016, s.179).

2.4.2. Muğla mutfağı

2.4.2.1. Muğla tarihi

Tarihi MÖ. 3000’li yıllara kadar uzanan Güneybatı Anadolu’da kurulmuş en eski şehirlerden birisi olan bugünkü Muğla ili, ilk çağlarda “Karia” olarak anılmaktadır (Çınar, 2006, s.21-22). Muğla ismine ilişkin yapılan araştırmalarda farklı anlatımlar bulunmaktadır. Alinda, Moğala, Mobella, Mobelia, Muğlu ismine değişik kaynaklarda rastlanmaktadır (Akça, 2002, s.5). Karia bölgesi için Güneybatı Anadolu’nun, batıda ve güneyde Ege deniziyle kuzeyde Menderes ırmağıyla, kuzeydoğuda Salbakos/Babadağ ile doğuda Kızılhisar-Acıpayam ovasıyla, güneydoğuda İndos/Dalaman Çayı (Kocaçay) ile sınırlanan bölümü olarak tarif edilmektedir (Umar,1999, s.1).



Resim 6. Muğla İli İlçeleri. (URL 15, Erişim tarihi 15.02.2022).

Muğla, coğrafi konumu itibari ile Ege Denizi ile çağında dünyanın merkezi sayılan Akdeniz'in kesişme noktası, Ege denizindeki adaların Anadolu'ya geçiş noktası olması nedeniyle stratejik öneme sahip olduğu düşünülmekteydi. Bu nedenle tarih boyunca birçok kavim ve devletin hedefi olmuştur. Sırasıyla Lidyalılar, Persler, Büyük İskender, Bergama Krallığı, Roma İmparatorluğu, Doğu Roma İmparatorluğu ve sonunda Türklerin eline geçmiştir (Akça, 2002, s.5-7).

Türklerin bölgeye gelişi 1071'den itibaren olmakla beraber esas yoğunluk Selçuklu Türklerinin Moğol baskısından kaçan Türkmenlerin yaylak ve otlakları nedeniyle Menteşe Bey komutasında Karia bölgesine gönderdikleri görülmektedir (KTB, 15.02.2022). 1282 yılından itibaren bölgeyi ele geçiren Menteşe Bey adından dolayı bölge "Menteşe" olarak anılmaya başlanmıştır. Anadolu'da beylikler döneminde Menteşe Beyliği olarak anılan bölge Yıldırım Beyazıt Döneminde Osmanlı Devleti topraklarına katılmıştır. Moğol istilası döneminde Moğolların kontrolüne girse de II. Murat döneminde yeniden Osmanlı egemenliğine girmiştir. Menteşe beyliği döneminde yönetim merkezi Milas iken Osmanlı devletinde Milas önemini kaybederek Muğla önem kazanmış bölgenin yeni yönetim merkezi olmuştur. Muğla, I. Dünya savaşında kısa süreli İtalyan işgali görse de Türk hâkimiyeti 1071'den itibaren kısa süreli işgaller hariç Türklerin hâkimiyetinde kalmıştır.

2.4.2.2. Coğrafya ve tarım

Türkiye'nin yaklaşık 1500 km. ile en uzun sahiline sahip Muğla ilinde denize yakın yerlerde Akdeniz iklimi, denizden yüksek (800 mt.) yerlerde ise Akdeniz dağ iklimi görülmektedir. Batıdan Ege Denizi güneyden Akdeniz ile çevrili Muğla, kıyı şeridinin uzun olmasına rağmen 2000 metreye kadar dağlık alanların bulunması nedeniyle iklim koşulları da bölgesel farklılıklar göstermektedir. Ormanlık arazi açısından da en zengin iller arasında yer alan Muğla zeytin, bal, narenciye, badem, nar ve su ürünleri gibi tarımsal yetiştirme kapasitesine sahiptir. Muğla ili yüzölçümünün yaklaşık %20'si kültüre elverişli arazi olup ürün bazında üretim kapasitesi Tablo.4'de verilmiştir.

Tablo 4. Muğla İli Tarımsal Yetiştirme Kapasitesi (Muğla, 20.02.2022).

Ürün Adı	Türkiye Üretimindeki Payı (%)	Türkiye Sıralaması
Börülce (Taze)	40,08	1.
Barbunya (Taze)	16,57	1.
Su Ürünleri	34,5	1.
Susam	16,51	2.
Limon	6,75	3.
Badem	6,37	3.
Domates (Sofralık)	7,92	3.
Bal	13	3.
Portakal (Tüm)	12,13	4.
Nar	12,67	4.
Zeytin (Yağlık)	5,45	7.
Zeytin	9,77	11.

Muğla ilinin coğrafi konumu ve Akdeniz iklimi nedeniyle önemli bir tarımsal potansiyele sahiptir. Geçmişten günümüze bölgeye egemen olan devletler ve kavimler bölgenin zengin tarımsal ürünleri sayesinde mutfak kültürleri de değişmiş ve gelişmiştir.

2.4.2.3. Mutfak kültürü

Yüzyıllar boyunca Muğla bölgesine egemen olan devletlerin mutfak kültürü 11. yüzyıldan itibaren bölgeye egemen olan Türklerin mutfak kültürleri ile birleşerek bugünkü halini almıştır. Özellikle bir devlet politikası olarak bölgeye gelen Yörük kültürü günümüze kadar birçok bölgede sürdürülmüştür. Ancak değişim ve etkileşimler sonucunda mutfak kültürü de değişmiştir.

Muğla’da yemekler kuşluk ve ikindi vakti iki öğün yenirken günümüzde üç öğündür. Yemek yere koyulan 20 cm. yüksekliğinde kasnak üzerinde sini tabir edilen tepsilerde ayrı kaptan yenirken günümüzde masada ayrı tabaklarda yenmektedir (Çınar, 2007, s.135). Sebze ve meyveler mevsiminde tüketilirken kurut yapılmaktadır. Evlerin dışında mutlaka ocak ve fırın bulunur yemekler geleneksel olarak odun ateşinde pişirilirken günümüzde köyler hariç bu yöntem kullanılmamaktadır. Muğla mutfağının temelini sebzeler, yabani otlar, mantarlar, deniz ürünleri ve et yemekleri oluştururken zeytinyağı ve balın ayrı bir önemi bulunmaktadır (Durdu ve Budakoğlu, 2017, s.9). Kurban bayramı, düğün, sünnet gibi özel gün yemekleri mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Ege yemek öğünleri, davet yemekleri, yemek

çeşitleri üzerine Nevin Halıcı tarafından yapılan kapsamlı bir çalışma sonucunda Muğla’da yapılan özel gün yemekleri ve âdetleri Tablo.5’de, Muğla yemekleri ise Tablo.6’da sunulmuştur.

Tablo 5. Muğla’da Yapılan Özel Gün Yemekleri (Halıcı, 1981, s.10-210)

Özel Gün	Yapılan/Sunulan Yemek veya İçecek
Söz Kesme	Şeker, lokum, kahve, çerez, şerbet (limonata)
Nişan	Yemek olur istenir, olmazsa şeker, kahve, şerbet (limonata) dürünün üstüne kuzu dolması, tepsi böreği, baklava yapıp oğlan evine gönderilir.
Düğün Hamamı	Âdeti yoktur.
Kına Gecesi	Gündüz kınası yemekli, akşam kınası yemeksiz olur. Sadece şeker verilir.
Düğün	İki tarafta yemek yapar. Herkes kendi misafirini yedirir. Oğlan tarafı kız tarafında yer. Kız tarafı yazın iç pilavlı et, keşkek, patlıcan, bamya yaparken kışın patates, fasulye vakit varsa tepsi böreği, baklava, pilav, zerde yapar. Oğlan evi ise tavuk dolması, pilav keşkek, baklava yapar.
Düğün Haftası	Kız evi yemeğe çağırır. Terbiyeli pirinç ya da şehriye çorbası, kızarmış et iç pilavlı, yazın yaz kışın kış sebzeleri, tepsi böreği, baklava, tel kadayıf veya saraylı keşkek yapar. Bir hafta sonra oğlan evi aynı yemekleri yapar.
Doğum	Sütlaç, pelte, katmer, kahve, çerez lokum, kaynar verilir. İhlamur, zencefil, tarçın kabuğu, havlıcan kaynatılır.
Sünnet	Düğün yemekleri hazırlanır.
Ölüm	Hali vakti olan düğün yemeği gibi yapar. Keşkek yoktur. 7. gün lokma dökülür. 52. günde katmer ve lokma veya hazır kurabiye ve tulumba tatlısı yapılır.
Kurban Bayramı	Kahve ve şeker ikram edilir. Nişanlı varsa tepsi böreği, baklava oğlan evine gider. Oğlan evi kız evine koç gönderir.
Mevlit	Lokma, çarşı helvası ve ekmek, susamlı çörek yapılır.
Aşure Günü	Aşure yapılır. Eş dost, komşu ve akrabalara dağıtılır.
Hıdırellez	Kuzu doldurulur veya et pişirilir. Zeytinyağlı dolmalar, börekler, nişanlı varsa oğlan evi kız evini davet eder. Kuzu doldurulur. Pilav, yalancı dolma, kızartma, tepsi böreği, baklava yapılır.

Tablo 6. Muğla İli Yöresel Yemekleri (Halıcı, 1981, s.10-210)

Yemek Grubu	Yemekler
Çorbalar	Tarhana, göce tarhanası, ince tarhana, terbiyeli pirinç çorbası, terbiyeli tel şehriye çorbası, nohutlu hamur çorbası, tatar çorbası, bulgur çorbası
Et ve kümes Hayvanlarından Yapılan Yemekler	Düğün eti, biryan, et kavurma (çiftlik kebabı), nohutlu yahni, tavuk dolması, çopur, ciğer bahar, ciğer balıklemi
Sebzeler	Etlı dolma, zeytinyağlı dolma, yumurtalı patlıcan, patlıcan tavaşı, zeytinyağlı yeşil börülce, etli bamya, zeytinyağlı bamya, ekşili biber
Bitkiler	Ispanak kavurması, ebeğümeci kavurması, ot kavurması (kazyak, turp otu, tekesakalı, kuş yüreği, sığırdili, tereotu, dalgan, devetabanı, ebeğümeci, ıspanak, kişkincik, kuzukulağı, kapçık, ballık) yağ soğanla kavrulur. Salça konur, acı biber, bulgur ve pirinç sarımsakla koruk ekşisi konur. Sarı ot (süt atılır bulgurla pişer), kişniş kavurması, kazyak kavurması, kuş yüreği kavurması, tereotu kavurması, dalgan kavurması, kuzukulağı kavurması, ballık kavurması, kapçık kavurması, labada dolması yapılır.
Salatalar	Patlıcan salatası, Bakla salatası
Börekler	Tepsi böreği, saç böreği (ince böreği), puf böreği (kapak böreği), kabartma hamurlu börek, katmer, çarşı böreği.
Hamur Tatlıları	Baklava, saraylı, kalburabastı, tel kadayıf, lokma, un helvası, irmik helvası, nişasta helvası, yumurta kabartması
Hafif ve sütü tatlılar	Sütlaç, muhallebi, su muhallebisi, pelte, güllaç
Meyve sebze tatlıları	Pekmezli kabak, börülceli kabak tatlısı, çıtırmak
Ekmekler	Ev ekmeği, yufka
Diğer Yemekler	Keşkek, İç pilavı, çingene pilavı

Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından; İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinden alınan verilerle kültür, tarih, sanat, turizm gibi konularda bilgi sağlayan ve internet üzerinden yayın yapan “Türkiye Kültür Portalı” sitesinde iller bazında geleneksel mutfak kültürüne ait bilgiler de bulunmaktadır. Muğla iline ait geleneksel mutfak bölümünde ise 56 adet yemek ve reçetesi de yer almaktadır. Bu yemeklerin listesi ise EK-2’de sunulmuştur.

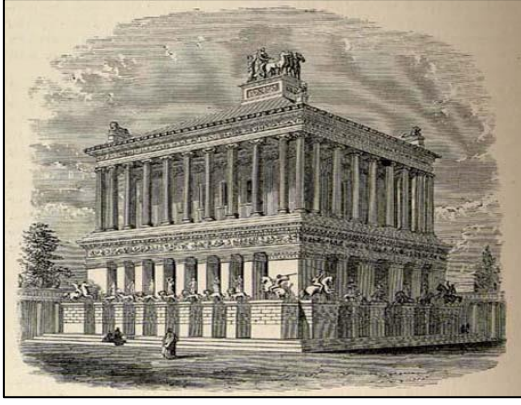
Muğla mutfağında, bardak, bakraç, bıçak, billor (su bardağı), çanak, çatal, çömlek, demlik, dığan, fincan, güveç, hapaz, havan, ısıran, ibrik, kalbur, kamk/ganık, kasnak, kupa, kaşık, kavanoz, kaynatma, kazan, kepçe, külek, küp, leğen mangal, masa, maşa, oklava, ölünkörü, sac, saçak, semaver, süzgülü, sırık, sini, şişe, tabak, tava, tekne, tencere, tenek, tepsi, terazi, testi, tutugeç/tutaç, tuzluk, biberlik, yastıgeç, ambar, kiler, fıçı, kuyu, andır, dibek, el değirmeni, ocak, kaput, sepet, sofrası, bohça, çuval, elmalık, kasa vb. araç gereçlerin kullanıldığı tespit edilmiştir (Çınar, 2007, s.140).

2.4.3. Bodrum mutfağı

2.4.3.1. Bodrum tarihi

Tarih boyunca Halikarnassos, Halicarnassus, Alikarna, Bedro, Peterim olarak anılan Bodrum'un tarihini anlatmak için Bodrum doğumlu Herodot (MÖ. 484) kaynak gösterilebilir. Romalı Cicero tarafından tarih yazarların ya da tarihçilerin "babası" olarak kabul edilen Herodot, antik dönemdeki Latin yazımı ile "Halicarnassus"lu, Helen yazarlarındaki ismi ile "Alikarnassos"ludur (Umar, 1999, s.112). Herodot doğduğu coğrafyanın tarihi hakkında önemli tespitleri bulunmaktadır. Herodot'a göre Alikarnassos'u MÖ. 1200'lü yıllarda Dor soyundan gelen kökeni Karlar'a dayanan Lelegler ve Pelasglar tarafından kurulmuştur (Çınar, 2006, s.45). Perslerin MÖ. 547 yılında Batı Anadolu'ya egemen olup Lidya krallığını yıkması ile Bodrum Pers egemenliğine girmiştir.

Persler devlet yönetiminde satraplık olarak adlandırılan eyaletlere dayalı bir yönetim şeklini benimsemişlerdir. Persler Muğla bölgesinde Karia Satraplığını kurmuşlardır. MÖ. 377 yılında Karia Satraplığının başına getirilen Mausolos Karia satraplığının başkentini Milas'dan Bodrum'a taşımıştır (Umar, 1999, s.115). Mausolos Bodrum'a zorunlu göçü başlatmış, kenti surla çevirmiş ve bir kale inşa ettirmiştir. Hızla gelişen kentin önemi gün geçtikçe artmıştır. Mausolos'un ölümü ve kardeşi Artemisia tarafından yaptırılan anıt mezar günümüzde dünyanın 7 harika eseri arasına girmiştir. Bu anıt mezarın bugün sadece temelleri kalmış olsa da taşlarının bir kısmı Bodrum kalesinin genişletilmesinde Rodos şövalyeleri tarafından kullanılmış ve bir kısmı da yurtdışına kaçırılarak dünya müzelerinde sergilenmektedir. Antik dönemde Bodrum Yarımadası'nda sadece Bodrum değil Termara, Pedasa, Side, Urania, Telmissos, Theangela, Syengela ve Myndos olmak üzere yirmi civarında önemli antik kentler de kurulmuştur (Kardüz, 2015, s.21).



Resim 7. Karia Kralı Mausolos'un Mezarı

(URL 18, Erişim tarihi 25.03.2022).



Resim 8. Bodrum Kalesi

(URL 19, Erişim tarihi 25.03.2022).

Büyük İskender'de dönemin önemli liman kenti olan Bodrum'u ele geçirmek istemiştir. Şehri kuşatan İskender savunma hattı nedeniyle şehri ele geçirmekte oldukça zorlanmıştır. Ancak MÖ. 334 yılında karadan uzun bir kuşatma sonucu Myndos kapısından girerek Bodrum'u topraklarına katmıştır. Bir dönem Büyük İskender idaresinde kalan Bodrum sırasıyla Mısır, Roma ve Doğu Roma İmparatorluğu (Bizans) egemenliğine girmiştir.

Türklerin Bodrum bölgesine gelişi 1071 Malazgirt savaşı sonrası başlamıştır. Menteşe Beyliği zamanında bölgeye Yörükler gelse de bölgede tam bir Türk hâkimiyeti 16. yüzyıla kadar sağlanamamıştır. Doğudan gelen Timur tehdidi ve Yıldırım Beyazıt'ın Timur'a Ankara savaşında yenilmesiyle başlayan süreç Bodrum tarihini de etkilemiştir. Timur İzmir'de Rodos Şövalyelerine ait bir kaleyi tahrip etmiştir. Kale Rodos Şövalyeleri tarafından otorite boşluğundan istifade edilerek onarılmıştır. Ancak Osmanlı Devletinin Çelebi Mehmet zamanında yeniden otoriteyi sağlaması ile kale yeniden hedef olmuş ancak anlaşma yapılarak Rodos şövalyelerinin 1415 yılında Bodrum Kalesine taşınmaları ile sonuçlanmıştır (Bodrumlu, 1945, s.26). Kalenin yapımında yer alan ve kaleyi Aziz Petrus'a atfeden St. Petrium şövalyelerinin şehrin ismini "Petrium" olarak kullanmış ancak Türkler tarafından zamanla Bodrum olarak telaffuz edilmesiyle bugünkü ismini aldığı değerlendirilmektedir (Bodrum Belediyesi, 25.12.2022). Rodos adasının 1552 yılında Kanuni Sultan Süleyman döneminde fethedilmesinden sonra Bodrum Kalesi de fethedilerek yarımadaının tamamında Türk egemenliği sağlanmış ve İstanköy sancağına bağlanmıştır.

Osmanlı arşivlerinde Bodrum yarımadasının ismi "İsravolos" veya "Sıravolos" olarak geçmektedir (Erdoğan ve Özgiray, 2017, s. 13). Günümüzde yarımadaının denize bakan güney tarafına coğrafi olarak "İsravolos" veya "Sıravolos" o bölgede yaşayanlara "İsravoloslu" ya da "Sıravoloslu" dendiğine de rastlanmaktadır. 16. yüzyılda Osmanlı

arşivlerinde geçen Bodrum köylerinin günümüzdeki adları ve günümüzdeki muhtemel konumları Tablo.7’de verilmiştir.

Tablo 7. Osmanlı Arşivlerindeki Bodrum Köyleri (Erdoğan ve Özgüray, 2017, s. 19-27).

Osmanlı Arşivlerindeki İsmi	Günümüzdeki Muhtemel Konumu
Peksimet Köyü	Yarımadanın Ortası
Karabağ Köyü, Akça Alan Köyü	Turgutreis civarı
Belen Köyü	Dağbelen
Kâfircik Köyü	Göltürkbükü civarı
Akyaka Köyü	Yaka Köy
Yahşi Köyü	Yahşi Beldesi
Hürrem Köyü, Göçer Köyü, Türkmen-önü Köyü, Kuyucak Köyü, Rum Erleri veya Rum Evleri Köyü, Kızılca kuyu Köyü, Mülk Köyü, Erimiye Köyü, Maymuncuk Köyü,	Yeri tespit edilememiştir.
Müskebi Köyleri	Müsgebi Köyleri
Burun Köy	Gümüşlük civarı
Kara-Ova Köyü	Mumcular Köyü
Etirim Köyü	Çınarlıbelen Köyü
Sandıma Köyleri	Yalıkavak ve Gündoğan civarı
Dedeler Köyü	Yalıkavak güneyi

Antik çağlardan itibaren önemini koruyan ve kalesi sayesinde önemli bir konumda olan Bodrum’un Türkler tarafından öneminin anlaşılması ancak 1770 yılındaki Osmanlı donanmasının yok olduğu Çeşme baskınına dayanmaktadır (Yiğit, 2009, s.136). Çeşme baskını sonrası donanmanın inşası için ormanlık Menteşe bölgesi ve Bodrum Yarımadası kullanılmış ve Bodrum yeniden önem kazanmaya başlamıştır.

Evliya Çelebi, Hac yolculuğu maksadıyla 1671 tarihinde çıkmış olduğu yolculuğu sırasında Hicaz’a gitmeden Batı Anadolu’da Menteşe bölgesine gelmiştir. Milas, Bodrum, İstanköy Adası, Sönbeki Adası ve Rodos’a bir yolculuk gerçekleştirmiştir (Yerasimos, 2016, s.27). Milas, Beçin üzerinden Karova (Mumcular) ve Bodrum’a gelen Evliya Çelebi Bodrum’un “*Naib tarafından yönetildiğini, Kethudayeri ve serdari olmadığını, dizdari ve*

seksen kadar neferatı İstanköy aklamından ulufe alırlar. Kale Cezayir Eyaleti yani Kapudan Paşa hükmündedir, İstanköy Sancağıdır. Kale dizdarı Sancak Beyi tarafından kaymakamdır.” olarak tanımlamıştır (Akbulut, 2008, s.154). Evliya Çelebi Bodrum kalesi için “*Anadolu’nun bütün deniz kenarlarında bu Bodrum kalesi gibi sağlam sedd-i İskender yoktur. Bütün kâfiristanda Bodrine ve Rodos Kale’leri meşhurdur. Allah korusun*” diyerek İstanköy Adası’na geçmek için kalenin kuzeyinden bağ ve bahçeler içinde denizi, Memi Paşa Kemerlerini seyrederek Bodrumdan ayrılmıştır (Akbulut, 2008, s.159). Türkler 1071’den itibaren büyük oranda Bodrum Yarımadasında hâkimiyetlerini sürdürmüştür.

2.4.3.2. Coğrafya ve tarım

Muğla ilinin 13 ilçesinden birisi olan Bodrum’un, doğu ve kuzeydoğusunda Milas, kuzeybatı, batı ve güneyinde ise Ege Denizi ile çevrili olup kuzeyde Güllük, güneyde Gökova Körfezi arasında bir yarımada üzerinde yer almaktadır. Bodrum’un toprak yapısı engebeli ve iç kesimleri ovalık, kıyıları çok girintili ve çıkıntılı, toprak yapısı itibariyle çok fazla kalker içerikli alanlardan oluşmakta kuzeydoğu-güneybatı doğrultusunda uzanan Yaran Dağı (879 mt.) bu dağ batıya doğru alçalarak 690 mt. yüksekliğindeki Pazar Dağı’nı oluşturur (BODTO, 30.03.2022). Bodrum’da çöküntü alanlardan taşınan suların oluştuğu Bitez Ovası, Akçaalan ovası ve Karaova bulunurken yarımadanın etrafında Karaada ve Orak ovası olmak üzere irili ufaklı birçok ada ile kayalıklar yer almaktadır. Yarımadanın güneyi düzgün bir yapıdayken diğer bölgeler de oldukça girintili ve çıkıntılı yapıda olup batısı volkanik kayalardan doğusu ise çoğunlukla kalkerlerden meydana gelmiştir (Çınar, 2006, s.57).

Bodrum’da yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı Akdeniz iklimi egemendir. Yılın büyük kısmında güneş almaktadır. Ocak ve şubat ayları en soğuk, temmuz ve ağustos ayları ise en sıcak aylardır. Yıl içerisinde sıcaklık normalde 9 °C ila 32 °C arasında değişiklik gösterir ve nadiren 4 °C altında ve 35 °C üzerinde olur (Weatherspark, 15.04.2022). Ayrıca nem oranı da oldukça düşük düşüktür. Bu iklim koşulları tarım için son derece elverişli bir ortam oluşturmaktadır.

Bodrum ilçesinin kıyı uzunluğu 174 km. yüzölçümü 557 km², nüfusu ise 2015 yılında 155.815, 2018 yılında 171.850’ye kadar ulaşmıştır. Muğla Büyükşehir Belediyesi sınırlarında yer alan Bodrum’un mahalle nüfusları, Tablo.8’de verilmiştir. Bodrum’un en kalabalık mahallesi Çırkan ve Bitez, nüfusu en az olan mahalleleri ise Tepecik ve Kemer mahalleleridir.

Tablo 8. Bodrum İlçesi Mahalle Nüfusları (2018) (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 13.04.2022).

Yerleşim	Nüfus (Kişi)	Yerleşim	Nüfus (Kişi)	Yerleşim	Nüfus (Kişi)	Yerleşim	Nüfus (Kişi)
Akcaalan	8654	Dereköy	1137	Karabağ	6121	Sazköy	637
Akyarlar	4609	Dirmil	6350	Bodrum-Karaova	2593	Tepecik -Karaova	338
Bahçelievler	5385	Eskiçeşme	4501	Kemer Mah	368	Tepecik	980
Bahçeyaka	744	Farıya	2957	Kızılağaç	2286	Torba	2222
Bitez	10430	Geriş	3406	Konacık	4413	Turgutreis	5571
Çamarası	411	Gökpınar	222	Koyunbaba	2174	Türkükü	2537
Çamlık	413	Gölbaşı	1703	Küçükbüyük	1238	Türküyusu	1606
Çarşı	3181	Gölköy	2428	Kumbahçe	4924	Umurca	5511
Cevat Şakir	4883	Gümbet	3091	Kumköy	380	Yahşi	2642
Çiftlik	2334	Gümüşlük	3711	Mazıköy	1098	Yakaköy	2102
Çırkan	11471	Gündoğan	4071	Mumcular	1720	Yalıkavak	6195
Çömlekçi	695	Güreçe	725	Müskebi	7390	Karaova	743
Cumhuriyet	2290	Güvercinlik	1445	Peksimet	2203	Yeniköy	3319
Dağbelen	637	İslamhaneleri	3805	Pınarlubelen	920	Yokuşbaşı	3930

Nüfusun işgücüne dağılımında ülke genelinde 2018 yılında 15 ve daha yukarı yaştaki nüfusun işgücüne katılma oranı %53, işsizlik oranı %11, Aydın-Denizli-Muğla bölgesinde ise; işgücüne katılma oranı %56, işsizlik oranı % 6,9 ile ülke değerlerinden iyi durumda olduğu görülmektedir. Dolayısıyla bölge genelinde çalışabilir nüfusun çalışma oranı ülke değerlerinin üzerinde olup buna bağlı işsizlik oranı da ülke ortalamasının altında bulunmaktadır. (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 13.04.2022).

Ege ve Akdeniz ikliminin egemen olduğu Bodrum Yarımadası'nda iklim yapısına uygun olarak maki ve fundalık alanlar yaygın olup yarımadanın toplam alanının yaklaşık % 61,3'ünü kızılçam, meşe, palamut, yabani çilek, mersin ve sandal ağaçlarından oluşan ormanlık arazi ile kaplıdır (BODTO, 30.03.2022). Bodrum ilçesinin ekonomisi turizme dayalı olsa da Karova (Mumcular) bölgesinde ormancılık, tarım ve seracılık, kıyı bölgelerinde balıkçılık yapılmaktadır. Ayrıca coğrafi ürün işareti bulunan Bodrum Mandalinası yetiştiriciliği önemli bir gelir kaynağıdır. Ancak meyve ve sebze üretimine ilişkin olarak sağlıklı verilere ulaşılamamaktadır. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Bodrum'a ilişkin olarak “*Bodrum, Peçin, Milas kazalarında Menteşe bölgesinde olduğu gibi bağcılığın en yoğun olarak yapıldığı merkezler olarak karşımıza çıkmaktadır*” derken Bodrum halkı hakkında fazla bir bilgi vermez sadece “halkın kuru üzüm, incir ve şıra” ile geçimlerini sağladığını söyler (Akbulut, 2008, s.168).

1874 yılında Bodrum'da Musevi bir ailenin çocuğu olarak doğan Avram Galanti daha sonra “Bodrumlu” soyadını almış, eğitimci ve siyaset adamı olarak başta “Bodrum Tarihi” olmak üzere birçok eser yazmıştır. “Bodrum Tarihi” adlı eserinde Bodrum'la ilgili olarak Bodrum'un bitki örtüsü ve yetişen ürünleri hakkında “*Her tarafında yeşillik, taze otlar, çiçekli nebatat ve ferahlı manzaralar arz ve yapraklarını dökmüş meyvalı ve meyvalı olmayan ağaçlar daima yeşilliklerini muhafaza ederler. Bundan başka bu bölgede limon,*

portakal, mandalina, zeytin, incir, harnup ağaçları gibi nebat, elverişli bir hava muhiti içinde inkişaf eder.” demektedir (Bodrumlu, 1945 s. 27).

Galanti’ye göre “*Bodrum’da kendine has tadı olan ve içine badem konularak tüketilen incir, frenk inciri, mandalina ya da namı diğer Bodrum Mandalinaları, narenciye, portakal, limon ve bergamot, üzüm, zeytin, badem, ıspanak, tereotu, pırasa, bakla, karabakla, nohut, kabak, patlıcan, domates, börülce, bamya, tütün yetiştirilmektedir*”. Galanti ayrıca Bodrum’dan “*mandalina, portakal, incir, buğday, palamut, harnup, limon, badem, zeytinyağı, ahtapot ihraç edildiğini*” belirtmektedir.

14. yüzyılda yaşamış Şihabettin Fazlullah El Ömeri “Türkler Hakkında Gördüklerim ve Duyduklarım” adlı eserinde Anadolu’da Denizli bölgesinde dikkati çeken “çekirdeksiz” narın Bodrum bölgesinde de yetişen narla benzer olduğu değerlendirilmektedir (Işın, 2018, s.197).

Arkeolog Haluk Yalçinkaya “sağlık tanrısı Asklepios'tan adını alan, antik çağda sağlık merkezi, hastane olarak geçen Asklepion'dan Hipokrat'a ve Bodrum'a uzanan tarihsel süreçte Bodrum (Halikarnassos), İstanköy (Kos) ve Knidos (Datça) üçgeninin, dünyada ruh sağlığına ve çeşitli hastalıklara en iyi gelen yerler” olduğunu düşünmektedir. Yalçinkaya Bodrum’da yaptığı araştırmalarda bir Asklepion (hastane) binası olduğunu ancak üzerinde büyük yapılar olması nedeniyle çıkarılamadığını düşünmektedir (BODTO, 04.04.2022). Antik çağda tıp biliminin hastalıklara karşı daha çok bitkisel ilaçlara dayandığı bilinmektedir. Bodrum’un Datça ve İstanköy’le iklim ve bitki örtüsünün benzer olduğu dikkat alındığında özellikle yetişen otlar açısından da benzerlik taşıdığı ve sağlık açısından önem taşıdığı söylenebilir.

2.4.3.3. Mutfak kültürü

Kuruluşu MÖ. 1200’lü yıllara kadar dayanan ve yüzyıllarca önemli devletler ve kavimlerin egemen olduğu Bodrum Yarımadası’nda bin yıla yakın zamandır Türk hâkimiyeti bulunmaktadır. Bodrum’un mutfak kültürüne üç ana etkiden söz edilebilir. Sıralavos etkisi, Yörük etkisi ve yakın adalardan mübadele ile gelen Türklerin etkisi. Bu üç etkinin sonucunda günümüz Bodrum mutfak kültürünün oluştuğu değerlendirilebilir.

i. Sıralavos Etkisi:

Antik çağdan itibaren birçok kaynakta Halikarnassos olarak geçen yer günümüzde Bodrum Yarımadası’nda Torba, Gündoğan, Yalıkavak, Gümüşlük, Turgutreis gibi Yarımada’nın kalanı için Sıralavos; içeride kalan yere de Karaova denmektedir. Perslerin bölgede hüküm sürdüğü yıllarda Satrap Mausolos tarafından satraplık başkenti yapılan ve

göçlerle gelişen bölge Osmanlılar tarafından fethedildikten sonra “Sıravolos” adıyla yazılı kaynaklarda yer almıştır (Çınar, 2006, s. 15). Ancak 19. yüzyıldan itibaren idari yapılanma gereği Osmanlı kaynaklarında yarımadaının tamamı için Bodrum ifadesi kullanılmaktadır. Günümüzde “*Sıravolos tarafı*” ya da “*Sıravoloslular öyle yapar*” ifadeleri Bodrum’un eski yaşayanları tarafından kullanılmaktadır.

“Sıravolos” olarak adlandırılan deniz kıyısındaki bölgesinin mutfak kültürüne ilişkin kaynaklar, antik çağdan itibaren seyyah ve gezginlerin anılarında geçen tespitler ve Osmanlı Devleti kayıtlarında yer alanlardan ibarettir. Ancak o dönemden günümüz mutfak kültürüne yansımaları daha çok denizcilerin yemekleri ile ilgili olanlar ya da deniz ürünlerinin kullanılması ile sınırlı olduğu değerlendirilebilir. Çünkü Bodrum Yarımadası antik çağdan itibaren denizciler tarafından daha çok kullanılmış, denizyolundan fethedilememiş karayolu ile ulaşılması oldukça zor olmuştur.

Osmanlılar açısından fetihten itibaren Bodrum 18-19. yüzyıla kadar önemli bir yer olarak görülmemiş ancak bugünkü Turgutreis civarında yer alan bir kaç köy (Karabağ köyleri) özellikle Osmanlı denizcileri arasında bilinmektedir (Erdoğan ve Özgiray, 2017, s. 11). Bu köylerden Osmanlı donanması ve tersane için deniz askeri (levant) toplanır ve ikmal yapılırdı. Sıravoloslu denizciler, Akdeniz’in birçok şehrine dağılmışlardır. Ancak bu denizcilerden birisinin yeri ayrıdır. Osmanlı kaynaklarında Turgutça, Avrupa literatüründe “Dragut” şeklinde tanınmış “Turgut Reis”. Barbaros Hayrettin Paşa’nın leventlerinden olup, Trablusgarp fatihi olarak da anılmaktadır. Günümüzde doğduğu ve büyüdüğü yere Turgutreis adı verilmiştir. Turgutreis bölgesi antik çağdan itibaren Bodrum kalesine yanaşamayan gemilerin lojistik alanı, Osmanlılara levent veren önemli bir yer olmuştur.

15. yüzyılın sonlarında doğan Türk denizcisi Piri Reis askeri başarılarının yanında en önemli eseri Kitâb-ı Bahriye’dir. Eserde, Bodrum kıyılarının tasvir edildiği bölüm “*Bu fasıl Sıravolos kenarların beyan eder.*” başlığını taşımaktadır (Gökçe, 2007, s.243). Piri Reis eserinde bugünkü Gümüşlük ve Turgutreis (Karabağ) kıyılarını anlatıldıktan sonra İstanköy adasına değinmiştir. Piri Reis bölgeden su alınabilecek yerleri detaylı olarak anlatmıştır. Ancak Piri Reis’in eserinde bahsettiği Aspat (Uspat) Kalesi günümüzde tarihçilerin ve arkeologların araştırdığı tarihi Aspat şehri olma ihtimali bulunmaktadır. Aspat şehri ise antik çağda üzüm bağları ile ünlenmiş bir bölgedir.

Bodrum yarımadasında günümüze kadar ulaşan nadir yapılardan bir tanesi de yel değirmenleridir. Tahılın öğütülmesi için birçok yöntem bulunmaktadır. Değirmenler bunlardan en etkilisi olarak antik çağda oldukça fazla kullanılmıştır. Su ile çalışan değirmenler akan suların olduğu yerlerde kullanılırken Sıravolos gibi rüzgârı iyi alan

bölgelerde de yel değirmenlerine sıkça rastlanmıştır. Türklerin ve İranlıların yel değirmenlerini 7. yüzyıldan beri kullandığı Haçlı seferleri ile 12. yüzyıldan sonra Avrupa'ya ulaştığı düşünülmektedir (Bozkurt, 2011, s.129).

Bodrumdaki yel değirmenleri ile ilgili araştırmalar yetersizdir. 16 ve 17. yüzyılda bölgeye gelen Piri Reis ve Evliya Çelebi de kitaplarında yel değirmenlerinden bahsetmemişlerdir. Ancak. 1562 ve 1583 tarihli Menteşe Livası tahrirlerinde Sıravolos kazasındaki yel değirmenlerinin (bad-rah) varlığından bahsedilmiştir (Bozkurt, 2011, s.129). 1974-75 yıllarında Ortadoğu Teknik Üniversitesi (ODTÜ) ve Columbia Üniversitesinin ortak çalışmasında Bodrum Yarımadası'nda toplam 47 yel değirmeni bulunduğu bunların 35 tanesinin çalışır durumda bulunduğu, bunların büyük çoğunluğunun da Sıravolos bölgesinde olduğu tespit edilmiştir (Bozkurt, 2011, s.127). Yel değirmenlerinin varlığı Bodrum'a gelen denizcilerin en önemli dayanıklı yiyeceği olan un ve peksimet akıllara getirmektedir. Deniz kenti olan Bodrum'un antik dönemden günümüze kadar getirdiği en önemli yiyeceklerden biriside peksimet olduğu düşünülebilir. Venedik'te "pasitima", arapça'da "başmat veya baksimat", hırvatça'da "peksimet" ve romence'de "pesmette", Bizans'da "paximad" olarak adlandırılan peksimet, iki kere pişirilerek suyu tamamen alınması ile dayanıklılığının artması, ıslatılarak yenilmesi nedeniyle askerler ve denizciler tarafından tercih edilen bir ekmek çeşididir (Gökdemir, 2016, s.76). Peksimet Bodrum'da "Bodrum Gemici Peksimet" ismi ile bilinmektedir.



Resim 9. Bodrum Gemici Peksimet Hamuru
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim 10. Bodrum Gemici Peksimet
(Hakan Özler kişisel arşiv).

Sıravolos'un antik dönemdeki mutfak kültürüne ait çok kısıtlı bilgi bulunmasına rağmen Ege'den Akdeniz'e geçişte gemilerin ve denizcilerin ikmal için yanaştıkları uygun koy ve limanları bulundurmaktadır. Denizciler bölgeyi üzüm, zeytin, badem, incir, narenciye gibi dayanıklı yiyecekleri, tatlı su gibi ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri, bölgenin kaliteli

üzümlerinden şarap yapılabiliyor olması, deniz ürünlerinin bol olmasından dolayı tercih ettikleri bunun sonucunda oluşan deniz kültürünün ise yüzyıllar sonrasında bile mutfak kültürünü etkilediği düşünülmektedir.

ii. Yörük Etkisi:

Yörük kelimesinin sözlük anlamı “Hayvancılıkla geçinen, genellikle Toroslarda yaşayan göçebe Türk oymağı, Türkmen”, Türkmen kelimesinin anlamı ise “Yörük” anlamına gelmektedir (TDK, 23.12.2022). Yörük kelimesinin, yürümek fiilinden türemiş olup, Anadolu’ya gelip yurt tutan göçebe Oğuz Boylarını (Türkmenleri) ifade ettiği değerlendirilmektedir. (Eröz, 1966, s.120). Türkmen kelimesi ise, Müslüman olan Oğuzlara “Müslüman Türk” manasına gelen “Türkmen” denmiştir. 11. yüzyıldan beri Oğuz kelimesi ile aynı anlamda kullanılan “Türkmen” kelimesi, Oğuzların yerleşik olmayan, henüz yerleşmeyen, göçebelikte devam eden kısımlarına verilmiştir (Doğan ve Doğan, 2004, s.16). Büyük Larousse’de ise Yörük, Orta, Güney ve Batı Anadolu ile Rumeli’de konargöçer yaşamını sürdüren, Türkmen boylarından olan kimselere 14. yüzyılın sonlarından itibaren verilen bir ad olarak kaydedilmektedir (Doğan ve Doğan, 2004, s.16).

Yörüklerin hayatlarını yazın yaylaklarla, kışın ise kışlaklar arasındaki göçlerle geçirdikleri bilinmektedir. Yörükleri, yalnızca üretim tarzına bağlı olarak konar-göçer hayatı devam ettiren guruplar olarak nitelendirmek meselenin tam anlamıyla anlaşılmasına imkân vermez. Bunlar, yüz yılların geliştirdiği bir anlayış ve hayat tarzını devam ettiren guruplar olarak görülmelidir (Sarı, 2008, s.9).

Orta Asya Türklerinin mutfak kültürü Müslüman Selçuklu Devleti ile bazı değişimlere uğrayarak Anadolu’ya kadar taşınmıştır. Anadolu’nun yurt olarak benimsenmesi ve Ege kıyılarına kadar gelen Yörükler bu mutfak kültürlerini ve geleneklerini yerleştikleri bölgelere de getirmişlerdir. Selçuklular sabah kuşluk zamanı tok olmalarını sağlayacak hamur işleri ve akşam etli yemekler olmak üzere iki öğün yemek yenirken öğlenleri meyve ve hafif yiyecekler tercih edilirdi (Cömert ve Özkaya 2017 s. 21). Koyun ve keçi daha çok tercih edilir, bunlardan elde edilen süttten peynir ve yoğurt yapılırdı.

Selçuklu Devletinin yıkılmasıyla Muğla ve Bodrum Yarımadası’nda egemen olan Menteşe Beyliğinde de aynı mutfak kültürü devam etmiştir. Menteşe Beyliğinin başkenti olan ve Bodrum Yarımadasına çok yakın bir coğrafyada bulunan Milas’ta oluşan Beylik saray mutfağından Bodrum Yarımadasındaki Yörükler de etkilenmiştir.

Osmanlıların Menteşe Beyliğini ele geçirmesi ile Osmanlı idaresinde Anadolu Beylerbeyliği’ne tabi Menteşe Sancağı olarak kaydedilmiştir. Osmanlı devletinin vergiye esas olan kaynakları belirlemek amacıyla mufassal defterlerini kullanırdı. Yapılan

sayımların kayıtları ayrıntılı olarak gösterilirdi. 16. yüzyıldaki kayıtlarda 61 numaralı Mufassal defterinde Balat Kaza olarak kaydedilirken, İsravalos (Bodrum), Peçin, Bozöyük, Tavas, Mazun, Milas, Muğla, Köyceğiz, Pirnaz, Mekri, Yörük, Sobuca, Çine, Mesken ve Defteran da nahiye olarak yer almaktadır (Sarı, 2008, s.3) Osmanlı idaresinde Yörüklerin aşiret, cemaat, bölük ve tirlar şeklinde kaydedildiği görülmektedir. Aşiret, Arapça bir kelime olup, kabile teşkilat ve taksimatında ilk ve en küçük grup manasında kullanılmaktadır. Menteşe sancağında bulunan Yörük cemaatlerine tabi alt grupların sıklıkla “tir” şeklinde adlandırıldıkları görülmekte 40 Yörük cemaatinden bahsedilmektedir (Sarı, 2008, s.15).

Osmanlı kayıtlarında büyük çoğunlukla Peçin’e ait kayıtlarda gösterilen ve aralarında Kayı, Kızılca, Horzum gibi cemaatlerin İsravlos’da da bulunduğu düşünülebilir. Bu cemaatlerin ödedikleri vergilerin başta hayvancılık, arıcılık kaynaklıdır. Yörüklerin, Orta Asya Türk Mutfağını Anadolu’ya taşıdığı ve Bodrum’a getirdiği hamur işleri, süt ürünlerinin yanına bal üretimini de eklemişlerdir. Bu kültür mirası günümüzde özellikle köylerde halen uygulanmakta ve mutfak kültürüne doğrudan etki etmektedir.

iii. Göçmen Türklerin Etkisi:

MÖ. 377-353 yıllarında Perslerin Karia Satrabı Mausolos’un Milas’ın yerine Bodrum’u başkent ilan etmesiyle Bodrum’a önemli bir insan göçü olmuştur. Bu dönemde başta yakın adalarla deniz ticareti yapmaya başlayan Bodrum’un zenginleşmesi göçleri hızlandırmıştır. 11. yüzyıldan itibaren Anadolu’ya gelmeye başlayan Türkler mutfak kültürlerini de Bodrum’a kadar taşımışlardır. Yüzyıllarca Türk egemenliğinde kalan Bodrum’a ilk kez dışarıdan kayıtlı göç 1876 yılındaki Osmanlı-Rus savaşından sonra Balkanlardan Müslüman muhacir grubu ile gelmiştir (Bodrumlu, 1945, s.40). Osmanlı İmparatorluğunun 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren zayıflamaya başlaması ile Balkanlar ve Ege denizindeki adalardan Bodrum’a önemli Türk göçmen gelmiştir. Bodrum’un 19. yüzyıldan önceki döneme ait nüfus yapısına ilişkin olarak çok sağlıklı kaynak bulunmadığı gibi seyyah hatıralarında da yeterli bilgiye rastlanmamaktadır. Ancak 1891 yılında İzmir’de basılan Aydın vilayeti salnamesinde Bodrum’un nüfusu 13.657 iken 1894’de 11.613 Müslüman, 2.264 Rum, 45 Musevi, 86 yabancı olmak üzere 14.008, 1945 yılı genel sayımlarında ise 19.857 kişiye ulaşmıştır (Bodrumlu, 1945, s.41).

Adalardan özellikle Girit’ten Bodrum’a üç dönemde önemli göç olmuştur. Yunanistan’ın Osmanlı devletinden bağımsızlığını ilan ettiği dönemde göçle gelenler, Girit’in Osmanlı devletinden ayrılarak Yunanistan’a katılması ile göçle gelenler ve Lozan barış görüşmeleri sonucunda mübadele ile gelenler (Bodrumlu, 1945, s.40). Göç veya mübadele ile gelenlerin sayısı hakkında sağlık veriler sadece mübadele ile gelenlere aittir.

30 Ocak 1923 tarihinde Lozan Barış Konferansı'nda, mübadele konusunda bir görüş birliğine vararak “Türk ve Rum Nüfus Mübadelesine Dair Sözleşme ve Protokol” imzalanmış ve 23 Ağustos 1923 tarihinde 342 no.lu kanun ile TBMM de onaylanmıştır (Akça, 2001, s.786).

Yeni kurulan Türkiye Cumhuriyeti Devleti mübadele kapsamında gelenler için bir dizi tedbir almıştır. Mübadillerin nereye ve nasıl taşınacağı, nasıl iskân edileceği, hangi il ve ilçelere yerleştirileceği önceden belirlenmiştir. Bodrum ilçesine 1925 ve 1931 yılları arasında İstanköy adasından 673, Rodos'tan 63, Girit'ten 377, Gümölcine'den 4, Yugoslavya'dan 17 ve Preveze'den 6 olmak üzere toplam 1.140 göçmen getirilmiştir. Gelenler Bodrum merkezindeki Atik Mahallesi, Kumbahçe Mahallesi, Karabağ Mahallesi, Cedit Mahallesi, Çarşı Mahallesi, Peksimet Mahallesi ile Akçaalan Köyü, Karakaya Köyü, Görece Köyü, Dirmil Köyü, Muski Köyü, Yahşi Köyü, Peksimet Köyü ve Kavakboğazı Mevki, Kızılburun Mevki, Peksimet-Kadıkalesi Mevki, Karakaya-Çukurbük Mevki, Çiftlik Yalı Mevki, Mıhridağ Mevki, Kovacık Boğazı Mevki ve Kefaloka Mevkine iskân edilmiştir (Akça, 2001, s.777-778).

Mübadillerin yerleştirilecekleri yerler yaşadıkları yerdeki iklim koşulları, toprak yapısı ve uğraştıkları tarım şekli esas alınmıştır. Bu maksatla adalardan gelen göçmenler İzmir, Muğla, Aydın gibi illere yerleştirilmiş Rumlardan kalan sebze bahçesi, tarla, kışlak, otlak, incirlik, fırın, meyhane ve zeytin tarlaları verilerek ekonomik yönden desteklenmeleri sağlanmıştır (Akça ve Menekşe, 2014 s.10).

Girit, Osmanlı devletinin hâkimiyetinden 19. yüzyılda çıkarken İstanköy'ün 1. Dünya Savaşı sırasında İtalyanlar tarafından işgal edilmiş ve Lozan Barış konferansı sonucunda İtalyanlara bırakılmıştır. Girit'te yaşayan Türklerin 1.430'u İstanköy'e ve Rodos'a yerleştirilmiştir ve zor şartlar altında yaşamlarına devam etmişlerdir (Ahbab, 2012, s.102-103). Girit'ten İstanköy'e gelen göçmenlerin daha sonra mübadele ile Lozan Barış Konferansı sonucunda mübadele ile Bodrum'a gelmiş olmaları da yüksek bir ihtimaldir. Bodrum'da 1894 yılında 14.008 kişi yaşadığı düşünüldüğünde gelen göçmenlerin hatırı sayılır bir topluluğa ulaştığı söylenebilir. Milas, Bodrum ve Fethiye bölgesine 1912-1951 yılları arasında yaklaşık 50.000 göçmen yerleştirildiği bu rakamın toplam nüfusun %25'ine denk geldiği değerlendirilmektedir (Çanlı, 2007, s.67).

Bölgeye gelen göçmenler adalarda yaşadığı mutfak kültürünü Bodrum'a taşımışlardır. Bodrumun özellikle Kumbahçe mahallesine yerleşen göçmenler günümüzde de mutfak kültürlerini devam ettirmektedirler. Tüm yemeklerde zeytinyağı kullanılan, süt ve süt ürünlerinin etten fazla tüketildiği, etin sebze yemeklerinin içinde tercih edildiği, bol şekerli

tatlıların tercih edilmediği, adalarda yetişen her türlü ot ve sebzenin yemek olarak kullanıldığı beslenme şekli günümüzde Akdeniz diyeti ya da Girit tipi beslenme olarak geçmektedir (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008, s.11). Bu doğal ve yeşil besleme şekli göçmenler sayesinde Bodrum’a taşınmıştır.

Bodrum’a gelen göçmenlerin Bodrum’un adalara benzeyen iklimi, tarım şekli ve toprak yapısı sayesinde hem kendi mutfak kültürlerini yaşatmışlar hem de Bodrum’un antik çağdan gelen ve Yörükler sayesinde gelişen mutfak kültürüne katkı sağlamışlar sonucunda üç etkinin ortasında zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur.

2.4.3.4. Bodrum yöresel yemeklerine ilişkin yapılmış araştırmalar

Bodrum mutfak kültürüne ilişkin olarak yeterince araştırma bulunmamaktadır. Araştırmalar Ege bölgesi veya Muğla yöresi üzerine yoğunlaşmakla birlikte literatür çalışmalarında Bodrum yöresel yemeklerine ilişkin bilgilere de rastlanmaktadır.

“Gastronomi Üzerine Araştırmalar” kitabında Reşad Emre Özgüneş ve Düriye Bozok tarafından 2016 yılında “Gözde bir Destinasyon Mutfağı: Bodrum’un Yöresel Lezzetleri” isimli basit tesadüfi örneklem ile seçilen 11 restoran işletmecisi, şef ve yöre halkının katılımı ile yapılan nitel bir araştırma sonuçları yayımlanmıştır (Özgüneş ve Bozok, 2017, s.359-372). Araştırma sonucunda;

- Bodrum’un öne çıkan yöresel yemekleri, çorbalar (5 Ad.), et yemekleri (9 Ad.), deniz ürünleri (11 Ad.), hamur işleri ve börekler (7 Ad.), sebze yemekleri (16 Ad.), ot haşlamaları (6Ad.), pilavlar (4 Ad.), salatalar (6 Ad.), tatlılar (6 Ad.) ve reçeller (4 Ad.) olmak üzere 10 grupta ve 74 adet olarak tespit edildiği ve EK-3’de sunulduğu, yemek reçetelerine ait veri bulunmadığı,

- 75 yemek arasından “Dürme makarna, hardimya, perde pilavı, laduridi, ahtapotlu pilav, mürekkep balığı ile yapılan izmarit, bohça şeklinde katmer, kanlı kavurma, turp otu kızartma, erişte, tatar, peksimet, fırında kabak, cibez haşlama, balık çorbası, çökertme kebabı, taze börülce/biber/bakla ile yapılan tarhana çorbası yöreye has olarak nitelendirildiği,

- Bodrum düğünlerinde zeytinyağlı nohutlu pırasa, lokum pilavı, sarma, keşkek, kıymalı ve çökelekli su böreği, tatar ve baklava öne çıktığı,

- Yöresel yemeklerin gastronomi turizmine olumlu katkı sağlayacağı,

- Bodrum yöresine has yemeklerin ön plana çıkarılması ve tanıtılması gerektiği,

- Bodrum’a özgü yemeklerin yerli ve yabancı turistlere tanıtılması maksadıyla otel ve restoranlarda menülerinde yer verilmesi gerektiği sonuçlarına varılmıştır (Özgüneş ve Bozok, 2017, s.366-369).

Bircan Kalaycı Durdu ve Fatma Emel Budakoğlu tarafından Muğla Valiliği için “Muğla Mutfağı” isimli bir kitap hazırlanmış ve valiliğin web sayfasında yayımlanmıştır. Kitapta, 56 yemek ve reçetesi ile birlikte yörede yapılan turşular, reçeller, ekmekler ve tatlandırıcılar hakkında bilgiler bulunmaktadır. Bu yemeklerden 36’sının hangi ilçede yapıldığı belirtilirken 20’sinin yapıldığı ilçe veya ilçeler belirtilmemiştir. İlçesi belirtilen yemeklerden Bodrum’da, Bodrum baklası ile yapılan “mürdümük çorbası”, “ahtapot yahni”, “çökertme kebabı”, “kuzugöbeği kavurması”, “dürme makarna”, “lokum pilavı” yer almaktadır (Kulturportalı, 11.10.2021).

Belkıs Öztin Koparanoğlu tarafından yazılan “Bodrum’un Girit ve Yerli Mutfağı” isimli yemek kitabında 28 kişinin yemek tarifleri ile destek olduğu belirtilerek, Bodrum’un Girit, Rodos, İstanköy adalarından gelen ve Bodrum halkının kendine özgü yaptıkları 280 yemek Giritlice-Rumca isimleri ve Bodrumluların verdiği isimlerle yer almaktadır. Yemekler, çorbalar (19 Ad.), salata ve yumurtalı yiyecekler (66 Ad.), balık ve deniz ürünleri (41 Ad.), taze-kuru sebzeler bakliyat ve dolmalar dâhil (93 Ad.), et yemekleri (24 Ad.), kek-çörek ve tatlılar (47 Ad.) hamur işleri (33 Ad.) olarak gruplandırılmıştır. Yerli usulü olarak Bodrumluların yaptığı 35 yemek tarifi ve reçetesi kitapta yer almış ve listesi EK-4’de sunulmuştur (Koparanoğlu, 2019 s.25-274).

Bodrum mutfak kültüründe, düğün yemeklerinin ayrı bir önemi bulunmaktadır. Literatürde Bodrum düğünlerine ilişkin belgelere rastlanmakla birlikte düğün yemeklerine ilişkin bilgi kısıtlıdır. Ali Abbas Çınar’ın “Muğlaname: Muğla ve İlçeleri Kültürü” adlı kitabında Bodrum Gümüşlük’te bulunan Karakaya köyünde bir düğün hazırlıkları ile birlikte yapılan yemeklerden de bahsetmiştir (Çınar, 2006, s.189-191). Buna göre;

- Kız istemeden sonra düğün Perşembe başlarsa “eski hafta” pazar başlarsa “yeni hafta” başlandı denir.

- Düğün bir hafta sürer.
- Birinci gün oğlan evinden kız evine deveye sarılarak ağırlık götürülür. Kuzu dolması yapıp helva-ekmek gönderilir. Kız tarafı yemekleri etrafa dağıtır.
- İkinci gün kına yakılır.
- Üçüncü gün oğlan evinde “odun günüdür”, odun ateşi yakılır ve yemekler burada pişirilir.

- Dördüncü gün kız evinde “odun günüdür” odun ateşi yakılır ve yemekler burada pişirilir.

- Beşinci gün düğünün “salıdır”. Gece eğlencesi olur.

- Altıncı gün düğünün “Çarşambasıdır” eğlenceler başlar. Müzik eşliğinde oyunlar oynanır.

- Yedinci gün düğün günü “katmer tepsisi” ve” baklava” ikram edilir.

Kitapta ayrıca ramazan bayramında, fırında baklava pişirildiği, Muğla’da egemen olan Yörük kültüründe koyun ve keçiden süt sağıldığı, süttten yağ peynir yapıldığı, hayvan yünü kullanıldığı, hayvancılıkla uğraşanların yaşlı hayvanı, kuzu ve oğlağını pazarda sattığı, kışlık çökelek hazırlandığı, hayvan kesilirse her şeyinden faydalandığı belirtilmektedir (Çınar, 2006, s.125-128).

Bodrum’da geleneksel olarak “Musandralı Ev, Sakız Türü Ev” ve “Kule Ev”. 1950’li yıllara kadar Musandralı ev daha çok kullanılmakta olup “Musandralı Evde” depo-ambarkiler bölümü alt katta olup duvarda ocak bulunduğu, “Sakız Türü” evde açıkta yemek yeme yeri olduğu bilinmektedir (Çınar, 2006, s.189-191).

Bodrum Belediyesi tarafından yayınlanan “Bodrum Pazarları ve Lezzetleri” kitabında Bodrum’un 20 noktasında 24 pazar kurulduğu bunlardan 20’sinin meyve ve sebze pazarı bulunduğu, birinin ise doğal ürün pazarı olduğu bu pazarlarda özellikle bölgede yetişen otlara ulaşmanın kolay olduğu belirtilmiştir. Kitapta, Bodrum bölgesinde yetişen 18 ota ait bilgilere yer verilirken, Bodrum’da düzenlenen Acı Ot Festivali, Halikarnas Ot Festivali, Çamlık Ot Şenliği, Karova Bağbozumu Şenliği, Toprak Ana Günleri ve Yerli Malı Haftası, Bodrum Slow Cheese Peynir Festivali gibi yemek kültürüne etki eden festivaller hakkında bilgi verilmektedir.



Resim 11. Bodrum Pazarları (URL 27, Erişim Tarihi 11.10.2021).

Ayrıca ahtapotlu pilav, Bodrum gemici peksimeti salatası, börülcü tarhana, ganlı gavurma, çöktürme kebabı, deli kenker dolması, fırında kazıklı peynirli taze Karia inciri,

gambilya favası (pava), hardal otu ekşileme, ısırganlı erişte, körek mantarı, labada dolması, lokum pilavı memecik zeytinli meze, mürekkepli sübye, yumurtalı acı ot veya tilkişen olmak üzere 16 yemeğin tarifi ve reçeteleri yer almaktadır. Yemek kültürünün geliştirilmesine yönelik çalışmalar yapan Bodrum Tohum Derneği, Slow Food Yaveş Gari Bodrum Birliği, Nuh'un Ambarı, Slow Food Presidia gibi kuruluşların faaliyetleri hakkında bilgi verilmektedir (Bodrum Belediyesi, 11.10.2021).

Bodrum Yarımadası'nda yetişen bitkilerin incelenmesine yönelik olarak floristik ve etnobotanik araştırmalarda toplam 747 takson (tür, alttür ve varyete) bulunduğu, 352'sinin yöresel adı bulunduğu bu bitkilerin tedavi, besin, baharat, çay ve sakız olmak üzere birçok alanda kullanıldığı tespit edilmiştir (Tuzlacı, 2005, s.218-219). Ertan Tuzlacı "Geçmişten Günümüze Bodrum'da Bitkiler ve Yaşam" adlı kitabında, besin kaynağı olarak kullanılan 66 bitki türü bulunduğu bunların ekşileme (limon suyu ve zeytinyağı katılması), haşlama, sütleme (süt eklenmesi), yahni (etle kavrulması), kavurma, salata, böreklik olarak kullanıldığını tespit etmiştir.

Yazar kitabında ayrıca kıyma ve peynirle birlikte yapılan su böreğinin bölgeye has olduğunu, zeytinyağlıların sıcak olarak tüketildiğini, Bodrum saraylı tatlısı, katmer tatlısı ve kaşıkla yapılan un helvasının yapılarına yer vermiştir. Tuzlacı ayrıca "yaprak sarma, keşkek, tatar, lokum pilavı, etli nohut ve pırasa" yemeklerinin düğün yemeği olarak sunulduğunu yaz aylarında misafirlere taze ve kavrulmuş incir, çetirmek ikram edildiğini belirtmektedir. Tuzlacı, serinlemek için limonata, koruk şerbeti, mandarin şerbeti, gül ve lale yapraklarından şurup yapıldığını, doğum sonrası gelenlere tarçın ve karanfil kullanılarak lohusa şerbeti yapıp dağıtıldığını belirtmiştir. Bodrum bölgesinde, izmarit, hanos, lahos, mercan, kefal olmak üzere 19 balık çeşidinin yakalandığı, ahtapot, sübye ve kalamarında bulunduğu, çintar, kuzugöbeği, körek, dobelen ve et mantarlarının en çok rastlanan mantar tipi olduğu Tuzlacı'nın kitabında yer almaktadır.

Şef Ahmet Çetin tarafından hazırlanan "Bodrum Tadında: Geleneksel Esintilerle Günümüze" adlı kitap Bodrum Belediyesi tarafından yayımlanmıştır. Yazar, Bodrum ve Milas yöresinde yetişen ot, sebze, deniz ürünlerinden oluşan yöresel lezzetleri tanıtmayı amaçladığını, yemeklerin geleneksel yöntemlerle hazırlanmış olduğu belirtmiştir (Çetin, 2022, s.9). Kitapta, ana yemek (4 Ad.), deniz ürünleri (5 Ad.), hamur işleri (9 Ad.), ot yemekleri (11 Ad.), salata (7 Ad.), zeytinyağlı (7 Ad.), tatlı (3 Ad.) olmak üzere 46 yemek ve 12 reçel olmak üzere toplam 58 tarif ve reçete bulunmaktadır. Yemeklerden birisi Milas, beşinin ise Körfez usulü tariflerine yer verilmiş ve yemek isimleri EK-5'te sunulmuştur.

Bodrum'a gelen uluslararası ziyaretçilerin yerel yemek tüketimindeki motivasyon faktörlerinin değerlendirilmesine yönelik çalışma Hüseyin Semerci ve Atilla Akbaba tarafından gerçekleştirilmiştir. Yöresel yemekler turistler için seyahat ettikleri süre boyunca önemli bir turistik deneyim olarak görülmektedir (Semerci ve Akbaba, 2018, s.44). Çalışmada 2017 yılında Bodrum ilçesine gelen 385 uluslararası ziyaretçiye 38 sorudan oluşan ve 7'li likert ölçeğine göre İngilizce hazırlanmış anket tekniği uygulanarak yerel yemek tüketim motivasyonları "kültürel deneyim", "sosyal etkileşim", heyecan arayışı", "duygusal çekicilik" faktörlerine göre analiz edilmiştir. Çalışmanın sonucunda;

- Yerel yemeklerin insanları alışık oldukları tatlardan farklı olarak yeni tatları tecrübe etmeye yönelttiği ve neticesinde kişileri seyahat etmeye ittiği,
- Yerel yemeklerin destinasyonlar için önemli bir çekim unsuru olduğu,
- Kültürel deneyim faktörünün yabancı turistlerin yerel yemek tüketiminde en etkili faktör olduğu,
- Sosyal etkileşim faktörünün kültürel deneyimden sonra gelen faktör olduğu,
- Aile, akraba ve arkadaşlarla hoşça vakit geçirme, başkalarına yerel yemeklerden bahsetme nedeniyle tercih edildiği,
- Yerel yemeklerin turistleri heyecanlandırması nedeniyle heyecan arayışı faktörünün yerel yemek yeme tüketimine yönlendiren motivasyon olduğu,
- Duygusal çekicilik faktörünün yerel yemeklerin tatlarının iyi olması, iyi görünmesinin daha çok tanıtılmasına katkı sağlayacağı, değerlendirilmiştir. (Semerci ve Akbaba, 2018, s.52-53).

"Mazimdeki Bodrum ve Bodrumlular" isimli kitabında Hüseyin Yeter Şakar, 1950'li yıllarda Bodrum'a ait yiyecek içecek işletmelerinden bahsetmiştir. Bodrum merkezdeki çarşıda günümüzde de faaliyetlerini sürdüren "Sakallı Köfte" olarak bilinen köfteci dükkânı "Akçaalanlı Köfteci Sakallı Mustafa" tarafından kurulmuş ve tam önündeki okalıptüs Cevat Şakir Kabaağaçlı tarafından dikilmiştir. Sakallı köfte daha sonraki yıllarda Ali Doksanlı tarafından devam ettirmiştir. Sakallı 'nın yaptığı şiş köftelerin aynısını yapan; ayrıca ilaveten ciğer tava, dalak, böbrek gibi sakatatları da menülerinde bulunduran Köfteci Hüseyin ve Nasip Şeker kardeşlerdir. Bodrum'un ilk tatlıcısı ise Giritli Tatlıcı Mustafa Özceylan'ın dükkânıdır. "Tatlıcı Mustafa" maltız üzerinde sütlü tatlılar yaptığı, baklava açtığı, kuru pastalar yaptığı yazar tarafından bildirilmiştir. Yazar ayrıca Kahveci Hasan Fidan'ın kahve bulunmadığı zaman, arpayı ve nohudun kavrulup, el değirmeninde çekilerek hazırlanan "arpa kahvesini" kahve tiryakiliklerinin sıklıkla içtiği bir içecek olarak anlatmıştır (Şakar,

2019, s.219-226). Şakar kitabında, günümüzde Bodrum Çarşısı olarak bilinen yerde otantik yemekler yapan Aşçı Subaşı Ali Usta'nın lokantası günümüzde "Körfez Restoran" olarak faaliyetlerini sürdürdüğünü yazmıştır (Şakar, 2019, s.83).



Resim 12. Sakallı Restoran

(URL 28, Erişim Tarihi 23.04.2022).



Resim 13. Körfez Restoran

(URL 29, Erişim Tarihi 23.04.2022).

Bodrum'un coğrafi işaretli tek ürünü "Bodrum mandarinidir". Bodrum'da yetişen mandalina zaman içerisinde aromasındaki farklılık nedeniyle "Bodrum Mandalinası" ya da "Kokulu mandalina" olarak da tanınmıştır. Dünya tarım literatüründe "Akdeniz mandalinası" olarak bilinen ve Latince ismi "Citrus deliciosa Tenore" olan mandalınanın Türkiye'ye 20. yüzyılın başlarında Doğu Ege Adaları ile Filistin'den geldiği, daha çok Akdeniz ikliminin görüldüğü bölgelerde yetiştiği, ülkemizde ise en çok Güney Ege'de özellikle Bodrum ve çevresinde üretimi yapılmaktadır (Kızılağaç, 2019, s.4).



Resim 14. Bodrum Mandalinası

(URL 30, Erişim tarihi 25.04.2022).



Resim 15. Bodrum Mandalinası Ağacı

(URL 31, Erişim Tarihi 25.04.2022).

Anavatanı Çin, Güneydoğu Asya ve Hindistan olan turuncgiller familyasında yer alan mandalina (Citrus reticulata), genel olarak tropik ve subtropik iklim alanlarında yetişebilmekte, sıcaklığın -4 °C'nin altına düşmediği ılıman iklime sahip tüm bölgelerde ticari anlamda yetiştiriciliği yapılabilir (Adana, 05.05.2022). 2020/21 üretim sezonunda dünya mandalina üretiminde Çin (%70), AB (%9) paya sahip olurken Türkiye 1,8 milyon tonluk üretim ile dünya mandalina üretiminde üçüncü sırada yer almaktadır

(TEPGE, 05.05.2022). Bodrum Mandalinası, aromasının farklı olması, 19 adet çekirdeğinin bulunması, soğuğa karşı dirençli olması, aralık sonu olgunlaşması, başta meyve suyu, gazoz, reçel, lokum, kolonya yapımında da kullanılması nedeniyle diğer mandalina çeşitlerine göre ön plana çıkmaktadır. Diğer mandalinalara göre en önemli dezavantajı depolama ve taşımaya elverişli olmaması ve bol suya ihtiyaç duymasıdır (Turgutoğlu, 2020, s.14).

Bodrum Turunçgil Üretici birliği tarafından 2009 yılında yapılan başvuru ile Muğla'nın coğrafi işaret tescili alan ilk ürünü “Bodrum Mandarin” olmuştur. “Mandarin” Türkçeye etimolojik olarak İtalyanca “mandarino” kelimesinden geçtiği ve “mandalina” olarak konuşma dilinde kullanıldığı düşünülmektedir. Coğrafi işaret, “tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden” kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlamaktadır” (Cİ, 05.05.2022).

Bodrum mandalinasının üretim miktarına ilişkin yeterli veriye ulaşılamamaktadır. Ancak bazı üretici ve kooperatiflerin verdiği rakamlara göre ilçede 1950’li yıllarda Nalbantoğlu ailesinin diktiği 50 Mandalina ağacına ilaveten diplomat Ömer Aras tarafından On İki Ada içerisinde yer alan Kilimli Ada’sından 500 adet daha mandalina fidanı getirilerek Bodrum’a dikilmiştir. Bu sayı 10 yılda 4.000’e ulaşmıştır (Bodrumlife, 05.05.2022). Bodrum’un tek coğrafi işaretli ürünü ve sembolü “Bodrum Mandalinası” ağacı 1980’li yıllarda 625.000’e kadar çıkmasına rağmen artan turizm alanları nedeniyle sayısı hızla azalmıştır. Bodrum Mandalinası ve ağacının yok olmasının engellenmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için sivil toplum kuruluşları tarafından her yıl “Bodrum Mandalina Hasat Festivali” düzenlenmektedir.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

3.1. Araştırmanın Soruları

Araştırma aşağıda yer alan araştırma soruları çerçevesinde tasarlanmıştır.

- Bodrum Yarımadası'na özgü literatürde yer alanın dışında yöresel yemekler mevcut mu?
- Bodrum Yarımadası'na özgü yöresel yemekler mevcut ise bu yemeklerin orijinal reçeteleri nelerdir?
- Bodrum Yarımadası'nda farklı bir mutfak kültürü var mıdır? Varsa nelerden etkilenmiştir?

3.2. Araştırmanın Modeli

Araştırma, karma araştırma modeli olarak tasarlanmıştır. Özellikle 1990 yılların başından itibaren karma araştırma modeli sosyal bilimlerde farklı bir alan olarak ortaya çıkmıştır (Baki ve Gökçek, 2012, s.2). Karma araştırma; tek bir çalışmanın ya da çalışmalar içerisindeki nitel ve nicel araştırma verilerinin toplamasını, analiz edilmesini ve yorumlanmasını içermektedir (Leech ve Onwuegbuzie, 2009). Araştırmanın sorunsalını, kapsamlı ve çok boyutlu olarak analiz etmek için karma araştırma modeli tercih edilmiştir. Hem nicel hem de nitel araştırmalar doğrultusunda elde edilen verilerin çeşitliliğinin sağlanması, karşılaştırılması veya bütüncül olarak incelenmesi ile çelişkiye düşülen alanlarda yeni araştırma alanlarını ortaya çıkarması, her iki yöntemin birlikte zayıf ve güçlü yönlerin tespit edilmesi ve güçlü yöne vurgu yapılması amaçlanmıştır.

Karma araştırma yönteminin en önemli avantajı araştırılan konu hakkında yeterli veriye ulaşılamadığında hem nitel hem de nicel yöntemlerden faydalanılabilesidir. Bu sayede araştırılan konuya ilişkin doğrulayıcı soruların tümüne aynı anda yanıt bulunabilmektedir. Karma araştırma yönteminin dezavantajları ise araştırmacının yöntemi tam olarak uygulamayı bilememesi ve elde edilen verileri karşılaştırmada eksik bilgiye sahip olması sayılabilir. Ayrıca karma araştırma yönteminde yüksek bir bütçeye ve zamana ihtiyaç duyması da bir dezavantaj olarak gösterilebilir (Sığırı, 2021, s.88).

Araştırma iki boyutlu olarak tasarlanmıştır. Birinci boyutu nicel araştırmadır. Nicel araştırma, standartlaşmış ölçme araçları kullanılarak sayılar ve yüzdelerle ifade edilen, sayısal verilerin toplanması ve analiz edilmesi yoluyla değişkenler arasında ilişkileri inceleyen bir yaklaşımdır (Clark ve Ivankova, 2018, s.9). Araştırmanın nicel boyutu keşifsel

bir araştırma olarak tasarlanmış ve nicel araştırma modellerinde tarama modeli esas alınarak uygulanmıştır. Tarama modeli, belli bir zamanda, bireylerin belirli bir konudaki görüşlerini, bilgilerini, kanaatlerini almak için sorular sorulması ve onların cevap vermesine dayalı bir araştırma türüdür (Tekindal, 2021, s.178). Bodrum yöresel yemeklerinin belirlenmesine yönelik literatür çalışması bulunmaması buna karşılık Bodrum’da yaşayanlar tarafından bu yemeklerin ne kadar bilindiğinin tespit edilmesi için keşifsel araştırma yapılması benimsenmiştir. Keşifsel araştırmada literatür taraması sonucunda ulaşılan Bodrum yöresel yemeklerini içeren bir anket formu hazırlanmıştır. Anket formuna 81 yemek ismi yazılarak 5’li likert yöntemi ile Bodrum’da yaşayanlardan yemeklerin bilinirliğine ilişkin veriler elde edilmiştir.

Araştırmanın ikinci boyutu nitel araştırmadır. Bu boyutta nitel araştırma metodlarından “kültür analizi” deseni kullanılmıştır. Kültür analizi, belirli bir sosyal grubun kültürünü, yaşam biçimini, inanışlarını, değerlerini, bunların oluşma süreçlerini incelemek amacıyla yapılan bir araştırmadır (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 62). Araştırmanın bu boyutunda, Bodrum’da yaşayan ve Bodrum yöresel yemekleri hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen sivil toplum kuruluşları ile bazı işletmelerin yöneticileri, otel ve restoranlarda çalışan şefler ve bölgede yaşayan 50 yaşını geçmiş, katılımcılarla yarı yapılandırılmış görüşme formu ile yüz yüze derinlemesine görüşmeler yapılarak Bodrum mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin reçeteleri hakkında veri toplanmıştır.

Araştırmaya başlanmadan önce etik kurul izni için müracaat edilmiştir. Başkent Üniversitesi Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü’nün 17.11.2021 tarihli ve Sayı:E-62310886-605.99-79048 sayılı etik kurul izni verilmiştir. Etik Kurul izni EK-3’de sunulmuştur.

3.3. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Grubu

Evren (anakütle), yapılan araştırmadan elde edilen sonuçların genel yargılarla açıklamak istediği insanların tümünü kapsayan kısım olarak tanımlanabilen soyut bir kavramdır (Karasar, 2018, s.147). Örneklem ise araştırma evreninin küçük bir örneği olarak ifade edilir. Belirlenen örneklemde elde edilen veriler evren konusunda doğru bilgilere ulaşmak için üzerinde çalışma yapılacak gruba örneklem denir

Araştırmanın birinci aşamasında yapılan nicel araştırma için Bodrum’da yaşayan ve Bodrum Yarımadası yöresel yemek kültürüne hâkim olan bireyler araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Ancak evrenin sınırlarını tam olarak belirlemek mümkün olamamıştır. Nüfus ve Vatandaşlık İşleri Genel Müdürlüğü’nün verilerine göre Bodrum’un 2019 yılı

yerleşik nüfusu 175.435 kişidir. Yine verilere göre Türkiye’de nüfusun %26,9’unun 18 yaş altında olduğu, Muğla ilinde ise %22’den az olduğu tespit edilmiştir (TÜİK, 30.04.2022). Bu verilere göre; Muğla’nın ilçesi olan Bodrum’un 18 yaş üstü nüfusunun ve evren büyüklüğünün 100.000 kişiden fazla olduğu tahmin edilmektedir. Buna karşılık çalışmada “Kolayda Örneklem Yöntemi” ile 80-100 kişi ve üstünde bir örneklem ulaşılması hedeflenmiştir. Burada örneklem ile evren arasındaki ilişkiye 100.000 kişilik bir evrene karşılık 384 kişilik örneklem grubuna ulaşılması gerekse de bu çalışma keşifsel bir araştırma olarak yapıldığından örneklem ile evren arasındaki ilişki dikkate alınmamıştır.

Nicel araştırma aşamasında katılımcılar kolayda örneklem yöntemi ile seçilmiştir. Kolayda örneklem yöntemi, araştırmanın amacına göre tesadüfen seçilmiş örneklem alma olarak açıklanabilir (Tekindal, 2021, 157). Bu yöntemde, verilerin ekonomik, hızlı ve kolayca toplanması amacı vardır (Aziz, 2017, s.51).

Araştırmanın ikinci aşamasında derinlemesine görüşmeler için “amaçlı örneklem yöntemi” ve amaçlı örneklemede maksimum çeşitlendirme tercih edilmiştir. Anket çalışmasına katılan kişiler içinden konuya vakıf olanların bilgi, görgü ve deneyimlerine başvurulması amaçlanmıştır. Bu tip örneklemede temel nokta, araştırmacının kendi amacına yönelik bir grup oluşturulması değil araştırma evreninde görülen sorunun en verimli şekilde ortaya konması için bu problemle temas halinde olan bireyleri dâhil etmeye çalışmasıdır (Tekindal, 2021, s.515). Bu sayede Bodrum yöresel yemekleri ve mutfak kültürünün neler olduğunu ilk ağızdan edinilen bilgilerle aktarılmaya çalışılmıştır. Araştırmanın bu aşamasında Bodrum’da yaşayan ve Bodrum yöresel yemekleri hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen 10 yerel yönetici, 10 otel şefi, 10 restoran şefi ve bölgede yaşayan 50 yaş üstü 10 katılımcı olmak üzere toplam 40 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yüz yüze görüşülmüştür. Dört farklı grupta görüşme yapılması “amaçlı örneklem” içerisinde maksimum çeşitlendirme tercihinin dayandırarak tercih edilmiştir. Bu sayede yöresel yemeklere ilişkin farklı bakış açılarına ulaşılması hedeflenmiştir.

Araştırmanın nicel boyutunda Bodrum’da yaşayanlardan 100 kişiye yapılması hedeflenmiştir. Pandemi koşulları ve zaman kısıtlaması da dikkate alınarak 54 katılımcıyla yüz yüze anket yapılmış, 56 kişiye de anket formu dağıtılarak doldurmaları talep edilmiştir. Anket formu dağıtılan 40 kişi geri dönüş yapmıştır. Pandemi dönemine, zaman kısıtlaması ve çalışmanın keşifsel nitelikte olması nedeniyle araştırmanın nicel boyutu için 94 kişilik örneklem grubuna ulaşılmasının yeterli olduğu değerlendirilmektedir.

Araştırmanın nitel boyutunda ise araştırmanın nicel boyutuna katılan katılımcılar arasından gönüllü olarak seçilen 40 katılımcı (10 yerel yönetici, 10 otel şefi, 10 restoran şefi

ve bölgede yaşayan 50 yaş üstü 10 katılımcı) ile görüşmeler yapılmıştır. Farklı gruplar arasında seçilen katılımcılara yönelik kendi özelliklerine uygun soru gruplarından oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formları oluşturulmuştur. Bu görüşme formları kullanılarak veriler toplanmıştır. Bodrum yöresel yemeklerinin sergilenmesi anlamında önem taşıyan düğün yemeklerinin yerinde görülmesi maksadıyla iki köy düğününe de katılım sağlanmıştır.

3.4. Veri Toplama Yöntemi

Araştırmanın nicel boyutu için anket formu, nitel boyutu için ise veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Her iki veri toplama aracı da bu araştırma kapsamında araştırmacı tarafından oluşturulmuştur. Anketler değişik olguları ölçmek için tasarlanmaktadır. Bu araştırma kapsamında da Bodrum yöresel yemeklerinin bilinirliğini ölçmek amacıyla bir anket formu geliştirilmiştir. Formdaki yemekler literatür taraması ile tespit edilmiştir. Amaç literatürde yer alan yöresel yemeklerin bilinirliğinin tespit edilmesi ve varsa literatür taraması ile tespit edilemeyen yöresel yemeklerin ortaya çıkarılmasıdır. Bu çalışma çerçevesinde oluşturulan anket formu; demografik özelliklere ait yedi soru, Bodrum yöresel yemeklerine ait 5 soru ve anket formunda yer almayan yemeklerin tespitine yönelik bir açık uçlu sorudan oluşmaktadır. Hazırlanan anket Formu EK-7’de sunulmuştur.

Araştırmanın nitel boyutuna ilişkin veri toplama yöntemi olarak “görüşme tekniği” tercih edilmiştir. Görüşme tekniği ilk bakışta kolay bir veri toplama yöntemi olduğu düşünülse de etkili ve verimli bir veri toplama yöntemi olup nitel veriye ulaşmayı kolaylaştıracak bir görüşme formunu hazırlamayı gerektirir (Yıldırım ve Şimşek, 2021, 127). Sosyal bilimlerde görüşmeler, bilgiye ulaşmak için gerçekleştirilen sistematik bir aksiyon olarak karşımıza çıkar. En çok kullanılan görüşme türü, iki kişinin belli bir bilgi aktarımı maksadıyla, karşılıklı olarak yaptığı görüşmedir (Sığrı 2021, s.241). Görüşme tekniği, daha önceden olmuş, yaşanmış ya da gözlemlenemeyen olayların, bireyler tarafından nasıl açıklandıklarının öğrenilmesi açısından en kestirme yoldur (Karasar, 2018, s.210) .

Bu çalışma kapsamında oluşturulan görüşme formlarının uygunluğu için Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında akademik çalışmalar yapan iki öğretim üyesinin görüşlerine başvurulmuştur. Hazırlanan “yarı yapılandırılmış görüşme formları” görüşme yapılacak yerel yöneticiler, restoran şefleri, otel şefleri ve bölgede yaşayan 50 yaş üzeri bireyler olmak üzere 4 gruba göre kategorize edilmiştir. Görüşme formlarında ortak soruların yanı sıra her

grubun özelliklerine bağlı olarak farklı sorular da bulunmaktadır. Bu şekilde elde edilecek verilerle çalışmanın Bodrum yöresel yemeklerinin sürdürülebilir olması, sektörün tüm bileşenlerinin görüşlerinin alınması hedeflenmiştir. Demografik özelliklerle beraber yerel yöneticilere 10 soru, restoran ve otel şeflerine 15 soru, bölgede yaşayanlara ise 10 soru sorulmuştur. Bu dört grupta yer alan katılımcılara görüşme sürecinde özellikle yöresel yemeklerin reçeteleri ve hazırlanışlarına ilişkin detaylı görüşleri sorulmuştur. Bu veriler sayesinde ankette yer alan ve yer almayan yöresel yemeklerle ilgili birçok veriye ulaşılmıştır. Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formları EK-8’de sunulmuştur.

3.5. Geçerlilik ve Güvenirlik

Nitel araştırmalarda “geçerlilik”, araştırılan konunun, doğrudan ve mümkün olduğunca tarafsız gözlenmesi, inandırıcı ve geçerli olması anlamına gelmektedir. Nicel araştırmalar nitel araştırmalara göre geçerlilik olgusu, belli analiz yöntemleri, ölçme araçları ve sayısal verilerle desteklenerek, somut olarak daha kolay ifade edilmektedir (Sıgı, 2021, s.135). Nitel çalışmalarda araştırmacılar elde edilen veriler ve sonuçları kontrol etmek için bazı yöntemler kullanmaktadırlar. Bu yöntemler arasında katılımcı ve uzman kişi teyidi ilk uygulananlardanır. Yapılan bu araştırmada hazırlanan görüşme formları için uzman görüşü kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim üyelerinden görüş alınmıştır. Gelen görüşler çerçevesinde soru formlarında düzenlemeler yapılmıştır.

Araştırmada katılımcıların rahat edeceği bir ortamın oluşturulmuştur. Yerel yöneticilerden uygun olacakları zaman dilimlerinde randevu talep edilmiştir. Otel ve restoran şeflerinden mesai saatleri dışında, bölgede yaşayanların köy, ev veya uygun gördükleri yerlerde zaman kısıtlaması olmadan randevu alınarak görüşmeler tamamlanmıştır. Katılımcılara rahat bir ortam hazırlanması ve araştırma hakkında detaylı bilgi verilerek aktaracakları bilgilerin samimi ve doğru bir şekilde aktarılması sağlanmıştır. Bu şekilde sorulara daha samimi ve derinlemesine bilgi vermeleri hedeflenmiştir.

Nitel görüşmeler sonucunda reçetelerin oluşturulması aşamasında tereddüt edilen veya ilave bilgi ihtiyacı olan durumlarda görüşmeye katılan katılımcılarla ikinci veya üçüncü görüşmelerde yapılmıştır. Bu sayede araştırmada elde edilen verilerin güvenilirliğinin artırılması hedeflenmiştir.

Görüşmeler sırasında katılımcıların rızası ile ses kaydı alınmış gerekli durumlarda fotoğraflar çekilmiştir. Ses kayıtları görüşme günleri akşamında tekrar dinlenerek yazılı

verilerin uygunluğu kontrol edilmiştir. Tüm bu yapılanlar çalışmanın güvenilirliğini kanıtlayan önlemler olarak değerlendirilmiştir.

Oluşturulan anket formu ile elde edilen verilerin güvenilirliğinin belirlenmesi için Cronbach Alpha katsayısına bakılmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen verilerin Cronbach Alpha katsayısı 0,949 olarak belirlenmiştir. Cronbach Alpha katsayısının 0,70'ten büyük olması nicel araştırma ile elde edilen verilerin güvenilirliğin yüksek olduğunu göstermektedir (Alpar, 2022, s.581). Nicel araştırmada elde edilecek verilere sadece frekans analizi yapılacak olması ve keşifsel bir nitelik taşıması sebebiyle geçerlilik analizi kapsamında faktör analizi yapılmamıştır.

3.6. Verilerin Analizi

Bu çalışma kapsamında anket formu sonucunda elde edilen veriler “açıklayıcı istatistik” yöntemlerinden olan frekans analizi ile yorumlanmıştır. Frekans analizi, verilerin yüzdesel oranları ve gözlemlene sıklığını ortaya koyan bir istatistiksel analiz tekniğidir. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen derinlemesine görüşmeler betimsel analiz yöntemi ile incelenmiştir. Betimsel analiz, nicel verinin sayısal analizine alternatif olarak görülen, görüşme ve gözlem verilerinin çözümlemesine dayanan bir yöntemdir (Tekindal, 2021, s.527).

Görüşmelere katılanlara yöneltilen sorulara verdikleri bilgiler doğrudan aktarılmış ve betimlemelerle zengin bir tanımlama yapılmaya çalışılmıştır. Yarı yapılandırılmış soru formu ile yapılmış olan görüşmelerde elde edilen veriler, ses kaydı ve fotoğraflarla desteklenmiştir. Konu ile ilgili elde edilen veriler, katılımcılara yöneltilen sorulardan oluşturulan başlıklar altında düzenlenmiştir. Katılımcı gruplarına ortak sorulan sorular tek soru altında toplanmıştır. Bu şekilde kodlanmış olan yanıtlar doğrudan alıntılarla desteklenerek betimlenmeye çalışılmıştır.

4. BULGULAR

Araştırmanın nicel tarafını temsil eden birinci aşamasında literatür ve kaynak taraması sonucunda belirlenen Bodrum yöresel yemekleri olarak değerlendirilen yemeklerin Bodrum’da yaşayanlar tarafından bilinip bilinmediğine yönelik keşifsel bir çalışma yapılmıştır. Bu çalışma kapsamında oluşturulan anket formu ile birinci bölümde katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin 6 soru, ikinci bölümde 8 kategoride (Çorbalar, et yemekleri, deniz ürünü yemekleri, salata ve mezeler, hamur işleri, pilav ve makarnalar, sebze (kuru ve yaş) yemekleri ve tatlılar) Bodrum yöresel yemeklerine ilişkin 81 yemek ismi verilerek, bu yemekleri ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum 2- Sadece Duydum, 3-Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor, 4-Biliyorum ve tattım ve 5–Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Ayrıca açık uçlu olarak 81 yemek dışında ilave edilmesi gereken yöresel yemek varsa yazmaları talep edilmiştir.

Araştırmanın nitel kısmından katılımcılar 4 grupta değerlendirilmiştir. Bölgede yaşayan 50 yaş üzeri kişiler, sivil toplum kuruluşları ile kurum/işletme yöneticileri, yerel restoran şef/aşçıları ve otel şef/aşçıbaşları olmak üzere her grupta 10 katılımcı olmak üzere toplam 40 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşme formu ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Görüşmede 4 gruba yönelik farklı hazırlanmış Bodrum mutfak kültürü ile ilgili 10-15 soru sorulmuştur. Anket formu doldurulurken yöresel yemeklerin reçetelerinin oluşturulmasına yönelik açıklayıcı bilgi de talep edilmiştir. Çalışmaların sonucunda reçetelerin oluşturulmasına yönelik tereddütlerin giderilmesi için ikincil veya üçüncül görüşmeler de yapılmıştır. Bodrum mutfak kültürünün belirlenmesine yönelik her katılımcı grubuna yönelik soruların tamamı açık uçlu şekilde sorulmuştur. Çalışmanın nicel kısmında Bodrum’da yaşayan 94 kişiden, 50 yaş üzeri kişiler başta olmak üzere 54 kişiye yüz yüze anket uygulanarak yemekler hakkında yapılış ve reçetelere ilişkin açıklayıcı bilgi de talep edilmiştir. Çalışma kapsamında örneklemin genişletilmesi için yapılan bütün girişimlere rağmen, pandemi koşulları nedeniyle 94 katılımcıya ulaşılabilmiştir. Farklı yaş ve eğitim seviyelerinden bu 94 katılımcının Bodrum yöresel yemekleri hakkında verdikleri bilgiler, ikinci aşamada yapılacak olan nitel araştırma için ön bilgi oluşturmuştur. Bu kapsamda elde edilen veriler frekans analizi ile incelenmiştir.

4.1. Anket Formlarının Analizi

4.1.1. Katılımcıların demografik bilgileri

Çalışmanın birinci aşamasına katılanların demografik bilgileri Tablo.9’da sunulmuştur.

Tablo 9. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Eğitim	N	Yüzde
İlköğretim	25	26,6
Lise	31	33,0
Ön Lisans	7	7,4
Lisans	24	25,6
Yüksek Lisans	5	5,3
Doktora	2	2,1
Eksik veri	0	0
Toplam	94	100
Doğum Yerleri	N	Yüzde
Bodrum	48	51,1
Muğla	9	9,6
Ege Bölgesi	13	13,8
Diğer İller	21	22,3
Yurtdışı	3	3,2
Eksik veri	0	0
Toplam	94	100
Cinsiyet	N	Yüzde
Erkek	53	56,4
Kadın	41	43,6
Toplam	94	100

Yaş	N	Yüzde
20-30 Yaş	10	10,6
31-40 Yaş	22	23,4
41-50 Yaş	28	29,8
51-60 Yaş	16	17,0
61 yaş ve üstü	18	19,2
Eksik veri	0	0
Toplam	94	100
Ortalama Yaş	46,4	
Bodrum’da Yaşadığı Süre	N	Yüzde
1-20 Yıl	15	15,9
21-30 Yıl	18	19,2
31-40 Yıl	18	19,2
41-50 Yıl	17	18,1
51-60 Yıl	12	12,8
61 yıl ve üstü	14	14,8
Eksik veri	0	0
Toplam	94	100

Katılımcıların %56,4'ü erkek, %43,6'sı kadın, yaşlarında minimum ve maksimum değerlerin 25 ve 82 olduğu, yaş ortalamalarının da 46,4 olduğu belirlenmiştir. Eğitim durumları göz önüne alındığında ilköğretim ve lise mezunlarının toplam katılımcıların yaklaşık %59,6'sını oluşturduğu, %60,7'sinin Bodrum ve Muğla doğumlu oldukları ve %48,7'sinin 40 yılın üzerinde Bodrum'da yaşadıkları görülmüştür. Ancak katılımcıların %25,5'inin diğer iller ve yurtdışı doğumlu olmalarına karşın, Bodrum'da 1-20 yıl yaşayan sayısı %15,9'da kaldığı görülmektedir.

4.1.2. Katılımcıların Bodrum yöresel yemeklerine ilişkin bilgi durumu

Katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerine ilişkin 8 kategoride (Çorbalar, et yemekleri, deniz ürünü yemekleri, salata ve mezeler, hamur işleri, pilav ve makarnalar, sebze (kuru ve yaş) yemekleri ve tatlılar) 81 yemek ismi verilerek, bu yemekleri ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5-Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların kendine sorulan her bir yemeğin ne kadar tanıdıkları ile ilgili değerlendirmeleri ve açık uçlu olarak varsa ilave yöresel yemek isimlerini yazmaları istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu değerlendirmeye göre frekans analizleri yapılmış ve gruplara göre Tablo.10-Tablo.25 arasında, tüm yemeklerin frekans analizleri EK-9 ve az bilinenden en çok bilinene doğru sıralanışı topluca EK-10'da sunulmuştur.

Tablo 10. Çorbalara İlişkin Bilgi Durumu

Çorbalar	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi İle Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Ahtapot Çorbası	52	55.3	11	11.7	7	7.4	14	14.9	10	10.6
Balık Çorbası	0	0	3	3.2	1	1.1	36	38.3	54	57.4
Börülceli Tarhana Çorbası	14	14.9	1	1.1	5	5.3	27	28.7	47	50
Fava Çorbası (Pava Çorbası)	23	24.5	4	4.3	3	3.2	18	19.1	46	48.9
Mürdümük Çorba (Gambilyalı)	66	70.2	6	6.4	2	2.1	11	11.7	9	9.6
Pavalı Tarhana Çorbası	37	39.4	8	8.5	3	3.2	20	21.3	26	27.7

Tablo 11. Çorbaların Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Çorbalar	Ort.	S.N.	Çorbalar	Ort.
1	Mürdümük Çorba (Gambilyalı)	1.84	4	Fava Çorbası (Pava Çorbası)	3.64
2	Ahtapot Çorbası	2.14	5	Börülceli Tarhana Çorbası	3.98
3	Favalı (Pava) Tarhana Çorbası	2.89	6	Balık Çorbası	4.50

Katılımcılara Bodrum yöresine özgü 6 çorba ismi verilerek, bu çorbaları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu değerlendirmeye göre frekans analizleri Tablo.10’da, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir çorbanın bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo.11’de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda sadece Mürdümük Çorbanın (%16,6) 2 puan altında bir ortalama sahip olduğu anlaşılmaktadır. Ahtapot çorbasının bilinirlik ortalamasının (2.14) çıkmasına rağmen katılımcıların %55,3’ü tarafından bilinmediği görülmüştür. Ahtapot çorbasını “biliyorum ve tattım”, “orijinal tarifi ile yaparım” diyenlerin oranını ise %25,5’dir. Tarhana çorbası Bodrum yöresine özel gambilya baklası ile yapılan Pavalı Tarhana ve börülce ilave edilerek Börülceli Tarhana olarak tüketildiği görülmektedir. Çorbalara ilişkin olarak katılımcıların “biliyorum ve tattım” ya da “orijinal tarifi ile yaparım” seçeneklerini işaretleyenlerin oranı fava çorbası %68, börülceli tarhana çorbası %78,7, balık çorbasında ise %95,7 oranına ulaşmıştır.

Tablo 12. Et Yemeklerine İlişkin Bilgi Durumu

Et Yemekleri	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi İle Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Cırık Kavurma (Ganlı Gavurma)	9	9.6	4	4.43	0	0	30	31.9	51	54.3
Bodrum Çökertme Kebabı	4	4.43	2	2.1	1	1.1	45	47.9	42	44.7
Etlı Kenker (Şevket-i Bostan)	4	4.3	2	2.1	2	2.1	37	39.4	49	52.1
Balıklen (Ciğer Kavurma)	22	23.4	5	5.3	2	2.1	27	28.7	38	40.4
Hardimya (Hardumya)	28	29.8	8	8.5	4	4.3	30	31.9	24	25.5
Kumdar (Gumbar Dolması)	13	13.8	7	7.4	12	12.8	34	36.2	28	29.8

Tablo 13. Et Yemeklerinin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Et Yemekleri	Ort.	S.N.	Et Yemekleri	Ort.
1	Hardimya (Hardumya)	3.15	4	Cırık Kavurma (Ganlı Gavurma)	4.17
2	Balıklen (Ciğer Kavurma)	3.57	5	Bodrum Çökertme Kebabı	4.27
3	Kumdar (Gumbar Dolması)	3.61	6	Etli Kenker (Şevket-i Bostan)	4.33

Katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerinden 6 et yemeği ismi verilerek, bu yemekleri ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo.12’de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir et yemeğinin bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo.13’de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda yemeklerin 6’sının 2 puanın üstünde bir ortalamaya sahip olduğu, katılımcıların çoğunluğunun bu 6 et yemeğini bildiği anlaşılmaktadır. Katılımcılar tarafından et yemeklerinden Hardimya, %28,7 ve Kumdar Dolması %36,2 “biliyorum ve tattım” olarak seçilmiştir. Et yemekleri arasında olan Etli Kenker (Şevket-i Bostan) çalışmaya katılanların %52,1’i tarafından orijinal tarifi ile yapılabilirken, yemeği biliyorum ve tattım cevabını verenler %39,4’ü ile birlikte çalışmaya katılan toplam % 91,5 katılımcı tarafından en bilinen (4.33) ve yapılan yemektir. Bodrum çökertme kebabına biliyorum ve tattım diyenlerin yüzdesi (%47,9), orijinal tarifi ile yaparım diyenlerden (%44,7) fazla olmasının sebebi bu yemeğin hazırlanışındaki sürecin zorluğundan ve daha ziyade ticari bir ürün olarak yapılması olarak değerlendirilmiştir.

Tablo 14. Deniz Ürünleri Yemeklerine İlişkin Bilgi Durumu

Deniz Ürünleri Yemekleri	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Ahtapot Yahni	8	8.5	9	9.6	4	4.3	28	29.8	45	47.9
Balık Pirinçlemesi	23	24.5	9	9.6	0	0	23	24.5	39	41.5
Ekşili Balık	29	30.9	12	12.8	4	4.3	21	22.3	28	29.8
İzmarit Tava (Gara İzmarit)	6	6.4	3	3.2	1	1.1	28	29.8	56	59.6
Kefal Dolması	36	38.3	9	9.6	2	2.1	17	18.1	30	31.9
Mürekkepli Sübye (Sübye Sote)	3	3.2	9	9.6	3	3.2	31	33	48	51.1

Tablo 15. Deniz Ürünleri Yemeklerinin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Deniz Ürünleri Yemekleri	Ort.	S.N.	Deniz Ürünleri Yemekleri	Ort.
1	Kefal Dolması	2.96	4	Ahtapot Yahni	3.99
2	Ekşili Balık	3.07	5	Mürekkepli Sübye (Sübye Sote)	4.19
3	Balık Pirinçlemesi	3.49	6	İzmarit Tava (Gara İzmarit)	4.33

Katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerinden 6 deniz ürünleri yemeği ismi verilerek, bu yemekleri ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo.14’de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir deniz ürünü yemeğinin bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo.15’de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda yemeklerin 6’sının 2 puanın üstünde bir ortalamaya sahip olduğu, katılımcıların çoğunluğunun bu 6 deniz ürünleri yemeğini bildiği anlaşılmaktadır. Deniz ürünleri yemeklerine “Bilmiyorum” ve “Sadece duydum” cevabını verenler yüzdelere bakıldığında “Kefal Dolması %48,3, ekşili balık %43,7 ve balık pirinçlemesi ise %34,1 olarak değerlendirilmiştir. Bu oranların “biliyorum ve tattım” ile “yemeği orijinal tarifi ile yapabilirim” olarak işaretleyenlerle yaklaşık olarak aynı oranda çıktığı tespit edilmiştir. İzmarit Tava (Gara izmarit) çalışmaya katılanların %59,6’sı tarafından orijinal tarifi ile yapılabilirken, yemeği “biliyorum ve tattım” cevabını verenler % 29,8’i ile birlikte % 89,4’ü katılımcı tarafından en bilinen ve yapılan yemektir. Gara izmarit (4.33) ve mürekkepli sübye (4.19) en bilinen deniz ürünü yemekleri olmuştur.

Tablo 16. Salata ve Mezelere İlişkin Bilgi Durumu

Salata ve Mezeler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Gemici Peksimeti Salatası	13	13.8	6	6.4	1	1.1	23	24.5	51	54.3
Gambilya Favası (Pava)	5	5.3	1	1.1	0	0	23	24.5	65	69.1
Hardal Otu Ekşileme	1	1.1	1	1.1	0	0	22	23.4	70	74.5

Salata ve Mezeler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Zeytinli Meze (Sardalyalı)	63	67	8	8.5	2	2.1	14	14.9	7	7.4
Mürekkepli Sübye (Gara Sübye)	7	7.4	8	8.5	1	1.1	30	31.9	48	51.1
Baldıran Haşlama (Salatası)	17	18.1	5	5.3	4	4.3	20	21.3	48	51.1
Hardal Otu Haşlama (Salatası)	4	4.3	0	0	1	1.1	23	24.5	66	70.2
Hindiba otu Haşlaması (Salatası)	4	4.3	6	6.4	3	3.2	22	23.4	59	62.8
Papatya Çiçeği Haşlaması (Salatası)	37	39.4	13	13.8	1	1.1	10	10.6	33	35.1
Börülce Ekşilemesi	7	7.4	0	0	2	2.1	19	20.2	66	70.2
Kenker Salatası (Şevket-i Bostan)	18	19.1	6	6.4	4	4.3	27	28.7	39	41.5
Karavida Salatası	40	42.6	16	17	7	7.4	9	9.6	22	23.4
Kaya Koruğu Salatası (Turşu)	36	38.3	12	12.8	3	3.2	19	20.2	23	24.5

Tablo 17. Salata ve Mezelerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Salatalar ve Mezeler	Ort.	S.N.	Salatalar ve Mezeler	Ort.
1	Zeytinli Meze (Sardalyalı)	1.87	8	Mürekkepli Sübye (Gara Sübye)	4.11
2	Karavida Salatası	2.54	9	Hindiba otu Haşlaması (Salatası)	4.34
3	Kaya Koruğu Salatası (Turşu)	2.80	10	Börülce Ekşilemesi	4.46
4	Papatya Çiçeği Haşlaması (Salatası)	2.88	11	Gambilya Favası (Pava)	4.51
5	Kenker Salatası (Şevket-i Bostan)	3.67	12	Hardal Otu Haşlama (Salatası)	4.56
6	Baldıran Haşlama (Salatası)	3.82	13	Hardal Otu Ekşileme	4.69
7	Gemici Peksimeti Salatası	3.99			

Katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerinden 13 salata ve mezenin ismi verilerek, bunları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo.16’da, katılımcıların değerlendirmelerine göre her

bir salata ve mezenin bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo.17’de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda salata ve mezelerin birisi (1.87) 2 puanın altında ortalama sahip olduğu, katılımcıların çoğunluğunun salata ve mezeleri bildiği anlaşılmaktadır. Ancak zeytinli mezeye “bilmiyorum” cevabını verenlerin oranı %67 olarak belirlenmiştir. Karavida salatasına “bilmiyorum” cevabını verenlerin oranı %42,6, “biliyorum ancak yapılmıyor” cevabını verenlerin oranı ise %7,4 olarak belirlenmiştir. Karavida’nın bir deniz ürünü olması tedarik sorunları, av yasakları ve neslinin tükenmekte olması bilinirliğini ve yapılabirliğini azaltmaktadır. Hardal Otu salatası (4.56) ve Hardal otu ekşilemesinin (4.69) en yüksek oranda tanınırlığı sahip olduğu görülmüştür. Ayrıca Gambilya favası Bodrum yöresinde yetişen bakla tipinden yapılması sonucunda “orijinal tarifi ile yapabilirim” cevabını verenlerin oranı % 69,1 gibi yüksek bir orana sahip olmuştur.

Tablo 18. Hamur İşlerine İlişkin Bilgi Durumu

Hamur İşleri	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Çaykama (Çalkama)	22	23.4	8	8.5	3	3.2	33	35.1	28	29.8
Çullama (Tavuk Etli)	54	57.4	10	10.6	10	10.6	12	12.8	8	8.5
Dürme Makarna	33	35.1	1	1.1	10	10.6	31	33	19	20.2
Bodrum Otlı Böreği	0	0	0	0	0	0	35	37.2	59	62.8
Bodrum Su Böreği	2	2.1	2	2.1	1	1.1	43	45.7	46	48.9
Bodrum Mantısı	57	60.6	5	5.3	1	1.1	20	21.3	11	11.7
Soğanlı Ekmek	25	26.6	9	9.6	1	1.1	30	31.9	29	30.9
Bal Kabağı Böreği	11	11.7	6	6.4	4	4.3	26	27.7	47	50

Tablo 19. Hamur İşlerinin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Hamur İşleri	Ort.	S.N.	Hamur İşleri	Ort.
1	Çullama (Tavuk Etli)	2.04	5	Çaykama (Çalkama)	3.39
2	Bodrum Mantısı	2.18	6	Bal Kabağı Böreği	3.98
3	Dürme Makarna	3.02	7	Bodrum Su Böreği	4.37
4	Soğanlı Ekmek	3.31	8	Bodrum Otlı Böreği	4.63

Katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerinden 8 hamur işinin ismi verilerek, bunları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo.18’de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir hamur işinin bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo.19’da verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda 2 puanın altında ortalamaya sahip yemek bulunmadığı, katılımcıların çoğunluğunun hamur işlerini bildiği anlaşılmaktadır. Ancak katılımcılar çullama yemeğine %57,4 Bodrum mantısına ise %60,6 oranında “bilmiyorum” cevabını vermiştir. Bodrum otlu böreğini “yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum” cevabını verenler %62,8, “biliyorum ve tattım” cevabını verenler ise %37,2 oranına sahiptir. Bodrum otlu böreği “bilmiyorum, sadece duydum, artık yapılmıyor” olarak işaretlenmemiştir. Bodrum su böreğini de “bilmiyorum, sadece duydum, artık yapılmıyor” cevabını verenlerin oranı toplam sadece %5,3 olarak belirlenmiştir. Bodrum otlu böreğinin (4.63) ve Bodrum su böreği (4.37) en bilinen hamur işleri olmuştur.

Tablo 20. Pilav ve Makarnalara İlişkin Bilgi Durumu

Pilav ve Makarnalar	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Ahtapotlu Pilav	7	7.4	6	6.4	3	3.2	29	30.9	49	52.1
Isırganlı Erişte	47	50	16	17	2	2.1	18	19.1	11	11.7
Lokum Pilavı	2	2.1	3	3.2	0	0	35	37.2	54	57.4
Keşkek	0	0	0	0	0	0	37	39.4	57	60.6
Perde Pilavı	46	48.9	19	20.2	9	9.6	14	14.9	6	6.4
Bulgur Pilavı (Kuru Üzümlü)	59	62.8	5	5.3	3	3.2	21	22.3	6	6.4
Kuzu Göbekli (Mantar) Pilavı	33	35.1	6	6.4	5	5.3	20	21.3	30	31.9
Tatar	12	12.8	0	0	2	2.1	30	31.9	50	53.2

Tablo 21. Pilav ve Makarnaların Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Pilav ve Makarnalar	Ort.	S.N.	Pilav ve Makarnalar	Ort.
1	Bulgur Pilavı (Kuru Üzümlü)	2.04	5	Tatar	4.13
2	Perde Pilavı	2.10	6	Ahtapotlu Pilav	4.14
3	Isırganlı Erişte	2.26	7	Lokum Pilavı	4.45
4	Kuzu Göbekli (Mantar) Pilavı	3.09	8	Keşkek	4.61

Katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerinden 8 Pilav ve makarnanın ismi verilerek, bunları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo.20’de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir pilav ve makarnanın bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo.21’de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda pilav ve makarnaların 2 puanın üstünde ortalamaya sahip olduğu, katılımcıların pilav ve makarnaları bildiği anlaşılmaktadır. Ancak perde pilavı, ısırganlı erişte ve bulgur pilavına (kuru üzümlü) bilmiyorum cevabını verenlerin oranı sırasıyla %48,9, %50 ile %62,8 olarak bulunmuştur. Ahtapotun, çorba ve yahnisinden sonra pilavda da kullanıldığı ve %52,1 oranında “orijinal tarifi ile yapabilirim” cevabı verildiği görülmüştür. Pilav ve makarnalardan biliyorum ve tattım ve “orijinal tarifi ile yapabiliyorum” cevabı lokum pilavında % 94,6, tatar % 85,1, keşkek ’de % 100 olarak bulunmuştur. En bilinen pilav ve makarnalar ise keşkek (4.61) ve lokum pilavı (4.45) olmuştur.

Tablo 22. Sebze Yemeklerine İlişkin Bilgi Durumu

Sebze Yemekleri	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Kenker (Şevket-i Bostan) (Deve Kenker)Dolması	14	14.9	8	8.5	3	3.2	34	36.2	35	37.2
Körek Mantarı Kızartması	10	10.6	4	4.3	1	1.1	25	26.6	54	57.4
Körek Mantar Kavurması	8	8.5	4	4.3	0	0	26	27.7	56	59.6
Körek Mantarı Köftesi	26	27.7	6	6.4	1	1.1	17	18.1	44	46.8
Yumurtalı Körek Mantarı	32	34	6	6.4	2	2.1	20	21.3	34	36.2

Sebze Yemekleri	Bilmiyorum		Sadece Duydum Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Tilkişen Kavurması	1	1.1	2	2.1	0	0	20	21.3	71	75.5
Acı Ot kavurması	2	2.1	0	0	0	0	21	22.3	71	75.5
Çıntar Mantarı Kavurması	5	5.3	2	2.1	2	2.1	20	21.3	65	69.1
Baklalı Enginar	7	7.4	3	3.2	0	0	27	28.7	57	60.6
Gemici Usulü Kuru Fasulye	24	25.5	11	11.7	4	4.3	19	20.2	36	38.3
Kabak Çiçeği Dolması	0	0	0	0	0	0	37	39.4	57	60.6
Kabak Çiçeği Kızartması	2	2.1	1	1.1	0	0	35	37.2	56	59.6
Kazayağı Otu Kavurması (Gazyak)	17	18.1	6	6.4	1	1.1	21	22.3	49	52.1
Nohutlu Pırasa	6	6.4	0	0	0	0	33	35.1	55	58.5
Gaba (Ebegümeci) (İlmik) Kavurması	6	6.4	1	1.1	2	2.1	25	26.6	60	63.8
Dağ Marulu Kavurması	21	22.3	5	5.3	3	3.2	20	21.3	45	47.9
Kırmızı Kabak Köftesi	22	23.4	5	5.3	5	5.3	21	22.3	41	43.6
Kuzu Göbeği Mantarı Kavurması	8	8.5	5	5.3	4	4.3	25	26.6	52	55.3
Ebegümeci (Bulgurlu)	50	53.2	8	8.5	2	2.1	17	18.1	17	18.1

Tablo 23. Sebzelerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Sebze Yemekleri	Ort.	S.N.	Sebze Yemekleri	Ort.
1	Ebegümeci (Bulgurlu)	2.39	11	Körek Mantar Kavurması	4.26
2	Yumurtalı Körek Mantarı	3.19	12	Baklalı Enginar	4.32
3	Gemici Usulü Kuru Fasulye	3.34	13	Nohutlu Pırasa	4.39
4	Körek Mantarı Köftesi	3.50	14	Gaba (Ebegümeci) (İlmik) Kavurması	4.40
5	Kırmızı Kabak Köftesi	3.57	15	Çıntar Mantarı Kavurması	4.47
6	Dağ Marulu Kavurması	3.67	16	Kabak Çiçeği Kızartması	4.51
7	Kenker (Şevket-i Bostan) Dolması	3.72	17	Kabak Çiçeği Dolması	4.61
8	Kazayağı Otu Kavurması (Gazyak)	3.84	18	Tilkişen Kavurması	4.68
9	Kuzu Göbeği Mantarı Kavurması	4.15	19	Yumurtalı Tilkişen	4.69
10	Körek Mantarı Kızartması	4.16	20	Acı Ot kavurması	4.69

Katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerinden 20 sebze yemeğinin ismi verilerek, bunları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo.22’de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir sebze yemeğinin bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo.23’de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda sebze yemeklerinin 2 puanın üstünde ortalamaya sahip olduğu, katılımcıların sebze yemeklerini tanıdığı anlaşılmaktadır. Ebegümece (Bulgurlu) yemeği sebze yemekleri açısından (2.39) ile en az tanınan yemek olmakla beraber katılımcıların % 53,2’si tarafından “bilmiyorum” cevabının verildiği görülmüştür. 20 sebze yemeğinin 19’unda 3, 11’inde ise 4 ortalamanın üstüne çıktığı görülmüştür. Katılımcıların “Yemeği orijinal tarifi ile yapabilirim” cevabı verenler arasında yumurtalı tilkişen’e %74,1, tilkişen kavurma ve acı ot kavurmasına %75,1 oranına ulaşmıştır. Katılımcılardan “Biliyorum ve tattım” ve “Yemeği orijinal tarifi ile yapabilirim” cevabını verenlerin toplamı dikkate kabak çiçeği dolmasını % 100 oranına ulaşmıştır. Yemeklerden kabak çiçeği kızartması (4.51), kabak çiçeği dolması (4.61), tilkişen kavurması (4.68), yumurtalı tilkişen (4,69) ve acı ot kavurması (4.69) oranları ile en yüksek bilinirlik oranlarına ulaşmıştır.

Tablo 24. Tatlılara İlişkin Bilgi Durumu

Tatlılar	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Fırında Kazıklı Peynirli Taze Karia İnciri	82	87.2	4	4.3	2	2.1	5	5.3	1	1.1
Çetimekli incir	39	41.5	5	5.3	3	3.2	19	20.2	28	29.8
Kaşık Helvası	2	2.1	1	1.1	2	2.1	34	36.2	55	58.5
Peluze (Pelte)	18	19.1	5	5.3	4	4.3	21	22.3	46	48.9
Saraylı (Sarale)	16	17	12	12.8	1	1.1	30	31.9	35	37.2
Hıdırellez Halkası	61	64.9	5	5.3	1	1.1	14	14.9	13	13.8
Mayalı Halka Kurabiyesi	45	47.9	4	4.3	1	1.1	17	18.1	27	28.7
Un Kurabiyesi	7	7.4	5	5.3	1	1.1	34	36.2	47	50
Lokma	29	30.9	5	5.3	2	2.1	23	24.5	35	37.2
Dolama Katmer	17	18.1	7	7.4	1	1.1	40	42.6	29	30.9

Tatlılar	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Kalburabastı	2	2.1	3	3.2	0	0	41	43.6	48	51.1
Oklavadan Çekme	18	19.1	3	3.2	4	4.3	36	38.3	33	35.1
Besdel	86	91.5	3	3.2	1	1.1	2	2.1	2	2.1
Mizitropites (Ballı)	83	88.3	2	2.1	3	3.2	2	2.1	4	4.3

Tablo 25. Tatlıların Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Salatalar/Mezeler	Ort.	S.N.	Salatalar/Mezeler	Ort.
1	Besdel	1.20	8	Saraylı (Sarale)	3.60
2	Fırında Kazıklı Peynirli Taze Karia İnciri	1.29	9	Dolama Katmer	3.61
3	Mizitropites (Ballı)	1.32	10	Oklavadan Çekme	3.67
4	Hıdırellez Halkası	2.07	11	Peluze (Pelte)	3.77
5	Mayalı Halka Kurabiyesi	2.76	12	Un Kurabiyesi	4.16
6	Çetimekli incir	2.91	13	Kalburabastı	4.38
7	Lokma	3.32	14	Kaşık Helvası	4.48

Katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerinden 14 tatlının ismi verilerek, bunları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo.24’de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir tatlının bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo.25’de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda 14 tatlıdan 3’ünün 2 puanın altında ortalamaya sahip olduğu, görülmüştür. Besdel (1.20), fırında kazıklı peynirli taze Karia inciri (1.29), mizitropites (Ballı) (1.32), oranında bilinirlik ortalamasına sahiptir. Aynı zamanda bu üç tatlı yemeği “biliyorum ve tattım”, “orijinal tarifi ile yaparım” diyenlerin ortalaması da %6,4’ü geçmemektedir. 14 tatlıdan 3’ünün 4 ortalamasının üstüne çıktığı görülmüştür. Katılımcıların “biliyorum ve tattım” ve “yemeği orijinal tarifi ile yapabilirim” cevabı verenler kaşık helvası %94,7, un kurabiyesi % 86,2, kalburabastı %84,7, ortalamaya ulaşmıştır. En çok bilinen tatlılar (4.48) ortalama ile kaşık helvası ve (4.38) ortalama ile kalburabastıdır.

4.1.3. Katılımcıların Bodrum yöresel yemeklerine ilave yemek bilgileri

Yapılan nicel çalışmanın anket uygulamasında katılımcılar açık uçlu olarak ankette bulunmayan yöresel yemekleri yazmaları istenmiştir. Katılımcılar tarafından ilave edilen yöresel yemek isimleri Tablo.26’da sunulmuştur.

Tablo 26. Katılımcılar Tarafından İlave Edilen Yöresel Yemek İsimleri

S.N.	Yemek İsmi	Kaç Katılımcı Tarafından Önerildiği
1	Ahtapot Izgara	1
2	Bodrum Saç Böreği	3
3	Çingene Pilavı	1
4	Deli Sarpa (Boklu kebab)	2
5	Dolama Börek	2
6	Enginar Dolması	1
7	Etli Arapsaçı	1
8	Ev Baklavası	1
9	Hurmasız Hurma Tatlısı	1
10	Kalamar Dolması	1
11	Kalburdan Çekme	1
12	Kıymalı Tarhana	1
13	Mürekkepli Pilav	1
14	Nohutlu Karnabahar	1
15	Pirinçli Balkabağı Tatlısı	1
16	Sakızdırık Köfte	1
17	Sarı Ot Sütlemesi	1
18	Turp Otu Kızartması	1
19	Yoğurtlama	2
20	Zeytinyağlı Yaprak Sarma	2

Anket uygulamasına katılan 94 katılımcıdan 20'si 81 yemeğe ilave olarak 20 yemek isminin yöresel yemek olarak bildirmiştir. Bodrum saç böreğini üç, dolama börek, yoğurtlama, deli sarpa, zeytinyağlı yaprak sarma ise iki katılımcı tarafından bildirilmiştir.

Sonuç olarak; katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerine ilişkin 81 yemek ismi verilerek, bu yemekleri ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre tüm yemeklere ait frekans analizleri EK-9'da, katılımcıların değerlendirmelerine göre tüm yemeklerin bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları EK-10'da verilmiştir. Her iki tablonun

birlikte değerlendirilmesi sonucunda yemeklerin 5'inin (Ort.: % 6,1) 2 puan altında bir ortalamaya sahip olduğu, katılımcıların çoğunluğunun bu 3 tatlı, bir çorba ve bir mezenin ismini duymadığı, 15 (Ort.:%18,5) yemeğin ise 2 ile 3 puan aralığında olduğu ve bu yemeklerin sadece isimlerini bildikleri belirlenmiştir. Bu durumda, 3 puan altında ortalamaya sahip 20 (Ort.:%24,4) yemeğin katılımcılar tarafından bilinmediği anlaşılmaktadır. En az bilinen ilk beş yemek; besdel, fırında kazıklı peynirli taze Karia inciri, mizitropites, mürdümük çorba, zeytinli meze (sardalyalı) iken en çok bilinen ilk beş yemek ise; Bodrum otlu böreği, tilkişen kavurması, hardal otu ekşileme, yumurtalı tilkişen, acı ot kavurmasıdır. Bu kategoride yer alan 81 yemekten “Yemeği Orijinal Tarifi ile Biliyorum” seçeneği, katılımcılar tarafından 35 yemek için %50 oranından daha fazla işaretlenirken sadece mürdümük çorba, zeytinli meze, çullama, fırında kazıklı peynirli taze Karia inciri, besdel, mizitropites için % 10 oranının altında işaretlemiştir. 81 yemek içerisinde balık çorbası, Bodrum otlu böreği, keşkek ve kabak çiçeği dolması katılımcılar tarafından “bilmiyorum” olarak işaretlenmezken %10 oranı altında “bilmiyorum” olarak işaretlenen 31 yemek bulunmaktadır. 20 katılımcı ise 20 yöresel yemek ismi vererek ankete ilave katkı sağlamıştır.

4.2. Görüşme Sorularının Analizi

Yüz yüze yapılan görüşmeler 10 yerel yönetici, 10 otel şefi, 10 restoran şefi katılımcı ve 10 bölgede yaşayan 50 yaş üzeri kişiler olmak üzere toplam 40 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan yerel yöneticilere 10 soru, restoran ve otel şeflerine 15 soru, bölgede yaşayanlara ise 10 soru sorulmuştur. Görüşme formlarında aynı sorular bulunsun da her gruba farklı sorular sorularak çalışmanın Bodrum yöresel yemeklerinin ortaya çıkarılması, sürdürülebilir olması, bölgede yaşayanlarla sektörün tüm bileşenlerinin görüşlerinin alınması hedeflenmiştir. Açık uçlu sorulara 4 gruptan verilen cevaplar sırasıyla verilmiştir.

4.2.1. Katılımcıların demografik bilgileri

Çalışmanın ikinci aşamasına katılanların yaş, cinsiyet, öğrenim durumu, doğum yeri Bodrum’da yaşadığı süre ve görüşme süreleri Tablo.27’de demografik bilgileri ise Tablo.28’de verilmiştir. Yerel yöneticiler grup 1, otel şefleri grup 2, restoran şefleri grup 3, bölgede yaşayan 50 yaş üzeri katılımcılar grup 4’de yer almaktadır.

Tablo 27. Katılımcıların Grup, Yaş, Cinsiyet, Öğrenim Durumu, Doğum Yeri Bodrum’da Yaşadığı Süre ve Görüşme Süreleri

Grup	Katılımcı No	Yaş	Cinsiyet	Öğrenim Durumu	Doğum Yeri	Bodrum’da Yaşadığı Süre (Yıl)	Görüşme Süresi
1	K1	60	Erkek	Lise	Bodrum	60	30 dakika
1	K2	33	Kadın	Yük.Lisans	Milas	33	35 dakika
1	K3	51	Erkek	Doktora	Ünye	32	25 dakika
1	K4	47	Erkek	Lise	Bodrum	47	33 dakika
1	K5	33	Kadın	Yük.Lisans	İstanbul	14	25 dakika
1	K6	42	Erkek	Lisans	İzmir	42	24 dakika
1	K7	47	Erkek	Yük.Lisans	Almanya	30	27 dakika
1	K8	43	Kadın	Lisans	İzmir	15	20 dakika
1	K9	60	Erkek	Lise	Bodrum	60	25 dakika
1	K10	34	Erkek	Lisans	İzmir	34	32 dakika
2	K11	38	Erkek	İlköğretim	G.Antep	22	44 dakika
2	K12	39	Erkek	Lise	Urfa	21	38 dakika
2	K13	46	Erkek	Lise	Ankara	22	36 dakika
2	K14	51	Erkek	Önlisans	Bodrum	51	34 dakika
2	K15	42	Erkek	İlköğretim	Afyon	28	35 dakika
2	K16	35	Erkek	Lise	Muğla	17	40 dakika
2	K17	50	Erkek	İlköğretim	Denizli	30	38 dakika
2	K18	44	Erkek	Lise	Bolu	26	45 dakika
2	K19	33	Erkek	Lise	Aksaray	18	37 dakika
2	K20	39	Erkek	Lise	Isparta	20	36 dakika
3	K21	57	Erkek	Lise	Kayseri	30	42 dakika
3	K22	46	Erkek	Lisans	Diyarbakır	20	40 dakika
3	K23	29	Kadın	Lisans	Muğla	29	38 dakika
3	K24	49	Kadın	İlköğretim	Fethiye	24	33 dakika
3	K25	65	Erkek	Lisans	Bodrum	65	45 dakika
3	K26	27	Erkek	Lise	Bodrum	27	35 dakika
3	K27	45	Erkek	İlköğretim	Konya	22	34 dakika
3	K28	31	Erkek	Lisans	İzmir	31	34 dakika
3	K29	51	Erkek	Lise	Nazilli	40	40 dakika
3	K30	30	Erkek	Önlisans	Bodrum	30	40 dakika
4	K31	66	Kadın	İlköğretim	Bodrum	66	1 saat 15 dakika
4	K32	67	Erkek	Lise	Bodrum	67	2 saat 15 dakika
4	K33	56	Kadın	İlköğretim	Bodrum	66	1 saat 50 dakika
4	K34	51	Kadın	İlköğretim	Bodrum	51	1 saat 45 dakika
4	K35	50	Kadın	İlköğretim	Bodrum	50	1 saat 50 dakika
4	K36	69	Kadın	İlköğretim	Bodrum	69	2 saat 1 dakika
4	K37	65	Kadın	Önlisans	Bodrum	65	1 saat 53 dakika
4	K38	70	Erkek	Lisans	Muğla	70	2 saat 5 dakika
4	K39	67	Kadın	İlköğretim	Antalya	50	1 saat 50 dakika
4	K40	65	Kadın	Lise	Bodrum	65	1 saat 45 dakika

Tablo 28. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Eğitim	N	Yüzde
İlköğretim	11	27,5
Lise	14	35
Ön Lisans	3	7,5
Lisans	8	20
Yüksek Lisans	3	7,5
Doktora	1	2,5
Eksik veri	0	0
Toplam	40	100
Doğum Yerleri	N	Yüzde
Bodrum	16	40
Muğla	5	12,5
Ege Bölgesi	7	17,5
Diğer İller	11	27,5
Yurtdışı	1	2,5
Eksik veri	0	0
Toplam	40	100
Cinsiyet	N	Yüzde
Erkek	27	32,5
Kadın	13	67,5
Toplam	40	100

Yaş	N	Yüzde
20-30 Yaş	2	5
31-40 Yaş	10	25
41-50 Yaş	10	25
51-60 Yaş	8	20
61 yaş ve üstü	10	25
Eksik veri	0	0
Toplam	40	100
Ortalama Yaş	48	
Bodrum'da Yaşadığı Süre	N	Yüzde
1-20 Yıl	6	15
21-30 Yıl	13	32,5
31-40 Yıl	5	12,5
41-50 Yıl	4	10
51-60 Yıl	4	10
61 yıl ve üstü	8	20
Eksik veri	0	0
Toplam	40	100

Katılımcıların yaş ortalaması 48, kadın katılımcı yüzdesi %32,5, erkek katılımcı oranı %67,5, en çok katılımcı %27,5 oranı ile ilköğretim mezunudur. Doğum yerleri açısından Bodrum'da doğanların oranı %40, Muğla ve Ege bölgesi ile birlikte %70, 50 yıldan uzun süre Bodrum'da yaşayanların oranı ise %40, 50 yaş üzeri katılımcı oranı ise %45 olarak tespit edilmiştir.

4.2.2. Katılımcıların yöresel yemek kavramına ilişkin bilgileri

Katılımcılar yöresel yemek kavramının ilişkin” olarak aşağıdaki cevapları vermişlerdir.

K1 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“O Bölgede yaşayan toplumun %60-70’inin yediği ve o bölgede yapılan yemeklerdir”.

K2 ise:

“Başka bölgede yapılmayan, o yöreye özgü metotlarla yapılan ya da farklı şekilde sunulan yemeklerdir”.

K4’ün verdiği cevap:

“Ailemden gördüğüm ev yemekleridir”.

K3, K5 ve K8 adlı katılımcılar birbiriyle aynı cevabı vermiştir:

“Yörede yetişen ürünler ve yöreye özgü araç, gereç ve teknikler kullanılarak yapılmış her türlü yemeklerdir”.

K6 ise:

“Kentın kimliğini, kültürünü gösteren yemeklerdir”.

K7’nin cevabı:

“Bölgede iklim koşullarına göre yetişen, uzun yıllar yerel halk tarafından oluşturulmuş reçetelerdir”.

K9 ise:

“Bodrum için deniz ürünleri ve otlarla yapılan yemeklerdir”.

K10 ise şöyle cevaplamıştır:

“Bölgenin kendine ait kültürünü yansıtan ve o bölgedeki ürünlerle, özgün tariflerle yapılan yemeklerdir”.

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Yaşadığımız bölgede ve sadece o bölgede yetişen ürünlerle yapılan yemeklerdir”.

K12 ise:

“Sadece bulunduğumuz yerde ya da bölgede yapılan yemeklerdir”.

K13’ün verdiği cevap:

“Yöremizde yapılan yemeklerdir. Sağlıklı beslenmedir. Özümüzdür”.

K14 ve K19 adlı katılımcılar birbiriyle aynı cevabı vermiştir:

“Annemizden gördüğümüz yemeklerdir”.

K15 ve K17 adlı katılımcılar birbiriyle aynı cevabı vermiştir:

“Yaşadığımız yerin yemekleridir”.

K16 ise:

“Tarihi geçmişi ve hikâyesi olan yemeklerdir”.

K18’in cevabı:

“Yapıldığı yerin kültürünü yansıtan ve geçmişten günümüze yansımalarıdır”.

K20 ise şöyle cevaplamıştır:

“Bölgede yetişen ürünlerle yapılan yemeklerdir”.

K21 ve K23 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Yörede yetişen ürünlerle yapılan yemeklerdir”.

K22 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“İki kuşak önceden miras kalan, yöreye ait reçetelerdir”.

K24 ve K30 adlı katılımcılar birbirleriyle aynı cevabı vermişlerdir:

“Özümüzdür. Yaşadığımız yörede yapılan yemeklerdir”.

K25’in cevabı:

“Kültürdür. Mahalle kültürü vardır. Mahalle günaydınla başlar. Yöre ise biraz daha büyüktür. Düğün, cenaze, sünnette bayramda kendimizi ifade ettiğimiz, yediğimizdir”.

K26 ve K27 adlı katılımcılar birbirleriyle aynı cevabı vermişlerdir:

“Yaşadığımız yerde eskiden beri yapılan geleneksel yemeklerdir”.

K28 ise:

“Unutulmuş, kaybolmuş tatların hayatta tutulması, yaşatılmasıdır”.

K29’un cevabı ise:

“Özümüzdür. Evimizde ailemizden gördüğümüzdür. Pazardan alıp yaptığımız, coğrafyamızın yemekleridir”.

Yerel yönetici, otel şefi ve restoran şefi olmak üzere toplam üç grupta 30 katılımcı tarafından verilen cevaplar incelendiğinde, çoğunluğun yöresel yemek kavramına ilişkin bilgi sahibi oldukları görülmüştür. Tüm katılımcılar farklı cevaplar vermesine rağmen yöresel yemek kavramının içinde yer alan yaşanan yerde yetişen, yaşanan yere özel teknikler ve araçlar kullanılarak hazırlanarak pişirilen, bölgenin özelliklerini yansıtan, bölgenin kültürel özelliklerini barındıran ve nesillerdir devam eden yemekler kavramlarını barındırmaktadır.

4.2.3. Katılımcıların Bodrum yöresel yemeklerinden ilk hatırladıkları ya da bildikleri yemek isimleri

Çalışma kapsamında katılımcılara “Bodrum Yöresel Yemeklerinden ilk hatırladıkları ya da bildikleri beş tanesi” açık uçlu olarak sorulmuştur. Katılımcıların tamamı bu soruya

cevap vermiştir. Bodrum Yöresel Yemeklerinden katılımcıların ilk hatırladıkları yemekler Tablo.29’da verilmiştir.

Tablo 29. Katılımcılar Tarafından Bodrum Yöresel Yemeklerinden İlk Hatırlanan/Bilinen Yemekler

S.N.	Yemekler	Yerel Yöneticiler	Otel Şefleri	Restoran Şefleri	Bölgede Yaşayanlar
1	Acı Ot Kavurması	K3,K5,K8, K9	K12,K18,K19, K20		K31
2	Ahtapot Salatası				K36
3	Ahtapot Yahni				K36
4	Ahtapotlu Pilav	K7		K27,K29	K37,K38
5	Bal Kabağı Köftesi				K31,K39
6	Balık Çorbası	K9	K17		
7	Balık Pirinçlemesi (Pilavı)	K1,K7			
8	Balık Yahni				K37
9	Bakla Yaprağı Salatası			K27	
10	Bodrum Otlı Böreği	K3,K5,K6		K30	
11	Bodrum Su Böreği	K2,K6	K14	K24, K28	
12	Börülce Salatası	K8	K19		
13	Çaykama		K19	K30	
14	Çökertme Kebabı	K3,K6,K7, K8	K11,K12,K15, K16,K18,K20	K26	K38
15	Ebegümeci		K12,K13,K15, K20	K27	K35
16	Ebegümeci Kızartması				K35
17	Enginar Dolma (Pirinçli)			K27	
18	Etli Arapsacı	K4,K10			
19	Etli Bamya				K37
20	Etli Enginar Yemeği	K2			
21	Etli Kenker (Şevket-i Bostan)	K3,K4,K9, K10	K12,K17,K18	K24,K28, K29	K31,K32, K36,K39, K40
22	Etli Nohut	K1,K4		K30	K33,K34,K36
23	Gambilya Favası (Pava)	K5	K15,K18	K22,K29	K32,K39,K40
24	Ganlı Kavurma (Cırık)	K7	K11		
25	Gazyak Kavurması	K2	K11		K35
26	Gemici Peksimeti Salatası		K14,K16,K17	K26	
27	Hardal Otu Haşlaması	K9	K13,K17		
28	Hardımya		K18		K38
29	Hindiba Salatası		K13		

S.N.	Yemekler	Yerel Yöneticiler	Otel Şefleri	Restoran Şefleri	Bölgede Yaşayanlar
30	Kabak Çiçeği Dolması		K14,K15,K20	K22	K34,K38
31	Kabak Çiçeği Kızartması			K22	
32	Kabak Tatlısı Pirinçli			K21	
33	Kaptan Buğulaması		K16		
34	Karışık Ot Kavurması	K2	K11	K21	K31
35	Kenker Dolması (Deve Kenker)	K2,K9		K30	K35,K39,K40
36	Kenker Kavurması	K3	K11		
37	Keşkek (Tavuklu)	K4,K6,K8, K10	K14,K15	K21,K22,K23, K25,K26,K28, K29	K32,K33, K34,K37
38	Köpeoğlu (Patlıcan ve yoğurtlu)	K5			
39	Körek Kavurma				K35,K40
40	Kuzugöbeği Kavurması		K18		
41	Lokum Pilavı	K1,K4,K5, K6,K7,K10	K12,K13, K14, K16, K17, K18, K20	K21,K22,K23, K24,K25,K26, K28,K29,K30	K32,K33, K34,K37
42	Mürekkepli Pilav				K36
43	Mürekkepli Sübye			K27	K32,K38
44	Nohutlu Pırasa			K23,K25	K33,K39,K40
45	Sarale (Saraylı)			K23,K25	
46	Tatar			K23,K24,K28	
47	Tilkişen (Yumurtalı)			K21,K26	K31
48	Tilkişen Kavurma	K1,K8			
49	Turp Otu Haşlaması	K1	K13		
50	Turp Otu Kızartması			K24	
51	Yaprak Sarma Zeytinyağlı	K10			K34
52	Yoğurtlama		K16	K25	K33

Yerel yönetici, otel şefi, restoran şefi ve yörede yaşayanlardan olmak üzere toplam 4 grupta 40 katılımcı tarafından verilen cevaplar incelendiğinde yerel yöneticilerin 25, otel şeflerinin 24, restoran şeflerinin 26, yörede yaşayanların 27 çeşit yemek olmak üzere 52 çeşit yemek ismi verildiği görülmüştür. Lokum Pilavı (26 katılımcı), keşkek tavuk etli (17 katılımcı), etli kenker (15 katılımcı), çökertme kebabı (12 katılımcı), acı ot kavurması (9 katılımcı) en çok hatırlanan/bilinen yemek olmuştur. 15 yemek ise sadece bir katılımcı tarafından belirtilmiştir.

4.2.4. Katılımcılar tarafından anket çalışmasında yer alan ya da ilave edilen yemeklere ilişkin bilgileri

Katılımcılara anket formunda yer alan ya da yer almayan yöresel yemeklerde kullanılan malzemeler, hazırlanışları, yapılarına ait bilgileri sorulmuştur. Verdikleri cevaplar aşağıda sunulmuştur. Katılımcılar ayrıca görüşme sırasında anket çalışması dışında sonradan hatırladıkları yöresel yemek isimleri Tablo.30'da gösterilmiştir.

K1 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Hardimya kurbanda olur. İzmarit tava Akyarlar'da bolca vardır. Mürekkepli sübye zeytinyağı ile yapılır. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynı yemektir. Mürekkepli sübyede 3-4 tane mürekkep atılır. Burada Karia inciri olur. Kalburabastıda badem olur”.

K2'nin cevabı:

“Mürdümük çorba ve zeytinli meze bilmiyoruz. Perde pilavı Bodrum'da yapılmaz. Bulgur pilavı normal yapılır. Acı ot ayırdır. Lokum pilavı düğünde olur. Otların haşlaması, kavurması olur”.

K3 ise:

“Balık çorbası levrekle yapılır”.

K4'ün cevabı:

“Çökertme kebabı Bodrum'da Ali Bülüç tarafından yapıldı. Balık çorbası iskorpit veya hanos balığından olur. Etli kenker oğlak etinden olur. Hardal otu ekşilemesinde zeytinyağı ve limon olur. Bodrum suboreğinde kıyma ve çökelek olur. Bodrum mantısı yoktur. Soğanlı ekmek hamur arasına soğan ve çökelek konarak yapılır. Keşkek tavuklu olur. Tatar düğün yemeğidir. Yoğurtlu olur. Deve kenger uzun ve iri olmalı. Tilkişen çökeleklide olur. Baklalı enginar Bodrum'un mor enginardan olur. Gemici kuru Fasulyesinde fasulye, soğanlı olur. Aynı anda atılır. Gaba yahnide olur. Kabak çiçeği kızartması un ve yumurtaya batırıp kızartılır. Kırmızı kabak köftesi parmak şeklindedir. Fırında kazıklı peynirli taze incir tatlısı yoktur. Frenk inciri vardır. Çitirmek değil çetimektir. Lor lokması değil Ege lokmasıdır. Kalburdan çekme tatlısı vardır”.

K5'in cevabı:

“Balık çorbası büyük kafalı balıklardan olur. Pava çorbası önce çorba sonra pava olarak yenir. Etli kenker kuzu etinden olur. Hardimya kurbanda olur. Mürekkepli sübyeye garalı sübye gara sübye denir. Taratorlu börülce yoktur. Çaykama da çalkama da denir. Bodrum su böreğinde kıymada çökelek de olur. Soğanlı ekmek de çökelek olur. Bal kabağı böreği tepside olur. Keşkek de kuzu eti olur. Tilkişen ayrı acı ot ayırdır. Tilkişen yumurtalı olur. Baklalı enginar mor enginardan olur. Kabak çiçeği kızartmasında içine bir şey

konmaz. Ebegümecine bulgur atılmaz ama burada atanlar var. Bodrum Mandarinini değil Bodrum mandalinası denir. Un kurabiyesi sakızlı olur. Lor lokması değil Ege lokmasıdır. Kalburabastı cevizli ya da bademli olur. Çitirmek değil çetimektir. Peluze eski ismi pelte denir. Sütleğen sütlü sarı ot yemeğidir”.

K6 ise:

“Balık çorbası mezgitle olur. Etli kenker dana etli olur. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynı yemektir. Mürekkepli sübye çok kara olur. Sübye sotede mürekkep atılmaz. Taratorlu börülce olmaz. Su böreği kıymalı ve peynirli olur. Isırgan otuna dalan denir. Keşkek tavuklu olur. Perde pilavı Bodrum’da yoktur. Kuzugöbeği tek sote olur. Tilkişen yumurtalı olur. Kazayağına gazyak denir. Peluze değil peltedir. Un kurabiyesi buranın değildir. Lokma Ege lokmasıdır”.

K7 ise şöyle cevaplamıştır:

“Balıklen yoktur. Ciğer kavurma yapılır kurbanda. Etli kenker kuzu etli olur. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynı yemektir. Kumdar kurbanda olur. mumbarda denir. Mürekkepli sübye siyahtır. Sardalyalı meze yapılmaz. Burada yapılmaz. Taratorlu börülce yapılmaz. Bodrum su böreği kuzu kıyma ve çökelek karışık yapılır. Keşkek tavuklu olur. Tilkişen yumurtalı olur. Çitirmek değil çetimektir. Lokma Ege lokmasıdır”.

K9 ise:

“Ahtapot yahnide soğan, domates ve sirke olur. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynı yemektir. Karavida artık yasaklandığı için yapılmıyor. Gemici usulü kuru fasulye denizci yemeğidir. Çiğden yapılır. Kalburabastı cevizlide bademli de yapılır”.

K10 söyle cevaplamıştır:

“Bodrum’da tarhanaya kıymada atılır”.

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Balık Çorbası orfoz kafası veya levrekten olur. Karavida bulunmuyor. Kalburabastı bademli ve cevizli olur”.

K12 ise:

“Balık çorbası levrekli olur. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynı yemektir. Keşkek tavuklu olur. Perde pilavı burada olmaz. Nohutlu pırasa zeytinyağlıdır”.

K13’ün cevabı:

“Balık çorbası iscorpitten olur. Fava çorbası önce çorba olarak yenir ertesi gün pava olur. Etli kenker kuzu etli olur. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynı yemektir. Gemici peksimetini kendimiz yaparız. Salatısında çökelek olur. Mürekkepli sübyede 1-2 parça mürekkep torbası atılır. Taratorlu börülce yoktur. Çaykama deriz. Su böreği kıymalı ve

ökelekli olur. Keşkek orijinal kuzu etli ancak Bodrum'da tavuklu olur. Tilkişen yumurtalıdır. Kabak çiçeği kızartmasında içine bir şey konmaz. Ebegüimeci bulgursuzdur. Fırında frenk incir olmaz. Peluze değil pelte deriz. Lokma Ege lokmasıdır. Çitirmek değil çetimektir”.

K14 cevabında:

“Ahtapot çorbasını bilmiyorum. Börölce önceden haşlanır. Bir avuç tarhanaya atılır. Pava koyu bir çorbadır. Körpe tavukla cırık yapılır. İri doğranır. Soğan da iri olur. Kenker de et kadar şevketi bostan olur. Ciğer kavurma, hardimya, kumdar kurbanda olur. Hardimya sade yapılır. Kemikli et ve bağırsakla yapılır. Ahtapot haşlanınca kızartılır, yahni olur. Pilava konur. Salata olur. Biz balık pilavı da deriz. Otlar haşlanır. Ancak çok haşlanmaz. Sonra limon, sarımsak ve zeytinyağı ile sos yapılır. Manti tatarıdır. Ayrıca mantı olmaz. Mantar bulunmuyor. Fasulyeyi gemiciler farklı yapar. Kaşık helvası un helvasıdır. Özel günlerde de yapılır. Helva kasıkla düzeltilip servis yapılır. Varsa fıstık konur. Saraylı sareledir. İnce açılır. İçine ceviz varsa konur yoksa konmadan yapılır”.

K15 ise:

“Balık çorbası lahos veya levrekle yapılır. Terbiyeli olur. Kenkerin eti kuzu olur ve iyice pişirilir. Keşkek tavuklu olur. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynı yemektir. Ekşili balığa ekşi sos dökülür. Tilkişen yumurtalı olur. Acı ot ayrı olur. Mantar yemeklerini yapmıyoruz.”.

K16'nın cevabı:

“Ahtapot çorbası yapmadım. Balık çorbası fener ve iskorpit balıklarından olur. Balıklan Marmaris'te yapılır. Ciğer kavurma burada olur. Kaya koruğunun salatası olur. Çullama tavşan etlide yaparlar. Bodrum mantısı kızartılarak yapılıyor. Manti yeni bir yemektir. Bal kabağı böreği süzme yoğurtla güzel olur. Az miktarda çökelek atılır. Perde pilavı buraların değildir. Kuru üzümlü bulgur pilavı burada yapılmaz. Otellerde kabak çiçeği kızartmasında peynir kullanılır. Kazayağı otunu balıkların altına sos olarak koyarım. Kırmızı kabak köftesi bal kabağından olur. Peynir konur. Mücver gibi olur. Buralarda frenk inciri olur. Pelte un nişasta şekerden olur. İstenirse damlasakızı veya meyve eklenir. Besdel Muğla'nın iç taraflarında olur. Pekmezli bir tatlıdır”.

K17 cevabında:

“Balık çorbası iskorpitten olur. Mürdümük çorba pava çorbası ile aynıdır. Soğanlı ekmekte çökelek olur. Dolama katmer susamlı ve şekerli olur. Oklavadan çekmeye ceviz konur. Un kurabiyesi sade yapılır. Pelte deriz Bodrum'da”.

K18'in cevabı:

“Bodrum’da balık çorbası iri balık kafasından olur. Ahtapot çorbası yapmadım. Buralarda yapılmıyor. Mürdümük çorba yapılmıyor. Gemici peksimeti salatasında kekik kullanılır. Tarator olmaz. Papatya çiçeği yapılmıyor. Karavida söğüş olarak yapılır. Kaya kuruğu turşuda olur salatada. Çaykama cıvık hamurdan olur. Üstüne bir şey sürmem. Bodrum otlu böreği iki kat yufkadan olur. Su böreği kıyma ve çökelekli yapılır. Perde pilavı bu bölgenin değil. Acı ot ayrı yemektir. Çitirmek değil çetimektir. Oda Antep fıstığının yabanisidir. Paluze Bolu’da denir. Bodrum’da pelte denir. Burada ıtır eklenir. Saraylı porsiyonlukta yapılır. Ceviz veya badem konur”.

K19’un cevabı:

“Kabak çiçeğinde lor kullanırım. Ebegümecinde bulgur olmaz. Tilkişen yumurtalı olur. Keşkek burada tavukludur. İç Anadolu’da paluze denir. Un kurabiyesi sade yapılır. Lokmaya lor konmaz”.

K20 ise şöyle cevaplamıştır:

“Balık çorbası lahosla yapılır. Mürdümük çorbayı yapmadım. Perde pilavı burada yapılmaz. Ebegümecine bulgur eklenmez. İncirden incir tatlısı olur. Pelteyi incirli yaparım”.

K21 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Balık çorbasında iskorpit ve domates kullanırım ancak Orfoz ve lahos pahalı olmasa o daha doğru olur. Sakızdırık köftesi ağacındaki arama için dala sarılır. Kenkerin doğal olmayanı da var. Pava çorbası normal bakladan da yapılır. Cırık kavurma köy tavuğundan olur. Cırık denir gençken. Çökertme alakartta olur. Kenker yemeğine kuzu veya oğlak daha iyi gider. Burada ciğer kavurma yapılır kurbanda. Jülyen doğranır ciğer soğanla olur. Hardimya kurbanda tencerede kuzu kaburga ve kuzu bağırsaktan olur. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynı yemektir. İzmarit balığı hafif unlanır sıcak fava çorbası ile yenir. Sübyeler temizlenir. Yağda kavrulur tuzlanıp yenir. Gemici peksimeti salatasında domates bol olur. Soğan, keçi peyniri, siyah zeytin olur. Biber eklenebilir. Hardal otu ekşileme zeytinyağı, limon sarımsaklı sosla olur. Haşlar üstüne dökülür. Mürekkepli sübyeye 1 tane mürekkep atılır. Bodrum’da salata pek sevilmez. Boklu balık teknede balık temizlenmeden olur. Deli sarpa balığıdır. Börülce sıcak suda haşlanır. Zeytinyağı, limon ve sarımsaklı sosla yenir. Kenkerin salatası değil yemeğini yaparız. Su böreğinde kıyma ve çökelek vardır. Keşkek kuzu etli olur ama Bodrum’da tavuklu yapılıyor. Kuzugöbeği mantarı kışın olur. Bu yaz yandı o ormanlar. Tatar lokum pilavı gibi yapılır. Üstüne sarımsaklı yoğurt dökülür. Deve kenker en son kızartılır. Tilkişen kavurmasında yumurta olur. Çintar kışın olur. Baklalı enginar mor enginardan olur. Ama artık bulunmuyor. Kabak çiçeği un ve yumurtaya

batırılıp kızartılır. İçine peynir konabilir. Kazayağına gazyak denir. Nohutlu pırasada kereviz olur. Soğan konmaz. Çitlenbek kuru incir içine ceviz konup fırınlanır üstüne susam serpilir. İncir fırında peynirli olmaz”.

K22 ise:

“Balık çorbası lahosla olur. Hardal otu limon, sarımsak ve zeytinyağı sosu ile olur. Sübyeli ekmek yapıyoruz”.

K23’ün cevabı:

“Balık çorbası lahosla olur. Ahtapot çorbası yapılmıyor. Pava çorbası salçalı olur. Soğan kabuğu ile içeriz. Soğanı da yeriz. Kalanı ertesi gün pava olur. Mürdümük çorba yapılmaz. Kenger’e kuzu eti yakışır. Gambiya’dan özel pava yapılmaz çorbadan kalandan olur. Gemici peksimeti yaparız. Çökelekli olur. Mürekkepli sübye ye tüm mürekkepleri atarız. Börülcede zeytinyağı, limon ve yabani sarımsak kullanırız. Karavida için eksili sos yaparız. Çaykama Milas tarafında yapılır. Su böreği hem kıyma hem peynirli olur. Balkabağı böreği iki kattan olur. Ahtapotlu pilavda kabukları soyarız. Keşkekte tereyağı olur mutlaka. Acı ot ayrı yemektir. Baklalı enginar taze bakladan olur. Mor enginardan yapılır. Kabak çiçeği kızartması sade bulamaca batırılır. Gemici kuru fasulyesi kısık ateşte kuru fasulye kaynatılır üstüne doğranmış soğan, salça, tuz eklenerek yapılır. Çetimek leblebi gibidir. Çetimekli ekmek’de yapılır. Biz pelte deriz. Su, un, nişasta ile yapılır. Mis (ıtır) eklenir. Kalburabastı cevizli olur. Oklavadan çekme ceviz badem ve susamla fırınlanır. Dolama katmer zarf şeklinde ortası delinerek yapılır. Üzerine zeytinyağı sürülür. Toz şeker dökülür”.

K24 cevabında:

“Ahtapot çorbası hanos balığından olur. Pava çorbası sabahtan yapılır. Akşama yenir. Mürdümük çorba yapılmaz. Cırık denir. Bodrum’da Hardimya kurbanda yapılır. Zeytinli meze yapılmaz. Etlı arapsacı yaparız. Kuş yüreği otu yaparız. Börülce ekşilemesi olur. Karavida bulunmuyor. Bal kabağı böreğinde çökelek olur. Maydanoz ve nane olur. Ahtapotlu pilavın yöreseli bulgurludur. Perde pilavı yapılmaz. Taze bakladan pin bakla ya da pim bakla yaparız. Yaprığından salata olur. Kırmızı kabak köftesi mücver gibi yapılır. Bodrum’da Frenk inciri vardır. Un kurabiyesi sade yapılır”.

K25’in cevabı:

“Balık çorbasını iscorpitten yaparız. Ahtapot çorbasını yapmıyoruz. Pava önce çorba sonra pava olur. Mürdümük çorba bilmiyorum. Cırık körpe tavuktur. Kenker kuzu eti ile yapılır. Gubar kurbanda olur. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynıdır. Sübye sote yemeği vardır. 2 mürekkeple mürekkepli sübye olur. Gemici Peksimeti broşürü bile yaptım.

Papatya çiçeği alagömeçtir. Su böreğini kıymalı ve peynirli yaparız. Bal kabağı böreğini Kızılağaç'da yaparlar. Gül böreği gibi olur. Isırgana dalan denir. Bal kabağı böreği çökelekli olur. Keşkek kuzu ve tavukla da olur. Deli kengere deve kenker denir. Körek mantarı kızartması bütünden yapılır. Kızartmaya limon ve sarımsak konur. Tilkişen yumurtalı ve çökelekli olur. Körek mantarı kavurması küp küp olur. Baklalı enginar mor enginardan olur. Kabak çiçeği kızartmasında peynir konulabilir. Kırmızı kabak köftesi mücver gibi olur. Kuzugöbeği mantarı bulunmuyor. Fırında Karia inciri yapılmaz. Çetimek incir ve çitlembik meyvesinden olur. Peluze pelte aynı tatlıdır. Saraylıya sarele deriz. Lokma Ege lokmasıdır. Oklavadan çekme içi boş kızartılır. Bal döküp yenir”.

K26 ise:

“Kenker kuzu etli olur. Börülce ekşilemesi yapılır. Ebegümece bulgurlu olmaz. Mor enginardan baklalı enginar yapılır. Kuru üzümlü bulgur pilavı olmaz. Bodrum mantısı yoktur. Bodrum'da frenk inciri var. Hıdırellez'de lalangı yapılır. Peluze değil pelte denir”.

K27'nin cevabı:

“Ahtapot çorbası yapılmaz. Lahos balığı kullanarak çorba yapılır. Kenkere nohut ve kuzu eti konur. Balık pirinçlemesine domates konur. Kara sübye ve sübyeden gemici pilavı yapılır. Hardal çok haşlanmaz kararır. Karavida haşlanır eti çıkarılır. Yağlanır ve kabuğu ile servis edilir. Otlı börek iki kat olur. Kuzugöbeği mantarı kızartılır ya da yumurtalı yapılır. Büyükse ikiye bölünür. Acı ot ayrı yemektir. Ebegümece soğanla kavrulur. Pelte üzerine badem ve tarçın eklenir. Lokma Ege lokmasıdır”.

K28'un cevabı:

“Ahtapot çorbası yapmadım. Lahosdan çorba yapılır. Restoranda kenkere dana eti konur. Balıklen denmez ciğer kavurmadır. Kara sübye pilavı yapılır. Çullama ince yufkadan olur. Tavuk suyu eklenir. Bodrum yemeği değildir. Soğanlı ekmeğe kekik koyulur. Kırmızı kabak köftesine bal dökülmez. Bulgurlu ebegümece Anadolu'da yapılır. Lalangı lokma gibi olur. Mayalı halka yapılır”.

K29 cevabında:

“Ahtapot çorbası yapılmaz. Lahos kafasından balıkçorbası olur. Pava çorbasına gambilya çorbası da denir. Ciğer kavurma unlanarak yapılır. Hardimya kurbanda yapılır. Sübye sote yapılır. Mürekkepli sübye sübyeye gara sübye denir. Papatya çiçeği yoğurtla olur. Çaykamada ısırgan otu olur. Dürme makarna Ege adalarında var. Otlı börek gül şeklinde olur. Çökelek ve kıymayla su böreği yapılır. Bodrum mantısı yoktur. Keşkeğe tavuk atarız. Tatar yoğurtlu makarnadır. Kazayağı börekte olur, çökelekli olur. Ebegümece yemeği olur. Tilkişen yabani kuşkonmazdır. Çıntar yumurtalı olur. Peluze denir. Saraylı tatlısına

kavrulmuş ceviz ve susam konur. Fırında Karia inciri yapılmaz. Peluzeye ıtır eklenir. Un kurabiyesi sade olur. Katmer zarf şeklinde olur”

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

“ Lahos ve hanos kafasından çorba olur. Mürdümük çorba lokum pilavı hamurundan olur. Kenkerde kuzu eti olur. Mercan balığına deli mercan denir. Pirinç kefal kızartmanın suyunda pişirilir. Sübye sotesi olur. Mürekkepli sübyede 1-2 parça mürekkep atılır. Karavida salatası yapılır Ama bulunmuyor. Çim çim yaparız onun yerine. Çaykamada ot çiğden atılır. Çökelek en üste konur.Çullama odun ateşinde olur. Otlı börek gül böreği gibi sarılır. Dolama börek de denir. Çökelekli olur. Isırgana dalan denir. Siyah üzümlü bulgur pilavı yapılır. Kuzugöbeği mantarı bulunmuyor. Tatar iri kesilir. Erişte gibi olur. Tatarda köy yumurtası iyi olur. Sabahları körek mantarı yumurtalı yenir. Acı ota acot denir. Çıntarın kızartması güzel olur. Kabak çiçeği dolması her yerde olmaz. Dağ marulu Yalıkavak tarafından gelir. Kabak köftesi mücverdir. Körek mantarı kavrulur. Çıntar mantarı kızartılır. Bodrum’da frenk inciri vardır. Çetimek yapılır. Mevritlerde kaşık helva olur. Pelteye ıtır eklenir. Saraylı tatlısına sarele denir. Mayalı halka gül böreği gibi dolanır. Sarele tatlısı sıcakken soğuk şerbete konur. Kızılağaç’ta yapılır. Dolama katmer zarf şeklinde olur. Şeker ve tahin konur”.

K31’in cevabı:

“Balık çorbasını orfoz kafasından yaparız. Ahtapot çorbası ve Mürdümük çorba Bodrum’da yapılmaz. Börülceli tarhanada kuru börülce eklenir. Pava içine hiçbir şey eklenmez. Cırık körpe tavuktan olur. Bazıları horoz da kullanıyor. Çökertme kebabı evlerde yapılmaz. Hardimya, kumbar, ciğer eskiden bayramda olurdu. Hardimya ve kumbar zor yapılır. Sübye yumuşatılıp sote yapılır. Papatya çiçeğinde yapraklar kullanılmaz. Sapının kabuğu soyulur. Karavida evde yapılmaz. Bodrum’da yerel ağızda çalkama denir. Çullamayı Girit göçmenleri yapar. Körek mantarı daha çok kullanılır. Kuzugöbeği bulunmuyor. Bakla taze ise baklalı enginar yaparız. Gemici kuru fasulyesi az pişer. Mayalı halka yapılmaz. Besdel ve mizitropites tatlılarını bilmiyoruz. Karia incirinden tatlı yapılmaz”.

K32 ise:

“Ahtapot çorbası bilmiyorum. Balık çorbası Bodrum’da yapılır. En güzeli lahos, orfoz kafası kullanılır. Ancak şimdi lahos, orfoz azaldı. Balık çorbası acele yapılmaz uzun sürer. Pava çorbası sabahtan yapılır. Çukale denen kaba konur saç ayağında akşama kadar pişer. Tarlada çalışılıp gelince akşam yemeği yeriz. Soğan kabuğu ile birlikte yenir. Üstüne zeytinyağı ile soğan kavurma eklenir. İçine ve üstüne başka şey eklenmez. Pava cıvık olur.

Piştirilirken içine soğan eklenir. Burada zeytinyağlılara şeker eklenmez. Mürdümük çorba bezelyeli çorbadır. Göceli çorba da denir. Tarhana genelde börülceli olur. Cırık köy tavuğundan yapılır. Ciğer için kuzu ciğeri kullanılır. Kenker yemeğine oğlak ve kuzu eti atılır. Gubar yemeği denir. Ahtapot yahni olur salatası olur. Balık pirinçlemesi ve kefal dolması aynı yemektir. Kefalin tadını artırmak için yapılır. İzmarit balığı kışın zemheri mevsiminde yağlı ve güzel olur. Mürekkepli sübye bol zeytinyağlı olur. Bol mürekkepli olur. Sübye kalmadı. Baldıran haşlama çok yenmez. Filizinden yapılır. Kırmızı balıklar tavada yapılır. Lambuka güzel bir balıktır kızartması yapılır. Eti güzeldir. Akya'dan şiş yapılır. Papatya çiçeği salatasına dalleme denir. Börülce ekşilemesi zeytinyağı, limon ve sarımsaklı sosla olur. Sıcakken sos dökülür. Otlar sıcak suya konur. Kaynamasına yakın 1 çay kaşığı karbonat atılırsa rengi korunur. Beraber kaynatılmaz. Dağın kekliği denizin karavidası denir. Eti çok lezzetlidir. Ancak artık yok. Bodrum'da çaykama yemeği denir. Çullama yapılmaz. Dürme makarna kamişta döndürülerek yapılır. Bodrum böreği kol böreği, dolama börek veya su böreği gibi yapılır. Bodrum mantısı yoktur. Saç böreği vardır. Gözleme gibi yapılır. Su böreği kıyma ve çökelekli olur. Sekiz kattan fazla olmaz. Ahtapotlu pilav ahtapot yumuşarsa iyi olur. Keşkek kuzu etli olurdu. Kuzugöbeği mantarı zeytinyağı ve taze sarımsakla kavrularak yenir. Tatar Bodrum'un mantısıdır. Düğünlerde yapılır. Hamurlarda yumurta olur. Deli kenkere deve kenger denir. İçine bulgur eklenir. İple sarılır. Körek mantarının kökü kavrulur. Mantarın kırıklarından köfte olur. Körek mantarı yumurtalı olmaz aromayı bozar. Tilkişen yumurta ile olur. Tilkişen közde katkısız yapılırsa da güzel olur. Baklalı enginar da tüm bakla konur bol dere otlu yapılır. Bakla kartsa içi eklenir. Mor enginar kullanılır. Gemici kuru fasulyesinde zeytinyağı kullanılır. Kabak çiçeği kızartmasının, yumurta ve tuzla hazırlanan tempura batırılır. Soda atılırsa daha iyi olur. Ebegümece biz ilmi deriz. Kabak köftesi balla yenir. Dağ marul yakın adalardan gelir. Külür ekmeği yaparız. Patıl ekmek de denir. Fırın yanınca soğanlı ekmek de yapılır. Karia incirinden tatlı olmaz. Normal incir içine badem konup susamla fırınlanır. Çitirmek değil çetimektir. Kavrulmuş incir ve çitlenbek dövülür. Macun gibi yenir. Peluze nişasta ile yapılır. Saraylıya sareli denir. Un kurabiyesine pudra şekeri eklenir. Lokma klasik Ege lokmasıdır. Katmer dolama olmaz. Dikdörtgen olur. Kalburabastıya badem eklenir. Oklavadan çekme ev baklavası gibi olur. Yağda kızartılır”.

K33 cevap olarak:

“Balık çorbası lahos kafasından yapılır. Pava yapılır. Kalırsa zeytinyağı eklenip ertesi gün çorba olur. Mürdümük çorba yapılmaz. Pavalı tarhana yapılmaz. Balıklen denmez ciğer kavurma denir. Hardımya ve kubar artık yapılmıyor. Ekşili mercan içi mercan kızartılıp

üstüne limonlu sos yapılır. Hardal otu iki tiptir. Ak hardal tatlı olur Mumcular'da çıkar. Kara hardal acıdır. Sardalyalı meze bilmiyorum. Mürekkepli sübye siyah olur. Baldıran sütle pişer. Sütleme olarak da bilinir. Çalkama otlu olur. Çullama yemeğini bilmiyorum. Su böreği bazı yerde çökelekli veya kıymalı yapılıyor. Ancak orijinali ikisi birden olur. Manti yapılmaz. Bal kabağı böreği yeşilken yapılır. Keşkek kuzu etli olur. Deli kenker değil deve kenger denir. Kazayağı otuna gazyak denir. Çetimek vardır. Pelteye ıtır atılır. Saraylıda badem ve ceviz olmalı. Dolama katmer sadece hamur kızartılıp şerbetlenir. Kalburabastının içine bir şey konmaz. Pirinçli bal kabağı tatlısı çiğ pirinçli olur. Odun ateşinde tencereye su eklenir. En son şeker atılır”.

K34 ise:

“Ahtapot çorbası yapmıyoruz. Tarhana börülceli yapılır. Pava çorbasına et suyu ve bulgur atılır. Mürdümük çorba duymadım. Kenkeri kuzu etli nohutlu yapılır. Ahtapot bir saat haşlanır. Yumuşayınca soğan, domatesle kavrulur. Ekşili balık mercandan olur. Limon ve zeytinyağı sosu dökülür. Gemici Peksimeti salatası için domates çok eklenir. Hardal otunu acı seversen çıkartıp soğuk suya koymazsın. Baldıran haşlamaya limon sarımsak tuzlu sos yapılır. Papatya çiçeğine alagömeç denir. Börülce ekşilemesi için börülce haşlanır. Domates, sarımsak, limon, zeytinyağı sosu eklenir. Biz çaykama deriz. Otlar doğranır. Her ot olur. Tepsiye cıvık hamurun üstüne otlar eklenir. Kalan cıvık üstüne hamur dökülür. Keşkek kuzu etli olur. Kuru üzüm kullanmayız. Tatara yalancı mantı da denir. Deli kenger değil deve kenger deriz. Acı ot kavurması çökelekli de olur. Kabak çiçeği kızartması için sosa soda ekleriz. Bulgur ebeğümecinde olmaz. Karia inciri meyvedir. Çetimek tatlısı vardır. Peluze deriz. Nişastadan yapılan tatlıdır. Saraylıya sarele deriz. Hamuru açar içine bir şey koymayız. Şerbet dökeriz. Lokma klasik yapılır”.

K35'in cevabı:

“ Ahtapot çorba bilmiyoruz. Fava çorbası değil pava olarak yeriz. Kenker dana etli yapılıyor artık. balıklen yoktur. Hardımya hiç yapılmıyor. Pirinçleme ve kefal dolması aynı yemek. Sübye beyaz şaraba yatırılırsa yumuşak olur. Çaykama otlu ve soğanlı olur. Otlu börekde taze gelincik otu olur. Su böreği kıyma ve çökelekli olur. Soğanlı ekmeğe çökelek ve acı pul biber eklenir. Bal kabağı böreği tepside olur. Keşkekde artık tavuk kullanılıyor. Perde pilavı ve kuru üzümlü pilav yapılmaz. Acı ot kavurmasına çökelek konabilir. Kabak çiçeği kızarması içine bir şey konmaz. Çıntara soğan ekleyip kavururuz. Ebeğümecinde bulgur olmaz. Çetimek tatlısı vardır. İncir meyve olarak yenir. Peltede su, un, nişasta ve karanfil koyarız. Saraylıya sarele deriz, dolama katmerle aynıdır. Kalburabastıya ceviz olur. Oklavadan çekmeye ceviz konur. Besdel ve mizitropites tatlısını bilmiyoruz”

K36 ise:

“Balık çorbası terbiyeli olur. Kenkerde kuzu eti kemikli konur. Kurban bayramında hardimya ve gubar yapılır. Ahtapot yahni yapılır. Gemici peksimeti salatası Girit’te yapılan dakos salatasına benzer. Domatesi küçük küçük doğra taze kekik ve karabiberle karıştır. Soğan konmaz. Maydanoz ve peynir rendelenir. Sübyeye mürekkeplerin hepsi eklenir. Eksili balığa domates de eklenir. Börülcenin ekşilemesi olur. Çullama Girit yemeğidir. Su böreğinin hamurunda yumurta çok olur. Bal kabağı böreğine salça ve tarçın ekleriz. Ahtapot kendi suyunda haşlanırsa yumuşar. Keşkek tavuklu olur. Perde pilavı Bodrum’da yapılmaz. Tilkişen bol soğanlı zeytinyağlı ve yumurtalı yapılır. Tilkişen mantarlı yapılır. Gemici kuru fasulyesi küçük fasulyelerle olur. Çitirmek değil Çitlenbik denir. Peluzeye defneyaprağı atılır. Mayalı halka ramazanda yapılır. Hıdırellez halkasına yumurta konur. Mizitropites mayalı civik hamurla olur. Üzerine bal ve şeker dökülür”.

K37 cevabında:

“Gambilya baklası taze iken haşlanmaz. Kurtulur haşlanır. Ot yemekleri ön plandadır. Haşlanır ekşilemesi olur. Acı ot ve tilkişen kavrulur. Bakla filizi salatası yapılır. Hamur işleri yaygın yapılır. Yağda kızartılır. Balık yahni yaparız. Tarhanaya gambilya börülce atarız. Manti yoktur. Tatar, lokum pilavı yapılır. Sübyenin sotesi olur. Otlı börek de tüm otları kullanırız. Mantarlar kızartılır, kavrulur. Kaşık helvası çok yapılır. Kalburabastı yapılır”.

K38 cevap olarak:

“Balık çorbası lahos, orfoz ve iskorpitten olur. Mürdümük çorba bilmiyorum. Ciğer kavurma her yerde var. Hardimya adalardan gelen Türkler getirmiştir. Kefal balığından pirinçleme yapılır. Gemici peksimeti salatası denizde yapıldı. Mürekkepli sübye için bir kg.için bir mürekkep kesesi kullanılır. Şevketi bostan kızartılır. Karavida yapıldı. Kuru üzümlü yemek olmaz. Tilkişen yumurtalı olur. Acı ot tek yapılır. Ebegümecine ilmik denir. Çetimek macundur. Ege lokması yapılır. Peltede ıtır kullanılır”.

K39 ise:

“Balık çorbasına ne bulursam koyarım. Pava bakladır. Çorbası koyudur soğan kabukları ile yenir. Çökertme evde olmaz. Kuzu kenkere yakışır. Çaykama denir. Biz iki kat yaparız. Otlı börek de taze gelincik olur. Su böreğine kıyma ve çökelek koyarız. Bal kabağı ve çökelekle börek olur. Acı ot kavurmasına az sarımsak eklenir. Kabak köftesinde çökelek olur. Çetimek yapılır. Sade yenir. Pelteye ıtır eklenir. Saraylı cevizli olur. Kalburabastıda badem olur”.

K40 ise söyle cevaplamıştır:

“Ahtapot çorbası yapılmaz. Tarhana öncelikle börülceli olur. Pavalı çok yapmayız. Kurbanda hardimaya ve gubar yaparız. Ahtapot az yaparız. Hindiba otu yapmayız. Karavida yapılmaz. Su böreğine soda koyarız. Otlı böreğe kişkiş konur. Mantı yoktur. Lokum pilavı ve tatar Bodrum merkezde yapılır. Deve kenger yapılmaz. Bulgurda kuru üzüm kullanılmaz. Mantar kavrulur, kızartılır, köfte olur, yumurtalı olur. Ebegümecinde bulgur olmaz. İncir sade yenir. Çetimekli incir deriz. Mayalı halka yaparız. Katmer tahinli olabilir. Zeytinyağı üstüne sürülür. Ortası delinir. Üstüne şeker eklenir”.

Tablo 30. Katılımcıların Görüşmeler Sırasında Anket Çalışması Dışında Hatırladıkları Yöresel Yemek İsimleri

S.N.	Yemekler	Yerel Yöneticiler	Otel Şefleri	Restoran Şefleri	Bölgede Yaşayanlar
1	Bamyalı Keklik				K36
2	Bambul Otu Salatası				K32
3	Çimçim			K30	
4	Dalleme				K32
5	Deli Sarpa			K21	
6	Ebegümeci	K4			
7	Ebegümeci Kızartma			K27	
8	Ekşili Palamut	K6			
9	Etlı Arapsacı			K24	
10	Gemici Pilavı			K27	
11	Hurmasız Hurma Tatlısı			K24	
12	Katmer				K40
13	Kalamar Dolma	K6		K29	
14	Kalburdan Çekme (Ballı)	K4			
15	Kerevizli Balık				K36
16	Kuş Yüreği Otu Kavurması			K24	
17	Lalangı			K26,K28	
18	Lambuka Kızartma				K32
19	Lorlu Baklava				K36
20	Mantar Köftesi	K8			
21	Mürekkepli Pilav			K28	
22	Pin Bakla Salatası			K24	
23	Pirinçli Bal Kabağı Tatlısı				K33
24	Pirinçli Patates			K28	
25	Sakızdırık Köfte	K2,K6	K18	K25	
26	Sirken Otu Haşlama			K30	
27	Susamlı Bademli İncir	K2			
28	Sütleğen (Sütlü Sarı Ot)	K5			K33
29	Taze Börülce (Domatesli)	K6			
30	Turp Otu Haşlama/Kızartma			K30	
31	Tutmeç Çorba		K16		
32	Yoğurtlama	K1,K6	K18	K24,K26, K29	K39,K40

Katılımcılarla yüz yüze yapılan görüşmelerde bodrum yöresel yemeklerine ilave olarak 22 katılımcı 31 çeşit yemek ismi bildirmişlerdir. Yoğurtlama yemeği sekiz, sakızdılık köfte dört, 26 yemek ise bir katılımcı tarafından bildirilmiştir.

4.2.5. Bodrum'un tanıtılması amacıyla ziyarete gelen kişilere verilen protokol yemek menülerinde Bodrum yöresel yemeklere yer verilmesine ilişkin bilgileri

Yerel yönetici katılımcılara Bodrum yöresel yemeklerinin, Bodrum'un tanıtılması amacıyla gelen konuklara ve protokol yemeklerinde sunulmasına ilişkin görüşleri açık uçlu olarak sorulmuştur. Katılımcılardan K1,K2,K4, K5, K6, K7, K8, K9 ve K10 Bodrum yöresel yemeklerinin Bodrum'un tanıtılması amacıyla gelen konuklara ve protokol yemeklerinde sunulmasını olumlu karşılarken katılımcı K3 olumsuz görüş bildirmiştir. Katılımcıların görüşlerinin gerekçesini şu şekilde açıklamıştır.

K1'in cevabı:

"Hoş oluyor, kalıcı etki bırakıyor. Bölgeyi tanıtıyor. STK olarak su böreği veriyoruz".

K2 ise:

"Tanıtım, sürdürülebilirlik, kültürün korunması açısından önemlidir".

K3'ün cevabı:

"Bazı otların ve yemeklerin tadı farklıdır. Protokol dışında verilmesi daha uygun olur".

K4 ise:

"Bizim odamızın protokol yemekleri esnafın damak zevkine göre belirleniyor. Üst protokolde mutlaka yöresel yemekler olmalı. Bodrumun tanıtımı için önemli. Ege Adaları'na ziyaretlerimizde birçok yemek Yunan ve Ege yemekleri olarak sunuluyor".

K5 ise:

"Buraya gelen bu kültürü tanımalıdır".

K6'nın verdiği cevap:

"Yemekler kültürümüzün göstergidir. Yöremizi temsil eder. Diplomatik dildir".

K7 ise:

"Dışarıdan gelenlere yöresel yemekleri tanıtmak için en etkili yöntemdir. İnsan yediğini unutmaz".

K8'in cevabı:

"Yemekler kendimizi ifade etmeye yarar".

K9'un cevabı:

“Bodrum'un kuvvetli bir mutfak kültürü var. Tanıtılması gerekiyor”.

K10'un ise şöyle cevaplamıştır:

“Bölgenin tanıtımı için protokole alınması ve talep edilmesinin sağlanması önemli. Gastrodiplomasinin önemi artıyor”.

Yerel yönetici katılımcılar tarafından verilen cevaplar incelendiğinde dokuz katılımcının yöresel yemeklerin protokol yemeklerinde verilmesi istediği, yöresel yemeklerin bölge kültürünün tanıtılması, sürdürülmesi, tanıtım yapılması, turizm açısından önemli olduğu değerlendirilmiştir.

4.2.6. Yöresel yemekleri gelecek nesillere aktarılması için neler yapılması gerektiğine ilişkin görüşleri

Katılımcılardan yerel yönetici, otel şefi ve restoran şefi katılımcılara yöresel yemekleri gelecek nesillere aktarması için neler yapılabileceği açık uçlu olarak sorulmuştur. Bu soruya tüm katılımcılar cevap vermiş ve aşağıda sunulmuştur.

K1 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Reçete ve akademik çalışma gerekiyor. Reçeteler ulaşılabilir olmalı”.

K2 ise:

“Çağdaş mutfak öngörülerini ile geleneksel metotlar yöresel yemeklerle harmanlanarak yeni şekilde sunulmalıdır”.

K3'ün verdiği cevap:

“Detaylı araştırma ile bölgesel yemekler ortaya çıkarılmalı, reçete edilmeli, tadım yapılmalı, onaylanmalı, kitap haline getirmeli”.

K4 ise:

“Yemekler konusunda eğitim verilmeli, Kurslar açılmalı, kitap haline getirilmeli, STK'lar dağıtılmalı”.

K5'in cevabı:

“Okullarda, akademilerde, Bodrum'da araştırılmalı. Çocuklar bazı derslerde öğrenmeli, kültürünü tanımalı”.

K6 ise:

“Eğitimde, ilkokulda Bodrum'da anlatılmalı. Ara öğünlerde verilmeli. Kolejlerde yapılabilir”.

K7'nin cevabı:

“Bu yemekleri yapan ve satanlar desteklenmeli. Medya kullanılarak tanıtılmalı, Coğrafi İşaretleri alınmalı”.

K8 ise:

“Kitap ancak bilimsel altyapılı olmalı”.

K9'un cevabı:

“Eğitim verilmeli. Malzemelere ulaşılmalı. Bazı malzemeler kayboluyor”.

K10 ise şöyle cevaplamıştır:

“Akademik çalışmalarla doğru reçeteler çıkarılmalı. Doğru insanlardan alınıp kayıt edilmeli. Kitap olmalı. Elektronik ortamda herkes ulaşmalı”.

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Okul, kurs vb. yerde bu yemekler anlatılmalı”.

K12 ise:

“Bir merkez olmalı. Çalışanlar orada eğitim almalı. Dışardan gelenler yöresel yemekleri bilmiyor”.

K13'ün cevabı:

“Menülerde yer verilebilir. Tüm chefler öğrenebilir”.

K14'ün verdiği cevap:

“Workshop yapılabilir. Akademik yayınlar olmalı. Yaşlılardan öğrenilebilir”.

K15 ise:

“Kendimiz yaşatmalıyız. Gençler görmesi ve öğrenmesi için menüye eklenmeli”.

K16'nın cevabı:

“Yemekler kayıt altına alınmalı. Reçetelendirilip, standartlaştırılmalı”.

K17 ise:

“Kitap ve eğitim lazım”.

K18'in cevabı:

“Gündeme taşımak gerekir. STK'larda kitap yapmalı. Reçeteler bilimsel onaylı olmalı”.

K19 ise:

“Reçeteler bilimsel olmalıdır”.

K20 ise şöyle cevaplamıştır:

“Bölgenin gastronomisi tanınmıyor. Tanıtılması lazım”.

K21 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Kurs gerekli. Uygulama olmalı. Tecrübe aktarımı yaşlılardan gerekli”.

K22 ise:

“Özendirilmeli. Resmi davetlerde yöresel yemekler verilmeli. Hamsi günü var Bodrum günü yok”.

K23’ün verdiği cevap:

”Genç aşçılar misyon edinebilir. Müşteri potansiyeli var. STK’lardan destek sağlanmalı”.

K24 ise:

“Orijinal reçeteler oluşturulmalı. Aşçılara öğretilmeli”.

K25’in cevabı:

“Yerel yöneticilere iş düşmektedir. Yazılı kaynak olmalı. Memnun oldukça yemekleri evde yapmak, yedirmek gerekir. Restoran açmak için izin sırasında yerel yönetimle beraber çalışılır. Yunanistan’da restoran açmanın standartları var. Masa, yemek, müzik standartları var. Şikâyet sistemi kurulmuş”.

K26 ise:

“Menülere girmeli. Arka plana atılmamalı. Herkes görmeli”.

K27’nin cevabı:

“Eğitim lazım. Görerek, isteyerek yapılmalı. Restoranlar ve otellerde uygulanmalı. Gelen görmeli, tatmalı”.

K28 ise:

“Reçete sorun. İlk tarif yok. Giderek değişime uğruyor. İlk ağızdan orijinal reçete olmalı. Kitap ve belgesel kayda geçen yayın olmalı.50-100 yıl kalıcı olmalı. Kayıt arşiv yok”.

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

“Gastronomi akademisi veya merkezi gereklidir. Eğitim olmalı. Özel bir yer olmalı ve öğretilmesi lazım”.

Yerel yönetici, otel şefi ve restoran şefi olmak üzere toplam 30 katılımcının verdiği cevaplar incelendiğinde yöresel yemeklere ilişkin orijinal reçetelerin bulunmadığı, bilimsel çalışmanın yapılmadığı, bu yemeklerin kitap, dergi vb. yayınlarla tanıtılması gerektiği ve şeflerin eğitilmesinin önemli olduğu, tanıtım için STK’ların destek vermesinin önemi vurgulanmıştır.

4.2.7. Yöresel yemekleri tanıtmak için hangi yöntemler uygulanabileceğine ilişkin bilgileri

Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplar aşağıda sunulmuştur.

K1 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Otellerde, restoranlarda, yöresel restoranlarda yöresel yemeklere yer verilmeli, menü oluşturulmalı”.

K2’ise:

“Yemekler yorumlanmalı (uluslararası boyutta), etkinliklerde yer verilmeli, uluslararası platformlarda iş dünyası-akademik dünyada yer almalı”.

K3’n cevabı:

“Medya, sosyal medya, Bodrum Yarımadası Tanıtma Vakfı (BOTAV), belediye tanıtmalı, Yöresel etkinliklerde stant kurulmalı”.

K4 ise:

“Broşür, kitap, internet ağları, sosyal medya, online eğitim olmalı”.

K5 ve K9 adlı katılımcılar birbiriyle aynı cevabı vermiştir:

“Sosyal medya, medya, ulusal medya, tanınmış kişiler kullanılmalı. Ancak çok medyatik de olmamalı”.

K6 ise,

“Coğrafi işaret alınmalı, tanıtım için önemli. Yurt dışı fuarlarda tanıtım olmalı. Havalimanında, uçaklarda olmalı”.

K7’nin cevabı:

“Sosyal medya, restoranlar ve otellerde menülere eklenmeli”.

K8 ise:

“Festivallerde tadım yapılmalı, insan insana etki yapılmalı”.

K9’un cevabı:

“Tanınmış kişiler kullanılmalı”.

K10 ise şöyle cevaplanmıştır:

“Gerçek anlamda tüketiciye ulaştırılmalı. Festivaller, organizasyonlarda tanıtıp marka yapılmalı. Sosyal medya etkili değil”.

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“alışanlar yemekleri iyi bilmeli ve müşteriye yeterli tanıtmalı”.

K12 ise:

“Tesislerde yöresel yemeklerin sunumu ayrıca yapılmalı (Gece, etkinlik vb.)”.

K13’n verdiği cevap:

“Festivaller, bayi toplantılarında yer verilebilir. Menü en etkili yöntemdir. Davetlerde verilebilir. Her yerden gelen öğrenir”.

K14 ise:

“Sosyal medya, kitap, dergi, broşür dağıtılabilir. Otellerde geceler ve menü uygulamaları olabilir”.

K15’in cevabı:

“Menülere eklenmeli. Festivallerde gösterilmeli ve yapılmalı. Standartlaşma olmalı”.

K16 ise:

“Sosyal medya etkili olur”.

K17’nin cevabı:

“Akademik olarak bilenlerin anlatması gerekir”.

K18 ise:

“Bu işi belediye organize etmeli. Organizasyonun çatısı Gastronomi Akademisi olabilir. Gaziantep örneği var. Coğrafi işaretler alınmalı”.

K19’un cevabı:

“Festivaller ve fuarlar teşvik edilmeli. Yapanlar tanıtılmalı”

K20 ise şöyle cevaplamıştır:

“Festivallerde tadım yapılmalı. Sosyal medya kullanılmalı. İnsan insana ilişki önemlidir”.

K21 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Festivaller önemli. Mandalina Festivali tanıtılmalı. Kitap, broşür yapılmalı. STK’lar destek vermeli”.

K22 ise:

“Bir merkez ve eğitim lazım. Sosyal medya tanıtımı olmalı. Belediye destek vermeli. Sübvansetmeli”.

K23’ün verdiği cevap:

“Yerel kanallar (Televizyon, radyo.), sosyal medya, yazılı ve görsel medya kullanılmalı”.

K24 ise:

“Yüz yüze iletişim olmalı. Restoranda yiyen talep eder ve diğerine söyler”.

K25’in cevabı:

“Oteller ve restoranlar menülerine koymalı”.

K26 ise:

“Menülerde yer almalı, tadım yaptırılmalı. Sosyal medya etkili”.

K27 ve K28’ adlı katılımcılar birbirleriyle aynı cevapları vermiştir:

“Tadım önemli, mutlaka tattırmalıyız Festivaller insan odaklı olmalı”.

K29 ise:

“Restoranımda “Yemekleri tatmalısınız” diyorum. Denemeyene tadımlık ikram ederim. Tat en tanıtıcı yöntemdir”.

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

“Sosyal medya çok önemli Sosyal medyada menülerimiz var. Geçen bilen talep ediyor”.

Yerel yönetici, otel ve restoran şefi olmak üzere toplam 30 katılımcı tarafından verilen cevaplar incelendiğinde yöresel yemekleri tanıtmak için, otel ve restoranların menülerinde yer verilmesinin, özel gün menüleri ve workshoplar yapılmasının, coğrafi işaretli yemek sayısının artırılmasının, sosyal medya, yazılı ve görsel medyadan etkili yayın yapılmasının, festivallerde tadımlar yaptırılmasının, Bodrum da yaşayan tanınmış kişilerden faydalanılmasının ve tüm bu çalışmalara STK’lar ve belediyenin destek vermesinin önemli olduğu değerlendirilmiştir”.

4.2.8. Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak araştırılmasından memnun olup olmayacaklarına ilişkin bilgileri

Yerel yönetici, otel ve restoran şefi katılımcıların tamamı Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak araştırılmasından memnun olacaklarını belirtmişlerdir. Ayrıca;

K1 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Bodrum ’un diğer bir yönü ortaya çıkaracağını”.

K2 ise:

“Bölgemize sahip çıkıp, bilmediklerimizi öğrenmek açısından önemli”.

K3’ün cevabı:

“Bu lezzetler basılı olması bilimsel çalışma gerekli. Kişiler yapamaz”.

K4 ise:

“Kültürümüzün unutulmasını önler. Eski aşçı ve büyüklerimizden öğrenip bilimsel hale gelmeli”.

K5 cevabında:

“Reçeteler standartlaşır. Kültürel öğeler kayıt altına alınması ile gelecek nesillere aktarılır. Söz uçar yazı kalır”.

K6’nın cevabında:

“Akademik olarak reçetelendirilmesi olmalı. Tanıtılması ve yapılması kolaylaşır”.

K7 ise:

“Bilime dayalı her şeyin gerekçesi ve anlamı var”.

K8 ise:

“Bilimsel olursa diğer nesillere doğru aktarılır. Ülke yararına doğru aktarılır”.

K9’un cevabı:

“Kültürel mirası canlandırır”.

K10 ise şöyle cevaplamıştır:

“Kayıt altına alınır, kalıcı olur. Data önemli, şahıslar geçici.” şeklinde gerekçelerini açıklamışlardır”.

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Zengin menü ve yemekler var. “Risottolu Gazzyak” yaptığımızda tepki aldık, kızdılar”.

K12 ise:

“Yöresel yemeklerin öne çıkması için gerekli”.

K13’ün cevabı:

“Herkes menülere ulaşabilir. Yayın gerekli”.

K14’ün cevabı:

“Bodrumluyum. Bodrumun yöresel yemekleri ve kültürü korunur”.

K15, K16, K17 adlı katılımcılar aynı cevabı vermiş:

“Reçeteler gerçek ve standart olur. Herkes aynı tadı her yerde verir ve alır”.

K18 ise:

“Gelecek nesillere bilimsel olarak aktarılır, sadeleştirilir, özü ortaya çıkar”.

K19’un cevabı:

“Geleceğe aktarılması için gerekli”.

K20 ise şöyle cevaplamıştır:

“Tanıtım için gerekli. Orijinal reçetelerde çıkar” şeklinde gerekçelerini açıklamışlardır”.

K21 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Gastronomi turizmi için önemli. Gelenler olur. Otellerde verilmiyor. Bu restoranların lehine”.

K22 ise:

“Büyük boşluk var”.

K23’ün cevabı:

“Yaşlılar olmasa öğrenmek çok zor. Yazılı kaynak yok”.

K24 ise:

“Kültürün yayılması, gelecek nesillere aktarılmasını sağlar”.

K25’in cevabı:

“Denetlenebilir olur”.

K26 ise:

“Tanıtım olur ve standartlaşma sağlar”.

K27 cevabında::

“Reçeteler ortaya çıkar. Menüünün dışına çıkılmaz. Standart olur”.

K28 ise:

“Nesilden nesile aktarılacak yemekler ve hikâyeler çıkar”.

K29’un cevabı:

“Bu bir kültürdür. Yazılı olmazsa kayda girmez. Yazılı ve görsel olmalı”.

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

“Kültürümüz yaşasın isteriz. Bilimsel olursa kalıcı olur”, şeklinde gerekçelerini açıklamışlardır”.

Yerel yönetici, otel ve restoran şefi olmak üzere toplam 30 katılımcının da Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak araştırılmasından memnun olacağı, bilimsel çalışmaların yemeklerin kalıcı olmasını ve standartlaşmayı sağlayacağı, kültürün sürdürülebilir olacağı, turizme olumlu katkı sağlayacağı, Bodrum’un farklı bir yönünün ortaya çıkarılmasına aracılık edeceği değerlendirilmiştir.

4.2.9. Bodrum’da, yöresel yemekleri ve Türk mutfağının yaşatılması, araştırılması için bir Gastronomi Merkezi (Akademisi) kurulmasına ilişkin bilgileri

Yerel yönetici ve restoran şefi katılımcıların tamamı, otel şeflerinden K16 hariç Bodrum’da, Bodrum yöresel yemekleri ve Türk mutfağının yaşatılması, araştırılması için bir Gastronomi Merkezi (Akademisi) kurulmasının fayda sağlayacağını değerlendirmişlerdir. K16 adlı katılımcı ise bu merkezin Muğla’da kurulmasının daha faydalı olacağını belirtmiştir. Ayrıca katılımcılar aşağıda belirtilen cevapları eklemişlerdir.

K1 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Yöresel yemek ve kültür mirasının korunması, tanıtılması ve alternatif turizm hareketine yol acar. Gastronomi turizmin vazgeçilmez parçasıdır”.

K2 ise:

“Bodrum yerli ve yabancı ziyaretçilere, turizmin farklı şekilde sunulduğu alternatiflere sahip bir bölge olduğu için bir akademi önemli olur. Ayrıca istihdamın kalitesinin artması açısından önemlidir”.

K3 ise:

“Denenmeli”.

K4’ün cevabı:

“Acil gerekli. Bu konuda tek elden yönetime ihtiyaç var. Dağınıklığı önler, kalıcı olur. Eğitim verilir”.

K5 cevabında:

“Bu bir satı alma, üretim, servis sürecinde tüm çalışanlar standart eğitim almalı”.

K6’nın cevabı:

“Ancak turizmle birlikte Türkçe olarak daha etkili olur”.

K7 ise:

“Bodrum ’un doğal ortamını yansıtan bir yerde olması gerekir”.

K8’in cevabı:

“İhtiyaç var. Şeflerin bilgisi yok. Yapılırsa trend olur”.

K9 ise:

“İhtiyaç var. Eğitimsiz çok çalışan var”.

K10 ise şöyle cevaplamıştır:

“Ancak süreklilik olmazsa olmaz. Yap işlet devret modeli olmalı. Uzun vadeli plan gerekir. Yapboz değişim olmamalı” şeklinde gerekçelerini açıklamışlardır”.

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Eğitim önemli. Altyapımız güçlenir”.

K12 ise:

“Herkes eğitim alırsa tanıtım kolaylaşır”.

K13 ise:

“Dernekler yetersiz. Belediye destekli olursa kalıcı olur. Yeni nesil burada eğitim alırsa daha çabuk adapte olur”.

K14’ün cevabı:

“Faydalı olur. Eğitim olursa kültür korunur”.

K15 ise:

“Yöresel yemekleri bilen aşçı yetişir. Daha faydalı olur. Kesinlikle kurulmalı”.

K16 ise:

“Muğla’da kurulması sağlar. Daha çok yemek var”.

K17’nin cevabı:

“İşimiz kolaylaşır”.

K18 ise:

“Tek elden belediye tarafından standart reçete ve yöntemler belirlenir ve uygulanır”.

K19’un cevabı:

“Yetişmiş personel ihtiyacı var. Türk mutfağına ilgi azalıyor”.

K20 ise şöyle cevaplamıştır:

“Türk mutfağının korunmasını sağlar”.

K21 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Kültürümüz artar. Nitelikli eleman bulabiliriz. Akademi mezunlarını öncelikle alırlar”.

K22 ise:

“Nitelikli eleman bulabiliriz. Cazibe merkezi olur”.

K23’ün cevabı:

“Bodrum’un 6 aylık turizm egemenliği kalkar. Yöresel yemek eğitimi verilir”.

K24’ün cevabı ise:

“Kültürün gelişmesi, çalışanların eğitimi için. Bodrum’a turist geliyor. Turistlerle birlikte yerli de öğrenir”.

K25 ise:

“Aradığımız eleman yetişir. Reçeteler öğretilir. Yerel kültür korunabilir”.

K26’nın cevabı:

“Sektörde ihtiyaç var. Öğrendikçe ulusal olur. İş imkânı yaratır”.

K27 ise:

“İhtiyaç var. Eleman sıkıntısı var”.

K28 cevabında:

“İşletmelere temini sağlar. Yetişmiş eleman bulunur. Elemanlar bilmiyor, yapmıyor. Pandemi olumsuz etkiledi”.

K29’un cevabı:

“Her geçen gün işimiz yozlaşıyor. Böyle bir yer şart. Restoranlarda kendi yapmıyor, fabrikasyon alıyor”.

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

“Nitelikli yöresel yemek bilen aşçı yok. Bunlar yetişir”, şeklinde nedenlerini açıklamışlardır.

Yerel yönetici, otel ve restoran şefi olmak üzere toplam 30 katılımcıdan 29'u Bodrum yöresel yemekleri ve Türk mutfağının yaşatılması, araştırılması için Bodrum'da bir Gastronomi Merkezi (Akademisi) kurulması fayda sağlayacağını değerlendirmiştir. Sektörün nitelikli personel ihtiyacının karşılanması için bu tip bir merkeze ihtiyaç olduğu belirtilmiştir.

4.2.10. Otel ve restoranlarda yemek menülerini hazırlayanlara ilişkin bilgiler

Otel şefleri katılımcıların cevapları Tablo.31'de, restoran şefi katılımcıların cevapları Tablo.32'de verilmiştir.

. Tablo 31. Otel Şeflerinin Menü Hazırlayanlara İlişkin Cevapları

Katılımcılar	Cevap
K11,K12,K13,K16,K19,K20	Executive Chef olarak ben hazırlıyorum.
K14,K18	Diğer şeflerle beraber hazırlıyoruz.
K15,K17	Genel Müdürle beraber hazırlıyoruz.

Tablo 32. Restoran Şeflerinin Menü Hazırlayanlara İlişkin Cevapları

Katılımcılar	Cevap
K21	Kendim hazırlarım. Haftalık ve belirli günlerde çıkan yemekler var.
K22,K25,K27,K28,K29,K30	Kendim hazırlarım.
K23	Restoran Müdürü hazırlar.
K24	Ben hazırlarım. Günlük ve mevsimsel olarak hazırlarım, Yazılı menümüz yoktur.
K26	Yiyecek ve İçecek Müdürü hazırlar.

Otel şefi ve restoran şefi 20 katılımcının 16'sının menülerin belirlenmesinde doğrudan ya da dolaylı katkısı olduğu görülmektedir.

4.2.11. Otel ve restoranlarda yemek menülerinde hangi Bodrum yöresel yemeklerine yer verildiğine ilişkin bilgiler

Otel ve restoran şefi katılımcılardan menülerinde yöresel yemeklere yer verme durumu Tablo.33'de, menülerde yöresel yemek bulunduranların hangi yemekleri bulundurduğu ise Tablo.34'de verilmiştir. Menülerinde yöresel yemeklere yer vermeyenlerin gerekçeleri ise Tablo.35'de sunulmuştur.

Tablo 33. Bodrum Yöresel Yemeklerine Menüde Yer Verme Durumu

Katılımcı	Evet	Hayır
Otel Şefi	K12,K13,K14,K16,K17,K18,K19,K20	K11,K15
Restoran Şefi	K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29,K30	

Tablo 34. Otel ve Restoran Menülerinde Bulunan Bodrum Yöresel Yemekleri

S.N.	Yemekler	Otel Şefleri	Restoran Şefleri
1	Acı Ot Kavurma	K12	
2	Acı ot veya Tilkişen Kavurma		K21,K23,K25
3	Ahtapotlu Pilav		K27
4	Balık Pirinçlemesi	K17	
5	Bıyıkotu Salatası		K27
6	Bodrum Otlı Börek	K12,K14	
7	Bodrum Su böreği		K25,K28
8	Çıntar Kızartması		K23
9	Çökertme Kebabı	K12,K13,K14,K15	K26
10	Deniz Börülcesi	K13,K19,K20	
11	Etli Arapsacı		K28
12	Etli Kenger		K21,K24,K25
13	Gambilya Favası (Pava)	K14,K15	K22,K25,K27,K28
14	Gemici Peksimeti Salatası		K25,K26
15	Kabak Çiçeği Dolması	K19,K20	
16	Kabak Çiçeği Kızartması		K22,K25,K27
17	Kenker Dolması		K25,K27
18	Keşkek		K25,K30
19	Keşkek Tavuklu	K18	
20	Körek Mantarı Izgara		K27
21	Lokum Pilavı	K13,K18	K21,K23,K25,K26, K28, K30
22	Mürekkepli sübye		K27
23	Nohutlu Kenker		K24
24	Ot Ekşilemesi (Mevsimine göre)	K13,K14,K15,K16,K17, K19,K20	
25	Ot yemekleri ve Ekşilemeleri		K21,K25,K29,K30
26	Papatya Çiçeği Ekşilemesi		K24
27	Sakızdırık Şiş Köfte		K22,K24
28	Saraylı (Sarale)	K18	K23,K25
29	Sübye Sote		K27
30	Yemeğe yardımcı otlar (Garnitür olarak)	K15,K16,K17,K19,K20	
31	Yoğurtlama		K21,K25
32	Yoğurtlu Papatya Çiçeği		K24
33	Zeytinyağlı Kenger (Şevketi Bostan)	K12	K24

Tablo 35. Menülerde Yöresel Yemeklere Yer Verilmeme Nedenleri

Katılımcı	Nedeni
K11	Misafirlerin talebi değişiyor. Misafir tercihte zorlanıyor. Tercihler tutmuyor.
K15	Sabit alakart menü uyguladığımız için menülerde bulunmuyor.

Otel şefi ve restoran şef toplam 20 katılımcıdan 18'i yöresel yemeklere menülerinde yer verdiğini bildirmiştir. İki katılımcı ise misafirlerin değişken talebi ve farklı bir menü konsepti uygulaması nedeniyle menülerinde yöresel yemeğe yer vermediklerini belirtmişlerdir. 18 katılımcı toplam 33 çeşit yöresel yemeği menülerinde yer verdiklerini belirtmişlerdir. Otel şeflerinin 13, restoran şeflerinin ise 25 yöresel yemeği menülerinde bulundurduğu görülmektedir. Lokum Pilavı, gambilya favası, çökertme kebabı, zeytinyağlı kenker her iki grubun menülerde yer almaktadır.

4.2.12. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında karşılaşılan önemli sorunlara ilişkin bilgiler

Otel ve restoran şefi katılımcıların soruya ilişkin verdikleri cevaplar aşağıda verilmiştir.

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Yöresel yemekler emek ve zaman istiyor. Diğerleri kolay”.

K12, K13 ve K20 adlı katılımcılar birbirleriyle aynı cevabı vermiştir:

“Mevsimsel otlar var. Her zaman tedarik edemiyoruz Stok sorunları var”.

K14 ise:

“Yemekleri yaşlılar biliyor. Genç chefler bilmiyor”.

K15'in cevabı:

“Chefler bilmiyor. Yerel halk farklı yapıyor”.

K16 ise:

“Herkes kendine göre farklı yorumluyor”.

K17'nin cevabı:

“Bilen yok”.

K18 ise:

“Otellerdeki hantal satın alma sistemi. Üretenler fatura vermiyor. Devamlılık yok”.

K19'un cevabı:

“Asıl reçete yok”.

K21 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Malzeme mevsimine göre olduğundan tedarik sorunu var özellikle otlarda”.

K22 ise;

“Talep olmaması nedeniyle arz talep dengesi oluşmuyor”.

K23'ün cevabı:

“Ürünler tanınmıyor. Tanıtılmıyor. Merak var ama turizm egemen bölgede”.

K24 ise:

“Aşçılar bilmiyor ve ilgilenmiyor. Standart dışına çıkmıyorlar”.

K25'in cevabı:

“Ürünün taze olması önemlidir. Bayat ve bozuk ürünle olmaz özellikle otlarla yapılanlar”.

K26 ve K27 adlı katılımcılar aynı cevabı vermişlerdir:

“Sorun yok”.

K28 ise:

“Bilen aşçı az. Reçete standart değil. Tat değişiyor”.

K29'un cevabı:

“Yapabilecek aşçı yok. Tek ben yapıyorum. Öğretiyorum”.

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

“Bilen yok. İşe giren bilmiyor”.

Otel şefleri ve restoran şefleri olmak üzere toplam 20 katılımcının 18'i yöresel yemeklerin hazırlanmasında sorunlar bulunduğunu belirtmiştir. Bu sorunlar, eğitimsiz personel, standart reçete olmaması, özellikle otların her mevsim bulunamaması, yemekleri bilen kişilerin olmaması, yöresel otların tedarik sorunları ve yöresel yemeklerin hazırlanmasının emek gerektirmesi olarak gösterilmiştir.

4.2.13. Yöresel yemeklere ait malzemelerin temininde yaşanan sorunlara ilişkin bilgiler

Otel şefi katılımcılarından K11,K12,K13,K14,K15,K16,K17 yöresel yemeklere ait malzemelerin temininde sorun yaşamadığını belirtirken K18,K19,K20 sorun yaşadıklarını söylemiştir. Restoran şefi katılımcılarından K21 hariç tamamı yöresel yemeklere ait malzemelerin temininde sorun yaşamadığını belirtmiştir. Ayrıca katılımcılar aşağıdaki açıklamaları yapmışlardır.

K12'nin cevabı:

“Otlar mevsimsel oluyor”.

K13'ün cevabı:

“Otları temizleyip, haşlayıp donduruyoruz”.

K14 ise:

“Geniş çevremiz var”

K15'in cevabı:

“Ana isteklerimizi buluyoruz”.

K16 şöyle cevaplamıştır:

“Otlar mevsimsel olduğu için sorun oluyor”.

K17 ise:

“İlgilenince ve isteyince bulunuyor”.

K19'un cevabı:

“Ürün var ancak fatura verilmediği için alınamıyor”.

K20 ise:

“Çünkü taze ürün kullanıyoruz” şeklinde görüşlerine ilave yapmışlardır”.

K22 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Otları bulmakta zorlanıyoruz. Deniz ürünleri her zaman bulunur”.

K23'ün cevabı:

“Mevsimsel olanlar var. Yerleşim alanları genişlediği için otlar azaldı”.

K24 ve K30 adlı katılımcılar aynı cevabında:

“Yaşamıyoruz. Mevsiminde istediğimizi buluyoruz. Satın almayı kendim yaparım”.

K25'in cevabı:

“Üreticiyi ekonomik olarak destekliyorum. Ebegümece sıcakta olmaz ama ben bulabiliyorum. Bazı yerlerde toplayanlar beni buluyor. Erkenden pazara giderim. Kenker Çine'de toplanıp bana getiriliyor. Dikenin de temizleniyor. Zor ve zahmetli bir iştir”.

K26 ise:

“Lokum pilavını hafta sonu diğerleri her zaman vardır. HACCP kuralları gereği sadece hafta sonu sattıklarımız var”.

K27'nin cevabı:

“Mevsime göre her şey var. Teşvikte ediyorum. Üretin diyorum, toplayın diyorum. Ancak otların sonu gelebilir. Üretim yapılmalı. Çoğu kökleriyle toplanıyor”.

Otel ve restoran şefi toplam 20 katılımcının 16'sı yöresel yemeklere ait malzemelerin temininde sorun yaşanmadığını belirtmiştir. Ancak otların mevsiminde tedarik edilebildiği,

diğer dönemler için şoklanarak saklanabildiği, bazı otların üretiminin yapılmadığı ya da azaldığı, ihtiyaç halinde başka bölgelerden getirilebildiği görüşlerine yer verilmiştir.

4.2.14. Yöresel yemekleri yaparken hangi kaynaktan (Yemek kitabı/internet/blog/dergi vb.) faydalanıldığına ilişkin bilgiler

Otel şefi katılımcılarından K11,K16,K17,K18 adlı katılımcılar yöresel yemekleri yaparken herhangi bir kaynaktan yararlanmadığını, K12,K13,K14,K15,K19,K20 adlı katılımcılar ise kaynak kullandığını bildirmişlerdir. Restoran şefi katılımcılarından K6 hariç tüm katılımcılar yöresel yemekleri yaparken herhangi bir kaynaktan yararlanmadığını bildirmişlerdir . Ayrıca katılımcılardan;

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Yöresel yemekleri daha önce bölgede yaşayanlardan öğrendim”.

K12 ve K14 adlı katılımcılar aynı cevabında:

“İnternette bakıyorum”.

K13’ün cevabı:

“Ayrıca bölgelerde çalışan cheflerden faydalanırım”.

K15 ise:

“Hepsini kullanırım. Ama tecrübi faktörlerde öndedir”.

K16’nın cevabı:

“Annemden, yaşlılardan alırım. Kritik noktaları sorarım”.

K17 ise:

“Tecrübi faktörler öndedir”.

K18 şu şekilde cevaplamıştır:

“Yöresel yemeklerin reçetesi yok. Diğer cheflerden öğreniyoruz. Kaynağı bulurum, internet kullanmam. Youtube’den bakarım. 10 kaynaktan teyit ederim”.

K19 ise:

“Kendi reçetelerimiz var. Kitap kullanırım”.

K20’nin cevabı:

“Kendimiz yapar deneriz. Yemek kitabı da kullanırız” şeklinde cevaplarına ilave yapmıştır.

K21 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Tecrübeme göre yaparım”.

K22 ise:

“Köyden ve bilenlerden öğreniyorum”.

K23'ün cevabı:

“Yaşlı teyzelerden dinliyorum. Sözlü iletişim kullanıyorum. Sonra reçete yazıyorum”.

K24 ise:

“Tecrübeme göre. Kitaba bakarım. Okumuyoruz. Onun için. İnternette yanlış payı var”.

K25 cevabında:

“Olmadığı için kullanmıyorum. Reçete önemli. Ulaşılabilir olmalı”.

K26'nın cevabı:

“İhtiyaç olursa kitaba bakarız”.

K27 cevabında:

“Kitabı olsa Bodrum yöresel yemekleri için bakabilirim”.

K28 ise:

“Kitap kullanırım. Bodrum yöresel yemekleri için kitap yok, yaşlılara sorarım”.

K29'un cevabı:

“Burada büyüdüm. Hafızamda var. Şevketi Bostan 10 şekilde pişirilebilir. Yemek kitabı test edilmiştir, özeti reçetedir”.

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

“Tecrübem var. Anneme sorarım” şeklinde cevaplarını açıklamışlardır”.

Otel ve restoran şefi 20 katılımcının 14'ü yöresel yemekleri yaparken reçete kullanmadığını belirtmiştir. Reçete kullanmayan katılımcılar yemekleri tecrübi faktörlerle yaptığını, ihtiyaç olması halinde yemek kitabı veya yemeği daha önce yapan tecrübeli insanlardan faydalandıklarını ifade etmişlerdir.

4.2.15. Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak reçete edilmesi ve yöresel menüler oluşturulması durumunda otel veya restoranlarda uygulanmasına ilişkin bilgiler

Otel ve restoran şefi katılımcıların cevapları aşağıda verilmiştir.

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Uygularım. Ancak geliştirilmeli. (Risottolu Gazyak gibi)”.

K12 ise:

“Uygularım. Gelenler görmeli, yemeli ve kültürümüzü tanımalı. Eğlence, deniz dışında alternatif turizm olur”.

K13'un cevabı:

“Uygularım. Tanıtım için kalıcı olur. Hafızaya yerleşir”.

K14 ise:

“Uygularım. Kültürümüzü y  atmak istiyoruz.  lgide görür”.

K15’in cevabı:

“Uygularım. Standartlaşma ve kültür tanıtımı için”.

K16 ise:

“Uygularım. Turistler talep ediyor. Eskiden otellerde uygularđk. Oğlak eti kullanılırdık”.

K17’nin cevabı:

“Uygularım. Malzemede varsa yaparız”.

K18 ise:

“Uygularım. Şu anda da uyguluyoruz.   renir   retiriz. Lokal gastronomi gelişir”.

K19   yle cevaplamıştır:

“Kısmen uygularım. Konseptte göre otelde kullanırız”.

K20 ise   yle cevaplamıştır:

“Uygularım. Yabancılar Türk mutfağı ve yöresel yemekleri istiyor”.

K21 soruya   u   kilde cevap vermiştir:

“Uygularım.    it artar, müşteri artar. Turistler gelmiyor. Yerli turist daha rağbet eder”.

K22 ise:

“Uygularım. Ancak arz talep dengesi oluşması gerekir.   zendirmek için teşvik lazım”.

K23’ n cevabı:

“Uygularım. Kesinlikle i imiz kolaylaşır. Daha çok kişiye ulaşır. Arz talep dengesi oluşur. Tanınırlığı artar”.

K24 ise:

“Uyguluyorum. Ancak her şey her yerde olmamalı”.

K25 cevabında:

“Uyguluyorum. Niyet   nemli”.

K26 ise:

“Kısmen uyguluyorum.    it artmasını isterim”.

K27’nin cevabı:

“Uygularım. Deneriz uyarsa devam ederiz”.

K28 ise:

“Uygularım. Bilmediğim bir ürüne eklerim”.

K29'un cevabı:

“Uygularım. Yöresel yemeği kısa sürede nasıl sunarım” Bunun başarılması gerekir. Pratik ve hızlı üretim tecrübesi oluşur”.

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

“Uygularım. Kültürel bir miras tanıtılmalı. Esnafa geri döner”, şeklinde gerekçelerini açıklamışlardır.

Otel ve restoran şefi katılımcılardan toplam 20 katılımcının 19'u Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak reçete edilmesi ve yöresel menüler oluşturulması durumunda otel ve restoranlarda uygulayacağını, iki katılımcının halen uyguladığını, bir katılımcı ise konsept gereği kısmen uygulayacağını belirtmiştir. Katılımcılar menülerinde yöresel yemekleri uygulamalarının nedenini kültürün korunması, tanıtımı, standartlaşma, müşterinin artacağı beklentisi olarak değerlendirmişlerdir.

4.2.16. Bodrum'da bulunan otel ve restoranlara gelen yerli turistlerin yöresel yemeklere ilgi durumuna ilişkin bilgiler

Otel ve restoran şefi katılımcıların soruya ilişkin verdikleri cevaplar aşağıda verilmiştir.

K11 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Çok az talep ediyor. 3 yaş grubu var gençler fast food, yaşlılar zeytinyağlı istiyor”.

K12 ise:

“İlgi duyuyor. Otlardan yapılan yemekler, Kabak çiçeği dolması gibi”.

K13'ün cevabı:

“İlgi duyuyor. Damak tadı tuttuğu için talep var”.

K14 ise:

“İlgi duyuyor. Ancak daha çok alkol yanında meze ve salata olarak istiyor”.

K15'in cevabı:

“İlgi duyuyor. Ancak konsept gereği veremiyoruz”.

K16 ise:

“İlgi duyuyor. İsmi duydıklarını istiyorlar. Ancak imkân varsa yapabiliyoruz”.

K17'nin cevabı:

“Çok fazla talep etmiyor. Otları daha çok talep ediyor”.

K18 ise:

“İlgi duyuyor. Ege'de meze, zeytinyağlıları istiyor. Tatlıda talep ediliyor”.

K19'un yanıtı:

"İlgi duyuyor. Sosyal statü ve yaş önemli. Gençler görsel ve porsiyona bakar".

K20 ise şöyle cevaplamıştır:

"Diğer mutfaklara ilgi duyuyor".

K21 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

"Yerli turistin ilgisi, potansiyeli az. Gelen ve tadım yapan tekrar denemek istiyor".

K22 ise:

"Çok talep etmiyor. Konseptimizde otlar var".

K23'ün cevabı:

"İlgi duymuyor. Belli bir damak zevkini arıyor".

K24 ise:

"Yerli turist değişik ne var diye sorar. Yemediği yemeği ister. Doğal ve yöresel yemek ister".

K25'in cevabı:

"İlgi duyarlar. Hepsini isterler. Kenker, Şevketi Bostan moda. 400 civarında yerli turist gelir günde. Pazar günleri kapalıyız".

K26 ise:

"Yerli turist çökertme kebabı istiyor. Yerli turistten talep var".

K27 verdiği cevapta:

"İlgi duyar. Meze, salata tercih eder".

K28 ise:

"Bilmiyorlar. Tanıtmalı. Çok az tercih ederler. Kültürümüz zayıf".

K29'un cevabı:

"Bilinçli iyi yemek isteyen gelir. Burası özel bir yer. Yemeğin hakkını veriyoruz".

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

"Önce Bodrum yöresinin yemeklerini sorar ve isterler".

Otel ve restoran şefi olmak üzere toplam 20 katılımcının cevaplar değerlendirildiğinde 10 otel şefinin 7'si ve 10 restoran şefinin 5'i yerli turistlerin yöresel yemeklere ilgisi olduğunu belirtmişlerdir.

4.2.17. Bodrum’da bulunan otel ve restoranlara gelen yabancı turistlerin yöresel yemeklere ilgi durumuna ilişkin bilgiler

Otel ve restoran şefi katılımcıların soruya ilişkin verdikleri cevaplar aşağıda verilmiştir.

K11 şu şekilde cevaplamıştır:

“Yabancılar Türk yemeklerini istiyor ve talep ediyor”.

K12 ise:

“Yabancıların ilgisi var. Otları sevmiyorlar. Ne olduğunu da anlatamıyoruz. Tanıtım yapılmalı”.

K13’ün cevabı:

“Yabancıların ilgisi var. Ancak tanıtamıyor ve anlatamıyoruz”.

K14 ise:

“Yabancılar da istiyor. Onalar daha meraklı. Ancak doğru yönlendirmek gerekiyor”.

K15’in cevabı:

“Yabancılar istiyor. Ancak konsept gereği görmediği için talep etmiyor. Görmek önemli”.

K16 ise:

“Yabancılar ilgi duyuyor. İtalyan konuğa pizza satamayız. Otlarla yapılanları daha çok istiyorlar”.

K17’nin cevabı:

“Yabancılar daha çok talep ediyor. Yerli turistler her şeyi genel olarak soruyor”.

K18 ise:

“Yabancılar ilgi duyuyor. Anlatırsanız hepsini dener. Daha bilinçliler”.

K19 cevabında:

“Yabancılar ilgi duyuyor. Dener lezzetine bakar”.

K20 ise şöyle cevaplamıştır:

“Yabancılar bölgenin yemeklerine ilgi duymaktadır”.

K21 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“İlgi duyuyor. Ancak otellerin “her şey dâhil” sisteminde restoranlara yönlendirmiyor. Gününbirlik gelen Yunan turistler daha çok yemek talep ediyor. Yat aşçılığı önemli. Turistler yat aşçısı ve yöresel yemek soruyorlar. Potansiyeli var. Ancak yapan yok”.

K22 ise:

“Yabancı turistler seviyor ve istiyor. Ancak yönlendirmek gerekiyor. Anlatma ve sunma sorunumuz var”.

K23'ün cevabı:

“İlgi duyuyor. Gideceği yeri ve ne yapacağını araştırıyor. Talep ediyor. Kültürü her yönüyle tanımak istiyor”.

K24 ise:

“Rehberle bilerek gelen var. Grup tadım menüsü ve şarap var. Workshop yapılıyor. Uzun zaman önce talep ediyorlar”.

K25 cevabında:

“Yabancılar oldukça ilgili. Otelden taksiyle gelirler. Gastronomi düşkün olan 50-60 kişi gelir günde. Ancak yabancıların ülkeleri değişti. Ruslar, Ukraynalılar geliyor minibüsle”.

K26 ise:

“Yabancı turist pek gelmiyor”.

K27'nin cevabı:

“Deniz ürünleri daha çok ister”.

K28 ise:

“Yabancı bilinçli. Ege adalarından gelenler talep ediyor. Zevkle yiyorlar”.

K29'un cevabı:

“Yabancıların %60 vejeteryan ve vegan yemek olduğunu duyup gelir. Menüümüz ve fotoğrafları instagramda var”.

K30 ise şöyle cevaplamıştır:

“Yabancı az gelir. Yöresel yemekleri sorar. Önerimizi alır”.

Otel ve restoran şefleri olmak üzere toplam 20 katılımcının cevapları değerlendirildiğinde 10 otel şefinin 10'u 10 restoran şefinin 9'u yabancı turistin yöresel yemeklere ilgi gösterdiğini değerlendirmektedir.

4.2.18. Bölgede yaşayan katılımcıların Bodrum mutfak kültürüne ait bilgileri

Katılımcıların tamamının bu soruya cevap vermişlerdir.

K31 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Düğünler önem taşır. Düğünlerde eskiden 3 gün yemek verilirdi. Şimdi bir gün veriliyor. Cenaze olan eve bir hafta yemek komşulardan gelir. Eskiden yemekler çok çeşitliydi şimdi herkes bütçesine göre ama yemeklerin sayısı azaldı. Sünnetlerde de düğün yemeği gibi yemek verilir”.

K32 ise:

“Bodrum’da Ege ve Yörük kültürü var. Mevsimsel farklılıklar var. Otlar her zaman var. Konserve yapılır, börek ve hamur işi çoktur.(lokum pilavı, tarhana, erişte vb.) yazdan kışa hazırlanır. Evlerin duvarlarına asılıp kurutulan sebzeler vardı. Deniz ürünleri çoktu. Ancak artık kullanılmıyor. Çünkü kalmadı. Avlanmadan değil, kirlilik bitirdi. Oteller ve siteler bitirdi”.

K33’ün cevabı:

“Düğün yemekleri çok önemlidir. Mutfak kültürünü yansıtır. Kışın pırasa, otlı börek, su böreği, yazın yoğurtlama, (patlıcan, biber, patatesli), lokum pilavı sıkça kullanılır. Düğünler bir hafta sürerdi. Yemek düğünlerde hep verilir”.

K34 ise:

“Düğünler ön plandadır. Evde et, balık çok yapılırdı. Otlar daha çok ekşileme yapılır. Börekler vardır. Hamur işleri ve tatlılar da vardır. Yemek iki öğün yenirdi. Çorba akşam yenir. Akşam iyi ve zengin yemekler olurdu”.

K35’in verdiği cevap:

“Bodrum mutfak kültürü otlarda yapılan yemeklere dayanır”.

K36 ise:

“Biz Kumbahçe’de kapalı bir grup olarak yaşıydık. Deniz ürünleri, özel gün yemekleri, sağlıklı beslenme ön plandadır. Doğal yapardık her şeyi. Ancak deniz ürünleri ve otlar ön plandadır. Hamur işleri ve hayvancılık yoktu. Göçle gelenlerin hiçbir şeyi yoktu. Bildikleri denizcilik vardı. Herkes denizciydi. Balığı satanda yoktu. Göçmenlerle deniz ürünleri arttı”.

K37 ise:

“Yerel yemeklerde ot ve hamur işi ön plandadır. Eskiden ocakta ve odun ateşinde olurdu yemekler. Halen eski evlerde ocaklar vardır. Evin önünde fırınlar olurdu. Özel günlerde mutlaka özel yemekler yapılırdı”.

K38’in cevabı:

“Öncelikle Bodrum’da otları elimizle toplardık. Evin önünde fırınlar içinde ocaklar olurdu. Ekmeği kendimiz yapardık. Pazar ekmeği yoktu. Halende otları toplarız. Odun ateşi hep önemliydi”.

K39 ise:

“Herkes yemeğini kendi evinde ve ocaklarında yapardı. Güzelde yapardı”.

K40 ise şöyle cevaplamıştır:

“Genelde köylerde odun ocakları vardı. Ritüellerde herkes hünerlerini sergilerdi. Otlar her zaman ön plandadır”.

Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde, Bodrum mutfak kültüründe düğün yemekleri, doğal otlardan yapılan yemekler ve hamur işleri ön plana çıkmaktadır. Türk mutfak kültürünün geleneksel yapısı ile birlikte bulunduğu coğrafyanın karakteristik özellikleri görülürken, otlardan yapılan yemeklerin sayısının fazlalığı tipik Ege mutfağını da yansıtmaktadır. Mübadele ile gelen Türk göçmenler sayesinde mutfak kültürü zenginleşmiştir.

4.2.19. Bölgede yaşayan katılımcıların Bodrum'da kına, nişan, düğün, ölüm vb. törenlerde yapılan yemeklere ilişkin bilgileri

Katılımcıların kına, nişan, düğün, ölüm gibi törenlerde yapılan yemeklere ilişkin olarak;

K31 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Kınada, nişanda yemek yoktur. Düğün, sünnet ve cenazelerde yemek olur. Düğün ve sünnet bir gün olur. Cenazede komşular yemek getirir”.

K32 ise:

“Düğünler 7-10 gün sürer. Her gelene sofrası açılır. Cuma, cumartesi, pazar düğün yemeği olur. Etli nohut, keşkek, lokum pilavı kesin olur. Et kavurma ve tavuk bütçeye göre eklenir. Salata ve nohutlu pırasa da verilebilir. Kına (deli kına, uslu kına) yakılmasında yemek genelde olmaz. Kınada müzik ve içki ikramı olur. Nişanda söz kesilir. Çay, kahve tatlı yapılır. İrmik ya da kaşık helvası, lokma (Ege) , lalangı (pişi) olur. Gemici peksimeti salatası yapılır. Cenazelerde komşular 7-10 gün yemek getirir”.

K33'ün cevabı:

“Düğünlerde ağırlıklar deve ile gelir. Pazar günleri başlar. Bir hafta sürer. Nişanda kız tarafı içki almaz ancak erkek tarafına ikram edilir. Kız çeyizinde bakır kazan, kaplar gelir. Düğünler bir hafta sürerdi. Yemek hep verilir”.

K34 ise:

“Düğün yemekleri eskiden 7 gün olurdu. Önce 3 şimdi ise bir güne düştü. Bütçeler azaldı. Kur'an okunurken ikramlar verilir. Genelde kaşık helvası dağıtılır. Ölümünün 15. günü mevlitte keşkek, pilav ve ayran ikram edilir. 40. günde kaşık helvası verilir. Sünnetlerde genellikle otlu börek, baklava veya su böreği olur”.

K35'in verdiği cevap:

“Kınada yemek yoktur. Nişanda kız tarafı erkek tarafına bohça ile ev baklavası, su böreği götürür. Erkek tarafı ise kız tarafına ağırlıklar giderken helva, ekmek, çerez, lokum götürür. Cenaze evine komşulardan yemek gider. Kur'an okunurken helva dağıtılır. Ölümün 15.gününde keşkek, 40. gününde helva yapılır. 52. gününde lokma dökülür”.

K36 ise:

“Kınada mayalı hamur işleri verilir. Kız istemede tepsi giderken erkek tarafı çerez, kız tarafı iade için kurabiye götürür. Damat özel beyit yazar. Her şey mevsiminde ikram edilir”.

K37'nin cevabı;

“Kınada yemek yoktur. Nişan için su böreği, ev baklavası, kız tarafına götürülür. Kız tarafı da tepsileri aynen doldurup gönderir. Düğünde yaprak sarma, su böreği, yapılırdı. Cenazede Mumcular Köyü tarafında cenaze evi yemek yapıp verir. Sünnetlerde düğün yemeği verilir. Sıralos tarafında ise cenazede dışarıdan yemek gelir”.

K38 ise:

“Kına yemeği vardır. Nişan ve düğünlerde de yemek verilir. Lokum pilavı, keşkek, tatar, etli nohut, nohutlu pırasa olur. Cenazede yemek gider. Mevlitlerde (7.gün) tavuklu pilav ve tatlı verilir. Tatlı genelde kaşık helvasıdır. Şimdi irmik helvası veriliyor”.

K39 ve K40 birbiriyle aynı cevabı vermiştir:

“Kınada erkek tarafı cevizli ev baklavası getirir. Nişanda yemek yoktur. Düğün perşembe günü başlar. Pazar biter. 3 gün sürer ve yemek verilir. Tavuklu keşkek, tatar, etli nohut, sarma, salata, lokum pilavı, tahin helvası verilir. Düğünlere kadın erkek beraber katılır. Erkeklere alkol verilir. Cenaze evine 7 gün yemek gider. 7.gün lokma (Ege) veya irmik helvası verilir. 40. gün cenaze evi yemek verir. 52. gün tavuklu pilav ve ayran verilir. Sünnet bir gün sürer. Öğlen yemek verilir. Patlıcan yemeği verilir”.

Verilen cevaplar incelendiğinde Bodrum'da düğün ve cenaze törenlerinde, yemek önemli bir yer tutmaktadır. Yıllar içerisinde yemeklerin sayısı ve sunulan gün sayısı azalmış olsa da halen önemini korumaktadır. Yemek çeşitleri azalsa da geleneksel özelliklerini büyük ölçüde koruduğu görülmektedir.

4.2.20. Bölgede yaşayan katılımcıların yöresel yemeklerin geçmişte ve günümüzde pişirilme ve sunum tekniklerine ilişkin bilgileri

Katılımcıların tamamı soruyu cevaplandırmışlardır.

K31 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Eskiden yemekler odun ateşinde yapılırdı. Bakır tencere ve tava kullanılırdı. Büyük kazanlar vardı. şimdi LPG kullanılıyor. Lezzet çok değişti. Nesil değiştikçe pişirme teknikleri de değişiyor”.

K32 ise:

“Ocak yemekleri başkadır. şömine yemekleri başkadır. Alaca aş, pirinç ve bulgur karışımıdır. Kara bakla yemeği (haşlama-yahni) vardır. Halk genel de fakirdi. Tel dolapta kavurma olurdu. Pava (Gambille) yapılır. Halk tarlada olduğu için hızlı yemek yapılırdı. Yemekler güveçte pişer. “  ukale” denir. Sa   ayaklarında pişerdi, Sunum önemli değil lezzet önemliydi. Gözümüz doyardı. Günümüzde görsellik ön plana geçti. LPG kullanılıyor. Pişirme süreleri eskiden uzundu. şimdi kısa sürede pişmesi isteniyor. Etler kasaptan hazır geliyor. Mesela kıyma d  şten olmalı yemeklik ise ayrı yerden. Ticari kaygılar lezzeti bitirdi. Patates, mantar, balıkta olmaz. Soslar ve salatalar ağır geliyor”.

K33’  n cevabı:

“Yemekler odun ateşi ve uzun sürede pişerdi. Kelle ve pa  a yapılırdı. Her şey fabrikasyona döndü. Sadece lokum pilavı yapanlar var. Eskiden 10-15 gün önce kadınlar tarafından topluca yapılır, bekletilir ve yenirdi. Kurutulurdu. Dışarıdan alınmazdı. şimdi hazır baklavada kullanılıyor. LPG kullanılıyor artık. Bakır kazanda kalaylı olarak keşkek yapılırdı. Sonra alüminyum oldu, şimdide krom   elik”.

K34 ise,

“Odun ateşinden gazlı ocaklara geçildi. Bakır kaplarda alüminyum kaplara geçildi. Porselen tabaklar gitti melamin tabaklar geldi. Ondan da kopuldu. Sunuma dikkat ederdik ama sunumda bozuldu”.

K35 verdiği cevapta:

“Odun ateşi ve ocağı halen bazı köylerde var. Ekmeği bazlama yapardık. Gerişte köyünde halen odun ateşinde yapılıyor. Gençler yapmıyor.   ğretmeye   alışıyoruz. Saçta yemek yapardık. Yine yapmaya devam ediyoruz”.

K36 ise:

“Odun ateşinden LPG’ye geçildi. Evin dışındaki ocaklardan içine girdik. Alüminyum tencerede gitti daha önce bakırda kullandık. Toprak kap (  ukale) kullanırdık”.

K37’nin cevabı:

“şimdi kuyruk yağı yok. Tereyağı ise kullanılmaya devam ediyor. Sunum değişti. Yemekler ortaya konuyordu. Çinko ve kalaylı tabaklar tencereler, tabaklar alüminyuma,

melamine ve porselene döndü. Düğün yemekleri azaldı. Saç ekmeği yapılırdı düğünde. Eskiden daha iyi zengin bir mutfak kültürü vardı”.

K38 ise:

“Öncelikle odun ateşi LPG’ye döndü. Bakır tencere kullanılırdı. Keşkek dibekle dövülürdü. Hamur karılan tahta kaplar vardı. Yer sofrası kurulurdu. Sunum çok değişmedi. Temizlik ve lezzet ön plandaydı. Tahta kaşık kullanırdık”.

K39’un cevabı:

“Keşkek hala odun ateşinde yapılır. Gençler döver ezer keşkeği. Aynı usullerle sunulur. Desenli çinko tabaklar melamine döndü”.

K40 ise şöyle cevaplamıştır:

“Bakır tencerelerden krom çeliğe döndük. Ancak varsa halen bakır tencere kullanılır. Eski yemekler unutuldu. Patlıcan ekşilemesi sirkeli ve limonlu olarak düğün yemeği olurdu. Salata da olurdu. Evlerde de bakır tabaklar olurdu. Bakır çinkoya, tabaklar melamine döndü”.

Verilen cevaplar incelendiğinde: yöresel yemeklerin geçmişte ve günümüzde pişirilme ve sunum tekniklerinde büyük farklar oluştuğu görülmekle beraber halen eski tekniklerin köylerde sürdürüldüğü değerlendirilmiştir. Evlerde bulunan odun ateşi kullanılan ocakların merkezi yerleşim yerlerinde bulunmadığı, yemeklerin LPG ocaklarında yapılmaya devam ettiği, toprak kapların yerini krom çelik kaplara bıraktığı, eskiden doyumluk olan tabakların günümüzde görsellik kazandığı, evde yapılan malzemelerin iş hayatının zorlukları nedeniyle ev dışından temin edildiği görülmüştür.

4.2.21. Bölgede yaşayan katılımcıların yöresel yemeklerde kullanılan malzemelerin geçmişte ve günümüzdeki farklılıklarına ilişkin bilgileri

Katılımcılar bu soruya aşağıdaki şekilde cevap vermişlerdir.

K31 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Malzemeler mevsiminde kullanılırdı. Salça yazdan yapardık. Şimdi dondurup kullanıyoruz”.

K32 ise:

“Öncelikle et çok değişti. Sebze hepten değişti. Organik tarım yok. Endüstriyel tarım egemen ve oda bilinçsiz. Amonyum fosfat yer altına verilmesi gerekirken toprak üstüne atılıyor. Onu yiyen kuşlar ölüyor. Keklik, çulluk gibi kuşlar çoktu. Şimdi hiçbirisi yok. Şahin saksagan kalmadı. Denge bozuldu”.

K33'ün cevabı:

“Nohut bile dışarıdan geliyor. Bodrum'da ekilecek yer kalmadı. Sebze ve meyve dışarıdan geliyor. Tarım sanayisi yok. Tarım sadece Mumcular bölgesinde kaldı. Patoz (harman makinesi) gelmiyor”.

K34 ise:

“Bodrum'da yetişen ürün kalmadı. Kalite düştü. Sadece otlar kaldı”.

K35'in cevabı:

“Değişmedi Geriş bölgesinde aynı ot ve sebzeler var. Bu bölgede tilkişen ve mantarlarda var. Hem de organik doğal yetişen”.

K36 ise:

“Otlar hala var. Ancak azalıyor. Deniz ürünleri çok azaldı. Balık yok ve olanı da çok pahalı. Ahtapot çok pahalı.(15 Euro)”.

K37 verdiği cevapta:

“Köylerde halen bahçede sebze ve meyve üretimi var. Otlarda var. Doğal bulunuyor. Organik deniz ürünü de istenirse bulunur. Her şey bulunur”.

K38 ise:

“Oldu tabi ki. Teknoloji geldi. Lezzet aynı”.

K39 ve K40'un cevapları birbiriyle aynıdır:

“Düğün yemekleri aynı. Ancak organik ve doğal olanlar gittikçe azalıyor. Ama Mumcular 'da devam ediyor. Evlerde tavuk var”.

Verilen cevaplar incelendiğinde yöresel yemeklerin geçmişte ve günümüzde kullanılan malzemelerin sayıları azalmakla birlikte köylerde eskiden olduğu gibi bulunduğu ancak merkezi yerlerde ürünlerin dışarıdan gelmeye başladığı, deniz ürünleri ve otlara ulaşmanın zorlaştığı, şehirleşmenin yöresel yemekler için kullanılan malzemeyi olumsuz etkilediği değerlendirilmektedir.

4.2.22. Bölgede yaşayan katılımcıların yöresel yemekleri yaşatmak için neler yapılabileceğine ilişkin bilgileri

Katılımcılar yöresel yemeklerin yaşatılmasına için neler yapılabileceğine ilişkin soruyu;

K31 şu şekilde cevaplamıştır:

“Gençlere öğretmek lazım”.

K32 ise:

“Yöresel yemekler geçim sıkıntısından bitti. Herkes çalışıyor. Evde yemek yapılmıyor. Bacada duman yok. Anneden ve babadan öğrenmiyorlar. Mutfak merak işidir. Eğitim lazım. Hocalar öğrenecek sonra öğretecek. Dövülmeyen buğdaydan keşkek olmaz. Orijinali kuzu etli ve tereyağlıdır”.

K33’ün cevabı:

“Yöresel yemek yapanlar yaşlandı. Gençler yapmıyor. Gelenekler kayboluyor. Eğitim ve kurs lazım. Restoranlarda ve otellerde yapılmalı”.

K34 ise:

“Kurs lazım, eğitim lazım”.

K35 cevabında:

“Aileler öğretmeli. İsteyenler için eğitim verilmeli”.

K36 ise:

“Yemek kursları gereklidir. Tarihi alanlarda kurs açılıyor. Devam edilmeli. Konferanslar olabilir. Meraklısı var. Yerliden çok yabancılar var ve kültürlüler. Bodrum dışından geliyorlar”.

K37’nin cevabı:

“Kültürel mirasa sahip çıkılmalı. Yerel yönetimler desteklemeli. Veri çok ama dağınık duruyor. Kent müzesi yetersiz. Bahçelerde yapılabilir. Misafirlere tanıtamıyoruz, yaşatamıyoruz. Video bile yok”

K38 ve K40 adlı katılımcılar aynı cevabı vermiştir:

“Akademik çalışmalar, kitaplar, bilimsel çalışma gerekir”.

K39 cevabında:

“Akademi gibi bir yer gerekir”.

Katılımcıların cevapları incelendiğinde yöresel yemekleri yaşatmak için eğitimin gerekliliği katılımcıların büyük çoğunluğu tarafından belirtilmiştir. Yöresel yemek kursu ve eğitimi veren bir merkezin olmaması, bir kültür merkezinin bulunmaması, ailelerin mutfak kültürünü aktarmada yetersiz kalması, gençlerin isteksizliği yöresel yemeklerin yaşatılmasına engel olduğu değerlendirilmiştir.

4.2.23. Bölgede yaşayan katılımcıların mevsimlik hazırlanan geleneksel yiyecek ve içeceklere ait bilgileri

Katılımcıların mevsimlik olarak hazırladıkları geleneksel yiyecek ve içeceklere ait bilgileri Tablo.36’da verilmiştir.

Tablo 36. Mevsimlik Hazırlanan Geleneksel Yiyecek ve İçecekler

Yemekler/Katılımcılar	K31	K32	K33	K34	K35	K36	K37	K38	K39	K40
Bamya Kurutması			X							
Biber Kurutması			X		X				X	X
Biber Turşusu	X				X		X	X		
Bulgur	X	X	X							
Erişte		X								
Gambilya	X									
Göceli (Buğday kırığı ile)							X			
Karışık Turşu					X	X				
Kereviz Turşusu (Patlıcan üstüne sarılı)							X	X	X	X
Lahana Turşusu	X			X	X		X		X	X
Lokum Pilavı		X		X						
Patlıcan Kurutması					X			X	X	X
Pul Biber Kurutması								X		
Reçeller				X						
Salça	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tarhana		X	X	X	X		X	X		
Turşular		X								
Un							X			

Ayrıca katılımcılardan;

K36 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Turşular cam kavanozda yapılır. Kurutma fazla yapmayız”.

K37 ise:

“Patlıcan turşusunda patlıcan kereviz sapına sarılır”.

K39’un cevabı:

“Kereviz turşusunda patlıcan kerevize sarılır, içine kırmızıbiber, maydanoz ve havuç konur”, şeklinde ilave görüş bildirmişlerdir.

Verilen cevaplar incelendiğinde, Bodrum mutfak kültüründe geleneksel Türk mutfak kültürünün parçası olan tarhana, salça ve turşunun mevsimlik olarak hazırlandığı değerlendirilmiştir. Ancak tarhanaya bölgede yetişen gambilya eklenirken patlıcan turşusu kereviz sapına sarılıp yapılır. Yöresel yemek olan lokum pilavının hamuru yazın kesilip kurutulup saklandığı belirtilmiştir.

4.2.24. Bölgede yaşayan katılımcıların geleneksel mutfak araç ve gereçlerinin kullanımına ait bilgileri

Geleneksel mutfak ve araç ve gereçlerinin neler olduğuna ilişkin soruya katılımcılardan;

K31 şu şekilde cevap vermiştir:

“Eski ocaklar araç ve gereçler yok”.

K32 ise:

“Buğday yalak ve dibekte dövülür. El değirmeni ile baklavalık buğday olur. Odun ateşinin üstünde 3 ayaklı saç ayakları olur. Tepsi ve kazan üstüne konur”.

K33’ün cevabı:

“Pandemi dönemi iyice unutturdu. Köpük tabak hayatımıza girdi. Sıcak yemek kroma ve melamin tabağa konurdu”.

K34 ise:

“Tamamen değişti”.

K35’in verdiği cevap:

“Aynen kullanıyoruz”.

K36 ise:

“Her yemeğin kazanı ayrıdır. Aşure kazanı, keşkek kazanı vardır. Büyük kazanlar vardı. Keşkek dövmek için dibek tahtası vardı”.

K37 verdiği cevapta:

“Hapas vardı. Yufkaları saçta çevirmeye yarardı. Tahtadan yapılırdı. Hapas oklava, yaslaçlar (üzerinde hamur açılan tahta), ayaklı yaslaç, bakır karavana ve toprak çömlekler vardı”.

K38 ise:

“Tarlada fazla olurdu. Kaynamaya bırakılan yemekler akşama yenir. Toprak kâseler odun ateşinde üç saç ayağına konur. Yaslaç, oklava, yer ocağı ısınmak ve yemek için kullanılırdı”.

K39’un cevabı şöyledir:

“Mayalı ekmek denen bazlama saçta yapılırdı. Hapas kullanılırdı. Isıranda hamur karardık. Denirdi. Üçayaklı ocak demirleri vardı”.

K40 ise şöyle cevap vermiştir:

“Tepsiler vardı. Çok değişmedi. Bakır tepsiler hep kullanıldı”.

Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde, geleneksel mutfak araç ve gereçlerinde değişimler yaşandığı belirtilmiştir. Keşkek yapımında kullanılan dibek, odun ateşinde

kullanılan demir ayaklı saç ayaklar, hapas, yaslaç vb. malzemelerin pişirme tekniklerinde meydana gelen değişiklikler sonucunda kullanımının bazı köyler hariç kaybolduğu değerlendirilmiştir.

4.2.25. Bölgede yaşayan katılımcıların Bodrum mutfak kültürüne ilişkin ilave bilgileri

Katılımcılardan K36 ve K39 ilave edecek konu bulunmadığını söylerken;

K31 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Kurslar yapılmalı. Yaşlılar bu yemekleri anlatmalı, tarifini vermeli”.

K32 ise:

“Evime gelsin deniyor. Bir de gelir seviyesi düştü. Yeme içmenin sonu yok. Paket ve meze ağırlıklı yemekler dışarıdan eve sipariş veriliyor”.

K33’ün cevabı:

“Artık düğün yemekleri de bozuldu. Restoran aşçısı tatları tutturamıyor”.

K34 ise:

“Bodrum mutfak kültürü çok geniştir”.

K35’in verdiği cevap:

“Dürme makarna artık yapılmıyor, üzüliyoruz”.

K37 ise:

“Bakla filizi salatası, bıyık salatası (Pin bakla) yemekleri vardır”.

K38 şu cevabı vermiştir:

“Çaykama bizim bölgenin yemeğidir”

K40 ise şöyle cevaplamıştır:

“Kayınvalideler gelinlere yemek öğretirdi”, şeklinde görüşlerini belirtmişlerdir.

Verilen cevaplar değerlendirildiğinde katılımcıların Bodrum mutfak kültürünün yaşatılmasına ilişkin istekleri ve beklentileri olduğu ancak son yıllarda bu kültürün hızla kaybolmaya başladığı değerlendirilmektedir.

Araştırma kapsamında; öncelikle literatür taraması ile Bodrum’a özgü yemekler ve ulaşılabilen reçeteler belirlenmiştir. Nicel araştırma safhasında belirlenen 81 yemeğin katılımcılar tarafından ne kadar bilindiği belirlenmeye çalışılmış, ayrıca bu 81 yemeğe ilave edecekleri yemeklerin olup olmadığı sorulmuştur. Bu kapsamda 20 yemek (Tablo.26) katılımcılar tarafından ilave olarak belirtilmiştir. Nitel araştırma safhasında katılımcıların en çok bilinen yöresel yemekler sorusuna verdikleri yöresel yemek isimlerinden 10’u (Tablo.29), görüşmeler sırasında hatırladıkları yöresel yemek isimlerinden 18’i, otel ve

restoranlarda menülerinde bulunan yöresel yemek isimlerinden birisinin (Tablo.34) nicel araştırmada yer almadığı tespit edilmiştir. Literatür taraması sonucunda tespit edilen Bodrum Yarımadası'na özgü 81 yemeğe ilave olarak, nicel ve nitel araştırma safhasında 51 yöresel yemek ismi katılımcılar tarafından bildirilerek 132 yemek ismine ulaşılmıştır. Nitel araştırma aşamasında ise katılımcılara 132 yöresel yemekle ilgili sorular sorularak orijinal reçetelerin oluşturulması amaçlanmıştır.

Araştırma kapsamında ulaşılan yemeklerin bir kısmının literatürde mevcut olan reçeteleri katılımcılara sorulmuş ve katılımcıların bu reçeteler hakkında değerlendirmeleri alınmıştır. Bunun dışında literatürde reçetesi olmayan ve bu çalışma kapsamında belirlenen yöresel yemeklerin reçeteleri ise saha araştırması sırasında katılımcılardan elde edilmiştir.

Araştırmada isimlerine ulaşılan 132 yemeğe ilişkin araştırma sonucu yapılan değerlendirmeler EK-11'de, katılımcılar tarafından oluşturulan 87 yemek ve bir reçelin orijinal reçeteleri EK-12'de sunulmuştur.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

“Halikarnas Balıkçısı” Cevat Şakir Kabaağaçlı Bodrum’u “*Yokuşbaşına geldiğinde Bodrum’u göreceksin, sanma ki sen geldiğin gibi gideceksin, senden öncekiler de böyleydiler, akıllarını hep Bodrum’da bırakıp gittiler*” diyerek tarif etmiştir (Atılğan ve Çoban, 2019, s.35). Günümüzde ülkemizin en önemli turizm merkezlerinden birisi olan Bodrum’a gelen turistlerin hatıralarında sadece deniz, kum ve güneş değil Bodrum’un kültürel miraslarının da kalması gerekmektedir.

Bodrum antik çağdan itibaren birçok medeniyete ev sahipliği yapan önemli bir kültürel mirasa sahip deniz kentidir. Dünyanın yedi harikasından birisi olarak kabul edilen Karia Kralı Mausolos’un mezarı somut bir kültürel miras olarak Bodrum’da bulunmaktadır. Somut olmayan en önemli kültürel miras ise Bodrum yöresel yemekleri sayılabilir. Bu çalışmaya kadar Bodrum’un yöresel yemeklerinin araştırılmasına yönelik yeterli çalışma yapılmamıştır. Bodrum mutfak kültürünün oluşumunda sıravolos (deniz kültürü), Yörük ve adalardan gelen göçmen Türklerin etkisi oluşmuştur. Bu kültürel zenginlik yöresel yemeklere de yansımıştır. Ancak günümüzde Bodrum’un yöresel yemekleri tehdit altındadır. Çarpık kentleşme, genişleyen turizm alanları, artan göç ve ekonomik kaygılar nedeniyle yöresel yemekler unutulmaya başlamıştır. Ekonomik kaygılar özellikle yiyecek ve içecek işletmelerini farklı arayışlara yöneltmektedir.

Bu çalışmada öncelikle Bodrum yöresel yemeklerinin ortaya çıkarılması, orijinal yemek reçetelerinin oluşturulması ve gelecek nesillere yöresel yemeklerin aktarılması amaçlanmıştır. Araştırmanın birinci bölümünde literatür taraması yapılarak Bodrum yöresel yemeği olduğu değerlendirilen 81 yemeğin, anket çalışması ile bilinirliği ortaya çıkarılmıştır. Anket çalışmasında; 81 yemek ismi 94 katılımcıya sorulmuş ve 5’li likert yöntemi ile alınan cevaplar analiz edilmiştir. Analiz sonucunda acı ot kavurması, yumurtalı tilkişen, hardal otu ekşilemesi, tilkişen kavurma, Bodrum otlu böreği, kabak çiçeği dolması, keşkek, gambilya favası (pava), balık çorbası ve kaşık helvası en bilinen yemekler olarak ön plana çıkmıştır. Ancak nitel görüşmelerde katılımcılara ilk hatırladıkları yöresel yemekler sorulduğunda lokum pilavı, keşkek, etli kenker, Bodrum çöktürme kebabı, acı ot kavurması, kabak çiçeği dolması, deve kenker dolması, Bodrum su böreği gibi yemekler daha çok hatırlanmıştır. İki çalışmadaki yemeklerin örtüşmemesi nitel görüşmede ki katılımcıların Bodrum yöresel yemeklerine ve mutfak kültürüne daha hâkim olmaları gösterilebilir.

Anket çalışmasında ortaya çıkan bir diğer sonuç ise katılımcıların 81 yöresel yemek dışında yöresel yemek olarak bildirdikleri yemeklerdir. Bodrum saç böreği, etli arapsacı,

yoğurtlama, ev baklavası gibi yemeklerin olduğu 20 yemek katılımcılar tarafından anket çalışmasına ilave yöresel yemekler olarak değerlendirilmiştir. Nitel görüşmelerde ise katılımcılar nicel görüşmelerde belirlenen 101 yemek ismine ilave olarak 31 yemeği, yöresel yemek olarak değerlendirmişlerdir. Literatür taraması, anket çalışması ve nitel görüşmeler sonucunda 132 Bodrum yöresel yemek ismine, 87 Bodrum yöresel yemeği ve Bodrum mandalinası reçeline ait reçeteye ulaşılmıştır. Türk mutfağında yer aldığı halde mahalli özellik göstermeyen ancak katılımcılar tarafından yöresel özelliği belirtilemeyen veya özel günlerde yapılmayan “kuru fasulye” gibi yemeklere, reçellere (coğrafi işaretli Bodrum mandalinasından yapılan reçel hariç), turşulara, mevsimlik hazırlanan yiyeceklere ait reçetelere, çalışmada yer verilmemiştir.

Yapılan çalışmaların sonucunda ulaşılan Bodrum yöresel yemeklerinden;

- ✓ “Türkiye Kültür Portalında” Muğla yemekleri olarak yer alan 56 yemekten 20’si,
- ✓ “Gastronomi Üzerine Araştırmalar” kitabında yer alan Bodrum yöresel yemekleri arasında yer alan 70 yemekten 47’si,

✓ “Bodrum’un Girit ve Yerli Mutfağı” kitabında yer alan yerli usulü yemeklerden 35’inin 26’sı,

✓ “Bodrum Tadında” kitabında yer alan 46 yemekten 22’si ile isim olarak aynı olduğu tespit edilmiştir. Daha önce yapılan çalışmalarda yer alan yemek isimleri ile çalışmada bulunan yemek isimlerindeki kapsayıcılık yapılan çalışmanın önemini açıklamaktadır.

Bodrum’da yemeklerinin yöreselliğini anlatmak için Bodrum şivesi ile “*Goycan, gatcan, gavurcan*” ifadesi kullanılabilir. Bodrum yöresel yemeklerinde; Bodrum’da doğal ortamda yetişen acı ot, tilkişen otu, hardal otu, baldıran otu, hindiba otu, bambul otu, kuş yüreği otu, sirken otu, kenker (şevket-i bostan), sarı papatya çiçeği, börülce, kaya kuruğu, ısırgan otu, gelincik otu, pazı, dağ marulu, ıspanak, köremen, ebegümeci, arapsacı, turp otu gibi otlar önemli bir tutmaktadır. Çıntar, kuzugöbeği ve körek mantarları kavrulup, kızartılarak ve yemeklere eklenerek kullanılmaktadır. Ayrıca ahtapot da kızartma, salata ve diğer yemeklerde kullanılan deniz ürünüdür. Gambilya, fink bakla bölgeye has sebzelerdir. Bölgede yetişen otların zeytinyağı ve soğanla kavrularak kavurması, yumurta ilave edilerek yumurtalı, haşlanıp limon, tuz, zeytinyağı ve sarımsakla ekşilemesi, kavrulup sarımsaklı yoğurtla mezesi, soğanla kavrulup domatesli veya etli yemeği yapılmaktadır. Otlar ayrıca börekler için ayrı bir lezzet kaynağını oluşturmaktadır.

Bodrum yöresel yemeklerinin sergilendiği en önemli yerlerden biriside Bodrum düğünleridir. Düğün sahibi ailelerdeki kadınlar mutfaktaki yeteneklerinin sergiledikleri alanlar Bodrum düğünleridir. Düğünlerin ana yemekleri etli nohut, nohutlu pırasa, lokum

pilavı, tatar, dürme makarna, tavuklu keşkek, yoğurtlama, Bodrum su böreği, kaşık helvası, Bodrum saraylısı (sarele) ve ev baklavasıdır. Son yıllarda ekonomik sebepler, covid-19 pandemisinin yarattığı olumsuz koşullar ve kırsal alandaki nüfusun azalmasına bağlı olarak düğünlerde yapılan yöresel yemekler önemini günden güne kaybetmektedir. Tamamen el yapımı olan makarnalar, börekler ve tatlılar yerini endüstriyel üretim yemeklere ve tatlılara bırakmaya başlamıştır. Bodrum'un yöresel yemeklerinin sergilendiği bir diğer alan ise kurban bayramıdır. Kurban bayramında geleneksel olarak yapılan hardimya, kumbar dolması, ciğer kavurma gibi önemli yemekler unutulmaya başlamıştır.

Bodrum, turizmin hızla geliştiği 2000'li yıllara hatta pandemi öncesine kadar sadece yaz sezonunda nüfusun arttığı bir bölge iken günümüzde yaz kış yaşanan bir şehre dönüşmüştür. Artan nüfus, çarpık kentleşme, imar alanlarının genişlemesi ve genişleyen turizm alanları Bodrum yöresel yemeklerinde kullanılan otlar ve mantarların yetiştiği yerleri, tarım alanlarını, mandalina, turunc ve zeytin ağaçlarını tehdit etmektedir. Bodrum yemeklerinde kullanılan otlar ile coğrafi işaretli tek ürün olan Bodrum mandalinasının üretimine ilişkin yeterli veri ve çalışma bulunmaması bu alanların kontrolünü de zorlaştırmaktadır. Yöresel otların, doğal ortamında da kendiliğinden yetişmesi başka coğrafyalarda yetiştirilememesi nedeniyle arz talep dengesi oluşamamakta ve malzeme temininde zorluklar yaşanmaktadır.

Araştırma sonucundan özellikle yüz yüze yapılan görüşmelerde katılımcılardan yöresel yemekler, yemeklerin malzemeleri, hazırlanışı, yapılışı, sunuş şekilleri ve ritüellerine ilişkin birçok veriye de ulaşılmıştır. Bunlar:

✓ Literatür taraması sonucunda ulaşılan ve çalışmalarda katılımcılara sorulan ahtapot çorbası, mürdümük çorba, zeytinli meze, çullama, Bodrum mantısı, perde pilavı, kuru üzümlü bulgur pilavı, fırında kazıklı peynirli taze Karia inciri tatlısı, mayalı halka, mizitropites ve besdel tatlısının Bodrum'da yapılmadığı ifade edilmiş veya orijinal reçetesine ulaşılamamıştır.

✓ Balık çorbasının Bodrum'da iri kafalı, beyaz etli, orfoz, lahos, hanos gibi balıklardan yapıldığı, denizlerde az görülen karavidanın salatasının sadece Bodrum'da yapıldığı, küçük karideslerin "çim çim" olarak adlandırılarak kullanıldığı, Bodrum Yarımadası'nı çevreleyen denizlerde yaşayan lambuka, lahos, hanos ve karavidanın günümüzde zor bulunması nedeniyle tedarik sorunları yaşandığı,

✓ Ahtapotun kayalık alanları sevmesi nedeniyle özellikle Bodrum Yarımadası'nda sıkça yakalanabildiği bu nedenle yemeklerde kullanıldığı yahnisi, ızgarası, salatasının yapıldığı, pilava eklendiği,

✓ İzmarit balığının Bodrum Yarımadası'nda üzerindeki siyah renklerinden dolayı "kara izmarit" ya da Bodrum şivesi ile "gara izmarit" olarak adlandırıldığı, kalamarın dolmasının yapıldığı, sübyenin sote ve mürekkepli sübye olarak yapıldığı,

✓ Fava ya da Bodrum şivesi ile "Pava" çorbasının içine bölgede yetişen gambilla baklası ve soğan eklenerek bol zeytinyağı ile yapıldığı, koyu bir çorba olarak sunulduğu, dörde bölünen soğanların kabuğunun kaşık gibi kullanılarak yenildiği, kalan çorbanın ertesi gün üstüne soğan doğranarak "pava (fava)" olarak tüketildiği,

✓ Geleneksel Türk mutfağında yer alan tarhana çorbasının, Bodrum'da yetişen gambilla baklası ve kuru börülce ile lezzetlendirildiği, keşkek'in ise kuzu eti yerine tavuk etli olarak yapıldığı,

✓ Kurban bayramlarına özel olarak ciğer kavurma, hardimya, kumbar dolması, yapıldığı, bu yemeklerin "yemeği orijinal tarifi ile yaparım" diyenlerden oransal olarak az olması yemeklerin geleneksel olarak sadece kurban bayramlarında yapılmasının bilinirlik oranını düşürdüğü ve unutulmaya başladığı,

✓ Balık pirinçlemesi ve kefal dolmasının aynı yemekler olduğu ve Bodrum'da "balık pilavı" olarak adlandırıldığı,

✓ Tarihi çok eskiye dayanan gemici peksimetini günümüzde yapan kişi sayısının azalmasına bağlı olarak bölgenin en önemli gastronomik değerlerinden olan Bodrum gemici peksimeti salatasının unutulmaya başladığı,

✓ Bodrum Yarımadası'nda yetişen otların en çok zeytinyağı, limon ve tuzla hazırlanan sosla ekşilemesinin yapıldığı bazı otlar için ise dövülmüş sarımsak kullanıldığı, Bodrum otlu böreğinin bölgeye has otlarla yapılması nedeniyle geleneksel böreklerden farklı bir lezzeti olduğu,

✓ Acı otun genellikle tilkişen otu ile karıştırıldığı, acı otun sarmaşık otu olarak bilindiği, acı tadından dolayı bu adı aldığı, uçlarının ince, uzun ve kıvrık olduğu, tilkişen otundan ince yapılı olduğu, kışın en lezzetli yeme dönemi olduğu, mayıs ayında sertleşerek lezzetini kaybettiği,

✓ Bölgede yetişen tüm otları temsilen adına "Acı Ot Festivali" düzenlenerek gastronomik bir değer yaratıldığı,

✓ Yabani kuşkonmazın Bodrum Yarımadası'nda "tilkişen" olarak adlandırıldığı, tilkişen ve kenkerin (şevket-i bostan) diğer yöresel otlara göre yemeklerde daha ön planda olduğu,

✓ Anadolu'nun birçok yerinde yetişen "turp otunun" ' kızartmasının ve haşlamasının yapıldığı, kazayağı otunun Bodrum şivesinde "gazyak" olarak telaffuz edildiği, ebegümeçi

otuna “gaba” veya “ilmik”, şevket-i bostan’a “kenker veya kenger”, şevket-i bostandan yapılan dolmaya “deve kenker dolması” denildiği,

✓ Kırmızı kabak köftesinin sakız kabaktan yapılan mücvere benzediği ve bal kabağından yapıldığı, Bodrum şivesi ile “gırmızı gabak göftesi” olarak adlandırıldığı

✓ Bodrum Yarımadası’nda iklim ve doğa koşulları gereği birçok mantar çeşidi yetiştiği ancak “kuzugöbeği mantarının” denize kıyısına yakın ağaçlık bölgelerde çok az yetiştiği, lezzeti itibari ile diğer mantarlardan farklı, besleyici değerinin yüksek olduğu, kuzugöbeği, körek ve çıntar mantarlarından kızartma, kavurma, köfte yapıldığı, bazı yemeklerle kullanıldığı,

✓ Bodrum Yarımadası’nda yetişen ve “mor enginar” olarak isimlendirilen enginarla, taze bakla içi kullanılarak yapılan “baklalı enginar” yemeğinin Bodrum’a özel olduğu,

✓ Kıyma ve çökelek kullanılarak yapılan “Bodrum su böreğinin”, Bodrum mantısı olarak adlandırılan yoğurtla servis edilen “tatar” yemeğinin, dalanlı (ısırgan otlu) eriştenin, kıyma ile kavru olarak servis edilen “lokum pilavının” sadece Bodrum yöresine ait olan hamur işi ve börekler olduğu,

✓ Balık ve sünger avcılığını meslek olarak yapan ve kendilerini “denizci” olarak adlandırılan tekne ve yat kaptanlarının, deniz yolculuklarında, tüm malzemeleri aynı anda kullanılarak hazırladıkları “gemici kuru fasulyesi” yemeğinin geleneksel kuru fasulye yemeğinin yapılışından farklı olarak hazırlandığı,

✓ Denizcilerin ahtapotu yumuşatmak için güneşte ısınan kayalıklara 40 kere vurarak yoğurduğu, köpüklü su çıkmayan ahtapotun yumuşamayacağı, ahtapot etinin sert olacağı,

✓ Kabak çiçeği dolması yapımı için sabahın erken saatlerinde toplanan kabak çiçeklerinin yırtılan ya da delinenlerin zeytinyağı ile tavada, “kabak çiçeği kızartması” yapılarak kullanıldığı,

✓ Pırasanın nohutla, kenkerin kuzu eti ile börülcenin domatesle, bal kabağının çökelekle lezzetlendirildiği, kabak tatlısı ve patates yemeğinin pirinç eklenerek yapıldığı,

✓ İncirin kurutulup menengiç ağacı meyvesi ile yoğrularak ezme haline getirilerek “çetimek yoğması”, “çetimekli incir” ya da “çetimek” adı verildiği, çetimeğin aynı zamanda ekmek içine konularak “çetimekli ekmek” yapıldığı, ortasına kabuklu olarak konan yumurta ile pişirilen “külür ekmeğinin”, soğan ve çökelekle yapılan “soğanlı ekmeğin” Bodrum’ a özel ekmekler olduğu,

✓ Türk mutfak kültürünün geleneksel mevsimlik yiyecekleri salça, turşu ve kurutmalıkların Bodrum’da da yapıldığı farklı olarak gambilya baklası kurutulduğu, kereviz sapına sarılan patlıcanlardan patlıcan turşusunun yapıldığı,

✓ Evliya Çelebi'nin ve Avram Galanti Bodrumlu'nun eserlerinde belirttiği bağıcılığın günümüzde yapılmadığı badem, zeytin, incir ve mandalina üretiminin azaldığı,

✓ Türk mutfağının önemli yöresel yemeklerinden olan köftelerin Bodrum'da sakız ağacının dallarına sarılarak yapıldığı ve ağacın dallarındaki aromasının pişerken köfteye geçtiği “sakızdırık köftesi” olarak adlandırıldığı, “sakallı köftesinin” adının ise Bodrum'un ilk restoranlarından olan Sakallı Restoranından aldığı,

✓ Bodrum Yarımadası'nın 1923 yılına kadar kara yolu ile bağlantısının bulunmaması nedeniyle bölgesel ürünlere dayalı yemekler yapıldığı otların bolca kullanıldığı hamur işleri, makarna ve tatlı çeşitleri açısından zengin bir yelpazeye sahip olduğu,

✓ Bodrum'da körpe genç tavuklara “cırık-bülüş” dendiği, kesilen tavuğun hemen pişirilmesi nedeniyle “kanlı kavurma” ya da Bodrum şivesi ile “ganlı gavurma” denildiği,

✓ Çökertme kebabının Bodrum'da Ali Bülüş isimli bir aşçı tarafından yapılmaya başlandığı ve bir yemek yarışması sonucunda ulusal ölçekte tanındığı ve “Bodrum Çökertme Kebabı” olarak üne kavuştuğu,

✓ Baldıran otunun tarihte Yunanlı düşünür Sokrates'i zehirleyen ot olarak bilindiği ancak yöresel yemeklerde kullanıldığı, “Bodrum peltesi” tatlısında mis çiçeği ya da diğer adı ile ıtır ile yapıldığı,

✓ Lokmanın Ege Bölgesinde olduğu gibi Bodrum'da da ölüm günlerinin anmasında, mevlit günlerinde yapılarak konuklara ikram edildiği,

✓ Bodrum'un coğrafi işaret almış bir ürünü olan Bodrum mandalinası aroması ile farklı bir lezzete sahip olduğu günümüzde endüstriyel olarak birçok alanda kullanıldığı,

✓ Bodrum'da özellikle hıdırellez bayramında yapılan “Hıdırellez halkasının” “Bodrum Halkası” olarak da bilindiği, katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

Araştırma nitel görüşmelerinde katılımcıların; yöresel yemek kavramına ilişkin bilgi sahibi oldukları, yöresel yemeklerin protokol yemek menülerine dâhil edilmesini istedikleri, yöresel yemeklerin bölge kültürünün tanıtılması, sürdürülmesi, tanıtım yapılması, turizm açısından önemli olduğu, yöresel yemeklere ilişkin orijinal reçetelerin bulunmadığı, bilimsel çalışmanın yapılması gerektiği, yöresel yemekleri tanıtmak için, otel ve restoranlarda yöresel yemek ve menülere yer verilmesinin, özel gün menüleri ve workshoplar yapılması, coğrafi işaretli yemek sayısının artırılmasının, Bodrum yöresel yemeklerinin ve Türk mutfağının yaşatılması, araştırılması için Bodrum'da bir Gastronomi Merkezi (Akademisi) kurulmasının büyük fayda sağlayacağı, otel ve restoran şeflerinin yöresel yemekleri tecrübi faktörlerle yaptığı, yöresel yemeklere yabancı turistlerin yoğun ilgi gösterirken yerli turistlerin ilgisinin daha düşük olduğu değerlendirilmiştir.

Yapılan bu çalışma sonucunda Bodrumlulara, Bodrum'un gastronomi turizmi paydaşlarına, otel ve restoranlarına, yerel yönetimine, sivil toplum kuruluşlarına, araştırmacılara, akademisyenlere şu önerilerde bulunmaktadır:

✓ Yöresel yemeklerin kaybolmaması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için kamu kuruluşları ve sivil toplum örgütleri iş birliğinde içinde olması yararlı olabilir.

✓ Bodrum'da bir "gastronomi akademisi veya merkezi" kurulmasının, mutfak kültürünün tanıtımı ve yaşatılması, yöresel yemeklerinin yapılması, yöresel yemeklere ilişkin eğitim verilmesi, yerli ve yabancı turistlere yöresel yemeklerin tanıtılması açısından fayda, gastronomi turizmine olumlu etki, sektöre yetiştirilmiş personel temini sağlayabilir.

✓ Bodrum turizmi açısından Bodrum'da düzenlenen festivaller, yarışma ve şenlik gibi kültürel etkinliklerde yöresel yemeklerin tanıtımı, sunumu ve tadımları yapılabilir.

✓ Yöresel yemeklerin tanıtımı için ulusal ve uluslararası ölçekte yapılan yemek yarışmaları ve tanıtım günlerine katılım sağlanabilir.

✓ Bodrum'da "Bodrum Kültür Evi" benzeri bir alan oluşturularak mutfak kültürü sergilenebilir, yöresel yemek tadımlarının yaptırılabilir.

✓ Bodrum'da yöresel yemek yapan restoranlar belediye ve sivil toplum kuruluşları tarafından desteklenebilir. Bu restoranlar sertifikalandırılıp, denetimleri yapılarak gastronomi turizmine kazandırılabilir.

✓ Bodrum'da verilecek protokol yemeklerinde EK-14'de sunulan menülerin kullanılmasının Bodrum yöresel yemeklerinin tanıtımı açısından fayda sağlayabilir.

✓ Özellikle otel, restoran ve diğer yiyecek-içecek işletmeleri tarafından EK-15'de sunulan menüler kullanılarak "Bodrum Yemekleri Gecesi", "Bodrum Gecesi" gibi etkinlikler düzenlenerek Bodrum'a gelen turistlere bir çekim etkisi yaratılarak gastronomi turizmine katkı sağlanabilir, Bodrum yöresel yemekleri tanıtılabilir.

✓ Otel ve restoranlarda yemeklerin yanında hazırlanan garnitürlerde Bodrum Yarımadası'nda yetişen doğal otlar ve mantarlar kullanılabilir.

✓ Özellikle doğal ortamında yetişen otların gıda tedarik zincirine dâhil edilmesi ve arz talep dengesine göre bilinçli bir şekilde toplanabilmesi ya da üretiminin yapılması için belediye veya sivil toplum kuruluşları aracılığı ile yerel kooperatifler kurulabilir.

✓ Lokum pilavı, hardimya, pava (fava), gemici peksimeti, gemici peksimeti salatası, Bodrum çökertme kebabı, Bodrum otlu böreği, Bodrum saç böreği, deve kenker dolması, soğanlı ekmek, acı ot kavurması, çetmek yoğması, Bodrum Saraylısı (Sarele) başta olmak üzere Bodrum Yarımadası'nda yapılan yöresel yemeklerin coğrafi işaretlerinin alınması, tanıtılması için çaba gösterilebilir.

✓ Yapımı emek ve zaman gerektiren, ancak yöresel özellikleri nedeniyle büyük bir lezzet kaynağı olan deve kenker dolması, Bodrum saraylısı, oklavadan çekme, kabak çiçeği dolması, dürme makarna, lokum pilavı gibi yemek ve tatlıların otel ve restoran menülerine girmesi için sivil toplum kuruluşları tarafından bu yemekleri yapan şef ve aşçılar desteklenebilir.

✓ Bodrum’da alternatif turizm yaratılması için yöresel yemeklerinin sergilenebileceği Karova, Kızılağaç gibi eski köylerin de dâhil olacağı bir gastronomi rotasının oluşturulabilir ve turizme kazandırılabilir.

✓ Bodrum’un tek coğrafi işaretli ürünü olan “Bodrum mandalinası” günümüzde meyve, meyve suyu, reçel, kolonya, lokum yapımı gibi birçok sektörde kullanılmaktadır. Bodrum mandalinası ağaçları ise artan kentleşme nedeniyle tehdit altındadır. Coğrafi işaretli bu ürünün korunması için mandalina ağaçlarının envanterinin çıkarılması ve üretim kapasitesinin kontrol altında alınması sağlanabilir.

✓ Bodrum mutfak kültürü, Bodrum yöresel yemekleri, Bodrum gastronomi turizmine yönelik bilimsel çalışmaların artırılması sağlanabilir ve çalışmalar desteklenebilir.

✓ Bodrum mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Bodrum düğün yemeklerinin sürdürülmesi için belediye ve sivil toplum kuruluşları tarafından aşçı ve erzak desteği sağlanabilir.

✓ Yöresel yemeklerin tanıtımı için Bodrum’da yaşayan gurme, blogger, youtuber, vlogger, yazar, sanatçı, iş adamı gibi tanınmış kişilerin desteği alınabilir. Gastronomi ve aşçılık eğitimi veren üniversite ve meslek yüksekokulları ile işbirliği yapılabilir.

✓ Bodrum’dan mavi yolculuğa çıkan yerli ve yabancı turistlerin gulet, yat ve süper yatlarda çalışan şeflerin Bodrum yöresel yemeklerini yat menülerine dâhil etmeleri sağlanabilir.

KAYNAKLAR

- Ahbab, Y. (2012). İstanköy Adasının İdari ve Sosyal Yapısı. Tarih Dergisi. İstanbul. Sayı: 53. s. 63-114
- Akbulut, O.N. (2008). Evliya Çelebiye Göre Güneybatı Anadolu (Aydın, Denizli, Muğla). Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Muğla: Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akça, B. (2001). Lozan Barış Antlaşmasından Sonra Balkan Ülkelerinden Muğla Vilayetine Gelen Muhacirler. Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi. Cilt: 17. Sayı: 51, s. 785-828.
- Akça B. (2002). Sosyal-Siyasal ve Ekonomik Yönüyle Muğla (1923-1960). Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi. 262 sayfa.
- Akça, B. ve Menekşe, M. (2014). 3'üncü Uluslararası Bodrum Sempozyumu Bildiriler. (Edt.Özgiray, A. ve Erdoğan, M.A.) İzmir: Ege Üniversitesi İzmir Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayın No: 6 Ege Üniversitesi Basımevi. 495 sayfa.
- Alexander, J. C. (1988). Culture and political crisis.Durkheimian sociology: Cultural studies. Cambridge: Cambridge University Pres. s. 187-224.
- Alpar, R. (2022). Uygulamalı İstatistik Geçerlik-Güvenirlik. Ankara: Detay Yayıncılık. 672 sayfa.
- Aslan, Z. ve Ardemagni, M. (2006). Introducing young people to the protection of heritage sites and historic cites. Roma: MAXTUDIO, ICCROM. 116 page.
- Atılğan, Z. ve Çoban, C. (2019). Cevat Şakir: Bodrum'un Mavisi. Bodrum: Bodrum Belediyesi Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü. 202 sayfa.
- Avcı, M.(2016). Ekosistem Coğrafyası. http://auzefkitap.istanbul.edu.tr/kitap/cografya_lisans_ao/ekosistem_cografyasi.pdf.
- Aziz, A. (2017). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri ve Teknikleri. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. 278 sayfa.
- Baki A. ve Gökçek T. (2012). Karma Yöntem Araştırmalarına Genel Bir Bakış. Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi. Güz-2012 Cilt: 11, sayı: 42 (001-021).
- Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları. 146 sayfa.

- Batman, A. ve Hatipoğlu, O.(2014). Osmanlı Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/Journal of Travel and Hospitality Management 11 (2), s. 62-74.
- Belge M. (2001). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları. 400 sayfa.
- Bodrumlu, G.A.(1945). Bodrum Tarihi. İstanbul: Işık Basım ve Yayınevi. 97 sayfa.
- Bozkurt, T. (2011). 2'nci Uluslararası Bodrum Sempozyumu Sempozyum Bildirileri. (Edt.: Özgiray A. ve Erdoğan M.A.). Bodrum: Bodrum Belediyesi Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü. 332 sayfa.
- Can, M. (2009). Kültürel Miras ve Müzecilik. Hospitality Management & Tourism Including Cultural Heritage And Museum Operation. Çalışma Raporu. 22 sayfa.
- Clark, V.L.P. ve Ivankova N.V. (2018). Karma Araştırma Yöntemleri: Alana Yönelik Bir Kılavuz. (Çev.Edt. Ömay, Ö.Ç.). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. 360 sayfa.
- Coşkun S. (2013). Gelenekten Geleceğe: Türkiye’de Somut Olmayan Kültürel Miras. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. 239 sayfa
- Cömert M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2/2. s. 62-66.
- Cömert, M. ve Özkaya, F.D. (2017). Türk Mutfağına Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık. 211 sayfa.
- Çanlı, M. (2007). Balkanlardan Muğla’ya Göç ve Sosyo-Ekonomik Göç. Karadeniz Araştırmaları. Sayı 12, s.49-67
- Çetin, A.(2022). Bodrum Tadında: Geleneksel Esintilerle Günümüze. Bodrum: Bodrum Belediyesi Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü Yayınları. 136 sayfa.
- Çınar, A.A. (2006). Muğlaname: Muğla ve İlçeleri Kültürü. İzmir: Berke Ofset. 315 sayfa.
- Çınar, A.A. (2007). Muğla ve Çevresi Sözlü Kültürü ve Toplumsal Değerleri. Muğla: Muğla Belediyesi Yayınları. 470 sayfa.
- Çıvgın, İ. (2018). Bereketli Hilal’de Hayvan Evcilleştirme Sürecinin Evrimi ve Kültürlerarası Karşılaşmalar (MÖ. 10.000-7000). Social Sciences Studies Journal. Cilt:4, sayı: 16, s. 1323-1349.

Değirmenci, T. ve Kaya, N.K.(2020). Somut ve Somut Olmayan Değerler ve Bir Yerin Miras Niteliğine Katkısı: UNESCO Dünya Miras Alan Örnekleri. IBAD Sosyal Bilimler Dergisi. Sayı: 6, s. 20-34.

Diamond, J.(2002). Tüfek, Mikrop ve Çelik: İnsan Topluluklarının Yazgıları. Ankara: TÜBİTAK Yayınları. 662 sayfa.

Doğan, M.S. ve Doğan, C. (2004). Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. DergiPark Akademik. Cilt:0, sayı.30, s.15-29.

Durdu, B.K.ve Budakoğlu E.F. (2017). Muğla Mutfağı. Muğla: Muğla Valiliği Valilik Hizmet Vakfı Yayınları. 142 sayfa.

Erdoğan, M.A. ve Özgiray, A.(2017). Bodrum Yarımadasının Tarihi Coğrafyası. Bodrum: Halikarnas Matbaacılık. 96 sayfa.

Eröz, M. (1966). Türk Köy Sosyolojisi Meseleleri Yörük-Türkmen Köyleri". İstanbul Journal of Sociological Studies. Cilt: 0, sayı: 6, s. 119-154. Eyl. 2011.

Gökçe,T. (2007). Osmanlılardan Günümüze Her Yönüyle Uluslararası Bodrum Sempozyumu Bildiriler. (Edt.: Özgiray A. ve Erdoğan M.A.). Bodrum: Müsgebi Ofset. 414 sayfa.

Gökdemir, A.(2009). Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık. 176 sayfa.

Gökdemir, T. (2016). Türk Kara Ordusu Lojistik Tarihi. Ankara: Orient Yayınları 286 sayfa.

Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Uğuz, S.Ç. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/1 (2015), s. 14-29

Güney, S.K. (2021). Türk Mutfağını Anlamak. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. 267 sayfa.

Gürsoy, D. (1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık. 114 sayfa.

Gürsoy, D. (2013). Tarih Süzgecimizde Yöresel Mutfağımız. İstanbul: Oğlak Yayıncılık. 184 sayfa.

Halıcı, N. (1981). Ege Bölgesi Yemekleri. Ankara: Güven Matbaası. 218 sayfa.

- Işın, M.P. (2018). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. İstanbul: YKB Yayınları. 422 sayfa.
- Karasar, N. (2021). Bilimsel Araştırma Yöntemi: Kavramlar İlkeler Teknikler. Ankara: Atlas Akademik Yayıncılık. 368 sayfa.
- Kardüz, A.R. (2015). Bilinmeyen Bodrum. İstanbul: Boyut Matbaacılık. 171 sayfa.
- Kılıçhan, R. (2018). Yiyecek ve İçecek Yönetimi. (Edt.: Karamustafa K.) Ankara: Detay Yayıncılık. 703 sayfa.
- Kızılağaç, N. (2019). Bodrum mandalinası (*Citrus deliciosa* Tenore)'nın Yararlı ve Zararlı Böcek Faunasının Araştırılması. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Muğla: Sıtkı Koçman Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Koca N. ve Tüğen A.E. (2020). Somut Olmayan Kültür Miras Listesinde Bir Değer Olan Türk Kahvesine Coğrafya Perspektifinden Bakış. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi. Cilt: 5, sayı: 1, s. 347-362.
- Kongar, E. (1989). Kültür Üzerine. İstanbul: Remzi Kitapevi. 208 sayfa.
- Koparanoğlu, B.Ö. (2019). Bodrum'un Giritli ve Yerli Mutfağı. İstanbul: Semerci Yayınları. 254 sayfa.
- Kozak, M.A. ve Bahçe, S. (2012). Özel İlgi Turizmi. Ankara: Detay Yayıncılık. 320 sayfa.
- Kroeber, A. ve Kluckhohn, C.(1952) Culture: A Critical Review of Cocepts And Definitions, U.S.A: The Harward University Printing Office. 246 sayfa.
- Leech, N. L. ve Onwuegbuzie, A. J. (2009). A typology of mixed methods research designs. Qual Quant. 43, s.265-275. (Akt. Tunalı, S.B., Gözü, Ö. ve Özen, G., Nitel ve Nicel Araştırma Yöntemlerinin Bir Arada Kullanılması: Karma Araştırma Yöntemi).
- Montanari, M. (1993). The Culture of Food. Oxford:b.Blackwell Pub. (Akt.: Uhri, A., Doğdubay, M., Samancı, Ö., Zencir, E. ve Dündar, A. Gastronomi Tarihi. Eskişehir: 2015). Anadolu Üniversitesi Yayınları. 200 sayfa.
- Mussmann, K. D. ve Pahalı, C. (1994). Mutfak Hizmetleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Nuryanti, M. (1996). Heritage and Postmodern Tourism, Annals of Tourism Research. s. 249-260.

- Oğuz, Ö. (2008a). UNESCO ve insanlığın Sözlü ve Somut Olmayan Mirası Başyapıtları. Kültür ve Türkiye. Milli Folklor: Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi. Sayı: 78, s.5-11.
- Oğuz, Ö.(2008b). Türkiye'nin Somut Olmayan Kültürel Mirası. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları. 312 sayfa
- Özdoğan, O.N.(2016).Yöresel Mutfaklar.(Edt.: Zencir E.) Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. 227 sayfa.
- Özgüneş, E.R. ve Bozok, D.(2017). Gastronomi Üzerine Araştırmalar. (Edt. Bozok, D., Avcıkurt, C., Doğdubay, M., Sarioğlu, M. ve Girgin, G.K.). Ankara: Detay Yayıncılık. 528 sayfa.
- Özlem, D. (2000). Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi. İstanbul: İnkılap Kitapevi. 256 sayfa
- Özlem, D. (2008). Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi. İstanbul: Doğu-Batı Yayınları. 279 sayfa.
- Pehlivan, A. (2015). Açık ve Örgün Eğitim Sosyal Bilgiler Ders Kitapları ve Öğretim Programında Somut Olmayan Kültürel Miras Öğelerinin İncelenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Renfrew, C. ve Bahn, P.(2013). Arkeoloji Anahtar Kavramlar. (Çev. S. Somuncuoğlu). İstanbul: İletişim Yayınları. 361 sayfa.
- Sandıkçıoğlu, T.ve diğerleri. (2016). Türk Mutfak Kültürü. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları. 228 sayfa.
- Sarı S. (2008). XV-XVI. Yüzyıllarda Menteşe, Hamid ve Teke Sancağı Yörükleri. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Semerci, H. ve Akbaba, A.(2018). Bodrum'a Gelen Uluslararası Ziyaretçilerin Yerel Yemek Tüketimindeki Motivasyon Faktörlerinin Değerlendirilmesi. Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi. Yıl: 2018, cilt : 2, sayı: 1 s. 41-57.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2/4 (s. 23-35).(vol2_issue4_article3.).

Sharma A.,Gregoire M.B., Strohbehn C., (2009). Assesssing Cost of Using Local Foods in Independent Restaurants. Journal of Foodservice Business Research, 12 (1) s. 55-71.

Sığrı, Ü. (2021). Nitel Araştırma Yöntemleri. İstanbul: Beta Yayınları. 511 sayfa.

Şahinoğlu, S.(2015). Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramına Farklı Bir Yaklaşım: Mutfak Müzeleri. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Şakar, H.Y. (2019). Mâzimdeki Bodrum ve Bodrumlular. Bodrum: Bodrum Belediyesi Kültür Yayınları. 399 sayfa.

Şengül, S. ve Türkay, O.(2017). Türkiye'nin Yöresel Mutfakları. Ankara: Detay Yayıncılık. 136 sayfa.

Tekindal, S.(2021). Nicel, Nitel, Karma Yöntem Araştırma Desenleri ve İstatistik: Tasarımı ve Yürütülmesi, Eğitim, Psikoloji ve Sosyoloji Alanları İçin. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. 692 sayfa.

Tuna, M. ve Özyurt B. (2018). Ankara'da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. Vol:6, Special issue:3, Article:6. s. 73-87.

Tunçgenç, Ş. ve Tunçgenç, M. (2008). Giritli Türklerin Mutfağından Ot ve Sebze Yemekleri. İstanbul:Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları. 144 sayfa.

Turgutoğlu, E.(2020). Mandarın Yetiştiriciliği. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü.

Tuzlacı, E.(2005). Geçmişten Günümüze Bodrum'da Bitkiler ve Yaşam. İstanbul: Güzel Sanatlar Matbaası. 219 sayfa.

Uhri, A. (2015).Tarhana ve Keşkek'in Uluslararası Kökeni Tarhana/Kübera Aşı.(Edit: Aras, N., Ötleş S. ve Akçiçek E.) İstanbul: MSA Yayınları.

Umar, B. (1999). Karia. İstanbul: İnkılap Yayın Kitapevi. 367 sayfa.

Yerasimos, S. (2002). Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. 145 sayfa.

Yerasimos M.(2016). Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Geçen Yemek Kültürü. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. 434 sayfa.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık. 448 sayfa.

Yiğit, A. (2009). 165 No.lu Bodrum Şer'iyye Sicilinde Bulunan Denizciliğe ait Kayıtlar. Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (İLKE). Bahar 2009. Sayı: 22, s. 117-138.

İnternet Kaynakları

URL 1; https://www.ttb.org.tr/haber_goster.php?Guid=760386a0-7204-11ec-a83c-469e4684c346 (Erişim tarihi 26.03.2021).

URL 2; <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi 23.12.2021).

URL 3; <https://www.ktb.gov.tr/TR-96254/kultur.html> (Erişim tarihi 23.12.2021).

URL 4; <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi 25.12.2021).

URL 5; <https://www.unesco.org.tr/Pages/96/2/UNESCO> (Erişim tarihi 25.12.2021).

URL 6; <https://www.unesco.org.tr/pages/96/2/unesco>. (Erişim tarihi 03.01.2022).

URL 7; <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-46095/somut-olmayan-kulturel-miras.html> (Erişim tarihi 10.01.2022).

URL 8; <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202350/toren-keskegi-gelenegi.html> (Erişim tarihi 03.03.2022).

URL 9; <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202350/toren-keskegi-gelenegi.html> (Erişim tarihi 03.03.2022).

URL 10; <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202374/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi.html> (Erişim tarihi 03.03.2022).

URL 11; <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-169729/ince-ekmek-yapma-ve-paylasma-kulturu-lavas-katirma-jupk-.html> (Erişim tarihi 03.03.2022).

URL 12; <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-279417/somut-olm-kult-miras-turkiye-ulusal-envanteri.html> (Erişim tarihi 04.03.2022).

URL 13; <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi 23.12.2021).

URL 14; https://www.tursab.org.tr/e-dergi?pdf=apps/OldFiles//dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf (Erişim tarihi 15.02.2022).

URL 15; <https://www.mugla.bel.tr/haber/alt-yapi-ve-kazi-calismalari-bir-tikla-telefonunuzda> (Erişim tarihi 15.02.2022)

URL 16; <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-270592/tarih.html> (Erişim tarihi 15.02.2022) .

URL 17; <https://mugla.tarimorman.gov.tr/Menu/57/Tarimsal-Gostergeler> (Erişim tarihi 20.02.2022).

URL 18; <https://bodrum.bel.tr/page.php?id=21/mausoleion> (Erişim tarihi 25.03.2022).

URL 19; https://bodrum.bel.tr/page.php?id=20/bodrum_kalesi (Erişim tarihi 25.03.2022).

URL 20; https://bodrum.bel.tr/page.php?id=19/bodrum_tarihi (Erişim tarihi 25.03.2022).

URL 21; <https://www.bodto.org.tr/content.php?id=00038&lang=tr> (Erişim tarihi: 30.03.2022).

URL 22; <https://tr.weatherspark.com> (Erişim tarihi: 12.04.2022).

URL 23; <https://webdosya.csb.gov.tr/db/mugla/duyurular/mugla-ili--8230-48898-20210604121323.pdf> (Erişim tarihi 13.04.2022)

URL 24; https://www.bodto.org.tr/news_detail.php?id=75971&lang=tr (Erişim tarihi 04.04.2022)

URL 25; <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi 23.12.2021).

URL 26; <https://www.kulturportali.gov.tr/mrepo/eKitap/eb-MuglaMutfagi/110-111/> (Erişim tarihi 11.10.2021)

URL 27; https://bodrum.bel.tr/upload/basili_kaynaklar/Bodrum_Pazarlari_ve_Lezzetleri.pdf (Erişim tarihi 11.10.2021)

URL 28; <https://gazeteoksijen.com/yazarlar/devrim-devecioglu/istankoy-alti-bodurum-iki-dukkani-bi-furun-18539> (Erişim tarihi 23.04.2022).

URL 29; https://www.korfezrestaurant.com.tr/?page_id=7 (Erişim tarihi 23.04.2022).

URL 30; https://bodrum.bel.tr/haber.php?id=8819/BODRUM_MANDALINASI_TUM_TURKIYEDE (Erişim tarihi 25.04.2022).

URL 31; https://bodrum.bel.tr/haber.php?id=8819/BODRUM_MANDALINASI_TUM_TURKIYEDE (Erişim tarihi 25.04.2022).

URL 32; https://adana.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Yayinlarimiz/turuncgil_yetistiriciligi.pdf (Erişim tarihi 05.05.2022).

URL 33; <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge> (Erişim tarihi: 05.05.2022).

URL 34; <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38014> (Erişim tarihi 05.05.2022).

URL 35; <https://www.bodrumlife.com.tr/bir-zamanlar-mandalinalar/> (Erişim tarihi 05.05.2022).

URL 36; <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Istatistiklerle-Cocuk-2021-45633>. (Erişim tarihi 30.04.2022).

Fotoğraf Kaynakları

Hakan Özler'in kişisel arşivi.

Zeliha Dıngıl'ın kişisel arşivi.

EKLER

EK-1: SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ULUSAL ENVANTERİNDE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ/GELENEKSEL YİYECEK-İÇECEK YAPIMI VE TOPLUMSAL UYGULAMALARI

S.N.	Unsurlar	İl Envanteri/ Yerel Uygulamaları	İller
1	Kahve kültürü	Kahve geleneği	ANTALYA
2	Kahve kültürü	Kenger kahvesi	MERSİN
3	Kahve kültürü	Menengiç Kahvesi	MERSİN
4	Kahve kültürü	Çedene Kahvesi	ELAZIĞ
5	Kahve kültürü	Kahve geleneği	GAZİANTEP
6	Kahve kültürü	Mırza	ŞANLIURFA
7	Kahve kültürü	Kahve geleneği	BURSA
8	Aşure Geleneği	Aşure Günü	ISPARTA
9	Aşure Geleneği	Aşure	K.MARAŞ
10	Aşure Geleneği	Aşure	MUŞ
11	Aşure Geleneği	Sultan Divani ve şifalı aşure günü	AFYONKARAHİSAR
12	Aşure Geleneği	Aşure	UŞAK
13	Aşure Geleneği	Aşure	KARAMAN
14	Aşure Geleneği	Aşure	KIRIKKALE
15	Aşure Geleneği	Aşure	KONYA
16	Aşure Geleneği	Aşure	SİVAS
17	Aşure Geleneği	Aşure	GÜMÜŞHANE
18	Aşure Geleneği	Aşure	ORDU
19	Aşure Geleneği	Aşure	BİLECİK
20	Aşure Geleneği	Aşure	ELAZIĞ
21	Aşure Geleneği	Aşure	ERZİNCAN
22	Aşure Geleneği	Aşure tatlısı	TEKİRDAĞ
23	Aşure Geleneği	Aşure /Aşura	YALOVA
24	Aşure Geleneği	Aşure	ZONGULDAK
25	Aşure Geleneği	Aşure	BURSA
26	Aşure Geleneği	Aşure	GAZİANTEP
27	Pekmez, sıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Şıra	K.MARAŞ
28	Pekmez, sıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Orcik	ELAZIĞ
29	Pekmez, sıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Şıra (Bastık, sucuk, hapsa)	KİLİS
30	Pekmez, sıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Köfter	KAYSERİ
31	Pekmez, sıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Bağ bozumu	KIRIKKALE

Sıra No	Unsurlar	İl Envanteri/ Yerel Uygulamaları	İller
32	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Pekmez	KIRIKKALE
33	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Bağ bozumu	SİVAS
34	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Köme	TOKAT
35	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Pekmez	TOKAT
36	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Tatlı tarhana	TOKAT
37	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Pekmezli kömbe	OSMANİYE
38	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Osmaniye Andız Pekmezi	OSMANİYE
39	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Pekmez-şıra	GAZİANTEP
40	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Macın kaynatma	ESKİŞEHİR
41	Pekmez, şıra ve pestil yapım ve gelenekleri	Karnavas Dut Pekmezi	ERZURUM
42	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Lavaş/ yufka/ ev ekmeği	ŞANLIURFA
43	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Lavaş/ yufka	BOLU
44	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Yufka	TOKAT
45	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Sarıkeçililerde yufka	KONYA
46	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Yufka ekmek	MERSİN
47	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Yufka/ lavaş/ ince ekmek	OSMANİYE
48	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Lavaş	SİVAS
49	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Yufka	SİVAS
50	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Lavaş ekmeği	ERZURUM
51	İnce ekmek geleneği: Yufka ve lavaş	Yufka ekmeği	ISPARTA
52	Geleneksel simit yapımı	Taban simidi	MANİSA
53	Geleneksel simit yapımı	Simit	İSTANBUL
54	Geleneksel simit yapımı	Eyüp halkası	İSTANBUL
55	Geleneksel simit yapımı	Ankara simidi	ANKARA
56	Geleneksel simit yapımı	İzmir gevreği	İZMİR
57	Geleneksel boza yapımı ve gelenekleri	Boza	BURSA

Sıra No	Unsurlar	İl Envanteri/ Yerel Uygulamaları	İller
58	Ekmek kültürü	Isparta ekşi maya ev ekmeği	ISPARTA
59	Ekmek kültürü	Vakfıkebir ekmeği	TRABZON
60	Geleneksel kaymak yapımı	Afyon kaymağı	AFYONKARAHİSAR
61	Geleneksel ocak ve fırınlar/ Pişirme usul ve gelenekleri	Geleneksel Tokat mutfağı içerisinde bağ evi fırınları	TOKAT
62	Geleneksel ocak ve fırınlar/ Pişirme usul ve gelenekleri	Taş Sac	BARTIN
63	Geleneksel ocak ve fırınlar/ Pişirme usul ve gelenekleri	Pileki	RİZE
64	Geleneksel ocak ve fırınlar/ Pişirme usul ve gelenekleri	El yapımı kuzine	TRABZON
65	Geleneksel peynir yapımı	Güveçte Peynir Saklama	ARDAHAN
66	Geleneksel peynir yapımı	Çerkes peyniri	KAYSERİ
67	Geleneksel peynir yapımı	Küflü peynir	KONYA
68	Geleneksel peynir yapımı	Divle peyniri	KARAMAN
69	Geleneksel peynir yapımı	Civil peyniri	ERZURUM
70	Şerbet kültürü	Kaynar (Lohusa şerbeti)	MERSİN
71	Şerbet kültürü	Meyan şerbeti	ŞANLIURFA
72	Şerbet kültürü	Meyan şerbeti	GAZİANTEP
73	Şerbet kültürü	Kaynar	ADANA
74	Tarhana yapım ve geleneği	Tarhana	MUĞLA
75	Tarhana yapım ve geleneği	Çorbalık tarhana	TOKAT
76	Tarhana yapım ve geleneği	Uşak tarhanası	UŞAK
77	Tarhana yapım ve geleneği	Maraş tarhanası	K.MARAŞ
78	Yayık kültürü ve geleneği	Yayıkçılık	TOKAT
79	Yayık kültürü ve geleneği	Tonya Yayık Tereyağı Kültürü	TRABZON
80	Kiler ve Ambar Gelenekleri	Karaman Taşkale tahıl ambarlama geleneği	KARAMAN
81	Börek, çörek yapım kültürü ve geleneği	Sarıbeyler seferberlik çöreği	BALIKESİR
82	Börek, çörek yapım kültürü ve geleneği	Nohut mayalı Tokat çöreği	TOKAT

S.N.	Unsurlar	İl Envanteri/ Yerel Uygulamaları	İller
83	Börek, çörek yapım kültürü ve geleneği	Külünce (Peksimet) Yapımı	ŞANLIURFA
84	Börek, çörek yapım kültürü ve geleneği	Maraş çöreği	K.MARAŞ
85	Börek, çörek yapım kültürü ve geleneği	Kalecik kasnak böreği	ANKARA
86	Tirmis Kültürü	Tirmis yapımı ve tirmiscilik	ANTALYA
87	Helva kültürü	Bozyazı Kavutu	MERSİN
88	Helva kültürü	Cevizli helva	ORDU
89	Helva kültürü	Aybastı cevizli helvası	ORDU
90	Helva kültürü	Kumru Fizme cevizli helvası	ORDU
91	Helva kültürü	Miyane helvası	KARABÜK
92	Helva kültürü	Şarkıkaraağaç Helvası	ISPARTA
93	Helva kültürü	Dolaz	KAYSERİ
94	Yöresel yemeklik ot-baharat toplama ve kullanım gelenekleri	Kaldirik otu	DÜZCE
95	Yöresel yemeklik ot-baharat toplama ve kullanım gelenekleri	Çaşır	ERZURUM
96	Yöresel yemeklik ot-baharat toplama ve kullanım gelenekleri	Çiriş	ERZURUM
97	Yöresel yemeklik ot-baharat toplama ve kullanım gelenekleri	Safran	KARABÜK
98	Yöresel yemeklik ot-baharat toplama ve kullanım gelenekleri	Çıntar	MUĞLA
99	Yöresel yemeklik ot-baharat toplama ve kullanım gelenekleri	Isot ve ısıot yapımcılığı	ŞANLIURFA
100	Türk lokumu kültürü	Lokum geleneği	AFYONKARAHİSAR
101	Telteli Tatlısı geleneği	Telteli tatlısı	KAYSERİ
102	Karsambaç	Karsambaç	MERSİN
103	Saraylı	Saraylı	MUĞLA
104	Kabak tatlısı geleneği	Kabak tatlısı	SAKARYA
105	Melengüççeği tatlısı geleneği	Melengüççeği tatlısı	DÜZCE
106	Künefe kültürü	Peynirli Künefe	HATAY
107	Höşmerim kültürü	Ankara'da Güvey Görme Geleneğinde Höşmerim	ANKARA

Sıra No	Unsurlar	İl Envanteri/ Yerel Uygulamaları	İller
108	Ceviz Ezmesi tatlısı geleneği	Ceviz ezmesi geleneği	BURDUR
109	Ankara Tava geleneği	Ankara Tava	ANKARA
110	Yuvarlama yemeği geleneği	Yuvarlama geleneği	AYDIN
111	Yuvarlama yemeği geleneği	Yuvarlama geleneği	GAZİANTEP
112	Bozbaş yemeği geleneği	Bozbaş yemeği	IĞDIR
113	Kısır ve batırık günü gelenekleri	Batırık	KARAMAN
114	Kısır ve batırık günü gelenekleri	Bat	TOKAT
115	Menteş yemeği geleneği	Menteş yemeği	KAYSERİ
116	Kebap kültürü	Tokat kebabı	TOKAT
117	Kebap kültürü	Testi kebabı	YOZGAT
118	Kebap kültürü	Burdur şiş	BURDUR
119	Kebap kültürü	Ciğer Kebap	ŞANLIURFA
120	Çay Kültürü	Kıtlama Çay	ERZURUM
121	Çay Kültürü	Çay	GİRESUN
122	Çay Kültürü	Çay	TRABZON
123	Mantı kültürü	Tepsi Mantısı	KAYSERİ
124	Mantı kültürü	Kayseri Mantısı	KAYSERİ
125	Çiğ köfte kültürü	Çiğ Köfte	ŞANLIURFA
126	İslama Köfte geleneği	İslama Köfte	SAKARYA
127	Tirit yemeği geleneği	Tirit yemeği	ŞANLIURFA
128	Taş köfte geleneği	Taş köfte	IĞDIR
129	Pilav başı geleneği	Pilav başı	IĞDIR
130	İskilip dolması geleneği	İskilip dolması	ÇORUM
131	Tören keşkeği geleneği	Tören keşkeği	ÇANAKKALE
132	Tören keşkeği geleneği	Keşkek	ADANA
133	Tören keşkeği geleneği	Keşkek günü	ERZİNCAN
134	Tören keşkeği geleneği	Helise	MUŞ
135	Tören keşkeği geleneği	Keşkek yemeği	DENİZLİ
136	Tören keşkeği geleneği	Keşkek	MUĞLA
137	Tören keşkeği geleneği	Keşkek	UŞAK
138	Tören keşkeği geleneği	Kazanda keşkek	ÇANKIRI
139	Tören keşkeği geleneği	Keşkek	SİNOP
140	Tören keşkeği geleneği	Keşkek	TOKAT
141	Tören keşkeği geleneği	Dartılı keşkeği	KOCAELİ
142	Tören keşkeği geleneği	Dartılı keşkeği	SAKARYA
143	Tören keşkeği geleneği	Keşkek	KARABÜK
144	Tören keşkeği geleneği	Keşkek	TEKİRDAĞ
145	Arabaşı Geleneği	Arabaşı/ Ara aş	YOZGAT

S.N.	Unsurlar	İl Envanteri/ Yerel Uygulamaları	İller
146	Aşçılık Geleneği	Mengen aşçılık geleneği ve aşçılar günü	BOLU
147	Reçel yapımı ve geleneği	Patlıcan reçeli	IĞDIR
148	Pide kültürü	Ramazan pidesi	ERZURUM
149	Geleneksel kömbe yapımı	Bayram kömbesi	OSMANİYE
150	Geleneksel kömbe yapımı	Yoğurtlu kömbe	OSMANİYE
151	Kahvaltı kültürü	Van kahvaltısı	VAN
152	Piyaz kültürü	Antalya piyazı	ANTALYA
153	Döner Kültürü	Ankara yaprak döneri	ANKARA
154	Sütlaç Kültürü	Hamsiköy sütlacı	TRABZON
155	Pastırma Kültürü ve Gelenekleri	Pastırma	TOKAT
156	Pastırma Kültürü ve Gelenekleri	Pastırma	KAYSERİ
157	Pastırma Kültürü ve Gelenekleri	Pastırma, Et Kurutma, Kakaç	ISPARTA
158	Sucuk Kültürü ve Gelenekleri	Kayseri Sucuğu	KAYSERİ
159	Sucuk Kültürü ve Gelenekleri	Bez sucuk	TOKAT
160	Turşu Kültürü ve Gelenekleri	Çubuk turşusu	ANKARA
161	Erişte/Makarna Kültürü ve Gelenekleri	Erişte dökümü	TOKAT
162	Erişte/Makarna Kültürü ve Gelenekleri	Kus kus	TOKAT
163	Balık Yemekleri Kültürü	Hamsi Yemekleri Kültürü	TRABZON
164	Yoğurt Kültürü	Teleme Yoğurdu	OSMANİYE

EK-2 TÜRKİYE KÜLTÜR PORTALINDA YER ALAN MUĞLA YEMEKLERİ

S.N.	Yemeğin Adı	S.N.	Yemeğin Adı
1	Ahtapot Yahni	29	Keşkek
2	Ahtapotlu Pilav	30	Kuzugöbeği Kavurması
3	Arabaşı	31	Leğen Böreği
4	Aşure	32	Lokma
5	Balık Çorbası	33	Lokum Pilavı
6	Bedel Kavurması	34	Meneviç Filizi Kavurması
7	Bulgurlu Silcen Kavurma	35	Muğla Köftesi
8	Cevizli Sucuk ve Köfte	36	Mumbar Dolması
9	Çıntar Kızartması	37	Mürdümük Çorba
10	Çitirmek	38	Oğlak Yahni
11	Çökertme Kebabı	39	Otlı Tepsi Böreği
12	Dalleme Salatası	40	Sakızdırık Köftesi
13	Denizci Pilavı	41	Samsı
14	Dingil Çorbası	42	Sitil
15	Döş Dolması	43	Sulu Kebap (Muğla Kebabı)
16	Dürme Makarna	44	Sütlü Kabak
17	Ekşili Balık	45	Tandır
18	Ekşili Tavuk	46	Taratorlu Börülce
19	Ev Baklavası	47	Tarhana Çorbası
20	Fasulye Ekşilemesi	48	Tatar
21	Geren Kavurması	49	Tavuk Dolması
22	Halka	50	Topan Yemeği
23	Kabak Çiçeği Dolması	51	Tutmaç
24	Kabak Pestili	52	Üfelemeç Çorbası
25	Kabuklu Yemeği	53	Vekilharç
26	Karaville (Salyangoz) Yemeği	54	Yağlı Patlıcan
27	Kaya Kuruğu Salatası	55	Yaprak Ciğer
28	Kefal Dolması	56	Yumurtalı Tilkişen Kavurma

**EK-3 GASTRONOMİ ÜZERİNE ARAŞTIRMALAR KİTABINDA YER ALAN
BODRUM YÖRESEL YEMEKLERİ**

S.N.	Yemek Grubu	Yemeğin Adı	S.N.	Yemek Grubu	Yemeğin Adı
1	Çorbalar	Balık Çorbası	39	Sebze Yemekleri	Acı Ot Kavurması
2		Fava Çorba (Pava Çorbası)	40		Balıklı Bamya (Balıklı Bamyeye)
3		Hamur Çorbası	41		Çıntar Kavurması
4		Tarhana Çorbası	42		Enginarlı Bakla
5		Un çorbası (Laduridi)	43		Gemici Usulü Kuru Fasulye
6	Et Yemekleri	Ciğer Kavurma (Balıklen)	44		Kabak Çiçeği Dolması
7		Çökertme Kebabı	45		Kazayağı (Çökelekli)
8		Elbasan Tava	46		Körek Mantarı Kavurması
9		Etli Nohut	47		Körek Mantarı kızartması
10		Hardimya	48		Körek Mantarı Köftesi
11		Kanlı Kavurma	49		Labada Dolması (İlabada dolması)
12		Kumbar	50		Nohutlu Pırasa
13		Şevket-i Bostan	51		Sebzeli Enginar
14		Papaz Yahni	52		Tilkişen Kavurması
15		Ahtapot Fırında	53		Yumurtalı Körek Mantarı
16	Deniz Ürünleri	Ahtapotlu Pilav	54		Zeytinyağlı İlmik(Gaba)
17		Ahtapot Sotesi	55	Ot Haşlamalar	Baldıran Haşlama
18		Balık Pirinçlemesi	56		Cibez Haşlama
19		Balık Tuzlama	57		Hardal Haşlama
20		Balık Yahnisi	58		Hindiba Haşlama
21		İzmarit Tava(Gara İzmarit)	59		Papatya Çiçeği Haşlanması
22		Kalamar Dolması	60		Turp Haşlama
23		Kalamar Kızartması	61	Pilavlar	Domatesli Bulgur Pilavı(Domatesli Aş)
24		Lahos Izgara	62		Keşkek
25		Sübye Sote (Mürekkepli Sübye)	63		Lokum Pilavı

S.N.	Yemek Grubu	Yemeğin Adı	S.N.	Yemek Grubu	Yemeğin Adı
26	Hamur İşleri ve Börekler	Çaykama	64	Pilavlar	Perde Pilavı
27		Çullama (Girit Böreği)	65	Salatalar	Bakla Ekşilemesi
28		Dürme Makarna	66		Bakla Yapağı Salatası (bıyık Salatası)
29		Erişte	67		Balık salatası
30		Otlı Gül Böreği	68		Börölce Ekşilemesi
31		Sac Böreği	69		Gambilya Favası
32		Su Böreği	70		Pesimet salatası
33	Tatlılar	Balkabağı Tatlısı	71	Reçeller	Ayva Reçeli
34		Çetimekli İncir	72		Bergamot Reçeli
35		Ev Kadayıfı	73		Mandalina Reçeli
36		Kaşık Helvası	74		Turunç Reçeli
37		Peluze(Pelte)			
38		Saraylı			

**EK-4 BODRUM’UN GİRİT VE YERLİ MUTFAĞI KİTABINDA YER ALAN
YERLİ USULÜ YEMEKLER**

S.N.	Yemek Grubu	Yemeğin adı	S.N.	Yemek Grubu	Yemeğin adı
1	Çorbalar	Pavalı Tarhana Çorbası	20	Et Yemekleri	Kumbar Dolması
2		Pava Çorbası	21		Mantar Köftesi
3	Salata ve Yumurtalı Yiyecekler	Kazayağı (Gazyak) Salatası	22	Kek, Çörek ve Tatlılar	Dolama Katmer
4		Kuş Yüreği Salatası	23		Kalburabastı
5		Turp Otu Kızartması	24		Hurma Tatlısı
6		Nohut Salatası	25		Saraylı
7		Sütlen Çiçeği Otu Salatası	26		Oklavadan Çekme
8		Marul Salatası	27	Hamur İşleri	Ekmek Dolması
9		Mercimek Salatası	28		Soğanlı Ekmek
10		Taze Bakla Salatası	29		Soğanlı Kıymalı Ekmek
11	Balıklar ve Deniz Ürünleri	Pirinçli Balık	30		Lokum Pilavı
12		Domatesli Balık	31		Kuzugöbekli Pilav
13	Taze-Kuru Sebzeler, Bakliyat ve Dolmalar	Acı Ot Kavurması	32		Tatar
14		Pirinçli Patates	33		Dürme Makarna
15		Fırında Kabak	34		Bodrum Su Böreği
16		Kırmızı Kabak Köftesi	35		Bal Kabağı Böreği
17		Etli Kenker (Şevket-i Bostan)			
18		Labada Dolması			
19		Deve Kenker Dolması			

EK-5 BODRUM TADINDA KİTABINDA YER ALAN YEMEKLER

S.N.	Yemek Grubu	Yemeğin adı	S.N.	Yemek Grubu	Yemeğin adı
1	Ana Yemekler	Çıntar Kavurması	25	Deniz Ürünleri	Levrek Buğulama Körfez Usulü
2		Ekşili Köfte Milas Usulü	26		Ahtapot Pilavı Körfez Usulü
3		Kuzu Etli Arapsaçı	27		Balık Çorbası Körfez Usulü
4		Hindi Etli Kenker Yemeği	28		Balık Pilavı Yakamoz Usulü
5	Hamur İşleri	Çalkama annemin Mutfağından	29	Salatalar	Mürekepli Sübye Körfez Usulü
6		Lokum Pilavı	30		Tere Salatası
7		Cızlampa Ekmeği	31		Cibez Salatası
8		Mantar Köftesi	32		Ekşi Kulak (Kuzu Kulağı)
9		Çetimekli Ekmek	33	Turp Otu Salatası	
10		Kabakçiçeği Kızartması	34	Hindiba Salatası	
11		Kenker Dolması	35	Zeytinyağlılar	Deniz Börülcesi Salatası
12		Karışık Otlı Saç Böreği	36		Devetabanı Salatası
13		Erişte Tatarı	37		Kabak Çiçeği Dolması
14		Ot Yemekleri	Yumurtalı Soğan Göbeği		38
15	Dağ Marulu Kavurması		39	Zeytinyağlı Yerelması	
16	Ebegümece Kavurması		40	Balkabağı Kızartması	
17	Kazayağı Otu Kavurması		41	Kızartılmış Kenker Sapları	
18	Isırgan Otu Kavurması		42	Kerevizli Nohutlu Pırasa Yemeği	
19	Isırgan Otu çorbası		43	Gambille Favası	
20	Yoğurtlu Sirken Kavurma		44	Tatlılar	Katmer Tatlısı
21	Sarı Sütlüsü		45		Mis Çiçekli Bal Kabağı Tatlısı
22	Tilkişen Kavurması	46	Çitlembikli (Çetimekli) incir Topları		
23	Yumurtalı Kuş Yüreği Otu				
24	Yabani Semizotu				

EK-6: ETİK KURUL ONAY FORMU

Evrak Tarih ve Sayısı: 17.11.2021-79048



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı :E-62310886-605.99-79048

17.11.2021

Konu :Hakan Özler'in Etik Onay Başvurusu Hk.

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 01.11.2021 tarih ve 74017 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Hakan Özler'in, Doç. Dr. İsmail Tokmak'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSD4R64H74

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebys>

Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km 06790

Bilgi için: Gamze SONBAY

Etimesgut/ANKARA

Koordinatör

Telefon No:0 312 246 67 40 Faks No:0 312 246 66 05

Telefon No: 246 66 66 / 2078

e-Posta:adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi:www.baskent.edu.tr

Kep Adresi:baskentuniversitesi@hs02.kep.tr



Sayı : 17162298.600-195
Konu : Tez Çalışması

9 KASIM 2021

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Hakan Özler'in, Doç. Dr. İsmail Tokmak'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir. Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ Olumsuz	

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Hakan Özler'in, Doç. Dr. İsmail Tokmak'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışmasını yapabileceği görüşündeler.

Prof. Dr. Özcan Yağcı, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Hakan Özler'in, Doç. Dr. İsmail Tokmak'ın danışmanlığında yürütmekte olduğu yüksek lisans tez çalışmasının uygun olduğu düşüncelerini iletmışlerdir.

EK- 7: ANKET FORMU

1. Demografik Özellikler

Yaşınız:.....

Cinsiyet:.....

Öğrenim Durumunuz: İlkokul Ortaokul Lise Önlisans Lisans Yük.Lisans
Doktora

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Doğum Yeriniz:.....

Mesleğiniz:.....

Kaç yıldır Bodrum'da yaşıyorsunuz?:.....

2. Aşağıdaki yemeklerin Bodrum ilçesi, köyleri ve yakın yerleşim yerlerinde yapıldığı ve yöresel olduğu değerlendirilmektedir. Buna göre her yemek için size en yakın gelen maddeyi işaretlemeniz (X) beklenmektedir.

Yemek Grubu	Yemeğin Adı	Bilmiyorum	Sadece Duydum	Biliyorum ancak yapmıyorum	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Çorbalar	Ahtapot Çorbası					
	Balık Çorbası					
	Börülceli Tarhana Çorbası					
	Fava Çorbası (Pava Çorbası)					
	Mürdümük Çorba (Gambilyalı)					
	Pavalı Tarhana Çorbası					
Et Yemekleri	Cırik Kavrurma (Ganlı Kavrurma)					
	Çökertme Kebabı					
	Kenker (Şevket-i Bostan)/(etli)					
	Balıklen (Ciğer Kavrurma)					
	Hardimya/Hardumya					
	Kumdar (Gumbar) Dolması					
Deniz Ürünleri	Ahtapot Yahni					
	Balık Pirinçlemesi					
	Ekşili Balık (Mercan)					
	İzmarit Tava (Gara İzmarit)					
	Kefal Dolması					
	Mürekkepli Sübye (Sübye Sote)					
Salata ve Mezeler	Gemici Peksimeti Salatası					
	Gambilya Favası (Pava)					
	Hardal Otu Ekşileme					
	Zeytinli Meze (Sardalyalı)					
	Mürekkepli Sübye					
	Baldıran Haşlama (Salatası)					

Yemek Grubu	Yemeğin Adı	Bilmiyorum	Sadece Duydum	Biliyorum ancak yapılmıyor	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Salata ve Mezeler	Hardal otu Haşlama (Salatası)					
	Hindiba Otu Haşlama (Salatası)					
	Papatya Çiçeği Haşlaması (Salatası)					
	Taratorlu Börülce/Börülce Ekşilemesi					
	Kenker (Şevket-i Bostan) Salatası					
	Karavida Salatası					
	Kaya Koruğu Salatası (Turşu)					
Hamur İşleri	Çaykama/Çalkama					
	Çullama (Giritli Böreği)(Tavuk etli)					
	Dürme Makarna					
	Bodrum Otlı Böreği					
	Bodrum Su Böreği					
	Bodrum Mantısı					
	Soğanlı Ekmek					
	Bal Kabağı Böreği					
Pilav ve Makarnalar	Ahtapotlu Pilav					
	Isırganlı Erişte					
	Lokum Pilavı					
	Keşkek					
	Perde Pilavı					
	Kuru Üzümlü Bulgur Pilavı					
	Kuzu Göbekli (Mantar) Pilav					
	Tatar					
Sebze (Kuru-Yaş) Yemekleri	Deli Kenger (Kenker) (Şevket-i Bostan)Dolması					
	Körek Mantarı Kızartması					
	Körek Mantarı Kavurması					
	Körek Mantarı Köftesi					
	Körek Mantarı Yumurtalı					
	Tilkişen (Yumurtalı Acı Ot)					
	Tilkişen Kavurması					
	Acı Ot Kavurması					
	Çıntar Mantarı Kavurması					
	Baklalı Enginar					
	Gemici Usulü Kuru Fasulye					
	Kabak Çiçeği Dolması					
	Kabak Çiçeği Kızartması					
	Kazayağı Otu Kavurması					
	Nohutlu Pırasa					
	Gaba (Ebegümeci)(İlmik) Kavurma					
	Dağ Marulu Kavurması					
	Kırmızı Kabak Köftesi					
	Kuzu Göbeği Kavurması (Mantar)					
	Bulgurlu Ebegümeci					

Yemek Grubu	Yemeğin Adı	Bilmiyorum	Sadece Duydum	Biliyorum ancak yapılmıyor	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Tatlılar	Fırında Kazıklı Peynirli Taze Karya İnciri					
	Çitirmekli İncir					
	Kaşık Helvası					
	Peluze (Pelte)					
	Saraylı					
	Hıdırellez Halkası					
	Mayalı Halka (Kularaça)					
	Un Kurabiyesi					
	Lor Lokması					
	Dolama Katmer					
	Kalburabastı					
	Oklavadan Çekme					
	Besdel (Bestel)					
	Mizitropites (Ballı)					

Yukarıda sayılan Bodrum Yöresel yemekleri dışında ilave etmek istediğiniz Yöresel Yemek var mı?:

EK-8 GÖRÜŞME FORMLARI

Yerel Yöneticilere Yönelik Sorular

1. Demografik Özellikler

Yaşınız:

Cinsiyet:.....

Öğrenim Durumu: Lise Önlisans Lisans Yük.Lisans Doktora

☐☐☐☐☐

Doğum Yeri:.....

Yönetici Pozisyonu:.....

Mesleki Tecrübe:.....

Bodrum'da Yaşadığınız Süre:.....

2. Size göre yöresel yemek terimi neyi ifade etmektedir?

.....
.....
.....
.....

3. Bodrum yöresel yemeklerinden ilk aklınıza gelen beş tanesini söyler misiniz?

.....
.....
.....

4. Literatür taraması sonucunda ortaya konan Ek'teki Bodrum yöresinde yapılan yemeklere ilişkin görüşlerinizi belirtiniz.

.....
.....
.....
.....

5. Ek'te bulunmayan başka Bodrum yöresel yemekleri varsa yazınız.

.....
.....
.....

6. Bodrum'un tanıtılması amacıyla ziyarete gelen kişilere verilen protokol yemek menülerinde Bodrum yöresel yemeklere yer verilmeli midir? Neden?

.....
.....
.....
.....

7. Yöresel yemekleri gelecek nesillere aktarmak için neler yapılmalıdır?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Yöresel yemekleri tanıtmak için sizce hangi yöntemler uygulanabilir?

.....

.....

.....

9. Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak araştırılmasından memnuniyet duyar mısınız?
Neden?

.....

.....

10. Bodrumda yöresel yemeklerinin ve Türk mutfağının yaşatılması, araştırılması için Bodrum'da
bir Gastronomi Merkez (Akademisi) kurulması fayda sağlar mı?

.....

.....

.....

Otel Şeflerine Yönelik Sorular

1. Demografik Özellikler

Yaşınız:.....

Cinsiyet:.....

Öğrenim Durumu: İlköğretim Lise Önlisans Lisans Yük.Lisans Doktora

☐☐☐☐☐☐

Doğum Yeri:.....

İşletmedeki Pozisyonu:

Mesleki Tecrübe:.....

Aldığınız Gastronomi Eğitimi/Kurs var mı?:.....

Bodrum'da Yaşama süresi:.....

2. Sizce yöresel yemek terimi neyi ifade etmektedir?

.....
.....
.....

3. Bodrum'un hangi yöresel yemeklerini biliyor musunuz? Biliyorsanız ilk aklınıza gelen beş tanesini söyler misiniz?

.....
.....
.....

4. Ek'teki Bodrum Yöresel Yemeklerine ilişkin görüşleriniz belirtiniz?

.....
.....
.....
.....

5. Otelinizde yemek menüleri kim tarafından hazırlamaktadır?

.....
.....

6. Yemek menülerinde hangi yöresel yemeklerine yer veriyor musunuz?

.....
.....

Cevabınız evet ise yemek menülerinde hangi yöresel yemekleri bulunmaktadır?

.....
.....

Cevabınız hayır ise yemek menülerinde yöresel yemeklere yer vermeme nedeni nedir?

.....
.....

7. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında sizce en önemli sorun nedir?
.....
.....
8. Yöresel yemeklere ait malzemelerin temininde sorun yaşıyor musunuz?
.....
.....
9. Yöresel yemekleri gelecek nesillere aktarmak için neler yapılmalıdır?
.....
.....
10. Yöresel yemekleri tanıtmak için sizce hangi yöntemler uygulanabilir?
.....
.....
11. Yöresel yemekleri yaparken her zaman reçete kullanıyor musunuz? Reçete için nereden faydalaniyorsunuz (Yemek kitabı/internet/Blog/Dergi vb.)?
.....
.....
12. Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak araştırılmasından memnuniyet duyar mısınız? Memnuniyet duyarsanız nedeni nedir?
.....
.....
13. Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak reçete edilmesi ve yöresel menüler oluşturulması durumunda otelinizde uygular mısınız? Uygularsanız nedeni nedir?
.....
.....
14. Sizce Bodrum’a gelen yerli turistler yöresel yemeklere ilgi duyuyor mu? Duyuyorsa hangi yemekler tercih edilmektedir?
.....
.....
- Sizce Bodrum’a gelen yabancı turistler yöresel yemeklere ilgi duyuyor mu? Duyuyorsa hangi yemekler tercih edilmektedir?
.....
.....
15. Bodrum’da yöresel yemeklerin ve Türk mutfağının yaşatılması, araştırılması için Bodrum’da bir Gastronomi merkezi kurulması fayda sağlar mı? Neden?
.....

Ek: Yemek Listesi

Restoran Şeflerine Yönelik Sorular

1. Demografik Özellikler

Yaşınız:.....

Cinsiyet:.....

Öğrenim Durumu: İlköğretim Lise Önlisans Lisans Yük.Lisans Doktora

Doğum Yeri:.....

İşletmedeki Pozisyonu:

Mesleki Tecrübe:.....

Aldığınız Gastronomi Eğitimi/Kurs var mı?:.....

Bodrum'da Yaşama Süresi:.....

2. Sizce yöresel yemek terimi neyi ifade etmektedir?

.....
.....
.....

3. Bodrum'un hangi yöresel yemeklerini biliyor musunuz? Aklınıza ilk gelen beş yemek nedir?

.....
.....
.....

4. Ek'teki Bodrum Yöresel Yemeklerine ilişkin görüşleriniz belirtiniz?

.....
.....

5. Otelinizde yemek menüleri kim tarafından hazırlamaktadır?

.....

6. Yemek menülerinde hangi yöresel yemeklerine yer veriyor musunuz?

.....

Cevabınız evet ise yemek menülerinde hangi yöresel yemekleri bulunmaktadır?

.....

Cevabınız hayır ise yemek menülerinde yöresel yemeklere yer vermeme nedeni nedir?

.....

7. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında sizce en önemli sorun nedir?

.....
.....

8. Yöresel yemeklere ait malzemelerin temininde sorun yaşıyor musunuz?
.....
9. Yöresel yemekleri gelecek nesillere aktarmak için neler yapılmalıdır?
.....
.....
10. Yöresel yemekleri tanıtmak için sizce hangi yöntemler uygulanabilir?
.....
.....
11. Yöresel yemekleri yaparken her zaman reçete kullanıyor musunuz? Reçete için nereden faydalaniyorsunuz(Yemek kitabı/internet/Blog/Dergi vb.)?
.....
.....
12. Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak araştırılmasından memnuniyet duyar mısınız? Memnuniyet duyarsanız nedeni nedir?
.....
.....
13. Bodrum yöresel yemeklerinin bilimsel olarak reçete edilmesi ve yöresel menüler oluşturulması durumunda restoranınızda uygular mısınız? Uygularsanız nedeni nedir?
.....
.....
14. Sizce Bodrum’a gelen yerli turistler yöresel yemeklere ilgi duyuyor mu? Duyuyorsa hangi yemekler tercih edilmektedir?
.....
.....
- Sizce Bodrum’a gelen yabancı turistler yöresel yemeklere ilgi duyuyor mu? Duyuyorsa hangi yemekler tercih edilmektedir?
.....
.....
15. Bodrum’da yöresel yemeklerin ve Türk mutfağının yaşatılması, araştırılması için Bodrum’da bir Gastronomi merkezi (Akademisi) kurulması fayda sağlar mı? Neden?
.....
.....

Ek: Yemek Listesi

EK: Restoran ve Otel Şeflerine Yönelik

Yemek Grubu	Yemeğin Adı	Bilmiyorum	Sadece Duydum	Biliyorum ancak yapmıyorum	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Çorbalar	Ahtapot Çorbası					
	Balık Çorbası					
	Börülceli Tarhana Çorbası					
	Fava Çorbası (Pava Çorbası)					
	Mürdümük Çorba (Gambilyalı)					
Et Yemekleri	Pavalı Tarhana Çorbası					
	Cırcık Kavurma (Ganlı Kavurma)					
	Çökertme Kebabı					
	Kenker (Şevket-i Bostan)/(etli)					
	Balıklen (Ciğer Kavurma)					
	Hardimya/Hardumya					
	Kumdar (Gumbar) Dolması					
Deniz Ürünleri	Ahtapot Yahni					
	Balık Piringlemesi					
	Ekşili Balık (Mercan)					
	İzmarit Tava (Gara İzmarit)					
	Kefal Dolması					
	Mürekkepli Sübye (Sübye Sote)					
Salata ve Mezeler	Gemici Peksimeti Salatası					
	Gambilya Favası (Pava)					
	Hardal Otu Ekşileme					
	Zeytinli Meze (Sardalyalı)					
	Mürekkepli Sübye					
	Baldıran Haşlama (Salatası)					

Yemek Grubu	Yemeğin Adı	Bilmiyorum	Sadece Duydum	Biliyorum ancak yapmıyorum	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Salata ve Mezeler	Hardal otu Haşlama (Salatası)					
	Hindiba Otu Haşlama (Salatası)					
	Papatya Çiçeği Haşlaması (Salatası)					
	Taratorlu Börülce/Börülce Ekşilemesi					
	Kenker (Şevket-i Bostan) Salatası					
	Karavida Salatası					
	Kaya Kuruğu Salatası (Turşu)					
Hamur İşleri	Çaykama/Çalkama					
	Çullama (Giritli Böreği)(Tavuk etli)					
	Dürme Makarna					
	Bodrum Otlı Böreği					
	Bodrum Su Böreği					
	Bodrum Mantısı					
	Soğanlı Ekmek					
	Bal Kabağı Böreği					
Pilav ve Makarnalar	Ahtapotlu Pilav					
	Isırganlı Erişte					
	Lokum Pilavı					
	Keşkek					
	Perde Pilavı					
	Kuru Üzümlü Bulgur Pilavı					
	Kuzu Göbekli (Mantar) Pilav					
	Tatar					
Sebze (Kuru-Yaş) Yemekleri	Deli Kenger (Kenker) (Şevket-i Bostan)Dolması					
	Körek Mantarı Kızartması					
	Körek Mantarı Kavurması					
	Körek Mantarı Köftesi					
	Körek Mantarı Yumurtalı					
	Tilkişen (Yumurtalı Acı Ot)					
	Tilkişen Kavurması					
	Acı Ot Kavurması					
	Çıntar Mantarı Kavurması					
	Baklalı Enginar					
	Gemici Usulü Kuru Fasulye					
	Kabak Çiçeği Dolması					
	Kabak Çiçeği Kızartması					
	Kazayağı Otu Kavurması					
	Nohutlu Pırasa					
	Gaba (Ebegümeci)(İlmik) Kavurma					
	Dağ Marulu Kavurması					
	Kırmızı Kabak Köftesi					
	Kuzu Göbeği Kavurması (Mantar)					
	Bulgurlu Ebegümeci					

Yemek Grubu	Yemeğin Adı	Bilmiyorum	Sadece Duydum	Biliyorum ancak yapılmıyor	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Tatlılar	Fırında Kazıklı Peynirli Taze Karya İnciri					
	Çitirmekli İncir					
	Kaşık Helvası					
	Peluze (Pelte)					
	Saraylı					
	Hıdırellez Halkası					
	Mayalı Halka (Kularaça)					
	Un Kurabiyesi					
	Lor Lokması					
	Dolama Katmer					
	Kalburabastı					
	Oklavadan Çekme					
	Besdel (Bestel)					
	Mizitropites (Ballı)					

İlave etmek istediğiniz başka Bodrum Yöresel yemeği var mı?

Bölgede Yaşayanlara Yönelik Sorular

1. Demografik Özellikler

Yaşınız:

Cinsiyet:.....

Öğrenim Durumu: İlköğretim Lise Önlisans Lisans Yük.Lisans

--	--	--	--	--

Doğum Yeri:

Yaşadığı Yer:

Göçmen Ailesi Olma Durumunuz nedir?:.....

Yaşadığınız Yerde kaç Yıldır İkamet Ediyorsunuz?.....

2. Bodrum mutfak kültürüne ait bildikleriniz nelerdir?

.....

.....

.....

.....

.....

3. Bodrum'da kına, nişan, düğün, ölüm vb. törenlerde neler yaparsınız?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Bodrum yöresel yemeklerini biliyor musunuz? Bildiğiniz yemekler nelerdir?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Yöresel yemeklerin geçmişte ve günümüzde pişirilme ve sunum tekniklerinde farklar var mıdır?

.....

.....

.....

.....

.....

6. Yöresel yemeklerin geçmişte ve günümüzde kullanılan malzemelerde farklar var mıdır?
.....
.....
.....
.....
7. Yöresel yemekleri yaşatmak için sizce neler yapılmalıdır?
.....
.....
.....
.....
8. Mevsimlik hazırlanan geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir? (Salça, turşu, konserve vb.)
.....
.....
.....
.....
.....
.....
9. Geleneksel mutfak araç ve gereçleriniz nelerdir? Nasıl kullanılmaktadır?
.....
.....
.....
.....
10. Yukarıda yer alan sorular dışında mutfak kültürüne ilişkin ve yöresel ilave edilmesi gereken bir konu var mı?
.....
.....
.....
.....
.....

EK-9: ANKET FORMUNDA YER ALAN TÜM YEMEKLERİN FREKANS ORANLARI

S.N.	Yemekler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi İle Yapabiliyorum	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
1	Ahtapot orbası	52	55.3	11	11.7	7	7.4	14	14.9	10	10.6
2	Balık orbası	0	0	3	3.2	1	1.1	36	38.3	54	57.4
3	Börülceli Tarhana orbası	14	14.9	1	1.1	5	5.3	27	28.7	47	50
4	Fava orbası (Pava orbası)	23	24.5	4	4.3	3	3.2	18	19.1	46	48.9
5	Mürdümük orba (Gambilyalı)	66	70.2	6	6.4	2	2.1	11	11.7	9	9.6
6	Pavalı Tarhana orbası	37	39.4	8	8.5	3	3.2	20	21.3	26	27.7
7	Cırık Kavurma (Ganlı Gavurma)	9	9.6	4	4.43	0	0	30	31.9	51	54.3
8	Bodrum krtme Kebabı	4	4.43	2	2.1	1	1.1	45	47.9	42	44.7
9	Etlı Kenker (Şevket-i Bostan)	4	4.3	2	2.1	2	2.1	37	39.4	49	52.1
10	Balıklen (Ciğer Kavurma)	22	23.4	5	5.3	2	2.1	27	28.7	38	40.4
11	Hardimya (Hardumya)	28	29.8	8	8.5	4	4.3	30	31.9	24	25.5
12	Kumdar (Gumbar Dolması)	13	13.8	7	7.4	12	12.8	34	36.2	28	29.8
13	Ahtapot Yahni	8	8.5	9	9.6	4	4.3	28	29.8	45	47.9
14	Balık Pirinęlemesi	23	24.5	9	9.6	0	0	23	24.5	39	41.5
15	Ekşili Balık	29	30.9	12	12.8	4	4.3	21	22.3	28	29.8
16	İzmarit Tava (Gara İzmarit)	6	6.4	3	3.2	1	1.1	28	29.8	56	59.6
17	Kefal Dolması	36	38.3	9	9.6	2	2.1	17	18.1	30	31.9
18	Mürekkepli Sübye (Sübye Sote)	3	3.2	9	9.6	3	3.2	31	33	48	51.1
19	Gemici Peksimeti Salatası	13	13.8	6	6.4	1	1.1	23	24.5	51	54.3
20	Gambilya Favası (Pava)	5	5.3	1	1.1	0	0	23	24.5	65	69.1
21	Hardal Otu Ekşileme	1	1.1	1	1.1	0	0	22	23.4	70	74.5

S.N.	Yemekler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi İle Yapabiliyorum.	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
22	Zeytinli Meze (Sardalyalı)	63	67	8	8.5	2	2.1	14	14.9	7	7.4
23	Mürekkepli Sübye (Gara Sübye)	7	7.4	8	8.5	1	1.1	30	31.9	48	51.1
24	Baldıran Haşlama (Salatası)	17	18.1	5	5.3	4	4.3	20	21.3	48	51.1
25	Hardal Otu Haşlama (Salatası)	4	4.3	0	0	1	1.1	23	24.5	66	70.2
26	Hindiba otu Haşlaması (Salatası)	4	4.3	6	6.4	3	3.2	22	23.4	59	62.8
27	Papatya Çiçeği Haşlaması (Salatası)	37	39.4	13	13.8	1	1.1	10	10.6	33	35.1
28	Börülce Ekşilemesi	7	7.4	0	0	2	2.1	19	20.2	66	70.2
29	Kenker Salatası (Şevket-i Bostan)	18	19.1	6	6.4	4	4.3	27	28.7	39	41.5
30	Karavida Salatası	40	42.6	16	17	7	7.4	9	9.6	22	23.4
31	Kaya Kuruğu Salatası (Turşu)	36	38.3	12	12.8	3	3.2	19	20.2	23	24.5
32	Çaykama (Çalkama)	22	23.4	8	8.5	3	3.2	33	35.1	28	29.8
33	Çullama (Tavuk Etli)	54	57.4	10	10.6	10	10.6	12	12.8	8	8.5
34	Dürme Makarna	33	35.1	1	1.1	10	10.6	31	33	19	20.2
35	Bodrum Otlı Böreği	0	0	0	0	0	0	35	37.2	59	62.8
36	Bodrum Su Böreği	2	2.1	2	2.1	1	1.1	43	45.7	46	48.9
37	Bodrum Mantısı	57	60.6	5	5.3	1	1.1	20	21.3	11	11.7
38	Soğanlı Ekmek	25	26.6	9	9.6	1	1.1	30	31.9	29	30.9
39	Bal Kabağı Böreği	11	11.7	6	6.4	4	4.3	26	27.7	47	50
40	Ahtapotlu Pilav	7	7.4	6	6.4	3	3.2	29	30.9	49	52.1
41	Isırganlı Erişte	47	50	16	17	2	2.1	18	19.1	11	11.7
42	Lokum Pilavı	2	2.1	3	3.2	0	0	35	37.2	54	57.4
43	Keşkek	0	0	0	0	0	0	37	39.4	57	60.6
44	Perde Pilavı	46	48.9	19	20.2	9	9.6	14	14.9	6	6.4
45	Bulgur Pilavı (Kuru Üzümlü)	59	62.8	5	5.3	3	3.2	21	22.3	6	6.4

S.N.	Yemekler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi İle Yapabiliyorum.	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
46	Kuzu Göbekli (Mantar) Pilavı	33	35.1	6	6.4	5	5.3	20	21.3	30	31.9
47	Tatar	12	12.8	0	0	2	2.1	30	31.9	50	53.2
48	Kenker (Şevket-i Bostan) (Deve Kenker) Dolması	14	14.9	8	8.5	3	3.2	34	36.2	35	37.2
49	Körek Mantarı Kızartması	10	10.6	4	4.3	1	1.1	25	26.6	54	57.4
50	Körek Mantar Kavurması	8	8.5	4	4.3	0	0	26	27.7	56	59.6
51	Körek Mantarı Köftesi	26	27.7	6	6.4	1	1.1	17	18.1	44	46.8
52	Yumurtalı Körek Mantarı	32	34	6	6.4	2	2.1	20	21.3	34	36.2
53	Yumurtalı Tilkişen	1	1.1	1	1.1	0	0	22	23.4	70	74.5
54	Tilkişen Kavurması	1	1.1	2	2.1	0	0	20	21.3	71	75.5
55	Acı Ot kavurması	2	2.1	0	0	0	0	21	22.3	71	75.5
56	Çıntar Mantarı Kavurması	5	5.3	2	2.1	2	2.1	20	21.3	65	69.1
57	Baklalı Enginar	7	7.4	3	3.2	0	0	27	28.7	57	60.6
58	Gemici Usulü Kuru Fasulye	24	25.5	11	11.7	4	4.3	19	20.2	36	38.3
59	Kabak Çiçeği Dolması	0	0	0	0	0	0	37	39.4	57	60.6
60	Kabak Çiçeği Kızartması	2	2.1	1	1.1	0	0	35	37.2	56	59.6
61	Kazayağı Otu Kavurması (Gazyak)	17	18.1	6	6.4	1	1.1	21	22.3	49	52.1
62	Nohutlu Pırasa	6	6.4	0	0	0	0	33	35.1	55	58.5
63	Gaba (Ebegümece) (İlmik) Kavurması	6	6.4	1	1.1	2	2.1	25	26.6	60	63.8
64	Dağ Marulu Kavurması	21	22.3	5	5.3	3	3.2	20	21.3	45	47.9
65	Kırmızı Kabak Köftesi	22	23.4	5	5.3	5	5.3	21	22.3	41	43.6
66	Kuzu Göbeği Mantarı Kavurması	8	8.5	5	5.3	4	4.3	25	26.6	52	55.3

S.N.	Yemekler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi İle Yapabiliyorum.	
		N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
66	Kuzu Göbeği Mantarı Kavurması	8	8.5	5	5.3	4	4.3	25	26.6	52	55.3
67	Ebegümcü (Bulgurlu)	50	53.2	8	8.5	2	2.1	17	18.1	17	18.1
68	Fırında Kazıklı Peynirli Taze Karia İnciri	82	87.2	4	4.3	2	2.1	5	5.3	1	1.1
69	Çetirmekli incir	39	41.5	5	5.3	3	3.2	19	20.2	28	29.8
70	Kaşık Helvası	2	2.1	1	1.1	2	2.1	34	36.2	55	58.5
71	Peluze (Pelte)	18	19.1	5	5.3	4	4.3	21	22.3	46	48.9
72	Saraylı (Sarale)	16	17	12	12.8	1	1.1	30	31.9	35	37.2
73	Hıdırellez Halkası	61	64.9	5	5.3	1	1.1	14	14.9	13	13.8
74	Mayalı Halka Kurabiyesi	45	47.9	4	4.3	1	1.1	17	18.1	27	28.7
75	Un Kurabiyesi	7	7.4	5	5.3	1	1.1	34	36.2	47	50
76	Lokma	29	30.9	5	5.3	2	2.1	23	24.5	35	37.2
77	Dolama Katmer	17	18.1	7	7.4	1	1.1	40	42.6	29	30.9
78	Kalburabastı	2	2.1	3	3.2	0	0	41	43.6	48	51.1
79	Oklavadan Çekme	18	19.1	3	3.2	4	4.3	36	38.3	33	35.1
80	Besdel	86	91.5	3	3.2	1	1.1	2	2.1	2	2.1
81	Mizitropites (Ballı)	83	88.3	2	2.1	3	3.2	2	2.1	4	4.3

EK-10 ANKET FORMUNDA YER ALAN TÜM YEMEKLERİN BİLİNİRLİK ORANLARI

S.N.	Yemek	Ort.	S.N.	Yemek	Ort.	S.N.	Yemek	Ort.
1	Besdel	1,20	28	Gemici Usulü Kuru Fasulye	3,34	55	Cırık Kavurma (Ganlı Gavurma)	4,17
2	Fırında Kazıklı Peynirli Taze Karia İnciri	1,29	29	Çaykama (Çalkama)	3,39	56	Mürekkepli Sübye (Sübye Sote)	4,19
3	Mizitropites (Ballı)	1,32	30	Balık Pirinçlemesi	3,49	57	Körek Mantar Kavurması	4,26
4	Mürdümük Çorba (Gambilyalı)	1,84	31	Körek Mantarı Köftesi	3,50	58	Bodrum Çökertme Kebabı	4,27
5	Memecik Zeytinli Meze (Sardalyalı)	1,87	32	Balıklen (Ciğer Kavurma)	3,57	59	Baklalı Enginar	4,32
6	Çullama (Tavuk Etli)	2,04	33	Kırmızı Kabak Köftesi	3,57	60	Etli Kenker (Şevket-i Bostan)	4,33
7	Bulgur Pilavı (Kuru Üzümlü)	2,04	34	Saraylı (Sarale)	3,60	61	İzmarit Tava (Gara İzmarit)	4,33
8	Hıdırellez Halkası	2,07	35	Kumdar (Gumbar Dolması)	3,61	62	Hindiba otu Haşlaması (Salatası)	4,34
9	Perde Pilavı	2,10	36	Dolama Katmer	3,61	63	Bodrum Su Böreği	4,37
10	Ahtapot Çorbası	2,14	37	Fava Çorbası (Pava Çorbası)	3,64	64	Kalburabastı	4,38
11	Bodrum Mantısı	2,18	38	Kenker Salatası (Şevket-i Bostan)	3,67	65	Nohutlu Pırasa	4,39
12	Isırğanlı Erişte	2,26	39	Dağ Marulu Kavurması	3,67	66	Gaba (Ebegümece) (İlmik) Kavurması	4,40
13	Ebegümecü (Bulgurlu)	2,39	40	Oklavadan Çekme	3,67	67	Lokum Pilavı	4,45
14	Karavida Salatası	2,54	41	Kenker (Şevket-i Bostan) Dolması	3,72	68	Börülce Ekşilemesi	4,46
15	Mayalı Halka Kurabiyesi	2,76	42	Peluz (Pelte)	3,77	69	Çıntar Mantarı Kavurması	4,47
16	Kaya Koruğu Salatası (Turşu)	2,80	43	Baldıran Haşlama (Salatası)	3,82	70	Kaşık Helvası	4,48

S.N.	Yemek	Ort.	S.N.	Yemek	Ort.	S.N.	Yemek	Ort.
17	Papatya Çiçeği Haşlaması (Salatası)	2,88	44	Kazayağı Otu Kavurması (Gazyak)	3,84	71	Balık Çorbası	4,50
18	Favalı (Pava) Tarhana Çorbası	2,89	45	Börülceli Tarhana Çorbası	3,98	72	Gambilya Favası (Pava)	4,51
19	Çetimekli incir	2,91	46	Bal Kabağı Böreği	3,98	73	Kabak Çiçeği Kızartması	4,51
20	Kefal Dolması	2,96	47	Ahtapot Yahni	3,99	74	Hardal Otu Haşlama (Salatası)	4,56
21	Dürme Makarna	3,02	48	Gemici Peksimetesi Salatası	3,99	75	Keşkek	4,61
22	Ekşili Balık	3,07	49	Mürekkepli Sübye (Gara Sübye)	4,11	76	Kabak Çiçeği Dolması	4,61
23	Kuzu Göbekli (Mantar) Pilavı	3,09	50	Tatar	4,13	77	Bodrum Otlı Böreği	4,63
24	Hardimya (Hardumya)	3,15	51	Ahtapotlu Pilav	4,14	78	Tilkişen Kavurması	4,68
25	Yumurtalı Körek Mantarı	3,19	52	Kuzu Göbeği Mantarı Kavurması	4,15	79	Hardal Otu Ekşileme	4,69
26	Soğanlı Ekmek	3,31	53	Körek Mantarı Kızartması	4,16	80	Yumurtalı Tilkişen	4,69
27	Lokma	3,32	54	Un Kurabiyesi	4,16	81	Acı Ot Kavurması	4,69

EK-11 ARAŞTIRMA SONUCUNDA ULAŞILAN BODRUM YÖRESEL YEMEK İSİMLERİ

S.N.	Kaynak	Yemeğin İsmi	Araştırma Sonucunda Varsa Yeni İsmi	Açıklama
1	Literatür Taraması	Ahtapot Çorbası	-	Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır.
2	Literatür Taraması	Balık Çorbası		Tarifine ulaşılmıştır.
3	Literatür Taraması	Börülceli Tarhana Çorbası		Tarifine ulaşılmıştır.
4	Literatür Taraması	Fava Çorbası (Pava Çorbası)	Pava Çorbası	Tarifine ulaşılmıştır.
5	Literatür Taraması	Mürdümük Çorba (Gambilyalı)		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
6	Literatür Taraması	Favalı (Pavalı) Tarhana Çorbası	Pavalı (Fava) Tarhana Çorbası	Tarifine ulaşılmıştır.
7	Literatür Taraması	Cırık Kavurma (Ganlı Kavurma)	Ganlı Kavurma (Kanlı/Cırık Kavurma)	Tarifine ulaşılmıştır.
8	Literatür Taraması	Çökertme Kebabı	Bodrum Çökertme Kebabı	Tarifine ulaşılmıştır.
9	Literatür Taraması	Etli Kenker (Şevket-i Bostan)		Tarifine ulaşılmıştır.
10	Literatür Taraması	Balıklen (Ciğer Kavurma)	Ciğer Kavurma	Tarifine ulaşılmıştır.
11	Literatür Taraması	Hardimya/Hardum ya	Hardimya	Tarifine ulaşılmıştır.
12	Literatür Taraması	Kumdar/Gumbar Dolması	Kumbar (Mumbar/Gumbar Dolması)	Tarifine ulaşılmıştır.
13	Literatür Taraması	Ahtapot Yahni		Tarifine ulaşılmıştır.
14	Literatür Taraması	Balık Pirinçlemesi	Balık Pilavı	Tarifine ulaşılmıştır.
15	Literatür Taraması	Ekşili Balık (Mercan)	Ekşili Balık	Tarifine ulaşılmıştır.
16	Literatür Taraması	İzmarit Tava (Gara İzmarit)	Gara İzmarit (İzmarit Tava)	Tarifine ulaşılmıştır.
17	Literatür Taraması	Kefal Dolması	Balık Pilavı	Nicel ve nitel araştırma aşamasında katılımcılar tarafından “kefal dolması” yemeğinin ismi “balık pilavı” olarak ifade edilmiştir.
18	Literatür Taraması	Mürekkepli Sübye (Sübye Sote)	Sübye Sote	Tarifine ulaşılmıştır.
19	Literatür Taraması	Gemici Peksimeti Salatası	Bodrum Gemici Peksimeti Salatası	Tarifine ulaşılmıştır.
20	Literatür Taraması	Gambilya Favası (Pava)	Pava (Gambilya Favası)	Tarifine ulaşılmıştır.
21	Literatür Taraması	Hardal Otu Ekşileme	Hardal Otu Ekşilemesi	Tarifine ulaşılmıştır.

S.N.	Kaynak	Yemeğin İsmi	Araştırma Sonucunda Varsa Yeni İsmi	Açıklama
22	Literatür Taraması	Zeytinli Meze (Sardalyalı)		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
23	Literatür Taraması	Mürekkepli Sübye	Gara Sübye (Mürekkepli Sübye)	Tarifine ulaşılmıştır.
24	Literatür Taraması	Baldıran Haşlama (Salatası)	Baldıran Otu Ekşilemesi	Tarifine ulaşılmıştır.
25	Literatür Taraması	Hardal Otu Haşlama (Salatası)		Nitel araştırma aşamasında katılımcılar tarafından “Hardal otu ekşilemesi ile aynı tarif olduğu değerlendirilmiştir.
26	Literatür Taraması	Hindiba Otu Haşlama (Salatası)	Hindiba Otu Ekşilemesi	Tarifine ulaşılmıştır.
27	Literatür Taraması	Papatya Çiçeği Haşlaması (Salatası)	Sarı Papatya Çiçeği(Alagömeç) Ekşilemesi	Tarifine ulaşılmıştır.
28	Literatür Taraması	Taratorlu Börülce/Börülce Ekşilemesi	Taze Börülce Ekşilemesi	Tarifine ulaşılmıştır.
29	Literatür Taraması	Kenker (Şevket-i Bostan) Salatası	Zeytinyağlı Kenker (Şevketi Bostan)	Tarifine ulaşılmıştır.
30	Literatür Taraması	Karavida Salatası		Tarifine ulaşılmıştır.
31	Literatür Taraması	Kaya Kuruğu Salatası (Turşu)	Kaya Kuruğu Salatası	Tarifine ulaşılmıştır.
32	Literatür Taraması	Çaykama/Çalkama	Çaykama (Çalkama)	Tarifine ulaşılmıştır.
33	Literatür Taraması	Çullama (Giritli Böreği)(Tavuk etli)		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
34	Literatür Taraması	Dürme Makarna		Tarifine ulaşılmıştır.
35	Literatür Taraması	Bodrum Otlı Böreği		Tarifine ulaşılmıştır.
36	Literatür Taraması	Bodrum Su Böreği		Tarifine ulaşılmıştır.
37	Literatür Taraması	Bodrum Mantısı		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
38	Literatür Taraması	Soğanlı Ekmek		Tarifine ulaşılmıştır.
39	Literatür Taraması	Bal Kabağı Böreği		Tarifine ulaşılmıştır.
40	Literatür Taraması	Ahtapotlu Pilav		Tarifine ulaşılmıştır.
41	Literatür Taraması	Dalanlı Erişte		Tarifine ulaşılmıştır.
42	Literatür Taraması	Lokum Pilavı		Tarifine ulaşılmıştır.
43	Literatür Taraması	Keşkek	Keşkek (Tavuk Etli)	Tarifine ulaşılmıştır.

S.N.	Kaynak	Yemeğin İsmi	Araştırma Sonucunda Varsa Yeni İsmi	Açıklama
44	Literatür Taraması	Perde Pilavı		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşamamıştır
45	Literatür Taraması	Kuru Üzümlü Bulgur Pilavı		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşamamıştır
46	Literatür Taraması	Kuzu Göbekli (Mantar) Pilav	Kuzugöbekli Pilav	Tarifine ulaşılmıştır.
47	Literatür Taraması	Tatar		Tarifine ulaşılmıştır.
48	Literatür Taraması	Deli Kenger (Kenker) (Şevket-i Bostan) Dolması	Deve Kenker Dolması	Tarifine ulaşılmıştır.
49	Literatür Taraması	Körek Mantarı Kızartması	Mantar Kızartması(Körek veya Çıntar)	Tarifine ulaşılmıştır.
50	Literatür Taraması	Körek Mantarı Kavurması	Mantar Kavurması	Tarifine ulaşılmıştır.
51	Literatür Taraması	Körek Mantarı Köftesi	Mantar Köftesi (Çıntar Mantarı)	Tarifine ulaşılmıştır.
52	Literatür Taraması	Körek Mantarı Yumurtalı	Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı	Tarifine ulaşılmıştır.
53	Literatür Taraması	Tilkişen (Yumurtalı Acı Ot)	Yumurtalı Tilkişen Otu	Tarifine ulaşılmıştır.
54	Literatür Taraması	Tilkişen Kavurması	Tilkişen Otu Kavurma	Tarifine ulaşılmıştır.
55	Literatür Taraması	Acı Ot Kavurması		Tarifine ulaşılmıştır.
56	Literatür Taraması	Çıntar Mantarı Kavurması		Mantar kavurması olarak tarifi verilmiştir.
57	Literatür Taraması	Baklalı Enginar	İç Baklalı Enginar	Tarifine ulaşılmıştır.
58	Literatür Taraması	Gemici Usulü Kuru Fasulye		Tarifine ulaşılmıştır.
59	Literatür Taraması	Kabak Çiçeği Dolması		Tarifine ulaşılmıştır.
60	Literatür Taraması	Kabak Çiçeği Kızartması		Tarifine ulaşılmıştır.
61	Literatür Taraması	Kazayağı Otu Kavurması	Gazyak (Kazayağı) Otu Kavurması	Tarifine ulaşılmıştır.
62	Literatür Taraması	Nohutlu Pırasa		Tarifine ulaşılmıştır.
63	Literatür Taraması	Gaba (Ebegümece)(İlmik) Kavurma	Gaba (Ebegümece) Kavurması	Tarifine ulaşılmıştır.
64	Literatür Taraması	Dağ Marulu Kavurması		Tarifine ulaşılmıştır.
65	Literatür Taraması	Kırmızı Kabak Köftesi		Tarifine ulaşılmıştır.

S.N.	Kaynak	Yemeğin İsmi	Araştırma Sonucunda Varsa Yeni İsmi	Açıklama
66	Literatür Taraması	Kuzu Göbeği Kavurması (Mantar)		Mantar Kavurması olarak tarifi verilmiştir.
67	Literatür Taraması	Bulgurlu Ebegümece	Ebegümece	Tarifine ulaşılmıştır.
68	Literatür Taraması	Fırında Kazıklı Peynirli Taze Karia İnciri		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır.
69	Literatür Taraması	Çitirmekli İncir	Çetimek Yoğması	Tarifine ulaşılmıştır.
70	Literatür Taraması	Kaşık Helvası		Tarifine ulaşılmıştır.
71	Literatür Taraması	Peluze (Pelte)	Bodrum Peltesi	Tarifine ulaşılmıştır.
72	Literatür Taraması	Saraylı	Bodrum Saraylısı (Sarele)	Tarifine ulaşılmıştır.
73	Literatür Taraması	Hıdırellez Halkası		Tarifine ulaşılmıştır.
74	Literatür Taraması	Mayalı Halka (Kularaça)		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
75	Literatür Taraması	Un Kurabiyesi		Tarifine ulaşılmıştır.
76	Literatür Taraması	Lor Lokması	Lokma Tatlısı	Tarifine ulaşılmıştır
77	Literatür Taraması	Dolama Katmer		Bodrum saraylısı (Sarele) tatlısının farklı bir adı olduğu değerlendirilmiştir.
78	Literatür Taraması	Kalburabastı		Tarifine ulaşılmıştır.
79	Literatür Taraması	Oklavadan Çekme		Tarifine ulaşılmıştır.
80	Literatür Taraması	Besdel (Bestel)		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
81	Literatür Taraması	Mizitropites (Ballı)		Nicel ve nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
82	Araştırma Sonucu	Ahtapot Izgara		Tarifine ulaşılmıştır.
83	Araştırma Sonucu	Bodrum Saç Böreği		Tarifine ulaşılmıştır.
84	Araştırma Sonucu	Çingene Pilavı		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
85	Araştırma Sonucu	Deli Sarpa (Boklu kebab)	Deli Sarpa	Tarifine ulaşılmıştır.
86	Araştırma Sonucu	Dolama Börek		Bodrum otlu böreğinin farklı bir katlama şekli olduğu değerlendirilmiştir.

S.N.	Kaynak	Yemeğin İsmi	Araştırma Sonucunda Varsa Yeni İsmi	Açıklama
87	Araştırma Sonucu	Enginar Dolması		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
88	Araştırma Sonucu	Etli Arapsaçı		Tarifine ulaşılmıştır.
89	Araştırma Sonucu	Ev Baklavası		Tarifine ulaşılmıştır.
90	Araştırma Sonucu	Hurmasız Hurma Tatlısı		Tarifine ulaşılmıştır.
91	Araştırma Sonucu	Kalamar Dolma		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
92	Araştırma Sonucu	Kalburdan Çekme		Hurmasız hurma tatlısı ile aynı tarif olduğu değerlendirilmiştir.
93	Araştırma Sonucu	Kıymalı Tarhana		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
94	Araştırma Sonucu	Mürekkepli Pilav		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
95	Araştırma Sonucu	Nohutlu Karnabahar		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
96	Araştırma Sonucu	Pirinçli Bal Kabağı Tatlısı		Tarifine ulaşılmıştır.
97	Araştırma Sonucu	Sakızdılık Köfte		Tarifine ulaşılmıştır.
98	Araştırma Sonucu	Sarı Ot Sütlemesi		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
99	Araştırma Sonucu	Turp Otu Kızartması		Tarifine ulaşılmıştır.
100	Araştırma Sonucu	Yoğurtlama		Tarifine ulaşılmıştır.
101	Araştırma Sonucu	Zeytinyağlı Yaprak Sarma		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
102	Araştırma Sonucu	Ahtapot Salatası		Tarifine ulaşılmıştır.
103	Araştırma Sonucu	Balık Yahni		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
104	Araştırma Sonucu	Bakla Yaprığı Salatası	Bakla Yaprığı Salatası (Bakla Filizi Salatası)	Tarifine ulaşılmıştır.
105	Araştırma Sonucu	Ebegümeci Kızartma		Ebegümeci kavurma ile aynı tarif olduğu değerlendirilmiştir.
106	Araştırma Sonucu	Etli Bamya		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
107	Araştırma Sonucu	Etli Enginar Yemeği		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
108	Araştırma Sonucu	Etli Nohut		Tarifine ulaşılmıştır.

S.N.	Kaynak	Yemeğin İsmi	Araştırma Sonucunda Varsa Yeni İsmi	Açıklama
109	Araştırma Sonucu	Kaptan Buğulaması		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
110	Araştırma Sonucu	Karışık Ot Kavurması		Tarifine ulaşılmıştır.
111	Araştırma Sonucu	Kenker Kavurması		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
112	Araştırma Sonucu	Köpeoğlu		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
113	Araştırma Sonucu	Bambul Otu Salatası	Bambul Otu Ekşilemesi	Tarifine ulaşılmıştır.
114	Araştırma Sonucu	Bamyalı Keklik		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
115	Araştırma Sonucu	Çim Çim		Tarifine ulaşılmıştır.
116	Araştırma Sonucu	Dalleme		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir..
117	Araştırma Sonucu	Ebegümeci Salatası		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
118	Araştırma Sonucu	Ekşili Palamut		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
119	Araştırma Sonucu	Gemici Pilavı		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
120	Araştırma Sonucu	Katmer	Bodrum Katmeri	Tarifine ulaşılmıştır
121	Araştırma Sonucu	Kerevizli Balık		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır
122	Araştırma Sonucu	Kuş Yüreği Otu Salatası		Tarifine ulaşılmıştır.
123	Araştırma Sonucu	Lalangı		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
124	Araştırma Sonucu	Lambuka Kızartması		Tarifine ulaşılmıştır.
125	Araştırma Sonucu	Lorlu Baklava		Nitel araştırma aşamasında tarifi ve reçetesine ulaşılamamıştır.
126	Araştırma Sonucu	Fink Bakla Salatası(Pin Pin)	Fink Bakla Salatası	Tarifine ulaşılmıştır.
127	Araştırma Sonucu	Pirinçli Patates		Tarifine ulaşılmıştır.
128	Araştırma Sonucu	Sirken Otu Haşlama	Sirken Otu Ekşilemesi	Tarifine ulaşılmıştır.
129	Araştırma Sonucu	Susamlı Bademli İncir		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
130	Araştırma Sonucu	Taze börülce (Domatesli)		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
131	Araştırma Sonucu	Tutmeç Çorba		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.
132	Araştırma Sonucu	Deniz Börülcesi		Yöresel tarif olmadığı değerlendirilmiştir.

EK-12 BODRUM YÖRESEL YEMEK REÇETELERİ

Balık Çorbası (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Balık Patates Havuç Kereviz Sapı Defne yaprağı Tuz Yumurta Sarısı Kuru Soğan Limon Tereyağı Un	0,5 Kg. 1 Ad. 1 Ad. 2 Ad. 1 Ad. 1 Çay K. 1 Ad. 1 Ad. 1 Ad. 1 Ymk.K. 1 Ymk.K. 1 Fincan	- Balık çorbası için Hanos, Orfoz, Lahos iri kafalı beyaz etli balıklar tercih edilir. - Balıkların kafası, patates, havuç, kereviz sapı, kuru soğan (bütün), defne yaprağı tencereye eklenir. - Soğuk su ilave edilerek kısık ateşte kaynatılır. - Balık kafası yumuşayınca altı kapatılır. - Ayrı bir tencerede yağ ve un kavrulur. - Üzerine diğer tencereden elde edilen önce balık suyu süzülerek sonra balıkların etleri ayıklanıp eklenir. - Limon suyu ve yumurta sarısı ile terbiye edilir. - Sıcak servis edilir.	 Resim16. Balık Çorbası (URL 37, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K18,K20,K31,K32	

Börülceli Tarhana Çorbası (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Tarhana Kuru Börülce Tereyağı Zeytinyağı Kırmızı Pul. Biber Tuz Sarımsak Salça Kuru Biber	5 Ymk.K. 1 Su B. 1 Ymk.K. 5 Ymk K. ½ Çay K. 1 Çay K. 2 Diş 1 Ymk.K. 3-4 Ad.	- Kuru börülceler önceden haşlanır. - Orta ateşte ocakta zeytinyağı ve tereyağı eritilip kızdırılır. - Salça ilave edilir. 5 bardak soğuk su ve 5 yemek kaşığı tarhana ilave edilir ve karıştırılır. - Kaynamaya başlayınca börülceler içine eklenerek kaynatmaya devam edilir. - Üstüne arzu edilirse tuz, Kırmızı pul biber, sarımsak (dövülmüş), kuru biber eklenip bir süre daha kaynatılır. - Çorba dinlendirilir ve sıcak servis edilir.	 Resim 17.Börülceli Tarhana Çorbası (URL 38, Erişim tarihi 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K31,K32,K34,K40	

Pava Çorbası (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Gambilya Baklası Zeytinyağı Su Tuz Limon Kırmızı Pul Biber	2 Su B. 4 Ymk.K. 5 Su B. ½ Çay K. ½ Ad. ½ Çay K.	• Bodrum yöresinde yetişen gambilya baklası ayıklanır ve yıkanır. • Tencereye zeytinyağı eklenir. Üzerine 5 bardak soğuk su ve baklalar ilave edilir. Tuz eklenir. • Orta ateşte kaynatılır. Arada köpük olursa alınır. • Çorba koyulaşınca kadar ara ara karıştırılır. Koyulaşınca ocaktan alınır. • Arzu edilirse üstüne kırmızı pul biber eklenip veya limon sıkılarak servis edilir. • Koyu bir çorbadır. Kalanı ertesi gün kuru soğan ilave edilerek fava olarak soğuk tüketilir.	 Resim 18. Pava Çorbası (URL 39, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K32,K33,K35,K39	

Pavalı (Fava) Tarhana Çorbası (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Tarhana Gambilya Baklası Su Tereyağı Zeytinyağı Kırmızı Pul. Biber Tuz Sarımsak Salça	3 Ymk.K. 1 Su B. 5 Su B. 1 Ymk.K. 5 Ymk K. ½ Çay K. 1 Çay K. 2 Diş 1Ymk.K.	• Gambilya baklası haşlanır. • Tencerede orta ateşte tereyağı eritilip zeytinyağı eklenir. • Salça/domates mevsimine göre ilave edilir. • 5 bardak soğuk su ve 3 yemek kaşığı tepeleme tarhana ilave edilir ve karıştırılır. • Kaynamaya başlayınca baklalar içine eklenerek kaynatmaya devam edilir. • Üstüne arzu edilirse tuz, kırmızı pul biber, sarımsak (dövülmüş) veya kuru biber ilave edilir. • Çorba koyulaşınca ocaktan alınıp dinlendirilir. Sıcak olarak servis edilir.	 Resim 19. Tarhana Çorbası (URL 40, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K31,K32,K40	

Ganlı Gavurma (Kanlı/Cırık Kavurma) (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Tavuk/Horoz eti Zeytinyağı Kuru Soğan Köy Biberi Domates Tuz Kırmızı Pul Biber	1 Ad. ½ Çay B. 2 Ad. 2 Ad. 2 Adet. 1 Çay K. ½ Çay K.	• “Cırık/bülüş” denilen körpe köy tavuğu kesilir. Temizlenir. Ancak bazı bölgelerde horoz etinden de yapılmaktadır. • En fazla 3 aylık tavuk eti kuşbaşı ve kemikli olarak doğranır. • Tencereye zeytinyağı, yarım su bardağı su ve tavuk eti ilave edilir. • Kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 1 saat sonra açılarak üzerine kuru soğan irice doğranır ve tuz eklenir. • Tercihen domates (doğranmış), taze köy biberi, kırmızı pul biber ilave edilerek tekrar kaynamaya bırakılır. • Gerekirse ilave sıcak su konabilir. Yaklaşık 30 dk. Sonra tavuk eti (horoz eti) yumuşayınca dinlemeye alınır. Sıcak ve hafif sulu olarak servis edilir.	 Resim 20. Galı Kavurma (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K14,K21,K25,K31,K32	

Bodrum Çökertme Kebabı (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Dana eti (Antrikot) Patates Yoğurt (Süzme) Zeytinyağı Tereyağı Tuz Kırmızı toz Biber Kekik Karabiber Kimyon Domates Nane Sıvıyağ Sarımsak	600 Gr. 4 Ad. 500 Gr. ½ Çay B. 100 Gr. 1 Çay K. ½ Çay K. ½ Çay K. 1 Ad. ½ Çay K. 2 Su B. 1-2 Ad.	• Et bir gün önceden marine (soğan suyu, yoğurt veya süt, zeytinyağı, kekik ile) edilir. • Patatesler ince jülien şeklinde doğranır (Evde rendeden geçirilerek de yapılabilir.). Suda 1 saat kadar bekletilir. Kuruması beklenirse çıtır çıtır olması kolaylaşacaktır. • Marine edilmiş etler tavada önce tereyağında mühürlenir ve sonra tavadan alınarak kalın jülien şeklinde doğranır. • Etler tereyağı ve zeytinyağı ile kızgın tavada kızartılır. Patatesler ise kızgın sıvıyağda kızartılır. • Servis tabağının altına yayılır. Bol yağda kurutulmadan kızaran ete baharatlar sırayla eklenir. En son tuz ilave edilir. • Kızarmış patatesin üstüne dövülmüş sarımsaklı süzme yoğurt ve en üste soslu et parçaları ilave edilerek sıcak servis edilir. • Servis tabağına tercihen domates söğüş ilave edilebilir.	 Resim 21. Bodrum Çökertme Kebabı (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K12,K13,K26,K32	

Etli Kenker (Etli Şevket-i Bostan) (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Oğlak/Kuzu Eti Kenker Kuru Soğan Zeytinyağı Tuz Limon Un	500 Gr. 1 Kg. 2 Ad. 1 Çay B. 1 Çay K. ½ Ad. 1 Ymk.K.	• Kenkerler temizlenip yıkanır. • İrice doğranır. • Tencerede doğranmış soğan ve kuşbaşı doğranmış etler (etlerin önceden terbiye edilmesi önerilir) zeytinyağı ile mühürlenir. • Doğranmış kenkerler de ilave edilip üzerini örtecek kadar su ve tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. • Kenker ve etler yumuşayınca bir tabakta limon, unla çırpılır, sıcak yemek suyu ile terbiye edilir. • Terbiye yavaş yavaş yemeğe eklenir. Bir süre daha kaynatılır. Sıcak olarak servis edilir.	 Resim 22. Etli Kenker (URL 41, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K7,K13,K29,K36	

Ciğer Kavurma (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Oğlak/Kuzu Ciğeri Tuz Kuru Soğan Kırmızı Pul Biber Zeytinyağı Maydanoz	500 Gr. 1 Çay K. 1 Ad. 1Çay K. 1 Su B. 1 Dmt.	• Ciğerin zarı alınarak kuşbaşı doğranır ve tuzlanır. • Tavada zeytinyağı kızdırılır. Kızgın yağa eklenen ciğerler bir yönü kızarıncaya kadar beklenir ve diğer yönüne çevrilir. • Tercihen kırmızı pul biber eklenir. • İki yönü de kızaran ciğerler tabağa alınır ve doğranmış kuru soğan ve maydanozla birlikte sıcak olarak servis edilir.	 Resim 23. Ciğer Kavurma (URL 42, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K16,K28,K33,K38	

Hardimya (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kuzu Kaburga Kuzu Bağırsak Tuz Karabiber Zeytinyağı Kekik (Taze) Su Limon	1 Kg. Yeteri kadar 1 Çay K. ½ Çay K. ½ Çay B 1 Çay K. 1 Su B. 1 Ad.	• Kuzu kaburgalar pirzola şeklinde ayrılır. • Etrafına 1-2 kat temizlenmiş kuzu ince bağırsak sıkıca sarılır ve bağlanır. • Tercihen toprak kabın tabanına yerleştirilir. • Üzerine tuz, karabiber, kekik (mümkünse taze) eklenir. • Üzerinden zeytinyağı gezdirilir. • Üstüne bir bardak su ilave (etlerin üzerini geçmeyecek şekilde) edilir. • Tencerenin kapağı kapatılır. Tercihen odun ateşinde 2 saat kadar pişirilir. Sıcak olarak servis edilir. • Tercihen tencereye limon 1-2 dilim eklenir veya pişen etlerin üzerine sıkılır.	 Resim 24. Hardimya (URL 43, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K14,K24,K36,K38	

Kumbar (Mumbar/Gumdar) Dolması (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kuzu Kumbarı (Yaklaşık 40 cm.) Kuzu Ciğeri Pirinç/Bulgur Kimyon Karabiber Tuz Tereyağı Kuyruk Yağı Limon	2 Ad. 250 Gr. 2 Su B. 1 Çay K. 1 Çay K. 1 Çay K. 2 Ymk.K. 20-30 Gr. 1 Ad.	• Kuzu kumbarının temizliği kireç, limonlu/sirkeli su ve tuz kullanılarak yapılır. Bir ucu bağlanır. • İç harcı için tereyağı eritilir. Kuşbaşıdan küçük olarak doğranmış ciğer tereyağı ve kuyruk yağında kavrulur. • Yıkanmış pirinçler/bulgur ciğere eklenir ve kısa bir süre daha kavrulur. • Baharatlar ve tuz eklenir. Hazırlanan karışım kumbara doldurulur. • Tencereye yerleştirilen kumbara seviyesi kadar su eklenerek iyice kaynatılır. • İçinin pişmesi için kumbarın bazı yerlerinden çatalla delinir. • Pişen kumbar parçalara ayrılır. Tereyağında üstü kızartılır ve servis edilir.	 Resim 25. Kumbar Dolması (URL 44, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K31,K33	

Ahtapot Yahni (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Ahtapot Kuru Soğan Köy Biberi Domates Defne Yapağı Zeytinyağı Tuz Kırmızı Pul Biber Karabiber	1 Ad. 2-3 Ad. 2-3 Ad. 2-3 Ad. 2 Ad. ½ Çay B. ½ Çay K. ½ Çay K. ½ Çay K.	- Ahtapot ızgarada olduğu gibi ahtapot haşlanır. Ancak lezzet vermesi için defne yaprağı eklenir. - Eti pembeleşen ahtapot, derisi ve vatozları soyulmadan doğranır. (Arzu edilirse soyulabilir). - Ayrı bir tavada zeytinyağı kızdırılır. Kuru soğan, köy biberi doğranır, küp olarak kesilen domatesler ve tuz sırasıyla eklenir. - Tercihen kırmızı pul biber ve karabiber ilave edilerek hazırlanan sosa ahtapotlar ilave edilir. 10 dk. daha orta ateşte kavrulur. - Sıcak olarak servis edilir.	 Resim 26. Ahtapot Yahni (URL 45, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K14,K32,K36,K37	

Balık Pilavı			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kefal Pirinç Kuru Soğan Maydanoz Dereotu Kuru Nane Karabiber Zeytinyağı Limon Tuz	1 Ad. 2 Su B. 1 Ad. ½ Dmt. ½ Dmt. ½ Çay K. ½ Çay K. 1 Çay B. 1 Ad. ½ Çay K.	- Pirinç önceden ıslatılır. - Kefal ayrı bir tavada zeytinyağı ile hafif kızartılır. - Balık kızartılan yağla birlikte soğan hafif kavrulur. Islatılan pirinç eklenir. - Yağlanmış fırın tepsisine alınan kefalın içine, üstüne etrafına karışım dökülür. - Tepsiye üzerini geçmeyecek kadar su ilave edilir. Tuz serpilir. Tercihen limon suyu eklenir. - Kefaller kızarıp pirinçler yumuşayınca kadar pişirilir. Bu süre yaklaşık 30-35 dakikadır. - Servis için tercihen maydanoz, dereotu, nane, karabiber limon dilimleri kullanılır.	 Resim 27. Balık Pilavı (URL 46, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K14,K25,K35,K32	

Ekşili Balık (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Mercan Balığı Salça Un Sarımsak Tuz Karabiber Zeytinyağı Limon Su	2 Ad. 1 Ymk.K. 1 Ymk.K. 2-3 Diş ½ Çay K. ½ Çay K. 1 Çay B. 1 Ad. 1 Su B.	- Tavada yağ kızdırılır. - Önceden tuzlanmış balıklar unlanır. - Kızgın yağda hafifçe kızartılır. - Balık ayrı bir kaba alınır. Tavada kalan yağ un, salça beraber kavruarak bir sos hazırlanır. - Balık sosun içine alınır. Bir miktar su, tercihen sarımsak eklenerek pişirmeye devam edilir. - Balık tamamen kızarıncaya limon suyu, tercihen karabiber eklenerek sıcak servis edilir.	 Resim 28. Ekşili Balık (URL 47, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K30,K33,K34	

Gara İzmarit (İzmarit Tava) (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
İzmarit Balığı Un Tuz Sıvı Yağ Limon	1 Kg. 3 Ymk.K. 1 Tatlı K. 1 Çay B. 1 Ad.	- İzmarit balığının sırtındaki siyah renklerden dolayı gara izmarit denmektedir. - Balıklar temizlenir, tuzlanır ve unlanır. - Tavada kızdırılan yağda önlü ve arkalı kızartılır. - Kızaran balıklar tabakta Bodrum yöresel otları ile servis edilir. - Tercihen üzerine limon suyu ilave edilir.	 Resim 29. İzmarit Balığı (URL 48, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K1,K21,K32	

Sübye Sote (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Mürekkep Balığı Zeytinyağı Tuz Limon Kuru Soğan	400 Gr. 1 Çay B. 1 Çay K. 1 Ad. 1 Ad.	- Mürekkep balığı (Sübye) temizlenir. - Derisi alınır. İçindeki kemiği ve diğer organları çıkarılır. Mürekkep torbaları patlatılmadan dikkatlice ayrılır 1-2 tanesi yemeğe eklemek üzere ayrılır. - Bir tencerede az miktarda yağ kızdırılır.(Tercihen zeytinyağı) Kuru soğan irice doğranarak sararıncaya kadar kavrulur. Sübyeler 3-4 cm. uzunluğunda 1-2 cm. eninde doğranır. Soğana eklenir. - Orta ateşte 1 fincan sıcak su ve tuz ilave edilerek kaynatılır. Arada karıştırılır. - Tercihen bir adet mürekkep torbası eklenir. Sübyeler yumuşayınca tabağa alınır - Tercihen limon suyu eklenerek sıcak ve sulu olarak servis edilir.	 Resim 30. Sübye Sote (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K29,K30,K32,K35	

Gara Sübye (Mürekkepli Sübye) (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Mürekkep Balığı Zeytinyağı Tuz Limon	500 Gr. 1 Çay B. 1 Çay K. 1 Ad.	- Mürekkep balığı (Sübye) temizlenir. - Derisi alınır. İçindeki kemiği ve diğer organları çıkarılır. Mürekkep torbaları patlatılmadan dikkatlice ayrılır - Bir tencerede az miktarda yağ (Tercihen zeytinyağı). 3-4 cm. uzunluğunda 1-2 cm. eninde doğranmış sübyeler eklenir. - Sübyelerin üzeri örtülecek şekilde su ve tuz eklenir. Orta ateşte kaynatılır. Çıkarılan mürekkep torbalarından tercihen 3-4 tanesinin mürekkebi de eklenir. - Sübyeler yumuşayınca ateşten alınır. Limon suyu eklenerek sıcak ve sulu olarak servis edilir.	 Resim 31. Sübye (URL 49, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K25,K30,K31,K35	

Bodrum Gemici Peksimeti Salatası (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Gemici Peksimeti Domates Salatalık Köy Biberi Çökelek Peyniri Zeytinyağı Sirke Limon Tuz Kekik Nane Karabiber	1 Ad. 3-4 Ad. 1-2 Ad. 1-2 Ad. 2 Ymk.K. 1 Fincan 3 Ymk.K. 1 Ad. 1 Çay K. 1-2 Dal 1-2 Dal ½ Çay K.	- Orta boy Gemici Peksimeti kırılarak lokmalar halinde derin tabağa koyulur. Islatılması tavsiye edilmez. - Üzerine 2-3 Ad. bol sulu domates doğranır. Domates suyunun peksimetleri tamamen yumuşatması ve özünün geçmesi beklenir. - Kalan domates, salatalık, köy biberi doğranıp üstüne eklenir. - Zeytinyağı, tuz, karabiber, limon suyu ile hazırlanan sos ilave edilir. - Üzerine tercihen çökelek peyniri serpilir. - Peynirin üstüne piyazlık doğranan kuru soğanlar konur. - Salata mümkünse taze/kuru nane ve taze/kuru kekikle süslenir.	 Resim 32. Peksimet Salatası (URL 50, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K13,K25,K34,K36,K38	

Pava (Gambilya Favası) (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Gambilya Baklası Kuru soğan Zeytinyağı Tuz Su	300 Gr. 2 Ad. 2 Fincan 1 Çay K. 3 Su B.	- Gambiyalar suya konur ve 10 dk. kadar yıkanması için bekletilir. - Yıkanan gambilyalar, bol zeytinyağı ile 1-2 dk. kavrulur. 1'e 2 oranında su ilave edilir. Tuz eklenir ve kısık ateşte kaynamaya bırakılır. - Ara ara karıştırılır. Karışım bulamaç haline gelmesi sağlanır. - Ancak bu işlem günümüzde rondo ile yapılmaktadır. - Koyulaşan pava ocaktan alınarak dolapta 2-3 saat dinlendirilir. - Pavaya şekil verilmez. Tabağa kaşıkla sürülerek koyulur. - Üzerine piyaz soğanı şeklinde kuru soğan doğranır. - Bir miktar zeytinyağı ilave edilerek soğuk servis edilir. Arzu edilirse üzeri dereotu ile süslenir.	 Resim 33. Pava (URL 51, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K13,K25,K31,K32,K35	

Hardal Otu Ekşilemesi (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Hardal Otu Zeytinyağı Limon Tuz	1 Bağ (500 Gr.) ½ Çay B. 1 Ad. 1 Tatlı K.	• Hardal otunun sapları ayrılır ve temizlenir. • Serleşmiş yaprakları atılır. • Tencerede su kaynatılır (Bir miktar tuz atılabilir). • Kaynatılan suya hardal otu atılarak yaklaşık 10 dk. daha kaynatılır. • Otların sapları yumuşayınca tencereden alınır. Suyu süzülür, 3-4 cm. olacak şekilde doğranıp servis tabağına konur. • Bir kapta limon suyu, tuz ve zeytinyağı çırpılarak bir sos hazırlanır. • Hardal otları üzerine sos ilave edilip dinlendirilir ve soğuk servis edilir.	 Resim 34. Hardal Otu (URL 52, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K4,K22,K27,K33,K34	

Baldıran Otu Ekşilemesi (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Baldıran Otu Limon Zeytinyağı Tuz	1 Bağ (500 Gr.) 1 Ad. ½ Çay B. 1 Tatlı K.	• Baldıran otu Girit otu olarak da bilinir. Otlar bol su ile yıkanır. • Yeşil yaprakları dışındaki bölüm kesilir ve kullanılmaz. Beyaz kısmı kullanılır. • Tencerede su kaynatılır (Bir miktar tuz atılabilir). • Kaynatılan suda baldıran otları yumuşayınca kadar kaynatılır. • Bir kapta limon suyu, tuz ve zeytinyağı ile çırpılarak bir sos hazırlanır. • Servis tabağına alınan otlara üzerine sos ilave edilip dinlendirilerek servis edilir.	 Resim 35. Baldıran Otu (URL 53, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K32,K34	

Hindiba Otu Ekşilemesi (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Hindiba Otu (Radika) Limon Zeytinyağı Tuz Sarımsak	1 Bağ (500 Gr.) 1 Ad. ½ Çay B. 1 Tatlı K. 2-3 Diş	• Radika olarak da bilinen Hindiba otu bol su ile yıkanır. • Sapları ve sararan yaprakları kesilir. • Tencerede su kaynatılır (Bir miktar tuz atılabilir). • Kaynatılan suda hindiba otları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dk.) kaynatılır. Suyu süzdürülür. • Bir kapta limon suyu, tuz, tercihen dövülmüş sarımsak ve zeytinyağı ile çırpılarak bir sos hazırlanır. • Servis tabağına alınan hindiba otları üzerine sos ilave edilip dinlendirilerek servis edilir.	 Resim 36. Hindiba Otu (URL 54, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K13,K29	

Sarı Papatya Çiçeği (Alagömeç) Ekşilemesi (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Bodrum Papatyası (Alagömeç) Limon Zeytinyağı Tuz Sarımsak	1 Bağ (500 Gr.) 1 Ad. ½ Çay B. 1 Çay K. 2-3 Diş	• Bodrum papatyası olarak bilinen büyük sarıpatatya çiçeğinin (Alagömeç), çiçekleri, yaprakları ve kökleri kesilir. • Kalan sap kısımları yıkanır ince dış kabukları soyulabilir. • Tencerede su kaynatılır (Bir miktar tuz atılabilir). • Kaynatılan suda sap kısımları yumuşayıncaya kadar kaynatılır. • Bir kapta limon suyu, tuz, dövülmüş sarımsak ve zeytinyağı ile çırpılarak bir sos hazırlanır. • Kaynayan saplar soğurken 3-4 cm. parçalara kesilir. • Servis tabağına alınan saplar üzerine sos ilave edilerek soğuk servis edilir.	 Resim 37. Alagömeç (URL 55, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K24,K25,K31, K34	

Taze Börülce Ekşilemesi (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Taze Börülce Limon Zeytinyağı Tuz Sarımsak Domates	500 Gr. 1 Ad. ½ Çay B. ½ Çay K. 2-3 Diş 1 Ad.	• Taze börülceler uçlarından kesilir ve yıkanır. • 3-4 cm. lik parçalara kesilir. • Tencerede kaynar suda yumuşayıncaya kadar kaynatılır. • Suyu süzülüp hafif soğuk suda geçirilir. • Bir kapta limon suyu, tuz, dövülmüş sarımsak ve zeytinyağı ile bir sos hazırlanır. • Servis tabağına alınan börülcelerin üstüne sos eklenir • Arzu edilirse üstüne domates rendesi yapılır. • Dinlendirilir ve soğuk servis edilir.	 Resim 38. Taze Börülce Ekşilemesi (URL 56, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K26,K32,K34,K36	

Zeytinyağlı Kenker (Şevket-i Bostan) (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kenker (Şevket-i Bostan) Limon Zeytinyağı Tuz	1 Kg. 1 Ad. ½ Çay B. 1 Çay K.	• Kenkerler temizlenip irice doğranır. • Tencereye konan kenkerler suda yumuşayıncaya kadar haşlanır. • Bir kapta limon suyu, tuz ve zeytinyağı ile bir sos hazırlanır. • Servis tabağına alınan kenkerlerin üstüne sos eklenir • Dinlendirilir ve soğuk servis edilir. • Tercihen haşlanan kenkerlerin üstüne sarımsaklı yoğurt ile yağda kavrulmuş kırmızı pul biberden oluşan sos dökülür.	 Resim 39. Zeytinyağlı Kenker (URL 57, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K12,K24	

Karavida Salatası (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Karavida Zeytinyağı Tuz Limon	1 Ad. 1 Fincan 1 Çay K. 1 Ad.	• Karavida kayalıklarda yaşayan deniz kabukluları arasında yer alır. Doğal olarak yetişir. • Karavida kaynar suda 15-20 dk. haşlanır. • Kafası kesilir. Ayrılır. • Karın tarafı makas yardımıyla açılarak beyaz eti çıkarılır. • Üzerine tuz, zeytinyağı ve limon suyu sosu eklenerek soğuk servis edilir.	 Resim 40. Karavida Salatası URL 58, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K18,K27,K32,K34	

Kaya Koruğu Salatası (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kaya Koruğu Limon Zeytinyağı Tuz Sarımsak Domates Dolmalık Fıstık	250 Gr. 1 Ad. ½ Fincan ½ Çay K. 2-3 Dış 1 Ad. 10 Ad.	• Kaya korukları temizlenip yıkanır. • Dal kısımları istenirse kesilir. • Tencerede kaynar suda 3-4 dk. kaynatılır. • Suyu süzülüp sertliğini hafif muhafaza için soğuk suda geçirilir. • Bir kapta limon suyu, tuz, dövülmüş sarımsak, dolmalık fıstık ve zeytinyağı ile bir sos hazırlanır. • Servis tabağına alınan kaya korukları üstüne sos eklenir. • Arzu edilirse üstüne domates rendesi yapılır. Dinlendirilir ve servis edilir. • Tercihen sos yerine dövülmüş sarımsaklı süzme yoğurtla karıştırılıp üzerine zeytinyağı eklenerek de servis yapılabilir.	 Resim 41. Kaya Koruğu Salatası (Hakan Özler kişisel arşivi)
Tarifi Alınan Katılımcı		K16,K18	

Çaykama (Çalkama) (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Ispanak Pazı Yaprağı ve Sapı Gelincik Otu Çökelek peyniri Tuz Un Su Kırmızı Pul Biber Tereyağı Zeytinyağı	100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 1 Tatlı K. 2 Su B. 2 Su B. 1 Tatlı K. 1 Ymk.K. 1 Çay B.	• Çaykama için geniş yapraklı otlar seçilmekle birlikte Bodrum Yarımadasında mevsimine göre tüm otlar (Isırgan, köremen, taze soğan, Arapsaçı vb.) kullanılmaktadır. • Un, tuz ve su 1'e 1 olacak şekilde cıvık bir karışım hazırlanır. • İçine zeytinyağının yarısı ilave edilir. • Odun ateşinde pişirilecek tepsi öncelikle hamurun yapışmaması için tereyağı ile yağlanır. • Böreklik otlar ince ince doğranır. • Tepsie cıvık hamur ince bir tabaka halinde dökülür. • Üzerine önce otlar yayılır. Çökelek peyniri ekilir (Tercihen otlarla karıştırılır). • İstenirse bir miktar tuz ve kırmızı pul biber serpilir. • Kalan cıvık hamura çok az su ve kalan zeytinyağı eklenerek, otların ve peynirin üstünü tamamen örtmeyecek şekilde dökülür. • Fırına sürülen tepsi üzeri ve altı kızarıncaya fırından alınır ve sıcak servis edilir. Tercihen üstüne pişirilmeden susam eklenir.	 Resim 42. Çaykama (URL 59, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K18,K29,K30,K35,K39	

Dürme Makarna (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Zeytinyağı Tuz Yumurta Su Çökelek Peyniri Tereyağı	1 Kg. ½ Çay B. 1 Tatlı K 4 Ad. 1 Su B. 250 Gr. 1 Ymk.K.	• Dürme makarna için su, tuz, yumurta ve unla hamur karılır. Hamur en az bir saat dinlendirilir. Yufkadan kalın bir hamur açılır. • Hamur 3-4 cm. boyunda şeritlere kesilir. Kesilen şeritler tekrar 3-4 cm.lik parçalara kesilir. İnce bir çubukla kesilen parçalar köşeden köşeye (sigara böreği şeklinde) sarılır ve el yardımıyla uçları yapıştırılır. • Çubuk çekilir. Tüm parçalar 4-5 gün serin bir yerde kurumaya bırakılır. • Kuruyan dürme makarnalar ihtiyaç halinde derin bir tencerede haşlanıp soğuk suyla durulanır. Tencerenin altına önce çökelek üstüne makarna olacak şekilde birkaç kat tekrarlanır. En üste çökelek gelmesi sağlanır. Tereyağı eritilerek üstüne dökülür ve servis edilir.	 Resim 43. Dürme Makarna (URL 60, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K29,K35,K32	

Bodrum Otlı Böreği (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Gelincik Otu Kazyacı Otu Pazı Yaprağı/ Ispanak Köremen Dağ Marulu Taze Soğan Maydanoz Çökelek Peyniri Tuz Un Su Yumurta Zeytinyağı Yoğurt	200 Gr. 200 Gr. 200 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 1 Ad. ½ Dmt. 250 Gr. 2 Tatlı K. 4 Su B. 2 Su B. 1 Ad. 1 Çay B. ½ Su B.	• Bodrum Yarımadası'nda yetişen otların neredeyse tamamı bu börekte kullanılabilir. • Ancak köremen ve dağ marulu gibi soğan ve sarımsak benzeri otlar miktar olarak tercihen daha az kullanılır. • Kullanılan ot miktarları ve çeşidi tercihe bağlıdır. • Pazarlarda böreklik ot diye adlandırılarak da satılmaktadır. Un, yumurta, su ve tuz ile böreklik bir hamur yoğrulur. • Hamur bezelere ayrılıp en az 1 saat dinlendirilir. • Bu arada alınan otlar temizlenip yıkanır ve doğranır. • İçine tuz, zeytinyağı çökelek peyniri (tercihen karabiber ve kırmızı pul biber eklenip) bir harç hazırlanır. • Tepsi yağlanır. Bezeler tepsiye göre açılır. • Önce en alta bir kat yufka konur, • Üzerine yoğurt ve zeytinyağından hazırlanan sos sürülür. Üzerine tekrar bir kat daha yufka serilir. Ot harcı eklenir. • Üzerine tekrar yufka serilir. Üstüne tekrar sos eklenerek son kat yufka konur. • Üzeri yağlanır ve tercihen odun ateşinde üstü ve altı kızarıncaya kadar pişirilir. • Bilinen börekler kadar kalın olmaz. Gül böreği şeklinde porsiyonluk veya tepside dolama şeklinde de yapılmaktadır.	 Resim 44. Otlı Börek (URL 61, Erişim tarihi: 15.05.2022)  Resim 45. Bodrum Otlı Börek (Hakan Özler kişisel Arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K12,K29,K30,K35,K39	

Bodrum Su Böreği (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Yumurta Tuz Karabiber Kuzu kıyma Çökelek Peyniri Tereyağı Maydanoz	1 Kg. 6 Ad. 2 Ymk.K. 1 Çay K. 250 Gr. 250 Gr. 6 Ymk.K. ½ Dmt.	• Su böreğinin hamuru hazırlanır. Hamur için yumurtalar bir kaba kırılır. • İçine bir tatlı kaşığı tuz ilave edilir çırpılır. • Yavaş yavaş un ilave edilerek hamur yoğrulur. • Cevizden büyük bezelere ayrılır ve dinlenmeye alınır. Kurumaması için bezelerin üstü örtülür. • Bu arada kıyma, peynir, karabiber, doğranmış maydanoz karıştırılarak iç harcı hazırlanır. • Bezeler sırasıyla açılmaya başlanır. Bodrum su böreği 6 kat olarak yapılır. • Tepsi tereyağı ile iyice yağlanır. Su böreğinde yağ bol kullanılır. • Bezelerden ilki açılarak tepsi tabanına yanlarını da kapatacak şekilde serilir. Bu arada diğer bezeler için derin bir tencerede kaynar su ve diğer bir tencerede soğuk su hazırlanır. • Diğer bezeler yufka olarak açılır ve kurumaması içi üstü örtülür. • 2.yufka kaynar suya konur 1 dk. kadar kevgir yardımıyla pişirilir. • Pişen yufka sıcak sudan soğuk suya konur ve soğuk sudan çıkarılır ve suyu sıkılır. Tepsideki yufkanın üstüne serilir. Yufkaların üstüne tereyağı parçacıkları eklenir. • İkinci kattan itibaren yufka buruşturulabilir. Yufka yırtılsa da kullanılır. • Kıymalı peynirli harç eklenerek 3 kat daha aynı işlem yapılır. • En son kata yine pişirilmeden yufka konarak kapatılır. • Tepsinin üstünde hafif tereyağı gezdirilir. Tercihen odun ateşinde alt üst yapılarak pişirilir. Üstü ihtiyaç halinde yağlanır.	 Resim 46. Bodrum Su Böreği (URL 62, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K18,K25,K28,K36,K37	

Soğanlı Ekmek (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Maya (Yaş) Kuru Soğan Çökelek Peyniri Maydanoz Tuz Zeytinyağı Su	500 Gr. 1 Ymk.K. 2-3 Ad. 250 Gr. ½ Dmt. 1 Tatlı K. ½ Çay B. 1 Su B.	• Soğanlı ekmek için un, tuz, maya ile kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur hazırlanır. • Hamur kabarması için bırakılır. • Kuru soğanlar irice doğranıp zeytinyağında hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. • Soğanlar kavrulduktan sonra bir kapta çökelek, doğranmış maydanoz ve tuzla harç hazırlanır. • Kabaran hamur yağlanmış tepsiye ince şekilde açılarak yayılır. Üzerine harç eklenir. • Kalan hamur açılarak harcın üstüne kapatılır. • Hamurun üstüne tereyağı ve zeytinyağı sürülür. Tercihen odun ateşinde üstü çizilerek pişirilir. • Bir diğer pişirme usulünde hamur ince uzun pide şeklinde açılıp ortasına harç konup yanlardan ortaya doğru kapatılarak odun ateşinde fırında pişirmektedir.	 Resim 47. Soğanlı Ekmek Harcı (Hakan Özler kişisel arşivi)  Resim 48. Soğanlı Ekmek Harcı (Hakan Özler kişisel arşivi)
Tarifi Alınan Katılımcı		K4,K5,K17,K32	

Bal Kabağı Böreği (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Bal Kabağı Çökelek Peyniri Un Tuz Su Karabiber Maydanoz Kuru Soğan	500 Gr. 250 Gr. 500 Gr. 1Ymk.K. 1 Su B. ½ Çay. K. ½ Dmt. 1 Ad.	• Bal kabağının kabuğu soyulur. • Un, su ve tuzla yumuşak bir hamur yoğrulur. • Hamur bezelere ayrılıp en az 1 saat dinlendirilir. • Bal kabağı ve soğan rendelenir ve suyu süzülür. Kuru ve bal kabağı soğan zeytinyağında hafif kavrulur. Çökelek, maydanoz, karabiberle, kabak ve soğanla bir harç hazırlanır. • Hamur yufka şeklinde açılır, içine yarısına hazırlanan harç konur. Kalan kısmı üzerine katlanır. Kenarları birleştirilip kapatılır. Fazla harç konmamasına dikkat edilir. • Odun ateşinde saç üstünde çevrilerek pişirilir. Çevrilen tarafa zeytinyağı sürülür. Kızarınca servis edilir. • Tepsi böreği ve dolama börek şeklinde de yapılabilir.	 Resim 49. Bal Kabağı Böreği (URL 63, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K16,K25,K35K39	

Ahtapotlu Pilav (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Ahtapot Zeytinyağı Tuz Pirinç	1 Ad. ½ Çay B. 1 Çay K. 2 Su B.	- Ahtapot yemeklerinde olduğu gibi ahtapotun yumuşaması gereklidir. - Ahtapot bir saat kadar tencerede bir bardak su ilave edilerek haşlanır. Çatal girecek kadar yumuşayınca ve pembe renk alınca tencereden alınıp kuşbaşı şeklinde doğranır. - Pilav ise önceden tuzla haşlanarak en az bir saat suda bekletilir. - Pilav tenceresine zeytinyağı konur ve ahtapot ilave edilerek kavrulur. - Pirinçler de ilave edilerek en fazla 10 dk. kadar kavrulur. - Daha sonra 1'e 1'den biraz fazla su (varsa ahtapottan haşlamadan kalan su) eklenir. - Tuz ilave edilmeden orta ateş de demlenmeye bırakılır. - Suyunu çekince dinlenmeye alınır. Sıcak olarak servis edilir. Bir ahtapotun pilava fazla geldiği durumlarda ahtapotun kalan kısmı salata olarak değerlendirilir.	 Resim 50. Ahtapotlu Pilav (URL 64, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K23,K24,K32	

Dalanlı Erişte (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Yumurta Tuz Isırgan otu Tereyağı Maydanoz Çökelek Peyniri	500 Gr. 2 Ad. 1 Tatlı K. 250 Gr. 1 Ymk.K. ¼ Dmt. 100 Gr.	- Isırgan otuna “dalan” denilmektedir. - Erişte yapımında yerel otlardan dalan kullanılmaktadır. - Isırgan otu bir su bardağı su ilave edilerek kaynatılır. Püre haline gelinceye kadar çırpılır. Gerekirse su ilavesi yapılır. Soğumaya alınır. - Bir kapta un, yumurta., tuz ve ısırgan otu püresi ile hamur yoğurulur. - Hamurun biraz sert olması arzu edilir. Hamur bezelere en az bir saat dinlendirilir. Bezeler kalın bir yufka şeklinde açılır. Yufkalar 3-4 cm. lik şeritlere ayrılır ve kibrit çöpü şeklinde doğranır. 3-4 gün kurutulur. - Kurutulan erişte tereyağında kavrulup 1'e 1 sıcak su eklenerek demlemeye bırakılır. Sıcak servis edilir. Arzu edilirse üstüne maydanozlu çökelek peyniri serpilir	 Resim 51. Erişte (URL 65, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K30,K32	

Lokum Pilavı (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Kıyma (Kuzu) dana kıyma Tuz Yumurta Zeytinyağı Su Tereyağı Karabiber	500 Gr. 250 Gr. 2 Tatlı K. 1 Ad. 1 Fincan 1 Su B. 1 Ymk.K. ½ Çay K.	• Önce lokum pilavının hamuru hazırlanır. Un, yumurta ve bir tatlı kaşık tuzla bir hamur açılır. • Hamurun biraz sert olması arzu edilir. Hamur dinlendirilip bezelere ayrılır. Bezeler yufka şeklinde açılır. Kalınlığı yufkadan bir miktar fazla olur. • Yufka kesildiğinde yapışmaması için unlanır. Yufka uzunlamasına kesilir. Tekrar unlanarak küçük kare (1 cm x 1 cm.) parçalara ayrılır. • Fazla unların ayrılması için elekten geçirilir. Serin kuru bir yerde 2-3 gün kurutmaya bırakılır. • Pişirileceği zaman tencereye su koyulur. Tuz ve yağ ilave edilir. • Arzu edilen miktarda lokum pilavı tencereye konur. Makarna şeklinde haşlanır. Ancak sürekli karıştırılır. Hamur yumuşayınca suyu süzülür. Soğuk sudan geçirilebilir. • Ayrı bir tavada tereyağı, bir miktar zeytinyağı, bir miktar tuz ve karabiber ile kıyma kavrulur. • Kıyma tercihen dana etinden olabilir. • Lokum pilavı ile kavrulmuş kıyma karıştırılır, Dinlendirilir Sıcak olarak servis edilir.	 Resim 52. Lokum Pilavı (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K13,K25,K32,K34	

Kuzugöbekli Pilav (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Mantar (Kuzugöbeği Mantarı) Pirinç Tereyağı Tuz Su	250 Gr. 1 Su B. 1Ymk.K. 1 Çay K. ½ Su B.	• Toplanan mantarlar bol suda 2-3 kez temizlenir. • Temizlenen mantarlar ortadan uzunlamasına ikiye kesilip içleri de kontrol edilir. Böcek, toprak varsa temizlenip tekrar yıkanır. Suyu süzdürülür. • Tencerede kısık ateşte suyla kaynatılarak hafif yumuşaması sağlanır. Kaynarken bir miktar tuz atılır. • Yumuşayan mantarlar süzülür, doğranır ve pilav tenceresine alınır. • Tereyağında kısa bir süre kavrulur. Islatılmış pirinçle tekrar beraber kavrulur. 1'e 1,5 oranında sıcak su ve tuz ilave edilerek demlenir.	 Resim 53. Kuzugöbeği Mantarı (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K21,K25,K30	

Keşkek (Tavuk Etli) (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Buğday Tavuk eti Tereyağı Tuz Kırmızı Pul Biber	500 Gr. 500 Gr. 4 Ymk.K. 2 Tatlı K. 1 Ymk.K.	• Keşkek geleneksel olarak kuzu etli yapılmasına rağmen Bodrum’da tavuk etli yapılır. • Bir gün önceden yarma buğdaylar suda bekletilir. Suyu süzdürülür. • Sabahına büyük bir tencereye alınarak üstünü geçmeyecek şekilde sıcak su eklenir. Kısık ateşte yaklaşık 3 saat kadar kaynamaya alınır. • Temizlenen tavuk tencereye konur su ilave edilerek kaynatılmaya başlanır. • Buğdayların erimesi ve tavuğun pişmesi beklenir. Gerekğinde su ilavesi yapılır. • Tavuk eti pişince tencereden alınır. Küçük parçalara didilir. • Buğday tenceresine tavuğun suyu ara ara ilave edilerek karıştırılır. Tahta kaşıkla buğdayla dövülür. • Didilen tavuklar buğdayın üzerine serilir. • Keşkek kıvamına gelince içine bir miktar kızdırılmış yağ dökülür. Tuz eklenir. Karışması sağlanır. • İyiye karışan keşkek tabağa alınır. • Üzerine arzu edilirse kırmızı pul biber ve tereyağı kavrulup, dökülerek servis yapılır.	 Resim 54. Keşkek Tavuk Etli (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K19,K25,K35,K36	

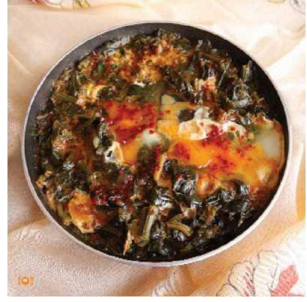
Tatar (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Yumurta Tereyağı Yoğurt Sarımsak Tuz Kırmızı Pul Biber Zeytinyağı	500 Gr. 2 Ad. 1 Ymk.K. 2 Su B. 2-3 Diş 1 Tatlı K. 1 Çay K. 1 Fincan	• Tatar’ın yapımına hamurla başlanır. Un, tuz, yumurta ile biraz sert bir hamur yoğrulur. Hamur bir saat kadar dinlendirilir. • Hamur bezelere ayrılıp yufkalar açılır. Yufkalar önce dörde bölünür ve 3-4 cm.lik şerit halinde kesilir. Daha sonra jülyen şeklinde erişte de olduğu gibi doğranır. • Kesilen tatarlar kurumaya bırakılır. Kuruma süresi uzadıkça lezzet artacaktır. • Yapımı için tencerede su kaynatılır, tuz ve zeytinyağı ilave edilir. Kesilen ve kurutulan tatarlar kaynayan suya atılır ve haşlanır. Haşlanan tatarlar tepsiye alınır. • Tatarların üstüne örtecek kadar dövülmüş sarımsaklı yoğurt dökülür ve servis edilir. • Servis yapılırken tercihen üstüne kırmızı pul biber tereyağında kavrulup dökülür.	 Resim 55. Tatar (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K14,K21,K29,K30,K32	

Deve Kenker Dolması (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kenker Bulgur/Pirinç Kuru Soğan Zeytinyağı Un Salça Maydanoz Dereotu Nane Tuz Karabiber Yumurta Pamuk İplik	4 Ad. 2 Su B. 1 Ad. 1 Çay B. 1 Su B. 1 Tatlı K. ¼ Dmt. ¼ Dmt. 1 Çay K. 1 Çay K. ½ Çay K. 2 Ad.	• Öncelikle kenkerler dikenlerinden temizlenir. Yıkayıp sıcak suda haşlanır. • Bulgur veya tercihen haşlanmış pirinç, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, maydanoz, dereotu, nane, zeytinyağı karıştırılarak iç harcı hazırlanır. • Kenkerlerin içine harç konarak dağılmasını önlemek için pamuk iple sarılır. Dağılmayı önlemek için labada yaprakları kullanılabilir. • Bir tencerede kenkerler su ilave edilerek pişirilir. • Pişen kenkerler soğutulur. • Ayı bir kapta yumurta, un, tuz, bir miktar su ilave edilerek karışım hazırlanır. • Derin bir tavada zeytinyağı kızdırılır. • Karışıma batırılan kenkerler kızgın tavada ters düz yapılarak kızartılır. • Servis tabağına alınan kenkerler tercihen süzme yoğurtla sıcak servis edilir.	 Resim 56. Deve Kenker Dolması (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K21,K25,K33,K34	

Mantar Kızartması (Körek veya Çıntar Mantarı) (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Mantar Tuz Zeytinyağı Limon Sarımsak Un	500 Gr. 1 Tatlı K. 1 Fincan ½ Ad. 2-3 Diş 1 Su B.	• Mantarlar toplandıktan sonra bir süre suda temizlenmesi için bekletilir. • Mantarın üzerindeki kum elle mantarlar zedelenmeden temizlenir. Kurtlu olanlar varsa atılır. Sapları da kesilir. • Suyu elle sıkılır. Sulu kalırsa iyi kızarmaz. Tepside tuzla karıştırılmış una batırılır. • Tavada az zeytinyağı kızdırılır. Yağın kızgın olması istenir. Mantarlar kızgın yağda ters düz yapılarak kızartılır. • Servis tabağına alınan mantarlara arzu edilirse limon, dövülmüş sarımsak ve zeytinyağından oluşan sos dökülür. Sıcak olarak servis edilir. • Mantar yıkayıp temizlendikten sonra yağlanıp mangal ateşinde de kızartılıp servis edilebilir.	 Resim 57. Çıntar Mantarı (URL 66, Erişim tarihi: 15.05.2022)  Resim 58. Körek Mantarı (Hakan Özler kişisel Arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K27,K30,K32,K40	

Mantar Köftesi (Çıntar Mantarı) (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Çıntar Mantarı Kuru Soğan Yumurta Karabiber Tuz Un Zeytinyağı	500 Gr. 1 Ad. 1 Ad. 1 Çay K. 1 Tatlı K. 1 Su B. 2 Su B.	• Çıntar mantarından yapısından dolayı kızartma ve kavurmanın yanında köftede yapılmaktadır. • Yapımında kızartma ve kavurmada da kullanılmayan mantarlarda kullanılabilir. • Mantarlar kızartma veya kavurmada olduğu gibi temizlenir ve yıkanır. Suyunun süzülmesi için 2-3 saat beklenir. • Suyu süzildükten sonra bir kaba çok küçük şekilde doğranır ya da rendelenir. • Üzerine ince şekilde soğan doğranır. Tuz ve karabiber tercihen kırmızı pul biber atılır. • Yumurta kırılıp bir miktar un ilave edilerek yoğurulur. İhtiyaç oldukça un ilave edilebilir. • Hazırlanan köfteler, tavada kızdırılan yağda (tercihen sıvı yağ) pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.	 Resim 59. Mantar Köftesi (URL 67, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K5,K23, K31	

Mantar Kavurması (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Çıntar veya Körek Mantarı Tuz Zeytinyağı Kuru Soğan	500 Gr. 1 Tatlı K. 1 Fincan 2 Ad.	• Toplanan çıntar ve körek mantarları bol suda 2-3 kez temizlenir. • Suyu tamamen süzdürülüp tercihen 4-6 parçaya doğranır. • Tavada zeytinyağı kızdırılır. Doğranmış soğan kavrulurken mantarlar ilave edilir. Suyunu çekene kadar beklenir. • Üzerine tuz ve zeytinyağı ilave edilir. Soğanla beraber kavruan mantarlar servis tabağına alınarak sıcak servis edilir. • Tercihen soğan konmadan yağda kavrulur da servis edilebilir.	 Resim 60. Mantar kavurması (URL 68, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K25,K30,K32	

Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kuzugöbeği Mantarı) Tuz Zeytinyağı Kuru Soğan Yumurta	500 Gr. 1 Tatlı K. 1 Fincan 1 Ad. 2 Ad.	• Toplanan mantarlar bol suda 2-3 kez temizlenir. • Temizlenen mantarlar ortadan uzunlamasına ikiye kesilip içleri de kontrol edilir. • Böcek, toprak varsa temizlenip tekrar yıkanır. Suyu süzdürülür. • Zeytinyağı ile kızdırılan tavada önce kuru soğan kavrulur. • Üzerine mantarlar eklenir. Bir süre daha kavrulur. • Üzerine çırpılmış yumurta dökülür. • Yumurtalar pişince tercihen kırmızı pul biber eklenip sıcak servis edilir.	 Resim 61. Yumurtalı Kuzugöbeği Mantarı (URL 69, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K27,K32,K40	

Yumurtalı Tilkişen Otu (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Tilkişen Otu Zeytinyağı Kuru Soğan Yumurta Tuz	2 Bağ (1 Kg.) 1 Fincan 2 Ad. 2-3 Ad. 1 Çay K.	• Tilkişen otu temizlenir ve yıkanır. Suyu süzdürülür. • Otlar elle 3-4 cm.lik parçalara kırılır. Kırılmayan odunsu kısımları bıçakla kesilir ve kullanılmaz. • Tavada zeytinyağında ince doğranmış soğan hafif kavrulur. • Tilkişen otu eklenerek kavrulmaya devam edilir. • Kavurma uzun süre yapılmaz • Otlarda kavrulunca tuz eklenip, üstüne yumurta kırılır. • Sıcak olarak servis edilir.	 Resim 62. Yumurtalı Tilkişen Otu (URL 70, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K19,K25,K38,K36	

Tilkişen Otu Kavurma (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Tilkişen Otu Zeytinyağı Kuru Soğan Tuz	2 Bağ (1 Kg.) 1 Fincan 2 Ad. 1 Çay K.	- Tilkişen otu yabani kuşkonmaz olarak bilinir. Otlar temizlenir ve yıkanır. Suyu süzdürülür. - Otlar elle 3-4 cm.lik parçalara kırılır. Kırılmayan Odunsu kısımları bıçakla kesilir ve kullanılmaz. - Tavada zeytinyağında ince doğranmış bol soğan hafif kavrulur. - Tilkişen otu eklenerek kavrulmaya devam edilir. İhtiyaç halinde çok az su ilavesi yapılır. - Kavurma uzun süre yapılmaz. - Otlarda kavrulunca tuz eklenip sıcak olarak servis edilir.	 Resim 63. Tilkişen Otu (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K19,K25,K38,K36	

Acı Ot Kavurması (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Acı Ot Zeytinyağı Kuru Soğan Tuz	2 Bağ (1 Kg.) 1 Fincan 2 Ad. 1 Çay K.	- Acı ot yapılmadan önce temizlenir ve yıkanır. Suyu süzdürülür. - Otlar elle 3-4 cm.lik parçalara kırılır. - Kırılmayan odunsu kısımları bıçakla kesilir atılır kullanılmaz. - Tavada zeytinyağında ince doğranmış bol soğan hafif kavrulur. - Acı otlarda eklenerek kavrulur. Kavurma çok uzun sürmez. - İşlemlerde acılığın artmaması için tahta kaşık kullanılır. - Otlarda kavrulunca tuz ekleyip sıcak servis edilir. - Tercihen pişmesine yakın çökelek eklenebilir. Üstüne yumurta kırılabilir. Çıntar Mantarı ile birlikte kavrulabilir.	 Resim 64. Acı Ot ve Tilkişen Otu (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K27,K37,K38	

İç Baklalı Enginar (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Enginar İç Bakla Taze/Kuru Soğan Zeytinyağı Tuz Limon Su Taze/Kuru Sarımsak	4 Ad. 200 Gr. 2 Ad. 1 Çay B. 1 Tatlı K. 2 Ad. 1 Su B. 2-3 Diş	• Mor enginar olarak adlandırılan Yarımada'ya özgü körpe enginarlar temizlenir. Sert ve tüylü kısımları ve kabukları kesilir. • Enginarlar dört ya da altı parçaya bölünür. Limonla ovulan enginarlar, limonlu suda bekletilir. • Baklaların içi çıkarılır. İç baklaların kabukları sarı veya sertse bu kabuklarda alınır. İç baklalarda suya eklenir. • Tencerede soğanlar (taze soğanda olabilir) biraz irice doğranıp zeytinyağında hafif kavrulur. • Sarımsaklar doğranıp ilave edilir. • Bakla ve enginarlar eklenir. Bir süre beraber karıştırılır. • Bir bardak su, tuz, limon suyu karıştırılıp tencereye eklenerek yumuşayınca kadar pişirilir. Su takviyesi yapılabilir. • Soğumaya alınan iç bakla ve enginarlara zeytinyağı eklenerek soğuk servis edilir. Tercihen üstüne ince doğranmış dereotu konulabilir.	 Resim 65. İç Baklalı Enginar (URL 71, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K25,K26,K31,K32	

Gemici Usulü Kuru Fasulye (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kuru Fasulye Kuru Soğan Zeytinyağı Tuz Salça	2 Su B. 2 Ad. ½ Çay B. 1 Tatlı K. 1 Ymk.K.	• Tencereye kuru fasulye konur. Üstüne kadar tatlı su eklenir. • Tatlı su bulunamazsa deniz suyu da kullanılabilir. Deniz suyu kullanılırsa tuz kullanılmaz. • Su kaynamaya başlayınca fasulyeler süzülür. Yeniden su ilave edilir ve kaynatılmaya devam edilir. • Doğranmış kuru soğanlarda üzerine eklenir. • Fasulyeler yarılmaya ya da kabukları soyulmaya başlayınca zeytinyağı eklenir. Bir süre sonra salçada eklenerek kaynatılır. • Kuru fasulye yumuşamaya başlayınca ateşten alınır. Salça yerine varsa domates de kullanılabilir.	 Resim 66. Gemici Usulü Kuru Fasulye (URL 72, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K14,K23,K31,K36	

Kabak Çiçeği Dolması (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kabak çiçeği Pirinç/ Bulgur Taze/Kuru Soğan Taze/Kuru Nane Maydanoz Dereotu Zeytinyağı Tuz Karabiber	30-40 Ad. 1,5 Su B. 2-3 Ad. 2-3 Dal ½ Dmt. ½ Dmt. 2 Çay B. 1 Tatlı K. ½ Çay K.	- Kabak çiçekleri sabah erkenden toplanır. Hızlı bir şekilde çiçeklerin ucunda olan taç diye tabir edilen yeşil yapraklar kopartılır. Yıkılır ve temizlenir. - Yapraklar yırtılmamasına özen gösterilir. Suyunun süzülmesi için ters çevrilir. - Harcı için taze/kuru soğan, taze/kuru nane, doğranmış maydanoz ve dereotu, tuz, zeytinyağı ve karabiber eklendikten sonra ısıtılmış bulgur/pirinç eklenip harç hazırlanır. - Harç kabak çiçekleri içine ağzının kapanmasına engel olmayacak şekilde doldurulur. - Ağzı yapraklar sırayla katlanarak kapatılır. Ağzı açılmayacak şekilde tencerenin tabanına dizilir. Üstüne sıkışması için tabak kapatılır. 2 bardak su eklenerek orta ateşte yaklaşık 30 dk. pişirilir. Pirincin pişmesi ve yaprakların erimemesi önemlidir. Pişmesine yakın zeytinyağı ilave edilir. Soğuyunca servis edilir.	 Resim 67. Kabak Çiçeği Dolması (Hakan Özler kişisel Arşivi)
Tarifi Alınan Katılımcı		K15,K22,K34,K38	

Kabak Çiçeği Kızartması (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kabak Çiçeği Zeytinyağı Tuz Yumurta Su Un	10-15 Ad. 1 Çay B. 1 Çay K. 1 Ad. ¼ Su B. 2 Ymk.K.	- Kabak çiçeği dolması yapılırken yırtılan veya artan çiçekler kızartılarak tüketilir. - Bunun için dolmadan artan kabak çiçekleri suyu süzdürüldükten sonra tuz, un, yumurta ve su ile çırpılarak hazırlanan karışıma batırılır. Tavadaki kızdırılan zeytinyağında kızartılır. - Ancak hazırda varsa çökelek peyniri ve kuru soğan doğranıp karıştırılıp hazırlanan harç, yaprakların arasına konabilir. - Çiçeklerin içine harç konduğunda kızartırken patlamasını önlemek için çok az miktarda koyulup ağzı kapatılarak kızartılması gerekir. .	 Resim 68. Kabak Çiçeği Kızartması (URL 73, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K25,K32,K34,K35	

Gazyak (Kazayağı) Otu Kavurması (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kazayağı (Kara) Otu Zeytinyağı Tuz Kuru Soğan	1 Bağ (0,5 Kg.) 1 Fincan 1 Çay K. 1 Ad.	• Kazayağı otu temizlenir ve yıkanır. • Tavada zeytinyağı kızdırılır. Soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. • Kazayağı otu eklenerek kavrulmaya devam edilir. • Yumuşayınca ocaktan alınır. • Haşlandıktan sonra tuz, limon ve zeytinyağı ile ekşilemesi yapılır. • Sıcak olarak servis edilir. • Arzu edilirse yoğurtla servis edilir. Yoğurdun üstüne kırmızı pul biber ve zeytinyağı ile sos yapılabilir. • Bulgur ilave edilip su eklenerek yemeği de yapılabilir.	 Resim 69. Kazayağı Otu (URL 74, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K11,K33	

Nohutlu Pırasa (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Pırasa Zeytinyağı Havuç Kuru Soğan Nohut Limon Salça Kereviz Sapı Tuz	1 Kg. ½ Su B. 2-3 Ad. 1 Ad. 1 Su B. ½ Ad. 1 Ymk.K. 1-2 Ad. 1 Çay K.	• Nohutlar bir gün önceden haşlanır. • Derin bir tencerede bir miktar zeytinyağı ile soğanlar hafif kavrulur. • Üzerine sırasıyla havuç, salça (mevsiminde domates olabilir) ve bir miktar su ve tuz eklenip kaynatılır. • Sırasıyla pırasa, temizlenmiş ve kabuğu alınmış kereviz sapları ile ıslatılmış nohutlar eklenir. • 30 dk. kadar pişirilir. • Üstüne limon suyu sıkılarak sıcak servis edilir..	 Resim 70. Nohutlu Pırasa (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K12,K23,K38	

Gaba (Ebegümeci) Kavurması (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Ebegümeci Otu Kuru Soğan Tuz Zeytinyağı Kırmızı Pul Biber	1 Bağ (0,5 Kg.) 1 Ad. 1 Tatlı K. 1 Fincan 1 Çay K.	- Ebegümeci için Gaba/İlmik adı kullanılmaktadır. Ebegümeci otu temizlenir Sapları ayrılır. Bol su ile yıkanır. - Gerekirse suda kumu gitmesi için bir süre bekletilir. Sudan çıkarılıp doğranır. - Bir tavada yağ kızdırılır. Önce soğan sonra ebegümeci otu kavrulur. - Yavaş yavaş kavrulması suyunu çekmesi beklenir. En son tuz ve arzu edilirse kırmızı pul biber eklenir. Sıcak servis edilir.	 Resim 71. Ebegümeci Otu (URL 75, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K4,K20,K29	

Kırmızı Kabak Köftesi (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Bal Kabağı Un Kuru Soğan Tuz Karabiber Zeytinyağı Maydanoz Yumurta	500 Gr. 1 Su B. 2 Ad. 1 Tatlı K. ½ Çay K. 1 Çay B. ¼ Dmt. 2 Ad.	- Bal kabağı kırmızı kabak olarak adlandırılmaktadır. Kabaklar soyulup dilimlenir. - Dilimler rendenin büyük bölümünden geçirilir. Bir süre bekletilir. Suyunu salınca suyu süzülür. Kuru soğan çok ince doğranır, suyu süzülür. - Bir kapta rendelenmiş kabaklara soğan ilave edilir. İçine iki yumurta, tuz, un, doğranmış maydanoz, zeytinyağının yarısı ilave edilir. - Un ihtiyaç oldukça ilave edilerek orta sert bir harç elde edilir. - Bir parça yaş maya eklenmesi köftelerin kabarmasını sağlayacaktır. - Karışım bir süre dinlendirilir. - Tavada zeytinyağı kızdırılır. Köfte harcının kaşığa hafif yapışacak kıvamda olması arzu edilir. - Kaşıktan tavaya koyulan harçların iki yüzü de kızartılır. Tercihen süzme yoğurt ile servis edilir. - Tercihen harca soğan konulmadan tavada kızartılıp üzerine bal veya pekmez dökülerek de servis edilmektedir.	 Resim 72. Kırmızı Kabak Köftesi(URL 76, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K16,K25,K39	

Dağ Marulu Kavurması (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Dağ Marulu Kuru Soğan Tuz Zeytinyağı Sarımsak Kırmızı pul Biber	1 Bağ 1 Ad. 1 Çay K. 1 Fincan 2-3 Ad. 1 Çay K.	• Dağ marulu temizlenir. Sert kökleri kesilir ve atılır. Bol su ile yıkanır. • Suyu süzdürülür ve doğranır. • Tavada zeytinyağı kızdırılır. Doğranmış soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. • Daha sonra doğranmış dağ marulları, tuz ve tercihen arzu edilirse kırmızı pul biber ilave edilerek kavrulur. • Kavurma için 5 dk. yeterlidir. • Marullar yumuşayınca ocaktan alınır. Sıcak servis edilir. • Tercihen sarımsaklı yoğurt veya tuz, limon suyu, zeytinyağı, sarımsak soslu olarak da servis edilebilir.	 Resim 73. Dağ Marulu (URL 77, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K30	

Ebegümeci (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Ebegümeci Otu Kuru Soğan Tuz Zeytinyağı Salça Kırmızı Pul Biber	2 Bağ (1 Kg.) 1 Ad. 1 Tatlı K. 1 Fincan 2 Ymk.K. 1 Çay K.	• Ebegümecinin sapları ayrılır. Bol su ile yıkanır. Gerekirse suda kumu gitmesi için bir süre bekletilir. Sudan çıkarılıp doğranır. • Bir tencerede yağ kızdırılır. Önce soğan hafif kavrulur. • Salça, kırmızı pul biber ilave edilip biraz daha kavrulur. • Daha sonra ebegümeci otu eklenerek kısa süre kavrulur. • Daha sonra Bir su bardağı su ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. • Ara sıra karıştırılır ve gerekirse su takviyesi yapılır. En son tuz eklenir. • Tercihen ebegümeci ile birlikte bir miktar bulgur veya pirinç eklenebilir. • Sıcak ve hafif sulu servis edilir.	 Resim 74. Ebegümeci (URL 78, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K4,K29,K20	

Çetimek Yoğması (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Menengiç Meyvesi Kuru İncir	1 Su B. 5-10 Ad.	• Bir çeşit sakız ağacı olan Menengiç ağacı meyveleri yabani Antep fıstığı olarak da bilinir. • Dibekte ya da loğ taşında yaslaçla meyveler menengiç meyveleri dövülür. • Tamamen ezilince kuru incilerde eklenerek dövülmeye devam edilir. • Macun şeklini alınca tepsiye alınır. • Kesilerek ikram edilir. • Çetimek, çetimekli incir, çetimek yoğması ya da yuvması olarak da bilinir.	 Resim 75. Menengiç Ağacı Meyvesi (URL 79, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K25,K30,K32,K40	

Kaşık Helvası (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Tereyağı Zeytinyağı Su Şeker Çam Fıstığı (Küner)	500 Gr. 100 Gr. 1 Çay B. 2 Su B. 1 Su B. 50 Gr.	• Un helvası sunum şekli nedeniyle “kaşık helvası” olarak adlandırılır. • Helva için şerbet hazırlanır. Şerbet için tercihen şeker su oranı “1’e 2” olarak kullanılır. • Şerbet kaynatılıp soğumaya bırakılır. • Tencerede tereyağı ve zeytinyağı (tereyağının yanmaması için) erimeye alınır. Eriyip kaynamaya başlatınca yavaş yavaş un ilave edilir. • Un bitince fıstıklarda ilave edilir. Kısık ateşte yapılması, sürekli karıştırılması topaklanmasını ve yanmasını önleyecektir. • Pembe ve kahverengi olunca yavaş yavaş soğuk şerbet ilave edilir. • Helva suyunu çekince yemek kaşığıyla alınır. Servis tabağına kaşık şeklide çıkarılır. Sıcak veya soğuk servis edilir.	 Resim 76. Kaşık Helvası (Hakan Özler kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K14,K30,K37	

Bodrum Peltesi (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Su Toz Şeker Buğday Nişastası Mis Çiçeği (İtır)Yapraklar 1	5 Su B. 1 Su B. 4 Ymk.K. 5-6 Ad.	- Mis çiçeği (İtır) yaprakları yıkanır. - Tencerede suya toz şeker ilave edilerek çözdürülür. - Daha sonra yavaş yavaş topak olmadan nişasta ilave edilerek karıştırılır. - Tencere kaynamaya alınır. Sürekli karıştırılır. - Kabarcıklar başlayınca bir tutam mis çiçeği atılarak daha güzel kokması sağlanır. - Tabaklara alınarak dinlendirilir ve soğuk servis edilir.	 Resim 77. Bodrum Peltesi (URL 80, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K27,K33,K35,K39	

Bodrum Saraylısı (Sarele) (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Yumurta Tuz Ceviz içi Badem Susam Tereyağı Toz Şeker Su Limon	500 gr. 1 Ad. 1 Tatlı K. 1 Su B. 1 Su B. 1 Su B. 5 Ymk.K. 4 Su B. 5 Su B. ¼ Ad.	- Bodrum Sarelesine “katmer” ya da “dolama katmer” adı da verilmektedir. - Önce şerbet hazırlanır. Şerbet 3’e 4 ya da 4’e 5 oranında şeker su karışımı ve ¼ limon suyu ile hazırlanıp soğumaya bırakılır. - Un, yumurta, tuz ve su karışımı ile bir hamur hazırlanır. Hamur yaklaşık 15-20 dk. kadar dinlendirilir. - Dinlenen hamur tepsi büyüklüğünde baklavalık yufka şeklinde açılır. Yufkaların 30-40 cm.lik dikdörtgen yapılması tepside her tarafının aynı büyüklükte olmasını ve şerbetin eşit dağılmasını sağlayacaktır. - Dikdörtgen olarak kesilen yufkanın içine dövülmüş badem veya dövülmüş ceviz konabilir Tercihen dövülmüş ve kavrulmuş susamla karışım ya da içsiz olarak da yapılır. - Tepsi tereyağı ile yağlanır. Yufka ve ceviz içinin üstüne eritilmiş bir yemek kaşığı tereyağı gezdirilir. Yufka bir uçtan diğer uca çekilir. - Tepsiye ortadan başlanarak dışa doğru çok sıkıştırılmadan dizilir. Üzerine bir miktar daha tereyağı gezdirilerek tercihen odun ateşinde veya fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. - Soğuması beklenir ve üstüne ılık şerbet dökülür. Soğuyunca kesilerek servis yapılır. - Gül böreği şeklinde sarılarak da tek kişilik de yapılabilir.	 Resim 78. Bodrum Saraylısı (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)  Resim 79. Bodrum Saraylısı (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K14,K25,K30,K34	

Hıdırellez Halkası (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Toz Şeker Un Yumurta Zeytinyağı Karbonat Yoğurt Bodrum Mandalinası	1 Su B. 2 Su B. 3 Ad. 1 Su B. 1 Ymk.K. 1 Su B. 1 Ad.	• Hamur için ilk önce bir kaba yumurtalar kırılır (bir tanesi hamurun üstüne sürülmek için ayrılır) ve toz şeker eklenir. • Daha sonra zeytinyağı ve yoğurt eklenir. Yavaş yavaş karıştırılır ve çırpılır. • Yavaş yavaş un ilave edilir. Cıvık bir hamur hazırlanır. İlave un kullanılabilir. • Karbonat ilave edilirse hamur daha yumuşak olacaktır. • Hamura en son Bodrum mandalinası suyu eklenir. Tercihen limon kabuğu rendesi ve limon suyu veya portakal suyu veya kabuğu da kullanılabilir. • Hamurlar ceviz büyüklüğünde ayrılır. • Yuvarlanarak rulo şeklinde açılır. Yağlanmış tepsiye dolama şeklinde dizilir. Üzerine hafif yumurta sarısı sürülür. Fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.	 Resim 80. Hıdırellez Halkası (URL 81, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K36	

Un Kurabiyesi (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Tereyağı Zeytinyağı Un Pudra Şekeri	3Ymk.K. 1 Fincan 3 Su B. 2 Su B.	• Un kurabiyesi hamuru için tereyağı oda sıcaklığında bekletilir. Yumuşayınca zeytinyağı ve pudra şekerinin 1 su bardağını ilave ederek karıştırılır. • Un eklenerek yoğrulmaya başlanır. Un kurabiyesinin hamuru uzun süre çekme ve itme şeklinde yoğurulmalıdır. • Hamur hazır olunca bezelere ayrılır. Rulo yapılır. Eşit uzunluklarda kesilerek şekil verilir. • Yağlı tepsiye dizilerek çok sıcak olmayan fırında kısa sürede (15 Dk.) pişirilir. • Beyaz renginin kaybolmamasına özen gösterilir. • Üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir. Un kurabiyesinin içine arzu edilen koku verecek çiçek ve meyve suyu eklenebilir.	 Resim 81. Un Kurabiyesi (URL 82, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K19,K24,K29,K32	

Lokma Tatlısı (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Kuru Maya Su Sıvı Yağ Tuz Toz şeker Limon	3 Su B. 1 Paket 5 Su B. 1 Kg. 1 Tatlı K. 3 Su B. ¼ Ad.	- Lokmanın şurubu için 3 su bardağı şeker 4 su bardağı su kaynatılır. Kaynamaya başlayınca limon suyu eklenir ve soğumaya alınır. - Hamur için bir bardak ılık suya kuru maya eklenip bekletilir. - Un, mayalı su, tuz ve yoğurularak cıvık bir hamur hazırlanır. - Bunun için sürekli yoğurulup dövülür. Üzerine un ve su ilave edilebilir. - En son tuz serpilip kabarması için dinlendirilir. - Kabaran hamur 1-2 dk. daha yoğrulur. - Bir tencerede zeytinyağı ya da sıvı yağ kızdırılır. El içi ve tatlı kaşığı yağlanır. Hamur avuca alınır ve sıkılır. Baş ve işaret parmağı gevşek bırakılır. Buradan çıkan hamur kaşıkla kızgın yağa atılır. - Kızgın yağdaki lokmalar kevgir ile ter düz yapılarak sürekli döndürülür ve kızarması sağlanır. Kızaran lokmalar bir tepsiye alınır ve üzerine ılık şerbet dökülür ve sıcak servis edilir.	 Resim 82. Lokma Tatlısı (URL 83, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K19,K27,K34	

Kalburabastı (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Karbonat Zeytinyağı Ceviz Su Toz Şeker Limon	500 Gr. 1 Tatlı K. 1 Su B. 250 Gr. 5 Su B. 4 Su B. ¼ Ad.	- Kalburabastı tatlısının içi için cevizler irice dövülür. Tercihen badem kullanılabilir. - Un, zeytinyağı, karbonat ve yeteri kadar su ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilir. (Karbonat olmadığı zamanlarda 2-3 yemek kaşığı kül kullanılır.) - Hamurdan avuç içi kadar (ceviz kadar) beze alınır. Avuç içinde yayılır. Hamurun içine ceviz parçaları koyulur. - Alttan kapatılır. Bir elek türü olan kalburun üstünde şekil alması sağlanır. - Önceden yağlanmış tepsiye dizilir. Odun ateşinde ya da fırında üstü ve altı kızarıncaya kadar pişirilir. Şerbeti için şeker su oranı 1'e 1 ölçüden biraz koyu bir şerbet hazırlanır, limon suyu eklenir ve soğutulur. - Kalburabastılar sıcaksa soğuk şerbet, soğuksa sıcak şerbet dökülmüş tepsiye dizilir. Şerbeti çekinceye kadar ters düz yapılırlar. Kalburabastı şerbeti çekince servis edilir.	 Resim 83. Kalburabastı (URL 84, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K32,K37,K39	

Oklavadan Çekme (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Yumurta Tuz Badem Su Toz Şeker Limon Zeytinyağı	500 Gr. 1 Ad. 1 Tatlı K. 250 Gr. 5 Su B. 4 Su B. ¼ Ad. 1 Kg.	• Oklavadan çekme için öncelikle şerbet hazırlanır. Şerbet için su ve şeker kısık ateşte kaynatılır. Kaynamaya yakın limon suyu eklenerek soğumaya alınır. • Hamur için yumurta, tuz, un ilave edilerek kulak memesi sertliğinde bir hamur yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. • Eşit miktarda bezelere ayrılan hamurdan yufka açılır yufkanın içine dövülmüş tercihen kabuğu soyulmuş badem serpilir. • Yufka oklavadan daha düzgün çıkması için ikiye kesilir. • Kesilen yufka oklavaya yavaşça sarılır. Yufka sağ ve sol taraftan içe doğru sıkılarak oklava çekilir. • Yufka 4-5 cm.lik parçalar halinde kesilir. Tavada kızdırılan yağda kızartılır. Soğuk şerbetin döküldüğü tepsiye alınır. Şerbeti çekince Servis yapılır. • Tercihen yufkaların yağlanmış tepside dizilip, kesilmesi, fırınlanması ve üstüne şerbet dökülmesiyle de yapılabilir.	 Resim 84. Oklavadan Çekme (URL 85, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K17,K23,K35	

Ahtapot Izgara (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Ahtapot Zeytinyağı Tuz	1 Ad. ½ Su B. ½ Çay K.	• Bodrumlu denizciler ahtapotun yumuşak olması için 40 kere kayalıklara vurarak ve sürtülerek yumuşatır. • Evlerde ahtapot bir saat kadar tencerede bir bardak su ilave dilerek haşlanır. • Çatal girecek kadar yumuşayınca, rengi pembeye dönünce ocaktan alınır. • Vatozları ve derisi soyulmadan bir miktar zeytinyağı sürülür. • Odun ateşinde ızgara yapılır. • İri parçalar ayrılarak servis edilir. Tuz istenirse eklenir.	 Resim 85. Ahtapot Izgara (URL 85, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K14,K32,K36,K37	

Bodrum Sa Böreği (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Gelincik Otu Kazayağı Otu Pazı Yaprağı/ Ispanak Köremen Dağ Marulu Taze soğan Maydanoz kelek peyniri Tuz Un Su Zeytinyağı	200 Gr. 200 Gr. 200 Gr. 100 Gr. 100 Gr. 100 Gr. ½ Dmt. 250 Gr. 1 Tatlı K. 4 Su B. 2 Su B. 1 ay B.	• Bodrum otlu böreğinde kullanılan otlar bu börekte de aynı şekilde kullanılmaktadır. • Kullanılan ot miktarları ve çeşidi tercihe bağlıdır. Pazarlarda böreklik ot diye adlandırılan otlar da satılmaktadır. • Un, tuz ve su ile böreklik bir hamur yoğrulur. • Hamur bezelere ayrılıp en az 1 saat dinlendirilir. • Bu arada alınan otlar temizlenip yıkanır ve doğranır. İçine tuz, zeytinyağı çökelek peyniri tercihen karabiber ve kırmızı pul biber eklenip bir harç hazırlanır. • Bezeler açılır yarısına hazırlanan harçtan konur ve kalan kısmı üzerine katlanır. Kenarları birleştirilip kapatılır. Fazla harç konmasına dikkat edilir. • Odun ateşinde sa üstünde çevrilerek pişirilir. evrilen tarafa zeytinyağı sürülür. Kızarıncaya servis edilir.	 Resim 86. Sağ Böreği (URL 86, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K29,K30,K35,K39	

Deli Sarpa (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Sarpa Balığı Limon Tuz Zeytinyağı	4 Adet 2 Ad. 2 Tatlı K. 1 ay B.	• Ege bölgesinde denizcilerin balıkların iini temizlemeden yaptıkları ızgaraya “boklu kebab” ismini verdikleri bilinmektedir. Bodrum’da Sarpa balığından yapılır. • Yakalanan sarpa balığının pulları temizlenir. İi temizlenmez. • Tavada zeytinyağı kızdırılıp sarpalar ters yüz yapılarak kızartılır. Kızartıldıktan sonra ii temizlenir. • Limonsuyu, zeytinyağı ve tuzdan hazırlanan karışım dökülerek sıcak servis edilir.	 Resim 87. Sarpa Balığı (URL 87, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K21	

Etli Arapsaçı (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Arapsaçı Otu Kuru Soğan Tuz Zeytinyağı Kuzu Eti Un Limon	2 Bağ (1 Kg.) 1 Ad. 1 Tatlı K. 1 Fincan 250 Gr. 1 Ymk.K. ½ Ad.	• Arapsaçı yabani rezene olarak bilinir. Diğer yemek, börek ve kavurmalara eklenebildiği gibi tek başına da kullanılabilir. • Arapsaçı otları temizlenir ve yıkanır. Kökleri ayrı yaprak kısımları ayrılarak doğranır. • Tencerede yağ kızdırılır. Önce soğanlar hafif kavrulur. Kuşbaşı doğranmış etler ilave ederek mühürlenir. • Önce sap kısımları sonra yaprakları tencereye atılır. Biraz karıştırılır. • Tencereye bir bardak sıcak su ilave edilir. Tuz eklenir ve kaynamaya bırakılır. • Yaprak ve sapların yumuşamasına yakın bir miktar zeytinyağı gezdirilir. Bir kaba yemeğin suyundan birkaç kaşık alınır un ve limon suyu karıştırılarak yavaş yavaş terbiye edilir. • Daha sonra ateşten alınır. Rezenenin aromasının azaltılması için pişirilmeden önce sıcak suda bir iki dakika bekletilmesi tavsiye edilir.	 Resim 88. Arapsaçı Otu (URL 88, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K24,K28	

Pirinçli Bal Kabağı Tatlısı (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Bal Kabağı Pirinç Toz Şeker	1 Kg. 1 Çay B. 2 Su B.	• Bal kabağının kabukları soyulur. Orta boy dilimlenir. • Önceden ıslatılmış pirinç yıkanır. • Tencerenin dibine kabaklar yerleştirilir. Üstüne pirinçler serpilir. • Toz şeker tatlının üstünü kapatacak şekilde dökülür. • Kısık ateşte kabaklar yumuşayınca kadar kaynatılır. • Kaynayan kabaklar tepsiye alınır ve dinlendirilir. • Dinlendirilen tatlı soğuk olarak servis edilir.	 Resim 89. Pirinçli Bal Kabağı Tatlısı (URL 89, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K33	

Ev Baklavası (8 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Buğday Nişastası Yumurta Su Zeytinyağı Tuz Ceviz içi Toz Şeker Su Limon Tereyağı	8 Su B. 2 Su B. 1 Ad. 2-3 Su B. 2 Ymk.K. 1 Tatlı K. 2 Su B. 5 Su B. 4 Su B. ¼ Ad. 6 Ymk.K.	• Ev baklavası için bir kapta un, tuz, yumurta, zeytinyağı ve su ilave edilerek yumuşak bir hamur yoğrulur. • Hamurlardan bezeler ayrılır. Bezeler nişasta yardımıyla ince şekilde açılır. Yağlanmış tepsiye yufkalar konur. • Arasına eritilmiş tereyağı gezdirilir. • 5-6 yufka üst üste konunca bol dövülmüş ceviz serilir. Tekrar 5-6 yufka aynı şekilde konur. En üste bol tereyağı gezdirilir. Baklava dilimi şeklinde kesilir. Fırında pişirilir. Üst ve altları kızarınca soğumaya alınır. • Üstüne 4 su bardağı su ve 3 su bardağı şeker ve limon suyu ilavesi ile yapılmış ve soğutulmuş şerbet baklava sıcak iken dökülür.	 Resim 90. Ev Baklavası (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)  Resim 91. Ev Baklavası (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K34,K35	

Hurmasız Hurma Tatlısı (8 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Toz Şeker Zeytinyağı Karbonat Sıvı Yağ Bal	500 gr. 5 Ymk.K. 1 Fincan 1 Ymk.K. 500 Gr. 100 Gr.	• Hurmasız hurma tatlısı ya da şeklinden dolayı kalburdan çekme tatlısı olarak adlandırılmaktadır. • Un, toz şeker, karbonat, zeytinyağı ve su ile orta sertlikte hamur hazırlanır. • Ceviz büyüklüğünde alınan parçalar avuç içinde 3-4 cm.lik şekilde açılır. • Kalburda bir tarafına şekil verilip rulo halinde yuvarlanır. • Kalburabastı gibi altı tam kapatılmaz. İçinin pişmesi için hafif açık bırakılır. • Derin tavada ya da tencerede sıvı yağda dışı ve içi kızartılır. • Tamamen soğuması beklenmeden tercihen üstüne bal dökülerek yenir.	 Resim 92. Kalburdan Çekme (Zeliha Dıngıl kişisel arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K4,K24	

Sakızdırık Köfte (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Dana Kıyma (Döşten) Kuyruk Yağı Tuz Kimyon	500 Gr. 250 Gr. 2 Çay K. 2 Çay K.	- Kuyruk yağı ve dana döşten tek sefer çekilen kıyma (tercihen satırla doğranır) iyice yoğrulur. - Yoğrulurken tuz ve kimyon ilave edilir. - En az 6 saat dinlendirilir. - Daha sonra Bodrum Yarımadası'nda sıkça bulunan sakız ağacının dallarından elde edilen çubuklara sıkıca sarılır. - Ağacın dallarında bulunan aromanın köfteye geçmesi için iki yanı hafif sıyrılır. - Aynı zamanda köfte dala daha iyi tutunması sağlanır. - Odun ateşinde pişirilir.	 Resim 93. Sakızdırık Köfte (URL 90, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K21,K32	

Turp Otu Kızartması (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Turp Otu Zeytinyağı Tuz Limon Un Sarımsak	1 Bağ (0,5 Kg) 1 Fincan 1 Çay K. 1 Ad. 2 Ymk.K. 2-3 Ad.	- Turp otlarının kökü ve çok büyük yaprakları ayrılır, temizlenir ve yıkanır. - Tencerede kaynar suda yumuşayınca kadar kaynatılır. - Suyu süzülüp hafif soğuk suda geçirilir ve soğuması beklenir. - Turp otları soğuduğu zaman bir tavada zeytinyağı kızdırılır ve turp otları tuzlanır. - Turp otları bütün olarak una batırılıp karıştırılır. Fazla unu elenir. - Kızgın tavada 10 dk. kadar kızartılır. Kızaran taraf ters çevrilerek diğer tarafının da kızarması sağlanır. - Tavadan alınan kızartmalar, limon suyu, zeytinyağı ve tercihen dövülmüş sarımsak karıştırılarak hazırlanan sos dökülerek sıcak servis edilir. - Tercihen turp otu kızartılmadan zeytinyağı, limonsuyu, tuz ve dövülmüş sarımsaktan oluşan sos eklenerek ekşilemesi de yapılmaktadır.	 Resim 94. Turp Otu Kızartma (Hakan Özler kişisel Arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K24,K30	

Yoğurtlama (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Patlıcan Patates Köy Biberi Yoğurt Sıvı Yağ Tuz	2 Ad. 2 Ad. 4 Ad. 500 Gr. 2-3 Su B. 1 Ymk.K.	- Yoğurtlama için patatesler kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, nişastasının çıkması ve daha iyi kızarması için suda bekletilir. - Patlıcanlarda aynı şekilde doğranıp acılığının azalması için tuzlu suda bekletilir. - Biberlerinde doğranmasını müteakip derin bir tencerede sıvı yağ kızdırılır. Sudan çıkarılan ve kurulan patatesler kızartılıp tepsiye alınır. - Sonra patlıcan ve biberler kızartılarak tepsiye alınır her seferinde üzerine tuz serpilir. - Tepsideki kızartmalara yoğurt ilave edilerek karıştırılır ve servis edilir.	 Resim 95. Yoğurtlama (Hakan Özler kişisel Arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K25,K33,K40	

Ahtapot Salatası (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Ahtapot Zeytinyağı Tuz Limon	1 Ad. 1 Fincan 1 Çay K. 1 Ad.	- Ahtapotun yumuşak olması için bir saat kadar tencerede bir bardak su ilave edilerek haşlanır. - Çatal girecek kadar yumuşayınca veya rengi pembeleşince tencereden alınır. - Tercihen vantuz ve derisi temizlenen ahtapot küp şeklinde doğranır. - Bir miktar zeytinyağı ve limon suyu ile sos hazırlanır. - Sos içine doğranmış ahtapot ilave edilir ve karıştırılır. - Tercihen tuz eklenerek servis edilir.	 Resim 96. Ahtapot Salatası (URL 91, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K5,K36	

Bakla Yaprağı Salatası (Bakla Filizi Salatası) (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Bakla Yaprağı Zeytinyağı Tuz Limon Sarımsak	500 Gr. 1 Fincan 1 Çay K. 1 Ad. 2-3 Ad.	• Bodrum’da yetişen fink baklanın körpe ve uç yaprakları toplanır, temizlenir ve yıkanır. • Zeytinyağı, limon suyu, tuz ve tercihen dövülmüş sarımsaktan oluşan sos hazırlanır. • Yıkanmış ve suyu süzdürülmüş yapraklar tabağa konur üstüne sos ilave edilerek servis edilir. • Tercihen yapraklar doğranıp piyazlık doğranmış kuru soğanla karıştırılıp soslu olarak da servis edilir.	 Resim 97. Bakla Yaprağı Salatası (URL 92, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K27,K37	

Etli Nohut (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Nohut Kuzu eti Kuru Soğan Tuz Salça Zeytinyağı	2 Su B. 250 Gr. 2 Ad. 1 Tatlı K. 1 Ymk.K. 1 Fincan.	• Bodrum’da düğün yemeklerine özel olarak nohut kuzu etli olarak pişirilir. • Nohutlar bir gün önceden sıcak suya ıslatılır. • Tencerede zeytinyağı kızdırılır. Soğanlar sararınca önce salça ve sonrasında kuşbaşı doğranmış etler eklenir. Etlerin kavrulması için ilave yağ eklenebilir. • Salça ilave edilerek kavurma işlemi tamamlanır. • Nohut ilave edildikten seviyesi kadar sonra sıcak su ilave edilir. • Tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. 1 saat kadar pişirilir. Nohutlar yumuşamazsa bir süre daha kaynatılır. Düğünlerde aynı işlemler büyük kazanlarda odun ateşinde yapılır. Kazanlar sürekli karıştırılarak yemek özlerin birbirine geçmesi ve lezzetin artması sağlanır.	 Resim 98. Etli Nohut (Hakan Özler kişisel Arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K33, K36	

Karışık Ot Kavurması (8 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kazayağı Otu Ebegümeçi Otu Dalan (Isırgan Otu) Köremen Arapsaçı Kışniş Gelincik Otu Tuz Zeytinyağı	¼ Bağ ¼ Bağ ¼ Bağ ¼ Bağ ¼ Bağ ¼ Bağ ¼ Bağ 1 Tatlı K. 1 Çay B.	- Bodrum pazarlarında mevsimine göre karışık ot kavurması bulunmaktadır. Karışık ot kavurmasında pazı ve ıspanak dışındaki otlar ağırlıklı olarak mevsimine göre kullanılabilir. - Kavurmada kullanılacak otların miktarı mevsime ve otların aromasına göre değişmektedir. - Kullanılacak tüm otlar önce temizlenir ve yıkanır. Otlar topluca doğranır. - Tencereye yerleştirilir. Köremen yerine kuru ya da taze soğan kullanılabilir. - Üstüne zeytinyağı eklenir. Arzu edilirse acı biber veya kırmızı pul biber eklenebilir. Yaklaşık 10-15 dk. otlar karıştırılarak kavrulur. Otlar yumuşayınca ateşten alınır. Sarımsaklı yoğurt, süzme yoğurtla veya limonla servis edilir.	 Resim 99. Karışık Ot Kavurması (Hakan Özler Kişisel Arşiv)
Tarifi Alınan Katılımcı		K21, K31	

Bambul Otu Ekşilemesi (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Bambul Otu Limon Sarımsak Tuz Zeytinyağı	1 Bağ 1 Ad. 2-3 Diş 1 Çay K. 1 Fincan	- Bambul (Kuzu kulağı) otu ayıklanır, temizlenir ve yıkanır. - Tencerede kaynayan suya tuz ve bambul otunun yaprakları atılır. - Kısa sürede su içinde haşlanır. - Yumuşayınca servis tabağına alınır. - Üzerine çırpılmış limon, dövülmüş sarımsak ve zeytinyağından oluşan sos dökülür - Bambul otu haşlanmadan kuru soğan ve limon, dövülmüş sarımsak ve zeytinyağından oluşan sosla salata olarak da tüketilebilir.	 Resim 100. Bambul Otu (URL 93, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K32	

Bodrum Katmeri (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Un Tuz Su Susam Toz Şeker Zeytinyağı	500 Gr. 1 Tatlı K. 2 Su B. 1 Su B. 1 Çay B. 1 Fincan	• Bodrum katmeri ya da bohça katmeri olarak adlandırılır. • Bohça katmeri yapımı için öncelikle susam kavrulur ve dövülür. • Un, tuz ve su karışımı ile yumuşak bir hamur hazırlanır ve yarım saat dinlendirilir. • Hamur bezelere ayrılır. Baklavalık hamur şeklinde ince açılır. Hamurlar gözleme şeklinde yanlardan katlanır. • İçine tercihen kavrulmuş ve dövülmüş susam ya da ceviz içi konur. İç boş olarak da yapılabilir. • Üzerine toz şeker serpilir. Zarf şeklinde katlanır. • Saç üzerinde hafif zeytinyağı sürülerek kızartılır. İçinin daha iyi pişmesi için hamurun ortası yuvarlak kesilip çıkarılır zeytinyağı akıtılabilir. • Üzerine de bir miktar daha toz şeker serpilebilir. • Sıcak servis edilir.	
Tarifi Alınan Katılımcı		K23,K29,K30,K32	

Çim Çim (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Karides Tereyağı Tuz Domates Köy Biberi Kuru soğan	500 Gr. 1 Ymk.K. 1 Çay K. 2-3 Ad. 2-3 Ad. 1-2 Ad.	• Bodrumlu balıkçılar küçük karideslere “Çim çim” adını vermektedirler. • Karidesler temizlenir ve yıkanır. • Kuruması beklenir. • Tavadaki tereyağı ile doğranmış kuru soğan, yeşil biberle kavrulur. • Domatesler küp küp doğranır. • Domates tavaya ilave edilir. Tuz eklenir. Bir süre kavrulur. • Karidesler bu sosa eklenerek aromasını alması beklenir. • Tabakta sıcak veya soğuk olarak servis edilir.	 Resim101. Çim Çim Karides (URL 94, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K30	

Kuş Yüreği Otu Salatası (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Kuş Yüreği Otu Tuz Zeytinyağı Sarımsak Limon	1 Bağ (0,5 Kg.) 1 Çay K. 1 Fincan 2-3 Diş 1 Ad.	• Kuş yüreği otunun sapları ayrılır. Bol su ile yıkanır. • Gerekirse suda kumu gitmesi için bir süre bekletilir. Sudan çıkarılıp doğranır. • Limon, tuz ve zeytinyağı ile hazırlanan sos ilave edilerek servis edilir. • Eklişemesi için kuş yüreği yumuşayınca kadar haşlanır. • Suyu süzdürülür. • Soğuyuncaya kadar beklenir. • Limon, tuz ve zeytinyağı ile hazırlanan sos ilave edilerek servis edilir.	 Resim 102. Kuş Yüreği Otu (URL 95, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K24	

Lambuka Kızartması (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Lambuka Balığı Zeytinyağı Tuz Un Karabiber	1 Ad. 1 Su B. 1 Tatlı K. 1 Su B. ½ Çay K.	• Kendine has kokusu ve tadı olan lambuka balığı Bodrum yarımadası civarında yakalanabilen iri kırmızı etli bir balıktır. • Yakalandığında kanı akıtılır. Temizlemesi oldukça zahmetlidir. Derisi mutlaka soyulup filetosu çıkarılır. • Zeytinyağı ve karabiberle marine edilip en az 2-3 saat buzdolabında bekletilmesi tavsiye edilmektedir. • Dinlendirilen lambuka tuzlu una batırılıp tavada bol zeytinyağında kızartılarak sıcak servis edilir. Yanında yöresel ot veya ekşileme ile servis edilebilir.	 Resim 103. Lambuka Balığı (URL 96, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K32,K34	

Fink Bakla Salatası (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Fink Bakla Zeytinyağı Tuz Sarımsak Limon	500 Gr. 1 Çay B. 1 Tatlı K. 2-3 Diş 1 Ad.	- Bodrum yöresinde bahar aylarında yetişen bir bakla çeşidi olan fink bakla yöresel olarak “pin pin bakla” olarak da bilinmektedir. - Baklalar yıkanır ve temizlenir. İçindeki taneleri çıkarılır. - Tencerede su kaynatılır ve içine tuz eklenir. Kaynayan suya baklalar ilave edilerek yumuşayınca kadar kaynatmaya devam edilir. - Yumuşayan baklalar bir tabağa alınır. Dinlendirilir. Üzerine zeytinyağı, limon suyu, dövülmüş sarımsak ve tuzla yapılan sos dökülür. Soğuk olarak tüketilir.	 Resim 104. Fink Bakla (URL 97, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K24,K37	

Pirinçli Patates (4 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Patates Zeytinyağı Tuz Pirinç	1 Kg. 1 Çay B. 1 Tatlı K. 1 Çay B.	- Patatesler enlemesine kesilir ve geniş bir tencerenin tabanına yerleştirilir. - Üzerine haşlanmış pirinç serilir. - Tuz, zeytinyağı eklenir. - Üstüne gelecek kadar sıcak su ilave edilerek önce orta daha sonra kısık ateşte suyu azalınca kadar pişirilir. - Patatesler yumuşayınca ocaktan alınır. Gerekirse yemeğe su ilavesi yapılır. - Tercihen karabiber veya kırmızı pul biber eklenerek servis edilir.	 Resim 105. Pirinçli Patates (URL 98, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K28	

Sirken Otu Ekşilemesi (2 Kişilik)			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Sirken Otu Zeytinyağı Tuz Sarımsak Limon	1 Bağ (0,5 Kg.) 1 Fincan 1 Çay K. 2-3 Diş 1 Ad.	- Sirken otu yabani ıspanak olarak bilinmektedir. Sirken otu suda iyice temizlenir, sapları kesilir. - Tencerede su kaynatılır (Bir miktar tuz atılabilir). - Kaynatılan suda sirken otları yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dk.) kaynatılır. Suyu süzdürülür. - Bir kapta limon suyu, tuz, tercihen dövülmüş sarımsak ve zeytinyağı ile çırpılarak bir sos hazırlanır. - Servis tabağına alınan sirken otları üzerine sos ilave edilip dinlendirilerek servis edilir.	 Resim 106. Sirken Otu Çorbası (URL 99, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K30	

Bodrum Mandalinası Reçeli			
Malzemeler	Miktarı	İşlem Basamakları	Resim
Bodrum Mandalinası Toz Şeker Su Limon	1 Kg. 2-3 Su B. 2 Su B. ¼ Ad.	- Diğer reçellerden farklı bir hazırlanma yöntemi vardır. - Mandalina kabuğunun acılığının azaltılması için mandalinalar 3 gün suda bekletilir. - Ancak suyu her gün değiştirilir. Son gün yeşil yaprakları çıkarılır. Sıcak suda kabukları yumuşayınca kadar kaynatılır. - Kabuklar yumuşayınca soğumaya alınır. Derin bir tencereye toz şeker konur. Üstüne yumuşamış, ortadan ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkarılmış mandalinalar yerleştirilir. - Su ilave edilir. Üstüne limon sıkılıp yaklaşık 30 dk. kadar kaynatılır. - Şerbeti koyulaşınca ocaktan alınır. Kaynar suda bekletilmiş kapak kullanarak kavanozlar konur. İstenildiği zaman tüketilir.	 Resim 107. Bodrum Mandalinası Reçeli (URL 100, Erişim tarihi: 15.05.2022)
Tarifi Alınan Katılımcı		K23, K34	

REÇETELERE İLİŞKİN NOTLAR:

- x.** Reçeteler oluşturulurken patates, kuru soğan, domates, biber gibi sebzeler adet olarak kullanılması tavsiye edilmiştir. Adet olan sebzelerin orta boy kullanılacağı değerlendirilmiştir.
- xx.** Reçetelerin anlaşılabilmesi için sıvı malzemeler için su bardağı, fincan ve çay bardağı ölçüleri tercih edilmiştir. Baharatlar için çay, tatlı ve yemek kaşığı ifadeleri kullanılmıştır.
- xxx.** Kullanılan malzemeler farklı yörelerde de bulunmakla birlikte Bodrum Yarımadası'ndaki yöresel isimleri tercih edilmiştir.
- xxx.** Yemeklerin öncelikle yöresel isimleri kullanılmıştır.
- xxxx.** Resimler ile yemeklerde kullanılacak malzemeler arasında farklılıklar bulunabilmektedir.
- xxxxx** Yemeklerde kullanılan baharatların miktarı ve çeşidi yöreye/köye göre farklılık gösterebilmektedir.

EK-13: BODRUM MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ İLE İLGİLİ FOTOĞRAFLAR



Resim108 Kuşek Kazanı
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim 109. Büyük Yemek Kazanı
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim110 Ev Dışı Ocak
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim 111.Taş Fırın
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim112 Ekmek ve Gemici Peksimeti Pişirilmesi
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim 113.Bodrum Gemici Peksimeti Yapımı
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim114 Deve Kenker Dolması Yapımı
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim 115.Çetimekli Ekmek
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim116 Küllür Ekmeği
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim 117.Tarihi Sakallı Köftesi Sunumu
(Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim 118. Kaya Koruğu Salatasının Farklı
Sunumları (Hakan Özler kişisel arşiv).



Resim 119. Bodrum Düğününde Etli Nohut Yapımı
(Hakan Özler kişisel arşiv).

EK-14 PROTOKOL YEMEKLERİ SEÇİMLİ MENÜ ÖNERİLERİ

Çorbalar	Et/Deniz Ürünü Yemekleri
✓ Pava Çorbası ✓ Börülceli Tarhana Çorbası ✓ Balık Çorbası ✓ Pavalı Tarhana Çorbası	✓ Bodrum Çökertme Kebabı ✓ Sakızdızık Köfte ✓ Ganlı Gavurma ✓ Balık Pilavı ✓ Lambuka Kızartma ✓ Sübye Sote ✓ Ahtapot Yahni ✓ Etli Kenker
Salata, Mezeler ve Zeytinyağlılar	Pilav, Börek ve Makarnalar
✓ Bodrum Gemici Peksimeti Salatası ✓ Pava ✓ Ahtapot Salatası ✓ Turp Otu Kızartması ✓ Hardal Otu Ekşileme ✓ Acı Ot Kavurması ✓ Tilkişen Otu Kavurması ✓ Kaya Kuruğu Salatası ✓ İç Baklalı Enginar ✓ Kabak Çiçeği Kızartması ✓ Fink Bakla Salatası ✓ Karışık Ot Kavurması ✓ Nohutlu Pırasa ✓ Zeytinyağlı Kenker ✓ Gazyak (Kazayağı) Kavurması ✓ Gaba (Ebegümeci) Kavurması	✓ Lokum Pilavı ✓ Tatar ✓ Keşkek (Tavuk etli) ✓ Ahtapotlu Pilav ✓ Kabak Çiçeği Dolması ✓ Bodrum Otlı Böreği ✓ Bodrum Su Böreği ✓ Deve Kenker Dolması ✓ Kuzugöbekli Pilav
Tatlılar	Diğer (Tercihen)
✓ Bodrum Saraylısı (Sarele) ✓ Kaşık Helvası ✓ Bodrum Peltesi ✓ Pirinçli Bal Kabağı Tatlısı ✓ Hurmasız Hurma Tatlısı	✓ Ekşili Balık ✓ Karavida Salatası ✓ Mantar Kızartma (Çıntar/Körek) ✓ Mantar Kavurma (Çıntar/Körek) ✓ Mantar Köftesi(Çıntar/Körek) ✓ Çim çim ✓ Yoğurtlama ✓ Soğanlı Ekmek ✓ Külür Ekmeği ✓ Çetimekli Ekmek

EK-15 BODRUM GÜNÜ/GECEİ İÇİN SEÇİMLİ MENÜ ÖNERİLERİ

Menü-1	Menü-2
✓ Pava Çorbası ✓ Bodrum Çökertme Kebabı ✓ Lokum Pilavı ✓ Bodrum Gemici Peksimeti Salatası ✓ Pava ✓ Acı Ot Kavurma ✓ Turp Otu Kızartma ✓ Soğanlı Ekmek ✓ Bodrum Saraylısı (Sarele) ✓ Oklavadan Çekme	✓ Pavalı Tarhana Çorbası ✓ Sakızdırık Köfte ✓ Tatar ✓ Bodrum Su Böreği ✓ Tilkişen Otu Kavurması ✓ Hardal Otu Ekşilemesi ✓ Mantar Kavurması(Çıntar/Körek) ✓ Kabak Çiçeği Kızartması ✓ Kaşık Helvası ✓ Kalburabastı
Menü-3	Menü-4
✓ Börüceli Tarhana Çorbası ✓ Ganlı Gavurma ✓ Kabak Çiçeği Dolması ✓ Bodrum Otlı Böreği ✓ Yumurtalı Tilkişen ✓ Gaba Kavurma ✓ Taze Börülce Ekşilemesi ✓ Kırmızı Kabak Köftesi ✓ Pirinçli Bal Kabağı Tatlısı ✓ Çetirmek Yoğması	✓ Pava Çorbası ✓ Hardımya ✓ Ciğer Kavurma ✓ Fink Bakla Salatası ✓ Karışık Ot Kavurması ✓ Zeytinyağlı Kenker ✓ İç Baklalı Enginar ✓ Bal Kabağı Böreği ✓ Bodrum Katmeri ✓ Hurmasız Hurma Tatlısı
Menü-5(Bodrum Ot ve Mantar Yemekleri)	Menü-6 (Bodrum Otları) (Mevsimine Göre)
✓ Deve Kenker Dolması ✓ Etli Kenker ✓ Etli Arapsacı ✓ Ebegümeci ✓ Pirinçli Patates ✓ Kuzugöbekli Pilav ✓ Kabakçiçeği Dolması ✓ Mantar Kızartma (Çıntar/Körek) ✓ Mantar Kavurma (Çıntar/Körek) ✓ Mantar Köftesi(Çıntar/Körek) ✓ Hurmasız Hurma Tatlısı ✓ Lokma Tatlısı	✓ Yumurtalı Tilkişen ✓ Acı Ot Kavurması/ Tilkişen Kavurma ✓ Gaba Kavurma/ Gazzyak Kavurması ✓ Dağ Marulu Kavurması/ Bakla Yaprığı Salatası ✓ Hardal Otu Ekşilemesi/ Bambul Otu Ekşilemesi ✓ Baldıran Otu Ekşilemesi/ Sirken otu Ekşilemesi ✓ Hindiba Otu Ekşilemesi/Sarı Papatya Ekşilemesi ✓ Kaya Kuruğu Salatası/ Kuş Yüreği Salatası ✓ Çaykama ✓ Dalanlı Erişte ✓ Bodrum Saç Böreği ✓ Bodrum Peltesi
Menü-5 (Düğün Yemekleri)	Menü-6 (Bodrum Deniz Ürünleri)
✓ Keşkek (Tavuk Etli) ✓ Etli Nohut ✓ Yoğurtlama ✓ Lokum Pilavı ✓ Nohutlu Pırasa ✓ Tatar ✓ Dürme Makarna ✓ Bodrum Su Böreği ✓ Bodrum Saraylısı (Sarele) ✓ Ev Baklavası ✓ Kaşık Helvası	✓ Balık Çorbası ✓ Balık Pilavı ✓ Ahtapot Yahni/ Ahtapot Izgara ✓ Ahtapot Salatası ✓ Ahtapotlu Pilav ✓ Sübye Sote/Gara Sübye ✓ Gara İzmarit ✓ Ekşili Balık/Karavida Salatası ✓ Lambuka Kızartma ✓ Çim çim ✓ Ahtapotlu Pilav ✓ Lokma Tatlısı