

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

**TÜRKİYE GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ İÇERİSİNDE HATAY
MUTFAĞI VE TUZLU YOĞURDUN YEMEKLERDE KULLANIMI**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN

MEHMET HANİFİ EJDER

TEZ DANIŞMANI

DOÇ. DR. M. FİKRET ATEŞ

ANKARA - 2021

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI
ORİJİNALLIK RAPORU

Tarih: 06/09/2021

Öğrencinin Adı, Soyadı : Mehmet Hanifi EJDER
Öğrencinin Numarası :
Anabilim Dalı : Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Programı : Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans
Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı : Doç. Dr. M. Fikret ATEŞ
Tez Başlığı : Türkiye Gastronomi Kültürü İçerisinde Hatay Mutfağı ve
Tuzlu Yoğurdun Yemeklerde Kullanımı

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 113 sayfalık kısmına ilişkin, 01/09/2021 tarihinde tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 4'tür. 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: 06/09 /2021

Doç. Dr. M. Fikret ATEŞ

İTHAF

Çocuklarım Sıtkıcan ve Metehan'a

TEŞEKKÜR

Bu araştırmanın her aşamasında desteklerini esirgemeyen tez danışmanım sayın Doç. Dr. M. Fikret ATEŞ'e, kıymetli hocalarım Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı sayın Prof. Dr. Hakan TURGUT'a, Bölüm Başkan Yardımcısı sayın Doç. Dr. İsmail TOKMAK'a, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi öğretim üyesi sayın Doç. Dr. Mustafa AKSOY'a, Çalışma verilerinin istatiksel olarak değerlendirilmesinde yardımcı olan ve bilgi birikimlerini benimle paylaşan Başkent Üniversitesi İstatistik Danışmanlık ve Araştırma Merkezi (BUİSTDAM), Merkez Müdürü Sayın Prof. Dr. Meriç YAVUZ ÇOLAK'a ve Uz. Gamze SEVER'e, yüksek lisans eğitimim süresince gerek varlıklarıyla gerekse bilgi ve tecrübeleriyle maddi ve manevi her türlü desteği esirgemeyen saygıdeğer hocalarım Sayın Prof. Dr. M. Cengiz IŞIK ve Sayın Prof Dr. Rengin ERDAL'a, araştırmanın yürütülmesi esnasında katılımcılarla iletişimin gerçekleşmesinde yardımları ile katkıda bulunan A. Azmi EJDER, Mustafa Kılıç EJDER, Nurten BENLİ, Ömer BERBER ve Doğanay SEVİNDİK'e teşekkürü bir borç bilirim.

ÖZET

Mehmet Hanifi Ejder, Türkiye Gastronomi Kültürü İçerisinde Hatay Mutfağı ve Tuzlu Yoğurdun Yemeklerde Kullanımı. Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2021.

Türkiye gastronomi kültürünün gelişmesinde tarihsel süreçlerin yanı sıra birtakım beslenme unsurlarının etkili olduğu görülmektedir. Tuz, süt ve süttten elde edilen gıda maddeleri, diğer bir deyişle fermente süt ürünleri kültür içerisinde, beslenme açısından her zaman aktif rol almıştır. Gıdaların dayanıklılığının arttırılması, daha uzun süre saklanması, besin zenginliğinin korunması veya artırılması uğraş verilen konulardır. Bir kısmı insanlık kadar geçmişe sahip bu önemli gıda maddelerinin, tuzlu yoğurt ile Hatay yöresinde kendine alan yaratması, yöreye özgü hale gelmesinin incelenmesi bu araştırmanın ana temasını oluşturmaktadır.

Öncelikle, Hatay yemek kültürü içerisinde tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan 10 adet yemeğin internet üzerinde gördüğü ilgi düzeyleri incelenmiştir. Sonrasında araştırma iki aşamalı olarak yürütülmüş, nicel olarak çalışılan birinci aşamada, sosyal medya kanalıyla Google Forms'ta yayınlanarak, 201 kişinin katıldığı, “Antakya Mutfağı ve Tuzlu Yoğurdun Bilinirliği” anketiyle elde edilen bulgular değerlendirilmiştir. Araştırmanın nitel kısmını oluşturan ikinci aşamada, yörede yaşayan 19 kadın ile görüşme yapılmış, tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekler hakkında derinlemesine bilgiler elde edilmiş, nitel ve nicel tarafları olan tanımlayıcı bir çalışma ortaya konmuştur.

Çalışmanın verileri SPSS 25.0 programı kullanılarak analiz edilmiştir. Veri analizi öncesi min-maks hata denetimleri yapılmıştır. Anket sonucunda elde edilen bulguların frekans dağılımları incelenmiş, Antakya mutfağını ve tuzlu yoğurdu tanıma durumları arasındaki ilişki Ki-kare analizi ile yapılmıştır.

Tuzlu yoğurt kullanılarak yapılan 10 adet yemek araştırmanın konusu iken, katılımcılarında katkısıyla bu sayı 23 adet yemeğe ulaşmış, kaynak kişilerden tuzlu yoğurdun yapılışı da dâhil 18'inin reçeteleri elde edilmiş ve bu çalışmayla alan yazına kazandırılmıştır. Bu yemeklerin yöreye özgü oldukları, bir kısmının zaman içerisinde yok olma tehlikesi yaşayabileceği sonuçlarına ulaşılmıştır.

Anahtar kelimeler: Mutfak kültürü, Antakya mutfağı, Tuzlu yoğurt, Hatay mutfağı, Türk mutfağı

ABSTRACT

Mehmet Hanifi Ejder, Hatay Cuisine and Use of Salty Yogurt in Meals in Turkish Gastronomy Culture. Baskent University Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Master Thesis, 2021.

In addition to historical processes, it is seen that some nutritional elements are effective in the development of Anatolian Gastronomy Culture. Salt and milk and foodstuffs obtained from milk, in other words fermented milk products, have always taken an active role in terms of nutrition in culture. Increasing the durability of foods, storing them for a longer time, preserving or increasing the nutritional richness are the subjects of struggle. The main theme of this research is to examine the fact that these important foodstuffs, some of which have a history as much as humanity, create a space for themselves in Hatay region with salted yoghurt and become unique to the region.

First of all, the interest levels of 10 dishes made with salted yoghurt and salted yoghurt in the food culture of Hatay on the internet were examined. Afterwards, the research was carried out in two stages, and in the first stage, which was studied quantitatively, it was published on Google Forms via social media and the findings obtained with the "Antakya Cuisine and Salty Yoghurt Awareness" questionnaire, in which 201 people participated, were evaluated. In the second stage, which constitutes the qualitative part of the research, 19 women living in the region were interviewed, in-depth information was obtained about salted yogurt and the dishes made with salted yogurt, and a descriptive study with qualitative and quantitative aspects was presented.

The data of the study were analyzed using the SPSS 25.0 program. Min-max error checks were made before data analysis. The frequency distributions of the findings obtained as a result of the survey were examined, and the relationship between the recognition of Antakya cuisine and salty yoghurt was made with Chi-square analysis.

While 10 dishes made using salted yoghurt were the subject of the research, this number reached 23 dishes with the contribution of the participants, and the recipes of 18, including the preparation of salted yoghurt, were obtained from the source persons, and they were brought to the literature with this study. It has been concluded that these dishes are unique to the region and that some of them may be in danger of extinction over time.

Keywords: Cuisine culture, Antakya cuisine, Salty yoghurt, Hatay cuisine, Turkish cuisine

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
TABLolar LİSTESİ	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	viii
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ.....	ix
1. GİRİŞ	1
1.1. Araştırmanın Amacı.....	2
1.2. Araştırmanın Önemi	3
1.3. Araştırmanın Konusu ve Kapsamı	3
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	5
2. TÜRKİYE GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ.....	6
2.1. Türkiye Gastronomi Kültürünün Gelişimi.....	6
2.1.1. Hitit İmparatorluğu	6
2.1.2. Roma İmparatorluğu.....	8
2.1.3. Yeni Asur.....	11
2.1.4. Anadolu Selçukluları	12
2.1.5. Osmanlı İmparatorluğu.....	14
2.1.6. Halep mutfağı	19
2.2. Türkiye Gastronomi Kültürünün Önemli Unsurları	20
2.2.1. Süt.....	20
2.2.2. Fermente süt ürünleri.....	26
2.2.3. Çeşnili fermente süt ürünleri	33
2.2.4. Konsantre fermente süt ürünleri	35
2.2.5. Süzme Yoğurt.....	36
2.2.6. Tuz.....	37
3. HATAY MUTFAĞINDA TUZLU YOĞURT KULLANILAN YEMEKLER	41
3.1.1. Hatay mutfağının gelişimi	41
3.1.2. Tuzlu Yoğurtla Yapılan Yemekler	48
3.1.3. Tuzlu Yoğurt;	49
3.1.4. İnternette Tuzlu Yoğurt ve Tuzlu Yoğurtla Yapılan Yemeklere Gösterilen İlgi	53

4. TÜRKİYE GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ İÇERİSİNDE HATAY MUTFAĞI VE TUZLU YOĞURT KULLANILAN YEMEKLERİN ARAŞTIRILMASI	63
4.1. Araştırmanın Yöntemi	63
4.2. Araştırmanın Örnekleme	64
4.3. Veri Toplama Aracı	66
4.3.1. Araştırmada kullanılan anket formu içeriği.....	66
4.3.2. Araştırmada kullanılan görüşme formu içeriği.....	68
4.4. Araştırmanın Bulguları	69
4.4.1. Antakya mutfağı ve tuzlu yoğurdun bilinirliği.....	70
4.4.2. Antakya mutfağında tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekler	85
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	108
KAYNAKLAR.....	114
EKLER	Ek
EK 1: Etik Onay Formu.....	Ek

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 2.1. Çeşitli sütlerin bileşimi.....	25
Tablo 2.2. Süzme yoğurtların bileşimi.	36
Tablo 3.1. Yoğurtların bileşimleri.	52
Tablo 4.1. Görüşme yapılan katılımcıların bilgileri	65
Tablo 4.2. Anket; 1. bölüm soruları.....	67
Tablo 4.3. Anket; 2. bölüm soruları.....	67
Tablo 4.4. Anket; tuzlu yoğurtla yapılan yemekler	67
Tablo 4.5. Görüşme; 1. bölüm soruları.....	68
Tablo 4.6. Görüşme; 2. bölüm soruları.....	68
Tablo 4.7. Görüşme; tuzlu yoğurtla yapılan yemekler	69
Tablo 4.8. Görüşme; ek yemekler ve yemek tarifi bilgisi	69
Tablo 4.9. Ankete katılanların cinsiyete göre dağılım durumları.....	71
Tablo 4.10. Ankete katılanların yaş gruplarına göre dağılım durumları	71
Tablo 4.11. Ankete katılanların doğum yerine göre en çok katılımcının olduğu ilk 5 şehir	72
Tablo 4.12. Ankete katılanların ikametlerine göre en çok katılımcının olduğu ilk 5 şehir .	72
Tablo 4.13. Ankete katılanların eğitim durumuna göre dağılımı	73
Tablo 4.14. Ankete katılanların yemek yapma becerisine göre dağılımı	73
Tablo 4.15. Ankete katılanların yemek yapma sıklığına göre dağılımı.....	73
Tablo 4.16. Ankete katılanların Antakya mutfağını tanıma durumuna göre dağılımı	74
Tablo 4.17. Ankete katılanların Antakya mutfağına ait bir ürünü tatma durumuna göre dağılımı.....	74
Tablo 4.18. Ankete katılanların Antakya mutfağına ait bir ürünü tatma durumuna göre dağılımı.....	75
Tablo 4.19. Ankete katılanların tuzlu yoğurt ile yapılan yemekleri bilme durumlarına göre dağılımı.....	76

Tablo 4.20. Yaş gruplarına göre Antakya mutfağını tanıma durumu.....	77
Tablo 4.21. Cinsiyete göre Antakya mutfağını tanıma durumu	77
Tablo 4.22. Eğitim durumuna göre Antakya mutfağını tanıma durumu	78
Tablo 4.23. Cinsiyete göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu	78
Tablo 4.24. Eğitim durumuna göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu	79
Tablo 4.25. Tuzlu yoğurt ile yapılan yemekleri tanıma durumuna göre Antakya mutfağını tanıma durumu.....	81
Tablo 4.26. Tuzlu yoğurt ile yapılan yemekleri tanıma durumuna göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu.....	84
Tablo 4.27. Yaş gruplarına göre tuzlu yoğurdu temin etme yönteminin dağılımı	90
Tablo 4.28. Yaş gruplarına göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu	91
Tablo 4.29. Yemeklerinin tariflerine göre tuzlu yoğurt yapılışını bilme durumları.....	94
Tablo 4.30. Çalışmaya konu tuzlu yoğurtla yapılan yemekler	95
Tablo 4.31. Katılımcılar tarafından eklenen tuzlu yoğurtla yapılan yemekler.....	104

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 3.1. İnternette tuzlu yoğurt kelimesine zaman içerisinde gösterilen ilgi.....	53
Şekil 3.2. İnternette tuzlu yoğurt kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi.....	54
Şekil 3.3. İnternette yoğurdaşı kelimesine gösterilen ilgi	55
Şekil 3.4. İnternette yoğurdaşı kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi	55
Şekil 3.5. İnternette şişperek kelimesine gösterilen ilgi	56
Şekil 3.6. İnternette şişperek kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi	56
Şekil 3.7. İnternette analıkızlı kelimesine gösterilen ilgi	57
Şekil 3.8. İnternette analıkızlı kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi	57
Şekil 3.9. İnternette kabak börenyesi kelimesine gösterilen ilgi	58
Şekil 3.10. İnternette kabak börenyesi kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi	58
Şekil 3.11. İnternette ıspanak börenyesi kelimesine gösterilen ilgi	59
Şekil 3.12. İnternette ıspanak börenyesi kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi	59
Şekil 3.13. İnternette kumbursiye / kummusiye kelimelerine gösterilen ilgi.....	60
Şekil 3.14. İnternette kumbursiye kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi	60
Şekil 3.15. İnternette cercerun kelimelerine gösterilen ilgi.....	61
Şekil 3.16. İnternette cercerun kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi	61
Şekil 4.1. Katılımcıların doğum yerlerinin yüzdelik dağılımları	87
Şekil 4.2. Katılımcıların eğitim durumlarının yüzdelik dağılımları	87
Şekil 4.3. Katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımı	88
Şekil 4.4. Yıllık tuzlu yoğurt tüketim miktarları	89
Şekil 4.5. Tuzlu yoğurt yapılışı hakkında bilgi sahibi olma durumlarına göre yemek yapmayı öğrendikleri kişilerin dağılımı	92

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

gr.	Gram
kg.	Kilogram
KK	Kaynak kişi
mg.	Miligram

1. GİRİŞ

Anadolu, Türk Mutfak Kültürü içerisinde yemek çeşitliliğinin sebebi olan, kadim zamanlardan günümüze her biri birbirinden önemli medeniyetler inşa etmiş, köklü kültürler oluşturmuş, bu topraklarda yaşamış krallıklara, imparatorluklara ev sahipliği yapmıştır (Özdemir ve Güngör, 2016: 191).

Bu kültürün günümüze taşınmış olması ve halen bazı bölgelerde ısrarla özgün lezzetlere sadık kalmaya özen gösterilmesi, önemli bir davranış şeklidir. İnsanın var oluşuyla birlikte başlayan yeme-içme serüveni, ateşin keşfiyle birlikte önemli aşamalar kaydettiği söylenebilir. Belki de pişirme amaçlı araçların geliştirilmesi, ateşin kullanımını daha verimli hale getirerek esas yemek kültürünün gelişmesini, hatta sanata dönüştürülmesi yolundaki ilk adımların atılmasını olanaklı kılmıştır.

Neredeyse günümüzdeki anlamda yemek pişirme sanatının Mezopotamya'dan başladığı bilinmektedir. Bu mutfak zamanla gelişerek, Anadolu ve Çin mutfağının oluşmasına katkı da bulunmuştur (Seçim, 2018: 123). Mezopotamya topraklarında ilk bitki ve hayvanların evcilleştirilmesi ile birlikte, insanların yerleşik düzene geçmesi aslında bir devrim niteliğindedir. Bu davranış ve köklü değişikliğin yemek kültürünün oluşmasını başlatması ve günümüzdeki anlamda yemek pişirme sanatının bu topraklarda gelişmesi, Türkiye gastronomi kültürü açısından anlam ifade etmektedir.

Doğaya bakıldığında, yer kabuğunun yapısında, bir biri üzerinde yapısal farklılıkları ifade eden katmanların olduğu görülmektedir. Benzer şekilde arkeolojik çalışmalarda da, yaşamış olan kültürlerin katmanlar halinde birbirinin üzerinde yer aldığından söz edilmektedir. Aynı durum sosyolojik olarak tarihsel süreç içerisinde toplumlarda birbirine geçişler gösteren katmanlardan söz etmek olasıdır. Hatta ilk katmanlardan günümüze taşınmış birçok kültürel öğeden bahsetmekte mümkündür. Sümer'den Hitit'e, Asur'a, Helen'e, Roma'ya ve günümüzde yaşayan bütün toplumlara aktarılmış önemli özelliklerin izleri araştırılıp bulunabilir. Ekmek, bira, şarap ve yoğurt insan tarafından bir ürünün işlenerek başkaca bir ürüne dönüştürülmesi açısından örnek gösterilecek besinler olarak insanlığın gözü önündedir. İnsan açısından fermentasyonun ve tuzun koruyuculuğunun keşfi, ateşin keşfi kadar, bitki ve hayvanların evcilleştirilmesi kadar önemli bir kavram olarak görünmektedir. Bu durum belki de insanın gelişmişliğinin kanıtı, onu diğer canlılardan ayıran, hatta statüsünü değiştiren önemli bir özellik olarak ifade edilebilir.

Anadolu'nun coğrafik açıdan bulunduğu bölge, geçmişten günümüze Avrupa, Afrika özellikle Mısır, Asya ve yine geçmişten Mezopotamya gibi kültürel yoğunluğun yaşandığı, bir kavşak niteliğinde olduğu bir gerçektir (Özdemir ve Güngör, 2016: 191).

Türkiye gastronomi kültürünün zenginliği Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu'da kendini en üst seviyede hissettirmekte, bölgede bulunan her bir ilin kendine özgü yemek kültürü ayrı ayrı gelişse de birçok ortak özellik ve etkileşimden söz etmek mümkündür. Dünyanın birçok yerinde bol baharatlı acılı çeşnilerin, yiyeceklerin kullanılması, o bölgeler açısından önemli bir özellik olarak ön plana çıkmaktadır. Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgesine özgü kebab çeşitleri, et yemekleri, bulgurlu, yoğurtlu, salçalı yemekler, acı biber, baharat kullanımı da aynı şekilde bölge için önemlidir. Taze yeşil otların kullanımı, uzun hazırlık sürelerine bağlı olarak gösterişli sofraya anlayışı, bu bölgelerin ortak özelliklerdir.

Bahar ve yaz aylarının gelmesiyle birlikte sebze ve baharatlı bir kısım otların kurutulması, kışa hazırlanma telaşı özellikle bu bölgelerin ortak özelliğidir. Domates ve biberin kurutulması, salçaya dönüştürülmesi, keza dolmalık malzemelerin oyularak kurutulması, her türlü turşuluk malzemenin turşuya dönüştürülme çabaları aynı telaşın ürünüdür. Özellikle Hatay kültürü içerisinde bir kekik türü olan zahter'in salamurası, kurutulup baharat olarak hazırlanması, nar mevsimi nar ekşisinin hazırlanması günümüzde yakın illerde de benimsenmiş uygulamalardır.

Aynı şekilde süt ve süt ürünleri de önem arz etmektedir. Anadolu da süt ve süt ürünlerinin işlenmesinin çok eski ve köklü bir beslenme alışkanlığı olduğunun izleri açıkça hissedilmektedir. Özellikle yoğurdun tüm dünyaya bu topraklardan yayıldığı gündelik yaşam içerisinde dahi sohbetlere konu teşkil etmektedir. Süt ürünlerinin uzun süre dayanabilmesi için birçok ürün çeşidi ve yöntemin ortaya konulduğu aşikârdır. Bu yöntemler içerisinde besinlerin daha uzun süre dayanıklılığının sağlanması için tuzun kullanılması, günümüz mutfaklarında dahi tercih edilen yöntemlerden biridir.

1.1. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmada, Türkiye gastronomi kültürü genel olarak ele alınıp, kültürün etkilendiği tarihsel, coğrafik, yapısal koşullara değinilerek Doğu Akdeniz özelinde Hatay mutfağına inilmiş, Hatay mutfağında yer alan yöreye özgü tatların, öne çıkanları incelenmiş, tuzlu yoğurdun yöredeki önemi ve kullanım alanları üzerine yoğunlaşmıştır.

Çalışmanın amacı: Türkiye gastronomi kültüründe, Hatay mutfağının incelenmesi ve bu mutfak kültürü içerisinde tuzlu yoğurdun yerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaca uygun olarak çalışma kapsamında tuzlu yoğurt kullanılarak yapılan yemek çeşitlerinin araştırılması, tanımlanması ve en önemlisi ise bilinirliğinin ortaya konması hedeflenmiştir.

Araştırma karma model olarak tasarlanmış olup, Hatay mutfağı içerisinde tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurt kullanılarak yapılan yemeklerin ne kadar tanındığı, reçetelerinin ve uygulamasının bilinirliğini sorgulamak amaçlanmıştır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Nicel ve nitel kısımları olan bu karma araştırmada Hatay mutfağı içerisinde kültürel bir değer olan tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurt kullanılarak yapılan yemeklerin sonraki kuşaklara taşınması önem arz etmektedir.

Türkiye gastronomisinde birçok yörenin sorunları içerisinde yer alan yemeklerin, unutulma tehlikesi yaşadığı düşüncesi, günümüzde birçok araştırmacıyı harekete geçirmekte ve bu alana daha fazla ilgi gösterilmesine neden olmaktadır.

Hatay yemek kültürü içerisinde, bu araştırmanın başlangıcında % 2'lik bir alan kapladığı düşünülen, sonrasında ise bu oranın yaklaşık % 4'lük bir alan kapladığı tespit edilen tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemeklerin kayıt altına alınması anlam ifade etmektedir. Araştırmada tuzlu yoğurt kullanılan 10 yemek ile çıkılan yolculukta 23 yemeğe ulaşılması ve bunlardan tuzlu yoğurt dâhil 18'inin bu çalışmayla alan yazına kazandırılmış olması da önemli hususlardan biridir.

1.3. Araştırmanın Konusu ve Kapsamı

Bu araştırmanın kapsam ve konusunu insan beslenmesinde önemli bir süt ürünü olan yoğurdun, Hatay yöresinde dayanıklılığını artırmak amacıyla işlenerek üretilip, tüketilen tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekler oluşturmaktadır.

Süt dayanıklılığı olmayan bir gıda maddesidir. Yoğurt süte göre daha dayanıklı olmakla birlikte uzun süre muhafazası ve tüketimi mümkün olmayan bir gıdadır. Günümüzde her ne kadar bir takım katkı maddeleriyle ve düşük ısı ortam sağlayıcılarla ömrü uzatılmaya çalışılsa da, yine de bu süre çok fazla uzatılamamaktadır. Doğal olarak beslenme açısından bu kadar önemli ve değerli bir ürünün, sütün bol olduğu dönemlerde

bundan faydalanılıp, uzun süre kullanılmasını sağlamak için birtakım işlemlerden geçirilmesi ve dayanıklı ürünlere dönüştürülmesi gerekmektedir.

Alan yazında da kendine yer bulan, bugünün beslenmesinde önemli yer tutan konsantre yoğurt çeşitleri, Tulum yoğurdu, Kış yoğurdu, Torba yoğurdu, Silivri yoğurdu ve Kurut, şeklinde isimlerle kullanılmaktadır (Uysal, 1993; Özdemir, Gökalp, Zorba, 1995; Köse, 2018: 116). Bunlar içerisinde kış yoğurdu bölgelere göre güz yoğurdu, tutma yoğurt, tuzlu yoğurt veya pişmiş yoğurt gibi değişik adlarla da anılmaktadır. Dayanıklılığı arttırılmış olan bu yoğurt, Akdeniz Bölgesinde dar bir alanda özellikle de Hatay'da, Doğu Anadolu'da Sivas ve Güney Doğu Anadolu'da Van illerinde değişik şekillerde üretimi yapılan bir ürün (Gökalpay, 1965; Gönç ve Oktar, 1973; İnal, 1990; Köse, 2018: 116) olarak alan yazında ifade edilmektedir. Geçmişten günümüze gastronomi açısından içerisindeki suyun uzaklaştırılarak, yoğunlaştırılmış yoğurt tüketimi Türkiye gastronomi kültüründe önemli yere sahiptir.

Dolayısıyla bu çalışmada Türkiye gastronomi kültüründe önemli bir yer tutan Hatay mutfağı içerisinde, tuzlu yoğurdun kazanımları, yapılışı, kültür içerisinde kapladığı alan ve kullanıldığı yemekler ele alınmıştır. Tuzlu yoğurdun kendisi ile birlikte belirlenmiş olan 10 adet tuzlu yoğurtla yapılan yemeğin tanınırlığı, tarifleri ve kullanılan malzemelerin neler olduğu bu çalışmayla ortaya konmuştur.

Google Trend üzerinden, araştırma içerisinde tuzlu yoğurtla ilgili terimlere, Türkiye'de hangi bölgelerden ilgi gösterildiğine yönelik Kasım 2020'de incelemeler yapılmış, 2004 yılından itibaren, Mayıs 2021'de, 2021 yılı Nisan ayı sonuna kadar olan veriler yeniden güncellenmiş çalışma içerisinde kullanılmıştır. Kasım 2020'de elde edilen bulgular ışığında tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemeklere ilginin sınırlı oluşu ve azlığı, bölgesel olma özelliği taşıdığını düşündürmüş, konunun detaylı incelenmesi fikrini doğurmuştur.

Bu sebeple yemeklerin bilinirliğini ve tanınırlığını tespit etmek amacıyla 2021 Ocak ve Şubat aylarında “Antakya Mutfağı ve Tuzlu Yoğurdun Bilinirliği” anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Anket uygulamasına başlamadan önce bir metinle araştırmanın içeriği anlatılıp, bu konularda kişinin bilgisinden faydalanılmak istendiği, kişiye bir sorumluluk yüklemeyeceği belirtildikten sonra anket formunu doldurmaları sağlanmıştır.

Araştırmanın devamında derinlemesine görüşmeler, Mart 2021 ile Mayıs 2021 tarihleri arasında katılımcılara ulaşılarak yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Etik olarak görüşmeler öncesi katılımcı kişilere detaylı olarak çalışmanın kapsamı anlatılıp, katılımcıların soruları cevaplandırılmıştır. Derinlemesine görüşmeye geçmeden önce yazılı

bir onama metninden faydalanılarak, araştırmanın içeriği anlatılıp, bu konularda kişinin bilgisinden faydalanmak amacıyla seçildiği bildirilmiş, görüşmeye devam etmek için katılımcının szli onayına başvurulmuştur.

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Pandemi (Covid 19) mücadele süreci yaşam içerisinde birçok alanı etkilediği gibi, bu araştırmanın ilerleyişini de önemli şekilde etkilemiştir. Araştırmaya dâhil edilmek istenen katılımcıların pandemi (Covid 19) sürecinde yüz yüze görüşme yapmaya yanaşmamaları, ses ve görüntü kaydına müsaade etmemeleri, genelde belli bir yaşın üzerinde olması ve eğitim seviyelerinden dolayı talep edilen bilgilerin yazılı olarak vermede zorluk yaşamaları, bilgi toplamada karşılaşılan sorunlar olarak tanımlanmaktadır.

Bölgeye olan fiziki mesafe araştırmanın diğer sınırlılıklarından bir diğeri olarak tanımlanabilir. Salgın sürecinde şehirlerarası yolculuklara getirilen kısıtlamalar da araştırmayı olumsuz yönde etkilemiştir.

İnsan gücü olarak tüm çalışmanın araştırıcının kendisi tarafından yürütülmesi, mali desteğin de araştırıcının kendisi tarafından sağlanması, ayrıca her konuda zaman kısıtı olması, süreci zorlaştıran konulardan bir diğeri olarak karşılaşılan sınırlılık olarak tanımlanmaktadır.

2. TÜRKİYE GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ

Birçok medeniyetin hüküm sürdüğü topraklar olan Anadolu, birçok kültürel olgunun da birikmesine, gelişmesine olanak sunmuş, elverişli koşulların oluşmasına uygun zemin hazırlamıştır. Kültürel olgulardan birisi olan yemek kültürü de önemli birikimlere sebep olarak Türkiye gastronomi kültürünü oluşturmuştur.

Türkiye gastronomi kültürü içerisinde tarihsel geçmişin bu katkılarıyla, müthiş bir birikimin, yemek kültürüne yansması sonucu eşine az rastlanır bir olgu niteliğindeki Hatay mutfağı yaklaşık 600 çeşit yemeği ile önemli bir yer tutmaktadır. Ancak bunu anlamak için öncelikle Türkiye gastronomi kültürünün gelişiminin ve süreçlerinin bilinmesi gerekmektedir.

2.1. Türkiye Gastronomi Kültürünün Gelişimi

Türkiye gastronomi kültürünün gelişim süreçlerini etkileyen birçok etken bulunmaktadır. Gerek coğrafi gerekse tarihsel konumu mutfağın gelişimine de fazlasıyla katkı sağlamıştır.

Medeniyetin binlerce yılda vücut bulduğu, bölgesel farklılıkların zenginliğine katkı sağladığı bu topraklarda, farklı din ve inanç sistemlerinin etkisi, bu bölgeye yerleşen göçebelerin katkısı, yemek kültürünün çeşitliliğinin temel sebebi olmuştur.

Osmanlı İmparatorluğunun hüküm sürdüğü Asya, Avrupa, Arap Yarımadasının ve Kuzey Afrika'nın yemek kültürü de Anadolu yemek kültürü ile birleşerek, çeşitliliğine ve zenginliğine katkı sağlamıştır (Özdemir ve Güngör, 2016: 191). Osmanlı İmparatorluğunda olduğu gibi, öncesinde de bölgede hüküm süren medeniyetlerin her biri ayrı ayrı bu kültürün birikiminde yer almıştır.

2.1.1. Hitit İmparatorluğu

Türkiye gastronomi kültürünün gelişiminde Hitit İmparatorluğunun izlerine her yerde rastlamak mümkündür. Bölgenin, Hitit İmparatorluğunun kuruluşundan itibaren kültürel olarak birçok unsuru barındırdığı, hatta günümüze taşıdığı izlenmektedir.

Hitit İmparatorluğu, M.Ö. 2'nci bin yılda Orta Anadolu'nun dağlık alanlarında iktidar olmuş kralların, Hatti ülkesinde kurmuş olduğu, daha sonra Mezopotamya'ya kadar

dayanan sınırlarıyla koca bir imparatorluğa dönüştüğü bir uygarlıktır (Bryce, 2003: 20; Akar Şahingöz, Akbulut, Örgün, 2015: 391). Beyliklerle yönetilen Hatti ülkesindeki bu beyliklerin ele geçirilmesiyle Anadolu'nun bu bölgesindeki ilk büyük devlettir (Sevinç, 2008; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 391). Anadolu'daki varlıklarına Asur ve Kültepe tabletlerinde de rastlanan (Martino, 2014: 32; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 391) Hititlere, öncesinde bu bölgede yaşayan ve Hattililer olarak bilinen halktan dolayı bu ad verilmiştir (Bryce, 2003: 20; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 391).

Çorum'un Boğazköy sınırları içinde yer alan M.Ö. 17. yüzyılda Hattuşa kentini başkent yapan bu imparatorluğun iktisadi yapısı hayvancılık ve tarım üzerine gelişmiştir (Koç, 2006; Sevinç, 2008; Demirel ve Sevim, 2012; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 392).

İktisadi anlamda sebze, meyve, Akdeniz'in gözbebeği zeytin, zeytinyağı, tahıl ve şarap önemli yer tutmakta, nohut, fasulye, bakla, bezelye, mercimek gibi hububat, havuç gibi kök ve sarımsak, soğan, pırasa gibi soğanlı sebzeler bunun yanında su teresi ve maydanoz tarımsal olarak yetiştirilen ürünlerdir. Hardal, kimyon, defne, nane, kekik, kişniş gibi baharat bitkileriyle beraber nar, elma, armut, kayısı, incir, badem, fıstık, bir ihtimal ılgın ve erik gibi meyvelerin de yetiştiriciliği yapılmaktadır (Bryce, 2003: 90; Albayrak, Solak, Uhri, 2008: 59; Gürsoy, 2004; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 392).

At, eşek, sığır, domuz, koyun, keçi, kaz ve keklik yetiştirdikleri hayvanlardır (Bryce, 2003: 90; Sevinç, 2008; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 392). Tüketim anlamında büyükbaşlar % 30 yer kaplamaktadır (Akkor, 2015; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 392). Görüldüğü üzere Hitit'te tarımın yanı sıra hayvancılığın önemli bir yeri olduğu kaynaklarda yer almaktadır. Tüketicinin önemli bir bölümünü küçükbaş hayvanlar oluşturmaktadır.

Kayıt altına aldıkları önemli konulardan biride arıcılık yaptıklarıdır (Bryce, 2003: 90; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 392). Bal günlük üretimde önemli bir yer tutmaktadır. Günlük yaşamda süt peynir kaymak gibi ürünlerde, üretimi yapılan hayvansal ürünlerdir (Martino, 2014: 88; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 392).

Basit pişirme yöntemlerinin kullanıldığı mutfaklarında, hamur işleri, et yemekleri ve çorbalarla birlikte, ekmek üretimi önemli alan kaplamaktadır. O günkü koşullar ve olanaklar düşünüldüğünde, kullandıkları malzeme, kullanım ve sunum şekilleri, çeşitlilik, mutfak kültürünü önemli bir şekilde geliştirdiklerinin göstergesidir (Sandıkçıoğlu, 2009; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 392). Kendi dönemlerinde yiyecek ve içecek olarak kullandıkları gıdalar, nasıl pişirildikleri, mutfakları nasıl kullandıkları yemek çeşitleri konusunda tanrılara sunulan yiyecekler, kısıtlı da olsa kayıt altına aldıkları metinlerde yer

almakta ve günümüze ulaşan bilgiler içerisinde, o dönemin anlaşılmasına katkı sağlamaktadır.

Hititlerin domuz tüketimi çok da önem arz etmemektedir. Ancak koyun, keçi, geyik gibi küçükbaş yanında kaz, ördek gibi kanatlılar ve tavşan tükettikleri bilinmektedir (Sandıkçioğlu, 2009; Ünal, 2007; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 393). Balık tüketimi de söz konusudur ancak bu konuda da tatmin edici bilgiler bulunmamaktadır (Koç, 2006: 33; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 393). Denize ulaşımın zorluğundan, tüketimlerini de etkilemiş görünmektedir.

Ağırlıklı olarak etler ızgara yöntemi kullanılarak pişirilmektedir (Ünal, 2007; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 393). Zeytinyağı ve bal karışımıyla yapılan sos kızartılmış etlerin lezzetini arttırmak için kullanılırken, günümüzde sakatat olarak isimlendirdiğimiz hayvanın iç organlarının pişirilmesinde ve etlerde koyun yağı kullanımının yaygın olduğu görülmektedir (Şensoy, 2012; Sandıkçioğlu, 2009; Ünal, 2007; Akar Şahingöz ve diğ., 2015: 393).

2.1.2. Roma İmparatorluğu

Hititler kadar bölgeyi etkileyen diğer bir uygarlık Roma İmparatorluğudur. Roma çok büyük bir bölgede hüküm sürmüş, Anadolu'da da önemli etkiler yaratmış, kültürel birikime sebep olmuştur.

Bizanslı tarih yazarı Tamara T. Rice, *“Bizans'ta Günlük Yaşam; Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis”* ismini verdiği yapıtında, Bizans'ta öğün olarak günümüzdekine benzer sabah kahvaltısı, öğlen ve akşam yemeği şeklinde üç öğüne yaydıkları, çeşit olarak yemeğin üç tür yapıldığından söz etmektedir. Mezelerle başlanan yemek, sonrasında genellikle balık gibi, et yemeği gibi yemeklerle devam edilip, yemeğin sonunda tatlı yenildiğinden bahsetmektedir (Rice, 2002: 15; Kaypak ve Uçar, 2018: 198). Mezelerin sunulması, bugün Türkiye gastronomi kültüründe özellikle Hatay'da bu geleneğin devam ettirilmesi gibi görünen, yöre halkının ısrarının sebebi belki de o dönemin alışkanlığını devam ettirme isteğidir (Kaypak ve Uçar, 2018: 198).

Roma İmparatorluğunda halk, finansmanı seçkin tabakadaki ileri gelenler ve hayırseverler tarafından sağlanan, etkinliklerde yiyip, içip, eğlenmektedir (Gündüz, Hatipoğlu ve Bahadır, 2013:130; Kaypak ve Uçar, 2018: 193). Roma İmparatoru Octavian döneminde Antakya'da olimpiyat oyunlarının düzenlenmiş olması, diğer günlerden farklı olarak bayram günlerinde halkı eğlendirmek için Colosseum adlı büyük amfi tiyatrolarda

araba yarışları için 30.000 kişilik Maximus Circus - Büyük Sirk eğlenceleri düzenlenmesi gastronomi açısından önemli unsurlar içermesi kaçınılmazdır.

Rice (2002), Bizanslılarda yiyecek çeşitlerinin bolluğundan, İmparator VII. Konstantinos'un kurutulmamış Hint baharatlarına olan düşkünlüğünden bahsetmektedir. Peynire meraklı, meyvesiz sofraları olmayan, sunumun henüz Avrupa'da bilinmeyen bir düzen ve özenle, temiz ve işli örtüler, şık kap ve kaşıklar kullanılarak yapıldığını belirtmiştir (Şavkay, 2000; Kaypak ve Uçar, 2018: 198).

Anadolu sofralarında Rice'ın Roma kültürü için bahsetmiş olduğu soğuk mezeler, sıcak yemekler, meyve ve/veya tatlı sıralaması, tamamlayıcı yemekler, salatalar ve meşrubat ikramları, göze hitap eden iştah açıcı yemek süslemeleri, kullanılan araç gereç ve aksesuarlarıyla gösterişli sofra düzenleri devam ettirilmektedir. Hatay sofraları "*aile sofrası, misafir sofrası, ramazan sofrası, bayram sofrası, düğün sofrası, adak sofrası, hamam sofrası, eğlence-ziyafet sofrası*" olarak çeşitlendirilmektedir (Kaypak ve Uçar, 2018: 198). Bu sofralarda Akdeniz insanının tipik özelliği olan misafirperverlik geleneğiyle ikramlar yapılmaktadır. Yakın tarihe kadar Hatay'da sürdürülmekte olan hamam sofraları eskiye oranla önemini kaybetmekte olup, kutlama amaçlı yapılan diğer törensel yemeklerde Roma kültüründeki gibi, uzun süre sofrada oturmaya dayalı, hoş sohbet, müzik ve eğlence ile vakit geçirilmektedir.

Ekmek insanlık tarihinde mayalamanın diğer bir değişle fermantasyonun uygulandığı önemli bir üründür. Türk yemek kültüründe yiyeceklerin ilk sırasında yer alan, sofrada hiç eksik edilmeyen bir besin maddesidir. Roma İmparatorluğu'nda ekmek önemli bir besin kaynağı olarak görülmüştür.

Roma yönetiminin geleceğinin inşası için gerekli bir idari ve siyasi sorun olarak değerlendirilen fırıncılık, ekmeğin üretilmesinden öteye bir görev ve sorumluluktur. Roma'da fırın ve fırıncılık çok özel bir konumda bulunmaktadır. Roma yönetim politikası içerisinde fırıncılar sistematik bir yapıya kavuşturulmuş, imparatorluğun belirlemiş olduğu kuralların ve ihtiyaçların neler olabileceğine dair almış olduğu tedbirler doğrultusunda hizmetlerini sürdürmüşlerdir (Kaplan, 1996: 23; Albustanlıoğlu, 2019: 1350). Roma'da fırıncılık aynı zamanda önemli bir endüstri oluşturmuş, ekmeği üretilen bir gıdadan ziyade, Roma'da yaşamın devamlılığının sağlanması ve kültürel olarak bir kimliğin ortaya konması adına önemli bir motife dönüştürmüştür. Roma'ya ait tarihi yapıtlardaki yazıtlardan veya edebi metinlerden elde edilen bilgiler fırıncıların, siyasi, sosyal veya ekonomik anlamda Roma kentleri hakkında önemli bilgiler ortaya koymaktadır. Bu bilgiler, Roma açısından, fırın ve ekmek ilişkisinin beslenmenin ana unsuru olduğunu

açığa çıkarmaktadır. Beslenmenin temelinde yer alan ekmeğin aynı zamanda kültürel bir olguya dönüştüğünü gözler önüne sermektedir. Bu durum fırıncıların, kentin zenginliğinin önemli bir aktörü konumuna gelmelerine yardımcı olmuştur.

Her ne kadar katıklı ve biberli ekmeğin tandırda yapılmış olanı çok daha makbul (Kaypak ve Uçar, 2018: 198) görülse de, Antakya’da yaygın bir gelenek olan ve çoğu kimsenin tarihçesinin yakın geçmiş olduğunu düşündüğü çarşı fırınlarının bugün başarılı bir şekilde görevlerini ifa etmeleri tarihçiler tarafından, Roma’daki bu köklü kültürün bir uzantısı olduğu yorumuna sebep olmaktadır (Kaypak ve Uçar, 2018: 198). Bugün İtalya’da pizzanın, Hatay’da ise katıklı ekmeğin veya biberli ekmeğin, günümüzde her iki yöre adına önem arz etmesinin altında yatan neden olarak 2000 yılı aşkın bir süre önceki bu köklü sistemde değerlendirmesi hayalperestlik olmayacaktır. Hatay’da fırın ve kasaplar mutfak kültürünün farklılık yaratan unsurlarıdır. Kâğıt kebabı, tepsi kebabı, katıklı ekmek, biberli ekmek, külçe, kâhke, oruk, kaytaş böreği gibi yöreye ait yemeklerin mutlaka çarşı veya mahalledeki fırınlara getirilerek pişirilmesi, Hataylı için önemli ve vazgeçilmez bir detaydır.

Ekmek denildiğinde, genel ekmek kavramı, buğday unundan yapılan ekmeği ifade etmektedir (Ögel, 1985: 4: 39-54; Koca ve Yazıcı, 2014: 37). Hatay’da tandır ekmeği, halebi ekmek, döner ve kebab ekmeği, pide ekmeği gibi ekmek türleri, kendine uygun yemekleri tamamlayıcı olarak tüketilmektedir (Kaypak ve Uçar, 2018: 199)

Ekmek son derece çeşitliliği olan bir besin ögesidir (Koca ve Yazıcı, 2014: 37). Ekmek çeşitliliğini, kullanılan tahılın cinsine bağlı olarak elde edilen una göre, arpa ekmeği ve darı ekmeği şeklinde veya pişirilme şekline göre taş fırın ekmeği, külde pişmiş ekmek, korda veya sacda pişmiş ekmek şeklinde gruplandırmak mümkündür.

Çoğunlukla buğday ununun kullanıldığı ancak mısır ve çavdardan elde edilen unların da ekmek yapımında kullanıldığı bilinmektedir (Arlı ve Işık, 1994: 1; Koca ve Yazıcı, 2014: 37). Genelde un su, tuz bir araya getirilerek, bazen maya kullanarak bazen de hiç maya kullanmadan hazırlanan hamurun, belli şekil verilerek pişirilmesi sonucu bilinen ekmek elde edilmektedir.

Özellikle kültürümüzde kutsal olarak değerlendirilen ekmek, birçok kültürde beslenmede önemli bir enerji kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Kültürümüz içerisinde ekmeğin kutsallığı tavır ve davranışlarımızın yanı sıra sözlerimize de yansımıştır. Öyle ki yolda yürürken yerde görülse üzerine basılmadan yükseğe taşınmakta veya “ekmek çarpsın” gibi üzerine yeminler edilmekte, yanı sıra “ekmek aslanın ağzında”, “ekmeği

ekmekçiye ver, bir ekmek de üste ver”, “ekmeğine yağ sürmek”, “ekmeğini kanına doğramak” gibi anlamlı sözlerle de ekmeğin önemi belirtilmektedir.

Roma’da ekmek üretimi fırınlarda kullanılan odun kömürü ile gerçekleştirilmektedir. Tüm meslekler içerisinde fırıncılık Roma’nın en değerli mesleğidir (Albustanlıoğlu, 2019: 1351). Ticaret daha çok özelleşmiş bölge veya meslek gruplarına göre belirlenmiş sokaklarda gerçekleştirilmektedir. Örneğin dericiler için ayrılan sokaklar, seramikçiler için ayrılan sokaklar veya kumaş satıcıları için ayrılan sokaklar şeklindedir. Bu gelenek veya yapı, Antakya’nın meşhur Uzun Çarşısında günümüze kadar taşınmış ve kısmen korunarak devam ettirilmektedir. Yakın zamana kadar Uzun Çarşıda sokaklar meslek guruplarına göre isimlendirilmekle birlikte, bir zamanlar önemli görevler üstlenmiş bakırcılar çarşısı, ipekçiler çarşısı, semerciler çarşısı gibi çarşılar artık faaliyetine devam edememektedir. Günümüzde bu yapı eskiye nazaran birbirinin içerisine girmiş, daha girift bir şekilde faaliyet göstermektedir. Künefeciler (tel kadayıfçılar), peynirciler, baharatçılar Uzun Çarşıda ticaretini sürdürmeye devam etmektedir.

2.1.3. Yeni Asur

Asur sarayı söz konusu olduğunda, bitkisel ve hayvansal içerikli ürünlerin farklı usullerle hazırlanıp, tüketildiğı ve günümüz Ortadoğı toplumlarının damak tadına yakın bir beslenme kültürü geliştirdiğı görölmektedir (Duymuş Florioti, 2018: 27). Buda bize Ortadoğı’nun damak tadının aslında nereden geldiğini göstermektedir.

Yemeklere baharat koymak, aslında daha yüksek bir damak tadının, yüksek mutfak kültürünün bir sonucudur (Ünal, 2007: 125; Duymuş Florioti, 2018: 27). Hatay yemeklerinin en ayırt edici özelliğı yemeklerde baharat kullanımı olup yerine göre tatlandırıcı yerine göre süsleme aracı olarak hemen her yemekte, hatta kahvaltılarda bile kullanıldığı görölmektedir (Şahin, 2012: 17; Kaypak ve Uçar, 2018: 198). Yöresel söylemi “kemmun” olan kimyon, yine yöresel ismi “zahter” olan kekiğın bir türü, karabiber, rezene tohumu, tarçın, karanfil, çörek otu çoğunlukla kullanılan baharatlardır (Kaysak ve Uçar, 2018: 198). Beslenme konusunda insanı diğerk canlılardan ayıran esas fark insanın, yiyeceklerini hazırlayarak, pişirerek ve gerekli durumlar da baharat kullanarak lezzetini zenginleştirerek yemesidir. Bu anlamda, Mezopotamya bölgesi ve yakınında yaşamış olan toplumların, günümüze yakın bir damak tadı geliştirdiklerini düşünmek yanlış olmayacaktır. Diğerk bir değışle bugünkü damak tadımızın geçmiştekinden farklı olmadığıdır.

Hatay ili bulunduğu yakın coğrafi konuma bağılı olarak, gayriihtiyari Ortadoğı mutfağına yakınlık göstermekte, aynı zamanda Anadolu'daki yemekler ile de birçok ortak yönü bulunmakta, yemek çeşitliliğinin yanı sıra doğal olarak geleneğini de paylaştığı (Kaypak ve Uçar, 2018: 193) belirtilmektedir. Bölgesel bir kazanım olarak ekşi ve tatlıyı birlikte kullanması, et, kabak ile yoğurt, patlıcan ile nar ekşisi, ayrıca nar ekşisinin çeşitli yemeklerde kullanması, acı biber ve cevizin beraberliği, nohut ile olduğı gibi zeytinyağı ve tahinin mezelerde kullanılması, Hatay'ın diğerkültürlerden etkilenmekle birlikte kendinden de bir şeyler kattığı tatlardır.

Yeni Asur devri insanı, bitkisel ve hayvansal içerikli besin maddelerini hem pişirerek hem de çiğ olarak birlikte tüketmiş ve besinlerini tatlandırmak için tuz kullanmıştır (Duymuş Florioti, 2018: 39). Türkiye gastronomisinin, dolayısıyla Hatay mutfağının etkilendiğı kültürlerden biri olan ve yemek kültürünün esas bileşenlerini içeren Yeni Asur devri metinlerinde ekmeğı, eti, soğanı ve çeşitli tahıl grubu besin maddelerini ifade eden birçok terimin olması, zengin bir beslenme kültürüne işaret etmektedir. Ayrıca meyve olarak nar, elma, incir ve zeytinin tüketilmiş olması, bazı besinlerin çiğ olarak tüketilmiş olduğunu göstermektedir.

2.1.4. Anadolu Selçukluları

Selçuklu dönemi mutfağında İslami besleniş kültürü etkisiyle birlikte, alışıla gelmiş gıda ürünlerinin tüketilmesi ve daha sade, savurganlıktan uzak bir anlayış söz konusu olmuştur (Gürsoy, 2004: 94-112; Selçuk, 2018: 124). Selçuklu dönemi, İslam, Türk hatta dünya tarihi açısından bir dönüm noktası niteliğindedir. Türkler günümüzdekine benzer şekilde bu devirde de gıda ihtiyaçlarını hayvanlardan ve bitkilerden temin etmişlerdir.

Selçuklu, büyükbaş ve küçükbaş olarak, yetiştiriciliğini yaptıkları hayvanların etleri, yine bu hayvanların sütleri, kümeste besledikleri hayvanların yanı sıra tarımsal olarak yetiştirdikleri bitkiler, yabani olarak doğada yetişen, toplayıp kullandıkları otlara ek olarak, çeşitli ağaçlar ve meyvelere dayalı bir beslenme alışkanlığına sahiptir (Şanlıer ve ark., 2012; Selçuk, 2018: 124).

Bu dönemde mutfakta kullanılan araç ve gereçler, *“kepçe, çatal, bıçak, kaşık, sini veya tepsi, kâse, tas, tencere, kazan, havan, etlik (et asmaya yarayan çengel veya kanca), güveç, testi, küp, sürahi, ibrik, maşrapa, sağrak, kadeh, susak, tabak, tekne, elek ve kalbur şeklinde sıralanmaktadır”* (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011; Selçuk, 2018: 124).

“Dede Korkut Hikâyeleri’nin içeriğine bakıldığında dönemin yemeklerinden bahsetmektedir”. Ancak 13.yy’ın önemli şahsiyeti Mevlana tarafından yazılan eserler Selçuklular Dönemi yemek kültürüne daha iyi kaynaklık etmektedir. *“Divan-ü Lugat-it Türk yemekler konusunda, Kutatgu Bilig ise yemek törenleri ve sofraya kuralları üzerine”* bilgi aktaran döneminin önemli eserlerindendir (Halıcı, 2009; Selçuk, 2018: 124-125).

Yemeğin yanında veya misafir ağırlamada ikramın başkahramanı yoğurt her daim sofrada kendisine yer bulmuştur. Özellikle yoldan gelen veya yol yorgunu kişilere su ve yoğurtan, çırpılarak hızlıca yapılan ayran en güzel ikram yerine geçmektedir (Selçuk, 2018: 125). Orta Asya mutfağının, Selçuklu dönemi mutfağı üzerindeki izleri bariz bir şekilde hissedilmektedir. Türk motifi içerisinde sofraların vazgeçilmez besinlerinden olan yoğurt, bu kültüründe önemli bir besin ögesidir. Evlerde uyutulan yoğurt, tek başına tüketildiği gibi çorbalarda ve yemeklerde de kullanılmaktadır.

Selçuklularda yoğurdun suyunun uzaklaştırılıp kurutularak elde edilen *“kuru yoğurt’da denilen kurut”* tüketimi önemli yer kaplamaktadır. Bununla birlikte *“yoğurda süt eklenerek ikdük, ekşi süt eklenerek bir tür peynir olan soğut”* elde edilmektedir. *“Yaş ve kuru üzümü ayranın içine katarak ürettikleri yiyeceğe buldum”* adını vermişlerdir. Günümüzde yaygın olarak pirinç ve sütle yapılan sütlaç tüketilen diğer bir üründür. Yine günümüze aynı adla aktarılan süt ürünü yağ, tüketimi önemli bir besin olarak karşımıza çıkmaktadır (Toygar, 2001; Selçuk, 2018: 125).

Selçuklu mutfağında ekmek her yemekle birlikte tüketilmekte ve beslenmenin temelini oluşturmaktadır. Ekmek tüketimi, Selçuklu mutfağında geleneksel Orta Asya Türk mutfağından ayrıldığı en önemli konudur (Közleme, 2012: 115; Selçuk, 2018: 125).

Selçuklu mutfağında, birçok türden sebzeleri kullanarak yapılan yemekler, oldukça çeşitli meyve kültürü, ayrıca tatlılar, içecek olarak çeşitli şerbetler, değişik türde turşular bu mutfağı karakterize eden başlıca unsurlardır (Közleme, 2012: 125; Selçuk, 2018: 125). Bunun yanı sıra geçmişten gelen geleneksel mutfağı ve geldiği Anadolu’da elde ettiği kültürel kazanımların, İslami unsurların katkısıyla daha da zenginleşmiştir. Geçmişten günümüze Türkler tarafından tüketilen et, süt ve süt ürünleriyle, ekilip işlenen tahıllar ve bu tahıllardan elde edilen unları kullandıkları mamuller bu mutfağın öne çıkanlarıdır.

Selçuklularda yemek yeme alışkanlığı kuşluk ve zevale olmak üzere iki öğünden oluşmaktadır. Kuşluk olarak anılan öğün, öğleden önce sabahın geç vakitlerinde yenilen yemektir. Akşam yemeği ise çeşidin bol olduğu, karanlık çökmeden önce kurulan sofralarda yenilen zevaledir. (Yılmaz, 2002; Selçuk, 2018: 125).

Selçuklularda pişirme teknikleri açısından çeşitlilik hâkimdir (Selçuk, 2018: 125). Türkiye gastronomi kültürünün gelişimi açısından önem arz etmektedir.

Ayrıca halk ve kamu mutfağının geliştirilmesi adına oluşturulan imaretler ve vakıfların geliştirilmesi bu dönemde Anadolu'nun önemli kazanımlarındandır (Aktaş ve Özdemir, 2005; Selçuk, 2018: 125).

Hanlar ve kervansaraylar inşa edilmesi ve misafirin konaklaması için gerekli altyapıya önem verilmiştir. Cuma günleri ziyafetler düzenlenmesi, şehirlerde yoksulların doyurulması için aşevlerinin kurulması kültüre önemli katkılar sağlamıştır. Önemli gün ve gecelerde, kandil olarak belirlenmiş olan günlerde vatandaşa bedava helva dağıtılarak kutsal günlerin önemine dikkat çekilmiştir (Demir, 2008; Un, 2009; Erdoğan Aracı, 2016; Selçuk, 2018: 125). Bu gelenekler bugün bile devam ettirilmektedir. Diğer sürdürülmekte olan geleneklerden birisi olan misafire verilen önem bu dönemde kazanılmıştır.

Yakın zamana kadar sofrâ kültürü içerisinde uygulanan, hala birçok yörede değerini koruyan, yemeğe önce büyüklerin başlaması esastır. Bu dönem yemek yerken tabağın kendine en yakın yerinden yemesi, yemeğin içine elin sokulmaması, ellerin yemeğe başlamadan önce ve yemek yendikten sonra yıkanması, sofrada ve tabakta artık yemek bırakılmaması, sağ el kullanılarak yemek yenilmesi gibi önemli görgü kurallarının uygulanmaya başladığı bir dönemdir (Selçuk, 2018: 125).

Türkiye gastronomi kültürünün yazılı ilk kaynakları Selçuklu Devleti dönemine uzanmaktadır. Bu kaynaklar incelendiğinde et ve soğanın yanı sıra, süt ve süttten üretilen yoğurt yağ gibi besin unsurlarının yemeklerde kullanıldığı, tuz kullanımının da ayrıca dikkat çekici olduğu görülmektedir (Selçuk, 2018: 129). Birçoğu günümüzde de uygulanan bu anlatımlar, daha çok yemek törenlerini, kutlamaları, yemek yeme kurallarını ve çeşitliliğini anlatmaktadır. Yemek tariflerini içermemektedir.

2.1.5. Osmanlı İmparatorluğu

Sarayda yemek pişirilen alanlar dışında, reçelhane, helvahane, bakırhane adı verilen bulaşıkların yıkandığı alan, kalayhane adı verilen bakır kapların kalaylandığı alan, aşçılar için aşçı odası, bu alanları kullanan çalışanların kalacağı koğuşlar ve mescit, erzakın depolandığı ambarlar, yine çalışanların temizliği için hamam gibi yaşam alanları bulunmaktadır (Selçuk, 2018: 126). Osmanlı İmparatorluğu döneminde saray eşrafının beslenmesinin temini açısından yemek hazırlama alanları, gerek padişah ve gerekse

imparatorluğun yönetimde söz sahibi diğer saray eşrafı için oldukça önem verilen bir konu olup, fiziki alanlarda ve uygulamalarda ihtisaslaşmanın başladığı dönemdir.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde “*kuşçubaşılar padişahın yemeğini hazırlamakta, has matbah aşçıları şehzade, sultan ve haremın yemeklerini hazırlamakla mesuldür. Matbah-ı emire ise saray içindeki bulunan diğer kişilerin yemeklerini hazırlamaktan sorumludur*” (Ciğerim, 2001; Selçuk, 2018: 126). Mutfak çalışanları için her bölümde, her kişinin görevleri belirlenip, ayrılmıştır.

“*Et yemekleri, havyar, ıstakoz gibi deniz mahsulleri, poğaçalar-börekler, gözlemeler, çorbalar, pilavlar, aşure, baklava, kabak tatlısı gibi tatlı çeşitleri, çeşitli soğuk şerbet ve hoşafılar*” bu ziyafet şölenlerinin sofralarını oluşturmaktadır. Osmanlı sofralarının hem gündelik hayatta hem de yapılan şenlikler de yemeklerinin çeşitliliği dikkat çekicidir (Haydaroğlu, 2003; Selçuk, 2018: 126). Sosyal hayatın getirdiği bir arada bulunma arzusuna bağlı olarak toplu yemek yeme etkinlikleri ve şölenler, protokole ve halka farklı şekillerde düzenlenirken, protokole hazırlanan şenliklerin sofraları daha gösterişli ve bol eğlenceli olması sağlanmaktadır.

Eve gelen konuğun tanrı tarafından gönderilen misafir olduğu ve evin bereketini arttıracığı düşüncesi ile gelen konuğa hazırlanan sofralar göz doldurucu ve kusursuz olacak şekilde ağırlamaya yöneliktir (Selçuk, 2018: 126). Gelen konuklar için hazırlanan sofralar önemli ve itibar konusudur.

Osmanlıda vakıflar önemli işlevlere sahip kurumlardır. Osmanlı mutfak kültürünün bir parçası olarak masrafı bu vakıflar tarafından karşılanan, tekke, zaviye, dergâh, mektep, asker ocağı, han, kervansaray gibi yerlerde düzenlenen toplu yemek sofraları da sosyal kültürün önemli bir ayağıdır (Selçuk, 2018: 126). Aile içindeki yemek yeme kurallarının geçerli olduğu bu sofralarda, aile içinden farklı olarak sofrada kadın bulunmaması ve yemek vakti geldiğinde sofraya davetin bir görevli tarafından yapılıyor olmasıdır. Selçukludan kazanılan bir gelenek olarak devam ettirilmektedir.

Yine masrafları zengin kişilerin kurmuş olduğu bu vakıflar tarafından karşılanan, yoksulların doyurulması için hizmet veren imarethanelerin mutfaklarından çıkan yemeklerin sergilendiği sofralar da bir diğer toplu yemek organizasyonudur (Selçuk, 2018: 126).

Fatih Sultan Mehmet dönemi, Osmanlı İmparatorluğu dönemleri içerisinde Türk Mutfağının en hızlı geliştiği dönemdir. Deniz ürünleri, balık ve Ege'nin zeytinyağlıları bu dönemde Türk mutfağına kazandırılmıştır. Ayrıca pilavların ve et yemeklerinin de bu dönemde öne çıktığı görülmektedir (Ciğerim, 2001; Selçuk, 2018: 127).

Sarayda, padişah ve ailesine kalite açısından farklı, diğer saray mensuplarına ayrı kalitede üretilen ekmek, statüye göre farklı türde üretilmiştir (Neumann ve Faroqhi, 2006; Selçuk, 2018: 127). Osmanlı mutfağında ekmeğe çeşitli anlamlar yüklenmiştir. Kültür açısından her zaman kutsal bir yiyecek sayılan ekmek, aynı zamanda bağlılığı ve sadakati de imgelemiştir.

Osmanlı mutfağında bakraç denen kaplarda muhafaza edilen süt ve süttten elde edilen diğer ürünler önemli miktarda tüketilmiş, inek sütü leven-i kav adıyla saray defterinde yer almıştır. Süt ve süt ürünleri daha çok, padişah ve etrafındakiler için yapılan sütlü muhallebi, üzerine kaymak konarak sunulan sütlü kadayıf gibi tatlılarda kullanılmıştır (Toygar, 2001; Selçuk, 2018: 127).

Dünya mutfak tarihi incelendiğinde, ana mutfaktan ayrı bir fiziksel alanda, tatlılar ve şekere dayalı mamul üreten ilk mutfak olarak Topkapı Helvahanesiyle karşılaşılmaktadır (Gürsoy, 2014; Selçuk, 2018: 127).

Bir süt ürünü olarak yoğurt ise bu topraklarda varlığını her daim korumuş, Osmanlıda da hem saray hem de saray dışındaki mutfakta önemli bir besin olarak tüketilmiştir (Toygar, 2001; Selçuk, 2018: 127).

Yoğurt pekmez ile karıştırılarak yendiği gibi, “*yoğurtlu mantı, yoğurtlu pazı, yoğurtlu ıspanak, yoğurtlu tutmaç*” gibi birçok yemekle de tüketilmiştir. Selçuklu mutfağındaki gibi yoğurda önem veren Osmanlı’da, saray yoğurtçu başına mastgir, yoğurda ise mast olarak kayıtlarda rastlanmıştır (Toygar, 2001; Selçuk, 2018: 127).

İki bin yıl öncesinde Babil’de düğünlerde kız babasının, damada bir ay yetecek kadar ballı bira hediye etmesi (<http://www.gt.metu.edu.tr/bira.html>) gibi, Osmanlıda da saray eşrafının düğünlerine reçel, düğün hediyesi olarak gönderilmektedir (Selçuk, 2018: 127). Ziyafet sofralarında özellikle bazı tatlı yiyecekler, reçel, helva, lokum, kadayıf, aşure veya dondurma gibi, sofrada yemek arasında veya tuzlu yemeklerin yanı sıra tüketilmektedir.

Günlük yaşam içerisinde önemli bir tüketime sahip şerbetlerin, o dönemin gözde içecekleri olduğu bilinmektedir (Mutlu, 2009; Selçuk, 2018: 127). Genelde alkollü içeceklerin yer almadığı Osmanlı mutfağında, bunun yerini şerbetin aldığı söylemek yanlış olmayacaktır.

Günümüz mutfağında genelde tatlılarda tercih edilen tarçın, Osmanlı mutfağında koyun, tavuk, balık gibi tuzlu yemeklere katılarak kullanıldığı bilinmektedir. Bununla birlikte günümüzün yaygın olarak kullanılan baharatlarından yenibahar ve özellikle kırmızıbiber 19.yy’a kadar bu mutfağa dâhil edilmemiştir (Neumann ve Faroqhi, 2006; Selçuk, 2018: 127). Bazı kaynaklarda baharat olarak sınıflandırılan tuz, bugünkü gibi

Osmanlı mutfagında da oldukça önemli yer kaplamaktadır. Çeşnilere ve baharatlara bu mutfakta da önem verilmektedir.

Asya ve Avrupa'nın geçiş noktasında yer alması gıda ürünlerinin çeşitlenmesine sebep olmuş, konuk ağırlamalarının ve ziyafet sayılarının çoğalması, sunumları beğendirme ve farklılaştırma arzusunu da beraberinde getirmiştir (Gürsoy, 2014; Selçuk, 2018: 127). Yeni yerlerin fethedilmesi sonucu fethedilen yerlerin mutfakları, sarayda çalışan aşçıların kendilerini ve deneyimlerini geliştirmeleri, yemek çeşitliliğinin artmasına, yemek hazırlama yöntemlerinin özgünleşmesine katkı sağlamıştır.

Batı usulü yemek sofrası ve bu sofralarda kullanılan çatal, bıçak gibi aksesuarların kullanılmasının yanı sıra, sofrada şarap veya şampanya tüketilmesi ilk olarak II. Mahmut döneminde başlamıştır. Batı tarzı yemek yapma becerileri kazanması adına aşçıların Avrupa'ya eğitime gönderilmesi, II. Mahmut'un Avrupa yemeklerine olan düşkünlüğünü ve Avrupa tarzı sofranın düzenini benimsediğini göstermektedir (Selçuk, 2018: 127). Beslenme alışkanlıkları ve sofranın adabı, II. Mahmut dönemi (1808-1839) olan 19.yy başlarında batı mutfak kültürü etkisine girmiştir.

Selçuklulardaki kuşluk ve zevale anlayışının bir devamı Osmanlı aile sofralarında da benzer şekilde vücut bulmuş kuşluk ve akşam yemeği şeklinde kendini göstermektedir (Selçuk, 2018: 127). Saraydan ayrı olarak, halkın yaşamında mutfak anlayışı daha sade ve gösteriştense uzak olmuştur. Bu anlayış hem İslamiyet'in etkisiyle hem de Selçuklulardan bu yana devam eden bir mutfak anlayışıdır.

Yemeklerin çeşidi ziyafetlerde mevsime göre pilav çeşitleri, köfteler, kebaplar, çorbalar sonrasında ise lokma, kadayıf, baklavalar ve sütlü tatlılar olarak düğün, ramazan ve farklı kutlamaların aşırı gösterişli ziyafet menülerini oluşturmaktadır (Cığırım, 2001; Selçuk, 2018: 127).

“Özel gün ve kutlamaların haricinde, aile sofrası, konuk sofrası, sayılı gün sofraları, düğün ve sünnet sofraları, dini açıdan önem arz eden ramazan sofraları, muharrem ayı sofraları, hamam sofraları, saray sofraları gibi değişik sofranın türleri” toplu yemek kültürü çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Araz, 2009; Selçuk, 2018: 128).

Elleri temizleme işi sofraya getirilen leğen ve bir ibrikten dökülen su yardımıyla yapılmaktadır (Yerasimos, 2014; Tez, 2015; Erdoğan Aracı, 2016; Selçuk, 2018: 128). Sarayın aksine gösteriştense uzak halk mutfagı, daha sade olmasına rağmen hem çeşit hem de lezzet açısından küçümsenmeyecek bir zenginliğe sahiptir. Halk sofrasının tek aksesuarı kaşıktır. Sofra takımı kullanılmamakta, yemek yeme parmaklar ve kaşıkla gerçekleştirilmektedir.

Yemek, bir sini etrafına oturularak yenmekte (Yar, 2008: 6; Selçuk, 2018: 128), kişi sayısı kadar kaşık, turşu, salata, reçel ve zeytinin yanı sıra ekmek parçaları, yemekten önce sininin üzerine dizilmektedir. Yemek sonunda hoşaf veya şerbet ikram edildiğinden sofrada ayrıca su bulundurulmamaktadır.

Kapaklı geniş bir kapta getirilen yemek, sininin ortasına konduktan sonra açılır ve herkes getirilen bu kaptan, kendi önünden yemek yeme eylemini gerçekleştirmektedir. Sofraya peş peşe getirilen yemekler bitene kadar kimse kimseyle konuşmamaktadır (Ak, 2007: 5; Selçuk, 2018: 128). Yemek yeme alışkanlıkları sarayda ve saray dışındaki her yerde birbirinden farksız, kadın erkek ayrı, günde iki kezdir (Yerasimos, 2005: 41; Selçuk, 2018: 128).

Osmanlı mutfağında kanatlı hayvanlardan *“tavuk, kaz, av kuşları, tahıl olarak bulgur, pirinç, nohut, mercimek, un, buğday nişastası, sakatat olarak paça, sığır işkembesi, su ürünleri anlamında balık, istiridye, karides, sebze olarak pırasa, lahanas, ıspanak, pazı, şalgam, salatalık (hıyar), soğan, sarımsak, maydanoz, baharatlardan misk, safran, hardal, kişniş, nane, kimyon, eflak tuzu, sakız, sirke, karabiber (föföl), tarçın, karanfil, amberin yanı sıra yağ olarak zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ, zengin besin içerikleri ile süt, yoğurt, peynir, kaymak, bal, yumurta ve zeytin en fazla tüketimi olan besinlerdir”* (Faroqhi ve Neumann, 2006: 38). Bunlara ek olarak portakal, mandalina gibi narenciye ürünleriyle muz ve ananas gibi otantik meyvelerin yanı sıra Osmanlıda 17’nci yüzyıldan sonra tüketilmeye başlanmış domatestir.

İslamiyet’in kültüre etkisi nedeniyle Osmanlı mutfağına domuz eti hiçbir zaman dâhil olmamış ve tüketilmemiştir (Gürsoy, 2004: 137; Selçuk, 2018: 128).

Günümüzde özellikle ramazan sofralarının vazgeçilmezlerinden, kuru üzüm, kuru kaysı, kuru erik gibi kuru meyvelerle yapılan, hoş su anlamına gelen hoşaf (Hoş Ab), kahveye geçilmeden önce tek bir kâse içerisinde sininin ortasına yerleştirilir, ziyafetler için özel olarak imal edilmiş şimsir veya fildişi kaşıklar ile aynı kâseden tüketilmektedir. Ayrıca duruma göre çeşit çeşit şerbetler de bu hoşafa eşlik etmektedir. Gül, menekşe, nilüfer, zambak kokusu sevilen çiçekler, amber ve misk gibi baharatlar gösterişli sofralar için hazırlanan şerbetlerde, üzüm bal gibi besinlerle sadeliği seçen sofralar için hazırlanan şerbetlerde kullanılmaktadır (Yerasimos, 2014; Selçuk, 2018: 128).

Ayrıca kışın yapılan şerbetler için tarçın, yazın ise koruk veya bal kullanılmıştır. Kahve ve çay kısıtlı olduğundan, Osmanlı’da şerbet içimi daha yaygındır (Selçuk, 2018: 128).

Osmanlı son döneme yaklaştıkça geleneksel tatlara ek olarak farklı lezzetlerle de tanışmaya başlamıştır. “*Rozbif, makarna, istiridy e çorbası, tarator, pate, buzlu soğan garnitürü, turta ve krema gibi yeni tanıdığı lezzetler, kebab, pilav, tarhana, patlıcan silkme, baklava ve tavukgöğsü gibi geleneksel lezzetlerine*” eşlik etmeye başlamıştır (Samancı, 2008; Selçuk, 2018: 128).

Saray mutfağı defter kayıtlarında yer alan yemek malzemeleri ve yemek tariflerinden oluşan, Osmanlı’daki ilk yemek kitabı olma özelliğine sahip, “*Aşçıların Sığınağı (Melceü’ t Tabbahin) 1844 yılında yayınlanmıştır*” (Selçuk, 2018: 127).

Hâkimiyeti geniş topraklara yayılan Osmanlıda beslenme alışkanlıklarının ve yemek kültürüne yansımalarının belirgin bir şekilde değişime neden olduğu görülmektedir. Saray mutfağında çalıştırılan aşçıların, ele geçirilen topraklardan seçilmesi ve bu bölgelerde kullanılan bitkiler, Türkiye gastronomi kültürünün gelişiminin de hız kazandığı bir dönemi temsil etmektedir. (Selçuk, 2018: 129). Yemek yeme kuralları değişmiş, çeşit olarak çok fazla kazanımlara sahne olmuştur. Genel olarak misafirlerin iyi bir şekilde ağırlanması ve bu ağırlama esnasında bütün maharetin gösterilmesi anlayışı hâkim olmuştur. Saray mutfağında yaşanan bu değişimler halk mutfağının da hızlı bir şekilde gelişmesine ve bu duruma ayak uydurmasına sebep olmuştur.

2.1.6. Halep mutfağı

Kültürel olarak Haleplinin yemeğe bakışı, Antakyalının yemeğe bakışıyla aynıdır. Daha önce Osmanlı toprakları olan bu bölgenin Antakya’da yapılan yemek ve mezelerin gerek baharat gerekse acılı tadı ile aynı olduğu görülmektedir (Türk ve Şahin, 2004: 118; Kaypak ve Uçar, 2018: 197-198). Her iki şehirde de aşırı yemek yeme tutkusu yoktur, ancak yemeğe çaba harcama her ikisinde de en üst seviyededir. Adeta kendi şehirlerinin yemeklerini ve lezzetlerini en üst seviyeye taşımak bir görevdir. Yemek kültürü açısından birbirinin aynı, ikiz şehirlerdir. Tarihsel süreç içerisinde yakınlaşmaları ve bunun yemek kültürüne yansımaları çok fazladır. Bu durum, bu iki şehrin yakın çevresinin gastronomisinin ve ticaretinin etkilenmesine katkı sağlamış ve bu iki şehrin sinerjisini de yükseltmiştir.

Halep, yüzyıllardır yemekleriyle tanınmaktadır. Gastronomi açısından cazibe merkezi konumundaki birçok şehir gibi, doğal olarak gelişmiş birtakım koşullarla kutsanmıştır. Bu kutsanma, ticaret yolları üzerinde yer alma, kozmopolit bir toplumsal

yapı, bir zamanlar yaşam standardı yüksek bir orta sınıf ve kendi bölgesinde verimli tarım alanlarına sahip olma şeklinde sıralanabilir (Dimah, 2015; Shamah, 2017: 2).

Halep mutfağı birçok etnik unsur ve dini grupların kültürel harmanıya, bir zamanlar insanları birbirine bağlayan ve fark yaratan bir mutfak ortaya koymuştur. Dünya ticareti açısından özel bir öneme sahip baharat yolunun önemli bir durağı olan Halep, orta çağın zenginlik kaynağı olan baharat ticaretinin de antreposu konumunda olmuştur. Evlerden kafelere, fırınlardan lüks restoranlara, farklı lezzetler üretimi konusunda birçok alanda varlığını sürdürmüştür. Ancak içerisinde bulunduğu olumsuz koşullar sebebiyle, günümüzde kaybolan kültürel miras konumundadır. Halep Suriye’de konum olarak, zengin ve geniş tarım alanlarının merkezinde yer alan, her şehrin gıptayla bakacağı ve kendi açısından gurur kaynağı olacak bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Dünyanın her tarafından etkileri barındıran ve bu etkileri büyük bir uyumlulukla bünyesinde birleştiren, uzun bir geçmiş yaratmıştır.

İran'ın etkilerini yansıtan vişne ile pişirilen kebaplar, baharat kullanımı ustalığı açısından Hindistan ve Türkiye'nin yoğun etkisinde kalan, bölgesel bir zenginlik olan ve Arap kültüründe Halep fıstığı olarak da anılan, Antep fıstığının tuzlu ve tatlılarda kullanımı Halep’in bir özelliğidir (Shamah, 2017: 2).

2.2. Türkiye Gastronomi Kültürünün Önemli Unsurları

Türkiye gastronomi kültürünü oluşturan birçok unsur bulunmaktadır. Kültürel birikimin getirdiklerinin yanı sıra, birçok ürünü işleme, geliştirme becerisi de kazanmıştır. Tarım ve hayvancılık açısından edinmiş olduğu birikimleri ve avantajları da iyi bir şekilde değerlendirmiştir.

Süt, yoğurt ve tuzun birçok yemekte kullanılıyor olması, bu ürünlerin gastronomi açısından, en temel unsurlar olduğunu açıkça göstermektedir.

2.2.1. Süt

Süt, insanlık açısından tüm tarihsel süreçler boyunca, beslenmenin en temel ve önemli unsurlarından biri olmuştur. Avcı toplayıcılıktan yerleşik düzene geçilmesinin sonrasında diğer besin kaynakları ile birlikte çok fazla tüketilen bir besindir.

Sütünden faydalanan hayvanlar daha çok “geviş getiren koyun, keçi, sığır, Kuzey Avrupa'nın ren geyikleri, Hindistan'ın su buğaloları, tek hörgüçlü develer, Baktriya

develeri ile burada sayılmayan diğer geviş getiren hayvanlardır”. Bunların yanı sıra *“atlar, eşekler gibi bitki örtüsünü süte ve ete dönüştürmede oldukça başarılı olan birkaç geviş getirmeyen hayvan da tercih edilmiştir”* (Mendelson, 2008), ancak yine de yaygın olarak, diğerleri kadar rağbet görmemişlerdir. Tarihsel süreç içerisinde hiçbir toplumda, insanlar ota, yaprakla yani yeşillik ile beslenmeyen bir hayvandan süt tüketimi alışkanlığı edinmemiştir. Tercih edilen türler genellikle geviş getiren hayvanlar olmuştur. Yerleşik düzenin ilk dönemlerinde, oluşturulmaya çalışılan hayvan çiftliklerinde birçok hayvan kullanılmıştır. Genel olarak kullanılan bu hayvanlar; keçiler, koyunlar, domuzlar, sığırlar, atlar, eşekler ve develerdir. Bu hayvanların etinden, sütünden derisinden, bağırsağından ve yağından faydalanılmıştır. Bazıları yük için de kullanılan bu çiftlik hayvanlarının fayda yaratma anlamında, insan yaşamında en az iki unsura hizmet etmesi dikkat çekicidir.

Yukarıdaki hayvanlardan farklı olarak domuz ayrı muamele görmüş, bunların dışında bırakılmıştır. Domuzların süt için neden kullanılmadıkları sorusu, *“otçul olmamaları, bitkisel ve hayvansal maddeyi ayırm yapmadan tüketmeleri”* olarak belirtilmektedir (Mendelson, 2008).

Süt memeli canlıların memelerindeki salgı bezleri tarafından salgılanan, kokusu tadı kendine has, yağ içeriğine bağlı olarak sarımsı, krem veya beyaz renkte olan, içerisinde çeşitli besin öğelerini barındıran besleyici bir sıvıdır. Günümüzde yaygın olarak inek, keçi, koyun, manda sütünden faydalanılmaktadır. Çeşitli toplumlarda deve, at, eşek ve başkaca hayvanların sütünden de faydalandığı da bilinmektedir.

Bileşiminde bulunan birçok mineral ve zengin besleyiciliğe sahip materyalden kaynaklı olarak süt, sadece insan için değil bunun yanında memeli hayvanlarda, özellikle hayata başlangıç aşamasında metabolizmanın ihtiyaç duyduğu ve gelişimini hızlı tamamlayacak her türlü besin ögesini bünyesinde bulunduran mucizevi bir besindir. Memeli hayvanların yavrularının beslenme ve büyüme ihtiyacını karşılayan süt, aynı zamanda insanlar açısından gıda sektöründe hammadde olarak cazip ve vazgeçilmez bir ticari üründür. Hayvancılıkla uğraşanlar açısından hayvanlarının beslenmesini sağlayan önemli bir gıdadır. Farmakoloji ve endüstrinin birçok alanında kullanılmakta olan önemli bir girdidir. İnsan beslenmesi açısından hayvansal olan gıdalar beslenme için gerekli ihtiyaçları karşılamaktadır. Ancak salt hayvansal gıdalarla beslenme sağlanamaz, sağlıklı diyet açısından bitkisel gıdalara da ihtiyaç duyulmaktadır. Bunların bir arada belirli bir düzenle tüketilmesi gerekmektedir. Tam da bu noktada süt ayrıcalıklı bir yere sahip bir gıda olarak ortaya çıkmaktadır. Büyüme ve gelişme çağındakiler için tüm diğer gıdalardaki

besin öğelerini, örneğin protein, vitamin ve mineralleri dengeli ve yeterli seviyelerde bulundurmaıyla vazgeçilmezliğini pekiştirmektedir.

Tarımsal olarak ise süt üretim yapan çiftçiler açısından da, insan beslenmesinde önem arz eden bir ürünün üretilmesi, işlenmesi adına da, sütü doğal olarak önemli bir noktaya taşınmaktadır (Yetişmeyen, 2005: 1).

Sütün keşfinin veya kullanma fikrinin ne zaman, nasıl doğduğuna dair elde hiçbir bulgu söz konusu değildir. *“Tahminen M.Ö.8000 ile 6000 yılları arasında, Anadolu platosu ile güneybatı İran'ın Zagros Dağları arasında bir yerde gerçekleştiğini söylemek yanlış olmayacaktır. İlk sağımı yapılan hayvan hakkında kesin olarak bilinen en önemli bilgi ise bunun bir inek olmadığıdır”* (Mendelson, 2008). Muhtemelen binlerce yıl önce, kendi yavrusunda olduğu gibi, yavrusunu emziren hayvanı gören kişi veya kişilerin bu durum ilgisini çekerek harekete geçmesini sağlamıştır. Büyük bir olasılıkla Neolitik çağdaki birçok kişinin de aynı anda bunu deneyimlemesi söz konusudur.

İngiliz arkeolog Mertaurt, Çatalhöyük'te, M.Ö 8000 – 5000 tarihleriyle örtüşen ve Neolitik devir olarak bilinen çağda peynir, tereyağı ve ayran izlerine rastlandığından bahsetmektedir. M.Ö. 8000 - 6000 tarihleri evcilleştirilmiş sığırların Orta Asya'da bulunduğu, sütün kullanılmaya başladığı dönemlerdir. Hindistan'da kutsal sayılan ineğin M.Ö. 4000 yıllarına uzanan hikâyesi de sütün değerliliği ile ilgili olabileceği düşünülmektedir. Aynı şekilde belgelenmiş tarih bize M.Ö. 4000 yılında Sümerlilerin süt sağdıkları ve tereyağı ürettiklerini bildirmekte, fakat peynir üretiminin daha sonraki yıllarda görüldüğünden söz etmektedir. M.Ö. 1600 yılında Babil kralı Ammiditana, yazdığı mektupta sadeyağdan söz etmektedir. Ortaçağa gelindiğinde birçok topluluğun süt ve süt ürünlerinin, düzenlenen adak ayinlerinde, tarımsal ürün olarak kullanıldığını ve süt veren hayvanların kutsiyetini, bu nedenle saygı gösterilmesi gerektiğini, buna bağlı olarak bu hayvanlardan elde edilen sütünde bir kutsiyetinin olacağını ortaya koymaktadır (Yetişmeyen, 2005: 2). Kaynaklarda Helen ve Roma'da sütün mayalanmaya tabi tutulması veya ekşitilmesi yönünde işleme tabi tutulması söz konusu olduğu, bu konuda imparator Elagabalus (MS 204-222)'a ait özgeçmiş niteliğindeki yazılardan ekşi sütün nasıl yapıldığına dair iki tarife rastlandığından söz edilmektedir (Baysal, 2009; Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 277).

İnsan beslenmesinde tarihsel süreç içerisinde önemli bir yeri olan sütün üretimi de bir o kadar önemlidir. Süt üretimini etkileyen en önemli faktör dengeli iklim ve çevre koşullarıdır.

Özellikle Rusya Federasyonu ve Baltık Cumhuriyetlerini de içine alan Kuzey Avrupa'da, Kuzey Amerika'da Yeni Zelanda ve Avustralya'da iklim koşulları süt hayvancılığı için uygundur. Ayrıca bu iklim bölgelerinin dışında yükselen refah seviyesine bağlı olarak İsrail, Japonya ve Brezilya da tüketim merkezleri yakınında süt üretim bölgeleri gelişmiştir (Yetişmeyen, 2005: 2).

Bazı gelişmekte olan ülkelerde süt ineklerinin sayısının nispeten yüksek olmasına karşın yıllık süt verimleri, gelişmiş ülkelerin yüzde 10'u ile 30'u arasında değişmektedir (Yetişmeyen, 2005: 2). Yani birim hayvan başına süt verimi çok düşüktür. Süt üretimini etkileyen önemli hususlardan biride verimlilik olarak değerlendirilmektedir.

2003 yılı FAO kayıtlarına göre dünyada sığır koyun ve keçi olmak üzere, yaklaşık 3.16 milyar baş hayvan bulunmaktadır. Bu miktarın 1 milyar 171 milyonunu sığırdır. Bunların içinde sütünden yararlanılan kültür inekleri sayısının yaklaşık 200 milyon adet olduğu tahmin edilmektedir. Bir süt ineği yaklaşık 35 kişinin besin maddesi ihtiyacını karşılamaktadır (Yetişmeyen, 2005: 2). Bu durum beslenme sorunları açısından, önemli bir çözüm oluşturmaktadır.

Türkiye'de 2001 yılı istatistiklerine göre 10 milyon 545 bin baş sığır, 36 milyon 972 bin baş koyun, 6 milyon 676 bin baş kıl keçisi, 346 bin baş tiftik keçisi ve 138 bin baş manda mevcuttur. 2001 yılında sığırların yaklaşık % 48'i sağlanmaktadır (Yetişmeyen, 2005: 4).

2003 yılında gelindiğinde sığır sayısı 9.8 milyon baş olmuştur. Diğer bir değişle 1984'ten beri sığır sayısında sürekli bir azalış söz konusudur (Yetişmeyen, 2005: 5).

Süt teknolojisine uygunluğu yönünden üretim materyali olarak daha çok kullanılan ineklerin, elde edildiği sığır popülasyonu içinde kültür ırkı oranı oldukça düşüktür. 2003 yılı rakamlarına göre yerli ırkların sığır varlığı içindeki oranı yaklaşık % 36, melez ırkların % 44 ve kültür ırklarının ise % 20'dir (Yetişmeyen, 2005: 5).

Kültür ırklarının düşüklüğünün yanı sıra, verimliliğin göstergesi olan kişi başına besin maddesi ihtiyacını karşılama rakamlarının elde edilmesinde de ne yazık ki istatistiki zorluklar söz konusudur. Bu zorluklardan birisi süt ineği kavramının tam olarak açıklığa kavuşamamış olmasıdır. Çünkü bu kavramla birlikte hem çok özel koşullarda yetiştirilen süt sığırları, hem de göçebelerin bile beraberinde dolaştırdığı süt verimliliği düşük inekler, koyunlar ve keçiler anlaşılmaktadır. Bununla birlikte verimlilik açısından kültür ırklar arasında bile büyük farklılıklar söz konusudur (Yetişmeyen, 2005: 2).

FAO kayıtları 1975 ve 2003 yılları arasında süt üretimi konusunda, dünyada % 31 artış kaydedildiğini belirtmiştir. Sığır varlığının tersine hemen hemen tüm kıta ve ülkelerde

süt üretiminde bir artış olmuştur. Örneğin son 28 yılda AB ülkelerinde sığır sayısı % 20 azalırken süt üretimi % 11 artış göstermiştir. Bu dönemde en büyük artış diğer bölgelere göre Asya Kıtası'ndaki inek sayılarında sağlanmıştır. Bunu Güney Amerika ve Afrika'daki inek sayılarındaki artış takip etmiştir. Buna karşın süt üretiminin tüm dünyada % 70'i gelişmiş ülkelerde, yani sığır sayısının % 24'üne sahip ülkelerde üretilmektedir. 143.5 milyon ton olan AB'nin süt üretimi, 92 milyon ton olan Asya ve 21,1 milyon ton olan Afrika'nın toplamı 113.1 milyon tondan daha fazladır. Oysa dünyada bir milyar 321 milyon 100 bin baş olan sığır sayısı, adı geçen iki kıtanın sığır sayısı olan 694 milyon 400 bin baş hayvanın iki katına karşılık gelmektedir, AB ülkelerinin toplam sığır sayısı 89 milyon baştır, dünya sığır sayısı bunun 7.8 katı civarındadır. Sığır sayısının süt verimine yansımaması, verimliliğin sağlanamaması ve hayvan başına alınan sütün verimli hale getirilememesi sonucunu doğurmaktadır (Yetişmeyen, 2005: 3).

Gelişmiş ülkelerde elde edilen süt her hayvan için 7.000 kg/yıl civarında seyrederken Türkiye'de aynı değer 2001 yılı rakamlarından elde edilen bilgiler ışığında, inek kültür ırklarında yaklaşık 3.000 kg/yıldır. Dünya ortalaması 2.165 kg/yıldır (Yetişmeyen, 2005: 4). Türkiye'de verimlilik değerlendirildiğinde, diğer bir değişle gelişmiş ülkelerle karşılaştırıldığında maalesef durum hiçte beklenildiği gibi değildir. Yıllık üretimin mevcut inek sayısına oranla bir hayli aşağıda kaldığı görülmektedir. Türkiye bu açıdan bir tarım ülkesi olmasına karşın, hayvancılıkta bulunması gereken yere ne yazık ki ulaşamamıştır. Bu durum çiftçilerin yeteri kadar eğitilip bilinçlendirilmemesi ve ekonomik olarak şartların bu işle uğraşan çiftçilerin beklediği seviyelerin altında kalması, sürdürülebilirliği kaybetmelerinden kaynaklanmaktadır. Gerçekte Türkiye'de yeterli sayıda sağılabilir süt hayvanı bulunmasına karşın süt verimleri oldukça düşüktür.

Bununla birlikte dünya keçi sütü üretimi, sığır sütü üretimine kıyasla nispeten daha azdır. Keçi sütü üretimi toplam süt üretiminin % 2,1'ini oluştururken, sığır sütü üretimi % 84,6'dır. Dünya genelindeki keçi nüfusu son 20 yılda % 55 artışla 758 milyon başa ulaşırken aynı dönemde keçi sütü üretimi % 58 artışla 12,2 milyon tona ulaşmıştır (FAO, 2004; Güler, 2007: 130).

Hayvan sayısındaki ve süt üretimindeki artış, keçilerde diğer memeli çiftlik hayvanlarına kıyasla çok yüksektir. Özellikle Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde bildirilmeyen büyük miktarlarda evlerdeki kayıt dışı üretim ve tüketim göz önüne alındığında keçilerin süt üretimi muhtemelen bu resmi istatistiklerden çok daha farklı sonuçlar yaratacaktır. (Haenlein ve Abdellatif, 2004; Güler, 2007: 130).

Türkiye, keçi sütü üretimine göre 280.000 ton ile Fransa, İspanya ve Yunanistan'dan sonra dünyada 13'üncü, Akdeniz ülkelerinde 4'üncü sırada yer almaktadır. Bu miktar ülkenin toplam süt üretiminin % 2,7'sini temsil etmektedir (FAO, 2004; Güler, 2007: 130). Keçi sütünün besin bileşimleri mevsim, laktasyon aşamaları, keçi cinsleri, keçilerin beslenmesi, kişilere göre hayvan ve çevre yönetimi koşulları gibi çeşitli faktörlerden büyük ölçüde etkilenmektedir (Jennes, 1980; Park ve Chukwu, 1988; Güler, 2007: 133).

Türkiye'nin pek çok bölgesinde keçi sütü peynir üretiminde koyun sütü ile karışımın bir parçası olarak kullanılırken, Hatay ilinde en çok sevilen geleneksel süt ürünlerinden biri olan tuzlu yoğurt üretiminde kullanılmaktadır (Güler, 2007: 131).

Türkiye'de son yıllarda insan sağlığına olumlu etkilerinden dolayı keçi sütü ürünlerine talep artmış olsa da, Türkiye'de yerli keçi sütü ve yoğurdunun element içeriğini karakterize eden bilimsel çalışma mevcut değildir. Bununla birlikte Türk Gıda Kodeksi (2000) keçi sütünün kimyasal bileşimi hakkında çok az bilgi içermektedir ve keçi sütü ürünleri ile ilgili ayrı bir yasal düzenleme söz konusu değildir (Güler, 2007: 131).

Süt beslenmede tek başına kullanıldığı gibi birçok üründe hammadde olarak kullanılmaktadır. Bunlardan birisi de yoğurttur. Yoğurt üretiminde kullanılan inek sütünün ortalama % 12.00 kurumadde ve % 3.50 yağ içerdiği birçok çalışma da yer almaktadır (Seçkin, 1996). Bu tür çalışmalar sütün genel içeriği, protein, mineral maddeler ve vitaminler hakkında bilgi vermekte ve süttten üretilen ürünlere de bu değerlerin sirayet ettiği düşünülmektedir. İnsan ve bazı hayvan türlerine ait sütlerin bileşimi Tablo 2.1'de gösterilmektedir.

Tablo 2.1. Çeşitli sütlerin bileşimi.

Süt Türü	Kuru madde (%)	Yağ (%)	Toplam Protein (%)	Kazein (%)	Serum Proteinleri (%)	Laktoz (%)	Mineral Madde (%)
İnsan	12,4	3,8	1,0	0,4	0,6	7,0	0,2
İnek	12,6	3,7	3,4	2,8	0,6	4,7	0,7
Koyun	18,8	7,5	5,6	4,6	1,0	4,6	1,0
Keçi	13,2	4,5	3,6	3,0	0,6	4,3	0,8
Manda	17,5	7,5	4,3	3,6	0,7	4,8	0,8
Deve	13,4	4,5	3,6	2,7	0,9	4,5	0,8
Kısırak	11,2	1,9	2,5	1,3	1,2	6,2	0,5
Eşek	10,8	1,5	2,0	1,0	1,0	6,7	0,5
Lama	16,2	2,4	7,3	6,2	1,1	6,0	-
Tibet Sığırı	17,7	6,7	5,5	-	-	4,6	0,9
Ren Geyiği	32,6	18,0	10,5	8,5	2,0	2,6	1,5
Balina	37,5	22,0	12,0	-	-	1,8	1,7

Kaynak: Gürsoy, 2015: 5

2.2.2. Fermente süt rnleri

Fermente Süt rnleri Tebliği, (2009) (Madde-4a) “sütün uygun mikroorganizmalar tarafından fermentasyonu ile pH değerinin koagülasyona yol açacak veya amayacak Şekilde düŐürülmesi sonucu oluşan ve içermesi gereken mikroorganizmaları yeterli sayıda, canlı ve aktif olarak bulunduran süt ürününü, Fermente Süt rn” Şeklinde tanımlanmaktadır.

Fermente Süt rnleri Tebliği, (2009) (Madde-4b) “fermantasyonda özellikli olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*’un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürününü Yoğurt” Şeklinde tanımlanmaktadır.

Protokooperasyon adı verilen olay, basit anlamda bakterilerin bir birini geliŐtirmesi olarak tanımlanmaktadır. Inokulasyon esnasında ilk olarak *S. thermophilus*, daha sonra *L. delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* geliŐmektedir. Araştırmalar, *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus*’un *S. thermophilus* gelişimi için serbest amino asitler ortaya çıkardığını, *thermophilus*’un ise hem asitliği geliŐtirerek hem de formik asit gibi *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus*’un gelişimi için gerekli bileşikleri sentezlediğini göstermiştir (Tamime ve Robinson, 1989; Kaypak, 2007: 3). Yani süte katılan yoğurt bakterileri birbirleri ile sinerjik bir etki göstererek çalıŐmaktadırlar. Her iki bakteri de süt içerisinde gelişme göstermelerine karşın, birlikte olduklarında yalnız baŐlarına bulunduklarından daha hızlı bir gelişme göstermektedirler.

Bazı maddeler sütü fermente eden mikroorganizmanın niteliğine, sütün çeŐidine, yapım yöntemine göre bileşimleri ve miktarları yönünden önemli ölçüde farklılık göstermektedir. (Kaypak, 2007: 6). Yoğurt retiminde, ısıtma iŐlemiyle sütten bazı uçucu maddeler ortamdan ayrıldıktan sonra yoğurdun oluŐumu sırasında yeni bazı maddeler meydana gelmektedir.

Tamime ve Robinson, (1989) Yoğurdun aromasını oluşturan maddelerin gruplandırılması durumunda, dört farklı grupta incelenebileceğini belirtmektedir. İlk grup olarak propiyonik asit ve asetik asit gibi uçucu asitlerden oluşan grup, ikinci olarak uçucu olmayan laktik asit, okzalik asit, prvik asit, siksnk asit gibi asitler oluşan grup, üçüncü grupta ise asetaldehit, asetoin, aseton, diasetil gibi aramaya katkı sağlayan karbonil bileşikleri içeren grup ve son olarak diğer bileşikler olarak değerlendirilen süt Őekeri, protein ve yağların ısıya bağlı olarak termal parçalanması sonucu açığa çıkan bileşikler olarak değerlendirmektedir (Kaypak, 2007: 6). Yoğurt aromasına dolaylı olarak katkı sağlayan, koku, rayiha ve tadına etki eden flavor olarak tanımlanan yahut lezzet artırıcı

etkide bulunan veya prekürsör olarak tanımlanan, aroma maddelerinin başlangıç veya öncül kimyasalları denebilecek bileşenlerdir. Aynı zamanda bu dört grupta değerlendirilen bileşikler, Aromaya katkı sağlayan yağlardan, laktozdan, yağ ve laktozdan, proteinden oluşanlar ile *L. delbrueckii* subsp. *bulgaricus* tarafından üretilen bileşenler olarak özetlenebilir (Kaypak, 2007: 7).

Yapılan çalışmalar yoğurtta saptanan aroma maddelerinin, bir kısmının süttten, bir kısmının sütün ısıt işlem görmesi sırasında ve bir kısmının da yoğurt bakterileri tarafından fermentasyon esnasında oluştuğunu göstermiştir (Imhof ve diğ., 1994, 1995; Kaypak, 2007: 7). Ayrıca yoğurdun aromasında rol oynayan asetaldehitin üretilmesinde en çok gereksinim duyulan süt bileşeninin laktoz (özellikle glukoz fraksiyonu) ve treonin amino asiti olduğu saptanmıştır. (Kaypak, 2007: 8)

Aynı hayvanların sütlerinden yapılan yoğurtlarda asetaldehit miktarının farklı olması daha çok yoğurt mayasında bulunan bakterilerin özelliklerinden ileri geldiği, *L. delbureckii* subsp. *Bulgaricus* ve *S. thermophilus* cinsleri arasında asetaldehit oluşturması bakımından büyük farklılıklar olduğu birçok çalışmada da belirtilmiştir (Kaypak, 2007: 8).

Beshkova ve ark. (1998), farklı özelliklere sahip *L.bulgaricus* ve *S.thermophilus* bakterileri ile yaptığı çalışmalarda, yoğurtta asetaldehit miktarının çok değiştiğini ve bu değişikliğe daha çok *L. bulgaricus*'un etkili olduğunu belirtmiştir (Kaypak, 2007: 8).

Yoğurtla ilgili yapılan incelemelerde, yoğurtta kuru madde oranı önemli bir yer teşkil ettiği belirtilmektedir. Yoğurt kuru madde olarak, hayvansal proteinler, karbonhidratlar, lipitler, kalsiyum, potasyum, fosfor gibi önemli besin maddelerini barındırmakta, magnezyum, çinko ve B vitaminleri açısından yüksek içeriğe sahip olduğu bilinmektedir (Şireli ve diğ., 2012; Yıldırım ve diğ., 2014: 1063).

Yoğurt, yemek çeşitliliği içerisinde çorbalarda baş rol oyuncusu konumundadır, ana yemekler açısından birçok yemeğin olmazsa olmazıdır, soğuk başlangıçların neredeyse tamamında kullanılmaktadır ve tabii ki bir kısım tatlıların da yapımında önemli malzemelerden birini oluşturmaktadır (Yıldırım ve diğ., 2014: 1063).

Zengin içeriğe sahip yoğurdun geçmişi Orta Asya'ya kadar uzanmakta, Orta Asya'nın birçok ülkesinde de yoğurt günlük yaşamın içerisinde özel bir yeri olan önemli bir gıda maddesi olarak tüketilmektedir. Tarihsel süreç içerisinde günümüze gelene kadar teknoloji ve çeşit açısından yoğurt önemli aşamalar kaydetmiştir. Buna karşın zengin çeşitliliğe sahip yoğurt, Orta Asya'da yaşayan toplumlar tarafından, teknolojik olarak üretilenin yanı sıra, geleneksel olarak üretileni de tüketilmektedir. Günümüzde yoğurt sade, meyveli, aromalı gibi isimler altında, ayran, yayık ayranı gibi su katılarak, süzme,

tuzlu, tulum ve kış yoğurdu şeklinde suyu uzaklaştırılarak tüketildiği gibi, bunlara ek dondurularak yoğurt dondurması adı altında da tüketilmektedir.

Günümüzde Türk dilinde gururla yaşatılan, “Yoğurdu uyutmak”, “sütü uyutmak”, sözcükleri tarihin derinliklerindeki Uygur metinlerinde yer almaktadır. Bununla birlikte bu sözcükler 11. yüzyılda kaleme alınmış olan Dîvânu Lugâti't-Türk içerisinde de tanımlanmaktadır. Bugün “Süt uyunmuş mu? = Yoğurt olmuş mu?” gibi cümlelerin kullanıldığı günlük dile, bu ve bunun gibi cümleler tarihin armağanıdır (Durukoğlu, 2017: 100)

Yoğurt konusunda net bir şekilde, çıkış noktası tam olarak burasıdır, demek doğru olmayacaktır (Jashbhai ve diğ., 2008; Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 276). İnsanın fermentasyonla tanışması en eski çağlara kadar uzanmaktadır. Ancak ilk nerde ve ne zaman gerçekleştiğini bilmekte, belirleyebilmekte mümkün değildir. Sütten elde edilen diğer fermente ürünler içinde aynı şey geçerlidir.

Arkeolojik çalışmaların elde ettiği bulgulara göre fermentasyona tabi tutulmuş sütün fermente ürünlere dönüştürülmesi insanın gıdaya erişimin zor olduğu toplayıcı zamanlardan kurtulup yerleşik düzene geçip kendi gıda maddelerini kendisinin üretmeye başladığı M.Ö. 10000 - 5000 yılları arasındaki dönemlerde kullandığını göstermektedir (Pederson, 1979; Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 276).

Neolitik çağın, hareketli göçebe toplulukları tarafından evcil hale getirdikleri hayvanların sağdıkları sütlerini saklamak için, yine bu hayvanların derilerinden imal ettikleri tulumlarda veyahut pişmiş topraktan yapılan kaplar kullanarak sakladıkları belirtilmektedir. İklim koşullarına bağlı olarak sıcaklığın artışa geçtiği dönemlerde hayvan derisinde bekletilip saklanan sütün doğal koşullar sebebiyle fermentasyona uğrayıp sütün koyulaşarak yoğurt görünümünde bir ürüne dönüştüğü bilgisi günümüzde üretilen fermentasyona tabi olan süt temelli ürünlerin ilk örnekleri olarak gösterilmektedir (Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 277).

Eski dönemler ait yerleşkelerin arkeolojik kazılarında rastlanan seramiklere ait parçalara uygulanan karbon yaşı belirleme yöntemi sonucu, bu seramik veya parçalar üzerinde yer alan yağ kalıntılarının tetkikinde, Orta Avrupa ve Afrika’da, M.Ö. 5.000 - 6.000 yıllarında bu bölgelerde çömlek kullanımı bilinmektedir bu çömleklere bir çok gıdanın konulduğu gibi süt içinde kullanıldığı ve bu çömleklerin bu dönemlerde peynir yapımı içinde kullanıldığı belirlenmiştir (Evershed ve diğ., 2008; Dunne ve diğ., 2012; Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 277).

Bu günde olduğu gibi, en eski Orta Doğulu yazarlar tarafından kaleme alınan eserlerde, güzelliklerine düşkün olan Pers kökenli kadınların yoğurdu güzelleşme aracı olarak kozmetik alanda kullandığından bahsetmektedir (Jashbhai ve diğ., 2008; Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 277). Ortadoğu ve Doğu Akdeniz bölgesinde antik dönemin doktorları sindirimle ilgili mide ve bağırsak rahatsızlıklarının yanı sıra karaciğer rahatsızlıklarında yoğurdu tedavi aracı olarak kullanmışlardır. Hastalık dönemlerinde iştahtan kesilen hastaların iştahlarını yeniden kazandırma adına ekşi süt benzeri ürünlerden veyahut yoğurttan faydalanıldığı ortaya çıkmıştır.

Bununla birlikte M.S. 800'lü yıllarda yoğurdun esas kökenini Türklere dayandığı yönünde görüşler belirtilmektedir. Asya kökenli antik dönem göçebe Türklerin buluşu olarak yapılan ilk yoğurdun Türklere ait olduğuna inanılmaktadır. Terim olarak ilk yoghurt, kelimesinin 8'inci yüzyılda bu ürün için kullanıldığı belirtilmiştir, zaman içerisinde nesilden nesile aktararak değişime uğramış 11'inci yüzyıla gelindiğinde bugünkü kullanıldığı şekliyle kullanılmaya başlamıştır. Yoğurt kelimesi, dil olarak köken kelimesinin, koyulaşmış, katılaştırmış ifade eden yoğun kelimesinden türediğı düşünölen, Orta Asya Türklerinin kullandığı dilden geldiğı kabul edilmektedir (Ögel, 1985; Baysal, 2009; Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 277).

Köken konusunda bir diğör bölge Balkanları işaret etmektedir. Balkanları temsil ettiğı düşünölen, Trakya'da yerleşmiş Balkan kökenliler tarafından yapılan bir tür ekşi süt olan, prokish adı verilen katılaştırmış süt ürünün yoğurdun kökeni olduğu ileri sürölmektedir (Chomakow ve diğ., 1973; Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 277).

Yoğurt, Türkler tarafından tüketilen bir yiyecek olarak bilinirken, bugün tüm dünyada tüketilen bir gıda maddesidir. İlk nasıl yapıldığına dair yoğurt ile ilgili birçok anlatım ve yorum söz konusudur. İklim şartlarının etkisiyle veya mikroorganizma faaliyetleri sonucu sütün pıhtılaşması veya bakterilerin sütü çeşitli şekillerde etkilemesi sonucu kendiliğinden doğal bir şekilde katılaştırmış olabileceğı düşünölmektedir (Özden, 2008; Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 277).

Buna mukabil karıncaların yuvalarına taşınan besinleri kendi doğaları gereğı fermente ettikleri bilinmektedir. Yuva girişindeki toprakta bir miktar bu fermente üründen barındığı veya yuvada yer alan karınca yumurtalarının bu fermantasyonun merkezinde yer aldığı düşünöldüğünde yoğurt mayası için en doğal ortamın sağlanmış olabileceğı de kaynaklarda belirtilmektedir (İnce, 2007; Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 277).

Yoğurt, çeşitli şekillerde veya oranlarda sulandırılıp ayran olarak, bazen sarımsak vs. katılarak, duruma göre de içindeki suyu uzaklaştırılıp daha yoğun hale getirilerek tüketimi

söz konusudur. Hastaların, çocukların ve özellikle de sindirim bozukluğu çeken yetişkinlerin önemli besin kaynağıdır (Köse, 2018: 116). Geçmişten günümüze kadar en çok tüketilen gıdalardan biri olmasının sebebi iyileştirici bir güce sahip olmasındandır (Yıldırım ve diğ., 2014: 1063). Yüksek beslenme değerine sahip ve kolay sindirilen bir besin maddesidir. İnsan sağlığı konusunda çok önemli özelliklere sahip olan probiyotik bir gıdadır.

Osmanlı İmparatorluğunda yoğurt, iyileştirici gücü nedeniyle yaygın olarak tüketilen bir gıdadır. 16. yüzyılda, Fransız Kralı 1. François'ın midesinden rahatsızlanması üzerine, Osmanlı Sultanı Kanuni Sultan Süleyman tarafından ona “Şifalı Yiyecek” olarak yoğurt gönderilmiştir (Özden, 2008; Yıldırım ve diğ., 2014: 1064).

İspanya'da çocuklarda görülen bir ishal salgınında Isac Carasso, Selanik'te ishal tedavisinde yoğurt kullanıldığını hatırlamış ve tedavide yoğurt kullanmıştır. Bu olaydan sonra, yoğurt İspanya'da ilaç olarak satılmıştır. Avrupa'da endüstriyel anlamda ilk olarak yoğurt 1922 yılında Fransa'da, Selanikli Türk olan tıp doktoru Isac Carasso (İshak Karasu)'nun oğlu Daniel Carasso tarafından kurulan Danone firması ile başlanmıştır (Yurdakök, 2013; Yıldırım ve diğ., 2014: 1064).

İkinci Dünya Savaşı bittikten sonra tüm dünyada birçok konuda teknolojik gelişmeler yaşanmıştır. 1950 sonrasında yaşanan bu teknolojik gelişmeler, yoğurt üretim teknolojisinde etkilemiş, sektör bazında gelişmesine neden olmuştur. 1980 – 1990'lı yıllara gelindiğinde fermente süt ve yoğurt ürünlerinin sağlık yönünden fayda içerdiği ve tüketilmesi yönündeki teşvikler sektörün büyümesini de olumlu etkilemiştir (Kocaadam ve Acar Tek, 2016: 277).

Kültür süreci yoğurdu süttten daha sindirilebilir hale getirmektedir. Laktoz intoleransı veya protein alerjisi olan birçok kişi rahatça yoğurt tüketebilmektedir. (Yıldırım ve diğ., 2014: 1063). Yoğurt, bağırsakların sağlıklı olmasını sağlayan ve hatta kolon kanseri riskini azaltan, bağırsak dostu bakteri kültürleri olan laktobakteriler içermektedir. Hatta yoğurt, diğer besin maddelerinin biyo yararlılığını arttırmakta, bağışıklığı güçlendirmeye yardımcı olmakta, bağırsak enfeksiyonlarından sonra iyileşmeye katkı sağlamakta, maya enfeksiyonlarını azaltmakta, kolesterolü düşürmeye ve vücut yağının azalmasına yardımcı olmaktadır (Anonim, 2009; Mazahreh ve Ershidat, 2009; Yıldırım ve diğ., 2014: 1063-1064).

Yoğurtlu yemekler diğer ülkelerde çok yaygın olarak henüz yapılmamaktadır. Bu sebeple yoğurtlu Türk yemekleri gruplandırılmalı ve diğer kültürlerle de tanıtılmalıdır (Yıldırım ve diğ., 2014: 1065). Bununla birlikte günümüzde siyasal nedenlerden dolayı

küreselleşme ve göçler nedeniyle, kültürlerin karışımı, kaynaşması söz konusudur. Bu nedenle yoğurt daha popüler hale gelip, birçok mutfak tarafından farklı şekillerde kullanılmaktadır.

Türk yemek kültürü içerisinde önemli bir alan kaplayan yoğurt tek başına tüketildiği gibi birçok yemeğe eşlik etmekte veya içerisinde kullanılmaktadır. Tatlılarda, hamur işlerinde önemi büyüktür. Yeri geldiğinde yemeğin yanında içecek olarak kullanılmaktadır.

Yaprak sarma, kabak dolma, karışık kızartma, bakla, ıspanak, iskender kebab, beyti, her türlü mantı çeşidi ve ali nazik yoğurtla anılan yemeklerdir. Ayran çorbası, yayla çorba, pirinçlisi, pirinçsizi, bulgurlusu, yarma buğdayla yapılanı, şehriyelisi, eriştelisi, tavuklusu, kıymalı, süzme yoğurtla yapılanı, yöreden yöreye farklılık gösteren yoğurtlu çorbalar, bazen başlangıç bazen tek başına doyuruculuğuyla sofralarda yerini almaktadır. Taratoru, patlıcan, kereviz, mantar, kabak, havuç, köz biber, semizotu gibi sebzelerle yapılan salatalar veya mezeler yemeklerin yanında yine sofrayı süsleyen yoğurt kullanılarak yapılan eşlikçilerdir. Tatlı, tuzlu pastalara, böreklerle, çeşit çeşit poğaçalara, tatlılara lezzet verendir.

Türk halkının yoğurdu yiyecek ve öğünlerde kullanması elbette ki önem arz etmektedir. Yoğurtlu yemekleri iştah açıcılar, çorbalar, ana yemekler, tatlılar olarak dört grupta incelemek mümkündür (Yıldırım ve diğ., 2014: 1065).

İştah açıcılar;

Pahalı restoran mönülerinde iştah açıcılar vazgeçilmezdir. Bu iştah açıcıların çoğu yoğurt kullanılarak yapılmaktadır. Genellikle farklı sebzeleri, özellikle sarımsak ve yoğurtla karıştırmak suretiyle hazırlanmaktadır. Patlıcan, karalahana, havuç, patates, makarna, kereviz, haydaride kullanılan dereotu, salatalık, bulgur, pazı, brokoli, semizotu, nohut, ceviz, ıspanak, kabak, kırmızıbiber, hatta çörek otu, yoğurtlu meze hazırlanmasında kullanılmaktadır.

Çoban Aşı, geleneksel olarak sulandırılmış süzme yoğurt, dilimlenmiş ekmek ile karıştırılarak yapılmakta ve soğuk olarak tüketilmektedir (Türker, 2014; Yıldırım ve diğ., 2014: 1065).

Çorbalar;

Yoğurt çorbaları, Türk mutfağında çok önemli bir yere sahiptir. Bu zengin çorba türlerinde et ve birçok sebze kullanılmaktadır. Bu çorbalar soğuk veya sıcak olarak tüketilmektedir. Genellikle yoğurt çorbası hazırlamanın prensibi et ve sebzelerin

kaynatılması, yoğurdun unla veya yumurta ile karıştırılıp ve uygun kıvam elde edilinceye kadar pişirilmektedir.

En önemli çorbalardan biri tarhana ile yapılanıdır. Tarhana, genellikle ev yapımı ve çok tüketilen, çorbalarda kullanılmak üzere üretilen geleneksel fermente ve kurutulmuş bir gıda ürünüdür. Üretim teknikleri, Türkiye'nin farklı bölgelerinde farklılık göstermekle birlikte son zamanlarda endüstriyel olarak üretimi de artmıştır (Soltani ve diğ., 2009; Türüt ve diğ., 2014; Yıldırım ve diğ., 2014: 1065).

Bazı önemli çorbalar buğday, bulgur, pirinç, mısır vb. tahıllar, patates, hindi, mantı, makarna veya erişte, mercimek, domates ve diğer sebzeler ile yoğurt kullanılarak yapılmaktadır. Nohut, kuzu eti ve zeytinyağında yakılan kuru nane, yoğurtlu çorbalar için önemli bileşenlerdir (Anonim, 2006; Yıldırım ve diğ., 2014: 1065). Yayla Çorbası, Çatalaşı Çorbası, Soğuk Ayran Aşı Çorbası gibi bazı bölgesel lezzetler Türkiye'de endüstriyel olarak üretilmekte ve tüm çorba malzemelerinin kurutulması ve sıkıca paketlenmesi ile tüketicilere çorba karışımı olarak sunulmaktadır (Yıldırım ve diğ., 2014: 1065).

Ana yemekler;

Türk mutfağı ana yemekler konusunda oldukça zengin bir çeşitliliğe sahip olup, yoğurt kullanılarak yapılan birçok çeşit bulunmaktadır. Bu yemekleri hazırlamak için et, sebze veya ikisi de temel bileşen olarak kullanılmaktadır. Ancak bunları tüm bu içeriklerle sınırlandırmak doğru değildir, çünkü her türlü yiyecek bu ana yemeklerde kullanılmaktadır.

Yoğurtla yapılan en önemli ve en popüler yemek mantıdır. Kıyma ile doldurulmuş, küçük kare parçalar halinde kesilip hazırlanan hamurun, haşlanıp, yoğurt ve soslarla karıştırılmasıyla yapılan bir yemek çeşididir. Bu yemek Kayseri bölgesine özgü bir yemektir. Geleneksel olarak ev yapımı veya endüstriyel olarak üretilmektedir (Sitti ve diğ., 2009; Yıldırım ve diğ., 2014: 1065).

Keza Gaziantep bölgesine özgü olan Yuvalama, yoğurtlu bir diğer önemli yemektir. Çok zahmetli hazırlığı söz konusudur ki, bu nedenle özel günlerde tüketilen geleneksel bir yemektir. Et ve pirinç ile küçük toplar hazırlanarak, ek olarak yoğurt, nohut ve haşlanmış et ile yapılmaktadır (Dizlek ve diğ., 2009; Yıldırım ve diğ., 2014: 1065). Yine taze soğan, yeşil sarımsak, yoğurt, kuzu eti ve nohut kullanılarak yapılan Şiveydiz, bu bölgeye özgüdür (Yıldırım ve diğ., 2014: 1065). Gaziantep yöresinde çok farklı tariflerde yoğurt kullanan özel bir mutfak bulunmaktadır.

Türkiye'nin birçok bölgesinde yapılan bir diğer önemli ve lezzetli yemek yaprak dolmasıdır. Asma yaprağı ve lahana bu yemeği hazırlamak için yaygın olarak kullanılmaktadır. Ancak özellikle Doğu Anadolu bölgesinde pancar, pazı, vişne, dut, biber, fındık, ayva ve fasulyenin yaprakları da yaprak dolması yapmak için kullanılmaktadır (Ağan ve diğ., 2014; Yıldırım ve diğ., 2014: 1065). Yine Van yöresinde hazırlanan doldurulmuş yapraklar ayran ile pişirilmektedir (Yıldırım ve diğ., 2014: 1066).

Ayrıca yoğurtlu ana yemek hazırlamak için bulgur da kullanılmaktadır. Örneğin ayranlı bulgur topları olarak da bilinen yoğurt soslu bulgur topları, Malatya yöresine özgün tatlarındandır. Geleneksel özellikte, basit hazırlığa sahip, kolayca sindirilebilir, soğuk olarak tüketilen bir yemektir (Yıldırım ve diğ., 2014: 1066).

Yoğurt kullanılarak hazırlanan diğer bazı önemli ana yemekler ise patlıcanlar, kuru kabak, patates, ıspanak, mantar, kırmızıbiber vb. sebzeler, kuzu eti, dana eti ve tavuk ve bazı tahıllardır (Yıldırım ve diğ., 2014: 1066).

Tatlılar;

Yoğurt, bal ve fındık ile meyve salatası yapmak için bazı meyvelerle karıştırılmaktadır. Bu türler hızlı hazırlanıp tüketilmektedir. Yoğurt tatlısı ve Kömbe gibi diğer bazı çeşitler fırında pişirilmektedir. Bu tipte, yoğurtlu bir karışım kek hamuru gibi hazırlanıp fırında pişirilmektedir (Yıldırım ve diğ., 2014: 1066). Birçok ilimizde de sokaklarda el arabasında satılan irmik tatlısı, yoğurt tatlısı gibi isimler alan tatlı, Antakya'da Şamtatlı olarak bilinmekte ve çok sevilmektedir. En önemli tatlı türü, Avrupa'da daha popüler olan donmuş yoğurtlardır. Meyvelerle üretilip tüketilmektedir. Türkiye'de de yaygın olarak tüketilmeye başlanmıştır.

Gelecekte, gelişen teknoloji ve kültürlerin birleşmesi ve karışması ile yabancı mutfakların talebi ve sağlıklı yiyeceklerin kullanımı artacaktır. Böylelikle yoğurt, dünyada birçok öğünde, tatlıda ve diğer yiyeceklerde kullanılabilecek en önemli yiyeceklerden biri olacaktır (Yıldırım ve diğ., 2014: 1066). Yemeklerde yoğurt kullanımı birçok ülke mutfağında da denenmeye başlamıştır. Tanıtılması ve yaygınlaştırılması için farklı tarifler ve yoğurt kullanımları ortaya konmalıdır.

2.2.3. Çeşnili fermente süt ürünleri

Fermente Süt Ürünleri Tebliği, (2009) (Madde-4ğ), “*Ağırlıkça en fazla %50’si kadar şeker ve/veya tatlandırıcı, meyve ve sebzeler ve bunların suları, püreleri, pulpları ve*

bunlardan üretilen preparatlar ve konserveler, tahıllar, bal, çikolata, sert kabuklu yemişler, kahve, baharat ve diğer taklit ve tağşişe neden olmayan lezzet verici gıdalar gibi süt bazlı olmayan bileşenler içeren kompozit süt ürünlerini, çeşnili fermente süt ürünleri” şeklinde tanımlanmaktadır.

Yoğurdun kuru madde oranının yanı sıra su miktarı, yağlılığı ve en fazla da asitliği önem teşkil etmektedir. Bunlar direkt olarak yoğurdun görünümünü, kalitesini ve tadını etkilemektedir. Fabrikasyona yönelen çabalara bağlı olarak az ekşiliğe sahip ürünlerin üretilmesi hedeflenmektedir. Katkı olarak meyve veya özel katkılı probiyotik gıda özelliğindeki yoğurtlar, yoğurdun geniş tüketici kitlesine ulaşmayı sağlama amacı gütmektedir (Water ve Naiyanetr, 2008; Kocaadam ve Acar Tek, 2016). Avrupa ve Amerika’da tüketim alışkanlıklarının bu yönde gelişmiş olduğu görülmektedir. Kurdal (2010)’a göre bugün çeşitli ülkelerde yoğurt tüketicilerinin büyük bir kesimi daha tatlı, asitliği ve ekşiliği nispeten az olan ve aromatik olarak cezbedici bir yoğurt tüketmek eğilimindedirler. Orta Asya, Türkiye ve Balkanlarda, öğünlerin yanında tamamlayıcı bir lezzet olarak tüketilen yoğurt, Avrupa, ABD ve Çin gibi diğer gelişmiş ülkelerde, tatlı niyetiyle tüketimi tercih edilmektedir. Bu bölgelerde tüketim tercihi daha çok yoğurdun meyveyle karıştırılmış, içecek şekline dönüştürülmüş veya meyveli karışımla üretilmiş ayran yahut yoğurt dondurması şeklinde olanıdır.

Avrupalı insanlar, yoğurtlarını kahvaltılarında, akşam yemeğinden sonra, sağlıklı bir atıştırma veya tatlı olarak tüketmektedir. Türk halkının yoğurt tercihi tuzlu olmasına karşın, şekerli ve meyveli yoğurt Türkiye’de de yaygınlaşmaya başlamıştır. (Yıldırım ve ark., 2014: 1065).

Kurdal (2010) ekşiliğin asitlikten kaynaklandığı, bunun yanı sıra bünyesinde aromanın da birlikte barındırıldığı yoğurtların avantajları da söz konusudur. Tercih edilen iyi aromalı ama asidik bir yoğurttaki bu özellik, istenmeyen bu tatların bastırılması olarak belirtmektedir. Meyveyle takviye edilmiş yoğurt türlerinde, meyvenin aroması, az ekşi yani asidik yoğurtlarda daha hoş bir şekilde kendini gösterebilmektedir. Duyarlılığı fazla mideler tarafından da az asitli yoğurtlar kolayca kabul edilebilmektedir. Yoğurtların çoğunun tüketildiği anda bulunması beklenen 40 SH’lik asitlik, fizyolojik olarak en üst seviye asitlik yoğunluğuna da denk düşmektedir. Bugün bu ürünlerinin tercih edilmesinin nedeni, süt asidi ve genel olarak da haz veren lezzeti sebebiyledir.

2.2.4. Konsantre fermente süt rnleri

Türkiye’de ‘‘Konsantre’’ olarak tanımlanan yoğurtlar, ‘‘Torba yoğurdu’’, ‘‘Süzme yoğurt’’ ‘‘K Yoğurdu’’, ‘‘Pimi Yoğurt’’, ‘‘Piirilmi Yoğurt’’, ‘‘Tuzlu yoğurt’’ şeklinde isimlendirilmektedir. Msr yemek kültüründe ‘‘Leben Zeer’’, Lbnan da dâhil bir takım Arap lkelerinde ise ‘‘Labneh’’, ‘‘Labane Anbaris’’ olarak isimlendirilmektedir (ahan ve Say, 1998; ahan ve Say, 2003: 545). Yoğurdun market raflarında kalma süresi, 25-30 °C, 7 °C ve 4 °C’de sırasıyla 1 gün, 5 gün ve 10 gündür. Bu da yoğurdun teknolojik olarak bir ürüne işlenmesi aşamasında problem yaratmaktadır (Dinçel ve nver Alçay, 2017: 32). Fermente Süt rnleri Tebliği, (2009) (Madde-4f) ‘‘Protein oranı fermentasyondan önce veya sonra en az %5,6 oranına yükseltilmiş; süzme yoğurt veya torba yoğurdu, k yoğurdu, labneh, tuzlu yoğurt, kurut gibi fermente süt ürünlerini Konsantre Fermente Süt rnleri’’ şeklinde tanımlanmaktadır.

Kurut, Türk dilinde var olan ve kök olarak kurutmaktan türetilmiş bir kelimedir. Özellikle Moğolların kullandığı bu kelime Türkçeden Moğol diline yerlemitir. Orta Asya topraklarında gezm, bulunmuş olan Avrupalı elçiler, seyyahlar, kaleme aldıkları kendilerine ait yayınlarda kurut kelimesinden ‘‘grut’’ olarak bahsetmişlerdir (Dinçel ve nver Alçay, 2017: 32).

Kurut retiminde, çiğ süt 15-20 dakika kaynatıldıktan sonra 43 °C’ye soğutulmaktadır. Mayalanma işlemi % 1-2 oranında yoğurt kullanılarak yapılmakta, daha sonra inkubasyon süresi 2,5 ila 4 saat olup 37 °C’de bekletilmektedir. Üretilen yoğurt 30 °C’ye soğutulma işleminden sonra tulumlara doldurulup ve su ilave edilerek çalkalanmaktadır. alkalama işlemi sonunda da yoğurt üzerinde toplanan yağ alınıp, geriye kalan kısım 25-30 dakika kadar kaynatılmakta ve bez torbalara doldurulmayla birlikte szlmektedir. Süzme işleminden sonra daha kıvamlı bir duruma gelen ürüne, isteğe göre tuz ve yağ ilavesi yapılmaktadır. Sonrasında yoğurma işlemi yapılmakta ve ardından elde edilen ürüne 20-50 gr. büyüklüğünde el ile ekil verilmektedir. Parçaların ekli, büyüklüğü yöreye ve üreticilere göre farklılık göstermektedir. Ankara, Bayburt, Çankırı, Gümüşhane, Hakkri, Siirt gibi illerde yapılan kurutların büyüklükleri standart olmayan topaklar veya bezeler şeklinde. Gere ve Bolu taraflarında daha standart ve düzenli dikdörtgen şeklinde, Sivas bölgesinde yapılan kurutların şekilleri ayva, armut görünümünde veya topaç şeklinde. Giresun’da yapılanlarda ise kuru soğan şekildedir (Anonim, 2016; Dinçel ve nver Alçay, 2017: 32).

2.2.5. Süzme Yoğurt

Kuru madde miktarı oransal olarak yüksek, yapısal özellik olarak yumuşak, kolaylıkla sürülebilen, kullanılan sütün kaynağına bağlı olarak sarı, krem, beyaz renklerde oluşan, sütün mayalanması sonucu elde edilen yoğurtlara, süzme yoğurt denilmektedir. Kendi içinde özgün tat, özel koku ve karakteristik bir yapısı olan süzme yoğurt, içeriğinde bol miktarda hayvansal protein içeren bir üründür.

Üretiminde kullanılan süt ve yoğurdun yağ miktarına bağlı olarak yağ oranı, % 20-30 civarında seyretmektedir. Üreticiler açısından randıman oranı olarak ifade edilen, üretimde elde edilecek yoğurt miktarını belirleyen oranın 1/3, yani bir kg yoğurt elde etmek için 3 kg süte ihtiyaç olduğu yönündedir. İneklerden elde edilmiş sütün pastörizasyonundan sonra, süzme yoğurda dönüştürülmesi ile elde edilen ürünün 100 gramında ortalama olarak bulunan protein değeri 9,8 gr, karbonhidrat değeri 7,2 gr, yağ değeri 6 gr ve kalsiyum değeri ise 240 mg olarak belirtilmektedir. (Çetiner, 2017: 3). Süzme yoğurtların bileşimi Tablo 2.2’de gösterilmektedir.

Tablo 2.2. Süzme yoğurtların bileşimi.

pH	Asitlik (% l.a.)	Kurumadde (%)	Yağ (%)	Protein (%)	Laktoz (%)	Kül (%)	Kaynaklar
4,20	1,80	25,80	9,10	9,20	6,50	1,00	Güler ve Şanal (2009)
3,94	1,38	22,90	4,10	15,76	-	0,72	Şimşek ve ark. (2010)

Kaynak: Say, Çayır, Güzeler, 2020: 883

Gerek sade olarak, gerekse Ali Nazik, Patlıcan, Biber yoğurtlaması gibi mezelerde kullanımı oldukça yaygın (Say ve diğ., 2020: 883) olan yoğurtların bez torbalara konarak yaklaşık %70 suyunun ayrılması ile elde edilen yoğunlaştırılmış yoğurda ülkemizde “Süzme Yoğurt”, “Torba Yoğurt”, “Kese Yoğurt” gibi isimler verilmiştir. İnek, koyun, keçi ve manda sütleri ülkemizde süzme yoğurt üretiminde kullanılmaktadır. Süzme yoğurt ülkemizde en çok tüketilen fermente süt ürünlerinden birisidir. Ana yemekleri, ara sıcakları ve mezeleri ile önemli bir mutfığa sahip Antakya mutfığında da süzme yoğurdun önemli bir yeri vardır.

2.2.6. Tuz

Tuz insanlık tarihi açısından önemli olan ve insanın var oluşundan itibaren kullanılan değerli bir mineraldir. İnsan var olduğu günden veya kısa bir süre sonra tuzu kullanmaya başlamış ve her geçen gün önemi de artmıştır (TC. Sağlık Bakanlığı, 2016: 2).

Tuz kimyada iyonik bileşiklerin genel adı olmakla birlikte, yaygın şekilde kullanılan ve beslenme ile alınan tuzun kimyasal adı NaCl yani içeriğinde % 40 sodyum % 60 klor bulunan sodyum klorürdür. Diğer bir deyişle bir gramında 400 mg sodyum 600 mg klor bulunmaktadır. Tuz besinlerin içerisinde doğal olarak bulunabildiği gibi denizlerden, göllerden ve kayalardan saf olarak elde edilebilmektedir (TC. Sağlık Bakanlığı, 2016: 5). Bu bağlamda “Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği’ne göre tuz, deniz tuzu, gıda sanayi tuzu, göl tuzu, iri salamura tuzu, işlenmiş tuz, kaya tuzu, sofrata tuzu, sofrada öğütme tuzu, yeraltı kaynak tuzu” şeklinde sınıflandırılmaktadır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2013).

Kimyasal olarak sodyumun molekül ağırlığı 23, klorun ise 35,5’tir. Bir araya gelerek oluşturdukları mineralin “özgül ağırlığı 2.1-2.35 gr/cm arasında, sertliği ise 25’tir. Tuzun erime noktası 800.8°C, kaynama noktası ise 1412°C’dir” (Ergin, 1988; Demirkol, Çifçi ve Çifçi, 2018: 300). Yiyeceklerde kullanılan fakat tuz tadını taşımayan farklı sodyum bileşikleri de mevcuttur. Bugün yiyeceklerimizde koruyucu olarak kullanılan bu sodyum bileşenleri, “Monosodyum Glutamat (E 621), Sodyum Karbonat (E 500), Sodyum Benzoat (E 211), Sodyum Sülfat (E 221), Sodyum Nitrat (E 251), Sodyum Asetat (E 262), Sodyum Askorbat (E 301), Sodyum Sitrat (E331), Sodyum Sülfat (E 514) ve Sodyum Sakarin (E 954)” şeklindedir. Bizler farkında olarak veya olmayarak, sodyum içeren bu maddeleri tüketerek metabolizmaya fazladan sodyum yüklemesi gerçekleştirmekteyiz (Demirkol ve diğ., 2018: 300).

Antik çağ araştırmalarında çıkan bulgular arttıkça, tuz kullanımının insanın, belki yerleşik düzene geçmesi ile birlikte, belki daha öncesinde başladığını söylemek olasıdır.

Homeros ve Platon tarafından tanrısal olarak nitelendirilen tuz, insanın doğaya hükmetme arzusunun uzantısı olarak, ilk hayvan evcilleştirme aşamasında kullanılan bir araç olma olasılığı yüksektir. Hitit metinlerinde tuzun nerelerden temin edildiğine dair bulguların olduğu ve tuz kullanımının Erken Tunç Çağında başladığından söz edilmektedir. Atlar, koyunlar, keçiler, inekler insandan daha fazla tuza ihtiyaç duymaktadır (Albayrak ve diğ., 2008: 93). Zira hayvanların suya ve tuza ihtiyaç duyduğunu keşfeden insan, su ve tuz yataklarına önem vermiş ve kontrol altında tutmaya çalışmıştır.

Tuzun tarihinin irdelendiği bir başka çalışmada eti ve balığı tuzlayan ve bu ürünleri saklamak için tuz kullanan ilk uygarlığın Mısırlılar olabileceği belirtilmiştir.

Mısır mezarları üzerinde yapılan çalışmalarda tuz ile işlem yapılmış gıda olarak kuş eti ve yine tuz ile işlem görmüş balık ile karşılaştığı kaynaklarda yer almaktadır. M.Ö. 2000’li yıllara rastlayan, balığın tuzda saklanmasına ilişkin en eski Çin belgelerinin varlığından söz edilmiştir. (TC. Sağlık Bakanlığı, 2016: 3).

Kültür ve Turizm Bakanlığı ile Başkent Üniversitesi adına Kaunos Örende 1966 yılından bu yana yapılan arkeolojik kazıların 40. yılında yeni bir arkeolojik keşif olan Kaunos Tuzla’sına şahitlik edilmiştir (Işık, 2008).

Anlaşıldığına göre, örende yapılan arkeolojik kazılarla gün yüzüne çıkartılan yazılı belgelerin ışığında, Kaunos tuzunun önemi, döneminde fazlasıyla bilinmektedir. Liman Agorası Çeşme Binasının limana bakan duvarına yazılmış “Yeni Gümrük Nizamnamesi” metninde yer alan ticareti özendirici yeni tedbirler içinde, kentin önemli bir ihraç malı olan tuzdan hiç bir indirimle gidilmemiştir. Nedeni de tuzun ihracatta çok rağbet görüyor olmasıdır. Çünkü antik yazarların bahsettiği gibi (Plinius, *Naturalis Historia* 31,98-105), Tata (Tuz Gölü) tuzu ile birlikte Kaunos tuzunun antik çağlarda ilaçbiliminde, özellikle de içeriğindeki bileşenler nedeniyle göz merhemi yapımında aranılan önemli bir katkı maddesi olduğudur (Işık, 2008).

Hindistan’da İngilizler için önemli bir gelir kaynağı, ticari bir ürün olan tuz, yerli halk tarafından çıkarılması yasaklandığından Hindistan’ın bağımsızlık mücadelesine dönüşmüş, Gandhi’nin İngilizlere başkaldırısının ana temasını oluşturarak “Tuz Yürüyüşü” adını almış, yaklaşık 400 km. bir yürüyüşle sembolik olarak Gandhi ve destekçisi kalabalıkların okyanustan tuz çıkartması ile sona ermiştir. Bu husus birçok makaleye konu olmuş hatta film olarak da işlenmiştir (Anonim, 2021). Dolayısıyla tuz tarihsel süreç içerisinde, bir ülkenin neredeyse bağımsızlık simgesi haline gelen bir mineraldir.

Fransızcada sel, İtalyancada sal, Almancada Salz olarak isimlendirilen tuz, Latince’den bu dillere yerleşmiştir. Yine geçmişte altın kadar değerli ve ticaretin temel yapısını belirleyen, para yerine kullanılan bir maden olan tuz için günümüzde İngilizce anlamı, yapılan iş karşılığı çalışanlara ödenen para anlamında kullanılan salary, Latince’de salarium olan tuz kelimesinden türetildiği bilinen bir gerçektir. Türkçe’de salamura olarak kullanılan kelime, Latince sal ve muria kelimelerinin birleşiminden meydana gelmiş salmacidus, yani tuzlu su anlamına gelmektedir. Salata kelimesi de aynı şekilde tuz ile ilişkili bir kelime olarak karşımıza çıkmaktadır (Avcı, 2003; Demirkol ve diğ., 2018: 299-300).

Önemli ve köklü bir geçmişi olan tuz, kötü kokuyu ve tadı örtmek için aşçılar tarafından tercih edilmektedir. Yemeklerimizde sıklıkla kullandığımız Fransızcadan dilimize geçen “sos” kelimesi köken olarak Latince tuzlanmış manasına gelen, “salsus” kelimesinden gelmektedir (Demirkol ve diğ., 2018: 299). Keza Türk mutfağında önemli bir yer tutan “salça”, Meksika ve İtalyan mutfağındaki “salsa” da bu kökten gelmektedir.

İnsanın yaşaması için oksijen ve suyun yanı sıra enerji önemli bir yer teşkil etmektedir. Ancak bunlara ilaveten vücut elektrolit dengesini sağlamakta önemli bir mineral olan tuz da bunlar kadar önemli bir yere sahiptir (Albayrak ve diğ., 2008: 93).

Tuzun canlı yaşamında hayati önemi vardır. Sağlık açısından bakıldığında vücutta Na, K dengesi önemlidir. Na hücre dışı sıvıda bulunurken K hücre içi sıvıda yer alarak hücre içi ve dışı sıvısını dengelemektedir. Vücutta Na fazlalığı bir takım rahatsızlıklara sebep olurken, eksikliği de hücre içi suyun artması dolayısıyla farklı bir takım rahatsızlıklar oluşturmaktadır. Kas ve sinir sisteminde elektrik akımının vücutta düzgün ilerlemesine, kan basıncının dengede kalmasına, asit ve bazın vücutta dengelenmesine, tuzun katkı sağladığı bilinmektedir. Antiseptik olmasından dolayı, tamamen olmasa da, su içeriğini önemli ölçüde düşürerek gıdaların bozulmasına sebep olan bakterilerin üremesini dengelemekte, çoğalmasının önüne geçmektedir. Tuzun bu özelliği çeşitli gıdaların saklanması, koruyucu olarak kullanılmasına sebep olmaktadır (TC. Sağlık Bakanlığı, 2016: 1).

Günümüzde tuz, başta kimya ve tarım sektörü ile ekmek, konserve gibi birçok gıda ürünü yanı sıra 14 bin farklı ürünün üretimine önemli ölçüde katkı sağlamaktadır. Na_2CO_3 bileşimli ‘soda külü’ yapımında, bunun dışında bazı elementlerin klorür ve kloratlarının üretiminde, hidroklorik asit yapımında, az miktarda metalik sodyum elde edilmesinde kullanılmaktadır. Ayrıca sabun ve boya yapımında, tekstil ve dericilikte, karayollarındaki buz kontrollerinde, su tasfiyelerinde, alüminyum kâğıdı imali, köpük giderici, erimiş metal koruyucu vs. sebeplerle metalürjide, soğutucularda, yiyeceklerde, et ve balık nakliyesinde, zeytincilik ve konserve üretiminde de kullanılmaktadır. (Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, 2012: 74).

Gastronomi açısından da tuz önemli bir yere sahiptir. Sodyum tüketiminin önemli bir kısmı, yemek masasında, yemeklere eklenen tuzdan ziyade, işlenmiş besinlerin içerisinde yer almaktadır. İşlenmiş besinlerden kaynaklanan sodyum alımı, alınan sodyumun %75’ini oluşturmaktadır. Aynı şekilde peynir yapımında, kışlık zeytin hazırlanmasında veya uzun süre saklanması, turşu kurulumunda kullanılan tuz sodyumun metabolizmaya girmesinde büyük ölçüde rol almaktadır. Bununla birlikte tuz ile etkileşime girmeden de

bazı gıdalar, doğası gereği bünyesinde tuz ihtiva etmektedirler (TC. Sağlık Bakanlığı, 2016: 5). Günümüzde sodyum içeren birtakım maddelerin birçoğu gıdalarda koruyucu madde olarak kullanılmakta, bu şekilde tuz tadı almadan metabolizmaya fazladan sodyum girişi söz konusu olmaktadır. Dünya Sağlık Örgütünün tuzun kullanımının azaltılmasına yönelik çalışmaları içerisinde maalesef bu durumun değerlendirilmesi geri plana itilmektedir.

Besinlerin üretiminde, gıdada tuz kullanılmasının bir hayli sebebi mevcuttur. Tuz eklemenin başlıca nedenleri, tuzun gıda ürününün işlenmesini kolaylaştırması, lezzetin gelişimine katkı sağlaması, kötü tatların giderilmesi ve gıdanın güvenliğini artırması olarak sıralanabilir (Akgün ve diğ., 2018: 362). Geçmişten günümüze tuz ilavesiyle et ve diğer mevsimlik gıdaların, üretilmediği dönemlerde korunup kullanılabileceği fikri, bu alanda tuzun önemliliğini daha da arttırmıştır.

Tuz, gıda zehirlenmesinin önüne geçen ve gıdalarda bozulmaya neden olan bakterilerin gelişmesini frenleyerek en eski ve en basit koruyucu olma özelliğini taşımaktadır. Lezzetin artırılmasından öteye, tuzun gıdaların daha uzun süreler tüketilebilme özelliği kazandırdığı açıktır (TC. Sağlık Bakanlığı, 2016: 11).

Bununla birlikte SALTürk-2 olarak bilinen, 2012 yılındaki projeye göre günlük tuz tüketim kaynaklarının % 55.5'lik kısmını yapılan yemeğe katılan, % 31.9'luk kısmının ekmek yapımında hamura eklenen, % 12.6'lık kısmının ise sofrada yemek yerken yemeğe serpilerek tuzdan geldiğinden söz etmektedir (TC. Sağlık Bakanlığı, 2016: 5).

Tuz gastronomi açısından yemeklerde, ekmek yapımında ve gıdaların saklanması kullanılmaktadır (Demirkol ve diğ., 2018: 298-299). Yemek yapılırken tuz ilavesinde bulunmak yiyeceklerin daha fazla sıvı kaybetmesine ve aromalarının belirginleşmesini sağlayarak lezzeti ve hoş kokuyu arttırmaktadır (McGee, 2004: 640; Demirkol ve diğ., 2018: 299).

3. HATAY MUTFAĞINDA TUZLU YOĞURT KULLANILAN YEMEKLER

Kültürel etkenler Hatay'ın yeme içmeye olan bakış açısını etkilemiş, genel olarak çeşitliliğin gelişmesine katkı sağlamıştır. Coğrafi koşullar ve iklim etkisiyle tarım ve hayvancılık alanında üretilen gıdalar burada ustalıkla yemek kültürüne dönüştürülmüştür. Tarımsal ürünlerden buğday, nohut, mercimek, her türlü sebze ve yenebilir otlar, hayvansal ürünlerden et, süt ve süt ürünleri büyük bir beceriyle işlenmiş ve işlenmektedir.

Antakya yemeklerinin bir Antakyalının hayatında çok özel bir yeri olduğu, bunu hayattan, yaşadığı kent Antakya'dan zevk alması için önemli bir neden olarak gördüğü; Antakya yemeklerinin, Antakyalıyı kente bağlayan önemli bir etmen olduğu dile getirilmektedir (Kaypak ve Uçar 2018: 198).

Hatay'ya mahsus tuzlu yoğurt, kahvaltının yanı sıra içinde yoğurt kullanılan yemeklerin olmazsa olmazıdır (Şahin, 2012: 9-12; Kaypak ve Uçar, 2018: 199). Cara çökeleği ve sürk'te kahvaltılarının vazgeçilmezidir. Uzun çarşıda peynirciler künefelik peynirin yanı sıra birçok süt ürününün satışını da gerçekleştirmektedirler.

3.1.1. Hatay mutfağının gelişimi

Yemek Kültürü, kültürel anlamda toplumların bir parçası şeklinde bu topraklarda bin yıllar boyu birikim ve çeşitlilik unsuru olmuş, fiziksel olarak bir doyumdan öte ölüm, düğün, şenlik, dini tören, kutlamalar, günlük eğlenceler anlamında bölge insanının karakterini oluşturan öğelere dönüşmüştür.

Cengiz, (2016)'in belirttiği gibi, yemek konusunda konuşmayı seven Antakyalılar için yöre yemekleri önemli bir muhabbet unsurudur. Yemek konusunda anlatacak oldukça fazla malzemeye sahip olduklarını söylemek yanlış olmayacaktır. Yemeklerinin lezzeti ve çeşitliliği doğal olarak mağrur olmalarını da beraberinde getirmektedir. Çeşidinin fazlalığı Antakyalı için ayrı bir gurur ve övünme sebebidir (Kaypak ve Uçar, 2018: 197). Kendine özgü özellikleri ile birçok mutfakta olmayan birçok lezzeti ortaya koymuş olan Hatay, mutfağında yaklaşık 600 çeşit yemeği barındırdığı da birçok kaynakta yer almaktadır (Ray, 2015: 8; Kaypak ve Uçar, 2018: 197).

Alevi kültür için kutsal olan, adak ve bayramlarında dağıttıkları yemekler, Sünni kültür tarafından yapılaş ve kullanılan malzeme bakımından ya tüketilmemekte, ya da

kendi damak tadına uyarlanmak suretiyle tüketilmektedir. (Kaypak ve Uçar, 2018). Hatay’da Alevi kültürü tarafından ‘hrisi’ olarak isimlendirilen ve sadece dini günlere has olarak yapılan yemek, Sünni toplum tarafından ‘aşır’ ismi ile gündelik bir yemeğe dönüşmektedir.

Hatay’da 1960 ve 1970’li yıllarda döner ve dönerci kültürü bulunmamasına karşın hızlı yemek akımlarından etkilenerken zaman içerisinde oluşmuş ve başka kültürlerden etkilenerken kazandığı diğer yemeklerde olduğu gibi kendine özgü ve yöre adıyla anılan bir ürüne dönüşmüştür.

Özellikle ramazanın simgelerinden sayılabilecek küncülü helvanın yanı sıra, daha çok kışın rağbet gören yöre ağzıyla zehlep (salep), kültür içerisinde öne çıkmamakla birlikte azda olsa seyyar boza satıcılar, Uzun Çarşının vazgeçilmezi, esnaflarının ilk sırasında yer alan tel kadayıf döken dükkânlar ve bunların yanında alıcıların ihtiyacını yerinde karşılama adına, hemen yanı başında künefe için peynir satan yerler ile şekerciler yavaş yavaş azalmaktadır (Kaypak ve Uçar, 2018). Meydan hamamının bulunduğu yerde ve Uzun Çarşının boydan boya barındırdığı çarşıların içerisinde, bunlarla birlikte Asi nehrinin iki tarafını birbirine bağlayan merkezi noktada yer alması dolayısıyla köprübaşı olarak isimlendiren yerlerde nohut ve baklanın haşlanıp ezilerek tahin ve baharatla karıştırılıp satıldığı küçük işletmelerin varlığı giderek azalmaktadır. Tek tük kültürü idame ettirme gayreti olan işletmeler ayakta durmaya çalışmaktadır. Şalgam ve meyan (piyam, peyam) şerbeti bölgenin önemli kültürel değeri olmasının yanı sıra turşu satanlar da eskiden oldukça rağbet görmesine karşın giderek onlarda yörenin kültür sahnesinden yavaş yavaş çekilmektedir.

Hatay’ın Tepsi ve Kâğıt kebabı, Kimyonlu kebab, Bulgur Öccesi, Pirinç köftesi gibi köfte çeşitlerinin yanı sıra kendine özgü Oruk, Ekşiaşı, Yoğurtaş, gibi yemekler, Marul aş, Kemmünlü biberli aş, Firikli aş, Kömeçli bulgur aş gibi bulgur pilavları, Şıhlımaş, Şeyh Mualla (Mealle), Borani (Börenye), Söğürme, Keşşir dolması, Tuzlu yoğurtlu kabak dolma gibi sebze yemekleri, Tuzlu yoğurt çorbası, Mahulta, Ayaçorba gibi çorbalarla birlikte su ürünü olarak Yılan Balığı kendine has geleneksel yemeklerinin önemli bir kısmını temsil etmektedir. Tarator, Süzme yoğurt, Abugannuş salata ve yoğurtlaması, Zahter salatası (Zahter öfeleme), Yeşil zeytin salatası, Küflü çökelek salatası meze ve salataları, Bayram semirseği, Kaytaş böreği, Külçe, Şenköy helvası, Künefe, Kahke, Katıklı ekmek, Biberli ekmek, Tandır ekmeği, Kömbe, Taş kadayıfı hamur işi ve tatlılarını temsil etmektedir (Türk ve Şahin, 2014). Antakya’da ceviz reçeli, turunc reçeli, bergamot reçeli tatlı olarak da ikram edilmekte, kirece yatırılarak, yöreye ait beyaz kış kabağıyla

yapılan kabak tatlısı da farklı bir lezzet olarak yörede yerini almaktadır. Başta künefe olmak üzere, taş kadayıf, ekmek kadayıfı ve güllaç (Şahin, 2012: 9-12; Kaypak ve Uçar, 2018: 199) unutulmaya yüz tutan incir ve menengiçin (çitlembik, sakız ağacı tohumu) birleşimi menengiç ezmesi yörenin tatlı kültürü içerisinde yerini almaktadır.

Yaratıcı mutfak kültürü, gastronomide yeni bir kavram olmakla birlikte bu topraklarda uzun yıllar boyu bu kavram işlenmiş ve yaşatılmış demek yanlış olmayacaktır. Salçanın kullanımı düşünüldüğünde bu topraklara geldiği andan itibaren benimsenmiş, hızla yemekler buna göre yeniden tasarlanmış görünmektedir. Jeomorfolojik olarak avantajlı konumu yemek çeşitliliğini etkilemiş, hatta bu avantajı bir adım ileriye taşıyarak kendine özgü hale getirmiştir.

Kebap, komşu illerle bölgenin ortak özelliği, Hititlerden günümüze gelişerek aşamalar kaydetmiş ve temel mantığı çok değişmese de çeşitliliğini arttırmıştır. Birçok kaynakta konu edilen Hitit ve Roma'nın fırın kültürünün bölgeye en büyük mirası olarak aktarıldığını söylemek de yanlış olmayacaktır.

3.1.1.1. Coğrafya ve iklim

İklimin uygunluğu, suyun bolluğu ve düz arazilere sahip olması, büyükbaş ve küçükbaş olarak istenilen hayvanların üretilip, beslenmesine uygun her türlü koşulu oluşturmaktadır. Verimli topraklar, tarıma elverişli araziler, tarımsal ürün yetiştirmede bölgeye bağışlanmış bir nimet, ürün bolluğu açısından bereket taşımaktadır (Kaypak ve Uçar, 2018: 192-193). Doğu Akdeniz'in güzel şehirlerinden biri olan Antakya, Hatay'ın merkez ilçesidir. Adana ve Osmaniye ilin kuzeybatısında, Gaziantep kuzeydoğusunda komşu iller olarak yer almaktadır. Ülkemizin güney komşusu Suriye ise şehrin doğusu ve güneyinde bulunmakta, bu ülkenin kültürel olarak önemli iki şehri Halep ve Şam çok yakın bir mesafede ve aynı zamanda Antakya'ya kültürel komşuluk yapmaktadır. Kuzeyinde bulunan İskenderun Körfezi ile batısında yer alan Akdeniz, denizle olan temasını oluşturmaktadır. Akdeniz iklimi hüküm sürmesi nedeniyle ılıman iklim göstermektedir. Ilık ve bolca yağış görülen kışlar, kurak ve zaman zaman boğucu, sıcak geçen yazlara sahip iklim sürmektedir. Verimli toprak, uygun iklim özellikle Antakya'nın kuzeydoğu ve doğusunda yer alan, Amik Ovası, Reyhanlı ve Kırıkhan kırsalında neredeyse yılda 3-4 ürün almayı elverişli hale getirmektedir. Tarımsal ürün olarak buğday, pamuk, soğan, karpuz, kavun, mısır üretimine uygun olan bu alanda hayvancılıkta yapılmaktadır. Antakya'nın güney ve güneybatısında yılın her mevsiminde yemyeşil olan Harbiye ve Samandağ, yeşil

sebze üretiminin merkezi konumundadır. Özellikle Samandağ Türkiye'nin maydanoz ihtiyacının önemli bir kısmını karşılamaktadır.

Güney doğusunda Altınözü ilçesi zeytincilik açısından öne çıkmaktadır. Halhalı, Saurani, Hasebi, Eğriburun, Karamani, Sarıulak ve Gemlik yörede yetişen zeytin türleridir (Dıraman, 2007; Arslan ve Schreiner, 2012: 141). Eğriburun genel olarak sofralık zeytin olarak tüketilmektedir. Saurani ve Karamani genellikle zeytinyağına işlenmekte ve Halhalı ve Hasebi çeşitleri hem yağ çıkarma hem de sofralık zeytin amaçlı kullanılmaktadır (Anonim, 1991; Arslan ve Schreiner, 2012: 141). Adı geçen bölgelerin neredeyse tamamında çeşitli ölçeklerde hayvancılıkla da uğraşilmektedir. Özellikle koyun ve keçi bölgede rağbet görmektedir. Keçi daha çok süt üretimi için belli bölgelerde önem arz etmektedir. Bölge kendine özgü süt ürünleriyle farklı bir cazibeye sahiptir.

3.1.1.2. Kültürel gelişim

İnsanın ortaya çıkışında günümüze insanların ne yediğini, nasıl ve ne şekilde beslendiğini net bir şekilde ortaya koyamayabiliriz belki, ancak tarihsel süreç içerisindeki kalıntılar, arkeolojik bulgular ışığında bu soruların cevabını bulacak birtakım belirtiler, izler mevcuttur. Bir arada yaşamın izleri çanak, çömlek üretimi ve kullanımı, ticaret şekilleri, ticari malların nitelikleri, siyasi yapı, yönetilen topluluğun büyüklüğü veya ilişkide olduğu diğer topluluklar aslında beslenme alışkanlıklarının varlığını dolaylı da olsa gözler önüne sermektedir.

Türkiye'nin Doğu Akdeniz bölgesinin, kültürel açıdan önemli birikime sahip illerinden olan Hatay, geçmişten günümüze, her daim çok kültürlü, kozmopolit yapısı ile Anadolu'da fark yaratan kentlerdendir. Etnik kökenler ve dinler, birbirine benzemese de bu farkı avantaja dönüştürmüş insan grupları, yöre insanına hayli uzun bir zaman çizelgesinde iç içe bulunmayı ve birlikte nasıl yaşanacağını öğretmiştir. İnsan yaşamı için uygun koşulların oluşması, tarihsel süreç içerisinde en eski yerleşime sahip yerlerinden biri olmasını da açıklamaktadır.

Verimli topraklar ve iklimi sebebiyle olsa gerek çeşitli araştırmalar yörede yerleşimin dönem olarak Orta Paleolitik olarak bilinen M.Ö. 100.000'lere uzandığını göstermektedir. M.Ö 100.000 ile 40.000 tarihleri arasını işaret eden, 1954 yılından 1966 yılına kadar Antakya ve çevresinde yapılan arkeolojik çalışmalarda ortaya çıkarılan bulgular mevcuttur. Yayladağı'nın Kışlak ve Samandağ'ının Çevlik-Kanal mağarası olarak bilinen bölgelerde, Üst Paleolitik yani M.Ö. 40.000 ile 11.000 tarihleri arasını işaret eden

dönem ait, “Homo Sapien Çevlikensis” olarak bilinen insan kemikleri, kalıntıları ve bunların kullanmış oldukları araçlara rastlanmıştır (Hatay Valiliği, 2017; Büyükşalvarcı ve Eren, 2019: 351).

Diğer yandan Gündüz ve diğ. (2013)’ne göre Antakya ve çevresinde ilk insan faaliyetleri M.Ö. 3000 yıllarına uzanmaktadır. Asi nehri, Latince ismiyle Orantes, Amik Ovasını besleyen bölge için önemli bir nehirdir. Amik Ovasında, bu nehre bakan kısımda, M.Ö 2 ci binde varlığını sürdüren Alalakh kenti, bu bölgede hüküm süren Mukiş Krallığının yönetim şehri olarak tarihte yerini almıştır.

Bölgede doğal kaynaklar, ham madde her dönemde önemli olmuştur (Yener ve Akar, 2013). M.Ö. 1800 ve 1700 yıllarını kapsayan arkeolojik çalışmalarda ortaya çıkarılan yazılı kaynaklarda, değiş tokuş için gümüşün ön plana çıktığı görülmektedir. 2000’li yıllarda sürdürülen yeni kazılarda, Toroslarda bulunan maden yataklarından elde edilen metallerin bu şehirde kullanıldığını göstermektedir. Kalay ve bakırın yanı sıra gümüş yataklarının kullanımını dışında, Torosların uzantısı, Amanos Dağlarından sedir ağaçları da şehrin ve krallığın potansiyel hammadde teminini sağlamıştır. Doğu Akdeniz üzerinden, Anadolu ve Mısırı birleştiren bir koridorda bu hammaddeler, ticarete değiş tokuş aracı olarak kullanıldığı görülmektedir. Şarap ve zeytinyağı bölgesel ticarete önemli ürünler olarak tarımsal zenginliği gözler önüne sermektedir. Bu coğrafyada yer almak, Mukiş Krallığına ve dolayısıyla Alalakh kentine tarımsal ve doğal zenginliklerin ticareti anlamında önemli bir avantaj sağlamıştır (Akar, 2020). Bu kadar yoğun bir ticaretin olduğu bir durumda beslenmenin göz ardı edildiği elbette ki düşünülemez. Yemek yemeye yönelik elle tutulur kanıtlar yokmuş gibi görünse de insan hareketlerinin yoğun olduğu yerlerde yeme içmenin de bir şekilde organize edilmesi gerekliliği de çok açıktır. Bu durumda o dönemlerden günümüze gelen kanıtlar açısından yeme içmede ve bunların hazırlanmasında kullanılan kap kacak önem kazanmaktadır.

Kilikya’yı da içine alacak şekilde kuzey Suriye bölgesinde görülen Orta Tunç dönemi açısından önemli kanıtlar sunan “Amik-Kilikya Boyalıları” adı verilmiş çanak ve çömlekler bu coğrafyanın karakteristikleri olmuştur. Bu seramik grubu Kültepe’yi de içine alacak şekilde geniş bir alanda faaliyet gösteren ticaret trafiği ve beslenme yoğunluğunun büyüklüğü açısından da önemli kanıtlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu ticari faaliyetlerin bir başka boyutu ise Kıbrıs malı olarak tanımlanan çanak ve çömleklerin varlığı ticari faaliyetlerin boyutunu genişletmekte, bu ilişkilerin şeklini göstermektedir. İthal olarak kullanılan Kıbrıs mallarının artışının idari olarak otoritenin güçsüzleştiği dönemde de görülmesi, ticaretin boyutunun otoriteyle sınırlı olmadığını, saray dışında da

gerçekleştirildiğini göstermektedir. Kıbrıs seramiği Alalakta o kadar çok bulunmuştur ki, Doğu Akdeniz’de en fazla ithal seramiğe sahip antik yerleşke olarak kaydedilmiştir. Bu durum halkın zenginliğine, yeme kültürüne düşkünlüğüne de ışık tutmaktadır. IV’üncü tabaka kazılarında elde edilen belgeler, soylu sınıfı olarak Maryanni’lerin dışında, Mitanni toplumunda farklı kültürel yapıda ve sınıfta insanlar tarafından da ticari faaliyette bulunulduğu kentin her yerinde hissedilmektedir. Bunula birlikte yeni araştırmalarda ortaya çıkarılan, araştırmacılar tarafında yerel olarak bölgede üretildiği düşünülen iki gruptan söz edilmektedir ki, bunlar “cam işçiliği” ve “Nuzi/Atchana seramik grupları” olarak ifade edilmektedir (Akar, 2020).

Hatay ismi kaynak olarak Hititlere kadar giden bir konudur. Hitit’tin prenslikler olarak yönetildiği M.Ö. 1200’lerde Amik ovasında bulunan prensliklerin birleşip, bu bölgede Hattena Krallığını oluşturmaları, büyük olasılıkla 1936 yılında Atatürk’e ilham kaynağı olmuş ki bu bölgeye bu ismi verirken “40 asırlık Türk yurdu, düşman elinde bırakılmaz” sözünü söylemiştir (Hatay Valiliği, 2017; Büyükşalvarcı ve Eren, 2019: 351).

Antakya adı ise M.Ö. 300’lere gelindiğinde Seleukos 1. Nikator tarafından, babasının adı olan Antiokhos’tan dolayı bölgeye bu adın verildiği düşüncesi genel kabul görmüş düşüncedir. Yani tarihi süreçlerde yaşanan önemli iki tarihi olgudan biri Hatay iline, diğeri de merkez ilçe konumundaki Antakya şehrine adını vermiştir (Hatay Valiliği, 2017; Büyükşalvarcı ve Eren, 2019: 352). Dördüncü yüzyılın önemli tarihçi yazarlarından Ammianus Marcellinus’un Antakya için “dünyada hiç bir kent, ne topraklarının bereketi, ne de ticaretteki zenginliği bakımından bu kenti geçemezdi” cümlesini kurmuş, Antik Helen’de “Doğunun Kraliçesi” anlamına gelen “Orientis Apicem Pulcrum” cümlesiyle anılarak yüceltilmiştir (Demir, 1996: 9; Büyükşalvarcı ve Eren, 2019: 351-352). Antigonia’nın ilk halkı Argiviler ve Haraçkidlerdir. M.Ö 300 yılında Antiocheia adıyla I. Seleukos tarafından Seleukos İmparatorluğu’nun yönetim merkezi yapılmıştır (Kaypak ve Uçar, 2018: 193).

Roma İmparatorluğu’nun en güçlü döneminde imparatorluğun üç büyük merkezinden biri olarak büyük önem ve itibar görmüştür. Antik Çağ’ın büyük metropolü Antakya’nın kültürel yapısı, uzun geçmişi içinde, Doğu ve Batı kültürleri arasındaki etkileşim ile olgunlaşmış, zenginleşmiştir (Demir, 2000:205; Kaypak ve Uçar, 2018: 193).

Antakya’nın Roma ve Bizans İmparatorluğu yönetimine geçtiği M.Ö. 64- M.S. 636 yılları arasında nüfusu artmış, Doğu ile Batı Helenistik kültür senteziyle en önemli kültür merkezlerinden biri haline gelmiş, 518 yılına kadar çok parlak dönem geçirmiştir (Pamir, 2011, s,23-25; Kaypak ve Uçar, 2018: 193). Roma İmparatorluğu’nun en güçlü döneminde

imparatorluğun üç büyük merkezinden biri olarak büyük önem ve itibar görmüştür (Kaypak ve Uçar, 2018. s.193). Roma İmparatorluğu yönetimindeki ülkelerin yemek kültürünün zenginliği tarihi araştırmalarda görülmüştür. Roma ve Bizans'ın kültürel olarak etkilediği bu topraklarda yemek kültürüne de etkisinin günümüze taşındığı, bir takım alışkanlıkların o dönemlere uzandığını söylemek mümkündür (Kaypak ve Uçar, 2018. s.198).

Antakya'nın gelişmişliği, aynı zamanda Mezopotamya'nın Akdeniz'e açılan kapısı konumunda olmasından da kaynaklanmıştır. Kıyıya uzaklığı 29 km olan kente, Asi nehri bir kanal vazifesi görmüş, gemiler bu su yolunu kullanarak, kente ticari malları taşımıştır. Ticari hayatı daha da hareketli hale getiren bu durum şehrin zenginliğinin artmasına katkı sağlamıştır. Ancak bu zenginlik, M.S. 526'da gerçekleşen depremde şehrin büyük bir felaket yaşaması sonucu maalesef sona ermiştir (Anonim, 2019b).

Antakya sonraki dönemlerde 300 yıl kadar Arap-İslam egemenliğini yaşamıştır. Sonrasında Bizans ve Selçuklunun yönettiği şehir, 1516'ya gelindiğinde Osmanlı şehri kimliğini kazanmıştır. I. Dünya Savaşıyla birlikte 1918'de Fransızlar tarafından işgal altında tutulan şehir, 1938'de bağımsızlığını ilan ederek Hatay Cumhuriyeti adıyla tarihe adını yazdırmıştır. Hatay Devlet Meclisi 1939'da yine tarihi bir kararla Türkiye Cumhuriyetinin bir parçası olmaya karar vermiştir (Anonim, 2019b).

Bunlara ek olarak, kentin Ortadoğu'ya açılan yollar üzerinde bir kavşak görevi görmesi, muhtemelen geçmişten bugüne kentte yer alan farklı kültürlerden ve dinlerden insanların bıraktığı izler, "İpek Yolu" ve "Baharat Yolu" üzerinde yer alması, Antakya'nın yemek kültürünün gelişiminin muhtemel sebebi olarak karşımıza çıkmaktadır. Kimilerine göre ise bu kültürün Fransız işgali döneminde, Antakya'da kalan Fransızlardan etkilenmesi olarak açıklanmaktadır (Kaypak ve Uçar, 2018: 193). Muhakkak ki bunların hepsinin katkıları yadsınamaz boyuttadır. Türkiye Cumhuriyeti güneyde Arap yönetimindeki ülkelerin komşuluğunda, önemli bir kültürel alışveriş içinde yer almaktadır. Komşuluğun yanı sıra özellikle Hatay açısından akrabalık ilişkileri ile sınırın diğer tarafında kalan bağlantılar, dini açıdan birbirinin içine girmiş girift yapı daha da güçlü ilişkilere neden olmuştur. Aynı durum Türkiye'nin diğer bazı illerinde yaşayan Arap kökenli vatandaşlar için de geçerlidir (Turkish Cuisine, 2015; Karaca ve Karacaoğlu, 2016; s.567), Antakya da bu illerden en önemlilerinden biri olmaya devam etmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde, bu bölgelerin Osmanlı toprağı olduğu düşünüldüğünde iç içe yaşam, komşuluktan ziyade, birlikte yaşama dönüşerek, daha yoğun etkileşimi beraberinde getirmektedir. Tüm bu insan yoğunluğu, ticari faaliyetler, kültürel ve ticari alışverişler,

bölgede büyük sportif faaliyetlerin, eğlence veya şenliklerin gerçekleştirilmesi beraberinde kitlelerin organize edilmesi ve düzenli bir şekilde yönetilmesini gerektirmektedir. Özellikle kentin dışından gelenler için kalacak yer ve beslenmenin organize edilmesi zorunluluğunu doğurduğu aşîkârdır.

3.1.2. Tuzlu Yoğurtla Yapılan Yemekler

Hatay mutfağına coğrafya ve tarihsel süreç önemli katkı sağlamıştır. Ancak bu mutfakta yoğurt önemli bir alan kaplamakta, yemek kültürü içerisinde taze yoğurttan faydalandığı gibi yine yöreye özgü tuzlu yoğurduyla da fark yaratmaktadır. Tuzlu yoğurt birçok yemeğe lezzet katarken, özellikle sabah kahvaltılarında baharatlar ve zeytinyağıyla birlikte çok fazla tüketilmektedir. Yoğurt, Osmanlı mutfağında kullanımına benzer şekilde, Hatay’da da yemeklerin yanında tüketildiği gibi, ayrıca çorbalarda, ana yemeklerde, tatlılarda da kullanılmaktadır.

Araştırmaya konu edinilen yemeklerin genel olarak tanımlamalarına aşağıda kısaca değinilmektedir.

Yoğurdaşı; Hatay’a özgü içli köfte benzeri, pişirilme yöntemi ile benzerlerinden farklı bir ürün olan “Orukla” birlikte yapılan ve servis edilen bir yemektir, oruk malzemesi ve tuzlu yoğurtla pişirilmektedir.

Şişperek; Görsel olarak mantı benzeri ancak mantıdan ziyade İtalyanların ravioli’sini andıran, içinde et bulunan hamurlu malzemenin tuzlu yoğurtla pişirilmesi sonucu ortaya çıkan bir lezzettir.

Analı Kızlı; Şişperek ve yoğurdaşının birleşimi olarak yapılan bir yemektir. Aynı isim altında diğer yörelerdeki benzerlerinden farkı tuzlu yoğurt ve şişpereğin kullanılıyor olmasıdır.

Ispanak Börenye; Tuzlu yoğurtla pişirilen ıspanak yemeğidir. Etsiz pişirilebileceği gibi parça et kullanılarak pişirilmektedir.

Kabak Börenye; Ispanak yerine yörede yetişen özel sarı veya beyaz olarak tanımlanan kış kabağı kullanılmaktadır.

Kummusiye; Bir diğer söyleniş biçimiyle Kumbursiye, Antakya’nın saklı lezzetlerindendir arpacak soğan ve tuzlu yoğurtla yapılan etli yemeklerinden birisidir.

Tuzlu Yoğurtlu Kabak Dolma; Kabuğu sıyrılıp kurutulan normal kabakla yapılan dolmaya, salça yerine tuzlu yoğurt konarak pişirilmektedir.

Tuzlu Yoğurtlu Lahana Sarma; Lahana yaprakları sarılarak, salça yerine tuzlu yoğurt konarak pişirilmektedir.

Tuzlu Yoğurtlu Zılk Sapı; Yapraklarından ayrılan pazı sapsarı soğanla kavrularak ve tuzlu yoğurt konarak pişirilmektedir.

Cercerun; Kuru soğanın tuzlu yoğurtla kavrulmasıyla yapılan yemektir.

3.1.3. Tuzlu Yoğurt;

Yöreye ait lezzetler arasında, birçok yemekte kullanılan, işlevsel olarak kültür içerisinde kendine ayrı bir yer edinen tuzlu yoğurt yaygın kullanımıyla öne çıkmaktadır. Antakya dışında tuzlu yoğurda benzer ürünler mevcuttur fakat bu ürünlerde pişirme işlemi yapılsa da, öncesinde genellikle süzme işlemi gerçekleştirilmektedir. Oysa Hatay’da tuzlu yoğurt üretiminde genel olarak süzme işlemi uygulanmamaktadır. Uygulansa da makbul ürün sayılmamaktadır. Bu durumun, yani süzme işlemi uygulanmaması yoğurta bulunan besin öğelerinin korunmasına da katkı sağlamaktadır.

Yöresel bir ürün olma özelliğine sahip olan tuzlu yoğurt *“ısıt işlem uygulayarak koyulaştırma ve tuzun koruyucu etkisinden yararlanarak yoğurdun dayanıklı hale getirilmesi prensibiyle hazırlanmaktadır”* (Biçer, Güler, Keskin, Kaya, 1996; Şahan ve Say, 2003: 545).

Tuzlu yoğurdun antropolojik olarak orijini araştırıldığında bu ürünün Suriye’nin kuzey kesimleri ile Hatay ilinin bulunduğu bir bölgeye ait olduğu belirlenmiştir (Avşar ve diğ., 2004; Kaypak, 2007: 4). Bu bölgedeki kadar yaygın olmasa da Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz’in bazı illerinde de tüketildiği bilinmektedir. Ancak Türk yemek kültürü içerisinde genel olarak *“tuzlu yoğurt, Hatay ilimizde geleneksel olarak üretilen ve tüketilen bir süt ürünüdür”* (Kaypak, 2007: 1).

Üretiminde hem keçi hem de inek sütü veya bunların karışımı kullanılmasına karşın, daha pürüzsüz ve kremsi bir yapı oluşturmaları nedeniyle keçi sütü tercih edilmektedir (Kaypak, 2007: 1). Tuzlu yoğurt üretimi, genel olarak, sütün yoğurda işlendikten sonra, bazen direkt olarak bazen de süzildikten sonra, kalaylanmış bakır leğenler içerisinde uzun süreler kıvamı koyulaşmaya kadar pişirilmesi ve pişirmeye son vermeden önce tuz katılması ile elde edilmektedir. Uygulanan bu üretim aşamaları sonucunda tuzlu yoğurt kendisine has olan asidik, tutsülenmiş tat ve aromayı kazanmaktadır.

Keçi sütlerinden elde edilen tuzlu yoğurtların duyu analizi sonuçları inek sütünden elde edilenlere ile karşılaştırıldığında daha kompleks bir durum gösterdiği, örneklerin

görünüş, renk ve koku özellikleri yönünden de birbirlerinden farklı olduğu belirtilmiştir (Kaypak, 2007: 17). Öte yandan, keçi sütü, daha yüksek sindirilebilirlik, farklı alkalinite, daha yüksek tamponlama kapasitesi ve tıp ve insan beslenmesinde belirli terapötik değer açısından inek veya insan sütünden farklıdır (Park ve Chukwu, 1988; Park, 1994; Haenlein, 2004; Güler, 2007: 131).

Gıdalarda ısıtma işlem uygulaması oldukça yaygın bir işlemdir. Isıtma işlemi, ürünün sağlık açısından güvenli bir hale gelmesi veya ürünün kendisine özgü tat ve kokuyu kazanması için uygulanmaktadır.

Her ne kadar dayanıklı yoğurt üretiminde de ısıtma işlem uygulaması yapılıyor ise de genel olarak yoğurdun uzun süre pişirilmesi yaygın olarak uygulanmamaktadır (Kaypak, 2007: 1). Şiddetli bir ısıtma işlem uygulamasının üründe var olan aroma maddelerinin uzaklaşmasına buna karşın yeni aroma maddelerinin ortaya çıkmasına neden olarak, ürünün tat ve kokusunu değiştirebilmektedir (Lindsay, 1985; Kaypak, 2007: 1).

Tuzlu yoğurdun fiziksel ve kimyasal özellikleri önem arz etmektedir. Tuzlu yoğurtta 60'ın üzerinde uçucu bileşik belirlenmiş, bunlardan 33 tanesinin aroma aktif özellikte olduğu literatür de bildirilmiştir. Bu 33 bileşenin direkt veya dolaylı olarak Tuzlu yoğurdun aromasına katkıda bulunacağı muhtemeldir (Kaypak, 2007: 18). Çalışmalar 40 değişik molekülün aroma açısından potansiyel olduğu, tuzlu yoğurdun içerdiği potansiyel aroma moleküllerinin çeşit olarak normal yoğurtlarda belirlenenlerden daha fazla bulunduğunu göstermiştir. Tuzlu yoğurt normal yoğurtlarda bulunan potansiyel aroma molekülleri yanında değişik peynir çeşitlerinde saptanan aroma moleküllerini de içermektedir. Bu durum, Tuzlu yoğurdun aromasının neden normal yoğurtlardan farklı ve daha zengin olduğunu açıklamaktadır. Belirlenen potansiyel aroma aktif maddelerin aromaya yaptıkları katkıyı, olfaktometrik çalışmalar ve model çalışmalar yapılarak ortaya konması gerekmektedir. Çalışmalarda piyasadan sağlanan ve üretim parametreleri bilinmeden aroma profili belirlenen örneklerde, tuzlu yoğurtlarda saptanan aroma moleküllerinin hangilerinin süttten, süütün işlenmesinden, yoğurdun inkübasyonu esnasında yoğurt bakterileri tarafından üretildiğinden veya yoğurdun pişirilmesi esnasında oluştuğunun belirlenmesi için başka çalışmalara ihtiyaç bulunmaktadır (Kaypak, 2007: 36).

Tuzlu yoğurdun pişirme süresi ve pişirme şekli lezzet ve aroma açısından önemli olduğu kadar yöre halkının da titizlikle üzerinde durduğu bir husustur.

Bu amaçla Şahan ve Say (2003) tarafından endüstriyel olarak üretimine katkı sağlamak üzere tuzlu yoğurdun, laboratuvar şartlarında farklı üretim yöntemlerini

mukayese etmek ve tuzlu yoğurt üretiminde fiziksel ve kimyasal olarak en doğru yöntemin hangisi olduğunu ortaya koymak için yapılan çalışmada;

- Öncelikle Çukurova Üniversitesinin ilgili birimlerinde elde edilen sütlerin yağ oranı standart hale getirilmektedir. Sonrasında pastörizasyon uygulanmakta, inkübasyon sonunda üretilen yoğurdun +4°C koşulunda 24 saat olgunlaşması sağlanmaktadır.
- Bu çalışmada tuzlu yoğurtlar iki yöntemle üretilmektedir. İlkinde üretim için kullanılan yoğurtlara süzme işlemi uygulanmakta, diğerinde ise yoğurtlara süzme işlemi uygulanmaktadır. Süzme işlemi uygulanan yoğurtların serum suyunun yarısının kaybolması sağlanmaktadır. Her işlem grubu için 2,5 kg'lık pişirme grupları oluşturulmakta, toplamda 7,5 + 7,5 olmak üzere 15 kg'lık yoğurt kullanılmaktadır.
- Yoğurdun pişirilme aşamasında, karıştırmak üzere tahta kaşık, pişirme işlemi için bakır kaplar kullanılmaktadır. Bu husus yöre insanının hassasiyetle üzerinde durduğu bir konudur. Tuzlu yoğurt pişerken tahta kaşık ve bakır kap dışında hiçbir şekilde başkaca bir mutfak aleti kullanılmamaktadır. Zira aksi halede tuzlu yoğurt içerisindeki serumu bırakmakta, yöre insanının söylemiyle sulanmaktadır. Buda arzu edilen bir durum değildir.
- Pişirme esnasında kaynama aşamasına gelene kadar karıştırılan yoğurtlar için, her bir pişirme grubu için belirlenmiş kaynama süresi içerisinde, ateşten alınmadan 5 dk. öncesinde, kullanılan ilk yoğurt ağırlığının % 1'i olan 25 gr. tuz ilave edilmektedir. Süzme işlemi uygulanan yoğurtlarda kaynama noktasından itibaren pişirme süreleri 5, 10, 15 dk. olarak, süzme işlemi uygulanmayan yoğurtlarda 30, 35, 40 dk. olarak gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada yapılan işlemler onar gün arayla üç kez tekrarlanmıştır.

Şahan ve Say (2003)'ın çalışması sonunda, üretilen tuzlu yoğurtlarda ortalama toplam kuru madde % 8.58, yağ % 1.33, protein % 3.33, laktoz % 3.70 olarak belirtilmiştir. Süzme işleminin hem yağsız kuru madde hem de kuru madde değerleri üzerine etkili olmadığı ancak pişirme sürelerinin etkisinin önemli olduğunu ortaya konmaktadır. Önceki çalışmalarında bu durumu destekler nitelikte olduğu, yağ değerleri üzerine etki etmeyen süzme ve pişirme sürelerinin, yağsız süt kullanımı sebebiyle önceki çalışmalardan daha düşük olduğu belirtilmektedir. Süzme işleminin ve pişirme sürelerinin pH değerleri üzerine etkisinin olmadığı sonucuna varılmış ve önceki çalışmalarla uyumlu olduğu ifade edilmiştir. Aroma kalitesi yönünden önemli olan, titrasyon asitliği açısından yapılan

değerlendirmede süzme işleminin önemli olduğu ancak pişirme sürelerinin etkili olmadığı elde edilmiştir. Önceki çalışmalara göre düşük çıkmasını, piyasa örnekleri üzerine yapılan çalışmalarda kullanılan üretim yöntemleri ve saklama sürelerine bağlı olabileceği şeklinde açıklanmaktadır.

Yoğurt ve Konsantre Yoğurtlar üzerine yapılan çalışmalarda, bu yoğurtların bileşenlerine dair bilgiler Tablo 3.1’de verilmiştir.

Tablo 3.1. Yoğurtların bileşimleri.

	% Kuru madde	% Yağ	% Protein	Asitlik (% l.a)	pH	% Kül	Kaynaklar
Yoğurt	10.86	2.93	3.38	1.25	3.68	0.67	(Türkoğlu ve diğ., 2003)
Süzme yoğurt	21.64	6.58	8.25	2.01	3.63	-	(Kırdar ve Gün, 2000)
Kış yoğurdu	17.16	6.71	6.48	2.06	4.12	0.96	(Ocak, 1996)
Tuzlu yoğurt	25.29	8.98	10.04	2.03	-	-	(Şahan ve Say, 1998)

Kaynak: Köse, 2009; Köse, 2018

Duberke;

Tuzlu yoğurttan yapılan ve baharatlı tuzlu yoğurt olarak da yöre halkı tarafından isimlendirilen Duberke, Hatay’a özgü geleneksel bir üründür.

Eskiden sütün çok olduğu dönemde, bahar aylarında, kışın tüketmek üzere üretilen bu ürünün en az 300 yıllık bir tarihi olduğu tahmin edilmektedir. Evlerde yapılanında, çiğ inek sütü 50 dereceye ısıtılıp, şirden mayası ile mayalanıp ve bir gün bekletilmekte, ertesi gün süzülüp ve pişirilerek suyu uzaklaştırılıp tuzlanmaktadır. Sonraki gün minik toplar halinde yuvarlanıp ve kurutulmakta daha sonra nane ve pul biberli karışıma batırılarak kapalı bir kap içerisinde, zeytinyağında kullanılmak üzere saklanmaktadır (Anonim, 2019a; Say ve diğ., 2020: 884).

Duberke, bölgede bulunan bazı işletmeler tarafından günümüzde ticari olarak da üretilmektedir. Üretiminde, süt $80\pm5^{\circ}\text{C}$ sıcaklığına ısıtılıp, eşanjörden geçirilerek $44\pm1^{\circ}\text{C}$ ’ye soğutulmakta ve %2 yoğurt kullanılarak mayalanması sağlanmaktadır. pH 4,2-4,4 arasına indiğinde yaklaşık 24 saat oda koşullarında veya soğuk hava depolarında bekletilmekte, sonrasında bez torbalara aktarılıp, krom tezgâhlara dizilerek yaklaşık 2 saat süzülmemektedir. Bez torbalardan pişirme kazanlarına alınan ürün genelde üstü açık çift cidarlı kazanlarda bazen de kuru haşlama kazanlarında pişirilip, istenen kıvama gelince %1-2 oranında tuz ilavesinden sonra 5 dakika daha kaynatılıp, pişirme işlemine son verilmektedir. Teknelere yayılan tuzlu yoğurt soğuduktan sonra bez torbalarda buzdolabı

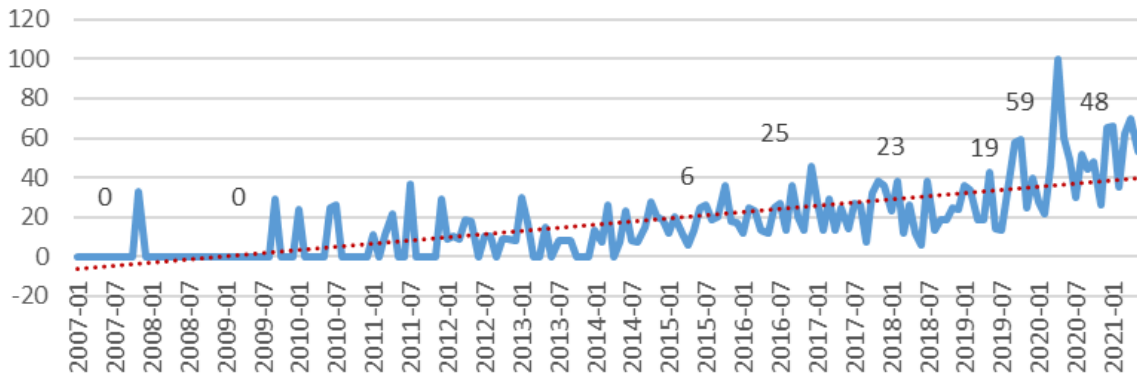
koşullarında 24-48 saat bekletilmekte, süzölmüş olan bu tuzlu yoğurda elle misket şekli verilerek, kekik veya kimyon ile pul biberi karışımı olan baharatlar üzerinde yuvarlanmaktadır. Kurutma odasında kurutulduktan sonra kavanoz içine yerleştirilip, üzerine zeytinyağı ile bir miktar bitkisel sıvı yağ ilave edilmektedir. İşletmenin tercihinine göre zeytinyağına batırılıp vakumlu ambalajlara yerleştirilmektedir (Anonim, 2019c; Say ve diğ., 2020: 884).

3.1.4. İnternette Tuzlu Yoğurt ve Tuzlu Yoğurtla Yapılan Yemeklere Gösterilen İlg

Bu bölümde araştırmaya esas olan tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemeklerin, internet üzerinde aranmasına yönelik Google Trend'den faydalanılmıştır. İnternet üzerinde yapılan aramalar her bir terim için ayrı ayrı incelenmiştir. Yapılan inceleme 2004 yılı ile 2021 yılı Nisan ayı sonuna kadar olan zaman dilimini kapsamaktadır.

3.1.4.1. Tuzlu yoğurt

Aramalarda internet üzerinden tuzlu yoğurda yönelik ilginin Hatay'da yoğunlaşmış olduğu görölmüş, dolayısıyla bu sınırlı ilginin, tuzlu yoğurdun Hatay dışında bilinirliğinin sorgulanması gerekliliğini doğurmuştur. 2004 yılından itibaren sorgulama yapılmış ilk ilginin 2007 yılı sonunda gösterildiği izlenmiştir. Tuzlu yoğurda zaman içerisinde gösterilen ilgi Şekil 3.1'de gösterilmektedir.



Şekil 3.1. İnternette tuzlu yoğurt kelimesine zaman içerisinde gösterilen ilgi

Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

Son yıllarda ilginin göreceli olarak arttığı, “*UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network)*” kapsamında Hatay’ın “*Yaratıcı Şehirler Ağı*”na başvurusu ve başvurunun kabulünden sonraki döneme denk geldiği gözlemlenmiştir. Yine internet aramalarının bölgelere göre analizine bakıldığında bu durum daha da çarpıcı olarak ortaya çıkmaktadır. Görülmektedir ki internet aramalarında Hatay dışında tuzlu yoğurda çok fazla bir ilgi gösterilmediği, ilgi gösteren illerin de İstanbul ve Ankara olduğu, Hatay’da 100 birim ilgi gösterilirken, Hatay dışında İstanbul ve Ankara’yı kapsayan ilginin çok düşük olduğu izlenmiştir. İnternet üzerinde bölgelere göre analiz verileri Şekil 3.2’de gösterilmektedir. Tuzlu yoğurdun Hatay dışında bilinirliğinin çok fazla olmadığı, dolayısıyla ürüne olan merakın oluşmadığı, bu ürünün bölgesel bazlı bir ürün olduğu kanaati, konunun daha derinlemesine araştırılmasına dayanak oluşturmuştur. Bu bilginin geçerliliğinin ortaya konması, bu ürün ve kullanımına yönelik tanıtım ve pazar yaratılması durumunda, Hatay yöresinde ticari olarak karşılığı olan tuzlu yoğurdun, bölge dışında ciddi bir potansiyele sahip bir ürün olma olasılığını doğuracağı açıktır.

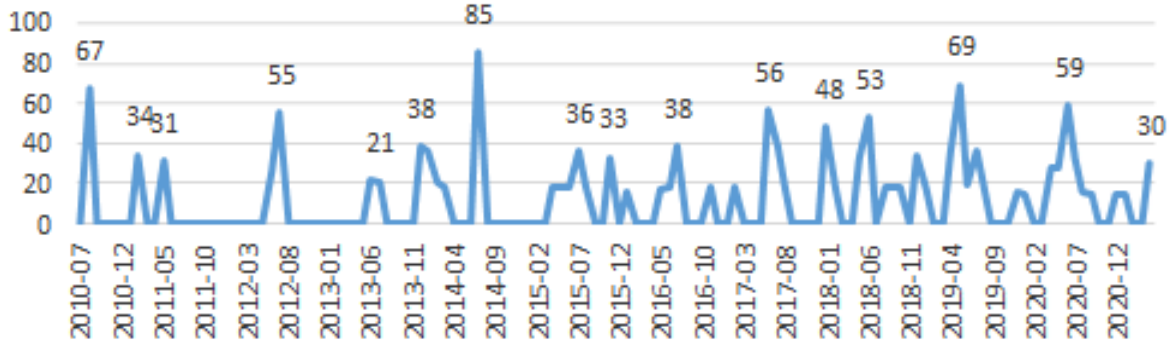


Şekil 3.2. İnternette tuzlu yoğurt kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

Bu bilgiler ışığında tuzlu yoğurtla yapılan yemeklerin de aynı şekilde analiz edilmesinin de doğru olacağı düşünülerek araştırmaya konu olan yemeklerin de tarama verileri aynı şekilde ele alınmıştır.

3.1.4.2. Yoğurdaşı

Yoğurdaşının incelenmesinde, internet üzerinde tüm zamanlarda daha çok yoğurdaşı çorbası olarak ilgi gördüğü izlenmiştir. İnternetteki bu ilgi Şekil 3.3'te gösterilmektedir.



Şekil 3.3. İnternette yoğurdaşı kelimesine gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

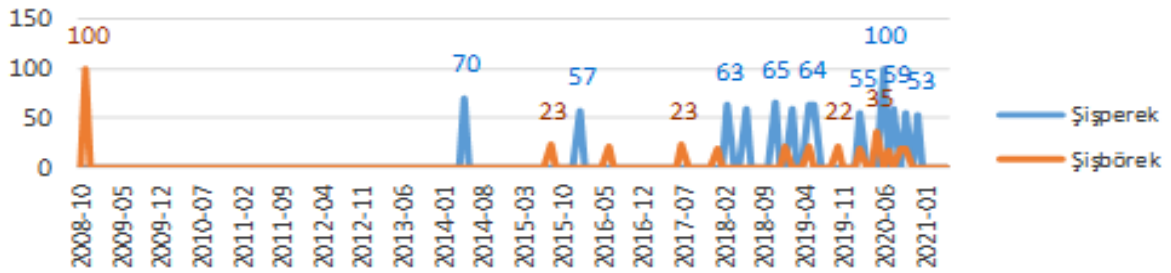
Yoğurdaşına gösterilen ilginin tamamı İstanbul'a ait görülmektedir. Bu durum bölgedekinden farklı bir yemek olma olasılığını artırmakta veyahut İstanbul'da yaşayan yöre insanını işaret ettiği düşünülmektedir. İnternet üzerinde bölgelere göre yoğurdaşı analiz verileri Şekil 3.4'te gösterilmektedir.



Şekil 3.4. İnternette yoğurdaşı kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

3.1.4.3. Şişperek

Yörede şişperek olarak anılan yemek, şişbörrek olarak da telaffuz edildiği tespit edilmiş bu açıdan her ikisinin de sorgulanması gerekliliğini ortaya koymuştur. Ancak gerek şişperek gerekse şişbörrek kelimesine ilginin bölgelere göre analizi ile elde edilen sonuç anlamlandırılmamıştır. Şişperek yemeğine internetteki ilgi Şekil 3.5’de, Şişperek yemeğine bölgelere göre internette ilgi Şekil 3.6’da gösterilmektedir.



Şekil 3.5. İnternette şişperek kelimesine gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

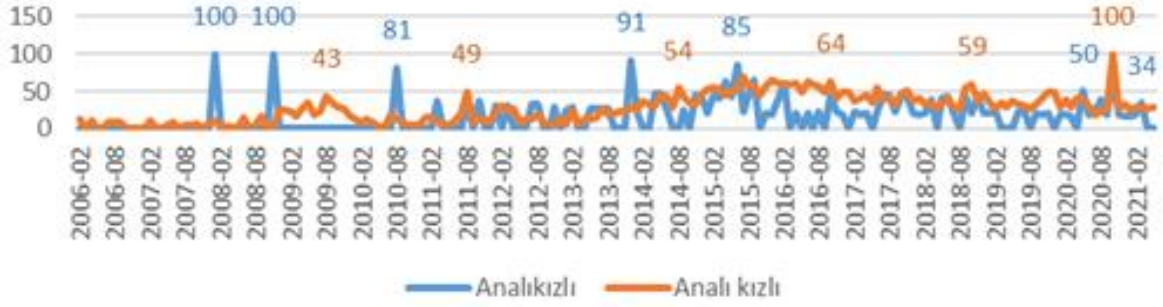


Şekil 3.6. İnternette şişperek kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

3.1.4.4. Analıkızlı

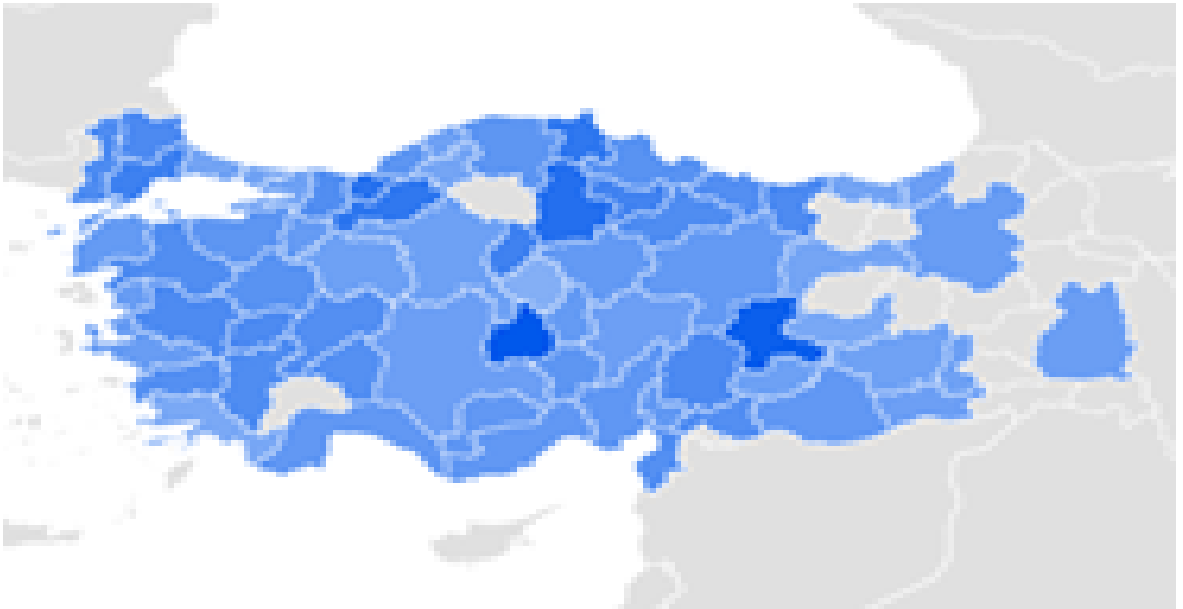
Analıkızlı yemeği Hatay dışında birçok bölgede yapılan bir yemektir. Bu bölgelerde yöreden farklı olarak, yemeğe katılan malzemelerde de farklılık göstermektedir. Yörede yapılan şeklinde en temel fark şişperek yemeğinde kullanılan hamurlu malzemenin dâhil

edilmiş olmasıdır. Diğer bir fark unsuru olarak da bölge dışında kullanılan salça yerine, yörede tuzlu yoğurt kullanılmasıdır. İnternette yapılan aramalarda “analıkızlı” ve “analı kızlı” şeklinde, iki farklı kullanım gözlenmiştir. Analıkızlı yemeğine internetteki ilgi Şekil 3.7’de gösterilmektedir.



Şekil 3.7. İnternette analıkızlı kelimesine gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

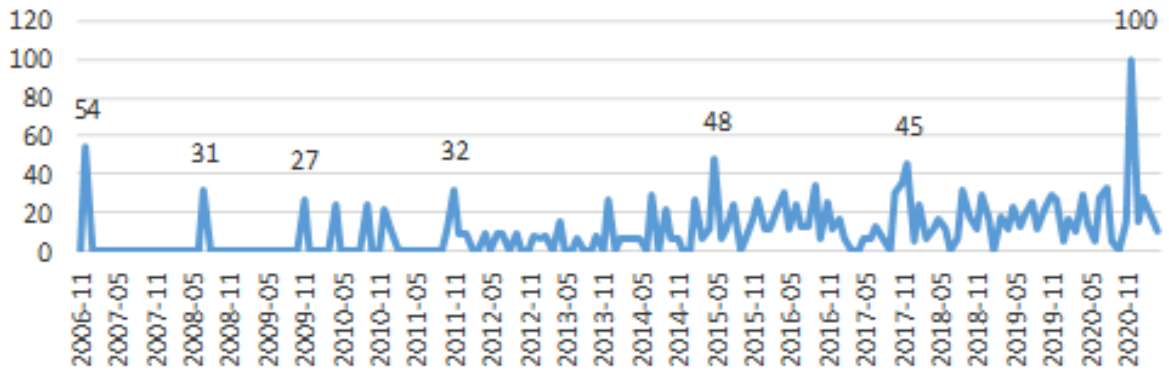
Ancak analıkızlı yemek olarak farklı şekilde de olsa yöre dışında da yapılan bir yemek olması dolayısıyla internette 64 bölgeden ilgi gördüğü izlenmiştir. Analıkızlı yemeğine bölgelere göre internetteki ilgi Şekil 3.8’de gösterilmektedir.



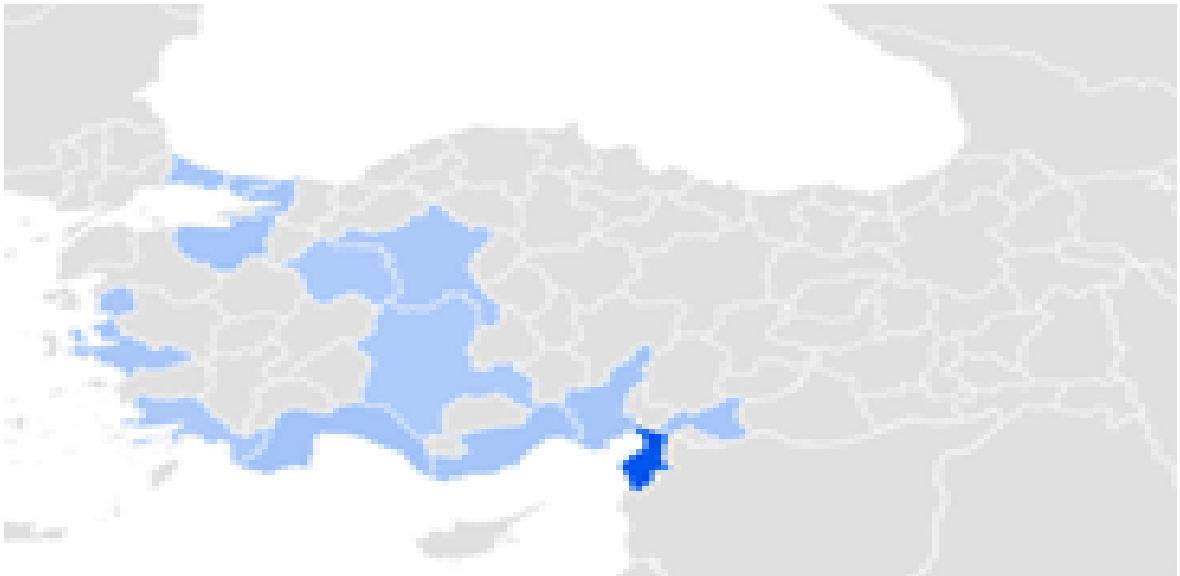
Şekil 3.8. İnternette analıkızlı kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

3.1.4.5. Kabak böreniye

Kabak böreniyesi yemeği “Kabak Borani” olarak taratılmıştır. Kabak böreniyesi yemeğine internetteki ilgi Şekil 3.9’da gösterilmektedir. Kabak borani olarak bölge dışında, 13 bölgede daha ilgi gördüğü izlenmiştir. Yoğurtla yapılan yemeklerin Türkiye genelde “borani” olarak anıldığı düşünüldüğünde bunun farklı bir yemek çağrışımı olabileceği görüşü hâkimse de bu tespiti yapmanın bu araştırmanın konusu dışında kalması dolayısıyla bu çalışma için bir anlam ifade etmemektedir. Yine de bu yemeğe en fazla ilginin Hatay yöresinde olduğu dikkat çekmektedir. Bölgelere göre internetteki ilgi Şekil 3.10’da gösterilmektedir. Renk tonlaması ilgi seviyesinin yoğunluğunu göstermektedir.



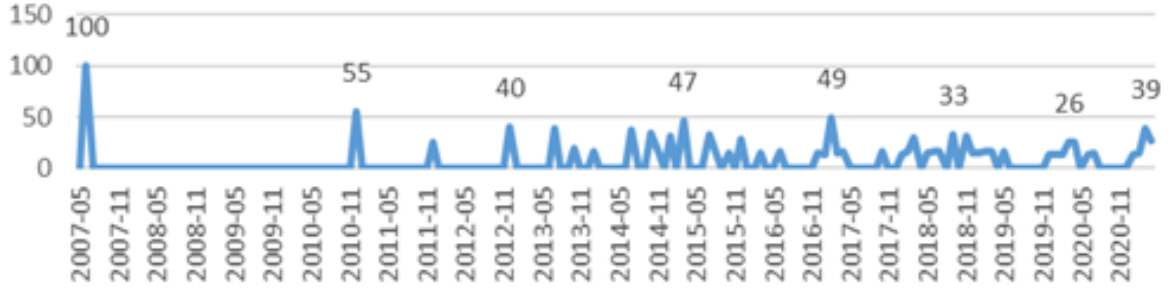
Şekil 3.9. İnternette kabak böreniyesi kelimesine gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye



Şekil 3.10. İnternette kabak böreniyesi kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

3.1.4.6. Ispanak böreniye

Ispanak böreniyesi yemeği de kabak börenyede olduğu gibi “Borani” olarak taratılmıştır. Ispanak böreniyesi yemeğine internetteki ilgi Şekil 3.11’de gösterilmektedir.



Şekil 3.11. İnternette ıspanak böreniyesi kelimesine gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

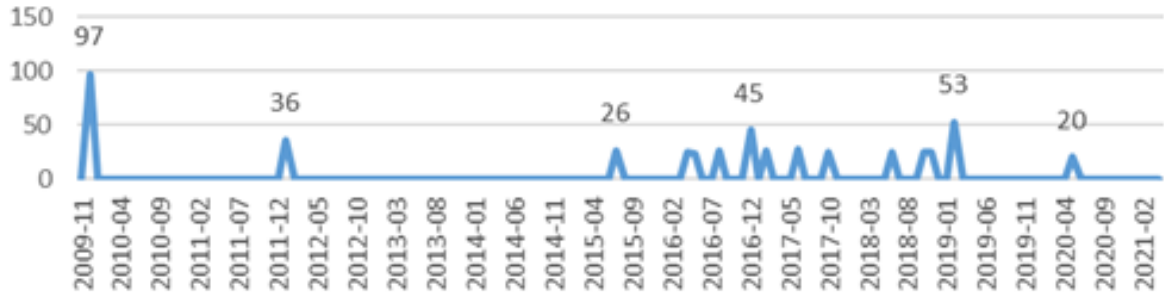
Ispanak böreniyesi bölge olarak bir tek İstanbul’dan ilgi görmüştür. İnternette ıspanak böreniye kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi Şekil 3.12’de gösterilmiştir.



Şekil 3.12. İnternette ıspanak böreniyesi kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

3.1.4.7. Kumbursiye / kummusiye

Kumbursiye yemeği kummusiye olarak da telaffuz edilmektedir. İnternet üzerinde en az ilgilenilen yemeklerden biri denebilir. Yörede de az kişi tarafından bilinen bir yemektir. Kumbursiye yemeğine internetteki ilgi Şekil 3.13’de gösterilmektedir. Kumbursiye veya kummusiye kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi Şekil 3.14’de gösterilmiştir.



Şekil 3.13. İnternette kumbursiye / kummusiye kelimelerine gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

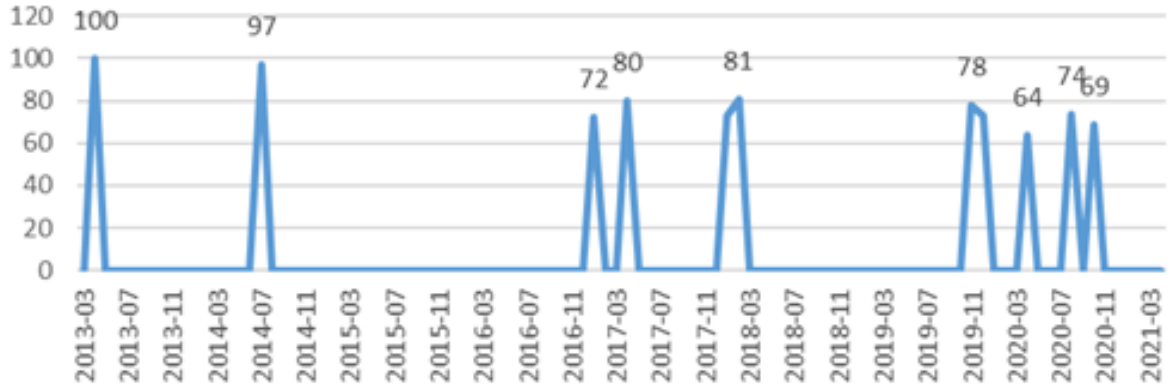


Şekil 3.14. İnternette kumbursiye kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

3.1.4.8. Cercerun

Cercerun yemeği internet üzerinde en az ilgilenilen yemeklerden bir diğereidir. Cercerun da yörede çok fazla kişi tarafından bilinmeyen bir yemektir. Cercerun yemeğine

internetteki ilgi Şekil 3.15'te gösterilmektedir. Cercerun kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi Şekil 3.16'da gösterilmiştir.



Şekil 3.15. İnternette cercerun kelimelerine gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye



Şekil 3.16. İnternette cercerun kelimesine bölgelere göre gösterilen ilgi
Kaynak: Google Trend-Tüm Türkiye

Tuzlu yoğurtla yapılan yemeklerden “*tuzlu yoğurtlu kabak dolma*”, “*tuzlu yoğurtlu lahana sarma*” ve “*tuzlu yoğurtlu zılk sapına*” hiç ilgi gösterilmediği izlenmiştir.

2004 ve 2005 yıllarına ait verilerde ne tuzlu yoğurda nede tuzlu yoğurtla yapılan yemeklere ilgi olmadığı görülmektedir. Tuzlu yoğurda ilginin 2007 yılının Kasım ayında başladığı görülmektedir. İlgi gösterilen yemekler içerisinde en fazla ilginin tüm zamanlarda analıkızlı yemeğine, en az ilginin ise yine tüm zamanlarda kumbursiye yemeğine gösterildiği gözlenmiştir. İlgi sırasına göre yemekleri ve tuzlu yoğurdu

sıraladığımızda en fazla ilgi görenden itibaren analıkızlı, şişperek, tuzlu yoğurt, kabak börenye, yoğurdaşı, ıspanak börenye, cercerun, kumbursiye şeklinde sıralanmaktadır. Tuzlu yoğurtlu kabak dolma, tuzlu yoğurtlu tuzlu yoğurtlu lahana sarma ve tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı ise hiç ilgi görmemişlerdir.

Burada elde edilen bulgular bu yemeklerin daha derinlemesine araştırılarak gerek bölge dışında gerekse bölgedeki durumlarının tespit edilmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bugün birçok bölgemizde yemek kültürü içerisinde yer almış yemeklerin yitip gittiği bilinmektedir. Görünen odur ki araştırma kapsamındaki bazı yemeklerin aynı tehdit altında olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır.

4. TÜRKİYE GASTRONOMİ KÜLTÜRÜ İÇERİSİNDE HATAY MUTFAĞI VE TUZLU YOĞURT KULLANILAN YEMEKLERİN ARAŞTIRILMASI

Nicel ve nitel kısımları olan bu karma araştırmada Hatay mutfağı içerisinde kültürel bir değer olan tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurt kullanılarak yapılan yemeklerin bilinirliği ve tanınırlığı araştırılmıştır.

Bu çalışma için, Ek 1’de yer alan, Başkent Üniversitesi Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğünün 19 Nisan 2021 tarih ve 28094 sayılı yazısıyla Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu tarafından onay alınmıştır.

4.1. Araştırmanın Yöntemi

Nicel ve nitel veriler toplanarak oluşturulan bu karma araştırmada desen olarak fenomenoloji (olgu-bilim) kullanılarak, Türkiye gastronomi kültüründe önemli bir yer tutan Hatay mutfağı içerisinde kültürel bir değer olan tuzlu yoğurdun bilinirliği ve tanınırlığı araştırmanın temel problemini oluşturmaktadır. Tuzlu yoğurdun kazanımları, yapılışı, kültür içerisinde kapladığı alan ve kullanıldığı yemeklerin sonraki kuşaklara taşınması da problemin bir parçası olarak ele alınmıştır.

“Karma yöntem araştırması, nitel ve nicel yöntemlerle veri toplama, analiz etme ve bütünleştirmeye olanak veren araştırma olarak tanımlanmaktadır” (Creswell ve Plano, 2007; Sığrı, 2021: 88). Karma yöntemde doğrulayıcı ve keşif amaçlı sorulara cevap aranabilmektedir. Nicel ve nitel yöntemin bir arada kullanılmasıyla oluşturulan karma yöntem, daha tamamlayıcı sonuçlar doğurmaktadır (Jason ve Glenwjck, 2016; Sığrı, 2021: 88). Nicel araştırma, sayılardan meydana gelen verinin, deneysel olarak araştırılmasıdır. İleri sürülen teoriyi kanıtlamayı amaçlar. Önceden belirlenmiş sorularla, tasarımı biçimlendirilmiş ve yapılandırılmış veriyi temel alan bir araştırma biçimidir. Zamana ve bağlama bağlı kalmaksızın, her kavramın araştırmacıdan bağımsız olarak aynı sonuca ulaşması gerektiğini savunmaktadır (Sığrı, 2021: 79). Nitel araştırma, çeşitli yeni bilgiler elde etmek veya daha önceden elde edilmiş ve kabul görmüş bazı bilgileri pekiştirmek, doğrulamak, kazanılmış veya öğrenilmiş bilgileri tamamlamak için kullanılmaktadır (Neuman, 2007, Babat ve diğ., 2017: 819) Yaşanan olayların insanlar tarafından nasıl algılandığı sorgulanmaktadır.

Bu çalışmada nitel araştırmalarda, kişinin kendi dünyası dışında oluşan durum ve gelişen olaylara yönelik kendine has, özgün anlamları ortaya koymak için uygun bir desen olması sebebiyle fenomenoloji (olgu-bilim) (Sıgır, 2021: 188) kullanılmıştır.

Çalışma iki aşamalı olarak tanımlanmıştır. Birinci aşamasında geliştirilen anket formu ile daha geniş bir örneklem grubundan veri toplanarak tuzlu yoğurt ile yapılan yemeklerin bilinirliğine ilişkin keşifsel bir araştırma yapılması amaçlanmıştır. Araştırmanın ikinci aşamasında ise anket formunda sorulan sorularla ilişkili olacak şekilde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile kültürel olarak Antakya yemek kültürüne hâkim olduğu düşünülen sınırlı bir grupla derinlemesine görüşmeler yapılarak söz konusu yemekleri yapılışına ilişkin daha derin bilgilere ulaşılması amaçlanmıştır. Bu arada araştırmacı tarafından daha önce alan yazın taraması ve kendi gözlemleri ile belirlenen yemeklerin dışında bölgede tuzlu yoğurtla yapılan başka yemeklerin olup olmadığı da yapılan görüşmelerde katılımcılara sorulmuştur. Araştırmada nicel boyutuna ilişkin veriler Ocak - Şubat 2021 tarihleri arasında toplanmış. Nitel boyutuna ilişkin görüşmeler ise Mart - Mayıs 2021 tarihleri arasında yapılmıştır.

4.2. Araştırmanın Örneklemi

Araştırma iki aşamalı olarak yürütülmüş, birinci aşamada araştırmanın nicel bölümünü oluşturan, internette sosyal medya kanalıyla Google Forms'ta yayınlan "Antakya Mutfağı ve Tuzlu Yoğurdun Bilinirliği" anket çalışması yapılmıştır. Anket çalışmasına 201 kişinin katılımı gerçekleşmiştir. Ankete katılanlar kadın ve erkeklerden oluşurken, yaş sınırlaması getirilmemekle birlikte büyük kısmının 35 ile 65 yaş arası, Ankara, Hatay, İstanbul'da ikamet eden kişilerden oluştuğu görülmüştür. Araştırmanın nicel boyutunda evreni, Antakya mutfak kültürü ile ilgili değerlendirme yapabilecek bireyler olarak tanımlamak mümkündür. Araştırmada bu evren içerisinde örneklem oluşturulmasında kolayda örneklem yöntemi kullanılmıştır. Kolayda örneklem "*hem kolay ulaşılabilir hem de çalışmaya katılmaya gönüllü olan örneklemi seçme şeklidir. Para, zaman, kaynak, maliyet kriterlerine göre hazırda olan ve hemen veri toplanabilecek örneklemidir*" (Sıgır, 2021: 131). Araştırmanın nicel boyutundan elde edilecek verilerin nitel boyutuna yönelik keşifsel bir çalışma olduğu düşünülerek ulaşılan 201 kişilik örneklem yeterli olduğu değerlendirilmiştir.

Araştırmada nitel olarak yürütülen ikinci bölümde, görüşme yapılacak kişilerin seçimi için amaçlı örneklem yapılmıştır. Amaçlı örneklem de hedeflenen çevrenin yeteri

kadar temsil edilmesinden ziyade, araştırılan konuya ilgi duyan ve bu hususta bilgi sahibi olan kişilerin deneyimlerinden ve bilgilerinden faydalanmaktır (Johnson, Buehring, Cassell, Symon, 2007; Sığrı, 2021: 126).

Amacına veya kendi yargısına göre incelenecek hususlara, araştırmacının kendisinin karar vermesidir. Önemli olan kritik nokta araştırmacının gerçekten bir amaca sahip olması ve bu amaca uygun olan örnekleme karar kılmış olmasıdır. *“Amaçlı örnekleme kolayca kaçmak için değil araştırmacının araştırma araçlarına göre örneklem içine alacağı uygun üyeleri kendisinin seçtiği olasılık dışı bir tekniktir”* (Sığrı, 2021: 126). Bu kapsamda, araştırmaya katılmaya gönüllü, Antakya yemek kültürüne aşına ve çevresindeki insanlar tarafından yöre yemeklerini iyi yaptıkları düşünülen ve bilinen 19 kadın katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşme yapılan katılımcıların bilgileri Tablo 4.1’de verilmiştir.

Tablo 4.1. Görüşme yapılan katılımcıların bilgileri

Kod	Adı Soyadı	Doğum Yeri	Doğum Tar.	Eğitimi	Mesleği
KK.001	F.K.	Antakya	1955	İlkokul	Ev Hanımı.
KK.002	F.B.	Yayladağı	1944	İlkokul	Ev Hanımı.
KK.003	N.B.	Antakya	1953	Yüksekokul	Emekli.
KK.004	S.A.	Antakya	1957	Lise	Emekli.
KK.005	M.P.	Kırıkhan	1950	İlkokul	Ev Hanımı.
KK.006	N.M.	Antakya	1957	İlkokul	Ev Hanımı.
KK.007	S.C.Y.	Antakya	1954	Lise	Emekli.
KK.008	S.T.	Antakya	1954	Lise	Ev Hanımı.
KK.009	S.S.	Antakya	1964	Lise	Şef.
KK.010	E.Ç.G.	Reyhanlı	1974	Önlisans	Memur.
KK.011	S.B.	Reyhanlı	1987	Lise	Aşçı.
KK.012	Y.Ü.K.	Antakya	1969	Lisans	Emekli.
KK.013	M.P.D.	İskenderun	1968	Lise	Ev Hanımı.
KK.014	N.Ç.	Antakya	1960	Lisans	Emekli
KK.015	S.A.	Yayladağı	1987	Ortaokul	Ev Hanımı.
KK.016	F.Ü.	Kırıkhan	1960	Lise	Emekli.
KK.017	S.H.	Antakya	1944	İlkokul	Ev Hanımı.
KK.018	N.M.	Antakya	1948	İlkokul	Ev Hanımı.
KK.019	F.D.	Altınözü	1955	İlkokul	Ev Hanımı.

Katılımcılar 34 ile 77 yaş arası kişilerden oluşmuş ve hepsi de Antakya’da ikamet etmektedirler.

Araştırma Hatay İli Büyükşehir Belediyesi sınırları içerisinde bulunan merkez ilçe Antakya’da yürütülmüş, yüz yüze görüşmeyle gerçekleştirilmiştir.

4.3. Veri Toplama Aracı

Araştırmada, iki aşamalı bir yol izlenmiştir. Araştırmanın nicel boyutuna yönelik veri toplamak için “Anket Formu” ve nitel boyutuna ilişkin veri toplamak için ise “Derinlemesine Görüşme Rehber Formu” kullanılmıştır. Her iki veri toplama aracı da araştırmacı tarafından saha gözlemlerine bağlı olarak geliştirilmiştir. Geliştirilen anket formu ile daha geniş bir örneklem grubundan veri toplanarak tuzlu yoğurt ile yapılan yemeklerin bilinirliğine ilişkin keşifsel bir araştırma yapılması amaçlanmıştır. Araştırmanın ikinci aşamasında ise anket formunda sorulan sorularla ilişkili olacak şekilde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile kültürel olarak Antakya yemek kültürüne hâkim olduğu düşünülen sınırlı bir grupta derinlemesine veri toplanmaya çalışılmıştır. Her iki çalışmada da elde edilen veriler ayrı ayrı değerlendirilerek analizleri yapılmıştır.

Anket çalışması internet üzerinde sosyal medya ağları aracılığı ile aşağıda anket içeriği verilen sorulardan oluşan Google Forms kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

4.3.1. Araştırmada kullanılan anket formu içeriği

Anket çalışması için Derinlemesine Görüşme Rehber Formunda yer alan sorularla benzerlik gösteren sorulardan oluşan, keşif amaçlı, internette sosyal medya kanalıyla Google Forms’ta yayınlanarak “*Antakya Mutfağı ve Tuzlu Yoğurdun Bilinirliği*” anketi düzenlenmiştir.

Kullanılan anket formunda, ankete katılanların demografik özelliklerini belirlemek amacıyla Tablo 4.2’de gösterilen 1. Bölümde yer alan sorular sorulmuştur.

Tablo 4.2. Anket; 1. bölüm soruları

1	Cinsiyetiniz?
2	Nerelisiniz?
3	Hangi şehirde ikamet ediyorsunuz?
4	Doğum tarihiniz?
5	Eğitim durumunuz

Anket formu ankete katılanların yemek yapma, Antakya mutfağını tanıma, tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekler hakkındaki bilgilerinin sorgulandığı, Tablo 4.3’de gösterilen 2. bölüm sorularıyla devam etmektedir.

Tablo 4.3. Anket; 2. bölüm soruları

1	Yemek yapma merakınız var mı?
2	Ne sıklıkla yemek yaparsınız?
3	Antakya mutfağını tanıyor musunuz?
4	Antakya mutfağına ait tadına baktığınız gıda ürünü var mı?
5	Tuzlu yoğurt hakkında bilginiz var mı?
6	Tuzlu yoğurt denince aklınıza ilk gelen nedir?
7	Sizce Tuzlu yoğurdun kullanıldığı yemek var mıdır? Varsa isimlerini belirtiniz.

Son olarak katılımcılara, bu çalışma için belirlenmiş olan, Tablo 4.4’de gösterilen tuzlu yoğurtla yapılan yemekler hakkındaki bilgileri sorulmuştur.

Tablo 4.4. Anket; tuzlu yoğurtla yapılan yemekler

	Yemeğin Adı	Hiç duymadım	Duydum / Biliyorum	Tadına bakmışlığım var
1	Yoğurdaşı			
2	Şişperek			
3	Analıkızlı			
4	Kabak Böreniye			
5	Ispanak Böreniye			
6	Kummusiye			
7	Tuzlu Yoğurtlu Kabak Dolma			
8	Tuzlu Yoğurtlu Lahan Sarma			
9	Tuzlu Yoğurtlu Zılk (Pazı) Sapı			
10	Cercerun			

Görüşmeler Antakya yöresinde, yemek yapma becerisine güvenilen, kültür içerisinde yetişmiş kişilerce yüz yüze aşağıda içeriği verilen sorulardan oluşan Yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yürütülmüştür.

4.3.2. Araştırmada kullanılan görüşme formu içeriği

Görüşme formunda katılımcıların demografik özelliklerini içeren 1. bölüm, Tablo 4.5’de gösterilen sorulardan oluşturulmuştur.

Tablo 4.5. Görüşme; 1. bölüm soruları

1	Adı Soyadı
2	Doğum Yeri
3	Doğum Tarihi
4	Yaşadığınız Yer
5	Eğitiminiz
6	İşiniz
7	Telefon No

Katılımcıların yemek yapma becerisi kazanma şekli ve tuzlu yoğurt hakkındaki bilgilerinin sorgulandığı 2. bölümde, Tablo 4.6’da gösterilen sorular sorulmuştur.

Tablo 4.6. Görüşme; 2. bölüm soruları

1	Yemek yapmayı kimden veya nerede öğrendiniz?
2	Tuzlu Yoğurt ve yapılışı hakkında bilgi sahibi misiniz?
3	(Evet ise) Kullanılan sütün özelliği ne olmalıdır?
4	Tuzlu Yoğurdu kendiniz mi yapıyorsunuz? Satın mı alıyorsunuz?
5	Tuzlu Yoğurt kullanıyor iseniz, yıllık/aylık yaklaşık ne kadar tüketiminiz vardır?

Tuzlu yoğurtla yapılan yemeklere yönelik katılımcıların bilgilerinin tespiti için 3. bölümde Tablo 4.7’de gösterilen sorulara cevap aranmıştır.

Tablo 4.7. Görüşme; tuzlu yoğurtla yapılan yemekler

Yemeğin Adı	Hakkında Bilgi Sahibiyim	Hakkında Bilgim Yok	Yapılışını		
			Biliyor	Biliyor Hiç Yapmadı	Hiç Bilmiyor
1	Yoğurdaşı				
2	Şişperek				
3	Analıkızlı				
4	Kabak Böreniye				
5	Ispanak Böreniye				
6	Kummusiye				
7	Tuzlu Yoğurtlu Kabak Dolma				
8	Tuzlu Yoğurtlu Lahan Sarma				
9	Tuzlu Yoğurtlu Zılk (Pazı) Sapı				
10	Cercerun				

Bu bölümün sonunda ek olarak Tablo 4.8’de belirtilen sorular sorulmuştur.

Tablo 4.8. Görüşme; ek yemekler ve yemek tarifi bilgisi

1	Yukarıdakilerin dışında bilgi sahibi olduğunuz tuzlu yoğurtla yapılan başka yemek var mı?
2	Tuzlu yoğurt ile yapılan bir yemeğin kullanılan malzemelerini ve tarifini anlatır mısınız?

4.4. Araştırmanın Bulguları

Çalışmanın verileri SPSS 25.0 programı kullanılarak analiz edilmiştir. Veri analizi öncesi min-maks hata denetimleri yapılmıştır. Anket sonucunda elde edilen bulguların frekans dağılımları incelenmiş, Antakya mutfağını ve tuzlu yoğurdu tanıma durumları arasındaki ilişki Ki-kare analizi ile yapılmıştır.

4.4.1. Antakya mutfağı ve tuzlu yoğurdun bilinirliği

Araştırmada, Antakya yemekleri hakkında bilgi sahibi olan katılımcıların tespiti için “Antakya Mutfağı ve Tuzlu Yoğurdun Bilinirliği” başlıklı anket düzenlenmiştir. İnternette sosyal medya kanalıyla Google Forms üzerinden ilan edilerek, gönüllü olan katılımcılar ankete dâhil olmuştur. Anket çalışmasına katılan toplam 201 kişinin 25 farklı şehirde yaşadığı tespit edilmiştir.

Anket sonucunda elde edilen bulgular 3 bölümde incelenmiştir. Birinci bölümde ankete katılanların yaş grupları, cinsiyet, doğum yeri, yaşadığı il, eğitim durumu bilgilerini içeren demografik bilgiler ile yemek yapma sıklığı, yemek yapma becerisi, Antakya mutfağını tanıma durumu, tuzlu yoğurt hakkında bilgisi, tuzlu yoğurdu tanıma durumu ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekleri tanıma durumunu içeren bilgilerinin frekans dağılımları incelenmiştir.

Bulguların ikinci bölümünde, katılımcılardan; Antakya mutfağını tanıyanların yaş grupları, cinsiyet, doğum yeri, yaşadığı il, eğitim durumu bilgilerini içeren demografik bilgiler ile yemek yapma sıklığı, yemek yapma becerisi incelenmiştir. Ayrıca Antakya mutfağını tanıma durumu, tuzlu yoğurt hakkında bilgisi, tuzlu yoğurdu tanıma durumu ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekleri tanıma durumu bilgileri incelenmiştir.

Bulguların üçüncü bölümünde, Antakya mutfağını tanıyanların tuzlu yoğurdu tanıma durumu ile tuzlu yoğurt ile yapılan yemekleri tanıma durumları incelenmiştir.

4.4.1.1. Ankete katılanların demografik özelliklerine göre dağılımları

Bu bölümde anket formunu dolduran katılımcıların yaş grupları, cinsiyet, doğum yeri, yaşadığı il, eğitim durumu bilgilerini içeren demografik bilgiler ile yemek yapma sıklığı, yemek yapma becerisi, Antakya mutfağını tanıma durumu, tuzlu yoğurt hakkında bilgisi, tuzlu yoğurdu tanıma durumu ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekleri tanıma durumu bilgileri özetlenmiştir.

Ankete katılanların cinsiyete göre dağılım durumları Tablo 4.9’da verilmektedir. Buna göre katılımcıların % 63,7’si kadınlardan, % 36,3’ü erkeklerden oluşmaktadır.

Tablo 4.9. Ankete katılanların cinsiyete göre dağılım durumları

Cinsiyetiniz?	Sayı (n)	Yüzde (%)
Erkek	73	36,3
Kadın	128	63,7
Toplam	201	100,0

Ankete katılanların yaş gruplarına göre dağılımı incelendiğinde, en fazla katılımcının % 42,30 ile 55-64 yaş grubunda olduğu görülmüştür. Katılımcıların % 79,1’le büyük çoğunluğunun 35 ila 64 yaş aralığında toplandığı görülmektedir. Katılımcıların en az olduğu yaş grubu 25 yaş altı gruptur. Ankete katılanların yaş gruplarına göre dağılımı Tablo 4.10’da gösterilmiştir.

Tablo 4.10. Ankete katılanların yaş gruplarına göre dağılım durumları

Yaş Grupları	Sayı (n)	Yüzde (%)
25'ten küçük	10	5,0
25-34	15	7,5
35-44	21	10,4
45-54	53	26,4
55-64	85	42,3
65'ten büyük	17	8,5
Toplam	201	100,0

Tablo 4.11’de Ankete katılanların doğum yerine göre dağılımları incelenmiş ve katılımın en çok olduğu 5 şehir için bilgiler özetlenmiştir. Buna göre doğum yeri Hatay olan katılımcılar çalışmanın % 21,4’ünü ve Ankara olanlar % 17,9 ile en büyük grubu oluşturmaktadır.

Tablo 4.11. Ankete katılanların doğum yerine göre en çok katılımcının olduğu ilk 5 şehir

Nerelisiniz?	Sayı (n)	Yüzde (%)
Hatay	43	21,4
Ankara	36	17,9
Kırşehir	9	4,5
Adana	7	3,5
Yozgat	7	3,5
Diğer	99	49,3
Toplam	201	100,0

Tablo 4.12’de Ankete katılanların yaşadığı il durumuna göre dağılımları, katılımcı sayısı en çok olan 5 şehir verilerek özetlenmiştir. Katılımcıların % 52,7’si Ankara şehrinden katılmıştır.

Tablo 4.12. Ankete katılanların ikametlerine göre en çok katılımcının olduğu ilk 5 şehir

İkamet ettiğiniz şehir?	Sayı (n)	Yüzde (%)
Ankara	106	52,7
Hatay	30	14,9
İstanbul	18	9,0
İzmir	6	3,0
Çanakkale	4	2,0
Diğer	37	18,4
Toplam	201	100,0

Ankete katılanların eğitim durumuna göre dağılımı Tablo 4.13’de özetlenmiştir. Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde, ilkokul mezunu 2 kişi, ortaokul mezunu 3 kişi, lise mezunu 23 kişi, üniversite mezunu 139 kişi, yüksek lisans mezunu 22 kişi ve doktora mezunu 12 kişi olduğu görülmüştür.

Tablo 4.13. Ankete katılanların eğitim durumuna göre dağılımı

Eğitim durumunuz	Sayı (n)	Yüzde (%)
Doktora	12	6,0
İlkokul	2	1,0
Lise	23	11,4
Ortaokul	3	1,5
Üniversite	139	69,2
Yüksek Lisans	22	10,9
Toplam	201	100,0

Ankete katılanların yemek yapma becerilerine göre dağılımı Tablo 4.14’de gösterilmiştir. Buna göre katılımcıların % 44,3’ü yemek yapabildiğini, % 31,8’i ise iyi yemek yapabildiklerini belirtmişlerdir. Hiç yemek yapamayanların oranı % 5’dir.

Tablo 4.14. Ankete katılanların yemek yapma becerisine göre dağılımı

Yemek Yapma Becerisi	Sayı (n)	Yüzde (%)
Çok az	38	18,9
Hiç Yok	10	5,0
İyi Yaparım	64	31,8
Yaparım	89	44,3
Toplam	201	100,0

Katılımcıların yemek yapma sıklığına göre dağılımları Tablo 4.15’de verilmiştir. Ankete katılan katılımcıların % 3,5’i hiç yemek yapmadığını, % 16,9’u nadiren yemek yaptığını, % 60,7’si sık sık yemek yaptığını ve % 18,9’u zaman zaman yemek yaptığını belirtmiştir.

Tablo 4.15. Ankete katılanların yemek yapma sıklığına göre dağılımı

Ne sıklıkla yemek yaparsınız?	Sayı (n)	Yüzde (%)
Hiç Yapmam	7	3,5
Nadiren	34	16,9
Sıklıkla	122	60,7
Zaman Zaman	38	18,9
Toplam	201	100,0

Ankete katılanların Antakya mutfağını tanıma durumları Tablo 4.16’da verilmiştir. Ankete katılanların Antakya mutfağını tanıma durumları değerlendirildiğinde, çalışmaya katılan 201 kişiden % 65,7’si tanıdığını ve % 34,3’ü tanımadığını ifade etmiştir.

Tablo 4.16. Ankete katılanların Antakya mutfağını tanıma durumuna göre dağılımı

Antakya mutfağını tanıyor musunuz?	Sayı (n)	Yüzde (%)
Evet	132	65,7
Hayır	69	34,3
Toplam	201	100,0

Ankete katılanların Antakya mutfağına ait bir ürünü tatma durumuna göre dağılımı Tablo 4.17’de özetlenmiştir. Çalışmaya katılanlardan büyük çoğunluğu (n=178, % 88,6) Antakya mutfağına ait bir ürünü tatmıştır.

Tablo 4.17. Ankete katılanların Antakya mutfağına ait bir ürünü tatma durumuna göre dağılımı

Antakya mutfağına ait tadına baktığınız gıda ürünü var mı?	Sayı (n)	Yüzde (%)
Evet	178	88,6
Hayır	23	11,4
Toplam	201	100,0

Tablo 4.18’de ankete katılanların tuzlu yoğurt hakkındaki bilgi sahibi olma durumları özetlenmiştir. Katılımcıların % 45,3’ü duyduklarını ya da bildiklerini belirtmişlerdir, hiç duymadıkların belirtenlerin oranı % 39,8 iken, tadına bakmış olanların oranı ise % 14,9’dur.

Ankete katılanların “tuzlu yoğurt denince aklınıza ilk gelen nedir?” sorusu yöneltildiğinde, en çok verilen cevaplar “meze”, “kahvaltılık” , “ayran”, “ çorba”, “ekmek”, “borani” , “farklı türde yoğurtlar”, “fıkrım yok” kategorileri şeklinde elde edilmiştir. Ankete katılanların 11’i tuzlu yoğurdu bir meze çeşidi olarak, 11’i bir tür ayran olarak, 20’si bir çorba çeşidi olarak, 6’sı borani olarak 11’i kahvaltılık çeşidi olarak nitelendirmiştir. Ankete katılanların 25’i tuzlu yoğurt denilince akıllarına gelen ilk şeyin lezzeti olduğunu belirtmiş, isli, mayhoş, ekşi, birçok yemekte kullanılan lezzetli bir ürün

tanımlamalarında bulunmuştur. 9 kişi daha önce hiç tatmadığını belirtmiştir. Bunlar haricinde kalan kişiler cevaplarda tuzlu yoğurdun yoğurda tuz eklenerek elde edilen bir ürün olduğu şeklinde görüş belirtmişlerdir.

Tablo 4.18. Ankete katılanların Antakya mutfağına ait bir ürünü tatma durumuna göre dağılımı

Tuzlu yoğurt hakkında bilginiz var mı?	Sayı (n)	Yüzde (%)
Duydum/Biliyorum	91	45,3
Hiç Duymadım	80	39,8
Tadına Bakmışlığım Var	30	14,9
Toplam	201	100,0

Ankete katılanlara yöneltilen “Tuzlu yoğurdun kullanıldığı yemek var mıdır?” sorusuna, 30 katılımcı herhangi bir fikrinin olmadığını, 5 katılımcı dolma türlerinde kullanıldığını, 5 kişi borani yemeklerinde kullanıldığını, 25 katılımcı çorba yemeklerinde kullanıldığını, 5 kişi meze olarak tüketildiğini, 5 katılımcı da yoğurtla yapılan tüm yemekler olduğunu belirtmiştir. Ayrıca “Tuzlu yoğurdun kullanıldığı yemek var mıdır?” sorusunu, katılımcıların 126’sı evet ve 4’ü hayır olacak şekilde yanıtlamıştır.

Ankete katılanlara yöneltilen “Tuzlu yoğurtla yapılan bildiğiniz bir yemek var mı?” sorusuna, 42 kişi fikrinin olmadığını belirtmiştir. 4 kişi analıkızlı, 13 kişi dolma, 15 kişi ayran / yoğurdaşı, 78 kişi yoğurtlu çorba, 37 kişi böreniye, 7 kişi katıklı ekmek, 14 kişi çeşitli hamur işi yemekleri, 15 kişi meze çeşitleri, 4 kişi cacık ve 7 kişi kahvaltılık cevabı vermiştir. 42 kişi tuzlu yoğurtla yapılan herhangi bir yemek bilmediklerini belirtmiştir.

Ankete katılanların tuzlu yoğurt ile yapılan yoğurdaşı, şişperek, analıkızlı, kabak böreniye, ıspanak böreniye, kummusiye, tuzlu yoğurtlu kabak dolma, tuzlu yoğurtlu lahan sarma, tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı ve cercerun yemeklerini tanıma durumlarına göre dağılımları Tablo 4.19’da verilmiştir. Söz konusu yemeklerin içinde en çok tanınan yemek analıkızlı (% 71,1) ve en az tanınan yemek cercerun (% 9) dur.

Tablo 4.19. Ankete katılanların tuzlu yoğurt ile yapılan yemekleri bilme durumlarına göre dağılımı

Tuzlu Yoğurt ile Yapılan Yemekler		Duydum / Biliyorum	Hiç Duymadım	Tadına Baktım	Toplam
Yoğurdaşı	Sayı (n)	103	80	18	201
	Yüzde (%)	51,2	39,8	9,0	100,0
Şişperek	Sayı (n)	33	158	10	201
	Yüzde (%)	16,4	78,6	5,0	100,0
Analıkızlı	Sayı (n)	143	19	39	201
	Yüzde (%)	71,1	9,5	19,4	100,0
Kabak Böreniye	Sayı (n)	73	108	20	201
	Yüzde (%)	36,3	53,7	10,0	100,0
Ispanak Böreniye	Sayı (n)	74	107	20	201
	Yüzde (%)	36,8	53,2	10,0	100,0
Kummusiye	Sayı (n)	30	166	5	201
	Yüzde (%)	14,9	82,6	2,5	100,0
Tuzlu Yoğurtlu Kabak Dolma	Sayı (n)	74	117	10	201
	Yüzde (%)	36,8	58,2	5,0	100,0
Tuzlu Yoğurtlu Lahan Sarma	Sayı (n)	57	134	10	201
	Yüzde (%)	28,4	66,7	5,0	100,0
Tuzlu Yoğurtlu Zılk (Pazı) Sapı	Sayı (n)	52	133	16	201
	Yüzde (%)	25,9	66,2	8,0	100,0
Cercerun	Sayı (n)	18	180	3	201
	Yüzde (%)	9,0	89,6	1,5	100,0

4.4.1.2. Ankete katılanların demografik özelliklerine göre Antakya mutfağını ve tuzlu yoğurdu tanıma durumları

Bu bölümde katılımcıların yaş grupları, cinsiyet ve eğitim durumlarına göre, Antakya mutfağını ve tuzlu yoğurdu tanıma durumları arasındaki ilişki incelenmiştir. Analizler Ki-kare analizi ile yapılmıştır.

Yaş grupları ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasındaki ilişki incelendiğinde, yaş gruplarına göre Antakya mutfağını tanıma durumları arasında anlamlı bir ilişki olduğu görülmüştür ($p<0.01$). Yaş gruplarına bağlı olarak, Antakya mutfağını tanıma durumu önemli ölçüde farklılık göstermektedir. Tablo 4.20’de görüldüğü üzere, yaş grupları içerisinde Antakya mutfağı hakkında en çok bilgisi olan yaş grubu 55-64 yaş grubudur. Bu yaş grubundaki katılımcıların % 77,6’sı Antakya mutfağını tanıdığını belirtmişlerdir.

Antakya mutfağını tanıyanların daha çok 35-64 yaş aralığındaki kişilerin olduğu görülmektedir. Yaşı 25’den küçük olanların tanıma durumları oranı oldukça düşüktür (% 20,0).

Tablo 4.20. Yaş gruplarına göre Antakya mutfağını tanıma durumu

Yaş Grupları		Antakya mutfağını tanıyor musunuz?		Toplam
		Evet	Hayır	
25'ten küçük	Sayı (n)	2	8	10
	Yüzde (%)	20,0	80,0	100,0
25-34	Sayı (n)	5	10	15
	Yüzde (%)	33,3	66,7	100,0
35-44	Sayı (n)	16	5	21
	Yüzde (%)	76,2	23,8	100,0
45-54	Sayı (n)	38	15	53
	Yüzde (%)	71,7	28,3	100,0
55-64	Sayı (n)	66	19	85
	Yüzde (%)	77,6	22,4	100,0
65'ten büyük	Sayı (n)	5	12	17
	Yüzde (%)	29,4	70,6	100,0
Toplam	Sayı (n)	132	69	201
	Yüzde (%)	65,7	34,3	100,0

p=0.00 < 0.05

Tablo 4.21. Cinsiyete göre Antakya mutfağını tanıma durumu

Cinsiyet		Antakya mutfağını tanıyor		Toplam
		Evet	Hayır	
Erkek	Sayı (n)	41	32	73
	Yüzde (%)	56,2	43,8	100,0
Kadın	Sayı (n)	91	37	128
	Yüzde (%)	71,1	28,9	100,0
Toplam	Sayı (n)	132	69	201
	Yüzde (%)	65,7	34,3	100,0

p=0.032 < 0.05

Cinsiyet ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasındaki ilişki Tablo 4.21’de gösterilmiştir. Cinsiyet ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında anlamlı bir farklılık vardır ve cinsiyete göre Antakya mutfağını tanıma durumu ilişkilidir (p=0.032).

Kadınların % 71,1'i tanırken, erkeklerin % 56,2'si tanımaktadır bu fark anlam ifade etmektedir.

Eğitim durumuna göre Antakya mutfağını tanıma durumu Tablo 4.22'de verilmiştir. Buna göre Eğitim durumu ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında bir ilişki bulunmamaktadır ($p=0.744$).

Tablo 4.22. Eğitim durumuna göre Antakya mutfağını tanıma durumu

Eğitim durumunuz		Antakya mutfağını tanıyor musunuz?		Toplam
		Evet	Hayır	
Doktora	Sayı (n)	7	5	12
	Yüzde (%)	58,3	41,7	100,0
İlkokul	Sayı (n)	1	1	2
	Yüzde (%)	50,0	50,0	100,0
Lise	Sayı (n)	17	6	23
	Yüzde (%)	73,9	26,1	100,0
Ortaokul	Sayı (n)	3	0	3
	Yüzde (%)	100,0	0,0	100,0
Üniversite	Sayı (n)	89	50	139
	Yüzde (%)	64,0	36,0	100,0
Y.Lisans	Sayı (n)	15	7	22
	Yüzde (%)	68,2	31,8	100,0
Toplam	Sayı (n)	132	69	201
	Yüzde (%)	65,7	34,3	100,0

$p=0.744>0.05$

Tablo 4.23. Cinsiyete göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu

Cinsiyetiniz?		Tuzlu yoğurt hakkında bilginiz var mı?			Toplam
		Duydum/ Biliyorum	Hiç duymadım	Tadını bakmışlığım var	
Erkek	Sayı (n)	27	36	10	73
	Yüzde (%)	37,0	49,3	13,7	100,0
Kadın	Sayı (n)	64	44	20	128
	Yüzde (%)	50,0	34,4	15,6	100,0
Toplam	Sayı (n)	91	80	30	201
	Yüzde (%)	45,3	39,8	14,9	100,0

$p=0.107>0.05$

Cinsiyete göre tuzlu yoğurdu tanıma arasındaki ilişki Tablo 4.23’de gösterilmiştir. Tuzlu yoğurdu tanıma durumu cinsiyete göre anlamlı farklılık göstermemektedir ($p=0.107$)

Eğitim durumuna göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu arasındaki ilişki Tablo 4.24’de verilmiştir. Buna göre eğitim durumu tuzlu yoğurdu tanıma durumunu etkilememektedir.

Tablo 4.24. Eğitim durumuna göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu

Eğitim durumunuz		Tuzlu yoğurt hakkında bilginiz var mı?			Toplam
		Duydum/ Biliyorum	Hiç duymadım	Tadını bakmışlığım var	
Doktora	Sayı (n)	7	3	2	12
	Yüzde (%)	58,3	25,0	16,7	100,0
İlkokul	Sayı (n)	1	1	0	2
	Yüzde (%)	50,0	50,0	0,0	100,0
Lise	Sayı (n)	13	5	5	23
	Yüzde (%)	56,5	21,7	21,7	100,0
Ortaokul	Sayı (n)	3	0	0	3
	Yüzde (%)	100,0	0,0	0,0	100,0
Üniversite	Sayı (n)	59	62	18	139
	Yüzde (%)	42,4	44,6	12,9	100,0
Y. Lisans	Sayı (n)	8	9	5	22
	Yüzde (%)	36,4	40,9	22,7	100,0
Toplam	Sayı (n)	91	80	30	201
	Yüzde (%)	45,3	39,8	14,9	100,0

$p=0.311>0.05$

1.1.1.1. Ankete katılanların tuzlu yoğurtlu yemekleri tanıma durumuna göre Antakya mutfağını tanıma durumu

Tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurt ile yapılan yemekleri bilme durumuna göre Antakya mutfağını tanıma durumu arasındaki ilişki Tablo 4.25’de gösterilmektedir.

Tuzlu yoğurt ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Tuzlu yoğurdu bilen 91 kişiden 73’ü Antakya mutfağını tanımaktadır.

Yoğurdaşı ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında yüksek ilişki vardır ($p=0.00$). Yoğurdaşını bilen 103 kişiden 76’sı Antakya mutfağını tanımaktadır.

Şişperek ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Şişpereği bilen 33 kişiden 32'si Antakya mutfağını tanımaktadır.

Analıkızlı ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki yoktur ($p=0.251$).

Kabak böreniye ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Kabak böreniyeyi bilen 73 kişiden 62'si Antakya mutfağını tanımaktadır.

Ispanak böreniye ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Ispanak böreniye bilen 74 kişiden 62'si Antakya mutfağını tanımaktadır.

Kummusiye ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Kummusiye bilen 30 kişiden 28'i Antakya mutfağını tanımaktadır.

Tuzlu yoğurtlu kabak dolma ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Tuzlu yoğurtlu kabak dolma bilen 74 kişiden 62'si Antakya mutfağını tanımaktadır.

Tuzlu yoğurtlu lahan sarma ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki vardır ($p=0.02$). Tuzlu yoğurtlu lahan sarma bilen 57 kişiden 46'sı Antakya mutfağını tanımaktadır.

Tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı bilen 52 kişiden 42'si Antakya mutfağını tanımaktadır.

Cercerun ile Antakya mutfağını tanıma durumu arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Cercerun bilen 18 kişiden 16'sı Antakya mutfağını tanımaktadır.

Tablo 4.25. Tuzlu yoğurt ile yapılan yemekleri tanıma durumuna göre Antakya mutfağını tanıma durumu

Yemekler			Antakya mutfağını tanıyor musunuz?			p
			Evet	Hayır	Toplam	
Tuzlu yoğurt	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	73	18	91	p=0.00<0.05
		Yüzde (%)	80,2	19,8	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	30	50	80	
		Yüzde (%)	37,5	62,5	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	29	1	30	
		Yüzde (%)	96,7	3,3	100,0	
Yoğurdaşı	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	76	27	103	p=0.00<0.05
		Yüzde (%)	73,8	26,2	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	40	40	80	
		Yüzde (%)	50,0	50,0	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	16	2	18	
		Yüzde (%)	88,9	11,1	100,0	
Şişperek	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	32	1	33	p=0.00<0.05
		Yüzde (%)	97,0	3,0	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	90	68	158	
		Yüzde (%)	57,0	43,0	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	10	0	10	
		Yüzde (%)	100,0	0,0	100,0	
Analıkızlı	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	93	50	143	p=0.251>0.05
		Yüzde (%)	65,0	35,0	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	10	9	19	
		Yüzde (%)	52,6	47,4	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	29	10	39	
		Yüzde (%)	74,4	25,6	100,0	
Kabak Böreniye	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	62	11	73	p=0.00<0.05
		Yüzde (%)	84,9	15,1	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	51	57	108	
		Yüzde (%)	47,2	52,8	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	19	1	20	
		Yüzde (%)	95,0	5,0	100,0	
Ispanak Böreniye	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	62	12	74	p=0.00<0.05
		Yüzde (%)	83,8	16,2	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	50	57	107	
		Yüzde (%)	46,7	53,3	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	20	0	20	
		Yüzde (%)	100,0	0,0	100,0	

Tablo 4.25'in devamı

Kummusiye	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	28	2	30	p=0.00<0.05
		Yüzde (%)	93,3	6,7	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	100	66	166	
		Yüzde (%)	60,2	39,8	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	4	1	5	
		Yüzde (%)	80,0	20,0	100,0	
T.Y. Kabak Dolma	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	62	12	74	p=0.00<0.05
		Yüzde (%)	83,8	16,2	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	61	56	117	
		Yüzde (%)	52,1	47,9	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	9	1	10	
		Yüzde (%)	90,0	10,0	100,0	
T.Y. Lahana Sarma	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	46	11	57	p=0.002<0.05
		Yüzde (%)	80,7	19,3	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	77	57	134	
		Yüzde (%)	57,5	42,5	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	9	1	10	
		Yüzde (%)	90,0	10,0	100,0	
T.Y. Zılk (Pazı) Sapi	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	42	10	52	p=0.00<0.05
		Yüzde (%)	80,8	19,2	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	75	58	133	
		Yüzde (%)	56,4	43,6	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	15	1	16	
		Yüzde (%)	93,8	6,3	100,0	
Cercerun	Duydum/Biliyorum	Sayı (n)	16	2	18	p=0.025<0.05
		Yüzde (%)	88,9	11,1	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	113	67	180	
		Yüzde (%)	62,8	37,2	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	3	0	3	
		Yüzde (%)	100,0	0,0	100,0	

4.4.1.3. Ankete katılanların tuzlu yoğurtlu yemekleri tanıma durumuna göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu

Yoğurdaşı, şişperek, analıkızlı, kabak böreniye, ıspanak böreniye, kummusiye, tuzlu yoğurtlu kabak dolma, tuzlu yoğurtlu lahana sarma, tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapi ve cercerun yemekleri bilme durumuna göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu arasındaki ilişki Tablo 4.26'da verilmiştir.

Yoğurdaşı ile tuzlu yoğurt arasında ilişki vardır ($p=0.043$). Yoğurdaşını bilen 76 kişiden 45'i tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Şişperek ile tuzlu yoğurt arasında güçlü bir ilişki vardır ($p=0.02$). Şişpereği bilen 32 kişiden 25'i tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Analıkızlı ile tuzlu yoğurt arasında güçlü bir ilişki vardır ($p=0.00$). Analıkızlı yemeğini bilen 93 kişiden 59'u tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Kabak böreniye ile tuzlu yoğurt arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Kabak böreniye bilen 62 kişiden 43'ü tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Ispanak böreniye ile tuzlu yoğurt arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Ispanak böreniyeyi bilen 62 kişiden 44'ü tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Kummusiye ile tuzlu yoğurt arasında güçlü bir ilişki yoktur ($p=0.057$). Kummusiye bilen 28 kişiden 19'ü tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Tuzlu yoğurtlu kabak dolma ile tuzlu yoğurt arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Tuzlu yoğurtlu kabak dolma bilen 62 kişiden 42'si tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Tuzlu yoğurtlu lahan sarma ile tuzlu yoğurt arasında ilişki vardır ($p=0.02$). Tuzlu yoğurtlu lahan sarma bilen 46 kişiden 29'u tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı ile tuzlu yoğurt arasında ilişki vardır ($p=0.00$). Tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı bilen 62 kişiden 42'si tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Cercerun ile tuzlu yoğurt arasında bir ilişki vardır ($p=0.019$). Cercerun bilen 16 kişiden 9'u tuzlu yoğurdu bilmektedir.

Tablo 4.26. Tuzlu yoğurt ile yapılan yemekleri tanıma durumuna göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu

Yemekler		Tuzlu yoğurt hakkında bilginiz var mı?				Toplam	p
			Duydum/ Biliyorum	Hiç duymadım	Tadını bakmışlığım var		
Yoğurdaşı	Duydum/ Biliyorum	Sayı (n)	45	14	17	76	0.043
		Yüzde (%)	59,2	18,4	22,4	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	21	14	5	40	
		Yüzde (%)	52,5	35,0	12,5	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	7	2	7	16	
		Yüzde (%)	43,8	12,5	43,8	100,0	
Şişperek	Duydum/ Biliyorum	Sayı (n)	25	2	5	32	0.02
		Yüzde (%)	78,1	6,3	15,6	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	43	28	19	90	
		Yüzde (%)	47,8	31,1	21,1	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	5	0	5	10	
		Yüzde (%)	50,0	0,0	50,0	100,0	
Anahkızlı	Duydum/ Biliyorum	Sayı (n)	59	22	12	93	0.00
		Yüzde (%)	63,4	23,7	12,9	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	4	4	2	10	
		Yüzde (%)	40,0	40,0	20,0	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	10	4	15	29	
		Yüzde (%)	34,5	13,8	51,7	100,0	
Kabak Böreniye	Duydum/ Biliyorum	Sayı (n)	43	8	11	62	0.00
		Yüzde (%)	69,4	12,9	17,7	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	24	20	7	51	
		Yüzde (%)	47,1	39,2	13,7	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	6	2	11	19	
		Yüzde (%)	31,6	10,5	57,9	100,0	
Ispanak Böreniye	Duydum/ Biliyorum	Sayı (n)	44	8	10	62	0.00
		Yüzde (%)	71,0	12,9	16,1	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	23	21	6	50	
		Yüzde (%)	46,0	42,0	12,0	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	6	1	13	20	
		Yüzde (%)	30,0	5,0	65,0	100,0	

Tablo 4.26'nın devamı

Kummuşiye	Duydum/ Biliyorum	Sayı (n)	19	5	4	28	0.057
		Yüzde (%)	67,9	17,9	14,3	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	53	25	22	100	
		Yüzde (%)	53,0	25,0	22,0	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	1	0	3	4	
		Yüzde (%)	25,0	0,0	75,0	100,0	
T.Y. Kabak Dolma	Duydum/ Biliyorum	Sayı (n)	42	6	14	62	0.00
		Yüzde (%)	67,7	9,7	22,6	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	28	23	10	61	
		Yüzde (%)	45,9	37,7	16,4	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	3	1	5	9	
		Yüzde (%)	33,3	11,1	55,6	100,0	
T.Y. Lahan Sarma	Duydum/Biliyoru m	Sayı (n)	29	6	11	46	0.00
		Yüzde (%)	63,0	13,0	23,9	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	42	24	11	77	
		Yüzde (%)	54,5	31,2	14,3	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	2	0	7	9	
		Yüzde (%)	22,2	0,0	77,8	100,0	
T.Y. Zılk (Pazı) Sapı	Duydum/Biliyoru m	Sayı (n)	28	3	11	42	0.00
		Yüzde (%)	66,7	7,1	26,2	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	40	26	9	75	
		Yüzde (%)	53,3	34,7	12,0	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	5	1	9	15	
		Yüzde (%)	33,3	6,7	60,0	100,0	
Cercerun	Duydum/Biliyoru m	Sayı (n)	9	0	7	16	0.019
		Yüzde (%)	56,3	0,0	43,8	100,0	
	Hiç duymadım	Sayı (n)	63	29	21	113	
		Yüzde (%)	55,8	25,7	18,6	100,0	
	Tadını bakmışlığım var	Sayı (n)	1	1	1	3	
		Yüzde (%)	33,3	33,3	33,3	100,0	

4.4.2. Antakya mutfağında tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekler

Antakya mutfağı içerisinde kendine özgü bir alan kaplayan tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemeklerin kültür içindeki yerini ortaya koymak için yapılan bu araştırmada yörede yaşayan insanlarla derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Kaynak olarak belirlenecek katılımcıların seçiminde yörede yaşayan kişilere ulaşılmış ve çevrelerinde yörenin yemek kültürüne hâkim olduklarını düşündükleri kişiler olup olmadığı

sorulmuş, bu kişiler içerisinde çalışmaya destek vermeye gönüllü olan kişiler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Kaynak kişiler, yöre yemekleri konusunda bilgi sahibi, ev hanımı, emekli veya yemek konusuna ilgi duyanlarla, bu alanda çalışmalar yapan kişilerden oluşmaktadır. Görüşmeye toplam 19 kişi katılmıştır. Katılımcılara KK.001 ile KK.019 arasında kod verilmiş olup, cinsiyet olarak görüşme yapılan kişilerin tamamı kadın katılımcılardan oluşmaktadır.

Görüşmede yarı yapılandırılmış form ile önceden belirlenmiş olan sorular katılımcılara sorulmuştur.

Görüşme formu dört bölümden oluşmaktadır;

- İlk bölüm katılımcıların doğum yeri, yaşadığı il, yaş ve meslek bilgilerini içeren demografik sorulardan oluşmaktadır.

- İkinci bölüm katılımcıların yemek yapma becerileri ve tuzlu yoğurtla olan ilişkilerinin sorgulandığı soruları içermektedir.

- Katılımcıların tuzlu yoğurdun yapılışı ve tuzlu yoğurt kullanılarak yapılan yemekler hakkındaki bilgilerinin değerlendirildiği üçüncü bölümle devam etmektedir.

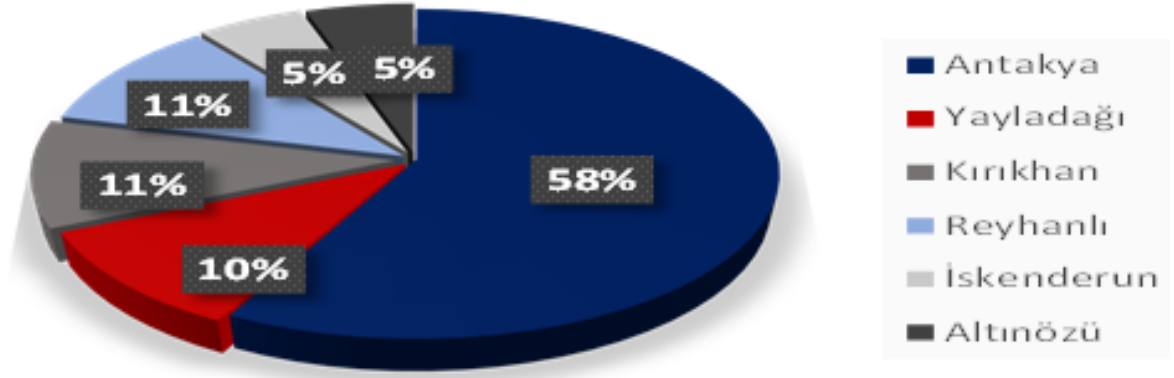
- En son katılımcıların söz konusu yemeklerin tariflerini bilip bilmediklerinin değerlendirildiği dördüncü bölüm sorularından oluşmaktadır.

Görüşme yöntemi ile elde edilen sonuçların değerlendirilmesinde ilk olarak görüşme yapılan kişilerin demografik bilgileri özetlenmiştir. Katılımcıların yaşadığı il, doğum yeri, meslek, eğitim durumu ve yaş bilgilerine ait sonuçlar sayı ve yüzdelerle ifade edilmiştir. Daha sonra bazı değişkenler, ilgili olma durumları göz önünde alınarak, birlikte değerlendirmeye tabi tutulup, sonuçlar elde edilmiştir. Tuzlu yoğurt bilgisinin doğum yerine göre ne kadar değişim gösterdiği, yaşı tuzlu yoğurt tüketimi ile ilişkisi, tuzlu yoğurdun yapılışı hakkında bilgisi olan birinin tuzlu yoğurt ile yapılan yemekleri ne kadar iyi bildiği ve bu yemeklerin tarifleri ile tuzlu yoğurt kullanımı arasındaki ilişkiler incelenmiştir.

4.4.2.1. Kaynak kişilerin demografik özelliklerine göre dağılımları

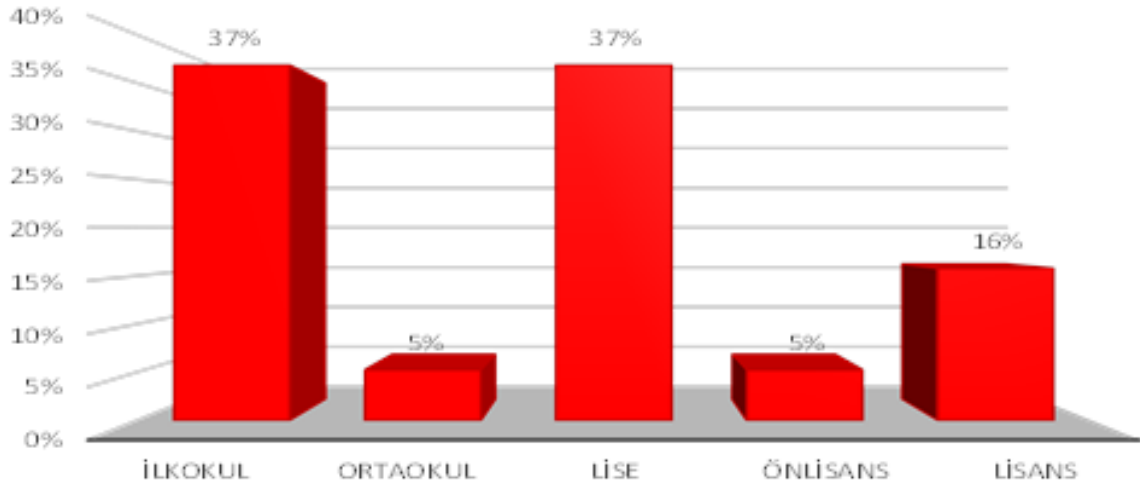
Katılımcıların tamamı Antakya’da yaşamaktadır. Katılımcıların doğum yerlerine göre dağılımı Şekil 4.1’de verilmiştir. KK.019 Altınözü, KK.002, KK.015 Yayladağı, KK.005, KK.016 Kırıkhan, KK.013 İskenderun, KK.010 ve KK.011 Reyhanlı doğumludur. Kalan diğer katılımcılar Antakya doğumludur. Görüşmeye alınan katılımcıların doğum yerlerine göre dağılımı incelendiğinde, katılımcıların % 58’inin

Antakya'dan katıldığı, % 5'inin İskenderun'dan katıldığı, % 5'inin Altınözü'nden katıldığı, % 11'inin Kırıkhan'dan katıldığı % 11' inin Reyhanlı'dan katıldığı ve % 10'unun Yayladağı'ndan katıldığı görülmektedir.



Şekil 4.1. Katılımcıların doğum yerlerinin yüzdelik dağılımları

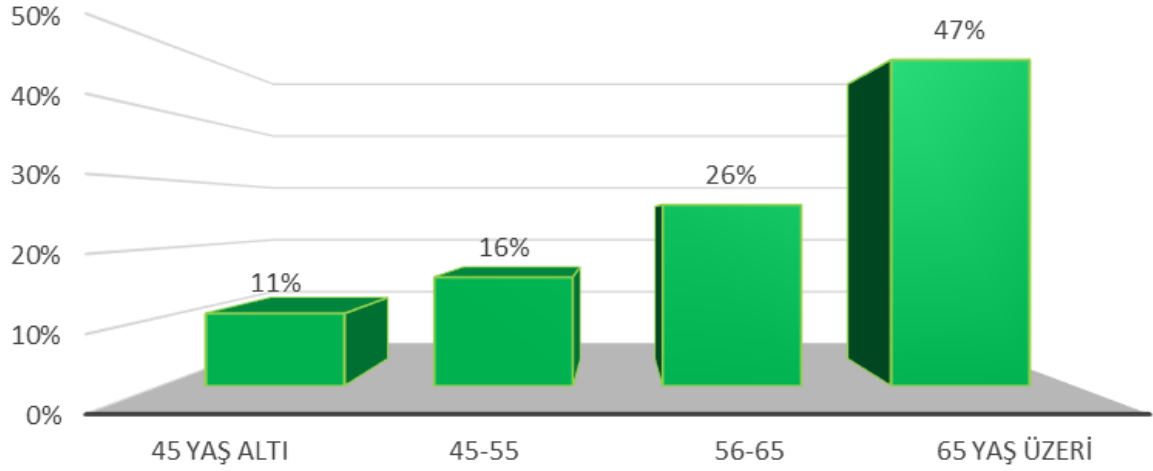
Şekil 4.2'de katılımcıların eğitim dağılımları verilmiştir. İlkokul ve lise düzeyinde eğitim almış olan katılımcılar çalışmanın çoğunluğunu oluşturmaktadır (% 37,0, % 37,0). Bunu % 16 ile lisans ve % 5 ile ortaokul ve ön lisans düzeyinde eğitime sahip kadınlar izlemektedir.



Şekil 4.2. Katılımcıların eğitim durumlarının yüzdelik dağılımları

Katılımcıların yaş ortalaması 61 olup, en yaşlı katılımcının 77, en genç katılımcının ise 34 yaşında olduğu görülmüştür.

Şekil 4.3'te katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımı gösterilmiştir. Buna göre katılımcı sayısının en çok olduğu yaş grubu % 47,00'lik oranla 65 yaş üzeri grup olduğu görülmüştür.

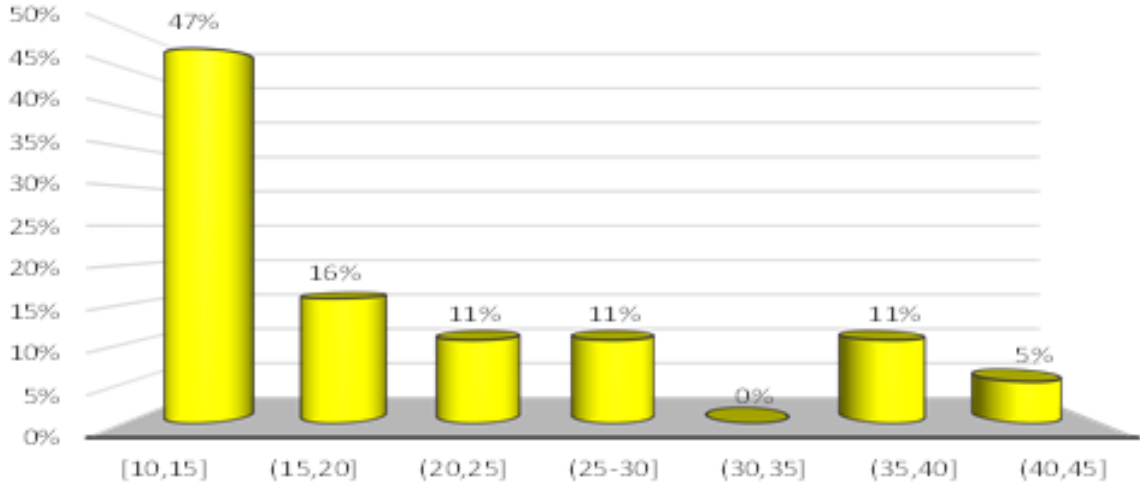


Şekil 4.3. Katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımı

4.4.2.2. Kaynak kişilerin yemek yapma becerisi ve tuzlu yoğurtla olan ilişkilerine yönelik bulgular

Katılımcıların yıllık tuzlu yoğurt tüketimleri ortalama 21,11 kg $\pm$ 10.80 olarak bulunmuştur. En az 10 kg ve en çok 42 kg tuzlu yoğurt tüketimi belirlenmiştir. Şekil 4.4'de katılımcıların yıllık tuzlu yoğurt tüketim miktarları verilmiştir. Katılımcıların % 47'si yıllık 10 kg ile 15 kg arasında tuzlu yoğurt tüketirken, 40 kg ile 45 kg arasında tüketim yapanlar tüm katılımcıların % 5'ini oluşturmaktadır.

Katılımcılar tuzlu yoğurdu temin ederken, 12'si (% 63.2) tuzlu yoğurdu satın aldığını söylemiştir. Katılımcıların 5'i (% 26,3) tuzlu yoğurdu kendisi yaptığını, 2'si (% 10,5) tuzlu yoğurdu bazen kendilerinin yaptığını bazen de satın aldıklarını belirtmişlerdir. Tablo 4.27'de yaş gruplarına göre tuzlu yoğurdu temin etme yönteminin dağılımı verilmiştir. Tuzlu yoğurdun temin edilmesinde en çok tercih edilen yöntem satın alma yöntemidir. 45 yaş altı 2 katılımcı tuzlu yoğurdu kendisi yapmaktadır. 45-55 yaş grubundaki 3 kişiden 2'si tuzlu yoğurdu satın almaktadır. 56-65 yaş grubundaki 5 kişinin hepsi tuzlu yoğurdu satın almaktadır. 65 yaş üzeri grupta bulunan 9 kişiden 5'i tuzlu yoğurdu satın alırken 3'ü kendisi yapmakta ve 1 tanesi ise kendisinin de yaptığını, satın da aldığını belirtmiştir.



Şekil 4.4. Yıllık tuzlu yoğurt tüketim miktarları

Tuzlu yoğurdun teminiyle ilgili KK.002'ye sorulan soru ve alınan cevap şu şekildedir;

Görüşmeci: “.... tuzlu yoğurdun teminini konuşalım nasıl temin ediyorsunuz? Kendiniz mi yapıyorsunuz, satın mı alıyorsunuz?”

KK.002: “Yayladağı'nın Hansuma köyündenim ben, gerçi şimdi köylerin isimlerini değiştirdiler, yeni ismine Kulaç diyorlar ama biz alışamadık. Uzun zaman oldu Hansuma'dan çıkmalı ama fırsat buldukça giderim. Kışlık erzak hazırlamak için özellikle. Ağustosta biber salçası yapmaya gideriz, birde tuzlu yoğurt için baharda keçi sütünün bollaştığı zaman. Sabah erkenden sütleri toplayıp yoğurt uyuturuz. İkinci vakti yoğurtları bakır leğenlere alıp odun ateşinde çömçeyle karıştırma karıştırma pişiririz. Karıştırmazsan dibine tutar, kesilir, yoğurt iyi olmaz. Odun ateşinde tuzlu yoğurdun tadı daha lezzetli oluyor. Göz göz kaynamaya başlayınca tuzunu katarız daha fazla kaynatmadan ocaktan alırsınız. Soğuyunca kavanozlara doldururuz, ağzını kuyruk yağıyla mühürleriz. İhtiyaç duydukça açıp kullanırız”.

Tablo 4.27. Yaş gruplarına göre tuzlu yoğurdu temin etme yönteminin dağılımı

Yaş Grupları	Tuzlu Yoğurdu Temin Etme Yöntemi							
	Kendisi yapıyor		Kendisi		Satın alıyor		Toplam	
	satın da alıyor		yapıyor					
	Sayı (n)	Yüzde (%)	Sayı (n)	Yüzde (%)	Sayı (n)	Yüzde (%)	Sayı (n)	Yüzde (%)
45 yaş altı	-	-	2	100,0	-	-	2	100,0
45-55	1	33,3	-	-	2	66,7	3	100,0
56-65	-	-	-	-	5	100,0	5	100,0
65 yaş üstü	1	11,1	3	33,3	5	55,6	9	100,0
Toplam	2		5		12		19	100,0

Tuzlu yoğurt üretimi için hammadde olarak kullanılan sütün kaynağı, yöre insanı için önemli bir husustur. Ancak bu konu ailelerin ekonomik durumundan, yaşam tarzından, kültür farkındalığından veya ihtiyacın karşılanması aşamasında eldekilerle yetinme duygusundan etkilenebilmektedir. Katılımcıların süt seçimindeki tercihleri keçi, inek ve koyun olabileceği gibi inek ve keçi sütü karışımının da kullanılabileceği yönündedir. Yine de bu konuda tercihen keçi sütünün öne çıktığı görülmektedir.

Bu durum alan yazında da elde edilen bulgularla örtüşmektedir. Alan yazın incelemelerinde özellikle keçi sütünün tercih edilme sebebinin elde edilen tuzlu yoğurdun daha pürüzsüz ve kremli olmasını sağlaması sebebiyle olduğu belirtilmiştir (Kaypak, 2007: 1).

Katılımcıların % 84,2'si (n=16) tuzlu yoğurt yapılışını bildiklerini belirtmişlerdir. Çalışmadan elde edilen sonuçlara göre, 45 yaş altı 2 kişi, 45-55 yaş grubunda 2 kişi, 56-65 yaş grubunda 4 kişi ve 65 yaş üstü grupta 8 kişi tuzlu yoğurt yapımını bilmektedir. Yaş gruplarına göre tuzlu yoğurdu tanıma durumları Tablo 4.28'de gösterilmiştir.

Katılımcıların tuzlu yoğurdun yapılışı hakkındaki bilgi sahibi olma durumlarına göre, yemek yapmayı öğrendikleri kişilerin dağılımına bakıldığında, tuzlu yoğurt yapılışını bilen toplam 16 katılımcıdan 10'unun yemek yapmayı doğrudan annesinden öğrendiği görülmektedir. Bu durum tuzlu yoğurdun geleneksel ve nesilden nesile aktararak devam ettirilen bir ürün olduğunu göstermektedir.

Tablo 4.28. Yaş gruplarına göre tuzlu yoğurdu tanıma durumu

Yaş Grupları	Tuzlu Yoğurt Hakkında Bilgisi					
	Evet		Hayır		Toplam	
	Sayı (n)	Yüzde (%)	Sayı (n)	Yüzde (%)	Sayı (n)	Yüzde (%)
45 yaş altı	2	100,0	-	-	2	100,0
45-55	2	66,7	1	33,3	3	100,0
56-65	4	80,0	1	20,0	5	100,0
65 yaş üstü	8	88,9	1	11,1	9	100,0
Toplam	16		3		19	

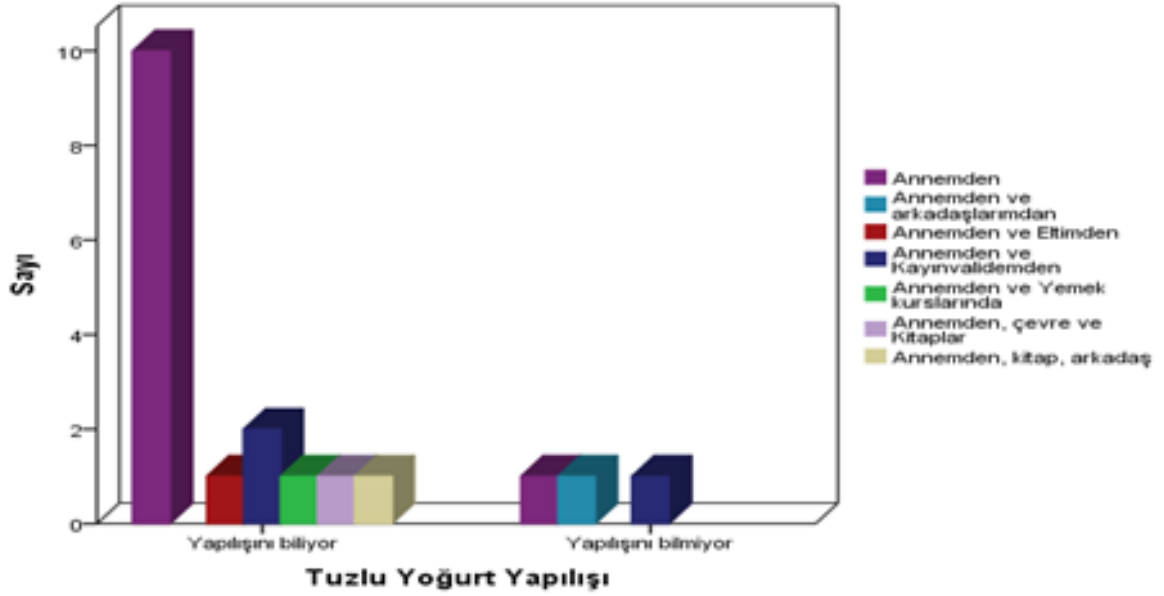
Yemek yapmayı kimden öğrendiği sorusuyla ilgili KK.001’e sorulan soru ve alınan cevap şu şekildedir;

Görüşmeci: “.... yemek yapmayı nasıl öğrendiniz, kimden öğrendiniz?”

KK.001: “Ben küçüklüğümünden itibaren anneme yardım etmek için mutfakta çok zaman geçirdim. İlkokuldan sonra okumadım. Annemde hep bana yemeklerin nasıl yapılması gereğini, özen göstermek gerektiğini anlatırdı. Annem yemek yaparken çok özenirdi, yemeğin her aşamasında tadına bakmam için bana tattırırdı. Sonra evlendim kayınvalidemin yanında aynı durum devam etti. Kayın validem de annem gibi yemeklere nasıl lezzet verileceğini anlatırdı. Yemek deyip geçme derdi, mutluluğun sırrı bu yemeklerde derdi bana hep. Annemden de Kayınvalidemden de çok şey öğrendim.”

Özellikle bu çalışmada, Antakya yemek kültürünün anneden kazanılan bir beceri olarak günümüze taşındığını görmek önem arz etmektedir. Yemek yapma becerisi, ailede yaratılan tat hafızasının sağlanması adına önemli bir unsur olarak küçük yaştan itibaren edinilen bir yetenek olarak karşımıza çıkmaktadır.

Katılımcıların tuzlu yoğurt hakkındaki bilgi sahibi olma durumlarına göre, yemek yapmayı öğrendikleri kişilerin dağılımı Şekil 4.5’te gösterilmiştir.



Şekil 4.5. Tuzlu yoğurt yapılışı hakkında bilgi sahibi olma durumlarına göre yemek yapmayı öğrendikleri kişilerin dağılımı

4.4.2.3. Tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekleri uygulayabilmeye yönelik bulgular

Yörede yaşayan insanların sosyo-kültürel yapısı, inançların diyalogu veya muhafazakârlılığının yanı sıra etnik kökenin yemeklerin tanınırlığını ve uygulanmasının bilinirliğini etkilediği dikkat çekmektedir. Bu sosyal durum bazen de isimlendirmede farklılık yaratmakta, isimlendirmeden dolayı yemeğin yapılışını bilse dahi kafa karışıklığına neden olmakta, yabancı bir yemek algısı yaratmaktadır. Cercerun bunun çarpıcı bir örneği olarak görülmektedir. Bir kesimin cercerun olarak isimlendirdiği yemeğe diğer bir kesim tuzlu yoğurt kavurması adını vermektedir. Yöredeki kültürel farklılıklar bir açıdan yemek isimlerinde ortaya çıkan kafa karışıklığının nedenini açıklamaktadır.

Bu bağlamda KK.017'ye cercerun yemeyi ile ilgili sorulan soru ve alınan cevap şu şekildedir;

Görüşmeci: “.... Cercerun yemeğini duydunuz mu? Biliyor musunuz?”

KK.017: “Cercerun yemeğini hiç duymadım, dolayısıyla hakkında her hangi bir bilgim yoktur.”

Görüşmeci: *“Pekiye soğanla tuzlu yoğurt desem bir şey çağrıştırır mı sizde?”*

KK.017: *“Haa bizim soğanla tuzlu yoğurdu yağda kavurduğumuz bir yemeğimiz var ama biz ona tuzlu yoğurt kavurması diyoruz, bilmiyorum aynı şey midir?”*

Araştırmada katılımcıların tuzlu yoğurt ile yapılan yemeklerin tariflerini uygulayabilmeleri ile tuzlu yoğurdun kendisi tarafından yapılabilmesi arasındaki ilişki incelenmiştir. Tuzlu yoğurt ile yapılan yemeklerin tariflerini uygulayabilme ile tuzlu yoğurt tarifini uygulayabilme arasındaki ilişki durumları Tablo 4.29’de verilmiştir.

Yoğurdaşı tarifi ile tuzlu yoğurt tarifini uygulayabilme durumu ilişkisi incelendiğinde, yoğurdaşını pişirebilen 16 katılımcıdan 15’ i tuzlu yoğurdun tarifini de uygulayabilmektedir. Bir kişi yoğurdaşını yapabilmekte fakat tuzlu yoğurdu yapamamaktadır. Yoğurdaşını bilmeyen fakat tuzlu yoğurdu bilen 1 kişidir.

Kummusiye tarifini uygulayabilme ile tuzlu yoğurt tarifini uygulayabilme arasındaki ilişki incelendiğinde, kummusiye yemeğinin tarifini uygulayabilen 11 katılımcıdan 10 tanesi tuzlu yoğurt tarifini de uygulayabilmektedir. Kummusiye yemeğini yapamayan fakat tuzlu yoğurt yapabilenlerin sayısı 6’dır. 1 kişi her ikisini de yapamadığını; 2 kişi ise kummusiye yapabildiğini fakat tuzlu yoğurdu yapamadığını söylemiştir.

Tuzlu yoğurtlu kabak dolma tarifini uygulayabilme ile tuzlu yoğurt tarifini uygulayabilme arasındaki ilişki incelendiğinde, tuzlu yoğurtlu kabak dolma yapabilen 11 kişiden 10’u tuzlu yoğurt da yapabilmektedir. Tuzlu yoğurtlu kabak dolmasını yapamayan 6 katılımcıdan 6 tanesi tuzlu yoğurdu yapabilmektedir. Toplam 19 katılımcının 2 tanesinin tuzlu yoğurtlu kabak dolmasını da tuzlu yoğurdu da yapamadığı görülmektedir.

Tuzlu yoğurtlu lahana sarma tarifini uygulayabilme ile tuzlu yoğurt tarifini uygulayabilme arasındaki ilişki incelendiğinde, tuzlu yoğurtlu lahana sarma yapabilen 8 kişiden 7’si tuzlu yoğurt yapabilmektedir. On bir kişinin tuzlu yoğurtlu lahana sarma yapamadıkları halde bu kişilerin 7’si tuzlu yoğurt yapmayı bilmektedir. 19 katılımcıdan 2’si hem tuzlu yoğurdu hem lahana sarma yapmayı bilmemektedir.

Tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı yemeği tarifini uygulayabilme ile tuzlu yoğurt tarifini uygulayabilme arasındaki ilişki incelendiğinde 9 kişinin tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı yemeğini pişirebildiği ve bu kişilerden 8 tanesinin tuzlu yoğurdu da pişirebildiği görülmektedir. Zılk (pazı) sapı yemeğini yapamayan 11 kişiden 8’i tuzlu yoğurt

yapabilmektedir. İki kişi tuzlu yoğurdun ve tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı yemeğinin yapılışını bilmemektedir.

Tablo 4.29. Yemeklerinin tariflerine göre tuzlu yoğurt yapılışını bilme durumları

Yemeklerin Yapılışını Biliyor Mu?		Tuzlu Yoğurt Yapılışını Biliyor Mu?				Toplam	
		Evet		Hayır			
		Sayı (n)	Yüzde (%)	Sayı (n)	Yüzde (%)	Sayı (n)	Yüzde (%)
Yoğurdaşı	Evet	15	83,33	3	16,67	18	100,00
	Hayır	1	100,00	-	-	1	100,00
Şişperek	Evet	16	84,21	3	15,79	19	100,00
	Hayır	-	-	-	-	-	-
Analıkızlı	Evet	16	84,21	3	15,79	19	100,00
	Hayır	-	-	-	-	-	-
Kabak Börenye	Evet	16	84,21	3	15,79	19	100,00
	Hayır	-	-	-	-	-	-
Ispanak Börenye	Evet	16	84,21	3	15,79	19	100,00
	Hayır	-	-	-	-	-	-
Kummusiye	Evet	10	83,33	2	16,67	12	100,00
	Hayır	6	85,71	1	14,29	7	100,00
T.Y. Kabak Dolma	Evet	10	90,91	1	9,09	11	100,00
	Hayır	6	75,00	2	25,00	8	100,00
T.Y. Lahana Sarma	Evet	7	87,50	1	12,50	8	100,00
	Hayır	9	81,82	2	18,18	11	100,00
T.Y. Zılk (pazı) Sapı	Evet	8	88,89	1	11,11	9	100,00
	Hayır	8	80,00	2	20,00	10	100,00
Cercerun	Evet	11	84,61	2	15,39	13	100,00
	Hayır	5	83,33	1	16,67	6	100,00

Cercerun yemeği tarifini uygulayabilme ile tuzlu yoğurt tarifini uygulayabilme arasındaki ilişki incelendiğinde, hem cererun yemeğini hem de tuzlu yoğurdu yapabilen 11 kişi vardır. Cercerun yemeğini yapabilen fakat tuzlu yoğurdu yapamayan 2 kişidir.

Cercerun yemeğini yapamayan fakat tuzlu yoğurdu yapabilen 5, ikisini de yapamayan 1 kişi vardır. Toplam 19 katılımcıdan 13' ü Cercerun yemeğinin tarifini uygulayabilmektedir.

Katılımcılardan elde edilen bilgilere göre şişperek, analıkızlı, kabak börenye ve ıspanak börenye yemeklerinin yapılışını tüm katılımcılar bilmektedir. 4 yemek için katılımcılar aynı cevapları vermiş ve her bir yemek için, 16 kişi hem yemekleri hem de tuzlu yoğurdu pişirebildiğini, 3 kişi ise yemekleri pişirebildiğini fakat tuzlu yoğurdu yapamadığını söylemiştir.

4.4.2.4. Tuzlu yoğurdun yapılışı ve tuzlu yoğurtla yapılan yemek tarifleri

Çalışmada 10 adet yemek araştırmaya konu edilmiş olup, katılımcılardan tuzlu yoğurdun yapılışı ve bu yemeklerin tarifler istenmiştir. Çalışmaya konu tuzlu yoğurtla yapılan yemek isimleri Tablo 4.30'da verilmiştir.

Tablo 4.30. Çalışmaya konu tuzlu yoğurtla yapılan yemekler

1	Yoğurdaşı yemeği
2	Şişperek yemeği
3	Analıkızlı yemeği
4	Kabak börenye yemeği
5	Ispanak böreniye yemeği
6	Kummusiye yemeği
7	Tuzlu yoğurtlu kabak dolma yemeği
8	Tuzlu yoğurtlu lahana sarma yemeği
9	Tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı yemeği
10	Cercerun yemeği

Kaynak kişilerden elde edilen, bu yemeklerin yapılışında kullanılan malzemelere ve tariflerine, kişilerin kendi anlatımıyla yer verilmiştir.

Tuzlu yoğurt

Tuzlu yoğurdun yapılışını KK.002 şu şekilde anlatmıştır.

KK.002: “Kış için tuzlu yoğurt pişirmek istersek malzeme olarak 20 kg süt ve tuza ihtiyacımız vardır. Tabi miktarı ihtiyacımıza göre biz belirliyoruz.

Önce sütü temin ediyoruz, sabah, özellikle yeni sağılmış süt olmasına özen gösteririz. Keçi sütü olmasını tercih ederiz, ancak inek sütünden de yapmaktayız. Tuzlu yoğurt için alınan 20 kg sütü iyice kaynatıyoruz. Sonra bu süttten, 5 kilogram süte 1 yemek kaşığı yoğurt mayası olacak şekilde yoğurt uyuturuz. Mayalanan yoğurdu akşama, aynı gün, yaklaşık 6 saat sonra, ocağa alıyoruz ve geniş, yayvan, ağzı açık bakır leğenlerde büyük tahta kaşıkla yani çömçe ile devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişiriyoruz. Ocaktan inmeden önce kilograma 1 yemek kaşığı olacak şekilde tuz koyarak biraz daha yoğunlaştırıyoruz. Ocaktan aldıktan sonra kavanozlara koyup ağzını iyice kapatıp kışın kullanılmak üzere depoluyoruz

Evde az miktarda tuzlu yoğurt yapmak istersek eğer, ev yapımı 1 kg yoğurdu tencerede iyice kaynatıyoruz. Tahta kaşıkla devamlı karıştırarak inmeye yakın bir yemek kaşığı tuz koyup yoğunlaştırıyoruz. Kesilmemesi için devamlı karıştırmak gerekir. Tahminen bir kilogramdan 250 gram tuzlu yoğurt elde ediyoruz.”

Tuzlu yoğurdun kullanımıyla ilgili olarak KK.004 aşağıdaki notu düşmüştür.

KK.004: “İnek sütünden elde edilen tuzlu yoğurt daha ekşimsi, keçi tuzlu yoğurdu ise ekşiliği az daha tatlı lezzettedir. Keçi sütünden elde edilen tuzlu yoğurdu daha çok kahvaltılarda tüketiriz, inek sütünden elde edilen tuzlu yoğurdu ise daha çok çorbalarda ve börenyelerde tercih ederiz.”

Yoğurdaşı

Yoğurdaşı yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini, KK.001 şu şekilde anlatmıştır.

KK.001: “Yoğurdaşının köftesi için 500 gr. köftelik bulgur, 500 gr. yağsız et, 1 adet çok ince doğranmış veya rendelenmiş soğan, 1 yemek kaşığı pul biber, 1 yemek kaşığı biber salçası, isteğe bağlı tuz, 1 yemek kaşığı kimyon, az miktarda un, yarım çay kaşığı karabibere ihtiyacımız vardır.

Köftenin içi için kullanacağımız malzemelerse 250 gr iç yağı, kıyılmış maydanoz, toz biber, tuz ve nanedir.

Bunların yanı sıra çorbada kullanacağımız malzeme 500 gr. tuzlu yoğurt, 3-4 yemek kaşığı pirinç, haşlanmış nohut, 1 yemek kaşığı nane, 2-3 yemek kaşığı tereyağı, bu yemeğe normalde yarma kullanmayız ancak isteğe bağlı olarak yarma da ilave edebiliriz.

Yoğurdaşı biraz zahmetli bir yemektir. Daha çok özel günlerde, Ramazanda oruk ve eşki aşıyla birlikte yaparız. Kalabalık sofraların yemeğidir.

Önce köfte iç malzemesini hazırlıyoruz. İç yağını havanda döverek toz biber, tuz, nane ile karıştırıyoruz. İnce uzun küçük fitil görünümünde yapıp buzlukta bekletiyoruz.

Sonra köfteleri hazırlarız, bulguru ıslatıp açılmasını bekleriz. Yağsız kıymayı, kıyma makinesinde 2 defa çekeriz, biz genelde özel köftelik taşı dediğimiz taşın üzerinde tahta tokmakla iyice dövüp özdeşleştikten sonra bulguru ekleriz. Biber, soğan rendesi, salça, tuz, kimyonu koyarak karıştırıp, iyice yoğururuz.

İç malzemeyi dolaptan çıkarır, köfteden parçalar koparıp iyice yoğurup oyup ve içine hazırlanan iç yağı koyup kapatarak küçük içli köfteler yaparız.”

Köftelerin tamamı bitince pirinci suda haşlayıp açılmasını sağlarız, tuzlu yoğurt ilave ederek kaynamakta olan çorbaya haşlanmış nohut ilave ederiz. Bir müddet kaynadıktan sonra köfteleri ilave edip, köfteler piştikten sonra üzerine tereyağında kızarttığımız nane ilave ederek servis ederiz.”

Şişperek

Şişperek yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.001 şu şekilde anlatmıştır.

KK.001: “Şişperek bizim yörenin mantısı diyebiliriz. Şişpereğin içini hazırlamak için 500 gr kıyma, 2 ad ince doğranmış soğan, 1 tatlı kaşığı pul biber, yarım çay kaşığı karabiber ve tuza ihtiyacımız var. Hamur için de 1 kg un, 2 yemek kaşığı yoğurt, 1 adet yumurta, çorba için 200 gr tuzlu yoğurt, 2-3 yemek kaşığı pirinç, 1 tatlı kaşığı naneye ihtiyacımız var.

İçi malzeme için soğanı, karabiberi, kıymayı ve tuzu karıştırarak bir iç hazırlıyoruz.

Unu, 2 yemek kaşığı yoğurt ve yumurta ile karıştırıyoruz, su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Yufka açar gibi açıp küçük kareler şeklinde kesiyoruz. Elde küçük misket büyüklüğünde hamur parçaları alıp parmaklar yardımıyla küçük yufkalarda açabiliriz. Bunun içine hazırlanan kıymalı içten koyup ikiye katlıyoruz, katlanan dolgulu hamuru iki ucundan birleştirip fötr şapka görünümü veriyoruz.

Pirinci suda haşlayıp açılmasını sağlıyoruz, tuzlu yoğurt ilave ederek kaynamakta olan çorbaya hazırlanan şişperek malzemesini ilave ediyoruz. Bir müddet kaynadıktan sonra şişperekler yüzeye çıkmaya başlayınca bu durum yemeğin piştiği anlamına gelmektedir. Üzerine nane ilave ederek servis ediyoruz.”

Şişperek yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifinin farklı bir şeklini KK.018 şu şekilde anlatmıştır.

KK.018: “Kıymayı kavururuz, ince doğranmış soğanı ilave ederek pişirmeye devam ederiz, karabiber ekleriz ve soğumaya bırakırız. Un, tuz, su ile sert bir hamur yaparız. Hamuru oklavayla açarak mantı gibi kare şeklinde keseriz. İçine soğutulmuş kıymadan koyup katlarız. Haşlama suyuna 1 fincan pirinç, 1 ad soğan ve 3 - 4 ad sarımsak ince ince doğrarız, hepsini birlikte pişiririz. Pirinçler açılınca 300 gr tuzlu yoğurt ilave ederek kaynatmaya devam ederiz. Hazırlanan mantılar içine atıp 10 dakika sonra üzerine yağda kızartılmış nane ilave ederek sunuma hazır hale getiririz. Sıcak servis ederiz.”

Analıkızlı

Analıkızlı yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.001 şu şekilde anlatmıştır.

KK.001: “Analıkızlının malzemeleri Yoğurdaşı ve Şişperek yemeğinde kullanılan malzemelerden oluşur. Her iki yemeğin ön hazırlığını yaptıktan sonra birlikte pişirme işlemi yapıyoruz. Yani Yoğurdaşının köftelerini ve şişperek yemeğinin hamurlu malzemesini anlatıldığı gibi, birlikte, bir tencerede beraber pişirilmek üzere hazırlıyoruz.

Pirinci suda haşlayıp açılmasını sağlıyoruz, tuzlu yoğurt ilave edip kaynamakta olan çorbaya önce yoğurdaşı için hazırlanan köfteleri, bir müddet sonra da şişperek malzemesini ilave ederek kaynamaya bırakıyoruz. Malzemeler piştikten sonra üzerine nane ilave ederek bir taşım daha kaynatıyoruz.

Her kâseye veya tabağa 3 adet köfte ve 10 adet şişperek gelecek şekilde servis ediyoruz.

Tuzlu yoğurtla yapılan yemeklerde tencerenin ağzı açık olarak pişirme işlemi yapıyoruz.”

Analıkızlı yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifinin farklı bir şeklini KK.019 şu şekilde anlatmıştır.

KK.019: “*Analıkızlının malzemeleri çiğ köftelik bulgur, biber salçası, iç yağı, nane, karabiber, pul biber, un, kıyma, soğan, pirinç ve tuzdan oluşur.*

Önce çiğ köfteyi yoğuruyoruz, ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp içlerini oyarak, içine blenderden geçirilmiş, nane tuz, pul biber, karabiber katılıp mekik şekline getirilmiş iç yağı koyup kapatıp bir tabağa diziyoruz. Mantıları hazırlayıp uçlarını bükerek şişberek gibi ayrı bir tabağa da onları diziyoruz. Soğanı ince ince doğrayıp tencerede kavruyoruz, üzerine pirinç, su ve tuzlu yoğurt ilave ederek karıştırıyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz. Sonra hazırlanan içli köfte ve mantılar ilave ederek pişirmeye devam ediyoruz. İndirmeye yakın üzerine nanesi atıyoruz.”

Kabak böreniye (borani)

Kabak böreniye yemeğini KK.001, KK.010 ve KK.014 benzer şekilde etleri haşlayarak tarif ederken, KK.004 ve KK.011’de etleri kavurarak tarif etmişlerdir.

Kabak böreniye yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.001 şu şekilde anlatmıştır.

KK.001: “*750 gr. kuşbaşı et, 1 kg. iri kuşbaşı doğranmış beyaz kış kabağı (balkabağının beyazı), yarım su bardağı haşlanmış nohut, 1 adet soğan, 10 diş sarımsak, 2-3 adet bütün kurutulmuş kırmızıbiber, 1 yemek kaşığı kuru*

nane, 100 gr. tuzlu yoğurt, 4 yemek kaşığı tereyağı yemeğimizin malzemelerini oluşturur.

Malzemelerimizi hazırladıktan sonra etimizi tencereye alıp haşlıyoruz. Sarımsak ve soğanı ince ince doğruyoruz, bunları 2 yemek kaşığı tereyağında kavuruyoruz. Daha önceden haşlamış olduğumuz kuşbaşı eti ilave ediyoruz ve birazda birlikte kavuruyoruz. Üstüne iri kuşbaşı doğranmış kabakları ilave ediyoruz, birbirine karışmasını sağlıyoruz. Kabaklar yumuşamaya başlayınca etin haşlama suyunu ve nohudu ilave edip, baş biberleri de ekliyoruz. Kabaklar iyice özleşince tuzlu yoğurdu ilave ediyoruz. Bolca nane ekleyip ve üzerine 2 yemek kaşığı tereyağında kavurduğumuz toz biber döküyoruz.”

Kabak börenye yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifinin farklı bir şeklini KK.004 şu şekilde anlatmıştır.

KK.004: *“Kuşbaşı et tencereye alınarak yağ eklenmeden tahta kaşıkla karıştırarak, etin kendi yağında pişmesini ve suyunu bırakıp çekmesini sağlıyoruz. Etler rengi değişip kendi suyunu çekip, yağları eriyecek kadar kavurduktan sonra soğan, iri doğranmış sarımsak, nane, pul biberi ekliyoruz. Çok harlı olmayan ateşte iyice kavuruyoruz. Kabakları ilave ederek, kabaklar ezilip parçalanmayacak şekilde karıştırıyoruz. Kuru biberleri, nohudu ekliyoruz. Kuru biber yemeğin lezzetini arttırır, ayrıca yöreye özgü olarak acılık verir. Bu aşamada iki bardak kadar su ilave edip kapağını kapatıyoruz. Kabaklar pişene kadar kapağı kapalı şekilde kısık ateşte kaynatıyoruz. Sonra tuzlu yoğurt ilave edip 10 dakika daha kaynatıyoruz, yemeğin altını kapatıp 10-15 dakika demlenmeye bırakıyoruz. Kabak börenyede tercihen inek ve keçi tuzlu yoğurdunu karıştırılarak kullanıyoruz. Antakya’da kabak börenye denen yemeğe, Antakya dışında kabak borani dediklerini biliyorum. Bu yemekte çok daha lezzetli olduğundan etin hafif yağlı olmasını tercih ediyoruz.”*

Ispanak böreniye (borani)

Ispanak börenye yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.004 şu şekilde anlatmıştır.

KK.004: *“Yarım kg. kuşbaşı et, 1 kg. ıspanak, 200 gr. tuzlu yoğurt, yarım su bardağı haşlanmış nohut, 1 tatlı kaşığı nane, 2-3 yemek kaşığı tereyağı, 10 diş sarımsak, 1 adet soğan, 2-3 adet kuru biber, 2-3 su bardağı et suyu, arzu edilirse bir yemek kaşığı pirinç yemeğimizin malzemelerini oluşturuyor.*

Önce eti kendi yağında kavuruyoruz, sonra iki yemek kaşığı tereyağı ilave ediyoruz. Soğanı ve sarımsağı doğruyoruz ve ete ilave ediyoruz. İnce ince doğradığımız ıspanağı katarak biraz döndürüyoruz. Et suyunu eklerken kuru baş biberleri bütün olarak karışıma ilave ediyoruz. Nohut ve istenirse pirinçte eklenerek, pirinçler pişip açılana kadar kaynatıyoruz. Tuzlu yoğurdu ilave ederek biraz daha kaynatıyoruz. Üzerine nane ve toz biberi tereyağında tavlayarak döküyoruz. Tuzlu yoğurdun tuzu dolayısıyla ayrıca tuz ilave etmemize gerek yoktur.”

Ispanak börenye yemeğinin, tarifinin farklı bir şeklini KK.012 şu şekilde anlatmıştır.

KK.012: *“Doğradığımız ıspanakları çiğ olarak, kuru soğan ve sarımsakla birlikte uygun miktarda suya atıp kaynamaya bırakıyoruz. Tavada kavurduğumuz bıçak kıymasını, haşlanmış nohudu ve tuzlu yoğurdu ekliyoruz. Yemek özleşince kuru nane ve isteğe bağlı olarak kuru biber ilave ediyoruz.”*

Ispanak börenye yemeğinin, tarifinin farklı bir şeklini KK.015 şu şekilde anlatmıştır.

KK.015: *“Bol soğan ve sarımsağı yağda kavuruyoruz, ıspanağı ilave edip, biraz da ıspanakla kavrulduktan sonra su ekliyoruz. Tuzlu yoğurt ve nohudu ilave edip, yemek koyulaşınca altı kapatıyoruz.”*

Ispanak börenye yemeğinin, tarifinin farklı bir şeklini KK.017 şu şekilde anlatmıştır.

KK.017: *“Soğanı, sarımsağı doğrayarak kemikli et ve nohutla birlikte haşlıyoruz. Daha sonra doğranmış ıspanakları, tuzlu yoğurdu, baş biberi ilave edilerek hep birlikte pişiriyoruz. Üzerine nane serpip altını kapatıyoruz.”*

Kumbursiye / kummusiye

Kummusiye yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.006 şu şekilde anlatmıştır.

KK.006: “*Kuşbaşı doğranmış 1 kg. koyun veya tavuk eti, 10 adet orta boy soğan, 10 diş sarımsak, 300-400 gr. tuzlu yoğurt, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, bir yemek kaşığı tereyağı, kuru nane, pul biber ve isteğe bağlı olarak bir yemek kaşığı pirinci hazır hale getiriyoruz.*

Eti haşlıyoruz, soğanları ve sarımsakları soyup bütün olarak kullanıyoruz. Hepsini birlikte tencerede tereyağı ile kavuruyoruz. Bir miktar bu malzemeleri öldürdükten sonra üzerine 4-5 su bardağı su veya et suyu ekliyoruz. İsteğe bağlı olarak su kaynadıktan sonra bir yemek kaşığı pirinç ilave ediyoruz, pişmeye yakın tuzlu yoğurdu ilave ediyoruz. Bir müddet yoğurtla kaynatmaya devam ediyoruz. Biraz zeytinyağı veya arzuya göre tereyağı eritip nane ve toz biber kavurup üzerine gezdiriyoruz.”

Tuzlu yoğurtlu kabak dolma

Tuzlu yoğurtlu kabak dolma yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.005 şu şekilde anlatmıştır.

KK.005: “*Bir kilogram taze dolmalık veya 10 adet kuru kabak, bir büyük baş soğan, sarımsak, bir buçuk su bardağı pirinç, 250 gram kıyma, 2-3 yemek kaşığı tuzlu yoğurt, 2 yemek kaşığı tereyağı, yarım çay kaşığı karabiber, bir tatlı kaşığı kimyonu hazırlıyoruz.*

Kuru kabakları sıcak suda ıslatıyoruz, normal kabak kullanacaksak kabakları oyuyoruz ve dışının tırtıklı bıçakla sıyrıyoruz. Pirinci yıkıyoruz, eti, karabiberi, naneyi, rendelenmiş sarımsak ve soğanları birlikte biraz zeytinyağı katrak bir iç hazırlıyoruz. Dolmaları dolduruyoruz, ağzı yukarı gelecek şekilde tencereye diziyoruz. Üstünü örtecek kadar su ekleyip 15 dakika kadar pişiriyoruz. Pişmeye yakın bir su bardağı suyun içinde tuzlu yoğurdu sulandırıyoruz. Dolmaların üzerine dökerek 5 dakika daha pişiriyoruz. Üzerine 2 yemek kaşığı tereyağında nane ve toz biber kavurup döküyoruz.”

Tuzlu yoğurtlu lahana sarma

Tuzlu yoğurtlu lahana sarma yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.005 şu şekilde anlatmıştır.

KK.005: “Bir büyük boy lahana, bir büyük boy soğan, 2-3 adet sarımsak, 300 gr. pirinç, 300 gr. kıyma, 2-3 yemek kaşığı tuzlu yoğurt, 2-3 yemek kaşığı tereyağı, bir çay kaşığı karabiber, bir çay kaşığı kimyon, bir yemek kaşığı domates salçasını hazırlıyoruz.

Lahana yapraklarını ortadaki kalın yerini çıkartıp suda haşlıyoruz. Eti, yıkanmış pirinci, domates salçasını, kimyonu, soğanı, sarımsağı karıştırıp, sarmanın iç malzemesini hazırlayıp tencereye diziyoruz. Üzerini geçecek kadar su ilave ediyoruz ve 15-20 dakika kadar kaynatıyoruz. Ocaktan indirmeden önce bir su bardağı suda tuzlu yoğurdu eritip sarmanın üzerine döküyoruz. Suyunu çekene kadar veya 5 dakika daha tuzlu yoğurtla pişiriyoruz. İsteğe göre servis sırasında üzerine nane ve toz biberi yağda kavurup sos olarak döküyoruz.”

Tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı

Tuzlu yoğurtlu zılk sapı yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.007 şu şekilde anlatmıştır.

KK.007: “Bir bağ zılkı, bir adet soğanı, 2-3 diş sarımsağı, bir tatlı kaşığı kadar naneyi, 50 gr. tuzlu yoğurdu, 2-3 yemek kaşığı tereyağını ayarlıyoruz. Zılkın yapraklarını saplarından ayırıp, sapın kenarında bulunan, biz burada zilif deriz, sert kısımları çıkartıyoruz. Sapları zar büyüklüğünde doğruyor ve suda haşlayıp suyunu süzüyoruz. Ufak doğranmış soğanları tencereye alıp kavruyoruz, suyunu süzdüğümüz sapları da içine ekliyoruz. Tuzlu yoğurdu da katarak karıştırıyoruz, üzerine toz biber serpiyoruz. Yemeğimiz hazır oluyor.”

Cercerun

Cercerun yemeği için kullanılan malzemeleri ve tarifini KK.008 ve KK.013 benzer şekilde tarif etmiştir. Cercerun yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.008 şu şekilde anlatmıştır.

KK.008: “Tavaya bir çay bardağı zeytinyağını koyuyoruz. Piyazlık doğradığımız bir büyük soğanı ilave ediyoruz. Altın sarısı kıvamına gelince tuzlu yoğurdu ilave ediyoruz. Soğanla iyice karıştırıp ocaktan aldıktan sonra üzerine pul biber döküp servis ediyoruz.”

Buraya kadar kaynak kişilerin vermiş olduğu yemek tarifleri araştırmaya konu edilen ve belirlenen 10 yemekten oluşmuştur. Bunların haricinde kaynak kişilere tuzlu yoğurtla yapılan bildikleri başka yemek olup olmadığı sorulmuş ve bu yemeklerin isimleri alınmıştır. Tablo 4.31’de bu yemeklerin isimlerine yer verilmiştir.

Tablo 4.31. Katılımcılar tarafından eklenen tuzlu yoğurtla yapılan yemekler

1	Kahvaltıda tuzlu yoğurt
2	Lebeniye yemeği
3	Bakla böreniyesi yemeği
4	Yeşil soğan böreniyesi yemeği
5	Tuzlu yoğurtlu katıkl ekmek
6	Tuzlu yoğurtlu, ıspanaklı katıkl ekmek
7	Tuzlu yoğurtlu, ıspanaklı börek
8	Tuzlu yoğurt orbası
9	Tuzlu yoğurtlu buğday orbası
10	Tuzlu yoğurtlu yayla orba
11	Tuzlu yoğurtlu yumurta kavurması
12	Tuzlu yoğurtlu aş
13	Tuzlu yoğurtlu ekmek kızartması

Katılımcılar, bu yemeklerin de tuzlu yoğurtla yapıldığını belirtmiş ve bu yemekler içerisinden 7 adedinin yapılışında kullanılan malzemeleri ve tariflerini vermişlerdir. Katılımcıların ek olarak verdiği tuzlu yoğurtlu yemeklerin tarifleri aşağıda yer almaktadır.

Tuzlu yoğurt çorbası

Tuzlu yoğurt çorbası yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.003 şu şekilde anlatmıştır.

KK.003: “200 gr. eti veya 2 adet tavuk budunu haşlandıktan sonra diderek parçalara ayırıyoruz. İki yemek kaşığı unu ve bir adet orta boy soğanı kavuruyoruz. 2-3 su bardağı et suyunu ilave ederek kaynamaya bırakıyoruz. Kaynama başlayınca bir yemek kaşığı pirinç ekliyoruz. Pirinçler açılınca yarım su bardağı nohudu ve daha önce didilmiş olan etleri ekliyoruz. Çorba kıvama gelince tuzlu yoğurdu katarak iyice karıştırıp üzerine nane ekliyoruz. Tereyağında toz biber kavurup üzerine döküyoruz.”

Kahvaltıda tuzlu yoğurt

Kahvaltıda tuzlu yoğurt tarifini KK.003 şu şekilde anlatmıştır.

KK.003: “Kahvaltıda hazırladığımız bildiğim iki tarif var. İlki 50 gr. tuzlu yoğurt, bir avuç veya 20 gr. ince kıyılmış taze zahter, pul biberle iyice karıştırıyoruz, zeytinyağı ilave ederek servis ediyoruz.

İkinci bir tarif olarak bir adet domatesi ve bir adet salatalığı küp küp doğrayıp, iki yemek kaşığı zeytinyağı ile karıştırıyoruz. İki yemek kaşığı tuzlu yoğurdu ilave edip üzerine 3-4 dal kıyılmış maydanozu serpiyoruz, bir çay kaşığı pul biber dökerek karıştırıyoruz.”

Tuzlu yoğurtlu ıspanaklı ekmek

Tuzlu yoğurtlu ıspanaklı ekmekte kullanılan malzemeleri ve tarifini KK.003 şu şekilde anlatmıştır.

KK.003: “Bir kilo ıspanağın köklerini temizliyoruz ve saplarını ayırıyoruz. Sadece yapraklarını kullanıyoruz. Bir santim büyüklüğünde doğruyoruz, 3 adet soğanı ince ince doğrayıp ıspanakla birlikte biraz tuz ilave ederek yoğuruyoruz. İki avcunun içine alarak sularını sıkıyoruz. Yarım kilo

Çökelek, iki yemek kaşığı biber salçası ve 200 gr. tuzlu yoğurt ilave ederek bir su bardağı zeytinyağıyla karıştırıp bir iç hazırlıyoruz.

Bir su bardağı zeytinyağıyla birlikte arşı fırınına gönderiyoruz. Kapalı fakat yayvan pide şeklinde pişirilmesini sağlıyoruz.”

Tuzlu yoğurtlu ıspanaklı börek

Tuzlu yoğurtlu ıspanaklı börekte kullanılan malzemeleri ve tarifini KK.003 şu şekilde anlatmıştır.

KK.003: *“İspanaklı ekmekte olduğu gibi iç hazırlıyoruz. 4-5 adet mayalı ekmek hamuru alıyoruz. Hamurdan mandalina büyüklüğünde yumruları koparıp, elle açarak hazırlanan içten içine koyup ikiye katlayarak veya rulo yapıp kendi ekseninde döndürerek gül biçiminde börek yapıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz ve üzerine zeytinyağı sürölüp fırında pişiriyoruz.”*

Buğdaylı tuzlu yoğurt orbası

Buğdaylı tuzlu yoğurt orbasınd kullanılan malzemeleri ve tarifini KK.003 şu şekilde anlatmıştır.

KK.003: *“Yarım kilo buğdayı bir gece önceden suda bekletiyoruz. Ertesi gün haşlayıp içine yarım su bardağı haşlanmış nohut ekliyoruz. İçine 200 gr. tuzlu yoğurt katıp iyice kaynayınca, 2-3 yemek kaşığı tereyağında nane ve pul biber kavurup üzerine döküyoruz.”*

Yeşil soğan börenyesi

Yeşil soğan börenyesi yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.003 şu şekilde anlatmıştır.

KK.003: *“Yarım kilo kuşbaşı eti haşlıyoruz. Bir kilo yeşil soğanın yeşil kısımlarını biraz keserek beyaz kısımları ile birlikte 2-3 santim boyunda doğruyoruz. Haşlanmış eti, soğanı, 3 su bardağı et suyu ilave ederek*

pişiriyoruz. İçerisine 200 gr. tuzlu yoğurt kattıktan sonra soğanlar pişince, bir tatlı kaşığı pul biberi ve bir çay kaşığı naneyi 2-3 yemek kaşığı tereyağında kavurup, üzerine döküyoruz.”

Tuzlu yoğurtlu aş

Tuzlu yoğurtlu bulgur aş yemeğinin kullanılan malzemelerini ve tarifini KK.016 şu şekilde anlatmıştır.

KK.016: *“Tereyağında soğanı, arzuya göre sarımsağı kavuruyoruz. Üzerine pilavlık bulgur ilave ederek alacağı ölçüde su ile pişiriyoruz. Suyu Kaynayınca tuzlu yoğurdu ilave edip karıştırıyoruz, suyunu çektikten sonra on dakika kadar dinlendiriyoruz. Üzerine pul biber ve nane ilave edip servis ediyoruz.”*

KK.016, tuzlu yoğurtlu bulgur aş yemeğini “Yoğurdaşı” olarak tarif etmiştir. Zira Antakya’da bulgur pilavı “AŞ” olarak ifade edilmektedir. Bulgur pilavı için “pilav” kelimesi pek kullanılmamaktadır. Diğer kaynak kişilerin anlatımlarına bakıldığında, yörede yoğurdaşı denildiğinde, KK.001’in anlatmış olduğu, “oruk” malzemesiyle yapılan yemek akla gelmektedir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Tarihsel geçmişin katkılarıyla, müthiş bir kültürel birikimin yemek kültürüne yansması sonucu, eşine az rastlanır bir olgu niteliğindeki Hatay yemek kültürü yaklaşık 600 çeşit yemeği ile önümüzde durmaktadır. Bu yemek kültürünün araştırılmasında, araştırmacılar için birçok avantaj olacağı gibi, dezavantajların da olacağı açıktır. Somut olmayan kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması Türkiye’de birçok bölgenin sorunları içerisinde yer almaktadır. Antakya mutfağı, birçok ilimiz gibi, bu açıdan en fazla üzerinde durulması gereken yerlerden birini teşkil etmektedir. Zira kültürel miras niteliğinde değerlendirilecek birçok ürüne sahiptir. Bu heybetli yemek kültürü içerisinde yaklaşık % 4’lük bir alan kaplayan tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemekler bu araştırmanın ana temasını oluşturmuştur.

Antakya mutfağında tuzlu yoğurtla ilgili alan yazında genellikle tuzlu yoğurdun bileşimi ve kimyasal içeriği üzerine araştırmalar yapıldığı görülmüştür. Tuzlu yoğurdun yapılışı üzerine çalışılmış olsa da, kullanımı ve yemekleri ile ilgili araştırmaya pek rastlanılmamıştır. Tuzlu yoğurdun pişirilme şekli ve pişirilme süresi üzerine yapılan çalışmalarda standardizasyon sağlanması adına önemli katkıların olacağı açıktır. Ancak yöre insanının el yordamıyla elde etmiş olduğu yöntemlerle, pişirilen yoğurdun miktarına hatta kullanılan sütün kaynağına bağlı olarak değişim göstermesi söz konusudur. Ayrıca otantik şekilde elde edilen tuzlu yoğurdun, özellikle odun ateşinde pişirileni, koku ve tat açısından daha değerli görülmektedir. Alan yazında tuzlu yoğurdun pişirme sürelerine yönelik yapılan çalışmalarda elde edilen sonuçlar hem duyuşsal hem de standart oluşturma adına önemli çalışmalardır. Laboratuvar ortamında az miktarda yoğurtlar üzerinde uygulanan pişirme süreler elbette bir değer ifade etmektedir. Ancak pişirme süreleri miktara bağlı olarak değişkenlik gösterecektir. Bu sebeple yöre halkı tuzlu yoğurdun pişim süresini belirlerken “göz göz kaynayana kadar pişirilir” tabirini kullanmaktadır.

Yapılan bu çalışmaya öncelikle tuzlu yoğurdun internette ilgi uyandırma durumu incelenmiş İstanbul, Ankara, en çokta Hatay bölgesinde aramalara konu olduğu görülmüş bunun üzerine belirlenmiş olan 10 adet yemeğinde sorgulanmasına karar verilip, bu yemeklerinde ilgi uyandırma durumları dikkat çekici bulunduğundan daha detaylı araştırılmaya karar verilmiştir.

Google Trend üzerinden elde edilen verilerde tuzlu yoğurdun İstanbul, Ankara ve Hatay’dan ilgi gördüğü ve renk tonlamasında Hatay’ın daha belirgin olduğu ve aramaya

yönelik yoğunlaşmanın belirgin renk tonlamasıyla belirtildiğinin altı çizilmiştir. Akabinde yapılan incelemelerde yoğurdaşı, ıspanak börenye, cercerun kelimeleri internette, bölge olarak sadece İstanbul'dan ilgi gördüğü izlenmiştir. Bu ilginin İstanbul'da yaşayan Hataylıların, yöre yemeklerine özlem duymalarından kaynaklanma ihtimali olabileceği gibi, İstanbul'da sık sık Hatay yöresel ürünleri üzerine çok fazla faaliyet gösterildiği, dolayısıyla bununda ilgi yaratmış olabileceğini düşündürmektedir. Kummusiye yemeğinin İstanbul ve Hatay bölgesinden ilgi görmesi, İstanbul açısından yukarıdaki değerlendirmede geçen hususlardan kaynaklandığı, Hatay'da da yemeğin bilinirliğinin azalması sebebiyle olabileceği düşünülmektedir. Şışperek kelimesi bölge olarak sadece Kütahya'dan ilgi görmüştür. Bu sonuç ilgi çekici olarak değerlendirilmektedir. Zira Kütahya'ya ait, isim benzerliği olan bir yemek çağrışımı söz konusu olma ihtimali yüksektir. Bu konu başlı başına, ayrıca araştırılması Türkiye gastronomi kültürü adına faydalı olacaktır. Adı geçen yemekler içerisinde analıkızlı ve kabak börenye yemekleri başlı başına ayrıca değerlendirilip, araştırılması gereken konular olarak görünmektedir. Zira analıkızlı yemeği diğer yemeklerden farklı olarak Türkiye genelinde 64, kabak börenye Türkiye genelinde 13 bölgeden ilgi görmüştür. Analıkızlı Hatay dışında da bilinen ve yapılan, tanınmış bir yemektir. Günümüz popüler yemek kültürü içerisinde kendine yer edinmiş olduğu, çeşitli hazır gıda firmalarının ürünleri içerisinde de yer aldığı bilinmektedir. Ayrıca borani kelimesinin yoğurtla pişirilen yemekler de kullanılması, kabak börenye veya kabak borani yemeğinin 13 bölgede bilinirliğinin açıklaması olarak düşünülmektedir. Tuzlu yoğurtla yapılan yemeklerden tuzlu yoğurtlu kabak dolma, tuzlu yoğurtlu lahana sarma ve tuzlu yoğurtlu zılk sapına hiçbir bölgeden ilgi gösterilmemiştir. Bu durum elde edilen bulgulara da görüldüğü üzere, bu yemeklerin unutulma tehlikesiyle karşı karşıya kaldığını göstermektedir. İlgi gösterilen yemekler içerisinde en fazla ilginin tüm zamanlarda, yani 2004 ile 2021 yılları arasında analıkızlı yemeğine, en az ilginin ise yine tüm zamanlarda kumbursiye yemeğine gösterildiği izlenmiştir. Bu durum da bu yemekler hakkındaki açıklamaları destekler niteliktedir.

Araştırmanın nicel tarafını oluşturan anket çalışmasına, “Antakya Mutfağı ve Tuzlu Yoğurdun Bilinirliği” başlıklı yapılan çalışmada demografik olarak katılımcıların çoğunluğunu kadınların oluşturduğu ve çeşitli yaş grubunda, 25 farklı şehirde yaşayan 201 kişinin katıldığı görülmektedir. Katılımcılar, % 76,1 gibi büyük oranda yemek yapmaya ilgili olduğunu, % 65,7 oranında Antakya mutfağını tanıdığını % 88,6 oranında Antakya'ya ait bir ürünü tattığını ifade etmiştir. Tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemeklerle ilgili sorulan sorularda “Tadına Bakmışlığım Var” cevabı genelde çok düşük çıkmıştır. Ancak

“Duydum/Biliyorum” ile birlikte değerlendirildiğinde tuzlu yoğurdu tanıdığını ve tadına baktığını ifade edenler % 60,2 olarak görülmektedir.

Anket çalışmasının devamında tuzlu yoğurtla yapılan yemekler incelendiğinde, iki yemek dışında tanınırlığı bilinirliği veya tadına bakılmış olduğu yönündeki ifadelerin % 50’nin altında kaldığı görülmektedir. Bu yemeklere ait tanınma oranları % 46,8 oranı ile ıspanak böreniye yemeği, % 46,3 oranı ile kabak böreniye yemeği, % 41,8 oranı ile tuzlu yoğurtlu kabak dolma yemeği, % 33,9 oranı ile tuzlu yoğurtlu zılk (pazı) sapı yemeği, % 33,4 oranı ile tuzlu yoğurtlu lahan sarma yemeği, % 21,4 oranı ile şişperek yemeği, % 17,4 oranı ile kummusiye yemeği, % 10,5 oranı ile cercerun yemeği şeklinde sıralanmaktadır. Bununla birlikte diğerlerinden farklı olarak % 90,5 oranı ile analıkızlı yemeği, % 60,2 oranı ile yoğurdaşı yemeği sıralanmıştır.

Yemekleri tanıma ve tadına bakma oranlarına bakıldığında büyük çoğunluğunun yemekleri tanıma oranlarının düşük olduğu görülmektedir. Bu verilerin internette tuzlu yoğurt ve tuzlu yoğurtla yapılan yemeklere gösterilen ilgiyle de uyumlu olduğu görülmektedir. Bu durum bu yemeklerin yöresel olma özelliklerini ve bir kısmının da unutulmaya yüz tutan yemeklere aday olduklarını güçlendirmektedir. Analıkızlı yemeğinin burada da yüksek oranda çıkması her ne kadar aynı yemek olmasa da Türkiye’ye mal olmuş bir yemek olduğunu göstermektedir. Hatay’da, yöre insanına göre analıkızlıda, “ana” ve “kız” kavramlarının yerine oturduğu düşünülmektedir. Zira yöre dışında salçayla ve Şişperek veya mantı kullanılmadan yapılan bu yemeğin “Anası” küçük içli köftelerden oluşmakta fakat “Kızı” olgusunu, misket büyüklüğündeki dolgusuz köfteler ifade edilmektedir. Diğer bölgelerde olduğu gibi yörede “Anası” yine küçük içli köftelerden oluşsa da, Hatay’da farklı olarak “Kızı” Şişperek’ten oluşmaktadır. Yoğurdaşı yemeğinin oransal büyüklüğü de anket çalışmasına katılanlarda farklı bir yemek çağrışımı yaptığını düşündürmektedir. Yoğurdun, birçok yemekte kullanım alanı bulması, “aş” kavramının da Türkiye yemek kültüründe sıklıkla kullanılması bu düşüncüyü desteklemektedir.

Araştırmanın nitel tarafını oluşturan görüşmelerde kaynak kişilerin tamamı kadınlardan oluşmuş ve Antakya’da ikamet etmektedirler. Büyük çoğunluğu Antakya doğumlu olmakla birlikte geri kalanı da yakın ilçe doğumlu kişilerden oluşmaktadır. Yaş aralığı 34 ile 77 olup, yaş ortalaması 61’dir. Görüşmeye katılan kişilerin % 47’si 65 yaşın üzerindedir. Bunun kültürü yansıtmaya açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Zira 65 yaş üzeri 9 kişiden 8’inin tuzlu yoğurdun yapılışını bilmekle birlikte belirtilen 10 yemeğin tamamını yapabildiği görülmektedir. Yaş küçüldükçe yemeklerin bir kısmının tanınma durumu veya yapabilme becerisinin kaybolduğu görülmektedir. Görüşülen 19 kişiden 16’sı

tuzlu yoğurdun yapılışını bilmektedir. Yapılışını bilmeseler dahi, geri kalan 3 kişinin, tuzlu yoğurdun ne olduğu ve kültür içerisindeki konumu hakkında bilgi sahibi oldukları görülmektedir.

Diğer önemli bir husus, bu araştırmada kültürün nesilden nesile aktarılması anlamına gelebilecek, yemek yapma becerisinin anneden kazanıldığını ortaya koymasındır. Bulgular içerisinde yer alan, tuzlu yoğurt yapılışını bilen toplam 16 katılımcıdan 10'unun yemek yapmayı doğrudan annesinden öğrendiğini belirtmesi bunu işaret etmektedir. Diğer katılımcılar için başka kaynaklardan yararlıansa da, bu becerinin elde edilmesinde birinci derecede annenin etkisinin olduğu da açıktır.

Tuzlu yoğurdun temin edilmesinde, yöntemin çok önemli olmadığı görülmektedir. Kendisi de yapsa, satında alsa çok fark yaratmamaktadır. Ancak önemli olanın tuzlu yoğurdun elde edildiği sütün özelliğidir. Tuzlu yoğurt keçi, koyun veya inek sütünden üretilmektedir. Ancak doğrudan kullanımlarda, kahvaltıda veya sade olarak tüketimde keçi sütünden elde edilenin öne çıktığı görülmektedir. Daha çok yemeklerde kullanımlarında ise inek sütünden veya karışım şeklin de olan tuzlu yoğurt tercih edilmektedir. Bir diğer konu tuzlu yoğurt üretiminin yörede bir sektöre dönüşmüş olduğudur. Zira kullanım açısından satın alınan tercih edilmesi, tuzlu yoğurt üreticilerini de canlı tutmaktadır. Satın alınan, diğer bir değişle ticari olarak üretilen ürünün, üretim kalitesi talebi de canlı tutmaktadır. Elbette bu tercihte, kırsaldan uzaklaşılması ve şehirleşmenin etkisi de söz konusudur.

Görüşmelere katılanların tuzlu yoğurtla yapılan yemekleri uygulayabilme oranları incelendiğinde bazı yemekler için internette arama ve anket çalışmasına benzer sonuçlarla karşılaşılmıştır. Analıkızlı yemeğini 19 kişi, Ispanak Börenye yemeğini 19, Kabak Börenye yemeğini 19, Şişperek yemeğini 19, Yoğurdaşı yemeğini 18, Cercerun yemeğini 13, Kummusiye yemeğini 12, Tuzlu Yoğurtlu Kabak Dolma yemeğini 11, Tuzlu Yoğurtlu Zılk (pazı) Sapı yemeğini 9, Tuzlu Yoğurtlu Lahana Sarma yemeğini 8 kişinin uygulayabildiği görülmektedir. Belli yemeklerin dışındakilerin bilinirliği bariz şekilde görülmektedir.

Tuzlu Yoğurtlu Kabak Dolma, Tuzlu Yoğurtlu Zılk (pazı) Sapı, Tuzlu Yoğurtlu Lahana Sarma yemekleri internette hiç ilgi görmediği gibi, gerek anket çalışmasında gerekse görüşmelerde elde edilen bulgular ışığında yöresel olma özelliğinin yanı sıra unutulma tehlikesi ile karşı karşıya kaldığı görülmektedir. Bu yemeklerin arkasından kummusiye ve cercerun yemeklerinin de yavaş yavaş alan dışına itilmekte ve kültürel değer olarak kaybolmanın başlangıcında olduğunu söylemek mümkündür.

Her Őeye rağmen, Antakya’da tuzlu yoğurdun yemek kültürü içerisinde daha fazla yer almasını sağlamak amacıyla yemeklerde kullanımı yaygınlaştırılmış, böylece temel besin kaynakları içerisinde önemli bir yere sahip olmuştur. Bu bağlamda tuzlu yoğurt kullanılarak yapılan 10 adet yemek araştırmanın konusu iken, katılımcıların katkısıyla bu sayı 23 adet yemeğe ulaşmıştır. Bu alışma içerisinde görüşme yapılan katılımcılardan tuzlu yoğurdun yapılışı da dâhil bu yemeklerin 18’inin tarifi elde edilmiş ve alan yazına kazandırılmıştır. Bu yemeklerin bir kısmı görüşme yapılan katılımcılarca çok iyi bilinmesine karşın, bir kısmının tanınırlılığının ve bilinirliliğinin kaybolmaya başladığını görmek üzücü bir durumdur.

Araştırmaya konu olan yemekler, yoğurdaşı, şişperek, analıkızlı, kabak börenye, ıspanak börenye, kummusiye, tuzlu yoğurtlu kabak dolma, tuzlu yoğurtlu lahana sarma, tuzlu yoğurtlu zılık sapı, cercerun olarak sıralanmıştır. Görüşme yapılan katılımcıların katkısıyla eklenen yemek isimleri; kahvaltıda tuzlu yoğurt, lebeniye, bakla böreniyesi, yeşil soğan böreniyesi, tuzlu yoğurtlu katıklı ekmek, tuzlu yoğurtlu ıspanaklı katıklı ekmek, tuzlu yoğurtlu ıspanaklı börek, tuzlu yoğurt orbası, tuzlu yoğurtlu buğday orbası, tuzlu yoğurtlu yayla çorba, tuzlu yoğurtlu yumurta kavurması, tuzlu yoğurtlu bulgur pilavı, tuzlu yoğurtlu ekmek kızartması şeklinde sıralanmıştır.

Kültürel değer olan bu yemeklerin tanıtımına katkı sağlanması, bilinirliliğinin artırılması gerekmektedir. Yöredeki kültürel farklılıklardan dolayı, görüşmelerde bazı yemeklerin isimlendirilmelerinde kavram kargaşası daha derinlemesine araştırmalarla tespit edilerek giderilmesi gerekmektedir. Bu araştırma kapsamında cercerun yemeği için böyle bir durumun olduğu grlmş, bir kesimin bu yemeği tuzlu yoğurt kavurması olarak tanıdığı anlaşılmıştır.

Hatay’ın, UNESCO Yaratıcı şehirler Ağı Programına dâhil edilmesi, gerek yörede gerekse yörenin dışında, yörenin yemek kültürüne ilginin artmasına sebep olsa da, gösterilen bu ilgiye, gerekli karşılığın bilinçli ve sistemli bir şekle sokulması, bir plan ve program çerçevesinde yürütülmesi gerekmektedir. UNESCO Yaratıcı şehirler Ağı Programı kapsamında başvuru süreci ve kabulüne denk düşen dönemde, Google Trend değerlerinde gözle görülür bir hareketlilik söz konusudur. Buda göstermektedir ki, doğru adımlar atılması durumunda ilgi ve talebin artacağı yönündedir. Farkındalığın arttırılması için her türlü kanalın kullanılmasında fayda olacaktır.

Tuzlu yoğurdun ve yemeklerinin daha geniş kitlelere duyurulması, anlatılması, bu ürüne talebi arttıracaağı, böylelikle yöre ekonomisine de katkı sağlayacağı açıktır. Bu durum yöredeki tuzlu yoğurt sektörünün gelişmesine, genişlemesine ve büyümesine katkı

sağlayacaktır. Bu alanda yapılacak çalışmalarla gastronomi turizmine de ayrıca etki edecektir.

Günümüzde popüler ve hızlı yemek kültürünün tehdidi altındaki kültür değerlerimizin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması adına, gastronomi odaklı sivil toplum kuruluşlarından, belediyelerden bu ve bunun gibi yemeklerin desteklenmesi ve öne çıkarılarak yeni kuşaklara hem tat olarak hem de kültürel değer olarak aktarılması gerekmektedir. Aslında konu sadece gastronomiyi değil, herkesi ilgilendirmektedir.

Gelecek çalışmalar açısından Antakya mutfağı içerisinde kültürel değer niteliğinde daha birçok yemeğin bulunduğu unutulmamalıdır. Bu çalışmayla bu mutfak içerisinde % 4'lük bir alan kaplayan yemekler öne çıkarılmaya çalışılmış, durumları hakkında bilgi aktarılmaya çalışılmıştır. Ancak yakın kestirimle internette analıkızlı yemeğinin 64 ilden ilgi görmesinin, şişperek yemeğinin Kütahya'dan ilgi görmesinin ve kabak börenye yemeğinin 13 ilden ilgi görmesinin sebeplerini ortaya koyan çalışmalar yapılması, bu terimlerin ne ifade ettiğinin araştırılması, Türkiye gastronomi kültürü açısından faydalı olacaktır.

Bununla birlikte Hatay'ın 600 çeşitlik mutfak kültürü içerisinde % 96'lık kısmın araştırılması da araştırmacılara çalışma alanı yaratacak ve Türkiye gastronomi kültürüne önemli bir katkı sağlayacaktır. Nasıl ki bir ülkenin vatandaşlarının yeraltı zenginliklerine, ormanlarına, denizlerine doğasına, su kaynaklarına, tarımsal arazilerine sahip çıkması, koruması, kollaması gerekliliği varsa, yemek kültürüne de aynı hassasiyeti göstererek koruyup kollaması ve sahip çıkması gerekmektedir. Bu durum, ülkede yaşayan her bir bireyin vatandaşlık görevi ve gelecek nesillere sorumluluğudur. Yerel değerlerin korunması, kayda geçmesi ve yörede uzun yıllar boyu elde edilen kültürün sonraki nesillere doğru bir şekilde aktarılması ve bu geleneğin devam etmesinin sağlanması, bilinirliğinin gerçekleştirilmesine katkı sağlayacak durumun ortaya konması, bu sorumluluğun detaylarını oluşturmaktadır.

KAYNAKLAR

- Ağan, C., Aydeniz, R. ve Çoksöyler, F., (2014). Sarma Yapımında Değişik Yörelerimizde Kullanılan Yaprak Çeşitleri, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana.
- Albustanlıoğlu, T., (2019). Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1344-1366. DOI: 10.21325/jotags.2019.424.
- Ak, K., (2007). “Osmanlı’dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları”, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akar, M., (2020). Krallar ve Tüccarlar Kenti Alalakh. <https://aktuelarkeoloji.com.tr/kategori/arkeoloji/krallar-ve-tuccarlar-kenti-alalakh>. Murat AKAR Tarih : 31.07.2020. Er.Tar.: 27.03.2021.
- Akar Şahingöz, S., Akbulut, BA., Örgün, E., (2015). Hititler Döneminde Beslenme ve Mutfak Kültürü. III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, 08-10 Ekim 2015, Ankara, Sayfa: 389-395
- Akgün, B., Genç, S., Arıcı, M., (2018). Tuz: Gıdalardaki Algısı, Fonksiyonları ve Kullanımının Azaltılmasına Yönelik Stratejiler. *Akademik Gıda* 16(3) (2018) 361-370.
- Akkor, Ö., (2015). Hitit Mutfağı. Ömür Akkor- Seyahat ve Yemek: <http://m-omurakkor.blogspot.com.tr/2012/09/hitit-mutfagi.html> adresinden alındı
- Aktaş, A., Özdemir, B., (2005). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Albayrak, A., Solak, UM., Uhri, A., (2008). Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı. Ed. Aras, A. N. Metro Kültür Yayınları. I. Baskı 2008. İstanbul. s. 93-99. ISBN: 978-9944-0188-1-4.
- Anonim, (1991). Standart Zeytin Çeşitleri Kataloğu. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayınları. No: 334, Seri: 16, Ankara, 107s.
- Anonim, (2006). Türk Mutfağına Özgü Çorbalar, Yiyecek İçecek Hizmetleri, Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi, Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara, p.22.
- Anonim, (2009). Yogurt: 10 Reasons Yogurt Is a Top Health Food, <http://www.askdrsears.com/html/4/T045700.asp>

- Anonim, (2016). Ayran aşı çorbası. <http://www.sonhaber.com.tr/kose-yazisi/3374/kurut-geleneksel-bir-turk-urunudur.html> (Erişim 20.08.2016).
- Anonim, (2019a). <https://anadolulezzetleri.migros.com.tr/10502/antakya-duberke> (Erişim tarihi:11/03/2019).
- Anonim, (2019b). Antakya. <http://www.antakyadefnesabunu.com/50function.mysql-connect.pdf>. (T. Çelikkaya, Prodüktör, & Antakya Defne Sabunu) Erişim Tarihi; 15 Nisan 2019
- Anonim, (2019c). Gonca Arslan, 26, Gıda Mühendisi, Sözlü Görüşme, 01.03.2019.
- Anonim, (2021). Mahatma Gandhi. https://tr.wikipedia.org/wiki/Mahatma_Gandi. Wikipedia. Erş. Tar.: 03.04.2021
- Araz, N., (2009), Osmanlı Mutfağı, İçinde Hünkar Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Arlı, M., Işık, N., (1994). "Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:14, s: 1-16, Ankara.
- Arslan, D., Schreiner, M., (2012). Chemical characteristics and antioxidant activity of olive oils from Turkish varieties grown in Hatay province. *Scientia Horticulturae* 144 (2012) 141 – 152. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2012.07.006>.
- Avcı, S., (2003). Ekonomik Coğrafya Açısından Önemli Bir Maden: Tuz (Tarihi, Önemi ve Dünya Tuz Ekonomisi). *Coğrafya Dergisi*, Sayı(11), 21-45.
- Avşar, YK., Şahin, K., Türk, H., Avşar, T., (2004). The Origin of Sürk and Tuzlu Yoghurt of Hatay With an Athropological Approach. *Processings of 1st International Dairy Symposium*, 24-28 May 2004, held in Isparta, Turkey. s. 203-206.
- Babat, D., Gökçe, F., Varışlı, A., (2017). Hatay Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde, Yöresel Ürün Üreticilerinin Rolü. 1 st. International Sustainable Tourism Congress. November 23-25, 2017. Kastamonu – Turkey. *Proceeding Book*. p.816-830. (1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi. 23-25 Kasım 2017. Kastamonu / Türkiye. Bildiri Kitabı).
- Baysal, A., (2009). Beslenme. 12. Baskı. Ankara: Hatipoğlu Yayınları; 2009.
- Beshkova, D., Simova, E., Frengova, G., Simov, Z., (1998). Production of Flavour Compounds by Yoghurt Starter Cultures. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 20: 180-186.

- Biçer, O., Güler, MB., Keskin, M., Kaya, Ş., (1996). Hatay Keçi Yetiştiriciliği ve Keçi Sütünün Bazı Yöresel Süt Ürünlerindeki Önemi ve Kullanımı Üzerine Bir Araştırma. 2. Hatay Mutfak Sempozyumu. (21-23 Temmuz 1996) Bildirileri.
- Bryce, T. (2003). Hitit Dünyasında Yaşam Ve Toplum. Ankara: Dost Yayınları.
- Büyüksalvarcı, A, Eren, M., (2019). Hatay Turizminin Güçlü, Zayıf Yönleri ile Fırsat ve Tehditlerine İlişkin Turizm İşletme Yöneticilerinin Değerlendirmeleri. The Journal of Social Science, 3 (5), 350-361.DOI: 10.30520/tjsosci.522339
- Cengiz, K., (2016). “Bir Yerli Olmak: Anlatılanlar ve İmgeler Üzerinden Antakyalılık”. acikarsiv.ankara.edu.tr/browse/29768/AlimKorayCengiz_Tez.pdf, Erişim: 10.6.2017.
- Chomakow, H., (1973). The Dairy Industry in People’s Republic of Bulgaria, booklet, Agric. Acad, Bulgaria. 1973.
- Ciğirim, M., (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, Yayın 28, Ankara.
- Creswell, J., Plano Clark, CV., (2007). Designing and Conducting Mixed Methods Research. Thousand Oaks. CA: SAGE.
- Çetiner, Ş., (2017). Süzme Yoğurt. Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi II. Ders Notları. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi. <https://akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Fermente%20Sut%20Urunleri%20Teknolojisi %20II.pdf>. Erişim Tar.: 12.12.2020.
- Demir, A., (1996), *Çağlar İçinde Antakya*. Akbank Kültür ve Sanat Kitapları. İstanbul.
- Demir, A., (2008). Günümüze Uyarlanmış Osmanlı Yemek Tarifleri Çorba: Tarhana Çorbası. Türk Mutfağı, Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Demir, A., (2000). “Antakya Eski Konut Yerleşmesi”. Ortadoğu’da Osmanlı Dönemi Kültür İzleri Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri II, 205-206, Ankara.
- Demirel, S., Sevim, U., (2012). Hitit Tarımı Hakkında Bir İnceleme. Gümüşhane Üniversitesi, Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi, 200-211.
- Demirkol, Çifçi, İ. ve Çifçi, H., (2018). Kaya Tuzunun Gastronomi ve İnanç Açısından Önemi: Hacıbektaş Kaya Tuzu. 1.Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı. s.298 -309. Kasım 2018. Sapanca.
- Dimah, (2015). “To Aleppo With Love - Introduction, Part 2,” Orange Blossom Water. 24 January 2015, para. 1, Accessed 16 July 2016. <http://www.orangeblossomwater.net/index.php/2015/01/24/to-aleppo-with-loveintroduction-part-2/>.

- Dinçel, E. ve Ünver Alçay, A., (2017). Kurut ve Türk Mutfağında Kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 1 (2):31-39, 2017.
- Dizlek, H., Özer, MS. ve Gül, H., (2009). Yuvalama, 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van.
- Dıraman, H., (2007). Gemlik zeytin çeşidinden üretilen natürel zeytinyağlarının oksidatif stabilitelerinin diğer önemli yerli çeşitler ile karşılaştırılması. *Gıda Tekn. Elek. Der.*, 3 (2007): 53 – 55.
- Doğdubay, M., Giritlioğlu, İ., (2011). Mutfak Turizmi, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), Turistik Ürün Çeşitlendirmesi, 2. Baskı, Nobel yayıncılık. Ankara
- Dunne, J., Evershed, RP., Salque, M., Cramp, L., Bruni: , Ryan, K., (2012). First dairying in gren Saharan Africa in the fifth millennium BC *Nature* 2012;486:390-394.
- Durukoğlu, G., (2017). “Yoğurt Sözcüğünün Kökenine Dair Bir Deneme”. *Uluslararası Türk Lehçe Araştırmaları Dergisi (TÜRK LAD)*, Cilt 1(Sayı 2), 100-103.
- Duymuş Florioti, HH., (2018). Asur Sarayında Beslenme: Yeni Asur Devri. *Tarih Okulu Dergisi (TOD) Journal of History School (JOHS)* Haziran 2018 June 2018 Yıl 11, Sayı XXXIV, ss. 25-42. Year 11, Issue XXXIV, pp. 25-42. DOI No: <http://dx.doi.org/10.14225/Joh1301>. Geliş Tarihi: 04.06.2018 Kabul Tarihi: 26.06.2018.
- Erdoğan Aracı, Ü., (2016). Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Ergin, Z., (1988). Tuzun üretim Teknolojisi ve İnsan Sağlığındaki Yeri. *Madencilik*, 27(1), 9-30.
- Evershed, RP., Payne: , Sherratt, AG., Copley, MS., Coolidge, J., Urem-Kotsu, D., et al., (2008). Earliest date for milk use in the Near East and Southeastern Europe linked to cattleherding. *Nature* 2008;455:528-531.
- Faroqi, S. ve Neumann, CK., (2006). Soframız Nur, Hanemiz Mamur. (Çeviren: Zeynep Yelçe). Kitap Yayınevi, s.38, İstanbul.
- FAO, (2004). Statistical Year book, Food & Agriculture Organization, <http://www.fao.org>.
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, (2013). Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği. Tebliğ No 2013/48. Resmi Gazete. 16 Ağustos 2013. Sayı: 28737.
- Gökaltay, (1965). Antakya’da Konserve Yoğurtçuluk Üzerinde İncelemeler. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, (Basılmamış) Mezuniyet tezi, Ankara.
- Gönç, S., Oktar E., (1973). Hatay bölgesinde üretilen kış yoğurdunun teknolojisi ve kimyasal bileşimi üzerine araştırmalar. *E.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 10 (1): 97-110.

- Güler, Z., (2007). Levels of 24 minerals in local goat milk, its strained yoghurt and salted yoghurt (tuzlu yoğurt). Small Ruminant Research - Small Ruminant Res. 71. 130-137. 10.1016/j.smallrumres.2006.05.011.
- Güler, Z., Şanal, H., (2009). The essential mineral concentration of Torba yoghurts and their wheys compared with yoghurt made with cows, ewes and goats milks. Int. J Food Sci. Nutr., March 2009; 60(2): 153_164. DOI:10.1080/09637480701625580.
- Gündüz, A., Gökhan, İ., Hatipoğlu, S., ve Bahadır, G., (2013). Başlangıçtan Günümüze Hatay Tarihi Tüm Zamanların Gözdesi. Hatay Valiliği Yayını.
- Gürsoy, A., (2015). Süt Kimyası ve Biyokimyası. <http://cv.ankara.edu.tr/duzenleme/kisisel/dosyalar/06012015013030.pdf>. Yay Tar.: 06.01.2015 Erişim Tar.: 15.03.2021.
- Gürsoy, D., (2004), Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D., (2014). Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi, Oğlak Yayıncılık, Birinci Basım, ISBN 978-329-887-2. İstanbul
- Haenlein, G.F.W., 2004. Goat milk in human nutrition. Small Rum. Res. 51, 155–163.
- Haenlein, G.F.W., Abdellatif, M.A., 2004. Trends in small ruminant husbandry and nutrition and specific reference to Egypt. Small Rum. Res. 51, 185–200.
- Halıcı, N., (2009). Siniden Tepsiye Klasik Türk Mutfağı, Usaş Yayınları, İstanbul
- Hatay Valiliği, (<http://www.hatay.gov.tr/turizm>), (<http://www.hatay.gov.tr/sosyal-ve-cografi-durum>), Erişim Tarihi:10.12.2017
- Haydaroğlu, İ., (2003). “ Osmanlı Saray Mutfağından Notlar”, Ankara Üniversitesi Dergisi, Cilt 22, Sayı 34, Ankara
- <http://www.gt.metu.edu.tr/bira.html>. Biranın Tarihi. Gıda Topluluğu. Erş. tar.: 04 Mart 2020.
- Imhof, R., Glatli, H., Bosset, JO., (1994). Volatile Organic Compounds Produced by Thermophilic and Mesophilic Mixed Strain Dairy Starter Cultures. Lebensmittel Wissenschaft and Technologie, 27 (5): 442-449.
- Imhof, R., Glatli, H., Bosset, JO., (1995). Volatile Organic Compounds Produced by Thermophilic and Mesophilic Single Strain Dairy Starter Cultures. Lebensmittel Wissenschaft and Technologie, 28 (1): 78-86.
- İnal T., (1990). Süt ve Süt Ürünleri Hijyen Teknolojisi. İstanbul, Sayfa 523-559.
- Işık, C., (2008). “Başkentli Arkeologların Yeni Başarısı: 2000 Yıllık Kaunos Tuzlası”, Bütün Dünya, 28.12.2007. Sayı: 2008/01: 39-48.
- İnce, O., (2007). İlk yoğurt nasıl mayalandı? Bilim ve Teknik 2007;34:458.

- Jashbhai, B., Nair, P. ve Nair, B., (2008). The History of Fermented Foods (2nd ed. b.). (E. Farnwort, Dü.) New York: CRCPress LLC: 2008; p. 2.
- Jason, LA., Glenwjck, DS., (2016). Handbook of Methodological Approaches to Community-Based Research: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods, Newyork: Oxford University Press.
- Jennes, R., (1980). Composition and characteristics of goat milk: review 1968–1979. J. Dairy Sci. 63, 1605–1630.
- Johnson, P., Buehring, A., Cassell, C., Symon, G. (2007). Defining Qualitative Management Research: An Epirical Investigation. Qualitative Research in Orgabizations and Management: An International Journal, Vol. 2 (1): 23-42.
- Kaplan, L., (1996). The Bakers of Paris and the Bread Question: 1700-1775. Durham, Duke University Press.
- Karaca, OB. ve Karacaoğlu, S., (2016). “Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği”. Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9(2), 561-584. doi:10.17218/hititsosbil.280805
- Kaypak, D., (2007). Hatay İlinde Geleneksel Olarak Üretilen Tuzlu Yoğurtların Aroma Profillerinin Tentatif Olarak Belirlenmesi. T.C. Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi. Antakya 2007.
- Kaypak, Ş. ve Uçar, A., (2018). “Antakya Kentinin Yemek Kültürüne Bakışı”. International Journal of Academic Value Studies, 190-202./mkusbed/issue/19564/208563.
- Kırdar, S., Gün, İ., (2000). Burdur’da üretilen süzme yoğurtlarının kalite kriterleri üzerine bir araştırma. S.D.Ü. Fen Bilimleri Enstitü Dergisi 4(1): 103-110.
- Koca, N., Yazıcı, H., (2014). Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri. Turkish Studies, International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 9/8 Summer 2014, p. 35-45, Ankara-Turkey
- Kocaadam, B. ve Acar Tek, N., (2016). “Ekmek, Bira, Şarap ve Yoğurdun Orijinleri ve Tarihsel Süreçleri”. Beslenme Diyet Dergisi((44)3), 272-279.
- Koç, İ. (2006). Hititler . Ankara: ODTÜ Yayıncılık.
- Köse, Ş., (2018). “Kış Yoğurdu”. Iğdır Üni. Fen Bilimleri Enst. Der. / Iğdır Univ. J. Inst. Sci. & Tech., 8(2), 115-121.

- Köse, Ş., (2009). Depolama Süresi Boyunca Kış Yoğurtlarında Meydana Gelen Değişiklikler. Y.Y.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü, (Basılmamış) Yüksek lisans tezi, Van.
- Közleme, O., (2012) “Türk Mutfak Kültürü ve Din”, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kurdal, E., (2010). “Kaliteli ve Hijyenik Yoğurt Üretimi Üzerine Bir Araştırma”. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 7 (2); Retrieved from <http://dergipark.gov.tr/ataunizfd/issue/2976/41221>
- Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, (2012). Çankırı Tuz Çalıştayı Raporu. Çankırı Yatırım Destek Ofisi. 11-12 Nisan 2012.
- Lindsay, RC., (1985). Flavors (O. R. Fennema, Editör). In: Food Chemistry, Marcel Dekker, Inc., New York: 585-628.
- Martino, D., (2014). Hititler. Ankara: Dost Kitabevi.
- Mazahreh, A. S. ve Ershidat, O. T. M., 2009. The Benefits of Lactic Acid Bacteria in Yogurt on the Gastrointestinal Function and Healt, Pakistan Journal of Nutrition 8 (9): 1404-1410.
- Mendelson, A., (2008). Milk: The Surprising Story of Milk Trough The Ages. New York, 2008. eBook ISBN: 978-0-38535121-8.
- McGee, H., (2004). On Food And Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. New York, London, Toronto, Sydney: Scribner.
- Mutlu, E., (2009). (Gülbeşeker Türk Tatlıları) “Tatlılarda Gizli Türkiye Tarihi”, Food and Travel Dergisi, 2009.
- Neuman, L., (2007). Toplumsal Araştırma Yöntemleri: Nitel ve Nicel Yaklaşımlar.
- Neumann, C.K., Faroqhi, S., (2006). Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak: Soframız Nur Hanemiz Mamur, Çev:Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi: 188
- Ocak, E., (1996). Van ve Yöresinde Üretilen Kış Yoğurtlarının Duyusal, Mikrobiyolojik, Fiziksel ve Kimyasal Nitelikleri Üzerine Bir Araştırma. Y.Y.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü, (Basılmamış) Yüksek lisans tezi, Van.
- Ögel B. (1985). Türk Kültür Tarihine Giriş Cilt IV: Türklerde Yemek Kültürü. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları; 1985. s 19-24
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). “Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri”. Journal of Tourism and Gastronomy Studies(4/Special issue1), 190-199. doi:10.21325/jotags.2016.30.

- Özdemir S, Gökalp HY, Zorba Ö, 1995. Yoğurdun Muhafaza Teknikleri, Milli Prodüktivite Merkezi Yayın No:548, 166-177.
- Özden, A., (2008). Yoğurdun Tarihi, Güncel Gastroenteroloji 12/2: 128-133.
- Pamir, H., (2011). Antakya'nın İlk Çağ Tarihi: Antiokheia and Orontes. Hatay Valiliği Yayını, Cilt 1.
- Park, Y.W., Chukwu, H.I., 1988. Macro-mineral concentrations in goat milk of two goat breeds at different stages of lactation. Small Rum. Res. 1, 157–166.
- Park, Y.W., 1994. Nutrient and mineral composition of commercial US goat milk yoghurts. Small Rum. Res. 13, 63–70.
- Pederson, CS., (1979). Microbiology of Food Fermentations, AVI Publishing, Connecticut, 1979. p.1-29.
- Ray, UC., (2015). “Hatay Mutfak Kültürü ve Yöresel Lezzetler”, Afyon Kocatepe Üniversitesi Afyon Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar.
- Rice, TT., (2002). Bizans'ta Günlük Yaşam, (Çev. Bilgi Altınok), Özne Yayınları, İstanbul.
- Samancı, Ö., (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı, Ed: A. Bilgin,. Ö. Samancı. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008: 199- 219.
- Sandıkçioğlu, T. (2009). II. Bin Yıl Anadolu'sunda Yeme-İçme Kültürü. 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. Van.
- Say, D., Çayır, M.S., Güzeler, N., (2020). Hatay Bölgesinde Hammaddesi Yoğurt Olan Süt Ürünleri. Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 8(4): 882-888, 2020.
- Seçkin, KA., (1996). Süzme Yoğurt Üretimi Sırasında Yoğurttaki Besin Öğelerinde Meydana Gelen Kayıplar Üzerine Araştırmalar. Yüksek Lisans Tezi. T.C. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Manisa 1996.
- Selçuk, Y., (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. Journal of Tourism Theory and Research, 4(2), 2018. 122-133. <http://dergipark.gov.tr/jttr> DOI: 10.24288/jttr. 452330.
- Sevinç, F. (2008). Hititlerin Anadolu'da Kurdukları Ekonomik ve Sosyal Sistem. SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi(17), 11-32.

- Shamah, M., (2017). Safeguarding Memory: Aleppian Cuisine. <https://www.thealeppoproject.com/wp-content/uploads/2017/08/here.-2.pdf>. September 2017. Erişim Tar.: 03.05.2021
- Sığrı, Ü., (2021). Nitel Araştırma Yöntemleri. 2. Baskı. Beta Basım Yayım Dağıtım A.ř. İstanbul 2021. ISBN: 978-605-242-217-5.
- Sitti, S., Hayta, M. ve Yetim, H., (2009). Kayseri Mantısı: Hazırlanışı ve Kalite Nitelikleri, 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van.
- Soltani, M., Çayır, M. ve Güzeler, N., (2009). Tarhana Üretim ve Özellikleri, 2. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van.
- Şahan, N , Say, D., (2003). Tuzlu Yoğurt Üretimi Üzerine Bir Araştırma. GIDA, 28 (5). Retrieved from <http://dergipark.gov.tr/gida/issue/6978/93015>.
- Şahan, N , Say, D., (1998). Hatay İlinde Üretilen Tuzlu Yoğurtlar Üzerine Bir Araştırma. Geleneksel Süt Ürünleri 5. Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu 21-22 Mayıs 1998), Tekirdağ Milli Prodüktive Merkezi Yayınları No: 621, Ankara 427 s.
- Şahin, K., (2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Hatay Valiliği Yayını, Hatay.
- Şanlıer, N., Cömert, M., Özkaya, F.D., (2012). “Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı”, Millî Folklor, 24(94), 152-161.
- Şavkay, T., (2000). “Osmanlı Mutfağı”. Şekerbank, İstanbul <http://www.pdfkitapindir.org/2016/11/osmanli-mutfag-tugrul-savkay-pdf-indir.html>, Erişim: 13.05.2017.
- Şensoy, F., (2012). Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü. T. K. Merdol içinde, Beslenme Antropolojisi (s. 79-92). Ankara: Hatiboğlu Basım ve Yayın.
- Şimşek, B., Gün, İ., Çelebi, M., (2010). Isparta yöresinde üretilen Süzme yoğurtların protein profilleri ve bunların kimyasal özelliklerle ilişkisi. YYÜ Tar Bil Derg, (Yyu J Agr Sci) 2010, 20(3): 208-213.
- Şireli, U. T. ve Onaran, B., 2012. Yoğurt ve Yoğurdun İnsan Sağlığı Açısından Yararları, www.asuder.org.tr.
- Tamime, A. ve Robinson, R. K., 1989. Yoghurt Science and Technology. Pergamon press, Oxford. s. 431.
- Tez, Z., (2015). Lezzetin Tarihi. İstanbul, Hay kitap.
- T.C Sağlık Bakanlığı, (2016). Türkiye Aşırı Tuz Tüketiminin Azaltılması Programı 2017-2021. Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Obezite, Diyabet ve Metabolik Hastalıklar Daire Başkanlığı. 2. Basım 2016 Ankara.
- Toygar, K., (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Yayın No:29/Eylül/ 2001: 137-144 Ankara,

- Turkish Cuisine, (2015). "Arap Mutfağı" (erişim adresi: <http://www.turkishcuisine.org/pages.php?ParentID=1&FirstLevel=9&SecondLevel=108&LastLevel=114>), (erişim tarihi: 22 Temmuz 2015).
- Türk, H., Şahin, K., (2014). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1 (2),. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/mkusbed/issue/19564/208563>.
- Türk, H. ve Şahin, K., (2004). "Antakya Geleneksel Yemek Kültürü". Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. 1 (2): 115-132.
- Türker, S., (2014). Şebinkarahisar ve çevresinde çoban yemekleri, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana.
- Türkoğlu, H., Atasoy, F., Özer, B., (2003). Şanlıurfa ilinde üretilen ve satışa sunulan süt, yoğurt ve urfa peynirlerinin bazı kimyasal özellikleri. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 7(3-4): 69-76.
- Türüt, N., Oruç, E., Dinçel, E. ve Özay, G., (2014). Malatya tarhanası ile uşak tarhanasının üretim teknikleri ve ürün karakterizasyonu, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana.
- Un, H., (2009). Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi, (Uzmanlık Tezi). Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Uysal, S., (1993). Vakum ve ultrafiltrasyonla koyulaştırılan sütlerden torba yoğurt yapımı ve klasik yöntemle karşılaştırılması üzerine araştırmalar. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, (Basılmamış) Doktora tezi, İzmir.
- Ünal, A., (2007). Anadolu'nun En Eski Yemekleri, Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Yemek Kültürü, Homer Kitabevi, İstanbul 2007.
- Water J, Naiyanetr P., (2008). Yogurt and Immunity. Edward R. Farnworth (Ed.) The History of Fermented Foods. (Second Ed). New York:CRCPress LLC; 2008. p. 2.
- Yar, HS., (2008). "Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Yener, KA., Akar, M., (2013). Açıncı Höyük, Antik Alalakh Kenti Çalışmaları 2012. (Kazı Raporları) ANMED Anadolu Akdenizi Arkeoloji Haberleri 2013-11 (Ayrı Basım). Suna - İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü.
- Yerasimos, M., (2005). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. Boyut Yayın Grubu, İstanbul.

- Yerasimos, M., (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. (13.Baskı). İstanbul, Boyut Yayın Grubu.
- Yetişmeyen, A., (2005). Süt Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü. (3. Baskı). Yayın No: 1546, Ders Kitabı: 499. ISBN: 975-482-270-0.
- Yıldırım, Ç., Kökbaş, C., Sezer, Z., Işık, Ç. ve Güzeler, N., (2014). “Yogurt, Yogurt-Based Products and Their General Usages”. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi (Özel Sayı -1), 1063-1066; Retrieved from <http://dergipark.gov.tr/turkjans/issue/13310/160865>.
- Yılmaz, A. (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, Boyut Yayın Grubu: 53, İstanbul.
- Yurdakök, M., 2013. Yoğurdun Öyküsü, Probiyotiklerin Tarihi, Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi; 56: 43-60.

EKLER

EK 1: Etik Onay Formu

Evrak Tarih ve Sayısı: 19.04.2021-28094



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ

Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı :E-62310886-302.14.01-28094

19.04.2021

Konu : Tez Öneri Dilekçeleri Hk.

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 01.04.2021 tarih ve 23521 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri; Hande Tanrıvermiş Çınar, Büşra Nur Aydın, Gamze Sonbay, Mehmet Hanifi Ejder, Nilgün Işık, Nilüfer Tokgöz ve Rıza Coşkun Çağlar'ın tez çalışmaları değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formları

Sayı : 17162298.600-110

Konu : Tez Çalışması

13 NİSAN 2021

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri, Gamze Sonbay ve Mehmet Hanifi Ejder'in tez çalışmaları, 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, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri, Gamze Sonbay ve Mehmet Hanifi Ejder'in tez çalışmalarının yapılabileceğini belirtmişlerdir.

Prof. Dr. Özcan Yağcı, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencisi Gamze Sonbay'ın kahve tüketim alışkanlıklarının X,Y,Z kuşakları üzerinden değişimini konu alan çalışmasının ilgi çekici ve alana katkı sağlayacak bir çalışma olduğu düşüncelerini iletmışlerdir.

Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencisi Mehmet Hanifi Ejder'in tez çalışmasının ise, yerel değerlerin korunması ve kayda geçmesi açısından faydalı bir çalışma olduğu görüşlerini iletmışlerdir.