

**TÜRK MUTFAĞINDAKİ SÜTLÜ TATLILARIN
DEĞERLENDİRİLMESİ VE İNOVASYONU**

Pamukkale Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Raşit BAKAN

Danışman: Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

Mart 2021

DENİZLİ

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini; bu çalışmanın doğrudan birincil ürünü olmayan bulguların, verilerin ve materyallerin bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini ve alıntı yapılan çalışmalara atıfta bulunulduğunu beyan ederim.

İmza
Raşit BAKAN

ÖNSÖZ

Bu tez çalışması Pamukkale Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından proje ile desteklenmiştir.

Yüksek Lisans öğrenimim boyunca beni destekleyen ve akademik yardımlarını hiçbir zaman benden esirgemeyen, görüş ve düşünceleri ile beni yönlendiren, çalışmalarımı inceleyen değerli danışmanım Prof. Dr. Nurten ÇEKAL'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Hayatımın her anında, maddi manevi her anlamda arkamda olduklarını bana hissettiren, hiçbir karşılık beklemezsin bana sonsuz güvenen ve beni yetiştirmek için tüm gayretiyle gece gündüz demeden çalışan annem, babam ve ağabeyime sonsuz teşekkürler. Şimdiye kadar benim üzerimde emeği geçen ve bana destek olan tüm aile büyüklerime, ismini burada saymakla bitiremeyeceğim arkadaşlarıma ve öğretmenlerime teşekkürü de kendime bir borç bilirim.

Çalışmamın tamamlanma süreci için değerli düşüncelerini ve manevi desteğini esirgemediğim benimle paylaşan sevgili yol arkadaşım gıda mühendisi Zeynep ÖZTÜRK'e saygılarımla sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Raşit BAKAN

Mart, 2021

ÖZET

TÜRK MUTFAĞINDAKİ SÜTLÜ TATLILARIN DEĞERLENDİRİLMESİ VE İNOVASYONU

BAKAN, Raşit

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Tez Yöneticisi: Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

Mart 2021, IX+ 113 sayfa

Çalışmada, Türk Mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan sütlü tatlıların bilinirliğini arttırmak ve günümüz menülerinde daha fazla yer alabilmesini sağlamak için inovasyon çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Bu amaçla Türk Mutfağındaki sütlü tatlılar ile ilgili literatür taraması yapılmış ve reçeteleri incelenmiştir. Daha sonra mevcut sütlü tatlıları lezzet ve görünüm açısından tercih edilirliliğini arttırmak, besin değerlerini arttırmak ve daha sağlıklı hale dönüştürmek amacıyla araştırmacı tarafından reçeteler oluşturulmuştur. Toplamda 24 adet tatlı reçetesi oluşturulmuştur. Oluşturulan bu reçeteler konusunda uzman panelistler ile duyuşsal analizi gerçekleştirilmiştir. Duyusal analizler sonucunda en çok beğeniy alan 12 sütlü tatlının gerek evde gerekse de yiyecek içecek sektöründe yapılabilmesi için on kişilik reçetesi oluşturulmuştur. Reçeteler doğrultusunda, tüm tatlıların detaylı anlatımı ve içerikleri tablolar şeklinde aktarılmıştır. Ayrıca her tatlının besin değeri Beslenme Bilgi Sistemi (BEBİS 8.2) Programı ile hesaplanmıştır. Araştırma için duyuşsal analiz yöntemleri arasında yer alan puanlama testi kullanılmıştır. Panelistlerin lezzet ve görünüm kriterlerini değerlendirerek gerçekleştirdikleri puanlama testine göre en yüksek puan ortalamasına sahip tatlı, nohut unlu muhallebi tatlısı olmuştur. On kişilik reçetesi oluşturulan diğler tatlılar ise incirli keşkül, spirulina tozlu sarma muhallebi, kaymaklı ve fındık parçacıklı kazandibi, kırmızıbiberli ve tarçınlı muhallebi, kinoalı sütlaç, kar beyaz, vişne ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç, damla sakızlı ve havuçlu muhallebi, zerdealli ve safranlı fırın sütlaç, siyah aylı ve pekmezli su muhallebisi, zerdealli ve limonlu sütlaç olmuştur.

Anahtar Sözcükler: Türk Mutfağı, Sütlü Tatlılar, Tatlılar, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

ABSTRACT

EVALUATION AND INNOVATION OF MILK DESSERTS IN TURKISH CUISINE

BAKAN, Raşit

Master's Thesis

Department of Gastronomy and Culinary Arts

Gastronomy and Culinary Arts Programme

Supervisor of Thesis: Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

March 2021, IX+113pages

In the study, innovation studies were carried out to increase the awareness of milk based desserts, which have an important place in Turkish Cuisine culture, and to ensure that they can be included more in today's menus. For this purpose, a literature review has been made on the existing milk based desserts in Turkish Cuisine and their recipes have been examined. Afterwards, recipes were created by the researcher in order to increase the preference of existing milk based desserts in terms of taste and appearance also to increase their nutritional value and to improve the health aspect. A total of 24 dessert recipes were created. Sensory analysis of these recipes was carried out with expert panelists. As a result of the sensory analyses, recipes for ten servings were created in order to prepare the most appreciated 12 milk based desserts both at home and in the food and beverage industry. Detailed explanations and contents of all desserts were given in the form of tables in accordance with the recipes. In addition, the nutritional value of each dessert was calculated with the Nutrition Information System (BEBİS 8.2) Program. Among the sensory analysis methods, the scoring test was used for the research. According to the scoring test performed by the panelists by evaluating the taste and appearance criteria, sweet chickpea flour pudding has the highest score average. Other dessert with a recipe for ten servings are as follows; milk and almond pudding with figs, wrapped pudding with spirulina powder, kazandibi with top milk and hazelnuts, pudding with paprika and cinnamon, rice pudding with quinoa, snow white, rose pudding filled with cherry and masticgum pudding, pudding with gum mastic and carrot, baked rice pudding with turmeric and saffron, water based pudding with black tea and molasses, rice pudding with turmeric and lemon.

Keywords: Turkish Cuisine, Milk Desserts, Dessert, Gastronomy and Culinary Arts

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	vi
TABLolar DİZİNİ.....	vii
GÖRSELLER DİZİNİ.....	viii
SİMGE VE KISALTMALAR.....	ix
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİBÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Gastronomi.....	2
1.2. Gastronomi Tarihi.....	4
1.3. Türk Mutfağı.....	10
1.3.1. Orta Asya Türk Mutfak Kültürü.....	12
1.3.2. Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü.....	16
1.3.3. Osmanlı İmparatorluğu Mutfak Kültürü.....	20
1.3.4. Cumhuriyeti Dönemi Mutfak Kültürü.....	29
1.3.5. Geçmişten Günümüze Tatlıların Türk Mutfağındaki Yeri.....	33
1.3.5.1. Hamur İşi Tatlılar.....	35
1.3.5.2. Meyve, Sebze ve Tahıl Tatlıları.....	38
1.3.5.3. Helvalar.....	39
1.3.5.4. Sütü Tatlılar.....	40
1.3.5.4.1. Sütlaç.....	41
1.3.5.4.2. Güllaç.....	41
1.3.5.4.3. Muhallebi.....	42
1.3.5.4.4. Keşkül.....	423
1.3.5.4.5. Tavukgöğsü.....	43
1.3.5.4.6. Kazandibi.....	414
1.3.5.5. Diğer Tatlılar.....	43
1.4. İnovasyon Kavramı ve Çeşitleri.....	45
1.4.1. İnovasyonun Önemi ve Süreçleri.....	47
1.5. Duyusal Analiz.....	49

1.5.1. Duyusal Analizin Önemi.....	50
------------------------------------	----

İKİNCİ BÖLÜM

LİTERATÜR ÖZETİ

2.1. Literatürdeki İlgili Çalışmalar.....	50
---	----

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

3.1. Araştırmanın Amacı.....	56
3.2. Araştırmanın Modeli.....	57
3.3. Araştırmanın Veri Toplama Aracı ve Süreci	58
BULGULAR.....	60
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	101
KAYNAKLAR	104

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Gastronomi çalışmaları için Multidisipliner Model.....	3
Şekil 2. Mezopotamya Mutfağının Etkilediği Mutfaklar.....	7
Şekil 3. Tarihi Süreçte Cumhuriyet Dönemini Etkileyen Faktörler.....	30

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 1. Fatih Dönemi Tüketilen Gıda Maddeler.....	23
Tablo 2. Duyusal Analiz Formu.....	60
Tablo 3. Duyusal Analiz Sonucunda Elde Edilen Ortalama Puanlar.....	61
Tablo 4. İncirli Keşköl Reçetesi.....	63
Tablo 5. İncirli Keşköl Besin Değeri Tablosu	65
Tablo 6. Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi Reçetesi	67
Tablo 7. Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi Besin Değeri Tablosu.....	68
Tablo 8. Kaymaklı ve Fındık Parçalıklı Kazandibi Reçetesi	70
Tablo 9. Kaymaklı ve Fındık Parçalıklı Kazandibi Besin Değeri Tablosu.....	72
Tablo 10. Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi Reçetesi	74
Tablo 11. Biberli ve Tarçınlı Muhallebi Besin Değeri Tablosu	75
Tablo 12. Kinoalı Sütlaç Reçetesi.....	77
Tablo 13. Kinoalı Sütlaç Besin Değeri Tablosu.....	78
Tablo 14. Nohut Unlu Muhallebi Reçetesi	79
Tablo 15. Nohut Unlu Muhallebi Besin Değeri Tablosu	81
Tablo 16. Kar Beyaz Reçetesi.....	83
Tablo 17. Kar Beyaz Besin Değeri Tablosu.....	84
Tablo 18. Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç Reçetesi	86
Tablo 19. Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç Besin Değeri Tablosu	88
Tablo 20. Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi Reçetesi	90
Tablo 21. Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi Besin Değeri Tablosu.....	91
Tablo 22. Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç Reçetesi	93
Tablo 23. Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç Besin Değeri Tablosu	94
Tablo 24. Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi Reçetesi	96
Tablo 25. Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi Besin Değeri Tablosu.....	97
Tablo 26. Zerdeçalı ve Limonlu Sütlaç Reçetesi	99
Tablo 27. Zerdeçalı ve Limonlu Sütlaç Besin Değeri Tablosu.....	100

GÖRSELLER DİZİNİ

Görsel 1. İncirli ve Bademli Muhallebi.....	64
Görsel 2. Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi	66
Görsel 3. Kaymaklı ve Fındık Parçalıklı Kazandibi	71
Görsel 4. Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi.....	73
Görsel 5. Kinoalı Sütlaç	76
Görsel 6. Nohut Unlu Muhallebi	81
Görsel 7. Kar Beyaz	84
Görsel 8. Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç	88
Görsel 9. Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi	91
Görsel 10. Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç	93
Görsel 11. Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi.....	97
Görsel 12. Zerdeçalı ve Limonlu Sütlaç	98

KISALTMALAR

BEBİS: Beslenme Bilgi Sistemi

gr: Gram

mg: Miligram

kcal: Kilokalori

km²: Kilometrekare

m²: Metrekare

vb. : ve benzeri

vd. : ve diğeri

TDK: Türk Dil Kurumu

GİRİŞ

Beslenme tüm zamanlarda insanoğlu için yaşamsal bir gereksinim olmuştur. Bu temel gereksinimini karşılayabilmek için insanoğlu, avcılık ve toplayıcılıkla başlamış, zaman içerisinde çeşitli hayvanları evcilleştirmiş, tarım yapmayı öğrenmiş ve yerleşik hayata geçmesiyle farklı bir yaşam biçimini benimsemiştir. Bu süreçten sonra insanların yiyecek tedarik etmesi, hazırlaması, pişirmesi zaman içerisinde sürekli gelişim göstermiştir. Yemek kavramının kaderi ateşin kontrol altına alınabilmesi ile birlikte değişim göstermeye başlamıştır. Bu gelişmelerden sonra hızlı bir şekilde gelişen yemek kültürü, günümüze kadar yaşanan çeşitli etkileşimlerle 21. yüzyıldaki şeklini almıştır. Günümüzde yemek, temel biyolojik bir olgu olmanın dışında zevk ve tatmin alma duyguları ile bütünleşmiş bir duruma gelmiştir. Bu doğrultuda insanoğlu artık yemek yeme eylemini evde değil, çeşitli tatmin duygularını da beraberinde yaşadığı restoranlarda gerçekleştirmeye başlamıştır (Gürsoy, 2004; Görkem ve Sevim, 2016; Standage, 2017).

İnsanoğlu için giderek farklı bir boyut almaya başlayan yemek yeme eylemi, restoranları da etkilemekte ve lezzetin yanında görsel olarak da insanları etkileme ile ilgili çalışmalar üzerinde yoğunlaşmalarına sebep olmaktadır. Bu durum özellikle genç nüfus üzerinde etkisini giderek artırmakta ve derin geçmişe sahip mutfak kültürümüzün izlerinin yavaşça silinmesine zemin hazırlamaktadır. Son zamanlarda mutfak kültürümüzün tanıtılmasına yönelik Türkiye'nin önemli restoranlarında yapılan yenilikçi çalışmalar oldukça fazla olsa da bu durum ne yazık ki mutfak kültürümüzde yer alan sütlü tatlılar üzerinde pek gerçekleştirilmemektedir. Şanlıer, Cömert ve Özkaya'nın 2008 yılında "Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu" isimli üniversite öğrencileri arasında gerçekleştirmiş oldukları çalışmada da açık bir şekilde gençlerin tanınırlığı fazla olan sütlü tatlıları büyük oranda bildiğini ama azımsanmayacak oranda da bilmediği dile getirilmektedir. Bilinmeme oranının incir uyutması, su muhallebisi gibi tatlılarda daha fazla olduğu da yapılan çalışmada gözlemlenmiştir.

21. yüzyılda geline bu nokta da gastronomi açısından önemli bir geçmişe sahip ülkemizin değerlerinin kaybolmaması ve bu alanda yapılan kısıtlı çalışmalara bir yenisinin eklenmesi bu çalışmada amaçlanan temel unsur olacaktır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ KAVRAMI

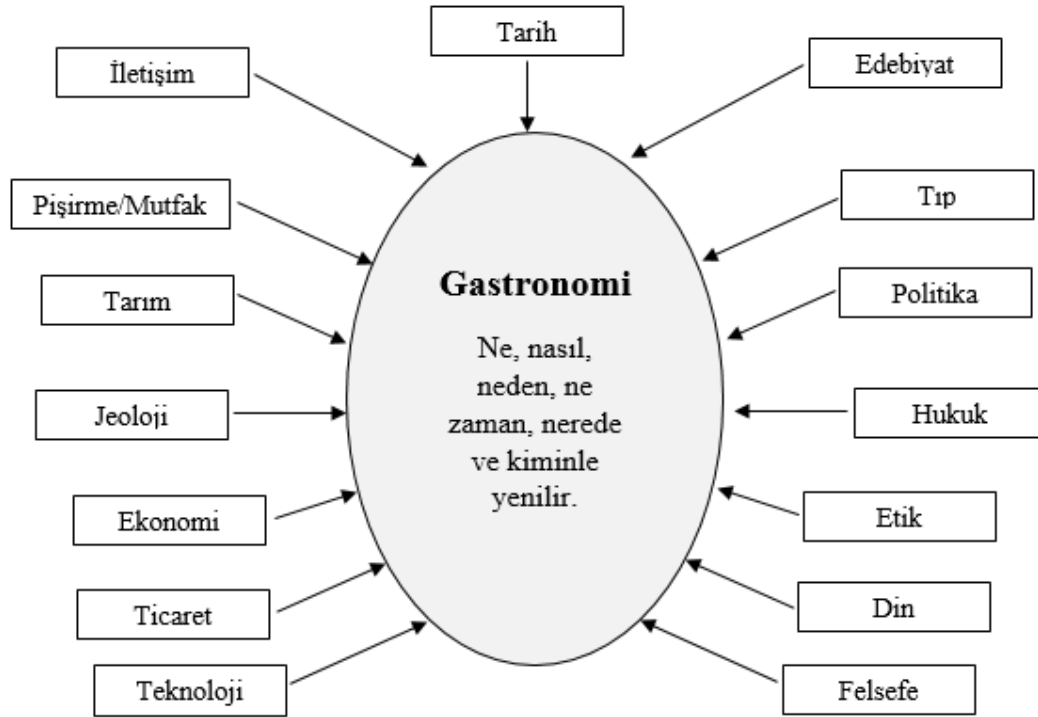
Bu bölümde gastronomi ve gastronomiye dair söz konusu olan çeşitli kavramlar üzerinde durularak gastronomi biliminin diğer bilimlerle olan ilişkileri irdelenmiştir. Ayrıca tarihsel bir süreç içerisinde köklü geçmişe sahip Türk Mutfak kültürü incelenmiş ve inovasyon, duyuşsal analiz kavramları açıklanmıştır.

1.1. Gastronomi

Gastronomi kelimesi, Yunanca "gastros" (mide) ve "nomos" (yasa, kural) sözcüklerinin bir araya gelmesi ile oluşmaktadır (Tez, 2012: 9). Bu açıdan bakıldığında gastronomi sadece yeme ve içme ile ilgili kurallara açıklık getirmektedir (Santich, 2004). Günümüz sözcüklerinin çoğu gastronomi kelimesini iyi yeme içme sanatı ve bilimi olarak tercüme etmektedir (Zahari, Jalis, Zulfily, Radzi ve Othman, 2009). Türkiye'de en çok tercih edilen sözcüklerden biri olan Türk Dil Kurumu da gastronomiyi, "sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" veya "yemeği iyi yeme merakı" olarak açıklanmaktadır (www.tdk.gov.tr). Ancak gastronomiyi kelime kökenine göre yorumlayıp, tanımlamaya çalışmak oldukça eksik bir çabadır (Canbolat, 2017). Çünkü gastronomi coğrafya, din, sosyal yapı gibi yeme-içme kültürünü meydana getiren her türlü bileşeni inceleyen, multidisipliner bir bölümdür (Hatipoğlu, 2014). Gastronominin multidisipliner bir bilim oluşunu, gastronomi dünyasında önemli bir yere sahip olan ve gastronomi kelimesini ilk dile getiren kişilerden olan Brilliant Savarin, şu şekilde açıklamaktadır (Savarin, 2018: 53);

- Besin maddelerini sınıflandırılmasından dolayı doğa tarihine,
- Besin maddelerinin oluşum ve niteliklerini incelemesinden dolayı fiziğe,
- Besin maddelerine uyguladığı çeşitli çözümleme ve ayrıştırılardan dolayı kimyaya,
- Yemekleri hazırlama ve lezzetli kılma sanatından dolayı mutfaka,
- Tükettiğini mümkün olan en iyi fiyattan satın alması ve satmak için sunduğu şeyleri piyasaya en iyi koşullarda çıkarmasından dolayı ticarete,
- Son olarak da, vergi olarak geri dönen kaynaklarından ve uluslararası kurduğu alışveriş imkânlarından dolayı siyasi ekonomiye,

Santich (2007) ise gastronominin etkileşim içinde olduğu disiplinleri, (aktaran Zahari ve diğerleri, 2009) Şekil1 de olduğu gibi aktarmıştır.



Şekil1. Gastronomi çalışmaları için Multidisipliner Model (Santich, 2007 aktaran, Zahari ve diğerleri, 2009).

Gillespie ve Cousins (2001) gastronominin multidisipliner bir bilim olmasından kaynaklı açıklamanın kolay olmadığını, gastronomiyi tanımlamaya çalışan yazarların sayısından anlaşılabilirliğini dile getirmektedir. Bu yüzden bazı yazarlar gastronomi kavramını farklı şekillerde ele almaktadır. Bunlardan biri olan Gillespie'e göre gastronomi (aktaran Zahari ve diğerleri, 2009:67) "*Uygulamalı gastronomi ve çalışma konusu olarak gastronomi şeklinde iki yönden ele alınmıştır. Uygulama açısından gastronomi, tavsiye ve rehberlik uygulamalarının yanı sıra, yaşam sanatı olarak kabul edilebilecek beceri ve bilgilerin kullanılmasını ifade etmektedir. Uygulamalı gastronominin, ham ürünlerin estetik, ulusal, bölgesel ve kültüre özgü yenilebilir bir ürüne dönüştürülmesiyle ilgili teknik ve standartlarla ilgili olduğunu bildirmiştir. Ayrıca, çalışma konusu olarak gastronominin, yiyecek ve içecek üretiminin ve hazırlanmasının yanı sıra nasıl, nerede, ne zaman ve neden tüketildiğinin anlaşılması olduğunu belirtmiştir. Çalışma konusu olarak gastronomi, gastronomik uygulamaları etkileyen felsefeleri, inancı ve değerleri*

içermektedir."Aynı şekilde Baysal ve Küçükarslan (2003) gastronominin üretim ve tüketim boyutları ile ele alındığında farklı bakış açılarından kaynaklı tanımlamaların değişeceğini dile getirmişlerdir. Bu tanımlamalar ise (Baysal ve Küçükarslan,2003: 2);

Üretim Boyutu Olarak

- Mükemmel yemek hazırlama, pişirme, sunma ve iyi masa hazırlama sanatı bilimidir.
- İyi yemek yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimidir.
- Yemek pişirme ve aşçılık ile ilgili prensipler ve uygulamalardır.

Tüketim Boyutu Olarak

- İyi yiyecek ve içecekten hoşlanmaktır.
- İyi yemek yeme konusunda abartılı aşktır.
- Lüks yiyeceklere düşkünlük ve tutkudur.

Üretim ve Tüketim Boyutu

- Yiyecek hazırlama, sunma ve yemenin sanat ve bilimidir.
- Belirli bölge ve ülkelerle ilgili, mutfak gelenek ve görenekleri de içeren, iyi yiyecek ve yeme bilim ve sanatıdır.
- Damak tadı ve iştah gibi zevkler amacı ile deneme ve yanılmanın, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın, yeteneğin, emeğin, ihtimamın ve aşkın kazanılmış beğenilerimize uygun olarak ahenkli bir şekilde bir araya gelmesidir.

Bu doğrultuda Eren (2007: 74) gastronomiyi içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin, tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı,olarak Santich (2004), gastronomiyi neyin nerede, ne zaman, nasıl yenileceğini hangi ürünün nelerle harmoni edileceğini gösteren ve yeme ve içme zevkini artırmaya yönelik açıklamalar,olarak Uyar ve Zengin (2015), bir ülkede veya bölgede tüketilen gıda maddeleri ile ilgili değişkenliklere sebep olan etmenlerin ortaya çıkarılması olarak değerlendirirken, Savarin ise "Gastronomi, insanın beslenmesiyle ilişkili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgidir" (Savarin, 2018: 53) şeklinde tanımlamıştır.

1.2. Gastronomi Tarihi

İnsanoğlu varoluğu ile birlikte, hayatını devam ettirebilmesi için yemek yemenin önemini fark etmiş ve çevresinde bulduğu her türlü gıda maddeleri ile hayatını devam ettirmiştir (Dilsiz, 2010). Bugünkü adıyla gastronomi yani yemek, insanlığın binlerce yıllık geçmiğuyle birlikte gelinen temel fizyolojik gereksinimi olarak bilinmektedir (Canbolat, 2017: 7). Bu nedenle eski çağlardan günümüze kalan pek çok arkeolojik buluntu doğrudan ya da dolaylı beslenme ile ilgili, mutfak kültürü ile ilgili olmuştur (Şensoy ve Tiritoglu, 2018: 210). İlkel çağlarda avlanma amacıyla icat edilen aletler, ateşin kontrol altına alınması, hayvanların evcilleştirilmesi, yerleşik hayat tarzının benimsenmesi ile tarımın gelişmesi gibi dünyayı önemli ölçüde şekillendiren gelişmelerin neredeyse tamamı beslenme ihtiyacı ile doğrudan ilişkilidir (Aksoy ve Üner, 2016: 2). Bu bağlamdan yola çıkıldığında, gastronominin insanoğlunun varoluğu ile başladığını söylemek yanlış olmayacaktır (Belge, 2013). Gastronomi tarihini, kavramsal gelişimi ve uygulamalı gelişimi olarak iki şekilde ele almak gastronomi tarihinin anlaşılabilirliği için daha sağlıklı sonuçlar verecektir. Kavramsal olarak incelendiğinde gastronomi tarihi oldukça yeni bir olgu olarak karşımıza çıkarken, ateşin bulunması, tarım sayesinde yerleşik düzene geçilmesi, hayvanların evcilleştirilmesi gibi devrim niteliği taşıyan gelişmeler ve günümüz şeklini alıncaya kadar yaşanan gelişmelerle oldukça köklü bir geçmişe sahip olarak karşımıza çıkmaktadır.

Oxford sözlüğüne göre gastronomi kelimesinin kökeni 19. yüzyılın başlarında Fransızca "gastronomie" ve Yunanca "gastrologia" kelimelerine dayanmaktadır (www.oxforddictionaries.com). Ancak literatürde yer alan birçok kaynağa göre gastronomi kelimesinin kökenlerinin daha eskiye dayandığını dile getirmektedir. Wilkins ve Hill tarafından 1993 yılında yazılan "The Life of Luxury" kitabından dile getirilen bilgiye göre (aktaran Santich 2004) "*bilinildiği kadarıyla gastronomi kelimesinin ilk kullanımı antik Yunan dönemine dayanmaktadır. 4. Yüzyıl'da Sicilyalı Yunan yazar Archestratus tarafından yazılan ve muhtemelen Akdeniz bölgesindeki ilk yemek ve şarap rehberi olduğu düşünülmektedir. Gastronomi kelimesi ise kitabın içinde yer alan başlıklardan birisidir. Günümüzde kitaba erişim mümkün olmamakla birlikte, kitabın varlığının başka kitaplarda alıntı olarak yer verilmesi varlığından şüphe duyulmasını engellemektedir.*" Gürsoy (2013) ise bazı tarihçilerin, bölümün şiir formatında yazıldığı için ilk yemek kitabı olarak kabul etmeyi reddettiğini ve bahsi geçen bölümde pancar yaprağına sarılı yılan balığı tarifinin anlatıldığını aktarmaktadır.

Gastronominin tam anlamıyla literatüre geçmesi ise 1801 yılında Joseph Bercholux tarafından hazırlanan *Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table* (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) eseriyle gerçekleşmiştir (Uyar ve Zengin, 2015). Bugün birçok şef tarafından ciddiye alınan ve birçok kişi için önemli olan Michelin Rehberi'nin ilk örnekleri diyebileceğimiz yazılar, 1803 yılında Alexandra Grimod de La Reyniere tarafından sekiz yıl boyunca paylaşılmış ve katalog haline getirilmiştir (Robuchon,2005). Gastronomiye dair ilk detaylı çalışmalar ise Fransız Jean Anthelme Brillat- Savarin tarafından yapılmıştır (Uyar ve Zengin, 2015). Savarin, 1825 yılında yazdığı *Lezzetin Fizyolojisi ve Yüce Mutfak Üzerine Dair Düşünceler* kitabı günümüzde hala gastronomi için başyapıt sayılmaktadır. Gastronominin bir sözlük tarafından tanımlanması ise 1835 yılında olmuştur. Fransız Akademisi sözlüğü Charles Monselet tarafından "bütün şartlar ve yaşlarda tadılabilen haz" şeklinde yaptığı tanımlama onaylanıp literatürde yerini almıştır (Robuchon, 2005). Kavramsal olarak gastronominin gelişimi ise zaman içerisinde gerçekleştirilen araştırmalar ışığında günümüz şeklini almıştır.

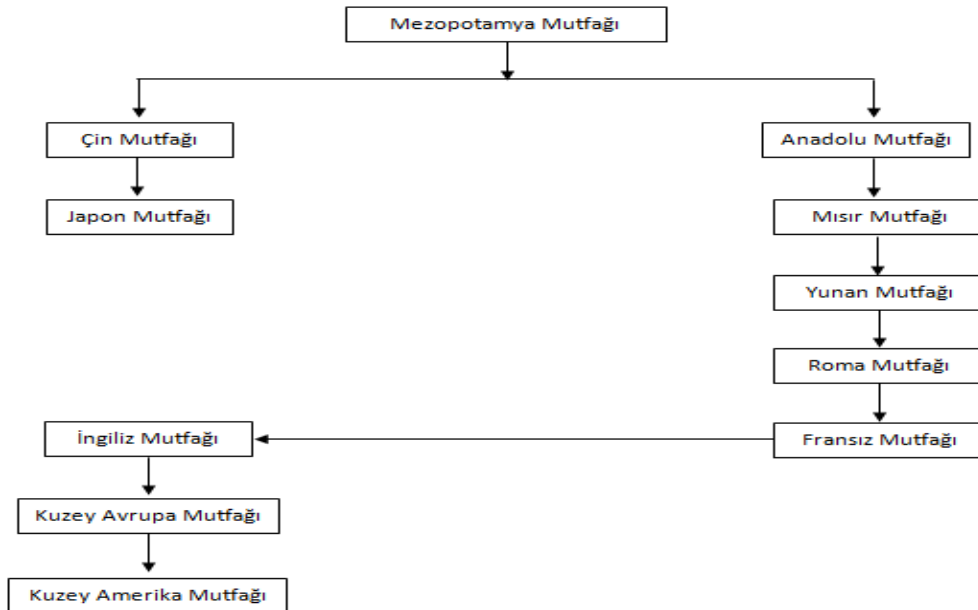
Uygulamalı gastronominin tarihsel gelişimi ise insanlık tarihi ile başlamış olup coğrafyanın el verdiği ölçüde gelişen mutfakların savaş, göç, ticaret gibi olaylarla birbirine karışması sonucu günümüzdeki zenginliğine erişmiştir. Uygulamalı gastronomi tarihinin en büyük belirleyicisi, zaman içerisinde deney ve gözlem yoluyla ateşin kontrolünün öğrenilmesi ile gerçekleşmiştir. Ateşi kullanmayı öğrenen insanoğlu, ateşin yiyecekler üzerindeki etkisini keşfetmesiyle istemeden de olsa yemek pişirme işleminin geleceğini belirlemiştir. Bu gelişmelerle birlikte insanoğlu dünya üzerindeki ilk kimyasal işlemi gerçekleştirmenin yanında ilk bilimsel devrimi de gerçekleştirmiştir (Armesto, 2002).

Uygulamalı anlamda gastronominin gelişimini, ateşten sonra en büyük etkiyi gösteren gelişme ise insanoğlunun tarımı öğrenmesi ile olmuştur. Tarımla birlikte, besinin insanlık üzerinde ilk dönüştürücü rolü gerçekleşmiştir. Bu dönüşüm ile birlikte, yerleşik yaşama geçilmiş, ilk uygarlıkların temelleri atılmış ve modern dünyaya geçişin önü de açılmıştır. Tarımla birlikte artık insanoğlu, avcı-toplayıcı yaşam stilini terk etmiş, zaman içerisinde biriken artı ürün ile de hayatını kolaylaştıracak yeni ürünler düşünmeye başlamıştır (Standage, 2017). Bu düşünmeyle birlikte insanoğlu, uygulamalı anlamda gastronominin gelişimine, kilden yapılmış çanak, çömlek gibi ekipmanlar ekleyerek, bugün sulu yemek olarak adlandırdığımız yemek türleri de yapılabilir hale gelmiştir.

Zaman içerisinde çevresinde keşfettiği yabancı aroma ve tat vericileri yemeklerine ekleyerek baharat kullanımının da başladığı bilinmektedir. Ayrıca zaman içerisinde evcilleştirilmiş hayvan ve bitki türlerinin artmasıyla uygulamalı anlamda gastronomi büyük gelişmeler yaşamıştır (Akın ve Gültekin, 2015).

Günümüzde ev anlayışının olmazsa olmaz bölümlerinden biri olan mutfakın ilk örneklerine, dünya üzerinde en eski yerleşik kültürler arasında yer alan Ürdün Vadisi'ndeki Jericho ile Konya (Türkiye)' de yer alan Çatalhöyük antik kentinde gerçekleştirilen kazılarda rastlanmıştır (Tez, 2012).

Tarihte ilk tarımsal üretimin yapıldığı ve medeniyetlerin sahneye çıktığı Mezopotamya, yemek pişirme sanatının ilk izlerini taşımaktadır. Mezopotamya mutfakı olarak adlandırabileceğimiz dönemin mutfak anlayışı, insanlığın yeni yerler keşfetmek istemesi ve hayatına daha iyi şartlar altında devam ettirebilmek için göç etmesiyle yayılmış, yeni mutfak kültürlerinin oluşumuna katkı sağlamıştır. İlk olarak Mezopotamya mutfakı ikiye ayrılmış ve Anadolu ve Çin mutfakının temellerini oluşturmuştur. Devamında oluşan etkileşimlerle Çin mutfakı Japonya mutfakını geliştirmiştir. Anadolu mutfakı eski Mısır mutfakını etkilerken, eski Mısır mutfakını da eski Yunan mutfakını etkilemiştir. Eski Yunan mutfakı ise Roma mutfakının gelişimini ve Roma mutfakı da Fransız ve İngiliz mutfakını oluşumuna katkı sağlamıştır (Cığırım, 2001). Bu durumu Çetin (1993) ise Şekil 2'de olduğu gibi aktarmıştır;



Şekil 2. Mezopotamya Mutfakının Etkilediği Mutfaklar (Çetin, 1993).

Yiyecek-içecek sektörünün meydana gelmesi, restoranın icadı ile mümkün olmuştur (Spang, 2007). Yiyecek- içecek sektörünün tarihçesi, yeme-içme alanındaki gelişmelerle paraleldir. Bazı kaynaklar sektörün tarihçesini yakın geçmişe dayandırmakla beraber, yiyecek-içecek sektörünün temellerinin ilk çağlardaki medeniyetlerce atıldığı bilinmektedir. Özellikle Mısırlılar, Hititliler, Sümerler, Helenler ve Romalıların bu alandaki çalışmaları ve gelişmeleri yiyecek, içecek sektörünün temellerini belirlemiştir (Sarışık, Çavuş ve Karamustafa, 2010: 2). Ancak,günümüzde bilindiği gibi ilk restoran,1765 yılında XV. Louis dönemi Fransa'sında Boulanger adlı kişinin sağlığa iyi geldiğini ve besleyici olduğunu iddia ettiği çorbaları sunduğu dükkân açması ile kurulmuştur (Gürsoy, 2013: 51).

Yemeğin uzun tarihsel yolculuğunda 16. yüzyıldan 21. Yüzyıla kadar süren dönem son derece önemli gelişmelere ve köklü dönüşümlere sahne olmuştur. Bu dönemde meydana gelen teknolojik, sosyal, siyasi, felsefi ve sanatsal değişimlere paralel olarak mutfak ve yemek de sürekli olarak gelişmiştir. Bununla birlikte değişen dünya koşullarına uygun olarak yeniden şekillenmiştir(Aksoy ve Üner, 2016: 3).

Bu dönemde yaşamış ve gastronominin uygulamalı anlamda bugünkü şeklini almasında büyük katkı sağlamış, yenilikleri ile sadece Fransız mutfağı değil dünya mutfaklarını etkileyen iki önemli isim bulunmaktadır: Antonin Carême ve Auguste Escoffier (Milor, 2020). Carême, bugünde hala beş temel sos olarak adlandırılan, "Espagnole" (İspanyol), "tomato" (domates), "bechamel" (beşemal), "veloute" (Kadife) ve "Hollandaise" (Hollandalı) soslarını beş ana başlık altında toplayan ilk kişidir (Tez, 2012: 103). Ayrıca mutfakta kullanışsız bulduğu ekipmanları daha kullanışlı hale geliştirip, yeni kalıplar tasarlamıştır (Robuchon, 2005). Escoffier ise günümüzde mutfak içerisinde yer alan hiyerarşi sistemini yeniden düzenleyen ve mutfaktaki çalışma yöntemlerine ise reform niteliği taşıyan yenilikler getirmiştir (Robuchon, 2005). Antonin Carême ve Auguste Escoffier, gastronomiye getirdikleri yeniliklerin yanında günümüzde ve geçmişte yer alan birçok şef ve şef adayına da ilham kaynağı olmuş ve olmaya devam etmektedir.

Bu dönemde meydana gelen bir evlilik ise gastronomi için önemli bir yere sahip olan Fransız mutfak kültürünü, oldukça etkilemiştir. Floransalı, Catherine de' Medici'nin 1533 yılında Fransa tahtının veliahtlarından biri olan II. Henry ile evlenmesiyle, beraberinde birçok gıda maddesi, pişirme tekniği ve sofraya düzeni gibi Fransa yemek kültürünü etkileyecek unsurları yanında getirmiştir (Dewitt, 2012). İki kültür arasındaki

bu etkileşim, Fransız mutfak kültürünün günümüzde önemli bir seviyede yer almasını sağlayan temel unsurların başında gelmektedir.

Uygulamalı anlamda gastronomiyi etkileyen bir diğer önemli gelişmeler zinciri ise bahsi geçen dönemle beraber başlayıp günümüzde de sürekli kendini yenileyen akımların oluşmaya başlamasıdır.

Haute Cuisine (Rafine Mutfak) Akımı; Bu akımların ilki olan "haute cuisine" yani rafine mutfak olarak da literatürde yer alan mutfak oluşumu, dönemin ünlü şefleri arasında yer alan La Varenne tarafından 1651 yılında yazılan "Fransız Şef" kitabı ile tam anlamıyla başlamıştır. La Varenne'nin oluşturduğu reçeteler akım haline dönüşmüş ve popülerlik kazanmıştır. Bu akımla beraber alışılmışın dışında yeni bir mutfak olgusu oluşmaya başlamıştır. Örneğin, Ortaçağ mutfağında çok sık kullanılan tarçın, yenibahar, muskat gibi baharatların yerini daha çok yerel baharatlar kullanılmıştır. Ayrıca, Ortaçağ'dan kalma olan konukların yemekleri ortadan elle alıp ortak kullanılan tabaklarda yeme alışkanlığından vazgeçilmiştir (Tez, 2012; Kırım, 2006a). Etkisini uzunca bir süre sürdüren haute cuisine zaman içerisinde değişen istek ve arzularla yerini nouvelle cuisene'e yani yeni mutfağa bırakmıştır.

Nouvelle Cuisine (Yeni Mutfak) Akımı; Nouvelle cuisine, yine haute cuisine akımında olduğu gibi Fransa'da ortaya çıkmıştır. Bu yeni akım, haute cuisine de yer alan özellikleri reddeden bir anlayış benimseyerek ortaya çıkmıştır. Yeni mutfak anlayışı, gıda maddelerinin taze olması, daha hafif olması, pişirme yöntemlerinin olabildiğince basite indirgenmiş olması, sunumların daha sade olması ve yağ oranının düşürüldüğü bir anlayışı benimsemiştir. Ayrıca geçmişte hiç alışık olunmayan, yemek isimleri ile yeniliğin altı çizilmeye çalışılmıştır (Robuchon, 2005).

Moleküler Mutfak Akımı; İki mutfak anlayışı gibi oldukça derin bir etki bırakan diğer bir mutfak akımıdır. Bu akım ilk olarak 1980 yıllarında Nicholas Kurti ve Hervé This'in ortak araştırmaları sonucunda ortaya çıkmış ve Hervé This'in daha aktif ve yoğun çalışmaları sonucunda, Fransa'da yaygınlaşmıştır (Kızılırmak ve Albayrak, 2013: 59). Moleküler mutfak akımı, geleneksel olarak tanımlanmış yemek özelliklerini fiziksel ve kimyasal olarak açıklamak suretiyle, bunlardan elde edilen lezzetleri nasıl en üst seviyeye çıkarırız ve nasıl yepyeni lezzetler yaratabiliriz konuları üzerinde yoğunlaşmış bir akım olmuştur (Kırım, 2006b). Bu yeni akım, şeflere daha önceden var olmayan yepyeni malzeme, araç, yöntem ve teknikler sunarak mutfaklarda bir devrim yaratmıştır (Aksoy

ve Üner, 2016: 11). Moleküler mutfak akımı ile birlikte, daha önce var olmamış birçok yeni yemek ve tat, uygulamalı anlamda gastronomiye kazandırılmıştır. Ayrıca günümüzde, en iyi restoranlar sıralamasında yer alan birçok işletme moleküler mutfak tekniklerini kullanarak konuklarını etkilemeye devam etmektedir.

Füzyon Mutfak Akımı; Birçok yerel mutfağın, dünya çapında yakından tanınmasını ve ulusal mutfakların şefler tarafından daha fazla ilgiyle incelenmesine olanak sağlayan bir diğer akım ise 1980 yıllarında Batı teknikleri ile Uzakdoğu tekniklerinin birleştirilmesiyle ilk adımı atılmış olan füzyon mutfak akımıdır. Bu akım temelde, farklı iki mutfağın yemek pişirme teknik ve malzemelerinin bilinçli bir şekilde aynı tabakta karışması, birleşmesi esasına dayanan, özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir akım olarak ortaya çıkmıştır (Sandıkçı ve Çelik, 2005: 42). Tıpkı moleküler mutfak gibi füzyon mutfak akımı da günümüzde en iyi restoranlar listesinde bulunan birçok işletme tarafından benimsenmiş bir akım olarak güncelliğini devam ettirmektedir.

Slow Food Akımı; Günümüzdeki en yeni mutfak akımlarından olan ve etkisini günden güne giderek arttıran slow food akımı, 1980 yıllarında İtalya'da Carlo Petrini ve bir grup insan tarafından başlatılmıştır. Bu akımın amacı, ülkelerin yerel mutfak kültürlerinin ve geleneklerinin fast food anlayışı karşısında kaybolmasını önlemek, hızlı yaşamın yükselişine karşı koymak ve insanların yedikleri yemeğe olan ilgisini arttırmaktır. Slow food, aynı zamanda yiyeceklerin kültür, politika, tarım ve çevre gibi yaşamın birçok yönüyle iç içe olduğuna vurgu yapmakta ve insanların yiyecek konusunda yapmış oldukları tercihlerinde, ürünlerin nasıl yetiştirildiğini, üretildiğini ve dağıtıldığını etkileyeceğine vurgu yapmaktadır. Slow food akımı başlangıçtan günümüze, 160'tan fazla ülkede bulunan üyeleri ile milyonlarca insanı bir araya getirmiş ve herkesin iyi, temiz ve adil gıdaya ulaşmasını sağlamak için çalışan küresel bir hareket haline gelmiştir (www.slowfood.com, 2019).

Günümüzde gelişen koşullara bağlı olarak, yeni mutfak akımları giderek gelişmenin ötesinde sürekli olarak yenileri ile devamlılığını sürdürmektedir. Bahsi geçen ve yeni mutfak akımları günümüzde bu denli gelişmiş ve çeşitlilik konusunda altın çağını yaşayan, uygulamalı anlamdaki gastronomi için önemli bir etken oluşturmaktadırlar.

1.3. Türk Mutfağı

Kültür, bir grup insanın paylaştıkları değerler bütünüdür. İnsan yaşadığı çevreyi hiçbir zaman kültürünün etkisi olmadan, direk bir şekilde algılayamaz. Bir kültürün yeme alışkanlığı, en başta onu elde edebileceği doğal kaynaklar tarafından belirlenir (Tez,2012; Belge, 2013). İlk çağlardan itibaren var olan tüm topluluklar, halklar ve medeniyetler yaşadıkları bölge, iklim şartlarına ve sosyo-kültürel yapısına göre kendi beslenme alışkanlıklarını oluşturmuşlardır. Göçler, savaşlar ve ticaret yollarının meydana gelmesiyle birlikte çeşitli kültürler birbirleriyle tanışma fırsatı bulmuş, etkileşim içine girmiş ve yeni mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. Ayrıca kültürel etkileşimle birlikte hazırlanan yemekler coğrafi faktörlerin etkisiyle, yöresel mutfaklar meydana getirmiştir (Sandıklıoğlu, 2007; Arlı ve Gümüş, 2007; Uzel, 2018).

Her milletin kendi ülke özelliklerine ve alışkanlıklarına göre kendine ait bir mutfak anlayışı vardır. Türkiye, sahip olduğu 780.000 km²'lik geniş yüz ölçümü ile tarih boyunca birçok uygarlığın kesiştiği bir nokta olmuş ve güneydoğusunda bulunan Arap dünyası, doğu sınırında yer alan Kafkas dünyası, Akdeniz ve Ege Denizi ile birlikte Akdeniz dünyası gibi farklı kültürlerle etkileşim yaşamıştır. Aynı zamanda geniş yüzölçümü sayesinde de iklim ve coğrafi özellikler bakımından renkli bir tablo sergilemektedir. Ayrıca içinde barındırdığı farklı etnik yapı ve yaşam tarzları ile birlikte zengin bir kültürel yapıya sahiptir (Sauner, 2008). Tüm bunlarla birlikte Orta Asya'nın sade yemek anlayışından Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının zenginliğini içinde barındıran ve günümüz zenginliğine erişmiş Türk mutfağı, Çin ve Fransız Mutfağı ile birlikte dünyanın en önemli mutfak kültürleri arasında yer almaktadır (Şanlıer, 2005). Türk Mutfağı denildiğinde Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler- içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (Aregem, 2019).

Sahip olduğu farklı iklim ve coğrafi özellikler, içinde barındırdığı çeşitli yaşam stilleri ve farklı etnik yapılar, belirli bir yaşam diliminde yaşadığı farklı etkileşimlerle oluşan ve günümüzde de gelişmeye devam eden Türk mutfağının genel hatlarıyla özelliklerini aktarmamız mümkündür. Bunlar şu şekilde sıralanabilir (Meydan, 1989; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019; Aregem, 2019);

- Ülkemizdeki her yöreye göre değişen üretim, kültürel yapı ve coğrafi etkilerden dolayı bölgesel olarak değişkenlik gösteren bir mutfak anlayışı hâkimdir.

- Genellikle tahıl, çeşitli sebze ve bir miktar etle sulu olarak hazırlanan yemek türleri yaygın olarak tüketilmektedir.
- Kebap ve hamur işleri oldukça sık tüketilmektedir.
- Diğer mutfak kültürlerinde yaygın olarak görülen, sebzelerin haşlama veya sote edilerek etlerin yanında garnitür olarak sunulması, Türk mutfağında görülmez.
- Ekmek tüketimi oldukça fazladır ve ana yiyecek maddesidir.
- Yağ, Türk Mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bölgesel olarak kullanılan yağ türleri değişiklik göstermektedir.
- Bulgur köftelerde sebze yemeklerinde çorbalarda ve pilavlarda sık kullanılmaktadır.
- Yemeklere sonradan sos ilave edilmez. Genellikle yiyecekler sosun içinde pişirilmektedir.
- Yemeklerde süslemeye ve sunuma pek özen gösterilmemekte ve esas alınan konu yemeğin lezzeti olmaktadır.
- Baharat kullanımı oldukça fazladır. Özellikle Arap ülkeleri ile sınırı olan bölgelerde daha yaygındır.
- Yoğurt sade tüketilebildiği gibi yemeklerde bağlayıcı olarak da kullanılmaktadır.

Türk Mutfağı bahsi geçen özelliklerin ışığında dünya genelinde birçok mutfak kültüründen ayrılmaktadır. Zaman içerisinde sahip olduğu tüm bu özellikleri ve gıda maddelerini, tam anlamıyla olmasa da ana hatları ile günümüze kadar kendini korumayı başarmıştır. Örneğin; Orta Asya'da yemek kültürümüze kazandırılan ayran, günümüzde hala yemek kültürümüzün önemli bir parçası olarak yer almaktadır. Ayrıca yemek kültürümüzün önemli bir parçası olan ve geçmişten günümüze kadar varlığını sürdüren sofrada, Anadolu'nun büyük bir bölümünde kendini hala korumaya devam etmektedir.

1.3.1. Orta Asya Türk Mutfak Kültürü

Türkler ana yurdu olarak, Altay ve Tanrı dağlarının içinde bulunduğu geniş bozkırlara sahip, Orta Asya'yı benimsemişlerdir. Geniş bozkırlarda yaşayan Türklerin büyük bir bölümü coğrafi özelliklerin ve iklim şartlarının elverişsiz olmasından kaynaklı hayatlarını hayvancılık yaparak devam ettirmişlerdir. Ayrıca, hayvancılığa bağlı olarak yeni otlaklık alanların bulunması, insanların ve sürünün güvenliğini sağlamak gibi amaçlarla konar-göçer bir yaşam stili benimsemek zorunda kalmışlardır (Kobyay, 2013; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014; Akca, 2016). Hayvancılığa dayalı bir yaşam stilinin

benimsenmesinin bir getirisi de et ve hayvansal ürünlerin beslenme alışkanlığında önemli bir rol almış olmasıdır. Genellikle koyun, sığır, keçi ve konar-göçer yaşam stiline olmazsa olmazı olan at gibi hayvanların yanında geyik, tavşan gibi av hayvanların etleri de beslenme alışkanlığında etkin rol almıştır. Ayrıca bahsi geçen hayvanların sütleri ve sütlerinden elde edilen ürünlerin yanında iç organları da beslenme alışkanlığında oldukça sık kullanılmıştır (Ögel, 1978; Baykara, 2001; Alpargu, 2008; Közleme, 2012; Mandaloğlu, 2013). Göçebe hayat için çok önemli olan atın etini ise Baykara (2001) kitabında, genellikle zenginlerin tükettiğini fakirlerin ise sıklıkla koyun eti tükettiği aktarmıştır.

Orta Asya'da Türkler içecek anlamında kısrak sütünden elde edilen ve bir çeşit içki olan kımız çok fazla tüketmişlerdir (Yaygın, 1996). Ayrıca Yaygın (1996: 48), Orta Asya'daki Türkler için kımız, yiğitlerin cesaretini artıran, ozanlara ilham veren, ümitsizlik ve kötü düşünceleri söküp atan bir süt ürünü; beşikten mezara herkesin içkisi; ihtiyarlık, dermansızlık ve birçok hastalığın hakiki ve doğal ilacıdır, şeklinde ifade etmiştir. Kımız, deri torbalar içerisinde konulmuş kısrak sütü ve önceden mayalılık olarak ayrılan kımızın karıştırılması ile hazırlanırdı. Deri torba içerisinde, ılık bir ortamda bekletilen kımız, sopa ile sık sık dövülerek, 12 veya 24 saat mayalandırılırdı. Bir sonraki kımız hazırlığı içinde deri torbanın içinde mayalılık bir miktar kımız ayrılırdı (Ögel, 1978). Fermente bir içecek olan kımız, günümüze kadar devamlılığını sürdürmüş ve dönemin sosyal ve kültürel anlayışında önemli bir yere sahip olmuştur (Üstün, 2009; Tegin ve Gönülalan, 2014). Kımızın yanında Türkler, bozkırın kadim içeceği olarak nitelendirilen ayranı da sık tüketmişlerdir (Alpargu, 2008).

Türkler, içinde bulunduğu şartlar gereğince besinlerini uzun süre saklamak ve dayanıklılığını artırabilmek için çeşitli saklama yöntemleri geliştirmişlerdir. Bu anlamda göçebe yaşam stiline benimseyen Türkler yaygın olarak kurutma yöntemini kullanmış ve et, yoğurt, sebze ve meyve gibi gıda maddelerini kurutmuşlardır (Dinçel, Yalçın, Bostan ve Alçay, 2015). Bu doğrultuda eti uzun süre saklamanın yolunu bulan Türkler, bugün de çok sık tüketilen pastırma ve sucuğun ilk örneklerini olan etleri, göç ve seferler sırasında at sırtında tüketmişlerdir (Alpargu, 2008). Etin yanında Türkler aynı doğrultuda kurutup tükettikleri süt ürünleri de yapmışlardır. Bunlar, günümüzde hala Anadolu topraklarında çok sık üretilip tüketilen kurut ve çökelektir. Bu gıda maddeleri, tam anlamıyla Türklere ait olan yiyeceklerdir. Türkler süttten elde ettikleri yoğurdun içine ılık su ekleyerek, hayvan tulumları içerisinde, uzun süre çalkalayıp tereyağı elde etmişlerdir. Tereyağı

tulumun içinden alınarak geri kalan yoğurdun içine de tuz ekleyip kaynatılması sonucu da çökelek peyniri elde etmişler ya da geri kalan yağı alınmış yoğurdu kurutarak kurut elde etmişlerdir (Güler, 2010; Ögel, 1978).

Türkler uzun yıllar boyunca yaşadıkları Orta Asya'da Çinliler ile gerek sınır komşuluğu gerek savaşlarla gerekse de kurdukları dostane ilişkiler sayesinde sürekli kültürel anlamda etkileşim halinde olmuşlardır (Deveci, 2013). Dolayısıyla bu etkileşim yemek kültürlerinde de gözlenmiştir. Buna verilebilecek en büyük örneklerden birisi ise Türklerin Çinlilerden öğrenmiş olduğu düşünülen mantıdır. Mantı dünya üzerinde en geniş alana yayılmış yemeklerden biri olup neredeyse her mutfak kültürünün kendine ait mantıyı andıran bir yemeği mevcuttur (Algar, 1991; Güldemir, 2014; Belge, 2013). Ayrıca Gürsoy (2004) kitabında, Türklerin batısında bulunan İran ve güneyinde bulunan Hindistan ile de etkileşim içerisinde bulunduğunu bu etkileşim ile de bazılarının tarımı öğrenmiş olabileceği ya da farklı yiyecek ve içeceklerle tanışmasını sağlamış olabileceğini ifade etmiştir (Gürsoy, 2004).

Bütün dünya genelinde olduğu gibi Türk Mutfağı da mutfak kültürlerine ilk etki eden çevre ve iklim şartları gibi unsurların yanında dini inançlar ışığında da etkilenip, şekillenmiştir. Ayrıca, kurulan devlet otoriteleri ile birlikte yerleşik düzene geçilmeye başlanması, mutfak kültüründe değişikliklere ve tarımın uygulanabilirliğini daha olası bir hale gelmesini sağlamıştır. Yerleşik yaşamla birlikte yetiştirilen ürünlerin başında buğday, çavdar, arpa ve darı gelmekteydi. İlk zamanlar öncelik darı iken ilerleyen süreçlerde yerini buğday almıştır. Dolayısıyla buğdaydan yapılan ekmeğin türünde yiyecekler, mutfak kültüründe daha fazla görülmeye başlanmıştır. Bu durumun oluşmasında hiç şüphesiz yerleşik yaşama geçişin ve İslam dininin kabulü etkili olmuştur (Yılmaz, 2006; Közleme, 2012). Günümüzde de beslenme alışkanlığımızın önemli bir parçası olan ekmeğin, İslam dinini kabul etmeden ve yerleşik yaşama geçmeden önce sadece zenginler tarafından tüketilen bir gıda maddesi olmuştur. Bu durum Çinli ve Arap gözlemciler tarafından da kayda alınmıştır. Ekmeğin sonradan öğrenildiği için genellikle Farça "nân" kelimesi ile adlandırılmıştır (Baykara, 2001). Ayrıca Baykara (2001), günümüzde Türk devletlerinde ekmeğin farklı isimlerde anılmasının ana sebebinin, ekmeğin temel gıda maddesi olmamasından kaynaklandığını dile getirmektedir. Türklerin İslamiyet ile birlikte tarım ürünü olarak bildikleri diğer ürünler ise kabak, pancar, pırasa, havuç, soğan, sarımsak, şalgam, turp, patlıcan, dağ ıspanağı, salatalık gibi sebze ve

bitkilerdir. Ancak dönemsel olarak bakıldığında sebze yemeklerine olan ilginin oldukça sınırlı olduğu fark edilmektedir (Alpargu, 2008).

İslamiyet'in kabulü ile birlikte Türk- Arap kültürünün karşılıklı etkileşiminin ilk adımları gerçekleşmeye başlamıştır (Kuşcu, 2006). İslam inancı aynı zamanda Türk mutfak kültürüne ne gibi yiyecekler yenilir ya da yenmez, yılın belli günlerinde ne yenilir, günün hangi zamanlarında yemek yenilir gibi (etin, 2008: 28) unsurlar eklemiştir. Bunun yanı sıra İslam dini, Türk topluluklarında tarih boyunca yer etmiş olan halkın bir araya geldiği toyları ve ziyafetleri de etkilemiştir. Türk topluluklarında, hanların veya beylerin halkı bir araya getirme ve yemek yedirme zorunluluğu vardı. Bu ziyafetlerde Türklerin " l ş" adını verdikleri töreye göre herkesin bir oturma düzeni ve rütbesine göre yemeğin en güzel yerini yeme hakkı vardı. Dolayısıyla yemek Türkler için sadece karın doyurucu bir ihtiyaç değil, aynı zamanda toplumsal düzeyi ve onuru sembolize eden bir unsur olmuştur (Ögel, 1982). İslam dinini kabul eden ilk Orta Asya Türk devleti olan Karahanlılar döneminde yazılan dönemin en önemli kaynaklarından biri olan Kutadgu Bilig'de İslam dininin toy ve ziyafetler üzerine etkileri açıkça gözlemlenmektedir. Kutadgu Bilig'de (aktaran Kaya ve Akpınar, 2017: 342-343) ziyafetlerde, sofrada hakkında şunlar dile getirilmiştir;

"Hangi ziyafette olursa olsun, yemek yerken, mümkün olduğunca edep dairesinde hareket et. Senden büyük yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat, bak, adet böyledir. Yemeğe sağ elini besmeleyle uzat; böylece yemeğin bereketi artar, sen de zengin olursun. Başkasının önündeki lokmalara dokunma; kendi önünde ne varsa, onu al ve ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma; çok obur olma, çok da s nepe olma. Ne kadar tok olursa olsun, insan ikram edilen yemeği reddetmemeli; ey kardeş, yemeği adamına göre ikram et. Yemeği alınca ısır ve ufak ufak iğne; sıcak yemeği ağzınla  fleme. Yemek yerken sofraya sürünme; insanların huzurunu kaçırma, hareketlerine dikkat et. Bütün bunlar usul bilmezlikten ileri gelir, usule uygun davran; usul bilmeyen kişilerin başkalarına zararı dokunur."

İslam dinini kabul eden ilk Orta Asya Türk devleti olan Karahanlılar'da ve devamında aynı topraklar üzerinde etkili olan Selçuklu ve Memluk devletlerinde hayvansal ve tarımsal ürünler olmak üzere iki ana besin maddesi dikkat çekmektedir. Genel anlamda 11. yüzyılda Türk Mutfak kültüründe pişirilen belli başlı yemekler etli yemekler, balık yemekleri, süt ürünlerinin yer aldığı yemekler, buğday unundan yapılan hamur işleri, pirinç yemekleri, sebze yemekleridir. Ayrıca  z m, elma, armut, şeftali,

erik, ayva gibi meyvelerde sık tüketilmekteydi. Meyve aynı zaman da kurutulup ve suyu sıkılarak tüketilmekteydi. İçecek olarak şarap, boza ve kımız, bal şarabı gibi içecekler bahsi geçen devletlerde tüketilen içecekler arasındaydı. Ayrıca bal, yumurta, pekmez, tuz ve biber mutfak kültüründe tüketilen gıdalar arasında yer almaktaydı (Genç, 1997; Genç, 2002; Çetin, 2008).

Zengin bir mutfak kültürünün ilk adımı olarak nitelendirilen Orta Asya dönemi, günümüz zenginliğine ulaşmış Türk Mutfak kültürünün yanında oldukça mütevaziydi. Bu dönemde edinilen tecrübe ve bilgi birikim ilk medeniyetlerin izlerini taşıyan ve zengin Anadolu topraklarına geçişle birlikte daha da genişleyerek, gelişimini devam ettirmiştir (Gürsoy, 2004).

1.3.2. Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi, Orta Asya'da kurulan Büyük Selçuklu İmparatorluğu'nun 1071 yılında gerçekleşen Malazgirt Savaşı sonucunda Anadolu topraklarının büyük bir bölümüne sahip olması (Akin, Özkoçak ve Gültekin, 2015) ile birlikte tam anlamıyla başlamıştır. Büyük Selçuklu Devletinin yıkılması sonucu 1077 yılında Anadolu Selçuklu Devletinin kurulması ile devam etmiş ve Osmanlı İmparatorluğu'nun kurulması ile birlikte de son bulmuştur.

Türkiye Selçuklu Dönemi günümüz Türk Mutfak kültürünün oluşumunda etkin bir rol oynamıştır. Dönemin mutfak kültürü, Selçuklu kültürünün her alanında olduğu gibi gösteriştense uzak bir anlayışa sahip olmuştur (Gürsoy, 2004). Yine de yenilen yemek ve içeceklerin sosyal statüye göre, özellikle de saray çevresinde değişiklik gösterdiği gözlemlenmiştir. Öyle ki bu dönemde alt sınıf olarak nitelendirilen çiftçiler, sadece kendi yetiştirdiği ürünleri ve çevresinde bulduğu ürünleri yiyebilmekteydi (Polat, 1997; Şahin, 2008).

Türkiye Selçuklu döneminin yemek kültürüne dair günümüze çok sınırlı bir bilgi kalmıştır (Gürsoy, 2004). Dönemin mutfak kültürünün izlerini taşıyan en önemli eserlerin arasında yer alan Selçuknameler, dönemin mutfak kültürüne dair önemli bilgiler vermektedir. Selçuknameler doğrultusunda bu dönemde düzenlenen törenlerde çeşitli pilavlar, boraniler, çorbalar, ekmekekler, şerbetler, kadayıf ve helva gibi tatlıların servis edildiğini anlayabilmekteyiz. Ayrıca bu dönemde çeşitli meyvelerin yetiştirilip, bu meyvelerin hem kurutulmuşu ile hem de tazesıyla çeşitli hoşafaların yapılmakta olduğu anlaşılmaktadır. Tatlandırıcı olarak ise bal ve pekmez kullanıldığını Selçuknameler

aracılığı ile anlayabilmekteyiz (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015). Dönemin yemek kültürüne ışık tutan bir diğer önemli eser ise Mevlâna'nın Mesnevi'sidir. Mevlâna Mesnevi'sinde çok çeşitli yiyecek ve içecek isimlerini, şiirlerinde benzetme yapabilmek için kullanmıştır. Bu yiyeceklerden bir kısmı günümüzde hala aynı isimlerle anılmaya devam etmektedir. Bunlara örnek olarak yufka ekmeği, borani, zerde, tutmaç, hoşmerim, pekmez, etli pide, boza, tirit, çörek, helva ve kadayıf gösterilebilir. Ayrıca mesneviden anlaşıldığı üzere bu dönemde yemeğin, ocağın ve mutfağın kutsallığına çok önem verilmiştir. Öyle ki Mevlâna öğrencilere ilk ders olan madde ve mana eğitimini mutfakta gerçekleştirmiştir (Gürsoy, 2004; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019). Ayrıca Mevlâna eserinde ekmeğe oldukça fazla yer vermiştir. Mevlâna beyitlerinde ekmeği canla bağdaştırmıştır. Beyitlerinden anladığımız kadarıyla bu dönemde ekmeğin çok çeşitli ve oldukça sık tüketilen bir gıda maddesi olmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019). Bu dönemde tüketilen ekmekler arasında tandır ekmeği, bazlama, etli ekmeğin, nükûl (açılmış ekmeğin hamuru arasına ceviz ve kıyma koyularak hazırlanan bir çeşit ekmeğin) gibi ekmekler örnek olarak gösterilebilir (Saçıkıralı, 2015).

Orta Asya'ya nazaran ekmeğin tüketimin fazla olması ve ana besin maddesi haline gelmesi, bu dönem ile Orta Asya yemek kültürü arasındaki en belirgin farklar arasında yer almaktadır (Közleme, 2012; Uzunağaç, 2014). Bu durumu, İslamiyet'in bir diğer getirisi olan Arap Mutfak kültürü ile etkileşiminin bir sonucu olarak nitelendirmemiz mümkündür. Orta Asya'da oldukça sık tüketilen kıymalı, Türkiye Selçuklu Mutfak kültürünün ilk evrelerinde tüketimi devam etse de ilerleyen süreçte İslam inancı gereği, kıymalı tüketimi son bulmuştur. Yerini ise daha çok şerbetler almıştır (Gürsoy, 2004). Orta Asya beslenme geleneğinde temel bir yere sahip olan atlar ise, Anadolu'da daha ziyade binek hayvanı veya ticari bir ürün olarak kullanılmaya başlanmıştır (Polat, 1997; Şahin, 2008). Atın yerini ise daha çok keçi, sığır gibi hayvanlar almıştır (Saçıkıralı, 2015). Bu dönem ve Orta Asya yemek kültürü arasında bir diğer belirgin fark ise, yeni yurt olan Anadolu'da Orta Asya'ya oranla daha fazla balık ve deniz ürünü ile tanışmış olmalarıdır (Şavkay, 2000a). Nitekim çok çeşitli olan deniz ürünlerini bu dönemde mutfaklarda çeşitli pişirme usulleri ile yer almıştır (Uzunağaç, 2014).

Türklerin beslenmeleri, Türk özellikleri ile yakından ilişkilidir. Çünkü Türkler tarih boyunca yaşadıkları her bölgede var olan yiyecekleri esas alarak bir beslenme alışkanlığı oluşturmuşlardır (Baykara, 2001). Bu açıdan düşünüldüğünde, Türklerin Anadolu'ya gelmesi ile birlikte sahip oldukları hayvansal gıda ağırlıklı mutfak kültürü,

ilk medeniyetlerin de izlerinin yer aldığı köklü bir yöresel mutfak ile zaman içerisinde kaynaşmaya başlamıştır. İlerleyen süreç içerisinde Ege'den balık ile zeytinyağı, Güneydoğu'dan şerbetli tatlılar, Bizans'tan gelen Roma Mutfağı aynı çatı altında erimiş ve bugün ki Türk Mutfak kültürünün gelişimi sağlanmıştır (Ciğerim, 2001: 55). Orta Asya'dan yarı göçebe olarak gelen Selçuklular, Orta Asya'ya göre daha verimli olan topraklarda, önceden de bildikleri tarımla daha fazla uğraşmaya başlamışlardır. Bununla birlikte, yerleşik hayat daha fazla benimsenmiştir. Orta Asya'da da bilinen buğday, arpa, yulaf, çavdar, pirinç ve darı üretiminin haricinde, çeşitli sebze ve meyve üretimi dönemin ekonomisinin ve mutfak kültürünün yeniden şekillenmesine yardımcı olmuştur (Şahin, 2008). Öyle ki bu dönemde gelişen beslenme alışkanlığına göre günde iki öğün yemek tüketilmiştir. İlk öğün sabah ve öğle arasında yer alan, kuşluk vakti olarak adlandırılan zamanda gerçekleştirilmiş. Kuşluk vaktinde genellikle, iki öğün arasının uzun olması nedeniyle, tok tutan yiyecekler tercih edilmiştir. Zevale (akşam) olarak adlandırılan öğün ise hava kararmadan tüketilmiştir. Bu öğün diğerine nazaran daha bol çeşit içermiştir (Gürsoy, 2004; Güler, 2010).

Orta Asya'da hüküm sürmüş Karahanlı, Büyük Selçuklu İmparatorluğu ve Memluk devletlerinde görüldüğü gibi beslenme iki temel gıdaya dayalıdır. Bunlar göçebe hayatın bir getirisi olan et ve hayvansal ürünlerdir. Diğerisi ise yerleşik yaşam biçiminin getirisi olan zirai ürünlerdir (Şahin, 2008). Buna bağlı olarak Orta Asya Mutfak kültürünün bir getirisi olan et, süt ve süt ürünleri, yine mutfak kültüründe etkin rol almıştır. Bunlara ek olarak hububat ve unlu mamuller, çeşitli sebze yemekleri, tatlılar, şerbetler, turşular, baharatlar ve giderek azalan alkollü içki çeşitleri dönemin mutfak kültürünün ana unsurları olarak yer almıştır. Bakıldığında bahsi geçen ürünler bile Türkiye Selçuklu döneminin oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğunu gösterir niteliktedir (Uzunağaç, 2014; Saçıkartalı, 2015).

Türkiye Selçuklu Devleti döneminde hayvancılığın giderek ön plana çıkması, dönemin mutfak kültüründe, etin oldukça aktif rol almasını (Şahin, 2008) ve et ve süt fiyatlarının oldukça uygun olmasını sağlamıştır (Saçıkartalı, 2015). Dolayısıyla bu dönemde yağ ve etin girmediği yemek yok denecek kadar az olmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019). Tüketilen etler genellikle büyükbaş ve küçükbaş hayvanlara ait olsa da tavuk, horoz, kaz gibi kümes hayvanları da oldukça sık tüketilmiştir (Şahin, 2008). Ayrıca av hayvanları ve balık tüketilen et ürünleri arasında yerini almıştır (Saçıkartalı, 2015; Akpınar, 2016). Hayvancılığa bağlı olarak artan et tüketimi, nitekim çeşitli et

yemeklerinin ortaya çıkışına zemin hazırlamıştır. Günümüz mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan kebab olarak adlandırılan ve yine günümüzde tüketilmeye devam eden oğlak veya çebiç gömme olarak adlandırılan et yemeği, hiç şüphesiz buna verilebilecek örneklerden bazılarıdır (Tezcan, 2000; Koç, 2019).

Bu dönemde Orta Asya'da olduğu gibi sakatat tüketimi devam etmiştir. Orta Asya'da da tüketimi bilinen kelle ve paça bu dönemde de tüketilen sakatat ürünleri arasında yer almıştır (Tezcan, 2000; Uzunağaç, 2014). Öyle ki dönemin en popüler yiyecekleri tirit, paça çorbası ve kebab olmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019). Türkiye Selçuklu dönemi mutfak kültüründe oldukça sık tüketilen ürünler günümüzde de hala sevilerek tüketilmeye devam etmektedir. Ayrıca Orta Asya'da olduğu gibi hayvancılığın getirisi olan yoğurt, peynir ve yağ tüketimi, Türkiye Selçuklu döneminde de sık tüketilmiştir (Saçıkara, 2015).

Anadolu'ya gelişle beraber artan tarımsal üretim, et yemeklerinin dışında, pırasa, kereviz, ıspanak, fasulye, soğan ve sarımsak gibi sebze çeşitlerinin mutfak kültüründe daha aktif rol almasına zemin hazırlamıştır (Şanlıer, Cömert ve Özkaya, 2012). Bunun yanında dönemin mutfak kültüründe, bazılarınin üretimi ve tüketimi Orta Asya'dan da bilinen, en temel tahıl ürünleri başta buğday olmak üzere, arpa, çavdar, mısır, darı, pirinç ve yulaf olmuştur (Uzunağaç, 2014). Tahıl kaynaklı dönemin mutfak kültüründe etkin rol almış yemekler ise yağla unun karıştırılması ile hazırlanan bulamaç, bulgur pilavı, pirinç pilavı, tutmaç ve herise olmuştur (Saçıkara, 2015). Herise, yarma buğdayın kaynatılarak, et ile birlikte pişirilip dövülerek kıvam aldırılan ve üzerine bol tereyağı dökülerek hazırlanan dönemin bilindik yemeklerindendir. Günümüzde daha çok keşke olarak adlandırılan bu yemek (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019), bölgesel olarak küçük farklar gösterse de Türkiye'nin hemen her bölgesinde bilinmektedir. Dönemin önde gelen tarımsal üretim ürünleri ise havuç, ıspanak, kereviz, lahana, pırasa, patlıcan, sarımsak, soğan, tere, marul, turp olmuştur (Uzunağaç, 2014).

Şiddetli yağış veya kuraklık gibi iklim şartlarının, Türkiye Selçuklu döneminde kıtlıklara veya krizlere sebep olduğu bilinmektedir (Polat, 1997). Göçebe yaşam biçiminin bir getirisi olan ve Orta Asya döneminin mutfak kültüründe etkin rol alan tarhana, pastırma, sucuk ve kurut gibi kurutulularak raf ömrü uzatılan yiyecekler de Türkiye Selçuklu mutfak kültüründe, tüketilen yiyeceklerdendir (Tezcan, 2000). Bahsi geçen kıtlık dönemlerinde hiç şüphesiz bu ürünler daha fazla tüketilmeye ve önem arz etmeye

devam etmiştir. Ayrıca daha zorlu iklim şartlarında üretimi yapılabilen çavdar da bu dönemlerde daha fazla tüketilmiştir.

Türkiye Selçuklu Devleti'nde veliaht tayin etme, elçi kabulü, zafer kutlamaları, av şenlikleri, bayramlar gibi eğlence ve ziyafet düzenlemelerine zemin hazırlayan törenler oldukça fazlaydı (Ersan, 2006). Bu törenlerde yemeklere olduğu kadar tatlıları da büyük önem verilmiştir. Türklerin tatlıya olan düşkünlüğü daha çok Anadolu'ya gelmeleriyle birlikte başlamıştır (Şavkay, 2000a). Dönemin mutfak kültüründe, genellikle gülbeşeker (gül, bal, limon ile birlikte hazırlanan bir tür tatlı), badem şekeri, çeşitli helvalar, paluze (bir çeşit pelte) gibi tatlılar yapılmaktaydı (Merçil, 2000; Şahin, 2008; Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019). Dönemin mutfak kültüründe, helva çeşitleri oldukça önemli bir yere sahip olmuşlardır. Öyle ki dönemin hemen her mutfağında yer almışlardır. Özellikle özel gün ve gecelerde günümüzde olduğu gibi hayır amacıyla dağıtım yapılmıştır. Ayrıca Mesnevi'den anlaşıldığı üzere sokak satıcılarının helva satışı yaptığı ve helvacılığın bir meslek olduğu anlaşılmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019). Günümüzde çok tüketilen baklava ise, bugün olduğu gibi olmasa da bilinmekte ve tüketilmekteydi (Saçıkara, 2015). Orta Asya'dan bilinen ve uygulanan bir kültür ögesi olan ülüş geleneği, Anadolu'da uygulanmaya devam eden bir kültür ögesi olmaya devam etmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2019).

Anadolu topraklarında Türkiye Selçuklu Devleti haricinde varlığını sürdürmüş beyliklerde de bölüm içinde bahsi geçen genel mutfak özelliklerine sahip olmuşlardır. İçlerinden yalnızca Osmanlı Beyliği devlet olabilmeyi başarabilmiş ve geniş sınırlara ulaşabilmeyi başarmıştır. Böylelikle, Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi mutfak kültürü son bulmuş ve Orta Asya'dan gelen, Anadolu topraklarının köklü izleri ile yoğrulan Türk mutfağı, zaman içinde gelişen ve büyük bir güç olmayı başaran Osmanlı İmparatorluğu ile birlikte gelişimini oldukça hızlı sürdürmeye devam etmiştir.

1.3.3. Osmanlı İmparatorluğu Mutfak Kültürü

Osmanlı İmparatorluğu, kuruluşundan yıkılışına kadar yaklaşık yedi yüz yıllık köklü bir geçmişi ile çok geniş topraklarda hüküm sürmüştür. Dolayısıyla, hâkim olduğu Arap dünyası, Kuzey Karadeniz, Anadolu, Ege Adaları, Kafkasya ve Acem coğrafyasının büyük bir bölümünü kapsayan Osmanlı İmparatorluğu'nun sahip olduğu mutfak kültürünü, geniş bir havzada bir araya gelen mutfak kombinasyonu olarak değerlendirmemiz gerekmektedir. Osmanlı Mutfak kültürü dediğimizde de tüm bu bahsi geçen yerlerdeki kültürlerden etkilenen, Türk özelliklerine göre şekillenen bir mutfak

kültürü olarak anlamalıyız (Bilgin, 2008: 71). Tüm bunların ışığında, Osmanlı Mutfak kültüründen bahsederken genelleme yapabilmemiz oldukça zordur. Etnik anlamda olan çeşitlilik ve tüm bu kültürlerin daha önceden oluşmuş gelenekleri, her bölgede benzerlik gösteren bir mutfak kültürünün oluşmasını pek mümkün kılmamıştır. Bunun dışında, Osmanlı İmparatorluğu'nun uzun yıllar hüküm sürmüş olması, kuruluş dönemi ile son günlerini, aynı çatı altında değerlendirmemize de pek olanak sağlamamaktadır (Şavkay, 2009: 21). Ayrıca Şavkay (2009), tüm bu faktörler doğrultusunda genel anlamda bir mutfak kültüründen bahsetmenin pek mümkün olmadığını ve genellemenin İstanbul temel alınarak yapılabilecek oluşunu dile getirmektedir. Ayrıca Osmanlı mutfak kültürü içerisinde zamanla özel olarak oluşan ve halk mutfağından ayrı gelişen saray mutfağı kavramı (Ciğerim, 2001), genelleme yapabilmeyi engelleyen durumlar arasında yer almaktadır. Bilgin (2008: 71), halk mutfağından ayrı gelişen saray mutfağının oluşmasını üç temel nedene bağlamaktadır. Bunlar;

- Orta Asya'dan gelen alışkanlıklar,
- Göçler sırasında Arap ve Fars kültüründen etkilenme,
- Anadolu'da yetişen ürünlerle tanışma veya Rum mutfağının etkisi,

olarak ifade edilmiştir. Dolayısıyla, Osmanlı İmparatorluğu'nun ulaştığı sınırlar içerisinde tek bir mutfak kültürünün oluşmasının mümkün olmaması ve bahsi geçen diğer faktörler doğrultusunda da bu bölümde daha çok saray mutfağı hakkında bilgi aktarımını mümkün kılmıştır.

Döneminin en büyük mutfak kültürlerinden biri olan Osmanlı Mutfak kültürü (Belge, 2013), Türk geleneklerine ve İslam dininin mutfak kültürü üzerindeki etkisi üzerine temellenmiştir. Orta Asya'dan beri yer alan et, süt ve süt ürünleri üçgeni Osmanlı Mutfak kültürüne de dayanak olmuş ve mutfak kültürü temel üç gıda ürünü üzerine şekillenmiştir (Şavkay, 2000a; Hatipoğlu, 2014). Bunun dışında pirinç, yağ ve tatlılar bol tüketilen gıdalar arasında yer almıştır (Yerasimos, 2005). Bizans İmparatorluğu'nun ardından, yerinde daha büyük bir devletin oluşumuna bağlı çeşitli etnik yapı, uzun yıllar büyük ticaret yollarına hâkim olma ve önemli denizlerin kontrolüne sahip olma gibi faktörler, dönemin her türlü ve en kaliteli yiyecek maddesinin ulaşımına olanak sağlamıştır (Kolay, Bozkurt, Turan ve Arabacı, 2016). Tüm bunlar, Osmanlı Mutfak kültürünün gelişimine ivme kazandırmıştır. Ayrıca, İstanbul merkezli yönetim sistemi de gelişimi destekleyen unsurlar arasında yer almıştır. Merkez yönetim tarafından çeşitli il ve ilçelere atanan vali, kaymakam ve kadılar, saray mutfağını halka tanıtırken bölgedeki

en lezzetli yemekleri de saray mutfağına kazandırmıştır (Işın, 2009). Buna ek olarak Cığırım (2001: 56), Osmanlı saray yaşamında mutfağın önemli bir yer teşkil ettiğini, padişah ve erkanı ile soyluların sofrada vakit geçirmeyi sosyal bir aktivite olarak gördüklerini ve bunlara bağlı olarak saray mutfağında sürekli yenilikler arandığını, aşçıların bu doğrultuda ziyafetlerde daha gösterişli sofralar hazırlamaya çalışmalarının, mutfak kültürünün gelişmesine katkı sağladığını dile getirmektedir. Genel anlamda Osmanlı Mutfak kültürü 15. yüzyılda yemekler sade ve az çeşitlilikte iken 16. yüzyıl da en görkemli dönemini yaşamıştır. Bu görkemli dönem 17. ve 18. yüzyılda da devam etmiş ancak 19. yüzyıldaki gerileme dönemi ile mutfak kültürü de etkilenmiştir (Tuncel, 2000: 50).

Osmanlı İmparatorluğu, iki asırlık Selçuklu hâkimiyetindeki topraklarda devlet olabilmeyi başaran tek beylik olmuştur. Kuruluş yıllarındaki dönemde sahip olduğu mutfak kültürünü Trepanier (2008), döneme dair az sayıdaki belgelerin genellikle dini veya siyaset konulu olmasından kaynaklı tasvirinin zor olduğunu dile getirmektedir. Kuruluş döneminde yer alan mutfak kültürü genel anlamda Türkiye Selçuklu Devleti'nin sahip olduğu mutfak kültürünün devamı niteliğindedir. Ayrıca Selçuklu saray mutfağında yer alan kurumlar kuruluş dönemindeki Osmanlı Mutfak teşkilatlanmasında da görülmektedir (Hatipoğlu, 2014). Selçuklu Mutfak kültüründe yer alan sadelik kuruluş döneminde Osmanlı mutfağında da yerini korumaya devam ettirmiştir (Şavkay, 2000a). Öyle ki İmparatorluğun en büyük sınırlara ulaştığı dönemlerde bile yemek yer sofralarında yenmeye devam etmiştir (Yerasimos, 2005). Ancak 19. yüzyıla gelindiğinde Batı ile yakınlaşmalar sonucu sarayda masa, sandalye, kişiye özel tabaklar, çatal ve bıçak gibi sofrada takımları yerini almaya başlamıştır (Güler, 2010). Osmanlı Mutfak kültürü içinde zamanla özel olarak oluşan saray mutfağı, kuruluş dönemindeki yetersiz bilgi nedeniyle tam olarak bilinmemektedir (Bilgin, 2008). Mutfak kültürü en büyük gelişimini Fatih Sultan Mehmet döneminde yaşamıştır (Akman, 2019). Osmanlı Mutfak kültürüne dair en önemli bilgi kaynağı ise Fatih Sultan Mehmet döneminde yapılan, Matbahı Amire olarak da adlandırılan saray mutfağına ait defter kayıtlarıdır. Saray mutfağına ait bu defterlerde tüketilen yemeklerin isimleri ve tarifleri yer almasa da mutfak için alınan yiyecek maddelerinin listesi yer almaktaydı (Şavkay, 2000a). Yine Şavkay (2000a: 24), Prof. Süheyl Ünver tarafından yapılan çalışmadan aktardığına göre, Fatih döneminde saray mutfağına *"64 kantar bal, 544 tavuk, 28 müd pirinç, 61 kaz, 19 kıyye safran, 116 istiridyeye, 87 karides, 400 balık, 12 miskal misk. 10 kıyye biber, 11 kıyye*

zeytinyağı, 3 şinik pekmez toprağı, 84 kıyye Fellak tuzu, 13 kıyye nişasta, 51 şişe boza, 616 baş ve paça, 180 işkembe, 649 yumurta." alınmıştır. Saray mutfağın ait bu defter kayıtları bize hiç şüphesiz mutfak kültürü hakkında birçok ipucu vermiştir. Deniz ürünlerinin daha fazla tüketilmeye başlandığı ve zeytinyağının da hatırı sayılır ölçüde kullanıldığı bu kayıtlara bakarak söylemek yanlış olmayacaktır. Bu durumla ilgili Cığırım (2001: 56), Fatih döneminde özellikle Ege kıyılarının fethi ile mutfak kültürüne balık ve deniz ürünleri, zeytinyağlı sebze yemekleri, zeytinyağlı sarma ve dolmanın bu dönemde mutfak kültürüne kazandırıldığını dile getirmektedir. Sakaoğlu (2006: 38) ile Gürsoy (2004: 115) ise Fatih döneminde saray mutfağında tüketilen ürünleri, Şekil3'te olduğu gibi aktarmaktadır.

Tablo 1. Fatih Dönemi Saray Mutfağında Tüketilen Gıda Maddeleri

Yiyecek Türü	Yiyecek
Baklagiller ve Tahıllar	Bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut
Sebzeler	Pırasa, lahanası, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan
Yağlar	Zeytinyağı, kuyruk yağı, sadeyağ
Otlar ve Baharatlar	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, fülful (karabiber), tarçın, karanfil, amber
Hayvansal Gıdalar	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığır işkembesi, bal, av kuşları, balık
Meyveler	Armut, beyaz üzüm, nar, kırmızı üzüm, siyah üzüm, karpuz, limon, incir, siyah erik, kestane, badem, nardenk (erik ve nardan yapılan ekşi pekmez)

Kaynak: Sakaoğlu (2006: 38); Gürsoy (2004: 115)

Fatih döneminde mutfak kültürünün gelişimine en büyük katkı sağlayan unsurların başında ise Matbahı Amire'nin yapılmış oluşudur. Matbahı Amire, Fatih Sultan Mehmet tarafından 1475- 1478 yılları arasında yaptırılan bugün Topkapı Sarayı olarak bilinen ve müze olarak kullanılan sarayın içerisinde yer almaktadır. Üç ana avludan oluşan sarayın, ikinci avlusunda yer alan Matbahı Amire, 5.250 m²'lik bir alanı kaplamaktadır. Matbahı Amire içerisinde yemek pişirilen mutfakların haricinde mutfak personelinin kalacağı yatakhaneler, depolama amacıyla kilerler, çeşme, hamam ve cami yer almaktaydı (Yerasimos, 2005). Fatih döneminde dört kubbeli olarak inşa edilen mutfaklar zaman içerisinde artan nüfusa bağlı olarak Kanuni döneminde 6 kubbe daha

eklenerek genişletilmiştir. Sonrasında gerçekleşen büyük bir yangın sebebiyle Mimar Sinan tarafından yeniden genişletilerek on bölümlü olarak inşa edilmiştir (Gürsoy, 2004).

Topkapı Sarayı'nın ikinci avlusunun sağ tarafında yer alan on bölümlük yeni mutfağın güney cephesinden başlamak üzere ilk olarak padişaha ait özel olarak hazırlanan yemeklerin yapıldığı mutfak yer almaktaydı. Bunu valide sultan ve padişahın kızları, padişahın kadınları, kapı ağası, divan-ı hümayun, enderundaki akhadımlar ve içoğlanları, alt tabakadaki saray memurları, cariyeler ve hizmetçi kadınlar, divan-ı hümayuna hizmet verenler için çalışan mutfaklar izlemiştir. Onuncu mutfak ise önemli bir yere sahip tatlılar için ayrılmış helvahane olmuştur (Erdoğan, 2009: 61). Osmanlı İmparatorluğu tarihinde, ilk mutfak içindeki hiyerarşik yapılanma Fatih döneminde oluşturulmuştur (Bilgin, 2008). Bu doğrultuda mutfak yapılanmasının başında, saray içerisindeki hiyerarşik yapıda da önemli bir konumda yer alan ve saray içerisindeki tüm mutfaklardan sorumlu olan kişi Kilercibaşı olmuştur (Erdoğan, 2009). Mutfak emini olarak da adlandırılan Kilercibaşı, aynı zamanda personel alımı, maaş artışı, terfi gibi mutfak içerisindeki düzeni organize etmekle de sorumluydu. Bunun yanında hazineden direkt para alarak tüm mutfaklar için gerekli olan malzeme tedarikini sağlamak ve eşit miktarda dağıtmakla da ilgilenmek zorundaydı. En büyük yardımcıları ise bugün Osmanlı Mutfak kültürünü anlamamızı sağlayan defterleri tutan Matbah-ı Amire kâtibi ve tüm yemeklerin lezzetini, aşçıların ihtiyacını kontrol eden aşçıbaşı olmuştur (Bilgin, 2008: 74-75). Zaman içerisinde büyüyen saray nüfusuna bağlı olarak Matbah-ı Amire'de oldukça fazla kişiye yemek yapılmıştır. Öyle ki 17. yüzyılda günde ortalama 5000 kişiye yetecek çeşitlilikte yemek hazırlanmaktaydı. Özellikle ulufe (maaş dağıtım günü), bayram ve divan toplantılarında bu sayı 10.000 ile 15.000 kişiye ulaşmaktaydı (Akman, 2019: 67). Bu nedenle de tüketilen malzemelerin miktarı değişiklik göstermiştir. Öyle ki 15. Yüzyıl'ın başlarında un tüketimi, 380 ton iken 17. Yüzyıl'da bu rakam 1500 ton olarak kayıtlardaki yerini almıştır (Bilgin, 2008). Her konuda olduğu gibi sarayın yüksek miktarlarda oluşan gıda ihtiyacını karşılamak, öncelikli bir iş olarak görülmüştür. Bu doğrultuda sarayın gıda ihtiyacı karşılanmadan ne İstanbul ne de İstanbul dışındaki gıda tedarikçilerin satış yapması mümkün değildi. Bu hususta oluşturulan yasak, hiç şüphesiz oluşabilecek gıda sıkıntısını önlemek ve saraya kötü kalitedeki malzemeyi almak zorunda kalmamak için getirilmiştir (Bilgin, 2008). Literatürde yer alan bilgiler ışığında da mutfak içerisinde görev alan personelin zaman içerisinde artan nüfusa bağlı olarak değişiklik gösterdiğini dile getirmek yanlış olmayacaktır.

Osmanlı İmparatorluğu dönemi mutfak kültürünün, en önemli yemekleri, çeşitli pişirme usulleri ile hazırlanmış et yemekleri ve pilavlar olmuştur. Bir çeşit Türk geleneği olarak değerlendirebileceğimiz bu durum Fatih döneminde ve diğer padişah dönemlerinde de devam etmiştir (Ciğerim, 2001: 56). Genellikle koyun ve kuzu eti tüketilmiştir. Sığır eti ise genellikle Orta Asya'dan bir miras olan pastırma yapımında kullanılmıştır (Tez, 2012). Kırmızı et tüketimi beyaz ete göre az olsa da tavuk, Osmanlı döneminde oldukça sık tüketilen gıda maddelerinden biri olmuştur. Kuruluş dönemlerinde kırmızı et tüketimi beyaz ete oranla daha fazla olsa da zamanla beyaz et tüketimi kayıtlarda yer alan bilgiler doğrultusunda daha sık tüketilen bir gıda maddesi olarak yerini almıştır. Ayrıca Fatih döneminde tüketimi daha fazla olan deniz ürünleri, ilerleyen süreçte kayıt defterlerinde daha az yer almaya başlamıştır. Ayrıca Orta Asya'dan bir miras olarak değerlendirebileceğimiz sakatat tüketimi Osmanlı İmparatorluğu döneminde de sık tüketilen gıda ürünleri arasındaki yerini almıştır (Bilgin, 2008: 86-87). Pirinç tüketimi saray mutfağında olduğu kadar halk mutfağında da oldukça sık tüketilen bir gıda ürünü olmuştur. Öyle ki dönemin mutfak kültüründe bademli, fıstıklı, üzümlü, patlıcanlı gibi 27 çeşit pilav yer almıştır (Tez, 2012). Ancak saray içerisindeki beslenme sadece et ve pirinç tüketimi ile sınırlı kalmamış, dönemin mevcut şartları içerisinde yer alan tüm gıda maddeleri eşit şekilde tüketilmiştir (Bilgin, 2008). Akın, Özkoçak ve Gültekin'e (2015: 43) göre Fatih Sultan Mehmet döneminde saraya gelen elçilere verilen ziyafette et ve pilavın başta olmak üzere çok çeşitli sebze yemeği, tatlı ve şerbetin ikram edildiğini dile getirmektedirler. Osmanlı döneminin vazgeçilmez yiyecekleri arasında yer alan çorbalar hem halk mutfağında hem de sarayda sık tüketilmiştir. Daha önceki dönemlerde de bilinen erişteli ve buğdaylı çorbaların haricinde çeşitli sebzelerle hazırlanan çorbalarda Osmanlı yemek kültüründeki yerini almıştır. Ayrıca hem Orta Asya'da hem de Selçuklu döneminde tüketilen tarhana, bu dönemde de halk mutfağının vazgeçilmez bir ürünü olmaya devam etmiştir (Bilgin, 2008; Işın, 2018). Selçuklu döneminde olduğu gibi ekme Osmanlı İmparatorluğu döneminde de kutsal bir yiyecek maddesi olarak görülmüş ve oldukça sık tüketilmiştir. Ekmek, sarayda statüye göre değişen çeşitliğe sahip olmuştur (Faroqhi ve Neumann, 2006). Öyle ki sarayda toplam üç çeşit kalitede ekme üretilmiştir. Bunlar, iyi kaliteli has, orta kaliteli has ve harici ekme olarak adlandırılmıştır. İyi kaliteli has ekme padişah ve devlet yönetiminde söz sahibi olan yönetici sınıfı tarafından tüketilmiştir. Diğer ekme çeşitleri de saray içerisinde oluşan hiyerarşik yapılanmaya göre tüketilmiştir. Ayrıca sarayda üretilen ekmekleri

çeşitlendirmek adına susam, çörek otu, anason, sakız, yumurta gibi gıda maddeleri eklenmiştir (Bilgin, 2008).

Mutfak kültürünün gelişip, çeşitlenmesi sadece yemeklerle ve diğer bahsi geçen ürünlerle sınırlı kalmamış, tatlılarda oldukça gelişme göstermiştir. 500 yıllık bir sürecin yer aldığı Osmanlı Mutfak kayıtlarında çeşitlilik bakımından en çok tatlı isimleri ile karşılaşmıştır (Tufan, 2008). Öyle ki 1539 yılında yapılmış olan sünnet şenliğinin kayıtlarında, toplam 53 çeşit tatlının ismi yer almakta ve yaklaşık olarak 3.400 kilogram şeker tüketildiği anlaşılmaktadır. Bu tatlıların büyük çoğunluğunu ise 15 çeşidi ile helvalar ve 20 çeşidi ile reçeller oluşturmaktadır. Ziyafete katılan misafirlere ikram edilen diğer tatlılar ise perverde (marmelat), pelte, çeşitli şekerlemeler, lokma, zerde, muhallebi ve güllaç olmuştur (Yerasimos, 2005: 238). Bu bilgiler neticesinde de Osmanlı Mutfak kültürü için tatlıların çok önemli bir yer teşkil ettiğini söylememiz yanlış olmayacaktır. Dönemin mutfak kültüründe oldukça çeşitlilik gösteren tatlıları, Yerasimos (2005: 241) helvalar, meyveli tatlılar, tahıllı ve sütlü tatlılar ve hamur tatlıları olmak üzere 4 ana başlık altında sınıflandırmıştır. Özellikle dönemin mutfak kültüründe oldukça çeşitlilik gösteren helvalar doğum, ölüm, nişan, düğün, sünnet gibi önemli gün ve gecelerle bütünleştirilmesi, helvanın etrafında güçlü bir kültür oluşmasını sağlamıştır (Tufan, 2008). Fatih döneminden son zamanlara kadar en çok tüketilen helva çeşidi ise hakanlara layık anlamı ile helva-i hakani olmuştur (Tufan, 2008). Sanayi devrimi ile birlikte hızlı deniz ulaşımı ve demir yolları oldukça gelişme göstermiştir. Bu gelişme ile birlikte taze meyve ve sebzeye ulaşım Osmanlı İmparatorluğu için daha kolay bir hal almıştır (Şavkay, 2000a). Bu doğrultuda da meyve tatlılarının gelişimi daha da hızlanmıştır. İmparatorluğun geniş sınırları içerisinde yetişen ve saray mutfağına daha hızlı gelen çok çeşitli meyveler, dönemin mutfak kültüründe çok çeşitli reçel, marmelat, hoşaf, şerbet ve pelte yapımında kullanılmıştır (Yerasimos, 2005). Kuruluş yıllarından itibaren tüketilen tatlı çeşitlerinden olan sütlü tatlıların başında muhallebi, sütlaç ve keşkül gelmektedir. Günümüzde de tüketilen ve dönemin mutfak kültüründe yer alan tavukgöğsü ve kazandibi Roma mutfak kültüründen bize geçmiş bir lezzet olarak karşımıza çıkmaktadır (Megep, 2012b). Ayrıca Bizans ve Roma kültüründe yer alan yemeğin hemen devamında meyve yemek Osmanlı mutfak kültürüne geçen bir tutum olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu olay, Osmanlı kültüründe "soğukluk" olarak adlandırılmıştır (Şavkay, 2009). Dönemin önde gelen tahıl içerikli tatlıları ise hiç şüphesiz aşure ve zerde olmuştur. Ana maddesi buğday olan ve genellikle Muharrem ayının onuncu gününde yapılan, içine çeşitli bakliyat, kuruyemiş ve

şeker eklenerek hazırlanan aşure, dini inançlar doğrultusunda hazırlanmıştır. Aşureden sonra ilk akla gelen tatlı olan zerde de pirinç, bal, safran ve çeşitli kuruyemişler ile hazırlanan bir tatlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Düğün, şölen gibi önemli günlerin vazgeçilmez tatlısı olmayı başaran zerde, fakara ziyafetlerinin ve çanak yağmalarının yegâne ikramı arasında yer almıştır (Şavkay, 2000b; Yerasimos, 2005). Hamur tatlıları deyince de akla hiç şüphesiz dönemin önde gelen lezzetleri olan baklava ve kadayıf gelmiştir.

Saray mutfağının dışında konumlandırabileceğimiz halk mutfağı, saray mutfağının aksine daha sade ve hayat şartları doğrultusunda gelişen bir mutfak anlayışı olarak karşımıza çıkmaktadır (Dilsiz, 2010). Öyle ki hem şehirde yaşayan hem de köyde yaşayan fakir halk için sarayda çok tüketilen et bir lüks olarak yer almıştır. Göçebe yaşamını devam ettiren gruplarda bile et tüketimi sahip oldukları çok sayıdaki hayvan sürülerine nazaran oldukça az tüketilmiştir (Işın, 2018). Yine aynı şekilde sarayda çok tüketilen gıda maddesi olan pirinç halk mutfak kültüründe et gibi lüks olarak değerlendirilmiştir. Çünkü pirinç üretimi her toprak yapısına uygun olmadığı ve sınırlı bir alanda üretimi yapılabildiği için halk arasında sınırlı bir tüketim anlayışı gelişmiştir (Tez, 2012). Halk mutfağının temel gıda maddeleri, sahip oldukları hayvan ve ekip biçtikleri ürünlere dayalı olmuştur. Bu doğrultuda halk mutfağında genellikle süt ve süt ürünleri, kuru veya taze meyveler, bulgur, erişte, bal, pekmez, yabani otlar, bakliyat, ekmek, sebze yemekleri, çorba gibi çeşitli yemekler ve basit olarak hazırlanan tatlılar oluşturmuştur (Tez, 2012; Işın, 2018).

Türk geleneğinin bir parçası olan ve Orta Asya'dan itibaren yöneticilerin görevi olarak bilinen açları doyurma geleneği Osmanlı İmparatorluğu döneminde de devam etmiştir. İmarethane adı verilen bu amaç doğrultusunda oluşturulan bu yerlerde günde iki defa yemek dağıtılmıştır. Genellikle ekmek yanında çorba, pilav, sebze gibi çeşitli yemekler verilmiştir. Özel günlerde ise helva, zerde gibi tatlılarda menüye eklenmiştir (Ciğerim, 2001: 57; Dilsiz, 2010). Ayrıca özel günlerde gerçekleştirilen ve halkın bir ziyafet yaşayabilmek için merakla beklediği bir gelenek olan "çanak yağması" halkın çeşitli yemek yemesini sağlamıştır. Bu gelenek genellikle günümüzde Sultanahmet olarak adlandırılan bölgede gerçekleştirilmiş olup, çeşitli yemeklerle doldurulmuş tepsileri uygun yerlere koyduktan sonra verilen işaretle halkın koşarak almaya çalışması ile gerçekleştirilmiştir (Tez, 2012).

Selçuklu döneminde olduğu gibi Osmanlı İmparatorluğu döneminde de günde iki öğün yemek tüketimi mevcut olmuştur. Yine Selçuklu döneminde olduğu gibi kuşluk olarak adlandırılan ilk öğün, sabah saat 8 ile 11 arasında gerçekleştirilmiştir. Akşam yemeği ise gün batımı gerçekleşmeden hemen önce tüketilmiştir. Bu durum Ramazan aylarında ise iftar ve sahur saatlerine bağlı olarak değişiklik göstermiştir (Işın, 2018). Orta Asya'dan beri süre gelen bir diğer gelenek olan ve Selçuklu döneminde de sofraya sahip olunan konum ve mertebeye göre oturma, Osmanlı döneminde de hem halk arasında hem de sarayda devam etmiştir. Ancak Osmanlı Döneminde bu durum Fatih'in Kanunnamesi ile birlikte resmileştirilmiştir. Bu kanunname ile birlikte padişahlar artık yemeklerini yalnız yemeye başlamıştır. Öyle ki sadrazamlar bile padişahla ortak sofrayı paylaşmamışlardır. Bunun haricinde Divan üyelerinin nasıl oturup, yemeklerin nasıl sunulacağına kadar bilgilere kanunnamede yer almıştır (Ünsal, 2008).

Osmanlı İmparatorluğu sürecinde yaşanan ve yemek kültürünü derinden etkileyecek olan coğrafi keşifler, Osmanlı Mutfak kültürünün gelişmesini sağlayan bir unsur olmuştur. Bugün de hala mutfak kültürümüzün değişmez parçaları olan domates, patates, biber, fasulye gibi çeşitli gıda maddeleri Amerika kıtasının keşfi ile önce Avrupa'ya oradan da Osmanlı İmparatorluğu'na ulaşmıştır (Şavkay, 2000a: 9). Yerel iklim şartlarına da oldukça elverişli olan bu gıda maddeleri dönemin mutfak kültüründe olduğu kadar günümüz mutfak kültüründe de vazgeçilmez ürünleri arasında yer almışlardır (Faroqhi, 2008: 115). Coğrafi keşiflerden önce dönemin mutfak kültüründe yer alan dolmalara patlıcan dolması da böylelikle eklenmiştir (Gürsoy, 2004).

Kahve, günümüzde olduğu kadar Osmanlı kültürüne girdiği andan itibaren insanları etkisi altına almayı ve varlığını korumayı başaran bir içecek olmuştur. Gelişiyile birlikte insanları bir araya getirme özelliği olan bu içecek, çeşitli devlet yetkilileri tarafından devleti eleştirme ve halkı galeyana getirme gibi sebeplerden kaynaklı yasaklamalara maruz bırakılmıştır. Çeşitli padişah dönemlerinde sık sık yasaklamalar getirilse de saray da kahve oldukça çok tüketilen bir içecek olmuştur. Öyle ki sırf kahveden sorumlu olan kahveci başı rütbesi sonradan saray içerisinde yer alan hiyerarşiye eklenmiştir. Direk padişah ile yakından ilişki kurabilmesi açısından da önemli bir rütbe olarak görülmüştür (Yerasimos, 2005; Girginol, 2016).

Gelişimini oldukça hızlı ve sağlam adımlarla gerçekleştiren Osmanlı Mutfak kültürü, son dönemlerine geldiğinde oldukça zengin bir hal almıştır. Yine de kuruluş

dönemleri ile benzerlikler gösterse de farklılıklarda yok denemeyecek kadar fazla olmuştur (Samancı, 2008). Farklılıkların oluşmasında coğrafi keşifler ile birlikte mutfak kültürüne kazandırılmış ürünlerin katkısı da azımsanmayacak kadar fazladır. Kuruluş yıllarında olduğu gibi koyun eti, un, sadeyağ gibi ürünler son dönemde de tüketilmeye devam edilmiştir. Ayrıca Orta Asya'dan miras olan yoğurt, tereyağı ve süt temel yiyecek maddeleri arasında yerini korumaya devam etmiştir. Ancak Avrupa ile artan ticari ilişkiler ve Tanzimat dönemi ile birlikte Avrupa'ya ait bazı kültürel yapıların benimsenmeye başlanması mutfak kültüründe değişimlere sebep olmuştur. Öyle ki Avrupalı diplomatlar ile yapılan görüşmelerde yemekler hem alaturka hem de alafranga olarak hazırlandığı dönemin mutfak defter kayıtları sayesinde anlaşılmaktadır. Ayrıca Avrupa'yı etkisi altına alan Fransız Mutfak kültürünün popülerliği bu dönemde Osmanlı saraylarında da gözlemlenmiştir (Samancı, 2008: 199-217). Bu durumun Akın, Özkoçak ve Gültekin (2015), tek taraflı olmadığını, aynı zamanda Osmanlı Mutfak kültürüne ait olan sarma, dolma, erişte, baklava gibi birçok yemek çeşidinin de Avrupa'ya geçtiğini dile getirmektedir. Ayrıca, pastanın Osmanlı Mutfak kültürüne Fransa'dan, makarnanın İtalya'dan girdiğini dile getirmişlerdir (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015).

Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılması ile birlikte sona eren bu dönem, bugün sahip olunan mutfak kültürü için çok büyük bir birikim bırakmıştır. Türk mutfağının günümüzdeki şeklini almasında önemli bir etkiye sahip olan Osmanlı mutfak kültürü, Cumhuriyet dönemi mutfak kültüründe tam anlamıyla olmasa da izlerini barındırmaya devam etmektedir.

1.3.4. Cumhuriyeti Dönemi Mutfak Kültürü

Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılması ve Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin kurulması ile başlayan bu dönem, Osmanlı mutfak kültürü mirasını devam ettirse de zaman içerisinde gerçekleşen önemli gelişmeler ışığında değişimler göstermiştir (Samancı, 2016). Tanzimat dönemi ile her alanda başlayan batılılaşmanın devam ettiği bir süreç olarak nitelendirebileceğimiz bu dönem, yine de İslam dininin kuralları doğrultusunda değişimler göstermiştir (Közleme, 2012). 19. yüzyıl ile birlikte başlayan batı ürünlerinin Türkiye piyasasında yer almaya başlaması etkilenmeyi hızlandıran unsurlardan biri olmuştur (Samancı, 2016). Osmanlı'nın son dönemlerinde başlayan batılılaşmanın bir diğer getirisi de Orta Asya'dan beri iki öğün olan yemek tüketiminin yerini sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğünden oluşan yeme düzenine bırakmış olmasıdır (Samancı, 2016; Sauner, 2008).

Genel anlamda mutfak kültürü, endüstriyel seviyenin artmaya başlaması, ulaşım sektörünün gelişmesi, özellikle 80'li yıllardaki pazar ekonomisi ve dışa açılma ile birlikte kente olan göç sayısının artması, kadının da iş hayatında yer almaya başlaması gibi gelişmeler doğrultusunda değişimler yaşanmıştır (Sauner, 2008). Bu durumu Samancı (2016), Şekil 4'de tarihi sıralama ile aktarmaktadır.

1927-1950 arası	1950-1970 arası	1970 sonrası	1980 sonrası	1990 sonrası
<ul style="list-style-type: none"> • Çay, şeker, un, bira ve konserve sanayinin doğuşu. 	<ul style="list-style-type: none"> • Et, süt, sıvı yağ, margarin sanayinin doğuşu. • Anadolu yöre mutfaklarının etkisi (lahmacun, içli köfte, kebab). 	<ul style="list-style-type: none"> • Gazlı ve gazsız içecekler, meyve suyu ve dondurulmuş gıda sanayinin doğuşu. 	<ul style="list-style-type: none"> • İhracata dayalı endüstri, özel sektör yatırımları, Fast-Food zincirlerinin doğuşu (Mc Donalds, Pizza Hut vb.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Geleneksel gıda üretimi ve mutfak uygulamalarına dönüş. • Yerel mutfak değerlerinin önem kazanması.

Şekil 3. Tarihi Süreçte Cumhuriyet Dönemini Etkileyen Faktörler (Samancı, 2016).

Samancı (2016)'nın tabloda aktardığı gibi Cumhuriyet dönemindeki mutfak kültürünü etkileyen unsurlar zaman içerisinde değişiklik göstermiştir. 1927 yılları ile birlikte başlayan çay, bira ve konserve gibi gıda ürünlerindeki gelişim Cumhuriyet dönemi mutfak kültüründeki değişimleri başlatan ilk hareketlerden biri olmuştur. Öyle ki çay, zaman içerisinde mutfak kültürümüzde en büyük yere sahip olan gıda ürünleri arasında yerini almıştır. Bira ise İslam inancı gereği hiçbir zaman ana tüketim maddesi arasında yer alamamıştır (Közleme, 2012). 1950'li yıllardan sonra et, süt, sıvıyağ ve margarin sanayisi gibi teknolojik gelişmelerin ortaya çıkması ve batılılaşma hareketleri doğrultusunda da o dönemin ve hatta mutfak kültürümüzün ana hatlarını oluşturan tereyağı ve kuyruk yağının yerini bahsi geçen yağlar almaya başlamıştır (Közleme, 2012). Ancak bu durum günümüzde değişimler göstermeye başlamıştır. Özellikle margarin ve çeşitli sıvıyağlar sağlıksız olarak dile getirilmekte olup popülerliğini giderek kaybetmeye başlamıştır. 1970'li yıllar ile birlikte hayatımıza girmeye başlayan gazlı ve gazsız içecekler mutfak kültürümüzde yer alan içeceklerin yerini almaya başlamıştır. Ülkemize 1980'li yıllarla birlikte giren fast food firmaları ile de geleneksel mutfak kültürümüzden uzaklaşmaya başlanmıştır. Ancak bu durum 1990'lı yıllarla birlikte yöresel değerlerin anlam kazanması ile birlikte azalsa da fast food tüketim miktarı yine de günümüzde oldukça fazladır.

Cumhuriyet döneminde hızlanan teknolojik gelişmeler, dışa açılma politikaları ve pazar ekonomisi gibi gelişmeler mutfak kültürünü oldukça derinden etkilemiştir.

Teknoloji ile birlikte lojistik imkânların giderek artmaya başlaması, önceden sadece üretildiği yerde tüketilen ürünlerin şehirlere gelmesini ve farklı insan profillerine ulaşımını sağlamıştır (Sauner, 2008). Böylelikle bölgesel olarak değişiklik gösteren mutfak kültürlerinin, farklı bölgelere ait gıda maddeleri ile tanışmasının önü açılmıştır. Bu duruma örnek olarak gösterebileceğimiz en büyük örneklerden biri Ezine peyniridir. Günümüzde Ezine peyniri, ülkenin her yerinde kolayca erişilebilen bir gıda maddesi haline dönüşmüştür. Ayrıca gelişen teknoloji ile ilerleme kaydeden tarım faaliyetleri, hemen her türlü meyve-sebzenin her dönemde erişilebilirliğine olanak sağlamaktadır. Bu durum mevsimsel olarak gıda tüketiminin ve kültürümüzün bir parçası olan kış hazırlığının azalmasına neden olmaktadır (Sauner, 2008; Közleme, 2012).

Mutfak kültürünü etkileyen bir diğer önemli gelişme olan pazar ekonomisi, şehirlerde iş imkânını arttırmıştır. Bu doğrultuda artan göç miktarı aynı zamanda farklı kültürlerden gelen insanların kendi yörelerine ait yemek kültürlerini yanında getirmesine ve yine aynı amaç için şehre göç etmiş farklı kültürdeki insanlara kendi kültürüne ait yemekleri tanıtmalarını sağlamıştır (Sauner, 2008). Bu durum da hiç şüphesiz farklı bölgelere ait yemek kültürlerinin birbiri ile olan tanışmasını hızlandırmıştır. Öyle ki günümüzde farklı bölgelere ait yemekleri hemen her şehirde görmemiz mümkündür. Örneğin, Güneydoğu'ya ait lezzetler olan içli köfte ve çiğ köfte, günümüzde hemen her yerde bilinmektedir. Ayrıca ekonomik anlamdaki bu değişimler ve değişen yaşam stillerine bağlı nedenler kadının çalışma yaşamında aktif rol almasını sağlamıştır. Bunun bir getirisi olarak insanların zaman darlığından kaynaklı daha az mutfakta yer almasını, dışarıda yemeyi, hazır dondurulmuş gıdayı veya daha hızlı ve kolay tariflerin mutfaklarda kullanılmasına yol açmıştır. Bu durumda Türk mutfağında yer alan yemeklerin daha az tüketilmesine ve unutulmasına neden olmuştur (Ciğerim, 2001; Öncel, 2015). Belge (2013: 126) ise bu durumun günümüzde giderek daha da dramatik bir hal aldığını ve kadın-erkek çalışan ailelerde ev yemeği yemek için lokantaya gitmenin günlük bir gerçeklik haline dönüştüğünü dile getirmektedir.

Batılılaşmanın etkisi ve son zamanlarda ortaya çıkan yeni mutfak trendleri ile birlikte Orta Asya'dan itibaren en fazla tüketilen et ürünlerinden biri olan koyun eti, yerini sığır etine bırakmaya başlamıştır. Ayrıca yine mutfak kültürümüzdeki değişmez unsurlardan olan hayvansal yağlar ve sakatatlar sağlıklı yaşam amacı altında oldukça az tüketilmeye başlanmıştır (Sauner, 2008; Közleme, 2012). Batılılaşmanın bir diğer getirisi ise fast food yemek anlayışının ülkemizde yaygınlaşması olmuştur (Kızıldemir, Öztürk

ve Sarıışık, 2014). Ancak yine de tüm bu gelişmelere rağmen şehir ve köylerdeki farklılıklar devam etmektedir (Sauner, 2008). Şehir ve köylerdeki farklılaşmaların yanı sıra bölgelere göre olan mutfak anlayışındaki farklılıklar da devam etmektedir. Örneğin, Güneydoğu Anadolu Bölgesi “Bereketli Hilal” olarak adlandırılan bölgede yer alması, dünya üzerindeki geniş çaplı ilk tarımın yapıldığı yer olması ve çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmış olması gibi etkenler doğrultusunda da Türk mutfak kültürüne çeşitlilik kazandıran en önemli bölgelerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015; Nahya, 2012). Bölgede yıllarca devam eden Türk ve Arap ilişkileri doğrultusunda bölge mutfağında Arap Mutfak etkilerini görmek mümkündür. Özellikle İslamiyet sonrası meydana gelen din kardeşliği bu ilişkiyi oldukça güçlendirmiştir. Arap mutfağının etkisi doğrultusunda yemekler bol baharatlı, acı ve yağlıdır. Bölgede genellikle tereyağı ve sadeyağ kullanılmaktadır. Bölgede üretimi mevcut olmasına rağmen zeytinyağı tüketimi oldukça azdır. Yemekler genellikle et, domates ve patlıcan ağırlıklıdır. Et tercihi ise genellikle, bölge ekonomisi için önemli bir yere sahip olan küçükbaş hayvancılığında etkisiyle koyun etidir. Bunun dışında bölgede bakliyat tüketimi oldukça fazla olup en çok tüketilen türleri buğday ve bulgurdur (Tezcan, 2000; Sauner, 2008; Dilsiz, 2010; Aksoy ve Sezgi, 2015; Ünal, 2016). Ege bölgesi ise tıpkı Güneydoğu Anadolu Bölgesi gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapması, önemli liman ve ticaret yollarını içinde barındırması ve sahip olduğu farklı etnik yapı gibi etkenler doğrultusunda Türk mutfağına çeşitlilik kazandırmaktadır. Bölgede yıllarca yaşamını sürdürmüş Rum, Yahudi gibi farklı etnik yapılar bölge mutfak kültürünü derinden etkilemiştir. Bu etkiler doğrultusunda özellikle kıyı ege bölgesinde arapsacı, semizotu, ebeğümeci, şevketi bostan, hardal otu, labada ve turp otu gibi çeşitli otlarla salata veya zeytinyağlı yemeği yapılmaktadır. Bunun dışında bölge de bol çeşitli sebze yemeği de yapılmaktadır. Bölgede en fazla tüketilen yağ ise zeytinyağıdır. Deniz ürünleri de özellikle kıyı kesimlerde oldukça çok tüketilmektedir (Sauner, 2008; Özdoğan, 2016). Hiç şüphesiz bu iki örnek bize bölgesel olarak mutfak kültürlerindeki farkı göstermektedir. Ancak birbirlerine yakın bölgelerde tam anlamıyla olmasa da benzerlikler görmek mümkündür. Ege bölgesinde yer almasına rağmen Afyonkarahisar, İç Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültürüne oldukça benzerlik göstermektedir. Bölgeler arasındaki bu farklılaşmalarda coğrafyanın sunmuş olduğu imkânların payı oldukça fazladır. Öyle ki her bölge yaşadığı yerin imkânları doğrultusunda kendine ait bir mutfak anlayışı geliştirmiştir.

Bunun dışında ülke genelinde yemekler genellikle salçalı ve bölgelere göre farklılık gösterse de baharatlı olarak hazırlanmaktadır (Közleme, 2012). Örneğin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde isot tüketimi yaygınken bu durumu Karadeniz Bölgesi'nde görmemiz pek olası değildir. Domatesin tüketimi, 19. yüzyılın sonlarında sadece İstanbul'da başlamış ve zaman içerisinde yayılmış olsa da Cumhuriyet dönemi mutfağında daha fazla yer alması ve salça olarak tüketimi savaş ve kıtlık dönemleriyle birlikte başlamıştır (Samancı, 2019).

Tüm bunların dışında Halıcı (2009: 25) çalışmasında Cumhuriyet dönemi mutfak kültürünü üç başlık altında toplamaktadır. Bunlar;

- Saray, konak ve aşçılar arasında İstanbul'da gelişen ve artık yalnızca evlerde yaşayan klasik Türk mutfağı,
- Büyük oranda Batı yemekleriyle karışmış olan restoran ve otellerde uygulanan karma mutfak,
- Anadolu'da uygulanarak ve bölgesel ürünler sayesinde bütün canlılığıyla var olan Türk halk mutfağıdır.

Klasik Türk mutfağı olarak dile getirilen kültür daha çok Osmanlı saray mutfağının izlerini taşımakta ve yaşatılmaya devam ettirilmektedir. Karma mutfak olarak değerlendirilen mutfak ise günümüzde füzyon olarak da dile getirilen farklı kültürlerin birleştirilmesi ile oluşmuş bir anlayışla karşımıza çıkmaktadır. Son olarak Türk halk mutfağı ise bölgelere göre farklılık gösteren ama Anadolu'nun köklü izlerini içinde barındıran bir mutfak olarak nitelendirilmektedir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun yıkılması ile başlayan ve hala devam eden bu dönem, 1927 yıllarından itibaren başlayan gelişmeler doğrultusunda ve içinde barındırdığı köklü geçmişi ile birlikte gelişimini devam ettirmiştir. Günümüzde her geçen gün farklı mutfak trendlerinin ortaya çıkması, insanların mutfağa olan ilgisinin artması ve teknolojik ilerlemelerle gelişimini sürdürmeye devam etmektedir.

1.3.5. Geçmişten Günümüze Tatlıların Türk Mutfağındaki Yeri

Tatlılar günümüzde yemeğin sonunda tüketilen bir gıda maddesi olmasına rağmen insanlık tarihinin ilk dönemleriyle birlikte uzunca bir süre öncelikle tüketilmek istenen bir gıda maddesi olmuştur. Günümüzde daha çok ulaşılması zor olan ve stratejik öneme sahip elementlerin peşinde olan insanoğlu, ilk zamanlarında sınırlı tüketim imkânı olan tatlılık verici gıdaların peşine düşmüştür (Belge, 2013). Günümüzde çeşitlilik anlamında

oldukça ilerleme kaydeden tatlılar, insanlık tarihinin ilk zamanları sadece meyve ve bal ile sınırlı kalmıştır. Günümüzde tatlıların değişmez unsuru olan şeker ise oldukça geç dönemlerde keşfedilmiş ve herkes tarafından kullanılabilir bir hal alması ise Amerika kıtasının keşfinden sonra uygun iklim koşullarına sahip sömürge bölgelerinde ucuz iş gücü ile birlikte üretimi gerçekleştirilebildikten sonra mümkün olmuştur (Şavkay, 2000b). Günümüzde olduğu kadar eski dönemlerde de tatlılar oldukça fazla tüketilmiştir. Bu durumu Harrari (2017), ilk atalarımızdan itibaren gelen genetik bir kod aktarımı olarak dile getirmektedir. Bu durumun açıklamasını ise Harrari (2017), insanlığın, ilk zamanlarındaki sınırlı ve zor ulaşılabilen tatlılık verici maddelere ulaştığında olabildiğince fazla yemek istemesi ve saklamak için çaba sarf etmesi gibi düşüncelere dayandığını dile getirerek açıklamaktadır. Belge (2013) ise bu duruma farklı bir bakış açısı ile ele alarak, anne sütünde yer alan laktoz (süt şekeri) ile ilgili olduğunu dile getirmektedir.

Tüm insanlık tarihi boyunca önemli bir yere sahip olan ve kimi zaman bir zenginlik ve soyluluk göstergesi olarak nitelendirilen tatlılık verici gıda maddeleri, birçok mutfak kültüründe olduğu gibi Türk Mutfak kültüründe de oldukça önemli ve ayrıcalıklı bir yere sahip olmuştur. Türk Mutfak kültüründe geleneksel olarak adlandırılan tatlıların hikâyesi, Orta Asya'da oluşmaya başlayan mutfak mirasının Ortaçağ Arap-Fas mutfak kültürü ile etkileşimiyle Selçuklu mutfak kültüründe şekillenen ve yıllar boyunca Osmanlı Mutfak kültüründe dönüşüp ortaya çıkan lezzetlere uzanır (Samancı, 2013: 41). Özellikle İslamiyet'in kabulü ile birlikte çok hızlı bir şekilde ilerleme kaydeden tatlı kültürü, İslamiyet öncesi mutfak kültürünün ilk izlerinin atıldığı Orta Asya'da tüketildiğine dair pek ipucu ile karşılaşmamaktadır (Şavkay, 2000b). Bu durumu destekleyen bir diğer kişi olan Yerasimos (2005), tatlı kültürünün Türk Mutfak kültürüne İslamiyet ile birlikte girdiğini ve İslam inancı ile birlikte yeni öğrenilen gelenekler de mutfak kültüründe ayrıcalıklı bir yer oluşturmasına zemin hazırladığını dile getirmektedir. Ayrıca Yerasimos (2005), Orta Asya'da yaşayan Türklerin tıpkı Çinliler gibi tatlı yemediğini ve tatlı yemenin, özellikle de erkekler arasında, küçük düşürücü bir durum olduğunu kitabında aktarmaktadır. Ek olarak Tufan (2008), tıpkı Yerasimos ve Şavkay gibi Orta Asya'da bulunan Türk boylarında tatlıya fazla yer verilmediğini, özellikle İslamiyet ile birlikte tatlı kültüründe gelişmelerin başladığını dile getirmektedir. Ayrıca Tufan (2008), günümüzde de tüketimi oldukça fazla olan helvanın Türk Mutfak kültürüne, İslamiyet ile girmiş olduğunu ve Arapça kökenli bir kelime olan tatlı, şirin,

güzel anlamlarında kullanan "hulv" kelimesinden geldiğini aktarmaktadır. Bu örnek de hiç şüphesiz bu durumu destekler niteliktedir. Bunun yanında Türk Mutfak kültüründe tatlıya olan düşkünlüğün giderek artması ise Anadolu topraklarına gelişle başlamıştır (Şavkay, 2000a). Bu süreçten sonra tatlılar konusunda giderek çeşitliliğe sahip olan Türk Mutfak kültürü, bu çeşitliliğini Osmanlı İmparatorluğunun, İranlılar ve Abbasilerden kalan tatlı kültürünü ve hâkimiyeti altındaki diğer bölgelerdeki mutfak kültürlerini, Anadolu'nun köklü geçmişi ile birlikte aynı pota altında birleştirerek tatlı kültürünü ileri bir noktaya taşımıştır (Işın, 2009: 13). Türk tatlı kültürüne bisküvi, tart, mereng, krema, puding gibi Avrupa kökenli tatlılarla 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da açılan pastaneler aracılığıyla tanışmıştır. O zamana kadar Osmanlı kültüründe pastane anlayışı fırın, börekçi, lokumcu, baklavacı, muhallebici gibi esnaf dükkânları ile sınırlı kalmıştır. İlk örneklerinin 1850 yıllarında Osmanlı döneminde görülen pastaneler, batılılaşmanın gündelik yüzleri olmuşlardır. Pastane kelimesi dilimize Farsça yer anlamına gelen "hane" ve İtalyanca hamur anlamını taşıyan "pasta" sözcüklerinin birleşimi ile girmiştir (Samancı, 2013: 41-44). Tatlı kültürü, 19 yüzyıl ile birlikte başlayan ve hala devam eden batılılaşma ile birlikte giderek çeşitlilik kazanmaktadır. Ancak çok köklü geçmişe sahip tatlılarımız ise giderek artan etkileşim ile birlikte unutulmaya yüz tutmaktadır.

Genel anlamda Türk Mutfak kültüründeki tatlıları beş ana başlık altında incelemek mümkün olacaktır. Bunlar; Hamur İşi Tatlılar, Meyve, Sebze ve Tahıl Tatlıları, Helvalar, Sütlü Tatlılar ve Diğer Tatlılar olarak sıralanmıştır.

1.3.5.1. Hamur İşi Tatlılar

Bu grupta yer alan tatlılar genel anlamda Ortadoğu kökenli olup Ortadoğu sınırları içerisinde varlığını sürdürmeye devam etmiş tatlılardır. Bunun nedeni ise piştikten sonra şeker şerbeti ile tatlandırılmış olması ve bu çeşit tatlandırma yönteminin Batılı için alışılabilir bir durum olmamasıdır. Hamur işi tatlıları, bahsi geçecek olan diğer gruplara oranla en fazla çeşitliliğe sahip grup olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu grubu kendi içerisinde baklavalar, kadayıflar ve diğer hamur tatlıları olarak üç başlık altında incelemek, bölümün anlaşılabilirliğini kolaylaştıracaktır (Şavkay, 2000b). Bu grupta yer alan tatlılar arasında hiç şüphesiz baklavalar en çok tercih edilen ve en çok emek ve ustalık gerektireni olarak görülmektedir. Türk Mutfak kültüründe baklavalar ilk olarak 1473 yılında Fatih döneminde 6 çeşit olarak kayıtlara geçmiştir. Baklava Osmanlı Mutfak kültüründe olduğu gibi günümüzde de özel bir yere sahiptir (Megep, 2011: 3). Baklava

uzun yıllar mevki sahibi ve önemli kişilere ikram olarak sunulmuştur. Bu durum baklavayı, sıradan bir tatlı olmaktan çok özel ustalık gerektiren bir yapıya bürünmesini sağlamıştır (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017: 219). Baklava genel anlamda, çok ince açılmış yufkaların arasına tereyağı veya sadeyağ serpilerek ve ortasına fıstık, ceviz, kaymak gibi çeşitli malzemeler konulup, piştikten sonra şeker şerbeti dökülerek hazırlanır. Baklava hamuru genel anlamda aynı olmakla birlikte kesildiği şekle ve iç malzemesine göre çeşitlilik göstermektedir. Çeşitlilik anlamında ise en gelişmiş dönemi hiç şüphesiz Osmanlı dönemi mutfak kültüründe olmuştur. Öyle ki kavunlu baklava bile dönemin mutfak kültüründe yer almaktaydı (Şavkay, 2000a; Yerasimos, 2005). Günümüzde ise bu çeşitlilik çok olmamakla birlikte çikolatalı, hindistan cevizli gibi farklı türler yapılmaya devam edilmektedir.

Baklavanın hemen ardından hiç şüphesiz akla gelen ilk tatlı kadayıf olmaktadır. Kadayıf, Arapça bir kelime olan kadife anlamına gelen "kataif" kelimesinden gelmektedir (Şavkay, 2000b). Bu durumda bize hiç şüphesiz İslam inancı ile birlikte mutfak kültürümüz üzerindeki Arap etkileşimini gösterir nitelikte olan diğer örneklerden biridir. Ayrıca kadayıf, kendi içinde tel kadayıf, yassı kadayıf ve ekmek kadayıfı gibi çeşitlere ayrılmaktadır. Tel kadayıf un ve su karışımının delikli bir süzgeç yardımı ile sıcak bir saç üstüne dökülüp hafif pişirilmesi ile elde edilen bir hamurun farklı malzemelerle çeşitlendirilip piştikten sonra şeker şerbeti ile tatlandırılmasıyla elde edilen bir hamur tatlısıdır. Genel anlamda baklavada olduğu gibi ceviz, fıstık, fındık gibi malzemeler ile hazırlansa da mutfak kültürümüzde önemli bir yere sahip olan künefe ise tel kadayıfın arasına konulan tuzsuz bir peynir ile hazırlanmaktadır. Özellikle Hatay bölgesinde hazırlanan künefe günümüzde popülerliğini giderek artıran tatlılar arasında olmaktadır. Yassı kadayıf ise genellikle mayalı ekmek hamurunun fırında veya yine saç üzerinde kurutulması ile hazırlanır. Kurutulan bu ekmek hamuru öncelikle ıslatılır daha sonra yumurtaya bulanıp kızartılır. En son ise şeker şerbeti içine atılır (Şavkay, 2000b; Sürücüoğlu, 2019). Ekmek kadayıfının yapılışı ise yassı kadayıfta olduğu gibi kurutulan mayalı ekmek hamurunun önce su ile ıslatılması ile başlar. Devamında yumuşayan ekmek hamurunun suyu süzülür ve üzerine önceden hazırlanmış sıcak, karamelize edilmiş şekerli şerbet ilave edilir ve ocak üzerinde kısık ateşte uzun süre pişirilerek hazırlanır. Genellikle de üzerine kaymak, ceviz ve fıstık gibi malzemeler serpilerek servis edilir.

Diğer hamur tatlıları olarak ayrılan grubun genel özelliği, un, su ve yağın ocakta kaynatıldıktan sonra içine un ilave edilip ocakta bir hamur kıvamına geldikten sonra bir

süre pişirilmesidir. Devamında ise yumurta ve diğer malzemeler ilave edilir. Kızgın yağda kızartılıp şeker şerbetine atılır. Bu grubun en bilindik tatlıları tulumba tatlısı, vezirparmağı, hanımğöbeği, dilberdudağı tatlılarıdır. Tüm bu tatlıların genel anlamda yapılışı aynı olmasına rağmen sadece verildikleri şekle ve küçük farklılıklara göre isimleri değişmektedir.

Bu gruba dâhil olan ama ocakta pişirme işleminin olmadığı tatlılarda oldukça fazladır. Bu grupta yer alan ve en bilindik tatlı çeşitleri ise lokma şekerpare, kalburabastı, revani, yoğurt tatlısıdır. Lokma Arapça bir parça anlamına gelen "lukma" sözcüğünden türemiştir. Osmanlı sarayında çok sık tüketilen lokma, günümüzde de sıklıkla tüketilen özel gün tatlısıdır (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017: 23). Lokma günümüzde saray lokması ve İzmir lokması olarak iki çeşitle karşımıza çıkmaktadır. Genel anlamda ikisi de mayalı hamur ile hazırlansa da kıvam olarak İzmir lokması daha koyu bir kıvamda iken saray lokması daha akışkan bir kıvamda hazırlanmaktadır. İki lokma çeşidi şekil olarak da farklılıklar göstermektedir. İzmir lokması ortası delik olacak şekilde yağda kızartılıp şeker şurubuna atılırken saray lokması, küçük yuvarlaklar olarak yağda kızartılıp şeker şerbetine atılır.

Şekerpare ve Kalburabastı ise genellikle birbirine çok benzer hamurlarla hazırlanmaktadır. Genel anlamda un, yumurta, pudra şekeri, yağ ve aroma verici ürünlerde (limon kabuğu, portakal kabuğu, vanilya vb.) eklenerek pürüzsüz bir hamur haline getirilerek hazırlanmaktadır. Tariflere göre içindeki malzemeler farklılık gösterebilmektedir. Kimi tariflerde yoğurt görmekte mümkün olmaktadır. Şekilleri ise birbirinden farklılık göstermektedir. Şekerpare ceviz büyüklüğünde yuvarlakların ortasına fındık, badem, ceviz gibi kuruyemişlerin batırılması ile hazırlanmaktadır. Kalburabastı ise isminden de anlaşıldığı gibi kalburun üzerinde şekillendirilerek ve içine ceviz parçaları eklenerek hazırlanmaktadır. Devamında ise her ikisi de fırında pişirilmekte ve üzerlerine şeker şerbeti ilave edilmektedir.

Revani günümüzde oldukça çeşitlendirilse de genel anlamda yumurtanın şeker ile kabartılması ve irmik, un eklendikten sonra fırında pişirilip şeker şerbeti ilave edilmesi ile hazırlanmaktadır. Yoğurt tatlısı ise genel anlamda revaniye benzese de farklılıkları içinde barındırmaktadır. Yoğurt tatlısı revanide olduğu gibi yumurta ve şekerin kabartılmasına ihtiyaç duyulmamaktadır. Yoğurt, şeker, yumurta, un, kabartma tozunun karıştırılıp fırında pişirildikten sonra üzerine şeker şerbeti dökülmesi ile hazırlanmaktadır.

1.3.5.2. Meyve, Sebze ve Tahıl Tatlıları

Bu grupta yer alan tatlılar denince genellikle aklımıza meyve ile yapılan armut, elma, ayva gibi tatlılar gelse de bu grup düşünülduğünden daha fazla çeşitliliğe sahiptir. Bu grup içerisinde meyve ve sebzeler ile hazırlanan marmelatları, reçelleri, şerbetleri ve pelteleri de dâhil etmemiz gerekmektedir. Mutfak kültürü anlamında en büyük gelişmenin yaşandığı Osmanlı İmparatorluğu'nda bu grupta yer alan tatlılar oldukça çeşitliliğe sahipti. İmparatorluğun ulaşmış olduğu geniş sınırlardan getirilen çeşitli meyveler ve sarayın kendi bahçesinde yer alan bahçeden temin edilen meyvelerle oldukça çeşitli hoşaf, reçel, şerbet yapılmaktaydı (Yerasimos, 2005). Öyle ki bugün pek alışlagelmiş olmayan kabak, patlıcan, hünnap, kavun, karpuz gibi meyve ve sebzeden reçel, marmelat ve pelte gibi ürünler hazırlanmaktaydı (Bilgin, 2008). Ancak son zamanlarda fıstık, ceviz, domates, patlıcan gibi alışlagelmeyen bazı meyve ve sebzelerle reçel yapımı gerçekleştirilmektedir. Selçuklu dönemiyle birlikte mutfak kültürümüzde yer edinmeye başlayan ve Osmanlı döneminde tüm ziyafet sofralarının vazgeçilmez bir unsuru olan şerbetler ise günümüzde yok denecek kadar az tüketilen gıda ürünleri arasında yer almaktadır. Genel anlamda günümüzde yerini ise gazlı ve gazsız içeceklere bırakmıştır.

Bu grupta yer alan tatlılar genellikle şeker veya şeker şurubu ilavesi edilerek pişirilmektedir. Genel anlamda daha lezzetli yiyecek ve içecek elde edilmesi amaçlanan bu grup tatlıların tümü, bu temele dayalı bir pişirme tekniği uygulanarak hazırlanmaktadır. Ancak her meyvenin kendine has bir özelliği olduğu için yapım aşamalarında değişiklikler gösterebilmektedir (Şavkay, 2000b). Bu grubun en bilindik tatlıları hiç şüphesiz kabak, armut, kayısı, ayva, incirdir. Genel anlamda hepsi aynı teknik ile hazırlansa da hepsinin kendine has pişirme teknikleri vardır. Örneğin ayva tatlısının olmazsa olmazı olan kırmızı rengi, pişirme aşamasında içine konulan çekirdeğinden sağlanmaktadır. Ayrıca kabak tatlısı yörelere göre farklılık gösterebilmektedir. Bazı bölgelerde söndürülmüş kireçte bir gece bekletildikten sonra pişirilen kabak tatlısına çıtır bir yapı kazandırılır. Ayrıca bölgelere göre söndürülmüş kirece yatırılmış patlıcan, mandalina, ceviz gibi çeşitli tatlılar günümüzde hazırlanmaktadır. Ek olarak bu grupta yer alan tatlılar genellikle hatırı sayılır bir boyutta kaymak ve ceviz ile servis edilmektedir.

Tahıllı tatlılar ise çok çeşitliliğe sahip olmamakla birlikte mutfak kültürümüz için çok önemli bir yere sahip zerde ve aşureyi içinde barındırmaktadır. Selçuklu döneminden itibaren yapılan zerde, özellikle Osmanlı Mutfak kültüründe oldukça sık tüketilen tatlılar arasında yerini almıştır. Pirinç, bal, safran ve çeşitli kuruyemişler ile hazırlanan zerde,

dönemin mutfak kültüründe fukara ziyafetleri, çanak yağması, ulufe gibi önemli günlerin vazgeçilmez bir ürünü olmayı başarmıştır (Şavkay, 2000a; Yerasimos, 2005; Şahin, 2008). Ayrıca, günümüzde olduğu gibi tek çeşit olmayan zerdeler Osmanlı Mutfak kültüründe kavunlu zerde, sütlü zerde ve baharatlarla çeşnilendirilen çeşitleri ile oldukça geniş bir yelpazeye sahip olmuştur (Işın, 2010). Aşure ise, buğday, fasulye, nohut, çeşitli kuruyemiş ve şeker eklenerek hazırlanan bir tatlı çeşididir (Şavkay, 2000a). Aşure, genellikle muharrem ayının onuncu gününde dini inançlar doğrultusunda hazırlan ve dağıtılan bir tatlı olmuştur. Işın (2009), aşurenin kökeninin oldukça eski olduğunu ve çok tanrılı dinlere kadar uzandığını dile getirmektedir. Aşure tıpkı zerdede olduğu gibi Osmanlı dönemi mutfak kültüründe çeşitliliğe sahip bir tatlı olmuştur. En çok tercih edilen ve tüketilen çeşitleri ise süzme aşure ve sütlü aşure olmuştur (Yerasimos, 2005; Işın, 2010). Günümüzde ise tek bir tür aşure yapılmakla birlikte sadece bölgelere göre içine eklenen malzemelerde çeşitlilik farkı oluşmaktadır.

1.3.5.3. Helvalar

Kelime anlamı ve kendisi her ne kadar Arap kökenli olsa da yıllar boyu mutfak kültürümüzün önemli parçalarından bir olmuştur (Yılmaz ve Akman, 2019). Kültürümüzde yer alan önemli gün ve gecelerin hiç şüphesiz her zaman vazgeçilmez bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle düğün, sünnet, ölüm, doğum gibi kültürel anlam ifade eden günlerde helva tüketilmektedir. Tüm bunlar da helvaya bir gıda maddesi olmanın ötesinde daha çok sosyolojik bir anlam kazandırmıştır. Ayrıca, belli bir bölgenin özel tatlısı olmanın ötesinde tüm toplumsal kesimlerin tatlısı olmuştur (Şavkay, 2000b; Yerasimos, 2005; Tufan, 2008). En büyük zenginliğini ise Osmanlı Mutfak kültüründe yaşamıştır. Dönemin mutfak kayıt defterlerinden anlaşıldığı üzere 36 farklı helva çeşidi ile karşılaşmaktadır (Tufan, 2008). Bu sayı ne yazık ki günümüzde oldukça sınırlı bir hal almaya başlamıştır. Günümüzde çoğunlukla yapılan helva çeşitleri ise un ve irmik helvasıdır. Ayrıca günümüzde evlerde pek yapılması mümkün olmayan tahin helvası da çok tüketilen diğer bir helva türüdür. Bunun dışında bölgelere göre yapımı devam eden ama büyük oranda unutulmuş nişasta helvası da yapılan diğer helva çeşitlerindedir (Şavkay, 2000b). Aynı tekniğe dayalı bir mantıkla hazırlanan helvalar, tereyağı veya sıvıyağında bir miktar kavrulduktan sonra su veya süt ile hazırlanmış şeker şerbetinin ilave edilmesi ve bir süre demlemeye bırakılması ile tamamlanır. Standart anlamda bir reçetenin olmayışı, helvaların yapımında ustasından ustasına farklılık göstermektedir. Örneğin bazı reçetelerde, irmik helvası yapımında şeker şurubunun içinde yer alan şeker

miktarı kadar beyaz şeker sonradan ilave edilmektedir. Ancak bazı reçetelerdeyse bunu görmek pek mümkün değildir. Ayrıca kimi tariflerde tereyağı ve süt kullanılırken bazılarında bunların yerini sıvıyağ ve su almaktadır. Helvalar genellikle badem, çam fıstığı, fıstık gibi malzemelerle çeşitlendirilir ve çeşitlendirildikleri kuruyemiş ile isimlendirilir. Örneğin çam fıstıklı irmik helvası gibi.

1.3.5.4. Sütü Tatlılar

Ana malzemesi süt, şeker ve kıvam arttırıcı malzemelerden oluşan, isteğe bağlı portakal, limon, vanilya, sakız gibi aromalar eklenerek hazırlanan tatlı grubudur (Megep, 2012b). Türk Mutfak kültüründe yer alan tatlılar, Osmanlı dönemi mutfak kültüründe oldukça çeşitliliğe kavuşmuştur. Ancak erken dönem mutfak kültüründe sütü tatlılar oldukça sınırlı sayıda kalmıştır. Bunlar arasında en bilinenler ise sütlaç ve güllaçtır. Özellikle İstanbul'un fethedilmesi ile birlikte tüm mutfak alanında olduğu gibi sütü tatlılar konusunda da etkilenmeler olmuştur. Öyle ki günümüzde de tüketimi devam edilen kazandibi ve tavukgöğsü İstanbul'un fethi ile birlikte, Bizans Mutfak kültürü ile olan etkileşim sonucu mutfak kültürümüze girmiştir. Öte yandan, özellikle 17. yüzyıl ile birlikte İstanbul'da açılmaya başlayan ve giderek artan mandıra sayısı sütü tatlının sarayda yapımını mümkün kılar hale gelmiştir. Öncesinde sütün bozulmadan saraya getirilmesi büyük bir sorun olduğu için sütü tatlının yapımı pek mümkün olmamıştır (Yerasimos, 2005; Megep, 2012b). Devamında ise sütü tatlılar, saray mutfağın da hem çeşit miktarını hem de itibarını arttırmıştır. Günümüzde ne yazık ki oldukça az tercih edilen ve gündün güne unutulmuş tatlılar arasında yer almaktadır.

Türk Mutfak kültüründe yer alan en bilindik sütü tatlılar sütlaç, kazandibi, keşköl, muhallebi, tavukgöğsü, güllaçtır. Sütü tatlınları diğerk grupta yer alan tatlılardan ayıran en büyük özelliğı ise "sübye" ile koyulaştırılmasıdır. Sübye, sütü tatlınları koyulaştırılması için su veya süt ile bir miktar pirincin bir gece önceden ıslatılması ile hazırlanıp sabah değirmende öğütülmesi ile hazırlanırdı (Şavkay, 2000b). Günümüzde ise bir gece önceden sübye için ıslatılan pirinç güçlü mikserlerde çekilmektedir. Ancak bu işlemin günümüzde uygulayan kişisi sayısı oldukça azdır. Bu günlerde sübye yerini pirinç unu, mısır nişastası gibi ürünler almıştır. Zaman ve pratiklik açısından daha avantajlı olması, bu ürünlere olan ilgiyi de arttırmıştır. Pirinç unu ve nişasta gibi koyulaştırıcı ürünlerde tıpkı sübye gibi bir miktar süt ile seyreltikten sonra kaynamakta olan süte eklenerek kullanılmaktadır.

Sürücüoğlu (2019), yapmış olduğu çalışmada Türk mutfağı içinde yer alan tatlılar arasında enerji ve besin değeri açısından en dengeli olanının sütlü tatlılar olduğunu dile getirmektedir. Aynı zamanda protein, kalsiyum ve B2 vitamini yönünden de zengin olduğunu, yağ bakımından ise fakir olduğunu dile getirmektedir. Bu doğrultuda da gelişim çağında olan gençler için ve sindirim açısından daha kolay olması nedeniyle yaşlı kişiler için diğer tatlılara oranla daha fazla tercih edilmesini dile getirmektedir.

1.3.5.4.1. Sütlaç

Sütlaç, Türk Mutfak kültürünün en eski sütlü tatlıları arasında yer almaktadır. Ayrıca hem kelime kökeni hem de kendisi bize aittir. Sütlaç kelimesi, "sütlü aş" kelimelerinin zaman içerisinde kaynaşması ile birlikte son şeklini almıştır (Şavkay, 2000b). Sütlaç günümüzde sade ve fırında pişirilmiş hali ile birlikte iki farklı uygulama ile hazırlanmaktadır. Sütlaç, süt, pirinç, şekerin pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. Standart bir reçeteye sahip olmadığı için yapımı ustadan ustaya farklılık gösterebilmektedir. Kimi usta hiçbir koyulaştırıcı gıda ürünü eklemeyen sütlacın içinde yer alan pirincin kendinden sahip olduğu nişasta ile kıvam kazandırabilirken kimisi de sonradan nişasta, pirinç unu gibi koyulaştırıcı gıda maddeleri eklemektedir. Sade sütlaç ile fırın sütlaç arasındaki fark ise fırın sütlacın hazırlandıktan sonra üzeri kızarması için yüksek sıcaklıktaki fırına atılmasıdır.

1.3.5.4.2. Güllaç

Güllaç, Osmanlı saray mutfağına 15. yüzyılda dâhil olmuştur ve özel gün ve gecelerin tatlısı olmuştur (Işın, 2009). Ancak günümüzde tam anlamıyla Ramazan ayı ile birlikte bütünleşmiş bir tatlı olmuştur. Genellikle, Ramazan ayında yapılan bu tatlı, nişasta ile hazırlanıp kurutulan yufkaların süt ve şeker karışımı ile ıslatılması sonucu hazırlanmaktadır. İçine ise ceviz, fıstık, fındık gibi kuruyemişler eklenerek lezzetlendirilmektedir. Güllacın olmazsa olmazı ise isminden de anlaşılacağı gibi gül suyudur. Ayrıca çeşitli meyveler ile süslenecek servis edilmektedir (Sürücüoğlu, 2019).

1.3.5.4.3. Muhallebi

Muhallebi, kelime kökeni olarak Arapça süt anlamına gelen "halip" kelimesinden gelmektedir. Ayrıca aynı isimle olmakla birlikte Arap Mutfak kültüründe de büyük benzerliklerle yer almaktadır. Muhallebi, sütlü tatlılar içinde yapımı en kolay olan tatlıdır. Sadece süt, şeker ve sübyeden oluşmaktadır. Ancak sütlü tatlılar içerisinde en fazla çeşitliliğe sahip olanıdır. Muhallebinin yapılışı, süt ile şekerin kaynatıldıktan sonra

sübyesinin eklenmesi ile birlikte bir miktar kaynatıldıktan sonra olması gereken kıvamı almasıyla gerçekleştirilir. Kıvam artırıcı olarak günümüzde ise sübye yerine nişasta ve pirinç unu kullanımı daha yaygındır. Yapılışı kolay olduğu içinde çeşitlendirmek oldukça kolaydır. Birçok çeşidi olmasına rağmen genel anlamda en bilinenleri sakızlı ve fıstıklı olanlarıdır (Şavkay, 2000b). Özellikle sakızlı muhallebi ile bütünleşmiş bölgelerde sakızlı muhallebinin yapımı farklılık göstermektedir. Örneğin İzmir Çeşme'de sakızlı muhallebi un ile hazırlanmaktadır. Öncelikle tereyağında un bir miktar kavrulduktan sonra içine eklenen süt, şeker ve sakız karışımının kısık ateşte koyulaşana kadar çırılması ile hazırlanır. Muhallebi de istenilen sakız kıvamı kısık ateş üzerinde uzunca süre çırılması ile elde edilmektedir. Muhallebi ayrıca uzunca yıllar muhallebici adı altındaki işletmelerde yapıp satılmıştır. Tatlının ismi ile bütünleşmiş bu işletmeler birçok kişinin ortak buluşma alanı olmakla birlikte tatlı yiyip sohbet edebildikleri yerler olmuştur. Ancak günümüzde muhallebici olarak adlandırabileceğimiz işletmelerin sayısı giderek azalmakta ve kaybolmaktadır.

Muhallebinin en çok bilinen ve tüketilen diğer bir türü ise su muhallebisidir. Su muhallebisi tıpkı muhallebi gibi uzun yıllar boyunca saray mutfağında yer almıştır. Saray mutfağında önde gelen devlet adamlarına ve yabancı misafirlere servis edilen bir tatlı olmakla beraber ayrıca bayram gibi özel günlerde de sık tüketilen bir tamamlayıcı olarak karşımıza çıkmıştır. Dönemin mutfak kültüründe ise su muhallebisi genellikle üzerine gül suyu ve pudra şekeri serpilerek tüketimi tercih edilmiştir (Işın, 2010; Akkor, 2017; Çetin, 2020). Su muhallebisi su, süt ve şekerin kaynatılmasının ardından istenilen kıvamın oluşması için içerisine sübye eklenmesi ile hazırlanmaktadır. Günümüzde tüketimi çok yaygın olmamakla birlikte belli bölgelerde yapımına devam edilmektedir. Bu muhallebi çeşidinin tüketimi, özellikle Adana bölgesinde su muhallebisinin üzerine rendelenmiş buz, şerbet ve pudra şekeri eklenerek hazırlanan ve "bici bici" olarak adlandırılan tatlı ile devam ettirilmektedir.

1.3.5.4.4. Keşkül

Keşkül, sütlaç ve güllaç kadar eski bir geçmişe sahip olmasa da Osmanlı İmparatorluğu döneminden beri mutfak kültürümüzde yer alan sütlü tatlılardandır. Osmanlı Mutfak kültüründe "keşkülü fukara" olarak adlandırılrsa da ismindeki çağrışım gibi pek fakir işi değildir. Aksine oldukça pahalı bir tatlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Keşkül süt, şeker ve bademin kaynatılıp koyulaştırılması ile elde edilir. Ancak süslemesinde veya içinde hindistan cevizi, fıstık gibi pahalı ürünlerin kullanılması ve

bademin koyulaştırıcı tek ürün olması zaman içinde sübye kullanımına sebebiyet vermiştir. Günümüzde ise daha çok nişasta ve pirinç unu kullanılmaktadır (Şavkay, 2000b).

1.3.5.4.5. Tavukgöğsü

Tavukgöğsü, daha önce de bahsettiğimiz gibi mutfak kültürümüze İstanbul'un fethedilmesi ile geçmiş bir sütlü tatlıdır. Tavukgöğsü Roma dönemine kadar dayanan çok köklü bir geçmişe sahip tatlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Öyle ki, döneminin ünlü gurmesi Apicius hazırladığı kitapta bugün yapımı ile neredeyse çok büyük benzerlikler gösteren bu tatlıyı anlatmıştır. Kitabında "blancmange" olarak adlandırılan bu tatlının yapımı, kaynamakta olan sütün içine didiklenmiş tavuk veya horoz eti koyulup iyice dövüldükten sonra içine tatlandırmak için bal, kıvam vermesi içinde badem tozu ilave edin şeklinde anlatılmaktadır. Günümüz tarifi ile oldukça büyük benzerliklere sahip olan bu tatlı günümüzde balın yerine şeker, badem ununun yerine nişasta veya pirinç unu ilave edilerek hazırlanmaktadır. Sonrasında popülerliğini kaybetse de Doğu Roma İmparatorluğu'nun başkenti olan İstanbul'da yapımı devam etmiştir ve böylelikle Türk Mutfak kültürüne geçmiştir (Şavkay,2000b). Günümüzde ise tavukgöğsü genellikle yalancı tavukgöğsü adı ile içine tavukgöğsü ilave edilmeden hazırlanmaktadır.

1.3.5.4.6. Kazandibi

Ahmet Nedim Bin Tosun 1900'lü yılların başında yazmış olduğu "Aşçıbaşı" kitabında, kazandibinden ilk kez bahseden kişilerden biri olmuştur. Tosun (2019) kitabında tavukgöğsü tatlısının tencere dibindeki yanmış kısımlarının sıyrıcılar ile yanık kısmı üste gelecek şekilde servis edildiğini ve buna da kazandibi dendiğini dile getirmektedir. Kazandibi, tavukgöğsü tatlısından türediği için ilk olarak tavuk eti ile hazırlanmıştır. Ancak günümüzde tavuk eti, tatlının yapımında çok tercih edilmemektedir. Bunun yerine, genellikle süt ve şekerin kaynatılmasının ardından nişasta veya pirinç unu eklenerek karışımın koyulaştırılması ve tepside dibinin yakılması ile hazırlanmaktadır. Tepsinin altı tutturulurken ise tepsiye bir miktar şeker ilave edilmekte ya da hem şeker hem de yağ sürülmektedir. Bunun amacı muhallebinin dibinin daha kolay tutturulması ve tepside daha kolay çıkmasını sağlamaktır.

1.3.5.5. Diğer Tatlılar

Bu grupta mutfak kültürümüze çoğunlukla sonradan kazandırılmış yaş pasta, kurabiye, kek gibi tatlılar yer almaktadır. Bu grubun en bilinen tatlıları arasında ise

"cheesecake", "brownie", "biscotti", "profiterol" gibi ülkemizde tanınırlığı genç nüfus arasında daha fazla olan tatlılar yer almaktadır. Genel anlamda Osmanlı Mutfak kültürünün farklı ülkelerle etkileşimi sonucuyla birlikte mutfak kültürümüze kazandırılan bu grup tatlılar, Tanzimat dönemi ile birlikte artışa geçmiştir (Hatipoğlu, 2014). Mutfak kültürümüzde Batı'ya oranla çok eski olmayan kurabiyelerin geçmişi, Roma Mutfak kültürüne kadar uzanmaktadır. Özellikle çift fırınlama işlemine tabi tutulan kurabiyeler uzun ömrü nedeniyle denizciler ve askerler için özel olarak hazırlanmıştır. Romalı askerler dışında haclı seferlerinde de kurabiyeler zor koşullarda tüketilen gıda olmuştur. Ayrıca 1900'lü yıllara kadar bu durum Batılı askerlerce devam ettirilmiştir (Şavkay, 2000b: 198-199). Osmanlı döneminde yer alan kurabiye çeşitleri ise şeker kurabiyesi (Yerasimos, 2005) ve irmikli bir hamurdan hazırlanan Külünbe kurabiyesidir (Işın, 2010). Günümüzde ise un, margarin ve pudra şekeri üçlemesi içine eklenen çeşitli malzemelerle yapılan oldukça fazla kurabiye çeşidi yer almaktadır.

Pastalar özellikle Cumhuriyet dönemi ile birlikte tüketimi de giderek artan tatlı çeşitleri arasında yer almaktadır (Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, 2014). Mutfak kültürümüze geçişi ise Fransa Mutfak kültürü ile etkileşim sonucu meydana gelmiştir (Akın, Özkoçak, Gültekin, 2015). Günümüzde oldukça fazla çeşitlilikte pasta olmasının yanında birçok temel pasta yapımı için kullanılan hamur bulunmaktadır. Günümüzde en çok bilinen ve en çok kullanılan pandispanya olsa da milföy hamuru, tart hamuru, sable hamuru, şu (choux) hamuru gibi çeşitli hamurlar temel alınarak birbirinden farklı pastalar yapılmaktadır. Bu anlamdaki çeşitlilik pastanın günümüzde başlı başına bir tür olmasını sağlamıştır (Şavkay, 2000b). Pastalar genellikle pandispanyanın dilimlendikten sonra üzerine pastacı kreması eklenerek katlar yapıldıktan sonra üzerine kremşanti sürülmesi ile hazırlanmaktadır. Ancak günümüzde modern pastacılık oldukça ilerleme kaydetmiş ve çeşitli krema, ganaj ve şeker hamuru eklenerek hem görsel olarak hem de lezzet olarak çeşitliliğe sahip pastalar yapılmaktadır. Ayrıca pastalar, tıpkı Osmanlı döneminde helvaların etrafında oluşan güçlü sosyolojik anlam gibi günümüzde etrafında güçlü bir sosyolojik etkileşim oluşturmuştur. Öyle ki doğum günlerinin, önemli gün ve gecelerin veya kutlamaların vazgeçilmez unsurlarından biri haline gelmiştir. Bunun dışında temel olarak alınarak hazırlanan tart, şu (choux) gibi hamurlar başlı başına birer tatlı çeşidi olduğu için bu bölümde yer alan tatlı çeşidi oldukça fazladır.

Günümüzde diğer grupta yer alan tatlılara göre menülerde daha fazla yer alabilmeyi başaran bu tatlılar, günden güne bilinirliğini genç nüfus arasında

artırmaktadır. Bununla birlikte ne yazık ki kendi kültürümüzün bir parçası olan tatlılar hızlı bir şekilde unutulmaya devam edilmektedir. Bu duruma, günümüzde giderek görsele verilen değerinde artması etki etmektedir.

1.4. İnovasyon Kavramı ve Çeşitleri

İnovasyon kavramı, köken olarak Latince olan "innovatus" kelimesinden türemiş ve en genel anlamıyla bilginin ekonomik ve toplumsal faydaya dönüşmesi olarak tanımlanmaktadır (Elçi, 2007: 1-2). Özellikle inovasyon kavramı, İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra oluşmaya başlayan yeni ekonomik düzenin en önemli getirilerinden biri olmuştur (Kuşat ve Kösekahyaoglu, 2012). İnovasyon kavramı Türk literatüründe "yenilik", "yenilenme" ve "yenilikçilik" gibi kelimelerle tanımlanmaya çalışılsa da inovasyon teriminin tam karşılığını verilememektedir (Elçi, 2007). Dilimizde tam karşılığını verebilen bir kelime olmadığı için inovasyon, dilimize olduğu gibi yerleşmiştir (Kuşat ve Kösekahyaoglu, 2012).

Günümüzde birçok firma için en önemli rekabet aracı olarak görülmeye başlanan inovasyon kavramı pazarlama, işletme, iktisat gibi çeşitli birçok alanda kullanılmaya başlanmış ve farklı bakış açıları ile ele alınmıştır. Bu nedenle inovasyon kavramı ile ilgili literatürde farklı tanımlamalar mevcuttur (Deniz, 2012). İlhan (2006) inovasyon için "pazardaki değişimlere uyum sağlamak amacıyla ürün ve hizmetlerde değişimin meydana gelmesidir" ifadesini kullanmıştır (İlhan, 2006: 14). Diğer bir tanımda ise inovasyon; toplumsal, kültürel ve idari ortamlarda yeni düşünce ve tekniklerin uygulanması (Elçi, 2007: 1) olarak tanımlanmaktadır. Başka bir tanıma göre ise inovasyon terimini, daha önce düşünülmemiş fikir ve yöntemlerin uygulamaya koyulup artan rekabet ortamında rekabet gücünü arttıran bir unsur olarak ifade edilmektedir (Kırım, 2006c). Deniz (2012), inovasyon terimini çalışmasında ürün, üretim süreci, hizmet veya teknolojiye yapılan değişiklikler olarak tanımlamaktadır. İnovasyon teriminden ilk kez bahseden iktisatçı Schumpeter'e göre ise inovasyon terimi, "girişimciye kar getiren ve teknolojik ilerlemeler sonucu ortaya çıkan her şeydir" (Karagöz ve Albeni, 2003: 29) şeklinde yapmaktadır. Bu çalışmada "inovasyon" kavramı düşünülerek Türk Mutfak kültüründe yer alan çeşitli sütlü tatlılar yeni tariflerle tekrardan yapılacak ve duyuşsal analizi gerçekleştirilecektir.

İnovasyon, birçok firma ve işletmeler için hayatı bir öneme sahiptir. Bu yüzden inovasyon bir işletmenin ürünlerinde, iş yapış yöntemlerinde, hizmetlerinde, dağıtımında, pazarlamasında ve çeşitli birçok alanında yapılabilmektedir. Bu nedenle de inovasyon

kendi içerisinde çeşitli türlere ayrılmaktadır. Bunları ürün inovasyonu, süreç inovasyonu, organizasyonel inovasyon ve pazarlama inovasyonu olarak sıralamak mümkündür (Elçi, 2007; Özata, 2019).

- Ürün inovasyonu; yeni bir ürünün geliştirilmesi ya da mevcut var olan üründe farklılıklar yapılarak pazara sunulması olarak tanımlanmaktadır (Elçi, 2007). Kısacası ürün içeriğindeki değişiklikler ürün inovasyonu olarak adlandırılmaktadır (Özata, 2019). Bu tez çalışmasında da gerçekleştirilen ve uygulanan inovasyon çeşidi ürün inovasyonu olmuştur. Tez çalışmasında ürün olarak Türk Mutfak kültüründe yer alan sütlü tatlılar kullanılmış ve mevcut tarifleri değiştirilerek ürün inovasyonu yapılmıştır.
- Süreç İnovasyonu; mevcut olan üretim veya teslimat yöntemi yerine yeni ve eskisine oranla önemli ölçüde geliştirilmiş yöntemlerin uygulanmasıdır. Süreç inovasyonunda genellikle teknikler, ekipmanlar veya yazılımlar aracılığı ile değişiklikler gerçekleştirilmektedir (Demir ve Demir, 2015).
- Pazarlama İnovasyonu; ürün veya ambalajın yeni yada farklı tasarımlarının gerçekleştirilmesi, farklı pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi veya mevcut olanın daha faydalı şekilde kullanılmasını sağlamaktır (Elçi, 2007).
- Organizasyonel İnovasyon; iş yapış yöntemlerinin geliştirilmesi veya mevcut iş yapış yöntemlerinin yerine farklı yöntemlerin getirilmesidir (Demir ve Demir, 2015).

1.4.1.İnovasyonun Önemi ve Süreçleri

İnsanoğlu varoluşu ile birlikte hayatını kolaylaştırmak ve hep daha iyisini yapmak için yeni arayışlar içene girmiştir. Dolayısıyla inovasyon her çağda varoluş kaygılarını içinde barındırmıştır (Feberberg, 2005; Standage, 2017). Günümüzün küreselleşen dünyasında da işletmelerin hayatlarını devam ettirebilmeleri için artan rekabet ortamında, üretimden pazarlama sürecine kadar yeni çalışmalar yapmak zorundadırlar (Dursun, 2017). İnovasyon bir ürün veya hizmetin kalite, süreç, görünüm gibi çeşitli unsurlarını önemli iyileştirmeler sağlayarak performansı olumlu etkilemektedir (Mentor, 2009: 9). Ancak, işletmelerin rekabet üstünlüğünü koruyabilmeleri için inovasyon doğrultusunda yapılan ürün ve hizmetlerin tüketiciler tarafından tercih edilebilir olması gerekir (Deniz, 2012). Günümüzde tüketiciler farklı, estetik, diğer benzerlerine göre artı bir değer sunan ve görsel anlamda tatmin eden yeni ürünlere ilgi duymaktadır (Işık ve Keskin, 2013). Bu

nedenle rekabet gücünün arttırılabilmesi için yapılan yeniliğin pazar yapısına göre şekillenmesi gerekmektedir (Deniz, 2012). Yeni ürün olgusu orijinal ürün, geliştirilmiş ürün, değiştirilmiş ürün olgularını içinde barındıran oldukça kapsamlı bir kavramdır (Kotler, 1991: 310; De Brentani, 2001: 170).

Yeni ürün geliştirme kavramı işletmelerin bakış açısına göre oldukça farklılıklar göstermiştir. Örneğin, 1950-1960 yıllarında arzın az olması ve buna istinaden mal ve hizmet talebinin çok olması nedeniyle yeni ürün geliştirme firmalar için hem zaman kaybı hem de maliyet unsuru olarak görülmekteydi. Çünkü yeni bir ürünün hayata geçirilmesi için teknolojik gelişmeler gerekiyordu. Ancak 1960-1970 yıllarından itibaren arz talep dengesi oluşmaya başlamıştır. Bunun sonucu olarak rekabet ortamının oluşmaya başlaması yeni ürün geliştirmeye verilen önemin artmasına sebep olmuştur (Büyüközkan ve Baykasoğlu, 2004: 1). Ancak günümüzde pazar dinamikleri günden güne hızlı bir şekilde değişmektedir. Artık 1980 ve 1990'ların maliyet azaltma ve kalite geliştirme odaklı inovasyon çalışmaları günümüz piyasalarındaki artan rekabet ortamında başarı için yeterli olmamaktadır. Son zamanların rekabetçi ortamında başarı ancak yeni veya mevcut pazarlara farklı ve orijinal ürünler sürmekle elde edilebilmektedir (Leenders, Engelen ve Kratzer, 2003: 69).

İçinde bulunduğumuz teknoloji çağı gereği ve sürekli olarak artan rekabet ortamı sebebiyle işletmeler için inovasyon zorunlu hale gelmiştir. Tüm işletmelerde olduğu gibi yiyecek içecek işletmelerinde de inovasyon, müşterilere farklı ürün veya hizmet sunarak memnuniyeti arttırmak ve giderleri azaltmak açısından önemli bir konudur. Özellikle sahip olduğu tüm alanlarda inovasyona giderek, işletmelerinin varlığını sürdürmesi, en yüksek kapasite performansına ulaşması ve hedef pazara uygun ürün geliştirilmesi açısından önemli bir gereklilik olmuştur (Cankül, Doğan ve Sönmez, 2018).

Günümüzde yiyecek içecek işletmelerinde inovasyon genel olarak ürünün raf ömrünün uzatılması, gıda güvenliğinin artırılması ve maliyet düşürücü ambalajlar geliştirilerek yapılmaktadır. Ancak günümüzde insanlar eskiye oranla daha sık doktora gitmek yerine, kilo kontrolü sağlayan, kolesterol düşürücü, bağışıklık güçlendirici, sindirim kolaylığı sağlayabilen ürünler tercih ederek kendilerini tedavi etmeye çalışmaktadırlar. Bu nedenle de şirketlerin günümüzde tüketicilerin lezzet, kolaylık, uygun fiyat, güvenli, yüksek kaliteli ve ego tatmini sağlayan yeni gıda ürünleri geliştirme zorunluluğu oluşmaktadır (Candoğan, 2019). Ayrıca günümüzün küreselleşen dünyasında sosyal platformlarda paylaşılan yemek fotoğrafları ve videolar sayesinde gıda

bir gösteri unsuru olmuştur (Çaycı ve Aktaş, 2018). Görselliğin ön planda olduğu bir dönemde, Türk Mutfak kültürün oluşumundan itibaren yemeklerin tabakta nasıl gözüktüğünden çok lezzetli ve doyurucu olması ön plana çıkan bir konu olmuştur (Taşpınar, 2017). Bu sebeple hem işletmeler hem de gıda firmaları için gıdalardaki görsel inovasyon kaçınılmaz bir hale gelmeye başlamıştır.

Yeni ürün geliştirmek veya eski ürünler için yeni pazarlar bulmak bir işletmenin hayatını devam ettirmesi ve büyümesinde oldukça önemlidir. Ancak, yeni ürün geliştirmek becerikli personel, sıkı araştırma, fiziksel kaynaklar ve para gerektirmektedir (Altuğ, 2017: 20). Yeni ürün geliştirme, üç süreçten oluşmaktadır. Bunlar; fikir üretme, üretilen fikri gerçekleştirme ve üretilen fikrin ticarileştirilmesidir (Sattler, 2011). Yeni ürün geliştirme sürecine başlamadan önce ortada bir ürün fikri olmalıdır. Yeni fikirlerin ortaya çıkarılması süreci dikkatli ve sistematik olarak uygulanmalıdır. Yeni ürün fikirlerinden çok azı yapılan tüm analiz ve elemeler sonucunda ürün geliştirme adımına ulaşabilmektedir. Dolayısıyla yeni ürün geliştirme, yüksek maliyetleri yanında etkin pazar araştırmaları ve yoğun araştırma faaliyetleri gerektiren bir süreçtir (Paksoy, 2017: 68). Üretilen fikri gerçekleştirme aşaması, teorik düzeyde yenilikçi düşünce ya da planın gerçek ürün veya sürece dönüştüğü aşamadır. Ayrıca elde edilen ürün üretilerek denenmekte veya pilot uygulamaya başlanmaktadır (İraz, 2005: 118). Geliştirilen fikrin ticarileştirilme aşaması ise, ürünün tam anlamıyla ticari faaliyete hazır olduğu son aşamadır (Sattler, 2011). Wilmshurst (1988) ise bir ürünün birkaç şekilde yeni haline gelebileceğini ve bunlar için olmayan bir fikrin üretilmesinin gerek olmadığını dile getirmektedir. Wilmshurst'a göre bir ürün birkaç şekilde yeni haline gelebilir. Bunlar: (Wilmshurst, 1988: 49)

- Tamamen yeni bir fikir ürün haline gelebilir. Bu gerçek anlamda bir icat olur.
- Mevcut ürün üzerinde değişiklikler yapıp yeni bir ürün yaratılabilir.
- Pazara başka firmalar tarafından sunulmuş ürünlerden uyarlanabilir.

Bu çalışmada da Türk Mutfak kültüründe yer alan sütlü tatlılar üzerinde değişiklikler yapıp yeni ürünler elde edilmeye çalışılmıştır.

1.5. Duyusal Analiz

Duyusal analiz, Gıda Teknolojisi Uzmanları Enstitüsü tarafından "gıdaların işitme, dokunma, koklama ve görme duyuları ile algılanan karakteristiklerini hissetmek, ölçmek, analiz ile izlemek ve yorumlamak için kullanılan bilimsel bir yöntemdir."

(Özkaya vd., 2010: 17) şeklinde tanımlanmaktadır. Bu tanım genel anlamda gıda değerlendirme çerçevesinde oldukça kapsayıcı bir tanımı temsil etmektedir. Ayrıca yapılan bu tanım ile duyu analizin bütün duyuları kapsadığını ve sadece bir tat değerlendirme testi olmadığını, diğer duyularımızın da bizden test sırasında istenilebileceğini vurgulanmıştır (Özata, 2019). Duyusal analizler genellikle yeni ürün geliştirme, bir ürünün nitelik ve niceliklerini saptamak, sadece kendine ait özelliklerini belirlemek ve pazar profili hakkında bilgi edinmek amacıyla oldukça sık kullanılmaktadır (Megep, 2012a).

Duyusal analiz yöntemleri çok çeşitli olmakla birlikte kendi içerisinde tek örnekli değerlendirme, farklılık testleri ve kalite-kantite testleri olmak üzere üç genel başlık altında ele alınmaktadır (Megep, 2012a).

- Tek örnekli değerlendirme; tek bir ürünün tüketici tercihlerinin belirlenmesi amacıyla kullanılır.
- Farklılık testleri; üretim, depolama ve pazarlama gibi aşamalarda oluşan iki veya daha fazla ürünün aralarındaki fiziksel ve kimyasal değişimlerinin analiz edilmesi için kullanılır (Megep, 2012a).
- Kalite-kantite testleri; duyu analizi yapılmak istenilen ürünün bir veya birkaç özelliğinin değerlendirildiği testlerdir. Bu tez çalışması için kullanılan duyu analiz yöntemi ise bu grup içerisinde yer alan puanlama testi olmuştur. Puanlama testleri en az üç panelist ile gerçekleştirilen ve ürünün tat, koku, görünüm gibi kriterlerinin değerlendirilip verilen puanların ortalamasının alındığı bir yöntemdir (Megep, 2012a).

Duyusal analizlerin doğruluk payı gerçekleştirildiği ortam ve tercih edilen panelistlerle doğru orantılıdır. Bir duyu analizin değerlendirmelerinden doğru ve tutarlı sonuçlar alınması için bilimsel bir temel baz alınarak uygulanmalıdır. Ayrıca panelistler konu hakkında önceden detaylı bir şekilde eğitilmeli ve birbirlerini etkilemeyecek şekilde tadım yapmaları gerekmektedir. Buna ek olarak duyu analizin gerçekleştirildiği ortam olabildiğince dış etkenlerden etkilenmeyecek, panelistin dikkatini dağıtmayacak şekilde tasarlanmalıdır (Sicilli, 2005; Megep, 2012a).

1.5.1. Duyusal Analizin Önemi

Duyusal değerlendirme, gıdaların çeşitli karakteristiklerine görme, koklama, tatma, dokunma ve/veya işitme duyularının tepkilerini oluşturan, ölçen, analiz eden ve

açıklayan bir disiplin olarak tanımlanır (Mişoğlu ve Hayoğlu, 2005: 29). Gıda endüstrisinde gerek üretilen gerekse de yeni ürünlerin kalite ve beğeni saptamaları için çeşitli objektif ölçümler yapılmaktadır. Ancak bu ürünlerin tüketici tarafında oluşturduğu etkileri belirlemek için objektif analizler mevcut değildir. Bu nedenle objektif ölçülerin yerini bu noktada duyuşal analiz yöntemleri almaktadır. Çünkü ürünün tüketici nezdinde kalite ölçütleri duyuşal analiz yöntemleri ile belirlenebilmektedir (Silici, 2005). Ayrıca, gıdaların tüketici tarafınca kabulünü etkileyen kalite ölçütleri sadece duyuşal testlerle belirlenebilmektedir. Bunun yanında tüketici isteklerini saptama, her gün üretimi devam eden ürünlerin kalitesinin kontrol edilmesi ve geliştirilmesi için duyuşal analiz oldukça büyük bir öneme sahiptir (Megep, 2012a).

İKİNCİ BÖLÜM

LİTERATÜR ÖZETİ

2.1. Literatürdeki İlgili Çalışmalar

Berik ve Kahraman (2010), Kefal Balığı Sucuklarında Duyusal ve Besin Kompozisyonunun Belirlenmesi adlı çalışmada, kefal balığı kullanılarak sucuk üretimi gerçekleştirmeyi amaçlamışlardır. Bu doğrultuda çalışmada iki farklı kefal balıklı sucuk geliştirilmiştir. Geliştirilen sucukların biri tamamen kefal balığından oluşurken diğeri ise dana eti ile karışık olarak hazırlanmıştır. Geliştirilen iki sucukta aynı üretim tekniği kullanılarak hazırlanmıştır. Geliştirilen ürünler daha sonra duyuşal ve kimyasal analizlerle değerlendirilmiştir. Ayrıca geliştirilen ürünlerin besin değerleri de birbiri ile kıyaslanmıştır. Ürünlerin duyuşal analizi on kişilik panelist grubu tarafından gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda tamamen kefal balığı ile hazırlanan sucuğun besin değerleri açısından dana eti karıştırılarak hazırlanan sucuğa göre daha yüksek değerlere sahip olduğu belirlenmiştir. Ayrıca gerçekleştirilen duyuşal analiz sonucu alışıla gelmiş sucuk lezzetinin balık kullanılarak da elde edilebileceği belirlenmiştir.

İnanlı vd. (2011), Alabalık Keki Yapımı ve Ürünün Duyusal, Kimyasal Kalitesi adlı çalışmada, alabalık kullanılarak hazırlanan kekin duyuşal, kimyasal ve raf ömrü özelliklerini belirlemeye çalışılmışlardır. Araştırma kapsamında tek bir çeşit kek hazırlanmıştır. Hazırlanan kekin duyuşal analizi on kişilik panelist grubu tarafından gerçekleştirilmiştir. Duyusal, kimyasal değişimleri ve raf ömrünün belirlenebilmesi için analizler her üç günde bir tekrarlanmıştır. Bu işlem üç kez gerçekleşmiş ve toplamda

dokuz gün sürmüştür. Çalışma sonucunda geliştirilen alabalık kekinin beğeni durumu yüksek bulunmuştur. Geliştirilen ürünün raf ömrü ise +4 derecelik dolapta dokuz gün olarak belirlenmiştir.

Seferoğlu (2012), Çölyak Hastalarına Yönelik Kestane Unu ve Glutensiz Unlarla Hazırlanan Ekmek, Kek ve Bisküvi Çeşitlerinin Duyusal Analiz ile Değerlendirilmesi adlı çalışmasında, önceden hazırlanmış farklı glutensiz un karışımları ile otuz üç çeşit ekmek, kek ve bisküvi hazırlamıştır. Hazırlanan bu ürünlerin duyusal analizleri 19 ve 40 yaş aralığında yer alan çölyak hastası ve sağlıklı bireyler arasında gerçekleştirilmiştir. Duyusal analizle birlikte yeni geliştirilen ürünlerin beğeni durumu, belirlenmeye çalışılmıştır. Ayrıca, geliştirilen tariflerin 100 gramındaki enerji ve makro besin öğeleri de hesaplanmıştır. Çalışmada temel amaç çölyak hastası bireyler için geliştirilen ekmek, kek ve kurabiye çeşitlerinin toplu üretim tesislerinde hazırlanıp satışa sunulması olmuştur. Bunun yanında ürün geliştirme sırasında sadece çölyak hastalarının değil aynı zamanda sağlıklı bireylerinde tercih edip tüketebilecekleri ürünler geliştirmek amaçlanan bir diğer durum olmuştur. Çalışma sonucunda sadece kestane unu kullanılarak hazırlanan ürünlerin, en çok beğeniye sahip olduğu belirlenmiştir. Ayrıca yerli üretim glutensiz un kullanılarak hazırlanan ürünlerin, ithal üretim unların kullanılarak hazırlanan ürünlere göre daha az beğeniye sahip olduğu da bir diğer belirlenen sonuç olmuştur.

Rahim ve Ova (2016), İran ve Türkiye Safranları Kullanılarak Yapılan Pudinglerde Dokusal Kalite Özelliklerindeki Değişimlerin Objektif ve Subjektif Yöntemlerle İncelenmesi adlı çalışmalarında, iki farklı bölgede yetişen safranın doku ve kıvam olarak ürünü ne derece etkilediğini belirlemeye çalışmışlardır. Çalışmada kullanılan safranların hasat yılları ve kullanılan kurutma tekniklerinin aynı olması özellikle dikkat edilen bir konu olmuştur. Gerçekleştirilen puding denemelerinde ise marketlerde satılan hazır toz puding karışımı kullanılmıştır. Denemeler sırasınca toz karışım ve süt miktarı aynı olmakla birlikte sadece safran miktarları değiştirilerek beş farklı puding yapılmıştır. Çalışmanın temel amacı iki farklı safran çeşidinin puding üzerinde oluşturduğu kıvam farklılıklarını belirlemek olmuştur. Bu hususta çalışmada, doku ölçüm cihazları ve duyusal analiz yöntemleri kullanılmıştır. Duyusal analizler gerçekleştirilirken panelistlerden beğeni durumunu göz önünde bulundurmaları istenmemiştir. Çalışma sonucunda safran artış miktarı ile birlikte üründe sertlik ve yapışkanlık değerlerinin arttığı gözlemlenmiştir. Ayrıca bu değerlerin İran safranı ile yapılan örneklerde daha fazla olduğu belirlenen bir diğer konu olmuştur.

Aksoy ve Sezgi (2017), Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi adlı çalışmada, moleküler mutfak anlayışı içerisinde kullanılan farklı tekniklerin duysal değerlendirmelerini yapmak ve standart reçetelerini geliştirmek istenmiştir. Çalışma kapsamında jelleştirme, tozlaştırma, köpükleştirme, tat ve koku transferi tekniklerinin standart reçetesi oluşturulmuştur. Çalışmada temel amaç bahsi geçen tekniklerin standart birer reçetesinin oluşturulması olmuştur. Ayrıca gerçekleştirilen duysal analiz çalışması ile de dört farklı tekniğin dokusal ve lezzet profilleri belirlenmiştir. Çalışmanın sonucunda ise tekniklerin standart ölçüleri oluşturulmuş ve literatüre zenginlik kazandırılmıştır.

Özdemir ve Zencir (2017), Yiyecek İçecek İşletmelerine Yerel Ürün Önerisi: Çerez Tarhana adlı çalışmada, özellikle turistik işletmeler için alternatif bir yöresel yiyecek kazandırılmak istenilen pilot bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Çalışma iki aşamadan oluşmaktadır. İlk olarak literatürde yer alan tarhana cipsi tarifleri göz önüne alınarak yeni tarhana cipsleri geliştirilmiş ve diğer aşamada kullanılmak istenen cipsler belirlenmiştir. İkinci aşamada ise iki farklı işletmede, belirlenen tarhana cipsleri müşteri beğenisine sunulmuştur. Bu doğrultuda geliştirilip seçilen iki tarhana cipsi Eskişehir'de yer alan iki farklı yiyecek içecek işletmesinde yüz üç katılımcıya sunulmuştur. Geliştirilen ürünlerin beğeni durumu ise gerçekleştirilen tadım sonrası anket çalışması ile belirlenmiştir. Çalışmanın temel amacı yeni bir yöresel ürünün turistik işletmelerce kullanılabilirliğini sağlamak olmuştur. Çalışma sonunda tarhana cipslerinin geliştirilmesi gerektiği ve yeni gelişmeler ile birlikte tüketiciler tarafından tercih edilebilir olabileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Gerçekaslan ve Boz (2017), Keçiboynuzu Unu İlavesinin Kakaolu Kekin Fiziksel, Duyusal ve Tekstürel Özelliklerine Etkisi adlı çalışmada, kakaolu kekin yapımında kullanılan kakao yerine keçiboynuzu unu kullanılarak oluşabilecek değişimleri incelemiştir. Bu doğrultuda çalışmada %20, %40, %60 ve %80 oranlarında kakao azaltılıp yerine keçiboynuzu unu ilave edilmiş, dört farklı kakaolu kek geliştirilmiş ve duysal, fiziksel ve tekstürel değişimler incelenmiştir. Kek karışımında keçiboynuzu unu arttıkça renk anlamında değişimler gözlemlenmiştir. Ayrıca kekin hacim ve kabarmasında keçiboynuzu ununun etki ettiği görülmemiştir. Duyusal analizlerle kontrol kek olarak adlandırılan, içeriğinde keçiboynuzu unu içermeyen, orijinal tarife en yakın lezzete sahip ürünler belirlenmiştir. Bu doğrultuda içeriğinde %20 ve %40 keçiboynuzu unu ilavesi olan ürünler lezzet olarak kontrol keke en yakın ürünler olarak belirlenmiştir.

Tekstürel anlamda yapılan incelemeler sonucunda da %40 seviyesine kadar olan keçiyoynuzu unu ilave edilmiş ürünlerde sertlik, çiğnenebilirlik ve elastikiyet değerlerinde olumsuz bir etki görülmemiştir. Ancak %60 ve %80 seviyelerinde kullanılan keçiyoynuzu unu ilavelerinde istenmeyen sonuçlar ile karşılaşmıştır. Bu sonuçlar doğrultusunda da %40 seviyesine kadar keçiyoynuzu unu ilavesi kakaolu kek üretiminde kullanılabilir olduğu belirlenmiştir.

Güllü ve Karagöz (2018), Geleneksel Gastronomik Ürün Geliştirilmesi: Meyveli, Sebze ve Otlu Erişte adlı çalışmada, yöresel bir lezzet olan erişteyi çeşitli sebze, meyve ve otlarla geliştirerek tüketicinin bakış açısını, yeni ürünlerin lezzet, görünüm ve doku özelliklerini analiz etmişlerdir. Bu doğrultuda çalışmada çeşitli sebze, meyve ve otlarla hazırlanmış on iki çeşit erişte hazırlanmıştır. Ancak nar ile geliştirilmek istenilen eriştede istenilen sonuçlar elde edilemeyince çalışmadan çıkarılmıştır. Bununla birlikte çalışmada çilekli, elmalı, portakallı, salatalıklı, kırmızıbiberli, patatesli, havuçlu, karalahanalı, naneli, dereotlu ve sade olmak üzere toplamda on bir çeşit eriştinin duyuşal değerlendirilmesi gerçekleştirilmiştir. Duyusal değerlendirmeler sonucunda lezzet kriteri baz alındığında en çok beğeni alan erişterler portakallı, kırmızıbiberli, naneli ve sade olmuştur. Doku kriteri ele alındığında ise en yüksek puanları portakallı, kırmızıbiberli, sade ve havuçlu erişte sahip olmuştur. Bunun yanında çalışmada geliştirilen eriştelerin renk olarak da beğenildiği gözlemlenmiştir. Sonuç olarak geliştirilen ürünlerin tümü olmasa da bazılarının yiyecek içecek sektöründe kullanılabilir olduğu belirlenmiştir.

Onurlar ve Özkaya (2018), Moleküler Probiyotik Dondurma adlı çalışmalarında temel olarak, sağlıklı bir ürünün moleküler mutfak tekniğı kullanılarak daha ilgi çekici hale dönüştürmeyi amaçlamışlardır. Bu doğrultuda kefir kullanılarak farklı probiyotik dondurmalar geliştirilmiştir. Geliştirilen dondurmaların üretiminde geleneksel ve moleküler olmak üzere iki farklı teknik kullanılmıştır. Çalışmada iki farklı gruba duyuşal analiz gerçekleştirilmiştir. İlk duyuşal analiz, on kişilik eğitimli panelistlerce gerçekleştirilmiş olup ikinci analiz doksan üç kişilik tüketici grubunca gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda doksan üç kişilik tüketici grubunun moleküler teknikle hazırlanan dondurmayı daha çok beğendiğı belirlenmiştir. Eğitimli panelistlerce gerçekleştirilen duyuşal analiz sonucunda ise moleküler teknikle hazırlanan dondurma, doku ve kıvam özellikleri bakımından daha çok beğenilirken iki yapım tekniğı arasında lezzet anlamında ciddi bir fark gözlemlenmemiştir.

Özata (2019), *Modernite Bağlamında Türk Mutfağına Özgü Yenilikçi Ürün Geliştirme* adlı çalışmasında, Türk Mutfağında yer alan önceden belirlenmiş yemeklerin çeşitli yöntemlerle modernize ederek, tüketiciler tarafından beğenisini analiz etmeye çalışmıştır. Bu doğrultuda Türkiye'nin yedi farklı coğrafi bölgesinden üçer çeşit yemek olmak üzere toplamda 21 farklı yemek modernize edilmek için seçilmiştir. Bu yemekler çeşitli pişirme yöntemleri, malzeme içeriğinde çeşitlilik ve farklı araç-gereç kullanımı gibi unsurlarla modernize edilmiştir. Çalışmada iki farklı gruba iki farklı duyuşal analiz tekniğı gerçekleştirilmiştir. İlk grup sekiz kişilik uzman panelist grubundan oluşurken ikinci grup ise seksen iki kişilik daha önce duyuşal analize dair tecrübesi olmayan kişilerden oluşmuştur. Yapılan duyuşal analiz sonuçlarıncı uzman panelistler yöresel yemeklerin modernize edilmiş hallerini aslına göre daha fazla beğendiğı gözlemlenmiştir. Ayrıca uzman panelistlerin yeni geliştirilen ürünlerde, en beğendikleri duyuşal özellikler tat, şekil ve çiğnenebilirlik kriterleri olmuştur. Seksen iki kişilik tüketici grubu ise yeni geliştirilen yemekleri genel anlamda çok beğendiğı belirlenmiştir. İki grubun sonuçları göz önünde bulundurulduğunda ise tat duyuşunun genel beğeni durumunu en çok etkileyen değışken olduğı belirlenmiştir.

Gürgen, Değirmenci ve Yıldız (2019), *Bazı Yabani ve Kültür Mantarı Turşularının Duyusal Analizleri* adlı çalışmalarında, piyasada üretimi ve tüketimi çok fazla olmayan mantar turşunun, gerçekleştirilen duyuşal analizlerle tüketici tercihlerini belirlemeye çalışmışlardır. Bu doğrultuda piyasada hazır olarak satılan sığırdili, kanlıca ve kültür mantarlarından hazırlanmış üç farklı turşu tercih edilmiştir. Duyusal analiz on beş kişilik panelist grubunca gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda görünüm ve sertlik olarak en yüksek puanları kültür mantarı turşusu alırken koku ve lezzet olarak en yüksek puanları kanlıca ve sığırdili mantarı turşusu almıştır. Tüm kriterler göz önüne alındığında en beğenilen turşu kanlıca mantarı ile hazırlanan olmuştur.

Şimşek, Güleç ve Usta (2020), *Gastronomik Ürün Çeşitlendirme Kapsamında Veganlar ve Çölyak Hastaları İçin Ürün Geliştirme: Kazandibi* adlı çalışmada hem veganların hem de çölyak hastalarının tüketilebileceğı kazandibi tatlısı geliştirmişlerdir. Bu doğrultuda hindistan cevizi sütü ve pirinç unu kullanılarak dört farklı çeşit kazandibi tarifi geliştirilmiştir. Çalışmada iki farklı gruba iki farklı duyuşal analiz tekniğı gerçekleştirilmiştir. İlk grup sekiz kişilik uzman panelist grubundan oluşurken ikinci grup ise seksen beş kişilik daha önce duyuşal analize dair tecrübesi olmayan tüketicilerden oluşmuştur. Öncelikle eğitimli panelistler tarafından söz konusu reçeteler ile hazırlanan

tatlıların duyuşal analizi yapılarak en çok beğenilen form tespit edilmiştir. İkinci aşamada ise en çok beğenilen kazandibi formu standart reçete haline getirilerek yeni bir ürün geliştirilmesi için tüketiciler üzerinde beğeni durumu analiz edilmiştir. Değerlendirmeler sonucunda geliştirilen kazandibi reçetesi hem tüketiciler hem de uzman panelistler tarafından beğenildiği gözlemlenmiştir. Ayrıca tüketicilerin, geliştirilen tatlının yiyecek içecek işletmelerinde satılması durumunda satın almak isteyecekleri belirlenen bir diğer sonuç olmuştur.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

Bu bölümde, araştırmanın metodolojisi başlığı altında araştırma ile ilgili konular bütüncül bir bakış açısı ile ele alınmış olup tez çalışmasının konusu, amacı, önemi, kullanılan araştırma modeli gibi konular başlıklar altında aktarılmıştır.

3.1. Araştırmanın Amacı

Günümüz modern çağında insanların en çok ilgilendiği konuların başında gelen yemek kavramı sadece yemek yeme olarak düşünülmeyip aynı zamanda bir sosyalleşme aracı ve tatmin duygusu haline gelmiştir. Bu bağlamda Türk mutfağı köklü geçmişi sayesinde ve yıllar içinde biriktirdiği çeşitlilik ile yemeğe anlam yüklenen mutfaklardan biri olmuştur. Türk mutfağı uzun geçmişi sayesinde birçok mutfak kültürü ile etkileşim içinde olmuş ve kendisine çeşitli teknikler, malzemeler ve araç gereçler kazandırmıştır. Bu bağlamda düşünüldüğünde Türk mutfak kültürü her zaman kendini yenileyen ve zengin bir alt yapı bırakarak yenilikçi fikirler peşinde gidenler içinde motivasyon kaynağı olmuştur (Özata, 2019). Ancak özellikle tatlılar alanında bakıldığında günümüz menülerinde Türk Mutfak kültüründe yer alan tatlıları görmek pek mümkün değildir. Bunun yerine günümüz menülerinde daha çok herkes tarafından bilinen ve görsel anlamda misafirleri etkileyebilecek tarifler bulunmaktadır. Bu durum kendi kültürümüze ait olan birçok değerli tarifi genç nesiller tarafından bilinmemesinin yanında kendi kültürümüzün kaybolmasına sebebiyet vermektedir. Bu nedenle de çalışmanın birincil amacı geleneksel Türk Mutfak kültüründe yer alan sütlü tatlıları inove ederek restoran menülerinde yer alması ve bilinirliği artırmak olmuştur.

Tez çalışmasında, Türk Mutfak kültürü içerisinde yer alan sütlaç, muhallebi, su muhallebisi, kazandibi, güllaç ve keşkül tatlıları inove edilerek geliştirilmeye çalışılmıştır. Ayrıca gerçekleştirilen bu çalışmalarla son zamanlarda artan sağlıklı beslenme trendlerine ayak uydurabilmek için besin değeri açısından zenginleştirmek, rafine şeker, glikoz şurubu gibi tatlandırıcıların kullanımını en aza indirmek ve gerçekleştirilen duysal analiz ile birlikte de inove edilen tatlıların lezzet, görünüm kriterlerini ölçmek diğer amaçlananlar olmuştur. Bu doğrultuda tez çalışmasında teknik olarak birbirine benzeyen ancak içerik anlamında farklılıklar barındıran toplamda 24 adet sütlü tatlı geliştirilmiş ve en beğenilen 12 tatlı hem evde hem de işletmelerde kullanılabilmesi için reçeteler oluşturulmuştur. Her sütlü tatlı çalışması temel amaçlar doğrultusunda ele alınarak inove edilmiştir.

3.2. Araştırmanın Modeli

Araştırma modelleri, tarama ve deneme olmak üzere iki başlık altında incelenmektedir. Deneme modelleri, neden sonuç ilişkisi oluşturmak amacıyla, tüm kontrolün araştırmacıda olduğu, istenilen verilerin üretildiği araştırma modellerinden oluşurken tarama modeli ise var olanı veya önceden var olanı kendi koşullarınca olduğu gibi tanımlamaya çalışan araştırma modelidir (Karasar, 2014). Tezin kapsamı çerçevesinde gastronomi kavramı, duysal analiz, inovasyon, Türk Mutfak kültürü ve sütlü tatlılara dair ilgili yazılı kaynaklar taranmış ve tezin literatür özeti tamamlanmıştır.

Bu tez çalışması amacı gereği deneme modeline sahiptir. Türk Mutfağına ait sütlü tatlıların inove edilmesi ve toplamda 24 tatlının hazırlanması araştırmanın deneysel tasarımını oluşturmaktadır. Deneysel araştırma kısmında geliştirilen reçeteler Pamukkale Üniversitesi'nin Turizm Fakültesi içerisinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün uygulama mutfağında gerçekleştirilmiştir. Araştırma sürecinde iki aşamalı olarak deneysel yöntem kullanılmıştır. Öncelikle Türk Mutfak kültürü içerisinde yer alan sütlü tatlılar arasında inove edilecek olanlar belirlenmiş olup belirlenen amaçlar doğrultusunda geliştirme çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda çok sayıda denemeler yapılmıştır. Bu denemeler sadece sütlü tatlılar ile sınırlı olmayıp görsel anlamda ve lezzet olarak destekleyici ürünlerde denenmiştir. İkinci aşamada ise gerçekleştirilen bu denemelerin duysal analizi gerçekleştirilmiştir. En çok beğenilen denemeler ise on kişilik reçeteler halinde tekrardan hazırlanıp fotoğraflanıp kaydedilmiştir.

Duyusal analiz Pamukkale Üniversitesi'nin Turizm Fakültesi içerisinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün uygulama mutfağında uygun ortamın oluşturulması ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya, konunun uzmanlarından oluşan beş panelist duysal analizi gerçekleştirmek için katılmıştır. Duyusal analizlerde puanlama testi kullanılmıştır. Bu doğrultuda tatlıların içerik ve özelliklerine uygun puanlama testi formları oluşturulmuştur. Ayrıca literatürde yer alan birçok çeşitli çalışmada güvenilirliğini kanıtlamış ve kullanılmış olan BEBİS (8.2) programı ile inove edilmiş ürünlerin porsiyonluk besin değerleri hesaplanmıştır. BEBİS programı literatürde yer alan birçok çalışmada kullanılmıştır. Araştırmanın deneysel modeli kapsamında hazırlanan tatlılar ise aşağıda yer almaktadır;

- İncirli Keşköl
- Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi
- Kaymaklı ve Fındık Parçacıklı Kazandibi
- Kırmızı Biberli ve Tarçınlı Muhallebi
- Kinoalı Sütlaç
- Nohut Unlu Muhallebi
- Kar Beyaz
- Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç
- Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi
- Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç
- Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi
- Zerdeçalı ve Limonlu Sütlaç

3.3. Araştırmanın Veri Toplama Aracı ve Süreci

Tez çalışmasında kullanılan duysal analiz yöntemi, kalite-kantite testleri arasında yer alan puanlama testi ile gerçekleştirilmiştir. Kalite-kantite testleri gıdaların birçok duysal kalite özelliğinin değerlendirildiği testlerdir. Kalite- kantite testlerini uygulayarak ürünler arasında kalite farkının olup olmadığı, ürünlerde gelişmenin olup olmadığı gibi faktörler tespit edilmektedir. (Megep, 2012a). Kalite-kantite testlerinden biri olan puanlama testleri ise değerlendirilecek ürünün renk, doku ve lezzet gibi duysal özelliklerinin sayısal veya özel skala kullanılarak kalitelerinin değerlendirildiği ve ortalama puanların alındığı bir tekniktir. Bu teknik için tek veya birçok sayıda örnek arasında değerlendirme gerçekleştirilebilmektedir (Megep, 2012a).

Çalışmada gastronomi ve tadım konusunda uzman beş panelist tarafından sütlü tatlıların lezzet ve görünüm açısından değerlendirmeleri yapılmıştır. İnovasyon edilen sütlü tatlılar iki farklı tarif ile denenmiş olup bu ürünler panelistler tarafından tadılıp puanlanmıştır. Lezzet kriterleri tat, koku, pişme durumu ve kıvam olmak üzere dört unsurdan oluşmaktadır. Görünüm kriterleri ise renk, şekil, süsleme, genel görünüş olmak üzere dört unsurdan oluşmaktadır. Her bir unsur 25 puan üzerinden değerlendirilirken kriterler toplamda 100 puan üzerinden değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Değerlendirme yapılırken beğenilirlik durumuna göre her unsur 0 ile 25 puan arasında puanlanmış olup bu puanlamaya göre 0-5 puan arası çok kötü, 6-10 puan arası kötü, 11-15 puan arası orta, 16-20 puan arası iyi, 21-25 puan arası ise çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Toplam 100 puan üzerinde değerlendirme yapıldığında ise 0-20 puan arası çok kötü, 21-40 puan arası kötü, 41-60 puan arası orta, 61-80 puan arası iyi, 81-100 puan arası ise çok iyi olarak değerlendirilmiştir. Görünüm ve lezzet puanlarının ortalaması alınmıştır. Duyusal analiz sonucunda elde edilen puanlar kendi kriterleri arasında toplanıp panelist sayısına bölünerek 100 puan üzerinden ortalamaları alınmıştır.

Duyusal analizin objektif olabilmesi için reçete içerikleri ile ilgili panelistlere herhangi bir bilgi verilmemiştir. Gerçekleştirilen duyusal analiz sonucunda da ortaya çıkan puanların ortalaması alınmış, en yüksek puanı alan ürünler on porsiyon olacak şekilde reçete edilmiş, her ürünün kaç gram kullanıldığı belirtilmiş ve tüm ürünlerin porsiyon ağırlıkları saptanmıştır. Ayrıca tüm ürünlerin hazırlanma ve pişme süreleri de belirtilmiş olup tüm ürünlerin yapım aşamaları detaylı bir şekilde aktarılmıştır. Geliştirilen tarifler sadece sütlü tatlılar ile sınırlı olmayıp birbiri ile uyumlu olan ürünlerle kombine edilmiştir. Her geliştirilen sütlü tatlı için farklı yan ürünler hazırlanmıştır.

Belirlenen ve reçeteleri çıkarılmış ürünlerin 1 porsiyon miktarındaki toplam enerjisi ve besin ögesi miktarları BeBiS 8.2 TAM (2010) programı kullanılarak belirlenmiştir. Hesaplama yapılırken sadece sütlü tatlılar ele alınmayıp tabakta yer alan diğer ürünlerle bir bütün olarak hesaplanmıştır. Bu hesaplamalar sonucunda elde edilen veriler tablolar şeklinde bulgular bölümünde aktarılmıştır.

Bu çalışma için hazırlanmış ve uygulanmış duyusal analiz formu Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2.Duyusal Analiz Formu

Yemeğin Adı:		
Panelistin Adı Soyadı:		
İmza:		Tarih:
LEZZET KRİTERLERİ (Her bir kriter 25 puan üzerinden değerlendirilecektir.)	PUAN (1. TATLI)	PUAN (2. TATLI)
KOKU (25 Puan)		
TAT (25 Puan)		
PİŞME DURUMU (25 Puan)		
KIVAM (25 Puan)		
TOPLAM PUAN		
GÖRÜNÜM KRİTERLERİ (Her bir kriter 25 puan üzerinden değerlendirilecektir.)	PUAN (1. TATLI)	PUAN (2. TATLI)
RENK (25 PUAN)		
ŞEKİL (25 PUAN)		
SÜSLEME (25 PUAN)		
GENEL GÖRÜNÜM (25 PUAN)		
TOPLAM PUAN		

Not: 0-5 PUAN:ÇOK KÖTÜ, 6-10 PUAN:KÖTÜ, 11-15 PUAN:ORTA, 16-20 PUAN: İYİ, 21-25 PUAN: ÇOK İYİ.

BULGULAR

Tez çalışması için inove edilmiş 24 tatlı hazırlanmıştır. Yapılan duyuşsal analiz sonucu en çok beğenilen 12 tatlının reçeteleri çıkarılmıştır. Kovid-19 salgını nedeniyle beş kişinin oluşturduğu uzman panelistlerin üçü kadın ikisi erkek olarak belirlenmiştir. Duyusal analiz yöntemi olarak tercih edilip gerçekleştirilen puanlama yöntemi sonucu elde edilen veriler, kendi kriterleri arasında toplanıp panelist sayısına bölünerek ortalamaları alınmıştır. Genel ortalama puanı ise lezzet ve görünüm kriterleri puanlarının aritmetik ortalaması alınarak hesaplanmıştır. Gerçekleştirilen duyuşsal analiz sonucu elde edilen ortalamalar Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo 3. Duyusal Analiz Sonucunda Elde Edilen Ortalama Puanlar

ÜRÜN	Kriter	Puan (Ort.)	Genel Puan (Ort.)
İncirli Keşkül	Lezzet	94,6	95,9
	Görünüm	97,2	
Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi	Lezzet	85,6	90,1
	Görünüm	94,6	
Kaymaklı ve Fındık Parçacıklı Kazandibi	Lezzet	96,6	97,3
	Görünüm	98	
	Lezzet	85	85

Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi	Görünüm	85	
Kinoalı Sütlaç	Lezzet	87,5	87,5
	Görünüm	87,5	
Nohut Unlu Muhallebi	Lezzet	97,3	98,4
	Görünüm	99,6	
Kar Beyaz	Lezzet	91,6	94,1
	Görünüm	96,6	
Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç	Lezzet	96,6	95,8
	Görünüm	95	
Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi	Lezzet	95,6	96,9
	Görünüm	98,3	
Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç	Lezzet	98,3	98,3
	Görünüm	98,3	
Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi	Lezzet	95,3	96,8
	Görünüm	98,3	
Zerdeçalı ve Limonlu Sütlaç	Lezzet	93,3	93,3
	Görünüm	93,3	

Duyusal analiz yöntemi sonucunda seçilip, standart reçetesi çıkarılan tatlıların aynı zamanda BeBiS 8.2. TAM. (2010) programı ile besin değerleri de hesaplanmıştır. Bu hesaplamalar yapılırken tabakta yer alan diğer ürünler bir bütün olarak ele alınıp hesaplama yapılmıştır. Verilen besin değerleri sadece sütlü tatlıları değil tabakta yer alan diğer ürünleri de içermektedir. Hesaplanmak istenen besin değerleri tatlının toplam enerjisi, protein miktarı, yağ miktarı, çoklu doymamış yağ miktarı, karbonhidrat miktarı, lif miktarı, A, E, B1, B2, B6, C vitamini değerleri, sodyum, potasyum, kalsiyum fosfor, demir ve çinko olmak üzere toplamda on sekiz tanedir. Duyusal analiz sonucu seçilip hesaplamaları yapılan tatlıların besin değeri miktarları aşağıda tablolar halinde verilmiştir.

İncirli Keşköl İnovasyon Çalışması

Tablo 4’te incirli keşköl tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 5 ise incirli keşköl tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

İncirli keşköl, standart bir keşköl tarifinden yola çıkılarak yenilikçi yaklaşımlar ile tamamlanan ve gerçekleştirilen tadım sonucunda en yüksek puanlardan birine sahip olmuştur. Keşköl yapımında günümüzde pek bilinmeyen pirinç sübyesi hazırlanarak, kullanılmıştır. Eski bir koyulaştırma yöntemi olan pirinç sübyesi günümüzde yerini nişasta çeşitleri, un ve pirinç ununa bırakmıştır. Unutulmaya başlanan bir yöntem olan bu tekniğin bilinirliği tarifte kullanılarak artırılmak istenmiştir. Gerçekleştirilen denemeler

sonucunda rafine şeker kullanımını oldukça düşürülmüştür. Keşkül içerisinde sadece kuru incirin sahip olduğu şeker yer almış olsa da az miktarda yanına tamamlayıcı olarak hazırlanan ürünlerde rafine şeker kullanılmıştır. Ancak günümüz tatlı reçetelerinde kullanılan şekere oranla oldukça az kullanım söz konusu olmuştur.

Keşküle gerçekleştirilen yenilik ile birlikte yapılmak istenenler rafine şeker oranını olabildiğince azaltmak, yoğurt ve incir gibi kendi kültürümüzün parçalarını tabakta kullanılabilirliğini göstermek, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak ve besin değeri açısından daha sağlıklı bir hal almasını sağlamak olmuştur. Öyle ki kuru incir kullanımındaki temel amaç muhallebinin lif oranını ve besin değerini yükseltmek olmuştur. Bir adet kuru incir ortalama bir insanın günlük lif ihtiyacının %20'sini karşılayabilmektedir (Özatalay, 2014). Ayrıca incir kalsiyum, potasyum, B1 ve B2 vitaminlerini içinde barındırmaktadır (Okuroğlu, 2020). Ek olarak incir, insan vücudunda üretilmeyen ve dışarıdan alınması gereken omega-3 ve omega- 6 yağ asitlerini de içerisinde barındırarak kalp, beyin ve sinir sisteminin sağlıklı bir şekilde çalışmasına yardımcı olmaktadır (Karabulut, 2018).

Tablo 4. İncirli Keşkül Reçetesi

Reçete Adı: İncirli Keşkül Miktar: 10 Porsiyon		Reçete No: 1 Porsiyon Ölçüsü: 130 gr
Malzemeler	Miktar	
Süt	1100 gr	
Krema	150 gr	
Pirinç	150 gr	
Kuru İncir	160 gr	
Toz Badem	35 gr	
Kavrulmuş Kırık Badem	40 gr	
Hazırlık Süresi: 12 saat 30 dakika		Pişme Süresi: 10 dakika

<ul style="list-style-type: none"> • Mevcut olan sütün 350 gramı tüm pirinç ile birlikte bir gece buzdolabında bekletilir. (12 saat) • Ertesi gün süt ve pirinç karışımına kuru incir ilave edilerek pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender ile çekilir. • Geriye kalan 750 gr süt ile krema ocakta kaynatılır. • Kaynamaya başlayan süt ve kremaya sübye olarak da ifade ettiğimiz incirli pirinç karışımı ilave edilir. • Koyu bir kıvam alana kadar kısık ateşte karıştırılır ve altı kapatılıp porsiyonlara ayrılır. 	
Reçete Adı: Kıtır Hamur Miktar: 10 Porsiyon	
Reçete No: 1 Porsiyon Ölçüsü: 10 gr	
Malzemeler	Miktar
Tereyağı	80 gr
Şeker	80 gr
Toz Badem	50 gr
Hindistan Cevizi	50 gr
Hazırlık Süresi: 2 saat 10 dakika	
Pişme Süresi: 15 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak tereyağı ve şeker bir kabın içinde mikserin çırpma teli aparatı ile birlikte kabartılır ve toz badem ve hindistan cevizi ilave edilip hamur kıvamına gelmesi sağlanır. • Hamur kıvamına gelen karışım buzdolabında iki saat katı bir kıvam alana kadar bekletilir. • Daha sonra rende yardımı ile küçük parçalara ayrılıp 180 derecelik fırında pişirilir. 	
Reçete Adı: Yoğurtlu Beze Miktar: 10 Porsiyon	
Reçete No: 1 Porsiyon Ölçüsü: 2 gr	
Malzemeler	Miktar
Yumurta Beyazı	2 adet
Toz Şeker	50 gr
Pudra Şekeri	40 gr
Yoğurt	20 gr
Limon Kabuğu Rendesi	1 adet
Limon Suyu	5 gr
Hazırlık Süresi: 15 dakika	
Pişme Süresi: 2 saat	

- İlk olarak yoğurt, limon rendesi, limon suyu ve pudra şekeri bir kapın içerisinde karıştırılır.
- Daha sonra yumurta beyazları ve toz şeker bir mikser yardımı ile kabartılır.
- Kabarmış olan yumurta beyazının içine yoğurtlu karışım bir spatula yardımı ile dikkatlice ilave edilir.
- Son olarak da beze harcı yağlı kâğıt kaplı fırın tepsisine ilave edilir ve önceden ısıtılmış 50 derecelik fırında 2 saat kurutulmaya bırakılır.



Görsel 1. İncirli ve Bademli Muhallebi Reçetesi

Kaynak: Araştırmacı tarafından 18.08.2020 tarihinde çekilmiştir.

Tablo 5. İncirli Keşkül Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

İncirli Keşkül (1 porsiyon/142 gr)	
Enerji	389,22 kcal
Protein	9,15 gr
Yağ	24,17 gr
Çoklu Doymamış Yağ	1,8 gr
Karbonhidrat	33,7 gr
Lif	2, 5 gr
A Vitamini	142,87 µg
E Vitamini	3,2 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,08 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,28 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,1 mg
C Vitamini	3,36 mg
Sodyum	97,51 mg

Potasyum	352,64 mg
Kalsiyum	178,76 mg
Fosfor	195,73 mg
Demir	0,9 mg
Çinko	1,27 mg

İncirli keşkül yapımında günümüzde pek bilinmeyen bir koyulaştırma tekniği kullanılmıştır. Sübye tekniği olarak da bilinen bu koyulaştırma tekniği günümüzde daha çok yerini marketlerde satımı gerçekleştirilen toz koyulaştırıcılara (nişasta, un, pirinç unu vb.) bırakmıştır. Lezzet ve görünüm ortalamaları alınan incirli keşkülde hiç rafine şeker kullanılmamış olmasına rağmen oldukça yüksek puan ortalamasına sahip olmuştur. Rafine şeker yerine ise tamamen incir kullanılmıştır.

İncir, inovasyon çalışmasına tatlılık vermesinin dışında içeriğindeki yüksek lif miktarı (Özatalay, 2014) göz önüne alınarak eklenmiştir. Toplam enerji değeri bakımından incelendiğinde ise incir yapısında doğal olarak şeker barındırması itibariyle reçeteye ilave şeker eklenmemiştir. Bu nedenle de günlük kalori ihtiyacı için daha sağlıklı bir alternatif oluşturabileceği belirlenmiştir. Gerek lezzet (94,6) ve görünüm (97,2) puanı ortalamalarına gerekse de sahip olduğu besin değerlerine bakıldığında incirli keşkül tatlısı, çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu gözlemlenmiştir.

Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi İnovasyon Çalışması

Tablo 6'da spirulina tozlu sarma muhallebi tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 7 ise spirulina tozlu sarma muhallebi tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Spirulina tozlu sarma muhallebi, daha koyu bir kıvam alabilmesi ve rulo şeklinde sarılabilmesi için un ve tereyağının birlikte kavrulmuş olarak hazırlanan koyulaştırma tekniği ile hazırlanmış olup yenilikçi yaklaşımlarla tamamlanmıştır. Rafine şeker oranı olabildiğince azaltılan tarifte, muhallebiye tatlılık vermesi için hurma, kuru incir ve bal kullanılmıştır. Ancak yanına tamamlayıcı olarak yapılan ceviz kremasında rafine şeker az bir miktarda yer almaktadır. Porsiyonlara ayrıldığında bu oran oldukça düşük seviyelere indirgenmektedir.

Geliştirilen yeni muhallebi ile gerçekleştirilmek istenen rafine şeker oranını olabildiğince azaltmak, kendi kültürümüzün parçalarını tabakta farklı şekillerde kullanılabilirliğini göstermek, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak ve fonksiyonel gıda ekleyerek besin değeri açısından daha sağlıklı olmasını sağlamak olmuştur. Öyle ki

spirulina tozu kullanımındaki temel amaç muhallebinin besin değerini yükseltmek olmuştur. Mucize besin olarak adlandırılan spirulina, içeriğindeki yüksek protein, vitamin ve minerallerle bunu gerçekleştirmiştir. Spirulina tozu hakkında yapılan birçok çalışma sağlık üzerine olumlu etkileri olduğunu ortaya koymuştur. Spirulina zengin içeriği nedeniyle günümüzde kanser, diyabet, kalp rahatsızlığı, tansiyon, kolesterol gibi birçok hastalığa karşı kullanılabilen bir fonksiyonel gıda olmaya devam etmektedir (Akça, 2020: 29). Spirulina tozu, hakkında gerçekleştirilen çalışmalar ışığında kullanılmaya karar verilmiş olup internet üzerinden siparişi verilmiştir. Ayrıca içerisinde eklenen hurma ve kuru incir ile birlikte muhallebinin lif oranı artırılmak istenmiştir.



Görsel 2. Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi

Kaynak: Araştırmacı tarafından 01.09.2020 tarihinde çekilmiştir.

Tablo 6. Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi Reçetesi

Reçete Adı: Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi		Reçete No: 2	
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 180 gr	
Malzemeler		Miktar	

Süt	1300 gr
Krema	200 gr
Hurma (Çekirdeksiz)	90 gr
Kuru İncir	90 gr
Bal	50 gr
Spirulina tozu	5 gr
Un	150 gr
Tereyağı	120 gr
Hazırlık Süresi: 30 dakika Pişme Süresi: 10 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> • Kuru incir, hurma ve süt blender yardımı ile çekilir ve süzülür. • Daha sonra tereyağı bir tencere içerisinde eritilir ve içine un ilavesi edilerek kısık ateşte kokusu çıkana kadar kavrulur. • Kavrulan unun içine krema ve süt karışımı ilave edilir ve kısık ateşte kaynayana kadar pişirilir. • Koyulaşıp kıvam alan muhallebi ocaktan alınır ve içine spirulina tozu ilave edilir. • Daha sonra ince bir tepsinin üzerine dökülür ve soğuyunca rulo yapılarak porsiyonlara ayrılır. 	
Reçete Adı: Ceviz Kreması Miktar: 10 Porsiyon	
Reçete No: 2 Porsiyon Ölçüsü: 50 gr	
Malzemeler	Miktar
Ceviz	250 gr
Krema	100 gr
Pudra Şekeri	80 gr
Tereyağı (oda sıcaklığında)	60 gr
Süt	40 gr
Tuz	1 gr
Hazırlık Süresi: 15 dakika Pişme Süresi: ---	
<ul style="list-style-type: none"> • Tüm malzemeler bir araya getirilir ve bir blender yardımı ile pürüzsüz sürülebilir bir kıvam alana kadar çekilir. (10 dakika) 	
Reçete Adı: Fırınlanmış Kuruyemiş Miktar: 10 Porsiyon	
Reçete No: 2 Porsiyon Ölçüsü: 30 gr	
Malzemeler	Miktar

Yulaf	75 gr
Kırık Ceviz	50 gr
Kırık Badem	50 gr
Kırık Fındık	50 gr
Hurma	50 gr
Bal	30 gr
Pekmez	40 gr
Tarçın	5 gr
Erimiş Tereyağı	20 gr
Hazırlık Süresi: 30 dakika Pişme Süresi: 20 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> Tüm malzemeler bir kabin içerisinde karıştırılır ve yağlı kâğıt kaplanmış fırın tepsinde aktarılıp ara sıra karıştırılarak 180 derecelik fırında pişirilir. 	

Tablo 7. Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Spirulina Tozlu Sarma Muhallebi (1 porsiyon/260 gr)	
Enerji	708,05 kcal
Protein	12,31 gr
Yağ	50,3 gr
Çoklu Doymamış Yağ	2,83 gr
Karbonhidrat	53,17 gr
Lif	5,59 gr
A Vitamini	280,16 µg
E Vitamini	3,92 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,24 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,35 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,2 mg
C Vitamini	4,8 mg
Sodyum	83,14 mg
Potasyum	640,49 mg
Kalsiyum	230,5 mg
Fosfor	270,47 mg
Demir	2,44 mg
Çinko	1,85 mg

Spirulina tozlu sarma muhallebi yapımında un ve tereyağının kavrulması ile hazırlanan bir koyulaştırma tekniği kullanılmıştır. Bu teknik genelde sakızlı muhallebi yapımında kullanılmasıyla birlikte tatlının rulo işlemini daha kolay hale getirmektedir. Günümüzde fonksiyonel gıdalar olarak adlandırılan gıdalara oldukça talep bulunmaktadır. Fonksiyonel gıdalar arasında yer alan spirulina tozu günümüzde artan bu

ilgiyle beraber tatlıların bilinirliğini arttırılabileceği düşünülerek ve besin değeri açısından zenginlik kazandıracığı için eklenmiştir. Spirulina tozlu sarma muhallebi yapımında rafine şeker hiç kullanılmamıştır. Onun yerine içine eklenen bal, kuru incir ve hurma ile tatlandırılmak istenmiştir. Ancak bütün tatlıların lezzet ve görünüm ortalamalarına bakıldığında lezzet kriterleri bakımından 85,6 puan ile en düşük ikinci puanı almıştır. Genel olarak bakıldığında puanlardan da anlaşılacağı gibi lezzet kriterleri anlamında daha da geliştirilebilir bir inovasyon çalışması olmuştur. Ayrıca spirulina tozunun kendine ait kokusu da bu duruma etkili olan faktörler arasında yer almaktadır.

Spirulina tozlu sarma muhallebi besin değerleri açısından incelendiğinde en yüksek toplam enerji değerine (708,05 kcal), içeriğinde en fazla yağ (50,3 g) ve lif miktarına (5,59 g) sahip inovasyon çalışması olmuştur. İçeriğinde ilave şeker olmamasına rağmen enerji ve yağ miktarının bu kadar yüksek olmasının sebebi yanına hazırlanan ceviz kreması ve fırınlanmış kuruyemiş ürünlerinin enerji anlamında yüksek değer taşıyan ürünlerden oluşmasıdır. Bu doğrultuda bakıldığında günlük kalori ihtiyacında büyük bir yer kaplayacağı için bu açıdan geliştirilmesi gereken bir çalışma olmuştur. Ancak tatlılık vermek ve lif oranının artırılması amacıyla eklenen incir ve hurma inove edilmiş tatlılar arasında, en yüksek lif oranına sahip olmasını sağlamıştır. Ayrıca içerisine eklenen spirulinanın sahip olduğu yüksek protein, vitamin ve mineral miktarları (Akça, 2020) göz önüne alındığında, spirulina tozlu sarma muhallebi tatlısının özellikle protein, potasyum, A, E ve C vitamin değerleri bakımından yüksek olduğu belirlenmiştir. Gerek lezzet (85,6) ve görünüm (94,6) puan ortalamasına gerekse de sahip olduğu besin değerlerine bakıldığında spirulina tozlu sarma muhallebi tatlısı, çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu gözlemlenmiştir.

Kaymaklı ve Fındık Parçacıklı Kazandibi İnovasyon Çalışması

Tablo 8'de kaymaklı ve fındık parçacıklı kazandibi tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 9 ise kaymaklı ve fındık parçacıklı kazandibi tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Kaymaklı ve fındık parçacıklı kazandibi, standart bir kazandibi tarifinden yola çıkılarak günümüzde pek kullanılmayan susam helvası ile birleştirilmiştir. Yenilikçi yaklaşımlar ile tamamlanan ve gerçekleştirilen tadım sonucunda en yüksek puanlardan birine sahip olmuştur. Muhallebi yapımında günümüzde pek bilinmeyen pirinç sübyesi

hazırlanarak kullanılmıştır. Unutulmaya başlanan bir yöntem olan bu tekniğin bilinirliği tarifte kullanılarak artırılmak istenmiştir.

Gerçekleştirilen bu reçete çalışmasında daha çok görsel ve lezzet anlamında yenilikler yapılmıştır. Ancak günümüz kazandibi reçetelerinde yer alan rafine şeker miktarına oranla, daha az rafine şeker kullanımı söz konusu olmuştur. Eksik şeker miktarını ise, tatlandırıcı olarak pekmez kullanılarak hazırlanan, susam helvası ile tamamlanmıştır. Kazandibiyle gerçekleştirilen yenilik ile birlikte yapılmak istenenler kaymak ve susam gibi kendi kültürümüzün parçalarını tabakta kullanılabilirliğini göstermek, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak ve lezzet, kıvam olarak en üst seviyeye ulaşmasını sağlamak olmuştur. Öyle ki içerisinde yer alan süt kaymağının temel kullanım amacı hem lezzet miktarını hem de kıvamı arttırmak olmuştur. Tarifin detaylı anlatımı ve içeriği Tablo 8'de verilmiştir.

Tablo 8. Kaymaklı ve Fındık Parçacıklı Kazandibi Reçetesi

Reçete Adı: Kaymaklı ve Fındık Parçacıklı Kazandibi		Reçete No: 3
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 130 gr
Malzemeler	Miktar	
Süt	1100 gr	
Pirinç	180 gr	
Krema	100 gr	
Kaymak	100 gr	
Şeker	140 gr	
Kavrulmuş Kırık Fındık	100 gr	
Hazırlık Süresi: 12 saat 40 dakika		Pişme Süresi: 20 dakika
<ul style="list-style-type: none"> • Mevcut olan sütün 350 gramı tüm pirinç ile birlikte bir gece buzdolabında bekletilir. (12 saat) • Ertesi gün süt ve pirinç karışımı pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender ile çekilir. • Geriye kalan 750 gr süt, krema ve kaymak ocakta kaynatılır. • Kaynamaya başlayan süt ve kremaya sübye olarak da ifade ettiğimiz pirinç karışımı ilave edilir. • Koyu bir kıvam alana kadar kısık ateşte karıştırılır ve altı kapatılıp kavrulmuş fındık eklenerek önceden yağlanmış baklava tepsisine 3/1'i aktarılır. • Daha sonra yüksek ateşte eşit bir şekilde tepsideki muhallebi yakılır ve geriye kalan muhallebi üzerine dökülür, soğumaya bırakılır. 		

Reçete Adı: Cevizli Susam Helvası Miktar: 10 Porsiyon		Reçete No: 3 Porsiyon Ölçüsü: 50 gr	
Malzemeler		Miktar	
Susam		200 gr	
Pekmez		200 gr	
Ceviz		100 gr	
Hazırlık Süresi: 15 dakika		Pişme Süresi: 10 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> • Bütün susam kısık ateşte bir tava içerisinde altın sarısı renk alana kadar kavrulur. • Daha sonra pekmez ilave edilerek koyu bir kıvam alana kadar kısık ateşte karıştırılarak pişirmeye devam edilir. • Son olarak da iki yağlı kâğıt arasına dökülüp merdane yardımı ile inceltip soğumaya bırakılır. 			



Görsel 3. Kaymaklı ve Fındık Parçacıklı Kazandibi

Kaynak: Araştırmacı tarafından 05.09.2020 tarihinde çekilmiştir.

Kaymaklı ve fındık parçacıklı kazandibi yapımında incirli keşkül yapımında da kullanılan koyulaştırma tekniği olan sübye tekniği kullanılmıştır. Yapımında rafine şeker miktarı olabildiğince az kullanılarak hazırlanan bu inovasyon çalışması kaymak ilave edilerek kıvam olarak ve lezzet olarak en yüksek seviyeye çıkarılmaya çalışılmıştır. Hem lezzet hem de görünüm kriterleri ortalamasına göre oldukça yüksek puan alan inovasyon çalışması tüm tatlıların görünüm kriterleri ortalaması bakıldığında en yüksek üçüncü

puanı (98) almıştır. Ayrıca tüm tatlıların genel puan ortalamalarına bakıldığında ise 97,3 puan ortalaması ile üçüncü sırada yer almaktadır.

Tablo 9. Kaymaklı ve Fındık Parçacıklı Kazandibi Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Kaymaklı ve Fındık Parçacıklı Kazandibi (1 porsiyon/180 gr)	
Enerji	585,09 kcal
Protein	13,32 gr
Yağ	34,33 gr
Çoklu Doymamış Yağ	6,57 gr
Karbonhidrat	54,97 gr
Lif	4,33 gr
A Vitamini	144,6 µg
E Vitamini	3,11 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,4 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,34 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,4 mg
C Vitamini	5,87 mg
Sodyum	69,12 mg
Potasyum	664,14 mg
Kalsiyum	344,82 mg
Fosfor	340,8 mg
Demir	3,38 mg
Çinko	3,12 mg

Bu inovasyon çalışmasında genel olarak tatlının lezzet ve görünüm olarak en üst seviyelere çıkarılması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda ele alınıp geliştirilen çalışmada besin değerini arttırmak amaçlanmamıştır. Ancak besin değerleri incelendiğinde potasyum ve kalsiyum miktarının yüksek olduğu belirlenmiştir. Bu duruma yan ürün olarak hazırlanıp birlikte servis edilen susam helvasının da etkisi yüksektir. Bunun nedeni susam helvasının sadece pekmez ile hazırlanmış olmasıdır. Pekmez yüksek miktarlarda kalsiyum ve potasyum içermektedir (Sürücüoğlu, 2019). Ayrıca, enerji (585,09 kcal), yağ miktarı (34,33 g), protein (13,32) demir (3,38), çinko (3,12) ve lif miktarı (4,33) açısından da yüksektir. Gerek lezzet (96,6) ve görünüm (98) puanları ortalamasına gerekse de sahip olduğu besin değerlerine bakıldığında, kaymaklı ve fındık parçacıklı kazandibi tatlısı çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu gözlemlenmiştir.

Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi İnovasyon Çalışması

Tablo 10'dakırmızıbiberli ve tarçınlı muhallebi tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 11 ise kırmızıbiberli ve tarçınlı muhallebi tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi; standart bir muhallebi tarifinden yola çıkılarak yenilikçi yaklaşımlar ile tamamlanmıştır. Muhallebi yapımında günümüzde daha çok tercih edilen mısır nişastası kullanılmıştır. Ayrıca, standart muhallebi reçetelere oranla daha az rafine şeker kullanımı söz konusu olmuştur. Bu muhallebiyle gerçekleştirilen yenilik ile birlikte yapılmak istenenler, tatlı yapımında kullanımına pek alışık olunmayan kendi kültürümüzün parçalarını tabakta kullanılabilirliğini göstermek, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak ve besin değeri olarak en üst seviyeye ulaşmasını sağlamak olmuştur.

Gerçekleştirilen bu reçete çalışmasında temel olarak muhallebinin besin değerini artırmak ve sağlık açısından daha ilgi çekici bir hale dönüştürmek olmuştur. Bu temel amaçla yola çıkılarak hazırlanan muhallebinin içine içeriğinde yüksek oranlarda antioksidan, C vitamini, A vitamini, lutein ve demir bulunan kırmızıbiber (Kasım ve Kasım, 2019a) ve yine içinde bulundurduğu yüksek antioksidan özelliği sayesinde diyabet, alzheimer, kanser gibi birçok hastalık üzerinde olumlu sonuçları yapılan araştırmalarla kanıtlanan tarçın (Kızılaslan, 2016) ilave edilmiştir.



Görsel 4. Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi

Kaynak: Araştırmacı tarafından 08.09.2020 tarihinde çekilmiştir.

Tablo 10. Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi Reçetesi

Reçete Adı: Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi		Reçete No: 4
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 140 gr
Malzemeler	Miktar	
Süt	900 gr	
Krema	300 gr	
Haşlanmış Kırmızıbiber	100 gr	
Tereyağı	80 gr	
Nişasta	80 gr	
File Fındık	175 gr	
Şeker	120 gr	
Tarçın	15 gr	
Hazırlık Süresi: 40 dakika		Pişme Süresi: 10 dakika
<ul style="list-style-type: none"> Süt ve haşlanmış biber bir blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekilir. Daha sonra ince bir elekten süzülüp tencereye aktarılır. Daha sonra bir tavanın içerisine 20 gr tereyağı eklenir. Eriyince içine fındık ilave edilip altın sarısı renk alana kadar kavrulur. İstenilen renge ulaşıldığında içine tarçın ilave edilir ve altı kapatılır soğumaya bırakılır. Bu karışımın yarısı muhallebinin içine ilave edilir yarısı ise süsleme amacıyla üzerinde kullanılır. Süt ve biber karışımlı tencereye krema ve nişasta ilave edilerek orta ateşte sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirilir, ocaktan alınır. Ocaktan indirilen muhallebinin içine kalan tereyağı, şeker ve kavrulmuş tarçınlı fındık karışımının yarısı ilave edilir. Servis kaplarına aktarılır. 		

Kırmızıbiberli ve tarçınlı muhallebi yapımında günümüzde kullanımı daha çok tercih edilen mısır nişastasası kullanılmıştır. İçine kırmızıbiber ve tarçın eklenerek besin değeri açısından zenginleştirilmesi amaçlanan bu çalışmada rafine şeker kullanımı olabildiğince azaltılmıştır. Tüm tatlıların lezzet ve görünüm kriterleri ele alındığında her iki kategoride de 85 puan alarak en düşük puanı almıştır. Genel olarak bakıldığında lezzet ve görünüm kriterleri anlamında daha da geliştirilebilir bir inovasyon çalışması olmuştur.

Tablo 11. Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Kırmızıbiberli ve Tarçınlı Muhallebi (1 porsiyon/140 gr)	
Enerji	407,21 kcal
Protein	6,87 gr
Yağ	30,5 gr
Çoklu Doymamış Yağ	1,62 gr
Karbonhidrat	26,65 gr
Lif	2,17 gr
A Vitamini	220,13 µg
E Vitamini	5,02 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,13 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,25 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,21 mg
C Vitamini	15,85 mg
Sodyum	52,15 mg
Potasyum	326,28 mg
Kalsiyum	178,65 mg
Fosfor	159,3 mg
Demir	1,32 mg
Çinko	0,89 mg

Besin değeri açısından geliştirilmek istenen bu inovasyon çalışmasında, bu temel amaç göz önünde bulundurularak kırmızıbiber eklenmiştir. Tarçın ise içerisinde bulundurduğu yüksek antioksidan değeri (Kızılaslan, 2019) ve kırmızıbiberin tatlıya vereceği tadı dengelemek amacıyla kullanılmıştır. Kırmızıbiberin içeriğindeki yüksek A ve C vitamini (Kasım ve Kasım, 2019) sayesinde inove edilmiş tatlılar göz önünde bulundurulduğunda, kırmızıbiberli ve tarçınlı muhallebinin C vitamini (15,85g) bakımından en yüksek miktara sahip olduğu, A vitamini (220,13 µg) açısından ise en yüksek ikinci değere sahip olduğu belirlenmiştir. Toplam enerji değeri bakımından incelendiğinde ise reçeteye az miktarda şeker eklenmesi nedeniyle toplam enerji ve karbonhidrat değerinin spirulina tozlu muhallebi, kinoalı sütlaç, kar beyaz, fındık parçacıklı kazandibi, nohut unlu muhallebi ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç çalışmalarına göre daha düşük seviyede olduğu görülmüştür. Bu nedenle de günlük kalori ihtiyacı için daha sağlıklı bir alternatif oluşturabileceği belirlenmiştir. Gerek lezzet (85) ve görünüm (85) puan ortalamasına gerekse de besin değerlerine bakıldığında, kırmızıbiberli ve tarçınlı muhallebi tatlısı, çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olmuştur.

Kinoalı Sütlaç İnovasyon Çalışması

Tablo 12'de kinoalı sütlaç tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 13 ise kinoalı sütlaç tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Kinoalı sütlaç, standart bir sütlaç tarifi yerine daha çok yapımı Karadeniz bölgesinde bilinen, sadece pirincin içerisinde yer alan nişasta ile uzun süre kısık ateşle pişirilen bir yöntemle hazırlanmıştır. Günümüzde Karadeniz Bölgesi dışında pek bilinmeyen bu yöntem çalışmada kullanılarak literatürdeki bilinirliği artırılmak istenmiştir. Yenilikçi yaklaşımlar ile tamamlanan ve gerçekleştirilen tadım sonucunda en yüksek puanlardan birine sahip olmuştur.

Gerçekleştirilen bu reçete çalışmasında daha çok besin değeri ve lezzet anlamında yenilikler yapılmıştır. Ancak günümüz sütlaç reçetelerinde yer alan rafine şeker miktarına oranla daha az rafine şeker kullanımı söz konusu olmuştur. Eksik şeker miktarını ise, tatlandırıcı olarak bal kullanılarak hazırlanan, yer fıstığı kreması ile tamamlanmıştır. Gerçekleştirilen yenilik ile birlikte yapılmak istenenler, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak, lezzet, kıvam ve besin değeri açısından en üst seviyeye ulaşmasını sağlamak olmuştur. Bu temel amaçla yola çıkılarak hazırlanan stlaın içine vitamin, mineral içeriğiyle çocukların günlük ihtiyaını, yetişkinlerde ise %40-60 oranında ihtiyaını karşılayabildiği yapılan çalışmalarca bilinen (Orhan, Bayram ve Pekacar, 2018) kinoa tohumu eklenmiştir. Kinoa ayrıca diyabet, metabolik sendrom ve obezite gibi rahatsızlıkları olan kişilerde fonksiyonel bir gıda olarak kullanılarak sağlık yönünden olumlu etkileri grlmştur (Orhan, Bayram ve Pekacar, 2018). Tarifin detaylı anlatımı, içeriği Tablo 12'de verilmiştir.



Görsel 5. Kinoalı Sütlaç

Kaynak: Araştırmacı tarafından 18.09.2020 tarihinde çekilmiştir.

Tablo12. Kinoalı Sütlaç Reçetesi

Reçete Adı: Kinoalı Sütlaç Miktar: 10 Porsiyon		Reçete No: 5 Porsiyon Ölçüsü: 140 gr	
Malzemeler		Miktar	
Süt		2 lt	
Pirinç (Baldo)		100 gr	
Şeker		150 gr	
Kinoa		100 gr	
Hazırlık Süresi: 13 saat 30 dakika		Pişme Süresi: 1 saat 20 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> Süt bir tencereye alınır ve kısık ateşte 30 dakika boyunca kaynamaya bırakılır. Bu süre sonra üzerinde oluşacak kaymak bir kaşık yardımı ile alınmalıdır. 30 dakikanın sonunda içine pirinç eklenir ve aralıklarla karıştırarak 40 dakika daha kısık ateşte koyulaşması beklenir. 40 dakika sonunda koyulaşmaya başlayan sütün içine şeker ilave edilir ve 10 dakika daha kısık ateşte koyulaşması sağlanır. Süre bitiminde ocağın altı kapatılır ve içine kinoa eklenerek servis kâselerine aktarılır. Soğuyun sütlaç 12 saat buzdolabında bekletildikten sonra servis edilmelidir. 			
Reçete Adı: Yer Fıstığı Kreması Miktar: 10 Porsiyon		Reçete No: 5 Porsiyon Ölçüsü: 40 gr	
Malzemeler		Miktar	
Yer Fıstığı		300 gr	
Bal		60 gr	
Tereyağı		40 gr	
Hazırlık Süresi: 15 dakika		Pişme Süresi: ----	
<ul style="list-style-type: none"> Tüm malzemeler bir blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekilir ve servis esnasında kinoalı sütlacın üzerine ilave edilir. 			

Kinoalı sütlaç yapımında genellikle Karadeniz Bölgesi'nde daha yaygın olarak bilinen, içerisine hiçbir koyulaştırıcı madde eklenmeden sadece pirincin kendi içinde barındırdığı nişasta ile hazırlanmaktadır. Günümüzde pek kullanılmayan bu tekniğin inovasyon çalışmalarında kullanılması literatürde yerini alarak bilinirliğini arttırmada katkı sağlaması hedeflenmiştir. Ayrıca içerisine eklenen kinoa ile birlikte artan sağlıklı

yaşam trendleri sayesinde tatlıya olan ilgiyi arttırmayı ve besin değeri açısından daha zengin bir hale getirmeyi amaçlayan bu çalışmada rafine şeker kullanımı da olabildiğince azaltılmıştır. Tüm tatlıların lezzet ve görünüm kriterleri ele alındığında her iki kategoride de 87,5 puan ortalaması olarak lezzet kriterleri bakımından en düşük üçüncü puanı alırken görünüm kriterleri açısından ise en düşük ikinci puana sahip olan tatlı olmuştur. Genel puan ortalamasına bakıldığında ise en düşük ikinci puana (87,5) sahip tatlı olmuştur. Bu doğrultuda düşünüldüğünde hem görsel anlamda hem de lezzet anlamında daha da geliştirilebilir bir inovasyon çalışması olmuştur.

Tablo 13. Kinoalı Sütlaç Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Kinoalı Sütlaç (1 porsiyon/180 gr)	
Enerji	482,89 kcal
Protein	17,7 gr
Yağ	25,55 gr
Çoklu Doymamış Yağ	4,84 gr
Karbonhidrat	45,16 gr
Lif	4,42 gr
A Vitamini	88,12 µg
E Vitamini	3,25 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,4 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,42 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,25 mg
C Vitamini	3,97 mg
Sodyum	94,32 mg
Potasyum	549,04 mg
Kalsiyum	256,43 mg
Fosfor	357,34 mg
Demir	1,17 mg
Çinko	2,04 mg

Besin değeri açısından geliştirilmesi amaçlanan bu inovasyon çalışmasında, bu amaca yönelik vitamin ve mineral yönünden oldukça zengin içeriğe sahip olan (Orhan, Bayram ve Pekacar, 2018) kinoa eklenmiştir. Bir porsiyon kinoa, bir bireyin günlük vitamin ve mineral ihtiyacının büyük bir oranını karşılayabilmektedir (Orhan, Bayram ve Pekacar, 2018). Bu doğrultuda besin değerlerine bakıldığında, kinoalı sütlaç reçetesinin fosfor, kalsiyum, potasyum, lif, protein ve E vitamini değerlerinin yüksek olduğu belirlenmiştir. Toplam enerji değeri bakımından incelendiğinde ise reçeteye az miktarda şeker eklenmesi nedeniyle toplam enerji ve karbonhidrat değerinin düşük seviyede olduğu görülmüştür. Bu nedenle de günlük kalori ihtiyacı için daha sağlıklı bir alternatif oluşturabileceği belirlenmiştir. Gerek lezzet (87,5) ve görünüm (87,5) puan ortalamasına gerekse de sahip olduğu besin değerlerine bakıldığında, kinoalı sütlaç tatlısı çalışmanın

temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu gözlemlenmiştir. Kinoa'nın besin değeri hesaplanırken belirtilen web sitesinden faydalanılmıştır (<https://tr.wikipedia.org/wiki/Kinoa>).

Nohut Unlu Muhallebi İnovasyon Çalışması

Tablo 14'te nohut unlu muhallebi tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 15 ise nohut unlu muhallebi tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Nohut Unlu Muhallebi; standart bir muhallebi reçetesi yerine daha çok farklı bağlayıcıların kullanımı ile birlikte geliştirilen ve yenilikçi yaklaşımlarla tamamlanan bir çalışma olmuştur. Gerçekleştirilen denemeler sonucunda rafine şeker gerek muhallebide gerekse de yan ürünlerde kullanılmamıştır. Muhallebinin içerisinde tatlandırıcı olarak sadece bal kullanılmıştır.

Muhallebiye gerçekleştirilen yenilik ile birlikte yapılmak istenenler rafine şeker kullanımını sıfırlamak, farklı koyulaştırıcı unsurların kullanılabilirliğini göstermek, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak ve besin değeri açısından daha sağlıklı bir hal almasını sağlamak olmuştur. Öyle ki bunun için çeşitli kuruyemişler, bal, pekmez gibi ürünler kullanılmıştır. Gerçekleştirilen denemelerin temel amacı daha sık kullanılan nişasta, pirinç unu, un gibi koyulaştırıcılar yerine farklı koyulaştırıcı malzemelerin kullanılabilirliğini artırmak ve çölyak, diyabet gibi rahatsızlığı olan kişilere alternatif oluşturabilmek olmuştur.

Tablo 14. Nohut Unlu Muhallebi Reçetesi

Reçete Adı: Nohut Unlu Muhallebi		Reçete No: 6	
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 140 gr	
Malzemeler		Miktar	
Süt		1400 gr	
Nohut Unu		50 gr	
Bal		75 gr	
Yaprak Jelatin		6 adet	
Hazırlık Süresi: 12 saat 20 dakika		Pişme Süresi: 10 dakika	

<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak bir kâse içindeki soğuk suyun içene tüm yaprak jelatinler yumuşamaya bırakılır. • Daha sonra süt ve nohut unu bir tencereye ilave edilip kaynamaya bırakılır. • Kaynayınca içine bal ilave edilir ve kenara alınır. • Son olarak da soğuk su içerisinde bekleyen jelatinler bir süzgeç yardımı ile süzülüp muhallebiye ilave edilir. • Daha sonra servis kâselerine ilave edilen muhallebi soğumaya bırakılır ve devamında 12 saat boyunca buzdolabında bekletilip servis edilir. 	
Reçete Adı: Hindistan Cevizi Topları Miktar: 10 Porsiyon	
Reçete No: 6 Porsiyon Ölçüsü: 25 gr	
Malzemeler	Miktar
Hindistan Cevizi	60 gr
Tereyağı (Oda sıcaklığında)	30 gr
Bal	40 gr
Labne Peyniri	100 gr
Hazırlık Süresi: 30 dakika Pişme Süresi: ----	
<ul style="list-style-type: none"> • Tüm malzemeler bir mayonez tenceresi içerisinde iyice karıştırılır. Daha sonra buzdolabında katı bir kıvam alması için 20 dakika bekletilir. • Kıvam alan karışım bir hamuru andıracaktır. Bu hamurdan her tabağa dört adet gelecek ve toplamda 20 gr olacak şekilde küçük toplar yapılmalıdır. 	
Reçete Adı: Fırınlanmış Kuruyemiş Miktar: 10 Porsiyon	
Reçete No: 6 Porsiyon Ölçüsü: 30 gr	
Malzemeler	Miktar
Yulaf	75 gr
Kırık Ceviz	50 gr
Kırık Badem	50 gr
Kırık Fındık	50 gr
Hurma	50 gr
Bal	30 gr
Pekmez	40 gr
Tarçın	5 gr
Erimiş Tereyağı	20 gr
Hazırlık Süresi: 30 dakika Pişme Süresi: 20 dakika	

- Tüm malzemeler bir kabin içerisinde karıştırılır ve yağlı kâğıt kaplanmış fırın tepsisine aktarılıp ara sıra karıştırılarak fırınlanır.



Görsel 6. Nohut Unlu Muhallebi

Kaynak: Araştırmacı tarafından 24.09.2020 tarihinde çekilmiştir.

Nohut unlu muhallebi yapımında Türk mutfak kültüründe sütlü tatlılarda koyulaştırıcı olarak kullanımı olmayan nohut unu ve jelatin kullanılarak hazırlanmıştır. Bu koyulaştırma tekniğinin kullanımı ile birlikte farklı tekniklerin uygulanabilirliği gösterilmek istenmiştir. Ayrıca farklı koyulaştırma tekniği kullanılan bu inovasyon çalışmasında hiç rafine şeker kullanılmamıştır. Rafine şeker yerine bal ile tatlandırma yapılmaya çalışılmıştır. Tüm bu farklılıklar göz önünde bulundurulduğunda lezzet ve görünüm kriterlerince yüksek puan aldığı gözlemlenmiştir. Öyle ki tüm tatlıların ortalamasına bakıldığında görünüm kriterleri bakımından 99.6 puan alarak en yüksek puana sahip olan tatlı olmuştur. Lezzet kriteri olarak da aldığı 97.3 puan ile de en yüksek ikinci puanlı tatlı olmuştur. Genel ortalamaya bakıldığında ise en yüksek puana (98,45) sahip tatlı olmuştur.

Tablo 15. Nohut Unlu Muhallebi Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Nohut Unlu Muhallebi (1 porsiyon/195 gr)	
Enerji	413,14 kcal
Protein	17,73 gr
Yağ	23,63 gr
Çoklu Doymamış Yağ	2,23 gr
Karbonhidrat	32,54 gr
Lif	3,3 gr
A Vitamini	107,86 µg
E Vitamini	3,32 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,2 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,29 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,17 mg
C Vitamini	4,67 mg
Sodyum	95,89 mg

Potasyum	416,93 mg
Kalsiyum	183,9 mg
Fosfor	218 mg
Demir	1,84 mg
Çinko	1,54 mg

Bu inovasyon çalışmasının temel amacı farklı mutfak tekniklerinin Türk Mutfak kültüründe uygulanabilirliğini göstermek ve rafine şeker kullanımını en aza indirmek olsa da besin değerleri açısından da oldukça iyi sonuçlar aldığı görülmüştür. Bu doğrultuda bakıldığında, nohut unlu muhallebinin en yüksek protein değerine (17,73 g) sahip tatlı olduğu belirlenmiştir. Bunun temel sebebi içerisinde barındırdığı yüksek protein değeri ile sığır jelatini olmuştur. Bunun yanında inovasyon çalışmasının en az yağ ve karbonhidrat değerlerine sahip tatlılar arasında yer aldığı bir diğer gözlemlenen unsur olmuştur. Toplam enerji değeri bakımından incelendiğinde ise bal yapısında doğal olarak şeker barındırması itibariyle reçeteye ilave şeker eklenmemiştir ve bunun sonucunda toplam enerji değeri düşük seviyededir. Bu nedenle de günlük kalori ihtiyacı için daha sağlıklı bir alternatif oluşturabileceği belirlenmiştir. Gerek lezzet (97,3) ve görünüm (99,6) puan ortalamasına gerekse de sahip olduğu besin değerlerine bakıldığında, nohut unlu muhallebi tatlısı çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu gözlemlenmiştir.

Kar Beyaz İnovasyon Çalışması

Tablo 16'da kar beyaz tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 17 ise kar beyaz tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Kar beyaz, standart bir muhallebi tarifinden yola çıkılıp nişastaya ek olarak Türk Mutfak kültüründe kullanımına pek rastlanmayan sığır jelatini eklenerek hazırlanmış ve yenilikçi yaklaşımlarla tamamlanmıştır. Jelatin eklenerek kıvam olarak alışlagelmiş muhallebiye oranla daha kolay istenilen şeklin verilebilmesi ve iç dokusunun daha kremamsı olması amaçlanmıştır.

Gerçekleştirilen bu reçete çalışmasında daha çok görsel, kıvam ve lezzet anlamında yenilikler yapılmıştır. Ancak günümüz muhallebi reçetelerinde yer alan rafine şeker miktarına oranla daha az rafine şeker kullanımı söz konusu olmuştur. Eksik şeker miktarını ise, tatlandırıcı olarak bal kullanılarak hazırlanan, köpük ile tamamlanmıştır. Kar beyaz ile birlikte yapılmak istenen yenilikleler farklı koyulaştırıcı gıda maddelerinin

bir arada kullanımını göstermek, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak ve lezzet, kıvam olarak en üst seviyeye ulaşmasını sağlamak olmuştur.

Tablo 16. Kar Beyaz Reçetesi

Reçete Adı: Kar Beyaz Miktar: 10 Porsiyon		Reçete No: 7 Porsiyon Ölçüsü: 120 gr	
Malzemeler		Miktar	
Süt		800 gr	
Krema		500 gr	
Şeker		150 gr	
Nişasta		70 gr	
Yaprak Jelatin		15 gr	
Hindistan Cevizi		100 gr	
Hazırlık Süresi: 12 saat 20 dakika		Pişme Süresi: 10 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak bir kâse soğuk suyun içene tüm yaprak jelatinler yumuşamaya bırakılır. • Daha sonra süt, krema ve nişasta bir tencereye aktarılır ve kıvam alana kadar orta ateşte pişirilir. • Kıvam olan tatlıya şeker ilave edilir ve kenara alınır. • Son olarak da soğuk su içerisinde bekleyen jelatinler bir süzgeç yardımı ile süzülüp tatlıya ilave edilir. • Daha sonra cam bir tepsiye ilave edilen tatlının üzerine hindistan cevizi dökülür ve soğumaya bırakılır. Devamında 12 saat boyunca buzdolabında bekletilip dilimlenerek servis edilir 			
Reçete Adı: Hurma ve Fıstık Köpüğü Miktar: 10 Porsiyon		Reçete No: 7 Porsiyon Ölçüsü: 25 gr	
Malzemeler		Miktar	
Hurma (Çekirdeksiz)		100 gr	
Yer Fıstığı		50 gr	
Bal		50 gr	
Soda		200 ml	
Yumurta Beyazı		2 adet	
Hazırlık Süresi: 30 dakika		Pişme Süresi: ---	

- Hurma, yer fıstığı ve bal blender yardımı ile küçük parçalar kalacak şekilde çekilir.
- Bu esnada yumurta beyazı bir mayonez tenceresi içerisinde ters çevirince akmayacak kıvam alana kadar kabartılır.
- İçinde küçük parçalar olan ancak yine de sürülebilir bir kıvamda olan karışımın içine soda ilave edilir.
- İki karışım birbirine karıştırılır ve servis esnasında tatlımın üzerine ilave edilir.



Görsel 7. Kar Beyaz

Kaynak: Araştırmacı tarafından 28.09.2020 tarihinde çekilmiştir.

Kar beyaz; standart bir muhallebi tarifinden yola çıkılarak geliştirilen ve nohut unlu muhallebide olduğu gibi jelatin kullanılarak koyulaştırma tekniği kullanılan bir inovasyon çalışması olmuştur. Rafine şeker kullanımı en aza getirilerek hazırlanan bu inovasyon çalışmasında farklı tekniklerin uygulanabilirliği gösterilmek istenmiştir. Gerek lezzet (91,6) gerekse de görünüm (96,6) kriterleri puan ortalamasına bakıldığında, kar beyaz tatlısı almış olduğu puanlar ile çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu gözlemlenmiştir.

Tablo 17. Kar Beyaz Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Kar Beyaz (1 porsiyon/145gr)	
Enerji	418,2 kcal
Protein	8,03 gr
Yağ	24,79 gr
Çoklu Doymamış Yağ	1,26 gr
Karbonhidrat	41,76 gr
Lif	1,41 gr
A Vitamini	198,4 µg
E Vitamini	1,01 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,14 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,25 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,12 mg
C Vitamini	2,29 mg
Sodyum	67,17 mg

Potasyum	309,62 mg
Kalsiyum	166 mg
Fosfor	153,58 mg
Demir	0,75 mg
Çinko	0,86 mg

Kar beyaz tatlısının temel inovasyon amacı farklı mutfak tekniklerinin kullanımı, görsel ve kıvamını en üst düzeye çıkarmak olmuştur. Bu doğrultuda hareket edilerek hazırlanan çalışmada besin değerleri incelendiğinde ise diğer inove edilmiş tatlılara göre en düşük C vitaminine (2,29 g) değerine sahip olduğu ve en düşük ikinci E vitamini (1,01 g) değerine sahip olduğu belirlenmiştir. Ancak toplam enerji değeri bakımından incelendiğinde ise reçeteye az miktarda şeker eklenmesi sonucunda toplam enerji değerinin spirulina tozlu muhallebi, kinoalı sütlaç, damla sakızlı ve havuçlu muhallebi, fındık parçacıklı kazandibi ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç tatlılarına göre daha düşük seviyede olduğu görülmüştür. Bu nedenle de günlük kalori ihtiyacı için daha sağlıklı bir alternatif oluşturabileceği belirlenmiştir.

Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç İnovasyon Çalışması

Tablo 18'de vişne ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 19 ise vişne ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Vişne ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç, günümüzde tüketimi genellikle Ramazan Ayı ile sınırlı olan güllacın daha fazla tüketimi nasıl sağlanabilir ve farklı bir şekle nasıl dönüştürülebilir fikirleri ile yola çıkılarak gerçekleştirilen denemeler sonucu yapılmıştır. Yenilikçi yaklaşımlar ve Türk Mutfak kültürünün öğelerini de içinde barındırmasını istenilerek tamamlanan ve gerçekleştirilen tadım sonucunda da en yüksek puanlardan birine sahip olmuştur.

Gerçekleştirilen bu reçete çalışmasında daha çok görsel, lezzet ve Türk Mutfak kültüründe yer alan unsurların bir arada kullanılabilirliğini göstermek anlamında yenilikler yapılmıştır. Ayrıca Türk kahveli vanilya sos ile kendi kültürümüzün parçalarının füzyon mutfak anlayışı için oldukça kullanışlı oluşu da gösterilmek istenilen bir başka unsur olmuştur. Güllaç ile birlikte yapılmak istenilen yenilikler dil peyniri ve Türk kahvesi gibi kendi kültürümüzün parçalarını tabakta bir arada kullanılabilirliğini göstermek, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak ve lezzet, kıvam olarak güllacın

en üst seviyeye ulaşmasını sağlamak olmuştur. Öyle ki içerisinde yer alan dil peynirinin temel kullanım amacı hem lezzet miktarını hem de kıvamı arttırmak olmuştur.

Tablo 18. Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç Reçetesi

Reçete Adı: Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç		Reçete No: 8
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 70 gr
Malzemeler		Miktar
Süt		500 gr
Şeker		150 gr
Güllaç		100 gr
Hazırlık Süresi: 20 dakika		Pişme Süresi: 5 dakika
<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak süt ve şeker bir tencere içerisine ilave edilir ve orta ateşte kaynamaya bırakılır. • Kaynayan süt kenara alınır ve ılımaya bırakılır. • Ilıyınca güllaç yaprakları küçük parçalara ayrılarak tek tek sırayla ılık sütün içerisine batırılıp servis edileceği kâselerin içene eşit miktarlarda yerleştirilir. 		
Reçete Adı: Sakızlı Muhallebi Dolgusu		Reçete No: 8
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 140 gr
Malzemeler		Miktar
Süt		1200 gr
Şeker		150 gr
Tereyağı		80 gr
Un		100 gr
Dil Peyniri		120 gr
Damla Sakızı		1 gr
Hazırlık Süresi: 30 dakika		Pişme Süresi: 15 dakika

- İlk olarak tereyağı bir tencereye ilave edilir. Eriyince içine un eklenir ve kısık ateşte un kokusu çıkana kadar kavrulur.
- İçine süt ve damla sakızı ilave edilir. Orta ateşte koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirilir ve kenara alınır.
- Son olarak içine şeker ve dil peyniri eklenir.
- Önceden ılık süt içerisinde ıslatılmış ve kâselere yerleştirilmiş güllaçların içine yerleştirilir.

Reçete Adı: Vişne Dolgu		Reçete No: 8	
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 35 gr	
Malzemeler		Miktar	
Vişne (Çekirdeksiz)		300 gr	
Şeker		50 gr	
Nişasta		10 gr	
Limon suyu		5 gr	
Hazırlık Süresi: 25 dakika		Pişme Süresi: 15 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak vişne, şeker ve limon suyu kısık ateşte 10 dakika kaynamaya bırakılır. • Daha sonra içine 1,5 yemek kaşığı su ile sulandırılmış nişasta ilave edilir ve kısık ateşte 5 dakika daha kaynatılır. • Daha sonra kenara alınıp biraz soğuması beklenir. • Son olarak içinde sakızlı muhallebi olan güllacın içine yerleştirilip kâsenin dışında kalan güllaç yaprakları üzerine kapatılıp bir bohça görüntüsü verilir. 			
Reçete Adı: Türk Kahveli Vanilya Sos		Reçete No: 8	
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 60 gr	
Malzemeler		Miktar	
Krema		500 gr	
Yumurta Sarısı		100 gr	
Şeker		120 gr	
Türk kahvesi (Önceden yapılmış sade kahve)		20 gr	
Vanilya		5 gr	
Hazırlık Süresi: 40 dakika		Pişme Süresi: 30 dakika	

- İlk olarak krema bir tava içerisinde kaynatılır. Daha sonra mayonez tenceresi içerisinde yer alan yumurta sarısı ve şekerin içine yumurtayı pişirmeden yavaş bir şekilde eklenir.
- Daha sonra bu sıvı karışım ben-mari üzerinde 20 dakika aralıklarla karıştırılarak koyu bir kıvam alması sağlanır.
- Son olarak içine vanilya ve sade Türk kahvesi ilave edilir. Servis esnasında tabağın en altına bu sos yerleştirilir.



Görsel 8. Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç

Kaynak: Araştırmacı tarafından 02.10.2020 tarihinde çekilmiştir.

Tablo 19. Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Vişne ve Sakızlı Muhallebi Dolgulu Güllaç (1 porsiyon/305 gr)	
Enerji	418,17 kcal
Protein	9,46 gr
Yağ	16,01 gr
Çoklu Doymamış Yağ	0,79 gr
Karbonhidrat	58,04 gr
Lif	0,66 gr
A Vitamini	154,79 µg
E Vitamini	0,48 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,1 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,38 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,1 mg
C Vitamini	6,82 mg
Sodyum	223,93 mg
Potasyum	322,37 mg
Kalsiyum	287,04 mg
Fosfor	273,46 mg
Demir	0,57 mg
Çinko	1,31 mg

Vişne ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç, yapımında çeşitli ürünlerin bir araya getirilerek bir bütün olacak şekilde inove edilmeye çalışılan bir çalışma olmuştur. Klasik güllacın içerisine yine Türk Mutfak kültürünün izlerini taşıyan unsurlar eklenerek katmanlar oluşturulmuştur. Temel olarak tüketimi oldukça sınırlı olan güllacın tüketimini nasıl arttırabiliriz ve farklı bir formda nasıl sunabiliriz fikirleri ile yola çıkılarak inove edilen bu çalışma lezzet ve görünüm kriterleri göz önünde bulundurulduğunda oldukça yüksek puanlar almıştır. Gerek lezzet (96,6) gerekse de görünüm (95) kriterleri puan ortalamasına bakıldığında, vişne ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç tatlısı çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu gözlemlenmiştir.

Vişne ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç tatlısının temel inovasyon amacı güllaç tüketimini arttırmak ve farklı şekillerde nasıl sunumu gerçekleştirilebilir doğrultusunda yola çıkılarak geliştirilmiştir. Bu nedenle besin değerleri incelendiğinde genel olarak düşük oranlara sahip olduğu gözlemlenmiştir. Besin değerlerine bakıldığında inovasyon çalışmaları arasında en düşük lif miktarına (0,66 g) sahip ve karbonhidrat bakımından ise en yüksek değerlere (58,04 g) sahip tatlı olduğu belirlenmiştir.

Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi İnovasyon Çalışması

Tablo 20'de damla sakızlı ve havuçlu muhallebi tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 21 ise damla sakızlı ve havuçlu muhallebi tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Damla sakızlı ve havuçlu muhallebi, standart bir muhallebi tarifinden yola çıkılarak yenilikçi yaklaşımlar ile tamamlanmıştır. Muhallebi yapımında günümüzde diğer koyulaştırıcılara oranla daha çok tercih edilen mısır nişastası kullanılmıştır. Ayrıca, standart muhallebi reçetelere oranla daha az rafine şeker kullanımı söz konusu olmuştur. Bu muhallebiyle gerçekleştirilen yenilik ile birlikte yapılmak istenenler, tatlı yapımında kullanımına pek alışık olunmayan gıda maddelerinin tabakta kullanılabilirliğini göstermek, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak, doğal gıda maddeleri kullanarak tatlıya renk vermek, kadayıf gibi kendi mutfak kültürümüzün bir parçası olan ürünleri farklı yöntemlerle kullanmak, lezzet ve besin değeri olarak en üst seviyeye ulaşmasını sağlamak olmuştur.

Gerçekleştirilen bu reçete çalışmasında temel olarak muhallebinin besin değerini arttırmak ve sağlık açısından daha ilgi çekici bir hale dönüştürmek olmuştur. Bu temel amaçla yola çıkılarak hazırlanan muhallebinin içine içeriğinde yüksek oranlarda

antioksidan, C vitamini, A vitamini, K vitamini, diyet lifi ve mineral bulunan turuncu havuç (La Silva Dias, 2014; Kasım ve Kasım, 2019b) ilave edilmiştir.

Tablo 20. Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi Reçetesi

Reçete Adı: Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi		Reçete No: 9	
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 140 gr	
Malzemeler		Miktar	
Süt		1100 gr	
Krema		140 gr krema	
Havuç (Haşlanmış)		150 gr	
Tereyağı		80 gr	
Şeker		150 gr	
Nişasta		90 gr	
Damla Sakızı		1 gr	
File Yerfıstığı (Kavrulmuş)		50 gr	
Hazırlık Süresi: 40 dakika		Pişme Süresi: 10 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak haşlanmış havuç ve süt bir blender yardımı ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekilir ve süzülür. • Tencereye aktarılan süt ve havuçlu karışımın içine krema, damla sakızı ve nişasta eklenir. • Orta ateşte kıvam alana kadar karıştırarak kıvam alması sağlanır ve kenara alınır. • Daha sonra içine şeker, yer fıstığı ve tereyağı ilave edilir ve servis edileceği kâsenin içerisine alınır. 			
Reçete Adı: Çıtır Kadayıf		Reçete No: 9	
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 30 gr	
Malzemeler		Miktar	
Tereyağı		100 gr	
Kadayıf (Önceden kavrulmuş)		150 gr	
Bal		50 gr	
Hazırlık Süresi: 10 dakika		Pişme Süresi: 5 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak tereyağı bir tava içerisinde eritilir ve içerisine kadayıf ilave edilir. • Karışım 2 dakika kısık ateşte kavrulduktan sonra içine bal ilave edilir ve ocağın altı kapatılır. 			

- Servis öncesinde tabağa yerleştirilir.



Görse 19. Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi

Kaynak: Araştırmacı tarafından 05.10.2020 tarihinde çekilmiştir.

Tablo 21. Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Damla Sakızlı ve Havuçlu Muhallebi (1 porsiyon/170 gr)	
Enerji	440,28 kcal
Protein	7,2 gr
Yağ	26,18 gr
Çoklu Doymamış Yağ	1,18 gr
Karbonhidrat	44 gr
Lif	1,27 gr
A Vitamini	436,79 µg
E Vitamini	1,03 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,08 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,253 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,11 mg
C Vitamini	2,92 mg
Sodyum	62,79 mg
Potasyum	270,88 mg
Kalsiyum	154,19 mg
Fosfor	152,25 mg
Demir	0,42 mg
Çinko	0,85 mg

Damla sakızlı ve havuçlu muhallebi yapımında, günümüzde kullanımı daha çok tercih edilen mısır nişastası kullanılmıştır. İçerisine havuç ekleyerek besin değeri açısından zenginleştirilmesi amaçlanan bu çalışmada rafine şeker kullanımı olabildiğince azaltılmıştır. Hem lezzet hem de görünüm kriterleri ortalamasına göre oldukça yüksek

puan alan inovasyon çalışması, tüm tatlıların görünüm kriterleri ortalaması bakıldığında zerdeçalı ve safranlı fırın sütlaç ve siyah çaylı ve pekmezli su muhallebisi ile aynı puanı (98.3) alarak en yüksek ikinci puanı almıştır. Lezzet kriterleri ortalamasına göre 95,6 puan almıştır.

Genel puan ortalamasına bakıldığında damla sakızlı ve havuçlu muhallebi tatlısı almış olduğu puanlar ile çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu düşünülebilir. Ancak besin değeri açısından zenginleştirilmek istenilen inovasyon çalışması, diğer inove edilmiş tatlılar arasında en yüksek A vitamini değerlerine sahip olduğu gözlemlenmesine rağmen en düşük ikinci C vitamini (2,92 g) ve potasyum değerlerine (270,88 mg) sahip olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle inovasyon çalışmasının amaçları doğrultusunda daha da geliştirilebilir bir çalışma olduğu düşünülmektedir.

Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç İnovasyon Çalışması

Tablo 22'de zerdeçalı ve safranlı fırın sütlaç tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 23 ise zerdeçalı ve safranlı fırın sütlaç tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Zerdeçalı ve safranlı fırın sütlaç, standart bir sütlaç tarifinden yola çıkılarak içine çeşitli fonksiyonel gıda maddeleri eklenerek tamamlanmıştır. Sütlaç yapımında günümüzde diğer koyulaştırıcılara oranla daha çok tercih edilen mısır nişastası kullanılmıştır. Ayrıca, standart sütlaç reçetelerine oranla daha az rafine şeker kullanımı söz konusu olmuştur. Eksik şeker miktarı ise içerisine eklenen hurma ile dengelenmiştir. Bu sütlaç ile birlikte yapılmak istenen yenilikler, tatlı yapımında kullanımına pek alışık olunmayan gıda maddelerinin kullanılabilirliğini göstermek, doğal gıda maddeleri kullanarak tatlıya renk vermek, lezzet ve besin değeri olarak en üst seviyeye ulaşmasını sağlamak olmuştur.

Gerçekleştirilen bu reçete çalışmasında temel olarak sütlacın besin değerini artırmak ve sağlık açısından daha ilgi çekici bir hale dönüştürmek olmuştur. Bu temel amaçla yola çıkılarak hazırlanan sütlacın içine çeşitli hastalıklara karşı yapılan çalışmalarla olumlu etkisi kanıtlanmış ve vitamin, mineral içeriği yüksek gıda maddeleri ilave edilmiştir. Bu doğrultuda eklenen hurma, içeriğinde bulundurduğu yüksek lif, potasyum, antioksidan ve çeşitli vitaminlerle (Aktürk ve Işık, 2012) sütlacın besin değerini artırmak için eklenen ürünlerden olmuştur. Ayrıca bu amaçla kalp ve damar hastalıkları, solunum yolu hastalıkları, cilt sağlığı, parkinson ve alzheimer gibi sinir

sistemi hastalıkları ve kanser gibi çeşitli hastalıklar üzerinde yapılan çalışmalarca olumlu etkisi kanıtlanmış yüksek antioksidan içeriğiyle (Çınar ve Önder, 2019) safran eklenmiştir. Son olarak bu doğrultuda safran ile benzer özellikler barındıran yine, diyabet, obezite, astım, alzheimer, kanser gibi hastalıklarda olumlu etkisi bilinen vitamin ve mineral açısından zengin zerdeçal (Akbat ve Pekcan, 2016; Karaman ve Köşeler, 2017) eklenmiştir.

Tablo 22. Zerdeçal ve Safranlı Fırın Sütlaç Reçetesi

Reçete Adı: Zerdeçal ve Safranlı Fırın Sütlaç		Reçete No: 10
Miktar: 10 Porsiyon		Porsiyon Ölçüsü: 130 gr
Malzemeler	Miktar	
Süt	2 lt	
Şeker	100 gr	
Pirinç	80 gr	
Mısır Nişastası	70 gr	
Hurma	200 gr	
Safran	2 gr	
Zerdeçal	2 gr	
Hazırlık Süresi: 50 dakika		Pişme Süresi: 30 dakika
<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak pirinç bir tencerenin içerisinde üzerini iki parmak geçen su ile birlikte haşlanır ve süzülür. • Daha sonra süt ve hurma kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynayınca yarım su bardağı ile sulandırılmış nişasta içine eklenir ve koyulaşana kadar karıştırılır ve kenara alınır. • Son olarak içine şeker, safran, zerdeçal ve haşlanmış pirinç eklenip fırın kâselerine pay edilip soğumaya bırakılır. • Soğuyup üzeri kabuk bağlayınca içi su dolu fırın tepsisine alınıp önceden ısıtılmış 250 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar fırınlanır. 		



Görsel 10. Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç

Kaynak: Araştırmacı tarafından 05.10.2020 tarihinde çekilmiştir.

Zerdeçalı ve safranlı fırın sütlaç standart bir sütlaç tarifinden yola çıkılarak inove edilmiş bir çalışmadır. Koyulaştırıcı olarak nişasta kullanılan bu çalışmada rafine şeker miktarı olabildiğince azaltılmış hurma ile tadı desteklenmiştir. Ayrıca içerisine eklenen zerdeçal ve safran ile birlikte besin değeri açısından zenginleştirilmek istenmiştir. Hem lezzet hem de görünüm kriterleri ortalamasına göre oldukça yüksek puan alan inovasyon çalışması, tüm tatlıların lezzet kriterleri ortalaması bakıldığında en yüksek puanı (98,3) alan tatlı olmuştur. Ayrıca görünüm kriterleri ele alındığında damla sakızlı ve havuçlu muhallebi ve siyah çaylı ve pekmezli su muhallebisi ile aynı puanı (98.3) alarak en yüksek ikinci puanı almıştır. Genel puan ortalaması göz önünde bulundurulduğunda ise almış olduğu 98,3 puan ile en yüksek ikinci puana sahip tatlı olmuştur.

Tablo 23. Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç (1 porsiyon/130 gr)	
Enerji	275,35 kcal
Protein	8,18 gr
Yağ	6,84 gr
Çoklu Doymamış Yağ	1,47 gr
Karbonhidrat	47,14 gr
Lif	1,63 gr
A Vitamini	120,6 µg
E Vitamini	1,1 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,12 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,2 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,1 mg
C Vitamini	3,42 mg
Sodyum	99,01 mg
Potasyum	289 mg

Kalsiyum	271,19 mg
Fosfor	140,12 mg
Demir	0,8 mg
Çinko	1,12 mg

İnovasyon çalışmasının temel amacı doğrultusunda eklenen hurma hem tatlılık vermesi hem de lif ve potasyum oranını arttırmak (Aktürk ve Işık, 2012) amacıyla eklenmiştir. Bu doğrultuda bakıldığında yapılan inovasyon çalışmasının diğer inovasyon çalışmalarına kıyasla lif ve potasyum oranı bakımından yüksek olduğu belirlenmiştir. Toplam enerji değeri bakımından incelendiğinde ise hurma yapısında doğal olarak şeker barındırması itibarıyla reçeteye az miktarda şeker eklenmiştir ve bunun sonucunda toplam enerji değerinin düşük seviyede olduğu görülmüştür. Ayrıca en düşük yağ seviyesine (6,84 g) sahip ikinci inovasyon çalışması olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle de günlük kalori ihtiyacı için daha sağlıklı bir alternatif oluşturabileceği belirlenmiştir. Genel besin değerleri bakıldığında ise zerdeçalı ve safranlı fırın sütlaç tatlısının sahip olduğu değerler ile çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu gözlemlenmiştir.

Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi İnovasyon Çalışması

Tablo 24'te siyah çaylı ve pekmezli su muhallebisi tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 25 ise siyah çaylı ve pekmezli su muhallebisi tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Siyah çaylı ve pekmezli su muhallebisi, standart bir su muhallebi tarifinden yola çıkılarak yenilikçi yaklaşımlar ile tamamlanmıştır. Muhallebi yapımında günümüzde diğer koyulaştırıcılara oranla daha çok tercih edilen mısır nişastası kullanılmıştır. Gerçekleştirilen denemeler sonucunda rafine şeker hiç kullanılmamıştır. Muhallebi içerisinde tatlandırıcı olarak sadece bal ve pekmez kullanılmıştır. Ayrıca yanına tamamlayıcı olarak hazırlanan üründe de rafine şeker bulunmamaktadır. Bunun yerine incir ve hurma kullanılmıştır. Bu muhallebiyle gerçekleştirilen yenilik ile yapılmak istenenler, tatlı yapımında kullanımına pek alışık olunmayan gıda maddelerinin kullanılabilirliğini göstermek, görsel anlamda tatmin duygusu oluşturmak, doğal gıda maddeleri kullanarak tatlıya renk vermek, siyah çay gibi kendi mutfak kültürümüzün bir parçası olan ürünleri farklı yöntemlerle kullanmak, lezzet ve besin değeri olarak en üst seviyeye ulaşmasını sağlamak olmuştur.

Gerçekleştirilen bu reçete çalışmasında temel olarak su muhallebisinin besin değerini artırmak ve ülkemizde tüketimi oldukça fazla olan siyah çay ile daha ilgi çekici

bir hale dönüştürmek olmuştur. Öyle ki içerdiği yüksek antioksidan sayesinde yapılan araştırmalarla diyabet, anti bakteriyel, antiviral hastalıklar ve kanser gibi hastalıklar üzerinde olumlu etkisi olduğu ve çeşitli vitamin ve mineralleri içinde barındırdığı için siyah çay (Tosun ve Karadeniz, 2005; Üstün ve Demirci, 2013) eklenmiştir.

Tablo 24. Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi Reçetesi

Reçete Adı: Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi Miktar: 10 Porsiyon		Reçete No: 11 Porsiyon Ölçüsü: 140 gr	
Malzemeler		Miktar	
Süt		700 gr	
Çay (Yarısı su, yarısı çay demi)		700 gr	
Pekmez		240 gr	
Nişasta		100 gr	
Bal		60 gr	
Hazırlık Süresi: 30 dakika		Pişme Süresi: 10 dakika	
<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak süt, çay, nişasta ve pekmez bir tencereye alınır. • Orta ateşte koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak kıvam alması sağlanır. • Daha sonra içine bal koyulur ve ocağın altı kapatılıp kenara alınır. • Son olarak servis edileceği kâselere alınır ve soğumaya bırakılır. 			
Reçete Adı: Kuruyemiş Karışımı Miktar: 10 Porsiyon		Reçete No: 11 Porsiyon Ölçüsü: 25 gr	
Malzemeler		Miktar	
Tereyağı		50 gr	
Kırık Ceviz		50 gr	
Kırık Fındık		50 gr	
Hurma (küçük parçalara doğranmış)		50 gr	

İncir (Küçük parçalara doğranmış)	50 gr
Hazırlık Süresi: 15 dakika	Pişme Süresi: 10 dakika
<ul style="list-style-type: none"> • İlk olarak tereyağı bir tavaya aktarılır ve eritilir. • Daha sonra içine hurma ve incir ilave edilip kısık ateşte pişirilir. • Son olarak içine ceviz ve fındık ilave edilir. • Altın sarısı renk alana kadar kısık ateşte kavrulur ve servis edilir. 	

Siyah çaylı ve pekmezli su muhallebisi yapımında günümüzde kullanımı daha çok tercih edilen mısır nişastası kullanılmıştır. İnovasyon edilmeye çalışılan bu çalışmanın içerisinde rafine şeker miktarı hiç bulunmamaktadır. Rafine şeker yerine tatlandırıcı olarak pekmez ve bal kullanılmıştır. Ayrıca Türk toplumu için oldukça önemli bir içecek olan siyah çayı inovasyon çalışmalarında kullanarak ilgi çekici bir hale gelmesi amaçlanmıştır. Lezzet ve görünüm kriterleri göz önünde bulundurulduğunda oldukça yüksek puanlar alan bu inovasyon çalışması damla sakızlı ve havuçlu muhallebi ve zerdeçalı ve safranlı fırın sütlaç ile birlikte en yüksek ikinci görünüm kriter puanı (98,3) alan tatlı olmuştur. Lezzet kriterleri ortalamasına göre ise 95,3 puan almıştır.

Tablo 25. Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Zerdeçalı ve Safranlı Fırın Sütlaç (1 porsiyon/130 gr)	
Enerji	275,35 kcal
Protein	8,18 gr
Yağ	6,84 gr
Çoklu Doymamış Yağ	1,47 gr
Karbonhidrat	47,14 gr
Lif	1,63 gr
A Vitamini	120,6 µg
E Vitamini	1,1 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,12 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,2 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,1 mg
C Vitamini	3,42 mg
Sodyum	99,01 mg
Potasyum	289 mg
Kalsiyum	271,19 mg
Fosfor	140,12 mg
Demir	0,8 mg
Çinko	1,12 mg



Görsel 11. Siyah Çaylı ve Pekmezli Su Muhallebisi

Kaynak: Araştırmacı tarafından 10.10.2020 tarihinde çekilmiştir.

Gerek lezzet (95,3) gerekse de görünüm (98,3) kriterleri puan ortalamasına bakıldığında, siyah çaylı ve pekmezli su muhallebisi tatlısı almış olduğu puanlar ile çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olduğu düşünülebilir. Ancak besin değeri açısından zenginleştirilmek istenilen bu çalışma diğer inove edilmiş tatlılara göre en düşük protein (5,14 g), sodyum (36,48 mg), kalsiyum (123,87 mg) ve en düşük ikinci A vitamini (65,73 µg) değerine sahip olduğu belirlenmiştir. Bu nedenle inovasyon çalışmasının amaçları doğrultusunda daha da geliştirilebilir bir çalışma olduğu düşünülmektedir. Ancak toplam enerji değeri bakımından ise düşük seviyede olduğu görülmüştür. Bu nedenle de günlük kalori ihtiyacı için daha sağlıklı bir alternatif oluşturabileceği belirlenmiştir.

Zerdeçalı ve Limonlu Sütlaç İnovasyon Çalışması

Tablo 26'da zerdeçalı ve limonlu sütlaç tatlısının inove edilmiş reçetesi görülmektedir. Tablo 27 ise zerdeçalı ve limonlu sütlaç tatlısının besin değerlerini göstermektedir.

Zerdeçalı ve limonlu sütlaç, standart bir sütlaç tarifinden yola çıkılarak yapılan yeniliklerle tamamlanmıştır. Sütlaç yapımında koyulaştırıcı olarak mısır nişastası, pirinç unu ve jelatin birlikte kullanılmıştır. Ayrıca, standart sütlaç reçetelerine oranla daha az rafine şeker kullanımı söz konusu olmuştur. Bu sütlaç ile birlikte yapılmak istenen yenilikler, tatlı yapımında kullanımına pek alışık olunmayan gıda maddelerinin kullanılabilirliğini göstermek, doğal gıda maddeleri kullanarak tatlıya renk vermek, farklı koyulaştırıcıların istenilen kıvam için bir arada kullanılabilirliğini göstermek, lezzet olarak en üst seviyeye ulaşmasını sağlamak olmuştur.

Gerçekleştirilen bu reçete çalışmasında daha çok görsel, kıvam ve lezzet anlamında yenilikler yapılmak istenmiştir. Bu doğrultuda içine eklenen limon ile aroma artırılmak istenirken süt kaymağı ile istenilen lezzet ve kıvam oluşturulmuştur.



Görsel 12. Zerdeçalı ve Limonlu Sütlaç

Kaynak: Araştırmacı tarafından 12.10.2020 tarihinde çekilmiştir.

Tablo 26. Zerdeçalı ve Limonlu Sütlaç Reçetesi

Reçete Adı: Zerdeçalı ve Limonlu Sütlaç Miktar: 10 Porsiyon		Reçete No: 12 Porsiyon Ölçüsü: 120 gr	
Malzemeler		Miktar	
Süt		1 lt	
Süt Kaymağı		100 gr	
Şeker		150 gr	
Mısır Nişastası		25 gr	
Pirinç Unu		25 gr	
Yaprak Jelatin		2 adet	
Limon Suyu		40 gr	
Limon Kabuğu Rendesi		2 gr	
Zerdeçal		5 gr	
Pirinç		50 gr	
Hazırlık Süresi: 40 dakika		Pişme Süresi: 20 dakika	

- İlk olarak pirinç bir tencerenin içerisinde üzerini iki parmak geçen su ile birlikte haşlanır ve süzülür.
- Bir kâse içindeki soğuk suyun içene tüm yaprak jelatinler yumuşamaya bırakılır. Soğuk su jelatinlerin üzerini kaplayacak şekilde olmalıdır.
- Daha sonra süt, süt kaymağı, limon suyu, limon kabuğu rendesi, mısır nişastası ve pirinç unu bir tencere içine ilave ederek kısık ateşte sürekli karıştırarak kıvam alması sağlanır.
- Son olarak kıvam alan sütlacın içine pirinç, şeker, yumuşamış yaprak jelatin ve zerdeçal ilave edilir.
- Servis edileceği kâselere aktarılıp soğumaya bırakılır.

Farklı tekniklerin kullanılabilirliğini ve lezzetini artırabilmek amacıyla gerçekleştirilen inovasyon çalışması, gerek lezzet (93,3) gerekse de görünüm (93,3) kriterleri puan ortalamasına bakıldığında, zerdeçalı ve limonlu sütlac tatlısı, çalışmanın temel amaçları doğrultusunda başarılı olmuştur.

Besin değeri faktörleri göz önünde bulundurulmayarak gerçekleştirilen inovasyon çalışması diğer inove çalışmalarına göre sahip olduğu en düşük toplam enerji miktarı (263,15 kcal) ve en düşük yağ miktarı (4,38 g) ile günlük kalori ihtiyacı için daha sağlıklı bir alternatif oluşturabileceği belirlenmiştir.

Tablo 27. Zerdeçalı ve Limonlu Sütlac Besin Değeri Tablosu (BeBiS 8.2 TAM programı ile hesaplanmıştır.)

Zerdeçalı ve Limonlu Sütlac (1 porsiyon/120 gr)	
Enerji	263,15 kcal
Protein	7,2 gr
Yağ	4,38 gr
Çoklu Doymamış Yağ	0,13 gr
Karbonhidrat	28,36 gr
Lif	0,18 gr
A Vitamini	37,24 µg
E Vitamini	0,11 mg
B1 Vitamini/Tiamin	0,05 mg
B2 Vitamini/Riboflavin	0,22 mg
B6 Vitamini/Piridoksin	0,06 mg
C Vitamini	3,77 mg
Sodyum	62,74 mg
Potasyum	188,54 mg
Kalsiyum	148,15 mg
Fosfor	119,42 mg
Demir	0,2 mg
Çinko	1,2 mg

SONUÇ VE ÖNERİLER

Özellikle son yıllarda toplumun gastronomiye ayırdığı zaman ve ilginin arttığı görülmektedir. Gastronomi basın, televizyon ve sosyal medya gibi platformlarda artık ayrı bir bölüm oluşturmaktadır. Bu doğrultuda günümüzde çok çeşitli televizyon programları, diziler, bloklar ve filmler her gün yayınlanmaktadır. Özellikle sosyal medya aracılığı ile tüm dünyaya hızlı yayılan yeni trendler, ülkelerin mutfak kültüründe yer alan yemeklerin menülerde daha az yer almasına ve çok derin izleri içinde barındıran lezzetlerin günden güne unutulmasına sebebiyet vermektedir. Ayrıca tüm dünyada büyük ilgi görmeye başlayan gastronomi, mutfak kültürlerinin gelişmesine ve her gün yeni trendlerin çıkmasına sebebiyet vermektedir. Hızla gelişen ve büyüyen bu alanda tüm mutfak kültürleri için inovasyon artık kaçınılmaz bir gereklilik haline gelmektedir. Bu doğrultuda da tez çalışmasında Türk Mutfak kültüründe yer alan sütlü tatlılar ele alınmış ve inove edilmiştir.

Çalışmada öncelikle Türk Mutfak kültüründe yer alan sütlü tatlılar arasından inove edilecek olanlar belirlenmiştir. Bu doğrultuda literatür ve çeşitli kaynak kitap

taranmış ancak literatürde birbirinden farklı ve gramajlarda yapılmış çok çeşitli tarif ile karşılaşılmıştır. Bu nedenle çalışmada temel olarak alınan tarifler literatürde yer alan tariflerden ziyade gerek staj gerekse de profesyonel iş tecrübelerimden elde ederek öğrendiğim tariflerden oluşmuştur. İnove edilecek tatlılar seçilirken inovasyon açısından daha elverişli olanlar tercih edilmiştir.

Türk Mutfak kültüründe yer alan sütlü tatlılar malzeme çeşitliliği, pişirme yöntemleri gibi çeşitli unsurlar açısından inove edilerek yeniden hazırlanmıştır. Gerçekleştirilen inovasyon çalışması ile sütlü tatlılara duyulan beğeniye duyusal analiz ile inceleyen bu araştırma hem gastronomi ve turizm literatürü için hem de uygulamalı alanı olan otel ve restoran gibi işletmeler için çeşitli çıktı ve öneri ortaya koymaktadır. Araştırmaya katılan panelistlerin duyusal analiz çerçevesinde görüşlerinin belirlenmeye çalışıldığı için araştırma kapsamında deneysel bir metot kullanılmıştır. Bu metot kapsamında Türk mutfak kültüründe yer alan sütlü tatlılardan sütlaç, muhallebi, su muhallebisi, güllaç, kazandibi ve keşkül inove edilerek toplamda 24 tatlı geliştirilmiştir. Tatlılar beş kişilik uzman panelist grubuna sunularak duyusal analiz yöntemleri arasında yer alan puanlama testi ile beğeni durumları belirlenmiştir. Puanlama testinden çıkan genel beğeni sonucuna göre on iki tanesi en yüksek puanı almış olup on kişilik reçetesi oluşturulmuştur. Reçetesi oluşturulan tatlılar ise incirli keşkül, spirulina tozlu sarma muhallebi, kaymaklı ve fındık parçacıklı kazandibi, kırmızıbiberli ve tarçınlı muhallebi, kinoalı sütlaç, nohut unlu muhallebi, karbeyaz, vişne ve sakızlı muhallebi dolgulu güllaç, damla sakızlı ve havuçlu muhallebi, zerdeçalı ve safranlı fırın sütlaç, siyah çaylı ve pekmezli su muhallebisi ve zerdeçalı ve limonlu sütlaç olmuştur. Gerçekleştirilen deneysel araştırma yönünde yapılan literatür taramasında bu çalışmaya benzer sınırlı sayıda çalışma bulunmuştur. Bu nedenle de gerçekleştirilen deneysel yöntem ile birlikte literatürde yer alan sınırlı içeriğe çeşitlilik kazandırılmıştır.

Sonuç olarak, panelistler tarafından gerçekleştirilen duyusal analiz bulguları neticesinde genel anlamda almış oldukları yüksek beğeni oranına sahip reçetelerin otel, restoran gibi işletmelerce dikkate alınarak menülerine dâhil edilmesi önerilmektedir. İlerleyen zamanlarda benzer araştırma tasarısına sahip çalışmalarda bu reçetelerin kullanılıp geliştirmesi literatür açısından katkı sağlayıcı olacaktır.

Araştırmada uygulanan duyusal analiz yöntemi ve deneysel metot ile Anadolu mutfak kültüründe yer alan özellikle de bölgesel olarak bilinen tatlıların günümüze

uyarlanması yapılabilir. Bu sayede unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerimizin bilinirliği artırılmış ve kayıt altına alınmış olur.

Türk Mutfağında yer alan gerek sütlü tatlıları gerekse de diğer tatlıların yaygınlığını, gelişimini desteklemek için çeşitli kursların sayısı ve çeşitliliği artırılabilir. Bu eğitimli iş gücünün de yiyecek içecek sektörüne kazandırılması için istihdam önceliği sağlanabilir. Ayrıca Türkiye sınırları içerisinde verilen mutfak eğitimlerinde Türk tatlılarına dair derslerin sayısı artırılabilir. Böylelikle Türk Mutfak kültürünün devamlılığına katkı sağlanabilir.

Bu çalışmada ele alınmasa da maliyet hesaplamaları eklenerek çalışma geliştirilebilir. Bunun yanı sıra bu konu ile ilgilenecek kişilerin bu çalışmaları yaparken lezzete olduğu kadar günümüz şartları gereği görsel anlamda da çalışmalarına odaklanmaları ve bunun içinde özgün ve yeni fikirler arayışında olmaları önerilmektedir. Bunun yanı sıra günümüzde giderek artan sağlıklı beslenme alışkanlığı ile birlikte besin değeri açısından da yemeklerin zengin duruma getirilmesi gerektiği ayrıca önerilmektedir. Bunu yaparken de Türk mutfağı konusunda kapsamlı araştırmalar yapılması önerilmektedir.

Ayrıca besin tüketimi bağlamında özel durumlara sahip olan (çölyak hastalığı, laktoz intoleransı vb.) kişilere yönelik formlarda sütlü tatlıların hazırlanması önerilmektedir. Böylelikle Türk Mutfağının bu alanda da gelişim göstermesine katkı sağlanmış olacaktır. Son olarak literatürde temel olarak alınabilecek sütlü tatlı tarifleri konusunda tam net bir bilginin olmayışı nedeniyle Türk mutfağında yer alan tatlılar konusunda standart reçete oluşturma çalışmaları gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

KAYNAKLAR

- Akbay, G. D., ve Pekcan, A. G. (2016). Zerdeçal: Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 44(1), 68-72.
- Akça, G. (2016). Yörüklerin Günlük Yaşantılarının Sanat Eserlerine Yansıması. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 235-243.
- Akça, S. S. (2020). *Probiyotik Yoğurtların Kalite Özellikleri Üzerine Spirulina Platensis'in Etkisi*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Burdur.
- Akın, G. ve Gültekin, T. (2015). Günümüz Restoran Tasarımında Kriterler. *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 3 (3), 251-258.
- Akın, G., Özkoçak, G., Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, (30), 33-51.
- Akkor, Y. E. (2017). Osmanlı Mutfagında Sütü Tatlılar, <https://www.skylife.com/tr/2017-03/osmanli-mutfaginda-sutlu-tatlilar>. (28.10.2020).
- Akman, M. (2019). Osmanlı Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi. (N. Şanlıer, ve M. S. Sürücüoğlu Ed.) İçinde, *Türk Mutfacı*. Hedef Yayıncılık, Ankara.

- Akpınar, A. (2016). *Mevlevi Kaynaklarına Göre Selçuklu Türkiyesi'nde Sosyal ve Kültürel Hayat*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). "Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2017). Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 546-565.
- Aksoy, M., ve Üner, E. H. (2016). " Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri", *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Aktürk, Z. ve Işık, M. (2012). Besin Değeri ve Sağlık Açısından Hurma (Phoenix dactylifera). *Konuralp Tıp Dergisi*, 4(3), 62-68.
- Algar, A. (1991). *Classical Turkish Cooking*, Harper Collins Publishers, Newyork.
- Alpargu, M. (2008). 12.yüzyıla kadar iç Asya'da Türk mutfak kültürü. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Altuğ, N. (2017). İşletmelerde Yeni Ürün Geliştirme Çalışmaları ve Başarı Faktörleri. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 20-28.
- Aregem. (2019). Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü. <https://aregem.ktb.gov.tr/> (15. 12. 2019).
- Arlı, M., ve Gümüş, H. (2007). "Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar" *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi ICANAS*, 10-15.09.2007, Ankara.
- Armesto, F. F. (2002). *Near a Thousand Tables- A History of Food*, The Free Press, New York.
- Baykara, T. (2001). *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*. Can Reklamevi Basın Yayın, Ankara.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2003). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*, Ekin Kitabevi, İstanbul.
- Bebis 8.2 TAM, (2010). Entwickelt an der Universität Hohenheim, Stuttgart Copyright 2010 Dr. J. Erhardt, Stuttgart Almanya.
- Belge, M. (2013). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Berik, N., ve Kahraman, D. (2010). Kefal Balığı Sucuklarında Duyusal ve Besin Kompozisyonun Belirlenmesi. *Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 16, 59-63.
- Bilgin, A.(2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Büyüközkan, G., ve Baykasoğlu, A. (2004). Yeni Nesil Ürün Geliştirme Yönetimi. *YA/EM/2004-Yöneylem Araştırması/Endüstri Mühendisliği-XXIV Ulusal Kongresi*, 15-18.

- Canbolat, C. (2017). *Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi*, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Candoğan, K. (2019). “Gıda Sektöründe İnovasyon ve Yeni Trendler” <https://www.gidahatti.com/g-da-sektoeruende-inovasyon-ve-yeni-trendler-30562/>. (09.11.2020.)
- Cankül, D., Doğan, A., ve Sönmez, B. (2018). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde İnovasyon ve Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları. *İşletme Araştırmaları Dergisi Journal Of Business Research-Turk*, 10(3), 576-591.
- Çiğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-içecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. (K. Toygar, Ed). İçinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000*. Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 49-61.
- Çaycı, A. E., ve Aktaş, C. (2018). Dijital Tatmak: Yemeğin "Yeni" Gastro Mekanlardaki Seyirlik Gösteriminin Kültürel Yansımaları, *TRT Akademi*, 3(6), 710-727.
- Çetin, A. (2008). Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Çetin, K. (2020). *Medeniyet Değerlerimiz Mutfak ve Yemek Kültürü*. Ravza Yayıncılık ve Matbaacılık, İstanbul.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm Endüstrisine Mutfak Elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi* (Basılmamış Doktora Tezi), Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
- Çınar, A. S., ve Önder, A. (2019). Anadolu'nun Kültürel Mirası: *Crocus sativus* L.(Safran). *FABAD Journal of Pharmaceutical Sciences*, 44(1), 79-88.
- Da Silva Dias, J. C. (2014). Nutritional and Health Benefits of Carrots and Their Seed Extracts. *Food and Nutrition Sciences*, 5(22), 2147.
- De Brentani, U. (2001). Innovative Versus Incremental New Business Services: Different Keys for Achieving Success. *Journal of Product Innovation Management: An International Publication of the Product Development & Management Association*, 18(3), 169-187.
- Demir, M. ve Demir, Ş. Ş. (2015). *Otel İşletmelerinde Yenilik Yönetimi: İlkeler ve Örnekler*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Deniz, A. (2012). *Tüketici Yenilikçiliğinin Boyutları ve Yenilikçiliği Etkileyen Faktörler Arasındaki İlişkiler* (Basılmamış Doktora Tezi), Erzurum Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Deveci, A. (2013). Türk ve Çin Resim Sanatının Etkileşimi. *Electronic Turkish Studies*, 8(8), 1979- 1991.
- Dewitt, D. (2012). *Leonardo da Vinci'nin Sofrası- İtalyan Mutfağının Gizli Tarihi*. Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık, İstanbul.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

- Dinçel, E., Bostan, K., Yalçın, S., ve Alçay, A. Ü. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (37), 83-93.
- Dursun, Ö. O. (2017). İnovasyon Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *International Journal of Management and Administration*, 1(1), 12-17.
- Elçi, Ş. (2007). *İnovasyon: Kalkınma ve Rekabetin Anahtarı*. Technopolis Group Yayınları, Ankara.
- Erdoğan, A. (2009). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri. İçinde, *Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Eren, S. (2007). "Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi" I. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Sunulmuş Bildiri, Antalya, 74.
- Ersan, M. (2006). Türkiye Selçuklularında Devlet Erkânının Eğlence Hayatı. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 21(1), 73-106.
- Faroqhi, S. (2008). 16. ve 17. Yüzyılda Anadolu İmarethanelerinde Ziyafet Yemekleri. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Faroqhi, S., ve Neumann, C. K. (ed.), (2006). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur. Çeviren: Zeynep Yelçe*. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Fegerberg, J. (2005). "Innovation: A Guide to the Literature". Jan Fagerberg, David C. Mowery, Richard R. Nelson (Eds.), *The Oxford Handbook of Innovation*. Oxford University Press, Oxford.
- Geçim, G. Y. D., ve Esin, M. N. (2019). Bir Grup 45 Yaş Üstü Hemşirenin Beslenme Düzeylerinin Beslenme Bilgi Sistemi Programı ile Analizi. *Koç Üniversitesi Hemşirelikte Eğitim ve Araştırma Dergisi*, 16(3), 217-224.
- Genç, R. (1997). *Kaşgarlı Mahmud'a göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası*. TKAE Yayınları, Ankara.
- Genç, R. (2002). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. (S. Koz, Ed.). İçinde, *Yemek Kitab: Tarih-Halkbilim- Edebiyat*, Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Gerçekaslan, K. E., ve Boz, H. (2018). Keçiboynuzu Unu İlavesinin Kakaolu Kekin Fiziksel, Duyusal ve Tekstürel Özelliklerine Etkisi. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 8(1), 95-101.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy in to the 21st Century*, Butterworth- Heinemann, Elsevier.
- Girginol, C. (2016). *Kahve- Topraktan Fincana*. Cinius Yayınları, İstanbul.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor?. *Elektronik Journal of Social Sciences*, 15(58), 977-988.
- Güldemir, O. (2014). "Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme" VII. *Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, Kuşadası, Aydın, 346-358.
- Güldemir, H. H. ve Bayraktaroğlu, E. (2020). Adölesan Amatör Fultbolcuların Beslenme Durumunun Değerlendirilmesi. *Sportmetre Beden Eğitimi ve Spor Bilimleri Dergisi*, 18(3), 42-51.

- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Güllü, Ö. Ü. M., ve Karagöz, Ş. (2018). "Geleneksel Gastronomik Ürün Geliştirilmesi: Meyveli, Sebzeli ve Otlulu Erişte". *Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi IWACT*. 27-30. 09. 2018, Van.
- Gürgen, A., Değirmenci, A., ve Yıldız, S. (2019). Bazı Yabani ve Kültür Mantarı Turşularının Duyusal Analizleri. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 302-309.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Güzel Kitaplar, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim, İçelim, Tarihini Bilelim- Düünden Bugüne Gastronomi*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Harari, Y. N. (2017). *Hayvanlardan Tanrılara Sapiens*. Kolektif Kitap Bilişim ve Tasarım, İstanbul.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*, (Basılmamış Doktora Tezi), Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Işık, C. ve Keskin, G. (2013). Bilgi Ekonomilerinde Rekabet Üstünlüğü Oluşturulması Açısından İnovasyonun Önemi, *Atatürk Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Dergisi*, 27(1), 41-57.
- Işın, P. M. (2009). *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfağı Sözlüğü*. Kitapevi Yayınları, İstanbul.
- Işın, P., M. (2018). *Bountiful Empire- A History Of Ottoman Cuisene*. Reaktion Books, London.
- İlhan, F. (2006). *Yeni Ürün Geliştirme Süreci ve Yeni Ürünün Pazara Sunulmasında Markanın Etkisi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- İnanlı, A. G., Özpolat, E., Çoban, Ö. E., ve Karaton, N. (2011). Alabalık Keki Yapımı ve Ürünün Duyusal, Kimyasal Kalitesi. *Research Journal of Biology Sciences*, 4(1), 149-153.
- İraz, R. (2005). *Yaratıcılık ve Yenilik Bağlamında Girişimcilik ve KOBİ'ler*. Çizgi Kitapevi, Konya.
- Karabulut, C. (2018)., "İncir Sektör Raporu". *Aydın Ticaret Borsası*, <https://aydinticaretborsasi.org.tr/yonetim/pdf/18102019143157%C3%BC.pdf>. (16.09.2020).
- Karaman, B. E., ve Köşeler, E. (2017). Zerdeçalın Kronik Hastalıklarla İlişkisi. *Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi-BÜSBİD*, 2(2).
- Karaöz, M. ve Albeni, M., (2003), Ekonomik Kalkınma ve Modern Yenilik Teorisi, *Süleyman Demirel Üniversitesi İİBF Dergisi*, 8 (3), 27-48.
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.

- Kasım, R., ve Kasım, M. U. (2019a). Renkli Meyve ve Sebzelerin Bileşimi ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi. 8th International Vocational Schools Symposium, 11-13 Haziran, Sinop.
- Kasım, R. ve Kasım, M. U. (2019b). Farklı Renklerin Gücü "Havuç" Power Of Different Color: "Carrot,International Marmara Sciences Congress, Kocaeli.
- Kaya, F., ve Akpınar, E. (2017). Kutadgu Bilig'de Türk Yemek Adabı Ve Kültürü. *Electronic TurkishStudies*, 12(21), 335- 348.
- Kırım, A. (2006a). Dünyaca Ünlü Rafine Fransız Mutfağı Nasıl Ortaya Çıktı, <https://www.hurriyet.com.tr/dunyaca-unlu-rafine-fransiz-mutfagi-nasil-ortaya-cikti-4795859> (29.11.2019).
- Kırım, A. (2006b). Moleküler Gastronomi, <http://www.hurriyet.com.tr/molekuler-gastronomi-3886937> (30.11.2019).
- Kırım, A. (2006c), İş Modeli İnovasyonu, Sistem Yayıncılık, Ankara.
- Kızılaslan, N. (2016). *Sağlıklı Yetişkin Bireylerde Farklı Miktarlarda Tüketilen Tarçının Kan Şekeri ve Lipidleri Üzerine Etkisi*, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Medipol Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14(3), 191-210.
- Kızılırmak, İ., ve Albayrak, A. (2013). İnovasyon Örneği Olarak Moleküler Mutfağın İstanbul'daki Restoran İşletmelerinde Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 05-08.
- Kobya, E. Ş. (2013). Kutadgu Bilig'de Yiyecek ve İçecek Adları. *Electronic Turkish Studies*, 8(8), 823- 833.
- Koç, C. (2019). *Selçuklu Anadolu'sunda Gelenek ve Görenekler*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Kolay, A., Bozkurt, N., Turan, Ş. ve Arabacı, H., M. (2016). *Tatlıların Sultanı Baklava*. Aktif Matbaa ve Reklam, İstanbul.
- Kotler, P. (1991), *Marketing Management: Analysis, Planning, Implementation and Control*, 7th ed. Prentice Hall Inc, New Jersey.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. (Basılmamış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kuşat, N., ve Kösekahyaoglu, L. (2012). Gıda Sektöründe Firmaların İnovasyon Kararlarını Olumsuz Yönde Etkileyen Faktörler Üzerine Bir İnceleme: Batı Akdeniz Bölgesi Örneği. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 1(2), 180-205.
- Kuşçu Erbay, A. (2006). *Popüler Kültür ve Beslenme Biçimleri Örnek Olay: Döner Kebap*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Leenders, R. T. A. J., Engelen, J. M. L. ve Kratzer, J. (2003), "Virtuality, Communication, and New Product Team Creativity: A Social Network 148 Perspective", *Journal of Engineering and Technology Management*, 20(1-2), 69-92.

- Mandaloğlu, M. (2013). "Türk Mitolojisinden Anadolu'ya Taşınan Kültür: Geyik Motifi", *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(27), 382-391.
- Megep, (2011). *Baklavalalar*. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Megep, (2012a). *Duyusal Test Teknikleri*. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Megep, (2012b). *Sütlü Tatlılar*. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Mentor, P. (2009). *İnovasyon Yapmak*. Optimist Yayınları, İstanbul.
- Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçukluları'nda Meslekler*. Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- Meydan, F. (1989). "Türk Mutfağı", *Milli Folklor Dergisi*, 3(1), 20-21.
- Milor, V. (2020). İlk "Şöhretli Şef" Marie-Antonie Careme. <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/ilk-sohretli-sef-marie-antoine-car-me-41552024>. (29. 06. 2020).
- Miişoğlu, D., ve Hayoğlu, İ. A. (2005). Tat Eşik Değerlerinin Algılanması, Tanınması ve Derecelendirilmesi. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 9(2), 29-35.
- Nahya, Z. N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor Edebiyat Dergisi*, 18(69), 9-24.
- Okuoğlu, F. (2020). *Ultras Teknolojisi ve Sanitasyon Ajanları ile Yıkama İşlemlerinin Kuru İncirin Kalite Özelliklerine Etkileri*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aydın.
- Onurlar, B., ve Özkaya, F. D. (2018). Moleküler Probiyotik Dondurma (Molecular Probiotic Ice Cream). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/Special issue3, 154-168.
- Orhan, D. D., Bayram, M., ve Pekacar, S. (2018). Kinoa ve Sağlık Üzerine Etkileri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 7(2), 47-57.
- Oxford Üniversitesi Sözlükleri. (2019). <http://www.oxforddictionaries.com/> (25.11.2019).
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş: Türklerde Yemek Kültürü* (Cilt, 4). Kültür Bakanlığı, Ankara.
- Ögel, B.,(1982), *Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 12. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Özata, E. (2019). *Modernite Bağlamında Türk Mutfağına Özgü Yenilikçi Ürün Geliştirme*. (Basılmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Özatalay, G. Z. (2014). Aydın Yöresi Halk Hekimliğinde İncirin Kullanımı. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 16 (Özel Sayı II),151-154.
- Özdemir, B. ve Zencir, E (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerine Yerel Ürün Önerisi: Çerez Tarhana. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2),18-27.

- Özdoğan, O.N. (2016). Ege Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. (E. Zencir, Ed), İçinde, *Yöresel Mutfaklar*. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 166- 195.
- Paksoy, H. M. (2017). İşletmelerin Satışa Sunacağı Yeni Ürünlerin Pazarda Tutunmasını Etkileyen Faktörler. *Girişimcilik İnovasyon ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 67-86.
- Polat, M. S. (1997). *Moğol İstilasına Kadar Türkiye Selçukluları 'nda İçtimaî ve İktisadî Hayat*. (Basılmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Rahim, S. C., ve Ova, G. (2016). İran ve Türkiye Safranları Kullanılarak Yapılan Pudinglerde Dokusal Kalite Özelliklerindeki Değişimlerin Objektif ve Sübjektif Yöntemlerle İncelenmesi. *Akademik Gıda*, 14(4), 388-392.
- Robuchon, J. (2005). *Larousse Gastronomique*, Oğlak Güzel Kitaplar, İstanbul.
- Saçıkaralı, M. (2015). *Türk Mutfak Kültürümüzde Aşurenin Tarihsel Süreci*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Sakaoğlu, N. (2006). Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları. (S. Faroqhi, C. K. Neumann, Ed.). İçinde, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Samancı, Ö. (2013). Alafranga Tatlıcılık ve Pastane Kültürü Tatlı Tarihin İzinde. *National Geographic Traveler*, Eylül, 41-45.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. (A. D. Arıkan Ed.) içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (s. 86-106). Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Samancı, Ö. (2019). İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates. *Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, (5), 86-89.
- Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2005). "Füzyon Mutfak Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyeti Açısından Önemi" *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya.
- Sandıklıoğlu, T. (2007). *Hititlerde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Santich, B. (2004). "The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training", *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst Cultural Understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53-58.
- Sarıışık, M., Çavuş, Ş. ve Karamustafa, K. (2010). *Profesyonel Restoran Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Sauner, M. H. (2008). Günümüz Türk Mutfak Kültürü. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara

- Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık, İstanbul.
- Sattler, M. (2011). *Excellence in Innovation Management: A Meta-Analytic Review on the Predictors of Innovation Performance*. Gabler Verlag Springer, Almanya.
- Seferoğlu, B.(2012). *Çölyak Hastalarına Yönelik Kestane Unu ve Glutensiz Unlarla Hazırlanan Ekmek, Kek ve Bisküvi Çeşitlerinin Duyusal Analiz ile Değerlendirilmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Sevimli, Y., ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD) E-ISSN: 2602-4462*, 1(2), 18-28.
- Silici, S. (2005). Balda duyuşsal analiz. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 20, 39-42.
- Slow Food International. (2019). <https://www.slowfood.com/> (8.12.2019).
- Soydaş, M. E., ve Özdiçiner, N. S. (2015). Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü. (A. Karaman, ve K. Sayın, Ed.). İçinde, *Otel İşletmeciliği*. Eğitim Yayınevi, Konya.
- Spang, R. (2007). *Restoranın İcadı: Paris ve Modern Gastronomi Kültürü*, Dost Kitabevi, Ankara.
- Standage, T. (2017). *İnsanlığın Yeme Tarihi*, Maya Kitap, İstanbul.
- Sürücüoğlu, M. S. (2019). Geçmişten Günümüze Türk Mutfağında Tatlıların Yeri. (N. Şanlıer, ve M. S. Sürücüoğlu Ed.) İçinde, *Türk Mutfağı*. Hedef Yayıncılık, Ankara.
- Sürücüoğlu, M. S., ve Özçelik, A. Ö. (2007). "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi", *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi ICANAS*, 10-15.09.2007, Ankara.
- Sürücüoğlu, M. S., ve Özçelik, A. Ö. (2019). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi. (N. Şanlıer, ve M. S. Sürücüoğlu, Ed.) içinde, *Türk Mutfağı*. Hedef Yayıncılık, Ankara.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Şanlıer, N. (2005). "Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri", *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1).
- Şanlıer, N., Cömert, M., ve Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 1123- 1127, Erzurum.
- Şanlıer, N., Cömert, M., ve Durlu-Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor*, (94), 152-161.
- Şavkay, T. (2000a). *Osmanlı Mutfağı*. Şekerbank Kültür Yayınları, İstanbul.
- Şavkay, T. (2000b). *Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları*. Şekerbank ve Radikal Yayıncılık, İstanbul.

- Şavkay, T. (2009). Gündelik Hayatta Yemek ve İçmek Üzerine. İçinde, *Hünkar Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Şensoy, F. ve Tiritioğlu, S. (2018). “Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek1), 209-233.
- Şimşek, A., Güleç, E., Usta, S. (2020). Gastronomik Ürün Çeşitlendirme Kapsamında Veganlar ve Çölyak Hastaları İçin Ürün Geliştirme: Kazandibi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 51-59.
- Taşpınar, O. (2017). Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri ve Önemi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 1(1), 47-58.
- Tegin, R. A. A., ve Gönülalan, Z. (2014). Bütün Yönleriyle Doğal Fermente Ürün Kıımız. *Manas Journal of Engineering*, 2(1), 21-34.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*, Hayykitap Yayıncılık, İstanbul.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Tosun, M. N. B. (2019). *Aşçıbaşı*. (Hazırlayan: Priscilla Mary Işın). Yapı Kredi Yayınları: İstanbul.
- Tosun, İ., ve Karadeniz, B. (2005). Çay ve Çay Fenoliklerinin Antioksidan Aktivitesi. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 20(1), 78-83.
- Trepanier, N. (2008). 14. Yüzyıl Anadolu'sunda Yemek Kültürü. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Tufan, Ö. (2008). Helvahane ve Osmanlılarda Helva Kültürü. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Tuncel, M. (2000), *Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri, Gastronomi Tanımı. (2019). <https://sozluk.gov.tr/> (28.11.2019).
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). “Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması”, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376.
- Uzel, A. R. (2018). “Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi”, *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55 (1), 37-44.
- Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Ünalın, İ. (2016). Kültürlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Mutfak Kültürü. (S. Özsoy, Ed.). İçinde, *Kültürler Arası İletişim Öğrenci Sempozyumu 15 - 16 Ekim 2015 Bildiriler Kitabı*. Gümüşhane Üniversitesi Yayınları, Gümüşhane.

- Ünsal, A. (2008), Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi. (A. Bilgin ve Ö. Samancı, Ed.). İçinde, *Türk Mutfağı*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Üstün, Ç. (2009). Eski Bir Türk İçeceği: Kıymız (Koumiss). *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (26), 247-255.
- Üstün, Ç., ve Demirci, N. (2013). Çay Bitkisinin (Camellia Sinensis L.) Tarihsel Gelişimi ve Tıbbi Açından Değerlendirilmesi. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 3(3), 5-12.
- Yaygın, H. (1996). Kıymız ve Kefir. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 25(1), 48-52.
- Yazman, H. (2018). Farklı Sosyoekonomik Düzeydeki Adolesanlarda Sebze- Meyve Tüketim Alışkanlığının İncelenmesi. *Klinik Tıp Pediatri Dergisi*, 10(6), 13-21.
- Yerasimos, M. (2005). *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*. Boyut Yayıncılık, İstanbul.
- Yılmaz, G., ve Akman, S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(3), 462-469.
- Yılmaz, M. F. (2006). *Anlambilimsel Bağlamıyla DivanüLügati't-Türk'te Mutfak Kültürü*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). On Dokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Zahari, M. S. M.,Jalis, M. H., Zulfifly, M. I., Radzi, S. M., ve Othman, Z. (2009). "Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators", *International Education Studies*, 2(2), 66-71.
- Wilmshurst, J. (1988). *The Fundamentals and Practice of Marketing*, Heinemann Professional Publishing Ltd, Oxford.
- Wikipedia (2020). <https://tr.wikipedia.org/wiki/Kinoa>. (24.01.2020).