



Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri

The Culinary Interactions of the Anatolian and Arabian Peninsula From the Ottoman Empire

Arş.Gör. NeslihanŞİMŞEK 
Mersin Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Mersin, Türkiye
E-posta: neslihansimsek@mersin.edu.tr

Arş.Gör. Aykut Göktuğ SOYLU 
Mersin Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Mersin, Türkiye
E-posta: soyluaykut93@gmail.com

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA 
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Turizm Fakültesi, Ankara, Türkiye
E-posta: fugen.ozkaya@hbv.edu.tr

Öz

Türklerin Anadolu'yu yurt edinmeleri ile birlikte meydana gelen Türk ve Arap halkının etkileşimi pek çok alanda kendisini göstermiştir. Kültürel anlamda yaşanan etkileşim ve değişimin de en net görülebileceği alanlardan biri mutfak kültürüdür. Bu bağlamda yapılan çalışmanın amacı; Osmanlı İmparatorluğu döneminden itibaren Türk ve Arap mutfaklarında yaşanan değişim ve etkileşimi ortaya koymaktır. Bu kapsamda araştırma derleme çalışması olarak planlanmıştır. Araştırmanın ilk bölümünde iki mutfak kültürü hakkında genel bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölümde ise kültürlerarası etkileşime dair örneklerle değinilmiştir. İki kültür arasındaki etkileşimin din, coğrafya, savaşlar, göçler gibi unsurlar vasıtası ile gerçekleştiği görülmüştür. İki mutfak kültürü de birbirlerinden aldıkları zenginlikler ile gelişerek günümüze kadar ulaşmıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk, Arap, Mutfak, Osmanlı, Kültür, Etkileşim

Abstract

The interaction of the Turkish and Arab civilizations, which took place after the Turks acquired Anatolia, showed itself in many areas. Culinary culture is one of the areas where cultural interaction and change can be clearly seen. The aim of the study carried out in this context is to reveal the changes and interactions in Turkish and Arab cuisines since the Ottoman Empire period. In this context, research is planned as a review. In the first part of the research, general information about two culinary cultures are informed. In the second part, examples of intercultural interaction are expressed. It was seen that the interaction between the two cultures was realized through elements such as religion, geography, wars, migrations. Both culinary cultures have grown with the richness they have received from each other and have survived to the present day.

Key Words: Turkish, Arab, Cuisine, Ottoman, Culture, Interaction

1. Giriş

Etkileşim kavramı, geniş sosyal bağlamlar aracılığıyla oluşturulan sözel (karşılıklı konuşmalar) ve sözel olmayan (beden hareketleri, jestler, mimikler) iletişim biçimleri ile oluşmaktadır (Giddens ve Sutton, 2014). Yemek ise bir takım semboller, işaretler ve temsiller barındırmasından ötürü (Karaosmanoğlu, 2017), toplumlar ve coğrafyaların kesişmesi sonucu doğan bir etkileşim örneğidir (Solmaz, 2018: 40).

Etkileşim ve birikim vasıtasıyla oluşan kültür (Göçer, 2012: 51) devingen ve değişen bir yapıya sahip olduğu için özgünlüğünü kaybetmemiş bir kültüre rastlamak oldukça güçtür (Uluç ve Süslü, 2017: 476). Farklı toplumlar ile karşılaşma ve etkileşimin sonucu olarak karşılıklı bir şekilde kültürel unsurlar benimsenmekte ve özümsemektedir. Bu nedenle etkileşimin somut bir örneği olan mutfak kültüründe (Tavkul, 2007: 26), farklı kültürlere ait izlere rastlamak kaçınılmazdır.

Anadolu coğrafyası ele alındığında, tarihin çok eski çağlarından günümüze kadar birçok medeniyete ev sahipliği yaptığı, farklı toplumların mutfak kültürüne ait birçok öğeyi tek bir coğrafyada sunabilecek kadar zengin bir geçmişe sahip olduğu bilinmektedir. Anadolu coğrafyasında kurulmuş ve uzun yıllar hüküm sürmüş devletlerden biri olan Osmanlı İmparatorluğu altı yüz yılı aşkın süre bu coğrafyada varlığını devam ettirmiştir. Bu süreçte, birçok coğrafyaya fetihler gerçekleştirilmiş, farklı kültürler ile etkileşime geçilmiştir. Bu nedenle, Osmanlı İmparatorluğu mutfağı düşünüldüğünde Balkanlardan, Orta Doğu mutfak kültürüne, Orta Asya mutfağından, Arap mutfağına kadar çok farklı mutfak kültürüne ait özelliklerin izlerini taşıdığı söylenebilir. Örneğin, tarhana, hindi, bulgur, kahve (Işın, 2014) gibi kimi yiyecekler, Osmanlılar vasıtasıyla farklı coğrafyalara yayılmıştır.

Osmanlı ve Arap mutfağı arasındaki etkileşime odaklanan bu çalışma derleme çalışması olarak planlanmıştır. Araştırmada öncelikle Osmanlı mutfağı ve tarih içerisinde geçirdiği değişimler ile Arabistan Yarımadası'nın tarihi, coğrafi özellikleri ve mutfağına değinilmiştir. Araştırmanın ileriki aşamasında, literatürden yola çıkılarak geçmişten günümüze Arap ve Türk mutfak kültürleri arasındaki karşılıklı etkileşimlerin verilmesi amaçlanmıştır. Her iki mutfak arasındaki etkileşimin tartışıldığı ve etkileşime ait öğelerin ortaya konulduğu bu araştırmanın, benzer çalışmalara yol gösterici olacağı ve katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Türk ve Arap mutfak kültürlerinin Osmanlı İmparatorluğu döneminden itibaren ilişkisini tarihsel süzgeç içerisinde günümüzdeki yansımaları ile aktarmaya çalışan bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Çalışma kapsamının Osmanlı İmparatorluğu'nun başlangıcı ile sınırlı tutulmasının nedeni iki mutfak kültürünün de çok geniş bir zaman aralığına yayılmış olmasından ileri gelmektedir. Türklerin Orta Asya'dan gelip Anadolu'yu yurt edinmesi ile gelişen Türk Arap ilişkileri, günümüze kadar pek çok değişim ve etkileşime sahne olmuştur. Bu nedenle çalışma kapsamında bir zaman aralığı belirlemenin uygun olacağı düşünülmüştür. Konu hakkındaki bir diğer husus ise yukarıda bahsedildiği üzere Osmanlı İmparatorluğu döneminde iki kültürün de birbirleri ile çok sıkı bir etkileşime girmiş olmasından kaynaklanmaktadır. İki mutfak kültürünün de birbirlerine çok katkı verdiği bu dönem ile birlikte, iki mutfak kültürü de geri dönülemez bir biçimde değişmiş ve zenginleşmiştir.

2. Osmanlı ve Günümüz Türk Mutfak Kültürü

Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş bir coğrafyada hüküm sürmesi pişirilen yemeklerin çeşitlenip mutfağının şekillenmesinde büyük bir rol oynamıştır. İmparatorluğun hâkim olduğu topraklarda yetişen ve yetiştirilen çeşitli bitkiler ve o

topraklarda yaşayan toplumların mutfak kültürleri, coğrafya değişkeninin aracısı olarak imparatorluk mutfağının temelini oluşmasında önayak olmuştur. Ayrıca imparatorluğun büyük bir ticaret ağına sahip olması, farklı kültürlerle etkileşimi artıran başka bir unsur olarak ön plana çıkmıştır (Işın, 2014: 7). Bu nedenlerle Orta Asya göçebe Türk mutfağı, Ortaçağ Arap-Fars geleneği, Selçuklu mirası, Bizans etkileşimleri ve eski Anadolu medeniyetlerinin mutfak kültürlerine ait izleri Osmanlı mutfağının içerisinde görmek mümkündür (Samancı, 2016: 73).

Anadolu topraklarında yaklaşık iki asır devam eden Selçuklu yönetimi son bulmuş, Anadolu'da Beylikler hâkimiyet mücadelesine başlamıştır. Bu beylikler arasında, Osmanlı beyliği güç kazanarak, devlete dönüşmüş ve Osmanlı İmparatorluğu'nun temelini atmıştır (İnalçık, 1996). Kuruluş döneminin öncesinde etkili olan beyliklerin mutfak kültürlerinin devamı olarak düşünüldüğünde, Osmanlı İmparatorluğunun kuruluş dönemi mutfağı sadeliği ile öne çıkmaktadır (Közleme, 2012: 185). Kuruluş dönemindeki imparatorluk mutfağının sadeliği 15. yy'a kadar devam ederken, 16. yy.'dan 19. yy.'a kadar en görkemli dönemlerini yaşamıştır (Tuncel, 2000: 50). Özellikle Yavuz Sultan Selim döneminde, sarayda sunulan yemeklerin sayısında artış yaşanmıştır. Fetihler sayesinde hem yemeklerde kullanılan malzemeler hem de yeni pişirme teknikleri öğrenilmiş, Mısır'ın fethi saray mutfağına baharat çeşitliliği getirmiştir (Pedani, 2018: 46). 15. ve 17. yüzyıllar arasında yemeklerdeki baharat kullanımı artmış, tatlı, ekşi ve tuzlu tat yemeklerde bir arada kullanılmıştır. Bu dönemde koyun ve kuzu eti yemeklerde bolca yer almış, deniz ürünleri saray mutfağında çok rağbet görmemiştir. Pirinç pilavı ise Osmanlı saray mutfağının temelini oluşturmuştur. 18. ve 19. yüzyıllar ise Osmanlı mutfağında Batılılaşmanın görüldüğü dönemdir. II. Mahmut döneminde alafranga sofrası düzeni ve mutfak uygulamaları görülmüştür. Yemeklerde baharat kullanımının yanı sıra tatlı, tuzlu ve ekşi tadın bir arada kullanımının azalması, deniz ürünlerinin ve Amerika kökenli sebze ve meyvelerin saray mutfağında yer alması bu dönemin temel özellikleridir (Samancı ve Bilgin, 2010; Samancı, 2016: 74).

Osmanlı mutfağı, saray ve halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Saray mutfağı, saray hanedanına yakışır şekilde bol malzemeli ve zengin menüleri içerirken, yemeğin yer sofrasında, yere oturulup sükünet içinde yenmesi ve sofrası düzenleri nedeniyle bir o kadar da mütevazıdır (Yerasimos, 2014: 33). Sarayda hazırlanan yemeklerin temelini buğday/un, koyun ve kuzu eti, şeker, pirinç ve sadeyağ oluşturmakla birlikte sarayda en fazla pişirilen yemek grubunun pilav, çorba ve et yemekleri olduğu bilinmektedir (Bilgin, 2016: 41). Osmanlı saray mutfağında pirinç tüketilirken, halk mutfağında pirincin yerini bulgur almıştır (Samancı, 2016: 56). Şeker, Osmanlı'da pahalı bir gıda maddesi olduğu için saray mutfağında kullanılmıştır. Şekerin yerine halk mutfağında bal ve pekmezden yapılan "paluze, üzüm pestili, köfter, zerde, helva" tüketilmiştir (Samancı, 2016: 61).

Günümüz Türk mutfak kültürü, ekmeğe, hamur işleri, bulgura, yoğurt, baharat, çeşitli etli ve etsiz sebze yemekleri ve kebablar etrafında şekillenmiştir. Bununla birlikte coğrafya ve iklimin bölge mutfaklarını şekillendirdiği ve farklılaştırdığı görülmektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 203-204). Marmara Bölgesi'nde beslenme sisteminin temelini meyveler, sebzeler, koyun eti, pirinç, buğday ürünleri ve süt ürünleri oluşturmaktadır (Gürçan, 2014: 45-48). Ege Bölgesi çeşitli zeytinyağlı sebze yemeklerinin yanı sıra balık ve deniz ürünleri ile ön plana çıkmaktadır. Akdeniz Bölgesi'nin doğusunda Güneydoğu Anadolu, batısında Ege mutfak kültürünün baskın özellikleri görülmektedir. Bu nedenle Doğu Akdeniz'de acılı, bulgurlu ve etli yemekler ön plandayken, Batı Akdeniz'de sebze ve ot yemekleri bölge mutfağını şekillendirmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde kebab çeşitleri, acılı yemekler,

çiğ köfte ve çeşitli sakatat yemekleri ön plana çıkmaktadır. Doğu Anadolu Bölgesi mutfağını hayvancılık ürünleri şekillendirmektedir. Çeşitli süt ürünleri, bal, tahıl ve baklagiller bölge mutfağının temelini oluşturmaktadır. İç Anadolu Bölgesi mutfağının ana malzemelerini, hayvancılık ürünleri, tahıllar, bakliyat, sebze ve meyve oluşturmaktadır. Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü ise balık, mısır unu ve kara lahana etrafında şekillenmekle birlikte (Halıcı, 2009: 34-35), diğer bölge mutfaklarında olduğu gibi bölgenin bölümlerini oluşturan mutfaklar arasında da farklılıklar görülmektedir.

3. Arap Yarımadası ve Mutfak Kültürü

Şibhü Cezireti'- Arab olarak bilinen Arap Yarımadası doğudan Umman ve Basra Körfezi, güneyden Arap Denizi ve Aden Körfezi, batıdan da Kızıldeniz ve Akabe Körfezi ile çevrelenmiştir (Büyükcoşkun, 1991). İslam'ın geliştirmeden önce Arabistan Yarımadası'na egemen olan devletler; güneyde Akad İmparatorluğu, Birinci Babil İmparatorluğu, İkinci Babil İmparatorluğu, Ma'inler, Sebeliler, Katabanlılar, Hadramutlular, Himyeriler, kuzeyde ise Nabatiler, Tedmürlüler, Gassaniler, Lahmiler, ve Kindeliler'dir. İslam Devleti'nin kurulmasından sonra ise Emeviler, Abbasiler, Yemenliler, Karmatiler, Ummanlılar, Eyyübiler, Memlükler ve Osmanlılar bölgede egemenlik kurmuşlardır. Özellikle II. Dünya Savaşı'ndan sonra batı devletlerinin ilgisini çeken yarımada modern zamanlara gelindiğinde Suudi Arabistan, Yemen Cumhuriyeti, Umman, Birleşik Arap Emirlikleri, Katar, Bahreyn ve Kuveyt sınırlarını içine alarak yedi devlete ayrılmıştır (Kelpetin, 2017).

Yüzey şekilleri oldukça sade olan Arabistan'ın iklimi kurak ve çok sıcak geçmektedir. Bu nedenle bölgedeki vadilerin büyük bir çoğunluğu kuraktır ve bölgenin bitki örtüsü genellikle "susuzluğa alışık kurakçıl bitkiler" ve "tuzlu toprağa uyum sağlayan tuzcul bitkiler"dir (Büyükcoşkun, 1991). Yarımada tüketilen yiyecek ve içecekler incelendiğinde, protein kaynağı olarak kuzu, koyun, tavuk, sığır, deve, balık ürünleri yumurta, yoğurt ve labne, baklagillerden kırmızı mercimek, bakla, nohut, kuru bakla, kırık bezelye ve kuru börülce tüketilmektedir. Bölgede yetişen meyve ve sebzeler incelendiğinde, salatalık, patlıcan, bamya, soğan ve domates, maydanoz, dereotu, kişniş, nane, ıspanak; meyveler incelendiğinde elma, kavun, üzüm, nar, muz, incir ve hurmanın üretildiği görülmektedir. Tüketilen baharatlar ise, zerdeçal, sarımsak, kimyon, kakule, tarçın, karabiber, muskat, zencefil, nane, çemenotu, kekik, zahter, kişniş ve loumi aswad (güneşte kurutulmuş misket limonu, Umman'dan kaynaklı) ve safrandır. Nişasta kaynağı olarak pirinç ve buğday; yağ kaynağı olarak mısır yağı, zeytinyağı, sadeyağ, tereyağı, kishta (manda sütü kaymağı) ve adani (koyunun kuyruk kısmından elde edilen kuyruk yağı) kullanılmaktadır (Alkazami, 2011: 528-529).

Araplar, hurmayı kuru ve taze olarak tüketmektedirler. Aynı zamanda hurmadan ekmek de yapmaktadırlar. Pastacılık ürünlerinde tatlandırıcı olarak hurma şurubu (dibis) kullanılmaktadır. Aynı zamanda genç palmyelerin yaprakları sebze olarak yenilebilmektedir. Bazı palmye ağaçlarının gövde merkezinden elde edilen çekirdek kısmı da (heart of palm) tüketilebilmektedir. Bazlama, Arapların farklı çeşitlerde yaptığı bir ekmektir ve khubz (pide şeklinde balon ekmek), tamis (büyük ve gevrek bazlama), shurayak (yumuşak ve altın renginde ekmek), aysh samuli (somun benzeri ekmek) ve khubz ruqaq (kağıt incelğinde hurma şurubu içeren ekmek) gibi çeşitleri vardır. Kahve (qahwah), Arap yaşam tarzında önemli bir yere sahiptir. Araplar acı kahve tercih etmekte ve genellikle karanfil, gülsuyu, safran ve diğer baharatlarla tatlandırmaktadırlar (Crawford-Oppenheimer, 2011: 220).

Araplar, baharatlı ve kokulu yiyecekleri tatlılar ve ana yemekler için ayrı şekillerde kullanmaktadırlar. Baharatlar ve meyve, herhangi bir ana yemeği tatlı

yapabilirken, bazı tatlılar havuç içerebilmektedir. Bununla birlikte, yarımadadaki yemekler baharatlı olmasına rağmen acı değildir. Bazlama şeklindeki ekmekler ise çatal ve bıçak işlevi görür. Kahvaltı hafif geçen bir öğün olmakla birlikte, kahvaltıda ekme, tereyağı ya da samna, zeytin, yumurta, meyve ve yumuşak peynir ya da yoğurt eşlik etmektedir. Kışın kahvaltıya sıklıkla hunayua (hurma unu, ırmik, kakule ve tereyağı karışım) denilen lapa eşlik etmektedir. Balaleet ise Katar'da tüketilen şehriye ya da noodle ile pişirilen şekerli, kakuleli ve safranlı, üzerinde omlet olan bir çeşit kahvaltıdır. Öğlen yemeğini ise balık ya da et ile karıştırılmış pilav ile birlikte salata, sebze ve meyve ya da tatlı oluşturmaktadır. Akşam yemeği öğlen yemeğine benzemekle birlikte salata, meze ya da çorba ile başlamaktadır. Yarımadada, ana yemekler genellikle yahni şeklinde pişirilmekte ya da pilav üzerinde et şeklinde servis edilmektedir. Ana yemek soğanlı, kuruyemişli, yumurtalı kuzu dolması ya da sahil kentlerinde balık ızgaradır. En çok pişirilen deniz ürünleri hamur (lagos), shfri (pagrus balığı), kan'ad (uskumru), hamra (kırmızı levrek), zubaidi (baltabaş balığı), yengeç, istakoz ve midyedir. Tatlı olarak sofraya meyve ya da muhallebi gelebilmektedir. Halwa (tatlı susam ezmesi), muhammar (hurma ve şekerle servis edilen tatlı pirinç), Umm Ali (ekmek tatlısı), mehalabiya (gülsulu sütlaç) sofrada servis edilen diğer popüler tatlılardır (Crawford-Oppenheimer, 2011: 222-224).

4. Anadolu ve Arap Yarımadası Mutfaklarının Etkileşimi

Geçmişten günümüze Türkler ile Araplar arasında süregelen yoğun bir etkileşim söz konusudur. Yüzyıllardır özellikle Müslüman Araplar ve Türkler arasındaki dini yakınlığın yanı sıra coğrafi, ekonomik ve sınır komşuluğu gibi yakınlıklar, kültürler arası etkileşimi beraberinde getirmiştir. Anadolu topraklarını yurt edinme sürecinin öncesinde ve sonrasında Türkler, göçebe kültürün de etkisi ile konakladıkları bölgelerin mutfak kültürleri ve beslenme alışkanlıklarını kendilerine katmışlardır. Nitekim Arap kültürü ile olan yakınlık sebebiyle pek çok farklı kültürel öge Türk kültürü içerisinde varlığını sürdürmüştür.

Araplar ve Türkler arasındaki etkileşim İslamiyet öncesi ve İslamiyet sonrası dönem olmak üzere iki farklı süreçte ele alınabilir. İslamiyet öncesi dönemde, Araplar İran'ı ele geçirmiş ve Türkler ile sınır komşusu olmuştur. Emeviler döneminde, Araplar ile Türkler arasında mücadeleler olmuş, Abbasiler döneminde, 751 Talas Savaşı'nda, Araplar ile Türkler Çinlilere karşı birlikte savaşmışlardır. Talas Savaşı'ndan sonra, Türkler İslamiyet'i kabul etmişlerdir (Othman, 2018: 1).

Türklerden önce Anadolu'ya Müslüman topluluklar gelmiş (Koca 2008'den akt. Gümüş, 2013: 1555), Anadolu'da Bizans ile Arap mücadeleleri yaşanmıştır (Solmaz, 2011: 146). Ayrıca Arap kültürü ile olan bağ, sadece İslam etkisi ve Arapların Anadolu'ya düzenledikleri istilalar ile sınırlı kalmamış, İran ve Horasan'dan Anadolu'ya gelen Türkler ile de kültürel etkileşim yaşanmıştır (Doulatabadi, 2018: 29). Bununla birlikte, özellikle mutfak alanındaki etkileşim örneklerine, Osmanlı'da orta halli evlerin mutfaklarında ve sarayda Arap kadın aşçıların çalıştırılması örnek olarak gösterilebilir (Işın, 2014: 53).

4.1. Arap Mutfak Kültüründen Osmanlı ve Türk Mutfak Kültürüne Doğru Etkileşimler

İslamiyet'in kabul edilmesi ile başlayan süreç içerisinde Arap mutfak kültürüne ait birçok farklı yiyecek Türk kültürü içerisinde kabul görmüş ve varlığını sürdürmüştür (Göker, 2011; Közleme, 2012; Üner, 2014). Diğer coğrafi bölgelere kıyasla, Arap mutfağının etkisi Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Doğu Akdeniz'de daha açık bir

şekilde görülmektedir. Yemeklerde nar ekşisi, turunç suyu ve sumak gibi ekşi lezzet vericilerin salata ve mezelerde kullanılması ile (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 568) küçükbaş hayvan etlerinin ve iç yağının yemeklerde kullanılması (Közleme, 2012: 42) bölge mutfağındaki Arap mutfak kültürünün etkisini göstermektedir.

Türk mutfak kültüründe yer edinmiş humus (hummus), tabule (taboulah) ve babagannuş (baba ghannouj), Lübnan'a özgü, Arap ülkelerinde ve Ortadoğu'da oldukça rağbet gören mezelerdir (Alkazami, 2011: 528). Felafel, Arap ülkelerinde tüketilen, ana maddesi haşlanmış nohut olan bir tür mezedir. Mısır ve Sudan'da ta'miye, Yemen'de ise baciye olarak bilinmekte, Arap Yarımadası'nda olduğu gibi Anadolu'nun birçok yerinde de ufak farklılıklar ile yapılmaktadır (Kilci ve al-Ashraf, 2015: 35). İçi fındık ve hurma ile doldurulmuş kurabiye olan ma'moul (mamul) (Alkazami, 2011: 528), Arap etkisi ile Mersin mutfağında yer alan bir tatlı çeşididir. Türk ve Arap mutfaklarının karşılıklı etkileşimine dair örneklerden biri de mirra isimli kahvedir. Mirra, Mardin'de daha çok Arap ve Süryanilerin taziyelerinde verilirken geçmişten günümüze Kürtlerin şehre göç etmesinin etkisi ile Kürtler de Araplar gibi mirra vermeye başlamıştır (Sarı, 2010).

Baharatlar, meyve (Crawford-Oppenheimer, 2011: 223), limon ve ekşi lezzet vericilerin (Alkazami, 2011: 529) ana yemeğin içerisinde birlikte kullanılması Arap mutfağının karakteristik özelliklerindedir. Bununla birlikte, yarımadaadaki yemekler baharatlı olmasına rağmen acı değildir (Crawford-Oppenheimer, 2011: 223). Osmanlı mutfağında, ana malzemesi et olan ve kuru meyvelerle yapılan birçok yemek, Arap mutfağı etkileşimine örnek olarak gösterilebilir. Et, ceviz içi, kara kuru üzüm ve çeşitli baharatlarla yapılan *nirbac*; et, patlıcan, kabak, koruk ve limon suyu ile birlikte çeşitli baharatlarla pişirilen *hısrimiye*; et, kabak, çeşitli baharatlar, sarımsak ve ekşi nar suyu ile hazırlanan *rummaniye* (nar aşısı), et, soğan, pırasa, baharat ve turunç suyu ile hazırlanan *narenciye aşısı*, ekşi-tatlı-tuzlu tatların aynı tencerede piştiği yemeklere örnek olarak gösterilebilir (Argunşah ve Çakır, 2018: 58-65).

Arap mutfağının önemli Ramazan yiyeceklerinden biri olan sembusek, Osmanlı mutfağı ve günümüz Türk mutfağında özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Doğu Akdeniz'de yapılmaktadır. Mardin tarafından mahreç işareti alınan ve "kaplanarak kaplanan" anlamına gelen sembusek Arapça kökenli bir kelimedir (Coğrafi İşaret, t.y.).

Un helvası, lokma, murabba ve Türkçe'de yassı kadayıf olarak bilinen kataif, Arap-Türk mutfağı etkileşimine örnek olarak gösterilebilecek örneklerden biridir. Yassı kadayıfın 10. yüzyıldan beri ceviz ve şekerli içle doldurulup kızartılan türü, günümüzde Malatya ve Hatay illerinde hala yapılmaktadır (Işın, 2018).

Aşağıda Tablo. 1'de Osmanlı mutfağında, Arapça kökenli yemek isimleri ve mutfakla ilişkili kavramlara ait örnekler verilmiştir. Tablo incelendiğinde, Osmanlı mutfağından günümüz Türk mutfağına kadar geniş bir kültürel etkileşimin izlerini görmek mümkündür.

Tablo 1: Arapça Kökenli Mutfakla İlişkili Kelime ve Yemek Örnekleri

Yemekler	Mutfakla ilişkili kavramlar
Bundukiyye: Taze kuyruk yağı, kişniş yaprağı, nohut ve çeşitli baharatlarla yapılan fındık büyüklüğündeki köftelerin kaynatılması ve üzerine yumurta sarısı konulması suretiyle yapılan bir yemek. (fındık kalyesi).	Dirhem: Eski okkanın dört yüzde biri değerinde ve 3.2 gramlık bir ağırlık ölçüsü.
Buyresiyye: Bal, soğan, üzüm, kayısı, pirinç, elma, gül suyu gibi malzemelerle yapılan bir yemek.	Kalye: Yağda kavrulmuş etin içerisine çeşitli meyveler (fındık, fıstık, hurma, ayva, hünnap, narenciye vb.) ve sebzeler katılarak yapılan yemeklere verilen bir ad.
Hubeyşiye: Oğlak veya koyun eti, tuz, soğan, havuç ve çeşitli baharatlarla yapılan bir tür et yemeği.	Mutaccanat: Yağda pişirilmiş, kızartılmış et yemekleri.
Kabuniyye: Et, soğan, nohut, kayısı ve yağla yapılan bir yemek.	Mutayyebat: Pişirildikten veya hazırlandıktan sonra bir müddet bekletilerek yenilen güzel aromalı yiyecekler.
Mutaccan: Haşlanmış oğlak etini sirkeyle pişirip üzerine kuru kişniş, kimyon ve tarçın koyup susam yağında kavurarak yapılan bir yemek.	Lokma: Sokum, ağıza bir defada alınan bir yiyecek parçası.
Akide: Pişmaniye yapılırken şekerin kaynatılarak ağda durumuna getirilmiş şekli.	Ma'cun: Koyu kıvamda yapışkan bir şekerleme.
Berede: Simit unu ve susam yağıyla yapılan hamurun kevgirden damla damla süzülerek pişirilmesi, daha sonra bal, gül suyu ve şekerden yapılan şerbete atılmasıyla yapılan bir tatlı, bal lokması.	Ma'de: Mide.
Ma'müniyye: Tereyağında helva gibi pişen pirinç ununun üzerine süt ve şeker dökerek pişirdikten sonra avuç içinde hurma gibi yuvarlaklar yapıp tereyağında kavurup üzerine gül suyu ve şeker unu ekilerek yenilen bir tür tatlı.	Menber: Bunbar, Küçük ve büyük baş hayvanların kalın bağırsağı.
Rutabi: Yufka, fıstık, badem içi, yaş hurma ile yapılan bir tatlı.	Misk: Bir cins ceylanın erkeğinin karın derisi altından elde edilen güzel kokulu bir madde.
Zülbiyye: Nişasta ve sığır yoğurdu karışımının susam yağında kızartılıp enlikle boyandıktan sonra bala batırılmasıyla yapılan bir tür tatlı.	Tennür: Yere çukur kazılarak yapılan bir tür fırın, tandır.

Kaynak: Argunşah ve Çakır, 2018

4.2. Osmanlı ve Türk Mutfak Kültüründen Arap Mutfak Kültürüne Doğru Etkileşimler

Türk mutfağının Arap mutfağı üzerindeki etkisi, 13. ve 15. yüzyıllarda yazılan Arapça yemek kitaplarında rastlanılan bazı Türkçe kelimeler vasıtası ile

görülebilmektedir. Gömeç (küle gömülerek pişirilen ekmek), karnıyarık (bir tür baklava), tutmaç (ince açılmış hamur), kavut (kavrulup sonra öğütülmüş hali) ve salma (para şeklinde hamurlar içeren sulu yemek) bu etkiye örnek olarak gösterilebilir (Işın, 2018). Meksika'dan ithal edilen "Hint tavuğunu" İspanya üzerinden Osmanlı İmparatorluğuna taşınmış ve Osmanlılar bu tavuğa "hindi" ya da "hindi tavuk" demişlerdir. Arapça'nın hakim olduğu yerlerde, bu tavuğa "hindi" denmesi, Osmanlı İmparatorluk mutfağının Arap mutfağına etkisi olarak gösterilebilir (Fragner, 2000: 52). Arap mutfak kültüründeki *rikakin* (*ruqaq*), aslının kökeni Orta Asya olduğu bilinen yufka olması ile birlikte tel kadayıfın en eski tariflerinin Türkçe olması ise, Arap mutfağına Osmanlı etkisinin bir başka örneği olarak gösterilebilmektedir (Işın, 2014: 11-13).

Türk mutfağının izlerine Arap Yarımadası içerisinde kalan bölgelerde hala rastlanılmaktadır. Birçok Türk yemeği neredeyse aynı şekilde söylenmeye devam etmektedir. Arap mutfağında pişen köfte (Zubaida, 2000: 34), şiş kebab (kababs) ve içi pirinç ile doldurulmuş sebze yemekleri (dolma) vasıtası ile Türk mutfağı izlerini görmek mümkündür (Alkazami, 2011: 527). İmambayıldı, pufböreği, tatarkulağı, suböreği, mıhlama, burma, dondurma, perde pilav, türlü, paça, işkembe, bastırma, külbastı, kavurma, taskebab, tavukgöğsü, sütlaç ve dolma gibi Türk mutfağına özgü yemekler ve isimleri, birçok Arap yemek kitabında görülmektedir (Akkoyunlu, 2012: 328).

Tablo 2: Türkçe Kökenli Mutfakla İlişkili Kelime ve Yemek Örnekleri

Yemekler	Mutfakla ilişkili kavramlar
Burek: Ünlü hamur yemeği	Aşşi: Aşçı
Kavırma: Bir çeşit kebab.	Şekerli: Şekerli (kahve).
Pilav: Pirinç veya bulgurun pişirilmiş hâli.	Yağlı: Yağlı.
Kuzi: Kuzu, kuzu etinden yapılan bir çeşit yemektir.	Bıçak: Bıçak.
Bastırma: Tuz, çemen ve et karışımının bastırılarak güneşte kurutulmuşu.	Ucak: Kahve yapmaya yarayan küçük ocak.
Yogurt: Maya katılarak koyulaştırılmış süt.	Birdak: Su, şerbet gibi şeyler içmek için kullanılan kap.
Bekmez: Pekmez, hurma şırası.	Bakrac: Sut veya su kaynatmak için kullanılan kova.
Yamış: Kuru yemiş.	Tatli: Tatlı.

Kaynak: Gülensoy, 1973; Türkmen, 1988; Mohammad, 2015

5. Literatür Taraması

Karaca ve Karacaoğlu (2016) tarafından yapılan çalışmada, Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz Bölgesi çerçevesinde geniş bir etkisi bulunan Arap yemek kültürünün özellikleri, kültür ve din etkisi bağlamında incelenmiş, özellikle de Adana ili yemek kültürü, özellikleri ve ilgili kültüre ait etki eden öğelerin üzerinde durulmuştur. Araştırma sonuçlarına göre, Adana ilindeki kültürel çeşitliliğin mutfak kültürü üzerindeki etkisi vurgulanarak Arap mutfağı etkilerinin bölgenin kendine has bir mutfak kültürü oluşturmadaki yeri ortaya konmuştur. Bununla birlikte Adana yemek kültürünün hem göçlerden hem de dinden etkilendiği sonucuna ulaşılmıştır. Göç vasıtası ile gelen Arap kökenli vatandaşlar, beraberinde getirdikleri yemek kültürü ile bölgenin yemek kültürünü din çerçevesinde şekillendirerek ilin kendine has bir mutfak kültürü oluşturmasında rol oynamışlardır.

Somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan kahvenin tarihsel, coğrafi, beşeri özelliklerini inceleyen Koca ve Ersöz-Tüğen (2020) tarafından yapılan çalışmada, Türkiye'deki kahve tüketiminin nedenleri ve özellikleri incelenmiştir.

Doküman analizi yöntemi ile ele alınan çalışmada kahvenin Afrika'dan Arap Yarımadası'na oradan da Anadolu coğrafyasına geçişi irdelenmiştir. Kahvenin Türk kültürü içerisindeki konumu ve farklı kahve çeşitlerinin Türk kahvesinin ikamesi olarak tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Düzgün ve Durlu-Özkaya (2015) tarafından yapılan çalışmada, ilk yerleşimin görüldüğü Mezopotamya bölgesinin geçmişi ve bugünü ele alınmıştır. Kronolojik bir biçimde tasarlanan araştırmada Mezopotamya'da geçmişten günümüze var olmuş medeniyetlerin mutfak kültürlerinin, kültürel etkileşim vasıtası ile çeşitleniş biçimleri ele alınmıştır. Sonuç olarak bu kültürlerin korunması ve tanıtılması adına adımlar atılması gerekliliği vurgulanmıştır.

Bosna-Hersek yemek kültüründeki Türk mutfak kültürü etkisini inceleyen İyiyol (2010) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Bosna-Hersek'te günümüzde devam eden Türk mutfak geleneklerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda folklor yöntemlerinden biri olan fonksiyonel yöntem kullanılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre Türk yemek kültüründe yer alan çorba, yemek ve tatlılar Bosna-Hersek'te de varlığını sürdürmektedir.

Özgen (2015) tarafından yapılan çalışmada, Lefkoşa iline bağlı Değirmenlik Köyü'nde uzun yıllar Rumlarla birlikte yaşamış olan Türk ailelerinin kültürel etkileşim bağlamında yemeklerindeki olası değişimlerin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda köydeki 191 kişiden toplanan veriler aracılığı ile araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre Değirmenlik Köyü'nde yaşayan Türk ailelerinin, geleneksel ve özel gün yemeklerini hazırlama ve tüketme alışkanlıklarına bakıldığında, kültürler arası etkileşim olduğu görülmüştür. Köyde geleneksel Türk çorba kültürü özgün bir şekilde korunurken, yemeklerden bazıları Rumca karşılıkları karşısında isimlerini kaybetmiştir. Kıbrıs Türk yemek isimlerinin büyük çoğunluğunun, Türkçe karşılıkları bulunurken, Rumca'da kullanılan isimlerin tercih edildiği saptanmıştır.

Cengiz ve Brina-Lopar (2020) tarafından gerçekleştirilen çalışmada Prizren'deki kahve satın alma ve tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Araştırmada yöntem olarak katılımlı gözlem ve kent sakinleriyle gerçekleştirilen detaylı görüşmelerden oluşan etnografik çalışma kullanılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre kahvenin sadece bir içecek olmanın ötesinde sembolik bir anlama sahip olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Türk kahvesinin toplumsal yapıda farklı etnisiteler için hala önemli bir nesne olduğu görülmektedir. Bununla birlikte orta yaş grubundaki bireyler geçmişte evlerde bulunan kahve değirmenlerini hatırlarken, genç bireylerin kahve değirmenleri hakkında pek bilgisi olmadığı görülmüştür. Bu durumun kültürel değişimin bir sonucu olduğu ifade edilmiştir.

Öztürk ve Yaman (2019) tarafından dondurmanın keşfi ve tarih boyunca değişiminin incelenmesi amacıyla gerçekleştirilen çalışmada, veri toplama yöntemi olarak doküman incelemesi gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, 13. yüzyıl tıbbi metinlerinde geçen ifadelerle bakıldığında Araplar tarafından buzun tuz ile birlikte dondurularak kullanıldığı tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra sorbe reçetelerine de rastlanmıştır. 17. yüzyılda ise Osmanlı'da sorbe olarak bilinen dondurmanın sofralarda yer almaya başladığı tespit edilmiştir. Ayrıca yine 18. yüzyıl başlarında İstanbul ve Kahramanmaraş'ta dondurma üretimine başlandığı belirlenmiştir. Sonuç olarak, bölgelerin iklim ve coğrafi özellikleri göz önüne alınarak üretim ve tüketimi fazla olan ürünlerin etrafında dondurma üretiminin geliştiği sonucuna varılmıştır. Farklı coğrafyalarda üretilen dondurmalarındaki benzerliklerin ise; diğer mutfak kültürü

öğelerinde olduğu gibi birtakım kültürel etkileşimler üzerinden gerçekleştiği ifade edilmiştir.

6. Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Farklı toplumların birbirleri ile kaynaşarak, kültürlerarası etkileşim sağlanmasında “ekonomik ilişkiler ve ticaret yolları, göçler ve coğrafi keşifler, savaşlar ve fatihlerin yerleşimleri” gibi farklı unsurlar rol almaktadır. Topluluklar arası etkileşim sonrasında, yaşam için elzem olan mutfak kültürünün etkilenmemesi söz konusu değildir. Özellikle tarihlerinde imparatorluk geçmişine sahip olan toplulukların mutfaklarında bu etkileşimi açık bir şekilde görmek mümkündür (Beşirli, 2017: 193).

Mutfak kültürleri arasındaki etkileşim sadece kültürlere ait yiyecek ve içeceklerin özümseme benimsenmesi ile değil, bir kültür vasıtasıyla, farklı coğrafyalara yiyecek ve içecek maddelerinin dağıtılmasıyla da meydana gelebilmektedir. Türk mutfak kültürünün oluşmasında ise yukarıda bahsedilen unsurların etkisi açıkça görülmektedir. Darı, buğday, et ve süt tüketimine dayanan Orta Asya göçebe kültürünün etkisi, İslamiyet’in kabulü ile Arap ve İran etkisi, göçler nedeniyle olan etkileşim, fetihlerin etkisi, farklı topluluk ve inançlardan olan hanedan bireyleri ile yapılan evlilikler Türk toplumunun farklı toplumlar ile etkileşimlerinin temelini oluşturmaktadır (Bilgin, 2008’den akt. Beşirli, 2017: 224).

Kültür ve coğrafya sürekli bir oluşum ve gelişim içerisindedir. 20. yüzyıl küreselleşme hareketi ve öncesinde de küreselleşme ve kültürün dünyaya açık bir unsur olduğu görülebilmektedir. Yeni yerleşim yerlerine olan göç hareketleri ve keşifler kültürler arası alışverişi doğurmuştur (Karaosmanoğlu, 2017: 15). Örnek verilecek olursa, çok eskilerden günümüze kadar baklava “Kürt, Arap, Türk, Ermeni, Süryani, Ezidi” ve daha pek çok medeniyetin izlerini taşıyarak günümüze kadar gelmiştir (Uhri, 2016: 194).

Arap Mutfak kültürünün oluşumu incelendiğinde, Arapların da İran mutfak kültüründen etkilendiği bilinmektedir Arapların batıya doğru yayılmaları sonucunda ise pirinç, süpürge otu, sert buğday, pamuk, patlıcan, turunçgiller, muz, mango ve şeker kamışı” gibi pek çok tarım ürünü İslam’ın yayılmasıyla birlikte, Arapların fethettikleri coğrafyalarda da görülmeye başlanmıştır (Beşirli, 2017: 31). Türkler açısından Anadolu’ya göç ettikten ve devlet kurduktan sonra, savaşlar, göçler, ticaret ve Arap mutfak kültürü ile etkileşime girmelerinin ve dinin de etkisiyle yemeklerindeki sadelik, yerini tatlı ile ekşinin aynı kapta sunulduğu et ve etli yemeklere, şerbetli tatlılara, hamur işlerine bıraktığı görülmektedir.

Türk ve Arap mutfaklarının birbirleri ile etkileşimleri ise çok eskiye dayanmaktadır. Din faktörü ve coğrafya faktörünün, her iki mutfak arasındaki etkileşimi artıran en önemli iki unsur olduğu görülmektedir. Osmanlı’nın kurulmasından çok daha önceleri başlayan Türk Arap etkileşiminin izlerine bilim ve sanatta rastlanmış, ilerleyen zamanlarda bu kültürel yansımaların etkileri mutfakta da görülmeye başlanmıştır. Bu etkileşim durumu Türk ve Arap kültürünün zenginleşmesine olanak sağlamıştır. Böylelikle meydana gelen durum bir mutfak kültürünün diğerinin içerisinde kaybolması değil; iki kültürün de hâkim olduğu coğrafyaların mutfak hazinelerine kattıkları değerler olarak ortaya çıkmaktadır. Böylelikle günümüzde iki kültürün de içerisinde katkısı olan, çok zengin, çeşitli ve ortak bir tarihten meydana gelen bir mutfak hazinesine ulaşılmıştır.

Özellikle Tablo 1'de verilen Arapça Kökenli Mutfakla İlişkili Kelime ve Yemek Örnekleri listesi göz önüne alındığında, Osmanlı mutfağının Arap mutfağından etkilendiği görülebilmektedir. Bununla birlikte, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmeden önce ve göç etikten sonra bu coğrafyada devlet kuran Türklerin mutfak kültürleri incelendiğinde; süt, yoğurt ve et ağırlıklı, saklama yöntemi olarak göçebeliliğin vermiş olduğu hareketlilikten ötürü kurutma yöntemini kullandıkları ve sade bir beslenme sistemine sahip oldukları bilinmektedir. Bu beslenme sistemine ait öğelerin birçoğunun Araplar tarafından benimsendiği görülmektedir. Böylelikle iki mutfak kültürünün de birbirleri ile uyum içerisinde bir arada yaşadığı söylenebilir.

Mutfak kültürlerinin oluşumları incelendiğinde, farklı unsurlardan ötürü toplumların birbirlerinden etkilendiği, bu etkileşimlerin de yıllarca birikmesiyle, toplumların günümüz mutfaklarını oluşturduğu söylenebilir. Dolayısıyla ülkeler arasındaki sınırların, bir ülkenin mutfak kültürünü tanımlarken ortadan kalktığını söylemek doğru olacaktır.

Araştırma kapsamında araştırmacılara sunulabilecek önerilerden bazıları şu şekilde sıralanabilir:

Araştırma içerisinde coğrafya ve zaman boyutları bağlamında bazı sınırlılıklar getirilmiştir. Bu nedenle, araştırmada Anadolu ve Arap Yarımadası mutfaklarının Osmanlı İmparatorluğu döneminden itibaren gelişimi ve etkileşimi incelenmiştir. İleride yapılacak çalışmalarda bu belirlenen sınırların ötesine geçilerek, Arap ve Türk kavimlerinin birbirleri ile etkileşime geçmiş oldukları ilk dönemler incelenebilir. Bununla birlikte, bu coğrafi bölgeler dışında bırakılan ancak yine de yoğun etkileşim içerisinde bulunan yerlerdeki mutfak etkileşim örnekleri irdelenebilir. Birbirleri ile geçmişten günümüze etkileşim halinde bulunan toplulukların, yumuşak güç kavramı çerçevesinde birbirlerini mutfak üzerinde ne derece etkiledikleri incelenebilir. Coğrafi yakınlığın dışındaki etkenlerin (din, savaşlar, ticaret, göç gibi) mutfak etkileşimlerini nasıl etkilediğine dair farklı düzlemlerde araştırmalar gerçekleştirilebilir.

7. Kaynakça

- Akkoyunlu, Z. (2012), 'Türk Mutfağından Kaybolan Kerkük Yemekleri' *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 2, ss. 326-343.
- Alkazami, D. (2011), Arabian Peninsula (Bahrain, Kuwait, Oman, Qatar, Saudi Arabia, The United Arab Emirates and Yemen), İçinde S. Edelstein (Editör), *Food, Cuisine and Cultural Competency-For Culinary, Hospitality and Nutrition Professionals*, ss. 525-532, United States of America: Jones and Bartlett Publishers.
- Argunşah, M. ve Çakır, M. (2018). 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfaka Sosyolojik Bakış*, 2. Baskı, Ankara: Phoenix Yayınları.
- Bilgin, A. (2016), 'Saray Mutfağı' İçinde A. Bilgin, ve S. Önçel (Editörler), *Osmanlı Mutfağı*, ss. 26-48, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Büyükoçşkun, K. (1991), 'Arabistan', Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/arabistan> (28.02.2020).
- Cengiz, A. K., ve Lopar, E. B. (2020), 'Tüketim ve Beslenme Antropolojisinin Bakışıyla Prizen'de Kahve ve Türk Kahvesi İçme Kültürü' *Milli Folklor*, 32(16), ss. 210-222.
- Coğrafi İşaretler Portalı (t.y.), 'Sembusek' <https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/120.pdf> (08.07.2020).

- Crawford-Oppenheimer, C. (2011), 'Arabian Peninsula' içinde K. Albala (Editör), *Food Cultures of the World Encyclopedia Africa and the Middle East Volume I*, ss. 217-229. California, United States of America: Greenwood.
- Doulatabadi, F. (2018), 'Anadolu ve İran Türk Göçebe Toplulukları Arasında Ortaklıklar. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 6(13), ss. 28-37.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015), 'Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü' *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), ss. 41-47.
- Fragner B. (2003), 'Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni', içinde S. Zubaıda ve R. Tapper (Editörler), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Giddens, A. ve Sutton, P. W. (2014), *Sosyolojide Temel Kavramlar*. İstanbul: Phoenix Yayınevi.
- Göçer, A. (2012), 'Dil-Kültür İlişkisi ve Etkileşimi Üzerine' *Türk Dili Dil ve Edebiyat Dergisi* (729), ss. 50-57.
- Göker, G. (2011), Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi Balıkesir İli Örneği, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Gülensoy, T. (1973), Yaşayan Farça ve Arapça'daki Türkçe Kelimeler Üzerinde Notlar [elektronik versiyon]. *İstanbul üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 21(0), ss. 127-157.
- Gürcan, D. (2014), Türk Mutfağına Özgü Bir Tasarım Önerisi: Kendin Hazırla Kendin Tüket, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Halıcı, N. (2009), *Türk Mutfağı*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Işın, P. M. (2014), *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İnalçık, H. (1996), *Osmanlı İmparatorluğu*, İstanbul: Eren Yayıncılık.
- İyiyol, F. (2010), 'The Effect of Turkish Culture on Bosnian Culture Exemplified by Food Culture'. *2nd International Symposium on Sustainable Development*, ss. 469-474, Sarajevo.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016), 'Kültür, Din, ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği', *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), ss. 561-584.
- Karaosmanoğlu, N. D. (2017), *Yemekle Devrialem-Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kelpetin, M. (2017), *İslam Öncesi Güney ve Kuzey Arabistan*, İstanbul: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Kur'an Araştırmaları Merkezi Yayınları.
- 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), ss. 191-210.
- Koca, N. ve Ersöz-Tüğen, A. (2020), 'Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde Bir Değer Olan Türk Kahvesine Coğrafya Perspektifinden Bakış' *Troyacademy Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), ss. 347-362.
- Közleme, O. (2012), *Türk Mutfak kültürü ve Din*, İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Mohammad, R. (2015), 'Bazı Arap Lehçelerindeki Atasözlerinde Geçen Türkçe Kelimeler'. *Dil Araştırmaları*, 17, ss. 199-213.
- Othman, M. (2018), Arapça Kelimelerin Türkçe'ye Geçişi Üzerine Bir Süreç İncelemesi, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale.
- Özgen, L. (2015), 'Kültürler Arası Etkileşim Bağlamında Kıbrıs Değirmenlik Köyü yemek Kültürü' *Uluslararası Hakemli Beslenme Araştırmaları Dergisi* (4), ss. 38-54.

- Öztürk, E.ve Yaman, H. (2019), 'Dondurmanın Tarihsel Gelişimi ile Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırılması' *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), ss. 2336-2359.
- Pedani, M. P. (2018), *Osmanlı'nın Büyük Mutfağı*. (G. Karaca-Şahin, Çev.) Ankara: Hece Yayınları.
- Samancı, Ö. ve Bilgin, A. (2010), *II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı*, İstanbul: İstanbul Avrupa Kültür Başkenti, https://www.academia.edu/11341226/_II._Mahmut_D%C3%B6neminde_%C4%B0stanbul_ve_Saray_Mutfa%C4%9F%C4%B1_II._Mahmut_Yeniden_Yap%C4%B1lanma_S%C3%BCrecinde_%C4%B0stanbul_ed._Co%C5%9Fkun_Y%C4%B1lmaz_%C4%B0stanbul_2010_p._324-347 (29.02.2020).
- Samancı, Ö. (2016), 'Osmanlı Mutfağı' İçinde A. Bilgin ve S. Önçel (Editörler), *Osmanlı Mutfağı*, ss. 50-70, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sarı, E. (2010). *Mardin'de Kültürlerarasılık*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Solmaz, F. (2018), Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfağı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Arel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Solmaz, S. (2011), 'Danişmendlilerin İskan Politikası' İçinde M. H. Gökmen (Editör), *Büyük Selçuklu Devletinden Türkiye Selçuklu Devletine* ss. 145-165, Konya: Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınları.
- Tavkul, U. (2007), 'Kültürel Etkileşim Açısından On İki Hayvanlı Türk Takviminin Yayılışı' *Modern Türklük Araştırmaları Dergisi*, 4(1), ss. 25-45.
- Tuncel, M. (2000), Fast-Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Türkmen, E. (1988), 'Arapça'nın Libya Lehçesindeki Türkçe Kelimeler' *Erdem Toplum Bilimleri Dergisi*, 4(10), ss. 211-226.
- Uluç, G.,ve Süslü, B. (2017), 'Kültürel Karşılaşmalar: Melez Müzikler' *The Turkish Online Journal of Design, Art and Communication - TOJDAC*, 7(3), ss. 475-487.
- Üner, E. H. (2014), Her şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Yerasimos, M. (2014), *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* 13. Baskı, İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Zubaide S. (2009), 'Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları' İçinde Z. Sami ve T. Richard (Editörler), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.