

## BÖLGE MUTFAKLARININ KULLANILAN MALZEMELER BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ: GAZİANTEP YEMEKLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

### Evaluation of Regional Cuisine in the Context of the Materials Used: A Study on Gaziantep Foods

Arş. Gör. Özkan SÜZER

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi

ozkansuzer@karabuk.edu.tr

Orcid ID: 0000-0002-6086-4543

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi

ozbayram@gantep.edu.tr

Orcid ID:0000-0002-0960-2425

#### Öz

Yemek yemeye erken dönemlerde salt olarak fizyolojik bir eylem olarak bakılmıştır. Zamanla bu durum değişmiş, yaşanan sosyal ve teknolojik gelişmeler yemek kavramına yeni anlamlar yüklemiştir. Günümüzde yemek; kültürün önemli bir parçası, bir sosyalleşme aracı, iletişim biçimi ve seyahat nedeni olabilmektedir. Gaziantep bulunduğu coğrafi konum, tarihi derinliği gibi nedenlerle önemli bir kültür kentidir ve mutfak kültürü de önemli kültür bileşenlerinden biridir. Gaziantep sahip olduğu zengin mutfak kültürü ile 2015'te UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Kentleri arasına girmeyi başarmıştır. Bu başarıdan sonra şehre gastronomi motifli seyahatler çoğalmış, gastronomi bağlamında ilgi artmıştır. Bu durum Gaziantep mutfağı temalı akademik çalışmaların da artmasını sağlamıştır. İlgili literatür incelendiğinde; bölge mutfağı üzerine yapılan çalışmalarda, yemeklerde kullanılan malzemeleri inceleyen bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu çalışmanın temel amacı, Gaziantep yemeklerinde kullanılan malzemelerin kullanım sıklıklarını belirlemektir. Ayrıca incelenen yemeklerin malzemeleri vasıtasıyla besin gruplarının dağılımlarını ortaya koymak da hedeflenmektedir. Bu amaçla Gaziantep yemekleri üzerine yazılmış 13 yemek kitabından yararlanılarak içerik analizi yapılmış, malzemelerin frekansları (yemeklerde kullanım sıklıkları) belirlenmiş ve grafiklerle gösterilmiştir. Yapılan analizlerde bölge yemeklerinde yerel ürün kullanımının yüksekliği dikkat çekmiştir. Elde edilen sonuçların konu ile ilgili ileride yapılacak çalışmalara faydalı olacağı düşünülmektedir.

**Anahtar kelimeler:** Gaziantep Mutfağı, Mutfak Kültürü, Gaziantep Yemekleri.

**Not:** Bu makale Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI danışmanlığında hazırladığım "Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İçerik İncelemesi" isimli yüksek lisans tez çalışmamdan türetilmiştir.

## Abstract

In early periods, eating was considered as purely physiological action. Over time, this situation has changed and the social and technological developments that have taken place have added new meanings to the concept of food. Today, food can be an important part of the culture; a means of socialization, a form of communication and a reason for travel. Gaziantep is an important cultural city due to its geographical location, historical depth and culinary culture is one of the important cultural components. With its rich culinary culture, Gaziantep succeeded in becoming one of the UNESCO Creative Cities Network Gastronomy Cities in 2015. After this success, travels with gastronomic motifs increased and interest in the context of gastronomy has went up. This has led to an increase in Gaziantep-cuisine-themed academic studies. When the related literature is examined; In the studies on Gaziantep cuisine, no research examining the ingredients used in the meals was discovered. The main purpose of this study is to determine the frequency of use of the ingredients used in Gaziantep meals. In addition, it is aimed to reveal the distribution of food groups through the ingredients in Gaziantep meals. For this purpose, content analysis was made by utilizing 13 cookbooks written on Gaziantep meals, the frequencies of the ingredients (frequency of use in meals) were determined and shown in graphics. In the analysis, the high level of local product use in Gaziantep meals drew attention. It is thought that the results obtained will be useful for future studies on the subject.

**Key words:** Gaziantep Cuisine, Culinary Culture, Gaziantep Dishes.

## Giriş

Yemek, tarihin başlangıcından bugüne temel insan dürtüsü olarak süregelmiştir. Fizyolojik ihtiyaç olmanın ötesine geçen yemek, zaman içerisinde sosyal karşılıklar bulmuş ve çeşitli şekillerde ifade edilmiştir. Aksoy ve Üner (2016:2) içinde yaşadığımız dönemde yemeğin kültürel bir olgu, sosyal bir değer ve ticareti yapılan bir ürüne dönüştüğünü belirtmişlerdir. Tarih boyunca yaşanan çeşitli sosyal ve siyasal gelişmeler belirli bölgelerde zengin mutfak kültürleri oluşmasına zemin hazırlamıştır. Gaziantep mutfağı da uluslararası anlamda karşılık bulmuş zengin bir mutfak kültürüdür. Gaziantep mutfağı; önemli bir coğrafyada bulunan ve bu coğrafya sebebiyle tarihi ve kültürel zenginliğe sahip bir mutfaktır. Bu özelliği Gaziantep mutfağına uluslararası bir tescil de getirmiştir. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Kenti olarak tescillenen Gaziantep, 2015 yılında Türkiye’den bu ağa dâhil olan ilk şehir olmuştur.

Yemek kavramının bulunduğu karşılıkların zamanla çeşitlenmesi farklı yaklaşımları da beraberinde getirmiştir. Tarihi süreçlerde yaşanan değişimler yemek kavramını da etkilemiş ve çeşitli gastronomi akımları ortaya çıkmıştır. Buna ilaveten yemeklerde kullanılan malzemelere de yeni bakış açıları getirilmiş ve gıdalar sınıflandırılmıştır. Literatür incelendiğinde çeşitli besin grubu sınıflandırmaları görülmektedir. Bu çalışmanın da öznesini oluşturan Gaziantep yemekleri incelenirken, on besin grubu dikkate alınarak sınıflandırılmıştır. Araştırmada, Gaziantep yemekleri üzerine yazılan kitaplar taranmış ve 13 kitaba ulaşılmıştır. Bu kitaplar incelenerek çeşitli gruplamalar yapılmış ve malzeme bazlı bir içerik analizi gerçekleştirilmiştir.

Ulaşılan 13 kitapta bulunan çorbalar ve ana yemekler öncelikle malzeme bazlı bir standardizasyona tabi tutularak her bir yemek için standart malzeme listesi belirlenmiştir. Ardından malzemeler besin grupları bağlamında gruplandırılmış, ulaşılan verilerin SPSS veri analiz programına girişi yapılmış ve malzeme bazlı frekans analizi gerçekleştirilmiştir. Analiz sonucunda, malzemelerin ait olduğu besin grupları içerisinde ve genel toplam içerisindeki frekanslarına ulaşılmıştır. Elde edilen veriler, çorbalar ve ana yemekler için ayrı grafiklerle gösterilmiştir.

## **Kuramsal Çerçeve**

### **Kültürel Bağlamda Yemek**

Temelde insan gereksinimi olan yemek yeme, tarihsel süreçte çeşitli aşamalardan geçerek günümüz haline kavuşmuştur. Yemek tarihini incelemek, insanlık tarihini incelemek ile eşdeğerdir (Belge, 2012). Yemek, tarih boyunca değişime uğramış ve her dönemde farklı anlamlar ifade etmiştir. Özgen (2016:2), insanoğlunun önceleri çığ sebze ve meyveleri toplarken sonraları hayvanları avlayarak beslenme şeklini çeşitlendirdiğini, gerçekleştirdiği çeşitli keşifler (ateşin keşfi, buğdayın öğütülüp un haline getirilmesi vb.) ile yemek yeme konusunda ileri boyutlara ulaştığını ifade etmiştir. Buna ilaveten dünyada yaşanan gelişmeler (tarım devrimi, sanayi devrimi, coğrafi keşifler vb.) yemek kavramını etkilemiş ve dönüştürmüştür.

Günümüz toplumlarında yemeğe farklı anlamlar yüklenilebilmekte ve yeme gelenekleri farklılıklar gösterebilmektedir. Yemeğe yüklenen bu anlamların toplumlara ve zamana göre değişmesi, kültür ile yakından ilgilidir. Eren (2008:4) kültürü; toplulukların yaşayış, düşünüş, düşündüklerini ifade ediş özellikleri olarak tanımlar ve toplumların yaşayış şekilleri gibi kültürlerinin de farklı olabileceğini vurgular. Yemeğin geçtiği aşamalar düşünüldüğünde kültür ile ilişkisi açığa çıkmaktadır. Gıdaların hazırlanması, depolanması, çeşitli yeme geleneklerinde yaşanan birliktelikler kültürün yemek konusundaki önemini ortaya koymaktadır.

İnsanın acıkması ve bu dürtüyü gidermek amacıyla yemek yemesi biyokimyasal bir gelişmedir. Fakat bu ihtiyacı ne zaman, ne şekilde ve ne tür yiyeceklerle gidereceği konusu antropolojik, dolayısı ile kültürel bir durumdur (Haviland, 2002). Kültür ve yemek ilişkisi ağırlıklı olarak “yemek kültürü” başlıklarında incelenmektedir. Yemek kültürü; insanoğlunun fizyolojik gereksinimlerini kültürel bağlamda ifade ediş biçimini inceleyen bir kavram olup, günümüzde sosyoloji, antropoloji ve tarih gibi alanlar dahilinde de incelenmektedir (Önçel ve Özgür Gözde, 2016: 97).

Kültür kavramının oluşumunda etkili olan dinamikler, yemek kültürü özelinde de geçerlidir. Bölgelerin yemek kültürlerini oluşturan çeşitli dinamikler mevcuttur. Albayrak (2013: 5052); bazı dinamiklerin toplulukların beslenme kültürlerini etkileyebildiğini, bu dinamikler içinde coğrafi konum, tarımsal faaliyetler ve sanayileşme durumlarının örnek gösterilebileceğini ifade etmiştir. Kültürel dinamiklerin fazla ve çeşitli olduğu bölgelerin genellikle zengin yemek kültürlerine sahip olduklarını söylemek mümkündür.

## Gaziantep Mutfak Kültürü ve Özellikleri

Toplulukların yemekleri tüketim şekilleri o toplulukların mutfak kültürlerine ışık tutabilmektedir. Türk mutfak kültürünün oluşmasında etkili olan faktörler incelendiğinde; göçebe bir toplum olması, tarıma dayanan ekonomik yapısı, din, sosyo ekonomik seviye ve başka kültürlerden etkilenmiş olması ön plana çıkmaktadır (Akgöl, 2012: 52). Kültürel çeşitlilik açısından önemli bir zenginliğe sahip olan Türk mutfak kültüründe, Gaziantep mutfağı bu kültürün önemli öğelerinden biridir.

Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Gaziantep, coğrafi açıdan önemli bir konuma sahiptir. Büyüklük olarak Türkiye'de 6. , Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde de ilk sırada yer almaktadır (Özbadem vd. , 2014: 233). Ayrıca, tarihte ilk büyük çaplı tarım faaliyetlerinin gerçekleştirildiği ve önemli ticaret yollarını içerisinde barındıran bir konuma sahiptir (Nahya, 2012: 13). Bu kritik konumun da etkisiyle, tarih boyunca çeşitli devletler ve medeniyetler bu coğrafyada yaşamış, kültürel çeşitliliğe katkı sağlamışlardır.

Gaziantep; mutfak kültürü açısından en güzide yerlerden biri olup bu bölge, tarihi süreçte yalnızca sanayi ve ticaret şehri değil aynı zamanda bir kültür merkezi olmuş ve birlikte yaşayan etnik grupların mutfak kültürleriyle zenginleşmiştir (Şavkay, 1998: 24). Üzerinde yaşayan medeniyetlerin kültürel uyumu ülkenin geneli itibariyle gözlemlenebilir. Giritlioğlu (2016: 126) da, Türk mutfağında yer alan yöresel mutfaklar incelendiğinde, en zengin mutfağın Gaziantep mutfağı olduğunu ve Türk mutfak kültürünü yüksek seviyede temsil edebilecek bir nitelikte olduğunu belirtmiştir. Bölge mutfağı ürün çeşitliliği bakımından da zengin bir içeriğe sahiptir. Bu çeşitlilikte coğrafi ve tarihi şartlar etkili olmuştur. Kurtuluş Savaşı zamanında yaşanan yokluk, mutfak kültüründe önemli etkiler bırakmıştır. Mutfak kültürüne destek olan çeşitli yerel meslek kolları (bıçakçılık, bakırcılık vb.) şehirde halen devam etmektedir (Öztan, 2011: 19). Gaziantep'in mutfak kültürü anlamında zenginliği, coğrafi işaret alma konusundaki başarısından da anlaşılmaktadır. Antep Baklavası, Antep Beyranı, Antep Firiği gibi birçok coğrafi işaretle işaretlenmiş ürünü bulunan Gaziantep, yiyecek içecek özelinde Türkiye'de en fazla coğrafi işaretle işaretlenmiş ürüne sahip şehirdir. Uluslararası anlamda da benzer bir durum söz konusudur. Antep Baklavası, AB'den tescil alarak (2013) Türkiye'den tescil edilen ilk ürün olma özelliği taşımaktadır. Gaziantep mutfağının uluslararası tescili UNESCO ile devam etmiştir. Sahip olduğu zenginlikten ötürü 2015 yılında UNESCO tarafından Gastronomi Kenti olarak tescil edilmiştir. (Uçuk vd., 2017: 215). Benzer şekilde, UNESCO Gastronomi Kenti olarak Türkiye'den kabul edilen ilk şehir konumundadır.

Gaziantep mutfak kültürünün taşıyıcılarından biri de Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi'dir. 2007 yılında faaliyete başlayan müze Türkiye'nin ilk mutfak müzesidir olup geçmişten günümüze bölgenin mutfak kültürüne dair ekipmanlar sergilenmektedir (Babat, 2015: 142). Gaziantep mutfak kültürünün cazipliği çeşitli araştırmalarla da ortaya konulmuştur. Şehre gelen turistlere Gaziantep denilince ilk akla gelen kelime sorulmuş ve %56'lık bir oranla "yemek" birinci sıraya yerleşmiştir (Gültekin, 2011: 86). Diğer bir çalışmada Gaziantep'in güçlü yönleri sıralanırken, "yöre mutfağının zenginliği" %76,67 oranla en güçlü ikinci yön olarak ifade edilmiştir (Birdir ve Kırıkhan, 2015: 85). Algan Özkök (2017: 189) tarafından yapılan araştırmada; mutfak

şeflerine Türkiye'nin gastronomi turizmi açısından öne çıkan şehirleri sorulmuş Gaziantep ilk sırada yer almıştır. Gaziantep mutfak kültürünün zenginliği ve bilinirliği yapılan çeşitli araştırmalarla ortaya konulmuştur.

### **Gaziantep Yemekleri ve Genel Özellikleri**

Gaziantep mutfak kültürünün en önemli bileşenlerinden birisi yemekleridir. Yemeklerde yöresel ürün kullanımı yüksek oranlıdır ve önemlidir. Bölge mutfağı ürünleri gücünü toprak ve güneşten almakta, ateşle birleşip pişerek keskin lezzeti açığa çıkmaktadır (Tan, 2014: 8). Aynı zamanda yemeklerde, malzemeyi mevsiminde ve doğru kaynaklardan elde ederek kullanmak da önemlidir. Tokuz (1995: 11) da; bölge mutfağında yiyecek-içecek üretiminde önemli hususlardan birinin yemeklerde kullanılan malzemelere gösterilen titizlik olduğunu belirtmiştir.

Yemeklerde kullanılan malzemelerin seçimi kadar, tercih edilen pişirme yöntemi de önemlidir. Bölge yemeklerinde geniş yelpazede pişirme yöntemleri kullanımı görülmektedir. Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök (2009: 11) de; bölge mutfağında temel pişirme tekniklerinin tümünün kullanıldığını ifade etmiştir. Yemeklerde ağırlıklı olarak bölgede sarıyağ olarak bilenen sadeyağ kullanılmaktadır (Tokuz, 2002: 3-10).

Bölge yemeklerinde dikkat çekici özelliklerden birisi yoğun et kullanımudur. Yemeklerde farklı şekillerde et kullanılabilmeyle beraber, zengin kebab çeşitleri mevcuttur. Arapça "Kebbep" sözcüğünden Türkçe'ye "Kebab" olarak geçen bu yemek, kullanılan etin, sebze meyvenin çeşitliliğine göre farklı isimler alabilmektedir (Tokuz, 2002:105). Kebab yapımında çeşitli kriterler vardır. Kullanılan etin cinsi, tazeliği, terbiye şekli ve et-yağ oranı bu kriterlerden bazılarıdır (Güzelbey, 2010: 79). Gaziantep yemekleri içerisinde, şehirde fazlaca tüketilen ve yüksek çeşitliliğe sahip çorbalar da yer almaktadır. Gaziantep mutfağında bazı öğünler sadece çorbalar ile oluşturulabilmektedir. Sargın (2013: 45) da; çorbaların salata ve piyazla başlıca bir öğün olarak tüketilebileceğini, alaca çorba, börek çorbalarının bölge mutfağının önemli çorbaları olduğunu ifade etmiştir. Çorbalar sabahları çarşıda yenen yemekler olarak karşımıza çıkar ve sabahları "beyran" çorbası bir ziyafet şeklinde tüketilmektedir. Çorba yapımında genellikle et ve kemik suyu kullanılır ve kasaptan et alınırken bu gelenekten ötürü kemikleri de yanında alınmaktadır (Tan, 2014: 12- 17).

Yemeklerde önemli konulardan birisi de yoğurt kullanımudur. Bölgede etli ve sebze yemeklerinde yoğurt kullanılır ve başka bölgelerde bu yoğunlukta yoğurt kullanımına rastlanmamaktadır (Altınel, 2009: 175). Güzelbey (2010:201) de; Gaziantep mutfağında yoğurdun da temel bir ürün olduğunu, otuzun üzerindeki yemekte temel malzeme olarak kullanıldığını belirtmektedir. Yemeklerde yoğurdun kullanım şekli de önemlidir. Bölge yemeklerinde yoğurt yemeğin üzerine dökülerek değil, pişmesi yoluyla kullanılır ve bu şekilde bir nevi yemek sosu fonksiyonu üstlenebilmektedir (Çavuşoğlu, 1994: 50).

Yemeklerde sıklıkla tüketilen bir grup da dolmalardır. Dolmalar genellikle sebzeler ile hazırlanırken, Gaziantep'te sebzelere ilaveten et ve sakatlarla da dolmalar hazırlanmaktadır. (Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök, 2009: 15). Kuru patlıcan dolması bu dolmalara güzel bir örnek olabilir. Dolmalar genellikle acılı ve yağlıdır. Patlıcan, biber,

kabak, domates ve acur bölgede tercih edilen dolma çeşitleridir. Dolma içlerinde pirinç kadar bulgur ve firik kullanımı da görülmektedir (Tokuz, 1995: 15- 16).

Pilavlar da Gaziantep yemekleri içerisinde önemlidir. Bölgede pilavlar genellikle bol çeşitli hazırlanır ve hazırlanan bu pilavlara aş veya buğulama isimleri de verilir. Bölge mutfağı açısından firik ve bulgur ile hazırlanan pilavlar önemlidir. Genellikle tarladan olgunlaşmamış halde toplanan, tütsülen bulgur çeşidi firik, Gaziantep mutfağının özgün lezzetlerindedir (Tan, 2014: 174). Hamur bazlı yemeklere bakıldığında da bölge mutfağının zenginliği görülmektedir. Yörede hazırlanan en önemli hamur yemeklerinden biri lahmacundur. Lahmacun Gaziantep mutfağının uluslararası üne ulaşmış ürünlerindedir. Kent mutfağında tırnaklı ekmek gibi çeşitli ekmekler tüketilmektedir. Bölgenin sevilen hamur ürünlerinden biri de kahvaltılarda sık sık tercih edilen katmerdir (Tokuz, 2002: 239).

Şehir mutfağının önemli bileşenlerinden biri de tatlılarıdır. Yöre tatlılarını; çeşitli kriterleri dikkate alarak baklavalara, kadayıflara, helvalara, şirelere, pekmezler, evde yapılan tatlılar, kurabiye ve pastalar, diğer tatlılar, reçeller, şurup ve şerbetler, şeker ve şekerlemeler olmak üzere 11 başlık altında gruplandırmak mümkündür (Tokuz, 1996: 12). Gaziantep tatlılarında, sıklıkla tüketilen ve uluslararası anlamda bölge ile özdeşleşen baklavanın önemli bir yeri vardır. Baklava ile birlikte bölgede yapılan önemli tatlılar mevcuttur. (Tan, 2014: 230).

Gaziantep yemekleri her geçen gün daha cazip hale gelmektedir. Şehre yemek temalı yapılan seyahatlerin sayısı artmakta, şehirde yemek içerikli etkinlikler çoğalmakta ve şehrin gastronomi hayatı her geçen gün daha renkli hale gelmektedir.

## Yöntem

### Araştırmanın Amaç ve Önemi

Çalışmanın amacı; Gaziantep mutfağı çorba ve ana yemeklerinde kullanılan malzemelerin frekanslarını (kullanım sıklığı) belirlemektir. Bu işlem aracılığıyla Gaziantep mutfağının ürün çeşitliliği ve gastronomik açıdan zenginliği de ortaya çıkacaktır. Gaziantep mutfağı yemeklerinde kullanılan malzemeleri besin grupları bağlamında incelemek de araştırmanın hedefleri arasındadır.

Besin grupları, doğru beslenmede rehber olmak amacıyla besin öğelerinde benzerlik içeren besinlerin gruplandırılmasıdır (Bulduk, 2013: 243). Literatür incelendiğinde çeşitli sayı ve şekillerde besinler gruplandırılmıştır. Besin grupları 9 başlık altında (Süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, yumurta, kuru baklagiller ve yağlı tohumlar, ekmek ve diğer tahıllar, sebze ve meyveler, yağlar, şeker ve tatlılar, diğer) incelenebilir (Erdoğan vd., 2009: 108). Bu çalışmada da ilgili sınıflandırma baz alınmış olup, 1 grup ilavesi yapılmıştır. Gaziantep mutfağında baharat kullanımı yoğun olduğundan dolayı, "diğer" grubu altında incelenen baharatlar ayrı bir grup olarak kabul edilmiş ve "baharatlar" başlığında yeni bir grup oluşturulmuştur. Bu gelişme ile birlikte, besin grupları 10 başlık altında incelenmiştir.

Gaziantep mutfağı 2015 senesinde UNESCO listesinde yer almış ve bu durum tanınırlığını daha da artırmıştır. Gaziantep mutfağı üzerine çeşitli araştırmalar yürütülmekte ve sayıları her geçen gün artmaktadır. Yapılan literatür taramasında

Gaziantep yemeklerinde kullanılan malzemeleri yüzdesel olarak inceleyen bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çalışma; malzemelerin çorbalar ve ana yemekler bağlamında yüzdesel olarak incelenmesi, Gaziantep mutfak kültürünün irdelenmesi ve çeşitli araştırmalara destek olması açısından önemlidir.

### Araştırmanın Yöntemi ve Sınırlılıkları

Çalışmada Gaziantep mutfağına ait çorbalar ve ana yemekler incelenmiştir. Araştırmada nitel bir yöntem kullanılmış ve ikincil veriler, içerik analizi yöntemiyle analiz edilmiştir. Weber (1989: 5) bu analiz yönteminin, metinlerden elde edilen geçerli yorumların sıralı bazı işlemler sonucunda açığa çıkarıldığı bir teknik olduğunu belirtmiştir. Bölge yemeklerinde kullanılan malzemeler bir dizi işlemde geçirilip, SPSS paket programı kullanılarak yüzde frekans analizi yapılmış ve bazı veriler elde edilmiştir.

Literatür incelendiğinde Gaziantep mutfağı üzerine yazılmış 18 adet yemek kitabı tespit edilmiş, kaynaklara ulaşım zorluğu sebebiyle 13 adet kitaba ulaşılarak ve analize dâhil edilmiştir. Kullanılan kitaplar tablo 1’de gösterilmektedir.

**Tablo 1:** Araştırmada Kullanılan Gaziantep Mutfağı ile İlgili Yemek Kitapları

Kitabın Adı	Yazarı	Basım Yılı	Yayınevi
Gaziantep Yemekleri ve Muhtelif Yemekler	Sermin OCAK		Demirkardeşler Ofset Matbaacılık
Gaziantep Yemekleri	Gonca TOKUZ	1995	Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları
Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü	Gonca TOKUZ	2002	Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları
Annemin Antep Yemekleri	Kolektif	2009	Elips Kitap
Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri	Özden ÖZSABUNCUOĞLU	2009	G.M. Matbaacılık
Antep Mutfağı	Metin GÜMÜŞ	2009	Kar Yayınları
Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar	İsmail H. ÖZSABUNCUOĞLU, İlkey PINARLI GÖK	2009	Fersa Matbaacılık
Şiveydiz	M. Ragıp GÜZELBEY	2010	Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri	Tahir Tekin ÖZTAN	2011	Doğan Burda Dergi Yayıncılık
Güllü Sultandan Neşeli Tarifler	Neşe GÜLLÜ	2014	İnkılap Kitabevi
En Güzel Antep Ev Yemekleri	Şükran SARGUN	2013	Hayykitap
Güneşin ve Ateşin Tadı: Gaziantep Mutfağı	Aylin Öney TAN	2014	Yapı Kredi Yayınları
Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri	Nevin HALICI	2015	Oğlak Yayıncılık

Gaziantep yemeklerini besin grupları bağlamında değerlendirebilmek ve bu gruplar içerisindeki kullanım yüzdelerine ulaşabilmek için yemeklerin standart malzeme listelerinin oluşturulması önemlidir. Bu çalışmada yemeklerin standart reçetelerini çıkarmak gibi bir amaç bulunmamakla birlikte, çalışmada kullanılan malzeme listelerinin güvenilirliği için bir standart malzeme belirleme sistemi geliştirilmiştir.

İlk olarak yemekler için ayrı ayrı Excel formları oluşturulmuştur. Excel dosyalarının sol kısmına ilgili yemeğin bulunduğu kitaplar, üst kısma da o yemeği oluşturan malzemeler yerleştirilmiştir. Malzemenin ilgili yemekte bulunma durumuna göre karşısına var ise "1" yok ise "0" sayıları girilmiştir. İncelenen kitaplarda yeni malzemelere rastlandıkça cetvele bu malzemeler de eklenmiştir. Bu sistematik dâhilinde her yemek ayrı bir Excel dosyası oluşturularak incelenmiştir. Veriler tamamlandıktan sonra yüzdesel çoğunluğa bakarak standart malzemeler oluşturulmuştur. 10 adet yemek kitabında yer alan bir yemek örnek olarak düşünüldüğünde, standart malzeme kabul edilecek olanların en az 6 kitapta (%50 ve fazlası oranında) bulunması şarttır. Örnek bir standart yemek sistemi Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 2'de Ale Nazik yemeğinin örnek malzeme oluşturma prosedürü bulunmaktadır. Ale Nazik yemeği 13 kitapta yer almaktadır ve 7 kitapta yer alan (en az %50) malzemeler standart malzeme olarak kabul edilmiştir. İlgili malzeme listeleri oluşturulduktan sonra, malzemeler besin gruplarına ve kullanıldığı yemeklere göre kodlanıp SPSS programına aktarılmış ve analiz edilmiştir.

İlgili literatürde yer alan tüm yemek kitaplarına ulaşamamış olmak araştırmanın kısıtlılıkları arasındadır. Ayrıca ilgili sistematik içerisinde yalnızca 2 yemek kitabında yer alan yemeklerin yüzde bağlamında üstünlük durumu yaratmadığı için analize dâhil edilmemiş olması da bir başka kısıttır.



**Tablo 2:** Ale Nazik Yemeği Malzeme Listesi

Kıtaplar	Kıyma	Zeytinyağı	Pul Kırmızıbiber	Karabiber	Tuz	Patlıcan	Yoğurt	Sarımsak	Sadeyağ	Tereyağı	Yenibahar	Maydanoz
1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
2	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0
3	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
4	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
5	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
7	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
8	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0
9	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0
10	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
11	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
12	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1
13	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0
<b>Toplam</b>	<b>13</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

**NUMARALANDIRILAN YEMEK KİTAPLARI**

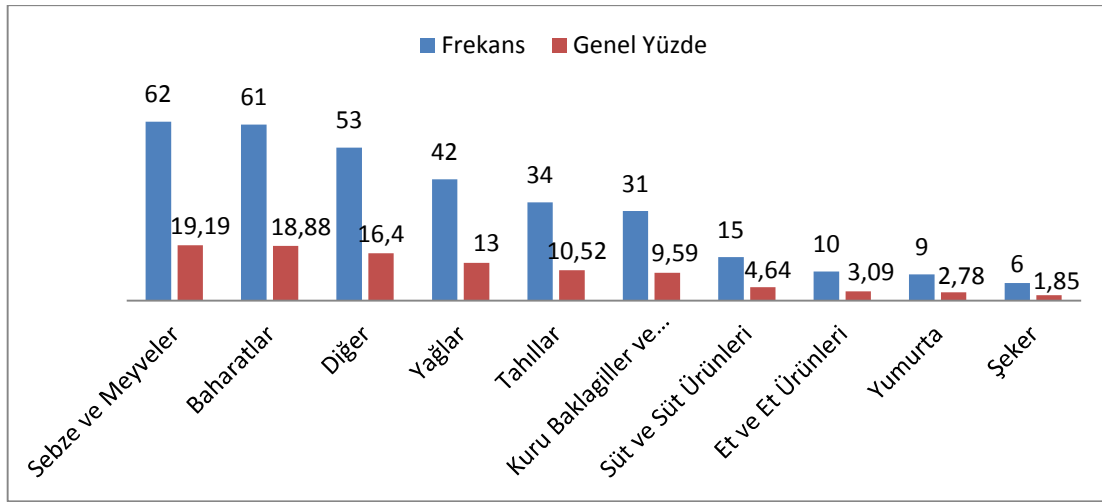
- 1: Güneşin ve Ateşin Tadı Gaziantep Mutfağı
- 2: Şiveydiz
- 3: Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri
- 4: Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri
- 5: Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar
- 6: Gaziantep Yemekleri ve Muhtelif Yemekler
- 7: En Güzel Antep Yemekleri
- 8: Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü
- 9: Gaziantep Yemekleri
- 10: Annemin Antep Yemekleri
- 11: Antep Mutfağı
- 12: Güllü Sultandan Neşeli Tarifler
- 13: Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri

## Bulgular ve Yorumlar

Veri analizi sürecinde incelenen 38 çorbanın içerisinde 323, 298 ana yemeğin içerisinde 2824 malzemenin kullanıldığı tespit edilmiştir. Veriler besin grupları bağlamında ve besin gruplarını oluşturan malzemeler özelinde grafik haline getirilmiştir.

## İncelenen Çorbalardan Elde Edilen Bulgular

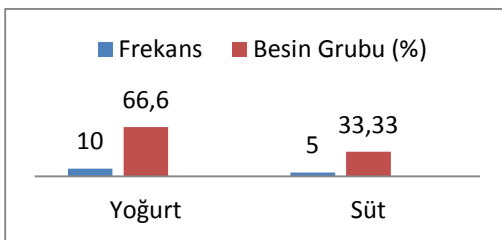
Kitaplar aracılığıyla incelenen 38 çorbanın içerisinde toplam 323 malzeme kullanıldığı tespit edilmiştir. Çorbalarda incelenen malzeme sayısı göz önüne alındığında, bir çorbanın ortalama 8,5 malzemenin oluştuğu görülmektedir. Çorbalara ait besin gruplarının genel grafiği ve malzemelerin besin grupları bağlamında dağılım grafikleri oluşturulmuştur (Grafik 1).



**Grafik 1:** Gaziantep Mutfağı Çorbalarının Oluşturan Malzemelerin Besin Gruplarına Göre Dağılımı

Yukarıdaki grafikte yer alan frekans değeri ifadesi malzemenin toplam malzeme içerisindeki kullanım sayısını, bu frekansa karşılık gelen yüzdesel değer ise genel yüzdeyi ifade etmektedir. Grafikte de görüldüğü gibi, çorbalarda en fazla kullanılan grup, ana yemekler ile benzer şekilde sebze ve meyvelerdir (%19,99). İkinci sırada %18,88'lik kullanım oranı ile baharatlar gelirken, diğer grubu malzemeleri %16,4'lük oranla üçüncü sıradadır. Bölge mutfağında sık kullanılan yağlar %13 oran ile 4. sıradadır.

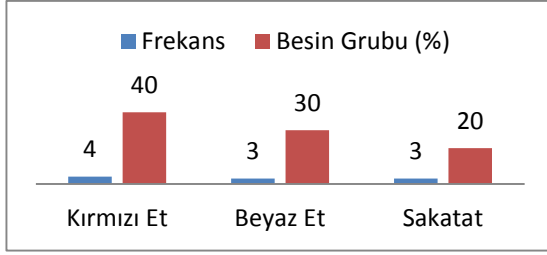
## Çorbalarda Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri



Çorbalarda incelendiğinde süt ve süt ürünleri grubuna ait iki malzeme tespit edilmiştir. Bunlardan birincisi yoğurt (%66,6), ikincisi ise süttür (%33,3).

**Grafik 2:** Çorbalarda Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri

### Çorbalarda Kullanılan Et ve Et Ürünleri



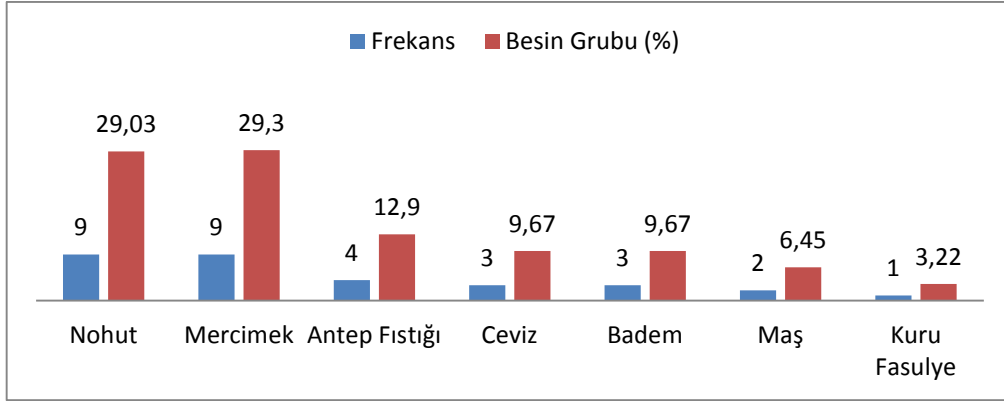
Bu grubun çorbalar içerisinde kullanımı dikkate alındığında, kırmızı et %40'lık oran ile ilk sırada yer almaktadır. 2. sırada %30'luk kullanım ile beyaz et, 3. sırada da sakatat ürünleri yer almıştır.

**Grafik 3:** Çorbaların Yapımında Bulunan Et ve

Et Ürünleri

### Çorbalarda Kullanılan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

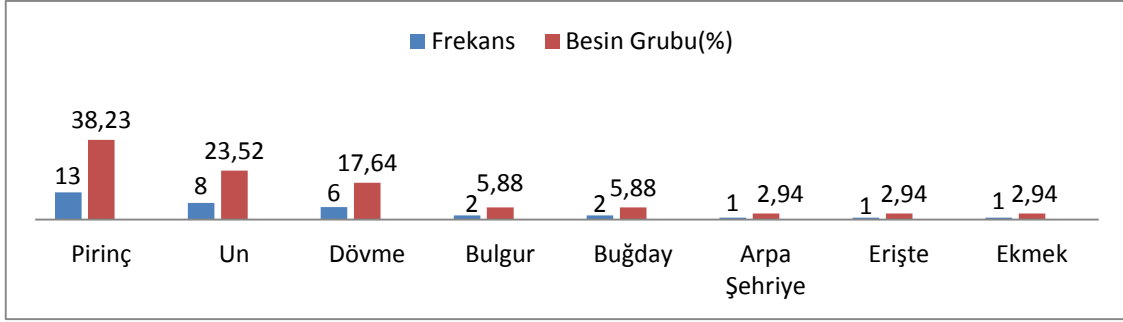
Kuru baklagiller ve yağlı tohumların çorbalarda kullanımına bakıldığında nohut ve mercimeğin en yüksek kullanım oranına (%29,03) sahip olduğu görülmektedir. Kullanım yüzdesi ikinci yüksek ürün Antep Fıstığıdır (%12,90). Bu ürünü aynı kullanım yüzdesi ile ceviz ve badem izlemektedir (%9,67). Bu grupta en az kullanılan ürün kuru fasulyedir.



**Grafik 4:** Çorbaların Yapımında Bulunan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

### Çorbalarda Kullanılan Tahıllar

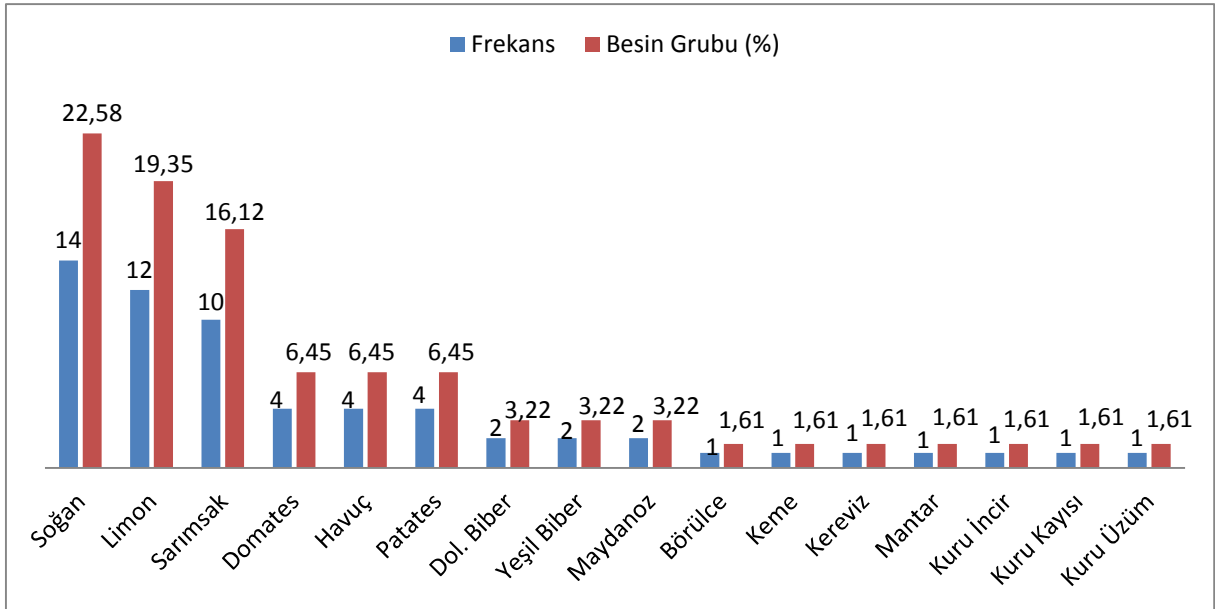
Bölge mutfağında en sık kullanılan tahıl %38,23'lük oranla pirinç olurken, %23,52'lik kullanım oranı ile un ikinci sırada yer almaktadır. Üçüncü sırada yer alan malzeme %17,64'lük oranla dövme olmuştur.



Grafik 5: Çorbaların Yapımında Bulunan Tahıllar

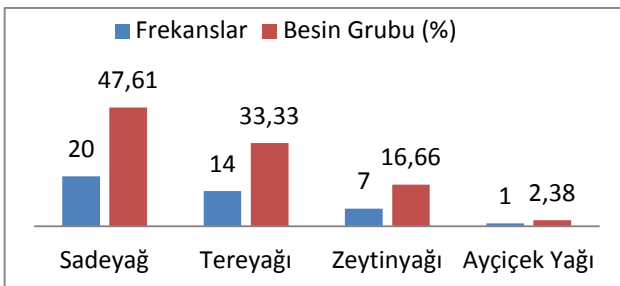
### Çorbalarda Kullanılan Sebze ve Meyveler

Sebze ve meyveler, incelenen çorbalar içerisinde en sık kullanım oranına sahip besin grubudur. Soğan en fazla kullanılan (%22,58) sebze olmuş, limon ikinci (%22,58), sarımsak ise üçüncü (%16,12) sıradadır. Kuru kayısı, keme, kereviz, kuru incir, börülce, mantar ve kuru üzüm sebze ve meyveler arasında en az kullanım oranına sahip malzemelerdir.



Grafik 6: Çorbaların Yapımında Bulunan Sebze ve Meyveler

### Çorbalarda Kullanılan Yağlar



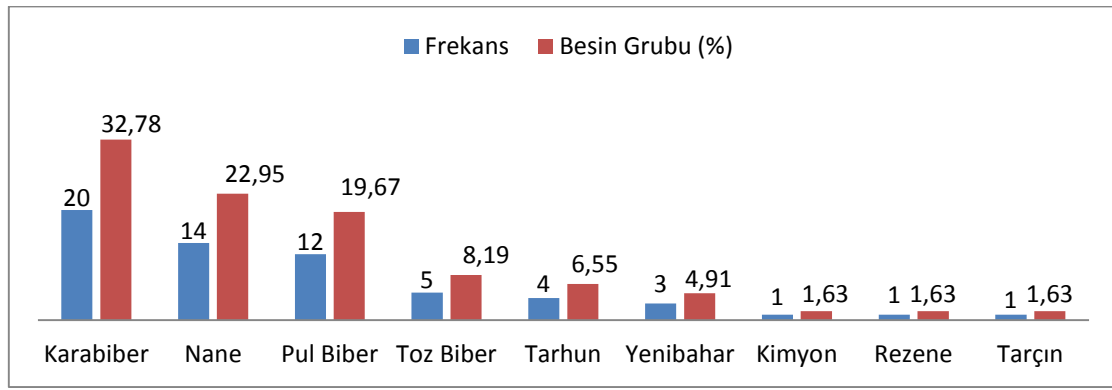
Grafik 7: Çorbaların Yapımında Bulunan Yağlar

Yağlar grubu incelendiğinde, sadeyağın özel bir durumda olduğu görülmektedir. Gaziantep yöresinde

imalatı da yapılan önemli bir yerel ürün olan sadeyağ, çorbalarda en fazla (%47,61) kullanılan yağdır. İkinci sırada ise tereyağı (%33,33) yer almaktadır. Çorbalarda en az tercih edilen yağ ayçiçek yağıdır.

### Çorbalarda Kullanılan Baharatlar

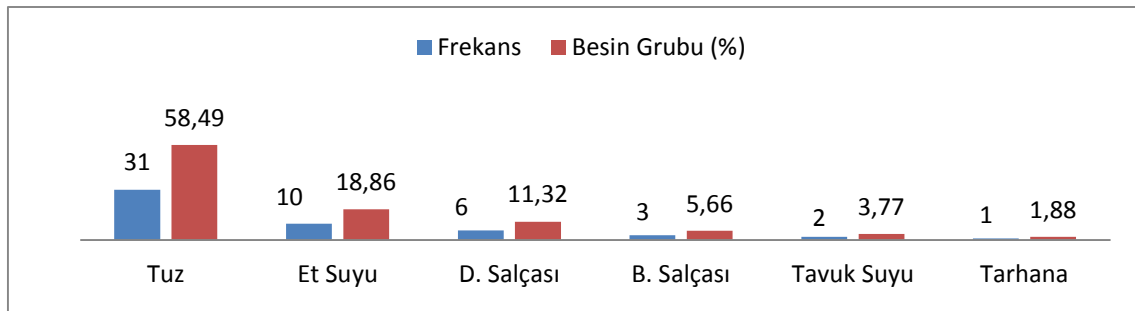
Baharatlar Gaziantep çorbalarda sık kullanılan bir besin grubudur ve en sık kullanılan baharat karabiberdir (%32,78). Bu baharatı ikinci sırada nane (%22,95) izlemektedir ve üçüncü sırada pul biber (%19,67) yer alır. Dördüncü sırada %8,19'luk kullanım oranı ile toz biber yer almaktadır. Bu grupta en az kullanılan ürünler kimyon, rezene ve tarçındır.



Grafik 8: Çorbaların Yapımında Bulunan Baharatlar

### Çorbalarda Kullanılan Diğer Grubu Ürünler

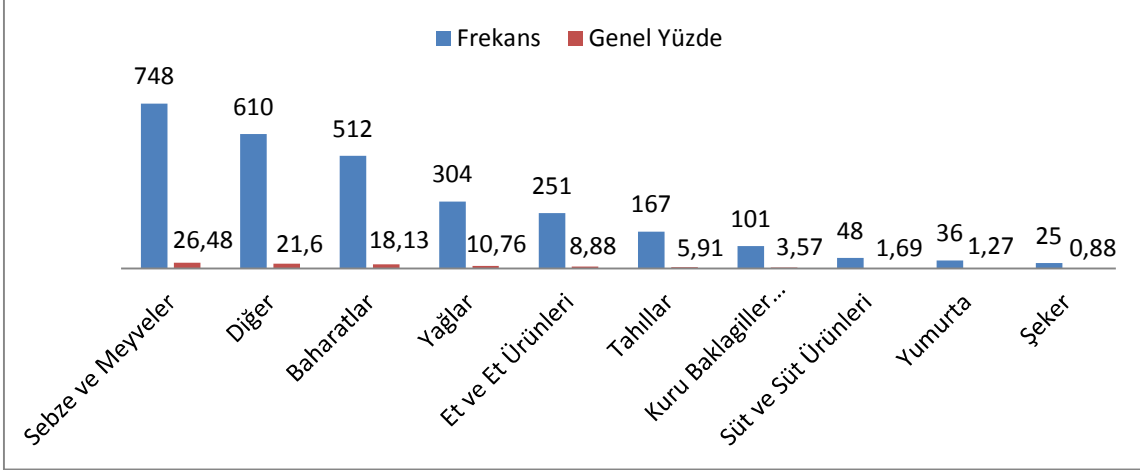
Diğer grubu malzemeleri içerisinde tuz %58,49'luk kullanım oranı ile birinci, et suyu ise %18,86'luk kullanımı ile ikinci sırada yer almaktadır. Bu malzemeleri %11,32 oranla domates salçası ve %5,66 oranla biber salçası takip etmektedir.



Grafik 9: Çorbaların Yapımında Bulunan Diğer Ürünler

## İncelenen Ana Yemeklerden Elde Edilen Bulgular

Gaziantep mutfağında değerlendirilen ana yemekler (298) içerisinde kullanılan toplam malzeme sayısı 2824 olarak tespit edilmiştir. Ana yemeklerde incelenen malzeme sayısı göz önüne alındığında, ortalama olarak bir ana yemeğin 9,47 malzemeden meydana geldiği tespit edilmiştir. Ana yemeklere ait besin gruplarının genel grafiği ve malzemeler özelinde yüzdesel grafikler oluşturulmuştur.

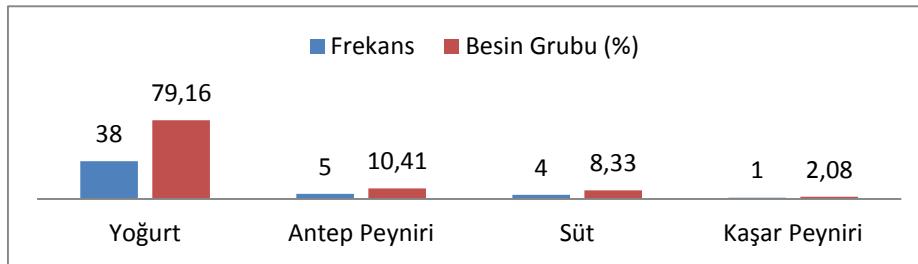


**Grafik 10:** Gaziantep Mutfağı Ana Yemeklerinde Kullanılan Malzemelerin Besin Gruplarına Göre Dağılımı

Gaziantep mutfağı ana yemeklerine odaklanıldığında, bölgede çeşitli türleri de yetişen sebze ve meyvelerin başta geldiği (%26,48) görülmektedir. Ardından %21,6'lık kullanım oranı ile diğer grubu malzemeleri gelmektedir. Ana yemeklerde en az kullanılan malzeme şekerdir.

## Ana Yemeklerde Kullanılan Süt ve Süt Ürünleri

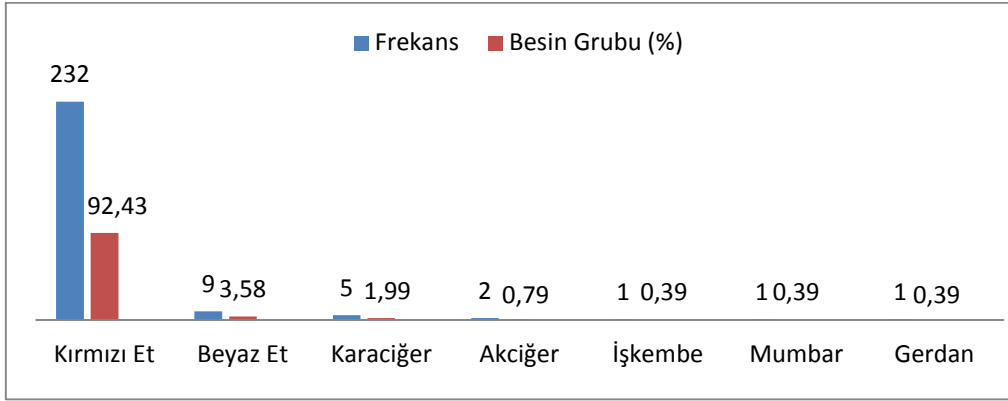
Grafik 11'de de görüldüğü gibi ana yemeklerde en fazla kullanılan süt ve süt ürünü yoğurttur. Gaziantep mutfağında yoğurdun önemi dikkate alındığında, bu istatistik şaşırtıcı değildir. Yoğurdu sırası ile süt ve Antep Peyniri izlerken, en az kullanılan malzemenin kaşar peyniri olduğu görülmektedir.



**Grafik 11:** Ana Yemeklerin Yapımında Bulunan Süt ve Süt Ürünleri

## Ana Yemeklerde Kullanılan Et ve Et Ürünleri

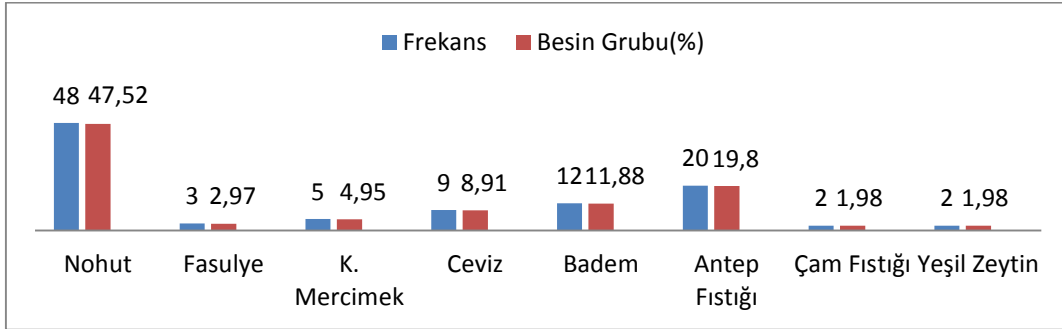
Şehir mutfağından kullanılan etler incelendiğinde, çoğunlukla kırmızı et kullanıldığı bilinmektedir. Yapılan incelemede de bu durum tespit edilmiş, %92,43'lük oranla ana yemekler içerisinde kırmızı et kullanımı ilk sırada yer almıştır. Beyaz et de %3,58'lik oranla ikinci sırada yer almış fakat yüzde farkı dikkat çekici bulunmuştur. İşkembe, mumbar ve gerdan bu grupta en az kullanılan ürünlerdir.



Grafik 12: Ana Yemeklerin Yapımında Bulunan Et ve Et Ürünleri

## Ana Yemeklerde Kullanılan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

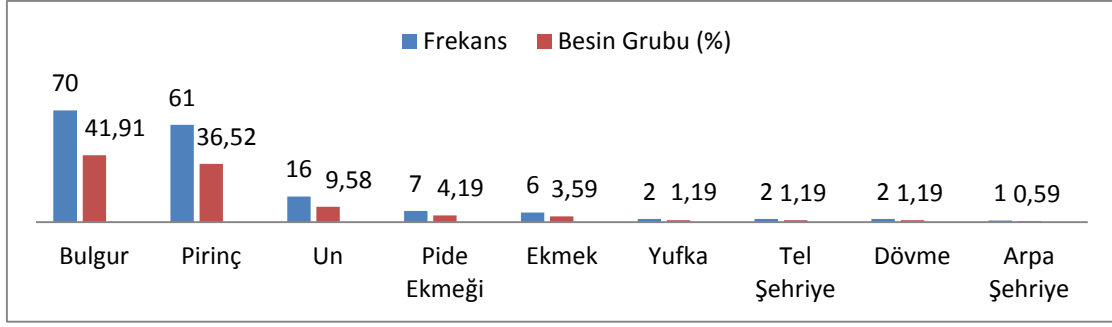
Bu grup içerisinde ana yemeklerde en fazla kullanılan ürün %47,52 ile nohuttur. Nohudun ardından sırası ile Antep Fıstığı ve badem gelmektedir. Bu grupta en az kullanılan ürünler çam fıstığı ve yeşil zeytindir.



Grafik 13: Ana Yemeklerin Yapımında Bulunan Kuru Baklagiller ve Yağlı Tohumlar

## Ana Yemeklerde Kullanılan Tahıllar

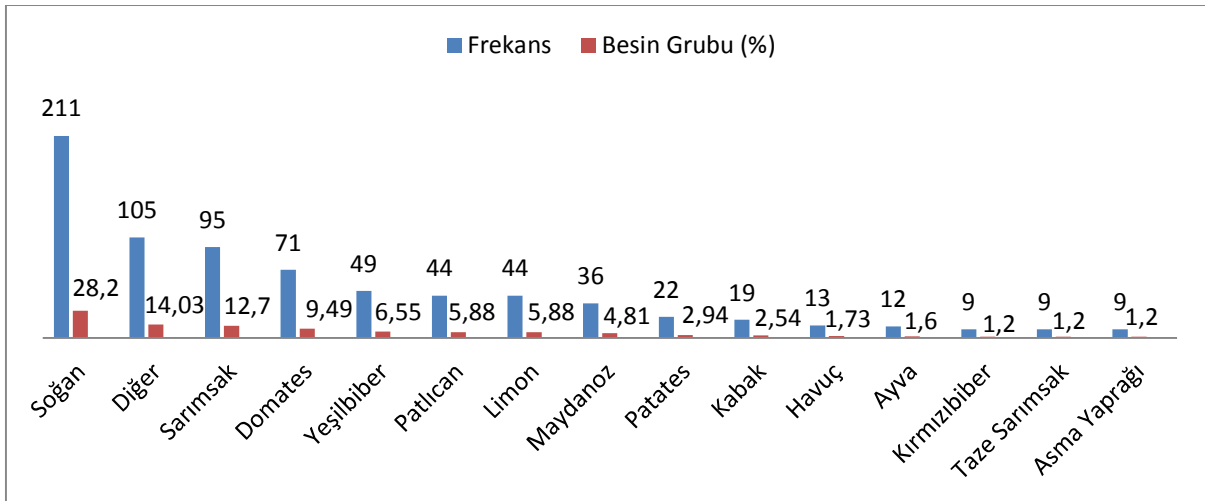
Bu grupta en sık kullanılan ürün %41,91'lik oranla bulgurdur. Bu malzemeyi sırası ile pirinç ve un izlemektedir. Tahıl grubu ürünler incelendiğinde ana yemekler içerisinde yufka, tel şehriye, dövme ve arpa şehriyenin en az kullanılan ürünler olduğu tespit edilmiştir.



Grafik 14: Ana Yemeklerin Yapımında Bulunan Tahıllar

### Ana Yemeklerde Kullanılan Sebze ve Meyveler

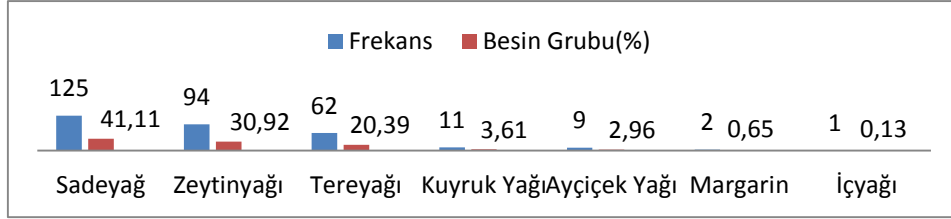
Bu grup ana yemeklerde en fazla kullanılan besin grubudur ve içerisindeki malzeme oldukça fazladır. Kullanılan tüm malzemeler tek tablo ile gösterilemeyecek olduğundan özel bir gruplandırma yapılmış, %1,06 kullanım oranının altında olan malzemeler “diğer” olarak grafikte gösterilmiştir. Bu besin grubunda yer alan malzemelere odaklanıldığında başta gelen malzemenin soğan (%28,2) olduğu görülmektedir. Ardından özel olarak gruplandırılan (bazı malzemelerin toplamı) diğer grubu gelmektedir. Diğer grubunu üçüncü sırada %12,7'lik oranla sarımsak izlemektedir. Domates (%9,49) sebze meyveler grubu içerisinde dördüncü sırada yer almaktadır.



Grafik 15: Ana Yemeklerin Yapımında Bulunan Sebze ve Meyveler



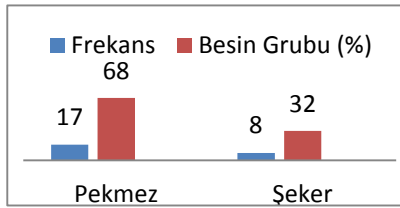
## Ana Yemeklerde Kullanılan Yağlar



Grafik 16: Ana Yemeklerin Yapımında Bulunan Yağlar

Grafikte 16'da da görüldüğü üzere ilk sırada %41,11'lik kullanım oranı ile sadeyağ gelmektedir. Sırası ile zeytinyağı ve tereyağı bu malzemeyi izlemektedir.

## Ana Yemeklerde Kullanılan Şeker ve Tatlılar

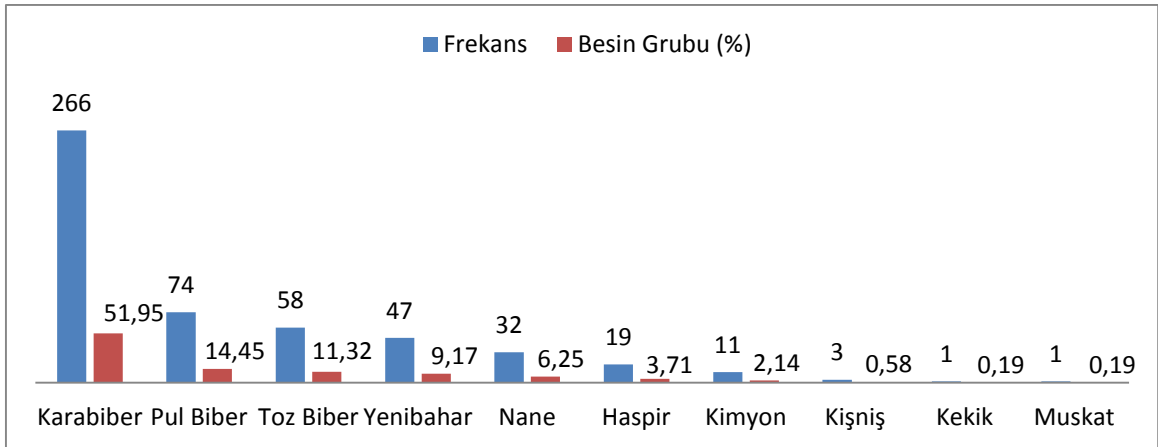


Ana yemeklerde şeker grubu olarak en fazla (%68) pekmez kullanılmış, ikinci sırada da %32 oranla şeker gelmiştir.

Grafik 17: Ana Yemeklerin Yapımında Bulunan Şeker ve Tatlılar

## Ana Yemeklerde Kullanılan Baharatlar

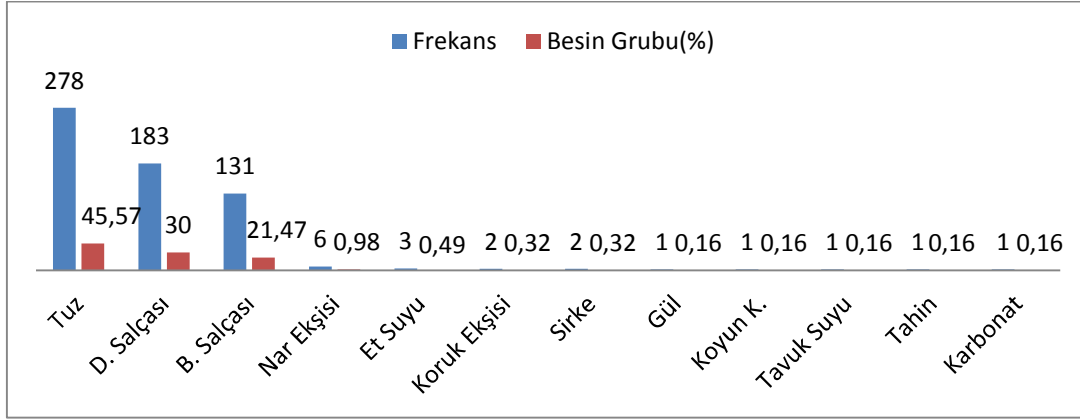
Gaziantep mutfağı ana yemeklerinde en fazla kullanılan baharatın (%51,95) karabiber olduğu tespit edilmiştir. İkinci sırada bölge ile özdeşleşmiş pul biber (%14,45) gelmektedir. Üçüncü ve dördüncü olarak, sırası ile toz biber (%11,32) ve yenibahar (%9,17) yer almaktadır.



Grafik 18: Ana Yemeklerin Yapımında Bulunan Baharatlar

## Ana Yemeklerde Kullanılan Diğer Grubu Ürünler

Diğer grubu malzemeler içerisinde %45,57'lik kullanım oranı ile tuz birinci, %30'luk kullanım oranı ile domates salçası ikinci sırada yer almaktadır. Biber salçası %21,47 ile üçüncü, nar ekşisi de 0,98 ile dördüncü sıradadır.



Grafik 19: Ana Yemeklerin Yapımında Bulunan Diğer Grubu Ürünler

Elde edilen veriler grafikler aracılığıyla paylaşılmıştır. Grafiklerde detaylı şekilde malzeme yüzdeleri bulunması, ileriki çalışmalarda araştırmacılara yardımcı olacaktır. Bu grafiklerden bazı sonuçlar çıkarmak mümkündür.

## Sonuç ve Öneriler

Literatür incelendiğinde, Gaziantep yemeklerinde kullanılan malzemelerin besin grupları bağlamında dağılımı ve malzemelerin kullanım yüzdeleri üzerine bir araştırma yapılmadığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda Gaziantep mutfağı çorba ve ana yemekleri incelenmiş, Gaziantep mutfağının zenginliğine dikkat çekmek ve katkıda bulunmak hedeflenmiştir. Çalışmada toplam 336 çorba ve ana yemek incelenmiş, bu ürünlerde toplam 3147 malzeme kullanıldığı tespit edilmiştir. Gökırmaklı vd. (2017: 60) Gaziantep'in çevresinde bulunan kültürlerle yeni yemek sentezleri oluşturabildiğini ve zengin bir yemek çeşitliliğine sahip olduğunu belirtmişlerdir. Çalışmada elde edilen istatistikler de bu ilgi ile örtüşür durumdadır. Gaziantep mutfağının önemli avantajlarından biri de yerel ürün kullanımınıdır. Bölgede zengin bir yerel ürün çeşitliliği bulunmakta ve Gaziantep yemeklerinde yerel ürünler sıklıkla kullanılmaktadır. Gaziantep mutfağında yerel malzemelerin kullanılması Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına dâhil edilmesini sağlayan kriterlerden birisidir (UNESCO, 2018). Çalışmada incelenen yemeklerde de yerel ürünlerin sık kullanımı dikkat çekmektedir.

Yapılan incelemede, yöresel ürünler içerisinde en çok kullanılanı sadeyağdır. Çalışmada çorbaların %47,61'sında, ana yemeklerin %41,11'inde sadeyağ kullanıldığı belirlenmiştir. Elde edilen bu istatistik sadeyağın Gaziantep mutfağında önemini

vurgulamaktadır. Gaziantep mutfağının önemli yerel ürünleri arasında salçaları da yer almaktadır. Domates ve biber salçaları genellikle ev yapımı olarak üretilmekte ve sıklıkla kullanılmaktadır. Tan (2014: 84) Gaziantep'te yemeklerde genellikle biber ve domates salçasının birlikte kullanıldığını ve tencere yemeklerinde yemeğin tadının salçadan geldiğini belirtmiştir. Yapılan incelemede çorba yapımında biber salçası %5,66; domates salçası %11,32 oranlarında kullanılırken, ana yemeklerde biber salçası %21; domates salçası %30 oranında kullanılmaktadır. Elde edilen istatistikler salçanın Gaziantep mutfağındaki önemini destekler niteliktedir.

Gaziantep yemeklerinde kullanım oranı yüksek bir diğer malzeme de kırmızı ettir. Gaziantep'te %50,6 oranında kırmızı et tüketilmektedir ve kırmızı etin %77,9'u da koyundan elde edilmektedir (Karakuş vd., 2008: 113). Yapılan incelemede çorbalarda %40, ana yemeklerde %92,43 oranlarında et kullanımı tespit edilmiştir. İncelenen reçetelerin genelinde kırmızı etin kaynağı olarak Hallik olarak adlandırılan yerel koyun cinsi gösterilmektedir. Gaziantep mutfağı için önemli ürünlerden biri de yoğurttur. Çalışmanın literatür kısmında yoğurdun önemi vurgulanmış olup, çorbaların %66,6'sında, ana yemeklerin %79,16'sında yoğurt kullanımı tespit edilmiştir. Ayrıca incelenen yemek kitaplarında genellikle "yoğurtlu yemekler" isimli ayrı bir başlık görülmüştür. Bu durum yoğurdun önemini ayrıca göstermektedir. Bir diğer yüksek kullanımlı ürün de nohuttur. Gaziantep'te "nohut dürümü" olarak ayrı bir yiyecek şeklinde tüketilen nohut, çeşitli yemeklerin içerisinde de sıklıkla kullanılmaktadır. Yoğurtlu yemeklerin hemen hepsinde nohut kullanıldığını görmek mümkündür. Bu araştırmada nohudun; çorbaların %29'unda, ana yemeklerin %47,52'sinde kullanıldığı istatistiğine ulaşılmıştır. Bölge gastronomisi içinde önemli yer tutan ve tarımı yapılan bir diğer yerel ürün ise bulgurdur. Bulgur, 2017 senesinde "Antep Bulguru" olarak tescillenmiştir. Yapılan incelemede ana yemeklerin %41,91'inde bulgur kullanımı tespit edilmiştir. Sabbağ (2015: 204) da hazırlanması ve saklanması kolay olan bulgurdan yapılan çok sayıda yemek olduğunu ifade etmektedir.

Gaziantep yemekleri genellikle baharatlı ve acılı yemeklerdir. Baharatların yemeklerde kullanımı da bunu göstermektedir. Çorbalarda %18,88; ana yemeklerde %18,13 oranlarında baharat kullanılmaktadır. Baharatlar içerisinde de pul biberin özel bir konumu mevcuttur. Bölgede yerel olarak üretimi yapılan pul biber, yemeklerde sıklıkla kullanılır ve Gaziantep mutfağının tanımlayıcı özellikleri arasında sayılabilir. İncelenen yemek ve çorbalardaki oranlar da bu durumu destekler niteliktedir. Ana yemeklerde baharat grubu içerisinde %14,45 oranında, çorbalarda baharat grubu içerisinde %19,67'lik oranla pul biber kullanımı tespit edilmiştir. Gaziantep mutfağında meyvelerin ve sebzelerin kullanımı da önemlidir. Genellikle mevsiminde sebze ve meyveler ile yemekler (yenidünya kebabı, keme kebabı vd.) yapılır. Yapılan incelemede de elde edilen istatistikler bu durumu desteklemektedir. Hem ana yemeklerde (%26,48) hem de çorbalarda (%19,19) en fazla kullanılan besin grubu sebze ve meyvelerdir.

Yapılan incelemede Gaziantep yemeklerinde kullanılan malzemelerin kullanım sıklıkları ve dağılımları belirlenmiştir. Yerel ürünlerin önemi dikkate alındığında, ithalattan kaçınmak ve yerel üreticiyi destekleyerek Gaziantep mutfak kültürünü korumak önemlidir. İleride yapılacak çalışmalarda, başka mutfakların malzeme analizleri yapılarak Gaziantep mutfağı ile karşılaştırılabilir. Mutfak kültürlerinin ortak yönlerinin anlaşılması açısından faydalı olacaktır.

## Kaynakça

- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin, s: 52.
- 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), s: 1-45.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8): 5049-5063.
- Algan Özkök, G. (2017). Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), s: 189.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, s: 173- 175.
- Babat, D. (2015). Gaziantep Yeme İçme Kültürü, Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü. Yıldırım R.Y. (Ed.). Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Adıyaman, s: 142.
- Belge, M. (2012). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. Ankara: İletişim Yayınları
- Birdir, K. ve Kırıkhan H.İ. (2015). Gaziantep İlinin Turizm Açısından Swot Analizi ve Turizmin Geliştirmesine Yönelik Öneriler. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(1): 85.
- Bulduk, S. (2013). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık, s: 243-248.
- Erdoğan, F.G., Çakır, G.A., Gürler, A. ve Elhan, A. (2009). Oral Aftların Beslenme ve Bazı Kişisel Değişkenlerle İlişkisinin Değerlendirilmesi. *Türkderm- Deri Hastalıkları ve Frengi Arşivi Dergisi*, 43: 107-111.
- Eren, G. (2008). Türkiye'de Yerel ve Küresel Kültür Politikaları "Kültür Bakanlığı Örneği". Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale, s: 4.
- Giritlioğlu, İ., Armutcu, B. ve Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(17): 126.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö. ve Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4): 59-69.
- Güllü, N. (2014). *Güllü Sultandan Neşeli Tarifler*. İnkılap Kitabevi.
- Gültekin, V.M. (2011). Gaziantep Turizmi ve Turizm Pazarlaması Sorunları. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, s: 6.
- Gümüş, M. (2009). *Antep Mutfağı*. Kar Yayınları.
- Güzelbey, R.(2010). *Şiveydz*. Gaziantep: Gaziantep Belediyesi Kültür Yayınları, s: 79- 201.

- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Çankaya: Oğlak Yayıncılık
- Haviland, W., Prins, H.E.L., Walrath, D. ve McBride, B. (2002). *Kültürel Antropoloji*. Erguvan, D. (Ed.). Kaknüs Yayınları, İstanbul
- Karakuş, K., Aygün, T. ve Alarşlan, E. (2008). Gaziantep İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları. *Yüzyüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 18(2): 113-120.
- Kolektif (2009). *Annemin Antep Yemekleri*. Ankara: Elips Kitap.
- Nahya, Z.N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat*. 18(69): 9-24.
- Ocak, S. *Gaziantep Yemekleri ve Muhtelif Yemekler*. Demirkardeşler Ofset Matbaacılık.
- Önçel, S. ve Özgür Gözde, M. (2016). *Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, Yılmaz, H. (Ed.), Detay Yayıncılık, Ankara, s: 97-115.
- Özbadem, S.E., Okkiran, P., Gökçek, P. ve Doygun, H. (2014). Gaziantep İli Doğal ve Kültürel Peyzaj Potansiyeli İçin Yönetim Planı Önerisi. 2. ULUSAL AKDENİZ ORMAN VE ÇEVRE SEMPOZYUMU "Akdeniz Ormanlarının Geleceği: Sürdürülebilir Toplum ve Çevre", Isparta, s: 233.
- Özden, Ö. (2009). *Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri*. İstanbul: G. M. Matbaacılık.
- Özgen, I. (2016). *Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. Uluslararası Gastronomi*, Sarıışık, M. (Ed.). Ankara: Detay Yayıncılık, Ankara, s: 1-23.
- Özşabuncuoğlu, İ.H. ve Pınarlı Gök, İ. (2009). *Gaziantep- Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar*. Ankara: Fersa Matbaacılık, s: 11-17.
- Öztan T.T. (2011). *Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri*. İstanbul: Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş., s: 19
- Sabbağ, Ç. (2015). *Gaziantep Yeme İçme Kültürü, Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Yıldırım R.Y. (Ed.). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları, s: 199-204.
- Sargın, Ş. (2013). *En Güzel Antep Yemekleri*. İstanbul: HayyKitap, s: 45- 145.
- Tan, A. Ö. (2014). *Güneşin ve Ateşin Tadı Gaziantep Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, ss. 8-230.
- Tokuz, G. (1995). *Gaziantep Yemekleri*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, s: 11-16.
- Tokuz, G. (1996). *Gaziantep Tatlıları*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, s: 12.
- Tokuz, G. (2002). *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, s: 3-239.
- Uçuk, C., Özkanlı, O., Alkan, Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağının Gastronomi Turizmine Etkisi: Gaziantep İli Kadayıf ve Künefe İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. 4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, Ankara, s: 221-222.
- Weber R P (1989) Basic Content Analysis, Sage Publications, London.

## İnternet Kaynakçası

- Çavuşoğlu, M. (1994). *Antep Mutfağı*.  
<http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3787/001580233010.pdf?sequence=3>  
(Erişim Tarihi 12.04.2018)

SÜZER, Ö ve ÖZKANLI, O. (2020). Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(2): 117-138.

Şavkay, T. (1998). *Gaziantep Mutfağı*, 24, <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3747/001503274006.pdf?sequence=3> (07.04.2018)

UNESCO. *Kategorilere Göre Rehber Kriterler*. [http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı\\_sehirler/654856489614563.pdf](http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı_sehirler/654856489614563.pdf) (31.03.2018)