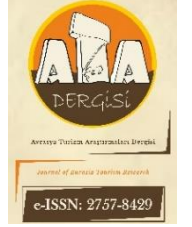


Dergi Anasayfası: [ATA Dergisi](#)

Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi

Journal of Eurasia Tourism Research

Journal Homepage: [JETouR](#)

Üniversite Öğrencilerinin Türk Mutfağındaki Tatlılara İlişkin Görüşleri

Opinions of University Students on Desserts in Turkish Cuisine

Kübra ARI^{1,*}, Esra MANKAN²¹Independent Researcher, İstanbul, Turkey²Asst. Prof., Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Art and Design, Alanya Hamdullah Emin Paşa University, Antalya, Turkey

M A K A L E B İ L G İ S İ

Ö Z

Araştırma Makalesi

Makale Süreci:

Gönderim : 16 Nisan 2022
 Düzeltme : 17 Haziran 2022
 Kabul : 11 Temmuz 2022
 Yayınlanma : 31 Temmuz 2022

Anahtar Kelimeler:

Türk Mutfağı
 Geleneksel Tatlılar
 Gençler

Bu çalışma gençlerin Türk Mutfağındaki tatlılara ilişkin görüşlerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Bu kapsamda İstanbul Bahçeşehir Üniversitesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Beslenme ve Diyetetik bölümlerinde okuyan 200 öğrenciye anket yapılmış ve 191 öğrencinin anketi geçerli bulunarak çıkan sonuçlar değerlendirilmiştir. Öğrencilerin okudukları fakültelere göre; Çekme helva (%83,3 uygulamalı bilimler, %68,5 sağlık bilimleri), Kuşlokumu (%83,3 uygulamalı bilimler, %68,5 sağlık bilimleri), lohusa şerbetinin (%73,9 sağlık bilimleri, %57,0 uygulamalı bilimler) tatma durumunun dağılımının istatistiksel olarak anlamlı olduğu bulunmuştur (p<0,05). Öğrenciler, Fıtır (%91,6), Sabuniye (%91,1), Süngariye tatlısı (%90,6), Küncülü akıt (%90,1), Sübye (%89,5), Kedibatmaz (%88,5), Nazlı aş (%88,5), Samsa (%88,5) gibi tatlıları hiç duymadıklarını ifade etmişlerdir. Mutfağımızın korunması gelecek kuşaklara aktarılması ve dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri alması için unutulmaya yüz tutmuş tatların envanter çalışmaları yapıp bilinirliğinin artırılması oldukça önemlidir.

[Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi](#) yayıncı [Bayram KANCA](#) tarafından [CC BY-NC-SA 4.0](#) ile lisanslanmıştır.

A R T I C L E I N F O

A B S T R A C T

Research Article

Article history:

Received : 16 April 2022
 Revised : 17 June 2022
 Accepted : 11 July 2022
 Available : 31 July 2022

Keywords:

Turkish Cuisine
 Traditional Desserts
 Young People

In this study, 200 students studying at Bahçeşehir University (Istanbul), Gastronomy and Culinary Arts and Nutrition and Dietetics departments were surveyed in order to determine the opinions of young people about the desserts in Turkish Cuisine, and the questionnaires of 191 students in total were found valid and the results were evaluated. According to the faculties of the students; Çekme halva (83.3% applied sciences, 68.5% health sciences), Kuşlokumu (83.3% applied sciences, 68.5% health sciences), lohusa sherbet (73.9% health sciences, 57.0% applied sciences) was found to be statistically significant (p<0.05). Students, Fıtır (91.6%), Sabuniye (91.1%), Süngariye tatlısı (90.6%), Küncülü Akıt (90.1%), Sübye (89.5%). They stated that they had never heard of sweets such as Kedibatmaz (88.5%), Nazlı aş (88.5%) and Samsa (88.5%). In order to protect our cuisine, to transfer it to future generations and take its deserved place among world cuisines, it is very important to make studies of forgotten tastes and increase their awareness.

[Journal of Eurasia Tourism Research](#) by [Bayram KANCA](#) is licensed under [CC BY-NC-SA 4.0](#)

1. GİRİŞ

Osmanlı mutfak kültürüne ilişkin kaynaklar, çoğunlukla İstanbul mutfağı ve bilhassa saray mutfağını içermektedir (Kalpaklı, 2015: 41). Osmanlı saray kayıtları ve narh defterleri dönemin saray mutfağı giderleri hakkında oldukça detaylı kayıtlar sunmaktadır (Bilgin, 2008).

Osmanlı mutfağının 14. ve 15. yüzyılda gelişerek, 16. ve 17. yüzyıllarda saray ve konaklarda uzmanlaşma ile en üst düzeye çıktığı ifade edilmektedir. Bu dönemde İstanbul'u ziyarete gelen yabancı üst düzey devlet adamlarının mutfak kültüründen çok etkilendiği, Türk aşçılarının yanında yetişmeleri için aşçıları gönderdikleri aktarılmıştır. Saray aşçılarının da padişahın hoşuna gidecek yemekler yapmak için çok çaba göstererek Osmanlı mutfağının gelişmesi için katkı sağladıkları anlaşılmaktadır (Kızıldemir vd.,

*Sorumlu yazar / Corresponding author



0000-0001-8745-3042 (K. ARI), 0000-0003-1735-8511 (E. MANKAN)



dytkubrari@gmail.com (K. ARI), esramankan@gmail.com (E. MANKAN)

2014: 198). 15. yüzyıl yazmasında Şirvani tarafından eklenmiş tariflerde şeker yâda bal katılmış etli yemekler de bulunmaktadır (Yerasimos, 2002). 18. yüzyılda görkemli dönemini devam ettiren Osmanlı mutfağının 19. yüzyılda imparatorluğun fakirleşme dönemi ve savaşlar nedeniyle gerileme yaşadığı ifade edilmektedir (Yiğit & Ay, 2016: 9). Saray mutfağının en büyük gelişmesi İstanbul'un fethi sonrası olmuştur. Balık yemekleri bu dönemde artmış, Fatih döneminde ilk defa yemek yeme için kuralları içeren bir kanunname yayınlanmıştır (Güler, 2010: 26). Fatih döneminde yemeklerin Selçuklu geleneğinde olduğu gibi sabah ve akşam yemeği olarak iki öğün yendiği bilinmektedir. Kayıtlarda bu dönemde şeker kullanıldığı görünmemekte ancak bal ve pekmezin kullanıldığı bilinmektedir. Saray mutfağında tatlı olarak pekmezli yoğurt tatlısı yapılmış olduğu görülmektedir. (Yiğit & Ay, 2016: 15-16).

Anadolu'ya yerleşme sonrası Türkler tarafından yapılan Rumeli, Kuzey Afrika ve Ortadoğu seferleri neticesinde fethedilen topraklardaki kültürlerin mutfaklarından da yeni farklı tatlar alındığı görülmektedir (Seçim, 2018: 124). Özellikle İstanbul'un fethi sonrası Bizans mutfağından etkilenme olmuştur. Örneğin; tavukgöğsünün Romanın eski bir tatlısı olduğu bilinmekte ve Bizans mutfağında da yer alan bu tatlının Osmanlı mutfağına geçtiği ve günümüz mutfağına kadar intikal ettiği düşünülmektedir (Düzgün & Durlu-Özkaya, 2015: 44). Osmanlı saray mutfağının, Osmanlı mutfak yemek kültürünün oluşmasında ve değişimindeki etkilerinin büyük olduğu ifade edilmektedir (Gürsoy, 2013: 8; Şavkay, 2000: 248).

Osmanlı imparatorluğu döneminde yemek kültürüne ilişkin iki büyük devrimin, Osmanlı Devleti'nin de yemek kültürünü etkilediği görülmektedir;

- Coğrafi keşifler vasıtasıyla 14. yüzyıldan itibaren batıdaki uygarlıkların yeryüzünün tümünü keşfe çıkmaları, daha önce saray mutfağında bulunmayan dünyanın yeni bölgelerinden getirilen domates, patates gibi sebzelerin Osmanlı mutfak kültürüne girmesini sağladığı anlaşılmaktadır.
- Sanayi Devrimi ile makineleşmede yaşanan gelişmeler ulaşım teknolojisinde yepyeni değişiklikler getirmiş, gemi hızları artmış ve gemilerin rüzgâra olan bağlılığı ortadan kalkmış, demiryolları İstanbul'a yani Osmanlı'nın başkenti ve mutfağının büyük oranda karakterize olduğu şehre birçok gıdanın taze olarak gelmesini sağladığı görülmektedir. (Şavkay, 2000: 9).

1850 – 1918 yılları arasında yaşamış olan ve hatıralarını kaleme alan Abdülaziz ibn Cemaleddin (kısaca Abdülaziz Bey), sırasıyla Abdülaziz, V. Murad, II. Abdülhamid ve Mehmed Reşad'ın padişahlıkları dönemini görmüş ve yaşadığı döneme ait âdet ve merasimleri, “Âdât ve Merasim-i Kadime, Tabirât ve Muamelât-ı Kavmiye-i Osmaniye (Eski Osmanlı Adetleri, Merasimleri, Tabirleri ve Davranışları) adıyla kitap haline getirmiştir. Bu kitap o dönemin yemek kültürüne ilişkin önemli bilgileri günümüze ulaştırmıştır (Arısan & Arısan-Güney, 1995).

Abdülaziz Bey, güllaç ve mevsim meyvelerinden reçel gibi bazı yiyeceklerin evde üretildiğinden söz etmektedir. Çilek, kızılıçık, mürdümeriği, vişne, ayva gibi meyvelerden en az iki üç okkalık reçel kaynatıldığını kavanozlarda kış için saklandığını anlatmıştır (Arısan & Arısan-Güney, 1995: 159).

Abdülaziz Bey, Osmanlı'da varlıklı ve konakta yaşayan sınıfı “kibar” olarak tanımlamış ve günlük faaliyetlerin kibar ailelerce kibarâne (kibar bir şekilde) nasıl yapıldığını anlatmıştır. Bu dönemde bilhassa, samsa, hurma tatlısı, gözleme, su böreği, taze yapraktan dolma, çarpma böreği ve yalancı dolmanın sevilerek yenildiğini aktarmıştır (Arısan & Arısan-Güney, 1995: 159-160). Zengin sofralarının meşhur tatlıları olarak; dilber dudağı, revani, baklava, samsa ve şekerpare sayılmıştır. Ramazan ayında İftar sofralarında gaziler helvası adı verilen un helvası, sütlaç, muhallebi, ayva ve elmasıye tatlısı hoşaf verildiği de belirtilmiştir (Arısan & Arısan-Güney, 1995: 254-255). Osmanlıda da düğün ve düğün ziyafetlerine ayrı bir önem verildiği görülmektedir. Düğün yemeklerinin pişirilmesi için konaklarda konak dışından aşçı tutulmuştur. Misafir karşılanmasında, sofraların düzenlenmesinde, kahve ikram edilmesinde ve diğer hizmetlerde görevlendirilecek personel tutularak yapacakları faaliyetlerin öncesinde açıklandığı belirtilmiştir. Düğün yemeğine turşu konulmadığı özellikle belirtilmiş, düğünün ertesi günü özel olarak kuzu paçası yenildiği anlatılmıştır. Paça günü denilen bugünde tatlı olarak damadın aldığı kaymağın özel bir tabakla ikram edildiği ifade edilmektedir (Arısan & Arısan-Güney, 1995: 132).

Osmanlı Tekke kültüründe ise mümkün olduğunca az yemek yemeğe önem verildiği görülmektedir. Bu kültürde birçok faaliyet gibi yemek yeme de bir tören gibi görülerek, her ayrıntıya önem verildiği anlaşılmaktadır. On dokuz bölümden oluşan Mecmuâ-i Fevâid eserinde; çorba, kebab, dondurma, kurabiye, salata, turşu, pilav, hoşaf ve helva gibi çeşitli tarifler içermektedir. Mecmuâ-i Fevâid'de çok sayıda tatlı tarifi bulunmaktadır. Bunlar; revani, kurabiye, Helva-yı Hâkânî, Helva-yı Kurabiyye, Reşide, Âsûde Helvası, Helvâ-yı Sâbûnî, Mülûkî Sakız Helvası, Yengem Duymasın Helvası, Kaymak Baklavası, Yağsız Kadayıf, Badem Periresi, Gelin Ödüsü, Pelteşin, Kaymak Baklavası, Kaymaklı Saray Etmeği, Râhatü'l-Hulkûm ve Kurabiye'dir (Gündüzöz, 2016: 176-201).

Türk mutfağı, Osmanlı'dan günümüze sürekli bir değişim göstermiştir. Toplumların beslenme kültüründe ve mutfağında yaşanan değişikliklerin sebebi olarak birçok faktör gösterilmektedir. Batı kültürünün etkisi, köyden kentlere göç, kentleşme, kadının çalışma yaşamındaki varlığının artması, kitle iletişim araçlarının kullanımı ile bilgiye erişimin kolaylaşması, gıda endüstrisindeki gelişmeler, turizmin etkisi ile gelen turistlere kendi mutfaklarının sunulmak istemesi nedeniyle yabancı mutfak işletmelerinin çoğalması ve fastfood (ayaküstü beslenme) alışkanlığı Türk mutfağındaki hızlı değişimin başlıca sebepleri olarak gösterilmektedir (Önçel, 2015: 38-40). Kadınların işgücüne katılımının artmasıyla kadın üzerindeki yüklerin arttığı, Türk aile yapısında yemek yapma kadının görevi olarak varlığını sürdürürken; kadınların yemek yapmaya ayırabildikleri zamanın azaldığı görülmektedir. Bu durumun yemeklerin ve tatlı çeşitlerinin değişmesine neden olduğu düşünölmektedir (Önçel, 2015: 38-40).

Kitle iletişim araçlarının ve son yıllarda sosyal medyanın beslenme alışkanlıklarının değişmesine sebep olduğu, gıda teknolojisi ile tatlandırılan ve gençlerin ağız tadına göre düzenlenmiş hazır gıdaların Türk mutfağındaki esas tatlarından uzak kalmaya neden olduğu görülmektedir. (Önçel, 2015: 38-40). Oturakçı Orbay (2018: 298) tarafından yapılan araştırmada günümüzde aynı tatlıların farklı malzemeler kullanılarak yapılmasının tatlı çeşitlerinin çoğalmasının da etkisiyle, 940 farklı tatlı adına ulaşılmıştır.

Ramazan Bayramı'nda baklava yapılması geleneği Anadolu'da sürdürölmektedir. Türk kültürüne 19. yüzyılın ikinci yarısında açılan pastaneler ile giren çikolatanın Cumhuriyetin kurulmasından sonra 1927 yılında ilk çikolata fabrikasının kurulmasıyla sosyal hayatta kendine daha geniş yer bulduğu görülmektedir. Güllaç, Osmanlı döneminde kurulan Saffet Abdullah işletmesi ve farklı markalar tarafından üretilmeye devam edilmekte ve çoğunlukla Ramazan ayında iftar sofralarında tüketilmektedir. Helvanın ise törensel niteliğini muhafaza ettiği görülmektedir. Doğumdan başlayarak ölüme kadar tüm özel günlerde helva hazırlanabilmektedir. Sünnet, asker uğurlama, hayır yapma ve özellikle ölüm sonrası helva dağıtılmaya devam edildiği görülmektedir (Sevimli & Sönmezdağ, 2017: 21-22).

Bebek doğumundan sonra, Mevlit Kandili'nde, asker uğurlamaya gelen konuklara, cenaze evinde, Kadir gecesinde lokum ikram edilmeye devam etmektedir. Pastanın Osmanlı mutfak kültürüne Tanzimat sonrası batılılaşma hareketleri ile birlikte 19. yüzyılda girdiği, 1850'li yıllardan itibaren İstanbul'da kurulan Avrupalı tarz pastanelerde satılmaya başlandığı ve günümüzde artan miktarda tüketilmeye devam edildiği görülmektedir. Çağdaş Türk kültüründe doğum günlerinde yaş pasta kesilerek mumlarına üfleme âdeti ile düğünlerde gelin ile damadın salona şölen eşliğinde gelen pastayı birlikte kesmeleri batı kültüründen geçtiği bilinmektedir (Sevimli & Sönmezdağ, 2017: 23-24). Mutfak kültüründeki değişimler tatlı çeşitlerini ve içeriklerini de değiştirmiştir. Evlerde tatlı pişirme kültürü azalması nedeniyle sanayi tipi üretim ile üretilen tatlıların daha sık tüketildiği görülmektedir. Geleneksel tatlılar bile hazır toz karışım olarak satılmaktadır. Pastanelerde hazır olarak satılan tatlılar içerisinde ise profiterol, cheesecake, yaş pastalar, dondurmalı pastalar, tiramisu, turtalar, tartlar gibi Avrupa mutfak kültürünün ürünleri artış göstermiştir. Lokum daha az tüketilirken, çikolatalara çok çeşitli olarak kolayca ulaşılmaktadır. Pastaneler kahvaltılık kültürünün de değişmesi neticesinde tatlılar ile kahvaltılık simit ve poğaçaları bir arada satılmaktadırlar (Kara, 2012). Günümüze gelene kadar Türk mutfağındaki geleneksel tatlılar hazırlanışından servis edilışine kadar çok çeşitli aşamalardan geçerek değişime uğramıştır. Bu değişim çerçevesinde birçok tatlı unutulmaya yüz tutmuş tatlar arasında gösterilmektedir. Bu çalışma gençlerin Türk mutfağındaki tatlıları bilme duyma oranları belirlemek amacıyla yapılmıştır.

Türkiye Cumhuriyeti mutfağının Osmanlı'dan aldığı tatlı mirasını farklı kültürlerden yeni tarifler katarak genişlettiği, ancak Osmanlı dönemindeki birçok tatlının da artık yapılmayarak unutulmaya yüz tuttuğu görülmektedir. Osmanlı'dan gelen tatlı çeşitlerinin bir kısmının ise yöresel farklılıklar göstererek devam ettiği görülmektedir. Bunun yanında, küreselleşme, televizyon internet başta olmak üzere kitle iletişim araçlarındaki gelişmeler, turizmin mutfak sektörlerinin gelişimini desteklemesi gibi farklı yelpazedeki etkenlerin mutfak kültürü ile birlikte tatlı kültürünün farklılaşmasına sebebiyet verdiği görülmektedir (Önçel, 2015: 397; Oturakçı-Orbay, 2018). Bu nedenle aşure, sütlaç, baklava, kazandibi, künefe gibi geleneksel tatlılar varlığını sürdürürken; puding, profiterol, supangle, turta, tiramisu ve brownie gibi yabancı kültürlerin tatlıları da günlük hayatta sürekli tüketilir hale geldiği görülmektedir (Oturakçı-Orbay, 2018: 298).

Bu çalışma gençlerin Türk Mutfağındaki tatlılara ilişkin görüşlerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Araştırma unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürümüze özgü birçok tatlıyı gün yüzüne çıkarmayı ve gençlerin bilinçlendirilmesi ve bu tatlıların farkındalığını artırmak amacıyla planlanmıştır.

2. YÖNTEM

Çalışmada nicel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Bu çalışma, 18 Nisan 2022 tarih ve 5 sayı ile Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi Etik Kurulu Kararı ile etik olarak onaylanmıştır. Gençlerin, Türk mutfağında önemli yeri bulunan geleneksel tatlı ve helvalar hakkındaki bilgi düzeylerini ölçmek amacıyla

araştırma kapsamında 200 öğrenciye yüz yüze anket uygulaması gerçekleştirilmiş 191 öğrencinin anketi geçerli bulunmuş çıkan sonuçlar SPSS 24 programında bulgular başlığı ile değerlendirilmiştir. Araştırma kullanılan anket (Şanlıer vd., 2008) tarafından Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesinde okuyan öğrencilere uygulanarak gerçekleştirilen “Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumuna” ilişkin araştırmada kullanılan anketten derlenmiştir. (Şanlıer, Cömert & Durlu-Özkaya, 2012). Yapılan araştırma ile öğrencilerin demografik özelliklerinden okuduğu fakülte, beden kütle indeksi (BKİ), cinsiyet, yaş, kardeş sayısı, ailenin ikamet ettiği yer, ailenin yaşadığı yer, aslen nereli olduğu demografik bilgileri ve tatlıların beğenilme durumları istatistiksel olarak ortaya konulmuştur. Ankette yer alan tatlıların beğenilme ve yenme durumlarının; fakülte, cinsiyet, yaş ve bölgeler ile ilişkisini belirlemek için ise ki-kare analizi gerçekleştirilmiştir. Analiz sonuçları %95,0 güven düzeyinde ele alınarak yorumlanmıştır.

2.1. Örneklem Yönelik Güç Analizi (Power Analysis)

Anket araştırmalarında yeni yaklaşımlarda, “uygulanacak analiz için en az kaç örneklem gereklidir?” sorusuna cevap için Güç Analizi (Power Analysis) yapılmasını önermektedir. Bu çalışmada, grup farklılığı analizleri yapılacağı için güç analizi farklılık analizlerine yönelik uygulanmıştır. Ankete katılan çalışanlar sayısının, sağlam (robust) sonuçlar üretebilme yeteneğinin varlığı için Güç Analizi G*POWER 3.1 sürümü ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmalarda, istatistiksel gücün $1-\beta=0.80$ olmasının yeterli olduğunu Prajapati vd. (2010) çalışmalarında belirtmiştir. İstatistik anlamlılık $\alpha=0.05$ alınmıştır.

Güç analizi sonucunda en az 115 örneklem ile çalışılması durumunda çalışmanın geçerliliği belirlenmiştir. Bu çalışmada 191 örneklem kullanılmış, yapılacak analizlerin güvenilir olacağı ortaya konulmuştur.

3. BULGULAR

3.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

Tablo 1 ve 2’de katılımcıların demografik durumlarına göre dağılımı verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

		Frekans (n)	Yüzde (%)			Frekans (n)	Yüzde (%)	
Cinsiyet	Erkek	52	27,1		İç Anadolu	26	13,6	
	Kadın	138	71,9		Doğu Anadolu	15	7,9	
	Boş	1	0,5		Güneydoğu Anadolu	16	8,4	
Yaş	19 ve altı	56	29,3	Aslen nerelisiniz	Karadeniz	44	23,0	
	20-22	115	60,2		Akdeniz	23	12,0	
	23-25	16	8,4		Ege	19	9,9	
	25 ve üstü	4	2,1		Marmara	45	23,6	
Kardeş sayısı	1-3	170	89,0	Fakülte	Boş	3	1,6	
	4-6	18	9,4		Sağlık Bilimleri	90	47,1	
	13 ve daha fazla	1	0,5		Uygulamalı Bilimler	101	52,9	
	Boş	2	1,0		Normal	158	82,7	
Ailenin şu yaşadığı yer	İç Anadolu	6	3,1	BKİ Grup	Hafif kilolu	30	15,7	
	Doğu Anadolu	4	2,1		Şişman	3	1,6	
	Güneydoğu Anadolu	2	1,0		Köy	2	1,0	
	Karadeniz	13	6,8		Ailenin ikamet ettiği yer	İlçe	43	22,5
	Akdeniz	14	7,3			İl	68	35,6
	Ege	19	9,9			Metropol kent	77	40,3
	Marmara	131	68,6			Boş	1	0,5
Boş	2	1,0	Toplam	191	100			

Tablo 1 incelendiğinde, katılımcıların %47,1’nin sağlık bilimleri, %52,9’unun ise uygulamalı bilimler fakültesinde öğrenim gördüğü anlaşılmaktadır. Obeziteyi tanımlama ölçütü olarak genellikle vücut ağırlığının (kg), boy uzunluğunun (m) karesine bölünmesiyle bulunan “Beden Kütle İndeksi (BKİ)” kullanılır. DSÖ’nün BKİ’ye göre obezite sınıflaması; “25-29,9 kg/m² pre-obez, $\geq 30,0$ kg/m² obez, 30-34,9 kg/m² I. derecede obez, 35-39,9 kg/m² II. derecede obez ve $\geq 40,0$ kg/m² morbid obez” şeklindedir (Yüksel, 2016).

Katılımcılar beden kütle indeksi değerlerine göre incelendiğinde, %82,7’sinin normal, %15,7’sinin hafif kilolu ve %1,6’sının şişman grubunda yer aldığı belirlenmiştir. Katılımcıların %27,2’si erkek, %72,3’ü ise kadındır.

Katılımcılar yaş gruplarına göre incelendiğinde, %29,3’ünün 19 ve altı, %60,2’sinin 20-22, %8,4’ünün 23-25 ve %2,1’inin 25 ve üstü yaş grubunda yer aldığı anlaşılmaktadır. Katılımcıların büyük bir oranının (%89) kardeş sayısı 1-3 aralığında yer almaktadır. Katılımcıların büyük bir oranının ailesi; ilçe (%22,5), il

(%35,6) ve metropol kent (%40,3) merkezlerinde yaşadığı belirlenmiştir. Katılımcıların ailelerinin büyük bir oranı Marmara bölgesinde yaşamaktadır (%68,6).

Katılımcıların aslen nereli oldukları incelendiğinde, katılımcıların %13,6'sının İç Anadolu, %7,9'unun Doğu Anadolu, %8,4'ünün Güneydoğu Anadolu, %23'ünün Karadeniz, %12'sinin Akdeniz, %9,9'unun Ege ve %23,6'sının ise Marmara bölgesi şeklinde cevap verdiği anlaşılmaktadır. Tablo 2 incelendiğinde, katılımcıların büyük bir oranının (%75,4) aylık eline geöen paranın masraflarını karşılamak için yeterli olduğunu belirttiği anlaşılmaktadır. Katılımcıların anne (%52,4) ve babalarının (%45) büyük bir oranının lise ve dengi okullardan mezun olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların annelerinin büyük bir oranı ev hanımıdır (%53,4). Katılımcıların büyük bir oranı babalarının oranı özel sektörde (%40,8) alıştığını ve serbest meslek sahibi (%41,9) olduğunu belirtmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

		Frekans (n)	Yüzde (%)
Aylık elinize geöen para, masraflarınız karşılamak için yeterli mi?	Evet	144	75,4
	Hayır	46	24,1
	Boş	1	0,5
Annenizin eğitim durumu	İlkokul	20	10,5
	Ortaokul	18	9,4
	Lise veya dengi	100	52,4
	Yüksekokul/ Üniversite	48	25,1
	Master/ Doktora	5	2,6
Babanızın eğitim durumu	İlkokul	13	6,8
	Ortaokul	28	14,7
	Lise veya dengi	86	45,0
	Yüksekokul/ Üniversite	52	27,2
	Master/ Doktora	11	5,8
Annenizin mesleği	Boş	1	0,5
	Özel sektör	41	21,5
	Memur	14	7,3
	Serbest meslek	15	7,9
	Emekli	19	9,9
Babanızın mesleği	Ev hanımı	102	53,4
	Memur	16	8,4
	Özel sektör	78	40,8
	Çifçi	2	1,0
	Emekli	14	7,3
Toplam	Serbest meslek	80	41,9
	Boş	1	0,5
		191	100,0

3.2. Tatlıların Beğenilme Durumu

Tablo 3'te araştırmaya katılanların tatlıları beğenip beğenme durumu incelenmiştir. Katılımcıların büyük bir oranı; Baklava, Kabak tatlısı, Kemalpaşa Tatlısı, Revani, Künefe, Kadayıf, şöbiyet, İrmik helvası, Un helvası, Tahin helvası, Çekme helva, Lokma, Güllaç, Sütlaç, Tavukgöğsü, Kazandibi, Höşmerim, Ayva tatlısı, Lokum, Hoşaflar, Kompostolar, Acı badem Kurabiyesi, Aşure, Dilberdudağı, Dondurmalar, Ekmek kadayıfı, Hurma tatlısı, Keşkül, Kuşlokumu, Laz böreği, Muhallebi, Pekmezli un helvası (gurbet helvası), Pestil, Peynir tatlısı, Pişmaniye, Tel kadayıf, Un kurabiyesi, Akide şekeri, cezerye, balkabağı, ekmek tatlısı, pekmez, tulumba tatlılarını *duyduğunu, yediğini ve beğendiğini* ifade etmiştir. Son olarak katılımcıların büyük bir oranı elma tatlısını *duyduğunu, yediğini ve beğenmediğini* ifade etmiştir.

Tablo 3. Katılımcıların Tatlıları Beğenip Beğenmeme Durumlarının İncelenmesi

Tatlılar	Duymadım		Duydum ve Yedim				Tatlılar	Duymadım		Duydum ve Yedim			
	f	%	Beğendim		Beğenmedim			f	%	Beğendim		Beğenmedim	
Baklava	0	0	174	91,1	17	8,9	İncir uyutması	138	72,3	27	14,1	25	13,1
Kabak tatlısı	2	1	113	59,2	76	39,8	Kaygana	144	75,4	28	14,7	18	9,4
Kemalpaşa tatlısı	9	4,7	129	67,5	50	26,2	Kayısı (çir) kavurma	148	77,5	21	11	21	11
Revani	5	2,6	116	60,7	64	33,5	Kedibatmaz	169	88,5	8	4,2	13	6,8
Künefe	1	0,5	175	91,6	14	7,3	Keşkül	23	12	110	57,6	54	28,3
Kadayıf	3	1,6	164	85,9	21	11	İncir dolması	99	51,8	55	28,8	36	18,8
Hanım göbeği	101	52,9	43	22,5	40	20,9	Kuş lokumu	75	39,3	85	44,5	31	16,2
şekerpare	1	0,5	148	77,5	42	22	Küncülü akıt	172	90,1	5	2,6	12	6,3
şöbiyet	22	11,5	117	61,3	50	26,2	Laz böreği	53	27,7	104	54,5	30	15,7
şambali	99	51,8	46	24,1	43	22,5	Lohusa şerbeti	66	34,6	60	31,4	62	32,5
İrmik helvası	3	1,6	163	85,3	24	12,6	Muhallebi	1	0,5	180	94,2	10	5,2

Tablo 3. Katılımcıların Tatlıları Beğenip Beğenmeme Durumlarının İncelenmesi (Devamı)

Tatlılar	Duymadım		Duydum ve Yedim				Tatlılar	Duymadım		Duydum ve Yedim			
	f	%	Beğendim		Beğenmedim			f	%	Beğendim		Beğenmedim	
Un helvası	4	2,1	151	79,1	33	17,3	Nazlı aş	169	88,5	4	2,1	17	8,9
Tahin helvası	16	8,4	109	57,1	62	32,5	Niştasta helvası	133	69,6	28	14,7	29	15,2
Çekme helva	44	23	90	47,1	51	26,7	Osmanlı şerbeti	74	38,7	70	36,6	44	23
Lokma	0	0	161	84,3	29	15,2	Padişah helvası	139	72,8	33	17,3	19	9,9
Güllaç	3	1,6	127	66,5	61	31,9	Paşa tatlısı	132	69,1	41	21,5	18	9,4
Sütlaç	0	0	171	89,5	19	9,9	Pekmez	2	1	127	66,5	62	32,5
Tavuk göğsü	1	0,5	165	86,4	25	13,1	Pelte (paluze)	111	58,1	34	17,8	44	23
Kazandibi	3	1,6	167	87,4	21	11	Pestil	48	25,1	94	49,2	48	25,1
Höşmerim	51	26,7	71	37,2	64	33,5	Peşmelba	166	86,9	9	4,7	16	8,4
Elma tatlısı	49	25,7	63	33	76	39,8	Peynir tatlısı	59	30,9	91	47,6	39	20,4
Ayva tatlısı	15	7,9	99	51,8	74	38,7	Peynirli Höşmerim	73	38,2	72	37,7	43	22,5
Cezerye	38	19,9	89	46,6	59	30,9	Pirinçunu helvası	119	62,3	34	17,8	34	17,8
Lokum	1	0,5	154	80,6	35	18,3	Pişmaniye	5	2,6	165	86,4	21	11
Hoşafklar	9	4,7	100	52,4	79	41,4	Sabuniye	174	91,1	4	2,1	12	6,3
Kompostolar	1	0,5	123	64,4	66	34,6	Samsa	169	88,5	11	5,8	11	5,8
Acı badem kurabiyesi	17	8,9	125	65,4	49	25,7	Sarığı burma	162	84,8	21	11	7	3,7
Arabaşı	138	72,3	23	12	27	14,1	Su muhallebisi	106	55,5	54	28,3	29	15,2
Aside	156	81,7	15	7,9	19	9,9	Sübye	171	89,5	8	4,2	11	5,8
Aşure	3	1,6	134	70,2	49	25,7	Süngariye tatlısı	173	90,6	7	3,7	10	5,2
Bademli hurma tatlısı	96	50,3	51	26,7	41	21,5	Şıllık tatlısı	137	71,7	36	18,8	16	8,4
Balkabağı tatlısı	19	9,9	106	55,5	65	34	Tel kadayıf	5	2,6	164	85,9	22	11,5
Bici bici	107	56	50	26,2	32	16,8	Tulumba tatlısı	6	3,1	151	79,1	26	13,6
Bülbül yuvası	79	41,4	76	39,8	32	16,8	Türbanlı elma	169	88,5	6	3,1	8	4,2
Dilber dudağı	61	31,9	83	43,5	46	24,1	Un kurabiyesi	4	2,1	160	83,8	19	9,9
Dondurmalar	1	0,5	185	96,9	5	2,6	Unlu hoşmerim	129	67,5	31	16,2	22	11,5
Ekmek kadayıfı	7	3,7	131	68,6	51	26,7	Vezir parmağı	79	41,4	71	37,2	30	15,7
Ekmek tatlısı	43	22,5	87	45,5	61	31,9	Yassı kadayıf	83	43,5	75	39,3	24	12,6
Elmasiye	162	84,8	10	5,2	17	8,9	Yoğurt tatlısı	130	68,1	32	16,8	20	10,5
Fıtır	175	91,6	4	2,1	10	5,2	Hurma tatlısı	68	35,6	78	40,8	44	23
Hanım dudağı	153	80,1	23	12	14	7,3	Zerde	116	60,7	30	15,7	36	18,8
Hanım gerdanı	166	86,9	9	4,7	14	7,3	Akide şekeri	18	9,4	96	50,3	68	35,6
Yumurtalı ekmek tatlısı	119	62,3	32	16,8	30	15,7	Pekmezli un helvası (gurbet helvası)	59	30,9	77	40,3	54	28,3
Kurukayısı / erik / İncir kavurması	95	49,7	62	32,5	31	16,2							

Tablo 4'teki veriler incelendiğinde, katılımcıların büyük bir oranının; Hanım göbeği, Şambali, Arabaşı, Aside, Bademli hurma tatlısı, Elmasiye, Fıtır, Hanım dudağı, Hanım gerdanı, İncir dolması, İncir uyutması, Kaygana, Kayısı (çir) kavurma, Kedibatmaz, Kurukayısı / erik / İncir kavurması, Küncülü akıt, Nazlı aş, Niştasta helvası, Padişah helvası, Paşa tatlısı, Pelte (paluze), Pirinçunu helvası, Sabuniye, Samsa, Sarığı burma, Su muhallebisi, Sübye, Süngariye tatlısı, Şıllık tatlısı, Türbanlı elma, Unlu hoşmerim, Yoğurt tatlısı, Yumurtalı ekmek tatlısı, Zerde tatlılarını, bülbül yuvası, Osmanlı şerbeti, Peynirli hoşmerim, Vezir parmağı, Yassı kadayıf tatlılarını *duymadığını* belirttiği anlaşılmaktadır.

Tablo 4. Tatlıların Duyulma Oranlarına Göre Sıralaması

Sıra	Tatlılar	Duymadım		Sıra	Tatlılar	Duymadım	
		f	%			f	%
1.	Fıtır	175	91,6	17.	Kaygana	144	75,4
2.	Sabuniye	174	91,1	18.	Padişah helvası	139	72,8
3.	Süngariye tatlısı	173	90,6	19.	Arabaşı	138	72,3
4.	Küncülü akıt	172	90,1	20.	İncir uyutması	138	72,3
5.	Sübye	171	89,5	21.	Şıllık tatlısı	137	71,7
6.	Kedibatmaz	169	88,5	22.	Niştasta helvası	133	69,6
7.	Nazlı aş	169	88,5	23.	Paşa tatlısı	132	69,1
8.	Samsa	169	88,5	24.	Yoğurt tatlısı	130	68,1
9.	Türbanlı elma	169	88,5	25.	Unlu hoşmerim	129	67,5
10.	Hanım gerdanı	166	86,9	26.	Pirinçunu helvası	119	62,3
11.	Peşmelba	166	86,9	27.	Yumurtalı ekmek tatlısı	119	62,3
12.	Elmasiye	162	84,8	28.	Zerde	116	60,7
13.	Sarığı burma	162	84,8	29.	Pelte (paluze)	111	58,1
14.	Aside	156	81,7	30.	Bici bici	107	56
15.	Hanım dudağı	153	80,1	31.	Su muhallebisi	106	55,5
16.	Kayısı (çir) kavurma	148	77,5	32.	Hanım göbeği	101	52,9

Tablo 4. Tatlıların Duyulma Oranlarına Göre Sıralaması (Devamı)

Sıra	Tatlılar	Duymadım		Sıra	Tatlılar	Duymadım	
		f	%			f	%
33.	İncir dolması	99	51,8	61.	Ayva tatlısı	15	7,9
34.	Şambali	99	51,8	62.	Hoşafılar	9	4,7
35.	Bademli hurma tatlısı	96	50,3	63.	Kemalpaşa Tatlısı	9	4,7
36.	Kurukayısı / erik / İncir kavurması	95	49,7	64.	Ekmek kadayıfı	7	3,7
37.	Yassı kadayıf	83	43,5	65.	Tulumba tatlısı	6	3,1
38.	Bülbül yuvası	79	41,4	66.	Pişmaniye	5	2,6
39.	Vezer parmağı	79	41,4	67.	Revani	5	2,6
40.	Kuş lokumu	75	39,3	68.	Tel kadayıf	5	2,6
41.	Osmanlı şerbeti	74	38,7	69.	Un helvası	4	2,1
42.	Peynirli Höşmerim	73	38,2	70.	Un kurabiyesi	4	2,1
43.	Hurma tatlısı	68	35,6	71.	Aşure	3	1,6
44.	Lohusa Şerbeti	66	34,6	72.	Güllaç	3	1,6
45.	Dilber dudağı	61	31,9	73.	İrmik helvası	3	1,6
46.	Pekmezli un helvası (gurbet helvası)	59	30,9	74.	Kadayıf	3	1,6
47.	Peynir tatlısı	59	30,9	75.	Kazandibi	3	1,6
48.	Laz böreği	53	27,7	76.	Kabak tatlısı	2	1
49.	Höşmerim	51	26,7	77.	Pekmez	2	1
50.	Elma tatlısı	49	25,7	78.	Dondurmalar	1	0,5
51.	Pestil	48	25,1	79.	Kompostolar	1	0,5
52.	Çekme helva	44	23	80.	Künefe	1	0,5
53.	Ekmek tatlısı	43	22,5	81.	Lokum	1	0,5
54.	Cezerye	38	19,9	82.	Muhallebi	1	0,5
55.	Keşkül	23	12	83.	Şekerpare	1	0,5
56.	Şöbiyet	22	11,5	84.	Tavuk göğsü	1	0,5
57.	Balkabağı tatlısı	19	9,9	85.	Lokma	0	0
58.	Akide şekeri	18	9,4	86.	Sütlaç	0	0
59.	Acı badem Kurabiyesi	17	8,9	87.	Baklava	0	0
60.	Tahin helvası	16	8,4				

Tablo 5. Katılımcıların “Hangi mutfağın tatlılarını tercih ediyorsunuz?” Sorusuna Vermiş Olduğu Cevapların Dağılımının İncelenmesi

Hangi mutfağın tatlılarını tercih ediyorsunuz?	Frekans (n)		Yüzde (%)	
	Türk geleneksel tatlıları	Diğer dünya mutfaklarının tatlıları	Boş	
	125	49	17	65,4
				25,7
				8,9
Toplam			191	100,0

Tablo 5 incelendiğinde, “Hangi mutfağın tatlılarını tercih ediyorsunuz?” sorusuna katılımcıların %65,4’ü Türk geleneksel tatlıları ve %25,7’si ise diğer dünya mutfaklarının tatlıları şeklinde cevap verdiği anlaşılmaktadır.

Tablo 6. Katılımcıların “Sizce Türk mutfağındaki geleneksel tatlılılar lezzetli mi?” Sorusuna Vermiş Olduğu Cevapların Dağılımının İncelenmesi

Sizce Türk mutfağındaki geleneksel tatlılılar lezzetli mi?	Frekans (n)		Yüzde (%)	
	Evet	Hayır	Boş	
	172	9	10	90,1
				4,7
				5,2
Toplam			191	100,0

Tablo 6 incelendiğinde, “Sizce Türk mutfağındaki geleneksel tatlılılar lezzetli mi?” sorusuna katılımcıların %90,1’i evet ve %4,7’si ise hayır şeklinde cevap verdiği anlaşılmaktadır.

Öğrencilerin her bir tatlıyı beğenme durumlarının okudukları fakültelere göre dağılımını gösteren tablolar Tablo 7’de sunulmuştur. Tablo 7’deki veriler incelendiğinde, hem Sağlık Bilimleri hem de Uygulamalı Bilimler Fakültelerinde öğrenim gören öğrencilerin büyük bir oranı; Baklava, Kabak tatlısı, Kemalpaşa Tatlısı, Revani, Künefe, Kadayıf, Hanım göbeği, Şekerpare, Şöbiyet, Şambali, İrmik helvası, Un helvası, Tahin helvası, Çekme helva, Lokma, Güllaç, Sütlaç, Tavuk göğsü, Kazandibi, Ayva tatlısı, Cezerye, Lokum, Hoşafılar, Kompostolar, Acı badem Kurabiyesi, Aşure, Balkabağı tatlısı, Bici bici, Bülbül yuvası, Dilber dudağı, Dondurmalar, Ekmek kadayıfı, Ekmek tatlısı, Hurma tatlısı, İncir uyutması, Kaygana, Keşkül,

Kurukayısı / erik / İncir kavurması, Kuş lokumu, Laz böreği, Muhallebi, Osmanlı şerbeti, Padişah helvası, Paşa tatlısı, Pekmez, Pekmezli un helvası (gurbet helvası), Pestil, Peynir tatlısı, Peynirli Höşmerim, Pişmaniye, Sarığı burma, Su muhallebisi, Şıllık tatlısı, Tel kadayıf, Tulumba tatlısı, Un kurabiyesi, Unlu hoşmerim, Vezir parmağı, Yassı kadayıf, Yoğurt tatlısı ve Akide şekerini *beğendiğini* ifade etmiştir.

Tablo 7. Tatlıları Beğenip Beğenmeme Oranının Fakültelere Göre Dağılımı

Tatlılar	Sağlık Bilimleri (n=90)			Uygulamalı Bilimler (n=101)			Tatlılar	Sağlık Bilimleri (n=90)			Uygulamalı Bilimler (n=101)				
	n	%	Yeme oranı	n	%	Yeme oranı		n	%	Yeme oranı	n	%	Yeme oranı		
Baklava	a	82	91,1	100	92	91,1	100	İncir dolması*	a	33	71,7	51,1	22	48,9	44,6
	b	8	8,9		9	8,9			b	13	28,3		23	51,1	
Kabak tatlısı	a	57	64,8	97,8	56	55,4	100	İncir uyutması	a	15	65,2	25,6	12	41,4	28,7
	b	31	35,2		45	44,6			b	8	34,8		17	58,6	
Kemalpaşa Tatlısı	a	58	69	93,3	71	74,7	94,1	Kaygana	a	12	60	22,2	16	61,5	25,7
	b	26	31		24	25,3			b	8	40		10	38,5	
Revani	a	54	64,3	93,3	62	64,6	95	Kayısı (çir) kavurma	a	11	61,1	20	10	41,7	23,8
	b	30	35,7		34	35,4			b	7	38,9		14	58,3	
Künefe	a	82	93,2	97,8	93	92,1	100	Kedibatmaz	a	0	0	6,7	8	53,3	14,9
	b	6	6,8		8	7,9			b	6	100		7	46,7	
Kadayıf*	a	81	95,3	94,4	83	83	99	Keşkül	a	55	72,4	84,4	55	62,5	87,1
	b	4	4,7		17	17			b	21	27,6		33	37,5	
Hanım göbeği	a	23	52,3	48,9	20	51,3	38,6	Kuş lokumu	a	33	75	48,9	52	72,2	71,3
	b	21	47,7		19	48,7			b	11	25		20	27,8	
Şekerpare	a	66	74,2	98,9	82	81,2	100	Küncülü akıt	a	3	33,3	10	2	25	7,9
	b	23	25,8		19	18,8			b	6	66,7		6	75	
Şöbiyet	a	51	67,1	84,4	66	72,5	90,1	Laz böreği*	a	51	86,4	65,6	53	70,7	74,3
	b	25	32,9		25	27,5			b	8	13,6		22	29,3	
Şambali	a	21	52,5	44,4	25	51	48,5	Lohusa Şerbeti	a	35	53,8	72,2	25	43,9	56,4
	b	19	47,5		24	49			b	30	46,2		32	56,1	
İrmik helvası	a	76	87,4	96,7	87	87	99	Muhallebi	a	87	96,7	100	93	93	99
	b	11	12,6		13	13			b	3	3,3		7	7	
Un helvası	a	67	78,8	94,4	84	84,8	98	Nazlı aş	a	2	20	11,1	2	18,2	10,9
	b	18	21,2		15	15,2			b	8	80		9	81,8	
Tahin helvası	a	52	62,7	92,2	57	64,8	87,1	Nişasta helvası	a	14	48,3	32,2	14	50	27,7
	b	31	37,3		31	35,2			b	15	51,7		14	50	
Çekme helva	a	36	59	67,8	54	67,5	79,2	Osmanlı şerbeti	a	32	60,4	58,9	38	62,3	60,4
	b	25	41		26	32,5			b	21	39,6		23	37,7	
Lokma	a	73	82	98,9	88	87,1	100	Padişah helvası	a	15	62,5	26,7	18	64,3	27,7
	b	16	18		13	12,9			b	9	37,5		10	35,7	
Güllaç	a	56	63,6	97,8	71	71	99	Paşa tatlısı	a	20	71,4	31,1	21	67,7	30,7
	b	32	36,4		29	29			b	8	28,6		10	32,3	
Sütlaç	a	80	89,9	98,9	91	90,1	100	Pekmez	a	64	71,9	98,9	63	63	99
	b	9	10,1		10	9,9			b	25	28,1		37	37	
Tavuk göğsü	a	78	87,6	98,9	87	86,1	100	Akide şekeri	a	50	64,9	85,6	46	52,9	86,1
	b	11	12,4		14	13,9			b	27	35,1		41	47,1	
Kazandibi	a	78	87,6	98,9	89	89,9	98	Pelte (paluze)	a	23	43,4	58,9	11	44	24,8
	b	11	12,4		10	10,1			b	30	56,6		14	56	
Höşmerim	a	31	48,4	71,1	40	56,3	70,3	Pestil	a	38	61,3	68,9	56	70	79,2
	b	33	51,6		31	43,7			b	24	38,7		24	30	
Elma tatlısı	a	29	43,9	73,3	34	46,6	72,3	Peşmelba	a	5	41,7	13,3	4	30,8	12,9
	b	37	56,1		39	53,4			b	7	58,3		9	69,2	
Ayva tatlısı	a	51	62,2	91,1	48	52,7	90,1	Peynir tatlısı	a	45	76,3	65,6	46	64,8	70,3
	b	31	37,8		43	47,3			b	14	23,7		25	35,2	
Cezerye	a	45	62,5	80	44	57,9	75,2	Peynirli Höşmerim	a	32	65,3	54,4	40	60,6	65,3
	b	27	37,5		32	42,1			b	17	34,7		26	39,4	
Lokum	a	77	85,6	100	77	77,8	98	Pirinçunu helvası	a	21	52,5	44,4	13	46,4	27,7
	b	13	14,4		22	22,2			b	19	47,5		15	53,6	
Hoşafklar	a	53	61,6	95,6	47	50,5	92,1	Pişmaniye*	a	81	94,2	95,6	84	84	99
	b	33	38,4		46	49,5			b	5	5,8		16	16	
Kompostolar	a	59	67	97,8	64	63,4	100	Sabuniye	a	2	25	8,9	2	25	7,9
	b	29	33		37	36,6			b	6	75		6	75	
Acı badem Kurabiyesi	a	60	74,1	90	65	69,9	92,1	Samsa	a	5	62,5	8,9	6	42,9	13,9
	b	21	25,9		28	30,1			b	3	37,5		8	57,1	
Arabaşı	a	16	57,1	31,1	7	31,8	21,8	Sarığı burma	a	14	87,5	17,8	7	58,3	11,9
	b	12	42,9		15	68,2			b	2	12,5		5	41,7	

Tablo 7. Tatlıları Beğenip Beğenmeme Oranının Fakültelere Göre Dağılımı (Devamı)

Tatlılar	Sağlık Bilimleri (n=90)			Uygulamalı Bilimler (n=101)			Tatlılar	Sağlık Bilimleri (n=90)			Uygulamalı Bilimler (n=101)				
	n	%	Yeme oranı	n	%	Yeme oranı		n	%	Yeme oranı	n	%	Yeme oranı		
Aside	a	9	50	20	6	37,5	15,8	Su muhallebisi	a	24	64,9	41,1	30	65,2	45,5
	b	9	50		10	62,5			b	13	35,1		16	34,8	
Aşure	a	68	78,2	96,7	66	68,8	95	Sübye	a	4	57,1	7,8	4	33,3	11,9
	b	19	21,8		30	31,3			b	3	42,9		8	66,7	
Bademli hurma tatlısı	a	29	63	51,1	22	47,8	45,5	Süngariye tatlısı	a	3	50	6,7	4	36,4	10,9
	b	17	37		24	52,2			b	3	50		7	63,6	
Balkabağı tatlısı	a	55	68,8	88,9	51	56	90,1	Şıllık tatlısı	a	19	76	27,8	17	63	26,7
	b	25	31,3		40	44			b	6	24		10	37	
Bici bici	a	24	61,5	43,3	26	60,5	42,6	Tel kadayıf*	a	83	93,3	98,9	81	83,5	96
	b	15	38,5		17	39,5			b	6	6,7		16	16,5	
Bülbül yuvası	a	36	76,6	52,2	40	65,6	60,4	Tulumba tatlısı	a	70	85,4	91,1	81	85,3	94,1
	b	11	23,4		21	34,4			b	12	14,6		14	14,7	
Dilber dudağı	a	42	68,9	67,8	41	60,3	67,3	Türbanlı elma	a	3	50	6,7	3	37,5	7,9
	b	19	31,1		27	39,7			b	3	50		5	62,5	
Dondurmalar	a	86	96,6	98,9	99	98	100	Un kurabiyesi	a	79	94	93,3	81	85,3	94,1
	b	3	3,4		2	2			b	5	6		14	14,7	
Ekmek kadayıfı	a	58	69	93,3	73	74,5	97	Unlu hoşmerim	a	17	60,7	31,1	14	56	24,8
	b	26	31		25	25,5			b	11	39,3		11	44	
Ekmek tatlısı	a	43	59,7	80	44	57,9	75,2	Vezir parmağı	a	34	72,3	52,2	37	68,5	53,5
	b	29	40,3		32	42,1			b	13	27,7		17	31,5	
Elmasiye	a	4	25	17,8	6	54,5	10,9	Yassı kadayıf	a	39	79,6	54,4	36	72	49,5
	b	12	75		5	45,5			b	10	20,4		14	28	
Fıtır	a	0	0	4,4	4	40	9,9	Yoğurt tatlısı	a	17	70,8	26,7	15	53,6	27,7
	b	4	100		6	60			b	7	29,2		13	46,4	
Hanım dudağı*	a	13	81,3	17,8	10	47,6	20,8	Yumurtalı ekmek tatlısı	a	17	60,7	31,1	15	44,1	
	b	3	18,8		11	52,4			b	11	39,3		19	55,9	33,7
Hanım gerdanı	a	4	50	8,9	5	33,3	14,9	Zerde	a	15	53,6	31,1	15	39,5	
	b	4	50		10	66,7			b	13	46,4		23	60,5	37,6
Hurma tatlısı	a	39	68,4	63,3	39	60	64,4	Kurukayısı / erik / İncir kavurması	a	32	76,2	46,7	30	58,8	50,5
	b	18	31,6		26	40			b	10	23,8		21	41,2	

Hem sağlık bilimleri hem de uygulamalı bilimler fakültelerinde öğrenim gören öğrencilerin büyük bir oranı; elma tatlısı, fıtır, küncülü akıt, nazlı aş, pelte, peşmelba ve sabuniye tatlılarını *beğenmediğini* ifade etmiştir.

Araştırmada sadece; Kadayıf, Hanım dudağı, İncir dolması, Laz böreği, Pişmaniye ve Tel kadayıf tatlılarının fakültelere göre dağılımı istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p<0,05$). Kadayıf, Hanım dudağı, İncir dolması, Laz böreği, Pişmaniye ve Tel kadayıf tatlılarının sağlık bilimleri fakültesinde öğrenim gören öğrenciler tarafından beğenilme oranı daha yüksektir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırma, üniversite öğrencilerinin Türk Mutfağındaki ve tatlılara ilişkin görüşlerini; bu tatlıları duyup, duymama ve beğenip, beğenmeme sonuçlarını demografik sorular ile inceleme ve karşılaştırma amacıyla yapılmıştır. Yapılan araştırmada öğrencilerin en az yarısının aşağıdaki tatlıları tanımadığı tespit edilmiştir;

Fıtır (%91,6), Sabuniye (%91,1), Süngariye tatlısı (%90,6), Küncülü akıt (%90,1), Sübye (%89,5), Kedibatmaz (%88,5), Nazlı aş (%88,5), Samsa (%88,5), Türbanlı elma (%88,5), Hanım gerdanı (%86,9), Peşmelba (%86,9), Elmasiye (%84,8), Sarığı burma (%84,8), Aside (%81,7), Hanım dudağı (%80,1), Kayısı (çir) kavurma (%77,5), Kaygana (%75,4), Padişah helvası (%72,8), Arabaşı (%72,3), İncir uyutması (%72,3), Şıllık tatlısı (%71,7), Nişasta helvası (%69,6), Paşa tatlısı (%69,1), Yoğurt tatlısı (%68,1), Unlu hoşmerim (%67,5), Pirinçunu helvası (%62,3), Yumurtalı ekmek tatlısı (%62,3), Zerde (%60,7), Pelte (paluze) (%58,1), Bici bici (%56,0), Su muhallebisi (%55,5), Hanım göbeği (%52,9), İncir dolması (%51,8), Şambali (%51,8), Bademli hurma (%50,3).

Bulunan sonuçlar Şanlıer (2008)'e ait araştırma sonuçlarına benzerlik göstermektedir. Şanlıer'in araştırmasında da yer aldığı gibi daha önce ki araştırmalara göre de her geçen gün bilinmeme oranlarında artış gözlenmektedir. Bu değerlerde ki artışların nedeni son yıllarda ülke ve toplumun değişen yaşam biçimleridir. Mevcut küreselleşme toplumların ekonomik ve sosyal yaşamını, mutfak kültürünün de değişmesine neden olmaktadır.

Ancak kültür, bir toplumun sahip olduğu maddi ve manevi öğelerin bir araya gelmesiyle oluşan bir bütündür. Bir ülkenin mutfağı, o ülkenin en önemli kültürel öğesidir. Türk mutfağında ki tatlılarımızın genç kuşaklara aktarılmaması, tanıtılmaması ise bu tatlılarımızın yavaş yavaş değişmesi ve unutulmasına neden olmaktadır. Bu durumun düzeltilmesi için ise başta mutfak kültürümüzün ve geleneksel tatlılarımızın kuşaktan kuşağa aktarılması konusunda farkındalıkları oluşturulmalıdır. Üniversiteler ve sivil toplum kuruluşlarınca Türk Mutfak kültürü ve Türk mutfağında ki geleneksel tatlıların akademik anlamda ders programı olarak öğrencilere anlatılması ya da öğretilmesi ile desteklenmelidir.

Ayrıca, geleneksel tatlıların yaygın olarak bilinirliğinin sağlanması tatlıların popüler kültürde yer edinebilmesi ile mümkün olabileceğinden, televizyonda yayınlanan yemek programlarında, kamu spotlarında geleneksel tatlıların yapılması ve tanıtılmasına yönelik çalışmalar yapılması sağlanmalıdır. Bazı tatlıların sanayi üretimlerinin sağlanmasına yönelik çalışmalar yapılarak beğeni gören tatlıların ticari olarak üretilmesi ile yaygınlaştırılması hedeflenebilir. Ülkemizde yabancı tatlı satan kafeler ve pastaneler yanında Türk mutfağına ait yer ve mekânların açılmaları teşvik edilmelidir.

Benzer konudaki gelecek çalışmalarda, farklı örneklem gruplarında, nitel ve nicel araştırma yöntemleri birlikte kullanılarak, Türk ve yabancı mutfaklara özgü yiyecek ve içecek seçimleri üzerinde rol oynayan etmenlerin incelenmesi ve bu sonuçlar ışığında Türk mutfağı geleneksel tatlılarına yönelik bilgi, tutum davranış ve alışkanlıklarında değişikliği hedefleyen eğitimler verilmelidir.

TEŞEKKÜR

Bu araştırma, hiçbir kamu, ticari veya kâr amacı gütmeyen kurum ya da kuruluştan herhangi bir finansman desteği almamıştır

MENFAAT UYUŞMAZLIĞI

Yazarların, herhangi bir kurum ya da kuruluş ile finansal çıkar içeren bir ilişkisi ya da katılımı (hibe; eğitim bursları; konuşmacı bürolarına katılım; üyelik, istihdam, danışmanlıklar, hisse senedi sahipliği veya diğer özkaynak payları; ve uzman tanıklığı veya patent lisans düzenlemeleri); bu çalışmada tartışılan konu veya materyallerle ilgili mali olmayan çıkarları (kişisel veya mesleki ilişkiler, bağlantılar, kanaatler veya inançlar gibi) bulunmamaktadır.

YAZARLARIN KATKILARI

E.M.: Kavramsallaştırma, Yazma – orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Danışmanlık, Nihai onayın verilmesi.; K.A.: Yazın taraması, , Yöntem, Analiz ve yorumlama Veri Toplama, Analiz ve yorumlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme.

ETİK BEYAN

Bu çalışma, 18 Nisan 2022 tarih ve 5 sayı ile Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi Etik Kurulu Kararı ile etik olarak onaylanmıştır.

KAYNAKÇA

- Arısan, K. & Arısan, G D. (1995). Abdülaziz Bey'in "Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri (Âdat ve Merasim-i Kadime, Tabirât ve Muamelât-ı Kavmiye-i Osmaniye)". Tarih Vakfı Yurt Yayınları. İstanbul.
- Bilgin, A. (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı, Türk mutfağı. *A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). Ankara: TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.*
- Düzgün, E. & Durlu-Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(1), 41-47.*
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2010(26); 24-30.*
- Gündüzöz, G. I. 2016. Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmuâ-i Fevâid. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi, 20(2); 175-205.*
- Gürsoy, D. (2013). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. *Oğlak Yayınları. İstanbul.*
- Kara, G. (2012). Damak Tadımız Değişiyor mu? 12.10.2018 tarihinde <http://www.dunyagida.com.tr/kose-yazisi/damak-tadimiz-degisiyor-mu/1038> adresinden alınmıştır.

- Kalpakkı, M. (2016). Osmanlı'da Edebiyata Yansıyan Yeme-İçme Kùltürü. In Kuřhane: Saray Mutfağı (pp. 41-49). Bir Yudum İnsan Yayıncılık.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kùltürünün Tarihsel Geliřiminde Yaşanan Gelişmeler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3); 191-210.
- Oturakçı-Orbay, N. (2018). Türkiye Türkçesindeki Tatlı Adlarına Ad Bilimsel Bir Yaklaşım. *International Journal of Languages' Education and Teaching*, 6(1); 396-413.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4); 33-44
- Prajapati, B., Dunne, M. & Armstrong, R. (2010). Sample size estimation and statistical power analyses. *Optometry today*, 16(7), 10-18.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Sevimli, Y. & Sönmezdađ, A. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kùltür Turizmi Açısından Önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(2); 18-28.
- şanlıer, N., Cömert, M. & Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu. Türkiye 10. Gıda Kongresi. Erzurum.
- şanlıer, N., Cömert, M. & Durlu-Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor*, 24(94); 152-161.
- şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı. şekerbank. 290 s. İstanbul.
- Yerasimos, S. 2002. Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. Yapı Kredi Yayınları. İstanbul.
- Yiğit, Y. & Ay, E. (2016). Osmanlı Mutfak Kùltürü. III. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi: Çin'den Adriatik'e (Ed. S. Fettahlıoğlu & A. Afřar). İktisadi ve Sosyal Araştırmalar Derneđi. s. 8-22. Antalya.
- Yüksel, A. (2016). Bariatrik Cerrahi Operasyonu Geçiren Morbid Obez Bir Hastanın 3 yıl Sonraki Beslenme Durumu: Olgu Sunumu. *İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakùltesi Dergisi*, 1(1), 39-45.

EXTENSIVE SUMMARY

Introduction

It is seen that the cuisine of the Republic of Turkey has expanded the dessert heritage it received from the Ottoman Empire by adding new recipes from different cultures, but many desserts from the Ottoman period are no longer made and tend to be forgotten. It is seen that some of the sweet varieties coming from the Ottoman Empire continued by showing regional differences. In addition, it is seen that different factors such as globalization, developments in mass media, especially television and internet, and tourism's support for the development of culinary sectors, cause the differentiation of the dessert culture together with the cuisine culture (Önçel, 2015: 397; Oturakçı-Orbay, 2018). For this reason, while traditional desserts such as aşure, sütlaç, baklava, kazandibi, künefe continue to exist; It is seen that the desserts of foreign cultures such as pudding, profiteroles, supangle, pie, tiramisu and brownie are constantly consumed in daily life (Oturakçı-Orbay, 2018: 298).

This study was carried out to determine the opinions of young people about desserts in Turkish Cuisine. The research is planned to bring to light many desserts unique to our culinary culture, which is about to be forgotten, and to raise awareness of young people and to raise awareness of these tastes.

Method

Quantitative research method was preferred in the study. This study was ethically approved by the Ethics Committee of Alanya Hamdullah Emin Paşa University, dated April 18, 2022. In order to measure the knowledge level of young people about traditional desserts and halvah, which has an important place in Turkish cuisine, a face-to-face survey was applied to 200 students within the scope of the research, and the questionnaires of 191 students were found to be valid and the results were evaluated under the heading of findings in the SPSS 24 program. The survey used in the research (Şanlıer et al., 2008) was compiled from the survey used in the research on “Young People's Recognition of Traditional Desserts and Halva in Turkish Cuisine”, which was applied to students studying at the Faculty of Commerce and Tourism Education. (Şanlıer, Cömert & Durlu-Özkaya, 2012). With the research, demographic characteristics of the students, their faculty, body mass index (BMI), gender, age, number of siblings, place of residence of the family, place of residence of the family, where they originally came from, and the liking of sweets were statistically revealed. The liking and eating status of the desserts in the survey; Chi-square analysis was carried out to determine the relationship with faculties, gender, age and regions. The analysis results were interpreted at the 95.0% confidence level.

Findings

When the participants are analyzed by age groups, it is understood that 29.3% are 19 and under, 60.2% are 20-22, 8.4% are 23-25 and 2.1% are 25 and over. . The number of siblings of a large proportion of the participants (89%) is between 1-3. A large proportion of the participants are family; district (22.5%), province (35.6%) and metropolitan city (40.3%) centers. Majority of the families of the participants live in the Marmara region (68.6%)

It is understood that 47.1% of the participants studied in the faculty of health sciences and 52.9% in the faculty of applied sciences. Which cuisine do you prefer?” It is understood that 65.4% of the participants answered the question as Turkish traditional desserts and 25.7% as desserts from other world cuisines.

Do you think the traditional desserts in Turkish cuisine are delicious?” It is understood that 90.1% of the participants answered yes and 4.7% answered no to the question.

In the study, it was determined that at least half of the students did not recognize the following desserts;

Fıtır (%91,6), Sabuniye (%91,1), Süngariye tatlısı (%90,6), Küncülü akıt (%90,1), Sübye (%89,5). Kedibatmaz (%88,5), Nazlı aş (%88,5), Samsa (%88,5), Türbanlı elma (%88,5), Hanım gerdanı (%86,9), Peşmelba (%86,9), Elmasiye (%84,8), Sarıği burma (%84,8), Aside (%81,7), Hanım dudağı (%80,1), Kayısı (çir) kavurma (%77,5), Kaygana (%75,4), Padişah helvası (%72,8), Arabaşı (%72,3), İncir uyutması (%72,3), Şıllık tatlısı (%71,7), Nişasta helvası (%69,6), Paşa tatlısı (%69,1), Yoğurt tatlısı (%68,1), Unlu hoşmerim (%67,5), Piriçunu helvası (%62,3), Yumurtalı ekmek tatlısı (%62,3), Zerde (%60,7), Pelte (paluze) (%58,1), Bici bici (%56,0), Su muhallebisi (%55,5), Hanım göbeği (%52,9), İncir dolması (%51,8), Şambali (%51,8), Bademli hurma (%50,3).

Conclusion

The cuisine of a country is the most important cultural element of that country. The fact that our desserts in Turkish cuisine are not transferred to the younger generations, and not introduced, causes these desserts to gradually change and be forgotten. In order to rectify this situation, awareness should be raised about transferring our culinary culture and traditional tastes from generation to generation. It should be supported by universities and non-governmental organizations by explaining or teaching Turkish cuisine culture and traditional desserts in Turkish cuisine to students as an academic curriculum.

In addition, since it is possible to make traditional desserts widely known, with desserts gaining a place in popular culture, studies should be carried out to make and promote traditional desserts in television cooking programs and public service announcements.