

Çevrim İçi Yemek Tariflerine Yönelik Betimsel Bir İnceleme: Nefis Yemek Tarifleri Web Sitesi Örneği

Enes GÜLEÇ

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Antakya Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı

enes.gulec@mku.edu.tr

ORCID: 0000-0002-6684-6522

Kutay OKTAY

Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi

Turizm İşletmeciliği Bölümü

koktay@kastamonu.edu.tr

ORCID: 0000-0003-0552-0913

Geliş tarihi / Received: 03.06.2022

Kabul tarihi / Accepted: 19.09.2022

Öz

Yemek yapma kararı öncesi, yemek tarifleri hakkında çevrim içi bilgi araştırması yapan bireylerin sayısı her geçen gün artmaktadır. Bu eğilim sonucunda bireyler, yemek tarifi kitapları gibi bilgi kaynaklarının yerine arama motorlarını ve sosyal ağları bilgi kaynağı olarak kullanmaya başlamıştır. Türkiye'deki popüler yemek tarifi platformları arasında yer alan bir web sayfasını ele alan bu çalışma, Türk Mutfak kültürünün mevcut konumunu tespit ederek yerel ve küresel etkileşimini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırmada, 2020 yılı Kasım ve Aralık ayı içerisinde "Nefis Yemek Tarifleri" web sayfasında bulunan 678.597 yemek tarifinin yer aldığı 21 kategorideki en popüler 10 yemek tarifi ve bu yemek tariflerinin yazarlarına ilişkin bilgiler, betimsel analiz tekniğiyle incelenmiştir. Bu kapsamda, 210 yemek tarifi ele alınmıştır. Yemek tarifi araştırmacılarının çoğunlukla düşük maliyetli, kısa sürede ve kolay hazırlanabilen tarifleri defterlerine kaydettikleri görülmüştür. Yemek tarifi başlıklarının birçoğunda söz konusu yiyeceklerin duyuşal özellikleri, besin değeri, pratikliği ve lezzeti gibi birçok konuya yönelik betimlemeler yapıldığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Çevrim içi, gastronomi, popüler kültür, Türk mutfağı, yemek tarifi.

A Descriptive Review of Online Food Recipes: The Case of Nefis Yemek Tarifleri Web Site

Abstract

The number of individuals who search for information about recipes online before the decision to cook is increasing day by day. As a result of this trend, individuals have started to use search engines and social networks as sources instead of information sources such as recipe books. This study, which deals with a website that is among the popular recipe platforms in Turkey, aims to determine the current position of Turkish Cuisine culture and to reveal its local and global interaction. In the research, the most popular 10 recipes in 21 categories with 678,597 recipes on the “Nefis Yemek Tarifleri” website in November and December 2020, and the information about the authors of these recipes were analyzed using descriptive analysis technique. In this context, 210 recipes were discussed. It has been observed that recipe researchers mostly record low-cost, short-time, and easy-to-prepare recipes in their notebooks. It has been determined that many of the recipe titles have descriptions for many subjects such as the sensory properties, nutritional value, practicality, and taste of the foods in question.

Keywords: *Online, gastronomy, popular culture, Turkish cuisine, recipe.*

Giriş

Bilgi ve iletişim teknolojileri zaman içerisinde önemli gelişmeler sağlayarak dünya genelindeki iletişim süreçlerinde de önemli değişimleri beraberinde getirmiştir. Bilgi ve iletişim teknolojilerindeki bu hızlı gelişim ve değişim, internet yoluyla bilgilerin yoğun bir şekilde paylaşılmasını ve yaygınlaşmasını sağlamıştır. Bu durum, her geçen gün web ortamında paylaşılan veri miktarını öngörülen tahminlerin çok üzerinde artırmaktadır (Çubukçu, 2010; Dalgın ve Karadağ, 2007; Gülcan, 2009). Sanal ortamda üretilen bu veriler, genellikle bilginin saklanması amacıyla tasarlandıklarından tek başlarına kimi zaman önemli bir anlam ifade edememektedirler. Ham veriyi anlamlı hale dönüştürmek için kullanılan tekniklerden biri de veri madenciliğidir. Veri madenciliği sayesinde anlamsız veya işlenmemiş veri yığınlarından anlamlı ve kullanışlı bilgiler çıkartılabilmektedir (Romero ve Ventura, 2013).

Geçmişte kültür unsurları iyi bir şekilde arşivlenmediği için bu öğelerin birçoğu günümüze

ulaşamamıştır. Fakat günümüzde dinamik bir kültür hazinesi olan web siteleri arşivlenerek gelecek nesillere sunulabilmektedir (Lyman, 2022). Bu kapsamda, belirli web sitelerinin incelenmesine yönelik yapılan derleme çalışmaları önem taşımaktadır (Aldemir ve Oğuz, 2006).

Bilgi ve iletişim teknolojilerindeki hızlı gelişmeler sonucunda kültür, oluşan dijital sistemlerin kurallarına göre şekillenmektedir. Bu nedenle günümüzde toplumlar, sosyal ağlarda kendi kültürel kodlarını üretmektedirler (Timisi, 2005). Sosyal medyanın toplumsal, ekonomik ve kültürel yaşamın şekillenmesinde etkin bir rolü olduğu görülmektedir. Özellikle 2000’li yıllardan sonra çok hızlı bir şekilde milyonlarca insanın günlük hayatında yer alan sosyal medya, zamanla teknolojik bir araç olmaktan çıkarak kültürel, endüstriyel ve toplumsal bir biçim haline gelmiştir. Sosyal medya ayrıca kültürle alakalı günlük hayatta popüler olanı sunan, değerlendiren ve popülerlik kimliği veren bir yönetsel iletişim aracı olmuştur (Karaduman, 2017).

Hayatın hemen hemen her alanında çeşitli amaçlar doğrultusunda kullanılan bilgi ve iletişim teknolojileri, yiyecek ve içecek alanında da yoğun olarak kullanılmaktadır (Dalgın ve Karadağ, 2007). Yemek tarifi web siteleri de bu alandaki önemli bilgi ve iletişim araçlarından biridir. Nefis Yemek Tarifleri, kullanıcılarının hazırladıkları yemek tariflerini paylaşabildikleri, 10 bini aşkın yazarın katkı sağladığı ve 500 binin üzerinde yemek tarifinin bulunduğu dünyanın en çok takip edilen Türkçe yemek tarifleri platformudur (<https://www.nefisyemektarifleri.com>). Detaylı tarif anlatımlarının yer aldığı web sitesi, 2007 yılında kurulmuştur. Nefis Yemek Tarifleri web sitesi blog, soru-cevap, takip, takipçi gibi özellikleri ile tariflerin paylaşıldığı ve değerlendirildiği sosyal bir yapı içermektedir.

Çevrim içi kaynakların yaygın bir şekilde kullanılması, bu kaynakları değerlendiren araştırmalara olan ihtiyacın da artmasına neden olmaktadır. Türkiye’de web sayfalarını değerlendiren çeşitli konularda çalışmalar bulunmasına rağmen (Akova, Öz ve Keskin, 2016; Bayram ve Yaylı, 2009; Çılgınoğlu ve Dalahmetoğlu, 2021; Çilesiz ve Arıkan, 2020; Çubukcu, 2010; Dündar, Fatih ve Özdemir, 2007; Köse ve Arslan, 2008; Öztürk ve Ayman, 2007; Öztürk ve Yılmaz, 2013; Pehlivan Baskın, 2022; Şimşek, Solmaz ve Güleç, 2021; Yaşar ve Altıncık, 2018) yemek tarifi sitelerinin değerlendirilmesine yönelik çalışmalara pek rastlanılmamaktadır. Bu nedenle, yemek tarifi paylaşım platformlarının değerlendirilmesi önem taşımaktadır.

Bu çalışmanın amacı, Türkiye’nin önemli çevrim içi tarif paylaşım platformlarından biri olan Nefis Yemek Tarifleri web sayfasındaki Türk Mutfak Kültürünün mevcut konumu tespit edilerek yerel ve küreselin etkileşiminin ortaya konulmasıdır. Çalışma kapsamında Nefis Yemek Tarifleri web sitesi ziyaret edilerek içerik analizi tekniğiyle günün, haftanın, ayın ve tüm

zamanların popüler yemek tarifleri, popüler menüler, popüler yemek tarifi videoları ve en çok takip edilen yemek tarifi yazarlarının tarifleriyle ilgili verilerine ulaşılmıştır. Bu veriler kullanılarak Türk Mutfağının mevcut konumu, diğer mutfak kültürleriyle etkileşimi, Türk Mutfağının gelecekteki durumu ve güncel gastronomi akımları hakkında çıkarımlarda bulunulmaya çalışılmıştır.

Literatür İncelemesi

World Wide Web (www), insanlık tarihinde şimdiye kadarki en büyük veri deposu olarak kendini göstermektedir. Bu veri zenginliğinden tüm alanlar olduğu gibi gastronomi alanı ve buna bağlı olarak yemek tarifleri de kendisine düşen payı fazlasıyla almıştır. Yemek tarifi web siteleri, çeşitli ırklardan, kültürlerden ve sosyal sınıflardan insanlar tarafından hazırlanan yeni tariflerle her geçen gün giderek büyümektedir (Kim ve Chung, 2016). 2000’li yıllardan bu yana internetteki yemek tariflerinde görülen artış, bir yemeğe gösterilen sosyal ilgi ve yemek hareketleri gibi faktörlerin incelenmesini kolaylaştırmıştır (Herrera, 2020). Web madenciliği, internet ortamında oluşan bu büyük veri kütlelerini analiz etmede kullanılan tekniklerden biridir (Dolgun, Özdemir ve Oğuz, 2009).

Web Madenciliği

Web madenciliği, veri madenciliği yöntemlerinin internet üzerinde oluşan sosyal ağlara ait veri kümelerine uygulanmasıdır (Karcı ve Boy, 2011). Veri madenciliği, büyük veri kümelerindeki yapıları ve modelleri keşfetme teknolojisidir (Hand ve Adams, 2015). Verilerdeki geçerli, yeni, potansiyel olarak yararlı ve nihayetinde anlaşılabilir kalıpları belirleme süreci veri madenciliğini oluşturmaktadır. (Pal, Talwar ve Mitra, 2002). İnternet üzerinde bulunan bilgi kaynaklarının hızla artmasıyla kullanıcıların,

istedikleri bilgi kaynaklarını bulmak, kullanım modellerini izlemek ve analiz etmek için otomatik araçları kullanması giderek daha gerekli hale gelmiştir. Web madenciliği ise geniş anlamda internet ortamındaki yararlı bilgilerin keşfi ve analizi olarak tanımlanabilir (Cooley, Mobasher ve Srivastava, 1997).

Ticari bir web sayfası tipik olarak birçok bilgi bloğu içermektedir. Bu sayfalar, ana içerik bloklarının yanı sıra, genellikle gezinme panelleri, telif hakkı, gizlilik bildirimleri ve reklamlar gibi bloklara sahiptir (Yi, Liu ve Li, 2003). Web madenciliği, web tabanlı uygulamaların ihtiyaçlarını anlamak ve daha iyi hizmet vermek için kullanılmaktadır. İş bağlamında kullanıldığında ve bazı kişisel verilere uygulandığında, şirketlerin ayrıntılı müşteri profilleri oluşturmalarına ve pazarlama zekâsı kazanmalarına yardımcı olur (Srivastava vd., 2000; Van Wel ve Royackers, 2004). Web verileri, büyük ölçüde etiketsiz, dağınık, heterojen, yarı yapılandırılmış, yüksek boyutlu ve zamanla değişkenlik gösteren özellikler taşımaktadır. Bu nedenle web madenciliği, kişisel ve kesin olmayan sorguları işleme, özetleme, kişiselleştirme ve öğrenme ihtiyaçlarını karşılamayı amaçlamaktadır (Pal vd., 2002).

Web madenciliği, web'in hangi kısmına madencilik yapılacağına bağlı olarak üç ilgi alanına göre kategorize edilmektedir. Bunlar web içeriği madenciliği, web yapısı madenciliği ve Web kullanım madenciliği olarak sıralanmaktadır. Web içeriği madenciliği, web'deki bilgilere erişmek için hangi süreçlerin gerçekleştiğini incelemektedir. Web yapısı madenciliği, temel olarak kullanıcı ve web arasındaki ilişkiyi gösterir. Web yapısı madenciliğinin amacı, web sayfalarındaki bilgiler hakkında yapılandırılmış özetler üretmektir. Web kullanım madenciliğinde ise bir veya daha fazla web bölgesindeki kullanıcı verilerinden anlamlı modeller oluştu-

rulmaktadır (Sharma, Shrivastava ve Kumar, 2011). Bu modeller, web sitesi platformlarında kullanıcılara daha iyi hizmet verebilmek amacıyla kullanılmaktadır. Yemek tarifi web siteleri de bu modellerin kullanıldığı platformlardan biridir.

Yemek Tarifleri

Yiyecek tüketimi sağlığımız, duygularımız ve kültürümüzle karmaşık bir şekilde bağlantılıdır. İnsanlar, yaşadıkları topraklardan uzaklaşsalar da benimsedikleri yiyeceklerden ve kendi kültürlerine ait yemek tariflerinden kolayca vazgeçmemişlerdir (Aksatan, 2016). Öyle ki yabancı bir ülkede yeni bir hayata başlayan göçmenlerin genellikle etnik yiyeceklerini ana dillerinden daha uzun süre tutma eğilimi gösterdikleri bilinmektedir (Salvador vd., 2017).

Öte yandan yemek tarifi web sitelerinin yaygınlaşması, farklı mutfak kültürlerine ait yemekleri denemeye ve tatmaya olanak sağlamaktadır (Baldane, 2017). Yemek tariflerini geniş ölçekte süreçler olarak karşılaştırmak, birleştirmek ve araştırmak, yemek pişirme konusundaki kolektif insan bilgisini ve insan uygulamalarını ortaya çıkarabilmektedir. Bu durum, aynı zamanda kültür analitiğinde davranışlar ve boyutlar hakkındaki anlayışımızı artırabilmektedir (Chang vd., 2017). Yemek tarifi önerilerini içeren birçok web sitesi bulunmaktadır. Bu web sitelerinin birçoğu, sunulan yemek tariflerini, paylaşılma tarihi, erişim sıklığı, tarifin kullanıcı değerlendirmeleri gibi filtrelere göre sıralamaktadır (Ueda, Takahata ve Nakajima, 2011).

İnternet üzerinden paylaşılan yemek tariflerinin sayısı her geçen gün daha fazla artmaktadır. Bu tarifler, sadece profesyonel şefler tarafından değil, aynı zamanda “ev” şefleri tarafından da paylaşılmaktadır (Ferreira, 2019). Yemek tarifleri, çoğunlukla iki bölümden oluşmaktadır. İlk

bölümde, işlenecek gıda maddelerini açıklayan bir içerik listesi yer almaktadır. İkinci bölümde ise malzemelerin dönüşümlerini veya mutfak araçları ile yapılacak eylemleri açıklayan bir dizi talimat bulunmaktadır. Bu talimatlar, yemek tariflerindeki malzemeleri yeniden konumlandırır, işler, birleştirir ve ayırır, ayrıca kapları ısıtır veya soğutur. Çoğunlukla bir komuttan üretilen çıktı, başka bir komutta girdi olarak beslenir (Jermsurawong ve Habash, 2015).

Yemek tarifleri üzerine birçok çalışma gerçekleştirilmiştir. Ueda vd (2011) gerçekleştirdiği çalışmada, yemek tarifi web siteleri için kullanıcının yemek tercihlerine dayalı bir yemek tarifi önerme yöntemi geliştirmiştir. Ahn vd. (2011), malzemeleri birbiriyle ilişkilendiren veri tabanına dayalı bir lezzet ağı kurmuştur. Kusmierczyk, Trattner ve Nørvåg (2015) çalışmasında, büyük bir Alman topluluğu platformunda tarif üretimi ve tüketimi açısından zamansal kalıpları araştırmıştır. Jermsurawong ve Habash (2015) çalışmalarında, tarif yapısının içerik-talimat analizini yapıp, bu analize göre yemek tarifi eşleyen bir yemek tarifi ayrıştırıcısı önermiştir. Kim ve Chung (2016), çeşitli ülkelerin yemek kültürlerini anlamak amacıyla bir yemek tarifi web sitesini analiz etmiştir. Chang vd. (2017), yemek tariflerini geniş ölçekte görsel olarak sorgulamayı, taramayı ve karşılaştırmayı destekleyen bir prototip önermişlerdir. Nanba vd. (2014), yemek tariflerini ontolojik olarak inceleyerek bir pişirme ontolojisi oluşturmuşlardır. Ferreira (2019) çalışmasında, Portekizce yazılmış bir tarifi alışveriş listesine dönüştüren bir sistem geliştirmiştir. Yemek tarifleri hakkındaki çalışmaların büyük çoğunluğunda bir sistem geliştirildiği görülmektedir. Öte yandan Herrera (2020), yaptığı bir inceleme çalışması ile ağ biliminin yemek tariflere katkısını ortaya koymuştur.

Nefis Yemek Tarifleri web sitesi 11 ana bloktan oluşmaktadır. Bunlar; “Ana Sayfa”, “Tarifler”, “Videolar”, “Menüler”, “Trendler”, “Yazarlar”, “Soru Cevap”, “Ne Pişirsem”, “Blog”, “Listeler” ve “Kaç Kalori” başlıkları altında yer almaktadır. Web sitenin üst bilgi kısmında kullanıcıların giriş yapabilmeleri ve üye olabilmeleri için bir buton bulunmaktadır. Bu butonların altında yemek tarifi veya yazarların aranabileceği bir arama yer almaktadır. Bu bölümde, popüler arama terimlerine de yer verilmiştir. Sayfanın sağ üst kısmında “tarif gönder” butonu bulunmaktadır. Ayrıca sayfanın sağ kısmında kategoriler ve son blog yazıları yer almaktadır (<https://www.nefisyemektarifleri.com>).

Yöntem

Araştırmanın Modeli

Bu çalışmada, nitel araştırma modeli kullanılmıştır. Nitel çalışmada gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerini kullanılmaktadır. Nitel çalışmada doğal ortamdaki algıları ve olayları gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya koyan nitel bir süreç izlenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Çalışma, Nefis Yemek Tarifleri web sitesinde kaydedilen yemek tarifleri üzerinden betimsel bir açıklama yapmayı amaçladığı için nitel bir araştırma tasarımı ile desteklenmiştir.

Evren ve Örneklem

Nefis Yemek Tarifleri web sitesi üzerinde 29/10/2020 ile 29/12/2020 tarihleri arasında bulunan veriler, araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Bu web sitesindeki kategoriler içerisinde yer alan en çok deftere kaydedilen yemek tarifleri, günün, haftanın, ayın ve tüm zamanların en çok deftere kaydedilen yemek tarifleri, en çok

deftere kaydedilen menüler, en çok deftere kaydedilen yemek tarifi videoları ve en çok takip edilen yemek tarifi yazarlarının tarifleri, araştırmanın örneklem grubunu oluşturmaktadır.

Verilerin Toplanması

Bu çalışmada veriler, doküman inceleme yöntemi kullanılarak toplanmıştır. Doküman analizi, araştırılan olayla ilgili bilgileri içeren yazılı belgelerin analiz edilmesini içermektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Araştırma kapsamında, Nefis Yemek Tarifleri web sayfasında yer alan yemek tarifleri doğrultusunda Türk Mutfak kültürünün mevcut konumunu tespit ederek yerel ve küresel etkileşimi üzerine bir değerlendirme yapmak amaçlanmıştır.

Verilerin Analizi

Bu çalışmada, konunun detaylı olarak incelenmesi, özetlenmesi ve yorumlanması amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz tekniği uygulanmıştır. Betimsel analiz, toplanan verilerin orijinal biçimine mümkün olduğunca sadık kalarak belirlenen temalara göre özetlenip yorumlanması ve uygun durumlarda doğrudan alıntılarla okuyucuya sunulmasıdır (Wolcott, 1994). Çözümleme sürecinde ilgili literatürden de faydalanılmıştır. Çalışma kapsamına alınan yemek tarifleri, yazarın takipçi sayısı, deftere kayıt, puan derecesi, puanlayan kullanıcı sayısı, kişi sayısı, hazırlama süresi ve pişirme süresine göre değerlendirilmiştir. Analize 21 ana kategori ve 75 alt kategori içerisinde yer alan en popüler 10 yemek tarifi seçilerek toplamda 960 yemek tarifi dâhil edilmiştir.

Nefis Yemek Tarifleri ekibi tarafından hazırlanan farklı yazarların tariflerinin ilk 10'da yer alması durumunda iki tarif arasında en popüler olan tarif ve aynı yazara ait aynı iki tariften biri değerlendirilmeye alınmıştır.

Bulgular

Aperatif Tarifleri

Tatlı ya da tuzlu aperatif tariflerinin yer aldığı aperatifler kategorisinde elde edilen bulgular Tablo 1'de ifade edilmektedir.

Aperatif tarifleri arasında en popüler 10 yemek tarifini ortalama 37.624 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 36 dk. gereklidir. En popüler 10 aperatif yemek tarifinin 4'ünü patatesli tarifler oluşturmaktadır. Bu kategori altında "Çiğ Köfte Tarifleri", "Etlı Çiğ Köfte Tarifleri" ve "Etsiz Çiğ Köfte Tarifleri" başlıklarıyla 3 alt kategori bulunmaktadır. En popüler etli çiğköfte tarifinin 383 kişinin defterine kayıtlı olduğu, en popüler etsiz çiğköftenin ise 47.580 kişinin defterine kayıtlı olduğu ve en popüler 10 aperatif yemek tarifinin 2'sinin etsiz çiğköfte tarifi olduğu belirlenmiştir. Bu tariflerin %70'inde video bulunmaktadır.

Bakliyat Yemeği Tarifleri

Bakliyat yemeği tariflerinde genellikle tahıl ve kuru baklagil ağırlıklı yemek tarifleri yer almaktadır. Bakliyat yemeği tariflerinden elde edilen bulgular Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 1. Aperatif kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Fırında Yoğurt Soslu Patates	63.146	84.360	4,5	48	4-6	10 dk.	45 dk.	+
Tepside Pratik Kumpir	61.734	804	4,85	33	6-8	5 dk.	15 dk.	+
10 Dakikada Blenderla Harika Çiğköfem	47.580	587	4,69	173	8-10	10 dk.	-	+
Fırında Baharatlı Patates	47.312	11.021	4,67	24	1-2	5 dk.	30 dk.	+
Tel Tel Pastane Açması	40.178	86.804	4,71	38	12-14	25 dk.	35 dk.	+
Fırında Kaşarlı Mantar	26.035	440.015	4,94	18	2-4	10 dk.	30 dk.	+
Ev Yapımı Cips	24.380	156.905	4,20	45	2-4	60 dk.	30 dk.	+
Bayat Ekmek Yoğurtlanması	23.088	26.591	4,61	28	2-4	10 dk.	10 dk.	-
Kaşarlı Patates Topları	22.014	8.266	5	3	6-8	5 dk.	-	-
Robotta Etsiz Kolay Çiğ Köfte	20.765	6.903	4,65	48	4-6	20 dk.	-	-

Tablo 2. Bakliyat kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Mercimek Köftesi	203.291	440.170	4,75	301	4-6	50 dk.	30 dk.	+
Fellah Köftesi	70.290	2.802	4,75	56	6-8	20 dk.	15 dk.	+
İçli Köfte	58.063	17.459	4,81	104	1-2	60 dk.	20 dk.	-
Etlı Nohut	42.388	156.991	4,84	31	4-6	10 dk.	40 dk.	-
Etlı Kuru Fasulye	36.252	37.036	4,81	43	4-6	10 dk.	40 dk.	+
Tam Ölçülü Mercimek Köftesi	31.776	6.975	4,69	16	8-10	20 dk.	10 dk.	-
Sebzeli Bulgur Pilavı	27.951	440.170	4,83	23	4-6	15 dk.	25 dk.	+
İçli Köfte (Yöresel)	27.248	386	4,32	25	10-12	120 dk.	40 dk.	-
Bulgur Köftesi	26.843	440.170	4,72	29	4-6	30 dk.	25 dk.	+
Zeytinyağlı Barbunya Pilaki	24.817	440.170	4,35	26	2-4	10 dk.	40 dk.	+

Bakliyat yemeği tarifleri arasında en popüler 10 yemek tarifini ortalama 54.892 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 63 dk. gereklidir. En popüler 10 aperatif yemek tarifinin 6'sını bakliyat ve tahıllarla yapılan köfte tarifleri oluşturmaktadır. Söz konusu tariflerde en çok kullanılan bakliyat ve tahıllar arasında mercimek, bulgur, nohut, fasulye ve barbunya yer almaktadır. Bu kategori altında alt kategori bulunmamaktadır. Bu tariflerin %60'ında video bulunmaktadır.

Bebekler İçin Yemek Tarifleri

Bu kategoride bebekler için çorba, köfte, bisküvi, ekmek, muhallebi gibi çeşitli bebek yemekleri tarifleri bulunmaktadır. Bebekler için kategorisinde elde edilen bulgular Tablo 3'te yer almaktadır.

Bebekler için kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 12.425 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 36 dk. gereklidir. En popüler 10 bebekler için yemek tarifinin 7'sini çorba tarifi, 2'sini muhallebi tarifi, 1'ini ise bisküvi tarifi oluşturmaktadır. Bu kategori altında "Bebek Bisküvileri", "Bebek Çayları", "Bebek Çorbaları", "Bebek Ekmekleri", "Bebek Kahvaltısı", "Bebek Köfteleri", "Bebek Muhallebisi ve Mama Tarifleri", "Bebek Pankek Tarifleri" ve "Bebek Püreleri" başlıklarıyla 9 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin %20'sinde video bulunmaktadır.

Çocuklar İçin Yemek Tarifleri

Çocuklar için farklı, besleyici tariflerin yer aldığı bu kategoriden elde edilen bulgular Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 3. Bebekler için yemek kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Tel Şehriyeli Tarhana Çorbası	25.600	440.170	4,86	29	2-4	5 dk.	15 dk.	-
Bebe Bisküvisi	16.189	63	3,81	16	4-6	5 dk.	20 dk.	+
Sebze Çorbası Yapımı	15.137	37.844	4,27	11	1-2	15 dk.	30 dk.	-
Meyveli İrmikli Bebek Muhallebisi	13.773	209	4,29	7	1-2	10 dk.	10 dk.	-
Bebekler İçin Pirinç Çorbası	9.974	156.991	3,9	10	1-2	20 dk.	15 dk.	-
Yoğurtlu Çorba (Bebekler için)	9.466	37.470	5	7	2-4	5 dk.	20 dk.	-
Ev Tarhanası	9.408	440.170	4,33	18	6-8	120 dk.	30 dk.	+
Bebek Sebze Çorbası (+ 6 ay)	8.655	8.185	4,40	10	1-2	5 dk.	-	-
Besleyici Bebek Muhallebisi	8.528	224	5	2	1-2	5 dk.	-	-
Ispanak Çorbası (bebekler için)	7.519	570	4,62	13	4-6	5 dk.	20 dk.	-

Tablo 4. Çocuklar için kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Süt Dilimi	55.428	7.753	4,52	58	8-10	10 dk.	15 dk.	+
Tel Şehriyeli Tarhana Çorbası	25.600	440.170	4,86	29	2-4	5 dk.	15 dk.	-
Süt Reçeli	23.572	26.594	4,46	41	4-6	5 dk.	45 dk.	+
Raffaello	20.187	4.127	4,08	12	12-14	10 dk.	-	+
5 Dakikada Cocopops Pasta	18.738	67.086	5	6	1-2	5 dk.	-	-
Krep Kanepesi	16.611	31.101	4,85	26	2-4	15 dk.	10 dk.	-
Mısırunlu Patates Çorbası	15.837	37.844	4,81	16	1-2	10 dk.	30 dk.	-
Sebze Çorbası	15.137	37.844	4,27	11	1-2	15 dk.	30 dk.	-
Hindistan Cevizli Havuç Topları	12.784	1.889	4,42	12	6-8	25 dk.	10 dk.	-
Çikolatalı Top	11.240	440.170	4,94	18	12-14	20 dk.	5 dk.	+

Tablo 5. Çorba kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Ezogelin Çorbası	161.555	6.353	4,80	261	6-8	5 dk.	10 dk.	+
Yayla Çorbası	131.001	440.170	4,78	227	6-8	15 dk.	25 dk.	+
Sütlü Domates Çorbası	120.280	440.170	4,87	198	2-4	15 dk.	25 dk.	+
Kırmızı Mercimek Çorbası	104.923	440.170	4,65	139	4-6	15 dk.	30 dk.	+
Ezogelin Çorbası	91.140	440.170	4,70	115	4-6	10 dk.	40 dk.	+
Yoğurt Çorbası	72.688	101.525	4,87	108	6-8	5 dk.	30 dk.	+
Mantar Çorbası	70.222	440.170	4,58	123	?	?	?	+
Şehriyeli Tavuk Suyu Çorbası	64.894	440.170	4,56	72	?	?	?	+
Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası	56.929	591	4,44	45	6-8	5 dk.	30 dk.	+
Yayla Çorbası	56.036	12.239	4,74	88	4-6	15 dk.	20 dk.	+

Çocuklar için kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 21.514 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 28 dk. gereklidir. En popüler 10 çocuklar için yemek tarifinin 6'sını tatlı tarifi, 3'ünü çorba tarifi, 1'ini ise atıştırma tarifi oluşturmaktadır. Bu kategori altında alt kategori bulunmamaktadır. Bu tariflerin %40'ında video bulunmaktadır.

Çorba Tarifleri

Başlangıç yemeklerinden biri olan çorbalar, birçok mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çorba tariflerinin yer aldığı bu kategoriden elde edilen bulgular Tablo 5'te yer almaktadır.

Çorba tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 92.967 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 37 dk. gereklidir. En popüler 10 çorba tarifinin 2'sini Ezogelin çorbası, 2'sini ise yayla çorbası oluşturmaktadır. Bu çorbaların 5'i bakliyat, 3'ü hamur işi, 2'si sebze içeriklidir. Çorbaların sadece bir tanesinde tavuk eti bulunmaktadır. Bu kategori altında alt kategori bulunmamaktadır. Bu tariflerin tamamında video bulunmaktadır.

Diyet Yemeği Tarifleri

Diyet yemeği tarifleri kategorisinde diyabetik tarifler, glütensiz tarifler, diyet yemekleri, zayıflamaya yardımcı içecek tarifleri gibi birçok tarif çeşidi bulunmaktadır. Bu kategoriden elde edilen bulgular Tablo 6'da yer almaktadır.

Diyet yemeği tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 20.913 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 24 dk. gereklidir. En popüler 10 diyet yemekleri tarifinin 4'ünü diyet içeceği tarifleri oluşturmaktadır. Bu kategori altında "Diyabetik Tarifler", "Diyet Salata Tarifleri", "Diyet Tatlı Tarifleri", "Diyet Yemek Tarifleri"

ve "Gluten Diyeti Tarifleri" başlıklarıyla 5 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin %30'unda video bulunmaktadır.

Dolma-Sarma Tarifleri

Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan dolma ve sarmaların zeytinyağlı, etli gibi çok çeşitli tarifleri bulunmaktadır. Dolma-sarma tarifleri kategorisinden elde edilen bulgular Tablo 7'de yer almaktadır.

Dolma-sarma tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 28.829 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 50 dk. gereklidir. En popüler dolma-sarma tariflerinin 4'ü biber dolması, 2'si yaprak sarması olmuştur. Bunların arasında 3 zeytinyağlı tarif yer almıştır. Bu kategori altında "Sıcak Dolma-Sarma Tarifleri" ve "Zeytinyağlı Dolma-Sarma Tarifleri" başlıklarıyla 2 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin %70'inde video bulunmaktadır.

Et Yemeği Tarifleri

Çoğunlukla ana yemek çeşitlerinin yer aldığı et yemeği tarifleri kategorisinden elde edilen bulgular Tablo 8'de yer almaktadır.

Et yemeği tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 93.445 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 60 dk. gereklidir. Et yemekleri kategorisinin alt kategorilerinde arasında yer almasına rağmen en popüler 10 tarifi arasında balık, deniz ürünleri ve sakatat yemekleri yer almamaktadır. En popüler 10 tarifi 5'i köfte, 4'ü kebab, 1'i ise karnıyarık olmuştur. Bu kategori altında "Balık ve Deniz Ürünleri", "Kebab Tarifleri", "Kırmızı Et Yemekleri", "Köfte Tarifleri", "Sakatat Yemekleri" ve "Tavuk Yemekleri" başlıklarıyla 6 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin tamamında video bulunmaktadır.

Tablo 6. Diyet yemeği kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Fırında Kabak Mücver	32.924	81	4,34	68	6-8	10 dk.	40 dk.	+
Zayıflatan İksir (Ayda 12 Kilo)	31.658	3.818	3,75	16	2-4	5 dk.	20 dk.	-
Yulafli Diyet Kurabiye	23.013	8.745	4,75	24	6-8	10 dk.	25 dk.	+
Brokoli Salatası	22.536	259	4,93	14	4-6	10 dk.	5 dk.	+
Kalça ve Göbek Yakan	18.605	3.555	5	6	1-2	5 dk.	-	-
Göbek Eriten ve Kabızlık Gideren Yoğurt Kürü	18.474	3.555	4,5	4	1-2	5 dk.	-	-
Yeşil Mercimek Salatası	16.213	139	4,67	3	1-2	5 dk.	15 dk.	-
Tavuk Yahnisi (Haşlama)	15.696	18.819	4,77	13	2-4	5 dk.	20 dk.	-
1 Ayda 8 Kg Verdiren Bitki Çayı	15.660	362	3,96	27	1-2	5 dk.	15 dk.	-
Peynirli Kabak Sandalı	14.351	6.844	5	6	4-6	25 dk.	10 dk.	-

Hamur İşi Tarifleri

Hamur işi tarifleri kategorisinde yer alan tatlı ve tuzlu hamur işi tariflerinden elde edilen bulgular Tablo 9’da yer almaktadır.

Hamur işi tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 135.937 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 62 dk. gereklidir. En popüler 10 hamur işi tarifinin 5’ini poğaçaya-çma tarifleri oluşturmaktadır. Bu kategori altında “Börek Tarifleri”, “Çörek Tarifleri”, “Ekmek Tarifle-

ri”, “Kış Tarifleri”, “Krep Tarifleri”, “Mantı Tarifleri”, “Pide Tarifleri”, “Pizza Tarifleri” ve “Poğaçaya Tarifleri” başlıklarıyla 9 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin tamamında video bulunmaktadır.

Hızlı Yemek Tarifleri

Kahvaltıdan akşam yemeğine farklı öğünlerde tüketilebilecek dürüm, hamburger, tost gibi yiyeceklerin de yer aldığı hızlı yemekler kategorisinden elde edilen bulgular Tablo 10’da yer almaktadır.

Tablo 7. Dolma-sarma kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Zeytinyağlı Biber Dolması	52.860	440.245	4,66	58	8-10	25 dk.	30 dk.	+
Kıymalı Biber Dolması	44.749	440.245	4,79	39	8-10	30 dk.	30 dk.	+
Zeytinyağlı Yaprak Sarması	34.444	440.245	4,33	21	?	?	?	+
Biber Dolması	29.524	84	4,67	30	4-6	10 dk.	35 dk.	+
Mantar Dolması	27.329	9.036	5	9	1-2	30 dk.	30 dk.	-
Fırın Torbasında Biber Dolması	22.231	440.245	4,91	11	6-8	15 dk.	30 dk.	+
Kabak Dolması	21.762	440.245	4,71	14	6-8	15 dk.	40 dk.	+
Adana Usulü Kuru Patlıcan Dolması	18.748	4.850	4,74	31	1-2	5 dk.	-	-
Zeytinyağlı Enginar Dolması	18.560	157.027	4,83	23	2-4	15 dk.	30 dk.	-
Soslu Yaprak Sarması	18.080	440.245	4,5	10	6-8	30 dk.	45 dk.	+

Tablo 8. Et yemeği kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
En Kolay İçli Köfte	139.180	440.245	4,66	219	6-8	60 dk.	15 dk.	+
Güveçte Soslu Köfte	119.750	16.729	4,81	79	2-4	10 dk.	35 dk.	+
İzmir Köfte	95.696	440.245	4,60	91	4-6	25 dk.	25 dk.	+
Karnıyarık Yemeği	89.255	37.044	4,86	73	4-6	25 dk.	25 dk.	+
Köfteli İslim Kebabı	85.318	440.245	4,65	60	8-10	30 dk.	20 dk.	+
Patatesli Sulu Köfte Yemeği	85.060	440.245	4,69	118	4-6	20 dk.	40 dk.	+
Tavuklu Sultan Kebabı	82.420	440.245	4,85	119	6-8	45 dk.	25 dk.	+
Pürelı Tepsı Kebabı	80.060	157.027	4,70	122	6-8	30 dk.	60 dk.	+
Kadımbudu Köfte	79.222	440.245	4,80	83	4-6	30 dk.	15 dk.	+
Beyti Kebabı	78.486	440.245	4,84	128	2-4	30 dk.	30 dk.	+

Tablo 9. Hamur işi kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Kahvaltılık Krep	236.360	157.027	4,76	412	2-4	10 dk.	20 dk.	+
Evde Pizza	201.540	440.245	4,78	802	8-10	40 dk.	30 dk.	+
Yumuşacık Mayalı Poğaç	182.981	37.483	4,85	436	14-16	40 dk.	25 dk.	+
Patatesli Çıtır Börek	134.127	440.245	4,83	253	6-8	30 dk.	30 dk.	+
Pastane Poğaçası	133.481	440.245	4,69	265	6-8	60 dk.	-	+
Bayatlamayan Yumuşacık Poğaç	106.198	440.245	4,72	186	6-8	60 dk.	20 dk.	+
Kolay Pankek	103.908	440.245	4,70	200	2-4	10 dk.	15 dk.	+
Pişi	88.646	440.245	4,30	174	4-6	60 dk.	15 dk.	+
10 Dakikada Simit Poğaç	88.401	440.245	4,63	162	12-14	15 dk.	20 dk.	+
Açma	83.723	440.245	4,65	114	6-8	90 dk.	25 dk.	+

Tablo 10. Hızlı yemek kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Ev Yapımı Gurme Hamburger (Ekmek, Köfte Tarifiyle)	14.219	19.465	4,8	45	4-6	30 dk.	55 dk.	-
Hamburger	11.479	21.083	4,75	32	2-4	150 dk.	45 dk.	-
Kıyma Tantuni	10.820	2.308	4,9	10	4-6	5 dk.	30 dk.	-
Islak Hamburger	10.447	157.048	4,17	29	6-8	15 dk.	15 dk.	+
Efsane Lezzet Sağlıklı Rulo Big Mac	8.912	19.464	4,64	22	2-4	20 dk.	30 dk.	-
Patates Tost	7.090	2.998	5	3	4-6	5 dk.	-	-
Patates Tostu	6.085	71	3,75	4	2-4	5 dk.	-	-
Milföy Tost (Börek Tadında)	6.084	1.505	5	2	2-4	5 dk.	10 dk.	-
Ev Yapımı Hamburger (Ekmek ve Köftesi)	5.476	19.464	4,91	11	2-4	40 dk.	40 dk.	-
Çıtır Patates Eşliğinde Ev Yapımı Ranch Sos	5.056	19.464	5	5	2-4	10 dk.	35 dk.	-

Hızlı yemekler kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 8.567 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 55 dk. gereklidir. En popüler 10 hızlı yemekler tarifinin 5'ini hamburger tarifi, 3'ünü tost tarifi oluşturmaktadır. Bu kategori altında "Dürüm Tarifleri", "Hamburger Tarifleri" ve "Tost Tarifleri" başlıklarıyla 3 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin %10'unda video bulunmaktadır.

İçecek Tarifleri

Farklı mevsimlere uygun sıcak ve soğuk içeceklerin yer aldığı içecek tarifleri kategorisinde zayıflamaya yardımcı, şifalı bitki çayları olduğu iddia edilen içecekler, detoks içecekleri gibi farklı çeşitlerde içecek tarifleri yer almaktadır. Bu kategoriden elde edilen bulgular Tablo 11'de yer almaktadır.

İçecek tarifleri kategorisinde en popüler 10 içecek tarifini ortalama 28.528 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu içecek tariflerinin yapılması için ortalama 10 dk. gereklidir. En popüler 10 içecek tarifinin 4'ünü limonata tarifleri oluşturmaktadır. Bu kategori altında "Hoşaf Tarifleri", "Sıcak İçecekler" ve "Soğuk İçecekler" başlıklarıyla 3 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin %70'inde video bulunmaktadır.

Kahvaltılık Tarifler

Güne başlangıç öğünü olan kahvaltı, sağlıklı beslenme için önem arz etmektedir. Bu kategoride kahvaltıda tüketilebilecek yemeklerin tarifleri yer almaktadır. Kahvaltılık tarifler kategorisinden elde edilen bulgular Tablo 12'de yer almaktadır.

Kahvaltılık tarifler kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 37.624 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 36 dk. gereklidir. En popüler 10 kahvaltılık tarifinin 7'sini hamur işi tarifi oluşturmaktadır. Bu kategori altında alt kategori bulunmamaktadır. Bu tariflerin %90'ında video bulunmaktadır.

Kurabiye Tarifleri

Tatlı ve tuzlu kurabiye çeşitlerinin yer aldığı kurabiye tarifleri kategorisindeki tariflerden elde edilen bulgular Tablo 13'te yer almaktadır.

Kurabiye tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 110.094 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 40 dk. gereklidir. En popüler 10 aperatif yemek tarifinin 8'ini tatlı kurabiye tarifleri oluşturmaktadır. Bu kategori altında "Tatlı Kurabiyeler" ve "Tuzlu Kurabiyeler" başlıklarıyla 2 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin tamamında video bulunmaktadır.

Tablo 11. İçecek kategorisinde tarifi verilen içeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
1 Portakal 1 Limon ile Limonata Tarifi	100.942	440.376	4,69	134	12-14	10 dk.	-	+
Limonata	30.387	440.376	4,70	40	1-2	5 dk.	-	+
Reyhan Şerbeti	23.974	3.696	4,78	23	4-6	5 dk.	-	+
Frappe	23.268	440.376	4,79	24	1-2	5 dk.	-	+
Bol Köpüklü Sütlü Kahve (Cafe Kahvesi)	20.716	86.840	4,68	22	4-6	5 dk.	5 dk.	+
3 Meyveden 3 Litre Portakallı Limonata	19.208	157.108	4,89	27	6-8	15 dk.	-	+
3 Portakal ile 5 Litre Portakal Suyu Yapalım	17.271	6.904	4,57	13	12-14	15 dk.	-	-
Müdavimi Olacağınız Soğuk Kahve	16.787	101.587	4,48	23	1-2	5 dk.	-	+
Tadına Doyulmayan Çilekli Limonata	16.786	14.776	4,97	102	4-6	10 dk.	-	-
1 Haftada 4 Kilo Verdiren Çay	15.935	431	4,20	5	1-2	5 dk.	15 dk.	-

Tablo 12. Kahvaltılık kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Kahvaltılık Krep	236.360	157.048	4,76	412	2-4	10 dk.	20 dk.	+
Yumuşacık Mayalı Poğaç	182.981	37.483	4,85	436	14-16	40 dk.	25 dk.	+
Pankek	133.581	440.245	4,73	287	4-6	20 dk.	15 dk.	+
Pişi	88.646	440.245	4,30	174	4-6	60 dk.	15 dk.	+
Şimdi Çıktı Fırından (Kahvaltılık Kızarmış Ekmek)	79.085	440.245	4,96	70	4-6	10 dk.	20 dk.	+
Kaşarlı Patates Mücver	71.828	5.584	4,48	44	2-4	10 dk.	20 dk.	+
Altın Pankek	82.813	86.828	4,86	87	8-10	5 dk.	15 dk.	+
Kuymak (Mıhlama)	62.160	7.753	4,75	48	2-4	5 dk.	5 dk.	+
Şimdi Çıktı Fırından	59.970	30.179	4,73	37	4-6	10 dk.	20 dk.	+
Börek Tadında Omlet	56.113	8.270	4,79	53	1-2	5 dk.	-	-

Tablo 13. Kurabiye kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler.

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Elmalı Kurabiye	190.960	440.376	4,61	327	8-10	40 dk.	20 dk.	+
Bayatlamayan Tuzlu Kurabiye	160.960	440.376	4,69	313	6-8	20 dk.	20 dk.	+
Brownie Kurabiye	124.241	440.376	4,69	249	8-1	15 dk.	10 dk.	+
5 Dakika Kurabiyesi	111.920	8.747	4,54	159	10-12	10 dk.	20 dk.	+
Starbucks Kurabiye	97.820	440.376	4,62	163	8-10	15 dk.	30 dk.	+
Ağızda Dağılan Pastane Un Kurabiyesi	88.801	5.011	4,48	137	8-10	20 dk.	15 dk.	+
İzmir Bombası	87.880	440.376	4,56	262	4-6	30 dk.	5 dk.	+
Elmalı Pastane Kurabiyesi	87.125	157.108	4,59	56	10-12	30 dk.	20 dk.	+
Cevizli Tahinli Kurabiye	85.910	440.376	4,78	97	12-14	20 dk.	30 dk.	+
Ağızda Dağılan Tuzlular	65.322	2.853	4,67	63	10-12	10 dk.	20 dk.	+

Makarna Tarifleri

Farklı mutfak kültürlerine ait çeşitli soslarla hazırlanan birçok makarna tarifinin yer aldığı bu kategoriden elde edilen bulgular Tablo 14’de yer almaktadır.

Makarna tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 36.517 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 40 dk. gereklidir. En popüler 10 aperatif yemek tarifinin 6’sını fırında yapılan makarna tarifleri oluşturmaktadır. Bu kategori altında alt kategori bulunmamaktadır. Bu tariflerin %70’inde video bulunmaktadır.

Pilav Tarifleri

Pilav tarifleri kategorisinde kuru baklagil, tahıl ve hamur işleriyle hazırlanan çeşitli pilav tarifleri bulunmaktadır. Bu kategoriden elde edilen bulgular Tablo 15’te yer almaktadır.

Pilav tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 30.716 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 39 dk. gereklidir. En popüler 10 pilav tarifinin 5’ini pirinç, 4’ünü bulgur, 1’ini şehriye temelli tarifler oluşturmaktadır. Bu kategori altında alt kategori bulunmamaktadır. Bu tariflerin %70’inde video bulunmaktadır.

Tablo 14. Makarna kategorisinde tarifli verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Fırında Makarna Beşamel Soslu	87.061	643	4,82	131	4-6	10 dk.	35 dk.	+
Lazanya	64.360	440.376	4,75	64	4-6	40 dk.	15 dk.	+
Kekiklim Menüğü Tavuk Dünyası Lezzetinde	35.861	157.108	4,66	35	1-2	20 dk.	-	+
Fırın Makarna (Bol soslu)	32.841	101.587	4,59	37	4-6	10 dk.	35 dk.	+
Tavuklu Makarna Salatası	30.023	753	4,86	14	12-14	30 dk.	30 dk.	+
Beşamel Soslu Fırın Makarna	27.562	2.804	4,94	17	4-6	15 dk.	20 dk.	-
Fırında Peynirli Makarna	26.125	440.376	4,61	33	2-4	15 dk.	30 dk.	+
Pesto Soslu Makarna (Tavuk Dünyası Tarifi)	22.067	5.549	4,71	17	12	5 dk.	10 dk.	-
Beşamel Soslu Fırın Makarna	19.920	440.376	4,64	55	6-8	30 dk.	25 dk.	+
Soslu Leziz Erişte	19.343	389	4,17	6	1-2	10 dk.	10 dk.	-

Salata & Meze & Kanepeler Tarifleri

Bu kategoride farklı öğünlerde tüketilebilecek atıştırılabilir kanepeler, meze ve salata tarifleri yer almaktadır. Salata, meze ve kanepeler tarifleri kategorisinden elde edilen bulgular Tablo 16’da yer almaktadır.

Salata & Meze & Kanepeler kategorisinde en po-

püler 10 yemek tarifini ortalama 59.235 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 32 dk. gereklidir. En popüler 10 Salata & Meze & Kanepeler yemek tarifinin 5’ini patates ağırlıklı tarifler oluşturmaktadır. Bu kategori altında “Kanepeler Tarifleri”, “Meze Tarifleri” ve “Salata Tarifleri” başlıklarıyla 3 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin %90’ında video bulunmaktadır.

Tablo 15. Pilav kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Şehriyeli Pirinç Pilavı	53.846	440.432	4,84	93	4-6	10 dk.	15 dk.	+
Sebzeli Bulgur Pilavı	42.089	440.432	4,70	54	4-6	15 dk.	25 dk.	+
Meyhane Pilavı (Domatesli Bulgur Pilavı)	41.658	1.350	4,59	49	4-6	10 dk.	20 dk.	+
Mercimekli Bulgur Pilavı	36.144	440.432	4,67	36	?	?	?	+
Maklube	27.132	37.055	4,77	48	6-8	20 dk.	30 dk.	+
Pirinç Pilavı	23.620	440.432	4,71	31	4-6	20 dk.	20 dk.	+
Tavuk Büryan	21.184	440.432	4,86	14	6-8	20 dk.	45 dk.	-
Bulgur Pilavı	20.911	440.432	4,44	27	4-6	15 dk.	25 dk.	+
Püf Noktalarıyla Pirinç Pilavı	20.739	594	4,56	18	4-6	15 dk.	15 dk.	-
Havuçlu Biberli Arpa Şehriye Pilavı	19.835	403	4,89	19	4-6	5 dk.	20 dk.	-

Tablo 16. Salata & meze & kanepeler kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Kısır	82.267	440.432	4,70	80	8-10	25 dk.	-	+
Köz Biberli Yoğurtlu Patates Salatası	73.699	157.136	4,76	41	6-8	20 dk.	20 dk.	+
Kısır	73.375	18.317	4,81	77	4-6	15 dk.	5 dk.	+
Yoğurtlu Patates Topları	60.080	440.432	4,56	73	4-6	10 dk.	15 dk.	+
Şakşuka	57.624	440.432	4,77	52	4-6	15 dk.	30 dk.	+
Haydari Mezesi	52.989	157.136	4,85	40	2-4	10 dk.	-	+
Muhteşem Patates Salatası	50.177	101.623	4,50	20	8-10	30 dk.	20 dk.	+
Patates Mantısı	48.563	157.136	4,87	30	6-8	20 dk.	30 dk.	+
Yıldız Şehriye Salatası	47.815	440.432	4,63	38	2-4	15 dk.	15 dk.	+
Patates Püresi	45.760	188	4,83	29	2-4	10 dk.	10 dk.	-

Sandviç Tarifleri

Sıcak ve soğuk sandviç tariflerinin yer aldığı sandviç tarifleri kategorisinden elde edilen bulgular Tablo 17’de yer almaktadır.

Sandviç tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 8.575 kullanıcı

defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 37 dk. gereklidir. En popüler 10 sandviç tarifinin 4’ünü hamburger tarifleri oluşturmaktadır. Bu kategori altında alt kategori bulunmamaktadır. Bu tariflerin %20 ’sinde video bulunmaktadır.

Tablo 17. Sandviç kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Ev Yapımı Hamburger Ekmeği ve Eti	39.135	2.692	4,83	46	6-8	30 dk.	30 dk.	+
Ayvalık Tostu	8.864	1.566	5	6	1-2	25 dk.	10 dk.	+
Ev Yapımı Hamburger	8.533	1.415	4,20	5	6-8	30 dk.	20 dk.	-
Ev Yapımı Nefis Tavuk Burger	6.137	1.272	4,89	9	8-10	30 dk.	25 dk.	-
Hamburger Ekmekleri	4.596	863	5	12	4-6	5 dk.	-	-
Kumru	4.567	4.069	4,56	9	1-2	15 dk.	10 dk.	-
Ev Yapımı Tacos	3.788	235	3,50	2	1-2	15 dk.	10 dk.	-
Sandviç Ekmek	3.633	80	4,20	5	2-4	20 dk.	20 dk.	-
Sosisli Sandviç	3.348	31.155	4,95	19	2-4	35 dk.	-	-
Fırında Kızarmış Ekmek	3.145	37.060	4,67	9	?	?	?	-

Sebze Yemeği Tarifleri

Sebze yemeği tarifleri kategorisinde çeşitli sebzelerden yapılan farklı yemek tarifleri yer almaktadır. Bu kategoriden elde edilen bulgular Tablo 18’de yer almaktadır.

Sebze yemeği tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 62.572 kullanıcı def-

terine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 45 dk. gereklidir. En popüler 10 sebze yemekleri tarifinin 3’ünü kızartma tarifleri oluşturmaktadır. Bu kategori altında “Dolma Tarifleri”, “Ev Yemekleri”, “Kızartma Tarifleri” “Sarma Tarifleri”, “Sulu Yemek Tarifleri” ve “Zeytinyağlı Tarifler” başlıklarıyla 6 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin tamamında video bulunmaktadır.

Tablo 18. Sebze yemeği kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Kabak Mücveri	104.634	440.432	4,61	99	4-6	10 dk.	10 dk.	+
Pürelı Tepsı Kebabı	80.100	157.136	4,70	122	6-8	30 dk.	60 dk.	+
Beşamel Soslu Mantarlı Patatesli Oturtma	72.165	440.432	4,76	96	8-10	30 dk.	60 dk.	+
Şakşuka	57.624	440.432	4,77	52	4-6	15 dk.	30 dk.	+
Köfteli Patlıcan Bohçası Tarifi (Kürdan Kebabı)	53.740	37.060	4,98	53	8-10	30 dk.	20 dk.	+
Zeytinyağlı Biber Dolması	52.898	440.245	4,66	58	8-10	25 dk.	30 dk.	+
Çıtır Patates Kızartması	52.495	440.245	4,26	81	1-2	5 dk.	15 dk.	+
Karnabahar Kızartması	51.783	440.245	4,75	79	4-6	20 dk.	10 dk.	+
Hünkar Beğendi	51.116	11.036	4,74	61	1-2	5 dk.	-	+
Kabak Yemeği	49.165	440.245	4,52	61	4-6	15 dk.	30 dk.	+

Tatlı Tarifleri

Tatlı tarifleri kategorisi sütlü, şerbetli, meyveli ve çikolatalı gibi birçok alt kategoriye ayrılmaktadır. Farklı çeşitlerde tatlı tariflerinin yer aldığı bu kategoriden elde edilen bulgular Tablo 19'da yer almaktadır.

Tatlı tarifleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 164.318 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 50 dk. gereklidir. En popüler 10 tatlı tarifinin 6'sını kek ve pasta tarifleri oluşturmaktadır. Bu kategori altında "Çikolatalı Tarifler", "Dondurma Tarifleri", "Dondurmalı Tarifler", "Donut Tarifleri", "Geleneksel Tatlılar", "Helva Tarifleri", "Kek Tarifleri", "Komposto Tarifleri", "Lokum Tarifleri", "Meyveli Tatlılar", "Pasta Tarifleri", "Şerbetli Tatlılar", "Sütlü Tatlılar" ve "Tart Tarifleri" başlıklarıyla 14 alt

kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin tamamında video bulunmaktadır.

Yumurta Yemeği Tarifleri

Kahvaltı ve ara öğünler başta olmak üzere birçok öğünde tüketilen yumurtadan farklı çeşitlerde yemekler hazırlanmaktadır. Bu yemeklerin tariflerinin yer aldığı yumurta yemeği tarifleri kategorisinden elde edilen bulgular Tablo 20'de yer almaktadır.

Yumurta yemekleri kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 13.548 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 19 dk. gereklidir. En popüler 10 yumurta yemekleri tarifinin 4'ünü patatesli tarifler oluşturmaktadır. Bu kategori altında alt kategori bulunmamaktadır. Bu tariflerin %40'ında video bulunmaktadır.

Tablo 19. Tatlı kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Kıbrıs Tatlısı	254.940	440.245	4,74	570	4-6	15 dk.	30 dk.	+
Browni Tadında Islak Kek	236.060	440.245	4,60	402	8-10	10 dk.	35 dk.	+
Havuçlu Cevizli Tarçınlı Kek	167.102	157.136	4,64	280	6-8	20 dk.	50 dk.	+
Fırında Sütlaç	158.842	440.245	4,80	438	4-6	10 dk.	60 dk.	+
Magnolia	149.748	440.245	4,68	261	4-6	30 dk.	-	+
Muhallebili Kadayıf Tatlısı	142.241	440.245	4,72	194	6-8	30 dk.	20 dk.	+
Gelin Pastası (Tam Kıvamında)	138.120	157.136	4,67	265	6-8	40 dk.	-	+
Pankek	133.928	440.245	4,73	288	4-6	20 dk.	15 dk.	+
Pratik Ağlayan Kek	133.008	440.245	4,67	307	6-8	20 dk.	35 dk.	+
Pastane Usulü Islak Kek Yapımı	129.182	440.245	4,61	260	6-8	15 dk.	40 dk.	+

Tablo 20. Yumurta yemeği kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Tavada Yumurtalı Tost	22.740	440.245	4,86	35	1-2	5 dk.	10 dk.	+
Yumurtalı Patates Tarifi	19.237	440.245	4,49	35	2-4	10 dk.	15 dk.	+
Kahvaltılık Yumurtalı Ekmek	16.706	31.155	4,64	25	4-6	10 dk.	5 dk.	-
Çılbır	16.158	157.136	4,63	30	2-4	5 dk.	5 dk.	+
Tereyağlı Yumurta Karpama	12.585	7.755	4,56	18	2-4	5 dk.	10 dk.	-
Fırında Patatesli Biberli Yumurta	12.316	37.849	4,82	11	1-2	10 dk.	30 dk.	-
Soğan Öldürmesi	10.074	31.155	4,74	27	2-4	10 dk.	15 dk.	+
Hazırlaması Pişirmesi Toplam 10 Dk Süren Kahvaltılık	8.829	645	4,64	25	2-4	5 dk.	10 dk.	-
Bayat Ekmekli Omlet	8.623	37.851	4,92	12	1-2	5 dk.	5 dk.	-
Yumurta Dolması	8.208	31.155	4,82	11	2-4	10 dk.	10 dk.	-

Diğer Tarifler

Diğer tarifler kategorisinde genellikle kışık, derin dondurucuda saklanan, salamura yiyecek-

ler, sos, reçel gibi yiyeceklerin tarifleri bulunmaktadır. Bu kategoriden elde edilen bulgular Tablo 21’de yer almaktadır.

Tablo 21. Diğer tarifler kategorisinde tarifi verilen yiyeceklere ilişkin veriler

Tarif	Deftere Kayıt	Takipçi Sayısı	Puan Derecesi	Puanlayan Kullanıcı	Porsiyon Sayısı	Hazırlama Süresi	Pişirme Süresi	Video
Beşamel Sos	46.064	440.245	4,77	35	1-2	5 dk.	10 dk.	+
Ev Yapımı Çikolata Sos	34.762	320	4,92	48	1-2	5 dk.	10 dk.	+
Acılı Ezme	31.589	440.245	4,42	24	16+	30 dk.	40 dk.	+
Derin Dondurucuda Köfte	30.261	157.027	4,69	13	10-12	15 dk.	10 dk.	+
Garnitürlü Patates Püresi	24.993	1.703	4,77	13	4-6	20 dk.	30 dk.	+
Lahmacun İçi	24.816	136	4,06	18	?	?	?	+
Çilek Reçeli (Tam Kıvamında)	23.747	84.399	4,79	14	4-6	30 dk.	90 dk.	-
5 Dakikada Dondurma Tadında Pasta	23.701	67.089	4,45	11	1-2	5 dk.	10 dk.	-
Süt Reçeli	23.574	26.595	4,46	41	4-6	5 dk.	45 dk.	-
Kavanozda Taş Gibi Yoğurt	23.569	3.246	4,60	20	1-2	5 dk.	30 dk.	-

Diğer tarifler kategorisinde en popüler 10 yemek tarifini ortalama 28.708 kullanıcı defterine kaydetmiştir. Bu yemek tariflerinin yapılması için ortalama 44 dk. gereklidir. En popüler 10 diğer yemek tariflerini farklı kategorilerden tarifler oluşturmaktadır. Bu kategori altında “Baharat Yapımı”, “Derin Dondurucuda Saklananlar”, “Dondurulmuş Yemekler”, “Kış Hazırlıkları”, “Pekmez Tarifleri”, “Reçel Tarifleri”, “Salamura Tarifleri”, “Sos Tarifleri”, “Süt Ürünleri”, “Turşu Tarifleri” başlıklarıyla 10 alt kategori bulunmaktadır. Bu tariflerin %60’ında video bulunmaktadır

Tartışma ve Sonuç

Yakın geçmişte tarifler, yalnızca yıllar içinde oluşturulmuş kişisel kitaplarda veya defterlerde saklanmaktaydı. Yemek tarifi web sitelerinde mevcut olan bilgi miktarı, sadece yemekleri nasıl pişirileceğini öğrenmemize değil, aynı zamanda kullanıcıların tercihleri veya uygulamaları ile ilgili konuları incelememize de olanak tanımaktadır (Ferreira, 2019). Örneğin, mevcut Türk mutfak kültürünü oluşturan kombinasyonların bu sistemler aracılığıyla belirlenebilmesi ön görülmektedir.

Bu çalışma, önemli bir Türk yemek tarifi portalı olan Nefis Yemek Tarifleri web sitesi üzerinden Türk mutfağının geniş bir karakterizasyonunu sunmaktadır. Bunun için sitedeki tüm tarifler, alınan yorumlar, değerlendirmeler ve tariflerdeki içerikler ile ilgili bilgiler araştırmanın evrenini oluşturmuştur. Bu çalışma, sitenin kullanıcıları arasındaki etkileşimleri keşfetmenin yanı sıra tariflerde bir arada bulunan bileşenlerin oluşturduğu bir ağı analiz etmektedir. Elde edilen verilerin analizi, Türk mutfağındaki güncel eğilimleri ortaya koymaktadır. Bu çalışmanın gelecekte tekrar gerçekleştirilmesi ve değişimlerin karşılaştırılması planlanmaktadır.

Yemek tarifi araştırmacılarının çoğunlukla patatesli tarifleri defterlerine kaydettikleri görülmektedir. Bu durumun en önemli nedenlerinden birinin Türkiye'nin coğrafi konumu olduğu söylenebilir. Candan (2019) da çalışmasında, orta kuşaktaki ülkelerde patatesli yemeklerin temel besin kaynağı olduğunu belirtmiştir.

Mutfak kültürü unsurlarının zaman içerisinde çeşitli sebeplerle değişim gösterdiği görülmektedir. Kimi yörelerde "etliköfte" olarak tabir edilen (Alkayış ve Yerli, 2020), ana maddelerinden biri et olan çiğköftenin tarifini defterine kaydeden kullanıcılardan yaklaşık 125 kat daha fazla kullanıcı, etsiz çiğköfte tarifini defterine kaydetmiştir. Bu sonuç doğrultusunda çiğköftenin günümüzde çoğunlukla etsiz yapıldığını söylemek mümkündür.

Bakliyat yemeklerinde en fazla bulgur ve mercimek kullanıldığı söylenebilir. Şeren Karakuş vd. (2007), Türk Mutfak kültürünün bulgurla yapılan veya bulgurun yer aldığı oldukça zengin yemek çeşidine sahip olduğunu, bulgurun da genellikle mercimekle pişirildiğini ya da tüketildiğini ifade etmişlerdir. Bebekler için kategorisinde ağırlıklı bulunan çorba tarifleri,

çocuklar için kategorisinde yarıdan daha fazla azalmıştır. Bebeklerin tamamlayıcı besinleri genellikle çorba olarak tüketmeleri bu sonucu açıklamaktadır (Köksal ve Özel 2008). Çocuklar için kategorisinde çorba tariflerinin yerini tatlı tarifleri almıştır.

Çorbaların çoğunlukla bakliyat ağırlıklı olduğu görülmektedir. Arlı ve Gümüş (2007) de Türk Mutfak kültüründeki çorbaların birçoğunda ana malzeme olarak tahıl ve tahıl ürünleriyle kuru baklagiller kullanılarak hazırlandığını ifade etmiştir. Et yemeklerinin köfte ve kebab ağırlıklı olduğu söylenebilir. Türk Mutfak kültüründeki et yemeklerinin çoğunluğunu kebablar, köfteler ve sulu et yemeklerinin oluşturduğu bilinmektedir (Gürcan, 2014). Pilav tariflerinin pirinç ve bulgur ağırlıklı olduğu söylenebilmektedir. Ertaş ve Gezmen-Karadağ (2013) çalışmasında, Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da pilav yapımında bulgurun,

Batı bölgelerinde ise pirincin daha çok tercih edildiğini belirtmiştir.

En popüler 210 yemek tarifi yazarının 206'sının kadın olduğu belirlenmiştir. 4 yemek tarifinin yazarının ise cinsiyeti bilinmemektedir. Bu doğrultuda, en popüler yemek tarifi yazarlarının hemen hemen hepsinin kadın olduğu söylenebilir. Bu tariflerin 141'inde video bulunmaktadır. Bu doğrultuda en popüler yemek tariflerinin birçoğunda video bulunduğu söylenebilir. İncelenen tarifler arasında en çok deftere kaydedilme sırasıyla tatlı tarifleri, hamur işi tarifleri ve kurabiye tarifleri kategorilerindeki tarifler için yapılmıştır.

Araştırma kapsamında incelenen tariflerin her birini hazırlamak için ortalama 40 dk. süre harcadığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu durum, bir yemeğin hazırlanması için harcanan zamanın bir saatten daha az olması gerektiğini göstermek-

tedir. İncelenen tarifler arasında ortalama en az sürenin (10 dk.) içecek tarifleri kategorisindeki tariflerin hazırlanmasında harcandığı, ortalama en fazla sürenin ise (63 dk.) bakliyat yemekleri kategorisindeki tarifleri hazırlamak için harcandığı tespit edilmiştir.

En popüler yemek tarifli isimlerinin bazılarında “Pratik”, “10 Dakikada Blenderla”, “Robotta”, “Kolay”, “5 Dakikada”, “Derin Dondurucuda”, “Fırın Torbasında”, “En Kolay”, “Hazırlaması Pişirmesi Toplam 10 dk. Süren” gibi eklentilerin yapıldığı görülmektedir. En popüler tariflerden çıkartılan bu sonuç ile kullanıcıların kolay ve pratik yemek tariflerine yönlendikleri düşünülmektedir. Öte yandan birçok tarif isimlerinde “Tel Tel”, “Taş Gibi”, “Çıtır”, “Yumuşacık”, “Harika”, “Besleyici”, “Kesinlikle Deneyin Mükemmel Oluyor”, “... Tadında”, “... Lezzetinde”, “Bayatlamayan”, “Yemeye Doyamayacağımız”, “Efsane Lezzet Sağlıklı”, “Bol Köpüklü”, “Müdavimi Olacağınız”, “Tadına Doyulmayan”, “Şimdi Çıktı Fırından”, “Ağızda Dağılan”, “Leziz”, “Muhteşem”, “Nefis” gibi cezbedici betimlemelerin yapıldığı görülmektedir. Bu betimlemelerin yemek tarifi isimlerinde yer alması ile yemek tariflerinin deftere kaydedilmesi arasında pozitif yönlü bir ilişkinin olduğu düşünülmektedir. Gelecek çalışmalarda yemek tarifi isimlerine yapılan bu eklentiler ile yemek tarifleri tercihi arasındaki ilişkinin incelenmesi önerilmektedir.

Yemek tariflerinin doğru kategoride yer alması yemek tarifi araştırmacısının doğru sonuca ulaşması açısından önemlidir. Bununla birlikte bir yemek tarifinin birden çok kategoride yer aldığı görülmüştür. Bu durum, o yemek tarifinin farklı amaçlarla kullanıldığını gösterdiği gibi bilgi eksikliği nedeniyle ya da halk tarafından yanlış konumlandırılması nedeniyle yer aldığı söylenebilir. Bu tip yanlışlıkların önlenmesi ve

bilgi kirliliğinin giderilmesi amacıyla yemek tarifi portalı yöneticilerinin yemek tariflerini kategorize etme konusunda hassasiyet göstermeleri önerilmektedir.

Kaynakça

Akova, O., Öz, M., Keskin, M. (2016). Antalya bölgesinde hizmet veren konaklama işletmeleri web sayfalarının rekreasyon faaliyetleri açısından değerlendirilmesi. *AJIT-e: Academic Journal of Information Technology*, 7(23), 115-127.

Aksatan, M. (2016). Etnik Temalı Restoranlarda Otantiklik: Yönetici ve Tüketici Bakış Açıklarına Yönelik Karşılaştırmalı Bir Çalışma. Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Aldemir, A., Oğuz, E. S. (2006). Sayısal (dijital) kültürün korunması: Web arşivleme. *Türk Kütüphaneciliği*, 20(3), 283-312.

Alkayış, M. F., Yerli, S. (2020). Adıyaman’da bir kültür unsuru olarak çiğköfte. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(2), 824-841.

Arlı, M., Gümüş, H. (2007). Mutfak Kültüründe Çorbalar. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi. 10-15 Eylül 2007. Ankara, *Türkiye*. 143-158.

Baldane, O. (2017). Türkler nasıl yemek tarifi verir? *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 17(2), 265-278.

Bayram, M., Yaylı, A. (2009). Otel web sitelerinin içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(27), 347-379.

- Candan, G. (2019).** Yemek kültüründe coğrafyanın izleri. *GeoCED*, 1, 19-28.
- Chang, M., Hare, V. M., Kim, J., Agrawala, M. (2017).** Recipescape: Mining and analyzing diverse processes in cooking recipes. 2017 CHI Conference Human Factors in Computing Systems. 6-11 May 2017, Denver, Colorado, USA. Abstracts book, s.1524-1531.
- Cooley, R., Mobasher, B., Srivastava, J. (1997).** Web mining: information and pattern discovery on the World Wide Web, Ninth IEEE International Conference on Tools with Artificial Intelligence. 3-4November 1997, Newport Beach, CA, USA, s.558-567.
- Çılınnoğlu, H., Dalahmetoğlu K.B. (2021).** The Role of Social Media in Marketing of Gastronomy. İçinde: İ. Yazıcıoğlu, A. Işın, & Ö. Yayla (Ed.), *Gastronomy and Hospitality Studies in Tourism* (s. 333-342). Berlin: Peter Lang GmbH Internationaler Verlag der Wissenschaften.
- Çilesiz, E., Arıkan, E. (2020).** Destinasyon tanıtımında dijital medya kullanımı: Youtube örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 349-359.
- Çubukcu, M. İ. (2010).** Konaklama işletmeleri web site içeriklerinin değerlendirilmesi. *Journal of Internet Applications and Management*, 1(1), 39-59.
- Dalgın, T., Karadağ, L. (2007).** Otel İşletmelerinde İnternet Teknolojisi Kullanım Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma: Bodrum-Marmaris Örneği. Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu, 21-23 Kasım 2007, İzmir
- Dolgun, M. Ö., Özdemir, T. G., Oğuz, D. (2009).** Veri madenciliğinde yapısal olmayan verinin analizi: Metin ve Web madenciliği. *İstatistikçiler Dergisi: İstatistik ve Aktüerya*, 2(2), 48-58.
- Dündar, S., Fatih, E., Özdemir, Ş. (2007).** Fuzzy Topsis yöntemi ile sanal mağazaların web sitelerinin değerlendirilmesi. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(1), 287-305.
- Ertaş, Y., Gezmen-Karadağ, M. (2013).** Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Ferreira, M. D. R. (2019).** Automatic Conversion of Cooking Recipes To Grocery Lists. Master's Thesis. Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto; Sonae Modelo Continente SA.
- Gürçan, D. (2014).** Türk Mutfağına Özgü Bir Tasarım Önerisi: Kendin Hazırla Kendin Tüket. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Eskişehir.
- Gürçan, F. (2009).** Web içerik madenciliği ve konu sınıflandırılması. Doktora Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Trabzon.
- Hand, D.J., Adams, N.M. (2015).** Data Mining. <https://doi.org/10.1002/9781118445112.stat06466.pub2>
- Herrera J.C.S., (2020).** The Contribution of Network Science to the Study of FoodRecipes. A Review Paper. *Appetite*, 159:105048. Doi: 10.1016/j.appet.2020.105048

- Jermurawong, J., Habash, N. (2015).** Predicting the structure of cooking recipes. Conference on Empirical Methods in Natural Language Processing, 17-21 September 2015, Lisbon, Portugal. Proceeding, p.781-786.
- Karaduman, N. (2017).** Popüler kültürün oluşmasında ve aktarılmasında sosyal medyanın rolü. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 31(43), 113-133.
- Karacı, A., Boy, O. (2011).** Sosyal Ağların Web Madenciliği Teknikleri ile Analizi ve Ortak Atıf Analizi ile Benzerlik Tahmini. Elektrik-Elektronik ve Bilgisayar Sempozyumu, 05-07 Ekim 2011, Elazığ. Bildiri kitabı s.154-161.
- Kim, K. J., Chung, C. H. (2016).** Tell me what you eat, and i will tell you where you come from: A data science approach for global recipe data on the web. *IEEE Access*, 4, 8199-8211.
- Köksal, G., Özel, G. H. (2008).** Bebek Beslenmesi. Ankara: Klasmat.
- Köse, A., Arslan, E. (2008).** Türkiye Spor Federasyonlarına Ait Web Sayfalarının Milliyetçi Göstergeler Açısından İncelenmesi ve Diğer Ülke Federasyonlarıyla Karşılaştırılması. *Marmara İletişim Dergisi*, 13(13), 95-116.
- Kusmierczyk, T., Trattner, C., Nørvåg, K. (2015).** Temporality in online food recipe consumption and production. 24th International Conference on World Wide Web. 18-22th May 2015, Florence, Italy. Abstracts book, s.55-56.
- Lyman, P. (2022).** Problem Statement: Why Archive the Web? <http://www.clir.org/pubs/reports/pub106/web.html>
- Nanba, H., Doi, Y., Tsujita, M., Takezawa, T., Sumiya, K. (2014).** Construction of a cooking ontology from cooking recipes and patents. 2014 ACM International Joint Conference on Pervasive and Ubiquitous Computing. 13-17th September 2014, Seattle, Washington, USA. s.507-516.
- Öztürk, M. C., Ayman, M. (2007).** Web sayfalarının halkla ilişkiler amaçlı kullanımı. *Selçuk İletişim*, 4(4), 57-66.
- Öztürk, M. C., Yılmaz, R. A. (2013).** Türkiye’de halkla ilişkiler şirketleri ve reklam ajansları web sayfalarını nasıl kullanıyorlar? *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 19, 9-27.
- Pal, S. K., Talwar V., Mitra, P. (2002).** Web mining in soft computing framework: Relevance, state of the art and future directions. *IEEE Transactions on Neural Networks*, 13(5), 1163-1177.
- Pehlivan Baskın, Z. (2022).** Üniversite Web sitelerinin tasarımı ve kullanılabilirlik açısından değerlendirilmesi. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, (29), 97-114.
- Romero, C., Ventura, S. (2013).** Data mining in education, *WIREs Data Mining Knowledge Discovery*, 3(1), 12-27.
- Salvador, A., Hynes, N., Aytar, Y., Marin, J., Ofli, F., Weber, I., Torralba, A. (2017).** Learning cross-modal embeddings for cooking recipes and food images. IEEE conference on computer vision and pattern recognition. 21-26th July 2017, Honolulu, HI, USA, s.3020-3028.

- Sharma, K., Shrivastava G., Kumar, V. (2011).** Web mining: Today and tomorrow. 3rd International Conference on Electronics Computer Technology. 8-10th April 2011, Kanyakumari, India. s.399-403.
- Srivastava, J., Cooley, R., Deshpande, M., Tan, P. N. (2000).** Web usage mining: Discovery and applications of usage patterns from web data. *Acm Sigkdd Explorations Newsletter*, 1(2), 12-23.
- Şeren Karakuş, Ş., Küçükkömürler, S., Ekmen, Z. (2007).** Türk Kültüründe Bulgur. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 38. 10-15 Eylül, 2007, Ankara, Türkiye. s.1179-1190.
- Şimşek, A., Solmaz, R., Güleç, E. (2021).** Düzeltilme: YÖK Atlas Verilerine Göre Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin Değerlendirilmesi: Ege Bölgesi Örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 55-67.
- Timisi, N. (2005).** Sanallığın Gerçekliği: İnternetin Toplum ve Kimlik Alanlarına Girişi. İçinde: Binark M. ve Kılıçbay B. (Der.), İnternet, Toplum, Kültür (s.89-105), İstanbul: Epos Yayınları.
- Ueda, M., Takahata, M., Nakajima, S. (2011).** User's food preference extraction for personalized cooking recipe recommendation. Second International Conference on Semantic Personalized Information Management: Retrieval and Recommendation. 24th October 2011, Bonn, Germany. s.98-105.
- Van Wel, L., Royackers, L. (2004).** Ethical issues in web data mining. *Ethics and Information Technology*, 6(2), 129-140.
- Wolcott, H., F. (1994).** Transforming Qualitative Data: Description, Analysis and Interpretation. California: Sage Publications Inc.
- Yaşar, İ. H., Altıncık, H. (2018).** Türkiye Cumhuriyeti Bakanlıklarının Web sitelerinin halkla ilişkiler bağlamında değerlendirilmesi. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (55), 224-236.
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2008).** Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınları
- Yi, L., Liu, B., Li, X. (2003).** Eliminating noisy information in web pages for data mining. Ninth ACM SIGKDD International Conference on Knowledge Discovery and Data Mining. 24-27th August 2003, New York, USA. s.296-305.