

Dergi Anasayfası: [ATA Dergisi](#)

Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi

Journal of Eurasia Tourism Research

Journal Homepage: [JETouR](#)

Türk Mutfak Kültürü ve Çorbalar: Gaziantep Örneği

Turkish Cuisine Culture and Soups: Gaziantep Example

Ceyhun UÇUK¹, Mehmet Fatih KAYRAN^{2,*}¹Asst. Prof., Department of Gastronomy and Culinary Arts, Faculty of Tourism, Gaziantep University, Gaziantep, Türkiye²Asst. Prof., Department of Hotel, Restaurant and Catering, Halfeti Vocational School, Harran University, Şanlıurfa, Türkiye

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Makale Süreci:

Gönderim : 10 Ekim 2023
 Düzeltme : 24 Ekim 2023
 Kabul : 26 Ekim 2023
 Yayınlanma : 29 Ekim 2023

Anahtar Kelimeler:

Türk mutfağı
 Gaziantep mutfağı
 Çorba
 Gaziantep yemekleri

ÖZ

Türk mutfak kültürü yüzlerce yıllık bir geçmişin birikimi ile zenginleşerek günümüze kadar ulaşmıştır. Tarihsel süreçte farklı bölgelerde yaşamını sürdüren Türk toplumunun yeme içme alışkanlıkları, göçebe yaşam biçimi ve yerleşik hayatın izlerini taşıyan Türk mutfak kültürü birçok toplumu etkilediği gibi birçok toplumdaki da etkilenmiştir. Yemeklerin hazırlanış biçimlerinin coğrafya, iklim, inanç gibi unsurlardan etkilendiği düşünöldüğünde içerik, hazırlanış ve sunuluş biçimlerinin de farklı etkenler ile şekillendiğini söylemek mümkündür. Çalışmada Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Gaziantep mutfağında yer alan çorbalar incelenmiştir. Gaziantep mutfağı üzerine yazılmış yemek kitaplarında yer alan çorba tariflerindeki farklılıklar ve benzerlikler irdelenerek Gaziantep'te hazırlanan çorbaların içerik ve sunumları ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu çalışmada döküman analizi yönteminden yararlanılmıştır. Bu bağlamda çalışmada içerisindeki malzemeler ve servis şekilleri yemek kitaplarından derlenen, Gaziantep mutfağında en fazla yapıldığı gözlemlenen on iki çorba çeşidi incelenmiştir. Çalışma sonucunda çorbaların tariflerinde bir tutarlılık olmadığı ve genellikle bakır kaplarda üzerine kızgın yağ dökülerek sunumunun yapıldığı tespit edilmiştir.

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

ARTICLE INFO

Research Article

Article history:

Received : 10 October 2023
 Revised : 24 October 2023
 Accepted : 26 October 2023
 Available : 29 October 2023

Keywords:

Turkish cuisine
 Gaziantep cuisine
 Soup
 Gaziantep foods

ABSTRACT

Turkish culinary culture has reached the present day with the accumulation of centuries-old history. The eating and drinking habits of the Turkish society, which has lived in different regions for hundreds of years, carry traces of both nomadic and settled lifestyles. Turkish culinary culture has influenced many societies and has also been influenced by many societies. Considering that the ways of preparing meals are influenced by factors such as geography, climate, and beliefs, it is possible to say that the content, preparation, and presentation of meals are shaped by various factors. In this study, soups from the Gaziantep cuisine, which holds an important place in Turkish culinary culture, were examined. The differences and similarities in soup recipes found in cookbooks written about Gaziantep cuisine were examined, and an attempt was made to present the ingredients and presentations of the soups prepared in Gaziantep. The method used in this study was a document analysis. In this context, twelve types of soups that are most commonly made in Gaziantep, compiled from cookbooks based on their ingredients and serving styles, were examined. As a result of the study, it was found that there was no consistency in the soup recipes, and generally, the soups were served by pouring hot oil on top in copper bowls.

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

1. GİRİŞ

Yiyeceklerin tüketim biçimleri kültürün bir parçasıdır. Her toplum kendi yemek kültürünü şekillendirirken yiyecekleri de kendilerine özgü form ve biçimlerde sunma eğilimindedir. Yiyeceklerin nasıl sunulduğu da gastronominin çalışma alanlarından bir tanesidir. Türk mutfak kültürü yüzlerce yıllık bir birikimin sonucunda meydana gelmiştir. Bu birikimin meydana gelmesinde etkili olan birçok unsur bulunmaktadır. İnanç, coğrafya,

*Sorumlu yazar / Corresponding author



0000-0003-2809-6430 (C. UÇUK), 0000-0002-2711-7829 (M. F. KAYRAN)



ceyhuncuk@gmail.com (C. UÇUK), fatihkayran@harran.edu.tr (M. F. KAYRAN)

alışkanlıklar, hammaddeye ulaşma imkânı, iklim bu unsurlardan bazılarıdır. Yemek kültürlerinin oluşumunda etkili olan unsurların yiyeceklerin hazırlanış biçimleriyle de ilgili olduğu düşünülmektedir (Birer, 1997: 57).

Yüzlerce yıllık bir birikimin sonucunda ortaya çıkan mutfak kültürlerinde yemek kategorileri arasında önemli yere sahip olanlardan bir tanesi de çorba kategorisidir. Dünyadaki ilk çorba tarifleri 1672 yılında kaleme alınmış yemek kitaplarında yer almaktadır (Çoksaygılı & Başoğlu, 2011). İnsanın anne sütünden sonra ilk tanıştığı besinlerden biri olan çorba doğumdan ölüme kadar en özel zamanlarında tükettiği yemeklerden bir tanesi olmuştur. Günümüzde tamamlayıcı beslenmede en sık kullanılan gıda maddesi (%67.1) çorbadır (Tuncay, Sezer Efe & Erdem, 2022). Su oranı fazla olan yemek olarak tanımlanabilecek çorbalar bu anlamda diğer yemek kategorilerinden keskin bir biçimde ayrılmaktadırlar. Tıbbi anlamda kullanımının da yaygın olduğu dönemlerden, yalnızca çorba işletmelerinin kurulduğu bugüne kadar geçen süreçteki yolculuğu çorbayı önemli kılmıştır. Her yöre ve şehrin kendine has çorbaları bulunmaktadır (Köşker & Özbey, 2021). Türk mutfağının önemli temsilcilerinden bir tanesi olan Gaziantep, çorbaları özelinde de Türk mutfak kültüründe öne çıkan mutfaklardan bir tanesidir. Yemek çeşitliliği bakımından oldukça zengin olan Gaziantep çorbaları açısından da diğer şehirlerden ayrılmaktadır. Bu araştırma kapsamında Türk mutfağında eşine az rastlanır örneklerle sahip olan Gaziantep çorbaları hazırlanışları ve sunumları bakımından incelenmiştir. Literatürde Gaziantep çorbalarına yönelik hazırlanış ve sunum açısından değerlendirme yapan çalışmaya rastlanılmadığından gastronomi literatürüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

2.KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Türk Mutfağı

İnsanoğlu, ilkçağdan itibaren yaşayabilmek ve çevresindekileri yaşatabilmek amacıyla sürekli besin kaynağı aramak durumunda kalmıştır (Artun, 1998: 19). Azadovski (2002) gıdaların tüketilme şekli ve izlenmesi gereken kuralların yanında, atasal gıdaların pişirilme ya da servis edilme biçimlerinin bugünlerde çok değişikliğe uğramakta olduğunu ifade etmektedir. Lezzet temelli mutfak kültürü Neolitik çağda M.Ö. (8000-6000) geliştirilmiştir (Özkök, vd., 2017: 115). Yaşamı boyunca insan yaklaşık yetmiş ton su, on yedi ton karbonhidrat, üç ton protein, iki ton kadar yağ tüketmektedir (Baysal, 2000: 28).

Medeniyetin rahat, güzel ve mutlu yaşamayı sağlamaya yönelik maddi ve manevi eserlerden meydana geldiğini söylemek mümkündür (Kazmaz, 1996: 48). Bir milletin medeniyet seviyesine yalnız mutfak ve evinde kullandığı kap kacaklara bakarak da karar verilebilir (Birer, 1997: 57). Türk mutfağı uygarlık açısından çok önemli bir yere sahiptir. Türkler farklı bölgelerde çeşitli devletlerle birlikte uygarlıklar inşa etmişler ve farklı inanç sistemlerini kabul etmişlerdir. Yeni yerleşim alanlarındaki bitki örtüsünden yararlanmışlar ve yeni yemekler yapmayı öğrenmişlerdir (Artun, 1998: 20).

Beslenme, sağlığın korunarak devamlılığını sağlayan insanın öncelikli gereksinimlerinden birisidir (Arslan, 1997: 29). İnsanın yiyecek ve içecek tüketmesi hem organik hem de kültürel bir olgudur (Aksoy & Tatlı, 1998: 7). Besin maddelerinin farklı yöntemler ile saklanması, pişirilmesi ve sunulması toplumların kültürel özellikleri ile şekillenir (Doğruol, 1996: 5). Yaşamın devam ettirilebilmesi amacıyla tüketilen besin türleri ve hazırlanış biçimleri örf, adet ve geleneklere dayalı bir uygulama olduğundan dolayı beslenme düzeni veya beslenme alışkanlığı da “yemek kültürü” olarak adlandırılmaktadır (Arslan, 1997: 29).

Yemek kültürünü etkileyen ve biçimlendiren unsurların başında; din, coğrafi konum, gelenek ve görenekler gelmektedir (Aksoy & Tatlı, 1998: 8). Farklı ülkelerde tüketilen yiyecek ve içecekler çok büyük farklılıklar göstermektedir (Merdol, 1998: 141).

Türk mutfağı denildiğinde tüm Türk yiyecek ve içecekleri, bu yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç gereç ile yemek gelenek ve görenekleri anlaşılmaktadır (Birer, 1997: 57). Gürsoy’a (2013: 85) göre Türk mutfağının zenginliğinden söz ederken Türk sözcüğünü etnik anlamda ele almak doğru olmaz. Gürsoy (2013), Türkiye’nin bugün bulunduğu coğrafyanın mutfağının zenginliği tanımını ön planda tutmanın daha doğru olacağı görüşünü savunmaktadır. Bunu da Anadolu mutfağının Türklerin Anadolu’ya gelmeden önce de var olduğuna ve statik bir mutfak olmamasına bağlamaktadır.

Türk mutfağına ait en eski bilgilere, Tonyukuk adına dikilmiş anıt kitabede rastlanmaktadır. Anıtta yer alan “Geyik yiyerek, tavşan yiyerek avlanıp geçinirdik. Türk ulusunun karnı toktu” ... ifadeleri yer almaktadır (Özen, 1996: 71). Büyük bir coğrafya üzerine dağılmış Türkler uzun tarihsel geçmişlerinden dolayı çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptirler (Sürücüoğlu, 2001: 140). Eski Türklerin yaşamı tarıma ve hayvancılığa bağlı idi (Artun, 1998: 19). Türkler ilk çağlardan itibaren birçok farklı millet ile komşuluk ilişkilerinde bulunmuş, onlarla iç içe yaşayarak yiyecek içecek kültürü etkileşiminde bulunmuştur. Böylece birçok farklı yiyecek içecek türü Anadolu insanınca benimsenmiştir (Aksoy & Tatlı, 1998: 8). Türklerin Anadolu’ya yerleşmesi Türk mutfağı için de bir milat olmuştur (Özgen, 2017: 8). Anadolu’nun Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kavşak noktasında yer alması Türk mutfağına ve dolayısıyla yemek kültürüne de yansımıştır. Farklı coğrafi bölgelerin kavşak noktası olmak yiyecek hazırlama ve

tüketim alışkanlıklarındaki büyük farklılıkları da beraberinde getirmiş ve ortaya çok zengin bir mutfak kültürü çıkmıştır (Bulduk & Yabancı, 2001: 61).

Türk mutfağında yiyecek çeşitleri oldukça fazladır. Yaz aylarında yetişen sebze ve meyveler çeşitli yollarla saklanır ve kış aylarında da tüketilir (Doğruol, 1996: 9). Türk mutfağı dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahiptir ve yöresel araştırmalar sonunda çeşit ve tat bakımından ön sıralarda olduğu anlaşılmaktadır (Kazmaz, 1997: 69). Dünyanın neredeyse tamamı tarafından İtalyanlara ait olarak bilinen makarna ilk olarak dünya yemek kültürünün beşığı olarak kabul edilen Orta Asya'daki Türk kavimlerinince yapılmıştır (Tebardar, Aras & Barı, 1998: 145). Dünyanın en zengin üç mutfağından bir tanesi olarak gösterilen Türk mutfağı Cumhuriyet dönemi öncesine göre çok fazla değişime uğramamıştır (Demirgöl, 2018: 123). Bu nedenle de Cumhuriyet öncesinde Türk mutfağında yer alan yiyecek içecekler ile ilgili ulaşılan bilgilerin önemli bir bölümü günümüzdeki Türk mutfağı incelenerek elde edilebilir (Özen, 1996: 72). Türk mutfağının ünü çok çeşitli malzemelerin ve tat vericilerin değişik şekillerde kullanılmasıyla farklı tür ve lezzette yemeklerin üretilmesinden kaynaklanmaktadır (Baysal, 1997: 49).

Türk mutfak kültürü yalnızca yemeğin nasıl yapıldığına ilişkin bilgilerden oluşmamaktadır. Yemek yemeye ilişkin birçok manevi değer, tutum, davranış da zengin Türk mutfak kültürünü oluşturan unsurlar arasında yer almaktadır. Bu da Anadolu'da uzun bir tarihsel gelişim içindeki birikimin oluşturduğu kültürü göstermektedir (Tezcan, 1996: 78).

Değişen yüzyılda farklı faktörler yemek kültürünün de değişmesine neden olmuştur (Arslan, 1997: 34). Batı ile olan etkileşim de Türk mutfağını hızlı bir değişime sürüklemiştir (Artun, 1998: 20). Türk mutfağı ise eski Mısır mutfağını, eski Mısır mutfağı eski Yunan mutfağını, eski Yunan mutfağı Roma mutfağını, Roma mutfağı Fransız mutfağını, Fransız mutfağı ise İngiliz mutfağını etkilemiştir (Cığerim, 2000: 50). XIX. Yüzyılda batı uygarlıkları ile Türklerin yakın ilişkilerinden dolayı Türk mutfağı İngiliz ve Fransız mutfakları etkisi altına girmeye başlamıştır (Akman vd., 2001: 13).

Teknoloji insan hayatına birçok kolaylık getirirse de bazı işlerin insan gücü ile yapılması gerekmektedir (Kalyoncu, 2001: 91). Mutfaktan çıkan yemekler de bunlardan bir tanesidir. Özellikle sosyolojik izlerin silinmemesi gereken alanlardan bir tanesi olan mutfak kültürleri insan gücü ile şekillenerek gelecek kuşaklara aktarılabilirler. Farklı toplumların izlerini taşıyan mutfaklar, coğrafi farklılıklara uygun ürünleri içermeleriyle birlikte farklı servis karakterlerinin de ortaya çıkmasını sağlamaktadırlar (Korkutata, 2017: 31). Osmanlı Sarayı'nda Çeşnicibaşı'nın padişahın yemeklerinin zehirli olup olmadığını anlaşılabilmesi için yemeklerin tadına bakma görevlisi olduğu bilinir. Osmanlı'ya da İran'dan geçen bu uygulama da Çeşnicibaşı tadım tabakları kullanmaktaydı. Bu tadım tabaklarının benzerleri konaklarda, küçük porsiyon yemekler için kullanılmıştır. Daha sonra bu tabakların meze tabağı olarak kullanıldığı görülmektedir (Gürsoy, 2013: 119). Türklerde şehir ve kırsal bölgelerde farklı sofraya adaplarından söz etmek mümkündür. Heper'e (2017) göre, oturanlar dizlerine tüm sofranın etrafını sarabilen ve peçete yerine de kullanılabilen dar örtüler örterler, kentte ise masa da ve ayrı kaplarda yemek yenmektedir. Bu ve benzeri örnekler aynı ülkede genel olarak benzer gelenekler olduğunu gösterdiği gibi, yöresel farklılıkların da Türk mutfak kültüründe farklı sunum tarzları olabileceğini göstermektedir.

2.2. Türk Mutfağında Çorba

Çorba kelimesi Türkçe'ye Farsçadan geçmiştir. Dünyada çorba, yemekler arasında önemli bir yer tutmakta binlerce çeşidi bulunmaktadır. Anne sütünden sonra tanışılan yemekler arasında yer alan çorba yüzyıllar içinde çeşitli biçimlerde şekillenen bir yemek çeşidi olmuştur (Özdemir Yaman, 2022). Çorba özellikle Asya ülkeleri başta olmak üzere vazgeçilmez yemekler arasında yer almaktadır (Berik vd., 2022). İçerisindeki su oranı yüksek yiyecekler çorba olarak adlandırılmaktadır. Yılmaz ve Erden'e (2017) göre çorba, midneyi rahatlatan ve ana yemekten tüketilen zengin besinlerin kullanıldığı bir başlangıç yiyeceğidir. Çorba her öğünde tüketilebildiği için beslenmede önemli bir yere sahiptir. Batı kültüründe her ne kadar iştah açıcı olarak tüketiliyor olsa da Türk mutfağında çorba başlı başına bir yemek olarak tüketilmektedir (Arlı & Gümüş, 2007)

Türk mutfağında çorba oldukça önemli bir yere sahiptir. Tarihsel süreç içerisinde Orta Asya bozkırlarından, Anadolu'da kurulan ilk beyliklere kadar uzanan geniş bir coğrafyada çorba her dönemde Türk mutfağındaki önemini korumuştur (Yerasimos, 2010). Divanü Lugat-it Türk'ten, Kaygusuz Abdal şiiirlerine, Bağdadî'nin Kitabü't-Tabih'inden, Şirvani eserlerine, Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinden Alman seyyah Hans Dernschwam'ın notlarına kadar pek çok kaynakta Türk mutfağında yer alan çorbalara rastlamak mümkündür (Özdemir Yaman, 2022). Türklerin en sevdikleri çorbalar ise yoğurt ve tarhana çorbalarıdır (Çolakoğlu, 1977). Türk mutfağında yer alan çorbalardan birçoğu tarihsel süreç içerisinde öz tariflerini korumuşlardır. Bunlar arasında oğmaç, toyga, tarhana ve katık gibi çorbalar örnek olarak gösterilebilir (Gök, 2022).

Coğrafi işaretli ürünler arasında gastronomi alanında işlenmiş ürünlerden sonra en çok yemek ve çorbalar yer almaktadır. Yemekli toplantılarda, geçmiş dönemlerde iyileştirici etkisinden dolayı tıp alanında, bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde tüketilen bir yemektir. Türk mutfağında et, tavuk, paça, ayak, kelle, sebze, meyve, süt,

yumurta, balık, deniz ürünleri, kuruyemiş, tahıl, baklagil, ot gibi neredeyse her şeyden çorba yapılmaktadır. Bu çeşitlilik Türk mutfağının özgünlüğünü yansıtmaya açısından en ayırt edici unsurlardan bir tanesidir. Çorba Türk mutfağında her öğünde, günün her saatinde tüketilebilen bir yemek çeşididir. Bunun yanında her dönemde her mevsimde tüketilen bir yemek olmuştur. (Boz, 2017; Bucak, 2017; Yayla & Yayla, 2019; Demirel & Karakuş, 2019; Özdemir Yaman, 2022; Pulluk & Örnek, 2022; Uslu & Yılmaz, 2022; Pulluk, 2022; Ekincek, 2022).

2.3. Gaziantep Mutfağı ve Çorbalar

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Gaziantep mutfağını diğer mutfaklardan ayıran en temel özelliği yemek çeşitliliğindeki zenginliktir. Bu zenginliğini ise bağlı bulunduğu coğrafya, iklimi, bitki örtüsü ve üretim biçimi gibi faktörlerden almaktadır (Uçuk & Kayran, 2020; Yazgan Serinkaya, 2017). Antep'te yemek yemek sadece karın doyurmak demek değildir (Sargın, 2013). Gaziantep mutfağı Türkiye'nin, hatta Doğu Akdeniz'in en zengin mutfaklarından bir tanesidir (Çavuşoğlu, 1994). Gaziantep, eti, yağı, baharatı ve salçası bol bir beslenme alışkanlığına sahiptir. Genelde biber ve domates salçası yemeklerde birlikte kullanılmaktadır. Yemeklerde yaygın olarak kuzu ve koyun eti kullanılmaktadır. (Sabbağ, 2015).

Antep'te çorbanın başlı başına bir yemek olduğundan söz eden Sargın'a (2013) göre çorba, yanına piyaz ve salata konularak öğün haline getirilir. Kaynaklarda Gaziantep çorbalarının sayısı ile ilgili net bir sayı olmamakla birlikte farklı sayıda çorbaya ulaşmak mümkündür. Şengül, Çakır ve Çakır'a (2015) göre, Gaziantep'e özgü maş çorbası, bulgurlu alaca çorba, öz çorba, malhuta çorbası, şirinni çorba, keme çorbası, ezo gelin çorbası, kıymalı çorba, deövmeli alaca çorba, lebeniye çorbası, tarhana çorbası, bulgur çorbası, fıstıklı çorba, yuvalama çorbası ve katma çorbası olmak üzere on beş çorba bulunmaktadır. Eskiden genellikle çorbalar ana öğün olarak tüketildiğinden tok tutması ve besleyici değerinin yüksek olmasına dikkat edilir, bazı çorbalar bu yüzden lapa kıvamında pişirilirdi. Gaziantep'te yapılan malhitalı aş buna buna örnek olarak gösterilebilir (Özsabuncuoğlu & Gök, 2009).

3. YÖNTEM

Türk mutfağında çok özel bir yer tutan çorbanın, şehir mutfakları özelinde incelenmesi gereken bir konu olduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda bu araştırmada gastronomi alanında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda Türk mutfağını temsil eden ilk şehir olma özelliğine sahip Gaziantep'in çorbaları araştırma kapsamına alınmıştır. Bu kapsamda Gaziantep'e özgü on iki çorba çeşidi incelenmiştir. Verilerin ikincil kaynaklara dayanması sebebiyle çalışma için derginin etik ilkeler ve yayın politikası doğrultusunda Etik Kurul onayına ihtiyaç duyulmamıştır. Bu bağlamda Gaziantep'e özgü çorbalar farklı kaynaklardan doküman analizi yöntemi ile analiz edilmiş ve bulgular derlenmiştir. Çalışmada Gaziantep mutfağı hakkında yazılmış kaynaklarda ortak olarak yer aldığı saptanan on iki çorbaya yer verilmiştir.

4. BULGULAR

İncelenen eserlerin analizi sonucu elde edilen çorbalara, içeriklerine ve sunum bilgilerine yönelik bulgular aşağıda başlıklar halinde sunulmaktadır.

Tablo 1. Gaziantep Çorbalarına Yönelik İncelenen Kaynaklar

Yazar	Yıl	İncelenen Çalışmalar
Güzelbey, R.	2009	Şiveydiz.
Özsabuncuoğlu, İ., & Gök, İ.	2009	Gaziantep-Halep mutfak kültürü ve yemekleri: benzerlikler ve farklılıklar
Sargın, Ş.	2013	En Güzel Antep Ev Yemekleri
Tan, A. Ö.	2014	Güneşin ve Ateşin Tadı
Çancı, H.	2017	Tüketiciler ve üreticiler için farklı bir baklagil: maş fasulyesi vigna radiata

4.1. Beyran



Fotoğraf 1. Beyranın Ön Hazırlığı, **Fotoğraf 2.** İçilmeye Hazır Halde Beyran

Koyunun kol, but, sırt eti (Güzelbey, 2009: 159) ya da gerdan (boyun) kısmından elde edilen eti (Tan, 2014: 14), iç yağı, sarımsak, pirinç, karabiber, pul biber ve ilikli kemik kullanılarak hazırlanan ve bazı kaynaklara göre çorba kategorisinde değerlendirilmeyen beyran, su oranının fazla olması dolayısıyla çorba olarak değerlendirilebilecek bir yemek çeşididir. Fotoğraf 1’de görüldüğü üzere bakır kaplarda servis edilen beyran sipariş üzerine hazırlanan bir yemektir. 10-12 saat boyunca kaynatılan et, suyu süzülerek başka bir kaba alınır, yağları ayıklanır ve didiklenir, pirinç tuzlu suda dişe gelecek şekilde pişirilerek bekletilir. Kerpetenle tutulan bakır sahanda yağ eritilir, süzölmüş et suyu, sarımsak, pirinç ve etin karıştırılması ile hazırlanır. Üzerine Fotoğraf 2’deki gibi kırmızı pul biber ve et suyu ilave edilerek, sıcak bir şekilde tüketilmektedir (Güzelbey, 2009: 159; Tan, 2014: 14).

4.2. Öz orba

İçerisine aşurelik buğday (dövme), (Tan, 2014: 18) ya da yarma, süzme yoğurt, et ya da kemik suyu, yumurta, antep fıstığı, sadeyağ, tuz, karabiber, toz kırmızıbiber (Sargın, 2013: 57), badem içi (Güzelbey, 2009: 53) ve tarçın (Tan, 2014: 18) konularak hazırlanan öz çorba adını yarmanın süzekten geçirilip özünün çıkarılarak hazırlanması prensibinden almaktadır (Sargın, 2013: 56). Islatılan dövme pişirilir ve süzekten geçirilir. Üzerine et suyu ilave edilerek pişirilir, süzme yoğurt yumurta ile karıştırılır ve çorbaya eklenir. Fıstık, badem, ısıtılmış yağın içerisine pul biber karıştırılır ve çorbaya ilave edilerek sıcak bir şekilde bakır kap içerisinde servis edilir (Güzelbey, 2009: 53, Sargın, 2013: 57, Tan, 2014: 18).



Fotoğraf 3. Öz orba

4.3. Malhıta orbası

Kırmızı mercimek Gaziantep’te malhıta ismiyle de adlandırılmaktadır. Tan’a (2014) göre “ekşili” ya da “eşgili” olarak adlandırılan bu çorba bol sarımsaklı ve limonlu yapılır. Ekşili ya da ekşisiz olarak hazırlanan çorba; içerisine kırmızı mercimek, pirinç, domates salçası, tereyağı, biber salçası, sarımsak, kuru nane, pul biber, limon suyu (Güzelbey, 2009: 49), su, tuz, sadeyağ ya da tereyağ (Tan, 2014: 21) veya zeytinyağı (Sargın, 2013: 56) konularak hazırlanmaktadır. Mercimek ve pirinç birlikte haşlanır, salça ve tuz eklenir, içerisine dövölmüş sarımsak ve limon suyu, biber ile nane eklenerek servis edilir.



Fotoğraf 4. Malhıta orbası

4.4. Tarhana orbası

Antep’te köylerde kullanılan tarhana Maraş tarhanası ile benzerlikler göstermekte, dövme ve yoğurttan elde edilmektedir (Sargın, 2013: 58), arşıdan hazır alınabileceği gibi evde de kolayca yapılabilir (Tan, 2014: 22). Tarhana, nane, sadeyağ, tuz (Sargın, 2013: 58), su, sarımsak, tarhun (Tan, 2014: 22), yoğurt konularak hazırlanan tarhana orbası genellikle kızgın yağ ile nanenin eklenmesi ile servis edilir. Tarhunun kullanıldığı servislerde tarhun elde ovuşturularak (Tan, 2014: 22) ya da küötlöylek çorbanın üzerine eklenir. Eskiden bu çorba ile Antep pekmezinin tüketildiği de bilinmektedir (Sargın, 2013: 59).



Fotoğraf 5. Tarhana Çorbası

4.5. Maş Çorbası

Maş fasulyesi *Vigna radiata* (L.) Wilczek Syn. fasulyesinin sinonimi (*Phaseolus radiatus* L. *P. aureus* Roxb.) olarak tanımlanmaktadır. İngilizce de mung bean, green gram ve golden gram isimleri ile bilinmektedir. Bitkinin Madran (1984) tarafından Türkçe olarak maş ve mung fasulyesi olarak adlandırılmıştır. Bazı yörelerde cin börülcesi, şeytan börülcesi olarak yöresel isimlerle adlandırılmaktadır (Çancı, 2017: 351).

Maş Gaziantep'te özel bir yere sahiptir (Tan, 2014: 23). Çorbanın içerisine maş, dolmalık kuru biber, pirinç, tarhun, kuru soğan, tereyağ ya da sadeyağ, kırmızı pul biber (Güzelbey, 2009: 52), limon, tuz, karabiber, salça (Sargın, 2013: 60) konularak hazırlanır. Maş çorbasının servisinde kızgın yağ içerisinde tarhun ve kırmızıbiber (Tan, 2014: 23) ya da kızdırılmış sadeyağ içerisine pul biber, tarhun, karabiber ve limon kullanılır (Sargın, 2013: 60).



Fotoğraf 6. Maş Çorbası

4.6. Yoğurtlu Dövme (Dögme) Çorbası

Dövme (dögme) çorbası içerisine dövme, süzme yoğurt, nohut, sadeyağ ya da tereyağ, karabiber, tarhun (Güzelbey, 2009: 59), un, yumurta, nane (Sargın, 2013:59), su ve tuz (Tan, 2014) konularak hazırlanan ve soğuk olarak da tüketilen bir çorbadır. Servisinde kızdırılmış yağ içerisine karabiber (Güzelbey, 2009: 59), nane (Sargın, 2013: 59), ya da tarhun (Tan, 2014: 24) ilave edilir. Genellikle lahmacun ya da köftelerle sıcak bir şekilde tüketilir (Özsabuncuoğlu & Gök, 2009: 39).



Fotoğraf 7. Yoğurtlu Dövme Çorbası

4.7. Pazılı Lebeniye orbası

Lebeniye orbası özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde yapılan bir çorbadır. Çorbanın içeriğinde kıyma, pirinç, sarımsak, nohut, pazı, su, süzme yoğurt, yumurta, tuz, karabiber, yenibahar, tereyağı, nane (Tan, 2014: 25), un, sadeyağ (Sargın, 2013: 53) bulunmaktadır. Servisi yapılırken, kızdırılmış yağ içerisine nane konular ve çorbanın üzerinde gezdirilir (Sargın, 2013: 53) ardından karabiber ilave edilir (Güzelbey, 2009: 51).



Fotoğraf 8. Pazılı Lebeniye orbası

4.8. Yoğurtlu orba

Bir diğer adı da hasta orbası olan yoğurtlu çorbanın içerisinde pirinç, süzme yoğurt, sadeyağ ya da tereyağ, kırmızı pul biber, kuru nane, yumurta, kekik, karabiber (Güzelbey, 2009: 58), tuz ve zeytinyağı (Tan, 2014: 25) kullanılmaktadır. Servisinde ise üzerine kızdırılmış yağ içerisinde kuru nane ve karabiber (Tan, 2014: 25) ya da kırmızı pul biber gezdirilir (Güzelbey, 2009: 58).

4.9. Yoğurtlu Un orbası

Un orbası Türkiye'nin her yerinden farklı olarak Gaziantep'te yoğurt ile yapılır ve yoğurdun mayhoşluğu tadında hissedilir. orbada un, tavuk ya da et suyu, süzme yoğurt, yumurta, sadeyağ veya tereyağ, kırmızı toz biber, karabiber (Güzelbey, 2009: 60), süt, tuz ve isteğe bağlı olarak antep fıstığı ve badem bulunur (Tan, 2014: 26). orba servis edilmeden önce kızgın yağ içerisine kırmızı biber eklenir ve çorbaya ilave edilir, ardından karabiber çorbaya eklenir ve servis edilir. Çorbanın servisininin zenginleştirilmesi adına zarlarından ayrılmış badem ve antep fıstığı yağda çevirilerek çorbaya ilave edilebilir (Tan, 2014: 26).



Fotoğraf 9. Yoğurtlu Un orbası

4.10. Börek orbası

Börek orbası olarak da adlandırılan çorbanın içerisinde kuşbaşı et, süzme koyun yoğurdu, yumurta, un, sadeyağ, tuz, karabiber, nane, kıyma, kuru soğan (Sargın, 2013: 47) nohut (Tan, 2014: 27) bulunur. Hazırlanan çorbanın üzerine kızdırılmış yağ ile nane ve karabiber ilave edilir ve sıcak bir şekilde servis edilir.



Fotoğraf 10. Börek orbası

4.11. Alaca Çorba

Alaca çorba yörede oldukça fazla tüketilen bir yemek çeşididir. Alca çorbada dövme, nohut, siyah mercimek, su, soğan, taze veya kuru dolmalık biber, kuru tarhun, tuz, karabiber, kırmızı pul biber, sıvı yağ (Özsabuncuoğlu & Gök, 2009: 37), kahverengi ya da yeşil mercimek, domates ve biber salçası, sumak ekşisi veya limon (Sargın, 2013: 49), tereyağı, toz biber (Tan, 2014: 28), sadeyağ (Güzelbey, 2009: 47) bulunmaktadır. Üzerine tarhun, konulan çorbaya pul biberli kızdırılmış yağ ilave edilir (Tan, 2014: 29), isteyenlere ayrıca limon ve kırmızı pul biber verilebilir (Güzelbey, 2009: 47). Pirinç ilave edilebilir, pekmez veya reçelle servis edilebilir (Özsabuncuoğlu & Gök, 2009: 37). Sargın (2013: 50) alaca çorbanın üzerine gezdirilen yağın renginin Fotoğraf 11'deki gibi canlı olmasının öneminden söz ederken bunun için yağa konulacak nane, tarhun, pul biber ve haspir gibi baharatların bir kepeğe konulması, küçük bir tavada ısıtılan yağın kepeğe dökülmesi ve hemen ardından tencereye ilave edilmesi gerektiğini belirtmektedir.



Fotoğraf 11. Alaca Çorba

4.12. Şirinli (Muni) Çorba

Çorbanın adı piriçli şirinli şorba (Sargın, 2013: 65) olarak da anılmakta ve dövmeli olarak da yapılmaktadır. Çorbanın içerisinde pirinç, nohut, şeker, pekmez, ceviz, antep fıstığı, tarçın (Sargın, 2013: 65-66), üzüm pekmezi, rezene (Güzelbey, 2009: 54), su (Tan, 2014: 29) bulunmaktadır. Genellikle bahar ve kış aylarında tüketilen çorba kaselere boşaltıldıktan sonra üzerine tarçın serpilir, ceviz ve fıstık (Sargın, 2013: 66), ezilmiş rezene ve ceviz (Güzelbey, 2009: 54; Tan, 2014: 29) eklenerek sıcak ya da ılık olarak servis edilir.



Fotoğraf 12. Şirinli Çorba

5. SONUÇ

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan Gaziantep mutfağı yüzlerce yıllık birikimin ve birçok farklı kültürün etkisi ile ortaya çıkmıştır. Ulusal düzeyde önemli bir yere sahip olan Gaziantep mutfağı 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılarak uluslararası düzeyde de önemli bir konuma gelmiştir. Ancak bu derece öneme sahip olan mutfak kültürüne ait Gaziantep yemeklerinin tariflerinin farklı şekillerde yapıldığı görülmektedir. Çalışma kapsamında incelenen yemek kitaplarında da durum farklı değildir. Yemek kitaplarında aynı yemeklerin tariflerinde farklılıklar tespit edilmiştir. Aynı yemeğe ait tariflerin farklılık göstermesi, Gaziantep yemeklerinin gerçek tariflerinin ortaya konulabilmesini ve korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesini güçleştirmektedir. Çeşitli yemek kitaplarının yazarlarının ortak çalışmalarında yer alan tarifler ile bireysel çalışmalarını sonucu ortaya koydukları kitaplarda yer alan yemek tarifleri birbirinden farklı hammadde, hazırlanış biçimi ve sunum şekilleri

içermektedir. Bu durum çalışma kapsamında ele alınan Gaziantep'e ait on iki çorba çeşidinde de benzerlik göstermektedir.

Çalışmada ortaya konan bir diğer konu çorbaların sunum Şekilleri üzerinedir. Çalışma kapsamında incelenen çorbaların bir çoğunun sunumunda bakır kapların kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu anlamda sunum konusunda otantiklik ve gelenekselliğin korunarak devam ettirildiği görülmektedir. Aynı zamanda servisten önce çorbaların üzerine kızgın yağ gezdirilerek sunumunun yapıldığı sonucuna varılmıştır.

Araştırma kapsamında ortaya çıkarılan aynı yemeklerin farklı reçetelere sahip olması UNESCO yaratıcı Şehirler ağında gastronomi temasına sahip olan bir Şehir için eksiklik olarak görülebilir. Hazırlanan benzer çorbaların hazırlanış ve sunuş açısından farklılık göstermesi bu değerlerin sonraki nesillere özünden uzak Şekilde aktarılmasına sebep olabilecektir. Bu durumun Şehrin gastronomi kültürünün sürdürülebilir Şekilde devam etmesine de engel olacağı söylenebilir. Aynı zamanda aynı yemekleri farklı tarif ve sunumlar ile deneyimlenmesi tüketicilerin gastronomik deneyimlerini olumsuz etkileyebilecektir. Bu çerçevede bu yemeklerin hazırlanış ve sunumlarına yönelik reçeteler hazırlanma nerisi getirilebilir. Bu kapsamda birincil kaynaklara ulaşılarak, akademisyen ve sektör temsilcilerinin destekleri ile çalışmalar düzenlenebilir. Yine bu ürünlere yönelik coğrafi işaretleme konusunda çalışmalar yapılarak yemeklerin hazırlanışı ve sunumu konusunda bir standart yakalanabilir. Aynı zamanda UNESCO yaratıcı Şehirler ağında bulunan diğer Őehirlerin yemek reçetelerini inceleyen benzer bir çalışma yapılarak kıyaslama yapılması alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Gaziantep'te yemeklerin içerik, hazırlanış biçimleri ve sunum biçimleri ile ilgili çalışmaların yetersiz olduğu ve bu durumun çorbalar için de benzer olduğu gözlenmiştir. Günümüzde yemeklerin nasıl sunulduğunun artan önemi göz önünde bulundurulduğunda genelde Türk mutfak kültüründe yer alan yemeklerin, özelde ise Gaziantep yemeklerinin nasıl sunulduğu da önemli görülmektedir. Bu bağlamda disiplinlerarası çalışmaların artırılması ve Türk mutfak kültüründe yer alan yemeklerin içerik, hazırlanış ve sunum biçimleri ile ilgili çalışmaların gerçekleştirilmesi gerektiği düşünülmektedir. Bununla beraber Gaziantep mutfağının tarihsel süreç içerisinde farklı sunum tekniklerine sahip olup olmadığının araştırılması gerekmektedir.

TEŐEKKÜR

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

MENFAAT UYUŐMAZLIęI

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 öz zkaynak 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

C. U.: Kavramsallaştırma, Literatür taraması, Yöntem, Veri toplama, Analiz ve yorumlama, Yazma - orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Proje yönetimi, Nihai onayın verilmesi.; M. F. K.: Kavramsallaştırma, Literatür taraması, Yöntem, Veri toplama, Analiz ve yorumlama, Yazma - orijinal taslak hazırlama, Yazma - gözden geçirme ve düzenleme, Nihai onayın verilmesi.

ETİK BEYAN

Bu alışma için Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi (ATA Dergisi) **Etik İlkeler ve Yayın Politikası** doğrultusunda Etik Kurul onayına ihtiyaç duyulmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Aintab Gaziantep Yöresel Yemekleri (2018). Şirinli (muni) orba. <https://www.facebook.com/1406531516330815/posts/1937660306551264/>
- Akman, M., Şeker, E., etinkaya, A. Ő., Kozak, İ., & Yardımcı, P. (2001). *Silifke yöresi geleneksel yemeklerinin tespiti ve Türk mutfağına kazandırılması*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 9-54). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Aksoy, M., & Tatlı, T. (1998). *Hatay yemek kültürü ile il merkezindeki dini grupların beslenme alışkanlıkları*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 7-18). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Arlı, M., & Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe orbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika alışmaları Kongresi*, (s. 143-158). Ankara.
- Arslan, P. (1997). *Toplumun geleneksel yemek kültürünün değişimi-hızlı hazır yemek sistemine (fast food) geçiş*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 29-34). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

- Artun, E. (1998). *Adana mutfağı kültürü*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 19-52). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Azadovski, M. (2002). *Sibirya'dan bir masal anası*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Baysal, A. (1997). *Türk mutfağında mercimek ve nohut yemekleri*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 49-55). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Baysal, A. (2000). *Türk ve Çin mutfağının karşılaştırılması*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 27-33). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Berik, N., Çankırlıgil, E. C., Ormancı, H. B., & Akyıldız, A. (2022). Çanakkale Boğazi'ndan toplanan deniz marulu (*Ulva rigida*)'nun mevsimsel besin içeriğinin belirlenerek salata ve çorba olarak değerlendirilmesi. *Food&Health*, 8(2), s. 127-140.
- Birer, S. (1997). Tarihsel gelişim süreci içerisinde Türk mutfak mimarisi, araç-gereçlerin değişimi ve bugünkü durumu. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 57-63). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Boz, M. A. (2017). *Yozgat Yöresinde kaz eti ara-aşı (arabaşı) çorbası ve yemekleri*. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu: Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları. III. Cilt, s. 84-89. Yozgat: Bozok Üniversitesi.
- Bucak, T. (2017). *Yozgat ilinin gastronomi turizmi potansiyeli*. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu: Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları. III. Cilt, s. 127-147. Yozgat: Bozok Üniversitesi.
- Bulduk, S., & Yabancı, N. (2001). *Etlı kabak çiçeği dolması*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 61-65). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Çiğirim, N. (2000). *Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde türk mutfağının yerine bir bakış*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 49-61). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Çancı, H. (2017). *Tüketiciler ve üreticiler için farklı bir baklagil: maş fasulyesi vigna radiata (L.) Wilczek*. 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi Yayını, (s. 351-353). Ankara.
- Çavuşoğlu, M. (1994, Aralık). *The cuisine of Gaziantep*. *Skylife Dergisi*, s. 48-52.
- Çoksaygılı, N., & Başoğlu, F. (2011). *Bursa Piyasasında satılan hazır toz çorbaların mikrobiyolojik ve bazı kimyasal özellikleri*. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25(1), s. 87-95.
- Çolakoğlu, M. (1977). *Türk kuru çorbaları üzerine araştırmalar*. TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü II. Gıda ve Beslenme Sempozyumu (s. 320-328). İstanbul: TÜBİTAK.
- Dalby, A., & Grainger, S. (2001). *Antik çağ yemekleri ve yemek kültürü*. (B. Avunç, Çev.) İstanbul: Homer Kitabevi ve Yayıncılık.
- Demirel, H., & Karakuş, H. (2019). *Balıkesir yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), s. 1383-1404.
- Demirgöl, F. (2018). *Çadırdan saraya Türk mutfağı*. *Uluslararası Türk dünyası turizm araştırmaları dergisi*, 3(1), 105-125.
- Doğruol, H. (1996). *Ayaş geleneksel halk mutfağı ve yemekleri üzerine bir deneme*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 5-47). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Ekincek, S. (2022). *Yöresel yemek reçetelerinin derlenmesi: Bilecik Yenipazar örneği*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), s. 2256-2295.
- Gaziantep Pirpirim (2019). *Öz çorba tarifi*. <https://gaziantepirpirim.com/oz-corba-tarifi/>
- Gaziantep Yemekleri (2022). *Yoğurtlu dövme çorbası*. <http://gaziantepetyemekleri.com/baslangiclar/yogurtlu-dovme-corba-tarifi-gaziantep-mutfagindan>
- Gök, S. (2022). *Kültürümüzün kadim içeceği "çorba"nın klasik şiirde işlenen sıhhi ve iktisadi yönü*. *Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 62(1), s. 85-100.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim içelim tarihini bilelim dünden bugüne gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güzelbey, R. (2009). *Şiveydz*. Gaziantep: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Yayını.
- Kalyoncu, V. (2001). *Tonya ilçesinde beslenmeye bağlı olarak yapılan imeceler*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 91-114). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Katie Parla (2012). *Beyranın ön hazırlığı*. <https://katieparla.com/soup-for-breakfast-beyran-at-metnet-in-antep/>
- Kazmaz, M. (1997). *Barla yemekleri*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 69-80). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Kazmaz, S. (1996). *İçki sofrası*. K. Toygar içinde, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (s. 48-70). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Korkutata, A. (2017). *Fransız mutfağı*. M. Sarıışık içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 31-48). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köşker, H., & Özbey, Z. (2021). *Türk mutfak kültüründe çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme*. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), s. 471-489.
- Lezzet (2022a). *Börek çorbası*. <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/guneydogu-anadolu-yemekleri/borek-corbasi-374197>
- Lezzet (2022b). *Beyran çorbası*. <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/hamurisi-tarifleri/tart-tarifleri/portakalli-karamelize-tarte-tatin>

- Merdol, T. K. (1998). Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları. K. Toygar içinde, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (s. 135-143). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Mutfak Sırları (2013). Alaca çorba. <https://mutfaksirlari.com/alaca-corba.html>
- My Gaziantep (2022a). Yoğurtlu un çorbası. <https://www.mygaziantep.com/gaziantep-yemekleri/yogurtlu-un-corbasi-51.html>
- My Gaziantep (2022b). Tarhana Çorbası. <https://www.mygaziantep.com/gaziantep-yemekleri/tarhana-corbasi-26.html>
- Nurseli'nin Mutfağı (2015). Maş çorbası. <https://www.nurselinmutfagi.com/2015/03/gaziantep-mas-corbasi.html>
- Özçelik Heper, F. (2017). Türk mutfağı. M. Sarıışık içinde, Uluslararası Gastronomi (s. 49-74). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir Yaman, Z. (2022). Türk mutfak tarihinde çorba kültürü. Y. Oğan içinde, Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I (s. 20-29). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Özen, K. (1996). Sivas ve divriğı yöresinde adak yerleri mutfağı. K. Toygar içinde, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (s. 71-77). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- Özgen, I. (2017). Uluslararası gastronomiye genel bakış. M. Sarıışık içinde, Uluslararası Gastronomi (s. 1-23). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkök, F., Sünnetçioğlu, A., Sünnetçioğlu, S., & Karakaş, E. (2017). Turkish culinary culture in the socialization process. Journal of Travel and Hospitality Management, 14(3), 110-120.
- Özsabuncuoğlu, İ., & Gök, İ. (2009). Gaziantep-Halep mutfak kültürü ve yemekleri: benzerlikler ve farklılıklar. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi .
- Pulluk, E. (2022). Kadim bir mutfak: Mezopotamya. Y. Oğan içinde, Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I (s. 9-19). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Pulluk, E., & Örnek, A. (2022). Burdur mutfak kültürü. Y. Oğan içinde, Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I (s. 93-101). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Sabbağ, Ç. (2015). Gaziantep yeme içme kültürü. R. Yarullina Yıldırım içinde, Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü (s. 199-217). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sargın, ř. (2013). En güzel Antep ev yemekleri. İstanbul: Hayykitap.
- Sürücüoğlu, M. S. (2001). Türk dünyasındaki bazı ülkelerin mutfak kültürleri üzerine bir araştırma. K. Toygar içinde, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (s. 139-169). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- şengül, S., Çakır, A., & Çakır, G. (2015). Yöresel mutfaklar. Ankara: Beta Yayınları.
- Tan, A. Ö. (2014). Güneşin ve ateşin tadı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Tebardar, E., Aras, B., & Barı, N. (1998). Konya yöresi yemeklerinin özellikleri ve besin değerlerinin incelenmesi üzerine bir araştırma. K. Toygar içinde, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (s. 145-157). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Tezcan, M. (1996). Mutfak kültürümüzün mizahi yönleri. K. Toygar içinde, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (s. 78-81). Ankara: Türk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Tuncay, B., Sezer Efe, Y., & Erdem, E. (2022). Annelerin Tamamlayıcı beslenmeye ilişkin bilgi, deneyim ve uygulamaları. Yozgat Bozok Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi, 3(2), s. 186-195.
- Uçuk, C. & Kayran, M. F. (2020). Gaziantep Mutfağının Tarihsel Gelişimi: Milli Mücadele Döneminde Gaziantep'te Yeme İçme Faaliyetleri, Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(2), 258-272.
- Unilever (2022). Mahluta çorbası. <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/tarifi/mahluta-corbasi-R0059506.html>
- Uslu, A. N., & Yılmaz, İ. (2022). Coğrafi işaretli bir ürün olarak bolu kızılık tarhanası. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(1), s. 94-105.
- Yayla, Ö., & Yayla, ř. (2019). Kadirli mutfağı üzerine bir değerlendirme. UBAK Sosyal Bilimler Akademisi Anadolu Kongreleri 3. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi (s. 60-72). Diyarbakır: UBAK Yayınevi.
- Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak kültürünün Gaziantep'in geleneksel konutlarında incelenmesi. Artium, 5(1), 27-41.
- Yeni şafak (2021). Lebniye çorbası. <https://www.yenisafak.com/lebeniye-tarifi-antep-usulu-lebeniye-corbasi-nasil-yapilir-etli-lebeniye-corbasi-tarifi-malzemeleri-ve-yapilisi-h-3589532>
- Yerasimos, M. (2010). 500 yıllık Osmanlı mutfağı. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yılmaz, H., & Erden, G. (2017). renklerin çorbaların tat algısı üzerindeki etkilerini belirlemeye yönelik bir araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 265-275..

EXTENSIVE SUMMARY

Introduction

The ways in which food is consumed is part of the culture. While each society shapes its own food culture, it tends to present food in its own unique forms and forms. How food is presented is one of the study areas of gastronomy. Turkish culinary culture has emerged as a result of hundreds of years of accumulation. There are many factors that are effective in the formation of this accumulation. Belief, geography, habits, access to raw materials, climate are some of these elements. It is thought that the factors that are effective in the formation of food cultures are also related to the way the food is prepared.

One of the important food categories in the culinary cultures that emerged as a result of hundreds of years of experience is the soup category. The first soup recipes in the world are included in the cookbooks written in 1672 (Çoksaygılı & Başoğlu, 2011). Soup, which is one of the first foods that people meet after breast milk, has been one of the meals consumed in the most special times from birth to death. Today, the most frequently used food item (67.1%) in complementary feeding is soup (Tuncay, Sezer Efe & Erdem, 2022).

Soups with high nutritional value are distinctly differentiated from other food categories. The journey of soup, which has been important from periods where its medical use is prevalent to the present day when soup establishments are prevalent, sets it apart. Each region and city has its own unique soups (Köşker & Özbey, 2021). Gaziantep, an important representative of Turkish cuisine, stands out in Turkish culinary culture, especially with its soups. Gaziantep soups differ from other cities in terms of food variety. In this study, Gaziantep soups, which have rare examples in Turkish cuisine, have been examined in terms of their preparation and presentation. Since no studies evaluating the preparation and presentation of Gaziantep soups were found in the literature, it is believed that this study will contribute to the gastronomy literature.

Method

In the conducted study, soups specific to Gaziantep were attempted to be examined. In this context, soups unique to Gaziantep were analyzed and compiled through document analysis method from various sources. Twelve soups commonly found in sources written about Gaziantep cuisine were included in the study.

Finding

Soup, which has a very special place in Turkish cuisine, is thought to be a subject that needs to be examined in urban cuisines. In this context, the soups of Gaziantep, which is the first city to represent Turkish cuisine in the UNESCO Creative Cities Network in the field of Gastronomy, were included in the study.

The most basic feature that distinguishes Gaziantep cuisine, which has an important place in Turkish culinary culture, from other cuisines is the richness of food variety. It gets its richness from factors such as its geography, climate, vegetation and production style (Yazgan Serinkaya, 2017). Eating in Antep is not just about filling your stomach (Sargın, 2013). Gaziantep cuisine is one of the richest cuisines of Turkey and even the Eastern Mediterranean (Çavuşoğlu, 1994). Gaziantep has a diet rich in meat, oil, spices and tomato paste. In general, pepper and tomato paste are used together in meals. Meat is commonly lamb and mutton (Sabbag, 2015).

According to Sargın (2013), who mentions that soup is a meal in Antep, soup is made into a meal by adding piyaz and salad to it. Although there is no clear number of Gaziantep soups in the sources, it is possible to reach different numbers of soups. According to Şengül, Çakır and Çakır (2015), Gaziantep-specific maş soup, squash soup, core soup, malhuta soup, Şirinni soup, keme soup, ezo bride soup, minced meat soup, tawny soup, lebeniye soup, tarhana soup There are fifteen soups, including bulgur soup, peanut soup, nesting soup and katma soup. In the past, soups were usually consumed as a main meal, so it was noted that they kept them full and had a high nutritional value. For this reason, some soups were cooked in a porridge consistency. Malhitalı soup made in Gaziantep can be given as an example (Özsabuncuoğlu & Gök, 2009). Soups unique to Gaziantep were examined and compiled from different sources by document analysis method. In the compilation, twelve soups, which are found to be common in the sources written about Gaziantep cuisine, are included.

Conclusion

Gaziantep cuisine, which has an important place in Turkish culinary culture, has emerged with the influence of thousands of years of experience and many different cultures. Gaziantep cuisine, which has an important place at the national level, joined the UNESCO Creative Cities Network in 2015 and has gained an important position at the international level. However, it is noteworthy that there is no consistency in the recipes of Gaziantep dishes belonging to the culinary culture, which is of such importance. The situation is not different in the cookbooks examined within the scope of the study. Differences were observed in the recipes of the same dishes in cookbooks. The differences in the recipes of the same dish make it difficult to reveal the real recipes of Gaziantep dishes. The recipes in the joint work of the authors of various cookbooks and the recipes in the books they created as a result of their individual

studies contain different raw materials, preparation methods and presentation styles. This situation shows similarity in the twelve soup varieties of Gaziantep, which are discussed within the scope of the study. At the same time, it was concluded that copper pots were used in the presentation of most of these soups and that they were served by pouring hot oil on them before serving.

It has been observed that studies on the content, preparation and presentation styles of the dishes are insufficient in Gaziantep and this situation is similar for soups. Considering the increasing importance of how the food is presented today, it is also important how the dishes in the Turkish culinary culture in general and Gaziantep dishes in particular are presented. In this context, it is thought that interdisciplinary studies should be increased and studies on the content, preparation and presentation styles of the dishes in the Turkish culinary culture should be carried out. However, it is necessary to investigate whether Gaziantep cuisine has different presentation techniques in the historical process.