

## Mübadil Mutfağından Geleneksel Bir Lezzet: Yaprak Pidesi

**Sinem DİKME**

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
sinemdikme@nevsehir.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-8985-1474

**Fulya SARPER**

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
fulya.sarper@hbv.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-6386-9385

**Geliş tarihi / Received: 16.01.2024**

**Kabul tarihi / Accepted: 06.04.2024**

### Öz

Yunanistan ile Türkiye arasında 1923 yılında imzalanan *Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol* ile mübadele adlı karşılıklı göç gerçekleşmiştir. Mübadillerin gastronomik mirasının kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması amacıyla yapılan bu çalışmada mübadil mutfağının geleneksel lezzetlerinden yaprak pidesi tema olarak seçilmiştir. Yaprak pidesinin dünü ve bugününün, malzemelerinin, tarifinin, yapılışının, püf noktalarının ve sunumunun araştırılması için Samsun iline iskân ettirilmiş 50 yaş üstü 21 kadın mübadil ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Yapılan analizler sonucu pidenin ana malzemelerinin mayısta bulunmaya başlaması sebebiyle bahar aylarında hazırlandığı ancak pidenin yaz mevsimi dışında da tüketilebilmesi için farklı yöntemler uygulandığı, her bir malzemenin özenle seçildiği ve hazırlandığı görülmüştür. Araştırma sonucunda mübadillerin yaprak pidesinin detaylarına hâkim oldukları ve bu sayede pideyi geleneksel haline uygun şekilde hazırlamaya devam ettikleri gözlemlenmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Mübadele, mübadil mutfağı, mutfak kültürü, yaprak pidesi

## A Traditional Taste from the Exchanged Cuisine: Yaprak Pidesi

### Abstract

In 1923, the *Convention Concerning the Exchange of Greek and Turkish Populations* was signed between Greece and Turkey, leading to a mutual migration known as the population exchange. In this research, conducted with the aim of documenting and passing down the gastronomic heritage of *mübadils* to future generations, the traditional delicacy of *yaprak pidesi* was chosen as the main theme. Semi-structured interviews were conducted using a sample of 21 women *mübadils* aged 50 and above to explore the ingredients, recipe, preparation process, key techniques, past, and presentation aspects of *yaprak pidesi*. The analysis indicates that due to the availability of the main ingredients, leaf, in May, *yaprak pidesi* is typically prepared in the spring months. However, various methods are employed to ensure consumption throughout the summer, showcasing the meticulous selection and preparation of each ingredient. The findings of the research reveal that *mübadils* exhibit a profound understanding of the details of *yaprak pidesi*, allowing them to continue preparing it in accordance with its traditional form.

**Keywords:** *Population exchange, exchanged cuisine, cuisine culture, yaprak pidesi*

### Giriş

Yunanistan ile Türkiye arasında 30 Ocak 1923 tarihinde imzalanan *Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol* ile İstanbul'da oturan Rumlar ve Batı Trakya'da oturan Müslümanlar hariç tutulacak şekilde Türk topraklarında yerleşmiş Rum Ortodoks dininden Türkler ve Yunan topraklarında yerleşmiş Müslüman dininden Yunan uyrukları mübadele adı verilen göç ile yer değiştirmişlerdir (Meray, 1973). Goularas (2012) tarafından aktarılan bilgilere göre, 1923-1927 yılları arasında Yunanistan topraklarından Anadolu'ya gelen mübadil sayısı 456.720'yi bulmuştur. Bahsi geçen mübadillerin yerleştirilmesinde öncelik verilen iller 49.441 kişi ile Edirne, 37174 kişi ile Balıkesir, 36487 kişi ile İstanbul, 34543 kişi ile Bursa, 33728 kişi ile Tekirdağ, 33119 kişi ile Kırklareli, 31502 kişi ile İzmir, 27687 kişi ile Kocaeli ve 22668 kişi ile Samsun olmuştur. Mübadillerin yerleştirilmesi için devlet tarafından 10 mıntıka belirlenmiştir. Birinci bölgede olan Samsun'a Yunanistan'ın farklı kesimlerinden göçler gerçekleşmiştir. Kavala, Drama, Sarışaban ve Selanik sancağından Samsun'a yapılan göçler (Erdal, 2006) ile şehrin yapısı büyük

oranda değişmiş ve Samsun mübadil bir kimlik kazanmıştır (Erdal, 2007). Mübadillerin maddi öğelerinin nakliyesini devlet üstlenmiş (Erdal, 2006) ancak manevi öğelerinin taşınmasına yardımcı olmamıştır. Manevi kültür öğelerini taşıma görevi birinci kuşak mübadillere düşmüştür.

Mübadele ile taşınmış yemek kültürü mübadelelenin üzerinden 100 yıl geçmiş olmasına rağmen varlığını korumakta, mübadillerin birlikte yaşadığı köylerde kurulan sofralarda yer almaya devam etmektedir. Ancak yıllar geçtikçe ve şehirleşmenin etkisi kendisini gösterdikçe, birlikte yaşayan mübadil sayısı azalmaktadır. Tariflerin günümüzdeki uygulayıcıları ve aktarıcıları olan ikinci ve üçüncü kuşak mübadillerin köyden ayrılarak şehir merkezlerine yerleşmeleriyle kendilerinden sonra gelen nesillere aktarım yapmaları da güçleşmektedir (Ağcakaya ve Can, 2019). Dördüncü ve devamında gelecek mübadil kuşakların mutfak kültürlerinin aktarımından mahrum kalmasını engellemek ve gastronomik mirasın aktarımına katkı yapmak amacıyla oluşturulan bu çalışmada 50 yaş üstü kadın mübadiller ile görüşülmüş ve mübadil lezzetlerden yaprak pidesinin hazırlanışı tüm detayları ile alan yazına kazandırılmıştır.

## Kavramsal Çerçeve

### Mübadil mutfak kültürü

Göç eden kişilerin kültürlerini korumak, devam ettirmek ve aktarmak için başvurduğu pratiklerin başında beslenme ve mutfak kültürü gelmektedir (İşçimen, 2021). İki devlet arasında imzalanan protokol gereği göç eden mübadiller, maddi ve manevi değerlerinin çoğunu arkalarında bırakarak göç etmelerine rağmen (Aktın, 2017), somut olmayan kültürel öğelerden biri olan yemek kültürlerini taşıyarak koruyabilmişlerdir. Mübadil mutfak kültürü, korunarak taşınabilmesine rağmen farklı faktörler ile etkileşime girdiği için kültürün bir kısmı değişimlere uğramıştır. Anadolu coğrafyasının hali hazırda köklü bir mutfağının olması, mübadillerin ülke değiştirdiklerinde yemek yaparken alıştıkları malzemelere kolaylıkla erişememeleri ve aşına oldukları pişirme tekniklerini yeni yerleştikleri yerde uygulayamamaları bu değişimin nedenlerinin başında gelmektedir (Aytaş, 2009). Yaşanan değişimler sonucunda mübadil mutfağı adı altında sentez bir mutfak oluşmuştur.

Göçün ilk yıllarında yaşanan maddi sıkıntılar nedeniyle mübadillerin hazırladıkları yemekler genellikle az malzeme ile kolay ve hızlı hazırlanabilen yemekler olmuştur. Oluşan bu yeni mutfak içinde çorbalar, hamur işleri, ot yemekleri, et yemekleri ve kışlık hazırlıklar büyük yer tutmaktadır (Atik ve Atik, 2020; Çafa ve Madenci, 2021). Çorbalar, otlar, et ürünleri ve kış için üretilen malzemelerle hazırlanmaktadır. Yazın hazırlanan tarhanadan yapılan tarhana çorbası, düğün çorbası, un çorbası, ısırgan çorbası, fasulye çorbası, kelle çorbası, iskorpit balığı çorbası, şilofita (hamur çorbası) mübadillerin sıklıkla hazırladığı çorbalarındandır (Akay, 2012; Atik ve Atik, 2020; Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019; Çokişler, 2007).

Mübadil mutfağında büyük yer tutan ürünlerden bir diğeri hamur işleridir. Gün boyu tüketilebilen hamur işlerinin arasında ekme, pita

(ekmek benzeri doyurucu hamur işi) ve börekler bulunmaktadır. Hemen hemen her malzeme ile hazırlanan börekler kendilerine günlük yaşamın yanı sıra özel günlerde, bayramlarda ve düğünlerde de yer bulmaktadır. Kullanılan iç malzeme mevsimsel ve bölgesel olarak değişmektedir. Kış aylarında et ürünleri, pırasa, ısıpanak ve soğan gibi kış sebzeleri; yaz aylarında kabak, patlıcan, domates kullanılmaktadır. İç harç olarak Girit mübadillerince yabancı otlar, Selanik bölgesinden göç eden mübadillerce pırinç, ciğer, soğan gibi çeşitli ürünler kullanıldığı görülmektedir (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019; Çafa ve Madenci, 2021). Pide olarak adlandırılan hamur işleri sadece un ve sudan hazırlanan yufka ile değil çok çeşitli malzemeler kullanılarak hazırlanabilmektedir. Kapsız olarak bilinen, otların karışımı ile hazırlanan pide Trakya bölgesine göçen mübadiller tarafından hazırlanan özel bir lezzettir (Sözlü Tarih TV, 2017). Yufka yerine üzüm yaprağı kullanılan yaprak pidesi, kara kabağın yaprak halinde çıkarılması ile hazırlanan kara kabak gaaması, pırasa, ısıpanak ve ısırganının tuz ile ovulup suyu çıkartıldıktan sonra mısır unu ile hamur haline getirilmesi ile hazırlanan karma bu pidelere gösterilebilecek diğer örneklerdir (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019). Ekşi muhacir ekmeği ve nohutlu ekme diğer mübadil hamur işlerindedir (Ak ve Özen, 2020).

Mübadiller arasında otlardan mümkün olan her şekilde yararlanılmaktadır. Turp otu, radika, acı sarmaşık, kabak ve taze börülce salata olarak tüketilmektedir (Çokişler, 2007). Ot yemekleri konusunda büyük bir üne sahip olan Girit mübadilleri marata, turpotu, ebegümece, semizotu, labada, fava, kabak çiçeği, şevketibostan ve revicho ve benzeri yabancı otları kullanarak yemekler hazırlamaktadırlar (Emgili, 2004). Diğer sebze yemekleri arasında zeytinyağlı enginar, kabak filizi yahnisi, bahçe otları yahnisi, kabak çiçeği dolması ve fırında peynirli sarımsaklı girit kabağı bulunmaktadır (Çokişler, 2007). Ka-

zayağı otu hem salata hem börek yapmak için kullanılmaktadır (Akay, 2012).

Et yemekleri mübadillerin hangi bölgeden göç ettiğine göre değişmeksizin her sofrada bulunmaktadır. Sebze ve ot yemeklerini sıklıkla tüketen Girit mübadilleri et yemeği pişirmek için kuzu, oğlak ve salyangozu kullanmaktadırlar. Kıymalı ebegümece, sofeğadho (dana veya tavşan etinden yapılan yemek), hohlûs (salyangoz) (Çokişler, 2007), yoğurtlu oğlak eti ve kuzu etli stamnagati yemeği (Akay, 2012) Girit mübadillerinin et yemekleri arasında bulunmaktadır. Tavukla hazırlanan koripopareni Mustafapaşa'ya göçen mübadillerin (Yetiş, 2015); büryan, yoğurtlu köfte, petura (yufka ve tavuk ile hazırlanan bir yemek) (Atik ve Atik, 2020), kuzu eti kullanılarak yapılan kapama (Sözlü Tarih TV, 2017) Selanik mübadillerinin hazırladığı et yemeklerindedir. Bir diğer göç bölgesi olan Drama'dan Samsun'a göçen mübadillerin yemeklerinden olan etli yufka ıslama, papara, süt kapama ve ortasına haşlanmış parça et eklenecek servis edilen kaçamak (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019) mübadil et yemeklerinin zenginliğini gözler önüne sermektedir. Farklı isimlerle anılan etli pilav (etli kazan pilavı, düğün pilavı) tüm mübadillerce bilinmekte ve mübadil düğünlerinde misafirlere sunulmaktadır.

Mübadil lezzetler büyük oranda hızlı ve zahmetsiz olarak hazırlanmaktadır ancak tatlılar ve kış için hazırlanan ürünler bu genellemenin dışında kalmaktadır. Dilme ve ev baklavası gibi çoğu mübadil tatlısının hazırlanması zahmetlidir ve maharet gerektirmektedir. Selanik mübadillerinin irmik tatlısı, kayış tatlısı, masurya tatlısı, pandispanya, rişidopta (Atik ve Atik, 2020) ve zerdesi (Sözlü Tarih TV, 2017), Drama ve Sarışaban bölgesinden göç edenlerin helva çeşitleri (mısır unu helvası, sütlü irmik helvası, nişasta helvası) ve yumurta tatlısı (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019) hazırlanması zahmetli tatlılardandır.

Girit mübadillerinin lorlu tatlı muska böreği, pudra şekerli sarma tatlı lor böreği ve katmerya (Çokişler, 2007) geleneksel ve maharet gerektiren mübadil tatlıları arasında yer almaktadır. Bu lezzetler haricinde yağ tatlısı, aside, tık tık helva, süt tatlısı ve terbişli mübadil tatlılarına verilebilecek diğer örneklerdir (Ankara Lozan Mübadilleri Derneği, 2016).

Mübadil lezzetler atıştırılabilirlik olarak hazırlanan tarifleri de içinde barındırmaktadır. Kurutulan mısır tanelerinin haşlanması ile hazırlanan gölle, Balkanların neredeyse tamamında kapyra, domates, patlıcan ve soğan ile hazırlanan ajvar sosu (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019) mübadillerin özel lezzetlerindedir. Odun külü eklenmiş suda haşlanan ve üzerine tercihe göre şeker, tuz, ceviz eklenerek tüketilen küllü mısır (Ak ve Özen, 2020), bir tür erik ekşisi olan avurida, üzüm reçeli, keçi sütünden yapılmış peynirin una bularak kızartılması ile hazırlanan bacu (Atik ve Atik, 2020) mübadil mutfağının diğer atıştırılabilir lezzetleridir. Mübadiller kışlık hazırlıklarını diğer mübadiller ile birleşerek yapmakta ve bu geleneğe çok önem vermektedirler (Aksu ve Balcı, 2023). Yaz mevsiminde ürünler bol ve tazeyken kış için tarhana, kuskus, sütlü kuru yufka, erişte, reçel, turşu ve salça hazırlanmaktadır (Çafa ve Madenci, 2021).

### **Samsun mübadil mutfağı**

Kültürlerine ve mutfaklarına sahip çıkıp korumak isteyen ve hala yerleştirdikleri Samsun'da yaşamaya devam mübadiller, önceki kuşaklardan miras yemekleri hazırlamaya devam etmektedirler. Samsun mübadil mutfağının içerisinde ot yemekleri, et yemekleri ve hamur işleri geniş yer tutarken çeşitli kategorideki ürünlerde mısır unu kullanımı dikkat çekmektedir. Isırgan çorbası, ciğer çorbası, yoğurtlu ısırgan ve mamalikanın içinde ana malzemeye kıvam verici olarak; asma pidesi, ciğerli pırasa pidesi, yoğurt pidesi, pırasa pidesi, kara kabak gaaması ve karmanın içerisinde buğday unu yerine; ka-

çamak ve mısır unu helvasında ana malzeme olarak mısır unu kullanılmaktadır. Samsun mübadil mutfağındaki hamur işleri iç malzeme çeşidi açısından oldukça zengindir. Yufka arasına tavuk, et, pirinç, soğan, ciğer, pırasa ve yoğurt konarak hazırlanan pidelerin yanı sıra kara ve

yeşil kabağın yufka olarak kullanıldığı pideler mübadiller tarafından sıklıkla hazırlanmaktadır (Balkan Türkleri Kültür Dayanışma ve Haberleşme Derneği, 2019). Samsun yöresinde hazırlanan diğer mübadil lezzetler Çizelge 1’de sunulmuştur.

### Çizelge 1

*Samsun Yöresine Ait Mübadil Lezzetler* (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019)

Çorbalar	Ana Yemekler	Hamur İşleri Pideler	Tatlılar	Atıştırmalık Meze	Kışık Hazırlık
Tarhana Çorbası	Etlı Kazan Pilavı	Köy Ekmeği	Keten Helva	Gölle	Tarhana
Düğün Çorbası	Çevirme (Kuzu Çevirme)	Tavuklu Pide	Selanik Usulü Ev Baklavası	Ajvar Sos	Kuskus
Sütlü Çorba	Kuzu Kapama	Etlı Pide	Kavala Tatlısı	Pazı Boranı	
Ciğer Çorbası	Etlı Yufka Islama	Pirinç Pidesi	Nışasta Helvası	Pırasa Bayıldı	
Isırgan Çorbası	Kabak Dilmesi	Asma Pidesi	Mısır Unu Helvası		
Kelle Çorbası	Yoğurtlu Isırgan	Soğan Pidesi	Yumurta Tatlısı		
Fasulye Çorbası	Kaçamak	Ciğerli Pırasa Pidesi	Paluze		
	Mamalika	Yoğurt Pidesi	Süt Tatlısı		
	Balıcak	Pırasa Pidesi	Lokma Tatlısı		
	Bulamaç	Kara Kabak Gaaması	Sütlü İrmik Helvası		
	Borani	Karma			
	Papara	Tarhana Karması			
	Süt Kapama	Kulaka			
		Çörek			
Döndürme		Sünnet Lokumu			

### Yöntem

Bu araştırma, mübadil mutfağında yer alan lezzetlerin unutulmaya yüz tutmasını önlemek ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Daha önce yapılan çalışmalarda Trakya bölgesi (Atık ve Atık, 2020; Çafa ve Madenci, 2021; İşçimen, 2021), İç Anadolu bölgesi (Ak, 2022; Ağbaba ve Furat, 2019; Nurol, 2019; Örnek, 2023; Yetiş, 2015) ve Ege bölgesi (Atabey ve Çolakoğlu, 2023; Özkan ve Çitil, 2023; Sepetçioğlu, 2011) mübadillerinin mutfak kültürü, çalışmanın odak noktası olarak

seçilmiş ve incelenmiştir. Birinci mıntıkada en yüksek nüfusun yerleştirildiği şehir olan Samsun hakkında daha önce mübadele konulu çalışmalar (Barutcu, 2015; Duman, 2012; Ekiz, 2021; İpek, 2000) yapılmış ancak mübadillerinin mutfak kültürünü merkeze alan akademik bir çalışma yürütülmemiştir. Samsun bölgesine yerleşen mübadillerin mutfağından bir lezzetin ana tema seçilerek incelenmesi ve mübadil mutfak kültürü üzerine yürütülmesi çalışmanın özgünlüğünü ve önemini ortaya çıkarmaktadır.

Bu çalışma nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Bir toplumun kültürel öğelerini anlamak, yorumlamak ve o kültürün analizini yapmak amacıyla kullanılan etnografi araştırması (Güçlü, 2019), araştırmanın deseni olarak seçilmiştir. Yaprak pidesine ait bütün gastronomik detaylar, Samsun'a iskân ettirilmiş ve hayatlarının neredeyse tamamını burada geçirmiş kadın mübadiller ile gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla incelenmiştir. Görüşme soruları, etnografik araştırma deseninin gerektirdiği şekilde, kültür ve kültüre ait detayları analiz etmek amacıyla yazarlar tarafından hazırlanmıştır. Hazırlanan sorular, alanında uzman üç farklı akademisyen tarafından incelenmiştir. Uzman görüşleri sonrasında gerekli düzenlemeler yapılarak sorulara son hali verilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular aşağıdaki gibidir:

1. Biraz kendinizden bahsedebilir misiniz? (Yaşınız, mesleğiniz, nereden göçtüğünüz, nereye göçtüğünüz, kaç yıldır burada yaşıyorsunuz, kaçınıcı kuşak mübadilsiniz?)
2. Yaprak pidesi nasıl hazırlanır?
3. Kendi yaptığınız şekliyle yaprak pidesinin tarifini verebilir misiniz?
4. Bu pidenin başka bir adı var mıdır? Siz ne olarak bilirsiniz?
5. Yaprak pidesi hazırlanırken kullanılan özel bir malzeme var mıdır?
6. Kullanılacak yaprağın özellikleri nasıl olmalıdır? (Taze, olgunlaşmış, yaş, salamura, ince, kalın)
7. Yaprak pidesi ne zaman hazırlanır? (Günlük olarak mı, özel günlerde mi, misafir gelince mi?)
8. Yaprak pidesi hazırlanırken kullanılan özel bir ekipman var mıdır?
9. Yaprak pidesi yaparken dikkat edilmesi gereken püf noktalar nelerdir?

10. Yaprak pidesi nasıl pişirilir? Pişirirken neye dikkat etmek gereklidir?
11. Yaprak pidesini yaptıktan sonra nasıl servis edersiniz? (sıcak, soğuk, nasıl dilimlenir, üstüne veya yanına bir şey ekler misiniz?)
12. Yaprak pidesi yapmayı kimden öğrendiniz?
13. Yaprak pidesi yapmayı ne zaman öğrendiniz?
14. Yaprak pidesini en son ne zaman yaptınız/ yediniz?
15. Eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Araştırmanın evreni Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol ile Türkiye'ye göç eden mübadillerdir. Evrenin tamamına ulaşmanın mümkün olmamasından dolayı olasılıklı olmayan örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Çalışmanın amacına ulaşmasında katkı sağlayacak katılımcılarının seçilmesini sağlayan bu yöntem ile (Güçlü, 2021) yaprak pidesi hakkında bilgisi olan ve Samsun iline iskân ettirilmiş mübadiller araştırmanın örnekleme olarak seçilmiştir. Katılımcılar seçilirken mutfakta daha etkin olmaları sebebiyle kadınlar (Karaca ve Altun, 2017), birinci kuşağa mümkün olduğunca yaklaşmak amacıyla elli yaş üstü katılımcılar tercih edilmiştir. Elli yıldan uzun süredir mübadiller ile yaşayan ancak mübadil olmayan iki yerli katılımcı yaprak pidesini çok iyi bilmeleri dolayısıyla çalışmada katılımcı olarak seçilmiştir. Bu şekilde veriler birbirini tekrar edene dek 21 kişi ile görüşülmüştür.

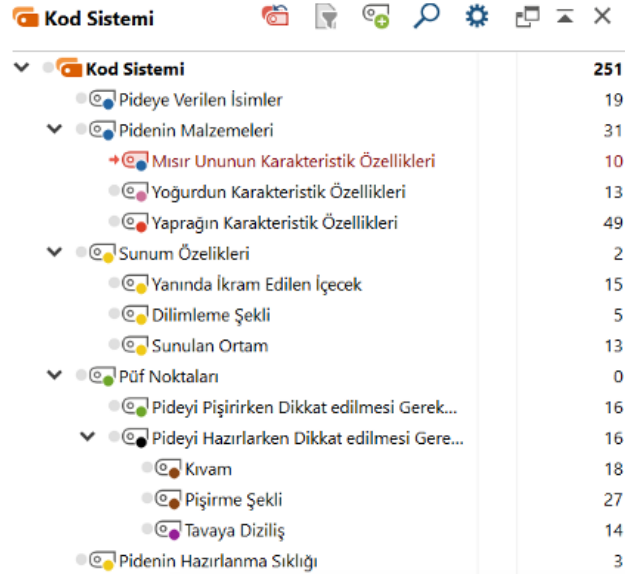
Bu çalışmanın yapılabilmesi için Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonunun 14.06.2023 tarih ve 06 no'lu toplantısında gerekli etik kurul onayı verilmiştir. Araştırmacıların Samsun ilinde ikamet etmemesi sebebiyle veriler telefon görüşmesi aracılığıyla elde edilmiştir. Görüşmeler mübadelenin asırlık zaman dilimini tamamladığı tarih olan 2023 yılında, 7 Nisan ile 9 Mayıs tarihleri arasında

gerçekleştirilmiştir. Toplam 3 saat 59 dakika 57 saniye süren ses kaydı elde edilmiştir. Deşifre edilen ses kayıtları sonucunda 110 sayfa veri elde edilmiştir. Veriler nitel veri analiz programı

MAXQDA 2020 programı ile analiz edilmiştir. Analizler sırasında kullanılan ana tema ve alt temalar Şekil 1’de sunulmuştur.

## Şekil 1

*Analizler sırasında kullanılan ana tema ve alt temalar*



Thema	Alt Tema	Oran
Kod Sistemi		251
▼	Pideye Verilen İsimler	19
▼	Pidenin Malzemeleri	31
	Mısır Ununun Karakteristik Özellikleri	10
	Yoğurdun Karakteristik Özellikleri	13
	Yaprığın Karakteristik Özellikleri	49
▼	Sunum Özellikleri	2
	Yanında İkrâm Edilen İçecek	15
	Dilimleme Şekli	5
	Sunulan Ortam	13
▼	Püf Noktaları	0
	Pideyi Pişirirken Dikkat edilmesi Gerek...	16
▼	Pideyi Hazırlarken Dikkat edilmesi Gere...	16
	Kıvam	18
	Pişirme Şekli	27
	Tavaya Diziliş	14
	Pidenin Hazırlanma Sıklığı	3

## Bulgular ve Tartışma

Araştırma ikinci ve üçüncü kuşak 19 kadın mübadil ve 2 yerli kadın katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Mübadillerden 3 katılımcı Samsun’un Hacıismail, 16 katılımcı Alaçam bölgesine göç etmiştir. Katılımcıların diğer demografik verileri Çizelge 2’de sunulmuştur.

Katılımcılara çalışmanın detayları aktarıldığında kendilerine ilk olarak pideyi nasıl isimlendirdikleri sorulmuştur. Daha önce yapılan bir çalışmada pide loznik adıyla anılmış ve Bulgaristan’dan göç etmiş muhacir halkın yemeği olarak tanıtılmış ve unutulmaya yüz tuttuğu belirlenmiştir (Uğurkan ve Alyakut, 2020). Bu çalışmaya tezat oluşturacak şekilde Samsun’da, yaprak pidesinin bilinirliğinin yüksek olduğu gözlemlenmiştir. Yunanistan’ın farklı şehirlerinden göç eden mübadillerin (Çizelge 2) aynı pideyi yapmalarına rağmen farklı isimler ile anıldıkları gözlemlenmiştir. Mübadil olmayan an-

cak 56 yıldır mübadiller ile yaşayan K6 kodlu katılımcı, yaprak pidesi ismine aşına olmakla birlikte görüşme sırasında pideden mübadil pidesi olarak bahsetmiştir. Drama’dan Hacıismail bölgesine göçen K7, K12 ve K14 kodlu katılımcılar tarifi asma pidesi olarak isimlendirmişlerdir. Alaçam’da iskân eden 17 katılımcı ise tarifi yaprak pidesinden başka bir adı olmadığını belirtmiştir. Yıldırım Saçılık ve Çevik (2014) tarafından Pomak yemek kültürünün araştırması amacıyla yapılan çalışmada tarif yaprak pidesi adıyla anılmıştır. Bu yönüyle iki çalışma benzerlik göstermektedir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu tariften *yaprak pidesi* şeklinde bahsettiği için çalışmada bu isim tercih edilmiştir. Katılımcıların bahsettiği üç farklı isim Şekil 2’de gösterilmiştir.

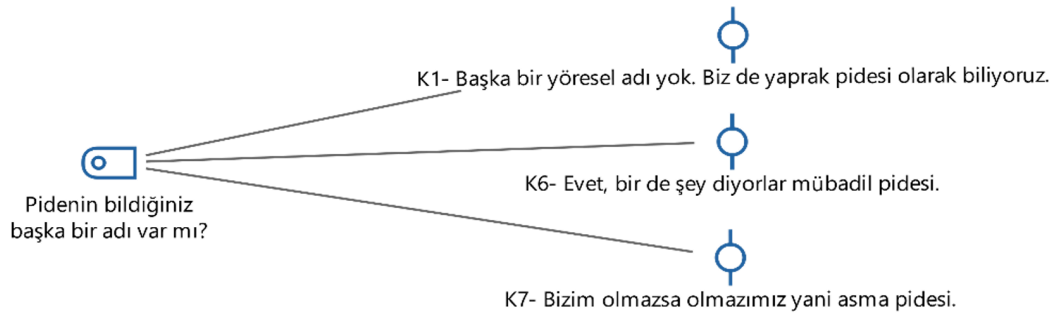
## Çizelge 2

### Katılımcıların demografik verileri

Katılımcı	Yaş	Meslek	Göç Yönü	Kaçıncı Kuşak Mübadil	Samsun'da Geçirdiği Yıl Sayısı
K1	57	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	Üç	57
K2	67	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	İki	67
K3	58	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	58
K4	57	Esnaf	Selanik > Alaçam	Üç	57
K5	63	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	63
K6	56	Ev Hanımı	Samsun Yerlisi	-	56
K7	53	Ev Hanımı	Drama > Hacıismail	Üç	53
K8	81	Ev Hanımı	Samsun Yerlisi	-	81
K9	68	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	68
K10	65	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	Üç	65
K11	74	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	74
K12	53	Gıda Müh.	Drama > Hacıismail	Üç	53
K13	57	Ev Hanımı	Kavala > Alaçam	Üç	57
K14	54	Ev Hanımı	Drama > Hacıismail	Üç	54
K15	84	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	İki	84
K16	63	Ev Hanımı	Sarışaban > Alaçam	Üç	63
K17	56	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	Üç	56
K18	63	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	Üç	63
K19	63	Ev Hanımı	Kavala > Alaçam	Üç	63
K20	66	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	34
K21	50	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	50

## Şekil 2

### Katılımcıların “Pidenin bildiğiniz başka bir adı var mı?” sorusuna verdiği cevaplar



“Kendi yaptığınız şekliyle pidenin tarifini verebilir misiniz?” sorusuna alınan yanıtlara göre yaprak pidesi, ana malzemesi asma yaprağı olan ve iç harcında mısır unu, yoğurt, su, taze soğan, taze nane ve tuz bulunan bir mübadil lezzeti-

dir. Pidenin temelini oluşturan ve yufka gibi iç harcı tutan malzeme, siyah üzümün asmasından elde edilen yapraklardır. Baharın gelmesiyle mayıs ayında yaprak vermeye başlayan asma- ların uçtan başlayarak toplanan ilk üç yaprağı,

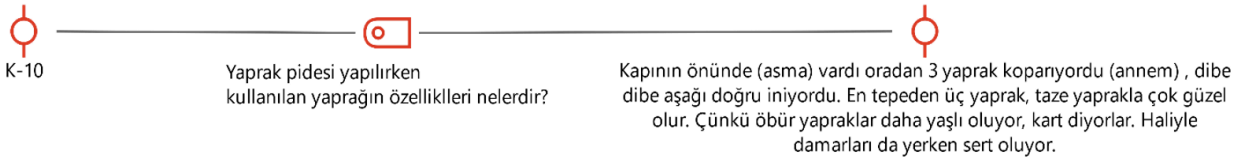


mübadiiller tarafından *makbul* olarak nitelenmektedir. Küçük ve ince yapraklar, pidede istenen mayhoşluğun kaynağı olarak görülmektedir. Yaprakları tanımlarken kullanılan makbul kelimesi, mübadiillerin sert ve büyük yaprakları kullanmaktan imtina ettiklerini göstermektedir.

Yaprak pidesini bir başka mübadil topluluk olan Pomakların hazırladığı loznikten ayırt eden ince ve küçük yaprakların tercih edilmesidir (Uğurkan ve Alyakut, 2020). Yaprak pidesi yapılırken kullanılan yaprağın geleneksel özellikleri Şekil 3'te aktarılmıştır.

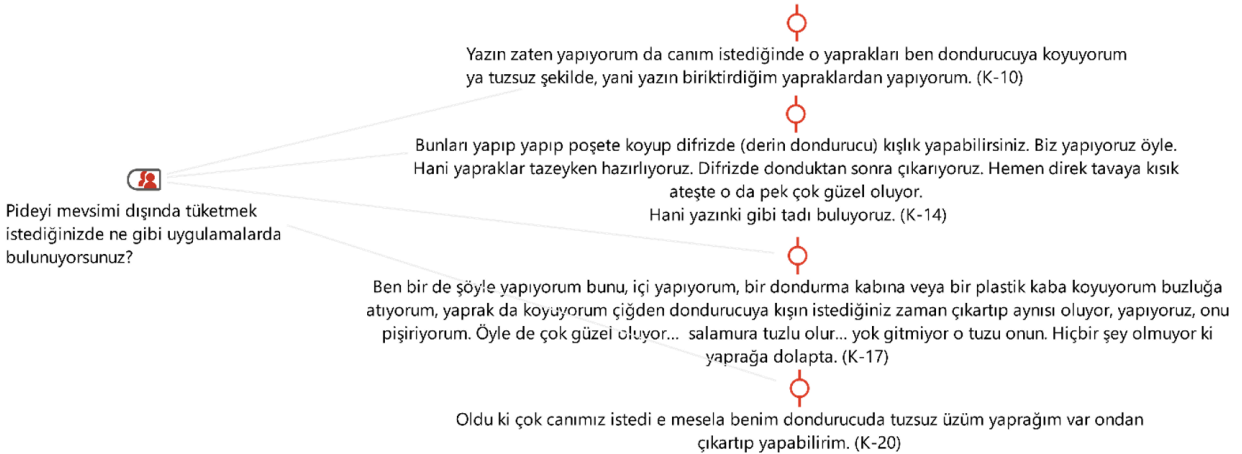
### Şekil 3

“Yaprak pidesi yapılırken kullanılan yaprağın özellikleri nelerdir?” sorusuna K10 numaralı katılımcının cevabı



### Şekil 4

“Pideyi mevsimi dışında tüketmek istediğinizde ne gibi uygulamalarda bulunuyorsunuz?” sorusuna 4 farklı katılımcının cevabı



Katılımcıların anlatımlarına göre yaprağı dalından topladığı haliyle kullanmak esastır. Mübadil kadınlar yaprak pidesi için salamura yaprak kullanılmasına sıcak bakmamaktadırlar. Salamura işlemi için yaprağın haşlanması ve tuzlanması yaprağın çitirliğini yok etmektedir. K7'ye göre bu tür yapraklar yaprak pidesi yapmak için değil, sarma yapmak için daha uygundur.

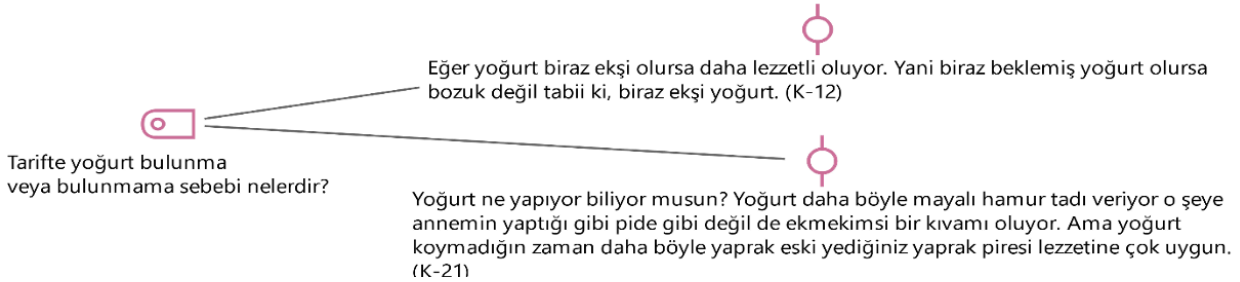
“Mevsiminde çok güzel oluyor. Bunu tuzlanmış yaprakta yapan da var ayrıca. Hani ben onu ilk defa 2-3 sene önce bir arkadaşımda gördüm. Biz tuzlanmış yaprakta yapıyoruz dediler. Hayret ettim istedim yemek, yaptılar bana ama hani yeni çıkan yaprağın lezzeti yok. Onda o çitir çitirlik yok mesela. Çünkü yaprak haşlandığı için orada.” (K21)

Pidenin en önemli iç malzemelerinden mısır unununun tıpkı yaprak gibi taşınması gereken temel özellikler vardır. Unun elde edileceği mısır mübadil mısırı olmalı, fabrikasyon değil değirmende öğütülmüş (K2, K13, K18) ve kavrulmamış olmalıdır (K14, K15, K17, K18, K20, K21). Mübadiller mısıra büyük önem vermektedirler. Atalarının (mübadile sürecini yaşayan birinci kuşak mübadiller) memleketten (Yunanistan'dan) getirdiği, atalık (www.gastrocappadocia.com, 2024) ve genetiği değiştirilmemiş 8 sıralı yerli mısırın tarımına mübadil köylelerinde hala devam edilmektedir (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019). K13, geleneksel tariflerde fabrikasyon mısır unları tercih edilmemesi gerektiğini “*Günümüz mısır unlarında eski mısır unlarının tadı yok, yaprak pidesi yaparken kıvamı tutturamıyorum.*” sözleriyle belirtmiştir.

Katılımcılar yaprak pidesinin tarifini verirken yoğurt konusunda fikir ayrılığı ortaya çıkmıştır. Bazı katılımcılar pideyi yoğurt koymadan hazırladıklarını söylemişlerdir (K3, K10, K15, K19, K21). Tarife yoğurt eklemeyen katılımcılar iç harcın kıvamını sadece su kullanarak ayarlarken tarife yoğurt ekleyen katılımcılar kıvamı yoğurdu sulandırarak elde ettikleri koyu kıvamlı ayran ile ayarlamaktadırlar. Yoğurt ekleyen katılımcılara hangi tür yoğurt kullandıkları sorulduğunda, K2, K5, K6, K7, K11, K12 ve K18 ilk tercihlerinin ekşi ev yoğurdu olduğunu, diğer katılımcılar ise kullandıkları yoğurdun belirli bir özelliği olmadığını belirtmişlerdir. K12'ye göre ev yoğurdunun kendine has tadı, yaprak pidesinde olması gereken ekşiliğin yapraktan sonraki ikinci kaynağıdır. Şekil 5'de katılımcıların yoğurt ekleme ve eklememe sebepleri belirtilmiştir.

## Şekil 5

Tariflerine yoğurt ekleyen ve eklemeyen kullanıcıların yaptıkları yorumlar



Pidenin kıvamı ayarlandıktan sonra harca yeşil soğan ve taze nane eklenmektedir. K7 “*Taze nane ve bol yeşil soğan, tek şeyi bu olmazsa olmazı yani maydanoz değil başka bir şey değil. Taze nane ve taze soğan çok bol olacak içinde.*” ifadesi ile bu iki malzemenin pideye mutlaka eklenmesi gerektiğini belirtmiştir. Katılımcıların tamamı malzemeleri sayarken yeşil soğan ve taze naneyi reçetelerine dâhil etmiştir. K2 ve K19, taze naneye ek olarak kuru nane de eklediğini, K10, K11, K12 ve K16 pideyi kışın yapmak istediklerinde ve taze nane bulamadıklarında kuru nane kullandıklarını eklemişlerdir.

Yeşil soğan bulunmadığında kuru soğan kullandığını söyleyen K10 ve K19 kodlu iki mübadil bulunmaktadır.

Mübadil yemekleri az ve elde bulunan malzemelerle hazırlandığı için içerisindeki baharatlar da çeşitli değildir. Bu durum yaprak pidesi için de geçerlidir. Katılımcılardan 14’ü pidenin içerisinde baharat bulunmadığını, tatlandırmak için sadece tuz eklediklerini aktarmışlardır. K12, K13 ve K14 ise pidenin tarifini verirken baharat olarak karabiberden; K6, K7, K9 ve K19 ise hem karabiber hem pul biber ekledikle-

rinden bahsetmiştir. K1, K10 ve K20 bir miktar tatlılık vermesi için şeker ve hamurun sıklığını önlesin diye karbonat serptiklerini söylemişlerdir. Bu malzemelerin de eklenmesi ile pidenin iç harcının bütün malzemeleri tamamlanmakta, bir kapta karıştırılıp yaprakların üzerine yaymak için bir kenarda bekletilmektedir.

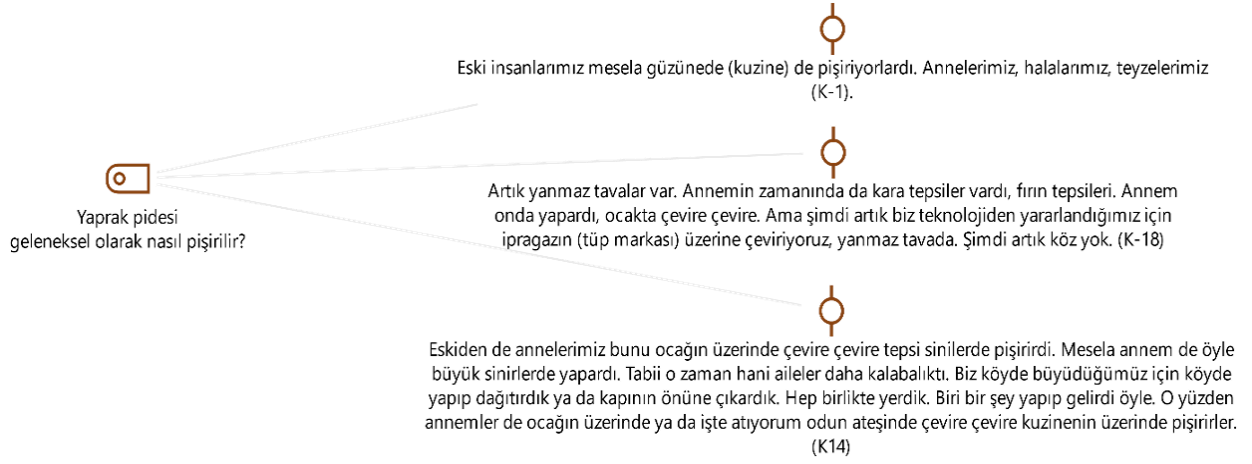
Önceki paragraflarda bahsedilen tüm malzemeler kullanılarak hazırlanan iç harcın kıvamı orta sertlikte, yaprakların arasından akmayacak şekilde olmalıdır. Mübadil kadınlar bu kıvamı tarif ederken *kek kıvamı gibi* (K2, K7, K12, K20), *kekten koyu* (K19, K21), *krep hamurundan koyu* (K6, K18), *çok cıvık da olmayacak, çok koyu da olmayacak* (K10, K11, K15, K17) tanımlarını kullanmışlardır. Kıvamın orta sertlikte hazırlanmasının sebebi mısır ununun bekledikçe kıvamı koyulaştırmasıdır.

*“Biraz koyu yapıyorduk meğerse krebin bir tık koyusuymuş. Çünkü basa basa böyle kaşığınlan hemen sürülüyor, öyle löp löp dökülmüyor, anladın mı? Ha öyle dökülmeyecek, kaşıkla böyle kaşığın arkasına kaşığı zeytinyağına bandırıp böyle hemen krebin bir tık koyusu, çok harika oluyor öyle yaparsan. Öbür türlü yaparsan boğazına takılıyor sert oluyor, rahatsız ediyor yutar-ken”.* (K18)

Kıvamı orta sertlikte hazırlanan harç bir kenarda hazır olarak bekletilmektedir. Tüm katılımcıların ortak fikrine göre taze yapraklar tavaya/tepsiye özel bir şekilde dizilmektedir. Alt katman yaprakların parlak yüzleri tavaya bakacak şekilde ve tavanın kenarından yükseltilerek, harcın yaprakların arasından akmasını önlemek amacıyla bir yaprağın yarısı diğerinin üstüne gelecek şekilde üst üste dizilmektedir. Önceden hazırlanan iç harç bu şekilde dizilmiş yaprakların üzerine yarım santimetreyi (0,5 cm) geçmeyecek şekilde dökülmektedir. Harcın 0,5 cm’den yüksek dökülmesi soğudukça katılaştıran pidenin tüketilirken ağızda doluluk hissi yaratmasıdır. Aynı zamanda kalınlaştıkça pideden çok börek kategorisine giren yaprak pidesinden beklenen bu değildir. Yaprakların tavanın kenarından yükseltilen kısmı harcın üzerine kapatılmalı, üst katman yapraklar parlak yüzeyleri üstte gelecek şekilde harcın üzerine dizilmelidir. Yaprakların belirtilen şekilde dizilmesi harcın tavaya akması için önem arz etmektedir. Hazırlanan pide günümüzde yapışmaz tavalarda pişirilmektedir. Şekil 6’da pidenin geleneksel olarak hangi yöntemlerle pişirildiği gösterilmektedir. Pide günümüzde tercihe bağlı olarak tavanın kenarından sıvıyağ akıtılarak (K21) veya yapraklar dizilmeden önce tava tereyağı/sıvıyağ ile yağlanarak kızartılmaktadır (K12). Göç ettikleri dönemde köylere iskân edilen mübadillerin günümüzde şehir merkezine taşınmaları gastronomik miras aktarılırken pişirme yönteminin değişmesine sebep olmuştur.

## Şekil 6

“Yaprak pidesinin geleneksel pişirilme yöntemi nedir?” sorusuna 3 farklı katılımcının cevabı



Pide hazırlanırken dikkat edilmesi gereken diğer bir konu pişirme yöntemidir. Yapraklar ince olduğu için yanma riskine karşı pide kısık ateşte yavaş yavaş pişirilmelidir. Altı kızaran pide, bir kapak/tabak yardımı ile ters çevrilerek üst tarafının da aynı şekilde kızarması sağlanmaktadır. Pişen pide tercihe göre üçgen dilimlenerek (K4, K6, K19) veya kişi tek başına yiyecek ise kopartılarak servis edilmektedir (K1, K21).

Yaprak pidesi, mübadillerin hem gündelik olarak ev halkı hem de kalabalık olmayan misafirler için hazırladıkları bir tarifdir. Katılımcılar pideyi mübadil misafir geldiğinde geçmişi yâd etmek, mübadil olmayan bir misafir geldiğinde değişik bir lezzet tattırmak için hazırladıklarını ifade etmişlerdir. Hazırlanışının pratik olması ve gerekli malzemelerin mübadillerin evlerinin bahçesinden temin edilebilmesi, pidenin yaprak dönemi (mayıs ayı) boyunca sıklıkla yapılmasına olanak sağlamaktadır.

“Mesela pastamı, böreğimi, her şeyimi hazırlıyorum da o devreye isabet ettiyse her şeyim malzemem evde varsa, yaprağım da varsa o gün yapabiliyorum ama biz ailece kendi başımıza olursak börektir, kektir, onları aramıyoruz. İki tava yaprak pidesi yaptığımda çayla oh çok güzel.” (K20)

Yaprak pidesinin ince olması sebebiyle hazırlanan bir tava pide en fazla 4 üçgen dilime bölünmektedir. Soğuyunca iç harcındaki mısır ununun donması sebebiyle pişirildikten hemen sonra sıcak olarak servis edilmelidir (K2). 8-10 kişiye kadar (2 tava) yapıldığında soğumadan tüketilebilmesi sayesinde misafir sofralarında kendine yer bulan yaprak pidesi, özel gün ve davetlerde bu durumun mümkün olmaması sebebiyle tercih edilmemektedir (K21). Görüşmeler tamamlandıktan ve analizler yapıldıktan sonra katılımcıların aktarımlarından elde edilen kelime bulutu Şekil 7’de sunulmuştur.

“Mesela üzüm yapraklarının bulunduğu, yetiştiği, taze olduğu zamanlarda, zaten naneler, yeşil soğanlar her şeyin baharda çıktığı zamanlarda hemen misafirin geldi diyelim o zaman bahçelerde yaprağın orada, soğanın orada, nanen orada al eve gel çayı veya ayranı yapana kadar sen zaten onu konuşurken, yapıyordu bu büyükler bunları biliyor musun? Öyle özel bir erken yapayım falan filan değil o anda yapılıyor, yeniliyor, sıcak, sıcak.” (K19)

## Şekil 7

Görüşmeler sırasında katılımcıların en sık kullandıkları kelimeler

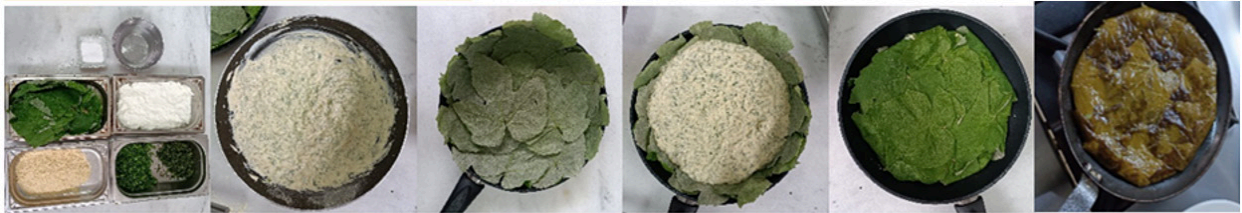


Literatürde yaprak pidesinden bahseden çalışmalar sınırlıdır. Arman ve Şahin Ören (2020) tarafından yapılan çalışmada Anadolu'da mısır unu kullanılarak hazırlanan unutulmaya yüz tutmuş yemekler incelenmiştir. Kaçamak, mamaliga, karmaç gibi mübadil mutfağından yemeklere yer verilmiş ancak yaprak pidesinden bahsedilmemiştir. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonrasında yaprak pidesinin unu-

tulmasını engellemek ve gastronomik mirasın aktarımına katkı sağlamak amacıyla yazarlar tarafından yaprak pidesinin standart reçetesi oluşturulmuş ve Çizelge 3'te sunulmuştur. Oluşturulan tarifte katılımcıların verdiği bardak, kaşık ve bağ ölçüleri tartılarak grama dönüştürülmüştür. Yapım aşamaları, bu makalede kullanılması amacıyla yazar tarafından fotoğraflanmış ve Şekil 8'de sunulmuştur.

## Şekil 8

Yaprak pidesinin yapım aşamaları



### Çizelge 3

#### Yaprak pidesi standart reçetesi

İçindekiler	Miktar (g)	Ortalama Ölçü	Hazırlanışı	Süre	Notlar
<b>Porsiyon adedi:</b> 4 porsiyon					
<b>Reçete adı:</b> Yaprak pidesi					
<b>Gerekli ekipmanlar:</b> 26 cm yapışmaz tava, kesme tahtası, bıçak, karıştırma kabı, çırpma teli, tabaklar					
<b>Piştirme tekniği:</b> Az yağda piştirme					
<b>Hazırlık süresi:</b> 10 dakika					
<b>Piştirme süresi:</b> 10 dakika					
<b>Piştirmek için:</b>					
Tereyağı	15 g	1 yemek kaşığı	26 cm yapışmaz tava tereyağı ile yağlanır.	30 sn	Pide, tarifin oranları bozulmamak şartıyla daha küçük veya büyük bir tavada hazırlanabilir.
Asma yaprağı	20 g	10 adet	10 adet yaprak tavaya damarlı kısımları üste bakacak ve tavanın tabanı görünmeyecek sıklıkla dizilir. Yapraklar dizilirken tavanın kenarına doğru yükseltılarak dizilmeye özen gösterilmelidir.	5 dk	Siyah üzüm asmasından toplanan en küçük yaprakların sadece sapları kopartılarak ve tozu alınarak işleme hazır hale getirilir.
<b>İç harç için:</b>					
Yoğurt	300 g	1+1/4 su bardağı	Yoğurt çırpılır.	1 dk	Hafif ekşi ev yoğurdu kullanılmalıdır.
Mısır unu	100 g	1 su bardağı	Çırpılan yoğurda mısır unu ilave edilir.	1 dk	Mısır unu kavrulmamış olmalıdır.
Taze soğan	35 g	Yarım bağ	Mısır unu ve yoğurt karışımına 0.5 cm inceliğinde doğranmış taze soğanlar eklenir.	1 dk	-
Taze nane	15 g	Yarım bağ	Taze nane chiffonade tekniğiyle doğranır ve iç harca ilave edilir.	1 dk	-
Su	15 g	3 yemek kaşığı	-	-	Yoğurt yeterince sulu ise su ilave edilmeyebilir.
Tuz	4 g	1 çay kaşığı	Harca tuz eklenir. Hazırlanan harç yaprakların üzerine 0.5 cm'yi geçmeyecek şekilde yayılır.	-	-
<b>Pidenin üzerini kapatmak için:</b>					
Asma yaprağı	10 gr	5 adet	Tavanın yükseltisinde kalan yapraklar harcın üzerine getirilir ve kalan 5 yaprak diğer yaprakların üzerine dizilir.	30 sn	Yapraklar parlak yüzeyleri üste bakacak ve harcın üzerinde boşluk kalmayacak şekilde dizilir.
<b>Piştirme ve sunum:</b>					
Yaprak pidesi	500 g	1 tava	Kısık ateş üzerinde çift taraflı 5'er dakika pişirilir. Pişen pide 4 üçgen dilime bölünür.	1 0 dk	Geleneksel olarak yanında ayran veya çay ile sıcak servis edilir.

## Sonuç

Yapılan çalışmada gelecek kuşak mübadillerin mutfak kültürleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak ve mübadil mutfağında gastronomik mirasın aktarımında etken rol oynamak amaçlanmıştır. Bu amaçla birinci mıntika olarak seçilen Samsun'da, mübadillerin hala birlikte yaşamaya devam ettikleri Alaçam ve Hacıisma- il bölgelerinde nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi seçilmiş ve uygulanmıştır. Görüşmeler 21 kadın katılımcı ile tamamlanmıştır. Araştırmacıların Samsun ilinde ikamet etmemeleri sebebiyle görüşmelerin telefon aracılığı ile sağlanması çalışmanın sınırlılığdır.

Yapılan çalışma ile 17 katılımcı tarafından yap- rak pidesi, 3 katılımcı tarafından asma pidesi ve 1 katılımcı tarafından mübadil pidesi olarak bilinen pidenin malzemeleri, yapım aşamaları, pişirme-sunum aşamaları ve püf noktaları hakkında bilgiler toplanmıştır. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda ikinci ve üçüncü kuşak mübadillerin mutfak kültürlerine oldukça değer verdikleri ve bağlı oldukları belirlenmiştir. Pidenin tarifini verirken her bir malzemenin karakteristik özelliğinden bahsetmeleri, orijinalinin dışında hazırlanmasının doğru olmayacağını belirtilmeleri ve unutulmasını engellemek için gösterdikleri çabalar bu bulguyu kanıtlar niteliktedir.

Yapılan görüşmeler sırasında katılımcılar, büyüklerinin yaptığı yemekleri çok özlediklerini ancak tarifini almadıkları için yeniden yapmakta sıkıntı çektiklerini belirtmişlerdir. Mutfak kültürlerini gelecek nesillere aktarmaya çalışan mübadiller, tariflere hiçbir medya platformunda denk gelmediklerini ve tanık olma sıklıklarının azaldığını belirtmişlerdir. Yapılan bu çalışma ile unutulmaya yüz tutmuş mübadil mutfağı lezzetlerinden yaprak pidesi dünü ve bugünüyle, tarif ve püf noktalarıyla literatüre kazandırılmıştır. Gelecek araştırmacıların aynı misyon ile farklı mübadil lezzetleri öne çıkaracak çalışmalar

yapması önerilmektedir. Bu çalışmaların yüz yüze yapılmasının samimiyetin sağlanması ve katılımcılığın daha geniş bilgileri vermesini kolaylaştıracağı düşünülmektedir.

## Kaynakça

**Ağbaba, D. K., Furat, M. (2019).** Göç, kimlik ve kültür: Bor'daki mübadiller örneği. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 9(1), 156–175.

**Ağcakaya, H., Can, İ. I. (2019).** Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788–804.

**Ak, S. (2022).** *Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel mutfağın önemi: Mustafapaşa örneği.* (Tez no. 712255) [Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

**Ak, S., Özen, İ. A. (2020).** Gastronomi turizmi kapsamında yöresel yemekler: Kapadokya Mustafapaşa yemekleri örneği. L. Tanrikulu, C. E. Çekiç, B. Eriçok, S. Dericci (Ed.), *II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi Bildiri Kitabı* içinde (s. 608–626). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları.

**Akay, A. Ö. (2012).** *Girit kökenli mübadil kadınlar üzerine sosyal antropolojik bir araştırma (Bursa/Tirilye örneği).* (Tez no. 312504) [Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

**Aksu, K., Balcı, E. (2023).** Kültürel bir yemek eşleşmesi örneği: Patriyot böreği ve agurida. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1334–1347.

**Aktın, K. (2017, 2-3 Aralık).** Göçün mübadiller üzerinde psikolojik ve sosyal etkileri: Sinoplu balkan mübadiller. M. Y. Erler (Ed.), *XI*.

*Uluslararası Balkan Tarihi Kongresi Bildiri Kitabı* içinde (s. 181-210). Samsun Mübadele ve Balkan Kültürü Araştırmaları Derneği Kültür Yayınları.

**Ankara Lozan Mübadilleri Derneği. (2016).** *Mübadil sofralarından yemekler*. Ankara Lozan Mübadilleri Derneği. <http://mubadilyemekleri.blogspot.com/>

**Arman, A., Şahin Ören, T. (2020).** Anadolu mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş mısır unu bazlı yemek örnekleri. M. S. Küçükçiftçi, Y. Seçim, M. M. Adabalı, M. Yılmaz (Ed.) *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* içinde (s. 1–18). Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

**Atabey, S., Çolakoğlu, Ü. (2023).** Nüfus mübadelesi sonrasında Girit mutfak kültürünün türkiye’de sürdürülebilirliği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 211–224.

**Atik, E., Atik, E. (2020).** Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261–277.

**Aytaş, S. (2009).** Mübadil mutfağının anadolu mutfağına etkileri. A. Üner (Ed.) *Balkanlar orada kalanlar ve oradan gelenler* içinde, (s. 125-129). Samsun Mübadele ve Balkan Türk Kültürü Araştırmaları Derneği.

**Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği. (2019).** *Mübadil lezzetler Samsun*.

**Barutcu, G. (2015).** *Samsun yöresi mübadillerinde geleneksel dans kültürü*. (Tez no. 407735) [Yüksek lisans tezi, Ege Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

**Çafa, İ., Madenci, A. B. (2021).** Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında göçmen mutfak kültürü: Yunanistan göçmenleri. *Journal of*

*Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2058–2072.

**Meray, S. L. (Çev.) (1973).** Yunan ve Türk halklarının mübadelesine ilişkin sözleşme ve protokol. *Lozan Barış Konferansı Tutanaklar Belgeler Takım II Cilt 2*. 89–95. Devlet Basımevi. (Orijinal eserin basım tarihi 1923).

**Çokişler, N. (2007).** *Girit göçmenleri türk halk kültürü üzerine bir araştırma* (Tez no. 221647) [Yüksek lisans tezi, Ege Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

**Duman, Ö. (2012).** *Rumeli'den Samsun'a göç (1923-1970)*. Samsun Belediyesi Kültür Yayınları.

**Ekiz, Z. (2021).** *Oyun, müzik ve giyim-kuşam örnekleminde Samsun mübadilleri*. (Tez no. 697400) [Yüksek lisans tezi, Ordu Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

**Emgili, F. (2004).** *Mersin mübadilleri* (Tez no. 147318) [Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

**Erdal, İ. (2006).** *Türkiye ile Yunanistan arasında mübadele meselesi (1923-1930)*. (Tez no. 186981) [Doktora tezi, Ankara Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

**Erdal, İ. (2007).** Nüfus değişiminde mübadillerin uyum süreci ve sosyo-ekonomik değişimdeki rolleri. Z. Dilek, M. Akbulut, Z. C. Arda, Z. B. Özer, R. Gürses, B. Karababa Taşkın (Ed.) *International Congress of Asian and North African Studies (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi)* içinde (s. 1263–1277). Atatürk Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.

**Gastronomi Kapadokya, (2024).** Mısır/küllenmiş mısır. Gastronomi Kapadokya. <https://gastrocappadocia.com/kapadokya-yemekleri/detay/316/misir-kullenmis-misir>



- Goularas, G. B. (2012).** 1923 Türk-Yunan nüfus mübadelesi ve günümüzde mübadil kimlik ve kültürlerinin yaşatılması. *Alternatif Politika*, 4(2), 129–146.
- Güçlü, İ. (2021).** *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Nika Yayınevi.
- İpek, N. (2000).** *Mübadele ve Samsun*. Türk Tarih Kurumu.
- İşçimen, B. (2021).** *Balkanlardan göçen toplulukların yemek kültürlerindeki farklılıkları: Edirne ili Keşan ilçesi köyleri örneği*. Hiperlink Yayın.
- Karaca, E., Altun, I. (2017).** Toplumsal Cinsiyetin Geleneksel Türk Mutfağına Yansıması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 10(20), 335–342.
- Nurol, B. (2019).** 1923 mübadelesini yeniden hatırlamak: Niğde’de Lozan mübadilleri. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları*, (31), 57–79.
- Örnek, S. (2023).** Unutmak mümkün mü? Niğdeli Selanik muhacirlerinde yemek, bellek ve kimlik. *Milli Folklor*, 18(140), 155–167.
- Özkan, Ö., Çitil, E. (2023).** Levi-Strauss'un eksik iletişim yaklaşımı temelinde Didim yoran köyü mübadilleri ve Didim'in yerleşik toplumu ilişkilerinde yemek kültürü. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 783–801. <https://doi.org/10.11616/asbi.1211895>
- Sepetçioğlu, T. E. (2011).** *Girit'ten Anadolu'ya gelen göçmen bir topluluğun etnotarihsel analizi: Davutlar örneği*. (Tez no. 303015) [Doktora tezi, Ankara Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Sözlü Tarih TV. (2017, 14 Şubat).** *Selanik göçmeni Nursen Temizel ile sözlü tarih görüşmesi*. Youtube. [https://www.youtube.com/watch?v=n\\_VG-9J2IVI/](https://www.youtube.com/watch?v=n_VG-9J2IVI/)
- Uğurkan, E., Alyakut, Ö. (2020).** Kültürel çeşitliliğin mısır unu kullanımına etkisi: Kartepe örneğinde mısır ununun kimliksel dönüşümü. *Folklor/edebiyat*, 26(101), 55–72.
- Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S. (2014).** Pomak Yemek Kültürünün Yaşayan İzleri: Bir Sözlü Tarih Çalışması. N. Kozak, O. E. Çolakoğlu (Ed.). *III. Disiplinler Arası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* içinde. (s. 628–638). Detay Yayıncılık.
- Yetiş, Ş. A. (2015).** Kapadokya yemek kültürü ve Mustafapaşa beldesi (Sinassos) örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 12–19.