

## **Michelin Rehberinde Yer Alan Restoran Menülerinin Türk Mutfağı Kapsamında İncelenmesi \***

Ömer Ceyhun APAK, Bayburt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, ceyhun.apak@hotmail.com, Bayburt, Türkiye, ORCID: 0000-0002-1409-6707  
Mehmet NAZİKGÜL, Bayburt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, mehmetnazikgul@bayburt.edu.tr, Bayburt, Türkiye, ORCID: 0000-0001-9856-3722

### **Öz**

*Bu araştırmanın amacı, Michelin rehberinde yer alan restoranlarda Türk mutfağına ait yemeklerin nasıl temsil edildiğini betimsel bir yaklaşımla ortaya koymaktır. Böylece bu çalışmada dünya çapında bilinirliği olan Michelin yıldızlı ve Bib Gourmand kategorisinde yer alan restoranların Türk mutfağına ait yemeklere verdiği önem ortaya konulmuştur. Araştırma bulgularına göre Türkiye’de Michelin rehberinde 38 restoran bulunmaktadır. Bu restoranların 23’ünün menülerine ulaşılarak incelenmiştir. İnceleme sonucunda Michelin rehberinde yer alan restoranların menülerini sıcak-soğuk başlangıçlar, ana yemekler ve tatlılar şeklinde tasarladıkları görülmüştür. Bu yüzden Türk mutfağına ait menülerde bulunan yemekler sıcak-soğuk başlangıçlar, ana yemekler ve tatlılar olarak üç kategoride değerlendirilmiştir. Bu kapsamda Michelin rehberinde yer alan restoranların menülerinde Türk mutfağı yiyecekleri sıcak-soğuk başlangıçlarda %38, ana yemeklerde %52 ve tatlılarda %33 oranında yer bulmaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde ise Michelin rehberinde yer alan restoranların menülerinin %41 oranını Türk mutfağı oluşturmaktadır. Sıcak-soğuk başlangıçlar, ana yemekler ve tatlılara yönelik oluşturulan kelime bulutunda sıcak-soğuk başlangıçlarda humus, ana yemeklerde kuzu eti ve tatlılarda ise baklava öne çıkan yemeklerdir.*

**Anahtar Kelimeler:** Michelin rehberi, restoran menüleri, Türk mutfağı

## **Examination of Restaurant Menus in the Michelin Guide within the Scope of Turkish Cuisine**

### **Abstract**

*This study aims to reveal how the dishes of Turkish cuisine are represented in the Michelin Guide in restaurants with a descriptive approach. Thus, this study revealed the importance of Turkish cuisine by Michelin-starred and Bib-Gourmand restaurants, which are known worldwide. According to findings, are 38 restaurants in the Michelin Guide in Turkey. The menus of 23 of these restaurants were accessed and analyzed. It was seen that the restaurants in the Michelin guide designed their menus as hot and cold starters, main courses, and desserts. Therefore, the Turkish cuisine menu dishes were evaluated in three categories: hot-cold starters, main courses, and desserts. In the menus of the restaurants included in the Michelin guide, Turkish cuisine foods are found in 38% of hot-cold starters, 52% of main courses, and 33% of desserts. In general, 41% of the menus of the restaurants in the Michelin Guide consist of Turkish cuisine. The word cloud created for hot and cold starters, main courses and desserts, hummus for hot-cold starters, lamb for main courses, and baklava for desserts are the most prominent dishes.*

**Keywords:** Michelin guide, restaurant menus, Turkish cuisine

\*Bu çalışma, TR Dizin etik kurul izni gerektiren çalışma grubunda yer almamaktadır.

## Extended Summary

Menus are an essential component of a restaurant's marketing mix and are necessary for the restaurant's product development. In addition, menus are a driving force for restaurants to be successful (Nemeschansky et al., 2020). Furthermore, restaurant menus are recognized as an important indicator that promotes food tourism (Bertan, 2020; Fuste-Forne & Noguer-Junca, 2023). Therefore, in this study, the menus of the restaurants included in the Michelin Guide in Türkiye were analyzed within the framework of Turkish cuisine. In other words, this study aims to determine the extent to which Michelin Guide restaurants include Turkish cuisine dishes. Thus, this study reveals the importance of Turkish cuisine in Michelin-starred restaurants, which are known worldwide. When the literature is examined, it is possible to come across studies on Michelin-starred restaurants. These studies mainly include online reviews of customers for restaurants (Bertan, 2016; Bertan & Alkaya, 2018; Yarış & Arıcı, 2023) and examination of restaurants' websites (Huang et al., 2023a; Temizkan & Aktepe, 2023). Causević & Fusté-Forné (2022) examined restaurant menus regarding local food and beverages. In other words, the extent to which local food and beverages are included in restaurant menus was investigated. Therefore, in this study, the menus of Michelin-starred restaurants operating in Türkiye were analyzed regarding Turkish cuisine. This research reveals the importance of Turkish cuisine given by the restaurants in the Michelin guide. Additionally, this study is thought to enrich the existing literature on Michelin-starred restaurants.

The population of the study consists of 38 restaurants (12 Michelin-starred and 26 Bib Gourmand) that have been awarded the "Michelin Star" or "Bib Gourmand" designation in the Michelin Guide 2024 Türkiye. Within this population, a total of 23 of the restaurants with Michelin Star or Bib Gourmand awards have food menus available on their websites. Therefore, the study was conducted on the menus of 7 Michelin Star and 16 Bib Gourmand award-winning restaurants whose menus were accessible on their websites.

In the study, the menus of 23 of the restaurants were accessed and analyzed. As a result of the examination, it was observed that the restaurants featured in the Michelin Guide structured their menus into categories such as hot and cold starters, main courses, and desserts. Therefore, dishes representing Turkish cuisine were evaluated within these three categories: hot and cold starters, main courses, and desserts. In this context, Turkish cuisine foods were found in 38% of hot and cold starters, 52% of main courses, and 33% of desserts on the menus of the restaurants included in the Michelin Guide. Overall, Turkish cuisine foods comprised 41% of the menus of the restaurants in the Michelin Guide. The highest concentration of Turkish cuisine on the menus was in main dishes (52%). The lowest density of Turkish cuisine on the menus was in desserts (33%). The proportion of Turkish cuisine in hot and cold starters was 38%. This result may indicate that restaurant chefs in the Michelin guide pay more attention to the main course products of Turkish cuisine. However, the proportion of desserts related to Turkish cuisine is lower. In the word cloud, they are related to main course types created in line with the findings; dishes made with lamb come to the forefront. While the restaurants' preferences among lamb dishes favor oven-cooked varieties, most lamb dishes are served with traditional roasted eggplant paste. "Hummus" comes to the forefront in the word cloud created for the menus' hot and cold starter dishes.

The practice of reinterpreting foods with an innovative approach, which is also seen in some main course varieties, is also observed in hot and cold starter dishes. In this context, hummus, the most popular hot-cold starter food, has different varieties prepared with different ingredients. Among the indispensables of Turkish cuisine, olive oil dishes are less typical on the menus. Similarly, the number of soup varieties in Turkish cuisine is also low. In addition, when the menus are examined, it is possible to say that although Türkiye is a country surrounded by seas on three sides and there are many fish varieties, there are almost no seafood dishes related to seafood in restaurant menus. Turkish cuisine has the potential to fulfill all the items on the menus with its rich diversity. However, the representation of Turkish cuisine in the analyzed restaurants partially reflects this diversity. While the menus include a considerable portion of dishes from both Turkish and international cuisines, it's worth noting that the presence of Turkish cuisine could be further emphasized. Given that the Michelin Guide caters to a diverse clientele, encompassing both

national and international patrons, it's understandable that restaurants feature a mix of Turkish and international dishes. However, to enhance the visibility of Turkish gastronomy within the Michelin guide, it is recommended that chefs incorporate more Turkish cuisine dishes into their menus. Furthermore, this study contributes to the existing literature despite its limitations. Although conducted within a quantitative research framework, conducting interviews with chefs could provide deeper insights into the position of Turkish cuisine within Michelin Guide restaurants. Additionally, supplementing this quantitative approach with qualitative research focused on the expectations and taste preferences of consumers dining at Michelin guide restaurants could further enrich the literature on this topic.

## 1. Giriş

Felsefi ve sosyolojik açıdan lüks kavramı, “arzu edilen, gerekli ve sıradan olandan daha fazlası” olarak tanımlanmaktadır (Gutsatz & Heine, 2018). Bu tanım tipik olarak lüks ve kaliteli restoranların tanımlarıyla uyumluluk göstermektedir (Kiatkawsin & Sutherland, 2020). Bu çerçevede lüks restoranlar müşteri deneyimlerini normların ötesine taşımak için yenilikçi menüler sunması, pahalı olması, sosyal statüyü artırması, düzenli olarak ziyaret edilmemesi gibi özellikleri taşımaktadırlar. Bu özellikler Michelin yıldızı verilen restoranların özelliklerini yansıtmaktadır (Dwivedi vd., 2018).

Lastik firmasının insanlara sunduğu yol rehberi olarak 1900’lü yıllarda ortaya çıkarılan Michelin rehberi başlangıçta teknik bir rehber iken zamanla turizm ve gastronomi rehberine dönüşmüştür. Bu rehber iyi bir restoran seçimini kolaylaştırmayı hedeflemektedir (Karpik, 2000). Bu çerçevede restoranların kalitesine göre bir sınıflandırmayı önermektedir. Bulunduğu bölgede yüksek kalitede bir mutfağa sahip restoran olan bir yıldız, rota değiştirilmeye değer olan restoran iki yıldız, olağanüstü mutfağa sahip olup özellikle gidilmeye değer olan restoran üç yıldız ve paranın karşılığını en iyi şekilde veren restoran Bib Gourmand şeklinde restoranların sınıflandırılması gerçekleştirilmektedir. Bu sınıflandırmadan da anlaşılacağı üzere bu restoranların oldukça lüks olduğu söylenebilir. Bu yüzden Michelin rehberinin etkisinin birçok kültürde toplumun neredeyse tüm kesimlerine ulaşmasına rağmen Michelin yıldızlı restoranlarda yemek yeme ayrıcalığına sahip sınırlı kişilerin olduğunu söylemek mümkündür (Lane, 2010). Bu restoranların fiyat yelpazesi üst sınırdan olmakla birlikte çeşitli kültürlerden yemekleri sunması, farklı kültürlerin pişirme şekillerini ya da ürünlerini tek tabakta füzyon mutfak çerçevesinde birleştirmesi gibi faktörler diğer restoranlara göre Michelin restoranların farkını ortaya koymaktadır. Aynı zamanda bu restoranların menüleri genellikle normal menü ve tadım menüsü olarak ikiye ayrılmaktadır.

Menüler bir restoranda pazarlama karmasının önemli bileşenlerinden olup restoranın ürün geliştirmesi açısından önem arz etmektedir. Bununla birlikte menüler restoranların başarılı olmasında itici bir güçtür (Nemeschansky vd., 2020). Ayrıca restoran menüleri yemek turizmini teşvik eden önemli bir gösterge olarak kabul edilmektedir (Bertan, 2020; Fuste-Forne & Noguer-Junca, 2023). Dolayısıyla bu çalışmada Türkiye’de Michelin rehberinde yer alan restoranların menüleri Türk mutfağı çerçevesinde incelenmiştir. Başka bir ifadeyle bu araştırmanın amacı Michelin rehberinde yer alan restoranlarda Türk mutfağına ait yemeklere ne kadar yer verildiğinin belirlenmesidir. Böylece bu çalışmada dünya çapında bilinirliği olan Michelin yıldızlı restoranların Türk mutfağına ait yemeklere verdiği önem ortaya konulmaktadır. Alanyazın incelendiğinde Michelin yıldızlı restoranlara yönelik çalışmalara rastlamak mümkündür. Bu çalışmalar daha çok müşterilerin restoranlar için yapmış oldukları çevrimiçi yorumlarını (Bertan, 2016; Bertan & Alkaya, 2018; Yarış & Arıcı, 2023) ve restoranların internet sitelerinin incelenmesini (Huang vd., 2023a; Temizkan & Aktepe, 2023) içermektedir. Causević & Fusté-Forné (2022) tarafından yapılan çalışmada restoranların menüleri yerel yiyecek ve içecekler açısından incelenmiştir. Yani restoran menülerinde yerel yiyecek ve içeceklere ne kadar yer verildiği araştırılmıştır. Dolayısıyla bu çalışmada Türkiye’de faaliyet gösteren Michelin yıldızlı restoranların menüleri Türk mutfağı yemekleri açısından incelenmiştir. Bu araştırma Michelin rehberinde yer alan restoranların Türk mutfağına verdiği önemi ortaya çıkarması bakımından önem arz etmektedir. Ayrıca bu çalışmanın Michelin yıldızlı restoranlara ilişkin mevcut literatürü zenginleştireceği düşünülmektedir.

## 2. Kavramsal Çerçeve

Bu bölümde Michelin Rehberi ve literatür taramasına dair bilgiler verilmiştir.

### 2.1. Michelin Rehberi

Dünyada en güvenilir ve en fazla danışılan restoran rehberi olarak kabul gören Michelin rehberi şefler ve dışarıda yemek yeme davranışı sergileyen müşteriler tarafından oldukça fazla saygı görmektedir (Winkler, 2008). Bu rehber şeflerin yemek kalitesini, hizmetlerin mükemmelliğini ve şeflerin yaratıcılığını belirli kriterlere göre değerlendirerek yıldızlama işlemini gerçekleştirmektedir. Ancak bu oldukça yoğun

iş gerektiren ve yüksek profesyonelliğe dayanan bir süreci içermektedir (Temizkan & Aktepe, 2023). Michelin rehberi restoran şefini değerlendirirken ortaya koyduğu ürünün sanatsal değerini, şefin hayal gücünü ve yiyeceğin sanatsal değerini değerlendirmektedir. Bu çerçevede restoranları yemeklerin standardına göre hiç yıldız vermeyerek ya da yıldız vererek sınıflandırmaktadır. Sınıflandırma bir, iki, üç yıldız ve Bib Gourmand şeklinde gerçekleşmektedir. Bir yıldız kendi alanında çok iyi bir restoran olarak değerlendirilmektedir. İki yıldız restoran için yol değiştirmeye değer olarak sınıflandırılmıştır. Üç yıldız olağanüstü mutfağa sahip olup özellikle gidilmeye değer olan restoran olarak rehberde yer almaktadır. Bib Gourmand ise paranın karşılığını veren bir restoran olarak nitelik kazanmaktadır (Michelin Guide, 2024).

Yıldız almaya hak kazanacak aday restoranlar Michelin tarafından görevlendirilen en az on yıl sektör tecrübesine sahip olan müfettişler tarafından denetlenmektedir. Yapılan bu denetleme tarafsız bir şekilde gerçekleşmektedir. Michelin'in çok fazla ilgi görmesindeki en önemli etkenlerden biri de tarafsız denetlemenin yapılmasındandır. Denetleme yapılması ve yıldız verilmesiyle ilgili beş ana kriter; yemeğin yapımında kullanılan ürün kalitesi, şefin mutfak karakteri, müşterilerin ziyaretlerindeki tutarlılık, yemek yapım sürecinde pişirme teknikleri ve lezzet hakimiyeti ve verilen paraya değer yemek üretilmesi şeklindedir (Çavuş, 2020). Bu çerçevede dünya çapında ilgi gören Michelin rehberi ve yıldız alan restoranlara yönelik araştırmalar bu restoranların önemini bilimsel bakış açısıyla ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bazı araştırmalara göre Michelin rehberini dikkate alarak müşterilerin gittikleri restoranlarda beklentilerinin karşılandığını göstermektedir. Bu durum hem yıldızlı restoranlara hem de Michelin rehberine olan güveni artırmaktadır (Blank, 2007).

## 2.2. Literatür Taraması

Rita vd. (2023) tarafından yapılan çalışmada bir restorana karşı algıların Michelin yıldızı aldıktan sonra değiştiği ifade edilmektedir. Michelin yıldızlı restoranda yemek tüketen müşterilerin lüks tüketim algısıyla sosyal statü algılarının arttığı ve yemekler için daha fazla ücret edemeye razı oldukları belirtilmektedir. Şahin vd. (2021) çalışmalarında Michelin yıldızlı restoranlara yönelik Tripadvisor sitesinde yer alan tüketici yorumları incelenmiştir. Bununla birlikte dokuz restoran yönetici ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın sonuçlarında tüketicilerin Michelin yıldızlı restoranlarda yemek deneyimi yaşamak için meraklı olduğu belirtilmiştir. Ayrıca bu restoranları tercih eden tüketicilerin restoran hizmetlerini bir bütün olarak değerlendirdiği ve yemeğin kalitesinin müşteriler için daha önemli olduğu vurgulanmıştır. Huang vd. (2023b) Çin, Hong Kong, Makao ve Tayvan'daki 220 Michelin yıldızlı restoranın web sitelerini çeşitli faktörler bağlamında incelemiştir. Yapılan incelemeye göre restoran web siteleri ve restoranların sosyal medya hesaplarında özgünlüğü ve ödülleri vurgulayan içerikler yer alırken yerellik ve sürdürülebilirlikten çok az bahsedildiği sonucuna ulaşılmıştır. Cumhuriyet & Altaş (2023) çalışmalarında Michelin rehberine benzer şekilde Gault & Millau tarafından Türkiye'nin 2024 yılında restoran derecelendirme sistemi kapsamına alınacağı belirtilmektedir. Bu çerçevede çalışmada Türk gastronomisinde rekabetin artacağı ve sürdürülebilirlik ile sağlıklı beslenme konularının daha fazla dikkate alınacağı ifade edilmektedir. Çavuş & Nazik (2022) tarafından yapılan çalışmada ise San Sebastian şehrinde Michelin yıldızlı restoranların şefleri ile yarı yapılandırılmış mülakat gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın sonucuna göre Michelin yıldızlı restoranların doğaya yakın olması, menülerin sürekli geliştirilmesi, gelenekselin korunması, yerel ve sürdürülebilir ürüne önem verilmesi, inovasyonun sürekliliğinin sağlanması gibi durumlardan dolayı başarı elde ettikleri belirtilmektedir. Yazıcı-Ayyıldız & Kaday (2023) İstanbul ilinde yer alan Michelin yıldızlı restoranlara yönelik Tripadvisor yorumlarını incelemiştir. Çalışmanın bulgularına göre en fazla yorumlar yemek, hizmet, personel, fiyat, menü gibi kategorilerde gerçekleşmiştir. Araştırmanın sonuçlarına göre dikkat çeken bir durum olarak olumsuz yorumların fiyata yönelik olduğu vurgulanmıştır. Müşterilerin çoğunluğu alınan hizmete göre fiyatların oldukça yüksek olduğu görüşündedir.

### 3. Yöntem

Bu araştırma, Türkiye'de Michelin Rehberinde yer alan restoranların menülerinde Türk mutfağına ait yemeklerin yer alma durumunu betimsel bir yaklaşımla incelemeyi amaçlamaktadır. Bu sebeple çalışmada nicel araştırma yaklaşımlarına ait deneysel olmayan desenlerden betimsel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Betimsel araştırmalar, bu çalışmada da olduğu gibi mevcut durumun sayısal verilerle ortaya konmasına olanak tanır (Fraenkel vd., 2015). Bu kapsamda, restoran menüleri incelenerek Türk mutfağına özgü yemeklerin sıklığı ve çeşitliliği detaylı bir şekilde analiz edilmiştir. Bu çerçevede araştırmada Michelin rehberi tarafından yıldız verilen ya da Bib Gourmand kategorisine alınan restoranların menüleri Türk mutfağı kapsamında incelenmiştir. Menülerde yiyeceklerin çeşitliliğinin ve kapsamının detaylı olarak incelenmesi ve Türk mutfağına ait yiyeceklerin belirlenmesi amacıyla belirli kategorileri de içeren araştırma soruları araştırmacılar tarafından geliştirilmiştir. Bu bağlamda araştırmada aşağıda yer alan sorulara yanıt aranmıştır:

- Türkiye'deki Michelin Yıldızlı veya Bib Gourmand restoran işletmelerinin menülerinde Türk mutfağına ait yemeklere yer verilmekte midir?
- Türk mutfağı yemekleri menülerde ne sıklıkla yer almaktadır?
- Menülerde yer alan Türk mutfağına ait yemekler herhangi bir değişime uğramış mıdır?
- Menülerde sıcak-soğuk başlangıçlara yönelik hangi Türk mutfağı yiyecekleri yer almaktadır?
- Menülerde ana yemeklere yönelik hangi Türk mutfağı yiyecekleri yer almaktadır?
- Menülerde tatlılara yönelik hangi Türk mutfağı yiyecekleri yer almaktadır?

Bu çalışmada Türkiye'de Michelin rehberinde yer alan restoranların menüleri içerik analizi kapsamında incelenmiştir. Bu yüzden çalışma için etik izni alınmasına gerek görülmemiştir.

Michelin Rehberinin 2024 takviminde Türkiye'de yer alan "Michelin Yıldızı" veya "Bib Gourmand" ödülü kazanmış 38 (12'si Michelin yıldızlı ve 26'sı Bib Gourmand) restoran işletmesi bulunmaktadır. Michelin Yıldızı veya Bib Gourmand ödülüne sahip olan bu restoranlardan toplam 23'ünün internet sitesinde yemek menüleri mevcuttur. Ancak geriye kalan 5 Michelin yıldızlı ve 10 Bib Gourmand restoranın menülerine resmi sitelerinden ulaşılamamıştır. Araştırmacılar bu restoranlara web sitelerinde yer alan iletişim adresleri üzerinden ulaşmaya çalışmış, fakat geri bildirim alınamamıştır. Bu yüzden bu araştırma menülerini web sitelerinde açıkça veren restoranlardan elde edilen verilerle sınırlıdır. Dolayısıyla çalışma internet sitelerinde menülerine ulaşılabilen 7 Michelin Yıldızlı ve 16 Bib Gourmand ödüllü restoran menüsü üzerinden yürütülmüştür. Bu çalışmanın güven duyulabilirliği iki şekilde sağlanmıştır. İlk olarak menülerin içeriğine restoranların resmi web siteleri üzerinden ulaşılmıştır. Bu durum restoranların menülerini doğrudan ve güncel bir şekilde inceleme olanağı sağlamıştır. İkincisi ise restoran menülerini incelerken çift kodlama tekniği kullanılmıştır. Bu çerçevede araştırmacılar tarafından bağımsız olarak restoran menüleri incelenmiştir. Menülerde yer alan Türk mutfağına ait yemekler belirlendikten sonra araştırmacıların belirlemiş oldukları bulgular karşılaştırılmıştır. Uyumsuzluk olması durumunda tartışılarak ortak bir görüşe varılmıştır. Bu teknik ile verilerin objektif bir şekilde analiz edilmesi sağlanmıştır. Uzmanlar arasındaki uyumu kontrol etmek için Cohen Kappa formülünden yararlanarak uzlaşma katsayısı hesaplanmıştır. Uzmanlar arasındaki uyum .86 olarak hesaplanmıştır. Bu değer kodlayıcılar arasındaki uyumun sağlandığını işaret etmektedir (Sarıkaya, 2021). Böylece çalışmanın verilerinin doğruluğu ve güvenilirliği sağlanmaya çalışılmıştır.

### 4. Bulgular

Michelin Türkiye 2024 yılı takviminde yer alan "Michelin yıldızlı" veya "Bib Gourmand" restoran işletmeleri ve bu işletmelerin internet sayfalarında menü bulundurma durumları ile ilgili bilgiler (restoran adı, yıldız derecesi, bulunduğu şehir, menüsü, tadım menüsü ve uyguladığı mutfak türü) Tablo 1 ve Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 1'e göre Türkiye 2024 yılı itibariyle 1 adet 🌟 yıldız, 11 adet 🌟 yıldız olmak üzere toplamda 12 adet Michelin yıldızlı restorana sahiptir. Bu restoranlar İstanbul (7), İzmir (3) ve Bodrum/Muğla'da (2) bulunmaktadır. En fazla (7) işletmenin İstanbul'da bulunması İstanbul restoran işletmelerinin diğer illere göre daha fazla geliştiğinin bir göstergesidir. En az (2) işletme ise yazın turist hareketliliği ile dikkat çeken Bodrum'da bulunmaktadır. Michelin'in verdiği en prestijli ödül olan 🌟 ve 🌟 yıldızla sahip 12 restoran işletmesinin internet sayfaları araştırılmış ve bunlar içerisinde 7 restoranın menüsüne ulaşılmıştır.

**Tablo 1.** Michelin Rehberi 2024 Yılı Türkiye'deki Yıldızlı Restoranlar

Restoran Adı	Derece	Şehir	Menü	Tadım Menüsü	Mutfak Türü
Turk Fatih Tutak	🌟🌟	İstanbul	---	---	Modern Mutfak
Neolokal	🌟	İstanbul	---	---	Türk Mutfağı
Araka	🌟	İstanbul	---	---	Modern Mutfak
Arkestra	🌟	İstanbul	Var	---	Füzyon Mutfak
Kitchen	🌟	Bodrum	Var	Var	Yüksek Kalite Mutfak
Vino locale	🌟	İzmir	Var	---	Yöresel Yemek / Fransız Mutfağı
OD Urla	🌟	İzmir	Var	Var	Yaratıcı Fransız / Yöresel Yemek
Nicole	🌟	İstanbul	Var	---	Modern Mutfak / Türk Mutfağı
Mikla	🌟	İstanbul	Var	Var	Akdeniz Mutfağı Modern Mutfak
Maça Kızı	🌟	Bodrum	---	---	Modern Mutfak
Sankai by Nagaya	🌟	İstanbul	Var	Var	Modern Japon Mutfağı
Teruar Urla	🌟	İzmir	---	---	Akdeniz Modern Fransız

**Tablo 2.** Michelin Rehberi 2024 Yılı Türkiye'deki Bib Gourmand Restoranlar

Restoran Adı	Şehir	Menü	Tadım Menüsü	Mutfak
Calipso Fish	İstanbul	Var	Yok	Ege Mutfağı Deniz Ürünleri
Tavacı Recep Usta	İzmir	Var	Yok	Geleneksel Türk Mutfağı
Effendy	İstanbul	Var	Var	Türk Mutfağı
HIC	İzmir	Var	Var	Organik Mutfak
Inari Omakase Kuruçeşme	İstanbul	Var	---	Modern Japon Mutfağı
La Mahzen	İzmir	Var	---	Uluslararası
Adil Müftüoğlu	İzmir	Var	---	Türk Mutfağı
Ayşa	İzmir	---	---	Türk Mutfağı
İki Sandal	Bodrum	Var	---	Geleneksel Mutfak
Tershane	İstanbul	---	---	Türk Mutfağı
Pandeli	İstanbul	Var	---	Türk Mutfağı
Foxy Nişantaşı	İstanbul	---	---	Modern/Türk Mutfağı
Alaf	İstanbul	Var	Var	Türk Mutfağı
Karaköy Lokantası	İstanbul	---	---	Türk Mutfağı
Sade Beş Denizler Mutfağı	İstanbul	---	---	Geleneksel Mutfak
Cuma	İstanbul	Var	---	Akdeniz Mutfağı
Aman da Bravo	İstanbul	---	---	Modern Mutfak
Aida - Vino e Cucina	İstanbul	Var	---	İtalyan Mutfağı
Circle by Vertical	İstanbul	---	---	Modern/Türk Mutfağı
Tavacı Recep Usta Bostancı	İstanbul	Var	---	Türk Mutfağı
The Red Ballon	İstanbul	Var	Var	Akdeniz Mutfağı
Otantik Ocakbaşı	Bodrum	---	---	Türk Mutfağı/Izgara
Fauna	İstanbul	Var	---	İtalyan
Giritli	İstanbul	---	---	Türk Mutfağı
Aheste	İstanbul	Var	Var	Türk Mutfağı
Beğendik Abi	İzmir	---	---	Türk Mutfağı

Tablo 2'de Bib Gourmand ödülü almış olan restoranlara ilişkin bilgilere yer almaktadır. 2024 Michelin Türkiye takviminde 26 adet Bib Gourmand restoran işletmesi yer alırken bu restoranlar İstanbul (18),

İzmir (6), Muğla/Bodrum'da (2) bulunmaktadır. En fazla Bib Gourmand işletmesinin İstanbul'da bulunması İstanbul restorancılığının gelişmişliğinin başka bir göstergesi olabilmektedir.

Araştırmada Türkiye'deki Michelin yıldızlı ve Bib Gourmand ödüllü restoranlara ilişkin bilgiler sunulduktan sonra Türk mutfağına yönelik yiyecekleri menülerinde bulundurma durumlarına göre değerlendirilmiştir. Bu çerçevede yapılan inceleme sıcak-soğuk başlangıç, ana yemek ve tatlı kategorilerinde gerçekleştirilmiştir.

#### 4.1. Sıcak-Soğuk Başlangıçlar ile İlgili Bulgular

Tablo 3'te Michelin yıldızlı ve Bib Gourmand restoran işletmelerinin menülerinde yer alan Türk mutfağına ait sıcak soğuk başlangıçlar ile ilgili bulgular yer almaktadır. Michelin yıldızlı veya Bib Gourmand ödüllü olup internet sitesinde menüsü bulunan 23 restoranın 16 tanesinin menüsünde tamamen veya kısmen Türk mutfağına ait sıcak-soğuk başlangıç yemeğine rastlanılmıştır. Bazı restoranların Türk mutfağına ait olmayan ana yiyecek veya tamamlayıcı garnitürü Türk mutfağına ait başka unsurlar ile birlikte servis ettiği görülmüştür.

**Tablo 3.** Restoran Menülerinde Yer Alan Sıcak-Soğuk Başlangıçlar

Restoran-Derece	Türk Mutfağına Ait Ürünler	Yiyecek Sayısı	Türk Yiyeceği Sayısı
R4-*	Türk mutfağı yiyeceği yok	10	--
R5-*	Semizotu salatası ( <i>datça badem, papatya çilek sosu</i> ), humus ( <i>yabani mantar, çitir soğan, organik biber yağı, haşhaş tohumu, ekşi bamyı (tuzlu foça yoğurt, domates)</i> ), öküz kuyruğu ( <i>lavaş, karamelize soğan, dana jus keçiboynuzu pekmezi</i> ), keçi peynirli mantı ( <i>karamelize armut sosu, yeşil elma</i> ).	12	4
R6-*	Türk mutfağı yiyeceği yok	7	--
R7-*	Dana kuyruk ( <i>incir pekmezli dana sos, karamelize soğan, lavaş</i> ), keçi peynirli mantı ( <i>karamelize armut, yeşil elma, çikolatalı kurabiye kütürü</i> )	5	2
R8-*	Açık dolma, çerkez ördeği, (gambilya) bakla-palamut	2	2
R9-*	Tam buğday mantı ( <i>dana veya sebze mantı, fûme manda yoğurt, domates, kavrulmuş sarımsak</i> ), kurutulmuş dana ( <i>zerdeçal, alabaş, bakla filizi, roka yağı, beyaz fasulye humus, antep biberi</i> )	6	2
R11-*	Türk mutfağı yiyeceği yok	8	--
R13-BG	Pazı sarma, kabak çiçeği dolma, köpeoğlu, patlıcan salata, fava, pilaki, köz biber	40	8
R15-BG	Humus ( <i>kapari kütürü, kuru domates, edamame</i> ), batırık ( <i>firik, nar pestili, asma yaprağı</i> ), fırın pancar ( <i>bademli tire çamur peyniri, reyhan, pancar tozu</i> ), tarama ( <i>mısır kütürü, kaya kuruğu turşusu, limon şekerleme</i> ), cartlak kebabı ( <i>kuzu ciğer, rezeneli tablacı salatası, lavaş</i> ), zeytinyağlı kereviz ( <i>cibes, çitir peynir</i> ), etli kuru dolma ( <i>kabak, patlıcan, soğan, reyhanlı yoğurt</i> ), Adana usulü içli köfte ( <i>sumak, tahinli yoğurt</i> )	16	8
R16-BG	Siyah nohut humusu ( <i>isli erik chutney, delice zeytinleri</i> ), ev yapımı kokoreç ( <i>uykuluk, fermente mantar, fermente limon kabuğu, dana bağırsağı cipsi</i> ), kelle paça ( <i>dana ayak, dana dil, buharda pişmiş brokoli, fermente pirinç, sumaklı sakatat sos</i> )	5	1
R17-BG	Türk mutfağı yiyeceği yok	16	---
R18-BG	Kabak çiçeği dolması ( <i>kaşar ve tulum loru dolgulu, fesleğen sos ile</i> )	6	1
R19-BG	Tavuk suyu çorbası, ezogelin çorbası, mercimek çorbası, işkembe çorbası, yağla çorbası, kremalı domates çorbası, kelle paça çorbası, zeytinyağlı kereviz, zeytinyağlı pırasa, zeytinyağlı şevket-i bostan, zeytinyağlı barbunya, pirinç pilavı, zeytinyağlı brokoli, bulgur pilavı ( <i>soğan, biber, domates</i> ), iç pilav, arpa şehriye pilavı ( <i>biber, domates</i> ), közde patlıcan, pancar, salata ( <i>göbek marul, domates, roka, salatalık, nar, maydanoz, dereotu</i> ), cacık, çilek kompostosu, yoğurt, kayısı kompostosu, ayva kompostosu	24	24
R21-BG	Gambilya favası, tulum peyniri ve çam fıstığı doldurularak fırınlanmış kırmızıbiber, yaka yahnisi, şakşuka, tahinli közlenmiş patlıcan, mastabe (pazılı cacık), papaz yahnisi, patlıcan herse, muhammara, dövme hıyar salatası, uskumru çirozu, çerkez salatası, şevketi bostan, balık turşusu, arnavut ciğeri	42	15



**Tablo 3'ün devamı**

R23-BG	Közlenmiş patlıcan salatası, zeytinyağlı fasulye pilaki, zeytinyağlı yaprak sarma, zeytinyağlı ayvalı kereviz, zeytinyağlı limonlu bamya, mevsim meyveli komposto, tarama, patlıcan böreği ( <i>üzerinde dilim döner ile</i> ), kuzu yaprak ciğer, peynirli ve otlu puf börek körpe kabak ve kabak çiçeği tava ( <i>hamsi mücveri, biberli ot salatası ile</i> )	13	12
R25-BG	Anamur övmeç, Şanlıurfa kıyma ( <i>soğuk kıyma</i> ), Gaziantep kuru dolma, karadeniz tuzlanmış torik, lokma ve kuru et ( <i>tuzlu lokma hamuru içi konya küflü peynir dolgusu ve antrikot kuru et</i> ), klasik Antalya piyazı, sultani bezelye, kuzu kaburga pide, sarımsaklı zırh kebabı, Konya yağ somunu, türüflü kavurmalı pide, Alaşehir kapama	19	12
R28-BG	Rezene ve bakla fava, avokadolulu ve erikli levrek ceviche, içli köfte ve tahin sos, fransız fasülyeli fındık tarator	5	4
R30-BG	Türk mutfağı yiyeceği yok	8	--
R33-BG	Ilık kumpir ( <i>işkembe turşusu, bebek patates, tatlı soğan</i> ), patates mücver ( <i>trüf mantarı közlenmiş soğan kreması</i> ), asma dolma ( <i>dana döş kıyma, işlenmiş yoğurt, cevizli sade yağ</i> ), mürekkep balığı yahni ( <i>arapsacı, gemlik zeytin, nohut</i> ), Balıkesir kuzu kokoreç ( <i>közlenmiş son bahar biberleri, ekşi mayalı ekme, limon kekiği</i> )	12	6
R35-BG	Fauna mantı ( <i>kuzu kıyma dolgulu; süzme koyun yoğurdu, koyun sade yağı, taze nane, taze acı biber, sarımsak soslu</i> ), tereyağlı su böreği ( <i>irmik ve organik yumurta ile hazırlanan, beyaz peynir ve maydanozlu su böreği</i> )	6	2
R37-BG	Kuzu sırt ( <i>közlenmiş kapya biber köpüğü</i> )	11	1
Toplam		273	104

\*Michelin yıldızlı restoran; BG=Bib Gourmand restoran

R25'in menüsünde yer alan "türüflü kavurmalı pide" bu duruma örnek olarak gösterilebilir. Ayrıca R9 "kurutulmuş dana" yemeğini "beyaz fasulye humus" ve "Antep biberi" ile servis etmektedir. Orta Asya bozkırlarındaki göçebe yaşayan Türklerin temel besin kaynağı olan kurutulmuş et (Baysal, 2002; Talas, 2005) Michelin yıldızlı bu işletmede, Arap mutfağından Türk mutfağına girmiş ve Güneydoğu Anadolu'da sıklıkla tüketilen bir yiyecek olan humus ile birlikte servis edilmektedir. Ayrıca restoranın humusu nohut ile değil de kuru fasulyeden yapması farklılık arz eden bir durumdur. Birçok restoran temel metot, pişirme yöntemi veya üretim süreci olarak Türk mutfağı temelli bir yiyeceğe farklı yaklaşımla yenilikçi yorumlar getirerek füzyon veya modern mutfak yiyeceklerini servis etmektedir. Yine benzer bir yaklaşım R23'ün "kabak çiçeği tava" ve "hamsi mücveri", R16'nın "siyah nohut humus" yemeklerinde gözlemlenmiştir. Menüler incelendiğinde Türk mutfağına ait bazı yiyeceklerin alışlagelmiş sunum ve servis usullerinin dışında farklı yiyecekler ile yeniden yorumlanarak servis edildiği anlaşılmaktadır. Bu duruma meyveler ve çikolata ile servis edilen servis edilen R7'nin menüsünde yer alan "keçi peynirli mantı" örnek olarak gösterilebilir. Ayrıca "yaka yahnisi", "pazı cacığı (mastabe)" gibi Osmanlı saray mutfağına ait yemeklerde menülerde yer almaktadır. Rum mutfağında şarap ile hazırlanan fakat Osmanlı saray mutfağında sirkeyle (Samancı, 2008) pişirilen "papaz yahnisi" de menülerde yer alan bir diğer Osmanlı saray mutfağı yiyeceğidir.

Türklerin Dünya gastronomisine kazandırdığı "yoğurt" sade, fümelenmiş, reyhanlı, tahinli olarak manda veya koyundan elde edilen çeşitleriyle menülerde yer bulmaktadır. Büyük baş hayvanın kuyruğundan yapılan ve Kayseri mutfağında meşhur "pöç" yemeği, Güneydoğu mutfağına ait kuru dolma çeşitleri ve cartlak kebabı, Antalya piyazı, mantı çeşitleri, yaprak sarma, zeytinyağlı dolma ve meze çeşitleri, Adana içli köftesi gibi yöresel mutfaklara ait birçok yiyecek karşımıza çıkmaktadır. Çerkez salatası, patlıcanlı börek, Arnavut ciğeri gibi Osmanlıya göç ile Anadolu'ya gelen ve Türk mutfağında yeniden şekillenen etnik mutfaklara ait yiyecekler ve Osmanlı'dan günümüze kalan mücver, yahni gibi pişirme yöntemleri ile hazırlanan yemeklerde bulunmaktadır. Bazı yiyecekler orijinal hali ile servis edilse de Türk mutfağı temelli modern bir yaklaşım ve farklı malzemeler ile yeniden yorumlanmış çeşitleri de sunulmaktadır. Türkiye'nin hemen hemen tüm bölgelerine ait yöresel mutfaklar ve Türk mutfağı çatısı altında yer alan Osmanlı mutfağına ait birçok yiyecek menülerde kendisine yer bulmaktadır.



mutfağına ait unsurlar farklı bir yaklaşım ile yeniden yorumlanarak servis edilmektedir. Taze kuru meyveler, kakao, kuruyemişler, peynir çeşitleri ve pekmez gibi farklı malzemeler ile Türk mutfağı temelli yeni sunum ve lezzetler oluşturulmuştur. Türk mutfağının en popüler yiyeceklerinden olan patlıcan ezmesi (patlıcan beğendi) birçok ana yemeğe eşlik etmektedir. Özellikle R19'un menüsünde yer alan çok sayıda ana yemek patlıcan beğendi garnitürü servis edilmektedir. Anadolu mutfağının vazgeçilmez keşkek, tereyağlı pilav ve iç pilavları ana yemeklere eşlik türlerdendir. Ayrıca etlerin fırın kebab, tandır, yahni, külbastı, ızgara ve döner gibi geleneksel pişirme yöntemleri ile hazırlanabilmektedir. Kuzu etlerinin en çok fırında pişirme yöntemi ile hazırlandığı anlaşılmaktadır. Bunların yanı sıra tas kebab, sac tava, güveç ve haşlama çeşitleri de ana yemek menülerinin bulguları arasındadır.

**Tablo 4.** Restoran Menülerinde Yer Alan Ana Yemekler

Restoran-Derece	Türk mutfağına ait ürünler	Yiyecek Sayısı	Türk Yiyeceği Sayısı
R4-*	Türk mutfağına ait ana yemek yok	10	---
R5-*	Kuzu sele ( <i>firik bulgur, kirazlı kuzu jus</i> ), dana kaburga ( <i>bodrum keşkek, hurma, dana jus</i> )	7	2
R6-*	Türk mutfağına ait ana yemek yok	2	---
R7-*	Dana yanak, dana dil, sumak kuzu gerdan soğan dolması	4	2
R8-*	Bolu kedibatmaz ( <i>soğan suyu, mevsimine göre mantar, güneşte kurutulmuş yoğurt ve ceviz</i> ), trakya kuzu ( <i>ödemmiş patates, sotelenmiş yabancı otlar</i> ), balık pastırma ( <i>bazlama ekmek, turşu</i> )	4	3
R9-*	Dana kaburga ( <i>közlenmiş patlıcan, kars gruyere, mantar, isot biber</i> ), dana kaburga biftek ( <i>pazı, sakız enginar, genç patates, azaltılmış çalkarası şarabı, acuka</i> ), kavurma kuzu ( <i>ceviz ezmesi, firik bulgur, tuzlu yoğurt, kimyon</i> ), ızgara kuzu ( <i>dut ekşisi, kömürlenmiş hindiba, elma pekmezi</i> )	8	4
R11-*	Türk mutfağına ait ana yemek yok	2	---
R13-BG	Balık beğendi, ahtapot beğendi, karidesli mantı, balık külbastı	15	4
R14-BG	Kaburga dolma, sac tava, kuzu dolması, kuzu incik, fırında güveç, gerdan fırın, pilav üstü incik, alinazık, ciğer şiş, fıstıklı kebab, special yassı kebab, pide çeşitleri	14	12
R15-BG	Ot kavurma ( <i>taze soğan akıtma, manda burrata</i> ), küşleme ( <i>firik keşkek semizotu</i> ), tavuk pilav ( <i>nohutlu siyah pirinç, tavuk derisi kıtır, ev yapımı ketçap</i> ), minekop ( <i>beluga mercimek tabule, yanık limon</i> ), güngörmez çökertme kebabı ( <i>patates pave, karamelize yoğurt</i> ), kuzu omuz ( <i>ekşili lahana salatası, tombik pide</i> ), soğan kebabı ( <i>arpacık soğan, ızgara lavaş</i> )	8	7
R16-BG	Ekşi mayadan isli ekmek dolması ( <i>kuzu kol kuşbaşı, karadut sosu, taze soğan kıtırı, meyveli su kefir</i> ), taş fırında dana incik ( <i>ızgara taze soğan, orman otları, siyah pirinç, kulak ve kuzugöbeği mantarlı misolu püre, kırmızı meyveli kombuça sosu, dana garum</i> )	10	2
R17-BG	Türk mutfağına ait ana yemek yok	7	---
R18-BG	La mahzen köfte ( <i>patlıcan beğendili, saman patates, mozeralla dolgulu</i> )	10	1
R19-BG	Tavuk tas kebabı ( <i>kuşbaşı tavuk eti, havuç, patlıcan beğendi ile</i> ), kuzu incik kebabı ( <i>patlıcan, biber, domates patlıcan beğendi</i> ), avcı kebabı ( <i>hindi but, havuç, patlıcan beğendi</i> ), patlıcanlı kebab ( <i>kuzu kuşbaşı, patlıcan, domates, biber, patlıcan beğendi</i> ), kuzu tas kebabı ( <i>kuzu kuşbaşı, patlıcan, havuç, patlıcan beğendi</i> ), kuzu tandır ( <i>patlıcan beğendi</i> ), kuzu kapama ( <i>kemikli et, patates, patlıcan beğendi</i> ), ciğer sarma ( <i>kuzu gömleğe sarılı ciğer, taze soğan, pirinç, kıyma, patlıcan beğendi</i> ), Ankara tava ( <i>arpa şehriye, kuzu eti, patlıcan beğendi</i> ), kereviz yemeği ( <i>kuzu kuşbaşı, havuç</i> ), güveçte kuru fasulye ( <i>kuzu etli</i> ), taze fasulye ( <i>kuzu kuşbaşı, domates</i> ), karnıyarık ( <i>patlıcan beğendi</i> ), kıymalı karnabahar, ıspanak ( <i>yoğurt</i> ), İzmir köfte, dana rosto ( <i>patlıcan beğendi</i> ) kuzu haşlama ( <i>kemikli parça et, havuç, patates, patlıcan beğendi</i> ), kuzu güveç ( <i>kemikli et havuç, kabak, patates, patlıcan, biber, domates, patates, patlıcan beğendi</i> )	19	19



mutfağına ait pişirme yöntemlerinin hala uygulanıyor olması ve bu yemeklerin Michelin tarafından olumlu değerlendirilmesi Türk mutfağının sahip olduğu önem ve değeri bir kez daha ortaya koymaktadır.

### 4.3. Tatlılar ile İlgili Bulgular

Michelin yıldızlı veya Bib Gourmand ödüllü olup internet sitesinde menüsü bulunan 23 restoranın 11 tanesinin menüsünde tamamen veya kısmen Türk mutfağına ait tatlıya rastlanılmıştır. Menülerde yer alan toplam 105 tatlı çeşidinin 35 tanesi Türk mutfağına ait öğeler Tablo 5'te sunulmuştur.

Tablo 5'e göre menülerde yer alan tatlılar incelendiğinde sıcak-soğuk başlangıçlar ve ana yemeklere göre daha az sayıda Türk mutfağına ait tatlı çeşidinin olduğu fark edilmiştir. Türk mutfağının popüler tatlıları baklava, kabak tatlısı, ayva tatlısı, helva çeşitleri ve lor tatlıları menülerde yer alırken sütlü tatlı olarak geleneksel fırın sütlaç, kazandibi ve damla sakızlı muhallebi çeşitleri görülmektedir. Yöresel tatlılardan çıtır kabak tatlısı ve Osmanlı saray tatlılarından limon peltesi R21'in menüsünde yer almaktadır. Özellikle meyve tatlıları olmak üzere birçok tatlı kaymak, tahin, ceviz, fındık ve tarçın gibi geleneksel eşlikçiler ile servis edilmektedir.

**Tablo 5.** Restoran Menülerinde Yer Alan Tatlılar

Restoran-Derece	Türk mutfağına ait ürünler	Yiyecek Sayısı	Türk Yiyeceği Sayısı
R4-*	Türk mutfağına ait tatlı yok	7	---
R5-*	Baklava ( <i>dondurma, çıtır yufka, fındık</i> ), kazandibi ( <i>dondurma karamelize fındık, tarçın</i> )	4	2
R6-*	Türk mutfağına ait tatlı yok	2	---
R7-*	Ayva ( <i>türk kahvesi</i> ), antepfıstığı vişne çikolata ( <i>çıtır bal peteği, polen, yanık dondurma</i> )	3	3
R8-*	Türk mutfağına ait tatlı yok	1	---
R9-*	Safranlı yoğurtlu dondurma ( <i>susam ezmesi, erken hasat antep fıstığı, kenevir tohumu</i> ), ayva ( <i>portakal ve zerdeçal, fındık kırıntısı, bal ve kaymaklı dondurma</i> ), manda yoğurt ( <i>elma pekmezi, nane, ceviz kırıntısı, çilek şerbeti</i> ), sütlaç ( <i>kavrulmuş fındık sosu, arap kızı elma şerbeti, incir çekirdeği, karadut</i> ), Antep kuş pisti fıstıklı ( <i>menengiç, nar şerbeti, baklava yufka</i> )	6	5
R11-*	Türk mutfağına ait tatlı yok	2	---
R13-BG	Dondurmalı irmik, ayva tatlısı, fırında helva, ekmek kadayıf, kesme helva, kabak tatlısı, incir tatlısı, lor tatlısı, bal kabaklı irmik	24	9
R14-BG	Menüde tatlı yer almamaktadır	---	---
R15-BG	Peynir helvası ( <i>çam dondurma</i> ), taş fırından armut ( <i>Antalya yanık dondurma, fırın çilek, kekikli kıtır</i> )	4	2
R16-BG	Türk mutfağına ait tatlı yok	5	---
R17-BG	Türk mutfağına ait tatlı yok	7	---
R18-BG	Türk mutfağına ait tatlı yok	5	---
R19-BG	Lor tatlısı, fırın sütlaç, ayva tatlısı	4	3
R21-BG	Çıtır kabak tatlısı, limon peltesi	3	2
R23-BG	Kazandibi ( <i>vişneli tirit kaymak ile</i> ), ayva tatlısı ( <i>kaymak ile</i> ), kabak tatlısı ( <i>kaymak, ceviz ve tahin ile</i> )	6	4
R25-BG	Baklava, eski usul kazandibi ve pamukşeker	3	2
R28-BG	Damla sakızlı muhallebi	7	1
R30-BG	Türk mutfağına ait tatlı yok	5	---
R32-BG	Menüde tatlı yer almamaktadır	---	---
R33-BG	Lor ( <i>baklava yufkası, kızılıcak reçeli, yoğurtlu dondurma</i> ), sütlaç ( <i>badem krokan, sütlaç çipsi</i> )	3	2
R35-BG	Türk mutfağına ait tatlı yok	4	---
R37-BG	Menüde tatlı yer almamaktadır	---	---
Toplam		105	35





## 5. Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmanın amacı Michelin rehberinde yer alan restoranlarda Türk mutfağına ait yemeklere ne kadar yer verildiğinin belirlenmesidir. Bu çerçevede Michelin yıldızlı ve Bib Gourmand restoranların menüleri incelenmiştir. Birçok Michelin restoranda geleneksel yiyecekler, yenilikçi yaklaşım ile yeniden yorumlanarak servis edilmektedir. Bu durum araştırma kapsamında menüleri incelenen restoranların Türk mutfağına ait yiyeceklerinde görülmüştür. Türk mutfağına ait bir çok yemek, farklı malzemeler ve/veya farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanarak alışlagelmiş hallerinin dışında yeni bir tat olarak servis edilmektedir. Bu yenilikçi yaklaşım sayesinde geleneksel Türk mutfağı yiyeceklerinin zenginlik ve çeşitlilik kazanarak Michelin gibi önemli platformda yer alması, Türk gastronomisinin tanınırlılığına olumlu katkı sağlamaktadır. Geleneksel yiyecekleri yeniden yorumlamak incelenen tüm restoranlar için geçerli değildir. Bazı restoranlar Türk yemeklerini geleneksel hali ile de servis etmektedir.

Menülerde yer alan yemek çeşitleri içerisinde Türk mutfağının yoğunluğu en fazla ana yemeklerde (%52). Menülerde Türk mutfağına ait en az yoğunluk ise tatlılardadır (%33). Sıcak-soğuk başlangıçlarda Türk mutfağına ait yemek oranı ise %38 olarak belirlenmiştir. Bu sonuç Michelin rehberinde yer alan restoran şeflerinin Türk mutfağına ait ana yemek ürünlerine daha fazla önemsediklerini gösterebilmektedir. Bununla birlikte Türk mutfağına yönelik tatlıların oranı daha düşüktür. Bulgular doğrultusunda oluşturulan ana yemek çeşitleri ile ilgili kelime bulutunda kuzu eti ile yapılan yemekler ön plana çıkmaktadır. Restoranların kuzu yemekleri arasında tercihleri ağırlıklı olarak fırında pişirilen çeşitlerden yana olurken çoğu kuzu yemeği geleneksel köz patlıcan ezmesi ile servis edilmektedir. Menülerde yer alan sıcak-soğuk başlangıç yemeği çeşitleri ile ilgili oluşturulan kelime bulutunda (bakınız Şekil 1) "humus" ön plana çıkmaktadır. Bazı ana yemek çeşitlerinde de karşılaşılan yenilikçi yaklaşım ile yiyeceklerin yeniden yorumlanması uygulaması, sıcak-soğuk başlangıç yemeklerinde de gözlemlenmektedir. Bu bağlamda en popüler sıcak-soğuk başlangıç yemeği olan humusun farklı malzemeler ile hazırlanmış değişik çeşitlerine menülerde rastlanılmaktadır. Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alan zeytinyağlı çeşitleri ise sayıca menülerde daha az yer almaktadır. Yine aynı şekilde Türk mutfağına ait çorba çeşitlerinde sayısı düşük seviyededir. Ayrıca menüler incelendiğinde Türkiye üç tarafı denizlerle çevrili bir ülke ve birçok balık çeşitliliğinin olmasına karşın restoran menülerinde deniz ürünlerine ilişkin yok denecek kadar az miktarda deniz ürünü yemeğinin bulunduğunu söylemek mümkündür.

Menülerdeki Türk mutfağına ait yemek isimleri ait oldukları yöre ismi ile birlikte yazılmaktadır. Türkiye'nin birçok bölgesine ait yöresel yemeğin yer aldığı menülerde, Güneydoğu Anadolu mutfağına ait yemeklerin sayısı diğer bölgelere nazaran sayıca çoğunluktadır. Yemek isimlerinin menülerde ait oldukları yöresel mutfak ismi ile birlikte sunulması bölge gastronomisinin tanınırlılığına olumlu katkı sağlamaktadır. Ayrıca şefler yöresel mutfağın yanı sıra Osmanlı saray mutfağına ait birçok yiyeceği menülerinde yer vermektedirler. Menülerde yer alan tatlı çeşitleri içerisinde Türk mutfağına ait tatlı oranı diğerlerine (ana yemek ve sıcak-soğuk başlangıçlar) göre daha düşüktür. Şefler tatlı menülerinde ağırlıklı olarak Türk mutfağına ait meyve tatlılarına yer vermeyi tercih ederken, baklava çeşitlerini genellikle Antep fıstığı ile hazırlamaktadırlar. Türk mutfağına ait sütlü tatlılar arasında ise en popüler yemek sütlaç olurken kazandibi ve muhallebi üretilen diğer sütlü tatlı çeşitleridir. Ayrıca Türk mutfağına ait tatlılar çoğunlukla ceviz, kaymak ve tahin gibi geleneksel eşlikçileri ile birlikte servis edilmektedir. Bulgular incelendiğinde kategoriler içerisinde yer alan bazı yemeklerin (örneğin; kuzu eti, humus gibi) değiştirilerek servis edildiği görülmektedir. Bu durum şeflerin gastronomik inovasyon gerçekleştirdiğini göstermektedir. İbiş (2022) çalışmasında gastronomik inovasyonu süreç inovasyonu, kurumsal inovasyon, pazarlama inovasyonu ve ürün inovasyonu şeklinde dört kategoride incelenebileceğinden bahsetmektedir. Dolayısıyla şeflerin Türk mutfağına ait olan yemekleri farklı yorumlar katarak üretmesi veya farklı kültürlerden ürünlerle birleştirmesi ürün inovasyonu şeklinde değerlendirilebilir. Bu çerçevede Michelin Rehberinde yer alan restoran şeflerinin Türk mutfağı yemeklerine kendi bilgilerini katarak üretmesi Türk mutfağının dünya çapında bilinirliğine destek sağlamaktadır.

Türk mutfağı sahip olduğu zengin çeşitlilik ile menülerdeki bütün kalemleri karşılayabilecek potansiyelindedir. Ancak incelenen restoran menülerinde yer alan Türk mutfağına ait yiyecekler bu zenginliği kısmen yansıtmaktadır. Michelin rehberinde yer alan restoranlar ulusal ve uluslararası müşterilere hizmet verdikleri için hem Türk mutfağı hem de uluslararası mutfaklarda yer alan yemekleri menülerinde neredeyse yarı yarıya sunması anlayışla karşılanabilir. Yine de Türkiye gastronomisinin Michelin rehberinde yer alan restoranlar aracılığıyla tanınırlığının artırılması bakımından şeflere daha fazla Türk mutfağı yiyeceğini menülerinde yer vermeleri önerilmektedir. Bununla birlikte bu çalışma sınırlı literatüre katkıda bulunmaktadır. Çalışma betimsel yaklaşım çerçevesinde yürütülmüştür. Ancak Türk mutfağının Michelin rehberinde yer alan restoranlardaki konumunun daha net olarak belirlenebilmesi için şeflerle mülakatlar gerçekleştirilerek daha derinlemesine bilgiler elde edilebilir. Ayrıca Michelin rehberinde yer alan restoranlarda yemek yiyen tüketicilerin beklenti ve beğeni düzeyleri ile ilgili nitel araştırmaların gerçekleştirilmesi ilgili alanyazına derinlik ve zenginlik katabilir.

### Teşekkür ve Bilgi Notu

Destek Bilgisi: Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynî ya da nakdî bir yardım/destek alınmamıştır.

Etik Onayı: Makalede ulusal ve uluslararası araştırma ve yayın etiğine uyulduğunu yazarlar beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde **GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences** Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Etik Kurul Onayı: Bu çalışma, TR Dizin etik kurul izni gerektiren çalışma grubunda yer almamaktadır.

Çıkar Çatışması: Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma, iki yazarın katkısı ile hazırlanmıştır. Katkı oranları; 1. Yazar = % 50 2. Yazar = % 50

### Kaynaklar

- Bakan, R. (2021). Türk Mutfağındaki Sütlü Tatlıların Değerlendirilmesi ve İnovasyonu. Yüksek Lisans Tezi. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, A., Merdol, T. K., Sacır, F. H., Taşçı, N. C. & Başoğlu, S. (1996). *Türk Mutfağından Örnekler* (2. Baskı). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, ISBN: 9751710553.
- Bertan, S. (2016). Michelin yıldızlı restoran işletmelerinin değerlendirilmesi. *Journal of Human Sciences*, 13(2), 3221-3230. <https://doi.org/10.14687/jhs.v13i2.3886>
- Bertan, S. (2020). Impact of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100232>
- Bertan, S. & Alkaya, S. (2018). Ükelere göre Michelin yıldızlı restoranların algılanması. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 10(2), 105-112.
- Causević, A. & Fusté-Forné, F. (2022). Local cuisine in a tourist city: Food identity in Sarajevo Restaurant menus as a source of destination marketing. *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*, 12(1), 61-77.
- Cumhur, Ö. & Altaş, A. (2023). Türk gastronomisi adına yeni bir restoran derecelendirme sistemi: Gault & Millau rehberi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 3650-3666. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1361>
- Çavuş, O. (2020). Michelin yıldızlı restoranların başarı faktörlerinin ve standartlarının belirlenmesi: İspanya San Sebastian örneği. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.



- Çavuş, O. & Nazik, M. H. (2022). Michelin yıldızlı restoranlarda başarı faktörleri ve standartların tespit edilmesi: İspanya San Sebastian örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 137-161. <https://doi.org/10.32572/guntad.993924>
- Çetinsöz, B. C. & Polat, A., S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel yemeklerin mikro ölçekte hazırlanış farklılıkları: Batırık üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 60-77.
- Dwivedi, A., Nayeem, T. & Murshed, F. (2018). Brand experience and consumers' willingness-to-pay (WTP) a price premium: Mediating role of brand credibility and perceived uniqueness. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 44, 100-107. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2018.06.009>
- Fuste-Forne, F. & Noguer-Junca, E. (2023). Designing Michelin-starred menus from the perspective of chefs: Is the presence of local food worth a trip? *International Journal of Food Design*, 9(1), 9-25. [https://doi.org/10.1386/ijfd\\_00062\\_1](https://doi.org/10.1386/ijfd_00062_1)
- Fraenkel, J. R., Wallen, N. E. ve Hyun, H. H. (2015). *How to Design and Evaluate Research in Education*. New York: Mc Graw Hill Education
- Gutsatz, M. & Heine, K. (2018). Is luxury expensive? *Journal of Brand Management*, 25, 411-423. <https://doi.org/10.1057/s41262-018-0089-1>
- Huang, Y. Hall, C. M. & Chen N. C. (2023a). The sustainability characteristics of Michelin Green Star Restaurants. *Journal of Foodservice Business Research*, (early access). <https://doi.org/10.1080/15378020.2023.2235258>
- Huang, Y. Hall, C. M. & Chen N. C. (2023b). The characteristics of Michelin-starred restaurants in Mainland China, Hong Kong, Macau, and Taiwan. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100673. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100673>
- İbiş, S. (2022). Gastronomi ve inovasyon ilişkisi üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 288-298.
- Karpik, L. (2000). Le guide rouge Michelin. *Sociologie du Travail*, 42(3), 369-89.
- Kiatkawsin, K. & Sutherland, I. (2020). Examining luxury restaurant dining experience towards sustainable reputation of the Michelin Restaurant Guide. *Sustainability*, 12, 2134. <https://doi.org/10.3390/su12052134>
- Lane, C. (2010). The Michelin-Starred restaurant sector as a cultural industry. *Food, Culture & Society*, 13(4), 493-519. <https://doi.org/10.2752/175174410X12777254289303>
- Michelin Guide, (2024). Stars and beyond. <https://guide.michelin.com/th/en/to-the-stars-and-beyond-th>. Erişim Tarihi: 11.03.2024.
- Nemeschansky, B., von der Heide, T. & Kim, P. B. (2020). Customer-driven menu analysis (CDMA): Capturing customer voice in menu management. *International Journal of Hospitality Management*, 91, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.102417>
- Ottenbacher, M. & Gnoth, J. (2005). How to Develop Successful Hospitality Innovation. *Cornell Hospitality Quarterly*, 46(2), 205-222. <https://doi.org/10.1177/0010880404271097>
- Ottenbacher, M., Shaw, V. & Ermen, D. (2006). The New Service Development Process in Successful Small Entrepreneurial Firms. *International Journal of Entrepreneurship and Innovation*, 7(2), 77-86. <https://doi.org/10.5367/000000006776928636>
- Ray, U. C. & Demirtaş N. (2019). Hatay Mutfağı Yöresel Yemeklerinin Turizm İşletme Belgeli Lokanta Menülerinde Kullanımı: Antakya Örneği. *Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Sempozyumu*, 25-27 Haziran, Nevşehir.
- Rita, P., Vong, C., Pinheiro, F.M. & Mimoso, J.M. (2023). A sentiment analysis of Michelin-starred restaurants. *European Journal of Management and Business Economics*, 32(3), 276-295. <https://doi.org/10.1108/EJMBE-11-2021-0295>
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. İçinde: A. Bilgin & Ö. Samancı. (Editörler), *Türk Mutfağı* (ss. 199-219). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Sarikaya, İ. (2021). Teaching writing in emergency distance education: The case of primary school teachers. *International Journal of Curriculum and Instruction*, 13(2), 1923–1945.
- Şahin, A., Çolakoğlu, Ü. & Özdoğan, O. N. (2021). A research on customer experiences and perceptions for Michelin starred restaurants. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 6(1), 61-72. <https://doi.org/10.31822/jomat.835486>
- Şahin, K. (2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Hatay Valiliği Yayını. <https://ela552013.files.wordpress.com/2014/01/hatay-mutfak-kc3bcltc3bcrc3bc-ve-yemekleri.pdf> Erişim Tarihi: 01.05.2024.
- Temizkan, S. P. & Aktepe, B. (2023). Türkiye ve Yunanistan'daki Michelin yıldızlı restoranların internet sitelerinin incelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 787-800. <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.301>
- Yazıcı-Ayyıldız, A. & Kудay, M. (2023). Michelin yıldızlı restoranların Tripadvisor yorumlarının değerlendirilmesi. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 5(1), 54-67. <https://doi.org/10.51525/johti.1271942>
- Yerasimos, M. (2014). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (13.Baskı). İstanbul: Boyut Yayın Grubu.