

Üsküp Türk Kültüründe Ramazan Yemekleri¹

Öğr. Gör. Esra ÖZKAN ÖNEM

(Sorumlu yazar)

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi

eozekeanonem@cumhuriyet.edu.tr

<https://orcid.org/0000-0003-0104-8981>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdtd.1536889>

Makale Gönderim Tarihi: 21.08.2024

Serap İBRAHİM

Uluslararası Balkan Üniversitesi

serap99mk@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0007-3324-9282>

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Makale Kabul Tarihi: 07.11.2024

Öz

Amaç: Üsküp'teki Türk toplumunun Ramazan ve bayram yemeklerine dair derinlemesine bir analiz sunan bu çalışma, güncel olarak ramazan ayına özgü geleneksel yemekleri ve bu yemeklerin hazırlanma alışkanlıklarını araştırmayı hedeflemektedir.

Yöntem: Araştırmada nitel yöntem benimsenmiş ve veri toplamak amacıyla araştırmacılar tarafından oluşturulmuş yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılmıştır. Görüşmelerden elde edilen veriler, MAXQDA 2024 programı ile analiz edilmiştir.

Bulgular: Araştırma, Üsküp'teki Türk toplumunun Ramazan ve bayram geleneklerinde, modernleşme ve toplumsal değişimler nedeniyle bazı geleneksel uygulamaların azaldığını ve yerini modern yöntemlere bıraktığını ortaya koymuştur.

Sonuç: Türk kültürü, tarihsel kökleri ve zengin çeşitliliğiyle dikkat çeken bir mirasa sahiptir. Bu kültür, sınırları aşarak farklı coğrafyalarda kendine özgü bir değişim geçirmiştir ve özellikle Osmanlı İmparatorluğu'nun etkisi altında kalmış topluluklarda derin izler bırakmıştır. Makedonya, yüzlerce yıl Osmanlı İmparatorluğu'nun egemenliği altında kalmış ve bu süreçte Türk kültürü ile yoğrulmuş bir coğrafyadır. Günümüzde dahi bölgede dil, din, gelenekler, mimari ve mutfak gibi pek çok alanda bu geçmişin etkileri kendini göstermektedir. Türk nüfusun yoğun olarak yaşadığı şehirlerde Türkçe kökenli kelimeler ve ifadeler yaygın olarak kullanılmakta İslam dini ile ilgili birtakım ritüeller hâlâ önemini korumaktadır. Türk mutfağına özgü yemekler sıklıkla tüketilmekte ve Kuzey Makedonya'nın mutfak kültürünü zenginleştirmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kuzey Makedonya, Ramazan Yemekleri, Bayram Yemekleri, Gastronomi.

Ramadan Meals in Turkish Culture in Skopje

Abstract

Purpose: This study, which provides an in-depth analysis of the Ramadan and holiday meals of the Turkish community in Skopje, aims to investigate the traditional dishes specific to these periods and the preparation habits of these dishes.

Method: Qualitative method was adopted in the research and semi-structured interview forms created by the researchers were used to collect data. The interview data were analyzed using MAXQDA 2024 software.

Findings: The research revealed that some traditional Ramadan and Eid practices among the Turkish community in Skopje have diminished due to modernization and social changes, being replaced by contemporary methods.

¹ Bu araştırma 8-10 Mayıs 2024 tarihleri arasında Kuzey Makedonya Üsküp'te gerçekleştirilen "International Tourism, Culture and Economy Congress (ITEC'24)" te özet metin bildiri olarak sunulmuştur.

Conclusion: Turkish culture has a remarkable heritage with its historical roots and rich diversity. This culture has gone through a unique change in different geographies, crossing borders and leaving deep traces especially in the communities that were under the influence of the Ottoman Empire. Macedonia is a geography that remained under the rule of the Ottoman Empire for hundreds of years and was steeped in Turkish culture during this period. Even today, the effects of this past are evident in many areas such as language, religion, traditions, architecture and cuisine in the region. In cities where the Turkish population lives densely, words and expressions of Turkish origin are widely used, and some rituals related to the Islamic religion still maintain their importance. Dishes specific to Turkish cuisine are consumed frequently and enrich the culinary culture of North Macedonia.

Keywords: North Macedonia, Ramadan Food, Festive Food, Gastronomy.

Giriş

Kültürler arası etkileşim tarihin derinliklerinden günümüze kadar insanlık için önemli bir gerçeklik olmuştur. Bu etkileşimler, farklı kültürlerle mensup bireylerin bir araya gelerek ortak bir kültürel zeminde buluşmalarına ve bu zeminde birbirlerini etkileyerek zenginleştirmelerine olanak tanımıştır. Türk kültürü de, tarih boyunca birçok coğrafyada etkili olmuş ve bu coğrafyalarda kendine özgü izler bırakmıştır (Artun, 1996: 12). Bu izlerden biri de Kuzey Makedonya'da gözlemlenen Türk kültürü etkisidir.

Bölge halklarının Türklerle etkileşimi 7. yy'daki Kavimler Göçüne kadar dayandırılabilir. Ancak özellikle Osmanlıların egemenliğinde geçirilen 500 yıllık süreç bölgede kültürel açıdan Türklerin belirgin olmalarını sağlamıştır (Artun, 2007; Sancaktar, 2019; Hamzaoğlu, 2010). Kuzey Makedonya, tarihsel olarak çok kültürlü ve çok dilli bir yapıya sahiptir, bu da çeşitli etnik toplulukların mutfak kültürlerinin etkileşimiyle ortaya çıkan bir zenginliğe neden olmuştur. Bugün, Makedonya'da yaşayan farklı milliyetlerden halkların mutfaklarında Osmanlı mutfağının belirgin bir etkisi hissedilmektedir (Özkaya vd., 2020: 96). Osmanlıya dayanan geçmişin mirası, özellikle Ramazan ayı gelenekleri ve mutfak kültürü üzerinde de belirgin şekilde hissedilmektedir. Ramazan ayı, İslam dünyasında oruç tutma, manevi derinleşme ve toplumsal birliktelikle ilgili önemli ritüelleri içeren bir dönemdir. Dini vecibelerin yerine getirildiği bir dönem olmanın ötesinde, toplumsal dayanışma ve paylaşımın en yoğun yaşandığı zamanlardır. İftar, sahur ve bayram sofraları, hem aile bireylerini hem de komşuları, dostları bir araya getirerek toplumsal bağları güçlendirmektedir. Bu sofralarda paylaşılan yemekler, toplumda yardımlaşmayı teşvik ederken, ekonomik farklılıkları da geçici olarak etkisizleştirmektedir. Aynı zamanda, bayram günlerinde yapılan ziyaretler ve paylaşılan tatlar bireyler arasındaki ilişkilerin tazelenmesini sağlayarak toplumda birlik duygusunu pekiştirmektedir. Bu özel günlerde uygulanan ritüeller, nesiller arası kültürel aktarımın yanında, sosyal uyumu ve ortak değerleri de sürekli kılmaktadır (Karaman, 2010: 236; Çalışır vd., 2018, 204).

Ramazan ve bayram yemekleri, bir toplumun kültürel dokusunu güçlendiren ve sosyal bağları pekiştiren önemli unsurlardır. Bu yemekler, geleneksel mutfak pratiklerinin bir yansıması olarak toplumun tarihî, dinî ve kültürel değerleri ile bütünleşmiştir. Aynı zamanda geleneksel tarifler ve özel sunumlar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılacak kültürel mirasın sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Özellikle Ramazan ayı ve bayram gibi özel dönemlerde bu etkileşim daha belirgin hale gelmektedir. Bu dönemlerde yapılan yemekler, Türk kültürünün Kuzey Makedonya'daki izlerini göstermektedir. Bu araştırma, Üsküp'teki Türk topluluğunun Ramazan ve bayram yemeklerine dair derinlemesine bir bakış sunmaktadır. Çalışma, katılımcıların bu özel günlerle ilişkili geleneksel yemekler ve bu

yemeklerin hazırlanma alışkanlıkları hakkındaki görüş ve deneyimlerini keşfetmeyi amaçlamaktadır. Aynı zamanda Ramazan ve bayram yemekleriyle ilgili geçmişten günümüze hissedilen bazı değişiklikleri ele almaktadır. Bu değişikliklerin sebepleri keşfedilmeye çalışılmıştır. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup, veriler yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla toplanmış ve MAXQDA 2024 programı ile analiz edilmiştir. Bu analizler sonucunda elde edilen bulgular, Türk kültürünün Kuzey Makedonya'daki varlığının ve etkisinin daha iyi anlaşılmasına yardımcı olacaktır.

Kuramsal Çerçeve

Gastronomi, bir ulusun kültürel kimliğinin önemli bir parçasıdır ve bu kimliğin oluşumunda coğrafi özelliklerin büyük etkisi vardır. Bir ülkenin iklimi, bitki örtüsü, denizlere ve nehirlere olan konumu, gastronomisini belirleyen faktörlerin başında gelir. Ayrıca, bir ülkenin tarih boyunca yaşadığı göçler ve işgaller de gastronomisini etkiler. Bu faktörler bir araya geldiğinde, bir ulusun gastronomisi sadece bir yemek kültürü olarak değil, aynı zamanda coğrafyasının ve tarihî geçmişinin bir yansıması olarak da görülebilir (Nebioğlu, 2016: 27). Kuzey Makedonya, Balkanlar'ın güneydoğusunda konumlanmış bir ülkedir. Ülkenin yüzölçümü 25.713 km²'dir ve batıda Arnavutluk, kuzeybatıda Kosova, kuzeyde Sırbistan, doğuda Bulgaristan ve güneyde Yunanistan ile komşudur (Ödemiş, 2023, 444).

Kuzey Makedonya, kültürel ve etnik çeşitliliğiyle dikkat çeken bir ülkedir. 2021 nüfus sayımı sonuçlarına göre diaspora ile birlikte toplam nüfusu 2.097.319 olan ülkenin, içinde 1.836.713 kişi ikamet etmektedir. Bu nüfusun %58.44'ü Makedon kökenlidir. Bununla birlikte, Arnavut, Türk, Roman, Boşnak, Ulah, Sırp gibi 34 farklı etnik kökenden gelen gruplar da ülkenin kültürel yapısını zenginleştirmektedir. 2021 nüfus verileri 2002 yılı ile kıyaslandığında Türklerin %3,85 olan nüfus oranının %3,98'e yükselmiş olduğu görülmektedir. Ülkede Türk nüfusu azınlık olmasına rağmen, Türkler tarafından yaşatılan kültür oldukça zengindir. Türk kültürü, dil, mimari, kılık kıyafet, örf ve adetler ve mutfak gibi çeşitli unsurlarla hala canlı bir şekilde yaşatılmaktadır. Türk kültürü, Kuzey Makedonya'nın kültürel mozaiği içinde önemli bir yer tutmaktadır ve ülkenin çok kültürlü yapısına katkıda bulunmaktadır (Özkan Önem, 2022, 278; Kul, 2022:193; Okur, 2023: 202).

Ülkenin başkenti olan Üsküp, tarihi ve kültürel açıdan zengin bir geçmişe sahip Balkanlar'ın önemli merkezlerinden biridir. Tarihi süreç içinde farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış ve bu medeniyetlerin izlerini taşımaktadır. Bugün Üsküp, bu zengin tarihi mirasıyla ve farklı kültürel unsurlarıyla önemli bir turistik ve kültürel merkez olarak öne çıkmaktadır. Osmanlı ile bölgede belirgin hale gelen Türk kültürü, Kuzey Makedonya'nın tarihinde ve kimliğinde derin izler bırakmıştır ve günümüzde de hala yaşayan bir gerçekliktir. Bu nedenle, Türk kültürünün korunması ve yaşatılması, Kuzey Makedonya'nın kültürel çeşitliliğinin ve zenginliğinin bir parçası olarak görülmelidir (Okur, 2023, Kul, 2023:39-40).

Türk Ramazan kültürü, İslam dünyasının diğer bölgelerinden farklı ve zengin bir yapıya sahiptir. Ramazan, Müslüman Türkler için sadece bir ibadet ayı olmanın ötesinde, özgün bir yaşam tarzı haline gelmiştir. Türk toplumu, Ramazan ayına özel bir hazırlık yapar ve bu ay boyunca bedenlen ve ruhen olgunlaşmayı, sabırlı olmayı, dayanışma ve yardımlaşmayı öğretir. Ramazan'ın Türk kültüründeki önemi, hem dinî hem de toplumsal boyutlarıyla açıklanabilir. Dinî olarak, Ramazan ayı, insanın bir takım isteklerine karşı sabırlı olmasını, direnç kazanmasını ve bedenlen ve ruhen olgunlaşmasını sağlar. Bu ay, sabrı ve dayanışmayı öğretir ve bu tutum, Ramazan sonrası hayata da yansır, insanı hayata hazırlar. Ayrıca, Ramazan ayı sosyal yardımlaşma ve dayanışmayı da teşvik eder. Bu bağlamda Türk milleti, Ramazanı

kendine özgü bir hayat tarzı haline getirmiştir. Bu ayda yapılan, ritüeller, ibadetler ve kutlamalar Türk kültürünün önemli bir parçası haline gelmiş ve bir geleneğe dönüşmüştür. Bu gelenek, ekmeğinden yemeğine, mutfak kültüründen edebiyatına, ahlaki değerlerden estetiğe kadar geniş bir yelpazede Türk kültürüne zenginlikler kazandırmıştır. Bu sayede Ramazan, Türk toplumunda bir "Ramazan Medeniyeti" haline gelmiştir (Özden, 2006: 83-84).

Üsküp'te, Ramazan ayı ve Ramazan bayramı özgün bir kültürel miras olarak yaşatılan uygulamalarla ön plana çıkmaktadır. Ramazan'ın karşılanması özel bir ritüeldir ve şehirdeki atmosfer bu anlamda oldukça canlıdır. Yakın bir geçmişte yaz aylarına denk gelen Ramazanlarda karpuzlar genellikle kuyularda veya tulumba önündeki taş teknelerde soğutulurdu. İftar ve sahur vaktinde Üsküp'ün Gazibaba semtinde top atılır ve sahura kalkmak için davulcular sokaklardan geçirdi. Piteler genellikle saçta pişirilir ve yakın komşular arasında özellikle Cuma geceleri aynı tatlı ve pite yapılırdı. Ramazan, tüm İslam dünyasında olduğu gibi Üsküp'te de mukaddes bir aydır ve bu dönemde özellikle iftar ve sahur sofraları özel bir öneme sahiptir. Üsküp'ün geleneksel iftar sofralarında Dügüli büberpaça ve küfte önemli bir yer tutar. Tatlı olarak ise vezirparmağı tercih edilir. Her gece sahurda çeşitli piteler yapılır ve Mısır unundan yapılan ıspanaklı börek Momoroz Pitesi sıklıkla tüketilir (İlimsever ve Ağanoğlu, 2010: 38).

Kuzey Makedonya'da resmi tatil olarak kabul edilen Ramazan bayramı (Okur, 2023:205) Arife gününden itibaren evlerde temizlik ve hazırlıkların yapıldığı özel bir dönemdir. Anadolu'da olduğu gibi Üsküp'te de bayram sabahı erkenden kalkılarak bayram namazına gidilir ve camiden dönüşte kabristan ziyareti gerçekleştirilir. Evdeki büyüklerin elleri öpülür ve aile içinde bayram yemeği olan Bayram Kuşluğu yenir. Bayram ziyaretleri ise aileler arasında sıcak ve samimi bir atmosferde gerçekleşir, misafirlere önce reçel ikram edilir ve ardından baklava tepsi getirilerek birlikte yenir (İlimsever ve Ağanoğlu, 2010: 39). Üsküp'te Ramazan ve Ramazan Bayramı, kültürel değerlerin yaşatıldığı, birlik ve beraberliğin pekiştirildiği önemli zaman dilimleridir. Bu dönemlerde geleneksel yemeklerin ve tatlıların hazırlanması, aile ve komşuluk ilişkilerinin güçlenmesine katkı sağlar ve şehrin sosyal dokusunu zenginleştirir.

Yöntem

Üsküp'teki Türk toplumunun Ramazan ve bayram yemeklerine dair derinlemesine bir analiz sunan bu çalışma, güncel olarak ramazan ayına özgü geleneksel yemekleri ve bu yemeklerin hazırlanma alışkanlıklarını araştırmayı hedeflemektedir. Nitel yöntem benimsenerek planlanan araştırmada veri toplamak amacıyla literatürden yararlanılarak hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formundaki ifadelerin kapsam geçerliliğinin değerlendirilmesi için gastronomi alanında uzman iki kişiden yardım alınmıştır. İfadelerin görünüş geçerliliği ise bir dil bilimciden görüş alınarak değerlendirilmiştir. Bu uzmanların değerlendirmeleri sonucunda yapılan değişiklikler, soruların anlam karmaşasına neden olabilecek unsurlarını ortadan kaldırmış ve daha anlaşılır hale gelmesini sağlamıştır. Veriler 01.07.2024-15.07.2024 tarihleri arasında toplanmıştır. Görüşmeler, Üsküp'teki Türk topluluğundan 17 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Ramazan ayı boyunca yapılan geleneksel pratikler, yeme-içme alışkanlıkları, geçmişten günümüze bu pratiklerde yaşanan değişimler, Ramazan bayramı hazırlıkları, bayram ikramları gibi konularda katılımcıların görüşleri alınmıştır. Toplanan veriler, nitel veri analizi aracı olan MAXQDA 24 ile "Ramazan" ve "Bayram" temaları bünyesinde oluşturulan kodlamalar üzerinden analiz edilerek araştırma bulguları elde edilmiştir. Analiz bulguları alanyazın ile

karşılaştırılarak sonuçlar yorumlanmıştır. Bu alanda yapılmış bir çalışmaya rastlanılmadığından bu araştırmanın Üsküp'teki Türk topluluğunun Ramazan ayı ve Ramazan bayramı kültürünü daha iyi anlamaya ve korumaya yönelik özgün katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

Araştırmanın gerçekleştirilmesi için Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Etik Kurulu'nun 11.06.2024 tarihli ve 2024/25 numaralı kararıyla etik onay alınmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Bu bölümde verilerin analizi neticesinde ulaşılan bulgular paylaşılmıştır. Verilerin analizinde MAXQDA programının 'MAXmaps' ve "Kelime Bulutu" özelliklerinden faydalanılmıştır. Bulguların açıklanması sürecinde, katılımcı ifadelerine de yer verilerek, bu ifadelerden çıkarımlar yapılmaya çalışılmıştır. Tablo 1'de araştırmaya destek veren katılımcıların demografik özellikleri verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların demografik özellikleri

| Katılımcı No | Cinsiyet | Yaş | Eğitim Durumu | Meslek |
|--------------|----------|-----|---------------|-----------------------|
| 1 | Kadın | 57 | Lisans | Türkçe öğretmeni |
| 2 | Kadın | 28 | Lisans | Psikolog |
| 3 | Kadın | 59 | Lise | Ev hanımı |
| 4 | Kadın | 48 | Lise | Ev hanımı |
| 5 | Kadın | 81 | İlköğretim | Ev hanımı |
| 6 | Kadın | 56 | Lise | Ev hanımı |
| 7 | Kadın | 36 | Lisans | Resim öğretmeni |
| 8 | Kadın | 40 | Lisans | Din öğretmeni |
| 9 | Kadın | 60 | Lisans | Türkçe öğretmeni |
| 10 | Kadın | 40 | Lise | Terzi |
| 11 | Kadın | 60 | Lisans | Sınıf öğretmeni |
| 12 | Kadın | 57 | Lise | Esnaf |
| 13 | Kadın | 27 | Yüksek Lisans | Farmakolog |
| 14 | Kadın | 57 | Lisans | Sınıf öğretmeni |
| 15 | Kadın | 35 | Lisans | Okul öncesi öğretmeni |
| 16 | Kadın | 74 | İlköğretim | Ev hanımı |
| 17 | Kadın | 75 | Lisans | Emekli gazeteci |

Tablo 1'e göre, Üsküp'teki Ramazan yemekleri üzerine yapılan araştırmanın tüm katılımcıları kadındır, çünkü bölgede genellikle yemek hazırlığı kadınlar tarafından gerçekleştirilmektedir. Katılımcıların eğitim seviyeleri farklılık göstermektedir; iki katılımcı ilköğretim düzeyinde, beşi lise düzeyinde, dokuzu lisans düzeyinde ve biri yüksek lisans düzeyinde eğitim almıştır. Katılımcılar 27 ile 81 yaşları arasındadır ve beş tanesi ev hanımı iken, diğer 12 katılımcı farklı mesleklerde çalışmaktadır.

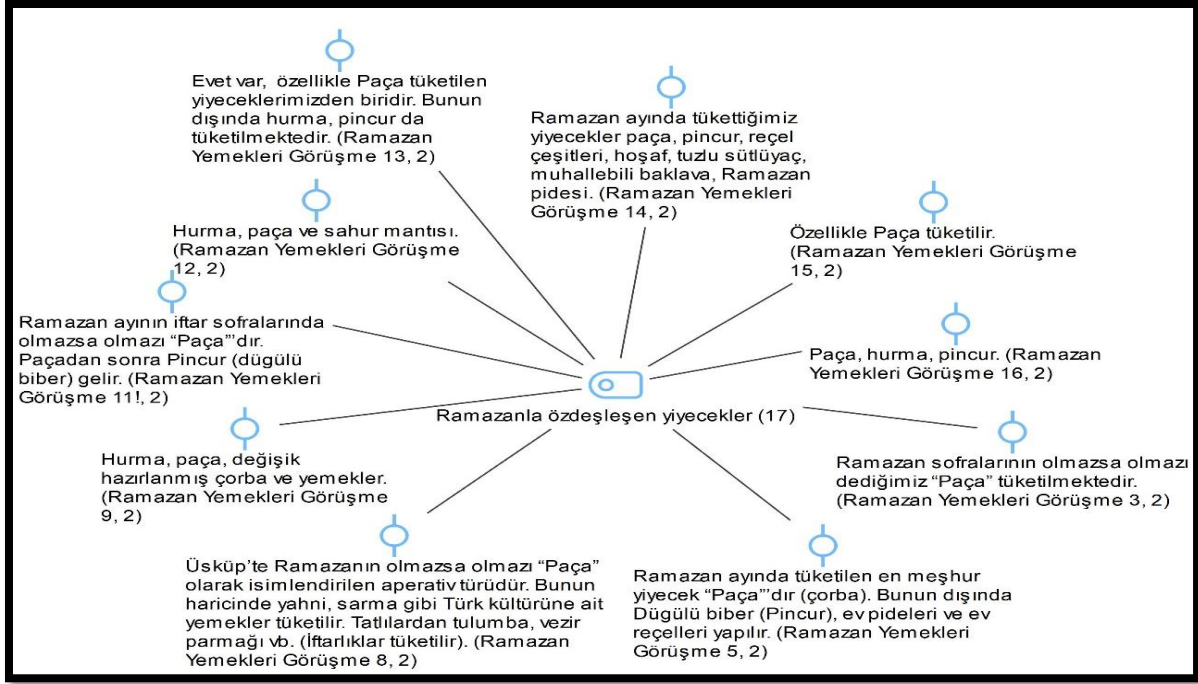
Katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerde Üsküp Türk kültüründe Ramazan ayı ve Ramazan bayramında tüketilen yiyecekler ile geçmişten günümüze hissedilen farklılıklar hakkında bilgi alınmıştır. Veriler MAXQDA programına aktarılmış ve önce ana temalar belirlenmiş sonra kodlar oluşturulmuştur. Tablo 2’de katılımcıların Üsküp’te Ramazan ve bayram yemekleri konusundaki ifadelerinin kod temelli frekans tablosu verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Üsküp’te Ramazan yemekleri ve Ramazan Bayramı konusundaki ifadelerinin kod temelli frekans tablosu

| Ramazan Ana teması altındaki kodlar | Kod Sayısı | Bayram Ana Teması Altındaki Kodlar | Kod Sayısı |
|-------------------------------------|------------|------------------------------------|------------|
| Ramazanla özdeşleşen yiyecekler | 17 | Geçmişten günümüze bayram | 15 |
| Geçmişten günümüze Ramazan | 11 | İkramlıklar | 17 |
| Ramazan hazırlıkları | 18 | Bayram hazırlıkları | 17 |
| Çorbalar | 18 | Toplam | 49 |
| Tatlılar | 17 | | |
| İçecekler | 17 | | |
| Pilavlar | 16 | | |
| Kahvaltılık ürünler | 25 | | |
| Hamur işleri | 17 | | |
| Ana yemekler | 18 | | |
| Toplam | 173 | | |

Kod temelli frekans tablosu görüşmelerde tüm belgeler içerisinde ilgili kodların hangi sıklıkla geçtiğini göstermektedir. Tablo 2’de görüldüğü üzere veriler öncelikle Ramazan ayı ve Ramazan bayramı ana temaları altında oluşturulan kodlamalar şeklinde sınıflandırılmıştır. Burada özellikle yemekler gruplandırılarak kodlama sisteminin bu gruplara paralel yapılmasına karar verilmiştir. Yemek grupları dışında Ramazan ve bayram hazırlıkları ile geçmişten günümüze Ramazan ve bayram alt kodları kullanılmıştır. Görüşmelerde en sık geçen kodun kahvaltılık ürünler olduğu görülmektedir. En az geçen kod ise geçmişten günümüze Ramazan başlığında görülmektedir.

Kelime bulutu, bir araştırma konusunda öne çıkan kelimelerin ve ifadelerin sanatsal ve sosyal bir biçimde sunulmasında etkili bir tekniktir (Ustaoglu, 2019:227). Şekil 1’de bu araştırmaya ait katılımcı ifadelerinin kelime bulutu verilmiştir.



Şekil 2. Ramazanla Özdeşleşen yiyecekler

Ramazanla özdeşleşen yiyecekler arasında öne çıkan "paça" katılımcıların neredeyse tamamının belirttiği önemli bir yiyecektir. Paça, Ramazan ayı boyunca ve Ramazan bayramında sıklıkla yapılan bir yiyecektir. İki şekilde hazırlanabilen paça; yoğurt, un ve yumurta karışımına su eklenerek yapılır. Bu karışım pişirilerek muhallebi kıvamında bir yiyecek elde edilir. Servis edilirken ısıtılmış sıvıyağına toz kırmızıbiber eklenerek hazırlanan sos üzerine gezdirilir. Paça genellikle sarımsak ve sirke ile lezzetlendirilir. Resim1'de Üsküp'te yapılan paça yemeğine ait görsel verilmiştir.



Resim 1. Ramazanda iftar yemekleri özdeşleşen "Paça" yemeği

Daha çok bayramlarda yapılan paça böreği ise baklava yufkası üzerine yoğurt, yumurta ve un ile hazırlanan muhallebinin dökülmesiyle hazırlanır ve börek gibi fırında pişirilir. Günümüzde hazır yufka ile yapılabilen paça böreği de Ramazan ve bayramlarda Üsküp'ün en bilinen yiyeceklerinden biridir. Resim 2'de yufka ile hazırlanan paça böreği görseli verilmiştir.



Resim 2. Ramazan bayramlarında hazırlanan paça böreği

Ramazanla özdeşleşen yiyecekler arasında yer alan Pincur (dügülü biber görseli Resim 3'te verilmiştir.



Resim 3. Pincur (Dügülü Biber) görseli

3. Ramazana özgü ekmek çeşitleri nelerdir? Sık tüketilen börek ve diğer hamur işleri hangileridir?

Katılımcılara yöneltilen sorulardan biri de Ramazan ayında en fazla tüketilen ekmekler ve hamur işleri hakkındadır. Bu soruya 5 no'lu katılımcı "Ramazan ayında fırınlardan türlü türlü ekmekler alınır. Fakat evde de ayırdan ekmek yoğrulup yapılır. Evde genellikle nohutlu ve mayalı ekmek yapılır. Hamur işlerinde eskiden mantı pite (börek), kol pite (börek), düz pite (börek) sık sık yapılırdı fakat günümüzde zorlayıcı iş saatleri yüzünden bu piteleri yapmaya pek vaktimiz olmuyor. Hatta bu piteler Üsküp'te Ramazan geleneğinin önemli öğünlerinden olduğu için bu piteler hakkında mahallelerde söylenen mani vardır her ne kadar günümüzde söyleyene pek rastlamazsak da...

Düz pite düzledım

Ramazani üzledım

Manti pite mantıladım

Ramazani karşıladım.

Kol pite kolladım

"Ramazani yolladım." şeklinde yanıt vermiştir. Zaten genel olarak Üsküp mutfağında böreklerin yerinin önemli olduğu bilindiğinden Ramazan yemekleri içinde de böreklerin ağırlık göstermesi beklenen bir durumdur. Genel olarak katılımcıların verdiği cevaplar arasında nohutlu ekmek, Ramazan pidesi, etli mantı böreği, Boşnak mantısı, börek (pırsalı, kabaklı, ıspanaklı, peynirli, patatesli), pişi, lokum, tiganica, petla, gibi hamur işlerinin bulunduğu görülmektedir. Verilen yanıtlardan börek türlerinin sahurda sık tüketilen yiyecekler olduğu anlaşılmaktadır. Sahurda böreklerin yanısıra simit pogaça, krep, tiganica, omlet, boşnak mantısı gibi yiyeceklerin de tüketildiği ifade edilmiştir.

4. Ramazan ayında (iftar ve sahur) tüketilen çorbaları yazabilir misiniz?

Makedonya mutfağında, özellikle soğuk kış aylarında tavuk, dana eti ve balık gibi çeşitli etlerle yapılan çorbaların yanı sıra şehriye ve sebze çorbaları sıkça tüketilir. Bu çorbalar, Türk mutfağındaki gibi hazırlanır. Temel malzemeleri etler, sebzeler ve baklagillerdir. Çorbaların kıvamını oluşturmak için et suyu, un ve yoğurt gibi malzemeler kullanılır (Ekinci, 2021: 66) Katılımcılara özellikle Ramazan ayında iftar ve sahurda tüketilen çorbalar nelerdir sorusu yöneltildiğinde çorbanın daha çok iftar sofralarında tüketildiğine dair cevaplar alınmıştır. Üsküp'te Ramazan ayında tavuk çorbası, domates çorbası, tarhana çorbası, miyaneli çorba, yoğurt çorbası, mercimek çorbası, paça, şehriye çorbası, sebze çorbası, cennet çorbası, ezogelin çorbası gibi Anadolu Türk mutfağında da sıklıkla yapılan çorbaların tercih edildiği görülmüştür.

5. Ramazan ayında (iftar ve sahur) tüketilen ana yemekler hangileridir?

Üsküp Türk mutfak kültüründe, Türk mutfağındaki gibi et ve sebze yemekleri oldukça yaygındır. Kebaplar, köfteler ve sulu et yemekleri Türk mutfağındaki tariflerle benzer şekilde hazırlanmaktadır. Etler genellikle ızgarada, fırında, kızartılarak ya da tencerede sulu yemek olarak pişirilir. Güveç ve çeşitli yahniler gibi sulu et yemekleri sıkça tüketilir. Ayrıca, balık, tavuk ve sakatat gibi çeşitli yemekler de sıkça yapılmaktadır (Alievskı, 2010). Üsküpte Ramazan ayında sık tüketilen ana yemeklerle ilgili alınan yanıtlar için oluşturulan kelime bulutu Şekil 3'te verilmiştir.



Şekil 3. Ana yemekler temalı kelime bulutu

Katılımcıların yanıtlarına göre Ramazanda iftar sofralarının en çok tercih edilen ana yemekleri köfte, yaprak sarması, lahana sarması, yahni, elbasan tava, imambayıldı, patates musakkası, büryan (tepside tavuklu pirinç), karnıyarık, güveç, biber dolması, fasulye, tavuk sote, zeytinyağlı yemekler, bezelye, ıspanak, et kızartması, fırında tavuk, tavuk eti, köri soslu mantarlı tavuk, mantar sote ve taze fasulyedir. Elde edilen verilerin Üsküp için genel olarak

belirtilen ana yemek kategorisine uygun olduğu görülmektedir. Anadolu'nun pek çok yerinde sıklıkla yapılan Büryan'ın Balkan mutfağında da yapıldığını görmekteyiz. Üsküp'te et ile birlikte pişirilen pilava büryan ismi verilmektedir. Bu yemek, uzun süre fırında yavaş yavaş pişirilerek hazırlanır ve misafirlere genellikle etin en lezzetli parçaları sunulur. Üsküp'te iftar yemeklerinde sıklıkla yapılan bir diğer yiyecek te Elbasan tavadır. Anadolu mutfağında da yapılan Elbasan tava adını Arnavutluk'taki Elbasan şehrinden alan geleneksel bir yemektir. Bu yemek genellikle kuzu eti ile yapılır ve beşamel sos ile pişirilerek servis edilir (Atilla, 2013). Üsküp Türk mutfağına da bölgedeki Arnavut kökenli insanlarla kurulan ilişkiler vasıtasıyla geçtiği tahmin edilmektedir. Resim 4'te Üsküp'te iftar sofralarında sık tüketilen ana yemeklerden görseller paylaşılmıştır.



Resim 4. Üsküp'te iftar sofralarında tüketilen ana yemekler

6. Ramazanda (iftar ve sahur) tüketilen içecekler nelerdir?

Kuzey Makedonya'da en sevilen içecekler arasında "tükenmez" adı verilen meyveli içecekler bulunmaktadır. Özellikle mevsim meyvelerinin şekerle ve su ilavesiyle fermente edilmesiyle hazırlanan bu içecek üzerine sürekli şeker ve su ilave edilerek artırılabilirdiğinden bu ismi almıştır (Atilla, 2013). Türk lezzetlerinden olan limonata, şıra, salep, boza, şerbet, Tursko kafe ve Turski çay tüketilen içecekler arasında yer almaktadır (Alievska, 2010). Araştırmaya sonucunda elde edilen bulgulara göre Üsküp'te Ramazanda en sık tüketilen içecekler su, çay, ayran, meyve suyu, gül suyu, hoşaf, komposto, kahve ve gazlı içecekler olmuştur. Yine katılımcıların verdiği bilgilere göre kahve daha çok iftar sonrasında hazmı kolaylaştırıcı olarak tercih edilirken sahurda çay ve su tüketiminin yoğun olduğu ifade edilmiştir.

7. Ramazanda tüketilen tatlılar hangileridir?

Makedonya'da yaşayan çeşitli milliyetlere mensup halkların mutfaklarında, Osmanlı mutfağının etkisi en belirgin olanıdır. Makedon mutfağının tatlıları arasında gurabiye, lokum, baklava, revani (revaniye), şekerpare, helva, tulumba, kadayıf, sütlaç, reçel ve pelte gibi lezzetler, Türk kökenli tatlılar arasında yer almaktadır (Özkaya vd. 2020; Alievska, 2010). Araştırmaya katılanların Üsküpte Ramazan ayında en sık tüketilen tatlılar hangileridir sorusuna vezir parmağı, pasta çeşitleri, ekler, şekerpare, yoğurt tatlısı, kadayıf, ekmek kadayıfı, tulumba, dondurma, puding, muhallebi tatlısı, magnolia, güllaç, sütliyaç, tespişte, lokma, kaymaçına, tahin helvası, triliçe, baklava, kazandibi, soğuk baklava, irmik helvası, revaniye, tel kadayıf şeklinde yanıt verdikleri görülmüştür. Burada bayramlarda ve süfürde

(sahurda) tatlı sonrası mideyi rahatlatmak veya tatlıyı yatıştırmak için tuzlu sütliyaç tüketildiği ile ilgili bilgi alınmıştır.

8. Ramazanda tüketilen pilavlar hakkında bilgi veriniz.

Katılımcıların bu soruya en çok şehriyeli pilav şeklinde cevap verdikleri görülmüştür. Bunun yanısıra sade pirinç pilavı, nohutlu pilav, domatesli, sebzeli (mantarlı, bezelyeli, havuçlu vb.) pilav ve bulgur pilavının da sık yapıldığı ifade edilmiştir. Etli pilavlardan ciğer pilavı ve tavuklu pilav yapıldığını ifade eden katılımcılar vardır. Büryan (pilavlı et yemeği) yemeğinin de katılımcılar tarafından bu kategoride değerlendirildiği görülmektedir.

9. Ramazanda kahvaltılık ürünler tüketilir mi hangileri hangi öğünde yenilmektedir?

Katılımcılar kahvaltılık ürünlerin daha çok sahurda tüketildiğini ifade etmişlerdir. Bu konuda 6 numaralı katılımcı "*Kahvaltılık ürünler sahurda tüketilir. Peynir, zeytin tanesi, yumurta, ayvar, kaymak vb*" şeklinde cevap vermiştir. 14 no'lu katılımcı ise "*Ramazanda kahvaltılık ürünler (peynir, zeytin, kaşar, zdenka (krempeynir), haşlanmış yumurta, biberli yumurta, ayvar, lutenica)Üsküp'te iftarlık denilen ana yemekten önce atıştırmalık olarak ve sahurda tüketilmektedir*" demiştir. Buradan kahvaltılık ürünlerin iftar sofralarında da bulunduğu anlaşılmaktadır.

10. Üsküp'te Ramazan bayramları için nasıl hazırlıklar yapılmaktadır?

Bayramlar, toplumların milli ve dini açılarından önem verdiği, coşkuyla kutladığı özel günlerdir. Türk Dil Kurumu'na göre bayramlar, "sevinç, neşe, özel olarak kutlanan gün" gibi anlamlara gelir ve ulusları birbirinden ayırt eden özel günler arasında yer alır. Ramazan Bayramı, Ramazan ayının sonunda oruç tutmanın ardından kutlanır ve tüm İslam dünyasında büyük bir coşkuyla karşılanır. Dini bayramlar, Müslümanlar için ibadet, dua, ziyaret ve yardımlaşma gibi özel ritüellerle kutlanır. Bu bayramlar, toplumun birlik ve beraberliğini pekiştirme, yardımlaşma ve dayanışmayı artırma amacı taşır. Ayrıca, dini bayramlar, insanların manevi duygularını güçlendirir, geçmişle bağlarını kuvvetlendirir ve toplumsal değerleri yeniden hatırlatır. Üsküp'te Ramazan bayramı için yapılan hazırlıklar hakkındaki soru için 5 no'lu katılımcı Üsküpte yapılan bayram hazırlıkları ile detaylı bilgiler vermiştir. "*Ramazan Bayramı için temizlik yapılır. Baklavalar yazılır, baklavaların kalan kısımları ile paça böreği hazırlanır. Ramazan Bayramı için alışveriş yapılır. Çünkü bayramın ilk günü ailecek toplanır bayram kuşluğu yenilir bunun için Bayram arifesinde hazırlık yapılır. Ardından bayram ziyaretine gelen misafirler için gereken ikramlıklar alınır. Ramazan Bayramından bir kaç gün önce kabristan ziyaret edilir. Yakınlarımızın mezarlarının toprağı tazelenir, odun çırpı varsa temizlenir. Ölmüşlerimize dualar okunur. Çünkü Bayram günü, Bayram namazı kılındıktan sonra erkekler kabristan ziyareti yapar ve bunun için hazırlıklar yapılır...*" Diğer katılımcıların da benzer şekilde bayram öncesinde, bayram alışverişi, bayram için çeşitli hediyelerin alınması, bayram temizliği ve ikramlıkların hazırlanmasıyla ilgili bir çalışma olduğu yönünde bilgi vermişlerdir. Baklava hazırlığından "baklava yazmak" tabiriyle bahsedilmesi dikkat çekicidir.

11. Ramazan bayramında konuklara ikram edilen yiyecekler var mıdır? Hangileridir?

Ramazan Bayramı, Müslümanlar için önemli bir dini bayram olup, oruç tutmanın ve ibadetlerin ardından kutlanır. Bu bayramda, konuklara ikram edilen yiyecekler ve içecekler, birçok kültürel ve dini anlam taşımaktadır ve toplumun birlik ve beraberliğini simgelerler (Karakeçili ve Çetinsöz, 2017). Ramazan Bayramı'nda ikram edilen yiyeceklerin başında tatlılar gelir. Tatlılar, bayramın ve kutlamanın bir simgesi olarak kabul edilir. Özellikle

şekerleme ve şerbetli tatlılar, bayramın coşkusunu ve sevincini yansıtır. Bu tatlılar, misafirlere sunulan hoşgörü ve cömertliğin bir ifadesi olarak da değerlendirilir. Aynı zamanda, bu ikramlar, paylaşma ve yardımlaşma ruhunu da simgeler. Ramazan Bayramı'nda ikram edilen içecekler de önemlidir. Özellikle geleneksel olarak tüketilen ve bayramın vazgeçilmezleri arasında yer alan şerbetler, serinletici ve ferahlatıcı özellikleriyle bayramlarda misafirleri karşılamak için ideal bir seçenektir.

Üsküpte bayramda ikram edilen yiyecek ve içecekler nelerdir şeklindeki soruya "Gelen misafire ilk önce kolonya sunulur. Ardından lokum veya çikolata ikram edilir. Konuklara baklava, kadayıf, şekerpare gibi tatlılar ve yanında konuğun arzusuna göre gazlı içecekler, çay, meyve suyu, kahve veya gül suyu ikram edilmektedir. Bir de fazla tatlı tüketiminden etkilenen konuklara tuzlu sütülyaç ikram edilir" şeklinde yanıtlar alınmıştır. Burada özellikle tuzlu sütülyaç ikramı farklı bir ikram olarak dikkat çekicidir.

12. Ramazan ve bayram geleneklerinde geçmişten günümüze ne gibi değişimler yaşanmıştır?

Ramazan ve bayram geleneklerinde zaman içinde önemli değişiklikler yaşanmıştır. Katılımcılar, bayram ziyaretlerinin azaldığını ve özellikle çocuklarda ve gençlerde bayram coşkusunun eskisine göre azaldığını belirtmişlerdir. Bu durumun, özellikle kadınların iş hayatına katılması nedeniyle Ramazan iftar hazırlıklarının ve evlerde misafir ağırlama geleneğinin azalmasıyla ilişkilendirildiği ifade edilmiştir. Katılımcılar, geçmişte aile büyükleriyle yaşandığı için bayram günlerinde evin en yaşlısının evde misafir karşılamak için beklediğini ve Ramazan'da genellikle davet beklemeden "çat kapı" misafirlerin geldiğini belirtmişlerdir. Ancak günümüzde, misafir sayısının azaldığı ve özellikle 2020 yılında başlayan Covid 19 pandemi sürecinden sonra bu azalmanın daha da belirgin hale geldiği vurgulanmıştır. Katılımcılar ayrıca, Ramazan ve bayram geleneklerinde en belirgin değişimlerden birinin misafir sayısındaki azalma olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca, bugünlerde Ramazan'da hoşaf ve komposto yapımının azaldığı, bazı içeceklerin ise eskiden sofralardaki önemini yitirdiği belirtilmiştir. Son olarak, katılımcılar eskiden annelerin baklavayı kendilerinin açtığını ancak günümüzde gençlerin baklavaları sipariş vererek elde ettiklerini belirtmişlerdir. Bu durum, geleneksel el yapımı uygulamaların yerini daha modern ve pratik yöntemlerin aldığını göstermektedir.

Sonuç

Bu araştırma, Üsküp'teki Müslüman Türk topluluğunun Ramazan ve bayram yemekleriyle ilgili güncel bir perspektif sunmaktadır. Araştırma, katılımcıların Ramazan ayı ve bayramıyla ilişkili geleneksel yemekler ile bu yemekleri hazırlama alışkanlıkları konusundaki görüşlerini ve deneyimlerini keşfetmeyi amaçlamaktadır. Bu çalışma, Üsküp'teki Türk topluluğunun kültürel mirasını ve gastronomisini anlamak açısından önemlidir. Özellikle geçmişten günümüze hissedilen değişiklikler üzerinde durularak, topluluğun yemek kültüründeki dönüşümler ve bu dönüşümlerin nedenleri analiz edilmiştir. Araştırma, Üsküp'teki Türk topluluğunun kültürel kimliğini koruma çabalarını ve bu çabaların Ramazan ve bayram yemeklerine nasıl yansıdığını ortaya koymaktadır.

Araştırmaya katılan 17 kişinin yanıtları incelendiğinde, geçmişten günümüze Ramazan ve bayram geleneklerinde bazı belirgin değişimlerin yaşandığı görülmüştür. Özellikle misafir ağırlama geleneğinde azalma ve geleneksel el yapımı uygulamaların yerini modern

yöntemlere bırakması dikkat çekmektedir. Üsküp yemek kültüründe bu değişimlerin temel nedenleri arasında modern yaşamın getirdiği yoğunluk ve kadınların iş hayatına katılımı öne çıkmaktadır. Geleneksel yemek hazırlama yöntemlerinin zaman alıcı ve yorucu olması, yerlerine daha pratik ve hızlı çözümlerin tercih edilmesine neden olmuştur. Özellikle hazır yufka gibi ürünlerin kullanımı yaygınlaşmış, böylece el yapımı yiyecekler yerine daha kolay hazırlanan yemekler tercih edilmiştir. Ayrıca, 2020'de başlayan Covid-19 pandemisi, misafir ağırlama alışkanlıklarını önemli ölçüde değiştirmiş, bu dönemde evde misafir kabulü azalırken, toplumsal ritüeller ve bayramlarda bir araya gelme gelenekleri de zayıflamıştır. Pandemiyle birlikte misafir sayısındaki azalma ve bayram ziyaretlerindeki düşüş daha da belirgin hale gelmiştir. Hoşaf, komposto, gül suyu ve ev yapımı baklava gibi geleneksel ürünlerin tüketiminde de bu süreçte azalma yaşanmıştır. Buna rağmen, Ramazan ve bayramlar hâlâ toplumsal birlik ve dayanışmayı pekiştiren, manevi değerleri ön plana çıkaran özel zamanlar olarak kabul edilmektedir. Ancak, bu dönemde geleneklerin günümüz koşullarına uyum sağlama çabası içinde değişime uğradığı görülmektedir. Bu bağlamda, geleneksel uygulamalar yerini daha modern ve pratik yöntemlere bırakırken, kültürel değerlerin korunması için yeni yaklaşımlar geliştirilmesi önem taşımaktadır.

- Geleneksel yiyecekler kültürel mirasın sürdürülmesinde önemli bir role sahiptir. Bu nedenle, bu tür ürünlerin üretimini ve pazarlanmasını destekleyici politikaların geliştirilmesi gerekmektedir.

- Genç neslin geleneksel değerlerle daha fazla buluşabilmesi için çeşitli eğitimler ve kültürel etkinlikler düzenlenmesi önemlidir. Okullarda ve kültür merkezlerinde, geleneksel mutfak sanatlarına yönelik atölyeler ve uygulamalı eğitimler planlanarak gençlerin bu etkinliklere aktif katılımı sağlanmalıdır. Ayrıca, dijital platformlarda gençlerin ilgisini çekecek içerikler oluşturulabilir.

- Üsküp'teki özgün gıda ve tatlı kültürünün korunması ve tanıtılması için gastronomi turları gibi etkinlikler düzenlenebilir. Bu tür etkinlikler, öncelikle toplumun kendi kültürel değerlerinin farkına varmasını ve bu değerleri sahiplenmesini teşvik etmesi açısından önemlidir.

- Ramazan ve bayram gibi özel günlerde misafirperverlik geleneğinin sürdürülmesi, toplumsal dayanışma ve birlik duygusunun güçlenmesine katkı sağlar. Bu nedenle, bu geleneğin gelecek nesillere aktarılması önemlidir. Geleneksel yiyecekleri ve etkinlikleri arşivlemek amacıyla video arşivleri ve yazılı kaynaklar oluşturmalıdır. Bu çalışmalar, ileride bu kültürel mirası belgelemek ve tanıtmak için dijital platformlarda da kullanılabilir. Bayramlar ulus kültürünün yaşatılmasında kritik bir rol oynar. Geleneksel etkinlikleri, yiyecekleri, eğlenceleri ve ritüelleriyle gelecek kuşaklara aktararak hatırlatılmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Araştırmanın gelecekteki çalışmalar için bir temel oluşturacağı düşünülmektedir. Aynı zamanda Türk topluluğunun bayram gibi özel günlerdeki geleneksel yemeklerinin korunması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda güncel durumun tespit edilmesi bakımından literatüre katkı sağlanacağı öngörülmektedir.

Kaynakça

- Alievska, M. (2010). Geleneksel Makedon ve Türk mutfağında Türkçe kökenli ortak yemek isimleri. *Aynı tadı paylaşmak. Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri*, Ankara.
- Artun, E. (1996). *Günümüzde Adana Âşıklık Geleneği (1966-1996) ve Âşık Feymani*, Adana Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları.
- Artun, E. (2007). Güney-Doğu Avrupa'da Osmanlı ve Osmanlı sonrası Türk uygarlıklarının öteki uygarlıklarla halk kültürü yönünden karşılıklı etkileşimi. 4. Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu, Zagreb.
- Atila, N. (2013). Turkish Cuisine. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=31&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/balkan-mutfagi-31.html>. Erişim Tarihi: 01.05.2024.
- Çalışır, G., Ünal A. M. ve Aydoğan Kılıç, T. (2018, Eylül, 13-16). Dini bayram geleneklerinin kişilerarası iletişime yansımaları. Zeugma I. Uluslararası Multi Disipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye.
- İlimsever, H. ve Ağanoglu. H.Y. (2010). *Arka Bahçemiz Üsküp*. Bilge Kültür Sanat Yayınları.
- Hamzaoglu, Y. (2010). *Balkan Türklüğü*, Cilt I, Üsküp: Logos-A.
- Karaman, K. (2010). Ritüellerin toplumsal etkileri, *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21, 227-236.
- Kul, E. (2022) Makedonya'da Evlad-ı Fatihan torunları (Sorunlar çözüm önerileri). *Avrasya İncelemeleri Dergisi*, 11(2), 191-221.
- Kul, E. (2023). Üsküp'te Türk izleri üzerine gözlemler. Ed. H. Yekbaş, A. Yüksel. *Şemsettin Sivasî Anısına Şehir ve Kimlik* (s. 39-52) içinde, Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
- Nebioğlu, O. (2016). *Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Akdeniz Üniversitesi.
- Okur, H. (2023). Kuzey Makedonya'da kurban ibadetine dair uygulamalar. *HUMANITAS - Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(INCSOS VIII Özel Sayısı), 199-211.
- Ödemiş, Z. (2023). Kuzey Makedonya'da Türk varlığı ve günümüz varlık mücadelesine kısa bir bakış. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 12(1), 443-472.
- Özkan Önem, E. (2022, Aralık, 11-12). *Kuzey Makedonya'da yaşayan Türklerin kutladığı mevsimlik bayramlar ve bu bayramlara özgü yiyecekler üzerine bir araştırma*. 3. International Cappadocia Scientific Research Congress, Nevşehir, Türkiye.
- Özkaya, Durlu F., Baydan, S. ve Ünal Kirazcı, B. (2020, Ekim, 08-10). *Balkan mutfağı ve Türk mutfağı etkileşimleri*. 20. International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism, Ankara, Turkey.
- Sancaktar, S. (2019). Balkanlar'da Türk ve Müslüman Milletler: 19. yüzyıldan günümüze milliyetçiliğe karşı varoluş mücadelesi. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences*. 5 (1), 1-21.
- Ustaoğlu, E.T. (2019). İnsan robot etkileşimi konusunu kelime bulutu analizi ile kavramsallaştırma. *International Academic Journal (Econder)*, 3(2), 221-239.
- Williams, W., Parkes, E.L., ve Davies, P. (2013). Wordle: A method for analysing MBA student induction experience. *The International Journal of Management Education*, 11(1), 44-53.