



## ÖZBEKİSTAN'DA YÖRESEL BİR LEZZET: TAŞKENT DÜĞÜN PİLAVI

### *A Local Taste in Uzbekistan: Tashkent Wedding Pilaf*

\* İrfan YURT



\*\* Dilorom ACHILOVA



#### ÖZET

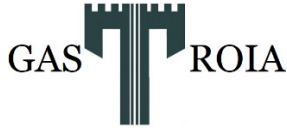
Özbekistan Cumhuriyeti topraklarında yüzyıllar boyunca çeşitli toplumlar yaşamış ve bu toplumlar çeşitli dini inanca sahip olmuşlardır. Bölgenin zengin bir kültüre sahip olunması yemek kültürünü de olumlu şekilde etkilemiştir. Çalışmada Özbek mutfağının sahip olduğu zengin yemek çeşitleri arasında vazgeçilmez olan Özbek pilavının bir türü olan “Taşkent düğün pilavı” incelenmiştir. Taşkent düğün pilavının incelememizin nedenlerinden biri UNESCO listesinde yer alması ve rekorlar kitabına girmesi etkili olmuştur. Bu çalışma ile Taşkent düğün pilavının yapılış aşamalarını kayıt altına alarak yöresel bir lezzetin sürdürülebilirliğini sağlamak, gelecek nesillere aktarmak, yiyecek içecek sektörüne kaynak oluşturmak ve unutulmamasını sağlamak amaçlanmıştır. Araştırmanın yöntemi olarak nitel veri toplama yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak yapılmıştır. Araştırma Özbekistan'ın başkenti Taşkent şehrindeki 5 aşçı ile telefon görüşmesi ile gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda Taşkent düğün pilavı tarihçesi, yapımında kullanılan ekipmanlar ve malzemeler, içeriği tespit edilmiştir. Bu tespitler neticesinde Taşkent düğün pilavının reçete standartları belirlenmeye çalışılmış ve Taşkent pilavı hakkında somut veriler elde edilmiştir. Elde edilen veriler sonucunda Taşkent düğün pilavı standart reçetesi oluşturulmuştur. Araştırma sonuçları Taşkent düğün pilavına yönelik daha önce bu konuda akademik bir çalışmanın yapılmaması açısından önemlidir.

**Anahtar Kelimeler:** Özbekistan, Özbek Mutfağı, Taşkent Düğün Pilavı, Yöresel Yemek

#### ABSTRACT

Various societies have lived on the territory of the Republic of Uzbekistan for centuries and these societies have had various religious beliefs. Having a rich culture in the region has also positively affected the food culture. In the study, "Tashkent wedding pilaf", which is a type of Uzbek pilaf, which is indispensable among the rich food varieties of the Uzbek cuisine, was examined. One of the reasons for our review of Tashkent wedding pilaf is that it is on the UNESCO list and entered the record book. With this study, it is aimed to ensure the sustainability of a local flavor by recording the stages of making the Tashkent wedding pilaf, to transfer it to future generations, to create a resource for the food and beverage sector and to ensure that it is not forgotten. As the method of the research, it was conducted using the interview technique, one of the qualitative data collection methods. The research was carried out by telephone interview with 5 cooks in Tashkent, the capital of Uzbekistan. As a result of the study, the history of Tashkent wedding pilaf, the equipment and materials used in its production, and its content were determined. As a result of these determinations, the recipe standards of Tashkent wedding pilaf were tried to be determined and concrete data about Tashkent pilaf were obtained. As a result of the data obtained, the standard recipe for Tashkent wedding pilaf was created. The results of the research are important in that there has not been an academic study on the Tashkent wedding pilaf before.

**Keywords:** Uzbekistan, Uzbek Cuisine, Tashkent Wedding Pilaf, Local Food



Yazar İletişim Bilgileri

\* [irfanyurt@karabuk.edu.tr](mailto:irfanyurt@karabuk.edu.tr)

\*\* [dilormachilova68@gmail.com](mailto:dilormachilova68@gmail.com)



## 1. GİRİŞ

Gastronomi; toplumlarda zenginliğin, refahın ve statü sahibi olmanın bir sembolü olarak görülmüştür. Ayrıca yemek her çağda başrol oynamış ve insanların uygarlaşma çabalarının da bir kanıtı olmuştur. Toplamların tarihsel bir parçası olarak geçmişin birikimini ve çeşitliliğini günümüze taşıyan yemek olgusu, sadece beslenme eyleminden ziyade kültürel birikimlerin de bir parçası olarak karşımıza çıkar (Sağır, 2012: 2675). Yemek kültürü toplumsallığı içermekte ve toplumsallık kaçınılmaz bir bilgi birikimini barındıran kurallar bütünüdür. Kurallar ise kültürlere göre farklılaşmaktadır ve kural olmadan bir arada iş yapmak mümkün değildir. Aynı zamanda yemek, kimliğin de belirtisidir ve tarih boyunca politik bir unsur olarak kullanılmıştır. Tüm bu özellikler yemeğin geçmişteki değerini ve gelecekteki önemini bize göstermektedir (Sarıışık, 2013: 2). İnsanların hayatta kalmak için beslenme zorunluluğunun olması ve ilk çağlardan beri beslenmeyle ilgili farklı kuralların ortaya çıkması sebebi ile toplamlar kendilerine has yemek ve mutfak kültürleri benimsemişlerdir (Halıcı, 1999: 168). Kuralların, zamanla gelenek görenek ve törenle bütünleşmesi ile toplamlar kendilerine özgü mutfak kültürünü oluşturmuştur (Büyüksalvarcı, Şapıcılar ve Yılmaz, 2016: 166).

Yaşamın devamını sağlamak amacıyla tüketilen yiyecek ve içecek türleri (Zerman, Oğuz ve Gökçaya, 2022), hazırlanış şekilleri gelenek, örf ve adetlere dayalı bir uygulama olduğundan dolayı bir toplumun beslenme alışkanlığı o toplumun “yemek kültürü” olarak adlandırılmaktadır (Arslan, 1997: 29).

Günümüz Özbekistan Cumhuriyeti topraklarında yüzyıllar boyunca çeşitli toplamlar yaşamışlar, bu toplamlar geçmişte çeşitli dini inanca sahip olmuşlar, bölge İpek Yolunun güzergahında yer alması sebebiyle komşu halklar ile etkileşimi kolay olmuştur; bütün bunlar bölgede zengin bir kültürün meydana gelmesini sağlamıştır. Bu durum doğal olarak bölgenin yemek kültürüne de yansımıştır. Özbek mutfağının vazgeçilmez parçası olan Özbek pilavını kayıt altına alarak alana katkı sağlamak amacıyla bu araştırma hazırlanmıştır.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### 2.1. Orta Asya Mutfağı

Orta Asya, dar anlamıyla “geçmişte Sovyetler Birliği'nin parçası olan beş ülkeyi (Kazakistan, Özbekistan, Kırgızistan, Türkmenistan ve Tacikistan)” tanımlar. Geniş anlamda ise “Afganistan, Pakistan'ın kuzeyi, Çin'in batısı (Doğu Türkistan ve Tibet), Moğolistan ve Rusya'nın bir kısmı ile kuzeydoğu İran'ı içeren bölge ve bölgeyi” tanımlamak için kullanılan coğrafi terimdir. Orta Asya terimi Asya'nın dünya okyanuslarından uzak iç kesimini belirtmek için kullanılır. Başlıca ana özelliği bölgenin bu denizlere kapalı oluşudur. Türk halklarının anayurdu Orta Asyadır (Atalay, 2006).

Orta Asya'da göçebe hayatı yaşayan Türklerin yemek ve yiyecek kültürleri hakkındaki bilgiler sınırlıdır. Yerel mutfakların dönüşümünde ve gelişmesinde göçler en önemli unsurlardan olmuştur. Göç, ulusların etkileşim sağlamasında ve kültürlerin alışverişini gerçekleştirmede aracılık rol oynayan faktörlerden birisidir. Türk devletleri, içerisinde bulunduğu coğrafi, ekonomik, kültürel ve sosyal koşullardan en iyi şekilde yararlanmasını bilen bir toplum olmuştur (Güldemir, 2014). Türkler Orta Asya'dan göçler ile birlikte kazandırdıkları kültüre Anadolu kültürlerini de ekleyerek bugünkü Türk devletleri mutfağını oluşturmuşlardır (İnce ve Samatova, 2022).



Türkler, Orta Asya döneminde göçebe bir yaşam sürdürdüklerinden ve özellikle hayvan yetiştiriciliği ile ilgilenen bir toplum olduklarından etin beslenmedeki önemi oldukça fazla olmuştur (Erkoyuncu 2004: 2). Göçebe yaşam paralelinde Orta Asya'da Türklerin at eti, koyun eti; buğday ve mamullerinden yapılan hamur işleri ve süt mamullerini kullandıkları görülmüştür. İçecek olarak ise kımız ve ayran olduğu kaynaklardan görülmektedir (Halıcı 2009). Tarihi evrelerde balık, çiğ et ya da ciğer tüketilmiştir. Ayrıca, o dönemde; sucuk, pastırma gibi kurutulmuş etlerin çiğ bir biçimde; kuşbacağı, yemlik ve madımak otları; böğürtlen, kızılıcık ve alıç meyveleri; beş-parmak; süt, peynir, yoğurt vb. gıdaların tüketildiği bilinmektedir (Baykara 2001: 99, 100).

Türkler ilk çağlardan beri birçok milletle komşuluk yapmış zaman zaman onlarla iç içe yaşamış, yiyecek ve içecek kültür alışverişinde bulunmuş (Akman ve Mete, 1998: 24) ve bu durum Anadolu Mutfak Kültürünün gelişimini etkilemiş ve çeşitlenmesinde önemli rol oynamıştır (Akın, Özkoçak & Timur, 2015: 45). Oğuz Türklerinin bir kısmı Orta Asya'dan Anadolu'ya göç ederken eski yeme içme alışkanlıklarını, Orta Asya'daki yemek kültürlerini yeni geldikleri bölgelerde geliştirmişler ve zenginleştirmişlerdir. Bununla birlikte Orta Asya'da bulunan kavimler de mutfak kültürlerinde önemli ölçüde geliştirmeler meydana gelmekle beraber, geleneksel (Meriç ve Babur, 2020) ve yöresel lezzetler korunduğu gözlemlenmektedir. Orta Asya mutfağı dendiği zaman günümüzde Özbek, Kazak, Kırgız, Türkmen ve Tacik mutfakları kastedilmektedir. Bu mutfaklar bir bütün olarak günümüz Orta Asya mutfağını oluşturmaktadır. Orta Asya halkının beslenmesinde hayvansal ürünler, tahıllar ve hamurdan elde edilen yiyecekler önemli yer tutmaktadır. Ortak tarihi geçmişe, dine sahip olmasının yanı sıra kültür, gelenek ve göreneklerin karşılıklı etkileşimin olduğu coğrafyadır. Bu sebeple söz konusu mutfaklarda birçok ortak yemekleri bulmak mümkündür. Çalışmamızda Orta Asya'nın önemli mutfaklarından biri Özbek mutfağı ve bu mutfağa ait bir yöresel lezzet üzerinde durulacaktır.

## 2.2. Özbek Mutfağı

Özbek mutfağı, Özbekistan'a özgü bir yemek pişirme biçimidir. Özbek mutfağı, Orta Asya'daki diğer Türk halklarının mutfak gelenekleri ile etkileşim içerisinde olmuştur. Ülkede koyun bolluğu nedeniyle koyun eti popüler bir et çeşidi olmuştur ve çeşitli Özbek yemeklerinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Özbekistan'ın özel yemeği, kendine özgün olarak pirinç, et parçaları, rendelenmiş soğan ve havuç ile yapılan çok çeşitli pilavdır (Wikipedi, 2022).

Özbekler, Orta Asya'nın nüfus bakımından en kalabalık halkıdır. Geçmişten gelen zengin bir kültüre sahip olan Özbeklerin önemli kısmı günümüz Özbekistan Cumhuriyetinde yaşamaktadır. Özbekistan, verimli ovaları olan, ticaret yollarının eski kavşak noktasında yer alan bir ülkedir. Kültürel zenginlik doğal olarak Özbek mutfağına da yansımıştır. Özbekistan'ın coğrafi ve iklim koşullarına uygun olan tarım, sebze ve meyvenin yanı sıra hayvancılık ürünleri, çeşitli hububatlar ve baharatlar Özbek mutfağı zenginliğinin temel etkenidir (Mahmudov, 1989: 12).

Özbek yemek pişirme geleneği ve kültürü uzun bir geçmişe sahiptir ve geleneksel yemeklerin hazırlanmasında tarihten bugüne en çok çeşitli et ve sebze ürünlerini kullanılmaktadır. Orta Asya halklarından biri olan Özbekler buğday, arpa, pirinç, bezelye, maş fasulyesi, keten, susam, havuç, soğan, şalgam, kavun ve karpuz gibi sebzeler tüketirlerdi. Çok eski zamanlardan beri geleneksel yemeklerin hazırlanmasında koyun, sığır, keçi yağı gibi hayvansal yağların yanı sıra, tereyağı, susam ve keten yağları, pamuk tohumu yağı gibi yağlar kullanılmıştır. Yemeklerde yoğurt, ekşi krema, süzme peynir, ekşi krema



veya chakki (peynir altı suyundan elde edilen yoğurt) gibi süt ürünlerinin, özellikle etli yemeklerde safran, kişniş, kimyon gibi baharatların kullanımı yaygındır.

Özbekistan'da buğday, pirinç, mısır, arpa, maş fasulyesi, fasulye, bezelye, nohut ve soya fasulyesi gibi hububatlar yetiştirilmektedir. Sıcak iklim sayesinde çok çeşitli meyve ve sebzelerin yanı sıra turunçgiller yetişir, çeşitli baharat ve kuruyemişler hazırlanır. Güneşin ve yeşilin bolluğu, neredeyse tüm yıl boyunca geniş, zengin meralarda sığır otlatmayı mümkün kılar ve bu da hayvan etinin lezzetine yansır.

Özbek mutfağı mevsimselliği ile dikkat çeker. Özbekistan'da ilkbaharda, 21 Mart'ta doğanın kış uykusundan uyanışını simgeleyen Nevruz bayramı kutlanır. İlkbaharda taze sebzelerin ve bitkilerin ortaya çıkmasıyla birlikte birçok yemeğin görünüşünde ve tadında değişiklikler olur. Çorbaya taze üzümün ince dalları ve yeşil elma eklenir, taze üzüm yapraklarından sarma (kavatak) ile pilav yapılır, çeşitli yeşillikler ile mantı, samsa ve *çüçvere* pişirilir, çorbalar yeşil kayısı ve erik meyveleri ile tatlandırılır. Yaz aylarında genellikle soğan, domates, biber, patlıcan gibi sebzelerden dolmalar hazırlanır. Bazı et yemeklerde kullanılan erik, ayva, elma, şeftali gibi meyveler yemeğe katkı sağlar. Sonbaharda olgunlaşan kabak, turp, şalgam gibi sebzeler Özbek mutfağını daha da çeşitlendirirler. Bu sefer mantı, samsa, güveç ve salatalar balkabağından hazırlanır, bazı bölgelerde pilava bile katılır. Özel bir Margilan turpu, sonbahar menüsünün birçok salatasını ve mezesini süslüyor. Kışın ayrıca çok sayıda kuru meyve, kuruyemiş, bal ve hurma, nar, kış kavunları gibi yılın bu zamanında en iyi lezzete ulaşan meyveler de kullanılır. Ve ana yemekler sıcak tutmak için daha doyurucu hazırlanır, bunlara kazı, kuyruk yağı ve yağlı süt ürünleri eklenir (Ganiyev, 2015: 16).

Özbek mutfağında pilav, narın, çorba, kebab, mastava, şavla, maşhorda, maşkiçri, çüçvere, şilpildak gibi çok tanınan yemekler vardır. Yüzyıllar boyunca, Özbek mutfağı kendi özelliklerini bölgesel farklılıklarıyla daha da zenginleştirmiştir. Yani aynı yemeğin çeşitli bölgelerde onlarca çeşidi bulunabilir. Bu da mutfak kültürünün iç özellikleri sayesinde zenginleşmesine sebep olmuştur.

### 2.2.1. Özbek Pilavı

Özbek mutfağında pilav, pirinç yemeklerinin temelidir. Öncelikle Özbek halkının en sevdiği yemeklerden biri olan pilav, bayramlarda, toplantı ve merasimlerde, doğum günlerinde, düğünlerde ve hatta taziyelerde bile hazırlanır. Pilav son derece doyurucu ve lezzetli bir yiyecek olarak görüldüğünden herhangi bir işe başlamadan önce veya sonra da yenir. Küçük bebeklerden yaşlılara kadar herkesin yiyebileceği bir besindir. Aynı zamanda pilav, Özbek misafirperverliğinin bir simgesidir. Özbek mutfağı pilavsız düşünülemez ve yüzlerce yemek arasında pilav, bu mutfağın baş yemeğidir. Özbekler arasında pilava olan ilgi oldukça fazla olduğundan başlı başına pilav geleneği ortaya çıkmıştır. "Özbek Pilav geleneği ve kültürü" 2016 yılında Birleşmiş Milletler Bilim Eğitim ve Kültür Örgütü tarafından İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesine alınmıştır (Unesco, 2016). 2017 yılında ise 60 aşçının hazırladığı 7360 kilogram Özbek pilavı, Guinness Rekorlar Kitabına "Dünyanın en büyük pilavı" olarak girmiştir (Guinness, 2017).

Özbekler arasında iyi, düzgün pilav yapmak bir sanattır. Tarifler yüzyıllardır nesilden nesle aktarılmıştır. Pilav en basit haliyle et, yağ, pirinç, soğan, havuç, su ve tuzdan oluşur. Daha karmaşık türleri arasında taze meyveler, kuru meyveler, mantarlar, dolmalar ve 10 türe kadar çeşitli baharatlarla birlikte yapılanları da vardır. Yılın farklı zamanlarında aynı pilav



tarifinde farklı ürünler bulunabilir. Ve her aşçının kendine özgü pişirme yöntemlerinin çeşitliliğini hesaba katarsak, buna göre, aynı malzemelerden yapılmış olsalar bile pilavlar birbirine benzemez- o zaman pilav konusunda yüzlerce çeşitten bahsetmek mümkündür. Özbek etnografı Karim Mahmudov ilk çalışmalarında pilavın 30'dan fazla çeşidini tespit ederken (Mahmudov, 1977: 117), ardından "Özbek Pilavı" adlı ayrı bir kitap oluşturdu ve 1987 yılında yayımladığı bu kitabında 60 çeşit pilava yer verdi (Mahmudov, 1987: 49-131).

Özbek pilavının kökü çok eski zamanlara dayandığı bilinmekle beraber Orta Asya tarihi, coğrafyası, bitki dünyası gibi konularda bilgi veren tarihi kaynaklarda zikredilmiştir. Halk hekimliğinde pilavın iyileştirici, kuvvet verici özelliğinin bulunduğu kabul edilmiş, halsizlik, vücudun tükenmesi, uzun süreli açlıktan sonra veya ciddi bir hastalıktan muzdarip olduğunda tüketilmesi tavsiye edilmiştir. Bu amaçla İbn Sina'nın da hastaların tedavisinde kullanıldığı kaynaklarda belirtilmiştir. Bununla ilgili birçok kıssa ve efsane vardır. Onlardan biri şudur: Buhara hükümdarlarından birinin oğlu olan bir şehzade, fakir bir aileden gelen güzel bir kıza âşık olur. O zamanki kurallara göre ve sınıf farklılıkları nedeniyle onunla evlenemezdi. Prens önce yemeği reddeder, ardından rengi solmaya ve güçten düşmeye başlar. Sonunda ağır bir hastalığa yakalanır. Hastayı İbn Sina'ya getirirler. Hastalığın nedenleri ile ilgili alimin soruları herhangi bir sonuç vermez. Hasta asla konuşmazdı. Bu sefer İbn Sina hastanın kalp atışlarından durumu ortaya çıkarmak ister. İbn Sina, şehrin bütün mahallelerinin isimlerini bilecek bir adam getirmelerini emreder. Öyle birini getirdiklerinde, İbn Sina hastanın nabzını gözlemlemeye başlar ve şehir uzmanı mahallelerin isimlerini yüksek sesle söylemeye başlar... Bunlardan birini telaffuz ederken, prensin nabzı hızlanır. Sonra, adı geçen mahallenin tüm sakinlerini adlarıyla tanıyan birini bulurlar. Ondan o mahallede yaşayan ailelerin reislerinin isimlerini söylemesi istenir. İbn Sina hastanın nabzını izlemeye devam eder. Bir zanaatkarın adı söylenince şehzade büyük bir heyecan duymaya başlar. Bu zanaatkar da getirilir ve çocuklarının isimleri tek tek söylenir. Kızının adını söylediğinde, İbn Sina şehzadenin güçlü bir kalp atışını fark eder. Şehzadenin bu zanaatkarın kızına âşık olduğunu öğrenen İbn Sina, bir tedavi önerir: zayıflamış şehzadeye gücü geri gelene kadar haftada bir gün "pilav aş" vermek ve sonra bir düğün tarihi belirlemek (Mahmudov, 1989: 5).

Özbekler pilava "aş" veya "palov" derler. Bir halk iştikakına göre "Palov" kelimesi her biri bir ürüne işaret eden 5 harften oluşmaktadır. Buna göre "palov aş" kelimesindeki p "piyaz" (soğan), a "ayaz" (havuç), l "lahm" (et), o "olio" (yağ), v "vet" (tuz), a "ab" (su), ş "şalı" (pirinç) kelimelerinin karşılığındadır (Ganiyev, 2015: 17).

Özbek pilavının aşağıdaki türleri Mahmudov tarafından kaydedilmiştir (Mahmudov, 1989):

1. Kavrurma pilav (kızartılarak pişirilir)
2. Devzire pilav (Fergana'nın devzire adlı yerel pirincinden yapılır)
3. İvitme pilav (Suya bandırılmış pilav)
4. Semerkant pilavı
5. Kıymalı pilav I
6. Kıymalı pilav II
7. Bir pirinç bir et pilavı
8. Postdümbe pilav
9. Kardümbe pilav
10. Dümbe pilav (Kuyruk yağından).
11. Kazılı pilav (at eti sucuğundan)
12. Hasipli pilav
13. Tavuklu pilav
14. Bildircin dolmalı pilav
15. İlvasin pilav (Av kuşlarının etinden)
16. Lakka balıklı pilav



17. Yumurtalı pilav
18. Sitare pilav (yumurtadan)
19. Buğday pilavı
20. Ögra pilav (Erişteden)
21. Vermişel pilavı
22. Karabuğday pilavı
23. Nohutlu pilav
24. Maşlı pilav
25. Fasulyeli pilav I
26. Fasulyeli pilav II
27. Toğrama pilav (havauç ve etli garnitürden)
28. Sarımsaklı pilav
29. Serpiyaz pilav (bol soğanlı)
30. Ayvalı pilav
31. Şadıbek pilavı
32. Dolmalı pilav (tatlı biberden)
33. Domatesli yumurtalı pilav
34. Kavatak pilav (Üzüm yaprağı sarmasından)
35. Kışmışlı pilav (kuru üzümünden)
36. Kayısılı pilav
37. Yeşil kayısılı (erikli) pilav
38. Mantarlı pilav
39. Balkabağı pilavı
40. "Feravanlık" Bayram pilavı
41. Turplu pilav I
42. Turplu pilav II
43. Şalgamlı pilav
44. Pancarlı pilav
45. Patatesli pilav
46. Taşkent düğün pilavı
47. Buhara'nın Pilav-ı Sufi pilavı (pirinci ayrı pişirilir)
48. Harezmi düğün pilavı
49. Kaşkaderya düğün pilavı
50. Zarçava pilav
51. Kaynatma pilav
52. Dimleme pilav
53. Buharlı pilav
54. Tönterme pilav
55. Gök pirinç pilavı
56. Macun pilav (havauç suyundan)
57. Harezmi'nin Çalov pilavı
58. Tavuklu çalov pilavı
59. Dondurulmuş harçlı pilav
60. Konserve pilav



Bu çalışma yukarıda adı geçen yöresel bir pilav türü olan Taşkent Dügün Pilavı üzerine hazırlanmıştır.

### 3. YÖNTEM

#### 3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Çalışmanın amacı, yöresel bir ürün olan ve kökeni çok eskilere dayanan Taşkent düğün pilavı yemeğini tanıtmak, kayıt altına almak, gelecek nesillere doğru bir şekilde aktarabilmek ve unutulmamasını sağlamak amaçlanmıştır. Daha önce Taşkent düğün pilavı hakkında kayda değer bir yapılmış çalışmanın olmaması araştırmanın önemini daha da arttırmaktadır.

#### 3.2. Evren ve Örneklem

Araştırma verilerinin direkt olarak katılımcıların görüşleri ile elde edilmesinin amaçlanmasını kapsadığından dolayı çalışma nitel veri toplama yöntemi olan görüşme tekniğiyle gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların sınırlı sayıda olması nicel yöntemlerin tercih edilmesine uygun olarak görülmemiştir. Araştırma Özbekistan'ın başkenti Taşkent şehrindeki 5 aşçı ile Mart–Haziran 2022 tarihleri arasında telefon görüşmesi ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın evrenini Özbekistan'ın başkenti Taşkent şehrindeki Taşkent düğün pilavı yemeği yapan işletme personeli oluşturmaktadır.

#### 3.3. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış mülakat formu Yurt ve Bayraklı tarafından 2022 tarihinde yapmış oldukları makale çalışma soruları yenilenerek hazırlanmıştır. Nitel araştırmalarda araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğine yönelik sonuçların inanılabilirliği, doğruluğu ve yetkinliği ifadelerini kullanmak daha uygun olmaktadır (Başkale, 2016). Başkale (2016) üçgenleme tekniğini “iki ya da daha fazla veri toplama yönteminin (örneğin, görüşmeler ve gözlemler) ya da iki ya da daha fazla veri kaynağının (örneğin, farklı grup üyeleriyle bireysel görüşmeler) sonuçlarının karşılaştırılmasıdır” olarak tanımlamıştır. Bu kapsamda araştırmada güvenilirlik ve geçerliliğin sağlanması için veri kaynaklı üçgenleme tekniği kullanılmıştır. Katılımcıların Taşkent pilavı hakkında verdikleri görüşler karşılaştırılarak veriler arasındaki tutarlılık düzeyi de dikkate alınmıştır.

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde örneklem büyüklüğünün 5-25 kişi arasında olması yeterli olduğu ifade edilmektedir (Saunders, Lewis ve Adrian, 2012). Görüşmeler 02.04.2022 – 30.04.2022 tarihleri arasında telefonla gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların izni alınarak görüşmelerde ses kaydı yapılmıştır. Katılımcılara aşağıdaki sorular sorulmuştur:

1. Taşkent düğün pilavının tarihçesi hakkında bilginiz var mı?
2. Taşkent düğün pilavının yapısal özelliği nasıl olmalıdır? Taşkent düğün pilavında kullanılan malzemeler, bu malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz?
3. Taşkent düğün pilavı pişirilirken kullanılan yakıt ve araç gereçler nelerdir?
4. Taşkent düğün pilavının yapım aşamalarını anlatır mısınız?
5. Taşkent düğün pilavı nasıl servis edilmelidir?
6. Taşkent düğün pilavı hangi öğünde tüketilmektedir? Dügün dışında da tüketilmekte midir?



7. Taşkent düğün pilavı Taşkent dışında tüketilmekte midir? Nerelerde tüketilmektedir?

#### 4. BULGULAR

Araştırmaya 8 kişi katılım göstermiştir. Katılımcıların bilgileri aşağıdaki tabloda verilmiştir:

Tablo 1: Katılımcı bilgileri

Kk	Adı Soyadı	Doğum yılı	Doğum yeri	Cinsiyeti	Mesleği
1	K.G.	1954	Taşkent	Erkek	Aşçı, Pilavcı
2	L.A.	1970	Taşkent	Kadın	Aşçı
3	K.S.	1968	Taşkent	Erkek	Aşçı, Pilavcı
4	G.Y.	1965	Taşkent	Kadın	Aşçı
5	M.I.	1971	Taşken	Erkek	Şef

##### 4.1. Taşkent düğün pilavının tarihçesi

Araştırmada katılımcı olan kişilere “Taşkent düğün pilavının tarihçesi hakkında bilginiz var mı?” sorusu sorulmuş ve aşağıdaki cevaplar alınmıştır:

K4, K3 Taşkent düğün pilavının tarihçesi Özbek pilavı ile aynı olduğunu ifade etmişlerdir: “Taşkent düğün pilavı, ilk defa Özbek pilavının yapıldığı zamandan beri vardır. Sıradan pilavlar evde, eve misafir geldiğinde ve çeşitli toplantılarda yapılırken düğün için ayrı pilav yapılmaya başlanmış ve çeşitli zamanlar içerisinde çok az değişikliklerle günümüze ulaşmıştır” (K3). “Taşkent düğün pilavının tarihçesi İslamiyetten önceki zamanlara dayanır diye biliyorum. Hatta Orta Asya’ya İslam yayıldığında diğer kavimler de bu pilavları öğrenmişler ve kendileri yapmaya başlamışlardır” (K4). Bazı katılımcılar ise pilavın efsaneleşmiş hikayesini şöyle dile getirmişlerdir: “Emir Timur uzun zaman süren savaşlar için çözüm bulmaya çalıştığı zamanlarda aşçılarına yapılması zor olmayan, aynı zamanda uzun süre tok tutan ve mideye ağır gelmeyen bir yiyecek hazırlanmasını emretmiştir. Aşçılar da Özbek pilavını o zaman ilk defa yapmışlar ve icat etmişlerdir” (K1). “Taşkent pilavı ve Özbek pilavının tarihi aynıdır. Büyük alim İbn Sina’nın bu pilavı icat ettiği söylenir. Hem sağlıklı bir yemek hem de doyurucu bir yiyecek olarak düşünülmüştü” (K2). “Emir Timur’un yanı sıra ondan önce Özbekler arasında yaygın yemek idi. Ama Emir Timur yaygınlık kazandırmıştır veya onun döneminde yaygınlık kazanmıştır. Zaten dönemin Arap seyyahları da bu konuda az çok bilgi vermişlerdir” (K5).

Katılımcıların verdiği bilgilere göre Taşkent düğün pilavının tarihçesi çok eski zamanlara dayanmaktadır. Pilav tarihçesinin çok uzun zaman öncesine dayandığından dolayı katılımcılar arasında olduğu gibi İbn Sina, Emir Timur gibi Orta Asya’nın meşhur tarihi şahsiyetleriyle ilişkilendirmek yaygın olduğu anlaşılmaktadır. Bununla beraber bu lezzetin İslamiyetten önceki zamandan beri mevcut olduğu da kaydedilmektedir.

##### 4.2. Taşkent düğün pilavının yapısal özelliği, malzemeleri, ölçüsü

Katılımcılara “Taşkent düğün pilavının yapısal özelliği nasıl olmalıdır? Taşkent düğün pilavında kullanılan malzemeler, bu malzemelerin ölçüsü hakkında bilgi verir misiniz?” soruları sorulmuş ve benzer cevaplar alınmıştır. Buna göre bütün katılımcıların verdiği cevapta Taşkent düğün pilavında kullanılan malzemeler şunlardır: sıvı yağ, pirinç, soğan, sarı havuç, et, tuz, tane kimyon, tane karabiber, nohut, pilavlık kuru üzüm, zerdeçal, su, kazı sucuğu. K1 ve K3 aynı zamanda kuyruk yağı, at etinden yapılmış kazı sucuğu ve bazen de





bıldırcın yumurtasının kullanılabilceğini kaydetmişlerdir. “Özbek pilavları arasında Taşkent düğün pilavının yapısal özelliklerinden en önemlisi kavrulmadan hazırlandığı, ağırlıklı buharla pişirildiği için çok ağır bir yemek olmaması, bununla beraber kullanılan malzemelere bağlı olarak son derece kalorili ve doyurucu olmasıdır” (K5). “Taşkent düğün pilavı görünüm itibarı ile tamamen sarı, beyaz veya kırmızı olmamalıdır. Beyazımsı sarı gerçek rengidir. Bunu tutturmak için malzemeleri uygun şekilde kullanmak lazımdır (K4). Taşkent düğün pilavının malzemelerinde kullanılan ölçü için bir kiloluk pilav baz alınarak ne kadar malzeme kullanıldığı katılımcılara sorulmuştur. Bu konuda da katılımcıların verdiği bilgiler birbirinin çok benzeri olduğu ortaya çıkmıştır. Buna göre kullanılan malzemeler ve ölçüsü: 350 gr sıvı yağ, 1 kg dana eti, 4 adet orta büyüklükte soğan, 1 kg sarı havuç, 1 kg pirinç, 10-12 gr tuz, 1,5 litre su, 50 gr nohut, 50 gr pilavlık kuru üzüm, 5-6 gr tane kimyon, 5-6 gr tane karabiber, 3-4 gr zerdeçal. “Aynı zamanda servis edilirken pişmiş kazı sucuğundan 8-10 dilim ve 5-6 tane haşlanmış bıldırcın yumurtası pilavın üzerine koyulur” (K3). “Aslında Taşkent düğün pilavında turuncu havuç kullanılmaz, ama son yıllarda gelenek halinde geldi havucun yüzde 3 kadar kısmını tat vermesi amacıyla tercih edilmektedir” (K2).

#### 4.3. Taşkent düğün pilavı pişirilirken kullanılan yakıt ve araç gereçler

Katılımcılara “Taşkent düğün pilavı pişirilirken kullanılan yakıt ve araç gereçler nelerdir?” sorusu sorulmuş ve aşağıdaki bulgular elde edilmiştir: “Aslında Taşkent düğün pilavında yakıt olarak odun kullanılması yerindedir. Ancak son yıllarda doğal gazın yaygınlaşmasıyla doğal gazdan faydalanılır” (K1, K2, K4, K5). “Taşkent düğün pilavı kesinlikle odun ateşinde hazırlanmalıdır. Pilavın pişirilmesi hassas işlem olduğu için odun seçimine de dikkat etmek lazımdır. Aşamalara göre odun çeşitleri de tercih edilebilir. Mesela ilk pişirme işlemlerinde büyük odunlar kullanılıp kazana pirinç atıldıktan sonra ince ve kurumuş dal odunları kullanmak gerekir. Yoksa yemeğin altı yanar veya yemek çiğ kalır” (K3). Taşkent düğün pilavı pişirilirken kullanılan araç gereçler konusunda ise aşağıdaki cevaplar alınmıştır: “Öncelikle iki kazan gerekir. Bir kazanda yemek pişirilirken ikincisinde pirinç pişirmeye hazırlanır. Yani ılık su ve pirincin kırılmaması, katılaşması için tuz ilave edilerek bekletilir. Bekletme işlemi 40-60 dakikadan aşmamalıdır” (K1). “Taşkent düğün pilavının pişirilmesinde 1 kg pilav pişirilecekse diğer malzemeler (havuç, et) de aynı ölçüde olduğundan dolayı en az 3 litrelik bir kazan kullanılmalıdır. Yani pilavın tamamı bir kazanda piştiğinden dolayı kullanılan kazanın büyüklüğü önemlidir. Çünkü pilav demlenmeden önce pirincin türüne göre en az 2 defa pilavın üstünde bulunan pirincin altını üstüne getirmek, bu şekilde eşit pişirme derecesine ulaşmak gereklidir. Bunu yaparken kazanda boşluk olması gerektiğinden yapılacak olan pilavın ölçüsünden biraz büyük kazan tercih edilmelidir” (K2). Bunun dışında ortak olarak bütün katılımcıların cevaplarında verdiği ortak araç gereçler şunlardır: kazan, kazanın büyüklüğüne göre ocak, büyük kevgir, küçük kevgir, bıçak (tercihe göre etin kesilmesinde kullanılan balta, keser – K3), pirinci ıslatmak için leğen veya kazan.

#### 4.4. Taşkent düğün pilavının yapım aşamaları

Katılımcılara “Taşkent düğün pilavının yapım aşamalarını anlatır mısınız?” sorusu sorulmuş ve katılımcıların cevapları büyük ölçüde benzer olmuştur. Buna göre aşağıdaki bulgular tespit edilmiştir: Öncelikle kazan ısıtılarak sıvı yağ konur. Kızgın yağ üzerine doğranmış piyazlık soğan atılır. Soğan iyice kavrulup kırmızımsı kahverengi rengini almalıdır. Ardından bütün veya tercihe göre kuşbaşı et konur. Et soğanla beraber kavrulduktan sonra Jülyen şeklinde kesilmiş havuç dilimleri de kazana konur. Ardından zerdeçal, nohut, pilavlık



üzüm, tane karabiber konulur, bununla beraber pilavda kullanılacak tuz, kimyon ve suyun yarısı dökülür. 40-50 dakika orta derecede kaynatılır, sonra ıslatılan pirinç yemeğin en üstüne yerleştirilir. Üzerine kimyon konur, tuz ve suyun kalan kısmı dökülerek suyun tamamen çekilmesi beklenir. Burada tuzun suyun içinde eritilerek dökülmesi gereklidir. Bu arada ateş biraz yükseltilebilir, ancak çok fazla yükselmemesine dikkat etmelidir. Su çekildikten sonra yemeğin en üstündeki pirincin alt tarafı üste, üst kısmı alta gelecek şekilde karıştırılmalıdır. 5-6 dakika bu şekilde de geçtikten sonra bir kez daha aynı şekilde pirinç karıştırılır. Pirincin çeşidine göre bu karıştırma işlemi 3 defa da yapılabilir. Ardından çok kısık derecede ateş ile veya kozun sıcaklığı ile pirincin türüne göre 15-25 dakika arasında demlemeye bırakılır. Bununla beraber katılımcıların vurguladığı bazı hususlar şunlardır: *“Havuç atılmadan önce et ve soğan sık sık karıştırılmalıdır, yoksa dibine yapışabilir. Havuç ve su kazana atıldıktan sonra ateşin çok yüksek olmaması önemlidir. Yoksa içindeki su biter ve yemeğin dibi tutar. Islatılan pirincin suyu yemeğin içine girmemelidir. Yoksa pilavın lezzetini olumsuz yönde etkiler”* (K1). *“Pirincin altını üstüne karıştırırken bunu bir düzende yapmak gerekir. Yoksa bazı pirinçlerin pişmeme ihtimali olur. Pirinç demlemeye hazır olduğunu anlamak için kevgirin arkasıyla hafifçe pirince vurmak lazım, tok bir ses geldiğinde pirinç demlenmeye hazır olmuş demektir. Eğer hala pişmediyse kaynamış su ilave edilebilir. Kaynamış su ilave edilirken doğrudan kazana dökmek, kevgir üzerinde kazana eşit dağılacak şekilde azar azar dökmek gereklidir”* (K3). *“Özbek pilavının çoğu çeşitlerinde kavrulma işlemi vardır. Ancak Taşkent düğün pilavında sadece soğan ve et kavrulmalıdır. Havuç ve başka malzemeler kavrulmamalıdır. Taşkent düğün pilavını pişirirken dikkat edilecek en önemli hususlardan biri kavrulmamasıdır”* (K4, K5).

#### 4.5. Taşkent düğün pilavının servisi

Katılımcılara “Taşkent düğün pilavı nasıl servis edilmelidir?” sorusu sorulmuş ve aşağıdaki gibi cevaplar alınmıştır. *“Taşkent düğün pilavı düğün merasimi için hazırlandığı için misafirlerin geleceği saate göre hazırlanmalıdır. Çünkü fazla bekletilmiş pilav iyi değildir. Pilavı demleme işi tamamlandıktan sonra kapağı açılır ve bütün pilav karışacak şekilde karıştırılır”* (K1). *“Karıştırırken pirinç ayrı, havuç ayrı olmamasına dikkat etmek gereklidir. Bütün halde atılan et ve kuyruk yağı pilavın en üstüne alınır ve servis edilirken ihtiyaç olduğu kadarıyla doğranır. Eti fazla doğramamaya dikkat etmek önemlidir, yoksa et soğuyabilir”* (K3). *“Pilav iyice karıştırıldıktan sonra bir kişiye 120-140 gr gelecek şekilde iki kişilik tabağa süzülür. Üstüne doğranmış et ve kuyruk yağı, dilimlenmiş kazı sucuğu konularak servis edilir”* (K1, K2, K4). *“Bildircin yumurtası kullanmak pilavın servisine renklilik kattığından dolayı son yıllarda tercih edilmeye başladı”* (K3). *“Taşkent düğün pilavı düğüne gelen iki misafir aynı tabakta ortaklaşa yediğinden dolayı genellikle iki kişilik tabakta servis edilir. Ancak bazı durumlarda tek kişilik kaselerde de sunulduğu gözlemlenebilir”* (K5).

#### 4.6. Taşkent düğün pilavının tüketildiği öğün

Bu konuda katılımcılara “Taşkent düğün pilavı hangi öğünde tüketilmektedir? Düğün dışında da tüketilmekte midir?” sorusu sorulduğunda genellikle sabahları, bazen öğlen tüketildiği anlaşılmıştır. Bununla beraber aşağıdaki yanıtlar alınmıştır. *“Taşkent düğün pilavı eskiden sadece erkekler gelecek şekilde sabah namazından sonra misafirlere servis edilirdi. Şimdilerde de biraz daha esnek oldu”* (K1). *“Taşkent düğün pilavı şimdilerde sabah saat 8-11 arasında misafirlere verilmekte, düğün sahibinin planına göre değişebilmekte ve davetiyede gösterilmektedir”* (K5). *“Öğle yemeği olarak da servis edilip tüketilmektedir.”*



*Daha önce sadece düğünlerde yapılırken artık yemekhaneler, kendin pişir-ye mekânları gibi yerlerde çeşitli zamanlarda isteklerine göre tüketilebilmektedir” (K3). “Taşkent düğün pilavı sabah veya öğlende yapılan düğün merasimlerinden yenir. Akşam düzenlenen düğün merasimlerinde genellikle tercih edilmezken bazı durumlarda misafirlere akşam sunulmaktadır” (K4).*

#### **4.7. Taşkent düğün pilavının başka yerlerde tüketimi**

Katılımcılara “Taşkent düğün pilavı Taşkent dışında tüketilmekte midir? Nerelerde tüketilmektedir?” sorusu sorulmuş ve alınan cevaplar benzerlik teşkil etmiştir. Buna göre Taşkent düğün pilavı Taşkent’te düğün, kutlama, taziye gibi çeşitli merasimlerde misafirlere sunulan ana yemektir. Ancak günümüzde çeşitli değişiklikler yaşanarak törenlerin dışında da isteğe göre tüketilmektedir. Tüketildiği saat veya yerde değişiklikler meydana gelirken Özbekistan’ın çeşitli bölgelerinde Taşkent düğün pilavı hazırlayan özel yemekhaneler, restoranlar bulunmakta, bununla beraber, komşu ülkeler, Rusya, Türkiye, çeşitli Avrupa ülkeleri, ABD gibi ülkelerde de Taşkent düğün pilavı hazırlandığı aktarılmıştır. Buna bağlı olarak Taşkent düğün pilavı yöresel bir lezzet olmakla beraber ulusal bir lezzete dönüşmüştür.

#### **5. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME**

Toplumun kültürünü yansıtan, bu kültürü tanıtan unsurların başında mutfak kültürü vardır. Her bölgenin mutfak kültürü belli bir dönem olgunlaşma sürecini yaşar ve çeşitli yörelerden beslenir. Tarım ve hayvancılığa elverişli topraklar olan Orta Asya’da yemek kültürü coğrafyanın verdiği imkânlar sayesinde oluşmuştur. Özbek mutfağı da bölgede bulunan çeşitli yörelerin lezzetleriyle zenginleşmiş ve olgunlaşmıştır.

*Resim 1: Taşkent düğün pilavı ürün yerleşimi*



Kaynak: (Maltseva, 2019)

Pilav, Türk devletleri mutfağının özel törensel yemeklerinden gündelik sofralara kadar güncelliğini korumaya başlamıştır. Türk devletleri arasında pilav her ne kadar sunum ve pişirme teknikleri bakımından farklılıklar barındırsa da ortak bir değer olarak karşımıza çıkmıştır. Türklerin konar göçer bir yapıya sahip olması bu kültürlerinin yayılmasında öncü etken olduğu söylenebilir. Bu çalışmada da Türk devletlerinden olan Özbekistan mutfağına özgü pilav ele alınmıştır. Özbekistan en yaygın yemeklerinden olan Özbekistan Taşkent düğün pilavının çalışmada belirtildiği gibi onlarca çeşidi ortaya çıkmıştır. Bunların arasında Taşkent düğün pilavına ilişkin yapılan çalışmamızda öncesinde Taşkent’te düzenlenen düğün gibi çeşitli merasimlere özgü olduğu, ancak günümüzde çeşitli bölgelerde de



hazırladığı ve törenlerin dışında da tüketildiği saptanmıştır. Kaynak kişilerden alınan bilgilere doğrultusunda Taşkent düğün pilavının malzemeleri, hazırlanması, servis edilmesi ortaya konmuştur. Araştırma sonucuna göre Özbekistan dışında dünyanın çeşitli ülkelerinde de hazırlanmakta ve bütün ülkenin ulusal bir lezzete dönüşmekte iken Özbekistan'ın turizm alanında turistik bir ürüne dönüştürülmesi imkânına sahip olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca teknolojinin gelişmesi ile birlikte ocak başı kazanda pişirmenin yerini doğalgaz ocaklarının aldığı pişirme tekniklerinde değişiklikler olduğu bu da standart reçetelerin kaybolmasının önünü açtığı saptanmıştır. Tarihten gelen bu yöresel lezzetlerin korunması için geçmiş reçetelerin gün yüzüne çıkartılarak saklanması ve yaygınlaştırılması sürdürülebilirlik ve gelecek nesillere aktarımı açısından önemli bir kaynak olacaktır. Ayrıca çalışma yiyecek içecek sektöründe çalışan personele ve eğitim gören öğrencilere kalıcı bir kaynak sunmaktadır. Aşağıda çalışmamız kapsamında ortaya çıkartılan Taşkent düğün pilavı reçetesi gösterilmektedir.

Tablo 1. Taşkent düğün pilavı reçetesi

YEMEK REÇETESİ						
(12 Porsiyon)						
Reçete Adı			: Taşkent Dügün Pilavı			
Yemek Grup No:2						
Porsiyon Ölçüsü	: 175 gr			Hazırlık Süresi	32'	
Porsiyon Ölçü Aracı	: 1 orta boy keçe			Piştirme Süresi	20'-40'-25'	
Piştirme Kabı ve Aracı	: Oval tabanlı döküm tencere			Total Ağırlık (kg)	6	
Piştirme Tekniği	: Kavurma, kaynatma, demleme					
İçindekiler	Brüt Miktar (gr)	Net Miktar (gr)	Ortalama Ölçü	Yapılışı	Süre	Notlar
Pirinç	1000	1000	5 SB.	Pirinçleri ayıkla, sonra yıka ılık suya koy, tuz kat ve beklet. Havuçları soy, yıka, jülyen doğra. Soğanları soy, yıka, piyazlık doğra. Etleri büyük parça kes	10'	Suda bekletme esnasında oluşan nişastayı yıkayarak piştirme esnasında pirinçlerin birbirine yapışmasını önle. Doğrarken boyutlarına dikkat et Aynı boyutta doğra
Tuz	15	15	1 TK		5'	
Havuç	1100	1000	8 adet		10'	
Soğan	400	350	4 adet		5'	
Et	1000	1000			2'	
Sıvı Yağ	350	350	½ SB	Pilav tenceresine sıvı yağ koy. Soğanları koy, kahverengi olana kadar kavur. Etleri ilave et, kavur. Havuç ilave et. Biraz kavur.	10'	Soğanların rengini almasını bekle, yanmamasına dikkat et. Eti çok fazla kavurma. Havuçları fazla kavurma.
Su	1500	1500	7,5 SB.	Ardından suyun yarısını ilave et. Sonra nohut, pilavlık üzüm, tane karabiber, tane kimyon, zerdeçal koy. Karıştırmadan kaynat. Pirinçlerin suyunu süz. Pirinçleri ilave et, üzerine kalan suyu dök. Yüksek ateşte pirinçler suyu çekene kadar, ara sıra pirinçleri karıştırarak pişir. Suyunu çektikten sonra, çok düşük ateşte demlendir.	40'	Suyun tamamını kullanma. Yüksek ateşte kaynat, kaynadıktan sonra altını kıs. Su pirinci az gömcek kadar olmalıdır. Su az gelirse sıcak su ilave et. Pirinçlerin alt ve üstünü 1-2 defa karıştırarak eşit pişmesini sağla. Havuçlarla karışmamasına dikkat et. Pilav demlenirse pirinç taneleri iyice şişerek görünümü güzelleşir.
Nohut	50	50	1 SB		10'	
Kuru üzüm	50	50	0,5 SB		15'	
Tane kimyon	5-6	5-6	1 ÇK			
Tane karabiber	5-6	5-6	1 ÇK			
Zerdeçal	3-4	3-4	0,5 ÇK			

Demlendikten sonra bütün yemeği karıştır, etleri dilimle. Servisini sıcak yap.



## KAYNAKÇA

- Advantur. (2022). *Özbek Mutfağı*. Haziran 24, 2022 tarihinde <https://www.advantour.com/uzbekistan/uzbek-food.htm> adresinden alındı
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel. Anadolu mutfak kültürünün gelişimi, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-51.
- Akman, M. & Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Arslan, P. (1997). *Toplumun geleneksel yemek kültürünün değişimi- hızlı hazır yemek sistemine (fast food) geçiş. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (Hazırlayan Kamil Toygar) (ss. 139-146). Ankara: Takav Matbaası.
- Atalay, B. (2006). *Divanü Lügati't - Türk. Cilt 1. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi*.
- Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenilirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.
- Baykara, T. (2001). *Türk tarihine bakışlar* (1. baskı). Ankara, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz G. (2016). *Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), s. 160.
- Erkoyuncu, N. (2004). *Orta Asya Türk Mutfak Kültürü* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı, Beslenme Eğitimi Bölümü. Konya.
- Ganiyev, H. (2015). *Ensiklopediya Uzbekskey Kuhni*. Moskova: Eksmo Yayınları.
- Guinness (2017). <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/483487-largest-serving-of-plov> . Erişim tarihi: 20.06.2022.
- Güldemir, O. (2014). *Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme*, VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 346-358.
- Halıcı, N. (2015). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- İnce, C., & Samatova, G. (2022). Orta Asya Mutfak Kültürünün Anadolu'ya Etkisi (Kırgız Mutfağına Sosyolojik Bir Yaklaşım). A. Cihan (Dü.) içinde, *Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi* (s. 589-601). Akademik Kitaplar.
- Kaya, S. ve Seçim, Y. (2022). Yöresel bir lezzet: Konya Yağ Somunu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6, (1), 156-176.
- Mahmudov, K. (1977). *Özbek Taamları*. Taşkent: Özbekistan Neşriyatı.
- Mahmudov, K. (1989). *Plovı Na Lyuboy Vkus*. Taşkent: Mohnat Neşriyatı.
- Maltseva, R. (2019). Palov oş. En lezzetli Özbek Pilavını Pişirmek. <https://blog.comfy.ua/palov-osh-gotovim-samyjj-vkusnyjj-uzbekskijj-plov/>. Erişim tarihi: 23.06.2022.



- Meriç, S. ve Babur, Y. (2020). Çalışan memnuniyetine etki eden faktörler: otellere yönelik bir araştırma. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi (elektronik)*, 19(74), 812 - 827. Doi:10.17755/esosder.637991.
- Nevin Halıcı, Türk Mutfağı; Oğlak Yayınları, İstanbul 2009 (s. 17-18).
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı, *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4), 2675-2695.
- Sarıışık, M. (Editör). (2013). *Uluslararası Gastronomi*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- UNESCO (2016). <https://ich.unesco.org/en/RL/palov-culture-and-tradition-01166>
- Yurt, İ. ve Bayraklı, B. (2022). Safranbolu'da yöresel bir lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 270-287.
- Zerman, S., Oğuz, U.K. ve Gökkaya, S. (2022). Consuming local food for sustainable tourism: the theory of consumption approach, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 49-59.