

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ

Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

TÜRK MUTFAĞININ GELENEKSEL ÇORBALARI: YUSUFELİ ÖRNEĞİ

Özlem VAROL¹

Şevki ULEMA²

(Gönderilme/Received 08.11.2024 Kabul/Accepted 25.04.2025)

Derleme Makalesi/Review Article

ÖZET

Zengin mutfak kültüründe çorbalar sofranın temsilcisi olarak görülmektedir. Kahvaltıda, öğle ve akşam yemeklerinde tüketilen çorbalar her zaman sofrada yer bulmuştur. Türk mutfağında çorbalar, yapıldığı yörenin kültürü ile iç içe geçmiş ve adını yörenin adından ya da kullanılan malzemelerden almıştır. Günümüzde birçok farklı ilde aynı isimle veya farklı isimlerle aynı malzemelerle çorbalar yapılmaktadır. Bu araştırma, Artvin ili Yusufeli ilçesine özgü yöresel çorbaları tespit etmek, bu çorbaların tanınırlığını artırmak ve geleneksel mutfak kültürünün devamlılığını sağlamak amacıyla yapılmıştır. Yusufeli ilçesine özgü yöresel çorbalar çalışmanın evrenini oluşturmaktadır. Veri toplamada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan doküman analiz tekniği kullanılmış ve ikincil kaynaklardan yararlanılmıştır. Araştırma sonucunda bulgur çorbası, çinçar çorbası, çivane çorbası, gendime çorbası, helle çorbası, hohol çorbası, ilim çorbası, kavut çorbası, kesme çorbası, köndar çorbası, nişoş çorbası ve urve çorbası isimli çorbaların Yusufeli mutfağına özgü yöresel çorbalar olduğu tespit edilmiştir. Yusufeli mutfağında birçok çorbada (yoğurt çorbası, gendime çorbası, süt çorbası) süt ve süt ürünleri; çinçar, köndar ve nişoş gibi yöresel otlar kullanılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfağı, yöresel mutfak, çorbalar, geleneksel Yusufeli çorbaları

¹ Yüksek Lisans Öğrencisi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, ozlmvr108@gmail.com, ORCID: 0009-0007-6275-6160

² Prof. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ulema@subu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-5874-8797

TRADITIONAL SOUPS OF TURKISH CUISINE: THE CASE OF YUSUFELI

ABSTRACT

Turkish cuisine is among the world's leading cuisines with its table manners, cooking methods, eating habits, food and beverage richness. Soups are seen as the representative of the table in the rich culinary culture. Soups consumed for breakfast, lunch and dinner have always found a place on the table. In Turkish cuisine, soups are intertwined with the culture of the region where they are made and named after the name of the region or the ingredients used. Today, soups are made in many different provinces with the same name or different names and the same ingredients. This research was conducted to determine the local soups specific to Yusufeli district of Artvin province, to increase the recognition of these soups and to ensure the continuity of traditional cuisine culture. For this purpose, local soups specific to Yusufeli district constitute the universe of the study. Document analysis technique, one of the qualitative research methods, was used in data collection and secondary sources were utilized. As a result of the research, it was determined that the soups named bulgur soup, çinçar soup, çivane soup, gendime soup, helle soup, hohol soup, ilim soup, kavut soup, kesme soup, köndar soup, nişoş soup and urve soup are local soups specific to Yusufeli cuisine. In Yusufeli cuisine, milk and dairy products and local herbs such as chinchar, köndar and nishoş are used in many soups (yogurt soup, gendime soup, milk soup).

Keywords: Turkish cuisine, local cuisine, soups, traditional Yusufeli soups

GİRİŞ

Türk mutfağı, sofrada adabı, pişirme yöntemleri, yeme alışkanlıkları, yiyecek ve içecek zenginliği ile dünyanın tanınmış mutfakları arasında yer almaktadır (Seçim, 2018). Türk mutfağının zenginliğini oluşturan, bireylerin çocukluktan ölüme kadar hayatın her aşamasında vazgeçemediği ve geçmişten günümüze hemen her evde pişirilen yemek türlerinden biri de çorbalar (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018). Çorba, Türk mutfağında özellikle et, sebze veya tahıllarla hazırlanan sulu veya koyu kıvamlı sıcak bir yemektir (Arlı ve Gümüş, 2007). Tarihte çorba, Farsça tuzlu şey anlamına gelen “şur” ve yemek anlamına gelen “aba” kelimelerinin birleşmesiyle oluşan “şuraba” kelimesinden türemiş ve günümüz Türkçesinde çorba şeklinde yerini almıştır (Gümüş, 2011: 55).

M.Ö.1600 yıllarında Hitit kralı Hattuşili, vasiyetinde torunu Murussili'yi bir sonraki kral ilan ettiğini ve halkının tanrılara itaat etmesi gerektiğini bildirerek törenlere katılanlara ekmek, etli çorba, bulgur ve şarap ikram etmelerini emretmiştir (Gürsoy, 2021: 19). Çorbalar, hızlı ve pratik bir şekilde hazırlanması, içerisinde kullanılan malzemelerin zengin besin kaynağı içermesi, kolay sindirilebilir olması ve iyi bir iştah açıcı olması sebebiyle sofraların çokça tercih edilen yemeği olmuştur (Güldemir vd., 2018: 57). Bununla birlikte diğer yemeklerden farklı olarak çorbalar herhangi bir sınıfsal ayrım gözetmemektedir. Montaigne'nin “çorba denilince,

kral da dilenci de aynı iştahla acıkırlar” sözü, çorbaların herkes tarafından ulaşılabilir bir yemek olduğu kanısını desteklemektedir (Yaman, 2022).

Türk mutfağında çorbaların yeri oldukça önemlidir. Batıda sadece iştah açıcı olarak bilinen çorbalar, Türk mutfağında ana yemek olarak da tüketilmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007). Bu çalışmada, Yusufeli ilçesine özgü çorbaların belirlenmesi, yöreye ait özelliklerinin ortaya çıkarılması ve geleneksel mutfak kültürünün devamlılığının sağlanması hedeflenmiştir. Alanyazında Yusufeli’nin sadece geleneksel çorbalarını değerlendiren spesifik bir çalışma olmadığından çalışmanın gastronomi alanyazınına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Türk mutfak kültüründe çorbalar

Türkler tarih sahnesine çıktıkları ilk andan itibaren beslenme ve yemek kültürüne büyük önem vermişlerdir. Yeme-içme sosyal hayatın merkezinde yer almış ve toplumsal bağları güçlendiren önemli bir unsur olmuştur. Türk idarecileri halkın aç kalmamasını sağlamayı ve temel ihtiyaçlarını karşılamayı en önemli görevleri arasında saymışlardır (Talas, 2005: 275). Türk Mutfak kültürünün bir parçası olan çorbalar, Orta Asya Türklerinden günümüze kadar varlığını sürdürmüştür. Çorbanın, öğün ne olursa olsun kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerinde zengin-fakir fark etmeksizin her kesimden insanın sofrasında bulunuyor olması çorbaya Türk mutfağında özel bir önem verildiğinin göstergesidir (Arlı ve Gümüş, 2007: 147; Işın, 2021: 263). Orta Asya coğrafyasında tüketilen çorbalardan bazıları; topık süngük (paça çorbası), umaç (oğmaç) çorbası, mercimek çorbası, un çorbası ve yoğurtlu çorbadır (Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012). Selçuklularda, konar göçer yaşamdan yerleşik yaşama geçiş sırasında üretilen tahıl ürünlerinin içerisinde önemli bir gıda olan buğday başta çorba ve ekmek olmak üzere çeşitli gıdaların içerisinde kullanılmıştır. Anadolu Selçuklularında toyga aşı, tutmaç çorbası, yoğurtlu çorba ve buğday çorbası gibi çorbaların sofralarda servis edildiği bilinmektedir (Koz, 2008).

Osmanlı mutfağında ise geçmiş dönemlerin mutfak kültürlerini bünyesinde barındıran çorbalar, halkın ve sarayın yeme alışkanlıklarında önemli bir yer tutmaktadır. 15. yüzyıldan itibaren daha spesifik olarak kaydedilen çorbaların 18. yüzyıla doğru giderek arttığı kaydedilmiştir. Genellikle birçok malzeme ve birçok besin içeren çorbalar; tahıl çorbaları, baklagil ve makarna çorbaları, yoğurtlu ve sütlü çorbalar, tavuk çorbaları, et ve sakatat çorbaları ve sebze çorbaları olarak gruplandırılmaktadır (Yerasimos, 2019: 61). Kaynaklardan ulaşılan

bilgilere göre bulgur, tarhana, pirinç, ezogelin ve mercimek gibi çorbalar yıllar boyu Türk mutfağında hazırlanmış ve sofralarda servis edilmiştir (Yerasimos, 2019: 60).

Osmanlı mutfak kültüründe çorba, bir yemek türü olmanın yanı sıra Osmanlı ordusunda kullanılan bir sembol olarak bilinmektedir. Savaş esnasında çorba kazanının düşman eline geçmesi ordunun şerefine zedelenmesi anlamına gelmektedir. Ayrıca kazan kaldırma olarak adlandırılan eylem padişahın sunmuş olduğu çorbanın yeniçeriler tarafından reddedilmesi yani isyan anlamı taşımaktadır (Işın, 2021). Osmanlılarda yeniçerilerin padişaha olan sadakatini sınamak için meclis toplantılarında da çorba kullanılmaktadır. Aynı zamanda bu dönemde yeniçerilere çorba ikramı yapılması da bir gelenektir. Bu gelenek, Göktürkler'den kaynaklanan ve "potlaç" olarak bilinen bir Orta Asya Türk geleneğinden gelmektedir. Bu nedenle çorbalar, Türk yemek kültüründe yalnızca bir yemek olarak görülmemekte aynı zamanda politik bir imaj olarak da kullanılmaktadır (Gümüş, 2011).

Cumhuriyet dönemindeki göç ve kentleşmenin artması, üretim sektörünün gelişmesi, batı kültürünün etkisi ve gıda endüstrisindeki gelişmeler gibi faktörler günümüz Türk mutfağının yeme içme alışkanlıklarında değişimlere neden olmuştur (Önçel, 2015: 38). Önceki dönemlerin etkisiyle şekillenen Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak kültüründe çorbaların büyük bir değişime uğramadığı ve benzer formlarda tüketilmeye devam ettiği görülmektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 202; Közleme, 2012: 549).

Sağlık ve besleyicilik yönüyle çorbalar

Türk mutfak kültüründe sabahları kahvaltı niyetine çorba içme geleneği bulunmaktadır. Sabahları erken saatlerde içilen çorbanın, besin değerinin yüksek olması ve gece boyunca kaybedilmiş suyu vücuda tekrar geri kazandırabilmesi bu geleneğin sürdürülebilmesindeki en önemli etmenlerdir. Günümüzde de bazı esnaf lokantaları bu geleneği sürdürmeye devam etmektedir (Gürsoy, 2018). Çorba, bağışıklığı arttırdığı için sağlık açısından önemli bir şifa kaynağıdır. Vücudun su ihtiyacını karşılayıp suyundaki tuz içeriğiyle de vücuttaki su/tuz dengesini sağlamaktadır. İçerisine eklenen sebze ve baklagiller çorbanın besin değerini arttırırken kan şekerinin hızla yükselmesini de önlemektedir (Gürsoy, 2018). Ünlü Yunan hekim Hippokrates bazı hastalara sadece et suyu ile bitki suyu verilmesini önererek yulaf çorbası ve arpa suyu vermiştir. Hastalar düzelmeye başlayınca da günlük beslenme düzenlerine geçip katı gıdalara yönlendirmiştir (Tez, 2012).

XV. Louis zamanında Boulaunger, 1760 yılında Fransa'da "restaurers" adını verdiği bir dükkân açmış ve sağlığa iyi geldiğini düşündüğü çorbaları bu dükkânda satışa sunmuştur

(Gürsoy,2018). Osmanlı döneminde yazılmış bazı tıp kitaplarında çorbalara katılan birtakım ot ve baharatların bazı hastalıklara iyi geldiği ifade edilmektedir. Bu kitaplarda, tavuk suyu çorbasının tarçın, nohut suyu ve durak otu ile pişirilirse epilepsi hastalığına; tatlı ve badem yağı ile pişirilirse kolik hastalığına; biraz kişniş ve marul yaprağı ile pişirilirse de sinir ve melankoliye iyi geldiğine dair bilgiler yer almaktadır (Gümüş, 2011: 56).

Yusufeli ilçesi

Yusufeli, Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz Bölümü'nde Artvin ili sınırları içerisinde yer almaktadır. Yusufeli ilçesi güneyden Mescit Dağları, kuzeyden ise Altıparmak Dağları ile çevrilidir (Tıraş, 1994) Antik kaynaklarda bölgenin tarihi coğrafyası hakkında detaylı bilgiler bulunmaktadır. Antik kaynaklara göre Yusufeli ve çevresi Kolkhis adı verilen topraklar içerisinde yer almaktadır. Kolkhis bölgesi, Anadolu'nun kuzeydoğusunda, doğuda İberya (Gürcistan), batıda Pontus, kuzeyde Kafkasya Dağları ve güneyde Doğu Anadolu ile sınırlanan bir bölgedir. Herodot Kolkhislilerin kökenini Mısır'a kadar götürmektedir (Herodot, II. 104; Işık, 2001: 13).

Artvin, 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı'ndan (93 Harbi) sonra Rus egemenliğine girmiştir. “Doksan üç göçmenleri” olarak bilinen Artvin ve Batum göçmenleri kendilerini Artvinli göçmenler olarak adlandırmaktadır. Göçmenler Türk ve Gürcü kökenli olsalar da hepsi Müslüman ve artık Türk kimliğini benimsemiş durumdadır. Batum Şehir Okulu müfettişi K. Maçavariani, muhtemelen 1894 yazında gerçekleştirdiği Artvin ziyaretini bir eserde toplamaktadır. Kitapta Çarlık döneminde Artvin yöresi, Rus işgalinden sonra Türklerin Osmanlı İmparatorluğu'na zorunlu göçü, Türklerden boşalan yerlere Ermenilerin yerleştirilmesi, kentin mimarisi, camileri, kiliseleri, okulları, yörenin doğal güzellikleri, Artvin halkının etnik yapısı, giyimi, mutfak zenginliği, gelenek ve görenekleri gibi konularda Gürcü asıllı bir Rus müfettişin gözünden değerli bilgilere yer verilmektedir. K. Machavariani, Artvin şehrinden bahsetmeden önce adının iki farklı lehçede iki anlamı olduğunu belirtmektedir. Bazı yaşlı kişilerden (muhtemelen Ermeniler) Artvin'in Ard (yeni) ve Dvin (şehir) olmak üzere iki Ermenice kelimedenden oluştuğunu öğrenmiştir.

K. Maçavaryan seyahat notlarında Artvin'in etnik yapısı hakkında bilgi vermektedir. Ona göre Batum ve Artvin vilayetlerinde üç halk hakimdir: Gürcüler, Türkler ve Ermeniler. Tarihsel olarak bölgede en çok iz bırakanlar Gürcüler ardından Türkler ve son olarak da bölgeye yerleşen Ermeniler olmuştur. Savaş sonrası Türklerin göçüyle bağlantılı olarak yazar, Artvin'den Osmanlı İmparatorluğu'na göç eden Türklerin boşalttığı ev, arazi ve mülklere

Ermeniler tarafından el konulduğunu açıkça belirtmektedir. Göçlerini önceden planlamış olan bazı Türk aileler evlerini ancak çok düşük fiyatlarla Ermenilere satabilmişlerdir. Seyahat kayıtlarında göç edenlerin sadece Türkler olmadığı Osmanlı İmparatorluğu'na sadık Müslüman Gürcülerin de bu göçlere katıldığı belirtilmektedir (Мацавариани,1897).

Artvin/Yusufeli mutfak kültürü

Coğrafya, etnik gruplar, gelenek ve görenekler, sosyal yaşam, iklim, refah, inanç, tarih, savaş ve göç, tarım, gibi birçok olay ve durum mutfak kültürünün gelişimi açısından büyük öneme sahiptir (Durlu-Özkaya ve Düzgün, 2015: 42). Türk mutfağının kültürü coğrafi bölgeler, iller, ilçeler ve hatta köyler arasında farklılık göstermektedir. Bu durum bölgelerin özelliklerini yansıtan yemekleri ortaya çıkarmakta ve yöresel mutfak kavramının gelişimini desteklemektedir. Her coğrafyanın kendine özgü mutfak kültürü ve pişirme yöntemleri vardır (Maviş 2003: 58).

Artvin ilinin coğrafi konumu, iklim çeşitliliği, coğrafi özellikleri, nüfus özellikleri, tarihi ve doğa olayları nedeniyle kendine has bir mutfağa sahip olduğu söylenebilir. Artvin ili, Türkiye'de iklim çeşitliliği bakımından en değişken illerden biridir. Artvin ili coğrafyasında Akdeniz iklimi, Karadeniz ve karasal iklim tiplerine rastlamak mümkündür. Bölgenin iklimsel çeşitliliği tarım, bitki örtüsü, yaban hayatı ve mutfak kültürünü etkilemektedir. Eşsiz bir iklim ve coğrafyaya sahip olan Artvin ilinin kıyı kesimlerinde deniz ürünleri, sebze ve ot yemekleri tüketilirken iç kesimlerde et, süt ve unlu mamuller ağırlıklı olarak tüketilmektedir. Artvin ili ve çevresinde meyvecilik, sebzecilik, hayvancılık ve balıkçılık gibi çeşitli sektörlerde yaygın üretim faaliyetleri zengin bir beslenme alışkanlığının gelişmesine yol açmıştır. Artvin ilinin gastronomi kültürü incelersek Karadeniz mutfağına has mısır, hamsi, fasulye, karalahana, fındık, çay ve yeşillik benzeri yöresel ürünler ile Doğu Anadolu mutfağına has peynir, kırmızı et, tereyağı, börek, ısırgan otu, kuşkonmaz ve kayısı gibi ürünlere rastlanmaktadır (Oğan, 2021).

Artvin'in mutfak kültürüne yansıyan bir diğer durum ise Artvin'de yaşayan farklı etnik grupların varlığıdır. Artvin'de Türk, Laz, Hemşin ve Gürcü gibi farklı etnik kökenlere sahip bir nüfus yapısı yaşamaktadır. Bu nüfus yapısındaki etnik farklılıkların Artvin'in mutfak kültürüne zenginlik ve derinlik kattığı söylenebilir. Gürcü ve Kafkas mutfak kültüründen de etkilenen Artvin mutfak kültüründe, kısıtlı malzeme ve seçeneklerle farklı lezzetler yakalamaya çalışılmakta, karalahana, hamsi ve süt ürünlerine ağırlık veren Laz ve Hemşin kültürüne özgü yemekler bulunmaktadır (Şengül vd, 2015). Mısırın bol olduğu bölgede, çadi ekmeği etnik kökenli (Gürcü, laz) en yaygın yemeklerden biridir.

Maçavariani'ye göre Artvinli Ermenilerin Türk kültüründen etkilendiği anlaşılmaktadır. Örneğin, bir Ermeni evinde ocak ve tandır kebab, dolma, kavurma, baklava, helva, pekmez ve şerbet gibi yiyecek ve içecekler Türk milli mutfağına aittir (Маҷавариани, 1897: 16-08, 23-27). Alman batonot ve doğa bilimci Gustav Radde 1893'te Artvin'i ziyareti sonrasında yayımladığı gezi notlarında Artvin bölgesinin flora ve faunasının yanı sıra Artvin'in kültürel, etnografik ve sosyal yönlerinden bahsetmektedir. Rus yönetimi altındaki Artvin'de Müslümanların domuzları görür görmez onları kovaladığını askerlerin domuzları Müslümanlardan koruduğunu belirtmektedir. Koçi denilen domuz yavrusunun kızartıldığını gören Müslümanların fırınlardan ekmek almadıklarını ve koyun etini kurutup tükettiklerini bildirmektedir. Dilimlenmiş koyun etini toprak kaplara yerleştirerek ve üzerine kızgın yağ döktüklerini yağ soğuyunca üzerinde oluşan kalın tabaka sayesinde içeriye hava girmesini engellediklerini belirtmektedir. Radde, Artvin'in kümes hayvanları açısından da fakir olduğunu ördekler, kazlar ve tavuklar için uygun bir coğrafya olmadığını hindinin hiç bulunmadığını belirtmektedir. Sebzelerden genellikle soğan, turp, pancar, kişniş ve havuç yetiştirildiğini ve Artvin halkının dereotunu tanımadığını, lahananın yüksek rakımlarda yetiştirildiğini belirtmektedir. Önemli bir besin kaynağı olan dut, düşük kaliteli votka yapmak için kullanılmaktadır (Radde 2018: 86). Kiraz ve erik gibi sert çekirdekli meyveler burada bol miktarda bulunmaktadır. Aşağı yamaçlarda zeytin, üzüm ve tütün yetiştiriciliği büyük önem taşımaktadır. 400 metre yükseklikte yetişen zeytinler yağ üretimi için kullanılmaktadır. Artvin şarabı İmeriti şarabına benzemektedir. Müslümanlar Ermenilere üzüm suyu satmaktadır ve Ermeniler bu üzüm suyundan şarap üretmektedir. Mahzenlerde daha uzun süre bekletilen şarapların fiyatı da daha yüksektir. İpe dizilmiş fındıkları üzüm suyuna sonrasında da una batırarak tatara adı verilen bir sucuk hazırlamaktadırlar. Tataraları satmak için Tiflis'e götürmektedirler (Radde 2018: 87).

Türkiye'de zeytin yetiştiriciliği Akdeniz iklim tipine sahip bölgelerde yapılabilir. Zeytincilik Artvin ili Yusufeli ilçesi Çoruh havzasında doğal ortamda yapılmaktadır. Bölgede yağlık olarak 'otur' zeytini, sofralık olarak 'sati' zeytini hem yağlık hem de sofralık olarak 'butko' zeytini yöreye özgü zeytin türleri bulunmaktadır (Şeker vd., 2013: 92). Ayrıca bölgede çemiç zeytini olarak bilinen bir zeytin türü tuzlanarak fırında kavrulmakta ve çerez olarak tüketilmektedir (Oğan, 2021). Yusufeli Küflü Köy Peyniri, küflü bir peynir türüdür. Genellikle beyaz peynir veya tam yağlı süt bez torbalara aktarılır ve güneş alan bir yerde kurumaya bırakılır. Peynir çatladığında küf oluşur (Kamber ve Terzi, 2008: 98). Artvin'in Yusufeli ilçesi, iklim çeşitliliği ve tarıma elverişli toprak yapısı ile incir, kiraz, erik,

elma, dut, üzüm, nar ve ceviz gibi birçok ürünün yetiştirilmesine olanak sağlamaktadır (Koday ve Erhan, 2010; Oğan ve Özkaya, 2021).

Yusufeli’de çeltik tarımı Çoruh Nehri’nden sağlanan sulama suyu ile yapılmaktadır. Çeltik tarlaları vadi tabanlarındaki düzlüklerde yer almakta ve çeltik yaklaşık 40 cm derinliğindeki durgun suda yetiştirilmektedir. Yusufeli oldukça engebelidir ve çeltik bu topografyada dar bir vadi boyunca ekilir ve coğrafi ve kültürel koşulların ayırt edici özellikleri nedeniyle elde edilen ürün ‘Yusufeli pirinci’ olarak adlandırılır (Türkeş, 2014:72-79). Pirinç bölgede para olarak da kullanılmaktadır. Köyde çalışan çobanlara ve işçilere para yerine memleketin en bol mahsulü olan çeltik ve buğday verilmektedir. Pirinç aynı zamanda ikram edilebilen ve hediye edilebilen bir üründür. Yine çeltik Çoruh vadisinde yetişen zeytinle takas edilmektedir.

Yusufeli, Karadeniz Bölgesi’nde olmasına rağmen Yusufeli mutfağında hamsi ve hamsi yemekleri görülmemektedir. Bölgenin tatlı su kaynaklarında yaşayan kırmızı benekli alabalık, hem evlerde hem de yerel restoranlarda pişirilerek yöre mutfağında yerini almıştır. Yusufeli mutfak kültüründe; et yemekleri, sebzelerden yapılan yemekler ve yöreye özgü otlar Yusufeli mutfağının temelini oluşturmaktadır. Bölge florasının endemik türleri olan teyek, kinzi, körap, çaşur, lonca ve nişoş gibi yöresel ot çeşitleri yöre mutfağına büyük bir zenginlik katmaktadır. Süt ürünlerinden yapılan kuymak ise yörenin en bilinen lezzetlerinden biridir. Karadeniz bölgesindeki diğer şehirlerden farklı olarak kuymak sadece peynirden değil kaymaktan da yapılabilir. Bölgede ekmek üretimi taş fırınlarda, pileki ve tandırda yapılmakta, mısır unundan yapılan ekmeğe ise “çadi” adı verilmektedir. Yusufeli’nde tüm kuru meyveler “gak-ğag” ya da “kak” olarak telaffuz edilmektedir (Engin, 2019). İlçe merkezinde bulunan restoranlarda sabahın erken saatlerinde pişirmeye başlanan Yusufeli Cağ Kebabı, ilçede tüketilen en meşhur yatay döner olarak bilinmektedir (Oğan,2021).

Kuru meyveler arasında elma, dut, erik, armut, kayısı ve ayva bulunmaktadır. Kuru kayısı, tereyağı ve ceviz ile kaysefe adı verilen bir tatlı haline getirilir. Yöre mutfağının öne çıkan lezzetleri arasında yatık kebabı (yusufeli kebabı), lahana sarması, teğek (tevek) pancarı, çandil, boran, koptan, hasuta, hinkal, kete, çaşır (çaşur) kavurması, makarlama, zürbiyet tatlısı, kaysefe, siron çeç fasulyesi ve panta hoşafı yer almaktadır. Yöre mutfağının çorbalar açısından da zengin olduğu söylenebilir. Kavut çorbası, İlim çorbası ve Nişoş çorbası yöresel çorbalardan bazılarıdır (Engin, 2019).

YÖNTEM

Bu araştırma, Artvin ilinin Yusufeli ilçesine özgü yöresel çorbaları belirlenmek, bu çorbaların tanınırlığını arttırmak ve geleneksel mutfak kültürünün devamlılığını sağlamak amacıyla yürütülmüştür. Bu amaç doğrultusunda Yusufeli ilçesine özgü yöresel çorbalar çalışmanın evrenini oluşturmaktadır.

Belgesel tarama olarak da bilinen doküman analizinde mevcut kayıt ve belgeler incelenerek veriler elde edilmektedir. Doküman analizi, belli bir amaca yönelik olarak kaynakların bulunması, okunması, not alınması ve değerlendirilmesini içermektedir (Karasar, 2002). Çalışma, nitel araştırmalarda kullanılan veri toplama yöntemi olan doküman inceleme teknikleri ile gerçekleştirilmiştir.

Yusufeli mutfağına ait yöresel çorbalar belirlenirken daha önce Türk mutfak kültüründe çorbalarla ilgili yapılan çalışmalardan ve Artvin mutfak kültürüyle ilgili yapılan çalışmalardan veriler elde edilmiştir. Bu çalışmada, Arlı ve Gümüş (2007) “Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar”, Güldemir vd. (2018) “Türk Mutfağında Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı”, Engin (2019) “Yusufeli Mutfak Kültürü”, Gümüş (2011) “Türk Mutfak Kültüründe Çorba”, Oğan (2021) “Artvin İlinin Gastronomi Değerleri; Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler ve Satın Alan Turistler Üzerine Bir inceleme”, Önen (2022) “Geleneksel Artvin Yemekleri” çalışmaları incelenmiş ve derlenmiştir.

BULGULAR

Tablo 1’de Yusufeli’nde hazırlanıp tüketilen çorbaların isimleri ve ana malzemelerine yönelik bulgular verilmiştir.

Tablo 1. Geleneksel Yusufeli çorbalarının isim ve ana malzeme dağılımı

ÇORBALAR	ANA MALZEMELER
Beyaz lahana Çorbası	Beyaz lahana, Yusufeli pirinci, süt, su, pul biber, nane, tuz
Bulgur Çorbası	Bulgur, domates salçası, sıcak su, soğan, tuz, pul biber, nane, tereyağı, sıvı yağ
Çinçar Otu Çorbası	Isırgan otu, orta boy soğan, pirinç, sıvı yağ, domates salçası, kıyma, tuz, pul biber

Çıvane Çorbası	Çıvane otu, Yusufeli pirinci, tuz, süt, su
Gendime Çorbası	Aşurelik buğday, barbunya, soğan, salça, tuz, pul biber, tereyağı
Helle Çorbası	Tereyağı, su, tuz, kırmızı biber
Hohol Çorbası	Çalağan pancarı, kavut unu, tuz, su, tereyağı
İlim Çorbası	İlim, su, süt, tuz
Kabak çorbası	Bal kabağı, süt, su, tuz
Kavut Çorbası	Kavut unu, su, tereyağı, tuz
Kesme çorbası	Et suyu, kesme hamur, tereyağı, pul biber, karabiber, tuz
Köndar Çorbası	Süt, pirinç, yumurta sarısı, yoğurt, tuz, köndar, tereyağı
Nişoş Çorbası (Yoğurtlu)	Su, pirinç, un, yoğurt, tuz ve nişoş, tereyağı, yumurta sarısı
Sütlü Pancar Çorbası	Pancar, tuz, su, süt, sıvı yağ
Urve (Fasulye) Çorbası	Taze fasulye, soğan, domates, tereyağı, yoğurt, un, tuz, pul biber, su

Kaynak: Altuntaş, 2024; Engin, 2019; Oğan, 2021; Önen, 2022

Yusufeli’nde geleneksel olarak hazırlanan toplamda on beş adet çorba olduğu tespit edilmiştir. Bu bölümde Yusufeli mutfak kültüründe yer alan on beş adet çorbanın isim ve tarifleri bulunmaktadır.

Tablo 2. Beyaz lahana çorbası (sütlü)

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Beyaz lahana	200 gr	Beyaz lahana ve pirinç yıkanır. Ardından lahana ince ince doğranır. Lahana ve pirinç tencereye alınarak üzerine 400 ml su ilave edilir. Pirinçler pişene kadar kaynatılır. Piştikten sonra süt yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. Baharatlar ve tuz eklenerek bir iki taşım kaynatılır (Engin, 2019).
Yusufeli pirinci	90 gr	
Süt	1 kg	
Su	400 ml	
Pul biber	1 gr	
Nane	1gr	
Tuz	6 gr	

Beyaz lahana çorbası genellikle kış aylarında yörede sıklıkla yapılan çorbalardan biridir. Lahana çorba/yemeklerinde süt çok karşılaşılan bir durum olmamakla birlikte Yusufeli’ndeki bu uygulama çorbanın lezzetini artırmakla birlikte besin değerini de yükseltmektedir.

Yusufeli pirinci; süzme pirinç, süt çorbası, pirinçli ve sütlü kabak çorbası, haşlama pirinç, pirinçli köfte, erişteli pilav, etli dolma ve boran olarak bilinen bir yemek türünde kullanılmaktadır (Albayrak ve Yılmaz, 2021). Pirinç, yemeklerin yanı sıra birtakım geleneklerde de kullanılan bir üründür. Halk inanışlarına örnek olarak Yusufeli köylerinde çocukların diş çıkarma geleneğinde pirinç kullanılmaktadır. Dişleri çıkmaya başlayan çocukların başlarına pirinç dökülerek dişlerinin daha kolay çıkacağına ve düzgün gelişeceğine inanılmaktadır.

Tablo 3. Bulgur çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Bulgur	150 gr	Soğan doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Tencereye salça eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Kavrulan malzemelerin üzerine bulgur ve su eklenerek önce yüksek ateşte sonra kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Pişmesine yakın tuzu ilave edilir. Servis öncesi baharatlar tereyağında kızdırılarak çorbanın üzerine gezdirilir. Sıcak servis yapılır (Engin, 2019).
Soğan	40 gr	
Domates Salçası	10 gr	
Sıvı Yağ	20 gr	
Sıcak Su	3 lt	
Tuz	6 gr	
Nane	1 gr	
Pul Biber	1 gr	
Tereyağı	10 gr	

Türklerin inanç dünyasında tuzdan beklentiler yüksektir. Ona her zaman ekmek gibi kutsallık atfedilmiştir. Çeşitli hastalıkların tedavisinde tuzun tercih edilmesinin nedeni de budur. Yusufeli ve Artvin Merkez’de kurbağaya dokunulması durumunda güneş doğmadan önce bir avuç tuz üzerine üç kez ihlâs okunmakta ve göle atılmaktadır (Kalafat, 2010: 376: Tokdemir, 1993: 254). Yusufeli’nde kızlar ve erkekler ayrı ayrı toplanıp ‘tuzlu bokol/koko’ denilen aşırı tuzlu bir ekmek yemektirler. Tuzlu ekmeği yedikten sonra evlenecekleri kişiyi rüyalarında görebileceklerine inanmaktadırlar.

Tablo 4. Cinçar otu çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Çinçar Otu	1 bağ	Taze toplanan cinçar otları yıkanır ve haşlanır. Sonra yemeklik şekilde doğranır. Üzerini geçecek kadar sıcak suyla tencereye alınır. Un ve yumurta su ile açılarak ilave edilerek 5 dakika kaynatılır. Son olarak tuz eklenir (Altuntaş, 2024).
Un	20 gr	
Tereyağı	20 gr	
Yumurta	50 gr	
Tuz	50 gr	
Su		

Yusufeli ilçesinde yetişmeye elverişli olan ısırgan otu, yörede cinçar adıyla kullanılmaktadır. Yapraklarının alt kısımlarında ve gövdesinde yakıcı tüyler bulunan cinçar, yöre halkı tarafından çıplak elle toplanmaktadır. Genellikle bahçelerde, ormanlarda ve sulak alanlarda bulunur (Karakaş, 2003). Yörede çorbası yapılarak tüketilen bu bitki sağlık açısından oldukça faydalıdır.

Tablo 5. Çıvane çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Çıvane Otu	1 demet	1 lt su tencereye alınarak kaynatılır. Kaynayan suya yıkanmış pirinç ilave edilir. Pirinçler hafif pişince içine yıkanıp doğranmış çıvane otu ilave edilir. Çorbanın pişmesine yakın süt ve tuz ilave edilir. Birkaç taşım kaynatılıp sıcak servis yapılır (Engin, 2019).
Yusufeli Pirinci	90 gr	
Tuz	6 gr	
Süt	1 lt	
Su	1 lt	

Gelin parmağı, givişkan gibi adlarıyla da bilinen Çıvane otu Yusufeli mutfağında çorba ve salata yapımında kullanılan bir bitkidir.

Tablo 6. Gendime çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Süt	1 lt	Gendime pişirilir. Ayrı bir tencerede un rengi pembeleşene kadar tereyağı ile kavrulur. Ardından sütü eklenir ve unun topaklanmasını önlemek için sürekli karıştırılır. Pişen gendime suyuyla birlikte eklenir ve pişirmeye devam edilir. Son olarak tuz, reyhan ve nane eklenir. Sıcak veya soğuk
Gendime	180 gr	
Un	6 gr	
Tereyağı	20 gr	
Nane	1 gr	
Reyhan	1 gr	

İsteğe Bağlı Tuz		olarak servis edilir. Kıvamı koyu olursa süt ilave edilebilir (Oğan, 2021).
------------------	--	---

Gendime (yarma) dibekte dövülerek yemek yapılan buğday ya da arpa çeşididir.

Tablo 7. Helle çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Tereyağı	10 gr	Tereyağı tencereye alınarak eritilir. Eriyen tereyağına un ilave edilir ve kavrulur. Daha sonra tencere ateşten alınıp 440 gr un un ezile ezile eklenir. Tekrar ocağa alınıp koyu bir kıvam alıncaya kadar pişirilir. En son tuz, nane ve kırmızı biber ilave edilir (Engin, 2019).
Un	440 gr	
Su	800 ml	
Nane	1 gr	
Tuz	6 gr	
Pul Biber	1 gr	

Helle çorbası, Artvin ili dışında Ardahan, Muş, Samsun, Tokat ve Yozgat illerinde de yapılmaktadır. Helle çorbasına Muş'ta helle aşı da denmektedir (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018).

Tablo 8. Hohol çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Çalağan Pancarı	1 demet	Calağan pancarları ayıklanıp kaynayan suda haşlandıktan sonra küçük küçük doğranır. Daha sonra tereyağı eritilir ve pancarlar ilave edilerek kavrulur. kavut unu soğuk suya açılarak ilave edilir. Çorba kısık ateşte yoğun bir kıvam alana kadar pişirmeye devam edilir (Engin, 2019).
Kavut Unu	100 gr	
Tuz	6 gr	
Su	400 ml	
Tereyağı	20 gr	

Tablo 9. İlim çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
İlim	200 gr	İlim pişene kadar 400 ml suda kaynatılır. İlim piştikten sonra çorbaya tuz ve süt ilave edilir. Birkaç taşım kaynatılır sıcak servis yapılır (Engin, 2019).
Su	400 ml	
Süt	400 ml	
Tuz	6 gr	

Tablo 10. Kabak çorbası (tatlı çorba)

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Bal Kabağı Şeker Süt Tuz	Yarım 180 gr 1 lt 6 gr	Yarım kara kabak (balkabağı) temizlenir ve doğranır. Bir su bardağı seker ile kabak pişirilir. Şekerle birlikte pişen kabağa yavaş yavaş kaynayan 1 lt süt ilave edilir. Kabak ezilir ve püre kıvamına getirilir. Gerekirse biraz da su eklenebilir. Son olarak tuz eklenir. Yöre halkı tuz katılmayan yemeğin mekruh olacağına inanmaktadır (Önen, 2022).

Tablo 11. Kavut çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Kavut Unu Kemik Suyu Tuz Tereyağı Su	150 gr 200 ml 6 gr 10 gr	150 gr kavut unu elenir. Üzerine soğuk su eklenerek un açılır. 200 ml kemik suyu ilave edilir. Tuzu eklendikten sonra harlı ateşte kaynatılır. Un kalınlaşmaya başlayıp çorba kıvamın gelmeye başladığında altı kısılır, yavaşça pişirilmeye devam edilir. Yan tarafta bir çorba kaşığı tereyağı eritilerek pişen çorbanın üzerine eklenerek çorba hazır hale getirilir (Önen, 2022).

Kavut, çeşitli hububatların kavrulup öğütülmesi ile oluşturulan una verilen addır. Kavut çorbası, kavut aşısı adıyla da bilinmekte olup Artvin’de sadece Yusufeli ilçesinde yapılır. Kemik suyu katılmadığı durumda süt ile yapıldığı da görülmektedir. Kavut çorbası Bayburt ve Gümüşhane illerinde ise kavurma eklenerek yapılmaktadır (Halıcı, 2001).

Tablo 12. Kesme hamur çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Et Suyu	1 lt	Et suyu tencerede kaynatılır. İçine kesme hamurlar ilave edilip pişirilir. Tuzu ve karabiberi eklenir ve ocağın altı kapatılır. Tereyağı içine pul biberi ilave edilerek hafifçe yakılır. Kâseye alınan çorbanın üzerine kızgın tereyağı ekleyerek servis yapılır (Akkor, 2013).
Kesme Hamur	120 gr	
Tereyağı	10 gr	
Pul Biber	1 gr	
Karabiber	1 gr	
Tuz	6 gr	

Kesme çorbası Ardahan, Kocaeli, Manisa, Muş, Nevşehir, Yozgat gibi birçok ilde de yapılmaktadır. Kocaeli’de Kesme çorbasının içerisine kurutulmuş erik “buruç” eklenmektedir (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018).

Tablo 13. Könder Çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Könder	2 gr	Derin bir tencerede 30 gr un, 10 gr tereyağı ve 10 gr sıvı yağ kavrulur. Un kısık ateşte beş dakika kavrulduktan sonra 2gr könder eklenip ocağın altı kapatılır. Çorba kıvamına gelene kadar iki litre soğuk su eklenir. Un suda eriyince 6 gr tuz eklenir ve tekrar kısık ateşte pişirilir (Önen, 2022).
Sıvı Yağ	10 gr	
Tuz	6 gr	
Tereyağı	10 gr	
Un	30 gr	
Su	2 lt	

Könder otu keklik otu olarak da bilinir. Yaz sonunda yamaçlardan toplanır. Sonbaharda mor çiçekleri açar ancak baharat olarak tüketilmek isteniyorsa çiçeklenmeden önce toplanmalıdır. Yeşil, küçük yapraklar toplanır ve güneşte kurutulur. Tamamen kuruyan könder havanda dövülür. Baharat haline getirilir. Mide ağrılarına iyi geldiği düşünülmektedir. Mide ağrısı tedavisi için kullanılacaksa tereyağı eritilir ve içine biraz könder eklenir. Ekmekle birlikte yenir (Önen, 2022).

Tablo 14. Nişoş çorbası (yoğurtlu)

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Pirinç	90 gr	1 lt su tencerede kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içine 90 gr yıkanmış pirinç eklenir. Pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. Bir sonraki aşamada yumurta, tuz, un ve yoğurt bir kapta çırpılır ve pişen pirince yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. Son olarak tereyağı eritilip içine nişoş eklenir ve çorbanın üzerine dökülür (Engin, 2019).
Yumurta Sarısı	18 gr	
Tuz	12 gr	
Nişoş	1 gr	
Un	12 gr	
Su	1 lt	
Tereyağı	20 gr	
Yoğurt	440 gr	

Nişoş, Artvin yöresinde nane benzeri ve dağlarda yetişen aromalı bir tür bitkidir. Taş nanesi ya da dağ nanesi gibi isimlerle de anılmaktadır.

Tablo 15. Sütü pancar çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Pancar	1 demet	Pancarlar yıkanıp doğranır ve sıvı yağ ile hafif kavrulur. Kavrulan pancarın üzerine su ilave edilir. Biraz piştikten sonra tuz ve süt ilave edilir. Pişene kadar kaynatılır (Engin, 2019).
Tuz	6 gr	
Su	600 ml	
Süt	800 ml	
Sıvı Yağ	20 gr	

Tablo 16. Urve (fasulye) çorbası

Malzemeler	Miktar	Hazırlanışı
Yeşil Fasulye	1 kg	İnce bir şekilde doğranmış soğanlar 10 gr tereyağı ve 10 gr sıvı yağ ile bir tencerede kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine bir litre su eklenir. Bir kilogram taze fasulye yaklaşık 1 cm büyüklüğünde küçük parçalar halinde doğranır ve bu suya eklenir. Soğuk su ile 6 gr un karıştırılır ve çorbaya eklenir. Unun kokusu çıkana kadar yaklaşık on beş dakika pişirilir. Koyulaşan çorbaya tuz ve reyhan eklenerek çorba tamamlanır (Önen, 2022).
Soğan	60 gr	
Tereyağı	10 gr	
Sıvı Yağ	10 gr	
Un	6 gr	
Tuz	12 gr	
Reyhan	1gr	
Su		

Fasulye Yunanca kökenli bir kelimedir. Barbunya, Ayşekadın fasulyesi, horoz fasulyesi gibi türleri vardır (TDK, 1988: 490). Artvin'de eşek fasulyesi olarak bilinen bir fasulye türüne

de rastlanmaktadır. Eşek fasulyesi özellikle Yusufeli ilçesinde bilinen bir fasulye türüdür ancak diğer fasulyelerden daha büyüktür. Kış aylarında soba üzerinde haşlanarak çerez olarak da tüketilmektedir. Fasulye çorbası Artvin genelinde bulunan bir çorba olmasına rağmen en çok Yusufeli'nde yapıldığı görülmektedir. Bolu ve Samsun'da ise yoğurtla yapılmaktadır. Ayrıca Samsun'da fasulye çorbası yapımında un yerine yarma kullanılmaktadır (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018).

SONUÇ

Artvin ilinin Yusufeli ilçesi, Karadeniz Bölgesi'nin doğal ve kültürel zenginliklerini bünyesinde barındırmaktadır. Yusufeli mutfak kültürü coğrafi, ekonomik, dini, etnik ve kültürel nedenlerin etkisiyle kendine özgü bir yeme alışkanlığı geliştirmektedir. Artvin coğrafi olarak Gürcistan sınırında yer almaktadır. Dolayısıyla etnik etkileşim, özellikle sınır bölgelerinde Artvin'in yemek kültürünü etkileyen bir faktör olarak gösterilebilir. Yusufeli ilçesine bağlı bazı köylerde Gürcü yemek kültürünün yansımalarından söz etmek mümkündür. Yusufeli'nde Gürcü ve Türk yemekleri birbirini etkilemiştir. Yusufeli'nde yemek kültürünün icrasında pratik ve düşük maliyetli ürünler tercih edilmektedir. Bölgede yetişen ürünler yemeklerde malzeme olarak kullanılmıştır. Ürünlerin erişim kolaylığı ve kullanım sıklığı da bölgede yaşayan insanların damak tadının şekillenmesinde etkili olmuştur.

Yusufeli mutfak kültüründe; et yemekleri, sebzelerden yapılan yemekler ve bölgeye özgü yerel otlar Yusufeli mutfağının temelini oluşturmaktadır. Bölge florasının endemik türlerinden olan teyek, kinzi, körap, çaşur, lonca ve nişoş gibi yerel ot çeşitleri yöre mutfağına büyük bir zenginlik katmaktadır. Bu otlar yöresel çorbaların yapımında da kullanılmaktadır. Bu araştırma, Artvin ilinin Yusufeli ilçesine özgü yöresel çorbaları belirlenmek, bu çorbaların tanınırlığını arttırmak ve geleneksel mutfak kültürünün devamlılığını sağlamak amacıyla yürütülmüştür. Engin'e (2019) göre beyaz lahana çorbası (sütlü), bulgur çorbası, çinçar çorbası, çivane çorbası, gendime çorbası, helle çorbası, hohol çorbası, ilim çorbası, kabak çorbası, kavut çorbası, kesme çorbası, köndar çorbası, nişoş çorbası, sütlü pancar çorbası ve urve çorbası adlı çorbaların Yusufeli mutfağına özgü yöresel çorbalar olduğu belirlenmiştir. Oğan'a (2021) göre nesillerdir yetiştirilen yerel ürünler ve yerel ürünlerden yapılan yemeklerden oluşan mutfak kültürü yok olma tehdidi altındadır. Çorbaların yerel lezzetler olarak menülerde yer alması ve yerel restoranlarda servis edilmesi, tanıtım ve pazarlama faaliyetleri açısından gerekli görülmektedir. Bu açıdan yöresel düzeyde atölye çalışmaları ve eğitim faaliyetleri düzenlenebilir. Bu çalışma doküman analizi sonucunda ulaşılan çorbaları kapsamaktadır.

Varol, Ö. ve Ulema, Ş. (2025). Türk mutfağının geleneksel çorbaları üzerine bir çalışma: Artvin ili Yusufeli ilçesi örneği. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 4 (1), 24-43
<https://doi.org/10.70756/anameud.1581865>

Dolayısıyla yörede yapılan ve araştırmalara konu olmamış çorbalar kapsam dışındadır. Yusufeli mutfak kültüründeki tüm çorbalara ulaşabilmek adına bundan sonraki çalışmalarda yöre halkı ile görüşmeler yapılması önerilmektedir.

Etik Beyan

Çalışmada etiğe aykırı bir durum ve/veya herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKLAR

- Albayrak, L., Yılmaz, C., (2021), Çoruh vadisinde geleneksel çeltik tarımı (Artvin-Yusufeli). *Doğu Coğrafya Dergisi* 26(45), 19-36
- Altuntaş, Z. (2024). *Artvin ili Ardanoç ilçesi mutfak kültürü üzerine bir inceleme* (Yüksek Lisans Tezi). Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Akkor, Y. (2013). *Gelenekten evrensele Osmanlı mutfağı*. İstanbul, Alfa Kitap.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, (143-158), Ankara.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 41-47.
- Engin, S. (2019). *Yusufeli mutfak kültürü*. Erzurum, Zafer Medya Yayınları.
- Güldemir, O., Haklı, G. ve Işık, N. (2018). Türk mutfağında kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (39), 56-66.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gümüş, H. (2011). *Türk mutfak kültüründe çorba* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Gürsoy, D. (2018). *Midenin cilası çorba*. İstanbul, Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2021). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz* (5. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz bölgesi yemekleri*. Ankara: GÜR-Ay Ofset Matbaacılık.
- Işın, P. M. (2021). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi* (4. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işık, A. (2001). *Antik kaynaklarda Karadeniz bölgesi*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları
- Tokdemir, H. (1993). *Artvin yöresel folkloru*, Ankara: (Yy.).
- Kalafat, Y. (2010). Karşılaştırmalı Yusufeli Türk halk inançları, *Geçmişten Geleceğe Yusufeli Sempozyumu*, (Ed. M. Demirel ve M. Akıllı), Artvin, 371-381.
- Kamber, U., ve Terzi, G. (2008). The Traditional Cheeses of Turkey: Middle and. *Food Reviews International*, 24(1), 95-115.
- Karakaş, S. (2003). *Isırgan otu toprak altı ve toprak üstü kısımlarından ısırgan otu ekstraktının eldesi ve özelliklerinin ncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Karasar, N. (2002). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies- International Periodical for The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2), 707-716.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Koday, Z., Erhan, K. (2010). “Yusufeli ilçesinin idari coğrafya analizi”, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1 (2), 231-241.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Maviş, Fermani (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Varol, Ö. ve Ulema, Ş. (2025). Türk mutfağının geleneksel çorbaları üzerine bir çalışma: Artvin ili Yusufeli ilçesi örneği. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 4 (1), 24-43
<https://doi.org/10.70756/anameud.1581865>

- Мачавариани, К. (1897). Городь Артвинь, Кутаисской губернии. Путевые очерки. Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа, XXII, 1-53.
- Oğan, Y. (2021). *Artvin ilinin gastronomi değerleri; yiyecek içecek hizmeti sunan işletmeler ve satın alan turistler üzerine bir inceleme* (Doktora Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Oğan, Y. ve Durlu Özkaya, F. (2011). *Gastro Artvin*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Önen, N. (2022). *Geleneksel Artvin yemekleri* (Yüksek Lisans Tezi). Artvin Çoruh Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Artvin.
- Özdemir Yaman, Z. (2022). Türk mutfak tarihinde çorba kültürü. Y. Oğan (Ed.), *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar*, 20-30. İstanbul: Çizgi Kitabevi.
- Radde, G. (2018). Osmalos saqrvelos şesaheb (mtargmneli: İza Agladze, Gocha Saitidze). Tbilisi
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research* 4(2), 122-32.
- Şengül, S., Çakır, A. ve Çakır, G. (2015). *Yöresel mutfaklar*. Ankara: Beta Yayınları.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk yemek kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Sayı:18, 273-283, Konya.
- TDK, (1988), *Türkçe sözlük*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler*, İstanbul: Hayy kitap.
- Tıraş, M. (1994). *Yusufeli ve yakın çevresinin coğrafi etüdü*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Türkeş, M. (2014). İklim değişikliğinin tarımsal gıda güvenliğine etkileri, *Geleneksel Bilgi ve Agroekoloji. Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology* 2(2),71-85.
- Yerasimos, M. (2019). *500 yıllık Osmanlı mutfağı* (14.Baskı). İstanbul: Boyut Yayın Grubu.