

# KÜLTÜR, DİN VE YEMEK ETKİLEŞİMİ ÇERÇEVESİNDE ARAP MUTFAĞININ KAVRAMSAL OLARAK İNCELENMESİ: ADANA İLİ ÖRNEĞİ

Oya Berkay KARACA<sup>1</sup>

Sıla KARACAOĞLU<sup>2</sup>

**Atıf/©:** Karaca, Oya Berkay; Karacaoğlu, Sıla (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: "Adana İli Örneği", Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl 9, Sayı 2, Aralık 2016, ss.561-584

**Özet:** Dünya üzerinde pek çok farklı toplum ve söz konusu toplumlara ait çok çeşitli ekonomik, sosyal, siyasal, kültürel özellikler bulunmaktadır. Yemek ve mutfak kültürü de toplumların kimliğini, yaşam şekillerini, beslenme alışkanlıklarını ve özgünlüğünü ortaya koyan önemli kültürel miraslar arasında yer almaktadır. Günümüzde dünyanın en ünlü mutfakları arasında sayılan Türk mutfağı da tarihsel süreç içerisinde farklı toplumlarla girdiği kültürel etkileşim ile pek çok değişik kültürden etkilenmiş ve bunun sonucunda da kendi zengin mutfak kültürünü meydana getirmiştir. Araştırma konusunu teşkil eden Arap mutfağı da Türklerin İslam dinine geçişinden itibaren Türk mutfak kültürünü etkileyen ana mutfaklardan biridir. Çalışmada, Doğu Akdeniz bölgesine hâkim olan Arap yemek ve mutfak kültürünün özelliklerinin gelenekler ve din etkisi çerçevesinde irdelenmesi, Adana iline ait yemek kültürü, özellikleri ve bu kültüre etki eden unsurların üzerinde durulması amaçlanmıştır. Makale, Adana'da Arap yemek ve mutfak kültürünün sürdürülebilmesi ve geliştirilmesi için turizm sektörüne yönelik öneriler ile son bulmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek Kültürü, Kültürel Etkileşim, Din, Arap Mutfağı, Adana.

Makale Geliş Tarihi: 18.03.2016/ Makale Kabul Tarihi: 29.11.2016

1 Doç. Dr., Çukurova Üniversitesi, Karataş Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, e-posta: obkaraca@cu.edu.tr.

2 Arş. Gör., Çukurova Üniversitesi, Karataş Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, e-posta: skaracaoglu@cu.edu.tr

## **Conceptual Analysis of Arabian Cuisine in The Framework of Culture, Religion and Food Interaction: The Case of Adana**

**Citation/©:** Karaca, Oya Berkay; Karacaoğlu, Sila (2016). *Conceptual Analysis of Arabian Cuisine in The Framework of Culture, Religion and Food Interaction: The Case of Adana*, Hitit University Journal of Social Sciences Institute, Year 9, Issue 2, December 2016, pp. 561-584

**Abstract:** *The world hosts plenty of societies with different economic, social, political and cultural characteristics. Food and cooking culture is a significant heritage that represents the identities, lifestyles, dietary practices and uniqueness of these societies. Turkish cuisine, as one of the most important cuisines of our contemporary world, has interacted with several cultures in the course of time and formed one of the richest culinary culture of its own. Arabian cuisine, which this study focuses on, is one of the affluent cuisines that effected Turkish cuisine especially after the acceptance of Islam by the Turks. The purpose of this study is to examine the characteristics of Arabian cuisine, which is dominant in the Eastern Mediterranean region, in the framework of culture, traditions and religion, and to determine the characteristics of the food culture and the factors that affected this culture in Adana. The paper ends with a discussion and implications on the development and sustainability of Arabian food culture in Adana.*

**Keywords:** *Food culture, Cultural interaction, Religion, Arabian cuisine, Adana.*

### **I. GİRİŞ**

Bir toplumun kültürünü ve kimliğini yansıtan önemli etkenlerden birisi de yemekleridir (Berik ve Kahraman, 2009: 212). Yemek kişisel ve toplumsal yönleri olan bir kültür unsuru olup yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü de yakından etkilemektedir (Sitti, Hayta ve Yetim, 2009: 208). İnsanlar göçler sayesinde birbirinden etkilenmekte ya da göç ettikleri yerlere kendi yöresel yemeklerini yaymaktadır ve bunun sonucunda toplumların beslenme alışkanlıkları devamlı değişiklik göstermektedir (Yurt, Yıldız, Kumlay ve Küçüköner, 2010: 358).

Geleneksel gıdalar, toplumların yemek kültürlerinin ve beslenme alışkanlıklarının gelişmesinde büyük rol oynamıştır (Köten ve Ünsal, 2014: 607). Beslenme alışkanlıklarını belirleyen temel unsurlar arasında, bireyin yaşadığı toplumun kültürel özellikleri, çevresel unsurlar, toplumların birbirinden etkilenmeleri ve ekonomik durum gösterilmektedir (Yıldız, Yurt

ve Doğan, 2010: 540). Tüm bu etkenler ayrı ayrı yörelerde çok farklı gıda muhafaza, hazırlama ve tüketim yöntemleri ve dolayısıyla çok farklı yeme içme kültürleri oluşturmaktadır. Hatta etnik köken ayrılıkları, dinsel farklılıklar ve göçlerle gelen yeni kavimler nedeniyle, bu kültürel çeşitliliği aynı yörede, dar bir coğrafi alanda bile gözlemlemek mümkün olup, her yönüyle bir kültürel zenginlik ve hazine olan bu durumun korunması ve yaşatılması gerekmektedir (Özateş, Palamutoğlu ve Kasnak, 2014: 585-586). Türk mutfağının genel özellikleri incelendiğinde “yemeklerin coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermesi” önemli nitelikler arasında yer almaktadır. Bu durum, geniş bir yüzölçümüne sahip olan Türkiye'nin coğrafi bölgelere göre farklı kültürel özelliklerinin bulunduğu bir işaretidir (Kızılkaya ve Özkaya, 2009: 281). Ayrıca sürdürülebilir bir ekonomik kalkınmanın temelinde kültürel devamlılık özel bir öneme sahiptir (Özel ve Şat, 2014, s.785).

Geleneksel kültürün yapı taşı olan pek çok yöresel yemek günümüzde yok olma tehlikesiyle karşı karşıyadır. Özellikle gelişen teknolojinin meydana getirdiği değişimle birlikte Anadolu'da bilinen pek çok yemek unutulmaktadır (Cömert ve Özkaya, 2012: 591). Bu nedenle çalışmada, öncelikle Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz bölgesinin büyük bir bölümünde etkili olan Arap yemek kültürünün özellikleri, kültür ve din etkisi çerçevesinde irdelenmeye çalışılmış, özellikle de Adana iline ait yemek kültürü, özellikleri ve bu kültüre etki eden unsurlar üzerinde durulmuştur. Adana yemek kültürünün tüm özellikleri ile ortaya konulmasının ise gastronomi turizmi aksı içerisinde yer alan Adana ili ve turizmi için önemli olduğu düşünülmüştür. Alan yazın incelendiğinde, İslam dininin ve Arap kültürünün, Türk yemek kültürü üzerindeki etkileri konusunda kaynak eksikliği göze çarpmıştır. Yapılan taramalarda, özellikle Arap yemek kültürünün temel özellikleri konusunu ayrıntılı olarak ele alan kitap, makale ya da bildiriye hemen hemen hiç rastlanılmamış, internette yer alan birkaç yemek sitesinin bu konuda sınırlı bilgi paylaştığı görülmüştür. Bu eksiklikten hareketle, çalışmanın alan yazındaki temel kaynaklardan biri olacağını söylemek mümkündür.

## II. TÜRK MUTFAĞI VE TEMEL ÖZELLİKLERİ

İnsanlık tarihinde ve medeniyetlerin oluşmasında en önemli temel yapı taşlarından birisi yeme-içme kültürüdür. Asırlarca bir toprak parçasını yurt edinmiş topluluklar, yurt arayışında olan insanları ve toplulukları ağırlamış, yemek kültürü sayesinde din-dil-ırk farklılığı dahi olan bu insanları aynı sofrada buluşturmayı başarmıştır (Holat, Kozan, Sarıçoban ve Yılmaz, 2012: 341).

Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağının en ayırt edici üstünlükleri önemli bir coğrafyada bulunması ve göçebe kültürüne sahip olmasıdır (Özmen, Özer ve Kılıç, 2010: 364). Yiyecek ve yiyecek hazırlama kültürü, zamanla biçimlenip zenginleşmekte, kuşaktan kuşağa aktarılmakta ve yöre kültürünün bir parçasını oluşturmaktadır. Anadolu'nun zengin kültürel yapısı her bölgede farklı özellikler göstermekte (El, Köstekli, İlyasoğlu, Baş ve Parsa, 2009; Urbaş ve Akman, 2009) ve dünyanın en zengin üç mutfağı arasında sayılmaktadır (Kan ve Kaynakçı, 2009: 268).

Türkiye, çok çeşitli etnik ve kültürel değerlere sahip farklı din, dil, ırk ve mezheplere ait bireylerden oluşan çok renkli bir coğrafyadır (Dizlek, 2010: 389). Orta Asya'ya kadar uzanan Türk beslenme kültürü, Türklerin Anadolu'ya yerleşmeleri ve Osmanlı Devleti'nin topraklarını genişletmesiyle çok çeşitli gıda maddelerinin üretim biçimlerine sahip olmuş, bu durum da geleneksel beslenme kültürünü şekillendirmiştir (Evren, Apan, Tutkun ve Evren, 2009: 190). İslamiyet öncesi Türk mutfağı incelendiğinde, Hunlardan itibaren Türklerin yetiştirdikleri ve yedikleri hayvanlar arasında at ve koyunun öne çıktığı görülmektedir. Savaşa giden Türklerin yanında savaş erzakı olarak at ve koyun götürdükleri, Çin kaynaklarında yer almaktadır. Yine, pastırma ve sucuğun Türklerin savaş erzakları arasında yer aldığı ifade edilmektedir (Közleme, 2012: 156). Orta Asya Türkleri çoğunlukla göçebe yaşadıkları için ağırlıklı olarak hayvancılıkla uğraşmış, bu nedenle beslenmede et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmışlardır (Baysal, 1993b: 12). Bununla beraber, tarım hayatları göç ettikleri bölgelerdeki yabani bitkileri işlemekle sınırlı kalmıştır (Şavkay 1998: 45). Yemeklerde en çok buğday ve buğday unu ile yapılan yağlı hamur işleri ön plana çıkmış, at ve koyun haricinde keçi ve sığır hayvanların da eti tüketilmiş, bu hayvanlardan elde edilen süt; yoğurt, kurut, çökelek, keş, kımız, kefir ve peynir yapımında kullanılmıştır (Baysal, 1993a: 32). Yoğurt kavramının Türkler tarafından Anadolu'ya getirildiği çeşitli kaynaklarca da belirtilmektedir (Çukurova Üniversitesi, 2016). Türk mutfağının şekillenmesinde Orta Asya Türklerinin yanı sıra Selçuklu ve Osmanlı döneminin de etkisi büyüktür. Selçuklular yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Et, un ve yağ, Selçuklular döneminde yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir (Önçel, 2015: 34). Bu dönemde kuzu, erkeç, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvanlardır. Bunlara kuşlar ve balıklar da ilave edilebilir. Kesilen hayvanın sakatatının çok tüketildiği, sebze yemekleri pek tercih edilmediği de bilinmektedir (Güler, 2010). Selçuklu Dönemi'nde yapılan paça yemeği, etli pide, tutmaç, hoşmerim, boza, pekmez, pastırma gibi pek çok yemek bugün de hâlâ varlığını korumaktadır (Kılıç, 2010: 17).

Orta Asya'daki yemek kültürünü Anadolu'ya taşıyan Türkler, tarih boyunca başka kültürlerle de karşılıklı etkileşim içinde olmuştur (Öz ve Şahin, 2014: 207). Asya, Avrupa ve Afrika'yı birleştiren Akdeniz havzasında yer alan Türkiye, kültürel ilişkiler yönünden en ayrıcalıklı bölgelerden birinde olup farklı özellikler taşıyan birçok uygarlığın kaynağı ve birleşme noktasını meydana getirmektedir (Özkaya ve Kızılkaya, 2009: 511). Anadolu kültürü incelendiğinde temelinde Bizans kültürü, eski Türk inançları, Arap kültürü ve etkili bir şekilde İslam kültürünün olduğu görülmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2009: 34). Aynı zamanda, Osmanlı kültürünün mirasçısı olan Türk mutfağı, hem Balkan ve Ortadoğu mutfaklarını etkilemiş hem de bu mutfaklardan etkilenerek yörelere göre büyük farklılıklar göstermiştir (Köten, Ünsal ve Atlı, 2010: 522). Bu sayede Fransız, İtalyan ve Çin mutfakları arasında 2500 yemek çeşidiyle haklı bir üne kavuşan Türk mutfağı bir lezzet hazinesi durumuna gelmiştir (Şanlıer, Hassan, Özkaya, Pelit, Güçer, Cömert ve Konaklıoğlu, 2010: 374). Ayrıca dini inanışlar da gelenek-göreneklerin ve beslenme alışkanlıklarının şekillenmesinde etkili olmuştur (Acun ve Gül, 2012: 687).

Türkiye turizm değerleri yönünden çok zengin bir ülke olmakla birlikte turizmi olumlu etkileyen unsurlardan birisi de mutfak kültürüdür (Esin, Kaya ve Cingöz, 2012: 128). Yöresel olarak hazırlanan bazı yemeklerin kendi yerel coğrafyalarını aşarak ülkenin hemen her bölgesine yayıldığı, bazı türlerin ise yok olduğu görülmektedir (Altaş ve Telcioğlu, 2012: 204). Yüzyıllar boyu Anadolu ve Rumeli'de gelişen Türk mutfak ve yemek töreleri Asya'nın tarihsel birikimi ile oluşmuş, gelişmiş ve ünlenmiştir. Türkiye coğrafyasındaki farklı iklim kuşakları da özde aynı olsa da yöre mutfaklarının farklı olmasına neden olmuştur (Cingöz ve Cingöz, 2012: 258). Yöreden yöreye farklılaşan lezzetleri barındıran Türk mutfağı, çeşit zenginliği ve damak tadına uygunluk yönünden birçok yemek ve yiyecek çeşidi ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye kaynaklık edebilecek örnekleri barındırmaktadır. Birbiri ile yan yana bulunan iller ve hatta ilçeler arasında bile önemli kültürel farklılıklar ve böylece farklı damak tatları, mutfak kültürleri bulunmaktadır (Ulusoy ve Karakaya, 2010: 527).

### **III. TARİHTEN GÜNÜMÜZE TÜRK-ARAP YEMEK KÜLTÜRÜ ETKİLEŞİMİ**

Arap uygarlığının tarih sahnesine çıkışı M.Ö 2000'li yıllara kadar uzanmaktadır (Aslan, 2005: 29). Arap toplumları, tarih boyunca İpek ya da Baharat Yolu üzerinde bulunması nedeniyle gerek ticaret ilişkileri ve din ile gerekse gelenek ve kültür açısından birbirlerinden etkilenmiştir (Yıldız, 2009). Türkler ve Arapların tarihteki ilk karşılaşması ise İslamiyet'in doğuşundan yaklaşık 300

yıl sonra Arap ordularının Türkistan'ı fethetmesi ile gerçekleşmiştir (Şener, 2000). Bu süreçten sonra Türkler ve Araplar, aynı coğrafyalarda beraber yaşamıştır (Artun, 2009: 1). Türklerin Araplarla olan kültürel, tarihi ve coğrafi yakınlığı zamanla edebiyat, müzik, yemek, gelenekler, mimari, sanat gibi alanlarda kendini göstermiştir (Yılmaz, 2009: 52).

Kültürel değişim ve gelişime bağlı olarak toplumsal yaşamdaki değişmelerin yemek kültürünü de etkilemesi doğal ve kaçınılmazdır (Ertaş ve Karadağ, 2013: 119). Zengin bir kültüre sahip olan Türkiye, yaklaşık 100'e yakın uygarlığa ev sahipliği yaptığından yemek çeşitleri oldukça fazladır (Onarlı, 2005: 249). Türk toplumu, zaman içerisinde kültürel alışveriş yaşadığı bu uygarlıkların yemek ve ürünlerini kendi beslenme alışkanlıkları ve damak zevklerine uygun hale getirerek benimsemiştir. Bu süreç içerisinde İslamiyet'in kabulünün de etkisiyle İran ve Arap mutfak kültürlerine ait pek çok öğe Türk mutfağına dahil olmuş ve hatta günümüze kadar etkisini korumuştur (Göker, 2011: 37; Közleme, 2012: 45; Üner, 2014: 31). Özellikle Osmanlı mutfağındaki pek çok yemek ve malzeme isimlerinin Arapça ve Farsça olması da bu duruma işaret etmektedir (Közleme, 2012: 183). Kültürel değişim ve gelişime bağlı olarak toplumsal yaşamdaki değişmelerin yemek kültürünü de etkilemesi doğal ve kaçınılmazdır. Anadolu'ya gelen Türklerin et ağırlıklı mutfağı ile yöresel Anadolu mutfakları süreç içinde birbirleriyle kaynaşmıştır (Ertaş ve Karadağ, 2013: 119). Bu doğrultuda, Arap, Fars, Kuzey Afrika, Balkanlar, Ege Adaları, Kuzey Karadeniz, Kafkasya, Avrupa ve Anadolu coğrafyalarından beslenen Türk Mutfağı'nın, aslında bir "füzyon mutfak" özelliği taşıdığı ve belki de hiçbir mutfak kültüründe olmayan zenginlik, çeşitlilik ve ihtişama sahip olduğu söylenebilir (Üner, 2014: 33).

Yaşanan fiziki ve kültürel coğrafyanın yemek kültürünü yakından etkilediği görülmektedir (Çetin, 2006: 18). Tarihsel süreç incelendiğinde Hatay, Adana ve Mersin illerinin geçmişte doğu (İran medeniyeti), batı (Roma medeniyeti), kuzey (Türk medeniyeti) ve güney (Arap medeniyeti) medeniyetler arasındaki bir geçiş ve kesişme noktası olduğu görülmektedir. Binlerce yıllık uygarlıkların yaşamış olduğu bu yörede Arap, Batı ve Doğu kültürleri birleşerek zengin bir yemek kültürünü ve çeşitliliğini ortaya çıkarmıştır (Yıldız, 2013: 60). Çeşitli kültürlerin etkisiyle burada yaşayan insanlar kendi yemeklerini damak zevklerine uygun bir biçimde birleştirmiştir (Artun, 1994: 8). Bölge mutfağı incelendiğinde Selçuklu, Arap, Osmanlı ve Batı etkisi ile beraber, terk edilmemiş geleneksel bazı yemeklerin Orta Asya'dan beri aynı özelliklerini korudukları da görülmektedir (Balcı, 2013: 51).

Türkiye'nin güney sınırında Arap devletleriyle komşu olması hem yoğun bir

kültürel alışveriş hem de komşuluk ve iç içe yaşamayı beraberinde getirmiş, din birliği de bu ilişkileri kuvvetlendirmiştir. Bu etkileşimden ve coğrafi yakınlıktan dolayı da Türkiye'nin bazı illerinde Arap kökenine mensup vatandaşlar yaşamaktadır (Turkish Cuisine, 2015). Türkiye'deki nüfusları tam olarak bilinmemekle birlikte (Aslan, 2005: 37) Milli Güvenlik Kurulu'nun hazırladığı "Türkiye'deki Etnik Grupların Dağılım Raporu'na" göre başta Siirt, Şırnak, Mardin, Diyarbakır, Şanlıurfa, Hatay, Adana, Mersin ve İstanbul olmak üzere Arap kökenine mensup yaklaşık 870 bin kişinin yaşadığı bilinmektedir (Milliyet Gazetesi, 2008). Hatay, İskenderun, Adana ve Mersin civarına yerleşmiş bu bireyler mezhep olarak Aleviliği benimsemektedir (Şener, 2000). Bu bölgelerden Samandağ'ın %90'ı, Antakya'nın %60-70'i, İskenderun'un %40'ı, Adana'nın %25'i, Tarsus'un %80'i ve Mersin'in %20-%25'nin Nusayri olduğu tahmin edilmektedir (Serin, 1995: 146).

#### **IV. ARAP MUTFAĞI VE TEMEL ÖZELLİKLERİ**

Arap mutfağı, bir ucu Atlas Okyanusu ile komşusu olan Fas, diğer ucu doğuda Hint Okyanusu ile sınırı olan Umman, kuzeyde Suriye ve güneyde Sudan'a kadar uzanan geniş bir coğrafyanın kültürüdür (Yıldız, 2009). Dolayısıyla Arap coğrafyasının geniş bir alana yayılması çok sayıda yöresel mutfak kültürünün oluşmasına neden olmuştur (Adnan Menderes Üniversitesi, 2010). Yöresel Arap mutfağı denildiğinde; Suriye, Lübnan, Ürdün ve Mısır mutfakları aklı gelmektedir. Bu mutfaklar arasında Suriye ve özellikle de Halep Arap gastronomisinin başkenti olarak kabul edilmektedir. Bu bölgenin yanı sıra Arap hakimiyetinin bulunduğu Fas ve Tunus mutfaklarını içeren Kuzey Afrika (Magreb) Arap mutfağı da zengindir (Hürriyet Gazetesi, 2004).

Arap Yarımadası'nın iklim ve doğal koşulları, önceleri bu bölgede güçlü bir mutfak kültürünün gelişmesine olanak tanımamış, zamanla Arap toplumlarının geniş bir coğrafyaya yayılması ve farklı kültürlerle etkileşime geçmesi ile Arap yemek kültürü zenginleşmiştir (Sabah Gazetesi, 2012). Tarihsel süreç incelendiğinde; Arap mutfağının ilk başta Lübnan, Suriye, Filistin ve Ürdün mutfağı gibi göçebe bedevi kültüründen etkilendiği görülmektedir (Gheorghe ve Bulin, 2014: 198). Özellikle VII. yüzyılda İran ele geçirildikten sonra Arap mutfağı, Sasaniler'in mutfak zenginliğinden etkilenmiş ve yine VII. yüzyılda Emeviler döneminde İber Yarımadası'na yayılmaları ile hem buradaki yemek kültüründen beslenmiş hem de yemek kültürünü etkilemiştir. XVIII. yüzyılda Kahire, Tunus, Fas ya da Sevil gibi şehirler de Arap mutfak kültürünün önemli merkezleri haline gelmiştir (Sabah Gazetesi, 2012). İran mutfağının

özgün etkilerine örnek olarak, tatlı ve ekşi unsurların bir arada kullanılması verilebilir. İspanaklı bir kuzu yahnisinin kuru erikle, koyunun nar suyu ve ballı pirinçle, sığır etinin ispanak ve sirkeyle, ördeğin vişne ya da nar sosuyla pişirilerek yoğurt ve ceviz ezmesi eşliğinde servisi bu mutfağa kimlik veren en önemli unsurlarıdır (Közleme, 2012: 34). Adana ilinde de nar ekşisi, turunc suyu ve sumak gibi ekşi lezzet veren unsurların salata ve mezelerde diğer bölgelere göre daha fazla kullanım bulmasının bu etkilenme sonucu olduğu düşünülmektedir. Yine İran yemeklerinin bir diğer özelliği olan maydanoz, dereotu, nane ve tere gibi taze bitkilerin bol miktarda kullanımının Adana mutfağında da yer aldığı, özellikle kebab çeşitlerinin yanında kullanımının yaygın olduğu bilinmektedir. Arap mutfak kültüründe yer alan nadir et tüketiminde deve eti ve festivallerde tüketilen özellikle yağlı kuyruklu koyunlar ön plana çıkmaktadır (Közleme, 2012: 42). Adana küçükbaş hayvan etlerinin özellikle de yağlı kuyruklu cinslerden elde edilen koyun etinin ve iç yağın yemeklerde kullanımının en yaygın olduğu illerden biridir. İslam dinine geçişin etkisiyle Arap mutfağının varlığı Türk mutfak kültüründe daha çok hissedilmeye başlanmıştır (Güler, 2007: 4). Yeni yurt Anadolu'daki meyve ve sebzeler Türk mutfağına girerek, mutfağı zenginleştirmiş, yeni mutfak araç ve gereçleriyle pişirilen besinler çeşitlenmiştir. İslamiyet sonrasında, dinin gereği boğazlanmadan ölmüş hayvanların eti ve vücuttan akan kanı, domuz ve Allah'tan başkası adına kesilmiş hayvanlar yenmemiş, alkollü içeceklerden kaçınılmıştır (Artun, 2006: 142). Türkler İslam'ı kabul ettikten sonra Arap ve İran kültürüyle yoğun bir iletişime girmiştir. Örneğin; kebab çeşitleri Araplardan, tandır yemeklerini ise İran'dan Türk yemek kültürüne giren yemeklerdir (İyiyol, 2010: 470).

Arap mutfak kültüründe kahvaltı hamur işleri ve çay ile geçiştirilmekte, labne, zeytin, zeytinyağı ve nane ile servis yapılmaktadır. Öğle yemeği en çok önem verilen öğün olup genellikle salata ve mezelerle sunulan et yemekleri ana öğünü oluşturmaktadır. Pirinç ya da bulgur pilavı, ekmeğe, pişmiş veya çiğ sebzelerden hazırlanmış mezeler mutlaka sofralarda yer almakta, yemek esnasında içecek tüketilmemektedir. Akşam yemekleri atıştırılarak geçirilen ve önemsenmeyen bir öğün olup hafif yemekler, meyve ve mezelerle geçiştirilmektedir (Mavimor Yemek Sitesi, 2015).

Hamur işlerinde lahmacun ilk sırayı almaktadır. Kolay pratik yemekler olması ve her koşulda sunulabilmesi nedeniyle lahmacun gibi kasaplarda hazırlanan ve fırınlarda pişirilen pide ve börekler görülmektedir (Adnan Menderes Üniversitesi, 2010). Bu yemek kültüründe daha çok et, bakliyat ve tahıl ürünlerine dayalı malzemeler kullanılmaktadır (Mavimor Yemek Sitesi, 2015). Tahıllar-



la yapılan yemekler de etler kadar zengin çeşide sahiptir. Bulgur ve un gibi buğday ürünleri, arpa, yulaf gibi tahıllar çok çeşitli ekmek yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca, lahmacun ve pide gibi hamurla etin birlikte kullanıldığı yemekler ile nohut ve mercimek gibi kuru baklagiller Arap mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır (Yemek Sohbetleri, 2010). Arap mutfağında özellikle de Halep'e yakın olan şehirlerde kebab, lahmacun, çiğ köfte ve içli köfte yapılmakla beraber genel olarak bu bölgede yemeklerin baharatlı ve yağlı olduğu, domates ve patlıcanın sıkça kullanıldığı görülmektedir (Un, 2009). Etin pişirilmesi Arap mutfağının geleneksel uygulama biçimi olan ateşle direkt temas ettirilerek yapılmaktadır. Bu tür pişirme tekniği ile oluşturulan yemeklere "kebab" adı verilmektedir (Yemek Sohbetleri, 2010). Çeşit bakımından hayli zengin bir yemek yelpazesine sahip olan bu mutfakta et ve bakliyatın yanı sıra meyve tüketimine de özen gösterilmektedir (Mavimor Yemek Sitesi, 2015). Süt direkt tüketilmemekte, yoğurt ve labne ise yemeklerin tamamlayıcısı olmaktadır (Adnan Menderes Üniversitesi, 2010). Arap mutfağı, tatlıları bakımından da hayli zengin olup şeker ve pekmez kullanılarak yapılan tatlılar daha çok hamurlu ve şerbetli tatlılardır (Yemek Sohbetleri, 2010).

Arap mutfağında yemeğin gerek görümünü gerekse tadını güzelleştiren, zenginleştiren baharatlar, tatlandırıcılar ve renklendiriciler bol miktarda kullanılmaktadır (Adnan Menderes Üniversitesi, 2010). Nane, sumak, safran, kekik, sarımsak, tarçın ve kimyon yemeklerde en çok kullanılanlar arasındadır (Mavimor Yemek Sitesi, 2015). Tatlandırıcı olarak ise nar, sumak, koruk ve limon-suyu, demirhindi, çörekotu, karabiber, karanfil, kırmızıbiber, yenibahar, kişniş, mahlep, maydanoz, rezene, susam, vanilya, tarhun, yalancı safran, tarçın ve zencefil kullanılmaktadır (Adnan Menderes Üniversitesi, 2010). Özellikle Türkiye'nin Güneydoğu bölgesi yemeklerinde Arap mutfak kültürünün etkisi fazladır. Baharatın fazla kullanılması, örneğin acı biberin kullanımı bu etkinin örneklerindedir (Güler, 2007; Güler, 2010). Aynı zamanda, nar ekşisi, koruk suyu ve turunc meyvesi suyunun özellikle bu bölgede ekşi tadı sağlamak ve salata, meze ve yemekleri tatlandırmak amacıyla yaygın olarak kullanılması da bu etkileşimin göstergesidir.

Türkiye'deki Arap Alevilerinin yemek kültürü Akdeniz mutfağından da etkilenmiştir. Bu mutfağın odağında taze sebze ve meyveler, zeytinyağı gibi sıvı yağlar, tavuk, et ve balık bulunmaktadır. Sebze yemekleri tercih edilmekte, mahlube adını verdikleri pirinç, kuş üzümü, çam fıstığı, kızarmış patlıcan ve kuzu eti ile yapılan sebze yemeği sıklıkla tüketilmektedir. Evlerde mangal yakma, içli köfte yapma, fırnlarda lahmacun ve börek çeşitlerinin pişirimi

yaygındır. Ev hanımları kış için patlıcan ve bamyı kurularak saklamakta; domates ve biber salçalarını kendi elleriyle yapmaktadır (Adnan Menderes Üniversitesi, 2010). Et tüketiminde koyun ve kuzu eti tercih edilmektedir. Buğday ve türevleri (kuskus, bulgur, simit, firik) çorbalarda, pilavlarda, dolmalarda, köftelerde ve piyazlarda; mercimek çorbalarda, pilavlarda, köftelerde kullanılmaktadır. Buğday ekmeği Arap beslenme alışkanlığının sembolüdür (Adnan Menderes Üniversitesi, 2010). Çalışmanın izleyen bölümünde, Arap mutfağının Adana ili özelindeki etkileri gerek malzeme ve pişirme teknikleri açısından gerekse din çerçevesinde incelenmeye çalışılmıştır.

## **V. MALZEME VE PİŞİRME TEKNİKLERİ ÇERÇEVESİNDE ADANA'DAKİ ARAP MUTFAĞI**

Büyüme, gelişme ve sağlıklı olarak yaşamın devamı için besinlerin vücuda alınması ve kullanılması anlamına gelen beslenme, bir toplumun en önemli kültürel kodlarını içinde barındıran unsurlardan biridir. Beslenme kültürüne özellik kazandıran başlıca unsurlar, yemeklerde yer alan besinlerin ve yardımcı maddelerin türleri ve miktarları ile hazırlama, pişirme, tüketim ve saklama şekilleridir (Yabancı ve Karakuş, 2012: 803). İnsan fizyolojik yapısı itibarıyla yemekle doğrudan alakalı olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında kalarak bir yeme-içme anlayışına sahiptir. Bunun yanında bireyler içinde şekillendiği toplumda yaşanan fiziki ve kültürel çevre içerisinde kendi yemek kültürünü geliştirmektedir (Çetin, 2006: 8).

Adana mutfağı da tarih akışı içinde batının, yakın doğunun, Arap kültürünün, Anadolu ve Türk mutfağının etkisi altında kalarak kendi damak zevkine özgü yemek kültürünü geliştirmiştir (ÇUKTOB, 2016). Bununla beraber, Adana yemekleri incelendiğinde, genel olarak Arap mutfak ve yemek kültürünün etkilerinin daha hâkim olduğunu söylemek mümkündür. Adana ilindeki Arap mutfak kültürüne ait yiyecek ve içecekler aşağıdaki tabloda derlenerek verilmeye çalışılmıştır (Tablo 1).

**Tablo 1:** Adana İlindeki Arap Mutfak Kültürüne Ait Yiyecek ve İçecekler

<b>Hayvansal Ürünlerle Yapılan Yemekler</b>	Siyyadi (Balık), Bumbar, keşkek çorbası, Hrisi, Ekşili Köfte (Toplalak), Kaburga Dolması (Eye), Tirit, Sırın, İçli köfte, Dügür köfte, Çanakta güveç/testi kebabı.
<b>Sebze Yemekleri</b>	Kurus, Babagannuş, Patlıcan Tava, Mıhşi (Dolma), Banya.
<b>Baklagiller İle Yapılan Yemekler</b>	Miseylika, Nohut Yahnisi.
<b>Tahıl Ürünleri İle Yapılan Yemekler</b>	Etlı Bulgur Pilavı, Analı Kızılı, Yoğurt Katma, Bulgur Pilavı, Kübbet(İçli Köfte), Kıbbi, Riz (Pilav), Lepe.
<b>Yabani Otlarla Yapılan Yemekler</b>	Kömeç Kavurması, Hardal Sarması, Ekşileme, Isırgan Kavurması, Yılan Pancarı (Tırşık).
<b>Hamur Yemekleri</b>	Kıddes, Mantı, Katmer, Ovmaç, Mayalı.
<b>Çorbalar</b>	Şüjberek (Yüksük çorbası), Kara Çorba, Bulgur Çorbası, Kışk(Tarhana Çorbası), Mahluta(Mercimek Çorbası), Dügün çorbası, İşkembe çorbası,Yayla çorbası.
<b>Tatlılar</b>	Mileytutet, Aşure, Kreykuşet (Karakuş), Palıza, Sarı burma, Pohut tatlısı.
<b>İçecekler</b>	Şerbet, Ayrın, Aşlama.
<b>Kışlık Gıdalar</b>	Turşu, Biber salçası, Asma yaprağı, Biber, patlıcan, kabak kurusu, Şehriye.

**Kaynak:** (Onarlı, 2005; Uğurlu, 2010).

Tabloda da yer aldığı üzere, Arap kültüründen etkilenecek geliştirilen yiyeceklerin oldukça farklı malzemelerden yapıldığı ve sayıca çeşitli olduğu görülmektedir. Bununla beraber, Adana’da lavaş peyniri hariç süt ve süt ürünlerinin çok ön plana çıkmadığı, Hatay ya da Kahramanmaraş illeri gibi kendine özgü peynir çeşitleri bulunmadığını söylemek de mümkündür. Tatlı çeşitlerinde en çok Arap kültürünün şuruplu tatlılarından esinlendiği ve kızartılarak yapılan şerbetli tatlılardan özellikle halka tatlı, karakuş, taş kadayıf tüketildiği söylenebilir. Ayrıca çok sıcak geçen yaz aylarında da buz ile yapılan serinlemek amaçlı yenilen Adana’ya özgü bir tatlı olan bici bici muhallebisi de meşhurdur. En bilinen şekliyle rendelenmiş buz, pişmiş nişasta, pudra şekeri ve şerbetten üretilmektedir. Üzerine seyretilmiş kızcık şerbeti, meyan kökünden elde edilmiş bir boya ile hazırlanan şurup ve gül suyu ilavesi yapılmaktadır. İçeceklerden ise şalgam suyu ve aşlama ön plana çıkmaktadır. Meyan şerbeti ya da yöredeki yaygın adıyla aşlama, meyan kökünün üç dört saat normal sıcaklıkta bir suda bekletilip, içine bir çubuk tarçın, bir zencefil, 50 gram kadar da kekik atılarak hazırlanan ve buz

ile soğutularak servis edilen koyu renkli ve tatlı lezzetli bir içecektir. Ayrıca Adana yemeklerinde Arap yemek kültüründe de temel olarak kullanılan salça, yağ ve baharat oldukça yoğun olarak kullanılmaktadır. Bu nedenle de kalori değerleri yüksek ve hazmedilmesi biraz daha zor olan, uzun zaman alan emek yoğun ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır. Yine el ile yapılan satır ya da zırh kıymasının kullanımının daha makbul olduğu bilinmektedir. Yörede halen birçok yemek çeşidinin isimleri Arapça olarak kullanılmaya devam etmektedir. Buna en büyük örnek Adana'nın Karataş ilçesinde yapılan yemeklerdir (Tablo 2). Adana mutfağının da bu özellikleri taşıdığı ve günümüze kadar koruyarak getirdiği gözlenmektedir.

**Tablo 2:** Karataş İlçesindeki Arap Mutfak Kültürüne Ait Yiyecekler

Hrisi (Namaz/Hayır Çorbası), Çorba Bil Hanta (Ölü Çorbası), Acebek (Lübye, Börülce), Döğme-Tebli (Dövmelik Buğday), Siyyadi (Balıklı Bulgur Pilavı), Torik (Palamut'un büyüğü), Riști (Tahinli Erişte Çorbası) Bencen, Kareh, İfleyfli Mihşi (Nohutlu Patlıcan, Kabak ve Biber Dolması), Çorba Bil Riz (Ölü Pilavı), Kurus-Kirs (İspanaklı İçli Köfte), Bulgur Bendüre (Domatesli Bulgur Pilavı), Sıraysir (Mercimekli Bulgur Pilavı) Mışakka (Yeşil Mercimekli Patlıcan), Hasra (Kaburga Dolması), Hebbüli(Kömeç/Ebegümeci),	Kara Tavuk (Sakarca Dolması), Ceci Mihşi (Tavuk Dolması), Semek Mihşi (Balık Dolması), Dağbület/Dahrülcet (İspanaklı/ domatesli Sarımsaklı Köfte, Fellah Köftesi), Kibbe Sinniyye (Tepside İçli Köfte), Babagannuş Ppatlıcanlı Meze), Kiddes (Çörek), Kreykuşet (Karakuş Tatlısı), İmleytüet (Kesme Tatlı/Arap Tatlısı), İslika (Tuzlu Aşure), Hammusa (Kavrulmuş Çerez: Nohut, Susam, Buğday, Karpuz Çekirdeği, Tuz)
---	---

**Kaynak:** (Duygu Özcan, 2014).

## VI. DİN VE YEMEK İLİŞKİSİ ÇERÇEVESİNDE ADANA'DAKİ ARAP MUTFAĞI

Yiyecek ve içecekler, hem kültürel hem de toplumsal sınırları çizmeye yardımcı olan önemli unsurlardır. Topluluğa aidiyetin bir göstergesi olan geleneksel yiyecekler ve içecekler, etnik ve dini mesafenin belirlendiği birer sınır olmakla beraber ekolojik çevre, dinsel inanç, kültürel edinimler, sosyal ve etnik durum, eğitim düzeyi, kültürel miras ve damak zevkleri çerçevesinde mutfak kültürünün çeşitlenip özelleşmesine de neden olmaktadır (Şahin, 2012: 71).

Din ve inanç olgusu, yaşamın her alanını etkilediği gibi, yüzyıllardır insanların yemek kültürünü de etkilemektedir. Bu bağlamda, yiyecek-içecek alışkanlıklarını biçimlendiren etmenlerin birçoğunun, dinsel kurallardan

çıkacağı görülmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2009: 37). Yiyecek ve içecekler, dinsel sembollerin, dini günlerin, gecelerin ve törenlerin önemli bir parçasıdır. Dinler ve inançlar, hangi besinlerin yasaklanıp yasaklanmadığını, besinlerin nasıl hazırlanması gerektiğini, özel günler ile gecelerde hangi besinlerin yenilip yenilmeyeceğini etkilemekte ve belirlemektedir. (Yabancı, 2009, s: 269). Yiyecek-içeceklerin hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme süreci ile buna bağlı olarak mekân ve araçlar, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen kendine özgü inanış ve uygulamalardan etkilenmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2009: 35). Bu duruma, günümüz Türk mutfağında, İslam dininin ve bazı mezheplerinin yasakladığı domuz eti ile sürüngen, kurbağa, tilki gibi hayvanların etlerinin yer almaması örnek verilebilir (Ertaş ve Karadağ, 2013: 119). İslamiyet'in kabulünden sonra, Türk mutfağının Müslüman Arap ve İran kültürlerinden büyük ölçüde etkilenecek zenginleştiği görülmektedir (Göker, 2011: 37). Zira, Türkiye'de, Arap vatandaşların yaşadığı bölgelerde, yağ, baharat ve özellikle acının yoğun olarak kullanıldığı bilinmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013: 119). Ayrıca, yine bu bölgelerde önemli yere sahip olan ekmek, genellikle çatal kaşık yerine kullanılmakta ve ekmeğe, Arapça'da hayat anlamına gelen "ays" ismi verilmektedir. Yemekte ekmek olmadığında, sofraya eksik sayılmaktadır (Közleme, 2012: 46).

İslam kültürü ile ilk teması geçen, özellikle Güney, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yaşayan Türk halkının Arap mutfağı etkisi altında kaldığı görülmektedir (Dilsiz, 2010: 55). Bu bölgelerden biri olan Adana ilinde, Arap kökenli ve Nusayri inancına mensup vatandaşlar yaşamaktadır. Nusayri sözcüğünün, etimolojisi (kökeni) incelendiğinde Nusayrilik'in kurucusu İbn Nusayr'den geldiği görünmektedir. Bazı batılı bilim adamları, bu sözcüğün Hristiyanlıkla eş anlamda kullanılan Nasrani (nazaréen, Hz. İsa'nın doğduğu kent Nazareth) veya Suriye ve çevresinde yaşayan Nazereni adlı bir topluluktan geldiğini de ileri sürmektedir (Gülçiçek, 2005: 1). Türkiye'deki Nusayrilere, Arapça "fellaḥü'l-ard" (toprağı işleyenler) ibaresinden gelen "fellaḥ" adı verilmiştir. Uzun süre ağaların yanında marabalık yapmışlar, zamanla toprak sahibi olup rençberlik, bağcılık, bostancılığı bir meslek haline getirdiklerinden, Arapça "fellaḥ" (rençber, köylü, çiftçi) deyimini bölgede iyice yerleşmiştir (Yenmiş, 2010: 300). Osmanlı belgelerinde fellahlar, "Çukurova'nın, Amik'in en eski sakinleri" olarak geçmektedir (Aslan, 2005: 27). Türkiye'de pek çok kişi tarafından Nusayrilere olarak tanınan Arap Alevileri, inanışları, gelenek ve göreneklere, yaşam tarzları ve inançlarıyla, çok farklı ve özgün özellikler taşımakta (Yenmiş, 2010: 299), Türkiye'nin Suriye ile sınır illerinde uzun yıllardır yerleşik hayat yaşayarak mutfak kültürlerini de etkilemektedir. Tablo

3'te bölgedeki Arap kökenli vatandaşların kutladığı bayram ve anma günleri yer almaktadır.

Din çerçevesinde Adana mutfağı incelendiğinde, doğumdan ölüme kadar, tüm özel günler ile ilgili törenlerde dinsel veya toplumsal kökenli bayramlarda toplu halde yenen yemeklerin zengin bir kültür oluşturduğu görülmektedir (Koyuncu, Madenci ve Türker, 2012: 730). Söz konusu önemli günlerde büyük kazanlar kaynatılarak yemekler pişirilmekte, kurbanlar kesilmekte (Bal, 2004; Uğurlu, 2010), dini ayinler düzenlenerek lokmalar pişirilip dağıtmakta, yoksullar giydirilmekte, düşkünlere, fakirlere, yetim ve hastalara yardım edilmektedir (Gülçiçek, 2005). Bayramlarda, yemek hazırlıkları, sabah namaz kılınacağından ötürü gece başlamakta ve bayramın yapıldığı evde kurbanlar kesilmektedir.

**Tablo 3:** Adana İlindeki Arap Vatandaşların Kutladığı Bayram ve Anma Günleri

<b>Bayramlar</b>
1- Gadir Bayramı
2- Kurban Bayramı
3- Ramazan Bayramı
4- Mübahale Bayramı
5- Hz.Peygamber'in Medine'ye Hicreti Bayramı (Feraş Bayramı)
6- Mevlid Ennebi (Hz.Peygamber'in Doğumu) Bayramı
7- Mevlid Ali Bin Ebitalib (Hz. Ali'nin Doğumu) Bayramı
8- Hz.Peygamber'e Vahyin İnmesi ve Nübüvvet Bayramı
9- Kadir Gecesi (gece kutlanır)
10- Berat Kandili (gece kutlanır) (Leylet Ennisf Min Şaban)
11- Mirac Kandili (gece kutlanır)
12- Mevlidi Fatıma (Hz. Fatıma'nın Doğum) Bayramı
13- Mevlidi İmam El Hasan Elmücteba ( Hz.İmam Hasan Müctebanın doğumu) Bayramı
14- Mevlidi İmam El Hüseyin Eşşehid (Hz. İmam Hüseyin Eşşehid'in Doğumu) Bayramı
15- Mevlidi İmam Ali Zeynel Abidin (Hz. İmam Zeynel Abidin'in Doğumu) Bayramı
16- Mevlidi İmam Muhammed El Bakır (Hz. İmam Bakır'ın Doğumu) Bayramı
17- Mevlidi İmam Cafer Essadık (Hz. Cafer Essadık Doğumu) Bayramı
18- Mevlidi İmam Musa El Kazım ( Hz. Musa El Kazım Doğumu) Bayramı
19- Mevlidi İmam Aliyyü Errida (Hz. İmam Ali Errida Doğumu) Bayramı
20- Mevlidi İmam Muhammed El Cevvad (Hz. İmam Elcevvad Doğumu ) Bayramı
21- Mevlidi İmam Aliyyül Hadi (Hz. İmam Aliyyül Hadi Doğumu) Bayramı
22- Mevlidi İmam El Hasan El Askeri (Hz.İmam El Hasan El Askeri Doğumu) Bayramı
23- Mevlidi İmam Muhammed El Mehdi (Hz. İmam El Mehdi Doğumu) Bayramı
24- Nevruz Bayramı

  

<b>Anma Günleri</b>
1- Aşure Günü (Hz. El İmam Hüseyin'in Şahadeti)
2- Hz. Peygamber'in Vefatı
3- Hz. El İmam Ali'nin Vefatı
4- Hz. Fatıma'nın Vefatı
5- Hz. El İmam Hasan'ın Vefatı
6- Hz. El İmam Zeynel Abidin'in Vefatı
7- Hz. El İmam Bakır'ın Vefatı
8- Hz. El İmam Sadık'ın Vefatı
9- Hz. El İmam Kazım'ın Vefatı
10- Hz. El İmam Errida'nın Vefatı
11- Hz. El İmam Elcevvad'ın Vefatı
12- Hz. El İmam Elhadi'nin Vefatı
13- Hz. El İmam El Askeri'nin Vefatı

**Kaynak:** (Yenmiş, 2010: 304-305).

Kurban etleri ayıklanarak hangi yemeklerin pişirileceğine bayramı üstlenen kişi karar vermektedir. Geleneksel olarak, bulgur pilavı ya da hrısı (herise/heresi) denilen buğdaydan yapılan etli bir yemek menüde özellikle yer almaktadır (Keser, 2005: 114-115). On beşinci yüzyıla ait bir Memluk kaynağı olan Zübtet Keşf el-Memalik'te geçen herisiyye'nin adı, daha sonraları 1540 tarihli Ramazanoğlu Halil Beyoğlu Piri Paşa vakfiyesinde Ramazan geceleri için etle birlikte temiz sadeyağ, beyaz pirinç taamı (pilav), et, buğday ile pişirilen meşhur bir yemek olarak herise şeklinde geçmektedir (Çetin, 2006: 117). Kutsal sayılan hrısı yemeğinin hazırlanmasında sadece sırrı bilen erkekler görev alırken, bayramda kullanılacak ekmek vs. gibi maddelerin üretilmesi ve diğer işler tamamen kadınlar tarafından yapılmaktadır. Yemeğin yapımında kullanılacak kazan, tabak, kepçe ve benzeri bütün araçlar bir dini gelenek olduğu için Reyhan Duası okunarak reyhan bitkisi ile erkekler tarafından temizlenmektedir. Tören yemeğinin en önemli özelliği, bayrama sadece Nusayri olanların davet edilmesine rağmen hrisinin din veya mezhep farkı gözetilmeden herkese dağıtılmasıdır (Keser, 2005: 114-115). Yapımı çok zor olduğundan ve uzun sürdüğünden bu işi erkekler üstlenmekte, kazanlara buğdayla beraber kesilen kurbanın etleri konularak, sık sık karıştırılmak suretiyle ağır ateşte pişirilmektedir (Yenmiş, 2010: 304). Hrisi kıvamsız olarak pişirildiğinde çorba olarak tüketilmektedir. Çorba yapılırken doğranan etler kaynatılarak kemiklerinden ayrılmakta ve üzerine kuyruk yağı ile birlikte nohut ve dövmelik buğday eklenmektedir. Bazıları, çorbayı bulgur veya pirinç pilavının üstüne et koyarak yapmaktadır. Çorba bayramlar da yapıldığı gibi ölülere anmak için de yapıp dağıtılmaktadır (Uğurlu, 2010: 78). Yemeğin yanında içecek olarak ise ayran veya şerbet (nar suyu, nar pekmezi suyu, çeşitli şıralar veya limonata) dağıtılmaktadır (Onarlı, 2005: 250). Kıddes Bayramı'nda ise Kıddes Çöreği yapılmaktadır. Su yerine ayran ve hoşaf gibi içeceklerin tüketildiği Muharrem ayında şerbet, lokma, aşure ve tüm bakliyatların bulunduğu kara çorba da yapılmaktadır. Aşure, yedi çeşit malzemeden oluşmakla birlikte diğer yörelerde yapılanlardan tuzlu olması ile ayrılmaktadır (Uğurlu, 2010: 77-78).

Adana ilinde diğer özel zamanlar olan doğum, düğün ve ölüm ile ilgili günlere ait geleneksel olarak yapılan yiyecek ve içecekler de Tablo 4'te yer almaktadır. Adana'da düğün yemekleri ise aile büyüklerinden oluşan kadınlar tarafından pişirilmekte ve yemeği pişirenlere "aşganacı" denilmektedir (Onarlı, 2005: 245).



**Tablo 4:** Adana İlinde Özel Günlere Özgü Yapılan Yemekler

Doğumla ilgili yemekler	Düğünle İlgili Yemekler	Ölüm töreniyle ilgili yemekler
Ballı çerez Yağlı ballı Ciğer salatası Kaynar Yakı Şekerli buğday veya pide Hedik	Düğün ekmeği Yüksük çorbası Ekşili köfte Davul Aşı Gelin tatarı Keşkek	Ölü helvası Yedi yemeği Kırk yemeği Elli iki yemeği Kazma kürek/kazma takırtısı yemeği

**Kaynak:** (Onarlı, 2005: 242-247).

## VII. SONUÇ ve ÖNERİLER

Doğumdan ölüme beslenme mecburiyeti, insanların ilk çağlardan bu yana yemekle ilgili birtakım kurallar geliştirmelerine sebep olmuştur. Bu kurallar zaman içerisinde toplumların kendi yapı ve değerleri ile birleşerek o toplumlara özgü mutfak kültürünü oluşturmuştur. Yöresel mutfaklar Anadolu'da bölge ürünleriyle oluşmuş mutfaklardır (Yurt, Yıldız ve Küçüköner, 2010: 450). Beslenme ve yemek alışkanlıkları, kültürün bir parçası olması nedeniyle her toplumda farklılık göstermektedir. Gelişen ekonomiye paralel olarak hazır gıda üretimi ve tüketiminin toplumlarda artması nedeniyle geleneksel yemekler yeni nesiller tarafından unutulmaya yüz tutmuştur (Köse, Ocak ve Bahadır: 2010: 881). Türkiye'nin tüm coğrafi bölgelerinin mutfaklarının ortak özelliği uzun sürede ve özenli hazırlanan yemeklerin var olmasıdır. Yoğun bir emekle hazırlanan bu yemekler, aile ve arkadaşların bir araya gelmesine sebep olurken sohbetlerin de lezzete katkısıyla uzun sürede tüketilmektedir. Geleneksel mutfağımızdaki bu alışkanlıklar ne yazık ki kent yaşamının getirdiği zaman sıkıntısı nedeniyle hızla yitirilmektedir (Berik ve Varlık, 2009: 554). Söz konusu nedenlerden dolayı;

- Yemek kültürlerimizin kayıt altına alınması, her bölgenin ya da ilin tanıtımı ile turistik çekim unsuru olan gastronomik değerlerin ön plana çıkarılması büyük önem taşımaktadır.
- Adana ili yemek kültürünün envanterinin çıkarılması için üniversite ile İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün iş birliği içinde çalışmasının ve ilde uzun süreli yerleşik köklü ailelerinde de bu tür bir çalışmada paydaş olarak yer almasının gerekli olduğu düşünülmektedir.

Çukurova Kalkınma Ajansı'nın 2014-2023 Çukurova Bölge Planı'nda; Mersin'den başlayıp Mardin'de son bulan Doğu Akdeniz ve Güneydoğu inanc

ve gurme turizmi aksı belirlenmiş, bölgedeki zengin yemek kültürü ile ulusal ve uluslararası düzeyde bilinen bazı yemeklerin bölge için bir çekim ögesi olduğu, Mersin, Adana, Hatay, Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin ve Diyarbakır aksının gastronomi turizmi açısından büyük potansiyel taşıdığı vurgulanmıştır (CKA, 2015). Bu nedenle;

- Adana ilinin zengin yemek kültürünün tanınırlığının artırılması ile bölgenin pazarlanmasına ve markalaşmasına katkı sağlanması gerekmektedir.
- Adana'nın alternatif gastronomi rotalarının ortaya konulabilmesi ve Hatay ile Gaziantep gibi gastronomisi ön plana çıkmış olan illerle birlikte bütünleşik pazarlanabilmesi amacıyla bölge yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması ve il için gastronomi turizm gelirlerinin artışı amacıyla orta ve uzun vadeli stratejik planlar oluşturulması gerekmektedir.
- Adana ilinin kendi mutfak kültürü ve yöresel yemekleri ile dikkat çekmesinde, turizm işletmelerinin menülerinin planlanmasına ve yöresel yiyecek ve içeceklerin mutlaka menüde yer almasına özen gösterilmesi, ilin gastronomi turizmi destinasyonu olarak tercih edilebilecek cazibe merkezi haline getirilmesinde öncelikli önem taşımaktadır.
- Yöresel yemek yapan iyi üretim uygulamalarına sahip restoranların ilde kurulmasının kadın girişimcilere hibe verilerek teşvikinin sağlanması önem kazanmaktadır.
- Ayrıca turistler için ilin gastronomik ürünlerini tüketebilecekleri yerleri içeren broşürler yapılarak bilgilendirilmeleri sağlanabilir.
- Besin değeri yüksek olan ve beslenmede büyük öneme sahip olan geleneksel ürünlerimizin gastronomi turizmi içerisinde değerlendirilme oranlarının artırılması, bunların ekonomik açıdan kazanç sağlayan ürünler haline dönüştürülmesi ve kültürel varlıkların korunması açısından turizmin bir araç olarak kullanılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.
- İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri tarafından oluşturulan kültür evlerinde bölgenin lezzetlerinin yerli ve yabancı turistlerin tadımına sunulması ile mutfak kültürünü tanıtan müzelerin açılması için ilgili kurumların desteklerinin sağlanması gerekmektedir. Diğer bir deyişle, kentlerin markalaştırılmalarında ve toplumlara miras olarak bırakılmış olan bu değerlerin yaşatılmasında ve gelecek nesillere aktarımının sağlanmasında yöresel yemeklerin önemi büyüktür.

- Mutfak kültürlerinin yaşatılması ayrıca yeterli ve dengeli beslenmenin sağlanması ve toplum sağlığının korunması açısından da önemlidir.

Bir ülkenin turizmde, turistlerin yer seçiminde o ülkenin mutfağı önemli kriterlerden biri durumuna gelmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014: 63). Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Adana birçok geleneksel gıdaya ve yemek çeşidine ev sahipliği yapmaktadır. Adana ilindeki kültürel çeşitlilik mutfak kültürüne de yansımış, özellikle Arap mutfağının da etkisi ile bölgenin kendine özgü yeme-içme biçimini ortaya çıkarmıştır. Adana yemek kültürünü hem göçlerin hem de dini inanışların etkilediği söylenebilir. Göçle birlikte gelen Arap mensubu vatandaşların yemek kültürlerini de beraberlerinde getirdikleri ve bölgenin yemek kültürü edinimlerinden de yararlanarak dini inanışlarına göre de şekillendirerek ilde büyük ölçüde devam ettirdikleri görülmektedir.

Adana ili Arap mutfağı kültürünün turizm sektöründe değerlendirilmesi gerek ekonomik getirisi gerekse yerel kültürel değerlerin yaşatılması ve sürdürülmesi açısından önemlidir. Bu amaçla;

- İlin değerli aşçıları ile oluşturulan yiyecek-içecek üretimi kurslarının, yemek şovlarının ve yarışmalarının yaygınlaştırılmasının,
- Geleneksel yemeklerin yapımının ve tanıtımının her yıl düzenlenen ulusal/uluslararası festivallere dönüştürülmesinin oldukça önemli ve etkili girişimler olacağı düşünülmektedir.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, ilgili meslek kuruluşları ve üniversitelerin düzenleyeceği eğitim programları vasıtasıyla Adana ilindeki yiyecek-içecek işletmelerinin hizmet kalitesinin geliştirilmesi ve uluslararası standartlara ulaşması sağlanmalıdır.
- Valilik, il kültür ve turizm müdürlüğü gibi Adana'nın tanıtımında rol alan kamu kurumlarının internet sayfalarında ile ait gastronomik çekicilik unsurları hakkında daha detaylı olarak bilgi verilebilir.
- Ayrıca yeni nesil turistlerin daha fazla yararlandıklarının bilindiği İOS ve Android için tasarlanmış bir mobil uygulama ile cep telefonu ve mobil cihazlar vasıtasıyla Adana ili mutfak kültürünü yansıtan yeme içme mekânları hakkında bilgilere daha rahat ulaşabilmelerinin sağlanmasının faydalı olacaktır.

Ulusal gıda kültürünün korunması, geleneksel ürünlerin özgünlüğünden uzaklaşmaması ve dahası yok olmaması için geleneksel tatlara önem verilmesi

gerekmektedir (Akbaş ve Mercan, 2012: 449). Ayrıca restoran menülerinde Arap mutfağına ait yöresel yemeklere daha fazla yer verilmesi, yemeklerin standart reçetelerinin oluşturulması ve bu ürünlerin coğrafi tescillenmelerinin sağlanması gerçekleştirilebilir. Günümüzde sadece Adana yemek kültürüne ait Adana Kebabı tescil altına alınmış olup bu sayının ilerleyen zamanlarda arttırılmasının hem ilin hem de ülkenin gastronomi kültürüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

- ACUN, S., GÜL, H. (2012). "Günümüze Değişmeden Gelen Bir Lezzet: Peksimet" *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss. 687-689). Konya.
- AKBAŞ Ş.B., MERCAN, E. 2012. "Tatlı Çorba". *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss. 449-450). Konya.
- ALTAŞ, A., TELCİOĞLU, A. 2012. "Şebit Yağlaması". *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss. 204-206). Konya.
- ARTUN, E. (1994). *Adana Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur işi Yemekler*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Geleneksel Ekmekçilik Hamur işi Yemekler, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay., No: 14, (ss. 17-39). Ankara.
- ARTUN, E. (2006). *Adana Halk Kültürü Araştırmaları I*, Adana Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Adana.
- ARTUN, E. (2009). "Ortak Türk-Mısır Halk Kültürü Ürünlerinin Araştırılması Üzerine Görüşler". International Turkey Egypt Relations Symposium and Art Exhibition, 2-7 Kasım 2009, (ss.1-8). Kahire.
- ASLAN, C. (2005). *Fellahlar'ın Sosyolojisi*, Karahan Kitabevi, Adana.
- BAL, H. (2004). *Alevi İslam Yolu*. Cem Vakfı Yayınları, İstanbul.
- BALCI, J. (2013). "Antakya: Ezan, Çan, Hazan: Yöresel Mutfaklar/ Hatay Mutfağı", *Dünya Gıda Dergisi*, cilt.9. S,1, ss. 50-51.
- BAYSAL, A. (1993a). *Beslenme Kültürümüz*, Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Ankara.
- BAYSAL, A. (1993b). *Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler*, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, 12- 20, Ankara.
- BERİK N., VARLIK, C. (2009). "Ege Bölgesi'nden Sağlıklı Lezzetler Suteresi Soslu Sardalya ve Kabakçığı Dolması". *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss: 554-556). Van.
- BERİK, N., KAHRAMAN, D. 2009. "Asma Yaprağında Sardalya Balığı". *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss. 212-215). Van.
- CİNGÖZ, A., CİNGÖZ, Ş. (2012). "Konya Yöresindeki Geleneksel Türkmen Lezzetleri". *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss. 258-260). Konya.
- CÖMERT M., ÖZKAYA, F.D. 2012. "Osmanlı Mutfağından Günümüze Tatlılar". *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss: 591-593). Konya.
- CÖMERT M., ÖZKAYA, F. D., (2014). "Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, cilt.2, S.2, ss. 62-66.

- ÇETİN, A. (2006). "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor*, cilt 1, S.18, ss. 107-117.
- DİLSİZ, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- DİZLEK, H., (2010). "Oruk". *1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 15-17 Nisan 2010, (ss. 389-391). Tekirdağ.
- ERTAŞ, Y., KARADAĞ, M.G. (2013). "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri", *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, cilt 2, S.1, ss. 117-136.
- EL, S. N., KÖSTEKLİ, M., İLYASOĞLU, H., GİRGİN, N., BAŞ, N., PARSA, A.F. (2009). "Batı Anadolu'ya Özgü Bazı Geleneksel Gıdalar", *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss. 180-184). Van.
- ESİN, Y., KAYA, C. CİNGÖZ, A. (2012). "Tokat İlinin Geleneksel Lezzetleri", *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss: 128-129). Konya.
- EVREN, M., APAN, M., TUTKUN, E., EVREN, S. (2009). "Geleneksel Fermente Gıdalarda Bulunan Laktik ASit Bakterileri", *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss: 190-195). Van.
- GHEORGH G., BULIN, D. (2014). "Cuisine-A Regional Tourism Differentiation Tool". *Knowledge Horizons - Economics*, cilt 6, S.2, ss. 194-199.
- GÖKER, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- GÜLÇİÇEK, A. D. (2005). "Nusayri Aleviler", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, cilt 34, S.1, ss.1-10.
- GÜLER, S. (2007). "Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel bir Değerlendirme". *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 4-5 Mayıs 2007,(s s.18-28), Antalya.
- GÜLER, S. (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, cilt 26, S.1, ss.24-30.
- HATİPOĞLU A., BATMAN, O. (2009). "Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Gıdaların Tüketimi ve İnançların Rolü". *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss. 34-37). Van.
- HOLAT Z.B., KOZAN H.İ., SARIÇOBAN C., YILMAZ, M.T. (2012). "Kırım'dan Eskişehir'e Geleneksel Lezzet: Çibörek". *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss. 341-342). Konya.
- İYİYOL F. (2010). "The Effect of Turkish Culture on Bosnian Culture Exemplified by Food Culture". *2nd International Symposium on Sustainable Development*, 8-9 June 2010, (ss. 469-474). Sarajevo.
- KAN, M.H., KAYNAKÇI, E.C. (2009). "Antik Çağdan Bugüne Anadolu Yemekleri". *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss. 268). Van
- KESER, İ. (2005). *Nusayrilik: Arap Alevileri*, Karahan Kitapevi, Adana.
- KILIÇ Y. (2010). *Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel Ve Turistik Açından İncelenmesi: Ayvalık Örneği*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Yayımlanmamış Uzmanlık Tezi, Ankara.

- KIZILKAYA, Ö., ÖZKAYA, F.D. (2009). "Yöresel Farklılıklarıyla Erişenin Türk Mutfağındaki Yeri". *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss 281-285). Van.
- KOYUNCU, K., MADENCİ A. B., TÜRKER, S. (2012). "Geleneksel Konya Yemekleri". *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss. 730-731). Konya.
- KÖSE Ş., OCAK, E., BAHADIR, M. Z. 2010. "Ramazan Bayramı Tatlısı: Kömbe". *I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 15-17 Nisan 2010, (ss. 881-882). Tekirdağ.
- KÖTEN M., ÜNSAL, A.S., ATLI, A. (2010). "Gaziantep Köy Kahkesi". *1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. 15-17 Nisan 2010, (ss. 522-523). Tekirdağ.
- KÖTEN, M., ÜNSAL, S. (2014). "Fırın Yapması". *4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 17-19 Nisan 2014, (ss. 607- 610). Adana.
- KÖZLEME, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Rağbet Yayıncılık, İstanbul, 328s.
- ONARLI, İ. (2005). *Arap Aleviliği (Nusayriler)*, Etik Yayınları, İstanbul.
- ÖZ, T.A., ŞAHİN, T. (2014). "Bir Mersin Yöresi Lezzeti: Batırık". *4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 17-19 Nisan 2014, (ss. 207-210). Adana.
- ÖZATEŞ, L.Ö., PALAMUTOĞLU, R., KASNAK, C. (2014). "Geleneksel Meyve Sebze Ürünlerinde Organik Tarımın Sağlık Açısından Önemi". *4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 17-19 Nisan 2014, (ss: 585-588). Adana.
- ÖZCAN, D. (2014). *Gastronomi Turizmi ve Adana Örneği*. Çukurova Üniversitesi, Karataş Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, Yayımlanmamış Bitirme Semineri, Adana.
- ÖZEL, N., ŞAT, İ.G. (2014). "Kırsal Kalkınmada Kadın Girişimciliği ile Geleneksel Gıda Üretimi İlişkisi". *4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 17-19 Nisan 2014, (ss. 785-788). Adana.
- ÖZKAYA, F.D., KIZILKAYA, Ö. (2009). "Dolmalar ve Türk Mutfağı ile Yunan Mutfağındaki Yeri". *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss: 511-515). Van.
- ÖZMEN, E., ÖZER, C.O., KILIÇ, B. (2010). "Göller Bölgesinden Geleneksel Bir Gıda: Burdur Şiş Köfte". *I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. 15-17 Nisan 2010, (ss. 364-366). Tekirdağ.
- SERİN Ş. (1995). *Allah ve Ehl-i Beyt'in Tanıtımı/ Aleviler, Nusayriler ve Şiiler Kimlerdir?*, Koza Yayınları, Adana.
- SİTTİ S., HAYTA, M., YETİM, H. (2009). "Kayseri Mantısı: Hazırlanışı ve Kalite Nitelikleri". *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss. 208-211). Van.
- ŞAHİN, K. (2012). "Geleneksel Gıdalara Antropolojik Bir Yaklaşım: Sürkün Üretimi, Dönüştürme ve Saklama Süreci". *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss: 71-73). Konya.
- ŞANLIER, N., HASSAN, A.T., ÖZKAYA, F., PELİT E., GÜÇER, E., CÖMERT, M., KONAKLIOĞLU, E. (2010). "Geleneksel Et ve Etlı Yemeklerin Üniversite Gençleri Tarafından Bilinme Durumu". *I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. 15-17 Nisan 2010, (ss. 374-376). Tekirdağ.
- ŞAVKAY, T. (1998). "Mutfağımız Büyük Bir Kültürel Renkliliğe Sahip". *Türsab Dergisi*, 71, 44-46.
- ŞENER C. (2000). *Alevilerin Etnik Kimliği*, Etik Yayınları, İstanbul.

- UĞURLU, M. (2010). *Adana İli Karataş İlçesi Halk Kültürü Araştırması*, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adana.
- ULUSOY, K., KARAKAYA, M. (2010). "Sırım". *1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. 15-17 Nisan 2010, (ss. 527-528). Tekirdağ.
- UN, H. (2009). *Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Yayınlanmamış Uzmanlık Tezi, Ankara.
- URBAŞ, C., AKMAN M. (2009). "Silifke Yöresinde Yetişen Bazı Yöresel Ürünlerin Geleneksel Hazırlama ve Saklama Şekillerinin Saptanması". *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss: 227-230). Van.
- ÜNER, E. H. (2014). *Her şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Yönetimi Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- YILMAZ, İ. (2009). "Kültürel Zenginlik Bakımından Mardin". *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, cilt.9, S.1, ss. 51-70.
- YABANCI N. (2009). "Dinlerin Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Etkileri". *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, (ss: 269). Van.
- YABANCI, N., KARAKUŞ, S. (2012). "Baharat Kültürü". *III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 10-12 Mayıs 2012, (ss: 803-805). Konya.
- YENMİŞ, N. (2010). "Arap Alevliğinde Kutsal Günler ve Bayramlar". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, S.54, ss. 299-314.
- YILDIZ, A. (2009). *Arap Mutfağı*, Ocak Yayıncılık, İstanbul, 1. Baskı.
- YILDIZ, Ö., YURT, B., DOĞAN, İ.S. (2010). "Kars Yöresinde Geleneksel Olarak Üretilen Bazı Unlu Mamuller". *1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 15-17 Nisan 2010, (ss. 540). Tekirdağ.
- YILDIZ O. (2013). "Yöresel Mutfaqlar / Hatay Mutfağı: Antakya gastronomi turizminde iddialı". *Dünya Gıda Dergisi*, cilt 9, S.1, ss. 60-61.
- YURT B., YILDIZ, Ö., KUMLAY, A.M., KÜÇÜKÖNER, E. (2010). "İğdır Yöresinde Tüketilen Bazı Hayvansal Kaynaklı Geleneksel Gıdalar". *1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 15-17 Nisan 2010, (ss.358-359). Tekirdağ.
- YURT B., YILDIZ, Ö., KÜÇÜKÖNER, E. (2010). "Malatya Darende Yöresel Yemeği Kömbe". *1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. 15-17 Nisan 2010, (ss. 450-451). Tekirdağ.

### İnternet Kaynakçası

- ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ, 2010, (erişim adresi: [http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/didim/webfolders/File/ascilik%20programi/140/hafta%2010\\_dosyalar/frame.htm](http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/didim/webfolders/File/ascilik%20programi/140/hafta%2010_dosyalar/frame.htm)), (erişim tarihi: 22 Temmuz 2015).
- ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ, 2016, (erişim adresi: <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf>), (erişim tarihi: 29 Kasım 2016).
- ÇUKTOB, (2016). "Adana Mutfağı". (erişim adresi: [http://www.cuktob.org.tr/tanitim\\_detay.asp?TntAKId=74](http://www.cuktob.org.tr/tanitim_detay.asp?TntAKId=74)), ((erişim tarihi: 22 Ocak, 2016).
- ÇUKUROVA KALKINMA AJANSI (CKA), 2015, 2014-2023 Çukurova Bölge Planı Taslağı. [http://www.cka.org.tr/dosyalar/CukurovaBolgePlani\\_05092013\\_taslak.pdf](http://www.cka.org.tr/dosyalar/CukurovaBolgePlani_05092013_taslak.pdf)  
Son erişim tarihi: 08.3.2016

- HÜRRİYET GAZETESİ, (2004). “Kabsah, Yıldızlar Lokantası ve Arap Mutfağı”,(erişim adresi:<http://hurarsiv.hurriyet.com.tr/goster/haber.aspx?id=263671>), (erişim tarihi: 20 Temmuz 2015).
- MAVİMOR YEMEK SİTESİ, (2015).” Arap Mutfağının Özellikleri”, (erişim adresi: <http://www.mavimor.com/arap-mutfagin-in-ozellikleri/>), (erişim tarihi: 22 Temmuz 2015).
- MİLLİYET GAZETESİ. (2008). “Türkiye’deki Kürtlerin Sayısı”, (erişim adresi:<http://www.milliyet.com.tr/default.aspx?aType=SonDakika&ArticleID=873452>), (erişim tarihi: 15 Temmuz 2015).
- SABAH GAZETESİ, (2012). “Arap Mutfağı Hala Yaşiyor”, (erişim adresi: <http://www.sabah.com.tr/Pazar/2012/08/05/arap-mutfagi-hl-yasiyor>), (erişim tarihi: 20 Temmuz 2015).
- TURKISH CUISINE, (2015). “Arap Mutfağı” (erişim adresi: <http://www.turkishcuisine.org/pages.php?ParentID=1&FirstLevel=9&SecondLevel=108&LastLevel=114>), (erişim tarihi: 22 Temmuz 2015).
- YEMEK SOHBETLERİ, 2010 “Yemek ve Dünya: Arap Mutfağı”,(erişim adresi: <http://yemeksohbetleri.com/filmkitap.asp?id=795>), (erişim tarihi: 15. Temmuz.2015).