

## SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA MERSİN MUTFAĞINA ÖZGÜ YÖRESEL TATLILARIN STANDART REÇETELERİNİN VE KABUL EDİLEBİLİRLİĞİNİN BELİRLENMESİ

### WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABLE GASTRONOMY, STANDARDIZATION OF MERSİN'S LOCAL DESSERTS AND THE MEASUREMENT OF THEIR ACCEPTABILITY

Cevat ERCİK

Mersin Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

[cevatercik@mersin.edu.tr](mailto:cevatercik@mersin.edu.tr)

ORCID: 0000-0002-9768-0027

Gülser YAVUZ

Mersin Üniversitesi  
Turizm Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

[gulser@mersin.edu.tr](mailto:gulser@mersin.edu.tr)

ORCID: 0000-0001-9740-9045

Kemal ENES

Tarsus Üniversitesi  
Meslek Yüksekokulu

[kemalenes@gmail.com](mailto:kemalenes@gmail.com)

ORCID: 0000-0003-3488-314X

#### ÖZ

##### Geliş Tarihi:

02.05.2023

##### Kabul Tarihi:

31.08.2023

##### Yayın Tarihi:

06.10.2023

##### Anahtar Kelimeler

Yöresel tatlı, Mersin mutfağı, gastronomi, duyu analizi

##### Keywords

Local dessert, Mersin cuisine, gastronomy, sensory analyses

Günümüzde yöresel mutfak kültürlerinin korunarak gelecek nesillere aktarılmasının öneminin anlaşılmasına başlandı ve buna yönelik çabaların arttığı görülmektedir. Mersin mutfağı coğrafi konumu ve tarihsel süreçte Anadolu kültüründen, doğu ve batı kültürlerine kadar birçok kültüre ev sahipliği yapması nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne dolayısı ile zengin bir tatlı çeşitliliğine sahiptir. Araştırmada zengin bir tatlı çeşidi olan Mersin'e özgü Karakuş, Kerebiç ve Üzümlü Kabak tatlılarının standart reçetelerinin ve duyu analizi kapsamında çeşitli kriterlerde beğeni düzeyi ile kabul edilebilirliğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Duyusal analizde hedonik test uygulanmıştır. Araştırma kapsamında 5'i kadın 6'sı erkek olan ve yaşları 24 ile 55 arasında değişen 11 kişilik yarı eğitilmiş panelist gruba; Mersin iline ait 3 yöresel tatlı; "görünüş", "lezzet", "doku", "porsiyon" ve "genel kabul edilebilirlik" kriterlerine göre değerlendirilmek üzere test ettirilmiştir. Veriler Friedman S ve Wilcoxon işaretli sıra testi analizleriyle test edilmiş ve elde edilen bulgulara göre Karakuş tatlısının panelistlerin en kabul edilebilir tercihleri olduğu tespit edilmiştir. Bölgenin kültürel mirasları içerisinde bulunan tatlının yerel yönetim ve sivil toplum örgütleri tarafından desteklenmesi ve lokal ürün servisi eden restoranların menülerine konulması tavsiye edilmektedir.

#### ABSTRACT

Today, it is becoming more and more apparent that the preservation of local culinary cultures and their transmission to future generations is essential, and efforts related to this are increasing. Mersin cuisine has a rich culinary culture and a diverse variety of desserts due to its geographical location and the influence of many cultures from Anatolian to Eastern and Western cultures throughout history. The aim of this study was to determine the standard recipes of Karakuş, Kerebiç, and Pumpkin desserts with grapes unique to Mersin, which are part of its rich dessert variety, and to evaluate their level of appreciation and acceptability based on various criteria within the scope of sensory analysis. A hedonic test was used in the sensory analysis and a group of 11 semi-trained panelists (5 female and 6 male, aged between 24 and 55) evaluated the three local desserts of Mersin according to the criteria of "appearance", "taste", "texture", "portion", and "general acceptability". The data were analyzed using Friedman S and Wilcoxon signed-rank tests, and according to the findings, it was determined that the Karakuş dessert was the most preferred choice among the panelists. It is recommended that local governments and non-governmental organizations support one of the cultural heritages of the region and ensure its inclusion on the menus of restaurants that serve local food.

DOI: <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1291159>

Atıf/Cite as: Ercik, K., Yavuz, G., & Enes, K. (2023). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında Mersin mutfağına özgü yöresel tatlıların standart reçetelerinin ve kabul edilebilirliğinin belirlenmesi. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, İhtisaslaşma Özel Sayısı*, 42-61.

## Giriş

Türk mutfak kültürü, tarihsel süreçte göçler, yerleşilen coğrafya, dini inanç, kültürel etkileşim gibi gelişmeler sayesinde zenginleşerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, 2014). Özellikle Türkiye'nin yörelerindeki farklı fiziki, beşeri ve ekonomik yapı özellikleri nedeniyle birbirinden farklı yemeklerin ortaya çıkması ve yaygınlaşması mümkün olmuştur (Birer, 1990, 254). Öyle ki Türkiye'nin her bölgesinde birbirinden çok farklı lezzetlerden oluşan yöresel mutfak kültürleri meydana gelmiştir.

Birçok yörede yapılan özgün geleneksel tatlılar Türk mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahip olan gastronomik değerlerden bir tanesidir. Tarihsel ve kültürel nedenlerden dolayı, bazı toplumlar tatlıya diğerlerinden daha çok düşkündür (Kronld, 2011). Türkiye'nin de bu ülkelerden bir tanesi olduğu söylenebilmektedir. Nitekim Kronld (2011) tatlının tarihini konu aldığı eserinde; Hindistan, Osmanlı Devleti ve Ortadoğu ülkeleri ile İtalya, Fransa gibi bazı Avrupa ülkelerinin tatlının tarihindeki kritik önemini vurgulayarak bu toplumların diğer toplumların tatlı yeme gelenekleri üzerinde çok büyük etkiye sahip olduklarını belirtmiştir.

Tatlıların Türk mutfak kültürü içerisindeki önemli yeri nedeniyle diğer birçok yöresel yemek türlerinde de olduğu gibi unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması için çaba sarf edilmektedir (Özkaya ve Cömert, 2017: 143). Çünkü günümüzde kırsaldan kente göç, sanayileşme ve kentleşme, hızlı nüfus artışı, alışkanlıklar ve buna bağlı olarak değişen lezzet anlayışı, eğitim düzeyinin yükselmesi, ailelerin küçülmesi, kadının çalışma hayatına girmesi sonucu evdeki rolünün değişimi, zaman kıstıllığı, batı kültürünün etkisi ve fast food beslenme kültürünün yaygınlaşması vb. nedenler Türk mutfak kültürünü etkileyerek bir değişim yaratmıştır (Birer, 1990; Aktaş ve Özdemir, 2005). Bu nedenle yapımı için emek, tecrübe ve zaman gerektiren, Türk mutfağına ait bazı lezzetler rağbet görmemeye başlamış ve unutulmaya yüz tutmuştur.

Dünyada yerel gastronomi kültürünün korunması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda ciddi çabalar gösterilmektedir. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nden Yaratıcı Şehirler Ağı'na, 2016'da "Dünya Sürdürülebilir Gastronomi Günü" belirlenmesinden, Slow Food akımı kapsamındaki uygulamalara kadar birçok gelişme bu çabaların en bilinen göstergeleridir. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında son yıllarda Türkiye'de de farkındalığın ve koruma çabalarının artırıldığı görülebilmektedir. Çok sayıda açılan gastronomi ve aşçılık bölümleri ve kursları, Türk mutfağı üzerine düzenlenen bilimsel etkinlikler, uluslararası, ulusal ve yöresel festivaller, yarışmalar, Türk mutfağı yılı belirlenmesi gibi gelişmeler bu yöndeki bilinç düzeyinin arttığını göstermektedir. Türk gastronomisi ve sürdürülebilir gastronomiye yönelik bilinç düzeyinin artışı tanıtımlarda da kendini göstermektedir. Nitekim, Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın ülkenin tüm destinasyonlarını deneyim odaklı bir bakış açısıyla tanıttığı "GoTürkiye" akıllı turizm uygulaması portalında "Türkiye Sürdürülebilirlik" başlığı altında sürdürülebilir gastronomiye de yer vermektedir. Gastro başlığında Avrupa ile Asya'nın ve Doğu ile Batı'nın kesişme noktası olarak Türkiye'nin geçmişten gelen konum ve kültürünün günümüz gastronomisini şekillendirdiği belirtilerek, Türk kahvaltısı, Türk sokak yemekleri, özgün yiyecek ve içecekler, meze kültürü, sağlıklı Türk mutfağı, UNESCO yaratıcı şehirler ağı, Türk yemek tarifleri vb. ülkenin gastronomik değerleri hakkında bilgi ve görseller sunulmaktadır (Akyol, 2022). Ayrıca Türkiye, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine kaydettirdiği 25 unsuru ile UNESCO'ya en çok kültürel değer kaydettiren ilk 3 ülke arasında yer almaktadır. Bunlar arasında Mevlevi Sema Töreni, Mesir Macunu Festivali, Tören keşkeği geleneği, Türk kahvesi kültürü ve geleneği, çay kültürü kimlik, misafirperverlik ve toplumsal etkileşim sembolü, ince ekmek yapma ve paylaşma gibi değerlerimiz yer almaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

Araştırmada Türk mutfağında önemli bir yeri olan ve yöresel gastronomik kültürel mirasın özgün lezzetleri olan yöresel tatlılar ele alınmaktadır. Bu tatlıların geleneksel şekilde uygulanarak kayıt altına alınması ve beğeni düzeylerinin ortaya konulması ile tüketiciler tarafından kabul edilebilirliğinin ölçülmesi hedeflenmektedir bu sayede bu kültürün gelecek nesillere aktarılmasına katkı sunmak amaçlanmaktadır.

Bu amaçla Mersin Mutfağından seçilen yöresel tatlılar üzerine bir araştırma yürütülmüştür. Araştırmada öncelikle gastronomi, gastronomi turizmi ve sürdürülebilir gastronomi kavramları açıklanmakta, Türk mutfağı ve Mersin mutfağında tatlılar hakkında bilgiler ile Mersin tatlıları üzerine yapılan araştırmanın bulguları aktarılmaktadır.

## Gastronomi ve Sürdürülebilirlik

Yemek kültürü, bir bölgenin toplam kültürünün son derece önemli bir parçasıdır ve birçok ülkenin birçok bölgesi çok farklı yemek kültürlerine sahip olabilmektedir (Beer, Edwards, Fernandes ve Sampaio, 2002: 207). Gastronomi genellikle yalnızca yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatı olarak ifade edilmekte ise de bu ifadenin

disiplinin yalnızca bir parçasını oluşturduğu ve diğer tanımlarda gastronominin kültür ve yemek arasındaki ilişkisinin inceleyen bir bilim dalı olduğu belirtilmektedir (Kivela ve Crotts, 2016: 354).

Gastronomi turizmi ise ziyaretçilerin seyahat ederken yiyecek ve ilgili ürünler ve faaliyetlerle bağlantılı deneyimleri ile karakterize edilen bir turizm faaliyeti türü olarak tanımlanmakta ve otantik, geleneksel ve/veya yenilikçi mutfak deneyimlerinin yanı sıra yerel üreticileri ziyaret etme, yemek festivallerine katılma ve yemek pişirme kurslarına katılma vb. ilgili diğer faaliyetleri de içerebilmektedir (UNWTO, 2019). Gastronomi turizmi, yerel kültürü desteklemek, turizm talebini çeşitlendirmek, değer zincirini geliştirmek, istihdam yaratmak ve turizmin faydalarını bölgelere yaymak için çok büyük bir fırsat sunmaktadır (Pololikashvili, 2019: 5).

Gastronomi, turistlere tatma, deneyimleme ve satın alma yoluyla destinasyonların kültürel miraslarına erişime olanak tanımaktadır (Gaztelumendi, 2012: 11). Hoffman (2012: 29) bir toplumu tanımanın en etkileyici yollarından bir tanesinin şüphesiz gastronomi olduğunu belirtmektedir. Yazar, gıdalar, bu gıdalar ile çeşitli baharatları birleştirme sanatı, hazırlama ve servis etme ritüelleri, yemek masası başında birlikte olmanın hazzı gibi yaşama ait birçok şeyin geniş bir kültürel mirasın ve toplumun kimliğini belirleyen değerler dizisinin bir parçası olduğunu ifade etmektedir. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listeleri, insanlık için önemli olduğu düşünülen kültürel uygulamaları, gelenekleri ve görenekleri korumayı ve tanıtmayı amaçlamakta ve geçmişten miras kalmış mutfak kültürü, yemek kültürü, yemek pişirme yöntemleri, festivaller gibi mirasları bu kapsamda değerlendirmektedir (Okuyucu, 2011: 37). Böylece UNESCO, koruma ve uluslararası düzeyde tanıtımın yanı sıra miras alanlarının kayıtların devamını da teşvik ederek kültürel kimliklerin ve mirasın sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

Gıda ve gastronomi, bölgelerin sürdürülebilir gelişimi için potansiyel olarak belirleyici unsurlar olarak giderek daha fazla tanınmaktadır (Rinaldi, 2017: 1). Sürdürülebilir gastronomi, çevresel sürdürülebilirliğe ve topluluğun üyelerinin optimal sağlığını eko gıdalarla beslenme şeklinde korumayı sürdürmeyi taahhüt ederken, toplulukların sosyal ve ekonomik olarak gelişebileceğini ifade eden bir kavramdır (Scarpato, 2002, 139). Benzer şekilde Rinaldi (2017: 1) çok çeşitli araştırma alanında yaygın olarak kabul edilen bir teoriye göre gıda ve gastronominin bölgelerin ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğine katkıda bulunduğunu ve bunu yaparken potansiyel olarak bu yerlerin çekiciliğini ve rekabet gücünü artıran unsurları temsil edebileceğini belirtmektedir. Sürdürülebilir gastronomi bu kapsamda; “yerel gıdaların üretim ve satışını, ev yemeği kültürünün canlanmasını, özellikle çocukların yeni tatları keşfi için eğitilmesini, toplumsal refahın korunmasını, haz alma hissinin arttırılmasını, özgün gastronomi kültürünün yaşatılması ve yemek yapma teknikleri ile birlikte bu kültürün gelecek nesillere aktarılmasını desteklemektedir” (Işıldar, 2016: 53; Scarpato, 2002: 140).

Küreselleşme toplumlar arası kültürel etkileşimi arttırmakta ve bu yolla ulusal mutfak kültürlerini etkilemektedir. Seyahatlerle birlikte başka ülkelerin mutfak kültürlerini, yemeklerini tanıma, deneyimleme gibi imkânlar doğmuştur. Ancak fast food tarzı ürünlerin yayılımıyla mutfakların benzeşmesi ya da hızlı ve kolay erişilebilir yemeğin yöresel yemeğe tercih edilmesi gibi nedenlerle ulusal mutfak kültürünü olumsuz bir şekilde de etkileyebilmektedir (Hall ve Mitchell, 2002; Bingör, 2016). Örneğin, fast food kültürüne bu bakımdan bir tepkiyle başlayan Slow Food akımı günümüzde Türkiye'nin de içerisinde yer aldığı 160 ülkenin üyesi olduğu ve 1 milyon kişinin desteklediği uluslararası bir harekete dönüşmüştür. Slow food kapsamında gerçekleştirilen faaliyet ve projeler ile dünyada yerel gastronomik unsurların korunması ve yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan bölgesel tatların kaybolmaması için çalışmalar yürütülmektedir (Slow Food Foundation, t.y.). Bu konuda Hall vd. (2003), yerel yiyecek ve içecek ağları, yiyecek rotalarının geliştirilmesi ve genellikle gününbirlikçiler ve turistlerin uğrak yerleri olan üretici/çiftçi pazarlarının yeniden keşfedilmesi, yerelin küresel içindeki önemini kanıtı olduğunu aktararak, kilit noktanın, yerel gıda üretimi ve gastronomi için küreselleşme sorunlarının bir tehdit olduğu kadar bir fırsat da sunduğunu belirtmektedir. Sürdürülebilir gastronominin desteklediği unsurlar ve genel ilkeleriyle örtüşen anlayışı ile bu fırsatı yarattığı söylenebilir.

### **Türk Mutfağı'nda Tatlılar**

Tatlılar “Şeker tadında olan” ve “Şekerle veya şekerli şeylerle yapılan yiyecekler” olarak tanımlanmaktadır (TDK, t.y.). Her ne kadar günümüzde tatlıların ana maddesini şeker oluşturmakta ise de Selçuklu ve Osmanlı mutfak kültürü dönemlerinde tatlıların bal ve pekmez ile tatlandırıldığı belirtilmektedir (Batu ve Batu, 2016'dan akt. Sevimli, 2019).

Tatlılar genel olarak, soğutulmuş, dondurulmuş, sıcak şekillerde ya da sütlü, meyveli, hamurlu vb. şekillerde olmak üzere yapılabilmekte ve tüketilebilmektedir (Mc.Gee, 2010; LeBail ve Goff, 2008). Örneğin, yazın daha hafif meyveli ya da soğuk tatlılar, kışın ise sıcak tatlılar tercih edilebilmektedir. Türk mutfağında ise; hamur tatlıları, taze veya kuru meyve ve sebzelerle yapılan tatlılar ve sütlü tatlılar olarak ayrılabilir (Batu ve Batu, 2016: 43).

Özellikle Türk mutfağında çok eski zamanlardan beri kazandibi ve tavukgöğsü sütlü tatlıları yapılmaktadır. Osmanlı mutfağında sütlü tatlı olarak keşkül, tavukgöğsü, sütlac, kazandibi, muhallebi ve güllaç tercih edilmiş, keşkül ziyafet yemeklerinin, güllaç ise Ramazan sofralarının vazgeçilmez tatlısı olmuştur (Cebeci, 2019: 25). Tahıl tatlılarından helva ve hamur tatlılarından Türk mutfak kültürünün en tanınmış tatlısı haline gelen baklava ise geleneksel tatlılar olarak hala önemini korumaktadır. Günümüzde, özellikle Türk mutfağındaki özel gün yemekleri incelendiğinde tatlıların, temel yemek ve içeceklerin başında geldiği görülmektedir (Sevimli, 2019). Koşay ve Ülkücan (2011), Türkiye'nin yedi bölgesinden kişilerin verdiği bilgiler ile Türk mutfağına ait unsurları derlemişlerdir. Türk mutfak kültürüne ait 58 tatlının isim ve tariflerinin verildiği çalışmada, aynı ismi taşıyan ancak farklı yörelerde farklı tariflerin bulunduğu tatlılar dikkat çekmektedir. Yazarlar Türk mutfak kültürüne ait zenginliklerinin taranmasının ve kayıt altına alınmasının önemini vurgulamışlardır. Nitekim, Arı ve Mankan (2022), gençlerin Türk Mutfağındaki unutulmaya yüz tutmuş birçok tatlıyı gün yüzüne çıkarmak ve tatlılara ilişkin görüşlerini belirlemek amacıyla yaptıkları araştırmada katılımcı gençlerin en az yarısının yaklaşık 35 adet tatlıyı hiç duymadıklarını tespit etmişlerdir. Yazarlar sürdürülebilirliğin sağlanması için unutulmaya yüz tutmuş tatlıların envanter çalışmalarının önemine vurgu yapmışlardır.

### **Mersin Mutfağı ve Yöresel Tatlılar**

Mersin mutfağı coğrafi konumu ve tarihsel süreçte Anadolu kültüründen, doğu ve batı kültürlerine kadar birçok kültüre ev sahipliği yapması nedeniyle zengin bir mutfak kültürü mirasına sahip olmuştur (Yavuz, 2019: 194). Öktem (2014: 31), günümüzde Mersin'in gastronomik unsurlarının temelinde ilk çağlardan itibaren yörede yaşayan farklı uygarlıkların oluşturduğu kültürel birikimin bulunduğu ve yeme içme alışkanlıklarının oluşmasında ve sürdürülmesinde Akdeniz iklim koşullarına bağlı olarak yetiştirilen evcil hayvanların, çeşitli meyve ve sebzelerin rol oynadığını belirtmiştir. Arap mutfağının yanı sıra, Türkmenler, Giritliler, Rumlar ve Ermenilerin oluşturduğu Mersin mutfak kültürünün en önemli unsurlarından birisi de yörede yapılan çok sayıda tatlı çeşididir. Lokmanoğlu (2013), bu tatlıları şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar, kek kurabiye ve pastalar ile diğer tatlı türleri olmak üzere dört başlık altında ele almıştır. Tatlıların hepsinde toz şeker ya da pudra şekerinin yer aldığı ve soğuk ya da sıcak servis edilen tatlılar olduğu görülmektedir. Kırdan fazla tarifi verilen Mersin tatlı türlerinden günümüzde sadece Cezerye, Kerebiç ve Bandırma mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türk Patent Kurumu, t.y.). Özbek ve Güzeller (2022) tarafından yapılan bir araştırmada Mersin'in coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlerinin dışında tatlı çeşitlerinin de yer aldığı çok sayıda gastronomik değerinin varlığı belirtilmiş ve hala birçok yöresel ürün ve yemeğin tescillenmediğinin altı çizilmiştir.

Yönet Eren ve Ceyhan Sezgin (2017: 165), Mersin mutfağında bulunan bazı tatlı çeşitlerinden öne çıkanları yöreyle özdeşleşen Cezerye ve Kerebiç başta olmak üzere, Karakuş Tatlısı, Örgülü Tatlı, Künefe, Taş Kadayıf, Lokma, Şam Tatlısı, Peynirli İrmik Tatlısı, Temriye, Aşure, Mağmuniye, Mihle şeklinde sıralamıştır. Mersinlilerde kahvaltıda tatlı yeme alışkanlığı da bulunmaktadır; ceviz tatlısı, kabak tatlısı, turunc reçeli, künefe, cevizli kadayıf kahvaltıda en çok tüketilen tatlı çeşitlerini oluşturmaktadır (Öktem, 2014: 29). Ayrıca Mersin'deki farklı toplulukların bayram, düğün, evlilik gibi özel günlerde yaptıkları bazı tatlılar (palize, enginar tatlısı vb.) öne çıkmakta ise de günümüzde bunların birçoğu uygulanmamakta ve unutulmaya yüz tutmaktadır (Yedigöz, 2017).

Lokmanoğlu (2013), Mersinlilerin artık atalarından edindikleri yemek kültürünü yavaş yavaş terk ettiklerini, emek ve zaman gerektiren yemeklerin ya değiştirildiğini ya da dışarıdan birisine yaptırılarak ve hazır alınarak evlere girdiğini belirtmiştir. Böylece Mersin tatlıları da kaybolmaya yüz tutmaktadır. Yapılan bu çalışma ile Mersin tatlılarının kaybolmaya yüz tutmaması ve korunarak sürdürülebilirliğinin sağlanması için, tatlıların standart reçetelerinin belirlenerek, tüketiciler tarafından kabul edilebilirliğinin ölçülmesi hedeflenmektedir.

### **Literatür Araştırması**

Literatür incelendiğinde Türk mutfağı tatlıları üzerine yapılan çalışmaların özellikle son yıllarda artış gösterdiği görülmektedir. Araştırmalarda çeşitli tatlılar ele alınarak, duyu analizi yöntemine tabi tutulmuştur. Bu araştırmalardan bir tanesi Aydın ve Çakmakçı (2014) tarafından, tel kadayıf üretiminde peynir altı suyu

kullanımının tel kadayın mikrobiyolojik ve teknolojik özellikleri ile duysal özellikleri üzerindeki etkisini incelemek üzere yapılmıştır. Yıldız ve Bulut (2017), Türkiye’de yaygın olarak tercih edilen ancak gluten içeren tulumba tatlısını glutensiz bir formülasyon ile meydana getirerek duysal değerlendirmeye tabi tutmuşlardır. Oluşturulan tatlının görünüm, simetri, gevreklik ve ağızda kalan tat özelliklerinin, glutenli kontrol örneğine çok yakın görüldüğü ve kontrol örneğine göre çok daha yüksek duysal genel kalite puanına sahip olduğu tespit edilmiştir. Şimşek, Güleç ve Usta (2020), veganların ve çölyak hastalarının tüketebileceği bir standart reçetenin geliştirilmesi ve geliştirilen reçetenin toplu üretim alanlarında da satışa sunulması amacıyla yürüttükleri araştırmada Türk mutfağına ait kazandibi tatlısı üzerinde çalışmışlardır. Araştırmacılar tarafından geliştirilen reçete duysal analiz ile testi sonucunda panelistler ve tüketiciler tarafından beğenildiği tespit edilmiştir. Özer (2020) ise, Türk ve dünya mutfaklarından bazı sütlü tatlı tariflerinde lor peyniri kullanımının etkisini belirlemek amacıyla yaptığı araştırmada Türk mutfağından revani tatlısını ele almıştır. Tatlılar renk, görünüm, lezzet, doku ve genel kabul edilebilirlik açısından, duysal olarak 9 puanlık bir hedonik ölçek kullanılarak değerlendirilmiştir. Ermercan (2022), Osmanlı Mutfağı’nda yer alan ve günümüzde unutulmuş olan beş adet tatlıyı revize edilmiş tariflerle yaparak, duysal analiz testi ile panelistlerin görüşlerine sunmuştur. Bal, Yıldırım ve Sönmezdağ (2019) tarafından Osmanlı mutfağında yapıldığı bilinen meyveli baklava türünden yola çıkılarak, elmalı baklava reçetesi geliştirilmek üzere duysal analiz uygulanmıştır. Araştırmada panelistlerin değerlendirmeleri sonucu yapılan analizlere göre reçete oluşturulmuştur. Yazarlar geliştirilen reçetenin ticari üretiminin gerçekleştirilmesi, tatlı piyasasına tanıtımının yapılarak satışa sunulmasının ve inovatif çalışmaların desteklenmesinin gastronomi alanına ve gastronomi turizmine katkı sağlayacağını öngörmektedir.

Genel olarak, Türk mutfağı tatlıları üzerine yapılmış olan bu sınırlı çalışmaların standart reçete oluşturmaya ve ikame yerel ürünler kullanılarak daha sağlıklı ve düşük kalorili tatlılar geliştirmeye yönelik çalışmalar olduğu anlaşılmaktadır. Literatürde Mersin mutfağı üzerine yapılan sınırlı sayıda araştırmanın ise daha çok Mersin mutfak kültürünü kayıt altına almaya yönelik ve derleme şeklinde çalışmalar olduğu dikkat çekmektedir. Enes, Yavuz ve Ercik (2022) Mersin iline ait olan ve bazıları unutulmaya yüz tutmuş yemek tariflerinden 6 tanesini seçerek standart reçetelendirilmesini yapmışlar ve duysal analize tabi tutmuşlardır. Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin (2017: 165), gastronomi turizmi açısından Mersin yöresi mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini, Öktem (2014), Mersin yöresi kahvaltılık kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması için yöredeki değişik kültürlere ait kahvaltılıkların standart reçeteleri üzerine, Yedigöz (2017), Mersin’de unutulmaya yüz tutmuş kültürel miras niteliğindeki tören yemekleri üzerine ve Özbek ve Güzeller (2022), Mersin mutfağının gastronomik ürünleri üzerine çalışmalar yapmışlardır. Özbek ve Güzeller (2022), çalışmalarında Mersin mutfağı üzerine yapılan araştırmaların oldukça sınırlı olduğunu, yapılan araştırmalarda az sayıda gastronomik ürünlerin ele alındığını belirtmişlerdir. Birçok kültürün etkisiyle oluşan eşsiz Mersin lezzetlerinin kayıt altına alınması ve coğrafi işaretle desteklenmesinin önemine değinmiş, bölgenin mutfak kültürünün yaşatılması ve sürdürülebilirliği açısından bu kültürün tanıtılmasını amaçlayan faaliyetlerin artırılmasının önemini vurgulamışlardır. Buradan hareketle araştırmada Mersin kültürel mirasının parçası olan ve bölge mutfağına özgü yöresel tatlıların standart reçetelerinin belirlenmesi, geleneksel şekilde uygulanarak kayıt altına alınması ve beğeni düzeylerinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Bunun sonucunda da Mersin ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde tüketicilere bu tatlıların sunulabilirliği de değerlendirilebilecektir.

### **Yöntem**

Literatürde de görüldüğü üzere ürün geliştirme ya da standart reçeteler oluşturma araştırmalarında tüketici beğenileri genellikle duysal analiz yöntemi ile test edilmektedir. Tüketicilerin ürün kalitesine ilişkin beğeni ve taleplerini yansıtması nedeniyle duysal değerlendirme oldukça önemlidir (Yıldız ve Bulut, 2017, 21). Duysal analiz; görme, koklama, tatma, dokunma, işitme duyularının tepkilerini kullanarak gıdaların kalite karakterlerinin ölçmeyi amaçlayan bir analiz yöntemidir (Batu, 2017: 26).

Alan yazında yapılan taramalar sonucunda Mersin yöresine ait olduğu düşünülen birçok tatlıya ulaşılmıştır. Bu tatlıların tarifleri için Lokmanoğlu (2013), Okyay (2020), Aras (2018a), Aras (2018b) ve Aras (2018c)’in çalışmalarından faydalanılmıştır.

Araştırmada Mersin’e özgü tatlılar arasından Karakuş Tatlısı, Kerebiç Tatlısı ve Üzümlü Kabak Tatlısı seçilmiştir. Bu tatlılar literatürdeki çalışmalarda Mersin lezzetleri arasında yer aldığı (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2017: 165; Özbek ve Güzeller, 2022) ve özellikle tarif olarak yararlanılan kaynakların 3’ünde de bulunması sebebiyle seçilmiştir. Elde edilen 3 tarif te standartlaştırılıp profesyonel reçetelere dönüştürülmüş ve duysal analiz

kapsamında değerlendirilmiştir. Elde edilen bu reçeteler çalışmanın sonunda Ek-1 olarak sunulmaktadır. Çalışmada “Karakuş, Kerebiç ve Üzümlü Kabak tatlılarının panelistler tarafından görünüş, lezzet, doku, porsiyon ve genel kabul edilebilirlik konusundaki görüşleri nelerdir?” araştırma sorusuna yanıt aranmıştır. Bu kapsamda yöresel tatlıların aslına uygun olarak üretilmesi ve panelistler tarafından duyu analizi tekniği ile tadımı Mersin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı ve Restoranı’nda 07.04.2023 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma için gerekli etik kurul izni, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Etik Kurulu tarafından 30.03.2023 tarihinde (Karar No: 276) verilmiştir.

Duyusal analizlerde amaç, katılımcı profili, test edilen ürün sayısı ve araştırmanın amacına göre farklı testler seçilebilmektedir. İlgili grup katılımcı sayısı, panel tipi ve test şekline göre hedonik teste uygun bir grup olarak görülmekte olup, bu test için en az 8 panelist gerekmektedir (Altuğ, 1993). Buradan hareketle araştırma kapsamında 5’i kadın 6’sı erkek olan ve yaşları 24 ile 55 arasında değişen 11 kişilik yarı eğitilmiş panelist gruba; Mersin iline ait 3 yöresel tatlı; “görünüş”, “lezzet”, “doku”, “porsiyon” ve “genel kabul edilebilirlik” kriterlerine göre değerlendirilmek üzere test ettirilmiştir.

Panelistlerden değerlendirmeleri, Peryam, D.R. ve Pilgrim, F.J. (1957) tarafından geliştirilen ve birçok araştırmada tercih edilen 9 puanlı Hedonik Skala Puanlama Test Ölçeği ile alınmıştır. Ölçek, 1- aşırı kötü, 2- çok kötü, 3- kötü, 4- ortanın altı, kötüünün üstü, 5- orta, 6- iyinin altı, ortanın üstü, 7- iyi, 8- çok iyi ve 9- mükemmel şeklinde değerlendirmeler içermektedir.

### Bulgular

Elde edilen duyu analizi verilerine Friedman S testi uygulanmıştır. Bu test sonucunda sıra ortalamaları (Rank analizi) ve standart sapma değerleri elde edilmiştir. Elde edilen bu değerlere göre tatlıların kabul edilebilirlikleri açısından anlamlı bir fark olduğunu göstermektedir (Asymp. Sig. 0,000<0,05). Analizin devamında elde edilen bu sonuçlara Wilcoxon işaretli sıra testi analizi uygulanmıştır. Duyusal kriterler frekans analizi bulguları Tablo 2’de gösterilmektedir.

**Tablo 1.** Duyusal Kriterler Frekans Analizi Bulguları (n=11 kişi)

	Ortalama	Standart Sapma	Minimum	Maksimum
<b>(Karakuş Tatlısı)</b>				
Görünüş	8,36	0,50	8	9
Lezzet	8,18	0,40	8	9
Doku	8,27	0,64	7	9
Porsiyon	8,27	0,46	8	9
Genel Kabul Edilebilirlik	8,54	0,52	8	9
<b>(Kerebiç Tatlısı)</b>				
Görünüş	7,27	0,78	6	8
Lezzet	7,00	0,63	6	8
Doku	7,09	0,53	6	8
Porsiyon	7,54	0,52	7	8
Genel Kabul Edilebilirlik	7,09	0,53	6	8
<b>(Kabak Tatlısı)</b>				
Görünüş	6,72	0,78	6	8
Lezzet	6,72	1,00	5	9
Doku	6,81	0,87	6	9
Porsiyon	7,45	1,03	6	9
Genel Kabul Edilebilirlik	6,90	0,70	6	8

Tabloya göre görünüş, Karakuş tatlısında 8,36 ortalama alırken, Kerebiç tatlısı 7,27, Üzümlü kabak tatlısı ise 6,72 puan ortalamasına sahiptir. Lezzet açısından bakıldığında Karakuş tatlısı 8,18, Kerebiç tatlısı 7,00, Üzümlü kabak tatlısı 6,72 ortalamasına sahiptir. Doku açısından Karakuş tatlısı 8,27 ortalama puan alırken, Kerebiç tatlısı 7,09 Üzümlü tatlısı 6,81 ortalama puan almıştır. Porsiyon miktarı Karakuş tatlısında 8,27 ortalama puan alırken, Kerebiç tatlısı 7,54, Üzümlü kabak tatlısı 7,45 puan ortalamasına sahiptir. Genel kabul edilebilirlik ise Karakuş

tatlısında 8,54 ortalama puan, Kerebiç tatlısı 7,09, Üzümlü tabak tatlısı 6,90 puan ortalaması şeklinde değerlendirilmiştir.

Görünüş kriterlerine göre, sunulan üç tatlının değerlendirilmesinde istatistiksel olarak anlamlı farklılık olup olmadığının tespiti için Friedman testi yapılmış ve Tablo 2’de gösterilmiştir

**Tablo 2.** Yöresel Tatlılarda Kriteri Friedman ve Wilcoxon İşaretli Sıralar Testi Analiz Bulguları

	S.O	Ortalama	S.S		
Görünüş 1 (Karakuş Tatlısı)	2,73	8,36	0,50		
Görünüş 2 (Kerebiç Tatlısı)	1,82	7,27	0,78		
Görünüş 3 (Üzümlü Kabak Tatlısı)	1,45	6,72	0,78		
<b>Friedman Test İstatistiği</b>					
N	11				
Ki-kare	13,867				
Df	2				
Asymp. Sig	0,01				
<b>Wilcoxon İşaretli Sıralar Testi</b>					
	n	S.O	Sıra Top.	Z	p
<b>Görünüş 1-2 (Karakuş-Kerebiç Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	7	4,00	28,00	-2,401	0,016
Pozitif Sıra	0	,00	0,00		
Eşit	4				
Toplam	11				
<b>Görünüş 1-3 (Karakuş-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	9	5,00	45,00	-2,694	0,007
Pozitif Sıra	0	,00	0,00		
Eşit	2				
Toplam	11				
<b>Görünüş 2-3 (Kerebiç-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	4	3,38	13,50	-1,656	0,098
Pozitif Sıra	1	1,50	1,50		
Eşit	6				
Toplam	11				

Analiz sonucunda üç tatlının görünüş değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir ( $p < 0,05$ ). Bu farkın hangi gruplar arasında olduğunun tespiti için yapılan Wilcoxon İşaretli Sıralar testi sonucuna göre görünüş bakımından Karakuş tatlısının (8,36) hem Kerebiç tatlısı (7,27) hem de Üzümlü kabak Tatlısından (6,72) daha iyi bulunduğu tespit edilmiştir. Görünüş açısından Kerebiç tatlısı ile Üzümlü kabak Tatlısı arasında ise istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir ( $p > 0,05$ ).

Lezzet kriterlerine göre sunulan üç tatlının değerlendirilmesinde istatistiksel olarak anlamlı farklılık olup olmadığının tespiti için Friedman testi yapılmış ve Tablo 3’de gösterilmiştir,

**Tablo 3.** Yöresel Tatlılarda lezzet Kriteri Friedman ve Wilcoxon İşaretli Sıralar Testi Analiz Bulguları

	S.O	Ortalama	S.S		
Lezzet 1 (Karakuş Tatlısı)	2,82	8,36	0,40		
Lezzet 2 (Kerebiç Tatlısı)	1,68	7,27	0,63		
Lezzet 3 (Üzümlü Kabak Tatlısı)	1,50	6,72	1,00		
<b>Friedman Test İstatistiği</b>					
N	11				
Ki-kare	12,667				
Df	2				
Asymp. Sig	0,02				
<b>Wilcoxon İşaretli Sıralar Testi</b>					
	n	S.O	Sıra Top.	Z	p
<b>Lezzet 1-2 (Karakuş-Kerebiç Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	9	5,00	45,00	-2,739	0,006
Pozitif Sıra	0	,00	0,00		
Eşit	2				
Toplam	11				
<b>Lezzet 1-3 (Karakuş-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	10	6,20	62,00	-2,654	0,008
Pozitif Sıra	1	4,00	4,00		
Eşit	0				
Toplam	11				
<b>Lezzet 2-3 (Kerebiç-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	5	4,80	4,80	-0,905	0,366
Pozitif Sıra	3	4,00	4,00		
Eşit	3				
<b>Toplam</b>	<b>11</b>				

Analiz sonucuna göre, üç tatlının lezzet değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir ( $p < 0,05$ ). Bu farkın hangi gruplar arasında olduğunun tespiti için yapılan Wilcoxon İşaretli Sıralar testi sonucuna göre lezzet açısından Karakuş tatlısı (8,36) hem Kerebiç tatlısı (7,27) hem de Üzümlü kabak tatlısından (6,72) daha başarılı bulunduğu tespit edilmiştir. Lezzet açısından Kerebiç tatlısı ile Üzümlü kabak tatlısı arasında ise istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir ( $p > 0,05$ ).

Doku kriterlerine göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık olup olmadığının tespiti için Friedman testi yapılmış ve Tablo 4'de gösterilmiştir



**Tablo 4.** Yöresel Tatlılarda Doku Kriteri Friedman ve Wilcoxon İşaretili Sıralar Testi Analiz Bulguları;

	S.O	Ortalama	S.S		
Doku 1 (Karakuş Tatlısı)	2,86	8,27	0,64		
Doku 2 (Kerebiç Tatlısı)	1,68	7,09	0,53		
Doku 3 (Üzümlü Kabak Tatlısı)	1,45	6,81	0,87		
<b>Friedman Test İstatistiği</b>					
N	11				
Ki-kare	14,973				
Df	2				
Asymp. Sig	0,01				
<b>Wilcoxon İşaretili Sıralar Testi</b>					
	n	S.O	Sıra Top.	Z	p
<b>Doku 1-2 (Karakuş-Kerebiç Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	10	5,50	55,00	-2,919	0,004
Pozitif Sıra	0	,00	0,00		
Eşit	1				
Toplam	11				
<b>Doku 1-3 (Karakuş-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	9	5,00	45,00	-2,701	0,007
Pozitif Sıra	0	0,00	0,00		
Eşit	2				
Toplam	11				
<b>Doku 2-3 (Kerebiç-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	5	4,00	20,00	-1,134	0,257
Pozitif Sıra	2	4,00	8,00		
Eşit	4				
Toplam	11				

Tablo 4'e göre üç tatlının doku değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir ( $p < 0,05$ ). Wilcoxon İşaretili Sıralar testi sonucuna göre ise Karakuş tatlısının (8,27) hem Kerebiç tatlısı (7,09) hemde Üzümlü kabak tatlısına (6,81) göre doku açısından daha baskın bulunduğu tespit edilmiştir. Doku açısından Kerebiç tatlısı ile Üzümlü kabak tatlısı arasında ise istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmemiştir ( $p > 0,05$ ).

Porsiyon miktarlarına göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık olup olmadığının tespiti için Friedman testi yapılmış ve Tablo 5'de gösterilmiştir.

**Tablo 5.** Yöresel Tatlılarda Porsiyon Miktarı Kriteri Friedman ve Wilcoxon İşaretli Sıralar Testi Analiz Bulguları

	S.O	Ortalama	S.S		
Porsiyon 1 (Karakuş Tatlısı)	2,50	8,27	0,46		
Porsiyon 2 (Kerebiç Tatlısı)	1,77	7,54	0,52		
Porsiyon 3 (Üzümlü Kabak Tatlısı)	1,73	7,45	1,03		
<b>Friedman Test İstatistiği</b>					
N	11				
Ki-kare	6,276				
Df	2				
Asymp. Sig	0,043				
<b>Wilcoxon İşaretli Sıralar Testi</b>					
	n	S.O	Sıra Top.	Z	p
<b>Porsiyon 1-2 (Karakuş-Kerebiç Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	6	3,50	21,00	-2,271	0,023
Pozitif Sıra	0	0,00	0,00		
Eşit	5				
Toplam	11				
<b>Porsiyon 1-3 (Karakuş-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	6	4,25	25,50	-1,983	0,047
Pozitif Sıra	1	2,50	2,50		
Eşit	4				
Toplam	11				
<b>Porsiyon 2-3 (Kerebiç-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	4	4,00	16,00	-0,378	0,705
Pozitif Sıra	3	4,00	12,00		
Eşit	4				
Toplam	11				

Tablo 5’de porsiyon miktarı kriterlerine göre sunulan üç tatlının değerlendirmesinde, Friedman testi sonucunda üç tatlının porsiyon miktarı değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık tespit edilmiştir ( $p < 0,05$ ). Bu farkın hangi gruplar arasında olduğunun tespiti için yapılan Wilcoxon İşaretli Sıralar testi sonucuna göre Karakuş tatlısı (8,27) hem Kerebiç tatlısı (7,54) hem de Üzümlü kabak tatlısı (7,45) göre porsiyon miktarı açısından daha kabul edilebilir bulunmuştur. Porsiyon miktarı açısından Kerebiç tatlısı ile Üzümlü kabak tatlısı arasında ise istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir ( $p > 0,05$ ).

Mersinin yöresel tatlılarının kabul edilebilirliklerinin anlaşılması için Friedman ve Wilcoxon İşaretli Sıralar testi yapılmış ve Tablo 6’da gösterilmiştir

**Tablo 6.** Yöresel Tatlılarda Genel Kabul Edilebilirlik Kriteri Friedman ve Wilcoxon İşaretili Sıralar Testi Analiz Bulguları

	S.O	Ortalama	S.S		
GKE 1 (Karakuş Tatlısı)	2,91	8,54	0,52		
GKE 2 (Kerebiç Tatlısı)	1,64	7,09	0,53		
GKE 3 (Üzümlü Kabak Tatlısı)	1,45	6,09	0,70		
<b>Friedman Test İstatistiği</b>					
N	11				
Ki-kare	17,882				
Df	2				
Asymp. Sig	0,000				
<b>Wilcoxon İşaretili Sıralar Testi</b>					
	n	S.O	Sıra Top.	Z	p
<b>GKE 1-2 (Karakuş-Kerebiç Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	10	5,50	55,00	-2,889	0,004
Pozitif Sıra	0	0,00	0,00		
Eşit	1				
Toplam	11				
<b>GKE 1-3 (Karakuş-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	10	5,50	55,00	-2,877	0,004
Pozitif Sıra	0	0,00	0,00		
Eşit	1				
Toplam	11				
<b>GKE 2-3 (Kerebiç-Üzümlü Kabak Tatlısı)</b>					
Negatif Sıra	4	2,50	7,00	-1,000	0,317
Pozitif Sıra	3	2,50	2,50		
Eşit	4				
Toplam	11				

GKE: Genel Kabul Edilebilirlik

Tablo 6'de genel kabul edilebilirlik kriterlerine göre sunulan üç tatlının değerlendirilmesi için Friedman testi sonuçları gösterilmektedir. Sonuçlar üç tatlının genel kabul edilebilirlik değerlendirmeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılık bulunduğunu göstermiştir ( $p < 0,05$ ). Bu farkın hangi gruplar arasında olduğunun tespiti için yapılan Wilcoxon işaretili sıralar testi sonucuna göre Karakuş tatlısı (8,54) hem Kerebiç tatlısı (7,09) hem de Üzümlü kabak tatlısına (6,09) göre genel kabul edilebilirlik açısından daha kabul edilebilir bulunmuştur. Genel kabul edilebilirlik açısından Kerebiç tatlısı ile Üzümlü kabak tatlısı arasında ise istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir ( $p > 0,05$ ).

Yapılan bütün bu testlerin sonucunda oluşan değerlerin ortalamasına ait tablo şu şekilde oluşmaktadır.

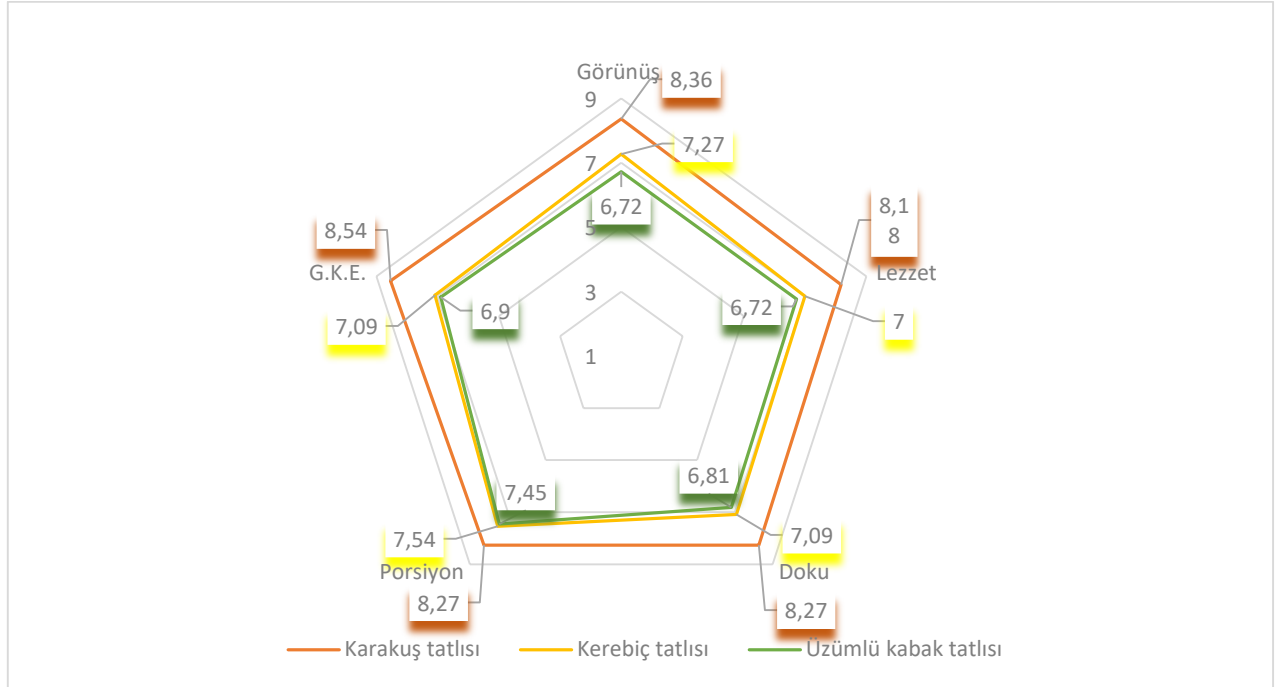
**Tablo 7.** Geleneksel yöntemlerle üretilmiş tatlıların duyu özelliklerinin ortalamaları (n=11)

	Karakuş Tatlısı	Kerebiç Tatlısı	Üzümlü Kabak Tatlısı
Görünüş	8,36	7,27	6,72
Lezzet	8,18	7,00	6,72
Doku	8,27	7,09	6,81
Porsiyon	8,27	7,54	7,45
GKE	8,54	7,09	6,90

GKE: Genel Kabul Edilebilirlik

Tablo 7'de ise geleneksel yöntemlerle hazırlanmış Mersin iline ait tatlıların duyu analiz kapsamında görünüş, lezzet, doku, porsiyon ve genel kabul edilebilirlik ortalamaları yer almaktadır. Duyusal kriterlerin ortalamaları incelendiğinde, bu başlıklara göre Karakuş tatlısı tüm kriterlerde en yüksek ortalamaları alırken, üzümlü kabak tatlısı ise tüm kriterlerde en düşük ortalamaları aldığı görülmektedir.

Genel değerlendirmelere ait olan duyu kriter ortalamaları grafiği ise şu şekilde oluşmaktadır.



Şekil 1. Duyusal Kriter Ortalamaları

Şekil 1’de yapılan araştırmanın amacı doğrultusunda analiz uygulanan tatlıların genel değerlendirme durumu toplam oranlar üzerinden ortaya konulmuştur. Şekil 1’e göre en yüksek beğeni 41,62 puan ile Karakuş tatlısına verilmiştir. Kerebiç tatlısı 35,99 puan alırken, Üzümlü kabak tatlısı ise panelistlerden 34,6 ortalama puan almıştır. Sonuç olarak yapılan analizlere göre panelistlerin en kabul edilebilir tercihlerinin Karakuş tatlısı olduğu tespit edilmektedir ve elde ettiği yüksek değerler ile tüketici beğenileri testleri çerçevesinde önerilen tatlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Panelde değerlendirilen tatlıların fotoğrafları aşağıda yer almaktadır. Tüm fotoğraflar tadım öncesi çekilmiştir.



Fotoğraf – 1 Karakuş tatlısı



Fotoğraf – 2 Üzümlü Kabak tatlısı



Fotoğraf – 3 Kerebiç tatlısı

### Sonuç ve Öneriler

Türk mutfak kültürü denildiğinde akla ilk gelen lezzetlerden olan geleneksel tatlıları birer gastronomik değer ve kültürel mirasın bir örneği olarak korumak ve yaşatmak gerekmektedir. Zengin bir mutfağa sahip olan Mersin mutfak kültürü mirasına ait geleneksel tatlıların unutulmaya yüz tuttuğu günümüzde, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve unutulmadan gelecek nesillere aktarılması açısından araştırmanın sonuçlarının önemli olduğu ve dikkate alınması gerektiği söylenebilir. Coğrafi işaret tescili ve ticarileştirme için standartlaştırma çabalarına ağırlık verilmesi, sürdürülebilir gastronomi anlayışı çerçevesinde bu gastronomik mirasların üretim ve satışının desteklenmesi, çocukların ve gençlerin farkındalıklarının oluşması ve tanınırlığının sağlanabilmesi için gastronomi rotalarında, festival, fuar, yarışma, workshop, bilimsel organizasyonlar gibi etkinliklerde Mersin tatlılarına yer verilmesi gerektiği düşünülmektedir. Hatta bu etkinlikler uluslararası düzeyde genişletilip, yöresel tatlılar etkinliğin ana teması şeklinde düzenlenebilir.

Çok sayıda kültüre mirasa özgü tatlının henüz tescillenmediğini göz önüne alarak, Mersin gastronomi turizm paydaşlarından birileri olarak yerel yöneticiler ve ilin öne çıkan sivil toplum kuruluşları bu tatlıların coğrafi işaret tescili ve tanıtımı için çalışmalar yapmalıdır. Ayrıca Mersin kültürel mirası için önemi olan ve kabul edilebilirliği yüksek olarak tespit edilen Karakuş tatlısının yerel işletmelerin menülerinde daha fazla yer alması için yerel yönetimler tarafından restoranların teşvik edilmesi gerekmektedir. Westering (1999: 79-80) bu konuda, yerel bir ortamda yerel halkla birlikte yenen yerel yemeklerin, turiste otantik olanla en yakın karşılaşmayı, iletişim kurma ve hatta kısa süreliğine de olsa o kültürün bir parçası olma duygusunu yaşatabildiğini ifade etmektedir. Yazar, gıdaların, yemeklerin ve içeceklerin coğrafi bir kimliği olduğunu ve bazı yiyeceklerin bir ülke veya bölgeyle çok kolay bir şekilde özdeşleştirildiğini belirtmektedir. Öyle ki onları başka bir kültüre dahil etmek zordur ve tanımlanamayan bir nedenden dolayı yerel ürünler yerinde daha lezzetli olmakta ve birbirlerini tamamlayarak menşei bölgenin menülerinde birleştirilmektedirler. Buradan hareketle yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde bu tatlıların diğer yöresel ürünlerle birlikte sunumunun bölge gastronomisi için oldukça faydalı olabileceği söylenebilir.

Ayrıca sürdürülebilirlik bağlamında gastronomik ürünler ile ilgili yapılacak bilimsel çalışmaların maliyet gerektirdiği göz önüne alındığında, bu yöndeki projelerin desteklenmesi bu konuya ilgiyi ve duyarlılığı yüksek

tutabilecektir. Böylece özgün gastronomi kültürünün yaşatılması ve yapım teknikleri ile birlikte ele alınan lezzetlerin korunması, tanıtımı ve gelecek nesillere aktarılması sağlanabilecektir.

Genel kabul edilebilirlik bulguları çerçevesinde, Mersin’de kızartılarak tüketilen bir tatlıya eğilim olduğu anlaşılmaktadır. Şeker, keklerin ve bazı kurabiyelerin nişasta-protein yapısını tatlandırıp yumuşatmakta ve nemin korunmasına yardımcı olmaktadır (Mc.Gee, 2010: 419). Şeker, aynı zamanda kişiye mutluluk ve haz verme özelliği olan ve ihtiyacı hissedilen bir besindir (Batu, 2017: 31). Ancak günümüzde, şekerin özellikle bazı yaş grupları ve mevcut hastalıklar için olumsuz sonuçlar doğurabildiği bilinmektedir. Gelecek araştırmalarda araştırmacılara; Karakuş tatlısının kullanım alanının arttırılabilmesi için, farklı yöresel içeriklerle tatlandırılarak denendiği ve kabul edilebilirliğinin ortaya konulduğu uygulamalı inovatif araştırmalar yapmaları önerilebilir.

### Teşekkür

Araştırmanın gerçekleştirilmesi için maddi destek veren Mersin Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi’ne teşekkür ederiz. (2020-1-AP5-3994)

### Kaynakça

- Akyol, C. (2022). Akıllı turizm uygulamaları kapsamında dijital platformların destinasyonlara katkısı; “GoTürkiye” örneği. *Neşebir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 12(4), 2054-2074.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi*. Detay Yayıncılık.
- Altuğ, T. (1993). *Dünyasal test teknikleri*. (1. Baskı). Ege Üniversitesi Yayınevi.
- Aras, N. (2018a). Tarsus Mutfağı. *Gastro Metro Dergisi*, 89, 7–52.
- Aras, N. (2018b). Tarsus Mutfağı. *Gastro Metro Dergisi*, 90, 8–20.
- Aras, N. (2018c). Silifke Mutfağı. *Gastro Metro Dergisi*, 91, 7–42.
- Arı, K. ve Mankan, E. (2022). Üniversite öğrencilerinin türk mutfağındaki tatlılara ilişkin görüşleri. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1) , 31-43. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/atadergi/issue/71544/1104575>
- Aydın, F. ve Çakmakçı, S. (2014) Possibilities for the use of whey in Tel Kadayıf (a Turkish dessert) production, *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*. 38 (2), 250-257.
- Bal, M. ve Yıldırım, M. ve Sönmezdağ, A. S. (2019). İnovatif yaklaşımlarla Osmanlı meyveli baklavasının gastronomiye kazandırılması, *Turizm Akademik Dergisi*, 6 (2), 215-226.
- Batu, A., ve Batu, H. S. (2016). Türk tatlı kültüründe Türk lokumunun yeri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 42-52.
- Batu, A. (2017). Moleküler gastronomi bakış açısıyla gıdaların tat ve aroma algıları, *Aydın Gastronomy*, 1,125-36.
- Beer, S. Edwards, J. Fernandes, C. ve Sampaio F. (2002), Regional Food Cultures: Integral to the Rural Tourism Product. Hjalager A. M. ve Richards G. (Ed.), *Tourism and Gastronomy* içinde (ss. 207-223). London and New York: Routledge.
- Bingör, B. (2016). *Küreselleşmenin yemek kültürüne etkileri*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Birer, S., (1990). Türk Mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 19(2), 251-260.
- Cebeci, T. (2019). *Türk Mutfağına ait tatlıların bölge temelinde analizi*, [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, F. (2017). *Türk mutfağında yolculuk*. Detay Yayıncılık.
- Enes, K., Yavuz, G. & Ercik, C. (2022). Yöresel yemeklerin standardize edilmesi ve kabul edilebilirliğinin ölçülmesi; Mersin Örneği. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23 (2) , 249-263

- Ermercan, B. (2022). Günümüze ulaşamayan Osmanlı Mutfağı tatlılarının belirlenmesi ve duyuşal açıdan değerlendirmeler, [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Gelişim Üniversitesi.
- Gaztelumendi, I. (2012). *Global trends in food tourism*. Global Report on Food Tourism içinde (ss.10-11). World Tourism Organization.
- Hall, M. ve Mitchell, R. (2002). Tourism as a force for gastronomic globalization and localization. A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy* içinde (ss. 71-90), London and New York: Routledge.
- Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. ve Cambourne, B. (Ed.). (2003). *Food Tourism Around The World* (1st ed.). Routledge.
- Hofmann, P. G. P. (2012). Brazil and its Paths of Flavour, Global Report on Food Tourism içinde (ss.28-29). World Tourism Organization.
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve gastronomi. H. Kurgun, ve D. B. Özşeker (Ed.) *Gastronomi ve Turizm* içinde (ss.47-63). Detay Yayıncılık.
- Kızıldemir, Ö. Öztürk, E ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(14), 191-210.
- Koşay, H. Z. ve Ülkücan, A. (2011). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, 2. Baskı, Çiya Yayınları.
- Kronld, M. (2011). *Sweet invention: a history of dessert*, Chicago Review Press.
- Kültür Turizm Bakanlığı (2023). UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Online Sergisi. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-50838/unesco-somut-olmayan-kulturel-miras-listesi.html>.
- LeBail, A. ve Goff, H. D. (2008). Freezing of bakery and dessert products. J.A. Evans (Ed.) *Frozen Food Science and Technology* içinde, (ss. 184-204). Blackwell Publishing Ltd.
- Lokmanoğlu, Y. (2013). *Dünden Bugüne Mersin Mutfağı*. Ayrıntı Basım Yayım Matbaacılık.
- McGee, H.,(2010). *Keys to good cooking: A guide to making the best of foods and recipes*. Penguin.
- Peryam, D.R. ve Pilgrim, F.J. (1957). Hedonic scale method for measuring food preferences. *Food Technology*, 11(9), 9-14.
- Pololikashvili, Z. (2019). Foreword by the World Tourism Organization, UNWTO 2019. Gastronomy Tourism – The Case of Japan, Madrid: UNWTO.
- Okuyucu, A. (2011). *Osmaneli ilçe merkezinde kültürel mirasın korunması ve turizm amaçlı kullanımına yönelik bir araştırma*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Ankara Üniversitesi.
- Okyay, N. (2020). *Anılarla Tarsus Yemekleri*. Hayy Kitap Yayınları.
- Ozer, C. (2020). The usability of lor cheese in some dairy-based desserts of Turkish and international cuisines. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(6), 560-571.
- Öktem, Ş. (2014). Standart reçetelerin turizm sektöründe sürdürülebilirliğe katkısı: Mersin yöresi kahvaltı örnekleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(2), 24-33.
- Özer, E. D., & Esen, M. K., (2019) Coğrafi işaret alma sürecinde, Avanos-Nevşehir Testi Kebabına ait standart reçetenin oluşturulması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 805-817.
- Özbek, Ç. Güzeler N. (2022). Mersin mutfağının gastronomik ürünleri. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 311-324.
- Özkaya, F. D., & Cömert, M. (2017). *Türk mutfağında yolculuk*. Detay Yayıncılık.
- Sevimli, Y. (2019). Türk Mutfağında tatlı kültürünün tarihçesi, 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*: Nevşehir.
- Rinaldi C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: a multi-disciplinary analysis of different theoretical approaches, *Sustainability*, 9, 1748, 1–25.

- Scarpato, R. (2002). Sustainable gastronomy as a tourist products. A. Hjalager ve G. Richards (Ed.) *Tourism and Gastronomy* içinde (ss.51-70). London and New York: Routledge.
- Şimşek, A., Güleç, E. ve Usta, S. (2020). Gastronomik ürün çeşitlendirme kapsamında veganlar ve çölyak hastaları için ürün geliştirme: Kazandibi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 51-59.
- Türk Patent Kurumu (t.y.). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografı-isaretler/liste?il=33>.
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the “new tourist”. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75–81.
- Yavuz, G. (2019). Mersinliler, Mersin’de kültür, turizm ve misafirperverlik. *Akıllı destinasyon markalaması kentin turizmle sürdürülebilir kalkınmasına 360° bakış Mersin örneği* içinde (ss. 190- 218). Detay Yayıncılık.
- Yedigöz, R. (2017). Turizmde tören yiyecek ve içeceklerinin rolü: Mersin ili araştırması. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Mersin Üniversitesi.
- Yıldız, Ö. ve Bulut, B. (2017). Optimization of gluten-free tulumba dessert formulation including corn flour: response surface methodology approach. *Pol. Journal of Food Nutrition Science*. 67(1), 25–31
- Yönet Eren, F. ve Ceyhun Sezgin, A. (2017, Kasım 23-25). *Gastronomi turizmi açısından Mersin yöresi mutfak kültürünün sürdürülebilirliği*, 1st International Sustainable Tourism Congress (ss. 161-170) Kastamonu.
- World Tourism Organization (2019). *UNWTO tourism definitions*. UNWTO: Madrid. <https://doi.org/10.18111/9789284420858>.
- World Tourism Organization (2012). *Global report on food tourism*, UNWTO: Madrid. <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>



## EXTENDED SUMMARY

Turkish culinary culture has become one of the world's important cuisines, enriched by developments such as migrations, geography, religious beliefs, and cultural interactions throughout history (Kızıldemir, Öztürk, and Sarıışık, 2014). Due to the diverse physical, human, and economic characteristics of Turkey's regions, various dishes have emerged and gained popularity (Birer, 1990, p. 254). As a result, local culinary cultures consisting of distinct flavours have emerged in every region of Turkey.

One of the gastronomic values of Turkish culinary culture is its traditional desserts, which are made in many regions. Especially when examining the special day meals in Turkish cuisine, it is apparent that desserts are the main meals and beverages (Sevimli, 2019). Desserts can be made and consumed in various forms, such as chilled, frozen, hot, or with milk, fruit, pastry, and more (McGee, 2010; Goff, 2016). For example, lighter fruity or cold desserts can be preferred in the summertime, while warm desserts are popular in wintertime. In Turkish cuisine, desserts are divided into three categories: those made with fresh or dried fruits and vegetables, milk-based desserts, and dough-based desserts (Batu and Batu, 2016: 43). Halva, baklava, aşure, and mahaleb are among the most well-known desserts in Turkish culinary culture and serve as examples of desserts with different contents and preparation

Mersin's cuisine has a rich culinary culture thanks to its geographical location and the influence of various cultures throughout history, including Anatolian, eastern, and western cultures (Yavuz, 2019: 194). Along with Arab cuisine, which is an important element of Mersin's culinary culture, desserts are also highly valued in the region due to the influence of Turkmens, Cretans, Greeks, and Armenians. According to Lokmanoğlu (2013), the desserts of Mersin can be classified into four categories: syrup desserts, milk desserts, cakes, cookies, and pastries, and other types of desserts. All of these desserts contain granulated or powdered sugar and can be served either hot or cold. Currently, only Cezerye, Kerebiç, and Bandırma are registered as trademark desserts by the Turkish Patent Institute (n.d.).

Due to the significant role of desserts in Turkish culinary culture, a lot of efforts are being made to ensure that they are not forgotten and are passed on to future generations, (Özkaya and Cömert, 2017: 143). Today, changes in lifestyle such as urbanization, population growth, longer life expectancies, eating out habits, and the changing role of women at home due to entering the workforce, along with the impact of globalization, fashion, fast food, and other factors, have had a negative effect on Turkish culinary. As a result, some tastes belonging to Turkish cuisine that requires labor, expertise, and time to make have started to become unpopular and is at risk of being forgotten. Lokmanoğlu (2013) pointed out that the people of Mersin have gradually abandoned the food culture inherited from their ancestors, and that laborious and time-consuming meals are either altered or brought into households pre-made by someone else. Therefore, Mersin flavours are at risk of disappearing. This study aims to identify standard recipes of desserts that are at risk of disappearing and measure their acceptability by consumers. The ultimate goal is to create awareness among businesses operating in Mersin so that these sweets can be offered to consumers.

Consumer tastes are typically assessed through sensory analysis methods in product development or standard recipe creation research. Sensory evaluation is crucial as it reflects consumers' preferences and demands regarding product quality (Yıldız and Bulut, 2017: 21). Sensory analysis is a method of analyzing the quality characteristics of foods by creating and measuring the reactions of the senses of sight, smell, taste, touch, and hearing (Batu, 2017: 26).

Within the scope of the field survey, many desserts have been founded belonging to the Mersin. The recipes for these desserts were taken from the studies of Lokmanoğlu (2013), Okyay (2020), Aras (2018a), Aras (2018b), and Aras (2018c). In the research, Karakuş Dessert, Kerebiç Dessert, and Pumpkin Dessert with Grape were selected among Mersin-specific desserts, and an answer to the research question "What are the opinions of the panelists on the appearance, taste, texture, portion, and general acceptability of Karakuş, Kerebiç, and pumpkin Desserts with Grape?" was sought. In this context, the production of local desserts in accordance with the original recipes and their tasting by the panelists using the sensory analysis technique was conducted on April 7, 2023, at Mersin University's Gastronomy and Culinary Arts Department application Kitchen and Restaurant. Ethics committee permission required for the research was granted by Mersin University's Social Sciences Ethics Committee on March 29, 2023 (Decision No: 276).

When it comes to Turkish cuisine, desserts are one of the first things that come to mind and they should be preserved as a valuable gastronomic asset. The results of this research are important and should be taken into account to ensure the sustainability of Mersin's traditional desserts, which are part of a rich culinary culture, and to transfer them to future generations without forgetting. Local administrators, prominent non-governmental organizations in the province, and other stakeholders in Mersin's gastronomy tourism industry should work together to promote and register these desserts. Additionally, local governments should encourage restaurants to include desserts such as Karakuş, which is important for Mersin and has high acceptability, more frequently on their menus.

Based on the findings of the general acceptability, it is clear that Mersin prefers fried desserts. Sugar sweetens and softens the starch-protein structure of cakes and some cookies, and helps preserve moisture (McGee, 2010: 419). Sugar is also a food that brings happiness and pleasure to people and is necessary (Batu, 2017: 31). However, it is known that sugar can have negative effects, especially for certain age groups and existing diseases. In future research, researchers could suggest conducting innovative studies to increase the use of Karakuş dessert by experimenting with different local ingredients to determine their acceptability.

## Ek-1

### Standart Reçeteler

#### Karakuş

20 Kişilik

1 kg	İrmik
500 gr.	Un
500 gr.	Nişasta
800 ml	Zeytinyağı
250 gr.	Ceviz
10 gr.	Tarçın
2 kg	Şeker
1 lt.	Su
100 gr.	Limon

1. Şekerin 1,5 kg mı ile 1 litre su şerbet yapmak için kaynatılır,
2. Şerbet hazır olunca üzerine bir limon sıkılır ve soğumaya bırakılır,
3. İrmik azar azar ılık su serperek ıslatın. (Ölçü irmiğin kalitesine göre değişmekte olduğundan sabit ölçü verilmemiştir. Mevcut irmikte 1.250 ml su eklenmiştir. Kıvam olarak sert bir lapa kıvamı istenir),
4. Islak irmik bir saat kadar bekletilir sonra yoğrulmaya başlanır,
5. 200 gr un eklenir ve yoğrulmaya devam edilir,
6. Zeytin yağın 100 ml kadarı azar azar eklenerek yoğrulmaya devam edilir,
7. Hamur toparlanınca nişasta ve unun kalanı eklenir,
8. 2 mm kalınlığında açılır,
9. 10 cm genişliğinde ve 20 cm uzunluğunda kesilir.
10. Ceviz, tarçın ve şeker karıştırılır,
11. 5 cm lik katlar şeklinde arasında ceviz, tarçın ve şeker karışımı eklenerek katlanır,
12. Kenarları bon bon şekere benzeyecek şekilde sıkılır,
13. Kalan zeytin yağı ısıtılır. (165 ile 175 derece arasında).
14. Zeytinyağında tatlı kızartılır ve soğuk şerbetin içine sıcakken bırakılıp 20 – 30 saniye beklenip içinden çıkarılır,
15. Soğuk servis edilir.

#### Kerebiç

*Hamuru için*

1 kg	İrmik
187,5 gr.	Margarine
187,5 gr.	Ayçiçek yağı
0,5 lt.	Su
7,5 gr.	Mahlep
6,25 gr.	Karbonat
37,5 gr.	Pekmez
200 gr.	Ceviz (iri doğranmış yada tüm)

Ceviz haricinde bütün malzeme bir hamur karıştırıcıda 2 dk kadar karıştırılır ve 30 dk dinlendirilir, Dinlendirilen malzeme ceviz ile klasik içli köfte şeklinde doldurulur. 250 derece fırında 25 dakika pişirilir. Köpüğünün içinde soğuk olarak servis edilir.

*Köpüğü için*

3,5 kg	Şeker
5 lt.	Su
1 kg	Çöven Kökü

Köpüğün yapımı için önce 1 kg çöven kökü, 3 lt suyun içinde 2 saat kaynatılıp süzülür ve 12 saat dinlendirilir. Dinlendirilen karışım bir çırpıcıda 20 kat hacme ulaşana kadar çırpılır. 3,5 Kg şeker 2 lt su içinde kaynatılır ve soğutulup bir şerbet elde edilir.

1. Elde edilen şerbet köpük ile söndürülmeden tahta kaşık yardımı ile karıştırılır ve bu işlemin sonucunda kerebiç kaymağı elde edilmiş olur.

## Üzümlü Kabak Tatlısı

3 kg Tarsus Balkabağı  
1 kg Çekirdeksiz saplarından ayıklanmış tercihen “Tarsus Beyazı” Üzüm  
500 gr. Şeker

1. Balkabağı soyulur,
2. 3 cm3 doğranır ve bir tencereye konulur,
3. Üstüne şeker dökülür,
4. En üstüne çekirdeksiz üzümler konulur,
5. 1-2 saat bekletilir,
6. Sulanınca orta ateşte pişirilmeye başlanır,
7. Kabaklar yumuşayınca yaklaşık 1 saat sonra ocaktan alınır,
8. Soğuk servis edilir.