



# Yemek ve Kültür İlişkisi Bağlamında Balkan Restoranlarının Menü İçerik Analizi

## Menu Content Analysis of Balkan Restaurants in the Context of Food and Culture Relationship

Ecem İnce Karaçeper<sup>1</sup>

### öz

Balkanlar, coğrafi konumu sebebiyle çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu durum, bölgedeki mutfak kültürünün çeşitlenip zenginleşmesine ve farklı kültürlerle etkileşime girmesine olanak tanımıştır. Balkan mutfak kültürü; tarih, coğrafya ve etnik çeşitlilik gibi faktörlerden etkilenerek şekillenmiştir. Her ülkenin kendine özgün lezzetleri ve gelenekleri bulunmaktadır. Bu çalışmanın temel amacı, İstanbul'da "Balkan Restoranı" sınıflandırmasına sahip olan yiyecek içecek işletmelerinin menü içeriklerini incelemek ve google yorumlar üzerinden yapılan çevrimiçi müşteri yorumlarını analiz etmektir. Çalışma nitel bir araştırma olarak planlanmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden arşiv, belge tarama ve içerik analizi teknikleri kullanılmıştır. Menü içeriğine ulaşamayan işletmelerin menülerine ise resmî web sitesinden veya sosyal medya hesaplarından ulaşılmıştır. Bu bağlamda, 2010-2024 yılları arasında faaliyet gösteren 13 Balkan restoranı detaylı bir şekilde değerlendirmeye alınmış ve toplamda 2689 müşteri yorumu içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir. Google yorumlarda yer alan içerikler, python bazlı bir uygulama aracılığı ile elde edilmiştir. Elde edilen veriler, Microsoft Power BI programı ile analiz edilmiş ve görselleştirilmiştir. Sonuçlara göre işletme menüleri "lezzetli", "lezzetsiz" ve "pahalı" gibi üç ana tema üzerinden değerlendirilmiştir. Balkan restoranlarında "Pljeskavica, Cevapcici ve Boşnak Mantısı" gibi yemeklerin baskın ve lezzetli kategorisinde ön plana çıktığı görülmüştür. Sonuçlar; Balkan restoranlarının genel olarak kültürel miraslarına sahip çıkarak ve menü içeriklerinde geleneksel yapılarını koruduklarını, yıllar içinde büyük ölçüde değiştirmeden sunduklarını göstermektedir. Bu şekilde hizmet sağlamayan işletme menülerinin ise müşteriler tarafından genellikle lezzetsiz veya pahalı olarak değerlendirildiği sonucuna varılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Balkan mutfak kültürü, içerik analizi, kültür, menü, yemek

### ABSTRACT

The Balkans, due to its geographical location, has hosted various empires, allowing the culinary culture in the region to diversify and enrich through interactions with different cultures. Balkan culinary culture has been shaped by factors such as history, geography, and ethnic diversity. Each country has its own unique flavors and traditions. The main objective of this study is to examine the menu contents of food and beverage establishments classified as "Balkan Restaurant" in Istanbul and analyze online customer reviews on Google. The study is designed as qualitative research, employing archival research, document scanning, and content analysis techniques as qualitative research methods. Establishments with inaccessible menu content were accessed through their official websites or social media accounts. In this context, 13 Balkan restaurants operating between 2010-2024 were subjected to a detailed evaluation, and a total of 2689 customer reviews were analyzed using content analysis methods. The content from Google reviews was obtained through a Python-based application. The obtained data was analyzed and visualized using the Microsoft Power BI program. According to results, restaurant menus were assessed under three primary categories: "delicious," "tasteless," and "expensive." Prominent and flavorful dishes like "Pljeskavica, Cevapcici, and Bosnian Dumplings" were highlighted in Balkan restaurants. This suggests that Balkan restaurants typically maintain their cultural heritage,

<sup>1</sup> Corresponding Author | Yetkili Yazar: İstanbul Kent Üniversitesi, [ecem.incekaraceper@kent.edu.tr](mailto:ecem.incekaraceper@kent.edu.tr), ORCID: 0000-0003-4896-5533



*keeping their menu offerings consistent without major alterations, thus preserving traditional elements throughout the years. It has been concluded that businesses not providing services in this manner are generally perceived by customers as either tasteless or expensive.*

**Keywords:** *Balkan culinary culture, content analysis, culture, menu, food*

## GİRİŞ:

Kültür terimi; Latince "colere" kökünden gelir ve sözlükte ekin, bakım ve yetiştirme anlamına gelmektedir. Bireyin yaşam tarzını etkileyen, doğa dışındaki her şeyi içeren bir kavramdır. 17. yüzyıldan itibaren kültür, doğanın sunduklarının yanı sıra insanın kendi iradesi ve yetenekleriyle yarattığı şeylere atıfta bulunmak için "doğa" teriminin zıttı olarak kullanılmaya başlanmıştır. Bu dönemde kültür, insanın isteği ve becerisiyle oluşturduğu şeylere atıfta bulunan bir terim olarak kabul edilmiştir (Kartarı, 2014). Antropolog Edward Burnett Tylor, kültürü "bir yaşam biçimi" olarak tanımlayarak bu kavrama farklı bir bakış açısı getirmiştir. Briggs'e (2007: 99) göre ise kültür; bireyin toplum içinde kazandığı bilgiler, inançlar, ahlaki değerler, alışkanlıklar, sanatsal yetenekler ve diğer sorumlulukları kapsamaktadır. Günümüzde ise kültür; bireyin yaşadığı çevre ve toplum içinde edindiği deneyimlerin, geçmişten gelen inançların, ahlaki prensiplerin, geleneklerin, adetlerin, ritüellerin, törenlerin ve değerlerin bir araya gelmesiyle oluşan karmaşık bir yapıdır. Bu süreç; bireyin kimliğini şekillendirir ve onun dünya görüşünü, davranışlarını ve ilişkilerini etkilemektedir (Matsumoto ve Juang, 2020: 45). Ayrıca kültür; bireyin yaşadığı toplumun bir üyesi olarak benimsediği ve paylaştığı bir mirastır ve insanların yaşamlarını anlamalarına, yönlendirmelerine ve anlamlandırmalarına yardımcı olmaktadır (Alabacak, 2018). İnsanlar aracılığıyla oluşturulan ve geçmişten günümüze aktarılan, yaşam tarzlarına şekil veren kültür, Mahiroğulları (2005) tarafından "ulus" kavramının temel unsuru olarak tanımlanmıştır. Genel anlamıyla kültür; insanın toplum içinde edindiği bilgi, sanat, ahlak, gelenek, adet, görenek ve atalardan devralınan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür (Bektarım, 2020).

Beslenme, vücuttaki besinlerin sağlığa zarar vermeyecek şekilde yeterli miktarda kullanımını ifade etmektedir. Besinlerin değerlerini kaybetmeden sağlanması amaçlanmaktadır (Alabacak, 2018). Hayatta kalabilme açısından yaşamsal öneme sahip olan beslenme, tüm canlıların temel gereksinimidir ve yaşamın devamı için zorunludur. İnsanlık tarihi boyunca, farklı beslenme yöntemleriyle ihtiyaçlarını karşılayarak temel gereksinimlerini sağlamış ve bu içgüdü ile ilerlemiştir. Beslenme alışkanlıkları, geçmiş nesillerden gelen deneyimlerin bir birikimi olarak günümüze kadar gelmiştir (Alabacak, 2018).

Geçmiş süreçlerde keşiflerin kültürlerarası etkileşimi artırdığı, farklı toplumların birbirleriyle temas haline geçerek kültürel alışverişi ve bilgi paylaşımını teşvik ettiği bilinmektedir. Keşifler ve keşfedilen tarımsal ürünler, insanlık tarihinde önemli bir dönüm noktasıdır. Özellikle 15 ve 16. yüzyıllarda yapılan deniz aşırı keşifler, dünya genelinde tarımsal çeşitliliği artırmış ve kültürel alışverişi teşvik etmiştir. Amerika'nın keşfi; patates, mısır, domates, kakao, biber gibi önemli tarımsal ürünlerin Avrupa'ya tanıtılmasına ve Avrupa mutfağının zenginleşmesine büyük katkı sağlamıştır. Mısır, unlu mamullerde ve hayvan yemlerinde yaygın olarak kullanılmıştır. Bu keşifler aynı zamanda tarım tekniklerinde ve yöntemlerinde de ilerlemelere olanak sağlamıştır. Zaman içerisinde yeni tarımsal ürünlerin tanıtılması, beslenme alışkanlıklarını değiştirmiş ve dünya genelinde gıda kültürünü zenginleştirmiştir. Ayrıca bu dönemde İtalyan mutfağının çoğunlukla elit kesime hitap ettiği ve lüks zevkleri yansıttığı bilinmektedir (Nunn ve Qian, 2010: 167). Özellikle Roma dönemine ait yemek kültürü, aristokrat ve zengin sınıfların sofralarında ön plana çıkmıştır (Durlu-Özkaya ve Sarıcan, 2014: 40). Zaman içinde Venedik limanının stratejik konumu, İtalya'nın ticaret alanındaki önemini arttırmış ve ülkeye getirilen çeşitli ürünlerin çeşitliliğini büyük ölçüde artırmıştır. Venedik, Doğu ve Batı arasındaki ticaret yollarının kavşağında bulunması nedeniyle Asya ve Akdeniz Bölgelerinden gelen malzemelerin merkezi bir toplama ve dağıtım noktası haline gelmiştir. Bu ticaret ağı, İtalya'nın

ekonomisini canlandırmış ve ülkeyi Avrupa'nın en zengin ve güçlü merkezlerinden biri haline getirmiştir (Alabacak, 2018). Ayrıca Fransız mutfağına dair bilinirlik, Fransa Velihtı II. Henry ile Medici hanedanından kraliçe Catherine'nin evliliğıyle ve kraliçenin Fransa sarayına 50 kişilik bir aşçı ekibiyle birlikte gelmesiyle önemli bir dönüm noktası yaşamıştır. Kraliçe Catherine'in bu zengin aşçı ekibi, İtalyan mutfak geleneğinin etkisi altında Fransız mutfağını dönüştürmüş ve geliştirmiştir. Ayrıca kraliçenin getirdiğı İtalyan aşçılar ve onların yetenekleri, Fransız mutfağının daha sofistike ve çeşitli bir yön kazanmasına katkı sağlamıştır (Gürsoy, 2014: 161; Smith, 2008). Bu evlilik ve beraberinde gelen aşçı ekibi, Fransız mutfağının gelişiminde dönüm noktası olmuş ve dünya çapında bir tanınırlık kazanmasına olanak sağlamıştır. Kraliçe Catherine'in etkisiyle Fransız mutfağı; İtalyan, İspanyol ve diğeri Avrupa mutfaklarından esinlenerek kendine özgü bir tarz geliştirmiştir. Bu dönemde Fransız mutfağı, lüks ve ihtişamla özdeşleşen bir ulusal sembol haline gelmiş ve dünya çapında popülerlik kazanmıştır (Albala, 2021: 212). Günümüzde de Fransız mutfağından esinlenen teknikler ve tarifler, birçok uluslararası mutfakta ve restoranda yaygın olarak kullanılmaktadır. Fransız mutfağının önemi, sadece yemek pişirme sanatıyla sınırlı değildir; aynı zamanda sosyal bir aktivite, eğlence ve paylaşım biçimi olarak da kabul edilmektedir.

Kültür ve yemek ilişkisi; bir toplumun, bir bölgenin veya bir ulusun kimliğini şekillendiren ve ifade eden önemli bir unsurdur. Yemekler; bir toplumun kültürel, sosyal, ekonomik ve tarihsel bağlamını anlamak için önemli bir araçtır ve kültürel çeşitliliğı destekleyen, insanları bir araya getiren ve topluluk kimliğini güçlendiren bir rol oynamaktadır. Bu kapsamda çalışmanın amacı, İstanbul'da "Balkan restoranı" sınıflandırmasına sahip olan yiyecek içecek işletmelerinin menü içeriklerini incelemek ve google üzerinden yapılan çevrimiçi müşteri yorumlarını analiz etmektir. Bu çalışma; Balkan mutfağının İstanbul'daki izlerini ve bu mutfağın yerel kültür üzerindeki etkisini daha derinlemesine anlamamıza yardımcı olacak, ilgili alan yazına da katkı sağlayacaktır.

## 1.Kavramsal Çerçeve

### 1.1.Yemek ve Kültür İlişkisi

Yemek kavramı insanların fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamanın ötesinde, kültürlerin derinliklerine işlemiş önemli bir unsurdur. Her kültürde yemeğin hazırlanışı, sunumu ve tüketimi belirli ritüellerle ve toplumsal normlarla şekillenmektedir. Çeşitli yazarlar ve araştırmacılar; yemek kültürünün toplumların değerlerini, inançlarını ve yaşam tarzlarını yansıtan önemli bir araç olduğunu vurgulamıştır (Tezcan, 2000; Çetin, 2006). Ayrıca yemek kültürü; bir toplumun tarihini, coğrafyasını, iklimini ve hatta sosyoekonomik durumunu yansıtmaktadır. Bir toplumun geleneksel yemekleri; o toplumun tarihî, kültürel ve sosyal kökenlerine dair ipuçları taşımaktadır. Yemekler, geçmişten günümüze kadar nesiller boyunca aktarılan tarifler ve pişirme teknikleri aracılığıyla kültürel mirası korumakta ve yaşatmaktadır (Counihan, 2021). Yemek kültürü sadece bir toplumun geçmişine değil, aynı zamanda geleceğine de ışık tutmaktadır. Yemeklerin hazırlanması, paylaşılması ve tüketilmesi, toplumsal ilişkilerin ve dayanışmanın bir ifadesidir. Özellikle aile ve toplum içinde yemek yeme geleneğı; insanların bir araya gelmesini, ilişkilerin güçlenmesini ve kültürel bağların sürdürülmesine olanak sağlamaktadır. Bu nedenle yemek kültürü; bir toplumun kimliğini, değerlerini ve yaşam tarzını derinlemesine yansıtan ve bu toplumun kültürel zenginliğini koruyan önemli bir araçtır (Fischler, 2022).

Günümüzde ise bu kavramların karşılığı, gastronomi olarak adlandırılmaktadır. Bu bilim dalı; beslenme alışkanlıklarını, yemek pişirme tekniklerini, yemeklerin kültürel ve tarihsel bağlamını incelemektedir. Gastronomi, beslenme ile kültür arasındaki derin ilişkiyi araştıran bir bilim dalı olarak kabul edilirken aynı zamanda bir sanat dalı ve iyi beslenme alışkanlıklarını içermektedir. Gastronomi; sadece yemeğin hazırlanması ve sunumuyla değil aynı zamanda yemeğin tarihsel, sosyal ve kültürel

bağlamda incelenmesiyle de ilgilenmektedir. Bu bilim dalı; yemeğin sadece bir besin kaynağı olmaktan öte insanların yaşamında önemli bir ritüel, toplumsal etkileşim ve kültürel ifade biçimidir. Hatipoğlu (2010) tarafından da ifade edildiği üzere, gastronomi kelimesi kavramsal olarak insan gıdasıyla ilgili her konuda sağlanmış kapsamlı bir bilgi birikimini ifade etmektedir.

Toplumların yemek kültürlerini anlamak için; tarihi evrimlerden, nüfus yoğunluğuna ve göç gibi faktörlere kadar geniş bir yelpazede araştırma yapılması gerekmektedir. Sosyal bilimler; mutfak kültürünün insanlar üzerindeki etkilerini, her bölgedeki kültür oluşumunu, tüketim alışkanlıklarını, restoran tercihlerini, yerel yemek kültürünün gelişimini ve ekonomisini açıklamada önemli bir rol oynamaktadır (İstanbul-Dinçer, Uğurlu ve Çakmak, 2015: 21). Mutfak kültürleri arasında önemli farklılıklar bulunmaktadır ve bu farklılıkların kaynakları arasında dini inançlar, sosyal ve etnik çeşitlilik, çevresel faktörler, eğitim seviyeleri ve kültürel mirasın damak zevkiyle birleşimi gibi etkenler yer almaktadır (Sağır, 2012: 2676). Antropolojik bir bakış açısıyla insanların geçmişteki kararlarını ve tercihlerini anlamak, kültürel yapıların ve sembollerin analizini gerektirir. Levi-Strauss'un yapısalcı yaklaşımı, bu bağlamda önemli bir çerçeve sunmaktadır. Yemek kültürü; insanların sosyal ilişkilerini, toplumsal yapılarını ve düşünsel dünyalarını şekillendiren önemli bir unsurdur. Levi-Strauss'un "Vahşiler (Yabaniler)" çalışmasında ifade ettiği gibi kültür ile yiyecek arasındaki bağ, çeşitli ikili karşıtlık sistemleriyle açıklanmaktadır. "Çiğ-pişmiş, çiğ-çürümüş, dönüşmüş-dönüşmemiş" gibi karşıtlık sistemleri; insanların yiyecekleri nasıl algıladıkları, hazırladıkları ve tükettikleri konusunda derinlemesine bir anlayış sunmaktadır. Pişmiş yemek, çiğ yemeğin kültürel olarak dönüştürülmüş halidir. Bu durum; insanların çevrelerini nasıl kontrol ettiklerini, doğayı nasıl şekillendirdiklerini ve ona nasıl müdahale ettiklerini göstermektedir. Öte yandan çürümüş yemek, çiğ ve pişmiş olanın doğal dönüşmüş hali olarak kabul edilmektedir. Bu da insanların doğanın döngüsünü nasıl algıladıklarını ve onunla nasıl etkileşimde bulduklarını yansıtmaktadır. Levi-Strauss'un yapısalcı yaklaşımı, insanların sadece fiziksel ihtiyaçlarını karşılamak için değil aynı zamanda sembolik anlamlar yükledikleri ve kültürel olarak işledikleri yiyecekler aracılığıyla nasıl bir dünya inşa ettiklerini de vurgulamaktadır. Yemek kültürü sadece bir beslenme pratiği değil aynı zamanda toplumsal ilişkilerin, kimliklerin ve değerlerin bir ifadesidir. Bu nedenle antropolojik bir bakış açısıyla yemek kültürü, insanların geçmişteki kararlarını ve tercihlerini anlamak için zengin bir kaynak sunmaktadır (Goody, 2013: 35).

Bronisław Malinowski, Franz Uri Boas, Margaret Mead, Ruth Benedict, Alfred Reginald Radcliffe-Brown, Melville J. Herskovits ve Richard Thurnwald gibi işlevselcilik teorisinin öncülerine göre temel gereksinimler bazı sosyal ve kültürel tutumları belirlemekte ve yaşama aktarmaktadır (Abdürrezzak, 2014). Sosyal davranış kuralları bireysel davranışı şekillendirirken toplumsal davranışın bütünlüğü de "toplumsal olan, kalıtsal olarak var olan ya da sonradan edinilmiş fikirlerin, görüşlerin içimizde gerçekleşmesi ve bu fikirlerin kişilerarası ilişkileri içeren çeşitli durumlara göre uygulanması" şeklinde tanımlanabilmektedir (Durkheim, 2014: 47). İşlevsel teori çerçevesinde insan gereksinimlerine ve insan sosyalleşmesine eşlik eden kültürel olgular, kolektif alışkanlıklara sahiptir. Bronisław Malinowski, yemeğin ihtiyaçları karşılamasının ötesinde toplumsal işlevlerini de vurgulamakta; mevki, durum sembolleri, arkadaşlık kurma, hediyeler yoluyla paylaşma, sosyalleşme aracılığıyla yemek ve aile egemenliği gibi işlevlere değinmektedir (Tezcan, 2000; Abdürrezzak, 2014).

Kültür, manevi ve maddi unsurların bir araya gelerek oluşturduğu kapsamlı bir bütündür. Yiyecekler; kültürün sadece fiziksel bir ihtiyaç karşılayıcısı olmanın ötesinde toplumların kimliklerini, değerlerini ve yaşam tarzlarını yansıtan bir unsur olarak kabul edilmektedir. Kültürün temelini oluşturan yiyecekler; o kültürün tarihinden, coğrafyasından, iklim koşullarından, tarım uygulamalarından ve hatta ticaret ilişkilerinden etkilenmektedir. Yiyeceklerin hazırlanma şekli, sunumu ve tüketilme ritüelleri, bir kültürün derinliklerine ve insanların birbirleriyle olan ilişkilerine dair önemli bilgiler sağlamaktadır. Tüketim alışkanlıklarını ve toplumsal farklılıkları, hazırlık ve pişirme yöntemleri, besin çeşitlilikleri, yemek rutinleri ve zamanlaması, besinlerin lezzeti, şekli ve rengi, kullanılan malzemeler,

yemeklerle birlikte tüketilen gıdaların çeşitliliği, servis şekilleri, inançlar, sağlık durumları, damak zevkleri, bebeklik, hamilelik ve emzirme dönemleri gibi unsurlar açıklamaktadır.

İnsanın sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi için yeme-içme faaliyetlerini yerine getirmesi gerekmektedir. Maslow'a göre, insanların ihtiyaçları belirli bir hiyerarşik düzende sıralanmıştır ve en temel ihtiyaçlar alt kısımda yer alırken daha üst düzey ihtiyaçlar bu temel ihtiyaçların karşılanmasından sonra ortaya çıkmaktadır. Bu hiyerarşiye göre ilk ve en temel ihtiyaç fizyolojik ihtiyaçlardır. Bu ihtiyaçlar, insanın biyolojik olarak hayatta kalması için gereken temel gereksinimlerdir. Fizyolojik ihtiyaçlar arasında yemek ve uyku gibi temel faaliyetler bulunmaktadır. Yemek, vücudun enerji ihtiyacını karşılamak ve sağlıklı bir şekilde işlev görmesini sağlamak için gerekli besinleri almayı sağlamaktadır. Uyku ise vücudun dinlenmesini ve yenilenmesini sağlamakta ve böylece zihinsel ve fiziksel sağlığı korumaktadır. Bu durum, insanların temel ihtiyaçlarını karşılamak için yeme-içme faaliyetlerinin ne kadar önemli olduğunu vurgulamaktadır (Umut, 2007: 233).

## 1.2. Balkan Mutfak Kültürü

Balkanlar; Güneydoğu Avrupa'da bulunan ve tarihsel, kültürel ve coğrafi olarak zengin bir bölgedir. Bu bölge, tarihsel olarak çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış ve önemli siyasi değişimlere tanıklık etmiştir (İnancık, 2016). Coğrafi olarak Balkanlar; Adriyatik Denizi'nden Karadeniz'e kadar uzanan bir alanı kapsar ve Arnavutluk, Bosna-Hersek, Bulgaristan, Hırvatistan, Kosova, Kuzey Makedonya, Karadağ, Romanya, Sırbistan ve Slovenya gibi birçok ülkeyi içermektedir (Oruç, 2009). Balkanlar, Antik Dönemlerden itibaren çeşitli medeniyetlerin etkileşimine sahne olmuştur. Antik Yunan, Roma, Bizans, Osmanlı ve Avusturya-Macaristan gibi büyük imparatorluklar bölge üzerinde hâkimiyet kurmuş ve kültürel miraslarını bırakmışlardır. Osmanlı İmparatorluğu'nun egemenliği, Balkanlar'ın tarihinde önemli bir yer tutmaktadır (Uğur, 2018). Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkanlar'daki egemenliği yaklaşık beş yüz yıl sürmüştür. Bu dönemde bölgedeki etnik ve dini çeşitlilik artmış ve Balkanlar, farklı kültürlerin bir arada yaşadığı bir mozaik haline gelmiştir (Sancaktar, 2011).

Osmanlı Devleti, Balkanlar'daki çeşitli mutfakları benimseyerek ve kendi damak zevkine uygun hale getirerek yeni yemek türleri oluşturmuştur. Balkanlar'da bulunan çeşitli etnik grupların ve kültürlerin mutfaklarından etkilenen Osmanlı mutfağı, bu etkileşim sonucunda zenginleşmiştir. Osmanlı döneminde Balkanlar'daki yerel malzemeler ve pişirme teknikleri, Osmanlı mutfağına entegre edilmiş ve yeni yemeklerin ortaya çıkmasına katkıda bulunmuştur. Bu süreç, Balkan mutfağının Osmanlı etkisi altında gelişmesine ve çeşitlenmesine önemli ölçüde katkı sağlamıştır (Gökçel, 2012). Günümüzde birçok Balkan ülkesinde Osmanlı-Türk mutfağına ait yemekler bulunmakta ve restoran menülerinde Türkçe isimler sıkça görülmektedir. Bu ülkelerdeki yemek kültürü, Osmanlı İmparatorluğu'nun egemenliği sırasında etkilenmiş ve Türk mutfağıyla önemli bir etkileşim içine girmiştir. Bu nedenle bu ülkelerdeki restoranlarda da Osmanlı-Türk mutfağına ait yemekleri bulmak mümkündür. Bu durum, bölgedeki tarihi ve kültürel bağların bir yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır (Sancaktar, 2019).

Zaman içinde Balkanlar'da pek çok yiyecek ve içecek, bölgenin zengin kültürel mirasının önemli bir parçası haline gelmiştir. Bunlar arasında en belirgin olan lezzet börektir. Börek, ince yufka katmanlarının arasına çeşitli iç malzemelerin konulmasıyla hazırlanan ve fırında pişirilen geleneksel bir Balkan lezzetidir. Etili, peynirli, patatesli veya ispanaklı gibi çeşitli iç harçlarla yapılan börekler; Balkan sofralarının vazgeçilmez bir lezzeti olarak kabul edilmektedir. Dolma da Balkan mutfağının önemli bir parçasıdır. Genellikle üzüm yaprağı veya biber gibi sebzelerin içine pirinç, et, soğan ve baharatlarla hazırlanan dolmalar hem günlük yemeklerde hem de özel günlerde sıklıkla tüketilmektedir. Dolma, Balkanların farklı bölgelerinde çeşitli varyasyonlara sahiptir ve her biri kendine özgü bir lezzet sunmaktadır. Baklava, Balkan mutfağının en sevilen tatlılarından biridir. İnce



yufka tabakaları arasına bolca ceviz veya fıstık konularak hazırlanan ve şerbetle tatlandırılan bu lezzetli tatlı, özel günlerde ve kutlamalarda sıkça tercih edilmektedir. Balkanların çeşitli bölgelerinde farklı şekillerde hazırlanan baklava çeşitleri bulunmaktadır. Kahve, Balkan geleneğinin önemli bir parçasıdır. Balkanlar'da kahve içmek; sadece bir içecek tüketmekten çok daha fazlasıdır aynı zamanda sosyalleşme, sohbet etme ve misafirperverlik kültürünün bir parçasıdır. Geleneksel Balkan kahvesi, özel cezvede demlenen ve genellikle şekerle tatlandırılan yoğun ve aromatik bir içecektir. Kahve, Balkanlar'da günlük yaşamın önemli bir parçası olarak kabul edilir ve misafirlere sunulan bir jest olarak da değerlendirilmektedir (Artun, 2007).

Balkan toprakları Türkler tarafından fethedildiğinde, Anadolu kökenli Türk ailelerinin bir kısmı bu bölgelere yerleşmiştir. Bu durum, Balkan ülkelerinin yemek kültürünün kaçınılmaz bir şekilde Türk yemek kültüründen etkilenmesine ve hızla değişim göstermesine neden olmuştur. Türklerin yerleşimiyle birlikte Balkanlar'da Türk mutfağına ait yemeklerin ve yemek pişirme tekniklerinin benimsenmesi yaygınlaşmıştır. Bu süreç, Balkan mutfaklarının zenginleşmesine ve çeşitlenmesine katkı sağlamıştır. Ayrıca Balkan topraklarına yerleşen Türkler, sığır ve keçi çobanlığı yaparak kendilerine özgü et ve süt ürünleri üretmişlerdir. Bu faaliyetleri ile Türkler, kendi yemek kültürlerine ait hayvansal ürünleri Balkanlar'a yaymışlardır. Ancak Balkanlar'da yaşayan diğer kültürlerin etkisi de söz konusudur. Türklerin yerleşimiyle birlikte Balkanlar'da bulunan diğer toplulukların yemek kültürleriyle etkileşim içinde olmuş ve bu da Balkan mutfağının çeşitlenmesine katkı sağlamıştır (Arı,2010). Özellikle 16. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu döneminde Balkanlar, İstanbul'un et ihtiyacının önemli bir kısmını karşılamıştır. Bu dönemde İstanbul'un et ihtiyacının büyük bölümü Trakya ve Balkanlar'dan sağlanmıştır. Dolayısıyla Osmanlı Devleti'nin Balkan halkları ile olan karşılıklı etkileşimi, yemek kültürlerinde belirgin gelişmelere neden olmuştur. Bu süreçte Balkanlar'dan getirilen et ve diğer tarım ürünleri, İstanbul mutfağını zenginleştirmiş ve çeşitlendirmiştir. Aynı zamanda Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkanlar'daki varlığı, yerel mutfakların da Osmanlı etkisi altında gelişmesine katkı sağlamıştır. Bu etkileşim, Balkan mutfağının çeşitliliğini artırmış ve bölgedeki yemek kültürlerinin birbirleriyle etkileşim içinde olmasını sağlamıştır (Varol ve Gök, 2022).

## 2.YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı, İstanbul'da faaliyet gösteren Balkan restoranlarının menü içerik analizlerini yapmak ve google müşteri yorumlarını inceleyerek müşterilerin Balkan restoranlarının menülerini nasıl değerlendirdiğini belirlemektir. Bu kapsamda araştırma soruları aşağıdaki şekilde oluşturulmuştur.

- Balkan restoranlarının menülerinde nasıl bir içerik çeşitliliği bulunmaktadır ve bu çeşitlilik hangi yemek kategorilerini kapsamaktadır?
- Müşteriler, Balkan restoranlarının menülerini genel olarak nasıl değerlendirmektedir? Hangi faktörler daha fazla önemsenmektedir veya eleştirilmektedir?

Araştırmanın evrenini, İstanbul'un Anadolu- Avrupa yakasında Balkan restoranı olarak hizmet veren yiyecek içecek sektöründeki işletmeler oluşturmaktadır. Belirlenen araştırma evrenini oluşturan 40 restoran işletmesinden, web sitesine ulaşılabilen ve sosyal medya hesapları olan 13 işletme örnekleme dâhil edilmiş ve arama motorunda aratılmıştır. Bu bağlamda çalışmada, amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu örnekleme yöntemindeki temel anlayış önceden belirlenmiş bir dizi ölçütü karşılayan bütün durumların değerlendirilmesidir. Burada sözü edilen ölçüt veya ölçütler araştırmacı/araştırmacılar tarafından oluşturulabilmekte ya da daha önceden hazırlanmış bir ölçüt listesi kullanabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Araştırma ana temaları/ölçütleri "lezzetli, lezzetsiz ve pahalı" kategorileri altında filtrelenmiştir. Araştırma verileri, 2014-2024 yılları arasında elde edilmiştir. 2014 yılı ve öncesi döneme ilişkin işletme

değerlendirmelerinin yeterli olmaması sebebiyle bu döneme ait verilerin eksikliği göz önünde bulundurularak çalışma periyodu son 10 yılı kapsayacak şekilde belirlenmiştir. Bu şekilde, araştırmının geçmişe uzanan ve mevcut durumu kapsayan bir zaman aralığını ele alması sağlanmıştır.

Nitel araştırma yaklaşımının kullanıldığı bu araştırmada belirlenen amaçlara ulaşmak için konu ile ilgili doküman incelemesi yapılmıştır. Derinlemesine anlayış elde etmek amacıyla yazılı ve elektronik ortamdan elde edilen çeşitli belge içerikleri sistematik bir şekilde incelenmiştir (Bowen, 2009, s.27; Wach, 2013, s.1). Geleneksel medyanın yanı sıra web siteleri ile Skalski, Neuendorf ve Cajigas'ın (2017) interaktif medya olarak tanımladığı Instagram, facebook ve twitter gibi sosyal medya platformları da araştırma kapsamında değerlendirmeye alınmıştır. Balkan restoranlarının menü kalemlerinin bulunma durumu ve google çevrim içi yorumları içerik analizine tabi tutulmuştur.

Restoranların isimleri etik nedenlerle belirtilmemiş; R1, R2, R3, R4, R5, R6, R7, R8, R9, R10, R11, R12 ve R13 şeklinde kodlanmıştır. Balkan restoranları çevrim içi yorumlarında en fazla kullanılan diller, Türkçe ve İngilizce olarak tespit edilmiştir. Bu nedenle 10.01.2024 tarihine kadar Türkçe ve İngilizce dillerinde yapılan tüm yorumlar, ilgili restoranlar için değerlendirmeye alınmıştır. Sistem üzerinde ulaşılan toplam çevrimiçi yorum sayısı 2689 olarak belirlenmiştir. R1, R2, R3, R4 şeklinde kodlanan dört restoran toplamda 569 yorum ile değerlendirmeye alınırken diğer restoranların verileri belirlenen ana temaya anlamlı katkı sağlamadığı gerekçesi ile analizlere dâhil edilmemiştir. Anlamlı olmayan veriler, anlamsız iletiler, araştırma sorularının dışında kalan yorumlar ve sadece yıldız verilen kısıtlı sayıdaki değerlendirmeleri içermektedir. Araştırma verileri, python tabanlı bir uygulama ile toplanmıştır. Python bir programlama dilidir. Web kazıma (web scraping), internet üzerinde bulunan verileri otomatik olarak çekmek ve işlemek için kullanılan bir yöntemdir. Python da web kazıma (web scraping) için çok popüler bir dil ve birçok kütüphane sunmaktadır. Requests, BeautifulSoup ve Google Maps API gibi kütüphaneler çalışmada kullanılmıştır. Elde edilen verilerin içerik analizi için Microsoft Power BI programı kullanılmıştır. Microsoft Power BI, veri analizi ve görselleştirme alanında kullanılan güçlü bir iş zekâsı aracıdır. İşletmelerin büyük miktarda veriyi anlamalarına, keşfetmelerine ve paylaşımlarına olanak tanımaktadır. Ayrıca Power BI, interaktif ve etkileyici görseller oluşturulmasını desteklemekte ve grafikler, tablolar, haritalar, KPI (Anahtar performans göstergeleri) kartları ve daha fazlasını içeren geniş bir görselleştirme yelpazesi de sunmaktadır. Bu görseller, verilerin anlaşılmasını kolaylaştırmakta ve bilgilerin daha hızlı bir şekilde iletilmesini sağlamaktadır. Bu çalışmada da ziyaretçilerin googlede yer alan çevrimiçi yorum içerikleri bu program aracılığı ile analiz edilmiş ve görselleştirilmiştir. Bu analizler, işletmelerin müşteri memnuniyetini ve işletme performansını anlamalarına yardımcı olmakta ve karar alma süreçlerine değerli içgörüler sağlamaktadır.

### 3. BULGULAR

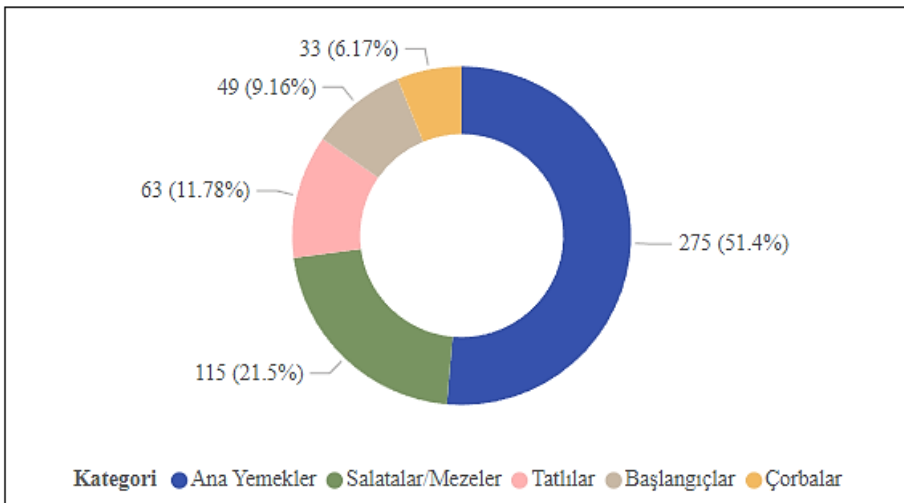
Araştırma kapsamında, yerel ve kültürel mirasın en önemli parçalarından biri olan etnik restoran kavramı derinlemesine incelenmiştir. Çalışma kapsamında, google yorumlar aracılığı ile 2014-2024 yılları arasında müşteriler tarafından yapılan çevrimiçi yorumlar değerlendirmeye alınmıştır. Yorum sayılarına bakıldığında, güncel verilerin özellikle 2014 yılı ve sonrasında hızla artış gösterdiği görülmektedir. Bu durum, medya kullanımının ve çevrimiçi yorum yazma eğiliminin zaman içindeki değişimine ve günümüzdeki önemine dikkat çekmektedir. Günümüzde bireylerin medya kullanımına daha fazla önem verdiğini ve bu platformları daha aktif bir iletişim aracı olarak gördüklerini ortaya koymaktadır. Bireylerin kendi deneyimlerini çevrimiçi platformlarda paylaşma eğiliminde oldukları vurgulamaktadır. Ayrıca müşteriler, çevrimiçi ortamlarda kendi seslerini duyurarak topluluklar arası etkileşime katılmakta ve bu platformlarda birbirleriyle iletişim kurabilmektedirler. İnternet üzerindeki çeşitli platformlarda özellikle sosyal medya ve yemek inceleme sitelerinde, müşteriler yemek deneyimleri hakkında yorum yapma, puan verme ve fotoğraf paylaşma gibi etkinliklerde

bulunmaktadır. Bu, müşterilerin deneyimlerini paylaşarak diğerleriyle etkileşime geçmelerine ve yemek hizmeti sağlayıcılarına geribildirimde bulunmalarına olanak tanımaktadır.

**Tablo 1. Balkan Restoranları Menü İçerikleri**

RESTORAN	Ana Yemekler	Başlangıçlar	Çorbalar	Salatalar/Mezeler	Tatlılar	Toplam
R1	139	8	19	10	24	200
R2	35	3		21	4	63
R4	14	15	2	7	9	47
R3	27	2	2	7	3	41
R12	7	7		19	6	39
R10	7	3		21	1	32
R6	9	4	4	8	3	28
R8	14	4	1	4	5	28
R9	10	1		5		16
R13	6	2		6	1	15
R11	4		2	4	3	13
R5	1		2	2	3	8
R7	2		1	1	1	5
<b>Total</b>	<b>275</b>	<b>49</b>	<b>33</b>	<b>115</b>	<b>63</b>	<b>535</b>

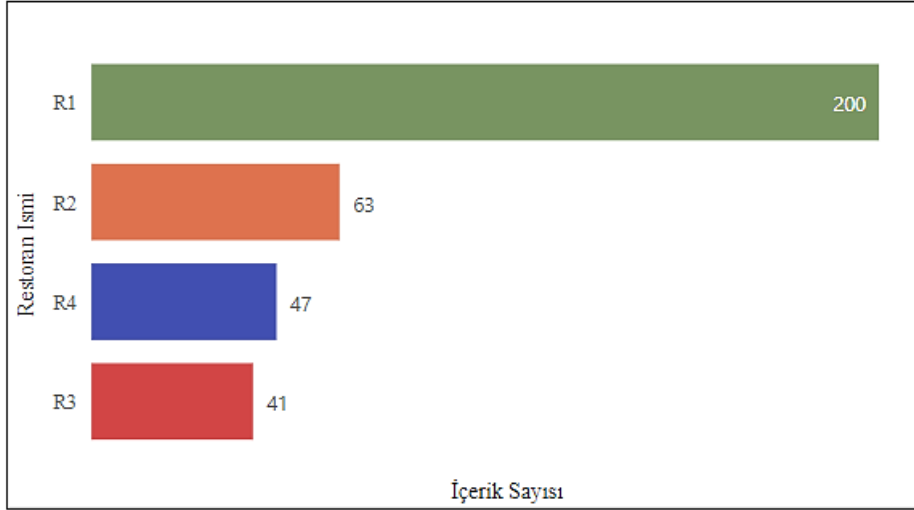
Tablo 1’de, 2024 yılı itibari ile İstanbul’da faaliyet gösteren 13 Balkan restoranına ait olan menü içerikleri gösterilmektedir. İşletme menüleri “ana yemekler, başlangıçlar, çorbalar, salatalar/mezeler ve tatlılar” olacak şekilde 5 alt başlıkta toplanmaktadır. Açıklanan bu liste içerisinde içecekler yer verilmemiştir. Bu durumun sebebi, Balkan restoranlarının menülerinde içecekler özelinde bilinen farklı bir içeceğe rastlanmamış olmasıdır. Ayrıca R1’ den R13’ e kadar kodlanmış olan restoranlar kendi aralarında menü çeşitliliği açısından büyük farklılıklar göstermektedir. R1 işletmesi en fazla içerik çeşitliliğine sahip iken R7’nin en az içerik çeşitliliğine sahip işletme olduğu ortaya çıkmaktadır. Ayrıca R1 işletmesi 139 kalem ana yemek çeşidi ile listede baskın şekilde ön plana çıkmaktadır. Aynı işletmenin ana yemeklerden sonra tatlı seçeneği açısından da zengin olduğu anlaşılmaktadır. Genel anlamda değerlendirilme yapıldığında restoranların sundukları toplamda 535 farklı yiyecek çeşidi içerisinde 275 çeşit ana yemek, 49 çeşit başlangıç, 33 çeşit çorba, 115 çeşit salata/meze ve 63 çeşit tatlı bulunduğu görülmektedir.





### Şekil 1. Menü Kategorilerinin Dağılımı

Şekil 1'de işletme menüleri yemek kategorileri açısından değerlendirilmiştir. Ana yemekler %51,4'lük oranla en çok yer verilen kategori olarak birinci sırada yer alırken, salata ve mezeler %21,5'lik oranla ikinci sırayı, tatlılar ise %11,78'lik oranla üçüncü sırada yer almaktadır. Bulgular; ana yemek, salatalar/mezeler ve tatlılar kategorisinin Balkan mutfağında kültürel ve gastronomik açıdan önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Balkan mutfağında ana yemek ve tatlılar, sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmamaktadır aynı zamanda bir araya gelen insanlar arasında paylaşımı ve kültürel bağları simgelemektedir. Özellikle özel tarifler ve geleneksel pişirme yöntemleri, Balkan mutfağını diğer mutfaklardan ayıran belirgin özelliklerdir. Balkan mutfağı, çeşitli kültürlerin ve tarihsel olayların etkisiyle zengin bir çeşitlilik göstermektedir. Yerel olarak temin edilen malzemelerin benzersiz kullanımı ve nesiller boyunca aktarılan geleneksel teknikler, bölgenin yemeklerine özgü tat ve dokuların oluşmasına katkı sağlamaktadır. Bu mutfak uygulamaları, sadece bölgenin kültürel mirasını yansıtmakla kalmaz aynı zamanda küreselleşme karşısında kimliğini korumasında önemli bir rol oynamaktadır.



### Şekli 2. Restoranların İçerik Sayısının Karşılaştırılması

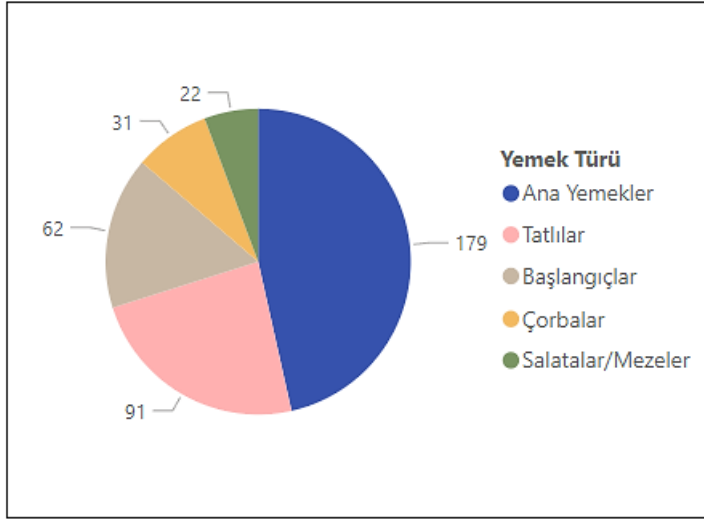
Şekil 2'de, ilk dört sırada bulunan Balkan restoranlarının menü içerik sayıları karşılaştırılmıştır. R1 işletmesi 200 farklı menü kalemiyle birinci sırada yer alırken, R2 işletmesi 63 menü kalemiyle ikinci, R4 işletmesi 47 menü kalemiyle üçüncü ve R3 işletmesi 41 menü kalemiyle dördüncü sırada bulunmaktadır.

**Tablo 2. Balkan Restoranlarının Çevrimiçi Yorumları**

Restoran İsmi	Lezzetli	Lezzetsiz	Pahalı	Yorum Yok
R1	150	90	19	127
R2	65	26	4	40
R3	38	11		32
R4	132	34		16
<b>Toplam</b>	<b>385</b>	<b>161</b>	<b>23</b>	<b>215</b>

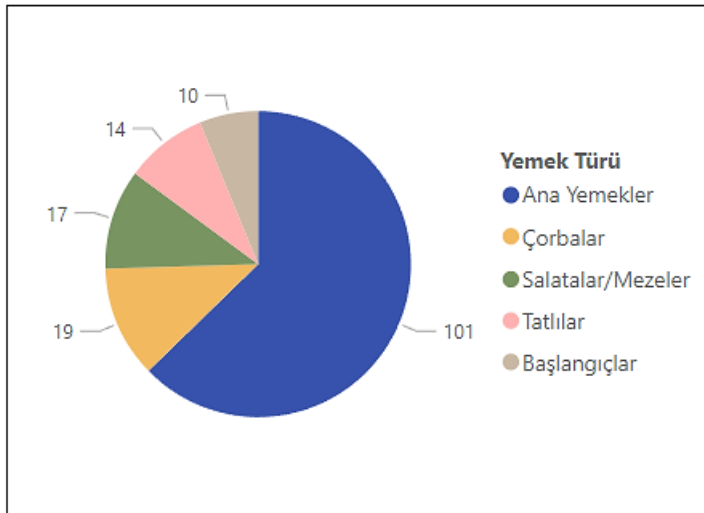
Tablo 2'de, google üzerinde yapılan çevrimiçi müşteri yorumları, ilk dört sırada yer alan restoranlar özelinde incelenmiştir. Bu incelemede Balkan restoranlarının menülerinde yer alan yiyecekler ana tema olarak belirlenen "lezzetli", "lezzetsiz" ve "pahalı" kategorilerinde değerlendirilmiştir. Gözlemlere göre, birçoğunda sadece yıldız verme pratiği bulunmakta ve yorum yazılmadan sadece

puanlandırma yapıldığı anlaşılmıştır. Lezzetli kategorisinde genel olarak yiyeceklerin beğenildiği ve olumlu geri bildirimler aldığı gözlemlenmiştir. Müşteriler, genellikle lezzetli buldukları yemekleri övmüş ve memnuniyetlerini dile getirmişlerdir. Lezzetsiz bulunan menü kalemlerinin daha az olduğu belirlenmiştir ancak bazı yemeklerin tatlarının beklentileri karşılamadığına dair eleştiriler de mevcuttur. Pahalı kategorisinde ise az sayıda restoran menüsünün yüksek fiyatlarla ilişkilendirildiği ifade edilmiştir. Müşteriler, fiyatlar konusunda endişeli olduklarını ve bazı restoranların fiyatlarının yemeklerin kalitesiyle uyumlu olmadığını düşündüklerini belirtmişlerdir. Bu değerlendirmeler, google müşteri yorumlarının restoranlar hakkında önemli bir geri bildirim kaynağı olduğunu ve müşterilerin deneyimlerini paylaşarak diğerleri için rehberlik sağladığını göstermektedir.



**Şekil 3. Lezzetli Yemek Kategorileri**

Şekil 3'te, lezzetli bulunan yemek kategorileri detaylı bir şekilde gösterilmektedir. Genel çevrimiçi müşteri yorumları değerlendirildiğinde ana yemek kategorisinin, 179 lezzetli yorumla en çok tercih edilen yemek grubu olduğu anlaşılmaktadır. Bu kategorideki yemekler, kullanıcılar tarafından sıklıkla övülmüş ve birçok olumlu geri bildirim almıştır. Tatlılar ise 91 lezzetli yorum sayısı ile ikinci sırada yer almaktadır. Tatlılar, genellikle yemeğin sonunda sunulan ve yemek deneyimini tatlandıran unsurlar olarak değerlendirilmekte bu nedenle müşteriler tarafından büyük beğeni toplamaktadır. Başlangıçlar ise 62 yorum sayısı ile üçüncü sırada yer almaktadır. Başlangıçlar, ana yemeğe geçişi sağlayan hafif ve iştah açıcı yiyecekler olarak tercih edilmektedir. Müşteriler, başlangıçların sunumu ve lezzeti hakkında olumlu yorumlar yapmışlardır.



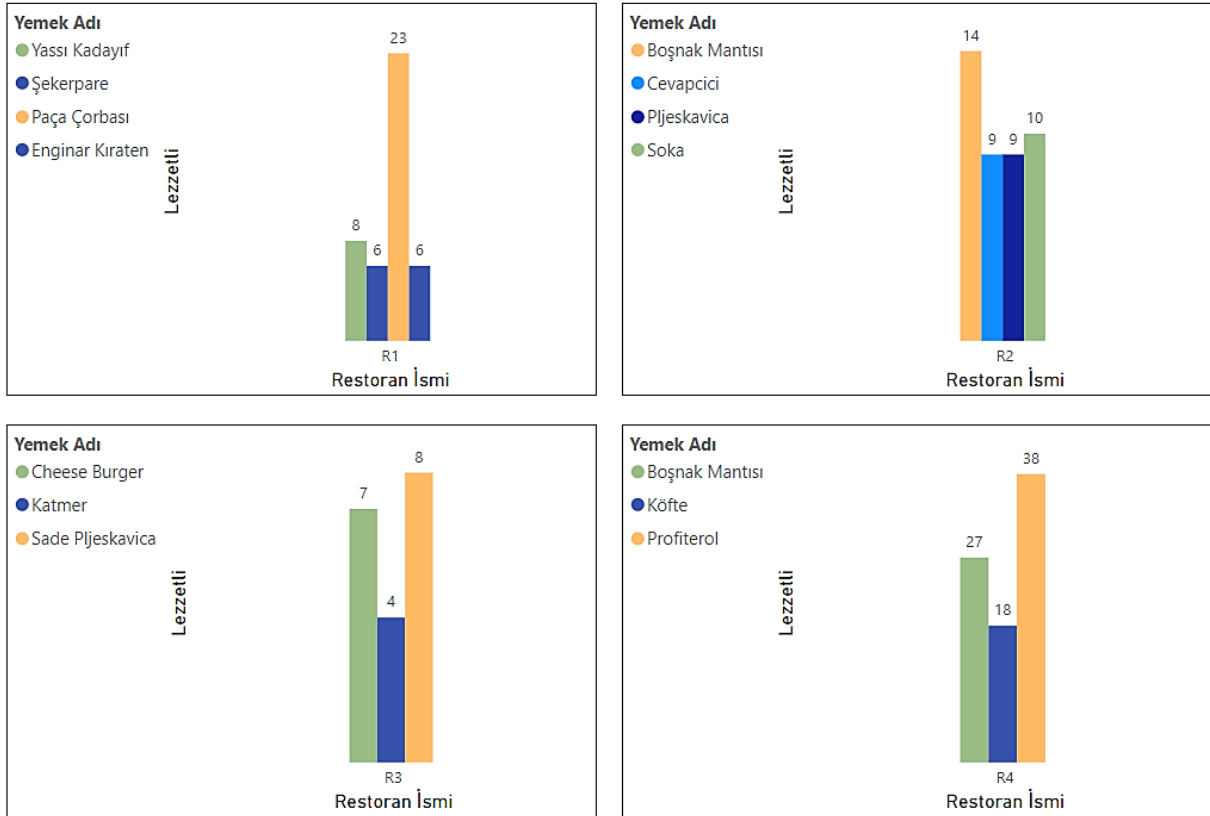
#### Şekil 4. Lezzetsiz Yemek Kategorileri

Şekil 4'te, lezzetsiz bulunan yemek kategorileri detaylı bir şekilde gösterilmektedir. Bu değerlendirmelere göre, ana yemek kategorisinin 101 lezzetsiz yorumla en çok eleştirilen yemek grubu olduğu anlaşılmaktadır. Ana yemekler, geniş bir yelpazede sunulmasına rağmen bazı müşterilerin beklentilerini karşılayamamış ve bu durum olumsuz geri bildirimlere yansımıştır. Çorbalar, 19 lezzetsiz yorum sayısı ile ikinci sırada yer almaktadır. Salatalar ve mezeler ise 17 lezzetsiz yorum sayısı ile üçüncü sırada yer almaktadır. Bu kategorideki yiyecekler genellikle taze ve sağlıklı içeriklerle hazırlansa da bazı müşteriler salataların yeterince lezzetli olmadığını veya mezelerin beklentilerini karşılamadığını belirtmiştir.

**Tablo 3. Müşterilerin Çevrimiçi Yorumlarında Lezzetli/Lezzetsiz Karşılaştırması**

Restoran Yemek	R1		R2		R3		R4	
	Lezzetli	Lezzetsiz	Lezzetli	Lezzetsiz	Lezzetli	Lezzetsiz	Lezzetli	Lezzetsiz
Ana Yemekler	78	59	32	13	32	11	37	18
Başlangıçlar			17	4			45	6
Çorbalar	31	19						
Salatalar/Mezeler		4	15	9	2		5	4
Tatlılar	41	8	1		4		45	6
<b>Toplam</b>	<b>150</b>	<b>90</b>	<b>65</b>	<b>26</b>	<b>38</b>	<b>11</b>	<b>132</b>	<b>34</b>

Tablo 3'te ise ilk dört sırada yer alan Balkan restoranların çevrimiçi müşteri yorumları değerlendirilmektedir. Burada hangi restoranda hangi kategorilerin daha lezzetli ve lezzetsiz bulunduğu karşılaştırılmaktadır. Bütün restoranlarda ana yemek kategorisinin lezzet sıralamasında ilk sırada yer aldığı anlaşılmaktadır. Menü içeriği en zengin olan R1 işletmesinde ana yemeklerden sonra tatlıların ardından çorbaların lezzetli olarak değerlendirildiği görülmektedir. R2 işletmesinde ise ana yemekler ilk sırada lezzetli bulunurken, başlangıçlar ikinci sırada, ardından salatalar/mezeler olarak lezzet değerlendirmesinde üçüncü sırada olduğu anlaşılmaktadır. R4 işletmesinde ise başlangıçlar ve tatlılar eşit beğeni sayısı ile lezzet sıralamasında ilk sırada yer alırken, ana yemekler üzerinde değerlendirme alınmıştır.

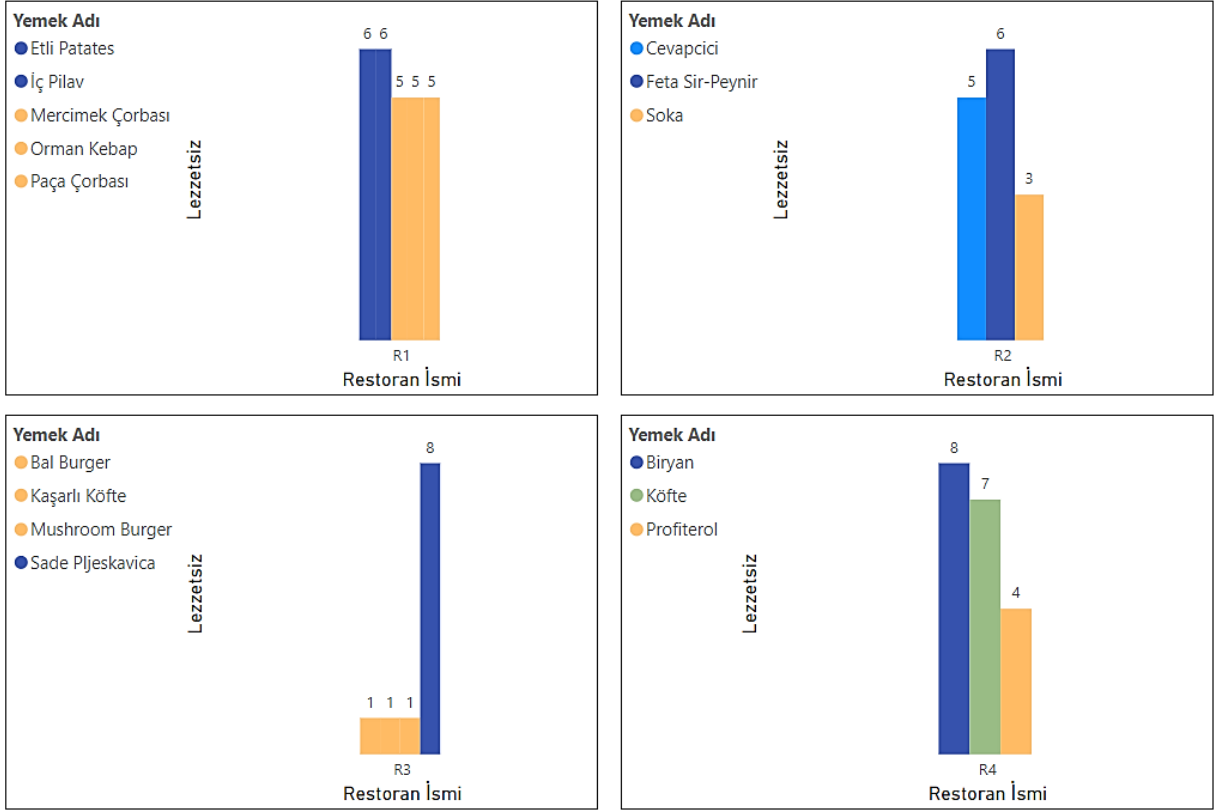


### Şekil 6. Lezzetli Yemek Sıralaması

Menü içerik bilgisi dikkate alındığında; Şekil 6'da R1, R2, R3 ve R4 işletmelerinin lezzetli bulunan yemek isimlerinin beğeni sıralaması gösterilmektedir. R1 işletmesinin verilerine göre; "Paça Çorbası" 23 olumlu yorumla birinci sırada yer alırken, "Yassı Kadayıf" 8 olumlu yorumla ikinci, "Enginar Kıraten ve Şekerpare" 6 yorumla üçüncü sırada lezzetli bulunan ürünler olmuştur. Burada öne çıkan konu, R1 işletmesinin Balkan mutfak kültürüne ait olmayan yemeklerle değerlendirilmiş olmasıdır. Bu restoranın geniş ürün çeşitliliğiyle dikkat çekiyor olması, aynı şekilde etnik yapısından da uzaklaştığının bir göstergesidir. Diğer restoranlarla karşılaştırıldığında, içerik bakımından birinci sıradaki restoranın Balkan kültürünü yansıtmaya bağlamında en son sırada yer aldığı görülmüştür. Ayrıca İstanbul'da merkezi bir konumunda bulunan bu işletme, mevcut konumu itibarıyla halkın geneline hizmet verebilmek için etnik yapısını koruyamadığı anlaşılmıştır. R2 işletmesine ait verilere göre; "Boşnak mantısı" 14 olumlu yorumla birinci sırada yer alırken, "soka" 10 yorumla ikinci, "cevapcici ve pljeskavica" ise 9 yorumla üçüncü sırada lezzetli bulunan ürünler olmuştur. R3 işletmesinde ise "sade pljeskavica" 8 olumlu yorumla birinci sırada, "cheese burger" 7 yorumla ikinci, 4 lezzetli yorumu ile "katmer" üçüncü sırada bulunan ürünler arasında yer almıştır. R4 işletmesinde ise "profiterol" ilk kez ana yemek kategorisinin dışında bir tatlı çeşidi olarak 38 olumlu yorumla ilk sırayı alırken, 27 olumlu yorumla "Boşnak mantısı" ikinci sırada, 18 yorumla "köfte" ise üçüncü sırada yer almıştır.

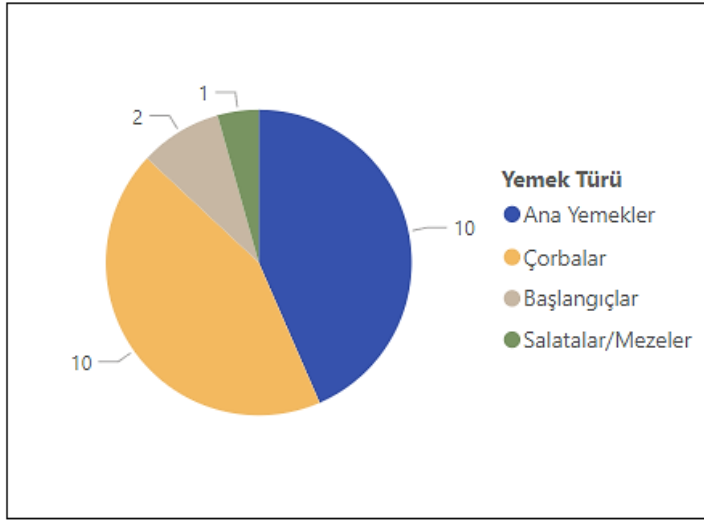
Araştırma bulgularına göre "pljeskavica, cevapcici ve Boşnak mantısı" gibi yiyecekler, Balkan mutfağının önemli ve belirgin lezzetleridir. Bu ürünler, menülerde farklı isimler altında yer alsada aslında aynı türden ürünleri sunmaktadır. Ayrıca köfte, cevapcici veya pljeskavica aynı anlama gelen sadece şekil, malzeme ve pişirme şekli değişebilen iki farklı Balkan köftesidir. Bu yemekler, Balkanlar'ın zengin kültürel mirasını yansıtarak bölgedeki geleneksel yemek kültürünü temsil etmektedir. Müşteri yorumları da bu içerikleri menüde yer aldığı şekliyle lezzetli bulmuştur. Bu

durum aynı zamanda Balkan göçmenlerinin kültürel miraslarını yaşattığını ve gelecek nesillere aktarmaya çalıştıklarını da göstermektedir.



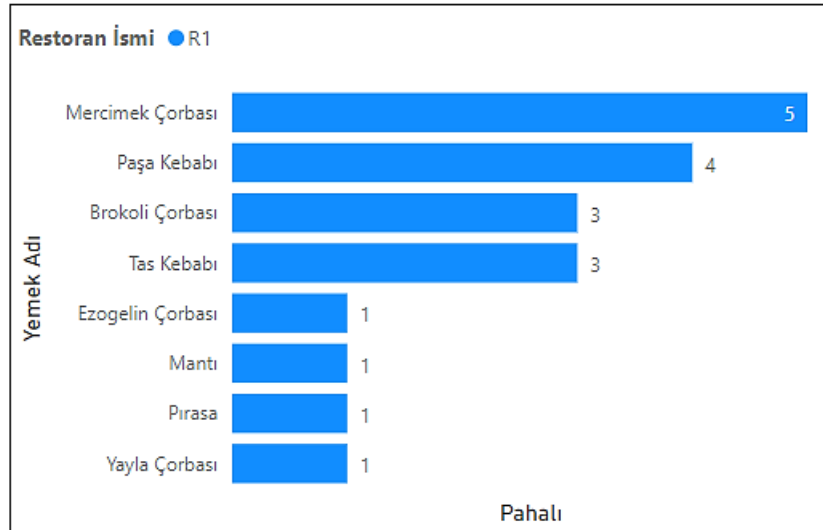
### Şekil 7. Lezzetsiz Yemek Sıralaması

Menü içerik bilgisine dayanarak; Şekil 7'de R1, R2, R3 ve R4 işletmelerinin lezzetsiz bulunan yemek isimlerinin sıralaması gösterilmektedir. R1 işletmesinin verilerine göre; "etli patates ve iç pilav" yemekleri 6 olumsuz yorumla ilk sırada yer almaktadır. R2 işletmesinde "feta-peynir"i 6 olumsuz yorumla ilk sırada lezzetsiz olarak ifade edilen yemekken, R3 işletmesinde 8 olumsuz yorumla "sade pljeskavica" yemeğinin ilk sırada yer aldığı anlaşılmaktadır. R4 işletmesinde ise "biryani" yemeğinin 8 olumsuz yorumla en beğenilmeyen menü kalemi olduğu görülmektedir. Elde edilen tüm bulgular, Balkan mutfak kültürüne ait olmayan ancak işletme menülerine eklenen ürünlerin genellikle lezzetsiz ve başarısız olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Bu bilgiler; aynı zamanda müşteriler tarafından yapılan olumsuz yorumlarla desteklenmiş, kültüre ait olmayan yemeklerin genel memnuniyetsizlik yarattığını ortaya koymuştur.



**Şekil 5. Pahalı Yemek Kategorileri**

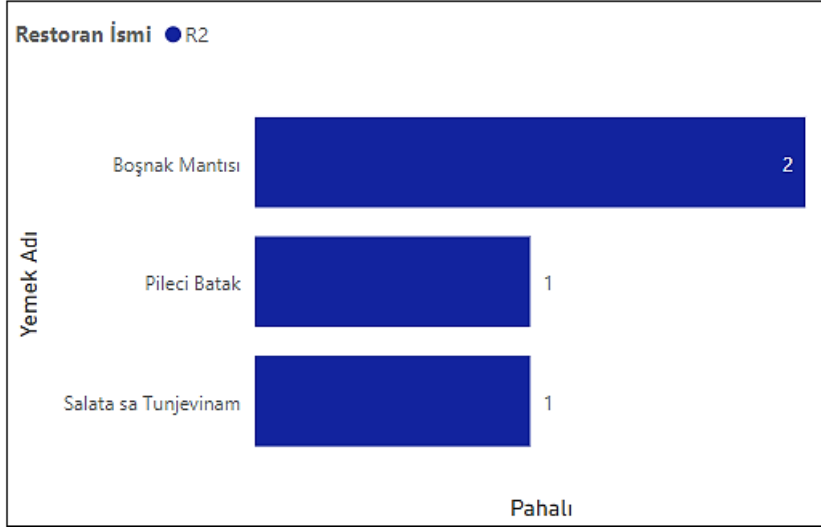
Şekil 5'te, çevrimiçi müşteri değerlendirmelerinde yemek kategorilerinin pahalılık düzeyleri detaylı bir şekilde gösterilmektedir. Balkan restoranları incelendiğinde, ana yemekler ve çorbaların diğer kategorilere göre en yüksek fiyatlandırmaya sahip olduğu görülmüştür. Bu kategorileri sırasıyla başlangıçlar ve salatalar/mezeler izlemiştir.



**Şekil 8. R1 İşletmesinde Pahalı Bulunan Yemekler**

Şekil 8'de, R1 işletmesinin çevrimiçi müşteri yorumlarına göre pahalı bulunan yemek isimleri listelenmektedir. Menü içeriği açısından en zengin olan bu işletmede en yüksek fiyatlı yemek "mercimek çorbası" iken, ikinci sırada "paşa kebabı", üçüncü sırada ise "brokoli çorbası" yer almaktadır.





**Şekil 9. R2 İşletmesinde Pahalı Bulunan Yemekler**

Şekil 9'da çevrimiçi müşteri yorumlarında R2 işletmesi özelinde pahalı olarak bulunan yemek isimleri listelenmiştir. Menü içeriği açısından ikinci sırada yer alan bu işletmede en yüksek fiyatlı yemek "boşnak mantısı" iken, ikinci sırada "pileci batak (tavuk baget)", üçüncü sırada ise "salata sa tunjevinam (ton balıklı salata)" yer almaktadır.

Bulgulara göre, Balkan restoranlarında pahalı bulunan yemek kategorilerinin çorbalar ve bazı ana yemekler olduğu görülmektedir. Çevrimiçi müşteri yorumlarına dayanarak özellikle çorbalar ve ana yemeklerin fiyatlarının diğer kategorilere göre daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır.

#### **SONUÇ ve TARTIŞMA:**

Balkan mutfak kültürüne dair birçok araştırma; bölgenin zengin yemek geleneklerini, malzeme kullanımını, pişirme tekniklerini ve sosyal bağlamını anlamak amacıyla yapılmıştır. Bu araştırma, ilk defa İstanbul'da ve özellikle Balkan göçmen nüfusunun yoğun olduğu bölgelerde (Pendik, Bayrampaşa, Fatih ilçelerinde) faaliyet gösteren restoranlara odaklanılarak gerçekleştirilmiştir. Temel amaç, işletmelerin web sitelerinden elde edilen menüler üzerinden analiz yapmak ve google yorumlarındaki müşteri değerlendirmelerini değerlendirmektir. Araştırma konusunun ilk kez bu kapsamda ele alınmış olması, önemli bulgular elde edilmesini ve balkan mutfak kültürüne ilişkin yeni bilgiler ortaya koyulmasına olanak sunmaktadır. Ayrıca mutfak kültürüne dair yeni bulgular elde etme potansiyelini göstermektedir. Balkan restoranları ve yemekleri üzerine yapılan değerlendirme sonuçları, genel olarak bölgesel çeşitliliğin ve kültürel zenginliğin bir yansıması olarak değerlendirilmektedir.

Çeşitli çalışmalar, Balkan mutfağının kökenlerini ve Türk mutfağıyla olan etkileşimini açıklamakta ve bu iki mutfağın benzerliklerini ve farklarını analiz etmektedir. Ayrıca Türkiye' de özellikle Bosna Hersek, Bulgaristan, Makedonya ve Arnavutluk mutfak kültürü etkileşiminin fazlaca hissedildiğini ortaya koymaktadır. Boşnak yemek kültüründe, yemek çeşitlerinin hala genellikle Boşnakça isimlerle anıldığı, başlangıç yemeklerinin genellikle çorba olduğu ve çorbalarda sebze kullanılsa bile kesinlikle et ürünlerinin de eklenerek pişirildiği belirtilmektedir. Ana yemeklerde ise genellikle et ve hamur işlerinin sıkça tüketildiği, tatlılar arasında meyve tatlılarına ek olarak hamurdan yapılan tatlıların da popüler olduğu ifade edilmiştir (Özer vd., 2021). Boşnak mutfak kültüründe ağırlıklı olarak yer alan hamur işleri ve et yemeklerinin yapıldığı göz önünde bulundurulduğunda mutfak yapısının Türk mutfak yapısı ile benzer özellikler gösterdiği ifade edilmektedir (Ramadanoğlu ve Karaçeper,2024). Aynı şekilde Makedonya mutfağında çorbaların Türk mutfağındaki gibi hazırlandığı, çorbaların ana

malzemelerinin etler, sebzeler ve baklagiller olduğu belirtilmektedir. Makedonya'nın Manastır şehrinde işkembe, paça çorbasının sıklıkla menülerde yer aldığı ve çorba içildikten hemen sonra ise kuru fasulye ve biber turşusu yenildiği ifade edilmektedir (Alievska, 2010; Ekinci, 2021). Balkan göçmenlerinin gelmiş oldukları yerlere özgü köfte çeşitleri de mutfaklarında yer almaktadır. Köfteler yapılırken içlerine değişik baharatlar ve malzemeler koyulmakta ve iç malzemelerine göre birbirinden ayrılmaktadır. Köfte yapımında baharat kullanımının az olduğu belirtilmektedir (Samancı ve Croxford, 2006).

Yapılan araştırmalardan anlaşıldığı üzere birçok bulgu, çalışma verileriyle uyumlu görülmektedir. İstanbul'daki Balkan restoran işletmelerinin, genellikle geleneksel tarzını koruyarak varlığını sürdürdüğü ortaya koymaktadır. Bu sürdürülebilir anlayışın, müşteri yorumları ile karşılık bulduğu da anlaşılmaktadır.

Araştırma, Balkan mutfağının temelini oluşturan geleneksel lezzetlerin özellikle "pljeskavica, cevapcici ve Boşnak mantısı" gibi belirgin yemekler ile ön plana çıktığını göstermektedir. Bu yemekler, bölgesel kimliği yansıtarak müşterilerin beğenisini kazanmıştır. Ancak dikkat çeken bir husus, bazı işletmelerin geleneksel yapıdan uzaklaşarak menülerine farklı kültürlerle ait yemekleri dahil etmeleridir. Bu durum, özellikle bu tür yemeklerin Balkan mutfak kültürüyle uyumlu olup olmadığı konusunda tartışmalara neden olabilmektedir. Diğer taraftan genelde bölgesel özellikleri ve gelenekleri yansıtan işletmelerin, bu özelliklerini koruyarak müşteri memnuniyetini artırdığı gözlemlenmiştir. Sonuç olarak; Balkan restoranlarının çeşitli yemekleri ve menü içerikleri, bölgenin zengin kültürel geçmişini yansıtmaktadır. Ancak bazı işletmelerin bu özgünlükten saparak daha geniş bir kitleye hitap etmeye çalıştığı görülmektedir. Bu durum, geleneksel ve modern lezzet anlayışlarının bir arada var olduğu dinamik bir mutfak kültürüne işaret etmektedir.

Bu çalışmaya benzer bir araştırma daha önce ele alınmamıştır. Balkan mutfak kültürü, menü içerikleri ve müşteri yorumları üzerine odaklanan bu çalışma; literatürde benzeri bulunmayan bir katkı sunmaktadır. Gelecekte gerçekleştirilecek çalışmalara öneri olarak, bölgenin farklı ülkelerinde ve topluluklarında bulunan geleneksel yemek tariflerinin belgelenmesi ve korunması için araştırmalar yapılabilir. Bu, yemeklerin tarihi ve kültürel önemini anlamaya katkı sağlayacaktır. Balkan ülkelerine özgü malzeme kullanımı ve pişirme tekniklerinin detaylı bir analizi, bölgenin mutfak kültürünün derinlemesine anlaşılmasına katkıda bulunabilir. Bölgedeki yerel üreticilerle iş birliği yaparak geleneksel malzemelerin ve tariflerin sürdürülebilirliğini destekleyen projeler geliştirilebilir. Balkan bölgesindeki göçün mutfak kültürü üzerindeki etkilerini anlamak amacıyla göçmen toplulukları üzerine odaklanan çalışmalar yapılabilir. Balkan ülkelerinde gastronomi turizmini teşvik eden projeler ve etkinlikler düzenleyerek bölgenin gastronomik çekiciliğini artırmaya yönelik araştırmalar gerçekleştirilebilir. Son olarak; Balkan mutfak kültürünün, topluluklar arasındaki sosyal bağları güçlendirmekte ve kültürel kimliği şekillendirmedeki rolünü anlamak amacıyla sosyolojik çalışmalar yapılabilir. Bu öneriler; Balkan mutfak kültürüne dair geniş bir perspektif sunarak, bölgedeki zengin mutfak geleneğini daha iyi anlamak ve korumak için çeşitli alanlarda yapılacak çalışmalara rehberlik edecektir.

### **Etik Standart ile Uyumluluk**

**Çıkar Çatışması:** *Yazar / yazarlar, kendileri ve / veya diğer üçüncü kişi ve kurumlarla çıkar çatışmasının olmadığını veya varsa bu çıkar çatışmasının nasıl oluştuğuna ve çözüleceğine ilişkin beyanlar ile yazar katkısı beyan formları makale süreç dosyalarına ıslak imzalı olarak eklenmiştir.*

*The author(s) declare that they do not have a conflict of interest with themselves and/or other third parties and institutions, or if so, how this conflict of interest arose and will be resolved, and author contribution declaration forms are added to the article process files with wet signatures.*

**Etik Kurul İzni:** Bu çalışma için etik kurul iznine gerek yoktur. Bu makalede etik kurul iznine gerek yoktur, buna ilişkin ıslak imzalı etik kurul kararı gerekmediğine ilişkin onam formu sistem üzerindeki makale süreci dosyalarına eklenmiştir.

#### KAYNAKÇA:

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9(11).
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk mutfak kültüründeki geleneksel yemeklerin bilinirliği: Ankara ili örneği* [PhD Thesis]. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Albala, K. (2021). *The Renaissance of Italian Cooking in France: Culinary Influence and Cultural Exchange*. *Journal of Culinary History*, 36(3), 210-225. doi:10.1080/07409710.2021.1857912.
- Arı, K. (2010). Osmanlı Devleti'nde göçlerle aktarılan besin kültürü ve bunun Türk yemek kültürüne etkileri. I. *Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 14-15.
- Artun, E. (2007). Güney-Doğu Avrupa'da Osmanlı ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarlıklarının Öteki Uygarlıklara Halk Kültürü yönünden Karşılıklı Etkileşimi. *Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu*, 03-07.
- Bektarım, N. (2020). *Mersin'de yaşayan yerleşik ve konargöçer yörüklerin mutfak kültürü üzerine bir araştırma* [Master's Thesis]. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Briggs, A. (2007). *Kültür. Milli Folklor Dergisi*. (çev: S. Kebeli), 19 (74), 99-103.
- Bowen, G. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Counihan, C. (2021). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Routledge. doi:10.4324/9781003175113.
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. *Milli Folklor Dergisi*, 18 (72), 107-117
- Durlu Özkaya, F. ve Sarıcan, B. (2014). Latin Amerika mutfağının kültürel etkileşim yolu. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 36-45.
- Durkheim, E. (2014). *The rules of sociological method: and selected texts on sociology and its method*. Simon and Schuster.
- Fischler, C. (2022). *Commensality, Society and Culture: Eating Together as a Social Act*. Springer. doi:10.1007/978-3-030-76561-2.
- İnancık, H. (2016). "Türkler ve Balkanlar". Kafkasyalı, M., S. (Ed), balkanlarda İslam miladı dolmayan umut içinde, Ankara: Eflal Matbaacılık.
- İstanbulu-Dinçer, F., Uğurlu, K. ve Çakmak T. F. (2015). Ekoturizm ve Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Çorum Örneği. *Eko- Gastronomi Dergisi*, 1 (1), 19-35.
- Gürsoy, D. (2014). Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi. *İstanbul: Oğlak Yayıncılık*.
- Goody J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. İstanbul: Pinhan.
- Gökçel, R. (2012). Romen-Türk Kültürel Etkileşiminin Romen Diline Yansımaları. *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, 2, 67-71.

- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma* [PhD Thesis]. Sakarya Üniversitesi (Turkey).
- Kartarı, A. (2014). *Kültür, farklılık ve iletişim: Kültürlerarası iletişimin kavramsal dayanakları*. İletişim Yayıncılık.
- Mahiroğulları, A. (2005). Küreselleşmenin kültürel değerler üzerine etkisi. *Journal of Social Policy Conferences*, 50, 1275-1288.
- Matsumoto, D. ve Juang, L. (2020). *Culture and Psychology* (6th ed.). Cengage Learning.
- Nunn, N. ve Qian, N. (2010). The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas. *Journal of Economic Perspectives*, 24(2), 163-188. doi:10.1257/jep.24.2.163.
- Ramadanoglu, E. ve Karaceper, E. İ. (2024). Bosna Hersek Boşnak Göçmenlerinin Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri: İstanbul İli Pendik, Kartal ve Bayrampaşa İlçeleri Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 1-23.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Sancaktar, C. (2011). Balkanlar'da Osmanlı hâkimiyeti ve siyasal mirası. *Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 2(2), 27-47.
- Sancaktar, C. (2019). Balkanlar'da Türk ve Müslüman Milletler: 19. yüzyıldan günümüze milliyetçiliğe karşı varoluş mücadelesi. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences*, 5(01).
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management*, 23(1), 15-24.
- Skalski, P.D., Neuendorf, K. A., Cajigas. J. A. (2017). Content Analysis in the Interactive Media Age. İçinde: Neuendorf K. A. (Ed.), *Content Analysis Guidebook* (s. 201–242). Sage: Thousand Oaks.
- Smith, M. (2008). *The Influence of Italian Cuisine on French Gastronomy in the Renaissance*. *Journal of Culinary History*, 23(2), 110-115.
- Oruç, Z. (2009). "Dünden Bugüne Balkan Türklüğü: Bir Analiz Denemesi", *Journal of Azerbaijani Studies*, 15, 49-58.
- Uğur, H. Z. (2018). Balkan Savaşları'nın Balkanlar'dan Anadolu'ya Türk Göçü Üzerine Etkisi (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). *Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya*.
- Umut, O. (2007). Tüccar sınıfın protestan hareketi desteklemesinin maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi yaklaşımı açısından değerlendirilmesi. *Journal of Social Policy Conferences*, 52, 231-243.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Kültür Bakanlığı.
- Pamuk, Ş. (2017). *Osmanlı-Türkiye iktisadî tarihi 1500-1914*. İletişim Yayınları.
- Varol, E. ve İlkey, G. (2022). Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdađ Malkara Örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 775-789.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, (6.Baskı). Ankara:Seçkin Yayıncılık.
- Wach, E. (2013). Learning About Qualitative Document Analysis, *IDS Practice Papers*, 1-10. [https://www.academia.edu/18995913/Learning\\_about\\_Qualitative\\_Document\\_Analysis](https://www.academia.edu/18995913/Learning_about_Qualitative_Document_Analysis)

**(EXTENDED SUMMARY)****Research Problem:**

The aim of the study is to analyze online customer comments to gain insights into how Balkan restaurant menus are perceived and received in order to better understand their representation of Balkan food culture and its influence on customer experiences.

**Research Questions:**

- What are the key elements of Balkan restaurant menus?
- How do they reflect the relationship between food and culture?
- What are the main themes and sentiments expressed in online customer comments regarding Balkan restaurant menus, and how do they contribute to understanding the intersection of food and culture in the Balkan region?

**Literature Review:**

The relationship between food and culture is deeply intertwined and multifaceted, encompassing various aspects of human life, including social, economic, historical, and symbolic dimensions. Food plays a crucial role in shaping cultural identity, as culinary traditions often reflect the history, geography, climate, and values of a particular society. Traditional dishes and cooking techniques are passed down through generations, serving as a link to the past and a source of pride for communities. Food is a central element of social gatherings and rituals in virtually every culture around the world. Sharing meals with family and friends fosters a sense of belonging and strengthens social bonds. Cultural norms and etiquette surrounding food consumption often dictate how meals are shared and enjoyed together. Also, food carries symbolic meaning in many cultural contexts, representing values, beliefs, and traditions. Certain foods may hold religious or ceremonial significance and are consumed during specific rituals or festivals. For example, the significance of bread in many cultures goes beyond its nutritional value, symbolizing sustenance, hospitality, and community. Food production and consumption are influenced by economic and environmental factors, which in turn shape cultural practices and dietary patterns. Geography, agriculture, trade, and technological advancements all play a role in determining which foods are available, how they are prepared, and their cultural significance. In an increasingly interconnected world, culinary traditions are constantly evolving through cultural exchange, migration, and globalization. Foods and cooking techniques from different cultures are often adapted and integrated into local cuisines, leading to the emergence of fusion cuisine and the sharing of culinary knowledge across borders. Cultural attitudes towards food and health also influence dietary choices and eating habits. Traditional diets that are rich in fruits, vegetables, whole grains, and lean proteins are often associated with better health outcomes and are valued for their nutritional benefits. The relationship between food and culture is complex and dynamic, reflecting the interconnectedness of human societies and the ways in which food shapes and is shaped by cultural practices, beliefs, and values. Understanding this relationship is essential for appreciating the diversity of culinary traditions around the world and the role that food plays in shaping individual and collective identities.

The Balkans, a region in southeastern Europe, is known for its diverse culture and culinary traditions. Balkan culture is a complex tapestry woven from the histories, languages, religions, and customs of various ethnic groups that have inhabited the region for centuries. It encompasses influences from the Byzantine, Ottoman, Slavic, and Mediterranean worlds, among others, resulting in a rich mosaic of traditions. Balkan culinary traditions reflect this cultural diversity and heritage. They are characterized by a wide range of ingredients,

flavors, and cooking techniques, often varying significantly from one region to another. Common elements of Balkan cuisine include Grilled meats, such as kebabs, cevapi (grilled minced meat), and pljeskavica (Balkan-style burger), are staples of Balkan cuisine. They are often seasoned with herbs and spices and served with flatbread or rice. Stuffed vegetables, known as sarma or dolma, are popular in Balkan cuisine. They are typically filled with a mixture of rice, minced meat, and spices, and then cooked in a flavorful broth. Bread holds a special place in Balkan cuisine, with various types of flatbreads, leavened breads, and pastries being consumed across the region. Burek, a flaky pastry filled with meat, cheese, or spinach, is particularly beloved. Dairy products, such as yogurt, cheese, and kaymak (clotted cream), are important components of Balkan cuisine. They are often served alongside meals or incorporated into dishes like burek and ajvar (roasted red pepper spread). Pickled vegetables, sauerkraut, and fermented dairy products are commonly consumed in the Balkans, providing a tangy and flavorful addition to meals. Balkan desserts range from simple pastries and cakes to syrup-soaked treats like baklava and tulumba. These desserts often feature nuts, honey, and filo dough. Rakia, a fruit brandy, is a popular alcoholic beverage in the Balkans, enjoyed on various occasions and often served alongside meals.

Overall, Balkan cuisine reflects the region's history, geography, and cultural exchange, with each dish telling a story of tradition, innovation, and resilience. It serves as a unifying element that brings people together and celebrates the diverse heritage of the Balkan peoples.

### **Methodology:**

In the study, qualitative research methods, specifically archival document scanning and content analysis techniques, were utilized. 13 different Balkan restaurants actively providing services between 2010 and 2024 have been assessed to understand main themes and sentiments expressed in online customer comments regarding Balkan restaurant menus. Content from Google reviews was obtained through a Python-based application. The content was analyzed and visualized using the Microsoft Power BI program. As a result of the study, detailed insights into which themes garnered more attention and identified areas of improvement were presented.

### **Results and Conclusions:**

The menu content reflects the cultural significance attached to certain foods in Balkan societies. Meals are often seen as communal experiences, emphasizing the importance of hospitality and shared meals in Balkan culture. This is evident in the presence of family-style platters and mezze assortments on Balkan restaurant menus, encouraging diners to partake in communal dining practices.

Furthermore, the analysis reveals the influence of globalization and contemporary culinary trends on Balkan restaurant menus. It provides valuable insights into the intricate relationship between food and culture in the region. By exploring the culinary heritage, ingredients, and cultural significance of Balkan cuisine, this study contributes to a deeper understanding of the role of food in shaping cultural identity and fostering social connections in Balkan societies.