

# MUTFAK EĞİTİMİ ALAN VE ALMAYAN Z KUŞAĞI BİREYLER TARAFINDAN TÜRK MUTFAĞINDA YENİLEN YEMEKLERİN BİLİNME DURUMUNUN TESPİTİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ<sup>1</sup>

Ayşe İrem YİRMİBEŞ<sup>2</sup>

Prof. Dr. Mehmet ERKAN<sup>3</sup>

## ÖZ

Yemek, her ülkede ulusal kültürün önemli parçalarından biridir. Küreselleşmeyle birlikte yaşanan gelişmeler ve değişen düşünce yapısı çerçevesinde Z kuşağı bireylerin Türk mutfak kültürü algısının ele alınarak değerlendirilmesi gerekmektedir. Bu çalışmanın amacı, herhangi bir mutfak eğitimi almış olmalarına ya da olmamalarına göre Z kuşağı bireyler tarafından Türk mutfağına ilişkin yemeklerin bilinme düzeylerini araştırmaktır. Araştırmaya yönelik bir anket hazırlanmış ve bu anketi internet üzerinden yanıtlayan 454 kişi bu çalışmanın örneklemini oluşturmuştur. Katılımcıların yöresel yemeklere ilişkin bilme düzeyleri frekans analizi ile incelendiğinde; genel olarak akıtmaç, bulamaç, kaygana, tutmaç ve oğmaç yemeklerinin bilinmediği, etli ekmek, kısır, kokoreç, kuymak, mantı ve iç pilav gibi yemeklerin ise bilindiği tespit edilmiştir. Yirmi yedi çeşit yemeğin bölgelere göre sınıflandırılması uygun görüldü ve bölgelere göre ayrılan yöresel yemekler esas alınarak Z kuşağı bireyler tarafından bilinme düzeyleri araştırıldı. Bölgelere göre yöresel yemeklerin mutfak alanında eğitim alan ve almayan kişilere göre farklılaşp farklılaşmadığının belirlenmesinde ise Mann Whitney U Testi kullanılmıştır. Alınan sonuçlar farklılaşmayı doğrulamış olup mutfak eğitimi alan kişilerin yöresel yemekleri daha çok bildiğini ortaya koymuştur.

Bu makale, TÜBİTAK-2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destek Programı tarafından sağlanan mali destekle gerçekleştirilmiş proje çalışmasının çıktısıdır. Bu kapsamlı destek, çalışmanın başarılı bir şekilde yürütülmesine olanak tanımıştır. TÜBİTAK'a, genç araştırmacıların bilimsel sorgulama ve analiz becerilerini geliştirme fırsatı sunduğu ve bu araştırmanın Türk mutfağına dair genç nesil algıları üzerine değerli bilgiler elde etmemize imkân verdiği için başta sn. TÜBİTAK başkana ve tüm emeği geçenlere derin minnettarlığımızı ifade ederiz.

**Anahtar Kelimeler:** Z Kuşağı, Yöresel Yemek, Mutfak Eğitimi.

---

<sup>1</sup> TÜBİTAK-2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Desteği Programı kapsamında yapılan projenin çıktısıdır.

<sup>2</sup> Proje Başvuru Sahibi, İstanbul Gedik Üniversitesi, Yönetim Bilişim Sistemleri Bölümü 3 sınıf öğrencisi, ayseirem.yrmb5@gmail.com, ORCID:0009-0007-5512-929X.

<sup>3</sup> Proje Danışmanı, Prof. Dr., İstanbul Gedik Üniversitesi, İşletme Bölümü, mehmet.erkany@gedik.edu.tr; ORCID: 0009-0007-9578-9292.

## **DETERMINATION OF THE STATUS OF KNOWING THE DISHES EATEN IN TURKISH CUISINE BY GENERATION Z INDIVIDUALS WITH AND WITHOUT CULINARY EDUCATION: THE CASE OF ISTANBUL**

### **ABSTRACT**

Gastronomy is a crucial component of a country's cultural identity. Given the impact of globalization, it is crucial to assess the perception of the younger generation about Turkish culinary tradition. The objective of this study is to assess the extent of familiarity that Generation Z persons, both with and without culinary expertise, have with the meals consumed in Turkish Cuisine. To achieve this objective, a survey form was created and a sample of 454 individuals who completed the online survey was selected for the study. Upon conducting a frequency analysis to assess the participants' familiarity with local meals, it was discovered that foods such as akıtmaç, bulamaç, kaygana, tutmaç, and oğmaç were unfamiliar to them. However, dishes such as etli ekmeç, kısır, kokoreç, kuymak, mantı, and iç pilav were recognized. A decision was made to classify dishes associated with twenty-seven different types of food based on their respective locations. Subsequently, an investigation was conducted to assess the level of familiarity with local foods that were categorized by region. Mann The Whitney U Test was employed to assess whether there were significant differences in the knowledge of local foods across different locations between individuals who had received culinary education and those who had not. The findings validated the distinction and demonstrated that individuals who underwent culinary training exhibited greater familiarity with regional cuisine.

This paper is the outcome of the study conducted with the financial backing of the TÜBİTAK-2209-A University Students Research Projects Support Programme. The extensive assistance facilitated the effective conclusion of the investigation. I express my gratitude to TUBITAK for facilitating the growth of young researchers by enabling them to enhance their scientific research and analytical abilities. Moreover, I appreciate TUBITAK for granting us access to significant insights into the younger generation's perspectives on Turkish cuisine. We would like to extend our profound appreciation to the President of TUBITAK and all individuals who made valuable contributions.

**Keywords:** Generation Z, Regional Food, Culinary Education.

### **GİRİŞ**

Türk mutfağı, zengin tarihi ve farklı birçok lezzeti bünyesinde barındırmasıyla tüm dünyada bilinen bir mutfak kültürüne sahiptir. Ancak, günümüzde teknolojik gelişmelerin etkisiyle beraber genç nesillerin mutfak alışkanlıklarının ve bilgilerinin değiştiği görülmektedir. Nitekim, teknolojiyle iç içe büyüyen Z kuşağının da bu değişimden etkilendiği inkar edilemez bir gerçektir. Bir toplumun kültürünü, tarihini, geleneklerini veya değerlerini yansıtmada önemli bir rolü olan mutfakların gelecek nesillere aktarılması toplum kimliğinin devamlılığını sağlaması açısından önem arz etmektedir. Yapılan bu çalışmanın, Z kuşağı bireylerin Türk mutfağına olan ilgisini, mutfak becerilerini ve yöresel yemekler hakkındaki bilgi düzeyini keşfetmeye olanacak sağlayacak nitelikte olduğu söylenebilir. Araştırmanın bu yönüyle literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## 1. LİTERATÜR TARAMASI

Bozagcı vd (2021) çalışmalarında, yumurtanın Türk mutfağında en fazla tüketilen besinlerden biri olmasından hareketle Türk mutfak tarihinde yumurta tüketimini ve yumurtalı yemekleri araştırmışlardır. Literatür taraması ile yapılan bu araştırmanın sonucunda, yumurta tüketiminin gelişimi açıklanmış, günümüzde unutulmuş yumurta yemekleri ve yumurta kullanım biçimleri sunulmuştur.

Demir (2021) yaptığı çalışmada, Türk mutfağında tüketilen yemeklerin mutfak alanında eğitim alan kişiler tarafından bilinip bilinmediğini araştırmıştır. Kolayda örnekleme yöntemiyle sosyal medya üzerinden ulaşılan 158 katılımcı çalışmanın örneklemini oluşturmuştur. Veriler analiz edildiğinde katılımcıların büyük bir oranının Akıtmaç, Bulamaç, Kaygana, Samsa, Tutmaç çorbası/yemeği ve Oğmaç çorbası hakkında bilgisinin olmadığı saptanmıştır. Bunun yanı sıra ki-kare testi yöntemi kullanılarak Türk mutfağı veya yöresel mutfaklar dersi almış olmanın Türk mutfağında tüketilen yemeklerin bilinme düzeyindeki etkisi araştırılmıştır. Analiz sonuçlarının, söz konusu etkiyi doğrular nitelikte olduğunu göstermiştir.

Seçim (2018) çalışmasında, Konya ilinde en çok bilinen ürünlerden biri olan etliekmeği ele almamıştır. Konya’da etliekmek salonunda ve restoranlarında çalışan on dört etliekmek ustası ve bir işletmeci çalışmanın katılımcılarını oluşturmuştur. Gerçekleştirilen yüz yüze görüşmeler sonucunda etliekmekte kullanılan hamur, et, alet-ekipman, içerik ve fırın özellikleri belirlenmiştir ve bu etkenlere göre etliekmek kalite standartları ortaya konmaya çalışılmıştır.

Başaran (2017) çalışmasında, Rize’ye ait yöresel lezzetlerin kaydedilmesini, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesini ve gelecek nesillere aktarılmasını amaçlamıştır. Bu amaçtan hareketle, Rize ili ve ilçelerinde hâlâ yapılan veya unutulmak üzere olan yöresel lezzetlere ilişkin bilgileri, kaynak olabilecek özelliklere sahip kişilerle yüz yüze görüşme yaparak, yerel lokantaların menü kartlarını inceleyerek ve literatürü tarayarak elde etmiştir. Betimsel analizler ile elde edilen değerlendirme sonuçları, Rize’ye özgü 64 yöresel lezzetin kayda alındığını göstermiştir. Bunlar arasında yörede en bilinen ve en çok tüketilenlerin karalahana sarması, karalahana haşlaması, fasulye turşusu tavalisi, hamsi tavalisi, hamsikoli, hamsili pilav, mısır unu ekmeği, muhlama, Rize sütlacı, laz böreği, pepeçura, Rize simidi, Rize kavurması, koleti peyniri, minci, enişte lokumu ve koliva olduğu tespit edilmiştir.

Armutcu vd (2016). çalışmalarında, Gaziantep mutfağı ve bu mutfağın yiyeceklerinin bilinme düzeyinde genç, orta yaş ve ileri yaştaki kuşaklar arasında herhangi bir değişiklik olup olmadığını araştırmışlardır. Araştırmanın gerçekleştirilmesi için bir anket formu geliştirilmiş olup Gaziantep bölgesinde yaşayan ve her üç kuşağı kapsayan toplam 600 kişiye uygulanmıştır. Alınan sonuçlar, Gaziantep’te yaşayan yerel halkın Gaziantep yemeklerini bilme düzeylerinin çoğunlukla “düşük”

olduğunu göstermiştir. “Yemekleri tanıma” ve “yemeklerin yapılışını bilme” düzeylerinde ise kuşaklara göre değişiklik olduğu saptanmıştır.

Çakıcı ve Eser (2016) çalışmalarında, yabancı mutfak şeflerinin Türk mutfağı ile ilgili görüşlerinin ne olduğunu tespit etmeyi amaçlamışlardır. Bu amaç doğrultusunda, Hatay ilinde 2014 yılının Eylül ayında meydana gelen “Akdeniz Mutfak Günleri”nde yer alan on bir şef ile görüşme yapılmıştır. Toplanan veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edildiğinde, şeflerin Türk mutfağını porsiyon, baharat çeşitliliği, besin değeri, kalite, tat ve tat-uyum yönünden çok beğendikleri aksine az da olsa hijyen, sindirim ve şeker oranının fazlalığı yönünden rahatsızlıklar yarattığı tespit edilmiştir.

Albayrak (2013) yaptığı çalışmada, turistlerin Türk mutfağına yönelik görüşleri hakkında bilgi sahibi olmanın turizm endüstrisine katkılar sağlayacağından hareket ederek İstanbul ilinde Eylül-Aralık ayları arasında 436 yabancı turist görüşlerini almak için anket uygulamıştır. Toplanan veriler SPSS 15.0 programı ile analiz edilmiş olup alınan sonuçlar turistlerin genellikle Türk yemeklerini kesinlikle lezzetli, güzel kokulu, iştah kabartıcı, doyurucu, güzel görümlü, diğer mutfaklardan farklı, sağlıklı, güvenli, kaliteli ve çok çeşitli bulduklarını göstermiştir. Aksine kesinlikle çok salçalı, baharatlı, yağlı ve kalorili buldukları ortaya çıkarılmıştır.

## 2. YÖNTEM

### 2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın amacı genel olarak mutfak alanında eğitim alan ve almayan Z kuşağı bireylerin Türk Mutfağında yenilen yemekleri bilme durumunu belirlemektir. Türk mutfağına ait yemeklerin bireyler tarafından bilinirlik durumunu farklı örneklemeler üzerinden değerlendiren çalışmalar olduğu görülmüştür (Şanlıer vd., 2008; Serçeoğlu, 2014; Çelik vd., 2017; Öztürk ve Yılmaz, 2018). Türk mutfağında yenilen yemeklerin doğru bir biçimde hazırlanması, pişirilmesi ve sunulmasında ayrıca bu kültüre ait yemeklerin ziyaretçilere ve gelecek nesillere aktarılmasında Z kuşağı aşçıları önemli bir role sahiptir. Özellikle konu ile ilgili incelenen literatürle birlikte doğrudan mutfak alanında eğitim alan (gastronomi, gastronomi ve mutfak sanatları ve aşçılık) ve almayan Z kuşağı bireylerin Türk Mutfağında yenilen yemekleri tanıma durumlarını inceleyen yeterli çalışma olmadığı tespit edilmiştir. Çalışmanın bu yönüyle literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### 2.2. Araştırma Grubu

Bu çalışmada, mutfak alanında eğitim alan ve almayan Z kuşağı bireylerin Türk Mutfağındaki yöresel yemekleri bilme düzeylerini belirlemek amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda bir anket formu hazırlanmış ve internet üzerinden paylaşılan bu anket formunu yanıtlayan 454 kişi çalışma grubunu oluşturmuştur.

### 2.3. Veri Toplama Araçları

Çalışmada veri toplama aracı olarak iki bölümden oluşan anket formu kullanılmıştır. Anketin giriş kısmında, çalışmanın yapılma amacı ve katılımcıların bu ankete katılabilmesi için aşçılık eğitimi almamış ya da yükseköğretim kurumunda mutfak eğitimi almış veya alıyor olması gerektiği bildirilmiştir. Birinci bölümde katılımcıların Türk Mutfağında yenilen yemekleri bilme durumlarını belirlemek amacı ile Türk Mutfağında yenilen yemeklere yer verilmiştir. Ölçekte bulunan yemekler daha önce yapılan çalışmalardan elde edilmiştir (Talas, 2005; Şanlıer vd., 2012; Cantimer ve Bilgiçli, 2015; Demir, 2021).. Anketin ikinci kısmında demografik ifadeler bulunmaktadır. Bununla beraber bu bölümde katılımcılara daha önce yükseköğrenim kurumlarında Türk Mutfağı veya Yöresel Mutfaklar dersi alma durumlarını belirleyen ifadeler yer verilmiştir. Anketin ilk bölümünde katılımcıların Türk Mutfağında yenilen yemekleri bilme durumlarını ortaya çıkarmak amacıyla “Biliyorum daha önce tattım”, “Biliyorum ama daha önce tatmadım”, “Bilmiyorum”, “Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim” ve “Daha önce en az bir defa yaptım” ifadelerinden birini seçmeleri istenmiştir.

### 2.4. Araştırma Yöntemi

Araştırma grubuna ait demografik özelliklere ve yöresel yemeklerin bilinirliğine yönelik tanımlayıcı istatistiklerin belirlenmesinde frekans analizi kullanılmıştır. Bölgelere göre kategorize edilmesi uygun görülen yöresel yemeklerin demografik özelliklere göre farklılaşıp farklılaşmadığının incelenmesinde ise Mann Whitney U Testi ve Kruskal Wallis H Testi kullanılmıştır. Mann Whitney U Testi veriler parametrik olmadığında, birbirinden bağımsız iki örneklemin kıyaslanması sonucunda anlamlı düzeyde farklılık gösterip göstermediğini ortaya çıkarmak amacıyla kullanılmaktadır. Mann Whitney U Testi kıyaslama esnasında örneklemelerin ortalamalarına değil sıra değerlerine bakmaktadır. Kruskal Wallis H Testi ise Mann Whitney U Testi ile benzerdir ancak karşılaştırmalarda iki örneklem yerine ikiden fazla örneklemin olması durumunda kullanılmaktadır (Cebeci, 2019).

## 3. BULGULAR VE TARTIŞMA

### 3.1. Araştırmaya İlişkin Tanımlayıcı İstatistikler

#### 3.1.1. Demografik Özelliklere Yönelik Tanımlayıcı İstatistikler

Araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerine ait frekans ve yüzde analizleri yapılmış, Tablo 1’de sunulmuştur.

**Tablo 1.** Demografik Özelliklere Yönelik Tanımlayıcı İstatistikler

Cinsiyet	Frekans	Yüzde
Kadın	269	59,3
Erkek	185	40,7
TOPLAM	454	100
<b>Yaş Aralığı</b>		
15-20	310	68,3
21-24	108	23,8
25-27	36	7,9
TOPLAM	454	100
<b>Eğitim Durumu</b>		
1.Sınıf (Lise veya Üniversite)	210	46,3
2.Sınıf (Lise veya Üniversite)	108	23,8
3.Sınıf (Lise veya Üniversite)	57	12,6
4.Sınıf (Lise veya Üniversite)	39	8,6
Mezun (Lise veya Üniversite)	40	8,8
TOPLAM	454	100
<b>Türk/Yöresel Mutfak Dersi</b>		
Evet	88	19,4
Hayır	366	80,6
TOPLAM	454	100

Tablo 1 incelendiğinde, katılımcıların çoğunluğunun kadın, 15-20 yaş aralığında, 1. Sınıf öğrencisi ve Türk/Yöresel mutfak dersi almadığı anlaşılmaktadır.

### 3.1.2. Yöresel Yemeklerin Bilinirliğine Yönelik Tanımlayıcı İstatistikler

Katılımcıların yöresel yemekleri ne ölçüde bildiği frekans ve yüzde analizleri yapılarak belirlenmiş, elde edilen sonuçlar aşağıda yer alan Tablo 2’de sunulmuştur.

**Tablo 1.** Yöresel Yemeklere İlişkin Tanımlayıcı İstatistikler

AKITMAÇ	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	303	66,7
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	49	10,8
Biliyorum daha önce tattım.	62	13,7
Daha önce en az bir defa yaptım.	23	5,1
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	17	3,7
TOPLAM	454	100
<b>ALİNAZİK</b>		
Bilmiyorum.	77	17,0

Biliyorum ama daha önce tatmadım.	123	27,1
Biliyorum daha önce tattım.	194	42,7
Daha önce en az bir defa yaptım.	28	6,2
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	32	7,0
TOPLAM	454	100
<b>ARABAŞI</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	139	30,6
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	195	43,0
Biliyorum daha önce tattım.	94	20,7
Daha önce en az bir defa yaptım.	5	1,1
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	21	4,6
TOPLAM	454	100
<b>ARNAVUTCIĞERİ</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	43	9,5
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	112	24,7
Biliyorum daha önce tattım.	229	50,4
Daha önce en az bir defa yaptım.	32	7,0
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	38	8,4
TOPLAM	454	100
<b>BULAMAÇ</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	194	42,7
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	136	30,0
Biliyorum daha önce tattım.	98	21,6
Daha önce en az bir defa yaptım.	10	2,2
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	16	3,5
TOPLAM	454	100
<b>ÇERKEZ TAVUĞU</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	172	37,9
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	132	29,1
Biliyorum daha önce tattım.	117	25,8
Daha önce en az bir defa yaptım.	16	3,5
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	17	3,7
TOPLAM	454	100
<b>ETLİ EKMEK</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	20	4,4
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	90	19,8
Biliyorum daha önce tattım.	275	60,6
Daha önce en az bir defa yaptım.	25	5,5
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	44	9,7
TOPLAM	454	100
<b>HUMUS</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	65	14,3

Biliyorum ama daha önce tatmadım.	118	26,0
Biliyorum daha önce tattım.	188	41,4
Daha önce en az bir defa yaptım.	43	9,5
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	40	8,8
TOPLAM	454	100
<b>HÜNKARBEĞENDİ</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	43	9,5
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	109	24,0
Biliyorum daha önce tattım.	238	238
Daha önce en az bir defa yaptım.	31	31
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	33	33
TOPLAM	454	100
<b>İÇ PİLAV</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	62	13,7
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	83	18,3
Biliyorum daha önce tattım.	237	52,2
Daha önce en az bir defa yaptım.	36	7,9
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	36	7,9
TOPLAM	454	100
<b>İMAMBAYILDI</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	35	7,7
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	97	21,4
Biliyorum daha önce tattım.	250	55,1
Daha önce en az bir defa yaptım.	43	9,5
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	29	6,4
TOPLAM	454	100
<b>KAPUSKA</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	38	8,4
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	78	17,2
Biliyorum daha önce tattım.	270	59,5
Daha önce en az bir defa yaptım.	32	7,0
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	36	7,9
TOPLAM	454	100
<b>KAYGANA</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	285	62,8
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	60	13,2
Biliyorum daha önce tattım.	73	16,1
Daha önce en az bir defa yaptım.	20	4,4
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	16	3,5
TOPLAM	454	100
<b>KISIR</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	3	0,7



Biliyorum ama daha önce tatmadım.	9	2,0
Biliyorum daha önce tattım.	259	57,0
Daha önce en az bir defa yaptım.	114	25,1
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	69	15,2
TOPLAM	454	100
<b>KOKOREÇ</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	11	2,4
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	94	20,7
Biliyorum daha önce tattım.	293	64,5
Daha önce en az bir defa yaptım.	15	3,3
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	41	9,0
TOPLAM	454	100
<b>KUYMAK</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	15	3,3
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	47	10,4
Biliyorum daha önce tattım.	263	57,9
Daha önce en az bir defa yaptım.	69	15,2
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	60	13,2
TOPLAM	454	100
<b>LAZ BÖREĞİ</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	117	25,8
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	133	29,3
Biliyorum daha önce tattım.	172	37,9
Daha önce en az bir defa yaptım.	11	2,4
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	21	4,6
TOPLAM	454	100
<b>MANTI</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	3	0,7
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	5	1,1
Biliyorum daha önce tattım.	274	60,4
Daha önce en az bir defa yaptım.	106	23,3
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	66	14,5
TOPLAM	454	100
<b>MIHLAMA</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	19	4,2
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	60	13,2
Biliyorum daha önce tattım.	267	58,8
Daha önce en az bir defa yaptım.	58	12,8
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	50	11,0
TOPLAM	454	100
<b>MUMBAR DOLMASI</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	75	16,5

Biliyorum ama daha önce tatmadım.	240	52,9
Biliyorum daha önce tattım.	109	24,0
Daha önce en az bir defa yaptım.	5	1,1
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	25	5,5
TOPLAM	454	100
<b>MUSAKKA</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	35	7,7
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	92	20,3
Biliyorum daha önce tattım.	253	55,7
Daha önce en az bir defa yaptım.	41	9,0
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	33	7,3
TOPLAM	454	100
<b>PİLAKİ</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	156	34,4
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	102	22,5
Biliyorum daha önce tattım.	154	33,9
Daha önce en az bir defa yaptım.	15	3,3
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	27	5,9
TOPLAM	454	100
<b>PİYAZ</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	85	18,7
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	94	20,7
Biliyorum daha önce tattım.	219	48,2
Daha önce en az bir defa yaptım.	24	5,3
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	32	7,0
TOPLAM	454	100
<b>TARHANA</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	15	3,3
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	14	3,1
Biliyorum daha önce tattım.	306	67,4
Daha önce en az bir defa yaptım.	68	15,0
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	51	11,2
TOPLAM	454	100
<b>TUTMAÇ</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	315	69,4
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	54	11,9
Biliyorum daha önce tattım.	70	15,4
Daha önce en az bir defa yaptım.	4	0,9
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	11	2,4
TOPLAM	454	100
<b>OĞMAÇ</b>		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	371	81,7

Biliyorum ama daha önce tatmadım.	28	6,2
Biliyorum daha önce tattım.	45	9,9
Daha önce en az bir defa yaptım.	5	1,1
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	5	1,1
TOPLAM	454	100
YAHNİ		
	Frekans	Yüzde
Bilmiyorum.	72	15,9
Biliyorum ama daha önce tatmadım.	117	25,8
Biliyorum daha önce tattım.	220	48,5
Daha önce en az bir defa yaptım.	23	5,1
Yapılması ve servisi hakkında bilgiye sahibim.	22	4,8
TOPLAM	454	100

### 3.1.3. Yöresel Yemeklerin Bölgelere Göre Sınıflandırılması

Araştırmada yer alan farklı yörelere ait yemekler bölgelere göre kategorize edilmiştir ve Tablo 3'te sunulmuştur. Yöresel yemeklere ilişkin hipotezler ait olduğu bölge dikkate alınarak kurulmuştur.

**Tablo 3.** Yöresel Yemeklerin Bölgelere Göre Sınıflandırılması

Akdeniz	Doğu Anadolu	Ege	Güneydoğu Anadolu	İç Anadolu	Karadeniz	Marmara
Humus	Kapuska	Kokoreç	Alinazik	Arabaşı	Çerkez Tavuğu	Akıtmaç
İmambayıldı	Pilaki	Musakka	İç Pilav	Bulamaç	Kaygana	Arnavutciğeri
Piyaz	İç Pilav	Kapuska	Kısır	Etli Ekmek	Kuymak	Hünkarbeğendi
Kapuska		Pilaki	Mumbar	İç Pilav	Laz Böreği	Tarhana
Pilaki		İç Pilav	Kapuska	Mantı	Mıhalama	Oğmaç
İç Pilav		Tarhana	Pilaki	Pilaki	Kapuska	Yahni
Kısır			İç Pilav	Tutmaç	Pilaki	Kapuska
				Kaygana	İç Pilav	Pilaki
				Kapuska		İç Pilav
				Pilaki		
				İç Pilav		
				Tarhana		
				Kısır		

### 3.2. Türk/Yöresel Yemeklerin Bilinmesinin Demografik Özelliklere Göre Farklılaşp Farklılaşmadığının İncelenmesi

Araştırma kapsamında katılımcıların yöresel yemekleri bilme düzeylerinin demografik özelliklerine göre farklılaşp farklılaşmadığını ortaya çıkarmak amaçlanmıştır, bu doğrultuda araştırmaya yönelik yirmi sekiz tane hipotez kurulmuştur.

### ***Cinsiyet Değişkenine İlişkin Kurulan Hipotezler***

H1: Katılımcıların Akdeniz Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H2: Katılımcıların Doğu Anadolu Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H3: Katılımcıların Ege Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H4: Katılımcıların Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H5: Katılımcıların İç Anadolu Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H6: Katılımcıların Karadeniz Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H7: Katılımcıların Marmara Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri cinsiyet değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

Yukarıda sıralanan hipotezlerin desteklenip desteklenmediğini tespit etmek amacıyla Mann Whitney U Testi kullanılmıştır. Aşağıda yer alan Tablo 4'te bölgelere göre yörsel yemekler ve cinsiyet değişkenleri arasındaki farka ilişkin Mann Whitney U Testi sonuçları sunulmuştur.

**Tablo 4.** Bölgelere Göre Yörsel Yemekler ve Cinsiyet Değişkenleri Arasındaki Farka İlişkin Mann Whitney U Testi

<i>Akdeniz Bölgesi</i>					
Cinsiyet	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Kadın	269	229,29	61678,00	24402,000	0,725
Erkek	185	224,90	41607,00		
Toplam	454				
<i>Doğu Anadolu Bölgesi</i>					
Cinsiyet	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Kadın	269	226,72	60986,50	24671,500	0,876
Erkek	185	228,64	42298,50		
Toplam	454				
<i>Ege Bölgesi</i>					
Cinsiyet	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Kadın	269	224,97	60517,50	24202,500	0,618

Erkek	185	231,18	42767,50		
Toplam	454				
<i>Güneydoğu Anadolu Bölgesi</i>					
Cinsiyet	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Kadın	269	226,69	60979,00	24664,000	0,873
Erkek	185	228,68	42306,00		
Toplam	454				
<i>İç Anadolu Bölgesi</i>					
Cinsiyet	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Kadın	269	230,56	62020,50	24059,500	0,548
Erkek	185	223,05	41264,50		
Toplam	454				
<i>Karadeniz Bölgesi</i>					
Cinsiyet	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Kadın	269	233,31	62760,50	23319,500	0,254
Erkek	185	219,05	40524,50		
Toplam	454				
<i>Marmara Bölgesi</i>					
Cinsiyet	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Kadın	269	224,85	60483,50	24168,500	0,602
Erkek	185	231,36	42801,50		
Toplam	454				

Tablo 4'te sunulan Mann Whitney U Testi analiz sonuçları sırasıyla incelendiğinde, kadın ve erkek katılımcılara göre Akdeniz Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı ( $U=24402,000$ ,  $p>.05$ ), Doğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı ( $U=24671,500$ ,  $p>.05$ ), Ege Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı ( $U=24202,500$ ,  $p>.05$ ), Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı ( $U=24664,000$ ,  $p>.05$ ), İç Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı ( $U=24059,500$ ,  $p>.05$ ), Karadeniz Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı ( $U=23319,500$ ,  $p>.05$ ) ve Marmara Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı ( $U=24168,500$ ,  $p>.05$ ) görülmektedir.

Bu durumda sırasıyla H1, H2, H3, H4, H5, H6 ve H7 hipotezlerinin desteklenmediği anlaşılmaktadır.

### 3.3. Yaş Değişkenine İlişkin Kurulan Hipotezler

H8: Katılımcıların Akdeniz Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri yaş değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H9: Katılımcıların Doğu Anadolu Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri yaş değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H10: Katılımcıların Ege Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri yaş değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H11: Katılımcıların Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri yaş değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H12: Katılımcıların İç Anadolu Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri yaş değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H13: Katılımcıların Karadeniz Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri yaş değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H14: Katılımcıların Marmara Bölgesine ait yörsel yemekleri bilme düzeyleri yaş değişkenine göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

Yukarıda sıralanan hipotezlerin desteklenip desteklenmediğini tespit etmek amacıyla Kruskal-Wallis Testi uygulanmıştır. Aşağıda yer alan Tablo 5'te bölgelere göre yörsel yemekler ve yaş değişkenleri arasındaki farka ilişkin Kruskal-Wallis Testi sonuçları sunulmuştur.

**Tablo 5.** Bölgelere Göre Yörsel Yemekler ve Yaş Değişkenleri Arasındaki Farka İlişkin Kruskal-Wallis Testi

<i>Akdeniz Bölgesi</i>					
Yaş	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
15-20	310	222,19	2	3,554	0,169
21-24	108	230,18			
25-27	36	265,21			
Toplam	454				
<i>Doğu Anadolu Bölgesi</i>					
Yaş	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
15-20	310	219,86	2	4,912	0,086
21-24	108	236,28			
25-27	36	266,97			

Toplam	454				
<i>Ege Bölgesi</i>					
Yaş	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
15-20	310	221,55	2	3,393	0,183
21-24	108	232,99			
25-27	36	262,25			
Toplam	454				
<i>Güneydoğu Anadolu Bölgesi</i>					
Yaş	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
15-20	310	221,89	2	3,100	0,212
21-24	108	232,39			
25-27	36	261,11			
Toplam	454				
<i>İç Anadolu Bölgesi</i>					
Yaş	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
15-20	310	219,27	2	7,578	0,023
21-24	108	233,07			
25-27	36	281,65			
Toplam	454				
<i>Karadeniz Bölgesi</i>					
Yaş	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
15-20	310	220,36	2	4,562	0,102
21-24	108	234,77			
25-27	36	267,17			
Toplam	454				
<i>Marmara Bölgesi</i>					
Yaş	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
15-20	310	217,87	2	7,979	0,019
21-24	108	237,90			
25-27	36	279,21			
Toplam	454				

Tablo 5'te yer alan Kruskal Wallis H Testi analiz sonuçları sırasıyla incelendiğinde, 15-20, 21-24, 25-27 yaş grubundaki katılımcılara göre Akdeniz Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı (Kruskal-Wallis H=3,554, p>.05), Doğu Anadolu

Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı (Kruskal-Wallis  $H = 4,912$ ,  $p > .05$ ), Ege Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı (Kruskal-Wallis  $H = 3,393$ ,  $p > .05$ ), Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı (Kruskal-Wallis  $H = 3,100$ ,  $p > .05$ ), İç Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (Kruskal-Wallis  $H = 7,578$ ,  $p < .05$ ), Karadeniz Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olmadığı (Kruskal-Wallis  $H = 4,562$ ,  $p > .05$ ) ve Marmara Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (Kruskal-Wallis  $H = 7,979$ ,  $p < .05$ ) görülmektedir. Bu durumda H8, H9, H10, H11 ve H13 hipotezleri desteklenmemiş, H12 ve H14 hipotezleri ise desteklenmiştir.

### 3.4. Eğitim Durumuna İlişkin Kurulan Hipotezler

H15: Katılımcıların Akdeniz Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri eğitim durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H16: Katılımcıların Doğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri eğitim durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H17: Katılımcıların Ege Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri eğitim durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H18: Katılımcıların Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri eğitim durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H19: Katılımcıların İç Anadolu Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri eğitim durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H20: Katılımcıların Karadeniz Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri eğitim durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H21: Katılımcıların Marmara Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri eğitim durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

Yukarıda sıralanan hipotezlerin desteklenip desteklenmediğini tespit etmek amacıyla Kruskal-Wallis Testi uygulanmış, alınan sonuçlar Tablo 6'da sunulmuştur.

**Tablo 6.** Bölgelere Göre Yöresel Yemekler ve Eğitim Durumu Arasındaki Farka İlişkin Kruskal-Wallis Testi

<i>Akdeniz Bölgesi</i>					
Eğitim	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
1. Sınıf	210	189,57	4	43,003	0,000



2. Sınıf	108	234,82
3. Sınıf	57	282,89
4. Sınıf	39	303,21
Mezun	40	254,13
Toplam	454	

*Doğu Anadolu Bölgesi*

Eğitim	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
1. Sınıf	210	195,81		34,310	0,000
2. Sınıf	108	226,87			
3. Sınıf	57	276,39	4		
4. Sınıf	39	298,12			
Mezun	40	257,02			
Toplam	454				

*Ege Bölgesi*

Eğitim	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
1. Sınıf	210	197,35		31,642	0,000
2. Sınıf	108	223,69			
3. Sınıf	57	275,79	4		
4. Sınıf	39	290,01			
Mezun	40	266,30			
Toplam	454				

*Güneydoğu Anadolu Bölgesi*

Eğitim	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
1. Sınıf	210	194,52		36,251	0,000
2. Sınıf	108	228,25			
3. Sınıf	57	275,31	4		
4. Sınıf	39	304,12			
Mezun	40	255,81			
Toplam	454				

*İç Anadolu Bölgesi*

Eğitim	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
1. Sınıf	210	199,58		30,198	0,000
2. Sınıf	108	219,00			
3. Sınıf	57	269,79	4		
4. Sınıf	39	288,63			

Mezun	40	277,14			
Toplam	454				
<i>Karadeniz Bölgesi</i>					
Eğitim	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
1. Sınıf	210	199,61		26,598	0,000
2. Sınıf	108	228,59			
3. Sınıf	57	250,19	4		
4. Sınıf	39	296,60			
Mezun	40	271,26			
Toplam	454				
<i>Marmara Bölgesi</i>					
Eğitim	n	Sıra Ort.	sd	Kruskal-Wallis Testi	p
1. Sınıf	210	201,00		27,354	0,000
2. Sınıf	108	220,21			
3. Sınıf	57	269,47	4		
4. Sınıf	39	292,22			
Mezun	40	263,40			
Toplam	454				

Tablo 6’da yer alan Kruskal Wallis H Testi analiz sonuçları sırasıyla incelendiğinde, eğitim durumları 1. Sınıf, 2. Sınıf, 3. Sınıf, 4. Sınıf ve mezun olan katılımcılara göre Akdeniz Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (Kruskal-Wallis  $H=43,003$ ,  $p<.05$ ), Doğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (Kruskal-Wallis  $H=34,310$ ,  $p<.05$ ), Ege Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (Kruskal-Wallis  $H=31,642$ ,  $p<.05$ ), Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (Kruskal-Wallis  $H=36,251$ ,  $p<.05$ ), İç Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (Kruskal-Wallis  $H=30,198$ ,  $p<.05$ ), Karadeniz Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (Kruskal-Wallis  $H=26,598$ ,  $p<.05$ ) ve Marmara Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (Kruskal-Wallis  $H=27,354$ ,  $p<.05$ ) belirlenmektedir. Bu durumda H15, H16, H17, H18, H19, H20 ve H21 hipotezleri desteklenmiştir.

### 3.5. Türk/Yöresel Mutfak Dersi Alma Durumuna İlişkin Kurulan Hipotezler

H22: Katılımcıların Akdeniz Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri yöresel mutfak dersi alma durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H23: Katılımcıların Doğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri yöresel mutfak dersi alma durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H24: Katılımcıların Ege Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri yöresel mutfak dersi alma durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H25: Katılımcıların Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri yöresel mutfak dersi alma durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H26: Katılımcıların İç Anadolu Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri yöresel mutfak dersi alma durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H27: Katılımcıların Karadeniz Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri yöresel mutfak dersi alma durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

H28: Katılımcıların Marmara Bölgesine ait yöresel yemekleri bilme düzeyleri yöresel mutfak dersi alma durumuna göre anlamlı bir farklılığa sahiptir.

Yukarıda sıralanan hipotezlerin desteklenip desteklenmediğini tespit etmek amacıyla Mann Whitney U Testi uygulanmış, alınan sonuçlar Tablo 7’de sunulmuştur.

**Tablo 7.** Bölgelere Göre Yöresel Yemekler ve Mutfak Eğitimi Değişkeni Arasındaki Farka İlişkin Mann Whitney U Testi

<i>Akdeniz Bölgesi</i>					
Mutfak Eğitimi	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Almayan	366	209,86	76810,00	9649,000	0,000
Alan	88	300,85	26475,00		
<b>Toplam</b>	<b>454</b>				
<i>Doğu Anadolu Bölgesi</i>					
Mutfak Eğitimi	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Almayan	366	213,36	78088,50	10927,500	0,000
Alan	88	286,32	25196,50		
<b>Toplam</b>	<b>454</b>				
<i>Ege Bölgesi</i>					
Mutfak Eğitimi	n	Sıra Ort.	Sıra Top.	Mann-Whitney U	p
Almayan	366	214,03	78336,50	11175,500	0,000
Alan	88	283,51	24948,50		

<b>Toplam</b>	454				
<b>Güneydoğu Anadolu Bölgesi</b>					
<b>Mutfak Eğitimi</b>	<b>n</b>	<b>Sıra Ort.</b>	<b>Sıra Top.</b>	<b>Mann-Whitney U</b>	<b>p</b>
<b>Almayan</b>	366	211,70	77480,50	10319,500	0,000
<b>Alan</b>	88	293,23	25804,50		
<b>Toplam</b>	454				
<b>İç Anadolu Bölgesi</b>					
<b>Mutfak Eğitimi</b>	<b>n</b>	<b>Sıra Ort.</b>	<b>Sıra Top.</b>	<b>Mann-Whitney U</b>	<b>p</b>
<b>Almayan</b>	366	209,55	76695,50	9534,500	0,000
<b>Alan</b>	88	302,15	26589,50		
<b>Toplam</b>	454				
<b>Karadeniz Bölgesi</b>					
<b>Mutfak Eğitimi</b>	<b>n</b>	<b>Sıra Ort.</b>	<b>Sıra Top.</b>	<b>Mann-Whitney U</b>	<b>p</b>
<b>Almayan</b>	366	210,11	76900,00	9739,000	0,000
<b>Alan</b>	88	299,83	26385,00		
<b>Toplam</b>	454				
<b>Marmara Bölgesi</b>					
<b>Mutfak Eğitimi</b>	<b>n</b>	<b>Sıra Ort.</b>	<b>Sıra Top.</b>	<b>Mann-Whitney U</b>	<b>p</b>
<b>Almayan</b>	366	211,71	77486,50	10325,500	0,000
<b>Alan</b>	88	293,16	25798,50		
<b>Toplam</b>	454				

Tablo 7’de sunulan Mann Whitney U Testi analiz sonuçları sırasıyla incelendiğinde, Türk/Yöresel mutfak dersi alan ve almayan katılımcılara göre Akdeniz Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (U=9649,000, p<.05), Doğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (U=10927,500, p<.05), Ege Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (U=11175,500, p<.05), Güneydoğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (U=10319,500, p<.05), İç Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (U=9534,500, p<.05), Karadeniz Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (U=9739,000, p<.05) ve Marmara Bölgesine ait yöresel yemeklerin bilinme düzeyinde anlamlı bir farklılaşma olduğu (U=10325,500, p<.05) görülmektedir. Bu durumda sırasıyla H22, H23, H24, H25, H26, H27 ve H28 hipotezlerinin desteklendiği anlaşılmaktadır.

## SONUÇ

Türk Mutfağındaki yemeklerin mutfak alanında eğitim alan ve almayan Z kuşağı bireyler tarafından bilinme seviyelerinin incelemesine yönelik olarak yapılan bu çalışmaya çoğunlukla kadın, 15-20 yaş aralığında, 1. Sınıfta öğrenim gören ve yöresel mutfak dersi almamış kişilerin katıldığı belirlenmiştir. Katılımcıların çoğunlukla, arnavutciğeri, etli ekme, iç pilav, imambayıldı, kapuska, kısır, kokoreç, kuymak, mantı, mıhlama, musakka ve tarhana yemeklerini bildiği, akıtmaç, bulamaç, kaygana, tutmaç, oğmaç gibi yemekleri bilmediği tespit edilmiştir.

Demografik özelliklere göre yöresel yemeklerin bilinme düzeyinin farklılaşması araştırıldığında, cinsiyet değişkenine ilişkin kurulan hiçbir hipotezin desteklenmediği dolayısıyla cinsiyete göre yöresel yemeklerin bilinirliğinin değişmediği sonucuna varılmıştır. Yaş değişkenine göre yöresel yemeklerin bilinme düzeyi incelendiğinde İç Anadolu ve Marmara Bölgelerinin yöresel yemeklerine göre farklılaştığı, diğer bölgelere göre farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Eğitim Durumu değişkenine göre yöresel yemeklerin bilinme düzeyleri incelendiğinde tüm hipotezler desteklenmiş ve eğitim durumunun tüm bölgelerin yöresel yemeklerini bilme düzeyinde farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Son olarak Türk yöresel mutfak eğitimi alan ve almayan Z kuşağına göre yöresel yemeklerin bilinme düzeylerinin farklılıkları incelendiğinde, tüm bölgelere ait yöresel yemeklere göre farklılık gösterdiği ve mutfak eğitimi alanların yöresel yemekleri daha çok bildiği sonucuna varılmıştır.

## KAYNAKÇA

Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*, 30(8), 5049-5063.

Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33-52.

Armutcu, B., Giritlioğlu, İ., & Düzgün, M. (2016). Geleneksel Gaziantep mutfağının kuşaklararası bilinirliğine yönelik bir araştırma - A research attended for intergeneration unity of traditional Gaziantep cuisine. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(17), 126-138.

Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.

Bozagcı, E. C., & Gök, İ. (2021). Osmanlı mutfağında yumurta ve yumurtalı yemekler. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 102-112.

Cantimer, M. A., & Bilgiçli, İ. (2015). Turizm eğitimi alan üniversite öğrencilerinin Osmanlı-Türk mutfak ve tarih kültürü üzerine bir araştırma; Sakarya Üniversitesi örneği. ICQH2015 International Conference On Quality in Higher Education.

Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 215-227.

Cebeci, Z. (2019). R ile parametrik olmayan istatistik analiz. İstanbul: Abaküs Kitap Yayın Evi.

Çelik, M., Aksoy, M., & Durlu-Özkaya, F. (2017, May 4-6). Bozok Üniversitesi öğrencilerinin Yozgat yemeklerini tanıma düzeyi. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu.

Demir, Y. (2021). Türk mutfağında yenilen yemeklerin mutfak eğitimi alan bireyler tarafından bilinme durumunun tespiti. *International Journal of Humanities and Education*, 7(16), 529-549.

Öztürk, A., & Yılmaz, G. (2018, July 19-21). Unesco somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan gastronomik unsurlara ilişkin öğrencilerin bilgi düzeyi. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, Kastamonu, Türkiye.

Seçim, Y. (2018). Yöresel bir ürün olan Konya Etliemeği ve genel özellikleri hakkında nitel bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 197-209.

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.

Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2008, May 21-23). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. Türkiye 10. Gıda Kongresi.

Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Milli Folklor*, (94), 152-161.

Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(18), 273-283.