

Makale Bilgisi | Article Information

Makale Türü / Article Type:

Araştırma Makalesi / Research Article

Geliş Tarihi / Date Received: 07.01.2025

Kabul Tarihi / Date Accepted: 20.05.2025

Yayın Tarihi / Date Published: 30.06.2025

İntihal | Plagiarism

Bu makale, iThenticate yazılımınca taranmıştır. İntihal tespit edilmemiştir. / This article has been scanned by iThenticate. No plagiarism detected.

Değerlendirme | Peer-Review

İki Hakem / Çift Kör Hakem

Double anonymized - Two External

Atıf | Citation

Göktürk Çetinkaya, S.& Çetinkaya, S.S. (2025). Anadolu'nun Bin Yıllık Türk Mutfak Kültürü. ÇAKÜTAD 5 (1). 1-14.

Telif Hakkı | Copyright

(CC BY-NC 4.0) Uluslararası Lisansı altında lisanslanmıştır. / Licensed under the (CC BY-NC 4.0) International License.

Etik Beyan | Ethical Statement

Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği ve yazarının sorumluluğunda olduğu beyan olunur. / It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited.

Etik Kurul İzni/Ethics Committee Permission

Bu çalışma için etik kurul izni gerekmemektedir/gerekmemektedir. Yaşayan hiçbir canlı (insan ve hayvan) üzerinde araştırma yapılmamıştır. / Ethics committee permission is not required for this study. No research has been conducted on any living creature (human or animal).

Finansman ve Çatışma Beyanı | Grant Support and Conflict of Interest

Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. / The author(s) acknowledge that they received no external funding in support of this research.

Makalenin yazarı, bu çalışma ile ilgili herhangi bir kurum, kuruluş, kişi ile mali çıkar çatışması olmadığını ve yazarlar arasında çıkar çatışması bulunmadığını beyan eder. / The author of the article declares that there is no financial conflict of interest with any institution, organization, or person related to this study and that there is no conflict of interest between the authors.

ANADOLU'NUN BİN YILLIK TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

The Thousand Years of Turkish Culinary Culture in Anatolia

Selma GÖKTÜRK ÇETİNKAYA ^{ID}

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Tarih Bölümü, Bilecik/ TÜRKİYE
selma.cetinkaya@bilecik.edu.tr

Sevgi Sude ÇETİNKAYA ^{ID}

Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya/ TÜRKİYE
sevgi.sude.cetinkaya11@gmail.com

Öz

Malazgirt Zaferi sonrasında Türk yurdu haline gelen Anadolu'da, Anadolu Selçuklu Devleti dönemi başlamış ve bu süreç 14'ncü asrın başına kadar devam etmiştir. Anadolu Selçuklularının zayıflamasıyla birlikte Anadolu Beylikleri döneminin başladığı bu topraklarda zamanla beyliklerin bir kısmı gücünü yitirirken Osmanlı Beyliği ise giderek güçlenmiştir. Altı asrı aşkın bir dönemde varlığını sadece Anadolu'da değil; Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarında hissettiren Osmanlı Devleti, Birinci Dünya Harbi sonrasında ömrünün sonuna gelmiştir. Eş zamanlı başlayan İstiklal Harbi'nin kazanılmasının ardından kurulan Türkiye Cumhuriyeti ile Anadolu'da başlayan yeni süreç, Türk kültürünün günümüze kadar devamlılığını sağlamıştır. Bu kültür içinde mutfak kültürü de kuşkusuz mühim bir yer tutmaktadır. Yaklaşık 1000 yıldır Türk yurdu olan Anadolu'da mutfak kültürü, Orta Asya'dan getirilen gelenekler üzerine oturtulurken zaman içinde çevre kültürlerle harmanlanarak daha da zenginleştirilmiştir. Bu çalışmada Anadolu Mutfak Kültürü; Osmanlı Öncesi, Osmanlı Dönemi ve Cumhuriyet Dönemi başlıkları altında incelenecektir.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfak kültürü, Anadolu Selçukluları mutfak kültürü, Osmanlı mutfak kültürü, Cumhuriyet Dönemi mutfak kültürü.

Abstract

The Anatolian Seljuk State period began in Anatolia, which became a Turkish homeland after the Manzikert Victory, and this process continued until the beginning of the 14th century. With the weakening of the Anatolian Seljuks, some of the principalities lost their power over time in these lands, where the Anatolian Principalities period began. However, the Ottoman Principality gradually became stronger and became a great state. The Otto-

man Empire, which made its presence felt not only in Anatolia but also in Europe, Asia and Africa for more than six centuries, came to the end of its life after the First World War. The new process that started in Anatolia with the Republic of Turkey, which was established after the simultaneous War of Independence, has ensured the continuity of Turkish culture until today. Culinary culture undoubtedly has an important place in this culture. The culinary culture in Anatolia, which has been the Turkish homeland for approximately 1000 years, is based on traditions brought from Central Asia and has been further enriched over time by blending it with surrounding cultures. In this study, Anatolian Culinary Culture will be examined under the headings of Pre-Ottoman, Ottoman Period and Republican Period.

Keywords: Turkish Culinary Culture, Anatolian Seljuk Culinary Culture, Ottoman Culinary Culture, Culinary Culture of the Republican Era.

1. Anadolu'da Osmanlı Öncesi Türk Mutfak Kültürü

Malazgirt Savaşı'nda kazanılan zaferin sonrasında 1077'de kurulan Anadolu Selçuklu Devleti ile Türk yurdu haline gelen Anadolu coğrafyasında Köse- dağ Savaşı'na müteakip Anadolu Beylikleri de kendisini göstermeye başlamıştır (Sümer, 2009, s. 380-384; Merçil, 1991, s. 138-139). Dolayısıyla 11'nci yüzyılın başı itibariyle Türk kültürünün etkisini gösterdiği Anadolu'da mutfak kültürü de aynı oranda gelişmiştir. Esasen Orta Asya'dan itibaren taşınan ve bu sürece değin geliştirilen gelenekler, Anadolu'daki mevcut uygulamalarla birleştirilerek daha da güçlendirilmiştir. Osmanlı Devleti'nin kuruluşuna kadarki dönemi ele alan, dolayısıyla 1071-1299 yılları arasında kapsayan bu bölümde Anadolu'da mutfak kültürü üzerinden bir değerlendirme yapılacaktır.

11'nci asırdan 14'ncü asra kadar Anadolu'da görülen Türk mutfak kültürünün yeme içme üzerinden yazımı et ve süt ürünleri, hamur işleri ve meyve sebze olarak tasnif edilebilir. Bu doğrultuda inek, koyun, keçi ve kısrak besleyen Türklerin elde ettiği ve tükettiği belli başlı süt ürünlerinin yoğurt, ayran, kımız, kefir, kurut, peynir, çökelek (keş), tereyağı ve toyga aşı olduğu görülmektedir (Akın vd., 2015, s. 42). Orta Asya'dan itibaren yoğurdu çok fazla tüketen Türkler, bu ürünle servis edilen birçok yemek geliştirmişlerdir. Yine kımız ve kurut da Orta Asya'dan beri yapılan ve tüketilen ürünlerin başında gelmektedir. En çok tüketilen içecek olan kımızın yerini ise Anadolu Selçuklularında zamanla şerbet almıştır (Öztürk, 2021, s. 585-586; Samancı, 2022, s. 14). Gül suyu, bal, zencefil, limon, üzüm suyu, nardenk ile yapılan şerbetleri tüketen Anadolu Selçuklularının hüküm sürdüğü yıllarda Anadolu'da dükkân ve sokaklarda şerbet satışının gerçekleştirildiği de bilinmektedir. Konya'da kurulan üç buzhanede kış aylarında stoklanan buzlarla yaz mevsimlerinde şerbeti soğuk tüketebilmek mümkün olabilmiştir. Anadolu Selçukluları Mutfağında şerbetin yanı sıra tüketilen başka içecekler de vardır. Orta Asya'dan itibaren günümüze değin süren ayran tüketiminden ayrı

“sirkengübün” denilen sirkeli ballı şerbet; bozaya benzeyen buğdaydan, arpadan veya ak darıdan yapılan ve “fukka” ya da “bekni” adlı bir çeşit bira; üzüm, nar ya da hurmadan üretilen şarap ve son olarak rakı, Anadolu Selçukluları ile Anadolu Beylikleri dönemlerinin belli başlı içecekleriydi. Şarap ve rakının özellikle sarayda ve yönetici sınıf arasında tüketildiği bu dönemlerle ilgili bilgi veren P. M. Işın'ın (2019, s. 206- 207) İbni Bibi'den aktardığı bilgiye göre Anadolu Selçuklularında içkinin tesirlerini giderebilmek için sarımsaklı tutmaç yenilmekteydi ve Selçuklu Sarayında şaraphane vardı. Işın ayrıca Karamanoğlu Beyliği kurucusu Karaman Bey'in her gün bir şişe rakı tükettiğini ve Saray Mühendisi El-Cezeri'nin Artuklu Hükümdarı Sultan Mahmud'a 13'ncü asrın başında içki dağıtma makinesi hazırladığını da söylemektedir.

Yine Er-Ravendi'nin 1238'de yazdığı “Râhat-üs-Sudûr ve Âyet-üs-Sûrûr” adlı eserinde de şaraphaneden bahsedilmiş, ayrıca hurma, buğday, bal, arpa gibi ürünlerden içki elde edildiği bilgisi verilmiştir. Bundan ayrı alkolün etkisini azaltan üçte ikilik kısmının kaynatılarak azaltıldığı teknikten bahseden Er-Ravendi, geriye kalan “müselles” adı verilen üçte birlik üzüm suyunun helal olduğunu yazmıştır. Yine helal bir içki olarak yazdığı “hamr” ise hurma ve kuru üzümün meyveyle karışık şarapları biraz kaynatılıp içine elma, ayva veya gül yaprağı atılmasıyla elde edildiğine yer vermiştir. Anadolu Selçukluları döneminde alkollü içecek yapımında en çok kullanılan meyvenin üzüm olduğu bu kaynaktan hareketle görülebilmektedir (Güllü, 2018, s. 19-20). Bu nedenle üzüm üretimine önem verildiği söylenebilir. Bunun yanı sıra o yıllarda üretilen diğer meyveler arasında yine şarabı ve pekmezi yapılan nar da dikkat çekmektedir. Denizli'de üretilen tatlı nardan yapılan pekmezden bahseden El-Ömeri, bunun baldan farklı olmadığını söylemiştir. Yine El-Ömeri'nin bahsettiği çekirdeksiz nar, bugün de halen özellikle Bodrum çevresinde yetiştirilmektedir. El-Ömeri'den hareketle 1300'lü yıllarda Akdeniz kıyılarında hurma, turunç, limon ve muz yetiştiriciliği yapıldığı; Antalya'da limon ve turunç üretildiği bilinmektedir. Limon ve turunç, Türklerin Anadolu'ya gelirken yanında getirdiği ürünlerdir ve ayrıca kayısı, pirinç, kavun, karpuz, tere, hıyar, patlıcan da aynı şekilde Selçuklular tarafından Anadolu'ya getirilerek üretimi yaygınlaştırılmıştır. Selçuklular döneminde Anadolu'nun çoğu bölgesinde şeftali ve ayva da yetiştirilirken Konya ve Alanya'da üretilen “Kamereddin kayısı” ise kurutularak veya pestil halinde Mısır ve Suriye'ye ihraç edilen bir ürün olarak kayda geçmiştir. 1200'lerden itibaren ihracatı yapılan ve adını I. Alaaddin Keykubad'ın veziri Kamereddin'den alan bu kayısı bugün yetiştirilmemekle birlikte Mısır, Suriye, Irak, Lübnan ve Kuveyt gibi ülkelerde bugün dahi kayısı pestiline “kamardeen” denilmektedir. Anadolu Selçukluları döneminde kayısıdan başka elma, erik ve şeftali de kurutulan meyveler arasındadır. İhraç ve ticaret ürünü olarak bakıldığında ise kayısının yanı sıra kuru üzüm, susam yağı, yılan ba-

lığı, arpa, buğday, bakliyat, çeşitli baharatlar, şeker ve safran dikkat çekmektedir (Kucur, 2009, s. 384; Işın, 2019, s. 195-197).

Türk mutfağında mühim yer tutan safran, özellikle pilav ve zerdelerin vazgeçilmezi olarak Anadolu Selçuklularının ve Anadolu Beyliklerinin sofrasında kendisine geniş yer bulmuştur. Urfalı Şair Nabi'nin ifadesiyle “bitkilerin Nasreddin Hocası” olan safran, içindeki rahatlatıcı özelliği olan bir madde nedeniyle keyif veren bir ürün olup anlaşmazlıkları ve kavgaları önlemek için toplu yemeklerde safranlı zerde ikram edilmiştir (Kut, 2022, s. 20).

Selçuklu Sarayında verilen toplu yemeklerde, ziyafetlerde zerdeden ayrı yine safranlı veya sade pilav, bulgur pilavı, erişte, “kuzu, kaz, tavuk, güvercin, keklik ve bıldırcın” ile yapılan çevirme kebabı, zülbiye, borani, pirinç borani, yahni, kalye, lavaşa benzeyen bir ekmek olan “kirde”, tarhana çorbası, bozca çorba, tavuk çorbası, samsa, kete, zırva, keşkek, sucuk, kalyeli tutmaç, küliche, yağlı çörekler ve katmerli börekler, tandır yemekleri, memuniye, kırmızı, çeşitli şerbetler ve helvalar ikram edilmiştir. Bu yıllarda sarayın haricinde verilen başka toplu yemekler de vardır. Orta Asya'dan itibaren Türk kültüründe ayrı bir önemi olan birlikte yemek yeme geleneği; düğünlerde, bayramlarda, şenliklerde, hasat zamanı, harman vakti, cenazelerde Anadolu Selçukluları zamanında olduğu gibi bugün de bu topraklarda yaşatılmaktadır. “Hayır aş”, “şifalı aş” gibi uygulamalarla sadece birlikte yemek yenilmesi değil paylaşma ve yardımlaşma yönü de Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez özellikleri olarak varlığını sürdürmektedir (Arı, 2012, s. 23-24).

Yönetici sınıf ve Ahi teşkilatı tarafından fakirlere, yolculara, hocalara, öğrencilere hayrına verilen yemekler içinde ramazan ayında ve kandillerde zerde, pilav, ballı kadayıf; cuma günleri fakir halka dağıtılan pide ve sığır etinden yapılan bir yemek başta gelmektedir. Bu yemeklerin verilmesi için kurulan aşevleri, Türklerdeki yardımlaşma kültürünün mutfaka bir yansımasıdır. Anadolu'nun çoğu şehrinde aşevleri aracılığıyla verilen hayır yemekleri Sivas'ta da “darü'z-ziyafet” isimli aşevi vasıtasıyla dağıtılmıştır. Burada medrese hocalarıyla çalışanlarına et ve pide ikramı yapıldığı; yine bir imarette bayramlarda özel yemeklerin sunulduğu, yolculara kumanya, hapishanedeki kimsesiz mahpuslara ekmek verildiği, özel gecelerde helva dağıtıldığı bilinmektedir (Öztürk, 2021, s. 585; Işın, 2019, s. 208-209).

Türk mutfağının vazgeçilmezi olan helvadan başka Anadolu Beylikleri döneminde gülbeşeker, paluze, ballı yassı kadayıf, senbuse (samsa), baklava, pirinçle yapılan faludec, ballı pişmaniye, karamuş, müşebbek, nokul, sabuni helva, ceviz ve badem gibi kuru yemişlerin içine şeker, pekmez ve bal konulmasıyla yapılan tatlılar da sofrada yerini almıştır (Serdar, 2020). Ayrıca kuru erik, kayısı, elma, şeftaliden yapılan hoşafarla elma, ayva, havuç, pekmez ve cevizle yapılan reçelleri de bu dönem sofralarda görebilmek mümkündür. Genel olarak kırsalda meyvelerle tatlandırılan bu lezzetlere

şehirlerde şeker ilave edilmiştir. Dolayısıyla şeker tüketiminin merkezlerle sınırlı olduğu söylenebilir. Nitekim Selçuklu başkenti Konya'da da şeker satıcıları vardır ve kendilerine mahsus hanları da bulunmaktadır. Ayrıca 1220'de şekerçi Hasan b. Şaban tarafından Konya'da Şeker Furuş (Şeker Satıcısı) Mescidi yaptırılmıştır. Yine Konya'da ve ayrıca Kırşehir'de helvacıların da kendilerine ait çarşıları olduğu bilinmektedir. Mevlana'nın Divan-ı Kebir'de söz ettiği “akideyi bu çeşit tatlı yapın, bu ağıddan böyle şekerleştim ben” ifadesindeki akide de bugünkü manada bir şeker olmayıp o dönemlerde kaynatılarak ağda kıvamına getirilen şeker yahut üzüm şırasıdır ve başta helva olmak üzere tatlı yapımlarında kullanılmıştır (Işın, 2019, s. 204-206).

Selçuklular döneminde Anadolu'daki Türk mutfak kültürünün ana yemeklerine bakıldığında et yemeklerinin ağırlıkta olduğu görülmektedir. Sakatatların da sıkça tüketildiği Selçuklu mutfağında karaciğer, böbrek, yürek, kelle, işkembe ve bağırsaklar tandırda pişirilerek tüketilmekteydi. Belli başlı et yemekleriyse çevirme ya da söğülme de denilen biryan, ciğer kebabı, keçi yahnisi, nohutlu yahnı, şirden dolması, etli pilav, etli börek, keşkek, ekmek ve haşlanan kellenin suyundan yapılan tirittir. İbn Batuta'nın yazdığına göre Hamidoğulları Beyi Ebu İshak Bey'in sofrasında tirit, üstüne şekerli ve tereyağlı mercimek konularak servis edilmekteydi. Mercimek çorbasının sık tüketildiği Anadolu Selçuklularında tarhana çorbasının yeri ayrı olmuş, Divan-ı Kebir'de de kendisinden bahsedilmiştir. Ayrıca “bulgur aşı” denilen bulgur çorbası, bulamaç aşı, ekmek aşı, kaygana, tutmaç, Selçukluların Anadolu'ya getirdiği bugün Tunceli taraflarında yapılan kalacoş bu dönemin yemeklerindendir. Eski Türk mutfağında “açar” olarak mühim yer tutan turşu da yine Selçuklularla birlikte Anadolu'ya gelmiştir. Mercimek ve baklayı Orta Asya'dan beri bilen ve tüketen Türkler, Anadolu'ya geldikten sonra öğrendikleri fasulye ve nohudu da sıkça tüketmişlerdir (Akın vd., 2015, s. 41-43; Işın, 2019, s. 198-201). Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan diğer lezzetlerse kuşkusuz bazlama, çörek, gömeç gibi ekmeklerdir. Anadolu Selçukluları döneminde bu ekmeklerden ayrı Bizans tesirinde gelişen somun ve peksimet de tüketilmiştir. Varlıklı kesim genel olarak beyaz undan yapılan “kirde” isimli ince pideleri sofralarında bulundururken yoksul kesim ve sufiler kepek, arpa ve çavdar ekmeği tüketmişlerdir. Çocuklar için yapılan üzerleri hayvan şekilli çöreklerse normal ekmeklerden daha pahalıya satılmıştır (Işın, 2019, s. 202).

Selçuklu ve Beylikler dönemindeki Türk Mutfak Kültürü içinde kullanılan araç ve gereçlere bakıldığında özellikle toprak, seramik, bakır ve bronzdan yapılmış kaplar, kâseler, tabaklar, çömlekler, kazanlar, lengerler, havanlar, testiler, sürahiler, maşrapalar, kepeçler ve ayaklı kepeçler görülmektedir (Güllü, 2018, s. 88-128). Divanü Lügat-it-Türk'te geçen “aşıç” (tencere), “kamıç” (kepeç), “ıwırık” (ibrik), “olma” (çanak/çömlek) ve “kaşuk” gibi

sözcükler bu dönemde kullanılan mutfak araç gereçlerinden yine bazılarıdır (Atalay, 1985, s. 52-130; Bilgin, 2022, s. 16). Selçuklu ve Beylikler döneminin uzantısı olarak bu özelliklerin aktarıldığı Osmanlı Mutfak Kültürü, 14'ncü asırdan itibaren Türk mutfak kültürünü üstlenen ve bugüne gelmesini sağlayan ana kaynak olmuştur.

2. Osmanlı Döneminde Anadolu'da Türk Mutfak Kültürü

Osmanlı Mutfağı, Anadolu Selçuklu Devleti ve Anadolu Beylikleri dönemlerinin mutfakları üzerinde şekillenmiş; özellikle ekmek, börek, kadayıf, baklava, helva, şerbet, hoşaf, turşu, keşkek, kebab, yahni ve boraniye ait bugünkü bilgiler Selçuklulardan günümüze Osmanlı üzerinden ulaşmıştır (Samancı, 2022, s. 14). Osmanlı'dan bugüne uzanan mutfak kültürü ise yalnızca Anadolu'yu tesiri altında bırakmamıştır. Öyle ki Osmanlı Devleti'nin sınırları içinde kalan tüm bölgelerde bugüne kadar Osmanlı mutfağının izlerine rastlayabilmek mümkündür. Dolayısıyla Afrika'dan Avrupa'ya ve Asya'ya uzanan geniş bir alanda bugün hala tesirlerini gösteren Osmanlı Devleti, "Osmanlı Mutfak İmparatorluğu" ifadesinin doğmasını da sağlamıştır. Çok uluslu ve dolayısıyla çok kültürlü bir yapıya sahip olan Osmanlı Devleti içinde herhangi bir yemeğin belli bir millete ait olmasını söyleyebilmek pek doğru değildir. Bu nedenle bugüne kadar uzanan yemeği sahiplenmeye yönelik söylemlerden de bir neticenin çıkması beklenmemelidir. En fazla yemek adının etimolojik kökeninden bir yorum yapılabilir. Kısaca asırlar boyu Osmanlı Devleti'nde yaşayan unsurların paylaşımları ortak bir "lezzet envanteri" ortaya çıkartmıştır (Işın, 2019, s. 212; Samancı, 2022, s. 14).

Taşra ve şehir mutfağı olarak iki kısımda incelenebilecek Osmanlı mutfağı, kuruluş yıllarında oldukça sadedir. Ancak İstanbul'un fethiyle beraber daha gösterişli sofralara sahne olunmuş ve bu gösteriş giderek artmıştır. Fatih Sultan Mehmed zamanında Topkapı Sarayı'nda "Matbah-ı Amire Emaneti" adıyla kurulan saray mutfağı, Osmanlı mutfak kültürünün anlatımının dayandırıldığı ana kaynaktır (Yiğit ve Ay, 2016, s. 14-15). O halde Osmanlı mutfağı yazımının 15'nci asır itibarıyla daha sağlıklı bilgiler verdiği söylenebilir. Buradan hareketle genel itibarıyla Osmanlı mutfağı, yemeklerde kullanılan malzemelerin doğal tatlarını ortaya çıkartmaya çalışmış, ekşi lezzetleri vurgulamak istemiş ve bunun için limon suyu, turunc, koruk ve nar ekşisi ile yoğurt ve sumak kullanmıştır. Baharatın az kullanıldığı Osmanlı mutfığında çeşit de sınırlı tutulmuş ve baharat olarak karabiber, tarçın, sumak, misk ve safrana ağırlık verilmiştir. Çorba ve sulu yemeklerin önemli yer tuttuğu Osmanlı sofralarında sebze yemekleri de et kadar kıymet görmüştür. Yemeklerin sağlığa faydasını da önemseyen Osmanlıların yeni lezzetlere açık olması da dikkat çekmektedir (Işın, 2019, s. 217).

Osmanlı mutfağında tüketilen ürünler genel olarak değerlendirildiğinde et ağırlıklı bir sofraya kültürü olduğu görülmektedir. Et olarak koyun, kuzu ve tavuk etinin daha çok tercih edildiği Osmanlı mutfağında sığır etinin fazla tüketilmediği, süt danasının az yenildiği, oğlak ve keçinin ise bazı yerlerde tercih edildiği görülmektedir. Bundan ayrı ördek, kaz, güvercin ve geyik etinin sık olmamakla birlikte sofralarda yer aldığı söylenebilir (Işın, 2019, s. 217). Sebze yönüyle oldukça zengin olan Osmanlı mutfağında özellikle ıspanak, kuşkonmaz, enginar, tere, marul, şalgam ve pazıyı görebilmek mümkündür. Sebze yemeklerini sıkça tüketen Osmanlıların sofralarından salatının da eksik olmadığı, ayrıca çiğ olarak da sebze tüketildiği bilinmektedir (Işın, 2019, s. 218). Gerek ülke içinde yapılan sebze meyve ticareti gerekse yurtdışından getirilen ürünler mutfak ticari yaşam üzerindeki etkisini göstermesi açısından da önemlidir. Bu kapsamda Hindistan'dan baharatlar, Mısır ve Kıbrıs'tan şeker, Tibet'ten misk, Yemen'den kahve, Şam'dan kuru üzüm ve ırsın şurubu, Avrupa'dan parmesan peyniri, Ege adalarından limon suyu ve turuncgiller, Atina ve Varna'dan bal, Mora'dan kuş üzümü, Filibe'den mısır ve pirinç, Kefe'den sadeyağ, Balkanlar'dan koyun ve kaşar, Bağdat ve Medine'den hurma, İzmir'den zeytinyağı ile badem, Gelibolu'dan nardenk ve üzüm turşusu, Bursa'dan nane, buğday ve koruk şurupları, Os-mancık'tan kebere turşusu, Edirne'den gülsuyu, Samsun'dan kuru soğan, Ürgüp'ten susam yağı gibi ürünlerin tedarik edildiği bilinmektedir (Yiğit ve Ay, 2016, s. 15; Işın, 2019, s. 218-219). 16'ncı ve 17'nci asır Osmanlı mut-faklarına bakıldığında ise Narh Kayıtları temelinde tüketilen ürünleri aşağı-daki tabloda görüldüğü gibi sıralayabilmek mümkündür.

Tablo 1. Narh Kayıtlarına Göre 16'ncı ve 17'nci Asırda Osmanlı Mutfaklarında Görü-len Belli Başlı Ürünler

TAHILLAR
Tekfurdağı'ndan gelen deve dişi buğdayı, pirinç, mercimek, nohut, nohud-ı kebir, kaba nohut, ufak nohut, bakla, bakla-i kebir, İstanbul şehriyesi, Mısır şehriyesi
UN VE UNLULAR
Hassu'l-has baklavalık ince un, has un, simit unu, harci un, imaret unu, kaba un, Edincik unu, Ekmek, Nan-ı aziz-i hass'ül-has, somun, çörekçi ekmeği, harci ekmek, has ekmek, Arap ekmek, çakıl ekmeği, Şam pidesi, kaba çörek, yağlı çörek, susamlı çörek, yarma çörek, hürde halka, hürde yağlı halka, simit halkası, Şam halkası, harci halka, simit, susamlı halka, gevrek, halka gevrek, kak gevrek, yarma gevrek, Arap gevreği, yarma Arap kakı, halka kuru kakı, gözleme, lokma, lokma-i safi, ağdalı lokma, yağlı lokma, tabe lokması, hürde lokma, börek, etli börek, Şam böreği, kahi börek, tabla börek, hurda kahi, tabla kahisi, katmer kahi, börekli kahi, poğaç, yağlı poğaç
ET, BALIK VE ETTEN MAMUL ÜRÜNLER
Koyun eti, kuzu eti, sığır eti, kuzu başı, kuzu ciğeri, koyun kuyruğu, tavuk, piliç,

morina balığı, kılıç balığı, kalkan balığı, kebab, köfte kebab, lahana dolması, kili pastırması, yerli pastırması, yerli sucuk...

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Halis süt, mahlut süt, kaba peynir, kaşkaval peyniri, taze kaşkaval, Tekfurdağı kaşkavalı, Eflak kaşkavalı, Çorlu kaşkavalı, tulum peyniri, taze tulum peyniri, Limni tulum peyniri, dil peyniri, taze dil peyniri, dil peynirinden ezme kaba peynir, Midilli peyniri, Anadolu peyniri, lor peyniri, kaba lor peyniri, Midilli lor, çayır peyniri, teleme peyniri, çanak yoğurdu, Eyüp yoğurdu, Kanlıca yoğurdu, İstanbul yoğurdu, Hisar yoğurdu, torba yoğurdu, süzölmüş torba yoğurdu, fıçı yoğurdu, kepece tutmaz yoğurdu, Eyüp kaymağı, Üsküdar kaymağı, Üsküdar'ın tereşe kaymağı, camus kaymağı, koyun kaymağı, sadeyağ, tereyağı, sığır yağı, koyun yağı, süzölmüş tortusuz sade ergin yağ, süzölmüş halis sadeyağ, tulumdan süzölmüş halis Kefe yağı, halis süzölmüş desti yağı, cılgı yağ...

MEYVELER

Karamürsel zeytini, Tirilye zeytini, Edincik zeytini, ceviz, iğde, badem, çağla, kavun, karpuz, nar, İzmir narı, Gemlik narı, koruk, Nazilli ve İzmir lob incir, taze lob incir, sarı Nazilli inciri, sarıca incir, Midilli inciri, Menemen inciri, taze çiçek inciri, taze hurde inciri, dizme taze incir, taze kayısı, Larende kayısı, taze üzüm, turfanda taze üzüm, Beğlerce üzümü, çöplü kızıl üzüm, çöplü razakı, çöpsüz razakı, kızıl üzüm, razakı kızıl üzüm, kutu razakı, siyah tabla üzümü, İzmir siyahı, baş İzmir siyahı, kızlar siyahı, Edremit siyahı, siyah üzüm, küp üzümü, parmak üzümü, turfanda kiraz, kara kiraz, beyaz kiraz, Hisar kirazı, Bursa kirazı, dalbastı kirazı, dergani kiraz, katırlı vişnesi, aşlama vişne, kara vişne, mayıs elması, miski elma, orak elması, ferik elması, Sinop elması, beğ armudu, dalkıran armudu, şeker armudu, burunsuz armut, Göksulu armudu, menendi armudu, Bozdoğan armudu, gelincik armudu, inesi armudu, alacainesi armudu, akinesi armudu, ada ekini armudu, dikenlice armudu, Çine armudu, göbel armudu, armut kurusu, ahlat, ayva, ufak ayva, can eriğı, kaysı eriğı, bardak eriğı, maverdi eriğı, aş eriğı, Amasya eriğı, Boyalı eriğı, Bursa eriğı, karnıyarık eriğı, yarma şeftali, ab şeftalisi, zerdali, kızılılık, aşlama kızılılık, hurde kızılılık, muşmula, hünnap, keçiyoynuzu, limon, Sakız limonu, İstanköy limonu, turunç, ekşi turunç, tatlı turunç, ak dut, ekşi kara dut, fıstık, taze fıstık, kuru fıstık, fıstık içi, Bursa kestanesi, Karadeniz kestanesi, kuru kestane, akbaba kestanesi...

SEBZE VE YEŞİLLİKLER

Soğan, dizi soğan, taze soğan, kaba soğan, nane, hıyar, topaç hıyar, yerli hıyarı, Anadolu hıyarı, marul, salata kökü, taze bakla, patlıcan, pırasa, ıspanak, bostani ıspanak, ehl-i suk ıspanak, pancar, kabak, taze kabak, dolma kabağı, lahana, yaprak, taze bağ yaprağı, salamura asma yaprağı, sarımsak, taze sarımsak, şalgam, havuç, siyah turp, beyaz turp, böğrölce, lisan-ı sevr yaprağı...

MAMUL GIDALAR

Sirke, zeytinyağı, nişasta, leblebi, kuş üzümü, köfter, nardenk, desti nardengi, fıçı nardengi, lahana turşusu, hıyar turşusu, zülbiye helvası, sabuniye helvası, gaziler helvası, kozlu helva, ceviz helvası, keten helvası, Karadeniz'in ceviz helvası, tahin

helvası, susam helvası, beyaz helva, pekmez, tahin, Ada pestili, Karadeniz pestili, tatlı maya, kadayıf, tatlı, tatlı şurup...

YAĞ, MUM VE DİĞERLERİ

Beziryağı, susam yağı, kuyruk yağı, sığır iç yağı, koyun iç yağı, mum, yağ mumu, balmumu, tuz, tuz-ı kebir, Eflak tuzu, Kefe tuzu, süzölmüş bal, Eflak balı, yumurta, ağda...

Kaynak: Bilgin, 2006, s. 162-186.

Geniş bir yelpazeye sahip olan Osmanlı mutfağında tüketilen ürünler, devletin sınırlarının genişliği ölçüsünde çeşitlenmiştir. Bu ürünlerden yapılan ve sofraya gelen yemeklere bakıldığında ise çorba, tarhana çorbası, katı çorbası, kefal çorbası, ekşi aşı, dolmalar ve ördek ve kuzu kebabları, yahni, paça, ekşili tavuk, piliç, güvercin, tavuklu pilav, bulgur pilavı, erişte, turşu, tutamaç, girde, gözleme, simit, poğaç, çörek, kıymalı, sade ve ballı börekler, tavuklu börek, ıspanak böreği, şerbetler ve hoşaf, aşure, nokul, baklava, muhallebi, zerde, kabak reçeli özellikle sarayda şölen olarak nitelenebilecek sofralarda sunulan yemekler arasındadır (Haydaroglu, 2003, s. 6).

Klasik Dönem Osmanlı Mutfak kültüründe dikkat çeken önemli bir özellik, bugünkü damak tadından farklı yemeklerin varlığıdır. Özellikle meyvelerin yemekte fazlasıyla kullanımı dikkat çekmektedir. Elma dolması, erik çorbası gibi yemeğin ana malzemesi olan meyveler de Osmanlı sofrasında görülmektedir. Bu dönemde sade yağ ve baharatlardan elde edilen sosların kullanıldığı yemeklerde 19'ncü asırda ancak salçalar ve zeytinyağı kullanılmaya başlanmıştır. Genel itibariyle Osmanlı sofralarının vazgeçilmezi çorba, et yemeği ve pilav olmuştur. Ancak ekonomik duruma göre bu üçlü kimi sofralarda çorba, sebze yemeği ve pilav olarak değişebilmiştir. Et yemeği olarak yahni, kebab, köfte ve çevirme gibi yemeklerin yer aldığı sofralarda vücuda pek yararlı olmadığı fikriyle sığır eti çok yer almazken koyun ve kuzu etinin ağırlık kazandığı görülmektedir. Bundan ayrı buzağı, oğlak, tavuk, horoz, ördek, kaz, güvercin, keklik, tavus kuşu tüketilmekteydi. Sakatat olarak ciğer kebabı, kelle, paça ve işkembenin Osmanlı Mutfağındaki yeri bilinmektedir (Bilgin, 2016, s. 179-181).

Yemeği iki öğün olarak ve yere konulan alçak sofralarda yiyen Osmanlılar, sofranın altına ağır sıрма işlemeli bir sofra örtüsü sermekteydi. Bunun haricinde sofradakilerin ellerini temizlemeleri amacıyla sofra örtüsüyle aynı kumaştan peçeteler de bulunmaktaydı. Yemekten sonra ellerin temizliği ise su ve peşkirlerle bekleyen hizmetkârlar vasıtasıyla yapıldı. Herkese ayrı tabağın konulmadığı sofrada ortadan yemek yeme âdeti vardı. Ev halkının ekonomik durumuna göre kullanılan tabaklar bakır sahan ya da porselen ve gümüş olmaktaydı. Seçkinler hariç sofrada çatal bıçak kullanımı ise 20'nci asırda ancak yaygın hâle gelmiştir (Yiğit ve Ay, 2016, s. 17; Bilgin, 2016, s. 184-185). Kullanılan kaşıklarınsa şimsir, abanoz, kemik ya da tek parça fil-

dişinden yapıldığı ve bunların sıcak ve yağlı yemekler için kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca deniz kabuklarından ince biçimli yapılan hoşaf kaşıkları da sofralarda kendisine yer bulmuştur. Yarım küre şeklindeki bakırdan yapılmış tencerelerde pişen yemekler kimi zaman sofraya bu tencerelerle getirilmiş, kapağı kadın sofralarında halayıklar, erkek sofralarında uşaklar açarak yemeğin yenmesine evin büyüğünün başlamasıyla geçilmiştir. Başörtüsüz ve fessiz sofraya oturmanın mümkün olmadığı Osmanlı sofralarında yemeği ve ekmeği yarım bırakmak günah kabul edilmiştir. Özellikle Mevlevi sofralarında su içenin hakkına girmemek için onun suyunun bitirmesi beklenmiş ve yemek yenilmemiştir. Gelir seviyesi yüksek bazı evlerde Sultan Abdülaziz Dönemi itibarıyla ayrı bir yemek odası kullanıldığı, İkinci Abdülhamid Dönemi'nde de masada yemek yenilmeye başlandığı da görülmektedir. Yine de Osmanlı'nın son dönemlerine kadar yaygın olarak kalaylı bakır ve pirinçten üretilen sinilerde oturularak yemek yenilmiştir (Göktürk Çetinkaya, 2020, s. 57-59). Günümüzde Anadolu'nun birçok yerinde devam eden bu sofraya düzeni, Osmanlı'dan Cumhuriyet'e geçişte mutfak kültürünün devam ettiğini gösteren örneklerden biridir.

3. Cumhuriyet Döneminde Anadolu'da Mutfak Kültürü

Birinci Dünya Savaşı ile yıkılan Osmanlı Devleti'nin ana toprakları olan Anadolu'nun 1918'de işgal edilmeye başlaması üzerine 1919'da Mustafa Kemal Paşa'nın liderliğinde Türk milleti İstiklal Harbi'ni başlatmıştır. 1922'de bu harbin zaferle neticelenmesiyle bağımsızlığını kazanan Türk milleti, egemenlik gücünü de 29 Ekim 1923'te Cumhuriyet'in ilanı ile elde etmiştir. 1071'de Türk yurdu olan Anadolu'da 11'nci asırdan itibaren devam ettirilen Türk kültürünü 21'ci asra taşıyan devlet Türkiye Cumhuriyeti olmuştur. Anadolu Selçukluları, Anadolu Beylikleri ve Osmanlı Devleti'nden devraldığı kültürün yaşaması adına çaba sarf eden Cumhuriyet Dönemi Türkiye'sinde mutfaka dair mirasın da geleceğe taşınması için gayret gösterilmektedir. Bu bağlamda mutfak kültürüne Türkiye Cumhuriyeti'nin en büyük katkısı mutfak bilimsel açıdan incelenmesinin önünü açması olmuştur. Bu konuyla ilgili eğitimlerin orta öğretim seviyesinden başlatılarak lisansüstü eğitim seviyesine taşınması ile Türk Mutfak Kültürünün hem geçmişiyle ilgili bilgi edinilmekte hem de bu bilgiler gelecek nesillere aktarılabilir. Orta Asya'dan bugüne değin Türk mutfak kültürünün birçok özelliğinin halen sürdürüldüğü Anadolu'da çağın gereği olarak kullanılan araç ve gereçlerde modernleşmeye gidildiği, hızlı olabilmek amacıyla pratik yemeklerin tüketiminin arttığı, dışarıda yeme içmenin çoğaldığı, özel günler hariç büyük sofraların kurulmadığı, saklama yöntemlerinin azaldığı ve teknolojinin gelişmesiyle de aynı coğrafyada yaşanmasa bile diğer devletlerin mutfak kültürlerinden etkilenildiği görülmektedir. Bu gelişmelerin yüz yıllık süreçte

zaman içinde gerçekleştiği ve İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra başlayarak 2000'li yıllarda hat safhaya ulaştığı söylenebilir. Bunun nedenleri arasında savaş döneminden itibaren kadınların çalışma hayatındaki sayılarının artmaya başlaması önemlidir. Refik Halit Karay'ın şu cümleleri bu tezi doğrulamaktadır:

Kadınli erkekli iş ve memuriyete sarılmak, ayrıca hem bunlara hem de sinema saatlerine yetişmek kaygısı yüzünden halk gıdasını sokakta hemen hemen angarya savar gibi alelacele almaktadır. Sıhhat ve iktisat bakımından çok zararlı olan bu durumun, aile terbiyesi üzerinde de tesiri fenadır. Sofra başı aile fertlerini birbirine ilmekler; sıcak aşın dumanı, aradaki sevgi ve bağlılığı tazeleyen tılsımlı bir tütsüdür. Aile terbiyesinin içyüzü yemek masasının etrafında mahiyetini gösterir... Ev yatak demektir; sofra da aile... Ancak kendi yatağında yatmak ve kendi yemeğini yemek kaidesine riayetle hakiki aile teessüs eder. Akşamları eve dönerken mezeci dükkânlarında, ayakta durup bir kadeh bira ile sosis yuvarlayanlara ve muhalebici iskemlesine ilişip tavuk suyuna pilav yutanlara, hemen hemen aç kalmışlara karşı duyduğum merhametle bakar ve acırım. Mekteplerde çocuğa evde pişen ve ailece başına geçilip yenilen yemeğin değerini telkin lazımdır. Sokakta karın doyuranlar, başka memleketlerde yalnız yabancılar, bekârlar, züppeler ve sefa düşkünleridir. Bizde de eskiden yemek zamanı evde bulunmamak askeri bir vazifeyi ihmal kadar çirkin, hatta cezaya layık görülürdü. Sofradan kaçmak hürriyeti, aile efradından kimseye verilmezdi. Frenklerde de hala, yemek saatinde masa başında hazır olmak, ailenin riayete mecbur bulunduğu en esaslı bir kaidedir. Hatta tek başına yaşayan bir adam için bile yemeğini evinde yemek, onu hem iktisaden korur hem de birçok belalı sergüzeştlerden uzak bulundurur. Tanıdığım bekârlardan evinde hizmetçisine yemek yaptıranlarla yemeği dışarıda yiyenler arasında kendimce ufak bir mukayese yaptım: Birincilerin sıhhatleri yerinde olduğu gibi bütçeleri de mütevazındır; ikinciler bir sürü vakalara maruz kaldıktan başka midelerinden memnun değildir; bütçelerinin mütevazinsizliğinden de başkaları yaka silkiyor... (Göktürk Çetinkaya, 2020, s. 59-60).

Nurullah Ataç'ın 1939'da alafrangalık ve alaturkalık üzerine kaleme aldığı yazısından hareketle geleneksel yemeklerin daha o tarihlerde değişmeye başladığını görebilmekteyiz. Ataç, 20-30 sene içinde Türk sofrasıyla Fransız sofrası arasında bir fark kalmayacağından söz ederken kebabların, böreklerin, pilavların sofradan kalkmayacağını ama sofra adabı yönüyle değişimin büyük şekilde yaşanacağını belirtmiştir. Örnek olarak da sofradan kalktıktan sonra el ve ağızların yıkanmamaya başlandığını, bunun için de yağlı yemeklerin zamanla sofrada yer bulamayacağını vermiştir (Ataç, 1939, s. 3). Böyle olmakla beraber günümüze değin devam eden kültürel öğeleri Türk mutfaklarında görebilmek halen mümkündür. Makalenin birinci bölümünde adı geçen yemeklerden ve ürünlerden çoğu, o günden beri 1000 yıldır Anadolu

sofralarında yer almaktadır. Büyük kentlerde azalmakla beraber doğum, düğün, cenaze, bayram ve diğer dini günlerde hazırlanan yemekler, kırsalda sürdürülen saklama yöntemleri Türk mutfak kültürünün devam eden parçaları olarak kayda değerdir. Akademik çalışmalarla ortaya çıkartılan ilkçağlardan itibaren bu toprakların sunduğu mutfak kültürüne ait bilgiler, bugün yeniden hayata geçirilmeye çalışılarak öze dönüş sağlanmaya çalışılmaktadır.

Sonuç

Bin yıldır Türk yurdu olan Anadolu’da sırasıyla Anadolu Selçuklu Devleti, Anadolu Beylikleri ve Osmanlı Devleti varlığını sürdürmüştür; son bir asırdır ise Türkiye Cumhuriyeti Devleti ile Anadolu’nun kadim Türk yurdu gerçekliği devam ettirilmektedir. Bu geniş zaman dâhilinde Türk kültürünün her yönüyle devamlılığını sağlamaya çalışan Türk devletleri, mutfak konusunda da benzeri çabayı göstermişlerdir. Orta Asya’dan Anadolu’ya gelirken getirdikleri yeme-içme kültürlerini bu coğrafyada karşılaştıkları öteki kültürlerle harmanlayarak ve kendine uyarlayarak uygulayan Türkler, özellikle Osmanlı Devleti’nin sınırlarının genişlemesiyle beraber mutfak kültürlerini Asya’dan Avrupa’ya ve Afrika’ya doğru yaymışlardır. Bugün, Osmanlı Devleti toprakları üzerinde kurulum varlığını devam ettiren her ülkede bu izleri bulabilmek mümkündür. Anadolu ise bu kültürün özünü oluşturan coğrafyadır. Dolayısıyla Türkiye Cumhuriyeti ile birlikte Anadolu’da Türk mutfak kültürünün özü muhafaza edilmektedir. Elbette modern çağın gerekliliği olarak etkileşimin daha kolay olması, yaşamın hayat şartları nedeniyle pratikleşmek zorunda kalması bu kültürün uygulanmasında değişiklikler meydana getirmiştir. Ancak kırsal kesimin özüne sadakati ile Türk mutfak kültürü devam ettirmektedir. Ayrıca Gastronomi Biliminin doğuşu ve eğitsel açıdan sağladığı katkılarla Türk mutfak kültürüne ait geçmişte kalan birçok bilgi gün yüzüne çıkartılmaktadır.

Kaynakça

- Arı, K. (2012). Osmanlı Devleti’nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri. *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) (14-15 Ekim 2010) Bildirileri* (21-45) içinde. Arif Bilgin, Özge Samancı (Ed.), Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji Dergisi*, 30, s. 33-52.

- Ataç, N. (19 Haziran 1939). Alaturka, Alafranga. *Haber-Akşam Postası*, 26, s. 3.
- Atalay, B. (1985). *Divanü Lügat-it-Türk Tercümesi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Bilgin, A. (2006). Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası. *IV. Üsküdar Sempozyumu (3-5 Kasım 2006) Bildiriler* (Cilt 2, s. 155-191) içinde. Coşkun Yılmaz (Ed.), İstanbul: Üsküdar Belediyesi Yayınları.
- Bilgin, A. (2016). Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü. *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi* (Cilt 4, s. 174-199) içinde. Coşkun Yılmaz (Ed.), İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları.
- Bilgin, A. (2022). Al Kaşığı, Çal Pilava: Türk Kültüründe Kaşık. *Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı* (16-17) içinde. Ebru Erke (Ed.), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Göktürk Çetinkaya, S. (2020). Refik Halit Karay'ın Anlatımında Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yemek Kültürü. *Aydın Gastronomy*, 4 (1), s. 55-62.
- Güllü, Y. A. (2018). *Türkiye Selçukluları Dönemi Kaynakları Işığında Anadolu'da Gıda ve Üretimi Bilgileri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa.
- Haydaroglu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22 (34), s. 1-10.
- Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kucur, S. S. (2009). Sosyoekonomik ve Kültürel Hayat. *TDV İslam Ansiklopedisi* (Cilt 36, s. 384-385) içinde. İstanbul: TDV Yayınları.
- Kut, G. (2022). Türk Mutfağında Tören Aşlarına Dair. *Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı* (20) içinde. Ebru Erke (Ed.), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Merçil, E. (1991). Anadolu Beylikleri. *TDV İslam Ansiklopedisi* (Cilt 3, s. 138-139) içinde. İstanbul: TDV Yayınları.
- Öztürk, Y. (2021). Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 8 (67), s. 582-590.
- Samancı, Ö. (2022). Türk Mutfak Kültürü Mirası. *Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı* (14-15) içinde. Ebru Erke (Ed.), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Serdar, M. (2020). Beylikler Dönemi Türk Mutfağı ve Kültürü, *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Nazmi Kozak (Ed.), Erişim adresi: <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/beylikler-donemi-turk-mutfagi-ve-kulturu>.
- Sümer, F. (2009). Anadolu Selçukluları. *TDV İslam Ansiklopedisi* (Cilt 36, s. 380-384) içinde. İstanbul: TDV Yayınları.
- Yiğit, Y., Ay, E. (2016). Osmanlı Mutfak Kültürü. 3. *Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Çin'den Adriyatik'e (27-30 Ekim 2016) Bildiri Kitabı* (s. 8-22) içinde. Seçil Fettahlıoğlu, Alican Afşar (Ed.), Ankara: İksad Yayınları.