

Osmanlı Mutfak Rotası: Balkan ve Türk Mirasının Gastronomi Turizminde Bütünleştirici Bir Model Olarak Değerlendirilmesi

Ottoman Culinary Route: Evaluating It as an Integrative Model in Gastronomic Tourism of Balkan and Turkish Heritage

Elif Cemre Özaydın^{1*} 
Alper Çevik² 

¹ İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul, Türkiye,
ecozaydin@gelisim.edu.tr,
ror.org/0188hvh39

² Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye,
alpercevik@kastamonu.edu.tr,
ror.org/015scty35

*Sorumlu Yazar/Corresponding Author

Öz: Bu çalışma, Osmanlı mutfak mirasını gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirerek, Türkiye ve Balkanlar arasındaki tarihsel ve kültürel etkileşimi tematik bir rota üzerinden görünür kılmayı amaçlamaktadır. Bursa, Edirne, Sofya, İskodra, Üsküp ve Saraybosna'yı kapsayan Osmanlı Mutfak Rotası, Osmanlı'nın gastronomik mirasının bölgesel çeşitliliklerini ve kültürel geçişkenliğini yansıtmaktadır. Doküman analizi ve tematik rota modellemesi yöntemleriyle oluşturulan bu güzergâh, tarihsel bağlam, gastronomik temsiliyet, coğrafi süreklilik ve kültürel çeşitlilik ve yerel farklılıklar olmak üzere dört kriter çerçevesinde oluşturulmuştur. Her destinasyon, Osmanlı mutfağının yerel mutfaklarla etkileşimini temsil eden yemekler, festivaller ve gastronomi merkezleri üzerinden analiz edilmiştir. Çalışma, Osmanlı mutfağının yalnızca tarihsel bir miras değil, aynı zamanda sürdürülebilir turizm ve kültürel diplomasi için işlevsel bir araç olduğunu ortaya koymaktadır. Literatürdeki şarap veya zeytinyağı temelli rotalardan farklı olarak, bu çalışma transnasyonal bir mirası bütüncül bir yaklaşımla ele alarak özgün bir katkı sunmaktadır. Gelecek araştırmalar, saha verileriyle rotanın uygulanabilirliğini güçlendirmeyi, kalış süreleri ve önerilen gastronomik deneyimleri detaylandırmayı hedeflemektedir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Mutfağı, Gastronomi Turizmi, Kültürel Miras, Kültürel Diplomasi

Geliş Tarihi/Received: 11.11.2025
Kabul Tarihi/Accepted: 10.12.2025
Yayınlanma Tarihi/ Available Online: 22.12.2025

Abstract: This study aims to evaluate the Ottoman culinary heritage within the framework of gastronomic tourism, making the historical and cultural interaction between Türkiye and the Balkans visible through a thematic route. The Ottoman Culinary Route, covering Bursa, Edirne, Sofia, Shkodra, Skopje, and Sarajevo, reflects the regional diversity and cultural permeability of the Ottoman gastronomic heritage. This route, created using document analysis and thematic route modeling methods, was developed based on four criteria: historical context, gastronomic representation, geographical continuity, and cultural diversity and local differences. Each destination was analyzed through dishes, festivals, and gastronomy centers representing the interaction of Ottoman cuisine with local cuisines. The study reveals that Ottoman cuisine is not only a historical legacy but also a functional tool for sustainable tourism and cultural diplomacy. Unlike wine- or olive oil-based routes in the literature, this study offers a unique contribution by addressing transnational heritage holistically. Future research aims to strengthen the route's feasibility with field data and to detail the length of stays and recommended gastronomic experiences.

Keywords: Ottoman Cuisine, Culinary Tourism, Cultural Heritage, Cultural Diplomacy

Extended Abstract

The Ottoman Empire's rule across three continents established political authority while nurturing a complex cultural amalgamation via its administrative frameworks and tolerant policies. By avoiding interference with the faiths, customs, and routines of local peoples in conquered lands and fostering interactions between Turkish settlers and native groups, it created fertile ground for a lasting culinary legacy. This exchange produced dishes that endure in modern Türkiye, Bulgaria, Albania, North Macedonia, and Bosnia-Herzegovina, bearing marks of a unified past. Cuisine functions as a living conduit of cultural heritage, shaping not only history but also contemporary life. In this light, gastronomy tourism stands out as a vital means for preserving and conveying this inheritance.

Ottoman forces first crossed into the Balkans in 1360. Edirne fell in 1361 and became the capital, followed by present-day Kosovo in 1389, Bulgaria in 1393, Bosnia-Herzegovina in 1463, and Albania in 1478. Rather than opposing local populations, the Ottomans absorbed them into the existing order, forming a multicultural society. Orthodox Christians, Catholics, Jews, and Muslims shared daily existence, and this coexistence deeply influenced foodways. Ottoman influences altered regional cooking, while Balkan elements enhanced imperial practices, resulting in a vibrant, enduring, and two-way gastronomic tradition.

This study traces the historical origins of Ottoman culinary heritage and introduces a practical model for reintegrating it into sustainable tourism strategies. While earlier works address Ottoman cuisine from historical or cultural angles, this effort breaks new ground by crafting a linear, integrated, thematic gastronomy route from Bursa to Sarajevo. Built on historical fluidity, cultural interplay, and shifting local identities, the route revives cross-cultural links through food. It not only bridges academic and practical realms but also fills a literature gap. Moreover, it positions the path as a functional tool for cultural diplomacy between Türkiye and Balkan states.

Cultural heritage refers to a society's compiled values handed down to future generations. UNESCO recognized its universal significance in 1972 through a convention on world cultural and natural heritage, later expanding in 2003 to include intangible elements such as cuisine, language, traditional knowledge, and rituals. Culinary culture connects communities through migration, trade, marriage, military campaigns, and conquests. In the Turkish sphere, practices in Anatolia, the Balkans, Central Asia, and the Caucasus reveal shared ties and regional distinctions. Food culture extends beyond recipes; it reflects lifestyles, values, production methods, and historical contacts. It reinforces identity, tightens social ties, and ensures cultural continuity. Local products highlight a region's geography, economy, and socio-cultural traits, offering a potent resource for tourism repurposing.

Ottoman presence in the Balkans lasted roughly five centuries, profoundly molding local cuisines. Techniques, ingredient diversity, and table manners introduced by the Ottomans merged with native traditions, sparking mutual enrichment. Balkan groups adopted Ottoman culinary traditions while incorporating their own ingredients and recipes, forging a unique gastronomic blend. Items like börek, dolma, kebab, and baklava demonstrate this influence, carrying narratives beyond taste. Their presence from Bosnia-Herzegovina to Bulgaria affirms the durability of Ottoman traces. Slow-cooking styles, balanced spices, and yogurt-based dishes fused with local twists. For instance, Bosnia-Herzegovina's Begova çorbası and Skopje's tavče gravče echo Ottoman stew traditions but gain distinct flavors from regional ingredients. Albanian liver dishes and Bulgarian kadayıf embody localized Ottoman principles. The waqf and imarethane networks encouraged public food sharing, bolstering social cohesion in the Balkans. This heritage holds potential for narrative-rich tourism experiences.

Gastronomy routes are planned itineraries allowing visitors to encounter a region's food traditions or variations of a product. They bolster local economies and sustain culinary practices. Gastronomy tourism centers on tasting authentic dishes and customs, aiding destination branding, heritage

protection, and sustainable growth. It fosters intercultural dialogue and reinterprets historical bonds in modern identity contexts. Global and national studies often target wine, cheese, olive oil, or urban paths, yet none have outlined an Ottoman culinary route. This qualitative research aims to build a cohesive gastronomy path rooted in historical, cultural, and thematic links. It combines document analysis with route modeling. Document review delves into Ottoman-Balkan culinary overlaps to reframe the legacy for tourism. Sources include academic papers, books, and historical texts on Ottoman Balkan impacts and gastronomy tourism. Searches in databases used terms like Ottoman cuisine, Balkan cuisine, gastronomy tourism, and cultural heritage. Descriptive analysis interpreted data, uncovering commonalities and local variations to underpin thematic routing.

Existing thematic route models helped define criteria: the sequence of Ottoman expansion and impact, the visibility of Ottoman legacy in city cuisines, seamless one-way geographic flow, and the blend of unique food identities with cultural diversity. These guided a six-stop route: Bursa, Edirne, Sofia, Shkodra, Skopje, Sarajevo. Each stop examines standout dishes and historical and cultural representations. The model draws on gastronomy route designs to deliver historical and tourist immersion, proposing local festivals, cooking workshops, and storytelling to enrich visits.

Limitations exist. Selected cities were Ottoman capitals or key administrative hubs, heightening legacy visibility but omitting rural diversities. Data relies on secondary sources, lacking fieldwork on current practices, local views, or direct observations. Only select dishes per city are analyzed, not exhausting full repertoires, thus curtailing representational depth. The focus remains on historical persistence, sidelining developments such as fast-food influences.

Bursa served as the Ottomans' initial capital for 27 years, enriched by palace kitchens, trade routes, and Balkan migrant contributions. Its cuisine mixes Ottoman elements with Rum, Balkan, and Greek touches in döner kebab, pideli köfte, tahinli pide, cantık, local cheeses, sıra, and kestane şekeri. The city integrates historical depth into tourism via its Gastronomy Festival, workshops, and markets like Tuz Pazarı, drawing culture-seeking visitors.

Edirne, the capital for 92 years, linked Rumeli and Anatolian flavors, influencing palace cuisine. Dishes like ciğer tava, satır et, and badem ezmesi offer unique Ottoman echoes. Thematic tours, historic konak workshops, and the Edirne Gastronomy Festival create a strong appeal. Sofia, under Ottoman control for nearly 500 years from the late 14th century, fuses Persian, Greek, and Bulgar strands. Kebapche, banitsa, sarmi, and trahana resemble their Turkish counterparts, some of which keep Turkish names, though pork use marks differences. Local markets, Quartal food park, Biber Festival, and restaurants enable shared heritage experiences, supporting regional cooperation. Shkodra, a vital center from the late 14th century, blends Turkish, Albanian, Venetian, and Balkan layers. Byrek, tave kosi (occasionally with pork), and fergese parallel börek, yogurt-meat bakes, and menemen or güveç. Food Art and Drink Festivals enhance its tourism draw. Skopje, the city that was the center of the Ottoman Empire for 500 years until 1912, blends Turkish, Albanian, Serb, and Macedonian traditions. Tavcé gravče, byrek, and köfte align with Ottoman slow-cooking and spice balance but feature local peppers and cheeses. The Old Bazaar, street food, and the Macedonia Food Festival offer layered, nostalgic encounters.

Sarajevo, key to 400 years of history from the mid-15th century, weaves Boşnak, Turkish, Serbian, and Croatian threads. Ćevapi, Boşnak böreği, and begova çorbası bear Ottoman influences, with local adaptations in size, sauces, or ingredients such as okra. Bašćaršija eateries, street offerings, and the Sarajevo Gastronomy Festival function as interactive heritage sites.

The proposed route differs from product-specific paths by prioritizing historical continuity and interaction, demonstrating the feasibility of transnational heritage. It elevates gastronomy tourism to a cultural diplomacy bridge. Findings show Ottoman Balkan traces span techniques, etiquette, ingredients, and presentation. Dishes like banitsa, tave kosi, and tavče gravče concretely display

adaptive fusion. Document analysis supplies a solid theoretical base, though secondary reliance limits live insights, calling for future fieldwork on logistics such as festival schedules and seasonal factors.

The route reanimates Ottoman heritage for sustainable tourism, linking eras through intercultural stories. Turkish stops emphasize palace roots; Balkan ones illustrate adaptations. City diversities and events signal regional development potential. Suggestions include local policies promoting gastronomy tourism, sister-city gastronomy agreements, multilingual heritage documents, and the integration of UNESCO-listed dishes. Future efforts could specify stay durations, must-try venues, optimal timing based on festivals and weather, and conduct empirical studies on visitor perceptions, satisfaction, and impacts. Extending to rural cuisines would broaden inclusivity. Overall, this work delivers a holistic approach that carries past culinary traces into sustainable tourism visions, fostering cultural exchange, economic progress, and diplomacy through gastronomy.

1. Giriş

Osmanlı İmparatorluğu hakimiyeti altındaki üç kıtada kurduğu siyasi egemenliğin yanı sıra; yönetim sistemi ve kültürel politikalarıyla çok katmanlı bir kültürel sentezin oluşmasına zemin hazırlamıştır (Aliagaoglu & Uğur, 2016). Fethedilen bölgelerdeki yerli halkın inanç, kültür ve alışkanlıklarına doğrudan müdahale edilmemesi ve bölgeye yerleştirilen Türklerin yerel halkla etkileşime girmesiyle birlikte bu sentezin en kalıcı izlerinden olan zengin bir mutfak kültürü oluşmasına imkan sağlamıştır (Samancı, 2008). Yine bu kültürel etkileşim sayesinde bugün Türkiye, Bulgaristan, Arnavutluk, Kuzey Makedonya ve Bosna-Hersek gibi ülkelerde görülen benzer yemekler, ortak bir geçmişin izlerini taşımaktadır (İnce Karaçeper, 2024). Mutfak, kültürel mirasın canlı bir taşıyıcısı olarak yalnızca geçmiş değil, bugünü de şekillendirmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizmi, kültürel mirasın korunması ve aktarılması için etkili bir araç olarak değerlendirilmektedir (Sarışık & Özbay, 2015).

Osmanlı Devleti'nin Balkanlar'a ilk geçişi 1360 yılında gerçekleşmiştir. 1361 yılında Edirne fethedilerek başkent yapılmış, 1389'da bugünkü Kosova, 1393 yılında Bulgaristan, 1463 yılında Bosna-Hersek ve 1478 yılında Arnavutluk Osmanlı topraklarına katılmıştır (Bulduk, 2020). Osmanlı Devleti fethettiği bölgelerde yerel halkla çatışmak yerine onları mevcut sisteme entegre etme yolunu tercih etmiş; farklı inançlara mensup toplulukların birlikte yaşadığı, çok kültürlü bir yapı inşa etmiştir (Emgili, 2009). Bölgede Ortodokslar, Katolikler, Yahudiler ve Müslümanlar gündelik yaşamda bir arada bulunmuş; bu birliktelik mutfak kültürüne de doğrudan yansımıştır (Gashi, 2023). Bu etkileşim sayesinde Osmanlı mutfağı bölge mutfaklarını dönüştürmüş ve Balkanların yerel lezzetleri de Osmanlı mutfak pratiğini zenginleştirmiştir. Bu sayede çift yönlü, dinamik ve kalıcı bir gastronomik miras ortaya çıkmıştır.

Bu çalışma, Osmanlı mutfak mirasının tarihsel kökenlerini tanımlamakla kalmayıp, bu mirasın günümüzün sürdürülebilir turizm stratejileriyle nasıl yeniden işlevselleştirilebileceğine dair somut bir model önerisi sunma açısından özgün bir katkı sağlamaktadır. Mevcut literatür Osmanlı mutfağına ya tarihsel (Şavkay, 2000; Seçim, 2018; Karaman, 2023) ya da kültürel (Haydaroğlu, 2003; Kızıldemir vd., 2014; Durmaz & Ceyhun Sezgin, 2019; Güneş & Akcan, 2022) açıdan odaklanırken, bu çalışma ilk kez Bursa'dan Saraybosna'ya uzanan tek yönlü, bütüncül ve tematik bir gastronomi rotası geliştirerek hem akademik hem de uygulamalı katkı sağlamak ve literatürdeki bu boşluğu doldurmayı hedeflemektedir. Mutfak kültürü aracılığıyla kültürlerarası bağları yeniden inşa etme potansiyeline sahip bu rota, yalnızca yemeklerin benzerliğine değil; tarihsel geçişkenlik, kültürel etkileşim ve yerel kimliklerin dönüşümü gibi çok katmanlı bir yaklaşıma dayanmaktadır. Bu yönüyle çalışma, gastronomi turizmine dayalı kültürel sürdürülebilirlik politikalarına katkı sunarken, aynı zamanda Türkiye ile Balkan ülkeleri arasında ortak bir mirasın işlevsel bir aracı olarak değerlendirilebilecek somut bir kültürel diplomasi modeli de önermektedir.

2. Literatür Taraması

Bu bölümde, kültürel miras ve mutfak kültürü, Osmanlı mutfak ve Balkan mutfak etkileşimi gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik ve tematik kültürel rotalar ve gastronomi temelli modeller incelenecektir.

2.1. Kültürel miras ve mutfak kültürü

Kültürel miras kavramı, bir toplumun geçmişten günümüze oluşmuş değerler bütününe yansıtan ve gelecek nesillere aktarılan kültürel değerler olarak tanımlanmaktadır (Can & Ağcakaya, 2019). 16 Kasım 1972'de kültürel miras olgusunun ve bu mirasın korunmasının uluslararası bir konu olduğu ve bu mirasın korunmasının dünya üzerindeki tüm toplumlar için önemli olduğunu vurgulayan UNESCO, bu kapsamda Dünya Kültürel ve Doğal Mirasın Korunmasına Dair Sözleşmeyi kabul etmiştir (UNESCO, 1972). Bu sözleşme somut olmayan kültürel mirası kapsama açısından yetersiz kaldığından 2003 yılında Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi imzalanmıştır. Bu mirasın bileşenleri arasında mutfak kültürü, dil, geleneksel bilgi ve ritüeller önemli bir yer tutmaktadır (UNESCO, 2003). Bu dinamiklerin yarattığı mutfak kültürü, tarihsel göçler, ticaret, evlilik, askeri ve fetihler gibi kültürel alışverişe yol açan faktörlerle farklı topluluklar arasında köprüler kurmuştur. Türk dünyası bağlamında, Anadolu, Balkanlar, Orta Asya ve Kafkaslardaki mutfak pratikleri, ortak tarihsel bağlar ve bölgesel farklılıklar üzerinden bu etkileşimlerin zenginliğini yansıtmaktadır (İnce Karaçeper, 2024).

Mutfak kültürü, bir toplumun yemek tariflerinden ibaret değildir. Aynı zamanda o toplumun yaşam tarzını, değerlerini, üretim şekillerini ve tarihsel etkileşimlerini de yansıtmaktadır. Mutfak, bir toplumun kimliğini güçlendiren, sosyal bağları pekiştiren ve kültürel devamlılığı sağlayan bir araçtır (Bessière, 2013). Örneğin, bir bölgenin yerel ürünleri, o bölgenin coğrafi, ekonomik ve sosyo-kültürel dinamiklerini ortaya koymaktadır (Kolit, 2019). Bu kültürel zenginlik günümüzde turizm sektöründe yeniden işlevselleştirilebilecek güçlü bir kaynaktır.

2.2. Osmanlı ve Balkan mutfak kültürü

Osmanlı Devleti'nin yaklaşık beş yüz yıl boyunca Balkan coğrafyasındaki siyasi ve kültürel varlığı, bölgenin mutfak kültürünü derinden şekillendirmiştir (Apaydın, 2025). Osmanlı'nın bölgeye taşıdığı pişirme teknikleri, ürün çeşitliliği ve sofraya alışkanlıkları, yerel mutfakla kaynaşarak karşılıklı bir kültürel alışveriş ortamı oluşturmuştur. Bu süreçte Balkan toplulukları Osmanlı mutfak geleneklerinden etkilenirken, kendi yerel malzemelerini ve tariflerini bu mirasa entegre ederek özgün bir gastronomik sentez yaratmıştır (Akbaş, 2024). Örneğin, börek, dolma, kebab ve baklava gibi yemekler, Osmanlı'nın Balkanlardaki etkisinin somut birer göstergesidir. Bu yemekler, yalnızca lezzetleriyle değil, aynı zamanda tarihsel hikayeleriyle de ortak bir mirası yansıtır. Bugün Bosna-Hersek'ten Bulgaristan'a kadar uzanan coğrafyada bu yemeklerin varlığı, Osmanlı'nın kültürel izlerinin kalıcılığını ortaya koymaktadır (İnce Karaçeper, 2024).

Balkan mutfaklarındaki Osmanlı etkisi, yemeklerin içeriği kadar pişirme teknikleri ve sofraya adabında da kendini göstermektedir. Osmanlı'nın yavaş pişirme yöntemleri, baharat kullanımındaki denge ve yoğurtla zenginleştirilen yemekler, Balkanlar'da yerel mutfaklarla harmanlanarak bölgesel çeşitlilik kazanmıştır (İyiyol, 2010). Örneğin; Bosna-Hersek'te Begova çorbası ve Üsküp'te tavçe gravçe gibi yemekleri Osmanlı'nın tencere yemekleri geleneğini yansıtırken, yerel malzemelerle özgün bir tat kazanmıştır (Uğurlu, 2015). Benzer şekilde, Arnavut ciğeri veya Bulgaristan'daki kadayıf, Osmanlı'nın mutfak prensiplerinin yerel yorumlarını temsil etmektedir (Yalçın, 2009). Osmanlı'nın vakıf ve imarethane sistemi, kamusal alanda yemek paylaşımını teşvik ederek Balkanlar'da sosyal dayanışma pratiklerini güçlendirmiştir. Bu sistem, yemek kültürünün yalnızca bireysel değil, toplumsal bir bağ kurma aracı olarak da yaygınlaşmasını sağlamıştır. Bu tarihsel miras, gastronomi turizminde hikaye odaklı deneyimler sunma potansiyeline sahiptir (Giritlioğlu & Avcıkurt, 2013).

2.3. Gastronomi rotaları ve gastronomi rotalarının modellenmesi

Gastronomi rotaları, literatürde belirli bir bölgenin veya destinasyonun mutfak kültürünü ve geleneklerini veya ürünün farklı versiyonlarını deneyimlemek isteyen ziyaretçiler için tasarlanmış güzergahlar olarak tanımlanmaktadır (Akdağ & Üzülmaz, 2020). Gastronomi rotaları bir taraftan yiyecek içecek işletmelerini ekonomik olarak desteklerken, diğer yandan yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine de önemli katkılar sağlamaktadır (Ayyıldız vd., 2023). Yapıldığı bölge fark etmeksizin, gastronomi rotaları gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmektedir. Gastronomi turizmi, yerel yemeklerin ve mutfak geleneklerinin deneyimlenmesini merkeze alan, otantik kültürel değerleri ön plana çıkaran bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır. Son yıllarda gastronomi turizmi, destinasyonların markalaşması, kültürel mirasın korunması ve yerel ekonomilerin desteklenmesi açısından sürdürülebilir kalkınma hedefleriyle de doğrudan ilişkilendirilmiştir. Mutfak kültürünün turistik bir deneyim alanına dönüşmesi, kültürlerarası etkileşimi artırmakta ve geçmişle kurulan bağların günümüz kimlik politikaları içinde yeniden yorumlanmasına katkı sunmaktadır (Çam & Cılgınoğlu, 2024).

Hem uluslararası hem de ulusal literatürde gastronomi rotaları ile ilgili çok sayıda çalışma yer almaktadır. Uluslararası yayınlara bakıldığında bu çalışmaların genellikle yerel lezzetler, şarap, peynir, zeytinyağı gibi ürünlere odaklandığı görülmektedir. Bu çalışmalardan bazıları şarap ve bağ rotalarına (Telfer, 2001; Bruwer, 2003; Meyer, 2004; Gómez vd., 2013; Akdağ, 2015; Ergüven, 2015; Erhan, 2021), bazıları farklı şehirlerin gastronomi rotalarına (Zainal vd., 2010; Prat Forga & Cànoves Valiente, 2012; Kızıllırmak vd., 2016; Çiftçi vd., 2017; Akdağ & Üzülmaz, 2020; Ceylan vd., 2021; Yıldız vd., 2022), bazıları da zeytinyağı rotalarına (Özkaya vd., 2018; Demirel vd., 2021) odaklanmıştır. Ancak literatürde tasarlanmış bir Osmanlı Mutfak Rotası çalışması yer almamaktadır.

3. Yöntem

Bu çalışma, tarihsel, kültürel ve tematik bağlamda bütüncül bir gastronomi rotası geliştirmeyi amaçlayan nitel bir araştırma olarak tasarlanmıştır. Araştırmanın yöntemi hem doküman analizi hem de örnek rota modellemesi olmak üzere iki temel bileşenden oluşmaktadır. Doküman analizi, Osmanlı ve Balkan mutfaklarının tarihsel ve kültürel kesişimini derinlemesine anlamak ve bu mirası gastronomi turizmi bağlamında yeniden yapılandırmak için kullanılmıştır.

Doküman analizi, çalışmanın temel veri toplama yöntemi olarak kullanılmıştır. Osmanlı ve Balkan mutfak kültürleri üzerine yazılmış akademik makaleler, kitaplar ve tarihsel kaynaklar sistematik şekilde incelenmiştir. Özellikle, Osmanlı'nın Balkanlar'daki gastronomik etkisini ele alan çalışmalar ve gastronomi turizmi literatürü temel alınmıştır. Veri toplama süresi Scopus, Web of Science, Google Scholar ve JSTOR gibi akademik veri tabanlarında "Osmanlı mutfak", "Balkan mutfak", "gastronomi turizmi" ve "kültür miras" anahtar kelimeleriyle gerçekleştirilmiştir. Doküman analizinde incelenen kaynaklar 2000-2025 yıllarında arasında yayınlanmış akademik makaleler, kitaplar, kitap bölümleri ve lisansüstü tezlerden oluşmaktadır. Bu zaman aralığı, Osmanlı mutfak mirasının Balkanlardaki etkisini tarihsel ve çağdaş akademik literatür bağlamında derinlemesine ele alan ikincil kaynaklara dayanarak kapsamlı bir sentez yapmayı mümkün kılmıştır. Tarihsel süreç, bu çalışmalar içinde aktarılan birincil kaynak alıntılarını aracılığıyla dolaylı olarak dahil edilmiş; bu sayede 14. Yüzyıldan günümüze uzanan yaklaşık yedi yüzyıllık mutfak mirası bütüncül biçimde değerlendirilebilmiştir. Elde edilen veriler, betimsel analiz yöntemi ile yorumlanmıştır. Betimsel analiz, nitel veri analizi yazılımı kullanılmadan, araştırmacılar tarafından manuel olarak gerçekleştirilmiştir. Dokümanlardan elde edilen veriler, öncelikle literatürde daha önce tanımlanmış tematik turizm rotası oluşturma modelleri çerçevesinde sistematik biçimde sınıflandırılmış ve yorumlanmıştır.

Analiz sürecinde ortaya çıkan ana temalar ve kategoriler;

- Osmanlı mutfak unsurlarının Balkan şehirlerindeki sürekliliği ve görünürlüğü
- Ortak yemekler ve pişirme teknikleri
- Yerel uygulamalar ve farklılaşmalar
- Saray mutfağı ve halk mutfağı etkileşimi ve vakıf/imarethane geleneği
- Günümüzde korunan veya dönüştürülen Osmanlı mutfak mirası örnekleri
- Gastronomi turizminde kullanılabilir kültürel anlatılar ve hikaye potansiyelidir.

Bu temalar rota modellemesinin temelini oluşturmuş ve her şehrin Osmanlı mutfak mirasını nasıl temsil ettiği konusunda karşılaştırmalı bir çerçeve sağlamıştır.

Literatürde yer alan tematik turizm rotası oluşturma modelleri (Köseler vd., 2021; Onur, 2021; Çam & Çılgınoğlu, 2024; Gazelci & Aksoy, 2024) derinlemesine incelenerek oluşturulacak rotanın kriterleri belirlenmiştir. Buna göre belirlenen dört kriter; tarihsel bağlam, gastronomik temsiliyet, coğrafi ve kültürel çeşitlilik ve yerel farklılıklardır. Bu kriterler doğrultusunda, Bursa'dan başlayıp Saraybosna'da sona eren, Bursa, Edirne, Sofya, İşkodra, Üsküp ve Saraybosna güzergahını izleyen altı duraklı bir Osmanlı Mutfak Rotası oluşturulmuştur. Her durak öne çıkan yemek örnekleri ve Osmanlı mutfak mirasını temsili açısından tarihsel-kültürel bağlamı ile analiz edilmiştir. Rota modellemesi, literatürdeki gastronomi rotası oluşturma yaklaşımlarından ilham alarak hem tarihsel hem de turistik bir deneyim sunacak şekilde tasarlanmıştır. Bu bağlamda her durakta yerel mutfak festivalleri, yemek atölyeleri ve kültürel hikayelerle desteklenen gastronomik deneyimler önerilmiştir.

Çalışmanın birkaç sınırlılığı bulunmaktadır. Çalışmada ele alınan şehirlerden iki tanesi Osmanlı döneminde başkent olmuş ve diğer şehirler ise bölgesel yönetim merkezleri olarak öne çıkmış kentlerdir. Bu tercih, mutfak mirasının görünürlüğünü artırsa da taşra mutfaklarındaki yerel çeşitliliğin kapsam dışında kalmasına neden olmuştur. Çalışmanın verileri, literatür taraması ve doküman analizi gibi ikincil kaynaklara dayanmaktadır. Bu durum, saha araştırması yapılmaması nedeniyle güncel mutfak pratikleri, yerel halkın yorumları veya gastronomik deneyimlerin doğrudan gözlemlenememesi anlamına gelmektedir. Her şehir için yalnızca öne çıkan birkaç yemek analiz edilmiştir. Ancak bu örnekler şehirlerin tüm gastronomik mirasını kapsamamaktadır. Bu durum temsil derinliğini sınırlandırmakta, bazı geleneksel yemeklerin rota dışında kalmasına yol açmaktadır. Son olarak çalışma, geçmişten bugüne süregelen mutfak mirasını ele alsa da bu mirasın zaman içindeki dönüşümünü (örneğin günümüzdeki fast food etkisi) ayrıntılı olarak değerlendirmemektedir. Bu yönüyle mutfağın evrilen yapısı yerine tarihsel süreklilik ön planda tutulmuştur.

3. Bulgular

3.1. Bursa-Türkiye

Osmanlı Mutfak Rotası'nın oluşturulması için ilk durak Osmanlı Devleti'nin ilk başkenti olması ve çok sayıda Balkan göçmeninin şehirde yaşaması sebebiyle Bursa seçilmiştir. Bursa, 27 yıl boyunca Osmanlı Devleti'ne başkentlik yapmıştır (Oğul, 2023). Bu süreçte saray mutfağı ve ticaret yolları üzerinde olmanın etkisiyle Bursa mutfağı zenginleşmiş ve gelişmiştir. 1432 yılında Bursa'yı ziyaret eden Bentrandon de la Broquiére yazdığı seyahatnamesinde Bursa'da yediği etin güzelliğinden, Bursa'nın üzümünden ve kaymağından bahsetmiştir (Kapar, 2019). Bursa mutfağı Osmanlı mutfağının yanı sıra Rum, Balkan ve Yunan göçmenlerinin getirmiş olduğu mutfak kültürü ile harmanlanmış bir mutfaktır (Güleç & Durlu Özkaya, 2019). Döner kebab, pideli köfte, tahinli pide, cantık, yerel peynirler, şıra ve kestane şekeri gibi çok sayıda ürünün temsil ettiği bu mutfak, çeşitlilik açısından oldukça zengindir. Gastronomi turizmi açısından Bursa, tarihsel mutfak birikimini günümüz turizm pratiklerine başarıyla entegre eden şehirlerden biridir. Geleneksel mutfak mirasının korunmasına yönelik düzenlenen Bursa

Gastronomi Festivali ve yemek atölyeleri kültürel deneyim arayan turistler için özel bir çekim alanı yaratmaktadır (Tanrısever & Ekerim, 2020). Tuz Pazarı gibi yerel ürün pazarları, şehrin içindeki otantik restoranlar da gastronomi turistleri için dikkat çekicidir (Alkan & Yavaş, 2019).

3.2. Edirne-Türkiye

Edirne, 92 yıl boyunca Osmanlı Devleti'ne başkentlik yapmış bir şehirdir. Rumeli ve Anadolu mutfakları arasında bir köprü görevi gören Edirne, Osmanlı saray mutfağının şekillenmesinde etkin bir rol oynamıştır (Sannav, 2019). Balkan mutfaklarının etkisiyle şekillenen Edirne yemeklerinden ciğer tava, satır et, badem ezmesi gibi Osmanlı mutfak mirasını yansıtan ürünler Edirne'ye özgü yorumlarıyla gastronomi turistleri için bir destinasyon çekim gücü oluşturur (Evren vd., 2025).

Edirne, sahip olduğu köklü yemek kültürüyle gastronomi turizmi açısından bölgesel bir merkez olma potansiyeline sahiptir (Arslan, 2022). Şehre özgü ürünler üzerine gerçekleştirilen tematik turlar, ziyaretçilerin hem tat alma duyularına hem de tarihsel meraklarına hitap etmektedir (Ay & Kocadoğan, 2021). Ayrıca tarihi konaklarda düzenlenen yemek atölyeleri, "Edirne Gastronomi Festivali" gibi etkinlikler destinasyon için önemli bir turist çekim gücüdür (Ergan vd., 2020).

3.3. Sofia-Bulgaristan

Osmanlı Devleti'nin Bulgaristan'daki varlığı 14. Yüzyılın sonlarında I. Murat dönemine tarihlenmektedir. Bu tarihten sonra Bulgaristan toprakları yaklaşık 500 yıl boyunca Osmanlı Devleti hakimiyetinde kalmış, Osmanlı mutfak mirasının Balkanlar'daki önemli merkezlerinden biri olmuştur (Yüksel Oktay, 2022). Osmanlı'nın bölgeye getirdiği mutfak kültürü, Fars, Yunan ve yerel Bulgar mutfaklarıyla harmanlanarak zengin ve çok katmanlı bir gastronomik mirasa dönüşmüştür. Sofya, bu kültürel sentezin bir temsilcisi olarak, Türk mutfağıyla benzerlikler taşıyan yemekleriyle öne çıkar. Kebapche (Türk kebabına benzer), banitsa (yerel bir peynir olan sirene ile yapılan bir çeşit börek), sarmi (sarma/dolma) ve trahana çorbası bu yemeklere örnektir. Görüldüğü üzere bu yemeklerin bir kısmı halen Türkçe söylenişini korumaktadır. Ancak bölgesel farklılıklar göz ardı edilemeyecek kadar belirgindir. Bulgar mutfağındaki en belirgin farklılık ise domuz etinin yaygın kullanımıdır (Doğan, t.y.).

Gastronomi turizmi açısından, Sofya şehrindeki yerel pazarlar ve restoranlar bu yemeklerin deneyimlenmesi için olanak sağlama potansiyeline sahiptir. Türk dünyası bağlamında, Sofya mutfağı, Türk ve Bulgar mutfaklarının ortak mirasını yansıtarak, bölgesel iş birliği için bir platform sunmaktadır (Çetin, 2023). Sofya, Osmanlı mutfağının bugünkü Bulgar mutfağındaki izdüşümlerini gözlemlemek ve deneyimlemek isteyen gastronomi turistleri için bir cazibe merkezidir. Şehirde hizmet veren Quartal yemek parkı, düzenlenen "Biber Festivali", şehrin gıda pazarları ve yerel restoranları Sofya'yı gastronomi turizmi açısından önemli bir destinasyon haline getirmektedir (Hristova-Vladi, 2023).

3.4. İşkodra-Arnavutluk

İşkodra, Osmanlı İmparatorluğu'nun Arnavutluk'taki varlığının erken dönemlerinden itibaren (XIV. yüzyıl sonları) önemli bir idari ve kültürel merkez olarak şekillenmiş ve bu nedenle Osmanlı Mutfak Rotası'nda yer alması gerektiği düşünülmüştür. Osmanlı Devleti'nin bu bölgede de yaklaşık 500 yıllık varlığı, İşkodra'nın mutfak kültürünü Türk, Arnavut, Venedik ve Balkan etkilerinin bir sentezi haline getirmesi, şehri gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon haline getirmektedir (Kazancıoğlu, 2024). İşkodra mutfağında öne çıkan byrek, tave kosi ve fergese gibi yemekler, Osmanlı mutfak mirasının bu şehirdeki yansımalarını temsil etmektedir. Byrek Türk mutfağındaki börekle doğrudan bağlantılı, katmanlı bir hamur işidir. Bu yemek Arnavutluk'un yerel peynirlerinden djabathe i bardhe ve zeytinyağı ile hazırlanır. Tave kosi, yoğurt ve etin fırında yavaş pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir. Bazen kuzu eti yerine domuz eti kullanılarak hazırlanması yemeği Osmanlı mutfağından ayırmaktadır. Fergese, domates, biber, soğan ve peynirin (bazen etle) fırında veya tavada pişirildiği bir yemek olup, Türk mutfağındaki menemen ve güveçle benzerlikler taşır (Wallwork, 2024).

İşkodra, Osmanlı etkisinin halen canlı biçimde hissedildiği mutfak kültürüyle gastronomi turizmi açısından dikkat çeken bir destinasyondur. Şehirde düzenlenen “Yemek Sanatı Festivali” ve “Yiyecek ve İçecek Festivali” gibi etkinlikler ve şehrin yerel restoranları İşkodra’yı gastronomi turizmi için çekici bir lokasyon haline getirmektedir (Porfido, 2022).

3.5. Üsküp-Kuzey Makedonya

Üsküp, Osmanlı İmparatorluğu’nun Kuzey Makedonya’daki yaklaşık 500 yıllık hakimiyeti (14. yüzyıl sonları-1912) süresince önemli bir idari, ticari ve kültürel merkez olarak şekillenmiş olması sebebiyle Osmanlı Mutfak Rotasına dahil edilmiştir. Osmanlı Devleti’nin bölgeye getirdiği mutfak kültürü, Türk, Arnavut, Sırp ve yerel Makedon gelenekleriyle harmanlanarak Üsküp’ün gastronomik kimliğini zenginleştirmiştir. Üsküp mutfağı Osmanlı’dan miras kalan yemeklerle, örneğin, tавсé gravcé, byrek, köfte, Türk mutfağıyla güçlü benzerlikler taşıırken, yerel malzemeler ve damak tadıyla özgünleşir. Örneğin, tавсé gravcé, Osmanlı’nın güvenç ve tencere yemekleri geleneğiyle uyumludur ancak fasulyenin az su ile pişirilmesi ve yöreye özgü biber kullanımı ile Makedon karakteri kazanır (Śmigelska & Charzyński, 2020). Üsküp mutfağı, Osmanlı’nın yavaş pişirme teknikleri ve dengeli baharat kullanımını korurken, yerel sosları, biberleri ve peynirleri gibi malzemelerle farklılaşır (Nureski, 2016).

Üsküp, halihazırda çok kültürlü mutfak yapısıyla gastronomi turizminin önemli destinasyonlarından biridir. Şehirdeki Eski Çarşı ve çevresindeki restoranlar, sokak yemekleri ve “Makedonya Yemek Festivali” gibi etkinlikler, turistlere nostaljik bir deneyim sunar. Bu mutfağın zenginliği, tarihsel katmanları sofraya üzerinden deneyimleme potansiyeliyle gastronomi turizmine önemli bir katkı sunar (Çelik Kader, 2020).

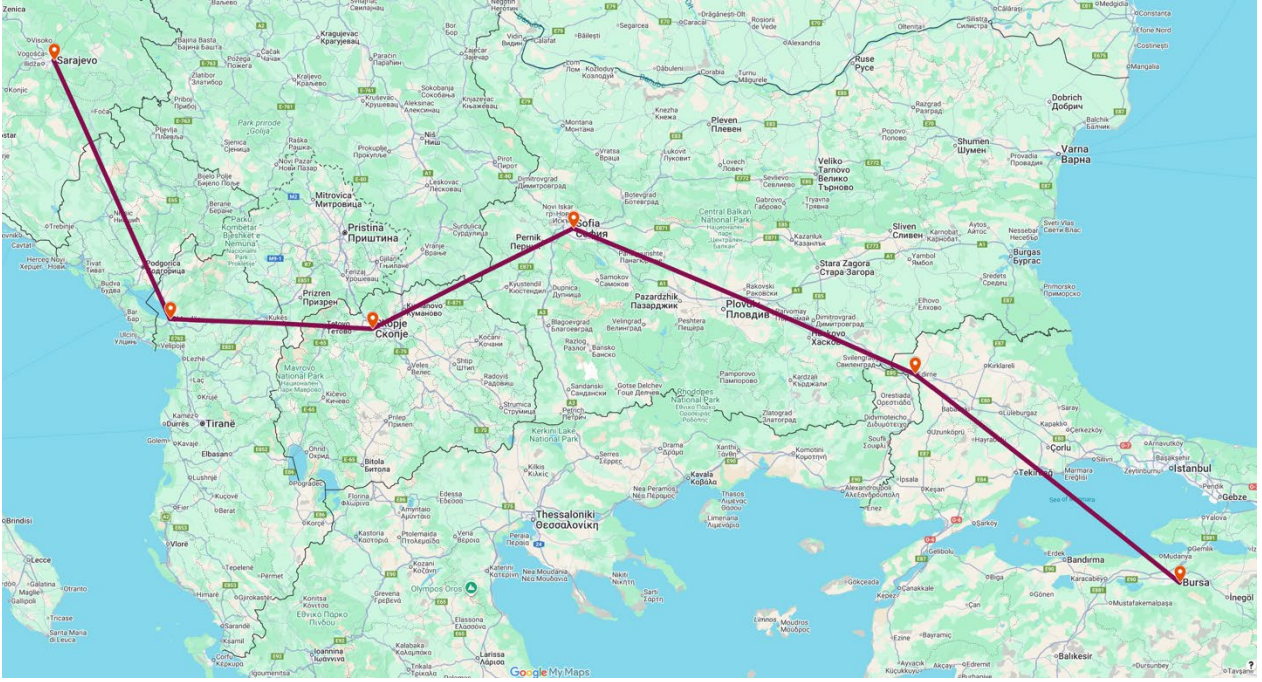
3.6. Saraybosna-Bosna-Hersek

Saraybosna, Osmanlı İmparatorluğu’nun Bosna-Hersek’teki yaklaşık 400 yıllık hakimiyeti (15. Yüzyıl ortaları- 1878) süresince önemli bir idari, ticari ve kültürel merkez olarak şekillenmiş ve bu nedenle Osmanlı Mutfak Rotasının duraklarından biri olarak değerlendirilmiştir (Nureski, 2014). Osmanlı Devleti’nin bölgeye getirdiği mutfak kültürü Boşnak, Türk, Sırp ve Hırvat gelenekleriyle harmanlanarak Saraybosna’nın gastronomik kimliğini zengin bir mozaik haline getirmiştir. Saraybosna mutfağının cevapi (Samardžić vd., 2021), Boşnak böreği, begova çorbası gibi yemekleri Osmanlı mutfak kültürünün izlerini taşır. Türk köftesine benzeyen cevapi, küçük boyutu ve lutenitsa benzeri soslarla sunumuyla Boşnak karakteri kazanmıştır. Osmanlı’nın börek kültürünün izlerini taşıyan Boşnak böreği, kendine özgü hazırlanma biçimi ve kullanılan malzemeler ile farklılaşır. Osmanlı’nın yoğurtlu çorba geleneğini taşıyan begova çorbası bamya ve tavuk eti kullanımı ile Boşnak mutfağına uyarlanmıştır (Čaušević & Fusté-Forné, 2022).

Saraybosna, geleneksel yemek kültürünü koruyarak modern gastronomiyi turizmiyle bütünleştiren örnek şehirlerden biridir. Başçarşı’daki restoranlar, geleneksel yemeklerin tarihsel anlatılarla birlikte sunulduğu birer canlı müze işlevi görürler. Yerel restoranların yanı sıra şehrin sokak yemekleri ve “Saraybosna Gastronomi Festivali” gibi etkinlikler hem yerel hem de uluslararası ziyaretçileri cezbederek kültürel sürdürülebilirlik açısından önemli bir rol üstlenirler. Şehrin çok kültürlü yemek yapısı, lezzet temelli turizm rotalarının kültürel hafızayı taşıyan güçlü halkaları arasında yer almasını sağlar (Bidžan-Gekić vd., 2024).

4. Tartışma

Bu çalışma kapsamında önerilen Osmanlı Mutfak Rotası (Şekil 1), literatürdeki pek çok gastronomi rotasından farklı olarak yalnızca belirli bir ürün veya yemek üzerinden değil, tarihsel süreklilik ve kültürel etkileşim ekseninde hazırlanmıştır (Akdağ, 2015; Ceylan vd., 2021; Köşeler vd., 2021; Onur, 2021; Çam & Çilginoğlu, 2024).

Şekil 1*Önerilen Osmanlı Mutfak Rotası*

Bursa'dan Saraybosna'ya uzanan altı duraklı güzergâh, Osmanlı mutfak mirasının hem coğrafi hem de kültürel olarak çok katmanlı yapısını görünür kılan çalışma; bu yönüyle gastronomi turizmi literatürüne tematik ve bütüncül bir katkı sunmaktadır. Çalışmanın bulguları, literatürde daha önce yer alan şarap, zeytinyağı ve peynir temelli rotaların (Telfer, 2001; Güleç & Durlu Özkaya, 2019; Demirel vd., 2021) aksine, geniş bir bölgesel kapsama sahip olan ve transnasyonal miras değerlerini ön plana çıkaran bir yaklaşımın da uygulanabilir olduğunu ortaya koymaktadır. Böylece gastronomi turizmi, yalnızca bir tüketim deneyimi değil, aynı zamanda geçmişle bugün arasında köprü kuran bir kültürel diplomasi aracı olarak da değerlendirilmiştir (Sarıışık & Özbay, 2015).

Literatürdeki gastronomi rotası önerileri genellikle tek bir ürün (şarap, zeytinyağı, safran, kuyu kebabı) ya da tek bir bölge/il çerçevesinde sınırlı kalmaktadır (Telfer, 2001; Akdağ, 2015; Özkaya vd., 2018; Demirel vd., 2021; Köseleler vd., 2021; Onur, 2021; Ayyıldız vd., 2023; Çam & Çılgınoğlu, 2024). Bu çalışmaların aksine, önerilen Osmanlı Mutfak Rotası beş farklı ülkeyi ve altı şehri kapsayan transnasyonal bir güzergâh olarak, ortak bir imparatorluk mirasını tarihsel süreklilik ve kültürel etkileşim ekseninde bütüncül biçimde ele almakta; böylece gastronomi turizmini yalnızca lezzet temelli bir deneyim olmaktan çıkarıp kültürlerarası diyalogu ve kültürel diplomasiyi destekleyen bir araç haline getirmektedir.

Çalışmanın doküman analizine dayalı yöntemi, geniş bir tarihsel ve kültürel veri seri sunarak rota tasarımına sağlam bir kuramsal temel oluşturmuştur. Ancak ikincil kaynaklara dayalı olması, mevcut mutfak pratiklerinin, yerel aktörlerin deneyimlerinin ve ziyaretçi algılarının doğrudan gözlemlenememesi gibi sınırlılıklar barındırmaktadır. Bu durum önerilen rotanın uygulanabilirliğini yerel paydaşlarla iş birliği içinde test etmek için gelecekte saha araştırmalarına ihtiyaç olduğunu ortaya koymuştur. Özellikle festival takvimleri, gıda pazarları günleri, mevsimsel ürün döngüleri ve ziyaretçi yoğunlukları gibi lojistik unsurların rota planlamasına dahil edilmesi, hem turistik hem de kültürel sürdürülebilirlik açısından önemlidir (Çam & Çılgınoğlu, 2024).

5. Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, Osmanlı mutfak mirasının yalnızca tarihsel bir zenginlik olarak değil, aynı zamanda günümüzün sürdürülebilir turizm politikalarıyla bütünleşebilecek işlevsel bir araç olarak yeniden

değerlendirilebileceğini ortaya koymuştur. Bursa'dan Saraybosna'ya uzanan altı duraklı Osmanlı Mutfak Rotası, yalnızca benzer yemeklerin izini süren bir güzergâh olmanın ötesinde, kültürlerarası geçişkenliği ve yerel mutfakların tarihsel dönüşümünü görünür kılan tematik bir model olarak tasarlanmıştır. Bu rota, geçmiş ile bugün arasında bir köprü kurarken, hem yerel hem de turistler için zenginleştirici bir kültürel deneyim sunma potansiyeli taşımaktadır.

Çalışmada ele alınan her bir şehir, Osmanlı mutfak kültürünün kendi yerel dinamikleriyle harmanlandığı özgün örnekler sunmakta; bu yönüyle gastronomi temelli sürdürülebilirlik stratejileri açısından farklı uygulama alanları önermektedir. Bursa ve Edirne gibi Türkiye'deki duraklar, saray mutfağının izlerini taşıırken; Sofya, İşkodra, Üsküp ve Saraybosna gibi Balkan şehirleri, Osmanlı mutfağının çokkültürlü coğrafyalarda nasıl evrildiğini somutlaştırmaktadır. Her bir durakta gözlemlenen yemek çeşitliliği ve düzenlenen festivaller, gastronomi turizminin bölgesel kalkınmaya da katkı sağlayabileceğini göstermektedir.

Bu bağlamda çalışma, yalnızca literatüre tematik bir gastronomi rota önerisi sunmakla kalmayıp, aynı zamanda Türkiye ile Balkan ülkeleri arasında kültürel diplomasiye dayalı iş birliklerini artırabilecek bir zemin önermektedir. Özellikle yerel yönetimlerin, gastronomi turizmini destekleyici politikalar üretmeleri, rota üzerindeki şehirler arasında "kardeş gastronomi şehri" protokolleri geliştirmeleri ve gastronomi mirasını belgeleyen çok dilli materyaller oluşturmaları önerilmektedir. Ayrıca UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dahil edilen yemeklerin bu rotaya entegre edilmesi, küresel ölçekte farkındalığı artıracaktır.

Sonuç olarak bu çalışma, geçmişin mutfak izlerini bugünün sürdürülebilir turizm vizyonuna taşıyan bütüncül bir yaklaşım sunmakta; gastronomi aracılığıyla kültürel etkileşimi, ekonomik kalkınmayı ve kültürel diplomasiyi destekleyen yeni bir yol haritası önermektedir. Gelecekte yapılacak çalışmalar, önerilen bu gastronomi rotasının saha verileriyle daha da zenginleştirilebilir. Özellikle her destinasyonda kaç gün kalınması gerektiği, hangi yemeklerin deneyimlenmesi gerektiği, hangi restoran veya pazarda bu deneyimlerin yaşanabileceği ve bu rotanın ne zaman izlenmesi (festivallerin tarihler, şehirlerin hava durumları gibi unsurlar göz önünde bulundurularak) gerektiği gibi sorulara yanıt aranması; çalışmanın hem akademik hem de turistik faydasını artıracaktır. Bunun yanında ziyaretçilerin algı, memnuniyet ve katılım düzeylerini ölçen ampirik araştırmalar ile destinasyon bazlı etki analizlerinin yapılması, bu rotanın sürdürülebilirliğini değerlendirmek açısından önem taşımaktadır. Ayrıca rota dışındaki taşra mutfaklarını da kapsayan genişletilmiş güzergahlar oluşturulması, Osmanlı mutfak mirasının daha kapsayıcı biçimde yorumlanmasını sağlayabilir.

Kaynakça

- Akbaşı, A. (2024). Doğu-Batı karşılaştırmaları: Bosna-Hersek'in kültürel çeşitliliği. *Journal of Balkan and Black Sea Studies*, 12, 131-160. <https://doi.org/10.56679/balkar.1414051>
- Akdağ, G. (2015). Trakya bağ rotasını takip eden yerli turistlerin şarap turizmi deneyimleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 3-11.
- Akdağ, G., & Üzülmüş, M. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 51-63. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.669>
- Aliağaoğlu, A., & Uğur, A. (2016). Osmanlı Şehri. *Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 38, 203-226.
- Alkan, F., & Yavaş, D. (2019). Bursa'nın tahıl pazarı ve galle hanı. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(37), 659-687. <https://doi.org/10.21550/sosbilder.557845>
- Apaydın, A. (2025). Tarihsel süreçte Balkanlar, bölgenin jeostratejik ve jeopolitik önemi, küresel dinamikler içerisindeki yeri. *Journal of History and Strategy*, 1, 53-97.
- Arslan, M. (2022). Türkiye'de belediyelerde örnek gastronomi ve el sanatları turizmi faaliyetleri. *Türk Kamu Yönetimi Dergisi*, 3(1), 14-31.
- Ay, A., & Kocadoğan, S. (2021). *Edirne saray şenlikleri ve mutfacı*. Edirne Belediyesi Yayınları.
- Ayyıldız, S., Türker, N., & Pınaroglu, B. (2023). Safranbolu'dan taşköprü'ye kuyu kebabı: Bir gastronomi rotası önerisi. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 6(1), 365-376.
- Bessière, J. (2013). 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275-291. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861>
- Bidžan-Gekić, A., Gekić, H., & Gavranović, S. (2024). The gastronomic offer of the sarajevo touristgeographical region. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 10, 141-155. <https://doi.org/10.35666/25662880.2024.10.141>
- Bruwer, J. (2003). South African wine routes: Some perspectives on the wine tourism industry's structural dimensions and wine tourism product. *Tourism Management*, 24(4), 423-435. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(02\)00105-X](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(02)00105-X)
- Bulduk, Ü. (2020). Fetih ve çekilme dönemlerinde Osmanlıların Balkan politikaları: Tarihi arka plan ve sonuçları. İçinde *Osmanlı İdaresinde Balkanlar*. Palet Yayınları.
- Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>
- Čaušević, A., & Fusté-Forné, F. (2022). Local cuisine in a tourist city: Food identity in sarajevo restaurant menus as a source of destination marketing. *European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation*, 12(1), 61-77. <https://doi.org/10.2478/ejthr-2022-0004>
- Ceylan, Z., Okat, Ç., Koç, P., Torusdağ, G. B., & Ocak, E. (2021). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında van gastronomi rotası önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2655-2669.
- Çam, O., & Çilginoğlu, H. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Ağrı Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107-128.
- Çelik Kader, B. (2020). *Destinasyon pazarlamasında yöresel mutfacının etkinliği üsküp mutfacı* [Yüksek lisans tezi]. İstanbul Ticaret Üniversitesi.

- Çetin, E. (2023). Examples of culinary diplomacy in late era ottoman diplomacy. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 50, 215-230. <https://doi.org/10.21497/sefad.1407743>
- Çiftçi, G., Çakır, G., & Çakır, A. (2017). Trakya turizm rotası projesi: Lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.123>
- Demirel, T., Muhacir, B., Güneş, Ş. N., & Akcan, T. (2021). Gastronomik zeytinyağı rotasının Balıkesir ilinde uygulanabilirliğine ilişkin bir çalışma. In Proceedings of the 21st National – 5th International Tourism Congress (ss. 719–727). Balıkesir University.
- Doğan, S. (t.y.). Bulgaristan Mutfağı. İçinde *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*. Geliş tarihi 08 Mart 2025, gönderen <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/bulgaristan-mutfagi>
- Durmaz, P., & Ceyhun Sezgin, A. (2019). Osmanlı mutfak kültüründe şerbetlerin yeri ve tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1499-1518. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.432>
- Emgilli, F. (2009). Mübadeleden kurtulma çabası olarak: İhtidâ. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, 28(45), 221-234. https://doi.org/10.1501/Tarar_00000000429
- Ergan, K., Kızıllırmak, İ., & Ergan, S. (2020). Gastronomik ürünlerin destinasyon seçimine olan etkisi: Edirne ili örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(3), 1-10.
- Ergüven, M. H. (2015). Bir özel ilgi turizm çeşidi olarak gastronomi ve şarap turizmi: Trakya bağ rotası. *Journal of Turkish Studies*, 10(10), 449-449. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.8709>
- Erhan, K. (2021). Tekirdağ ilinde bağcılık ve bağ turizmi. *Doğu Coğrafya Dergisi*. <https://doi.org/10.17295/ataunidcd.910637>
- Evren, S., Şengül, S., & Yarmacı Güvenç, N. (2025). Kültürel mirasın sürdürülebilirliğinde mutfak mirasının rolü. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 6(1), 56-72. <https://doi.org/10.54493/jgttr.1607523>
- Gashi, F. (2023). *Balkanlarda din, toplum ve aydınlar*. Çamlıca Yayınları.
- Gazelci, S. C., & Aksoy, M. (2024). Türkiye’de oluşturulan teorik gastronomi rotalarının bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 149-167. <https://doi.org/10.24010/soid.1388600>
- Giritlioğlu, İ., & Avcıkurt, C. (2013). Osmanlı İmparatorluğu’nun Balkanlarda bıraktığı tarihi yapılar ve kültürel zenginliğin bölge turizmine etkileri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(28), 111-117.
- Gómez, M., Molina, A., & Esteban, Á. (2013). What are the main factors attracting visitors to wineries? A PLS multi-group comparison. *Quality & Quantity*, 47(5), 2637-2657. <https://doi.org/10.1007/s11135-012-9676-5>
- Güleç, H., & Durlu Özkaya, F. (2019). *Gastronomi turizminde bursa*. IV. international gastronomy tourism studies congress, Nevşehir.
- Güneş, Ş. N., & Akcan, T. (2022). Yenilebilir çiçek olarak gülün önemi ve Osmanlı mutfak kültüründeki yeri. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 325-334.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1. https://doi.org/10.1501/Tarar_00000000157
- Hristova-Vladi, S. D. (2023). Roses, tomato chutney and rising sun: On visibility of three festivals in Bulgaria. *Anthropological Researches and Studies*, 13(1), 152-173. <https://doi.org/10.26758/13.1.10>

- İnce Karaçeper, E. (2024). Yemek ve kültür ilişkisi bağlamında balkan restoranlarının menü içerik analizi. *Kent Akademisi*, 17(5), 1975-1994. <https://doi.org/10.35674/kent.1433018>
- İyiyol, F. (2010). The effect of Turkish culture on Bosnian culture exemplified by food culture. In *Proceedings of the 2nd International Symposium on Sustainable Development* (pp. 469-474). Sarajevo.
- Kapar, M. A. (2019). İki seyyah bir kültür: Broquière ve İbn Battûta seyahatnâmelerine göre Türklerde yemek kültürü. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 41, 427-444. <https://doi.org/10.21497/sefad.586682>
- Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 595-610. <https://doi.org/10.31795/baunsobed.1354735>
- Kazancıoğlu, H. (2024). Balkanlarda bir Osmanlı şehri: İşkodra (İskenderiye). *Rumeli İslam Araştırmaları Dergisi*, 13, 9-30. <https://doi.org/10.53336/rumeli.1463962>
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kızıllırmak, İ., Ofloğlu, M., & Şişik, L. (2016). Türkiye'de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 258-269.
- Kolit, Ö. (2019). *Bölgesel kalkınmada turizmin etkisi: Konya örneği* [Yüksek lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi].
- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N., & Sünnetçioğlu, S. (2021). Çanakkale'de alternatif gastronomi rotaları belirlemeye yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1533-1551.
- Meyer, D. (2004). Tourism routes and getaways: Key issues for the development of tourism routes and gateways and their potential for pro-poor tourism. *Overseas Development Institute*, 1-31.
- Nureski, D. (2014). Osmanlı kaynaklarına göre kültür merkezi konumundaki Makedonya şehirleri ve özellikleri. *Balkan Araştırmaları Enstitüsü*, 3(1), 63-102.
- Nureski, D. (2016). Osmanlı'dan günümüze Makedonya'daki Türk kültürü ve Makedonya'nın Türk kültür tarihindeki yeri ve önemi. *Avrasya Etüdleri*, 50(2), 351-388.
- Oğul, M. (2023). Cumhuriyet dönemine kadar Bursa şehrinin tarihi coğrafyası. *Gelecek Vizyonlar Dergisi*, 7(4), 21-28.
- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Özkaya, M. T., Tunalioglu, R., Bayar, R., Tunalioglu, E., & Durlu Özkaya, F. (2018). Anadolu' da zeytin ve zeytinyağı yemekler rotası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 263-274. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.253>
- Porfido, E. (2022). Rural festival and event tourism in Albania. In M. Novelli, J. Cheer, C. Dolezal, A. Jones, & C. Milano (Eds.), *Handbook of Niche Tourism* (pp. 124-139). Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781839100185.00020>
- Prat Forga, J. M., & Cànoves Valiente, G. (2012). Costa brava culinary tourism routes and relational dynamics. *International Journal of Tourism Sciences*, 12(3), 47-68. <https://doi.org/10.1080/15980634.2012.11434663>
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. *İçinde Türk mutfacı*. İslam Araştırmaları Merkezi.
- Samardžić, S., Đurić, G., Rudić-Grujić, V., Radovanović, G., Dizdarević, T., & Đorđević-Milošević, S. (2021). Food, nutrition and health in Bosnia and Herzegovina. In *Nutritional and Health Aspects of Food in the Balkans* (pp. 47-66). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820782-6.00007-4>

- Sannav, S. C. (2019). Düünden bugüne Balkanlarda bir başkent: Edirne ve Edirne’de yaşam. *Journal of Turkish Studies*, 14(7), 3919-3938. <https://doi.org/10.29228/TurkishStudies.30156>
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2). <https://dergipark.org.tr/tr/pub/atad/article/318503>
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132. <https://doi.org/10.24288/jttr.452330>
- Śmigelska, P., & Charzyński, P. (2020). North Macedonia as gastronomy destination – trends and perspectives. *Geography and Tourism*, 8(1), 91-104.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. Şekerbank Yayınları.
- Tanrısever, C., & Ekerim, F. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.660>
- Telfer, D. J. (2001). From a wine tourism village to a regional wine route: An investigation of the competitive advantage of embedded clusters in Niagara, Canada. *Tourism Recreation Research*, 26(2), 23-33. <https://doi.org/10.1080/02508281.2001.11081340>
- Uğurlu, K. (2015). The impacts of Balkan cuisine on the gastronomy of Thrace region of Turkey. In *Gastronomy and culture* (pp. 42-66). University of Debrecen.
- UNESCO. (1972). *Convention concerning the protection of the world cultural and natural heritage*. <https://whc.unesco.org/en/conventiontext/>
- UNESCO. (2003). *Text of the convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. <https://ich.unesco.org/en/convention>
- Wallwork, A. (2024). How to interact with a chatbot and simulate typical scenarios that take place in academia. In A. Wallwork, *AI-Assisted writing and presenting in English* (pp. 69-82). Springer Nature Switzerland. https://doi.org/10.1007/978-3-031-48147-5_5
- Yalçın, E. (2009). Türk-Bulgar ortak kültürü. *Ankara Üniversitesi Türk İnkılâp Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi*, 43, 555-576.
- Yıldız, N., Acar, V., & Tanrısevdi, A. (2022). Spa’dan gastronomiye: Ege bölgesini keşfetmeye yönelik bir tur önerisi. *Turist Rehberliği Nitel Araştırmalar Dergisi*, 3(1), 19-38.
- Yüksel Oktay, E. (2022). Osmanlı’dan günümüze Bulgaristan’dan Türkiye’ye göçler. İçinde *Geçmişten günümüze uluslararası göç* (ss. 1-52). Filiz Kitabevi.
- Zainal, A., Zali, A. N., & Kassim, M. N. (2010). Malaysian gastronomy routes as a tourist destination. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 2(1), 1-10.

Makale Bilgi Formu

Yazarların Katkıları: 1. Yazar: Çalışma konsepti/tasarımı, Veri toplama, Veri analizi /yorumlama, Yazı taslağı, İçeriğin eleştirel incelenmesi ve literatür taraması. 2. Yazar: Veri toplama, Veri analizi/yorumlama, Yazı taslağı, Literatür taraması

Çıkar Çatışması Bildirimi: Yazarlar tarafından potansiyel çıkar çatışması bildirilmemiştir.

Yapay Zeka Bildirimi: Bu makale yazılırken hiçbir yapay zeka aracı kullanılmamıştır.

İntihal Beyanı: Bu makale iThenticate tarafından taranmıştır.