

PAPER DETAILS

TITLE: Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Türk Mutfagi Hakkındaki Görüşlerinin Belirlenmesi

AUTHORS: Göksel Kemal GIRGIN,Musa OFLAZ,Nilgün Karaman

PAGES: 97-111

ORIGINAL PDF URL: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/578095>



TÜRK CUMHURİYETLERİNDEN GELEN ÖĞRENCİLERİN TÜRK MUTFAĞI HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİNİN BELİRLENMESİ

Yrd. Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGİN

Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi
girgin@balikesir.edu.tr

Arş. Gör. Musa OFLAZ

Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi
musaoflaz@balikesir.edu.tr

Arş. Gör. Nilgün KARAMAN

Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi
nilgunetiz@gmail.com

Öz

Türk kültürü içerisinde, yemek kültürü de çok önemli bir yere sahiptir. Türklerin yıllar boyunca yaşadıkları ve hükümdarlık sürdürdükleri coğrafyalar ve bu coğrafyalarda yaşayan diğer kültürlerle olan etkileşim "Türk Mutfağı"nın günümüzdeki popülerliğine ulaşmasına katkı sağlamıştır. Kültürel etkileşimlerle zenginleşen Türk Mutfağı, Türk Cumhuriyetlerindeki yemek kültürü ile de benzerlik göstermektedir. Bu çalışmanın amacı, Türkiye'ye Türk Cumhuriyetlerinden eğitim amaçlı gelen soydaşların Türk Mutfağı hakkındaki görüşlerini belirlemektir. Bu amaç kapsamında, Türk Cumhuriyetlerinden Balıkesir Üniversitesi'ne gelen öğrencilere yönelik bir anket formu oluşturulmuştur. Toplam 376 anket formu değerlendirilmeye uygun bulunup analize tabi tutulmuştur. Elde edilen bulgulara göre katılımcıların Türk mutfağının çeşitlilik açısından zengin bir yemek kültürüne sahip olduğu, Türk yemeklerini lezzetli buldukları belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların Türk yemeklerinin kaliteli, doyurucu ve güvenli olarak görmesi de belirlenen diğer önemli sonuçlardır.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Türk Cumhuriyetleri.

DETERMINATION OF THE STUDENTS WHO COME FROM TURKISH REPUBLICS OPINION ABOUT TURKISH CUISINE

Abstract

In Turkish culture, food culture also has a very important place. The geographies where the Turks lived and ruled for years and interaction with other cultures living in these geographies contributed to the achievement of "Turkish Cuisine" in today's popularity. Turkish Cuisine is also similar to the food culture in the Turkic Republics. The aim of this study is to determine the opinions of the compatriots coming to Turkey from Turkic Republics for education about Turkish Cuisine. For this purpose, a survey form was prepared for the students from Balıkesir University from Turkic Republics. According to the findings, the participants determined Turkish cuisine as rich food culture in terms of diversity and they find Turkish food delicious. It is also important to note that participants see Turkish food as good quality, satisfying and safe.

Keywords: Turkish Cuisine, Turkic Republics.

1. Giriş

Toplumların tarihsel bir parçası olarak yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek olgusu, sadece beslenme eyleminden ziyade kültürel kalıpların da bir parçası olarak karşımıza çıkar (Sağır, 2012: 2675). Yaşamın devamını sağlamak amacıyla tüketilen yiyecek ve içecek türleri, hazırlanış şekilleri örf, adet ve geleneklere dayalı bir uygulama olduğu için bir toplumun beslenme alışkanlığı o toplumun “yemek kültürü” olarak adlandırılmaktadır (Arslan, 1997: 29). Dünyadaki yemek kültürleri ile ilgili sıralama yaparken Türk Mutfağı, Fransız ve Çin Mutfağı ile birlikte en zengin mutfaklar arasında sayılmaktadır. Bunun nedeni olarak da hiç kuşkusuz Türklerin sahip olduğu kültürel zenginlik gösterilebilir. Çünkü mutfak kültürünün de bu zengin kültür içerisindeki yeri oldukça önemlidir.

Kökleri Orta Asya’da başlayan ve bugün yaşadığı topraklarda biten büyük göçlerin ve farklı kültürlerle etkileşmenin sonucunda oluşan Türk mutfağı (Mankan, 2012: 20) çeşitli etnik kökenli milletlerin bir arada yaşaması (Gökdeniz vd., 2015: 25) ve farklı iklim özellikleri ve bu farklılıklar kapsamında elde edilen tarımsal ürünlerindeki çeşitliliği ile tat ve lezzet açısından zenginlik kazanmıştır (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014: 6). Ayrıca, göçebe kültüründen, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı geçmişine dayanan Türk Mutfak kültürü, günümüze kadar çok gelişmiş ve olgunlaşmış durumdadır (Güler, 2010: 25). Bununla birlikte bir tarım ve hayvancılık ülkesi olan Türkiye’de hemen hemen her çeşit sebze ve meyve yetişmektedir. Yemek yapmaya elverişli yabancı otlar yönünden de Türk toprakları oldukça zengindir (Gökçe, 1982: ix). Tarihi ve coğrafik özellikleri nedeniyle Türkiye, sahip olduğu köklü geçmişi içerisinde oldukça önemli bir yerleşim yeri, geçiş yolu ve bir köprü olmuştur. Yeryüzündeki ilk yerleşik yaşama geçilen ve “Bereketli Hilal” olarak tanımlanan toprakların büyük bir kısmının Türkiye sınırları içerisinde olması dikkate alındığında, bu toprakların sahip olduğu zenginlik daha iyi anlaşılacaktır (Şengül, Çakır ve Çakır, 2015: 10).

2. Literatür Taraması

2.1. Türk Mutfak Kültürü

Ulusların beslenme ile ilgili kültürlerine “mutfak” adı verilir. Mutfak; yiyecek ve içecekleri, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan yöntemleri, kullanılan araç-gereçleri, yemek pişirme sanatının püf noktalarını, yemek törelerini gösteren bir kültürdür (Kaplan, 2006: 22). Toplumların mutfak kültürünü oluşturan yemek ve beslenme alışkanlıkları ve şekilleri, içinde yer aldıkları doğal çevrenin etkisiyle şekillenmekte ve o topluma yerleşmektedir. Dolayısıyla Türklerin mutfak kültürü de bulundukları coğrafya ile yakından ilgilidir (Güldemir, 2014: 346). Türk mutfağı oluşumunda Orta Asya’da yaşanan

göçebe yaşamın etkisi büyüktür. Göçebe kültürünün bir gereği olan hayvancılık özellikle de bozkır iklimine dayanıklı olan koyun ve koyundan elde edilen ürünlerin kullanımını yaygınlaştırmıştır (Karakuş, Sezgin & Şanlıer, 2015: 63). Göçebe Türk boylarının Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan yolculukları sırasında şekillenmeye başlayan Türk Mutfağı uzun bir tarihsel gelişim süreci sırasında oluşmuştur (Özgen, 2013: 9). Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanılarak zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Güler, 2010: 25).

Ülkelerin mutfak kültürlerini sadece coğrafya değil tarihsel koşullar, iklim şartları ve inanç sistemleri gibi faktörler de etkilemektedir (Nergiz, 2013: 235). Binlerce yıllık çabaların sonucu ortaya çıkan geleneksel Türk Mutfak kültürünün şekillenmesinde de farklı toplumların mutfak kültürleri ve dinsel etkilerin önemli payı vardır. Türkler ilk çağlardan beri birçok milletle komşuluk yapmış zaman zaman onlarla iç içe yaşamış, yiyecek ve içecek kültür alışverişinde bulunmuş (Akman ve Mete, 1998: 24) ve bu durum Anadolu Mutfak Kültürünün gelişimini etkilemiş ve çeşitlenmesinde önemli rol oynamıştır (Akın, Özkoçak & Timur, 2015: 45).

Türklerin dağınık toplumlar halinde yaşadıkları ve kabile konfederasyonları biçiminde (Hunlar, Hazarlar, Göktürkler, Uygurlar, Kuşanlar, Akhunlar) devletler kurdukları dönem boyunca çevrelerindeki üç büyük yerleşik kültürle, batıda İran, güneyde Hint, doğuda Çin ile sürekli etkileşim içinde bulunmuşlardır (Gürsoy, 2004: 76). Asya'dan Anadolu'ya doğru akan Türk boyları, eski uygarlıkların mayaladığı bu topraklara Uzak Doğu'da oluşan zengin kültürünü, geçtikleri her ülkeden aldıkları malzemelerle zenginleştirmiş ve bu zenginlik mutfak kültürüne de yansımıştır (Araz, 2009: 7). Türk toplumları arasında yemek kültürünün farklılaşmasında farklı toplumların etkisini ise kültürel temas ve geleneksel değerlerle beslenme şeklinde ifade etmek mümkündür. Anadolu'daki Türklerin dini beslenme kaynakları, İran ve Arap toplumları olmuştur. Bu toplumlarla temas arttıkça onların yemek kültürlerinden etkilenmelerde de artış görülmektedir (Beşirli, 2016: 30). Türk mutfak kültüründe de Orta Asya'da İslam öncesinde ve İslam etkisinde mutfak kültüründe değişimlerden söz edilebilir. İslam etkisiyle beraber Orta Asya Türk mutfak kültüründe, İslamiyet'in yasakladığı yiyecek ve içeceklerin Türk mutfağında artık kullanılmamaya başladığı görülür. İşte bu dönem mutfağını şekillendiren en önemli olgudur. İslam'ın kabul edilmesiyle Türklerin mutfak kültürleri devam etmiş ancak dini yasaklar ve dinin gerekliliği uygulanmaya başlanmıştır (Kızıldemir, Öztürk & Sarıışık, 2014: 195). Ayrıca söz konusu olan Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim Selçuklu ve Osmanlı gibi

imparatorlukların saraylarında gelişen tatlar, mutfak kültürünün yapısını kazanmasında rol oynamıştır (Heper, 2013: 53).

Türk mutfak kültürünün oluşumunda altı asır boyunca hüküm süren Osmanlı önemli bir yere sahiptir. Çok ulusluluk, çok dinli anlayış ve üç kıtaya yayılan toprak hâkimiyetiyle Osmanlı İmparatorluğu, zenginliğini mutfak kültüründe de göstermiş ve mutfakta da kendine özgü bir imparatorluk oluşturmuştur. Türklerin et ve et ürünlerinin ağırlık kazandığı mutfağı ile yöresel Anadolu mutfakları süreç içerisinde birbiriyle kaynaşmış ve yeni bir sentez oluşturmuştur. Ege adaları ve kıyılarındaki zeytinyağı ve balık, güneyden gelen et yemekleri mezeler ve şerbetli tatlılar, Bizans ve Roma mutfak kültürünün de etkisiyle adeta bir potada erimiştir. İmparatorluğun geniş alanlara yayılmasıyla birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri de bu potaya dâhil olarak Anadolu mutfak kültürünü daha da zenginleştirmiştir (Düzgün & Özkaya, 2015: 44). Saraylarda yiyeceklere ve sofraya çok önem verilmiştir. Osmanlı İmparatorluğunun görkemli çağlarında çeşitli merkezlerden gelen konuklar ülkelerine döndükleri zaman Türk yemeklerini övgü ile anlatmışlar, yabancı padişahların yanlarında getirdikleri aşçılara hayran kalıp onların ülkelerinde bırakılmalarını istemişlerdir. Ünlü bir mutfağa sahip olan Fransızlar da “Yemek pişirilmesini ve yemesini Türklerden öğrendik, Haçlı savaşlarına dek bizdeki yemek, yemek değildi” diyerek Türk yemekleri konusunda olumlu görüşlerini belirtmişlerdir (Arlı, 1982: 20).

Genel olarak Türk mutfağı incelendiğinde ve Türklerin yaşadıkları sosyo-ekonomik hayat göz önünde bulundurulduğunda, hayvansal yiyecek ve içeceklerin beslenme alışkanlıklarında önemli bir yere sahip olduğu bilinen bir gerçektir (Kılıç & Albayrak: 709). Et Türk mutfak kültüründe oldukça önemli bir yere sahiptir. Türklerin Orta Asya’da yaşadıkları dönem içinde koyun ve atları savaş erzağı olarak kullandığı, seferde veya yolculukta kurutulmuş etleri tükettikleri ifade edilmektedir. Türkler koyun ve at eti dışında keçi, çok olmasa da sığır, yaban kazları, geyik, tavşan vb. av etlerini de tüketmişlerdir. Asya da ziyafetlerin başyemeği halen et yemekleridir. Özellikle erkek hayvan etleri daha makbul kabul edilir. Şölenlerde daima “attan aygır, deveden buğra, koyundan koç” eti bol miktarda kullanılırdı (Karakuş, Sezgin & Şanlıer, 2015: 63).

Türk Mutfağı denilince et yemekleri ve kebab çeşitleri akla gelse de Türkler sebze yemeklerine de oldukça düşkündür. Birçok Türk yemeği farklı bitkilerle itina ile çeşnilendirilerek bu yemeklerin lezzeti arttırılmıştır (Tamkoç, 2000: 11). Tarımsal ekonomik yapıda özellikle hububatlar, Türk yiyeceklerinin çoğunluğunu oluşturmaktadır. Kuru fasulye, nohut, bulgur pilavı ve soğan, adeta Türk yiyeceğinin simgesi olmuştur (Tezcan, 2000: 21). Türk mutfağı sebze ve tahılların çoğunun kıymalı, kuşbaşı etli, soğanlı olarak pişirilmesi nedeniyle çorba kültürünün

çeşitlerini içinde barındırmaktadır (Akman ve Mete, 1998: 20-21). Türkler yemeğe genellikle çorba ile başlayıp hamur işi tatlı ile bitirmeyi seçmektedirler (Güvenç, 1996: 15). Türk mutfağına deniz ürünlerinin girmesi ise Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesinden sonraki döneme denk gelmektedir. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır (Albayrak, 2013: 5052). Bunlara ilave olarak Türk mutfak kültüründe yer alan yiyeceklerin bazılarında Batılı kültürlerin etkilerini görmek mümkündür. Örneğin; pasta Fransız mutfağından, makarna İtalyan mutfağından, tavukgöğsü ve kazandibi Romalılardan, balık, zeytin, zeytinyağlı yemeklerin pek çoğu Bizanslılardan geçmiştir. Ayrıca patates, domates, taze biber, kabak çeşitleri gibi bugünkü Türk Mutfak kültüründe yer alan ve çok sevilen sebzelerin Amerika kıtasının keşfedilmesi ile yeni kıtadan eski dünyaya zaman içinde yayılması etkili olmuş, Türk Mutfak kültüründe de yer almaya başlamıştır (Albayrak, 2013: 5054).

Türk mutfağı ile ilgili kısaca özetlenen bu hususlara ilave olarak bahsedilmesi gereken diğer bir husus Türk yemeklerinin besleyici özelliğidir. Türk yemeklerinin beslenme ve sağlık açısından diğer kültürlerle göre sahip olduğu üstünlükler, Türk yemeklerinin tek yönlü olmamasından kaynaklandığı söylenebilir (Çakıcı ve Eser, 2016: 218). Türk yemekleri dengeli beslenmeyi sağlayacak şekilde değişik besin gruplarından yeteri kadar alınmasına imkân da sunmaktadır. Bununla birlikte bazı yemeklerin çok yağ ihtiva etmesi ve doğrudan ateşe maruz bırakılarak pişirilmesi (kebab gibi) gibi uygulamalar sağlık açısından Türk mutfağının olumsuz yönleri arasında sayılabilir (Özdemir ve Kınay, 2004: 7).

2.2. Orta Asya Mutfak Kültürü

Mutfak ve yemek kültürü kavramsal olarak insanların açlık hissini gideren yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini, buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı ifade etmektedir (Sağır, 2012: 2680). Bir toplumun beslenme kültürü ve yeme içme alışkanlıkları, yaşam şekliyle yakından ilgilidir ve her toplumda farklılıklar gösterir.

Uzun yıllar ortak bir coğrafyada, ortak bir hayat paylaşan Türk boyları, bugün dünyanın dört bir tarafına dağılmışlar, Orta Asya ve Avrupa'nın çeşitli kesimlerinde ayrı ayrı devletler kurmuşlardır. Günümüzde çeşitli Türk Cumhuriyetleri ve topluluklarında pek çok inanç, pratik, gelenek ve görenekler hala yaşamaktadır (Kaplan, 2006: 28).

Çalışmada ele alınan Türk Cumhuriyetleri (Azerbaycan, Türkmenistan, Kazakistan ve Özbekistan) ülke mutfaklarının yer aldığı Orta Asya mutfak kültüründen söz etmek gerekmektedir. Orta Asya mutfağını oluşturan Kazak, Kırgız, Türkmen, Özbek vb. daha

birçok Türk topluluklarının beslenmesinde hayvansal ürünler, tahıllar ve hamurdan elde edilen yiyecekler önemli yer tutmaktadır (İnce, 2016: 285). Bu ülkelerin ortak dil ve kültür birliği içinde olmaları birbirlerinin mutfaklarını etkilemiştir. Bugün, Türkiye'nin çeşitli şehirlerinde ve yörelerinde Türk halkının mutfağında pişirilen yemekler ve sofralarında bulunan besinler arasında çok eski geçmişe dayalı örnekler de bulunmaktadır. Büyük bir coğrafya üzerine dağılmış Türk Dünyası uzun tarihsel geçmişleri nedeniyle çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Kaplan, 2006: 28).

3. Yöntem

Araştırmada Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk Mutfağı hakkındaki görüşleri incelenmeye çalışılmıştır. Araştırmanın evreni Türk Cumhuriyetlerinden gelip Balıkesir üniversitesinde öğrenim gören öğrencilerden oluşmaktadır. Balıkesir Üniversitesi 2016-2017 eğitim öğretim döneminde 518 Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrenci bulunmaktadır. Evrenin büyüklüğü 550 olan $\pm 5\%$ tolerans gösterilebilir örneklem hatasına göre ulaşılması gereken örneklem hacimleri dikkate alındığında; ulaşılması gereken minimum örneklem sayısı 226 olarak hesaplanmıştır (Coşkun vd., 2015: 137). Araştırma, 25 Kasım- 25 Aralık 2016 tarihleri arasında 416 öğrenciyle yüz yüze görüşülerek anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler sonucu sağlıklı veri elde edebilecek 376 anket formu değerlendirilmeye alınmıştır.

3.1. Veri Toplama Aracı ve Teknikleri

Veri toplama aracı olarak iki bölümden oluşan anket kullanılmıştır. Anketin birinci bölümünde, kişilerin bazı özelliklerine (cinsiyet, yaş, medeni durum, eğitim durumu, uyruğu), Türk mutfağı hakkında bilgisinin olup olmadığına, Türk yemeklerine olan ilgisine ve tanıdıklarına Türk yemeklerini tavsiye etme durumuna yer verilmiştir. Anketin ikinci bölümünde ise, detaylı bir alan taraması yapılarak, daha önce yapılmış ilgili çalışmalardan (Albayrak, 2013; Özdemir ve Kınay, 2004; Şanlıer, 2005) faydalanılmış ve cevaplayıcıların Türk mutfağı hakkındaki görüşlerine yer verilmiştir. Geliştirilen anket formunda 8 adet demografik ve kişisel bilgilere, 20 adet Türk mutfağına ilişkin ifadeye yer verilmiştir. Ölçekte yer alan ifadeler için 5'li Likert tipi derecelendirme (1: Kesinlikle Katılmıyorum; 5: Kesinlikle Katılıyorum) kullanılmıştır.

3.2. Verilerin Analizi ve Güvenirlik

Çalışmada elde edilen veriler SPSS 21.0 programı aracılığıyla analiz edilmiştir. Güvenirlik analizi için Cronbach's Alpha katsayıları hesaplanmıştır. Kullanılan ölçeğin güvenirlik katsayısı Cronbach's Alpha 0,840 olarak bulunmuştur. Araştırmada frekans analizlerinin yanı sıra veriler normal dağılım göstermediği için Ki-Kare (χ^2 - Chi- Square),

Mann-Withney U, Kruskal-Wallis testleri ile bulguların değerlendirilmesi yapılmıştır.

4. Bulgular ve Tartışma

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların sosyo-demografik özelliklerinin ortaya konması amaçlanmış ve dağılımlara ait bilgiler Tablo 1’de sunulmuştur. Tablo 1’de de görüldüğü üzere, katılımcıların %40,2’sinin erkek ve %59,8’inin kadınlardan oluştuğu tespit edilmiştir. Ankete katılanların büyük çoğunluğunun bekar (93,4) ve 17-24 (89,4) yaş aralığında olanlardan oluştuğu, %7,7’sinin önlisans %82,2’sinin lisans, %10,1’inin ise lisansüstü eğitimi aldığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların %50,8’ini Azerbaycan, %22,3’ünü Türkmenistan, %16,5’ini Kazakistan ve %10,4’ünü Özbekistan Cumhuriyetlerinden gelen öğrenciler oluşturmaktadır.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Değişkenler	Sıklık (n)	Yüzde Değeri (%)
Cinsiyet		
Erkek	151	40,2
Kadın	225	59,8
Toplam	376	100,0
Medeni Durum		
6,6	6,6	6,6
93,4	93,4	93,4
Toplam	376	100,0
Medeni Durum		
Evli	25	6,6
Bekar	351	93,4
Toplam	376	100,0
Yaş		
17-24 yaş arası	336	89,4
25 yaş ve üstü	40	10,6
Toplam	376	100,0
Eğitim Durumu		
Önlisans	29	7,7
Lisans	309	82,2
Lisansüstü	38	10,1
Toplam	376	100,0
Uyruk		
Azerbaycan	191	50,8
Türkmenistan	84	22,3
Kazakistan	62	16,5
Özbekistan	39	10,4
Toplam	376	100,0
Azerbaycan	191	50,8
Türkmenistan	84	22,3

Tablo 2’de araştırmaya katılan öğrencilerin Türk Mutfağı tercihlerine ilişkin frekans ve yüzde dağılımları analiz edilmiş, yoğunlukları belirtilmiştir. Tablo 2’de görüldüğü gibi katılımcıların büyük çoğunluğunun Türk mutfağı hakkında bilgisinin (%72,9) olduğu, Türk yemeklerini sevdiği (%70,5) ve Türk yemeklerini çevresine tavsiye (68,9) ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, katılımcılardan %7,4’ünün Türk yemeklerini sevmediği, %2,1’inin

kararsız kaldığı; %4,0'ının Türk yemeklerini çevresine tavsiye etmediği ve %27,1'inin ise tavsiye etme konusunda kararsız oldukları anlaşılmıştır.

Tablo 2: Katılımcıların Türk Mutfağına İlişkin Özellikleri

<i>Türk Mutfağı Hakkında Bilgi</i>		
Evet	274	72,9
Hayır	102	27,1
Toplam	376	100,0
<i>Türk Yemek Sevgisi</i>		
Evet	265	70,5
Hayır	28	7,4
Kararsızım	83	22,1
Toplam	376	100,0
<i>Türk Yemeklerini Tavsiye Etme Durumu</i>		
Evet	259	68,9
Hayır	15	4,0
Kararsızım	102	27,1
Toplam	376	100

Albayrak (2013: 5506)'ın farklı milletlerden gelen turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşleri ile ilgili çalışmasında yabancı turistlerin en fazla sevdiği yemeklere (sırasıyla: kebab, lahmacun, pide, hamurlu tatlı ve börek) yönelik vermiş oldukları yanıtlar ile bu çalışmadaki katılımcıların vermiş oldukları yanıtlar arasında farklılıklar tespit edilmiştir. Tablo 3'te katılımcılar tarafından en fazla beğenilen 5 yemeğin dağılımı verilmiştir. Çıkan sonuçlara göre, katılımcıların en fazla beğendiği yemeklerin başında çorbalar (47,1), ikinci sırada dolma ve sarmalar (44,1), üçüncü sırada mantı (42,6) ve dördüncü sırada kebaplar (42,0) yer almaktadır. Katılımcıların en az beğendiği yemeklerin başında ise: makarnalar (8,8), kurubaklagiller (13,6), hoşaf/kompostolar (14,9) ve son olarak hoşaf ile aynı oranda beğenilen turşular (14,9) yer almaktadır.

Tablo 3: Katılımcılar Tarafından En Fazla Beğenilen Beş Yemeğin Dağılımı

Beğenilen Yemekler	Sıklık (n)	Yüzde Değeri (%)	Beğenilen Yemekler	Sıklık (n)	Yüzde Değeri (%)
Çorbalar	177	47,1	Dolmalar ve Sarmalar	166	44,1
Et Yemekleri	152	40,4	Makarnalar	33	8,8
Kebaplar	158	42,0	Kuru baklagiller	51	13,6
Pilavlar	110	29,3	Sebze yemekleri	72	19,1
Mantı	160	42,6	Hoşaf/komposto	56	14,9
Lahmacun/Pideler	148	39,4	Turşular	56	14,9
Börekler	99	26,3	Sütlü Tatlılar	102	27,1
Etl sebze yemekleri	71	18,9	Hamurlu Tatlılar	69	18,4
Zeytinyağlı yemekler	108	28,7	Salatalar	93	24,7

4.1. Araştırma Alanına İlişkin Bulgular

Balıkesir üniversitesinde eğitim gören Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerini tespit etmeye yönelik 20 ifadeden oluşan ölçeğe güvenirlik analizi yapılmış ve Cronbach's Alpha değeri 0,840 olarak bulunmuştur. Bu değer, ölçek içerisindeki

Ki-kare Testi

Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin uyrukları ile Türk mutfağına ilişkin özellikleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılığın olup olmadığını test etmek için ki-kare testi yapılmıştır. Yapılan test sonucunda katılımcıların uyruklarıyla Türk yemeklerini sevgisi, ($\chi^2_{(2)} = 12,153$ p = 0,059), Türk yemeklerini tavsiyesi ($\chi^2_{(2)} = 4,466$ p = 0,215) ve Türk mutfak bilgisi ($\chi^2_{(2)} = 12,276$ p = 0,056) arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık ortaya çıkmamıştır. Ayrıca, katılımcıların cinsiyetleriyle Türk yemeklerini sevgisi, ($\chi^2_{(2)} = 1,227$ p = 0,542) ve Türk yemeklerini tavsiyesi ($\chi^2_{(2)} = 0,686$ p = 0,710) arasında da anlamlı bir farklılık çıkmazken, katılımcıların cinsiyetleriyle Türk mutfak bilgisi ($\chi^2_{(2)} = 5,557$ p = 0,018) arasında anlamlı bir farklılık ortaya çıkmıştır. Bu bulgudan hareketle, erkek katılımcıların (%79,5) Türk mutfağı hakkında bilgilerinin kadın katılımcılara (%68,4) göre daha olumlu olduğu anlaşılmaktadır.

Mann-Withney U Testi

Tablo 5’te Katılımcıların Türk mutfağına ilişkin görüşleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılığın olup olmadığını belirlemek amacıyla Mann-Withney U testi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda “Katılımcıların Türk mutfağına ilişkin görüşleri ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık ortaya çıkmıştır (z=-3,386, p=0,001≤0,05). Bu farklılığın kaynağını bulmak için önermeler Tablo 6’da tek tek incelenmiştir. Çıkan sonuca göre cinsiyet açısından kadınların erkeklere göre “Türk Mutfağının çok çeşitli yemeklerden oluştuğunu(z=-3,975, p=0,000≤0,05), Türk yemeklerinin görünüşünü çekici bulduklarını(z=-5,477, p=0,000≤0,05), Türk yemeklerinin kaliteli(z=-3,002, p=0,003≤0,05), hijyenik(z=-4,266, p=0,000≤0,05), sindiriminin kolay (z=-2,200, p=0,028≤0,05), doyurucu(z=-4,423, p=0,00≤0,05), ve iştah açıcı(z=-3,958, p=0,000≤0,05) olduğu konusunda daha fazla olumlu oldukları tespit edilmiştir.

Tablo 5: Katılımcıların Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Cinsiyetlere Göre Farklılığını Gösteren Mann Whitney U Testi Tablosu

	Sıklık (N)	Sıra Değeri	Z	P
Erkek	151	165,36	-3,386	0,001
Kadın	225	204,03		

Tablo 6: Cinsiyet Değişkeni İçin Mann Whitney U Testi Sonuçları

Önergeler	Sıra Değeri		P Değeri
	Erkek	Kadın	
Türk mutfağının çeşitliliği	163,55	205,25	0,000
Türk yemeklerinin görünüşü	153,07	212,28	0,000
Türk yemeklerinin kalitesi	169,12	201,51	0,003
Türk yemeklerinin hijyenik olması	160,72	207,14	0,000
Türk yemeklerinin sindirim kolaylığı	174,00	198,23	0,028
Türk yemeklerinin doyuruculuğu	159,84	207,73	0,000
Türk yemeklerinin iştah açıcı olması	162,77	205,76	0,000

Katılımcıların öğrenci olması medeni durumlarını ve yaş değişkenlerini etkilemektedir. Bekâr olan öğrencilerin (%93,4) evli olan öğrencilere (%6,6) ve 17-24 yaş aralığında olan öğrencilerin (%89,4) 25 ve üstü (%10,6) olan öğrencilere göre istatistiki açıdan aralarındaki dağılımlarının çok yüksek olması analizlerde hatalı sonuçlar verebilir. Bu sebeple katılımcıların Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin medeni durumlara ve yaşlara göre farklılığı test edilmemiştir.

Kruskal-Wallis Testi

Mann-Withney U Testiyle benzerliği olan Kruskal-Wallis testi tek yönlü Anova testinin parametrik olmayan karşılığı olarak ifade edilmektedir. Bu test sürekli değişkenlere sahip üç ya da daha fazla grup için karşılaştırma yapmaktadır (Kalaycı, 2014: 106; Coşkun vd., 2015: 213). Katılımcıların uyruklarıyla ifadelere verdikleri yanıtlar arasında anlamlı farklılığın olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan Kruskal-Wallis Testi sonucunun bulguları tablo 7’de yer almaktadır. Yapılan test sonucuna göre Kazakistan uyruklu öğrenciler Türk yemeklerindeki yağ oranının fazla ($p=0,00\leq 0,050$) ve kalorisinin yüksek ($p=0,00\leq 0,05$) olduğunu belirtmişlerdir. Bununla birlikte Türk yemeklerinin hoş kokulu ($p=0,18\leq 0,050$) ve görünüşünün çekici ($p=0,02\leq 0,050$) olduğunu da ifade etmişlerdir. Özbekistan uyruklu öğrenciler ise, “Türk yemeklerinin besleyici olduğunu düşünüyorum” önermesine diğer Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilere göre daha olumlu olduğu anlaşılmaktadır($p=0,01\leq 0,050$). Araştırmaya katılan Türkmenistan vatandaşı öğrencilerin “Türk mutfağında yer alan tatlıların fazla yağlı olduğunu düşünüyorum”($p=0,110\leq 0,05$) ve “Türk yemeklerinin fazla baharatlı olduğunu düşünüyorum” ($p=0,238\leq 0,050$) ifadelerine verdikleri yanıtların uyruk değişkeniyle incelendiğinde anlamlı farklılık bulunmamasına rağmen puan ortalamalarında diğer Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilere göre gözle görülür bir farklılık olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 7: Milliyet Değişkeni İçin Kruskal-Wallis Testi Sonuçları

Önermeler	Sıra Değeri				P Değeri
	Azerbaycan	Türkmenistan	Kazakistan	Özbekistan	
Türk yemeklerinin yağlı olması	180,62	180,68	239,93	162,17	0,000
Türk yemeklerinin görünüşünün çekiciliği	172,38	186,31	222,40	218,27	0,002
Türk yemeklerinin besleyici olması	177,24	174,43	207,106	244,41	0,001
Türk yemeklerinin kalorisinin yüksek olması	186,77	151,24	228,17	214,14	0,000
Türk mutfağında yer alan tatlıların fazla yağlı olması	179,19	209,94	196,15	175,73	0,110
Türk yemeklerinin fazla baharatlı olması	180,91	203,48	199,80	175,46	0,237
Türk yemeklerinin hoş kokulu olduğu	173,23	195,85	217,52	201,33	0,018

5. Sonuç ve Öneriler

Balıkesir Üniversitesi’nde öğrenim gören Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk Mutfağı ile ilgili görüşleri incelendiğinde aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir.

- Katılımcıların büyük bir çoğunluğu Türk Mutfağı ile ilgili bilgi sahibi olup, yine büyük bir çoğunluğu Türk yemeklerini sevdiklerini ifade etmiştir. Bununla birlikte Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin bu beğenileri Türk Mutfağını çevresine tavsiye etmelerine de olumlu katkı sağladığı belirlenmiştir.

- Katılımcıların en çok beğendikleri Türk yemeklerinin sıralaması da bu araştırmanın ortaya koyduğu sonuçlardan biri olmuştur. Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk yemeklerinden en çok çorbaları, dolmalar ve sarmaları, mantıyı, kebabları ve et yemeklerini beğendikleri ortaya çıkmıştır. Makarnalar, kuru baklagiller, hoşaf/kompostolar ve turşuların ise en çok beğenilen yemekler sıralamasında alt sıralarda olduğu tespit edilmiştir.

- Katılımcıların Türk mutfağına yönelik genel değerlendirmeleri göz önünde bulundurulduğunda, Türk mutfağının çeşitlilik açısından zengin bir yemek kültürüne sahip olduğu, Türk yemeklerini lezzetli buldukları belirlenmiştir. Bununla birlikte Türk yemeklerinin kaliteli, doyurucu ve güvenli olarak görülmesi de araştırma sonucunda belirlenen diğer önemli sonuçlardır.

- Türk mutfağına ait bazı değerlerin Orta Asya mutfağı ile benzerlik göstermesi sebebiyle katılımcıların Türk yemeklerini “Damak tadına uygun” olarak nitelendirmesi araştırmada tespit edilen doğal sonuçlardan biri olarak gösterilebilir.

- Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk mutfağının olumsuz olarak nitelendirilebilecek özellikleri olarak fiyat, Türk yemeklerinin ve tatlılarının fazla yağlı ve ağır olması, salça miktarının ve kalorilerinin fazla olması sayılmaktadır.

Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk mutfağına ilişkin yapmış oldukları bu değerlendirmelerden ve sonuçlardan yola çıkarak aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir.

- Türk mutfağı, Türkiye’ye mutfak kültürünü merak ve bu lezzetleri tatma amacıyla gelenlerin beklentilerini yeteri düzeyde karşılayabilecek bir zenginliğe ve çeşitliliğe sahiptir. Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin mezun olduklarında onları tekrar Türkiye’ye seyahat etmelerine katkı sağlayacak motivasyonlardan biri de hiç kuşkusuz bu zenginlik ve çeşitlilik olacaktır. Dolayısıyla bu konuda Türk Cumhuriyetlerinden gerçekleştirilen ya da gerçekleştirilmesi planlanan tanıtım etkinliklerinde Türk Mutfak Kültürü’ne ait değerlere de yer verilmesi gerekmektedir.

- Türk Cumhuriyetlerine yönelik olarak gerçekleştirilecek olan tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinde Türk Mutfak Kültürü’ne ait öğeler belirlenirken, Cumhuriyetlerinden gelenlerin en çok beğendikleri çorba, dolma ve sarma çeşitleri, mantı, kebab ve et yemeklerinin kullanımına önem verilmelidir.

- Türk yemekleri ile ilgili tanıtımlarda Türk mutfağının sahip olduğu zenginliğe, lezzetine, doyurucu ve besleyicilik özelliklerine de vurgu yapılmalıdır.

- Türk mutfağı ile ilgili olumsuz olarak nitelendirilen fazla ağır, yağlı ve yüksek kalorili olarak görülmesi ile ilgili özelliklerin minimum düzeye indirilmesi için Türkiye’ye Türk yemeklerini merak amacıyla gelen kişilerin yiyecek tercihleri araştırılarak, yemeklerin orijinallikinden çok fazla ödün vermeden daha hafif, az yağlı ve kalorilerine dikkat edilerek turistlere sunulmasına dikkat edilmelidir.

Ülkeleri birbirine yakınlaştıran bir olay olan turizm kavramının tanımlanmasında, insanları seyahat etmeye özendiren etkenler içinde, bir ülkenin mutfak kültürü de yer almaktadır. Turistler, gittiği ülkenin farklı ve değişik lezzetlerdeki yemeklerden zevk almakta hatta bir ülkenin ya da bir bölgenin yemeklerini tadabilmek için, kilometrelerce yolu göze alabilmektedir. Orta Asya'daki Türk Cumhuriyetleriyle hızla gelişmesi beklenen siyasal ekonomik ve kültürel ilişkiler ve sahip olunan ortak değerler düşünüldüğünde söz konusu ülkeler, Türk Turizmi için potansiyel vaad eden önemli ülkelerdir. Bu potansiyelin aktif hale getirilebilmesi ve bu ülkelerden Türkiye’ye yönelik seyahatlerin artmasına katkı sağlayacak unsurlardan biri de hiç kuşkusuz Türk Mutfak Kültürü’dür. Dolayısıyla sahip olunan bu kültürel değerlerin bir cazibe unsuru olarak kullanılması Türk Turizmi için oldukça önemlidir.

DEİK (2012) verilerine göre Azerbaycan vatandaşları giderek artan oranlarda turistik amaçlı olarak ülke dışına çıkmaktadır. Ayrıca, 2010 yılında yurtdışına turizm amaçlı çıkan Azerbaycanlıların en çok ziyaret ettikleri ülke Türkiye olduğu tespit edilmiştir. Azerbaycan ve diğer Türk Cumhuriyetlerine yönelik olarak gerçekleştirilecek olan turizm tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinde Türk Mutfağı öğelerinin kullanılması yeni bir turizm çeşidi olan Gastronomi Turizmi için ortak kültüre sahip olduğumuz soydaşlarımızın Türkiye'ye seyahatlerinin sağlanmasında önemli rol oynayacağı düşünülmektedir.

Turizm alanında Türk mutfağı üzerine yapılmış deneysel çalışmalar incelendiğinde söz konusu çalışmaların genelinde Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin Türk mutfağına yönelik görüşlerinin değerlendirildiği ve bu turistlerin genel olarak batılı ülke uyruklarına sahip olduğu görülmektedir. Literatürde Türk mutfağına yönelik Türk Cumhuriyetlerinden gelen vatandaşlar üzerine yapılmış herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle araştırmanın ileride yapılacak çalışmalara yol gösterici olacağı düşünülmektedir

Kaynakça

- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel. Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-51.
- Akman, M. (1998). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağına Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma. . Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Akman, M. & Mete, M. (1998). Türk ve Dünya Mutfakları. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma, *Journal of Yasar University*, 30 (8), 5049-5063.
- Araz, N. (2009). Osmanlı Mutfağı, Hünkar Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bakış, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiri Kitabı, Ankara, 19-33.
- Arslan, Ö. (2010). Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi, Ankara
- Arslan, P. (1997). Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi- Hızlı Hazır Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Hazırlayan Kamil Toygar) (ss. 139-146). Ankara: Takav Matbaası.
- Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 3-13.
- Beşirli, Hayati. (2016). Yabancı Seyyahların Gözünden Farklı Yüzyıllarda Türk Yemek Kültürü, *Türklük Bilimi Araştırmaları (TÜBAR)*, Güz, 11-31.
- Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2015) *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri* (8. Baskı). Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 215-227.
- DEİK (Dış Ekonomik İlişkiler Kurulu) (2012). Azerbaycan Ülke Bülteni. <https://www.deik.org.tr/uploads/azerbaycan-ülke-bulteni.pdf>, Erişim Tarihi: 05.01.2017.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Gökçe, K. (1982). Türk Mutfağı Sempozyumu Açılış Konuşması, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiri Kitabı, Ankara.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., & Uğuz, S. Ç. (2015). Gastronomi Turizmi, Ayvalık'ta Talep Boyutuyla İlgili Bir Araştırma, Ankara: Detay Yayıncılık.

- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme, *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, Kuşadası, Aydın.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürsoy, D. (2004). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güvenç, B. (1996). Yemek, Kültür ve Yemek Kültürü. *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü*. (Ed. Ersu Pekin ve Ayşe Sümer) (ss. 72-89). İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Heper, F. Ö. (2013). Türk Mutfağı. *Uluslararası Gastronomi* (Ed. Mehmet Sarıışık). Ankara: Detay
- İnce, C. (2016). Orta Asya ve Hindistan Mutfağı. *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay.
- Kalaycı, Ş. (2014). *SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri* (6. Baskı). Ankara: Asil Yayın Dağıtım.
- Kaplan, D. (2006). Ankara Üniversitesine Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Ülkelerine Ait Mutfak Kültürünü Değerlendirmeleri. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Karakuş, S. Ş., Sezgin, A. C., & Şanlıer, N. (2015). Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 62-68.
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler, *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2), 707-716.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Mankan, E. (2012). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği. Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Nergiz, H. G. (2013). *Orta Asya Mutfağı. Uluslararası Gastronomi* (Ed. Mehmet Sarıışık). Ankara: Detay
- Özdemir, B., & Kınay, F. (2004). Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya'yı ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma, *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 5-28.
- Özgen, I. (2013). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. *Uluslararası Gastronomi* (Ed. Mehmet Sarıışık). Ankara: Detay
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı, *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4), 2675-2695.
- Sürücüoğlu, M. S. (2001). *Türk dünyasındaki bazı ülkelerin mutfak kültürleri üzerine bir araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 28, s. 139 – 169, Ankara.
- Şengül, S., Çakır, A., & Çakır, G. (2015). Yöresel Mutfaklar, Ankara: Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Tamkoç, G. (2000). *Vejetaryen Türk Mutfağı* (Çev. Tülin Özen ve Mehmet Özen), T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara: Ekip Grafik.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.