

İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ EDEBİYAT FAKÜLTESİ

BEŞİKTAŞ İLÇESİ  
BESLENME ARAŞTIRMASI

LİSANS ÇALIŞMASI  
LEVENT AKMAN

BÖLÜMÜ: ANTROPOLOJİ  
ANA BİLİM DALI: SOSYAL ANTROPOLOJİ

MAYIS, 1995

Blank page with faint bleed-through text from the reverse side. The text is mirrored and includes words such as "BENEFIT", "RESERVE", and "MAY".

Blank page with faint bleed-through text from the reverse side. The text is mirrored and includes words such as "type", "W", "tax", and "AF".

Text visible on the book's spine, including fragments like "ort", "d a", "act", "ne c", "pro", "cie", "pps", "ype", "W", "tax", and "AF".

**İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ EDEBİYAT FAKÜLTESİ**

**BEŞİKTAŞ İLÇESİ**

**BESLENME ARAŞTIRMASI**

**LİSANS ÇALIŞMASI**

**LEVENT AKMAN**

**BÖLÜMÜ: ANTROPOLOJİ**

**ANA BİLİM DALI: SOSYAL ANTROPOLOJİ**



İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ  
MERKEZ KÜTÜPHANESİ



58634

**MAYIS, 1995**

STATE OF TEXAS - COUNTY OF DALLAS

NOTARY PUBLIC  
MAY 15 1998

ISSUE (ALLMAY)  
EVENT ARMAN

NOTARY: ANTHONY  
AND JOHN DALLAS COUNTY TEXAS

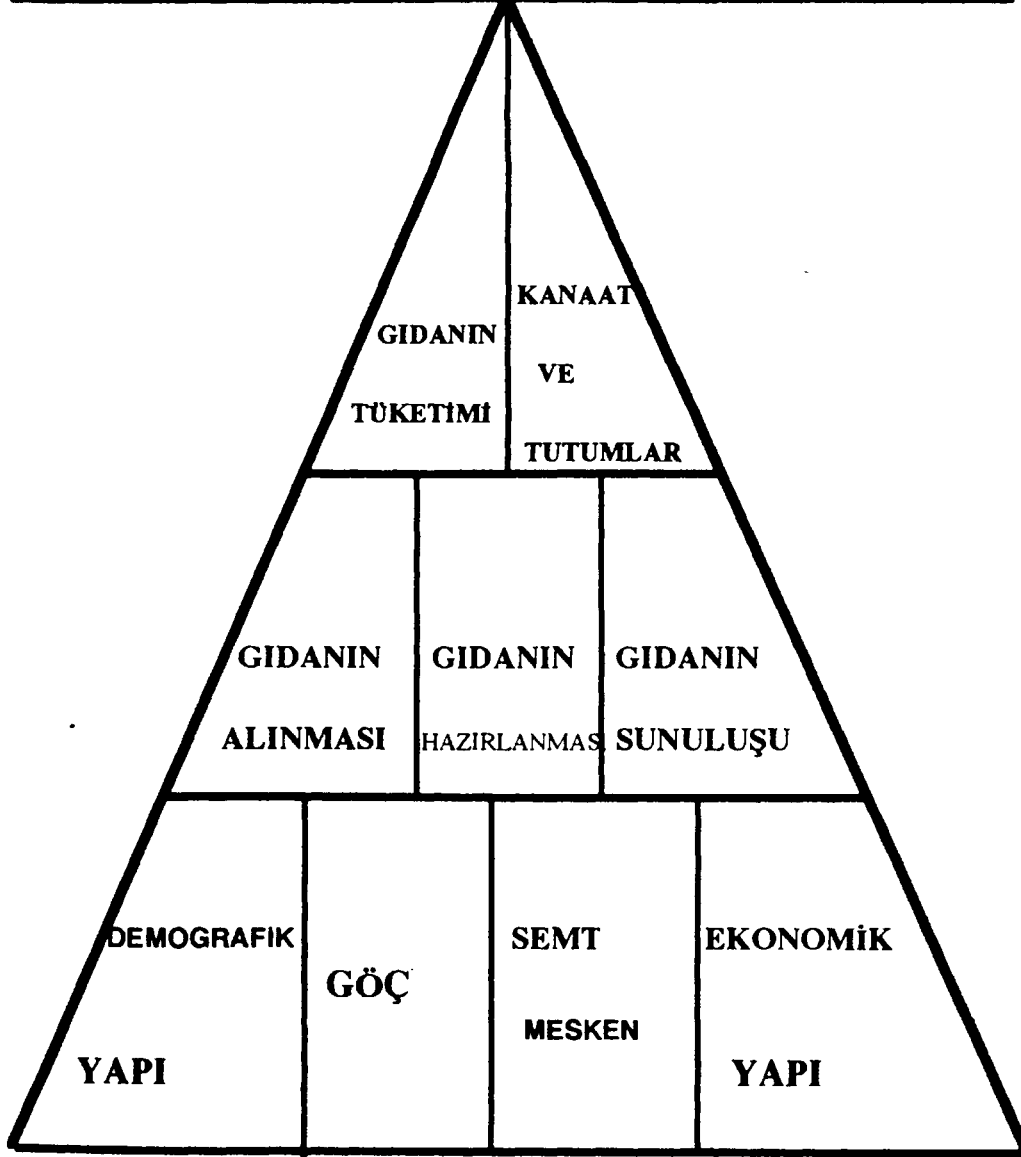
MAY 15 1998

STATE OF TEXAS - COUNTY OF DALLAS  
NOTARY PUBLIC  
MAY 15 1998

**BANA RAKKAMLARI SEVDİRİP,  
ÜLKE GERÇEKLERİNİ GÖRMEMİ SAĞLAYAN  
ANTROPOLOJİ BÖLÜMÜ'NE**



**BEŞİKTAŞ İLÇESİ**  
**BESLENME ARAŞTIRMASI**



<b>GIDANIN</b>	<b>GIDANIN</b>	<b>GIDANIN</b>
<b>ALINMASI</b>	<b>HAZIRLANMASI</b>	<b>SUNULUŞU</b>



# İÇİNDEKİLER

SAYFA NO:

İLK SÖZ	1
GİRİŞ	4
YEMEK PİŞİRME	5
TÜRKLERDE YEMEK	8
METODOLOJİ	10
GIDA MADDELERİNİN	
ALINIŞI	30
Ekmeç	36
TÜRKLERDE EKMEK	37
Su	43
Süt	45
Yoğurt	46
Et	48
Tavuk	49
Deniz Ürünleri	50
Sebze	50
Meyve	51
Bakliyat	52
Zeytin	53
Peynir	54
Tereyağı	56
Yumurta	57
Reçel	57
Bal	57
Şarküteri Ürünü	58
Kuruyemiş	59

59	AAAAAA	Türk Kahvesi
61	AAAAAA	Nestle
61	AAAAAA	Alkolsüz İçecek
62	AAAAAA	Alkollü İçki
62	AAAAAA	Unlu Mamul Tatlı
62	AAAAAA	Hazır Gıda
63	AAAAAA	Çiçek Yağı
63	AAAAAA	Zeytinyağı
64	AAAAAA	Margarin
65	AAAAAA	GIDA MADDELERİNİN HAZIRLIĞI
69	AAAAAA	HAZIRLANMASI KOLAY YİYECEKLER
71	AAAAAA	YEMEK PİŞİRME ALETLERİ
74	AAAAAA	BAHARAT
78	AAAAAA	SOSLAR
79	AAAAAA	KIŞI İÇİN EVDE HAZIRLANAN GIDALAR
80	AAAAAA	GIDANIN SUNULUŞU
83	AAAAAA	YEMEK SERVİSİ
84	AAAAAA	MASA ÖRTÜSÜ
85	AAAAAA	YEMEKTE KULLANILAN ARAÇLAR
86	AAAAAA	PEÇETE V.B. KULLANMA
89	AAAAAA	SOFRADAKİ YERLER
ÖZEL GÜNLERDE YAPILAN		
YİYECEK İÇECEKLERİN		
92	AAAAAA	ÖZELLİKLERİ
92	AAAAAA	ŞEKER BAYRAMI
93	AAAAAA	KURBAN BAYRAMI
95	AAAAAA	RAMAZAN
96	AAAAAA	MEVLÜT
98	AAAAAA	KANDİL
101	AAAAAA	KABUL GÜNÜ
102	AAAAAA	SONUÇ VE ÖNERİLER

∞	+	AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	EKLER
∞	+	AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	TABLOLAR
∞	+	AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	GRAFİKLER
		121 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	BİBLİYOGRAFYA
		120 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	BİYOGRAFI
		119 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	ASİDETDÖZ TEMER
		117 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	ZİRVA
		116 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	NAZLAÇ
		115 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	MAFİŞ
		114 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	MÜCEZZAGA
		113 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	AKİKE
		112 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	İSFİDBAÇ
		111 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	TABAHCİ
		110 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	NIZBAÇ
		109 AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	ZİRBAÇ
		108 AAAAAAAAAA ÜNUTULMUŞ ESKİ TÜRK YEMEKLERİ	
		106 AAAAAAAAAA ELEŞTİRİ VE ÖNERİLER	

## KISALTMALAR

<b>H.B. =</b>	Hane Başkanı
<b>H.B.E. =</b>	Hane Başkanı Eşi
<b>E. Ç. =</b>	Erkek Çocuk
<b>K. Ç. =</b>	Kız Çocuk
<b>DiĞER KADIN =</b>	Hane İçindeki H.B.E, K.Ç Dışında Kalan Diğer Statülü Kadın
<b>DiĞER ERKEK =</b>	Hane İçindeki H.B, E.Ç. Dışında Kalan Diğer Statülü Erkek.
<b>BOŞ-BEL. =</b>	Boş-Belirsiz.
<b>BOŞ-BELİRSİZ =</b>	Cevap Alınamamış, Boş Bırakılmış Soru.
<b>İLK YİYECEK =</b>	Çorba, v.b.
<b>HAFİF YİYECEK =</b>	Salata, Turşu, Yoğurt, Meze, Kahvaltı.
<b>AĞIR YİYECEK =</b>	Pilav, Makarna, Börek, Diğer Hamur İşleri.
<b>SON YİYECEK =</b>	Tatlılar, Meyveler.
<b>B.-K. BAŞ HAYVAN =</b>	Büyük-Küçük Baş Hayvan.

## İLK SÖZ.....

Üzerinde yaşadığımız gezegen olan dünyanın yaşı yaklaşık 5 milyar yıldır. Bol sıfırlı rakamlardan hoşlananlar için yazmak gerekirse 5 000000000 yıl.( İnsan'ın ortalama yaşı ise 65 yıldır)

Dünyamızın içinde bulunduğu evrenin yaşı ise son zamanlara kadar 15 milyar yıl olarak gösteriliyordu.

Günümüze kadar çok popüler olan bir teoriye göre Dünyamızın da içinde bulunduğu evren bundan 15 milyar yıl önce büyüklüğü bir elektronun boyunu geçmeyen ve ağırlığı  $2 \times 10^{-52}$  ton olan bir Hidrojen partikülünden ibaretti.(kafasında elektronu canlandıramayanlar bir tavla zarını da düşünebilirler)

Bu küçük ama muazzam hacimdeki kütle ışık hızının çok üzerindeki bir hızla kendi etrafında dönüyordu. Fakat bu dönüş hızı onun dışarıya doğru bir takım itmeler yapmasına neden oluyordu ve bir süre sonra bu itimler sonunda ortasından ayrıldı ve iki partikül haline geldi.

Bu iki partikül yaratmış oldukları çekimler` dolayısı ile bir birlerinin üzerine yüklenmeye başladılar. Bu yükleniş, aralarında sürtünmeyi, sürtünmede korkunç bir ısıyı, bu ısıda kıvılcımı ortaya çıkarınca "Big Bang" dediğimiz büyük bir patlama oluştu.

Bu patlama bir patlamalar zincirini de beraberinde getirdi ve bu patlamalar halen sürmekte.

Her patlama yeni bir partikülü, her bir partikül da daha kompleks bir partikülü meydana getirdi.

Böylece baştaki korkunç yoğunluk ve miktar git gide azalarak yeni formlar, yıldızlar, sistemler oluştu.

Görünüşte gayet mantıklı gelen bu teorinin adı "Big Bang" teorisidir. 1980'lerden itibaren ortaya atılan bu teori günümüze kadar bir çok taraftar bulmuş ve bir çok bilim adamınca artık evrenin sırlarının çözüldüğü düşünölmeye başlanmıştı. Fakat son zamanlarda uzaya fırlatılan Hubble ve ona benzer uzay teleskoplarından elde edilen veriler sonucu evrenin yaşı olduğu ileri sürölen 15 milyar yıldan daha eski, yaklaşık 20 milyar yıl öncesine ait yıldızların ışıklarının

yakalanması yeni soru işaretlerini de beraberinde getirmektedir.

Aslında çok uzaklara gitmeden daha üzerinde yaşadığımız Dünya'nın merkezinde ne olduğunun bile hala tam bir açıklığa kavuşturulamamış olması bilim adamlarının daha alacakları çok yol olduğunu bize göstermektedir.

Fakat insanoğlu yeryüzünde varolduğu yaklaşık 4 milyon yıldan beri hep merak etmekte ve araştırmaktadır. Bundan sonra da araştıracaktır.

Ona bu ayrıcalığı sağlayan ve birlikte yaşadığı diğer canlılardan farklı olarak sadece yaşadığının değil varolduğunun da farkında olmasını sağlayan etken sahip olduğu Beyni ve bu beyni en iyi şekilde kullanmasını sağlayan vücut yapısıdır.

İnsan beyni yeryüzündeki en büyük beyin değil ama en kompleks ve karmaşık aynı zamanda da içinde bulunduğu vücutla en uyumlusudur.

Genel olarak beyin dendiğinde akla gelen tek bir organdır ve bunun görünüşü hakkında herkes hemfikirdir fakat aslında bizim önbeyinden gelişen beyin yarımkürelerimiz ile tümüyle ayrı olan ve yamukbeyinde ortaya çıkan beyincik yarımkürelerimiz; ayrıca beyincik korteksi, beyin, beyincik ve beyin korteksimiz bulunmaktadır. Bunlarda kendi içlerinde bir çok parçalara bölünmüşlerdir. ( İnsan Beyni ve Yaşamı, Smith, 1986)

Fakat insanların bu sahip oldukları karmaşık organı ne dereceye kadar kullanabildikleri ve onun gücünün farkında oldukları şüphelidir.

Nitekim üzerinde yaşadığı ve yaşayabileceği tek gezegen olan Dünya'nın çok iyi dengelenmiş olan yapısını ürettiği kimyasallarla bozmakta bir sakınca görmemekte, her yıl birlikte yaşadığı 20000 canlı türünün tamamen yok olmasına sebep olmakta, bununla da kalmayarak mikroskobik parçacıklar atabilen silahlar, genleşebilen mermiler yaratarak kendi türünde yok etmek için elinden geleni yapmaktadır.

Bize göre İnsan soyu yok olmaya mahkumdur. İleride bizden sonra gelecek olan daha akıllı türler herhalde içinde bu kadar iyi bir yaşama potansiyeli olan İnsan türünün nasıl olupta bu

kadar kısa süre içinde kendini yok ettiğinin sebeplerini araştıracaklardır.

Burada yazılanlar bir çok insana masal gibi gelmektedir; fakat gerçekler maalesef bu kadar acıdır. Şu anda Dünya'da tüketilen bütün Kloroflorakarbon dahil bütün sanayii gazlarının tüketimi durdurulsa bile en az 20 yıl süresince atmosferdeki etkileşimler devam edecektir ki şu anda bu gazların kullanılmasının tamamen durdurulması söz konusu değildir.

Bu gazların atmosferdeki en büyük etkisi bilindiği gibi ozon tabakası üzerinde olmaktadır. Bu gazlar bir çeşit kanser hücresi gibi bu tabakayı parçalamakta ve yok etmektedir. Bunun sonucu olarakta Güneş'in bütün zararlı ışınları rahatça Dünya'ya ulaşabilmektedir. Bunun sonuçları Kutuplarda yavaş yavaş görülmeye başlanmış ve Lüksemburg büyüklüğünde buz parçaları koparak erimeye başlamıştır. Bilim adamları bunun sonucunda 10 sene içinde deniz yüzeylerinin 90 ila 100 m yükseleceğini söylemektedirler, bunun yanında Dünya ısısının binlerce yıllık artış hızı onlara düşmüştür bu da erimeleri hızlandıran bir başka faktördür. Dünya'nın temiz kalabilmiş olan tek su rezervlerinin kutuplar olması ve bunlarında artık erimeye başlaması Doğa'nın insanlardan intikamını yavaş yavaş almaya başladığını göstermektedir.

Fakat günümüz insanı Ağustos Böceği misali olanları kavramamak için büyük bir inat sarfetmektedir.

Burada amacımız felaket tellallığı yapmak değildir fakat olacakların önceden söylenmesi söylenenler gerçekleştiğinde bunlardan habersiz olma mazeretini ortadan kaldıracaktır.

## GİRİŞ

Eğer 70 kg.'lık bir insan, deney tübünde, karmaşıklığı bütün temel maddelere ayrılacak şekilde incelenebilseydi, vücudunda şunlar bulunurdu: 45.3 kg. oksijen, 13 kg. karbon, 6.5 kg. hidrojen, 2.1 kg. azot, 1 kg. kalsiyum, 700 gr. fosfat, 125 gr. potasyum, 168 gr. kükürt, 85 gr. sodyum, 85 gr. klor, 35 gr. magnezyum, 3.2 gr. demir, 1.9 gr. çinko, 0.2 gr. bakır, 0.02 gr. mangan, 0.015 gr. molibden, biraz kobalt, biraz selen ve daha da küçük oranda başka maddeler.

Vücudun temel maddeleri ne esrarengiz ne de pahalıdır. Fakat hiç bir insan, bu temel maddeleri doğal halde alarak yaşayamaz. Bunların protein, yağ, karbonhidrat, vitamin, su halinde olması gerekir. Ancak bazı tuzları ve basit inorganik maddeleri sınırlı bir şekilde oldukları gibi sindirebilirler.

Yiyecekler sindirimle parçalanıp ihtiyacımıza göre tekrar yapılandıklarında hammaddeler oluştururlar.

Her canlının yiyecek yerken iki önemli gayesi vardır: Dokuların yapılanması ve yenilenmesi için gerekli hammaddeyi temin etmek ve vücuda enerji vererek canlılığı sağlamak.

Canlı, bulabildiği yiyeceklerle, ihtiyacını hissettiği besinler arasında bir denge kurar. Bir arslan, bir zebra, ve bir yırtıcı kuş aynı kimyasal analizleri oluşturur, fakat zebralar ot yerken, arslanlar zebralarla beslenebilir. Yırtıcı kuşlar ise her ikisinin çürümeye yüz tutmuş leşleriyle yaşayabilir. Hepsinin aynı ihtiyacı ve gayesi olduğu halde erişme ve tatmin yolları değişiktir. Zebra otu arslanlara, arslanlar eti yırtıcı kuşlara uygun olarak hazırlarken, her üçü de bakterilerin yiyebileceği besini üretebilir.

İnsan, herhangi bir yaratık gibi, sınırlı sayıdaki besinleri yiyebilir. İnsanın sindirilmiş maddeleri ihtiyaç tatminine kullanma yeteneği de sınırlıdır. İnsanın kas dokularındaki eti oluşturmak için et yemeye ihtiyacı yoktur ama hayatta kalmak için gerekli vitamin ve proteinleri yemesi şarttır.

Yiyecek konusunda tek tipte (et, ot gibi) kalmayan ve genellikle her şeyi yiyici olarak bilinen insanoğlu, gerçekten de çok değişik yiyeceklerle beslenebilir, fakat aynı kolaylıkla da açlıktan ölebilir. Temel olarak, insanoğlu botanik dünyasındaki



ağaç, bitki ve yosunları sindiremez. Botanik dünyasının ancak yemiş, tahıl, çekirdek gibi ürünlerinden faydalanabilir. Sebze olarak bilinen bazı bitkiler bu kuralın dışında kalır. Ot yiyicilere çok uygun olan ve dünyadaki hayvan türlerinin yarısından fazlasının iştahla yediği bitki alemi, hemen hemen bütünü ile insan oğluna yasaktır. Sindirim yeteneğimiz birçok maddeyi kimyasal ögelere ayırabildiği halde, yaşamımızı kökünden sarsan veya sona erdiren zehirleyici maddeler de bizlere yasaktır. Toprak, yaprak veya eski gazete yemek de pek uygun bir beslenme tarzı değildir ve mideye dokunabilir ama, söz konusu zehirler başka bir sınıfa girerler.

İnsanoğlu devamlı deneme ve yanılmayla iyi, kötü, yararlı veya zararlı birçok besini sindirmek zorunda kalmıştır. Geçmişin pek çok unutulmuş kahramanı, banotunun, köpeküzümünün, yabani sümbülün, çançiçeğinin, düğünçiçeğinin, bazı mantar, kök ve böğürtlenlerin yenmeyeceğini acı çekerek, belki de hayatları pahasına dünya ya duyurmuşlardır.

Bazı insanların boğazına çiğ av hayvanlarının kıkırdağı takılınca, daha kolay sindirmek için kaynatma veya kızartma fikri doğmuştur. Yine geçmişte, yağda kızaran besinlerin sindirime daha iyi hazırlandığı fark edilmiş olabilir( SMITH: 1972.)

## **YEMEK PİŞİRME**

Tanzanyalı Hadzalar, Eyasi gölü yakınında yaşayan küçük bir kabiledir. Bütün yiyecekleri ya avlanmış veya toplanmış ürünlerdir. Ne tahıl üretirler ne de ürün depolarlar. Ancak kötü, kısa süren bir şekilde de olsa yiyecekleri pişirirler. Bir et parçasını ateşe atarlar, ateşten çıkarıp yerler. Hadzalar, tarım ve hayvan evcilleştirmeye geçmeden önce yaşamış olan sayısız atalarımıza iyi bir örnek olabilir. Bu ilkel kabileler, göçebe idi. Fakat az sayıda töreye bağlı oldukları halde yiyeceklerini pişirirlerdi. Bu uygulamanın ateş yakılması öğrenilir öğrenilmez başladığı düşünülmektedir.

Yiyecekleri pişirmenin çeşitli görevleri vardır. Etlerde olduğu gibi tadı değiştirebilir. Sindirim özularının salgılanmasını kamçılaman bazı maddelerin çözülmesini sağlar. Etlerin kollajen

dokuları ve sebzelerin selüloz yapıları gibi bağ dokularını koparır veya gevşetir. Besindeki parazit ve bakterileri öldürür.

Piştirme her zaman yiyeceklerin sindirilmesini kolaylaştırmaz; iyice durdurulmuş ve çözülmeye başlamış çiğ etin daha kolay sindirildiği söylenir. Piştirme bu çözülmeyi tamamlanmasına yardımcı olur.

Oysa fazla piştirme protein birikimlerinin ufalanmasına yol açarak sindirimi zorlaştırır. Et gibi bazı yiyeceklerde piştikten sonra su azalır. Pirinçte ise piştikten sonra su fazlalaşır.

Besinlerin enerji değerlerinin piştikten sonra % 10 oranında kaybolduğu tahmin edilmektedir. Piştirme ile başka değerler daha büyük oranlarda tahrip olur. Birçok vitamin ( özellikle B1 ve C vitaminleri) piştirme ile yok olur. Bütün diğer vitaminler yağda erirler. Yemiş vitamini olan C vitamini özellikle sıcakta tahrip olur. Sebzelerde, sıcakla daha etkin hale gelen, vitamin yok edici enzimler bulunur. Bu yüzden sebzelerin yavaş yavaş ısıtılması büyük oranda vitamin kaybına yol açar. Daha iyi bir uygulama, sebzelerin kaynar su veya yağa atılarak enzimlerin yok edilmesidir.

Hadzalar yiyecekleri pişmiş olarak yerler. Ancak av hayvanını ateşe attıktan sonra alıp kızarmış yanlarını yemekle bazı kişilerin yemek piştirme sanatına verdikleri sonsuz önem arasında büyük fark vardır.( SMITH:1972)

Ortaçağa kadar yemeklerin hazırlanışından çok, yemeğin yapıldığı madde önem taşıyordu. Homeros'un Yunanlı kahramanları zaferlerini kutlamak için öküzleri bütünüyle kızartırlardı. Galyalılar'da yemek çeşidi azdı. Çoğunlukla bütün hayvanlar tuzlanmış domuz ve yulaf haşlamasıydı. Frank'lar etli besinlerin seçiminde daha dikkatliydi, etleri genellikle kızartmaydı. Uсталık ve karışık baharat istiyen yahniler, barbarlar çağında biliniyordu.

Bütün Ortaçağ boyunca kızartma et, çorbalar ve börekler tercih edildi. Fransa'da sonraki dönemlerde adı geçen bir aşçı olarak, Taillevent diye anılan Guillaume Tirel ün kazanmıştı. Bıraktığı La Viadier adlı elkitabı, XIV.yy.'da kullanılan yemek tariflerini verir. Bu yemeklerin birçoğu bugün yenemeyecek gibi görünürse de, çorba ve soslarının on yedisi XVIII.yy.'la kadar

yapılmıştır. Yemek zevki sadece kral ve derebeylerde gelişmişti; bunlar gösterişe de çok önem verirlerdi. Charlemagne devrinde, yiğit eti kabul edilen Tavus Kuşu, kokulu otlar ve baharatla doldurulmuş, göz kamaştıran tüyleriyle süslenmiş ve bir telle tutturulan kuyruğu açılmış ve bütün olarak sofraya konurdu. Gagasında ateş püskürür gibi yün bir tıkaç yanardı. Haçlı seferleri, baharatın sayısını ve kullanımını artırdı. Baharat, uzun süre çok pahalı oluşu yüzünden, yalnız zenginlerin mutfağına girebildi. Başlangıçta yalnız garnitür diye kullanılan sebzeler, sonradan baş yemek oldu. Enginar, Louis XII. devrinde, İtalya'dan geldi, şalgam herçeşit salçada kullanılırdı. XVI.yy.'da İspanya'dan karabuğday, Türkiye'den mısır, İtalya'dan pirinç getirildi ve beslenmede büyük önem kazandı. Bakla, fasulye, kestane köylünün baş besini oldu. Yemek listelerinde balık her zaman vardı ve Hristiyanlar'ın Büyük Perhiz'i süresince baş besindi. XVIII.yy.'da önce kral naibi, sonra Louis XV. gözdeler, soylu kadınlar ve derebeyleri yemek yapmağa merak sarmışlardı. Usta aşçıbaşılar ince yemekler bularak efendilerine yaranmak için onların adlarını veriyorlardı. Fransız İhtilali'nden sonra ünü bütün dünyaya yayılan aşçı ustası Careme o zamanki yemeklerin tariflerini derledi. Birçok prenslerin yanındaki özel konaklarda ve yabancı saraylardaki Çeşnicibaşılar veya Aşçıbaşılar, Careme'nin yetiştirmesiydi. Careme, eski usulleri bütüyle değiştirdi. Grimod de la Reyniere ve Brillat-Savarin de değişik anlayışlarıyla çağdaşlarının yemek hakkındaki görüşlerini değiştirdiler ve iyi yemek merakının gelişmesini çok etkilediler. Yemekler daha ucuz vesafliğe uygun şekilde yapılarak yavaş yavaş sadeleştirildi, şölenler daha az çeşitli olmaya başladı. Auguste Escoffier, Philieas Gilbert, Prosper Montagne v.d. ihtiyaç ve imkanlara uygun modern bir mutfak meydana getirdiler. Fuarların ve yemek sergilerinin kuruluşu (Paris,Dijon v.d.), iyi yemek meraklısı amatör yazarların birçok gazete ve dergilerde yayınladıkları yazılar, mutfak ustalığının gelişmesine yardım etti. Bugün birçok elkitapları ve yemek kursları güzel yemek yapma usullerini öğretir.**MEYDAN LAROUSSE ANSİKLOPEDİSİ Cilt no: 14 (MİL-NOT) sf.270-271**

## TÜRK'lerde YEMEK

Türk Mutfağı Çin ve Fransız Mutfakları ile Dünya'nın üç büyük mutfağından biridir. Bunda en büyük etken hem Türk'lerin üzerinde yaşadıkları coğrafya özellikleri hemde bu coğrafya özellikleri dolayısıyla çevrelerindeki diğer milletlerle olan münasebetleridir. Birde bunlara Türkler'in yaratıcılıkları ve geliştirme özellikleri eklenince ünlü Türk Mutfağı doğmuştur.

Gelişmiş bir mutfağın en önemli özelliklerinden biride zıt tatların bir arada uyumlu hale getirilebilmesidir. Bu özellik Türk Mutfağı'nda da görülmektedir. Özellikle zeytinyağlılarda kullanılan şeker buna güzel bir örnektir.(Barbunya Pilaki)

Bunun yanında özellikle günümüzde unutulmuş eski Türk Yemeklerinde özellikle Etli yemeklerde Gül Suyu ve Damla Sakızı'nın kullanılması da ayrı bir inceliklerdir.

Selçuklular ve Anadolu Beylikleri ile XV.yy.'dan önce Osmanlılar'da yemek çeşitleri azdı. Murad II'nin sarayında verilen ziyafette (1423) ikram edilen yemeğin çok sade olduğu bilinir. XV. yy.'dan itibaren Türk Mutfağı zenginleşti. XVIII. yy.'dan sonra Türk Mutfağı, Batı ülkeleri'nden bazı etkiler aldı. Lady Montegue'nün Türkiye Mektupları'nda Türk Mutfağı'nda genellikle çok lezzetli, fakat fazla baharlı ve salçalı yemeklere yer verildiği; her öğündeki yemek çeşidinin gereğinden fazla olduğu; yemek sırasında çorbanın etten sonra getirildiğini yazar.

Türk Mutfağı'nda besin maddelerinin seçiminde belli şehirlerin ve belli semtlerin ürünlerini kullanmağa dikkat edilirdi. Tosya'nın pirinci, Vakfıkebir'in yağı, Amasya'nın bamyası, Darıca ve Bayrampaşa'nın enginarı, Ankara'nın balı, Eyüpsultan'ın kaymağı, Yakacık'ın yoğurdu, Gümüşhane'nin elması, Kütahya'nın vişnesi v.d. Yemek çeşitleri arasında aynı anamaddeden yapılmış çok değişik yemekler yer alıyordu. Bunlardan mesela patlıcan'ın 40 ayrı yemeğinin yapıldığı ileri sürülür.Vakfiyelerde, Anadolu'daki imaretlerde medrese öğrencileri, yoksullar ve misafirler için ne türde yemekler yaptırıldığı belirtilir. Bu yemekler arasında pirinç ve buğday çorbası, et yemekleri, pilav, ıspanak, un helvası, ballı kadayıf v.d. yer alırdı. Fatih Külliyesi imareti aşhanesinde pişirilip

dağıtılan yemekler şunlardı; Buğday aşısı, zırbaç, maydonozlu pirinç çorbası, pirinç pilavı, koyun etinden yemekler, yoğurt, fodla v.d.Türk Mutfağı'nda pişirilen yemekler beş ana grupta toplanabilir;

1)**Kara Yemekleri** (ağaç kömürünün hafif ateşinde ağır ağır pişen salçalı,soğanlı,etli yemekler)

2)**Çorbalar**

3)**Hamur işleri** (börekler,makarna-erişte-kuskus v.d.),**Tatlılar** (baklava,tulumba,hanım göbeği,şam tatlısı,revani v.d.)

4)**Soğuk yemekler** (kuzu kolu sarması,soğuk paça,zeytinyağlılar)

5)**Izgaralar** (şiş kebabı,şiş köfte,külbastı v.d. ve kebablar.

Türk Mutfağı'nda özel olarak hazırlanan yiyecekler

şunlardır:tarhana çorbası,yayla çorbası,düğün çorbası,manalli

yemekler(maraş kebabı,urfa kebabı,adana kebabı v.d.),

hünkarbeğendi, imambayıldı,papas yahnisi,çerkes

tavuğu,kadınbudu köfte,vezir parmağı,dilber

dudağı,hanımgöbeği.

Türk Mutfağı'nda genellikle pişirme aracı olarak odun

kömürüyle ısıtılan ocak ve mangallar kullanılır .Yağ genellikle

hayvansaldır. Zeytinyağı ve öteki yağlar genellikle ikinci

derecededir. Türk Mutfağı'nın bir özelliğide mahalli ot ve

sebzelerden yapılan çeşitli yemeklerdir. Domates ve soğandan

yapılan salça, en çok kullanılan bir malzemedir. Soğan, özellikle

kara yemeklerinin tümünde kullanılır.**MEYDAN LAROUSSE**

**ANSİKLOPEDİSİ Cilt no: 14 (MİL-NOT) sf.270-271**

Görüldüğü gibi kültürleri tanımanın bir yoluda onların Mutfak ve Yemek Zevklerini tanımaktan geçmektedir.

Bizde bu düşünceden yola çıkarak Türk Halkı'nın günümüzdeki beslenme alışkanlıklarına bir göz atmak, nelerin değiştiğini, nelerin aynı kaldığını bulmak üzere bir araştırma yaptık.

Bundan sonraki bölümlerde bu araştırmamızın Metodunu ve bu araştırmamızdan çıkan bazı sonuçları inceleyeceğiz.

# METODOLOJİ

Araştırmamızdaki metodu 10 başlık altında toplayabiliriz.

Bunlar sırası ile ;

- 1) KONU SEÇİMİ
- 2) ÖN ARAŞTIRMA
- 3) KONU VE PROBLEMİN SINIRLANDIRILMASI
- 4) ÖRNEK SEÇİMİ
- 5) MÜLAKAT FORMU HAZIRLANMASI
- 6) SAHA ( MÜLAKAT UYGULAMASI )
- 7) VERİLERİN GRUPLANDIRILMASI (KONTROL)
- 8) TASNİF VE DÖKÜM
- 9) TAKDİM VE TABLO
- 10) RAPOR VE YAZI İLE ANLATIM'dır.

Şimdi bunları teker teker biraz açalım;

## 1) KONU SEÇİMİ

Üniversite imtihanlarında Antropoloji Bölümünü kazandığımda doğrusunu söylemek gerekirse herhangi bir konu üzerinde bir araştırmanın nasıl yapılacağı konusunda hiç bir fikrim yoktu. 1988'lerde ki, bu benim üniversiteye girdiğim tarihtir, kamuoyu araştırma şirketleri daha yeni yeni ortaya çıkıyordu ve hakkında bu konularda pek bir bilgisi yoktu. Zaten herkesin her konuda bir fikri vardı ve onlara ve tabii ki bana görede doğru olan benim fikrimdi bir konu üzerinde derinlemesine araştırma yapmakta ne demektir ki ?

Fakat bölümdeki derslere girmeye başlayınca içimde bu fikirlerin pek de doğru olmayabileceği şüphesi uyanmaya başladı. Zamanla ve bizden üst sınıflardaki arkadaşlarla konuşmalarımız sonucunda yine bana çok yabancı olan terimlerle karşılaşmaya başladım.Saha?, Mülakat ?, Literatür ?, Mülakat Formu?, Döküm? vs. vs.

İkinci sınıfa geldiğimde hala bu yabancılık sürüyordu ve tabii ki bunun tek suçlusu yine bendim çünkü bu soru işaretlerini ortadan kaldırmak için bunlar üzerinde çalışmam gerekirken ben tam tersini yapmış bunlarla hiç ilgilenmemiştim. Fakat artık ikinci sınıftaydım ve mezun olmamız için yazmamız gereken tezin araştırması yapılmaya başlanacaktı.

Bilgi edinmek için her yeni gelenin yaptığı gibi yine üst sınıftakilere başvurduğum ve önce bir araştırma konusu seçilmesi gerektiğini öğrendim. Bu konuyu biz seçecektik. Fakat yine üst sınıftakilere göre bunun pek bir imkanı yoktu çünkü bölüm istediği konuyu öğrencilere kabul ettirirdi. İşte buna inanmadım, çünkü eğer biz bir bilimsel kurumda isek düşüncelerimizi de bu bilimsel mantık içinde sunabilirsek red edilmemiz pek olası gözüküyordu.

Bu nedenle işi ciddiye almaya karar verdim ve bölümde bulunan Sosyal Antropoloji ve Etnoloji Dergilerinde(Sayı1,Sayı2) bulunan şimdiye kadar bölümde yapılan araştırma konularının kronolojik sıralamalarını inceledim. Gerçekten çok ilginç konularda araştırmalar yapılmıştı ve bu benim araştırmaya olan ilgimi de arttırmıştı. Fakat üst sınıftakiler hala bağımsız bir konu seçemeyeceğimizi hatta bölümün bu konuda kararını çoktan verdiğini ve eski bir araştırma olan Zeytinburnu araştırmasının bize yeniden yaptırılacağını söyleyip duruyorlardı. İşin kötüsü aynı sınıfta olduğum bir çok arkadaşım da onlar gibi düşünüyor, üretmekten çok eleştiri yapmayı tercih ediyorlardı.

Bunun böyle olmadığını ispatlamam gerekiyordu ve bunun için bölümde şimdiye kadar yapılmamış bir konu seçmeye ve bunu sınıfa ve aynı zamanda da bölümdeki hocalarıma sunmaya karar verdim. Bu konu ne olabilirdi?

Birden aklıma o sıralarda çevrede konuşulan ve birkaç farklı ortamda tesadüfi olarak duyduğum bir konu geldi. Diyordular ki; Türk Milleti fazla tahıl bazlı yiyecek yediği için , ki burada kastedilen baş gıdalarımızdan olan Ekmek idi, gereken miktarda protein alamıyor bu yüzden de beyin yapıları gelişemiyor. Hatta daha da abartarak beyin kıvrımlarının bu yüzden düz olduğu söyleniyordu.

Bunun üzerine Türk Halkının Beslenme Alışkanlıklarını inceleme ve araştırma fikri kafamda uyandı ve birden bire kendimi beslenme konusunda bir çok soru sorarken buldum. Halk günde kaç ekmek alıyordu?, Bunun hepsi o gün mü tüketiliyordu? , En çok yenen yemek hangisi idi?, Yemekleri kim seçiyordu?, Yemek alışverişlerini kim yapıyordu? Türk Mutfağı günümüzde eskiye oranla ne ölçüde değişmişti ? vs. vs.

Bütün bu aklıma gelenleri yazmaya başladım, bir anda iki sayfa dolusu soru oluşmuştu ve ben hala yazıyordum. Sonunda gördümki bu konu gerçekten araştırılmaya değerdı ve bu konuyu araştırmamızın konusu olarak önermeye karar verdim.

Tabii ki bir konu seçmeye çalışan yalnızca ben değildim ve benim önerdiğim konunun dışında daha farklı önerilerde geldi. Bunlar;

- A) **Kapıcılar**
- B) **Suçlu Çocuklar**
- C) **Seyyar Satıcılar**
- D) **Din Adamları**
- E) **Taraftarlar** konuları idi.

Yukarıda da görüldüğü gibi bu konularda oldukça ilginç konulardı ve hepsinin oluru olmazı birkaç ders boyunca tartışıldı sonuçta;

A) **Kapıcılar**; Bu konuda daha önce araştırma yapıldığı için.

B) **Suçlu Çocuklar**; Hem bu kişilere ulaşmanın zorluğu ( Cezaevlerinden izin almak), hemde bu kişilere ulaşılsa bile kişinin içinde bulunduğu psikolojik durum nedeni ile bu kişilerle mülakat yapmanın zorluğu yüzünden.

C) **Seyyar Satıcılar**; Adı üstünde bu kişilerin dolaşır vaziyette olmaları yüzünden bu kişilere tekrar tekrar ulaşmanın imkansızlığından.

D) **Din Adamları**; Hem bu konunun hassasiyeti, hemde hangi din adamları ile yapılacağıının açıklığa kavuşamaması sebeplerinden.

E) **Taraftarlar**; konusu ise aslında bunun bir konu değil soru olduğu gerekçesiyle (Gerçekten de bu her hangi bir araştırmada bir soru olarak kullanılıp kişinin bütün özellikleri ortaya çıkarılabilir)

oy çokluğu ile kabul edilmedi.



Araştırmamızın konusu "Türk Halkının Beslenme Alışkanlıkları ve Zaman İçinde Değişimi" olarak belirlendi.

## 2) ÖN ARAŞTIRMA

Araştırmamızın konusu belirlendikten sonra sıra bu konu üzerinde bir ön araştırma yapmaya ve araştırmanın yapılacağı semti belirlemeye gelmişti.

Ön araştırma yapmaktan kastımız bu konu üzerinde daha önce yapılan araştırmaların ve varsa kaynakların belirlenmesiydi. Bu nedenle öncelikle bir literatür grubu oluşturuldu. Bu grubun görevi kütüphanelerde bulunan belli sınıf aralıklarına( beşer yıllık) göre düzenlenmiş olan Türkiye Bibliyografyalarını günümüz tarihine kadar tarayıp konuyla ilgili olan yayınları saptamaktı. Bunlar 1925 yılından günümüze kadar yayınlanmış olan bütün eserlerin adlarını ve konu başlıklarını içermekteydi. Bunun yanında birde Türkiye Makaleler Bibliyografyası dediğimiz, günümüze kadar yazılan eserlerin makale bazında sınıflandırılması olan, kaynaklarında taranması kararlaştırıldı.

Bu iş tahmin edileceği gibi pekde kolay değildi fakat yinede üstesinden gelindi ve araştırma konumuzla ilgili olan eserler belirlendi; bunlar sınıftaki kişilere okunmak üzere eşit miktarda dağıtıldı ve kendilerinden eserlerin içeriği hakkında raporlar yazmaları istendi. Böylece araştırmamızın sağlam temeller üzerine oturtulması düşünüldü.

Her ne kadar başlangıçta bazı kişilerin görevlerini yapmamaları sonucu bazı raporlar eksik kaldı isede daha sonra bunların görevleri başkaları tarafından yapılarak raporlar bir ölçüde de olsa tamamlanabildi.

Bu Literatür Grubunun yanısıra birde Metodoloji Grubu oluşturuldu ve bu gruptan araştırmamızın başından sonuna kadar yaptığımız bütün işlemlerin yazılı hale getirilmesi ve böylece bir tarihsel kronolojinin oluşturulması istendi.

Bu arada aslında araştırma konumuzun ne kadar geniş bir alanı kapsadığı da yavaş yavaş ortaya çıkmaya başlıyordu ve bu gerçekten de bizler için tedirgin edici olmaya başlamıştı çünkü başlangıçta konunun bu kadar genişleyebileceğini pek

tahmin edememiştik. Fakat çalışma devam etmeliydi ve sıra araştırmamanın yapılacağı ilçeyi seçmeye gelmişti.

Yapılan araştırma sonucu İstanbul'un 1991 yılında 21 ilçesi olduğu saptanmıştır. Bunlar; Adalar, Bakırköy, Bayrampaşa, Beşiktaş, Beykoz, Beyoğlu, Büyükçekmece, Eminönü, Eyüp, Fatih, Gaziosmanpaşa, Kadıköy, Kağıthane, Kartal, Küçükçekmece, Pendik, Sarıyer, Şişli, Ümraniye, Üsküdar ve Zeytinburnu idi.

## **NİYE BEŞİKTAŞ**

Araştırmanın yapılacağı yer konusu da araştırmadaki diğer konularda olduğu gibi yoğun tartışmalara neden oldu. Herzaman olduğu gibi başlangıçta da bu konuda bir fikir birliği yoktu. Bir grup özellikle Üsküdar ilçesi üzerinde ısrar ediyor, diğer bir grup ise Beşiktaş ilçesi üzerinde duruyordu. Bu arada Fatih, Gaziosmanpaşa gibi semtlerin de adları konuşuluyordu.

Araştırmamızdaki ana amaç genel olarak Türk Halkı'nın beslenme alışkanlıklarını yakalamak olduğu için Gaziosmanpaşa'ya giden grubun getirdiği bu ilçedeki göçmenlerin fazla olduğu yolundaki bilgi bu semtin tartışma dışına çıkarılmasına yol açtı. Geriye Fatih, Üsküdar ve Beşiktaş İlçeleri kalmıştı.

Fatih İlçesi'de bu semtte oturanların araştırmaya sıcak bakmayabilecekleri ve mülakatı kabul etmeyecekleri önyargısının ağır basmasıyla tartışma dışına çıkarıldı.

Şimdi Üsküdar ve Beşiktaş grupları tartışmaya devam ediyorlardı. Üsküdar grubu bu ilçenin İstanbul'un eski bir yerleşimi olması dolayısı ile eski İstanbul Geleneklerinin yakalanabileceğini öne sürüyor ve taraftar topluyordu. Bu arada zaman geçiyor ve biz hala bir karara varamıyorduk. Bunun üzerine Üsküdar'da bir ön saha araştırması yapılmasına karar verildi. Saha grupları oluşturuldu ve Üsküdar İlçesinin bütün semtleri dolaşıldı.

Bu araştırma sonucu Üsküdar'ın gerek okula, gerekde araştırmacıların evlerine oldukça uzak olduğu bunda saha çalışması için bir dezavantaj olabileceği ortaya çıktı. Sonunda Üsküdar ile Beşiktaş İlçeleri için oylama yapılmasına karar verildi.

Oylamada bir kişi de her iki ilçede de araştırma yapılmasını, böylece bir karşılaştırma yapılabileceği fikrini öne sürdü, bu fikirde oylamaya katıldı ve bir oy alarak bu fikir red edildi.

Son bir tartışmadan sonra esas oylamaya geçildi ve hem okula ve mülakatçıların evine yakınlık, hemde hemen hemen Türkiye'nin her yerinden göç alması dolayısı ile Türkiye genelinin yakalanabileceği düşünülerek Araştırmanın Beşiktaş ilçesi'nde yapılması karara bağlandı.

### **BESİKTAŞ İLÇESİNİN TARİHÇESİ VE BÜGÜNKÜ DURUMU**

Beşiktaş İstanbul Boğazı'nın Rumeli yakasında, Tophane ile Ortaköy arasında; Marmara'ya, Anadolu Yakasına, İstanbul Boğazına ve liman ağzına hakim, büyük ve eski bir semttir.

Tarih boyunca Iasonion, Sergion, Dafne ve Diplokionion adlarını taşıdığı sanılmaktadır. Boğaziçi kıyılarında, Bizans devrinde görece geniş ölçekli tek yerleşim olduğu saptanan, tarihçesi ve yapıları itibarı ile oldukça dikkati çeken Ayios Mamas semtinin bugünkü Dolmabahçe ile Beşiktaş arasında olduğu ileri sürülmekle birlikte, konu tartışmalıdır.. Ayrıca Bizans devrinde, şimdiki Beşiktaş'ın Diplokionion veya yalnızca Kionia denilen bölge olduğu iddia edilir. Bizans devrindeki adının da "taş" kelimesini ihtiva etmesine dayandırılan bu iddiaları yetersiz bulan Semavi Eyice, Buondelmonti haritasından hareketle ve Galata'nın dışında, kuzeyde resmedilmiş olan iki dikili sütuna dayanarak Diplokionion'un şimdiki Beşiktaş'ta olduğunu savunmanın doğru olmayacağını, bu çifte sütun için Fındıklı'dan Ortaköy'e kadar uzanan bir alanın göz önüne alınması gerektiğini öne sürmektedir.

Osmanlı devrinde semtin Beşiktaş ismini almasını ise "beş taş" ya da "beşik taş" ndan bozulmuş olmasına dayandıran söylenceler söz konusudur.

İstanbul fethedildiğinde küçük bir yerleşme olan Beşiktaş'ta Osmanlılar'dan günümüze kalan en eski izler, halk arasında Tuz Baba olarak bilinen, Fatih'in tuzcubaşısının türbesi ve ilk binasını Fatih'in ekmekçibaşısı Ali Ağa'nın 1485'te yaptırdığı, Vişnezade Dibek Sokağı'ndaki Ekmekçibaşı Mescidi'dir.

Fetihden sonra Beşiktaş Osmanlı Donanmasıyla ilişkisi sayesinde gelişmeye başladı. I. Süleyman (Kanuni) döneminde (1520-1566) Kaptan-ı Derya Barbaros Hayreddin Paşa Beşiktaş'ta bir yalıda otururdu.

Ölümünden sonrada buraya gömüldü. Bu ünlü denizcinin Beşiktaş'ta oturması ve semte verdiği önem bir geleneğin oluşmasına neden oldu. Daha sonraları kaptan- Deryaların yalıları hep bu semtte yer aldı; üstelik her yıl Mayıs ayı başında Akdeniz'e açılan Osmanlı Donanması, Haliç'ten doğruca Beşiktaş'a gelerek demir atmayı ve Barbaros ile diğer efsanevi denizcilerin türbelerini ziyaret etmeyi ihmal etmezdi.

Eremya Çelebi Kömürciyan, 17.yy.'da Beşiktaş'ta, müftülük ve kazaskerlik yapmış ulemanın yalıları bulunduğunu söyler. Beşiktaş Sarayı'nı, mevlevihaneyi, mesireleri kaydeder, semtin yukarı kısmında da bir Ermeni Cemaati ve kiliseleri olduğunu belirtir. Inciciyan ise, bu kilisenin 1759'da yıktırılmasından sonra Ermenilerin dağıldıklarını yazar. Beşiktaş'daki Ermeni Kilisesi 1838'de hassa mimarı Garabet Balyan tarafından yeniden inşa edilmiştir.

Rumlar ise eskiden beri Beşiktaş'ta yaşamaya devam etmişlerdi ve burada kiliseleri vardı.

Daha 16.yy.'da şehir hayatının çeşitli işlevlerini yüklenmiş yapıları ile İstanbul Boğazı'nın Rumeli yakasında bir merkez oluşturan Beşiktaş, doğal güzelliği ile de dikkati çekmiştir. 17.yy. ortalarında burada, Civan Kapucubağı Bahçesi, Kazancıoğlu Bahçesi gibi büyük bahçeler olduğunu söyleyen Evliya Çelebi Beşiktaş Halkı'nın ayan ve kibar olduğunuda kaydetmektedir.

Evliya Çelebi'ye göre Beşiktaş ahalişi gayet ehli zevk olup çoğu bağbanlıkla meşgul olur, ehli sünnet elbisesi giyerdi. Semtin hakimleri Galata Kadısı'nın naibi, Beşiktaş Muhtesibi, Subaşı, Bostancıbaşı ve Beşiktaş Bahçesi ustasıydı. Her evde ve bostanda kuyu bulunuyordu. Temmuz'da Galata'nın suyu azalınca Beşiktaş'tan kayıklarla su taşınırdı. Beşiktaş'ın Kabağı, lahanası, Ekşi Dutu ve Balığı meşhurdu. (Günümüzde Yıldız'da hala dut ağaçları bulunmaktadır. Ayrıca Beşiktaş Çarşısı'ndaki balık Pazarı'nda ünlüdür. Kabak ve Lahana ise kaybolmuştur.)

18.yy. başında, Lale Devri'nde parlak bir dönem yaşandı. Damat İbrahim Paşa ve yakınları tarafından Beşiktaş'ta yalılar ve lale bahçeleri yaptırıldı. Lale Devri'nin ünlü şairi Nedim'de Beşiktaş'ta oturdu.

19. yy. başında Vak'a - i Hayriye'den sonra II. Mahmud'un 1826'da Topkapı Sarayı'ndan çıkıp Beşiktaş Sahilsarayında oturmaya başlaması ile Beşiktaş için yeni bir ikbal devri açıldı. Bu tarihten Osmanlı Devleti'nin yıkılmasına kadar tahtta bulunan yedi padişah sürekli Beşiktaş'ta ikamet ettiler. Padişahların ve birçok saray mensubunun

burada oturması sonucu, Beşiktaş imarına ve temizliğine çok dikkat edilen imtiyazlı bir semt oldu.

Dolmabahçe Sarayı Abdülmecit tarafından Garabet Balyan'a yaptırıldı. Saray 1855'te tamamlandı.

1950'lerde Beşiktaş; bugünkü Ortabahçe Caddesi'ni izleyerek İhlamur'a uzanan Beşiktaş Deresi ve yatağı Barbaros Bulvarı'nın altında kalmış olan Hasanpaşa Deresi Vadi'leri ile bu iki vadi arasında kalan tapa ve iki derenin meydana getirdiği kıyadaki alüvyal düzlük üzerinde yer alıyordu.

Semt, sahil boyunca, güneyden Dolmabahçe Sarayı ve sahil saraylarla kuzeyden de Yıldız Sarayı ile sınırlandığı için batı ve güneybatıdaki yamaçlara doğru genişledi. Kıyadaki düzlükte semtin Beşiktaşlılarca Köyiçi denen merkezi ve çarşısı bulunuyordu. Köyiçi'ndeki Yedi-Sekiz Hasan Paşa Fırını, Osmanlı devrinden beri faaliyetini kesintisiz sürdürmektedir.

Beşiktaş Deresi'nin güney yamacında Akaretler; dere boyunca İhlamur'a doğru Türkali Mahallesi; Beşiktaş ve Hasanpaşa Dere'leri arasındaki tepenin yamaçlarında Abbas Ağa Camii çevresinde Abbas Ağa Mahallesi; tepede ise Yıldız Yenimahalle yer almaktadır. Hasanpaşa Deresi içinde bulunan ve tamamen ahşap evlerden meydana gelen mahalle, Barbaros Bulvarı açılırken tamamen ortadan kaldırılmıştır. Hasanpaşa Deresi'nin kuzey yamacında Serencebey, Çırağan Sarayı'na doğru Asariye Camii çevresinde Kılıçalı, onun üzerinde Yıldız Sarayı duvarlarına yaslanan Cihannüma Mahalleleri bulunmaktadır. Günümüzde Kılıçalı ve Cihannüma adları unutulmaya yüz tutmuştur. Bu iki mahalleye topluca Çırağan denmektedir.

Nüfusunun çoğunluğu Müslüman olan Beşiktaş'ta 19.yy. sonunda az sayıda Rum ve Ermeni bulunuyordu. Köyiçi Caddesi'nde Panayia Rum Kilisesi ve karşısında 1903'te yapılmış Beşiktaş Rum Mektebi, Abbas ağa Mahallesi'nde de 1838'de inşa edilmiş Ermeni Kilisesi ve karşısında 1866'yapılan Makruhyan Ermeni Mektebi yer almaktadır.

1938-1939'da Barbaros Hayreddin Paşa Türbesi çevresindeki binalar yıkılmış, kazanılan alan Barbaros Parkı olarak düzenlenmiş, 1944'de parka Barbaros Anıtı yerleştirilmiştir.

1957'de Beşiktaş Caddesi'nin genişletilmesi ve Barbaros Bulvarı'nın açılması için yapılan yıkımlar sırasında Beşiktaş'ın tarihi dokusu büyük zarar görmüştür. Bugün büyük ölçüde apartmanlaşmış, konutların yanısıra çok sayıda işyerinin de bulunduğu kalabalık bir semt olan

Beşiktaş, aynı zamanda Üsküdar ve Kadıköy ile olan deniz bağlantısı ve Beyoğlu ve suriçi İstanbul ile Boğaziçi arasındaki konumu nedeni ile önemli bir transit merkezidir.(Dünden bugüne İstanbul Ansiklopedisi cilt :1; fasikül: 12)

### 3) Konu ve problemin sınırlandırılması

Yukarıda da değindiğimiz gibi araştırmamızın konusu gittikçe genişliyordu ve bu istenen birşey değildi. Çünkü bilindiği üzere bilimsel bir araştırmanın sağlıklı olabilmesi için öncelikle konusunun iyi sınırlandırılması gerekmektedir. Bunun yanında araştırmanın yapılacağı bölgenin ve araştırmanın yapılacağı tarihlerinde aynı uygunluk içinde sınırlanması gerekmektedir.

Özellikle araştırma konusunun iyi sınırlandırılmaması sonucu mülakat formu hazırlanması ve bu mülakatların kimlerle yapılacağını belirlemede büyük güçlükler ortaya çıkabilmektedir.

Bu nedenle öncelikle araştırma konumuzun sınırlarını iyi çizmeye çalıştık fakat konu beslenme olunca bunun o kadar da kolay olmadığını gördük. Çünkü beslenme deyince akla çocukların beslenmesi, yaşlıların beslenmesi, hasta kişilerin beslenmesi, hamilelerde beslenme gibi birçokda yan kol ortaya çıkıyordu.

Yapılan uzun toplantılar sonunda " Gelişen Türk Toplumunda Beslenme Alışkanlıklarının Ne Ölçüde Değiştiği"nin araştırılmasına karar verildi. Böylece konumuzu bir ölçüde de olsa sınırlandırabilmiştik. Fakat esas sınırlama mülakat soru formunun hazırlanması aşamasında gerçekleşecekti.

Coğrafi sınırlamada ise araştırmanın yapılacağı ilçeyi sınırlamış olmamıza rağmen yinede araştırma ilçemizin bütün sokaklarını yeniden gözden geçirdik.

Son olarak geriye araştırma tarihlerini belirlemek kalmıştı ve biz bunu 19/ Ağustos- 9/ Eylül 1991 olarak saptadık.

### 4) ÖRNEK SEÇİMİ

1990 yılında yapılan nüfus sayımlarına baktığımızda Beşiktaş İlçesi'nin nüfusu 210.000 kişi olarak gözükmektedir fakat bizim Beşiktaş İlçesi Mahalle Muhtarları ile yaptığımız

görüşme sonucu bunun yanlış bir sonuç olduğu nüfusun aslında 400.000 civarında olduğu ortaya çıkmıştır.

Sınıf mevcudununun 30 olduğu ve Beşiktaş İlçesinin nüfusunda 400.000 olduğu kabul edilirse ve biz bu tam nüfusla araştırma yapmaya kalkarsak kişi başına yaklaşık 13333 mülakat düşecekti ve takdir edileceği gibi bir kişinin değil bir ay belki ömrü boyunca bu kadar mülakat yapması imkansızdı.

Peki ne yaptık?

Yaptığımız şey bütünü almak yerine, o bütün içinden tesadüfi olarak bütünün bir parçasıyla çalışmak oldu.

Bunun bilimsel adı Basit Tesadüfi Seçim yada Random'dır. Böylece adam başına 13333 mülakat düşeceğine yapılan hesaplamalarla 42 mülakat düşmüş toplam mülakat sayımızda yaklaşık olarak 1260 olarak belirlenmiştir.

Bu konuyu biraz daha açmak gerekirse; öncelikle yapılacak mülakatların hane bazında olmasına karar verildi. Her hane nüfusunun yaklaşık 5 kişiden oluştuğu kabul edilerek toplam nüfus hane nüfusuna bölünerek öncelikle kaç hane bulunduğu belirlendi. Her ne kadar nüfus sayımının yanlış olduğu söylenmişse elimizde bilimsel olarak başka kaynak bulunmadığından nüfus sayımı verileri baz alınarak  $210.000 / 5$  işlemi yapıldı ve sonuçta 42.000 hane bulundu. Fakat sorun devam ediyordu çünkü bu durumda bütün hanelerle mülakat yapılmaya kalkılsa  $42.000 / 30'$  dan kişi başına 1400 mülakat düşecekti ve bunun bir aya sığdırılması imkansızdı. İşte bu nedenle yukarıda belirtilen bütünün bir bölümü ile çalışıldı. Bu oran %3 olarak belirlendi ve  $42.000 \times 3 / 100$  hesabı sonucu toplam mülakat sayımız 1260 olarak belirlendi.  $1260 / 30$  işlemi sonunda da kişi başına 42 mülakat yapmak düştü ve bu sayı oldukça makuldü.

Şimdi sıra mülakatların yapılacağı adresleri belirlemeye gelmişti. İşlemin adı her ne kadar tesadüfi örnek seçimi idiysede amacımız araştırmamızı bilimsel sınırlar içinde yapmak olduğundan her kafasına esen istediği adrese gidemezdi bununda bir sistemi olmalıydı ve tabii ki vardı, şöyle ki;

Öncelikle Beşiktaş Belediyesi'nden adını ilk defa o zaman duyduğumuz her mahallenin Numerataj Cetvellerini aldık. Bu cetvellerde her mahalledeki meskenlerin kapı numaraları tek ve çift olarak izlenebilmekteydi.

Bu numerataj cetvellerine bakılarak mahallelerdeki bütün sokaklar tek tek dolaşıldı ve meskenlerin bu sıralamaya uyup uymadığı incelendi. İş yerleri, yeni yapılmakta olan veya yıkılmış ve boş binalar belirlenerek sıralamadan çıkarıldı.

Daha sonra sokaklar alfabetik olarak sıraya dizildi daha sonra bu sokakların tek ve çift numaralarının toplamları alındı. Son olarakta Random tablosu dediğimiz tablodan yararlanılarak örnek seçimi yani adres belirlenmesi tamamlandı.

Her ne kadar baştan işyeri ve diğer özelliklere sahip numaralar elendiysede yinede gidilen adreslerde sorunlar çıkabilirdi(yeni yıkılmış, yeni kiralanmış vs. vs.) bu sorunu aşmak içinde böyle bir durumda eldeki adresin sağına, yine bir sorun varsa bir sağındaki adrese gidilmesi kararlaştırıldı.

Gidilen adreslerdeki daire no'larıda yine Random tablosundan yararlanılarak belirlendi.

Böylece araştırmamızın örnek seçimi aşamasıda tamamlanmış oluyordu. Şimdi sıra araştırmamızın belkemiği olacak olan Mülakat Formu'nun hazırlanmasına gelmişti.

## 5) MÜLAKAT FORMU HAZIRLANMASI

Yukarıda da söylendiği gibi Mülakat Formu, bir araştırmamızın belkemiğidir. Çünkü araştırma konusunda öğrenmek isteyeceğiniz ve bu nedenle kişilere yönelteceğiniz sorular buradadır. İleride yapacağınız tasnif, döküm, tablo, sunuş ve yorumları bu sorulara verilen cevaplara göre yapacaksınız.

İşte bu nedenle Mülakat Formu hazırlanması araştırmamızın ençok dikkat sarfetmesi gereken bölümlerin başında gelir.

Fakat hayatınızda şimdiye kadar bir araştırma yapmamışsanız ve şimdi böyle bir olayla karşı karşıya kalıyorsanız işiniz dahada zordur.

Bu durumda ilk yapılması gereken paniğe kapılmamaya çalışmak ve araştırma konusunda sorabileceğiniz soruları



aklınıza gelir gelmez bir kağıda yazmak olmalıdır. Eğer bu şekilde davranılırsa hem akla gelen sorular unutulmaz hemde ummadığınız kadar çok soruyla karşılaştığınızı görüp paniğinizi yenersiniz.

"Araştırma Yöntem ve Teknikleri" dersine devam ediyorsanız bu sorularınız bu derste verilen bilgilerle daha bir derli toplu hale gelecektir.

Gelelim bizim araştırma sırasında yaptıklarımıza;

19/Şubat/1991 tarihinde bizden bölüm tarafından soruları oluşturmamız istendi ve bireysel olarak herkes soruları hazırlamaya başlamadı çünkü sınıfın büyük bir kesimi bu işi angarya olarak görüyordu ve nasılsa birileri soruları hazırlayacaktı. Nitekim öylede oldu. İlk başta bölümün zorlaması ile bir takım sorular bölüme verildiyse kesinlikle kabul görmeyerek tekrar geri dağıtıldı ve ana başlıklar dediğimiz bölümlerin oluşturularak soruların bu başlıklar altında toplanması istendi. Durum daha vahim bir hal almıştı çünkü bir anda birsürü soru ortaya çıkmıştı ve 30 kişinin hepside kendi sorusundan ödün vermeye yanaşmıyor kendi sorusunun mutlaka mülakat formunda olması gerektiğine inanıyordu. İşin ilginç cümle içindeki kelimelerin yerleri dışında bir çok soru bir birinin aynı idi.

Bu durum karşısında bölüm tarafından 10 kişilik bir grup oluşturularak bu gruptan bir hafta içerisinde bütün soruların belirlenen ana başlıklar altında hazırlanması ve örnek bir mülakat formunun oluşturulması istendi.

Gruptan bir arkadaşımızın evinde abartmasız saat 09-18 arası yoğun tartışmalar yaşanılarak çalışıldı. Bazen bir soru için 20 dakika tartışılıyor ve sınırlar geriliyordu fakat ev sahibimizin yaptığı yemekler ve çaylar ortamı yumuşatıyor, yemek yerken konumuz beslenme olduğundan aklımıza yeni sorular gelebiliyordu.

Soruları oluştururken şu dört anabaşlığı hiç aklımızdan çıkartmadık ;

- 1) AMACA UYGUNLUK**
- 2) YÖNLENDİRME DEN KACINMA**
- 3) KONTROL SORULARI**

#### **4) BİR BİRİNİ İZLEYEN SORULARDA MANTIKSAL BAĞLILIK**

Uzun tartışmalar sonunda mülakatı oluşturacak sorular hazırlanarak mülakat formunun bir örneği istenilen zamanda hazırlanarak bölüme teslim edildi. Daha sonra üzerinde yapılan ufak tefek düzeltmeler ve ekler ile mülakat formumuz bölüm tarafından kabul edildi.

Soruların bir önceki gün baz alınarak sorulması (mesela dün yemek yenilen öğünler veya dün sabah sofrayı kuran gibi) ve mülakatların haftanın yedi gününe dağıtılarak yapılması da karara bağlandı.

Daha sonra "Deneme Mülakatları" oluşturuldu ve sınıf elemanlarına hangi sorularda nelere dikkat etmeleri gerektiği anlatıldı. Daha sonra kişi başına ikişer adet deneme mülakatı yapılması ve böylece ana mülakatta yer alacak olan soruların işleyip işlemeyeceğinin bakılmasına karar verildi.

Bu mülakatlar daha sonra incelenmiş işlemeyen sorular çıkartılmış yerlerine yenileri eklenerek ana mülakat formu oluşturulmuştur.

#### **6) SAHA ( MÜLAKAT UYGULAMASI )**

Adından da anlaşılacağı gibi saha yukarıda 4. bölüm olan örnek seçiminde anlattığımız şekilde belirlenen adreslere gidip hazırlanan mülakatların kişilere sorulmasıdır.

Her ne kadar birçok kişi için araştırmanın en zevkli yanı olduğu söylenmekte isede benim için hiçte öyle olmamış mülakat uygulama tarihleri olan 19/Ağustos-9/Eylül tarihleri tam bir kabus olarak yaşanmıştır. Bunun nedenlerini tartışmadan evvel isterseniz önce saha'ya çıkmadan yapılanlara bir bakalım.

Yukarıda bahsi geçen deneme mülakatları Haziran ayının ilk haftasında yapılmıştır. Daha sonra bu mülakatlar sınıftan bir grup tarafından bütün yaz ayları boyunca okula gelerek incelenmiş, yapılan hataların dökümleri yapılmış ve bölüme bir rapor halinde verilmiştir.

Daha sonra ana mülakat formu için daha önceden alınan saman kağıtlarına 415 no'lu odada sorular basılmış 18 sayfayı tutan mülakat formu hazırlanmıştır.

Mülakat formu hazırlandıktan sonra mülakat uygulaması sırasında dikkat edilecek hususlar konuşulmuş ve mülakatların Hane Başkanı Eşi Kadın veya Hane Başkanı Kadın ile yapılacağından giyim kuşama dikkat edilmesi, mülakatların mutlaka yüz yüze yapılması, mülakata giderken yanımızdaki arkadaşın mutlaka okuldan olması gibi hususlara riayet edilmesi kararlaştırılmıştır.

Sonunda sahaya çıkılabilmıştır. Her ne kadar yukarıdaki hususlara özellikle giyim kuşama dikkat edildi isede mülakata yalnız çıkma inadı yüzünden birçok kereler kapıdan çevrilmiş yada daha sonraki birgün için randevu alınmış alınan tarihte adrese gidildiğinde bu seferde bir çok kereler kapı araştırmacıya açılmamıştır. Bu durumda araştırma süresi geçmekte olmasına rağmen yapılması gereken mülakatlar yapılamamış ve bütün araştırma süresi tam bir kabus olarak geçmiştir.

Fakat sonunda araştırmaya yalnız çıkma inadından vazgeçilerek okuldan bir kız arkadaşla mülakatlara devam edilmiş birdenbire açılmayan kapıların açıldığı hatta içeriye çay-kahve içmeye davet edilmeye başlanılmıştır. Bu durumda hep söylenen ülkemizdeki kadın-erkek eşitliğinin başka bir yönden yeniden düşünülmesi gerekliliğide ortaya çıkmıştır.

Bu arada dikkati çeken diğer bir husus da mülakat formunda oldukça fazla soruya yer verilmesi yüzünden mülakat süresinin 45 dakikaya kadar uzamasıdır. Bu durum hem mülakatı yapanı zor durumda bırakmış, hemde mülakata muhatap olan kişilerin sıkılmalarına ve mülakatı yarıda kesmek istemelerine yol açmıştır.

Yukarıdaki kişisel olaylardan sonra gelelim mülakatlarda yapılan genel hatalara;

Sahaya çıkmadan bazı sorular üzerinde dikkat edilmesi gerekli olan hususlar birkaç defa bütün sınıfa izah edildi isede yinede yapılması istenen şeylerin yapılmaması çok ilginçtir. Örneğin eğitimle ilgili sorularda tam bir başıbozukluk yaşanmış bir çok soru iptal edilmiştir, yine boş-belirsiz sütunlarının mümkün

olduğunca az olması gerektiği söylenmiş olmasına rağmen sanki tersi söylenmiş gibi bu sütunlarda da tam bir yığılma göze çarpmıştır. Ekonomik durumla ilgili olan sorularda da sorunlar çıkmış aylık toplam gelir sorusuna sağlıklı cevaplar alınamamış hatta kişilerin bu sorularda sinirlendikleri gözlenmiştir.

Bir diğer yanlış anlamada Pişirme ile Hazırlanmada yaşanmış hazırlanma pişirme olarak anlaşıldığından verilen cevaplarda tutarsızlıklara rastlanmıştır.

Mutfaktaki tencere tava adetleri sorusu hiç dikkate alınmamış sadece var olup olmadıkları sorulup bu soruda böyle geçirilmiştir.

Tabii bu arada bazı arkadaşlarca mülakatlar gidilen adrese bırakılmış ve ertesi gün yine buradan dolu olarak alınmak istenmiş veya gidilmesi gereken adrese gitmeyip başka bir arkadaşına mülakat formunu doldurtmaya kalkışılmıştır. Fakat bu mülakatlar tesbit edilebilmiş ve iptal edilmiştir.

Bu arada mülakatçılardan kaynaklanmayan ve herşey bittikten sonra farkedilen bir hata ise besin maddelerinin nereden ve ne sıklıkta alındıklarının sorulmasına rağmen ne miktarda alındıklarının sorulmamış olmasıdır. Bu gerçektende önemli bir hatadır çünkü örneğin eti üç günde bir alanla haftada bir alanın farkı anlaşılamayacak artı insanlarımızın hangi besine daha çok ağırlık verdiklerini de öğrenemeyecektik.

Bu arada her zaman olduğu gibi birçok arkadaşın sahayı bir angarya olarak görmeleri sonucu yine gerçekten çalışanlar çalıştıkları ile kalmış ve saha araştırmamız bitmesi gereken tarihten iki ay geç biterek Kasım ayına uzamıştır.

## **7) VERİLERİN GRUPLANDIRILMASI**

Kasım ayında özellikle bölümün de zorlamasıyla saha olayı kapatılabilmştir.

Bu aşamada yapılan bütün mülakatlar toplanmış, öncelikle herkes kendi yaptığı mülakatlarını kontrol etmiş hataları belirlemiştir. Daha sonra bu mülakatlar ikinci bir kişi tarafından kontrol edilmiş hatalar renkli bir kalemle işaretlenmiştir. Son olarak mülakatlar yine mülakatı yapan tarafından kontrole alınmıştır.

Bu arada sınıf 3 ila 4 kişilik gruplara ayrılmış ve her guruba yaklaşık olarak üçer mahalle düşmüştür. Daha sonra bu üç kişide aşağıda belirtilen üç ayrı değerlendirmeden birini seçmiştir.

Yukarıda bahsi geçen değerlendirmeler için oluşturulan 3 bölüm şunlardır;

1. BÖLÜM	2. BÖLÜM	3. BÖLÜM
Demografik Yapı	Gıdanın Alınması	Gıdanın Tüketimi
Semt- Mesken	Gıdanın Hazırlanması	Kanaat ve Tutumlar
Ekonomik Yapı	Gıdanın Sunuluşu	

Betimsel araştırmalarda, karşılaştırma yapılabilmesi için eldeki verilerin, ana ayrımların belirlenmesi gerekmektedir.

Araştırmamız sırasında dört ana ayırım başlığı üstünde durulmuştur. Bunlar;

- A) Aylık Mutfak Gideri
- B) Eğitim Durumu
- C) Aylık Gelir
- D) İstanbul Doğumlu- İstanbul Dışı Doğumlu olma özelliği.

Yapılan mülakatların dökülmesi sonucu;

Aylık mutfak giderinin deneme mülakatlarında sorulmadığı,

Eğitim Durumunda alınan cevapların büyük çoğunluğunun hatalı veya eksik olduğu;

Aylık Gelirde ise önemli derecede bir farklılık görülmediğinden;

Ana Ayırımların İstanbul Doğumlu- İstanbul Dışı Doğumlu olma özelliğine göre yapılması kararlaştırılmıştır.

Daha sonra tüm mülakatlar, kod formu aşamasında her mülakata bir numara verilmesi zorunluluğundan, numaralandırılmıştır.

Bu numaralandırmada; önce mahallelere bir numara verilmiş bu numaranın arkasından da o mahallede yapılan mülakatlar numaralandırılmıştır. Bir örnekle açıklamak gerekirse;

Balmumcu Mahallesi Numarası= 08'dir.

Eğer elimizdeki mülakatın numarası 811 olarak görülüyorsa bu Balmumcu mahallesinde yapılan 11 nolu mülakat olarak anlaşılacaktır.

Araştırmamızdaki diğer mahallelerin numaralandırılması aşağıdaki gibi yapılmıştır;

01=KONAKLAR, 02=AKAT, 03= LEVENT, 04= ETİLER  
05= BEBEK, 06= ARNAVUTKÖY, 07= KURUÇEŞME  
08= BALMUMCU, 09= ORTAKÖY, 10= KÜLTÜR  
11= NİSPETİYE, 12= ERTUĞRUL, 13= DİKİLİTAŞ,  
14= TÜRKALİ, 15= ABBASAĞA, 16= VIŞNEZADE  
17= SİNANPAŞA, 18= CİHANNÜMA, 19= MECİDİYE  
20= YILDIZ, 21= MURADIYE.

### **8) TASNİF VE DÖKÜM**

Sahadan alınan verilerden matematiksel sonuçlar ve çıkarımlar elde edebilmek için bu niteliksel yada sözel bilgilerin sayı ile dile getirilmesi gerekmektedir.

Bunun içinde sahada sorulan sorulara verilen cevapların rakkamsal bir şekle dönüştürülmesi gerekir. Bunada Kodlama adı verilir.

Kodlama, Kod Formu dediğimiz bir form üzerinde yapılır. Aslında bu, bütün bir mülakatın sayısal hale dönüştürülmesidir. Bir örnekle açıklamak gerekirse;

Mülakatımızda " Hergün Ekmek Alırmısınız ?" diye bir soru olduğunu kabul edelim. Cevap şıkkıda EVET ve HAYIR olmak üzere iki şıklı olsun. Kod Formumuzda EVET cevabı 1 sayısı , HAYIR cevabı ise 2 sayısı ile gösterilecektir.

Bu tür numaralandırma mülakat formumuzdaki her soru için hazırlanmış böylece bir Kod Formu Soru Yönergesi hazırlanmıştır.

Soruların bu şekilde kodlanması Döküm Aşamasında büyük ölçüde kolaylaştırmıştır.

Döküm Aşaması ise sorulan bir soruya verilen cevapların sayısal olarak ayrıştırılmasıdır. Yine bir örnekle açıklamak gerekirse;

"Her Gün Ekmek Alırmısınız?" sorumuza kaç kişinin EVET, kaç kişinin de HAYIR dediğinin saptanması da o sorunun dökümünü yapmak olarak adlandırılabilir.

Takdir edileceği gibi 18 sayfalık ve alt ayırımları hariç yaklaşık 288 soru içeren mülakatımızın kodlanması hele birde bu işi ilk defa yapıyorsanız başlarda hiçde kolay olmamış kodlama sırasında 09.00- 17.00 saatleri arasında çalışmamıza rağmen başlangıçta iki mülakatı kodladığımızda kendimizi başarılı saymışızdır.

Fakat zamanla el ve beyin alışkanlığımız artmış, sonlara doğru günde 7 mülakat kodlayarak kendi rekorlarımızı kırmaya başlamışızdır.

Kodlama aşamasından sonra artık herkes tek başına çalışmaya başlamış ve kişiler yalnızca kendi yaptıkları işlerden ve kendi bölümlerinden sorumlu olmuşlardır.

Döküm aşamasında bir gurup dökümü el ile bir grup ise bilgisayar ile yapmıştır. Ben bu aşamada bilgisayar kullanma şansına sahip oldum. Her nekadar bilgisayar kullanmak bir kolaylık olarak görülmekte isede bilgisayardan döküm çıktısı alabilmeniz için Kod Formundaki bilgileri bilgisayara yüklemeniz gerekmektedir. Buda hayli vakit alan bir iştir. Kısacası hem elle dökümün, hemde bilgisayar ile dökümün kendine göre zorlukları vardır.

Bu aşamada ben "STATVIEW" bilgisayar programını kullandım. Fakat bu programın Print- out yada çıktı fonksiyonunun çalışmaması sebebi ile ekranda görülen döküm tablolarını yine el ile kağıda geçirdim. Bu nedenle döküm aşamasında hem el hemde bilgisayarı kullandığım söylenebilir.

## 9) TAKDİM VE TABLO

Dökümle başlayan bireysel çalışmalarımız, tablo aşamasında da devam etmiştir.

Tablo aşaması her sorunun matematiksel tablolar yardımı ile çözümlenmesi olarak açıklanabilir. Bir örnekle açıklamak gerekirse;

Yine "Hergün Ekmek Alırmısınız" sorumuzun cevap dökümü EVET=88, HAYIR=39 olsun. Görüleceği gibi bu soruya cevap verenlerin sayısı 127'dir. Bu sorunun matematiksel tablo yardımı ile çözümünü aşağıdaki gibi olacaktır.  $\% = N/n \times 100$ 'den

N	EVET		HAYIR	
	n	%	n	%
127	88	69.3	39	30.7

Sayısal kategorilerde ise yüzde tabloları yerine MEAN ve MEDYAN tabloları kullanılmıştır. Bu tablolarda boş belirsiz sayıları çok yüksek olduğundan sadece genel toplam ve toplam'larda Mean-Medyan hesaplanmasına gidilmiştir.

Eğer genel toplam 30 ve 30'un altında ise yüzde yerine POPORTION hasaplanmıştır.

Eğer genel toplam 10'dan az ise bu tablolar hazırlanmamıştır.

Bazı tablolarda görülen yatay sütunların yanındaki artı işaretleri o sütunlardaki toplamın 100'e tamalanamadığını göstermek için yazılmıştır.

Döküm aşamasında tamamı birinci bölümde çalışan ekip elemanlarına verilen "ÖZEL GÜNLER" ile ilgili bölüm, tablo aşamasında yarıya bölünerek ikinci bölümde çalışanlara verilmiştir. ( TABLO J-54'den itibaren olan tablolar )

Bu aşamada elle ve bilgisayarla yapılabilir. Fakat bu bölümün bilgisayar ile yapılması elle yapılmasına nazaran daha zevklidir.

Benim bu bölümde de bilgisayar kullanma şansım oldu. Bu bölümde EXCEL 3.0 programını kullandım. Bu programın print-out yada çıktı fonksiyonu çalışıyordu bu nedenle bütün tablolarımı bilgisayar ile yapabildim.

Bütün yapılması gereken tabloların sayısı 220 adedi buluyordu ve bitmiş tablolarımı gösterdiğim bölüm dışındaki arkadaşlarım bana bu tabloları bitirenlere TÜBİTAK ödülünün verilip verilmeyeceğini soruyorlardı.

Boğaziçi Elektronik Mühendisliği Bölümünden mezun olan bir arkadaşım ise bütün bu sayıları bilgisayara nasıl olupta hatasız girdiğimi sorup, kendisinin mühendis olmasına rağmen bu kadar çok sayı ile uğraşmadığını söylemeden edemedi ve takdirlerini belirtti.

Yine Boğaziçi Üniversitesi'nde lisansüstü çalışması yapan ve doktora yapmayı planlayan bir arkadaşım ise doktora



tezlerinde bile bu kadar tabloya rastlamadığını, bu nedenle kendisi doktorasını yapana kadar Boğaziçi Üniversitesi'nden uzak durmamı rica etti.

Gerçektende sahadan sonra araştırma sırasında en çok zorlandığım bölüm Tablo aşaması olmuştur. Bilgisayar karşısında geçirdiğim birçok saat sonrasında artık delireceğimi ve tezimi yazamayacağımı düşündüğüm çok olmuştur.

Fakat bilgisayardan son tablomunda çıktısını aldığım gün hayatta yapamayacağım hiçbirşey olmadığına dair olan inancımda kesinleşmiştir. Bu nedenle Tüm ANTROPOLOJİ BÖLÜMÜ çalışanlarına ve özellikle de Bölüm Başkanımız Sayın Prof. Dr. TAYLAN AKKAYAN'a bana bu duyguları tattırdığı için teşekkürü bir borç bilirim.

#### **10) RAPOR VE YAZI İLE ANLATIM**

Bu son aşama ise bir önceki bölümde yapılan tabloların yorumlanmasıdır. Bu kısım bütün araştırma boyunca yapılanların bir dışı vurumu ve yazımı olarak adlandırılabilir. Her ne kadar en zor aşamalardan biri olduğu kabul edilsede bizce araştırmanın en zevkli ve tatmin edici bölümünü bu aşama oluşturmaktadır.

## GIDA MADDELERİNİN ALINIŞI

Türk Ailesi dendi mi ilk akla gelen, ailede söz sahibi olanın erkek yani Baba, aile ve ev düzenini yürütenin ise kadın yani Anne olduğudur.

Fakat kişesel olarak benim düşüncem aslında Türk Aile'sinde karar mekanizmalarında da esas söz sahibi olanın kadın olduğudur. Fakat bu direkt olarak değil daha çok dolaylı yollardan olur. Gerçi ilk bakışta Aile içindeki kararların Baba yani erkek tarafından alındığı gözükmekte isede aslında bu tip kararların iki tarafında ortak düşüncesi sonucu oluştuğu varsayılabilir. Kadın'ın istemediği birşeyin yapılmasının ailenin genel düzenini bozacağını her akıllı erkek bilir, her akıllı kadında karar verenin erkek olarak görünmesinin erkeğin gururunu okşadığını bilir ve geri planda kalıyormuş gibi davranır.

Fakat ailede hayati öneme sahip bir konu vardır ki bu konuda söz sahibi olan büyük oranda kadındır. Aile'nin Beslenmesi.

Her ne kadar Türk Aile'sinde çalışan ve ailenin gelirini sağlayan Baba ve erkekse de bunu harcıyanda kadındır.

Çünkü Aile gelirinin en yüksek harcama kalemi gıdaya yapılan harcamadır. 1989 yılında yayınlanan Hürriyet Gazetesi'nin Türkiye 1989 araştırmasında bu oran %32.7 ile ilk sıradadır. Bizim kendi araştırmamızda ise mutfak harcamaları toplam giderin %42'lerine kadar ulaşmaktadır.

Şimdi de Araştırmamızdan çıkan diğer sonuçlara bir göz atalım;

Ailede gıda alışverişlerinde neler alınacağına karar veren kişi %64.4'lük bir oran ile kadın'dır. Erkek ise %30'luk bir oranda kalmaktadır. Üçüncü sırayı ise %2.5'luk bir oran ile geleceğin

anneleri olacak olan kız çocukları almaktadır. Bu sıralama İstanbul Doğumlu ve İstanbul Dışı Doğumlu ayırımında da değişmemektedir.

Hatta İst. Dışı Doğ. Toplamda erkeğin karar verme de oranı %27.8'e kadar düşmektedir.

Mahalle bazında ise yine bu sıralama bozulmamakta, fakat özellikle Kültür mahallesinde Toplam'da gıda alışverişinde alınacaklara karar vermede kadınların oranı %73'lere kadar çıkmakta, erkeklerde ise bu oran % 8.9'da kalmaktadır. Kız Çocuklar ise %5.4 olarak gözükmektedir.(TABLO E-1)

Bu oranlardan da görüleceği gibi ailenin en yüksek harcama kalemi olan gıda alımında söz sahibi olan kadınlardır.

Peki alışverişe çıkmadan önce ne alınacağı planlanmaktadır?

Bu oran Genel Toplamda %68.5 Evet, %29.9 Hayır olarak gözükmektedir. Yani alışverişe çıkış planlı bir uygulama şeklinde gözükmektedir diyebiliriz.

İst. Doğ. Toplam'da bu oranlar %78 Evet, %19,5 Hayır iken; İst. Dışı Doğ. Toplamda %64 Evet, %34.9 Hayırdır. Anlaşılan İstanbul Doğumlu'lar İst. Dışı Doğ.'lulara nazaran biraz daha planlı alışverişe çıkmaktadırlar.

Alışverişe çıkmadan önce plan yapanların bu işi nasıl yaptığını merak edenler için ise Genel Toplamda oranlarımız şöyledir.

Plan yapanların %49.4'ü liste yapıyor, %18.4'ü ihtiyacına göre alıyor, %17.2'si ise pişirmeyi düşündüğü yemeğe göre alışverişini planlıyor. %14.9'luk bir kesim ise plan yapmadığını söylüyor.

İst. Doğumlu'ların ise %53.1'i liste yaparken, İst.Dışı Doğumlular'da ise bu oran hafızalarına daha çok güvendiklerinden olsa gerek %47.3'e düşüyor. İst. Dışı Doğumlular %21.8'lik bir oran ile pişirmeyi düşündükleri yemeğe göre plan yaparlarken, bu oran İst. Doğumlularda %9.4'te kalıyor.

İhtiyacıma göre alırım diyenlerin oranı ise her iki kesimde de bir birine çok yakın. İst. Doğumlu'larda %18.8, İst. Dışı Doğumlularda ise %18.2. (TABLO E-2)

Gıda maddeleri alırken bireylerin nelere dikkat ettiklerini incelerken dikkatimizi çeken ise artık toplulumuzun İngilizlere ait olduğu söylenen "ucuz mal alacak kadar zengin değilim" özdeyişiyle paralel olarak alacakları malın ucuzluğundan yana kalitesine dikkat etmeye başlamış olduğudur.

Nitekim hem Genel toplam bazında hemde mahalle bazında aranan, alınacak malın kaliteli olmasıdır.

Genel Toplamda alınacak malın kaliteli olması %49.5 ile ilk dikkat edilen şeydir. Fiyatın uygunluğu ise %25.3 ile ikinci sırada yer almaktadır. Her ne kadar %10.2 gibi bir oranda olsada malın son kullanma tarihine dikkat edilmesi %0.5'lik bir oranı olan ambalajın iyi olması gibi bir göz boyamanın önüne geçmesi ile sevindiricidir. Fakat T.S.E'ne uygunluk %1.1'lik bir oran ile hala dikkat edilmeyen bir seçenek olarak gözükmemektedir. Satıcının tanıdık olmasının ise %0.5'lik bir oranda kaldığı gözönüne alınırsa bunun artık hiçbir önemi kalmamıştır diyebiliriz.

İst. Doğumlu ve İst. Dışı Doğumlu ayırımında ise İstanbul doğumluların İst.Dışı doğumlulara nazaran biraz daha bilinçli olduklarını iddia edebiliriz. Şöyleki;

İst.Doğumlularda malın kaliteli olması %53.4'lük bir orana sahipken bu oran İst. Dışı Doğumlularda %47.7'ye düşmektedir. Yine aynı şekilde İst. Doğumluların %15.5'i, ki bu genel toplam yüzdesinden fazladır, alacakları malın son kullanma tarihine bakmaktadır, İst. Dışı Doğumlular'da ise bu oran %7.8'dir. Alınacak malın uygun fiyatta olması ise İst. Dışı doğumlularda %28.1 ile ikinci sırayı almaktadır.

Mahalle bazında ise alınacak malın kaliteli olması her üç mahalle içinde ilk sırada gelmektedir. Her üç mahallede de bu seçeneğin oranları; Ortaköy'de %50, Kültür'de %46.3, Balmumcu'da ise %52.2'dir.

Fakat Kültür mahallesi İst. Dışı Doğumlu ayırımında bir istisna göze çarpmakta burada %43.9'luk bir oran ile alınacak malın uygun fiyatta olması ilk dikkat edilen seçenek olmuştur.

Balmumcu mahallesi toplamda ise T.S.E'ye uygunluk %4.3'lk bir oranla genel toplam yüzdesinin üzerindedir.

Bu  mahalleye baktığımızda en bilili tüketicilerin %61.5 Malın Kalitesi ve %15.4'lk bir oran ilede Son Kullanma tarihine bakan Kültür Mahallesi İst. Doğumlular olduğu söylenebilir. Balmumcu İst. Doğumlular da bilinçlilik sıralamasında %56.3 Kalite ve %18.8 Son Kullanma tarihine bakma ile ikinci sırada gelmektedirler. Bu da yukarıda iddia ettiğimiz İst. Doğumluların İst. Dışı doğumlulara nazaran biraz daha bilinçli tüketiciler oldukları savımızı doğrulamaktadır.

(TABLO E-3)

Gıda maddelerinin alınış sıklığına baktığımızda ise bunun %50.2'lik bir oranla haftada bir yapıldığını görmekteyiz. Bunu %28.8 ile günlük alışveriş, %17.1 ile de aylık alışveriş izlemektedir.

İst. Doğumlularda günlük alışveriş yüzdesi %34.2'ye çıkmakta fakat %46.1'lik bir oran ile haftalık alışveriş önceliğini korumaktadır. Aylık alıŐveriŐnin oranı ise %17.1'dir.

İst. Dışı Doğumlularda ise haftalık alışveriş %52.7 ile yine ilk sırayı almakta bunu %25.6 ile günlük, %17.1 ilede aylık alışveriş izlemektedir.

Bu sonuçların ıŐıđı altında İst. Doğumluların günlük alışverişlerini İst. Dışı Doğumlulara nazaran biraz daha sık yaptıklarını, buna karşılık her iki grubunda alışverişlerini haftalık yapmayı tercih ettiklerini, bunun yanında alınan maddenin hem saklanması hemde taze olarak tkertilmesinin zorlukları yönünden aylık alıŐveriŐnin pek geçerli olmadığını söyleyebiliriz.(TABLO E-4)

Yukarıda gıda maddelerinin en çok haftada bir alınmasının tercih edildiğini belirtmiŐtik. Kişiler acaba bu haftalık alışverişlerinde hangi günü alışveriş için tercih etmektedirler.

TABLO E-5'e baktığımızda karşımıza çıkan Genel Toplamda % 25.9 ile bu günün Cumartesi olduğudur. Bunu % 18.8 ile

Çarşamba, %12.5 ile Pazartesi günleri izlemektedirler. Bu günleri %7.1 ile Perşembe, %4.5 ile Pazar, %2.7'lik oranlar ile Salı ve Cuma günleri izlemektedirler.

İst. Doğumlular %42.9 ile Cumartesi günlerini alışverişe ayırırlarken, İst. Dışı Doğumlular %20.8'lik bir oran ile Çarşamba günlerini alışverişe ayırmaktadırlar.

Cumartesi gününün gıda alışverişi için tercih edilen gün olmasının ilk sebebi bu günün tatil günü olması olarak görülebilir. Ayrıca bugünün Beşiktaş Pazarı'nın kurulma günü olması da bir diğer etkidir denebilir.

Ortaköy Mahallesinde ise Özellikle Çarşamba gününün tercih edilmesi bu semtin pazarının bu güne denk gelmesi olabilir. ( TABLO E-5 )

Gıda maddelerinin Aylık alınması durumunda ise alışverişin yapıldığı gün genel toplamda %51.4 ile Ayınbaşı olarak belirtilmiştir. Bunu %28.6 ile Belli olmaz cevabı izlemektedir. İst. ve İst. Dışı Ayırımları ile Mahalle bazındaki Toplam ve İst. Doğumlu, İst. dışı ayırımlarında da Alışverişin Ayınbaşında yapıldığı yaklaşık %50'lere varan oranlarda belirtilmiştir. (TABLO E-6)

Aileler de %78'lik bir oranla gıda alışverişini belirli bir kişi yapıyor. Gıda alışverişini yapanın belirli olmadığı ailelerin oranı ise %22.

İst. Doğumlularda bu belirlilik oranı %70.7 olurken, İst. Dışı Doğumlularda bu oran %81.4'e kadar ulaşıyor.

Gıda alışverişini yapanın belirsiz olduğu oranlar ise İst. Doğumlularda %29.3, İst. Dışı Doğumlularda ise %18.6.

Mahalle bazında ise bu belirliliğin en yüksek olduğu mahalle Toplamda %92.3 ile Ortaköy.

Bunu toplamda %68.7 ile Kültür mahallesi izliyor.

Balmumcu Mahallesi'nin belirlilik oranı ise Toplamda %56.7 ile üçüncü sırada geliyor. ( TABLO E-7/A )

Yukarıda da görüldüğü gibi ailelerde genelde gıda alışverişi belirli bir kişi tarafından yapılıyor. Bu kişi sizce kim acaba?. Evet, Tablo E-1'de gıda için ne alınacağına %64.4'lük bir oranla

karar veren %62.8'lik bir orandada bu kararını kendisi uyguluyor. Bu kişide Hane Başkanı Eşi yada başka bir deyişle söylemek gerekirse evin kadını. Bu oran İst. Doğumlularda %67.6, İst. Dışı Doğumlularda ise %60.8.

Erkeklerin gıda alışverişlerindeki payları ise Genel Toplamda %31.9, İst. Doğumlularda %26.5, İst Dışı Doğumlularda ise %34.2. İst. Doğumluların, İst. Dışı Doğumlulara nazaran biraz daha fazla bir oranda genelde gıda alışverişlerini kadınlara bıraktıklarını söyleyebiliriz.

(TABLO E-7/B)

Ailede en son gıda alışverişini yapan kişi ise %48.9 ile yine Hane Başkanı Eşi Kadındır. Bunu %31.6 ile Hane Başkanı Erkek, %6.0 ile Kız Çocuk, %3.8 ile Erkek Çocuk, % 1.5 ile Gelin, %0.8 ile Hane Reisi Kadın, %0.8 ile Statüsü Belirsiz Erkek, %0.8 ile Diğer Kadın izlemektedir. Hane Başkanı Eşi Kadın, Kız Çocuk, Gelin, Hane Reisi Kadın ve Diğer Kadın'ın yüzdelerini toplarsak Kadın'ın en son gıda alışverişini yapmadaki payının %58'lik bir orana ulaştığını görürüz. (TABLO E-8)

En son gıda alışverişinin yapıldığı günlerin oranları ise şöyledir; %20.5 Cumartesi, %18.9 Salı, %17.3 Pazartesi, %15 Çarşamba, %7.9 Pazar, %7.1 Perşembe, %7.1 Cuma (TABLO E-9)

Buraya kadar ki kısımda araştırmamızda çıkan sonuçlardan yararlanarak, ailenin varlığını sürdürebilmesi için gerekli en önemli işlev olan gıdanın; alışverişini kimin yaptığı, ne tür gıdaların alınacağına kimin karar verdiği, bu alışverişini kimin ve ne sıklıkta yaptığı ile bu alışverişin yapılması sırasında nelere dikkat edildiği ve daha çok hangi günlerde yapıldığına dair bir takım sonuçlara vardık.

Buna göre Ailenin gıda alışverişini yapan, ne alınacağına karar veren %60'lara ulaşan bir oranda Hane Başkanı Eşi Kadındır. Ailenin gıda alışverişleri %50'lik bir oranla haftalık yapılmaktadır. Bu alışverişlerde alınacak malın fiyatının uygunluğuna nazaran kaliteli olması ön plana çıkmaktadır. Gıda alışverişini için en çok Cumartesi günü tercih edilmektedir.

Şimdi de yine araştırmamızdan yararlanarak bu alışverişlerde alınan malların nereden ve ne sıklıkta alındığına bakalım. Bu arada gıda alışverişinde alınan bize göre önemli bazı malzemelerinde daha ayrıntılı bir şekilde açıklanacağını belirtelim.

Bize göre gıda alışverişinde alınan malların belkide en önemlisi Türk Halkı'nın olmazsa olmazı **Ekmek**'tir.

Nitekim araştırmamıza katılanların %100' ü ekmek aldıklarını belirtmişler.(TABLO E-10). Bunların %89'u ise bu maddeyi her gün aldıklarını söylemişlerdir. ( TABLO E-11)

Bu nedenle Türk Halkı'nın bu önemli besininin tarihçesine ve özelliklerine bir göz atmak gerektiğini düşünmekteyiz.

### **EKMEK**

(- *esk.türk.ötmek* > *etmekten* = Ekmeğin medeniyetle birlikte,Uzakdoğu'da ortaya çıktığı tahmin edilebilir.Ekmek yapımı Mısır'da çok eski tarihlerden beri biliniyordu. M.Ö 3500 yıllarında Mısır'da Teb Şehri'nde ekmek yapıldığı,ele geçen kabartma resimlerin bazılarında çıkan ekmek yapmaya yarar aletlerden anlaşılmaktadır.Ayrıca,M.Ö 4000 yıllarında da İsviçre'nin göller bölgesinde yaşayan kavimlerin ekmek yaptıkları öğrenilmiştir.İncil'de de mayalı ve mayasız ekmekten bahsedilmesi ekmeğin tarihinin bir hayli eski olduğunu göstermeye yeter.Yalnız,eski çağlarda yapılan ekmekler bugünkü ekmeklerden bir hayli farklı idi. İlk zamanlarda ekmek yapmak için,hamur iyice kızdırılmış yassı taşlar üzerine yayılır ,üstü küle örtülürdü.Böylece hamur kendi kendine pişerdi. Bunlarla bir çeşit peksimet pişiriliyordu.Sonraları ocakların üstüne konan ızgaralar kullanılmaya başlandı.Daha sonra tuğladan veya topraktan,küçük fırınlar icat edildi.Mısırlılar'da ekmek yapmak başlı başına bir sanat halini almıştı.Beyaz undan yapılan küçük fracalalar bugünkü ekmeklerle boy ölçüşebilecek kadar güzeldi.Eski Yunanlılar'la Romalılar'da ekmek yapmasını Mısırlılar'dan öğrenmişlerdi.Halkın ekmek ihtiyacını karşılayabilmek için büyük şehirlerde fırınlar açılmıştı.Roma'da yurttaşlar ekmeklerini evlerindeki fırınlarda pişirirlerdi .Fırıncıların bir çeşit lonca meydana getirmeleri ancak Trajanus devrinde olmuştur.Ekmek yemek alışkanlığı



Roma İmparatorluğu'nun bütün diğer bölgelerine İtalya'dan yayıldı.Ortaçağ'da derebeyler köylerin ortasında tuğladan ekmek fırınları yaptırırlar,adamlarının ekmek ihtiyacını böylece karşılardı.

## **TÜRK'LERDE EKMEK**

Hititli'lerde undan ekmek yapma, mayalama yolları bilinmekte idi. Yemek, ekmek yapma Anadolu'da İ.Ö 2000 Yıllarından beri biliniyordu. Fakat bu tür işlemlerin tanrılarca, gizli güçlerce yönetildiği inancı yaygındı. Bu nedenle bir takım yemekler kutsal sayılır; kutsal bilinen törenlerde yenirdi. Nitekim Anadolu'nun nisbeten yakın bir zamanında ortaya çıkmış olan ve Anadolu Türklerini etkileyen Mevlevilikte de yemeğin pişmesi, ocaktan indirilmesi, sofraya getirilmesi, yenmesi, hepsi ayrı ayrı törenleri gerektiren, bir ibadet gibi yapılmasında asla kusur ve ihmal gösterilmeyen hususlardı. Nitekim Mevlevi ocağına katılmayı isteyen kişi önce Mevlevihane'nin mutfağına getirilir burada üç gün süre ile çalışanların hal ve hareketlerini dikkatle izlemesi için bırakılır, bundan sonra eğer kararını verirse mutfakta bin gün sürecek çilesine başlardı.(Halıcı, Feyzi; Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, 1981). Mevlana'nın "Hamdım, Piştim, Yandım" özdeyişide dikkate değerdir.

Türk'lerde ekmek, mısır ve arpadan yapılanına rastlanılsa da, genellikle buğday unundan yapılır.

Selçuklu'larda unu erkek öğütüyor. Kadın ise bu unu eliyordu.

Selçuklular zamanında en çok pişirilen ekmek , yufkadır. Selçuklular buna Yuga diyorlardı. Bu da ince ve kalın olmak üzere iki türlü idi.

Başka bir ekmek çeşidi de "Sinçü" idi. Bu, ne yufka kadar ince ve geniş, ne de somun kadar kalın idi.

Ayrıca "Kevşem Etmek" adını verdikleri "mayalı, güzel, iyi pişmiş semirtici ekmek olarak geçen bugünkü somunların benzeri bir ekmek çeşitleri de vardı.

Yine Türk'lerin Çukmın dedikleri ve su buharında pişirdikleri bir çeşit kurabiyeleri de vardı.

Türkler bu dönemde çörek yapmasını da biliyorlardı. Bu çörek çeşitleri arasında, kızgın küle gömülerek pişirilen kül

çöreği çeşitleri de vardı ki bunlardan Kömeç adı verileni günümüzde de gömmeç adı ile varlığını hala korumaktadır. (Genç, Reşat, IX. yy.'da Türk Mutfağı, sf.64)

Türk'lerde ekmek aynı zamanda kutsal bir yiyecektir de. Peygamber ekmek için; " Mukaddes bir insan olan, yerin ve göğün bereket işaretleri olan ekmeğe hürmet ediniz" demiştir. Bu nedenle Türk Halkı arasında ekmeğin dinsel bir niteliği vardır. Ekmek kırıntıları yerlere atılmaz, ekmeğin tümünün tüketilmesine çalışılır. ( Tezcan, Mahmut; Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları; sf.116)

Bu önemli besinin tarihçesine baktıktan sonra şimdi de bu besinin özelliklerine bir göz atalım.

Ekmek yapımında başlıca üç işlem yer alır; Yoğurma, mayalama, pişirme . Yoğurma, unu hamura çevirir. Mayalama, hamuru ekşitip kabartır, Pişirme ise ekmek haline getirir.Un, su, tuz ve maya bir kazan veya teknenin içinde birbirine karıştırılarak yoğurulur, una su karışınca erimeyen kısımlar (glikoz,tuz v.b) dışında erimeyen kısımlar (glüten,nişasta) su emerek şişer. Tuz ekmeğin lezzetini arttırır.

Ekmeklik hamur, su ve un oranına göre üç çeşide ayrılır; Lüks ekmek hamuru (%65 su,), ekmeklik hamur (%60 su), çöreklik hamur (%40-45 su).

Yoğurma sırasında hamura bir miktar maya katılır. Bu maya bir parça ekşi hamur parçası olabileceği gibi fenni hamur mayasında olabilir. Sıcak bir yere konan hamurun içindeki mayalar şekerlerle karşılaşınca alkol ve karbon gazı oluşur. Gaz kabarcıkları hamuru kabartır; kabarcıklar arada bir patlar, gaz salıverir.

Ekşime teknede başlar, hamur parçalara ayrılıncaya kadar sürer. Elverişli büyüklükte parçalara ayrılan hamur, istenilen şekil verilerek fırına atılır ve pişirilir.

**Ekmeğin ortalama bileşimi: su %30-40, proteinler %6-8, glüsitler %50-55,(canlı maddelerin bileşiminde bulunan ve karbon,hidrojen,oksijenden meydana gelen bileşik.Eş anlamı=SAKARİT.Glüsitler organizma için birinci derecede önemli bir enerji kaynağıdır; bunlardan, tek başına bir enerji kaynağı olan glikoz, kas kasılmasına karşı mutlaka gereklidir. Organizma,yağlardan ve protitlerden önce glüsitleri,**

**ancak glüsit yedekleri iyice azaldığı zaman yağları ve protitleri yakar. Glüsit metabolizmasındaki bozukluklar birçok hastalığa yol açar; bu hastalıkların en önemlisi şeker hastalığıdır.)**

**lipitler %0,4-0,8, madeni tuzlar %1,5-2.**

Ekmek fırından çıktıktan sonra en az altı saat sonra yenmelidir. Taze ekmeğin sindirimi zordur. Ekmek durdukça kendiliğinden değişikliğe uğrayarak sertleşir ve bayatlar. Ekmek, protein bakımından fakir olmakla beraber Karbonhidratı ve B1 vitamini bol bir besindir. Ayrıca, içinde demir ve çeşitli vitaminlerde vardır.

Ekmek fırınlarının ortalama sıcaklığı 250 C'tır; fakat su oranı yüksek olduğu için ekmeğin sıcaklığı 100 C'tı geçmez.(**Meydan Larousse Cilt 6 (DÜN-FEL)sf.142-143**

Ekmek şekilleri her bölgeye, insanların zevklerine göre değişir. Başlıca Türk Ekmek'leri şunlardır.

### **SOMUN**

Altı düz üstü kabarıktır. Fırında açıkta pişirilebildiği gibi teneke bir kap içinde de pişirilebilir. Buna tava ekmeği de denir. Eskiden ikilik denilen iki kiloluk somunlar yapılırdı.

### **FRANCALA**

Hiç kepeksiz düşük randımanlı undan yapılır, boyu eninden üç kat uzundur. Bazı yerlerde tava içinde yapılan francala tiplerine de rastlanır.

### **PİDE**

İnce, yuvarlak yada oval biçimde yapılabilir. Bazen üstüne hafifçe yumurta sürülür. Güzel koku vermesi için çere otu serpilir. Güney illerimizde pide çoğunlukla ekmeğin yerini tutar.

### **TAYIN**

95-88 randımanlı unlardan yapılan, kepek ve vitamin bakımından hayli zengin bir ekmek çeşididir. Adından da anlaşılacağı gibi askerler için özel olarak yapılır.

### **TEPSİ EKMEĞİ**

Evlerde hazırlanır, hamur fırında tepsi içinde pişer. Ağırlığı bir kilodan 4-5 hatta 12 kg.'a kadar değişir. Evde iyice mayalanıp kabartılır, hafif ateşte ağır ağır pişirilir. Tepsi ekmekleri çok

pişkin ve lezzetlidir. Bazı yerlerde hamuru mayalamadan fırınlara götürüp pişirtirler, bunlara **hamursuz** denir.

### **YUFKA EKMEĞİ**

Hamur oklava ile açılır, sonra hafif kubbeli kızgın saç üzerinde pişirilir. Orta ve Doğu Anadolu'da kış ekmeği sayılan yufka ekmeği birkaç aylık ihtiyacı karşılayacak kadar çok yapılır. Raflar üzerinde bir biri üzerine dizilerek saklanır. Çok gevrek, narin olduğu için yeneceği zaman üzerine su serpilmesi gerekir. Yufka ekmekleri mayalı da yapılabilir, mayasızda.

### **TANDIR EKMEĞİ**

Orta ve Doğu Anadolu İlleri'nde çok sevilen ince, gevrek bir ekmek çeşididir. Yerde açılıp etrafı çamurla sıvanmış bir çukurun içinde yayılan ateşte pişer. Yufka gibi oklavayla 1,5 cm.kalınlığında açılır. Üzerine un, su, susam tanelerinden yapılmış hafif bir bulamaç sürülür, sonra ekmek ocağın üzerine yapıştırılır. Bu ekmeği pişirmek gayet güçtür. Fakat yufka ekmeği gibi önceden bol miktarda hazırlanır ve saklanabilir.

### **FODLA**

Artık hemen hemen hiç bir yerde rağbet görmeyen bir ekmek çeşididir. Çeşitli randımanlı buğday unlarından yapılır. Pide'den daha büyük, daha incedir. Fırında pişirilir.

### **PEKSİMET(Galet)**

Uzun zaman dayanabilmesi için gayet az su ile yapılan kuru ekmeklerdir. Pek küçük boyda yapılır. ( **Hayat Ansk. Cilt 4 Den-Fes** )

Şimdi de diğer kültürlerdeki ekmek çeşitlerine kısaca bir göz atalım;

Anadolu'nun birçok yerlerinde olduğu gibi Meksika'da ve çeşitli Güney Amerika memleketlerinde de mısırdan ekmek yapılır.

İskoçya'da halkın çoğu yulaf ve arpa unundan yapılan ekmekleri tercih eder.

Çin'de ve Japonya'da pirinç halkın başlıca besinini teşkil ettiği için ekmeklerde pirinç unundan yapılır. Esasen, Çinliler'in ve Japonlar'ın ekmeği bir nevi pirinç lapasını andırır.

Güney Amerika Yerlileri çevrelerinde yetişen "Maniyok" ağacının zehirli köklerinden de ekmek yaparlar. Maniyok Ağacı'nın köklerinde asit siyanür vardır. Kökler topraktan çıkarıldıktan sonra kabukları soyulur. Böylece zehirin bir kısmı

atılmış olur. Daha sonra kökler taşla parçalanır, bu parçalarda iyice dövülerek küçültülür, hasır bir zembile konur, yüksekçe bir yere asılır. Kalan zehirde böylece süzülür. Zembilin bulunduğu yere çocuklar ve hayvanlar sokulmaz zira torbadan akan sular zehirlidir. Bir damlası bir insanı öldürmeye yeter. Kökün zehiri iyice akıtıldıktan sonra parçalar kızgın güneşte kurutulur, tahta bir havanda un haline gelinceye kadar dövülür. Bu un suyla karıştırılarak hamur haline getirilir, oyulmuş ağaç gövdeleri içinde iyice yoğrulur. Ekmek yapımı köy halkının en önemli işlerinden biridir, saatlerce sürer. Saç levhalar üzerinde pişirilen ekmekler, sonradan da kulübelerin damlarına dizilerek güneşte kurutulur. Elde edilen ekmek tatsız ve oldukça serttir ama yerliler zevk ve iştahla yerler.(Meydan Larousse Cilt 6 (DÜN-FEL)sf.142-143)

Görüldüğü gibi ekmek hemen hemen her toplumda önemli bir yeri olan baş besinlerden biridir.

Yukarıda da belirttiğimiz gibi araştırmamıza katılanların %100'de ekmek aldıklarını beyan etmişlerdir. Hem İst. Doğumlu, hemde İst Dışı Doğumlu ayırımlarında ve Mahalle bazında bu böyledir.

Araştırmamızın mülakat sorularını hazırlarken benim kişisel düşüncem ekmeğin en çok fırınlardan satın alındığının ortaya çıkacağı şeklinde idi. Fakat araştırma sonunda Tablomuzdan da görebileceğimiz gibi Genel Toplamda %70.1'lik bir kesim ekmeğini Mahalle Bakkalı'ndan temin etmektedir. Bu oran İst Doğumlu ayırımında %56.1'e düşmekte, İst. Dışı Ayırımında ise %76.7'ye çıkmaktadır. Bu da bize günümüzde özellikle süper marketlerin bu kadar çok artmasına karşın Mahalle Bakkallarının nasıl olupta hala varlıklarını sürdürebildikleri sorusuna güzel bir cevap olmaktadır.

Yalnız burada dikkati çeken bir diğer nokta ise İst. Doğumluların Ekmeklerini %12.2'lik bir oranla Semt Marketi, %14.6'lık bir oranlarda fırın ve diğer yerlerden alırlarken; İst Dışı Doğumlu'larda bu oranların Semt Marketi'nde %3.5, Fırında %5.8 ve diğer yerlerde ise % 8.1 şeklinde olmasıdır.

Mahalle Bazında özellikle Kültür Mahallesi'nde bu ayırım daha göze çarpıcı olmakta, her ne kadar toplamda Mahalle Bakkalı %87.5'luk bir oranı alırken, Semt Marketi %12.5'te kalsada İst.

Doğumlu, İst. Dışı Doğumlu ayırımında bu oranların İst. Doğumlularda %55.6 Mahalle Bakkalı, %44.4 Semt Marketi, İst. Dışı Doğumlularda ise % 100 Mahalle Bakkalı şeklinde olduğu görülmektedir.

Ortaköy Mahallesi'nde ise Toplamda %55.4'lük bir oran ile Mahalle Bakkalı ilk sırada gelirken bunu %15.4 ile Fırın, %16.9 ile diğer yerler alırken, Semt Marketi %4.6'lık bir oranda kalmaktadır.

Yine bu mahallenin İst. Doğumlu, İst Dışı ayırımında ise İst. Doğumluların Mahalle Bakkalı'nı tercihleri %47.6 olurken, İst. Dışı Doğumlularda bu oran %59.1'e çıkmaktadır. Yine İst. Doğumlular %23.8'lik bir oran ile ekmeğini Fırın'dan almayı tercih ederlerken bu oran İst. Dışı Doğumlularda %11.4'e düşmektedir.

Balmumcu Mahallesi Toplamda ise Mahalle Bakkalı %83.3'lük bir oran ile başta gelmekte bunu %6.7'lik bir oranla Diğer Yerler, %3.3 ilede Fırın Semt Marketi ve Migros izlemektedir.

Bu mahallenin İst. Doğumlu, İst. Dışı Doğumlu ayırımında ise İst. Doğumluların %72.7, İst. Dışı Doğumluların ise %89.5 oranında Mahalle Bakkalını tercih ettikleri görülmektedir. İst. Doğumlular %9.1'lik bir oran ile Fırına rağbet ederlerken İst. Dışı Doğumlularda bu oran her nedense "0"'dır. Aynı şekilde İst. Dışı Doğumlular %5.3'erlik oranlarla hem Semt Marketine, hemde Migros'a rağbet ederlerken bu oranda İst. Doğumlularda "0" ' dır.( TABLO E-10)

Araştırmamızdan çıkan bir diğer sonuçta ekmeğin %89'luk bir oran ile hergün alındığıdır. Bu oran İst. Doğumlularda %87.8, İst Dışı Doğumlularda ise %89.5'tir.

Ekmeğin iki günde bir alınışı Genel Toplamda %5.5, yine Genel Toplam İst. Doğumlu ayırımında %7.3, İst. Dışı Doğumlu ayırımında ise %4.7'dir. (TABLO E-11)

Buradan hareketle Ekmeğin Türk toplumunda günlük tüketilen ve eski önemini halen koruyan bir besin olduğunu söyleyebiliriz.

## S U

Üzerinde yaşadığımız gezegen olan Dünya'nın üçte ikisi suyla kaplıdır. İnsan bedeninin ise yaklaşık %60'ı sudur. Bu da 70 kg.'lık bir insanın vücudunda 40-45 kg. kadar su var demektir. Bu suyun yarısı her on gün de bir yenilenir. Kadınların vücudunda erkeklerinkine nazaran daha az miktarda su bulunur. Bununda sebebi kadınların yağ dokularınının daha fazla olmasıdır.

Suyun insan vücudu üzerinde hayati önemi vardır. İnsan sadece su içerek uzun süre yaşayabilir, açlıktan ağırlığının yarısını kaybetse bile sadece su içerek buna dayanabilir. Susuz kalan 77 kg.'lık bir kişi ise daha 70 kg.'a inmeden ölür. Açlık hissi, birkaç günlük açlıktan sonra duyulmaz olur. Oysa susuzluk gitgide artar. Bu nedenle insan iyi bir çöl hayvanı değildir. O sık sık su içmek zorundadır çünkü ılıman bir iklimde, hafif bir iş gören herhangi bir insan bile günde 2.5 litreye yakın su kaybeder. Vücut bunun ancak 800 gramını alınan katı besinlerden sağlayabilir, geri kalan 1.250 litrelik kısmı için su veya başka sıvı besinlerin alınması gerekir.(Smith, Anthony; İnsan, Yapısı ve Yaşamı, sf. 400-401)

Türk halkı için su, azizdir. Kendisine su getiren küçüğüne ailenin büyüğü "su gibi aziz olasin" der. Aynı şekilde ölümler içinde tanrıdan rahmet dilenilir.

Eskiden her ne kadar şimdiki gibi zaman zaman su sıkıntısı çekilse de İstanbul'un bir su cenneti olduğu ve çeşmelerinin güzelliği anlatılır. Nitekim bizde eski bir İstanbullu olan babamızın günümüzde satılan içme suları üzerindeki hassasiyeti karşısında zaman zaman şaşırılmışızdır. Kendisi halen Taşdelen suyunu Sırmakeş suyuna tercih etmekte ve şişesine bakmadan sadece bir bardak içerek içtiği suyun cinsini tanımaktadır.

Nitekim bizde aynı özelliği zamanla kazanmış olup çoğu kez içtiğimiz suyun Hayat mı yoksa Şaşal veya Niksar mı olduğunu kavrayabilmekteyiz.

Araştırmamıza katılanların Genel Toplamda %41.7'lik bir kesimi ise dışarıdan su almadıklarını beyan ederek bol klorlu ve içimide hayli sert olan musluk suyunu tercih ettiklerini

beyan etmişlerdir. %58.3'lük bir kesim ise suyunu dışarıdan temin etmektedir.

Yalnız bu araştırmanın 1991 yılında yapıldığı ve bugüne kadar özellikle 1994 yılında yaşanan kuraklık sebebi sonucu suların sık sık akması ve musluklardan akan sularında su havzaları civarına yerleşenlerin dışkıları ile oldukça kirletilmiş olduğunun kamuoyunca öğrenilmiş olması sonucu bu oranların değişmiş olması kuvvetle muteberdir. Nitekim adım başı karşımıza çıkan su satım istasyonları ve bunların başında beyaz bidonları ile bekleyenler bu savımızı doğrular niteliktedir.

Yine araştırmamıza dönersek; Genel Toplamda İst. Doğumluların %61'lik bir kesimi dışarıdan suyunu alırken bu oran İst. Dışı Doğumlularda %57'dir. Tablomuzda bir diğer dikkati çeken husus ise %61'lik bir oran ile suyunu dışarıdan alan İst. Doğumluların bu sularını %64'lük bir oran ile Mahalle Bakkalından almalarıdır. İst. Dışı Doğumlularda bu oran %30.6'ya düşerken onlar %57.1'lik bir oran ile sularını diğer yerlerden almayı tercih etmektedirler.

Buradan hareketle İst Doğumluların, İst. Dışı Doğumlulara nazaran su işine biraz daha dikkat ettiklerini ve sularını Mahalle Bakkalı'ndan almayı tercih ettiklerini buna karşılık İst. Dışı Doğumluların ise sularını daha çok Diğer yerlerden aldıklarını söyleyebiliriz. ( TABLO E-12)

Dışarıdan alınan bu suların alınış sıklığına baktığımızda ise Genel Toplamda %24'lük bir oran ile haftada bir, %22.7 ile hergün, %14.7 ile iki günde bir, %13.3 ile üç günde bir, %2.7 ile dört günde bir, %13.3 ile de diğer olduğunu görürüz. İst. Doğumlu Toplamda ise suyunu hergün alanların oranı %38.5 olurken bu oranın İst. Dışı Doğumlularda %14.3'e düşmesi yukarıda ileri sürdüğümüz İst. Doğumluların sularına daha dikkat ettikleri yönündeki görüşümüzü desteklemektedir. ( TABLO E-13)



## SÜT

Araştırmamıza katılanların %85.8'i süt almaktadırlar. (TABLO E-14) Bu tahmin edilenden yüksek bir orandadır ve Türk Halkının devamlı tahıl bazlı gıdalar aldıkları için kötü beslendiklerini iddia edenlerin bu düşünceleri üzerinde şüphelenmelerini gerektirir.

Süt özellikle çocuk ve hasta beslenmesinde önemli yer tutan bir besindir. Sütün kimyasal bileşimi, insanda ve çeşitli çiftlik hayvanlarında değişim gösterir. İnsan sütünün %1 ila 2'si protein, %3 ila 5'i yağ, %5 ila 8'i karbonhidrat, %2'si tuz, geri kalanıda sudur. Ayrıca sütte kalsiyum, sodyum, magnezyum ve fosfor gibi mineraller ile A, B, C, D, E ve K vitaminleride bulunur. Anne sütüne en yakın olan süt inek sütü değildir. Anne sütüne en yakın olan süt eşek sütüdür fakat bu sütün sağlanması oldukça zor olduğundan genelde inek sütü tercih edilir. İnek sütünde, protein oranı insanınkinin iki katı, yağ oranı aynı, karbonhidrat oranı ise daha azdır (%4.9). Ayrıca ineklerde thiamin, riboflavin, kalsiyum (4 kat) daha fazla, demir ve C vitamini daha azdır. Özellikle bu kalsiyum fazlalığı nedeni ile gelişme çağındaki çocukların kemik gelişimi için süt tavsiye edilir. İnsan sütünde, anne içki içtiğinde, alkol de bulunabilir.

Yukarıda araştırmamıza katılanların %85.8'inin bu değerli besini aldıklarını söylemiştik. Bunların %35.8'i hergün, % 21.1' i iki günde bir, %17.4'ü üç günde bir %11.9'u haftada bir, %3.7'side dört günde bir süt almaktadırlar. ( TABLO E-15)

Özellikle araştırmamızın mülakat safhasında kişilere süt alıp almadıklarını sorduğumuzda; "evet çocuğa içmesi için alıyoruz" cevabı ile sık sık karşılaşmış idik. Bu da bizde yeni nesilin eskilerine nazaran daha iyi beslenebildikleri düşüncesini uyandırmış idi.

Süt %55' lik bir oran ile mahalle bakkalından alınmaktadır. Bunu % 10.1 ile semt marketi, %6.4 ilede Migros izlerken %26.6'lık bir oran ilede diğer yerlerden alım izlemektedir. Bu diğer yerlerden mahalle aralarında dolaşan seyyar sütçülerin anlaşılması gerekmektedir. Özellikle İst. Dışı Doğumlularımız toplamda %34.2'lik bir oran ile bu sütçülere itibar

etmektedirler. Bu oran İst. Doğumlularda %11.1'e düşmektedir. Bu arada Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümünden Prof. Dr. Emel Sezgin'in bir araştırmasına göre dışarıdan alınan sokak sütü örneklerinin; %63'üne su ilave edildiği, bazılarında su oranının %28'e çıktığı; %83'ünün mililitresinde 150 Milyon adet'e ulaşan bakteriye rastlanıldığı; %19'unda bozulmayı geciktiren soda, antibiyotik, katkı maddesi bulunduğu, %18'inde yağ oranının eksiltildiği; %25'inde Malta Humması mikrobuna rastlanıldığı, %20'sinde ise Kızıl ve Anjin'e neden olan meme iltihabı mikrobi bulunduğ u açıklanmaktadır. ( TABLO E-15)

## YOĞURT

Türk'ler her ne kadar bazı uluslar inkar etselerde dünya kültürüne ve literatürüne bir çok faydalı varlıklar katmış bir ulustur.

Yoğurtta bunlardan biridir. Yoğurt %100 Türk eseri bir buluştur ve sadece bir h harfi eki ile aynen Türklerde yazıldığı gibi dünya literatürüne geçmiştir.

Yoğurt; sütün mayalanmasından meydana gelen beyaz, koyu kıvamda bir sütün mamulüdür. Yoğurt yapımında kullanılan laktik mayayı meydana getiren bakteriye yoğurt basili denir. Yoğurt yapımında en iyi maya "Türk Basili'dir".

(MEYDAN LAROUSSE, Cilt 20, sf. 364)

Anadolu'da yaygın bir efsaneye göre genç bir kız Hidrellez günü, otların üzerine biriken çiğleri toplar; ona bir ses, bunları ılık süte katarsa sütün kesileceğini ve yoğurt olacağını söyler. Anadolu'nun pek çok yerinde böyle mayasız yoğurt yapılmaktadır.

Yağı fazla yoğurtlar daha makbul sayılır. En iyi yoğurt koyun sütününden olur. Diğer sütlerden de yapılabilir. 100 gram yoğurt 60-180 kalori verir. Yoğurt'un bileşimi ise yüzde 3,5-13 yağ ; yüzde 5,5-18 kazein(memeli hayvanların sütlerindeki azotlu maddelerin temelini meydana getiren fosfoproteid grubundan proteinli madde.Yağsız sütün tozu ile birlikte yağ yapımının en önemli yan ürünlerinden biridir.); yüzde 1,2-7 sütün şekeri (laktoz) , su ise yüzde 68-84 arasında değişiklik gösterir. Ya da

başka bir deyişle yoğurt %3,1 protein, %2,6 yağ ve% 4,6 Karbonhidrattır.

Yoğurt Bakterileri bağırsakta çoğalarak süt ekşisinin meydana gelmesine ve mikropların ölmesine yardım eder. Dolayısı ile bağırsak, karaciğer ve cilt hastalıkları ile zehirlenmelerde tavsiye edilir.

Ayrıca yoğurda su katılarak ayran denilen bir içecekte yapılır.

Türkler'de Yoğurt ve Ayranın yapılışı günümüzden en az 1000 sene öncesi Selçuklular devrine kadar uzanmaktadır. Ord. Prof. Dr. Süheyl Ünver'e göre Selçuklular'da ayran inceliklidir. Onu yorgun, argın misafirlere ve rastgele misafirlere hiss olunursa içirirler. Ayrıca yoğurt yapımları da evlerde çoğunluktadır. Yoldan geçenlere ve yoldan dönenlere de ayran ikramı mutlaka unutulmaz; bilhassa çok yorgun ve terlemiş olanlara ikramda ayranın içine buğday-saman çöplerinden bir iki tane konur. Ayran, ikram edilenler bunları yutmamak için yavaş yavaş içerler. Bu yavaş içme soğuk ikram karşısında birden içilmesi mahzurunu, hatta düşünülen fenalık verme durumunu bertaraf etmiş olur. Buna çöplü ayran'da denilir.( Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılar'da yemek usulleri ve vakitleri, Ord. Prof. Dr. Süheyl Ünver, Tr. Mutfağı Sempozyumu Bildirileri) Bu çeşit ayranın Fatih'in Anadolu seferi sırasında bir köylü kadın tarafından Padişahada sunulduğu rivayet edildiğine göre ayran ve yoğurtun Osmanlı'lar zamanında da Türk Halkı'nın önemli bir besini olmaya devam ettiğini göstermektedir.

Burada dikkat edilmesi gerekli olan bir diğer husus ise günümüz ile kıyaslandığında atalarımızın geliştirdiği insan sevgisi ve ince düşüştür.

Araştırmamıza katılanların %83.5'i bu besini aldıklarını söylemişlerdir. Böylece bu besinin günümüzde de halk arasındaki önemini koruduğunu söyleyebiliriz. Bu %83.5'lik kesimin %23.6'sı bu besini hergün, %21.7'si iki günde bir, %20.8'i ise haftada bir alırlarken, %7.5'lük bir kesim dört günde bir ve diğer günlerde, %4.7'lik bir kesim ise üç günde bir almaktadır. (TABLO E-17)

Araştırmamıza katılan İst. Doğumluların %100'ü bu besini aldıkların beyan ederlerken, İst. Dışı Doğumlularda bu oran %75.6'dır.

Dikkat çeken bir diğer nokta ise Ortaköy, Kültür ve Balmumcu olmak üzere her üç mahallemizde de İst Doğumluların bu besini alma oranları %100'dür.

Yoğurt %53.7'lik bir oran ile Mahalle Bakkalı'ndan alınmaktadır. Bunu %16.7 ile Semt Marketi, %10.2 ile Migros, %8.3 ilede diğer yerler izlemektedir. (TABLO E-16)

## ET

İnsan beslenmesinin en önemli yapı taşlarından birini de protein oluşturmaktadır. Bununda en önemli kaynağı hayvansal bir ürün olan et'tir. Türk'lerde de et ve et ürünleri önemini hep korumuştur. Bununda başlıca sebebi kökü Hunlar'a ve Göktürkler'e kadar giden hayvancılıktır. Yalnız buradan her ailenin birkaç ineği olduğu anlamı çıkarılmamalıdır. Buradan anlaşılması gereken en az 200-300 başlık sürüler olduğudur. Bir diğer bilinmesi gerekende Türk'lerde beslenen hayvanın koyun olduğudur. Nitekim 1993 verilerine göre Türkiye'deki koyun sayısı 40.4 milyondur. Bunu 11.9 milyon ile sığır, 10.7 milyonla keçi izlemektedir. Bu sayılarla Türkiye dünyada koyun sayısında 6. sıradadır. (Capital, 300 soruda Türkiye, Mart 1994, sf. 59) Basit bir hesaplama Türkiye'de kişi başına 1.5 adet koyun düşmektedir. 1993 yılında Türkiye 1 milyon 86 bin ton kırmızı et üretmiştir. Genel kanı et ürünlerinin pahalı olduğu bu nedenle halkın büyük bir çoğunlukla bu besinden mahrum kaldığıdır. Fakat araştırmamızda et (burada adı geçen et kırmızı et dediğimiz büyük ve küçükbaş hayvanların eti olarak anlaşılmalıdır) aldığını beyan edenlerin oranı %97.6'dır. Bu oran Mahalle bazında Ortaköy'de %100, Kültür'de %93.8, Balmumcu'da ise %96.7'dir. (TABLO E-18)

Et'in alınış sıklığı ise %59.7 ile haftada bir, %21 ile diğer, %4.8 ile iki günde bir ve yine %4.8 ile üç günde birdir. Dört günde bir alanların oranı ise %3.2'dir.(TABLO E-19)

Mahalle bazında ise bu eğilim pek değişmemekte yalnız Kültür mahallesi İst. Doğumlular %100 oranında haftada bir et almaktadırlar. Ortaköy İst. Doğumlular ise %14.3'lük bir oran ile iki günde bir et alarak en sık et tüketen grubu oluşturmaktadırlar. (TABLO E-19)

Et %40.8'lik bir oran ile kasaptan alınmaktadır. Bunu %20 ile Semt Marketi, %14.6 ile Migros, %13.8 ilede Beltaş izlemektedir. %7.7'lik bir kesimde etini diğer yerlerden almaktadırlar. (TABLO E-18)

## TAVUK

Araştırmamızda kişilere beyaz et yada tavuk alıp almadıkları da sorulmuştur. 1993 yılı rakamları itibarıyla kişi başına düşen piliç eti miktarı 3.830 kilogramdır. Dünya ortalaması yılda 7.5, gelişmiş ülkelerde ise 20 kilogramdır. 1993'te Türkiye'de 460 bin ton beyaz et üretilmiştir.( Capital ae). Araştırmamızda ise %95.3'lük bir kesim tavuk eti aldıklarını beyan etmiş, bu oran mahalle bazında İst. Doğumlu Ayırımında Ortaköy ve Kültür'de %100'e ulaşmıştır.

Tavuk %35.7'lik bir oran ile Kasaptan alınmaktadır. Bunu %21.4 ile Semt Marketi, %17.5 ile Migros, %14.3 ile Beltaş ve %8.7 ilede diğer yerler izlemektedir. ( TABLO E-20)

Tavuk'un alınış sıklığı ise %49.6 ile haftada birdir. Bu oran İst. Doğumlularda %32.5, İst. Dışı Doğumlularda ise %58'dir. İst. Doğumlular içinde %15'lik bir kesim ise dört günde bir tavuk almaktadır.

Mahalle bazında ise özellikle Kültür Mahallesi İst. Doğumluların %66.7'lik bir oran ile dört günde bir tavuk almaları ilgi çekicidir.

Balmumcu Mahallesi İst. Doğumlular ise %20'lik bir oran ile üç günde bir tavuk almaktadırlar. Bu iki mahallenin İst. Doğumlularının Tavuk etini diğerlerine nazaran daha çok tercih ettiklerini söyleyebiliriz. (TABLO E-21)

## DENİZ ÜRÜNLERİ

Türk'ler yaşadıkları coğrafya şartları yüzünden uzun süre deniz ürünlerine yabancı kalmış bir toplumdur. Buna birde dini esaslar yönünden bazı deniz ürünlerinin yasaklanmış olması (midye, istiridye vb.) eklenince Türk Mutfağında deniz ürünlerinin belirgin bir şekilde görülmesi özellikle 19. yy.'da Batılılaşma hareketleri ile sarayda başlamıştır. Araştırmamıza katılanların %58.3'lük bir kesimi ise deniz ürünlerine rağbet etmektedirler. Bu kişilerin %72.5'lik kesimi alışverişlerinde balık pazarını tercih ederlerken, %15'i sahildeki balıkçılardan, %9.5'i Pazar, yine %9.5'i Migros, %6.8'i ise Beltaştan deniz ürünleri alışverişini yapmaktadırlar.(TABLO E-22)

Deniz ürünleri alanların %47.3'lük bir kesimi alışverişlerini bir haftadan daha uzun bir sıklıkta yapmaktadırlar. Yalnız Ortaköy Mahallesi İst. Doğumlu ayırımında %14.3'lük bir kesim her gün balık almaktadır fakat bunun frekansı bir kişidir.(TABLO E-23)

Her ne kadar %58.3'lük bir kesim deniz ürünü aldıklarını beyan etmişlerse de bunun %47.3'lük kesiminin bir haftadan daha uzun bir süre içinde deniz ürünü aldığını beyan etmiş olması halk arasında deniz ürünlerinin hala pek rağbet görmediğini ortaya çıkarır.

## SEBZE

Türkiye'nin Dünya üzerinde tarımda kendi kendine yeterli 8 ülkeden biri olduğu sık sık söylenen bir şeydir. 1993 verilerine göre tarımda Türkiye'nin kendi kendine yeterli olduğu doğrudur fakat 1993'te Dünya üzerinde tarımda kendi kendine yeterli ülkelerin sayısı 20'ye çıkmıştır. Yine 1993 verilerine göre Türkiye yılda 19 milyon 54 bin tonluk sebze üretimi ile Çin, Hindistan ve ABD'den sonra Dünya dördüncüsüdür(Capital ae).

Türkiye üretimde sebze olarak 1994 yılında ise zamanın Tarım Bakanı Sn. Refaiddin Şahin'in 11/12/1994'te Sabah Gazetesi'nde yayınlanan beyanına göre Biber'de Dünya ikincisi,

Domateste Dünya üçüncüsü, Salatalıkta ise Dünya dördüncüsüdür. Merak edenler için son bir dip not olarak Türkiye'nin en çok patlıcan üreten ülke olduğunu ve Avrupa'da pahalılığundan dolayı tek tek alınan bu ürünün Türkiye'ye gelen yabancılar tarafından kilo ile alındığının görülmesinin bu kişileri oldukça şaşkınlığa düşürdüğünü de belirtelim.

Araştırmamıza katılanların %99.2'si sebze aldığını beyan etmişlerdir. Bu kişilerin %65.4'ü sebze alışverişlerinde pazarı tercih etmektedirler. Bunu %11.5 ile Migros ve yine aynı oranla da diğer yerler izlemektedirler. Beltaş'tan alışveriş yapanların oranı %3.8 olarak gözükmesinin sebebi bu marketin yalnızca dondurulmuş sebze ürünleri satmış olması olabilir. Semt Market'inden alışveriş edenlerin oranında yine %3.8'dir. Alışverişlerinde manav'ı tercih edenlerin oranı ise %2.3'te kalmaktadır.(TABLO E-24)

Sebzenin alınış sıklığı ise %73'lük bir oran ile haftada bir olarak görünmektedir. Bunu %8.7 ile hergün aldığını beyan edenler izlemektedir.

Mahalle bazında Ortaköy'de İst. Doğumlular %23.8'lik bir oran ile sebze alışverişlerini hergün yaparak en çok sebze tüketen grubu oluşturmaktadırlar. Yine mahalle bazında Ortaköy Mahallesi sakinleri %15.4'lük bir oran ile sebze alışverişlerini hergün yapan mahalleler arasında birincidir.

Bu arada Genel Toplamda İst Doğumluların %12.2'lik bir oran ile sebze alışverişlerini hergün yapmaları dikkat çekicidir.(TABLO E-25)

## **MEYVE**

Yılda 9 milyon 350 bin tonluk meyve üretimi ile Türkiye Meyve üretiminde Dünya'da dokuzuncu sırayı almaktadır. (Capital ae)

Sn. Tarım Bakanı'nın yine aynı beyanına göre Türkiye meyve üretimi olarak olarak Kayısıda Dünya birincisi, Karpuzda Dünya üçüncüsü, Üzümde Dünya altıncısı, Elmada ise Dünya yedincisidir.

Nitekim araştırmamıza katılanlarında %100' ü meyve aldıklarını beyan etmişler, bu alışverişlerinde ise %62.8'lik bir

oran ile pazarı tercih etmişlerdir. Bunu %10.9'luk oranlar ile Migros ve Diğer Yerler izlemektedir. %4.7'lik bir kesim meyve alışverişini Beltaş'tan yaparken, %3.9 Semt Marketini, %3.1 ise manavı tercih etmektedirler.(TABLO E-26)

Meyve alışverişini yapanların %70.1'i bu alışverişlerini haftada bir yapmaktadırlar. Bu oran Mahalle bazında İst. Doğumlularda %100'e kadar çıkmaktadır.

Genel Toplamda %7.1'lik bir kesim ise bu alışverişlerini Hergün yaptıklarını beyan etmişlerdir. %9.4'lük bir kesim ise meyve alışverişlerini bir haftadan daha uzun bir sürede yapmayı tercih etmektedirler.

Mahalle bazında Ortaköy %12.3, yine aynı mahallenin İst Doğumluları ise %19'luk bir oran ile meyve alışverişlerini hergün yaptıklarını beyan ederek en çok meyve tüketen grubu oluşturmaktadır.

Diğer taraftan Balmumcu Mahallesi sakinleri ise %20'lik bir oran ile meyve alışverişlerini bir haftadan daha uzun bir sürede yaptıklarını beyan etmişlerdir. Aynı mahallenin İst. Dışı Doğumlularında ise bu oran %21.1'dir. Böylece bu grubunda en az meyve tüketen grup olduğunu söyleyebiliriz.(TABLO E-27)

## BAKLIYAT

Türk Halkı'nın en önemli besin kaynağının bakliyat olduğu söylenebilir. Bakliyat deyince mercimek, nohut, pirinç, buğday türü taneli bitkiler anlaşılmalıdır. Bu ürünlerin besin değerleri yönünden incelenmesi bunların protein yönünden nisbeten zayıf, karbonhidrat yönünden ise zengin olduklarını gösterir. Başka bir deyişle bu besinler yüksek enerji kaynaklarıdır.

Bu besinlerin taneli olarak tüketilmelerinin yanısıra, un haline getirilmeleri ve bu ununda hamurlaştırılarak fırında pişirilmesi çok yaygındır. Bu şekilde kullanılan en yaygın bakliyat buğdaydır.

Yılda 20 milyon ton buğday üreten Türkiye, en büyük üreticiler arasında 7. sırada yer almaktadır. Türkiye tüketiciler arasında da 7. sırada yer alıyor. Türkiye'nin yıllık buğday tüketimi 14 milyon 500 bin ton düzeyindedir. (Capital ae.)



Ayrıca Türkiye, Mercimek üretiminde Dünya birincisi, Nohutta ise Dünya ikincisidir.

Bu veriler ile Türkiye'nin ekonomisinin tarıma dayalı olduğu düşünülebilir. Ancak Türkiye ekonomisi tarıma dayalı 40 ülke arasında bulunmamaktadır. (Capital ae)

Araştırmamızda %95.3'lük bir kesim bakliyat aldıklarını beyan etmişlerdir. Bu oran Mahalle bazında Kültür'de %100'lere kadar çıkmaktadır. Bakliyat'ın alındığı yer ise %21.1'erlik oranlarla Migros ve pazar, %20.3 ile diğer yerler, %19.5 ile Semt Marketi, %13 ile Beltaş, %2.4 ilede Mahalle Bakkalıdır. Buradan da görüldüğü gibi Bakliyat alımında tek bir yer tercih edilmemekte geniş bir yayılım ile hemen hemen her yerden bu temel besin kaynağına ulaşılmaktadır.(TABLO E-28)

Bakliyat %49.2'lik bir oran ile ayda bir alınmaktadır. Bunu %39.7 ile haftada bir, %23.8 ile iki ayda bir, %12.7 ile üç ayda bir, %7.9 ilede altı ayda birlik süreler izlemektedir.

Mahalle bazında Kültür Mahallesi İst. Dışı Doğumlular bakliyat alımlarını %87'lik bir oran ile haftada bir yaparak en sık bakliyat tüketen grubu oluşturmaktadırlar.(TABLO E-29)

## ZEYTİN

Türk Halkı'nın sabah kahvaltılarında sofrasında bulunmasına önem verdiği besinlerden biri zeytindir.

Zeytin kışın yapraklarını dökmeyen bir ağaç türü olan zeytin ağacının meyvesidir. En önemli zeytin türü Avrupa Zeytinidir. Anayurdu Anadolu olan bu ağaç zamanla Yunanistan, İtalya, İspanya ve Fransa'ya yayılmıştır. Türkiye'de başlıca Akdeniz, Ege, Marmara bölgeleri ile Karadeniz'in ılık iklimli kıyı bölgelerinde yetişir. Türkiye zeytin üretiminde İspanya, İtalya ve Yunanistan'ın ardından Dünya dördüncüsüdür. Türkiye'de zeytin ağacı sayısı 79 milyon dolaylarındadır. (Meydan Larousse Cilt 20, Ek 3)

Araştırmamıza katılanların %97.6'sı zeytin aldıklarını beyan etmişlerdir. Yalnız Mahalle bazında Balmumcu Mahallesi İst. Dışı Doğumlularda bu oran %84.2'ye düşmektedir.

Bu besin %27.9'luk bir oran ile Semt Marketinden alınmaktadır. Bu oran Mahalle bazında Kültür Mahallesi İst. Doğumlularda %66.7'ye kadar çıkmaktadır.(TABLO E-30)

Zeytin'in alınış sıklığı ise %68.5 ile haftada birdir. Bunu %44.1 ile ayda bir alınış izlemektedir. Kültür Mahallesi %90.6'lık bir oranla haftada bir zeytin alarak en çok zeytin tüketen mahalle olmuştur. (TABLO E-31)

## PEYNİR

Türk Halkının sabah sofrasında görmek isteği bir diğer besinde peynirdir. Peynir süttten yapılır. Fakat sütü peynir durumuna getirebilmek için mayaya ihtiyaç vardır. Peynir mayası, süt kuzusu veya süt buzağısının dört gözlü midelerinin kıtna diye adlandırılan ve bağırsakla birleşen dördüncü gözünden yapılır. Süt peynir haline gelirken %80 nisbetinde su bırakır. Yani sütün %20'si peynir haline gelir. Yani 50 kilo süttten 10 kilo peynir çıkar. Bu arada geri kalan 40 kilo suyun 100 gramıda saf tereyağıdır. Türkiye'de aşağı-yukarı her ilin kendine has peynir çeşidi vardır. Bunlar sadece görünüş itibarı ile değil, lezzet, renk ve koku yönünden de birbirinden ayrıdır. Türkiye'de herkesçe bilinen peynirler ise Kaşer Peyniri, Beyaz Peynir, Tulum Peyniri ve Lor Peyniridir. Biz burada ilginç bulduğumuzdan dolayı Kaşer Peynirinin keşfi ile ilgili bir hikayeyi de anlatacağız.

Kaşer Peyniri bundan 100 yıl önce Selanikte yapılmıştır. Vatanı Türkiye'dir. O zamanlar Bulgaristan bir Türk Eyaleti idi ve Balkanlarda büyük çapta koyunculuk yapıldığı için o ölçüde de peynir yapılırdı.

Kaşer peyniri Selanik'te bir tesadüf eseri olarak Raşel isminde bir Yahudi kızı tarafından bulunmuştur. Babası büyük bir beyaz peynir yapıcısı olan Raşel bir gün beyaz peynir için hazırlanan büyükçe bir teleme kitlesini kaza ile içinde kaynar su bulunan kazana düşürmüş ve bunu çıkarıncaya kadar da teleme kitlesi erircesine yumuşamıştır.

Raşel, telaşla bu haşlanmış teleme kitlesini tezgah üzerinde bulunan bir yoğurt karavanasına koyup sıkıca bastırarak içinde hava kalmayacak şekilde kalıplamış ve üzerini örterek

bir nevi ekşiyip olgunlaşmaya bırakmıştır. Raşel, böylece beyaz peynirden daha lezzetli ve boyasız, tabii bir şekilde sarı renkli bir peynir elde edince durumu babasına bildirmiş ve başına gelenleri anlatmıştır. Babasıda bu elde edilen yeni peynir çeşidini pek beğenmiş ve bir parçasını alıp hahama götürmüştür.

Musevi dininde yenilip içilecek maddelerin haham tarafından muayenesi ve onun yenmeye veya içilmeye elverişli olup olmadığı kararını vermesi gerektir. Yenilip içilmeye elverişli ise KAŞER, değil ise TURFA hükmü verilir. Bugün bile Musevi dükkan ve kasaplarında satılan yiyecek maddelerinde bilhassa tavuk ve etlerde haham tarafından vurulmuş Kaşer damgası vardır. Selanik'teki Yahudi peynircinin kızı Raşel'in bulduğu lezzetli ve sarı renkli yeni peyniri görüp tadan haham da pek beğendiği bu yeni peynire Kaşer yani yenilebilir demiş ve böylece bu yeni peynirin adı da kaşer olarak kalmıştır.

Bu peynire Kaşkaval ismi de verilir. Bu isimde kökü yine Selanik'tir. O tarihlerde Selanik Türkiye'nin en geniş dış ticareti olan en büyük limanı idi. Orada İtalyan peynirleri de satılmakta, bilhassa Caccio-Cavallo peyniri pek beğenilmekte imiş. Bu yeni peynirde Caccio-Cavallo'ya benzediğinden onada Kaşkaval demişler. Bu isim Balkanlarda yayılmıştır.

Bugün memleketimizde Edirne, Kırklareli, Keşan, Bursa, Afyon ve Kars'ta bol miktarda Kaşer Peyniri yapılmaktadır.(Altın Tabak sf. 486)

Araştırmamızda ise kişilere sadece peynir alıp almadıkları sorulmuş, aldıkları peynirin cinsi sorulmamıştır. Bu nedenle aşağıdaki peynirle ilgili sonuçlar genel olarak peynir şeklinde anlaşılmalıdır. Araştırmamıza katılanların % 98.4'lük bir kesimi peynir aldıklarını beyan etmişlerdir.(TABLO E-32) Bu besin'in %72.8'lik bir oran ile haftada bir alınması sık tüketildiğinin bir işaretidir. Bu oran mahalle bazında Balmumcu'da %89.7'ye, Kültür'de ise 84.4'e çıkmaktadır.

Genel Toplamda %29.6'lık bir kesimde iki haftada bir peynir aldıklarını söylemişlerdir. Görüldüğü gibi peynir sık tüketilen bir besindir. Nitekim ayda bir bu ürünü alanların oranı %18.5'lerde kalmaktadır.(TABLO E-33)

## TEREYAĞI

Sütten yapılan bir diğer besin ise tereyağıdır. XI. yy.'da bu yağın Türkler arasındaki adı "Sağ Yağ"dır. Türk'ler arasında yağ önemli bir yer tutmaktadır. Yapılan her yemeğe mutlaka yağ konulur. Bu devirde içinde yağ bulunan yemeğe onların "Özlü Aş" dediklerini de görüyoruz ki, bugün bu kelime Anadolu'nun muhtelif yerlerinde de aynı anlamı ifade etmektedir.(Dr.Reşat Genç, ae.) Tereyağında %84 ile 86 yağ, %13 ila 16 su ve en çok %2 kadar eriyebilen değişik maddeler bulunur. Tereyağ açıkta çabuk bozulan ve saklanması zor bir maddedir. İyice sıkıştırılmış tereyağını içi temiz su dolu çukur bir kaba yatırmak ve suyu her gün değiştirmek suretiyle de üç hafta süreyle taze olarak saklamak mümkündür. Tereyağını daha uzun süre saklamak içinse tuzlamak gerekir. (Meydan Larousse, Cilt 19, sf. 205)

Araştırmamızda Tereyağı alanların oranı %78'dir. Bu oran Mahalle bazında Ortaköy'de %96.9, Balmumcu'da ise %80'e çıkmaktadır. İst. Doğumlu, İst. Dışı Doğumlu ayırımında ise özellikle Ortaköy Mahallesi İst. Doğumluların %100'lük bir oran ile bu ürünü aldığını beyan etmesi ve Balmumcu Mahallesi İst. Doğumlularında %90.9 ile bunları izlemesi, Kültür Mahallesi'nde ise İst. Doğumluların Tereyağı alma oranlarının %55.6 ile aynı mahallenin İst. Dışı Doğumlularının %30.4'lük Tereyağı alma oranlarının bir hayli üzerinde olması bizde İst. Doğumluların, İst Dışı Doğumlulara göre tereyağını daha fazla tercih ettikleri düşüncesini uyandırdı. Tereyağı, %28.4 ile Semt Marketinden, %22.5 ile Migros'tan, %19.6 ile Diğer Yerlerden, %18.6 ile Beltaş'tan, %5.9 ile Mahalle Bakkalından, %2.9 ile Pazardan alınmaktadır.(TABLO E-34)

Tereyağının alınış sıklığı ise %55.6 ile Haftada birdir. Fakat yine burada Mahalle bazında Kültür İst. Doğumluların %80'lik bir oran ile haftada bir alışları , Balmumcu İst. Doğumlularda ise bu oranın %90'a ulaşması ilginçtir. Tereyağını iki haftada bir alanların oranı ise %35.1, üç ayda bir alanların oranları ise %10.8'dir. %8.1'lik bir kesim ise tereyağlarını ayda bir almaktadırlar. (TABLO E-35)

## YUMURTA

Türkiye'nin 1993'te yumurta üretimi 483 bin ton olmuştur.(Capital ae)

Araştırmamıza katılanların %98.4'ü yumurta aldıklarını beyan etmişlerdir. Yumurta %22.9 ile Semt Marketi'nden, %19.1 ile Migros'tan, %16.8 ile Beltaş'tan, % 16 ile Mahalle Bakkalı'ndan, %14.5 ile Diğer Yerlerden, %6.9 ile pazardan, %0.8' lik bir oran ilede Kasap'tan alınmaktadır.(TABLO E-36)

Yumurtanın alınış sıklığı ise %66.4 ile haftada birdir. Bu oran Balmumcu Mahallesi Toplamda %89.7'ye, aynı mahallenin İst. Doğumlularında ise %90.9'a kadar çıkmaktadır.(TABLO E-37)

## REÇEL

Türk Mutfağında Reçeller ise ayrı bir yer tutmaktadır. Genelde reçellerin evde yapılması tercih edilmektedir. Nitekim TABLO E-38'de Reçel alınmaz diyenlerin oranı %56.7'dir. Reçel'i dışarıdan alanlar ise %43.3'lük bir oranda kalmışlardır. Bunların %32.7'si reçellerini Migros'tan, %18.2'si Mahalle Bakkalı'ndan, %16.4'ü Semt Market'inden, %10.9'u Beltaş'tan, yine %10.9'u Diğer yerlerden, %1.8'i ise Pazardan almaktadırlar. (TABLO E-38)

Reçel'in alınış sıklığı ise %50.9 ile Haftada Birdir. %35.7'lik bir oran ilede iki haftada bir alınmaktadır. (TABLO E- 39)

## BAL

Bir diğer dışarıdan alınmayan ürün ise Bal'dır. Türkler'de Bal XI. yy.'da "Arı Yağı" adını alıyordu ve onların önemli besin kaynaklarından birini oluşturuyordu. Bu devirlerde Bal tek başına yenildikten başka, Buhsı denilen bir yemeğin yapılışında da kullanılıyordu. Kaşgarlı Mahmud'un izah ettiğine göre bu şöyle yapılıyordu: "Buğday pişirilerek içerisine badem taneleri atılır. Üzerine bal ve süt ile pişmiş bulamaç dökülür. Ekşitildikten sonra yenilir ve sütüde içilir" Ayrıca, Bal, Kumlak adlı bir ot ile karıştırılarak şarapta yapılıyordu. (XI.yy.'da Türk Mutfağı, Dr.Reşat Genç, sf.63) Fakat araştırmamızda Bal

alınmaz diyenlerin oranı %55.1'dir. Bunun başlıca sebebidir bu değerli besinin saf halde bulunamayacağı endişesidir. Bu oran Kültür Mahallesi Toplamda %71.9'a kadar çıkmaktadır. Bal aldıklarını söyleyenlerin oranı ise %44.9'dur. Bal %24.6'şarlık oranlar ile Semt Marketi ve Diğer Yerlerden, %22.8 ile Migros'tan, %7'lik oranlarla Beltaş ve Mahalle Bakkalı'ndan, %3.5 ile pazardan alınmaktadır.(TABLO E-40)

Bal'ın alınış sıklığı ise %24.6 ile Haftada Bir olurken ayda bir alanların oranları %18.9'dur. Mevsime göre alırım diyenler ise %21.6'dır.(TABLO E-41)

## ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ

Araştırmamızdaki bir diğer soruda Şarküteri ürünleri ile ilgili idi. Bu sorudaki amacımız kişilerin sucuk, pastırma, salam, sosis gibi ürünleri alıp almadıklarını bulmak idi. Fakat soru sadece şarküteri ürünlerinin alınıp, alınmadığı ve ne sıklıkta alındığı şeklinde sorulduğu için yukarıda sayılan ayrıntılar alınmamış sadece genel bir fikir vermek durumunda kalmıştır. Halbuki, bilindiği gibi sucuk ve özellikle pastırma tamamen Türk'lerin bir buluşu olup geçmişi Selçuklular Devrine kadar gitmektedir. Selçuklular etleri ince ince kesip ağaçlarda asıyor ve burada kurumaya bırakıyorlardı. Bu tür kurutulmuş etlere onlar "kak et" diyorlardı. Bu etler ilkbaharda yenilirdi. Ayrıca, et pastırma yapılarak da saklanıyordu. Bazı baharat ile kurutulmuş pastırma yapılan ete " Yazok Et" deniliyordu. Birde karaciğer ile etin, baharat karıştırılmak sureti ile bağırsağa doldurulmasından elde edilen bir çeşit sucukları da vardı ki XI.yy'da Türkler arasındaki adı "Soktu" idi. (Dr.Reşat Genç ae.)

Görüldüğü gibi günümüzden neredeyse bin sene öncesinde bile Türk'ler pastırma ve sucuktan haberdar idiler. Batı ülkelerine sucuk Türkler'den geçmiştir. Nitekim Batı Dillerinde sucuğun karşılığıda Sausage'dir.

Araştırmamıza katılanların %56.7'si Şarküteri Ürünleri aldığını beyan etmişlerdir. Bu oran Mahalle bazında Balmumcu'da %70'e ulaşmaktadır. Aynı mahallenin İst. Doğumluların'da ise Şarküteri Ürünü alanların oranı %81.8'dir. Kültür Mahallesi ise

%43.8'lik alınır oranı ile en az şarküteri ürünü alan mahallemizdir. Şarküteri ürünleri %31.8 ile en çok Şarküteri'lerden alınmakta bunu, %29.7 ile Semt Marketi, %21.6 ilede Migros izlemektedir.(TABLO E-42)

Şarküteri Ürünleri %51.4 ile iki haftada bir alınmaktadır. Bu oran Kültür Mahallesi İst. Doğumlularda %100'e ulaşmaktadır. Genel Toplamda %26.4'lük bir kesim ise ürünlerini haftada bir %17.1'lik bir kesim ise ayda bir almaktadır.(TABLO E-43)

## KURUYEMİŞ

%52'lik bir kesim ise Kuruyemiş aldıklarını söylemişlerdir. Bu oran Kültür Mahallesi'nde %28.1'e kadar düşmüştür. Kuruyemiş'in alındığı yer ise % 61.8 ile Kuruyemişçidir. Bunu %7.4 ile Mahalle Bakkalı, % 4.4 ile Semt Marketi, %1.5 ilede Migros izlemektedir.(TABLO E-44)

Kuruyemiş'in alınış sıklığı ise %33.3 ile ayda birdir. Bu oran İst. Doğumlu Toplamda %66.7'ye çıkmaktadır. Genel Toplamda %24.2'lik bir kesim ise haftada bir kuruyemiş almaktadırlar. Bu oran Kültür Mahallesi Toplamda %66.7'ye çıkmaktadır.(TABLO E-45)

## TÜRK KAHVESİ

Türkler'in Dünya Literatürüne kattıkları bir diğer kelimedede Türk Kahvesi'dir. Kahve, sıcak iklimlerde yetişen bir ağacın meyvesindeki çekirdeklerden elde edilir. Ana yurdu Güney Arabistanla Habeşistandır. En ünlü kahvelerin başında yabancıların "Moka Kahvesi" dedikleri "Mekke Kahvesi" gelmektedir. Bir vakitler Türkiye'de en çok içilen kahve Yemen ve Habeşistan Kahvesi olduğu halde Arabistan Türkiye'nin elinden gittikten sonra bu kahvelerin yerini Brezilya'nın Santos kahvesi almıştır.(Altın Tabak, Cilt 2, sf. 714)

Türkiye'de kahve, Kanuni Sultan Süleyman zamanında öğrenildi. Afrika'dan Habeşistan valisi Özdemir Paşa tarafından Yemen yolu ile getirilmişti. Kısa zamanda, her çeşit halk arasında içilen bir madde haline geldi. 1554'den itibaren Kahvehaneler açılmaya başlandı ve büyük rağbet gördü. Böyle

yerlere, şaka yollu, **mektebi irfan**, deniliyordu. Gerçi bu gibi yerler daha sonra din çevrelerinin tepkileri sonucu yasaklandı isede kısa süre sonra yeniden açıldı. Kahvehaneler günümüzde de popülaritesini korumaktadır.(Meydan Larousse, Cilt 10, sf. 370-371)

Türk Kahvesi deyimi kahvenin yetiştiği yeri tanımlamak için değil, pişiriliş tarzını belirtmek için kullanılmış bir deyimdir.

Türk Kahvesi içine konan şekere göre isimlendirilir. Sade(şekersiz), orta şekerli, şekerli.

Türk Kahvesi'nin en önemli vasfı köpüklü oluşudur. Bunun için cezveye konacak suyun soğuk olması gerekir. Kahve bu soğuk suya atılır. Şekeri de atıldıktan sonra cezve çok kuvvetli olmayan bir ateşe sürülür. Cezvedeki su ılınca karıştırılarak kahveyle şekeri eritilir.

Ateş ne kadar hafif olursa kahve o derece helmeli olur ki en makbulü de böylesidir. Hatta mümkünse kahve kor ateşinde pişirilmelidir.

Kahve kabarcıkta taşırmeden ateşten alınır ve fincana boşaltılır. Böyle pişirilen kahve, hem köpüklü hemde telveli yani tortulu olur.(ALTIN TABAK, cilt 2, sf. 734)

Araştırmamızda Türk Kahvesi alanların oranı %79.5'dir. Bu oran Kültür Mahallesi İst. Dışı Doğumlularda ise %91.3'tür. İst Dışı Doğumluların Toplamdaki Türk Kahvesi alınma oranı ise %83.7'dir. İst. Doğumlularda ise bu oran %70.7'ye düşmektedir.

Türk Kahvesi'nin alındığı yer ise %67.6 ile Kuru Kahveci'dir. Bunu %30.7 ile Kuruyemişi izlemektedir. Tablomuza baktığımızda %16.2 ile Eminönü semti gözükmektedir ki bunun sebebi hem içinde türlü baharatların bulunduğu Mısır Çarşısı'nın bu semtte olması hemde yukarıda %67.6'lık bir oran alan kurukahveci'nin(KuruKahveci Mehmet Efendi) merkez dükkanının burada olmasıdır.(TABLO E-46)

Türk Kahvesi %30.8 ile İki Haftada bir alınmaktadır. Bunu %26.7 ile Haftada Bir, %24.6 ilede Ayda Bir Türk kahvesi alanlar izlemektedir.(TABLO E-47)



## NESTCAFE

Nestcafe dediğimiz kahve türü ise Türk Kahvesi'nden hem pişirme hemde içerik itibarı ile ayrılır.

Nestcafe; içinden suyu alınmış yada başka bir deyişle tamamen kurutulmuş kahvedir. Bu nedenle üstüne sıcak su konulur konulmaz Türk Kahvesi'nin tersine içime hazırdır. Bu şekilde pratik olmasına rağmen güzel bir yemek üstüne içilen bol köpüklü bir Türk Kahvesi'nin yerini tutmayacağı da bir gerçektir.

Nitekim, araştırmamıza katılanların %55.9'u Nestcafe almadıklarını beyan etmişlerdir. Bu oran Ortaköy Mahallesi Toplam'da %70.8'e kadar çıkmaktadır. Nestcafe, %28.6'lık bir oran ile Migros'tan alınmaktadır. %26.8 ilede diğer yerlerden alınmaktadır. Bu diğer yerleri ise büyük bir oranda yurt dışında bulunan yakınlar oluşturmaktadır.(TABLO E-48)

Nestcafe'nin alınış sıklığı ise %61.5 ile Ayda Bir'dir. %14.3'lük bir kesim ise Haftada Bir Nestcafe almaktadır.(TABLO E-49)

## ALKOLSÜZ İÇECEK (MEŞRUBAT)

Araştırmamızda kişilerin meşrubat alıp almadıklarını öğrenmek için de sorular sorduk. Bunlardan biride Alkolsüz İçki'nin alınışı ve diğeride alınış sıklığı idi. Mülakat safhasında Alkolsüz İçki'nin anlamı konusunda sorular ile sık sık karşılaştık. Hiçbir besin değeri olmayan bu tür içkileri alanların oranı %80.3'tür. Bu oran Kültür Mahallesi'nde %100'e kadar çıkmaktadır. Bu tür ürünler %74'lük bir oran ile Mahalle Bakkalı'ndan, %11.5'lik bir oran ilede Semt Marketi'nden alınmaktadır. Bunu %4.8 ile Migros, %3.8 ile Diğer Yerler, %2.9 ilede Beltaş izlemektedir.(TABLO E-50)

Alkolsüz İçkiler'in alınış sıklığı %22.5'lik bir oran ile Bir Haftadan daha uzun bir sürede olmaktadır. %21.6'lık bir kesim Üç Günde bir, %18.6'lık bir kesim Haftada Bir, yine %18.6'lık bir kesimde İki Günde bir Alkolsüz İçki almaktadır. %9.8'lik bir kesim ise Hergün bu ürünü tüketirken, %2.9'luk bir kesim Dört Günde bir Alkolsüz İçki almaktadır.(TABLO E-51)

## ALKOLLÜ İÇKİ

Alkollü İçki almayanların oranı ise %65.4'tür. Özellikle dini yönden Alkollü İçki'nin yasaklanmış olması bu oranı yükseltmiştir fakat Alkollü İçki aldığını beyan edenlerin oranıda %34.6'dır ve bu oran tahmin edilenden daha yüksektir. Özellikle İst Doğumlular'da bu oranın %48.8'lere çıkması ise daha ilgi çekicidir. Alkollü İçkiler %31.8'lik bir oran ile Kuru Yemişçi'den alınmaktadır. Bunu % 18.2 ile Mahalle Bakkalı, %15.9 ilede Semt Marketi izlemektedir. %11.4'lük oranlar ilede Migros ve Diğer Yerler gelmektedir.(TABLO E-52)

Alkollü İçki'nin alınış sıklığı ise %29.2 ile Ayda Birdir. Bunu %25 ile İki Haftada Bir, %20.5 ilede Haftada Bir izlemektedir.(TABLO E-53)

## UNLU MAMUL-TATLILAR

Araştırmamıza katılanlara dışarıdan Unlu Mamül veya Tatlı alıp almadıklarını da sorduk. %55.1'lik bir kesimin bu tür mamülleri aldığını gördük. Bu oran Kültür Mahallesi Toplamda %71.9'a kadar çıkmaktadır. (TABLO E-54)

Bu tür gıdaların alınış sıklığı ise % 44.4'lük bir oran ile İki Haftada Birdir. Bunu %38.9'luk bir oran ile Ayda Bir, %32.9 ilede Haftada Bir izlemektedir.(TABLO E-55)

## HAZIR GIDA

Son yıllarda Marketlerde dondurulmuş hazır gıdalara da rastlanmaktadır. Batılı Ülkeler'de çok yaygın olan bu uygulama özellikle sebzelerin çok hızlı bir şekilde dondurulması esasına dayanmaktadır. Bu şekilde dondurulan besinler uzun süre tazeliklerini koruyabilmektedirler. Yalnız bu tür ürünlerin son kullanma tarihlerine, ki bu süre yaklaşık bir yıldır, kadar muhafazası için evlerde Derin Dondurucu dediğimiz sıcaklığı -18 derece ve üstünde olan Derin Donduruculara ihtiyaç vardır.

Araştırmamızda bu tür ürünleri aldıklarını beyan edenlerin oranı %42.5'tir. Bu oran Kültür Mahallesi Toplam'da %84.4'e kadar çıkmaktadır. Bu tür ürünler %31.5'lik bir oran ile

Migros'tan, %20.4 ile Semt Marketi'nden, %14.8'erlik oranlar ilede Beltaş ve Mahalle Bakkalı'ndan alınmaktadır. %9.3'lük bir oran ilede diğer yerlerden bu tür alışverişler yapılmaktadır.(TABLO E-56)

Bu tür gıdaların alınış sıklığı ise %50 ile Haftada Birdir. Bu da bize bu tür gıdaların yukarıda belirttiğimiz soğutma ve koruma zorlukları yüzünden daha çok hemen tüketmek üzere alındığını göstermektedir. Bu şekilde bir kullanım ise bu tür gıdaların esas varlık sebeplerine aykırıdır. Çünkü bunlar daha çok uzun süreli depolama amacıyla piyasaya sürülen ürünlerdir. %35'lik bir kesim ise bu tür gıdaları Ayda Bir alarak bu amaca biraz yaklaşmışlardır. %30'luk bir kesim ise İki Haftada Bir Hazır Gıda almaktadırlar.(TABLO E-57)

## ÇİÇEK YAĞI

Türk Mutfağı'nda yağda kızartılarak hazırlanan yiyeceklerde önemli bir yer tutar. Bu tür kızartmalar için kullanılan yağ genelde Ayçiçek yada Çiçek yağıdır. Çünkü bu yağ Zeytinyağına nazaran ısıya daha dayanıklıdır. Araştırmamıza katılan %78.7'lik bir kesim Çiçek Yağı aldığını belirtmişlerdir. Bu oran İst Doğumlu Toplamda %87.8'e kadar çıkmaktadır. Bu tür yağların alındığı yerler ise %26'şarlık oranlar ile Migros ve Semt Marketi'dir. Bunu %15.4'lük oranlarla Beltaş ve Diğer Yerler, %6.7'lik oranlar ilede Mahalle Bakkalı ve Pazar izlemektedir.(TABLO E-59)

Bu tür yağlar % 36.5'lik bir oran ile Ayda Bir alınmaktadır. Bunu %29'luk bir oran ilede Haftada Bir izlemektedir. İki Haftada Bir Çiçek Yağı alanların oranı ise %23.8'dir.(TABLO E-59)

## ZEYTİNYAĞI

Bir diğer sıvı yağ çeşidi ise Zeytinyağı'dır. Bu yağ Çiçek Yağı'na nazaran daha hafif bir lezzete sahiptir bu nedenle özellikle salatalarda kullanılır. Ancak Batı İllerimiz dışında uzun süre kullanılmamıştır. Fakat günümüzde bu tür yağların kullanım bölgelerinin arttığını söyleyebiliriz. Fakat yemeklerde

kullanılması hala yaygın değildir. %70.1'lik bir kesim Zeytin Yağı aldıklarını belirtmişlerdir. Bu oran Balmumcu Mahallesi Toplamda %80'e kadar çıkmaktadır. Zeytinyağı'nın alındığı yer ise %29.3 ile Migros'tur. Bunu %21.7 ile Beltaş, %19.6 ile Semt Marketi, %15.2 ile Diğer Yerler, %7.6 ile Pazar, %3.3 ilede Mahalle Bakkalı izlemektedir.(TABLO E-60)

Zeytin Yağı %39.4'lük bir oran ile Ayda Bir alınmaktadır. Bunu %18 ile Haftada Bir, %15.2 ilede İki Haftada Bir izlemektedir. (TABLO E-61)

## MARGARİN

1960'lardan itibaren piyasada Margarin denilen yemeklik veya kahvaltılık bir çeşit katı yağlarda bulunmaktadır. Bu yağların en önemli özelliği Buzdolabında bile yumuşaklığını koruyabilmesidir. Bu tür bir özellik özellikle ev hanımlarının istediği bir özelliktir. Bu nedenle bu tür yağların satışı gün geçtikçe artmaktadır. Fakat normalde soğukta katılaşması gereken bir yağın anormal bir şekilde katılaşmamasını sağlayan etkenlere hiç bir ev kadını dikkat etmemektedir. Nitekim bu anormalliği sağlayan Margarin'in içindeki katkı maddeleri %100 Kanserojendir ve uzun süreli kullanımlarda vücutta birikim yapıp kanser riskini hayli arttırmaktadırlar.

Maalesef margarin aldığını beyan edenlerin oranı % 79.5'tir. Kültür Mahallesi Toplam'da bu oran %93.8, Balmumcu Toplamda ise %86.7'ye çıkmaktadır. Margarin, %27.8 ile Semt Marketi'nden, %26.9 ile Migros'tan, % 15.7 ile Beltaş'tan, %14.8 ilede Mahalle Bakkalı'ndan alınmaktadır.(TABLO E-62)

Margarin'in alınış sıklığı ise %49.5 ile Haftada Bir'dir.(TABLO E-63)

## GIDA MADDELERİNİN HAZIRLIĞI

Türk'lerde öğün adetleri her dönem aynı olmamıştır. Selçuklular zamanında İki öğün yemek yenilirdi. Kuşluk yemeği başta gelirdi( öğlen saat 12'ye iki saat kalana kadar süren zaman).İkinci öğün ise gün bitmeden akşam vakti yenilirdi. Ayrıca öğle yemeği yenmeyeceği için bu öğünde daha çok tok tutacak ve miktarı çokça bir hamur yemeği de mutlaka yenirdi. ( Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri, Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver)

Ünlü Türk Bilgini İbn-i Sina'nın öğünler hakkındaki şu sözü de ilginçtir; " Günde bir defa ye, kuvvetli ye, hazım uzun sürer, zira bağırsaklarımız uzundur. Eğer kısa olsaydı, kuşların nefes alması gibi sık sık yerdik "

İki öğün yemek yeme alışkanlığının Osmanlılar tarafından da benimsendiğini görüyoruz. Nitekim Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver aynı makalesinde Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'da düzenlediği bir yemekli devlet adamları toplantısından bahsederken; " Bunların zamanında mutlak kuşluk yemeği zamanı içindedir " demektedir.

Günümüzde ise Mahmut Tezcan "Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları" adlı makalesinde yemek vakitlerinden bahsederken" Günde üç kez yemek yenir. Genellikle akşam yemekleri kuvvetlidir. Öğleyin köylü tarlada, kentli dairede yine kuvvetli yemek yer. Beş Çayı geleneği sadece kentlerde uygulanan bir batı kültürü ögesidir. Bununla beraber, ikinci zamanı çay içilir. Akşam yemekleri çoluk çocuk ve ailece birlikte yenir." demektedir.

Bizim araştırmamız sırasında dikkatimizi çeken bir diğer noktada kişilerin yedikleri öğün sayısının fazlalığını bir varlık sebebi olarak görme eğilimde oldukları idi.

Araştırmamızda ise, %35.3'lük bir kesim Sabah, %27.8'lik bir kesim Öğlen, %36.9'luk bir kesimde Akşam öğünlerinde yemek pişirildiğini veya hazırlandığını beyan etmişlerdir. Görüldüğü gibi Öğlen Öğünü nisbeten düşük bir yüzdededir. Bu da bize iki öğün yemek yeme alışkanlığının az da olsa devam ettiğini göstermektedir.(TABLO F-1)

Sabah öğününde yiyecek-içeceği hazırlayan kişi ise %49.2 ile H.B.E Kadındır. Bu oran Kültür Mahallesi Toplamda %87.1'e kadar çıkmaktadır. Aynı mahallenin İst. Doğumlularında ise bu %100'dür. Genel Toplamda H.B. Erkeğin Sabah öğününü hazırlama oranı ise sadece %5.9'dur. Bunu %2.5 ile Kız Çocuk, %1.7'şerlik oranlar ile Gelin, Diğer Kadın ve H.B. Kadın izlemektedir. H.B. Babanın Annesinin oranı ise %0.8'de kalmaktadır. Maalesef bu sorudaki Boş-Belirsiz oranımız %36.4 gibi yüksek bir seviyede olduğundan daha ayrıntılı bir bilgilenme olanağımız olmamaktadır. Buna rağmen Sabah Öğününde Yiyecek ve içeceği hazırlayanların %57.6 ile kadınlar olduğunu söyleyebiliriz. (TABLO F-2)

Sabah öğününde yiyecek-içeceğin hazırlanmasında öğünü hazırlayanlara yardım edenlerin oranı %47'dir. Bu oran Kültür Mahallesi Toplamda %19.4'e kadar düşmektedir. Anlaşıldığı kadarı ile Sabah Öğününü hazırlayan kişi genelde bu işi yardım almadan tek başına halletmektedir.

Bir yardım aldığıında bu yardımı yapanın statüsü %7.3 ile Kız Çocuktur. Burada da Boş-Belirsiz sayımızın %83.6 gibi muazzam bir düzeyde olması sağlıklı analiz yapmamızı engellemektedir. (TABLO F-3)

Öğlen yiyecek-içeceği hazırlayan kişi %53.3 ile H.B.E. Kadındır. Bunu %4.3 ile H.B.Erkek, %3.3'erlik oranlar ile Kız Çocuk ve Diğer Kadın, %2.2'lik oranlar ile Gelin ve H.B.Kadın, %1.1 ile H.B. Babanın Annesi izlemektedir. Boş-Belirsiz oranımız ise yine %30.4 gibi yüksek bir orandadır. Ancak yinede Öğlen Öğününde Kadın'ın %65.4'lük bir oranda payının olduğu söylenebilir.

Bu arada Kültür Mahallesi'de H.B.Erkek Öğlen yemeğinde hiç işlere karışmazken, Balmumcu Mahallesindeki Erkeklerimiz %10'luk bir oranda olsada Öğlen yemeğinde söz sahibi olabilmektedirler. (TABLO F-4)

Öğlen Yemeğinin hazırlanmasında hazırlayanın yardım alma oranı %43.5'tir. Bu oran Balmumcu Mahallesinde %20'lere kadar düşmektedir. Aynı Mahallenin İst. Doğumlularında ise bu oran sadece %14.3'tür. Öğlen yemeğinin hazırlanmasında olduğu gibi, erkeklerimiz yardım için pek ortada görünmemektedirler. Nitekim Öğlen Yemeğinin hazırlanmasına yardım edenlerin hepsinin cinsiyeti kadındır. Oranları ise %10

ile H.B.E., yine %10 ile Kız Çocuk, %2.5 ile Diğer Kadın ve yine %2.5 ile Gelin. Burada da Boş-Belirsiz oranımız %75 gibi çok yüksek bir seviyededir. (TABLO F-5)

Akşam Yiyecek-İçeceği hazırlayan kişi % 71.3 ile yine H.B.E.Kadın'dır. Bunu %7.4 ile H.B.Erkek, %2.5'er ile Kız Çocuk ve Diğer Kadın, %1.6'şar ile Gelin ve H.B.Kadın, %0.8 ile de H.B.Babanın Annesidir. Boş-Belirsiz oranımız ise %12.3'te kalmaktadır.

Burada da Kadın'ın Akşam Yemeğindeki rolü %80.3'tür. (TABLO F-6)

Akşam yemeğini hazırlayan kişiye yardım oranı %30.3'tür. Bu yardımı yapan ise %35.1 ile Kız Çocuk olarak gözükmektedir. Bunu %5.4'erlik oranlar ile H.B.E. ve Diğer Kadın, 2.7'şerlik oranlar ile de Gelin ve H.B.Babanın Annesi izlerken, erkeklerimiz yine ortalarda gözükmemektedirler. Boş-Belirsiz oranımız ise %48.6'dır.(TABLO F-7)

Hanımlarımızın Sabah Kahvaltısını hazırlamaya başlama saati Mean olarak 8.40 Medyan olarak ise 8.25 saatleridir. Bu kahvaltıyı hazırlamakta geçirdikleri süre ise Mean olarak 36'96sn. Medyan olarak ise 29'30sn.'dir.(TABLO F-8, TABLO F-9)

Öğle Yemeğinin hazırlanmaya başlama saati ise Mean olarak 12.38, Medyan olarak ise 12.26 saatleridir. Öğlen Yemeğini hazırlamada geçen zaman ise Mean olarak 66'91sn. Medyan olarak 29'64sn.'dir . Yalnız İst. Doğumlular Mean olarak 66'97sn. Medyan olarak 59'54sn.'lik bir zamanla öğle yemeğini hazırlamaya daha çok vakit ayırıyorlar gibi gözükmektedir.(TABLO F-10, TABLO F-11)

Akşam yemeği ise Genel Toplamda Mean olarak 18.41, Medyan olarak 19.10 saatleri arasında hazırlanmaktadır. Mahalle bazında ise; Ortaköy Mahallesi'nde Mean 18.08, Medyan 18.04, Kültür Mahallesi'nde her ikisinde 20.15, Balmumcu Mahallesi'nde ise Mean 18.51, Medyan 19.05 saatlerinde hazırlanmaktadır.

Akşam Yemeğini hazırlamada harcanan zaman ise Genel Toplamda Mean 52', Medyan 29'63sn. arasında değişmektedir. Mahalle bazında ise bu zaman aralıkları Ortaköy'de Mean 52'06sn, Medyan 59'50sn., Kültür'de Mean 51'86sn. Medyan

29'58sn., Balmumcu'da ise Mean 52'08sn. Medyan 59'53sn.'dir.(TABLO F-12, TABLO F-13)

Yemek hazırlamak için mutfakta geçirilen toplam süre ise Mean 68'11sn. ile Medyan 45'65sn. arasında değişmektedir. Kültür mahallesinde ise bu zaman aralıkları Mean 68'22sn.- Medyan 75'57sn. ile daha fazladır.(TABLO F-14)

Sabah Kahvaltısında ne yeneceğine karar veren yada başka bir deyişle menüyü belirleyen %52.1'lik bir oran ile H.B.E.Kadın'dır. Bunu %9.2 ile H.B.Erkek, %2.5 ile Kız Çocuk, %0.8 ilede Diğer kişi izlemektedir.

Kültür Mahallesi Toplam'da H.B.E.Kadın'ın sabah menüyü belirleme oranı %90.3'e kadar çıkmaktadır.

Balmumcu Mahallesi İst.Dışı Doğumlular ayırımında ise H.B.Erkek %21.4'lük bir oran ile sabah kahvaltısında en çok sözü geçen Erkek grubu oluşturmaktadır.(TABLO F-15)

Öğlen Yemeği'nde menüyü belirleyen ise %68.8'lik bir oran ile yine H.B.E.Kadın olmaktadır. Bunu %9.7 ile H.B.Erkek, %2.2 ile Kız Çocuk, %1.1 ilede Diğer Kişi izlemektedir. Yine Balmumcu Mahallesi İst. Dışı Doğumlu ayırımında H.B.Erkek'lerin Öğlen Menüsünü belirlemedeki oranları %30.8 ile erkekler arasındaki en yüksek grubu oluşturmaktadır.(TABLO F-16)

Akşam Yemeğindeki menüyü belirleyen kişi ise %71.9 ile yine H.B.E.Kadın olarak gözükmektedir. Bunu %15.6 ile H.B.Erkek, %2.3 ile Diğer kişi, %0.8 ilede Kız Çocuk izlemektedir. Balmumcu Mahallesi İst. Dışı Doğumlu H.B.Erkek'ler ise yine %36.8'lik ile karar mekanizmasındaki en yüksek oranlı erkek grubunu teşkil etmektedirler.(TABLO F-17)

Görüldüğü gibi her üç öğünde de ne yenileceğine karar veren büyük oranda kadınlarımız olmaktadır. Bu durum kadınların kendi aralarındaki konuşmalarında evdeki eşlerinden bahsederken "önüne ne versem yer?" serzenişinide destekler niteliktedir. Aslında, yaşamın çok önemli bir yapı taşı olan beslenmede Kadınlarımızın her gün hazırladıkları yiyeceklerin besin değerleri konusunda eğitilmelerinin ileride daha gelişmiş bir toplum yaratılabilmesi için şart olduğu ortaya çıkmaktadır.



Hanımlarımızın %68.2'si yemek yapmayı Anne'lerinden öğrenmişlerdir. Bu oran İst. Doğumlu Hanımlarda %63.8 iken İst. Dışı Doğumlu Hanımlarımızda bu oran %70.1'dir. Mahalle bazında ise Kültür Mahallesi Toplamda yemek yapmayı annelerinden öğrenen hanımlarımızın oranı %80.6'ya kadar çıkmaktadır.

İst. Doğumlu Hanımlarımız %14.9'luk bir oranla yemek yapmak için kitaplara da başvurmuşlardır ki bu oran Genel Toplamda %11.7, İst. Dışı Doğumlularda ise %0.3'tür. Mahalle bazında ise Balmumcu Mahallesi %26.8'lik bir oran ile yemek yapmada kitaplardan yararlanma oranının en yüksek olduğu mahallemizdir. Yine bu mahallenin İst. Doğumluları %28.6'lık bir oran ile yemek yapmada en çok kitaplardan yararlanan grubu oluşturmaktadırlar. Bu arada Genel Toplamda %10.4'lük bir kesim yemek yapmayı Diğer Yerlerden öğrenirken, %4.5 Arkadaşından, %3.2'lik bir kesimde okuldan öğrenmiştir. Eşlerin yemek yapmayı öğretmedeki payları ise %1.3'te kalmaktadır.(TABLO F-18)

## HAZIRLANMASI KOLAY YIYECEKLER

Araştırmamızda Ev Hanımlarına, hazırlanması kolay yiyecekleri tercih edip, etmediklerini de sorduk. Sonuçta %48.8'lik bir kesimin bu tür yiyecekleri tercih ettiklerini gördük. Bu oran Ortaköy Mahallesi'nde %55.4 aynı mahallenin İst. Doğumlu ayırımında ise %57.1'e kadar çıkıyordu.

Hanımlarımızın %26.6'sı işleri olduğunda bu tür yemekleri yapmaya yöneliyorlardı. Balmumcu ve Kültür Mahallesinde oturan İst. Doğumlu hanımlarımızda ise bu oran %50'lere kadar çıkmakta idi.

%20.3'lük bir kesim ise acelesi olduğunda hazırlanması kolay yemeklere yöneliyordu. Kültür Mahallesi ise %50'lilik bir oranla en fazla acelesi olanları barındıran mahallemiz idi.

%18.8'lik bir kesim ise diğer cevabımızı oluşturuyordu.

%10.9'luk bir kesim ise her zaman hazırlanması kolay yemekleri tercih ederken, bu oran İst. Doğumlularda %22.2'ye kadar çıkıyordu. Ortaköy Mahallesi İst. Doğumlularda ise bu oran %33.3'dür. Bu da bize bu gruptaki hanımlarımızın eşlerinin yemek konusunda pek müşkülpesêt olmadıklarını göstermek tedir.

%9.4'lük bir kesim rahatsız ve yorgun olduğunda hazırlanması kolay yemekleri tercih ederken, %6.3'te ani misafiri geldiğinde bu tür yemeklere yönelmektedir.(TABLO F-19) Bu tür yemeklerde en çok tercih edilen çeşit sayısı ise ikidir.( TABLO F-20)

Hazırlanması kolay yiyeceklere yönelen hanımlarımız yiyecek türü olarak; %46 ile Ana Yiyecekleri, %22 ile Ağır Yiyecekleri, %19 ile İlk Yiyecekleri, %4 ile Hafif Yiyecekleri., %1 ilede Diğer Yiyecekleri tercih etmektedirler.Boş-Belirsiz oranımız ise %8'dir.(TABLO F-21)

İlk yiyeceklerden en çok tercih edileni 0.95'lik bir proportion ile Çorba'dır.Bunu 0.05 ile Diğer izlemektedir.(TABLO F-22)

Ana yiyeceklerden ise Tür olarak %67.3 ile hayvansal besinler gelmektedir. Bu oran Kültür Mahallesi Toplamda %100'e kadar çıkmaktadır. Bunu %17.3 ile Bitkisel, %3.8 ilede Hayvansal-Bitkisel türler izlemektedir. Bu oran Balmumcu Mahallesi İst. Dışı Doğumlu ayırımında %11.1'e kadar çıkmaktadır. (TABLO F-23)

Ana Yiyeceklerden hayvansal türünü seçenler ise çeşit olarak %34.3 ile Büyük-Küçükbaş Hayvan, %45.7 ilede Kanatlı Hayvanları tercih etmektedirler.(TABLO F-24)

Kanatlı Hayvanları tercih edenler ise alt çeşit olarak 0.63 proportion ile Yumurtayı, 0.31 proportion ile Menemen'i, 0.06 proportion ilede Omlet'i tercih etmektedirler.(TABLO F-27)

Ana Yiyeceklerden Bitkisel'i seçenler ise 0.44 proportion ile taze sebze yiyecekleri tercih ederken, diğerin proportion'ı 0.44'tür.(TABLO F-29)

Hafif yiyeceklerde ise 0.50 proportion ile salata, 0.50 proportion ilede kahvaltı türü yiyecekler tercih edilmektedir.(TABLO F-30)

Ağır yiyeceklerde 0.77 proportion ile Makarna yapılması en çok tercih edilen hazırlanması kolay besin olurken, bunu 0.23 proportion ile Pilav izlemektedir.(TABLO F-31)

## YEMEK PİŞİRME ALETLERİ

Yemek pişirilmesi sırasında kullanılan aletlerin olmazsa olmazı Tencere ve Tava'lardır. Yemekler bunların içinde yapılır. İlk tencere'ler M.Ö. 8000'lerde Çömlekçiliğın gelişmesi ile ortaya çıkmışlardır. Daha sonraları Bakır ve Demirden mutfak aletleri kullanılmaya başlanılmıştır.

Doç.Dr. Reşat Genç "XI. yy.'da Türk Mutfağı" Makalesinde; XI. yy.'ın mutfağında kullanılan çeşitli eşyalardan bardak, bıçak, Selçi Biçek (yani aşçı bıçağı), etlik (et asılmaya mahsus çengel), Iwrik (ibrik), Tewsi (tepsi), kova, sac, şiş, soku (yani havan) gibi madeni mutfak eşyasının, çeşitli toprak eşyadan küp'ün, ayrıca çanak, çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, gibi ağaçtan yapılmı mutfak eşyasının, hatta sarnıç (su tulumu) gibi deri eşyanın bulunduğunu yazar. (Genç, XI.yy.'da Türk Mutfağı, sf.58)

Topkapı Sarayı Mutfakları'nın tencere ve kazanlarıda büyüklükleri bakımından incelenmelidir. Ayrıca Selçuklu imaretlerindeki kap kacağında bir çok Avrupa Ülkesi'nde sergilendiğı Ord.Prof. Süheyl Ünver tarafından söylenmektedir. (Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılar Devrinde Yemek Usulleri ve Vakitleri, Ord.Prof. Süheyl Ünver, )

Mahmut Tezcan ise "Türk'lerde Yemek Yeme Alışkanlıkları" adlı makalesinde " Türkler'de oldukça zengin mutfak araç gereçleri vardır. Kazanlar, büyük tencereler, siniler, tepsiler, bakır sahanlar, tavalar, güğümler, çömlekler, bakraçlar, kepçeler, sefer tasları, kaseler mutfakların baş araçlarıdır. Bu araçların bol çeşitli oluşu da mutfak zenginliğimizi göstermektedir." demektedir. ( Doç. Dr. Mahmut Tezcan, Türk'lerde Yemek Yeme Alışkanlıkları, sf.128)

Bizde araştırmamızda kişilere mutfaklarında kullandıkları Tencere ve Tava'lar ile ilgili çeşitli sorular yönelttik. Yalnız bu sorular kullanılan Tencere Tavanın cinsi ve adedi ile sınırlı kalmıştır. Bunlardan aldığımız cevaplara göre;

Araştırmamıza katılanların %78'inin mutfağında Çelik Tencere bulunmaktadır. Bu oran Balmumcu Mahallesi Toplam'da %90, Kültür Mahallesi Toplamda ise %93'e kadar çıkmaktadır. Bilindiği gibi Çelik malzeme hem sağlık hemde ısıyı iyi yalıtması bakımından oldukça sağlıklıdır. Bu tür malzemedен eşyaların Türk Mutfağı'nda bu tür yüksek oranlarda kullanılıyor olması sevindiricidir.

Mutfaklarda bulunan Çelik Tencere adedi ise Mean olarak 4.1, Medyan olarakta 4 adet gözükmeştir. (TABLO F-35)

Teflon Tenceresi olanların oranı ise %61.4'tür. Bu tür malzemenin özelliği yemeklerin tencere dibine yapışmasını önlemesidir.

Mutfaklarda bulunan Teflon Tencere adedi ise Mean olarak 2.4, Medyan olarak ise 2.1'dir.(TABLO F-36)

Mutfaklarda Cam Tenceresi bulunanların oranı ise %51.2'dir. Bu oran Balmumcu Mahallesi Toplamda %80'e kadar çıkmaktadır. Cam uzun süre sıcaklığı muhafaza edebildiğinden, bu tür malzemedен yapılmış tenceredeki yemekler ateşten indirildikten sonra uzun süre sıcaklıklarını muhafaza edebilmektedirler.

Mutfaklarda kullanılan Cam Tencere adedi Mean olarak 3.7, Medyan olarak 3.5'dir.(TABLO F-37)

Bir diğer mutfak malzemeside alüminyumdur. Son zamanlarda Alüminyum'un uzun süreli kullanımlarda beyinde birikebildiği ve bir çeşit hafıza kaybına yol açan Alzheimer Hastalığına yol açtığı iddia edilmektedir. Konu hala bir netliğe kavuşmamıştır.

Mutfaklarında alüminyum tenceresi olanların oranı %64.6'dır. Bu oran Kültür Mahallesi Toplamda %71.9'a kadar çıkmaktadır.

Mutfaklarda bulunan Alüminyum Tencere sayısı Mean olarak 3.4, Medyan olarak da 3.2 çıkmıştır.(TABLO F-38)

Mutfaklarında Emaye Tenceresi olanların oranı ise %55.9'dur. Bu oran Kültür Mahallesi Toplamda %75'e kadar çıkmaktadır.

Emaye Tencere adedi ise hem Mean, hemde Medyan olarak 3.4'tür.(TABLO F-39)

Araştırmamızda yukarıda sayılan malzemeler dışında başka malzemelerden yapılan tencere kullanılıp kullanılmadığını da sorduk. Buradaki amacımız özellikle Bakır gibi eskiden kullanılan malzemelerin halen mutfaklarımızda kullanılıp kullanılmadığını bulmaktır.

%81.9'luk bir kesim yukarıda sayılan malzemeler dışında başka bir malzemedan yapılma tenceresi olmadığını söyledi.

Geriye kalan %18.1'lik kesimin mutfaklarında bulunan diğer malzemedan yapılma tencere adetleri ise Mean olarak 2.4, Medyan olarak 1.6 çıktı.(TABLO F39/1)

Türk Mutfağında kızartmalarda önemli bir yer tutmaktadır. Bu tür yemekler için Tencereye nazaran daha yaygın olan tavalar kullanılmaktadır.

Mutfağında Çelik Tavası olanların oranı %4.1'dir. Bu oranın nisbeten düşük çıkmasının sebebi Çelik Tavaların diğer türlere nazaran daha ağır olmaları gösterilebilir.

Mutfaklarda bulunan Çelik Tava Adedi Mean olarak 1.6, Medyan olarak 1.3 çıkmıştır. (TABLO F-40)

Mutfağında Teflon Tavası olanların oranı %78.7'dir. Bu oran Balmumcu Mahallesi Toplamda % 90, Kültür Mahallesi Toplamda ise %90.6'ya kadar çıkmaktadır. Özellikle bu tür tavaların yapışmama özelliğinin, bu tavaların kullanım oranlarını bu kadar yükseltmiş olması muhtemeldir.

Mutfaklarda kullanılan Teflon Tava adedi Mean olarak 2.3, Medyan olarak 1.9 çıkmıştır.(TABLO F-41)

Mutfaklarımızda Cam Tava %96.1'lik bir oran ile bulunmamaktadır. Bu tür tavalar daha çok Pizza yapımında kullanıldığı için bu oran bu kadar çok çıkmış olabilir.

Mutfağında Cam Tavası olanların tava adedi Mean olarak 1.4, Medyan olarak 1.3'tür.(TABLO F-42)

Mutfağında Alüminyum Tavası olanların oranı %41.7'dir.

Mutfağında Alüminyum Tavası olanların tava adedi ise Mean olarak 1.3, Medyan olarak 1.2'dir.(TABLO F-43)

Mutfağında Emaye Tavası olanların oranı %15'dir.

Mutfağında Emaye Tavası olanların Emaye Tava adedi Mean olarak 1.3, Medyan olarak 1.2'dir.(TABLO F-44)

Yukarıda sayılan malzemeler dışında yapılmış bir malzemedan yapılmış tavası olanların oranı sadece %3.9'dur.

Mutfaklarda bulunan bu tür malzemeden yapılmış tava adedi ise Mean olarak 1.6, Medyan olarak 1.7'dir.(TABLO F-44/1)

En çok tercih edilen tencere tava türü ise %51.9 ile Çelik'tir. Bunu %20.2 ile Teflon, % 12.4 ile Alüminyum, %10.9 ile Diğer Tür, %2.3 ile Emaye izlemektedir. Boş-Belirsiz oranı %2.3'tür.(TABLO F-45)

En çok tercih edilen tencere-tava türünün seçilme nedeni ise %26.5 ile Yemeği Yakmama sebebidir. %21.9'luk bir kesim ise Yemeği Çabuk Pişirmeyi tercih sebebi olarak belirtmiştir.

%12.9'luk bir kesim ise Yemeklerin Daha Lezzetli Olmasını tercih sebebi olarak öne sürerken, %12.3'lük kesim Hafiflik ve Kullanışlılığı ön plana almaktadır. %11'lik kesim Diğer sebebler derken, %9.7'lik bir kesim Yıkanması Kolay Olduğu için demiştir. %3.2'lik kesim ise başka seçeneği olmadığını beyan etmiştir.(TABLO F-46)

## BAHARAT

Bilindiği gibi bir çok eserde yemek yapmanın bir sanat olduğu söylenir. Gerçektende elinize aldığınız herhangi bir yemek kitabında bile en az yüz çeşit değişik yemekle karşılaşabilirsiniz.

Eğer yemek yapmayı bir çeşit sanat olarak kabul edersek yemeklerin içine konan Baharat dediğimiz katkı maddelerini de bu sanatın paletleri olarak görebiliriz.

Bu nedenle Baharatlar üzerinde biraz durmayı ve birazda tarihçesi ile araştırmamızda en çok kullanıldığı ortaya çıkanlarından bahsetmeyi gerekli gördük.

Baharatın çıktığı yer genellikle doğudur. Avrupa'da tanınan ilk baharat, Hint Karabiberi'dir. Theofrastos, Dioskorides, Galenos ve Eski Plinius'un yazılarında bu baharatın adı geçer. Plinius karabiberin altın değerinde olduğunu söylemiştir. Orta çağda sık sık « karabiber gibi pahalı » denirdi, fiyatı ancak XVI. yy.'da düşmüştür. Kutsal Kitap'ta sözü geçen ve eskilerce yağ ve melhem yapımında kullanılan, tarçın, Hindistan ve

Seylan gibi üretim bölgelerinden kervanlarla İskenderiye'ye kadar geliyordu, öyle ki tarçının bir zamanlar Arabistan'dan çıktığı sanılmıştı. İlkçağ'dan beri Çin ve Hindistan'da kullanılan zencefilin Hindistan'dan geldiğini bilmeyen Dioskorides ve Plinius'un söylediğine göre bu baharat, Yunanlılar'a Persler tarafından tanıtıldı. Zencefil Romalılar'ın besin maddelerinde büyük rol oynamıştı. Fiyatı bakımından olsun, tüketimi bakımından olsun Ortaçağ Avrupası'nda, karabiberinkine benzeyen bir önemi vardı. Çeşni olarak, ilaç ve boya olarak kullanılan ve Batı Asya'dan (Keşmir,İran,Frigya) gelen safran, Romalı'lar tarafından biliniyordu. Baharatın Bizans İmparatorluğu yoluyla Avrupa'ya geçmesi, IX.yy.'dan itibaren Müslümanlar tarafından engellendi. Ama yinede çok miktarda yenen etin muhafazası için ihtiyaç duyulan baharatın tadı, zengin sınıflarca unutulmuş olmaktan uzaktı. Baharatın yıldızı, Avrupa'da Haçlı Seferleri ile parladı ve safran, Fransa ve İtalya'da da ekilmeğe başlandı. Doğu Akdeniz'in Müslümanlar elindeki limanları (İskenderiye) Avrupa tüccarlarına yeniden açılınca Venedikliler Avrupa Piyasası'nda hemen hemen bir tekel kurdular, Ortaçağ'ın sonunda, Avrupada bir baharat tutkusu almış yürümüştü: şatafatlı ziyaretlerde bol bol sunuluyordu; koskoca bir aynalı dolap içinde saklanır ve davetlerde kahve gibi sunulurdu. Alabildiğine zenginleşmiş olan baharat tüccarları, Floransa'da bu işi bir sanat haline getirdiler ve XIV.yy.'ın başlangıcında 288 kadar çeşit sattılar. Venedik'in tekelinden kurtulmak için baharat sağlamaya çalışmak, büyük coğrafi keşiflerin önemli sebeplerinden biri oldu. XVI. veXVII. yy.'da Sömürge İmparatorlukları'nın (XVI.yy.'ın başında Portekizliler ve İspanyollar,biraz sonra İngilizler ve Fransızlar, en sonunda da Hollandalılar) devamlı kaygısı, baharat istifçiliği idi.

İbni Sina'nın bahsettiği, Hindistancevizi, Meksika Vanilyası XVI.yy.'ın başında Avrupa'ya gelmişti.

Atlantik Limanları'na büyük miktarlarda gelen baharata sayısız iyileştirici nitelikler atfediliyordu (karabiber lapası,hindistancevizi ve zencefil ile mide ağrılarının iyileştirilmesi,tarçının tonik rolü).1560'a kadar baharatın fiyatı Lizbon'da durmadan yükselmişti. Daha iki yüzyıl boyunca baharat,büyük rol oynamakta devam edecekti, tâ ki ot ve saman yetiştirme, hayvanların her mevsimde kesilmesini mümkün kılınca; alkolün uyarıcı çeşitleri zenginleşinceye ve tıbbın ilerlemesi, bazı önyargıların boşluğunu ispat edinceye kadar.

XVI.yy.'ın başında Meksika ve Antiller'e dikilmiş olan zencefil, XVII.yy.'da Brezilya'da da ekilmeğe başladı. Bazı baharatın tekeli daha uzun yıllar sürecek, hindistancevizi ancak 1864'te Barda'da ekilebilecekti. Baharat yetiştiren yerlerin artması özellikle de daha ucuza mal olan çeşniler (tereyağının gittikçe büyük çapta kullanılması) ve yemek zevkinin değişmesi,ancak XIX.yy.'ın başında baharatın ticari önemini büyük ölçüde azalttı.

Baharatın tadı ve kokusu bitkinin içinde bulunan kokulu yağdan ileri gelir.Fakat bu kokulu yağ, bitkinin başka başka yerlerinde bulunur.Bazı bitkilerde çiçek tomurcuğunda bazılarında da meyvalarındadır.Nane gibi bazı bitkilerde ise yapraklarındadır.Bu yağlı madde tomurcukta bulunuyorsa,tomurcuklar erkenden kopartılır.

Karanfil kurutulmuş çiçek tomurcuğudur.Bunlar bildiğimiz karanfil çiçeğinin değil,ayrıca küçük bir ağaç şeklinde yetişen karanfil bitkisi çiçeğinin tomurcuklarıdır.

Çok eskiden Çin Sarayları'nda saraydakiler hükümdarın yanına çıkmadan önce ağızlarının kokusunu gidermek için ağızlarına karanfil atarlardı.

Hardal,Anason,Kimyon,Kırmızıbiber memleketimizde yetiştirilir.



Baharat iştah açarak sindirimi kolaylaştırır,besinlerin özümlenmesi için gerekli olan salgıları çoğaltır.Saf baharat beş sınıfa ayrılabilir;

- 1-Tuzlular (sodyum klorür)
- 2-Ekşiler (sirke,limon,kuzukulağı)
- 3-Acılar (sarmısak, pırasa, soğan, yabani sarmısak, hardal, turp, yabani turp, tere, kapari, latin çiçeği ve meyvesi)
- 4-Hoş kokulular (maydonozgiller [maydonoz, frenkmaydonuzu], gülgiller[aptest bozan otu], ieklidudakgiller[kekik,biberiye,yabani kekik], vanilya,tarçın,karanfil
- 5-Kokulu - Acılar (karabiber, hindistancevizi, zencefil, kırmızıbiber).

Araştırmamıza katılanların % 84.3' yemeklerinde baharat kullanma alışkanlığı olduğunu beyan etmiştir.

En çok kullanılan baharat % 27.8 ile

Karabiber'dir.Karabiber,genellikle kısa boylu bir tırmanıcı ağacıktır;yaprakları çoğu zaman meşin gibi sert ve kulacıklı, çiçekleri sarkık tırtılsı başak durumunda, meyvesi zmsdr. Karabiber, yakınındaki ağaçlara slkleriyle sarılır. Anayurdu Hint Yarımadası'dır. Bütün Tropik Asya'da ve Amerika'nın Ekvator Bölgesi'nde, meyveleri için yetiştirilir. Meyveleri kuruduktan sonra karabiber haline gelir.

Karabiber; salça, salamura, yemek harcı, konserve gibi yiyeceklere konur. Yiyeceklere az miktarda konursa iştah açıcı rol oynar; yemeğe lezzet verir. Karabiberde «piperin» denen billursu bir madde, yeşil renkli acı bir yağ, belsemimsi uçucu bir yağ, «basorin» denen zamkımsı bir madde, malik ve ürik asitler ile çeşitli tuzlar bulunur.

Karabiberden alkol uygulanarak yakıcı derecede acı bir reçine çıkarılır. Karabiberi çok kullanan kimselerin midesinde görülen şiddetli rahatsızlıkların sebebi bu maddedir.

Kadabiber'i %16.1 ile Kırmızıbiber, %13.7 ile Nane, %12.7 ile Kekik, %7.7 ile Kimyon, %6.7 ile Pulbiber, %4 ile Tarçın, %2.7 ile Dolmabaharı, %1.3 ile Köftebaharı, %0.3 ilede Hindistan Cevizi izlemektedir. %6'lık bir kesim diğer tür baharatları kullandığını söylerken, %0.7'lik bir kesim ise hertür baharatı kullandığını söylemiştir. (TABLO F-47)

## SOSLAR

Yemeklerde kullanılan bir diğer katkı maddesini de Sos'lar oluşturmaktadır. Ansiklopedilerde kelime anlamı olarak bazı yemeklerin üzerine dökülen domates, baharat gibi şeylerle yapılan terbiye şeklinde geçmektedir.(Meydan Larousse, Cilt 18, sf. 213)

Ancak bilindiği gibi aslında Türk Yemekleri bol yağlı ve soslu olarak pişirilir. Yani bu sos yada terbiye yemeklerin içindedir ve ana yemekle bir çeşit harman yapılarak pişirilir.

Dışarıdan üzerine sos eklenenler ise daha çok kızartmalardır. (Patlıcan, biber vs.)

Araştırmamızda yemeklerin üzerine sos kullanma alışkanlığı olanların oranı %60.6'dır. Bu oran Kültür Mahallesi İst. Doğumlu ayırımında %88.9'a kadar çıkmaktadır. (TABLO F-48)

Bu tür sosların % 56.3'ünü Domatesli, Biberli, Salçalı Soslar, %5.7'sini Sarımsaklı Soslar, %4.6'sını Mayonezli Sütü Soslar, %1.1'inide Et ve Mantar sosları oluşturmaktadır. %5.7'lik bir oranda Diğer tür soslar bulunurken, Boş-Belirsiz oranımız %26.4'ü bulmaktadır. Bu tür sosların %100'de evlerde hazırlanmaktadır.(TABLO F-49)

Birde dışarıdan hazır olarak alınan soslar vardır ki araştırmamıza katılanların %75.3'ü dışarıdan hazır sos aldıklarını beyan etmişlerdir. Bu oran Balmumcu Mahallesi İst. Doğumlularda ve Kültür Mahallesi İst. Dışı Doğumlularda %100'e kadar çıkmaktadır. Dışarıdan en çok hazır alınan sos

%45.6 ile Ketçaptır. Bunu %17.6 ile Mayonez, %2.9 ile Hardal, %1.5 ilede Acı sos izlemektedir. %2.9'luk bir kesim Diğer tür sosları dışarıdan aldığını beyan ederken, Boş-Belirsiz oranımız ise %29.4'tür. (TABLO F- 50)

## KIŞ İÇİN EVDEN HAZIRLANAN GIDALAR

Özellikle kırsal kesimde kış hazırlığı olarak evde hazırlanan gıdalara sıkça rastlanılmaktadır. Araştırmamızda bu durumun kentde de sürüp sürmediğini bulmak için bir kaç sorumuzuda bu yönde sorduk.

Nitekim %61.4'lük bir kesim geçen yıl kış hazırlığı olarak evde gıda hazırladığını beyan etmiştir.

Bunlarda ilk sırayı %37.4 ile Reçel almaktadır. Bunu %20 ile Salça, % 18.7 ile Turşu, %12.3 ile Konserve, %1.3 ilede Kurutulmuş Sebze izlemektedir. %9.7 ile Diğer tür besinler de hazırlanmaktadır. (TABLO F-51)

Bu tür gıdaları evde hazırlama nedenlerinin başında ise %36.8 ile Daha Temiz, Sağlıklı olduğu düşüncesi gelmektedir. Bunu %34'lük bir oran ilede Daha Ucuza geldiği fikri izlemektedir. %8.5'lik bir kesim bu tür gıdalar evde hazırlanırsa daha taze ve lezzetli oluyor derken, %6.6'lık bir kesimde bu tür gıdaları evden yapmanın bir alışkanlık olduğunu söylemişlerdir. %10.4 ise Diğer sebepleri öne sürmüştür.(TABLO F-52)

## GIDANIN SUNULUŞU

Araştırmamıza katılan hanelerin %92.1'inde sabahları sofraya kurulmaktadır. Bu oran Kültür Mahallesi İst. Dışı Doğumlularda %100'e çıkmaktadır.

Sofrayı hazırlayan kişi ise %70.1 ile H.B.E Kadın'dır. Bunu %6 ile Kız Çocuk, %6.8 ile H.B.Kadın, % 2.6 ile H.B.Erkek, %1.7'şer ile Gelin ve H.B.Babanın Annesi, %0.9'luk bir yüzde ile de Diğer Kadın izlemektedir.(TABLO G-1)

Sofrayı hazırlayan kişiye %80.3'lük bir oran ile yardım edilmemektedir. Eğer yardım eden olursa bu %34.8 ile Kız Çocuk olmaktadır. Bunu %13 ile H.B.Erkek izlemektedir. Boş-Belirsiz oranımızın %34.8 olması sağlıklı analiz yapmamızı önlemektedir. Ama yinede sabahları sofrayı hazırlayanın H.B.E.Kadın olduğunu ve sofrayı hemen hemen hiç yardım almadan (%19.7'lik bir yardım) tek başına kurduğunu söyleyebiliriz.(TABLO G-2)

Sabahları sofrayı hazırlayan H.B.E.Kadın olduğu gibi %66.7'lik bir oran ile sabah sofrada servisi yapmada odur. %6.8 ile H.B.Kadın bunu izlemektedir. Kız Çocukların Sabah Servisini yapma oranları %4.3'tür. H.B.Erkek'ler ise %2.6 ile servis yapmaktadırlar. Bunu %1.7 ile H.B.Babanın Annesi, %0.9'arlık oranlar ile Gelin ve Diğer Kadın izlemektedir.(TABLO G-3)

Sabah servisine %82.9 oranında yardım eden olmamaktadır. Eğer bir yardım olursa bu yardımı eden %20 ile Kız Çocuk, %10 ile H.B.Erkek, %5'er ile H.B.Babanın Annesi ve Gelin olmaktadır.(TABLO G-4)

Sabah sofrayı toplayan ise yine %61.9 ile H.B.E.Kadın'dır. Bunu %11 ile Kız Çocuk, %6.8 ile H.B.Kadın, %2.5 ile H.B.Babanın Annesi, %1.7 ile Gelin, yine %1.7 ile H.B.Erkek, %0.8 ile Diğer Kadın izlemektedir.(TABLO G-5)

Sofranın toplanmasında ise yardım edenlerin oranı %20.5'tir. Bu yardım %25 ile Kız Çocuktan, %12.5 ile Diğer kadından gelmektedir. %8.3'erlik oranlar ile H.B.Erkek, H.B.E, H.B.Babanın Annesi gelmektedir. (TABLO G-6)

Görüldüğü gibi Sabah öğününün bütün işlevleri H.B.E.Kadın tarafından tek başına yürütülmektedir.

Öğlen öğününde araştırmamıza katılan hanelerin %72.4'ünde sofraya kurulmaktadır. Sofrayı hazırlayan ise %67.4 ile H.B.E.Kadın'dır. Bu oran Kùltür Mahallesi İst. Doğumlularda %100'dür. Balmumcu Mahallesi İst. Doğumlularda ise bu oran %28.6'ya düşmektedir. Bu mahallenin İst. Doğumlularında Kız Çocuk H.B.E.Kadın'la birlikte %28.6'lık bir orana sahiptir. Genel Toplamda Kız Çocuğun öğlen öğününde sofraya hazırlanmasındaki payı ise %8.7'dir. Kùltür Mahallesi'nde yine İst. Doğumlularda H.B.Babanın Annesi ise %14.3'lük bir oran ile öğlen öğününde sofranın hazırlanmasına katkıda bulunmaktadır. H.B.Babanın Annesi'nin Genel Toplamdaki payı ise %3.3'tür.

H.B.Erkek ise Kùltür ve Balmumcu Mahallelerinde hiç bir şekilde öğlen öğününde sofranın hazırlanmasına katkıda bulunmamaktadır. Genel Toplamda ise H.B.Erkek'lerin sofraya kurulmasındaki payı %1.1'dir ve bu istisnai kişide Ortaköy Mahallesi İst. Doğumludur.

Öğlen öğününde sofranın hazırlanmasında Genel Toplamda H.B.kadın'ın %6.5'lik, Gelin'in % 2.2'lik, Diğer Kadın'ın ise %1.1'lik bir payları bulunmaktadır.(TABLO G-7)

Öğlen Öğününde sofrayı kuranlar %89.2'lik bir oran ile kadınlarımızdır.

Öğlen öğününde sofranın kurulmasında kadınlarımız %75'lik bir oranda yardım almamaktadırlar. Bu oran Balmumcu Mahallesi Toplamda %95, aynı mahallenin İst. Dışı Doğumlularında ise %100'dür.

Şayet sofraya kurulmasında %25'lik bir yardım gelirse bu %39.1 ile Kız Çocuk tarafından yapılmaktadır. Bu oran Ortaköy Mahallesi Toplamda %43.8, aynı mahallenin İst. Doğumlu ayırımında ise %60'a kadar çıkmaktadır.

Bu arada uzun süredir ortalarda görünmeyen erkek çocuğumuz ise Kùltür Mahallesi İst. Dışı Doğumlu ayırımında bir frekanslarda olsa ortaya çıkmış ve Erkek Çocukların sofraya kurmada yardım etme oranlarını Genel Toplamda %4.3 ile ortaya çıkarmıştır. (TABLO G-8)

Öğlen Yemeğinde servisi yapan kişi %65.2 ile H.B.E.Kadın'dır. Bunu %5.4 ile H.B Kadın, %3.3'erlik oranlarla Kız Çocuk ve

H.B.Babanın Annesi, %2.2'lik oranlarla Diğer Kadın ve Gelin, %1.1 ile H.B.Erkek izlemektedir.(TABLO G-9)

Öğlen servisini yapan yine bu işi tek başına yapar gibi gözükmektedir. Öğlen Servisini yapana yardım oranı sadece %20.7'dir. Bu yardımı yapanda %31.6 ile yine Kız Çocuk olarak görülmektedir.(TABLO G-10)

Öğlen yemeğinde yemek yendikten sonra sofrayı toplayan kişi %63 ile H.B.E.Kadın'dır. Bunu %7.6 ile Kız Çocuk, %6.5 ile H.B.Kadın, %3.3 ile Gelin, %2.2 ile H.B.Babanın Annesi izlemektedir. %1.1'erlik oranlar ile Diğer Kadın ve H.B.Erkek sofrayı toplamaktadırlar.(TABLO G-11)

Öğlen yemeğinde sofrayı toplayan kişiye yardım eden %72.8'lik bir oran ile olmamaktadır. Bu oran İst. Doğumlularda %80' e çıkarken, İst Dışı Doğumlularda sofrayı toplayana yardım etmeme oranı %69.4'e düşmektedir. İst. Dışı Doğumluların diğer gruba nazaran az da olsa daha yardımsever olduklarını söyleyebiliriz.

Eğer sofrayı toplayana %27.2'lik bir yardım gelmiş ise bu %28'lik bir oranda Kız Çocuk tarafından olmaktadır. Bunu %16 ile H.B.Erkek izlemektedir. Erkek Çocukların yardıma katkıları ise %4'tür. Bu arada H.B.Kadın'ın Annesi, Diğer Kadın ve H.B.E'de %8'erlik bir oran ile sofrayı toplayan kişiye yardım etmektedirler.(TABLO G-12)

Akşam yemeğinde araştırmamıza katılan hanelerin %96.1'inde sofrayı kurulmaktadır. Bu da Akşam Yemeğine verilen önemi göstermektedir.

Sofrayı hazırlayan %67.2 ile H.B.E.Kadın'dır. Bunu %12.3 ile Kız Çocuk, %6.6 ile H.B.Kadın, %4.1 ile H.B.Erkek, %3.3 ile Gelin, %0.8 ile H.B.Babanın Annesi izlemektedir.(TABLO G-13)

Akşam yemeğinde sofrayı hazırlayana yardım etme oranı %28.7'dir. Bu yardımda %42.9 ile Kız Çocuk tarafından yapılmaktadır. (TABLO G-14)

Akşam yemeğinde servisi yapan %68.9 ile H.B.E.Kadındır. Bunu %8.2 ile Kız Çocuk, %6.6 ile H.B.Kadın, %3.3 ile H.B.Erkek, %2.5 ile Gelin, %0.8 ile Erkek Çocuk ve yine %0.8 ile H.B.Babanın Annesi izlemektedir.(TABLO G-15)

Servisi yapan kişiye %83.6 oranında yardım eden olmamaktadır. %16.4'lük yardımın %25'i Kız Çocuk, %15'i

H.B.Erkek, %10'u H.B.E.Kadın, %5'ide Diğer Kadın tarafından yapılmaktadır.(TABLO G-16)

Akşam yemeğinde sofrayı toplayan kişi %62.3 ile H.B.E.Kadın'dır.Bunu %11.5 ile Kız Çocuk, % 5.7 ile H.B.Kadın, %2.5'er ile Gelin ve H.B.Babanın Annesi, %1.6'şarlık oranlar ilede Erkek Çocuk ile H.B.Erkek izlemektedir.( TABLO G-17)

Akşam yemeğinde sofrayı toplayan kişiye yardım etme oranı %23.8'dir. Bu yardımda %24.1'erlik oranlar ile Kız Çocuk ve H.B.E.Kadın'dan gelmektedir. H.B.Erkeğin sofrayı toplayana yardım etme oranı %17.2'dir. Erkek Çocuk, Diğer Kadın, H.B.Kadın'ın Annesi'de %3.4'erlik oranlar ile yardımda bulunmaktadırlar.(TABLO G-18)

## YEMEK SERVİSİ

XI. yy.'da her Türk Evi'nin bir odasının günümüzde olduğu gibi mutfak olarak tanzim edildiğini ve evin bu kısmına, yemek pişirilen yer anlamında AŞLIK denildiğini görüyoruz. Fakat bu Türkçe ad zamanla terkedilmiştir. Nitekim bugünkü mutfak sözünün arapça Matbah'dan alınma olduğu malumdur. ( Doç. Dr. Reşat Genç, XI. yy.'da Türk Mutfağı, sf.58)

Kırsal kesimde yemek, genellikle yer minderlerine oturularak ve sini denen bir yuvarlak tepsi etrafına diz çökülerek ya da bğdaş kurularak yenir. Öğün,yemek varsa hepsi tepsiye konarak getirilir. Yemek ayrı ayrı mutfaktan taşınmaz.(Köksal, 1977) Günümüzde araştırmamıza verilen cevaplara göre evde pişirilen yemeklerin servisi %47.3'lük bir oranla yemek pişirilen yerin dışında yapılmaktadır.

%34.9'luk bir oranlada yemek pişirilen yerde yemek servisinin yapıldığı görülmektedir.

Yemek servisinin yapıldığı yer %14'lük bir oranla yemek türüne göre değişmektedir. Yemek yiyen gruba göre yemek servisinin yapıldığı yerin değişme oranı ise %3.1'dir.

Genel Toplamda ise İst. Dışı Doğumluların %39.1'lik bir oran ile İst. Doğumluların %26.2'lik oranına göre yemek servislerini daha çok yemek pişirilen yerde yaptıkları görülmektedir.

Balmumcu Mahallesi Toplamda yemek servisi %63.3'lük bir oran ile yemek pişirilen yerin dışında yapılmaktadır. (TABLO G-19)

Köksal, 1977'deki araştırmasına dayanarak " Ulusal düzeyde %63.9 oranında ailede yemekler sofraya konan bir kaptan ortaklaşa olarak yenilmektedir. Sofrada herkese ayrı tabak içinde yemek servisi yapan aile oranı %36.1'dir. Büyük kentlerde ayrı tabak içinde yemek servisi yapılan aile oranı %70.8'dir" demektedir.

Bizim araştırmamıza göre de;

Piştirilen yemeklerin servisi %41.5 ile servis kabından yapılmaktadır. Başka bir deyişle tencerede pişen yemek, aile bireyelerine dğıtılmadan önce başka bir kaba alınmaktadır.

%36.9'luk bir oran ilede yemek servisi piştirilen kaptan yapılmaktadır.

Servis kabının türü %17.7 ile yemek türüne göre değışmektedir.

Servis kabının yemek yiyen gruba göre değışme oranı ise %3.1'dir. Başka bir deyişle haneye misafir gelsede servisin yapıldığı kap üzerinde gelişmiş olan davranış -kalıbı pek değıştirilmemektedir. (TABLO G-20)

## MASA ÖRTÜSÜ

Oğuzlar'da yemekler "Kendürük" denilen bir deri yaygı üzerinde yenirdi.(Gökyay, 1973)

XI. yy.'da Türk'lerden bazıları sofraya "Tergi" diyorlardı. Bundan alınarak sofra kurmaya "Tergi Urmak" deniliyordu. Bazı Türk illeri ise Tepsi (tewsi) kelimesini bugünkü gibi hem tepsi hem de sofra anlamına kullanıyorlardı. Bugünde bazı yörelerimizde büyük tepsilerin sofra olarak kullanılmasına bakılırsa, aynı usulün Türkler'de öteden beri varlığı anlaşılmaktadır. Türkler, bugün olduğu gibi, ekmek ve yemek kırıntılarının yere dökülmemesi için sofra yaygısında kullanıyorlardı.(Genç, ae.)



Günümüzde ise araştırmamıza göre %59'luk bir kesim Sabahları, %62'lik bir kesim Öğlenleri, %61.5'lik bir kesimde Akşamları yemek yenen yerin üzerine bir şey örtmektedirler.

Bu örtülen örtünün cinsi her üç öğünde de yaklaşık %40'lık bir oranla Kumaştır. Bunu yaklaşık %29'luk bir oranla Naylon, yaklaşık %26'lık bir oranlarda Diğer çeşit örtülür izlemektedir.

İst. Doğumlu kişilerin, İst. Dışı Doğumlulara nazaran daha yüksek oranlarla masa örtüsü kullanmalarında dikkat çekicidir.

(TABLO G-21, TABLO G-22, TABLO G-23)

## YEMEKTE KULLANILAN ARAÇLAR

Selçuklular'da yemeğin el ile yenmesi adetti.(Ord.Prof.Süheyl Ünver ae.)

Osmanlılar'da da aynı geleneğin 19. yy.'a kadar sürdürüldüğü Zümrüt Nahya'nın "Bazı Yabancı Seyyahlara Göre Türklerde Yemek Alışkanlık ve Adetleri", adlı makalesi incelendiğinde görülür. Buna göre;

" Türklerde çatal, bıçak, kaşık kullanma alışkanlığının bulunmadığı hemen bütün yazarlarda ortak bir gözlem olmaktadır. Buna rağmen hoşaf ve çorba içilirken ve pilav yenirken mutlaka kaşık kullanıldığıda belirtilmektedir. Bıçak kullanmaya ihtiyaç duyulmadan yemeklerin yenebildiğini belirtenler de vardır. Örneğin D'Ohosson 18 yy. Türkiyesi'nde Örf ve Adetler kitabında " Bıçak ve çatal kullanmaya asla ihtiyaç yoktur. Kümes hayvanlarını o kadar güzel pişirirler ki insan rahatça parmakları ile koparıp yiyebilir" demektedir.

Thevenot ise "1655-1656'da Türkiye" adlı eserinde şöyle bilgi vermektedir." Kaşıklar bulunmazsa kolaylıkla işi hallederek bir elleri ile pilavı alırlar, ağızlarına götürmek için diğer ellerine koyarlar. Sıra ete gelince yemektekilerden biri onu parçalara ayırır, onun için bıçak kullanmazlar... Sığır ve koyun için zahmet çekmezler, çünkü onu kızartmadan veya haşlamak suretiyle pişirmeden önce küçük parçalar halinde keserler"

Ubicini ise "1855'de Türkiye" adlı eserinde bu konu ile ilgili olarak " Bütün servis her birimizin önüne konan sedef saplı bir bıçak ve kapaklı porselen çanaktan ibarettir. Ne çatal, bıçak

takımı ne tabak, ne bardak, sadece tahta kaşıklar o da pilav ve öteki yemekler geldikçe geliyordu. Sıvılar kaşıkla yeniyor, gerisi parmakla hallediliyordu." demektedir. Bu durum Türkler'in yemek sonunda niçin mutlaka ellerini yıkadıklarını çok iyi açıklamaktadır.(Zümrüt Nahya, ae.)

Araştırmamızda Sofrada herkes için ayrı kullanılan araçlar ile ilgili sorularımızda mevcut idi. Ancak bunlar tek bir soru içinde alındığından ve tek tablo içinde incelendiğinden buradaki oranlar yanıltıcı olabilecektir.

Bununda sebebi kişilere tek tek herkes için ayrı olarak kullandıkları araçları sormak yerine, bunların hepsinin tek soru halinde çoklu cevaplarının alınması ve bu soru ile ilgili tablomuzdaki oranlarında bu Toplam cevap üzerinden alınmasıdır. Biz burada olayı daha iyi açıklayacağını düşündüğümüzden, Tablodaki oranların dışında, sanki bunların her biri tek bir soru imiş gibi herbiri için N üzerinden yüzdelerini aldık. Buna göre;

Kişilerin herkese ayrı Tabak kullanma oranı (122/127 X 100) %96'dır. Bu da bize şehirli insanımızın artık tek kaptan yemek yemediğini göstermektedir.

Herkese ayrı bir bardak kullanma oranı ise %90.5, Çatal-Kaşık kullanma oranı %96.8, Bıçak kullanma oranı %69.2, Salata Tabacı kullanma oranı ise %32.3'tür.(TABLO G-24)

## PEÇETE V.B. KULLANMA

Yemek yerken sofraya örtüsünü veya elbiseyi sakınmak, dudak kurulamak için mendil biçiminde hazırlanmış beze peçete denir.(Meydar Larousse, Cilt 15, sf.542)

Avrupa ülkelerinde yemekte peçete kullanma adeti, masa örtüsü ve el havlusu kullanma adetinden daha sonra başlar. XV. yy.'a kadar davetliler yemekte ellerini masa örtüsüne veya bir astara silerlerdi. Sonraları bu iş için masa örtülerinin kenarına uzun bir kenarlık eklendi, daha sonrada bunların yerine duvarlara asılan havlular ortaya çıktı.

Bir kişiye mahsus sofraya peçeteleri ancak XVI. yy.'da yaygın bir şekilde kullanılmaya başlandı.

Türkler'de ise Tanzimat'a kadar sofralarda "Yağlık" denilen ve kenarları sırma işlemeli keten örtüler kullanılırdı. Normal mendilden biraz büyük olan yağlıkların bekçi mendili, aşçı mendili, enfiye mendili gibi çeşitleri vardı. Yemekten kalkınca el ve ağız, yağlıklara silinirdi.

Yer sofrasında yemek adet olduğu için, sofraya oturanlar dizlerine "Peşkir" denen, yine kenarları sırma veya ipek işlemeli bir tür peçete örterlerdi.

Peşkirler, genellikle el tezgahlarında, keten ipliği ile dokunurdu. Eni yarım metreye yakın, boyu bazen 70 veya 80 cm. bazende bir yer sofrasının çevresini kaplayacak (2 veya 2,5 m) uzunlukta olurdu.

Kumaşın iki ucu kendisinden püsküllü ve işlemeliydi. Bu işlemler sırmadan, renkli ipek ve sırma karışımı olabilir; hesap işi, pesent işi, iğne ardı, çin iğnesi gibi adlar alırlardı.

Peşkirin, işlemesiz fakat dokuması motifli olanları da vardı ve bunlara Tatar Havlusu denirdi.

Eskiden, peşkirin hizmetkar tarafından yer sofrasında oturanların dizlerine gelebilecek biçimde sofraya üzerine atılması bir çeşit hüner sayılırdı.

Araştırmamıza göre sofraya peçete vb. koyanların oranı %85'tir. Bu oran Balmumcu ve Kültür Mahallesi İst. Doğumlularda %100'e kadar çıkmaktadır.

Genel Toplamda sofralarına peçete vb. koyanların %34.9'u Sabah, %28.9'u Öğlen, % 36.3'de Akşam öğünlerinde sofraya peçete koymaktadır. Yalnız burada da yüzde oranları cevap sayısı toplamı üzerinden alındığından oranlar nisbeten düşüktür. Oranlarımızı evet diyenlerin üzerinden aldığımızda Sabah sofraya peçete vb. koyanların oranı ( 99/108 X 100) %91.6, Öğlen (82/108 X 100) %75.9, Akşam ise ( 103 / 108 X 100) %95.3 olacaktır. (TABLO G-25)

Sabah sofraya kağıt peçete koyanların oranı %37.6'dır. Bu oran İst. Doğumlularda %62.2'ye kadar çıkmaktadır. İst. Dışı Doğumlularda ise bu oran %26.3'e düşmektedir.

Mahalle bazında da Sabahları İst. Doğumlular, İst. Dışı Doğumlulara nazaran sofralarında daha çok kağıt peçete kullanmaktadırlar.

Balmumcu Mahallesi İst. Doğumlularda Sabahları Kağıt Peçete kullanma oranı %100 iken İst. Dışı Doğumlularda %42.9, Kültür Mahallesi İst. Doğumlularda %87.5 iken İst. Dışı doğumlularda %47.8, Ortaköy Mahallesi İst. Doğumlularda % 35 iken İst Dışı Doğumlularda %9.3'tür.

Sabah sofraya konan peçeteler %97.7'lik bir oran ile herkese ayrı konulmaktadır. (TABLO G-26)

Sabah sofralarında kumaş peçete kullanılma oranı sadece %2.6'dır. Bu nedenle sabah sofralarında kumaş peçete kullanılmıyor diyebiliriz.

Sabah sofralarında kumaş peçete kullananlar bu peçeteleri %100'lük bir oran ile herkese ayrı koymaktadırlar.(TABLO G-27)

Sabah sofralarına el bezi koyanların oranı kumaş peçete koyanlara nazaran biraz daha yüksektir. Bu oran %7.7'dir. İst. Dışı Doğumluların el bezi kullanma oranları %10 ile biraz daha fazladır. El bezleride %100'lük bir oran ile herkese ayrı konulmaktadır. (TABLO G-28)

Öğlen öğününde de sabah öğününe benzer bir durum göze çarpmaktadır. Bu öğünde de Kağıt Peçete kullanma oranı sabah öğünündeki kullanma oranına çok yakındır. Bu oran %38'dir. Burada da İst. Doğumlular İst. Dışı Doğumlulara nazaran Öğlen Öğünlerinde daha çok kağıt peçete kullanmaktadırlar.

Öğlen Öğününde sofraya konan peçetelerin %100'ü herkese ayrı konulmaktadır.(TABLO G-28/1)

Öğlen öğününde sofraya kumaş peçete konulma oranı %5.4'tür. İst. Doğumlular %13.3'lük bir yüzde ile İst. Dışı Doğumlulardan daha çok kumaş peçete kullanmaktadırlar. Kültür Mahallesinde öğlen öğününde kumaş peçete kullanana rastlanılmamıştır.

Kumaş Peçeteler %100'lük bir oran ile herkese ayrı konulmaktadır. (TABLO G-28/2)

Öğlen sofraya El Bezi konulma oranı %17.4'tür. İst. Dışı Doğumlular %24.2'lik bir oranla Öğlenleri El Bezine daha çok rağbet etmektedirler. İst. Doğumlularda bu öğünde El Bezi kullanma oranı sadece %3.3'tür.

Mahalle bazında ise Balmumcu ve Ortaköy Mahallesiindeki İst. Doğumlular Öğlen Öğününde El Bezi kullanmamaktadırlar.

Öğlen öğününde %100'lük bir oranla herkesin ayrı bir elbezi vardır.(TABLO G-28/3)

Akşam öğününde ise kağıt peçete kullanma oranı %42.6 ile diğer öğünlere nazaran daha fazladır. Bu öğünde de İst. Doğumlular kağıt peçeteye daha çok rağbet etmektedirler.

Bu öğünde sofraya konan peçetelerin %98.1'i herkese ayrı konulurken, %1.9'uda ortaya konulmaktadır.(TABLO G-28/4)

Akşam öğününde kumaş peçete kullanılmıyor diyebiliriz.

Akşam öğününde kumaş peçete kullanılmama oranı %99.2'dir. Bu öğünde kumaş peçete kullanan tek frekans Ortaköy Mahallesinden bir İst. Doğumlu'dur ve kumaş peçeteleri herkese ayrı koymaktadır.(TABLO G-28/5)

Akşamları sofraya el bezi koyanların oranı ise %18'dir. Bu oran İst. Dışı Doğumlularda %23.8'e kadar çıkarken, İst. Doğumlularda %5.3'e kadar düşmektedir. Bu fark Mahalle bazında da devam etmektedir.

Nitekim Balmumcu Mahallesinde İst. Doğumlular akşam öğününde el bezi kullanmazken bu oran İst.Dışı Doğumlularda %11.8'dir.

Kültür mahallesi'nde İst. Dışı Doğumluların El Bezi kullanma oranı %52.2'ye kadar çıkmaktadır. Aynı mahallenin İst. Doğumlularında bu oran %14.3'tür.

Ortaköy Mahallesinde ise İst. Dışı Doğumlular %13.6 ile El Bezi kullanırlarken, İst. Doğumlularda bu oran %4.8'dir.

Akşam sofraya konan El Bezlerinin %90.9'u herkese ayrı konurken, %9.1'i ortaya konulmaktadır.(TABLO G-28/6)

## SOFRADAKİ YERLER

Her üç öğünde de %73.2 ile sofrada herkesin belli bir yeri vardır. Bu oran Balmumcu Mahallesi Toplamda %86.7, aynı mahallenin İst. Dışı Doğumlularında ise %89.5'e kadar çıkmaktadır.

Sofrada herkesin belli bir yerinin olması %51'lik bir oran ile alışkanlığa bağlanmıştır. Bu oran Balmumcu Mahallesi Toplamda %88.5, Kültür Mahallesi Toplamda ise %90.9'dur. Her iki mahallenin İst. Doğumlularında ise bu oran %100'dür.

H.B.E.Kadın'ın mutfığa yakınlığı ise %12.4'lük bir yer belirleme sebebini oluşturmaktadır. Fakat yerin H.B.E.Kadın'ın mutfığa yakınlığına göre belirlenmesine Kültür ve Balmumcu mahallelerinde rastlanılmamaktadır.

T.V.'ye yakınlık da bir yer belirleme sebebi olup %8.6'lık bir yüzdeye sahiptir. Fakat yine yerin bu şekilde belirlenmesine Kültür ve Balmumcu mahallelerinde rastlanılmamaktadır.

Sofradaki yerlerin Yaş ve Statü'ye göre belirlenmesi ise %5.7'lik bir yüzdeye sahiptir. Özellikle her üç mahallede de İst. Doğumluların yerlerini yaş ve statüye göre belirlememeleri ilginçtir. Yaş ve Statüye önem verenler İst. Dışı Doğumlular olarak gözükmektedir. %1.9'luk kesim sofradaki yerlerin tesadüfi olduğunu belirtirken, %11.4 Diğer sebepleri öne sürmüştür.(TABLO G-29)

Sabah, Öğlen ve Akşam oturlan bu yerlerde %63 oranında bir değişiklik olmamaktadır. İst. Doğumlularda bu oran %73.2'ye çıkarken, İst. Dışı Doğumlularda bu oran %58.1'dir.

Sofradaki yerlerine Mahalle bazında en sadık olanlar her üç öğünde de oturlan yerlerde bir değişiklik yapmadıklarını Toplamda %76.7 ile beyan eden Balmumcu Mahallesi sakinleri olarak görülmektedir. Bu mahallenin İst. Doğumlularında ise bu oran %81.8'dir.(TABLO G-30)

Akşam öğününde sofraya ilk oturan kişi %50 ile H.B.Erkek olmaktadır. Bu oran İst. Doğumlularda %63.2, İst. Dışı Doğumlularda ise %44'tür.

Birlikte oturulduğunu beyan edenlerin oranı ise %12.3'tür. (TABLO G-31)

Akşam sofraya ilk oturan kişinin ilk oturma nedeni %19.7 ile acıkış olmasıdır. Özellikle İst. Dışı Doğumlularda bu oran daha yüksek çıkmaktadır.

Yaş ve statü gereği sofraya ilk oturanların oranı ise %13.1'dir.

Alışkanlık yüzünden sofraya ilk oturanların oranı ise %9'dur. Bu oran İst. Doğumlularda %18.4'e kadar çıkmaktadır. Tablomuzdaki Boş-Belirsiz oranımızın %49.2 gibi yüksek bir seviyede olması daha sağlıklı bir analiz yapmamızı engellemektedir.(TABLO G-32)

Akşam öğününde ilk servis yapılan kişinin stüsü %58.5 ile H.B.Erkektir. Bu oran İst. Doğumlularda %71.1'e kadar çıkmaktadır.

Erkek Çocuğa ilk servis yapılma oranı %10.6'dır. İst Dışı Doğumlularda ise bu oran %14.1'e çıkarken, İst Doğumlularda bu oran %2.6' ya düşmektedir.

%7.3'lük bir oranlada sofrada Kız Çocuğa ilk servis yapılmaktadır.(TABLO G-33)

Akşam öğününde sofrada ilk servis yapılan kişiye ilk servis yapılmasının nedeni %29.5 ile Yaş ve Statü gereğidir.

Bunu % 19.7 ile acıkmış olmak, %9 ilede alışkanlık izlemektedir. (TABLO G-34)

Akşam sofradan ilk kalkan kişi %36.1 ile H.B.Erkek olmaktadır. Bunu %23.8 ile erkek çocuk, %13.1 ile Kız Çocuk, %9.8 ilede H.B.E.Kadın izlemektedir.(TABLO G-35)

Akşam öğününde sofradan ilk kalkan kişinin ilk kalkma nedeni %28.7 ile çabuk ve az yemesidir. Bu oran Kültür Mahallesi Toplamda %76.7'ye kadar çıkmaktadır.(TABLO G-36)

# ÖZEL GÜNLERDE YAPILAN YIYECEK VE İÇECEKLERİN ÖZELLİKLERİ

## ŞEKER BAYRAMI

Halk tarafından ramazan bayramına Şeker Bayramı'da denilmektedir. Ramazan Bayramı, Müslüman'ların oruç ayı olan ramazanın bitiminde 3 gün kutladıkları bayramdır.

Ramazan Bayramı, Hicretin ikinci yılından sonra kutlanmağa başlandı. Bu bayramda yapılması gereken bütün törenler ve ibadetler (bayram namazı) Hz. Muhammed tarafından düzenlendi.

Bayram, Ramazan ayının son günü olan arefeden sonra başlar ve üç gün sürer. Ramazan Bayramı'nın üç ayrı özelliği vardır.

- 1) Müslümanlar Zekat görevini bu bayramda yerine getirir.
- 2) Müslümanlar arasında karşılıklı görüşme, barışma ve birbirini ziyaret etme, hediyeleşme adettir.
- 3) Müslümanlar bu bayramda, özellikle bayram namazından sonra yakınlarının kabirlerini ziyaret ederler.

Bu bayramda, ziyaretçilere şeker sunmak töresi adet olduğundan, bu bayrama Şeker Bayramı'da denilir. Bayramın önemli özelliklerinden biri de büyüklerin küçüklere hediyeler vermesi, hiç değilse bir mendil armağan ederek gönül almasıdır.

Araştırmamıza katılan hanelerin %58.3'ünde Şeker Bayramı için yiyecek, %3.1'inde de İçecek hazırlanmaktadır.(TABLO J-1, TABLO J-2)

Şeker Bayramı'nda yapılan yiyeceklerin %95.9'u evde hazırlanmaktadır. Bu yiyecekler en çok 1 ve 2 çeşit olarak hazırlanmaktadır.(TABLO J-54)

Hazırlanan yiyeceklerin tür ayırımı ise şöyledir;

%60.8'i Son Yiyecek, %18.6'sı Ana Yiyecek,% 14.4'ü Ağır Yiyecek, %5.2'si Hafif Yiyecek, %1'i Diğer çeşit yiyecek.(TABLO J-55)



Hazırlanan ana yiyeceklerin ayırımı ise Proportion olarak şöyledir; 0.22 Hayvansal, 0.72 Bitkisel, 0.06 Hyvansal-Bitkisel.(TABLO J-57)

Ana yiyeceklerden hayvansalların çeşidi de Proportion olarak 0.75 Büyük-Küçükbaş Hayvan, 0.25 Kanatlı Hayvan şeklinde bir dağılım göstermektedir.(TABLO J-58)

Büyük-Küçükbaş Hayvanların alt çeşitlerinin dağılımı ise yine proportion olarak 0.67 Etler, 0.33 Et Ürünleri şeklindedir.(TABLO J-60)

Şeker Bayramında hazırlanan Hafif Yiyeceklerde 0.60 Proportion ile Kahvaltı türü yiyecekler ilk sırayı alırken, Mezeler 0.40 Proportion ile ikinci sıradadır. (TABLO J-64)

Şeker Bayramında hazırlanan Ağır Yiyeceklerde ise Pilav ve Börek 0.38'erlik Proportionlar ile en çok tercih edilen ağır yiyecek türleri olurken, bunları 0.25'lik proportion ile Diğer Hamur İşleri izlemektedir. (TABLO J-65)

Şeker Bayramında hazırlanan Son Yiyeceklerden Tatlıların %50'sini Hamurlu Tatlılar oluşturmaktadır. Diğer türler ise %37.1'lik bir oranı alırken, Sütlü Tatlılar %6.5, Komposto-Hoşaf %4.8, Helva ise %1.6'lık yapıma oranlarına sahiptir.(TABLO J67)

Şeker Bayramı için hazırlanan içecekler ise 0.50'şerlik proportionlar ile Çay ve Meyve Suyu'dur.(TABLO J-69)

## KURBAN BAYRAMI

Din kurallarına uyularak kurban kesme gereğinin yerine getirildiği belli günlerde yapılan dini törenlerin bütününe Kurban Bayramı denir.

Bayramın 1., 2., ve3. günleri kurban kesme günleridir. Kurban Bayramı'na adını veren kurban kesme geleneği, İslam Dini'nin doğuşundan çok önceki çağlara kadar uzanır. Çok eski tabiat dinleri ile, Mezopotamya, Anadolu, Mısır, İran ve İbrani dinlerinde yılın belli aylarında dini törenlerle kurban kesme, bayram yapma geleneği vardı.

İslam dininin koyduğu kurallara göre, bayram yaparak kurban kesme geleneği İbrahim Peygamber zamanına kadar uzanır. İslam Dininde, haccın Kurban Bayramı günlerinde yapılması sebebiyle bu bayram ayrı bir özellik taşır.

Araştırmamıza katılan hanelerde Kurban Bayramına özgü yiyecek yapılma oranı %56.7, içecek yapılma oranı ise %3.1 dir.(TABLO J-1, TABLO J-2)

Kurban Bayramı için hazırlanan yiyeceklerin %80.6'sı evde hazırlanırken, %1.4'ü evde hazırlandığı gibi hazırda alınmaktadır. Boş-belirsiz oranımız %18.1'dir. Yemekler en çok 1 ve 2 çeşit olarak hazırlanmaktadır.(TABLO J-70)

Kurban Bayramı için hazırlanan yiyeceklerin %43.9'u Son Yiyecek, %25.5'i Ana Yiyecek, %13.3'ü Ağır Yiyecek, %4.1'i Hafif Yiyecek yine %13.3'üde Diğer Tür yiyeceklerdir.(TABLO J-71)

Hazırlanan Ana Yiyeceklerin Proportion olarak 0.48'i Bitkisel, 0.33'ü Hayvansal, 0.19'da Hayvansal-Bitkisel'dir.(TABLO J-73)

Ana Yiyeceklerden Hayvansalların çeşitleri ise yine Proportion olarak 0.44 Büyük-Küçükbaş Hayvan, 0.33 Kanatlı Hayvandır. Boş-belirsiz 0.22'dir.(TABLO J-74)

Kurban Bayramında yapılan Hafif Yiyeceklerde ilk sırayı 0.75 Proportion ile Kahvaltı almaktadır. Bunu 0.25 ile Meze'ler izlemektedir.(TABLO J-80)

Ağır Yiyeceklerde ise 0.54 Proportion ile Börek ilk sırayı almaktadır. Bunu 0.31 Proportion ile Pilav izlerken, Diğer Hamur İşlerinin Proportion'ı 0.15'tir.(TABLOJ-81)

Kurban Bayramında yapılan yiyeceklerden Tatlıların, %40.4'ünü Hamurlu Tatlılar oluşturmaktadır. Bunu %42.6 ile diğer tatlılar izlerken, Komposto ve Hoşaf'ın yapılma oranı %8.5, Helva'nın %6.4, Sütü Tatlıların %2.1'dir.(TABLO J-83)

Kurban Bayramında yapılan içeceklerin başında 0.50 Proportion ile Meyve Suları gelmektedir. Bunu 0.25'erlik Proportionlar ile Çay ve Meşrubat izlemektedir.(TABLO J-85)

## RAMAZAN

Ramazan Kur'an'da adı geçen tek Kameri aydır. Kameri; Ay'ın hareketlerine göre düzenlenen takvime verilen addır. Arapça AY demektir.

Ramazan orucunun Müslümanlar'ada farz kılındığını bildiren ayette Kur'an'ın Ramazan ayında indirilmeğe başladığı belirtilir. Müslümanların kutsal saydıkları gecelerden Kadir Gecesi de Ramazan Ayı içindedir.

Eskiden Ramazan arifesinde İstanbul'un yüksek yerlerinde, minare şerefelerinde Ramazan Hilali'nin doğması beklenirdi. Hilali görenlerden iki kişi, aralarında varlığını farz ettikleri bir alacak davasını kadıya arz ederlerdi . Alacaklı, Kadı'ya" Efendim, bu adam geçen yıl benden şu kadar kuruş borç almıştı ve gelecek sene Ramazan Hilali görülür görülmez ödeyeceğine söz vermişti" derdi. Kadı'da borçlu olduğu farz edilen kişiye bunun doğru olup olmadığını sorar, borçlu" evet, efendim doğrudur, yalnız ramazan hilalinin görüldüğünü ispat etsin" deyince kadı, alacaklıdan şahitlerini getirmesini isterdi. O da Ramazan Hilali'ni görenleri kadının huzuruna çıkartıp, hilali gördüklerini söylemelerini isterdi. Şahitler hilali gördüklerini bildirince Ramazan Ayı'nın girdiği ispat edilmiş olurdu. Ramazan'ın girdiğini ispat edenlere belirli bir ücret verilirdi.

Ramazan'ın geldiği halka davullar çalınarak, minarelerde kandiller yakılarak duyurulurdu. Ramazan'ın ilk günü devlet daireleri tatil olur, diğer günlerde de iş saatleri azaltılırdı.

Akraba ve dostlar arasında ramazan'ın ilk haftasında davetsiz iftara gitmek bir nezaket ve hürmet sayılırdı.

Günümüzde araştırmamıza katılan hanelerin %44.9'unda Ramazan'da özel yiyecekler yapılmaktadır.(TABLO J-1)

Bu yiyeceklerin %80.7'si evde hazırlanırken, %1.8'i hem evde hazırlanıp hemde hazır alınmaktadır. Boş-belirsiz oranımız %17.5'tir. Ramazanda yapılan bu yiyecekler en çok 1 ve 2 çeşit olarak yapılmaktadır.(TABLO J-86)

Ramazan'da yapılan yiyeceklerin %27.1'erlik bölümlerini Ağır ve Son Yiyecekler oluşturmaktadır. Bunu %18.6 ile Diğer Türler

izlerken, Ana Yiyeceklerin yapılma oranı %17.1'dir. Hafif yiyecekler'de ise bu oran %10'dur.(TABLO J-87)

Ramazan'da yapılan Ana Yiyeceklerin başında 0.58 Proportion ile Bitkisel besinler gelmektedir. Bunu 0.33 Proportion ile Hayvansal besinler izlerken, Boş-belirsiz 0.08'lik bir proportion'a sahiptir.(TABLO J-89)

Hayvansal Besinlerin 0.75 Proportionlık kesimini Etlere oluştururken, Et Ürünlerinin Proportionı 0.25'tir.(TABLO J-92)

Ramazanda hazırlanan Hafif Yiyeceklerin Proportion olarak 0.86'sını Kahvaltılar oluştururken, 0.14'ünü de Meze türü besinler oluşturmaktadır.(TABLO J-96)

Ağır yiyeceklerde ise Börek 0.43'lük bir Proportion ile ilk sıradadır. Bunu 0.26'sar Proportion'lar ile Pilav ve Diğer Hamur İşleri izlerken, Makarna'nın Proportion'ı 0.04'tür.(TABLO J-97)

Ramazanda hazırlanan Son Yiyeceklerden Tatlılarda Hamurlu Tatlılar 0.48 Proportion ile ilk sırayı almaktadır. Bunu 0.29 Proportion ile Sütlü Tatlılar izlemektedir. Helva'nın Proportionı 0.05, Komposto-hoşaf'ınki de yine 0.05'dir. Diğer türün Proportion'ı ise 0.14'tür.(TABLO J-99)

Ramazan'da hazırlanan içecekler ise 0.50 Proportion ile Çay, yine 0.50 Proportion ile Meyve Suyu'dur.(TABLO J-101)

## MEVLÜT

Bu kelime isim olarak mevlit anlamında da kullanıla gelmiştir.

Mevlit'in kelime anlamı; Hz. Muhammed'in hayatını anlatmak için yazılan manzum eserdir. Bir diğer anlamıda erkek çocuktur.

Hz. Muhammed'in doğum gününü kutlamak için ilk defa Fatimiler devrinde din törenleri yapıldı. Müslümanlar arasında büyük mevlit törenleri ilk olarak Erbil Atabekleri'nden Muzafferüddin Gökbörü (öl.1232) zamanında yapıldı.

Osmanlı Türkleri'nde ilk Mevlit törenleri, Murad III devrinde Süleyman Çelebi' nin eseri okunarak yapıldı.

Günümüzde camilerde, evlerde Hz.Muhammed'in doğum gününün yıldönümü olan 12 Rebiülevvel gecesinde, Kadir, Miraç, Regaip ve Berat gecelerinde törenlerle Mevlit okutulur.

Mevlitten önce Kur'an, sonra Mevlid'in bölümleri çeşitli makamlarla okunur. Her bölümden sonra Kur'an, ilahi ve kasideler okunur. Mevlid'in vefat bölümü okunmaz.

Görüldüğü gibi Mevlit İslam Peygamberi Hz.Muhammed'in doğumunu kutlamak için İslam'ın ortaya çıkışından yaklaşık 600 sene sonra ortaya çıkarılmış bir anmadır.

Ancak İslam'ın kutsal kitabı Kur'an incelendiğinde böyle bir kutlamanın yapılması gerektiğini gösteren hiçbir ayet yoktur. Yalnızca Kur'anın indirilmeye başlandığı gece olan Kadir Gece'sinin kutsallığından bahsedilir. Bu tamamen sonradan ortaya çıkarılmış bir gelenektir.

Yukarıda da bahsedildiği gibi Mevlit Hz.Muhammed'in doğum gününü kutlamak için söylenen şiirlere verilen addır ve özellikle vefat bölümleri okunmaz fakat toplumumuzda her nedense aile içinden bir akraba öldüğü zaman arkasından Mevlit okutmak bir adet olmuştur. Bu paradoks ilginçtir.

Araştırmamıza katılan hanelerin %40.2'sinde Mevlütler' de özel yiyecek yapma alışkanlığı vardır.(TABLO J-1)

Mevlüt için hazırlanan yiyeceklerin % 78.4'ü evde hazırlanmakta, %5.9'u hazır alınmaktadır. Boş-Belirsiz oranımız %15.7'dir. Büyük bir oranda tek çeşit yemek hazırlanmaktadır.(TABLO J-102)

Yiyecek Türü bakımından %43.3 ile Ağır Yiyecekler başta gelmektedir. Bunları %33.3 ile Son yiyecekler izlerken, Diğer Türler'in oranı %6.7'dir. Boş-belirsiz oranımız ise %16.7'dir.(TABLO J-103)

Mevlit için hazırlanan Ağır Yiyeceklerin başında 0.46 Proportion ile Pilav gelmektedir. Onu 0.35 Proportion ile Diğer Hamur İşleri, 0.19 Proportion ilede Börek izlemektedir. İst. Dışı Doğumlular 0.50 Proportion ile Pilav'a ağırlık verirlerken, İst. Doğumlular 0.33 Proportion ile Böreğe ağırlık vermektedirler.(TABLO J-104/1)

Mevlüt için hazırlanan Diğer Hamur işleri incelendiğinde 0.44 Proportion ile Tuzlu Çeşitleri başta gelmektedir. Bunu, 0.11'erlik proportionlar ile Kurabiye, Kek, Saç Ekmeği, Keşkek ve Poğaçta izlemektedir.(TABLO J-107)

Mevlüt'de hazırlanan Tatlılar incelendiğinde ise en çok rağbet gören tatlıların 0.30'ar Proportion oranları ile Hamurlu Tatlılar

ve Helva olduğu görülür. Bunları 0.15 Proportion ile Sütlü Tatlılar izlerken, Meyveli tatlıların Proportion'ı 0.05'tir. Diğer Tür Tatlıların Proportion'ı 0.05 iken Boş-Belirsizde Proportion'ımız 0.15'tir.(TABLO J-108)

Mevlüt için hazırlanan içeceklerin başında 0.39 Proportion ile Çay gelmektedir. Bunu 0.28 Proportion ile Ayran yine 0.28 Proportion ile Şerbet izlemektedir. Meyve Suyu'nun Proportion'ı ise 0.06'dır.(TABLO J-109)

## KANDİL

Müslümanların kutsal saydığı gecelere Kandil denilmektedir. Bu geceler şunlardır; Mevlid Kandili, Regaib Kandili, Mirac Kandili, Berat Kandili ve Kadir Gecesi.

Araştırmamıza katılan hanelerin %62.2'sinde Kandillerde özel yiyecek hazırlanmaktadır.(TABLO J-1)

Kandil için hazırlanan yiyeceklerin %87.3'ü Evde Hazırlanmakta, %11.4'ü Hazır Alınmakta, %1.3'ü hem Evde Hazırlanmakta hemde Dışarıdan Alınmaktadır.(TABLO J-110)

Kandil için hazırlanan yiyeceklerin başında % 69.6 ile Helva gelmektedir. Helva'dan sonra Kandillerde yapılan yapılan yiyecek %30.4 ile Hamur işleridir.(TABLO J-111)

Helva, Türk mutfağı'nın en önemli tatlılarından biridir. Ana malzemesi un, yağ, şeker olmakla beraber çeşitleri çoktur. Un yerine bazen irmik, nişasta v.b.; şeker yerine bal, pekmez veya pudra şekeri konabilir. Sadece ev mutfaklarının ana malzemesi olmakla kalmaz, özellikle eski Türk Yaşayışı'nda, bazı helvalar, toplum hayatında bazı kesimlerde özel bir yer alır.

Koz Helva, Kağıt Helva mesirelerde kendilerine has kaplar içinde, helvacıların helvalarına övgü anlamında düzdükleri manileri makamla okuyarak satılırdı.

Keten Helvası, helva sohbetlerinin ana konusu ve vesilesi idi. Büyük konakların ahçılarının ustalığı da pilav gibi, helva gibi yemeklerde gösterdikleri maharatle ölçülürdü.

Helva Sohbetleri, eskiden kış mevsiminin başlıca eğlencelerinden biri idi. Her sınıf halk arasında rağbette idi.

Kışın en soğuk kırk günü olan Erbain'i (eski takvimde 22 Aralıktan 31 Ocağa kadar olan bölüm) sağ ve sağlıklı bitirenler kurbanlar keser ve helva sohbetleri bundan sonra düzenlenirdi.

Günümüzde bir olayı yakın çevreye, komşu, dost ve akrabalara haber verme, aynı zamanda bu olay sevinçliyse sevincine, acı bir olaya üzüntüsüne katılma davetleri genellikle helva ile beraber yapılır.

Doğum, ölüm, nişan, düğün gibi olaylarda "Helva Dökmek" veya "Döktürmek" yerleşmiş törenlerdendir. Başlıca Helva türleri ve yapıları şöyledir;

#### **Cem Sultan Helvası:**

Bu ismi neden aldığı bilinmemektedir. Kabuğu soyulmuş badem ile irmik iyice kavrulduktan sonra, bunun içine süt, krema, vanilya, pudra şekeri ve tarçın konularak hafif ateşte biraz karıştırılarak ve demlendirilerek hazırlanır.

#### **İrmik Helvası:**

Önce irmik yağda kavrulur, içine fıstık veya badem atılır. Helvanın miyanesi fıstık veya bademin pembeleşmesi ile anlaşılır. Gerektiği kadar kavrulmuş bademli veya fıstıklı irmiğin içine önce kaynar su veya süt, sonra da şeker konur. İyice kabardığı ve irmikler tane tane döküldüğü zaman helva hazır oldu demektir.

#### **Keten Helva**

Yere, büyük, kalaylı bir sini konur. Sininin üzerine iki bilek kalınlığında ağdalanmış sıcak bir şeker parçası çepeçevre yayılır. Böylece bir halka haline getirilen ağdanın ortasına elenmiş un dökülür, helva yapmasını bilen ustalar sininin başına diz çöker ve ağdalanmış şekeri una batıra batıra siniyi sağdan sola el birliği ile çevirirler. Bu işlem sırasında un ağdaya iyice yedirilir ve ağda keten iplikleri gibi birbirinden ayrılır.

### **Un Helvası**

En çok ve en kolay yapılan helva çeşididir. Bu çeşidi bilmeyen hemen hemen hiçbir bölge yoktur. Un, tereyağında kavrulur, sütlü kahverengini alınca içine şekerli süt veya su katılarak hazırlanır. Bulamaç kıvamını alınca irice bir kaşıkla şekil verilerek tabağa dizilir.

### **Helvayı Hakani**

Üç, dört çeşit yapılır. En yaygın çeşidi şöyle yapılır; aynı ölçülerde has un, pirinç unu, nişasta bol yağda karıştırılarak miyaneleştirilir. İçine arıtılmış bal ve kaynar süt karıştırılır. Tencerenin kapağı kapanır ve onbeş dakika kadar hafif ateşte demlendirilir.

Bu helvanın özelliği, un, nişasta, pirinç unu, yağ ile kavrulduğu halde, renginin açık renkte tutturulabilmesidir.

Kandillerde yapılan Helvaların %30.9'u İrmik Helvası, %18.2'si Un helvasıdır. %50.9'luk bir yüzdenin ise çeşidi belirtilmemiş sadece helva olarak alınmıştır.(TABLO J-112)

Kandillerde yapılan Hamur işlerinin başında ise 0.58'lik Proportion ile Hamur Kızartma gelmektedir. Bunu 0.38 Proportion ile Lokma izlemektedir. (Lokma mayalı hamur'un ufak parçalar halinde yağda kızartıldıktan sonra soğuk şerbete atılması ile yapılan bir tatlı çeşididir. )

Börek ve Çörekler ise 0.04'lük bir proportion'a sahiptirler.(TABLO J-113)

Kandil için hazırlanan içecekler ise 0.80 Proportion ile Şerbet. 0.20 Proportion ilede Ayran'dır.



## KABUL GÜNLERİ

Bir diğ er özel günde Kabul Günleridir. Bu tür günler daha çok çalışmayan ev hanımları arasında belli periyotlar ile yapılan ve her seferinde başka birinin evinde toplanılması ile gerçekleş en aktivitelerdir. Bu tür günlerde yiyecek hazırlama oranı %10.2'dir.(TABLO J-1)

Bu tür günlerde hazırlanan yiyecekler 1'lik bir proportion ile evde hazırlanmaktadır. Çeşit sayısı ise 3'e kadar çıkabilmektedir.(TABLO J-116)

Kabul Günlerinde hazırlanan yiyeceklerin başında 0.54 Proportion ile Börek gelmektedir. Bunu 0.38 Hamur İşi izlerken, Pastanın Proportion'ı 0.08'dir.(TABLO J-117)

Bu tür günlerde hazırlanan içecek 0.50 Proportion ile Çay'dır. Bunu 0.38 Proportion ile Meyve Suyu izlerken, Kahve'nin Proportion'ı 0.13'tür.(TABLO J-123)

## SONUÇ VE ÖNERİLER

- 💡 Aile'nin gıda alışverişlerinde alınacaklara karar veren kişi H.B.E.Kadın'dır.
- 💡 Alışverişe çıkanlar alışverişe çıkmadan önce ne alacaklarını planlamaktadırlar.
- 💡 Gıda maddeleri alınırken dikkat edilen fiyatının uygunluğundan çok, alınan malın kaliteli olmasıdır.
- 💡 Gıda maddelerinin alınışı Haftalık olmaktadır.
- 💡 Gıda maddelerinin alışverişi için Cumartesi günü tercih edilmektedir.
- 💡 Genelde gıda alışverişini yapan bellidir ve bu kişi H.B.E.Kadın olmaktadır.
- 💡 Ekmek, Türk Halkı'nın beslenmesindeki önemini hergün alınan tek besin olarak korumaktadır.
- 💡 Ekmek, su, süt, yoğurt ve alkolsüz içkiler Mahalle Bakkalı'ndan alınmaktadır. Bu da bize Mahalle Bakkalları'nın günümüz piyasa koşullarında nasıl olupta hala varlıklarını sürdürebildiklerini göstermektedir.
- 💡 Süt ve yoğurt haftada iki;  
et, tavuk, sebze, meyve, zeytin, peynir, yumurta haftada bir;  
bakliyat ayda bir alınmaktadır.  
Özellikle et ve tavuğun haftada bir alınması, yoğurt ve süt

ise haftada iki kere alınması hiç olmazsa araştırmamıza katılan hanelerin nisbeten dengeli beslenebildiklerinin göstergesidir.



Sabah, Öğlen, Akşam öğünlerinde yemeği pişiren ve hazırlayan H.B.E.Kadın'dır.



Sabah öğünü 8.30, Öğlen öğünü 12.30, Akşam öğünü ise 18.30 civarlarında yenmektedir. Beslenme uzmanları tarafından iki öğün arasında en az 4 saat olması gerektiğinin söylendiği hatırlanırsa halkımızın bu tavsiyeye uyduğu söylenebilir.



Her üç öğünde yemek hazırlamak için mutfakta geçirilen zaman 70 dakika civarındadır. Eski zamanlarda bir soğanlı yumurtanın soğanlarının en az üç saat hafif ateşte pişirilmesinin tavsiye edildiği düşünöldüğünde bu veri daha anlamlı olacaktır.



Her üç öğünde de Menüü belirleyen H.B.E.Kadındır.



Hanımlarımız yemek yapmayı büyük oranda annelerinden öğrenmişlerdir.



Hanımlarımız sanılanın aksine çok büyük oranlarda hazırlanması kolay yemekleri tercih etmemektedirler.



Mutfaklarda kullanılan tencereler Çelik ve Teflon'dur.



Mutfaklarda kullanılan tavalarda ise Teflon Tavalara daha çok tercih edilmektedir.



Yemeklerde baharat kullanma alışkanlığı vardır. En çok kullanılan baharat Karabiberdir. Bunu Kırmızıbiber ve Nane izlemektedir.

- 💡 Yemeklerin üzerinde Sos kullanma alışkanlığı da vardır.  
Bu soslar evde hazırlandığı gibi dışarıdan hazırda alınabilmektedir. Evde hazırlanan sosların başında Domatesli, biberli, salçalı soslar gelmektedir.  
Dışarıdan en çok hazır alınan sos ise Ketçap'tır.
- 💡 Kış hazırlığı olarak evden en çok yapılan besin Reçel'dir.
- 💡 Her üç öğünde de sofrayı hazırlayan, servisi yapan ve sofrayı toplayan H.B.E.Kadın'dır.
- 💡 Bu aktivitelerde Kadın'a yardım eden pek yoktur.  
Az da olsa bir yardım eden çıktığında bu yardım Kız çocuk tarafından gelmektedir.
- 💡 Akşam öğününde ise H.B.Erkeğin ve Erkek Çocuğunda bu yardıma katıldığı görülmektedir.
- 💡 Yemek servisi yemek pişirilen yerin dışında yapılmaktadır.
- 💡 Yemek servisini servis kabından yapanların oranı (%41.5) ile pişirilen kaptan yapanların oranı (%36.9) birbirine yakındır.
- 💡 Her üç öğünde de yemek yenen yerin üzerine birşey örtülmektedir. Bu örtünün cinsi Kumaştır.
- 💡 Sofralarda herkesin kendine ait bir tabağı vardır. Aynı kaptan yemek yeme alışkanlığı yoktur.
- 💡 Sofralara kağıt peçete konulmaktadır.
- 💡 Sofrada herkesin belli bir yeri vardır ve Sabah,Öğlen, Akşam bu yerlerde bir değişiklik olmamaktadır.

- 💡 Akşamları sofraya ilk oturan H.B.Erkek'tir.
- 💡 İlk Oturma nedeni olarak Acıkma(%19.7) ve Statü(%13.1) gösterilmiştir.
- 💡 Akşam yemeğinde ilk servis yapılan kişi yine H.B.Erkek'tir.
- 💡 İlk servis yapılma nedeni Yaş ve Statü'dür.
- 💡 Akşam sofradan kalkan ilk kişide yine H.B.Erkek'tir.
- 💡 İlk kalkma nedeni olarak ise Çabuk ve Az Yeme gösterilmiştir.
- 💡 Özel Günlerden en çok Kandil, Şeker Bayramı ve Kurban Bayramları'nda yiyecek hazırlanmaktadır.
- 💡 Kandillerde en çok Helva yapılırken, Şeker ve Kurban Bayramlarında en çok yapılanlar Börek ve Pilav'dır.

## ELEŞTİRİ VE ÖNERİLER

- 60 Araştırmamızın en büyük eksikliği gıda maddelerinin alınışı bölümünde alınan gıda maddelerinin ne miktarda alındığını sormamış olmamızdır. Belki nereden alırsınız yerine ne miktarda alırsınız sorusunu yöneltseydik, çok daha yararlı bir iş yapmış olacaktık.
- 60 Araştırmamızın en büyük fazlalığı ise sorulardadır. Mülakat Formumuz incelendiğinde 18 sayfa olduğu görülecektir. Saha da bu mülakatı işletmek en az 45 dakikamızı alıyordu bu da hem mülakatı yaptığımız kişide hemde bizde bazı sıkıntılara yol açıyordu. Birçok kere mülakatın yarısında mülakatı yaptığımız kişide vazgeçme ve mülakatı bırakma eğilimi doğuyordu.
- 60 Araştırmamızda halkımızın sanıldığı kadar kötü beslenmediği ortaya çıkmıştır. Et ve Tavuğun haftada bir evlere girdiğinin görülmesi sevindiricidir.
- 60 Yemek işinin gerek alışveriş gerek hazırlanma ve sunuluşunda söz sahibi olan kayıtsız şartsız Kadın'dır. Bu nedenle özellikle dengeli beslenme konusunda kadınlarımızın bilgisinin ne durumda olduğu bir başka araştırma ile incelenmelidir.
- 60 Kadınlarımız mutfak aletleri açısından teknolojinin gerisinde değillerdir. Özellikle tencere ve tavalarda eski bakır aletlerin yerini Çelik ve Teflon olanlar almışlardır.

- 62 Kadınlarımızın, bütün "Ömrüm mutfakta geçiyor" serzenişi doğru değildir. Kadın'ın mutfakta geçirdiği süre Toplam olarak 70 dakikadır.
- 62 Sofralarda Masa örtüsü ve Peçete kullanma alışkanlığı gelişmiştir. Kullanılan peçetenin cinsi kağıtdır.
- 62 Sofralarda herkesin ayrı tabağı, çatalı, kaşığı ve bardağı vardır. Bıçak kullanma alışkanlığı ise diğerlerine nazaran biraz daha azdır.
- 62 Sofralarada en çok kullanılan baharat Karabiber'dir.
- 62 Sofralarda herkesin belli bir yeri vardır. Bu yerlerin belirlenmesinde statü ön plana çıkmazken sofrada servisin ilk olarak H.B.Erkeğe yapılmasında Yaş ve Statü ön plana çıkmaktadır.
- 62 Hanelerde kış için evden besin hazırlamak alışkanlığı devam etmektedir. En çok hazırlanan besin Reçel'dir.
- 62 Özel günlerde daha çok Dini Bayramlarda yiyecek hazırlama alışkanlığının olduğu görülmüştür.

## UNUTULMUŞ ESKİ TÜRK YEMEKLERİ

Burada günümüzden bir kaç yüzyıl önceki yemeklerin tarifini yazan bir kitaptan alınan eski Türk Yemekleri'nden bir kaçının tarifini yazacağız.

Bundan amacımız hem eskinin Türk Mutfağı'nın günümüz Türk Mutfağı'ndan olan farkını göstermek, hemde Mutfağı meraklı olanlara deneyebilmeleri için yeni tatlar sunmaktır.

Yemek tariflerinin alındığı kitabın yazarı **Mehmet bini Mahmut Şirvanidir.**

Kitabın günümüzden en az üç yüz yıl önce yazıldığı sanılmaktadır.

Kitaba Ali Emiri Efendi tarafından " **YEMEKLERİN TABHINA AİT BİR TIP KİTABI** " diye bir isim verilmiştir.

Kitapta yemek pişirilmesinde tencere olarak toprak çömlüklerin kullanılması tavsiye edilmekte, kalaylı tencerelerin mecburiyet olmadıkça kullanılmamaları, bu tip tencerelerin birtakım hastalıklara yol açabileceğı belirtilmektedir.

Yine bu arada kitapta şöyle bir cümleye rastlanılmaktadır:

" Yemek pişirirken zinhar incir ağacı veya ağulu ağaç kullanmayınız. Bunlar yemeğın tadını ve rayihasını bozarlar"

Ağulu ağaç diye servi, defne, çıralı çam gibi fazla is yapan ve yanarken koku yapan ağaçlardan söz edilidiğı sanılmaktadır.

Bir diğerk dikkat çeken konuda özellikle et yemeklerinde Gül Suyu ve Damla Sakızı'nın kullanılmasıdır. Bu alışkanlık günümüzde tamamen kaybolmuştur.



## **ZIRBAÇ**

Midesi ağrıyanlara, iştahsız olanlara, ciğerlerinden rahatsız olanlara ve dalaklarından rahatsız olanlara çok iyi gelecek bir besindir.

**Kullanılacak Malzeme:** 1 Kg. yağlı koyun eti(veya 1 tavuk), 1/2 litre su, 3 gr. Tarçın, 25 gr. Toz Şekeri, 100 gr. Badem İçi, 3 gr. Darülfülül (veya Karabiber), 3 gr. Kişniş, 3 gr. Dövülmüş Damla Sakızı, 1 çorba kaşığı tuz, 1 bardak sirke, 3 gr. safran.

**Yapımı:** Eti iyice temizleyip kuşbaşı iriliğinde parçalara doğramalı ve iyice yıkamalı, tuz ve tarçınla harmanlayıp bir tencereye koymalı. Üstüne yarım litre su da döktükten sonra kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı ve eti ilik gibi oluncaya kadar pişirmeli.

Beri yanda sirke ile toz şekerini iyice karıştırıp şekerini eritmeli. Sonra buna makineden geçirilerek kıyılmış veya havanda dövülmüş kavrulmuş 50 gr. badem içini katmalı, 3 gr. dövülmemiş karabiber ( veya karabiberin koku ve tadını andıran, çiçek bezelyesi gibi kabuğu içinde satılan ve adına Darülfülül denilen bahardan 3 gr.), 3 gr. kişniş, 3 gr. dövülmüş damla sakızı ve 3 gr. safranı katıp iyice karıştırmalı.

Eti ateşten indirmeden birkaç taşım önce sirkeli karışımı içine dökmeli ve birkaç taşım birlikte kaynatmalı.

Tencereyi ateşten indirince servis tabağına boşaltmalı ve mevsimine göre bir-iki dakika ılımaya bırakmalı.

Bu arada kalan 50 gr. kavrulmuş badem içini filetolara doğramalı ve bununla servis tabağını süsleyip servis yapmalı.

Yemekte fazla şekerden hoşlanmayanlar Zırbaç'a konulacak şeker miktarını azaltabilecekleri gibi isteyenler sirkeyi de çoğaltıp azaltabilirler.

## **NIZBAC**

Zihne kuvvet verir, iştah açar, birçok derde deva olan bir besindir.

**Kullanılacak Malzeme:** 1 kg. oğlak eti (veya yağsız kuzu eti), 250 gr. soğan, 250 gr. havuç, 3 gr. dövülmüş kişniş, 3 gr. tarçın, 3 gr. karabiber, 3 gr. dövülmüş damla sakızı, 3 gr. zencefil, 250 gr. kuru siyah üzüm, 100 gr. nardenk (Nardenk nar ve erikle yapılan bir çeşit ekşi pekmezdır. Karadeniz bölgesinde, bilhassa Giresun'da bugün bile yapılmaktadır.), 1/2 demet taze nane, 1 kaşık tuz, 100 gr. ceviz içi, 1 litre su, yeteri kadar gül suyu.

**Yapımı:** Eti kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp iyice yıkamalı ve iri delikli bir süzgece koyup suyunu süzmeli.

Soğanı çentilircesine ince doğrayıp üstü kazandıktan sonra dilimlenmiş havuçla birlikte bir güvece koymalı. Üstüne eti dökmeli. Yarım litre su katıp kaynamaya bırakmalı.

Su ısındıkça suyun yüzünde köpükler belirecektir. Tamamiyle yok oluncaya kadar köpükleri temizlemeli. Sonra güveci ateşten indirmeli.

Bir kevgirle güveçtekileri çıkarıp makineden geçirmeli. Elde edilecek kıymayı porselen bir kaseye koymalı. Üstüne dövülmüş olarak karabiber, tarçın, sakız, kişniş ve zencefili serpmeli. Kıyılırcasına ince doğranmış naneyide katmalı ve karışımı iyice yoğurarak birbirine yedirdikten sonra bundan cevizden küçük yuvarlak köfteler yapmalı.

Beri yanda kara üzümü taş veya tahta havanda macun durumuna gelinceye kadar dövmeli. Buna Nardenk'i katmalı. Yarım litre su döküp karışımı sulu bir macun durumuna getirmeli.

Bu sulu macunu güveçteki yemek suyuna katmalı. Hazırlanmış olan köfteleri de içine attıktan sonra güveci hafif bir ateşe oturtmalı.

Köfteler pişince güveci ateşten indirmeli ve servis tabağına boşaltmalı. Tahta havanda dövülmüş ceviz içini de gül suyuyla suluca bir macun durumuna getirip salça kasesine boşaltmalı ve servis tabağıyla birlikte sofraya çıkarmalı.

Yemeği tabaklara boşalttıktan sonra üzerine gül sulu ceviz içi dövmesinden de serpiştirip yemeli.

## **TABAHCÉ**

Mide gazlarını giderir, kolay sindirilir, balgam ve safradan ötürü meydana gelen ağız kokusunu giderir, zihin açıklığı verir, cinsel kuvet ve kudreti artırır, çocuğu güç olanlara çok çocuğu olabilmesi için vücuda gerekli malzemeyi temin eder.

**Kullanılacak Malzeme:** 1 kilo yağsız but tarafından koyun eti, 200 gr. kuyruk yağı, 300 gr. soğan, 3 gr. safran, 1 kg. kereviz, 1/2 demet taze nane, 1/10 litre sirke, 1/10 litre koruk suyu, 1 kaşık tuz, 1/2 kaşık somak, 3 gr.kişniş, 3 gr. kimyon, 3 gr. tarçın, 3 gr. zencefil, yeteri kadar gül suyu.

**Yapımı:** Baharatı ayrı ayrı taş veya tahta havanda dövüp toz durumuna getirmeli.

Kuyruk yağını kıyarcasına ince doğramalı( makineden geçirmek daha doğru olur). Sonra bu yağı safranla birlikte toprak bir tencereye koymalı ve orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Yağ eriyip de kıkırdağı kavruluncaya kadar güveci ateşte tutmalı.

Beri yanda eti kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp yıkamalı ve süzmeli.

Eriyen kuyruk yağını ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Süzülen yağı güvece koymalı. Buna temizlenmiş ve küçük parçalara doğranmış kerevizle çentilircesine ince doğranmış soğanı ve küçük parçalara doğrenmiş eti katmalı. Temizlenip yikanmış ve kıyarcasına ince doğranmış naneyle tuzu katmalı. Karışımı karıştırarak pişirmeli.

Et, suyunu salıp çekince havanda dövülmüş kişniş, kimyon, tarçın ve zencefil'i birlikte iyice karıştırıp yarısını ete serpmeli.

Baharatın öbür yarısını ise sirkeyle koruk suyu karışımına katmalı. Sonra bu karışımı pişmekte olan kerevizli etin üstüne gezdirerek azar azar dökmeli. Vakit vakit karıştırarak etle sebzesini ilik gibi yumuşayıncaya kadar pişirmeli.

Güveci ateşten indirince somağı serpmeli. Hafifçe ılımaya bırakmalı. Gül suyunu da gezdirerek serpiştirmeli ve güveci sofraya götürüp servis yapmalı.

## **ISFIDBAC**

Mehmet Bini Mahmudu Şirvani'nin tarifindeki yemeğe Turak Otu diye bir baharat katılmaktadır. Lügatlere göre "Turuz Otu" diye de anılan bir bitkinin tohumları olan bu baharat bugün artık hiçbir baharatçı veya aktar tarafından bilinmemektedir. Artık meslekten çekilmiş ve yaşları sekseni geçmiş bazı aktarlar bundan elli yıl kadar önce yemeklere böyle bir baharatın konduğunu hatırlamaktadırlar.

Anadolu'da da yaptığımız araştırmalarla bugünkü neslin artık böyle bir baharatı bilmediği sonucuna varıyoruz. Bundan ötürü yemeğin tarifinden bu baharatı çıkarmış bulunuyoruz.

Bir meraklısı çıkar ve bu baharatı bulursa yemeğine 3 gr. dövülmüş olarak öbür baharatla birlikte koyabilir.

Bu yemek yüreğe, mideye kuvvet verir, cüzzamlılara çok iyi gelmektedir. Seks kuvvet ve kudretini artırır.

**Kullanılacak Malzeme:** 1 kg. yağlı koyun eti (but tarafından), 200 gr. kuyruk yağı, 1 kaşık tuz, 1/2 litre su, 250 gr. soğan, 50 gr. nohut, 250 gr. badem içi, 3 gr. kimyon, 3 gr. kişniş, 3 gr. karabiber, 2 gr. çörek otu.

**Yapımı:** Kuyruk yağını makineden üç defa geçirmeli ve bir güvece koyup kuvvetli ateşte eritmeli. Bu arada kuşbaşı kesilmiş eti de yağın içine katmalı. Et suyunu salıp çekinceye, yağ da tamamıyla eriyinceye kadar kabı ateşte tutmalı.

Beri yanda soğanı çentilircesine doğramalı ve tuzun , dövülmüş kişnişin, kimyonun, karabiberle çörek otunun yarısını katıp iyice karıştırmalı. Sonra bunu etin içine atmalı. Yarım litre suyunda yarısını sıcak olarak dökmeli ve et suyunu tamamıyla çekinceye kadar pişirmeye devam etmeli. (Bu arada kabın yüzünde belirecek köpüğü bir kevgirle almayı unutmamalı).

Etin soğanı tamamıyla eriyince eti ve karışımını tahta bir havanda döverek veya makineden bir kaç defa geçirerek macun durumuna getirmeli. Sonra bunu baharatın ve tuzun öbür yarısıyla birlikte yoğurup köfte haline getirmeli ve tekrar

toprak çömleğe koymalı. Üzerine yarım litreden kalan suyu katmalı.

Öbür yanda ısıtılarak zar gibi ince kabukları çıkarılmış nohutla badem içini havanda iyice döverek ve suyla ıslatarak birkaç defa ince delikli bir tel süzgeçten geçirmeli ve koyuca bir ayran haline getirmeli.

Sonra bu karışımı köftelerin üzerine dökmeli ve bir-iki taşım kaynatmalı.

Köftelerin salçası boza kıvamını bulunca güveci ateşten indirip hafifçe ılımaya bırakmalı. Sonra sofraya götürüp servis yapmalı.

## **AKİKE**

Dimaga ve yüreğe kuvvet verir, zayıfları semirtir, iliği ve bel suyunu arttırır, seks kuvvet ve kudretini çoğaltır.

**Kullanılacak Malzeme:** 1 kg. koyun eti (but tarafından), 1 kg. yoğurt, 1/2 litre su, 200 gr. kuyruk yağı, 1 kaşık tuz, 3 gr. tarçın, 3 gr. kişniş, 3 gr. kimyon, 3 gr. karabiber, 3 gr. damla sakızı.

**Yapımı:** Dağlıç kuyruğunu makineden geçirip bir toprak çömleğe veya güvece koyup kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ eriyince bir kevgirle kıkırdağını çıkarıp ayırmalı.

Güveçte kıkırdak kalmayınca kuşbaşı iriliğinde parçalara doğranmış etle sıcak suyu katmalı ve ateşin ısını ortaya almalı. Güvecin kapağını örtmeli ve vakit vakit karıştırarak eti iyice eriyinceye kadar pişirmeli.

Et yağla karışıp erimedden yani keşkek haline gelmeden suyu biterse gerektiği kadar sıcak su katılır. Böylece et liflenip yağla karışarak macun durumuna gelince tarçının dışındaki bütün baharatı birbirine karıştırıp bu macuna serpmeli. Tencerenin altındaki ateş iyice kısılmalı.

Yoğurdu porselen bir kasede çırparak bulamaç durumuna getirmeli ve yemeğe kaşık kaşık katarak karıştırmalı. (Yoğurdun kesilmemesi için ateşin çok hafif olması gereklidir).

Yağ, yoğurdun üstüne çıkınca güveci ateşten indirip yemeğin hafifçe ılımasını beklemeli. Yemek ılıyınca üstüne tarçını serpmeli ve servis yapmalı.

## **MÜCEZZAGA**

Bedeni kuvvetlendirir, mide buharını önler, dimağdaki beyini, kemikteki iliği, vücuttaki bel suyunu ve cinsel kudreti arttırır, vesveseli olanlara çok iyi gelecek bir besindir.

**Kullanılacak Malzeme:** 1 kg. yağlı koyun eti, 250 gr. soğan, 1 kg. havuç veya pazı, 1/2 litre su, 3 gr. darülfülül, 3 gr. kişniş, 3 gr. kimyon, 3 gr. damla sakızı, 3 gr. tarçın, 3 gr. karabiber, 1 kilo yoğurt, 1 kaşık tuz.

**Yapımı:** Eti kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp iri bir güvece koymalı. Üstüne su döküp güveci ateşe oturtmalı. Su ısındıkça yüzeyinde belirecek köpükleri bir kevgirle toplayıp atmalı.

Et, suyunu tamamıyla çekince soğanı ince ince doğrayıp ete katmalı. Üstü kazınmış havucu veya pazıyı ince ince doğrayıp bir kaşık tuzla güveçtekilere katmalı. Kişnişle damla sakızını iyice dövüp öbür baharatla birlikte serpiştirdikten sonra güvecin ağzını örtmeli ve vakit vakit karıştırarak güveçtekileri bir süre daha pişirmeli.

Etle sebzeler iyice pişince ateşin ısını azaltmalı, yoğurdu döküp iyice karıştırmalı ve bir taşım birlikte kaynattıktan sonra güveci sofraya götürüp servis yapmalı.

Bu yemeği pişirdikten sonra da yoğurdu katmak mümkündür. Yemek tabaklara konduktan sonra üzerine yoğurt dökülebilir. Ancak bu durumda yemeğin yağı donuk olabilir, en iyisi yoğurdun yemekle birlikte ısınmış olması lazımdır. Ancak bu takdirde yemek pişince ateşin ısını iyice hafifletmeli ve yoğurdu katıp iyice karıştırarak yoğurdun ısınmasını beklemeli.

## **MAFİŞ**

" Mafiş" adı her ne kadar insana arapça bir isim gibi gelirse de tamamen Türk Mutfağı'nın malı olan bir Türk talisidir. Yok denilecek kadar hafif, sindirimi ve yenilmesi kolay olduğu için bu tatlıya bu isim verilmiştir.

Birçok Türk yemeği gibi unutulmuş ve kaybolmaya başlamış geleneksel tatlılarımızdandır. Ahmet Vefik Paşa'nın " Lehçe-i Osmani" sinde " Mafiş" manalandırılırken aynen şöyle denir. " Yok gibi hafif bir nevi yumurtalı hamur tatlısı. Ağıza girince mahv olur."

**Kullanılacak Malzeme:** 4 yumurta, 250 gr. un, 150 gr. tuzsuz tereyağı, 1 kahve kaşığı tuz, 1 çay bardağı küllü su.

**Şurubu için:** 1/2 kg. toz şekeri, 1/2 litre su, 1 tatlı kaşığı limon suyu.

**Yapımı:** Toz şekeriyle suyu emaye bir tencereye koyup kabı orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Su kaynayıp şeker eriyince limon suyunu katıp karıştırmalı ve bir taşım kaynattıktan sonra pek koyu olmayan bu şerbeti ateşten indirip soğutmalı.

Beri yanda yumurtaları akları ile birlikte çırparak iyice köpürtmeli. Çırpmaya ara vermeden elekten azar azar akıtılacak unu katarak buna yedirmeli. Sonra bu karışımı azar azar dökülecek küllü suyla ( küllü su odun ateşi külünün suyla karıştırılması ve durulmasından sonra sadece üstteki suyun alınmasıyla elde edilir. ) iyice yoğurmalı.

Hamur, kulak memesi yumuşaklığı kıvamını bulunca bunu yuvarlayıp bir yağ kağıdına sarmalı, buz dolabına kaldırmalı.

İki saat sonra hamuru buzdolabından çıkarmalı. Unlanmış hamur yoğurma mermerinin üstüne koymalı ve unlu merdaneyle iki mm. inceliğinde bir yufka oluncaya kadar açmalı.

Üç cm.'den küçük çaplı çeşitli bisküvit kalıplarıyla yufkadan parçalar çıkarmalı ve bunları içinde kızgın tereyağı bulunan tavaya atıp iki yüzlerini de nar gibi kızartmalı. Kızaran hamur parçalarını önceden hazırlanmış ve soğutulmuş şuruba atmalı.

Mafiş, şerbeti çekip iyice soğuyunca delikli servis küreği ile şerbetinden çıkarıp tabaklara yerleştirmeli ve soğuk olarak servis yapılmalı.

## **NAZLAÇ**

Bugün sadece Anadolu'nun bazı köylerinde yapımına rastlanan "Nazlaç" unutulmaya yüz tutan eski Türk Mutfağı besinlerindedir. Aslında adı "Nazlı Aş" iken zamanla "Nazlaç" olmuştur. Genellikle suyla pişirilirse de, sütle de pişirmek mümkündür.

Ucuza mal olduğu için zengin, fakir herkesin sofrasını şenlendirebilecek olan Nazlaç'ın yapımı şöyledir.

**Kullanılacak Malzeme:** (8 kişi için) 1/2 kg. taze veya kırık pirinç, 1/2 kg. toz şekeri, 1 1/4 litre su, 200 gr. dövülmüş ceviz içi ( veya badem içi ya da fındık içi)

**Yapımı:** Pirinç, darı ve taşları iyice temizlendikten sonra bol suda yıkanır ve bir gece önceden 1 1/4 litre suya konur. Ertesi gün pirinç bir gece önceki suyuyla tencereye konur ve lapalaşincaya kadar kaynatılır.

Pirincin sulu bir lapa olması gerekmektedir. Eğer koyulaşmışsa biraz sıcak su katılır ve sulandırılır. Sonra içine şeker dökülür ve karıştırılır. Şeker eriyipte lapayla iyice karışınca tencere ateşten indirilir, tabaklara boşaltılır ve orada soğumaya bırakılır.

Servis yapmadan önce tabaklara zevke göre dövülmüş ceviz içi, badem içi veya fındık içi serpilir ve servis yapılır.

Nazlaç'ı sütle pişirecek olanlar pirinci bir gece suda ıslattıktan sonra suyunu süzer ve 1 1/4 litre sütle lapa oluncaya kadar pişirirler.



## **ZIRVA**

Türk Mutfağı'nın unutulmuş yemeklerindendir. " Tatlı Zırva " ve " Tuzlu Zırva " olmak üzere iki çeşidi vardır. İkisinin de malzemesi ve yapımı birbirinden tamamen farklıdır. Bazı bölgelerde Tuzlu Zırva'ya " Zırbaç " denilmesinden yararlanarak, biz de tatlı zırvaya " Zırva " tuzlusuna da " Zırbaç" diyeceğiz.

## **ZIRVA**

Asıl Zırva budur. Osmanlı Devleti'nin kuruluşundan ta Kanuni Devri'ne kadar kışlaların, medreselerin, imaretlerin ve kısmende evlerin sofralarında, gözde bir kahvaltılık olarak yer almıştır.

Tatlı Zırva'nın esas malzemesi nişasta, kuru üzüm, kuru incir, kuru kayısıdır. Ancak Osmanlı Devleti fetihlerle yeni yeni topraklara kavuştuğça, zırva da çeşnisini değiştirmiş; bal, pekmez, hurma ve daha sonraları ceviz, çam fıstığı gibi maddelerin katılmasıyla aşure kıvamında bir tatlı haline gelmiştir. Ne var ki, yapılan bütün ilave ve değişiklikler, Zırva'yı bir yemek olarak unutulmaktan kurtaramamıştır.

Şimdi, biz sindirime çok yararlı ve lezzetli bir besin olan Zırva'nın hangi malzemeyle ve nasıl yapılacağını iki ayrı tertipte görelim.

## **BİRİNCİ TERTİP**

**Kullanılacak Malzeme (6 kişi için) :** 100 gr. nişasta, 100 gr. kuru kayısı, 100 gr. çekirdeksiz üzüm, 100 gr. kuru incir, 100 gr. hurma, 50 gr. çam fıstığı, 100 gr. toz şekeri, 1 1/2 litre su.

**Yapımı:** Nişastayı içinde 1 1/2 litre su bulunan bir tencerede salep kıvamına gelinceye kadar pişmeye bırakmalı. Yıkayıp ayıklanarak dörde bölünmüş incirleri ve kayısıları, çekirdekleri çıkarılıp ikiye bölünmüş hurmaları, kabukları çıkarılmış çam fıstıklarını ve yıkayıp ayıklanmış üzümleri 100 gr. su bulunan bir kaptaki yumuşayınca kadar kaynatmalı ve 100 gr. şekerle birlikte, pişmeye bırakılan nişastanın içine atıp karıştırmalı.

Zırva'yı boza kıvamına gelince çukurca tabaklara boşaltmalı ve servis yapmalı.

Zırva'nın sabah kahvaltılarında ılık, öğle ve akşam yemeklerinde soğuk olarak yenilmesini tavsiye ederiz.

Bu tertip zırva beyaz olur. Şeker yerine bal veya pekmez ile yapılacak olursa Zırva'nın içine karıştırılabileceği gibi, süs kayısı girmese de olabilir ama, incir ve üzümün konulması gerekir. Çam fıstığı Zırva'nın içine karıştırılabileceği gibi, süs olarak üzerine de serpilebilir.

#### **İKİNCİ TERTİP**

**Kullanılacak Malzeme (6 kişi için) :** 100 gr. nişasta, 100 gr. kuru kayısı, 100 gr. çekirdeksiz üzüm, 100 gr. kuru incir, 100 gr. hurma, 50 gr. çam fıstığı, 200 gr. pekmez veya 100 gr. süzme bal, 1 1/2 litre su.

**Yapımı:** Birinci tertipte olduğu gibidir. Tat bakımından birinciden farkı, pekmez ve balın tadını ve kokusunu almasından ileri gelir. İçine bal girerse zırva esmer olur, pekmez girerse çikolata rengini alır.

Az tatlı sevenler, zırva'da şeker, bal ,pekmez yerine sadece incir ve üzümün tadıyla yetinebilirler.

#### **ZİRBAÇ**

Asıl adı " Tuzlu Zırva " olan Türk Mutfağı'nın bu unutulmuş yemeği, Tatlı Zırva'nın tersine tuzlu, sarmısaklı ve zerdeli bir çeşit paçadır. Nefis bir tadı ve zerde ile renklendirilmiş olduğu içinde hoş bir manzarası vardır.

**Kullanılacak Malzeme ( 6 Kişi için):** 10 tane keçi veya koyun paçası, 2 litre su, 1 baş sarımsak, 1 çay kaşığı tuz, 6 tane dövülmemiş karabiber, 50 gr. sirke, 1 gr. zerde.

**Yapımı:** Paçalar güzelce yıkanıp temizlenmeli, tırnak üzerleri iyice kazınmalı ve tırnak aralarında kıl kesesi kalmamasına dikkat etmeli. Sonra bu paçaları 2 litre suda iyice kaynatıp pişirmeli (bu iş düdüklü tencerede 50 dakikada olabilir). Pişme sırasında tencereye 6 tane dövülmemiş karabiber ile 1 çay kaşığı tuz katmalı. Sonra tencereyi indirip pişen paçaları kemiklerinden sıyırmalı.

Paçaların suyunu ince delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra tekrar tencereye koymalı. Buna kemiklerinden sıyrılmış paçaları katmalı. Bu arada bir çay bardağı içindeki suda ıslatılmış zerdeyi de katarak paçayı bir taşım kaynatmalı.

Beri yanda bir baş sarmısağı diş diş ayıklayıp havanda macun kıvamına gelinceye kadar dövdükten sonra sirkeyle karıştırmalı. Zırbacı ateşten indirince içine bu sarmısaklı sirkeyi döküp karıştırmalı ve servis yapmalı.

Zırbaç, isteğe göre sıcak veya soğuk yenilebilir. Soğuk yenilecekse, donup pelteleşmesine meydan kalmadan sıcakken kaplara boşaltıp bu kaplarda soğumaya bırakılmalıdır. Süslü bir sofraya düşünüyorsanız zırbacı henüz sıcakken komposto kaselerine koyun ve iyice soğumaya bırakın. Yemek zamanı bu

ederek aktarın. Böylece yemeğiniz, zaten güzel olan zerde renginden başka, göze hoş gelen bir biçim de kazanmış olur.

## **ASİDETÜD TEMER**

Cildi güzelleştirir, mideyi kuvvetlendirir, bedene dinçlik ve canlılık verir.

**Kullanılacak Malzeme:** 2 kg. çekirdeksiz hurma, 1 3/4 litre su, 375 gr. toz şekeri, 1/2 kilo süzme bal, 2 gr. safran, 900 santilitre susam yağı, 125 gr. çekilmiş ceviz içi, bir miktar bayat ekmek içi, badem, antep fıstığı.

**Yapımı:** 2 kilo çekirdeksiz hurma ile 1 1/4 litre suyu bir tencereye koyup hafif ateşte kaynatmalı. Suyunu iyice çekince tencereyi ateşten indirip soğumaya bırakmalı. Sonra üzerine 1/2 litre sıcak su döküp yeniden ısıtmalı ve hurmaları sıcaklığına elle ezmek suretiyle ince elekten geçirerek bir kalaylı tencereye aktarmalı.

Beri yanda toz şekerini, süzme balı, gayet ince çekilmiş ceviz içini, susam yağını bir kaba koymalı ve bu karışımı, hamur haline gelinceye kadar bayat ekmek içiyle yoğurmalı. Sonra bu hamuru, hurma ezmesiyle karıştırıp hafif ateşte iyice pişirmeli. Kayık tabağı biçimindeki bir servis tabağına boşaltmalı. Üzerini kabuğu soyulmuş badem ve uzunlamasına ikiye bölünmüş tuzsuz antepfıstığı ile süsleyip servis yapmalı.

## **BİYOĞRAFI...**

23/OCAK/1967' de Ankara'da Doğdu.

İlkokulu; T.E.D. Ankara Koleji'nde,

Ortaokulu; Diyarbakır Anadolu Lisesi'nde,

Liseyi; Nişantaşı Anadolu Lisesi'nde Bitirdi.

## BİBLİYOGRAFYA

### KİTAPLAR

- HALICI, Feyzi: Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Konya, Doğu Matbaası.  
1982
- Kültür ve Turizm Bakanlığı: Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara, Ank.Ün. Basım  
1982
- SMITH, Anthony : İnsan, Yapısı ve Yaşamı, İstanbul, Remzi Kitabevi.  
1970
- SMITH, Anthony: İnsan Beyni ve Yaşamı, İstanbul, İnkilap Kitabevi.  
1986
- TANJU, Haluk Cemil: Uzay Çağında Evren ve Biz, İstanbul, Serveti Fünun Matbaası.  
1982

### ANSİKLOPEDİLER

ALTIN TABAK

MEYDAN LAROUSSE ANSİKLOPESİ

HAYAT ANSİKLOPESİ

### MAKALELER

- GENÇ, Reşat;, XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,  
1982 sf. 57-69, Ankara, Ank. Ün. Basımevi.
- HALICI, Feyzi; Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfağı  
1982 ve Bu Mutfağın İnancımızdaki Kutsal Yeri, Türk Mutfağı Sempozyumu  
Bildirileri, sf. 133-139, Ankara, Ank.Ün. Basımevi.
- KÖYMEN, Mehmet Altay; Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi, Türk Mutfağı  
1982 Sempozyumu Bildirileri, sf. 35-47, Ankara, Ank. Ün. Basımevi.
- NAHYA, Zümrüt; Bazı Yabancı Seyyahlara Göre Türkler'de Yemek Alışkanlık ve Adetleri,  
1982 sf.227-239, Geleneksel Tr. Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Konya,  
Doğu Matbaası.
- ÖGEL, Bahaeddin; Türk Mutfağı'nın gelişmesi ve Türk Tarihi Yemekleri, Türk Mutfağı  
1982 Sempozyumu Bildirileri, sf. 15-19, Ankara, Ank. Ün. Basımevi.
- TEZCAN, Mahmut; Türk'lerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış  
1982 Kalıpları, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, sf.113-133, Ankara,  
Ank. Ün. Basımevi.
- ÜNVER, Süheyl; Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılar'da Yemek Usulleri ve Vakitleri,  
1982 Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, sf. 1-15, Ankara, Ank.Ün. Basımevi.

## **GRAFİK LİSTESİ**

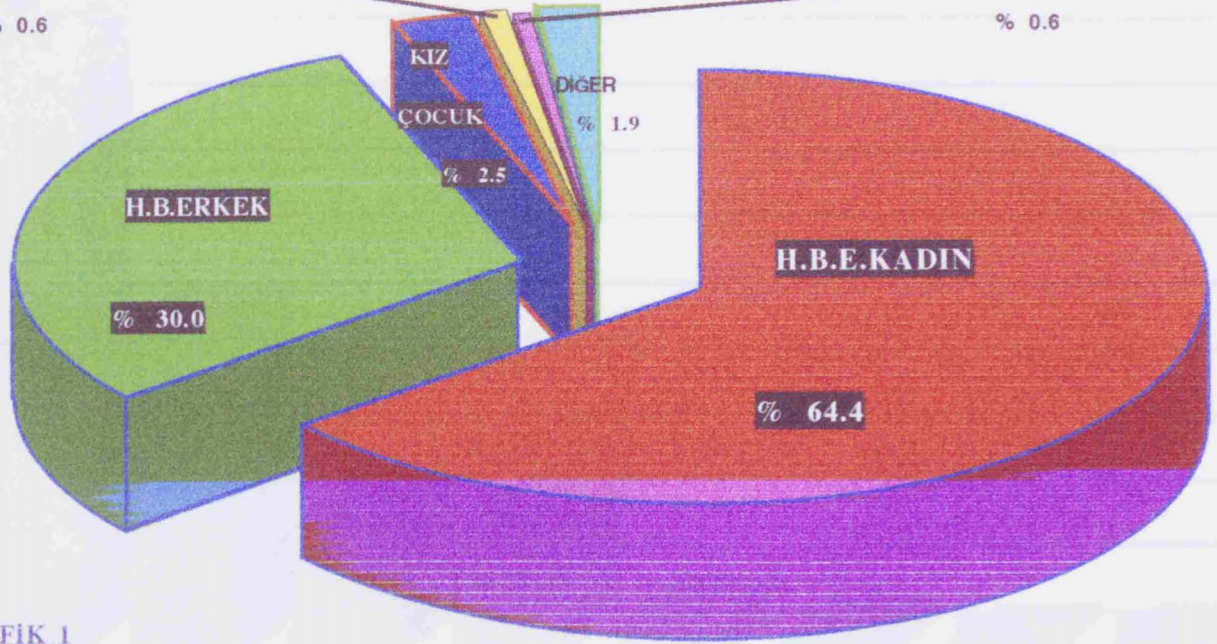
- GRAFİK-1 :** AİLE'nin GIDA ALIŞVERİŞİNDE ALINACAKLARA KARAR VEREN KİŞİ
- GRAFİK-2 :** GIDA MADDELERİ ALINIRKEN DİKKAT EDİLENLER
- GRAFİK-3 :** GIDA MADDELERİNİN ALINIŞ SIKLIĞI
- GRAFİK-4 :** DÜN YEMEK PİŞİRİLEN veya HAZIRLANAN ÖĞÜNLER
- GRAFİK-5 :** YEMEK YAPMAYI KİMDEN veya NEREDEN ÖĞRENDİĞİ
- GRAFİK-6 :** HAZIRLANMASI KOLAY YEMEKLERİN TERCİH EDİLME DURUMU
- GRAFİK-7 :** YEMEKLERDE BAHARAT KULLANMA ALIŞKANLIĞI
- GRAFİK-8 :** YEMEKLERİN ÜZERİNE SOS KULLANMA ALIŞKANLIĞI
- GRAFİK-9 :** GEÇEN YIL KIŞ HAZIRLIĞI OLARAK EVDE GIDA HAZIRLANDI MI
- GRAFİK-10 :** KIŞ İÇİN HAZIRLANAN GIDALARIN EVDE HAZIRLANMA NEDENİ
- GRAFİK-11 :** YEMEK SERVİSİNİN YAPILDIĞI YER
- GRAFİK-12 :** YEMEK SERVİSİ
- GRAFİK-13 :** DÜN SOFRAYA PEÇETE V.B. KONDU MU
- GRAFİK-14 :** SOFRADA HERKESİN BELLİ BİR YERİ VAR MI
- GRAFİK-15 :** SABAH, ÖĞLEN, AKŞAM, SOFRADA OTURULAN YERLERDE DEĞİŞİKLİK OLUR MU

ERKEK ÇOCUK

% 0.6

TÜM HANE

% 0.6

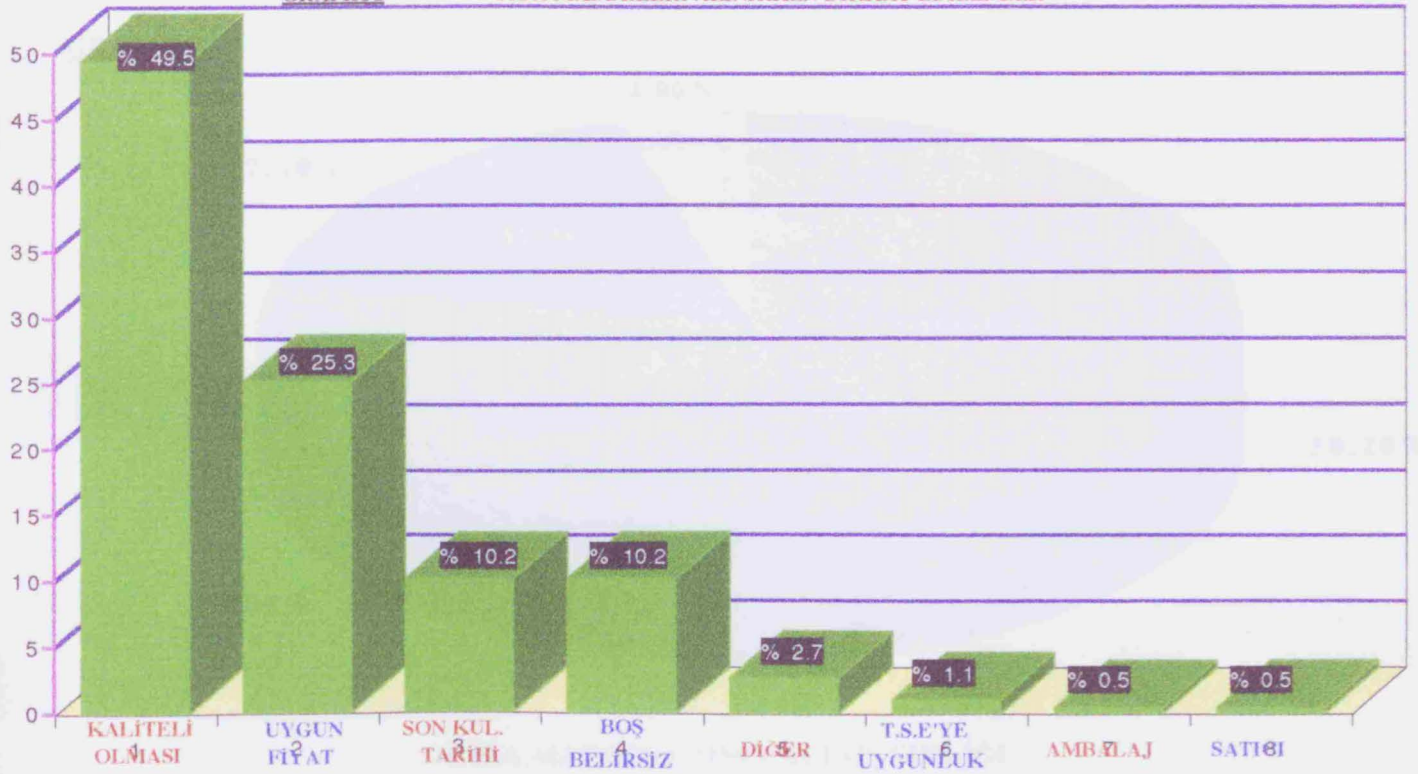


GRAFİK 1

AİLE'nin GIDA ALIŞVERİŞİNDE ALINACAKLARA KARAR VEREN KİŞİ

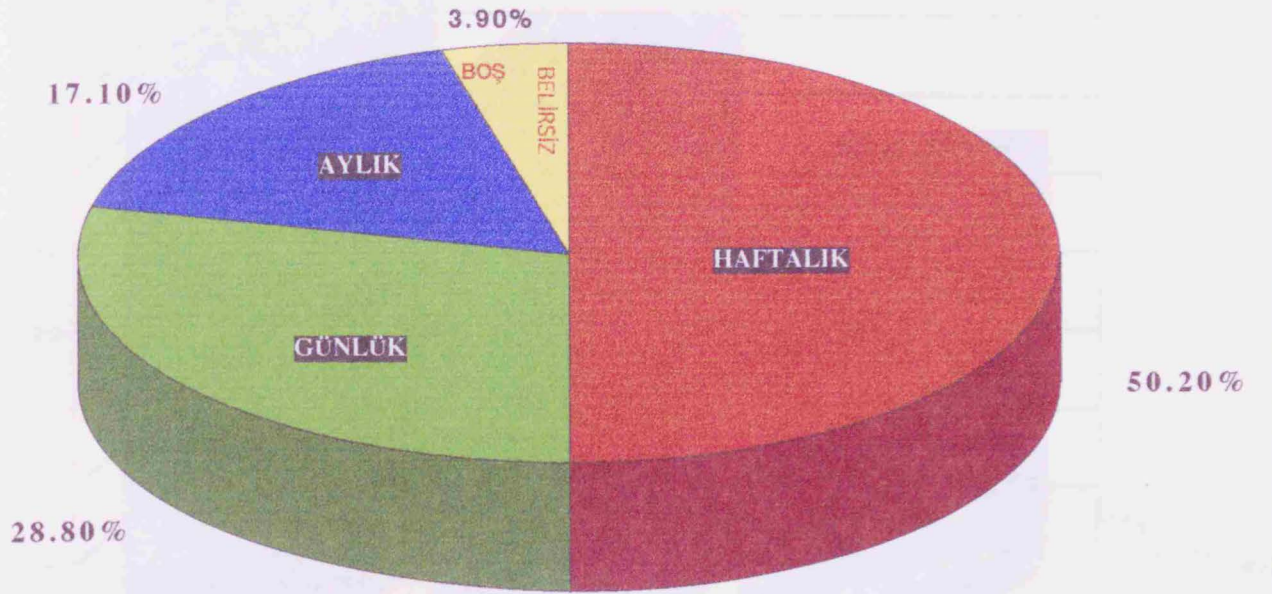
GRAFİK 2

GIDA MADDELERİ ALINIRKEN DİKKAT EDİLENLER





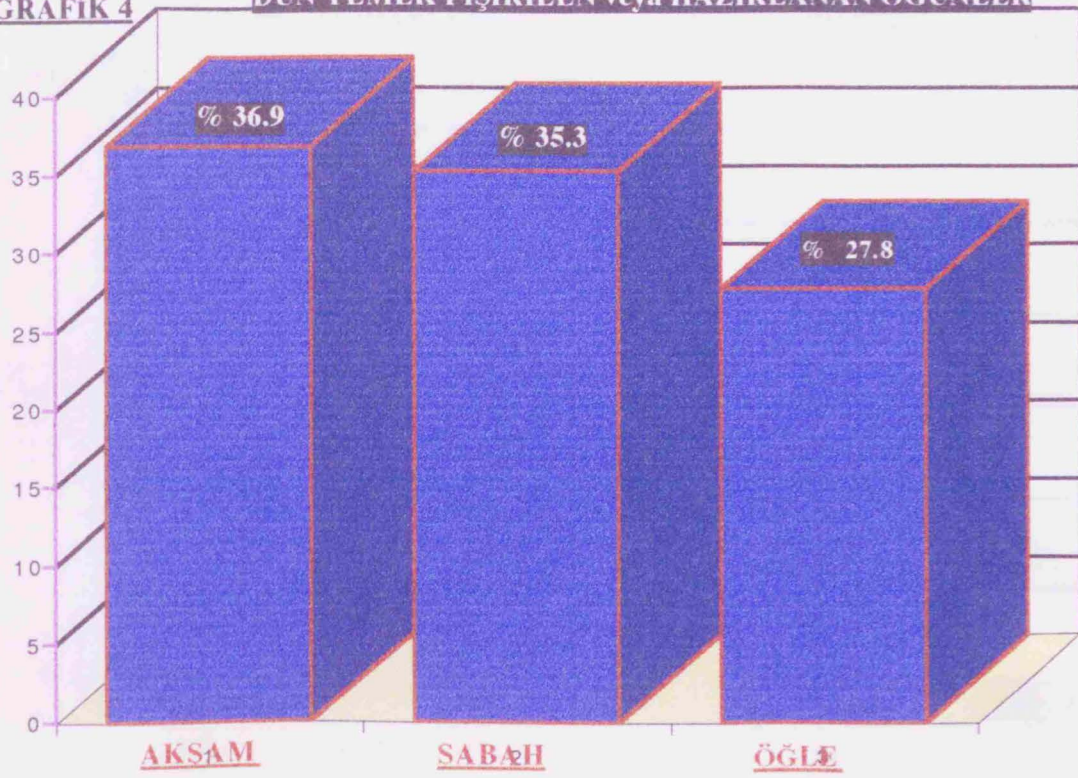
**GRAFİK 3**



**GIDA MADDELERİNİN ALINIŞ SIKLIĞI**

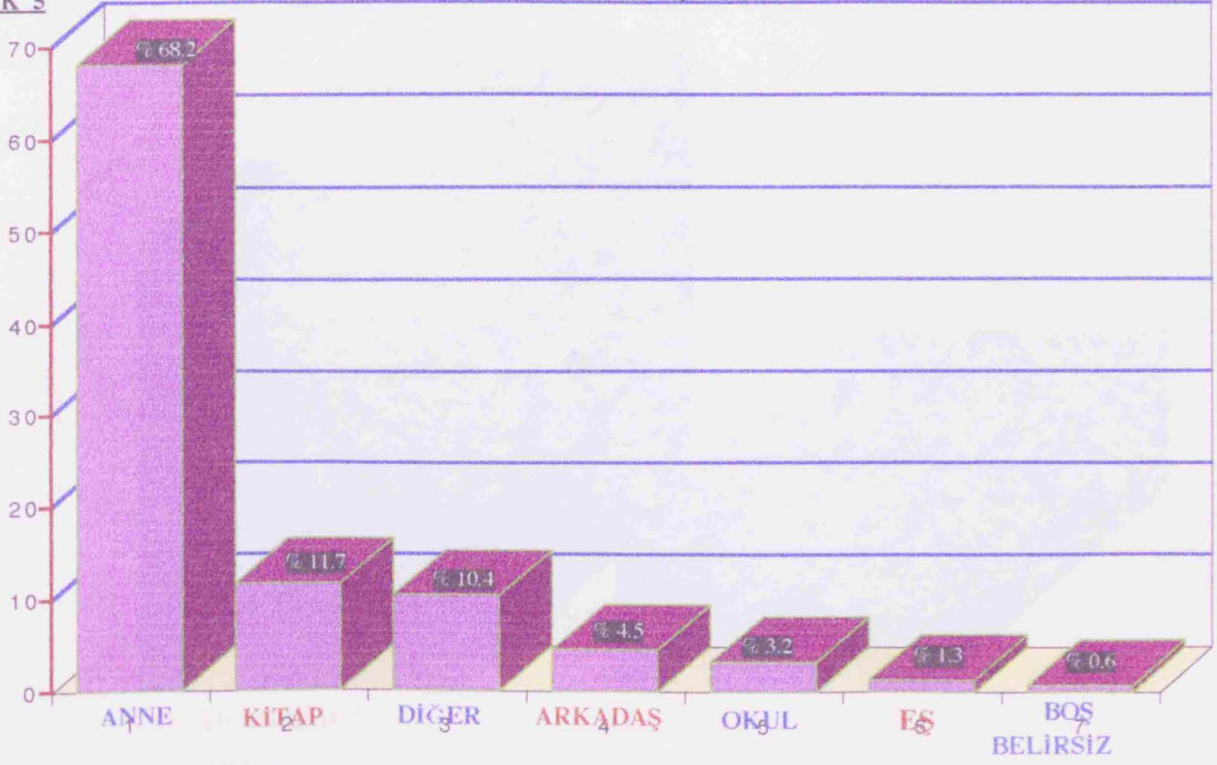
GRAFİK 4

DÜN YEMEK PİŞİRİLEN veya HAZIRLANAN ÖĞÜNLER

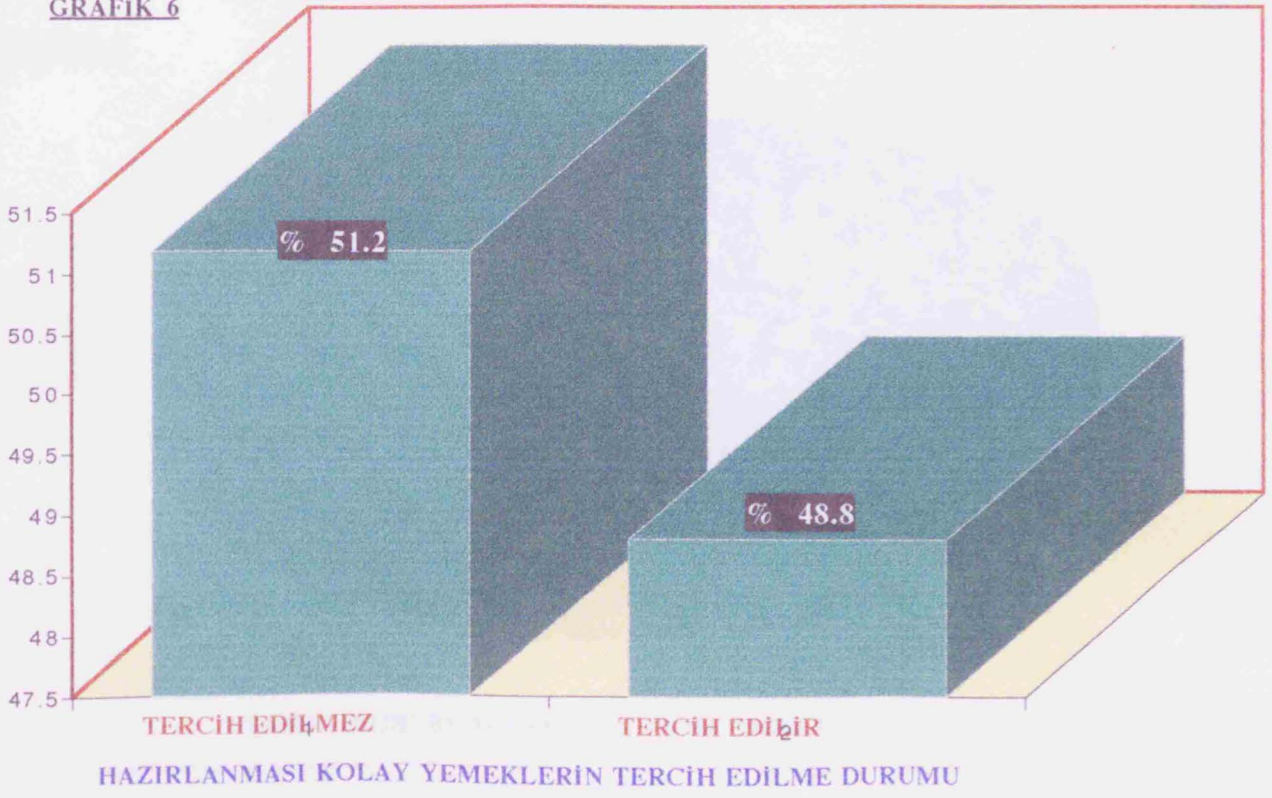


GRAFİK 5

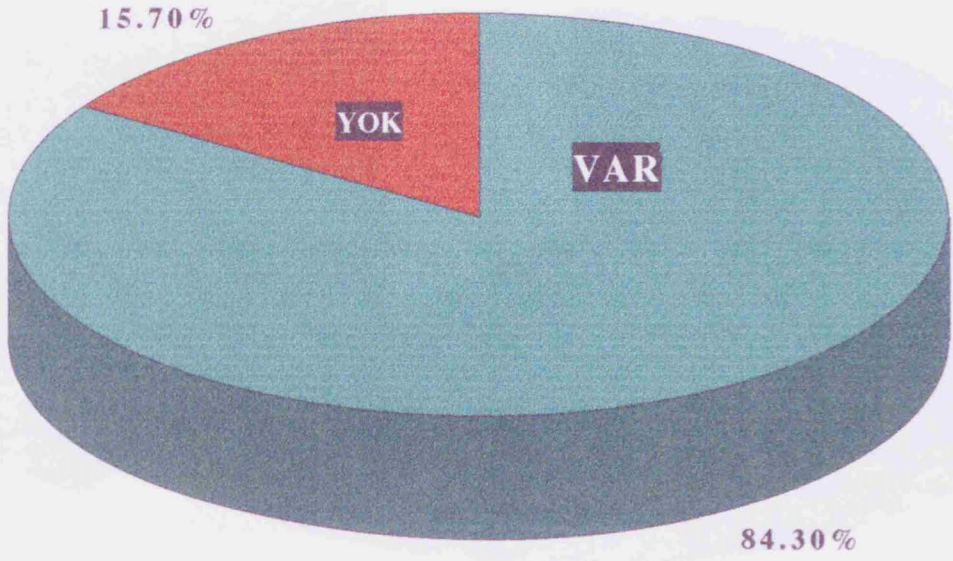
YEMEK YAPMAYI KİMDEN veya NEREDEN ÖĞRENDİĞİ



GRAFİK 6

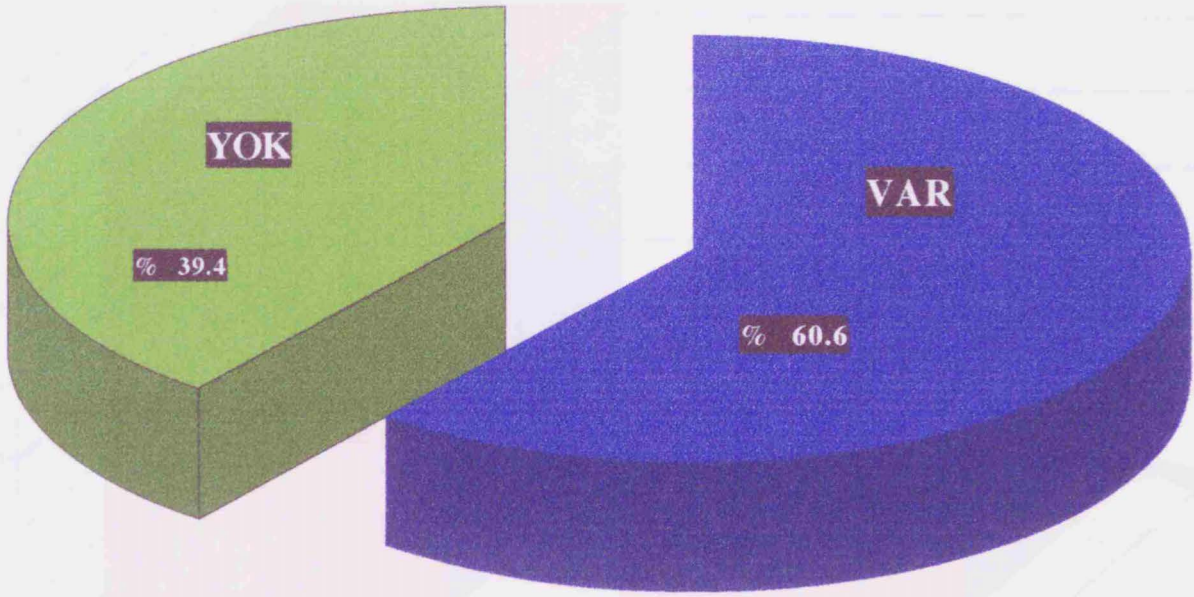


**GRAFİK 7**



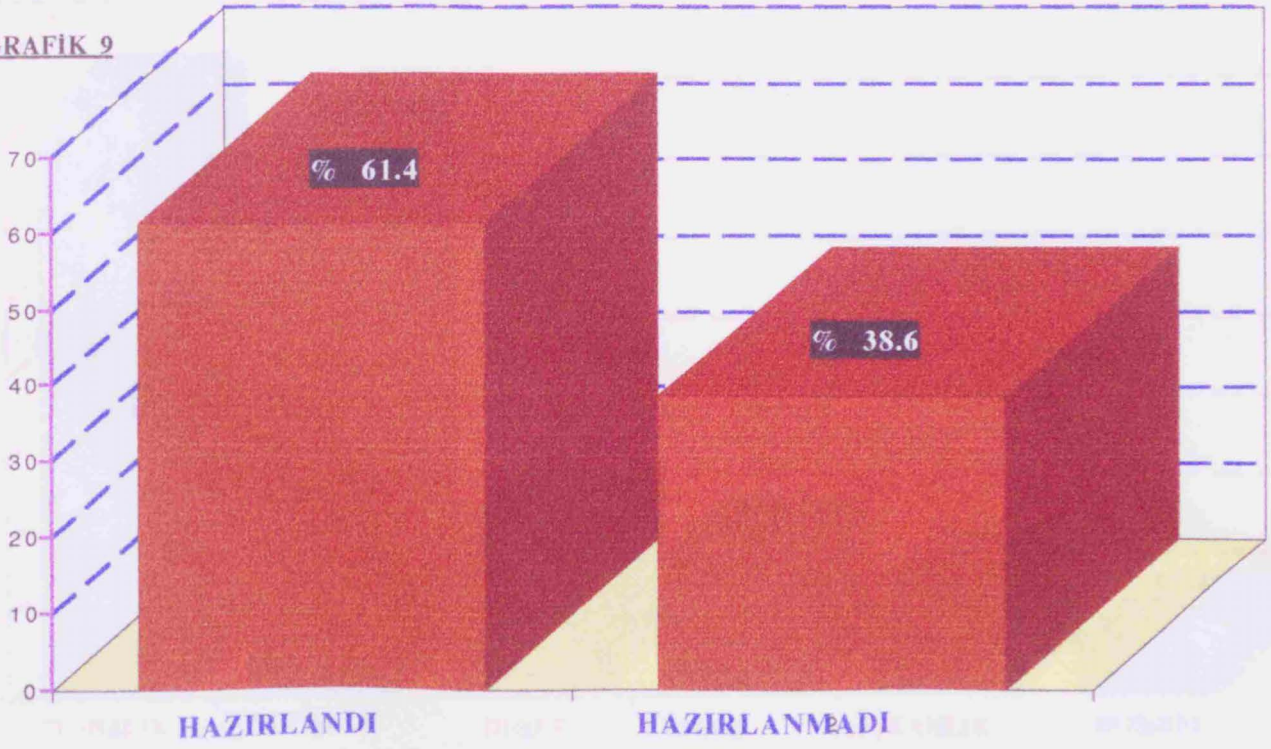
**YEMEKLERDE BAHARAT KULLANMA ALIŞKANLIĞI**

GRAFİK 8



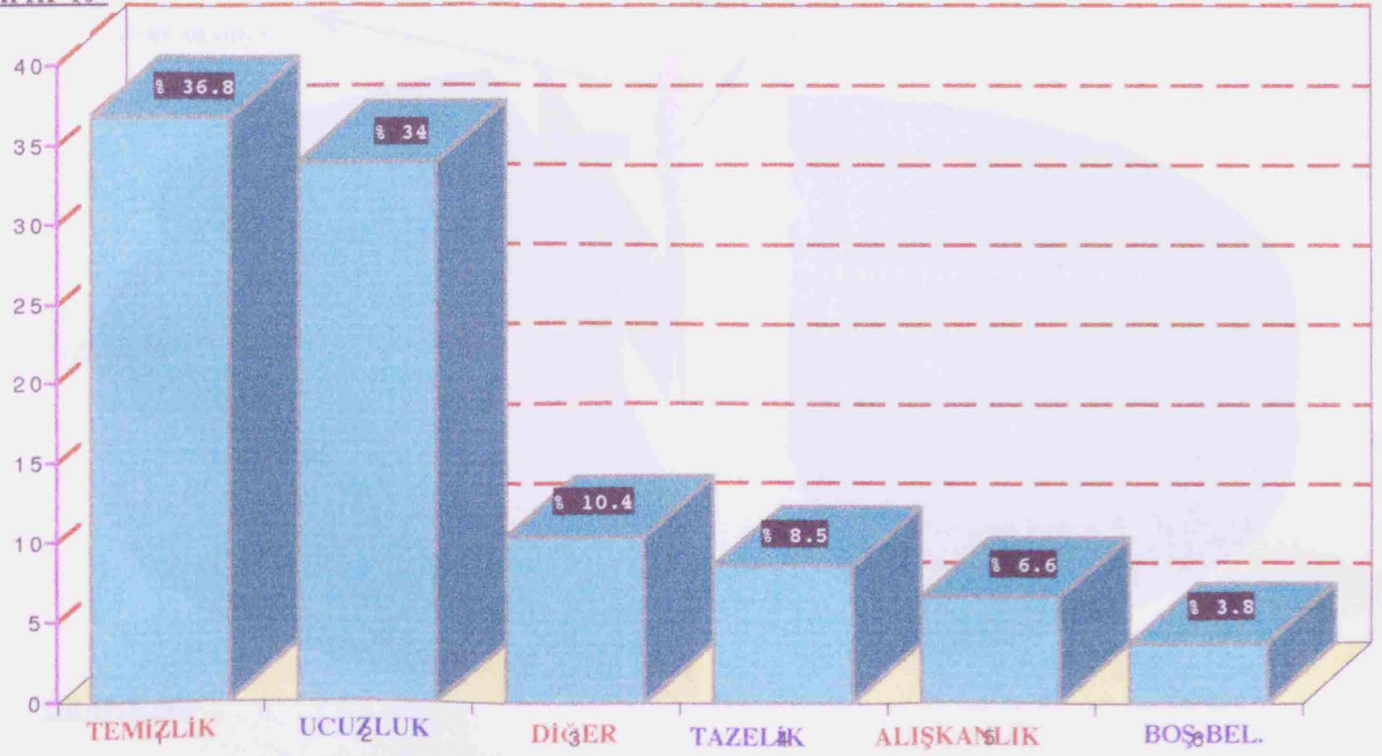
YEMEKLERİN ÜZERİNE SOS KULLANMA ALIŞKANLIĞI

**GRAFİK 9**



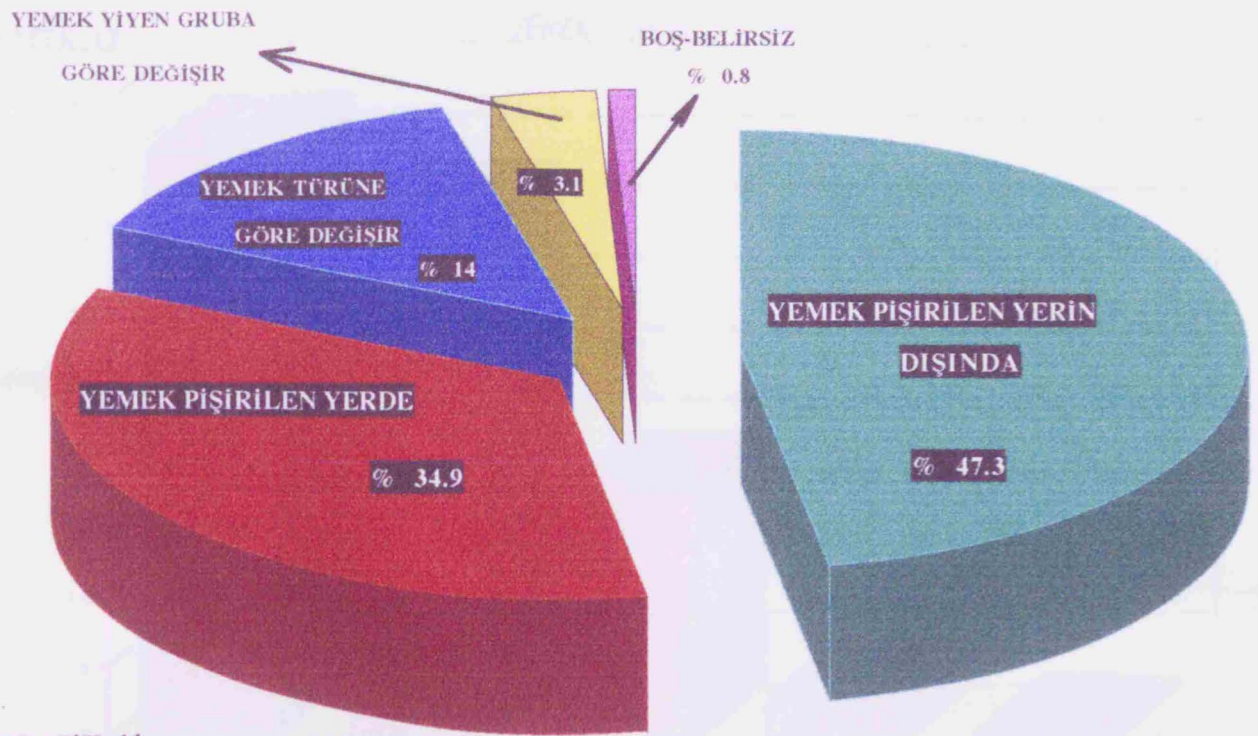
GEÇEN YIL KIŞ HAZIRLIĞI OLARAK EVDE GIDA HAZIRLANDI MI ?

GRAFİK 10



KIŞ İÇİN HAZIRLANAN GIDALARIN EVDE HAZIRLANMA NEDENİ



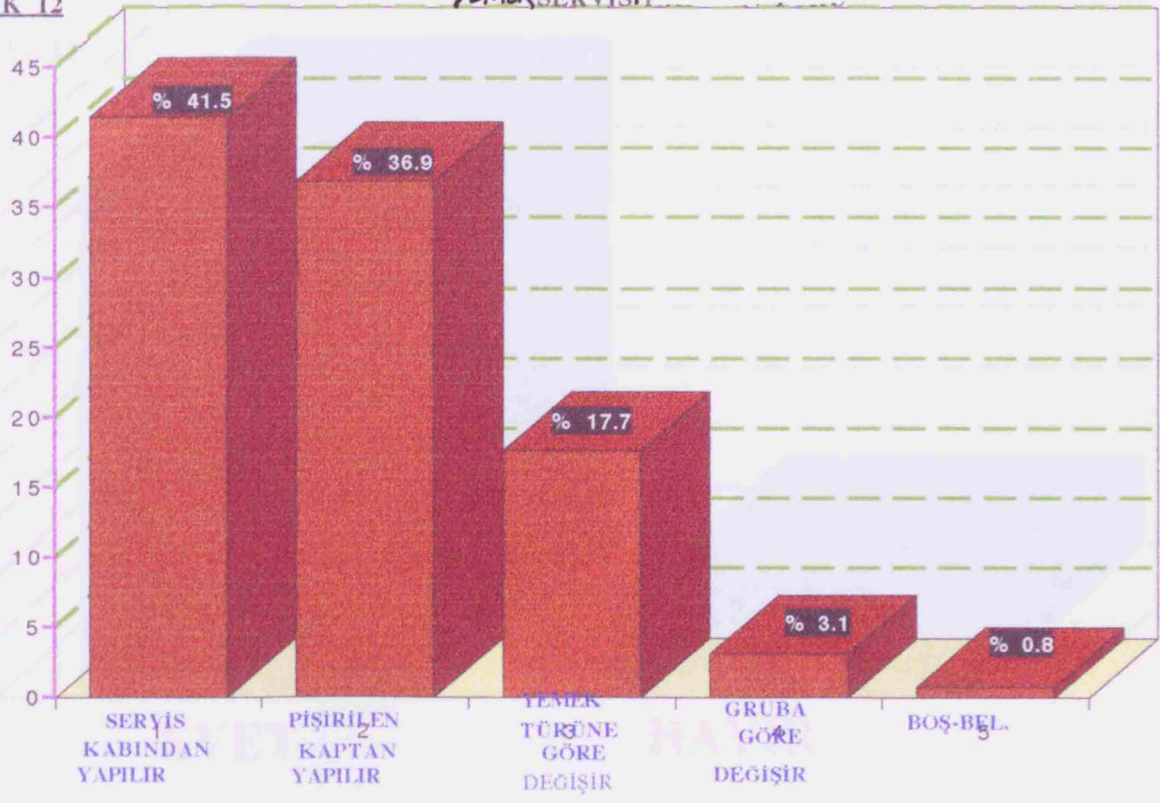


**GRAFİK 11**

**YEMEK SERVİSİNİN YAPILDIĞI YER**

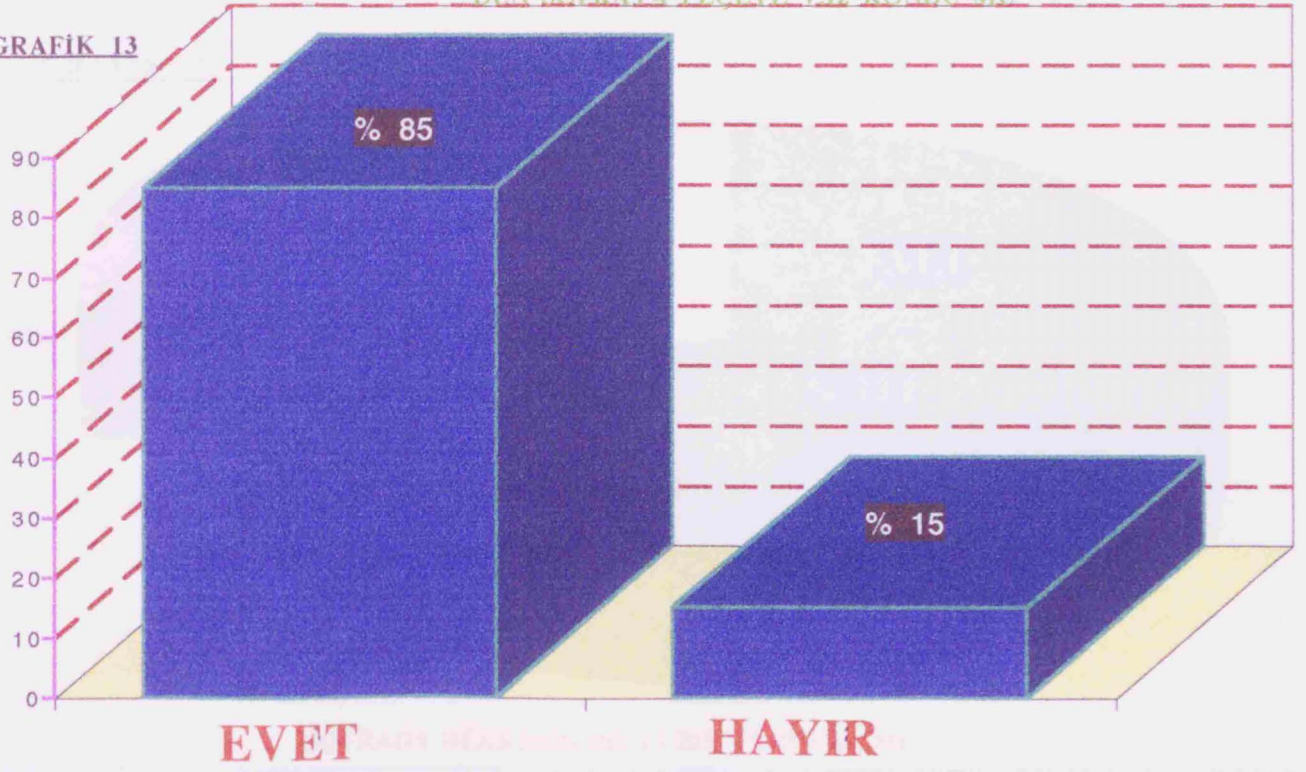
GRAFİK 12

YEMEK SERVİSİ

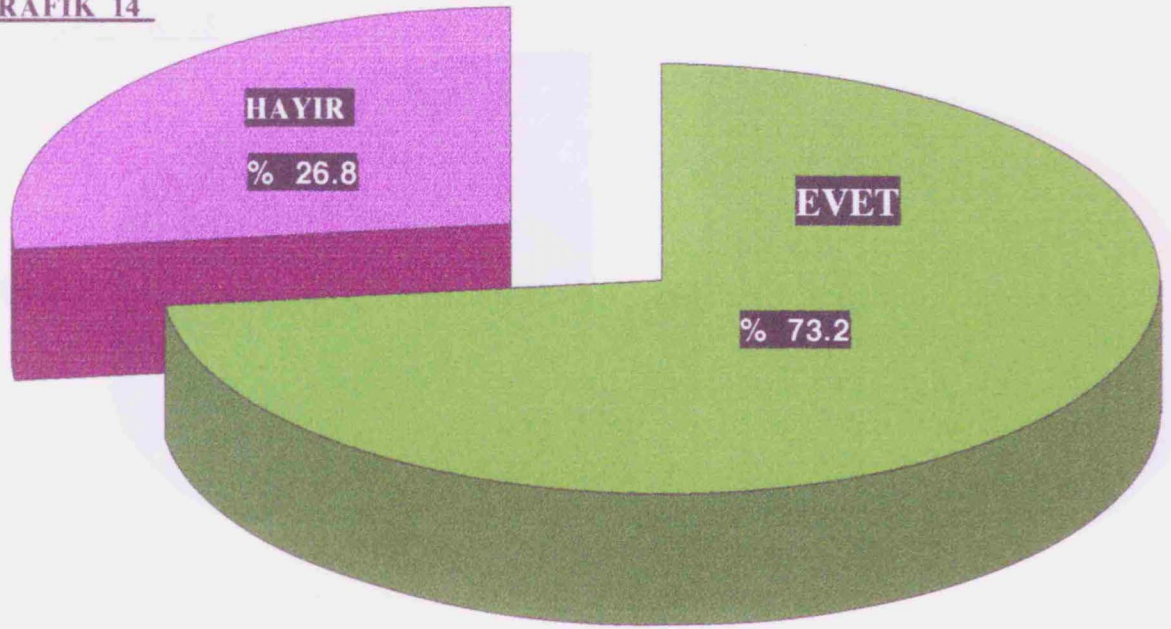


DÜN SOERAYA PECETE V.B. KONDU MU

GRAFİK 13

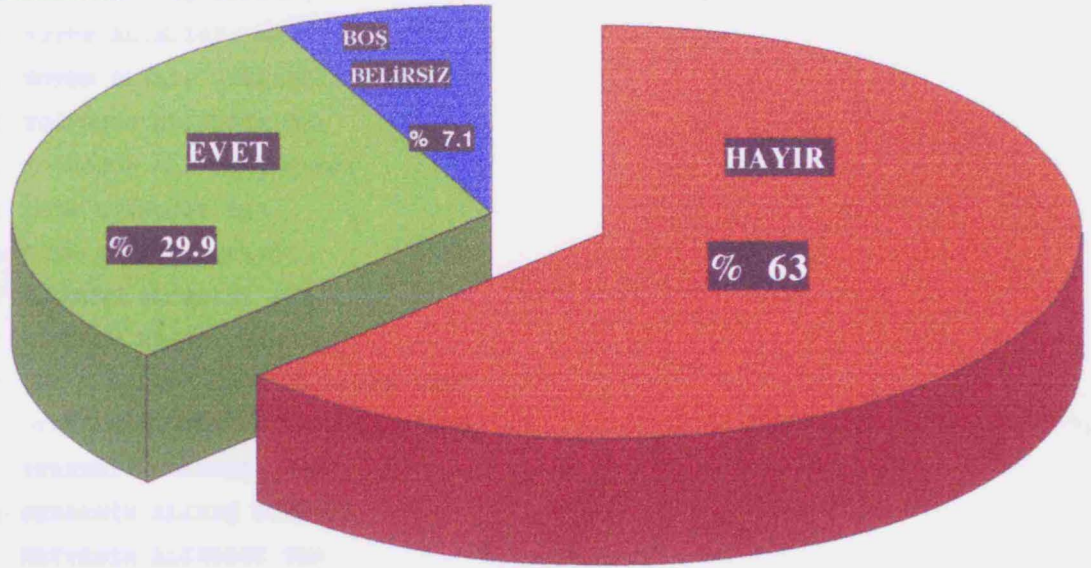


**GRAFİK 14**



**SOFRADA HERKESİN BELLİ BİR YERİ VAR MI**

**GRAFİK 15**



**SABAH, ÖĞLEN, AKŞAM SOFRADA OTURULAN YERLERDE DEĞİŞİKLİK OLUR MU**

## E) GIDA MADDELERİNİN ALINIŞI

- TABLO E-1 : AİLE'nin GIDA ALIŞVERİŞİNDE ALINACAKLARA KARAR VEREN KİŞİ
- TABLO E-2 : ALIŞVERİŞ'e ÇIKMADAN ÖNCE NE ALACAĞINI PLANLAR MI ?
- TABLO E-3 : GIDA MADDELERİ ALINIRKEN DİKKAT EDİLENLER
- TABLO E-4 : GIDA MADDELERİNİN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-5 : GIDA MADDELERİ HAFTALIK ALINIRSA ALIŞVERİŞ'İN YAPILDIĞI GÜN
- TABLO E-6 : GIDA MADDELERİ AYLIK ALINIRSA ALIŞVERİŞ'İN YAPILDIĞI GÜN
- TABLO E-7a: GENELDE GIDA ALIŞVERİŞİNİ YAPAN BELİRLİ Mİ?
- TABLO E-7b: GENELDE GIDA ALIŞVERİŞİNİ YAPANLAR BELİRLİ İSE STATÜSÜ
- TABLO E-8 : EN SON GIDA ALIŞVERİŞİNİ YAPAN KİŞİNİN STATÜSÜ
- TABLO E-9 : EN SON GIDA ALIŞVERİŞİNİN HANGİ GÜN YAPILDIĞI
- TABLO E-10: EKMEĞİN ALINDIĞI YER
- TABLO E-11: EKMEĞİN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-12: SUYUN ALINDIĞI YER
- TABLO E-13: SUYUN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-14: SÜTÜN ALINDIĞI YER
- TABLO E-15: SÜTÜN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-16: YOĞURDUN ALINDIĞI YER
- TABLO E-17: YOĞURDUN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-18: ETİN ALINDIĞI YER
- TABLO E-19: ETİN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-20: TAVUĞUN ALINDIĞI YER
- TABLO E-21: TAVUĞUN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-22: DENİZ ÜRÜNLERİNİN ALINDIĞI YER
- TABLO E-23: DENİZ ÜRÜNLERİNİN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-24: SEBZENİN ALINDIĞI YER
- TABLO E-25: SEBZENİN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-26 MEYVENİN ALINDIĞI YER
- TABLO E-27: MEYVENİN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-28: BAKLIYATIN ALINDIĞI YER
- TABLO E-29: BAKLIYATIN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-30: ZEYTİNİN ALINDIĞI YER
- TABLO E-31: ZEYTİNİN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-32: PEYNİRİN ALINDIĞI YER
- TABLO E-33: PEYNİRİN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-34: TEREYAĞININ ALINDIĞI YER
- TABLO E-35: TEREYAĞININ ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-36: YUMURTANIN ALINDIĞI YER
- TABLO E-37: YUMURTANIN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-38: REÇELİN ALINDIĞI YER
- TABLO E-39: REÇELİN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-40: BALIN ALINDIĞI YER
- TABLO E-41: BALIN ALINIŞ SIKLIĞI
- TABLO E-42: ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİNİN ALINDIĞI YER

## E) GIDA MADDELERİ'NİN ALINIŞI

- TABLO E-43: ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİNİN ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-44: KURUYEMİŞİN ALINDIĞI YER  
TABLO E-45: KURUYEMİŞİN ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-46: TÜRK KAHVESİNİN ALINDIĞI YER  
TABLO E-47: TÜRK KAHVESİNİN ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-48: NESTCAFENİN ALINDIĞI YER  
TABLO E-49: NESTCAFENİN ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-50: ALKOLSÜZ İÇKİLERİN ALINDIĞI YER  
TABLO E-51: ALKOLSÜZ İÇKİLERİN ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-52: ALKOLLÜ İÇKİLERİN ALINDIĞI YER  
TABLO E-53: ALKOLLÜ İÇKİLERİN ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-54: UNLU MAMÜLLER-TATLILARIN ALINDIĞI YER  
TABLO E-55: UNLU MAMÜLLER-TATLILARIN ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-56: HAZIR GIDANIN ALINDIĞI YER  
TABLO E-57: HAZIR GIDANIN ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-58: ÇİÇEK YAĞININ ALINDIĞI YER  
TABLO E-59: ÇİÇEK YAĞININ ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-60: ZEYTİNYAĞININ ALINDIĞI YER  
TABLO E-61: ZEYTİNYAĞININ ALINIŞ SIKLIĞI  
TABLO E-62: MARGARİNİN ALINDIĞI YER  
TABLO E-63: MARGARİNİN ALIŞ SIKLIĞI

**TABLO E-1 AİLE'nin GIDA ALISVERİSİNDE ALINACAKLARA KARAR VEREN KİŞİ**

		N	CEVAP SAYISI			TOP.	HANE BAŞKANI (ERKEK)		HANE BAŞKANI EŞİ (KADIN)		KIZ ÇOCUK		ERKEK ÇOCUK		TAM HANE		DİĞER	
			1	2	3		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
			n	n	n		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	96	29	2	160	48	30.0	103	64.4	4	2.5	1	0.6	1	0.6	3	1.9
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	30	11	0	52	18	34.6	33	63.5	0	0.0	0	0.0	1	1.9	0	0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	66	18	2	108	30	27.8	70	64.8	4	3.7	1	0.9	0	0.0	3	3.4
	<b>TOPLAM</b>	65	47	17	1	84	26	31.0	55	65.5	0	0.0	0	0.0	1	1.2	2	2.4
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	15	6		27	9	33.3	17	63.0		0.0		0.0	1	3.7		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	32	11	1	57	17	29.8	38	66.7		0.0		0.0		0.0	2	3.0
	<b>TOPLAM</b>	32	27	5	0	37	7	18.9	27	73.0	2	5.4	0	0.0	0	0.0	1	2.7
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	7	2		11	4	36.4	7	63.6		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	20	3		26	3	11.5	20	76.9	2	7.7		0.0		0.0	1	3.8
	<b>TOPLAM</b>	30	22	7	1	39	15	38.5	21	53.8	2	5.1	1	2.6	0	0.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	8	3		14	5	35.7	9	64.3		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	14	4	1	25	10	40.0	12	48.0	2	8.0	1	4.0		0.0		0.0





**TABLO E-3 GIDA MADDELERİ ALINIRKEN DIKKAT EDİLENLER**

		CEVAP SAYISI					UYGUN FİYAT		KALİTELİ OLMASI		SON KUL. TARİHİ		AMBALAJIN İYİ OLMASI		T.S.E.'YE UYGUNLUK		SATICININ TANIDIK OLMASI		DİĞER		BOŞ-BEL.	
	N	1	2	3	TOP.	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	71	53	3	186	47	25.3	92	49.5	19	10.2	1	0.5	2	1.1	1	0.5	5	2.7	19	10	
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	24	17	0	58	11	19.0	31	53.4	9	15.5	1	1.7	0	0.0	0	0.0	1	1.7	5	8	
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	47	36	3	128	36	28.1	61	47.7	10	7.8	0	0.0	2	1.6	1	0.8	4	3.1	14	10	
<b>TOPLAM</b>	65	44	21	0	86	18	20.9	43	50.0	7	8.1	1	1.2	0	0.0	1	1.2	4	4.7	12	14.0	
<b>ORTAKÖY</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	21	13	8		29	6	20.7	14	48.3	4	13.8	1	3.4		0.0		0.0	1	3.4	3	10.3	
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	31	13		57	12	21.1	29	50.9	3	5.3		0.0		0.0	1	1.8	3	5.3	9	15.8	
<b>TOPLAM</b>	32	11	20	1	54	20	37.0	25	46.3	5	9.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	1.9	3	5.6	
<b>KÜLTÜR</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	9	5	4		13	2	15.4	8	61.5	2	15.4		0.0		0.0		0.0		0.0	1	7.7	
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	6	16	1	41	18	43.9	17	41.5	3	7.3		0.0		0.0		0.0	1	2.4	2	4.9	
<b>TOPLAM</b>	30	16	12	2	46	9	19.6	24	52.2	7	15.2	0	0.0	2	4.3	0	0.0	0	0.0	4	8.7	
<b>BALMUMCU</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	11	6	5		16	3	18.8	9	56.3	3	18.8		0.0		0.0		0.0		0.0	1	6.3	
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	10	7	2	30	6	20.0	15	50.0	4	13.3		0.0	2	6.7		0.0		0.0	3	10.0	

**TABLO E-4 GIDA MADDELERİNİN ALINIS SIKLIĞI**

		CEVAP SAYISI					GÜNLÜK		HAFTALIK		AYLIK		BOŞ	
		1	2	3	TOP.	YAPILIR		YAPILIR		YAPILIR		BELIRSİZ		
N		n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	76	24	27	205	59	28.8	103	50.2	35	17.1	8	3.9
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	18	11	12	76	26	34.2	35	46.1	13	17.1	2	2.4
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	58	13	15	129	33	25.6	68	52.7	22	17.1	6	4.7
	<b>TOPLAM</b>	65	38	14	13	105	32	30.5	50	47.6	17	16.2	6	5.7
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	9	6	6	39	14	35.9	18	46.2	7	17.9		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	29	8	7	66	18	27.3	32	48.5	10	15.2	6	9.1
	<b>TOPLAM</b>	32	27	2	3	40	3	7.5	29	72.5	6	15.0	2	5.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	8		1	11	1	9.1	7	63.6	1	9.1	2	18.2
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	19	2	2	29	2	6.9	22	75.9	5	17.2		0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	11	8	11	60	24	40.0	24	40.0	12	20.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	1	5	5	26	11	42.3	10	38.5	5	19.2		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	10	3	6	34	13	38.2	14	41.2	7	20.6		0.0

**E-5 GIDA MADDELERİ HAFTALIK ALINIRSA ALISVERİS YAPILDIĞI GÜN**

CEVAP SAYISI

	N	CEVAP SAYISI			TOP.	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA		CUMARTESİ		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL	
		1	2	3		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	103	98	6	1	111	13	11.7	3	2.7	21	18.9	8	7.2	3	2.7	29	26.1	5	4.5	1	0.9	28	25.2
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	35	35	0	0	35	1	2.9	0	0.0	5	14.3	0	0.0	1	2.9	15	42.9	0	0.0	1	2.9	12	34.3
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	68	61	6	1	76	12	15.8	3	3.9	16	21.1	8	10.5	2	2.6	14	18.4	5	6.6	0	0.0	16	21.1
<b>TOPLAM</b>	50	50	0	0	50	3	6.0	0	0.0	21	42.0	0	0.0	1	2.0	6	12.0	3	6.0	1	2.0	15	30.0
<b>ORTAKÖY</b>																							
<b>İST.DOĞ.</b>	18	18			18		0.0		0.0	5	27.8		0.0		0.0	4	22.2		0.0	1	5.6	8	44.4
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	32	32			32	3	9.4		0.0	16	50.0		0.0	1	3.1	2	6.3	3	9.4		0.0	7	21.9
<b>TOPLAM</b>	29	25	4	0	33	9	27.3	2	6.1	0	0.0	5	15.2	0	0.0	13	39.4	0	0.0	0	0.0	4	12.1
<b>KÜLTÜR</b>																							
<b>İST.DOĞ.</b>	7	7			7	1	14.3		0.0		0.0		0.0		0.0	5	71.4		0.0		0.0	1	14.3
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	22	18	4		26	8	30.8	2	7.7		0.0	5	19.2		0.0	8	30.8		0.0		0.0	3	11.5
<b>TOPLAM</b>	24	21	2	1	28	1	3.6	1	3.6	0	0.0	3	10.7	2	7.1	10	35.7	2	7.1	0	0.0	9	32.1
<b>BALMUMCU</b>																							
<b>İST.DOĞ.</b>	10	10			10		0.0		0.0		0.0		0.0	1	10.0	6	60.0		0.0		0.0	3	30.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	14	11	2	1	18	1	5.6	1	5.6		0.0	3	16.7	1	5.6	4	22.2	2	11.1		0.0	6	33.3

**TABLO E-6 GIDA MADDELERİ AYLIK ALINIRSA ALISVERİS YAPILDIĞI GÜN**

		N	SALI		CUMARTESİ		AYINBAŞINDA		BELLİ OLMUZ		BOŞ-BELİRSİZ	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	35	1	2.9	1	2.9	18	51.4	10	28.6	5	14.3
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	13	0	0.0	1	7.7	5	38.5	5	38.5	2	15.4
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	22	1	4.5	0	0.0	13	59.1	5	22.7	3	13.6
	<b>TOPLAM</b>	17	0	0.0	0	0.0	8	47.1	5	29.4	4	23.5
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7		0.0		0.0	3	42.9	2	28.6	2	28.6
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	10		0.0		0.0	5	50.0	3	30.0	2	20.0
	<b>TOPLAM</b>	6	0	0.0	1	16.7	3	50.0	1	16.7	1	16.7
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	1		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	5		0.0		0.0	3	60.0	1	20.0	1	20.0
	<b>TOPLAM</b>	12	1	8.3	0	0.0	7	58.3	4	33.3	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	5		0.0		0.0	2	40.0	3	60.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	7	1	14.3		0.0	5	71.4	1	14.3		0.0

**TABLO E-7 (A) GENELDE GIDA ALIŞVERİŞİNİ YAPAN BELİRLİ Mİ?**

		N	belirli		belirli değil	
			n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	127	99	78.0	28	22.0
	İST.DOĞ.TOPLAM	41	29	70.7	12	29.3
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	86	70	81.4	16	18.6
	TOPLAM	65	60	92.3	5	7.7
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	21	19	90.5	2	9.5
	İST.DIŞI DOĞ.	44	41	93.2	3	6.8
	TOPLAM	32	22	68.7	10	31.3
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	9	6	66.7	3	33.3
	İST.DIŞI DOĞ.	23	16	69.6	7	30.4
	TOPLAM	30	17	56.7	13	43.3
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	11	4	36.4	7	63.6
	İST.DIŞI DOĞ.	19	13	68.4	6	31.6

**TABLO E-8 EN SON GIDA ALISVERISINI YAPAN KISININ STATÜSÜ**

		CEVAP SAYISI				ERKEK		KIZ ÇOCUK		ERKEK ÇOCUK		GELİN		H.R. KADIN		STATÜSÜ		DİĞER		BOŞ-BEİ		
	N	1	2	TOP.	H.BERKEK	H.BE.	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	121	6	133	42	31.6	65	48.9	8	6.0	5	3.8	2	1.5	1	0.8	1	0.8	1	0.8	8	6.0
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	39	2	43	10	23.3	25	58.1	3	7.0	1	2.3	0	0.0	1	2.3	1	2.3	0	0.0	2	4.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	82	4	90	32	35.6	40	44.4	5	5.6	4	4.4	2	2.2	0	0.0	0	0.0	1	1.1	6	6.0
<b>TOPLAM</b>	65	63	2	67	22	32.8	35	52.2	1	1.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	1.5	0	0.0	8	11.9
<b>ORTAKÖY</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	21	21		21	5	23.8	12	57.1	1	4.8		0.0		0.0		0.0	1	4.8		0.0	2	9.5
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	42	2	46	17	37.0	23	50.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	6	13.0
<b>TOPLAM</b>	32	29	3	35	7	20.0	20	57.1	5	14.3	1	2.9	2	5.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	9	8	1	10	1	10.0	8	80.0	1	10.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	21	2	25	6	24.0	12	48.0	4	16.0	1	4.0	2	8.0		0.0		0.0		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	30	29	1	31	13	41.9	10	32.3	2	6.5	4	12.9	0	0.0	1	3.2	0	0.0	1	3.2	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	11	10	1	12	4	33.3	5	41.7	1	8.3	1	8.3		0.0	1	8.3		0.0		0.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	19		19	9	47.4	5	26.3	1	5.3	3	15.8		0.0		0.0		0.0	1	5.3		0.0

**TABLO E-9 EN SON GIDA ALISVERISININ HANGI GÜN YAPILDIĞI**

		N	PAZARTESİ		SALI		ÇARŞAMBA		PERŞEMBE		CUMA		CUMARTESİ		PAZAR		BOŞ- BEL.	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	22	17.3	24	18.9	19	15.0	9	7.1	9	7.1	26	20.5	10	7.9	8	6.3
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	5	12.2	8	19.5	9	22.0	1	2.4	4	9.8	12	29.3	0	0.0	2	4.9
	<b>İST.DİŞİ DOĞ.TOP.</b>	86	17	19.8	16	18.6	10	11.6	8	9.3	5	5.8	14	16.3	10	11.6	6	7.0
	<b>TOPLAM</b>	65	10	15.4	15	23.1	15	23.1	2	3.1	5	7.7	7	10.8	5	7.7	6	9.2
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	3	14.3	6	28.6	7	33.3		0.0	2	9.5	2	9.5		0.0	1	4.8
	<b>İST.DİŞİ DOĞ.</b>	44	7	15.9	9	20.5	8	18.2	2	4.5	3	6.8	5	11.4	5	11.4	5	11.4
	<b>TOPLAM</b>	32	11	34.4	3	9.4	1	3.1	4	12.5	0	0.0	10	31.3	1	3.1	2	6.3
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	1	11.1	1	11.1	1	11.1		0.0		0.0	5	55.6		0.0	1	11.1
	<b>İST.DİŞİ DOĞ.</b>	23	10	43.5	2	8.7		0.0	4	17.4		0.0	5	21.7	1	4.3	1	4.3
	<b>TOPLAM</b>	30	1	3.3	6	20.0	3	10.0	3	10.0	4	13.3	9	30.0	4	13.3	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	1	9.1	1	9.1	1	9.1	1	9.1	2	18.2	5	45.5		0.0		0.0
	<b>İST. DİŞİ DOĞ.</b>	19		0.0	5	26.3	2	10.5	2	10.5	2	10.5	4	21.1	4	21.1		0.0



**TABLO E-10 EKMEĞİN ALINDIĞI YER**

		N	ALINIR		ALINMAZ		MIGROS		SEMT		MAHALLE		FIRIN		DİĞER		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	127	100.0	0	0.0	3	2.4	8	6.3	89	70.1	11	8.7	13	10.2	3	2.4
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	41	100.0	0	0.0	1	2.4	5	12.2	23	56.1	6	14.6	8	14.6	0	0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	86	100.0	0	0.0	2	2.3	3	3.5	66	76.7	5	5.8	7	8.1	3	3.5
	<b>TOPLAM</b>	65	65	100.0	0	0.0	2	3.1	3	4.6	36	55.4	10	15.4	11	16.9	3	4.6
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	21	100.0	0	0.0	1	4.8	1	4.8	10	47.6	5	23.8	4	19.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	44	100.0	0	0.0	1	2.3	2	4.5	26	59.1	5	11.4	7	15.9	3	6.8
	<b>TOPLAM</b>	32	32	100.0	0	0.0	0	0.0	4	12.5	28	87.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0	0	0.0		0.0	4	44.4	5	55.6		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0	0	0.0		0.0		0.0	23	100.0		0.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	30	100.0	0	0.0	1	3.3	1	3.3	25	83.3	1	3.3	2	6.7	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0	0	0.0		0.0		0.0	8	72.7	1	9.1	2	18.2		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	19	100.0	0	0.0	1	5.3	1	5.3	17	89.5		0.0		0.0		0.0

**TABLO E-11 EKMEĞİN ALINIŞ SIKLIĞI**

		N	HERGÜN		İKİ GÜNDE BİR		ÜÇ GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	127	113	89.0	7	5.5	1	0.8	1	0.8	5	3.9
	İST.DOĞ.TOPLAM	41	36	87.8	3	7.3	0	0.0	0	0.0	2	4.9
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	86	77	89.5	4	4.7	1	1.2	1	1.2	3	3.5
	TOPLAM	65	56	86.2	4	6.2	0	0.0	0	0.0	5	7.7
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	21	18	85.7	1	4.8		0.0		0.0	2	9.5
	İST.DIŞI DOĞ.	44	38	86.4	3	6.8		0.0		0.0	3	6.8
	TOPLAM	32	30	93.8	1	3.1	0	0.0	1	3.1	0	0.0
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	9	8	88.9	1	11.1		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23	22	95.7		0.0		0.0	1	4.3		0.0
	TOPLAM	30	27	90.0	2	6.7	1	3.3	0	0.0	0	0.0
BALMUMCU	İST.DOĞ.	11	10	90.9	1	9.1		0.0		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	19	17	89.5	1	5.3	1	5.3		0.0		0.0

**TABLO E-12 SUYUN ALINDIĞI YER**

		N	ALINIR		ALINMAZ		MİGROS		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		DİĞER		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	74	58.3	53	41.7	1	1.4	2	2.7	31	41.9	35	47.3	5	6.1
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	25	61.0	16	39.0	0	0.0	2	8.0	16	64.0	7	28.0	0	0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	49	57.0	37	43.0	1	2.0	0	0.0	15	30.6	28	57.1	5	10.3
	<b>TOPLAM</b>	65	33	50.8	32	49.2	0	0.0	2	6.1	10	30.3	18	54.5	3	9.1
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	12	57.1	9	42.9		0.0	2	16.7	6	50.0	4	33.3		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	21	47.7	23	52.3		0.0		0.0	4	19.0	14	66.7	3	14.3
	<b>TOPLAM</b>	32	14	43.8	18	56.3	0	0.0	0	0.0	2	14.3	11	78.6	1	7.1
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	2	22.2	7	77.8		0.0		0.0	1	50.0	1	50.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	12	52.2	11	47.8		0.0		0.0	1	8.3	10	83.3	1	8.3
	<b>TOPLAM</b>	30	27	90.0	3	10.0	1	3.7	0	0.0	19	70.4	6	22.2	1	3.7
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0		0.0		0.0	9	81.8	2	18.2		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	16	84.2	3	15.8	1	6.3		0.0	10	62.5	4	25.0	1	6.3

**TABLO E-13 SUYUN ALINIS SIKLIĞI**

		N	CEVAP SAĞISI		TOP.	HERGÜN	İKİ		ÜÇ		DÖRT		HAFTADA		DİĞER		BOŞ-BEL.		
			1	2			GÜNDE BİR	GÜNDE BİR	GÜNDE BİR	BİR	DİĞER	BOŞ-BEL.							
			n	n			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	74	73	1	75	17	22.7	11	14.7	10	13.3	2	2.7	18	24.0	10	13.3	7	9.3
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	25	24	1	26	10	38.5	2	7.7	3	11.5	2	7.7	4	15.4	3	11.5	2	7.7
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	49	49	0	49	7	14.3	9	18.4	7	14.3	0	0.0	14	28.6	7	14.3	5	10.2
	<b>TOPLAM</b>	33	32	1	34	2	5.9	4	11.8	6	17.6	1	2.9	8	23.5	7	20.6	6	17.6
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	12	11	1	13	1	7.7	2	15.4	3	23.1	1	7.7	2	15.4	2	15.4	2	15.4
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	21	21		21	1	4.8	2	9.5	3	14.3		0.0	6	28.6	5	23.8	4	19.0
	<b>TOPLAM</b>	14	14	0	14	2	14.3	3	21.4	1	7.1	0	0.0	6	42.9	1	7.1	1	7.1
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	2	2		2		0.0		0.0		0.0		0.0	1	50.0	1	50.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	12	12		12	2	16.7	3	25.0	1	8.3		0.0	5	41.7		0.0	1	8.3
	<b>TOPLAM</b>	27	27	0	27	13	48.1	4	14.8	3	11.1	1	3.7	4	14.8	2	7.4	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11		11	9	81.8		0.0		0.0	1	9.1	1	9.1		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	16	16		16	4	25.0	4	25.0	3	18.8		0.0	3	18.8	2	12.5		0.0

**TABLO E-14 SÜTÜN ALINDIĞI YER**

		N	ALINIR		ALINMAZ		MIGROS		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		DİĞER		BOŞ-BEL.	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	109	85.8	18	14.2	7	6.4	11	10.1	60	55.0	29	26.6	2	1.8
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	36	87.8	5	12.2	4	11.1	8	22.2	20	55.6	4	11.1	0	0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	73	84.9	13	15.1	3	4.1	3	4.1	40	54.8	25	34.2	2	2.7
	<b>TOPLAM</b>	65	52	80.0	13	20.0	2	3.8	4	7.7	24	46.2	20	38.5	2	3.8
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	16	76.2	5	23.8	2	12.5	3	18.8	8	50.0	3	18.8		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	36	81.8	8	18.2		0.0	1	2.8	16	44.4	17	47.2	2	5.6
	<b>TOPLAM</b>	32	29	90.6	3	9.4	1	3.4	5	17.2	15	51.7	8	27.6	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0		0.0	5	55.6	4	44.4		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	20	87.0	3	13.0	1	5.0		0.0	11	55.0	8	40.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	28	93.3	2	6.7	4	14.3	2	7.1	21	75.0	1	3.6	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	2	18.2		0.0	8	72.7	1	9.1		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	17	89.5	2	10.5	2	11.8	2	11.8	13	76.5		0.0		0.0

**TABLO E-15 SÜTÜN ALINIS SIKLIĞI**

		N	HERGÜN		İKİ GÜNDE BİR		ÜÇ GÜNDE BİR		DÖRT GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	109	39	35.8	23	21.1	19	17.4	4	3.7	13	11.9	7	6.4	4	3.7
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	36	17	47.2	6	16.7	6	16.7	3	8.3	2	5.6	1	2.8	1	2.8
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	73	22	30.1	17	23.3	13	17.8	1	1.4	11	15.1	6	8.2	3	4.1
	<b>TOPLAM</b>	52	21	40.4	10	19.2	7	13.5	0	0.0	4	7.7	6	11.5	1	7.7
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	16	7	43.8	3	18.8	3	18.8		0.0	1	6.3	1	6.3		6.3
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	36	14	38.9	7	19.4	4	11.1		0.0	3	8.3	5	13.9	3	8.3
	<b>TOPLAM</b>	29	10	34.5	8	27.6	6	20.7	1	3.4	3	10.3	1	3.4	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	4	44.4	2	22.2	2	22.2	1	11.1		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	20	6	30.0	6	30.0	4	20.0		0.0	3	15.0	1	5.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	28	8	28.6	5	17.9	6	21.4	3	10.7	6	21.4	0	0.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	6	54.5	1	9.1	1	9.1	2	18.2	1	9.1		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	17	2	11.8	4	23.5	5	29.4	1	5.9	5	29.4		0.0		0.0

**TABLO E-16 YOĞURDUN ALINDIĞI YER**

		CEVAP SAYISI																												
		ALINIR				ALINMAZ				1		2		TOP.		MIGROS		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		KASAP		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL.		
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	106	83.5	21	16.5	104	2	108	11	10.2	18	16.7	58	53.7	1	0.9	1	0.9	9	8.3	10	9.3							
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	41	100.0	0	0.0	40	1	42	5	11.9	11	26.2	25	59.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.4							
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	65	75.6	21	24.4	64	1	66	6	9.1	7	10.6	33	50.0	1	1.5	1	1.5	9	13.6	9	3.6							
	<b>ORTAKÖY</b>																													
	<b>TOPLAM</b>	65	54	83.1	11	16.9	54	0	54	4	7.4	8	14.8	26	48.1	1	1.9	1	1.9	7	13.0	7	11.0							
	<b>İST.DOĞ.</b>	21	21	100.0	0	0.0	21		21	2	9.5	5	23.8	13	61.9		0.0		0.0		0.0	1	8							
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	33	75.0	11	25.0	33		33	2	6.1	3	9.1	13	39.4	1	3.0	1	3.0	7	21.2	6	18.2							
	<b>TOPLAM</b>	32	26	81.3	6	18.7	26	0	26	1	3.8	6	23.1	16	61.5	0	0.0	0	0.0	1	3.8	2	7.1							
	<b>KÖLTÜR</b>																													
	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9		9		0.0	6	66.7	3	33.3		0.0		0.0		0.0		0.0							
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	17	73.9	6	26.1	17		17	1	5.9		0.0	13	76.5		0.0		0.0	1	5.9	2	11.8							
	<b>TOPLAM</b>	30	26	86.7	4	13.3	24	2	28	6	21.4	4	14.3	16	57.1	0	0.0	0	0.0	1	3.6	1	3.6							
	<b>BALMUMCU</b>																													
	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	10	1	12	3	25.0		0.0	9	75.0		0.0		0.0		0.0		0.0							
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	15	78.9	4	21.1	14	1	16	3	18.8	4	25.0	7	43.8		0.0		0.0	1	6.3	1	6.3							

**TABLO E-17 YOĞURT'UN ALINIS SIKLIĞI**

		N	HERGÜN		İKİ GÜNDE BİR		ÜÇ GÜNDE BİR		DÖRT GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL.	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	106	25	23.6	23	21.7	5	4.7	8	7.5	22	20.8	8	7.5	15	14.2
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	11	26.8	10	24.4	2	4.9	4	9.8	6	14.6	2	4.9	6	14.6
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	65	14	21.5	13	20.0	3	4.6	4	6.2	16	24.6	6	9.2	9	13.8
	<b>TOPLAM</b>	54	7	13.0	12	22.2	2	3.7	5	9.3	10	18.5	7	13.0	11	20.4
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	3	14.3	6	28.6	1	4.8	2	9.5	2	9.5	2	9.5	5	23.8
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	33	4	12.1	6	18.2	1	3.0	3	9.1	8	24.2	5	15.2	6	18.2
	<b>TOPLAM</b>	26	9	34.6	8	30.8	3	11.5	0	0.0	3	11.5	0	0.0	3	11.5
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	4	44.4	1	11.1	1	11.1		0.0	2	22.2		0.0	1	11.1
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	17	5	29.4	7	41.2	2	11.8		0.0	1	5.9		0.0	2	11.8
	<b>TOPLAM</b>	26	9	34.6	3	11.5	0	0.0	3	11.5	9	34.6	1	3.8	1	3.8
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	4	36.4	3	27.3		0.0	2	18.2	2	18.2		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	15	5	33.3		0.0		0.0	1	6.7	7	46.7	1	6.7	1	6.7



**TABLO E-18 ET'İN ALINDIĞI YER**

		CEVAP SAYISI																											
		ALINIR				ALINMAZ				1		2		TOP.		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		KASAP		DİĞER		BOŞ-BEL	
	N	n	%	n	%	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	124	97.6	3	2.4	118	6	130	19	14.6	18	13.8	28	20.0	1	0.8	53	40.8	10	7.7	3	2.3						
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	40	97.6	1	2.4	39	1	41	5	12.2	4	9.8	12	29.3	0	0.0	14	34.1	6	14.6	0	0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	84	97.7	2	2.3	79	5	89	14	15.7	14	15.7	14	15.7	1	1.1	39	43.8	4	4.5	3	3.4						
	<b>TOPLAM</b>	65	65	100.0	0	0.0	64	1	66	5	7.6	11	16.7	17	25.8	1	1.5	29	43.9	1	1.5		3.0						
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	21	100.0		0.0	21		21	2	9.5	3	14.3	7	33.3		0.0	8	38.1	1	4.8		0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	44	100.0	0	0.0	43	1	45	3	6.7	8	17.8	10	22.2	1	2.2	21	46.7		0.0	2	4.4						
	<b>TOPLAM</b>	32	30	93.8	2	6.3	30	0	30	5	16.7	5	16.7	4	13.3	0	0.0	13	43.3	2	6.7	1	3.3						
<b>KÖLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	8	88.9	1	11.1	8		8	1	12.5		0.0	4	50.0		0.0	2	25.0	1	12.5		0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	22	95.7	1	4.3	22		22	4	18.2	5	22.7		0.0		0.0	11	50.0	1	4.5	1	4.5						
	<b>TOPLAM</b>	30	29	96.7	1	3.3	24	5	34	9	26.5	2	5.9	5	14.7	0	0.0	11	32.4	7	20.6	0	0.0						
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	10	1	12	2	16.7	1	8.3	1	8.3		0.0	4	33.3	4	33.3		0.0						
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	18	94.7	1	5.3	14	4	22	7	31.8	1	4.5	4	18.2		0.0	7	31.8	3	13.6		0.0						

TABLE E-19 ET'İN ALINIŞ SIKLIĞI

	N	HERGÜN		İKİ GÜNDE BİR		ÜÇ GÜNDE BİR		DÖRT GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL.	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	124	1	0.8	6	4.8	6	4.8	4	3.2	74	59.7	26	21.0	7	5.6
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	40	0	0.0	3	7.5	1	2.5	1	2.5	25	62.5	6	15.0	4	10.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	84	1	1.2	3	3.6	5	6.0	3	3.6	49	58.3	20	23.8	3	3.6
<b>TOPLAM</b>	65	0	0.0	4	6.2	3	4.6	1	1.5	35	53.8	16	24.6	6	9.2
<b>ORTAKÖY</b>															
<b>İST.DOĞ.</b>	21		0.0	3	14.3		0.0	1	4.8	8	38.1	5	23.8	4	19.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44		0.0	1	2.3	3	6.8		0.0	27	61.4	11	25.0	2	4.5
<b>TOPLAM</b>	30	0	0.0	0	0.0	1	3.3	1	3.3	22	73.3	5	16.7	1	3.3
<b>KÜLTÜR</b>															
<b>İST.DOĞ.</b>	8		0.0		0.0		0.0		0.0	8	100.0		0.0		0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	22		0.0		0.0	1	4.5	1	4.5	14	63.6	5	22.7	1	4.5
<b>TOPLAM</b>	29	1	3.4	2	6.9	2	6.9	2	6.9	17	58.6	5	17.2	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>															
<b>İST.DOĞ.</b>	11		0.0		0.0	1	9.1		0.0	9	81.8	1	9.1		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	18	1	5.6	2	11.1	1	5.6	2	11.1	8	44.4	4	22.2		0.0

**TABLO E-20 TAVUK'UN ALINDIĞI YER**

						CEVAP sayısı						SEMT		MAHALLE									
		N	ALINIR		ALINMAZ		1	2	TOP.	MIGROS		BELTAŞ		MARKETİ		BAKKALI		KASAP		DİĞER		ROŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	121	95.3	6	4.7	116	5	126	22	17.5	18	14.3	27	21.4	1	0.8	45	35.7	11	8.7	2	1.6
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	40	97.6	1	2.4	39	1	41	7	17.1	4	9.8	15	36.6	0	0.0	10	24.4	5	12.2	0	0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	81	94.2	5	5.8	77	4	85	15	17.6	14	16.5	12	14.1	1	1.2	35	41.2	6	7.1	2	2.4
	<b>TOPLAM</b>	65	63	96.9	2	3.1	61	2	65	7	10.8	11	16.9	19	29.2	1	1.5	22	33.8	3	4.6		3.1
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	21	100.0		0.0	21		21	3	14.3	3	14.3	9	42.9		0.0	5	23.8	1	4.8		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	42	95.5	2	4.5	40	2	44	4	9.1	8	18.2	10	22.7	1	2.3	17	38.6	2	4.5	2	4.5
	<b>TOPLAM</b>	32	31	96.9	1	3.1	31	0	31	6	19.4	5	16.1	5	16.1	0	0.0	13	41.9	2	6.5	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9		9	1	11.1		0.0	5	55.6		0.0	2	22.2	1	11.1		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	22	95.7	1	4.3	22		22	5	22.7	5	22.7		0.0		0.0	11	50.0	1	4.5		0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	27	90.0	3	10.0	24	3	30	9	30.0	2	6.7	3	10.0	0	0.0	10	33.3	6	20.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	10	90.9	1	9.1	9	1	11	3	27.3	1	9.1	1	9.1		0.0	3	27.3	3	27.3		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	17	89.5	2	10.5	15	2	19	6	31.6	1	5.3	2	10.5		0.0	7	36.8	3	15.8		0.0

**TABLO E-21 TAVUK'UN ALINIŞ SIKLIĞI**

		N	HERGÜN		İKİ GÜNDE BİR		ÜÇ GÜNDE BİR		DÖRT GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	121	1	0.8	1	0.8	2	1.7	8	6.6	60	49.6	26	21.5	23	19.0
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	40	0	0.0	1	2.5	2	5.0	6	15.0	13	32.5	6	15.0	12	30.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	81	1	1.2	0	0.0	0	0.0	2	2.5	47	58.0	20	24.7	11	13.6
	<b>TOPLAM</b>	63	0	0.0	1	1.6	0	0.0	0	0.0	33	52.4	16	25.4	13	20.6
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21		0.0	1	4.8		0.0		0.0	8	38.1	5	23.8	7	33.3
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	42		0.0		0.0		0.0		0.0	25	59.5	11	26.2	6	14.3
	<b>TOPLAM</b>	31	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	22.6	13	41.9	5	16.1	6	19.4
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9		0.0		0.0		0.0	6	66.7		0.0		0.0	3	33.3
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	22		0.0		0.0		0.0	1	4.5	13	59.1	5	22.7	3	13.6
	<b>TOPLAM</b>	27	1	3.7	0	0.0	2	7.4	1	3.7	14	51.9	5	18.5	4	14.8
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	10		0.0		0.0	2	20.0		0.0	5	50.0	1	10.0	2	20.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	17	1	5.9		0.0		0.0	1	5.9	9	52.9	4	23.5	2	11.8

**TABLO E-22 DENİZ ÜRÜNLERİNİN ALINDIĞI YER**

	N	ALINIR		ALINMAZ		MIGROS		BELTAŞ		SEMT		KASAP		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL		SAHILDEN		BALIK		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	74	58.3	53	41.7	7	9.5	5	6.8	1	1.4	2	2.7	7	9.5	40	54.1	12	16.2	8	15.0	29	72.6	5	12.5
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	21	51.2	20	48.8	4	19.0	0	0.0	1	4.8	1	4.8	0	0.0	12	57.1	3	14.3	2	16.7	8	66.7	2	16.7
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	53	61.6	33	38.4	3	5.7	5	9.4	0	0.0	1	1.9	7	13.2	28	52.8	9	17.0	4	14.3	21	75.0	3	10.7
<b>TOPLAM</b>	65	28	43.1	37	56.9	3	10.7	0	0.0	0	0.0	1	3.6	0	0.0	13	46.4	11	39.3	3	23.1	10	76.9	0	0.0
<b>ORTAKOY</b>	21	7	33.3	14	66.7	1	14.3		0.0		0.0		0.0		0.0	3	42.9	3	42.9	1	33.3	2	66.7		0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	21	47.7	23	52.3	2	9.5		0.0		0.0	1	4.8		0.0	10	47.6	8	38.1	2	20.0	8	80.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	32	31	96.9	1	3.1	2	6.5	5	16.1	1	3.2	1	3.2	6	19.4	15	48.4	1	3.2	0	0.0	11	73.3	4	26.7
<b>KÜLTÜR</b>	9	8	88.9	1	11.1	1	12.5		0.0	1	12.5	1	12.5		0.0	5	62.5		0.0		0.0	3	60.0	2	40.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0		0.0	1	4.3	5	21.7		0.0		0.0	6	26.1	10	43.5	1	4.3		0.0	8	80.0	2	20.0
<b>TOPLAM</b>	30	15	50.0	15	50.0	2	13.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	6.7	12	80.0	0	0.0	3	25.0	8	66.7	1	8.3
<b>BALMUMCU</b>	11	6	54.5	5	45.5	2	33.3		0.0		0.0		0.0		0.0	4	66.7		0.0	1	25.0	3	75.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	9	47.4	10	52.6		0.0		0.0		0.0		0.0	1	11.1	8	88.9		0.0	2	25.0	5	62.5	1	12.5

**DİĞERSE, ALINDIĞI YER**

**TABLO E-23 DENİZ ÜRÜNLERİ'NİN ALINIŞ SIKLIĞI**

		N	HERGÖN		İKİ GÜNDE BİR		DÖRT GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL.	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	74	1	1.4	1	1.4	1	1.4	28	37.8	35	47.3	8	10.8
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	21	1	4.8	0	0.0	1	4.8	7	33.3	10	47.6	2	9.5
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	53	0	0.0	1	1.9	0	0.0	21	39.6	25	47.2	6	11.3
	<b>TOPLAM</b>	28	1	3.6	1	3.6	0	0.0	4	14.3	14	50.0	8	28.6
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7	1	14.3		0.0		0.0		0.0	4	57.1	2	28.6
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	21		0.0	1	4.8		0.0	4	19.0	10	47.6	6	28.6
	<b>TOPLAM</b>	31	0	0.0	0	0.0	0	0.0	21	67.7	10	32.3	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	8		0.0		0.0		0.0	6	75.0	2	25.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23		0.0		0.0		0.0	15	65.2	8	34.8		0.0
	<b>TOPLAM</b>	15	0	0.0	0	0.0	1	6.7	3	20.0	11	73.3	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	6		0.0		0.0	1	16.7	1	16.7	4	66.7		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	9		0.0		0.0		0.0	2	22.2	7	77.8		0.0

**TABLO E-24 SEBZE'NİN ALINDIĞI YER**

						CEVAP SAYISI						SEMT											
		N	ALINIR		ALINMAZ		1	2	TOP.	MIGROS		BELTAŞ		MARKETİ		PAZAR		MANAV		DİĞER		BOŞ-BEL.	
			n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	126	99.2	1	0.8	122	4	130	15	11.5	5	3.8	5	3.8	85	65.4	3	2.3	15	11.5	2	1.5
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	41	100.0	0	0.0	40	1	42	6	14.3	3	7.1	4	9.5	22	52.4	1	2.4	6	14.3	0	0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	85	98.8	1	1.2	82	3	88	9	10.2	2	2.3	1	1.1	63	71.6	2	2.3	9	10.2	2	2.3
	<b>TOPLAM</b>	65	65	100.0	0	0.0	65	0	65	6	9.2	2	3.1	0	0.0	50	76.9	2	3.1	3	4.6	2	3.1
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	21	100.0		0.0	21		21	3	14.3	2	9.5		0.0	14	66.7	1	4.8	1	4.8		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	44	100.0		0.0	44		44	3	6.8		0.0		0.0	36	81.8	1	2.3	2	4.5	2	4.5
	<b>TOPLAM</b>	32	32	100.0	0	0.0	32	0	32	1	3.1	2	6.3	3	9.4	24	75.0	0	0.0	2	6.3	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9		9		0.0	1	11.1	3	33.3	4	44.4		0.0	1	11.1		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0		0.0	23		23	1	4.3	1	4.3		0.0	20	87.0		0.0	1	4.3		0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	29	96.7	1	3.3	25	4	33	8	24.2	1	3.0	2	6.1	11	33.3	1	3.0	10	30.3	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	10	1	12	3	25.0		0.0	1	8.3	4	33.3		0.0	4	33.3		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	18	94.7	1	5.3	15	3	21	5	23.8	1	4.8	1	4.8	7	33.3	1	4.8	6	28.6		0.0

**TABLO E-25 SEBZE'NİN ALINIS SIKLIĞI**

	N	HERGÜN		İKİ GÜNDE BİR		ÜÇ GÜNDE BİR		DÖRT GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	126	11	8.7	5	4.0	4	3.2	2	1.6	92	73.0	8	6.3	4	3.2
<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	41	5	12.2	1	2.4	2	4.9	1	2.4	29	70.7	1	2.4	2	4.9
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	85	6	7.1	4	4.7	2	2.4	1	1.2	63	74.1	7	8.2	2	2.4
<b>TOPLAM</b>	65	10	15.4	3	4.6	2	3.1	0	0.0	42	64.6	4	6.2	4	6.2
<b>ORTAKÖY</b>															
İST. DOĞ.	21	5	23.8	1	4.8	1	4.8		0.0	12	57.1		0.0	2	9.5
İST. DIŞI DOĞ.	44	5	11.4	2	4.5	1	2.3		0.0	30	68.2	4	9.1	2	4.5
<b>TOPLAM</b>	32	0	0.0	1	3.1	0	0.0	0	0.0	31	96.9	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>															
İST. DOĞ.	9		0.0		0.0		0.0		0.0	9	100.0		0.0		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	23		0.0	1	4.3		0.0		0.0	22	95.7		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	29	1	3.4	1	3.4	2	6.9	2	6.9	19	65.5	4	13.8	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>															
İST. DOĞ.	11		0.0		0.0	1	9.1	1	9.1	8	72.7	1	9.1		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	18	1	5.6	1	5.6	1	5.6	1	5.6	11	61.1	3	16.7		0.0



**TABLO E-26 MEYVE'NİN ALINDIĞI YER**

		N	CEVAP Sayısı																									
			ALINIR		ALINMAZ		1		2		TOP.		MIGROS		BELTAŞ		SEMT		MAHALLE		PAZAR		MANAV		DİĞER		POŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	127	100.0	0	0.0	125	2	129	14	10.9	6	4.7	5	3.9	2	1.6	81	62.8	4	3.1	14	10.9	3	2.3			
	<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	41	41	100.0	0	0.0	41	0	41	6	14.6	3	7.3	4	9.8	1	2.4	21	51.2	1	2.4	4	9.8	1	2.4			
	<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	86	86	100.0	0	0.0	84	2	88	8	9.1	3	3.4	1	1.1	1	1.1	60	68.2	3	3.4	10	11.4	2	2.3			
	<b>TOPLAM</b>	65	65	100.0	0	0.0	65	0	65	7	10.8	2	3.1	0	0.0	1	1.5	48	73.8	2	3.1	2	3.1	3	4.6			
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST. DOĞ.</b>	21	21	100.0		0.0	21		21	4	19.0	2	9.5		0.0		0.0	13	61.9	1	4.8		0.0	1	4.8			
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	44	44	100.0		0.0	44		44	3	6.8		0.0		0.0	1	2.3	35	79.5	1	2.3	2	4.5		4.5			
	<b>TOPLAM</b>	32	32	100.0	0	0.0	32	0	32	1	3.1	2	6.3	4	12.5	0	0.0	23	71.9	0	0.0	2	6.3	0	0.0			
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST. DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9		9		0.0	1	11.1	3	33.3		0.0	4	44.4		0.0	1	11.1		0.0			
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0		0.0	23		23	1	4.3	1	4.3	1	4.3		0.0	19	82.6		0.0	1	4.3		0.0			
	<b>TOPLAM</b>	30	30	100.0	0	0.0	28	2	32	6	18.8	2	6.3	1	3.1	1	3.1	10	31.3	2	6.3	10	31.3	0	0.0			
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST. DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	11		11	2	18.2		0.0	1	9.1	1	9.1	4	36.4		0.0	3	27.3		0.0			
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	19	100.0		0.0	17	2	21	4	19.0	2	9.5		0.0		0.0	6	28.6	2	9.5	7	33.3		0.0			

**TABLO E-27 MEYVE'NİN ALINIS SIKLIĞI**

	N	HERGÜN		İKİ GÜNDE BİR		ÜÇ GÜNDE BİR		DÖRT GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL.	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	9	7.1	4	3.1	5	3.9	2	1.6	89	70.1	12	9.4	6	4.7
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	4	9.8	1	2.4	3	7.3	1	2.4	27	65.9	2	4.9	3	7.3
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	5	5.8	3	3.5	2	2.3	1	1.2	62	72.1	10	11.6	3	3.5
<b>TOPLAM</b>	65	8	12.3	3	4.6	2	3.1	0	0.0	40	61.5	6	9.2	6	9.2
<b>ORTAKÖY</b>															
İST.DOĞ.	21	4	19.0	1	4.8	1	4.8		0.0	12	57.1		0.0	3	14.3
İST.DIŞI DOĞ.	44	4	9.1	2	4.5	1	2.3		0.0	28	63.6	6	13.6	3	6.8
<b>TOPLAM</b>	32	0	0.0	1	3.1	0	0.0	0	0.0	31	96.9	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>															
İST.DOĞ.	9		0.0		0.0		0.0		0.0	9	100.0		0.0		0.0
İST.DIŞI DOĞ.	23		0.0	1	4.3		0.0		0.0	22	95.7		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	30	1	3.3	0	0.0	3	10.0	2	6.7	18	60.0	6	20.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>															
İST.DOĞ.	11		0.0		0.0	2	18.2	1	9.1	6	54.5	2	18.2		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	19	1	5.3		0.0	1	5.3	1	5.3	12	63.2	4	21.1		0.0

**TABLO E-28 BAKLIYAT'IN ALINDIĞI YER**

		CEVAP sayısı																									
		ALINIR				ALINMAZ				1				2				SEMT		MAHALLE		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL.	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	121	95.3	6	4.7	119	2	123	26	21.1	16	13.0	24	19.5	3	2.4	26	21.1	25	20.3	3	2.4				
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	40	97.6	1	2.4	40	0	40	11	27.5	4	10.0	9	22.5	1	2.5	7	17.5	8	20.0	0	0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	81	94.2	5	5.8	79	2	83	15	18.1	12	14.5	15	18.1	2	2.4	19	22.9	17	20.5	3	3.6				
	<b>TOPLAM</b>	65	61	93.8	4	6.2	60	1	62	9	14.5	10	16.1	17	27.4	2	3.2	6	9.7	15	24.2	3	4.8				
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	20	95.2	1	4.8	20		20	6	30.0	3	15.0	5	25.0	1	5.0		0.0	5	25.0		0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	41	93.2	3	6.8	40	1	42	3	7.1	7	16.7	12	28.6	1	2.4	6	14.3	10	23.8	3	7.1				
	<b>TOPLAM</b>	32	32	100.0	0	0.0	32	0	32	4	12.5	4	12.5	5	15.6	0	0.0	15	46.9	4	12.5	0	0.0				
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9		9		0.0	1	11.1	3	33.3		0.0	3	33.3	2	22.2		0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0		0.0	23		23	4	17.4	3	13.0	2	8.7		0.0	12	52.2	2	8.7		0.0				
	<b>TOPLAM</b>	30	28	93.3	2	6.7	27	1	29	13	44.8	2	6.9	2	6.9	1	3.4	5	17.2	6	20.7	0	0.0				
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	11		11	5	45.5		0.0	1	9.1		0.0	4	36.4	1	9.1		0.0				
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	17	89.5	2	10.5	16	1	18	8	44.4	2	11.1	1	5.6	1	5.6	1	5.6	5	27.8		0.0				

**TABLO E-29 BAKLIYAT'IN ALINIS SIKLIĞI**

		DİĞERSE, ALINIŞ SIKLIĞI																			
	N	HERGÜN		HAFTADA		DİĞER		BOŞ-BEL		AYDA BİR		İKİ		ÜÇ		ALTI		BITTİKÇE		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	121	1	0.8	48	39.7	63	52.1	9	7.4	31	40.2	15	23.8	8	12.7	5	7.9	1	1.6	3	4.8
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	40	1	2.5	14	35.0	22	55.0	3	7.5	12	64.6	6	27.3	2	9.1	0	0.0	0	0.0	2	9.1
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	81	0	0.0	34	42.0	41	50.6	6	7.4	19	46.3	9	22.0	6	14.6	5	12.2	1	2.4	1	2.4
<b>TOPLAM</b>	61	1	1.6	15	24.6	37	60.7	8	13.1	17	45.9	10	27.0	4	10.8	3	8.1	1	2.7	2	5.4
<b>ORTAKÖY</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	20	1	5.0	4	20.0	12	60.0	3	15.0	6	50.0	4	33.3		0.0		0.0		0.0	2	16.7
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	41		0.0	11	26.8	25	61.0	5	12.2	11	44.0	6	24.0	4	16.0	3	12.0	1	4.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	32	0	0.0	26	81.3	5	15.6	1	3.1	4	80.0	0	0.0	1	20.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	9		0.0	6	66.7	3	33.3		0.0	2	66.7		0.0	1	33.3		0.0		0.0		0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23		0.0	20	87.0	2	8.7	1	4.3	2	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	28	0	0.0	7	25.0	21	75.0	0	0.0	10	47.6	5	23.8	3	14.3	2	9.5	0	0.0	1	4.8
<b>BALMUMCU</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	11		0.0	4	36.4	7	63.6		0.0	4	57.1	2	28.6	1	14.3		0.0		0.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	17		0.0	3	17.6	14	82.4		0.0	6	42.9	3	21.4	2	14.3	2	14.3		0.0	1	7.1

**TABLO E-30 ZEYTİN'İN ALINDIĞI YER**

		CEVAP SAYISI																											
		ALINIR				ALINMAZ				1		2		TOP.		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	124	97.6	3	2.4	119	5	129	25	19.4	25	19.4	36	27.9	6	4.7	9	7.0	26	20.2	2	1.6						
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	41	100.0	0	0.0	40	1	42	9	21.4	7	16.7	17	40.5	0	0.0	2	4.8	7	16.7	0	0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	83	96.5	3	3.5	79	4	87	16	18.4	18	20.7	19	21.8	6	6.9	7	8.0	19	21.8	2	2.3						
	<b>TOPLAM</b>	65	65	100.0	0	0.0	63	2	67	6	9.0	15	22.4	24	35.8	3	4.5	3	4.5	14	20.9	2	3.0						
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	21	100.0		0.0	21		21	3	14.3	5	23.8	9	42.9		0.0	1	4.8	3	14.3		0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	44	100.0		0.0	42	2	46	3	6.5	10	21.7	15	32.6	3	6.5	2	4.3	11	23.9	2	4.3						
	<b>TOPLAM</b>	32	32	100.0	0	0.0	32	0	32	6	18.8	7	21.9	9	28.1	1	3.1	6	18.8	3	9.4	0	0.0						
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9		9		0.0	1	11.1	6	66.7		0.0	1	11.1	1	11.1		0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0		0.0	23		23	6	26.1	6	26.1	3	13.0	1	4.3	5	21.7	2	8.7		0.0						
	<b>TOPLAM</b>	30	27	90.0	3	10.0	24	3	30	13	43.3	3	10.0	3	10.0	2	6.7	0	0.0	9	30.0	0	0.0						
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	10	1	12	6	50.0	1	8.3	2	16.7		0.0		0.0	3	25.0		0.0						
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	16	84.2	3	15.8	14	2	18	7	38.9	2	11.1	1	5.6	2	11.1		0.0	6	33.3		0.0						

**TABLO E-31 ZEYTİN'İN ALINIŞ SIKLIĞI**

**DIĞERSE ALINIŞ SIKLIĞI**

	N	HAFTADA						DIĞERSE						ARADA			
		BİR		DİĞER		BOŞ-BEL.		BİR		AYDA BİR		YILDA BİR		BİRADA		BİTTİKÇE	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	124	85	68.5	34	27.4	5	4.0	11	32.4	15	44.1	1	2.9	1	2.9	6	17.8
<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	41	28	68.3	11	26.8	2	4.9	2	18.2	2	18.2	0	0.0	1	9.1	6	54.5
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	83	57	68.7	23	27.7	3	3.6	9	39.1	13	56.5	1	4.3	0	0.0	0	0.0
<b>TOPLAM</b>	65	37	56.9	23	35.4	5	7.7	7	30.4	9	39.1	0	0.0	1	4.3	6	26.1
<b>ORTAKÖY</b>																	
<b>İST. DOĞ.</b>	21	11	52.4	8	38.1	2	9.5	1	12.5		0.0		0.0	1	12.5	6	75.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	44	26	59.1	15	34.1	3	6.8	6	40.0	9	60.0		0.0		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	32	29	90.6	3	9.4	0	0.0	1	33.3	2	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>																	
<b>İST. DOĞ.</b>	9	8	88.9	1	11.1		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	23	21	91.3	2	8.7		0.0		0.0	2	100.0		0.0		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	27	19	70.4	8	29.6	0	0.0	3	37.5	4	50.0	1	12.5	0	0.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>																	
<b>İST. DOĞ.</b>	11	9	81.8	2	18.2		0.0		0.0	2	100.0		0.0		0.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	16	10	62.5	6	37.5		0.0	3	50.0	2	33.3	1	16.7		0.0		0.0

**TABLO E-32 PEYNİR'İN ALINDIĞI YER**

		CEVAP SAYISI																											
		ALINIR				ALINMAZ				1		2		TOP.		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	125	98.4	2	1.6	120	5	130	26	20.0	26	20.0	36	27.7	8	6.2	9	6.9	23	17.7	2	1.5						
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	41	100.0	0	0.0	40	1	42	9	21.4	7	16.7	17	40.5	0	0.0	2	4.8	7	16.7	0	0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	84	97.7	2	2.3	80	4	88	17	19.3	19	21.6	19	21.6	8	9.1	7	8.0	16	18.2	2	2.3						
	<b>TOPLAM</b>	65	64	98.5	1	1.5	62	2	66	6	9.1	15	22.7	24	36.4	3	4.5	3	4.5	13	19.7	2	3.0						
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	21	100.0		0.0	21		21	3	14.3	5	23.8	9	42.9		0.0	1	4.8	3	14.3		0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	43	97.7	1	2.3	41	2	45	3	6.7	10	22.2	15	33.3	3	6.7	2	4.4	10	22.2	2	4.4						
	<b>TOPLAM</b>	32	32	100.0	0	0.0	32	0	32	6	18.8	7	21.9	9	28.1	1	3.1	6	18.8	3	9.4	0	0.0						
<b>KULTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9		9		0.0	1	11.1	6	66.7		0.0	1	11.1	1	11.1		0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0		0.0	23		23	6	26.1	6	26.1	3	13.0	1	4.3	5	21.7	2	8.7		0.0						
	<b>TOPLAM</b>	30	29	96.7	1	3.3	28	3	32	14	43.8	4	12.5	3	9.4	4	12.5	0	0.0	7	21.9	0	0.0						
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	10	1	12	6	50.0	1	8.3	2	16.7		0.0		0.0	3	25.0		0.0						
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	18	94.7	1	5.3	16	2	20	8	40.0	3	15.0	1	5.0	4	20.0		0.0	4	20.0		0.0						

**TABLO E-33 PEYNİR'İN ALINIS SIKLIĞI**

		N	HERGÜN		ÜÇ GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL.		İKİ HAFTADA BİR		AYDA BİR		ÜÇ AYDA BİR		BITTİKÇE	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	125	1	0.8	2	1.6	91	72.8	27	21.6	4	3.2	8	29.6	5	18.5	1	3.7	13	48.1
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	1	2.4	1	2.4	28	68.3	9	22.0	2	4.9	2	22.2	2	22.2	0	0.0	5	55.6
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	84	0	0.0	1	1.2	63	75.0	18	21.4	2	2.4	6	33.3	3	16.7	1	5.6	8	44.4
	<b>TOPLAM</b>	64	0	0.0	0	0.0	38	59.4	22	34.4	4	6.3	6	27.3	3	13.6	0	0.0	13	59.1
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21		0.0		0.0	11	52.4	8	38.1	2	9.5	1	12.5	2	25.0		0.0	5	62.5
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	43		0.0		0.0	27	62.8	14	32.6	2	4.7	5	35.7	1	7.1		0.0	8	57.1
	<b>TOPLAM</b>	32	1	3.1	1	3.1	27	84.4	3	9.4	0	0.0	1	33.3	2	66.7	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	1	11.1		0.0	7	77.8	1	11.1		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23		0.0	1	4.3	20	87.0	2	8.7		0.0		0.0	2	100.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	29	0	0.0	1	3.4	26	89.7	2	6.9	0	0.0	1	50.0	0	0.0	1	50.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11		0.0	1	9.1	10	90.9		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	18		0.0		0.0	16	88.9	2	11.1		0.0	1	50.0		0.0	1	50.0		0.0



**TABLO E-34 TEREYAĞI'NIN ALINDIĞI YER**

		CEVAP SAYISI																									
		ALINDI		ALINMAZ		1		2		TOP.		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL.			
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	99	78.0	28	22.0	96	3	102	23	22.8	19	18.6	29	28.4	6	5.9	3	2.9	20	19.6	2	2.0				
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	36	87.8	5	12.2	35	1	37	10	27.0	6	16.2	13	35.1	1	2.7	1	2.7	6	16.2	0	0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	63	73.3	23	26.7	61	2	65	13	20.0	13	20.0	16	24.6	5	7.7	2	3.1	14	21.5	2	3.1				
	<b>TOPLAM</b>	65	63	96.9	2	3.1	62	1	64	6	9.4	15	23.4	22	34.4	3	4.7	3	4.7	13	20.3	2	3.1				
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	21	100.0		0.0	21		21	3	14.3	5	23.8	6	38.1	1	4.8	1	4.8	3	14.3		0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	42	95.5	2	4.5	41	1	43	3	7.0	10	23.3	14	32.6	2	4.7	2	4.7	10	23.3	2	4.7				
	<b>TOPLAM</b>	32	12	37.5	20	62.5	12	0	12	3	25.0	3	25.0	4	33.3	1	8.3	0	0.0	1	8.3	0	0.0				
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	5	55.6	4	44.4	5		5	1	20.0		0.0	4	80.0		0.0		0.0		0.0		0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	7	30.4	16	69.6	7		7	2	28.6	3	42.9		0.0	1	14.3		0.0	1	14.3		0.0				
	<b>TOPLAM</b>	30	24	80.0	6	20.0	22	2	26	14	53.8	1	3.8	3	11.5	2	7.7	0	0.0	6	23.1	0	0.0				
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	10	90.9	1	9.1	9	1	11	6	54.5	1	9.1	1	9.1		0.0		0.0	3	27.3		0.0				
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	14	73.7	5	26.3	13	1	15	8	53.3		0.0	2	13.3	2	13.3		0.0	3	20.0		0.0				

**TABLO E-35 TEREYAĞI'NIN ALINIS SIKLIĞI**

										<b>DİĞERSE. ALINIS SIKLIĞI</b>									
		HAFTADA				BOŞ-BEL.				İKİ HAFTADA				ÜÇ AYDA BİR				BITTİKÇE	
		N	BİR		DİĞER		BOŞ-BEL.		BİR		AYDA BİR		AYDA BİR		BITTİKÇE				
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
	<b>GENEL TOPLAM</b>	99	55	55.6	37	37.4	7	7.1	13	35.1	3	8.1	4	10.8	17	45.9			
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	36	21	58.3	12	33.3	3	8.3	2	16.7	2	16.7	2	16.7	6	50.0			
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	63	34	54.0	25	39.7	4	6.3	11	44.0	1	4.0	2	8.0	11	44.0			
	<b>TOPLAM</b>	63	29	46.0	28	44.4	6	9.5	10	35.7	2	7.1	0	0.0	16	57.1			
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	8	38.1	10	47.6	3	14.3	2	20.0	2	20.0		0.0	6	60.0			
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	42	21	50.0	18	42.9	3	7.1	8	44.4		0.0		0.0	10	55.6			
	<b>TOPLAM</b>	12	9	75.0	2	16.7	1	8.3	0	0.0	0	0.0	2	100.0	0	0.0			
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	5	4	80.0	1	20.0		0.0		0.0		0.0	1	100.0		0.0			
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	7	5	71.4	1	14.3	1	14.3		0.0		0.0	1	100.0		0.0			
	<b>TOPLAM</b>	24	17	70.8	7	29.2	0	0.0	3	42.9	1	14.3	2	28.6	1	14.3			
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	10	9	90.0	1	10.0		0.0		0.0		0.0	1	100.0		0.0			
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	14	8	57.1	6	42.9		0.0	3	50.0	1	16.7	1	16.7	1	16.7			

**TABLO E-36 YUMURTA'NIN ALINDIĞI YER**

				ALINIR		ALINMAZ		1		2		TOP.		MIGROS		BELTAŞ		SEMT		MAHALLE		KASAP		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	125	98.4	2	1.6	119	6	131	25	19.1	22	16.8	30	22.9	21	16.0	1	0.8	9	6.9	19	14.5	4	3.1				
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	40	97.6	1	2.4	39	1	41	10	24.4	5	12.2	13	31.7	6	14.6	0	0.0	2	4.9	5	12.2	0	0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	85	98.8	1	1.2	80	5	90	15	16.7	17	18.9	17	18.9	15	16.7	1	1.1	7	7.8	14	15.6	4	4.4				
	<b>TOPLAM</b>	65	64	98.5	1	1.5	62	2	66	4	6.1	14	21.2	20	30.3	10	15.2	0	0.0	4	6.1	11	16.7	3	4.5				
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	20	95.2	1	4.8	20		20	2	10.0	4	20.0	6	30.0	4	20.0		0.0	1	5.0	3	15.0		0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	44	100.0		0.0	42	2	46	2	4.3	10	21.7	14	30.4	6	13.0		0.0	3	6.5	8	17.4	3	6.5				
	<b>TOPLAM</b>	32	32	100.0	0	0.0	32	0	32	4	12.5	6	18.8	7	21.9	7	21.9	1	3.1	5	15.6	1	3.1	1	3.1				
<b>KÖLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9		9	1	11.1		0.0	5	55.6	2	22.2		0.0	1	11.1		0.0		0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0		0.0	23		23	3	13.0	6	26.1	2	8.7	5	21.7	1	4.3	4	17.4	1	4.3	1	4.3				
	<b>TOPLAM</b>	30	29	96.7	1	3.3	25	4	33	17	51.5	2	6.1	3	9.1	4	12.1	0	0.0	0	0.0	7	21.2	0	0.0				
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	10	1	12	7	58.3	1	8.3	2	16.7		0.0		0.0		0.0	2	16.7		0.0				
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	18	94.7	1	5.3	15	3	21	10	47.6	1	4.8	1	4.8	4	19.0		0.0		0.0	5	23.8		0.0				

**TABLO E-37 YUMURTA'NIN ALINIŞ SIKLIĞI**

		N	HERGÜN		İKİ GÜNDE BİR		ÜÇ GÜNDE BİR		DÖRT GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	125	5	4.0	4	3.2	4	3.2	5	4.0	83	66.4	16	12.8	8	6.4
	İST.DOĞ.TOPLAM	40	2	5.0	1	2.5	1	2.5	1	2.5	26	65.0	4	10.0	5	12.5
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	85	3	3.5	3	3.5	3	3.5	4	4.7	57	67.1	12	14.1	3	3.5
	TOPLAM	64	2	3.1	0	0.0	3	4.7	5	7.8	34	53.1	14	21.9	6	9.4
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	20	1	5.0		0.0	1	5.0	1	5.0	9	45.0	4	20.0	4	20.0
	İST.DIŞI DOĞ.	44	1	2.3		0.0	2	4.5	4	9.1	25	56.8	10	22.7	2	4.5
	TOPLAM	32	2	6.3	4	12.5	1	3.1	0	0.0	23	71.9	1	3.1	1	3.1
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	9		0.0	1	11.1		0.0		0.0	7	77.8		0.0	1	11.1
	İST.DIŞI DOĞ.	23	2	8.7	3	13.0	1	4.3		0.0	16	69.6	1	4.3		0.0
	TOPLAM	29	1	3.4	0	0.0	0	0.0	0	0.0	26	89.7	1	3.4	1	3.4
BALMUMCU	İST.DOĞ.	11	1	9.1		0.0		0.0		0.0	10	90.9		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	18		0.0		0.0		0.0		0.0	16	88.9	1	5.6	1	5.6

**TABLO E-38 RECEL'in ALINDIĞI YER**

	N	ALINIR		ALINMAZ		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL.	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	55	43.3	72	56.7	18	32.7	6	10.9	9	16.4	10	18.2	1	1.8	6	10.9	5	9.1
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	17	41.5	24	58.5	6	35.3	1	5.9	5	29.4	1	5.9	1	5.9	2	11.8	1	5.9
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	38	44.2	48	55.8	12	31.6	5	13.2	4	10.5	9	23.7	0	0.0	4	10.5	4	10.5
<b>TOPLAM</b>	65	14	21.5	51	78.5	3	21.4	0	0.0	3	21.4	0	0.0	1	7.1	2	14.3	5	35.7
<b>ORTAKÖY</b>																			
<b>İST.DOĞ.</b>	21	4	19.0	17	81.0	1	25.0		0.0	1	25.0		0.0	1	25.0		0.0	1	25.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	10	22.7	34	77.3	2	20.0		0.0	2	20.0		0.0		0.0	2	20.0	4	40.0
<b>TOPLAM</b>	32	28	87.5	4	12.5	7	25.0	5	17.9	5	17.9	9	32.1	0	0.0	2	7.1	0	0.0
<b>KULTOR</b>																			
<b>İST.DOĞ.</b>	9	7	77.8	2	22.2	1	14.3		0.0	4	57.1	1	14.3		0.0	1	14.3		0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	21	91.3	2	8.7	6	28.6	5	23.8	1	4.8	8	38.1		0.0	1	4.8		0.0
<b>TOPLAM</b>	30	13	43.3	17	56.7	8	61.5	1	7.7	1	7.7	1	7.7	0	0.0	2	15.4	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>																			
<b>İST.DOĞ.</b>	11	6	54.5	5	45.5	4	66.7	1	16.7		0.0		0.0		0.0	1	16.7		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	7	36.8	12	63.2	4	57.1		0.0	1	14.3	1	14.3		0.0	1	14.3		0.0

**TABLO E-39 RECEL'İN ALINIS SIKLIĞI**

	N	<b>DİĞERSE ALINIS SIKLIĞI</b>																	
		HERGÜN		ÜÇ GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL.		İKİ HAFTADA BİR		AYDA BİR		BITTİKÇE		MEVSİMLERE GÖRE	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	55	1	1.8	6	10.9	28	50.9	14	25.5	6	10.9	5	35.7	4	28.6	4	28.6	1	7.1
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	17	0	0.0	1	5.9	10	58.8	4	23.5	2	11.8	2	50.0	1	25.0	1	25.0	0	0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	38	1	2.6	5	13.2	18	47.4	10	26.3	4	10.5	3	30.0	3	30.0	3	30.0	1	10.0
<b>TOPLAM</b>	14	0	0.0	0	0.0	3	21.4	5	35.7	6	42.9	1	20.0	0	0.0	3	60.0	1	20.0
<b>ORTAKÖY</b>																			
İST.DOĞ.	4		0.0		0.0	1	25.0	1	25.0	2	50.0		0.0		0.0	1	100.0		0.0
İST.DIŞI DOĞ.	10		0.0		0.0	2	20.0	4	40.0	4	40.0	1	25.0		0.0	2	50.0	1	25.0
<b>TOPLAM</b>	28	1	3.6	6	21.4	18	64.3	3	10.7	0	0.0	2	66.7	1	33.3	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>																			
İST.DOĞ.	7		0.0	1	14.3	5	71.4	1	14.3		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0
İST.DIŞI DOĞ.	21	1	4.8	5	23.8	13	61.9	2	9.5		0.0	1	50.0	1	50.0		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	13	0	0.0	0	0.0	7	53.8	6	46.2	0	0.0	2	33.3	3	50.0	1	16.7	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>																			
İST.DOĞ.	6		0.0		0.0	4	66.7	2	33.3		0.0	1	50.0	1	50.0		0.0		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	7		0.0		0.0	3	42.9	4	57.1		0.0	1	25.0	2	50.0	1	25.0		0.0

**TABLO E-40 BAL'IN ALINDIĞI YER**

	N	ALINIR		ALINMAZ		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
GENEL TOPLAM	127	57	44.9	70	55.1	13	22.8	4	7.0	14	24.6	4	7.0	2	3.5	14	24.6	6	10.5
İST.DOĞ.TOPLAM	41	18	43.9	23	56.1	4	22.2	1	5.6	7	38.9	0	0.0	1	5.6	3	16.7	2	11.1
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	86	39	45.3	47	54.7	9	23.1	3	7.7	7	17.9	4	10.3	1	2.6	11	28.2	4	10.3
TOPLAM	65	28	43.1	37	56.9	4	14.3	2	7.1	9	32.1	0	0.0	1	3.6	7	25.0	5	17.9
ORTAKÖY İST.DOĞ.	21	9	42.9	12	57.1	1	11.1	1	11.1	4	44.4		0.0	1	11.1	1	11.1	1	11.1
İST.DIŞI DOĞ.	44	19	43.2	25	56.8	3	15.8	1	5.3	5	26.3		0.0		0.0	6	31.6	4	21.1
TOPLAM	32	9	28.1	23	71.9	0	0.0	2	22.2	4	44.4	2	22.2	1	11.1	0	0.0	0	0.0
KÜLTÜR İST.DOĞ.	9	3	33.3	6	66.7		0.0		0.0	3	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0
İST.DIŞI DOĞ.	23	6	26.1	17	73.9		0.0	2	33.3	1	16.7	2	33.3	1	16.7		0.0		0.0
TOPLAM	30	20	66.7	10	33.3	9	45.0	0	0.0	1	5.0	2	10.0	0	0.0	7	35.0	1	5.0
BALMUMCU İST.DOĞ.	11	6	54.5	5	45.5	3	50.0		0.0		0.0		0.0		0.0	2	33.3	1	16.7
İST. DIŞI DOĞ.	19	14	73.7	5	26.3	6	42.9		0.0	1	7.1	2	14.3		0.0	5	35.7		0.0

**TABLO E-41 BAL'IN ALINIS SIKLIĞI**

				HAFTADA		DİĞER		BOŞ-BEL.		AYDA BİR		İKİ AYDA BİR		ÜÇ AYDA BİR		YILDA BİR		MEVSİME GÖRE		BİTTİKÇE		ARADA SİRADA	
	N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	57	1	1.8	14	24.6	37	64.9	5	8.8	7	18.9	3	8.1	3	8.1	3	8.1	8	21.6	8	21.6	5	13.6
<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	18	0	0.0	5	27.8	11	61.1	2	11.1	2	18.2	2	18.2	0	0.0	1	9.1	3	27.3	0	0.0	3	27.3
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	39	1	2.6	9	23.1	26	66.7	3	7.7	5	19.2	1	3.8	3	11.5	2	7.7	5	19.2	8	30.8	2	7.7
<b>TOPLAM</b>	28	0	0.0	4	14.3	19	67.9	5	17.9	2	10.5	0	0.0	1	6.3	0	0.0	6	31.6	5	26.3	5	26.3
<b>ORTAKÖY</b>																							
<b>İST. DOĞ.</b>	9		0.0	1	11.1	8	88.9	2	22.2	1	16.7		0.0		0.0		0.0	2	33.3		0.0	3	50.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19		0.0	3	15.8	13	68.4	3	15.8	1	7.7		0.0	1	7.7		0.0	4	30.8	5	38.5	2	16.4
<b>TOPLAM</b>	9	1	11.1	8	88.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>																							
<b>İST. DOĞ.</b>	3		0.0	3	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	6	1	16.7	5	83.3		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	20	0	0.0	2	10.0	18	90.0	0	0.0	5	27.8	3	16.7	2	11.1	3	16.7	2	11.1	3	16.7	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>																							
<b>İST. DOĞ.</b>	6		0.0	1	16.7	5	83.3		0.0	1	20.0	2	40.0		0.0	1	20.0	1	20.0		0.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	14		0.0	1	7.1	13	92.9		0.0	4	30.8	1	7.7	2	16.4	2	16.4	1	7.7	3	23.1		0.0

**DİĞERSE ALINIS SIKLIĞI**



**TABLO E-42 SARKÜTERİ ÜRÜNLERİNİN ALINDIĞI YER**

	N	ALINIR		ALINMAZ		CEVAP SAYISI		TOP.		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL		DİĞERSE, ALINDIĞI YER			
		n	%	n	%	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	72	56.7	55	43.3	70	2	74	16	21.6	8	8.1	22	29.7	4	5.4	1	1.4	22	29.7	3	4.1	7	31.8	15	68.2	
<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	41	25	61.0	16	39.0	25	0	25	4	16.0	2	8.0	7	28.0	1	4.0	1	4.0	10	40.0	0	0.0	3	30.0	7	70.0	
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	86	47	54.7	39	45.3	45	2	49	12	24.5	4	8.2	15	30.6	3	6.1	0	0.0	12	24.5	3	6.1	4	33.3	8	66.7	
<b>TOPLAM</b>	65	37	56.9	28	43.1	37	0	37	0	0.0	3	8.1	18	48.6	2	5.4	1	2.7	10	27.0	3	8.1	3	30.0	7	70.0	
<b>ORTAKÖY</b>																											
<b>İST. DOĞ.</b>	21	12	57.1	9	42.9	12		12		0.0	1	8.3	5	41.7	1	8.3	1	8.3	4	33.3		0.0	1	25.0	3	75.0	
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	44	25	56.8	19	43.2	25		25		0.0	2	8.0	13	52.0	1	4.0		0.0	6	24.0	3	12.0	2	33.3	4	66.7	
<b>TOPLAM</b>	32	14	43.8	18	56.3	14	0	14	4	28.6	2	14.3	4	28.6	0	0.0	0	0.0	4	28.6	0	0.0	1	25.0	3	75.0	
<b>KÜLTÜR</b>																											
<b>İST. DOĞ.</b>	9	4	44.4	5	55.6	4		4		0.0		0.0	2	50.0		0.0		0.0	2	50.0		0.0	1	50.0	1	50.0	
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	23	10	43.5	13	56.5	10		10	4	40.0	2	20.0	2	20.0		0.0		0.0	2	20.0		0.0		0.0	2	100.0	
<b>TOPLAM</b>	30	21	70.0	9	30.0	19	2	23	12	52.2	1	4.3	0	0.0	2	8.7	0	0.0	8	34.8	0	0.0	3	37.5	5	62.5	
<b>BAL MUMCU</b>																											
<b>İST. DOĞ.</b>	11	9	81.8	2	18.2	9		9	4	44.4	1	11.1		0.0		0.0		0.0	4	44.4		0.0	1	25.0	3	75.0	
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	12	63.2	7	36.8	10	2	14	8	57.1		0.0		0.0	2	14.3		0.0	4	28.6		0.0	2	50.0	2	50.0	

**TABLO E-43 SARKÖTERİ ÜRÜNLERİ'NİN ALINIS SIKLIĞI**

		<b>DİĞERSE, ALINIS SIKLIĞI</b>																				
		<b>İKİ</b>		<b>ÜÇ</b>		<b>HAFTADA</b>		<b>DİĞER</b>		<b>BOŞ-BEL.</b>		<b>İKİ</b>		<b>AYDA BİR</b>		<b>ARADA</b>		<b>BITTİKÇE</b>		<b>MEVSİME</b>		
		<b>GÜNDE BİR</b>		<b>GÜNDE BİR</b>		<b>BİR</b>						<b>HAFTADA</b>				<b>SIRADA</b>				<b>GÖRE</b>		
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
	<b>GENEL TOPLAMI</b>	72	1	1.4	2	2.8	19	26.4	35	48.6	15	20.8	18	51.4	6	17.1	7	20.0	3	8.6	1	2.9
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	25	0	0.0	1	4.0	6	24.0	13	52.0	5	20.0	9	69.2	1	7.7	2	15.4	1	7.7	0	0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	47	1	2.1	1	2.1	13	27.7	22	46.8	10	21.3	9	40.9	5	22.7	5	22.7	2	9.1	1	4.5
	<b>TOPLAM</b>	37	1	2.7	1	2.7	14	37.8	14	37.8	7	18.9	4	28.6	1	7.1	5	35.7	3	21.4	1	7.1
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	12		0.0	1	8.3	5	41.7	3	25.0	3	25.0	1	33.3		0.0	1	33.3	1	33.3		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	25	1	4.0		0.0	9	36.0	11	44.0	4	16.0	3	27.3	1	9.1	4	36.4	2	18.2	1	9.1
	<b>TOPLAM</b>	14	0	0.0	1	7.1	5	35.7	8	57.1	0	0.0	6	75.0	2	25.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	4		0.0		0.0	1	25.0	3	75.0		0.0	3	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	10		0.0	1	10.0	4	40.0	5	50.0		0.0	3	60.0	2	40.0		0.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	21	0	0.0	0	0.0	0	0.0	13	61.9	8	38.1	8	61.5	3	23.1	2	15.4	0	0.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9		0.0		0.0		0.0	7	77.8	2	22.2	5	71.4	1	14.3	1	14.3		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	12		0.0		0.0		0.0	6	50.0	6	50.0	3	50.0	2	33.3	1	16.7		0.0		0.0

**TABLO E-44 KURUYEMİŞ'in ALINDIĞI YER**

		CEVAP Sayısı																					
		ALINIR		ALINMAZ		1		2		TOP.		MIGROS		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		KURU YEMİŞÇİ		DİĞER		BOŞ-BEL	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	68	52.0	61	48.0	64	2	68	1	1.5	3	4.4	5	7.4	42	61.8	12	17.6	5	7.4		
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	17	41.5	24	58.5	16	1	18	0	0.0	2	11.1	0	0.0	12	66.7	4	22.2	0	0.0		
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	49	57.0	37	43.0	48	1	50	1	2.0	1	2.0	5	10.0	30	60.0	8	16.0	5	10.0		
	<b>TOPLAM</b>	65	40	61.5	25	38.5	39	1	41	0	0.0	2	4.9	1	2.4	33	80.5	2	4.9	3	7.3		
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	10	47.6	11	52.4	9	1	11		0.0	1	9.1		0.0	10	90.9		0.0		0.0		
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	30	68.2	14	31.8	30		30		0.0	1	3.3	1	3.3	23	76.7	2	6.7	3	10.0		
	<b>TOPLAM</b>	32	9	28.1	23	71.9	9	0	9	0	0.0	1	11.1	1	11.1	6	66.7	0	0.0	1	11.1		
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	3	33.3	6	66.7	3		3		0.0	1	33.3		0.0	2	66.7		0.0		0.0		
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	6	26.1	17	73.9	6		6		0.0		0.0	1	16.7	4	66.7		0.0	1	16.7		
	<b>TOPLAM</b>	30	17	56.7	13	43.3	16	1	18	1	5.6	0	0.0	3	16.7	3	16.7	10	55.6	1	5.6		
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	4	36.4	7	63.6	4		4		0.0		0.0		0.0		0.0	4	100.0		0.0		
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	13	68.4	6	31.6	12	1	14	1	7.1		0.0	3	21.4	3	21.4	6	42.9	1	7.1		

**TABLO E-45 KURUYEMİS'İN ALINIS SIKLIĞI**

	N	<b>DIĞERSE, ALINIS SIKLIĞI</b>																					
		İKİ		ÜÇ		DÖRT		HAFTADA		İKİ HAFTADA		AYDA BİR		ÜÇ AYDA BİR		ARADA BİR		BİTTİKÇE					
		GONDE BİR	%	GONDE BİR	%	GONDE BİR	%	BİR	%	DİĞER	%	BOŞ-BEL.	%	BİR	%	n	%	n	%	n	%		
<b>GENEL TOPLAM</b>	66	3	4.6	3	4.6	1	1.5	16	24.2	39	59.1	4	6.1	6	15.4	13	33.3	2	6.1	12	30.8	6	15.4
<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	17	2	11.8	0	0.0	1	5.9	7	41.2	6	35.3	1	5.9	1	16.7	4	66.7	0	0.0	0	0.0	1	16.7
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	49	1	2.0	3	6.1	0	0.0	9	18.4	33	67.3	3	6.1	5	15.2	9	27.3	2	6.1	12	36.4	5	15.2
<b>TOPLAM</b>	40	3	7.5	0	0.0	0	0.0	4	10.0	29	72.5	4	10.0	5	17.2	8	27.6	0	0.0	10	34.5	6	20.7
<b>ORTAKÖY</b>																							
<b>İST. DOĞ.</b>	10	2	20.0		0.0		0.0	2	20.0	5	50.0	1	10.0	1	20.0	3	60.0		0.0		0.0	1	20.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	30	1	3.3		0.0		0.0	2	6.7	24	80.0	3	10.0	4	16.7	5	20.8		0.0	10	41.7	5	20.8
<b>TOPLAM</b>	9	0	0.0	2	22.2	1	11.1	6	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>																							
<b>İST. DOĞ.</b>	3		0.0		0.0	1	33.3	2	66.7		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	6		0.0	2	33.3		0.0	4	66.7		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	17	0	0.0	1	5.9	0	0.0	6	35.3	10	58.8	0	0.0	1	10.0	5	50.0	2	20.0	2	20.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>																							
<b>İST. DOĞ.</b>	4		0.0		0.0		0.0	3	75.0	1	25.0		0.0		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	13		0.0	1	7.7		0.0	3	23.1	9	69.2		0.0	1	11.1	4	44.4	2	22.2	2	22.2		0.0

**TABLO E-46 TÜRK KAHVESİ'NİN ALINDIĞI YER**

		DİĞERSE, ALINDIĞI YER																															
		ALDIR				ALINMAZ				MIGROS				BELTAŞ				SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		KURU YEMİŞÇİ		DİĞER		BOŞ-BEL		KURU KAHVECİ		EMİNÖNE		BOŞ-BEL	
		N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	101	79.5	26	20.5	14	13.9	5	5.0	4	4.0	6	5.0	31	30.7	37	36.6	4	4.0	25	27.6	8	16.2	6	16.2							
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	29	70.7	12	29.3	5	17.2	0	0.0	3	10.3	0	0.0	9	31.0	12	41.4	0	0.0	9	75.0	2	16.7	1	8.3							
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	72	83.7	14	16.3	9	12.5	5	6.8	1	1.4	6	8.3	22	30.6	25	34.7	4	5.6	16	64.0	4	18.0	5	20.0							
	<b>TOPLAM</b>	65	54	83.1	11	16.9	3	5.6	0	0.0	1	1.9	1	1.9	22	40.7	24	44.4	3	5.6	14	58.3	5	20.8	5	20.8							
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	18	76.2	5	23.8	2	12.5		0.0		0.0		0.0	7	43.8	7	43.8		0.0	5	71.4	2	28.6									
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	38	86.4	6	13.6	1	2.6		0.0	1	2.6	1	2.6	15	39.5	17	44.7	3	7.9	9	82.8	3	17.6	5	29.4							
	<b>TOPLAM</b>	32	28	87.5	4	12.5	5	17.9	4	14.3	3	10.7	4	14.3	9	32.1	3	10.7	0	0.0	2	66.7	0	0.0	1	33.3							
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	7	77.8	2	22.2		0.0		0.0	3	42.9		0.0	2	28.6	2	28.6		0.0	1	50.0		0.0	1	50.0							
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	21	91.3	2	8.7	5	23.8	4	19.0		0.0	4	19.0	7	33.3	1	4.8		0.0	1	100.0		0.0									
	<b>TOPLAM</b>	30	19	63.3	11	36.7	6	31.6	1	5.3	0	0.0	1	5.3	0	0.0	10	52.6	1	5.3	9	90.0	1	10.0	0	0.0							
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	6	54.5	5	45.5	3	59.0		0.0		0.0		0.0		0.0	3	50.0		0.0	3	100.0		0.0									
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	13	68.4	6	31.6	3	23.1	1	7.7		0.0	1	7.7		0.0	7	53.8	1	7.7	6	85.7	1	14.3									

**TABLO E-47 TÜRK KAHVESİNİN ALINIS SIKLIĞI**

		<b>DİĞERSE ALINIS SIKLIĞI</b>																						
		ÜÇ		DÖRT		HAFTADA		DİĞER		BOŞ-BEL.		İKİ HAFTADA		İKİ AYDA BİR		ÜÇ AYDA BİR		ARADA SİRADA		BİTTİKÇE				
		GÜNDE BİR		GÜNDE BİR		BİR						BİR		AYDA BİR		AYDA BİR		AYDA BİR		SİRADA		BİTTİKÇE		
		N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	<b>GENEL TOPLAM</b>	101	2	2.0	1	1.0	27	26.7	65	64.4	6	5.9	20	30.8	16	24.6	4	6.2	1	1.5	11	16.9	13	20.0
	<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	29	0	0.0	1	3.4	9	31.0	18	62.1	1	3.4	4	22.2	6	33.3	0	0.0	0	0.0	4	22.2	4	22.2
	<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	72	2	2.8	0	0.0	18	25.0	47	65.3	5	6.9	16	34.0	10	21.3	4	8.5	1	2.1	7	14.8	9	19.1
	<b>TOPLAM</b>	54	0	0.0	1	1.9	10	18.5	37	68.5	6	11.1	9	24.3	3	8.1	0	0.0	1	2.7	11	29.7	13	35.1
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST. DOĞ.</b>	16		0.0	1	6.3	1	6.3	13	81.3	1	6.3	2	15.4	3	23.1		0.0		0.0	4	30.8	4	30.8
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	38		0.0		0.0	9	23.7	24	63.2	5	13.2	7	29.2		0.0		0.0	1	4.2	7	29.2	9	37.5
	<b>TOPLAM</b>	28	2	7.1	0	0.0	12	42.9	14	50.0	0	0.0	5	35.7	9	64.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST. DOĞ.</b>	7		0.0		0.0	4	57.1	3	42.9		0.0	1	33.3	2	66.7		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	21	2	9.5		0.0	8	38.1	11	52.4		0.0	4	36.4	7	63.6		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	19	0	0.0	0	0.0	5	26.3	14	73.7	0	0.0	6	42.9	4	28.6	4	28.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST. DOĞ.</b>	6		0.0		0.0	4	66.7	2	33.3		0.0	1	50.0	1	50.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	13		0.0		0.0	1	7.7	12	92.3		0.0	5	41.7	3	25.0	4	33.3		0.0		0.0		0.0

**TABLO E-48 NESTCAFE'NİN ALINDIĞI YER**

	N	ALINIR		ALINMAZ		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		PAZAR		KURU YEMIŞÇİ		DİĞER		BOŞ-BEL			
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	56	44.1	71	55.9	16	28.6	3	5.4	5	8.9	4	7.1	1	1.8	4	7.1	15	26.8	8	14.3		
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	20	48.8	21	51.2	9	45.0	0	0.0	2	10.0	0	0.0	0	0.0	2	10.0	5	25.0	2	10.0		
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	36	41.9	50	58.1	7	19.4	3	8.3	3	8.3	4	11.1	1	2.8	2	5.6	10	27.8	6	16.7		
<b>TOPLAM</b>	65	19	29.2	46	70.8	2	10.5	1	5.3	3	15.8	0	0.0	0	0.0	1	5.3	7	36.8	5	26.3		
<b>ORTAKÖY</b>																							
<b>İST.DOĞ.</b>	21	6	28.6	15	71.4	2	33.3		0.0		0.0		0.0		0.0	1	16.6	3	50.0		0.0		
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	13	29.5	31	70.5		0.0	1	7.7	3	23.1		0.0		0.0		0.0		0.0	4	30.8	5	38.5
<b>TOPLAM</b>	32	17	53.1	15	46.9	6	35.3	1	5.9	2	11.8	3	17.6	1	5.9	3	17.6	1	5.9	0	0.0		
<b>KÜLTÜR</b>																							
<b>İST.DOĞ.</b>	9	6	66.7	3	33.3	2	33.3		0.0	2	33.3		0.0		0.0	1	16.7	1	16.7		0.0		
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	11	47.8	12	52.2	4	36.4	1	9.1		0.0	3	27.3	1	9.1	2	18.2		0.0		0.0		
<b>TOPLAM</b>	30	20	66.7	10	33.3	8	40.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	0	0.0	7	35.0	3	15.0		
<b>BALMUMCU</b>																							
<b>İST.DOĞ.</b>	11	8	72.7	3	27.3	5	62.5		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	1	12.5	2	25.0		
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	12	63.2	7	36.8	3	25.0	1	8.3		0.0	1	8.3		0.0		0.0	6	60.0	1	8.3		

**TABLO E-49 NESTCAFE'NİN ALINIS SIKLIĞI**

		<b>DİĞERSE, ALINIS SIKLIĞI</b>																		
		<b>HAFTADA</b>						<b>İKİ HAFTADA</b>		<b>AYDA BİR</b>		<b>İKİ AYDA BİR</b>		<b>ÜÇ AYDA BİR</b>		<b>ARADA SİRADA</b>		<b>BITTİKÇE</b>		
		<b>N</b>	<b>BİR</b>		<b>DİĞER</b>		<b>BOŞ-BEL.</b>		<b>BİR</b>		<b>AYDA BİR</b>		<b>İKİ AYDA BİR</b>		<b>ÜÇ AYDA BİR</b>		<b>ARADA SİRADA</b>		<b>BITTİKÇE</b>	
			<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
	<b>GENEL TOPLAM</b>	56	8	14.3	39	69.6	9	16.1	1	2.6	24	61.5	2	5.1	1	2.6	8	20.5	3	7.7
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	20	4	20.0	15	75.0	1	5.0	1	6.7	9	60.0	0	0.0	0	0.0	3	20.0	2	13.3
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	36	4	11.1	24	66.7	8	22.2	0	0.0	15	62.5	2	8.3	1	4.2	5	20.8	1	4.2
	<b>TOPLAM</b>	19	0	0.0	11	57.9	8	42.1	0	0.0	2	18.2	0	0.0	0	0.0	6	54.5	3	27.3
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	6		0.0	5	83.3	1	16.7		0.0		0.0		0.0		0.0	3	60.0	2	40.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	13		0.0	6	46.2	7	53.8		0.0	2	33.3		0.0		0.0	3	50.0	1	16.7
	<b>TOPLAM</b>	17	6	35.3	11	64.7	0	0.0	0	0.0	10	90.9	1	9.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	6	3	50.0	3	50.0		0.0		0.0	3	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	11	3	27.3	8	72.7		0.0		0.0	7	87.5	1	12.5		0.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	20	2	10.0	17	85.0	1	5.0	1	5.9	12	70.6	1	5.9	1	5.9	2	11.8	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	8	1	12.5	7	87.5		0.0	1	14.3	6	85.7		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	12	1	8.3	10	83.3	1	8.3		0.0	6	60.0	1	10.0	1	10.0	2	20.0		0.0



**TABLO E-50 ALKOLSÜZ İÇKİ'NİN ALINDIĞI YER**

		CEVAP sayısı																					
		ALINIR		ALINMAZ		1		2		TOP.		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		DİĞER		BOŞ-BEL	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	102	80.3	25	19.7	100	2	104	5	4.8	3	2.9	12	11.5	77	74.0	4	3.8	3	2.9		
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	29	70.7	12	29.3	29	0	29	3	10.3	1	3.4	5	17.2	19	65.5	1	3.4	0	0.0		
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	73	84.9	13	15.1	71	2	75	2	2.7	2	2.7	7	9.3	58	77.3	3	4.0	3	4.0		
	<b>TOPLAM</b>	65	48	73.8	17	26.2	48	0	48	0	0.0	2	4.2	4	8.3	37	77.1	2	4.2	3	6.3		
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	13	61.9	8	38.1	13		13		0.0	1	7.7	1	7.7	11	84.6		0.0		0.0		
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	35	79.5	9	20.5	35		35		0.0	1	2.9	3	8.6	26	74.3	2	5.7	3	8.6		
	<b>TOPLAM</b>	32	32	100.0	0	0.0	32	0	32	1	3.1	0	0.0	5	15.6	26	81.3	0	0.0	0	0.0		
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9		9	1	11.1		0.0	3	33.3	5	55.6		0.0		0.0		
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0		0.0	23		23		0.0		0.0	2	8.7	21	91.3		0.0		0.0		
	<b>TOPLAM</b>	30	22	73.3	8	26.7	20	2	24	4	16.7	1	4.2	3	12.5	14	58.3	2	8.3	0	0.0		
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	7	63.6	4	36.4	7		7	2	28.6		0.0	1	14.3	3	42.9	1	14.3		0.0		
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	15	78.9	4	21.1	13	2	17	2	11.8	1	5.9	2	11.8	11	64.7	1	5.9		0.0		

**TABLO E-51 ALKOLSÜZ İÇKİ'NİN ALINIS SIKLIĞI**

		N	HERGÜN		İKİ GÜNDE BİR		ÜÇ GÜNDE BİR		DÖRT GÜNDE BİR		HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	102	10	9.8	19	18.6	22	21.6	3	2.9	19	18.6	23	22.5	6	5.9
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	29	1	3.4	5	17.2	10	34.5	0	0.0	5	17.2	7	24.1	1	3.4
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	73	9	12.3	14	19.2	12	16.4	3	4.1	14	19.2	16	21.9	5	6.8
	<b>TOPLAM</b>	48	4	8.3	9	18.8	4	8.3	1	2.1	5	10.4	19	39.6	6	12.5
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	13	1	7.7	2	15.4	2	15.4		0.0	1	7.7	6	46.2	1	7.7
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	35	3	8.6	7	20.0	2	5.7	1	2.9	4	11.4	13	37.1	5	14.3
	<b>TOPLAM</b>	32	2	6.3	7	21.9	12	37.5	2	6.3	9	28.1	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9		0.0	2	22.2	4	44.4		0.0	3	33.3		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	2	8.7	5	21.7	8	34.8	2	8.7	6	26.1		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	22	4	18.2	3	13.6	6	27.3	0	0.0	5	22.7	4	18.2	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7		0.0	1	14.3	4	57.1		0.0	1	14.3	1	14.3		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	15	4	26.7	2	13.3	2	13.3		0.0	4	26.7	3	20.0		0.0

**TABLO E-52 ALKOLLÜ İÇKİLERİN ALINDIĞI YER**

	N	ALINIR		ALINMAZ		MIGROS		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		KURU YEMIŞÇİ		DİĞER		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	44	34.6	83	65.4	5	11.4	7	15.9	8	18.2	14	31.8	5	11.4	5	11.4
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	20	48.8	21	51.2	3	15.0	4	20.0	2	10.0	6	30.0	3	15.0	2	10.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	24	27.9	62	72.1	2	8.3	3	12.5	6	25.0	8	33.3	2	8.3	3	12.5
<b>TOPLAM</b>	65	28	43.1	37	56.9	2	7.1	1	3.6	6	21.4	14	50.0	0	0.0	5	17.9
<b>ORTAKOY</b>	21	11	52.4	10	47.6		0.0	1	9.1	2	18.2	6	54.5		0.0	2	18.2
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	17	38.6	27	61.4	2	11.8		0.0	4	23.5	8	47.1		0.0	3	17.6
<b>TOPLAM</b>	32	8	25.0	24	75.0	0	0.0	5	62.5	0	0.0	0	0.0	3	37.5	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	9	5	55.6	4	44.4		0.0	3	60.0		0.0		0.0	2	40.0		0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	3	13.0	20	87.0		0.0	2	66.7		0.0		0.0	1	33.3		0.0
<b>TOPLAM</b>	30	8	26.7	22	73.3	3	37.5	1	12.5	2	25.0	0	0.0	2	25.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	11	4	36.4	7	63.6	3	75.0		0.0		0.0		0.0	1	25.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	4	21.1	15	78.9		0.0	1	25.0	2	50.0		0.0	1	25.0		0.0

**TABLO E-53 ALKOLLÜ İÇKİNİN ALINIS SIKLIĞI**

	N	İKİ		ÜÇ		DÖRT		HAFTADA		DİĞER		BOŞ-BEL.		İKİ HAFTADA		AYDA BİR		ARADA BİRADA		BİTTİKÇE	
		GÜNDE BİR		GÜNDE BİR		GÜNDE BİR		BİR						BİR				BİRADA		BİTTİKÇE	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	44	1	2.3	1	2.3	1	2.3	9	20.5	24	54.5	8	18.2	6	25.0	7	29.2	2	8.3	9	37.5
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	20	1	5.0	1	5.0	1	5.0	4	20.0	12	60.0	1	5.0	5	41.7	5	41.7	1	8.3	1	8.3
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	24	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	20.8	12	50.0	7	29.2	1	8.3	2	16.7	1	8.3	8	66.7
<b>TOPLAM</b>	28	1	3.6	0	0.0	1	3.6	4	14.3	15	53.6	7	25.0	2	13.3	4	26.7	1	6.7	8	53.3
<b>ORTAKÖY</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	11	1	9.1		0.0	1	9.1	2	18.2	6	54.5	1	9.1	2	33.3	3	50.0	1	16.7		0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	17		0.0		0.0		0.0	2	11.8	9	52.9	6	35.3		0.0	1	11.1		0.0	8	88.8
<b>TOPLAM</b>	8	0	0.0	1	12.5	0	0.0	2	25.0	5	62.5	0	0.0	2	40.0	1	20.0	1	20.0	1	20.0
<b>KÜLTÜR</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	5		0.0	1	20.0		0.0	1	20.0	3	60.0		0.0	2	66.7		0.0		0.0	1	33.3
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	3		0.0		0.0		0.0	1	33.3	2	66.7		0.0		0.0	1	50.0	1	50.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	37.5	4	50.0	1	12.5	2	50.0	2	50.0	0	0.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	4		0.0		0.0		0.0	1	25.0	3	75.0		0.0	1	33.3	2	66.7		0.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	4		0.0		0.0		0.0	2	50.0	1	25.0	1	25.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0

**TABLO E-54 UNLU MAMÜLLER - TATLILAR'IN ALINDIĞI YER**

				ALINIR		ALINMAZ		CEVAP SAYISI		TOP.		MIGROS		SEMT		MARKETİ		PASTANE		DİĞER		BOŞ-BEL	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	70	55.1	57	44.9	69	1	71	2	2.8	1	1.4	38	53.5	24	33.8	6	8.5				
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	24	58.5	17	41.5	23	1	25	1	4.0	0	0.0	11	44.0	13	52.0	0	0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	46	53.5	40	46.5	46	0	46	1	2.2	1	2.2	27	58.7	11	23.9	6	13.0				
	<b>TOPLAM</b>	65	31	47.7	34	52.3	30	1	32	1	3.1	1	3.1	18	56.3	8	25.0	4	12.5				
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	11	52.4	10	47.6	10	1	12	1	8.3		0.0	6	50.0	5	41.7		0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	20	45.5	24	54.5	20		20		0.0	1	5.0	12	60.0	3	15.0	4	20.0				
	<b>TOPLAM</b>	32	23	71.9	9	28.1	23	0	23	0	0.0	0	0.0	20	87.0	1	4.3	2	8.7				
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	6	66.7	3	33.3	6		6		0.0		0.0	5	83.3	1	16.7		0.0				
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	17	73.9	6	26.1	17		17		0.0		0.0	15	88.2		0.0	2	11.8				
	<b>TOPLAM</b>	30	16	53.3	14	46.7	16	0	16	1	6.3	0	0.0	0	0.0	15	93.8	0	0.0				
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	7	63.6	4	36.4	7		7		0.0		0.0		0.0	7	100.0		0.0				
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	9	47.4	10	52.6	9		9	1	11.1		0.0		0.0	8	88.9		0.0				

**TABLO E-55 UNLU MAMÜLLER - TATLILAR'IN ALINIS SIKLIĞI**

		<b>DİĞERSE ALINIS SIKLIĞI</b>																	
		ÜÇ		DÖRT		HAFTADA		DİĞER		BOŞ-BEL.		İKİ HAFTADA		AYDA BİR		ARADA SİRADA			
		N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	70	2	2.9	1	1.4	23	32.9	36	51.4	8	11.4	16	44.4	14	38.9	6	16.7	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	24	0	0.0	0	0.0	10	41.7	12	50.0	2	8.3	5	41.7	5	41.7	2	16.7	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	46	2	4.3	1	2.2	13	28.3	24	52.2	6	13.0	11	45.8	9	37.5	4	16.7	
	<b>TOPLAM</b>	31	1	3.2	0	0.0	5	16.1	18	58.1	7	22.6	5	27.8	7	38.9	6	33.3	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11		0.0		0.0	2	18.2	7	63.6	2	18.2	2	28.6	3	42.9	2	28.6	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	20	1	5.0		0.0	3	15.0	11	55.0	5	25.0	3	27.3	4	36.4	4	36.4	
	<b>TOPLAM</b>	23	0	0.0	1	4.3	11	47.8	10	43.5	1	4.3	6	60.0	4	40.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	6		0.0		0.0	5	83.3	1	16.7		0.0		0.0	1	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	17		0.0	1	5.9	6	35.3	9	52.9	1	5.9	6	66.7	3	33.3		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	16	1	6.3	0	0.0	7	43.8	8	50.0	0	0.0	5	62.5	3	37.5	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7		0.0		0.0	3	42.9	4	57.1		0.0	3	75.0	1	25.0		0.0	
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	9	1	11.1		0.0	4	44.4	4	44.4		0.0	2	50.0	2	50.0		0.0	

**TABLO E-56 HAZIR GIDANIN ALINDIĞI YER**

		N	ALINIR		ALINMAZ		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		DİĞER		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	54	42.5	73	57.5	17	31.5	8	14.8	11	20.4	8	14.8	5	9.3	5	9.3
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	19	46.3	22	53.7	5	26.3	2	10.5	6	31.6	2	10.5	3	15.8	1	5.3
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	35	40.7	51	59.3	12	34.3	6	17.1	5	14.3	6	17.1	2	5.7	4	11.4
	<b>TOPLAM</b>	65	22	33.8	43	66.2	4	18.2	2	9.1	7	31.8	2	9.1	2	9.1	5	22.7
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	12	57.1	9	42.9	2	16.7	2	16.7	5	41.7	1	8.3	1	8.3	1	8.3
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	10	22.7	34	77.3	2	20.0		0.0	2	20.0	1	10.0	1	10.0	4	40.0
	<b>TOPLAM</b>	32	27	84.4	5	15.6	10	37.0	6	22.2	3	11.1	6	22.2	2	7.4	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	6	66.7	3	33.3	2	33.3		0.0	1	16.7	1	16.7	2	33.3		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	21	91.3	2	8.7	8	38.1	6	28.6	2	9.5	5	23.8		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	5	16.7	25	83.3	3	60.0	0	0.0	1	20.0	0	0.0	1	20.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	1	9.09	10	90.9	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	4	21.1	15	78.9	2	50.0		0.0	1	25.0		0.0	1	25.0		0.0

**TABLO E-57 HAZIR GIDA'NIN ALINIS SIKLIĞI**

		<b>DİĞERSE ALINIS SIKLIĞI</b>														
		N	HAFTADA BİR		DİĞER		BOŞ-BEL.		İKİ HAFTADA BİR		AYDA BİR		ARADA SIRADA		BITTİKÇE	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	54	27	50.0	20	37.0	7	13.0	6	30.0	7	35.0	5	25.0	2	10.0
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	19	9	47.4	9	47.4	1	5.3	2	22.2	2	22.2	4	44.4	1	11.1
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	35	18	51.4	11	31.4	6	17.1	4	36.4	5	45.5	1	9.1	1	9.1
	<b>TOPLAM</b>	22	4	18.2	12	54.5	6	27.3	4	33.3	1	8.3	5	41.7	2	16.7
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	12	3	25.0	8	66.7	1	8.3	2	25.0	1	12.5	4	50.0	1	12.5
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	10	1	10.0	4	40.0	5	50.0	2	50.0		0.0	1	25.0	1	25.0
	<b>TOPLAM</b>	27	21	77.8	5	18.5	1	3.7	1	20.0	4	80.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	6	5	83.3	1	16.7		0.0		0.0	1	100.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	21	16	76.2	4	19.0	1	4.8	1	25.0	3	75.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	5	2	40.0	3	60.0	0	0.0	1	33.3	2	66.7	0	0.0	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	1	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	4	1	25.0	3	75.0		0.0	1	33.3	2	66.7		0.0		0.0



**TABLO E-58 CİCEK YAĞI'NIN ALINDIĞI YER**

						CEVAP SAYISI						SEMT		MAHALLE		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL.			
		ALINIR		ALINMAZ		1	2	TOP.	MIGROS		BELTAŞ		MARKETİ		BAKKALI		n	%	n	%	n	%	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	GENEL TOPLAM	127	100	78.7	27	21.3	96	4	104	27	26.0	16	15.4	27	26.0	7	6.7	7	6.7	16	15.4	4	3.8
	IST.DOĞ.TOPLAM	41	36	87.8	5	12.2	34	2	38	11	28.9	7	18.4	14	36.8	0	0.0	1	2.6	5	13.2	0	0.0
	IST.DIŞI DOĞ.TOP.	86	64	74.4	22	25.6	62	2	66	16	24.2	9	13.6	13	19.7	7	10.6	6	9.1	11	16.7	4	6.1
	TOPLAM	65	51	78.5	14	21.5	49	2	53	7	13.2	9	17.0	23	43.4	3	5.7	1	1.9	6	11.3	4	7.5
<b>ORTAKÖY</b>	IST.DOĞ.	21	19	90.5	2	9.5	19		19	3	15.8	4	21.1	11	57.9		0.0		0.0	1	5.3		0.0
	IST.DIŞI DOĞ.	44	32	72.7	12	27.3	30	2	34	4	11.8	5	14.7	12	35.3	3	8.8	1	2.9	5	14.7	4	11.8
	TOPLAM	32	21	65.6	11	34.4	21	0	21	6	28.6	3	14.3	3	14.3	0	0.0	6	28.6	3	14.3	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	IST.DOĞ.	9	7	77.8	2	22.2	7		7	1	14.3		0.0	3	42.9		0.0	1	14.3	2	28.6		0.0
	IST.DIŞI DOĞ.	23	14	60.9	9	39.1	14		14	5	35.7	3	21.4		0.0		0.0	5	35.7	1	7.1		0.0
	TOPLAM	30	28	93.3	2	6.7	26	2	30	14	46.7	4	13.3	1	3.3	4	13.3	0	0.0	7	23.3	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	IST.DOĞ.	11	10	90.9	1	9.1	8	2	12	7	58.3	3	25.0		0.0		0.0		0.0	2	16.7		0.0
	IST. DIŞI DOĞ.	19	18	94.7	1	5.3	18		18	7	38.9	1	5.6	1	5.6	4	22.2		0.0	5	27.8		0.0

**TABLO E-52 ÇİÇEK YAĞI'NIN ALINIS SIKLIĞI**

		<b>DİĞERSE ALINIS SIKLIĞI</b>																						
		ALTI		HAFTADA		DİĞER		BOŞ-BEL.		İKİ HAFTADA		AYDA BİR		İKİ AYDA BİR		ÜÇ AYDA BİR		YILDA BİR		ARADA SİRADA		BITTİKÇE		
		N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	100	1	1.0	29	29.0	63	63.0	7	7.0	15	23.8	23	36.5	1	1.6	1	1.6	2	3.2	4	6.3	17	27.0
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	36	0	0.0	15	41.7	20	55.6	1	2.8	5	25.0	9	45.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	5.0	5	25.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	64	1	1.6	14	21.9	43	67.2	6	9.4	10	23.3	14	32.6	1	2.3	1	2.3	2	4.7	3	7.0	12	27.9
	<b>TOPLAM</b>	51	1	2.0	9	17.6	34	66.7	7	13.7	4	11.8	10	29.4	0	0.0	0	0.0	1	2.9	2	5.9	17	50.0
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	19		0.0	7	36.8	11	57.9	1	5.3	1	9.1	4	36.4		0.0		0.0		0.0	1	9.1	5	45.5
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	32	1	3.1	2	6.3	23	71.9	6	18.8	3	13.0	6	26.1		0.0		0.0	1	4.3	1	4.3	12	52.2
	<b>TOPLAM</b>	21	0	0.0	8	38.1	13	61.9	0	0.0	6	46.2	7	53.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7		0.0	2	28.6	5	71.4		0.0	2	40.0	3	60.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	14		0.0	6	42.9	8	57.1		0.0	4	50.0	4	50.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	28	0	0.0	12	42.9	16	57.1	0	0.0	5	31.3	6	37.5	1	6.3	1	6.3	1	6.3	2	12.5	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	10		0.0	6	60.0	4	40.0		0.0	2	50.0	2	50.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	18		0.0	6	33.3	12	66.7		0.0	3	25.0	4	33.3	1	8.3	1	8.3	1	8.3	2	16.7		0.0

**TABLO E-60 ZEYTİNYAĞININ ALINDIĞI YER**

		N	ALINIR		ALINMAZ		CEVAP SAĞIŞI		TOP.	MIGROS	BELTAŞ		SEMT		MAHALLE		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL			
			n	%	n	%	1	2			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	89	70.1	38	29.9	86	3	92	27	29.3	20	21.7	18	19.6	3	3.3	7	7.6	14	15.2	3	3.3	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	26	63.4	15	36.6	24	2	28	11	39.3	5	17.9	6	21.4	0	0.0	1	3.6	5	17.9	0	0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	63	73.3	23	26.7	62	1	64	16	25.0	15	23.4	12	18.8	3	4.7	6	9.4	9	14.1	3	4.7	
	<b>TOPLAM</b>	65	38	58.5	27	41.5	38	0	38	6	15.8	10	26.3	11	28.9	2	5.3	0	0.0	6	15.8	3	7.9	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	10	47.6	11	52.4	10		10	2	20.0	3	30.0	3	30.0		0.0		0.0	2	20.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	28	63.6	16	36.4	28		28	4	14.3	7	25.0	8	28.6	2	7.1		0.0	4	14.3	3	10.7	
	<b>TOPLAM</b>	32	27	84.4	5	15.6	27	0	27	6	22.2	7	25.9	5	18.5	0	0.0	7	25.9	2	7.4	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	6	66.7	3	33.3	6		6	1	16.7		0.0	3	50.0		0.0	1	16.7	1	16.7		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	21	91.3	2	8.7	21		21	5	23.8	7	33.3	2	9.5		0.0	6	28.6	1	4.8		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	30	24	80.0	6	20.0	21	3	27	15	55.6	3	11.1	2	7.4	1	3.7	0	0.0	6	22.2	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	10	90.9	1	9.1	8	2	12	8	66.7	2	16.7		0.0		0.0		0.0	2	16.7		0.0	
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	14	73.7	5	26.3	13	1	15	7	46.7	1	6.7	2	13.3	1	6.7		0.0	4	26.7		0.0	

**TABLO E-61 ZEYTINYAĞI'NIN ALINIS SIKLIĞI**

		<b>DIĞERSE ALINIS SIKLIĞI</b>																				
		<b>DÖRT</b>		<b>HAFTADA</b>		<b>DIĞER</b>		<b>BOŞ-BEL.</b>		<b>İKİ HAFTADA</b>		<b>AYDA BİR</b>		<b>İKİ AYDA BİR</b>		<b>YILDA BİR</b>		<b>ARADA</b>		<b>BİTTİKÇE</b>		
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
	<b>GENEL TOPLAM</b>	89	1	1.1	16	18.0	66	74.2	6	6.7	10	15.2	26	39.4	3	4.5	5	7.6	3	4.5	19	28.8
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	26	0	0.0	3	11.5	22	84.6	1	3.8	2	9.1	10	45.5	2	9.1	1	4.5	1	4.5	6	27.3
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	63	1	1.6	13	20.6	44	69.8	5	7.9	8	18.2	16	36.4	1	2.3	4	9.1	2	4.5	13	29.5
	<b>TOPLAM</b>	38	1	2.6	3	7.9	28	73.7	6	15.8	2	7.1	3	10.7	0	0.0	3	10.7	1	3.6	19	67.9
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	10		0.0	1	10.0	8	80.0	1	10.0		0.0		0.0		0.0	1	12.5	1	12.5	6	75.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	28	1	3.6	2	7.1	20	71.4	5	17.9	2	10.0	3	15.0		0.0	2	10.0		0.0	13	65.0
	<b>TOPLAM</b>	27	0	0.0	12	44.4	15	55.6	0	0.0	6	40.0	9	60.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	6		0.0	1	16.7	5	83.3		0.0	2	40.0	3	60.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	21		0.0	11	52.4	10	47.6		0.0	4	40.0	6	60.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	24	0	0.0	1	4.2	23	95.8	0	0.0	2	8.7	14	60.9	3	13.0	2	8.7	2	8.7	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	10		0.0	1	10.0	9	90.0		0.0		0.0	7	77.8	2	22.2		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	14		0.0		0.0	14	100.0		0.0	2	14.3	7	50.0	1	7.1	2	14.3	2	14.3		0.0

**TABLO E-62 MARGARİN'İN ALINDIĞI YER**

		CEVAP SAYISI																											
		ALINIR				ALINMAZ				1		2		TOP.		MIGROS		BELTAŞ		SEMT MARKETİ		MAHALLE BAKKALI		PAZAR		DİĞER		BOŞ-BEL	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	101	79.5	26	20.5	94	7	108	29	26.9	17	15.7	30	27.8	16	14.8	2	1.9	9	8.3	5	4.6						
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	32	78.0	9	22.0	30	2	34	10	29.4	6	17.6	11	32.4	2	5.9	1	2.9	3	8.8	1	2.9						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	69	80.2	17	19.8	64	5	74	19	25.7	11	14.9	19	25.7	14	18.9	1	1.4	6	8.1	4	5.4						
	<b>TOPLAM</b>	65	45	69.2	20	30.8	42	3	48	4	8.3	8	16.7	23	47.9	5	10.4	0	0.0	4	8.3	4	8.3						
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	15	71.4	6	28.6	15		15	1	6.7	4	26.7	8	53.3	1	6.7		0.0	1	6.7		0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	30	68.2	14	31.8	27	3	33	3	9.1	4	12.1	15	45.5	4	12.1		0.0	3	9.1	4	12.1						
	<b>TOPLAM</b>	32	30	93.8	2	6.3	30	0	30	9	30.0	6	20.0	5	16.7	6	20.0	2	6.7	2	6.7	0	0.0						
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	8	88.9	1	11.1	8		8	2	25.0		0.0	3	37.5	1	12.5	1	12.5	1	12.5		0.0						
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	22	95.7	1	4.3	22		22	7	31.8	6	27.3	2	9.1	5	22.7	1	4.5	1	4.5		0.0						
	<b>TOPLAM</b>	30	26	86.7	4	13.3	22	4	30	16	53.3	3	10.0	2	6.7	5	16.7	0	0.0	3	10.0	1	3.3						
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	9	81.8	2	18.2	7	2	11	7	63.6	2	18.2		0.0		0.0		0.0	1	9.1	1	9.1						
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	17	89.5	2	10.5	15	2	19	9	47.4	1	5.3	2	10.5	5	26.3		0.0	2	10.5		0.0						

**TABLO E-63 MARGARİN'İN ALINIS SIKLIĞI**

		<b>DİĞERSE ALINIS SIKLIĞI</b>																						
		<b>İKİ</b>		<b>ÜÇ</b>		<b>HAFTADA</b>		<b>DİĞER</b>		<b>BOŞ-BEL.</b>		<b>İKİ</b>		<b>ÜÇ</b>		<b>AYDA BİR</b>		<b>İKİ</b>		<b>ARADA</b>		<b>BITTİKÇE</b>		
		<b>GÜNDE BİR</b>		<b>GÜNDE BİR</b>		<b>BİR</b>						<b>HAFTADA</b>		<b>HAFTADA</b>		<b>AYDA BİR</b>		<b>AYDA BİR</b>		<b>SIRADA</b>				
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
	<b>GENEL TOPLAM</b>	101	1	1.0	1	1.0	50	49.5	41	40.6	8	7.9	5	12.2	3	7.3	8	19.5	1	2.4	5	12.2	19	46.3
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	32	0	0.0	0	0.0	19	59.4	11	34.4	2	6.3	2	18.2	2	18.2	0	0.0	0	0.0	1	9.1	6	54.6
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	69	1	1.4	1	1.4	31	44.9	30	43.5	6	8.7	3	10.0	1	3.3	8	26.7	1	3.3	4	13.3	13	43.3
	<b>TOPLAM</b>	45	0	0.0	1	2.2	11	24.4	27	60.0	8	13.3	1	3.7	2	7.4	2	7.4	1	3.7	4	14.8	17	63.0
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	15		0.0		0.0	5	33.3	9	60.0	1	6.7		0.0	2	22.2		0.0		0.0	1	11.1	6	66.7
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	30		0.0	1	3.3	6	20.0	18	60.0	5	16.7	1	5.6		0.0	2	11.1	1	5.6	3	16.7	11	61.1
	<b>TOPLAM</b>	30	1	3.3	0	0.0	25	83.3	4	13.3	0	0.0	2	50.0	0	0.0	2	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÖLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	8		0.0		0.0	8	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	22	1	4.5		0.0	17	77.3	4	18.2		0.0	2	50.0		0.0	2	50.0		0.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	26	0	0.0	0	0.0	14	53.8	10	38.5	2	7.7	2	20.0	1	10.0	4	40.0	0	0.0	1	10.0	2	20.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9		0.0		0.0	6	66.7	2	22.2	1	11.1	2	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	17		0.0		0.0	8	47.1	8	47.1	1	5.9		0.0	1	12.5	4	50.0		0.0	1	12.5	2	25.0

## F) GIDA MADDELERİNİN HAZIRLIĞI

TABLO F-1:	DÜN YEMEK PİŞİRİLEN VEYA HAZIRLANAN ÖĞÜNLER
TABLO F-2:	DÜN SABAH YİYECEK-İÇECEĞİ HAZIRLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO F-3:	DÜN SABAH YİYECEK-İÇECEĞİ HAZIRLAMADA YARDIM EDEN OLDU MU
TABLO F-4:	DÜN ÖĞLEN YİYECEK-İÇECEĞİ HAZIRLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO F-5:	DÜN ÖĞLE YEMEĞİNDE YİYECEK-İÇECEĞİ HAZIRLAMADA YARDIM EDEN OLDU MU
TABLO F-6:	DÜN AKŞAM YİYECEK-İÇECEĞİ HAZIRLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO F-7:	DÜN AKŞAM YEMEĞİNDE YİYECEK-İÇECEĞİ HAZIRLAMADA YARDIM EDEN OLDU MU
TABLO F-8:	DÜN KÜ SABAH KAHVALTISINI HAZIRLAMAYA BAŞLAMA SAATI
TABLO F-9:	DÜN KÜ SABAH KAHVALTISINI HAZIRLAMADA HARCANAN ZAMAN
TABLO F-10:	DÜN KÜ ÖĞLEN YEMEĞİNİ HAZIRLAMAYA BAŞLAMA SAATI
TABLO F-11:	DÜN KÜ ÖĞLEN YEMEĞİNİ HAZIRLAMADA HARCANAN ZAMAN
TABLO F-12:	DÜN KÜ AKŞAM YEMEĞİNİ HAZIRLAMAYA BAŞLAMA SAATI
TABLO F-13:	DÜN KÜ AKŞAM YEMEĞİNİ HAZIRLAMADA HARCANAN ZAMAN
TABLO F-14:	DÜN YEMEK HAZIRLAMAK İÇİN MUTFAKTA GEÇEN TOPLAM SAAT
TABLO F-15:	DÜN SABAH MENÜYÜ BELİRLEYEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO F-16:	DÜN ÖĞLEN YEMEĞİNDE MENÜYÜ BELİRLEYEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO F-17:	DÜN AKŞAM YEMEĞİNDE MENÜYÜ BELİRLEYEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO F-18:	YEMEK YAPMAYI KİMDEN VEYA NEREDEN ÖĞRENDİĞİ
TABLO F-19:	HAZIRLANMASI KOLAY YEMEKLERİ TERCİH ETME DURUMU
TABLO F-20:	TERCİH EDİLEN YİYECEK SAYISI
TABLO F-21:	TERCİH EDİLEN YİYECEK TÜRÜ
TABLO F-22:	İLK YİYECEK SAYISI- TÜRÜ
TABLO F-23:	ANA YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO F-24:	ANA YİYECEKLERDEN HAYVANSAL SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO F-25:	ANA YİYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN DENİZ ÜRÜNLERİ SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO F-26:	ANA YİYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN BÜYÜK-KÜÇÜKBAŞ HAYVANLARIN SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO F-27:	ANA YİYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN KANATLI HAYVANLARIN SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO F-28:	ANA YİYECEKLERDEN HAYVANSAL+BİTKİSEL SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO F-29:	ANA YİYECEKLERDEN BİTKİSEL SAYISI - ÇEŞİDİ
TABLO F-30:	HAFİF YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO F-31:	AĞIR YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO F-32:	SON YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO F-33:	SON YİYECEKLERİN TATLILARININ SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO F-34:	SON YİYECEĞİN MEYVELERİNİN SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO F-35:	KONUŞULANIN MUTFAĞINDA ÇELİK TENCERE VAR MI
TABLO F-36:	KONUŞULANIN MUTFAĞINDA TEFLON TENCERE VAR MI
TABLO F-37:	KONUŞULANIN MUTFAĞINDA CAM TENCERE VAR MI
TABLO F-38:	KONUŞULANIN MUTFAĞINDA ALÜMİNYUM TENCERE VAR MI
TABLO F-39:	KONUŞULANIN MUTFAĞINDA EMAYE TENCERE VAR MI
TABLO F-39/1:	KONUŞULANIN MUTFAĞINDA ÇELİK, TEFLON, CAM, ALÜMİNYUM, EMAYE DIŞINDA TENCERE VAR MI
TABLO F-40:	KONUŞULANIN MUTFAĞINDA ÇELİK TAVA VAR MI

## **F) GIDA MADDELERİNİN HAZIRLIĞI**

- TABLO F-41:** KONAŞULANIN MUTFAĞINDA TEFLON TAVA VAR MI
- TABLO F-42:** KONAŞULANIN MUTFAĞINDA CAM TAVA VAR MI
- TABLO F-43:** KONAŞULANIN MUTFAĞINDA ALÜMİNYUM TAVA VAR MI
- TABLO F-44:** KONAŞULANIN MUTFAĞINDA EMAYE TAVA VAR MI
- TABLO F-44/1:** KONAŞULANIN MUTFAĞINDA ÇELİK, TEFLON, CAM, ALÜMİNYUM, EMAYE  
DIŞINDA TAVA VAR MI
- TABLO F-45:** EN ÇOK TERCİH EDİLEN TENCERE TAVA TÜRÜ
- TABLO F-46:** TERCİH ETTİĞİ TENCERE-TAVA TÜRÜNÜN SEÇİLME NEDENİ
- TABLO F-47:** YEMEKLERDE BAHARAT KULLANMA ALIŞKANLIĞI
- TABLO F-48:** YEMEKLERİN ÜZERİNE SOS KULLANMA ALIŞKANLIĞI
- TABLO F-49:** EVDE HAZIRLANAN SOSLAR
- TABLO F-50:** HAZIR ALINAN SOSLAR
- TABLO F-51:** GEÇEN YIL KIŞ HAZIRLIĞI OLARAK EVDE HAZIRLANAN GIDALAR
- TABLO F-52:** KIŞ HAZIRLIĞI NİTELİĞİNDEKİ GIDALARI EVDE HAZIRLAMA NEDENLERİ



**TABLO F-1 DÜN YEMEK PİŞİRİLEN VEYA HAZIRLANAN ÖĞÜNLER**

CEVAP SAYISI

			1	2	3	TOP.	SABAĞ		ÖĞLE		AKŞAM	
		N	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	127	10	30	87	331	117	35.3	92	27.8	122	36.9
	İST.DOĞ.TOPLAM	41	5	8	28	105	37	35.2	30	28.6	38	36.2
	İST.DİŞİ DOĞ.TOP.	86	5	22	59	226	80	35.4	62	27.4	84	37.2
	TOPLAM	65	2	13	50	178	63	35.4	50	28.1	65	36.5
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	21	1	2	18	59	20	33.9	18	30.5	21	35.6
	İST.DİŞİ DOĞ.	44	1	11	32	119	43	36.1	32	26.9	44	37.0
	TOPLAM	32	2	9	21	83	31	37.3	22	26.5	30	36.1
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	9	2	3	4	20	8	40.0	5	25.0	7	35.0
	İST.DİŞİ DOĞ.	23		6	17	63	23	36.5	17	27.0	23	36.5
	TOPLAM	30	6	8	16	70	23	32.9	20	28.6	27	38.6
BALMUMCU	İST.DOĞ.	11	2	3	6	26	9	34.6	7	26.9	10	38.5
	İST. DİŞİ DOĞ.	19	4	5	10	44	14	31.8	13	29.5	17	38.6

**TABLO F-2 DÜN SABAH YIYECEK - İÇECEĞİ HAZIRLAYAN KİSİNİN STATÜSÜ**

		CEVAP sayısı		TOP.		H.BERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
		N	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	117	116	1	118	7	5.9	58	49.2	3	2.5	2	1.7	2	1.7	1	0.8	2	1.7	43	36.4
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	37	37	0	37	1	2.7	20	54.1	0	0.0	1	2.7	0	0.0	1	2.7	1	2.7	13	35.1
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	80	79	1	81	6	7.4	38	46.9	3	3.7	1	1.2	2	2.5	0	0.0	1	1.2	30	37.0
	<b>TOPLAM</b>	63	62	1	64	5	7.8	22	34.4	0	0.0	1	1.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	36	56.3
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	20	20		20	1	5.0	7	35.0		0.0	1	5.0		0.0		0.0		0.0	11	55.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	43	42	1	44	4	9.1	15	34.1		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	25	56.8
	<b>TOPLAM</b>	31	31	0	31	0	0.0	27	87.1	2	6.5	0	0.0	2	6.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	8	8		8		0.0	8	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23		23		0.0	19	82.6	2	8.7		0.0	2	8.7		0.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	23	23	0	23	2	8.7	9	39.1	1	4.3	1	4.3	0	0.0	1	4.3	2	8.7	7	30.4
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9		9		0.0	5	55.6		0.0		0.0		0.0	1	11.1	1	11.1	2	22.2
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	14	14		14	2	14.3	4	28.6	1	7.1	1	7.1		0.0		0.0	1	7.1	5	35.7

**TABLO F-3 DÜN SABAH YIYECEK-İCECEĞİ HAZIRLAMADA YARDIM EDEN OLDU MU**

		<b>YARDIM EDEN OLDUYSA STATÜSÜ</b>																			
		EVET		HAYIR		H.B.		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		ERKEK ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		BOŞ-BEL			
		N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	117	55	47.0	62	53.0	1	1.8	1	1.8	4	7.3	1	1.8	1	1.8	1	1.8	46	83.6	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	37	16	43.2	21	56.8	1	8.3	0	0.0	1	6.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	14	87.5	
	<b>İST.DİŞİ DOĞ.TOP.</b>	80	39	48.8	41	51.3	0	0.0	1	2.6	3	7.7	1	2.6	1	2.6	1	2.6	32	82.1	
	<b>TOPLAM</b>	63	39	61.9	24	38.1	1	2.6	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.6	37	94.9	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	20	12	60.0	8	40.0	1	8.3		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	11	91.7	
	<b>İST.DİŞİ DOĞ.</b>	43	27	62.8	16	37.2		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	1	3.7	26	96.3	
	<b>TOPLAM</b>	31	6	19.4	25	80.6	0	0.0	1	16.7	3	50.0	1	16.7	1	16.7	0	0.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	8	1	12.5	7	87.5		0.0		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0	
	<b>İST.DİŞİ DOĞ.</b>	23	5	21.7	18	78.3		0.0	1	20.0	2	40.0	1	20.0	1	20.0		0.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	23	10	43.5	13	56.5	0	0.0	0	0.0	1	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	90.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	3	33.3	6	66.7		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	3	100.0	
	<b>İST. DİŞİ DOĞ.</b>	14	7	50.0	7	50.0		0.0		0.0	1	14.3		0.0		0.0		0.0	6	85.7	

**TABLO F-4 DÜN ÖĞLEN YİYECEK - İÇECEĞİ HAZIRLAYAN KİSİNİN STATÜSÜ**

		N	H.B.ERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	92	4	4.3	49	53.3	3	3.3	3	3.3	2	2.2	1	1.1	2	2.2	28	30.4
	İST.DOĞ.TOPLAM	30	0	0.0	19	63.3	0	0.0	1	3.3	0	0.0	1	3.3	0	0.0	9	30.0
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	62	4	6.5	30	48.4	3	4.8	2	3.2	2	3.2	0	0.0	2	3.2	19	30.6
	TOPLAM	50	2	4.0	21	42.0	1	2.0	2	4.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	24	48.0
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	18		0.0	8	44.4		0.0	1	5.6		0.0		0.0		0.0	9	50.0
	İST.DIŞI DOĞ.	32	2	6.3	13	40.6	1	3.1	1	3.1		0.0		0.0		0.0	15	46.9
	TOPLAM	22	0	0.0	17	77.3	2	9.1	0	0.0	2	9.1	0	0.0	0	0.0	1	4.5
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	5		0.0	5	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	17		0.0	12	70.6	2	11.8		0.0	2	11.8		0.0		0.0	1	5.9
	TOPLAM	20	2	10.0	11	55.0	0	0.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	2	10.0	3	15.0
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	7		0.0	6	85.7		0.0		0.0		0.0	1	14.3		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	13	2	15.4	5	38.5		0.0	1	7.7		0.0		0.0	2	15.4	3	23.1

**TABLO F-5 DÜN ÖĞLE YEMEĞİ'nde YIYECEK-İCECEĞİ HAZIRLAMADA YARDIM EDEN OLDU MU**

		<b>YARDIM EDEN OLDUYSA STATÜSÜ</b>															
		EVET		HAYIR		H.B.E.		KIZ		DİĞER		GELİN		BOŞ-BEL			
		N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	GENEL TOPLAM	92	40	43.5	52	56.5	4	10.0	4	10.0	1	2.5	1	2.5	30	75.0	
	İST.DOĞ.TOPLAM	30	11	36.7	19	63.3	0	0.0	2	18.2	0	0.0	0	0.0	9	81.8	
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	62	29	46.8	33	53.2	4	13.8	2	6.9	1	3.4	1	3.4	21	72.4	
	TOPLAM	50	28	56.0	22	44.0	1	3.6	1	3.6	0	0.0	1	3.6	25	89.3	
<b>ORTAKOY</b>	İST.DOĞ.	18	9	50.0	9	50.0		0.0	1	11.1		0.0		0.0	8	88.9	
	İST.DIŞI DOĞ.	32	19	59.4	13	40.6	1	5.3		0.0		0.0	1	5.3	17	89.5	
	TOPLAM	22	8	36.4	14	63.6	3	37.5	3	37.5	1	12.5	0	0.0	1	12.5	
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	5	1	20.0	4	80.0		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	17	7	41.2	10	58.8	3	42.9	2	28.6	1	14.3		0.0	1	14.3	
	TOPLAM	20	4	20.0	16	80.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	100.0	
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	7	1	14.3	6	85.7		0.0		0.0		0.0		0.0	1	100.0	
	İST. DIŞI DOĞ.	13	3	23.1	10	76.9		0.0		0.0		0.0		0.0	3	100.0	

**TABLO F-6 DÜN AKSAM YIYECEK - İÇECEĞİ HAZIRLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ**

		N	H.B.BERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	122	9	7.4	87	71.3	3	2.5	3	2.5	2	1.6	1	0.8	2	1.6	15	12.3
	İST.DOĞ.TOPLAM	38	3	7.9	26	68.4	0	0.0	1	2.6	0	0.0	0	0.0	1	2.6	7	18.4
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	6	7.1	61	72.6	3	3.6	2	2.4	2	2.4	1	1.2	1	1.2	8	9.5
	TOPLAM	65	5	7.7	48	73.8	0	0.0	3	4.6	0	0.0	0	0.0	1	1.5	8	12.3
ORTAKOY	İST.DOĞ.	21	2	9.5	14	66.7		0.0	1	4.8		0.0		0.0		0.0	4	19.0
	İST.DIŞI DOĞ.	44	3	6.8	34	77.3		0.0	2	4.5		0.0		0.0	1	2.3	4	9.1
	TOPLAM	30	1	3.3	21	70.0	3	10.0	0	0.0	2	6.7	0	0.0	0	0.0	3	10.0
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	7	1	14.3	4	57.1		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	2	28.6
	İST.DIŞI DOĞ.	23		0.0	17	73.9	3	13.0		0.0	2	8.7		0.0		0.0	1	4.3
	TOPLAM	27	3	11.1	18	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	3.7	1	3.7	4	14.8
BALMUMCU	İST.DOĞ.	10		0.0	8	80.0		0.0		0.0		0.0		0.0	1	10.0	1	10.0
	İST. DIŞI DOĞ.	17	3	17.6	10	58.8		0.0		0.0		0.0	1	5.9		0.0	3	17.6

**TABLO F-7 DÜN AKSAM YEMEĞİ'nde YIYECEK-İCECEĞİ HAZIRLAMADA YARDIM EDEN OLDU MU**

		<b>YARDIM EDEN OLDUYSA STATÜSÜ</b>																	
		EVET		HAYIR		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		H.B. BABANIN ANNESİ		DİĞER KADIN		GELİN		BOŞ-BEL			
		N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	GENEL TOPLAM	122	37	30.3	85	69.7	2	5.4	13	35.1	1	2.7	2	5.4	1	2.7	18	48.6	
	İST.DOĞ.TOPLAM	38	9	23.7	29	76.3	0	0.0	3	33.3	1	11.1	0	0.0	0	0.0	5	55.6	
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	28	33.3	56	66.7	2	7.1	10	35.7	0	0.0	2	7.1	1	3.6	13	46.4	
	TOPLAM	65	18	27.7	47	72.3	0	0.0	5	27.8	0	0.0	0	0.0	1	5.6	12	68.7	
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	21	5	23.8	16	76.2		0.0	2	40.0		0.0		0.0		0.0	3	60.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	44	13	29.5	31	70.5		0.0	3	23.1		0.0		0.0	1	7.7	9	69.2	
	TOPLAM	30	13	43.3	17	56.7	2	15.4	7	53.8	1	7.7	2	15.4	0	0.0	1	7.7	
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	7	2	28.6	5	71.4		0.0	1	50.0	1	50.0		0.0		0.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	23	11	47.8	12	52.2	2	18.2	6	54.5		0.0	2	18.2		0.0	1	9.1	
	TOPLAM	27	6	22.2	21	77.8	0	0.0	1	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	83.3	
BALMUMCU	İST.DOĞ.	10	2	20.0	8	80.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	2	100.0	
	İST. DIŞI DOĞ.	17	4	23.5	13	76.5		0.0	1	25.0		0.0		0.0		0.0	3	75.0	

**TABLO F-8 DÜNKÜ SABAH KAHAVALTISINI HAZIRLAMAYA BASLAMA SAATI**

	N	6:30	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	11:00	BOŞ-BELIRSİZ	TOPLAM	Mean	Medyan
		6:59	7:29	7:59	8:29	8:59	9:29	9:59	10:29	11:29		CEVAP SAYISI		
<b>GENEL TOP.</b>	117	1	7	9	9	2	8	5	7	1	68	49	8.40	8.26
<b>İST.DOĞ.TOP.</b>	37	1	3	2	3	1	1	3	1	1	21	16	8.35	8.20
<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	80	0	4	7	6	1	7	2	6	0	47	33	8.42	8.27
<b>TOPLAM</b>	63	0	0	0	0	0	2	0	2	1	58	5		
<b>ORTAKOY</b>	20						1		1	1	17	3		
<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	43						1		1		41	2		
<b>TOPLAM</b>	31	0	2	7	6	2	5	4	5	0	0	31		
<b>KÜLTÜR</b>	8		1	2	2	1		2				8		
<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	23		1	5	4	1	5	2	5			23		
<b>TOPLAM</b>	23	1	5	2	3	0	1	1	0	0	10	13		
<b>BALMUMCU</b>	9	1	2		1			1			4	5		
<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	14		3	2	2		1				6	8		



**TABLO F-9 DÜNKÜ SABAH KAHVALTISINI HAZIRLAMADA HARCANAN ZAMAN**

	N	15-29	30-44	45-59	60-74	BOŞ-BELIRSİZ	TOPLAM	Mean	Medyan
		DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA		CEVAP		
GENEL TOP.	117	23	17	2	5	70	47	36.96	29.30
İST.DOĞ.TOP.	37	9	4	0	2	22	15	36.96	14.38
İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	80	14	13	2	3	48	32	36.97	29.31
TOPLAM	63	0	1	0	2	60	3		
<b>ORTAKÖY</b> İST.DOĞ.TOP.	20				2	18	2		
İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	43		1			42	1		
TOPLAM	31	17	10	2	2	0	31		
<b>KÜLTÜR</b> İST.DOĞ.TOP.	8	6	2				8		
İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	23	11	8	2	2		23		
TOPLAM	23	6	6	0	1	10	13		
<b>BALMUMCU</b> İST.DOĞ.TOP.	9	3	2			4	5		
İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	14	3	4		1	6	8		

**TABLO F-10 DÜNKÜ ÖĞLE YEMEĞİNİ HAZIRLAMAYA BAŞLAMA SAATI**

	N	9:00	10:00	11:00	11:30	12:00	13:00	13:30	14:00	BOŞ-BELIRSİZ	TOPLAM	Mean	Medyan
		9:29	10:29	11:29	11:59	12:29	13:29	13:59	14:29		CEVAP SAYISI		
<b>GENEL TOP.</b>	92	2	2	8	5	9	6	5	13	42	50	12.38	12.26
<b>İST.DOĞ.TOP.</b>	30	0	2	5	0	3	1	2	4	13	17	12.26	12.16
<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	62	2	0	3	5	6	5	3	9	29	33	12.44	12.32
<b>TOPLAM</b>	50	1	1	4	0	4	0	0	1	39	11		
<b>ORTAKÖY</b>	18		1	2		1			1	13	5		
<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	32	1		2		3				26	6		
<b>TOPLAM</b>	22	0	0	0	4	1	2	3	12	0	22		
<b>KÜLTÜR</b>	5							2	3		5		
<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	17				4	1	2	1	9		17		
<b>TOPLAM</b>	20	1	1	4	1	4	4	2	0	3	17		
<b>BALMUMCU</b>	7		1	3		2	1				7		
<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	13	1		1	1	2	3	2		3	10		

**TABLO E-11 DÜNKÜ ÖĞLE YEMEĞİNİ HAZIRLAMADA HARCANAN ZAMAN**

		N	15-29	30-44	45-59	60-74	90-104	120-134	BOŞ-BELİRSİZ	TOPLAM CEVAP SAYISI	Mean	Medyan
			DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA				
	GENEL TOP.	92	7	20	3	12	2	7	41	51	66.91	29.64
	İST.DOĞ.TOP.	30	2	5	0	7	2	2	12	18	66.97	59.64
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	62	5	15	3	5	0	5	29	33	68.88	29.62
	TOPLAM	50	0	2	2	4	0	4	38	12		
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.TOP.	18		1		4		1	12	6		
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	32		1	2			3	26	6		
	TOPLAM	22	5	14	1	2	0	0	0	22		
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.TOP.	5	2	3						5		
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	17	3	11	1	2				17		
	TOPLAM	20	2	4	0	8	2	3	3	17		
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.TOP.	7		1		3	2	1		7		
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	13	2	3		3		2	3	10		

**TABLO F-12 DÖNKÜ AKSAM YEMEĞİNİ HAZIRLAMAYA BAŞLAMA SAATI**

	N	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00	17:30	18:00	18:30	19:00	19:30	20:00	20:30	21:00	21:30	TOPLAM		Mean	Medyan
		15:29	15:59	16:29	16:59	17:29	17:59	18:29	18:59	19:29	19:59	20:29	20:59	21:29	21:59	BOŞ-BELİRSİZ	CEVAP SAYISI		
<b>GENEL TOP.</b>	122	2	1	4	2	12	5	16	2	13	14	12	8	3	3	25	97	18.41	19.10
<b>İST. DOĞ. TOP.</b>	38	0	1	0	1	5	1	5	0	6	4	1	3	1	1	9	29	18.53	19.07
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	84	2	0	4	1	7	4	11	2	7	10	11	5	2	2	16	68	18.55	19.13
<b>ORTAKOY</b>																			
<b>TOPLAM</b>	65	2	0	4	1	9	5	10	2	5	3	1	1	0	2	20	45	18.08	18.84
<b>İST. DOĞ. TOP.</b>	21				1	4	1	3		2	1		1		1	7	14		
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	44	2		4		5	4	7	2	3	2	1			1	13	31		
<b>TOPLAM</b>	30	0	0	0	0	0	0	1	0	0	9	9	7	3	0	1	29	20.15	20.15
<b>KÜÇÜK</b>																			
<b>İST. DOĞ. TOP.</b>	7										3		2	1		1	6		
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	23							1			6	9	5	2			23		
<b>TOPLAM</b>	27	0	1	0	1	3	0	5	0	8	2	2	0	0	1	4	23	18.51	19.05
<b>BALYUMLU</b>																			
<b>İST. DOĞ. TOP.</b>	10		1			1		2		4		1				1	9		
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	17				1	2		3		4	2	1			1	3	14		

**TABLO F-13 DÖNKÜ AKSAM YEMEĞİNİ HAZIRLAMADA HARCANAN ZAMAN**

		N	16-29	30-44	45-59	60-74	90-104	120-134	BOŞ-BELİRSİZ	TOPLAM	Mean	Medyan
			DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA	DAKİKA		CEVAP		
	GENEL TOP.	122	10	43	6	29	3	6	25	97	52.00	29.63
	İST.DOĞ.TOP.	38	3	10	2	14	0	2	7	31	52.04	59.51
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	84	7	33	4	15	3	4	18	66	51.99	29.62
	TOPLAM	65	3	17	2	16	2	4	21	44	52.06	59.50
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.TOP.	21	1	3	1	7		2	7	14		
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	44	2	14	1	9	2	2	14	30		
	TOPLAM	30	5	19	3	2	0	0	1	29	51.86	29.58
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.TOP.	7	2	5						7		
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	23	3	14	3	2			1	22		
	TOPLAM	27	2	7	1	11	1	2	3	24	52.08	59.53
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.TOP.	10		2	1	7				10		
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	17	2	5		4	1	2	3	14		



**TABLO F-15 DÜN SABAH MENÜ'VÜ BELİRLEYEN KİSİNİN STATÜSÜ**

		CEVAP SAYISI				KIZ		BOŞ							
		1	2	TOP.	H.B.ERKEK	H.B.E.	ÇOCUK	DIĞER	BELİRSİZ						
	N	n	n	n	n	%	n	%	n	%					
	GENEL TOPLAM	117	115	2	119	11	9.2	62	52.1	3	2.5	1	0.8	42	35.3
	İST.DOĞ.TOPLAM	37	36	1	38	4	10.5	22	57.9	0	0.0	0	0.0	12	31.6
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	80	79	1	81	7	8.6	40	49.4	3	3.7	1	1.2	30	37.0
	TOPLAM	63	61	2	65	6	9.2	22	33.8	1	1.5	0	0.0	36	55.4
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	20	19	1	21	2	9.5	9	42.9		0.0		0.0	10	47.6
	İST.DIŞI DOĞ.	43	42	1	44	4	9.1	13	29.5	1	2.3		0.0	26	59.1
	TOPLAM	31	31	0	31	1	3.2	28	90.3	1	3.2	1	3.2	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	8	8		8	1	12.5	7	87.5		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23	23		23		0.0	21	91.3	1	4.3	1	4.3		0.0
	TOPLAM	23	23	0	23	4	17.4	12	52.2	1	4.3	0	0.0	6	26.1
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	9	9		9	1	11.1	6	66.7		0.0		0.0	2	22.2
	İST. DIŞI DOĞ.	14	14		14	3	21.4	6	42.9	1	7.1		0.0	4	28.6

**TABLO F-16 DÜN ÖĞLEN YEMEĞİ'nde MENÜ'YÜ BELİRLEYEN KİSİNİN STATÜSÜ**

		CEVAP SAYISI								KIZ		BOŞ			
		N	1	2	TOP.	H.BERKEK		H.B.E.		ÇOCUK		DİĞER		BELİRSİZ	
			n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	92	91	1	93	9	9.7	64	68.8	2	2.2	1	1.1	17	18.3
	İST.DOĞ.TOPLAM	30	29	1	31	2	6.5	21	67.7	0	0.0	1	3.2	7	22.6
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	62	62	0	62	7	11.3	43	69.4	2	3.2	0	0.0	10	16.1
	TOPLAM	50	49	1	51	5	9.8	30	58.8	1	2.0	0	0.0	15	29.4
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	18	17	1	19	2	10.5	10	52.6		0.0		0.0	7	36.8
	İST.DIŞI DOĞ.	32	32		32	3	9.4	20	62.5	1	3.1		0.0	8	25.0
	TOPLAM	22	22	0	22	0	0.0	21	95.5	1	4.5	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	5	5		5		0.0	5	100.0		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	17	17		17		0.0	16	94.1	1	5.9		0.0		0.0
	TOPLAM	20	20	0	20	4	20.0	13	65.0	0	0.0	1	5.0	2	10.0
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	7	7		7		0.0	6	85.7		0.0	1	14.3		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	13	13		13	4	30.8	7	53.8		0.0		0.0	2	15.4



**TABLO F-17 DÜN AKSAM YEMEĞİ'nde MENÜ'yü BELİRLEYEN KİSİNİN STATÜSÜ**

		CEVAP SAYISI				KIZ		BOŞ							
		1	2	TOP.	H.B.ERKEK	H.B.E.	ÇOCUK	DIĞER	BELİRSİZ						
		N	n	n	n	%	n	%	n	%					
	GENEL TOPLAM	122	116	6	128	20	15.6	92	71.9	1	0.8	3	2.3	12	9.4
	İST.DOĞ.TOPLAM	38	36	2	40	6	15.0	29	72.5	0	0.0	2	5.0	3	7.5
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	80	4	88	14	15.9	63	71.6	1	1.1	1	1.1	9	10.2
	TOPLAM	65	62	3	68	10	14.7	46	67.6	0	0.0	2	2.9	10	14.7
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	21	20	1	22	3	13.6	15	68.2		0.0	1	4.5	3	13.6
	İST.DIŞI DOĞ.	44	42	2	46	7	15.2	31	67.4		0.0	1	2.2	7	15.2
	TOPLAM	30	30	0	30	1	3.3	27	90.0	1	3.3	1	3.3	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	7	7		7	1	14.3	5	71.4		0.0	1	14.3		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23	23		23		0.0	22	95.7	1	4.3		0.0		0.0
	TOPLAM	27	24	3	30	9	30.0	19	63.3	0	0.0	0	0.0	2	6.7
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	10	9	1	11	2	18.2	9	81.8		0.0		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	17	15	2	19	7	36.8	10	52.6		0.0		0.0	2	10.5

**TABLO F-18 YEMEK YAPMAYI KIMDEN VEYA NEREDEN ÖĞRENDİĞİ**

		CEVAP SAYISI																		
			1	2	3	TOP.	ANNE		EŞ		ARKADAŞ		KİTAP		OKUL		DİĞER		BOŞ-BEL.	
		N	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	101	25	1	154	105	68.2	2	1.3	7	4.5	18	11.7	5	3.2	16	10.4	1	0.6
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	35	6	0	47	30	63.8	1	2.1	2	4.3	7	14.9	1	2.1	5	10.6	1	2.1
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	66	19	1	107	75	70.1	1	0.9	5	4.7	11	10.3	4	3.7	11	10.3	0	0.0
	<b>TOPLAM</b>	65	54	10	1	77	50	64.9	2	2.6	5	6.5	4	5.2	2	2.6	13	16.9	1	1.3
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	18	3		24	14	58.3	1	4.2	2	8.3	2	8.3	1	4.2	3	12.5	1	4.2
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	36	7	1	53	38	67.9	1	1.9	3	5.7	2	3.8	1	1.9	10	18.9		0.0
	<b>TOPLAM</b>	32	28	4	0	36	29	80.6	0	0.0	1	2.8	3	8.3	1	2.8	2	5.6	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9			9	7	77.8		0.0		0.0	1	11.1		0.0	1	11.1		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	19	4		27	22	81.5		0.0	1	3.7	2	7.4	1	3.7	1	3.7		0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	19	11	0	41	26	63.4	0	0.0	1	2.4	11	26.8	2	4.9	1	2.4	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	8	3		14	9	64.3		0.0		0.0	4	28.6		0.0	1	7.1		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	11	8		27	17	63.0		0.0	1	3.7	7	25.9	2	7.4		0.0		0.0

**TABLO F-19 HAZIRLANMASI KOLAY YEMEKLERI TERCİH ETME DURUMU**

		N	EVET		HAYIR		CEVAP SAYISI		TOP.	HER ZAMAN		ACELESİ		ANI MISAFİR		RAHATSIZ		İŞİ		DİĞER		BOŞ-BEL.			
			n	%	n	%	1	2		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	62	48.8	65	51.2	60	2	64	7	10.9	13	20.3	4	6.3	6	9.4	17	26.6	12	18.8	5	7.8		
	<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	41	18	43.9	23	56.1	18	0	18	4	22.2	3	16.7	3	16.7	0	0.0	5	27.8	2	11.1	1	5.6		
	<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	86	44	51.2	42	48.8	42	2	46	3	6.5	10	21.7	1	2.2	6	13.0	12	26.1	10	21.7	4	8.7		
	<b>TOPLAM</b>	65	36	55.4	29	44.6	35	1	37	6	16.2	6	16.2	1	2.7	1	2.7	11	29.7	9	24.3	3	8.1		
<b>ORTAKÖY</b>	İST. DOĞ.	21	12	57.1	9	42.9	12		12	4	33.3	2	16.7	1	8.3		0.0	2	16.7	2	16.7	1	8.3		
	İST. DIŞI DOĞ.	44	24	54.5	20	45.5	23	1	25	2	8.0	4	16.0		0.0	1	4.0	9	36.0	7	28.0	2	8.0		
	<b>TOPLAM</b>	32	12	37.5	20	62.5	12	0	12	0	0.0	6	50.0	0	0.0	2	16.7	1	8.3	1	8.3	2	16.7		
<b>KÖLTÜR</b>	İST. DOĞ.	9	2	22.2	7	77.8	2		2		0.0	1	50.0		0.0		0.0	1	50.0		0.0		0.0		
	İST. DIŞI DOĞ.	23	10	43.5	13	56.5	10		10		0.0	5	50.0		0.0	2	20.0		0.0	1	10.0	2	20.0		
	<b>TOPLAM</b>	30	14	46.7	16	53.3	13	1	15	1	6.7	1	6.7	3	20.0	3	20.0	5	33.3	2	13.3	0	0.0		
<b>BALMUMCU</b>	İST. DOĞ.	11	4	36.4	7	63.6	4		4		0.0		0.0	2	50.0		0.0	2	50.0		0.0		0.0		
	İST. DIŞI DOĞ.	19	10	52.6	9	47.4	9	1	11	1	9.1	1	9.1	1	9.1	3	27.3	3	27.3	2	18.2		0.0		

**TABLO F-20 TERCİH EDİLEN YİYECEK SAYISI**

		<u>CEVAP SAYISI</u>						
	N	1	2	3	4	BOŞ-BELIRSİZ	TOPLAM	
	GENEL TOPLAM	62	11	23	11	8	9	122
	İST.DOĞ.TOPLAM	18	4	7	1	1	5	25
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	44	7	16	10	7	4	97
	TOPLAM	36	7	15	5	5	4	72
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	12	2	5		1	4	16
	İST.DIŞI DOĞ.	24	5	10	5	4		56
	TOPLAM	12	1	5	2	1	3	21
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	2	1				1	1
	İST.DIŞI DOĞ.	10		5	2	1	2	20
	TOPLAM	14	3	3	4	2	2	29
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	4	1	2	1			8
	İST. DIŞI DOĞ.	10	2	1	3	2	2	21

**TABLO F-21 TERCİH EDİLEN YIYECEK TÜRÜ**

		CEVAP SAYISI					İLK YIYECEK		ANA YIYECEK		HAFIF YIYECEK		AĞIR YIYECEK		DİĞER		BELİRSİZ	
	N	1	2	3	TOP.	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	GENEL TOPLAM	62	30	26	6	100	19	19.0	46	46.0	4	4.0	22	22.0	1	1.0	8	8.0
	İST.DOĞ.TOPLAM	18	11	6	1	26	6	23.1	12	46.2	1	3.8	5	19.2	0	0.0	2	7.7
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	44	19	20	5	74	13	17.6	34	45.9	3	4.1	17	23.0	1	1.4	6	8.1
	TOPLAM	36	20	16	0	52	5	9.6	33	63.5	2	3.8	8	15.4	1	1.9	3	5.8
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	12	8	4		16	2	12.5	10	62.5	1	6.3	1	6.3		0.0	2	12.5
	İST.DIŞI DOĞ.	24	12	12		36	3	8.3	23	63.9	1	2.8	7	19.4	1	2.8	1	2.8
	TOPLAM	12	4	6	2	22	9	40.9	4	18.2	2	9.1	6	27.3	0	0.0	1	4.5
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	2	2			2	2	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	10	2	6	2	20	7	35.0	4	20.0	2	10.0	6	30.0		0.0	1	5.0
	TOPLAM	14	6	4	4	26	5	19.2	9	34.6	0	0.0	8	30.8	0	0.0	4	15.4
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	4	1	2	1	8	2	25.0	2	25.0		0.0	4	50.0		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	10	5	2	3	18	3	16.7	7	38.9		0.0	4	22.2		0.0	4	22.2

**TABLO F-22 İLK YİYECEK SAYISI-TÜRÜ**

		ÇORBA			DiĞER	
		N	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	19	18	0.95	1	0.05
	İST.DOĞ.TOPLAM	6	5	0.83	1	0.17
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	13	13	1.00	0	0.00
	TOPLAM	5	5	1.00	0	0.00
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	2	2	1.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	3	3	1.00		0.00
	TOPLAM	9	8	0.89	1	0.11
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	2	1	0.50	1	0.50
	İST.DIŞI DOĞ.	7	7	1.00		0.00
	TOPLAM	5	5	1.00	0	0.00
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	2	2	1.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	3	3	1.00		0.00

**TABLOF-23 ANA YIYECEK SAYISI - TÜRÜ**

		N	ÇEŞİT SAYISI			HAYVANSAL		BİTKİSEL		BİTKİSEL		BELİRSİZ	
			1	2	TOPLAM	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	46	40	6	52	35	67.3	2	3.8	9	17.3	6	11.5
	İST.DOĞ.TOPLAM	12	12	0	12	6	50.0	1	8.3	2	16.7	3	25.0
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	34	28	6	40	29	72.5	1	2.5	7	17.5	3	7.5
	TOPLAM	33	29	4	37	23	62.2	1	2.7	7	18.9	6	16.2
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	10	10		10	4	40.0	1	10.0	2	20.0	3	30.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23	19	4	27	19	70.4		0.0	5	18.5	3	11.1
	TOPLAM	4	4	0	4	4	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	0			0		0.0		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	4	4		4	4	100.0		0.0		0.0		0.0
	TOPLAM	9	7	2	11	8	72.7	1	9.1	2	18.2	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	2	2		2	2	100.0		0.0		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	7	5	2	9	6	66.7	1	11.1	2	22.2		0.0

**TABLO F-24 ANA YIYECEKLERDEN HAYVANSAL SAYISI-CESİDİ**

		N	BÜYÜK KÜÇÜKBAŞ HAYVAN		KANATLI HAYVAN		BELİRSİZ	
			n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	35	12	34.3	16	45.7	7	20.0
	İST.DOĞ.TOPLAM	6	1	16.7	1	16.7	4	66.7
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	29	11	37.9	15	51.7	3	10.3
	TOPLAM	23	10	43.5	10	43.5	3	13.0
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	4	1	25.0	1	25.0	2	50.0
	İST.DIŞI DOĞ.	19	9	47.4	9	47.4	1	5.3
	TOPLAM	4	0	0.0	3	75.0	1	25.0
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	0		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	4		0.0	3	75.0	1	25.0
	TOPLAM	8	2	25.0	3	37.5	3	37.5
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	2		0.0		0.0	2	100.0
	İST. DIŞI DOĞ.	6	2	33.3	3	50.0	1	16.7



ANA YIYECEKLERİN HAYVANSAL B.K. BAŞ ALT ÇEŞİDİNİN HEPSİ ETLER KATEGORISİNDEDİR (TABLO F-26)



**TABLO F-27 ANA YIYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN  
KANATLI HAYVANLARIN SAYISI VE ALT CESİDİ**

		N	YUMURTA		MENEMEN		OMLET	
			n	P	n	P	n	P
	<b>GENEL TOPLAM</b>	16	10	0.63	5	0.31	1	0.06
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	1	1	1.00	0	0.00	0	0.00
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	15	9	0.60	5	0.33	1	0.07
	<b>TOPLAM</b>	10	6	0.60	3	0.30	1	0.10
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	1	1	1.00		0.00		0.00
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	9	5	0.56	3	0.33	1	0.11
	<b>TOPLAM</b>	3	1	0.33	2	0.67	0	0.00
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	0		0.00		0.00		0.00
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	3	1	0.33	2	0.67		0.00
	<b>TOPLAM</b>	3	3	1.00	0	0.00	0	0.00
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	0		0.00		0.00		0.00
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	3	3	1.00		0.00		0.00

**TABLO F-29 ANA YIYECEKLERDEN BİTKİSEL SAYISI-CESİDİ**

		N	TAZE SEBZE		DİĞER		BELİRSİZ	
			n	P	n	P	n	P
	<b>GENEL TOPLAM</b>	9	4	0.44	4	0.44	1	0.11
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	2	2	1.00	0	0.00	0	0.00
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	7	2	0.29	4	0.57	1	0.14
	<b>TOPLAM</b>	7	3	0.43	4	0.57	0	0.00
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	2	2	1.00		0.00		0.00
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	5	1	0.20	4	0.80		0.00
	<b>TOPLAM</b>	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	0		0.00		0.00		0.00
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	0		0.00		0.00		0.00
	<b>TOPLAM</b>	2	1	0.50	0	0.00	1	0.50
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	0		0.00		0.00		0.00
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	2	1	0.50		0.00	1	0.50

**TABLO F-30 HAFİF YİYECEK SAYISI-TÜRÜ**

		N	SALATA		KAHVALTI	
			n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	4	2	0.50	2	0.50
	İST.DOĞ.TOPLAM	1	0	0.00	1	1.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	3	2	0.67	1	0.33
	TOPLAM	2	1	0.50	1	0.50
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	1		0.00	1	1.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00
	TOPLAM	2	1	0.50	1	0.50
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	2	1	0.50	1	0.50
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
BALMUMCU	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00

**TABLO F-31 AĞIR YİYECEK SAYISI-TÜRÜ**

			PİLAV		MAKARNA	
		N	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	22	5	0.23	17	0.77
	İST.DOĞ.TOPLAM	5	1	0.20	4	0.80
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	17	4	0.24	13	0.76
	TOPLAM	8	3	0.38	5	0.62
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	1		0.00	1	1.00
	İST.DIŞI DOĞ.	7	3	0.43	4	0.57
	TOPLAM	6	0	0.00	6	1.00
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	6		0.00	6	1.00
	TOPLAM	8	2	0.25	6	0.75
BALMUMCU	İST.DOĞ.	4	1	0.25	3	0.75
	İST. DIŞI DOĞ.	4	1	0.25	3	0.75



F-31 İLE F-35 ARASINDA YER ALMASI GEREKEN TABLOLAR, FREKANSLARI OLMADIĞINDAN HAZIRLANMAMIŞTIR.

**TABLO F-35 KONUSULANIN MUTFAĞINDA CELİK TENCERE VAR MI?**

		<b>VARSA TENCERE ADEDİ</b>															<b>TOPLAM TENCERE</b>			
		<b>N</b>	<b>VAR</b>		<b>YOK</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>BOŞ BELİRSİZ</b>	<b>SAYISI</b>	<b>Mean</b>	<b>Medyan</b>
			<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>														
	<b>GENEL TOP.</b>	127	99	78.0	28	22.0	11	12	17	8	13	17	5	3	1	1	11	365	4.1	4.0
	<b>İST. DOĞ. TOP.</b>	41	33	80.5	8	19.5	4	5	7	2	7	2	1	1	0	0	4	105	3.6	3.3
	<b>İST. DIŞI. DOĞ. TOP.</b>	86	66	76.7	20	23.3	7	7	10	6	6	15	4	2	1	1	7	260	4.4	4.4
	<b>TOPLAM</b>	65	42	64.6	23	35.4	6	9	6	3	4	3	0	0	1	0	10	101	3.2	2.7
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST. DOĞ.</b>	21	14	66.7	7	33.3	2	3	1	2	2						4	29	2.9	2.5
	<b>İST. DIŞI. DOĞ.</b>	44	28	63.6	16	36.4	4	6	5	1	2	3			1		6	72	3.3	2.7
	<b>TOPLAM</b>	32	30	93.8	2	6.3	3	0	3	2	4	12	2	2	0	1	1	154	6.3	6.7
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST. DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	2		2		1	2	1	1				40	4.4	5.0
	<b>İST. DIŞI. DOĞ.</b>	23	21	91.3	2	8.7	1		1	2	3	10	1	1		1	1	114	6.7	6.8
	<b>TOPLAM</b>	30	27	90.0	3	10.0	2	3	8	3	5	2	3	1	0	0	0	110	4.1	3.7
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST. DOĞ.</b>	11	10	90.9	1	9.1		2	4		4							36	3.6	3.3
	<b>İST. DIŞI. DOĞ.</b>	19	17	89.5	2	10.5	2	1	4	3	1	2	3	1				74	4.4	4.0

**TABLO F-36 KONUSULANIN MUTFAĞINDA TEFLON TENCERE VAR MI?**

		<b>VARSA TENCERE ADEDİ</b>											<b>TOPLAM TENCERE</b>			
		<b>N</b>	<b>VAR</b>		<b>YOK</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>BOŞ-BELIRSİZ</b>	<b>SAYISI</b>	<b>Mean</b>	<b>Medyan</b>
			<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>										
	<b>GENEL TOP.</b>	127	78	61.4	49	38.6	19	28	18	5	3	1	4	176	2.4	2.1
	<b>İST.DOĞ.TOP.</b>	41	26	63.4	15	36.6	5	9	7	2	1	0	2	58	2.4	2.3
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	86	52	60.5	34	39.5	14	19	11	3	2	1	2	118	2.4	2.1
	<b>TOPLAM</b>	65	36	55.4	29	44.6	14	9	6	1	2	0	4	66	2.1	1.7
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	12	57.1	9	42.9	4	3	2		1		2	22	2.2	1.8
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	44	24	54.5	20	45.5	10	6	4	1	1		2	44	2.0	1.7
	<b>TOPLAM</b>	32	20	62.5	12	37.5	1	8	5	4	1	1	0	63	3.2	2.7
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	5	55.6	4	44.4		2	1	2				15	3.0	3.0
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	23	15	65.2	8	34.8	1	6	4	2	1	1		48	3.2	2.6
	<b>TOPLAM</b>	30	22	73.3	8	26.7	4	11	7	0	0	0	0	47	2.1	2.1
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	9	81.8	2	18.2	1	4	4					21	2.3	2.4
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	19	13	68.4	6	31.6	3	7	3					26	2.0	2.0

**TABLO E-37 KONUSULANIN MUTFAĞINDA CAM TENCERE VAR MI?**

		N	VAR		YOK		VARSA TENCERE ADEDİ										BOŞ-BELIRSİZ	TOPLAM TENCERE SAYISI	Mean	Medyan
			n	%	n	%	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
	<b>GENEL TOP.</b>	127	65	51.2	62	48.8	7	13	12	7	12	9	1	1	1	2	236	3.7	3.6	
	<b>İST.DOĞ.TOP.</b>	41	27	65.9	14	34.1	1	7	7	2	5	3	0	1	0	1	95	3.7	3.6	
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	86	38	44.2	48	55.8	6	6	5	5	7	6	1	0	1	1	141	3.8	3.8	
	<b>TOPLAM</b>	65	24	36.9	41	63.1	2	7	4	3	3	3	0	0	0	2	73	3.3	3.0	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	9	42.9	12	57.1	1	2	2	1	1	1				1	26	3.3	3.0	
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	44	15	34.1	29	66.9	1	5	2	2	2	2				1	47	3.4	3.0	
	<b>TOPLAM</b>	32	17	53.1	15	46.9	1	2	0	2	5	6	0	1	0	0	82	4.8	5.2	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	8	88.9	1	11.1		2		1	2	2		1			38	4.8	5.0	
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	23	9	39.1	14	60.9	1			1	3	4					44	4.9	5.3	
	<b>TOPLAM</b>	30	24	80.0	6	20.0	4	4	8	2	4	0	1	0	1	0	81	3.4	3.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	10	90.9	1	9.1		3	5		2						31	3.1	2.9	
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	19	14	73.7	5	26.3	4	1	3	2	2		1		1		50	3.6	3.2	

**TABLO F-38 KONUSULANIN MUTFAĞINDA ALÜMİNYUM TENCERE VAR MI?**

		<b>VARSA TENCERE ADEDİ</b>														<b>TOPLAM TENCERE</b>		
		<b>N</b>	<b>VAR</b>		<b>YOK</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>BOŞ-BELIRSİZ</b>	<b>SAYISI</b>	<b>Mean</b>	<b>Medyan</b>
			<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>												
	<b>GENEL TOP.</b>	127	82	64.6	45	35.4	9	15	24	14	11	4	2	1	2	268	3.4	3.2
	<b>İST.DOĞ.TOP.</b>	41	24	58.5	17	41.5	3	8	5	2	3	2	0	0	1	69	3.0	2.6
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	86	58	67.4	28	32.6	6	7	19	12	8	2	2	1	1	199	3.5	3.3
	<b>TOPLAM</b>	65	44	67.7	21	32.3	5	4	17	8	5	2	1	0	2	140	3.3	3.2
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	14	66.7	7	33.3	2	1	4	2	2	2			1	46	3.5	3.4
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	44	30	68.2	14	31.8	3	3	13	6	3		1		1	94	3.2	3.2
	<b>TOPLAM</b>	32	23	71.9	9	28.1	2	5	3	5	5	1	1	1	0	87	3.8	3.8
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	4	44.4	5	55.6	1	2	1							8	2.0	2.0
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	23	19	82.6	4	17.4	1	3	2	5	5	1	1	1		79	4.2	4.2
	<b>TOPLAM</b>	30	15	50.0	15	50.0	2	6	4	1	1	1	0	0	0	41	2.7	2.4
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	6	54.5	5	45.5		5			1					15	2.5	2.1
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	19	9	47.4	10	52.6	2	1	4	1		1				26	2.9	2.9



**TABLO F-39 KONUSULANIN MUTEAĞINDA EMAYE TENCERE VAR MI?**

		N	VAR		YOK		VARSA TENCERE ADEDİ							BOŞ-BELIRSİZ	TOPLAM TENCERE		
			n	%	n	%	1	2	3	4	5	6	7		SAYISI	Mean	Medyan
	<b>GENEL TOP.</b>	127	71	55.9	56	44.1	12	10	14	14	10	7	1	3	229	3.4	3.4
	<b>İST.DOĞ.TOP.</b>	41	19	46.3	22	53.7	4	5	5	4	1	0	0	0	50	2.6	2.6
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	86	52	60.5	34	39.5	8	5	9	10	9	7	1	3	179	3.7	3.8
	<b>TOPLAM</b>	65	28	43.1	37	56.9	7	4	4	6	3	0	1	3	73	2.9	2.9
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	6	28.6	15	71.4	2	1	1	2					15	2.5	2.5
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	44	22	50.0	22	50.0	5	3	3	4	3		1	3	58	3.1	3.0
	<b>TOPLAM</b>	32	24	75.0	8	25.0	2	3	3	7	4	5	0	0	95	4.0	4.1
<b>KULTUR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	6	66.7	3	33.3	1	2	2	1					15	2.5	2.5
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	23	18	78.3	5	21.7	1	1	1	6	4	5			80	4.4	4.5
	<b>TOPLAM</b>	30	19	63.3	11	36.7	3	3	7	1	3	2	0	0	61	3.2	3.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	7	63.6	4	36.4	1	2	2	1	1				20	2.9	2.8
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	19	12	63.2	7	36.8	2	1	5		2	2			41	3.4	3.1

**TABLO F-39/1 KONUSULANIN MUTFAĞINDA CELİK, TEFLON, CAM, ALÜMİNYUM, EMAYE DIŞINDA TENCERE VAR MI?**

		N	VAR		YOK		VARSA TENCERE ADEDİ					BOŞ-BELİRSİZ	TOPLAM TENCERE		
			n	%	n	%	1	2	3	6	8		SAYISI	Mean	Medyan
	<b>GENEL TOP.</b>	127	23	18.1	104	81.9	9	5	2	2	1	4	45	2.4	1.6
	<b>İST.DOĞ.TOP.</b>	41	8	19.5	33	80.5	5	1	0	0	0	2	7	1.2	1.1
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.TOP.</b>	86	15	17.4	71	82.6	4	4	2	2	1	2	38	2.9	2.1
	<b>TOPLAM</b>	65	1	1.5	64	98.5	0	0	0	0	0	1	0	0.0	0.0
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21		0.0	21	100.0							0	0.0	0.0
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	44	1	2.3	43	97.7						1	0	0.0	0.0
	<b>TOPLAM</b>	32	9	28.1	23	71.9	6	1	1	1	0	0	17	1.9	1.3
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	3	33.3	6	66.7	3						3	1.0	1.0
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	23	6	26.1	17	73.9	3	1	1	1			14	2.3	1.5
	<b>TOPLAM</b>	30	13	43.3	17	56.7	3	4	1	1	1	3	28	2.8	2.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	5	45.5	6	54.5	2	1				2	4	1.3	1.3
	<b>İST.DIŞI.DOĞ.</b>	19	8	42.1	11	57.9	1	3	1	1	1	1	24	3.4	2.2

**TABLO F-40 KONUSULANIN MUTEAĞINDA ÇELİK TAVA VAR MI?**

		N	VAR		YOK		VARSA TAVA ADEDİ						TOPLAM TAVA SAYISI	Mean	Medyan
			n	%	n	%	1	2	3	4	5	10			
	GENEL TOP.	127	58	44.1	71	55.9	38	15	2	1	1	1	91	1.6	1.3
	İST.DOĞ.TOP.	41	21	51.2	20	48.8	13	6	1	0	1	0	33	1.6	1.3
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	86	35	40.7	51	59.3	23	9	1	1	0	1	58	1.7	1.3
	TOPLAM	65	18	27.7	47	72.3	14	3	0	0	1	0	25	1.4	1.1
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	21	8	28.6	15	71.4	5				1		10	1.7	1.1
	İST.DIŞI.DOĞ.	44	12	27.3	32	72.7	9	3					15	1.3	1.2
	TOPLAM	32	18	56.2	14	43.8	13	4	1	0	0	0	24	1.3	1.2
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	9	7	77.8	2	22.2	4	2	1				11	1.6	1.4
	İST.DIŞI.DOĞ.	23	11	47.8	12	52.2	9	2					13	1.2	1.1
	TOPLAM	30	20	66.7	10	33.3	9	8	1	1	0	1	42	2.1	1.6
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	11	8	72.7	3	27.3	4	4					12	1.5	1.5
	İST.DIŞI.DOĞ.	19	12	63.2	7	36.8	5	4	1	1		1	30	2.5	1.8

**TABLO F-41 KONUSULANIN MUTFAĞINDA TEFLON TAVA VAR MI?**

		N	VAR		YOK		VARSA TAVA ADEDİ								TOPLAM TAVA		
			n	%	n	%	1	2	3	4	5	6	8	SAYISI	Mean	Medyan	
	GENEL TOP.	127	100	78.7	27	21.3	39	26	12	13	7	2	1	234	2.3	1.9	
	IST.DOĞ.TOP.	41	33	80.5	8	19.5	11	14	3	3	2	0	0	70	2.1	1.9	
	IST.DIŞI.DOĞ.TOP.	86	67	77.9	19	22.1	28	12	9	10	5	2	1	164	2.4	2.0	
	TOPLAM	65	44	67.7	21	32.3	19	10	5	7	0	2	1	102	2.3	1.8	
<b>ORTAKÖY</b>	IST.DOĞ.	21	14	66.7	7	33.3	4	5	2	3				32	2.3	2.1	
	IST.DIŞI.DOĞ.	44	30	68.2	14	31.8	15	5	3	4		2	1	70	2.3	1.5	
	TOPLAM	32	29	90.6	3	9.4	12	9	3	4	1	0	0	60	2.1	1.8	
<b>KÜLTÜR</b>	IST.DOĞ.	9	8	88.9	1	11.1	4	4						12	1.5	1.5	
	IST.DIŞI.DOĞ.	23	21	91.3	2	8.7	8	5	3	4	1			48	2.3	2.0	
	TOPLAM	30	27	90.0	3	10.0	8	7	4	2	6	0	0	72	2.7	2.3	
<b>BALMUMCU</b>	IST.DOĞ.	11	11	100.0		0.0	3	5	1		2			26	2.4	2.0	
	IST.DIŞI.DOĞ.	19	16	84.2	3	15.8	5	2	3	2	4			46	2.9	2.8	

**TABLO F-42 KONUSULANIN MUTEAĞINDA CAM TAVA VAR MI?**

		N	VAR		YOK		VARSA TAVA ADEDİ		TOPLAM TAVA SAYISI	Mean	Medyan
			n	%	n	%	1	2			
	GENEL TOP.	127	5	3.9	122	96.1	3	2	7	1.4	1.3
	İST.DOĞ.TOP.	41	4	9.8	37	90.2	2	2	6	1.5	1.5
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	86	1	1.2	85	98.8	1	0	1	1.0	1.0
	TOPLAM	65	0	0.0	65	100.0	0	0	0	0.0	0.0
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	21		0.0	21	100.0			0	0.0	0.0
	İST.DIŞI.DOĞ.	44		0.0	44	100.0			0	0.0	0.0
	TOPLAM	32	5	15.6	27	84.4	3	2	7	1.4	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	9	4	44.4	5	55.6	2	2	6	1.5	1.5
	İST.DIŞI.DOĞ.	23	1	4.3	22	95.7	1		1	1.0	1.0
	TOPLAM	30	0	0.0	30	100.0	0	0	0	0.0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	11		0.0	11	100.0			0	0.0	0.0
	İST.DIŞI.DOĞ.	19		0.0	19	100.0			0	0.0	0.0

**TABLO F-43 KONUSULANIN MUTFAĞINDA ALÜMİNYUM TAVA VAR MI?**

		N	VAR		YOK		VARSA TAVA ADEDİ				BOŞ-BELİRSİZ	TOPLAM TAVA SAYISI	Mean	Medyan
			n	%	n	%	1	2	3	4				
	GENEL TOP.	127	53	41.7	74	58.3	40	9	1	2	1	69	1.3	1.2
	İST.DOĞ.TOP.	41	15	36.6	26	63.4	13	2	0	0		17	1.1	1.1
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	86	38	44.2	48	55.8	27	7	1	2	1	52	1.4	1.2
	TOPLAM	65	28	43.1	37	56.9	25	3	0	0	0	31	1.1	1.0
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	21	10	47.6	11	52.4	8	2				12	1.2	1.1
	İST.DIŞI.DOĞ.	44	18	40.9	26	59.1	17	1				19	1.1	1.0
	TOPLAM	32	17	53.1	15	46.9	7	6	1	2	1	30	1.7	1.8
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	9	3	33.3	6	66.7	3					3	1.0	1.0
	İST.DIŞI.DOĞ.	23	14	60.9	9	39.1	4	6	1	2	1	27	2.1	1.9
	TOPLAM	30	8	26.7	22	73.3	8	0	0	0	0	8	1.0	1.0
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	11	2	18.2	9	81.8	2					2	1.0	1.0
	İST.DIŞI.DOĞ.	19	6	31.6	13	68.4	6					6	1.0	1.0

**TABLO F-44 KONUSULANIN MUTEAĞINDA EMAYE TAVA VAR MI?**

		N	VAR		YOK		VARSA TAVA ADEDİ		TOPLAM TAVA SAYISI	Mean	Medyan
			n	%	n	%	1	2			
	GENEL TOP.	127	19	15.0	108	85.0	14	5	24	1.3	1.2
	İST.DOĞ.TOP.	41	8	19.5	33	80.5	5	3	11	1.4	1.3
	İST.DIŞI.DOĞ.TOP.	86	11	12.8	75	87.2	9	2	13	1.2	1.1
	TOPLAM	65	1	1.5	64	98.5	1	0	1	1.0	1.0
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	21		0.0	21	100.0			0	0.0	0.0
	İST.DIŞI.DOĞ.	44	1	2.3	43	97.7	1		1	1.0	1.0
	TOPLAM	32	10	31.3	22	68.8	8	2	12	1.2	1.1
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	9	3	33.3	6	66.7	3		3	1.0	1.0
	İST.DIŞI.DOĞ.	23	7	30.4	16	69.6	5	2	9	1.3	1.2
	TOPLAM	30	8	26.7	22	73.3	5	3	11	1.4	1.3
BALMUMCU	İST.DOĞ.	11	5	45.5	6	54.5	2	3	8	1.6	1.7
	İST.DIŞI.DOĞ.	19	3	15.8	16	84.2	3		3	1.0	1.0

**TABLO F-45 EN ÇOK TERCİH EDİLEN TENCERE TAVA TÜRÜ**

CEVAP  
SAYISI

	N	1		2		TOP.		ÇELİK		TEFLON		ALİMİNYUM		EMAYE		DİĞER		BOŞ-BELİRSİZ	
		n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
GENEL TOPLAM	127	125	2	129	67	51.9	26	20.2	16	12.4	3	2.3	14	10.9	3	2.3			
İST.DOĞ.TOPLAM	41	41	0	41	21	51.2	12	29.3	4	9.8	0	0.0	3	7.3	1	2.4			
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	86	84	2	88	46	52.3	14	15.9	12	13.6	3	3.4	11	12.5	2	2.3			
TOPLAM	65	63	2	67	26	38.8	17	25.4	14	20.9	2	3.0	5	7.5	3	4.5			
ORTAKÖY İST.DOĞ.	21	21		21	5	23.8	10	47.6	4	19.0		0.0	1	4.8	1	4.8			
İST.DIŞI DOĞ.	44	42	2	46	21	45.7	7	15.2	10	21.7	2	4.3	4	8.7	2	4.3			
TOPLAM	32	32	0	32	25	78.1	2	6.3	2	6.3	0	0.0	3	9.4	0	0.0			
KÜLTÜR İST.DOĞ.	9	9		9	9	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0			
İST.DIŞI DOĞ.	23	23		23	16	69.6	2	8.7	2	8.7		0.0	3	13.0		0.0			
TOPLAM	30	30	0	30	16	53.3	7	23.3	0	0.0	1	3.3	6	20.0	0	0.0			
BALMUMCU İST.DOĞ.	11	11		11	7	63.6	2	18.2		0.0		0.0	2	18.2		0.0			
İST. DIŞI DOĞ.	19	19		19	9	47.4	5	26.3		0.0	1	5.3	4	21.1		0.0			



**TABLO F-46 TERCİH ETTİĞİ TENCERE - TAYA TÜRÜNÜN SEÇİLME NEDENİ**

	N	CEVAP SAYISI					YEMEĞİ YAKMAZ		YIKANMASI KOLAY		YEMEĞİ ÇABUK PİŞİRİR		HAFİF KULLANIŞLI		YEMEKLER DAHA LEZZETLİ OLUR		BAŞKA SEÇENEĞİ YOK		DİĞER		BOŞ-BEL	
		1	2	3	TOP.	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
		n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	101	24	2	155	41	26.5	15	9.7	34	21.9	19	12.9	20	12.9	5	3.2	17	11.0	4	2.6	
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	33	6	2	51	7	13.7	3	5.9	11	21.6	5	9.8	9	17.6	4	7.8	9	17.6	3	5.9	
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	68	18	0	104	34	32.7	12	11.5	23	22.1	14	13.5	11	10.6	1	1.0	8	7.7	1	1.0	
<b>TOPLAM</b>	65	55	9	1	76	32	42.1	9	11.8	8	10.5	14	18.4	6	7.9	4	5.3	0	0.0	3	3.9	
<b>ORTAKÖY</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	21	19	1	1	24	5	20.8	2	8.3	4	16.7	2	8.3	4	16.7	4	16.7		0.0	3	12.5	
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	36	8		52	27	51.9	7	13.5	4	7.7	12	23.1	2	3.8		0.0		0.0		0.0	
<b>TOPLAM</b>	32	24	7	1	41	4	9.8	0	0.0	15	36.6	2	4.9	6	14.6	1	2.4	12	29.3	1	2.4	
<b>KÜLTÜR</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	9	5	3	1	14	1	7.1		0.0	4	28.6	1	7.1	1	7.1		0.0	7	50.0		0.0	
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	19	4		27	3	11.1		0.0	11	40.7	1	3.7	5	18.5	1	3.7	5	18.5	1	3.7	
<b>TOPLAM</b>	30	22	8	0	38	5	13.2	6	15.8	11	28.9	3	7.9	6	21.1	0	0.0	5	13.2	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	11	9	2		13	1	7.7	1	7.7	3	23.1	2	15.4	4	30.8		0.0	2	15.4		0.0	
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	13	6		25	4	16.0	5	20.0	8	32.0	1	4.0	4	16.0		0.0	3	12.0		0.0	

**TABLO F-47 YEMEKLERDE BAHARAT KULLANMA ALIŞKANLIĞI**

		CEVAP SAYISI														EYETSE, YEMEKLERDE NE TÜR BAHARATLAR KULLANILIR																										
		EVET		HAZİR		1	2	3	4	5	6	7	TOP	KARA	KIRMIZI	PUL	MANE	DEKİK	KIMYON	DOLMA	KOFTİ	MİNDİTAN	BERTOR	DOZER	BOĞ																	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%							
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	107	84.3	20	15.7	27	24	19	22	12	2	1	209	83	27.0	48	16.1	20	6.7	41	13.7	38	12.7	23	7.7	8	2.7	4	1.3	12	4.0	1	0.3	2	0.7	18	6.0	1	0.3		
	<b>IST. DOĞRU TOPLAM</b>	41	32	78.0	9	22.0	7	4	8	8	5	0	0	90	26	26.0	16	16.7	4	4.2	18	18.0	15	15.6	6	6.3	3	3.1	2	2.1	2	2.1	0	0.0	0	0.0	5	5.2	0	0.0		
	<b>IST. DIŞI DOĞRU TOPLAM</b>	86	75	87.2	11	12.8	20	20	11	14	7	2	1	203	58	28.6	32	15.8	16	7.9	23	11.3	23	11.3	17	8.4	5	2.5	2	1.0	10	4.9	1	0.5	2	1.0	13	6.4	1	0.5		
	<b>TOPLAM</b>	65	52	80.0	13	20.0	13	14	8	14	2	1	0	137	47	34.3	23	16.8	8	5.8	20	14.6	14	10.2	11	8.0	2	1.5	2	1.5	7	5.1	0	0.0	1	0.7	2	1.5	0	0.0		
<b>ORTAKOY</b>	IST. DOĞ	21	15	71.4	6	28.6	3	2	3	6	1			45	13	28.9	7	15.6	3	6.7	8	17.8	6	13.3	3	6.7		0.0	2	4.4	2	4.4		0.0		0.0	1	2.2		0.0		
	IST. DIŞI DOĞ	44	37	84.1	7	15.9	10	12	5	8	1	1		92	34	37.0	18	17.4	5	5.4	12	13.0	8	8.7	8	8.7	2	2.2		0.0	5	5.4		0.0	1	1.1	1	1.1		0.0		
	<b>TOPLAM</b>	32	30	93.8	2	6.2	13	5	5	4	3	0	0	69	16	21.7	5	7.2	11	15.9	6	8.7	10	14.3	4	5.8	2	2.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	15	21.7	1	1.4		
<b>KULTÜR</b>	IST. DOĞ	9	7	77.8	2	22.2	4	2			1			13	3	23.1		0.0	1	7.7	2	15.4	2	15.4	1	7.7		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	4	30.8		0.0		
	IST. DIŞI DOĞ	23	23	100.0		0.0	9	3	5	4	2			50	12	21.4	5	8.0	10	17.9	4	7.1	8	14.3	3	5.4	2	3.6		0.0		0.0		0.0		0.0	11	19.6	1	1.8		
	<b>TOPLAM</b>	30	25	83.3	5	16.7	1	5	6	4	7	1	1	93	21	22.6	20	21.5	1	1.1	15	16.1	14	15.1	6	6.6	4	4.3	2	2.2	5	5.4	1	1.1	1	1.1	1	1.1	1	1.1	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	IST. DOĞ	11	10	90.9	1	9.1			5	2	3			38	9	23.7	9	23.7		0.0	8	21.1	7	18.4	2	5.3	3	7.9		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		
	IST. DIŞI DOĞ	19	15	78.9	4	21.1	1	5	1	2	4	1	1	55	12	21.8	11	20.0	1	1.8	7	12.7	7	12.7	6	10.9	1	1.8	2	3.6	5	9.1	1	1.8	1	1.8	1	1.8	1	1.8	0	0.0

**TABLO F-48 YEMEKLERİN ÜZERİNE SOS KULLANMA ALIŞKANLIĞI**

		N	EVET		HAYIR	
			n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	127	77	60.6	50	39.4
	İST.DOĞ.TOPLAM	41	25	61.0	16	39.0
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	86	52	60.5	34	39.5
	TOPLAM	65	38	58.5	27	41.5
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	21	11	52.4	10	47.6
	İST.DIŞI DOĞ.	44	27	61.4	17	38.6
	TOPLAM	32	19	59.4	13	40.6
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	9	8	88.9	1	11.1
	İST.DIŞI DOĞ.	23	11	47.8	12	52.2
	TOPLAM	30	20	66.7	10	33.3
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	11	6	54.5	5	45.5
	İST.DIŞI DOĞ.	19	14	73.7	5	26.3

**TABLO F-49 EVDE HAZIRLANAN SOSLAR**

		N	HAZIRLANIR		HAZIRLANMAZ		CEVAP SAĞIŞI			TOP.	DOMATESLİ BİBERLİ SALÇALI SOSLAR		SARIMSAKLI SOSLAR		ET MANTAR SOSLARI		MAYONEZLİ SÜTLÜ SOSLAR		DİĞER		BOŞ-BEL.	
			n	%	n	%	1	2	3		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENİEL TOPLAM	77	77	100.0	0	0.0	69	6	2	87	49	56.3	5	5.7	1	1.1	4	4.6	5	5.7	23	26.4
	İST. DOĞ. TOPLAM	25	25	100.0	0	0.0	22	2	1	29	14	48.3	2	6.9	1	3.4	2	6.9	1	3.4	9	31.0
	İST. DIŞI DOĞ. TOP.	52	52	100.0	0	0.0	47	4	1	58	35	60.3	3	5.2	0	0.0	2	3.4	4	6.9	14	24.1
	TOPLAM	38	38	100.0	0	0.0	33	3	2	45	32	71.1	4	8.9	1	2.2	1	2.2	3	6.7	4	8.9
<b>ORTAKÖY</b>	İST. DOĞ.	11	11	100.0		0.0	9	1	1	14	9	64.3	2	14.3	1	7.1		0.0	1	7.1	1	7.1
	İST. DIŞI DOĞ.	27	27	100.0		0.0	24	2	1	31	23	74.2	2	6.5		0.0	1	3.2	2	6.5	3	9.7
	TOPLAM	19	19	100.0	0	0.0	18	1	0	20	10	50.0	0	0.0	0	0.0	2	10.0	1	5.0	7	35.0
<b>KÜLTÜR</b>	İST. DOĞ.	8	8	100.0		0.0	7	1		9	5	55.6		0.0		0.0	1	11.1		0.0	3	33.3
	İST. DIŞI DOĞ.	11	11	100.0		0.0	11			11	5	45.5		0.0		0.0	1	9.1	1	9.1	4	36.4
	TOPLAM	20	20	100.0	0	0.0	18	2	0	22	7	31.8	1	4.5	0	0.0	1	4.5	1	4.5	12	54.5
<b>BALMUMCU</b>	İST. DOĞ.	6	6	100.0		0.0	6			6		0.0		0.0		0.0	1	16.7		0.0	5	83.3
	İST. DIŞI DOĞ.	14	14	100.0		0.0	12	2		18	7	43.8	1	6.3		0.0		0.0	1	6.3	7	43.8

**TABLO F-50 HAZIR ALINAN SOSLAR**

CEVAP  
SAYISI

		N	ALINIR		ALINMAZ		1 2 TOP.			KETÇAP		MAYONEZ		HARDAL		ACI SOS		DİĞER		BOŞ-BEL.	
			n	%	n	%	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	77	58	75.3	19	24.7	48	10	68	31	45.6	12	17.6	2	2.9	1	1.5	2	2.9	20	29.4
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	25	19	76.0	6	24.0	14	5	24	12	50.0	5	20.8	1	4.2	1	4.2	0	0.0	5	20.8
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	52	39	75.0	13	25.0	34	5	44	19	43.2	7	15.9	1	2.3	0	0.0	2	4.5	15	34.1
	<b>TOPLAM</b>	38	23	60.5	15	39.5	23	0	23	9	39.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	14	60.9
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	6	54.5	5	45.5	6		6	3	50.0		0.0		0.0		0.0		0.0	3	50.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	27	17	63.0	10	37.0	17		17	8	35.3		0.0		0.0		0.0		0.0	11	64.7
	<b>TOPLAM</b>	19	18	94.7	1	5.3	15	3	21	10	47.6	5	23.8	2	9.5	0	0.0	1	4.8	3	14.3
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	8	7	87.5	1	12.5	6	1	8	4	50.0	1	12.5	1	12.5		0.0		0.0	2	25.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	11	11	100.0		0.0	9	2	13	6	46.2	4	30.8	1	7.7		0.0	1	7.7	1	7.7
	<b>TOPLAM</b>	20	17	85.0	3	15.0	10	7	24	12	50.0	7	29.2	0	0.0	1	4.2	1	4.2	3	12.5
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	6	6	100.0		0.0	2	4	10	5	50.0	4	40.0		0.0	1	10.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	14	11	78.6	3	21.4	8	3	14	7	50.0	3	21.4		0.0		0.0	1	7.1	3	21.4

**TABLO F-51 GECEN YIL KIS HAZIRLIĞI OLARAK FYDE HAZIRLANAN GIDALAR**

		CEVAP SAĞISI										KURUTULMUŞ													
		HAZIRLANDI		HAZIRLANMADI		1	2	3	4	TOP	KONSERVE		TURŞU		REÇEL		SALÇA		SEBZE		DİĞER		DOĞ-BEL		
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	78	61.4	49	38.6	29	28	14	7	155	19	12.3	29	18.7	58	37.4	31	20.0	2	1.3	15	9.7	1	0.6
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	20	48.8	21	51.2	11	6	2	1	33	0	0.0	5	15.2	18	54.5	4	12.1		0.0	5	15.2	1	3.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	58	67.4	28	32.6	18	22	12	6	122	19	15.6	24	19.7	40	32.6	27	22.1	2	1.6	10	8.2	0	0.0
	<b>TOPLAM</b>	65	48	73.8	17	26.2	22	14	10	2	88	9	10.2	7	8.0	44	50.0	18	20.5	1	1.1	8	9.1	1	1.1
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	14	66.7	7	33.3	8	4	2		22		0.0	1	4.5	13	59.1	3	13.6		0.0	4	18.2	1	4.5
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	34	77.3	10	22.7	14	10	8	2	66	9	13.6	6	9.1	31	47.0	15	22.7	1	1.5	4	6.1		0.0
	<b>TOPLAM</b>	32	21	65.6	11	34.4	3	9	4	5	53	8	15.1	17	32.1	8	15.1	13	24.5	1	1.9	6	11.3	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	3	33.3	6	66.7	1	1		1	7		0.0	3	42.9	2	28.6	1	14.3		0.0	1	14.3		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	18	78.3	5	21.7	2	8	4	4	46	8	17.4	14	30.4	6	13.0	12	26.1	1	2.2	5	10.9		0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	9	30.0	21	70.0	4	5	0	0	14	2	14.3	5	35.7	6	42.9	0	0.0	0	0.0	1	7.1	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	3	27.3	8	72.7	2	1			4		0.0	1	25.0	3	75.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	6	31.6	13	68.4	2	4			10	2	20.0	4	40.0	3	30.0		0.0		0.0	1	10.0		0.0

**TABLO F-52 KİSİ HAZIRLIĞI NİTELİĞİNDEKİ GIDALARI EVDE HAZIRLAMA NEDENLERİ**

		N	CEVAP SAYISI				TOP.	DAHA		DAHA		DAHA		EVDEN		DİĞER		BOŞ-BEL	
			1	2	3	UCUZ		TEMİZ	TAZE	YAPMA	n	%	n	%	n	%	n	%	
			n	n	n	n		%	n	%									ALIŞKANLIĞI
	<b>GENEL TOPLAM</b>	78	53	22	3	106	36	34.0	39	36.8	9	8.5	7	6.6	11	10.4	4	3.8	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	20	12	8	0	28	6	21.4	11	39.3	3	10.7	3	10.7	4	14.3	1	3.6	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	58	41	14	3	78	30	38.5	28	35.9	6	7.7	4	5.1	7	9.0	3	3.8	
	<b>TOPLAM</b>	48	35	12	1	62	16	25.8	22	35.5	6	9.7	6	9.7	8	12.9	4	6.5	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	14	8	6		20	5	25.0	5	25.0	2	10.0	3	15.0	4	20.0	1	5.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	34	27	6	1	42	11	26.2	17	40.5	4	9.5	3	7.1	4	9.5	3	7.1	
	<b>TOPLAM</b>	21	11	8	2	33	15	45.5	12	36.4	3	9.1	1	3.0	2	6.1	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	3	1	2		5	1	20.0	3	60.0	1	20.0		0.0		0.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	18	10	6	2	28	14	50.0	9	32.1	2	7.1	1	3.6	2	7.1		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	9	7	2	0	11	5	45.5	5	45.5	0	0.0	0	0.0	1	9.1	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	3	3			3		0.0	3	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0	
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	6	4	2		8	5	62.5	2	25.0		0.0		0.0	1	12.5		0.0	

## G) GİDANIN SUNULUŞU

TABLO G-1:	DÜN SABAH SOPRAYI HAZIRLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-2:	DÜN SABAH SOPRAYI KURMADA YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-3:	DÜN SABAH SERVİSİ YAPAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-4:	DÜN SABAH SERVİSE YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-5:	DÜN SABAH SOPRAYI TOPLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-6:	DÜN SABAH SOPRAYI TOPLAMADA YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-7:	DÜN ÖĞLEN YEMEĞİNDE SOPRAYI HAZIRLAYANIN STATÜSÜ
TABLO G-8:	DÜN ÖĞLEN YEMEĞİNDE SOPRAYI KURMADA YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-9:	DÜN ÖĞLEN YEMEĞİNDE SERVİSİ YAPAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-10:	DÜN ÖĞLEN YEMEĞİNDE SERVİSİ YAPMADA YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-11:	DÜN ÖĞLEN YEMEĞİNDE SOPRAYI TOPLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-12:	DÜN ÖĞLEN YEMEĞİNDE SOPRAYI TOPLAMADA YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-13:	DÜN AKŞAM YEMEĞİNDE SOPRAYI HAZIRLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-14:	DÜN AKŞAM YEMEĞİNDE SOPRAYI KURMADA YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-15:	DÜN AKŞAM YEMEĞİNDE SERVİSİ YAPAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-16:	DÜN AKŞAM YEMEĞİNDE SERVİSİ YAPMADA YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-17:	DÜN AKŞAM YEMEĞİNDE SOPRAYI TOPLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-18:	DÜN AKŞAM YEMEĞİNDE SOPRAYI TOPLAMADA YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-19:	YEMEK SERVİSİNİN YAPILDIĞI YER
TABLO G-20:	SERVİS KABİNİN TÜRÜ
TABLO G-21:	DÜN SABAH YEMEK YENEN YERİN ÜZERİNE BİR ŞEY ÖRTÜLDÜ MÜ
TABLO G-22:	DÜN ÖĞLEN YEMEK YENEN YERİN ÜZERİNE BİRŞEY ÖRTÜLDÜ MÜ
TABLO G-23:	DÜN AKŞAM YEMEK YENEN YERİN ÜZERİNE BİR ŞEY ÖRTÜLDÜ MÜ
TABLO G-24:	SOPRADA HERKES İÇİN AYRI OLARAK KULLANILAN ARAÇLAR
TABLO G-25:	DÜN SOPRAYA PEÇETE V.B. KONULDU MU
TABLO G-26:	DÜN SABAH SOPRAYA KAĞIT PEÇETE KONDU MU
TABLO G-27:	DÜN SABAH SOPRAYA KUMAŞ PEÇETE KONDU MU
TABLO G-28:	DÜN SABAH SOPRAYA ELBEZİ KONDU MU
TABLO G-28/1:	DÜN ÖĞLEN SOPRAYA KAĞIT PEÇETE KONDU MU
TABLO G-28/2:	DÜN ÖĞLEN SOPRAYA KUMAŞ PEÇETE KONDU MU
TABLO G-28/3:	DÜN ÖĞLEN SOPRAYA ELBEZİ KONDU MU
TABLO G-28/4:	DÜN AKŞAM SOPRAYA KAĞIT PEÇETE KONDU MU
TABLO G-28/5:	DÜN AKŞAM SOPRAYA KUMAŞ PEÇETE KONDU MU
TABLO G-28/6:	DÜN AKŞAM SOPRAYA ELBEZİ KONDU MU
TABLO G-29:	SOPRADA HERKESİN BELLİ BİR YERİ VAR MI
TABLO G-30:	SABAH-ÖĞLEN-AKŞAM OTURULAN YERLERDE DEĞİŞİKLİK OLUR MU
TABLO G-31:	DÜN AKŞAM SOPRAYA İLK OTURAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-32:	DÜN AKŞAM SOPRAYA İLK OTURAN KİŞİNİN İLK OTURMA NEDENİ
TABLO G-33:	DÜN AKŞAM İLK SERVİS YAPILAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-34:	DÜN AKŞAM İLK SERVİS YAPILAN KİŞİYE İLK SERVİSİN YAPILMASININ NEDENİ
TABLO G-35:	DÜN AKŞAM SOPRADAN İLK KALKAN KİŞİNİN STATÜSÜ
TABLO G-36:	DÜN AKŞAM SOPRADAN İLK KALKAN KİŞİNİN İLK KALKMA NEDENİ



**TABLO G-1 DÜN SABAH SOFRAYI HAZIRLAYAN KİSİNİN STATÜSÜ**

**SOFRA KURULMUS İSE; SOFRAYI HAZIRLAYAN KİŞİ**

	N	SOFRA KURULDU		SOFRA KURULMADI		H.B.ERKEK		HANE BAŞKANI EŞİ(KADIN)		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B.BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	117	92.1	10	7.9	3	2.6	82	70.1	7	6.0	1	0.9	2	1.7	2	1.7	8	6.8	12	10.3
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	37	90.2	4	9.8	2	5.4	27	73.0	1	2.7	0	0.0	0	0.0	1	2.7	2	5.4	4	10.8
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	80	93.0	6	7.0	1	1.3	55	68.8	6	7.6	1	1.3	2	2.6	1	1.3	6	7.6	8	10.0
<b>TOPLAM</b>	65	63	96.9	2	3.1	1	1.6	44	69.8	3	4.8	0	0.0	0	0.0	1	1.6	3	4.8	11	17.5
<b>ORTAKÖY</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	21	20	95.2	1	4.8	1	5.0	14	70.0	1	5.0		0.0		0.0		0.0	1	5.0	3	15.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	43	97.7	1	2.3		0.0	30	69.8	2	4.7		0.0		0.0	1	2.3	2	4.7	8	18.6
<b>TOPLAM</b>	32	31	96.9	1	3.1	1	3.2	25	80.6	3	9.7	0	0.0	2	6.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	9	8	88.9	1	11.1	1	12.5	7	87.5		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0		0.0		0.0	18	78.3	3	13.0		0.0	2	8.7		0.0		0.0		0.0
<b>TOPLAM</b>	30	23	76.7	7	23.3	1	4.3	13	56.6	1	4.3	1	4.3	0	0.0	1	4.3	5	21.7	1	4.3
<b>BALMUMCU</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	11	9	81.8	2	18.2		0.0	6	66.7		0.0		0.0		0.0	1	11.1	1	11.1	1	11.1
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	14	73.7	5	26.3	1	7.1	7	50.0	1	7.1	1	7.1		0.0		0.0	4	28.6		0.0



**TABLO G-3 DÜN SABAH SERVİSİ YAPAN KİŞİNİN STATÜSÜ**

	N	H.BERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
GENEL TOPLAM	117	3	2.6	78	66.7	5	4.3	1	0.9	1	0.9	2	1.7	8	6.8	19	16.2
İST.DOĞ.TOPLAM	37	2	5.4	24	64.9	1	2.7	0	0.0	0	0.0	1	2.7	2	5.4	7	18.9
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	80	1	1.3	54	67.5	4	5.0	1	1.3	1	1.3	1	1.3	6	7.5	12	15.0
TOPLAM	63	1	1.6	41	65.1	1	1.6	0	0.0	0	0.0	1	1.6	3	4.8	16	25.4
ÇYTA KOY İST.DOĞ.	20	1	5.0	12	60.0		0.0		0.0		0.0		0.0	1	5.0	6	30.0
İST.DIŞI DOĞ.	43		0.0	29	67.4	1	2.3		0.0		0.0	1	2.3	2	4.7	10	23.3
TOPLAM	31	1	3.2	24	77.4	3	9.7	0	0.0	1	3.2	0	0.0	0	0.0	2	6.5
KÜLTÜR İST.DOĞ.	8	1	12.5	6	75.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	1	12.5
İST.DIŞI DOĞ.	23		0.0	18	78.3	3	13.0		0.0	1	4.3		0.0		0.0	1	4.3
TOPLAM	23	1	4.3	13	56.5	1	4.3	1	4.3	0	0.0	1	4.3	5	21.7	1	4.3
BALMUMCU İST.DOĞ.	9		0.0	6	66.7	1	11.1		0.0		0.0	1	11.1	1	11.1		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	14	1	7.1	7	50.0		0.0	1	7.1		0.0		0.0	4	28.6	1	7.1

**TABLO G-4 DÜN SABAH SERVİSE YARDIM EDEN KİSİNİN STATÜSÜ**

		YARDIM EDEN				YARDIM EDEN OLDUYSA STATÜSÜ										
		OLDU		OLMADI		H.B.		KIZ ÇOCUK		H.B.BABANIN ANNESİ		GELİN		BOŞ-BEL		
		N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	117	20	17.1	97	82.9	2	10.0	4	20.0	1	5.0	1	5.0	12	60.0
	İST.DOĞ.TOPLAM	37	6	16.2	31	83.8	1	16.7	1	16.7	1	16.7	0	0.0	3	50.0
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	80	14	17.5	66	82.5	1	7.1	3	21.4	0	0.0	1	7.1	9	64.3
	TOPLAM	63	15	23.8	48	76.2	1	6.7	2	13.3	1	6.7	0	0.0	11	73.3
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	20	5	25.0	15	75.0	1	20.0		0.0	1	20.0		0.0	3	60.0
	İST.DIŞI DOĞ.	43	10	23.3	33	76.7		0.0	2	20.0		0.0		0.0	8	80.0
	TOPLAM	31	4	12.9	27	87.1	0	0.0	2	50.0	0	0.0	1	25.0	1	25.0
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	8	1	12.5	7	87.5		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23	3	13.0	20	87.0		0.0	1	33.3		0.0	1	33.3	1	33.3
	TOPLAM	23	1	4.3	22	95.7	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
BALMUMCU	İST.DOĞ.	9	0	0.0	9	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	14	1	7.1	13	92.9	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0

**TABLO G-5 DÜN SABAH SOFRAYI TOPLAYAN KİSİNİN STATÜSÜ**

		CEVAP sayısı	1		2		TOP		H.B.ERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
			N	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
			GENEL TOPLAM	117	116	1	118	2	1.7	73	61.9	13	11.0	1	0.8	2	1.7	3	2.5	8	6.8	16	13.6	
İST.DOĞ.TOPLAM	37	36	1	38	2	5.3	24	63.2	4	10.5	0	0.0	0	0.0	1	2.6	2	5.3	5	13.2				
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	80	80	0	80	0	0.0	49	61.3	9	11.3	1	1.3	2	2.5	2	2.5	6	7.5	11	13.8				
TOPLAM	63	62	1	64	1	1.6	44	68.8	3	4.7	0	0.0	0	0.0	1	1.6	3	4.7	12	18.8				
<b>OKTAKOY</b> İST.DOĞ.	20	19	1	21	1	4.8	14	66.7	2	9.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	4.8	3	14.3				
İST.DIŞI DOĞ.	43	43	0	43	0	0.0	30	69.8	1	2.3	0	0.0	0	0.0	1	2.3	2	4.7	9	20.9				
TOPLAM	31	31	0	31	1	3.2	20	64.5	5	16.1	0	0.0	2	6.5	0	0.0	0	0.0	3	9.7				
<b>KÜLTÜR</b> İST.DOĞ.	8	8	0	8	1	12.5	6	75.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5				
İST.DIŞI DOĞ.	23	23	0	23	0	0.0	14	60.9	5	21.7	0	0.0	2	8.7	0	0.0	0	0.0	2	8.7				
TOPLAM	23	23	0	23	0	0.0	9	39.1	5	21.7	1	4.3	0	0.0	2	8.7	5	21.7	1	4.3				
<b>BALMUMCU</b> İST.DOĞ.	9	9	0	9	0	0.0	4	44.4	2	22.2	0	0.0	0	0.0	1	11.1	1	11.1	1	11.1				
İST. DIŞI DOĞ.	14	14	0	14	0	0.0	5	35.7	3	21.4	1	7.1	0	0.0	1	7.1	4	28.6	0	0.0				

**TABLO G-6 DÜN SABAH SOFRAYI TOPLAMADA YARDIM EDEN KİSİNİN STATÜSÜ**

		YARDIM EDEN						YARDIM EDEN OLDUYSA STATÜSÜ											
		OLDU		OLMADI		H.B.		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		H.B. BABANIN ANNESİ		DİĞER KADIN		BOŞ-BEL			
	N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
GENEL TOPLAM	117	24	20.5	93	79.5	2	8.3	2	8.3	6	25.0	2	8.3	3	12.5	9	37.5		
İST.DOĞ.TOPLAM	37	8	21.6	29	78.4	1	12.5	0	0.0	3	37.5	1	12.5	1	12.5	2	25.0		
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	80	16	20.0	64	80.0	1	6.3	2	12.5	3	18.8	1	6.3	2	12.5	7	43.8		
TOPLAM	63	17	27.0	46	73.0	2	11.8	0	0.0	4	23.5	0	0.0	2	11.8	9	52.9		
ORTAKÖY İST.DOĞ.	20	6	30.0	14	70.0	1	16.7		0.0	2	33.3		0.0	1	16.7	2	33.3		
İST.DIŞI DOĞ.	43	11	25.6	32	74.4	1	9.1		0.0	2	18.2		0.0	1	9.1	7	63.6		
TOPLAM	31	6	19.4	25	80.6	0	0.0	2	33.3	2	33.3	2	33.3	0	0.0	0	0.0		
KÜLTÜR İST.DOĞ.	8	2	25.0	6	75.0		0.0		0.0	1	50.0	1	50.0		0.0		0.0		
İST.DIŞI DOĞ.	23	4	17.4	19	82.6		0.0	2	50.0	1	25.0	1	25.0		0.0		0.0		
TOPLAM	23	1	4.3	22	95.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0		
BALMUMCU İST.DOĞ.	9	0	0.0	9	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		
İST. DIŞI DOĞ.	14	1	7.1	13	92.9		0.0		0.0		0.0		0.0	1	100.0		0.0		

**SOĞRA KURULMUŞ İŐE: SOĞRAYI HAZIRLAYAN KİŞİ**

	N	SOĞRA KURULDU		SOĞRA KURULMADI		H.BERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL.	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
GENEL TOPLAMI	127	92	72.4	35	27.6	1	1.1	62	67.4	8	8.7	1	1.1	2	2.2	3	3.3	6	6.5	9	9.8
İST.DOĞ.TOPLAM	41	30	73.2	11	26.8	1	3.3	18	60.0	3	10.0	0	0.0	0	0.0	2	6.7	1	3.3	5	16.7
İST.DİŞİ DOĞ.TOP.	86	62	72.1	24	27.9	0	0.0	44	71.0	5	8.1	1	1.6	2	3.2	1	1.6	5	8.1	4	6.5
TOPLAM	65	50	76.9	15	23.1	1	2.0	36	72.0	2	4.0	0	0.0	0	0.0	2	4.0	2	4.0	7	14.0
ÇEKİŐKÖY	21	18	85.7	3	14.3	1	5.6	11	61.1	1	5.6		0.0		0.0	1	5.6	1	5.6	3	16.7
İST.DİŞİ DOĞ.	44	32	72.7	12	27.3		0.0	25	78.1	1	3.1		0.0		0.0	1	3.1	1	3.1	4	12.5
TOPLAM	32	22	68.8	10	31.2	0	0.0	17	77.3	3	13.6	0	0.0	2	9.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0
KÜLTÜR	9	5	55.6	4	44.4		0.0	5	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
İST.DİŞİ DOĞ.	23	17	73.9	6	26.1		0.0	12	70.6	3	17.6		0.0	2	11.8		0.0		0.0		0.0
TOPLAM	30	20	66.7	10	33.3	0	0.0	9	45.0	3	15.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	4	20.0	2	10.0
BALMUMCU	11	7	63.6	4	36.4		0.0	2	28.6	2	28.6		0.0		0.0	1	14.3		0.0	2	28.6
İST. DİŞİ DOĞ.	19	13	68.4	6	31.6		0.0	7	53.8	1	7.7	1	7.7		0.0		0.0	4	30.8		0.0





**TABLO G-9 DÜN ÖĞLEN YEMEĞİ'nde SERVİSİ YAPAN KİSİNİN STATÜSÜ**

		N	H.B.ERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	92	1	1.1	60	65.2	3	3.3	2	2.2	2	2.2	3	3.3	5	5.4	16	17
	İST.DOĞ.TOPLAM	30	1	3.3	19	63.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	6.7	1	3.3	7	23
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	62	0	0.0	41	66.1	3	4.8	2	3.2	2	3.2	1	1.6	4	6.5	9	14
	TOPLAM	50	1	2.0	32	64.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	2.0	2	4.0	14	28
<u>ORTAKOY</u>	İST.DOĞ.	18	1	5.6	10	55.6		0.0		0.0		0.0		0.0	1	5.6	6	33
	İST.DIŞI DOĞ.	32		0.0	22	68.8		0.0		0.0		0.0	1	3.1	1	3.1	8	25
	TOPLAM	22	0	0.0	16	72.7	3	13.6	0	0.0	2	9.1	1	4.5	0	0.0	0	0
<u>KULTUR</u>	İST.DOĞ.	5		0.0	4	80.0		0.0		0.0		0.0	1	20.0		0.0		0
	İST.DIŞI DOĞ.	17		0.0	12	70.6	3	17.6		0.0	2	11.8		0.0		0.0		0
	TOPLAM	20	0	0.0	12	60.0	0	0.0	2	10.0	0	0.0	1	5.0	3	15.0	2	10
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	7		0.0	5	71.4		0.0		0.0		0.0	1	14.3		0.0	1	14
	İST. DIŞI DOĞ.	13		0.0	7	53.8		0.0	2	15.4		0.0		0.0	3	23.1	1	7



**TABLO G-11 DÜN ÖĞLEN YEMEĞİ'nde SOFRAYI TOPLAYAN KİŞİNİN STATÜSÜ**

		N	H.B.ERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	92	1	1.1	58	63.0	7	7.6	1	1.1	3	3.3	2	2.2	6	6.5	14	15.2
	İST.DOĞ.TOPLAM	30	1	3.3	17	56.7	4	13.3	0	0.0	0	0.0	1	3.3	1	3.3	6	20.0
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	62	0	0.0	41	66.1	3	4.8	1	1.6	3	4.8	1	1.6	5	8.1	8	12.9
	TOPLAM	50	1	2.0	34	68.0	2	4.0	0	0.0	1	2.0	1	2.0	2	4.0	9	18.0
<b>ORTAKSOY</b>	İST.DOĞ.	18	1	5.6	11	61.1	2	11.1		0.0		0.0		0.0	1	5.6	3	16.7
	İST.DIŞI DOĞ.	32		0.0	23	71.9		0.0		0.0	1	3.1	1	3.1	1	3.1	6	18.8
	TOPLAM	22	0	0.0	15	68.2	2	9.1	0	0.0	2	9.1	0	0.0	0	0.0	3	13.6
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	5		0.0	4	80.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	1	20.0
	İST.DIŞI DOĞ.	17		0.0	11	64.7	2	11.8		0.0	2	11.8		0.0		0.0	2	11.8
	TOPLAM	20	0	0.0	9	45.0	3	15.0	1	5.0	0	0.0	1	5.0	4	20.0	2	10.0
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	7		0.0	2	28.6	2	28.6		0.0		0.0	1	14.3		0.0	2	28.6
	İST. DIŞI DOĞ.	13		0.0	7	53.8	1	7.7	1	7.7		0.0		0.0	4	30.8		0.0

**TABLO G-12 DÜN ÖĞLEN YEMEĞİNDE SOFRAYI TOPLAMADA YARDIM EDEN KİSİNİN STATÜSÜ**

		YARDIM EDEN		YARDIM EDEN OLDUYSA STATÜSÜ																
				H.B.		H.B.E.		KIZ		KADIN'IN		ERKEK		DİĞER		BOŞ-BEL				
		OLDU	OLMADI					ÇOCUK		ANNESİ		ÇOCUK		KADIN						
	N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%			
	GENEL TOPLAM	92	25	27.2	67	72.8	4	16.0	2	8.0	7	28.0	2	8.0	1	4.0	2	8.0	7	28.0
	İST.DOĞ.TOPLAM	30	6	20.0	24	80.0	2	33.3	0	0.0	3	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	16.7
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	62	19	30.6	43	69.4	2	10.5	2	10.5	4	21.1	2	10.5	1	5.3	2	10.5	6	31.6
	TOPLAM	50	15	30.0	35	70.0	2	13.3	0	0.0	5	33.3	0	0.0	0	0.0	1	6.7	7	46.7
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	18	4	22.2	14	77.8	1	25.0		0.0	2	50.0		0.0		0.0		0.0	1	25.0
	İST.DIŞI DOĞ.	32	11	34.4	21	65.6	1	9.1		0.0	3	27.3		0.0		0.0	1	9.1	6	54.5
	TOPLAM	22	6	27.3	16	72.7	1	16.7	2	33.3	2	33.3	1	16.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	5	1	20.0	4	80.0		0.0		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	17	5	29.4	12	70.6	1	20.0	2	40.0	1	20.0	1	20.0		0.0		0.0		0.0
	TOPLAM	20	4	20.0	16	80.0	1	25.0	0	0.0	0	0.0	1	25.0	1	25.0	1	25.0	0	0.0
BALNUMCU	İST.DOĞ.	7	1	14.3	6	85.7	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	13	3	23.1	10	76.9		0.0		0.0		0.0	1	33.3	1	33.3	1	33.3		0.0

**TABLO G-13 DÜN AKSAM YEMEĞİNDE SOFRAYI HAZIRLAYAN KİSİNİN STATÜSÜ**

SOFERA KURULMUŞ İSE: SOFRAYI HAZIRLAYAN KİŞİ																			
	N	SOFRA KURULDU		SOFRA KURULMADI		H.B.ERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		GELİN		H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	122	96.1	5	3.9	5	4.1	82	67.2	15	12.3	4	3.3	1	0.8	8	6.6	7	5.7
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	38	92.7	3	7.3	2	5.3	25	65.8	4	10.5	0	0.0	1	2.6	3	7.9	3	7.9
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	84	97.7	2	2.3	3	3.6	57	67.9	11	13.1	4	4.8	0	0.0	5	6.0	4	4.8
<b>TOPLAM</b>	65	65	100.0	0	0.0	2	3.1	47	72.3	5	7.7	2	3.1	0	0.0	3	4.6	6	9.2
<b>ÇEKİRKEK</b>	21	21	100.0	0	0.0	2	9.5	14	66.7	2	9.5	0	0.0	0	0.0	1	4.8	2	9.5
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	44	100.0	0	0.0	0	0.0	33	75.0	3	6.8	2	4.5	0	0.0	2	4.5	4	9.1
<b>TOPLAM</b>	32	30	93.8	2	6.3	0	0.0	23	76.7	4	13.3	2	6.7	0	0.0	1	3.3	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	9	7	77.8	2	22.2	0	0.0	6	85.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	14.3	0	0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	23	100.0	0	0.0	0	0.0	17	73.9	4	17.4	2	8.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>TOPLAM</b>	30	27	90.0	3	10.0	3	11.1	12	44.4	6	22.2	0	0.0	1	3.7	4	14.8	1	3.7
<b>BALMUMCU</b>	11	10	90.9	1	9.1	0	0.0	5	50.0	2	20.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	1	10.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	17	89.5	2	10.5	3	17.6	7	41.2	4	23.5	0	0.0	0	0.0	3	17.6	0	0.0

**TABLO G-14 DÜN AKSAM YEMEĞİNDE SOFRAYI KURMADA YARDIM EDEN KİSİNİN STATÜSÜ**

		YARDIM EDEN						YARDIM EDEN OLDUYSA STATÜSÜ													
		OLDU		OLMADI		H.B.		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		H.B. KADIN'IN ANNESİ		ERKEK ÇOCUK		DİĞER KADIN		BOŞ-BEL			
	N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
	GENEL TOPLAM	122	35	28.7	87	71.3	5	14.3	6	17.1	15	42.9	2	5.7	2	5.7	1	2.9	4	11.4	
	İST.DOĞ.TOPLAM	38	12	31.6	26	68.4	4	33.3	1	8.3	3	25.0	1	8.3	1	8.3	0	0.0	2	16.7	
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	23	27.4	61	72.6	1	4.3	5	21.7	12	52.2	1	4.3	1	4.3	1	4.3	2	8.7	
	TOPLAM	65	18	27.7	47	72.3	3	16.7	1	5.6	8	44.4	0	0.0	1	5.6	1	5.6	4	22.2	
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	21	7	33.3	14	66.7	2	28.6		0.0	2	28.6		0.0	1	14.3		0.0	2	28.6	
	İST.DIŞI DOĞ.	44	11	25.0	33	75.0	1	9.1	1	9.1	6	54.5		0.0		0.0	1	9.1	2	18.2	
	TOPLAM	30	14	46.7	16	53.3	1	7.1	3	21.4	7	50.0	2	14.3	1	7.1	0	0.0	0	0.0	
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	7	3	42.9	4	57.1	1	33.3		0.0	1	33.3	1	33.3		0.0		0.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	23	11	47.8	12	52.2		0.0	3	27.3	6	54.5	1	9.1	1	9.1		0.0		0.0	
	TOPLAM	27	3	11.1	24	88.9	1	33.3	2	66.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	
BALMUMCU	İST.DOĞ.	10	2	20.0	8	80.0	1	50.0	1	50.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	
	İST. DIŞI DOĞ.	17	1	5.9	16	94.1		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	

**TABLO G-15 DÜN AKSAM YEMEĞİ'nde SERVİSİ YAPAN KİSİNİN STATÜSÜ**

	N	H.B.ERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		ERKEK ÇOCUK		GELİN	H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL		
		n	%	n	%	n	%	n	%		n	%	n	%	n	%	
GENEL TOPLAM	122	4	3.3	84	68.9	10	8.2	1	0.8	3	2.5	1	0.8	8	6.6	11	9.0
İST.DOĞ.TOPLAM	38	2	5.3	25	65.8	1	2.6	0	0.0	0	0.0	1	2.6	3	7.9	6	15.8
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	2	2.4	59	70.2	9	10.7	1	1.2	3	3.6	0	0.0	5	6.0	5	6.0
TOPLAM	65	2	3.1	48	73.8	1	1.5	0	0.0	1	1.5	0	0.0	3	4.6	10	15.4
ORTAKOY İST.DOĞ.	21	2	9.5	13	61.9		0.0		0.0		0.0		0.0	1	4.8	5	23.8
İST.DIŞI DOĞ.	44		0.0	35	79.5	1	2.3		0.0	1	2.3		0.0	2	4.5	5	11.4
TOPLAM	30	0	0.0	19	63.3	7	23.3	0	0.0	2	6.7	0	0.0	1	3.3	1	3.3
KÜLTÜR İST.DOĞ.	7		0.0	5	71.4		0.0		0.0		0.0		0.0	1	14.3	1	14.3
İST.DIŞI DOĞ.	23		0.0	14	60.9	7	30.4		0.0	2	8.7		0.0		0.0		0.0
TOPLAM	27	2	7.4	17	63.0	2	7.4	1	3.7	0	0.0	1	3.7	4	14.8	0	0.0
BALMUMCU İST.DOĞ.	10		0.0	7	70.0	1	10.0		0.0		0.0	1	10.0	1	10.0		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	17	2	11.8	10	58.8	1	5.9	1	5.9		0.0		0.0	3	17.6		0.0

**TABLO G-16 DÜN AKSAM YEMEĞİ'nde SERVİSİ YAPMADA YARDIM EDEN KİŞİNİN STATÜSÜ**

		YARDIM EDEN				YARDIM EDEN OLDUYSA STATÜSÜ										
		OLDU		OLMADI		H.B.		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		BOŞ-BEL		
		N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	122	20	16.4	102	83.6	3	15.0	2	10.0	5	25.0	1	5.0	9	45.0
	İST.DOĞ.TOPLAM	38	8	21.1	30	78.9	2	25.0	0	0.0	1	12.5	1	12.5	4	50.0
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	12	14.3	72	85.7	1	8.3	2	16.7	4	33.3	0	0.0	5	41.7
	TOPLAM	65	13	20.0	52	80.0	2	15.4	0	0.0	2	15.4	1	7.7	8	61.5
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	21	6	28.6	15	71.4	1	16.7		0.0		0.0	1	16.7	4	66.7
	İST.DIŞI DOĞ.	44	7	15.9	37	84.1	1	14.3		0.0	2	28.6		0.0	4	57.1
	TOPLAM	30	6	20.0	24	80.0	0	0.0	2	33.3	3	50.0	0	0.0	1	16.7
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	7	1	14.3	6	85.7		0.0		0.0	1	100.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23	5	21.7	18	78.3		0.0	2	40.0	2	40.0		0.0	1	20.0
	TOPLAM	27	1	3.7	26	96.3	1	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
BALMUMCU	İST.DOĞ.	10	1	10.0	9	90.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	17	0	0.0	17	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0



**TABLO G-17 DÜN AKSAM YEMEĞİ'nde SOFRAYI TOPLAYAN KİSİNİN STATÜSÜ**

	N	H.B.ERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		ERKEK ÇOCUK		GELİN		H.B. BABANIN ANNESİ		H.B. KADIN		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
GENEL TOPLAM	122	2	1.6	76	62.3	14	11.5	2	1.6	3	2.5	3	2.5	7	5.7	15	12.3
İST.DOĞ.TOPLAM	38	1	2.6	25	65.8	3	7.9	0	0.0	0	0.0	2	5.3	2	5.3	5	13.2
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	1	1.2	51	60.7	11	13.1	2	2.4	3	3.6	1	1.2	5	6.0	10	11.9
TOPLAM	65	1	1.5	45	69.2	4	6.2	0	0.0	1	1.5	0	0.0	3	4.6	11	16.9
ORTAKOY İST.DOĞ.	21	1	4.8	14	66.7	2	9.5		0.0		0.0		0.0	1	4.8	3	14.3
İST.DIŞI DOĞ.	44		0.0	31	70.5	2	4.5		0.0	1	2.3		0.0	2	4.5	8	18.2
TOPLAM	30	0	0.0	17	56.7	7	23.3	0	0.0	2	6.7	1	3.3	0	0.0	3	10.0
KÜLTÜR İST.DOĞ.	7		0.0	5	71.4		0.0		0.0		0.0	1	14.3		0.0	1	14.3
İST.DIŞI DOĞ.	23		0.0	12	52.2	7	30.4		0.0	2	8.7		0.0		0.0	2	8.7
TOPLAM	27	1	3.7	14	51.9	3	11.1	2	7.4	0	0.0	2	7.4	4	14.8	1	3.7
BALMUMCU İST.DOĞ.	10		0.0	6	60.0	1	10.0		0.0		0.0	1	10.0	1	10.0	1	10.0
İST. DIŞI DOĞ.	17	1	5.9	8	47.1	2	11.8	2	11.8		0.0	1	5.9	3	17.6		0.0

**TABLO G-18 DÜN AKSAM YEMEĞİ'nde SOFRAYI TOPLAMADA YARDIM EDEN KİSİNİN STATÜSÜ**

		YARDIM EDEN						YARDIM EDEN OLDUYSA STATÜSÜ													
		OLDU		OLMADI		H.B.		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		H.B. KADIN'IN ANNESİ		ERKEK ÇOCUK		DİĞER KADIN		BOŞ-BEL			
	N	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
<b>GENEL TOPLAM</b>	122	29	23.8	93	76.2	5	17.2	7	24.1	7	24.1	1	3.4	1	3.4	1	3.4	7	24.1		
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	38	10	26.3	28	73.7	2	20.0	1	10.0	2	20.0	0	0.0	1	10.0	1	10.0	3	30.0		
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	84	19	22.6	65	77.4	3	15.8	6	31.6	5	26.3	1	5.3	0	0.0	0	0.0	4	21.1		
<b>TOPLAM</b>	65	16	24.6	49	75.4	3	18.8	1	6.3	4	25.0	0	0.0	0	0.0	1	6.3	7	43.8		
<b>ORTAKÖY</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	21	7	33.3	14	66.7	1	14.3	1	14.3	1	14.3		0.0		0.0	1	14.3	3	42.9		
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	9	20.5	35	79.5	2	22.2		0.0	3	33.3		0.0		0.0		0.0	4	44.4		
<b>TOPLAM</b>	30	11	36.7	19	63.3	1	9.1	6	54.5	2	18.2	1	9.1	1	9.1	0	0.0	0	0.0		
<b>KÜLTÜR</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	7	2	28.6	5	71.4		0.0		0.0	1	50.0		0.0	1	50.0		0.0		0.0		
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	9	39.1	14	60.9	1	11.1	6	66.7	1	11.1	1	11.1		0.0		0.0		0.0		
<b>TOPLAM</b>	27	2	7.4	25	92.6	1	50.0	0	0.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0		
<b>BALMUMCU</b>																					
<b>İST.DOĞ.</b>	10	1	10.0	9	90.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	17	1	5.9	16	94.1		0.0		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		

**TABLO G-19 YEMEK SERVİSİNİN YAPILDIĞI YER**

	N	CEVAP SAYISI		TOP.	YEMEK PİŞİRİLEN YERDE		YEMEK PİŞİRİLEN YERİN DIŞINDA		YEMEK TÜRÜNE GÖRE DEĞİŞİR		YEMEK YİYEN GRUBA GÖRE DEĞİŞİR		BOŞ BELİRSİZ		
		1	2		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	GENEL TOPLAM	127	125	2	129	45	34.9	61	47.3	18	14.0	4	3.1	1	0.8
	İST.DOĞ.TOPLAM	41	40	1	42	11	26.2	21	50.0	8	19.0	2	4.8	0	0.0
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	86	85	1	87	34	39.1	40	46.0	10	11.5	2	2.3	1	1.1
	TOPLAM	65	63	2	67	27	40.3	35	52.2	3	4.5	2	3.0	0	0.0
ORTAKOY	İST.DOĞ.	21	20	1	22	8	36.4	12	54.5	1	4.5	1	4.5		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	44	43	1	45	19	42.2	23	51.1	2	4.4	1	2.2		0.0
	TOPLAM	32	32	0	32	13	40.6	7	21.9	12	37.5	0	0.0	0	0.0
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	9	9		9	3	33.3	1	11.1	5	55.6		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23	23		23	10	43.5	6	26.1	7	30.4		0.0		0.0
	TOPLAM	30	30	0	30	5	16.7	19	63.3	3	10.0	2	6.7	1	3.3
BALMUMCU	İST.DOĞ.	11	11		11		0.0	8	72.7	2	18.2	1	9.1		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	19	19		19	5	26.3	11	57.9	1	5.3	1	5.3	1	5.3

**TABLO G-20 SERVİS KABİNİN TÜRÜ**

		N	CEVAP SAYISI		TOP.	PIŞIRILEN KAPTAN YAPILIR		SERVİS KABINDAN YAPILIR		YEMEK TÜRÜNE GÖRE DEĞİŞİR		YEMEK YİYEN GRUBA GÖRE DEĞİŞİR		BOŞ BELİRSİZ	
			n	n		n	n	%	n	%	n	%	n	%	n
	GENEL TOPLAM	127	124	3	130	48	36.9	54	41.5	23	17.7	4	3.1	1	0.8
	İST.DOĞ.TOPLAM	41	39	2	43	14	32.6	14	32.6	13	30.2	2	4.7	0	0.0
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	86	85	1	87	34	39.1	40	46.0	10	11.5	2	2.3	1	1.1
	TOPLAM	65	62	3	68	30	44.1	28	41.2	8	11.8	2	2.9	0	0.0
ORTAKOY	İST.DOĞ.	21	19	2	23	11	47.8	5	21.7	6	26.1	1	4.3		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	44	43	1	45	19	42.2	23	51.1	2	4.4	1	2.2		0.0
	TOPLAM	32	32	0	32	13	40.6	7	21.9	12	37.5	0	0.0	0	0.0
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	9	9		9	3	33.3	1	11.1	5	55.6		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23	23		23	10	43.5	6	26.1	7	30.4		0.0		0.0
	TOPLAM	30	30	0	30	5	16.7	19	63.3	3	10.0	2	6.7	1	3.3
BALMUMCU	İST.DOĞ.	11	11		11		0.0	8	72.7	2	18.2	1	9.1		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	19	19		19	5	26.3	11	57.9	1	5.3	1	5.3	1	5.3

**TABLO G-21 DÜN SABAH YEMEK YENEN YERİN ÜZERİNE BİRŞEY ÖRTÜLDÜ MÜ ?**

***ÖRTÜLDÜYSE CİNSİ***

		N	ÖRTÜLDÜ		ÖRTÜLMEDİ		KUMAŞ		NAYLON		DİĞER		BOŞ-BELİRSİZ	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	117	69	59.0	48	41.0	28	40.6	19	27.5	19	27.5	3	4.3
	İST.DOĞ.TOPLAM	37	25	67.6	12	32.4	14	58.0	3	12.0	7	28.0	1	4.0
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	80	44	55.0	36	45.0	14	31.8	16	36.4	12	27.3	2	4.5
	TOPLAM	63	30	47.6	33	52.4	13	43.3	10	33.3	7	23.3	0	0.0
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	20	11	55.0	9	45.0	6	54.5	1	9.1	4	36.4		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	43	19	44.2	24	55.8	7	36.8	9	47.4	3	15.8		0.0
	TOPLAM	31	22	71.0	9	29.0	5	22.7	3	13.6	11	50.0	3	13.6
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	8	7	87.5	1	12.5	1	14.3	2	28.6	3	42.9	1	14.3
	İST.DIŞI DOĞ.	23	15	65.2	8	34.8	4	26.7	1	6.7	8	53.3	2	13.3
	TOPLAM	23	17	73.9	6	26.1	10	58.8	6	35.3	1	5.9	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	9	7	77.8	2	22.2	7	100.0		0.0		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	14	10	71.4	4	28.6	3	30.0	6	60.0	1	10.0		0.0

**TABLO G-22 DÜN ÖĞLEN YEMEK YENEN YERİN ÜZERİNE BİRŞEY ÖRTÜLDÜ MÜ ?**

***ÖRTÜLDÜYSE CİNSİ***

		N	ÖRTÜLDÜ		ÖRTÜLMEDİ		KUMAŞ		NAYLON		DİĞER		BOŞ-BELİRSİZ	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	92	57	62.0	35	38.0	23	40.4	16	28.1	15	26.3	3	5.3
	İST.DOĞ.TOPLAM	30	22	73.3	8	26.7	11	50.0	4	18.2	6	27.3	1	4.5
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	62	35	56.5	27	43.5	12	34.3	12	34.3	9	25.7	2	5.7
	TOPLAM	50	25	50.0	25	50.0	12	48.0	7	28.0	6	24.0	0	0.0
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	18	11	61.1	7	38.9	6	54.5	1	9.1	4	36.4		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	32	14	43.8	18	56.3	6	42.9	6	42.9	2	14.3		0.0
	TOPLAM	22	17	77.3	5	22.7	3	17.6	3	17.6	8	47.1	3	17.6
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	5	5	100.0		0.0		0.0	2	40.0	2	40.0	1	20.0
	İST.DIŞI DOĞ.	17	12	70.6	5	29.4	3	25.0	1	8.3	6	50.0	2	16.7
	TOPLAM	20	15	75.0	5	25.0	8	53.3	6	40.0	1	6.7	0	0.0
BALMUMCU	İST.DOĞ.	7	6	85.7	1	14.3	5	83.3	1	16.7		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	13	9	69.2	4	30.8	3	33.3	5	55.6	1	11.1		0.0

**TABLO G-23 DÜN AKŞAM YEMEK YENEN YERİN ÜZERİNE BİRŞEY ÖRTÜLDÜ MÜ ?**

		<b>ÖRTÜLDÜYSE CİNSİ</b>													
		N	ÖRTÜLDÜ		ÖRTÜLMEDİ		KUMAŞ		NAYLON		DİĞER		BOŞ-BELİRSİZ		
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	GENEL TOPLAM	122	75	61.5	47	38.5	31	41.3	24	32.0	18	24.0	2	2.7	
	İST.DOĞ.TOPLAM	38	29	76.3	9	23.7	16	55.2	6	20.7	7	24.1	0	0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	46	54.8	38	45.2	15	32.6	18	39.1	11	23.9	2	4.3	
	TOPLAM	65	37	56.9	28	43.1	15	40.5	15	40.5	7	18.9	0	0.0	
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	21	16	76.2	5	23.8	8	50.0	4	25.0	4	25.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	44	21	47.7	23	52.3	7	33.3	11	52.4	3	14.3		0.0	
	TOPLAM	30	22	73.3	8	26.7	6	27.3	3	13.6	11	50.0	2	9.1	
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	7	7	100.0		0.0	2	28.6	2	28.6	3	42.9		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	23	15	65.2	8	34.8	4	26.7	1	6.7	8	53.3	2	13.3	
	TOPLAM	27	16	59.3	11	40.7	10	62.5	6	37.5	0	0.0	0	0.0	
BALMUMCU	İST.DOĞ.	10	6	60.0	4	40.0	6	100.0		0.0		0.0		0.0	
	İST. DIŞI DOĞ.	17	10	58.8	7	41.2	4	40.0	6	60.0		0.0		0.0	

**TABLO G-24 SOFRADA HERKES İÇİN AYRI OLARAK KULLANILAN ARAÇLAR**

	N	CEVAP SAYISI						TOP.	TABAK		BARDAK		ÇATAL		BİÇAK		SALATA		DİĞER		BOŞ	
		1	2	3	4	5	n		%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
		n	n	n	n	n	n		n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n
<b>GENEL TOPLAM</b>	127	4	8	27	49	39	492	122	24.8	115	23.4	123	26.0	88	17.9	41	8.3	1	0.2	2	0.4	
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	0	1	6	16	18	174	41	23.8	40	23.0	41	23.6	33	19.0	19	10.9	0	0.0	0	0.0	
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	4	7	21	33	21	318	81	25.6	75	23.8	82	26.8	55	17.3	22	6.9	1	0.3	2	0.6	
<b>TOPLAM</b>	65	3	8	13	30	11	233	61	26.2	55	23.6	62	26.6	42	18.0	11	4.7	0	0.0	2	0.9	
<b>ORTAKÖY</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	21		1	5	11	4	81	21	25.9	20	24.7	21	25.9	15	18.5	4	4.9		0.0		0.0	
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	3	7	8	19	7	152	40	26.3	35	23.0	41	27.0	27	17.8	7	4.6		0.0	2	1.3	
<b>TOPLAM</b>	32	0	0	14	12	6	120	32	26.7	31	26.8	32	26.7	19	16.8	6	5.0	0	0.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>																						
<b>İST.DOĞ.</b>	9			1	4	4	39	9	23.1	9	23.1	9	23.1	8	20.5	4	10.3		0.0		0.0	
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23			13	8	2	81	23	28.4	22	27.2	23	28.4	11	13.6	2	2.5		0.0		0.0	
<b>TOPLAM</b>	30	1	0	0	7	22	139	29	20.9	29	20.9	29	20.9	27	19.4	24	17.3	1	0.7	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>																						
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	1			6	12	85	18	21.2	18	21.2	18	21.2	17	20.0	13	15.3	1	1.2		0.0	



**TABLO G-25 DÜN SOFRAYA PECETE V.B. KONDU MU**

		CEVAP SAYISI															
		EVET			HAYIR			1	2	3	TOP.	SABAH		ÖĞLEN		AKŞAM	
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	127	108	85.0	19	15.0	11	18	79	284	99	34.9	82	28.9	103	36.3	
	İST.DOĞ.TOPLAM	41	38	92.7	3	7.3	6	7	25	95	33	34.7	27	28.4	35	36.8	
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	86	70	81.4	16	18.6	5	11	54	189	66	34.9	55	29.1	68	36.0	
	TOPLAM	65	54	83.1	11	16.9	5	5	44	147	50	34.0	44	29.9	53	36.1	
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	21	18	85.7	3	14.3	2	1	15	49	16	32.7	15	30.6	18	36.7	
	İST.DIŞI DOĞ.	44	36	81.8	8	18.2	3	4	29	98	34	34.7	29	29.6	35	35.7	
	TOPLAM	32	31	96.9	1	3.1	2	8	21	81	30	37.0	22	27.2	29	35.8	
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	9	9	100.0		0.0	2	3	4	20	8	40.0	5	25.0	7	35.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	23	22	95.7	1	4.3		5	17	61	22	36.1	17	27.9	22	36.1	
	TOPLAM	30	23	76.7	7	23.3	4	5	14	56	19	33.9	16	28.6	21	37.5	
BALMUMCU	İST.DOĞ.	11	11	100.0		0.0	2	3	6	26	9	34.6	7	26.9	10	38.5	
	İST. DIŞI DOĞ.	19	12	63.2	7	36.8	2	2	8	30	10	33.3	9	30.0	11	36.7	

**TABLO G-26 DÜN SABAH SOFRAYA KAĞIT PECETE KONDU MU ?**

		<b>EVEETSE</b>									
		<b>HERKESE</b>									
		<b>EVET</b>			<b>HAYIR</b>			<b>AYRI</b>		<b>ORTAYA</b>	
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	117	44	37.6	73	62.4	43	97.7	1	2.3	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	37	23	62.2	14	37.8	23	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ. TOP.</b>	80	21	26.3	59	73.8	20	95.2	1	4.8	
	<b>TOPLAM</b>	63	11	17.5	52	82.5	11	100.0	0	0.0	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	20	7	35.0	13	65.0	7	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	43	4	9.3	39	90.7	4	100.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	31	18	58.1	13	41.9	18	100.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	8	7	87.5	1	12.5	7	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	11	47.8	12	52.2	11	100.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	23	15	65.2	8	34.8	14	93.3	1	6.7	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	9	100.0		0.0	9	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	14	6	42.9	8	57.1	5	83.3	1	16.7	

**TABLO G-27 DÜN SABAH SOFRAYA KUMAS PECETE KONDU MU ?**

		<b>EVETSE</b>									
		<b>HERKESE</b>						<b>ORTAYA</b>			
		<b>EVET</b>			<b>HAYIR</b>			<b>AYRI</b>			
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	
	GENEL TOPLAM	117	3	2.6	114	97.4	3	100.0	0	0.0	
	İST.DOĞ.TOPLAM	37	2	5.4	35	94.6	2	100.0	0	0.0	
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	80	1	1.3	79	98.8	1	100.0	0	0.0	
	TOPLAM	63	2	3.2	61	96.8	2	100.0	0	0.0	
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	20	1	5.0	19	95.0	1	100.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	43	1	2.3	42	97.7	1	100.0		0.0	
	TOPLAM	31	0	0.0	31	100.0	0	0.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	8		0.0	8	100.0		0.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	23		0.0	23	100.0		0.0		0.0	
	TOPLAM	23	1	4.3	22	95.7	1	100.0	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	9	1	11.1	8	88.9	1	100.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	14		0.0	14	100.0		0.0		0.0	

**TABLO G-28 DÜN SABAH SOFRAYA EL BEZİ KONDU MU ?**

		<b>EVETSE</b>									
		<b>HERKESE</b>						<b>ORTAYA</b>			
		<b>EVET</b>		<b>HAYIR</b>				<b>AYRI</b>		<b>ORTAYA</b>	
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	
	GENEL TOPLAM	117	9	7.7	108	92.3	9	100.0	0	0.0	
	İST.DOĞ.TOPLAM	37	1	2.7	36	97.3	1	100.0	0	0.0	
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	80	8	10.0	72	90.0	8	100.0	0	0.0	
	TOPLAM	63	5	7.9	58	92.1	5	100.0	0	0.0	
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	20		0.0	20	100.0		0.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	43	5	11.6	38	88.4	5	100.0		0.0	
	TOPLAM	31	2	6.5	29	93.5	2	100.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	8	1	12.5	7	87.5	1	100.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	23	1	4.3	22	95.7	1	100.0		0.0	
	TOPLAM	23	2	8.7	21	91.3	2	100.0	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	9		0.0	9	100.0		0.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	14	2	14.3	12	85.7	2	100.0		0.0	

**TABLO G-28/1 DÜN ÖĞLEN SOFRAYA KAĞIT PECETE KONDU MU ?**

		<b>EVETSE</b>									
		<b>HERKESE</b>						<b>ORTAYA</b>			
		<b>EVET</b>			<b>HAYIR</b>			<b>AYRI</b>			
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	92	35	38.0	57	62.0	35	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	30	17	56.7	13	43.3	17	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ. TOP.</b>	62	18	29.0	44	71.0	18	100.0	0	0.0	
	<b>TOPLAM</b>	50	10	20.0	40	80.0	10	100.0	0	0.0	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	18	6	33.3	12	66.7	6	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	32	4	12.5	28	87.5	4	100.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	22	13	59.1	9	40.9	13	100.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	5	4	80.0	1	20.0	4	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	17	9	52.9	8	47.1	9	100.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	20	12	60.0	8	40.0	12	100.0	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7	7	100.0		0.0	7	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	13	5	38.5	8	61.5	5	100.0		0.0	

**TABLO G-28/2 DÜN ÖĞLEN SOFRAYA KUMAS PECETE KONDU MU ?**

		<b>EVETSE</b>									
		<b>HERKESE</b>									
		<b>EVET</b>		<b>HAYIR</b>				<b>AYRI</b>		<b>ORTAYA</b>	
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	92	5	5.4	87	94.6	5	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	30	4	13.3	26	86.7	4	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ. TOP.</b>	62	1	1.6	61	98.4	1	100.0	0	0.0	
	<b>TOPLAM</b>	50	4	8.0	46	92.0	4	100.0	0	0.0	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	18	3	16.7	15	83.3	3	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	32	1	3.1	31	96.9	1	100.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	22	0	0.0	22	100.0	0	0.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	5		0.0	5	100.0		0.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	17		0.0	17	100.0		0.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	20	1	5.0	19	95.0	1	100.0	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7	1	14.3	6	85.7	1	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	13		0.0	13	100.0		0.0		0.0	

**TABLO G-28/3 DÜN ÖĞLEN SOFRAYA EL BEZİ KONDU MU ?**

		<b>EVETSE</b>									
		<b>HERKESE</b>									
		<b>EVET</b>		<b>HAYIR</b>		<b>AYRI</b>		<b>ORTAYA</b>			
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	92	16	17.4	76	82.6	16	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	30	1	3.3	29	96.7	1	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ. TOP.</b>	62	15	24.2	47	75.8	15	100.0	0	0.0	
	<b>TOPLAM</b>	50	5	10.0	45	90.0	5	100.0	0	0.0	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	18		0.0	18	100.0		0.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	32	5	15.6	27	84.4	5	100.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	22	9	40.9	13	59.1	9	100.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	5	1	20.0	4	80.0	1	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	17	8	47.1	9	52.9	8	100.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	20	2	10.0	18	90.0	2	100.0	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7		0.0	7	100.0		0.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	13	2	15.4	11	84.6	2	100.0		0.0	

**TABLO G-28/4 DÜN AKSAM SOFRAYA KAĞIT PEÇETE KONDU MU ?**

		<b>EVEETSE</b>									
		<b>HERKESE</b>									
		<b>AYRI</b>									
		<b>ORTAYA</b>									
		N	EVET		HAYIR						
			n	%	n	%	n	%	n	%	
	GENEL TOPLAM	122	52	42.6	70	57.4	51	98.1	1	1.9	
	İST.DOĞ.TOPLAM	38	26	68.4	12	31.6	26	100.0	0	0.0	
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	84	26	31.0	58	69.0	25	96.2	1	3.8	
	TOPLAM	65	17	26.2	48	73.8	16	94.1	1	5.9	
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	21	10	47.6	11	52.4	10	100.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	44	7	15.9	37	84.1	6	85.7	1	14.3	
	TOPLAM	30	17	56.7	13	43.3	17	100.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	7	6	85.7	1	14.3	6	100.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	23	11	47.8	12	52.2	11	100.0		0.0	
	TOPLAM	27	18	66.7	9	33.3	18	100.0	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	10	10	100.0		0.0	10	100.0		0.0	
	İST.DIŞI DOĞ.	17	8	47.1	9	52.9	8	100		0.0	



**TABLO G-28/5 DÜN AKSAM SOFRAYA KUMAS PECETE KONDU MU ?**

		<b>EVETSE</b>									
		<b>HERKESE</b>									
		<b>EVET</b>		<b>HAYIR</b>		<b>AYRI</b>		<b>ORTAYA</b>			
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	122	1	0.8	121	99.2	1	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	38	1	2.6	37	97.4	1	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ. TOP.</b>	84	0	0.0	84	100.0	0	0.0	0	0.0	
	<b>TOPLAM</b>	65	1	1.5	64	98.5	1	100.0	0	0.0	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	1	4.8	20	95.2	1	100.0			0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44		0.0	44	100.0		0.0			0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	0	0.0	30	100.0	0	0.0	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7		0.0	7	100.0		0.0			0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23		0.0	23	100.0		0.0			0.0
	<b>TOPLAM</b>	27	0	0.0	27	100.0	0	0.0	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	10		0.0	10	100.0		0.0			0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	17		0.0	17	100.0		0.0			0.0

**TABLO G-28/6 DÜN AKSAM SOFRAYA EL BEZİ KONDU MU ?**

		<b>EVETSE</b>									
		<b>HERKESE</b>									
		<b>EVET</b>		<b>HAYIR</b>		<b>AYRI</b>		<b>ORTAYA</b>			
		<b>N</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	122	22	18.0	100	82.0	20	90.9	2	9.1	
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	38	2	5.3	36	94.7	2	100.0	0	0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ. TOP.</b>	84	20	23.8	64	76.2	18	90.0	2	10.0	
	<b>TOPLAM</b>	65	7	10.8	58	89.2	7	100.0	0	0.0	
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	1	4.8	20	95.2	1	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	6	13.6	38	86.4	6	100.0		0.0	
	<b>TOPLAM</b>	30	13	43.3	17	56.7	11	84.6	2	15.4	
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7	1	14.3	6	85.7	1	100.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	12	52.2	11	47.8	10	83.3	2	16.7	
	<b>TOPLAM</b>	27	2	7.4	25	92.6	2	100.0	0	0.0	
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	10		0.0	10	100.0		0.0		0.0	
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	17	2	11.8	15	88.2	2	100.0		0.0	

**TABLO G-29 SOFRADA HERKESİN BELLİ BİR YERİ VAR MI?**

		CEVAP SAYISI										EYETSE, BU YERLER NEYE GÖRE BELİRLENİR												
		EVET		HAYIR		1		2		3		YAŞ VE STATÜ		ALİŞ KANLIK		T.V. ye YAKINLIK		M.B.E. nin MUTFAĞA YAKINLIĞI		DİĞER		BOŞ.BEL		
		N	n	%	n	%	n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	93	73.2	34	26.8	83	3	2	105	6	5.7	54	51.4	2	1.9	9	8.8	13	12.4	12	11.4	9	8.8
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	32	78.0	9	22.0	28	4	0	36	0	0.0	22	61.1	0	0.0	4	11.1	6	16.7	3	8.3	1	2.8
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	61	70.9	25	29.1	55	4	2	69	6	8.7	32	46.4	2	2.9	5	7.2	7	10.1	9	13.0	8	11.6
	<b>TOPLAM</b>	65	46	70.8	19	29.2	37	7	2	57	3	5.3	11	19.3	2	3.5	9	15.8	13	22.8	10	17.5	9	15.8
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	17	81.0	4	19.0	13	4		21		0.0	7	33.3		0.0	4	19.0	6	28.6	3	14.3	1	4.8
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	28	65.9	15	34.1	24	3	2	36	3	8.3	4	11.1	2	5.6	5	13.9	7	19.4	7	19.4	8	22.2
	<b>TOPLAM</b>	32	21	65.6	11	34.4	20	1	0	22	2	9.1	20	90.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9	6	66.7	3	33.3	6			6		0.0	6	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	15	65.2	8	34.8	14	1		16	2	12.5	14	87.5		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>TOPLAM</b>	30	26	86.7	4	13.3	26	0	0	26	1	3.8	23	88.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	7.7	0	0.0
<b>BALIKMUCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	9	81.8	2	18.2	9			9		0.0	9	100.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	17	89.5	2	10.5	17			17	1	5.9	14	82.4		0.0		0.0		0.0	2	11.8		0.0

**TABLO G-30****SABAHA, ÖĞLEN, AKSAM OTURULAN YERLERDE DEĞİŞİKLİK OLUR MU ?**

		N	EVET		HAYIR		BOŞ BELİRSİZ	
			n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	127	38	29.9	80	63.0	9	7.1
	İST.DOĞ.TOPLAM	41	9	22.0	30	73.2	2	4.9
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	86	29	33.7	50	58.1	7	8.1
	TOPLAM	65	22	33.8	35	53.8	8	12.3
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	21	5	23.8	14	66.7	2	9.5
	İST.DIŞI DOĞ.	44	17	38.6	21	47.7	6	13.6
	TOPLAM	32	10	31.3	22	68.8	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	9	2	22.2	7	77.8		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23	8	34.8	15	65.2		0.0
	TOPLAM	30	6	20.0	23	76.7	1	3.3
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	11	2	18.2	9	81.8		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	19	4	21.1	14	73.7	1	5.3

**TABLO G-3) DÜN AKŞAM SOFRAYA İLK OTURAN KİŞİNİN STATÜSÜ**

	N	H.B.ERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		DİĞER KADIN		GELİN		H.B. KADININ ANNESİ		H.B. KADIN		BİRLİKTE		MİSAFİRLER		DİĞER ERKEK		ERKEK ÇOCUK		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	122	61	50.0	7	5.7	6	4.9	1	0.8	2	1.6	1	0.8	4	3.3	15	12.3	2	1.6	1	0.8	12	9.8	10	8.2
<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	38	24	63.2	4	10.5	2	5.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	5.3	3	7.9	1	2.6	0	0.0	1	2.6	1	2.6
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	84	37	44.0	3	3.6	4	4.8	1	1.2	2	2.4	1	1.2	2	2.4	12	14.3	1	1.2	1	1.2	11	13.1	9	10.7
<b>TOPLAM</b>	55	33	60.0	6	10.9	2	3.6	1	1.8	2	3.6	0	0.0	2	3.6	6	10.9	2	3.6	0	0.0	5	9.1	6	10.9
<b>ORTAKÇY</b>																									
İST. DOĞ.	21	13	61.9	4	19.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	2	9.5	1	4.8		0.0	1	4.8		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	44	20	45.5	2	4.5	2	4.5	1	2.3	2	4.5		0.0	2	4.5	4	9.1	1	2.3		0.0	4	9.1	6	13.6
<b>TOPLAM</b>	30	10	33.3	1	3.3	3	10.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	3.3	7	23.3	0	0.0	0	0.0	4	13.3	4	13.3
<b>KOLLAJ</b>																									
İST. DOĞ.	7	3	42.9		0.0	1	14.3		0.0		0.0		0.0	1	14.3	1	14.3		0.0		0.0		0.0	1	14.3
İST. DIŞI DOĞ.	23	7	30.4	1	4.3	2	8.7		0.0		0.0		0.0		0.0	6	26.1		0.0		0.0	4	17.4	3	13.0
<b>TOPLAM</b>	27	18	66.7	0	0.0	1	3.7	0	0.0	0	0.0	1	3.7	1	3.7	2	7.4	0	0.0	1	3.7	3	11.1	0	0.0
<b>BALIKÇI</b>																									
İST. DOĞ.	10	8	80.0		0.0	1	10.0		0.0		0.0		0.0	1	10.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	17	10	58.8		0.0		0.0		0.0		0.0	1	5.9		0.0	2	11.8		0.0	1	5.9	3	17.6		0.0

**TABLO G-32 DÜN AKSAM SOFRAYA İLK OTURAN KİSİNİN İLK OTURMA NEDENİ**

		N	ALİŞKANLIK		YAŞ VE STATÜ GEREĞİ		ACIKTIĞI İÇİN		YALNIZ YAŞAR		KÜÇÜK OLDUKLARI İÇİN		SERVIS İLK ONA YAPILIR		İLK OTURANIN EVDE OLMAMASI		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	122	11	9.0	16	13.1	24	19.7	7	5.7	1	0.8	1	0.8	2	1.6	60	49.2
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	38	7	18.4	6	15.8	5	13.2	2	5.3	0	0.0	1	2.6	2	5.3	15	39.5
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	84	4	4.8	10	11.9	19	22.6	5	6.0	1	1.2	0	0.0	0	0.0	45	53.6
	<b>TOPLAM</b>	65	4	6.2	10	15.4	16	24.6	5	7.7	1	1.5	1	1.5	2	3.1	26	40.0
<b>ORTAKOY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	1	4.8	4	19.0	5	23.8	1	4.8		0.0	1	4.8	2	9.5	7	33.3
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	3	6.8	6	13.6	11	25.0	4	9.1	1	2.3		0.0		0.0	19	43.2
	<b>TOPLAM</b>	30	1	3.3	1	3.3	2	6.7	1	3.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	25	83.3
<b>KÖLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	7	1	14.3		0.0		0.0	1	14.3		0.0		0.0		0.0	5	71.4
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23		0.0	1	4.3	2	8.7		0.0		0.0		0.0		0.0	20	87.0
	<b>TOPLAM</b>	27	6	22.2	5	18.5	6	22.2	1	3.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	9	33.3
<b>EALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	10	5	50.0	2	20.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	3	30.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	17	1	5.9	3	17.6	6	35.3	1	5.9		0.0		0.0		0.0	6	35.3

**TABLO G-33 DÜN AKSAM İLK SERVİS YAPILAN KİŞİNİN STATÜSÜ**

	CEVAP SAYISI																												
		1		2		TOP.		H.B.ERKEK		H.B.İ.		KIZ		GELİN		H.B.		KADININ		H.B.		DİĞER		ERKEK		DAMAT		BOŞ-BEL	
		N	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	123	121	1	123	72	58.5	3	2.4	9	7.3	1	0.8	3	2.4	3	2.4	5	4.1	1	0.8	1	0.8	13	10.6	1	0.8	11	8.9	
<b>İST. DOĞ. TOPLAM</b>	38	36	0	36	27	71.1	0	0.0	3	7.9	0	0.0	1	2.6	2	5.3	2	5.3	0	0.0	0	0.0	1	2.6	0	0.0	2	5.3	
<b>İST. DIŞI DOĞ. TOP.</b>	84	83	1	85	45	52.8	3	3.5	6	7.1	1	1.2	2	2.4	1	1.2	3	3.5	1	1.2	1	1.2	12	14.1	1	1.2	9	10.6	
<b>TOPLAM</b>	65	64	1	66	36	54.5	3	4.5	6	9.1	1	1.5	0	0.0	1	1.5	1	1.5	1	1.5	0	0.0	6	9.1	1	1.5	10	15.2	
<b>ORTAKÖY</b>																													
<b>İST. DOĞ.</b>	21	21		21	15	71.4		0.0	2	9.5		0.0		0.0		0.0	1	4.8		0.0		0.0	1	4.8		0.0	2	9.5	
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	44	43	1	45	21	46.7	3	6.7	4	8.9	1	2.2		0.0	1	2.2		0.0	1	2.2		0.0	5	11.1	1	2.2	6	17.8	
<b>TOPLAM</b>	30	30	0	30	19	63.3	0	0.0	2	6.7	0	0.0	1	3.3	1	3.3	2	6.7	0	0.0	0	0.0	4	13.3	0	0.0	1	3.3	
<b>KOLEGE</b>																													
<b>İST. DOĞ.</b>	7	7		7	4	57.1		0.0		0.0		0.0	1	14.3	1	14.3	1	14.3		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	23	23		23	15	65.2		0.0	2	8.7		0.0		0.0		0.0	1	4.3		0.0		0.0	4	17.4		0.0	1	4.3	
<b>TOPLAM</b>	27	27	0	27	17	63.0	0	0.0	1	3.7	0	0.0	2	7.4	1	3.7	2	7.4	0	0.0	1	3.7	3	11.1	0	0.0	0	0.0	
<b>BALIKÇU</b>																													
<b>İST. DOĞ.</b>	10	10		10	8	80.0		0.0	1	10.0		0.0		0.0	1	10.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0	
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	12	17		17	9	52.9		0.0		0.0		0.0	2	11.8		0.0	2	11.8		0.0	1	5.9	3	17.6		0.0		0.0	

**TABLO G-34 DÜN AKSAM İLK SERVİS YAPILAN KİŞİYE İLK SERVİSİN YAPILMASININ NEDENİ**

		N	ALİŞKANLIK		YAŞ VE STATÜ GEREĞİ		ACIKTIĞI İÇİN		YALNIZ YAŞAR		KÜÇÜK OLDUKLARI İÇİN		BOŞ-BEL	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAMI	122	11	9.0	36	29.5	24	19.7	6	4.9	3	2.5	42	34.4
	İST.DOĞ.TOPLAM	38	4	10.5	9	23.7	10	26.3	2	5.3	0	0.0	13	34.2
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	7	8.3	27	32.1	14	16.7	4	4.8	3	3.6	29	34.5
	TOPLAM	65	4	6.2	16	24.6	13	20.0	4	6.2	3	4.6	25	38.5
ORTAKOY	İST.DOĞ.	21	1	4.8	6	28.6	4	19.0	1	4.8		0.0	9	42.9
	İST.DIŞI DOĞ.	44	3	6.8	10	22.7	9	20.5	3	6.8	3	6.8	16	36.4
	TOPLAM	30	1	3.3	15	50.0	3	10.0	1	3.3	0	0.0	10	33.3
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	7		0.0	3	42.9	1	14.3	1	14.3		0.0	2	28.6
	İST.DIŞI DOĞ.	23	1	4.3	12	52.2	2	8.7		0.0		0.0	8	34.8
	TOPLAM	27	6	22.2	5	18.5	8	29.6	1	3.7	0	0.0	7	25.9
BALMUMCU	İST.DOĞ.	10	3	30.0		0.0	5	50.0		0.0		0.0	2	20.0
	İST. DIŞI DOĞ.	17	3	17.6	5	29.4	3	17.6	1	5.9		0.0	5	29.4



**TABLO G-35 DÜN AKSAM SOFRADAN KALKAN İLK KİSİNİN STATÜSÜ**

	N	H.B.ERKEK		H.B.E.		KIZ ÇOCUK		H.B. KADIN		BİRLİKTE		DİĞER ERKEK		ERKEK ÇOCUK		BOŞ-BEL	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>GENEL TOPLAM</b>	122	44	36.1	12	9.8	16	13.1	3	2.5	5	4.1	2	1.6	29	23.8	11	9.0
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	38	14	36.8	7	18.4	4	10.5	2	5.3	2	5.3	0	0.0	8	21.1	1	2.6
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	84	30	35.7	5	6.0	12	14.3	1	1.2	3	3.6	2	2.4	21	25.0	10	11.9
<b>TOPLAM</b>	65	23	35.4	8	12.3	7	10.8	1	1.5	4	6.2	1	1.5	12	18.5	9	13.8
<b>ORTAKOY</b>																	
<b>İST.DOĞ.</b>	21	7	33.3	3	14.3	3	14.3		0.0	2	9.5		0.0	5	23.8	1	4.8
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	16	36.4	5	11.4	4	9.1	1	2.3	2	4.5	1	2.3	7	15.9	8	18.2
<b>TOPLAM</b>	30	10	33.3	1	3.3	5	16.7	1	3.3	1	3.3	0	0.0	10	33.3	2	6.7
<b>KÖLTÜR</b>																	
<b>İST.DOĞ.</b>	7	3	42.9	1	14.3		0.0	1	14.3		0.0		0.0	2	28.6		0.0
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	7	30.4		0.0	5	21.7		0.0	1	4.3		0.0	8	34.8	2	8.7
<b>TOPLAM</b>	27	11	40.7	3	11.1	4	14.8	1	3.7	0	0.0	1	3.7	7	25.9	0	0.0
<b>BALIKÇI</b>																	
<b>İST.DOĞ.</b>	10	4	40.0	3	30.0	1	10.0	1	10.0		0.0		0.0	1	10.0		0.0
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	17	7	41.2		0.0	3	17.6		0.0		0.0	1	5.9	6	35.3		0.0

**TABLO G-36 DÜN AKSAM SOFRADAN İLK KALKAN KİSİNİN İLK KALKMA NEDENİ**

		N	KARNİ DOYDUĞU İÇİN		YALNIZ YAŞAR		EV İŞLERİ İLE İLGİLENMEK İÇİN		BİR YERE GİDECEĞİ İÇİN		ÇABUK VE AZ YEDİĞİ İÇİN		DİĞER		BOŞ BELİRSİZ	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	122	24	19.7	6	4.9	2	1.6	4	3.3	35	28.7	32	26.2	19	15.6
	İST.DOĞ.TOPLAM	38	6	15.8	2	5.3	1	2.6	1	2.6	12	31.6	12	31.6	4	10.5
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	84	18	21.4	4	4.8	1	1.2	3	3.6	23	27.4	20	23.8	15	17.9
	TOPLAM	65	10	15.4	4	6.2	1	1.5	3	4.6	12	18.5	17	26.2	18	27.7
ORTAKOY	İST.DOĞ.	21	2	9.5	1	4.8		0.0	1	4.8	6	28.6	7	33.3	4	19.0
	İST.DIŞI DOĞ.	44	8	18.2	3	6.8	1	2.3	2	4.5	6	13.6	10	22.7	14	31.8
	TOPLAM	30	0	0.0	1	3.3	0	0.0	1	3.3	23	76.7	4	13.3	1	3.3
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	7		0.0	1	14.3		0.0		0.0	6	85.7		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	23		0.0		0.0		0.0	1	4.3	17	73.9	4	17.4	1	4.3
	TOPLAM	27	14	51.9	1	3.7	1	3.7	0	0.0	0	0.0	11	40.7	0	0.0
BALMUMCU	İST.DOĞ.	10	4	40.0		0.0	1	10.0		0.0		0.0	5	50.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	17	10	58.8	1	5.9		0.0		0.0		0.0	6	35.3		0.0

## 1) ÖZEL GÜNLERDE YAPILAN YİYECEK VE İÇECEKLERİN

### ÖZELLİKLERİ

TABLO J-1:	ÖZEL GÜNLERE ÖZGÜ YİYECEKLERİN YAPILMA DURUMLARI
TABLO J-2:	ÖZEL GÜNLERE ÖZGÜ İÇECEKLERİN YAPILMA DURUMLARI
TABLO J-54:	ŞEKER BAYRAMINDA YAPILAN YİYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ
TABLO J-55:	YİYECEK TÜRÜ
TABLO J-56:	İLK YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-57:	ANA YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-58:	ANA YİYECEKLERDEN HAYVANSAL SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-59:	ANA YİYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN DENİZ ÜRÜNLERİ SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO J-60:	ANA YİYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN BÜYÜK-KÜÇÜKBAŞ HAYVANLARIN SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO J-61:	ANA YİYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN KANATLI HAYVANLARIN SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO J-62:	ANA YİYECEKLERDEN HAYVANSAL+BITKİSEL-SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-63:	ANA YİYECEKLERDEN BITKİSEL SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-64:	HAFİF YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-65:	AĞIR YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-66:	SON YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-67:	SON YİYECEKLERİN TATLILARININ SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-68:	SON YİYECEĞİN MEYVALARININ SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-69:	ŞEKER BAYRAMI İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER
TABLO J-70:	KURBAN BAYRAMINDA YAPILAN YİYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ
TABLO J-71:	YİYECEK TÜRÜ
TABLO J-72:	İLK YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-73:	ANA YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-74:	ANA YİYECEKLERDEN HAYVANSAL SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-75:	ANA YİYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN DENİZ ÜRÜNLERİ SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO J-76:	ANA YİYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN BÜYÜK-KÜÇÜKBAŞ HAYVANLARIN SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO J-77:	ANA YİYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN KANATLI HAYVANLARIN SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO J-78:	ANA YİYECEKLERDEN HAYVANSAL+BITKİSEL-SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-79:	ANA YİYECEKLERDEN BITKİSEL SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-80:	HAFİF YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-81:	AĞIR YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-82:	SON YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-83:	SON YİYECEKLERİN TATLILARININ SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-84:	SON YİYECEĞİN MEYVALARININ SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-85:	KURBAN BAYRAMI İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER
TABLO J-86:	RAMAZANDA YAPILAN YİYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ
TABLO J-87:	YİYECEK TÜRÜ
TABLO J-88:	İLK YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-89:	ANA YİYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-90:	ANA YİYECEKLERDEN HAYVANSAL SAYISI-ÇEŞİDİ

## 1) ÖZEL GÜNLERDE UAPILAN YIYECEK VE İÇECEKLERİN

### ÖZELLİKLERİ

TABLO J-91:	ANA YIYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN DENİZ ÜRÜNLERİ SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO J-92:	ANA YIYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN BÜYÜK-KÜÇÜKBAŞ HAYVANLARIN SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO J-93:	ANA YIYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN KANATLI HAYVANLARIN SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ
TABLO J-94:	ANA YIYECEKLERDEN HAYVANSAL+BITKİSEL-SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-95:	ANA YIYECEKLERDEN BITKİSEL SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-96:	HAFİF YIYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-97:	AĞIR YIYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-98:	SON YIYECEK SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-99:	SON YIYECEKLERİN TATLILARININ SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-100:	SON YIYECEĞİN MEYVALARININ SAYISI-ÇEŞİDİ
TABLO J-101:	RAMAZAN İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER
TABLO J-102:	MEVLÜT İÇİN HAZIRLANAN YIYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ
TABLO J-103:	YIYECEK TÜRÜ
TABLO J-104:	HAYVANSAL İSE ÇEŞİT SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-104/1:	AĞIR YIYECEK ÇEŞİT SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-105:	PILAV İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-106:	BÖREK İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-107:	DİĞER HAMUR İŞİ İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-108:	TATLI İSE ÇEŞİT SAYISI-TÜRÜ
TABLO J-109:	MEVLÜT İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER
TABLO J-110:	KANDİL İÇİN HAZIRLANAN YIYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ
TABLO J-111:	YIYECEK TÜRÜ
TABLO J-112:	HELVA İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-113:	HAMUR İŞİ İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-114:	YEMEK İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-115:	KANDİL İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER
TABLO J-116:	KABUL GÜNLERİ İÇİN HAZIRLANAN YIYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ
TABLO J-117:	YIYECEK TÜRÜ
TABLO J-118:	BÖREK İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-119:	KEK İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-120:	DİĞER HAMUR İŞLERİ İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-121:	PASTA İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-122:	YEMEK İSE ÇEŞİT SAYISI
TABLO J-123:	KABUL GÜNLERİ İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER

**TABLO 1-1 ÖZEL GÜNLERE ÖZGÜ YIYECEKLERİN YAPILMA DURUMLARI**

	N	DOĞUM		DÜĞÜN		ÖLÜM		DOĞUM GÜNÜ		ŞEKER BAYRAMI		KURBAN BAYRAMI		RAMAZAN		MEVLÖT		KANDİL		KABUL GÜNÜ	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
GENEL TOPLAM	127	18	14.2	19	15.0	36	28.3	33	26.0	74	58.3	72	56.7	57	44.9	51	40.2	79	62.2	13	10.2
İST.DOĞ.TOPLAM	41	1	2.4	3	7.3	6	14.6	13	31.7	21	51.2	22	53.7	18	43.9	14	34.1	24	58.5	2	4.9
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	86	17	19.8	16	18.6	30	34.9	20	23.3	53	61.6	50	58.1	39	45.3	37	43.0	55	64.0	11	12.8
TOPLAM	65	14	21.5	17	26.2	13	20.0	24	36.9	35	53.8	30	46.2	32	49.2	31	47.7	39	60.0	10	15.4
ORTAKÖY																					
İST.DOĞ.	21	1	4.8	3	14.3	3	14.3	10	47.6	10	47.6	12	57.1	11	52.4	11	52.4	14	66.7	2	9.5
İST.DIŞI DOĞ.	44	13	29.5	14	31.8	10	22.7	14	31.8	25	56.8	18	40.9	21	47.7	20	45.5	25	56.8	8	18.2
TOPLAM	32	2	6.3	0	0.0	20	62.5	8	25.0	23	71.9	23	71.9	6	18.8	15	46.9	22	68.8	1	3.1
KÜLTÜR																					
İST.DOĞ.	9		0.0		0.0	2	22.2	3	33.3	5	55.6	5	55.6	2	22.2	1	11.1	4	44.4		0.0
İST.DIŞI DOĞ.	23	2	8.7		0.0	18	78.3	5	21.7	18	78.3	18	78.3	4	17.4	14	60.9	18	78.3	1	4.3
TOPLAM	30	2	6.7	2	6.7	3	10.0	1	3.3	16	53.3	19	63.3	19	63.3	5	16.7	18	60.0	2	6.7
BALMUMCU																					
İST.DOĞ.	11		0.0		0.0	1	9.1		0.0	6	54.5	5	45.5	5	45.5	2	18.2	6	54.5		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	19	2	10.5	2	10.5	2	10.5	1	5.3	10	52.6	14	73.7	14	73.7	3	15.8	12	63.2	2	10.5

**TABLO 1-2 ÖZEL GÜNLERE ÖZGÜ İÇECEKLERİN YAPILMA DURUMLARI**

		N	DOĞUM		DÜĞÜN		ÖLÜM		DOĞUM GÜNÜ		ŞEKER BAYRAMI		KURBAN BAYRAMI		RAMAZAN		MEVLÜT		KANDİL		KABUL GÜNÜ	
			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
	<b>GENEL TOPLAM</b>	127	34	26.8	7	5.5	3	2.4	25	19.7	4	3.1	4	3.1	2	1.6	18	14.2	5	3.9	8	6.3
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	41	13	31.7	1	2.4	0	0.0	14	34.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	5	12.2	1	2.4	0	0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	86	21	24.4	6	7.0	3	3.5	11	12.8	4	4.7	4	4.7	2	2.3	13	15.1	4	4.7	8	9.3
	<b>TOPLAM</b>	65	29	44.6	5	7.7	2	3.1	17	26.2	3	4.6	3	4.6	2	3.1	13	20.0	0	0.0	8	9.2
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	21	12	57.1	1	4.8		0.0	11	52.4		0.0		0.0		0.0	4	19.0		0.0		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	44	17	38.6	4	9.1	2	4.5	6	13.6	3	6.8	3	6.8	2	4.5	9	20.5		0.0	6	13.6
	<b>TOPLAM</b>	32	1	3.1	1	3.1	0	0.0	7	21.9	1	3.1	1	3.1	0	0.0	4	12.5	5	15.6	1	3.1
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	9		0.0		0.0		0.0	3	33.3		0.0		0.0		0.0	1	11.1	1	11.1		0.0
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	23	1	4.3	1	4.3		0.0	4	17.4	1	4.3	1	4.3		0.0	3	13.0	4	17.4	1	4.3
	<b>TOPLAM</b>	30	4	13.3	1	3.3	1	3.3	1	3.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	3.3	0	0.0	1	3.3
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	11	1	9.1		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0		0.0
	<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	19	3	15.8	1	5.3	1	5.3	1	5.3		0.0		0.0		0.0	1	5.3		0.0	1	5.3

**TABLO I-54 SEKER BAYRAMINDA YAPILAN YIYECEKLERIN ÖZELLİKLERİ**

		N	EVDE HAZIRLANAN BELLİ		BOŞ BELİRSİZ		ÇEŞİT SAYISI				TOPLAM	
			n	%	n	%	1	2	3	4		BOŞ BELİRSİZ
	GENEL TOPLAM	74	71	95.9	3	4.1	42	19	9	1	3	111
	İST.DOĞ.TOPLAM	21	19	90.5	2	9.5	10	8	1	0	2	29
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	53	52	98.1	1	1.9	32	11	8	1	1	82
	TOPLAM	35	34	97.1	1	2.9	20	10	3	0	2	49
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	10	9	90.0	1	10.0	3	5	1		1	18
	İST.DIŞI DOĞ.	25	25	100.0		0.0	17	5	2		1	33
	TOPLAM	23	22	95.7	1	4.3	16	4	3	0	0	33
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	5	5	100.0		0.0	4	1				6
	İST.DIŞI DOĞ.	18	17	94.4	1	5.6	12	3	3			27
	TOPLAM	16	15	93.8	1	6.3	6	5	3	1	1	29
BALMUMCU	İST.DOĞ.	6	5	83.3	1	16.7	3	2			1	7
	İST.DIŞI DOĞ.	10	10	100.0		0.0	3	3	3	1		22

☞ ÇEŞİT SAYISINDA BOŞ-BELİRSİZ SÜTUNU TOPLAMA KATILMAMIŞTIR

**TABLO J-55 YIYECEK TÜRÜ**

		CEVAP SAYISI					İLK YIYECEK		ANA YIYECEK		HAFİF YIYECEK		AĞIR YIYECEK		SON YIYECEK		DİĞER	
	N	1	2	3	TOP.	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	GENEL TOPLAM	74	56	13	5	97	0	0.0	18	18.6	5	5.2	14	14.4	59	60.8	1	1.0
	İST.DOĞ.TOPLAM	21	18	3	0	24	0	0.0	4	16.7	3	12.5	2	8.3	14	58.3	1	4.2
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	53	38	10	5	73	0	0.0	14	19.2	2	2.7	12	16.4	45	61.6	0	0.0
	TOPLAM	35	30	3	2	42	0	0.0	6	14.3	1	2.4	5	11.9	29	69.0	1	2.4
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	10	9	1		11		0.0	1	9.1		0.0		0.0	9	81.8	1	9.1
	İST.DIŞI DOĞ.	25	21	2	2	31		0.0	5	16.1	1	3.2	5	16.1	20	64.5		0.0
	TOPLAM	23	18	5	0	28	0	0.0	2	7.1	0	0.0	5	17.9	21	75.0	0	0.0
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	5	5			5		0.0	1	20.0		0.0		0.0	4	80.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	18	13	5		23		0.0	1	4.3		0.0	5	21.7	17	79.9		0.0
	TOPLAM	16	8	5	3	27	0	0.0	10	37.0	4	14.8	4	14.8	9	33.3	0	0.0
BALMUMCU	İST.DOĞ.	6	4	2		8		0.0	2	25.0	3	37.5	2	25.0	1	12.5		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	10	4	3	3	19		0.0	8	42.1	1	5.3	2	10.5	8	42.1		0.0

★ İLK YIYECEK SAYISI TABLOSU İÇİN FREKANS BULUNMADIĞINDAN TABLO J-56 HAZIRLANMAMIŞTIR



**TABLO.I-57 ANA YIYECEK SAYISI - TÜRÜ**

		N	HAYVANSAL		HAYVANSAL BİTKİSEL		BİTKİSEL	
			n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	18	4	0.22	1	0.06	13	0.72
	İST.DOĞ.TOPLAM	4	0	0.00	1	0.25	3	0.75
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	14	4	0.29	0	0.00	10	0.71
	TOPLAM	6	2	0.33	1	0.17	3	0.50
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	1		0.00	1	1.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	5	2	0.40		0.00	3	0.60
	TOPLAM	2	1	0.50	0	0.00	1	0.50
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	1		0.00		0.00	1	1.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00		0.00
	TOPLAM	10	1	0.10	0	0.00	9	0.90
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	2		0.00		0.00	2	1.00
	İST. DIŞI DOĞ.	8	1	0.13		0.00	7	0.88

**TABLO J-58 ANA YIYECEKLERDEN HAYVANSAL SAYISI-ÇEŞİDİ**

		N	BÜYÜK KÜÇÜKBAŞ HAYVAN		KANATLI HAYVAN	
			n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	4	3	0.75	1	0.25
	İST.DOĞ.TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	4	3	0.75	1	0.25
	TOPLAM	2	2	1.00	0	0.00
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	2	2	1.00		0.00
	TOPLAM	1	1	1.00	0	0.00
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00
	TOPLAM	1	0	0.00	1	1.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	1		0.00	1	1.00

<sup>34</sup> **TABLO J-59 ANA YIYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN DENİZ ÜRÜNLERİ SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ  
HİÇ FREKANSI BULUNMADIĞINDAN HAZIRLANMAMIŞTIR**

**TABLO J-60 ANA YIYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN BÜYÜK-KÜÇÜKBAS HAYVANLARIN SAYISI VE ALT CESİDİ**

		N	ETLER		ET ÜRÜNLERİ		BOŞ-BELIRSIZ	
			n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	3	2	0.67	1	0.33	0	0.00
	İST.DOĞ.TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	3	2	0.67	1	0.33	0	0.00
	TOPLAM	2	1	0.50	1	0.50	0	0.00
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	2	1	0.50	1	0.50		0.00
	TOPLAM	1	1	1.00	0	0.00	0	0.00
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00		0.00
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00



TABLO J-61 ANA YIYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN KANATLI HAYVANLARIN SAYISI VE ALT ÇEŞİDİNDEKİ TÜM FREKANSLAR "ETLER" KATEGORİSİNDE YER ALDIĞINDAN

TABLO J- 62 ANA YIYECEKLERDEN HAYVANSAL+BITKİSEL SAYISI-ÇEŞİDİNDEKİ TÜM FREKANSLAR "TAZE SEBZE" KATEGORİSİNDE YER ALDIĞINDAN

TABLO J-63 ANA YIYECEKLERDEN BITKİSEL SAYISI-ÇEŞİDİNDEKİ TÜM FREKANSLAR "TAZE SEBZE"KATEGORİSİNDE YER ALDIĞINDAN

**HAZIRLANMAMIŞTIR**

**TABLO J-64 HAFIF YIYECEK SAYISI-TÜRÜ**

		N	KAHVALTI		MEZE	
			n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	5	3	0.60	2	0.40
	İST.DOĞ.TOPLAM	3	2	0.67	1	0.33
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	2	1	0.50	1	0.50
	TOPLAM	1	1	1.00	0	0.00
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00
	TOPLAM	4	2	0.50	2	0.50
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	3	2	0.67	1	0.33
	İST. DIŞI DOĞ.	1		0.00	1	1.00

**TABLO I-65 AĞIR YIYECEK SAYISI-TÜRÜ**

		CEVAP SAYISI							DİĞER HAMUR İŞLERİ		
		1	2	TOP.	PİLAV		BÖREK				
	N	n	n	n	n	P	n	P	n	P	
	GENEL TOPLAM	14	12	2	16	6	0.38	6	0.38	4	0.25
	İST.DOĞ.TOPLAM	2	2	0	2	0	0.00	2	1.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	12	10	2	14	6	0.43	4	0.29	4	0.29
	TOPLAM	5	4	1	6	1	0.17	1	0.17	4	0.67
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	0			0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	5	4	1	6	1	0.17	1	0.17	4	0.67
	TOPLAM	5	5	0	5	4	0.80	1	0.20	0	0.00
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	0			0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	5	5		5	4	0.80	1	0.20		0.00
	TOPLAM	4	3	1	5	1	0.20	4	0.80	0	0.00
BALMUMCU	İST.DOĞ.	2	2		2		0.00	2	1.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	2	1	1	3	1	0.33	2	0.67		0.00

**TABLO J-67 SON YIYECEKLERİN TATLILARININ SAYISI-CESİDİ**

	N	CEVAP SAYISI			SUTLU TATLILAR		HAMURLU TATLILAR		HELVA		KOMPOSTO HOŞAF		DİĞER	
		1	2	TOP.	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
		n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
GENEL TOPLAM	59	56	3	62	4	6.5	31	50.0	1	1.6	3	4.8	23	37.1
İST.DOĞ.TOPLAM	14	12	2	16	2	12.5	9	56.3	0	0.0	0	0.0	5	31.3
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	45	44	1	46	2	4.3	22	47.8	1	2.2	3	6.5	18	39.1
TOPLAM	29	26	3	32	3	9.4	21	65.6	1	3.1	0	0.0	7	21.9
OREAKÖY İST.DOĞ.	9	7	2	11	2	18.2	7	63.6		0.0		0.0	2	18.2
İST.DIŞI DOĞ.	20	19	1	21	1	4.8	14	66.7	1	4.8		0.0	5	23.8
TOPLAM	21	21	0	21	0	0.0	3	14.3	0	0.0	3	14.3	15	71.4
KÜLTÜR İST.DOĞ.	4	4		4		0.0	1	25.0		0.0		0.0	3	75.0
İST.DIŞI DOĞ.	17	17		17		0.0	2	11.8		0.0	3	17.6	12	70.6
TOPLAM	9	9	0	9	1	11.1	7	77.8	0	0.0	0	0.0	1	11.1
BALMUMCU İST.DOĞ.	1	1		1		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0
İST. DIŞI DOĞ.	8	8		8	1	12.5	6	75.0		0.0		0.0	1	12.5

★ TABLO J-68 "SON YIYECEĞİN MEYVALARININ SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ" ADLI TABLODA HIÇ FREKANS BULUNMADIĞINDAN "TABLO J-66" VE " TABLO J-67" BİRLEŞTİRİLMİŞTİR

**TABLO I-69 ŞEKER BAYRAMI İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER**

		N	ÇAY		MEYVE SUYU	
			n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	4	2	0.50	2	0.50
	İST.DOĞ.TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	4	2	0.50	2	0.50
	TOPLAM	3	2	0.67	1	0.33
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	3	2	0.67	1	0.33
	TOPLAM	1	0	0.00	1	1.00
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1		0.00	1	1.00
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00

**TABLO 1-70 KURBAN BAYRAMINDA YAPILAN YIYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ**

		N	EVDE HAZIRLANAN BELLİ		EV.HAZ. HAZIR ALINAN BELLİ		HAZIR ALINAN BELLİ		BOŞ BELİRSİZ		ÇEŞİT SAYISI					TOPLAM
			n	%	n	%	n	%	n	%	1	2	3	4	BOŞ BELİRSİZ	
	<b>GENEL TOPLAM</b>	72	58	80.6	1	1.4	0	0.0	13	18.1	29	19	9	1	14	98
	<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	22	15	68.2	1	4.5	0	0.0	6	27.3	7	8	0	0	7	23
	<b>İST.DIŞI DOĞ. TOP.</b>	50	43	86.0	0	0.0	0	0.0	7	14.0	22	11	9	1	7	75
	<b>TOPLAM</b>	30	22	73.3	1	3.3	0	0.0	7	23.3	11	10	1	0	8	34
<b>ORTAKÖY</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	12	6	50.0	1	8.3		0.0	5	41.7	2	4			6	10
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	18	16	88.9		0.0		0.0	2	11.1	9	6	1		2	24
	<b>TOPLAM</b>	23	22	95.7	0	0.0	0	0.0	1	4.3	14	3	5	0	1	35
<b>KÜLTÜR</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	5	5	100.0		0.0		0.0		0.0	4	1				6
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	18	17	94.4		0.0		0.0	1	5.6	10	2	5		1	29
	<b>TOPLAM</b>	19	14	73.7	0	0.0	0	0.0	5	26.3	4	6	3	1	5	29
<b>BALMUMCU</b>	<b>İST.DOĞ.</b>	5	4	80.0		0.0		0.0	1	20.0	1	3			1	7
	<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	14	10	71.4		0.0		0.0	4	28.6	3	3	3	1	4	22

 ÇEŞİT SAYISINDA BOŞ-BELİRSİZ SÖTUNU TOPLAMA KATILMAMIŞTIR



**TABLO J-71 YIYECEK TÜRÜ**

		CEVAP SAYISI					İLK YIYECEK		ANA YIYECEK		HAFIF YIYECEK		AĞIR YIYECEK		SON YIYECEK		DİĞER	
	N	1	2	3	TOP.	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
GENEL TOPLAM	72	51	16	5	98	0	0.0	25	25.5	4	4.1	13	13.3	43	43.9	13	13.3	
İST.DOĞ.TOPLAM	22	17	5	0	27	0	0.0	6	22.2	2	7.4	2	7.4	10	37.0	7	25.9	
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	50	34	11	5	71	0	0.0	19	26.8	2	2.8	11	15.5	33	46.5	6	8.5	
TOPLAM	30	24	5	1	37	0	0.0	12	32.4	1	2.7	3	8.1	13	35.1	8	21.6	
<b>ORTAKÖY</b>																		
İST.DOĞ.	12	10	2		14		0.0	3	21.4		0.0		0.0	5	35.7	6	42.9	
İST.DIŞI DOĞ.	18	14	3	1	23		0.0	9	39.1	1	4.3	3	13.0	8	34.8	2	8.7	
TOPLAM	23	17	5	1	30	0	0.0	3	10.0	0	0.0	5	16.7	22	73.3	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>																		
İST.DOĞ.	5	5			5		0.0	1	20.0		0.0		0.0	4	80.0		0.0	
İST.DIŞI DOĞ.	18	12	5	1	25		0.0	2	8.0		0.0	5	20.0	18	72.0		0.0	
TOPLAM	19	10	6	3	31	0	0.0	10	32.3	3	9.7	5	16.1	8	25.8	5	16.1	
<b>BALMUMCU</b>																		
İST.DOĞ.	5	2	3		8		0.0	2	25.0	2	25.0	2	25.0	1	12.5	1	12.5	
İST. DIŞI DOĞ.	14	8	3	3	23		0.0	8	34.8	1	4.3	3	13.0	7	30.4	4	17.4	

★ İLK YIYECEK SAYISI TABLOSU İÇİN FREKANS BULUNMADIĞINDAN TABLO HAZIRLANMAMIŞTIR

J-72

**TABLO I-73 ANA YIYECEK SAYISI - TÜRÜ**

		N	ÇEŞİT SAYISI			HAYVANSAL		HAYVANSAL		BİTKİSEL	
			1	2	TOPLAM	n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	25	23	2	27	9	0.33	5	0.19	13	0.48
	İST.DOĞ.TOPLAM	6	6	0	6	1	0.17	2	0.33	3	0.50
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	19	17	2	21	8	0.38	3	0.14	10	0.48
	TOPLAM	12	12	0	12	6	0.50	3	0.25	3	0.25
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	3	3		3	1	0.33	2	0.67		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	9	9		9	5	0.56	1	0.11	3	0.33
	TOPLAM	3	3	0	3	2	0.67	0	0.00	1	0.33
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	1	1		1		0.00		0.00	1	1.00
	İST.DIŞI DOĞ.	2	2		2	2	1.00		0.00		0.00
	TOPLAM	10	8	2	12	1	0.08	2	0.17	9	0.75
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	2	2		2		0.00		0.00	2	1.00
	İST. DIŞI DOĞ.	8	6	2	10	1	0.10	2	0.20	7	0.70

**TABLO J-74 ANA YIYECEKLERDEN HAYVANSAL SAYISI-ÇEŞİDİ**

	N	BÜYÜK *** KÜÇÜKBAŞ HAYVAN		KANATLI *** HAYVAN		BOŞ-BELIRSIZ		
		n	P	n	P	n	P	
GENEL TOPLAM	9	4	0.44	3	0.33	2	0.22	
İST.DOĞ.TOPLAM	1	1	1.00	0	0.00	0	0.00	
İST.DIŞI DOĞ.TOP.	8	3	0.38	3	0.38	2	0.25	
TOPLAM	6	4	0.67	0	0.00	2	0.33	
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	1	1	1.00			0.00	
	İST.DIŞI DOĞ.	5	3	0.60		2	0.40	
	TOPLAM	2	0	0.00	2	1.00	0	0.00
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	0		0.00				0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	2		0.00	2	1.00		0.00
	TOPLAM	1	0	0.00	1	1.00	0	0.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00				0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	1		0.00	1	1.00		0.00



TABLO J-75 HIÇ FREKANSI OLMADIĞINDAN

TABLO J-76: TÜM FREKANSLAR "ETLER" KATEGORİSİNDE YER ALDIĞINDAN

TABLO -77: TÜM FREKANSLAR "ETLER" KATEGORİSİNDE YER ALDIĞINDAN

TABLO J- 78: TÜM FREKANSLAR "TAZE SEBZE" KATEGORİSİNDE YER ALDIĞINDAN

TABLO J-79: TÜM FREKANSLAR "TAZE SEBZE" KATEGORİSİNDE YER ALDIĞINDAN

**HAZIRLANMAMIŞTIR.**

**TABLO J-80 HAFİF YİYECEK SAYISI-TÜRÜ**

			KAHVALTI		MEZE	
		N	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	4	3	0.75	1	0.25
	İST.DOĞ.TOPLAM	2	2	1.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	2	1	0.50	1	0.50
	TOPLAM	1	0	0.00	1	1.00
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1		0.00	1	1.00
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00
	TOPLAM	3	3	1.00	0	0.00
BALMUMCU	İST.DOĞ.	2	2	1.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00

**TABLO I-81 AĞIR YİYECEK SAYISI-TÜRÜ**

		N	PILAV		BÖREK		DİĞER HAMUR İŞLERİ	
			n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	13	4	0.31	7	0.54	2	0.15
	İST.DOĞ.TOPLAM	2	0	0.00	2	1.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	11	4	0.36	5	0.45	2	0.18
	TOPLAM	3	0	0.00	1	0.33	2	0.67
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	3		0.00	1	0.33	2	0.67
	TOPLAM	5	4	0.80	1	0.20	0	0.00
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	5	4	0.80	1	0.20		0.00
	TOPLAM	5	0	0.00	5	1.00	0	0.00
BALMUMCU	İST.DOĞ.	2		0.00	2	1.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	3		0.00	3	1.00		0.00

**TABLO J-83 SON YIYECEKLERİN TATLILARININ SAYISIL-ÇESİDİ**

		CEVAP SAYISI			SUTLU TATLILAR		HAMURLU TATLILAR		HELVA		KOMPOSTO HOŞAF		DİĞER		
		1	2	TOP.	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	N	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
	GENEL TOPLAM	43	39	4	47	1	2.1	19	40.4	3	6.4	4	8.5	20	42.6
	İST.DOĞ.TOPLAM	10	10	0	10	0	0.0	5	50.0	0	0.0	0	0.0	5	50.0
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	33	29	4	37	1	2.7	14	37.8	3	8.1	4	10.8	15	40.5
	TOPLAM	13	13	0	13	0	0.0	10	76.9	1	7.7	0	0.0	2	15.4
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	5	5		5		0.0	3	60.0		0.0		0.0	2	40.0
	İST.DIŞI DOĞ.	8	8		8		0.0	7	87.5	1	12.5		0.0		0.0
	TOPLAM	22	18	4	26	0	0.0	3	11.5	2	7.7	4	15.4	17	65.4
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	4	4		4		0.0	1	25.0		0.0		0.0	3	75.0
	İST.DIŞI DOĞ.	18	14	4	22		0.0	2	9.1	2	9.1	4	18.2	14	63.6
	TOPLAM	8	8	0	8	1	12.5	6	75.0	0	0.0	0	0.0	1	12.5
BALMUMCU	İST.DOĞ.	1	1		1		0.0	1	100.0		0.0		0.0		0.0
	İST. DIŞI DOĞ.	7	7		7	1	14.3	5	71.4		0.0		0.0	1	14.3

★ TABLO J-84 "SON YIYECEĞİN MEYVALARININ SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ" ADLI TABLODA HIÇ FREKANS BULUNMADIĞINDAN "TABLO J-82" VE "TABLO J-83" BİRLEŞTİRİLMİŞTİR

**TABLO I-85 KURBAN BAYRAMI İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER**

		N	ÇAY		MEYVE SUYU		MEŞRUBAT	
			n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	4	1	0.25	2	0.50	1	0.25
	İST.DOĞ.TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	4	1	0.25	2	0.50	1	0.25
	TOPLAM	3	1	0.33	2	0.67	0	0.00
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	3	1	0.33	2	0.67		0.00
	TOPLAM	1	0	0.00	0	0.00	1	1.00
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1		0.00		0.00	1	1.00
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00
BALMUMCU	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00

**TABLO J-86 RAMAZANDA YAPILAN YIYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ**

		N	EVDE HAZIRLANAN BELLİ		EV.HAZ. HAZIR ALINAN BELLİ		HAZIR ALINAN BELLİ		BOŞ BELİRSİZ		ÇEŞİT SAYISI				BOŞ BELİRSİZ	TOPLAM
			n	%	n	%	n	%	n	%	1	2	3	4		
	GENEL TOPLAM	57	46	80.7	1	1.8	0	0.0	10	17.5	22	11	7	0	17	65
	İST.DOĞ.TOPLAM	18	12	66.7	1	5.6	0	0.0	5	27.8	5	3	0	0	10	11
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	39	34	87.2	0	0.0	0	0.0	5	12.8	17	8	7	0	7	54
	TOPLAM	32	27	84.4	0	0.0	0	0.0	5	15.6	13	5	3	0	11	32
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	11	7	63.6		0.0		0.0	4	36.4	3				8	3
	İST.DIŞI DOĞ.	21	20	95.2		0.0		0.0	1	4.8	10	5	3		3	29
	TOPLAM	6	6	100.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	2	0	0	0	8
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	2	2	100.0		0.0		0.0		0.0	1	1				3
	İST.DIŞI DOĞ.	4	4	100.0		0.0		0.0		0.0	3	1				5
	TOPLAM	19	13	68.4	1	5.3	0	0.0	5	26.3	5	4	4	0	6	25
BALMUMCU	İST.DOĞ.	5	3	60.0	1	20.0		0.0	1	20.0	1	2			2	5
	İST.DIŞI DOĞ.	14	10	71.4		0.0		0.0	4	28.6	4	2	4		4	20

 ÇEŞİT SAYISINDA BOŞ BELİRSİZ SÜTUNU TOPLAMA KATILMAMIŞTIR



**TABLO J-87 YIYECEK TÜRÜ**

		CEVAP SAYISI					İLK YIYECEK		ANA YIYECEK		HAFIF YIYECEK		AĞIR YIYECEK		SON YIYECEK		DİĞER	
	N	1	2	3	TOP.	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
<b>GENEL TOPLAM</b>	57	47	7	3	70	0	0.0	12	17.1	7	10.0	19	27.1	19	27.1	13	18.6	
<b>İST.DOĞ.TOPLAM</b>	18	17	1	0	19	0	0.0	3	15.8	1	5.3	3	15.8	4	21.1	8	42.1	
<b>İST.DIŞI DOĞ.TOP.</b>	39	30	6	3	51	0	0.0	9	17.6	6	11.8	16	31.4	15	29.4	5	9.8	
<b>TOPLAM</b>	32	27	4	1	38	0	0.0	5	13.2	2	5.3	15	39.5	7	18.4	9	23.7	
<b>ORTAKÖY</b>																		
<b>İST.DOĞ.</b>	11	11			11		0.0	1	9.1		0.0	3	27.3	1	9.1	6	54.5	
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	21	16	4	1	27		0.0	4	14.8	2	7.4	12	44.4	6	22.2	3	11.1	
<b>TOPLAM</b>	6	6	0	0	6	0	0.0	1	16.7	1	16.7	2	33.3	2	33.3	0	0.0	
<b>KÜLTÜR</b>																		
<b>İST.DOĞ.</b>	2	2			2		0.0	1	50.0		0.0		0.0	1	50.0		0.0	
<b>İST.DIŞI DOĞ.</b>	4	4			4		0.0		0.0	1	25.0	2	50.0	1	25.0		0.0	
<b>TOPLAM</b>	19	14	3	2	26	0	0.0	6	23.1	4	15.4	2	7.7	10	38.5	4	15.4	
<b>BALMUMCU</b>																		
<b>İST.DOĞ.</b>	5	4	1		6		0.0	1	16.7	1	16.7		0.0	2	33.3	2	33.3	
<b>İST. DIŞI DOĞ.</b>	14	10	2	2	20		0.0	5	25.0	3	15.0	2	10.0	8	40.0	2	10.0	

★ İLK YIYECEK SAYISI TABLOSU İÇİN FREKANS BULUNMADIĞINDAN TABLO J-88 HAZIRLANMAMIŞTIR

**TABLO J-89 ANA YIYECEK SAYISI - TÜRÜ**

			HAYVANSAL	**	BİTKİSEL		BOŞ-BEL.	
		N	n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	12	4	0.33	7	0.58	1	0.08
	İST.DOĞ.TOPLAM	3	0	0.00	3	1.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	9	4	0.44	4	0.44	1	0.11
	TOPLAM	5	3	0.60	1	0.20	1	0.20
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	1		0.00	1	1.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	4	3	0.75		0.00	1	0.25
	TOPLAM	1	0	0.00	1	1.00	0	0.00
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	1		0.00	1	1.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	TOPLAM	6	1	0.17	5	0.83	0	0.00
BALMUMCU	İST.DOĞ.	1		0.00	1	1.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	5	1	0.20	4	0.80		0.00

 TABLO J- 90: TÜM FREKANSLAR "BÜYÜK-KÜÇÜKBAŞ HAYVAN" DA BULUNDUĞUNDAN

TABLO J- 91: HİÇ FREKANSI BULUNMADIĞINDAN

HAZIRLANMAMIŞTIR.

**TABLO J-92 ANA YIYECEKLERİN HAYVANSAL TÜRÜNDEN BÜYÜK-KÜÇÜKBAS HAYVANLARIN SAYISI VE ALT CESİDİ**

		N	ETLER			ET ÜRÜNLERİ		BOŞ-BELIRSIZ	
			n	P		n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	4	3	0.75	1	0.25	0	0.00	
	İST.DOĞ.TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00	
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	4	3	0.75	1	0.25	0	0.00	
	TOPLAM	3	2	0.67	1	0.33	0	0.00	
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00	
	İST.DIŞI DOĞ.	3	2	0.67	1	0.33		0.00	
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00	
<u>KULTUR</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00	
	İST.DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00	
	TOPLAM	1	1	1.00	0	0.00	0	0.00	
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00	
	İST. DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00		0.00	



TABLO J-93: HIÇ FREKANSI BULUNMADIĞINDAN,

TABLO J-94: TÜM FREKANSLAR "TAZE SEBZE" KATEGORİSİNDE BULUNDUĞUNDAN,

TABLO J-95: TÜM FREKANSLAR "TAZE SEBZE" KATEGORİSİNDE BULUNDUĞUNDAN,

HAZIRLANMAMIŞTIR.

**TABLO.J-96 HAFİF YİYECEK SAYISI-TÜRÜ**

		N	KAHVALTI		MEZE	
			n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	7	6	0.86	1	0.14
	İST.DOĞ.TOPLAM	1	1	1.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	6	5	0.83	1	0.17
	TOPLAM	2	2	1.00	0	0.00
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	2	2	1.00		0.00
	TOPLAM	1	1	1.00	0	0.00
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00
	TOPLAM	4	3	0.75	1	0.25
BALMUMCU	İST.DOĞ.	1	1	1.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	3	2	0.67	1	0.33

**TABLO I-97 AĞIR YIYECEK SAYISI-TÜRÜ**

		CEVAP SAYISI				DİĞER HAMUR İŞLERİ						MAKARNA	
		N	1	2	TOP.	PILAV		BÖREK					
			n	n	n	n	P	n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	19	15	4	23	6	0.26	10	0.43	6	0.26	1	0.04
	İST.DOĞ.TOPLAM	3	3	0	3	0	0.00	0	0.00	3	1.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	16	12	4	20	6	0.30	10	0.50	3	0.15	1	0.05
	TOPLAM	15	12	3	18	5	0.28	7	0.39	6	0.33	0	0.00
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	3	3		3		0.00		0.00	3	1.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	12	9	3	15	5	0.33	7	0.47	3	0.20		0.00
	TOPLAM	2	2	0	2	0	0.00	1	0.50	0	0.00	1	0.50
<b>KOLTUR</b>	İST.DOĞ.	0			0		0.00		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	2	2		2		0.00	1	0.50		0.00	1	0.50
	TOPLAM	2	1	1	3	1	0.33	2	0.67	0	0.00	0	0.00
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	0			0		0.00		0.00		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	2	1	1	3	1	0.33	2	0.67		0.00		0.00

**TABLO J-99 SON YIYECEKLERİN TATLILARININ SAYISI-CESİDİ**

		CEVAP SAYISI				SÜTLÜ TATLILAR		HAMURLU TATLILAR		HELVA		KOMPOSTO HOŞAF		DİĞER	
		N	1	2	TOP.	n	P	n	P	n	P	n	P	n	P
			n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n
	GENEL TOPLAM	19	17	2	21	6	0.29	10	0.48	1	0.05	1	0.05	3	0.14
	İST.DOĞ.TOPLAM	4	4	0	4	0	0.00	3	0.75	1	0.25	0	0.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	15	13	2	17	6	0.35	7	0.41	0	0.00	1	0.06	3	0.18
	TOPLAM	7	7	0	7	1	0.14	1	0.14	1	0.14	1	0.14	3	0.43
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	1	1		1		0.00		0.00	1	1.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	6	6		6	1	0.17	1	0.17		0.00	1	0.17	3	0.50
	TOPLAM	2	2	0	2	1	0.50	1	0.50	0	0.00	0	0.00	0	0.00
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	1	1		1		0.00	1	1.00		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1	1		1	1	1.00		0.00		0.00		0.00		0.00
	TOPLAM	10	8	2	12	4	0.33	8	0.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00
<b>EALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	2	2		2		0.00	2	1.00		0.00		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	8	6	2	10	4	0.40	6	0.60		0.00		0.00		0.00

★ TABLO J-100 "SON YIYECEĞİN MEYVALARININ SAYISI VE ALT ÇEŞİDİ" ADLI TABLODA HIÇ FREKANS BULUNMADIĞINDAN "TABLO J-98" VE " TABLO J-99" BİRLEŞTİRİLMİŞTİR

**TABLO J-101 RAMAZAN İCİN HAZIRLANAN İÇECEKLER**

		N	ÇAY		MEYVE SUYU	
			n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	2	1	0.50	1	0.50
	İST.DOĞ.TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	2	1	0.50	1	0.50
	TOPLAM	2	1	0.50	1	0.50
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	2	1	0.50	1	0.50
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00

**TABLO J-102 MEVLÜT İÇİN HAZIRLANAN YIYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ**

		N	EVDE HAZIRLANAN BELLİ		HAZIR ALINAN BELLİ		BOŞ BELİRSİZ		ÇEŞİT SAYISI				BOŞ BELİRSİZ	TOPLAM
			n	%	n	%	n	%	1	2	3	4		
	GENEL TOPLAM	51	40	78.4	3	5.9	8	15.7	20	6	4	0	21	44
	İST.DOĞ.TOPLAM	14	8	57.1	1	7.1	5	35.7	6	1	0	0	7	8
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	37	32	86.5	2	5.4	3	8.1	14	5	4	0	14	36
	TOPLAM	31	22	71.0	3	9.7	6	19.4	12	5	4	0	10	34
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	11	6	54.5	1	9.1	4	36.4	5	1			5	7
	İST.DIŞI DOĞ.	20	16	80.0	2	10.0	2	10.0	7	4	4		5	27
	TOPLAM	15	15	100.0	0	0.0	0	0.0	6	0	0	0	9	6
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	1	1	100.0		0.0		0.0					1	0
	İST.DIŞI DOĞ.	14	14	100.0		0.0		0.0	6				6	6
	TOPLAM	5	3	60.0	0	0.0	2	40.0	2	1	0	0	2	4
BALMUMCU	İST.DOĞ.	2	1	50.0		0.0	1	50.0	1				1	1
	İST.DIŞI DOĞ.	3	2	66.7		0.0	1	33.3	1	1			1	3

 ÇEŞİT SAYISINDA BOŞ-BELİRSİZ SÜTUNU TOPLAMA KATILMAMIŞTIR



**TABLO J-103 YIYECEK TÜRÜ**

		CEVAP SAYISI					AĞIR		SON		DİĞER		BELİRSİZ	
		N	1	2	3	TOP.	YIYECEK		YIYECEK					
			n	n	n	n	n	%	n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	51	42	9	0	60	26	43.3	20	33.3	4	6.7	10	16.7
	İST.DOĞ.TOPLAM	14	12	2	0	16	6	37.5	4	25.0	1	6.3	5	31.3
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	37	30	7	0	44	20	45.5	16	36.4	3	6.8	5	11.4
	TOPLAM	31	24	7	0	38	17	44.7	10	26.3	4	10.5	7	18.4
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	11	9	2		13	5	38.5	3	23.1	1	7.7	4	30.6
	İST.DIŞI DOĞ.	20	15	5		25	12	48.0	7	28.0	3	12.0	3	12.0
	TOPLAM	15	13	2	0	17	9	52.9	6	35.3	0	0.0	2	11.8
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	1	1			1	1	100.0		0.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	14	12	2		16	8	50.0	6	37.5		0.0	2	12.5
	TOPLAM	5	5	0	0	5	0	0.0	4	80.0	0	0.0	1	20.0
BALMUMCU	İST.DOĞ.	2	2			2		0.0	1	50.0		0.0	1	50.0
	İST. DIŞI DOĞ.	3	3			3		0.0	3	100.0		0.0		0.0

★ FREKANSI OLMADIĞINDAN TABLO J-104 HAZIRLANMAMIŞTIR

**TABLO J-104/1 AĞIR YİYECEK SAYISI-TÜRÜ**

		N	PİLAV		BÖREK		DİĞER HAMUR İŞLERİ	
			n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	26	12	0.46	5	0.19	9	0.35
	İST.DOĞ.TOPLAM	6	2	0.33	2	0.33	2	0.33
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	20	10	0.50	3	0.15	7	0.35
	TOPLAM	17	8	0.47	5	0.29	4	0.24
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	5	2	0.40	2	0.40	1	0.20
	İST.DIŞI DOĞ.	12	6	0.50	3	0.25	3	0.25
	TOPLAM	9	4	0.44	0	0.00	5	0.56
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	1		0.00		0.00	1	1.00
	İST.DIŞI DOĞ.	8	4	0.50		0.00	4	0.50
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00

TABLO J-105 PİLAV İSE ÇEŞİT SAYISI



TABLO J-106 BÖREK İSE ÇEŞİT SAYISI

TABLoları her ikisinde de tek çeşit bulunduğundan hazırlanmamıştır



**TABLO I-108 TATLI İSE CESİT SAYISI-TÜRÜ**

		N	SÜTLÜ		HAMURLU		HELVA		MEYVELİ		DİĞER		BELİRSİZ	
			n	P	n	P	n	P	n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	20	3	0.15	6	0.30	6	0.30	1	0.05	1	0.05	3	0.15
	İST.DOĞ.TOPLAM	4	1	0.25	1	0.25	1	0.25	0	0.00	1	0.25	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	16	2	0.13	5	0.31	5	0.31	1	0.06	0	0.00	3	0.19
	TOPLAM	10	2	0.20	3	0.30	2	0.20	0	0.00	1	0.10	2	0.20
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	3	1	0.33	1	0.33		0.00		0.00	1	0.33		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	7	1	0.14	2	0.29	2	0.29		0.00		0.00	2	0.29
	TOPLAM	6	1	0.17	3	0.50	2	0.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	6	1	0.17	3	0.50	2	0.33		0.00		0.00		0.00
	TOPLAM	4	0	0.00	0	0.00	2	0.50	1	0.25	0	0.00	1	0.25
BALMUMCU	İST.DOĞ.	1		0.00		0.00	1	1.00		0.00		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	3		0.00		0.00	1	0.33	1	0.33		0.00	1	0.33

**TABLO I-109 MEVLÜT İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER**

		N	AYRAN		ÇAY		MEYVA SUYU		ŞERBET	
			n	P	n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	18	5	0.28	7	0.39	1	0.06	5	0.28
	İST.DOĞ.TOPLAM	5	1	0.20	2	0.40	1	0.20	1	0.20
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	13	4	0.31	5	0.38	0	0.00	4	0.31
	TOPLAM	13	4	0.31	6	0.46	1	0.08	2	0.15
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	4	1	0.25	2	0.50	1	0.25		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	9	3	0.33	4	0.44		0.00	2	0.22
	TOPLAM	4	1	0.25	0	0.00	0	0.00	3	0.75
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	1		0.00		0.00		0.00	1	1.00
	İST.DIŞI DOĞ.	3	1	0.33		0.00		0.00	2	0.67
	TOPLAM	1	0	0.00	1	1.00	0	0.00	0	0.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	1		0.00	1	1.00		0.00		0.00

**TABLO I-110 KANDİL İÇİN HAZIRLANAN YIYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ**

		N	EVDE HAZIRLANAN BELLİ		HAZIR ALINAN BELLİ		EVDE HAZIRLANAN HAZIR ALINAN BELLİ	
			n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	79	69	87.3	9	11.4	1	1.3
	İST.DOĞ.TOPLAM	24	19	79.2	5	20.8	0	0.0
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	55	50	90.9	4	7.3	1	1.8
	TOPLAM	39	33	84.6	5	12.8	1	2.6
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	14	10	71.4	4	28.6		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	25	23	92.0	1	4.0	1	4.0
	TOPLAM	22	21	95.5	1	4.5	0	0.0
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	4	4	100.0		0.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	18	17	94.4	1	5.6		0.0
	TOPLAM	18	15	83.3	3	16.7	0	0.0
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	6	5	83.3	1	16.7		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	12	10	83.3	2	16.7		0.0

**TABLO J-111 YIYECEK TÜRÜ**

		N	HELVA		HAMUR İŞİ	
			n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	79	55	69.6	24	30.4
	İST.DOĞ.TOPLAM	24	21	87.5	3	12.5
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	55	34	61.8	21	38.2
	TOPLAM	39	34	87.2	5	12.8
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	14	14	100.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	25	20	80.0	5	20.0
	TOPLAM	22	8	36.4	14	63.6
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	4	1	25.0	3	75.0
	İST.DIŞI DOĞ.	18	7	38.9	11	61.1
	TOPLAM	18	13	72.2	5	27.8
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	6	6	100.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	12	7	58.3	5	41.7

**TABLO I-112 HELVA İSE CESİT SAYISI**

		N	HELVA		İRMİK HELVASI		UN HELVASI	
			n	%	n	%	n	%
	GENEL TOPLAM	55	28	50.9	17	30.9	10	18.2
	İST.DOĞ.TOPLAM	21	9	42.9	6	28.6	6	28.6
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	34	19	55.9	11	32.4	4	11.8
	TOPLAM	34	21	61.8	8	23.5	5	14.7
<b>ORTAKÖY</b>	İST.DOĞ.	14	8	57.1	2	14.3	4	28.6
	İST.DIŞI DOĞ.	20	13	65.0	6	30.0	1	5.0
	TOPLAM	8	3	37.5	4	50.0	1	12.5
<b>KÜLTÜR</b>	İST.DOĞ.	1		0.0	1	100.0		0.0
	İST.DIŞI DOĞ.	7	3	42.9	3	42.9	1	14.3
	TOPLAM	13	4	30.8	5	38.5	4	30.8
<b>BALMUMCU</b>	İST.DOĞ.	6	1	16.7	3	50.0	2	33.3
	İST.DIŞI DOĞ.	7	3	42.9	2	28.6	2	28.6



**TABLO J-113 HAMUR İŞİ İSE ÇEŞİT SAYISI**

		LOKMA			HAMUR KIZARTMA		BÖREK ÇÖREK	
		N	n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	24	9	0.38	14	0.58	1	0.04
	İST.DOĞ.TOPLAM	3	3	1.00	0	0.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	21	6	0.29	14	0.67	1	0.05
	TOPLAM	5	1	0.20	3	0.60	1	0.20
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	5	1	0.20	3	0.60	1	0.20
	TOPLAM	14	5	0.36	9	0.64	0	0.00
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	3	3	1.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	11	2	0.18	9	0.82		0.00
	TOPLAM	5	3	0.60	2	0.40	0	0.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	5	3	0.60	2	0.40		0.00



TABLO J-114 YEMEK İSE ÇEŞİT SAYISI FREKANSI OLMADIĞINDAN YAPILMAMIŞTIR.

**TABLO J-115 KANDİL İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER**

		N	AYRAN		ŞERBET	
			n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	5	1	0.20	4	0.80
	İST.DOĞ.TOPLAM	1	0	0.00	1	1.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	4	1	0.25	3	0.75
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00
	TOPLAM	5	1	0.25	4	0.75
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	1		0.00	1	1.00
	İST.DIŞI DOĞ.	4	1	0.25	3	0.75
	TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	0		0.00		0.00

**TABLO 1-116 KABUL GÜNLERİ İÇİN HAZIRLANAN YIYECEKLERİN ÖZELLİKLERİ**

		N	EVDE HAZIRLANAN BELLİ		ÇEŞİT SAYISI				BOŞ BELIRSIZ	TOPLAM
			n	P	1	2	3	4		
	GENEL TOPLAM	13	13	1.00	2	1	6	0	4	22
	İST.DOĞ.TOPLAM	2	2	1.00	0	0	1	0	1	3
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	11	11	1.00	2	1	5	0	3	19
	TOPLAM	10	10	1.00	0	1	6	0	3	20
ORTAKÖY	İST.DOĞ.	2	2	1.00			1		1	3
	İST.DIŞI DOĞ.	8	8	1.00		1	5		2	17
	TOPLAM	1	1	1.00	1	0	0	0	0	1
KÜLTÜR	İST.DOĞ.	0		0.00						0
	İST.DIŞI DOĞ.	1	1	1.00	1					1
	TOPLAM	2	2	1.00	1	0	0	0	1	1
BALMUMCU	İST.DOĞ.	0		0.00						0
	İST.DIŞI DOĞ.	2	2	1.00	1				1	1

 ÇEŞİT SAYISINDA BOŞ-BELIRSIZ SÜTUNU TOPLAMA KATILMAMIŞTIR

**TABLO J-117 YİYECEK TÜRÜ**

		N	BÖREK		HAMUR İŞİ		PASTA	
			n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	13	7	0.54	5	0.38	1	0.08
	İST.DOĞ.TOPLAM	2	1	0.50	1	0.50	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ. TOP.	11	6	0.55	4	0.36	1	0.09
	TOPLAM	10	5	0.50	4	0.40	1	0.10
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	2	1	0.50	1	0.50		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	8	4	0.50	3	0.38	1	0.13
	TOPLAM	1	1	1.00	0	0.00	0	0.00
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00		0.00
	TOPLAM	2	1	0.50	1	0.50	0	0.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	2	1	0.50	1	0.50		0.00



TABLO J-118: BÖREK İSE ÇEŞİT SAYISI; TEK ÇEŞİT OLDUĞUNDAN,  
TABLO J-119: KEK İSE ÇEŞİT SAYISI; FREKANSI OLMADIĞINDAN,  
TABLO J-120: DİĞER HAMUR İŞLERİ İSE; TEK ÇEŞİT OLDUĞUNDAN,  
TABLO J-121: PASTA İSE ÇEŞİT SAYISI; TEK ÇEŞİT OLDUĞUNDAN,  
TABLO J-122: YEMEK İSE ÇEŞİT SAYISI; FREKANSI OLMADIĞINDAN,

**HAZIRLANMIŞTIR.**

**TABLO J-123 KABUL GÜNLERİ İÇİN HAZIRLANAN İÇECEKLER**

		N	ÇAY		MEYVE SUYU		KAHVE	
			n	P	n	P	n	P
	GENEL TOPLAM	8	4	0.50	3	0.38	1	0.13
	İST.DOĞ.TOPLAM	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00
	İST.DIŞI DOĞ.TOP.	8	4	0.50	3	0.38	1	0.13
	TOPLAM	6	3	0.50	2	0.33	1	0.17
<u>ORTAKÖY</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	6	3	0.50	2	0.33	1	0.17
	TOPLAM	1	0	0.00	1	1.00	0	0.00
<u>KÜLTÜR</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST.DIŞI DOĞ.	1		0.00	1	1.00		0.00
	TOPLAM	1	1	1.00	0	0.00	0	0.00
<u>BALMUMCU</u>	İST.DOĞ.	0		0.00		0.00		0.00
	İST. DIŞI DOĞ.	1	1	1.00		0.00		0.00

## ÖZEL AMAÇLI TABLO 1

**GENEL TOPLAMDA  
SABAH, ÖĞLEN VE AKŞAM ÖĞÜNLERİNDE  
SOFRAYI HAZIRLAYAN, SERVİSİ YAPAN,  
SOFRAYI TOPLAYAN  
YÜZDESİ EN YÜKSEK ÜÇ KİŞİNİN STATÜSÜ**

	<u>H.B.E.KADIN</u>	<u>KIZ ÇOCUK</u>	<u>H.B.KADIN</u>
	%	%	%
<b>SABAH</b>			
SOFRAYI HAZIRLAYAN	70.1	6.0	6.8
SERVİSİ YAPAN	66.7	4.3	6.8
SOFRAYI TOPLAYAN	61.9	11.0	6.8
<b>ÖĞLEN</b>			
SOFRAYI HAZIRLAYAN	67.4	8.7	6.5
SERVİSİ YAPAN	65.2	3.3	5.4
SOFRAYI TOPLAYAN	63.0	7.6	6.5
<b>AKŞAM</b>			
SOFRAYI HAZIRLAYAN	67.2	12.3	6.6
SERVİSİ YAPAN	68.9	8.2	6.6
SOFRAYI TOPLAYAN	62.3	11.5	5.7

**ÖZEL AMAÇLI TABLO 2**

**GENEL TOPLAMDA  
AİLE'nin GIDA ALIŞVERİŞİNDE  
ALINACAKLARA KARAR VEREN ve EN SON GIDA ALIŞVERİŞİNİ  
YAPAN YÜZDESİ EN YÜKSEK ÜÇ KİŞİNİN STATÜSÜ**

	<b>H.B.E.KADIN</b>	<b>H.B.ERKEK</b>	<b>KIZ COÇUK</b>
	%	%	%
<b>KARAR VEREN</b>	<b>64.4</b>	<b>30.0</b>	<b>2.5</b>
<b>ALIŞVERİŞİ YAPAN</b>	<b>48.9</b>	<b>31.6</b>	<b>6.0</b>

**ÖZEL AMAÇLI TABLO 3****GIDA MADDELERİNİN ALINMA ORANLARI  
% OLARAK**

	<b>ORTAKÖY MAHALLESİ</b>	<b>KÜLTÜR MAHALLESİ</b>	<b>BALMUMCU MAHALLESİ</b>
	%	%	%
<b>EKMEK</b>	100.0	100.0	100.0
<b>SU</b>	50.8	43.8	90.0
<b>SÜT</b>	80.0	90.6	93.3
<b>YOĞURT</b>	83.1	81.3	86.7
<b>ET</b>	100.0	93.8	96.7
<b>TAVUK</b>	96.9	96.9	90.0
<b>DENİZ ÜRÜNLERİ</b>	43.1	96.9	50.0
<b>SEBZE</b>	100.0	100.0	96.7
<b>MEYVE</b>	100.0	100.0	100.0
<b>BAKLIYAT</b>	93.8	100.0	93.3
<b>ZEYTİN</b>	100.0	100.0	90.0
<b>PEYNİR</b>	98.5	100.0	96.7
<b>TEREYAĞI</b>	96.9	37.5	80.0
<b>YUMURTA</b>	98.5	100.0	96.7
<b>REÇEL</b>	21.5	87.5	43.3
<b>BAL</b>	43.1	28.1	66.7
<b>ŞARKÜTERİ ÜRÜNÜ</b>	56.9	43.8	70.0
<b>KURUYEMİŞ</b>	61.5	28.1	56.7
<b>TÜRK KAHVESİ</b>	83.1	87.5	63.3
<b>NESTCAFE</b>	29.2	53.1	66.7
<b>ALKOLSÜZ İÇECEK.</b>	73.8	100.0	73.3
<b>ALKOLLÜ İÇECEK.</b>	43.1	25.0	26.7
<b>UNLU MAMUL-TATLIL</b>	47.7	71.9	53.3
<b>HAZIR GIDA</b>	33.8	84.4	16.7
<b>ÇİÇEK YAĞI</b>	78.5	65.6	93.3
<b>ZEYTİN YAĞI</b>	58.5	84.4	80.0
<b>MARGARİN</b>	69.2	93.8	86.7



**BESLENME ARAŞTIRMASI YÖNERGESİ**

<u>12 KONUSULANIN HANEDEKİ STATÜSÜ</u>	<u>14 KONUSULANIN CİNSİYETİ</u>	<u>122-129 MEMURUNLA GELDİ</u>
1) H.F. ERKEK	1) ERKEK	1) TEK BAŞINA
2) H.F. BEKAR ERKEK	2) KADIN	2) ANNE-BABASI, AİLESİYLE
3) H.F. AİLELİ BEKAR ERKEK	3) BELİRSİZ	3) İŞİYLE+ÇOCUKLARIMLA
4) H.F. EVLİ BEKAR ERKEK		4) ARKADAŞ+TANIKLARA
5) H.F. EŞİ ERKEK	<u>16 KONUSULANIN EĞİTİMİ</u>	5) KARDEŞLERİYLE
6) ERKEK ÇOCUK	1) KÜÇÜK (-7 YAŞ)	6) AKRABAYLA
7) ERKEK TORUN	2) HIÇ YOK	7) DİĞER
8) DAMAT	3) OKUR-YAZAR	8) BOŞ-BELİRSİZ
9) H.F. ERKEĞİN BABASI	4) İLİ TERK	
10) H.F. KADININ BABASI	5) İLİ DEVAM	<u>125- 130 MEMURUNLA GELİŞ NEDENİ</u>
11) DEĞERLİ	6) İLİ MEZUN	1) İŞ+ÇALIŞMAK İÇİN
12) STATÜSÜ BELİRSİZ ERKEK	7) ORTA DEVAM	2) OKUL-EĞİTİMİ
13) H.F. KADIN	8) ORTA TERK	3) EVLİLİK
14) H.F. BEKAR KADIN	9) ORTA MEZUN	4) TAYİN+EMENLİLİK
15) H.F. AİLELİ BEKAR KADIN	10) LİSE DEVAM	5) YERLEŞMEK İÇİN+GÖÇ ETTİ
16) H.F. EVLİ BEKAR KADIN	11) LİSE TERK	6) AİLEŞ+AKRABALARI ORADA OLDUĞU İÇİN
17) H.F. EŞİ KADIN	12) LİSE MEZUN	7) DİĞER
18) KİÇÜK	13) Y.O DEVAM	8) BELİRSİZ
19) KİÇÜK TORUN	14) Y.O TERK	
20) GELİN	15) Y.O MEZUN	
21) H.F. BAKANIN ANNESİ	16) BELİRSİZ	<u>124-125 İL VE SON İŞTİHAK YERİ</u>
22) H.F. KADININ ANNESİ	17) DİĞER	01 ADALAR 25 YALOVA
23) DİĞER KADIN		02 BAKIRKÖY 26 BOŞ-BELİRSİZ
24) STATÜSÜ BELİRSİZ KADIN		03 BAYRAMPAŞA
25) BELİRSİZ		04 BEŞİRTAŞ
<u>20 KONUSULANIN İŞTİHAK SEKTÖRÜ</u>	<u>17 KONUSULANIN YERİ İDARİ AYRIMI</u>	05 BEYKÖZ
1) KÜÇÜK (-14 YAŞ)	1) İ	06 BEYOĞLU
2) EV KADINI	2) EĞİ	07 EMİNOĞLU
3) ÖĞRENCİ	3) KÖY	08 EYÜP
4) EMERLİ	4) YURT İÇİ BELİRSİZ	09 FATİH
5) İŞSİZ	5) YURT DIŞI	10 G.O.PAŞA
6) YATILMAMIS	6) BELİRSİZ	11 KADIKÖY
7) BELİRSİZ		12 KAĞITHANE
8) İZLET	<u>19 KONUSULANIN MEDENİ HALİ</u>	13 KAPAL
9) ÜREL	1) KÜÇÜK (-14 YAŞ)	14 K.ÇEĞMECE
10) SAHİS YAKI	2) EVLİ	15 FENİCİ
11) KENDİ İŞİ	3) BEKAR	16 SARIYER
12) AİLE İŞLETİŞİ-AİLE İŞİ	4) EŞİ ÖLMÜŞ	17 ŞİŞLİ
13) DİĞER	5) BOŞANMIŞ	18 ÜMRANİYE
14) SEKTÖRÜ BELİRSİZ	6) BELİRSİZ	19 ÜSKÜDAR
		20 ZEYTİNCİBAĞI
		21 B.ÇENTİCİ
		22 ÇATALCA
		23 SİLİVRİ
		24 ŞİLE

**182 İSTİSKATİSÜ**

- 1) ÜST DÜZEY YÖNETİCİ, TEKNİK ELEMAN VE PROFESYONELLER
- 2) ORTA DERECE YÖNETİCİ VE AMİR
- 3) KİŞİSEL MEN, POLİS, SUBAY
- 4) EMÜR, BÜRO ELEMANI
- 5) WASELİF İŞÇİ
- 6) WASELİF İŞÇİ
- 7) HİZMETLİ
- 8) KÜÇÜK ESNAF
- 9) TİCCAR
- 10) ZANAATKAR
- 11) ZERAAAT-HAYVANCILIK
- 12) DİĞER (DİĞER)
- 13) SAĞLIK GÖREVLİSİ (EBE-HEMŞİRE)
- 14) SOS-BELİRSİZ

**205 HANE AYLIK GELİRİ**

- 1) 500.000-
- 2) 500.001-1.000.000
- 3) 1.000.001-1.500.000
- 4) 1.500.001-2.000.000
- 5) 2.000.001-2.500.000
- 6) 2.500.001-3.000.000
- 7) 3.000.001-3.500.000
- 8) 3.500.001-4.000.000
- 9) 4.000.001-4.500.000
- 10) 4.500.001-5.000.000
- 11) 5.000.001+
- 12) DİĞER
- 13) SOS-BELİRSİZ

**220 GIDA MAD. ALIYER**

- 1) ALIRMAZ
- 2) MEKENS
- 3) BELTAS
- 4) ELİMİT MAPNETİ
- 5) HANALIC BAKKALI
- 6) KASAP
- 7) MANAV
- 8) FAYAZ
- 9) ÇİFTÇİ
- 10) KURUMENİSİ
- 11) MAFİTANE
- 12) DİĞER
- 13) SOS-BELİRSİZ

**221 GIDA MAD. ALIYER İLE İLGİLİ YÖNERGE****1) HERGÜN**

- 2) 2 GÜNDE BİR
- 3) 3 GÜNDE BİR
- 4) 4 GÜNDE BİR
- 5) 5 GÜNDE BİR
- 6) 6 GÜNDE BİR
- 7) HAFTADA BİR
- 8) DİĞER
- 9) SOS-BELİRSİZ

**222 DİĞERSE**

- 1) 2 HAFTADA BİR
- 2) 3 HAFTADA BİR
- 3) AYDA BİR
- 4) 2 AYDA BİR
- 5) 3 AYDA BİR
- 6) 6 AYDA BİR
- 7) YILDA BİR
- 8) ARADA SIRADA
- 9) DİĞER İHTİYACI OLDUKÇA İSTEDİĞİNE
- 10) MEVSİMLERE GÖRE
- 11) DİĞER
- 12) SOS-BELİRSİZ

**429-430 SOS****0) ALIRMAZ****337 İLK YİNECEK**

- 1) ÇORBA
- 2) DİĞER
- 3) BELİRSİZ

**338 ANA YİY.**

- 1) HAYVANSAL
- 2) HAY.+BIT.
- 3) BİTKİSEL
- 4) DİĞER
- 5) BELİRSİZ

**339 HAYVANSAL**

- 1) DENİZ ÜRÜN
- 2) E.-K.BAŞ HAY.
- 3) KANATLI HAY.
- 4) DİĞER
- 5) BELİRSİZ

**340 DENİZ ÜRÜN**

- 1) BALIK
- 2) DİĞER DEN HAY.

**341 E.-K. BAŞ HAY.**

- 1) ETLER
- 2) ET ÜRÜN.
- 3) SAKATAT
- 4) DİĞER

**342 KANATLI HAY.**

- 1) ETLER
- 2) ET ÜRÜN.
- 3) SAKATAT
- 4) YUMURTA
- 5) DİĞER

**343 HAY.+BIT.**

- 1) TAZE SEB.
- 2) KURU SEB.
- 3) DİĞER
- 4) BELİRSİZ

**344 BİTKİSEL**

- 1) TAZE SEB.
- 2) KURU SEB.
- 3) DİĞER
- 4) BELİRSİZ

**345 HAFIF YİNECEK**

- 1) SALATA
- 2) TURSU
- 3) YOĞURT
- 4) MEZE
- 5) KAHVALTI
- 6) DİĞER
- 7) BELİRSİZ

**346 AĞIR YİNECEK**

- 1) FLAY
- 2) HAKARNA
- 3) KÖRPE
- 4) DİĞER HAMUR İSLE
- 5) DİĞER
- 6) BELİRSİZ

**347 SOĞ YİNECEK**

- 1) TATLIAR
- 2) MEYVELER
- 3) DİĞER
- 4) BELİRSİZ

**348 TATLIAR**

- 1) SUTLU
- 2) HAMEFLU
- 3) HELVA
- 4) MEYELİ
- 5) KOMPOSTOMHOS
- 6) DİĞER
- 7) BELİRSİZ

**349 MEYVELER**

- 1) TAZE MEYVELER
- 2) KURU MEYVELER
- 3) DİĞER
- 4) BELİRSİZ

1219 MEVL. DİŞ. GELEN YİY.

100 SÜT ÜRÜNLERİ

101 YAĞ -TEREYAG

102 PEYNİR-LOR

103 DİĞER SÜT ÜRÜNLERİ

200 ET ÜRÜNLERİ

201 KAVURMA

202 SULAR

203 PASTURMA

204 DİĞER ET ÜRÜNLERİ

300 TATLILAR

301 BAL

302 PECEL

303 PEYLAZ

304 DİĞER TATLILAR

400 KURUYEMİŞ

401 FENEK

402 CEVİZ

403 DİĞER KURUYEMİŞ

500 BAKLIYAT

501 KURUF ASKUYE

502 NOHUT

503 MERCİMEK

504 DİĞER BAKLIYAT

600 BUĞDAY ÜRÜNLERİ

601 UN

602 DÜĞER

603 DİĞER BUĞDAY ÜRÜNLERİ

700 SEBZELER

701 PATATES- SOĞAN

702 YAŞ SEBZELER

703 KURU SEBZELER

704 DİĞER SEBZELER

800 ZEYTİN

900 ZEYTİNYAĞI

1000 YUMURTA

1100 ÇAY

1200 TURŞU

1300 TARHANA

1400 SALÇA

1500 YAŞ MEYVE

1600 DİĞER

1700 BELİRSİZ

1224 ÖZEL GÜN.YAPILAN YİY.İCECEK YAP MI

1)EVET

2)HAYIR

3)DİĞER

4)BOŞ-BELİRSİZ

1045E EKLENECEK

("Hanedekiler Sulu Yemek Sever mi" sorusu için)

1)EVET

2)HAYIR

3) BOŞ-BELİRSİZ

1688,1689,1690,1692,1679-1682,1701-1706

MEVLÜT KANDİL VE KABUL GÜNÜ YİY.İÇİN

1)YAPILIR

2)YAPILMAZ

## COĞRAFİ BÖLGE KODLARI

100 MARMARA	200 EGE	300 AKDENİZ	400 İÇ ANADOLU
110 BALIKESİR	203 AFYON	301 ADANA	406 ANKARA
111 BİLECEK	205 AYDIN	307 ANTALYA	418 ÇANKIRI
116 BURSA	220 DENİZLİ	315 BURDUR	426 ESKİŞEHİR
117 ÇANAKKALE	235 ERZİR	331 HATAY	438 KAYSERİ
122 EDİRNE	243 KÜTAHYA	332 İSPARTA	440 KIRŞEHİR
134 İSTANBUL	245 MANİSA	333 İÇEL	442 KOYUNLU
139 KIRSELAZELİ	248 MUĞLA	346 MARAŞ	450 NEYŞEHİR
141 KOCATEPE	264 UŞAK		451 NIĞDE
154 SAKARYA			458 SIVAS
159 TEKRİRDAĞ			466 YÖZGAT

500 KARADENİZ	600 DOĞU ANADOLU	700 GÜNEYDOĞU ANADOLU	800 HER YERDEN
505 AMASYA	604 AĞRI	702 ADIYAMAN	900 GÖÇMEN
506 ARTVIN	612 ERZURUM	721 DİYARBAKIR	1000 DİĞER
514 EOLU	613 BİTLİS	727 GAZİANTEP	1500 BELİRSİZ
519 ÇUKURTAŞ	625 ELAZIĞ	747 MARDİN	
520 GİRNE	624 ERZİNCAN	756 SİRT	
522 ERZURUM	625 ERZURUM	763 UŞAK	
527 İSTANBUL	630 HATAY		
532 ORDU	636 KARS		
533 RİZE	644 MALATYA		
535 SAMSUN	649 MUŞ		
537 SİNOP	662 TUNCELİ		
540 TONLAT	665 VAN		
541 TRABZON			
547 ZONGULDAK			



3.00 SEMT MESKEN

3.01- Kaç yıldır bu semtte oturuyorsunuz? SÜRE \_\_\_\_\_ 19\_\_ / 1991

3.02- Neden bu semti seçtiniz? \_\_\_\_\_

3.03- Oturduğunuz semtten memnun musunuz?

Evet ( ) ise neden? \_\_\_\_\_

Hayır ( ) ise neden? \_\_\_\_\_

3.04- Kaç yıldır bu evde oturuyorsunuz? SÜRE \_\_\_\_\_ 19\_\_ / 1991

3.05- Oturduğunuz evin cinsi nedir ?

Müstakil ahşap ( )

Müstakil kagir ( )

Müstakil betonarme ( )

Apartman dairesi ( )

Diğer \_\_\_\_\_

3.06- Evde şebeke olarak var olanlar;

Su ( ) Kanalizasyon ( ) Elektrik ( ) Havagazı ( )

3.07- Oturduğunuz evin mülkiyeti;

Ev sahibi ( ) Kiracı ( ) Kirasız kiracı ( ) Lojman ( ) Diğer \_\_\_\_\_

3.08- Ev sahibi iseniz;

Oturduğunuz evin tapusu var mı? E ( ) H ( )

3.09- Kiracı iseniz;

Ayda ne kadar kira ödüyorsunuz? \_\_\_\_\_

3.10- Oturduğunuz ev kaç metrekare? \_\_\_\_\_

3.11- Oturduğunuz ev kaç oda? ( Salon dahil ) \_\_\_\_\_

3.12- Evde yemek nerede yeniyor?

Mutfak ( ) Özel yemek odası ( ) Salon ( ) Oturma odası ( ) Diğer \_\_\_\_\_

3.13- Oturduğunuz ev ne ile ısıtılıyor?

ARAÇ: Kalorifer ( ) Soba ( ) Diğer \_\_\_\_\_

YAKIT: Odun ( ) Gaz ( ) Fuel-Öil ( ) Kömür ( ) Diğer \_\_\_\_\_

3.14- Ayrı bir mutfağınız var mı? E ( ) H ( )

HAYIRSA; Yemeği nerede pişiriyorsunuz? \_\_\_\_\_

EVETSE; Mutfağınız kaç metrekare? \_\_\_\_\_

3.15- Aşağıdakilerden hangilerine sahipsiniz ?

- Televizyon ( ) Video ( ) Müzik Seti ( ) Tam otomatik çamaşır mak. ( )  
Çamaşır makinesi ( ) Elektrik Süpürgeci ( ) Buzdolabı ( )  
Derin Dondurucu ( ) Bulaşık Makinesi ( ) Likit gaz fırın ( )  
Elektrik fırın ( ) Microdalga Fırın ( ) Fritöz ( ) Mutfak robotu ( )  
Mikser ( ) Tost Makinesi ( ) Ekmek Kızartma Makinesi ( )  
Meyva Sıkacağı ( ) Aspiratör ( ) Çöp öğütücüsü ( ) Su Arıtma Makinesi ( )  
Diğer \_\_\_\_\_

3.16- Mutfakta sıcak su var mı?

- Evet, daimi var ( )  
Evet, belli günlerde var ( )  
Tesisat var, sıcak su yok ( )  
Hayır yok ( )  
Diğer \_\_\_\_\_

#### 4.00 ÇALIŞMA HAYATI — EKONOMİK YAPI

4.01- Hanede kaç kişi çalışır? \_\_\_\_\_

Kimler;

ADI	İŞİ	SEKTÖRÜ	İŞTEKİ STATÜSÜ	AYLIK KAZANCI

4.02- Çalışanların geliri dışında hanenizin başka geliri var mı ?

E ( ) H ( )

EVETSE;

Kira ( ) Memleketten ( ) Emekli Maaşı ( ) Diğer \_\_\_\_\_

AYLIK MİKTARI \_\_\_\_\_

4.03- Hanenizin aylık gelir toplamı ne kadardır 500 - 1000 TL MADDELERİNİN ALIŞIŞI

500000

3.000.001+

2.500001 - 3000000

2000001 - 2500000

1500001 - 2000000

1000001 - 1500000

500001 - 1000000

500000

**5.00- GIDA MADDELERİNİN ALINIŞI**

Rol alanlar

5.01 - Ailenin gıda alışverişlerinde neler alınacağına kararı kim verir?  
H. B. ( ) HB Eşi ( ) K.Ç. ismi ( ) E.Ç. ismi ( ) Tüm hane fertleri ( )  
Diğer ---

5.02 - Alış-verişe çıkmadan önce ne alacağınızı planladınız mı?  
Evet ( ) Hayır ( ) EYETSE Nasıl? -----

5.03 - Gıda maddeleri alınırken nelere dikkat edersiniz? -----

5.04 - Gıda maddelerinin alış- verişini;

Yapılı: { Günlük yaparım ( ) *günlük yapılır*  
Haftalık yaparım ( ) *Haftalık* Hangi gün ----- Diğer -----  
Aylık yaparım ( ) Hangi gün ----- Diğer -----

5.05- Gıda alış- verişini kim yapar?

Bu kişi belli ( ) belli değil ( )

Belli ise adı ve statüsü -----

5.06 - En son gıda alış- verişini;

Kim yaptı? -----

Ne zaman yaptı? -----



5.08- Aşağıdaki gıda maddelerinin alış- verişini nereden ve ne sıklıkta yaparsınız?

	NEREDEN ALINIR?					NE SIKLIKTA ALINIR? -								
	Ahırcaz	Beşiktaş	İğros	Genel market	Mahalle bakkalı	Diğer	Hergün	2	3	4	5	6	Haftada bir	Diğer
Ekmek														
Su														
Süt														
Et														
Tavuk														
Deniz ürünleri														
Sebze														
Meyve														
Bakliyat														
Zeytin														
Peynir														
Tereyağı														
Yumurta														
Reçel														
Bal														
Şarküteri														
Kuruyemiş														
Türk kahvesi														
Nescafe														
Alkolsüz içecekler														
Alkollü içecekler														
Unlu mamüller / tatlılar														
Hazır Gıda														
Çiçek yağı														
Zeytinyağı														
Margarin														

5.08 - Memleketten veya yakınlarınızdan gelen gıda maddeleri var mı?  
Memleketten ( ) İst. dışındaki yakınlardan ( ) İst. daki yakınlardan ( ) Neler? ---

5.09 - Yayın organlarındaki gıda reklamlarından etkilenir misiniz?  
Evet ( ) Hayır ( ) EVETSE  
Hangi açıdan etkilenirsiniz?

5.10 - Gıda alış- verişinizi hep aynı dükkân ve satıcıdan mı yapıyorsunuz?  
E ( ) H ( )  
Evetse neden? -----

6.00- GIDA MADDELERİNİN HAZIRLIĞI

6.01 -Dün hangi öğün için yiyecek pişirildi veya hazırlandı?

Sabah ( ) Öğle ( ) Akşam ( ) Diğer -----

6.02- Dün yiyecek hazırlamada kimler rol aldı?

Yiyecek ve içeceklerinizi	Kim hazırladı	Yardımcı eden oldu mu?	
		Olmadı	Oldu ise kim yardım etti.
Dün sabah			
Dün öğle			
Dün akşam			
Diğer			

6.03- Dün bu öğünler ne zaman hazırlandı, ne kadar sürdü?

Sabah <sup>başlama saati</sup> ----- <sup>harcanan zaman</sup> -----

Öğle -----

Akşam -----

Diğer -----

6.04- Dün yemek hazırlamak için toplam kaç saatinizi mutfakta geçirdiniz? -----

6.05- Dün öğünlerdeki <sup>yemekleri</sup> menüyü kim tesbit etti?

H.B. H.B.eşi K.Ç. E.Ç.

Sabah ( ) ( ) ( ) ( ) -----

Öğle ( ) ( ) ( ) ( ) -----

Akşam ( ) ( ) ( ) ( ) -----

Diğer -----

6.06- Yemek yapmayı kimden veya nereden öğrendiniz?

Annemden ( ) Eşimden ( ) Arkadaş ( ) Kitaptan ( ) Okuldan ( ) Diğer -----

HAZIRLAMADA TERCİH EDİLENLER

6.07- Hazırlanması kolay yemekleri tercih edermisiniz?

Evet ( ) Hayır ( ) Evetse,

Hangi zamanlarda -----

Neleri -----

6.08- Tencere v.b. araçlarınızın cinsi ve adedi nedir?

	Çelik	Teflon	Cam	Alüminyum	Emaye	Diğer
Tencere	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Tava	( )	( )	( )	( )	( )	( )

6.09- Bunlardan en çok hangisini tercih ediyorsunuz? -----

Neden? -----

6.10- Yemeklerinizde baharat kullanırmısınız?

Evet ( ) Hayır ( )

Evetse; neler -----

6.11- Yiyeceklerinizin üzerine sos kullanırmısınız?

Evet ( ) Hayır ( )

Evde yaptıklarınız -----

Hazır aldıklarınız -----

6.12- Geçen yıl kış hazırlığı olarak evde gıda hazırladınız mı?

Evet ( ) Hayır ( )

Evetse hangileri? -----

6.13- Bu gıdaları evde hazırlama sebepleriniz? \_\_\_\_\_

### 7.00- GIDANIN SUNULUŞU

7.01- Sunuluştaki rol alanlar:

	Sofrayı kim kurdu	Kim yardım etti	Servisi kim yaptı	Kim yardım etti	Herkes kendi servisini yaptı	Sofrayı kim topladı	Kim yardım etti	Herkes kendi tabağını topladı	Diğer
Dün sabah									
Dün öğle									
Dün akşam									
Diğer									

7.02- Yemeklerin servisini pişirilen yerdemi ( ) pişirilen yerin dışında bir yerdemi ( ) yaparsınız?

7.03- Servisi pişirilen kaptan mı ( ) servis tabağından mı ( ) yaparsınız?

Değişir ( )

Yemek türüne göre ( )

Yemek yiyen guruba göre ( )

7.04- Dün sofrayı hazırlarken masanın üzerine birşey örttünüz mü?

	E ( )	H ( )	Cinsi
Sabah	( )	( )	
Öğle	( )	( )	
Akşam	( )	( )	

7.05- Kullanılan arçlar: Herkese ayrı; .

*Ortaya*

tabak ( )

bardak ( )

çatal-kaşık ( )

bıçak ( )

salata tabağı ( )

diğer \_\_\_\_\_

7.06- Dün sofraya peçete veya benzeri birşey koydunuz mu?

	Kağıt peçete herkese ayrı ortaya	Kumaş peçete herkese ayrı ortaya	Gibisi herkese ayrı ortaya	Diğer
Sabah				
Öğle				
Akşam				

7.07- Sofrada herkesin belli yeri var mı? E ( ) H ( )

Evetse; bu yerler neye göre belirlenir? \_\_\_\_\_

7.08- Sabah, öğle, akşam bu yerlerde değişme olur mu? E ( ) H ( )

(Masanın şekli çizilecek ve statülere göre oturma düzeni gösterilecek) (Akşam Yemeği İci

7.09- Dün akşam sofraya; ilk kim oturdu? \_\_\_\_\_ neden? \_\_\_\_\_

ilk kime servis yapıldı? \_\_\_\_\_ neden? \_\_\_\_\_

ilk kim kalktı? \_\_\_\_\_ neden? \_\_\_\_\_

## 8.00-GIDANIN TÜKETİMİ

Hane içi tüketim

8.01-Dün hane üyelerinin hepsi bütün öğünlere katıldımı? E ( ) H ( )

Hayırsa katılmayanları

Adı	Hangi öğüne katılmadı			neden katılmadı
	sabah	öğle	akşam	

8.02-Dün sabah kahvaltı yapıldımı? E ( ) H ( )

8.03-Kahvaltı alan olarak evin neresinde yapıldı?

8.04-Kahvaltı düzen olarak nerede yapıldı?

8.05-Dün sabah kahvaltıda ;neler yendi \_\_\_\_\_

neler içildi \_\_\_\_\_

8.06-Hanedeki kişiler kahvaltıyı aynı anda mı yapar?

Evet, herkes aynı anda ( )

Evet, çoğunluk aynı anda ( ) Evet, bazen çoğunluk aynı anda ( )

Evet, bazen çoğunluk aynı anda ( )

Hayır herkes ayrı zamanlarda ( )

Diğer \_\_\_\_\_

8.07-Hafta içi ve hafta sonu kahvaltı saatleriniz değişiyor mu?

Evet, değişiyor ( )

Evet, bazen değişiyor ( )

Hayır, değişmiyor ( )

Diğer ( )

8.08-Genel olarak kahvaltının

Başlangıç saati

Bitiş saati

Hafta içi

Hafta sonu

8.09-Hanedeki kişiler sabah kahvaltısı ile öğle yemeği arasında birşey yiyip, içermi?

Evet, herkes hakkında bilgim var ( )

Evetse, kimler ne yer, ne içer?

Evet, evdekiler hakkında bilgim var ( )

Hayır, bilmez ( )

Diğer \_\_\_\_\_

Evetse; Kimler

Ne yer

Ne içer

8.10-Dün öğle yemeği yenildi mi? E ( ) H ( )

8.11-Öğle yemeği alan olarak evin neresinde yenildi?

8.12-Öğle yemeği düzen olarak nerede yenildi?

8.13-Dün öğle yemeğinde;neler yendi \_\_\_\_\_

neler içildi \_\_\_\_\_

8.14-Hanedeki kişiler öğle yemeğini aynı anda mı yer?

Evet, herkes aynı anda ( )

Evet, bazen herkes aynı anda ( )

Evet, çoğunluk aynı anda ( )

Evet, bazen çoğunluk aynı anda ( )

Hayır, herkes ayrı zamanlarda ( )

Diğer \_\_\_\_\_

8.15- Hafta içi ve Hafta sonu öğle yemeği saatleriniz değişiyor mu?

- Evet,değişiyor( )  
Evet,bazen değişiyor( )  
Hayır,değişmiyor( )  
Diğer \_\_\_\_\_

8.16- Genel olarak öğle yemeğinin;

	Başlangıç saati	Bitiş saati
Hafta içi	_____	_____
Hafta sonu	_____	_____

8.17- Hanedeki kişiler öğle yemeği ile akşam yemeği arasında birşey yiyip içerler mi?

- Evet,herkes hakkında bilgim var( )  
Evet, evdekiler hakkında bilgim var( )  
Hayır,bilmez( )  
Diğer \_\_\_\_\_

Evitse;	Kimler	Ne yer	Ne içer
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

8.18- Dün akşam yemeği yenildi mi? E ( ) H ( )

8.19- Akşam yemeği alan olarak evin neresinde yenildi

8.20- Akşam yemeği düzen olarak nerede yenildi?

8.21- Dün akşam yemeğinde; neler yendi? \_\_\_\_\_  
neler içildi? \_\_\_\_\_

8.22- Hanedeki kişiler akşam yemeğini aynı anda mı yer?

- Evet,herkes aynı anda( )  
Evet,bazen herkes aynı anda ( )  
Evet,çoğunluk aynı anda( )  
Evet,bazen çoğunluk aynı anda ( )  
Hayır,herkes ayrı zamanlarda ( )  
Diğer \_\_\_\_\_

8.23- Hafta içi ve hafta sonu akşam yemeği saatleriniz değişiyormu?

- Evet,değişiyor( )  
Evet,bazen değişiyor( )  
Hayır,değişmiyor( )  
Diğer \_\_\_\_\_

8.24- Genel olarak akşam yemeğinin;

	Başlangıç saati	Bitiş saati
Hafta içi	_____	_____
Hafta sonu	_____	_____

8.25- Hanedeki kişiler akşam yemeğinden sonra birşey yiyip içerler mi?

- Evet,herkes hakkında bilgim var( )  
Evet, evdekiler hakkında bilgim var( )  
Hayır,bilmez( )  
Diğer( ) \_\_\_\_\_

Evitse;	Kimler	Ne yer	Ne içer
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

Evet, evdekiler hakkında bilgim var ( )

Hayır, bilmez ( )

Diğer ( ) -----

Evetse;

Kimler

Ne yer

Ne içer

### EKMEK

8.26- Dün ekme aldınız mı? E ( ) H ( )

Evetse; Kaç tane?

Ne kadarı arttı?

Kalanı ne yaptınız?

Hayırsa; Neden?

8.27- Ekmeği sofraya nasıl koydunuz?

GENELDE

8.28- Günde ortalama kaç ekme alırsınız?

8.29- Artan ekmeği nasıl değerlendirirsiniz?

### İÇKİ

8.30- Dün akşam yemekte su hariç;

Alkolsüz içecek var mıydı? E ( ) H ( ) Evetse; kimler içti? ----- Ne içti? -----

Alkollü içecek var mıydı? E ( ) H ( ) Evetse; kimler içti? ----- Ne içti? -----

### ARTAN YEMEK

8.31- Dünden yemeğinizi arttı mı? E ( ) H ( )

Evetse; ne yaptınız veya yapacaksınız?

Sakladığınız nerede?

### MİSAFİR

8.32- Dün misafiriniz var mıydı? E ( ) H ( )

Evetse;

Kimler	Geliş saati	Gidiş saati	Neler ikram edildi				İçecek	
			Yemek	Yemek tatlı	Meyva	Diğer	Alkollü	Alkolsüz

8.33- Dün hanedekiler misafir olarak bir yere gittimi? E ( ) H ( )

Evetse;

Kimler	Kimle	Gidiş saati	Beliş saati	Neler ikram edildi				İçecek	
				Yemek	Yemek tatlı	meyva	diğer	Alkolsüz	Alkollü

### 9.00- ÖZEL BESLENME

9.01- Hanenizde özel bir beslenme şekli uygulayan var mı? E ( ) H ( )

Evetse;

Kim	Neden	Bütün yemekler bu kişiye göre hazırlanır	Hiçbir yemek bu kişiye göre hazırlanmaz	Bu kişiye ayrı yemek yapılır	Diğer

10.00- KANAAT VE TUTUMLAR

10.01-Sizce en fazla kim yiyor ve hangi öğünde en fazla yemek yeniyor?  
Hane halkı Sabah Öğle Akşam Diğer

10.02-Yenmesini uygun görmediğiniz yiyecekler varmı? E ( ) H ( )

Evetse; Neler -----

Neden -----

10.03-İçilmesini uygun görmediğiniz içecekler varmı? E ( ) H ( )

Evetse; Neler -----

Neden -----

10.04-Dün akşam yemeği sırasında sofrada sohbet ettinizmi? E ( ) H ( )

Evetse;ne konularda konuştunuz?

10.05-Hanedeki kişiler dışarda yemek yermi? E ( ) H ( )

Evetse; ne kadar sık?

10.06-Dışarda yemek yiyeceğiniz zaman ne tür yerlere gidersiniz?

Kelep-lahmacun ( ) Pizzacı ( ) Burgerci ( ) Lüks restoran ( ) Sıradan restoran ( )

Değişir ( ) Diğer :

10.07-Sulu yemek yaparmısınız?E ( ) H ( )

10.08-Hanedeki kişiler sulu yemek severlermi? E ( ) H ( )

Evetse;kimler? -----

10.09-Yemeğin suyuna ekme batırılırmı? E ( ) H ( )

Evetse;ekmeği,herkes eliyle batırır ( )

bazıları eliyle batırır ( )

herkes çatalle batırır ( )

Hayırsa;yemeğin suyunu nasıl tüketirsiniz?

Kaşıkle ( ) içerek ( ) diğer ( )

10.10-Yemeğin yanında çiğ soğan-sarımsak yenirmi? E ( ) H ( )

10.11-Evde hamur işleri yaparmısınız? E ( ) H ( ) *evetse*

Hamur nasıl elde edilir

Ne sıklıkta

Evde yapılır hazır hamur ~~alınır~~ hazır yufka

Ne sıklıkta	Evde yapılır	hazır hamur <del>alınır</del>	hazır yufka
Börek			
Manti			
Baklava			

10.14-Hanede Türk kahvesi tüketilirmi? E ( ) H ( )

Evetse;Ne zaman tercih edilir?

Kim içer?

Kim yapar?

10.15-Kahve nede yapılır?

Cezve ( ) kahve makinesi ( ) diğer ( )

10.16-Tercih edilen başka içecekler varmı? E ( ) H ( )

Çay ( ) neçafe ( ) diğer ( )

10.17-Akşam yemeğinden sonra yemeği alışkanlık haline getirdiğiniz yiyecekler varmı?E ( ) H

*evetse neler :*

## Özel günlerde sunulan yiyecekler

10.18-

AYEL AYEDOK YEDİTEN YIYECEKLER

Özel günlerde yapılan Yiyecekler	İçecekler
Doğum	
Düğün	
Ölüm	
Doğum günü	
Şeker bayramı	
Kurban bayramı	
Ramazan	
Randiller	
Mevlüt	
Kabul günleri	
Diğer	

### MİSAFİR AĞIRLAMA

10.20-Yemeğe misafiriniz gelirmi? E ( ) H ( )

Evitse; kimler gelir?

ne sıklıkta gelir?

10.21-Yemeğe gelen misafirlerinize özellikle yaptığınız yiyecek ve içecekler varmı? E ( ) H ( )

Evitse;

	Yiyecekler	İçecekler
Sabah		
Öğle		
Akşam		
Diğer		

10.22-Oturmaya misafiriniz gelirmi? E ( ) H ( )

Evitse;neler ikram edersiniz?

	Yiyecek	İçecek
Gündüz		
Gece		



İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ İZMİR FAKÜLTESİ ANTRPOLOJİ BÖLÜMÜ / ARAŞTIRMA YÖNTEM VE TEKNİKLERİ DERSİ  
BEŞİKTAŞ İLÇESİ'NDE DEĞİŞİMLERDE ORGANİZASYON ARAŞTIRMASI MÜLAKAT FORMU / 1991

**GÖRÜŞÜLENİN**

ADI, SOYADI. . . . . CİNSİYETİ: E ( ) K ( )  
HANEDKİ STATÜSÜ. . . . .  
HANE BAŞKANININ ADI-SOYADI. . . . . CİNSİYETİ: E ( ) K ( )  
İKAMET ADRESİ. . . . .  
TELEFON. . . . .

MÜLAKAT KOD NO: . . . . .

**MÜLAKATÇININ:**

ADI, SOYADI. . . . .  
MÜLAKAT TARİHİ. . . . .  
MÜLAKAT SÜRESİ. . . . .  
MÜLAKAT YERİ. . . . .

**1.00- DEMOGRAFİK YAPI**

1.01- Hane Nüfusu Kaç Kişi?

1.02- Haneyi Kimler Oluşturur?

Hanedeki statüsü	Adı-Soyadı	Cinsiyeti	Yaşı/Doğum Tarihi	Doğum Yeri	Eğitimi	Medeni Hali	İşi
		E K		(İL-İLÇE-KÖY)		E E E A	
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .
. . . . .	. . . . .	( ) ( )	. . . . .	. . . . .	. . . . .	( ) ( ) ( ) ( )	. . . . .

1.03- Hane Dışında Bulunanlar Var mı? E( ) H( )

1.04- Evetse;

--Evliliğin Dışında--

<u>Hanedeki statüsü</u>	<u>Neden hane dışında buluyor</u>
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

2.00- GÖÇ

2.01- Hane Başkanı Ve Evi İstanbul İçişleri Bakanlığı Doğumlu İse;

Konaklama Tarihi	İstanbul'a Kaç Yılında Geldi	Nerelden Geldi	Kimle Geldi	Neden Geldi	İstanbul'daki İlk İskan Yeri	Başka Bir Yerdeki İlk İskan Tarihi
HB	.....	.....	.....	.....	.....	.....
HBE	.....	.....	.....	.....	.....	.....

3.00- SAĞLIK SORUNLARI

3.01- Ne Sürdür Bu Sente Oturuyorsunuz? SÜRE- - - - 19- -/1991 (Ay-Yıl Yazılacak)

3.02- Neden Bu Senti Seçtiniz? - - - - -

3.03- Oturduğunuz Sente Kalmak istediğiniz mi?

Evet( ) ise neden? - - - - -

Hayır( ) ise neden? - - - - -

3.04- Ne Sürdür Bu Evde Oturuyorsunuz? SÜRE- - - - 19- -/1991 (Ay-Yıl Yazılacak)

3.05- Oturduğunuz Evin Cinsi Nedir?

Müstakil Ahşap ( )

Müstakil Kagir ( )

Müstakil Betonarme( )

Apartman Dairesi ( )

Diğer- - - - -

3.06- Evde Şebeke Olarak Var Olanlar;

Su( ) Kanalizasyon( ) Elektrik( ) Havagazı( )

3.07- Oturduğunuz Evin Mülkiyeti;

Ev Sahibi( ) Kiracı( ) Kirasız Kiracı( ) Lojman( ) Diğer- - - - -

- 3.08- Ev Sahibi iseniz;  
Oturduğunuz Evin Tapusu Var mı? E ( ) H ( )
- 3.09- Kiracı iseniz;  
Ayda Ne Kadar Kira Ödliyorsunuz?-----
- 3.10- Oturduğunuz Ev Kaç Metrekare?-----
- 3.11- Oturduğunuz Ev Kaç Oda(Salon Dahil)-----
- 3.12- Evde Yemek Nerede Yeniyor?  
Mutfak( ) Özel Yemek Odası( ) Salon( ) Oturma Odası( ) Diğer-----
- 3.13- Oturduğunuz Ev Ne İle Isıtılıyor?  
Araç: Kalorifer( ) Soba( ) Diğer-----  
Yakıt: Odun( ) Gas( ) Fuel-Oil( ) Kömür( ) Elektrik( ) Diğer-----
- 3.14- Ayrı Bir Mutfağınız Var mı? E( ) H( )  
Evetse; Mutfağınız Kaç Metrekare?-----  
Hayırsa; Yemeği Nerede Pişiriyorsunuz?-----
- 3.15- Aşağıdakilerden Hangilerine Sahipsiniz?  
Televizyon( ) Video( ) Müzik Seti( ) Tam Otomatik Çamaşır Makinesi( ) Şanzımanlı Çamaşır Makinesi( ) Elektrik Süpürgesi( )  
Buzdolabı( ) Derin Dondurucu( ) Bulaşık Makinesi( ) Tüp Gazlı Fırın( ) Elektrikli Fırın( ) Microdalga Fırın( ) Fritöz( )  
Mutfak Robotu( ) Mikser( ) Tost Makinesi( ) EkmeK Kızartma Makinesi( ) Meyve Sıkacağı( ) Aspiratör( ) Çöp Çiğütücüsü( )  
Su Arıtma Makinesi( ) Diğer-----
- 3.16- Mutfakta Sıcak Su Var mı?  
Evet, Daimî Var( )  
Evet, Belli Günlerde Var( )  
Tesisat Var, Sıcak Su Yok( )  
Hayır Yok( )  
Diğer-----

4.00- ÇALIŞMA HAYATI- EKONOMİK YAPI

4.01- Hanede Kaç Kişi Çalışır?-----

Kimler;

ADI	İŞİ	SEKTÖRÜ	İŞTEKİ STATÜSÜ	AYLIK KAZANCI
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

4.02- Çalışanların Geliri Dışında Hanenizin Başka Geliri Var mı?

H( ) H( )

EVTSE;

Kira( ) Mülklerden( ) Emekli Maaşı( ) Diğer- - - - -

AYLIK MİKTARI- - - - -

4.03- Hanenizin Aylık Gelir Toplamı Ne Kadardır?

5.000.001 + ( )

4.500.001 - 5.000.000( )

4.000.001 - 4.500.000( )

3.500.001 - 4.000.000( )

3.000.001 - 3.500.000( )

2.500.001 - 3.000.000( )

2.000.001 - 2.500.000( )

1.500.001 - 2.000.000( )

1.000.001 - 1.500.000( )

500.001 - 1.000.000( )

500.000 - ( )

4.04- Hanenizin Aylık Mutfak Harcaması Ne Kadardır?- - - - -

5.00- GIDA MADDELERİNİN ALINIŞI

Rol Alanlar

5.01- Ailenin Gıda Alışverişlerinde Neler Alınacağına Kararı Kim V verir?

HB- - - - - HBŞİ- - - - - KÇ İSİMİ- - - - - EÇ İSİMİ- - - - - TUN HANE FERTLERİ( ) DİĞER- - - - -

5.02- Alışverişe Çıkmadan Önce Ne Alacağınızı Planladınız mı?

Evet( ) Hayır( ) EVETSE Nasıl?- - - - -

5.03- Gıda Maddeleri Alırken Nelere Dikkat Edersiniz?- - - - -

5.04- Gıda Maddelerinin Alışverişi;

Günlük Yapılır( )

Haftalık Yapılır( ) Hangi Gün- - - - - Diğer- - - - -

Aylık Yapılır( ) Hangi Gün- - - - - Diğer- - - - -

5.05- Genel Olarak Gıda Alışverişini Kim Yapan?

Bu Kişi Buldu( ) Belki Değil( )

Belli ise adı ve statüsü- - - - -



	NEREDEN ALINIR?							NE SIKLIKTA ALINIR?								
	Alınmaz	Migros	Beltaş	Semt Marketi	Mahalle Bakkalı	Kasap	Manav	Diğer	Hergün	2 Günde	3 Günde	4 Günde	5 Günde	6 Günde	Haftada Bir	Diğer
Sarküteri	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Kuruyemiş	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Türk Kah- vesi	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Nescafe	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Alkolsüz İçecekler	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Alkollü İçecekler	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Unlu Ma- muller/ Tatlılar	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Hazır Gıda	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Çiçek Yağı	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Zeytinyağı	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )
Margarin	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )	( )

6.00- GIDA MADDELERİNİN HAZIRLIĞI

6.01- Dün hangi öğün için yiyecek hazırlandı veya hazırlandı?

Sabah( ) Öğle( ) Akşam( ) Diğer-----

6.02- Dün yiyecek hazırlamada kimler rol aldı?

Yiyecek ve İçeceklerinizi

Kim Hazırladı

Yardım Eden Olmuş mu?

Olmadı oldu ise kim yardım etti

Dün Sabah

Dün Öğle

Dün Akşam

Diğer

( )

( )

( )

( )

6.03- Dün Bu Öğünler Ne Zaman Hazırlandı, Ne Kadar Sürdü?

	Başlama Saati	Harcanan Zaman
SABAHA	_____	_____
ÖĞLE	_____	_____
AKŞAM	_____	_____
DİĞER	_____	_____

6.04- Dün Yemek Hazırlamak İçin Toplam Kaç Saatinizi Mutfakta Geçirdiniz?-----

6.05- Dün Öğünlerdeki Menüü Kim Tespit Etti?(İSİM ALINACAK)

	HB	HB/Şİ	KÇ	EC	DİĞER
SABAHA	_____	_____	_____	_____	_____
ÖĞLE	_____	_____	_____	_____	_____
AKŞAM	_____	_____	_____	_____	_____
DİĞER	_____	_____	_____	_____	_____

6.06- Yemek Yapmayı Kimden Veya Nerden Öğrendiniz?

Annemden( ) Eşimden( ) Arkadaş( ) Kitaptan( ) Okuldan( ) Diğer-----

HAZIRLAMADA TERCİH EDİLENLER

6.07- Hazırlanması Kolay Yemekleri Tercih Eder misiniz?

E( ) H( ) Evetse;

Hangi Zamanlarda-----

Neleri-----

6.08- Tencere Vb Araçlarınızın Cinsi Ve Adedi Nedir?

	Çelik	Teflon	Cam	Alüminyum	Emaye	Diğer
Tencere	...	...	...	...	...	.....
Tava	...	...	...	...	...	.....

6.09- Bunlardan En Çok Hangisini Tercih Ediyorsunuz?-----  
Neden?-----

6.10- Yemeklerinizde Baharat Kullanır mısınız? E( ) H( ) Evetse hangileri?-----

6.11- Yiyeceklerinizin Üzerine Sos Kullanır mısınız?

Evet( ) Hayır( )

Evde Yaptıklarınız- - - - -

Hazır Aldıklarınız- - - - -

6.12- Geçen Yıl Kış Hazırlığı Olarak Evde Gıda Hazırladınız mı?

Evet( ) Hayır( )

Evetse Hangileri? - - - - -

6.13- Bu Gıdaları Evde Hazırlama Sebeplerini? - - - - -

7.00- GIDANIN SERVİSİ

7.01- Sunulmuşta Rol Alanlar:

Sofrayı Kim Kurdu	Kim Yardım Etti	Servisi Kim Yaptı	Herkes Kendi Servisini yaptı	Sofrayı Kim Topladı	Kim Yardım Etti	Herkes Kendi Tabakını Çıkarıdı	Diğer
Dün Sabah							
Dün Öğle							
Dün Akşam							
Diğer							

7.02- Yemeklerin Servisini Pişirilen Yerde mi? ( ) Pişirilen Yerin Dışında Bir Yerde mi? ( ) Yaparsınız?

Değişir ( )

Yemek Türüne Göre ( )

Yemek Yiyen gruba göre ( )

7.03- Servisi Pişirilen Kaptan mı? Servis Tabakından mı? Yaparsınız?

Değişir ( )

Yemek Türüne Göre ( )

Yemek Yiyen gruba göre ( )

7.04- Dün Sofrayı Hazırlarken Yemek Yenilen Yerin Üzerine Birşey örtünüz mü?

EVET

HAYIR

ÇAHSI

SABAH

( )

( )

ÖĞLE

( )

( )

AKŞAM

( )

( )

7.05- Kullanılan Araçlar; Herkese Aynı;



7.05- Kullanılan Araçlar; Herkese Ayrı;

Tabak( )  
Bardak( )  
Çatal-Kaşık( )  
Bıçak( )  
Salata Tabak( )  
Diğer-----

7.06- Dün Sofraya Peçete Veya Benzeri Birşey Kaydunuz mu? Evet( ) Hayır( )  
Evetse;

	Kağıt Peçete		Kumaş Peçete		Elbezi		Diğer
	Herkese Ayrı	Ortaya	Herkese Ayrı	Ortaya	Herkese Ayrı	Ortaya	
SABAH	( )	( )	( )	( )	( )	( )	-----
ÖĞLE	( )	(( ))	( )	(( ))	(( ))	( )	-----
AKŞAM	( )	( )	( )	( )	( )	( )	-----

7.07- Sofrada Herkesin Belli Yeri Var mı? Evet( ) Hayır( )

Evetse; B. Yerler Neye Göre Belirlenir?-----

7.08- Sabah, Öğle, Akşam Bu Yerlerde Değişme Olur mu? Evet( ) Hayır( )

( Akşam Yemeği İçin Masanın Şekli Çizilecek Ve Statüleri Göre Oturma Mânası Gösterilecek )

7.09- Dün Akşam Sofraya; İlk Kim Oturdu?-----NEDEN?

İlk Kime Servis Yapıldı?-----NEDEN?

İlk Kim Kalktı?-----NEDEN?

NOT:(7.08 sorusu için gerekli olan şekil aşağıya çizilecektir)

8.00- GIDANIN TÜKETİMİ

Hane İçi Tüketim

8.01- Dün Hane Üyelerinin Hepsini Bütün Öğünlere Katıldı mı? E( ) H( )

Hayırsa Katılmayanların;

ADI	HANGİ ÖĞÜNE KATILMADI			NEDEN KATILMADI
	SABAH	ÖĞLE	AKŞAM	
-----	( )	( )	( )	-----
-----	( )	( )	( )	-----
-----	( )	( )	( )	-----
TT-----	( )	( )	( )	-----
-----	( )	( )	( )	-----
-----	( )	( )	( )	-----

8.02- Dün Sabah Kahvaltı Yapıldı mı? E( ) H( )

8.03- Kahvaltı Alan Olarak Evde Neresinde Yapıldı?-----

8.04- Kahvaltı Düzen Olarak Nerede Yapıldı?-----

8.05- Dün Sabah Kahvaltıda; Neler Yendi?-----

Neler İçildi?-----

8.06- Hanedeki Kisiler Kahvaltayı Aynı Anda mı Yapar?

Evet, Herkes Aynı Anda( )

Evet, Bazen herkes Aynı Anda( )

Evet, Çoğunluk Aynı Anda( )

Evet, Bazen Çoğunluk Aynı Anda( )

Hayır, Herkes Aynı Zamanlarda( )

Diğer-----

8.07- Hafta İçi Ve Hafta Sonu Kahvaltı Saatleriniz Değişiyor mu?

Evet, Değişiyor( )

Evet, Bazen Değişiyor( )

Hayır, Değişmiyor( )

Diğer- - - - -

8.08- ~~Hafta~~ Olarak Kahvaltının;

Başlangıç Saati

Bitiş Saati

Hafta İçi - - - - -

Hafta Sonu - - - - -

88099- Hanedeki Kişiler Sabah Kahvaltısı ile Öğle Yemeği Arasında Bir Şey Yiyip, İçer Mi? E( ) H( )

Evet, Herkes Hakkında Bilgim Var( )

Evet, Evdekiler Hakkında Bilgim Var( )

Kimin Ne Yiyip, İçtiğini Bilmez( )

Diğer- - - - -

Evetse;	Kimler	Ne Yer	Ne İçer
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

8.10- Dün Öğle Yemeği Yenildi mi? E( ) H( )

8.11- Öğle Yemeği Alan Olarak Evin Neresinde Yenildi??- - - - -

8.12- Öğle Yemeği Düzen Olarak Nerede Yenildi??

8.13- Dün Öğle Yemeğinde; Neler Yendi? - - - - -

Neler İçildi? - - - - -

8.14- Hanedeki Kişiler Öğle Yemeğini Aynı Anda mı Yer?

Evet, Herkes Aynı Anda( )

Evet, Bazen Herkes Aynı Anda( )

Evet, Çoğunluk Aynı Anda( )

Evet, Bazen Çoğunluk Aynı Anda( )

~~Bağır, Herkes-Ayrı Sandalyelerde( )~~

Diğer- - - - -

8.15- Hafta İçi Ve Hafta Sonu Öğle Yemeği Saatleriniz Değişiyor mu?

Evet, Değişiyor( )

Evet, Bazen Değişiyor( )

Hayır, Değişmiyor( )

Diğer- - - - -

8.16- Genel Olarak Öğle Yemeğinin;

Başlangıç Saati

Bitiş Saati

Hafta İçi

Hafta Sonu

8.17- Hanedeki Kişiler Öğle Yemeği ile Akşam Yemeği Arasında Bir Şey Yiyip İçerler mi? E( ) H( )

Evet, Herkes Hakkında Dilgim Var( )

Evet, Evdekiler Hakkında Balgim Var( )

Kimin Ne Yiyip İçtiğini Bilmez( )

Diğer- - - - -

Evetse; Kimler

Ne Yer

Ne İçer

8.18- Dün Akşam Yemeği Yenildi mi? E( ) H( )

8.19- Akşam Yemeği Alan Olarak Evin Heresinde Yenildi? - - - - -

8.20- Akşam Yemeği Düzen Olarak Nerede Yenildi? - - - - -

8.21- Bu Akşam Yemeğinde; Neler Yendi?-----  
Neler İçildi?-----

8.22- Hanedeki Kisiler Akşam Yemeğini Aynı Anda mı Yer?

- Evet, Herkes Aynı Anda( )  
Evet, Bazen Herkes Aynı Anda( )  
Evet, Çoğunluk Aynı Anda( )  
Evet, Bazen Çoğunluk Aynı Anda( )  
Hayır, Herkes Ayrı Zamanlarda( )  
Diğer-----

8.23- Hafta İçi Ve Hafta Sonu Akşam Yemeği Saatleriniz Değişiyor mu?

- Evet, Değişiyor( )  
Evet, Bazen Değişiyor( )  
Hayır, Değişmiyor( )  
Diğer-----

8.24- Genel Olarak Akşam Yemeğinin;

	<u>Başlangıç Saati</u>	<u>Bitiş Saati</u>
Hafta İçi	-----	-----
Hafta Sonu	-----	-----

8.25- Hanedeki Kisiler Akşam Yemeğinden Sonra Bir şey Yiyip İçerler mi? E( ) İ( )

- Evet, Herkes Hakkında Bilgim Var( )  
Evet, Evdekiler Hakkında Bilgim Var( )  
Kimin Ne Yiyip İçtiğini Bilmez( )  
Diğer-----

<u>Evetse; Kimler</u>	<u>Ne Yer</u>	<u>Ne İçer</u>
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----

**EKMEK**

8.26- Dün Ekmeğ Aldınız mı? E( ) H( )  
Evetse; Kaç Tane? Ne Kadarı Arttı? Kalanı Ne Yaptınız?

Hayırsa; Neden?-----

8.27- Ekmeği Sofraya Nasıl Koydunuz?-----

**GENELER**

8.28- Günde Ortalama Kaç Ekmeğ Alırsınız?-----

8.29- Artan Ekmeğleri Nasıl Değerlendirirsiniz?-----

**İÇKİ**

8.30- Dün Akşam Yemekte Su Hariç;

Alkolsüz İçecek Var mıydı?E( ) H( ) Evetse; Kimler İçti?-----Ne İçti?-----

Alkollü İçecek Var mıydı?E( ) H( ) Evetse; Kimler İçti?-----Ne İçti?-----

**ARTAN YEMEK**

8.31- Dünden Yemeğiniz Arttı mı? E( ) H( )

Evetse;Ne Yaptınız Veya Yapacaksınız?-----

Sakladıysanız Nerede?-----

**MISAFİR**

8.32- Dün Misafiriniz Var mıydı? E( ) H( )

Evetse;

	Kimler	Geliş Saati	Gidiş Saati	Yiyecek	Neler İkram Edildi			İçecek	
					Yemek	Tatlı	Meyve	Diğer	Alkollü
1-									
2-									
3-									

8.33- Dün Hanedekiler Misafir Olarak Bir Yere Gitti mi? E( ) H( )

Evetse;

Kimler	Kime	Misafirlikte Kalış Saati	Yiyecek				Neler İkram Edildi		İçecek	
			Yemek	Tatlı	Meyva	Diğer	Alkollü	Alkolsüz		
1										
2										
3										

9.00- ÖZEL BESLENME

9.01- Hanenizde Özel Bir Beslenme Şekli Uygulayan Var mı? E( ) H( )

Evetse;

Kim	Neden	Bütün Yemekler Bu Kişiye Göre Hazırlanır	Hiçbir Yemek Bu Kişiye Göre Hazırlanmaz	Bu Kişiye Uyru Yemek Yapılır	Diğer

10.00- KAHNAT VE TUTUNLAR

10.01- Sizce Hanede En Fazla Hangi Öğünde Yemek Yeniliyor?

Sabah	Öğle	Akşam	Diğer
( )	( )	( )	-----

10.02- Yenmesini Uygun Görmediğiniz Yiyecekler Var mı? E( ) H( )

Evetse; Neler- -----  
Neden- -----

10.03- İçilmesini Uygun Görmediğiniz İçecekler Var mı? E( ) H( )

Evetse; Neler- -----  
Neden- -----

10.04- Din Akşam Yemeği Sırasında Sofrada Sohbet Ettiniz mi? E( ) H( )

Evetse; Ne Tür Komularda Konuştunuz?-----

10.05- Hanedeki Kişiler Dışarda Yemek Yer mi? E( ) H( )

Evetse; Ne Kadar Sık?-----

10.06- Dışarda Yemek Yiyeceğiniz Zaman Ne Tür Yerlere Gidersiniz?

Kebap-Lahmacun( ) Pizzacı( ) Burgerci( ) Lüks Restoran( ) Sıradan Restoran( ) Değişir( ) Diğer-----

10.07- Sulu Yemek Yapar mısınız? E( ) H( )

10.08- Hanedeki Kişiler Sulu Yemek Severler mi? E( ) H( )

Evetse; Kimler?-----

10.09- Yemeğin Suyuna Ekmele Batırılır mı? E( ) H( )

Evetse; Ekmele, Herkes Eliyle Batırır( )

(İsim Alınacak) Basıları Eliyle Batırır( )-----

Herkes Çatalla Batırır( )

Diğer-----

Hayırsa; Yemeğin Suyunu Nasıl Tüketirsiniz?

Kaşıkla( ) İçerek( ) Tabakında Bırakır( ) Diğer-----

10.10- Yemeğin Yanında Çiğ Soğan-Sarımsak Yemir mi? E( ) H( )

10.11- Evde Hamur İşleri Yapar mısınız? E( ) H( )

Evetse;

Hamur Nasıl Elde Edilir?

Ne Sıklıkta	Evde Yapılır	Hazır Hamur Alınır	Hazır Yıfka Alınır
Börek	_____	_____	_____
Mantı	_____	_____	_____
Baklava	_____	_____	_____
Diğer	_____	_____	_____

10.14- Hanede Türk Kahvesi Tüketilir mi? E( ) H( )

Evetse; Ne Zaman Tercih Edilir?-----

Kim İçer?-----

Kim Yapar?-----



10.15- Kahve Nede Yapılır?-----

Cezve( ) Kahve Makinesi( ) Diğer-----

10.16- Tercih Edilen Başka İçecekler Var mı? E( ) H( )

Çay( ) Nescafe( ) Diğer-----

10.17- Akşam Yemeğinden Sonra Yemeyi Alışkanlık Haline Getirdiğiniz Yiyecekler Ve İçecekler Var mı? E( ) H( )

Evetse Neler-----

10.18- ÖZEL GÜNLERDE YAPILAN YIYECEKLER

Özel Günler	Yiyecekler	İçecekler
DOĞUM		
DOĞUN		
ÖLÜM		
DOĞUM GÜNÜ		
ŞEKER BAYRAMI		
KURBAN BAYRAMI		
RAMAZAN		
KANDİLLER		
MEVLÜT		
KABUL GÜNLERİ		
DIĞER		

MİSAFİR AĞIRLAMA

10.20- Yemeğe Misafiriniz Gelir mi? E( ) H( )

Evetse; Kimler Gelir?-----

Ne Sıklıkta Gelir?-----

10.21- Yemeğe Gelen Misafirlerinize Özellikle Yaptığınız Yiyecek Ve İçecekler Var mı? E( ) H( )

Evetse;

Yiyecekler

İçecekler

SABAH

ÖĞLE

AKŞAM

DİĞER

10.22- Oturmaya Misafiriniz Gelir mi? E( ) H( )

Evetse; Neler İkram Edersiniz?

Yiyecek

İçecek

GÜNDÜZ

GECE

10.23- Memleketten Veya Yakınlarınızdan Gelen Gıda Maddeleri Var mı? E( ) H( )

Evetse; Memleketten( ) İstanbul Dışındaki Yakınlardan( ) İstanbul'daki Yakınlardan( )

Neler-

10.24- Yavın Organlarındaki Gıda Reklamlarından "Etkilenir misiniz?

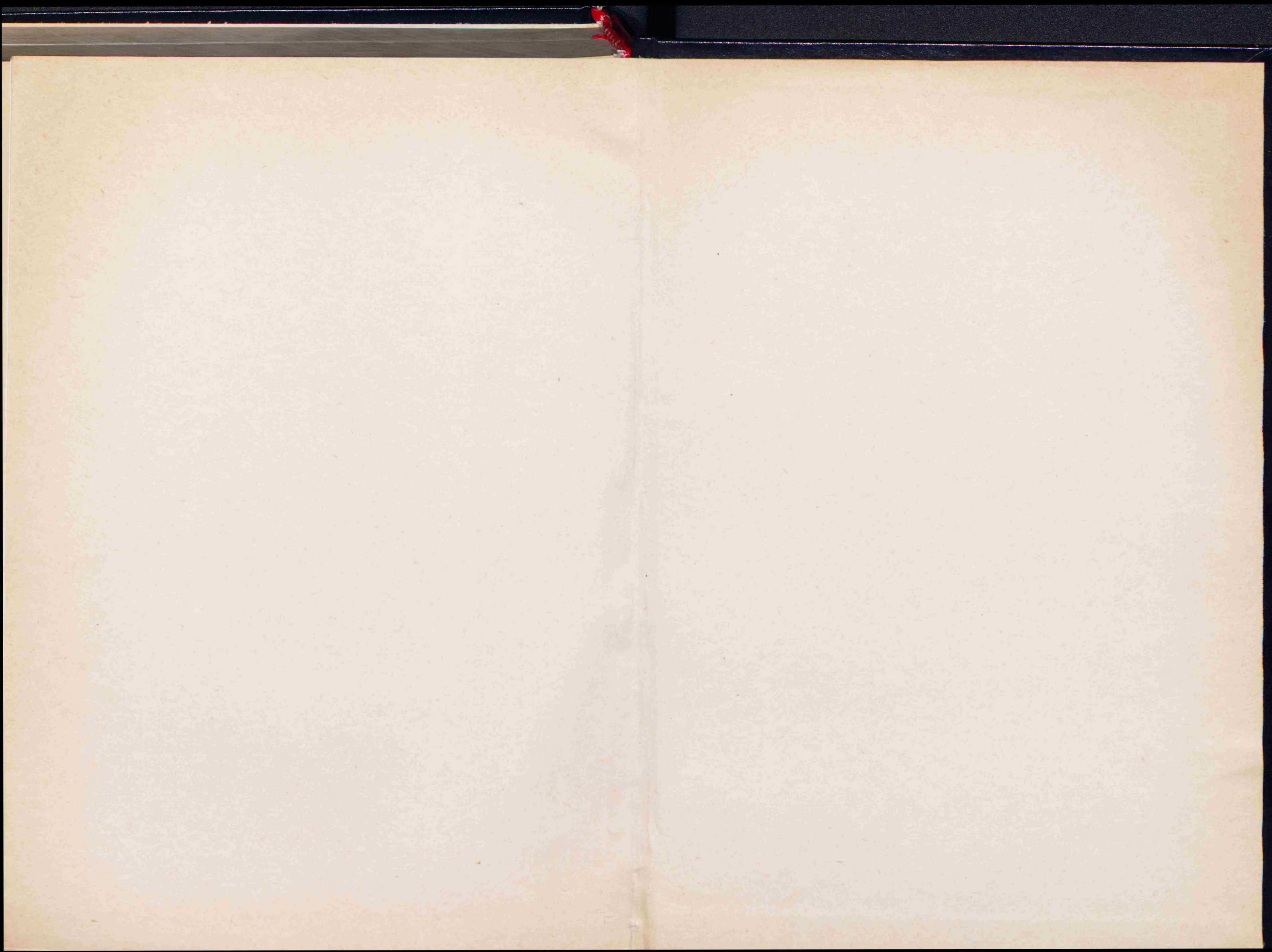
E( ) H( ) EVETSE;

Hangi Açısından Etkilenirsiniz? - - - - -

10.25- Gıda Alışverişinizi hep Aynı Dükkan Ve Satıcıdan mı Yapıyorsunuz?

E( ) H( )

EVETSE NEDEN? - - - - -





İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ  
MERKEZ KÜTÜPHANESİ



58634