



International
GASTRONOMY
Tourism
Studies Congress Book

Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongre Kitabı

20-22 SEPTEMBER 2018
Kocaeli University

MEYVELERDEN YAPILAN YEMEKLERİN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ; OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ ÖRNEĞİ

Sibel Ayyıldız¹

Özet

Osmanlı mutfağı, Türk mutfak kültürünü de içine alan olağanüstü zenginlikte sentez bir mutfaktır. Çalışmamızın amacı; Osmanlı mutfak kültüründe yer alan yemeklerde meyve kullanımının varlığı, meyve kullanım amacı, kullanılan miktar, diğer mutfak kültürleriyle etkileşimin olup olmadığını incelemektir. Ayrıca Kültürel mirasımız olan Osmanlı mutfağında meyve kullanımının sürdürülebilir Gastronomi bağlamında gelecek kuşaklara aktarılması ile ilgili değerlendirmeler araştırmamızın bir diğer amacını oluşturmaktadır. Meyve ürünü ile yapılan yemeklerin gastronomik çerçeveden incelenmesinin alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Geçmişteki uygarlıkların mutfakları ile Osmanlı mutfak kültüründe yer alan meyveli yemeklerin neler oldukları, ilgili yazında birikmiş bilgiden yararlanma suretiyle saptanmıştır. Arşiv araştırması olarak da tanımlanan bu araştırma çerçevesinde, literatürde bulunan yazılı kaynaklar ve web temelindeki açık erişimli kaynaklarda yer alan Osmanlı Mutfak kültürü ve meyveli yemekler ile ilişkili çalışmalar ve son olarak Osmanlı yemek kitapları araştırmanın veri kaynağını oluşturmuştur. Kaynaklardan elde edilen veriler yemek guruplarına göre katagorilere ayrılmış ve betimlenerek analiz edilmiştir. Osmanlı mutfak kültüründe oldukça farklı çeşitlere sahip meyveli yemekler olduğu tespit edilmiştir. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş bu Osmanlı yemeklerinden en dikkat çekici meyveli yemekler arasında; elma dolması, ayva dolması, kavun dolması, karpuz dolması, kavun baklavası, çamfıstığı hoşafı, kavun, karpuz ve şeftaliden yapılan turşular, kavun çekirdeği ile hazırlanan tatlıların bulunduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Meyvelerle Yapılan Yemekler, Osmanlı Mutfağında Meyveli Yemekler, Sürdürülebilir Gastronomi

GİRİŞ

Coğrafya ile uyumlu olarak ortaya konan bitkisel ve hayvansal ürünleri işleme ve tüketme biçimleri mutfak kültürüyle ilişkilendirilmektedir. İnsanoğlunun doğayla etkileşimi ve yaşadığı toplumun bulunduğu fiziki ve kültürel coğrafya onun yemek kültürünün oluşmasını etkilemektedir (Beşirli, 2012:135). İşlevsel bir ürün olmasının yanında kültürel bir değeri de ifade eden Gıda sadece açlığı gidermek için değil aynı zamanda bulunan topluluğun kültürünü yansıtan bir deneyimi yaşamak için tüketilmektedir (Öztürk & Güven, 2018: 25). Gastronomi, geleneklerin ve hatta hazırlanan ve tüketilen besin malzemelerinin, kültürel mirasın en yaygın ve en belirgin bileşenleri arasındadır (Timothy, 2016: 3). Yiyecek ve içeceklerin sahip olduğu özelliklerin öğrenilmesi, uygulanması ile bilimsel ve sanatsal öğelerle ilerleterek günümüze

¹Öğr. Gör., Karabük Üniversitesi, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, sibelayyildiz@gmail.com

kadar sürdürülmesine katkı sağlayan (Sezgin, 2017: 13) Gastronomi bilimi, aynı zamanda yemek ve kültür arasındaki ilişkileri inceleyen ve araştıran bir alandır(Uhri, 2015: 4).

Türk mutfak kültürünün çeşitli coğrafya mutfak kültürleriyle harmanlanması Osmanlı mutfak kültürünün ana damarlarını oluşturmuştur (Bilgin, 2016: 5). İmparatorluğun çok kültürlü yapısı, çok farklı ekolojiye sahip topraklarda bulunmuş olması, geniş ticaret ağı üzerinde bulunan gelişmiş damak yapısına sahip olan meraklı insanların yaşadığı bir yer olmasından dolayı Osmanlı mutfağı, Türk mutfak kültürünü de içine alan olağanüstü zenginlikte sentez bir mutfaktır. Fakat bu kadar farklı mutfak kültürleri ile etkileşime girmesine rağmen Osmanlı mutfağının yemek uygulamaları ve malzemeleri çok önemli farklılıkta ve yenilikte sürmüştür (Işın, 2014: 7, Özdoğan & Özdoğan, 2018: 138).

Sürdürülebilirlik genel anlamda, varlığını sürdürmek, korumak, muhafaza edilebilir bir değer ifade ettiğinden, olumlu bir kavram olarak kabul edilir (Scarpato, 2003: 137). Sürdürülebilirlik, insani, sosyal, kültürel, bilimsel, vb. tüm doğal kaynaklara saygı ve saygıyla yaklaşan, bir toplum vizyonu yaratarak bunu sürdüren katılımcı bir süreçtir. Ayrıca mevcut kuşakların yüksek bir ekonomik düzeye erişmelerini ve tüm üretimin bağlı olduğu ekolojik sistemlerin bütünlüğünü korurken, sürdürülebilirlik gelecek nesillere sorumluluklar yükleyerek, demokrasiye ve toplum kontrolüne halk katılımını sağlamayı amaçlamaktadır (Gladwin vd., 1995: 877).

Sürdürülebilir gastronomi, toplulukların ekolojik-besinsel bağlılıklarını sürdürürken sosyal ve ekonomik olarak evrimleşebileceğini iddia eder. Daha spesifik bir anlamda sürdürülebilir gastronomi, hem zihni hem de bedeni beslemek için çevreye duyarlı gıda üretmek, onu hazırlamak ve yemektir (Scarpato, 2003: 139). Sürdürülebilir gastronomide yerel yiyecek üretiminin devamlılığının sağlanması ve geleneksel mutfağa ilişkin bilgiler ile damak tadının gelecek nesillere aktarılmasının gastronomi sürdürülebilirliğinde kilit unsur olduğu vurgulanmıştır (Kurnaz ve Arman, 2018: 167). Bu çalışmada Osmanlı mutfağında kullanılan geleneksel meyve ve meyve yemekleri gastronomik yaklaşımla ele alınmıştır.

1. Yöntem

Çalışmanın amacı; Osmanlı mutfak kültüründe yer alan yemeklerde meyve kullanımının varlığı, meyve kullanım amacı, kullanılan miktar, diğer mutfak kültürleriyle etkileşimin olup olmadığını incelemektir. Ayrıca Kültürel mirasımız olan Osmanlı mutfağında meyve kullanımının sürdürülebilir Gastronomi bağlamında gelecek kuşaklara aktarılması ile ilgili değerlendirmeler araştırmamızın bir diğer amacını oluşturmaktadır. Meyve ürünü ile yapılan yemeklerin gastronomik çerçeveden incelenmesinin alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Geçmişteki uygarlıklarının mutfakları ile Osmanlı mutfak kültüründe yer alan meyveli yemeklerin neler oldukları, ilgili yazında birikmiş bilgiden yararlanma suretiyle saptanmıştır. Arşiv araştırması olarak da tanımlanan bu araştırma çerçevesinde literatürde bulunan yazılı kaynaklar ve web temelindeki açık erişimli kaynaklarda yer alan Osmanlı Mutfak kültürü ve meyveli yemekler ile ilişkili çalışmalar ve Osmanlı yemek kitapları araştırmanın veri kaynağını oluşturmuştur. Kaynaklardan elde edilen veriler yemek guruplarına göre kategorilere ayrılmış ve betimlenerek analiz edilmiştir.

Çalışma iki kısımdan incelenmiştir. I. bölümde meyve yemekleri gıda antropolojisi bakımından araştırılmıştır. Öncelikle gastronomi unsuru olan meyvelerin kullanım durumları ele alınmış, daha sonra geçmişteki uygarlıkların mutfak kültüründe yer alan meyveler incelenmiştir. II. Bölümde ise, meyvelerin Osmanlı mutfak kültüründeki önemi ve Osmanlı mutfağında yer alan meyve yemekleri değerlendirilmesi yer almaktadır. Bu değerlendirmeler Osmanlı devletinin yaşadığı yüzyıllara göre mutfak kültürü kategorilenmiş ve her bir dönem ayrı ayrı analiz edilmiştir. Son olarak, alan yazınında yer alan Osmanlı yemek kitapları incelenerek, Osmanlı mutfağında kullanılan meyveler yemek guruplarına göre sınıflandırılarak değerlendirilmiştir.

2. Bulgular

Çalışmanın bulgular kısmı iki bölümden oluşmaktadır. Bunlar aşağıdaki şekilde incelenmiştir. Çalışmanın bu bölümünde, bir gastronomi unsur olarak meyveler incelenmiş ve geçmiş uygarlıkların mutfak kültüründe yer alan meyve ve meyveli ürünler gıda antropolojisi kapsamında incelenmiştir. Osmanlı mutfak kültüründe meyvenin yeri ve öneminin incelendiği II. Bölümde, Osmanlı devletinin yaşadığı yüzyıllara göre mutfak kültürü (14. ve 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Kültürü, 16. ve 17. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Kültürü, 18. ve 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Kültürü) kategorilere ayrılarak incelenmiştir. Ayrıca alan yazınında yer alan Osmanlı yemek kitapları incelenerek, Osmanlı mutfağında kullanılan meyveler yemek guruplarına göre sınıflandırılmış ve meyve kullanımına göre değerlendirilmiştir.

2.1. Gastronomik Unsur Olarak Meyveler

Bitki bilimcilere göre meyvelerin ana coğrafyaları Kafkas dağları, Kaşmir dağı etekleri, Endonezya, Orta Amerika ve Çin'in değişik bölgeleridir (Gökçe, 2016: 125). Bitkilerde çiçeğin döllenmesi ile oluşan, tohumları taşıyan, genellikle yenebilen organ, yemiş olarak tanımlanan (TDK, 2018) meyve, yumuşak çekirdekli, sert çekirdekli, sert kabuklu ve üzümü meyveler olarak sınıflanır (Yıldız, 2016: 112). Dünyada yabani olarak yetişenlerin dışında kültüre alınan yaklaşık 138 meyve bulunurken, Türkiye'de hem yabani hem de kültürü alınarak yetişen 150'nin üzerinde meyve bulunmaktadır. Bitkinin olgunlaşmış bölümü olan meyvelerin içeriğinde; %35-85 su, %3-18 karbonhidrat, mineral maddeler ve azotlu maddeler bulunmaktadır (Bulduk, 2013: 253).

Meyvelerin Gastronomide kullanım alanları; meyve suyu, reçel ve marmelat, konserve, yağ üretiminde, sirke ve şarap üretiminde, tatlı ve pasta yapımında, sucuk, pestil ve çerezlik olarak kullanılmaktadır. Bunların dışında; meyveler kimya ve kozmetik sanayinde, ilaç sanayinde, plastik ve kauçuk sanayinde, boya sanayisinde kullanılmaktadır (Gökçe, 2016: 131).

Gıda antropolojisi çerçevesinde incelendiğinde meyvelerin, uygarlıkların yeme-içme kültürlerinin oluşumunda önemli bir yere sahip olduğu görülmüştür. Tez (2015: 15)'e göre arkeolojik bulgular Etrüsklerin elma ağacını, sonrasında da Roma İmparatorluğu'nun meyve ağaçlarını aştığı belirlenmiştir. Aşağıdaki tablo 1'de Uygarlıkların mutfak kültüründe yer alan meyve ve meyveli ürünler bulunmaktadır.

Tablo 1. Uygarlıkların Mutfak Kültüründe Yer Alan Meyve Ve Meyveli Ürünler

Uygarlık	Meyve ve Meyveli Ürünler	Kaynak
Hititler	İncir, elma, kayısı, badem, fıstık, armut, üzüm, nar, alıç, ceviz, muşmula, hurma, şarap, narlı ve üzümlü ekme	Çetinkaya, 2018: 109, Uhri, 2015: 38, Işın, 2018: 54,
Mezopotamya	Elma, incir, nar, karadut, ayva, armut, erik, hurma, çamfıstığı, elmalı ekme, bira, şarap	Doğdubay, 2015: 53, Işın, 2018: 38,
Mısır	Üzüm, şarap, nar, hurma, keçiboynuzu, Arabistan inciri, Arabistan kirazı	Çetinkaya, 2018: 111, Tez, 2015:24, Işın, 2018 : 45
Antik Yunan	Zeytin, üzüm, elma, incir, nar, ayva, erik, kara hurma, ahlat, ceviz, badem, kestane, şarap	Çetinkaya, 2018: 114, Tez, 2015: 28, Işın, 2018: 117,
Antik Roma	Üzüm, zeytin, çamfıstığı, ceviz, badem, fındık, kestane, elma, incir, nar, ayva, armut, erik, hurma, üvez, muşmula, zerdali, mürver, karadut, şeftali, böğürtlen, şarap, sirke	Çetinkaya, 2018: 117-120, Işın, 2018:128, Gürsoy, 2014: 51
Orta Asya Türk Devleti	İncir, nar, şeftali, ayva, elma, armut, erik, dut, kayısı, kiraz, kavun, karpuz, ceviz, fındık, fıstık, iğde, üzüm, yemişen, kızılıcak, hünnap, pekmez, hoşaf, şarap	Çetinkaya, 2018: 130, Işın, 2018: 92, Demirgöl, 2018:110, Közleme, 2012: 157,
Anadolu Selçuklu Devleti	Elma, zeytin, incir, üzüm, koruk, nar, ayva, armut, erik, dut, kayısı, kavun, karpuz, ceviz, kestane, fıstık, fındık, hurma, şeftali, pekmez, şarap, hoşaf, şerbet, kak (kurutulmuş meyve), pekmez, şarap	Işın, 2018: 198, Demirgöl, 2018: 113, Gürsoy, 2013: 85, Közleme, 2012: 157 ve 178
14. ve 15. yy Osmanlı Devleti	İncir, elma, üzüm, nar, ayva, armut, siyah erik, limon, kayısı, zerdali, karpuz, ceviz, fındık, fıstık, kestane, badem, dut, nardenk(ekşili), karpuz, kiraz, şeftali, zerdali, kızılıcak, turunç, hurma, koruk, kuşüzümü, kuru meyveler	Gürsoy, 2014: 122, Işın, 2018:226, Sürücüoğlu & Özçelik, 2008, Yerasimos, 2014: 54
16. ve 17. yy Osmanlı Devleti	Karadut, elma, incir, armut, kavun, kayısı, nar, turunç, üzüm, kiraz, vişne, şeftali, kocayemiş, erik, limon, hurma, hünnap, kestane, badem, kuru üzüm, karpuz, şeftali, kızılıcak, koruk	Işın, 2018:137, Gürsoy, 2014: 123
18. ve 19. yy. Osmanlı Devleti	Limon, tatlı limon, üzüm, portakal, turunç, mandalina, ağaç kavunu, elma, erik, nar, armut, ayva, vişne, zerdali, şeftali, kiraz, kavun, bostan, karpuz, şeftali, çilek, çağla badem, taze fındık, Şam kayısı, kayısı, karpuz, kızılıcak ve incir, hurma, badem, Şam fıstığı, çam fıstığı, fındık, ceviz, kestane ve kuru meyveler, muz, böğürtlen, çilek ve ananas meyvesi	Samancı, 2008:207, Samancı, 2016c: 176, Işın, 2017: 322

Kaynak: Tablo belirtilen kaynaklar ile araştırmacı tarafından hazırlanmıştır.

2.2. Osmanlı Mutfak Kültüründe Meyvenin Yeri ve Önemi

12. yüzyıldan sonra Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya gelmesiyle oluşmaya başlayan Türk mutfağı, 14. ve 15. yüzyılda gelişimini sürdürmüştür. 16. ve 17. yüzyıllarda ise Osmanlı mutfak kültürü saray ve konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında

yerini almıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1302). Osmanlı coğrafyasında oldukça çarpıcı bir meyve zenginliği (Yerasimos, 2014: 189) olduğundan, Osmanlı mutfak kültüründe meyveler tatlılar kadar önemli yiyecekler olmuştur (Samancı, 2016a: 59). 15., 16. ve 17. yüzyıllara ait tutulan muhasebe defterinden elde edilen kayıtlara göre yaklaşık 84 çeşit meyveye rastlanmıştır. Osmanlı mutfağında dönemden döneme değişse de, en çok yapılan meyve tüketimi sıralamasında üzüm (kuru üzüm yaş olanına göre daha fazla tüketilmiştir) meyvesini nar, armut, elma, incir ve badem meyveleri takip etmiştir. Yaş meyveler şehirdeki hassa bahçeler ile şehir pazarlarından, ağırlıklı olarak Marmara'daki sahil kazalarından temin edilirken, kuru meyveler Şam, Mısır, Ege Adaları ve Güney Yunanistan ile başta Batı Anadolu'dakiler olmak üzere Anadolu'daki birçok kazadan temin edilmiştir (Bilgin, 2004: 211-216). Mısır'dan Macaristan'a kadar geniş bir coğrafyaya hakim olan Osmanlı mutfağı, karpuz ve kayısı gibi meyveleri diğer Avrupa ülkelerine yaymıştır. Ayrıca Osmanlı devleti 14. yüzyıldan sonra Balkanlar'da meyve yetiştirme geleneğini başlatmıştır (Işın, 2018: 211). Osmanlılarda meyve doğum, evlenme, beşik merasimi gibi ritüellerde ikram veya hediyelik olarak kullanılmıştır. Ayrıca Osmanlı arşivlerinde yer alan belgelere göre meyveler, imparatorların ve yabancı elçilerin diplomatik hediyeleşmelerde kullandığı bir unsur olmuştur (Işın, 2014: 142). Bu uygulamadan yola çıkarak meyvelerin Osmanlı mutfak kültüründe "Gatro-diplomatik" bir unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır.

Süheyl Ünver'in "Fatih Devri Yemekleri" kitabına göre meyvelerin kullanılarak yapıldığı yemekler; üzüm turşusu, üzüm şerbeti, pekmez şerbeti ve meyve şekerlemeleridir (Gürsoy, 2013: 106, Şavkay, 2000a: 25). Samancı (2008: 209) ya göre de; Osmanlı mutfağında meyvelerin ara öğün olarak tüketilmesinin yanında tatlıcılık ve şekerlikte de kullanıldığı belirlenmiştir. Yaş meyvelerden olan vişne, kayısı, erik, elma, armut, üzüm, portakal, nar, turunc, çilek, üzüm, şeftali, limon, ayva, çamfıstığı özellikle hoşaf, şerbet, şurup ve reçel yapımında kullanılmıştır. Kuru erik, kuru kayısı, kayısı, kestane, kuru vişne gibi kuru meyveler ise; kuzu etiyle pişirilen yahni yemeklerinde kullanılmıştır. Domatesin olmadığı dönemlerde, salatalar (Samancı, 2008: 209, Yerasimos, 2014: 64) ve yemekler, koruk, limon suyu, nar ekşisi, taze yeşil erik, sirke, turunc suyu gibi meyvelerle tatlandırılmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008: 1306 Yerasimos, 2014: 54). Üzüm turşusu Osmanlı mutfağında en çok yapılan turşu olmuştur (Akkor2, 2016: 246). Bununla birlikte birçok meyveden turşu üreten Osmanlı mutfağı "Mahlut" adlı turşuda kavun ve karpuz meyvelerini kullanmıştır (Efendi, 2005: 174).

Osmanlı Saray Mutfağı kurulduğu yıllarda oldukça mütevazı iken, 15. yüzyılda yemeklerin çeşidinin az ve oldukça sade yemeklerden oluştuğu görülmüştür. 16. yüzyıldan itibaren ülkenin gücünü ve zenginliğini yansıtan bir çeşitliliğe bürünen Osmanlı mutfağı, 17. ve 18. yüzyılda da bu görkemli dönemini devam ettirmiştir (Hatipoğlu, 2014: 64). 19. yüzyılda her ne kadar klasik dönemin ortak yönlerine sahip olsa da Osmanlı mutfağı bu yüzyılda bazı farklılıklar göstermiştir (Samancı, 2008: 173). Çalışmada Osmanlı mutfağında yer alan meyve ve meyve ile yapılan yemekler tarihi dönemlerine göre ayrılarak aşağıdaki şekilde incelenmiştir.

2.3. 14. ve 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Kültürü

14. yy. Selçuklu ve Beylikler dönemi yemek kültürü Osmanlı mutfağında da devam etmiştir. Bu dönemde yemek menülerinde sadelik ve geleneksel gıda maddelerinin kullanımı dikkat çekmektedir (Gürsoy, 2014: 121). Yerasimos (2018: 183) 'a göre Klasik dönem Osmanlı mutfağında meyveli yemeklerin İran mutfağından etkilenmesiyle ilişkilendirmiştir. İki yüz yıl boyunca popüler olan meyveli yemeklere olan ilginin 17. yy'da ortadan yok olduğu iddia

edilmiştir. 15. yy' dan itibaren Osmanlı mutfağında özellikle Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesiyle yemeklerde büyük değişiklikler yaşanmıştır (Kızıldemir, 2014: 199). 15. yüzyılda kuru ve yaş meyveler Osmanlı yemeklerinde -baharat olarak- daha yaygın şekilde kullanılmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008: 1305, Yerasimos, 2014: 55). 15. ve 16. yy'da Kuru meyvelerle pişirilen Mutancana yemeği Osmanlı sarayında en çok pişirilen yemek olmuştur (Akkor1, 2017: 18). Tatlı-ekşi yemeklerden ve çorbalarından çok hoşlanan Osmanlılar gerek yahnilerine gerekse çorbalarında bol koruk suyu, erik suyu, sirke ya da limon kullanmıştır. Fakat 15. ve 16. yy'da Osmanlıların büyük bir iştahla yediği bu yahniler günümüzde tümüyle unutulmuş ve çağdaş damak zevkine artık yabancılaşmıştır (Yerasimos, 2014: 64, Yerasimos, 2018: 87). Turşu çeşitlerinde artışın yaşandığı 15. yy'da meyvelerden yapılan turşular; elma turşusu, çağla turşusu, nar turşusu, erik turşusu, üzüm turşusu, limon turşusu, ayva turşusu, armut turşusu ve kiraz turşularıdır (Samancı, 2016b: 83, Işın, 2018:232). Osmanlı mutfak kültüründe 15. yüzyılda meyvelerle yapılan yemeklere verilecek örnekler; elma dolması(Işın, 2018:214), ekşi erikli çorba, koruklu kabak çorbası, hıyarlı ve taze erikli çorba, limon aşısı, ekşili tavuk, koruklu kabak aşısı(sebze yemeği), kabuniye(Işın, 2018: 234) Mutancane(meyveli, nohutlu tatlı-ekşi et), Raşidiyye(kuru kaysılı, baharatlı yemek), Tuffahiyye ve seferceliyye(elmalı ve ayvalı dolma), Terkib-i çeşidiyye(meyveli tatlı-ekşi et), Zırvey da Zirbac(bademli tatlı yahni), kayısı tatlısı, aşure, meyve şekerlemeleri, yeşil ceviz reçeli, çağla ve ceviz perverdesi, üzüm şerbeti, hurma şurubu, nar şurubu, elma şurubu, armut şurubu, turunç şurubu, lim'in şurubu olarak belirlenmiştir(Yerasimos, 2014, Samancı, 2016b: 83, Işın, 2018: 232).

2.4. 16. ve 17. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Kültürü

Bu yüzyıllarda devletin genişlemesi, yeni fethedilen yerlerin mutfak kültürüne katkısı, saray aşçıların da deneyimlerinin artmasıyla Osmanlı mutfak kültüründe pişirilen yemek çeşitliliği artmış ve pişirme yöntemlerini rafine hale getirmiştir (Gürsoy, 2014: 122). 16.yy'da Avrupalılar Osmanlı mutfağında yer alan meyvelerin oldukça çeşitli, bol ve ucuz olduğunu belirtmişlerdir. Öyle ki turunç meyvesini yalancı şahitlik yapanlara atacak kadar ucuz olduğunu iletilmişlerdir (Işın, 2018: 260). Osmanlı Devleti 17.yy'da kendi ihtiyaçlarını karşılamak için kuru incir ve kuru üzüm ihracatını yasaklamıştır. Fakat 1675 yılında bir ticaret anlaşması ile yalnızca İngilizlerin iki gemi yükü kuru incir ve kuru üzüm almalarına izin verilmiştir (Işın, 2018: 247). Dernschwam'ın 16 yy'da yapmış olduğu bir ziyarette, Türklerin kıymayla asma yaprağını sararak, yeşil erik dizili bir ekipmanda pişirdiğini ifade etmiştir (Gürsoy, 2013: 112). Osmanlı mutfağın da yer alan sebze kalyesi yemeğinin üzerine limon, koruk suyu, nardenk gibi ekşi meyvelerden yapılan soslar katılmıştır (Işın, 2018: 271). 17.yy mutfak kayıtlarında birçok börek çeşidine rastlanmıştır. Bu böreklerden özellikle kıymalı böreğin içine kuş üzümü, hurma, kestane, kuru kayısı ve elma kullanıldığı belirlenmiştir (Akkor2, 2014: 217).

17. yy.'dan itibaren Osmanlı mutfaklarında görülmeyen Frenk üzümü, kültür çileği (Işın, 2018: 301), portakal, mandalina, muz, ananas gibi ürünlerin tüketimi yaygınlaşmaya başlamıştır (Kızıldemir, et al.2014:200, Işın, 2018: 301). Muz Alanya, Beyrut ve Mısırda yetiştirilmesine rağmen o dönemde Osmanlı mutfağında bir yer edinmemiştir (Işın, 2018:219, Yerasimos,2014: 222). Samancı (2016a: 207)'ya göre muz ve mandalina 19.yy'dan sonra Osmanlı mutfağına dahil olmuştur. 17. yüzyılda Osmanlı ziyafetlerinin sonunda, kahveden önce, genellikle kurutulmuş meyvelerden yapılmış olan hoşab(hoşaf) ve şerbet ikramı

yapılmıştır (Demirgöl, 2018:118). 16. ve 17. yüzyıllarda Fransız seyyah Schweigger'ın Padişah sofrası ile ilgili anlatıları şu şekildedir:

“En sonunda (yemek yendikten sonra) porselen çanaklar içinde kavun, portakal, elma, armut, üzüm gibi çeşitli güzel meyveler sofraya getirilir. Türkler şarap içmediklerinden, susadıklarında ve serinlemek istediklerinde bunlardan yerler. İçecekleri de çeşit çeşittir, şekerli su ve şerbet –ki bu da şekerli bir içecektir- nar ve benzeri meyvelerin sıkılmasıyla elde edilen meyve suları gibi. Padişah bunları altın veya porselen bir çanaktan içer” (Kılıç, 2017: 113).

Önceki dönem olan 15. yy'da yapılan elma, erik, üzüm, limon, ayva, armut, çağla, nar ve kiraz turşularına, 16. yy'da kızılıçık turşusu ve şeftali turşusu eklenmiştir (Işın, 2018:272). 16.yy'da Osmanlı pilav yemeklerinde kırmızı kuru üzüm ve çeşitli meyveler kullanılırken, 17.yy'ın ortalarında kırmızı kuru üzümün yanı sıra kuş üzümü, kestane ve bademin de pilavlarda kullanıldığı görülmüştür (Işın, 2018:265). 16. yy'da önem kazanan reçellere yeni reçel çeşitleri de eklenmiştir. Karpuz, ayva, kızılıçık, armut, şeftali, vişve, kiraz reçeli (Yerasimos, 2014, Işın, 2018: 278) çeşitlerine; ayva çiçeği reçeli, limon (ufak limon) reçeli, hünnap reçeli, muşmula reçeli, kavun reçeli ve çağla bademi reçeli eklenmiştir (Işın, 2018: 278).

16. yy'da meyve ile yapılan diğer yemekler ve içecekler arasında; turunç ekşili tavuk çorbası turunç ekşili tavuk çorbası, koruk çorbası, limon çorbası, ekşili yahni, tatlı yahni, mahmudiye, mutancene, meyveli dane, kestaneli bulgur pilavı, ayva kalyesi, elma kalyesi, ayva dolması, elma dolması, koruklu kabak dolması, koruklu kabak aşısı, erik turşusu, nar turşusu, üzüm turşusu, fıstık macunu, badem macunu, aşure, nar macunu, limon macunu, turunç şerbeti, turunç reçeli ve ayva perverdesi bulunduğu belirlenmiştir (Samancı: 2016b: 77,82, Yerasimos, 2014, Işın, 2018: 263, 271).

17. yy'da ise Osmanlı mutfağında yer alan yiyecek ve içecekler; ekşili erik çorbası, koruklu kabak çorbası, koruklu kabak aşısı, ekşili badem çorbası, ekşi aşısı, dutlu pilav, nar taneli pilav, fıstıklı pilav, nar ekşili tavuk (Samancı, 2016b: 78), tuffahiyye, mahmudiyye, tatlı yahni, ekşi yahni, elma hoşafı, armut hoşafı, üzüm hoşafı, erik hoşafı, kayısı hoşafı olarak belirlenmiştir (Yaresimos, 2018). Aynı zamanda 17.yy tatlı olarak; kavun baklavası, çam fıstıklı lokumlar, portakallı ve vişneli Lohuk, kaymaklı hurma, kaymak tatlısı(kayısı) olarak belirlenmiştir (Işın, 2018: 308).

4.4. 18. ve 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Kültürü

Gerileme dönemi olarak da bilinen bu dönem, birçok kurumun aksine Osmanlı saray mutfağının zirveye ulaştığı dönemdir (Gürsoy, 2013: 115). 19. yüzyıl dönemi Osmanlı yemeklerinde meyvelerin en yaygın şekilde kullanıldığı dönemdir (Samancı, 2008:214, Işın, 2018: 214, 304). Fakat Osmanlı yemeklerinde kuru ve yaş meyvelerin “baharat olarak” kullanımı 19. yüzyılda giderek azalmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008: 1305, Samancı: 2008: 217). Bu dönemde, domates mutfak kültürüne dahil olana kadar yapılan dolmalar daha lezzetli olması açısından ekşi erik ya da koruk suyu ile pişirilmiştir. Ana malzemeye ilave olarak badem, fıstık ve kuş üzümü katılarak pişirilmiş olan kavun ve balkabağı dolmaları, son dönem Osmanlı mutfağında et ile pişirilen tatlı-tuzlu yemeklere önemli örnek olarak gösterilir (Samancı, 2008:214, Işın, 2018: 214, 304). Bu yüzyılda Osmanlı mutfağında yer alan yemeklerde artık tatlı, tuzlu ve ekşi tatların birbirinden gitgide ayrıldığı belirlenmiştir (Samancı: 2008: 217). 18.yy'da Osmanlı sınırları içinde 55 turşu işletmesi bulunurken, bu sayı yüzyılın ikinci yarısında 87'ye kadar artmıştır (Bilgin, 2016: 17). 19. yy'da ismi anılan turşular; elma turşusu, armut turşusu çağla turşusu ve üzüm turşusu olarak belirlenmiştir (Yaresimos, 2018: 222). 19. yy'ın önemli diğer

meyveli yemekleri; Kestaneli yahni, ayvalı yahni, kuru kayısıli yahni ve kara erikli yahni, elmasiye tatlısı (Samancı, 2016b:74), kavun çekirdeği ve badem ile hazırlanan sübye tatlısı (Işın, 2018: 310) olarak belirlenmiştir. Özellikle 19. yy'da popüler olan kavun dolması günümüzde unutulmuş lezzetlerden biri olduğu tespit edilmiştir (Gürsoy, 2013: 135, Yaresimos, 2018: 187).

4.5. Osmanlı mutfağında Kullanılan Meyvelerin Bulunduğu Yemek Guruplarının Değerlendirilmesi

Osmanlı mutfağı ile ilgili kitaplar incelenerek, Osmanlı mutfağında bulunan yemeklerde hangi meyvelerin kullanıldığı belirlenmeye çalışılmıştır. Bu yemek kitabında bulunan reçete ve tarifler tek tek incelenerek hangi yemeklerde hangi meyvelerin bulunduğu tespit edilmiş ve sonuçlar tablo halinde sunulmuştur.

Limon meyvesi; daha çok çorbalarda, fırınlanmış yemek ve yahnilerde, sulu köfte ve balık yemeklerinin terbiyesinde ve salata soslarının yapımında kullanılmıştır. Ayrıca limonun tatlılarda, reçel, marmelat ve şurup yapımında ana malzeme olarak kullandığı tespit edilmiştir. Yemek kitapları incelendiğinde hamur işlerinde ve pilavlarda limon meyvesine rastlanmamıştır. Kuru meyveler; kayısı, üzüm, kuş üzümü, erik, mürdüm eriği gibi meyvelerin kurutulmasıyla elde edilen kuru meyveler ve badem, ceviz, fındık, fıstık, kestane gibi kabuklu meyvelerin Osmanlı mutfağında oldukça ayrı bir yeri olmuştur. Pirinç Pilavı yemeğinde üzüm çeşitlerinin yanı sıra nar, dut, çamfıstığı, Antep fıstığı, badem gibi kabuklu yemişlerin yer aldığı belirlenmiştir. Ayrıca daha az tüketilen bulgur pilavında kestane meyvesine rastlanmıştır. Turşularda limon, üzüm, erik, çağla, nar gibi ekşimsi meyvelerin kullanılırken, ayrıca elma, armut gibi meyvelerinde kullanıldığı tespit edilmiştir.

Tablo 2. Osmanlı Mutfağında Kullanılan Meyvelerin Bulunduğu Yemek Gurubu

Yemek Gurubu	Yemelerde Kullanılan Meyveler	Kaynak
Çorbalar	Limon, badem	Yerasimos, 2014: 72-77, Şavkay, 2016a: 52-62, Akkor2,2016: 50-76, Efendi, 2005: 12-17, Akkor1, 2017: 37
Kebaplar ve Külbastılar, Köfteler	Kebaplar ve külbastılar; Limon, çam fıstığı, üzüm pekmezi, fıstık, kuş üzümü, Köfteler; limon, çam fıstığı, badem	Akkor1, 2017: 155-161, Akkor2, 2016: 55-65, Yerasimos, 2014: 107-111, Şavkay, 2000a: 110-116, Efendi, 2005: 26-57
Yahniler, Pilakiler	Yahniler: Ayva, kuru kayısı, kuru üzüm, badem, mürdüm eriği, incir, siyah üzüm, üzüm pekmezi, kuş üzümü, portakal, limon, Pilakiler; Limon	Yerasimos, 2014: 93-111, Şavkay, 2000a: 90-102, Şavkay, 2000a: 74 ve 102, Efendi, 2005: 41-52
Sebze Yemekleri	Limon, koruk, elma, ayva, nar ekşisi	Şavkay, 2000a: 126, Efendi, 2005: 81-88, Yerasimos, 2014: 185-187
Hamur İşleri	Hamur İşleri; Çamfıstığı, badem, kuş üzümü, hurma, kestane, kuru kayısı ve elma	Efendi, 2005:131, Akkor2, 2016: 217 ve 221
Dolmalar, Pilavlar	Dolmalar; Karpuz, kavun, ayva, elma, erik, kuru erik, vişne, limon, koruk, nar, badem, ceviz, nar ekşisi, erik, fıstık, kuşüzümü, erik suyu, nar ekşisi Pilav; kestane, nar, dut, kuş üzümü, kuru üzüm, çamfıstığı, İzmir siyah üzümü, razakı üzüm, Antep fıstığı, badem	Güldemir, 2016: 98 ve 107, Samancı, 2016b: 83, Akkor2,2016: 202-217, Şavkay, 2000a: 208-222, Efendi, 2005:107-113, Akkor1, 2017: 115-127, Yerasimos, 2014: 115-137, Güldemir, 2016: 109
Salatalar, Turşular	Salatalar; Ceviz, badem, fındık, limon, nar, nar ekşisi, yerfıstığı, zeytin Turşular; Limon, üzüm, erik, elma, armut, çağla, nar, çamfıstığı	Akkor1, 2017: 57-67, Samancı, 2016b: 83, Akkor2, 2016: 248-253 ve 257, Yerasimos, 2014: 219-226, Efendi, 2005: 165-178, Şavkay, 2000a: 284-289, Şavkay, 2000a: 260-270
Tatlılar, Şekerlemeler	Tatlılar; Elma, erik, mürdüm eriği, hurma, şeftali, fındık, fıstık, kuş üzümü, üzüm, kayısı, vişne, limon, kiraz, portakal, şeftali, muz, armut, ayva, incir, fındık, ceviz, badem, çam fıstığı, kuru erik, ağaç kavunu, nar, koruk, dut, karadut, nardenk, antepfıstığı, Şekerlemeler; Fındık, fıstık, badem, üzüm, turunç	Samancı, 2016b: 86, Güldemir, 2016: 113-114, Şavkay, 2000b: 38-104, Akkor1, 2017: 177,189, Yerasimos, 2014, 266-281, Akkor2, 2016:260-294, Şavkay, 2000a: 232-254, Güldemir, 2016: 112-114
Hoşaf, Şerbet, Şuruplar	Hoşaf; Üzüm, armut, kavun, karpuz, şeftali, kızılıcak, siyah dut, hünnap, ayva, vişne, nar, limon, karamuk, koruk, kuru meyveler, elma, portakal, kuru üzüm, kuru erik, dut kuru, Antep fıstığı, badem, ceviz, taflan, Şerbet; Kiraz, kayısı, erik, limon, portakal, turunç, üzüm, ağaç çileği, şeftali, kavun çekirdeği, vişne, çilek, Şuruplar; limon, portakal, mandalina, turunç, vişne, çilek, kayısı, zerdali, erik, şeftali, kızılıcak, elma, ayva, hünnap, çilek, ananas, ahududu, badem, keçiboynuzu	Samancı, 2016b: 86, Güldemir, 2016: 115, Kuzucu, 2016: 125-128, Şavkay, 2000b: 174-194, Yerasimos, 2014, 253-264, Akkor2, 2016:297-315, Şavkay, 2000a: 284-289, Efendi, 2005: 131,185-197
Reçeller, Marmelatlar	Ayva, çilek, vişne, incir, portakal, erik, kayısı, şeftali, böğürtlen, limon, ceviz	Şavkay, 2000b: 280-288, Akkor2, 2016:179, Efendi, 2005: 201 ve 202

Literatür kaynakları incelendiğinde meyvelerin Osmanlı mutfağında yer alan yemeklerde oldukça fazla olduğu gözlenirken, yemek kitaplarında meyveli yemekler konusunda daha az bilgi ve tarif yer verildiği tespit edilmiştir. Yapılan incelemede, Osmanlı yemek kitaplarında bulunan reçete ve tariflere göre meyvelerin en çok bulunduğu yemek gurubu sırasıyla; tatlılar, hoşaf ve şerbetler, dolmalar şeklinde belirlenirken, meyvelerin en az bulunduğu yemekler ise; çorbalar, sebze yemekleri ve hamur işleri olmuştur. Oysa ki literatür incelendiğinde meyvelerin çorbalarda, pilavlarda, ekşili et yemeklerinde ve yahnilerde, hatta turşularda kullanıldığı özellikle vurgulanmıştır.

3. Sonuç ve Öneriler

Araştırmada meyvelerin mutfakların hizmetine girmesi oldukça eskiye dayandırıldığı görülmüştür. Yapılan kaynak incelemesinde Hitit mutfağında incir, elma, kayısı, badem, fıstık, armut, üzüm, nar, alıç, ceviz, muşmula, hurma gibi meyvelere rastlanırken, Antik Roma ve Yunan uygarlıklarından da zeytin meyvesinin dönemin mutfaklarını şenlendirdiği görülmüştür.

Coğrafyasında oldukça çarpıcı bir meyve zenginliği olan (Yerasimos,2014: 189) Osmanlı'nın mutfak kültüründe oldukça farklı çeşitlere sahip meyveli yemeklere rastlanmıştır. Dönemden döneme değişiklik gösterse de Osmanlı mutfağında en çok meyve tüketimi sıralamasında üzüm ilk sırayı alırken, nar, armut, elma, incir ve badem meyveleri onu takip etmiştir. Osmanlılarda meyve, çeşitli yöresel ritüellerde ikram veya hediyelik olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca Osmanlı arşivlerinde yer alan belgelere göre meyveler, imparatorların ve yabancı elçilerin diplomatik hediyeleşmelerde de kullanılan "Gatrodipomatik" bir unsur olarak karşımıza çıkmıştır.

Osmanlı mutfağında meyvelerin kullanıldığı yemekler incelendiğinde, kuru meyvelerle pişirilen Mutancana yemeği Osmanlı sarayında en çok pişirilen yemeklerden biri olurken, üzüm turşusu da Osmanlı mutfağında en çok yapılan turşu olmuştur. Osmanlılar gerek yahnilerine gerekse çorbalarında bol koruk suyu, erik suyu, sirke ya da limon kullanmıştır. Osmanlıların büyük bir iştahla yediği bu ekşili yahniler günümüzde tümüyle unutulmuş ve günümüz insanının damak zevkine artık yabancılaşmıştır. Elma, erik, üzüm, limon, çağla, ayva, nar gibi ekşimsi meyvelerle turşu yapılmasının yanında, armut, kiraz, kıızılcık hatta kavun, karpuz, şeftali gibi tatlısı yüksek meyvelerin kullanılması Osmanlı mutfak kültürünün ne kadar zengin bir mutfak olduğunu gözler önüne sermiştir. Hititlerin mutfağında narlı ve üzümlü ekmek bulunması, Osmanlı mutfağında kıymalı börekte kuş üzümü, hurma, kestane, kuru kayısı ve elma meyvesinin bulunması Hamur işlerinde de meyvelerin kullanılabilmesine güzel birer örnek olmuştur.

Osmanlı mutfağında meyve ağaçlarının sadece meyvesi değil ayrı zamanda çiçeği ve yaprakları da yemek yapımında kullanılmıştır. Bunlara ayva çiçeğinin salatalarda ve reçel türü tatlılarda kullanılması; üzüm, fındık, dut yapraklarının da dolmalarda kullanılması örnek olarak gösterilebilir. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş Osmanlı yemeklerinde en dikkat çekici meyveli yemekler arasında; elma dolması, ayva dolması, kavun dolması, karpuz dolması, kavun baklavası, çamfıstığı hoşafı, kavun, karpuz ve şeftaliden yapılan turşular, kavun çekirdeği ile hazırlanan tatlılar bulunmaktadır.

Literatür kaynakları incelendiğinde meyvelerin Osmanlı mutfak kültüründe oldukça fazla olduğu belirlenmiş fakat incelenen yemek kitaplarında meyveli yemekler konusunda daha az bilgi, reçete ve tarif verildiği gözlenmiştir. Yapılan incelemede, meyveli yemek olarak çoğunlukla tatlı ve hoşaf türü tariflerine yönelim olmuştur. Oysa ki literatür incelendiğinde meyvelerin çorba, pilav, ekşili et yemekleri, yahniler ve turşularda kullanıldığı özellikle vurgulanmıştır. Literatürde oldukça fazla yer alan bu meyveli yemeklere Yemek kitaplarında yer verilmemesi ayrıca bir inceleme konusu olarak görülmüştür.

Tüm bu bilgiler ışığında, unutulmaya yüz tutmuş kültürel miraslarımızdan olan Osmanlı meyve yemeklerine sahip çıkmak ve sürdürülebilirliğini sağlamak için;

- Meyveli yemekler ile ilgili yayımlar ve kitaplar “nitelikli” bir şekilde arttırılmalıdır.
- Sahip olunan bu mutfak kültürü Gastronomi ve Aşçılık eğitimi verilen okullarda ve Meslek Liselerinde uygulamalı bir şekilde verilmelidir.
- “Osmanlı Mutfağı” dersinin yazılı kaynakları ve eğitimcisi mutfak kültürü konusunda oldukça donanımlı olmalıdır. Revize edilmiş ders notlarıyla ve uygulamalarıyla eğitim imkanı sağlanmalıdır.
- Gastronomi turizmi kapsamında Osmanlı mutfağı kültürünü yansıtan restoranlar meyveli yemek çeşitlerini artırabilir ve müşterilerine daha farklı meyve yemekleri sunarak farklı deneyimler yaşatılabilir.
- Turizmin çekici unsurlarından olan gastronomi ülke mutfağının tanıtımında ve sürdürülebilirliğinde önemli rol oynamaktadır. Bu kapsamda Osmanlı mutfağının meyve yemekleri daha titiz çalışmalarla farklı Turizm ve Gastronomi platformlarında tanıtılarak değerlendirilmelidir.

KAYNAKÇA

- Akkor1, Ö. (2017). *Osmanlıdan Günümüze Türk Mutfağı*, 1. Baskı, İstanbul: Olimpos Yayınları
- Akkor2, Y.E. (2014). *Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı*, 2. Baskı, İstanbul: Alfa Yayınları,
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi*, 1.Baskı, Ankara: Phonix Yayınları,
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, 1. Baskı, İstanbul: Babil Kitabevi
- Bulduk, S. (2004). *Gıda Teknolojisi*, 2. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Doğdubay, M. (2015). “Mezopotamya Mutfağı”, *Gastronomi Tarihi*, (Ed.) Yılmaz H. & Dündar A., Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Çetinkaya, N. (2018). “Gastronominin Tarihsel Gelişimi”, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, (Ed.) Akbaba, A. & Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık.
- Demirgöl, F. (2018). “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1): 105-125.
- Gladwin, T.N., Kennelly, J.J., Krause, T. S. (1995). “*Shifting Paradigms for Sustainable Development: Implications for Management Theory and Research*”, *Academy of Management*, 20(4): 874-907.
- Gökçe, N. (2016). “Meyveler”, *Gıda Coğrafyası*, (Ed)Aktaş, S.G., Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1-225.
- Güldemir, O. (2016). “*Yemekler: Uygulama Örnekleri*”, *Osmanlı Mutfağı*, (Ed.Bilgin, A. & Öncel, S.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1-193.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayınları,
- Gürsoy, D. (2014). *Gastronomi Tarihi*, İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hatipoğlu, A. & Batman, O. (2014). “*Osmanlı Saray Mutfağı' na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması*”, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2): 62-74.
- Işın, P.M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P.M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kılıç, E. (2017). “*Yabancı Seyyahları Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimler Üzerine (16. ve 17. Yüzyıl)*”, *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)*, 4(8): 97-117.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3): 191-210.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, İstanbul: Rağbet Yayınları.

- Kut, G. & Dağdeviren, M. (2017). *Kitap-ı Me'kulat, Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı*,(Çev.) İstanbul: RGK Yayınları.
- Kurnaz, A. & Arman, A. (2018). “Sürdürülebilir Gastronomi”, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, (Ed.) Akbaba, A & Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık, 1-588.
- Kuzucu, K. (2016). “İçecek Kültürü”, *Osmanlı Mutfağı*, (Ed.) Bilgin, A. & Önçel, S), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları,1-193.
- Özdoğan, O.N. & Özdoğan, Y.G. (2018). “Osmanlı Mutfak Saray Hiyerarşisi”, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, (Ed.) Akbaba, A. & Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık. 1-588.
- Öztürk, B. & Güven, S. (2018). “Gastronominin Tarihsel Gelişimi”, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, (Ed.) Akbaba, A. & Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık, 1-588.
- Uhri, A.(2015). “İnsanlığın Şafağında Beslenme”, *Gastronomi Tarihi*, (Ed.) Yılmaz, H. & Dündar A., Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1-199.
- Samancı, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*, [https:// www. academia.edu.tr](https://www.academia.edu.tr).
- Samancı, Ö. (2016a). “Osmanlı Mutfağı”, *Osmanlı Mutfağı*, (Ed.) Bilgin, A. & Önçel, S., Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1-193.
- Samancı, Ö. (2016b). “Osmanlı Mutfağında Modernleşme”, *Osmanlı Mutfağı*, (Ed.) Bilgin, A. & Önçel, S., Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1-193.
- Scarpato, R. (2003). *Tourism and gastronomy*, <https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents>
- Sürücüoğlu, M.S. & Özçelik, A.Ö. (2008). *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*, <http://www.ayk.gov.tr> Erişim tarihi: 16.08.2018.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Şekerbank
- Şavkay, T. (2000). *Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları*, İstanbul: Şekerbank
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi*, İstanbul: Hayy Kitap.
- Timothy, D.J. (2016). *Heritage cuisines, foodways and culinary traditions, Heritage Cuisines Traditions, identities and tourism* (1.Baskı), Routledge.
- Türk Dil Kurumu, (2018), <http://tdk.gov.tr/index>, Erişim Tarihi: 10.08.2018.
- Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü, Yorumlar ve Sistemik Dizin*, İstanbul: Kitap Yayınevi
- Yıldız, E. (2016). *Sebze, Meyveler, Temel Mutfak Teknikleri*, (Ed.) Zencir, E., Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 1-208.