

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ  
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**TÜRKİYE'NİN YÖRESEL EKMEK HARİTASI**

**HAZIRLAYAN**

**GÖKÇE İLBAY**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**TEZ DANIŞMANI**

**PROF. DR. FÜGEN DURLU ÖZKAYA**

**ANKARA - 2022**

**BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU**

Tarih: 08/08/2022

Öğrencinin Adı, Soyadı: Gökçe İLBAY

Öğrencinin Numarası: 21910447

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

Tez Başlığı: Türkiye'nin Yöresel Ekmek Haritası

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 77 sayfalık kısmına ilişkin, 08/08/2022 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 5 (yüzde beş)'dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

**ONAY**

Tarih: 08/08/2022

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

## TEŞEKKÜR

Tez konumu seçmemden, tamamlamama kadar geçen sürede desteğini ve sevgisini esirgemeyen, önerileri ve yönlendirmeleri ile her zaman aydınlanmamı sağlayan, değerli tez danışmanım Sayın Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya'ya,

Tanımdan, ders almış olmaktan gurur duyduğum, bölüm başkanım Sayın Prof. Dr. Hakan Turgut'a ve her cümlesi ile yoluma ışık tutan değerli akademik danışmanım Sayın Prof. Dr. İsmail Tokmak'a

Tüm tez çalışmamda desteğini benden esirgemeyen, görsel tasarımları ile çalışmamın benzersiz olmasını sağlayan, bakış açısına hayran olduğum sınıf arkadaşım sevgili Özge Yıldırım Gürses'e,

Çalışmalarına her zaman destek olan, vazgeçmeme izin vermeyen ve devam etmem için hep yanımda olan sevgili eşim Önder İlba'y'a,

Tüm mutfak denemelerimi sorgusuz deneyip, yorum yapan, yapmam için yardım eden ve her zaman en büyük destekçilerim canım kızım Defne'ye ve canım kız kardeşim Merve Yılmaz'a,

Ekmek yapma serüvenimi başlatan sevgili abim Emre Tunca'ya ve akademik başarıyı görmelerini en çok istediğim canım anneme ve canım babama,

Tüm kalbimle sevgi, saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

## ÖZET

**Gökçe İLBAY, Türkiye'nin Yöresel Ekmek Haritası, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, Yüksek Lisans Tezi, 2022.**

Türkiye'nin her bölgesinde farklı lezzetlerde yöresel ve geleneksel ekmekler yapılmaktadır. Ancak bu ekmeklerimizin çok azı dünya genelinde kabul görmüş ve tanınmıştır. Türkiye'nin kendine özgü ekmek çeşitliliğinin kayıt altına alınması ve Türkiye'deki ekmek çeşitliliği incelenip somut verilerle ortaya konulması amacıyla konu ile ilgili yazılı ve elektronik kaynaklar doküman analizi yöntemi ile analiz edilmiştir. Kaynakların resmi ve kurumsal olmasına önem verilmiştir. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na ait Türkiye Kültür Portalı, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaret Portalı, İl Kültür Turizm Müdürlüklerinin, Valiliklerin, Belediyelerin, Kalkınma Ajanslarının ve derneklere ait kurumsal portallara ait yazılı kaynaklar, yayınlanmış yüksek lisans ve doktora tezleri, bilimsel kitaplar, araştırma makaleleri ve resmi bültenler verilerin toplandığı dokümanlar olarak kapsama dahil edilmiştir. Analizler sonucu 1.064 ekmek ismine ulaşılmıştır. Ulaşılan 1.064 adet veri sınıflandırılmış ve sayısallaştırılarak analiz edilmiştir. Ana ve alt gruplar oluşturularak kodlanmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda Türkiye'nin kendine özgü ekmek çeşitliliği ve özellikleri tablo, şekil, resim ve haritalar ile desteklenerek sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Ekmek, Yöresel Ekmek, Ekmeklerin Sınıflandırılması, Ekmek Haritası

## ABSTRACT

**Gökçe İLBAY, Map of Turkey's Breads, Başkent University, Başkent University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gastronomy and Culinary Arts Master Program with Thesis, 2022.**

Local and traditional breads with different flavors are made in every region of Turkey. However, very few of these breads are accepted and recognized around the world. Written and electronic sources related to the subject were analyzed by document analysis method in order to record Turkey's unique bread diversity and to examine and present the bread diversity in Turkey with concrete data. Emphasis was placed on the official and institutional nature of the sources. T.R. Turkish Culture Portal belonging to the Ministry of Culture and Tourism, Turkish Patent and Trademark Institution Geographical Indication Portal, written sources of the institutional portals of Provincial Culture and Tourism Directorates, Governorships, Municipalities, Development Agencies and associations, published master's and doctoral theses, scientific books, research articles and official bulletins are included in the scope of data collection documents. As a result of the analysis, 1,064 data were reached. 1,064 data obtained were classified by content analysis method and coded by creating main and subgroups. In line with the findings obtained, Turkey's unique bread variety and characteristics are presented by supporting with tables, figures, pictures and maps.

**Keywords:** Bread, Local Bread, Bread Classification, Bread Map

# İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET .....	ii
ABSTRACT .....	iii
TABLOLAR LİSTESİ .....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	viii
RESİMLER LİSTESİ .....	ix
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ .....	x
1. GİRİŞ .....	1
1.1. Araştırmanın Amacı.....	1
1.2. Araştırmanın Önemi .....	2
1.3. Araştırmanın Kapsamı.....	3
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	3
2. LİTERATÜR.....	5
2.1. Ekmeğin Tarihsel Serüveni.....	5
2.2. Ekmek Reçetesinde Yer Alan Temel Malzemeler .....	6
2.2.1. Ekmek reçetesinde yer alan unlar .....	7
2.2.2. Ekmek reçetesinde yer alan sıvılar .....	11
2.2.3. Ekmek reçetesinde yer alan kabartıcılar .....	12
2.2.4. Ekmek reçetesinde yer alan lezzet vericiler .....	15
2.3. Ekmek Yapım Aşamaları.....	16
2.3.1. Ekmek hamuru yapma metotları .....	16
2.3.2. Ekmek pişirme yöntemleri .....	18
2.4. Ekmek Yapımında Kullanılan Araç Gereçler .....	22
2.5. Ekmeklerin Sınıflandırılması .....	24
2.6. Coğrafi İşaret .....	26

<b>3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE TASARIMI</b> .....	<b>27</b>
<b>3.1. Araştırmanın Yöntemi</b> .....	<b>27</b>
<b>3.2. Verilerin Analizi ve Kodlamalar</b> .....	<b>28</b>
<b>3.2.1. Ekmek çeşitlerine yapılan kodlamalar ve haritalandırma yöntemi</b> .	<b>30</b>
<b>4. ANALİZ VE BULGULAR</b> .....	<b>34</b>
<b>4.1. Veri Kaynakları</b> .....	<b>34</b>
<b>4.2. Bölgelere Göre Veri Adetleri</b> .....	<b>35</b>
<b>4.3. İllere Göre Veri Adetleri</b> .....	<b>36</b>
<b>4.4. Coğrafi İşaret Tescil Durumu</b> .....	<b>39</b>
<b>4.5. Ekmek Grupları</b> .....	<b>40</b>
<b>4.5.1. Açık ekmek (açık ekmek, pide ekmeği, tırnaklı pide, lavaş ekmek, tandır ekmeği)</b> .....	<b>43</b>
<b>4.5.2. Akıtma (akıtma, cızlama, cizleme, kaygana ve gaygana)</b> .....	<b>44</b>
<b>4.5.3. Bazlama (bazlama, bazdırma, bazama, hamurlu, mayalı, el ekmeği, göbe, el göbesi, kaba ekmek)</b> .....	<b>45</b>
<b>4.5.4. Çörek (çörekler ve küçük ekmekler)</b> .....	<b>46</b>
<b>4.5.5. Fırın ekmeği (fırın ekmekleri, somun ekmekler)</b> .....	<b>48</b>
<b>4.5.6. İçli yufka (içli yufka, börek, gözleme, içli gözleme)</b> .....	<b>49</b>
<b>4.5.7. Kömeç (kömeç, gömme, nokul, lokul, bükme, kömbe, goşma, kete, katmer)</b> .....	<b>50</b>
<b>4.5.8. Kuru ekmek</b> .....	<b>51</b>
<b>4.5.9. Mısır ekmeği</b> .....	<b>52</b>
<b>4.5.10. Pide</b> .....	<b>53</b>
<b>4.5.11. Pişi (pişi, bişi, semsek, hamur kızartması, içli pişi)</b> .....	<b>54</b>
<b>4.5.12. Simit</b> .....	<b>55</b>
<b>4.5.13. Yufka (yufka, yoka, serme, ince ekmek, işkefe, mayasız ekmek, sıkma, kuru yufka, sac ekmeği, şebit, ev ekmeği, fetir, gartalaş, gardalaç bezdirme, bazlamaç)</b> .....	<b>56</b>

<b>4.6. Özel Gün ve Tören Ekmekleri.....</b>	<b>57</b>
<b>4.7. Coğrafi Bölgelere Göre Yapılan Ürünler .....</b>	<b>59</b>
<b>4.7.1. Akdeniz bölgesi.....</b>	<b>60</b>
<b>4.7.2. Doğu Anadolu Bölgesi.....</b>	<b>61</b>
<b>4.7.3. Ege Bölgesi .....</b>	<b>63</b>
<b>4.7.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi .....</b>	<b>64</b>
<b>4.7.5. İç Anadolu Bölgesi.....</b>	<b>66</b>
<b>4.7.6. Karadeniz Bölgesi.....</b>	<b>67</b>
<b>4.7.7. Marmara Bölgesi.....</b>	<b>70</b>
<b>5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>72</b>
<b>KAYNAKLAR.....</b>	<b>84</b>
<b>RESİM KAYNAKLARI .....</b>	<b>91</b>
<b>EKLER</b>	
<b>Ek-1 : Coğrafi İşaret Tescil Durumu</b>	
<b>Ek-2 : Türkiye Coğrafi Bölgeleri ve İllerine Göre Yapılan ekmekler</b>	



## TABLULAR LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
<b>Tablo 1:</b> Ekmek yapımında kullanılan araç gereçler (İlbaş, 2022 & Pexel). .....	23
<b>Tablo 2:</b> Doküman Analizi Sonucu Ulaşılan Veriler.....	34
<b>Tablo 3:</b> Bölgelere Göre Veri Adetleri .....	35
<b>Tablo 4:</b> İllere Göre Elde Edilen Veri Adetleri .....	36
<b>Tablo 5:</b> Ekmek Gruplarının Sınıflandırılması ve Ulaşılan Veri Adetleri.....	41
<b>Tablo 6:</b> Özel Günlerde ve Törenlerde Yapılan Ekmekler .....	57
<b>Tablo 7:</b> Ekmek Gruplarına Dair Elde Edilen Verilerin Bölgelere Göre Dağılımı .....	59
<b>Tablo 8:</b> Akdeniz Bölgesi Ekmek Özellikleri.....	60
<b>Tablo 9:</b> Doğu Anadolu Ekmek Özellikleri.....	61
<b>Tablo 10:</b> Ege Bölgesi Ekmek Özellikleri .....	63
<b>Tablo 11:</b> Güneydoğu Anadolu Bölgesi Ekmek Özellikleri.....	64
<b>Tablo 12:</b> İç Anadolu Bölgesi Ekmek Özellikleri .....	66
<b>Tablo 13:</b> Karadeniz Bölgesi Ekmek Özellikleri.....	67
<b>Tablo 14:</b> Marmara Bölgesi Ekmek Özellikleri.....	70
<b>Tablo 15:</b> Coğrafi işaret tescil durumu (Anonim, 2016).....	92
<b>Tablo 16:</b> Türkiye Coğrafi Bölgeleri ve İllerine Göre Yapılan Ekmekler .....	97

## ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
<b>Şekil 1:</b> Buğdayın sınıflandırılması (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2017, Özberk F. , Karagöz, Özberk, & Atlı, 2016).....	8
<b>Şekil 2:</b> Ekşi hamur hazırlama yöntemleri (Metin Yıldırım, 2020).....	15
<b>Şekil 3:</b> Ekmeklerin Sınıflandırılması.....	25
<b>Şekil 4:</b> Unların Kodlanması.....	29
<b>Şekil 5:</b> Ekmeklerin Kodlanması .....	32
<b>Şekil 6:</b> Yazılı ve Elektronik Kaynaklarda Tespit Edilen Ekmek İsimlerinin İllere Göre Veri Yoğunluğu Haritası .....	38
<b>Şekil 7:</b> Coğrafi İşaret Tescil Aşamaları (Anonim, 2016) .....	39
<b>Şekil 8:</b> Coğrafi İşaretli Ekmek Adetlerine Göre Yoğunluk Haritası .....	40
<b>Şekil 9:</b> Ekmeklerin Gruplandırılması .....	43
<b>Şekil 10:</b> Açık Ekmek (açık ekmek, pide ekmeği, tırnaklı pide, lavaş ekmek, tandır ekmeği) Verilerinin İllere Göre Dağılımı.....	44
<b>Şekil 11:</b> Akıtma (akıtma, cızlama, cizleme, kaygana ve gaygana) Verilerinin İllere Göre Dağılımı .....	45
<b>Şekil 12:</b> Bazlama (bazlama, bazdırma, bazama, hamurlu, mayalı, el ekmeği, göbe, el göbesi, kaba ekmek) Verilerinin İllere Göre Dağılımı.....	46
<b>Şekil 13:</b> Çörek (çörekler ve küçük ekmekler) Verilerinin İllere Göre Dağılımı .....	47
<b>Şekil 14:</b> Fırın Ekmeği (fırın ekmekleri, somun ekmekler) Verilerinin İllere Göre Dağılımı .....	48
<b>Şekil 15:</b> İçli Yufka (içli yufka, börek, gözleme, içli gözleme ) Verilerinin İllere Göre Dağılımı..	49
<b>Şekil 16:</b> Kömeç (kömeç, gömme, nokul, lokul, bükme, kömbe, goşma, kete, katmer) Verilerinin İllere Göre Dağılımı .....	50
<b>Şekil 17:</b> Kuru Ekmek Verilerinin İllere Göre Dağılımı .....	51
<b>Şekil 18:</b> Mısır Ekmeği Verilerinin İllere Göre Dağılımı .....	52
<b>Şekil 19:</b> Pide Verilerinin İllere Göre Dağılımı.....	53
<b>Şekil 20:</b> Pişi (pişi, bişi, semsek, hamur kızartması, içli pişi) Verilerinin İllere Göre Dağılımı .....	54
<b>Şekil 21:</b> Simit Verilerinin İllere Göre Dağılımı .....	55
<b>Şekil 22:</b> Yufka (yufka, yoka, serme, ince ekmek, işkefe, mayasız ekmek, sıkma, kuru yufka, sac ekmeği, şebit, ev ekmeği, fetir, gartalaş, gardalaç bezdirme, bazlamaç) Verilerinin İllere Göre Dağılımı.....	56
<b>Şekil 23:</b> Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Ekmek Verilerin İllere Göre Dağılımı.....	58
<b>Şekil 24:</b> Türkiye'nin Yöresel Ekmek Haritası .....	82
<b>Şekil 25:</b> Türkiye'nin Yöresel Ekmek Haritası-2 .....	83

## RESİMLER LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
Resim 1: Sac ocağında pişirme (İlbay, 2022).....	19
Resim 2: Sacda pişirme (İlbay, 2022). ....	19
Resim 3: Fırında pişirme (İlbay, 2022). ....	20
Resim 4: Yağda pişirme (Pexel, 2022).....	20
Resim 5: Pilekide pişirme (Pexel, 2022). ....	21
Resim 6: Tandırda pişirme (Pexel, 2022).....	21
Resim 7: Elek (Pexel, 2022). ....	23
Resim 8: Pasa (Pexel, 2022). ....	23
Resim 9: Hamur teknesi (İlbay, 2022).....	23
Resim 10: Hamur bezi/pasa bezi/dastar (Pexel, 2022). ....	23
Resim 11: Hamur kazıyıcı (Pexel, 2022).....	23
Resim 12: El yashağacı/el yaslacı (İlbay, 2022). ....	23
Resim 13: Elsıyırın/eysiran/keyis (İlbay, 2022). ....	23
Resim 14: Oklava (Pexel, 2022).....	23
Resim 15: Fırıncı küreği (Pexel, 2022). ....	23
Resim 16: Merdane (Pexel, 2022). ....	23
Resim 17: Ellik (Pexel, 2022).....	23
Resim 18: Rapata (Pexel, 2022). ....	23

## SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

M.Ö	Milattan önce
M.S.	Milattan sonra
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization)

# 1. GİRİŞ

*“Mısır demetleri gibi derer sizi aşk. Harman yerinde dövüp çırılçıplak bırakır. Kabuklarınızı elemek için kalburdan geçirir. Apak edinceye kadar öğütür sizi. Yumuşayana kadar yoğurur; sonra da atar kutsal ateşine. Tanrı'nın kutsal şölenine kutsal ekmek olasınız diye”* (Cibran, 1995).

Lübnan asıllı şair Halil Cibran'ın 1923 yılında basılan, Türkçeye “*Ermış*” olarak çevrilen “*The Prophet*” adlı kitabının, “*Aşka Dair*” başlıklı bölümünde, tahılın ekmek olma yolculuğu ve tanrıların sofrasındaki kutsallığı aşkı betimlemek için kullanılmıştır. Dünyanın her yerinde üretilen ve tüketilen ekmeğin bu anlamda şiirsel bir dille kullanımı yüzyıllar boyunca kutsal sayılarak, geleneksel ve kültürel bir değer olarak görülmeye devam ettiği söz konusu şiirde de göze çarpmaktadır.

## 1.1. Araştırmanın Amacı

Yüzyıllar öncesine, neolitik döneme bakıldığında Orta ve Güneydoğu Anadolu'da yaşayan ilkel toplulukların tahılı keşfetmesiyle Anadolu'da ekmek yapılmaya başlandığı bilinmektedir. Yapılan arkeolojik kazılarda konar-göçer kültürlü Türklerin, hayvancılık ve tarımla uğraşmış olduklarına dair kanıtlar bulunarak Türklerin (Türk beyliklerinin) ekmek yapmayı bildikleri öngörülmektedir. Orta Asya'da ekmek yapmaya başlayan Türkler, Anadolu'ya göçtüklerinden Türkiye Cumhuriyeti'ne kadar geçen süreçte ekmek kültürlerini sürdürmüşlerdir (Kabak, 2014). Özellikle olası kıtlıkların yaşanmaması adına tüm devletler halkının aç kalmaması için buğday tarımını, ekmek üretimini ve ticaretini kontrol altına almaya çalışmıştır (Kabak, 2014).

1939 yılında başlayan İkinci Dünya Savaşı'nın ekonomiye olan etkilerini kontrol altında tutabilmek için Türk Hükümeti bazı tedbir kararları almıştır. Bu kararlardan biri de 1941 yılında alınan “*Ankara, İstanbul ve İzmir fırınlarında ekmeğin tek tip üretilmeye başlaması ve francala üretiminin kısıtlanması*” kararıdır (Bakar, 2013). Söz konusu kararda daha az buğday tüketmek için; ekmeklerin belirli oranda çavdar unuyla karıştırılarak yapılma

zorunluluğu ve bazı pastacılık unlu mamullerinin yapılmasının yasaklanması yer almaktadır. Bu karar, 1942 yılında kaldırılrsa da günümüz fırınlarının halen tek tip francala ekmek ürettiği bilinmektedir.

Tek tip ekmek üretiminin sebebi fırınların ekmek üretimi yaparken, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğleri'ne uymak zorunda olmalarıdır. Tebliğe ekmek olarak, tek tip ticari ekmek mayası ile üretilen bir ekmek tarif edilmektedir. Tek tip ekmek, tazeyken lezzetli ancak çabuk bayatlayan, diğer ekmek çeşitlerine göre uygun fiyatlıdır. Bu özellikleriyle erişim ve tüketim kolaylığından tek tip ekmeğe rağbet gösterilmektedir. Ancak söz konusu rağbet ve kolaylık yöresel ekmeklerimizin üretilmesini kısıtlamaya ve ekmek çeşitlerimizin bilinirliğini azaltmaya yol açması nedenleriyle dikkate alınması gereken bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Öyle ki Unesco'nun somut olmayan kültürel miras listesi (Unesco Türkiye Milli Komisyonu, 2016) incelendiğinde geleneksel ekmeklerimizden olan “*yufka, bazlama, simit ve pide*”nin tebliğ kapsamında yer almaması bu durumu destekler niteliktedir. Bu olumsuz durumdan yola çıkılarak Türkiye'nin kendine özgü ekmek çeşitliliğinin kayıt altına alınması ve Türkiye'deki ekmek çeşitliliği incelenip somut verilerle ortaya konulması bu tez çalışmasının amacı olarak belirlenmiştir.

## **1.2. Araştırmanın Önemi**

Türkiye'de bilimsel yayınlara bakıldığında “ekmek” anahtar kelimesiyle birçok bilimsel çalışma yapıldığı görülmektedir. Türkiye'nin ekmek çeşitliliği incelendiğinde ise köy, yöre, ilçe, il ve/veya coğrafî bölgelere göre ele alınarak ayrı ayrı irdelendiği belirlenmiştir. Bu noktadan hareketle bu tez çalışmasında Türkiye'nin yöresel ekmek çeşitliliğini ekmeklerde kullanılan malzemelere, yapım şekillerine, pişirme yöntemlerine göre sınıflandırıp illerimizdeki yapım ve isimlendirme farklılıklarının tek bir çalışma altında kayıt altına alınarak sunulması bu araştırmayı önemli kılmaktadır. Bu araştırma daha sonra yapılacak benzer araştırmalara bir yol haritası sunarak literatüre katkı sağlayacaktır.

### 1.3. Araştırmanın Kapsamı

Araştırmanın kapsamını Türkiye’de yapımı sürdürülen yöresel ekmekler oluşturmaktadır. Bunun için T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Valilikler, İl Kültür Turizm Müdürlükleri, Belediyeler, Kalkınma Ajansları ve Dernekler gibi kuruluşların kurumsal portallarında yer alan yazılı kaynaklar, kitap, tez ve makaleler, bilimsel kitaplar ve araştırma makaleleri araştırma kapsamına dahil edilmiştir.

### 1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma kapsamına dahil edilen verilere 1 Şubat 2021 – 1 Şubat 2022 tarihleri arasında erişilmiştir. Elde edilen verilerin analizi tamamlanmasının ardından 01.02.2022-31.07.2022 tarihleri arasında coğrafi işaret tescili alan ürünler ve yapılan başvurular tekrar incelenmiş ve araştırmaya dahil edilmiştir. Bu tarih aralığı çalışmada elde edilen verinin zamansal kesitini oluşturmaktadır. Ayrıca T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Valilikler, İl Kültür Turizm Müdürlükleri, Belediyeler, Kalkınma Ajansları ve Dernekler gibi kuruluşların kurumsal portallarında yer alan yazılı kaynaklar, yayınlanmış tezler, bilimsel kitaplar ve araştırma makalelerinin içeriğindeki veriler belgelerin içerisindeki şekliye analiz edilmiştir. İlgili alan yazın ulaşılabilen kaynaklarla sınırlıdır. Veri toplama sürecinde görüşme/mülakat yapılmamıştır, elde edilen veriler literatüre aktırılanlarla sınırlıdır. Verilerin doğru olduğu kabul edilmiştir.

Ekmek, Türk Gıda Kodeksinde “*Buğday ununa; su, tuz, maya (Saccharomyces cerevisiae) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürün.*” ve TS 5000 ekmek standardında “*elenmiş buğday ununa (TS 4500), su (TS 266), tuz (TS 933) ve maya (TS 3522) katılması ile hazırlanan kütlenin, tekniğine uygun bir şekilde işlenip fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan bir mamul*” olarak tanımlanmıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2012; Türk Standardları Enstitüsü). Bu tanımlara göre yufka gibi mayasız ekmeklerimiz, ekmek değil, fırıncılık ürünü/unlu mamul olarak değerlendirilmektedir. Türk Dil Kurumu, Genel Türkçe Sözlükte ise “*Tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek, nan, nanaaziz*”

olarak tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu, 2019). Bu tanıma göre de kızartılarak yapılan hamur işleri hariç nerdeyse tüm unlu mamuller ekmeğ olarak değerlendirilmiştir. Ekmeğ üzerine yapılan araştırmalarda da unlu mamuller, ekmeğ olarak değerlendirilmiştir.

İncelenen kaynaklarda unlu mamuller ile ekmeğler arasında belirgin bir ayırım bulunamamıştır. Bu nedenle araştırma yapılırken çörekler, simitler, börekler, pideler ve benzeri unlu mamuller araştırmaya dahil edilip şerbetli tatlı ve makarna/erişte sınıfındaki unlu mamuller araştırmaya dahil edilmemiştir.

Araştırmanın ikinci bölümünde ekmeğın tarihsel süreci, tanımı, ekmeğ reçetesinde yer alan temel malzemeler, ekmeğ yapım aşamaları, hamur yapma metotları, pişirme yöntemleri, ekmeğ yapımında kullanılan araç gereçler, ekmeğlerin sınıflandırılması ve coğrafi işaret alan ekmeğler ele alınmıştır.

Üçüncü bölüm araştırmanın tasarımı/metodolojisi üzerine kurulmuştur. Araştırmanın yöntemi, doküman ve analizinde yapılan verilerin analiz ve kodlamalarının nasıl gerçekteştiği detaylı olarak açıklanmıştır.

Araştırmanın dördüncü bölümünde analiz ve bulgulara yer verilmiştir. Analiz edilen veriler coğrafi bölgelere göre veri adetleri, illere göre veri adetleri, coğrafi işaret tescil durumu, ekmeğ grupları, özel gün ve tören ekmeğleri, bölgelere göre yapılan ürünler olarak sınıflandırılarak tablo, şekil, harita ve fotoğraflarla desteklenerek sunulmuştur.

Araştırmanın sonuç bölümünde ise elde edilen bulgular değerlendirilerek Türkiye'nin kendine özgü ekmeğ çeşitliliği somut verilerle açıklanmıştır.



## 2. LİTERATÜR

### 2.1. Ekmeğin Tarihsel Serüveni

Ekmeğin kökeni halen tam olarak bilinmese de insanlık tarihi boyunca her zaman en önemli gıda maddelerinden biri olduğu ve çoğu kültürde kutsal olarak değerlendirildiği bilinmektedir. Yapılan birçok çalışmada ekmek üretimi; Neolitik dönemde, yerleşik düzene geçişle, buğdayın, tahılın yetiştirilmeye başlanmasıyla ilişkilendirilmiştir. Neolitik dönem beslenmesinin bir kısmını av hayvanları ve etleri, bir kısmını çavdar, kavuzlu buğday, darı gibi yabani bitkiler oluşturduğu, bu yabani bitkilerin tohumlarına sıkıca yapışan kabuklarının ise günümüz tahıllarının atası olduğu öngörülmektedir. Ekmek yapımı için gerekli unun elde edilebilmesi için yabani buğday başağındaki daneler ısıtılarak kabukları gevşetilmiş ve taşlarla ezilmiştir (Özberk, 2016; Yılmaz, 2012). Bu dönemde toplanan tahıllar suda bekletilip kaynatılarak basit bir lapa haline getirilmiştir. Bu lapalar sıcak taş levhalar ve köz altında pişirilerek yufka şeklindeki ilk ekmekler yapılmıştır (Akar Şahingöz, Şimşek, & Demir, 2022). Lapaların uzun süre bekletilmesi sonucu doğal yolla fermente olan mayalı ekmeği, arkeolojik kazılarda tespit edilmiştir (Kocaadam & Acar Tek, 2016). Bu mayalı hamurdan yapılan ekmeğin ilk yazılı kaydı ise M.Ö. 1500 yıllarından kalma Mısır duvar resimlerinde keşfedilmiştir (Bakırcı, 2019).

Mezopotamya ve Anadolu’da ise ekmeğin ve tahılın ilk örnekleri yer almaktadır (Yılmaz, 2012). Kuzeydoğu Ürdün’de yapılan kazılarda günümüzden yaklaşık olarak 14.400 yıl önce (İÖ. 11.000-9.300 yılları arası) yaşayan kültürlerle ait arkeobotanik kanıtlar, öğütme taşları ve ocaklar bulunmuştur. Arkeobotanik kanıtların incelenmesi sonucunda ise bunların arpa, buğday ve yulaf içerikleri tespit edilmiştir. Bu kanıtlar şimdiye kadar bulunan en eski ekmek kalıntıları olarak bilinmektedir. Bu durum bilinen en eski ekmek benzeri ürünün günümüzden yaklaşık 14.400 yıl önce Kuzeydoğu Ürdün’de yapıldığını göstermektedir (Otaegui, Carretero, Ramsey, Fuller, & Richter, 2018). Sonrasında ekmek, ticaret yolu ile Mısır, Akdeniz kıyıları ve Avrupa’ya yayılmıştır (Yılmaz, 2012).

Ülkemizde yapılan arkeolojik kazılarda Diyarbakır-Çayönü Höyüğünde, Burdur-Hacılar Büyük Höyüğünde ve Kahramanmaraş-Domuztepe Höyüğünde M.Ö. 7000 yılında

ve Konya-Çatalhöyük'te M.Ö. 6000 yılında buğday tarımının yapıldığı ve tarımsal faaliyetlerde bulunulduğuna dair fiziksel kanıtlar bulunmuştur (Kurnaz & Şengül, 2021).

Diğer arkeolojik kazılarda, ilk çağlara ait buluntularda, ekmeğin yapımı için önceleri arpa kullanıldığı, sonra buğday kullanılmaya başlandığına ve yaygın olmamakla birlikte hamurun fermentasyona bırakılarak mayalandırılması suretiyle de üretildiğine dair izler bulunmuştur (Akar Şahingöz, Şimşek, & Demir, 2022). Buğdaydan basit değirmenlerde öğütülerek un elde edilmiş ve ekmeğin yapımında kullanılmıştır (Özberk F. , Karagöz, Özberk, & Atlı, 2016). Neolitik dönemde gelişen yemek pişirme ekipmanları sayesinde Antik Çağ'da malzemelerle ve tekniklerle deneyler yapan Yunanlıların ve Mısırlıların, ayrıca un değirmenleri olan Hititlilerin yaptıkları 180 farklı çeşit ekmeğe, ekmeğin yapma sanatını ilerleyen ilk kültürlerdir (Albustanlıoğlu, 2019).

Tahıl danelerinin öğütülmesiyle elde edilen unun, su ile karıştırılarak hamur yapılması ve pişirilmesi ile yapılan ilk ekmeğin benzerleri halen günümüzde de yapılmaktadır. Un ve suyla hazırlanan hamurun el, oklava veya merdaneyle açılarak sacda, taş veya toprak fırında ya da tandırda pişirilmesiyle yapılan bu ekmeğin; *ince ekmeğin*, *yufka ekmeğin*, *lavaş*, *açık ekmeğin*, *işkefe*, *sac ekmeğinin*, *şepit* gibi farklı adlarda isimlendirilmektedir (Boztoprak, 2021). Ayrıca Hindistan'da yapılan *chapati*, *roti*, *naan*; Meksika'da yapılan *tortilla*, Orta Doğu ve Orta Asya'da yapılan *lavaş*, *katırma* ve *jupka* ekmeğinin de örnek olarak gösterilebilir (Özberk F. , Karagöz, Özberk, & Atlı, 2016).

## 2.2. Ekmeğin Reçetesinde Yer Alan Temel Malzemeler

Binlerce yıldır yapılan ve yapılmaya devam eden ekmeğinin yapımında kullanılan malzemeler ve yapım teknikleri sürekli gelişmekte ve çeşitlenmektedir (Kurnaz & Şengül, 2021). Bu nedenle ekmeğin yapımında kullanılan malzemelerin ve tekniklerin çok çeşitli olduğu söylenebilir. Ancak temel ekmeğin reçetesinde kullanılan malzemeler; “*un, su, maya ve tuzdur*” (Kurnaz & Şengül, 2021). Ayrıca, şeker, bitkisel ve hayvansal yağlar, yumurta, aromatik bitkiler ve baharatlar da ekmeğin yapımında sıklıkla kullanılmaktadır. Ekmeğin reçetelerinde un her zaman %100 olarak kabul edilmekte ve kullanılan diğer malzemeler kütlece bu miktarın yüzdesi olarak verilmektedir (Mondal & DATTA, 2008). Örneğinin;

Buğday unu, %70 su, %2 maya %1,5 tuz olan bir reçetenin tarifi 1 kg buğday unu, 700 ml su, 20 gr maya, 15 gr tuzdur.

### **2.2.1. Ekmek reçetesinde yer alan unlar**

Ekmek üretiminde kullanılan temel hammadde undur. Öncelikle buğday olmak üzere arpa, çavdar, mısır, çeltik, yulaf ve darı (sorgun) başlıca kullanılan tahıllardır. Bu tahılların tamamı buğdaygiller familyasındandır. Buğday, arpa, çavdar, yulaf serin iklimde, pirinç (çeltik), mısır ve darı sıcak iklimde yetişen tahıllardır (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021). Bu tahılların öğütülerek toz haline getirilmesiyle un elde edilir (Türk Dil Kurumu, 2019).

Buğday; başakçık şeklinde çiçeklenir. Çiçeğin meyvesi danedir ve dane olarak hasat edilir (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021). Endosperm, kepek ve embriyo buğday danesinin yapısal bileşenleridir.

Endosperm (Unsu Öz); unun elde edildiği kısımdır. Buğdayın orta tabaka en büyük ve nişastalı kısmıdır, ana enerji deposudur. Karbonhidratlar, proteinler ve B grubu vitaminleri içerir. Un bu kısımdan elde edilir (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021).

Kepek; perikarp (meyve kabuğu) ve Alöron (Endosperm'in dış tabakası)'den oluşur. Buğdayın dış kabuğudur. Lif açısından zengindir ve birçok besleyici maddeyi içerir. Lifler, B grubu vitaminler, mineraller, protein ve fitokimyasallar (doğal olarak oluşan sağlığa yararlı bitkisel maddeler) (Yılmaz & Yıldırım, 2020).

Embriyo (Tohum/ruşeym); danenin sırt ve başakçık eksenine yakın ucunda yer alır ve yeni bitkiyi oluşturur. Besin değeri açısından oldukça zengindir. Tahılın en küçük parçası olmasına rağmen tohumda birçok yararlı madde bulunur. Önemli yağlar, mineraller, B grubu vitaminler, E vitamini ve fitokimyasallar içerir. Buğday ruşeyminin bitkisel yağ kompozisyonu, doğal yağlar arasında içeriği en zengin olanlardan biridir (Özçira, 2019).

Buğdayların sınıflandırması; botanik ya da teknolojik özelliklerine (ekim zamanına, dane rengine, yapısal özelliklerine, protein miktarına, endosperm görüntüsüne ve kullanım amacına) göre yapılmaktadır (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2017, Özberk F. , Karagöz, Özberk, & Atlı, 2016).

Tüm bu veriler ışığında buğdayların sınıflandırılması Şekil 1’de özetlenmektedir.

BUĞDAYIN SINIFLANDIRILMASI	Botanik Sınıflandırma	Diploid Buğday (14 kromozomlu)	Yabani siyez Siyez Urartu buğdayı Acem buğdayı
	Teknolojik Sınıflandırma	Ekim Zamanı	Yaz Buğdayı Kış Buğdayı
	Renk	Kırmızı Buğday Beyaz Buğday	
	Yapı (Dane Sertliği)	Sert Buğday Yumuşak Buğday	
	Protein Miktar ve Kalitesi	Kuvvetli Buğday Zayıf Buğday	
	Edosperm Görüntüsü	Camsı Buğday Unsu Buğday	
	Kullanım Amacı	Ekmeklik Buğday Makarnalık Buğday Bisküvilik Buğday	

**Şekil 1:** Buğdayın sınıflandırılması (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2017, Özberk F. , Karagöz, Özberk, & Atlı, 2016).

Unlar, kullanılan tahılın türüne ve hatta kendi içlerindeki çeşit farklılığına göre sınıflandırılmaktadır. 2/04/2013 tarihli ve 28606 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde (Tebliğ No: 2013/9) buğday unu; “Ekmeklik buğday unu”, “özel amaçlı buğday unu” ve “tam buğday unu” olarak sınıflandırılmıştır. Aynı tebliğde söz konusu unlar aşağıdaki ifadelerle tanımlanmıştır.

**Ekmeklik buğday unu;** Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde (Tebliğ No: 2012/2) “*Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde yer alan Tip 650 ve daha yüksek küllü içeren un*” olarak tanımlanmıştır. Atıf yapılan tebliğde “*Ekmeklik buğday unları Tip 550, Tip 650, Tip 850 olarak adlandırılır. Tip 550, Tip 650, Tip 850'nin küllü miktarları ise sırasıyla kuru maddede en çok 0.55, 0.65, 0.85 olmalıdır*” maddesi yer almaktadır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2012).

**Özel amaçlı buğday unu;** Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) kapsamında tanımlanan ekmek hariç olmak üzere ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri, ekşi hamur ekmekleri ile baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pide, şebit, bazlama, simit, pizza, hamburger, karışık tahıllı ekmek gibi ürünler ile katkılı unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin üretiminde kullanılan un olarak tanımlanmıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2012).

**Tam buğday unu;** yabancı maddelerden temizlenmiş buğdayların, tavlanarak veya tavlanmadan, buğday tanesinin bütün anatomik kısımlarını içerecek şekilde tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen un olarak tanımlanmıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2012).

**Arpa;** buğday başaklarına benzer ancak hasadı kavuzlu yapılıdır. Kontrollü olarak çimlendirilmesinin ardından kurutularak malt üretimi yapılmaktadır (Durlu Özkaya, 2018). Yem olarak da kullanılan bir tahıl bitkisidir. Buğday üretimi yaygınlaşmadan önce arpa unuyla ekmekler yapılmış ancak sonraları kullanımı azalmıştır. Arpa unun yüksek diyet lif ( $\beta$ -glukan), nişasta, protein ve B vitaminleri içeriği nedeniyle buğday ununa ilave edilerek fonksiyonel gıdalar geliştirilmesine yönelik akademik çalışmalar yapılmıştır (Altan, Yağcı, Maskan, & Göğüş, 2006). Fırıncılık ürünlerinde kullanıldığında daha sert ve kıtır ürün elde edilmesini sağlar.

**Çavdar;** soğuğa en çok dayanan tahıldır ve tahıl yetiştirmeye elverişsiz topraklarda bile ürün verir. Kavuzsuz hasat edilmektedir. Lif, B vitaminleri, E vitamini ve minareller içerir. Ekmek yapımında buğday ununa ilave edilerek kullanımı yaygındır. Ekmeğin tadını ve tekstürünü iyileştirir (Yılmazaslan, 2008). Buğdaydan sonra ekmek yapımında en çok kullanılan tahıldır. En çok Almanya, Rusya, Polonya ve İskandinav ülkelerinde ekmek

yapımında kullanılmakta ve yetiştirilmektedir. Ekmeği siyah renktedir (Durlu Özkaya, 2018).

**Mısır;** daneleri diğer tahıl danelerine göre daha büyük ve serttir. Sıcak iklim bitkisidir. Kabuğu serttir. Tanesindeki ham yağ oranı yüksektir. İnsan ve hayvan beslenmesinde kullanılır. Kullanım alanı çok yaygındır. Unu, nişastası ve irmiği yapılmaktadır (Durlu Özkaya, 2018). Mısır yetiştirilirken büyüme ve olgunlaşma döneminde yağış istemektedir. Bu nedenle en çok Karadeniz Bölgesinde tercih edilmektedir. Ekmek yapımında kullanıldığı gibi, birleştirici, koyulaştırıcı, kıvam arttırıcı ya da pişirme öncesi kaplama malzemesi olarak kullanılmaktadır (Arman & Şahin Ören, 2020). Ayrıca gluten içermediği için glutensiz fırıncılık ürünlerinde kullanılmaktadır (Özer & Tuncel, 2016).

**Pirinç;** Kavuzlu hasat edilir. Bu haline çeltik denir. Kavuzu ayrıldıktan sonraki haline kahverengi pirinç (kepekli pirinç) denir. Pirinç daneleri genelde sert ve camsıdır. Gluten içermez. Pastacılık sanayinde, Geleneksel Türk tatlılarında ve bebek mamalarında kullanımı yaygındır (Durlu Özkaya, 2018). Glutensiz ürünlerin tadının ve renginin daha iyi olmasını sağlamaktadır (Özer & Tuncel, 2016).

**Triticale;** buğday ve çavdar tohumları melezleştirilerek yetiştirilmiştir. Çavdar gibi zor iklim ve verimsiz topraklarda yetişebilen ve buğday özelliklerinde bir tahılın elde edilmesi amaçlanmıştır. Ekmek yapımında yapısı çavdara benzer. Kabarma gerekmeyen fırıncılık ürünlerinin üretiminde daha iyi sonuçlar vermektedir (Aydoğan Çiftçi, Kınabaş, Yelbey, & Yağdı, 2010).

**Yulaf;** bol nişastalı taneleri için yetiştirilen bir tarım bitkisidir. Dünyada yetiştirilen yulafın %7'si insan beslenmesi için kullanılmaktadır. Daha çok hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Bol miktarda nişasta, protein, vitamin ve mineraller içerir. Amino asitlerce zengindir. Yağda çözünen antioksidan özelliği vardır. Protein içeriği diğer tahıllardan fazla olmasına rağmen içerdiği proteinin yapısı elastik değildir ve yapışkanlık özelliği azdır. Tek başına ekmek yapılabildiği gibi buğday veya çavdar unu ile karıştırılarak da kullanılmaktadır (Yılmazaslan, 2008). Fırıncılık ürünlerinde belirli oranlarda kullanıldığında ürün daha iyi besin değerine sahip olur, daha geç bayatlar ve daha iyi duyuşsal özelliklere sahip olur (Durlu Özkaya, 2018).

### 2.2.2. Ekmek reçetesinde yer alan sıvılar

Ekmek hamuru yapımında önemli bir bileşendir. Şeker, tuz ve benzeri bileşenlerin karışmasını ve çözünmesine sağlamaktadır (Akar Şahingöz, Şimşek, & Demir, 2022). Ekmek reçetelerinde kullanılan sıvı çoğunlukla sudur. Su mayalar için besin kaynağıdır. pH derecesi düşük, asitli sular hamuru güçsüzleştirir, pH derecesi yüksek sular hamuru daha elastik yapar (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021). Orta sert sular en uygundur (Keser, 2020).

Buğday unu proteinleri; çözünürlük özelliklerine göre Albuminler, Globulinler, Gliadinler ve Gluteninler olarak dört grup altında toplanır. Albuminler ve globülinlerin hamurun reolojik özelliklerini etkilemez. Glutenin ve gliadin su ile birleştiğinde viskoelastik bir yapı olan gluten kompleksini (yaş gluten) oluşturmaktadır. Gluten kompleksi suda çözünmez ve su ile etkileşimi hamurun yoğrulma, uzayabilme, tek parça kütle olma ve gaz tutma kapasitesini etkilemektedir (Durlu Özkaya, 2018). Gluten kompleksi, fermantasyon sırasında oluşan karbondioksit gazını tutarak hamurun kabarmasını sağlar (Dizlek, 2012). Undaki protein miktarı ve proteinin kalitesi arttıkça, unun su kaldırma kapasitesi artmaktadır. Aynı protein oranına sahip unlar arasında ekmek yapımında farklı sonuçlar alınması protein kalitesinin farklılığından kaynaklanmaktadır (Çeliker, 2019).

Süt, süt ürünleri ve sütçülük yan ürünleri (peynir atlı suyu, yayık altı suyu, süzme yoğurt suları) ekmek hamurunda kullanılan önemli sıvılardır. Ekmeği besinsel olarak zenginleştirmektedir (Mete, 2012). Pişen ürünün hacmini ve lezzetini (aromasını) arttırmaya, görünüşünü iyileştirmeye (kabuk ve ekmek içi rengi, ekmek içi tekstürü) katkı sağlamakta ve ürünün daha geç bayatlamasına neden olmaktadır (Demir, Elgün, & Argun, 2009).

### 2.2.3. Ekmek reçetesinde yer alan kabartıcılar

Hamur kabartma ajanı olarak da adlandırılan kabartıcılar, hamurda karbondioksit gazı üretir ve bu gazın açığa çıkmasıyla hamur kabarır ve hacmi artar (Taş, 2011). Kimyasal, biyolojik ve mekanik kabartıcılar olarak üçe ayrılır (Akar Şahingöz, Şimşek, & Demir, 2022).

**Kimyasal kabartıcılara** örnek olarak karbonat ve kabartma tozu verilebilir.

**Karbonat;** sodyum bikarbonattır, alkalidir,  $\text{NaHCO}_3$  kimyasal formülüdür (Taş, 2011). Doğada bulunur ve tuzlu bir tada sahiptir. Hamurda parçalanması için aside ihtiyaç duyar, parçalandığında karbondioksit gazı açığa çıkarır (Akar Şahingöz, Şimşek, & Demir, 2022).

**Kabartma Tozu;** sodyum bikarbonat ile hızlı ve yavaş reaksiyona giren iki çeşit asidin karışımında oluşur. Asit karışımı tartarat, fosfat ve sülfattan oluşur. Hızlı reaksiyon kabartma tozunun oda sıcaklığında sıvıyla tema etmesiyle, yavaş reaksiyon ise hamurun ısınmasıyla gerçekleşir (Taş, 2011). Bu nedenle kabartma tozu çift etkili olarak tanımlanır. Kabartma tozu karışımın içinde dolgu maddesi olarak nişasta kullanılır. Nişasta nemi emer ve asit ve alkali bileşik olan karbonatın reaksiyona girmesini engeller (Akar Şahingöz, Şimşek, & Demir, 2022).

**Biyolojik Kabartıcılar;** mayalardır. Mayalar, mikroorganizma ailesinin tek hücreli canlılarıdır. Mikroskop harici görülemeyecek kadar küçük olan mayaları ilk kez mikroskobu keşfeden Hollandalı Antoine van Leeuwenhoek bulmuş ve “hayvancıklar” olarak adlandırmıştır. 1837’de Pasteur ise mayalanmaya canlı organizmaların neden olduğunu ve mayanın hücresinde bulunan ajanların buna sebep olduğunu kanıtlamıştır. Mayaların havasız ortamlarda yaşayabilmelerinin mayalanmayı sağladığını ve oksijenli ortamda çoğaldıklarını Pasteur kanıtlamıştır (Deniz, 2006). Mayalar, unda bulunan basit şekeri fermantasyona uğratarak, karbondioksit gazı üreterek hamurun kabarmasını sağlarken fermantasyona bağlı oluşan maddeler de hamuru olgunlaştırır ve aroma oluşumunu sağlar (İpek, 2017). Günümüzde ticari amaçla üretilen mayalar sıklıkla kullanılmakla beraber, doğal mayalar da kullanılmaktadır (Taş, 2011).



**Ticari mayalar**, ekmek mayası olarak da adlandırılan “*Saccharomyces cerevisiae*”nin endüstriyel olarak üretilmiş halidir. Yaş ve Kuru olmak üzere iki formda üretilir. Kuru maya, yaş mayanın kurutulması ile elde edilir (Akar Şahingöz, Şimşek, & Demir, 2022). Maya kurutulurken su içeriği %7,5-8,3 düzeyinde ise aktif kuru maya, %5’e düşürülürse instant maya olarak adlandırılır. Aktif kuru maya kullanılmadan önce su ile ıslatılıp canlandırılması gerekir. Instant maya ise ıslatılmadan una eklenerek kullanılabilir (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2012). Ekmek mayası fermantasyon sürecinde ekmek hacmini artırır, hamurun yapı ve dokusunu geliştirir ve hamura başka bir tat katar (Sezer Demireğen, 2022).

**Doğal mayalar;** Un, su ve havada mikroorganizmalar ve bakteriler bulunur. Un ve su ile hamur oluştuğunda bir süre sonra hamurda değişimler başlar. Gaz kabarcıkları oluşur, tadı ekşir, kokusu kötüleşir. Mikroorganizmalar ve bakteriler hamurdaki bu değişime sebep olur. Hamur hiç maya katılmadan kendiliğinden fermente olur. Hamur yabani mayalar, laktik ve asetik asit bakterileri içermektedir. Hamurun tadı ekşidir. Bu nedenle “ekşi hamur” ya da “ekşi maya” denilmektedir (Yıldız, Çakıcı, Yaprak Uslu, & Uslu, 2021). Ekşi hamur fermantasyonu ile ekmeğin hacmi, tekstürü, aroması ve besinsel özellikleri iyileşmekte, bayatlama süresi gecikmektedir. Ekmeği maya ve küf bozulmalarına karşı korunaklı yapar. Günümüzde farklı özellikte çok çeşitli geleneksel ekşi hamur ekmeği yapılmaktadır. Un, kullanılan malzemeler, uygulanan teknoloji ve fermentasyona göre çeşitlenmektedir (Metin Yıldırım, 2020). Ticari mayalar üretilmeye başlamadan önce mayalı ekmeklerin tamamı doğal mayalar ile üretilmektedir.

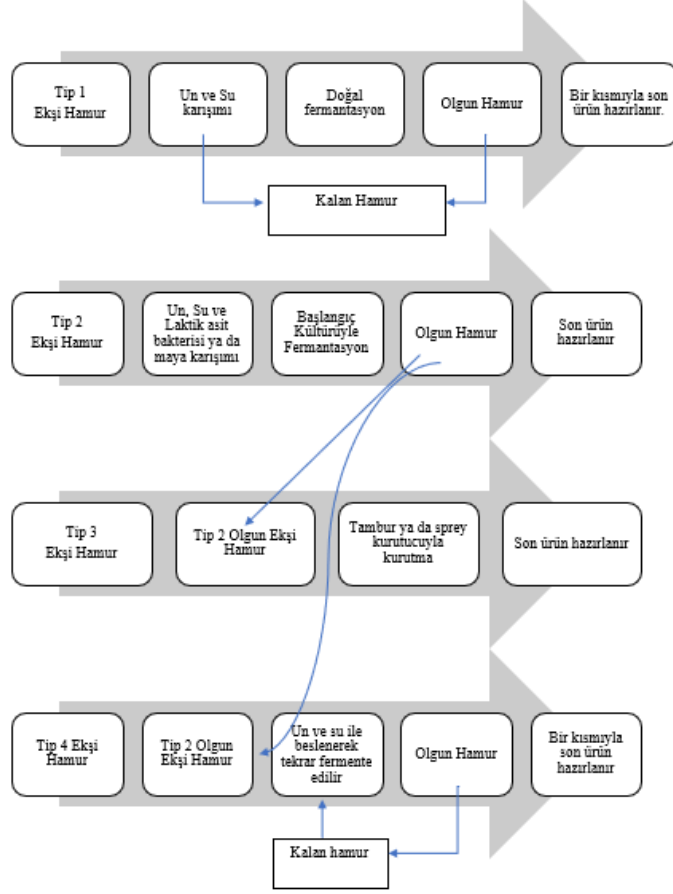
1919 yılında Belçika, Brüksel’de kurulan fırıncılar ve pastacılar için hammadde üreten Puratos firması, 2013 yılında Belçika, Saint-Vith’de kar amacı gütmeyen bir ekşi maya kütüphanesi kurmuştur. Ülke bağımsız olarak dünyanın her yerinden, 100’den fazla fırıncı kütüphaneye mayalarını göndermiş ve göndermeye devam etmektedir. Ekşi mayalar laboratuvarlarda mikroorganizma içeriği yönünden kontrol ve analiz edilmektedir. Bugüne kadar 800’den fazla yabani maya ve laktik asit bakterisi izole edilerek kayıt altına alınmış ve -80 °C’de dondurucuda, orijinal ekşi mayalar ise +4 °C’de buzdolabında saklanmaktadır. +4 °C’de saklanan ekşi mayalar düzenli olarak kendi unları ile beslenmekte hayatta kalmaları sağlanmaktadır. Ekşi maya kütüphanesi ekşi maya mikroorganizmalarının biyoçeşitliliğini korumak ve gelecek nesillere aktarabilmek adına çok önemli bir oluşumdur (Puratos, 2022).

Ekşi hamur oluşturulurken kullanılan bakteri çeşitliliğine ve başlangıç mayalarına göre üç tür ekşi hamur tanımlanmıştır (Bakırcı, 2019) ancak kullanılan teknolojiye göre sınıflandırmada tanımlanmış dört tür ekşi hamur bulunmaktadır (Metin Yıldırım, 2020);

- *Tip 1 Ekşi Hamur*; geleneksel yöntemdir. Sadece un ve su ile hazırlanır. Fermente olan karışımın bir kısmı ekmekek hamuruna ilave edilir. Kalan karışıma tekrar un ve su eklenerek ekşi hamurun devamlılığı sağlanır. Bu devamlılığa besleme ya da canlandırma denilmektedir.
- *Tip 2 Ekşi Hamur*; un ve su karışımına %1 oranında Laktik asit bakterisi ya da maya eklenerek hazırlanan karışım fermente edilerek hazırlanır.
- *Tip 3 Ekşi Hamur*; Tip 2 ekşi hamurun kurutulmasıyla hazırlanır. Son ürünün standartlaşmasına olanak sağlar (Çağlar, 2018).
- *Tip 4 Ekşi Hamur*; un ve su karışımına %1 oranında Laktik asit bakterisi ya da maya eklenerek hazırlanan karışım geleneksel yöntemle beslenerek ekşi hamurun devamlılığı sağlanır (Metin Yıldırım, 2020).

**Mekanik Kabartıcılar**; çırpma, karıştırma, katlama gibi yöntemlerle hamurun içerisine havanın hapsedilmesiyle kabarma işlemi sağlanmaktadır (Akar Şahingöz, Şimşek, & Demir, 2022).

Elde edilen veriler ışığında ekşi hamur hazırlama yöntemleri **Şekil 2**'de özetlenmiştir.



Şekil 2: Ekşi hamur hazırlama yöntemleri (Metin Yıldırım, 2020).

#### 2.2.4. Ekmek reçetesinde yer alan lezzet vericiler

**Tuz;** ekmeğe tat ve lezzet verir. Ekmeğin yapısı ve dokusunu etkiler. Gluteni kuvvetlendirir ve hamurun yumuşamasını önler. Mayanın çalışmasını azalttığı için mayalanma tuz ile kontrol altına alınır (Keser, 2020). Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri yönetmeliğine göre ticari amaçlı yapılan ekmeğe en fazla %1,5 tuz ilave edilebilir (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2012).

**Şeker;** 19.04.2001 tarih ve 24378 sayılı resmi gazetede yayınlanan 4634 sayılı Şeker Kanunu'nda "Beyaz şeker (standart, rafine küp ve kristal şeker), yarı beyaz şeker, rafine şeker, ham şeker ve kahverengi şeker olarak sınıflandırılan, pancar ve kamıştan üretilen kristallendirilmiş sakaroz ve nişasta kökenli izoglukoz, likid ya da kurutulmuş halde glukoz

*şurubu, sakaroz veya invert şeker veya her ikisinin karışımının suda çözünmesinden meydana gelen şeker çözeltisi ve invert şeker şurubu ile inülin şurubu*” olarak tanımlanmıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2001). Şekerin ürünlerin lezzet, doku ve gevreklik özelliklerini belirlemede rolü vardır (Akar Şahingöz, Şimşek, & Demir, 2022).

Baharatlar, taze ve kuru otlar, sebzeler, etler, peynirler, yumurta, süt ve süt ürünleri, hayvansal ya da bitkisel yağlar ekmek üretiminde kullanılmaktadır. Bu ürünler ekmek hamuruna katılmakta ya da pişirilirken üzerine veya içine konulmaktadır. Bu katkıları ekmeklerimizi lezzetlendirirken, ekmek çeşitliliğimizi de zenginleştirmektedir.

### **2.3. Ekmek Yapım Aşamaları**

Ekmek reçetesinde yer alan malzemeler karıştırılıp yoğurularak ekmek hamuru hazırlanır. Karıştırma ve yoğurma aşamaları için ihtiyaçlar doğrultusunda farklı yöntem/metotlar geliştirilmiştir. Söz konusu metotlar başlıklar halinde detaylandırılarak açıklanmıştır.

#### **2.3.1. Ekmek hamuru yapma metotları**

**Doğrudan hamur yapma metodu;** büyük miktarlarda üretim yapanların tercih ettiği geleneksel bir sistemdir. Bütün bileşenler tek seferde bir araya getirilerek yoğrulur ve hamur yapılır (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2012).

**İndirekt hamur yapma metodu;** tuz ve maya hariç tüm bileşenler bir araya getirilerek yoğrulur. Daha sonra tuz eklenir ve yoğrulur. En son maya eklenir ve yoğrularak hamur hazırlanır (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2012).

**Ekşi hamur yöntemiyle hamur yapma metodu;** hamur bileşeninde kullanılacak suyun tamamı, unun %70'i ve maya karıştırılarak ön hamur hazırlanır. Hazırlanan karışım 3-5 saat mayalandırılır (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021). Hazırlanan bu hamura

(ekşi maya/ana maya/ekşi hamur) reçetedeki diğer bileşenler ilave edilerek yoğrulur (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2012).

**Sürekli karıştırma metodu;** unsuz ya da çok az unla maya süspansiyonu hazırlanır ve fermantasyon için bekletilir. Su, tuz ve şeker eklenerek tekrar fermente edilerek sıvı maya hazırlanır. Un ve su ilave edilerek yüksek devirli yoğurucu ile hamur yoğrulur. Hamur yoğurucudan sonra direk pişeceği kalıplara aktarılır (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2012). Üretilen ürünün birbirine çok benzemesi ve standart şekilde olması yöntemin en önemli özelliğidir (Durlu-Özkaya, Coşansu, & Ayhan, 2021).

**Sıvı/likit ferment metodu;** sıvı ortamda aktiveleştirilen maya ile hamur hazırlama metodudur. Daha az maya kullanımına olanak sağlayan bir yöntemdir (Demir, Elgün, & Bilgiçli, 2007).

**Kısa süreli hamur yapma metodu/Chorleywood metodu;** 1961 yılında İngiltere Chorleywood'da ekmekçilik enstitüsünde geliştirilen bir yöntemdir. Yüksek devirli özel yoğurucularda kısa süreli etkin bir karıştırma ve dışarıdan karbondioksit ilavesi ile 1. Fermantasyona ihtiyaç duyulmadan hamur işlenebilir (Elgün, Certel, Ertugay, & Koca, 2011).

Farklı hamur yapma metotları olsa da ekmek yapımının aşamaları çoğunlukla aynıdır. Yoğurulan hamur dinlendirilerek mayalandırılır. Buna kitle fermantasyonu da denir. Yapılması planlanan ekmek boyutuna göre hamurdan parçalar kesilir ve tartılarak istenilen gramajda olması sağlanır. Kesilen hamur parçaları yuvarlanarak (bezelenerek) tekrar kısa süreli dinlendirilir. Bu hamura son şeklini verebilmeyi kolaylaştıran bir aşamadır. Daha sonra hamura son şekli verilerek son fermantasyona tabi tutulur. Son fermantasyondan sonra hamur bir ısı kaynağı ile pişirilir. Ülkemizde sıklıkla fırında pişirme kullanılsa da pileki gibi unutulmaya yüz tutmuş pişirme yöntemleri de bulunmaktadır (Dündar Arıkan & Özkeşkek, 2019).

### 2.3.2. Ekmek pişirme yöntemleri

Yapılan arkeolojik kazılarda; ilkel insanların, ateşi kontrollü olarak kullanmaya başladıklarına dair ocak kalıntıları, yanmış hayvan kemiklerine rastlanılmıştır. Ateşi kontrol altına alıp besinleri pişirmek için ocaklarda kullanan insanların (tahminen ateşten daha çok fayda sağlamak için) ocakları barındıkları yerlere yerleştirdiklerine dair kanıtlar bulunmuştur. Yiyecekleri pişirmeye nasıl başladıklarına dair kesin bilgiye ulaşılamasa da tesadüfen buldukları pişirme eylemine, pişmiş yiyeceklerin sağladığı fayda nedeniyle devam ettikleri; pişirmeye devam ederken, farklı pişirme teknikleri bulmaları ve bu teknikleri uygulamak için ocak, fırın, kubbeli fırın ve tandır gibi yapılar geliştirdikleri düşünülmektedir (Yılmaz, 2012).

Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlüğü'nde ocak; “*Ateş yakmaya yarayan, pişirme ısıtma, ısınma vb. amaçlarla kullanılan yer*” olarak tanımlanmaktadır. Köken olarak ise *od/ak*'tır. *Od*; ateş – *ak*; yer bildirme ekinin birleşimiyle ateş yakılan yer anlamında kullanılmaktadır. Türk Dili Etimoloji Sözlüğü'nde ise fırın, kubbeli fırın ve tandır kelimelerinin Türkçe karşılıkları bulunmamakta, ocak olarak adlandırılmaktadır. Diğer yandan, Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlüğü'nde de fırın; “*İçinde genellikle odun yanan, her yanda aynı derecede ısı oluşturarak ekmek, pasta vb. pişirmeye yarayan, tavanı tonoz biçiminde, önünde tek açıklık bulunan ocak*” olarak tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu, 2019). Fırın, Latince'den, tandır ise Arapça ve Farsça'dan kelime anlamı değişmeden dilimize geçmiştir (ateş yakılan ve ekmek pişirilen yer) (Yılmaz, 2012). Bu durum Türklerin göçebe yaşam tarzından dolayı fırın yerine kurulumu ve kullanımı basit olan ocakları kullanmış olabileceklerini düşündürmektedir.

**Sac ocağında pişirme;** açık ateşin üzerine konulan sac üzerinde yapılan pişirme yöntemidir. Sacın altına uçayak denilen bir gereç konularak ya da taşlar dizilerek direk ateşten uzak durması sağlanır. Çoğunlukla odun ateşi yakılır.



Resim 1: Sac ocağında pişirme (İlbay, 2022).

**Sacda pişirme;** elektrik/gaz vb. enerji kaynağı ile ısınan sac üzerinde pişirme yöntemidir.



Resim 2: Sacda pişirme (İlbay, 2022).

**Fırında Pişirme;** Neolitik dönemde, yerleşik yaşama geçildiğinde kullanıldığı yapılan kazılarda bulunmuştur. İlk kubbeli fırın örneğine Demircihöyük kazılarında rastlanmıştır (Yılmaz, 2012). Isı kaynağının havayı ısıtmasıyla tepsi, tava ya da sıcak taş üzerinde pişirme yöntemidir. Kara fırın/Kubbeli fırın olarak adlandırılan ateş tuğlası döşeli geleneksel fırınlarımızın altında tuz ve cam kırıkları bulunur.



Resim 3: Fırında pişirme (İlbay, 2022).

**Yağda Pişirme;** gıdaların kızgın yağ içinde, yüksek ateşte pişirilmesi yöntemidir.



Resim 4: Yağda pişirme (Pexel, 2022).



**Pilekide Pişirme;** toprak ya da taştan yapılan çukur kaplara “Pileki” denilmektedir. Bir çukur içine yerleştirilen pileki üzerine ekmeğ hamuru konur ve üzerine sıcak kül konularak pişirme yöntemidir. Bu yöntemle pişirilen ekmeğe “Gömme ekmeği” denir (Dündar Arıkan & Özkeşkek, 2019).



Resim 5: Pilekide pişirme (Pexel, 2022).

**Tandırda Pişirme;** tandır ocakları kilden inşa edilir. 3-5 cm kalınlığındaki iki tarafı açık silindirin bir kısmı toprağa gömülür. Dışarıda kalan kısmı hafif konik şeklindedir. Ateş, tandırın içinde yakılır. Isınma için de kullanılır (Ayduslu, 2015).








Resim 6: Tandırda pişirme (Pexel, 2022).

## 2.4. Ekmek Yapımında Kullanılan Araç Gereçler

Ürün reçetesindeki malzemeler geleneksel yöntemde göz kararı ya da bardak, kase, kaşık ölçüleri kullanılarak hazırlanır. Ticari işletmelerde ise bu işlemler için tartı terazileri ve basküller kullanılır. Ölçülen malzemelerden kuru olanlar “elek” ile elenir. Tüm malzemelerin karıştırılacağı tek parça ağaçtan oyularak yapılan özel karıştırma kabına “hamur teknesi” denilmektedir (Köşklü & Özkul Fındık, 2021). Hamur yoğurulurken elde kalan parçaları temizlemek, hamuru parçalara ayırmak ve hamur teknesini temizlemek için “hamur kazıyıcıları/hamur kesicileri” kullanılır. Farklı yörelerde hamur kazıyıcılara; “elsıyiran, eysiran, veya keyis” denilir ve günümüzde plastik olabildiği gibi çoğunlukla 7 cm eninde ve 1 mm kalınlığında sapı bulunan metal bir alettir. Hamur mayalandırılırken hamurun üzeri kurumaması için bir “hamurbezi” ile örtülür (Göde, 2017). Bu bez hamura temas edeceği için temiz ve tüy bırakmayan %100 pamuk tercih edilmelidir. Erzurum’da bu Ticari işletmelerde parçalara ayrılan hamurlar “pasa” adı verilen dikdörtgen tahta kasalara konulur, bu nedenle üzerine örtülen ya da hamurun altına serilen maylama bezine “pasa bezi” denir. Erzurum’da bu beze “dastar” denilir (Köşklü & Özkul Fındık, 2021). Şekil verilen hamur parçalarını taşımak ya da üzerinde şekil vermek için “el yashağacı/el yaslacı” denilen tutma yeri olan bir tahta kullanılır. Yapılacak ürüne göre açılacak hamurlar elle açılabilmesi gibi “oklava” (silindir biçiminde uzunca ince değnek) veya “merdane” (kalın oklava) de kullanılabilir. Ekmek fırında pişecekse, pişirmeye hazır hamur “fırıncı küreğine” alınır ve kürekle fırına konur, tandırda pişecekse sıcak tandır duvarına hamuru yapıştırmak için “ellik” adı verilen bir eldiven ya da “rapata” adı verilen yastık biçiminde bir araç kullanılır. Ekmek yapımında kullanılan araç gereçlere Tablo1’de resimleriyle birlikte sunulmuştur.

**Tablo 1:** Ekmek yapımında kullanılan araç gereçler (İlbay, 2022 & Pexel).

Adı	Resim	Adı	Resim
Resim 7: Elek (Pexel, 2022).		Resim 8: Pasa (Pexel, 2022).	
Resim 9: Hamur teknesi (İlbay, 2022).		Resim 10: Hamur bezi/pasa bezi/dastar (Pexel, 2022).	
Resim 11: Hamur kazıyıcı (Pexel, 2022).		Resim 12: El yasılağacı/el yaslacı (İlbay, 2022).	
Resim 13: Elsiyran/eysiran/keyis (İlbay, 2022).		Resim 14: Oklava (Pexel, 2022).	
Resim 15: Fırıncı küreği (Pexel, 2022).		Resim 16: Merdane (Pexel, 2022).	
Resim 17: Ellik (Pexel, 2022).		Resim 18: Rapata (Pexel, 2022).	

## 2.5. Ekmeklerin Sınıflandırılması

Yapılan literatür incelemesinde ekmeklerin Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde (Tebliğ no: 2012/2) “ekmek çeşitleri” “*Ekmek tanımında geçen bileşenlere ilave olarak tahıl ürünlerini ve istenildiğinde çeşni maddelerini de içeren ve tekniğine uygun olarak üretilen ekmekler*” ve “diğer ekmek çeşitleri”; “*Bir veya birden fazla tahıl unu, tahıl ezmesi, tahıl tanesi, tahıl kırması, tahıl irmiği, soya unu, baklagil unları, kepek, bitkisel yağ, süt ve/veya süt ürünleri, bitkisel lif veya diğer çeşni maddelerinden bir veya birkaçının ilave edilmesinden sonra tekniğine uygun olarak üretilen ekmek*” olarak tanımlanmıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2012). Tebliğde ekmek çeşitleri; çavdarlı ekmek, karışık tahıllı ekmek, kepekli ekmek, mısırlı ekmek, tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, yulafli ekmek, ekşi hamur ekmekleri ve diğer ekmek çeşitleri olarak sınıflandırılmıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 2012). TS 5000 Ekmek standardında ise normal ekmek, köy ekmeği (tam buğday ekmeği), kepekli ekmek, çavdarlı ekmek, yulafli ekmek, mısırlı ekmek, karışık tahıllı ekmek, Vakfıkebir/Trabzon ekmeği ve çeşnili ekmek olarak sınıflandırılmıştır (Türk Standardları Enstitüsü).

“*Düz Ekmeklerin Üretim Teknolojisi*” isimli çalışmada ekmeklerin üretim teknolojisine göre farklı hacimler oluşturmasına bağlı olarak ekmekleri hacmi değerlerine (hacim/ağırlık) göre yüksek hacimli ekmekler, orta hacimli ekmekler ve düşük hacimli ekmekler (düz ekmekler) olarak sınıflandırmıştır. Yüksek hacimli ekmeklere örnek olarak; somun ekmek, fırın ekmekleri ve Vakfıkebir/Trabzon ekmeği, orta hacimli ekmeklere; küçük ekmekler, çörekler ve düşük hacimli ekmeklere; bazlama, yufka, pide, tandır ekmeği ve lavaş örnek olarak gösterilmiştir (Coşkuner, Karababa, & Ercan, 1999).

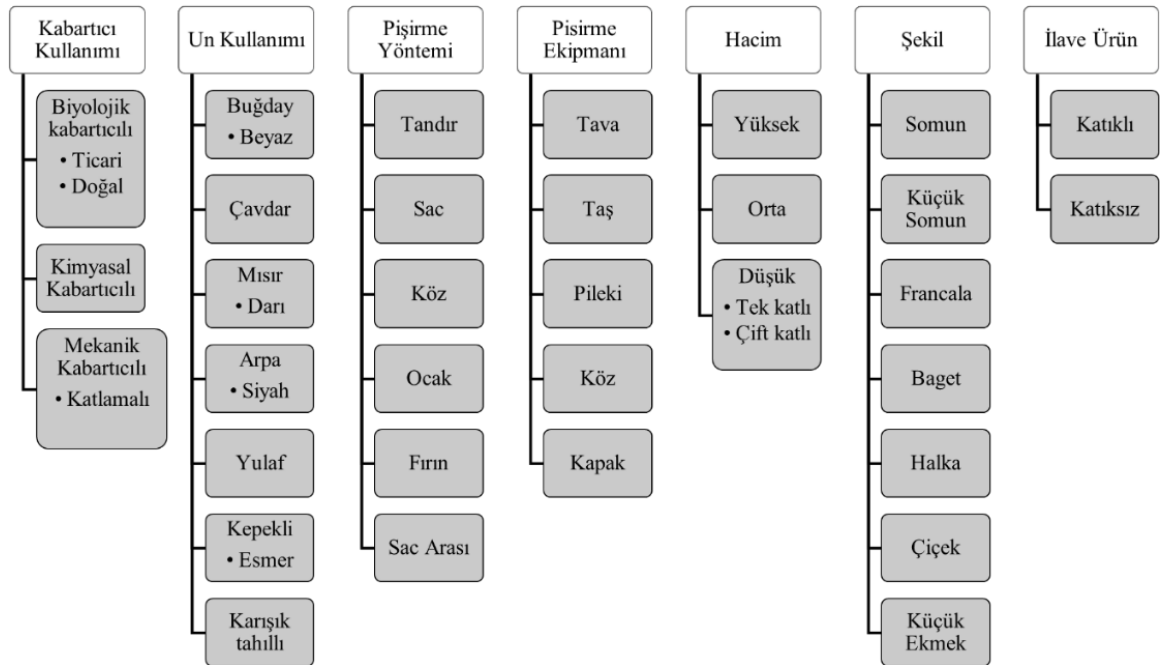
“*Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Pişirme Yöntem, Araç ve Gereçlerinin Yaşatılması: Pileki Örneği*” isimli çalışmada ekmekler kullanılan malzeme, üretim metodu, şekilleri ve pişirme yöntemlerine göre sınıflandırma yapılmıştır (Dündar Arıkan & Özkeşkek, 2019).

“*Tescillenen Yöresel Yemek İsimlerinin Yaygın Kullanımla Uyumu: Kastamonu Simidi mi Kel Simit mi?*” isimli çalışmada yiyeceklerin; ana malzemesi ve türü (patatesli ekmek, haşhaşlı çörek), üretim şekli (bükme, katmer), pişirme şekli (tandır ekmeği, sac ekmeği, kapak ekmeği), kıvamı (akıtma, ), şekli (çiçek ekmek), görüntüsü (açık ekmek), yöre isimleri

(Karadeniz pidesi, Ankara Simidi), yaşanan bir olay (*Rize 'de 1970'lerde köylüye destek için uygun fiyata satılan buğday nedeniyle; buğday ekmeğine Ecevit'e atfen Karaoğlan ekmeği olarak adlandırılmıştır* (Uzun, 2020)) ya da benzetme sanatıyla (kel simit) isimlendirildikleri bilgisi verilerek sınıflandırılma yapılmıştır (Çelik Yeşil & Akkuş, 2022). Ekmeklerin isimlendirilmesine göre bir sınıflandırma yapılmaya çalışıldığında aynı ekmeğin birden farklı sınıfa göre isimlendirilebileceği görülmektedir.

Kabak (2014), çalışmasında Türklerin farklı yöntemlerle ekmeği pişirebildiğini ve bu sebeple ekmeklerini çoğunlukla pişirme yöntemlerine göre isimlendirildiğinin altını çizmiştir. Sacda pişirilen mayasız ekmeğe; yufka ekmeği, şebit, mayalı ekmeğe; bazlama, bozlama, külde pişen ekmeğe; gömeç, gömme, kömeç, kömüç, bezdirme (Kabak, 2014) olarak adlandırıldığı bilgisini vermiştir. Yine aynı çalışmada çörek ve börekler için Türklerin ekmeği türü olduğundan bahsedilmiştir.

Tüm bu veriler ışığında ekmeklerin sınıflandırılması  
'de ki gibi özetlenebilir.



Şekil 3: Ekmeklerin Sınıflandırılması

## 2.6. Coğrafi İşaret

Coğrafi İşaret, bir ürünü diğerlerinden ayıran bir özelliğinin, ülke, yöre ya da bölge ile bağlantısı olduğunu göstermektedir. Coğrafi işaretle tescillenen bir ürünün bilinirliği, sürdürülebilirliği artmaktadır (Çalışkan & Koç, 2013). Kültürel değerlerin koruma altına alınması sağlanmaktadır. Ülkemizin sahip olduğu fiziki ve beşeri faktörlerine, geleneksel üretim metotlarına göre çeşitlilik gösteren ekmeklerimizin tescillenmesi, ürünün ve geleneksel bilginin korunması, devamlılığının sağlanması açısından önem taşımaktadır.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34. Maddesi'nde Coğrafi İşaret "*Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretler*" olarak tanımlanmıştır (Anonim, 2016). Menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere iki farklı işaretleme yapılmaktadır. Her iki tescil alanına girmeyen ancak piyasada en az 30 yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan ürünler ise "*Geleneksel Ürün Adı*" olarak tescillenmektedir.

Menşe Adı Tescili: Ürününün üretimi, yetiştirilmesi, işlenmesi ve benzeri işlemlerinin tamamının belirli bir coğrafi sınır içinde yapılması gerekir. Menşe adı tescili alan ürün, başka bir coğrafi alanda üretildiğinde, o menşe adıyla tanımlanamaz.

Mahreç İşareti: Ürünün en az bir belirgin niteliğinin o coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi durumunda ürün, başka bir coğrafi alanda o coğrafi işaret adıyla üretilebilir.

### 3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ VE TASARIMI

Bu bölümde araştırmanın yöntemi ile birlikte, verilerin analizi ve kodlamalar ile ilgili yapılan çalışmalar açıklanmıştır. Nitel araştırma tekniğine göre temellendirilen bu çalışma doküman analizi deseni esas alınarak yapılmıştır.

Nitel araştırma metodu anlamacı ve yorumlayıcı paradigmalara dayanmaktadır. Anlamacı ve yorumlayıcı yaklaşım toplumsal bağlama göre esnekler. Nitel araştırma yöntemi, olayları, davranışları kendi bağlamı içerisinde anlamaya önem verir. Bu araştırmalarda toplum statik olarak değil, süreçsel olarak ele alınmaktadır. Gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda izlendiği bir araştırma türüdür. (Neuman, 2014)

Doküman analizi yöntemi, yazılı ve elektronik kaynaklar olmak üzere yazılı olan tüm belgeleri incelemek ve değerlendirmek için kullanılan nitel bir araştırma yöntemidir (Wach, 2013). Dokümanları sistematik olarak analiz etmek, anlam çıkarmak ve ampirik bilgi geliştirmek için verilerin incelenmesini ve yorumlanmasını sağlamaktadır (Corbin & Strauss, 2008). Bowen'a göre (2009) dokümanların beş özel işlevi bulunmaktadır: 1. İlgili bağlam hakkında veri sağlayarak geçmiş olaylara ve bugüne ait bilgiler sunar. 2. Araştırma amacına göre sorulan soruları ve gözlemlenmesi gereken durumları önerebilir. 3. Analiz edilecek dokümanlar ile görünmeyeni ortaya çıkarabilirler. 4. Gelişim ve değişimi izlemek için önemli ayrıntılar ve farklılıkları yansıtabilirler. 5. Dokümanlar analiz edildiğinde bulguları doğrulamanın veya diğer kaynaklar ile karşılaştırma yapılarak kanıtları doğrulamanın bir yolu olarak görülebilir.

#### 3.1. Araştırmanın Yöntemi

Türkiye'nin kendine özgü ekmek çeşitliliğinin kayıt altına alınması ve Türkiye'deki ekmek çeşitliliği incelenip somut verilerle ortaya konulması amacıyla araştırmada şu sorulara yanıt aranmıştır:

- Türkiye'de kaç çeşit ekmek yapılmaktadır?
- Türkiye'de ekmeklerin özellikleri nelerdir?
- Türkiye'de ekmeklerin pişirme yöntemleri nelerdir?

- Türkiye’de ekmeklerin üretiminde kullanılan malzemeler nelerdir?
- Türkiye’de gelenekselleşerek yapımı sürdürülen ekmeklerimiz nelerdir?
- Türkiye coğrafi bölgeleri ve illerine göre hangi ekmekler yapılmaktadır?
- Türkiye’deki ekmeklerin hangileri coğrafi işaret tesciline sahiptir?
- Türkiye’deki özel gün ve tören ekmekleri nelerdir?

Söz konusu sorulara yanıt aramak üzere nitel araştırma teknikleri içerisinde yer alan doküman analizi yöntemi kullanılmıştır.

Veriler yerli ve yabancı pek çok yazı temelli, birincil, ikincil ve kurumsal kaynaklardan elde edilmiştir. Dokümanların analiz edilebilmesi için içerikleri titizlikle incelenmiş, sistematik olarak seçilmiş, değerlendirilmiş ve elde edilen veriler yorumlanmıştır. Veri çeşitlemesi yapmak için bulunan kanıtların başka dokümanlarda da varlığı araştırılmıştır.

Veri toplama süreci, dokümanlar incelenirken bulunan verilerin birbirini tekrar etmeye başladığı noktada tamamlanmıştır.

### **3.2. Verilerin Analizi ve Kodlamalar**

Toplanan veriler incelenerek, kodlanmış ve listelenmiştir. Listelenen veriler de sayısallaştırılarak tekrar analiz edilmiştir.

Araştırma kapsamında ilgili literatür derinlemesine incelenmiştir. Konu ile alakalı yapılan araştırmalar, yazılı kaynaklar ve internet kaynakları taranıp ve incelenerek yapımı sürdürülen ekmekler, bu ekmeklerde kullanılan malzemeler, yapım ile pişirme yöntemleri ve şekilleri belirlenmiştir. Bu veriler doğrultusunda, veriler sınıflandırılmış, alt kategoriler belirlenerek kodlanmıştır. Kodlamalar, MS Office Excel programı ile yapılmıştır. Veri tabloları pivot analizi ile yapılmış, şekil ve haritalar oluşturulmuştur. Araştırma kapsamında incelenen dokümanların aynı standartta ya da formatta bilgi içirmediği tespit edilmiştir. Bu noktada eksik olduğu tespit edilen veriler “bilgi yok” olarak kodlanmıştır.



Reçetelerde yer alan un bilgisi hakkında detay verilmemiş ya da sadece “un” olarak belirtilmişse “buğday unu”, buğday hariç tahılın kendisi ile yapılan unlarsa “tahılın adı” (mısır unu, çavdar unu, arpa unu vb.), farklı tahılların karıştırıldığı unlarsa “tahıllı un”, farklı buğday unlarının karıştırıldığı unlarsa “karışım un”, buğday kepeği karıştırılan unsa “kepekli un” olarak kodlanmıştır. Unların kodlanması Şekil 4’de şematize edilmiştir.

<b>Tahıl Unu</b>	Buğday Unu (Un ya da Buğday Unu)
	Mısır Unu
	Çavdar Unu
	Arpa Unu
<b>Tahıllı Un</b>	Farklı tahılların karıştırıldığı unlar
<b>Karışım Un</b>	Farklı buğay unlarının karıştırıldığı unlar
<b>Kepekli Un</b>	Buğday kepeği karıştırılan un

Şekil 4: Unların Kodlanması

Veriler il bazlı toplanmıştır. Bir ilde aynı isimle 2 ekmek bilgisine ulaşılması durumunda; yapılış metotları ya da kullanılan malzemelerde ayırt edici bir özellik olup olmamasına bakılmıştır. Ayırt edici bir farklılık varsa iki ürün de listeye dahil edilmiştir. Diğer taraftan yapıları ya da kullanılan malzemeler benzer olmakla birlikte kaynaklarda farklı isimlerle yer alan ürünler de listeye farklı ürünler olarak dahil edilmiştir.

Örnek1: Şanlıurfa ilinde tespit edilen Külünçe çöreği tatlı ve tuzlu olarak 2 farklı çeşitte yapıldığına dair bilgiye ulaşıldığından aynı isimli 2 ürüne de listede yer verilmiştir.

Örnek 2: Rize ilinde tespit edilen Hamsikoli ve Kapconi Cari isimli hamsili ekmeklerin reçeteleri birbirine yakın olmasına rağmen farklı isimlendirildikleri için 2 ürüne de listede ayrı ayrı yer verilmiştir.

Araştırmada elde edilen veriler incelenerek ürünler gruplandırılmıştır. Benzer ürünlerin isimleri yöresel olarak farklılık göstermekle birlikte aynı isimli ürünler farklı yöntem ve şekillerle de yapılabilmektedir. Bu durumlar göz önünde bulundurularak gruplandırma yapılırken isimlendirmeden ziyade benzer ekmek sınıflandırmasında bulunan ekmekler aynı gruba dahil edilmiştir.

### 3.2.1. Ekmek çeşitlerine yapılan kodlamalar ve haritalandırma yöntemi

Doküman analizi yöntemi ile ulaşılan veri kaynakları kendi içerisinde sınıflandırılarak “veri kaynaklarına göre bulunan ekmek isimleri” sayılmıştır. Toplanan veriler coğrafi bölge (7) ve illere (81) göre yeniden sınıflandırılarak ayrıca sayılmış, veriler Türkiye haritası üzerinde özetlenmiştir. Ulaşılan ekmeklerin coğrafi işaret tescil durumu olup olmadığına bakılmış, mahreç işareti ve menşe adı kodlamaları yapılarak sayılmıştır.

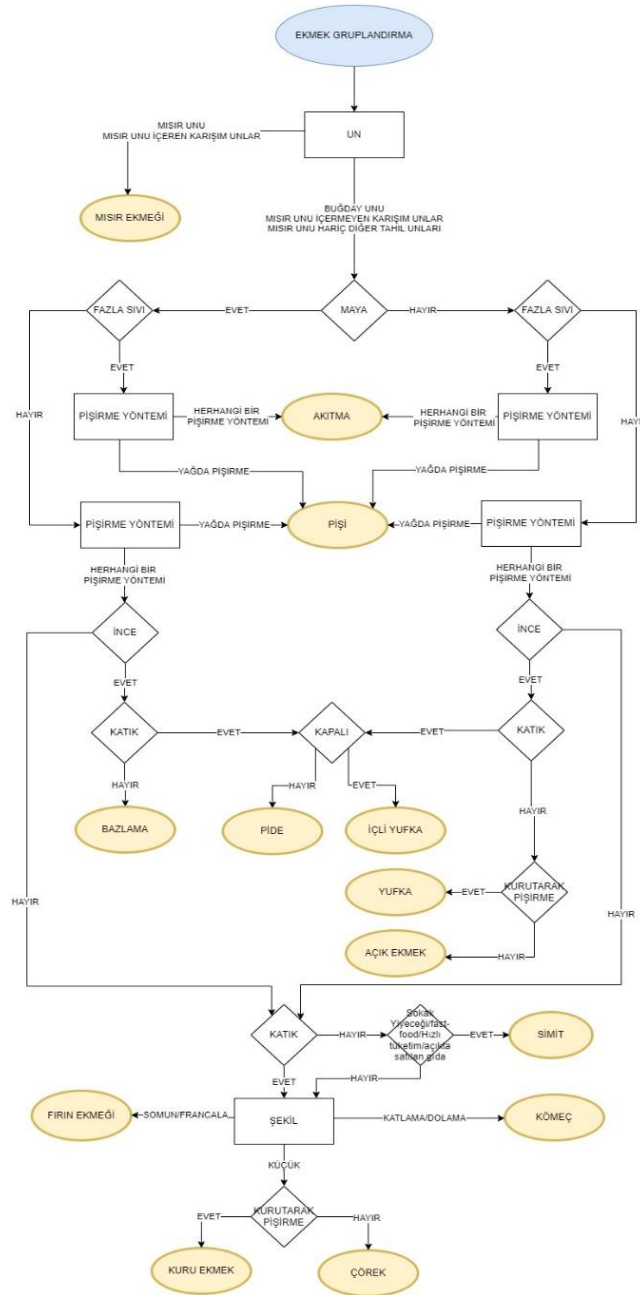
Ekmekler pişirme, ürün ve yapılış özelliklerine göre 13 gruba (İçli yufka, Kömeç, Fırın ekmeği, Açık ekmek, Yufka, Çörek, Mısır ekmeği, Pide, Pişi, Bazlama, Simit, Akıtma, Kuru ekmek) ayrılmış, alt grup oluşturularak kodlanmış ve sayılmıştır. Kategoriler oluşturulurken, kesişmemelerine ve sınıflama işleminin olanaksız hale gelmemesine özen gösterilmiştir. Buna göre;

- **İçli yufka:** Hamuru elle ya da oklava ile ince açılıp, içerisinde ek bir besin ürünü katılarak pişirilen ekmekler *içli yufka, börek, gözleme, içli gözleme* olarak bu grupta kodlanmıştır.
- **Kömeç:** İçerisine katık konulup, çoğunlukla bükülerek ya da katlanarak şekil verilen ekmekler *kömeç, gömme, nokul, lokul, bükme, kömbe, goşma, kete, katmer* olarak bu grupta kodlanmıştır. Bu isimlerin kullanımında en eski bilgi kömeç kelimesinde bulunmuştur. Divan-ü Lûgat-it- Türk sözlüğünde küle gömülerek pişirilen çörek olarak tanımlanmıştır (Çetin, 2005). Sınıflandırmada içli yufkadan farklı olarak bükülme, dolama veya katlama şekilleri verilen ekmekler bu gruba dahil edilmiştir.
- **Fırın ekmeği:** Fırında pişirilen somun, francala gibi büyük ekmekler *fırın ekmekleri, somun ekmekler* olarak bu grupta kodlanmıştır.
- **Açık ekmek:** Yassı ekmekler *açık ekmek, pide ekmeği, tırnaklı pide, lavaş ekmek, tandır ekmeği* olarak bu grupta kodlanmıştır.

- **Yufka:** İnce açılarak sac üzerinde pişirilen katıksız ekmekler *yufka, yoka, serme, ince ekmek, işkefe, mayasız ekmek, sıkma, kuru yufka, sac ekmeği, şebit, ev ekmeği, fetir, gartalaş, gardalaç bezdirme, bazlamaç* olarak bu grupta kodlanmıştır.
- **Çörek:** Küçük boyuttaki katkılı katıksız ekmekler *çörekler ve küçük ekmekler* olarak bu grupta kodlanmıştır.
- **Mısır ekmeği:** Un olarak mısır unu kullanılan ekmekler bu grupta kodlanmıştır.
- **Pide:** Üzerine ek malzemeler konularak yapılan *katıklı açık ekmekler* bu grupta kodlanmıştır.
- **Pişi:** Yağda kızartılan ekmekler *pişi, bişi, semsek, çiğ börek, hamur kızartması ve içli pişiler* bu grupta kodlanmıştır.
- **Bazlama:** Mayalı ve sacda pişen ekmekler *bazlama, bazdırma, bazama, hamurlu, mayalı, el ekmeği, göbe, el göbesi, kaba ekmekler* bu grupta kodlanmıştır.
- **Simit:** Şekilli ve genellikle üzerine susam konularak pişirilen ekmekler bu grupta kodlanmıştır.
- **Akıtma:** Sıvı hamurun sıcak saca dökülerek pişirilmesiyle yapılan ekmekler *akıtma, cızlama, cizleme, kaygana ve gayganalar* bu grupta kodlanmıştır.
- **Kuru ekmek:** Kurutularak yapılan ekmekler *kuru ekmek gevrek, peksimet, tandır kurusu* bu grupta kodlanmıştır.

Ulaşılan ekmeklerin hangi gruba dahil edileceğine karar verilirken öncelikle hangi unun kullanıldığına bakılmıştır. Reçetede mısır unu kullanılıyor ise başka hiçbir şarta bakılmadan ekmek “mısır unu” grubuna dahil edilmiştir. Mısır unu kullanılmayan reçetelerde, yağda pişirme yapılıp yapılmadığına bakılmıştır. Yağda pişirilen tüm tarifler pişi grubuna dahil edilmiştir. Mısır unu kullanılmayan, yağda pişirilmeyen ve fazla sıvı kullanılan tüm reçeteler “Akıtma” grubuna dahil edilmiştir. Mısır unu kullanılmayan, yağda kızartılmayan, fazla sıvı kullanılmayan hamur ince açılıyor ise reçetede maya kullanılıp kullanılmadığına bakılmıştır. Maya kullanılıyor ise “Bazlama”, kullanılmıyor ve kurutularak pişiriliyor ise “Yufka”, kurutulmadan pişiriliyorsa “Açık Ekmek” grubuna dahil edilmiştir. Mayalı ya da mayasız açılan hamurun içine katık ilave ediliyor ise “İçli Yufka”, açık olarak pişiriliyorsa “Pide” grubuna dahil edilmiştir. Mayalı ya da mayasız ince açılmayan ekmeklerin sınıflandırılması yapılırken öncelikle katık kullanım durumuna bakılmıştır. Katık kullanılmıyor ise hızlı tüketilen/açıkta satılan/sokak yiyeceği olarak tanımlanıp tanımlanmadığı değerlendirilmiştir. Bu şekilde tanımlanan ekmekler “Simit” grubuna dahil

edilmiştir. Bu gruba dahil edilmeyen katıksız ekmeklerde ve katık kullanılan ekmeklerde şekillendirme değerlendirilmiştir. Somun ya da francala şekli verilen ekmekler “Fırın Ekmeği”, katlama, dolama, bükme gibi şekiller verilerek pişirilen ekmekler “Kömeç” sınıfına dahil edilmiştir. Küçük şekil verilen ekmekler kurutularak pişirilirse “Kuru Ekmek”, kurutulmadan pişirilirse “Çörek” grubuna dahil edilmiştir. Tüm bu veriler ışığında ekmek çeşitlerine ait Şekil 5’de yer alan akış şeması oluşturulmuştur. Bu şema kullanılarak ulaşılan ekmeklerin dahil oldukları grup belirlenmiştir.



Şekil 5 Ekmeklerin Kodlanması

Yukarıda yer alan 13 grup ayrıca coğrafi bölgelere göre yeniden gruplandırılarak ekmek grubu, ekmek isimleri, coğrafi işaretli ürünler, içeriğinde kullanılan un çeşitleri ve kullanılan ek malzemeler detaylı olarak listelenmiştir.

Özel gün ve törenlerde yapılan ekmekler 81 il, ekmeğin yöre adı ve kültürüne göre gruplandırılarak ayrıca kodlanarak tablo şeklinde sunulmuştur.

Elde edilen ekmek çeşitlerinin Türkiye haritasından dağılımının gösterilebilmesi için illerde en çok adette bulunan ekmek çeşidine değil, ekmek çeşidinin en çok bulunduğu ilk üç ilimize bakılmıştır. 3. İle ait adedi içeren tüm iller listeye dahil edilmiştir. Bu kodlama ile elde edilen veriler üzerinden Türkiye'nin yöresel ekmek haritası oluşturulmuştur.

## 4. ANALİZ VE BULGULAR

Araştırma kapsamında Türkiye'nin 81 ilinde yapıldığı belirlenen 1.064 ekmek ismine ulaşılmıştır. Veriler; ekmek çeşitleri, kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri ile coğrafi bölgelere göre veri adetleri, illere göre veri adetleri, coğrafi işaret tescil durumu, ekmek grupları, özel gün ve tören ekmekleri, bölgelere göre yapılan ürünler olarak sınıflandırılarak tablo, şekil, harita ve fotoğraflarla desteklenerek sunulmuştur.

### 4.1. Veri Kaynakları

Doküman analizi yöntemi ile 16 farklı araştırma makalesinden 418, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na ait Türkiye Kültür Portalı'ndan (<https://www.kulturportali.gov.tr>) 237 farklı sayfadan toplam 279, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaret Portalı'ndan (<https://ci.turkpatent.gov.tr>) 183 farklı sayfadan toplam 192, Yayınlanmış 12 Farklı Yüksek Lisans Tezinden 167, bir Doktora Tezinden 18, Valiliklere ait üç farklı web sayfasından yedi, İl Kültür Turizm Müdürlüklerinin, Belediyelerin ve Kalkınma Ajansların 24 farklı web sayfasından 48 yöresel ekmeğimizin ismine ulaşılmıştır. Mükerrer ulaşılan ekmekler; verinin doğruluğunun pekişmesini sağlamıştır. **Hata! Başvuru kaynağı bulunamadı.**'de “en az iki kaynaklı veri” olarak yer almaktadır. Veri kaynakları ve yalnızca bu kaynaklardan erişilen (tekil) ekmek adetlerine ait bilgi Tablo 2’de yer almaktadır.

**Tablo 2:** Doküman Analizi Sonucu Ulaşılan Veriler

Doküman Kaynağı	Ekmek İsmi (n)	%
Araştırma Makalesi	407	38,25%
T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Türkiye Kültür Portalı	231	21,71%
Yüksek Lisans Tezi	166	15,60%
Türk Patent ve Marka Kurumu	146	13,72%
En Az İki Kaynaklı Veri	56	5,26%
Doktora Tezi	18	1,69%
Dernekler	16	1,50%
Belediyeler	16	1,50%
İl Kültür Turizm Müdürlüğü	5	0,47%
Kalkınma Ajansları	2	0,19%
Valilikler	1	0,09%
<b>Genel Toplam</b>	<b>1.064</b>	<b>100,00</b>

Araştırma kapsamında ulaşılan verilerin %38,25'ine akademik dergilerde yayınlanan makalelerden, %21,71'ine T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın Türkiye Kültür Portalından, %15,60'ına yayınlanmış Yüksek Lisans Tezlerinden, %13,72'sine Türk Patent ve Marka Kurumunun Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün bültenlerinden erişilmiştir. Toplanan verilerin %5,26'sı veri toplanan kaynakların en az ikisinde yer almaktadır. İllerin, valilik, belediye, kalkınma ajansları ve ilgili derneklerin web sayfalarından yöresel yemeklere ait bilgilere ulaşılmıştır. Ancak bu bilginin oldukça sınırlı olduğu tespit edilmiştir.

#### 4.2. Bölgelere Göre Veri Adetleri

Araştırma kapsamında elde edilen veriler Türkiye'nin coğrafi bölgelerine ayrılıp incelendiğinde, Karadeniz Bölgesinden 330, Doğu Anadolu Bölgesinden 152, İç Anadolu Bölgesinden 146, Marmara Bölgesinden 138, Akdeniz Bölgesinden 121, Ege Bölgesinden 110, Güneydoğu Anadolu Bölgesinden 67 ekmeğe ulaşılmıştır. Verilerin bölgelere göre adetsel ve yüzdesel dağılımına ait bilgi Tablo 3'de sunulmuştur.

**Tablo 3:** Bölgelere Göre Veri Adetleri

Coğrafi Bölge	İl Sayısı	Ekmeğin İsmi (n)	%
Karadeniz	18	330	31,02%
Doğu Anadolu	14	152	14,29%
İç Anadolu	13	146	13,72%
Marmara	11	138	12,97%
Akdeniz	8	121	11,37%
Ege	8	110	10,34%
Güneydoğu Anadolu	9	67	6,30%
<b>Genel Toplam</b>	<b>81</b>	<b>1.064</b>	<b>100,00</b>

Elde edilen verilerin %31,02'si Karadeniz, %14,29'u Doğu Anadolu, %13,72'si İç Anadolu, %12,97'si Marmara, %11,37'si Akdeniz, %10,34'ü Ege ve sadece %6,30'u Güneydoğu Anadolu bölgesine aittir. Araştırma il bazlı yapılmış ve il merkezinin dahil olduğu coğrafi bölgeye göre gruplandırma yapılmıştır. En çok il bulunan Karadeniz bölgesinde en çok verinin elde edilmesi normal olarak değerlendirilse de il sayısına göre orantılandığında Karadeniz bölgesinde elde edilen veri, Güneydoğu Anadolu bölgesinde elde edilen verinin 2 katından fazladır. Bu durum, Güneydoğu Anadolu bölgesi için yazılı

kaynaklara yeteri kadar erişemediğini ve/veya yazılı kaynaklara erişmenin diğer bölgelere göre daha zor olarak yorumlanmıştır.

#### 4.3. İllere Göre Veri Adetleri

Araştırma kapsamında elde edilen verilerin hangi illerden elde edildiği Tablo 4’de sunulmuştur. En çok veri toplanan iller Kastamonu (54), Malatya (44) ve Ankara (40)’dır. Bitlis, Diyarbakır ve Yalova 1 er adet ekmek çeşidiyle en az veri elde edilen illerdir.

**Tablo 4:** İllere Göre Elde Edilen Veri Adetleri

	İl	Bölge	Ekmek İsmi (n)	%
1	Kastamonu	Karadeniz	54	5,08%
2	Malatya	Doğu Anadolu	44	4,14%
3	Ankara	İç Anadolu	40	3,76%
4	Amasya	Karadeniz	38	3,57%
5	Balıkesir	Marmara	34	3,20%
6	Adana	Akdeniz	29	2,73%
7	Erzurum	Doğu Anadolu	28	2,63%
8	Isparta	Akdeniz	27	2,54%
9	Bartın	Karadeniz	26	2,44%
10	Afyonkarahisar	Ege	25	2,35%
11	Denizli	Ege	24	2,26%
12	Karabük	Karadeniz	20	1,88%
13	Sakarya	Marmara	19	1,79%
14	Burdur	Akdeniz	18	1,69%
15	Konya	İç Anadolu	18	1,69%
16	Rize	Karadeniz	18	1,69%
17	Tekirdağ	Marmara	18	1,69%
18	Sivas	İç Anadolu	17	1,60%
19	Ordu	Karadeniz	17	1,60%
20	Muş	Doğu Anadolu	16	1,50%
21	Kütahya	Ege	16	1,50%
22	Bolu	Karadeniz	16	1,50%
23	Düzce	Karadeniz	16	1,50%
24	Sinop	Karadeniz	16	1,50%
25	Kahramanmaraş	Akdeniz	15	1,41%
26	Artvin	Karadeniz	15	1,41%
27	Trabzon	Karadeniz	15	1,41%
28	Aksaray	İç Anadolu	14	1,32%
29	Tokat	Karadeniz	14	1,32%

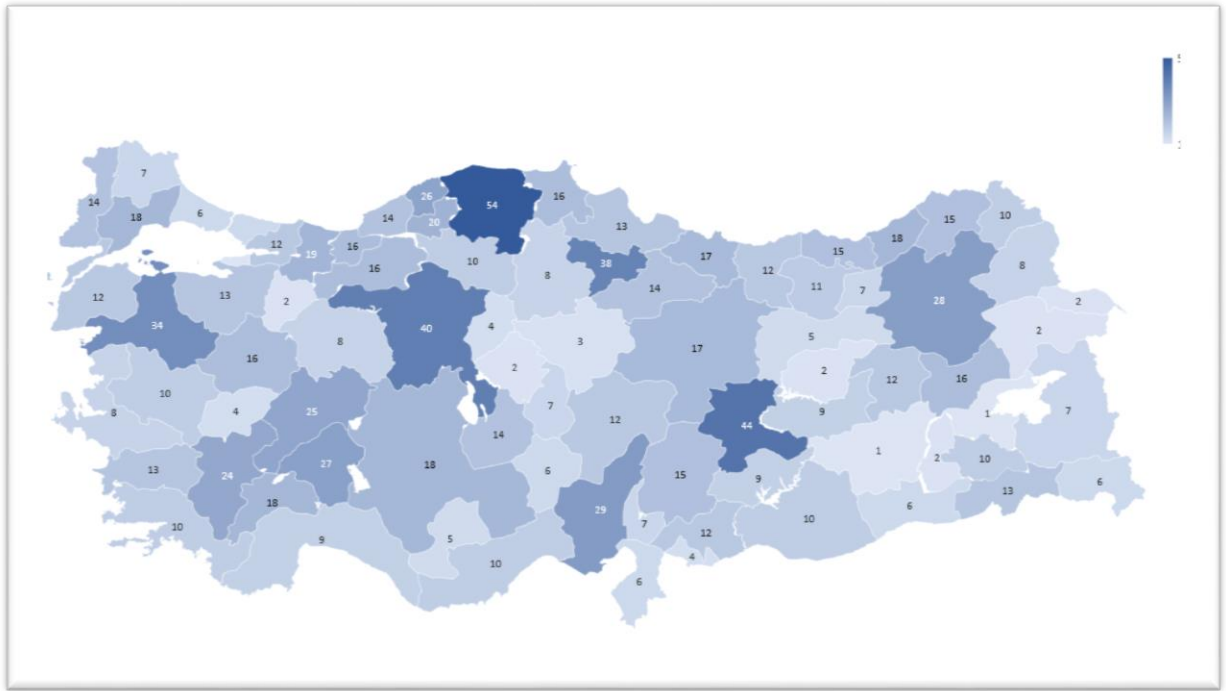


30	Zonguldak	Karadeniz	14	1,32%
31	Edirne	Marmara	14	1,32%
32	Aydın	Ege	13	1,22%
33	Şırnak	Güneydoğu Anadolu	13	1,22%
34	Samsun	Karadeniz	13	1,22%
35	Bursa	Marmara	13	1,22%
36	Bingöl	Doğu Anadolu	12	1,13%
37	Gaziantep	Güneydoğu Anadolu	12	1,13%
38	Kayseri	İç Anadolu	12	1,13%
39	Giresun	Karadeniz	12	1,13%
40	Çanakkale	Marmara	12	1,13%
41	Kocaeli	Marmara	12	1,13%
42	Gümüşhane	Karadeniz	11	1,03%
43	Mersin	Akdeniz	10	0,94%
44	Ardahan	Doğu Anadolu	10	0,94%
45	Manisa	Ege	10	0,94%
46	Muğla	Ege	10	0,94%
47	Siirt	Güneydoğu Anadolu	10	0,94%
48	Şanlıurfa	Güneydoğu Anadolu	10	0,94%
49	Çankırı	İç Anadolu	10	0,94%
50	Antalya	Akdeniz	9	0,85%
51	Elazığ	Doğu Anadolu	9	0,85%
52	Adıyaman	Güneydoğu Anadolu	9	0,85%
53	Kars	Doğu Anadolu	8	0,75%
54	İzmir	Ege	8	0,75%
55	Eskişehir	İç Anadolu	8	0,75%
56	Çorum	Karadeniz	8	0,75%
57	Osmaniye	Akdeniz	7	0,66%
58	Van	Doğu Anadolu	7	0,66%
59	Nevşehir	İç Anadolu	7	0,66%
60	Bayburt	Karadeniz	7	0,66%
61	Kırklareli	Marmara	7	0,66%
62	Hatay	Akdeniz	6	0,56%
63	Hakkari	Doğu Anadolu	6	0,56%
64	Mardin	Güneydoğu Anadolu	6	0,56%
65	Niğde	İç Anadolu	6	0,56%
66	İstanbul	Marmara	6	0,56%
67	Erzincan	Doğu Anadolu	5	0,47%
68	Karaman	İç Anadolu	5	0,47%
69	Uşak	Ege	4	0,38%
70	Kilis	Güneydoğu Anadolu	4	0,38%
71	Kırıkkale	İç Anadolu	4	0,38%
72	Yozgat	İç Anadolu	3	0,28%
73	Ağrı	Doğu Anadolu	2	0,19%
74	Iğdır	Doğu Anadolu	2	0,19%
75	Tunceli	Doğu Anadolu	2	0,19%

76	Batman	Güneydoğu Anadolu	2	0,19%
77	Kırşehir	İç Anadolu	2	0,19%
78	Bilecik	Marmara	2	0,19%
79	Bitlis	Doğu Anadolu	1	0,09%
80	Diyarbakır	Güneydoğu Anadolu	1	0,09%
81	Yalova	Marmara	1	0,09%
Toplam			1.064	100

Tablo 4'ten yola çıkarak toplanan verilerin yoğunluk durumu

Şekil 6'da harita üzerinde gösterilmiştir.

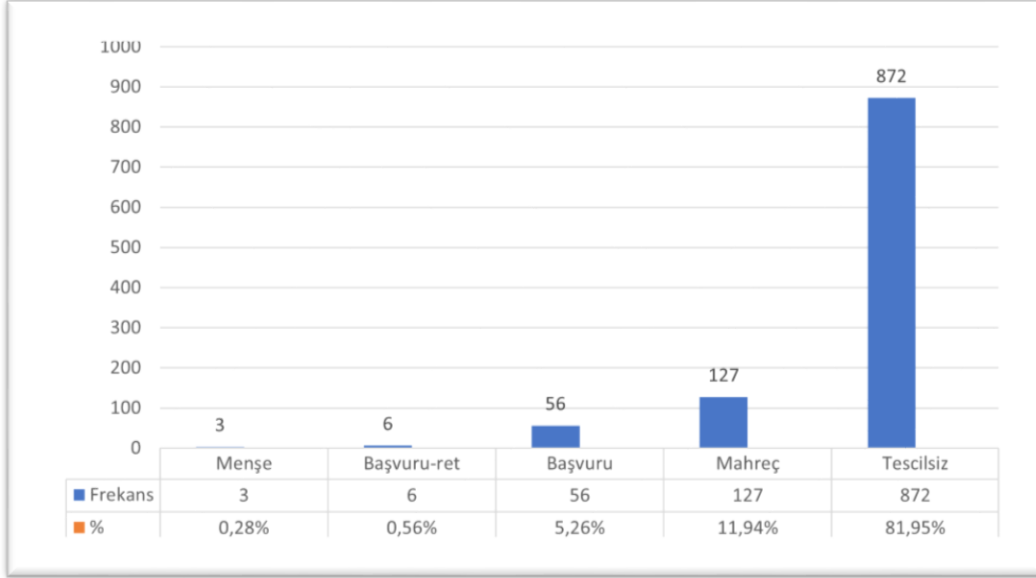


**Şekil 6:** Yazılı ve Elektronik Kaynaklarda Tespit Edilen Ekmek İsimlerinin İllere Göre Veri Yoğunluğu Haritası

Ahmet Gökoğlu'nun 1967 yılında arkeolojik kazı çalışmaları süresinde yöre halkı ile görüşmeler yaparak hazırladığı ve içinde tariflerin de yer aldığı "Kastamonu Ekmekleri" araştırmasına ulaşılmışla en çok veri Kastamonu ili için elde edilmiştir. Bu durum bilginin yazıya geçirilmesinin literatüre çok değerli katkılar sağladığını bir kez daha göstermektedir.

#### 4.4. Coğrafi İşaret Tescil Durumu

Araştırmanın yapıldığı süre içinde Türk Patent ve Marka Kurumu'nun Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adları bültenlerinde incelenme süreci devam eden 56, Mahreç İşareti ile tescillenmiş 127, Menşe Adı ile 3 tescillenmiş ürün tespit edilmiştir. Şekil 7'de grafiksel gösterimi sunulmuştur.

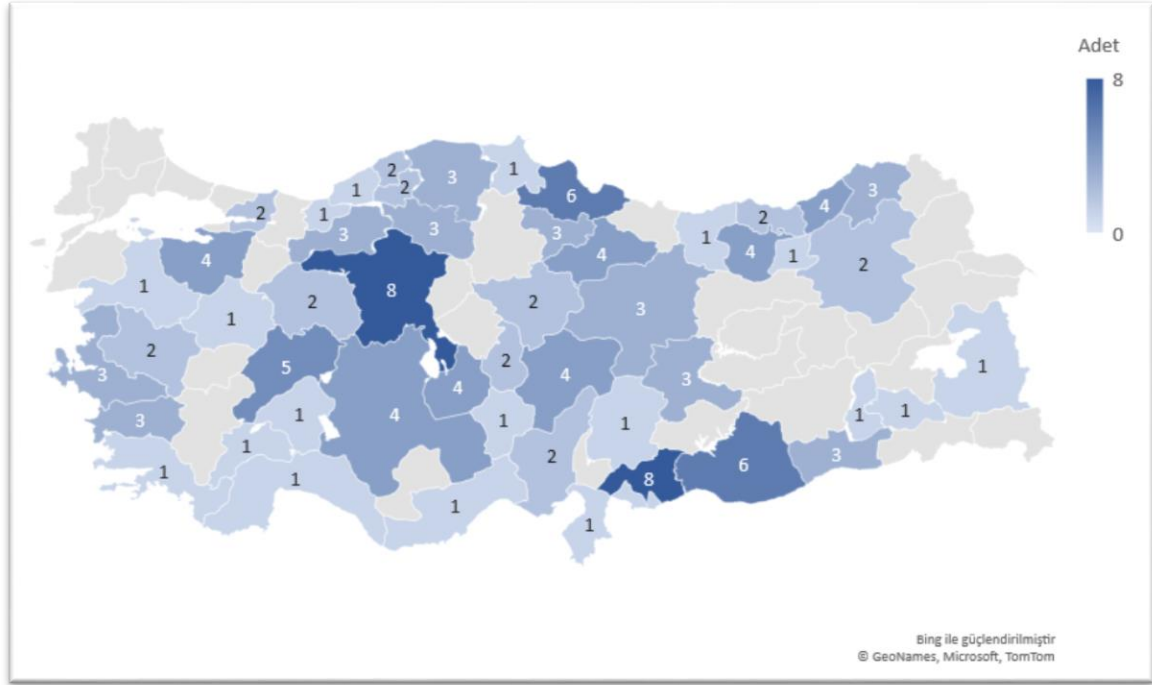


Şekil 7: Coğrafi İşaret Tescil Aşamaları (Anonim, 2016)

6 başvuru/tescili geçersiz durumundadır. Durumun açıklaması kurum tarafından “Başvuru işlemden kaldırılmıştır. İşlemden kaldırma nedeni; Başvurunun işleme alınabilmesi için gerekli olan eksiklikler zamanında tamamlanmamış olabilir. Tescil kararı verilmesine rağmen istenen eksiklikler zamanında tamamlanmamış olabilir. Başvuru reddedilmiş ve redde süresi içerisinde itiraz edilmemiş olabilir. İtiraz sonucu başvuru reddedilmiş ve redde süresi içerisinde itiraz edilmemiş olabilir. Yeniden İnceleme ve Değerlendirme Kurulunun vermiş olduğu nihai red kararı, vb..” olarak yapılmıştır.

Coğrafi İşaretli ürünler, araştırma kapsamında tespit edilen ürün adetleri ile karşılaştırıldığında ürünlerin %11,94’ü mahreç işareti tescilli, %0,28’i menşe işareti tescilli ve %5,26’sının ise başvurusu bulunmaktadır. Toplanan verinin %81,70’inin ise tescilli bulunmamaktadır. Bu ürünler için de başvuru yapılması ve ürünlerin tescillenmesi, ekmeğimizin korunması, yazılı literatüre geçmesi, geleneksel bilginin korunması ve

ürünün devamlılığının sağlanması açısından önemli olduğu düşünülmektedir. Coğrafi işaret Tescil Durumuna ait liste EK-1, Tablo 15’te yer almaktadır. Şekil 8’de Coğrafi İşaretli ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.



Şekil 8: Coğrafi İşaretli Ekmek Adetlerine Göre Yoğunluk Haritası

#### 4.5. Ekmek Grupları

Araştırma kapsamında ulaşılan 1.064 ekmek isminin gruplandırılıp sayılması araştırmanın güvenilirlik ve geçerliğini artıracaklığı düşüncesi ile ekmeklerin yapılış ve malzeme özelliklerine göre ana ve alt gruplarda kodlanarak sayılmıştır. Yapılan kodlamalar **Tablo 5**'de detaylı olarak sunulmuştur.

**Tablo 5:** Ekmek Gruplarının Sınıflandırılması ve Ulaşılan Veri Adetleri

<b>Ekmek Grubu (Ana Grup)</b>	<b>Ekmek İsimleri (Alt Grup)</b>	<b>Ekmek İsmi (n)</b>	<b>%</b>
<b>İçli yufka</b>	İçli yufka, börek, gözleme, içli gözleme	224	21,05%
<b>Kömeç</b>	Kömeç, gömme, nokul, lokul, bükme, kömbe, goşma, kete, katmer	161	15,13%
<b>Fırın ekmeği</b>	Fırın ekmekleri, somun ekmekler	146	13,72%
<b>Açık ekmek</b>	Açık ekmek, pide ekmeği, tırnaklı pide, lavaş ekmek, tandır ekmeği	100	9,40%
<b>Yufka</b>	Yufka, yoka, serme, ince ekmek, işkefe, mayasız ekmek, sıkma, kuru yufka, sac ekmeği, şebit, ev ekmeği, fetir, gartalaş, gardalaç bezdirme, bazlamaç	83	7,80%
<b>Çörek</b>	Çörekler ve küçük ekmekler	82	7,71%
<b>Mısır ekmeği</b>	Mısır ekmekleri	64	6,02%
<b>Pide</b>	Katıkl açk ekmekler	61	5,73%
<b>Pişi</b>	Pişi, bişi, semsek, çiğ börek, hamur kızartması ve içli pişi	36	3,38%
<b>Bazlama</b>	Bazlama, bazdırma, bazama, hamurlu, mayalı, el ekmeği, göbe, el göbesi, kaba ekmek	30	2,82%
<b>Simit</b>	Simitler	30	2,82%
<b>Akıtma</b>	Akıtma, cızlama, cizleme, kaygana ve gaygana	24	2,26%
<b>Kuru ekmek</b>	Kuru ekmek, gevrek, peksimet, tandır kurusu	23	2,16%
<b>Toplam</b>		<b>1.064</b>	<b>100</b>

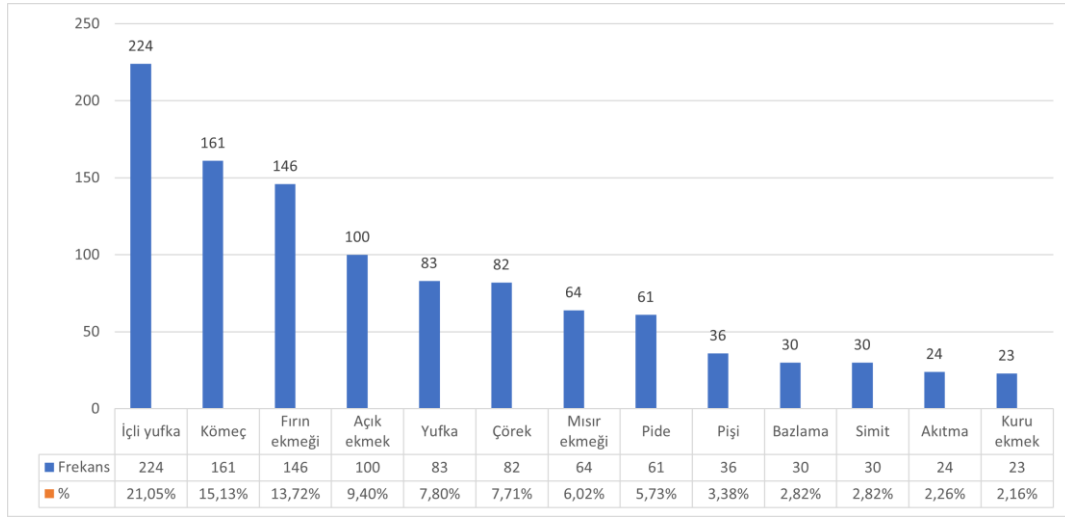
Tablo 5’de yer alan verilere göre;

- *İçli yufka, börek, gözleme ve içli gözleme* gibi hamuru elle ya da oklava ile ince açılıp, içerisinde ek bir besin ürünü katılarak pişirilen ekmekler bir grup yapılmıştır ve bu gruba dahil olacak 224 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “İçli yufka” olarak kodlanmıştır.
- *Kömeç, gömme, nokul, lokul, bükme, kömbe, goşma, kete, katmer* gibi içerisine katık konulup, çoğunlukla bükülerek ya da katlanarak şekil verilen ekmekler ikinci gruba dahil edilmiştir ve 161 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Kömeç” olarak kodlanmıştır.
- Fırında pişirilen somun, francala gibi büyük ekmekler *fırın ekmekleri, somun ekmekler* olarak gruplanmış ve 146 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Fırın ekmeği” olarak kodlanmıştır.
- *Açık ekmek, pide ekmeği, tırnaklı pide, lavaş ekmek, tandır ekmeği* gibi yassı ekmekler üçüncü gruba dahil edilmiştir ve 100 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Açık ekmek” olarak kodlanmıştır.

- *Yufka, yoka, serme, ince ekmek, işkefe, mayasız ekmek, sıkma, kuru yufka, sac ekmeği, şebit, ev ekmeği, fetir, gartalaş, gardalaç bezdirme, bazlamaç* gibi ince açılarak sac üzerinde pişirilen katıksız ekmekler bir grup yapılmıştır ve 83 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Yufka” olarak kodlanmıştır.
- Küçük boyuttaki katkılı katkısız ekmekler *çörekler ve küçük ekmekler* grubuna dahil edilmiştir ve 82 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Çörek” olarak kodlanmıştır.
- *Mısır ekmekleri* bir grup yapılmış ve 64 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmış, Grup ismi “Mısır Ekmeği” olarak kodlanmıştır.
- Üzerine ek malzemeler konularak yapılan *katıkl açık ekmekler* bir grup yapılmış ve 61 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Pide” olarak kodlanmıştır.
- Pişi, bişi, semsek, çiğ börek, hamur kızartması ve içli pişi gibi yağda kızartılan ekmekler ile bir gruplama yapılmış ve 36 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Pişi” olarak kodlanmıştır.
- *Bazlama, bazdırma, bazama, hamurlu, mayalı, el ekmeği, göbe, el göbesi, kaba ekmek* olarak adlandırılan mayalı ve sacda pişen ekmekler bir grup yapılmıştır ve 30 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Bazlama” olarak kodlanmıştır.
- *Simitler* bir grup yapılmış ve 30 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Simit” olarak kodlanmıştır.
- *Akıtma, cızlama, cizleme, kaygana ve gaygana* gibi sıvı hamurun sıcak saca dökülerek pişirilmesiyle yapılan ürünler bir grup yapılmıştır ve 24 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Akıtma” olarak kodlanmıştır.
- *Kuru ekmek, gevrek, peksimet, tandır kurusu* gibi kurutularak yapılan ekmekler bir grup yapılmış ve 23 farklı (isimlendirilen/yapılan) ürüne ulaşılmıştır. Grup ismi “Kuru ekmek” olarak kodlanmıştır.

Elde edilen veriler ışığında Türkiye’de %21,05 oranında *İçli yufka*, %15,13 oranında *Kömeç*, % 13,72 Fırın ekmeği içeren yazılı ve elektronik kaynak olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Yapım malzemeleri, yapılış yöntemleri ve pişirme şekilleri farklılıkları ve yöresel

isimlendirme farklılıkları nedeniyle verilerin yükseldiği düşünülmektedir. Şekil 7’de elde edilen verilerin ekmek gruplarına göre dağılımı verilmiştir.

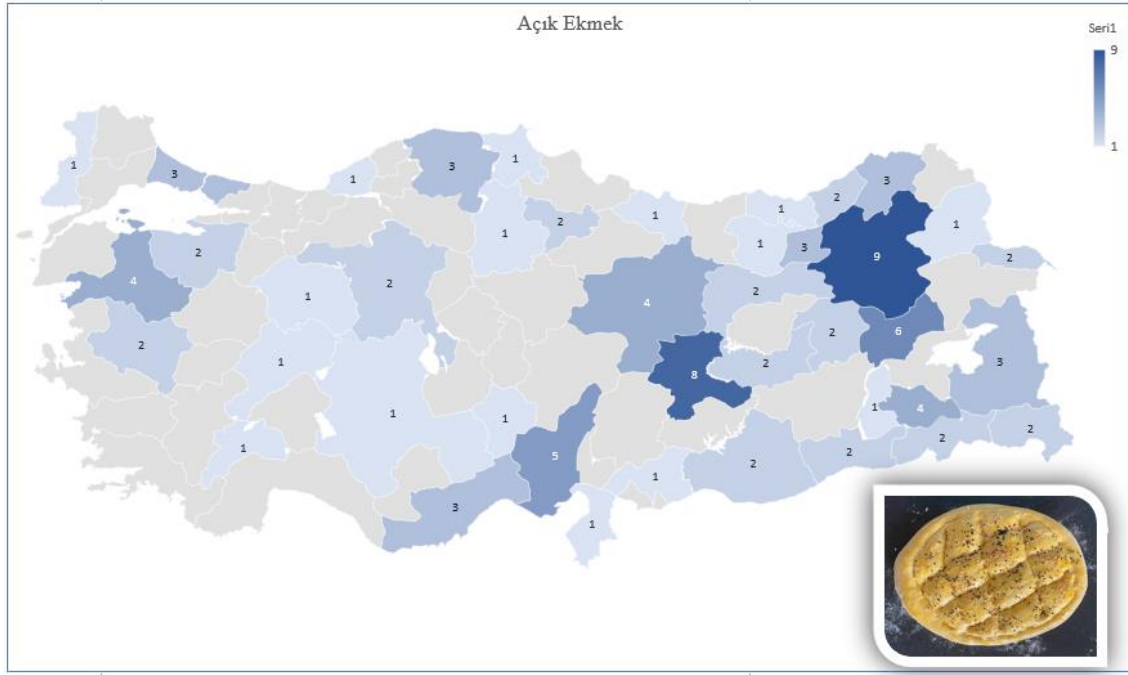


Şekil 9: Ekmeklerin Gruplandırılması

Tablo 5’den yola çıkılarak oluşturulan Şekil 9 incelendiğinde en fazla yazılı dokümanın içli yufka (224), en az dokümanın ise kuru ekmek (23) hakkında olduğu görülmektedir.

#### 4.5.1. Açık ekmek (açık ekmek, pide ekmeği, tırnaklı pide, lavaş ekmek, tandır ekmeği)

Açık ekmek grubunda hamur elde edilirken, unun su kaldırma kapasitesinden 1-2 puan daha fazla su kullanılır ve ekmek hamuru elde ince açılarak yassı şekil verilir. Açık ekmeklere şekil verilirken çoğunlukla üzerine tırnak atma olarak tabir edilen parmaklarla şekil verme işlemi gerçekleştirilir. Yassı olan bu ekmek taş fırında, külde ya da ocakta pişirilir. Hazırlanan hamurun su oranı fazla olduğu için şekil vermek zordur, bu nedenle yapımı ustalık gerektirir. Şekil 10’da Açık Ekmek grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.



**Şekil 10:** Açık Ekmek (açık ekmek, pide ekmeği, tırnaklı pide, lavaş ekmeği, tandır ekmeği) Verilerinin İllere Göre Dağılımı

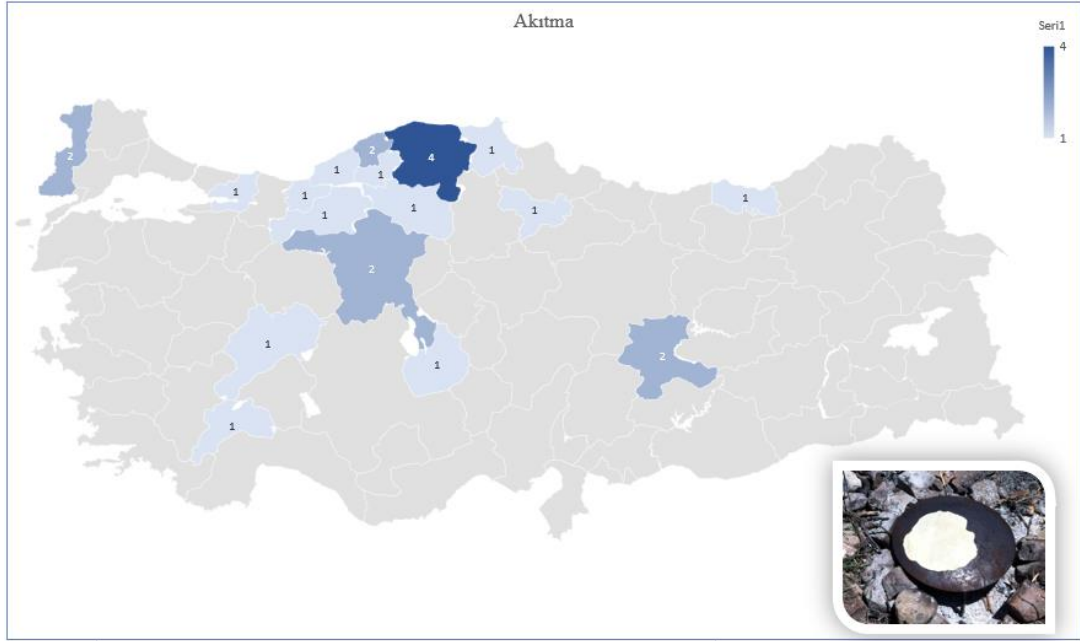
Şekil 10 incelendiğinde; Erzurum ilimizde dokuz farklı açık ekmek tarifine ulaşılmıştır. Bu rakamı sekiz ile Malatya, beş ile Adana ili takip etmiştir. Doküman analizi sonucu açık ekmeğe dair ulaşılan verilere göre açık ekmek reçetelerinde un olarak; buğday unu, karışım un, tahıllı un ve tam buğday unu, Maya olarak ekşi maya, ticari maya, ekşi maya ve ticari mayanın bir arada kullanıldığı ve maya kullanılmayan, sıvı olarak; su, süt, su ve süt bir arada veya yoğurt kullanıldığı; bazı illerde üzerine bulamaç adı verilen un ve su karışımı sürüldüğü bilgisine ulaşılmıştır. Türkiye genelinde ramazan pidesi yapıldığına dair verilere erişilmişken illerimiz özelinde yapılaş ya da pişirme yöntemlerine göre doküman analizi kapsamında bir veriye ulaşılmamıştır. Bu nedenle sınıflandırmaya dahil edilmemiştir.

#### 4.5.2. Akıtma (akıtma, cızlama, cizleme, kaygana ve gaygana)

Araştırma kapsamında reçete farklılıkları bulunan ama yapılaş yöntemleri benzer olan *akıtma*, *cızlama*, *cizleme*, *kaygana* ve *gaygana* isimleri tespit edilmiştir. Akıtma, temel olarak su oranı yüksek bir şekilde un, su ve tuz karışımı hazırlanır. Sıcak sac ya da tavaya dökülerek/akıtılarak pişirilir. Cızlama isminin sıcak tavanın çıkardığı sestene geldiği



düşünülmektedir. Akıtma grubu oluşturulurken kullanılan un, maya ya da ek malzeme içeriğine bakılmamıştır. Akışkan kıvamlı hazırlanan ve sıcak tavaya dökülen ürünler bu gruba dahil edilmiştir. Şekil 11’de Akıtma grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.



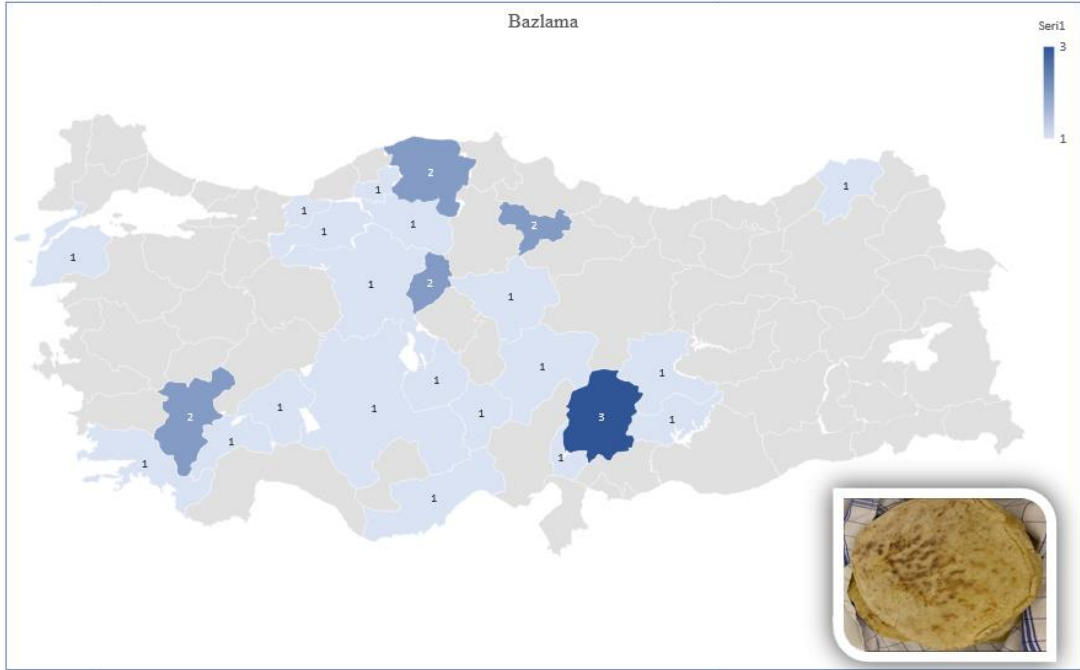
**Şekil 11:** Akıtma (akıtma, cızlama, cizleme, kaygana ve gaygana) Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 11 incelendiğinde Kastamonu ilimizde 4 farklı akıtma reçetesine ulaşılmış, bu sayıyı 2 reçete ile Ankara, Bartın, Edirne ve Malatya illerinin takip etmiştir. Akıtma grubu ekmeklerde genel olarak buğday unu kullanıldığı, Afyonkarahisar’da mısır unu ile yapıldığı, çoğunlukla maya kullanılmadığı, Edirne’de ekşi maya, Ankara’da kabartma tozu, Bolu, Kastamonu, Sinop ve Trabzon’da karbonat, Amasya, Kastamonu, Kocaeli ve Zonguldak’ta maya kullanılarak yapılan reçete bilgilerine ulaşılmıştır.

#### **4.5.3. Bazlama (bazlama, bazdırma, bazama, hamurlu, mayalı, el ekmeği, göbe, el göbesi, kaba ekmek)**

Bazlama, un, su, tuz ve maya ile yapılan hamurun bezelenir, mayalandırılır ve sac üzerinde pişirilir. Pişirme yönteminde ürünün piştikten sonra sahip olduğu yüksekliğine göre bölgeden bölgeye farklı isimler verildiği görülmüştür. Örneğin; Aksaray’da bazlamadan

daha ince yapılan mayalı ekmeğe hamurlu denilmektedir. Şekil 12’de Bazlama grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.



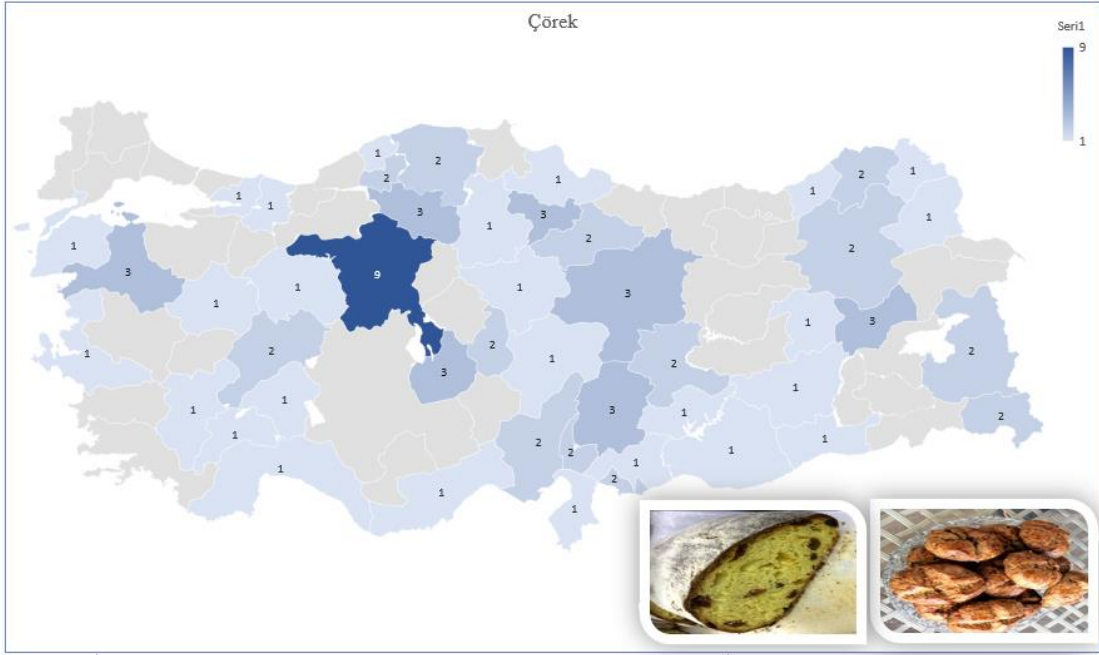
**Şekil 12:** Bazlama (bazlama, bazdırma, bazama, hamurlu, mayalı, el ekmeği, göbe, el göbesi, kaba ekmek)  
Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 12 incelendiğinde bazlamamın Kahramanmaraş ilinde üç farklı tarifle yapıldığı, Amasya, Denizli, Kastamonu ve Kırıkkale illerinde 2 farklı tarifle yapıldığı görülmektedir. Araştırma kapsamında reçete farklılıkları bulunan ama yapılış yöntemleri benzer olan bazlama, bazdırma, bazama, hamurlu, mayalı, el ekmeği, göbe, el göbesi, kaba ekmek isimleri tespit edilmiştir. Reçete bilgisi bulunan verilerin tamamında buğday unu kullanıldığı, mayalı ya da ekşi mayalı yapıldığı, su ya da süt kullanıldığı, ek malzeme olarak şeker, yağ, haşhaş ve ceviz kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

#### 4.5.4. Çörek (çörekler ve küçük ekmekler)

Çörek, Türk Dil Kurumu güncel Türkçe sözlüğünde “*az yağlı, bazen şekerli ve yumurtalı, gevrekçe bir hamur işi*” olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2019). Birçok ilimizde yağ, süt, yoğurt ve benzeri ürünlerle zenginleştirilmiş ekmeklere çörek

denilmiştir. Küçük boyuttaki katkılı katkısız ekmeklerde çoğunlukla yağ kullanıldığı için bu gruba dahil edilmiştir. Grup ismi “Çörek” olarak kodlanmıştır. Şekil 13’de görüldüğü üzere çörek hemen hemen tüm illerimizde yapılırken Ankara ilimiz dokuz farklı reçete ile öne çıkmıştır. Bunu üç reçete ile Aksaray, Amasya, Balıkesir, Çankırı, Kahramanmaraş, Muş ve Sivas illerimizin takip ettiği görülmektedir. Şekil 13’de Çörek grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.

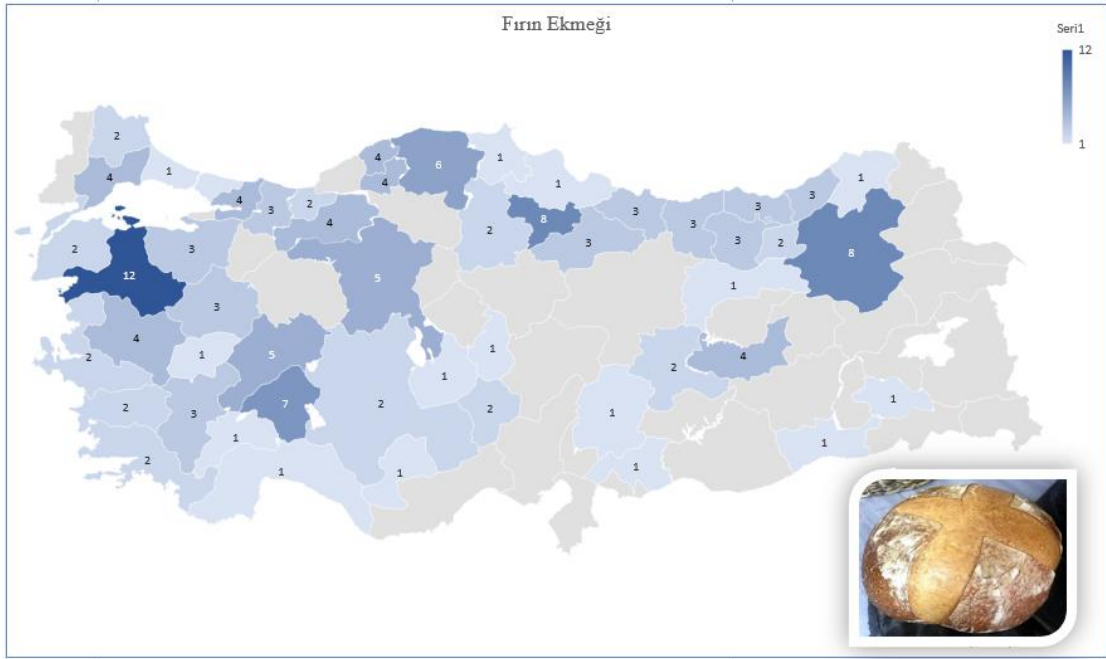


Şekil 13: Çörek (çörekler ve küçük ekmekler) Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 13 incelendiğinde en fazla Ankara ilinde 9 farklı çörek reçetesine ulaşılmıştır. Elde edilen reçetelerde buğday unu, mısır unu veya çavdar unu kullanıldığı, kabartıcı olarak, bira mayası, ekşi maya, nohut mayası, kabartma tozu ve karbonat gibi farklı kabartıcıların kullanıldığı tespit edilmiştir. Tarçın, karanfil, muskat, yenibahar, çörekotu, mahlep, damla sakızı, anason, rezene gibi baharatlar ile patates, kıyma, ceviz, peynir, ıspanak, haşhaş veya tahin gibi kullanılan katkıların olduğu tariflere de ulaşılmıştır.

#### 4.5.5. Fırın ekmeği (fırın ekmekleri, somun ekmekler)

Fırın ekmeği, adını pişirme yönteminden alan, fırında pişirilen, somun, francala gibi büyük ekmeklerdir. İllerimizin çoğunda yöreye özgü fırın ekmekleri yapılmakla beraber, Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde açık ekmek çeşitlerinin daha çok yapılması ve tandır kültürünün yaygın olması nedeniyle fırın ekmeğinin daha az olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Şekil 14’de Fırın Ekmeği grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.

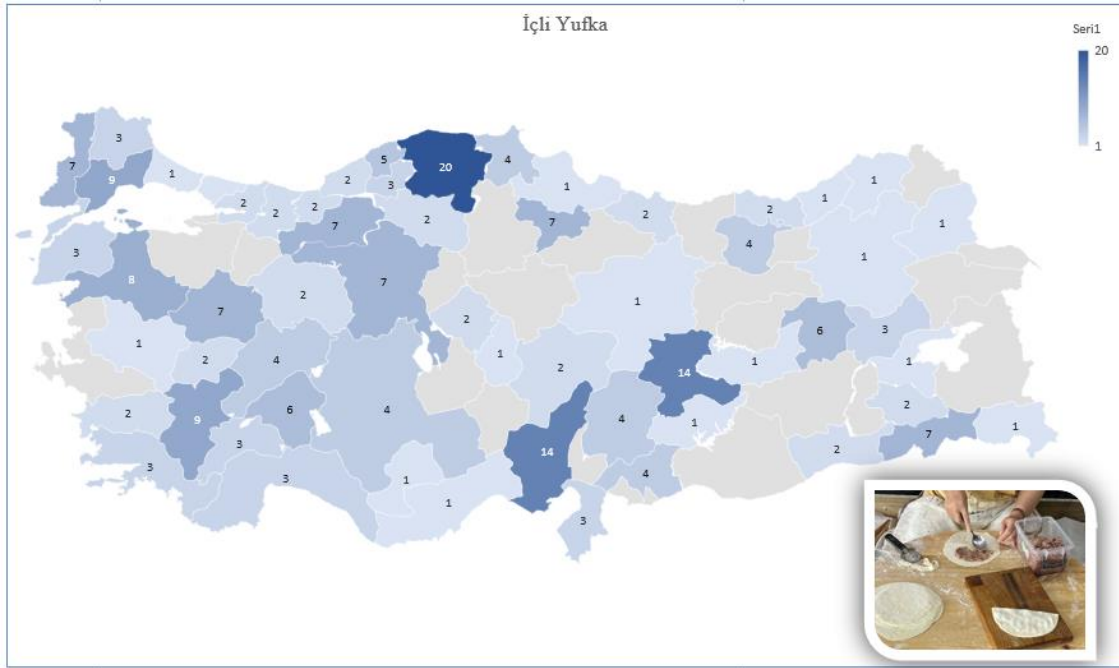


Şekil 14: Fırın Ekmeği (fırın ekmekleri, somun ekmekler) Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 14 incelendiğinde Balıkesir ilinde 12 farklı fırın ekmeği reçetesine ulaşılmıştır. Bu sayıyı sekiz reçete ile Amasya ve Erzurum takip etmektedir. Reçetelerde çoğunlukla buğday unu kullanılmakla beraber, kepekli buğday unu, tahıllı un ve tam buğday unu kullanıldığı, kabartıcı olarak çoğunlukla ekşi maya kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Nohut mayalı ve kabartma tozlu reçeteler de görülmüştür. Sıvı olarak su ve yoğurt, ek malzeme olarak patates, haşhaş, peynir ya da yöresel otlar kullanıldığı tespit edilmiştir. Rize ilinde barbunyanın haşlanarak hamura katıldığı "Kakaloni Cari" isimli ekmek ve Giresun'da kıtlık dönemlerinde unu arttırmak için fındığın kabuğu ile yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

#### 4.5.6. İçli yufka (içli yufka, börek, gözleme, içli gözleme)

Gözleme, içli yufka, içli gözleme için kaynaklarda imece usulü yufka ekmek yapımının sonunda kalan hamurla ve eldeki malzemelerle yapılıp yenildiğine dair bilgiler yer almaktadır. Genel olarak mayalı ya da mayasız hamurdan yufka açılarak yapılabildiği gibi daha önceden hazırlanmış yufka ile de yapılabilmektedir. İçine çeşitli malzemeler konulabileceği gibi sadece yağlanarak da yapılmaktadır. Sacda ya da fırında pişirilmektedir. Şekil 15’de İçli Yufka grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.

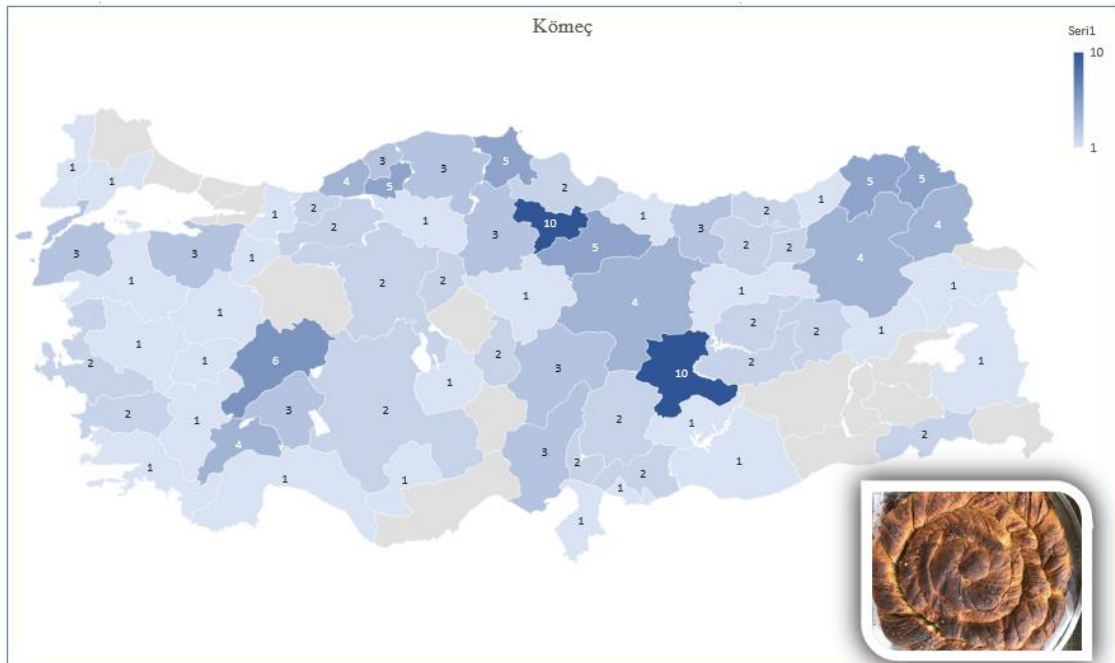


Şekil 15: İçli Yufka (içli yufka, börek, gözleme, içli gözleme ) Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Ülkemiz genelinde en çok veriye ve çeşide içli yufka grubundan ulaşılmıştır. Şekil 15 incelendiğinde Kastamonu ilimizde 20 farklı içli yufka tarifine ulaşılmış, bunu 14 tarif ile Adana ve Malatya illeri takip etmiştir. Tariflerde çoğunlukla buğday ununun kullanıldığı dikkat çekmektedir. Muğla ve Denizli illerinde mısır unu, Burdur’da tahıllı un kullanılarak yapılan tarifler bulunmaktadır. Elde edilen verilerde en çok, kıyma, taze otlar (ıspanak, pazı, ısırgan, pırasa, pancar yaprağı vb.) haşhaş, peynir ve patates kullanıldığı belirlenmiştir.

#### 4.5.7. Kömeç (kömeç, gömme, nokul, lokul, bükme, kömbe, goşma, kete, katmer)

Kömeç için mayalı ya da mayasız hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur açılır, yağ ya da kaymak sürülerek veya çeşitli malzemeler eklenerek, katlanır ya da bükülerek şekil verilir. Katlanarak yapılırsa katmer ya da kete, bükülerek yapılırsa bükme, nokul ya da lokul olarak isimlendirilmektedir. Pişirildiği yere göre de isimleri farklılaşır. Hazırlanan hamur, taş ya da topraktan yapılmış bir kaba konularak üzeri kapatılarak pişirilirse gömme, küle gömülerek pişirilirse kömeç olarak isimlendirilmiştir. Şekil 16'da Kömeç grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.

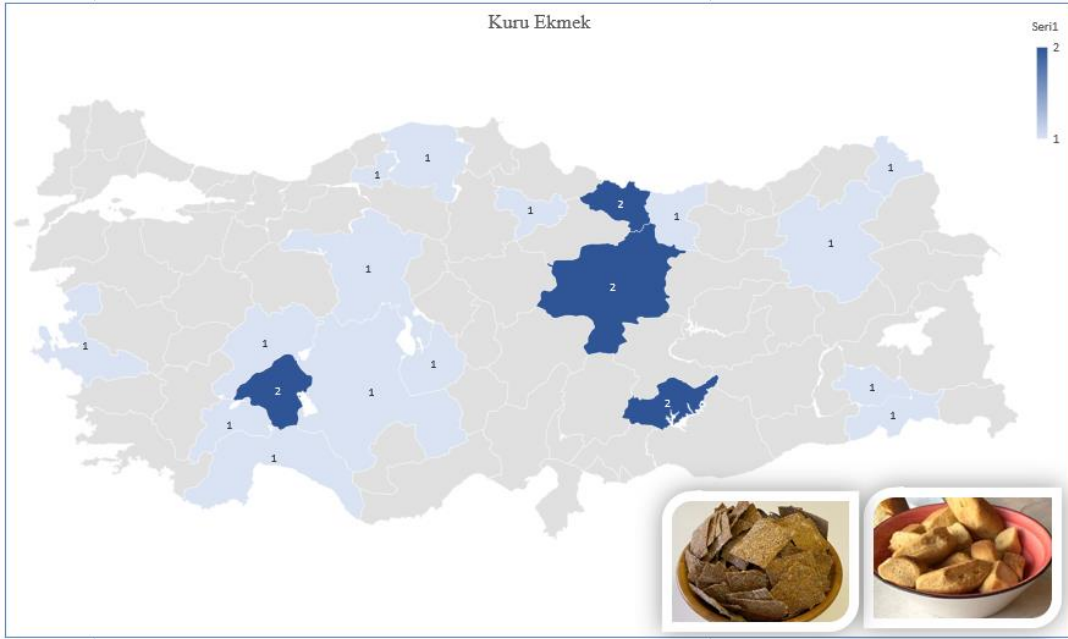


Şekil 16: Kömeç (kömeç, gömme, nokul, lokul, bükme, kömbe, goşma, kete, katmer) Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 16 incelendiğinde Kömeç'in neredeyse tüm illerimizde yapıldığı bulgusuna ulaşılabilir. En çok çeşit 10 farklı reçete ile Amasya ve Malatya illerimizde, sonrasında 6 reçete ile Afyonkarahisar ilimizde veri elde edilmiştir. İç malzemesi olarak bulgur, ceviz, haşhaş, kavurma, kaymak, kıyma, pastırma, patates, peynir (çökelek, tuzsuz peynir) veya tahin kullanılarak da yapıldığı tespit edilmiştir.

#### 4.5.8. Kuru ekmek

Kuru ekmek, pişirildikten sonra fırında ya da açık alanda kurutularak saklanan ekmeklerdir. Yörelerinde peksimet, kırdök, gevrek, kuru veya galeta olarak isimlendirilmiştir. Yufka ekmeği bu gruba dahil edilmemiştir. Şekil 17’de Kuru Ekmek grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.

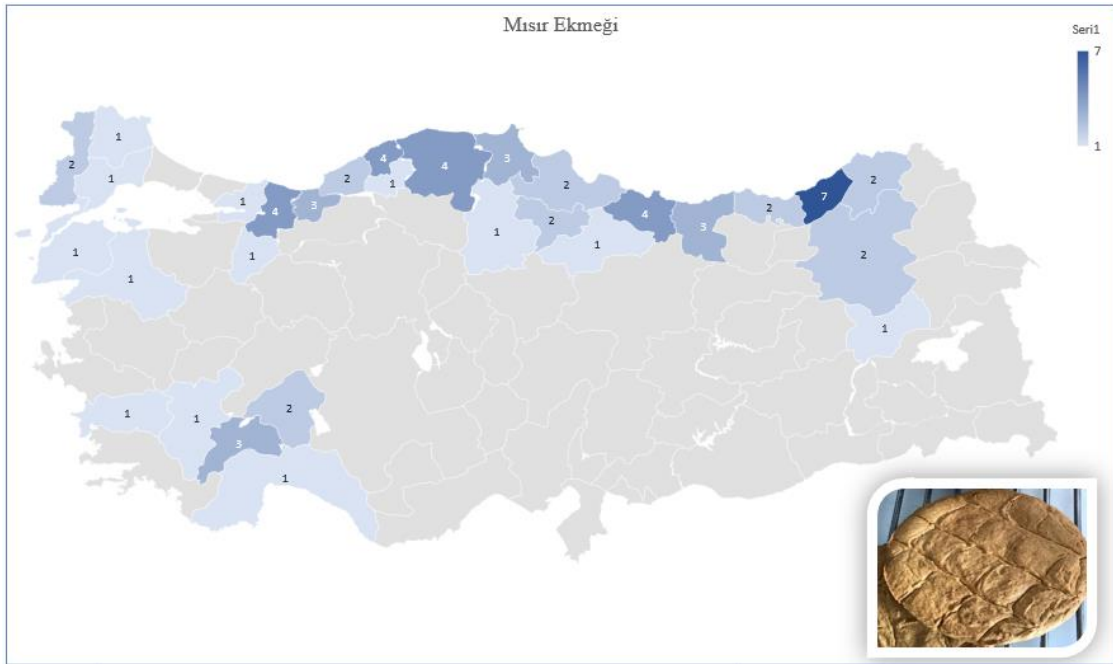


Şekil 17: Kuru Ekmek Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 17’de görüldüğü üzere Adıyaman, Isparta, Ordu ve Sivas illerimizde 2 çeşit, diğer illerde 1 çeşit kuru ekmek reçetesine ulaşılmıştır. Reçetelerde buğday unu veya karışım un kullanıldığı, ticari maya, ekşi maya ya da karbonat kullanıldığı, zenginleştirici olarak süt, kaymak, yoğurt kullanıldığı tespit edilmiştir. Çoğunlukla baharatlarla çeşnilendirilmiştir. Anason, badem, ceviz, fındık, haşhaş, karanfil, mahlep, rezene, safran, susam, tarçın, yenibahar çeşnilerinin kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

#### 4.5.9. Mısır ekmeği

Yapımında mısır unu kullanılan ekmeklerdir. Taş ya da topraktan yapılan ve pileki adı verilen kaplarda pişirilirse pileki ekmeği de denilmektedir. Pileki'nin üretimi nerdeyse artık yapılmadığından, unutulmaya yüz tutan pişirme yöntemlerindedir. Çoğunlukla ilave buğday unu eklenmiyor ise maya kullanılmadığı tespit edilmiştir. Şekil 18'de Mısır Ekmeği grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.



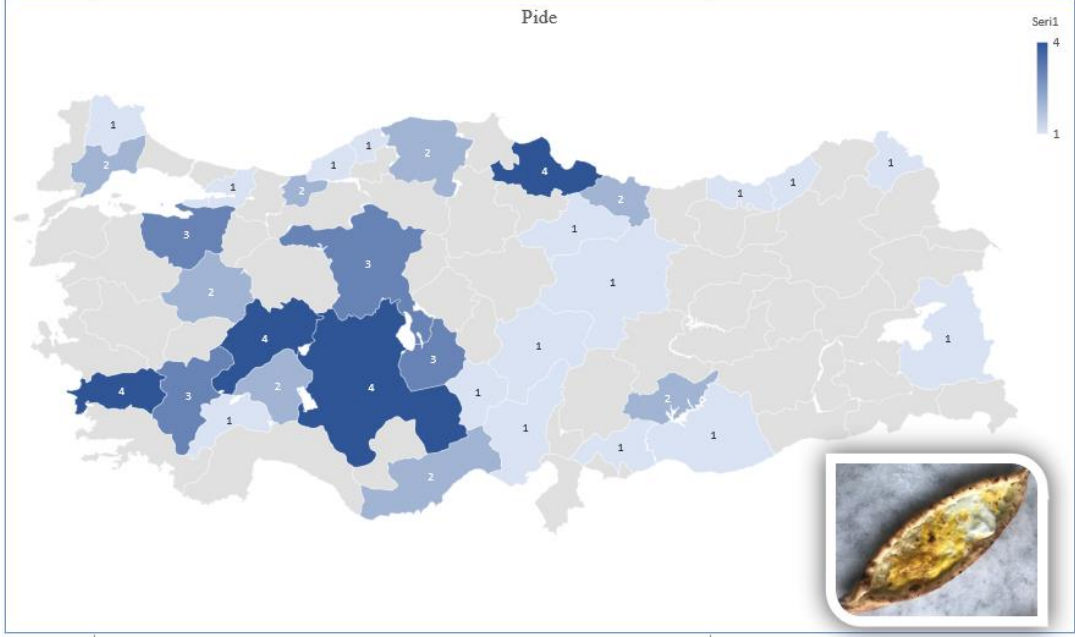
Şekil 18: Mısır Ekmeği Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 18 incelendiğinde mısır ekmeğine dair en çok verinin Karadeniz bölgesinden elde edildiği görülmektedir. Rize ilinde yedi farklı mısır ekmeği reçetesine ulaşılmıştır. Bu sayıyı dört reçete ile Bartın, Kastamonu, Ordu ve Sakarya illerimizin takip etmiştir. Mısır ununun en çok yetiştirildiği bölgemiz olan Karadeniz'de hamsi, pırasa, pazı, soğan, kıkırdak, haşhaş veya peynir konularak yapıldığına dair bulgulara ulaşılmıştır.



#### 4.5.10. Pide

Türk Dil Kurumu Genel Türkçe Sözlüğünde pide “*Mayalı hamurdan yapılan, isteğe göre üzerine yumurta, kıyma, peynir, pastırma vb. konarak pişirilen, ince, yayvan yiyecek*” olarak tarif edilmektedir (Türk Dil Kurumu, 2019). Şekil 19’da Pide grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.

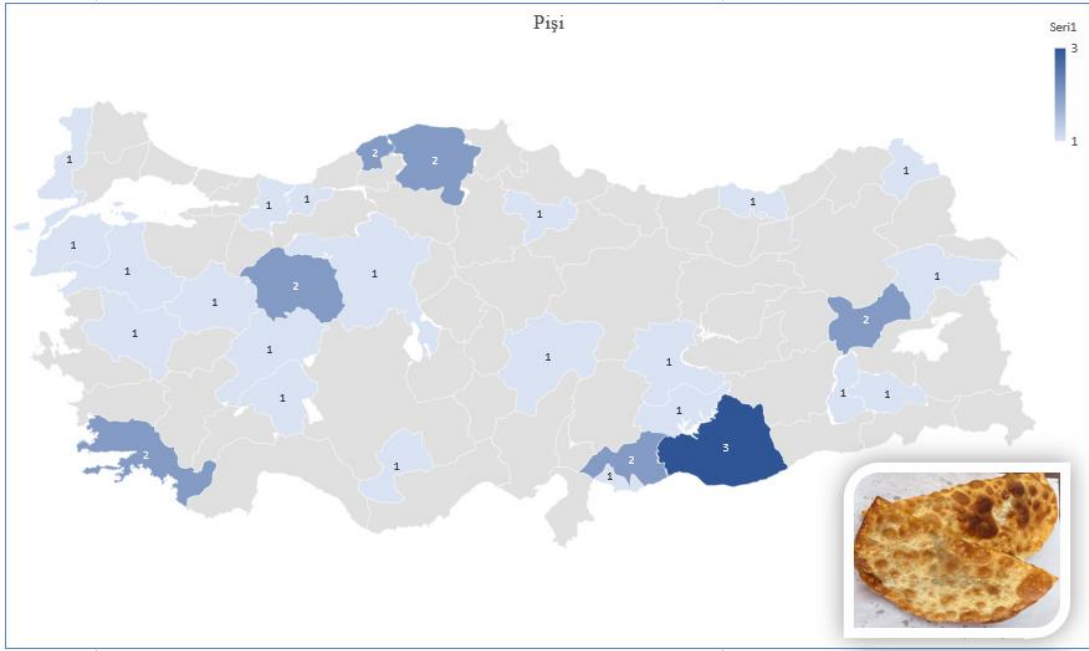


Şekil 19: Pide Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 19 incelendiğinde Afyonkarahisar, Aydın, Konya, Samsun illerimizde dört farklı pide reçetesine ulaşıldığını, bu sayıyı üç reçete ile Aksaray, Ankara, Bursa ve Denizli illerimizin takip ettiği görülmektedir. Elde verilerde pidenin çeşitli otlar (ebegümeci, ısırgan otu, ıspanak, pazı, pırasa, maydanoz), sebzeler (mantar patates patlıcan), tohumlar (haşhaş ezmesi, tahin), etler (kavurma, kıyma, koyun eti, pastırma, sucuk), ve peynirler (kaşar peyniri, köy peyniri, keçi peyniri, çökelek, lor, beyaz peynir) kullanılarak çeşitli türde yapıldığı ayrıca şeker, bal, pekmez kullanılarak şekerli çeşitlerinin de üretildiği bulgusuna ulaşılmıştır.

#### 4.5.11. Pişi (pişi, bişi, semsek, hamur kızartması, içli pişi)

Pişi kızartılarak elde edilen ekmelerdendir. Mayalı ya da mayasız olarak hazırlanan hamur, içli ya da içsiz bir şekilde kızgın yağda kızartılır. Tatlı olarak şekerli yapılabildiği gibi sonradan üzerine pudra şekeri serpilerek çeşidi de bulunmaktadır. Şekil 20’de Pişi grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.

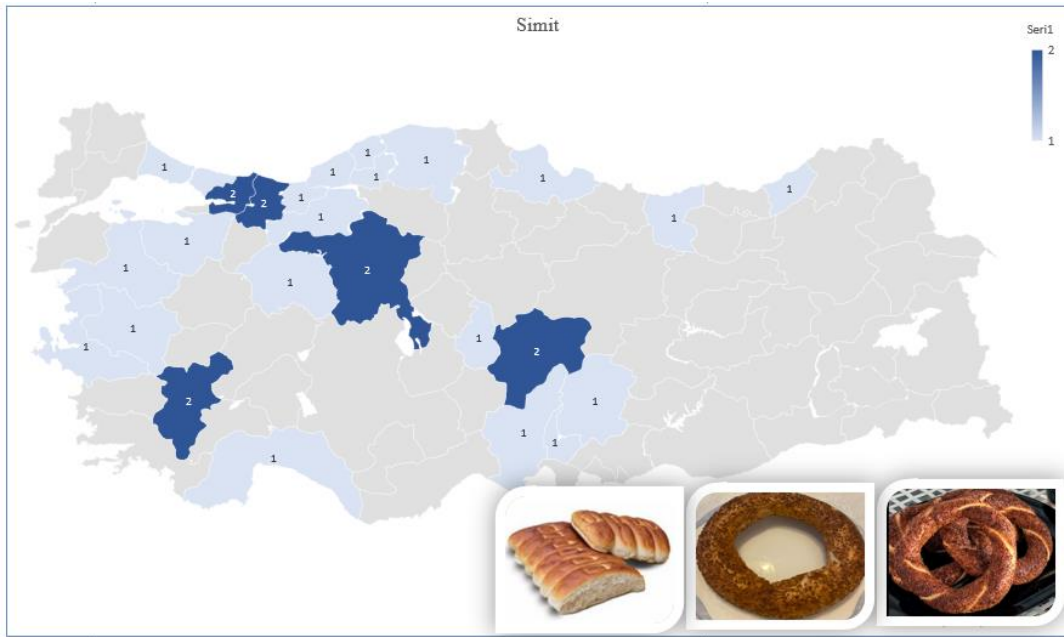


Şekil 20: Pişi (pişi, bişi, semsek, hamur kızartması, içli pişi) Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 20 incelendiğinde Şanlıurfa ilinde üç farklı pişi çeşidi yapıldığı, bunu iki çeşit ile Bartın, Eskişehir, Gaziantep, Kastamonu, Muğla ve Muş illerimizin takip ettiği görülmektedir. Eskişehir haricindeki illerde buğday unu, Eskişehir’de karışım un (böreklik un ile ekmeklik unun) kullanıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. İllerde ticari mayalı veya mayasız yapılırken, sadece Trabzon’da karbonat kullanılarak yapıldığı bilgisine, iç harç olarak peynirli maydanozlu, kıymalı maydanozlu, kavurma etli, pirinçli kıymalı, pazılı ve patatesli yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

#### 4.5.12. Simit

Simit, Türk Dil Kurumu Genel Türkçe Sözlüğünde “*Halka biçiminde, genellikle üzerine susam serpilmiş çörek*” olarak tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu, 2019). Ürün reçetesi içeriği, yapım şekli ve şekillendirmesinde farklılıklar bulunan ürünlere ulaşılmıştır. Ankara Simidi, Manisa Simidi gibi yapıldıkları ilin adıyla isimlendirildikleri gibi Kel Simit gibi benzetme yoluyla ya da ikisi bir arada İzmir Gevreği gibi isimlendirilmişlerdir. Şekil 21’de Simit grubunda yer alan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.



Şekil 21: Simit Verilerinin İllere Göre Dağılımı

Şekil 21 incelendiğinde Ankara, Denizli, Kayseri, Kocaeli ve Sakarya illerimizde iki farklı simit reçetesi, diğer illerde bir çeşit simit verisine ulaşılmıştır. Veri elde edilen reçetelerin tamamında simit yapımında buğday unu kullanıldığı; Ankara, Kahramanmaraş ve Sakarya illerimizde ekşi maya, Manisa ve Nevşehir illerimizde nohut mayası, Bolu’da karbonat, diğer illerimizde ticari maya kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Sıvı olarak çoğunlukla su kullanılmakla beraber, Karabük ilimizde su ve yoğurt, Denizli ve Kayseri illerimizde Süt, Bolu ilimizde yoğurt ve yumurta kullanılan reçeteler bulunmuştur. Genel olarak simit hamurunda yağ kullanılmamaktadır. Sadece Kayseri ve Zonguldak illerinden elde edilen reçetelerde yağ kullanıldığı tespit edilmiştir. Nevşehir simidine un, su, yumurta



Şekil 22 incelendiğinde Ankara ve Sakarya illerimizde beş, Kastamonu ve Malatya illerimizde dört farklı reçete bulunmaktadır. Elde edilen reçetelerin tamamında buğday unu kullanıldığı tespit edilmiştir. Aksaray ve Malatya illerimizde ekşi maya, Siirt'te karbonat, yumurta, çökelek, peynir altı suyu veya yoğurt kullanılarak, Kars'da kaymak, Kayseri ilimizde ise sulu yoğurt kullanılarak da yufka yapıldığına dair bulgulara ulaşılmıştır.

#### 4.6. Özel Gün ve Tören Ekmekleri

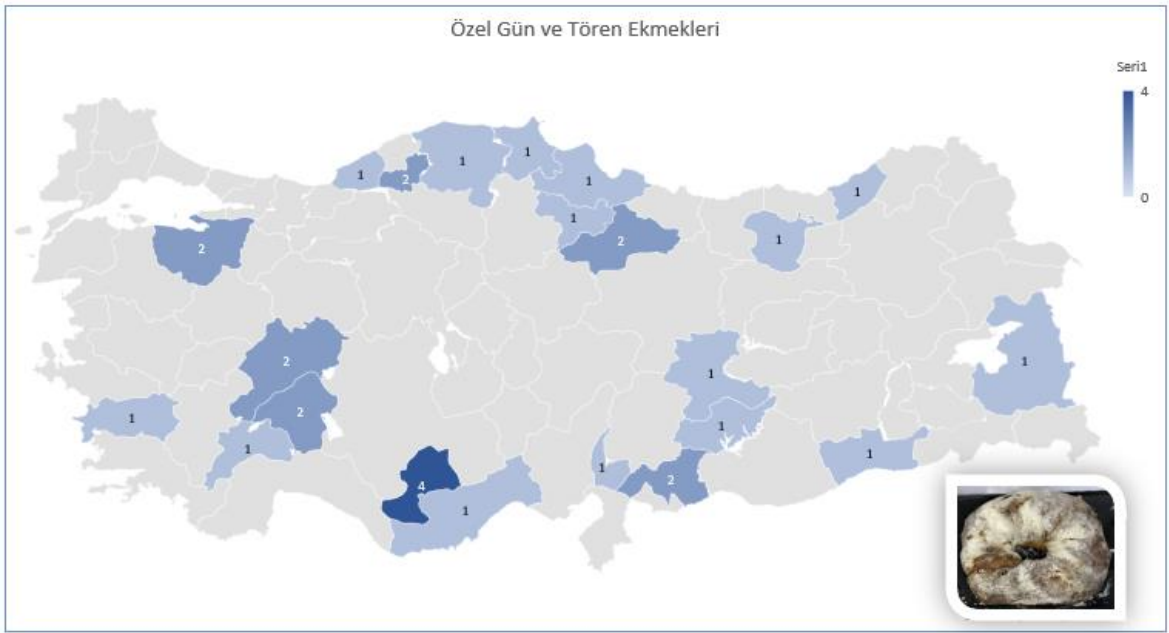
Özel günlerde ve törenlerde yapılan, ikram edilen ve bereket getirmesi gibi anlamlar yüklenen ekmeklere ait veriler Tablo 6'de listelenmiştir. Özellikle düğün merasimlerine özel ekmeklerin yapılması, kültürümüzde ekmeğin bereket getirdiği inancının yansıması olarak değerlendirilmektedir.

**Tablo 6:** Özel Günlerde ve Törenlerde Yapılan Ekmekler

İl	Orijinal Adı	Kültür
1. Adıyaman	Samsat Taplaması/Samsat Gevreği	Bayramlar
2. Afyonkarahisar	Afyon Ağzıaçığı	Doğum, düğün vb. etkinlikler
3. Afyonkarahisar	Afyon Bükmesi	Doğum, düğün vb. etkinlikler
4. Amasya	Pişi	Ramazan ayı
5. Aydın	Yufka	Ramazan ayı
6. Burdur	Tahinli Pide	Düğün ve mevlit merasimleri
7. Burdur	Cızdırma	Hasat kaldırma şenlikleri
8. Bursa	Bursa Cantık	Düğün, mevlit, sünnet, kına gecesi ve cenaze gibi merasim günleri
9. Bursa	Bursa Cevizli Lokum	Bayram, düğün ve özel günlerde
10. Gaziantep	Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)	Ramazan Bayramı
11. Gaziantep	Antep Katmeri	Özel günler ve düğün merasimi
12. Gümüşhane	Kelkit Ketesi	Düğün merasimleri
13. Isparta	Gelin Çöreği	Düğün merasimleri
14. Isparta	Yalvaç Hamursuzu	Düğün merasimleri
15. Karabük	Çullu Börek	Düğün merasimleri
16. Karabük	Safranbolu Bükmesi	Cenaze
17. Karaman	Mayalı	Kutsal aylar ve günler
18. Karaman	Etlî Ekmek	Asker uğurlama, düğün, ölüm, kutsal aylar ve günler
19. Karaman	Lokur	Uğurlama ve karşılama
20. Karaman	Yufka Ekmek (Şebit Ekmek)	Kutsal aylar ve günler
21. Kastamonu	Araç Kül Çöreği	Bayramlar, düğünler gibi özel günler
22. Malatya	Akçadağ Kömbesi	Hıdırellez
23. Mardin	Mardin Kiliçesi/Mardin Kiliçe Çöreği	Dini bayramlarda, nişan, düğün, Noel, vaftiz, paskalya bayramı ve cenaze törenleri
24. Mersin	Kerebiç	Ramazan ayı
25. Osmaniye	Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi	Ramazan Bayramı
26. Rize	Rize Enişte Lokumu	Düğün merasimleri
27. Samsun	Çarşamba Kıvratması	Özel günler
28. Sinop	Sinop Nokulu	Dini bayramlar
29. Tokat	Tokat Çöreği	Ramazan ayı

30. Tokat	Tokat Yoğurtmacı	Bayramlarda ve özel günlerde
31. Van	Van Pastası	Dini bayramlar, hasta ziyaretleri ve düğün merasimleri
32. Zonguldak	Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci/Cevizli Kömeç	Dini bayramlar ile nişan, düğün gibi özel günler

Tablo 6 incelendiğinde özel gün ve törenlerde 23 ilimizde, 32 farklı reçete ile ürün yapıldığı tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında elde edilen veriler ile karşılaştırıldığında kültürel değerlerimizden olan özel gün ve törenlerde yapılan ekmeklere ait yeterli veri ya da yapılan ekmeklerin bu günlere özel yapıldığına dair veri bulunamamıştır. Şekil 23’de özel gün ve törenlerde yapılan ürünlerin illere göre dağılımı verilmiştir.



Şekil 23: Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Ekmek Verilerin İllere Göre Dağılımı

Şekil 23 incelendiğinde özel gün ve törenlerde Karaman ilimizde dört, Afyonkarahisar, Bursa, Gaziantep, Isparta, Karabük, Tokat illerimizde iki farklı reçete bulunmaktadır.

#### 4.7. Coğrafi Bölgelere Göre Yapılan Ürünler

Coğrafi bölgelere göre ulaşılan veriler Tablo 7’de sunulmuş, bölgelere göre ürün gruplarının dağılımı gösterilmiştir.

**Tablo 7:** Ekmek Gruplarına Dair Elde Edilen Verilerin Bölgelere Göre Dağılımı

Bölge	Açık ekmek	Akıtma	Bazlama	Çörek	Fırın ekmeği	İçli yufka	Pide	Kömeç	Kuru ekmek	Mısır ekmeği	Pişi	Simit	Yufka
Akdeniz	10	1	7	12	10	34	6	16	4	6	1	4	10
Doğu Anadolu	37	2	1	14	15	28	2	33	2	3	5	-	10
Ege	3	1	3	5	22	28	13	15	2	2	5	4	7
Güneydoğu Anadolu	12	-	1	7	3	16	4	7	4	-	9	0	4
İç Anadolu	9	4	9	23	12	22	13	19	5	-	5	6	19
Karadeniz	19	13	8	15	53	61	15	60	6	41	7	9	23
Marmara	10	3	1	6	31	35	8	11	-	12	4	7	10
<i>Toplam</i>	100	24	30	82	146	224	61	161	23	64	36	30	83

Elde edilen veriler kapsamında Akdeniz, Ege, Güneydoğu Anadolu, Karadeniz ve Marmara bölgelerinde en çok içli yufka grubu, Doğu Anadolu Bölgesinde en çok açık ekmek ve İç Anadolu bölgesinde en çok çörek grubu ürün bulunmaktadır. Doğu Anadolu bölgesinde simit grubu, Güneydoğu Anadolu bölgesinde akıtma ve mısır ekmeği grubu, İç Anadolu bölgesinde mısır ekmeği grubu, Marmara bölgesinde kuru ekmek grubu için araştırılan kaynaklarda veri bulunamamıştır.

#### 4.7.1. Akdeniz bölgesi

Akdeniz bölgesindeki illerden elde edilen veriler Tablo 8 'de sunulmuştur.

**Tablo 8:** Akdeniz Bölgesi Ekmek Özellikleri

Ekmek Grubu	Ekmek İsimleri	Ekmek İsmi (n)	Coğrafi İşaretli Ürünler	Un	Kullanılan Ek Malzemeler
Açık ekmek	Acılı Ekmek (Biberli Ekmek), Baharatlı Ekmek, Biberli Ekmek, Küncülü Ekmek, Susamlı Tandır Ekmeği, Sürk Peynirli Ekmek, Tandır Ekmeği, Tandır Ekmeği (Çarpma), Tapıl	10	Pide (Burdur Şiş Köfte Pidesi)	Buğday Unu	Pul biber, susam
Akıtma	Cızdırma	1		Buğday Unu	Tuzlu Kaymak
Bazlama	Bazlama, Bazlama (Bazdırma, Hamurlu), Bazlama, Bazama, Kaba Ekmek, Bulgur unu bazlaması, Ekir bazlaması, Nohut Bazlaması	7		Buğday Unu	
Çörek	Alanya Çöreği, Bayram Çöreği (Arife Çöreği), Bayram Kömbesi, Bişi (Pişi), Gelin Çöreği, Halep Kahkesi, Hatay Kömbesi, , Kerebiç, Kömbe, Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi	12	Karataş Kıddesi, Maraş Çöreği	Buğday Unu, Tahıllı Un	Ceviz, antep fıstığı, Çörek otu, susam, tarçın, karanfil, muskat, yenibahar, yumurta
Fırın ekmeği	Gastra, Haşhaşlı Ekmek, Isparta Ekmeği, Isparta Mayalı Ekmek, İslamköy Ekmeği, Mayalı Ekmek, Patatesli Ekmek, Tava Ekmeği, Uluborluda ekmek, Yalvaç Ekmeği	10		Buğday Unu, Kepekli Buğday Unu	Haşhaş, patates,
İçli yufka	Adana Su Böreği, Borlu Böreği, Çökelekli Börek, Eleme, Etlı Senget Sac Böreği, Gazel Böreği, Haşhaş Böreği, İspanaklı Börek, İspanaklı Kuru Börek, Katıklı Ekmek, Kaymak Göbesi, Kol Böreği, Kuş Böreği, Leğen Böreği, Maraş Çiriş Böreği, Muska Böreği, Pazı Böreği, Peksimet (Dızmana), Sac Altı, Sac Böreği, Sac Dolama, Samsa Böreği, Su Böreği, Şepit Böreği, Tandır Böreği, Ürtmekli Çökelek Böreği, Yağlı Ballı,	34	Adana Kol Böreği, Antalya Serpme Böreği, Hatay Kaytaş Böreği, Yalvaç Hamursuzu	Buğday Unu, Tahıllı Un	Çökelek, haşhaş, ısırgan, ispanak, kekik, kıyma, kuşbaşı et, manda çiğ süt kaymağı, Maraş peyniri , patates, patlıcan, pazı, peynir, pul biber, reyhan , serçe ya da sığırçık kuşunun eti, tahin, tuzlu yoğurt, ürtmek
Pide	Fındık Lahmacun, Peynirli Pide Tatlısı, Tahinli Ekmek, Tahinli Pide	6	Tarsus Fındık Lahmacun	Buğday Unu	Haşhaş, kıyma, kuşbaşı et, tahin, tuzsuz keçi peyniri
Kömeç	Çaban Katmeri (cıstır, gaymaklı katmer), Çoban Katmeri/Cıstır/Gaymaklı Katmer, Etlı kömbe, Hamursuz, Haşhaşlı Katmer, Katmer, Katmerli Ekmek, Kete, Kömbe (Çanak Ekmeği), Lokul/Nokul, Nokul /Kömbe/Goşma, Sac Kömbesi, Sarımsaklı kömbe, Toros Böreği/Çökelek Katmeri, Yağlı Katmer	16		Buğday Unu	Ceviz, haşhaş, pekmez, tahin, çökelek, kıyma, susam, yağ, kaymak
Kuru ekmek	Haşhaşlı Gevrek, Isparta Peksimeti, Peksimet, Şekerli Peksimet	4		Buğday Unu	Haşhaş, susam, tarçın, toz karanfil
Mısır ekmeği	Babata, Külür/Kürül Ekmeği, Mısır Ekmeği, Mısır Tabtabı, Mısır Tepsisi, Sac Arası	6		Mısır Unu, Tahıllı Un	Haşhaş, tahin, tarçın, yer fıstığı, susam
Pişi	Kulak Böreği	1		Buğday Unu	
Simit	Adana Simidi, Haluşka, Osmaniye Simidi, Sütü Ekmek (Halwone)	4		Buğday Unu	
Yufka	Bezdirme, Isparta Ev Ekmeği, Setikli Ekmek, Sıkma, Sıkma (Yörük Sıkması), Yufka Ekmek, Yufka Ekmek (Sac Ekmeği), Yufka Ev Ekmeği	10		Buğday Unu	Patates, peynir, çökelek
<b>Toplam</b>		<b>121</b>			



Yazılı kaynaklardan bölgede yapıldığı belirtilen 121 ekmek verisine ulaşılmıştır. 34 adet ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Coğrafi işaretle tescillenen ürün gruplarında da en çok içli yufka grubundan ürüne tescil alınmıştır. Pide (Burdur Şiş Köfte Pidesi), Karataş Kıddesi, Maraş Çöreği, Adana Kol Böreği, Antalya Serpme Böreği, Hatay Kaytaş Böreği, Yalvaç Hamursuzu, Tarsus Fındık Lahmacun coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla beraber tahıllı un, kepekli buğday unu ve mısır unu kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler yöresel peynirler, kaymak, tuzlu yoğurt susam, haşhaş, kıyım, ıspanak, ısırgan, çiriş, reyhan olarak sıralanabilir. Ekmeklerde kullanılan ek malzemelerde tuzlu yoğurt, tahin, çiriş, reyhan gibi bölgeye özgü ürünler tercih edilmektedir.

#### 4.7.2. Doğu Anadolu Bölgesi

Doğu Anadolu Bölgesindeki illerden elde edilen veriler Tablo 9’da sunulmuştur.

**Tablo 9:** Doğu Anadolu Ekmek Özellikleri

Ekmek Grubu	Ekmek İsimleri	Ekmek İsmi (n)	Coğrafi İşaretli Ürünler	Un	Kullanılan Ek Malzemeler
Açık ekmek	Bingöl Pidesi, Cummur, Erzurum Lavaş (Ecem-Acem) Ekmeği, Erzurum Patile, Fetil Ekmek, Fetir, Gılik, Gilik, Kalın, Loğlık, Lorlu Gugul, Malatya Pidesi/Malatya Açık Ekmeği, Muş Ekmeği, Pornik Ekmeği, Tandır Ekmeği, Tandır Lavaşı, Tandır Pidesi, Tandırdır Çocuk Kılöriki, Tapan, Taplama (Tapılama) Ekmeği, Tep Tep Ekmeği, Topaçık Ekmek, Tornik Ekmeği, Van Tandır Ekmeği, Van Taptapa Ekmeği, Yağlı Ekmek (Tandır)	37	Hasankale Lavaşı, Malatya Tandır Ekmeği, Malatya Bilik Ekmeği	Buğday Unu	Çörek otu, susam, kaymak, lor, soğan, peynir, yumurta, kavrulmuş un
Akıtma	Akıtma Biciği, Haş	2		Buğday Unu	
Bazlama	Bazlama Ekmeği	1		Buğday Unu	
Çörek	Cağ Pohçası, Erzurum Babaañne Pastası (Erzurum Pastası), Fırında Muş Çöreği, Haşhaş Kömbesi, Kınalı Çörek, Köle Hamuru, Muş Çöreği, Peynirli Çörek, Tandır Çöreği, Tatlı Pasta (Köy Pastası), Van Çöreği,	14	Van Pastası	Buğday Unu	Ceviz ve un kavurması, haşhaş, otlu peynir, susam, kaymak,
Fırın ekmeği	Değirmi Ekmek, El Ekmeği, Elazığ Tatlı Peynirli Ekmeği, Gagala Ekmek, İspir Ekmeği, Kopul, Kopul Ekmek, Nohut Ekmeği, Paac (Poğaç) Ekmeği, Pağaç, Taş Ekmeği, Taş Küllüğü (Küllük), Tombul Ekmek, Top (Yuvarlak-	15		Buğday Unu	Tuzsuz taze koyun peyniri, inek peyniri

	Halka) Ekmek, Top Ekmek (Kalın Ekmek)				
İçli yufka	Açma Yufka Böreği, Alt Üst Böreği, Börek, Cevizli Fetir, Cevizli Katte, Çarşaf Böreği, Çökelekli Börek (Mafış), Glor/Patıle, Güllük Gözlemesi, Kars Böreği, Kılç, Kıymalı Börek, Küllük, Löl, Mafış, Malatya Böreği, Otlı Ekmek, Patates Böreği, Patıle (Gözleme), Pekmezli Ekmek, Pornik, Sarma Börek, Su Böreği, Tatar Böreği, Turakin, Yumurtalı Ekmek	28	Erzurum Su Böreği	Buğday Unu	Ceviz, soğan, un, güllük otu, kıyma, çökelek, peynir, lor, pancar yaprağı, patates, pekmez,
Pide	Haçapur Ekmeği, Van Kıymalı	2		Buğday Unu	Soğan, peynir, yumurta
Kömeç	Cevizli Kete, Çiriş Ketesi, Dönderme, Erzurum Bardız Katmeri, Erzurum Ketesi, Erzurum Tandır Ketesi, Fesell, Feselli, Gömme, Gömme (Köme), Kade/Kete, Kars Ketesi, Katlamaç (Katmer-Yanıç)/Sıkma, Katmer, Katmerli Ekmek, Kete, Kınalı Ekmek, Kömbe, Kömbe/Hıtap, Küllü Kömbe, Küncülü Gömme, On İki Katlı Kömbe, Patatesli Yanıç (Katmer), Patıle, Pileke (Somun Ekmeği), Pileki Ekmeği, Yağlı Ekmek	33	Akçadağ Kömbesi	Buğday Unu, kepekli buğday unu, mısır unu	Ayran, çiriş, ceviz, kavrulmuş un, patates, kavurma eti, pirinç, kıyma, reyhan, çökelek, peynir,
Kuru ekmek	Gevrek, Gugul/Kazıntı/Tandır Kurusu	2		Buğday Unu	
Mısır ekmeği	Mısır Ekmeği, Mısır Gugulu, Tımbuz Ekmeği	3		Mısır Unu	Kaymak
Pişi	İspanaklı Börek, Pişi, Pişi (Bişi) Erdek, Tandırda Kılirik, Yağlı Ekmek (Kızartma)	5		Buğday Unu	Çökelek, peynir,kıyma, ispanak
Simit		-			
Yufka	Erzurum Yufka Yağlaması, Malatya Ekşili Ekmek, Malatya Yufka Ekmeği, Nezik, Sac Ekmeği, Sac Ekmeği (Nane sele), Sac Ekmeği (Yuha Ekmeği-Sırın Yapımı), Sac Üstü, Yağlı Ballı Yufka	10		Buğday Unu	
<b>Toplam</b>		<b>152</b>			

Yazılı kaynaklardan bölgede yapıldığı belirtilen 152 ekmek verisine ulaşılmıştır. 37 adet ürünle en çok açık ekmek grubunda veriye ulaşılmıştır. Coğrafi işaretle tescillenen ürün gruplarında da en çok açık ekmek grubundan ürüne tescil alınmıştır. Açık ekmek isimlerinden de görüleceği üzere ekmekler çoğunlukla tandırda pişmektedir. Bölgede tandır kullanımının yaygın olmasının etkisi görülmektedir. Simit yapıldığına dair yazılı verilerde bir bilgiye ulaşılamamıştır. Ekmeklerde kullanılan ek malzemelerde çiriş, pancar yaprağı ve güllük otu kullanımı ile unun yağda kavrularak hamur içine katılması bölgeye has uygulamalardır. Hasankale Lavaşı, Malatya Tandır Ekmeği, Malatya Bilik Ekmeği, Van Pastası, Erzurum Su Böreği coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla, kepekli buğday unu ve mısır unu kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler yöresel peynirler, ceviz, yağda kavrulmuş un, patates, kıyma olarak sıralanabilir.

### 4.7.3. Ege Bölgesi

Ege Bölgesindeki illerden elde edilen veriler **Tablo 10**'da sunulmuştur.

**Tablo 10: Ege Bölgesi Ekmek Özellikleri**

Ekmek Grubu	Ekmek İsimleri	Ekmek İsmi (n)	Coğrafi İşaretli Ürünler	Un	Kullanılan Ek Malzemeler
Açık ekmek	Afyonkarahisar Ak Pide (Afyonkarahisar Tırnak Pidesi)/Afyon Ak Pide (Afyon Tırnak Pidesi), Ateş Pidesi, Çakal Pidesi	3		Buğday Unu	Patates, Beyaz peynir, Lor, Haşhaş ezmesi
Akıتما	Cızdırma	1		Buğday Unu, Mısır Unu	
Bazlama	Bazdırma, Bazlama	3		Buğday Unu	Yumurta
Çörek	Çörek, Tahinli Çörek, Tire Bayram Ekmeği	5	Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi	Buğday Unu	Haşhaş, mercimek, peynir, kıyma, tarçın, karanfil, tahin
Fırın ekmeği	Afyon Ekmeği, Akhisar Simit Ekmeği, Bozkuş ekmeği, Düğün ekmeği, Gediz Köy Ekmeği, Halka, Haşhaşlı Ekmek, Kastıra ekmeği, Kula Ev Ekmeği, Nohut Ekmeği, Nohutlu buğday ekmeği, Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği, Patatesli Ev Ekmeği, Peynirli Katmer Gözleme, Somun Ekmeği, Yat geber ekmeği, Yenipazar Tatlı Maya Çörek Ekmeği	22	Afyonkarahisar Övmesi/Afyon Övmesi, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Alaşehir Ekmeği, Kumru Ekmeği, Söke Tatlı Maya Ekmeği	Buğday Unu, Karışım Un	Patates, sarı haşhaş, yumurta, ceviz
İçli yufka	Börek, Cızdırma, Cızlama, Dolamber Böreği, Gelincik Böreği, Gökçümen Hamursuzu (Gökümen Hamursuzu), Gözleme/Haşhaşlı Gözleme, Haşhaşlı Börek, Ispanak Çöreği - Bükme, Ispanaklı Börek, Ispanaklı Şibit, İki Börek, Kıymalı Su Böreği, Kiide, Leğen Böreği, Leyen Böreği, Milas Çaykaması, Patlıcanlı Börek, Peynirli Su Böreği, Sac Bükmesi, Sini Pides, Tarhanalı Bükme, Tavuklu Börek, Tosunum Böreği, Ulubey Döndürmesi/Döndürme, Zini Hamursuzu	28	Milas Tepsi Böreği	Buğday Unu, Mısır Unu	Haşhaş, iç yağ, tahin, ıspanak, çökelek, ısırgan, peynir, pırasa, pancar yaprağı, patates, kıyma, lor, gelincik, tavuk, yeşil mercimek, çökelek, süt kaymağı, ekşi süt, tarhana, taze otlar, yoğurt, patlıcan
Pide	Bozdoğan Peynirli Yumurtalı Pidesi, Haşgerli pide, Haşhaşlı Pide, Katıklı Pide, Otlu Pide, Söke Pidesi, Süller Pidesi, Tahinli Pide	13	Emet Pidesi, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Karacasu Pidesi, Nazilli Pidesi	Buğday Unu	Haşhaş, ıspanak, ebegümeci, pırasa, pazı, yeşil soğan, ısırgan, lor peyniri, kıyma, kuşbaşı et, bal, tahin, patates, peynir, yumurta
Kömeç	Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer/Afyon Haşhaşlı Katmer, Akhisar Katmeri, Gama (Pırasalı Ekmek), Hamursuz, Haşhaşlı Lokul/nokul, Ispanaklı Katmer Gözleme, İzmir Boyozu, Katmer, Kıtıraklı Ekmek, Lokum, Ocak Bükmesi, Patatesli Katmer Gözleme, Urla katmeri	15	İzmir Boyozu	Buğday Unu	Pırasa, ısırgan otu, don yağı, peynir, kıyma, haşhaş, kuyruk yağı, susam, tahin
Kuru ekmek	Peksimet	2		Buğday Unu	
Mısır ekmeği	Kum darı, Mısır Gömbesi	2		Mısır Unu, Tahıllı Un	Kıyma, yeşilbiber

Pişi	Kabartlama (Pişi), Lokma, Namaz Lokması, Pişi, Sital (adı fitil olmalı?)	5		Buğday Unu	Çörek otu,kavurma, ,
Simit	Buldan Simidi, Sütlü Simit	4	İzmir Gevreği, Manisa Taban Simidi	Buğday Unu	
Yufka	Bezdirme, Bezdirme/bezirme/bezime, Ev Ekmeği, Şipit, Yufka, Yufka Ekmeği	7		Buğday Unu	
<b>Toplam</b>		<b>110</b>			

Yazılı kaynaklarda bölgede yapıldığı belirtilen 110 ekmek verisine ulaşılmıştır. 28 adet ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Ekmeklerde kullanılan ek malzemelerde patates çoğunlukla hamura katılmaktadır. Taze otların kullanımından ise diğer illere göre daha çok bahsedilmektedir. Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi, Afyonkarahisar Övmesi/Afyon Övmesi, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Alaşehir Ekmeği, Kumru Ekmeği, Söke Tatlı Maya Ekmeği. Milas Tepsi Böreği Emet Pidesi, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Karacasu Pidesi, Nazilli Pidesi, İzmir Boyozu İzmir Gevreği, Manisa Taban Simidi coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla, mısır unu, tahıllı un ve karışım un kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler yörede yaygın olarak yetiştirilen haşhaş, patates, ısırgan, pancar, pırasa, ıspanak, ebeğümeci olarak sıralanabilir.

#### 4.7.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki illerden elde edilen veriler Tablo 11’de sunulmuştur.

**Tablo 11:** Güneydoğu Anadolu Bölgesi Ekmek Özellikleri

Ekmek Grubu	Ekmek İsimleri	Ekmek İsmi (n)	Coğrafi İşaretli Ürünler	Un	Kullanılan Ek Malzemeler
Açık ekmek	Ekmek, Gübaya, Lavaş Ekmek, Mayalı Tandır Ekmeği,	12	Antep Tırnaklı Pidesi/Gaziantep Tırnaklı Pidesi/Antep Pidesi, Midyat Tandır Ekmeği, Pide Ekmek, Şanlıurfa Açık Ekmeği, Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	Buğday Unu, Karışım Un, Tahıllı Un	Yumurta, çörek otu
Akıtma		-			
Bazlama	Bazlama,	1		Buğday Unu, Tahıllı Un	
Çörek	Diyarbakır Çöreği, Gerebiç, Kallor, Mayanalı (Anasonlu) Kahke	7	Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi), Mardin Kiliçesi/Mardin Kiliçe Çöreği, Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi (Tatlı/Tuzlu)	Buğday Unu, Karışım Un	Anason, çörek otu, susam, öğütülmüş mahlep, Hintcevizibesbase, rezene, tarçın, zencefil,

					karanfil, çemen, muskat, irmik, süt kreması,
Fırın ekmeği	Daş Ekmeği, Tavey (ekmek),	3	Antep Kübban Ekmeği	Buğday Unu	
İçli Yufka	Etlı Ekmeğ, Fatayor Markın (Gözleme), Gözleme, Kaşarlı Gözleme, Kıymalı Kaşarlı Gözleme, Kıymalı Gözleme, Patatesli Kaşarlı Gözleme, Patatesli Gözleme, Peynir, Çökelek ve Lor Semseği, Peynirli Ekmeğ, Peynirli Otlı Gözleme, Su Böreği,	16	Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği /Antep Sebzeli Peynir Böreği, Gaziantep Şeker Peynirli Böreği/Antep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Mardin Sembusek	Buğday Unu	Peynir, kaşar, kıyma, patates, taze otlar, sarımsak, taze soğan, tarhın, yeşil zeytin, ceviz
Pide	Hıtap, Kavurmalı Hıtap	4	Antep Lahmacunu/Gaziantep Lahmacunu, Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)	Buğday Unu	Kavura, kıyma, isot, tuz, kaymak,
Kömeç	Antep Katmeri, Etlı Kömeç, Haşhaşlı Katmer, Katmer, Kömme, Yağlı Ekmeğ	7	Antep Katmeri	Buğday Unu	antep fıstığı
Kuru ekmeğ	, Bakısmat Ekmeği, Besmet (peksimet), Samsat Taplaması/Samsat Gevreği, Siirt Kuru Ekmeği (İğbeys Keek),	4		Buğday Unu	yumurta, susam,çörekotu, anason, rezene zerik ,
Mısır Ekmeği		-			
Pişi	Ağzı Yumıh/Şanlıurfa Ağzı Yumuk, Gaziantep Pirinçli Böreği Ve Gaziantep Bişisi, Peynirli Çörek/Salhiye, Pişi, Semsek,	9	Batman Şam Böreği, Kırk Semseği, Urfa Ağzı Açık/Şanlıurfa Ağzı Açık	Buğday Unu	Adıyaman peyniri, kuzu kıyma, pirinç, isot, tuzsuz peynir, yumurta, yoğurt
Simit		-			
Yufka	Sac Ekmeği, Yufka	4	Şıllık Ekmeği	Buğday Unu	
<b>Toplam</b>		<b>67</b>			

Yazılı kaynaklarda bölgede yapıldığı belirtilen 67 ekmeğ verisine ulaşılmıştır. 16 adet ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Mısır ekmeği ve simit yapıldığına dair veriye ulaşılamamıştır. Antep Tırnaklı Pidesi/Gaziantep Tırnaklı Pidesi/Antep Pidesi, Midyat Tandır Ekmeği, Pide Ekmeğ, Şanlıurfa Açık Ekmeği, Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi), Mardin Kiliçesi/Mardin Kiliçe Çöreği, Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi (Tatlı/Tuzlu) Antep Kübban Ekmeği Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği /Antep Sebzeli Peynir Böreği, Gaziantep Şeker Peynirli Böreği/Antep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Mardin Sembusek Antep Lahmacunu/Gaziantep Lahmacunu, Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği), Antep Katmeri, Batman Şam Böreği, Kırk Semseği, Urfa Ağzı Açık/Şanlıurfa Ağzı Açık, Şıllık Ekmeği coğrafi işaretili ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla beraber, karışım un ve tahıllı un da kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Çörek grubu ekmeğlerinde mahlep, muskat, rezene, anason, tarçın, karanfil gibi çok çeşitli baharat kullanıldığı tespit edilmiştir.

#### 4.7.5. İç Anadolu Bölgesi

İç Anadolu Bölgesindeki illerden elde edilen veriler Tablo 12’de sunulmuştur.

**Tablo 12:** İç Anadolu Bölgesi Ekmek Özellikleri

Ekmek Grubu	Ekmek İsimleri	Ekmek İsmi (n)	Coğrafi İşaretli Ürünler	Un	Kullanılan Ek Malzemeler
Açık ekmek	Fatlaş, Fetil, Gobit, Göbü, Gündül, Lavaş, Mayalı sepe, Tandır Ekmeği, Tapıl	9		Buğday Unu	
Akıtma	Cızlama, Kaygana, Şabanözü Cızlaması	4		Buğday Unu	Yumurta
Bazlama	Bazlama, Gölleme, Mayalı Bazlama	9	Kızılcamaham Bazlaması/Köy Bazlaması, Şabanözü Bazlaması,	Buğday Unu	
Çörek	Ağzı Açık, Ay Çöreği, Bayram Çöreği, Çankırı Yazma Çöreği, Çörek, Ebesüt, Ezentereli (Anasonlu Çörek)/ezenteli, Gemerek pabuç (pabuç) Ekmeği, Gubate, Gülağaç Çöreği, Kabartma Ekmek, Keskiç, Kül Çöreği, Tandır Çöreği, Yazma Çöreği,	23	Aksaray Un Kurabiyesi/Asker Kurabiyesi, Akyurt Tandır Böreği, Eldivan Yağlı Çöreği, Kalecik Çöreği, Kaymaklı Çöreği, Yozgat Parmak Çöreği,	Buğday Unu	Anason, ceviz, kıyma, yeni bahar, ispanak, patates, kıyma, peynir, ısırgan, ceviz, turp,yenibahar, tarçın, bayat ekmek iç, çekirdeksiz üzüm,mercimek,, yumurta, yoğurt
Fırın ekmeği	Cihanbeyli Gömeç Ekmeği, Delikli Ekmek, Halka, Kaymaklı Kasabası Köy Ekmeği, , Mayalı, Somun Ekmek, Yukarı Çavundur Ekmeği	12	Gelveri Ekmeği, Kalecik Ekmeği, Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği,	Buğday Unu, Tam buğday unu	Patates
İçli yufka	Çankırı Kıymalı, Etlı Ekmek, Göbete/Kobete, Gözleme, Haşhaşlı Gözleme, İçi (Kıymalı Ekmek), İçli Ekmek, İçli Saç Böreği, İnce Ekmek Muskası, Kol Böreği, Konya Sac Böreği, Konya Su Böreği, Mantı (Su Böreği), Polatlı Gözlemesi, Su Böreği, Tava Böreği, Turşulu pita, Velibah, Yarımca	22	Kayseri Tandır Böreği, Konya Kakırdaklı Börek, Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası,	Buğday Unu	Kıyma, soğan, peynir, kakırdak (kavrulmuş kuyruk yağı), pirinç, patates, küpçük peyniri, patlıcan, tahin, yumurta
Pide	Akşehir Tahinli Pidesi, Koçhisar usulü tahinli pide, Konya Yağ Somunu, Şekerli pide, Yabanabat Pidesi	13	Aksaray Şerbetli Pidesi, Aksaray Tahinlisi, Develi Cıvıklısı, Kadınhanı Tahinli Pidesi, Konya Etlı Ekmek, Niğde Tahinlisi, Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, Ulaş Etlı Pidesi	Buğday Unu, Kepekli Buğday Unu, Karışım Un	Kıyma, patlıcan, kuşbaşı et, peynir, tahin,
Kömeç	Açma Kete, Dönderme, Fırın katmeri, Hamursuz, Kapak Ekmeği, Kete, Konya Kömbesi (Mayalı/Mayasız), Kömbe, Lokur, Nokul, Tahinli Katmer	19	Kayseri Katmeri, Konya Sac Arası, Sivas Katmeri, Sorgun Yağlısı	Buğday Unu	Tereyağı, tahin, yoğurt, kaymak, tereyağı
Kuru ekmek	Kırdök, papara (ekmek), Suşehri Fırın Kuru/Kırdök, Tandır Gevreği	5	Beypazarı Kuru	Buğday Unu	Tarçın, mahlep, yenibahar
Mısır ekmeği		-		Buğday Unu	
Pişi	Akyurt Fıfıs Ekmeği (Kabartlama Ekmeği), İki kızartması (bişi), Katlama Böreği, Kolaç Ekmeği	5	Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)	Buğday Unu	Kıyma
Simit	Beypazarı Simidi, Halwone/Halvane /Çerkes Simidi, Susamlı Halka	6	Ankara Simidi, Eskişehir Simidi, Nevşehir Simidi	Buğday Unu	

Yufka	Akin Mayalı, Ankara Ebelemesi, Çankırı Tutmaç Hamuru, Ebem Ekmeği, Ekşili Ekmek, Gardalaç, Kartalaç, Köy Bazlaması, Sac altı yufkası, Sıkma, Şepe (yufka), Yufka Ekmeği, Yufka Ekmek (Şebit Ekmek)	19	Şebit, Zara Sac Ekmeği	Buğday Unu	Sulu yoğurt
<b>Toplam</b>		<b>146</b>			

Yazılı kaynaklarda bölgede yapıldığı belirtilen 146 ekmek verisine ulaşılmıştır. 23 ürünle en çok çörek grubunda veriye ulaşılmıştır. Mısır ekmeği yapıldığına dair veriye ulaşılamamıştır. Kızılcahamam Bazlaması/Köy Bazlaması, Şabanözü Bazlaması, Aksaray Un Kurabiyesi/Asker Kurabiyesi, Akyurt Tandır Böreği, Eldivan Yağlı Çöreği, Kalecik Çöreği, Kaymaklı Çöreği, Yozgat Parmak Çöreği, Gelveri Ekmeği, Kalecik Ekmeği, Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği, Kayseri Tandır Böreği, Konya Kakırdaklı Börek, Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası, Aksaray Şerbetli Pidesi, Aksaray Tahinlisi, Develi Cıvıklısı, Kadınhanı Tahinli Pidesi, Konya Etli Ekmek, Niğde Tahinlisi, Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, Ulaş Etli Pidesi Kayseri Katmeri, Konya Sac Arası, Sivas Katmeri, Sorgun Yağlısı Beypazarı Kuru Eskişehir Çiğböreği (Çibörek) Ankara Simidi, Eskişehir Simidi, Nevşehir Simidi Şebit, Zara Sac Ekmeği coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla beraber, tam buğday unu, kepekli buğday unu ve karışım un kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler patates, peynir, kıyma, ıspanak olarak sıralanabilir.

#### 4.7.6. Karadeniz Bölgesi

Karadeniz Bölgesindeki illerden elde edilen veriler Tablo 13’de sunulmuştur.

**Tablo 13:** Karadeniz Bölgesi Ekmek Özellikleri

Ekmek Grubu	Ekmek İsimleri	Ekmek İsmi (n)	Coğrafi İşaretli Ürünler	Un	Kullanılan Ek Malzemeler
Açık ekmek	Artvin Pidesi, Bayburt Tırmaklı Pide, Boyabat Pidesi, Fırın Lavaşı, Gılik, Göbü, Güdül, Kütük Pidesi, Kva meta3eri kvari, Kvari, Lavaş Ekmeği, Oruçbeyli Tandır Ekmeği, Ölü Somunu, Tandır Ekmeği, Tandır Lavaşı, Taplama, Taş Pidesi, Yoğurtlu Pide	19		Buğday Unu, Tam Buğday Unu	
Akıtma	Akça Ekmek, Akıtma, Akıtma Ekmeği, Cırıkta (Akıtma-Cızlak), Cizleme, Çizlama, Döndürme (cızlama, kaygana), Gaygana, Gızlama Ekmeği, Kaygana, Kaygana/Gaygana/Tava Ekmeği	13		Buğday Unu	Çörekotu, yumurta
Bazlama	Bazlama, Bazlama (Mayalı), Bazlama/Bazlamaç, Bazlama/Beyaz ekmek,	8		Buğday Unu	Haşhaş, ceviz

	Bazlama/Yazma/El Ekmeği /Göbe/El göbesi, Gömbe				
Çörek	Çörek, Dövençi Çöreği, Eflani Kül Çöreği, Güccek Ekmeği, Haşhaşlı ve Cevizli Parmak, Kakala, Koca Görmez, Mısır Çöreği, Nohudulu Amasya Çöreği	15	Amasya Çöreği, Araç Kül Çöreği, Çarşamba Kıvratması, Rize Enişte Lokumu, Tokat Çöreği	Buğday Unu, Mısır Unu	Ceviz,haşhaş, üzüm, bal, tarhana, yoğurt, süt, fındık, yumurta
Fırın ekmeği	Abacıbüyükü, Ayçiçekli Delikli Ekmeğ, Büyük Dövençi Somunu, Cevizli Delikli Ekmeğ, Cevizli Ekmeğ, Çöven Ekmeği, Davul Ekmeği, Dörtdivan Patatesli Somun Ekmeği, Ekmeğ, Ekmeğ Aşı, Fırın Ekmeği, Fırın Ekmeği/Somun Ekmeği/Somun/kara somun, Fırında Sulu Somun, Harcı Ekmeğ, Harç Ekmeği, Haşhaşlı Delikli Ekmeğ, Haşhaşlı Ekmeğ, İnebolu Ekmeği (Şapka Ekmeği), Kabak sivimli ekmeğ, Kakaloni Cari, Kalın Somun Ekmeğ, Kara Fırın Ekmeği, Karabük Yöresel Ekmeği, Kaşmakam Ekmeği, Kovalı Cari/mdika cari/Karaoğlan Ekmeği, Köy Ekmeği, , Mayalı, Ordu Tost Ekmeği, Ortası Delikli Yuvarlak Ekmeğ, Puaça, Soğanlı Delikli Ekmeğ, Somun Ekmeği, Şapalak, Taş (kuş) ekmeği, Taş Ekmeği, Tava Ekmeği, Tepsi Ekmeği, Tirit vişneli ekmeği, Tokat Ev Ekmeği, Tophane Ekmeği	53	Bandırma Ekmeği, Bartın Çöven Ekmeği, Bolu Patatesli Ekmeği, Çavuşlu Ekmeği, Gümüşhane Ekmeği, Kürtün Araköy Ekmeği, Rize Baston Ekmeğ, Tokat Ekmeği, Vakıfkebir Ekmeği	Buğday Unu, Karışım Un, Tahıllı Un, Tam Buğday Unu	Ceviz, barbunya, patates, yöresel otlar
İçli yufka	Akkabak Böreği (Kabak Milleşi), Amasya Sini Böreği, Anuç, Bartın Su Böreği, Bükme, Cevizli Gözleme, Cincile Böreği, Çullu Börek, Çükündür (Şeker Pancarı) Ekmeği, Et Samsısı, Etlı Ekmeğ, Etlı Ekmeğ /Et samsısı, Gırma Börek, Gözleme, Gözleme/Oklava Hamurlusu, Gümüşhane Kanlı Börek/Gümüşhane Yufka Tatlısı, İspanak Ekmeği, İçli Yağlı Ekmeğ, İçli Bazlamaç, İçli Yufka, İşkefe Böreği/Yoka Böreği, Kabak Böreği, Katlama Böreği, Katmer/Sac Ekmeği, Kesik Çökelek Ekmeği/Ekşimik Ekmeği, Kıymalı Ekmeğ, Köy Böreği, Kuru Yufka Böreği, Lemis, Mantar Ekmeği, Mantarlı Börek, Mincili Ekmeğ (minconicari), Otlı Ekmeğ, Pancar Ekmeği/Ot Ekmeği, Pastırmalı Ekmeğ, Patates Ekmeği, Patatesli Çarşaf Böreği, Pazılı Lemis, Sac Böreği, Sacda Zılbıt Böreği, Sinisu Böreği, Su Böreği, Trabzon Su Böreği, Yakasal Böreği, Yanıç, Yanuç, Yoğurt Ekmeği, Yumurtalı Ekmeğ	61	Bartın Gözlemesi, Bolu Kabaklı Gözlemesi, Daday Etlı Ekmeği, Hopa Laz Böreği, Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi	Buğday Unu	Bal kabağı,beyaz peynir,ceviz, çökelek, çörekotu, çükündür, fesleğen, ispanak, cincile mantarı, patates, kabak, kıyma, kanlıca mantarı, ebike mantarı, cincile mantarı, telteli mantarı, kara kabak, sucuk, pastırma,kültür mantarı, minci, pancar, nohut, pırasa, kabak, pazı, ispanak
Pide	Amasra Pidesi, Ereğli Pidesi, İlküvez Yağlısı, Kır pidesi, Lamesli Pide, Ordu Pidesi/Ordu Yağlısı, Peynirli Ekmeğ - Haçapuri, Peynirli Pide, Samsun pidesi,	15	Akçakoca Mancarlı Pidesi, Bafra Pidesi, Çarşamba Pidesi, Derepazarı Pidesi, Sürmene Pidesi, Terme Pidesi	Buğday Unu, Tam Buğday Unu	Kaşar, köy peyniri, kıyma, mancar otu (pazı veya ispanak), kavurma
Kömeç	Amasya Döndürmesi, , Cevizli Amasya Yağlısı, Cevizli Kete, Cevizli Kömeç, Çoban Yağlısı, Çökelekli Katmer, Dolama, Eli böğründe, Erbaa Katmeri/Katmer, Fındık Ekmeği, Güveç Ekmeği, Hamursuz, Kada, Katlama, Katmer, Katmer/Yağlı gözleme, Kete, Kömbe, Kömeç, Kül Kömeci, Peynirli Katmer, Pileki Ekmeği, Pileki Ekmeği (Gömme), Sac Ketesi, Safranbolu Bükmesi, Yağlı Katmer	60	Amasya Yağlısı, Bafra Nokulu, Bayburt Ketesi, Burmalı Amasya Çöreği, Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci, Kelkit Ketesi, Sinop Nokulu, Şavşat Ketesi, Tokat Yağlısı, Tokat Yoğurtmacı	Buğday Unu, Karışım Un, Mısır Unu	Kıyma,ceviz, haşhaş, peynir çökelek, pastırma, patates, yağla kavrulmuş un, yumurta, üzüm, ceviz, kıyma, patates, çörekotu, susam
Kuru ekmeğ	Anasonlu galeta, Fırın Kuruğu, Golit ekmeği, Mesudiye Kuru Ekmeği (Mesudiye Goliti), Papara (ekmeğ aşı)	6	Safranbolu Kırırı	Buğday Unu, Karışım Un	Ceviz, fındık, badem, safran,tarçın
Mısır ekmeği	Abısta (Ekmeğin yerini alan Katık), Beleki ekmeği, Hamsikoli, Hamsili Ekmeğ, Hamsili Ekmeğ (kapçoni cari), Hamsili Ekmeğ/Kapşıya Çgidi, Hamsili Mısır Ekmeği, Hapsikoli,	41	Hopa Hamsili Ekmeği	Mısır Unu, Tahıllı Un	Abaza peyniri, hamsi, pırasa, pazı, soğan, kıkırdak, taze



	Kartlaç (Gartlaç), Kıkırdaklı Ekmek, Kırtıl, Mısır Ekmeği, Mısır Ekmeği (Çadi), Mısır Ekmeği (lazutiCari), Mısır Unu Ekmeği, Mtuta Kvari, Ömeç, Pekmezli Ekmek - Mayalı, Pekmezli Ekmek - Mayasız, Pırasa Ekmeği, Pırasalı Mısır Ekmeği, Pıt pıt, Saç Ekmeği, Sebzeli Mısır Ekmeği, Şipleme, Taşta mısır ekmeği, Yağlaş, Yayla Usulü Sacda Gömme Mısır Ekmeği				soğan, yoğurt, süt, patates, hauç
Pişi	Çiğ Börek, Kabartma, Kaygana/bırak kaygana, Lokma/Gabarmta, Pazılı Burma, Pişi	7		Buğday Unu	Kıyma,patates, pazı, pirinç, yağla karışık süt
Simit	Bartın Ramazan Simidi, Devrek Simidi, Giresun Simidi, Simit	9	Kastamonu Simidi, Rize Simidi, Samsun Simidi	Buğday Unu	
Yufka	Bazlama/Serme, Bazlama/Serme/Bazlamaç, Fetir Ekmeği, Gardalaç, Hamullu Ekmek/Mayalı Ekmek/Şiplek, İşkefe (Yufka Ekmek), Kırtıl/Kırtıç, Kuru Yufka, Mayasız Ekmek (kvayi), Muhacir katlaması, Ocak Ekmeği, Sac Ekmeğ (Unlu Basma), Safranbolu Yufka Ekmeği, Serme, Seyme, Tere Ekmeği, Yufka, Yufka (işkefe), Yufka/Serme Ekmeği	23	Siron	Buğday Unu	Süt, yumurta
<b>Toplam</b>		<b>330</b>			

Yazılı kaynaklardan bölgede yapıldığı belirtilen 330 ekmek verisine ulaşılmıştır. 61 ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Amasya Çöreği, Araç Kül Çöreği, Çarşamba Kıvratması, Rize Enişte Lokumu, Tokat Çöreği Bandırma Ekmeği, Bartın Çöven Ekmeği, Bolu Patatesli Ekmeği, Çavuşlu Ekmeği, Gümüşhane Ekmeği, Kürtün Araköy Ekmeği, Rize Baston Ekmek, Tokat Ekmeği, Vakfikebir Ekmeği Bartın Gözlemesi, Bolu Kabaklı Gözlemesi, Daday Etli Ekmeği, Hopa Laz Böreği, Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi Akçakoca Mancarlı Pidesi, Bafra Pidesi, Çarşamba Pidesi, Derepazarı Pidesi, Sürmene Pidesi, Terme Pidesi Amasya Yağlısı, Bafra Nokulu, Bayburt Ketesi, Burmalı Amasya Çöreği, Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci, Kelkit Ketesi, Sinop Nokulu, Şavşat Ketesi, Tokat Yağlısı, Tokat Yoğurtmacı Safranbolu Kıtırı Hopa Hamsili Ekmeği, Kastamonu Simidi, Rize Simidi, Samsun Simidi ve Siron coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak mısır unu kullanılmakla beraber, Buğday Unu, Karışım Un, Tahıllı Un, Tam Buğday Unu kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler yöresel mantarlar, peynirler ve taze otlar olarak sıralanabilir.

#### 4.7.7. Marmara Bölgesi

Marmara Bölgesindeki illerden elde edilen veriler Tablo 14’de sunulmuştur.

**Tablo 14** Marmara Bölgesi Ekmek Özellikleri

Ekmek Grubu	Ekmek İsimleri	Ekmek İsmi (n)	Coğrafi İşaretli Ürünler	Un	Kullanılan Ek Malzemeler
Açık ekmekek	Bohça Böreği, Bohça Ekmeği, Çengelköy pidesi, Değirmenci ekmeği, Edremit yağlı pidesi, Kebapçı Lavaşı, Silivri muhacir ekmeği bohçası, Yağlı pide, Yoz Pide	10	Bursa Pidesi	Buğday Unu	
Akıtma	Akıtma, Cızlama (Akıtma), Pazlama Cızlama	3		Buğday Unu	
Bazlama	Çan bezesi	1		Buğday Unu	
Çörek	Ay Çöreği, Ayvalık Sakızlı Kurabiye, Bayram Ekmeği (Damla Sakızlı, karanfilli Ekmek), Enişte Lokumu, Savaştepe Seferberlik Çöreği	6	Gebze Bayram Çöreği	Buğday Unu, Tahıllı Un	Anason, tarçın, karanfil, damla sakızı
Fırın ekmeği	Ayvalık sütlü ekmeği, Cevizli Ekmek, Çarşı Ekmeği, Çengelköy taş fırın ekmeği, Ekmek, Ekşi Mayalı Fırın Ekmeği, Gebze Ekşi Mayalı Köy Ekmeği, Kabaklı köy ekmeği, Kandıra Hamursuzu, Köy Ekmeği, Mayalı Ekmek, Mayalı fırın ekmeği, Muhacir ekmeği, Muhacir işi Nohut Emeği, Nohut Ekmeği, Nohut Mayalı Ekmeği, Nohutlu Ekmek, Sarımsaklı Ekmek, Susurluk yasa ekmeği, Tava Lokum (Tavalukum), Tepsi Ekmeği, Tuzsuz Çavdar Ekmeği, Zeytinli ekmek	31	Tava Tost Ekmeği	Buğday Unu	
İçli yufka	Ağız Sütü Böreği, Boşnak böreği, Buzağı Böreği, Çiğ Patates Böreği, Fincan Böreği, Gözleme, Ispanak Böreği (Kol Böreği), Kabak Böreği, Kenarlar, Koca Börek, Koca Görmez, Kulaç (muhacir kulacı), Kuskus Ufacığı Böreği, Lor böreği, Masaniça böreği, Melki Böreği, Muhacir böreği, Nohutlu börek, Paça Böreği, Patlıcan Böreği, Patlıcanlı gül böreği, Pırasa Böreği, Pırasa Böreği/Arnavut Böreği, Pırasalı Börek, Sac Böreği, Sarıyer Böreği, Soğan Sapı Böreği, Su Böreği, Tavuklu Börek, Velibah (gözleme), Yufka Böreği	35		Buğday Unu	Ağız sütü, bulgur, yumurta, balkabağı, peynir, ıspanak, lahana, kabak, patates, kuş üzümü, kara kabak, kuskus yapılırken kalburun üstünde kalan kısım, süt, yumurta, patlıcan, kıyma, pırasa, tavuk, taze soğan sapı, yoğurt, pirinç
Pide	Hidirellez Pidesi, Kalın Kıyı, Körfez Mancarlı Pide, Luçnik (Soğanlı Pide), Tahinli Pide, Yaprak Pidesi	8	Bursa Cantık, Bursa Tahinli Pide	Buğday Unu, Mısır Unu	Kıyma, tahin, yumurta, yoğurt, pekmez, taze soğan
Kömeç	Bursa Hamursuz, Cevizli Lokum, Katmer, Kömme, Lokum Ekmeği, Simit Lokumu, Zeytinyağlı Dürme	11	Bursa Cevizli Lokum	Buğday Unu	Patates, ceviz, tarçın, tahin
Kuru ekmekek					
Mısır ekmeği	Kaçamak, Kaçamak (Malak), Loby Cadi (Fasulyeli Mısır Ekmeği), Lorlu Mısır Ekmeği, Luçnik (Taze Soğanlı Mısır Ekmeği), Mısır Ekmeği, Mısır Ekmeği (Cadi), Pasta (Abista)/Çüven ekmeği/Çerkes Ekmeği, Pursenik (Mısır Ekmeği), Sakarya Çüven Ekmeği, Üsküp Usulü Çalı Ekmeği	12		Karışım Un, Mısır Unu	Pekmez, taze soğan
Pişi	Çiğ Börek, Hamur Kızartması, Mafiş, Şelame (pişi)	4		Buğday Unu	

Simit	Haluğ, İnegöl Simidi, İstanbul kazan simidi, Sütü Çerkez Ekmeği, Sütü Ekmeğ, Şekerli Simit	7	İzmit Simidi	Buğday Unu
Yufka	Bazlamaç, Ev Ekmeği, Gartalaş, Mayalı sac ekmeği, Mayalı Saç Ekmeği, Mayasız Çerkez Ekmeği, Mayasız ekmeğ (mukumips), Şebit (sepit, şipit), Tereyağı bezdirme, Yufka	10		Buğday Unu
<b>Toplam</b>		<b>138</b>		

Yazılı kaynaklardan bölgede yapıldığı belirtilen 138 ekmeğ verisine ulaşılmıştır. 35 ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Bursa Pidesi, Gebze Bayram Çöreği, Tava Tost Ekmeği, Bursa Cantık, Bursa Tahinli Pide, Bursa Cevizli Lokum, İzmit Simidi coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla, tahıllı un, karışım un ve mısır unu kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler balkabağı, peynir, ıspanak, lahana, kabak, patates olarak sıralanabilir.

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Binlerce yıldır en önemli besin kaynağı olan ekmeğ, sofralarımızda halen en temel gıda maddesi olarak tüketilmeye devam etmektedir. Türkiye'nin her bölgesinde farklı malzemeler, farklı yapım yöntemleri ve pişirme teknikleri kullanılarak yöresel ve geleneksel ekmekler yapılmaktadır. Ekmeğ yapımında kullanılan malzeme ve özellikler yörenin bulunduğu coğrafi koşullara göre çeşitlik kazanmıştır. Söz konusu çeşitlilik, farklı lezzetlerde her bölgemize özgü ekmekleri, kültürümüzün ayrılmaz bir parçası halinde getirmiştir.

Türkiye'nin kendine özgü ekmeğ çeşitliliğinin kayıt altına alınması ve Türkiye'deki ekmeğ çeşitliliğinin incelenip somut verilerle ortaya konulması amacıyla konu ile ilgili yazılı ve elektronik kaynaklar doküman analizi yöntemi kullanılarak araştırılmıştır. Araştırma kitapları, doktora ve yüksek lisans tezleri, bilimsel makaleler, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Türkiye Kültür Portalı, Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaret Portalı, Valiliklere ait web sayfaları, İl Kültür Turizm Müdürlüklerinin, Belediyelerin ve Kalkınma Ajanslarının web sayfaları olmak üzere yazılı ve elektronik kaynaklar araştırma kapsamına dahil edilmiştir. Kaynakların resmi ve kurumsal olmasına önem verilmiştir. Araştırma kapsamında ulaşılan verilerin doküman analizi sonucunda 1.064 ekmeğ ismine ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında ulaşılan verilerin %38,25'ine akademik dergilerde yayınlanan makalelerden, %21,71'ine T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın Türkiye Kültür Portalından, %15,60'ına yayınlanmış Yüksek Lisans Tezlerinden, %13,72'sine Türk Patent ve Marka Kurumunun Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün bültenlerinden erişilmiştir. Toplanan verilerin %5,26'sı veri toplanan kaynakların en az ikisinde yer almaktadır. İllerin; valilik, belediye, kalkınma ajansları ve ilgili derneklere ait web sayfalarından yöresel yemeklere ait bilgilere ulaşılmıştır. Ancak bu bilginin oldukça sınırlı olduğu tespit edilmiştir.

Ulaşılan veriler sınıflandırılarak aşağıdaki sorulara yanıt verecek şekilde ana ve alt gruplar oluşturularak kodlanmıştır:

- Türkiye'de kaç çeşit ekmeğ yapılmaktadır?
- Türkiye'de ekmeklerin özellikleri nelerdir?
- Türkiye'de ekmeklerin pişirme yöntemleri nelerdir?
- Türkiye'de ekmeklerin üretiminde kullanılan malzemeler nelerdir?

- Türkiye’de gelenekselleşerek yapımı sürdürülen ekmeklerimiz nelerdir?
- Türkiye coğrafi bölgeleri ve illerine göre hangi ekmekler yapılmaktadır?
- Türkiye’deki ekmeklerin hangileri coğrafi işaret tesciline sahiptir?
- Türkiye’deki özel gün ve tören ekmekleri nelerdir?

Araştırmada daha güvenilir sonuç elde etmek adına doküman taramaları il bazlı da yapılmış ve il merkezlerinin dahil olduğu coğrafi bölgeye göre gruplandırmalar yapılmıştır. Yazılı ve elektronik kaynaklardan elde edilen verilere göre Akdeniz, Ege, Güneydoğu Anadolu, Karadeniz ve Marmara bölgelerinde en çok içli yufka grubu, Doğu Anadolu Bölgesinde en çok açık ekmek ve İç Anadolu bölgesinde en çok çörek grubu ekmeğine dair veriye ulaşılmıştır. Doğu Anadolu bölgesinde simit grubu, Güneydoğu Anadolu bölgesinde akıtma ve mısır ekmeği grubu, İç Anadolu bölgesinde mısır ekmeği grubu, Marmara bölgesinde kuru ekmek grubu için yazılı ve elektronik kaynaklarda veri bulunamamıştır.

Yazılı ve elektronik kaynaklarda Akdeniz bölgesindeki illerden elde edilen verilerde toplam 121 ekmek verisine ulaşılmıştır. 34 adet ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Coğrafi işaretle tescillenen ürün gruplarında da en çok içli yufka grubundan ürüne tescil alınmıştır. Pide (Burdur Şiş Köfte Pidesi), Karataş Kıddesi, Maraş Çöreği, Adana Kol Böreği, Antalya Serpme Böreği, Hatay Kaytaç Böreği, Yalvaç Hamursuzu, Tarsus Fındık Lahmacun coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla beraber tahıllı un, kepekli buğday unu ve mısır unu kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler yöresel peynirler, kaymak, tuzlu yoğurt susam, haşhaş, kıyma, ıspanak, ısırgan, çiriş, reyhan olarak sıralanabilir. Ekmeklerde kullanılan ek malzemelerde tuzlu yoğurt, tahin, çiriş, reyhan gibi bölgeye özgü ürünler tercih edilmektedir.

Doğu Anadolu Bölgesindeki illerden elde edilen verilerde toplam 152 ekmek verisine ulaşılmıştır. 37 adet ürünle en çok açık ekmek grubunda veriye ulaşılmıştır. Coğrafi işaretle tescillenen ürün gruplarında da en çok açık ekmek grubundan ürüne tescil alınmıştır. Bölgede tandır kullanımının yaygın olmasının nedeniyle ekmekler çoğunlukla tandırda pişmektedir. Simit yapıldığına dair yazılı verilerde bir bilgiye ulaşılamamıştır. Ekmeklerde kullanılan ek malzemelerde çiriş, pancar yaprağı ve güllük otu kullanımı ile unun yağda kavru olarak hamur içine katılması bölgeye has uygulamalardır. Hasankale Lavaşı, Malatya

Tandır Ekmeği, Malatya Bilik Ekmeği, Van Pastası, Erzurum Su Böreği coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla, kepekli buğday unu ve mısır unu kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler yöresel peynirler, ceviz, yağda kavrulmuş un, patates ve kıymadır.

Ege Bölgesindeki illerden elde edilen verilerde toplam 110 ekmek verisine ulaşılmıştır. 28 adet ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Ekmeklerde kullanılan ek malzemelerde patates çoğunlukla hamura katılmaktadır. Taze otların kullanımından ise diğer illere göre daha çok bahsedilmektedir. Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi, Afyonkarahisar Övmesi/Afyon Övmesi, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Alaşehir Ekmeği, Kumru Ekmeği, Söke Tatlı Maya Ekmeği. Milas Tepsi Böreği Emet Pidesi, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Karacasu Pidesi, Nazilli Pidesi, İzmir Boyozu İzmir Gevreği, Manisa Taban Simidi coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla, mısır unu, tahıllı un ve karışım un kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler yörede yaygın olarak yetiştirilen haşhaş, patates, ısırgan, pancar, pırasa, ıspanak, ebegümeceidir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki illerden elde edilen verilerde toplam 67 ekmek verisine ulaşılmıştır. 16 adet ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Mısır ekmeği ve simit yapıldığına dair veriye ulaşılamamıştır. Antep Tırnaklı Pidesi/Gaziantep Tırnaklı Pidesi/Antep Pidesi, Midyat Tandır Ekmeği, Pide Ekmek, Şanlıurfa Açık Ekmeği, Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi), Mardin Kiliçesi/Mardin Kiliçe Çöreği, Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi (Tatlı/Tuzlu) Antep Kübban Ekmeği Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği /Antep Sebzeli Peynir Böreği, Gaziantep Şeker Peynirli Böreği/Antep Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Mardin Sembusek Antep Lahmacunu/Gaziantep Lahmacunu, Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği), Antep Katmeri, Batman Şam Böreği, Kırk Semseği, Urfa Ağzı Açık/Şanlıurfa Ağzı Açık, Şıllık Ekmeği coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla beraber, karışım un ve tahıllı un da kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Çörek grubu ekmeklerinde mahlep, muskat, rezene, anason, tarçın, karanfil gibi çok çeşitli baharat kullanıldığı tespit edilmiştir.

İç Anadolu Bölgesindeki illerden elde edilen verilerde toplam 146 ekmek verisine ulaşılmıştır. 23 ürünle en çok çörek grubunda veriye ulaşılmıştır. Mısır ekmeği yapıldığına

dair veriye ulaşılamamıştır. Kızılcahamam Bazlaması/Köy Bazlaması, Şabanözü Bazlaması, Aksaray Un Kurabiyesi/Asker Kurabiyesi, Akyurt Tandır Böreği, Eldivan Yağlı Çöreği, Kalecik Çöreği, Kaymaklı Çöreği, Yozgat Parmak Çöreği, Gelveri Ekmeği, Kalecik Ekmeği, Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği, Kayseri Tandır Böreği, Konya Kakırdaklı Börek, Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası, Aksaray Şerbetli Pidesi, Aksaray Tahinlisi, Develi Cıvıklısı, Kadınhani Tahinli Pidesi, Konya Etli Ekmek, Niğde Tahinlisi, Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, Ulaş Etli Pidesi Kayseri Katmeri, Konya Sac Arası, Sivas Katmeri, Sorgun Yağlısı Beypazarı Kuru Eskişehir Çiğböreği (Çibörek) Ankara Simidi, Eskişehir Simidi, Nevşehir Simidi Şebit, Zara Sac Ekmeği coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla beraber, tam buğday unu, kepekli buğday unu ve karışım un kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler patates, peynir, kıyma, ıspanaktır.

Karadeniz Bölgesindeki illerden elde edilen verilerde toplam 330 ekmek verisine ulaşılmıştır. 61 ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Amasya Çöreği, Araç Kül Çöreği, Çarşamba Kıvratması, Rize Enişte Lokumu, Tokat Çöreği Bandırma Ekmeği, Bartın Çöven Ekmeği, Bolu Patatesli Ekmeği, Çavuşlu Ekmeği, Gümüşhane Ekmeği, Kürtün Araköy Ekmeği, Rize Baston Ekmek, Tokat Ekmeği, Vakfıkebir Ekmeği Bartın Gözlemesi, Bolu Kabaklı Gözlemesi, Daday Etli Ekmeği, Hopa Laz Böreği, Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi Akçakoca Mancarlı Pidesi, Bafra Pidesi, Çarşamba Pidesi, Derepazarı Pidesi, Sürmene Pidesi, Terme Pidesi Amasya Yağlısı, Bafra Nokulu, Bayburt Ketesi, Burmalı Amasya Çöreği, Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci, Kelkit Ketesi, Sinop Nokulu, Şavşat Ketesi, Tokat Yağlısı, Tokat Yoğurtmacı Safranbolu Kıtırı Hopa Hamsili Ekmeği, Kastamonu Simidi, Rize Simidi, Samsun Simidi ve siron coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak mısır unu kullanılmakla beraber, Buğday Unu, Karışım Un, Tahıllı Un, Tam Buğday Unu kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler yöresel mantarlar, peynirler ve taze otlardır.

Marmara Bölgesindeki illerden elde edilen verilerde toplam 138 ekmek verisine ulaşılmıştır. 35 ürünle en çok içli yufka grubunda veriye ulaşılmıştır. Bursa Pidesi, Gebze Bayram Çöreği, Tava Tost Ekmeği, Bursa Cantık, Bursa Tahinli Pide, Bursa Cevizli Lokum, İzmit Simidi coğrafi işaretli ürünleridir. Ürünlerde genel olarak buğday unu kullanılmakla, tahıllı un, karışım un ve mısır unu kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ürünlerde en çok kullanılan ek malzemeler balkabağı, peynir, ıspanak, lahana, kabak, patatestir.

Bölge ve illerden elde edilen ekmeklerin %81,70'inin coğrafi işaret tescili bulunmadığı bulgusuna ulaşılmıştır. Bu ürünler için de başvuru yapılarak ürünlerin tescillenmesi, yazılı literatüre geçmesi, geleneksel bilginin ve ekmeğimizin korunması ürünün devamlılığının sağlanması açısından oldukça önemli olduğu düşünülmektedir. Örneğin Türkiye'nin her ilinde yapılan, açık ekmek kategorisinde yer alan “*Ramazan Pidesi*” araştırma kapsamına dahil edilen yazılı ve elektronik kaynaklarda rastlanmadığı için bu araştırmaya dahil edilememiştir. Geleneksel Ürün Adı olarak tescillenmemesi şaşırtıcı bir bulgu olarak yorumlanmıştır.

Özel gün ve törenlerde 23 ilde, 32 farklı reçete ile ürün yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen veriler ile karşılaştırıldığında özel gün ve törenlerde yapılan ekmeklere dair yazılı kaynak ve/veya yapılan ekmeklerin bu günlere özel yapıldığına dair verinin yetersiz olduğu gözlemlenmiştir. Özel gün ve tören ritüellerinin bir parçası olarak yapılan ekmeklerin kayıt altına alınması yöresel ekmek kültürümüz ve bu kültürün bilinirliği açısından önemlidir.

En çok yazılı ve elektronik doküman Karadeniz bölgesinden, en az Güneydoğu Anadolu bölgesinden elde edilmiştir. Öyle ki Karadeniz bölgesinden elde edilen veri Güneydoğu Anadolu bölgesindeki verinin iki katından fazladır. Bu durum, Güneydoğu Anadolu bölgesi için yazılı kaynaklara yeteri kadar erişilemediği ve/veya Güneydoğu Anadolu bölgesinin yazılı kaynaklara erişiminin diğer bölgelere göre daha zor olduğunu göstermektedir. Ahmet Gökoğlu'nun 1967 yılında arkeolojik kazı çalışmaları süresinde yöre halkı ile görüşmeler yaparak hazırladığı ve içinde tariflerin de yer aldığı “*Kastamonu Ekmekleri*” araştırmasına ulaşılmışla en çok veri Kastamonu ili için elde edilmiştir. Bu da bize bilginin yazıya geçirilmesinin ne kadar önemli olduğunu bir kez daha göstermektedir.

Coğrafi bölge ve illerden ulaşılan sonuçların ardından 1.064 ekmek ismi hamurlarında kullanılan malzemeler, yapım aşamaları ve pişirilme özelliklerine göre sınıflandırılarak kodlanmıştır. Bu sınıflandırma sonucunda *Açık Ekmek, Akıtma, Bazlama, Çörek, Fırın Ekmeği, İçli Yufka, Kömeç, Kuru Ekmek, Mısır Ekmeği, Pide, Pişi, Simit ve Yufka* olmak üzere 13 gruba ayrılarak kodlanmıştır. Ardından her bir ekmek grubunun toplanan verilere göre ekmek özellikleri tespit edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre;



- 1. Açık Ekmek:** *Açık ekmek, pide ekmeği, tırnaklı pide, lavaş ekmek, tandır ekmeği* ismi verilen, hamuru elde ve ince olarak açılarak yassı Şekil verilen ekmekler “Açık Ekmek” olarak kodlanmış ve 100 ekmek verisine ulaşılmıştır. Reçetelerde un olarak; buğday unu, karışım un, tahıllı un ve tam buğday unu, maya olarak ekşi maya, ticari maya, ekşi maya ve ticari mayanın bir arada kullanıldığı ve maya kullanılmayan, sıvı olarak; su, süt, su ve süt bir arada veya yoğurt kullanıldığı, bazı illerde üzerine bulamaç adı verilen un ve su karışımı sürüldüğü tespit edilmiştir.
- 2. Akıtma:** *Akıtma, cızlama, cizleme, kaygana ve gaygana* olarak adlandırılan sıvı hamurun sıcak saca dökülerek piŐirilmeŐiyle yapılan ürünler “Akıtma” olarak kodlanmış ve 24 ekmek verisine ulaşılmıştır. Akıtma grubu ekmeklerde genel olarak buğday unu kullanıldığı, Afyonkarahisar’da mısır unu ile yapıldığı, çoğunlukla maya kullanılmadığı, Edirne’de ekşi maya, Ankara’da kabartma tozu, Bolu, Kastamonu, Sinop ve Trabzon’da karbonat, Amasya, Kastamonu, Kocaeli ve Zonguldak’ta maya kullanılarak yapılan reçete bilgilerine ulaşılmıştır.
- 3. Bazlama:** *Bazlama, bazdırma, bazama, hamurlu, mayalı, el ekmeği, göbe, el göbesi, kaba ekmek* olarak adlandırılan mayalı ve sacda pişen ekmekler “Bazlama” olarak kodlanmış ve 30 ekmek verisine ulaşılmıştır. Reçete bilgisi bulunan kaynakların tamamında buğday unu kullanıldığı, mayalı ya da ekşi mayalı yapıldığı, su ya da süt kullanıldığı, ek malzeme olarak Şeker, yağ, haşhaş ve ceviz kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır.
- 4. Çörek:** Küçük boyuttaki katkılı katkısız ekmekler *çörekler ve küçük ekmekler* “Çörek” olarak kodlanmış ve 82 ekmek verisine ulaşılmıştır. Elde edilen reçetelerde buğday unu, mısır unu veya çavdar unu kullanıldığı, kabartıcı olarak, bira mayası, ekşi maya, nohut mayası, kabartma tozu ve karbonat gibi farklı kabartıcıların kullanıldığı tespit edilmiştir. Tarçın, karanfil, muskat, yenibahar, çörekotu, mahlep, damla sakızı, anason, rezene gibi baharatlar ve patates, kıyma, ceviz, peynir, ıspanak, haşhaş veya tahin gibi kullanılan katkıların olduğu tariflere de ulaşılmıştır.
- 5. Fırın ekmeği:** Fırında pişirilen somun, francala gibi büyük ekmekler fırın ekmekleri, somun ekmekler olarak gruplanarak “Fırın ekmeği” olarak kodlanmış

ve 146 ekmek verisine ulaşılmıştır. Reçetelerde çoğunlukla buğday unu kullanılmakla beraber, kepekli buğday unu, tahıllı un ve tam buğday unu kullanıldığı, kabartıcı olarak çoğunlukla ekşi maya kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Nohut mayalı ve kabartma tozlu reçeteler de görülmüştür. Sıvı olarak su ve yoğurt, ek malzeme olarak patates, haşhaş, peynir ya da yöresel otlar kullanıldığı tespit edilmiştir. Rize ilinde barbunyanın haşlanarak hamura katıldığı “Kakaloni Cari” isimli ekmek ve Giresun’da kıtlık dönemlerinde unu arttırmak için fındığın kabuğu ile yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

- 6. İçli yufka:** *İçli yufka, börek, gözleme ve içli gözleme* gibi isimler verilen hamuru elle ya da oklava ile ince açılıp, içerisinde ek bir besin ürünü katılarak pişirilen ekmekler “İçli Yufka” başlığı ile bir grup yapılarak 224 ekmek verisine ulaşılmıştır. Reçetelerde çoğunlukla buğday unu kullanılmıştır. Muğla ve Denizli ilinde mısır unu, Burdur’da tahıllı un kullanılarak yapılan tarifler olduğu gözlemlenmiştir. Elde edilen verilerde en çok, kıyma, taze otlar (ıspanak, pazı, ısırgan, pırasa, pancar yaprağı vb.) haşhaş, peynir ve patates kullanıldığı tespit edilmiştir.
- 7. Kömeç:** *Kömeç, gömme, nokul, lokul, bükme, kömbe, goşma, kete, katmer* gibi isimler verilen İçerisine katık konulup, çoğunlukla bükülerek ya da katlanarak şekil verilen ekmekler “Kömeç” olarak kodlanmış ve 161 ekmek verisine ulaşılmıştır. İç malzemesi olarak bulgur, ceviz, haşhaş, kavurma, kaymak, kıyma, pastırma, patates, peynir (çökelek, tuzsuz peynir) veya tahin kullanıldığı tespit edilmiştir.
- 8. Kuru ekmek:** *Kuru ekmek, gevrek, peksimet, tandır kurusu* gibi isimler verilen kurutularak yapılan ekmekler “kuru ekmek” olarak kodlanmış ve 23 ekmek verisine ulaşılmıştır. Reçetelerde buğday unu veya karışım un kullanıldığı, ticari maya, ekşi maya ya da karbonat kullanıldığı, zenginleştirici olarak süt, kaymak, yoğurt kullanıldığı tespit edilmiştir. Çoğunlukla baharatlarla çeşnilendirilmiştir. Anason, badem, ceviz, fındık, haşhaş, karanfil, mahlep, rezene, safran, susam, tarçın, yenibahar çeşnilerinin kullanıldığı belirlenmiştir.

- 9. Mısır ekmeği:** *Mısır unuyla üretilen ekmekler* “Mısır ekmeği” olarak kodlanmış ve 64 ekmek verisine ulaşılmıştır. Reçete bilgisinde ilave buğday unu eklendiği ifade edilmiyorsa maya da kullanılmadığı gözlemlenmiştir. Mısır ununun en çok yetiştirildiği bölgemiz olan Karadeniz’de hamsi, pırasa, pazı, soğan, kıkırdak, haşhaş veya peynir kullanılarak da yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.
- 10. Pide.** Üzerine ek malzemeler konularak yapılan *katıklı açık ekmekler* “Pide” olarak kodlanmış ve 61 ekmek verisine ulaşılmıştır. Ek malzeme olarak *Otlar* (ebegümeci, ısırğan otu, ıspanak, pazı, pırasa, maydanoz), *Sebzeler* (mantar patates patlıcan), *Tohumlar* (haşhaş ezmesi, tahin), *Etler* (kavurma, kıyma, koyun eti, pastırma, sucuk) ve *Peynirlerin* (kaşar peyniri, köy peyniri, keçi peyniri, çökelek, lor, beyaz peynir) kullanıldığı tespit edilmiştir. Şeker, bal, pekmez kullanılarak şekerli çeşitlerinin de yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.
- 11. Pişi:** *Pişi, bişi, semsek, çiğ börek, hamur kızartması ve içli pişi* isimleri verilen, yağda kızartılan ekmekler “Pişi” olarak kodlanmış, 36 ekmek verisine ulaşılmıştır. Çoğu ilimizde buğday unu kullanıldığı, Eskişehir’de karışım un (böreklik un ile ekmeklik un) kullanıldığı gözlemlenmiştir. Bazı illerimizde ticari mayalı veya mayasız yapılırken, sadece Trabzon ilimizde karbonat kullanıldığı tespit edilmiştir.
- 12. Simit:** *Şekilsel olmasına bakılmaksızın, hızlı tüketim ekmekleri* “Simit” grubunda kodlanarak 30 ekmek verisine ulaşılmıştır, Ankara, Kahramanmaraş ve Sakarya illerimizde ekşi maya, Manisa ve Nevşehir illerimizde nohut mayası, Bolu’da karbonat, diğer illerimizde ticari maya kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Sıvı olarak çoğunlukla su kullanılmakla beraber, Karabük ilimizde su ve yoğurt, Denizli ve Kayseri illerimizde süt, Bolu ilimizde yoğurt ve yumurta kullanılan tarifler bulunduğu tespit edilmiştir. Türkiye genelinde simit hamurunda yağ kullanılmadığı, sadece Kayseri ve Zonguldak illeri özelinde elde edilen reçetelerde yağ kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Nevşehir simidine un, su, yumurta ve pekmez pişirilip sulandırılmakta ve pişirmeden önce simitlerin üzerine sürüldüğu bulgusuna ulaşılmıştır. Diğer illerimizde çoğunlukla pekmezli suya batırıldığı bilgisi bulunmakla beraber Kastamonu’da elma ya da üzüm pekmezi, Eskişehir’de incir pekmezi, Zonguldak’ta dut pekmezi, Ankara ve Rize’de üzüm pekmezi kullanıldığına dair bilgilere ulaşılmıştır. Nevşehir, Rize ve Kastamonu’da simitler

susama bulanmadığı, simit reçetelerinde tüm ürünler halka şeklindeyken sadece Nevşehir simidinin dikdörtgen şeklinde yapıldığı tespit edilmiştir.

**13. Yufka:** *Yufka, yoka, serme, ince ekmek, işkefe, mayasız ekmek, sıkma, kuru yufka, sac ekmeği, şebit, ev ekmeği, fetir, gartalaş, gardalaç bezdirme, bazlamaç* isimleri verilen ince açılarak sac üzerinde pişirilen katıksız ekmekler “Yufka” grubunda kodlanarak 83 ekmek verisine ulaşılmıştır. Tariflerin tamamında buğday unu kullanıldığı tespit edilmiştir. Aksaray ve Malatya illerimizde ekşi maya, Siirt ilimizde karbonat, yumurta ve yoğurt kullanılarak, Kars ilimizde kaymak, Siirt ilimizde çökelek veya peynir altı suyu, Kayseri ilimizde ise sulu yoğurt kullanılarak da yufka yapıldığı tespit edilmiştir.

Tüm bu elde edilen veriler ışığında Türkiye genelinde %21,05 oranında *İçli yufka*, %15,13 oranında *Kömeç*, %13,72 Fırın ekmeği yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Aynı olmasına rağmen biçimsel farklılıklardan dolayı farklı isimler verildiği, ya da aynı biçimsel özelliklere sahip ekmeklerin yöresel olarak farklı isimler verildiği tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında ulaşılan ekmek isimlerinin büyük çoğunluğunun reçete bilgisine ulaşılmasına rağmen söz konusu reçetelerin yetersiz veri içerdiği tespit edilmiştir.

Elde edilen veriler ve analizler sonucu araştırma sorularının cevapları aşağıdaki şekilde özetlenmiştir.

***Türkiye’de kaç çeşit ekmek yapılmaktadır?*** Türkiye’de farklı yapılan/isimlendirilen 1.064 çeşit ekmek tespit edilmiştir.

***Türkiye’de ekmeklerin özellikleri nelerdir?*** Türkiye’de yapılan ekmekler genel özelliklerine göre Açık Ekmek, Akıtma, Bazlama, Çörek, Fırın Ekmeği, İçli Yufka, Kömeç, Kuru Ekmek, Mısır Ekmeği, Pide, Pişi, Simit ve Yufka olarak sınıflandırılmıştır. Bu ekmeklerin özellikleri aşağıda listelenmiştir.

- Açık Ekmek: hamuru elde ve ince olarak açılarak yassı şekil verilen ekmekler
- Akıtma: sıvı hamurun sıcak saca dökülerek pişirilmesiyle yapılan ekmekler
- Bazlama: mayalı ve sacda pişen ekmekler
- Çörek: Küçük boyuttaki katkılı katıksız ekmekler

- Fırın ekmeği: Fırında pişirilen somun, francala gibi büyük ekmekler
- İçli yufka: Hamuru elle ya da oklava ile ince açılıp, içerisinde ek bir besin ürünü katılarak pişirilen ekmekler
- Kömeç: İçerisine katık konulup, çoğunlukla bükülerek ya da katlanarak şekil verilen ekmekler
- Kuru ekmeğ: Kurutularak yapılan ekmekler
- Mısır ekmeği: Mısır unuyla üretilen ekmekler
- Pide. Üzerine ek malzemeler konularak yapılan katıklı açık ekmekler
- Pişi: Yağda kızartılan ekmekler
- Simit: Şekilsel olmasına bakılmaksızın, hızlı tüketim ekmekleri
- Yufka: İnce açılarak sac üzerinde pişirilen katıksız ekmekler

***Türkiye’de ekmeklerin pişirme yöntemleri nelerdir?*** Türkiye’de ekmeklerin sacda, sac ocağında, fırında ve tandırda pişirildiği tespit edilmiştir.

***Türkiye’de ekmeklerin üretiminde kullanılan malzemeler nelerdir?*** Türkiye’de ekmeklerin üretiminde un olarak; buğday unu, mısır unu, çavdar unu, arpa unu, tahıllı un, kepekli un ya da karışım un; kabartıcı olarak; ticari maya, ekşi maya, kimyasal ve mekanik kabartıcılar kullanıldığı ya da kullanılmadığı, sıvı olarak; su, süt, süt ürünleri ve sütçülük yan ürünleri (peynir atlı suyu, yayık altı suyu, süzme yoğurt suları) kullanıldığı tespit edilmiştir.

***Türkiye’de gelenekselleşerek yapımı sürdürülen ekmeklerimiz nelerdir?*** Türkiye’de gelenekselleşerek yapımı sürdürülen ekmeklerimizden sadece “yufka” UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası kapsamında tescillenmiştir ancak araştırmanın kapsamını yöresel ekmekler oluşturmaktadır. Yöresel ekmeklerimiz gelenekselleşerek yapımı sürdürülen ekmeklerimizdir. Bu nedenle araştırma kapsamında elde edilen ekmeklerin tamamı gelenekselleşerek yapımı sürdürülen ekmeklerimizdir.

***Türkiye coğrafi bölgeleri ve illerine göre hangi ekmekler yapılmaktadır?*** Araştırma kapsamında tespit edilen Türkiye Coğrafi bölgeleri ve illerine göre yapılan ekmekler EK-2, Tablo 16’da sunulmuştur.

*Türkiye'deki ekmeklerin hangileri coğrafi işaret tesciline sahiptir?* Türkiye'de coğrafi işaret tesciline sahip ekmekler EK-1, Tablo 15'de sunulmuştur.

*Türkiye'deki özel gün ve tören ekmekleri nelerdir?* Türkiye'deki özel gün ve törenlere özel yapılan ekmekler Tablo 6'da sunulmuştur.

Elde edilen veriler ışığında "Araştırmanın Yöntemi ve Kapsamı" bölümünde detaylandırılan "ekmek çeşitlerine yapılan kodlamalar ve haritalandırma" yöntemiyle Türkiye'nin yöresel ekmek haritası Şekil 24 ve Şekil 25'deki gibi oluşturulmuştur.



Şekil 24: Türkiye'nin Yöresel Ekmek Haritası



Şekil 25: Türkiye'nin Yöresel Ekmek Haritası-2

Son olarak, Türkiye'nin yöresel ekmeği çeşitliliğini coğrafi bölge ve illere göre sınıflandırılarak ekmeği çeşitlerinin, ekmeğlerde kullanılan malzemelerin, pişirme yöntemlerinin tek bir çalışma altında kayıt altına alınarak sunulması ve ilgili alan yazında benzer bir çalışmaya rastlanmaması nedeniyle çalışmanın ilgili alan yazına önemli derecede katkı sağlayacağı, daha sonraki ilgili konular için de bir temel oluşturacağı düşünülmektedir. Araştırmanın bu bakımdan ilk olması, araştırmada kullanılan yöntem ve kuramsal çerçevenin farklı bağlamlarda benzer ayrıntılı çalışmaların yapılmasına hizmet edebilir. Özellikle halen yazılı kaynaklarda yer almayan ve/veya kaybolmaya yüz tutmuş Türkiye'nin yöresel ekmeği araştırılmayı bekleyen alanlardır. Türkiye'den ayrılan azınlıkların yanlarında götördükleri ekmeği kültürü ve Türkiye'ye gelen azınlıkların kültürümüze kazandırdığı ekmeğlere yönelik çalışmalar, ilçe ve köylere özgü sözlü tarih çalışmaları gibi benzer çalışmaların artarak devam etmesi, Türkiye'de somut olmayan kültürel mirasımızı kayıt altına almamıza imkan tanıyacaktır.

## KAYNAKLAR

- Akar Şahingöz, S., Şimşek, N., & Demir, Ş. (2022). *Tatlı ve Pasta Üretimi*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Albustanlıoğlu, T. (2019). Roma İmparatorluğunda Fırın Organizasyonu ve Ekmek Üretimi: Pompei Ekmeği Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1344-1366. doi:10.21325/jotags.2019.424
- Altan, A., Yağcı, S., Maskan, M., & Göğüş, F. (2006). Arpanın Ürün Bazında Değerlendirilmesi. *Türkiye 9. Gıda Kongresi: 24-26 Mayıs*, (s. 495-498). Bolu. <https://www.gidadernegi.org/TR/Genel/240934405fe66.pdf?DIL=1&BELGEANA H=5270&DOSYASIM=240934405.pdf> adresinden alındı
- Anonim. (2016, 12 22). *Mevzuat Bilgi Sistemi*. 06 01, 2022 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=6769&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5> adresinden alındı
- Arman, A., & Şahin Ören, T. (2020). Anadolu Mutfak Kültürü'nün Unutulmaya Yüz Tutmuş Mısır Unu Bazlı Yemek Örnekleri. *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*. içinde Konya: Konya Büyük Şehir Belediyesi Kültür Yayınları: 419.
- Aydoğan Çiftçi, E., Kınabaş, S., Yelbey, S., & Yağdı, K. (2010). Bazı Tritikale Hatlarının Kalite Özellikleri ve Ekmek Yapımında Kullanılma Olanaklarının Araştırılması. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 24(2), s. 93-102. <https://dergipark.org.tr/en/pub/ziraatuludag/issue/16756/174208> adresinden alındı
- Ayduslu, N. (2015). Tandır ve Tandırda Çanak-Çömlek Pişirimi. *Sanat Dergisi*, 0(27), s. 19-27. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ataunigsfd/issue/45080/563044> adresinden alındı
- Bakar, B. (2013). İstanbul'da Ekmek Karnesi Uygulaması, Karne ve Ekmek Suistimalleri (1942-1946). *Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları*, 12(24), s. 1-60. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/158426> adresinden alındı



- Bakırcı, F. (2019). *Yöresel Ekmek Üretiminde Kullanılan Ekşi Hamur Mikorbiyal Floranın Belirlenmesi ve Bu Ekmeklerin Uçucu Bileşenleri İle Duyusal Özelliklerinin Karakterizasyonu*. Doktora Tezi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Manisa.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Boztoprak, B. (2021). Somut Olmayan Kültürel Mirasların Yaratıcı Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi: İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği, Erzurum Örneği (Yüksek Lisans Tezi). *Gümüşhane Üniversitesi*. Gümüşhane.
- Cıbran, H. (1995). *Ermiş*. (A. Berktaş, Çev.) İstanbul: İşbankası Yayınları.
- Corbin, J., & Strauss, A. (2008). *Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory*. Thousand Oaks: Sage.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın Tarihi ve Türkiye’de Tarhana Çeşitleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3), s. 69-79.
- Coşkuner, Y., Karababa, E., & Ercan, R. (1999). Düz Ekmeklerin Üretim Teknolojisi. *Gıda*, 24(2), s. 89-97. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/78309> adresinden alındı
- Çağlar, N. (2018). Preparation of Type III Sourdough Powders By Different Drying Methods and Their Usage On White Bread (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi.
- Çalışkan, V., & Koç, H. (2013). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyellerinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), s. 193-214. <https://dergipark.org.tr/en/pub/ataunidcd/issue/2456/31291> adresinden alındı
- Çelik Yeşil, S., & Akkuş, Ç. (2022). Tescillenen Yöresel Yemek İsimlerinin Yaygın Kullanımla Uyumu: Kastamonu Simidi mi Kel Simit mi? *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(1), s. 163-172. doi:10.14230/johut1192
- Çeliker, G. (2019). TS 2974 buğday standardına göre aynı kategoride yer alan ekmeklik buğday çeşitlerinin farinograf ve ekstensograf özelliklerinin belirlenerek TMO hububat alım kriterleri ile uyumluluğunun incelenmesi ve glutopik analizinin... (Yüksek Lisans Tezi). *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi*. Osmaniye.

- Çetin, E. (2005). Divanü Lügati't-Türk'teki Yiyecek İçecek Adları ve Bu adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), 185-200. <https://dergipark.org.tr/en/pub/cusosbil/issue/4372/59830> adresinden alındı
- Demir, M. K., Elgün, A., & Argun, M. Ş. (2009). Sütçülük Yan Ürünlerinden Peynir Altı, Yayık Altı ve Süzme Yoğurt Suları Katkılarının Bazı Ekmek Özelliklerine Etkileri Üzerine bir Araştırma. *Gıda*, 34(2), s. 99-106. <https://dergipark.org.tr/en/pub/gida/issue/6845/91791> adresinden alındı
- Demir, M. K., Elgün, A., & Bilgiçli, N. (2007). Ekmek Yapımında Likit Ferment Sisteminin Mekanizasyonu Üzerine Bir Araştırma. *Gıda*, 32(6), s. 277-286. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gida/issue/6817/91575> adresinden alındı
- Deniz, G. (2006). Maya Fermantasyonunda Gerçek Zamanlı Çok Değişkenli İstatiksel Analiz. *Ankara Üniversitesi*. Ankara.
- Dizlek, H. (2012). Buğdaydaki Gluten Proteinleri: Gliadin. *Akademik Gıda*, 10(2), s. 109-114.
- Doğan, H. (2016). *Ekşi Mayalı Ekmekler*. Bursa: Alfa Yayınları.
- Durlu Özkaya, F. (2018). Ekmek ve Unlu Mamüller. H. Öney, B. Mil, E. Yıldız, M. Doğan, D. Ünlü, & F. Durlu Özkaya içinde, *Temel Mutfak Teknikleri*. Eskişehir: T.C. Anadolu Üniversitesi.
- Durlu-Özkaya, F., Coşansu, S., & Ayhan, K. (2021). *Her Yönüyle Gıda*. Sidas Medya.
- Dündar Arıkan, A., & Özkeşkek, M. (2019). Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Araç ve Gereçlerinin Yaşatılmasına Yönelik Öneriler: Pilek Örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 41, s. 52-61. doi:10.17498/kdeniz.480663
- Elgün, A., Certel, M., Ertugay, Z., & Koca, A. F. (2011). Ticari Şartlarda Üretilen Farklı Tip Ekmekler İçin Elle ve Mekanize Hamur İşleme İle Katkılamamanın Hamur ve Ekmek Özelliklerine Etkisi. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 19(1-4). <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ataunizfd/issue/3000/41625> adresinden alındı
- Franzosi, R. (2008). *Content Analysis: Objective, Systematic and Quantitative Description of Content*. Los Angeles: Sage.

- Gerçekaslan, K. E., Kotancılar, H. G., Kaban, G., & Karaoğlu, M. M. (2012). Vakfikebir Ekmek Hamurundan Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu ve Tanısı. *Akademik Gıda*, 10(3), s. 47-50. <https://dergipark.org.tr/en/pub/akademik-gida/issue/55821/764663> adresinden alındı
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. (2001, Nisan 4). *Şeker Kanunu*. Temmuz 13, 2021 tarihinde Mevzuat Bilgi Sistemi: <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.4634.pdf> adresinden alındı
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. (2012, Ocak 4). *Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği*. Mayıs 14, 2021 tarihinde T.C. Resmi Gazete Web Sitesi: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/01/20120104-6.htm> adresinden alındı
- Göde, H. A. (2017). Kültür Endüstrisine Örnek Olarak Isparta/Yalvaç Ekmek Kültürü ve Dünden Bugüne Mahalle Fırıncılığı. *Folklor/Edebiyat*, 23(91), s. 197-209. doi:10.22559/folkloredebiyat.2017.44
- İpek, Ö. (2017). Türkiye'de Değişik Yörelere Sağlanan Ekşi Hamurdan İzole Edilen Ekmek Mayalarının Teknolojik Özellikleri (Yüksek Lisans Tezi). *Ankara Üniversitesi*. Ankara.
- Kabak, T. (2014). Trabzon-Akçaabat'taki Geleneksel Fırıncılık ve Ekmek Yapım Teknikleri Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme. *Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu* (s. 587-597). Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları.
- Keser, A. (2020, Mayıs 6). *Besin Kimyası ve Analizleri II - Ders Notları*. Ankara Üniversitesi Açık Ders Malzemeleri: <https://acikders.ankara.edu.tr/course/view.php?id=843> adresinden alındı
- Kocaadam, B., & Acar Tek, N. (2016). Ekmek, Bira, Şarap ve Yoğurdun Orijinleri ve Tarihsel Süreçleri. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 44(3), 272-279.
- Köşklü, Z., & Özkul Fındık, N. (2021). Erzurum Kırsalında Tandır Kültürü ve Tandır Ekmeği. *Milli Folklor*, 17(132), s. 262-285. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/millifolklor/issue/66376/958686> adresinden alındı
- Krippendorff, K. (2004). *Content analysis: an introduction to its methodology*. California: Sage Publications.

- Kurnaz, A., & Şengül, S. (2021). *Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri Kavramlar, İlkeler ve Örnek Uygulamalar*. Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Mete, H. (2012, Eylül). Peynir Altı Suyunun Ekmekçilikte Değerlendirilmesi ve Ekonomik Önemi. *Tekirdağ S.M.M.M. Odası Sosyal Bilimler Dergisi*(1).  
[https://www.researchgate.net/publication/321587676\\_PEYNIR\\_ALTI\\_SUYU'NU\\_N\\_EKMEKCILIKTE\\_DEGERLENDIRILMESI\\_VE\\_EKONOMIK\\_ONEMI#:~:text=Peynir%20alt%C4%B1%20suyunun%20%25%20%20oran%C4%B1nda,ile%20%20%20C3%BCretilmesinin%20m%C3%BCmk%C3%BCn%20olabilece%C4%9Fi%20hesapl adresinden alındı](https://www.researchgate.net/publication/321587676_PEYNIR_ALTI_SUYU'NU_N_EKMEKCILIKTE_DEGERLENDIRILMESI_VE_EKONOMIK_ONEMI#:~:text=Peynir%20alt%C4%B1%20suyunun%20%25%20%20oran%C4%B1nda,ile%20%20%20C3%BCretilmesinin%20m%C3%BCmk%C3%BCn%20olabilece%C4%9Fi%20hesapl adresinden alındı)
- Metin Yıldırım, R. (2020). Ekşi Hamurdan İzole Edilen Laktik Asit Bakterileri ve Mayaların Fitaz Aktivitelerinin Belirlenmesi (Doktora Tezi). *T.C. Yıldız Teknik Üniversitesi*. İstanbul.
- Mondal, A., & DATTA, A. (2008). Bread baking-A review. *Journal of Food Engineering*(86), s. 465-474. 07 14, 2021 tarihinde .:  
[https://www.academia.edu/8084041/Bread\\_baking\\_Review](https://www.academia.edu/8084041/Bread_baking_Review) adresinden alındı
- Neuendorf, K. A. (2017). *The content analysis guidebook*. United States of America: Sage Publications.
- Neuman, W. L. (2014). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri –Nitel ve Nicel Yaklaşımlar 1* (7. b.). (Ö. Akkaya, Çev.) Ankara: Yayınodası.
- Otaegui, A. A., Carretero, L. G., Ramsey, M. N., Fuller, D. Q., & Richter, T. (2018). Archaeobotanical Evidence Reveals The Origins of Bread 14,400 Years Ago in Northeastern Jordan. *National Academy of Sciences*, 115(31), pp. 7925-7930.  
Retrieved from <https://doi.org/10.1073/pnas.1801071115>
- Özberk, F., Karagöz, A., Özberk, İ., & Atlı, A. (2016). Buğday Genetik Kaynaklarından Yerel ve Kültür Çeşitlerine; Türkiye'de Buğday ve Ekmek. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25(2), s. 218-233. doi:10.21566/tarbitderg.281346
- Özberk, F., Karagöz, A., Özberk, İ., & Atlı, A. (2016). Buğday Genetik Kaynaklarından Yerel ve Kültür Çeşitlerine; Türkiye'de Buğday ve Ekmek. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25(2), s. 218-233. doi:10.21566/tarbitderg.281346

- Özçira, N. (2019). Buğday Ruşeyminin Protein İçeriği Arttırılmış Tarhana Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması (Yüksel Lisans Tezi). *Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi (Antalya)*.
- Özer, M., & Tuncel, N. B. (2016). Pirinç ve Pirinç Yan Ürünlerinin Glutensiz Tahıl Ürünlerinde Kullanımı. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 2(2), s. 29-44. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/259229> adresinden alındı
- Puratos. (2022). *Ekşi maya kütüphanesi : The quest for sourdough*. 02 15, 2022 tarihinde The Quest for Sourdough Web Sitesi: <https://www.questforsourdough.com/tr/eksi-maya-kutuphanesi> adresinden alındı
- Sezer Demireğen, H. (2022). Abiyotik Stres Koşullarının Bazı Ticari Ekmek Mayası Suşlarında Üreme Özelliklerine ve Amilaz, Proteaz, İvertaz Enzim Aktiviteleri Üzerine Etkilerinin Araştırılması (Yüksek Lisans Tezi). *Bursa Uludağ Üniversitesi*. Bursa.
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı. (2012). *Ekmek hamuru hazırlama, bireysel öğrenme materyali*. Mesleki ve Teknik Eğitim Programlar ve Öğretim Materyalleri: [http://megep.meb.gov.tr/mte\\_program\\_modul/moduller\\_pdf/Ekmek\\_Hamuru\\_Hazirlama.pdf](http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Ekmek_Hamuru_Hazirlama.pdf) adresinden alındı
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı. (2017). *Un ve İrmik Üretimi Bireysel Öğrenme Materyali*. Mesleki ve Teknik Eğitim Programlar ve Öğretim Materyalleri: [http://www.megep.meb.gov.tr/mte\\_program\\_modul/moduller/Un%20ve%20%C4%B0rmik%20%C3%9Cretimi.pdf](http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/Un%20ve%20%C4%B0rmik%20%C3%9Cretimi.pdf) adresinden alındı
- Taş, E. (2011). Bisküvi Üretiminde Bazı Kabartıcı Kombinasyonlarının Bisküvinin Kalitatif Özelliklerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma (Yüksek Lisans Tezi). *T.C. Selçuk Üniversitesi*. Konya.
- Türk Dil Kurumu. (2019). *Genel Türkçe Sözlük*. Haziran 11, 2021 tarihinde Türk Dil Kurumu Sözlükleri Web sitesi: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Türk Standardları Enstitüsü. (tarih yok). TS 5000 Ekmek Standardı.
- Unesco Türkiye Milli Komisyonu. (2016). *Unesco İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi*. 07 15, 2022 tarihinde UNESCO Türkiye Milli Komisyonu

Web Sitesi: <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-%C4%B0nsanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1n-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras%C4%B1-Temsil%C3%AE-Listesi> adresinden alındı

Uzun, R. (2020). Rize İli Pazar ve Ardeşen İlçelerindeki Lazların Mutfak Kùltüründeki Değişim (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.

Wach, E. (2013). Learning about qualitative document analysis. *Practice Paper in Brief*, 1-10.

Yıldız, B., Çakıcı, A., Yaprak Uslu, D., & Uslu, H. (2021). Ekmek üretiminde ekşi maya üzerine taze meyvelerin kullanımının etkisi. *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 10(1), s. 150-159. doi:10.28948/ngumuh.756207

Yılmaz, M. (2012). Başlangıçtan İlk Tunç Çağı Sonuna Kadar Anadolu'da Pişirme Geleneği, (Yüksel Lisans Tezi). Çanakkale: T.C. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.

Yılmaz, S. M., & Yıldırım, A. (2020). Firik Üretim Teknikleri ve Fonksiyonel Özellikleri. *Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi*, 5(2), 109-121. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1258160> adresinden alındı

Yılmazaslan, B. (2008). Bazı Doğal Katkı Maddelerinin Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisi (Yüksek Lisans Tezi). *Afyon Kocatepe Üniversitesi*.

## RESİM KAYNAKLARI

İlbay, G. (2022). Yazarın kendi çektiği fotoğraf. Ankara

Pexel (2022). Arşiv, Ankara. 02.07.2022 tarihinde <https://www.pexels.com/> adresinden alındı.

## EKLER

### EK-1: COĞRAFİ İŞARET TESCİL DURUMUNA AİT TABLO

**Tablo 15** Coğrafi işaret tescil durumu (*Anonim, 2016*)

Bölge	Tür	İl	Coğrafi İşaret Adı	Tür
1. Akdeniz	Mahreç	Adana	Adana Kol Böreği	İçli Yufka
2. Akdeniz	Mahreç	Adana	Karataş Kıddesi	Çörek
3. Akdeniz	Mahreç	Antalya	Antalya Serpme Böreği	İçli Yufka
4. Akdeniz	Mahreç	Burdur	Pide	Açık Ekmek
5. Akdeniz	Başvuru	Hatay	Hatay Kömbesi	Çörek
6. Akdeniz	Mahreç	Hatay	Hatay Kaytaş Böreği	İçli Yufka
7. Akdeniz	Başvuru-ret	Isparta	Isparta Ev Ekmeği	Yufka
8. Akdeniz	Başvuru-ret	Isparta	İslamköy Ekmeği	Fırın Ekmeği
9. Akdeniz	Mahreç	Isparta	Yalvaç Hamursuzu	İçli Yufka
10. Akdeniz	Başvuru	Kahramanmaraş	Maraş Çiriş Böreği	İçli Yufka
11. Akdeniz	Mahreç	Kahramanmaraş	Maraş Çöreği	Çörek
12. Akdeniz	Mahreç	Mersin	Tarsus Fındık Lahmacun	Pide
13. Akdeniz	Başvuru	Osmaniye	Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi	Çörek
14. Doğu Anadolu	Başvuru	Elazığ	Elazığ Tatlı Peynirli Ekmeği	Fırın Ekmeği
15. Doğu Anadolu	Başvuru	Erzurum	Erzurum Babaanne Pastası (Erzurum Pastası)	Çörek
16. Doğu Anadolu	Başvuru	Erzurum	Erzurum Bardız Katmeri	Kömeç
17. Doğu Anadolu	Başvuru	Erzurum	Erzurum Ketesi	Kömeç
18. Doğu Anadolu	Başvuru	Erzurum	Erzurum Lavaş (Ecem-Acem) Ekmeği	Açık Ekmek
19. Doğu Anadolu	Başvuru	Erzurum	Erzurum Patile	Açık Ekmek
20. Doğu Anadolu	Başvuru	Erzurum	Erzurum Tandır Ketesi	Kömeç
21. Doğu Anadolu	Başvuru	Erzurum	Erzurum Yufka Yağlaması	Yufka
22. Doğu Anadolu	Mahreç	Erzurum	Erzurum Su Böreği	İçli Yufka
23. Doğu Anadolu	Mahreç	Erzurum	Hasankale Lavaşı	Açık Ekmek
24. Doğu Anadolu	Başvuru	Kars	Kars Ketesi	Kömeç
25. Doğu Anadolu	Başvuru	Malatya	Malatya Ekşili Ekmek	Yufka
26. Doğu Anadolu	Başvuru	Malatya	Malatya Pidesi/Malatya Açık Ekmeği	Açık Ekmek
27. Doğu Anadolu	Başvuru	Malatya	Malatya Yufka Ekmeği	Yufka
28. Doğu Anadolu	Başvuru	Malatya	Yağlı Ekmek	Kömeç
29. Doğu Anadolu	Mahreç	Malatya	Akçadağ Kömbesi	Kömeç
30. Doğu Anadolu	Mahreç	Malatya	Malatya Bilik Ekmeği	Açık Ekmek
31. Doğu Anadolu	Mahreç	Malatya	Malatya Tandır Ekmeği	Açık Ekmek
32. Doğu Anadolu	Başvuru	Van	Van Çöreği	Çörek
33. Doğu Anadolu	Başvuru	Van	Van Kıymalı	Pide
34. Doğu Anadolu	Başvuru	Van	Van Tandır Ekmeği	Açık Ekmek
35. Doğu Anadolu	Başvuru	Van	Van Taptapa Ekmeği	Açık Ekmek
36. Doğu Anadolu	Mahreç	Van	Van Pastası	Çörek
37. Ege	Başvuru	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Ak Pide (Afyonkarahisar Tırnak Pidesi)/Afyon Ak Pide (Afyon Tırnak Pidesi)	Açık Ekmek



38.	Ege	Başvuru	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer/ Afyon Haşhaşlı Katmer	Kömeç
39.	Ege	Mahreç	Afyonkarahisar	Afyon Ağzıaçığı	Çörek
40.	Ege	Mahreç	Afyonkarahisar	Afyon Bükmesi	Çörek
41.	Ege	Mahreç	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Övmesi/Afyon Övmesi	Fırın Ekmeği
42.	Ege	Mahreç	Afyonkarahisar	Emirdağ Yumurtalı Pidesi	Pide
43.	Ege	Menşe	Afyonkarahisar	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	Fırın Ekmeği
44.	Ege	Başvuru	Aydın	Bozdoğan Peynirli Yumurtalı Pidesi	Pide
45.	Ege	Başvuru	Aydın	Söke Pidesi	Pide
46.	Ege	Başvuru-ret	Aydın	Yenipazar Tatlı Maya Çörek Ekmeği	Fırın Ekmeği
47.	Ege	Mahreç	Aydın	Karacasu Pidesi	Pide
48.	Ege	Mahreç	Aydın	Nazilli Pidesi	Pide
49.	Ege	Mahreç	Aydın	Söke Tatlı Maya Ekmeği	Fırın Ekmeği
50.	Ege	Başvuru	İzmir	Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği	Fırın Ekmeği
51.	Ege	Mahreç	İzmir	İzmir Boyozu	Kömeç
52.	Ege	Mahreç	İzmir	İzmir Gevreği	Simit
53.	Ege	Mahreç	İzmir	Kumru Ekmeği	Fırın Ekmeği
54.	Ege	Mahreç	Kütahya	Emet Pidesi	Pide
55.	Ege	Başvuru	Manisa	Çakal Pidesi	Açık Ekmek
56.	Ege	Mahreç	Manisa	Alaşehir Ekmeği	Fırın Ekmeği
57.	Ege	Mahreç	Manisa	Manisa Taban Simidi	Simit
58.	Ege	Başvuru	Muğla	Milas Çaykaması	İçli Yufka
59.	Ege	Mahreç	Muğla	Milas Tepsi Böreği	İçli Yufka
60.	Ege	Başvuru	Uşak	Ulubey Döndürmesi/Döndürme	İçli Yufka
61.	Güneydoğu Anadolu	Başvuru	Adıyaman	Samsat Taplaması/Samsat Gevreği	Kuru Ekmek
62.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Batman	Batman Şam Böreği	Pişi
63.	Güneydoğu Anadolu	Başvuru	Gaziantep	Gaziantep Pirinçli Böreği Ve Gaziantep Bişisi	Pişi
64.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Gaziantep	Antep Katmeri	Kömeç
65.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Gaziantep	Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)	Çörek
66.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Gaziantep	Antep Kübban Ekmeği	Fırın Ekmeği
67.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Gaziantep	Antep Lahmacunu/Gaziantep Lahmacunu	Pide
68.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Gaziantep	Antep Tırnaklı Pidesi/Gaziantep Tırnaklı Pidesi/Antep Pidesi	Açık Ekmek
69.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Gaziantep	Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği /Antep Sebzeli Peynir Böreği	İçli Yufka
70.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Gaziantep	Gaziantep Şeker Peynirli Böreği/Antep Şekerli Peynir Böreği	İçli Yufka
71.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Gaziantep	Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği	İçli Yufka
72.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Kilis	Kırk Semseği	Pişi
73.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Mardin	Mardin Kiliçesi/Mardin Kiliçe Çöreği	Çörek
74.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Mardin	Mardin Sembusek	İçli Yufka
75.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Mardin	Midyat Tandır Ekmeği	Açık Ekmek
76.	Güneydoğu Anadolu	Başvuru	Siirt	Siirt Kuru Ekmeği (İğbeys Keek)	Kuru Ekmek
77.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Siirt	Pide Ekmek	Açık Ekmek
78.	Güneydoğu Anadolu	Başvuru	Şanlıurfa	Ağzı Yumuh/Şanlıurfa Ağzı Yumuk	Pişi
79.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Şanlıurfa	Şanlıurfa Açık Ekmeği	Açık Ekmek
80.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Şanlıurfa	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	Açık Ekmek
81.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Şanlıurfa	Şıllık Ekmeği	Yufka

82.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Şanlıurfa	Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi (Tatlı/Tuzlu)	Çörek
83.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Şanlıurfa	Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)	Pide
84.	Güneydoğu Anadolu	Mahreç	Şanlıurfa	Urfa Ağzı Açık/Şanlıurfa Ağzı Açık	Pişi
85.	İç Anadolu	Mahreç	Aksaray	Aksaray Şerbetli Pidesi	Pide
86.	İç Anadolu	Mahreç	Aksaray	Aksaray Tahinlisi	Pide
87.	İç Anadolu	Mahreç	Aksaray	Aksaray Un Kurabiyesi/Asker Kurabiyesi	Çörek
88.	İç Anadolu	Mahreç	Aksaray	Gelveri Ekmeği	Fırın Ekmeği
89.	İç Anadolu	Başvuru	Ankara	Polatlı Gözlemesi	İçli Yufka
90.	İç Anadolu	Başvuru-ret	Ankara	Akyurt Fısfıs Ekmeği (Kabartlama Ekmeği)	Pişi
91.	İç Anadolu	Mahreç	Ankara	Akyurt Tandır Böreği	Çörek
92.	İç Anadolu	Mahreç	Ankara	Ankara Simidi	Simit
93.	İç Anadolu	Mahreç	Ankara	Beypazarı Kuruşu	Kuru Ekmek
94.	İç Anadolu	Mahreç	Ankara	Kalecik Çöreği	Çörek
95.	İç Anadolu	Mahreç	Ankara	Kalecik Ekmeği	Fırın Ekmeği
96.	İç Anadolu	Mahreç	Ankara	Kızılcahamam Bazlaması/Köy Bazlaması	Bazlama
97.	İç Anadolu	Mahreç	Ankara	Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği	Fırın Ekmeği
98.	İç Anadolu	Mahreç	Ankara	Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi	Pide
99.	İç Anadolu	Başvuru	Çankırı	Çankırı Kıymalı	İçli Yufka
100.	İç Anadolu	Başvuru	Çankırı	Çankırı Tutnaç Hamuru	Yufka
101.	İç Anadolu	Başvuru	Çankırı	Çankırı Yazma Çöreği	Çörek
102.	İç Anadolu	Başvuru	Çankırı	Şabanözü Cızlaması	Akıtma
103.	İç Anadolu	Mahreç	Çankırı	Çankırı Yoka (İnce) Ekmek Muskası	Yufka
104.	İç Anadolu	Mahreç	Çankırı	Eldivan Yağlı Çöreği	Çörek
105.	İç Anadolu	Mahreç	Çankırı	Şabanözü Bazlaması	Bazlama
106.	İç Anadolu	Mahreç	Eskişehir	Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)	Pişi
107.	İç Anadolu	Mahreç	Eskişehir	Eskişehir Simidi	Simit
108.	İç Anadolu	Mahreç	Kayseri	Develi Cıvıklısı	Pide
109.	İç Anadolu	Mahreç	Kayseri	Kayseri Katmeri	Kömeç
110.	İç Anadolu	Mahreç	Kayseri	Kayseri Tandır Böreği	İçli Yufka
111.	İç Anadolu	Mahreç	Kayseri	Şebit	Yufka
112.	İç Anadolu	Başvuru	Konya	Akşehir Tahinli Pidesi	Pide
113.	İç Anadolu	Başvuru	Konya	Cihanbeyli Gömeç Ekmeği	Fırın Ekmeği
114.	İç Anadolu	Başvuru	Konya	Konya Kömbesi (Mayalı/Mayasız)	Kömeç
115.	İç Anadolu	Başvuru	Konya	Konya Sac Böreği	İçli Yufka
116.	İç Anadolu	Başvuru	Konya	Konya Su Böreği	İçli Yufka
117.	İç Anadolu	Başvuru	Konya	Konya Yağ Somunu	Pide
118.	İç Anadolu	Mahreç	Konya	Kadınhani Tahinli Pidesi	Pide
119.	İç Anadolu	Mahreç	Konya	Konya Etli Ekmek	Pide
120.	İç Anadolu	Mahreç	Konya	Konya Kakırdaklı Börek	İçli Yufka
121.	İç Anadolu	Mahreç	Konya	Konya Sac Arası	Kömeç
122.	İç Anadolu	Mahreç	Nevşehir	Kaymaklı Çöreği	Çörek
123.	İç Anadolu	Mahreç	Nevşehir	Nevşehir Simidi	Simit
124.	İç Anadolu	Mahreç	Niğde	Niğde Tahinlisi	Pide
125.	İç Anadolu	Başvuru	Sivas	Suşehri Fırın Kuruşu/Kırdök	Kuru Ekmek
126.	İç Anadolu	Mahreç	Sivas	Sivas Katmeri	Kömeç
127.	İç Anadolu	Mahreç	Sivas	Ulaş Etli Pidesi	Pide

128.	İç Anadolu	Mahreç	Sivas	Zara Sac Ekmeği	Yufka
129.	İç Anadolu	Mahreç	Yozgat	Sorgun Yağlısı	Kömeç
130.	İç Anadolu	Mahreç	Yozgat	Yozgat Parmak Çöreği	Çörek
131.	Karadeniz	Mahreç	Amasya	Amasya Çöreği	Çörek
132.	Karadeniz	Mahreç	Amasya	Amasya Yağlısı	Kömeç
133.	Karadeniz	Mahreç	Amasya	Burmali Amasya Çöreği	Kömeç
134.	Karadeniz	Mahreç	Artvin	Hopa Hamsili Ekmeği	Mısır Ekmeği
135.	Karadeniz	Mahreç	Artvin	Hopa Laz Böreği	İçli Yufka
136.	Karadeniz	Mahreç	Artvin	Şavşat Ketesi	Kömeç
137.	Karadeniz	Başvuru	Bartın	Bartın Ramazan Simidi	Simit
138.	Karadeniz	Başvuru	Bartın	Bartın Su Böreği	İçli Yufka
139.	Karadeniz	Mahreç	Bartın	Bartın Çöven Ekmeği	Fırın Ekmeği
140.	Karadeniz	Mahreç	Bartın	Bartın Gözlemesi	İçli Yufka
141.	Karadeniz	Mahreç	Bayburt	Bayburt Ketesi	Kömeç
142.	Karadeniz	Başvuru-ret	Bolu	Dörtdivan Patatesli Somun Ekmeği	Fırın Ekmeği
143.	Karadeniz	Mahreç	Bolu	Bolu Kabaklı Gözlemesi	İçli Yufka
144.	Karadeniz	Mahreç	Bolu	Bolu Patatesli Ekmeği	Fırın Ekmeği
145.	Karadeniz	Mahreç	Bolu	Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi	İçli Yufka
146.	Karadeniz	Mahreç	Düzce	Akçakoca Mancarlı Pidesi	Pide
147.	Karadeniz	Başvuru	Giresun	Giresun Simidi	Simit
148.	Karadeniz	Mahreç	Giresun	Çavuşlu Ekmeği	Fırın Ekmeği
149.	Karadeniz	Başvuru	Gümüşhane	Gümüşhane Kanzılı Börek/Gümüşhane Yufka Tatlısı	İçli Yufka
150.	Karadeniz	Mahreç	Gümüşhane	Gümüşhane Ekmeği	Fırın Ekmeği
151.	Karadeniz	Mahreç	Gümüşhane	Kelkit Ketesi	Kömeç
152.	Karadeniz	Mahreç	Gümüşhane	Siron	Yufka
153.	Karadeniz	Menşe	Gümüşhane	Kürtün Araköy Ekmeği	Fırın Ekmeği
154.	Karadeniz	Mahreç	Karabük	Safranbolu Kıtırı	Kuru Ekmek
155.	Karadeniz	Menşe	Karabük	Bandırma Ekmeği	Fırın Ekmeği
156.	Karadeniz	Başvuru-ret	Kastamonu	İnebolu Ekmeği (Şapka Ekmeği)	Fırın Ekmeği
157.	Karadeniz	Mahreç	Kastamonu	Araç Kül Çöreği	Çörek
158.	Karadeniz	Mahreç	Kastamonu	Daday Etli Ekmeği	İçli Yufka
159.	Karadeniz	Mahreç	Kastamonu	Kastamonu Simidi	Simit
160.	Karadeniz	Başvuru	Ordu	İlküvez Yağlısı	Pide
161.	Karadeniz	Başvuru	Ordu	Mesudiye Kuru Ekmeği (Mesudiye Goliti)	Kuru Ekmek
162.	Karadeniz	Başvuru	Ordu	Ordu Pidesi/Ordu Yağlısı	Pide
163.	Karadeniz	Mahreç	Rize	Derepazarı Pidesi	Pide
164.	Karadeniz	Mahreç	Rize	Rize Baston Ekmek	Fırın Ekmeği
165.	Karadeniz	Mahreç	Rize	Rize Enişte Lokumu	Çörek
166.	Karadeniz	Mahreç	Rize	Rize Simidi	Simit
167.	Karadeniz	Mahreç	Samsun	Bafra Nokulu	Kömeç
168.	Karadeniz	Mahreç	Samsun	Bafra Pidesi	Pide
169.	Karadeniz	Mahreç	Samsun	Çarşamba Kıvratması	Çörek
170.	Karadeniz	Mahreç	Samsun	Çarşamba Pidesi	Pide
171.	Karadeniz	Mahreç	Samsun	Samsun Simidi	Simit
172.	Karadeniz	Mahreç	Samsun	Terme Pidesi	Pide
173.	Karadeniz	Mahreç	Sinop	Sinop Nokulu	Kömeç

174. Karadeniz	Başvuru	Tokat	Erbaa Katmeri/Katmer	Kömeç
175. Karadeniz	Mahreç	Tokat	Tokat Çöreği	Çörek
176. Karadeniz	Mahreç	Tokat	Tokat Ekmeği	Fırın Ekmeği
177. Karadeniz	Mahreç	Tokat	Tokat Yağlısı	Kömeç
178. Karadeniz	Mahreç	Tokat	Tokat Yoğurtmacı	Kömeç
179. Karadeniz	Mahreç	Trabzon	Sürmene Pidesi	Pide
180. Karadeniz	Mahreç	Trabzon	Vakfikebir Ekmeği	Fırın Ekmeği
181. Karadeniz	Mahreç	Zonguldak	Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci	Kömeç
182. Marmara	Başvuru	Balıkesir	Ayvalık Sakızlı Kurabiye	Çörek
183. Marmara	Başvuru	Balıkesir	Savaştepe Seferberlik Çöreği	Çörek
184. Marmara	Mahreç	Balıkesir	Tava Tost Ekmeği	Fırın Ekmeği
185. Marmara	Başvuru	Bursa	İnegöl Simidi	Simit
186. Marmara	Mahreç	Bursa	Bursa Cantık	Pide
187. Marmara	Mahreç	Bursa	Bursa Cevizli Lokum	Kömeç
188. Marmara	Mahreç	Bursa	Bursa Pidesi	Açık Ekmek
189. Marmara	Mahreç	Bursa	Bursa Tahinli Pide	Pide
190. Marmara	Başvuru	Kocaeli	Körfez Mancarlı Pide	Pide
191. Marmara	Mahreç	Kocaeli	Gebze Bayram Çöreği	Çörek
192. Marmara	Mahreç	Kocaeli	İzmit Simidi	Simit

## EK-2: TÜRKİYE COĞRAFI BÖLGELERİ VE İLLERİNE GÖRE YAPILAN EKMEKLER

**Tablo 16** Türkiye Coğrafi Bölgeleri ve İllerine Göre Yapılan Ekmekler

Bölge	İl	Ekmek İsimleri
1. Akdeniz	Adana	Acılı Ekmek (Biberli Ekmek), Adana Kol Böreği, Adana Simidi, Adana Su Böreği, Baharatlı Ekmek, Bayram Çöreği (Arife Çöreği), Çökelekli Börek, Eleme, Etli kömbe, Ispanaklı Börek, Karataş Kıddesi, Kol Böreği, Kuş Böreği, Küncülü Ekmek, Muska Böreği, Pazı Böreği, Peksimet (Dızmana), Sac Altı, Sac Böreği, Sarımsaklı kömbe, Setikli Ekmek, Sıkma, Susamlı Tandır Ekmeği, Tahinli Ekmek, Tandır Böreği, Tandır Ekmeği (Çarpma), Yağlı Ballı, Yağlı Katmer, Yufka Ekmek (Sac Ekmeği)
2. Akdeniz	Antalya	Alanya Çöreği, Antalya Serpme Böreği, Babata, Gastra, Gazel Böreği, Haluşka, Ispanaklı Kuru Börek, Şekerli Peksimet, Toros Böreği / Çökelek Katmeri
3. Akdeniz	Burdur	Bazlama, Bazama, Kaba Ekmek, Bezdırma, Bişi (Pişi), Cızdırma, Çoban Katmeri / Cıstır / Gaymaklı Katmer, Hamursuz, Haşhaş Böreği, Haşhaşlı Ekmek, Kaymak Göbesi, Kömbe (Çanak Ekmeği), Leğen Böreği, Lokul / Nokul, Mısır Ekmeği, Mısır Tabtabı, Mısır Tepsisi, Peksimet, Pide (Burdur Şiş Köfte Pidesi), Tahinli Pide
4. Akdeniz	Hatay	Hatay Kaytaş Böreği, Hatay Kömbesi, Ispanaklı Börek, Katıklı Ekmek, Kete, Sürk Peynirli Ekmek
5. Akdeniz	Isparta	Bazlama (Bazdırma, Hamurlu), Borlu Böreği, Etli Senget Sac Böreği, Gelin Çöreği, Haşhaşlı Gevrek, Haşhaşlı Katmer, Isparta Ekmeği, Isparta Ev Ekmeği, Isparta Mayalı Ekmek, Isparta Peksimet, İslamköy Ekmeği, katmer, Kulak Böreği, Külür / Kürül Ekmeği, Mayalı Ekmek, Nokul /Kömbe / Goşma, Patatesli Ekmek, Peynirli Pide Tatlısı, Sac Arası, Sac Dolama, Su Böreği, Şepit Böreği, Tahinli Pide, Uluborluda ekmek, Yalvaç Ekmeği, Yalvaç Hamursuzu, Yufka Ekmek
6. Akdeniz	Kahramanmaraş	Bulgur unu bazlaması, Çaban Katmeri (cıstır, gaymaklı katmer), Çöş Börek, Ekir bazlaması, Halep Kahkesi, Katmerli Ekmek, Kömbe, Maraş Çiriş Böreği, Maraş Çöreği, Nohut Bazlaması, Samsa Böreği, Sütü Ekmek (Halwone), Tava Ekmeği, Ürtmekli Çökelek Böreği, Yufka Ev Ekmeği
7. Akdeniz	Mersin	Bazlama, Biberli Ekmek, Fındık Lahmacun, Kerebiç, Sac Böreği, Sıkma (Yörük Sıkması), Tandır Ekmeği, Tapıl, Tarsus Fındık Lahmacun, Yufka Ekmek
8. Akdeniz	Osmaniye	Bayram Kömbesi, Bazlama, Kete, Osmaniye Simidi, Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, Sac Kömbesi, Yufka Ekmek
9. Doğu Anadolu	Ağrı	Ciriş Ketesi, Pişi (Bişi) Erdek
10. Doğu Anadolu	Ardahan	Fesell, Gevrek, Haçapur Ekmeği, katmer, Kete, Kömbe, Pileki Ekmeği, Pişi, Sac Ekmeği, Tatlı Pasta (Köy Pastası)
11. Doğu Anadolu	Bingöl	Bingöl Pidesi, Bişi, Glor / Patile, Gömme (Köme), Kılıç, Kıymalı Börek, Löl, Sac Ekmeği, Su Böreği, Tandır Ekmeği, Turakin, Yağlı Ekmek
12. Doğu Anadolu	Bitlis	Cevizli Fetir
13. Doğu Anadolu	Elazığ	Elazığ Tatlı Peynirli Ekmeği, Fetil Ekmek, Gömme, Küncülü Gömme, Nohut Ekmeği, Patile (Gözleme), Tandır Ekmeği, Taş Ekmeği, Top Ekmek (Kalın Ekmek)
14. Doğu Anadolu	Erzincan	Gilic, Kete, Kopul, Sac Ekmeği (Yuha Ekmeği-SırınYapımı), Tandır Ekmeği
15. Doğu Anadolu	Erzurum	Cevizli Kete, Değirmi Ekmek, El Ekmeği, Erzurum Babaanne Pastası (Erzurum Pastası), Erzurum Bardız Katmeri, Erzurum Ketesi, Erzurum Lavaş (Ecem-Acem) Ekmeği, Erzurum Patile, Erzurum Su Böreği, Erzurum Tandır Ketesi, Erzurum Yufka Yağlaması, Fetir, Gagala Ekmek, Gilic, Gugul/Kazıntı/Tandır Kuruşu, Hasankale Lavaşı, İspir Ekmeği, Kalın, Kopul Ekmek, Loğlık, Lorlu Gugul, Mısır Ekmeği, Mısır Gugulu, Pağaç, Tandır Çöreği, Tombul Ekmek, Top (Yuvarlak-Halka) Ekmek, Topaçık Ekmek
16. Doğu Anadolu	Hakkari	Börek, Peynirli Çörek, Sac Ekmeği (Nane sele), Tandır Çöreği, Tandır Ekmeği, Tandır Pidesi

Bölge	İl	EkmeK İsimleri
17. Doğu Anadolu	İğdır	Fetir, Tapan
18. Doğu Anadolu	Kars	Feselli, Kalın, Kars Böreği, Kars Ketesi, katmer, Köle Hamuru, Nezik, Pileki Ekmeği
19. Doğu Anadolu	Malatya	Açma Yufka Böreği, Akçadağ Kömbesi, Akıtma Biciği, Alt Üst Böreği, Bazlama Ekmeği, Cummur, Çarşaf Böreği, Çökelekli Börek (Mafış), Dönderme, Fetil EkmeK, Haş, Haşhaş Kömbesi, Ispanaklı Börek, Katlamaç (Katmer-Yanıç) / Sıkma, Kınalı Çörek, Kınalı EkmeK, Kömbe / Hitap, Küllü Kömbe, Küllük, Mafış, Malatya Bilik Ekmeği, Malatya Böreği, Malatya Ekşili EkmeK, Malatya Pidesi / Malatya Açık Ekmeği, Malatya Tandır Ekmeği, Malatya Yufka Ekmeği, On İki Katlı Kömbe, Otlı EkmeK, Paac (Poğaç) Ekmeği, Patates Böreği, Patatesli Yanıç (Katmer), Pekmezli EkmeK, Pileke (Somun Ekmeği), Sac Üstü, Sarma Börek, Su Böreği, Tandır Ekmeği, Tandır Lavaşı, Taplama (Tapılama) Ekmeği, Taş Küllüğü (Küllük), Tatar Böreği, Yağlı Balı Yufka, Yağlı EkmeK, Yumurtalı EkmeK
20. Doğu Anadolu	Muş	Cağ Pohçası, Cevizli Katte, Fırında Muş Çöreği, Güllük Gözlemesi, Katmerli EkmeK, Muş Çöreği, Muş Ekmeği, Pornik, Pornik Ekmeği, Tandırdır Çocuk Kıliriki, Tandırdır Kılirik, Tep Tep Ekmeği, Tımbuz Ekmeği, Tornik Ekmeği, Yağlı EkmeK (Kızartma), Yağlı EkmeK (Tandır)
21. Doğu Anadolu	Tunceli	Gömme, Patile
22. Doğu Anadolu	Van	Kade / Kete, Tandır Lavaşı, Van Çöreği, Van Kıymalı, Van Pastası, Van Tandır Ekmeği, Van Taptapa Ekmeği
23. Ege	Afyonkarahisar	Afyon Ağzıaçığı, Afyon Bükmesi, Afyon Ekmeği, Afyonkarahisar Ak Pide (Afyonkarahisar Tırnak Pidesi) / Afyon Ak Pide (Afyon Tırnak Pidesi), Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer / Afyon Haşhaşlı Katmer, Afyonkarahisar Övmesi / Afyon Övmesi, Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, Cızdırma, Emirdağ Yumurtalı Pidesi, Hamursuz, Haşgerli pide, Haşhaşlı Börek, Haşhaşlı Lokul/nokul, Haşhaşlı Pide, Ispanaklı Börek, Ispanaklı Katmer Gözleme, İkiz Börek, Katıklı Pide, Nohut Ekmeği, Ocak Bükmesi, Patatesli Katmer Gözleme, Peksimet, Peynirli Katmer Gözleme, Pişi, Sac Bükmesi
24. Ege	Aydın	Bezdirme/bezirme/bezime, Bozdoğan Peynirli Yumurtalı Pidesi, Cızdırma, Gama (Pırasalı EkmeK), Karacasu Pidesi, Kıtıraklı EkmeK, Kum darı, Nazilli Pidesi, Sini Pides, Söke Pidesi, Söke Tatlı Maya Ekmeği, Yenipazar Tatlı Maya Çörek Ekmeği, Yufka
25. Ege	Denizli	Bazdırma, Bazlama, Börek, Buldan Simidi, Cızlama, Çörek, Dügün ekmeği, Ispanak Çöreği - Bükme, katmer, Kıymalı Su Böreği, Kiide, Leyen Böreği, Mısır Gömbesi, Nohutlu buğday ekmeği, Otlı Pide, Patlıcanlı Börek, Süller Pidesi, Sütlü Simit, Şipit, Tahinli Pide, Tarhanalı Bükme, Tavuklu Börek, Yat geber ekmeği, Yufka
26. Ege	İzmir	Bezdirme, İzmir Boyozu, İzmir Gevreği, Kumru Ekmeği, Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği, Peksimet, Tire Bayram Ekmeği, Urla katmeri
27. Ege	Kütahya	Dolamber Böreği, Emet Pidesi, Ev Ekmeği, Gediz Köy Ekmeği, Gökçümen Hamursuzu (Gökümen Hamursuzu), Gözleme / Haşhaşlı Gözleme, Haşhaşlı EkmeK, Haşhaşlı Pide, Ispanaklı Şibit, Kıymalı Su Böreği, Lokum, Namaz Lokması, Patatesli Ev Ekmeği, Peynirli Su Böreği, Tahinli Çörek, Tosunum Böreği
28. Ege	Manisa	Akhisar Katmeri, Akhisar Simit Ekmeği, Alaşehir Ekmeği, Ateş Pidesi, Çakal Pidesi, Gelincik Böreği, Kabartlama (Pişi), Kastıra ekmeği, Kula Ev Ekmeği, Manisa Taban Simidi
29. Ege	Muğla	Bazlama, Halka, katmer, Leğen Böreği, Lokma, Milas Çaykaması, Milas Tepsisi Böreği, Sital (adı fitil olmalı?), Somun Ekmeği, Yufka Ekmeği
30. Ege	Uşak	Bozkuş ekmeği, katmer, Ulubey Döndürmesi / Döndürme, Zini Hamursuzu
31. Güneydoğu Anadolu	Adıyaman	Bazlama, Besmet (peksimet), Hitap, katmer, Kavurmalı Hitap, Kılör, Peynirli EkmeK, Samsat Taplaması/Samsat Gevreği, Semsek
32. Güneydoğu Anadolu	Batman	Batman Şam Böreği, Tandır Ekmeği
33. Güneydoğu Anadolu	Diyarbakır	Diyarbakır Çöreği
34. Güneydoğu Anadolu	Gaziantep	Antep Katmeri, Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi), Antep Kübban Ekmeği, Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu, Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi, Gaziantep Pirinçli Böreği Ve Gaziantep Bişisi, Gaziantep Sebzeli Peynir Böreği /Antep Sebzeli Peynir Böreği, Gaziantep Şeker Peynirli Böreği / Antep

Bölge	İl	EkmeK İsimleri
		Şekerli Peynir Böreği, Gaziantep Yeşil Zeytin Böreği, Kömme, Peynir, Çökelek ve Lor Semseği, Pişi
35. Güneydoğu Anadolu	Kilis	Gerebiç, katmer, Kırk Semseği, Mayanalı (Anasonlu) Kahke
36. Güneydoğu Anadolu	Mardin	EkmeK, Etlı EkmeK, Mardin Kiliçesi/Mardin Kiliçe Çöreği, Mardin Sembusek, Midyat Tandır Ekmeği, Tavey (ekmek)
37. Güneydoğu Anadolu	Siirt	Daş Ekmeği, Fatayor Markin (Gözleme), Gübaye, Mayalı Tandır Ekmeği, Peynirli Çörek / Salhiye, Pide EkmeK, Siirt Kuru Ekmeği (İğbeys Keek), Su Böreği, Tandır Ekmeği, Yufka
38. Güneydoğu Anadolu	Şanlıurfa	Ağzı Yumuh/Şanlıurfa Ağzı Yumuk, Etlı Kömeç, Sac Ekmeği, Semsek, Şanlıurfa Açık Ekmeği, Şanlıurfa Tırmaklı Ekmeği, Şıllık Ekmeği, Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi (Tatlı/Tuzlu), Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği), Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık
39. Güneydoğu Anadolu	Şırnak	Bakısmat Ekmeği, Gözleme, Haşhaşlı Katmer, Kaşarlı Gözleme, Kıymalı Kaşarlı Gözleme, Kıymalı Gözleme, Lavaş EkmeK, Patatesli Kaşarlı Gözleme, Patatesli Gözleme, Peynirli Otlı Gözleme, Sac Ekmeği, Tandır Ekmeği, Yağlı EkmeK
40. İç Anadolu	Aksaray	Akın Mayalı, Aksaray Şerbetli Pidesi, Aksaray Tahinlisi, Aksaray Un Kurabiyesi / Asker Kurabiyesi, Bazlama, Çörek, Gelveri Ekmeği, Gülağaç Çöreği, Kapak Ekmeği, Kaygana, papara (ekmek), Sıkma, Şekerli pide, Şepe (yufka)
41. İç Anadolu	Ankara	Akyurt Fısfıs Ekmeği (Kabartlama Ekmeği), Akyurt Tandır Böreği, Ankara Ebelemesi, Ankara Simidi, Ay Çöreği, Bayram Çöreği, Beypazarı Kuru, Beypazarı Simidi, Cızlama, Delikli EkmeK, Ebem Ekmeği, Ebesüt, Gardalaç, Gobit, Göbü, Gözleme, İçi (Kıymalı EkmeK), İçli EkmeK, Kabartma EkmeK, Kalecik Çöreği, Kalecik Ekmeği, Kartalaç, Kaygana, Kete, Kızılcahamam Bazlaması / Köy Bazlaması, Koçhisar usulü tahinli pide, Kol Böreği, Kömbe, Köy Bazlaması, Kül Çöreği, Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği, Polatlı Gözlemesi, Somun EkmeK, Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi, Tandır Çöreği, Tava Böreği, Yabanabat Pidesi, Yarımcı, Yazma Çöreği, Yukarı Çavundur Ekmeği
42. İç Anadolu	Çankırı	Çankırı Kıymalı, Çankırı Tutmaç Hamuru, Çankırı Yazma Çöreği, Çankırı Yoka (İnce) EkmeK Muskası, Eldivan Yağlı Çöreği, İnce EkmeK Muskası, Kül Çöreği, Nokul, Şabanözü Bazlaması, Şabanözü Cızlaması
43. İç Anadolu	Eskişehir	Ağzı Açık, Eskişehir Çığböreği (Çibörek), Eskişehir Simidi, Gardalaç, Göbete / Kobete, Haşhaşlı Gözleme, Katlama Böreği, Tapıl
44. İç Anadolu	Karaman	Etlı EkmeK, Kolaç Ekmeği, Lokur, Mayalı, Yufka EkmeK (Şebit EkmeK)
45. İç Anadolu	Kayseri	Açma Kete, Bazlama, Develi Cıvıklısı, Gubate, Halwone / Halvane /Çerkes Simidi, İki kızartması (bişi), Kayseri Katmeri, Kayseri Tandır Böreği, Susamlı Halka, Şebit, Tahinli Katmer, Velibah
46. İç Anadolu	Kırıkkale	Bazlama, Dönderme, Gölleme, Kömbe
47. İç Anadolu	Kırşehir	İçli Saç Böreği, Su Böreği
48. İç Anadolu	Konya	Akşehir Tahinli Pidesi, Bazlama, Cihanbeyli Gömeç Ekmeği, Gözleme, Kadınhani Tahinli Pidesi, Konya Etlı EkmeK, Konya Kakırdaklı Börek, Konya Kömbesi (Mayalı/Mayasız), Konya Sac Arası, Konya Sac Böreği, Konya Su Böreği, Konya Yağ Somunu, Mayalı, Sıkma, Şebit, Tandır Ekmeği, Tandır Gevreği, Yufka Ekmeği
49. İç Anadolu	Nevşehir	Hamursuz, Kaymaklı Çöreği, Kaymaklı Kasabası Köy Ekmeği, Keskiç, Kömbe, Nevşehir Simidi, Turşulu pita
50. İç Anadolu	Niğde	Bazlama, Halka, Mayalı, Mayalı sepe, Niğde Tahinlisi, Sac altı yufkası Çörek, Ekşili EkmeK, Ezentereli (Anasonlu Çörek)/ezenteli, Fatlaş, Fetil, Fırın katmeri, Gemerek pabuç (pabuç) Ekmeği, Gündül, Kete, Kırdök, Kömbe, Lavaş, Manti (Su Böreği), Sivas Katmeri, Suşehri Fırın Kuru / Kırdök, Ulaş Etlı Pidesi, Zara Sac Ekmeği
51. İç Anadolu	Sivas	
52. İç Anadolu	Yozgat	Mayalı Bazlama, Sorgun Yağlı, Yozgat Parmak Çöreği
53. Karadeniz	Amasya	Amasya Çöreği, Amasya Döndürmesi, Amasya Sini Böreği, Amasya Yağlı, Anuç, Ayçiçekli Delikli EkmeK, Bazlama, Burmalı Amasya Çöreği, Cevizli Amasya Yağlı, Cevizli Delikli EkmeK, Cırıktı (Akitma-Cızlak), Çoban Yağlı, Çörek, Eli böğünde, Gömbe, Gündül, Hamursuz, Hapsikoli, Haşhaşlı Delikli EkmeK, İşkefe Böreği/Yoka Böreği, Kara Fırın Ekmeği, katmer, Kete, Köy Böreği, Mayalı, Mısır Ekmeği, Nohudulu Amasya Çöreği, Ortası Delikli Yuvarlak EkmeK, Papara (ekmek aşı), Pişi, Puaça, Sınisu Böreği, Soğanlı Delikli EkmeK, Tandır Ekmeği, Yağlı Katmer, Yakasal Böreği, Yanuç, Yufka (işkefe)
54. Karadeniz	Artvin	Artvin Pidesi, Bazlama, Bişi, Cevizli Kete, Fırın Ekmeği, Hopa Hamsili Ekmeği, Hopa Laz Böreği, Kada, Kakala, Lavaş Ekmeği, Mısır Ekmeği (Çadi), Peynirli Katmer, Pileki Ekmeği, Şavşat Ketesi, Tandır Ekmeği

Bölge	İl	EkmeK İsimleri
55. Karadeniz	Bartın	Amasra Pidesi, Bartın Çöven Ekmeği, Bartın Gözlemesi, Bartın Ramazan Simidi, Bartın Su Böreği, Bazlama/Serme/Bazlamaç, Cevizli Kömeç, Çöven Ekmeği, Davul Ekmeği, Gızlama Ekmeği, Gözleme, Güccek Ekmeği, Kabak Böreği, Kabartma, Kartlaç (Gartlaç), Kaygana/Gaygana/Tava Ekmeği, Kıkırdaklı EkmeK, Köy Ekmeği, Kuru Yufka, Kül Kömeci, Lokma / Gabarmta, Mısır Ekmeği, Pileki Ekmeği (Gömme), Saç Ekmeği, Serme, Su Böreği
56. Karadeniz	Bayburt	Bayburt Ketesi, Bayburt Tırnaklı Pide, Fırın Lavaşı, Haşhaşlı EkmeK, Oruçbeyli Tandır Ekmeği, Pileki Ekmeği, Tophane Ekmeği
57. Karadeniz	Bolu	Bazlama, Bolu Kabaklı Gözlemesi, Bolu Patatesli Ekmeği, Cincile Böreği, Dörtdivan Patatesli Somun Ekmeği, Gırma Börek, Gözleme, Kaygana, Kömeç, Köy Ekmeği, Mantarlı Börek, Mudurnu Bal Kabaklı Gözlemesi, Patatesli Çarşaf Böreği, Pileki Ekmeği, Simit, Somun Ekmeği
58. Karadeniz	Çorum	Büyük Düvenci Somunu, Düvenci Çöreği, Kalın Somun EkmeK, katmer, Kömbe, Ölü Somunu, Pıt pıt, Pileki Ekmeği
59. Karadeniz	Düzce	Abısta (Ekmeğin yerini alan Katık), Akçakoca Mancarlı Pidesi, Akıtma, Bazlama/Beyaz ekmeK, Cevizli Gözleme, Çiğ Börek, Hamsili EkmeK / Kapşıya Çiğidi, Kaşmakam Ekmeği, Katlama Böreği, Katmer/Yağlı gözleme, Köy Ekmeği, Mısır Ekmeği, Muhacir katlaması, Peynirli EkmeK - Haçapuri, Pileki Ekmeği, Simit
60. Karadeniz	Giresun	Abacıbükü, Çavuşlu Ekmeği, Fetir Ekmeği, Fındık Ekmeği, Fırın Kuruşu, Fırında Sulu Somun, Giresun Simidi, Hamsili Mısır Ekmeği, katmer, Mısır Unu Ekmeği, Pileki Ekmeği, Yağlaş
61. Karadeniz	Gümüşhane	Gümüşhane Ekmeği, Gümüşhane Kanlı Börek / Gümüşhane Yufka Tatlısı, Harç Ekmeği, Kelkit Ketesi, Kürtün Araköy Ekmeği, Lemis, Pazılı Lemis, Pileki Ekmeği, Siron, Su Böreği, Tandır Lavaşı
62. Karadeniz	Karabük	Bandırma Ekmeği, Bazlama/Yazma/El Ekmeği /Göbe/El göbesi, Bükme, Cizleme, Çullu Börek, Dolama, Eflani Kül Çöreği, EkmeK, Hamsili Mısır Ekmeği, Karabük Yöresel Ekmeği, katmer, Kömeç, Köy Ekmeği, Mantarlı Börek, Mısır Çöreği, Pileki Ekmeği, Safranbolu Bükmesi, Safranbolu Kıtırı, Safranbolu Yufka Ekmeği, Simit
63. Karadeniz	Kastamonu	Akça EkmeK, Akıtma Ekmeği, Anasonlu galeta, Araç Kül Çöreği, Bazlama (Mayalı), Bazlama/Bazlamaç, Cevizli EkmeK, Cizleme, Çızlama, Çükündür (Şeker Pancarı) Ekmeği, Daday Etli Ekmeği, Et Samsısı, Etli EkmeK /Et samsısı, Fırın Ekmeği / Somun Ekmeği / Somun / kara somun, Gözleme, Gözleme/Oklava Hamurlusu, Güveç Ekmeği, Hamullu EkmeK / Mayalı EkmeK/Şiplek, Ispanak Ekmeği, İçi Yağlı EkmeK, İçli Bazlamaç, İçli Yufka, İnebolu Ekmeği (Şapka Ekmeği), Kastamonu Simidi, Katmer/Sac Ekmeği, Kaygana / bırak kaygana, Kesik Çökelek Ekmeği/Ekşimik Ekmeği, Kete, Kır pidesi, Kırtıl/Kırtıç, Kıymalı EkmeK, Koca Görmez, Köy Ekmeği, Kütük Pidesi, Mantar Ekmeği, Mantarlı Börek, Mısır Ekmeği, Pancar Ekmeği / Ot Ekmeği, Pastırmalı EkmeK, Patates Ekmeği, Peynirli Pide, Pırasa Ekmeği, Pıt pıt, Pileki Ekmeği, Pişi, Şipleme, Taş Ekmeği, Taş Pidesi, Tava Ekmeği, Tere Ekmeği, Yoğurt Ekmeği, Yoğurtlu Pide, Yufka/Serme Ekmeği, Yumurtalı EkmeK
64. Karadeniz	Ordu	Beleki ekmeği, Gılik, Golit ekmeği, Hamsili EkmeK, İlküvez Yağlısı, Kuru Yufka, Kuru Yufka Böreği, Mesudiye Kuru Ekmeği (Mesudiye Golithi), Mısır Ekmeği, Ordu Pidesi / Ordu Yağlısı, Ordu Tost Ekmeği, Ömeç, Pileki Ekmeği (Gömme), Su Böreği, Şapalak, Tirit vişneli ekmeği, Yufka
65. Karadeniz	Rize	Derepazarı Pidesi, Hamsikoli, Hamsili EkmeK (kapçoni cari), Kakaloni Cari, Kovalı Cari/mdika cari / Karaoğlan Ekmeği, Kva meta3eri kvari, Kvari, Mayasız EkmeK (kvayı), Mısır Ekmeği, Mısır Ekmeği (lazutiCari), Mincili EkmeK (minconicari), Mtuta Kvari, Pekmezli EkmeK - Mayalı, Pekmezli EkmeK - Mayasız, Pileki Ekmeği, Rize Baston EkmeK, Rize Enişte Lokumu, Rize Simidi
66. Karadeniz	Samsun	Bafra Nokulu, Bafra Pidesi, Çarşamba Kıvratması, Çarşamba Pidesi, EkmeK Aşı, Mısır Ekmeği, Pileki Ekmeği, Samsun pidesi, Samsun Simidi, Sebzeli Mısır Ekmeği, Terme Pidesi, Yanıç, Yufka
67. Karadeniz	Sinop	Akkabak Böreği (Kabak Millesi), Boyabat Pidesi, Döndürme (cızlama, kaygana), Etli EkmeK, Katlama, Kete, Kırtıl, Mısır Ekmeği, Pırasalı Mısır Ekmeği, Pileki Ekmeği, Sac Böreği, Sac Ekmeğ (Unlu Basma), Sac Ketesi, Sacda Zilbit Böreği, Sinop Nokulu, Tepsi Ekmeği
68. Karadeniz	Tokat	Çökelekli Katmer, Erbaa Katmeri / Katmer, Gardalaç, Hamsikoli, Haşhaşlı ve Cevizli Parmak, İşkefe (Yufka EkmeK), Lamesli Pide, Pileki Ekmeği, Taş (kuş) ekmeği, Tokat Çöreği, Tokat Ekmeği, Tokat Ev Ekmeği, Tokat Yağlısı, Tokat Yoğurtmacı
69. Karadeniz	Trabzon	Harıcı EkmeK, Kabak sivimli ekmeK, Kaygana, Kömeç, Ocak Ekmeği, Otlu EkmeK, Pazılı Burma, Pileki Ekmeği, Seyme, Sürmene Pidesi, Taplama, Taştta mısır ekmeği, Trabzon Su Böreği, Vakfikebir Ekmeği, Yayla Usulü Sacda Gömme Mısır Ekmeği



Bölge	İl	Ekmek İsimleri
70. Karadeniz	Zonguldak	Bazlama/Serme, Cevizli Kömeç, Devrek Kömeci/Devrek Cevizli Kömeci, Devrek Simidi, Ereğli Pidesi, Gaygana, Göbü, Gözleme, Kartlaç (Gartlaç), Kömeç, Kuru Yufka, Mantarlı Börek, Mısır Ekmeği, Pileki Ekmeği
71. Marmara	Balıkesir	Ayvalık Sakızlı Kurabiye, Ayvalık sütlü ekmeği, Bayram Ekmeği (Damla Sakızlı, karanfilli Ekmek), Bohça Ekmeği, Boşnak böreği, Değirmenci ekmeği, Edremit yağlı pidesi, Ekmek, Ekşi Mayalı Fırın Ekmeği, Hamur Kızartması, Kabaklı köy ekmeği, Koca Börek, Kömme, Lor böreği, Lorlu Mısır Ekmeği, Masaniça böreği, Mayalı fırın ekmeği, Mayalı sac ekmeği, Muhacir böreği, Muhacir ekmeği, Nohut Ekmeği, Nohutlu börek, Nohutlu Ekmek, Sac Böreği, Sarımsaklı Ekmek, Savaştepe Seferberlik Çöreği, Susurluk yasa ekmeği, Şekerli Simit, Tava Tost Ekmeği, Tereyağlı bezdirme, Yağlı pide, Yufka, Yufka Böreği, Zeytinli ekmek
72. Marmara	Bilecik	Kaçamak, Kömme
73. Marmara	Bursa	Bursa Cantık, Bursa Cevizli Lokum, Bursa Hamursuz, Bursa Pidesi, Bursa Tahinli Pide, Cevizli Ekmek, Cevizli Lokum, Gartalaç, İnegöl Simidi, Muhacir işi Nohut Emegi, Nohutlu Ekmek, Tahinli Pide, Yoz Pide
74. Marmara	Çanakkale	Ay Çöreği, Çan bezesi, Köy Ekmeği, Lokum Ekmeği, Mafış, Melki Böreği, Mısır Ekmeği, Patlıcanlı gül böreği, Pırasa Böreği, Simit Lokumu, Tepsi Ekmeği, Zeytinyağlı Dürme
75. Marmara	Edirne	Akıtma, Bohça Böreği, Çiğ Börek, Fincan Böreği, Gözleme, Kabak Böreği, katmer, Kulaç (muhacir kulacı), Luçnik (Taze Soğanlı Mısır Ekmeği), Paça Böreği, Pazlama Cızlama, Pursenik (Mısır Ekmeği), Su Böreği, Tavuklu Börek
76. Marmara	İstanbul	Çengelköy pidesi, Çengelköy taş fırın ekmeği, İstanbul kazan simidi, Kebapçı Lavaşı, Sarıyer Böreği, Silivri muhacir ekmeği bohçası
77. Marmara	Kırklareli	İspanak Böreği (Kol Böreği), Kaçamak, Kalın Kıyı, Kenarlar, Köy Ekmeği, Nohutlu Ekmek, Pırasa Böreği / Arnavut Böreği
78. Marmara	Kocaeli	Cevizli Ekmek, Cızlama (Akıtma), Ekmek, Gebze Bayram Çöreği, Gebze Ekşi Mayalı Köy Ekmeği, Gözleme, İzmit Simidi, Kaçamak (Malak), Kandıra Hamursuzu, Koca Görmez, Körfez Mancarlı Pide, Sütlü Ekmek
79. Marmara	Sakarya	Bazlamaç, Cevizli Lokum, Enişte Lokumu, Ev Ekmeği, Haluğ, Loby Cadı (Fasulyeli Mısır Ekmeği), Mayalı Ekmek, Mayalı Saç Ekmeği, Mayasız Çerkez Ekmeği, Mayasız ekmek (mukumipş), Mısır Ekmeği (Cadı), Nohutlu Ekmek, Pasta (Abısta)/Çüven ekmeği/Çerkes Ekmeği, Prısalı Börek, Sakarya Çüven Ekmeği, Sütlü Çerkez Ekmeği, Şelame (pişi), Tava Lokum (Tavalukum), Velibah (gözleme)
80. Marmara	Tekirdağ	Ağız Sütü Böreği, Buzağı Böreği, Çarşı Ekmeği, Çiğ Patates Böreği, Gözleme, Hıdırellez Pidesi, Kabak Böreği, katmer, Kuskus Ufacığı Böreği, Luçnik (Soğanlı Pide), Nohut Mayalı Ekmeği, Patlıcan Böreği, Pırasa Böreği, Soğan Sapı Böreği, Şebit (sepit, şipit), Tepsi Ekmeği, Tuzsuz Çavdar Ekmeği, Üsküp Usulü Çalı Ekmeği
81. Marmara	Yalova	Yaprak Pidesi