



# Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2023, 6(9): 1153-1166.

DOI:[10.26677/TR1010.2023.1274](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1274)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



## ARAŞTIRMA MAKALESİ

### 1730-1930 Arasında Yazılan Yemek Kitaplarına Göre Türk Mutfağındaki Kebaplar ve Bugünkü Bilinirliklerinin Araştırılması

Öğr. Gör. Servet K. GÜNEY, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Ankara, e-posta: [servetkg@baskent.edu.tr](mailto:servetkg@baskent.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1948-4223>

#### Öz

Beslenme insanoğlunun fizyolojik ihtiyaçları içinde tanımlanan birincil ihtiyaçlarından biridir ve insanların geçmişte nasıl beslendiği sıklıkla merak konusu olmaktadır. Bu çalışmanın amacı, 1730-1930 yılları arasında yazılmış yemek kitaplarında yer alan kebabların belirlenmesi ve bu reçetelerin bugünkü bilinirliklerinin araştırılmasıdır. Araştırmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. Verilerin toplanması sürecinde doküman analizi yöntemi kullanılarak 1730-1930 yılları arasında yazılmış 5 kitap incelenmiş ve yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya konu olan kitaplarda 116 adet kebab reçetesine ulaşılmıştır. Buna göre, kebablarda en çok tercih edilen kasaplık hayvanlar koyun/kuzu/koç, kümes hayvanlarında tavuk ve balıklarda da uskumrudur. Kebablarda en çok tercih edilen baharat ve tatlandırıcılar, tuz, soğan, karabiber ve tarçındır. Kömürde ızgara en fazla tercih edilen pişirme yöntemidir. Domates 20. yüzyılın başında reçetelerde yer bulmaya başlamıştır. Hacı Osman kebabı, mazruf kebabı ve kaytan kebabı dışındaki tüm kebabların katılımcılar tarafından bilindiği tespit edilmiştir. Kitaplardaki reçetelerde en çok kullanılan baharattan biri olan tarçının günümüz kebablarında hiç kullanılmadığı ve külbastı reçetelerinde pişirme tekniğinin balıklar hariç tamamen değiştiği tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Türk Mutfağı, Kebab, Et Yemekleri, Gastronomi.

**Makale Gönderme Tarihi:** 11.07.2023

**Makale Kabul Tarihi:** 08.09.2023

#### Önerilen Atıf:

Güney, S. K. (2023). 1730-1930 Arasında Yazılan Yemek Kitaplarına Göre Türk Mutfağındaki Kebablar ve Bugünkü Bilinirliklerinin Araştırılması, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(9): 1153-1166.



**Journal of Social, Humanities and  
Administrative Sciences**

2023, 6(9): 1153-1166. DOI:[10.26677/TR1010.2023.1274](https://doi.org/10.26677/TR1010.2023.1274)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: [www.sobibder.org](http://www.sobibder.org)



**RESEARCH PAPER**

**An Investigation of Kebabs in Turkish Cuisine According to Cookbooks Written  
Between 1730-1930 and Their Current Familiarities**

Lecturer Servet K. GÜNEY, Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture,  
Ankara, e-mail: [servetkg@baskent.edu.tr](mailto:servetkg@baskent.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1948-4223>

**Abstract**

Nutrition is one of the primary needs of human beings defined within the physiological needs, and it is often a matter of curiosity how people were fed in the past. The aim of this study is to determine the kebabs in the cookbooks written between 1730-1930 and to investigate the current familiarity of these recipes. Qualitative research technique was used in the research. During the data collection process, 5 books written between 1730 and 1930 were examined using the document analysis method and interviews were conducted using a semi-structured interview form. In the books that are the subject of the research, 116 kebab recipes were found. Accordingly, the most preferred butchery animals for kebabs are sheep/lamb/ram, chicken for poultry and mackerel for fish. The most preferred spices and condiments in kebabs are salt, onion, black pepper and cinnamon. Grilling on charcoal (barbecue) is the most preferred cooking method. Tomatoes began to find a place in recipes at the beginning of the 20th century. It was determined that all kebabs except Hacı Osman kebab, mazruf kebab and kaytan kebab were known by the participants. It has been determined that cinnamon, which is one of the most used spices in the recipes in the books, is never used in today's kebabs and the cooking technique in the cutlet recipes has completely changed, except for fish.

**Keywords:** Turkish Cuisine, Kebab, Meat Dishes, Gastronomy.

**Received:** 11.07.2023

**Accepted:** 08.09.2023

**Suggested Citation:**

Güney, S. K. (2023). An Investigation of Kebabs in Turkish Cuisine According to Cookbooks Written Between 1730-1930 and Their Current Familiarities, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 6(9): 1153-1166.

## GİRİŞ

Beslenme insanoğlunun fizyolojik ihtiyaçları içinde tanımlanan birincil ihtiyaçlarından biridir (Maslow, 1943) ve insanların geçmişte nasıl beslendiği sıklıkla merak konusu olmaktadır (Albustanlıoğlu vd., 2023). İnsanoğlunun ateşi kullanmayı öğrendikten sonra faydalandığı ilk pişirme tekniği eti açık ateşte pişirmek, yani bugünkü tanımı ile kebab yapmaktır. Kebab, doğrudan doğruya ateşte veya kap içinde susuz olarak pişirilmiş et; kızartma, çevirme veya kavurma yoluyla hazırlanan her türlü yiyecek (TDK, 2023) olarak tanımlanmaktadır. Kebab yapma Türk mutfağının Antik Anadolu medeniyetleri, Roma, Türkistan, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dâhil olmak üzere bütün dönemlerinde kullanılmış bir tekniktir (Güney, 2021a). Çalışmaya konu olan dönemin öncesinde erkeç, keklik, sülün, serçe, güvercin ve tavus kuşu etlerinin de kebab yapmak için kullanıldığı kayıtlarda geçmektedir (Yerasimos, 2002). Türk mutfağında kebabçılar geçmişten bu yana ayrı bir esnaf kolu olarak var olmuştur ve Evliya Çelebi seyahatnamesinde gezip gördüğü yerlerdeki kebabçı çarşıları ile kebabçı esnafından ayrıntılı olarak bahsetmektedir (Evliya Çelebi, 2013). Günümüzde de tüm yörelerde pişirilen birçok çeşidi bulunmaktadır. Kebapları birbirinden ayıran en önemli özelliklerinden birisi ise ait olduğu yörenin etinin kendine has lezzetidir (Güney, 2021b; Güney, 2019).

Türk mutfağı hakkında yazılan kaynaklar sınırlı sayıdadır. Bilgiler; Antik Anadolu medeniyetlerine ait kayıtlar, seyahatnamelerde geçen yemekler, saray muhasebe arşivleri, imaret kayıtları, halk öyküleri ve 15. yüzyıldan itibaren kaleme alınan az sayıda yemek kitabı ile sınırlıdır. 1730-1930 yılları arasında kaleme alınmış eserlerden oluşan bir seçmeden hareketle yapılan bu çalışmada; kitaplarda geçen kebablar, kullanılan etin cinsi, pişirme tekniği ve baharat isimleri listelenmiştir. Melceü't Tabbahin'de külbastıların da kebablar sınıfında yer aldığı belirtilmiştir (Mehmet Kâmil, 2016). Bu nedenle kitaplarda geçen külbastı reçeteleri de araştırma kapsamında değerlendirilmiştir. Bu liste katılımcılara verilerek yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular yoluyla bu konudaki bilgilerine başvurulmuştur.

Bu çalışmanın amacı 1730-1930 yılları arasında yazılmış yemek kitaplarında yer alan kebabların belirlenmesi ve bu reçetelerin bugünkü bilinirliklerinin araştırılmasıdır. Kitaplarda geçen kebabların pişirme teknikleri, kullanılan etin cinsi ile baharat çeşitliliği de incelenmiştir. Böylelikle, bir yandan Türk mutfağındaki kebabların bir dökümü oluşturulurken bir yandan da hem incelenen 200 yıllık süre içindeki değişimler hem de bugünkü reçetelerle aralarında farklar ortaya konulacaktır. Bu sayede Türk mutfağındaki kebablara ve mutfak kültürümüzün zamana nasıl ayak uydurarak yaşayan bir kültür mirası olduğuna dair farkındalık oluşturulabilecektir.

## YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırmalar, araştırmacının üzerinde çalıştığı konu ile ilgili açık uçlu ve sorgulayıcı sorular yoluyla katılımcıların bilgi ve tecrübelerinden derinlemesine faydalanılmasını sağlayan çalışmalardır (Merriam, 2018).

Araştırmada, yazılı dokümanların içeriğini belli bir düzen içerisinde, dikkatli ve derinlemesine çözümlenmek amacıyla kullanılan (Kıral, 2020:173) doküman analizi yöntemi ile birlikte, beklentilerin ötesinde bilgi barındırabileceği düşünülen durumların detaylı incelenmesini kolaylaştıran amaçlı örneklem yöntemlerine başvurulmuştur (Baltacı, 2019:373). Verilerin analizi aşamasında betimsel analiz yöntemine başvurulmuştur. Betimsel analizde, önceden belirlenmiş bir tematik çerçeveye göre

toplanan bulgular tanımlanır, yorumlanır, birbiriyle ilişkilendirilir ve anlamlandırılır (Baltacı, 2019:379).

Araştırmanın evreni Türkiye’de 71 farklı üniversitenin 126 adet tercih edilebilen gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde (YÖK, 2023) Türk Mutfağı konusunda ders veren öğretim elemanları ile Türk mutfağı konusunda deneyimli 5 yıldızlı otel aşçıbaşlarından oluşmaktadır. Bu üniversitelerin kataloglarına ulaşılabilen 89 tanesinin 18’inde Türk Mutfağı dersi olduğu tespit edilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşmeler üniversitelerin Türk mutfağı konusunda ders veren hocaları ve yine Türk mutfağı konusunda deneyimli 5 yıldızlı otel aşçıbaşlarından oluşan toplam 10 kişi ile çevrimiçi ve yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Yüz yüze görüşmelerin süresi ortalama 22 dakikadır. Araştırmanın geçerliği ve güvenilirliğini artırmak için, katılımcıların çevrimiçi ortamda hazırlanan görüşme formunu da doldurmaları istenmiştir. Bu formlar sayesinde katılımcıların hangi kebabları bildiklerine dair yüzdeler hesaplanmıştır. Ayrıca kayıtlar dijital olarak saklanmış ve bulgular kısmında görüşmelerden direkt alıntılar yapılmıştır (Başkale, 2016, 23-27; Merriam, 2018: 199-228). Bu sayede Türk mutfağındaki kebabların hem sürekli bir araştırma ile eğitim öğretim faaliyetinin yürütüldüğü akademik alanda hem de ülke mutfağının Türk ve uluslararası misafirlere tanıtıldığı 5 yıldızlı otellerdeki bilinirliğinin de ortaya konulması sağlanacaktır.

Yarı yapılandırılmış görüşmeler 10.06.2023-05-07-2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik bilgileri, ikinci bölümde ise Türk mutfağındaki kebabların bilinirliğine yönelik sorular yer almaktadır. Görüşmelerde elde edilen verilen birbirini tekrarlamaya başladıktan sonra doyumluğa ulaşıldığına karar verilmiş ve görüşmeler sonlandırılmıştır. Bu çalışma Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü’nün 5 Haziran 2023 tarihli ve 17162298.600-164 sayılı etik kurul izni ile gerçekleştirilmiştir.

Araştırmaya konu olan kitaplar; Türkçe telif olunmuş ilk yemek kitabı olma özelliğine sahip, birçok yemek kitabına kaynaklık etmiş ve Dürrîzâde Nurullah Mehmed Efendi tarafından 1775-1778 yılları arasında yazılan Ağdiye Risalesi, Mehmet Kâmil tarafından 1844’te yayımlanan Melceü’t Tabbâhîn, Mevlevi yemekleri ile ilgili önemli bilgiler veren ve Ali Eşref Dede tarafından 1856-1857 yıllarında yazılan Ali Eşref Dede Risalesi, Mahmut Nedim Bin Tosun’un 1900 yılında kaleme aldığı Aşçıbaşı, Mehmed Reşad’ın 1921-1923 yılları arasında yazdığı Fenn-i Tabahat ve Hadiye Fahriye’nin 1923 tarihli Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı eserleridir. Bahsi geçen eserler hem Osmanlı Devleti’nin son iki yüz yılını temsil etmeleri ve yüzyıllar içerisinde biriken Türk mutfağı mirasını barındırmaları hem de Türkiye Cumhuriyeti’ne geçiş dönemini yansıtmaları açısından önem taşıdıkları için seçilmişlerdir.

Araştırılan dönemde Türk mutfağına ait yazılı eserlerin azlığı ve katılımcıların farklı illerde bulunmaları nedeniyle yüz yüze görüşme imkânının kısıtlı olması araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

## **BULGULAR ve YORUM**

### **Kitaplarda Yer Alan Reçetelere Ait Bulgular**

Araştırmaya konu olan kitaplarda 116 adet kebab reçetesine ulaşılmıştır; ancak bu reçetelerden ciğer kebabı 4, çömlek kebabı 2, fırın kebabı 2, furun kebabı 2, içi dolmuş kuzu kebabı 2, kâğıt kebabı 2, kılıç balığı kebabı 2, kırma tavuk kebabı 3, koyun külbastısı 3, kuşbaşı kebabı 2, orman kebabı 2, piliç

kebabı 2, süt kebabı 3, tarak külbastısı 2, tas kebabı 3, tavşan kebabı 3, tavuk kebabı 4, tavuk külbastısı 3, tencere kebabı 2, uskumru kebabı 2 ve yılan balığı kebabı 2 kez geçmektedir. Birden fazla kitapta geçen kebabların reçeteleri arasında küçük farklılar bulunmaktadır ve bunların görülebilmesi için kullanılan malzemelerin ayrıntıları da Tablo 1’de verilmiştir.

Bazı reçetelerde, kebablarda birden fazla çeşit et kullanılabilceği belirtilmiştir. Araştırmaya konu olan kebablarda bildircin 2, dana/sığır 5, deniztarağı 2, istiridyeye 1, geyik/karaca/yaban keçisi 1, hindi palazı 1, hindi 2, kalkan ciğeri 1, kılıç balığı 5, palamut 3, koç 9, koyun 45, koyun böbreği, 2, koyun ciğeri 6, kuzu ciğeri 2, kuzu 18, kuzu/koyun pırzola 1, lüfer 1, ördek palazı 1, piliç 4, serçe 1, kaz palazı 1, tavşan 3, tavuk ciğeri 1, tüm tavuk 9, uskumru 6, kefal 1 ve yılan balığı 2 yerde geçmektedir. Buna göre, kebablarda en çok tercih edilen kasaplık hayvanlar koyun/kuzu/koç, kümes hayvanlarında tavuk ve balıklarda da uskumrudur.

Kebabların hazırlanması ve pişirilmesi işlemlerinde kullanılan baharat ve tatlandırıcılardan soğan 65, tuz 107, karabiber 65, tarçın 32, yoğurt 6, defne yaprağı 10, yenibahar 7, domates 12, kekik 8, maydanoz 12, sarımsak 13, kişniş 2, çam fıstığı 5, kuş üzümü 1, patlıcan 4, gömlek yağı 10, sadeyağ 6, tereyağı 11, salça 1, patates 1, mantar 1, kimyon 4, kakule 3, muskat 1, anason 3, reyhan 1, güvey otu 1, nar ekşisi 1, karanfil 1, limon 16, nane 3, taze soğan 3 ve üzüm 1 reçetede yer almaktadır. Buna göre, kebabların hazırlanması ile pişirilmesinde en çok tercih edilen baharat ve tatlandırıcılar; tuz, soğan, karabiber ve tarçındır.

Pişirme yöntemleri incelendiğinde kömürde ızgara 81, tencere 23, fırın 16, tandır 2 ve çevirme 4 reçetede kullanılmıştır. Kömürde ızgara yöntemi en çok kullanılan pişirme yöntemidir. Bunlara ek olarak, günümüz Türk mutfağında birçok yemekte kullanılan domates, kitaplardaki reçetelerde kendine ancak 20. yüzyılın başında yer bulmaya başlamıştır.

**Tablo 1.** 1730-1930 Arasında Yazılan Yemek Kitaplarında Adı Geçen Kebablara Ait Bilgiler

Kebabın Adı	Kullanılan Etin Cinsi	Kullanılan Baharat ve Tatlandırıcılar	Pişirme Yöntemi	Kitabın Adı	Bilinirlik %
Adi şiş kebabı	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	80
Tavuk kebabı	Tüm tavuk	Tuz, karabiber, tarçın	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	90
Kırma tavuk kebabı	Tüm tavuk	Tuz, karabiber, tarçın, tereyağı	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	70
Süt kebabı	Kuzu/Koyun	Tuz, karabiber, tarçın, süt	Tencere/Kömürde ızgara	Melceü't Tabbahin	30
Kuş kebabı	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, kimyon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	40
Muhzır kebabı	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	20
Hacı Osman kebabı	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın	Tencere	Melceü't Tabbahin	0
Tavşan kebabı	Tavşan	Tuz, sarımsak, sirke, tereyağı	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	20

<b>Kıymadan fırın kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, sadeyağ, gömlek yağı, çam fıstığı, üzüm	Fırın	Melceü't Tabbahin	80
<b>Tas kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, kakule, pirinç	Tencere	Melceü't Tabbahin	70
<b>İçi dolmuş kuzu kebabı</b>	Kuzu	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, çam fıstığı, üzüm, ciğer	Fırın	Melceü't Tabbahin	80
<b>Ciğer kebabı</b>	Kuzu/Koyun ciğer	Tuz, sirke, sarımsak, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	90
<b>Uskumru balığının kebabı</b>	Uskumru	Tuz, karabiber, defne yaprağı, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	80
<b>Kılıç balığının kebabı</b>	Kılıç balığı	Tuz, karabiber, defne yaprağı, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	90
<b>Palamut balığının kebabı</b>	Palamut	Tuz, karabiber, defne yaprağı, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	60
<b>Yılan balığının kebabı</b>	Yılan balığı	Tuz, karabiber, defne yaprağı, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	30
<b>Tavuk külbastısı</b>	Tüm tavuk	Tuz, karabiber, tarçın	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	100
<b>Koyun ve kuzu külbastısı</b>	Kuzu/Koyun pirzola	Tuz, karabiber, zahter	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	90
<b>Dana ve sığır etinden tencere külbastısı</b>	Dana/sığır	Sarımsak, sirke, tarçın, kimyon	Tencere	Melceü't Tabbahin	80
<b>Haşlama balık külbastısı</b>	Uskumru/Kefal	Tuz, sirke, limon, maydanoz	Tencere/Izgara	Melceü't Tabbahin	60
<b>Kılıç ve Palamut külbastısı</b>	Kılıç/Palamut	Tuz, limon, defne yaprağı, fındık taratoru	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	70
<b>Lüfer balığı külbastısı</b>	Lüfer	Soğan, sirke, tuz	Kömürde Izgara/Tava	Melceü't Tabbahin	40
<b>Tarak ve istiridye külbastısı</b>	Deniz Tarağı/İstiridye	Zeytinyağı, tuz, karabiber, limon	Kömürde Izgara	Melceü't Tabbahin	50
<b>Uskumru balığının külbastısı</b>	Uskumru	Zeytinyağı, tuz, soğan, limon, maydanoz	Kömürde ızgara	Melceü't Tabbahin	60
<b>Tencere kebabı</b>	Koyun/Dana	Soğan, tuz, karabiber	Tencere	Fenn-i Tabahat	90
<b>Testi kebabı</b>	Koyun	Tuz, yenibahar, domates	Fırın	Fenn-i Tabahat	90
<b>Çömlek kebabı</b>	Koyun	Soğan, kekik, defne yaprağı, yenibahar, tereyağı	Fırın	Fenn-i Tabahat	100
<b>Rende kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz karabiber, kuyruk yağı, domates salçası	Tencere	Fenn-i Tabahat	40
<b>Kâğıt kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, kuyruk yağı	Fırın	Fenn-i Tabahat	90

Tas kebabı	Koyun	Soğan, domates suyu, tereyağı	Tencere	Fenn-i Tabahat	70
Kestaneli kebab	Koyun	Kestane, domates suyu	Tencere	Fenn-i Tabahat	20
Yoğurtlu kirde kebabı	Koyun	Sarımsak, yoğurt, tarçın, yenibahar, muskat	Kömürde Izgara	Fenn-i Tabahat	50
Salçalı böbrek kebabı	Koyun böbreği	Hardal, tuz, maydanoz	Kömürde Izgara	Fenn-i Tabahat	50
Çöp kebabı	Koyun	Patlıcan, domates, tereyağı	Tencere	Fenn-i Tabahat	60
Piliç kebabı	Piliç Tüm	Soğan, tuz, karabiber	Kömürde Izgara	Fenn-i Tabahat	70
Hindi fırın kebabı	Hindi Tüm	Soğan, tuz, karabiber, yoğurt, yumurta sarısı	Fırın	Fenn-i Tabahat	60
Bıldırcın fırın kebabı	Bıldırcın	Soğan, tuz, karabiber, kuyruk yağı, mantar	Kömürde Izgara	Fenn-i Tabahat	70
Çarşı usulü kebabı	Koç	Soğan, tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	80
Yoğurtlu çarşı kebabı	Koç	Soğan, tuz, yoğurt, sarımsak, tereyağı	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
Tandır kebabı	Koç	Tuz	Tandır	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
Domatesli şiş kebabı	Koç	Soğan, tuz, domates, sarımsak	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	80
Soğanlı kebab	Koç	Soğan, tuz, arpacık soğan, sarımsak,	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
İzmir kebabı (Yatık döner)	Koyun	Soğan, tuz, maydanoz	Çevirme	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	80
Ekşili kebab	Koç	Soğan, tuz, karabiber, tereyağı, nar ekşisi	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
Patlıcanlı kebab	Koç	Soğan, tuz, karabiber, patlıcan	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
Orman kebabı	Kuzu/Toklu	Tuz	Çevirme	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
Kokoreç	Kuzu bağırsak	Soğan, tuz, karabiber, kekik, akciğer, karaciğer, yürek, gömlek yağı	Çevirme	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
Yufkalı kebab	Koç	Soğan, tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	70
Kaytan kebabı	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, yenibahar, karanfil, tereyağı, maydanoz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	0
Tavuk kebabı	Tavuk Tüm	Soğan, tuz, un	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90

<b>Piliç kebabı</b>	Piliç Tüm	Soğan, tuz, un	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	70
<b>Kaz palazı kebabı</b>	Kaz palazı	Soğan, tuz, un, tarçın karabiber	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	40
<b>Ördek palazı kebabı</b>	Ördek palazı	Soğan, tuz, un, tarçın karabiber	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	50
<b>Hindi palazı kebabı</b>	Hindi palazı	Soğan, tuz, un, tarçın karabiber, limon	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	20
<b>Mazruf kebabı</b>	Serçe, Bildırcın, Piliç/Hindi/Kaz Palazı	Tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	0
<b>Patlıcanlı bildırcın kebabı</b>	Bıldırcın	Tuz, karabiber	Fırın	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	50
<b>Tavşan kebabı</b>	Tavşan	Soğan, tuz, karabiber, tereyağı	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	20
<b>Av eti kebabı</b>	Geyik/Karaca/Yaban Keçisi	Soğan, tuz, karabiber, kuyruk yağı	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	30
<b>Balık kebabı</b>	Kılıç balığı	Soğan, tuz, karabiber, defne yaprağı, limon, zeytinyağı	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
<b>Koyun külbastısı</b>	Koç	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90
<b>Karaciğer külbastısı</b>	Koyun karaciğeri	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
<b>Yürek külbastısı</b>	Koyun yürek	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	50
<b>Böbrek külbastısı</b>	Koyun böbrek	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	60
<b>Dana ve sığır külbastısı</b>	Dana/sığır	Soğan, tuz, karabiber, kekik	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90
<b>Tavuk külbastısı</b>	Tavuk Tüm	Tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
<b>Piliç külbastısı</b>	Piliç Tüm	Tuz	Kömürde Izgara	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
<b>Tencere kebabı</b>	Koyun/Dana	Soğan, tuz, karabiber, kabuk tarçın, domates suyu, kuyruk yağı	Tencere	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90
<b>Tava kebabı</b>	Koyun/Dana	Tuz, karabiber	Tencere	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	70
<b>Tepsi kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, kekik, gömlek yağı	Fırın	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	90
<b>Sahan kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber	Tencere	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	70



<b>Hünkarbeğendi</b>	Koyun	Patlıcan, domates suyu, tereyağı	Tencere	Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı	100
<b>Adi tas kebabı</b>	Koyun (kıvırcık)	Soğan, tuz	Tencere	Aşçıbaşı	60
<b>Kağıt kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, yenibahar, güvey otu, reyhan	Fırın	Aşçıbaşı	90
<b>Defneli şiş kebabı</b>	Koyun	Tuz, defne yaprağı, maydanoz, taze soğan	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Kuşbaşı şiş kebabı (Altı ezmeli kebab)</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, yenibahar, domates, sadeyağ	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Fırın kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, domates	Fırın	Aşçıbaşı	100
<b>Suluca şiş kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, yenibahar	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	20
<b>İçi dolmuş kuzu kebabı</b>	Kuzu	Soğan, tuz, karabiber, çam fıstığı, kuş üzümü, sadeyağ, yoğurt	Fırın	Aşçıbaşı	80
<b>Güveç kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, domates	Fırın	Aşçıbaşı	80
<b>Kiremit kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, domates	Fırın	Aşçıbaşı	80
<b>Ciğer kebabı</b>	Koyun karaciğeri	Soğan, tuz, karabiber, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	90
<b>Pirzolahı patates kebabı</b>	Kuzu pirzola	Soğan, tuz, karabiber, maydanoz, patates	Tencere	Aşçıbaşı	60
<b>Uskumru kebabı</b>	Uskumru	Soğan, limon, zeytinyağı, maydanoz, taze soğan	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Defneli Kılıç ve Palamut kebabı</b>	Kılıç/Palamut	Soğan, tuz, zeytinyağı, limon, maydanoz, defne yaprağı	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Yoğurtlu şiş kebabı</b>	Koyun	Arnavut biberi, yoğurt, sadeyağ, tarçın	Kömürde Izgara	Aşçıbaşı	80
<b>Kıymalı veya Köfteli yoğurtlu kebab</b>	Koyun	Arnavut biberi, yoğurt, sadeyağ, tarçın	Tencere	Aşçıbaşı	90
<b>Orman kebabı</b>	Koyun	Tuz	Çevirme	Aşçıbaşı	100
<b>Sac kebabı</b>	Kuzu	Tuz, sadeyağ, ayran	Tencere	Aşçıbaşı	80
<b>Piryan/Büryan</b>	Koyun	Tuz	Tandır	Aşçıbaşı	100
<b>Tavuk kebabı</b>	Tavuk Tüm	Tuz, un	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	90
<b>Kırma tavuk kebabı</b>	Tavuk Tüm	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, un	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	70
<b>Süt kebabı</b>	Kuzu/Koyun	Tuz, karabiber, süt, un	Tencere/Kömürde ızgara	Ağdiye Risalesi	30
<b>Kuşbaşı kebabı</b>	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, kimyon, un	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	70

<b>Tavşan kebabı</b>	Tavşan	Tuz, karabiber, sarımsak, sirke	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	20
<b>Uskumru balığı kebabı</b>	Uskumru	Tuz, defne yaprağı	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	80
<b>Kılıç balığı kebabı</b>	Kılıç balığı	Tuz, defne yaprağı	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	80
<b>Yılan balığı kebabı</b>	Yılan balığı	Tuz	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	30
<b>Furun kebabı</b>	Koyun	Tuz, karabiber, çam fıstığı, kişniş, gömlek yağı	Fırın	Ağdiye Risalesi	70
<b>Furun kebabı (Konya fırın kebabı)</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın	Fırın	Ağdiye Risalesi	70
<b>Ciğer kebabı</b>	Kuzu/Koyun ciğeri	Tuz, sarımsak, sirke	Kömürde Izgara/Tencere	Ağdiye Risalesi	90
<b>Tavuk ciğerinden külbastı</b>	Tavuk ciğeri	Tuz, karabiber, tarçın, limon	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	50
<b>Kalkan balığı ciğeri külbastısı</b>	Kalkan ciğeri	Tuz, karabiber, tarçın, limon	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	10
<b>Tavuk külbastısı</b>	Tavuk Tüm	Tuz, karabiber, et suyu	Kömürde Izgara/Tencere	Ağdiye Risalesi	100
<b>Balık külbastısı</b>	Uskumru	Tuz, un, limon	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	60
<b>Koyun eti külbastısı</b>	Koyun	Tuz, sarımsak, sirke, et suyu	Kömürde Izgara/Tencere	Ağdiye Risalesi	90
<b>Tarak külbastısı</b>	Deniztarağı	Tuz, zeytinyağı, tarçın, limon	Kömürde Izgara	Ağdiye Risalesi	40
<b>Tavuk kebabı</b>	Tavuk Tüm	Tuz	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	90
<b>Kırma tavuk kebabı</b>	Tavuk Tüm	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, tereyağı	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	70
<b>Süt kebabı</b>	Kuzu/Koyun	Tuz, karabiber, tarçın, süt	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	30
<b>Kuşbaşı kebabı</b>	Kuzu sırt	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, kimyon	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	100
<b>Tas kebabı</b>	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, maydanoz, nane, anason, kakule, sarımsak	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	70
<b>Hurma kebabı (Şeftali kebabı)</b>	Kuzu/Koyun	Soğan, tuz, maydanoz, nane, tarçın, kakule, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	50
<b>Fırın kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, çam fıstığı, kişniş, gömlek yağı	Fırın	Ali Eşref Dede Risalesi	10
<b>Ciğer kebabı</b>	Koyun karaciğeri	Tuz, sarımsak, sirke	Kömürde Izgara/Tencere	Ali Eşref Dede Risalesi	90

<b>Kasap kebabı (Ciğer Sarma)</b>	Koyun eti/Koyun karaciğeri	Tuz, karabiber, tarçın, ırmık, anason, nane, maydanoz, yumurta, gömlek yağı	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	50
<b>Çömlek kebabı</b>	Koyun	Soğan, tuz, karabiber, tarçın, patlıcan, kabak, bamyası, sarımsak, anason	Kömürde Izgara	Ali Eşref Dede Risalesi	100

## Yarı Yapılandırılmış Görüşmeler ile Formlardan Elde Edilen Bulgular

### Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Katılımcıların %40'ı aşçıbaşı, %60'ı akademisyenlerden oluşmaktadır. Görüşmeler sırasında akademisyenlerden K1 ve K9 daha önce aşçıbaşı olarak görev yaptıklarını, K2, K6 ve K10 da sektörde çeşitli pozisyonlarda çalıştıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların %40'ı lise ve %60'ı yüksek lisans mezunudur. %60'ı 15 yıldan fazla, %20'si 10-15 yıl, %10'u 5-10 yıl ve %10'u 3-5 yıl arası sektör deneyimine sahiptir.

### Kebabların Bilinirliğine Ait Bulgular

Görüşmelerde verilen listelerde yer alan Hacı Osman kebabı, mazruf kebabı ve kaytan kebabı dışında kalan tüm kebabların katılımcılar tarafından bilindiği tespit edilmiştir. Bunların bilinirliğine ait oranlar Tablo 1'de verilmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşmelerin sağladığı esneklik kullanılarak katılımcılara *"Bu kebablardan hangilerine derslerinizde veya menülerinizde yer veriyorsunuz?"* sorusu da yöneltilmiştir. Katılımcılar; furun kebabı, hünkârbeğendi, orman kebabı, kokoreç, tavuk kebabı, ciğer kebabı, koyun/kuzu külbastısı, testi kebabı, kasap kebabı (ciğer sarma), tas kebabı, defneli kılıç ve palamut kebabı, adi tas kebabı, hindi fırın kebabı ve çöp kebabına yer verdiklerini belirtmişlerdir.

Görüşmelerden elde edilen en önemli verilerden biri ise; kitaplarda yer alan reçetelerde en çok kullanılan baharattan biri olan tarçının günümüz kebablarında hiç kullanılmamasıdır. Katılımcılara bunun sebebinin ne olabileceği yönünde soru yöneltildiğinde; K1, K3, K4 ve K9 sebebinin *"değişen yemek alışkanlıkları, uluslararası mutfakların etkisi, geçmiş mutfak kültürünün unutulması ve ön yargı olabileceğini"* belirtmişlerdir. Bu veri özellikle son yüzyıl içinde tat algısının nasıl değiştiğinin bir göstergesidir.

Katılımcıların derslerde ve menülerinde yer verdiklerini belirttikleri yemeklerden furun kebabı, hünkârbeğendi, orman kebabı, kokoreç, koyun/kuzu külbastısı ve tas kebabı reçetelerinde geçmişte kullanılan malzeme ve pişirme teknikleri arasında değişiklikler olduğu görülmüştür. Katılımcıların tamamı bugünkü uygulamalarda furun kebabında tarçın kullanılmadığını belirtmişlerdir. Hünkârbeğendinin eski uygulamasında közlenmiş patlıcan, tereyağı ve tercihe göre bir miktar domates suyu eklenen beğendinin üzerine kuzu şiş verilmesi tercih edilirken; bugün beğendi için un, süt, tereyağı, kaşar peyniri kullanılmakta ve üzerine de salçalı sos içinde kuzu/dana eti verilmektedir. K1, K2, K4 ve K7 malzemelerdeki bu değişikliğin *"lezzet algısının değişmesi ile birlikte, porsiyonların çoğaltılması ve yemeğin daha doyurucu hale getirilmesi için yapılmış olabileceğini"* vurgulamışlardır.

Orman kebabı, kitaplarda geçen reçetesinde kuzu veya toklu temizlenip tuzlandıktan sonra ateş karşısında tüm olarak çevrilerek hazırlanırken; bugün kuşbaşı dana eti, bezelye, havuç, soğan, sarımsak, patates ve baharat kullanılarak pişirilen bir yemek olarak tarif edilmiştir. Bu bilgiye göre orman kebabının zaman içinde sade etten mamul bir yemekten, sebzele bir güveç yemeğine dönüştüğünü göstermektedir (Baysal vd., 2000: 72). Hadiye Fahriye kokorecin orman kebabı yapılırken elde edilen akciğer, karaciğer, yürek, gömlek yağının baharatlandıktan sonra bağırsakla sarılan ve ateş karşısında çevrilerek pişirilen bir Arnavut yemeği olduğundan bahseder. Katılımcıların tamamı, bugün kokorecin kuzu/dana bağırsağı, uykuluk, gömlek yağı ile iç yağı kullanılarak hazırlanan ve ateş karşısında çevrilerek pişirilen belirtmişlerdir. Bugün yemeğin pişirme tekniği aynı kalmakla birlikte içeriği büyük bir oranda değişmiştir.

Külbastı reçetelerinde ise pişirme tekniğinin balıklar hariç tamamen değiştiği tespit edilmiştir. Kitaplarda verilen külbastı reçetelerinde koyun/kuzu/dana/tavuk etleri kömür ızgarasında pişirildikten sonra bir sahadan tekrar sirke, et/tavuk suyu ve sarımsakla pişirilmekte ve üzerine çoğu zaman maydanoz serpilerek servis edilmektedir. Bugünkü uygulamada ise etler baharatlanıp yağlandıktan sonra kömür ızgarası veya elektrikli ızgarada pişirilmekte ve çeşitli garnitürlerle servis edilmektedir. Bu önemli ve büyük bir değişiktir. K1, K2, K4, K5 ve K9 bunun sebebinin “*sirkenin et yemeklerinde kullanılmasına karşı zaman içinde oluşan ön yargıdan ya da gelişen turizm ve restoran sektöründe daha hızlı servis yapabilmek için bazı işlem basamaklarının atlanmasının tercih edilmiş olmasından kaynaklanabileceğini*” belirtmişlerdir. Bu tercihler de zamanla tekniğin unutulmasına neden olmuş olabilir. K1 eski tekniği denediğini belirtmiş; *bu teknikle pişirdiği etin daha sulu, yumuşak ve kendisi için daha lezzetli olduğunu* bildirmiştir. Tas kebabı reçetesi ise tamamen değişmiştir. Bir tencerede tas içine yerleştirilen et pişirildikten sonra etrafına pirinç salınarak pişirilen yemek; bugün, salçalı sos içindeki kuzu/dana etine küp şeklinde kızartılmış patates eklenmesiyle hazırlanmaktadır.

Katılımcılardan listede olmayan ve bildikleri reçete isimlerini söylemeleri istenmiştir. Bunlar; Tekirdağ yaprak kebabı (asma yaprağına sarılarak pişirilen oğlak), döner kebabı, cağ kebabı, Adana kebabı, islim kebabı, Beykoz kebabı, patlıcan kebabı, yenidünya kebabı, haşhaş kebabı, kuyu kebabı, yaprak kebabı, beyti, Mardin kebabı, tike kebabı, tepsi kebabı, tak tak kebabı, Tokat kebabı, Yozgat testi kebabı, keme kebabı, simit kebabı, tavuk şiş kebabı, vişne kebabı, Kilis tava, Manisa kebabı, Urfa kebabı ve Çökertme kebabıdır.

Katılımcılara bugün kebab hazırlarken genel olarak kullandıkları et, baharat ve malzemeler sorulmuştur. Elde edilen verilere göre kuzu/koyun eti en fazla kullanılan et çeşididir. Kümes hayvanlarında tavuk, balıklarda da dil ve kılıç balığının kullanıldığı ifade edilmiştir. Kasaplık hayvan ve kümes hayvanı etlerinde en çok kullanılan baharat tuz, karabiber ve kekiktir. Bunları sırasıyla kırmızı toz biber, pul biber, kimyon, sarımsak, biberiye ve sadece balık etlerinde defne yaprağı izlemektedir. K1, K2, K3, K4, K6 ve K9 özellikle tavuk etlerinin soslanmasında salça ve yoğurt kullandıklarını belirtmişlerdir. Kaz, kaz palazı, tarak ve istirdye gibi ürünlerin temin edilme zorluğu ile maliyetlerinin yüksekliği nedeniyle derslerde ve menülerde kendilerine yer bulamadığını belirtmişlerdir. Ayrıca, tarak ile istirdyenin raf ömrünün kısa olmasının ve çok dar bir müşteri kitlesine hitap etmesinin de etkileri olduğunu vurgulamışlardır. Katılımcıların tamamı insanların ön yargıları ve gıda neofobisi nedeniyle de bu tür deniz ürünlerinin arzının düşük olduğunu düşünmüşlerdir.

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Türk mutfağı genel olarak et yemekleri ve özelde de kebaplar açısından çok zengin bir mutfaktır. Tarihin akışı içinde etkileşimde bulunulan diğer kültürler, yörelere göre etin değişen lezzeti, kullanılan baharatın çeşitliliği ve pişirme tekniklerinin farklılığı bu zenginliğe önemli katkılar vermektedir. Kebaplar hazırlanmasının kolay olmasından dolayı uzmanlık isteyen zor yemeklerdir. Bu nedenle, Evliya Çelebi'nin de seyahatnamesinde bahsettiği gibi Türk mutfağında kebapçılar geçmişten bu yana ayrı bir esnaf kolu olarak var olmuştur

Katılımcılar kitaplarda yer alan reçetelerde kullanılan baharat ve tatlandırıcıların değişmesinin önyargılar, gıda neofobisi ve farklılaşan yeme alışkanlıkları olduğunu vurgulamışlardır. Kebapların kitaplarda yer alan reçetelerde kullanılan baharat ve tatlandırıcılarla pişirilmesinin bu ön yargıları kırabilmek ve mutfak kültürünün aslına uygun olarak yaşatılabilmesi için önemli bir başlangıç olabileceği düşünülmektedir.

Kitaplarda adı geçen reçetelerden 114 tanesi bilinmesine rağmen, bunlardan sadece 14 tanesine katılımcılar tarafından derslerinde veya menülerinde yer verdikleri tespit edilmiştir. Türk mutfağının bu kadar önemli bir bölümünün daha iyi öğretilmesi ve tanıtılması için diğer kebab çeşitlerine de öğretim programlarında ve menülerde yer verilmesi gerektiği değerlendirilmektedir. Özellikle 5 yıldızlı otellerde sadece kebablara yönelik kurslar veya tanıtım etkinlikleri düzenlenmelidir. Bunların yanı sıra, Türk mutfağının tanıtımı kapsamında yurtdışı etkinliklerde kebab çeşitlerine daha fazla yer verilmelidir. Bu tür tanıtımlarda sosyal medyanın düşük maliyetli, yaygın ve etkili tanıtım özelliklerinden de faydalanılması gerektiği düşünülmektedir.

Bu araştırmanın konusunun dışında olmakla birlikte, her bölgesi ayrı özellikte zengin bir mutfağa sahip olan Türkiye'nin daha fazla turist çekebilmesi için, gerekirse devlet politikası oluşturularak, bölgesel tanıtım çalışmaları yapılması gerekmektedir. Bununla birlikte, yiyecek içecek işletmelerindeki gıda güvenliği uygulamalarının ve coğrafi işaretli ürünlerin aslına uygunluğunun denetlenmesinin ciddiyetle yapılmasının gerektiği değerlendirilmektedir. Devlet politikası oluşturularak dünyada gastro-turizm, gastro-diplomasi ve kültürel emperyalizm konusunda başarılı olmuş; böylece ülkelerinin gayri safi milli hasılasını kayda değer ölçülerde artırmış ülkelerden Amerika Birleşik Devletleri, Tayland ve Kuzey Kore örnekleri incelenebilir.

Gelecekte Türk mutfağında son iki yüzyılda tüketici tercihlerinin değişmesinin sebepleri üzerine çalışmalar yapılabilir. Yemeklerin kaybolmasına ve tüketici tercihlerinin değişmesine ekonominin, gıda neofobisinin, yabancı mutfakların etkisinin ya da usta çırak ilişkisindeki değişikliklerin mi neden olduğu sorusunun cevabı aranabilir.

## KAYNAKÇA

Albustanlıoğlu, T. Güney, S.K. Beyter, N. ve Yılmaz, İ. (2023). Antik Zeugma Kenti Seramik Kap Örnekleri Kullanılarak Yapılan Roma Yemeği ve Duyusal Analizleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1): 794-816.

Ali Eşref Dede. (1992). *Ali Eşref Dede Risalesi*. (Hazırlayan: Feyzi Halıcı). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.

- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2): 368-388.
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1): 23 – 28.
- Baysal, A., Merdol, T. K., Ciğirim, N. ve Sacır, H. (2000). *Türk Mutfağından Örnekler (3. Baskı)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Dürrizade Mehmet Efendi. (2015). *Ağdiye Risâlesi* (Hazırlayan: M. E. Özen). İstanbul: İşaret Yayınları
- Evlîyâ Çelebi (2013). *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi. VII.* (Editörler) Dankoff, R., Kahraman, S.A., Dağlı, Y. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları.
- Güney, S. K. (2021a). *Üniversite sektör işbirliği çerçevesinde gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının Türk mutfağına yönelik derslerinin sektör ihtiyaçları bağlamında değerlendirilmesi*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Güney, S. K. (2021b). *Türk Mutfağını Anlamak*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Güney, S.K. (2019). Hatıralar ve Tat, Koku Algısı. (Editör) Yalçinkaya, E. *Koku ve Tat Algısı* içinde (ss.347-351) Ankara: Nobel Basımevi.
- Hadiye Fahriye. (2018). *Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı:(1340-1924)*, Çev. E. Karakaş. İstanbul: Cinius Yayınları.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *SUSBİD*, 15: 170- 189.
- Mahmut Nedim bin Tosun. (2016). *Aşçıbaşı*. (Hazırlayan: P.M. Işın). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Maslow, A. H. (1943). A Theory of Human Motivation. *Psychological Review*, 50: 370-396.
- Mehmet Kâmil. (2016). *Melceü't Tabbâhîn (1844)*. (Editör) Elkâtip, D. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Mehmet Reşad. (2018). *Fenn-i Tabâhat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923)*. (Hazırlayan: P.M. Işın). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Merriam, B. S. (2018). *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber [Qualitative Research A Guide to Design and Implementation]* (3. Baskı). (Çeviren, S. Turan) Ankara: Nobel Yayınevi.
- TDK (2023). <http://www.sozluk.gov.tr> . Erişim tarihi 05.06.2023.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- YÖK. (2023). <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024> Erişim tarihi 27.07.2023.