



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2025, 8(7): 477-498.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1564](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1564)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Gastronomi Envanteri Kapsamında Seyitgazi Yöresinin Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yöresel Lezzetleri Derlemesi

Ümran VAREL, Yüksek Lisans Öğrencisi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Kütahya, e-posta: umran.varel@ogr.dpu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6924-6178>

Doç. Dr. Kansu GENÇER, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Kütahya, e-posta: kansu.gencer@dpu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6400-7274>

Öz

Gastronomi envanteri restoran, otel, kafe ya da mutfak işletmelerinin sahip oldukları tüm malzemeleri, mutfak ekipmanlarını, araçların ve tüketim malzemelerinin düzenli bir şekilde kaydedildiği izlendiği ve yönetildiği sistem olarak bilinmektedir. İlgili envanter genel olarak malzemelerin azlık-çokluk durumları, maliyet kontrolleri ve tedarik zincirlerinin yönetilmesi ile ilgili konuların takibini sağlamak için kullanılmaktadır. Yöresel yemeklerin envanter haline getirilmesi Türk Mutfağı yemeklerinin nesillere aktarılması korunması ve saklanması için büyük önem arz etmektedir. Yöresel lezzetlerin gastronomi envanterinin çıkartılması gibi süreçlerde ise derinlemesine görüşme tekniği ile tarihi araştırmaların yapılması gerekmektedir. Nitelik olarak derinlemesine görüşme tekniği esnek yapısı ile araştırmacılara sağlamış olduğu olanaklar artmaktadır. Bu sayede araştırmacılar çok yönlü bir veri toplama fırsatı bulmaktadırlar. Anlamacı ve paradigmlar üzerinden ilerleyen derinlemesine görüşme tekniği sosyolojik araştırmalara çok yönlü bilgi erişimi fırsatı sağlayarak, araştırmaların derinlemesine ve detaylı yapılabilmesine olanak sağlamaktadır. Çalışma Eskişehir ili Seyitgazi ilçesinde 15 katılımcı ile yapılan derinlemesine görüşme yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Çullama, Miyane çorbası, Hamur Dolması Çorbası, Gazel Fasulyesi Kavutlaması, Göceli Yoğurt Çorbası, Kirde, Saç Bohçası, Patatesli Kıvrım Pohçası, Ovmaç Çorbası Ağız Bulaması, Soğan Tiridi, Kül Bohçası gibi kaybolmaya yüz tutmuş 28 adet yemek ortaya çıkartılmıştır. Aynı yöresel ürünler, pişirme yöntemleri ve sunum teknikleri ile hazırlanan farklı yöresel seslenişteki ürünlerin varlığı bilinmektedir. İlgili literatür farklarının ortaya çıkartılması ilgili yöresel lezzetlerin literatüre kazandırılması ile mümkün olacaktır. Geleneksel mutfaklar kültürlerin tarihi öğelerini barındırırken günümüz modern mutfakları globalde gelişen yeni mutfak tekniklerini pişirme sunum tekniklerini kapsamaktadır. Geleneksel mutfak ile günümüz modern mutfak arasındaki gelişim ve değişim süreçlerini incelemek mutfakların toplumsal değişimlere nasıl ayak uydurduklarını ortaya çıkartılmasını sağlar. Geleneksel mutfaklar genel olarak yöresel kaynaklarla el emeğine dayalı yemeklerin pişirildiği alanlar olarak bilinmektedir. Geçmiş zamanlardan günümüze dek kullanılan araç gereçler mutlak suretle değişime uğramıştır ilgili değişim yemek isimlerine ve pişirme usullerine de yansımıştır. Günümüz gastronomi ile profesyonel olarak uğraşan kişilerin köy kasaba ve kentlerde ikamet eden kişilerden yöresel yemek tarifi öğrenmek istediklerinde aradaki literatür farklarının giderilmesi adına gastronomi sözlükleri ve envanterleri çıkartılması zorunlu hale gelmiştir ilgili yöresel lezzetlerin gün ışığına çıkartılması var olan kültürlerin kişiler ile toprağa gömülmesinin önüne geçecektir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Envanteri, Yöresel Lezzetler, Yöresel Yemek Reçeteleri.

Makale Gönderme Tarihi: 10.04.2025

Makale Kabul Tarihi: 01.07.2025

Önerilen Atf:

Varel, Ü. ve Genç, K. (2025). Gastronomi Envanteri Kapsamında Seyitgazi Yöresinin Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yöresel Lezzetleri Derlemesi, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(7): 477-498.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2025, 8(7): 477-498. DOI: [10.26677/TR1010.2025.1564](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1564)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Local Tastes of Seyitgazi Region That Are on the Face of Lost Within the Scope of Gastronomy Inventory

Ümran VAREL, MSc. Student, Kütahya Dumlupınar University, Faculty of Applied Sciences, Kütahya, e-mail: umran.varel@ogr.dpu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6924-6178>

Associate Prof. Dr. Kansu GENÇER, Kütahya Dumlupınar University, Faculty of Applied Sciences, Kütahya, e-mail: kansu.gencer@dpu.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6400-7274>

Abstract

The gastronomic inventory is known as the system in which all the materials, kitchen equipment, vehicles and consumer goods owned by restaurants, hotels, cafes or kitchen establishments are regularly recorded, monitored and managed. The relevant inventory is generally used to ensure the follow-up of issues related to the scarcity-abundance situations of materials, cost controls and the management of supply chains. Making local dishes into an inventory Transferring Turkish cuisine dish to generations is of great importance for their preservation and storage. In processes such as the extraction of the gastronomic inventory of local delicacies, historical research should be carried out with the in-depth interview technique. As a qualification, the opportunities provided to researchers by the in-depth interview technique are increasing with its flexible structure. In this way, researchers have the opportunity to collect versatile data. The in-depth interview technique, which proceeds through understanding and paradigms, provides sociological research with the opportunity to access versatile information, allowing research to be conducted in depth and in detail. The study was conducted by in-depth interview method with 15 participants in Seyitgazi district of Eskişehir province. Snipe, Miyane soup, Dough Stuffed Soup, Gazelle Bean Cavutlama, Göceli Yogurt Soup, Kir, Hair Bundle, Potato Curl Flat, Rub Soup Mouth finding onion tiridi, 28 flavors that were about to disappear like ash bundle were revealed. The existence of products of different local names prepared with the same local products, cooking methods and presentation techniques is known. It will be possible to reveal the differences in the relevant literature by introducing the relevant local tastes into the literature. While traditional cuisines contain historical elements of cultures, today's modern cuisines cover new culinary techniques that are developing globally, cooking presentation techniques. Studying the development and change processes between the traditional kitchen and today's modern kitchen allows us to Decipher how kitchens keep up with social changes. Traditional cuisines are generally known as the areas where dishes based on manual labor are cooked with local resources. The tools used from past times to the present have definitely changed, and the relevant change has also been reflected in the names of dishes and cooking methods. When people who are professionally engaged in modern gastronomy want to learn local recipes from people living in rural towns and cities, it has become mandatory to Decipher gastronomic dictionaries and inventories in order to eliminate the differences in literature between them, bringing relevant local tastes to light will prevent existing cultures from being buried in the ground with people.

Keywords: Gastronomy Inventory, Local Tastes, Local Food Recipes.

Received: 10.04.2025

Accepted: 01.07.2025

Suggested Citation:

Varel, Ü. and Gençer, K. (2025). Local Tastes of Seyitgazi Region That Are on the Face of Lost Within the Scope of Gastronomy Inventory, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 8(7): 477-498.

GİRİŞ

Geçmiş antik çağlardan günümüze gelen mutfak kültürü incelendiğinde arada büyük literatür farklarının olduğu anlaşılmıştır. Geçmiş çağlarda ateşin keşfinin akabinde kullanılan mutfak aletleri oldukça basit ve sadeleştirilmiş kullanım ürünleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Ateşin ocakların ve basit kapların yardımı ile yemekler hazırlanmaktaydı. Mutfak eşyalarının malzemeleri ise günümüz kullanılan profesyonel mutfak malzemelerinden çok farklıydı. Seramik, taş, ahşap gibi doğal (Sandıkçı, Kazancı ve Yıldırım, 2023) malzemelerden üretilen mutfak eşyaları modernlikten uzak formlarda görünüyordu. Bir taşın sivriltilmesi keskinleştirilmesi ile elde edilen kesme aletleri bıçak niyetine kullanılmaktaydı. İlgili dönemde mutfaklar evlerin en önemli parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Mutfak kültürlerinde ise şu an köy yaşamında karşımıza çıkan yöresel ürünlerin kullanımı hakimdi (Wijaya, 2019). Çiftlik hayvanları üreticiliği ve tarımla uğraşan kişilerin yöresel ürünlere ulaşımının kolay olması sebebi ile doğal beslenme yapabilmektedirler. İncelenen geleneksel mutfaklar el işçiliği ve bedensel gücün kullanılarak ortaya çıkartılan ürünlerin varlığı belirlenmiştir (Çakır, 2024; Soydan, 2023). Modern mutfakların tarihi ise sanayi devrimine eş olarak gelişmeye ve değişmeye başlamıştır. On dokuzuncu yüzyılın sonlarına doğru Avrupa'da sanayinin gelişimi ile mutfaklar büyük yenilikler ile buluşma fırsatı bulmuştur (Işkın, 2020; Bowie, 2018; Goody, 2018). İlk olarak ocak ve fırınlar için kullanılan gazlı sistemler (Sarıhan ve Sümerkan, 2023) pişirme süreçlerini hızlandırmış yirminci yüz yılda da ise bu yenilikler (Solmaz ve Altın, 2018) dünyanın her bir köşesine yayılma fırsatı bulmuştur. Modern mutfaklar daha işlevsel ve kullanışlı mutfaklar haline gelmiştir (Barışık ve Özen, 2020). Mutfak endüstrisinin gelişmesi hızla hazırlanabilen yemekler mikrodalga fırınlar bulaşık makineleri ve geniş buzdolapları gibi teknolojik yenilikler mutfaktaki hayatı kolaylaştırmış ve yemek yeme alışkanlıklarının değişmesine yol açmıştır. Yemek pişirmenin yanı sıra günümüzde artık mutfakta zaman geçirmek sosyal bir etkinlik haline dönüşmüştür.

Geleneksel mutfaklar toplumların kimliklerini ve kültürünü yansıtan aileleri bir araya bir bağlılığa toplayan birleşme noktaları olarak bilinmektedir. Aile bireyleri uzun süreler ve zahmetlerle pişirilen yemekleri tüketirlerken ortak alanda sosyalleşme (Arnold vd., 2012; Bowen, Brenton ve Elliott, 2019) fırsatı bulmuşlardır. Sosyalleşen ile bireyleri büyük sofralarda yemekleri değerlendirmiş ve tatlarının korunarak günümüze kadar aynı şekilde ulaşmasını sağlamışlardır (Yurt, 2024). Günümüzde kadınların sosyal yaşama dahil olmaları ve iş hayatına atılmaları sebebi ile mutfak kültürünün gerektirdiği zor ve zahmetli yemekleri pişirme fırsatı bulamamaktadırlar. Günümüz iş dünyasının çalışma şartlarının zorluğu ve köyden kente yaşanan göçler yerel ve mevsiminde hazırlanması gereken bazı yöresel yemeklerin üretimini zorlaştırmıştır (Demir, 2024, Özavci vd., 2022). Turfanda üretilen ürünler mevsiminde üretilmiş meyve sebzelerin tat hissediş koku ve renk özelliklerini taşımadıklarından (Duffy, 2020) ötürü orijinal tariflerin gerektirdiği lezzet seviyesinin tabaklara yansımalarının önüne geçmektedir. Sos ana yemek uyumunun sağlanması baharatların yeterli ve dengeli kullanımı (Özdemir, 2022) yöresel yemeklerin üretiminde dikkat edilmesi gereken en önemli noktaların başında gelmektedir. Yöresel yemeklerin saç, toprak kap, özel köy fırınları, ataraç isiran, yayvan tencereler bazen köz ve kül ile pişirilen (Aksoy ve Çetin, 2018) yemekler olmaları, yöresel yemeklerin hazırlanması ve sunumu için istenilen şartlara günümüz modern mutfaklarda erişilmesini engellemektedir. Bazı özel yemekler küplere basılmak sureti ile saklanırken bazıları ise mevsiminde yetişen sebze ve meyvelerin kurutulup ya da konservesinin yapılması ile elde edilen malzemeleri gerektirmektedir. Yaz mevsiminde ön hazırlığı yapılmış ürünlerin yöresel mutfaklarda kullanılıyor olması günümüz iş hayatında var olan kadınların yapabilecekleri kolaylıkta ve zaman gerektiren işler değildir (Dağdeviren vd., 2020; Sandıkçı vd., 2019) saklama koşullarının gelişmesi kurutulması ve konservesinin yapılmasını gerektiren durumları ortadan kaldırmıştır.

Etler derin dondurucularda saklanırken kurtulmuş gıdalar süperfresh adı altında paketli gıdalara yerini bırakmış (Çizmecioğlu, 2025; Zhang, Ma ve Sun, 2021) konserve endüstrisi geliştiğinden dolayı yazdan turşu kurmak yerine hazır konserve gıdalar tercih edilmeye başlanmıştır. Ön işlemleri tamamlanmış haşlanmış yarı mamul gıdalar günümüzde satışı ve pazarlaması kolaylıkla yapılabilen ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır (Zahorulko vd., 2023; Ponomarev vd., 2021) paketli gıdalar sadece pratiklik ve zaman tasarrufu sağlamakla kalmayıp tüketicilere çeşitliliği sunmaktadır. Satış ve pazarlamada önemli bir pay tutan hazır gıdalar zor zahmetli ve maliyet gerektiren süreçleri profesyonel şekilde hazırlanmasının önünü açmıştır (Taillie vd., 2021; Elshiewy ve Boztuğ, 2018). Günümüz tüketim alışkanlıkları incelendiğinde doğadan kopan kişilerin artık sağlıklı beslenme trendlerine yönelmeleri sebebi ile pazarlama stratejileri de ilgili talepleri karşılamaya yönelik planlanmaya başlamıştır. Kaybolan yöresel mutfak kültürü sağlıklı ve geçmişin izlerini taşıyan Türk mutfağına ait yöresel lezzetlerin kaybolmasına sebebiyet vermiştir (Aylan, 2019; Erdem vd., 2018). Bu çalışma Türk mutfağının yöresel lezzetlerinin üst neslimiz yok olmadan yazılı bir kaynak haline getirilerek gastronomi envanteri hazırlanması amacı ile derlenmiştir.

LİTERATÜR

Türk mutfağı çok güçlü tatları içerisinde barındıran hazırlanması güç ve zahmetli yemekleri içermektedir. Dünya mutfaklarının yemek kültürleri incelendiğinde genel olarak sos garnitür ve ana yemek üçlemesinin servis edildiği Fransız mutfağı kültürü öğeleri içeren tabaklar oldukları görülmektedir (Holland, 2014; Gora, 2018; Spence vd., 2017). Türk mutfak kültürünün kahvaltı öğününde dahi tüm besin gruplarını içeren serpm kahvaltısı (Bentley, 2024; Shaw, 2014) ile dünya devi olan birçok mutfakla karşılaştırılma hatta galip gelme durumundadır. Yöremizin yemeklerinin ortaya çıkartılması ile ilgili yapılan literatür çalışmaları incelendiğinde Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri ve (Özdemir ve Güngör, 2016) Doğu Akdeniz Bölgesi hakkında Yöresel yemek kültürünün ortaya çıkartılması ile ilgili çalışma yapan (Erol ve Akdağ, 2023) Mortadella yemeğinin kaybolmaya yüz tutmuş yöresel lezzetler arasında yer aldığını belirtmişlerdir. Doğu Akdeniz Bölgesinde yer alan Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay ve Kahramanmaraş illerinin mutfak kültürleri incelendiğinde, bölgenin, zengin ve verimli toprakların varlığından ve köklü bir geçmişi vardır (Erol ve Akdağ, 2023) sonucuna ulaşmışlardır. Yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumu ile ilgili bir araştırma kapsamında unutulmaya yüz tutmuş yüz yüze görüşme tekniği ile yaptıkları çalışmada iki yüz adet yöresel lezzetin ortaya çıkartılmasına vesile olmuşlardır (Kavak ve Pekerşen, 2022). Kıbrıs Türk Mutfak Kültürünün ortaya çıkartılması ile ilgili yaptıkları çalışmada Pilavuna, Kavurga Herse, Bikla, Hellimli gibi lezzetlerin tariflerini yapılan görüşmeler sonucu 35 adet reçeteye (Yılmaz ve Balyemez, 2024) ulaşılmıştır.

Yöresel mutfakların yazılı doküman haline getirilmesi süreci ilk olarak 1981 yılında yapılmıştır. İlgili süreç Yöresel mutfakların kimliklerini ortaya koyan ilk çalışmalar genellikle birebir yöre mutfağı incelemelerinden oluşmuştur (Çakıcı ve Zengin, 2018). Çeşitli çalışmalar incelendiğinde ise Güler (2007); batı hayranlığı, değişen sosyal yaşam, kadının çalışmaya başlaması, göç ve kentleşme, kitle iletişim araçlarının gelişmesi, gıda endüstrisindeki gelişmeler olarak sıralanmaktadır. Çeşitli yöresel yemeklerin ortaya çıkartılmasını içeren çalışmalar incelendiğinde Türkiye'nin yöresel yemek kültürü mirasının incelenmek için çok bakir bir alan olduğu görülmektedir (Erdem vd. 2018). Ülke genelinden özeline doğru inildiğinde yöresel seslenişlerin ülkenin her kısmında değişiklikler gösterdiği düşünülmektedir. İller kendi bünyelerinde kendi mevsim ve yöresel özelliklerini taşıyan yetiştirilen mevsimsel tarım ürünleri farklılıklar gösterdiğinden (Oğan ve Özkaya, 2021) yörede pişirilen yemek çeşitleri iklimi yansıtır bir biçimde

servis edilmektedir (Yiğit ve Yiğit, 2024). İlçeler kendi içerisinde aynı yöreye özgü malzemelerle pişirilen fakat farklı yöresel seslenişlere sahip kelimeler barındırmaktadırlar. Semtlerde incelemelerin yapılmasını gerektiren yöresel ağızların derlenmesi çalışmaları kaybolmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerin ortaya çıkartılmasını sağlayacaktır (Özdemir ve Güngör, 2016). Bucaklar köyden büyük ilçeden küçük ilçeye bağımlı erler olmasına rağmen kendi içlerinde yöresel yemekler değişim göstermektedir. Farklı yörelerden yapılan aile birleşimlerinde yörenin mutfak kültürünün etkilenmesine sebebiyet vermektedir. Belde ve kasabalarda inceleme yapıldığında ise tam anlamıyla organik ürünlerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Tarımla birinci elden uğraşan yerel halk taze ve herhangi zirai ilaç kullanılmamış ürünleri tüketme fırsatı bulmaktadırlar. Ekonomik kaygılarla yaşayan kent insanının köy ve mahalle olarak bilinen yörelerde yetişen kıymetli yöresel ürünlere ulaşmak için çok fazla bütçe ayırmak durumunda (Karabaş ve Gürler, 2012) kalmaktadırlar. Gelişen meyve sebze endüstrisi yöresel ürünlere ulaşmayı engellemektedir (Özer, 2016; Tıraşçı ve Erdoğan, 2021). İlgili durum yöreye özgün orijinal tariflerin şehir mutfaklarında pişirilmesinin önündeki en büyük engeli temsil etmektedir. Yöresel ağızlar genel bazda incelendiğinde çok değişik kelimelerin varlığından söz edilebilmektedir. Şehirler kendi bünyelerinde ilçelere ayrılmaktadır. İlçelerin kendi içerisinde kazalarındaki yemek kültürü incelendiğinde aynı yöresel ürünler, pişirme yöntemleri ve sunum teknikleri ile hazırlanan farklı yöresel seslenişteki ürünlerin varlığı bilinmektedir. İlgili literatür farklarının çıkartılması ilgili yöresel lezzetlerin literatüre kazandırılması ile mümkün olacaktır.

Tablo1. Yöresel Mutfaklarla İlgili 2020- 2025 Yılları Arası Yapılan Araştırma Makalelerinin Derlemesi

Araştırma yılı	Araştırma Adı	Araştırma konusu	Araştırma türü	Sonucu
2020	Esen, M. F., ve Seçim, Y. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi. <i>Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi</i> , 22(1), 279-294.	Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi.	Yapılan çalışmada anket tekniği kullanılmış ve toplam 60 işletmenin menüsü incelenmiştir.	Araştırma sonucunda Konya mutfağına özgü olan bamyacı çorbası, etli ekmek, fırın kebabı, tirit, sac arası tatlısı ve hoşmerim tatlılarının menülerde bulunduğu tespit edilmiştir.
2020	Toklu, S. (2020). Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması. Yüksek Lisans Tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi.	Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması.	428 kişiye anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Güvenilirlik ve geçerlilik değerlendirmesi için faktör analizi, iki değişkenli gruplarda bağımsız örneklem için t testi, ikiden fazla değişken olan gruplarda ise ANOVA analizi gerçekleştirilmiştir.	Çalışmada Karaman yöresel yemekleri araştırılmış ve yörenin kültürel kimliğinin teorik alt yapısı ile ilgili literatür incelenmiştir.
2022	İncili, G. K., Şahin, S. K., Ceylan, Ö., ve Engin, A. S. Unutulan Geleneksel Lezzetlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılması: Muğla Hardımya Örneği. 5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23. 24-26 Kasım 2022, Bursa -Bildiri Kitabı.	Unutulan Geleneksel Lezzetlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılması: Muğla "Hardımya" yemeği.	Araştırma kapsamında veri toplama tekniği olarak nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme ve doküman analizi kullanılmıştır.	Muğla ilindeki unutulmaya yüz tutan yöresel lezzetlerden biri olan Hardımya'nın içeriği, hazırlanma aşamaları, tüketim şekli ve yöre halkı açısından kültürel ve toplumsal değerinin ortaya konulmasının amaçlanmıştır.
2022	Bilmez, E., ve Buyruk, L. (2022). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında mutfak şeflerinin düşüncelerinin araştırılması: Bursa ili örneği (Master's thesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).	Bursa mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için araştırmaya katılan mutfak şeflerinin düşüncelerinin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır.	20 mutfak şefi ile yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir.	Sonuç olarak; mutfak şeflerinin Bursa'ya ait 12 tane yöresel lezzeti bildikleri ve bunların içinde öne çıkan yöresel lezzetlerin Iskender Kebab (Bursa Kebabı) ve Kemalpasa tatlısının olduğu görülmektedir.
2023	Şen, A., ve Koç, B. (2023). Trabzon Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: Gecim Yemeği. <i>Journal of Recreation and Tourism Research</i> , 10(1), 1-13.	Trabzon Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: "Gecim" Yemeği çalışılmıştır.	Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışmada Trabzon'da doğup büyüyen 70 yaş ve üzeri 10 kadınla yüz yüze görüşme yapılmıştır.	Bulgular sonucunda elde edilen bilgilere göre; "Gecim" yemeğinin 100 yılı aşkın bir geçmişe sahip olduğu ortaya çıkmıştır.
2023	Deniz, D. (2023). Somut olmayan kültürel miras perspektifinden Gevaş ilçesinin mutfak kültürü üzerine bir araştırma. <i>Journal of Humanities and Tourism Research</i> , 13(2), 307-319.	Somit olmayan kültürel miras perspektifinden Gevaş ilçesinin mutfak kültürü üzerine çalışılmıştır.	Çalışmada veri toplamak için yüz yüze görüşme yapılmıştır. Bu çerçevede 40 kadın 2 işletme sahibi olmak üzere toplam 42 kişiyle görüşme gerçekleştirilmiştir.	Araştırma sonucunda Gevaş ilçesinde 19 yemek, 7 çorba, 4 Tatlı ve 1 Meze çeşidi olduğu tespit edilmiş ve söz konusu ürün çeşitlerinde hangi malzemelerin kullanıldığı tespit edilmiştir.
2024	Bostan, A., Coşkun, E., Erkan, B. Y., Domruk, Y. Ç., ve Sezgin, A. (2024). Gastronomi Turizmi Potansiyeli Kapsamında Kuşadası'nın Yöresel Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. <i>Journal of Travel and Tourism Research</i> , 25(25), 187-211.	Gastronomi Turizmi Kapsamında Kuşadası'nın Yöresel Yemeklerinin ortaya çıkartılması derlenmiştir.	Nitel araştırma yöntemi kullanılarak Kuşadası'nda 7 destinasyonda (köyde) 15 kişi ile yüz yüze ve telefonla görüşmeler yapılmıştır.	Kuşadası'na ait 71 yöresel lezzet elde edilmiş ve bu lezzetlerden 53'ünün tarifine ulaşılabilmektedir.
2024	Yurt, İ. (2024). Bölgelerin Pazarlama Faaliyetlerinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisinin İncelenmesi: Karabük Eskipazar Örneği. <i>İşletme Araştırmaları Dergisi</i> , 16(3), 1905-1919.	Bölgelerin Pazarlama Faaliyetlerinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisinin İncelenmesi: Karabük Eskipazar Örneği.	Karabük'ün Eskipazar ilçesinin coğrafi işaret tescilli ve tescil alma potansiyelli ürünlerini belirleyerek bu ürünlerin pazarlama faaliyetlerindeki etkisini incelenmiştir.	Coğrafi işaretli Kelem Dolması, Eskipazar Köy Peyniri, Keşkek Çorbası, Cevizli Yahni, Soğan Salsması, Kaz Banduması ve Miyane Helvası gibi gastronomik ürünler, pazarlama açısından önemli avantajlar sunmaktadır.
2024	Yurt, İ. (2024). Yöresel Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma.	Araştırma, "cittaslow" statüsüne sahip Bolu ilinin Göynük ilçesindeki yöresel	Çalışma verileri nitel araştırma yöntemlerinden mülakat yöntemi ve kaynak taraması ile elde edilmiş. İlk	Araştırma bulgularına göre, Göynük'te coğrafi tescil potansiyeli yüksek ve

	Sakin Şehir Göynük Örneği. <i>Kent Akademisi</i> , 17(4), 1531-1544.	mutfağın ayrırt edici özelliklerini ortaya çıkartarak bu yemeklerin sürdürülebilirliğini etkileyen faktörleri incelemektedir.	etapta Görüşme yapılan kişi sayısı 12 iken, sonraki görüşmelerde 10 kişi ile devam edilmiş ve toplamda 22 ses kaydı alınmıştır.	sürdürülebilirliği önemli olan yöresel ürünler ortaya çıkartılmıştır.
2024	Elçi, D., ve Kalkan, G. (2024). Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Miras Üzerine İnceleme: Yemekler. <i>Journal Of Applied Tourism Research</i> , 4(2), 61-74.	Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Mirasın incelenmesi.	Nitel araştırma yöntemleri kapsamında yöresel yemek yapan aşçı olarak 38 kişiye ulaşılmış ancak yörede uzun yıllardır bu işi yapan ve üstat olarak kabul görülen 13 kişi ile araştırma yürütülmüştür	Kabune, Sazan Dolması, Nokul, İrmik Helvası, Banak, Kapama, Etli Kuru Fasulye, Et Haşlama, Çakal Helva, Hamursuz, Isparta Fırın Kebabı, Keşkek, Aşure lezzetlerini reçetelemiştir.

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

YÖNTEM

Çalışma Seyitgazi ilçesinin kaybolmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerinin reçetelerinin ortaya çıkartılması amacı ile derlenmiştir. Ana konu çerçevesinde sorular yarı yapılandırılmış görüşme formu ile sorular yörede ikamet eden kişilere yüz yüze görüşme yöntemi yöneltmiştir. Nitel veri toplama yöntemlerinden biri olan görüşme yöntemi ile elde edilen verilere derinlemesine analiz yöntemi uygulanmıştır. Derinlemesine analiz yöntemi verilerin daha net anlaşılmasını sağlayan yöntemler arasında yer almaktadır (Kendall vd., 2007). Katılımcılarla yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler, rızaları alınarak kayda geçirilmiş. Görüşme yöntemi ile araştırılan konu derinlemesine incelenen bildiğinden ilgili kültürün ortaya çıkartılmasında kullanılacak en uygun yöntemlerin başında gelmektedir (Qu ve Dumay, 2011; Cresswell, 2013). Görüşme tekniği ile kişilerin geçmiş yaşam deneyimlerini detaylandırmak ve analiz etmek mümkün olmaktadır (Hogan, Hinrichs ve Hornecker, 2015). Bilimsel araştırmaların konusu çalışma alanı gereği ve kişisel verilerin korunması kapsamında etik kurul formu alınması gerekmektedir (Buruk, 2022) Etik kurul formu onayı Kütahya Dumlupınar Üniversitesi "Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma Yayın Etiği Kurulu" toplantı tutanağı kapsamında 11.02.2025 tarihli 25-03-2025-86/34 sayı numarası ile alınmıştır. Çalışma verileri toplanarak araştırma detaylı bir titizlikle açıklanmıştır.

Araştırmanın örneklem grubu olarak Eskişehir İli Seyitgazi yöresinde yaşamış yöresel kültüre, yiyeceklerin hazırlanış biçimine, hazırlama aşamalarına ve servis usüllerine hâkim 15 katılımcı ile görüşme sağlanmıştır. Önceden hazırlanmış yarı yapılandırılmış görüşme soruları katılımcılara yöneltmiştir. Araştırma katılımcıları belirlenirken kümeleme tekniği kullanılmıştır. Kümeleme tekniğinin seçilmesinin sebebi ise araştırılan konunun sorularının homojen gruplara yöneltiliyor olmasıdır (Xu ve Wunsch, 2005). Söz konusu teknik örneklem grubunun verdiği cevaplara yönelik olarak kesişme noktası belirleyerek cevapların doğruluğunun belirlenmesinde ortak bir fikir birliğine varılmasıdır (Monti vd., 2003). Bu bağlamda verilerin detaylıca incelenme fırsatı bulunmuş, detaylandırılarak anlatılmıştır. Veriler ortak noktada kesişmeye başladığında çalışma veri doygunluğuna ulaşmış böylece çalışmanın güvenilirliği ve geçerliliği sağlanmıştır. Doğruluğu sağlanmış olan veriler araştırmacılar tarafından sıralı bir portföy çerçevesinde aktarılmıştır.

Görüşme Soruları

- 1) Doğum yeriniz ve mesleğiniz nedir?
- 2) Yaşınız ve doğum tarihiniz?
- 3) Nüfusa kayıtlı olduğunuz il ve ilçe neresidir? Yörede ikamet etme süreniz nedir?
- 4) Yaşadığınız bölgeye özgü yöresel çorbalarınız nelerdir?
- 5) Doğup büyüdüğünüz yöreye ait ekmek türlerinin isimleri nelerdir?

- 6) Yörenizde üretilen süt ve süt ürünleri nelerdir?
- 7) Yörenize özgü tatlılar nelerdir?
- 8) Yörenize özgü et yemekleri nelerdir?
- 9) Yörenize özgü yemeklerde kullanılan yiyecek türleri nelerdir?
- 10) Yörenize özgü otlar ve baharatlar nelerdir?
- 11) Varsa eklemek istediğiniz yöresel lezzetler nelerdir?

BULGULAR VE TARTIŞMA

Katılımcılara ait yaş, cinsiyet, meslek, eğitim, nüfusa kayıtlı olduğu il, yöre, doğum yılı ve yörede ikamet süresi Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcılardan elde edilen demografik bulgular

Katılımcı No	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Eğitim	Nüfusa kaydedildiği il	Yöre	Doğum yılı	Yörede ikamet süresi
K1	48	Kadın	Çiftçi	Lise	Eskişehir	Sevıtgazi/Cevizli	1977	22 yıl
K2	52	Kadın	Çiftçi Emeklisi	Lise	Eskişehir	Sevıtgazi/Doğançayırı	1973	35 yıl
K3	54	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Cevizli	1971	54 yıl
K4	55	Kadın	İşçi	Lise	Eskişehir	Sevıtgazi/Kırka	1970	55 yıl
K5	57	Kadın	Ev hanımı	Lise	Eskişehir	Sevıtgazi/Kırka	1968	38 yıl
K6	59	Kadın	Hizmetli	Lise	Eskişehir	Sevıtgazi/Karakaya	1966	59 yıl
K7	59	Kadın	Memur	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Karakaya	1966	50 yıl
K8	63	Kadın	Çiftçi	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Derbenek	1962	38 yıl
K9	72	Kadın	Çiftçi emeklisi	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Cevizli	1953	72 yıl
K10	73	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Ayvalı	1952	73 yıl
K11	90	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Ayvalı	1935	90 yıl
K12	90	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Cevizli	1935	90 yıl
K13	90	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Kırka	1935	90 yıl
K14	92	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Cevizli	1933	92 yıl
K15	93	Kadın	Ev hanımı	İlkokul	Eskişehir	Sevıtgazi/Kırka	1932	93 yıl

Katılımcıların yöresel dillerinde söngelemek, atarmak, bişirgeç, gara sac, gap, sacayak, yastığaç (sofra bezi), hamur karılan (yoğurmak) kaplara tekne, sünger için sürgüç, kap naylon tabaklara melamin, tabak çanak koyulan yere mutfak dolabına sergen terimlerini kullandıkları görülmüştür. Teneke kovaya kile ismi verilmektedir. Fılı-fıfşkı yakılacak odun anlamında kullanılmaktadır. Katılımcıların hepsi (K 1-15) şeklinde isimlendirilmiştir. Katılımcıların yöresel dile hâkim oldukları ve yöreye ait terimlerle konuştukları tespit edilmiştir. Yörede ikamet süreleri en az 22 en fazla 93 yıl olan katılımcılar yörenin yemek tariflerini detaylandırarak anlatmışlardır. Geleneksel eski köy mutfaklarını pişirme usullerine oldukça hakimdirler. Yeni neslin bilmediği ve unutulmaya yüz tutan yemeklerin varlığından bahsetmektedirler. Yörede uzun süre ikamet eden katılımcıların yöre ağızlarına daha yakın ve hâkim konuştukları belirlenmiştir. K (4) Yöreye gelin olarak geldiğini Sevıtgazi’nin kendine has bir yöresel mutfağının olduğunu ve detaylandırılmasının mutlak gerekli olduğu görüşlerini bildirmişlerdir. K (13) Süt Keşiğinin tarifini detaylandırırken “ Süt sağılır, ekşimesi beklenen süt ocağa alınır. Pişerken sarı suyu ayrılır, süzdürülür. Süt keşiği elde edilir.” ifadelerini kullanmıştır. Devamında çocukluk yıllarında hayvanlarının olduğundan bahseden katılımcı Ağız Bulaması tarifi verirken “1 çay barda sütte 2 kepçe ağız (kolostrum) katılır. Tencerede pişirilir. Tüketilirken sade ya da şekerli şekilde tüketilebilir. Güç kaynağıdır hasta kişilere sağlıklarını kazandırmak için içirdiklerini ” belirttiler.

K (3) Balık Biberi Közleme Turşusu: Közlenen balık biberleri, ayrı bir tavada sarımsak, 1 çay kaşığı şeker, 1 çay kaşığı tuz ve yarım bardak zeytinyağı sirke eklenerek hazırlandığını belirtmiştir. Akabinde Yediveren Turşusu tarifi vermiş, tariftten bahsederken 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı

limon tuzunun erimesi için suya eklenmesi gerektiğini belirtmiştir. “ Soğuk su ile hazırlanan turşu suyu 1 kg kavanozlara; 300 gr. Tuz, 1 baş sarımsak, 1 çay bardağı sirke ve 1 tatlı kaşığı limon tuzu olacak şekilde turşu kurulur.” ifadelerini kullanmıştır. Sonrasında Gök Domates Turşusunun yörede sıkça tüketildiğini ekleyerek tarifini vermiştir. “Tarlardan toplanan gök domatesler yıkanır. Çatal ile delinir, 1 kg kavanozlara kaynar su eklenir. 300 gr. tuz, 1 baş sarımsak, 1 çay bardağı sirke ,1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.” şeklinde ifade etmiştir.

K (14) doğum yapan kadınlara gücünü toplanması amacıyla pişirilen miyane çorbasının varlığından bahsetmiş, tarifini detaylıca anlatmıştır. “Un sarı olana dek kavrulur, sonra üzerine su ve tuz eklenir. Üzerine tereyağı yakılarak servis edilir. ” ifadelerini kullanmıştır. Akabinde soğan tiridi, çullama, tavuklu tirit tariflerini eksiksiz veren katılımcı günümüzde gelinlerin “pek işe yaramaz” olduklarını söylemiştir.

K (11) görüşme esnasında yöresel ağı çokça kullanmış bununla birlikte tavuklu yufka tiridi tarifini vermiştir. Özellikle yerli ekşili ekmeğin üzerine yemeğin yapılması gerektiğini ve detaylı tarifini vermiştir. Sonrasında düğün ve özel günlerde servis edilen karkas etten çıkartılan kemikli etlerin haşlandığı yemek olan kemikli et kaynatması yemeğinin varlığından bahsetmiştir. “Düğünlere gelen misafirlere kırılmış kemikli etler büyük kazanlarda kaynatılmaya başlanır. Kaynarken üzerine bütün soğan eklenir. Kendi suyu ile pişerken üzerine sıcak su ilave edilir, tuz ile pişirilir. Sarı yağları görülen etler suya özü karıştığı ve çok iyi piştiği zaman servise sunulur.” ifadelerini kullanmıştır. Katılımcı; Tas Kebabı yemeğinden bahsederken “yarım kg. dana eti kuşbaşı olacak şekilde doğranır. Etler kendi suyunda kavrulur, üzerine biber ve sarımsak eklenir, rendelenmiş domates ve biber salçası eklenir, toprak kaplarda köy fırınında köndelenmiş saman içerisinde pişirilir. Servise sıcak toprak kaplarda sunulur.” şeklinde yöreye ait lezzetleri ifade etmiştir.

Katılımcılardan derlenen yöresel yemekler ve bunlara ait tarifler; çorbalar, et yemekleri, ekmekler, tatlılar, sebze meyve ve otlar, süt ürünleri, turşular, şerbet çeşitleri olarak kategoriler halinde aşağıda verilmektedir.

Çorbalar

Göçeli Yoğurt Çorbası: Un yumurta yoğurt ve su ile hazırlanan göçeli yoğurt çorbası içerisinde göce denilen kırık buğday lapası (haşlaması) bulundurmaktadır. Sivrihisar yöresinde yarma olarak bilinen göce yörede buğday ezmesi olarak bilinmektedir. Un su yumurta dan terbiye hazırlanan çorbaya önce göceler un yumurta yoğurt eklenir. Göceler kabarmıca Soğuk su eklenen harç ocağa alınır kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir. Düğünlerde sıklıkla servis edilir.

Göçeli Tarhana Çorbası: Düğünlerde sıklıkla servis edilen göçeli tarhana günlük hayatta sıklıkla tüketilmektedir. Göçeli tarhana hazırlanırken 15 kg yoğurt hamur teknesine alınır. Üzerine 15-20 adet yumurta eklenir. 1 kg un eklenir tuz koyduktan sonra yoğrulur sabaha kadar dinlendirilir. Sonrasında bezlere küçük küçük dökülür 2-3 gün kurutulur sonra bez keselere eklenir evin nemsiz bölgelerine asılır. Bez kese yoksa tarhanalar 5 litrelik su bidonlarında saklanmaktadır. Hazırlanan kışlık tarhanalar akşamdan ılık suya ıslatılır, kabaran tarhanalar ezilir yoğurt çorbasına benzer şekilde ocak üzerinde karıştırılarak pişirilir. Tarhana tam anlamıyla piştikten sonra sıcak servis edilir. Tereyağı içerisine baharatlar ve sarımsak dövmesi eklenerek çorba servis edilir.

Ovmaç Çorbası: Haşlanan yeşil mercimekler suyu süzülerek tencereye alınır. Akabinde salça kavrulur. Ovmaç hamuru hazırlanır. Ovmaç hamuru için su yumurta tuz ve un hamur teknesine eklenir. Ovmaç hamuru katı halde yoğrulur. Yoğrulan hamur küçük parçalar halinde ovulur su

eklenerek pişirilir. Üzerine tereyağı ve salça yakılır eklenir. Toplu törenlerde yapımı zahmetli olduğundan servis edilmemektedir.

Topaç Çorbası: Göce (buğday kırmasını) ıslatılır. Kabardıktan sonra iç harcı soğan rendelenerek hazırlanır salça ve baharatlar eklenir. Baharat olarak pul biber karabiber tuz kimyon kırmızı toz biber eklenir. Yumurta ve un içerisine eklenir. İplik şekline gelene dek hazırlanan harç yoğurulur sonrasında misket büyüklüğünde yuvarlanır. Salça ve soğanı kavur su ekle. Suyu kaynatılır yuvarlak topaçlar içine atılır. Pişirdikten sonra süzülür üzerine sarımsaklı yoğurt salça ve tereyağı ile servis edilir. Günlük tüketime uygundur bayramlarda tüketildiği bilinmektedir.

Yoğurtlu Kemik Sulu Düşün Çorbası: Açık beyaz un meyhanesi kavrulur ve yoğurt eklenir. Ardından bir yumurta sarısı eklenir. Kıvam alana dek karıştırılır. Özenen karışım blenderden geçirilir. Kevgir yardımı ile inceltiren sıvı kaynadıktan sonra içerisine kemik suyu eklenir. Kenarda kavrulmuş kıyma karışıma eklenir. Düşünlerde ve Törenlerde sıklıkla tüketildiği bilinmektedir.

Miyane Çorbası: Doğum yapan kadınlara gücünü toplanması amacıyla pişirilir. Un sarı olana dek kavrulur sonra üzerine su tuz eklenir. Üzerine tereyağı yakılarak servis edilir. Kaybolmaya yüz tutmuş olan miyane çorbası yaşlı bireylerin evlerinde günlük olarak pişirildiği bilinmektedir.

Ana Yemekler

Hamur Dolması: 5 çorba kaşığı un 4 çorba kaşığı su ile cıvık unlu hamur elde edilene dek kâsede kaşık ile çırpılarak hazırlanır. Kaşığın ucu ile kaynar suya hamurlar parça parça eklenir. Kaynar suda 5-8 dk haşlanan hamurlar süzdürülür. Haşlanan hamurlar servis tabağına alınır. Sarımsaklı Yoğurt salça ve tereyağı ile servis edilir. Misafirlere ve özel davetlere hazırlandığı bilinmektedir.

Mercimekli Fırın Mantısı (Azı Açık): Hamur tarifi: su tuz yumurtadan basit mantı hamuru hazırlanır. Bezelere bölünür. Sert olarak hazırlanan hamur. Yuvarlağı 30 cm olacak şekilde açılır. İç harcı için sulu şekilde haşlanmış mercimek hazırlanır. Mercimek iç harcı hazırlanırken soğan kavrulur tuz ve karabiber eklenir. Açılan hamurlar kare kare kesilir iç harçları eklenen kare hamurlar kenarları sıkıştırılmak sureti ile kapatılır. Sonra fırın tepsisine dikkatle dizilerek köy fırının da pişirilir. Kızaran mantılar suda haşlanarak da tüketilmektedir. Servisinde sarımsaklı yoğurt kavrulmuş salça ve tereyağı yakılarak servis edilir. Günlük tüketiminin yapıldığı bilinirken bayramlarda hazırlanmaktadır.

Tavuklu Sulu Yufka Tiridi: Bir adet bütün köy tavuğu pişirilir. Pişirilen tavukların derileri ve kemikleri soğuduktan sonra ayrılır. Yerli ekşili ekmek doğranır. Aralarına azar azar tavuk eklenir. Tavuk suyu ekmeklerin üzerine gezdirilir. Didilen tavuklar üzerine tepeleme şekilde eklenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt tereyağı baharatlar ile yakılarak sıcak servis edilir. Gündelik öğünlerde tüketildiği bilinmektedir.

Kemikli Et Kaynatması: Düşünlerde gelen misafirlere kırılmış kemikli etler büyük kazanlarda kaynatılmaya başlanır. Kaynarken üzerine bütün soğan eklenir. Kendi suyu ile pişerken üzerine sıcak su ilave edilir tuz ile pişirilir. Kolajenleri görülen etler suya özü karıştığı ve çok iyi piştiği anlaşıldığında servise sunulur.

Tas Kebabı: Yarım kg dana eti kuşbaşı olacak şekilde doğranır. Etler kendi suyunda kavrulur. Üzerine 1 adet soğan 3 adet yeşil biber kırmızı 3 adet kapy biber baharatlar 3 diş sarımsak eklenir. Rendelenmiş Domates ve Biber salçası eklenir. Toprak kaplarda köy fırınında köndelenmiş saman içerisinde pişirilir. Servise sıcak toprak kaplarda sunulur. Düşünlerde ve toplu törenlerde tüketilmektedir.

Bulgur Pilavı: Kavrulan 1 kg bulgura 1 kg et suyu eklenir. Salçasız ve sebzesiz hazırlanan bulgur pilavı Seyitgazi yöresinde düğünlerde servis edilen pilavların başında gelmektedir. Düğünlerde toplu olarak yüksek kilolarda hazırlanır. Kazanlarda pişirilir porsiyon usulü ile dağıtılır.

Biber Dolması: Yazdan kurutulan biberler ılık suya haşlanır. Akabinde iç harcı pirinç göce 1 adet soğan ve baharatlar ile hazırlanır. Soğanlar küçük küpler halinde doğranır. Üzerine 1 su bardağı pirinç 1 su bardağı göce eklenir kavrulur sonrasında baharatlar biber ve domates salçası eklenir. Sarımsak rendesi eklendikten sonra yazdan kalan kurutulmuş biber dolmaları doldurulur. Üzerlerine domatesten kapak yapılarak güveçlere dizilir. Köy fırınlarında pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir. Düğünlerde kazanlar içerisinde pişirilerek melamin kaplarda toplu servisi yapılır.

Yaprak Sarması: Yaz mevsiminde köylü kadınların kendi bağlarından topladıkları yapraklar tuzlanarak salamura edilir. Yapraklar aynı hizada iç damarları kopartılarak dizilir kaya tuzu ile aralarına serpmeye yapılır. 5 litrelik büyük bidonlara hazırlanan salamura yapraklar tüm sarmalarda kullanılır. İç harcında göce, pirinç soğan kullanılan yaprak sarması altına kaburga kurusu koyularak da pişirilir. Düğünlerde kazanlarda pişirilir. Günlük tüketimde ise toprak kaplarda köz ateşte pişirilmektedir.

Kelem Sarması: Mıska şeklinde sarılması için özenle haşlanan kelemler yapraklar katmanlarına ayrılır. Sert ve damarlı kısımları ayıklandıktan sonra mıska şeklinde sarmak için uzun şeritler kesilir. İçerisine göce pirinç nane karabiber, pul biber, domates rendesi ve salçadan oluşan bir iç harcı hazırlanır. İç harcı önce yağda kavurulur sonrasında pilav gibi su çektilerilerek hazırlanır. Ön işlemleri yapılmış kelem yaprakları akabinde iç harcı eklenerek mıska şeklinde sarılır. Toprak kaplara dizilir. Salçalı su ve limon dilimleri ile azı hamur ile kapatılarak pişirilir. Düğünlerde toplu sarılır ve kazanlarda sos içinde pişirilerek servisi yapılır.

Kara Lahana Sarması: Kara lahanalar kelem dolması gibi pişirilerek özel günlerde davetlerde ve düğünlerde tüketilmektedir. Mıska şeklinde sarılması için özenle haşlanan kara lahanalar yapraklar katmanlarına ayrılır. Sert ve damarlı kısımları ayıklandıktan sonra mıska şeklinde sarmak için uzun şeritler kesilir. İçerisine göce pirinç nane, karabiber pul biber domates rendesi ve salçadan oluşan bir iç harcı hazırlanır. İç harcı önce yağda kavurulur sonrasında pilav gibi su çektilerilerek hazırlanır. Ön işleme tabii tutulmuş kelem yaprakları akabinde iç harcı eklenerek mıska şeklinde sarılır. Toprak kaplara dizilir. Salçalı su ve limon dilimleri ile azı hamur ile kapatılarak pişirilir. Günlük tüketime uygundur.

Labada Sarması: 3 su bardağı pirinç bir adet domates 1 adet soğan 1 yemek kaşığı salça kekik nane kırmızı pul biber kimyon ile iç harcı hazırlanır. Sıvıyağda soğanlar kavrulur rendelenmiş domates salça baharatlar eklenir. Labada yaprakları haşlanıp suları süzülür. Mıska şekilde sarılan labadalar süt ile pişirilir. İçerisine kaymak eklenir. Sıcak suya daldırılıp çıkartılan labada yaprakları ya üçgen ya da uzun şekillerde sarılarak pişirilir. Günlük öğünlerde tüketildiği bilinmektedir.

Ebegümece Kavurması Yemeği: Temizlenen ebegümeciler soğan kavrulur salça eklenir sonra ebegümece otları eklenir. Pul biber karabiber tuz kıymızı toz biber sarımsak rendesi atılır. Pirinçleri eklendikten sonra yemek şeklinde pişirilir. Pirinçsiz hali ise üzerine yumurta kırılmak sureti ile servis edilir. Yumurtalı haline ebegümece kavurması denir. Kavurmaya ise kaymak eklenerek servis edilmektedir. Günlük olarak tüketilmektedir.

Semiz Otu Kavurması-Yemeği: Kavrulan soğanlar üzerine kalın yapraklarında ayrılan semiz otlar eklenir kavrulur, isteğe bağlı salça veya domates rendesi eklenir. Az su ile pişirilir. 2 yemek kaşığı kadar pirinç ile pişirilmektedir. Akşam öğünlerinde tüketilmektedir.

Dut-Kiraz Yaprağı Sarması: Ilık pirinç ile iç harcı hazırlanır Soğanını kavurduktan sonra nane karabiber pul biber kırmızı biber eklenir. Kabaran pirince kaymak sıvıyağ eklenir tuzu eklenir az salça eklenir. Karıştırdıktan sonra dut yapraklarını sonra üst azı alınır. İç damarı ayrılır. Muska şeklinde sarılır. Üzerine su ya da süt eklenir tereyağı eklenir üzerine taş basılır üzeri geçecek kadar su eklenir. 20 dk. kadar pişirilir. Tereyağında kavrulmuş soğanı sarma üzerine eklenir. Günlük tüketime uygundur.

Bamya Yemeği: Yarım kg taze bamya 4 domates 2 adet soğan 4 yeşil biber yarım limon 4 yemek kaşığı sıvıyağ baharat tuz sıcak su ile hazırlanmaktadır. Yazın tarladan taze toplanan bamyalar sap kısımları kesilir ikiye bölünür. Soğanlar sıvıyağ ile kavrulur bamyalar eklenerek kavrumaya devam edilir. Akabinde rendelenmiş soğan eklenerek limonu sıkılır kısık ateşte sıcak suyu eklenerek 35-40 dk. kadar pişirilir sıcak servis edilir. Bamya yemeği Sivrihisar yöresinde kurutulmuş şekilde satın alınan bamyaların çorbasının yapılması sureti ile tüketilmektedir. Öğle ve akşam öğünlerinde tüketildiği bilinmektedir.

Fasulye Kavutlaması- Sancar Fasulyesi: Yazdan Kurutulmuş yeşil fasulyelere yörede gazel fasulyesi denmektedir. Kurutulan fasulyeler ıslatılır haşlanır sonrasında 5 yemek kaşığı tereyağı ve 5 yemek kaşığı sıvıyağ biraz domates sarımsak salça ile kavrulur üzerine yumurta kırılarak servis edilir. Sivrihisar yöresinde aynı yemek fasulye kavutlaması ismi ile pişirilmektedir. Öğle ve akşam öğünlerinde gündelik olarak tüketimi yapılmaktadır.

Kuru Biber Kavurması: Yaz mevsiminde toplanan biberler iplere dizilir. Kilerde + 4 derece saklanan biberler kaynar suya bırakılır. Tavada tereyağı ile bir çevrim kavrulur. Tavada kızartılan biberler servis tabağına alınır üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek ile servis edilir. Yumurta ya da kaymak ile kavruken versiyonları da vardır. İsteğe bağlı olarak kahvaltılık öğünlerinde üzerine yumurta kırılarak akşam öğünlerinde ise kaymaklı hali pişirilerek tüketilmektedir. Sabah kahvaltılarında tüketilmektedir.

Soğan Kavurması / Tiridi: Özenle temizlenen soğanlar toplu iğne başından daha iri şekilde doğranır doğranan soğanlar kızdırılan sıvı yağın üzerine atılır pembeleşinceye kadar kavruken soğanların üzerine salçası eklenir. Ocaktan almadan önce üzerine yumurta kırılan soğan tiridi kenara alınır. Bir tepsi üzerine ekmek parçaları kopartılarak dizilir üzerine et suyu dökülen ekşi ekmeklerin üzerine soğan tiridi dökülerek servis edilmektedir. Soğan kavrulur salçalı ve yumurta kırılır. Ekmekler parçalanır tepsiye dökülür üzerine soğan eklenir üzerine et suyu gezdirilir. Öğle ve akşam öğünlerinde tüketilmektedir.

Hamur İşleri

Saç Bohçası: Mayasız bir hamur su tuz un ile hazırlanır. Bezleri döküldükten sonra büyük oklava ile açılır ilk katına haşes (sıvıyağı ve tuz ile yoğrulmuş) eklenir. Bezeler sırası ile açılır her kata haşes harcı sürülür. Dikdörtgen şekilde katlanır. Üst üste konur. Eli ile yazmak (açarlar) el ile bastırma hareketi ile küreğe göre açılır. Köy fırının taşı odun yakılarak ya da saman yakılarak ısıtılır söngelenerek süpürgeye bez bağlanır temizlenen taşın üzerinde saç bohçaları pişirilir.

Çörek Ekmek Köy Ekmeği: Tekneye maya un tuz eklenir 15 kg un eklenir tuz haşlanmış rendelenmiş patates eklenir üzerine ılık su eklenir. Akşamdan mayası hazırlanan hamur gündüz yoğrulur. Kabaran hamur bezler yayılır somun şeklinde parçalanır. 1-2 kg halinde bezeler oluşturulur. Bez mayası gelir. Fırını yaktıktan sonra söngelenir. Fırın temizlenir ekmekler kürekle döşenir teneke saç ile fırının azı kapatılır közler fırının kapağının önüne yığılır. Günlük ya da haftalık tüketim için uygundur.

Kül Bohçası Ekmeği: Mangal ateşi yapılır. Hamurun kuru bohça hamuru gibi sodalı hazırlanır 1 kg un 1 çay kaşığı soda tuz 1 yumurta tereyağı – peynir altı suyu ile sert bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur beze halinde gazete kağıdına sarılır. Külün içerisine gömülür. 1 saatte pişirilen ekmekler kahvaltıda tüketilir. Tereyağı sürülerek tüketilen ekmek zeytin yağı ile tüketilir. Sahurlar dada tüketilmektedir. Unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetler arasındadır.

Hamursuz (Mayasız Poğaçı – Kuru Poğaçı): Hamuru Süt yumurta yoğurt karbonat ile hazırlanır. Hazırlanan hamur yoğurulur sert bir hamur elde edilir. Bezelere bölünen hamurlar su yardımı ile açılır. Yuvarlak şekil verildikten sonra 2 parmak kalınlığında büyütülür. Esiran (Hamur kesme aleti) ile şekil verilir. Kare ya da yıldız şekilleri ile süslenir yumurta yoğurt karışımı üzerine sürülür. Çörek otu ekilen hamurlar ısıtılmış köy fırınına sürülür. Pembe renkte kızardıktan sonra fırından çıkartılır. Davet tören ve bayramlarda sıklıkla tüketilmektedir.

Gözleme: Ispanaklı patlıcanlı pırasalı haşhaşlı kaymaklı peynirli patatesli çeşitleri bulunan gözlemeler köy fırınlarında odun veya saman ateşinin söngelenmesi ile pişirilmektedir. Su tuz un ile yoğurulur küçük bezeler haline getirilir. Oklava ile yazılır ıspanaklı patlıcanlı pırasalı haşhaşlı kaymaklı peynirli patatesli çeşitleri yapılır. Peynirli ve patatesli çeşitleri yarım ay haşhaşlı olanlar kare şeklinde hazırlanır saç üzerine pişirilir. 3 adet büyük taş altına odun yakılarak ya da sacayak üzerine saç kurulur. Ocaklık ismi verilen yöresel fırınlar dada pişirilmektedir. Pişirilirken üzerine sıvı yağ sürülür ataç denilen (bişirgeç) ile çevrilir. Sıcak servis edilir. Toplu törenlerde misafirliklerde kışlık ekmek hazırlıklarının ardından tüketilmektedir.

Kirde: Mayalanan ekmek hamuruna yağ peynir ezilir açılan hamurun üzerine sürülür. Yuvarlanan hamur roll şekilde kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilen hamurlar yoğurt yağ yumurta harcı çırpılır tepsinin üzerine dökülür. Köy fırınlarında pişen hamurlar tepsi ile sunulur. Özel davet ve bayram günlerinde hazırlanır.

Çullama: Basit gözleme hamuru ile hazırlanan çullama saç denilen köy fırınlarında pişirilmektedir. 6 su bardağı un 2,5 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı tuz ile gözleme hamuru yoğurulur. Yağsız gözleme olarak bilinen çullama. Normal gözleme hamuru gibi hazırlanır. Bezelere ayrılır bezeler açılır kat kat üst üste dizilir. İç kısmına haşhaşlı yağ sürülür. Sonrasında sacda odun ateşinde pişirilir.

Göbete (Mayasız): 1 su bardağından bir parmak eksik sıvı yağ 2 yemek kaşığı sirke 2 yemek kaşığı yoğurt 3 çay bardağı su 10 su bardağı un ile hamur hazırlanır. 250 gr. sıvı yağ 1 su bardağı sıvı yağ ara katlara sürülmek için hazırlanır. 1 su bardağı pirinç tam haşlanmış tavuk göğsü iç harcı için haşlanarak hazırlanır. Hamurları açmak için un ve nişasta kullanılır. Yumuşak ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Biraz dinlendirilip bezelere ayrılır. 15-20 cm büyüklüğünde açılan bezeler arasına yağ sürülerek katlanır sonra buz dolabına kaldırılır. İlk katmana yufkalar serilir sonra soğutulmuş pilavlı iç harç eklenerek üst katman hamurları üzerine serilir ortasına bir delik açılır kalan yağlar üzerine sürülür köy fırınlarında odun ateşinde pişirilir sıcak servis edilir. Özel gün ve davetlerde tüketildiği bilinmektedir.

Kabartma: Tuz su süt yumurta yoğurt ile hamur hazırlanır. Açılan hamurlar kare şekilde kesilir derin yağ içerisinde pişirilir. Sabah kahvaltılarında ve özel günlerde tüketilen kabartma içerisine tarla domatesi ve köy peyniri eklenerek çay saatlerinde yörede sıkça tüketilen lezzetler arasında yer almaktadır. Kahvaltı ara öğün ve misafirlere özel olarak hazırlanmaktadır.

Patatesli Kıvrım Poğçası: Mayasız hamur yoğurulur yufka şeklinde açılır yağ eklenir patatesli iç harcı hazırlanır. Kol böreği şeklinde sarılan hamurlar tepsilere dizilir. Üzeri yağlanarak fırına sürülür. Üzeri kızaran börek sıcak servis edilir. Özel gün ve davetlerde hazırlanır günlük tüketime uygundur.

Tatlılar

Ana Kurabiyesi: Un yumurta şeker yoğurt ile hamur hazırlanır. Küçük bezeler halinde yuvarlanır. Yuvarlanan bezeler şekere batırılır. Çatal ile şekil verilen kurabiyeler davul fırınlarında pişirilir.

Ev Baklavası: 4 adet su bardağı un 3-4 yumurta 1 su bardağı sıvıyağ 1 su bardağı yoğurt eklenir dilendirilir. Nişasta ile açılır. Çarşafa serilir hamurlar kurur. Leblebiyi ezip içerisine şeker katarak yufka katları hazırlanır. Üzerine şerbet yapılır. 4 su bardağı şeker 5 su bardağı su koyularak. Limon eklenir yoksa limon tuzu da eklenebilir.

Pirinçli Sütlaç Tatlısı: 2 su bardağı pirince 1 litre süt 2 su bardağı şeker eklenir. 1 Yumurta 200 gr. tereyağı eklenir. Kaynayınca altı kapatılır. Pişirilen tatlı toprak kaplara konur. İsteğe bağlı fırına sürülür üstü kızarana dek pişirilir. Servis edilir. Sıcak ya da soğuk tüketilebilir.

Su Muhallebisi: Un su şeker nişasta ile su muhallebisi hazırlanır. Kasele koyulup servis edilir.

Un Helvası: 1 kg un kızarana kadar kavrulur. Kenarda 4 su bardağı şeker 5 su bardağı su şerbet hazırlanır. Kavrulan un üzerine şerbet eklenir. Kabaran un helvası demlendikten sonra servis edilir.

Sebze Meyveler ve Otlar

Göce (Yarma): Kırk buğday olarak bilinen göce, Sivrihisar yöresinde yarma olarak bilinmektedir. Afyonda ise ince bulgur formun da tüketilmekte ve yöresel sesleniş düğü olarak bilinmektedir.

Acur: Salatalık türlerinden olan acur. Üzeri oluklu sarı bir yapıya sahiptir içi de açık yeşil olabilmektedir. Tarlada yetiştirilen acurlar salatalarda tüketilirken turşu formun da hazırlanıp tüketilmektedir.

Kelek (Küçük Kavun): Sivrihisar yöresinde şakla olarak bilinen küçük kavun, afyon yöresinde ise acı kelek olarak da anılmaktadır.

Güvem: Dağlara yetişen küçük morumsu erik olarak bilinmektedir. Kanser gibi birçok tehlikeli hastalığa şifa olduğuna inanılan doğal bir erik türüdür. Hoşafı kaynatılarak öğünlerin yanında severek tüketilmektedir.

İt Burnu (Kuş Burnu): İçi tüylü çok sayıda tohumu bulunan kırmızı çalı bitkisi yerel halk tarafından çayı kaynatılmak üzere toplanmakta kurutularak saklanmaktadır. Limondan 60 kat daha fazla C vitamini içeren kuşburnu (Özkan, 2017) salgın hastalıkların önüne geçmektedir.

Alıç: Sarı küçük elmacıklara verilen isimdir (Vatansever, 2016). Pamuk iplerine dizilerek pazarda satılır. İçerisinden adet siyah küçük çekirdek çıkar. Dağlık bölgelerde yetiştiği ve meyvelerin üzerinde güneş yanığından kaynaklı lekeler oluştuğundan dolayı alıç ismini almıştır.

Yer Elması: Yenilebilen yumru şeklindeki kökleri ile bilinir (Topçu ve Çınar, 2020). Toprakta yeşil bitki şeklinde uzar akabinde bel küreği ile topraktan kazılır. Tırtıklı yüzeyi sebebi ile bıçakla kabukları soyularak tüketilmektedir.

Kara Kavuk (Acı Marul): Tarlada doğal olarak yetiştirilen kara kavuklar köylü kadınlar tarafından tarla çapalanmaya gidildiği zaman toplanır. Salatası yapılarak tüketilen karakavuk anız denilen tarla kenarlarından toplanmaktadır.

Toklu Baş: Yedi veren gibi büyük bir yeşil ottur. Haşlanmış toklu başları “isiran” denilen kesme aleti ile parçalar bölünür. Soğan ile kavrulur üzerine kırmızı biber karabiber eklenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt eklenerek servis edilir. Pirinçli çeşitlerinde yapılmaktadır.

Kuzu Kulağı: Anız denilen tarla kenarlarında yetişen uzun ince damarları kırmızı görünümde olan koyu yeşil ekşi bir bitkidir. Salata tarzında tüketilen kuzukulakları tuz ile yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Labada (Efelek): Pancar yaprağıdır. Uzun yeşil görünümündedir. Sarması ve sulu yemeği tüketilmektedir. Sarması sütle pişirilir muska şekillinde pişirilir. Ilık su ile göceler ıslatılır kabarması için beklenir. Soğanını kavurduktan sonra nane, karabiber, pul biber, kırmızı biber eklenir. Kabaran geceye kaymak sıvıyağ eklenir tuzu eklenir az salça eklenir. Karıştırdıktan sonra aldante diri şekilde haşlanmış labadaları ikiye ayırdıktan sonra üst azı alınır. İç damarı ayrılır. Muska şeklinde sarılır. Üzerine su – süt eklenir tereyağı eklenir üzerine taş basılır üzeri geçecek kadar su eklenir 20 dk. kadar pişirilir. Ispanak yemeği gibi soğan salça kavurularak hazırlanan labada kavurması üzerine yumurta kırılarak da servis edilmektedir.

Sığır Kuyruğu: Yemek olarak tüketilmeyen fakat suyunun şifalı olduğuna inanılan bitki türüdür. Görünüm olarak büyük geniş yapraklıdır sarımtırak yaprakları bulunmaktadır. Hemoroide iyi gelmektedir. Zeytin yağı içine alınarak 40 gün karanlıkta bekletilir. Sonra hastalıklı bölgeye sürülür.

Isırgan Otu: Çıplak elle dokunulduğunda ellerde küçük kabarcıklara sebebiyet veren ısırgan otu. Kaynatılarak çayı içilmektedir. Şifalı olduğuna inanıldığı için yöre halkı tarafından bolca tüketilmektedir.

Yemlik: Uzun yapraklı 6-7 yaprağı olur. Dede sakallanın yassı uzun halidir. Alt kısmında beyazlık vardır. Beyaz kısım tüketilirken temizlenir. Sulanmış kışlık köy yufkası içerisine yıkanmış yemlik otları tuzlanarak eklenir.

Dede Sakalı: Sakalı biçimde görünen ince otlar tüylü yapıdadır. 7-8 cm uzunluğunda bir çoma halinde doğada yetişmektedir. Yemeklerin yanında aperatif olarak tuz tüketilir.

Semiz Otu: Açık yeşil buğulu görünümde olan semiz otları, salata olarak tüketilen semiz otu pirinçli yemeği yapılarak da tüketilmektedir.

Semiz Otu Kavurması-Yemeği: Kavrulan soğanlar üzerine kalın yapraklarında ayrılan semiz otlar eklenir kavrulur, isteğe bağlı salça veya domates rendesi eklenir. Az su ile pişirilir. 2 yemek kaşığı kadar pirinç ile pişirilmektedir.

Domalan Mantarı: Soluk kahverengi sarımsı ya da gül rengin de çeşitleri bulunan domalan mantarı Seyitgazi bölgesinde dağlardan doğal olarak toplanmaktadır. Yağmurlu mevsimlerde toprağın altından kabarmak sureti ile çıkan domalan mantarı köylülerin özellikle toplamak için dağa gittikleri mantar türüdür. Soğanlı ve yumurtalı kavurma çeşitleri yapılarak tüketilmektedir. Yerel halk mantarlı pazarda satarak gelir kaynağında elde etmektedir.

Çalı Mantarı: İlk bahar be son bahar aylarında toplanan çalı mantarı büyük kültür mantarına benzemektedir. Beyaz formda olan mantar türünün iç kısmı kahverengimsi olarak bilinmektedir. Köz üzerinde, kuzine sobalarda ya da kavurmak sureti ile tüketimi yapılmaktadır.

Kuzu Göbeği Mantarı: İlk bahar mevsimde ormanlık alanlarda doğal olarak yetişen kuzu göbeği mantarı yerel halk tarafından toplanarak yemeği yapılmaktadır. Sobanın üzerinde tuzlu mantar közlemesi yapılır. Köz üzerinde pişirilerek de tüketilmektedir. Kavrularak hazırlanan yemeklerinde ise soğan salça ile kavrulan mantarların üzerine yumurta kırılarak da servis edildiği bilinmektedir. Yerel halkın gelir için dağlardan mantarların hasadını yaptıktan sonra satışa sundukları bilinmektedir.

Pelit (Meşe Peliti): Dağlarda çam kozalağına benzer bir pelit türüdür. Hayvanların yemesi için toplanan meşe peliti sobada pişirilir.

Beyaz Tarla Pancarı: Köy fırınında ya da haşlaması yapılan beyaz tarla pancarı tatlı olarak da tüketilmektedir.

Süt Ürünleri

Süt Kesik: Süt sağılır, ekşimesi beklenen süt ocağa alınır. Pişerken sarı suyu ayrılır süzdürülür. Süt keşiği elde edilir.

Ağız Kestirmesi: Doğum yapan ineklerin ilk sütü sağılır, kolostrum halindeki süt ocağa alınır. Pişerken sarı suyu ayrılır süzdürülür. Süt keşiği elde edilir. Lor haline gelen ağız kestirmesi hamur işlerinde ve kahvaltılarda tüketilmektedir. Sarımtırak bir lor elde edilir. Kahvaltılarda gözleme içi olarak kullanılmaktadır.

Sarı Yağ: Çiğ süt yoğurt yapılır. Sertleşen yoğurt tekneye alınır, çırpılır, ayran haline gelince üzerine yağ çıkar, sarı yağ alınır, soğuk su ve buz ile yıkanır. Topaklaşan yağlar alınır, çıkan peynir altı suyu alınır tarana karılır.

Ağız Bulaması: 1 çay barda sütte 2 kepçe ağız (kolostrum) katılır. Tencere de pişirilir. Tüketilirken sade ya da şekerli şekilde tüketilebilir. Ara öğün olarak tüketilmektedir.

Turşular

Kelek (Şakla) Turşusu: Taralıdan kelekler acurlar yıkanır. Temizlenen kelekler beklerken. 1 litre su kaynatılırken içerisine yarım çay bardağı tuz 1 yemek kaşığı limon tuzu kaynatılır salatalıkları üzerine eklenir. Haşlanan kelekler kavanoza eklenir. Ağızları kapatılır. 1 ay olgunlaşma süresi beklenen acur turşuları yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Acur Turşusu: Taralıdan toplanan acurlar yıkanır. Temizlenen acurlar beklerken. 1 litre su kaynatılırken içerisine yarım çay bardağı tuz 1 yemek kaşığı limon tuzu kaynatılır salatalıkları üzerine eklenir. Sararan salatalıklar kavanoza eklenir. Ağızları kapatılır. 1 ay olgunlaşma süresi beklenen acur turşuları yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Salatalık Turşusu: Taralıdan toplanan salatalıklar yıkanır. Temizlenen salatalıklar beklerken. 1 litre su kaynatılırken içerisine yarım çay bardağı tuz 1 yemek kaşığı limon tuzu kaynatılır. Salatalıklar üzerine eklenir. Limon gibi sararan salatalıklar kavanoza eklenir. Ağızları kapatılır. 1 ay olgunlaşma süresi beklenen salatalık turşuları yemeklerin yanında tüketilmektedir.

Tombak Biber: Tombak biberler tarladan toplanır. Temizlenir sapları ayrılır çatalla delinen biberler 1 kg kavanozlara 300 gr. tuz 1 baş sarımsak 1 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur. Sirke limon tuzu kaynatılır. Üzerine biberler eklenir bir taşım kaynadıktan sonra kavanozlara eklenir.

Balık Biber: Acı olmayan balık biber kızarma ve turşu olarak tüketilmektedir etli biçimde olan yeşil biber. Biberler ıslatılır 10 dk. bekletilir içerisine tuz limon tuzu erimesi için eklenir. Soğuk su ile hazırlanan turşu suyu 1 kg kavanozlara 300 gr. tuz 1 baş sarımsak 1 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.

Balık Biberi Közleme Turşusu: Közlenen balık biberleri, ayrı bir tavada 1 baş sarımsak 1 tatlı kaşığı şeker 1 tatlı kaşığı tuz yarım bardak zeytin yağı 1 su bardağı sirke eklenir. Kaynatılan karışıma közlenen balık biberleri eklenir. Kapağı sıcakken tutturulur.

Yedi Veren Turşusu: Tuz limon tuzu erimesi için eklenir. Soğuk su ile hazırlanan turşu suyu 1 kg kavanozlara 300 gr. tuz 1 baş sarımsak 1 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.

Gök Domates Turşusu: Tarladan toplanan gök domatesler yıkanır. Çatal ile delinir kaynar suya eklenen 1 kg kavanozlara 300 gr. tuz 1 baş sarımsak 1 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.

Lahana (Kelem) Turşusu: Tarla kelemeleri toplanır sonra parçalara ayrılan kelemeler sirkeli su ile kaynayan turşu suyunun içine atılır. 5 litrelik büyük plastik bidonlara basılan kelemeler. Yöre halkı tarafından hazırlanan kırmızı üzüm sirkeli su ile hazırlanmaktadır.

Beyaz Tarla Pancarı Turşusu: Tarladan toplanan beyaz tarla pancarları soyulur sonra haşlanır haşlama suyu dökülür. Dilimlere ayrılan pancarlar 5 kg kavanozlara 1 kg tuz 5 baş sarımsak 5 çay bardağı sirke 1 tatlı kaşığı limon tuzu ile turşusu kurulur.

Şerbet Çeşitleri

Üzüm – Erik – Dut Şerbeti: Kuru 1 su bardağı üzümler yıkanır suyu ile kaynatılır 1 çay bardağı şeker eklenir karanfil tarçın eklenebilir. Dut şerbeti için 1 su bardağı beyaz dut kurusu 4 su bardağı su 2 çay bardağı toz şeker. Yıkanan dutlar tencereye alınır akabinde şeker eklenir karıştırılır. 5 dk kısık ateşte pişirildikten sonra soğuk ya da sıcak servis edilir. Erik hoşafı için 1 kg erik 1 litre su 1,5 su bardağı şeker kullanılır. Erikler yıkanır tencereye konur üzerine suyu eklenir şeker eklenir 15-20 dk. kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılır.

Geleneksel tariflerin kaybolmaya yüz tutmasındaki en büyük etkenler arasında yerel malzemeye ulaşım güclüğü ve pişirme yöntemlerinin kullanılma fırsatının olmadığı düşünülmektedir. Geleneksel pişirme yöntemlerinin kaybolmasının en önemli nedenleri arasında mutfakların endüstriyel malzemelerle donatılmış olması olarak karışımıza çıkmaktadır (Kara, 2022). Geleneksel pişirme yöntemleri çok zahmetli ve ustalık gerektiren yöntemler olarak bilinmektedir. Örneğin köy fırınlarında pişirme için odun ateş ve saman alevi gibi yöntemler sıklıkla kullanılmaktadır. Odunları yakmak ateşin derecesini ayarlamanın oldukça zor olduğu bilinmektedir. Köy fırınlarının yapım bakım ve onarım süreçleri zor ve zahmetli süreçler olarak karışımıza çıkmaktadır. Günümüzde köyden kente göç ile ilgili fırınların inşasının yapılacağı alanların bulunmaması fırınların kullanımını azaltmıştır (Taş, 2021). Üretiminde kullanılan kerpiç saman çamur harcının artık ulaşılamayacak kadar uzak mecralarda kalması artık geleneksel pişirme yöntemlerinin terk edilmesine sebebiyet vermiştir. Toplu yaşamın getirdiği sorumluluklar gereği kritik pişirmelerin ve açık ateşin yasaklanmış olması ilgili geleneksel yöntemlerin kullanılmasının önünde engel teşkil etmektedir. Yeni neslin ilgili pişirme yöntemlerini bilmemesi ve öğrenmeye fırsat bulamamasından kaynaklı bilgiler aktarılmadan kaybolmaktadır.

Tablo 3. Seyitgazi Yöresine Ait Yöresel Lezzetlerin İncelenmesi

Yemek Türü	Yemek Adı
Çorbalar	Göceli Yoğurt Çorbası Göceli Tarhana Çorbası Ovmaç Çorbası Topaç Çorbası Yoğurtlu, Kemik Sulu Dügün Çorbası Miyane Çorbası
Ana Yemekler	Hamur Dolması Mercimekli Fırın Mantısı (Azı Açık) Tavuklu Sulu Yufka Tiridi Kemikli Et Kaynatması Tas Kebabı Bulgur Pilavı Biber Dolması Yaprak Sarması

	Kelem Sarması Kara Lahana Sarması Labada Sarması Ebegümeçi Kavurması Semiz Otu Kavurması Dut Yaprağı Sarması Kiraz Yaprağı Sarması Bamya Yemeği Fasulye Kavutlaması (Sancar Fasulyesi) Kuru Biber Kavurması Soğan Kavurması / Tiridi
Hamur İşleri	Saç Bohçası, Çörek Ekmek Kül Bohçası (Ekmeği) Hamursuz (Mayasız Poğaçı – Kuru Poğaçı) Gözleme Kirde Çullama Göbete (Mayasız) Kabartma Patatesli Kıvrım Poğaçısı
Tatlılar	Ana Kurabiyesi Ev Baklavası Pirinçli Sütlaç Tatlısı Su Muhallebisi Un Helvası
Sebze, Meyve ve Otlar	Şakla (Kelek) Küçük Kavun Göce Alıç Güvem (Mor Erik) Kara Kavuk (Acı Marul) Toklu Başı Kuzu Kulağı Labada (Elelek) Sığır Kuyruğu Isırgan Otu Yemlik Dede Sakalı Semiz Otu Domalan Mantarı Çalı Mantarı Kuzu Göbeği Mantarı Pelit (Meşe Pelit) Beyaz Tarla Pancarı Yer Elması
Süt ürünleri	Sarı yağ Katık (Peynir) Zıvık (Kaymak) Ağzı Bulaması Süt Kesik Ağzı Kestirmesi
Turşular	Kelek (Şakla) Turşusu Acur Turşusu Salatalık Turşusu Tombak Biber Balık Biber Balık Biberi Közleme Turşusu Yedi Veren Turşusu Gök Domates Turşusu Lahana (Kelem) Turşusu Beyaz Tarla Pancarı Turşusu
Şerbetler	Üzüm Şerbeti Erik Şerbeti Dut Şerbeti

Kaynak: Yazarlar tarafından derlenmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yöresel lezzetlerin basılı kaynak haline getirilmesi tariflerin kaybolmaması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için önem arz etmektedir. Yöresel lezzetlerin dünya çapında tanıtımı kültürel çeşitliliği artıracığı gibi güzel bir pazarlama stratejisine dönüştürülebilir. Yöresel yemeklerin tanıtımının yerel ekonomilere büyük faydalar sağlayacağı düşünülmektedir. Küresel pazarlarda özgün ve benzersiz tatların talep görmesine, yöresel lezzetlerin korunması ve kuşaktan kuşağa aktarılmasına yardımcı olacaktır. Sürdürülebilir gastronomi açısından lezzetin korunması ve ata tohumun korunması da önemli konulardandır. Böylece lezzet arzını yönlendirebilme konusunda Türk mutfak lezzetleri öncü konumdadır. Sürdürülebilirlik çerçevesinde sayısız ürün ortaya çıkmaktadır (Şeyhanlıoğlu, 2023; Gündüz vd., 2024). Doğal ve organik ürünlerin günümüz salgın hastalık ve virüslerin yayınladığı dönemde güzel bir satış ve pazarlama çeşitli olarak değerlendirilebilir (Korkmazyürek, 2020). Organik ve sağlıklı beslenme ilgili hastalıklardan korunma önlemi olarak tercih edilebilir.

Turizm okulları, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşlarınca konunun araştırılması ve basılı hale getirilmesi, yerel yönetimin bölge mutfağını tanıtıcı faaliyetlerde bulunması, Eskişehir'e ait ürünlerin Eskişehir'in yöresel restoranlarında sunulması gerekmektedir. Tadım günleri yapılarak ilgili fırsat yerel turist ve misafirlere verilmelidir. Eskişehir mutfağının yeniden canlandırılması için çeşitli festivaller ve gastronomi fuarlarının hazırlanması tanıtım sunum faaliyetleri düzenlenmelidir (Akçay ve Yavuz, 2023). Eskişehir'in yöresel mutfaklarını araştıran ve uygulama mutfaklarında uygulamasını yapabilen şeflere ihtiyaç duyulmaktadır. Uluslararası yemek yarışmalarına meslek liseleri aracılığı ile yarışmacı yetiştirilmeli Türk mutfağı kendine has lezzetli yöresel tarifleri ile uluslararası arenalarda bulunmalıdır. İlgili önerilerin gerçekleştirilememesinin sebeplerinin en önemlisi yöresel lezzetlerin tespiti çalışmalarının azlığıdır. İlgili çalışmalar ülke genelinde yöresel ağızlar derlemesi gastronomi envanterleri kapsamında yazılarak yöresel ağızlar derleme sözlüğü oluşturulmalıdır. Kendi yörelerinin yemek kültürüne hâkim akademisyenlerimizin profesyonel bakış açıları ve gerekli bilgi birikimleri ile yapacakları objektif değerlendirmeler yöresel tariflerin literatüre temiz anlaşılır bir dille geçirilerek gelecek nesillere aktarımının sağlarken dünya mutfaklarının temsil edildiği arenalarda ülkemizi temsil edecek yemeklerin yarışmalarda pişirilmesinin önünü açacağı düşünülmektedir. Mahreç işareti almaya hak eden birçok yöresel lezzet kaybolmaya yüz tutmuş pişirilmeyen yemekler haline gelmiştir. İlgili literatür taraması ve tespiti mahreç işaretlerinin hak ettikleri yörelere verilmesini sağlayarak yöresel lezzetlerin belirlenmiş kriterler çerçevesinde resmileştirilmiş yazılı kaynak haline gelmesine vesile olacağı düşünülmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 27.02.2025 tarih ve 2025/02 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

- Akçay, S. Z., ve Yavuz, G. (2023). Türkiye'deki şeflerin bakış açısıyla gastronomi etkinliklerinin değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 20(3), 368-388.
- Aksoy, M. ve Çetin, K. (2018). Çatalhöyük mutfak yapıları ve araç-gereçlerinin 21. yüzyıl mutfak kültürüne yansımaları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(1), 125-141.
- Arnold, J. E., Graesch, A. P., Ochs, E. and Ragazzini, E. (2012). *Life at home in the twenty-first century: 32 families open their doors*. Los Angeles: Cotsen Institute of Archaeology Press.
- Aylan, S., İş, M. ve Yeşilçimen, P. (2019). Turizm açısından yöresel yemeklerin pazarlama aracı olarak kullanılması: Karaman ili örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, (10), 446-462.
- Barışık, G. O. ve Özen, E. S. (2020). Dar mekanlarda esnek ve fonksiyonel mutfak tasarımları. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, (26), 537-561.
- Bentley, A. (2024). Food that Acts Like Other Food: A History. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 30(2), 67-79.

- Bilmez, E., ve Buyruk, L. (2022). *Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında mutfak şeflerinin düşüncelerinin araştırılması: Bursa ili örneği* (Master's thesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).
- Bostan, A., Coşkun, E., Erkeyiran, B. Y., Domruk, Y. Ç., ve Sezgin, A. (2024). Gastronomi Turizmi Potansiyeli Kapsamında Kuşadası'nın Yöresel Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Travel and Tourism Research*, 25(25), 187-211.
- Bowen, S., Brenton, J. and Elliott, S. (2019). *Pressure cooker: Why home cooking won't solve our problems and what we can do about it*. New York: Oxford University Press.
- Bowie, D. (2018). Innovation and 19th century hotel industry evolution. *Tourism Management*, 64, 314-323.
- Buruk, B. (2022). İnsan Araştırmalarının Etik Boyutu; Türkiye'deki Araştırma Yönetim Süreçlerinin Değerlendirilmesi. *Türkiye klinikleri Tıp Etiği, Hukuku ve Tarihi Dergisi*, 30(1), 1-9.
- Creswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (3rd ed.). Thousand Oaks: Sage Publications.
- Çakıcı, H. H. ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6 (Special Issue 3), 285-297.
- Çakır, A. (2024). *Türkiye'de yemek tarihçiliğinin gelişimi* (Master's thesis, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi).
- Dağdeviren, A., Temiz, H., Tavşanoğlu, T. ve Şirin, B. (2020). Ilgaz mutfak kültürü. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1540-1554.
- Demir, İ. E. (2024). *Yerel mutfağın turist motivasyonuna etkisi: İzmir'de bir araştırma* (Master's thesis, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Deniz, D. (2023). Somut olmayan kültürel miras perspektifinden Gevaş ilçesinin mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(2), 307-319.
- Duffy, V. B. (2020). Causes of smell, taste, and oral somatosensory disorders affecting eating and drinking. In C. R. Kan and H. Meiselman (Eds.), *Handbook of eating and drinking: Interdisciplinary perspectives*, Springer, 1281-1320.
- Elçi, D., ve Kalkan, G. (2024). Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Miras Üzerine İnceleme: Yemekler. *Journal of Applied Tourism Research*, 4(2), 61-74.
- Elshiewy, O. and Boztug, Y. (2018). When back of pack meets front of pack: how salient and simplified nutrition labels affect food sales in supermarkets. *Journal of Public Policy and Marketing*, 37(1), 55-67.
- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Erol, İ. ve Akdağ, G. (2023). Kırsal turizm alanlarının gastronomik ürün haritası: Doğu Akdeniz örneği. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 26-48.
- Esen, M. F., ve Seçim, Y. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294.
- Goody, J. (2018). Industrial food: towards the development of a world cuisine. In *Food and culture*. London: Routledge, 263-282.

- Gora, S. (2018). Food, Land and Power: The Emergence of Indigenous Chefs and Restaurants in Canada. University of Toronto Press.
- Güler, S. (2007). Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 4-5.
- Gündüz, C., Rezaei, M., Quaglia, R. and Pironti, M. (2024). Culinary tourism: exploring cultural diplomacy through gastronomy festivals in Turkey and Italy. *British Food Journal*, 126(7), 2621-2645.
- Hogan, T., Hinrichs, U., and Hornecker, E. (2015). The elicitation interview technique: Capturing people's experiences of data representations. *IEEE transactions on visualization and computer graphics*, 22(12), 2579-2593.
- Holland, M. (2014). The edible atlas: Around the world in thirty-nine cuisines. Edinburgh, Scotland: Canongate Books.
- İncili, G. K., Şahin, S. K., Ceylan, Ö., ve Engin, A. S. Unutulan Geleneksel Lezzetlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılması: Muğla Hardımya Örneği. 5. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 23. 24-26 Kasım 2022, Bursa -Bildiri Kitabı.
- Kara, G. (2022). Akıllı Teknolojilerin Yiyecek-İçecek Sektöründe Uygulanması: Konya Örneği. (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karabaş, S. ve Gürler, A. Z. (2012). Organik ürün tercihinde tüketici davranışları üzerine etkili faktörlerin logit regresyon analizi ile tahminlenmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (10), 129-156.
- Kavak, S. ve Pekerşen, Y. (2022). Yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumu: Karaman İlinde bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 59-80.
- Kendall, M., Harris, F., Boyd, K., Sheikh, A., Murray, S. A., Brown, D. and Worth, A. (2007). Key challenges and ways forward in researching the "good death": qualitative in-depth interview and focus group study. *Bmj*, 334(7592), 521-526.
- Kingır, S., Şeyhanlıoğlu, H. Ö., ve Gör, R. (2021). Türkiye'de Fındığın Tarım Turizmi (Agro Turizm) İçindeki Yeri, Önemi ve Turizme Katım Çabaları Hakkında Bir Alan Araştırması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18(1), 206-223.
- Korkmazıyürek, Y. (2020). Organik tarım ürünlerinde pazarlama karması (4p) ve bu bağlamda önemli kavramlar. *Girişimcilik İnovasyon ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 4(7), 60-86.
- Köksal, Y., Şeyhanlıoğlu, H.Ö. ve Oğuz, O. (2023). Yöresel Mutfak Kültürünün Bölgesel Kalkınmadaki Rolü ve Yerel Halkın Algılarının Belirlenmesi: Ağrı Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1456-1476.
- Monti, S., Tamayo, P., Mesirov, J., and Golub, T. (2003). Consensus clustering: a resampling-based method for class discovery and visualization of gene expression microarray data. *Machine learning*, 52, 91-118.
- Oğan, Y. ve Özkaya, F. (2021). Artvin ilindeki yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel yemekler. *Tourism and Recreation*, 3(1), 85-92.
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 190-199.

- Özdemir, K. (2022). *Gastronomi tarihi ve kültürü açısından baharatın değerlendirilmesi* (Master's thesis, İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).
- Özer, H. (2016). Organik domates yetiştiriciliği. *Uluslararası Tarım ve Yaban Hayatı Bilimleri Dergisi*, 2(1), 43-53.
- Özkan, H. İ. (2017). *Hünnap (Zizyphus jujuba Mill.) meyvesinin bazı biyokimyasal bileşenleri ile antibakteriyel, hipoglisemik ve total antioksidan aktivitesinin incelenmesi* (Master's thesis, Balıkesir Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü).
- Özavci, R., Özkan, E., ve Koç, O. (2022). Özel sektör çalışanlarında mutluluk ve yaşam doyumu ilişkisi. *International Journal of Sport Exercise and Training Sciences-IJSETS*, 8(4), 143-151.
- Ponomarev, A. S., Pastushkova, E. V. and Chugunova, O. V. (2021). Use of food ingredients of plant origin in the chopped meat semi-finished products technology. *Индустрия питания*, 6(3), 109-119.
- Qu, S. Q., and Dumay, J. (2011). The qualitative research interview. *Qualitative research in accounting and management*, 8(3), 238-264.
- Sandıkcı, M., Mutlu, A. S. ve Mutlu, H. (2019). Türkiye'deki gastronomi müzelerinin turistik sunum farklılıkları açısından araştırılması. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(68), 1210-1231.
- Sandıkcı, M., Kazancı, O. ve Yıldırım, Ş. K. (2023). Profesyonel mutfakların yerleşim modelleri ve özellikleri. In A. Arman ve Ü. Sormaz (Eds.), *Profesyonel mutfaklar*, Oğlak Yayıncılık.
- Sarıhan, S. ve Sümerkan, S. C. (2023). Yemek Sanatı İçin 3D Tasarım: Gastronomi Uygulama Mutfağı. *Premium e-Journal of Social Sciences (PEJOSS)*, 7(29 Ekim 100. Yıl Özel Sayısı), 131-140.
- Shaw, H. J. (2014). *The consuming geographies of food: Diet, food deserts and obesity*. London: Routledge.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Soydan, B. (2023). *Türk yemek kültüründe meydana gelen değişimler üzerine sosyolojik bir araştırma (İstanbul örneği)* (Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).
- Spence, C., Wang, Q. J. and Youssef, J. (2017). Pairing flavours and the temporal order of tasting. *Flavour*, 6(1), Article 4.
- Şen, A., ve Koç, B. (2023). Trabzon Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Lezzet: Gecin Yemeği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 10(1), 1-13.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Cumhuriyet Sonrası Türkiye'de Sürdürülebilir Gastronomiye Dair Hazırlanan Lisansüstü Tez Çalışmalarının Bibliyometrik Analizi. *Kent Akademisi*, 16(Türkiye Cumhuriyeti'nin 100. Yılı Özel Sayısı), 559-576.
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö., Hasoğlu, M. (2025). Examining the Relationships between Destination Image, Tourist Satisfaction, Gastro Tourism Attitudes and Repeat Recommendation Intentions: The case of Istanbul. *Turismo y Sociedad*, 36,295-312. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n36.12>
- Şeyhanlıoğlu, H.Ö. (2023). Gastronomi Turizmine Karşı Yerel Halkın Bilgi ve Tutum Düzeyinin Belirlenmesine Yönelik Araştırma: Ağrı İli Örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(Türk Turizminin Geçmiş ve Gelecek Yüzyılı), 34-45.

- Taillie, L. S., Bercholz, M., Popkin, B., Reyes, M., Colchero, M. A. and Corvalán, C. (2021). Changes in food purchases after the Chilean policies on food labelling, marketing, and sales in schools: a before and after study. *The Lancet Planetary Health*, 5(8), 526-533.
- Toklu, S. (2020). *Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması* (Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Türkiye).
- Topçu, G. D. and Çınar, İ. E. (2020). Biomass and Bioenergy Crops. *Renewable Energy Sources Energy Policy and Energy Management*, 1(2), 1-8.
- Tıraşçı, S. ve Erdoğan, Ü. (2021). Dünya, Avrupa Birliği, Türkiye’de Organik Meyve ve Sebze Üretimi. *Erciyes Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi*, 4(2), 23-29.
- Vatansever, H. (2016). *Alıç (Crataegus tanacetifolia, Crataegus monogyna) meyvesi çeşitlerinden üretilen marmelat ve reçellerin bazı özelliklerinin belirlenmesi* (Yüksek Lisans Tezi).
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-10.
- Xu, R., and Wunsch, D. (2005). Survey of clustering algorithms. *IEEE Transactions on neural networks*, 16(3), 645-678.
- Yılmaz, İ. ve Balyemez, M. (2024). Kıbrıs Türk Mutfak Kültürünün Tarihine Dair Nitel Bir Araştırma, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 265-275.
- Yiğit, E. A. ve Yiğit, Y. (2024). Gastronomi turizmi açısından Datça yöresel yemekleri. *TURAN: Stratejik Araştırmalar Merkezi*, 16(62), 303-309.
- Yurt, İ. (2024). Bölgelerin Pazarlama Faaliyetlerinde Coğrafi İşaretle Ürünlerin Etkisinin İncelenmesi: Karabük Eskipazar Örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 16(3), 1905-1919.
- Yurt, İ. (2024). Yöresel Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma: Sakin Şehir Göynük Örneği. *Kent Akademisi*, 17(4), 1531-1544.
- Zahorulko, A., Zagorulko, A., Yancheva, M., Savinok, O., Yakovets, L., Zhelieva, T. and Tytarenko, N. (2023). Improving the production technique of meat chopped semi-finished products with the addition of dried semifinished product with a high degree of readiness. *Eastern European Journal of Enterprise Technologies*, 2(11), 6–14. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.276249>