

Anadolu'nun Ortak Mirası: Etli Ekmek

Kadir Baysal¹

Necat Çamürdaş²

Özet

Medeniyetlerin doğduğu yer olarak bilinen ve insanlık tarihi açısından oldukça önemli olarak kabul edilen Anadolu, diğer kültürel gelişmelerde olduğu gibi gastronomi kültüründe de özel bir konuma sahiptir. Asırlar boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olmanın bir çıktısı olarak bölgede zengin bir gastronomi kültürünün oluştuğunu söylemek mümkündür. Toplumlar için kutsal olarak atfedilen ekmeğin ve hayvancılığın yoğun bir şekilde yapılması neticesinde et, Anadolu halklarının vazgeçilmez ürünleri olmuştur. Anadolu mutfak kültürünün bu önemli iki ürünü sık tüketilmesinin yanında, bazı şehirlere özgü yemeklerin ana ürünü olarak birlikte kullanılmış ve etli ekmeğin adıyla literatüre girmiştir. Bu çalışmada Kastamonu, Konya, Mardin ve Sivas'ta farklı reçete ve pişirme yöntemleriyle hazırlanıp etli ekmeğin adı altında toplanan kültürel miras öğeleri ele alınacaktır. Çalışmanın amacı etli ekmeğin hazırlanışları, sunumları ve yapıldığı bölge için kültürel anlamda ifade ettiği önemi ortaya çıkarmaktır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden olan gözlem ve görüşme tekniği kullanılmıştır. Yapılan çalışma neticesinde ülkemizin farklı şehirlerinde yapılan etli ekmeğin bölgede yaşayanlar için önemli bir kültür öğesi olduğu saptanmış; etli ekmeğin benzerlik ve farkları ortaya çıkarılmıştır.

Giriş

Toplumların kültürel miras unsurlarından biri olan gastronomi, kültür turizminin önemli bir öğesini oluşturmaktadır (Kurt ve Dłuzewska, 2018: 121). Gastronomik miras kültürel zenginliğin etkisiyle ülkelerin kültürel değerleri içinde incelenmektedir (Can ve Ağcakaya, 2019:789). Yöresel

- 1 Öğr. Gör., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm MYO,
Mail: kadirbaysal@mu.edu.tr, Orcid: 0000-0003-2652-6767
- 2 Yüksek Lisans Öğrencisi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi,
Mail: necatcamurdas@posta.mu.edu.tr, Orcid: 0000-0002-4277-1714

yiyecek ve içecekler somut olmayan kültürel unsurların gelerindedir. Bu yemeklerin her biri mutfak kültürünün sembolüdür. Yemek kültürü halkın karakteristik özelliklerini yansıtan ve yılların getirdiği ritüelleri, alışkanlıkları, değişimleri ve yenilikleri barındırır (Kara, 2015: 215). Mutfak kültürünün oluşmasında toplumların geçmişi, gelenekleri, inançları, yaşam tarzları, sosyo-ekonomik durumları, içinde yaşanan coğrafya etkilidir. Destinasyona ait gastronomik kimlikler yöresel yemekler ve yemek kültürüyle şekillenir (evik, 2019: 17-18).

Dünyanın en önemli ve zengin mutfaklarından biri de Türk Mutfağıdır. Anadolu'nun verimli topraklarında yetişen ürünlerin eşitliliği, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında geliştirilen yeni tatlar, fethedilen topraklardan alınan mutfak kültürü örnekleri, çok sayıda etnik ve inançları farklı toplumların bir arada yaşaması köklü mutfak kültürünün oluşmasına neden olmuştur. Dolayısıyla Türkiye sınırları içerisindeki her bölgenin yiyecek ve içecekleri kendine özgü ve çok yönlü zengin bir mutfak kültürünün bir yansımasıdır (Güler, 2010:24). Farklı adı taşısa da hammadde, üretim metodu, pişirme şekli, servisi, tüketimi birbirine benzeyen çok sayıda ki yemek mutfak kültürümüzde yer almaktadır. Yine aynı isimle anılan ve yöreden yöreye farklılıklar içeren, değişimleri, mübadeleleri, uyarlamaları barındıran çok sayıda yiyecek ve içecekler Türk mutfak kültürünün zenginliğinin bir göstergesidir.

Trkerin beslenme biçimine bakıldığında önemli bir yeri olan buğday ve etin birleştiği etli ekmek Anadolu coğrafyasının yöresel bir lezzetidir. Konya, Sivas, Kastamonu, Mardin illerimizde aynı isimle adlandırılmasına rağmen şekli, tadı, reçetesi, pişirme şekli, tüketimi vb. Çok konuda birbirinden ayrılmaktadır. Bu alışma da dört ilimize göre etli ekmeğin yöre halkı için ifade ettiği kültürel değer ve reçetesi, hazırlığı, sunumu, farklılıkları ele alınmuştur.

İlgili Alanyazın

Anadolu' da yapılan pide eşitleri, lahmacun, etli ekmek gibi ürünler zengin Türk mutfak kültürünün göstergesidir. Yreden yöreye farklılaşmakta ve hazırlanışından tüketilmesine kadar ait olduğu bölgelerin kültürlerini yansıtmaktadır. Türkiye'nin özellikle Karadeniz ve Ege bölgesinde pide, güneydoğu bölgesinde ise lahmacun türleri çok zengin ve çeşitliliğe sahiptir. Dolayısıyla bu ürünlerin eşitleri çok sayıda il ve ilçelerle özdeşleşmiş ve gastronomik ürün haline gelmiştir.

Etlı ekmek ülkemizde şekil, tat, üretim metodu, kullanılan malzemeler olarak pide çeşitlerine ve lahmacuna benzetilmektedir. Dolayısıyla yöresel

özellikleri yansıtan pide çeşitlerine ait çalışmalar da yapılmıştır. Özdemir (2020:92) Giresun Espiye pidesinin Türk mutfak kültürünün bir değeri olduğu belirtilmiştir. Yine Zonguldak Ereğli pidesinin diğer pide çeşitlerinden ayrılan özellikleriyle bölge mutfak kültürünün zenginleşmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Badem ve Kurt, 2021:701). Mübadil mutfağının güzel bir örneği olan yaprak pidesi göçmenlerin yerleştiği Anadolu kentlerinde geleneksel haliyle üretilmeye devam etmektedir (Dikme ve Sarper, 2024:365). Canbolat, vd. (2014: 80-83) tarafından yapılan Samsun Bafra pidesini konu alan, Baysal, vd. (2016:2512) da yapılan Aydın Bozdoğan piderini konu alan çalışmalarla yöresel pidelerin gastronomik bir ürün olarak kullanılmasının bölgeye sağlayacağı katkılar ortaya konulmuştur. Lahmacun Şanlıurfa özel günleri için yapılan yöresel yemeklerinden biridir (Çelik ve Aksoy, 2017:136). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağına gastronomisiyle dahil olan Gaziantep'e ait yöresel lezzetlerden biri de coğrafi işaretli Antep Lahmacunudur (URL-1). Kılınç Şahin ve Baysal (2022: 429) yaptıkları çalışmada lahmacunun aynı zamanda sevilen ve çok tüketilen Gaziantep sokak lezzetlerinden biri olduğunu belirtmişlerdir.

Ülkemizin çok sayıda bölgesinde yapılan etli ekmeklerle ilgili çalışmalar oldukça sınırlıdır. Yapılan çalışmalarda daha çok Konya bölgesine ait etli ekmek işlenmiştir. Konya etli ekmeğinin, 1200'lü yıllara dayandığı ve ilk kez Kadınhanı ilçesinde yapıldığı bilinmektedir. 1923 yılında kebabçılar çarşısında kayıt altına alınan Etli ekmeği yapan ve sunan çok sayıda işletme Konya'da 1939 yılından sonra açılmaya başlanmıştır (URL-2). Seçim (2018:206) Konya etli ekmeğinin genel özellikleri hakkında bilgi verdiği araştırmasında etli ekmeğin Konya yemek kültürünün önemli bir parçası olduğunu ortaya koymuştur. Ayrıca etli ekmeğin bölgede var olan fırıncılık geçmişinin bir göstergesi olarak bölge için yöresel bir gastronomik değer taşıdığına dikkatini çekmiştir. Etli ekmek bir fırın ürünü olarak Konya'nın sembolü haline gelmiş bir yemektir. Etli ekmek ve bıçak arası Konya il merkezinde faaliyet gösteren işletmelerin menülerinde yer alan başlıca fırın ürünleridir (Seçim ve Esen, 2020:288). Konya'nın coğrafi işaretli gastronomik ürünlerinden biri olan Etli ekmeğin şehirle bütünleşmiş ve Konya denilince akla gelen ilk mutfak ürünü olmuştur. İl de neredeyse tüm restoranların menüsünde bulunmaktadır. Fakat etli ekmek turisti Konya'ya çeken bir ürün olmaktan ziyade, Konya'ya farklı sebeplerle gelen ziyaretçilerin mutlaka denediği bir lezzettir (Sormaz vd. 2020:122). Akturfan ve Şen (2019:708) Etli ekmeğin yöresel bir ürün olmasıyla Karaman mutfak kültürünün önemli bir börek çeşidi olduğunu ve yörede çok eski zamanlardan beri yapıp, tüketildiğini belirtmişlerdir.

Gökoğlu (1996: 104) Kastamonu ekmekleri adlı çalışmasında yöreye ait 51 çeşit ekmek arasında etli ekmeğe de yer vermiştir. Hatta bölgenin bazı ekmekleri anlatırken etli ekmeğin yapılışını temel almıştır. Kastamonu etli ekmeği Daday yöresine ait bir lezzet olup, yöreye ait pişirme ve hazırlama tekniğini yansıtan bir yemektir (Çam ve Çılgınoğlu, 2021: 184-186). Aydoğdu, vd. (2019:60) Kastamonu etli ekmeğinin asıl adının Et Ekmeği olduğunu belirtmiş ve reçetesini, yapılışını paylaşmışlardır. Kastamonu etli ekmeği hem evlerde hem de fırınlarda hazırlanan bir yiyecek olup, yabancı misafirleri ağırlama da en başta sunulan yiyecektir. Bu durum Etli ekmeği Kastamonu'nun en bilinen ve ün yapmış yemeği yapmıştır. Yörede yapılan etli ekmek Anadolu'nun diğer bölgelerinde yapılan aynı isimli yemeklerden her yönüyle farklıdır (Akman: 2009:437-439). Bölgede bulunan geleneksel restoranların menülerinde yer alan yöresel yemeklerin başında etli ekmek gelmektedir (Akkuş ve Yordam, 2020:928). Mardin'in zengin yemek kültürünün en fazla bilinen yemeklerinden biri de etli ekmektir. Etli ekmek bölgede bulunan restoranların sundukları geleneksel yemekler arasındadır (Kızılgeçici, 2019: 146-158). Mardin'de yaşayan farklı toplulukların etli ekmeği tükettikleri bilinmektedir. Örneğin Süryanilerin cenaze sonrasındaki yemek ritüellerinin yine bölgede yaşayan Araplarla benzetilmekte olup, Ölünün ardından farklı günlerde dağıtılan etli yemekler arasında etli ekmeğinde çokça tüketildiği görülmektedir (Duyan ve Yarış, 2022:2760).

Sivaslı vatandaşların misafirlerine ikram ettiği en güzel yemek etli ekmektir. İlde lezzeti ve hazırlanışının pratik olması sebebiyle en fazla tüketilen yöresel yemeklerdendir. Hatta Sivas'taki işletmeler vakumlayıp il dışına etli ekmek gönderimi yapmaktadır. (URL-3). Etli ekmek halk tarafından o kadar çok sevilmektedir ki Sivas'ın yerel diline "etli ekmek döktürmek" ifadesi yerleşmiştir (Şeker ve Hastaoğlu, 2020:1888).

Araştırmanın Yöntemi ve Amacı

Bu çalışmanın genel amacı Türkiye'nin farklı yörelerinde yöreye özgü usullerle yapılan Etli ekmeğin yöresel bir gastronomik değer olduğunu ortaya koymaktır. Konya, Mardin, Kastamonu ve Sivas yörelerinde oldukça fazla tüketilen bir yemek çeşidi olan Etli ekmeğin dünü, bugünü, reçeteleri, yapılışı, servisi araştırılmıştır. Bu çalışma ile etli ekmeğin o bölgeler de yaşayan halk için taşıdığı kültürel ve toplumsal değerler ile günümüzdeki önemi arasında bağ kurulmaya çalışılmıştır.

Araştırma için Nitel araştırma yöntemlerinden olan görüşme yöntemi seçilmiş ve gözlem tekniğiyle yöntem desteklenmiştir. Veri toplama için 01.05.2024-30.06.2024 tarihleri arasında çalışmaya konu olan etli ekmeğin

üretimini yapıldığı 4 şehir ziyaret edilmiş ve her şehirde 1 etli ekmeğin ustası olmak üzere en az 2 kaynak kişi ile görüşülmüştür. Görüşme iki veya daha fazla insan arasında belli bir konu ve amaç için soru-cevap şeklinde geçen mülakattır. Bu yöntemde iyi bir iletişim kurulursa daha dürüst ve doğru verileri toplama imkânı bulunmakta olup, konunun derinlemesine anlaşılması ihtimali artmaktadır (Coşkun vd.,2017: 99-102). Görüşme turizm alanında yapılan sıkça kullanılan desenlerden biri haline gelmiştir. Çünkü bu yöntem kişilerin araştırılan konu hakkındaki düşüncesini, bakışını, davranışını, yaklaşımını daha net ortaya çıkarmakta ve böylece konunun derinlemesine araştırılmasına imkân vermektedir (Bilim, 2015:244). Çalışmada veri toplamayı sağlayan görüşme yöntemi doğrudan yapılmıştır. Yani etli ekmeğin yapımındaki tüm süreçler gözlemlenmiştir. Bu yöntemin en büyük avantajı gerçek yaşama ait verileri elde etmede en uygun teknik olmasıdır. Ayrıca bu yöntem tamamlayıcı özelliği ile diğer yöntemleri desteklemektedir (Robson, 2017:364). Araştırma süresince elde edilen veriler ışığında çalışma kapsamını oluşturan bölgelerde etli ekmeğin hazırlanmasından sunulmasına kadar geçen süreç ve bu gastronomik ürünün yörelere göre benzerlikleri ve farklılıkları hakkında bilgi sahibi olunması sağlanmıştır.

Kastamonu Mutfağı ve Etli Ekmek

Kastamonu ili mutfak kültürü anlamında çeşitli ve zengin bir yapıya sahiptir. Osmanlı döneminde saray mutfaklarında çalışan birçok Kastamonulu mutfak ustasının olması bu görüşü desteklemektedir (Avcı ve Şahin, 2014: 35). Bu durumun yanı sıra yüksek rakımlı dağları, doğal sahil şeridi, endemik bitki çeşitliliği ve farklı bir coğrafik yapıya sahip olması zengin bir mutfak kültür ortamının oluşmasına zemin hazırlamıştır. Tüm bu etkenler göz önünde bulundurulduğunda mutfakta kullanılacak ürünün üretim ve hasadından başlanarak sunumuna kadarki serüveni ve hatta sunumda kullanılan araç gereçlerin bölgenin doğal ve beşerî potansiyelinden faydalanılarak gerçekleştirilebilmesi Kastamonu gastronomisini popüler kılmaktadır (Acar vd., 2015: 154). Kastamonu iline özgü, bölgeye has yöntemlerle üretimi yapılan yöresel gıda ürünleri; Kastamonu Pastırması, Kastamonu Simidi, Üryani Eriği, Kastamonu Elması, Siyah Sarımsak, Taşköprü Sarımsağı, Taşköprü Keteni-Kenevirisi, Yaş Tarhana, Siyez Buğdayı, Kanlıca Mantarı Turşusu, İnebolu Kirazı, İnebolu Kestanesi, Çekme Helva, Azdavay Armudu, Tosya Pirinci, Tosya Üzüümü, Araç Kızılıcığı, Araç Cevizi, Kestane Balı, Kuşburnu Marmelat şeklinde sıralanmaktadır (URL-4). Kastamonu iline özgü ve sık yapılan yöresel yemeklerin başında ise Kastamonu Etli Ekmeği, Pastırmalı Ekmek, Kastamonu Kır Pidesi, Eğşili Pilav, Ala Pilav, Üçürdüm, Paça, Banduma, Tirit, Ecevit Çorbası, Erişteli

Yeşil Mercimek Çorbası, Tarhana Çorbası, Kara Çorba, Ana Kız Çorbası, Kastamonu Simit Tiridi, Kastamonu Döneri, Büryan Kebabı, Kuyu Kebabı, Kulaklı Mantı, Kaşık Helva ve Cırık Tatlısı gelmektedir (Avcı ve Şahin, 2014: 36; Sandıkçı, Aydoğdu ve Pamukçu, 2015: 780; Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 1071).

Kastamonu Etli Ekmeği

Kastamonu Etli Ekmeği Kastamonu'nun Daday ilçesinde yapılmaya başlanan tepsi büyüklüğünde açılmış hamurun içerisine kıyma, soğan, su ve baharatlardan oluşan iç harcın konmasıyla hazırlanıp taş odun fırınında pişirilen yöresel bir yiyecektir. 1950'li yıllarda Daday'da esnaf birkaç arkadaşın bir araya gelerek köy fırınında hamur, kıyma ve bazı yan ürünlerden oluşan bir tarif geliştirmesiyle ortaya çıkan Kastamonu Daday Etli Ekmeği 15.08.2018 Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından mahreç işaretli olarak tescil edilmiştir. Yaklaşık 80 yıldır bölgede orijinal reçetesinde yazılı olduğu şekilde taş odun fırınlarında pişirilen ürünün, il ve çevre köylerde yaşayan yerel halk tarafından 150 yıldır benzeri bir reçeteye hazırlanıp saç üzerinde pişirilip tüketildiği iddia edilmektedir. Günümüzde ilde bulunan restoranların menülerinin neredeyse tamamında yer alan ürün bölge halkı tarafından iç harcı evlerde hazırlanarak fırınlara götürülerek pişirilip tüketilebilmektedir. Restoranlarda yanında turşu, yeşillik, salata gibi yan ürünlerle servis edilen Kastamonu Etli Ekmeği genellikle ayranla tercih edilmektedir. Ayran yanı sıra Kastamonu ili ve çevresinde yetişen hüryemez elmasından yapılan eği suyu ile de tercih edilen etli ekmeğin yöresel ve lezzetli sayılabilmesi için birtakım kriterler vardır. Bunlar; etli ekmekte kullanılacak etin bölgede yetişen hayvanlardan olması, etin yağlı olması, etin nacak-balta usulüyle dövülmesi, hamurun ince açılması, soğanın acısının çıkarılması ve kıymayla birlikte bol kullanılması, taş odun fırınında pişirilmesi ve meşe odununun kullanılması, servise hazır hale gelirken üstünde tereyağı eritilmesi, içinin sulu olması ve ilk ısırığı alırken bölgede kullanılan tabiriyle yağın cörül cörül akması şeklinde sıralanabilmektedir. Bu yerel gıda ürününün lezzetli olmasına etki eden maddelerin yanında yöresel reçetesinin bozulmasına sebep olabilecek bazı etmenler de vardır. Bunlar; işletmelerde mayalı-mayasız hamur belirsizliğinin olması, Kastamonu'nun çevre köylerinde dana yerine beyaz et kullanılması, meşe odunu yerine gazlı fırınların yaygınlaşması, tereyağı yerine maliyet düşürmek adına sıvı yağ kullanılması şeklinde sıralanabilmektedir.

Yemeğin Reçetesi- Malzemeler (1 Porsiyon):

Hamur İçin:

2 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Su

Yarım Çay Kaşığı Tuz

Tereyağı (üstünü yağlamak için)

İç Harcı İçin:

120 Gram Dana Döş Kıyma

1 Adet Orta Boy Soğan

1 Çay Bardağı Su

Yarım Çay Kaşığı Karabiber

Bir Çay Kaşığı Pul Biber

Tuz

Yapılışı:

Kıyma, karabiber, kimyon ve tuz bir kaba konur. Posası çıkarılıp acısı alınan soğan harcın üstüne konularak güzelce harmanlanır. Hafif sıvı harç elde etmek için su eklenir. Hazırlanacak olan hamur için tüm malzemeler güzelce yoğurulur ve sert bir hamur elde edilerek 10 dakika dinlendirilir. Tepsi büyüklüğünde açılır. Daire biçiminde ince açılan hamurun bir yarımına iç harç eklenir ve diğer yarım ile üstü kapatılarak yarım ay şeklinde taş odun fırınına atılır. 10 dakika fırında pişirilen etli ekmek çıkarıldıktan sonra üstüne tereyağı sürülerek servis edilir.

Kaynak Kişiler: Mehmet SARICI- Hayriye MARAZ



Resim-1: Kastamonu Etlı Ekmeği

Kaynak: Karadeniz Etlı Ekmek

Konya Mutfağı ve Etlı Ekmek

Konya mutfağı birçok medeniyetin kültüründen etkilenmiş köklü bir geçmişe sahiptir. Çatalhöyük bölgesinde yapılan çalışmalarda bulunan mutfak gereçleri ve mercimek, bulgur gibi tahıl ürünlerinin kalıntılarının

bulunması bu durumu destekler niteliktedir. Türklerin Anadolu topraklarına göç etmeleri sonucunda ise yufka, ayran, süt ve yoğurt gibi ürünler Konya mutfağının bir parçası olmuştur (Halıcı,2014:17). Bölgede yaşanan göç ve kültür aktarımlarının yanı sıra Konya'nın tarım ve hayvancılık yapmaya elverişli olması zengin mutfak kültür yapısının oluşmasına katkıda bulunmuştur. Konya iline özgü, bölgeye has yöntemlerle üretimi yapılan yöresel gıda ürünleri; Konya Kara Eriğı, Akçabelen Şeker Fasulyesi, Akşehir Kirazı, Ereğı Beyaz Kirazı, Ereğı Koyun Yoğurdu, Ereğı Siyah Havucu, Ereğı Uzun Kabağı, Hüyük Çileğı Bozkır Tahini, Dededağ Tulum Peyniri, Derbent Fasulyesi, Seydişehir Leblebisi ve Çumra Kavunu şeklinde sıralanabilmektedir (Odabaşı, 1998: 28; URL-5). Konya iline özgü ve sık yapılan yöresel yemeklerin başında ise Konya Etlı Ekmeğı, Bıçakarası, Mevlana, Bamya Çorbası, Tandır Çorbası, Tarhun Çorbası, Tutmaç Çorbası, Kikirdekli Kesme Çorbası, Ovmaç Çorbası, Calla Yemeğı, Dolaman Yemeğı, Konya Cimciğı, Konya Patlıcan Tiridi, Konya Ekşili Kabağı, Çullama, Kıtırlı Mantı Fırın Kebabı, Etlı Dügün Pilavı, Güneyik Salatası Ahırlı Köpük Helvası, Badem Helvası, Kenevir Helvası Akşehir Hersesi, Akşehir Tandır Kebabı, Akşehir Peynir Baklavası, Haside Tatlısı, Kara Erik Kavurması, Konya Höşmerimi, Cihanbeyli Gömeç Ekmeğı, Ekmeğ Salması, İlgin Haşhaşlı Kömbesi, Kadınhanı Kömbesi ve Kadınhanı Tahinli Pidesi gelmektedir (Odabaşı, 1998: 28; Sormaz, 2018: 34; URL-5).

Konya Etlı Ekmeğı

Konya Etlı Ekmeğı 100 yılı aşkın süredir Konya ili çevresinde yapımına başlanan 09.06.2017 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından mahreç işareti almış ve yerel gıda ürünü olarak tescillenmiş yöresel bir lezzettir. Temel bileşenleri hamur, kıyma ve sebze olan ürün, cumhuriyetin ilk yıllarında evlerde harcı hazırlanarak mahallelerde bulunan kara fırınlarında pişirilirken 1960'lı yıllarda etli ekmeğ yapan işletmelerin açılmasıyla bölge halkı tarafından hazır yemek olarak ta tüketilmeye başlanmıştır. Geçmişten günümüze değın özel davet ve mevlit yemeğı olarak misafirlere ikram edilen Konya Etlı Ekmeğı, pratik olması ve tedarikinin kolay olması sebebiyle sık olarak tercih edilmektedir. Evlerde uzun yıllardır akşam sofralarında uzun ince yüksek tahta üzerinde servis edilen ürün, maydanoz, kara fırında pişirilmiş sivri biber, turşu, salata ve ayran gibi gıdalarla tüketilmektedir. İşletmelerde de benzeri sunum ve yan ürünlerle sunulan etli ekmeğın son yıllarda orijinal reçete ile yapımında bazı değışimler meydana gelmiştir. Bunlar; meşec odunun yakıldığı kara fırın yerine gazlı fırınların tercih edilmesi, koyun eti yerine dana ya da düve eti kullanılması, 90 cm civarında olan uzunluk ve 20-22 cm olması gereken standart ölçülere uyulmaması bunun yanı sıra pazarlamada reklam olması adına metrelerce uzunlukta etli

ekmeklerin yapılması ve bazı işletmelerin harcı daha uzun süre bekletmek için soğanı reçetelerine eklememesi şeklindedir. Yöreselliğe ve reçeteye uygun etli ekmeğe hazırlanmak için ise bazı hususlara dikkat etmek gerekmektedir. Bunlar; malzemelerin taze olması, hamurun ince açılması, fırından çıkarılınca dışının çıtır içinin ise hafif sulu kalması şeklindedir. Bu maddelerin yanı sıra her bir porsiyon etli ekmeğe için etin gramajının 200, hamurun 230 ve kullanılacak sebzenin 180 gramın üstünde olması gereklidir. Malzemenin bolluğu ve buna bağlı olarak doyurucu olması sebebiyle geçmiş 20-30 yıl içinde bölge halkı işletmelerde etli ekmeğe demek yerine garsona ‘1 porsiyon bol’ şeklinde seslenmekteydi. Etli ekmeğin güzeli ise dürülüp üç parmakla tutulurken parmakların hamura girmesi ve yağının tabağa damlamasıyla anlaşılmaktadır.

Yemeğin Reçetesi- Malzemeler (1 Porsiyon):

Hamur İçin:

1,5 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Su

Yarım Çay Kaşığı Tuz

30 Gram Ekşi Maya

İç Harcı İçin:

220 Gram Koyun Kaburga Kıyma

1 Adet Domates

1 Adet Yeşil Biber

1 Adet Kuru Soğan

Birkaç Dal Maydanoz

Yarım Çay Kaşığı Tuz

2 Adet Sivri Biber (sunum için)

Yapılışı

İç harca eklenecek olan soğan, biber, domates, maydanoz, tuz ve kıyma zırhta çekilir. Hamurun malzemeleri yoğurulur ve 15 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur 90 cm boyuna 20 cm enine olacak şekilde açılır ve iç harç eklenerek taş odun fırınına atılır. 5 dakika fırında pişirildikten sonra kesilerek fırına atılmış sivri biberle servis edilir.

Kaynak Kişiler: Mehmet KARAMERCAN- Ayşe Gül DEMİR



Resim-2: Konya Etli Ekmeği

Kaynak: Seranade Etli Ekmek

Mardin Mutfağı ve Etli Ekmek

Tarihi bir geçmişi olan Mardin ili, asırlar boyunca farklı birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bölgedeki kültürel farklılık zengin bir mutfak yapısının oluşmasına zemin hazırlamıştır. Farklı uygarlıkların etkisinin yanı sıra Mezopotamya Ovasının tarımsal verimliliği ve yapılan hayvancılık faaliyetleri zengin mutfak kültürünün oluşmasına katkıda bulunmuştur (Türker, 2008; 16). Bu bağlamda bölgeye özgü ve çeşitli birçok gıda ürünü ile yöresel lezzeti ortaya çıkmıştır. Mardin iline özgü, bölgeye has yöntemlerle üretimi yapılan yöresel gıda ürünleri; Mardin Bulguru, Derik Zeytini, Kızıltepe Ova Mercimeği, Midyat Acuru, Midyat Bulguru, Midyat İnciri, Midyat Kavunu, Midyat Üzümü, Ömerki Karfoki Üzümü, Mazruna Üzümü, Bilali Üzümü, Yeşilli Kirazı, Reyhani İnciri, Ibzor, Oğulotu, Gızbara ve Kenger Kökü şeklinde sıralanabilmektedir (Sarbağ, 2015: 47; İflazoğlu ve Yaman, 2020: 1945-1946). Mardin iline özgü ve sık yapılan yöresel yemeklerin başında ise Mardin Etli Ekmeği, Mağlota Çorbası, Lebniye Çorbası, Şiş Çorbası, Bakıma, Nergiziyye, Kenger Kavurması, Maklube, Mardin Kebabı, Mardin Kaburga Dolması, Mardin İçli Köftesi, Mardin Haşlanmış İçli Köftesi, Mardin İşkembe Dolması, Kıtıl Raha, Teşt, Hamis, Sembusek, Dobo, Dehudiyyet, Kidre, Tirşik, Hırçıklı Metfunc, Maldum, Pelleziz, Alluciye, Firkiye, Incasiye, İmlebbes, Harire Tatlısı, Zingil Tatlısı, İsfire Tatlısı, İbsice Tatlısı, Imtabbaka Tatlısı, Zerde ve Kahiyye Tatlısı gelmektedir (Engin, 2015: 3-4; Toprak, 2015; Doğancılı, 2020: 249; Demircan vd., 2022: 146; Çamürdaş, vd., 2023:45; URL-5; URL-6).

Mardin Etli Ekmeği

Mardin Etli Ekmeği; hamur, kıyma ve baharatların birbiriyle yoğurulup pide ekmekek şeklinde açılarak taş odun fırınlarında pişirilmesiyle tüketilmeye hazır hale getirilen yöresel bir yiyecektir. Taş fırınların yaygınlaşmaya başlamasıyla Mardin mutfağının bir parçası olmaya başlayan ürünün bölgede yaklaşık 70 yıllık bir tarihi vardır. Mardin Etli Ekmeği bölge halkı tarafından ortaya çıktığı ilk dönemde tüm malzemeleri evde hazırlanarak fırınlara gönderilirken, günümüzde daha çok iç harcı hazır hale getirilip fırınlarda bulunan ekmekek hamuruyla birleştirilerek odun ateşinde pişirilerek tüketime hazır hale getirilmektedir. Genellikle akşam öğününde ayran, yeşillik, salata, karpuz gibi yan ürünlerle tüketilen yerel lezzet, günün her saatinde ısıtılarak tüketilebilmektedir. Günümüzde bölgede bulunan ve yöresel yemeklerin yapıldığı işletmelerin neredeyse tamamının menüsünde yer alan etli ekmekek, yalnız başına tüketilmek yerine daha çok Mardin tabağında bulunan diğer yiyeceklerle tercih edilmektedir. Bölgede yaşayan Arap kökenli vatandaşlar tarafından yapılmaya başlanan etli ekmeğe genellikle Arapların yaşadığı kesimlerde ‘ığbeyz ıb lehme’ denmektedir. İğbeyz, ekmekek lehme ise et anlamına gelmektedir. Düğün, cenaze ve özel gün yemeklerinde de nadiren tercih edilen yöresel lezzetin ayırt edici bazı özellikleri vardır. Bunlar; malzemede kullanılacak etin mutlaka koyun döş kısmından olması, bölgede yetiştirilen yerel buğdayın kullanılması ve taş odun fırınında pişirilmesi şeklinde sıralanmaktadır. Ürünün orijinalliğinden uzaklaşmasına sebep olan bazı etmenler de mevcuttur. Bu etmenler; koyun yerine başka hayvan etinin kullanılması, kuyruk yağı yerine sıvı yağla hazırlanması, fırına atılmadan önce üstüne yumurta sürülmesi ve gazlı fırınlarda pişirilmesi şeklinde sıralanmaktadır.

Yemeğin Reçetesi- Malzemeler (1 Porsiyon):

Hamur İçin:

1,5 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Su

1 Tatlı Kaşığı Maya

1 Çay Kaşığı Tuz

İç Harcı İçin:

200 Gram Yağlı Kuzu Kıyma

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Yenibahar

1 Çay Kaşığı Pul Biber

Yapılışı:

Un, su, maya ve tuz bir kaptay yoğurularak hamur elde edilir. Elde edilen hamur yuvarlanır üstüne kıyma, karabiber, yenibahar ve pul biber eklenir. Hamur, kıyma ve baharatlar güzelce birbirine karışana kadar yaklaşık 5

dakika kadar yoğurulur. 10 dakika kadar bekletilir ve pide ekmek şeklinde açılır. 10 dakika taş odun fırınında pişirilir ve servis edilir.

Kaynak Kişiler: Murat GÖZAL- Süphiye MİRZOOĞLU



Resim-3: Mardin Etli Ekmeği

Kaynak: Gurme Mardin

Sivas Mutfağı ve Etli Ekmek

Sivas, İpek Yolu ve Kral Yolunun kesiştiği noktada bulunan İç Anadolu bölgesinin doğusunda kalan ilimizdir. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu topraklarına göç etmesiyle kültürel yapısında bazı değişimler yaşanan ilin, mutfak kültürü de etkilenmiştir. Kömbe, uğut, oğmaç, kavut ve tumaç gibi mitolojik Türk Yemekleri bu göç sonucunda Sivas mutfağında yerini almış ve günümüze kadar taşınmıştır. Önemli bir geçiş noktasında bulunması ve Türk göçlerinin etkisinin yanında tarım ve hayvancılığa elverişli bir yapıya sahip olması bölgenin mutfak kültürünün zengin ve sürdürülebilir olmasına katkıda bulunmuştur (Üçer ve Peşken, 2001; 21; Şanlıer, vd., 2012: 16). Sivas iline özgü, bölgeye has yöntemlerle üretimi yapılan yöresel gıda ürünleri; Gemerek Gilaburusu, Gürün Dut Pekmezi, Koyulhisar Domatesi, Suşehri Kuru Fasulyesi, Zara Balı, Alıç, Çördük ve Karamuk şeklinde

sıralanabilmektedir. Sivas iline özgü ve sık yapılan yöresel lezzetlerin başında ise Peskütan Çorbası, Sübura Çorbası, Şaştım Aşı Çorbası, Toyga Çorbası, Sivas Etli Ekmeği, Peskütan Çorbası, Pancar Mıhlaması, Pancar Sarması, Madımak Yemeği, Madımak Kavurması, Kelecoş, Haşıl, Kızartma Köftesi, Tonus Köftesi, Sivas İçli Köftesi, Sivas Köftesi, Sivas Katmeri, Etli Bad, Çirli Et, Hingel, Lavaş Mantı, Hingel, Hızır Kömbesi, Kavurma Eriştesi, Kır dök, Kırk Giligi, Cennet Çöreği, Cücük, Çökelekli, Ulaş Yaprak Döneri, Ulaş Etli Pidesi, Turşu Kavurması, Sivas Kellesi, Sarığıburma Tatlısı, Pıtır Tatlısı, Tel Helvası, Gazete Baklavası gelmektedir (Üçer ve Peşken,2001; 22; URL-5; URL-7; URL-8).

Sivas Etli Ekmeği

Sivas Etli Ekmeği 14.07.2020 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Ulaş Etli Pidesi adı altında mahreç işareti alan yöresel gıda ürünüdür. Etli pide adıyla coğrafi işaret alan ürüne bölge halkı genellikle etli ekme demektedir. 1940'lı yıllardan beri evlerde harcı hazırlanarak odun fırınlarında pişirilen etli ekmeğin ana ürünleri mayalı hamur, kıyma ve soğandır. Düğün, cenaze ve davet yemeklerinde sık olarak tercih edilen yöresel lezzetin yanında içecek olarak genellikle ayran tercih edilmektedir. Sunuma hazır hale getirildikten sonra üstüne iri kıyılmış maydanozla servis edilmekte ve yan ürünlerden yeşillik, limon, ezme ve salata gibi yiyecekler ikram edilmektedir. Kaliteli ve reçetesine uygun Sivas Etli Ekmeğinin hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken bazı etkenler vardır. Bunlar; yapılacak olan hamurun mutlaka Sivas ilinde yetiştirilen Zeron buğdayından üretilmiş olması, mayasının makul oranda eklenmesi, harçta kullanılacak kıymanın dana ya da düvenin kaburga kısmından olması ve hayvanın il sınırları içerisinde temin edilmesi ve sunuma hazır olan ürünün gevrek olması şeklinde sıralanabilmektedir. Sivas Etli Ekmeğinin ise sürdürülebilirliğine ve gelenekselliğine tehdit unsuru olabilecek bazı durumlar vardır. Bunlar; işletmelerin maliyet ve kolaya kaçmak istemesi nedeniyle orijinal reçeteyi yansıtmaması, hamurun standartlara uygun açılmaması ve bu durumunda ürünün lezzetini etkilemesi, harcın içerisinde farklı yağların kullanılması şeklinde sıralanabilmektedir.

Yemeğin Reçetesi- Malzemeler (1 Porsiyon):

Hamur İçin:

1 Su Bardağı Un

1 Su Bardağı Ilık Su

5 Gram Maya

Yarım Çay Kaşığı Tuz

İç Harcı İçin:

120 Gram Yağlı Dana Kaburga Kıyma

2 Adet Kuru Soğan

Yarım Çay Kaşığı Tuz

1 Tutam Maydanoz (sunum için)

Yapılışı:

Hamur malzemeleri yoğurularak hamur elde edilir. Soğan çok ince kıyılarak acısından arındırılır, kıyma ve tuzla karıştırılır. 15 dakika bekletilen uzunlamasına açılır. Hazırlanan harç üzerine ilave edilir. Taş odun fırınında 10 dakika pişirilir. Üzerine kıyılmış maydanoz ilave edilerek servise hazır hale getirilir.

Kaynak Kişiler: Nezaket KURT- Aydın DÖNMEZ



Resim-4: Sivas Etli Ekmeği

Kaynak: Meşhur Sivashlı Yücel Usta

Sonuç ve Öneriler

Kastamonu, Konya, Mardin ve Sivas illerinde yaşayanlar etli ekmeğin kendilerine ait olduğunu vurgulamakta ve basında bu konuyla ilgili haberler yapılmaktadır. Oysa bu illerde etli ekmeğin asırlardır farklı reçete ve yöntemlerle hazırlanıp tüketilmektedir. Dolayısıyla etli ekmeğin bu dört ilimiz özelinde Anadolu'nun ortak miras ögesidir. Birbirlerinden farklı olsada lezzeti, kolay hazırlanışı ve pişirilişi, günden güne artan tüketim miktarı ve bu yöreler için taşıdığı kültürel değer etli ekmeğin gastronomik kimliğinin bir parçası haline getirmiştir.

Ülkemizin farklı illerinde yapılan etli ekmekleri birbirinden ayıran bazı temel özellikler vardır. Bu özellikler;

Kastamonu Etli Ekmeği hamurunun diğer ürünlere göre daha sert ve mayasız olması, harcına su eklenmesi, açılan yufka ile harcın üstünün kapatılması, servise hazır hale getirildikten sonra üstünde tereyağı eritilmesi ve evde saç üzerinde pişirilebilmesi ile diğerlerinden ayrılır. Ayrıca yufka ile kapatıldığından şekli gözlemeye benzemektedir.

Konya Etli Ekmeğinde; hamurun ekşi mayayla hazır hale getirilmesi, iç harca soğan dışında bazı sebzelerin eklenmesi ve ürün için bölgede özel yöresel araç gerecin bulunması, etli ekmek çeşitlerinin yörede yapılması ve bunların farklı isimlerle anılması ile öne çıkmaktadır.

Mardin Etli Ekmeğinde; Diğer ürünlerin reçetelerinde bulunmayan yenibaharın kullanılması ve hamur ile harcın birlikte yoğurulması ile diğer bölgelerdeki etli ekmekten ayrılmaktadır. Bu özelliğiyle bir ekmek çeşidi görüntüsündedir.

Sivas Etli Ekmeğinin farkı; Bölgede yetişen hayvan eti ile undan hazırlanması ve sunulurken üstüne kıyılmış maydanoz serpiştirilmesi şeklinde sıralanabilmektedir. Pişikten sonra görüntüsü pideye benzemektedir.

Küreselleşmenin artması, yeme-içme alışkanlıklarının değişmesi ve yiyecek içecek işletmelerinin rekabet ortamı içinde bulunması sonucunda asırlar boyunca kuşaktan kuşağa aktarılmış olan yöresel gıda ürünlerinin orijinal reçete ve yapım tekniklerinde bazı değişiklikler meydana gelmiştir. Bu durum çalışmanın genel kapsamını oluşturan etli ekmekte de görülmektedir. Etli ekmeğin sürdürülebilirliğine olumsuz etki yaratan durumlar aşağıda sıralanmıştır.

- İlgili kurum ve kuruluşlar tarafından denetimlerin yetersiz yapılması,
- İşletmelerin maliyeti düşürmek adına orijinal reçetelerde yer alan gramajlara uygulamaması,
- Diğer rakiplerinin önüne geçmek isteyen işletmelerin orijinal reçeteden uzaklaşarak etli ekmeği farklı şekillerde servis etmesi (metrelerce uzunlukta, peynirli vs.),
- İşletmelerin zamandan ve emekten tasarruf etmek için taş odun fırını yerine gazlı fırınları tercih etmesi,
- Zamandan tasarruf etmek isteyen işletmelerin iç harcın ömrünü kısaltan ürünleri reçeteye eklememesi (soğan vs.) ve yöresel yöntemleri uygulamaması (zirh yerine hazır makinelerin tercih edilmesi gibi),

- Bölge halklarının ve işletmelerin etli ekmeklerde kullanılacak ürünleri başka bölgelerden tedarik edilen süpermarketlerden satın alması,
- Maliyeti düşürmek isteyen bölge halkı ve işletmecilerin orijinal reçetede kullanılması gereken ürünler yerine ikamesini tercih etmesi (tereyağı yerine sıvıyağ kullanılması gibi),
- Bölge halklarının, tedarikinin daha basit olması sebebiyle nesilden nesile aktarılan geleneksel yöntemleri uygulamayıp işletmelerden yöresel ürünü hazır şekilde satın alması.

Anadolu'nun ortak mirası olan ve asırlardır ülkemizin farklı bölgelerinde birbirinden bağımsız reçetelerle geleneksel yöntemlerle hazırlanan etli ekmeğin sonraki kuşaklara aktarılarak sürdürülebilirliğinin sağlanması için çalışmalar yapılmalıdır. Bu çalışmalar, yerel yönetim ve ilgili kuruluşlar yanı sıra, bölge halkı, işletmeler ve diğer paydaşlar tarafından desteklenmelidir. Yöresel ürünün sonraki kuşaklara geleneksel yöntemlerle aktarılması adına yapılacak çalışmalar için geliştirilen öneriler aşağıda sıralanmıştır.

- Yerel yönetim ve ilgili kuruluşlar tarafından denetimlerin artırılması,
- Okul, yaygın eğitim merkezleri gibi kurumlarda yöresel ürünün farkındalığının artırılması,
- Bölge halklarının ürünü daha fazla tanınması ve bölgeyi ziyaret edecek turistler için çekicilik unsuru oluşturabilecek festival ve şenliklerin yapılması,
- Gastronomi turizmi açısından etli ekmeğin kültürel özellikleri ön plana çıkartılarak, tanıtımının daha etkili yapılması
- İşletme ve bölge halkı tarafından yapılan yöresel ürünlerdeki farklılıkların giderilmesi ve standartlaştırılması.

Kaynakça

- Acar, İ., Erdoğan, S., Gedikli, A., Ulusoy, T., Gümüş, N., Arslan, F. P., Namlı, Y. M., Sezer, O., Ateş, E., Türk, T., Gebeş, N. N., Kalaycı, M. ve Emekli, E. (2015). Kastamonu Şehir Kimliği Çalıştayı Sonuç Raporu; T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı ve Kastamonu Belediyesi, Kastamonu, s. 154.
- Akkuş, Ç., & Yordam, S. (2020). Kastamonu Yemek Kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kriterleri Kapsamında İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8 (2), 915-936
- Akman, E. (2009). Kastamonu'da Yemek Kültürü, (Edt.: Lütfü Seymen), Üsküdar'a Kadar Kastamonu. İstanbul: Yapı kredi Yayınları.
- Akturfan, M., & Şen, A. (2019). Karaman Mutfak Kültürüne Ait Etliemek Üzerine Nitel Bir Araştırma. (Edt.: Hüseyin Muşmal, Erol Yüksel, Mehmet Ali Kapan). Karaman Araştırmaları -II. Konya: Palet Yayınları.
- Avcı, M. ve Şahin, İ. (2014). Geleneksel Kastamonu Mutfağı ve Yemek Kültürü; *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, (6), 31-55.
- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Gastronomi Turizmi Ve Bir Çekim Gücü Olarak Taşköprü'nün Simgesi Sarımsağın Kullanıldığı Yemekler Üzerine Bir Araştırma, Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı, Kastamonu.
- Aydoğdu, A., Yaşarsoy, E. & Mızrak, M. (2019). Gözdele. (Edt: İrfan Mısırlı). Kastamonu Yemekleri. Ankara: Detay Yayıncılık
- Badem, A., & Kurt, E. (2021). Zonguldak'ın Meşhur Bir Unlu Mamulü: Ereğli Pidesi. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(25), 701-721.
- Baysal, K., Kurnaz, A., & İşlek, E. (2018). Yöresel Yemeklerin Gastronomik Ürün Olarak Kullanılması: Bozdoğan Pidelere Örneği. *International Journal Of Social And Humanities Sciences Research (Jshsr)*, 5(26), 2505-2514.
- Bilim, Y. (2015). Görüşme Tekniği. (Edt.: Yüksel, A., Yanık, A. & Ayazlar R.A.). Bilimsel Araştırma Yöntemleri Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Çamurdaş, N., Çapkinoğlu, K. B., Baysal, K. (2023). Kültürel Bir Miras Ögesi; Harire Tatlısı ve Süleyman Paşa Kasrı Harire Geleneği. Teorik Yaklaşımlarla Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları. (45) 39-64. Ankara: Detay Yayıncılık
- Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Canbolat, E., Keleş, Y. ve Akbaş, Y.Z., (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 75-87.

- Coşkun, R., Altunışık, R. & Yıldırım, E. (2017). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. (9.Basım). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Çam, O., & Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192.
- Çelik, M., & Aksoy, M. (2017). Şanlıurfa'da Özel Günlerde Yapılan Yemeklere Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(Special Issue 1), 136-144.
- Çevik, S. (2019). Gastronomik Kimlik. (Edt.: Melahat Yıldırım Saçılık, Samet Çevik). Bir Yerin Tabaktaki Kimliği: Detay Yayıncılık.
- Demircan, Ş., Kurt, G., Çeken, H., & Özer, Ç. (2022). Yöresel Ürünlerin Kültür Turizminin Gelişimindeki Rolü: Mardin İli Örneği. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 144-155.
- Dikme, S., & Sarper, F. (2024). Mübadil Mutfağından Geleneksel Bir Lezzet: Yaprak Pidesi. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 365-381.
- Doğancılı, O. S. (2020). GAP Turlarında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kullanıma İlişkin İçerik Analizi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 246-258.
- Duyan, K. & Yarış, A. (2022). Mardin'in Yemek Ritüelleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2022, 10 (3), 2749-2770
- Engin, S. (2015). Mardin Mutfağı – Mezopotamya'nın Yeryüzündeki Mirası Mardin Mutfağı ve Mardin Gastronomi Dünyası. Mardin: Mardin Halk Eğitim Müdürlüğü.
- Gökoğlu, A. (1966). Kastamonu Ekmekleri. *Türk Etnografya Dergisi* (59), 101-108.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26), 24-30
- Halıcı, N. (2014). Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı, Selçuklu Belediyesi Yayınları, Konya.
- İflazoğlu, N., & Yaman, M. (2020). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8(3), 1943-1957.
- Kara, Ç. (2015). Türkiye'de Mutfak ve Yeme İçme Kültürü, Parla C. (Ed.), *Türkiye'nin Kültürel Mirası II*, Ankara: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 209-238.
- Kılınç Şahin, S., & Baysal, K. (2022). Gastronomi Şehri Gaziantep'in Sokak Lezzetlerinden Örnekler. *Premium E-Journal Of Social Sciences (Pejoss)*, 6(24), 422-431.
- Kızılgöçü, Ç. (2019). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Ürünü Olarak Değerlendirilmesi: Mardin İlinde Bulunan İşletmelere Yönelik Bir Uy-

- gulama. [Doktora Tezi], Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Kurt, G., & Dłużewska, A. (2018). Gastro tourism potential and perspectives for Turkey—a theoretical approach. *Czasopismo Geograficzne*, 89 (1-2), 121-137.
- Odabaşı, A.S. (1998). 20. Yüzyıl Başlarında Konya'nın Görünümü, İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Konya.
- Özdemir, M. (2020). Coğrafi İşaretler Ve Türk Mutfak Kültüründe Bir İmge: Espiye Pidesi. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 8(25), 92-104.
- Robson, C. (2017). Bilimsel Araştırma Yöntemleri Gerçek Dünya Araştırması, (Şakir Çınkır, Nihan Demirkasımoğlu), Ankara: Anı Yayıncılık.
- Sandıkçı, M., Aydoğdu, A., & Pamukçu, H. (2015). Yöresel Yemeklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Kastamonu Konakları Örneği. 1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 19-21 Kasım, 773-785.
- Sarbağ, Ç. (2015). Mardin Yeme İçme Kültürü. Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü. Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Seçim, Y. (2018). Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etlikekmeği ve Genel Özellikleri Hakkında Nitel Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 197-209.
- Seçim, Y., & Esen, F.M. (2019). Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294.
- Sormaz, Ü., Madenci, B. A. & Yılmaz, M. (2020). Konya İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi, *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, (Issn:2630-631X) 6(28): 115-129.
- Sormaz, Ü., (2018). Konya Mutfak Kültürü, Necmettin Erbakan Üniversitesi Kültür Yayınları, 34, Konya.
- Şeker, İ.T. Hastaoğlu, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (4), 1879-1894.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Milli Folklor Dergisi*, 24(94), 152-161.
- Türker, T. (2008). Büyülü Kent Mardin. Ankara: MAREV.
- Toprak, L. (2015). Mardin ve Yemek Kültürü. N. Erdoğan (Ed.). Mardin: Mardin Müze Müdürlüğü Yayınları.
- Üçer, M. ve Peşken, F. (2001). Divriği'de Mutfak Kültürü-Yemekler, Gelenekler, İnançlar, Atasözleri. Sivas Hizmet Vakfı Yayınları.

- URL-1 Güngör, Mehtap Yücel. (2020). Antep Lahmacunu, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/antep-lahmacunu> (Erişim tarihi: 19.09.2024).
- URL-2 Avcu, İ. (2020). Etli Ekmek, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/etli-ekmek>, (Erişim tarihi: 10.09.2024).
- URL-3 Yalçınkaya, H. (2019). Sivas Etli Ekmeği İftar Sofralarını Süslüyor. <https://www.aa.com.tr/tr/ramazan-2019/sivas-etli-ekmegi-iftar-sofralarini-susluyor-1492865>, (Erişim tarihi: 02.09.2024).
- URL-4 T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2024). Kastamonu Mutfağı. <https://kastamonu.ktb.gov.tr/TR-340330/kastamonu-mutfagi.html>, (Erişim tarihi: 06.08.2024).
- URL-5 Türk Patent ve Marka Kurumu (2024). Coğrafi İşaretler Portalı. <https://www.turkpatent.gov.tr/>, (Erişim tarihi: 12.09.2024).
- URL-6 Mardin Valiliği / Basın (2022). Mardin Yöresel Yemekleri. <http://www.mardin.gov.tr/yeni-mardin-mutfagi>, (Erişim tarihi: 09.08.2024).
- URL-7 T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2024). Sivas Mutfağı Ana Yemekler. <https://m.sivas.bel.tr/icerik/356/5437/yemek.aspx>, (Erişim tarihi: 16.09.2024).
- URL-8 Sivas Belediyesi (2022). Sultan Şehir Sivas. <https://m.sivas.bel.tr/icerik/356/5437/yemek.aspx>, (Erişim tarihi: 20.09.2024).

KAYNAK KİŞİLER

Hayriye MARAZ- 46

Mehmet SARICI- 38

Ayşe Gül DEMİR-32

Mehmet KARAMERCAN-56

Süphiye MİRZOOĞLU-88

Murat GÖZAL-43

Nezaket KURT-44

Aydın DÖNMEZ-63