

**TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ BİR TASARIM
ÖNERİSİ: KENDİN HAZIRLA KENDİN
TÜKET**

Derya Gürcan
Yüksek Lisans Tezi

Endüstriyel Sanatlar Ana Bilim Dalı

Ağustos, 2014

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Derya GÜRCAN'ın “**Türk Mutfağına Özgü Bir Tasarım Önerisi: Kendin Hazırla Kendin Tüket**” başlıklı Endüstriyel Tasarım Anabilim Dalındaki, Yüksek Lisans Tezi 11.07.2014 tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca değerlendirilerek kabul edilmiştir.

Adı-Soyadı		İmza
Üye (Tez Danışmanı): Yard. Doç. Dr. A. Can ÖZCAN		
Üye	: Prof. Dr. K. Nazan TURHAN	
Üye	: Yard. Doç. Füsun CURAOĞLU	

Anadolu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun
..... tarih ve sayılı kararıyla onaylanmıştır.

Enstitü Müdürü

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ BİR TASARIM ÖNERİSİ: KENDİN HAZIRLA, KENDİN TÜKET

Derya GÜRCAN

Anadolu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü

Endüstriyel Sanatlar Anabilim Dalı

Danışman: Yard. Doç. Dr. Ahmet Can ÖZCAN

2014, 118 Sayfa

Bu tez çalışmasında Türk mutfağı, i) Sosyal ve geleneksel yemek yeme alışkanlıkları ve ii) Türler ve bölgeler mutfağı çerçevesinde incelenmiş; incelenen yemeklerin hazırlık ve pişirme aşamaları açısından “kendin pişir kendin tüket” mutfağına en uygun bölge ve yemekler belirlenerek, bu kriterler çerçevesinde örnek ürün tasarımı projesi oluşturulmaya çalışılmıştır. İlk olarak köklü bir tarihsel geçmişe sahip Türk mutfağı’nın tarihsel dönemleri Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet Dönemi olarak incelenmiş ve yemek yeme alışkanlıkları ele alınmıştır. Türk mutfağının günümüze kadar devam eden ve değişen özellikleri değişime neden olan çeşitli etmenler ile birlikte başlıklar altında toplanmıştır. Ardından Türk mutfağının pişirme ve servis araçları sofrada adabı ile beraber konu alınıp; türler ve bölgeler mutfağının yemekleri çeşitli kaynaklar ışığında hazırlık ve pişirme aşamaları süreleriyle incelenmiştir. “Türkiye’de dışarıda yemek yeme kültürü”nü sosyal boyutlarıyla da ele alan bu tezde “kendin hazırla kendin tüket”e dayalı restoranlar incelenmiş, tüketicilerin yemek pişirme deneyimleri ile ilgili bir alan çalışması yapılmıştır. Son bölümde Türkiye bölgeler ve türler mutfağını içeren, Türk mutfağında paylaşımı ve sosyalleşmeyi de destekleyecek mangal, mobilya vedavlumbazdan oluşan ürün tasarımı örneği sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Kendin Hazırla Kendin Tüket, Ürün Tasarımı, Deneyim

ABSTRACT

Master of Science Thesis

A DESIGN SUGGESTION WHICH IS SPECIAL TO TURKISH CUISINE: COOK IT YOURSELF

Derya GÜRCAN

Anadolu University

Graduate School of Sciences

Art of Industrial Design Program

Supervisor: Assoc.Prof.Dr.Ahmet Can ÖZCAN

2014, 118 Pages

This thesis aims to define a design brief depending on the i) Types and regions and ii) Social and traditional eating habits of Turkish Cuisine followed by a product design suggestion combining these aspects. First of all Turkish cuisine's long history from Central Asian to Seljuk, from Ottoman culture to Republic period was examined from different sources and the traditional eating habits were emphasized. Turkish Cuisine's characteristics which have come from past to present and have changed because of some reasons, were collected under the titles. After that Turkish Cuisine's cooking and service utensils and table manners were examined also the types and regional cuisines' preparing and cooking times which have been collected from many sources, were compared with each other. The social effects of outdoor eating habits in Turkey were discussed in this thesis. "Cook it yourself" restaurants were analyzed and a survey which is about people's cooking experiences has been prepared and applied to the customers. In the last part a combination of mangal, table and range hood design have been offered which involves Turkish eating habits, types and regions and provides socialization and communication between people.

Key words: Turkish Cuisine, Cook It Yourself, Product Design, Experience

TEŞEKKÜR

Başta tüm hayatım boyunca bana maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen, sürekli sevgi ve anlayış ile yanımda olan annem Ayşe Gürcan'a, babam Rasin Gürcan'a, kardeşim Sevgi Gürcan Köken'e teşekkür ederim.

Bu tez çalışmasının gerçekleşmesinde başından sonuna kadar bilgisi, yorumları, güler yüzü ile bana yol gösterip ilerlememi sağlayan danışmanım Yard. Doç. Dr. A. Can Özcan'a en içten teşekkür ve saygılarımı sunarım.

Çalışma süresince bilgisi ve yorumlarını benimle paylaşan ve desteğini benden esirgemeyen Prof. Dr. K. Nazan Turhan'a teşekkürü bir borç bilirim.

Lisans ve yüksek lisans hayatım boyunca anlayışı, güler yüzü ve yapıcı eleştirileriyle ile bana yol gösteren ve destekleyen Yard. Doç. Füsun Curaoglu'na teşekkür ederim.

Bana her zaman destek olan tüm dostlarıma teşekkürlerimi sunarım.

Derya Gürcan

Ağustos 2014, Eskişehir

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
TEŞEKKÜR.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	vii
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	xi
1. GİRİŞ.....	1
2. TÜRK TOPLUMUNUN YEMEK YEME ALIŞKANLIKLARI VE MUTFAK KÜLTÜRÜ.....	3
2.1. Beslenme-Kültür İlişkisi, Türk Mutfak Kültürü	3
2.2. Türk Toplumunun Yeme İçme Alışkanlıkları ve Bunları	
Etkileyen Faktörler	4
2.2.1. Tarımsal Yapı ve Göçebe Kültürünün Etkisi	5
2.2.2. Diğer Toplumlardan Etkilenme	6
2.2.3. Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Farklılaşma	6
2.2.4. Türklerde Davranış Kalıpları	7
2.2.5. Yemeklerin Bölgelere Göre Farklılık Göstermesi	7
2.2.6. Toplu Yemek Yeme Geleneği	7
2.3. Türk Mutfak Kültürünün Tarihi Dönemleri	7
2.3.1. Orta Asya Dönemi (9. - 10. Yüzyıl)	8
2.3.2. Selçuklu ve Beylikler Dönemi (11. - 14. Yüzyıl)	9
2.3.3. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi (15. - 19. Yüzyıl)	9
2.3.4. Cumhuriyet Dönemi (20. - 21. Yüzyıl)	11
2.4. Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Devam Eden ve Değişen Özellikler	12
2.4.1. Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Devam Eden Özellikler	12
2.4.2. Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Değişen Özellikler	13



2.5. Türk Mutfağının Değişim Nedenleri	13
2.5.1. Batı Kültürünün etkisi	13
2.5.2. Göç ve Kentleşme	14
2.5.3. Kadının Çalışma Yaşamına Girmesi	14
2.5.4. Gıda Endüstrisindeki Gelişmelerin Etkisi	15
2.5.5. Fast Food (Ayak üstü beslenme)	15
3. TÜRLER VE BÖLGELER MUTFAĞI	16
3.1. Türk Mutfağının Genel Özellikleri	16
3.2. Türk Mutfağında Kullanılan Araç Gereçler ve Yemek Hazırlama Yöntemleri	18
3.2.1. Pişirme Araçları	19
3.2.2. Servis Gereçleri	20
3.2.3. Sofra ve Sofra Adabı	21
3.3. Yemek Hazırlama Yöntemleri	22
3.4. Türler ve Bölgeler Mutfağı	24
3.4.1. Türler Mutfağı	25
3.4.2. Bölgeler Mutfağı	45
3.5. Türlerle ve Bölgelere Göre Türk Mutfağının Hazırlık ve Pişirme Aşamalarının Değerlendirilmesi	69
3.6. Kendin Pişir, Kendin Ye Tasarım Öğeleri	75
4. TÜRKİYE'DE DIŞARIDA YEMEK YEME KÜLTÜRÜ	77
4.1. Dışarıda Yemek Yeme Modeli	78
4.2. “Kendin Pişir Kendin Ye” Restoranlarında Müşterilerin Yapmayı Tercih Ettiği/Etmediği Yemek Yapım Aşamaları	80
4.3. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarında Müşterilerin Geçirdiği Süreç	81
4.4. Mutfaktan Masaya Servis Yapan Menülü Restoranlar ile “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarının Karşılaştırılması	84
4.5. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Mangalbaş Restoranlarla Yapılan Görüşmeler	87

5. SONUÇ	93
5.1. Kendin Hazırla, Kendin Tükete Dayalı Servis Tasarımı	
Projesi Örneği	96
5.1.1. Mangal Tasarımı Örneği	98
5.1.2. “Hava Filtre Eden Sistem” Tasarımı Örneği	108
KAYNAKLAR	112

ŞEKİLLER DİZİNİ

2.1. Türk Mutfağında Sofra Adabı – “Sini”	5
3.1. Ege Bölgesi Yemeklerinin Hazırlama/Piştirme Sürelerinin Renkli Grafikle Gösterimi	69
3.2. Yemek Yapım Aşamalarının Hedeflenen Minimum Zorluk ve Sürede Tamamlanması	72
4.1. Dışarıda Yemek Yemede Etkili Üç Sebep Gains (1994)	78
4.2. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarının Elemanları	79
4.3. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranında Geçirilen Temel Aşamalar	82
4.4. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarında Müşterilerin Geçirdiği Süreç	83
4.5. Mangalbaşı Restorandaki Müşteriler	84
4.6. Mutfaktan Masaya Servis Yapılan Menülü Restoranlarda Müşterinin Geçirdiği Süreç	85
4.7. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarında Müşterilerin Geçirdiği Süreç	86
4.8. Közde Keyf Restoran- İç Mekan Görünüşü (Eskişehir)	89
4.9. Közde Keyf Restoran- Masa Başı Mangal (Eskişehir)	89
4.10. Közde Keyf Restoran- Mangal Izgarası (Eskişehir)	90
4.11. Közde Keyf Restoran- Etlerin Mangal Üzerine Yerleştirilmesi (Eskişehir)	90
4.12. Hanedan Mangalbaşı Restoran- İç Mekan Görünüş (İstanbul)	91

4.13. Hanedan Mangalbaş Restoran- Masada Mangal Düzenegi (İstanbul)	91
4.14. Hünkar Mangalbaş – Self servis sistemi (İstanbul)	92
4.15. Hünkar Mangalbaş – İç Mekan Görünüş (İstanbul)	92
5.1. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Kademeli Pişirme ve Mangal Üstünde Kahve Pişirme	95
5.2. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Farklı Pişirme Şekilleri İçin Farklı Yüzeyli Izgaralar	95
5.3. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Izgara Sapları İçin Form Çalışmaları	96
5.4. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Şiş Kebap Koyma Detayları	96
5.5. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Davlumbaz Eskizleri	97
5.6. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Genel Görünüş	98
5.7. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal Görünüşü	98
5.8. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Masa Düzeni	99
5.9. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangalda Et Pişiren İnsanların Görünüşü	99

5.10. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Izgara Parçalarının Ayrılması ile Şiş Kebap Pişirme İmkânı	100
5.11. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımında	
Kademeli Pişirme	100
5.12. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Izgara Parçasının Kaldırıldıktan Sonra Diğer Izgaranın	
Üstüne Yerleştirilmesi ile Yer Açılması	101
5.13. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Kayan Düzenek Sayesinde Masada Oturan Diğer Kişilerle	
Yiyecek Paylaşılması	101
5.14. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Kayan Düzenek Mekanizması	102
5.15. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı	
Örneği – Mangalın Üst Kısımını	102
5.16. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal Parçalarının Ortada Birleşme Detayı	103
5.17. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal Keyfi Sonrası Kahve Pişirme	103
5.18. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal Sonrası Kahve Eşliğinde Sohbet Eden İnsanlar	104
5.19. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Cezvenin Mangal Üstünde Duruşu	104

5.20. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal Üstünde Cezve Duruşu (Detay)	105
5.21. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal Detayı	105
5.22. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal İç Haznesinin Sonradan Kaldırılarak Temizlenebilmesi	106
5.23. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal İç Hazne Görünüşü	106
5.24. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal ve Masa Kesiti	107
5.25. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal ve Masa Kesitinin Detaylı Görünüşü	107
5.26. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği –	
Mangal ve Masa Kesitinde Masa Ayak Detayı	108
5.27. “Hava Filtre Eden Sistem” Tasarım Örneği – Yan Görünüş	108
5.28. “Hava Filtre Eden Sistem” Tasarım Örneği – Genel Görünüş	109
5.29. “Hava Filtre Eden Sistem” Tasarım Örneği – Aydınlatmaların	
Görünüşü	109
5.30. “Hava Filtre Eden Sistem” Tasarım Örneği – Kirlili Hava Girişi ve	
Temiz Hava Çıkışı	110
5.31. Elica Marka Davlumbazın İç Mekanizması - Hava Fitre Eden	
Davlumbazda Kirlili Hava Girişi ve Temiz Hava Çıkışı	110

ÇİZELGELER DİZİNİ

3.1. Yemeklerin Hazırlık Sürelerinin Sembolik Gösterimi	27
3.2. Çorbaların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	28
3.3. Etlerin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	30
3.4. Pilavların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	32
3.5. Sebze Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	34
3.6. Kuru Baklagil Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	36
3.7. Tavuk Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	37
3.8. Deniz Ürünleri Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	38
3.9. Sarmalar ve Dolmaların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	39
3.10. Salata ve Mezelerin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	40
3.11. Yumurta Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	42
3.12. Tatlıların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	43
3.13. Akdeniz Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	48
3.14. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	51
3.15. Doğu Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	54
3.16. Karadeniz Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	57
3.17. İç Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	60
3.18. Ege Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	62
3.19. Marmara Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları	65



3.20. Yemek Hazırlama/Piştirme Sürelerinin Renklerle Gösterimi	68
3.21. Türlerle Göre İncelenen Yemeklerin Hazırlık ve Piştirme Sürelerinin Gösterimi ve Yorumlanması	70
3.22. Türlerle Göre İncelenen Yemeklerin Hazırlık ve Piştirme Sürelerinin Renkli Alanlar ile Gösterimi	71
3.23. “Kendin Piştir, Kendin Ye” Ocakbaşı örnek tasarım öğeleri	75
4.1. Müşterilerin “Kendin Piştir, Kendin Ye Restoranları”nda Yapmayı Tercih Ettikleri ve Etmedikleri Aşamalar	81
4.2. Mutfaktan Masaya Servis Yapan Restoranlar ile “Kendin Piştir, Kendin Ye” Restoranları Arasındaki Temel Uygulama Farklılıkları	86

1. GİRİŞ

*“Bir toplumun yemek pişirme yolu,
bilincinde olmadan yapılarını tercüme
ettiği bir dil gibidir.”*

Claude Levi Strauss

İnsanoğlu ilkçağlardan bu yana çevresindekilerle yaşamını sürdürebilmek için sürekli besin kaynağı aramak zorunda kalmıştır. İlk dönemlerde avcılık, toplayıcılık yapmış, belirli bir evrim sonucunda hayvanları evcilleştirmeyi, yabani bitkiler yetiştirmeyi başarmıştır. Ateşin bulunuşu ile değişik yemek türleri keşfedilmiş ve pişirme biçimleri sürekli gelişmiştir (Artun, 2005).

Wrangham’ın belirttiği gibi, “pişirme işlemi” ile yiyeceklerin değeri artmış; insanların vücut ve beyin yapıları gelişmiş ve sosyal yaşamları değişmiştir. Bu süreç sonucunda insanlar dış enerjiye bağlı tüketici konumuna geçmişler ve doğayla aralarında yiyecekleri pişirmede kullanmak için yakacağa bağlı olarak yeni bir ilişki oluşmuştur (Wrangham, 2009).

Pişirme işlemi ile yiyeceklerin çiğ tat ve kokuları giderilmiş daha yumuşak, sindirilebilir ve lezzetli hale gelmeleri sağlanmıştır. İnsanoğlu besinleri birbiriyle karıştırarak değişik hazırlama yöntemleri ile pişirmişler ve yiyeceklerden aldıkları zevki arttırmaya çalışmışlardır. Pişirme işlemleri farklı toplumların gelenek, göreneklerinin ve çevre etmenlerinin etkileri altında şekillenmiş; her toplum kendine özgü hazırlama ve pişirme şeklini yaratmıştır (Arlı, 1982).

Coğrafya, iklim, tarım, hayvancılık, sanayileşme ve kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması gibi pek çok faktör toplumların beslenme kültürünün gelişimini etkilemektedir (Baysal, 1993b).

Yemek kültürünün çeşitlenmesinde ve özelleşmesinde ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar oldukça etkilidir. Her toplum kendi içerisinde bütünleşmenin ve dayanışmanın bir göstergesi olarak belli ritüellerle ve merasimlerle zamanının belli bir kısmını yemeğe ayırmaktadır. Eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, düğün, nişan, bayram gibi etkinlikler

yemek kültürüyle birleşerek toplumda iletişim ağının oluşmasını sağlamaktadır (Sağır, 2012).

Temel gereksinimlerden olan “yemek” ayrıntılı şekilde hazırlanan, sunulan ve tüketilen oldukça karmaşık unsurlar ve uygulamalardan oluşmaktadır ve farklı sosyo-kültürel anlamların da aktarılmasını sağlamaktadır. Kültürel kimlikle ilgili farklılıkların gösterildiği yemek yenilen ortamlar aynı zamanda bireyler arasında “birleştirici, dayanışmayı sağlayıcı, pekiştirici, çözümleyici” faaliyetleri de içinde barındırmaktadır. Bireyler toplu yemek yenilen sofralarda sosyalleştikleri gibi, kendi kültürlerini tanıma, aktarma, yaşatma ve gelenek adı verilen izleğe göre yeniden yaratma fırsatı bulurlar (Özdemir, 2002).

Günümüzde insanlar yemek yemeyi aileleriyle, arkadaşlarıyla sosyal ortamlarda bir keyif aktivitesi olarak gerçekleştirmektedir. “Yemek” insanlar için temel bir ihtiyaç olmasının yanında insanları bir araya getiren, kaynaştıran bir kavram olarak öne çıkmaktadır.

Son yüzyıllarda teknoloji, haberleşme ve ulaşım konusunda yaşanan gelişmeler sayesinde farklı kültürler arasında iletişim artmış, yemek ve yiyecekler insanları birleştiren önemli etkenlerden biri olmuştur (Maviş, 2003).

Bu tez çalışmasında öncelikle Türk toplumunun yemek yeme alışkanlıkları, günümüze kadar değişmeden gelen ve değişen bir takım özellikleri ve tarihi geçmişi çeşitli kaynaklardan yararlanılarak incelenmiştir. Sonrasında “türler ve bölgeler mutfağı” olarak yapım aşamaları ve süreleriyle iki ayrı grupta ele alınan Türk yemekleri için farklı kaynaklardan yararlanılmıştır.

Dördüncü bölümde ele alınan Türkiye’de dışarıda yemek yeme kültürü ile ilgili olarak da tüketicilere tezin ürün tasarımı kısmında girdi olabilecek bir takım sorular sorulmuştur. Bununla beraber “kendin pişir, kendin ye” restoranları ile yapılan görüşmelerde dışarıda yemek yeme kültürüne örnek mangalbaş sistemi genel yapısıyla incelenmiştir.

Son bölümde özgün çalışma olarak “kendin hazırla, kendin tüket”e dayalı restoranlar için bir pişirme ünitesi ve davlumbaz tasarımı örneği sunulmuştur.

2. TÜRK TOPLUMUNUN YEMEK YEME ALIŞKALIKLARI VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1. Beslenme-Kültür İlişkisi, Türk Mutfak Kültürü

Çetin (2008)'in de “İnsanın yiyecek ve yemekle ilişkisi var oluşuyla yaşıttır.” cümlesiyle işaret ettiği gibi, bir şeyler “yeme”yi öğrenmek doğal bir eylem iken, bunu “yemek” düzeyine çıkarmak insanın özel tecrübe ve gayretleriyle ulaştığı bir gelişmedir ve insan-coğrafya ilişkisi içerisinde onun hayat tarzını ifade etmektedir. Yediklerimizi tanımlama, hazırlama ve tüketme biçimimiz kendimizi toplumsal olarak nasıl ifade ettiğimizi belirler (Çetin, 2008).

Belge (2001), “kültür” ve “doğa” hakkında, insan hayatında, dozu ve derecesi koşullara göre değişen bir gerilimin iki kutbu ifadesini kullanmıştır (Belge, 2001).

Toplumlar, yaşamlarını devam ettirmek için gerekli besinleri temin edip onları tüketime uygun hale getirmeleri ve tüketmeleri sürecinde bir takım davranışlar sergilemektedirler. Bu süreçte beslenme salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkmakta ve onları diğer toplumlardan ayıran bir “kültürel” ifade şekline dönüşmektedir (Beşirli, 2010).

Beslenme biçimleri ve yemek yeme alışkanlıkları içinde bulunan kültürel-coğrafi-ekolojik-ekonomik yapı ve tarihsel süreç içerisinde oluşur ve gelişir (Maviş, 2003).

Türk mutfağı, coğrafi konumu, tarihsel süreçte kurulan uygarlıklar, iki büyük imparatorluğun yeme-içmeye getirdiği yeni yaklaşımlar ile zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Tarihi geçmişinde Bizans, Ortadoğu, Avrupa ve Güney Akdeniz mutfakları ile etkileşimi imparatorluğun ulaştığı geniş alanda Türk mutfağının gelişmesini sağlamıştır (Artun, 2005).

Türk mutfağı denildiğinde Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler içecekler, bunların hazırlanma, pişirilme, korunma süreçleri;

bu işlemler için gerekli araç, gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (Maviş, 2003).

Doğanbey (1988)'in Türk mutfağının esasları hakkında belirttiği gibi (Doğanbey, 1988):

1. Tarihsel Birikim ve Çeşitlilik,
2. Coğrafyanın Zenginliği ve Değişkenliği,
3. Denizlerin Çeşitliliği ve Ürünleri,

Türk mutfağının temelini oluşturmaktadır.

2.2. Türk Toplumunun Yeme İçme Alışkanlıkları ve Bunları Etkileyen Faktörler

Bir toplumun yemek yapımında kullandığı araç gereçlerin niteliği, sayısı, türü, düzenlenişi, pişirilen maddenin kendisi, pişiriliş biçimi, besinlerin doğadan olduğu gibi elde edilip yenip yenmediği gibi hususlar o ülkenin uygarlık düzeyi ve yaşam zevki hakkında bir fikir verebilir. Kısacası, mutfak bir uygarlık belirtisidir. Uzun bir tarihsel geçmişe sahip Türkler geçirdikleri uygarlık aşamalarında çeşitli yemekler yapmışlardır ve her uygarlık aşaması bugünkü yemek yeme alışkanlıklarını etkilemiştir (Tezcan, 1982).

Türkiye’de yemek yeme alışkanlıkları tarihsel olarak, bölgesel olarak ve hatta köy, kent gibi yerleşme birimlerine göre değişiklik gösterebilmektedir. Fakat bu farklılıkların yanında Türk toplumunda mutfak açısından ortak özellikler yer almaktadır (Yaman, 1988).

Türk toplumunun yeme içme alışkanlıkları oturma biçimi, yemek sırası, yeme biçimleri ve yeme-davranış ilişkisi bakımında ele alınacak olursa “sini” olarak adlandırılan yer sofrasının Türk mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtmada önemli bir yere sahip olduğu görülür.

Türk mutfağında sofra adabı örneği olarak “sini” kullanımında insanlar ortada tek bir kaptan beraber yemek yemektirler ve dairesel oturma düzeninde birbirlerini rahatça görüp iletişim kurabilmektedirler. Batı’nın köşeli formdaki mobilyaları ile Doğu’nun oval formlarını kıyasladığımızda dairesel oturma şekli insanların eşit şekilde yiyeceklere erişebilmesi ve paylaşım açısından daha avantajlıdır.



Şekil 2.1. Türk Mutfağında Sofra Adabı – “Sini” (<http://www.bilgiyuvasi.net/osmanli-mutfagi-ve-yemek-kulturu>)

Türklerin yeme ve içme alışkanlıklarında oturma biçiminin paylaşımı ve sosyal iletişimi desteklemesi açısından önemli bir etkiye sahip olduğu görülmektedir. Bunun dışında Türk toplumunun yeme içme alışkanlıklarında etkili olan diğer faktörler şu şekilde sıralanmaktadır:

2.2.1. Tarımsal Yapı ve Göçebe Kültürünün Etkisi: Türklerin gerek Orta Asya’dayken gerekse Anadolu’ya göç ettikten sonra geçim kaynaklarının tarım ve hayvancılığa dayandığı görülmektedir. Bu kaynaklar doğal olarak beslenmelerini de etkilemiştir. Türk yemekleri kullanılan malzemeler açısından sınıflandırıldığında büyük bir kısmının hayvani ürünlerden oluştuğu görülmektedir. Bu durum Türk yemeklerinin lezzetine olumlu olarak yansımıştır. (Toygar, 1982).

Ayrıca Türk mutfağı yiyeceklerinin çoğunluğu hububatlardan oluşmaktadır ve özellikle kırsal kesimde tüketimi daha fazladır. Sebzeler ve hububatlar genel

olarak kıymalı, kuşbaşı etli, salçalı ve sulu olarak pişirilmektedir. Çorba çeşitleri de oldukça fazladır. Tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, un çorbası, mercimek ve pirinç çorbaları en çok tercih edilen çorbalardır. Sulu yemek ve çorbalar çok tüketildiği için ekmek tüketimi de oldukça fazladır (Güler, 2010).

2.2.2. Diğer Toplumlardan Etkilenme: Türk mutfağı geçirdiği tarihsel süreç boyunca başka toplumlardan etkilenmiş, aynı zamanda da onları etkilemiştir (Tezcan, 1982).

Türkler Orta Asya'dan çıkıp Anadolu'ya yerleşme sürecinde çeşitli kültürlerle etkileşimde bulunmuşlardır. Orta Asya döneminde komşuları Çinlilerin mutfak kültürüne benzer öğelere sahipken, Anadolu'ya geçiş sürecinde konakladıkları diğer ülkelerin beslenme alışkanlıklarından etkilenmişlerdir. İran ve Arap dünyasının bu süreçte etkileri Osmanlılar zamanında da kendini göstermektedir. Anadolu'ya yerleşmelerinden itibaren Doğu ve Batı kültürleriyle alışverişleri fetihler ve siyasi ilişkilerle devam etmiştir (Bilgin, 2008a).

Türkler, Anadolu'ya göç ettiklerinde, orada yaşamış olan değişik uygarlıkların yemek kültüründen etkilenmiştir. Örneğin, bir tatlı olan “Tavukgöğsü” ve “Kazandibi” Romalılardan kalmadır. Balık, zeytin, zeytinyağlı yemeklerin pek çoğu Bizanslılardan geçmiştir (Güler, 2010).

Osmanlılar döneminde, İmparatorluğu'nun çok geniş bir coğrafi alana yayılmış olması nedeniyle Türk mutfağı büyük bir gelişme göstermiştir. Özellikle Batı toplumlarıyla yaşanan etkileşim, Türk mutfak kültürünün değişmesine, gelişmesine katkı sağlamıştır. Bu değişim ve gelişim karşılıklı olmuştur. Örneğin; Pasta Fransız mutfağından, makarna İtalyan mutfağından Türk mutfağına girmiştir. Bunun yanında buğday unundan yapılan hamurun açılması ile yapılan eriştenin kırsal kesimin uzun yıllardır beslenmesinde yer alması, makarnanın Anadolu'dan İtalya'ya geçtiğini düşündürmektedir (Baysal, 1993b; Güler, 2010).

2.2.3. Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Farklılaşma: Ailelerin sosyo-ekonomik düzeyleri beslenme alışkanlıklarında önemli bir rol oynamaktadır. Türkiye çapında yapılan bir araştırmada; gelir düzeyi arttıkça ekmek ve diğer buğday

ürünlerine olan talebin azaldığı, pirinç tüketiminin ise arttığı gözlemlenmiştir (Tezcan, 1982).

2.2.4. Türklerde Davranış Kalıpları : Türk mutfak kültüründe yemek genelde evde yenilmektedir. İnsanların genelde evde yemek yemeyi tercih etmelerinin asıl nedeni temizlik, lezzet ve ekonomik faktörlerdir. Ancak günümüzde, şehir hayatının temposunda artış, insanların dışarıda yemek yeme alışkanlıklarının artması ile yemek yemenin bir olay, bir tören, bir zevk ve estetik hal almasını sağlamıştır (Güler, 2010).

Türk toplumunun geleneksel davranışlarından biri de, yemeğin çabuk yenmesidir. Özellikle, kırsal kesimde yemeği çabuk yiyerek sofradan kalkmak anlayışı benimsenmektedir (Tezcan, 1982). Ayrıca, Türklerde misafirperverlik önemli bir kavramdır. “Misafire ikramda kusur edilmez” sözü Türklerin konukseverliğini açıklayan en önemli sözler arasında yer almaktadır.

2.2.5. Yemeklerin Bölgelere Göre Farklılaşması: Yemek çeşitleri, yapımı, kullanılan malzemeler, Anadolu'da bölgeler arasında farklı özellikler göstermektedir. Her bölgenin kendine özgü pişirme teknikleri ve beslenme kültürü bulunmaktadır (Tezcan, 2000).

2.2.6. Toplu Yemek Yeme Geleneği: Paylaşılan herşey gibi sofrada da paylaşılan herşey kişileri bir araya getirir, eğitir ve toplumsallaştırır. Kültürler, paylaşılan yemeğin, aileler arasında, hane içerisinde, toplum ilişkilerinde sihirli bir kaynaştırma ve uzlaştırma gücüne sahip olduğunu göstermektedir (Güvenç, 2005).

Türklerde toplu olarak yemek yeme geleneği oldukça eski zamanlara dayanır. Toplu olarak, tören ve şöenlerde özel yemekler hazırlanıp yenmesi, Türk tarihinde sık sık görülen geleneklerdir (Tezcan, 2000).

2.3. Türk Mutfak Kültürünün Tarihi Dönemleri

Orta Asya'dan başlayıp Anadolu topraklarında biten göç sırasında birçok toplum ve ulusla ilişki, Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı, Osmanlı İmparatorluğu'nun genişleme sürecinde Asya, Avrupa, Afrika

gibi ülkelerin mutfaklarıyla etkileşimi ve gelişmiş Fransız mutfağından alınan çeşitli pişirme yöntemleri, Türk mutfağının renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlayan unsurlar olmuştur (<http://aregem.kulturturizm.gov.tr>).

Türk mutfağının geçirdiği tarihsel süreç Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet dönemleri olarak sıralanmaktadır (Ersoy, 2002).

Orta Asya'dan Anadolu'ya göçen Türkler, tarihsel geçmişlerinin oluşturduğu zengin bir kültüre sahiptirler. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanılarak günümüze kadar ulaşan zengin Türk yemek kültürünü oluşturmuştur (Baysal, 1993a; Güler, 2007).

2.3.1. Orta Asya Dönemi (9. - 10. Yüzyıl)

Orta Asya'dan gelen Türkler, Anadolu'da kendilerinden önce kurulmuş medeniyetlerin mutfakları ile kendi mutfaklarını zenginleştirmiş, özümsemiş ve bir sentez oluşturmuşlardır (Duvarcı, 2002).

Orta Asya Türk mutfağının, oldukça sade ve menü açısından sınırlı olduğu görülmektedir. Yemeklerdeki sade yapı*, göçlerle birlikte köklü değişime uğramış ve gittikçe zenginleşmiştir. Arap ve Fars kültüründen Türk mutfağına geçen baharatlı yemekler bunu göstermektedir. Coğrafi şartlardan etkilenen İç Asya'da Türklerin daha çok et ve süt ürünlerinden oluşan hayvansal ürünlerle beslendiği görülmektedir. Bunun yanında “destek ürünler” olarak sayılabilecek bitkisel ürünler de tüketilmektedir, fakat bunlara rağbetin oldukça az olduğu söylenebilir. Türklerin bitkisel ürünleri diğer ürünlere kıyasla daha fazla kullanmaya başlaması yerleşik hayata geçişle eş zamanlı gerçekleşmektedir (Bilgin ve Samancı, 2008).

* Et, süt, süt ürünleri ve darıdan (bir çeşit buğday) oluşan menü

2.3.2. Selçuklu ve Beylikler Dönemi (11. - 14. Yüzyıl)

Selçuklular döneminden itibaren Arap ve Fars kültüründen alınan öğelerle beraber Anadolu'ya ait mutfak kültürü ve bu coğrafyaya özgü bitkilerden elde edilen ürünlerle Türk mutfak kültürü zenginleşmeye başlamıştır (Bilgin ve Samancı, 2008).

Türk mutfak tarihinde Selçuklular yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Et, un ve yağ, Selçuklular döneminde yemek alışkanlığını simgeleyen malzeme ve yiyeceklerdir. Bu devirde besin maddelerinin birbirleriyle ve diğer besinlerle karıştırılması ve çeşitli pişirme tekniklerinin uygulanmasıyla farklı lezzetler ortaya çıkmıştır. Selçuklular döneminden birçok yemeğin isminin değişmeden günümüze kadar ulaştığı görülmektedir. Paça yemeği, etli pide, tutmaç, hoşmerim, pekmez, boza, sucuk, pastırma gibi (Güler, 2007).

Sucuk ve kebaplar bu devir sofralarında görülmeye başlamıştır. Biryan, çevirmeler (kaz ve tavuk çevirmeleri), yahni gibi kebab ve yemekler hazırlanırken, süt ürünleri olarak yoğurt, ayran, peynir, yağlar bu devir yemek kültüründe yer almıştır. Ayrıca, bu dönemde ekşili yiyeceklerin tercih oranı yüksek olmuştur (Çetin, 2008).

2.3.3. Osmanlı İmparatorluğu Dönemi (15. - 19. Yüzyıl)

Selçuklular Dönemi'ndeki zengin mutfak kültürü, Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişmesine paralel olarak daha da gelişmiş ve zenginleşmiştir. Tarihsel süreçteki gelişmelerle 15. yüzyılda yemekler çeşit bakımından daha az ve sade olduğu görülürken, 16. yüzyılda Türk mutfağı en görkemli yıllarını yaşamıştır. Bu zenginlik 17. ve 18. yüzyıl süresince devam etmiş, ancak 19. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi mutfak kültürünü de etkilemiştir (Duvarcı, 1991; Güler, 2007).

Besmeleyle açılan Osmanlı sofralarında herkes sofraya gelen aynı kaptan yerdi, kimseye ayrı tabak verilmezdi; çatal, bıçak kullanılmazdı. Sarayda porselen,

gümüş hatta altın tabaklarda servis yapılsa da, bu sadece çok seçkin kişilere tanınan bir ayrıcalıktı (Ünsal, 2011).

Belge (2001)'nin belirttiği gibi,

“Osmanlı mutfağı dediğimiz çok geniş alanda “ev yemeği”nin önemli bir yeri bulunur. “Oyuncaklı” diye bilinen birçok yemek, sözgeşi dolmalar, mantı ve çeşitli börekler, içli köfte gibi “komplikasyon”ları olan yemekler, hepsi evde de yapılır. Böyle olması, kısaca bir yandan “lokanta”nın geç gelişen bir kurum olmasına, bir yandan da geleneksel İstanbul hayatında zengin ve yoksul sınıfların bir hayli içiçe yaşamasına bağlı. Bu, çeşitli açılardan Çin’e yakın, Fransa’ya o kadar yakın değil. Çin’de olduğu gibi Osmanlı’da da bu “orta hallilik”koşulunun pişirme yöntemlerinde (kullanılan malzeme, pişirme süresi ve biçimi ve benzerleri) gelenekselliğin ağır basmasına yol açmıştır.” (s.126)

Osmanlı mutfağının bir yandan kozmopolit, diğer yandan özünde “yaratıcı” ve “ince” bir mutfak olduğu söylenebilir. Orta Asya’dan Anadolu’ya, yerleşik ve göçebe Türk mutfakları da yeni coğrafik sınırlarında diğer toplumlarla etkileşimle gelişir ve zenginleşirken, buldukları yeni malzemeleri geleneksel pişirme tekniklerine uyarlayarak yepyeni lezzetler yaratmışlardır (Ünsal, 2011).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde Türk mutfağı, “Saray Mutfacı” ve “Yöresel Halk Mutfacı” olmak üzere ikiye ayrılmaktaydı, bu ayrım sosyo-ekonomik farklılaşmayı işaret etmekteydi. Saray, konak ve yalılardaki yemek gelenekleri çeşit bakımından son derece zengindi ve verilen ziyafetler yoluyla toplumsal nitelik taşırdı. Saray mutfağına kıyasla halk mutfağı ise daha sade bir yapıya sahipti (Tezcan, 2000).

Fatih Sultan Mehmet’in 1453 yılında İstanbul’u fethetmesiyle saraydaki yemeklerde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır. Bu dönemde yemeğin çeşitliliğinden çok sade ve doyuruculuğuna önem verilmiştir (Güler, 2007).

Ayrıca, 15. ve 16. yüzyıldan sonra patates, domates, çeşitli taze biberler, kabak çeşitleri ve barbunya, fasulye, gibi bugün Türk mutfağında önemli bir yeri bulunan sebzelerin tümü Amerika'dan Avrupa'ya gelmiş ve birkaç yüzyıl sonra da oradan Türk mutfağına girmiştir (Tezcan, 2000).

Belge (2001)'nin ifade ettiği gibi yemek yemenin kendi başına bir zevk haline gelmesi, pişirme yöntemlerinin incelmesi ve yemek çeşitlerinin artması gibi gelişmeler asıl olarak on sekizinci yüzyılın başlarında kendini göstermiştir (Belge, 2001).

19. yüzyılda batıyla yaşanan etkileşimle Sultan II. Abdülhamid döneminde (1876-1909) üst sınıflardan gayrimüslim Osmanlıların yanı sıra sayıları az da olsa kimi varlıklı Müslüman ailelerde yemek artık ayrı bir oda veya salonda, bir masanın çevresine dizili sandalyelere oturarak, ayrı tabaklarda, ayrı çatal, bıçak ve bardakla yenilip içilmeye başlanmıştı. Yaşanan değişimlerle, hijyen kuralları ve sofra estetiği, bakır kaplar yerine porselen yavaş da olsa giderek ön plana çıkmaya başlamıştı (Ünsal, 2011).

2.3.4. Cumhuriyet Dönemi (20. - 21. Yüzyıl)

Cumhuriyet dönemi mutfağı İstanbul'da saray, konaklarda gelişen ve İstanbul'da artık sadece evlerde yaşayan İstanbul mutfağı diye de adlandırılan “Klasik Türk Mutfağı” ve Anadolu'da devam eden “Türk Halk Mutfağı” olarak iki bölüme ayrılmıştır (Ersoy, 2002).

Cumhuriyet'le birlikte hızlanan “modernleşme” ve “laikleşme” sürecinde; kadınlar, yavaş da olsa, üretkenliklerini ve çalışma güçlerini evlerinin dışına taşımaya, özellikle genç kuşaklar eğitim sisteminin gelişmesiyle toplumsal yaşamda daha çok görünmeye başlamışlardı. Hızlanan yaşam temposu ile mutfaklarda geçirilen zaman azalmaktaydı. İnsanlar eskiden olduğu gibi sadece evlerinde sofra kurmak yerine, giderek daha kolay ve ucuz yollar seçerek yemek ve eğlence gereksinimlerini keselerine uygun olarak dışarıda karşılamayı tercih etmeye başlamışlardır (Ünsal, 2011).

1950'li yıllarda gözlenen sanayileşme hareketleri ile köyden kente göç başlamıştır ve buna bağlı olarak yeme-içme alışkanlıklarında da değişimler meydana gelmiştir. Son yirmi yıl içerisinde de gerçekleşen fast-food tarzı yemek biçimiyle beraber tüketim alışkanlıkları da değişmiştir. Ayrıca mutfağa giren pek

çok elektrikli araç ve gereç, Türk toplumunun bu dönemde mutfak kültürünü etkilemektedir (Gümüş, 2011).

2.4. Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Devam Eden ve Değişen Özellikler

2.4.1. Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Devam Eden Özellikler

Ersoy (2002)'un belirttiği gibi, geçmişten günümüze Türk mutfağına ait bazı özellikler değişmesine rağmen pişirme ve sunumla ilgili bir takım uygulama yöntemleri de devam etmektedir (Ersoy, 2002) :

Yemek Pişirme Yöntemleri: Suda pişirme (haşlama, su buharında pişirme), yağda kızartma (az yağda ve çok yağda kızartma), kuru ısıda pişirme (fırında, ızgarada pişirme, közleme) gibi yöntemlerdir.

Sofra Takdimleri: Çorba sofralarda ilk takdim edilen yemektir. Et ve etli yemekler ana yemek olarak sunulur. Sebze yemekleri üçüncü yemek olarak yer alır. Tatlı en son ikram edilir ve salata, turşu, yeşillikler sofrada garnitür olarak yer alır.

Sofra Çeşitlerimiz: Aile sofrası, misafir sofrası, toplu sofa, özel gün sofraları Orta Asya'dan günümüze devam etmektedir.

Aile Sofrası: Aile sofrasının merkezi babadır, sofrada diğer büyükler varsa babanın sağına ve soluna otururlar. Sofrada yemeği genelde anne dağıtır. Aile sofrası aile birliği açısından önem taşımaktadır.

Misafir Sofrası: Türk yemek kültürünün zenginleşmesinde geleneksel konukseverlik önemli bir rol oynamıştır. Tarih boyunca halkın çoğunluğu basit, az değişken yemeklerle yaşarken, konuklarına zengin çeşide sahip, özenle hazırlanmış yemekler sunmuşlardır (Baysal, 1993a).

Misafir, Türk mutfak kültüründe her zaman önemli olmuştur. Orta Asya'dan günümüze misafirlerin ağırlandığı birçok sofa düzenlenmiş ve çeşitli ikramlar

sunulmuştur; Osmanlı İmparatorluğu Dönemi'nde de misafirlerin ağırlandığı ziyafet sofraları görkemli bir şekilde devam etmiştir. Günümüzde Türk mutfak kültürünün bir parçası olan “misafirpervelik” önemini korumaktadır (Ersoy, 2002).

Toplu Sofralar: Bu sofralar Türk tarihinde geleneksel kuruluşların topluca yemek yediği sofraları ifade etmektedir. Asker ocağında imarethaneler, tekke ve dergahlar, kervansaraylar, hanlar, yatılı okullar gibi toplulukların yer aldığı mekanlarda düzenlenmektedir. Günümüzde toplu sofralar kurum-kuruluşlarda hala devam etmektedir.

2.4.2. Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Değişen Özellikler

Yer Sofrasından Masaya Geçiş: Tanzimat sonrası batılılaşma süreci ile Türk yemek kültüründe bir takım değişiklikler meydana gelmiştir. Önceleri sofa adabına daha sonra yemeklerin içeriklerine kadar yansıyan bu değişim sofa eşyalarını da etkilemiştir. Sini yerine masa, ortak kullanılan sofa eşyaları yerine bireysel eşyaların kullanımı (çatal, bıçak ve ayrı tabaklar vb.) 19. yüzyılda başlayan Avrupa'dan etkilenmenin izlerini taşımaktadır (Ak, 2007).

Şerbet Yerine Meyve Suyu ve Gazlı İçeceklerin Tüketimi: Günümüzde şerbetler, evde veya dükkânlarda yapılan çeşitli meyve suları ve hoşafaların yerini asitli içecekler almıştır.

Köfteden Hamburger Tüketimine Geçiş: Bugün için geleneksel köftenin yerini hamburger almıştır. Daha çok gençlerin rağbet ettiği ve “fast food” adıyla hükümünü sürdüren hamburger ve türleri köftenin yerini almaya başlamıştır.

2.5. Türk Mutfağının Değişim Nedenleri

2.5.1. Batı Kültürünün etkisi

Türk mutfağının Batı mutfak kültürüyle ilişkisi 19. yüzyılda Tanzimat Fermanı (1839) ile başlamıştır. Bu dönemde Türk mutfak gelenek ve göreneklerinde ve sofa adabında büyük değişiklikler meydana gelmiştir. Yer

sofralarının yerini masa, sandalye, elle yemenin yerini çatal bıçak kullanmak almıştır (Eksen, 2008).

Osmanlı döneminde Batı kültürünün etkisi ile birlikte, Fransız yemeklerini görebilmek mümkündür. Patates, domates, taze biber, kabak çeşitleri gibi bugünkü Türk mutfak kültüründe yer alan ve çok sevilen sebzelerin Amerika kıtasının keşfedilmesi ile yeni kıtadan eski dünyaya zaman içinde yayılması etkili olmuş, Türk mutfak kültüründe de yer almaya başlamıştır. Patates, domates gibi ürünlerin Türk mutfak kültüründe kullanılmaya başlanması oldukça geç olmuştur. Ancak 1800 yıllarında başında domates kullanımı yaygınlaşmıştır. Bilgin (2008)'in belirttiği gibi bunun nedeni olarak yeme içme alışkanlıklarının kültürün en yavaş değişen alanlarından biri olması; etkileşim ve alışma süreçlerinin uzun olması gösterilmektedir (Bilgin, 2008b).

Ayrıca, yeşil, kırmızı biber ve domatesin salça ve sosların hazırlanmasında vazgeçilmez malzemeler olduğu ve günümüz Türk mutfağının ayrılmaz parçaları oldukları bilinmektedir.

2.5.2. Göç ve Kentleşme

Tarım ekonomisinden sanayi ekonomisine geçiş, göçün artmasına ve kentleşme olgusunun yapısını değişmesine neden olmuştur. Ekonomik gelişmeler ve diğer nedenlerle kadınlar çalışma yaşamına katılırken, yemek yeme alışkanlıkları ev dışına taşmaya başlamış, daha kısa sürede yemek ihtiyacını giderme zorunluluğu gibi sonuçlar ortaya çıkmıştır (Güler, 2007).

Ülkeden ülkeye ve kırsal kesimden kentlere yapılan göçler, toplumlar arasında yemek kültürlerinin aktarılmasını sağlamış ve yeni kentsel diyet modelleri oluşmuştur. Fast food bu kentsel yeme kültürünün bir örneğidir (Arslan, 1997).

2.5.3. Kadının Çalışma Yaşamına Girmesi

Geleneksel aile yapısında zamanının büyük bir kısmını evinde yemek hazırlamaya ayıran Türk kadını, Cumhuriyet döneminden itibaren yoğun bir

şekilde iş hayatına katılmaya başlamış ve evde geçirdikleri zaman buna bağlı olarak azalmıştır.

Kadının çalışma yaşamına girmesi, onun yükünü hafifletmemiş tam tersine daha da ağırlaştırmıştır. Özellikle kentte kadın, zaman darlığı ve yorgunluktan dolayı ailesine yeterince zaman ayıramamaktadır. Evine geç gelen, eve is getirmek zorunda kalan kadın, zamanının kısıtlı olması nedeniyle yemek konusunda daha hızlı ve pratik çözümler üretmek zorunda kalmaktadır. Evde tencere yemeği hazırlamak yerine dışarıda yemek yemek veya hazır gıdalar tüketmek kısıtlı zamanlar için pratik çözümler olarak ortaya çıkmaktadır. Bunun sonucunda da Türk mutfağında zahmet gerektiren yemeklerden uzaklaşarak zamandan tasarruf yapacak yemekler tercih edilmektedir (Güler, 2007).

2.5.4. Gıda Endüstrisindeki Gelişmelerin Etkisi

Gıda endüstrisinin gelişimi, hızlı kentleşme sonucu evden uzakta yemek yemek zorunda kalan kişilerin tercihleri, kadının ev dışında çalışması yüzünden yemek hazırlama zamanının daralması, toplumda yalnız yaşayan insanların sayısındaki artış, kitle iletişim araçlarının etkisi gibi nedenlerden dolayı, hazır ve yarı hazır yemeklerin tüketiminde her geçen gün artış görülmektedir (Baysal, 1993).

2.5.5. Fast Food (Ayak üstü beslenme)

Sanayinin ve kentleşmenin ilerlemesi ayak üstü beslenme sisteminin yaygınlaşmasına neden olmaktadır. Arslan (1997)'ın belirttiği gibi, fast-food yemek sistemi günlük yaşamın ve toplumun nüfus yapısının değişmesinin ürünüdür.

Aslında eskiden beri Türk yemek kültüründe ayak üstü beslenme geleneği önemli bir yer tutmaktadır. Yufka arasına konulan peynir, çökelek, haşlanmış yumurta, ekmek ve ekmek arası yiyecekler özellikle çalışanların zamandan tasarruf edebilmelerini sağlamaktadır (Arslan, 1997). Bunun yanında pideciler, kebabçılar, muhallebici gibi küçük işletmelerde kişilerin karınlarını ayak üstü doyurabilecekleri yerler arasında sayılabilir. Ama son yıllarda batı kültürünün

etkisiyle fast food yaygınlaşmış, kebabın yerini hamburger, pide-lahmacunun yerini pizza, süt tatlılarının yerini pasta almaya başlamıştır (Baysal, 1993a; Güler, 2007).

Türkiye genelinde gıda tüketimine baktığımızda, tahıl ve tahıl ürünlerinin tüketimi ilk sırada yer alırken ikinci sırada sebze tüketimi gelmektedir. Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerinde zeytinyağı tüketme alışkanlığı yaygındır. En yüksek meyve tüketimi Ege bölgesinde, en yüksek balık tüketimi Karadeniz bölgesindedir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde yoğurt tüketiminin süt tüketiminden yüksek, İç Anadolu’da kümes hayvanları etlerinin tüketiminin balık tüketimiyle aynı oranda olduğu görülmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013).

Tezin bu bölümünde tarihi geçmişi, günümüze kadar devam eden ve değişen özellikleriyle ele alınan Türk mutfağı genel özellikleriyle üçüncü bölümde iki başlık altında incelenebilir:

- a. Türler Mutfacı
- b. Bölgeler Mutfacı

3. TÜRLER VE BÖLGELER MUTFAĞI

3.1. Türk Mutfacının Genel Özellikleri

Anadolu yemeklerinin genel olarak bitkiler, etler ve hamur olmak üzere üç kaynaktan oluştuğu görülmektedir. Bunların çoğu eski çağlardan beri kullanılmaktadır. Aslında hazırlanan yemek türleri ve uygarlık düzeyi arasında bir bağlantı mevcuttur. Yemeğin hazırlanmasında ve pişirilmesinde kullanılan araç gereçlerin niteliği, sayısı, türü, pişirilen malzemeler, bunların pişirilme biçimleri, doğadan olduğu gibi elde edilip yenip yenmediği gibi konular o ülkenin uygarlık düzeyi, yaşam zevki ve yemek yeme alışkanlıkları hakkında fikir verebilmektedir (Yaman, 1988; Tezcan, 2000).

Türkiye’de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağı, pek çok uzmana göre Dünya’nın en zengin mutfakları arasında sayılmaktadır (Talas, 2006).

Türk mutfağındaki çeşit zenginliği birçok etkene bağlıdır. Türkiye'nin coğrafi konumu, tarihi süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar, Türk mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır.

Et ve mayalanmış süt ürünlerinden oluşan beslenme çeşidi Orta Asya'dan, gelişen tarım sistemine bağlı olarak tahıla dayalı beslenme kültürü Mezopotamya'dan, meyve ve sebze türleri ile çeşitlenen beslenme sistemi ise Akdeniz ve Ege bölgelerinden gelerek Türk mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur (Maviş, 2003).

Türk mutfağının genel özellikleri şöyledir (Duvarcı, 1991; Maviş, 2003):

1. Türk mutfağında ekmek her öğünde, yemeklerin yanında tüketilen önemli bir yiyecek maddesidir, ekmeğin yanı sıra çeşitli hamur işleri de sıklıkla tüketilmektedir.
2. Çeşitli kebabların yanı sıra yahni olarak adlandırılan sulu çeşitleri ile etle beraber soğanlı, domatesli ya da salçalı pişirilen sebze yemekleri yaygın olarak tüketilirken, suda haşlanmış sebzelerin etin yanında garnitür olarak sunulması Türk mutfağına ait bir özellik değildir.
3. Yemeklere konan soğan, kıyma, et, salça ve sebzeler su konmadan önce bir süre yağda kavrulup hazırlanmaktadır. Ayrıca soğan salatalarda çiğ olarak da kullanılmaktadır.
4. Yoğurt Türk sofrasında önemli bir yere sahiptir. Hazırlanan yemeklerin çoğu üzerine sade yoğurt ya da sarımsaklı yoğurt dökülerek veya yanında ayran içilerek tüketilmesi yaygındır.
5. Çeşitli yabani otlar, kökler ve mantar özellikle kırsal kesimlerde çiğ ve pişmiş olarak tüketilmektedir.
6. Yemeklerde kimyon, kekik, karabiber, kırmızıbiber gibi çeşitli baharatların yanı sıra, maydanoz, dereotu ve nane gibi otların kullanımı yaygındır.

7. Türk mutfağında son derece yaygın olarak tüketilen gıda maddelerinden bir diğeri de bulgurdur. Çeşitli köftelerde, sebze yemeklerinde, pilavlarda, çorbalarda, dolmalarda ağırlıklı olarak kullanılmaktadır.
8. Türk mutfağında yağın yeri ve önemi farklıdır. Tereyağı, sadeyağ, iç/kuyruk yağı hemen her yörede kullanılırken, zeytinyağı tüketimi çoğunlukla Batı Anadolu ve Akdeniz bölgelerinde yaygındır.
9. Türk mutfağında hem garnitür olarak hem de lezzet vermek amacıyla sofrada sos servisi yoktur. Bununla birlikte yemeklere sos olarak yağda kavrulmuş nane, kırmızı biber ya da domates eklenmektedir.

3.2. Türk Mutfağında Kullanılan Araç Gereçler ve Yemek Hazırlama Yöntemleri

Besinlerin ve yardımcı maddelerin hazırlanma, pişirilme, tüketim ve saklanma şekilleri toplumların beslenme kültürünü yansıtmaktadır. Değişik besinlerin, tat vericilerle belirli yöntemler kullanılarak pişirilmesi ile “yemek” ortaya çıkmaktadır. Bu yemeklerin nasıl servis edildiği de beslenme kültürünün önemli bir parçasıdır (Baysal, 1993b).

Türk mutfağının yemeklere lezzet katan en önemli özelliği, uyguladığı pişirme yöntemleridir. Tencere yemeği olarak bilinen, eskiden kömür ateşi ve bakır tencereler kullanılarak yapılan ve temel malzemeleri soğan, et olan yemeklerin Türk mutfağında önemli bir yeri bulunmaktadır (Kut, 2002).

Her ülkenin yemek yeme alışkanlıkları farklı olduğu gibi tükettikleri besinleri hazırlamada, pişirmede kullandıkları araç ve gereçler, ayrıca servis yapma şekilleri de değişmektedir (Merdol, 1998).

Boudan’dan aktaran Beşirli (2012)’nin belirttiği gibi:

“Yemek pişirme yöntemleri üç ısı aktarımı yöntemiyle -iletim, taşınım ve ısıma- birlikte üç aracı -su, hava ve yağ- ile gerçekleşmektedir. İletimde besin maddesinin ısı kaynağı ile doğrudan teması söz konusudur. Taşınımında ısı, besin maddesinin içine konulduğu sıvı veya gaz bir akışkan aracılığıyla taşınır. Havanın taşınımıyla çoğu zaman bir arada olan,

ışmaları kullanan yöntem, doğrudan ateşe tutularak pişirmedi ...Geleneksel pişirme yöntemleri aslında dört temel teknikten ibarettir. Izgara ya da şiş, kaynatma, fırınlama, kızartma. Bu teknikler ve yöntemlerin kullanımı toplum tiplerine göre farklılaşmaktadır.” (s.115)

Günümüze kadar kullanılmış pişirme ve servis araçları şu şekildedir:

3.2.1. Pişirme Araçları

Günümüzde kullanılan modern mutfak ve çeşitli pişirme aygıtlarına gelinceye kadar (gazlı, elektrikli fırınlar, mikrodalga fırınlar gibi) Türklerin mutfağında tandır, fırın, maltız ve kuzine gibi sabit ve seyyar çeşitli yemek pişirme aygıtları yer almaktaydı. Ayrıca, ısınma amacıyla kullanılan mangallar, kahve ve kestane kebab yapmada, ayva ve patates gömmede hatta sıcak külünde “küliçe” denilen çörek yapmada çeşitli şekillerde kullanılmıştır (Kut, 2002).

1072-1073 yıllarında Kaşgarlı Mahmut tarafından sözlük olarak kaleme alınan *Divanü Lugati't-Türk*'de yiyecek ve yemek adlarıyla beraber pişirme tekniklerine işaret eden araç gereçler de yer almaktadır: Güveç, tencere, saç, şiş vb (Halıcı, 1991).

Odunla ısıtılan ocak, tandır ve kuzine kullanımı giderek azalmakla birlikte köylerde kullanımları kısmen devam etmektedir. Yemekler; topraktan, bronzdan, bakırdan ve demirden yapılmış tencere ve tavaların içerisinde pişirilirdi. Günümüzde havagazı, bütan gazı ve elektrikle çalışan ocaklar ve ocaklı fırınlar; kuzine, ocak ve tandırın yerini almış görünmektedir. Pişirme araçları olarak da Baysal'ın belirttiği gibi kalaylı-bakır tencere ve tavaların yerini önce alüminyum tencereler, sonra çelik, emaye, teflon tencere ve tavalar almıştır (Baysal, 1993a).

Türk mutfağının geleneksel pişirme araç ve gereçleri şu şekilde sıralanabilir (Baysal ve ark., 1993):

Tandır, topraktan yapılmış, tepesi açık ve altta külü için ayrılabilen bir yeri bulunan kuyu şeklinde bir tür fırındır. Odun tandırın içinde yakılır. Odunun dumanı bitip tandır ısınınca, doğrudan et veya toprak kap (güveç) içinde yemek içeriye doğru sarkıtılır, tepesi kapatılarak, yemek pişmeye bırakılır.

Kuzine, altında odun ateşinin yakıldığı bölüm, yanında fırın bölmesi ve yüzeyde ocak yeri bulunan basit bir ocaklı fırındır. Yakılan odunun veya kömürün dumanı, boru aracılığıyla bacaya verilir.

Türk mutfağında yemekleri pişirme işlemine hazırlamada ve pişirme işlemi sırasında kullanmak üzere bir takım yardımcı kap/kacak ve ekipmanlar bulunmaktadır. Bu ekipmanların bir kısmı aşağıdaki gibi sıralanabilir:

Güveç sırlı toprak kaplara verilen addır. Günümüzde kullanımı azalmıştır. Son yıllarda paslanmaz çelikten yapılan tencerelerle teflon tavalar daha sıklıkla kullanılmaktadır.

Sac, demirden yayvan şekilde yapılan bir mutfak gerecidir. Genellikle açık ocaklarda üzerinde yufka pişirmek için kullanılır. Ayrıca sac üzerinde ince tek kat yapılmış börek, etli ekmek, gözleme, pide ve katmer pişirmek için de kullanılır. Sacın iç yüzeyi iyice temizlendikten sonra sac kebabı pişirmek için de kullanılır.

Tahta ve metalden (kalaylı bakır veya paslanmaz çelik) kaşık ve kepçeler, yemekleri karıştırmak ve tencereden tabaklara yemeği servis etmek için kullanılır.

Et tahtası, kalın sert kuru ağaçtan yapılır ve üzerinde et doğrama ve dövme işlemi yapılır. Et tokmağı; köftelik eti, külbastı ve pirzoları düzeltmek ve ezmek için kullanılır. Değişik büyüklükteki bıçaklar kesme için kullanılır. Ceviz, susam, sarımsak ezmek için havan kullanılır. Günümüzde elektrikli karıştırıcı, öğütücü ve sebze doğrayıcılar mutfaklarda yer almaktadır.

3.2.2. Servis Gereçleri

Eskiden kalaylanmış değişik büyüklükte bakır tas ve tabaklar kullanılırken, günümüzde bunların yerini porselen, cam ve paslanmaz çelikten tabaklar almıştır. Yemekler çoğunlukla sulu olduğundan kaşık başlıca yeme aracıdır. Geleneksel olarak yemekler, tas ve geniş tabaklarda "sini" adı verilen, genellikle kalaylı bakırdan yapılmış büyük bir tepsi üzerinde yenilmektedir. Her bireyin önüne, yemeğin çeşidine göre; kaşık, çatal ve bıçak konur. Bu alışkanlığın giderek kaybolduğu, kırsal yörelerde masa kullanımının yaygınlaştığı görülmektedir.

Kırsal bölgelerde herkes kendi kaşığı ile ortadaki yemekten alıp, yerken, kentlerde, yemekler ayrı kaplarda servis edilmektedir. Önce çorba, sonra et, sebze - pilav - börek ve et son tatlı servisleri yapılır. Siniler 30 - 40 cm. yükseklikte “sofra-sofra tahtası-ekmek tahtası” adlarıyla anılan ahşaptan bir altlık üzerine yerleştirilir, en alta da “sofra bezi” serilir (Baysal ve ark., 1993).

19. yüzyıla ait saray mutfak defterlerine kaydedilmiş olan sofraservis takımları, madeni kaşık, çatal ve bıçaklar, altın ve gümüş servis takımları, bakır sahanlar, tabaklar ve kupalar, Avrupa porselenleri, Yıldız porselenleri, yerli porselenler, cam sofraservisleri, kahve ve çay takımları şeklinde sınıflandırılmaktadır (Samancı, 2008).

3.2.3. Sofra ve Sofra Adabı

XI. yüzyılda Türklerin bir kısmı sofraya **tergi** diyordu. Bundan yola çıkarak sofraservis kurmaya **tergi urmak** deniliyordu. Bazı Türk illeri ise **tepsi** (tewsi) kelimesini günümüzdeki gibi hem tepsi hem de sofraservis anlamında kullanıyorlardı. Türkler, ekmek ve yemek kırıntılarının, yere dökülmesini engellemek için sofraservisi yaygısı kullanmaktaydılar (Genç, 1982).

Çorba, pilav, sulu et ve sebze yemekleri kaşıkla yenilirken, saç kavurması gibi parçalı yemekler yufka ekmekle alınıp yenirdi. Yemeğe el ile doğrudan temas edilmezdi. Eskiden yer sofralarında yenilen yemekler günümüzde masalarda tüketilmektedir (Baysal, 1993b).

Çorba, tatlı, hoşaf gibi sıvı yemekler ve pilavlar yenirken kullanılan kaşıkların dışında, çatal ve bıçağın Osmanlı saray sofralarında kullanılması 19. yüzyılın sonlarına doğru gerçekleşmiştir (Sürücüoğlu, 1999).

Selçuklu Türklerinin gündelik yaşamında yemek, biri kuşluk vaktinde diğeri de akşam olmak üzere genellikle iki öğün olarak yer alırdı. Kuşluk vaktinde hamur başta olmak üzere tok tutacak yemekler tercih edilirdi. Öğle vakti acıkılırsa meyve veya bazı içecekler ilave edilirdi. Yemek yerken genellikle kaşık kullanılırdı. Sofradaki temel mutfak malzemeleri olarak sahan, tabak, kase, tepsi, sini, maşrapa ve testiler kullanılırdı (Şahin, 2008).

Geleneksel yeme sisteminde, aile bireyleri hep birlikte yer sofrasında tek kaptan yemek yerlerdi, yemek bitiminde de geleneksel Türk kahvesi ikram edilirdi. Eskiden iki öğün yenilen yemekler günümüzde kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği olarak görülmektedir (Baysal, 1993a).

Osmanlı Sarayı ve çevresinde masada çatal, bıçak ile yemek yeme usulü 19. yüzyılın ikinci yarısında yavaş yavaş benimsenmeye ve uygulanmaya başlanmıştır. Sofra adabının tam anlamıyla seçkin çevrelerde modernleşmesi 19. yüzyılın sonlarına değin ve hatta 20. yüzyılda da devam etmiştir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yemek masaları ve sandalyeler Osmanlı saray ve konaklarına mobilya olarak girmeye başlamıştır (Samancı, 2008).

3.3. Yemek Hazırlama Yöntemleri

Pişirme Yöntemleri

Pişirmenin iki temel yöntemi vardır; gıdalar kuru ısı veya nemli ısı ile pişirilebilir. Kullanılacak metodun seçimi, pişirilecek gıda ve istenilen sonuca göre değişmektedir. Kullanılacak metodun seçimi pişirilecek gıda ve istenilen sonuca göre değişir. Kullanılan temel pişirme yöntemleri şu şekildedir (<http://www.mustafadere.com/MakaleDetay.aspx?ArticleID=15>):

Nemli Isı Yöntemleri:

1. Haşlamak
2. Buharda pişirmek
3. Suda pişirmek

Kuru Isı Yöntemleri:

1. Rosto veya fırında pişirmek
2. Izgarada kızartmak
3. Yağda kızartmak veya sote etmek

Bu iki yöntemin kombinasyonu olarak az suyla yahni usulü pişirmek veya kavurmak örnek verilebilir.

Haşlamak: Yiyeceğin 100°C’de hızla kaynayan bir sıvının içinde pişirilmesi işlemine denilmektedir. Haşlama esnasında kullanılan sıvı genellikle su veya et suyudur. Haşlama yöntemi, sebze, et ve makarna gibi yiyecekler için yaygın olarak kullanılmaktadır.

Buharda Pişirmek : Haşlamaya kıyasla daha az miktarda su veya sıvı kullanılır. Bu sıvıdan yükselen buhar pişirme işlemini gerçekleştirir. Bu yöntem kapalı bir tencerede veya basınçlı (düdüklü) tencerede de yürütülebilir. Buharda pişirmek yaygın olarak sebzeler için kullanılsa da birçok gıda bu yöntemle hazırlanabilir.

Suda Pişirmek: Bu yöntemde, az su kullanılarak yavaş kaynatma yöntemi kullanılmaktadır. Balık ve etler bu yöntemle hazırlanabilir.

Kuru ısı yöntemleri ise şu şekilde sıralanmaktadır (<http://www.mustafadere.com/MakaleDetay.aspx?ArticleID=15>):

Rosto veya Fırında Pişirmek: Fırında pişirmek, kuru ısı yöntemidir. Az su koyularak veya hiç su koymadan üstü açık olarak fırında pişirilmesi. Bunlara örnek olarak, ekmekler, hamur işleri, tatlılar ve balık verilebilir. Rosto ise büyük parça etler veya tavuklar için kullanılan yöntemin ismidir.

Izgarada kızartmak: Kuru ısı yöntemi olan bu yöntemde gıdaların ısı geçirgen bir yüzey üzerinde direk ısı ile pişirilmesine verilen addır. Isı kaynağı ise direk ateş (gazlı ocak) olmalıdır. Etler, balık ve tavuk bu yöntem ile hazırlanabilir.

Yağda Kızartmak: Kızartılan yiyecekler, derin olmayan bir tavada, yapışmasını önleyecek kadar az miktarda koyulmuş yağ ile hazırlanır. Bu yöntem çeşitli deniz ürünleri, sebzeler ve et ürünleri için uygundur.

Sote Etmek: Genellikle az miktarda tereyağı veya margarin kullanılarak, kısa sürede yapılan kızartma yöntemidir. Kızartmaktan ayıran en önemli özelliği kullanılan yağın çok az olmasıdır. Bu yöntem fazla pişirmek gerektirmeyen etler, deniz ürünleri, tavuk ve sebzeler için kullanılabilir.

Az Suyla Pişirmek: Kapalı bir tencerede yiyeceklerin üstünü örtecek kadar az su koyularak yavaş yavaş pişirilme yöntemidir. Etler, tavuk, deniz ürünleri ve sebzeler bu yöntem ile hazırlanabilir.

Kavurmak: Bu yöntemle pişirilen yiyecekler önce az miktar yağ ile kavrulur, daha sonra az miktar su ile yumuşayınca kadar hafif ateşte pişirilir. Tencerenin içindeki nem etin bağ dokusunun yumuşamasını sağlar.

Derin Yağda Kızarmak: Bu yöntem kuru veya nemli ısı grupları dışında kendi başına değerlendirilir. Bu yöntemle yiyecekler derin bir haznenin içinde 325 - 400F ısıdaki yağ içinde kızartılır. Fast- food türü yerlerde kullanılan yaygın bir yöntemdir, tavuk, balık ve sebze hazırlanmasında kullanılır. Bu pişirme yönteminin amacı, hızlı ısı transferi sağlayarak, yüzeyde kırırlık oluşturmak ve yiyeceğin tadını yoğunlaştırmaktır. Kızartılmadan önce gıdalar genellikle un, yumurta, baharat, ekmek kırıntısı gibi şeylere bulanırlar. Bu işlem ile yüzeyinde koruyucu tabaka oluşur ve tatları içinde yoğunlaşır.

3.4. Türler ve Bölgeler Mutfağı

Türk mutfağı geçmişten günümüze bir takım özelliklerinin değişmesi ve temel yapısının üzerine çeşitli eklemlemeler ile günümüze kadar gelmiştir. İkinci bölümde ele alındığı gibi Türk mutfağının günümüze kadar bazı özellikleri değişse de köklü tarihi geçmişi, zengin coğrafi yapısı içerisinde geliştirdiği tarifleriyle kendisine özgü yapısını korumaktadır. Oldukça fazla yemek çeşidine sahip Türk mutfağı temel olarak iki grubun birleşimi olarak tanımlanmaktadır. Geleneksel yapısı içerisinde gelişen klasik mutfak temel tariflerle “türler mutfağı”nın yemeklerini oluşturmaktadır. Diğer yandan, bulunduğu coğrafya üzerinde Anadolu’nun farklı bölgelerinde yetişen ürünlerle şekillenen yöresel yemekler de “bölgeler mutfağı”nı ifade etmektedir.

“Türler mutfağı” ve “bölgeler mutfağı” olmak üzere ele alınan Türk mutfağı yemekleri ön hazırlık ve pişirme aşamaları süreleriyle birlikte incelenmiştir. Kaynak olarak çeşitli yemek kitaplarından ve yemek web sitelerinden faydalanılmıştır.

3.4.1. Türler Mutfağı

Günümüzde Türk mutfağına ait çeşitler Türk mutfak kültürünün geçmişten günümüze uzantısı olarak devam etmektedir. Türk mutfağında hazırlanan yiyecekler genel olarak şu şekilde incelenebilmektedir:

Çorbalar: Çorbalar Türk mutfağının demirbaş yemek çeşitleri arasındadır. Sabah, öğlen, akşam her öğünde tüketilmekte ve yemeklerde başlangıç olarak sunulmaktadır. Et, tavuk, balık suları, yoğurt, pirinç, bulgur ya da çeşitli sebzeler ve sebze kökleriyle zenginleştirilebilmektedirler. Çorba çeşitleri unlu, taneli, süzme ve ezme olarak gruplandırılmaktadır (Arlı, 1982).

Et Yemekleri: Türk mutfağındaki et yemeklerinin çoğu kebablar, köfteler ve sulu et yemekleri türündeki yemeklerdir. Kebablar ızgara yöntemiyle hazırlanır. Köfteler kıymanın ekmek içi, soğan ve çeşitli baharatlarla yoğurulduktan sonra ızgarada, fırında, kızartma yöntemiyle veya sulu yemek olarak pişirilmesi şeklinde yapılmaktadır. Türk mutfağında etler başlıca dört değişik yöntemle hazırlanır (<http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi#tepe>):

- Odun veya kömür ateşi üzerinde pişirme (kebablar, ızgara köfteler)
- Kızartma yöntemi (kavurmalar, kızartma köfteler)
- Fırın yöntemi (güveçler)
- Tencere yöntemi (tencere içinde kapalı olarak pişen et yemekleri)

Etlı Sebze Yemekleri: Bu tür yemeklerde parça et veya kıyma sebzedan azdır. Karnıyarık, musakka, sarma ve dolma bu grupta yer almaktadır. Sarma ve dolmalar etli ve zeytinyağılı olarak yapılır.

Sebze Yemekleri: Ülkemizde yetişen ve otuza yakın çeşidi olan bütün sebzelerden çok çeşitli yemekler yapılmaktadır (Doğanbey, 1988). Dolmalar ve sarmalar, etli sebze yemekleri, kızartma sebzeler ve zeytinyağılıların sayısız çeşitleri mevcuttur. Dolmalar ve sarmalar hem etli hem de etsiz (yalancı dolma)

olarak hazırlanabilirler. Sebze yemekleri yağda doğrudan doğruya veya un ve yumurtadan yapılan sosa batırılarak kızartılarak, tencerede sulu olarak yapılırlar.

Etli Kuru Baklagil Yemekleri: Et ve kuru baklagillerin birlikte pişirildiği yalnızca et yemeklerinin olmadığı durumda ana yemek olarak verilen ürünlerdir. Kuru baklagiller pastırma, sucuk gibi et ürünleri ile de pişirilmektedir.

Zeytinyağlı Yemekler: Günümüzde soğuk olarak tüketilen yemeklerdir. Bu yemekler kendi içinde bastı zeytinyağlılar, tepside pişen zeytinyağlılar, pilakiler, diğer zeytinyağlılar olarak gruplandırılıp, sofrada ek yemek durumundadır.

Yumurta Yemekleri: Yumurtadan ayrıca yapılan yemeklerdir. Çılbır, peynirli sucuk, pastırma, ıspanak gibi gıdalarla yapılan yemeklerdir.

Pilavlar: Pilavlar genel olarak et yemeklerine takviye olarak kebabların, ızgaraların yanında verilir ve mutfağımızın en zengin ürünlerinin başında gelir. Pirinçten başka Türk mutfağında bulgur, kuskusla çok lezzetli pilavlar yapılmaktadır (Doğanbey, 1988).

Hamur İşleri ve Tatlılar: Türk mutfağının dünyada ünlenmesine sebep olan ürünlerin başında gelmektedir. Hamur işleri içinde yer alan buğday, çavdar, kepek, mısır gibi çeşitli tahıl türleri ile yapılan ekmekler Türk mutfağında temel gıda özelliğindedir. Erişte ise evlerde yapılan makarna olup, Anadolu'nun hemen her yerinde bilinmektedir. Tatlılar grubunda ise hamur tatlıları, süt tatlıları, meyve tatlıları mevcuttur. Ancak yabancıların bizi tanıdığı ürün baklavadır. Zerde düğün tatlısı, güllaç ise geleneksel Ramazan ayı tatlısıdır. Türk mutfak kültüründe törelerin önemi büyüktür ve törelerin baş tatlısı geleneksel helvalarımızdır (Doğanbey, 1988).

Salata ve turşular, içecekler de Türk mutfağında yer alan diğer önemli gıdalardır.

Türk mutfağında hazırlanan ve tüketilen yiyecek ve içecek çeşitlerinin zenginliği "kendin hazırla kendin tüket" dayalı servis tasarımı" adına bize önemli kaynaklık etmektedir. Türk mutfağında çorbalar, etli yemekler, sebze yemekleri, kuru baklagil yemekleri, pilavlar vb. yiyecekler zengin menüler oluşturmaktadır.

Ayrıca, yörelere göre çeşitli besin grupları daha farklı şekillerde tüketilirken törelerimiz de gıdaların hazırlanması ve sunumu kısmında bize farklı yöntemler sunmaktadır.

Süre incelemelerinin daha kolay olması için 0-15, 15-30, 30-45, 45-60 dk aralıkları ve 60 dk ve üstünü simgeleyen 60+ olarak şekiller ile ifade edilmektedir.

Çizelge 3.1. Yemeklerin Hazırlık Sürelerinin Sembolik Gösterimi

	(0-15 dk arası)
	(15-30 dk arası)
	(30-45 dk arası)
	(45-60 dk arası)
	(60 dk ve üstü)

“Türler mutfağı” ve “bölgeler mutfağı”nın hazırlık ve pişirme aşamaları olarak iki ayrı grupta incelenmesinin sebebi, tüm yemeklerin (önceden hazırlanmış gıdalar hariç) malzemeleriyle beraber bir ön hazırlık sürecinin olması ve çiğ olarak tüketilenler dışındaki gıdalara genellikle pişirme işlemi uygulanmasıdır. Her yemeğin hazırlık ve pişirme aşaması farklı uygulamalar içermektedir ve hepsinin bu iki aşamada aldıkları süreler belirtilmiştir. İncelenen yemeklerin hazırlık ve pişirme aşamalarını gruplandırmaktaki amaç “kendin hazırla, kendin tüket” mutfağı için en kısa sürede ve basit şekilde hazırlanan yemekleri tespit etmektir.

Çizelge 3.2. Çorbaların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

ÇORBALAR			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI		
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Püre Haline Getirme	Terbiye Hazırlama	Yoğurma	Kavurma	Haşlama	Ocakta Pişirme	
Meyaneli (Unlu) Çorbalar	Düğün Çorbası			X		X		X	X	X	
	Yayla Çorbası				X		X		X	X	
	Domates Çorbası			X	X		X	X		X	
	Sütlü Mantar Çorbası			X	X		X	X		X	
	Tarhana Çorbası			X	X			X		X	
Ezme Çorbalar	Kırmızı Mercimek Çorbası			X		X		X		X	
	Sebze Çorbası			X		X		X		X	
	Ispanak Çorbası			X		X		X	X	X	

Çizelge 3.2. (Devam) Çorbaların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

ÇORBALAR			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI		
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Püre Haline Getirme	Terbiye Hazırlama	Yoğurma	Kavurma	Haşlama	Ocakta Pişirme	
Taneli Çorbalar	Domatesli Şehriye Çorbası			X				X		X	
	Ezogelin Çorbası				X			X		X	
	Hamurlu Mercimek Çorbası			X				X	X	X	
	Tutmaç Çorbası (Erişteli)				X			X	X	X	

Çizelge 3.3. Etlerin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

ET YEMEKLERİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PIŞİRME AŞAMALARI					
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Rendeleme	Ezme/ Dövme	Yoğurma /Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Közleme	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada/ Mangalda Pişirme
Kebaplar			X			X					X	X	
			X				X			X	X	X	
			X										X
			X				X				X		
			X		X		X		X		X		
			X	X			X			X	X		
			X			X	X			X	X		
Köfteler			X	X	X	X							X

Çizelge 3.3. (Devam) Etlere Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arşel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Hacı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.moribiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

ET YEMEKLERİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI				PIŞİRME AŞAMALARI						
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Rendeleme	Ezme/ Dövme	Yoğurma /Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Közleme	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada/ Mangalda Pişirme
Köfteler	Kadınbu- du Köfte			X		X	X	X		X			
	Şiş Köfte			X		X							X
	Hasan Paşa Köftesi			X	X	X						X	
	Çiğ Köfte			X			X						

Çizelge 3.4. Pilavların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

PİLAVLAR			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PİŞİRME AŞAMALARI			
	H	P	Soyma/Kesme/ Doğrama	Rendeleme	Yıkama/ Süzme	Hamur yapma, açma	Kavurma	Kızartma	Haşlama	Ocakta Pişirme	
Domatesli Pirinç Pilavı				X	X					X	
İç Pilav			X		X		X			X	
Keşkek			X		X					X	
Meyhane Pilavı			X		X		X			X	
Nohutlu Bulgur Pilavı			X		X		X			X	
Patlıcanlı Pilav			X	X	X			X		X	
Mercimekli Bulgur Pilavı				X	X		X		X	X	

Çizelge 3.4. (Devam) Pilavların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.moribiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

PİLAVLAR			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PİŞİRME AŞAMALARI			
	H	P	Soyma/Kesme/ Doğrama	Rendeleme	Yıkama/ Süzme	Hamur yapma, açma	Kavurma	Kızartma	Haşlama	Ocakta Pişirme	
Etli Pilav			X	X	X		X			X	
Sebzeli Pilav			X		X		X			X	
Bademli Pilav					X		X			X	

Çizelge 3.5. Sebze Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

SEBZE YEMEKLERİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI			PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/Kesme/ Doğrama	Rendeleme	Yıkama/ Süzme	Kavurma	Kızartma	Haşlama	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme
İmam Bayıldı			X		X	X	X		X	
Karniyarık			X		X	X	X		X	X
Zeytinyağı Taze Fasulye			X		X				X	
Etili Kuru Bamya			X		X			X	X	
Kıymalı Bezelye			X		X	X			X	
Kıymalı Ispanak			X		X	X			X	
Patlıcan Musakka			X		X	X	X		X	
Zeytinyağı Pırasa			X		X				X	

Çizelge 3.5. (Devam) Sebze Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

SEBZE YEMEKLERİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI				PIŞIRME AŞAMALARI			
	H	P	Soyma/Kesme/ Doğrama	Rendeleme	Yıkama/ Süzme	Kavurma	Kızartma	Haşlama	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme
Kabak Mücver			X	X	X		X			
Zeytinyağlı Enginar			X		X				X	
Zeytinyağlı Kereviz			X		X				X	
Sebze Turlüsü			X		X	X			X	

Çizelge 3.6. Kuru Baklagil Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.moribiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PIŞİRME AŞAMALARI		
	H	P	Soyma/Kesme/Doğrama	Yıkama/Süzme	Püre Haline Getirme	Yoğurma/Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Ocakta Pişirme	
Etlü Kuru Fasulye			X	X				X	X	
Etlü Nohut			X	X				X	X	
Mercimek Köftesi			X	X		X	X		X	
Zeytinyağlı Barbunya Pilaki			X	X				X	X	
İşkembeli Nohut			X	X			X	X	X	
Kıymalı Yeşil Mercimek			X	X			X	X	X	
Fava			X	X	X				X	

Çizelge 3.7. Tavuk Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

TAVUK YEMEKLERİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PIŞIRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Püre Haline Getirme	Yoğurma/ Köfte Haline Getirme	İçini Doldurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada Pişirme
Çerkez Tavuğu			X	X	X			X				
Sebzeli Tavuk Güveci			X	X							X	
Tavuk Köftesi			X	X		X			X	X		
Tavuk Şiş Kebab			X	X								X
Tavuk Yahnisi			X	X						X		
Fırında Tavuk			X	X							X	
Tavuk Dolması			X	X			X				X	

Çizelge 3.8. Deniz Ürünleri Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

DENİZ ÜRÜNLERİ YEMEKLERİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	İçini Doldurma	Kavurma	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada Pişirme		
Fırında Balık			X	X					X			
Kağıtta Balık			X	X					X			
Asma Yaprığında Sardalya				X					X			
Hamsi Buğulama			X	X					X			
Balık Izgara				X						X		
Uskumru Dolması			X	X	X	X	X					
Midye Tava				X			X					

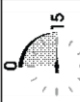
Çizelge 3.9. Sarmalar ve Dolmaların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morhaber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

SARMALAR DOLMALAR			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI			PİŞİRME AŞAMALARI		
	H	P	Soyma/Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	İçini Doldurma	Kavurma	Haşlama	Ocakta Pişirme
Ekşili Etli Patlıcan Dolması			X	X	X	X	X	X
Etli Kabak Dolması			X	X	X	X	X	X
Zeytinyağlı Yaprak Sarması			X	X	X	X		X
Etli Lahana Sarması			X	X	X	X	X	X
Zeytinyağlı Biber Dolması			X	X	X	X		X
Zeytinyağlı Kereviz Dolması			X	X	X	X	X	X
Kabak Çiçeği Dolması			X	X	X	X		X

Çizelge 3.10. Salata ve Mezelerin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfakirlari.com/>)

SALATALAR VE MEZELER			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI							PIŞİRME AŞAMALARI	
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Rendeleme	Yıkama/ Süzme	Püre Haline Getirme	Ezme/Dövme	Yoğurma/ Karıştırma	Közleme	Haşlama	
Közlenmiş Patlıcan Salatası			X						X		
Çoban Salatası			X		X						
Cacık			X		X		X				
Fasulye Piyazı			X		X					X	
Humus			X		X	X				X	
Kısır			X		X			X			
Kereviz Salatası				X	X		X				

Çizelge 3.10. (Devam) Salata ve Mezelerin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.moribiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

SALATALAR VE MEZELER			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI								PIŞİRME AŞAMALARI	
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Rendeleme	Yıkama/ Süzme	Püre Haline Getirme	Ezme/Dövme	Yoğurma/ Karıştırma	Közleme	Haşlama		
Patates Salatası			X		X					X		
Yoğurtlu Semizotu Salatası			X		X		X					

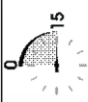
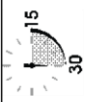
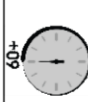
Çizelge 3.11. Yumurta Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

YUMURTA YEMEKLERİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PIŞİRME AŞAMALARI		
	H	P	Soyma/Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Çırpma	Ezme/Dövme	Kavurma	Kızartma	Ocakta Pişirme	
Menemen			X	X			X		X	
Çılbır			X			X			X	
Ispanaklı Yumurta			X	X			X		X	
Kaygana					X			X		
Pastırmalı Yumurta			X		X		X		X	
Yumurtalı Kabak Kalye			X	X			X		X	

Çizelge 3.12. Tatlıların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

TATLILAR			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI			
	H	P	Soyma/Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Çırpma	Ezme/ Dövme	Hamur yapma, şekil verme	Kavurma	Haşlama	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Şekerpare					X		X			X	X	
İrmik Helvası								X		X		
Güllaç						X				X		
Kazandibi										X		
Keşkül						X				X		
Sütlaç										X		

Çizelge 3.12. (Devam) Tatlıların Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Arsel, 2005; Baysal ve ark., 1993; Halıcı, 2009; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://www.mutfakonlugu.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

TATLILAR			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI			
	H	P	Soyma/Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Çırpma	Ezme/ Dövme	Hamur yapma, şekil verme	Kavurma	Haşlama	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Ayva Tatlısı			X	X						X	X	
Kabak Tatlısı			X	X						X		
Aşure			X	X					X	X		

3.4.2. Bölgeler Mutfağı

Anadolu'nun kendine has iklim ve bitki örtüsü çeşitliliği, ayrıca farklı kültürlerin kavşağında bulunması yöresel mutfak kültüründe yemek çeşitliliğini sağlamıştır (Gümüş, 2011).

Yemeğe konulacak malzemenin belirlenmesinde coğrafi unsurlar etkili olması nedeniyle Türk yemeklerinin çeşitli bölge ve yerleşme birimleri arasında farklılıklar göstermesi doğaldır (Toygar, 1982).

Türkiye'de kuzeyde ve batıda nemli olan iklim, güney-doğuda kurudur; doğuda kışlar uzun ve sert iken Ege ve Akdeniz kıyılarında yumuşaktır. Türkiye ayrıca, yiyecek konusunda kendisine yeten bir ülke ve bazı besinlerin üretiminde de (fındık ya da kuru meyveler gibi) dünyanın en büyük üreticileri arasında sayılmaktadır (Sauner, 2008).

81 ili kapsayan lezzet haritasına göre, Türkiye, 2 bin 205 çeşit yöresel yiyecek ve içecekten oluşan zengin mutfığa sahiptir. Türk mutfığında 291 çeşit yemek tatlı ve içecek ile en zengin mutfığa sahip olan ilimiz Gaziantep'tir (<http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi#tepe>).

Akdeniz Bölgesi

Genel olarak Akdeniz bölgesi beslenme sisteminde, tahıl (özellikle buğday), zeytinyağı, sebze-meyve, su ürünleri, süt türevleri, çeşitli baharatlar kullanılmaktadır. Akdeniz beslenme kültüründe önemli bir yere sahip olan tahılların, özellikle buğdayın, tarihin ilk dönemlerinden itibaren Akdeniz'de yetiştiği ifade edilmektedir. Buğday ürünlerinin çeşitli bakliyat ve sebzeyle birleştirilmesi ile elde edilen yemek ve yiyecekler yoğun olarak tüketilir. Bulgur, kuskus, yarma, firik gibi buğday ürünlerinin kullanımı, Akdeniz ve Güney'de oldukça yaygındır. Zeytin ve zeytinyağı, geleneksel Akdeniz beslenme biçiminin ikinci önemli yönünü oluşturur (<http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi/akdeniz-mutfagi#tepe>).

Baharat kullanımı Çukurova bölümünde oldukça yaygındır. Antalya bölümünde ise az baharat kullanılır, limon ve turunç ekşili yemeklerde kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013).

Akdeniz bölgesinde tahıllarla yapılan yemekler yaygınlık göstermektedir ve türlerine göre şu şekilde sınıflandırılmaktadırlar: çorbalar (analıkızlı, ekşili çorba, yüksük çorbası), dolmalar (patlıcan, yeşil- kırmızı biber, kabak veya asma yaprağı dolması), börek ve çörekler (su böreği, sıkma, saç böreği), köfte ve pilavlar (sarımsaklı köfte, mercimek köfte, ekşili köfte) (Ertaş ve Karadağ, 2013).

Ayrıca Akdeniz mutfağında et yemeklerinden kebapların ve pidelerin yaygın olarak tüketildiği gözlenmektedir. Et, bulgur, pirinç gibi çeşitli tahıllarla ya da sebzelerle karıştırılarak tariflerde yer almaktadır. Simit kebabı, içli köfte, elbasan tava, tas kebabı, patlıcan kebabı, orman kebabı gibi yemekler bu tariflerden örneklerdir (Ertaş ve Karadağ, 2013).

Karadeniz Bölgesi

Karadeniz bölgesinde mısırla ve hamsi ile yapılan yemek çeşitleri fazladır. Mısır karışımı yemeklerin sayısı yirmiyi geçmektedir. Hamsinin içli tavaşı, hamsili ekmek, hamsi pilavı, hamsi kayganası, köftesi, hamsi diblesi, hamsi buğulaması, haşlaması gibi pek çok çeşidi bulunmaktadır. Ayrıca bunların yanında karalahana, patates, fasulye tüketimi fazladır (Tezcan, 2000).

Çorbalar kıyı ve iç bölgelerde farklılık göstermektedir. Kıyılarda balık, kara lahana ve yöre otlarıyla yapılan çorbalar; iç bölge şehirlerinde tarhana türleri daha yaygındır. Mısır ekmeği fırında, tavada, pilekide yapılan türleriyle oldukça fazla kullanılmaktadır. Muhlama ve kuymak ise yörenin çok ünlü iki yiyeceği olup, doğuda daha fazla olmak kaydıyla tüm bölgede yapılmaktadır (Ertaş ve Karadağ, 2013).

Ege Bölgesi

Ege bölgesinde kıyı kesimlerde zeytinyağlı yemeklerin ve salataların ön plana çıktığı görülmektedir. Başta börülce, pırasa, patlıcan olmak üzere sebzeler

diğer yörelerden daha çok kullanılır. Çeşitli otlar bolca tüketilir. Zeytinyağı en çok kullanılan yağ türüdür (Tezcan, 2000).

İç kısımlarda tarımda tahılların yaygın olmasından ötürü hamur işleri ve bulgur işleri, hayvancılığın ön planda olmasından dolayı da et ürünleri dolayısıyla etli yemek türleri yaygındır. Ev makarnası denen erişte, bulgur ve tarhana da tüketilen yiyecekler arasındadır. Biber, fasulye, patlıcan gibi sebzelerin kurutulması ile de yemekler yapılmaktadır.

İç Anadolu Bölgesi

İç Anadolu yöresi halkının yiyecek kültüründe buğday ürünü un (çeşitli hamur işleri) ve bulgur başta gelir. Koyun eti, yoğurt, patates ve sebzeler (patlıcan, taze fasulye) önemli bir yer tutar. Özel günlerde kuzu tandır, bulgur pilavı, nohutlu yahni, su böreği, mantı, un helvası, sütlaç yapılır. İç Anadolu’da tahıl ve hamur işleri, fırınlı, pirinçli yemekler oldukça yaygındır (<http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi/yorelere-gore-turk-mutfagi#tepe>).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Arap dünyasına ve özellikle de Halep’e yakın olan Güneydoğu Anadolu bölgesi kebab, lahmacun, çiğ köfte ve kıyma ile hazırlanan içli köftesiyle meşhurdur. Gaziantep ve Antakya seçkin mutfaklar sunan önemli gastronomik merkezler olarak kabul edilmektedir (Sauner, 2008).

Güneydoğu Anadolu mutfağında buğday ve bulgur en çok kullanılan malzemelerdir. Nohut, mercimek, pirinç gibi bakliyat da yaygın olarak kullanılır. Ayrıca, süt ürünleri ve kırmızı et, bölgede tüketilen diğer gıda maddeleridir. Bu besin maddeleri değişik baharatlar, acılı ve salçalı malzemelerle karıştırılarak çeşitli yemekler hazırlanır. Güneydoğu yemeklerinde Arap beslenme kültürünün etkisi fazladır. Bölge mutfağı Türkiye’de kebab türleri, çiğ köfte ve lahmacunla ünlüdür. Etli-bulgurlu köfteler, kebablar, çorbalar, etli sebze yemekleri bölge mutfağının zengin yemek çeşitlerini oluşturur. Ayrıca hamur tatlıları da yaygın olarak tüketilmektedir (<http://berfendber.blogspot.com.tr/2012/08/guney-dogu-anadolu-mutfag-southeastern.html>).

Doğu Anadolu Bölgesi

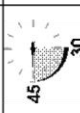
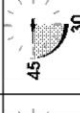
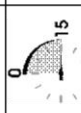
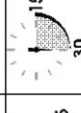
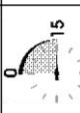
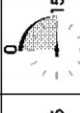
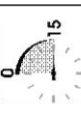
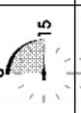
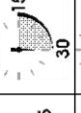
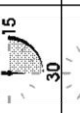
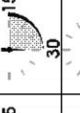
Doğu Anadolu bölgesinde buğdaydan yapılan un, yarma ve bulgur tüketimi başta gelir. Süt ürünlerinden yoğurt ve peynir sıklıkla tüketilmektedir. Hayvansal yağ yemeklerde oldukça sık kullanılmaktadır. Özel günlerde etli, kuru baklagillerle yapılan yahniler, yoğurtlu çorbalar, kadayıf sofralarda yer almaktadır (<http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi/yorelere-gore-turk-mutfagi#tepe>).

Marmara Bölgesi

Marmara bölgesi yiyecek açısından son derece çeşitli ve zengin bir yemek kültürü sunmaktadır. Özellikle Tekirdağ ve İnegöl yöresinin et yemekleri ve Bursa'nın meyve ve sebzeleri bölgede meşhurdur (Sauner, 2008).

Ayrıca Marmara ve Trakya yöresinde buğday ürünleri, pirinç, koyun eti, yoğurt ve peynir tüketimi başta gelmektedir. En çok tüketilen yağ türü, ay çiçek yağı, zeytin yağı ve margarindir. İskender döner Bursa'nın meşhur yemeğidir. Tekirdağ köftesi, İnegöl köftesi, Silivri yoğurdu, Edirne peyniri, İstanbul'un kazandibi ve tavuk göğsü Türkiye genelinde oldukça ünlüdür. Özel günlerde koyun etinden yapılan yemekler sıklıkla sunulmaktadır. "Elbasan Tava" bu yemeklere örnek, oldukça ünlü bir yemektir. Tatlılar sınıfından da Gaziler helvası, peynir helvası Trakya'da sık sık yapılan tatlıdandır (Tezcan, 2000).

Çizelge 3.13. Akdeniz Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

AKDENİZ BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PİŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama Süzme	Hamur Yapma Şekil Verme	Yoğurma Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Közleme	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada/ Mangalda Pişirme
Yüksük Çorbası			X		X			X		X		
Mahluta Çorbası				X			X	X		X		
Bulgur Çorbası			X				X			X		
Ezme Kebap			X	X		X			X			X
Sini Köftesi			X	X		X					X	
Tantuni			X	X			X	X				
Adana Şiş			X	X		X						X
Sarmısaklı Köfte			X	X		X				X		

Çizelge 3.13. (Devam) Akdeniz Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbibler.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

AKDENİZ BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI				PIŞIRME AŞAMALARI					
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama Süzme	Hamur Yapma Şekil Verme	Yoğurma Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Közeleme	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada/ Mangalda Pişirme
Cığerli Bulgur Pilavı			X	X			X			X		
İç Baklalı Bulgur Pilavı			X	X			X			X		
Avgan Pilavı (Havuçlu Pilav)			X	X			X			X		
Karnabahar Musakka			X	X			X			X		
Mercimekli Kabak			X	X			X			X		
Kuru Dolma			X	X			X			X		
Antalya Piyazı			X	X				X				
Babagannuç			X	X			X		X			

Çizelge 3.13. (Devam) Akdeniz Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

AKDENİZ BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PIŞIRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama Süzme	Hamur Yapma Şekil Verme	Yoğurma Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Közleme	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada/ Mangalda Pişirme
Ezme Salata			X	X								
Halka Tatlısı					X					X (kızartılır)		
Pekmez Helvası							X			X		
Künefe			X							X	X	

Çizelge 3.14. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.moribiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI				PIŞİRME AŞAMALARI						
	H	P	Soyma Kesme Doğrama	Yıkama Süzme	Hamur yapma, açma	Yoğurma Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Közeleme	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada Pişirme
Dövmeli Alaca Çorbası			X	X				X			X		
Lebeni Çorbası								X			X		
Kelecoş			X	X			X	X			X		
Alınazık Kebabı			X	X			X			X	X		
Oruk Kebabı			X	X		X							X
Meftune			X	X							X		
Ayvalı Tas Kebabı			X	X			X				X		
Ekşili Kebab			X	X		X	X				X		X

Çizelge 3.14. (Devam) Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI				PIŞİRME AŞAMALARI						
	H	P	Soyma Kesme Doğrama	Yıkama Süzme	Hamur yapma, açma	Yoğurma Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Közleme	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada Pişirme
Ekşili Yahni			X	X		X		X			X		
Doğrama			X	X			X				X		
Firik Pilavı			X				X	X			X		
Perde Pilavı			X	X	X		X				X	X	
Domates Tava			X	X			X				X		
Şıhlımahşi (dolma)			X	X					X		X		
Antep Salatası			X	X									
Bostana			X	X									

Çizelge 3.14. (Devam) Güneydoğu Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI				PIŞİRME AŞAMALARI						
	H	P	Soyma Kesme Doğrama	Yıkama Süzme	Hamur yapma, açma	Yoğurma Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Közleme	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada Pişirme
Nuriye Tatlısı					X						X	X	
Nişe Helvası											X		
Peynirli İrmik Helvası			X				X				X		

Çizelge 3.15. Doğu Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.moribiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

DOĞU ANADOLU BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Terbiye Hazırlama	Hamur yapma, şekil verme	Yoğurma, köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Erişte Aşı (hazır erişteli)			X					X	X		X		
Ayran Aşı							X	X	X	X			
Pirpirim Çorbası			X					X	X		X		
Erzincan Çorbası			X	X			X				X		
Doğaba					X		X		X		X		
Ciğer Taplaması			X	X			X				X		
Harput Köftesi			X	X			X				X		

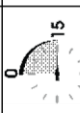
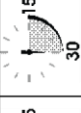
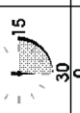
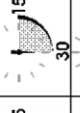
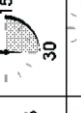
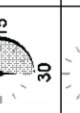
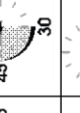
Çizelge 3.15. (Devam) Doğu Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

DOĞU ANADOLU BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Terbiye Hazırlama	Hamur yapma, şekil verme	Yoğurma, köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Bitlis Köftesi			X	X			X	X			X		
Kuzu Kapama			X	X		X					X		
Elbistan Tava			X	X					X	X		X	
Piti Kebabı			X						X	X	X		
Fasulye Kavurması			X	X				X	X		X		
Kaz Etli Pilav			X	X				X	X		X		
Dilim Dolma			X	X			X	X			X		
Soğan Salatası			X	X									

Çizelge 3.15. (Devam) Doğu Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

DOĞU ANADOLU BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Terbiye Hazırlama	Hamur yapma, şekil verme	Yoğurma, köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Mercimek Salatası			X	X					X				
Kadayıf Dolması										X	X		
Peynir Tatlısı						X					X	X	
Şeker Helvası								X			X		

Çizelge 3.16. Karadeniz Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

KARADENİZ BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Ezme/ Dövme	Hamur yapma, şekil verme	Yoğurma, köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Karalahana Çorbası			X	X				X			X		
Fasulye Çorbası			X	X				X			X		
Pumpum Çorbası			X					X			X		
Bolu Kebabı			X	X				X		X	X		
Tokat Kebabı			X	X								X	
Akçaabat Köftesi			X				X			X			
Hamsili Pilav			X	X				X			X	X	
Mengen Pilavı			X	X				X			X		

Çizelge 3.16. (Devam) Karadeniz Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

KARADENİZ BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Ezme/ Dövmeye	Hamur yapma, şekil verme	Yoğurma, köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Yangıç			X			X					X		
Mantarlı Borani			X	X				X			X		
Hamsi Diblesi			X	X							X		
Hamsi Kayganası			X	X							X		
Şipsi			X	X				X			X		
Yumurtalı Fasulye Kızartması			X	X					X		X		
Kuymak								X					
Paşa Pilavı (salata)			X	X					X				

Çizelge 3.16. (Devam) Karadeniz Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiher.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

KARADENİZ BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI					PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Ezme/ Dövme	Hamur yapma, şekil verme	Yoğurma, köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme
Balkabağı Tatlısı			X	X								X
Mısır Unu Helvası								X			X	
Fındıklı Yufka Tatlısı					X						X	

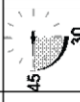
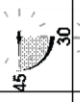
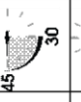
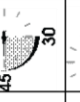
Çizelge 3.17. İç Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

İÇ ANADOLU BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Terbiye Hazırlama	Hamur yapma, şekil verme	Yoğurma, köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Toyga Çorbası				X					X		X		
Herle Çorbası			X					X	X		X		
Peskütan Çorbası			X		X			X	X		X		
Kırşehir Usulü Yoğurt Çorbası			X	X	X				X		X		
Topalak			X				X		X		X		
Kayseri Köftesi			X	X			X			X		X	
Gendeme			X					X			X		
Ankara Tavası			X	X				X	X		X	X	
Kuzu Etli Buhara Pilavı			X	X				X			X		

Çizelge 3.17. (Devam) İç Anadolu Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

İÇ ANADOLU BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Terbiye Hazırlama	Hamur yapma, şekil verme	Yoğurma, köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Kayseri Mantısı			X			X					X		
Kırtimburt			X	X				X	X		X		
Batırık			X	X			X						
Asma Yaprağında Pastırma			X	X							X		
İsli Peynir Salatası			X	X									
Aside								X			X		
Nevzine						X					X	X	
Fincan Tatlısı						X				X	X		

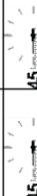
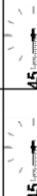
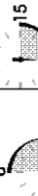
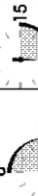
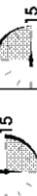
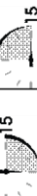
Çizelge 3.18. Ege Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

EGE BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI							PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama Süzme	Ezme/ Dövme	Terbiye Hazırlama	Hamur yapma	Yoğurma köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Börtlüce Çorbası				X					X	X		X		
Ak Tarhana Çorbası									X			X		
Sakala Çarpan Çorba				X					X	X		X		
İzmir Köftesi			X	X				X			X	X		
Şevket-i Bostan			X	X		X			X	X		X		
Ege Usulü Tencere Kebabı			X	X					X			X		
Etli Bakla			X	X					X			X		
Patlıcan Silkme			X	X								X		

Çizelge 3.18. (Devam) Ege Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

EGE BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI						PIŞİRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Ezme/ Dövme	Terbiye Hazırlama	Hamur yapma	Yoğurma köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme
Kabak Kavurması			X	X					X			X	
Çaput Aşı (pilav)			X	X					X			X	
Kuskus Pilavı			X	X					X			X	
Sarmısaklı Karides			X	X	X						X		X
Peynir Salatası			X	X									
Roka Salatası			X	X									
Taratorlu Börülce			X	X						X			
Paşa Meze			X	X	X								

Çizelge 3.18. (Devam) Ege Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

EGE BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI							PIŞIRME AŞAMALARI				
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama/ Süzme	Ezme/ Dövme	Terbiye Hazırlama	Hamur yapma	Yoğurma köfte haline getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	
Kaymaklı Ekmek Kadayıfı												X		
Kaymaklı Elma Tatlısı			X									X	X	
Sütlü İncir Tatlısı			X	X								X		
İzmir Lokması							X			X	X			

Çizelge 3.19. Marmara Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

MARMARA BÖLGESİ				ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI				PIŞİRME AŞAMALARI					
	H	P		Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama Süzme	Hamur yapma,şekil verme	Yoğurma Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada Pişirme
Muradiye Çorbası			X	X	X						X		
Balık Çorbası			X	X	X				X		X		
Pırasa Çorbası			X	X	X				X		X		
İnegöl Köftesi			X	X			X						X
Sulu Köfte			X	X	X		X				X		
Köpoğlu Salatası			X	X	X						X (közle)		
Tekirdağ Köftesi			X	X			X						X
Çardak Kebabı			X	X	X			X		X	X		

Çizelge 3.19. (Devam) Marmara Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbibet.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

MARMARA BÖLGESİ				ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI				PIŞİRME AŞAMALARI					
	H	P		Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama Süzme	Hamur yapma,şekil verme	Yoğurma Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada Pişirme
Şarşūra				X	X			X			X		
Çiğer Pilavı				X	X				X		X		
Midyeli Pilav				X	X			X			X		
Balık Köftesi				X	X		X		X	X			
Sardalya Buğulama				X	X						X		
Soslu Uskumru				X	X					X			
Börülce Salatası				X	X				X				
Karnabahar Salatası				X	X				X				

Çizelge 3.19. (Devam) Marmara Bölgesi Yemeklerinin Hazırlık ve Pişirme Aşamaları (Gürkan, 2007; Gürsoy, 2011; Gürsoy, 2013; <http://www.lezzet.com.tr/>; <http://www.morbiber.com/>; <http://mutfaksirlari.com/>)

MARMARA BÖLGESİ			ÖN HAZIRLIK AŞAMALARI				PIŞİRME AŞAMALARI					
	H	P	Soyma/ Kesme/ Doğrama	Yıkama Süzme	Hamur yapma,şekil verme	Yoğurma Köfte Haline Getirme	Kavurma	Haşlama	Kızartma	Ocakta Pişirme	Fırında Pişirme	Izgarada Pişirme
Mafış					X				X	X		
Badem Ezmesi			X		X					X		
Revaniye Tatlısı					X					X	X	
Hoşmerim							X			X		

3.5. Türlere ve Bölgelere Göre Türk Mutfağının Hazırlık ve Pişirme Aşamalarının Değerlendirilmesi

Yemeklerin hazırlık ve pişirme aşamaları türlere ve bölgelere göre değerlendirildiklerinde bazı yemek türlerinin hazırlık ve/veya pişirme aşamaları uzun zaman alırken bazı türlerin de kısa sürede yapılabildikleri tespit edilmiştir.

İncelenen yemeklerin hazırlık ve pişirme aşamaları renklerle sembolik olarak gösterilmiş, sayısal ifadeleri renkli alanlarla belirtmenin incelemede daha pratik olabileceği düşünülmüştür.

Renkler ile dakika aralıklarının gösterimi şu şekilde olmaktadır:

Çizelge 3.20. Yemek Hazırlama/Pişirme Sürelerinin Renklerle Gösterimi

	0-15 dk
	15-30 dk
	30-45 dk
	45-60 dk
	60 + (60 dk ve üstü)

İncelemeyi kolaylaştırmak adına yapılan bu uygulama şu şekilde olmaktadır: örneğin, yeşil renk 0-15 dk aralığını temsil etmektedir. Ege Bölgesi'ni ele alacak olursak hazırlık süresi bu aralıkta toplanan on iki yemek türü, pişirme süresi bu aralıkta toplanan dört yemek türü bulunmaktadır. 15-30 dk aralığı sarı renk ile gösterilmektedir. Hazırlık süresi bu aralıkta yer alan yedi yemek varken, pişirme süresi aynı aralıkta yer alan altı yemek vardır. 30-45 dk aralığı turuncu renkte gösterilmektedir ve hazırlık süresi bu aralıkta yer alan tek yemek varken, pişirme süresi aynı aralıkta olan yedi yemek vardır. Diğer süre aralıklarında yer alan yemek yoktur. Sonuç olarak yemeklerin hazırlık ve pişirme süreleri renkli dairesel alanlarla şu şekilde gösterilmektedir:

Hazırlık (H)

Pişirme (P)



Şekil 3.1. Ege Bölgesi Yemeklerinin Hazırlama/Pişirme Sürelerinin Renkli Grafikle Gösterimi

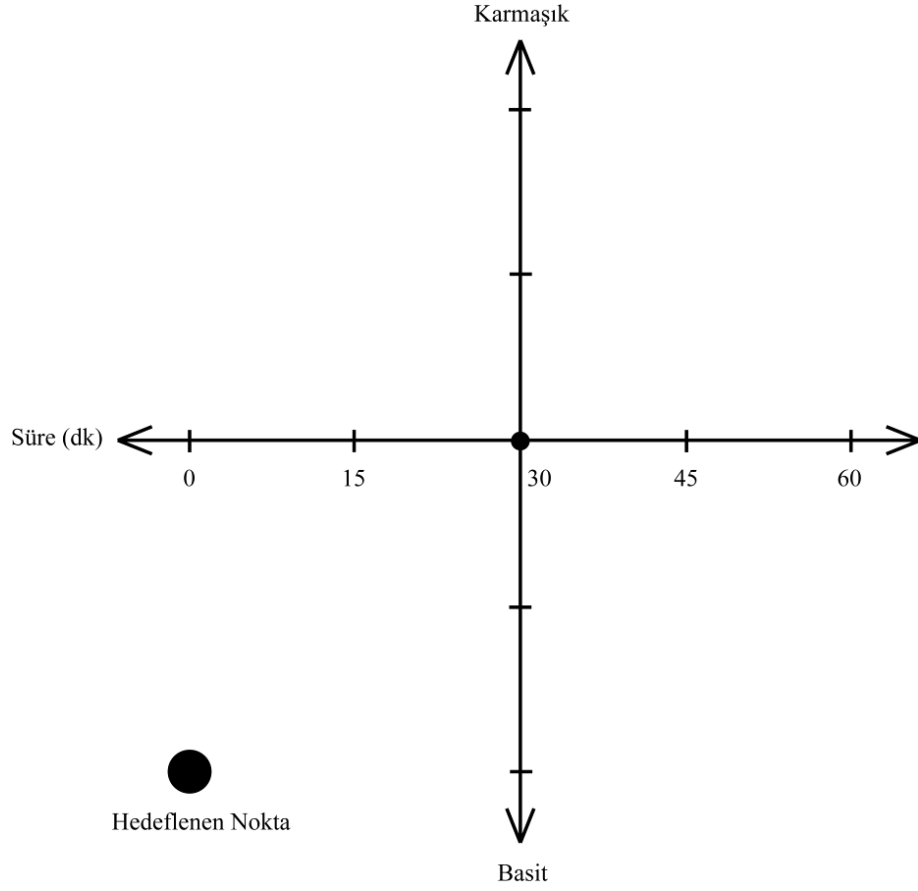
Yeşil renk ve sarı renklerin yoğunlukta olması incelenen mutfağın yemeklerinin kısa ve kısa-orta diye tanımlanabilecek sürelerde yapıldıklarını göstermektedir.

Çizelge 3.21. Türlere Göre İncelenen Yemeklerin Hazırlık ve Pişirme Sürelerinin Gösterimi ve Yorumlanması

TÜRLER MUTFAĞININ HAZIRLIK VE PİŞİRME SÜRELERİ			
TÜRLER	H	P	AÇIKLAMALAR
ÇORBALAR			Çorbaların hazırlık süreleri çoğunlukla kısa sürdüklerini gösteren yeşil renkli alanda toplanırken, pişirme süreleri ise kısa-orta sürede yapıldıklarını gösteren sarı renkli alanda yer almaktadır.
ET YEMEKLERİ			Et yemeklerinin hazırlık aşamaları kesme, doğrama, yoğurma ve şekil verme işlemlerinin artmasıyla uzun sürebilirken, pişirme süreleri genel olarak sarı renkle ifade edilen alanda toplanmaktadır.
PİLAVLAR			Pilavların hazırlık sürelerinin yeşil renkle gösterilen alanda toplandığı ve kısa olduğu tespit edilmiştir. Pişirme sürelerinin ise sarı renkle ifade edilen alanda toplandığı görülmektedir.
SEBZE YEMEKLERİ			Sebze yemeklerinin hazırlık ve pişirme süreleri çoğunlukla sarı renk ile ifade edilen alanda toplanmaktadır.
KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ			Kuru baklagil yemeklerinin hazırlık sürelerinin sarı ve yeşil renklerde yoğunlaşmasından fazla zaman almadıkları anlaşılmaktadır. Pişirme sürelerinin ise sarı, turuncu ve kırmızı renkli alanlarda yer alması pişirmelerinin daha uzun sürdüğünü göstermektedir.
TAVUK YEMEKLERİ			Tavuk yemeklerinin hazırlık işlemlerinin yeşil ve sarı renkle ifade edilen sürelerde tamamlandığı; pişirme işlemlerinin ise hazırlığa göre daha uzun sürdüğü, sarı ve turuncu renkli alanlarda toplandığı görülmektedir.
DENİZ ÜRÜNLERİ			Deniz ürünlerinin hazırlık sürelerinin çoğunlukla yeşil renkli alanda, pişirme sürelerinin ise sarı renkli alanda toplanması kısa sürede yapıldıklarını göstermektedir.
SARMALAR, DOLMALAR			Sarma ve dolmaların hazırlık süreleri sarı renkte yoğunlaşırken, pişirme işlemleri turuncu ve sarı ile ifade edilen sürelerde yapılmaktadır.
SALATALAR, MEZELER			Salata ve mezelerin hazırlık aşamaları sarı ve yeşil renkle ifade edilen sürelerde, pişirme aşamaları ise sarı renkle ifade edilen sürelerde tamamlanmaktadır.
YUMURTA YEMEKLERİ			Yumurta yemeklerinin hem hazırlık hem de pişirme aşamalarının yeşil renkli alanla ifadesinden anlaşılabileceği gibi kısa sürdüğü görülmektedir.
TATLILAR			Tatlılar için uygulanan işlemlere göre sürenin uzadığı mor renkli alan ile anlaşılmaktadır. Genel olarak hazırlıkta yeşil renkli, pişirmede de sarı renkli alanın öne çıktığı görülmektedir.

Çizelge 3.22. Türlerle Göre İncelenen Yemeklerin Hazırlık ve Pişirme Sürelerinin Renkli Alanlar ile Gösterimi

BÖLGELER MUTFAĞININ HAZIRLIK VE PIŞIRME SÜRELERİ			
BÖLGELER	H	P	AÇIKLAMALAR
AKDENİZ			Akdeniz bölgesi yemeklerinin hazırlık sürelerinin yeşil ve sarı renkle ifade edilen alanlarda, pişirme sürelerinin ise sarı renkli alanda toplandığı görülmektedir. Akdeniz Bölgesi yemeklerinin diğer bölgelere göre daha hızlı hazırlandığı ve pişirildiği söylenebilir. Bu bölgede kebab türü yemeklerin tüketimi yaygındır.
GÜNEYDOĞU ANADOLU			Güneydoğu Anadolu bölgesi yemeklerinin hazırlık süreleri sarı renkli alanda yoğunlaşırken, pişirme sürelerini ifade eden her rengin belirli alanlar kapladığı görülmektedir. Kullanılan malzemenin geç pişmesi ve uygulanan işlemlerin artması pişirme sürelerini uzatmaktadır.
DOĞU ANADOLU			Doğu Anadolu bölgesi yemeklerinin hazırlık işlemlerinin sarı ve yeşil renkle ifade edilen sürelerde, pişirme işlemlerinin ise sarı ve turuncu renkle ifade edilen sürelerde tamamlandığı görülmektedir. Ana yemeklerin genel olarak et ağırlıklı olması sonucu hazırlıkları fazla uzun olmamakta, pişirme süreleri uygulanan işlemlere göre uzayabilmektedir.
KARADENİZ			Karadeniz bölgesinde yemeklerin hazırlık aşamaları sarı ve yeşil renkle belirtilen sürelerde tamamlandığı, pişirme sürelerinde ise sarı ile ifade edilen alanın yoğun olduğu görülmektedir. Karadeniz'de mısır unu, hamsi, kara lahana gibi yiyeceklerin kullanımı yaygındır ve genel olarak hazırlık, pişirme süreleri çok uzun olmamaktadır.
İÇ ANADOLU			İç Anadolu bölgesi yemeklerinin hazırlık aşamalarının yeşil, sarı ve kırmızı ile ifade edilen sürelerde, pişirme aşamalarının ise çoğunlukla turuncu renkle ifade edilen sürelerde tamamlandığı görülmektedir. Bu bölgede kuru baklagil tüketimi yoğun olması pişirme sürelerini uzatabilmektedir.
EGE			Ege bölgesi yemeklerinin hazırlık süreleri yeşil ve sarı renkle belirtilen alanda yoğunlaşırken, pişirme süreleri sarı ve turuncu renkle ifade edilen alanda toplanmaktadır. Ege bölgesinde sebze tüketimi yaygındır.
MARMARA			Marmara bölgesi mutfağının genel olarak karma bir mutfak olduğu tespit edilmiştir. Çoğu yemeğin hazırlık ve pişirme sürelerinin sırasıyla kısa (yeşil) ve kısa-orta (sarı) olarak ifade edilen alanlarda toplandığı görülmektedir.



Şekil 3.2.Yemek Yapım Aşamalarının Hedeflenen Minimum Zorluk ve Sürede Tamamlanması

Türler ve bölgeler mutfağı incelendiğinde türlerden yumurta yemekleri, deniz ürünleri, çorbalar ve pilavların hazırlık aşaması genel anlamda kısa sürdüğü tespit edilmiştir. Pişirme sürelerine bakıldığında da yumurta yemekleri, deniz ürünleri ve et yemeklerinin pişirme sürelerinin diğer yemek türlerinkine göre daha kısa sürdüğü tespit edilmiştir.

Bölgeler mutfağında Akdeniz, Ege ve Marmara bölgelerine ait yemeklerin ön hazırlık aşamasının diğer bölgelere göre daha az zaman aldığı görülmektedir. Pişirme aşamasında ise Akdeniz, Karadeniz ve daha sonra da Marmara bölgeleri yemeklerinin genel anlamda pişirme süreleri açısından daha az zaman aldığı çizelge 3.22’de görülmektedir.

Akdeniz bölgesi şehirlerinden Adana, Hatay, Mersin, Isparta, Kahramanmaraş ve Burdur mutfakları bölge yemeklerinin temel özelliklerini

yansıtmaktadır. Kebaplar, bulgur ile hazırlanan köfteler, sebze yemekleri ve zengin baharatlarla tatlandırılmış yemekler bölge mutfağında önemli bir yere sahiptir. Akdeniz mutfağında önemli bir yere sahip olan kebablardan özellikle ızgara kebablar hızlı-hazır tüketime uygun olmalarının yanı sıra kendin pişir-kendin ye sistemine de oldukça uygun görünmektedir.

Göçebe hayattan yerleşik hayata geçen Türk mutfağında da en kolay pişen yemek çıplak ateşte pişen yemek olmuştur. Dolayısıyla en eski ve yaygın yemek, Türkler arasında ızgara ettir (Belge, 2001).

Baysal (1993a)'ın belirttiği gibi, “Türk mutfağı, dünyada, koyun ve kuzu eti ile yapılan şiş ve döner kebab gibi et yemekleriyle ünlemiştir (Baysal, 1993a).

Kebap çeşitli kaynaklarda doğrudan ateşe kor halindeki kömür veya aleve tutularak bir kap içinde susuz pişirilen et, kızartma, çevirme ya da kavurma biçiminde hazırlanan her türlü yiyecek olarak tanımlanmaktadır. Günümüzde biber, domates, soğan gibi çeşitli sebzeler de kebab yapımında kullanılmaktadır. Doğu ve Ortadoğu ülkelerinde yaygın olarak yapıp tüketilen kebab Türkiye’de yörelerin kendine has baharatlarıyla tatlandırılmakta ve pişirilmektedir. Izgara kebablar, tencere kebabları ve fırın kebabları Türkiye’de uygulanan kebab pişirme yöntemleridir. Özellikle ızgara yöntemi en bilinen yöntemlerden biridir.

Çağımızda yemek yemenin “doğallığı” ve “ritüelize” edilmesini birleştiren bir biçim: ateşte ızgara yapmaktır. En eski yemek pişirme yöntemi olan ızgara, “eril” bir etkinlik olarak genelde açık havada aile bireylerinden erkekler tarafından yapılmaktadır (Belge, 2001).

Yemek pişirmenin de yemek yeme gibi eğlenceli bir aktivite haline dönüştüğü mangal ve piknik yapmak , ev dışı tüketimde Türk toplumunun yaygın faaliyetleridir. Genellikle havaların ısınmasıyla birlikte insanlar kendin pişir, kendin ye aktivitesi olarak mangal yapmaya yönelmektedir. Evlerde balkonlarda, bahçelerde, yazlıklarda, piknik alanlarında insanlar yemek pişirme ve yemenin yanı sıra sosyalleşme için de eğlenceli bir aktivite olarak mangal ya da barbekü yapmaktadır.

3.6. Kendin Pişir Kendin Ye Tasarım Öğeleri

Geçmişte kapalı mekanları ısıtma veya yemek pişirme amacıyla kullanılan mangallar pirinç, bakır gibi metallere yapılmaktaydı.

Günümüzde kullanılan mangallar dış ortamda rahatça taşınabilecek, hafif ve kullanışlı malzemelerden çeşitli büyüklüklerde satılmaktadır.

Türkiye’de yaygın görülen aktivitelerden piknik ve mangal yaparken çeşitli pişirme ve servis ekipmanları kullanılmaktadır. Bu faaliyetlere özgü araç ve gereçler pişirme biçimlerine ve servis ediliş şekillerine göre özelleşmiştir.

“Kendin pişir, kendin ye” ocakbaşı kebab kültürünün örnek tasarım öğeleri çizelge 3.23’de gösterilmiştir.

Çizelge 3.23. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Ocakbaşı Örnek Tasarım Öğeleri

Hazırlık ve Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler	Sunumda Kullanılan Araç ve Gereçler
 Ayaklı Mangal Düzeneği	 Tabak
 Daire Kesit Uzun Şiş	 Ahşap Aperatif Şiş (pişirme ve serviste kullanılıyor)

Çizelge 3.23. (Devam) “Kendin Pişir, Kendin Ye” Ocakbaşı Örnek Tasarım Öğeleri

Hazırlık ve Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler	Sunumda Kullanılan Araç ve Gereçler
 Geniş Bıçaklı Kebab Şişİ	 Çatal-bıçak-kaşık
 Spatula-Maşa-Çatal	 Bardak
 Kebab Şişİ Tutucusu	
 Et ve Köfte Tutucu Izgara	

4. TÜRKİYE'DE DIŞARIDA YEMEK YEME KÜLTÜRÜ

Günümüzde toplumlarda gıda tüketim şekli ülkelerdeki demografik faktörlerden, ekonomi ve teknoloji alanındaki gelişmelerden ve diğer faktörlerden etkilenecek hızla değişmektedir. İnsanların zamanlarının kısıtlı hale gelmesi, eğitim ve iş yaşamındaki gelişmeler, sosyal gelirin artması ve yaşam şekilleri arasındaki etkileşim “dışarıda yemek yeme kültürü”nü etkilemektedir. İnsanlar günlük yaşamlarında restoranları, lokantaları, fast-food mekanlarını oldukça fazla kullanmaktadır (Öncü ve ark., 2007).

Kentleşme, teknolojinin gelişmesi, kadının çalışma yaşamında aktifleşmesi, insanların evlerde yalnız yaşamaya başlamasıyla ev dışında yemek tüketimi artmış, buna paralel olarak yiyecek içecek işletmelerinin sayısı da artış göstermiştir (Arslan, 2010).

Kişilerin kazandıkları harcanabilir gelirleri arttıkça ona paralel olarak dışarıda yemek yeme eğilimleri de artmaktadır. Aile bireylerinden çalışan sayısının artması gelirle beraber dışarıda yemek yemeye ayrılan vakti de etkilemektedir (Koçbek, 2005).

Türk kültüründe, ev ya da ev dışında yemek yeme sosyal yaşamın önemli bir parçasıdır. Özellikle son yıllarda yaşam biçiminde, gelirden, tüketim alışkanlıklarındaki değişimler ülke vatandaşlarını evleri dışında yemek yemeye yöneltmiştir (http://www.kadindestek.org/dosya/Restoran_Isletme.pdf).

Türkiye’de dışarıda yemek yeme alışkanlıkları ile ilgili çeşitli görüşler bulunmakta, birbirine yakın olarak kaynaklar genel olarak günümüzde dışarıda yemek yeme alışkanlıklarının giderek arttığını göstermektedir. Yaklaşık olarak elde edilen verilerde 10 yıl önce sayısı 150 bin olan restoran sayısı (lokanta, otel lokantası, fast-food restoranı, eve servis restoranı) bugün 600 bini geçmiştir. 2011 verilerine göre Türkiye’de haneler gelirlerinin %30’unu beslenmeye ayırmaktadır. Bunun %26’lık kısmı ev içindeyken, %4’ü ev dışında beslenmeye aittir. ABD’de tüketiciler beslenme bütçelerinin %50’sini ev dışından beslenmeye harcarken, Türkiye’de tüketiciler ise beslenme bütçelerinin %13’ünü dışarıda harcamaktadır.

Türkiye’de hazır yemek perakendeciliğinden yararlanan (ev dışında yemek yiyen) kişi sayısı yaklaşık sekiz milyondur (<http://sektorlernelnedurumda.blogspot.com.tr/2012/09/hazr-yemek-sektoru.html>).

Türkiye’de dışarıda yeme, içme mekanları olarak lokanta, restoran, cafe, fast-food işletmeleri ve ocakbaşı gibi yerler tercih edilmektedir. Kökeni İtalyanca olan lokanta; misafirhane, küçük han, otel anlamında kullanılmaktadır. Lokantalar genel olarak İstanbul’da ve Anadolu-Rumeli’de iki şekilde ortaya çıkmıştır. İlk şekli daha çok aşçı dükkânı olarak bilinen, para karşılığı yemek satılan yerlerin bir bölümünün ve aşçı dükkânının yemek verme işleviyle, içki ile keyfi bağdaştıran yerler olan meyhanelerin bir bölümünün lokanta biçimine dönüşmesiyle gerçekleşmiştir. İkinci şekli ise İstanbul’un Batı ile etkileşimi sonucunda yabancı adlar taşıyan benzerlerinin İstanbul’a kurulması ile ortaya çıkmıştır. Tanzimat Dönemi’nden itibaren yayılmaya başlayan lokantaların bir bölümünün Fransızca “restaurant” diye adlandırıldığı görülmektedir (<http://www.envanter.gov.tr/belge/halk-kulturu/detay/29513?lang=en>).

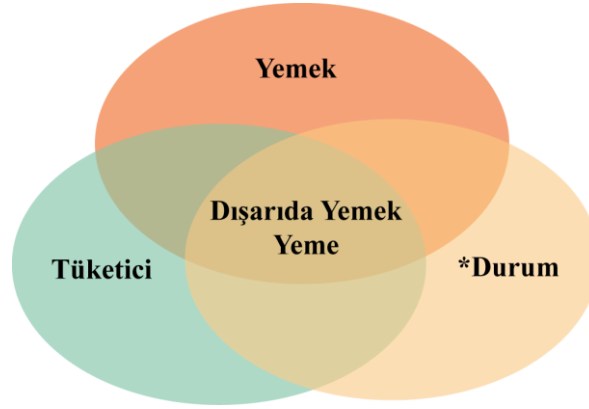
Tarihte bilinen ilk Türk restoranı Osmanlı ev yemeklerini Avrupalı hizmetle beraber sunan Konya Lezzet Lokantası (1879) olmuştur. Bu restoranın ardından, 1888 tarihinde "Abdullah Efendi Lokantası" açılmıştır (Gürsoy, 2004).

Ocakbaşı lokantalar ise kebab türü yiyeceklerin ülkemizde hemen hemen her yerde sıklıkla tüketildiği yerleri ifade etmektedir. Ocakbaşı aynı zamanda “kendin pişir, kendin ye” mantığıyla da işlemektedir.

4.1. Dışarıda Yemek Yeme Modeli

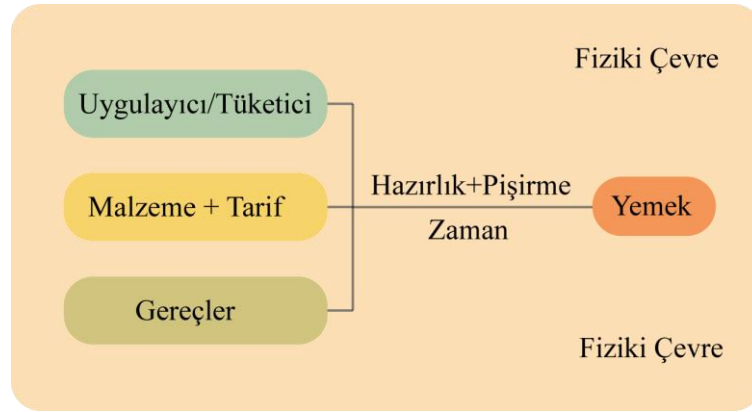
Dışarıda yemek yeme kararı pek çok faktörden etkilenmektedir. Bu kararların merkezinde yemek seçimi ve yemek yenilecek mekanın seçimi bulunmaktadır (Özdemir, 2010).

Edwards ve Gustafsson’un (2007) çalışmalarında yer alan modele göre de dışarıda yemek yeme kararı yemeğin yanında fiziksel donanım, sosyal çevre, zaman, konum gibi pek çok faktörden etkilenebilmektedir.



Şekil 4.1. Dışarıda Yemek Yemede Etkili Üç Sebep (Gains, 1994)

Bölüm 3.4’de ele alınan “türler ve bölgeler mutfağı” yemeklerinin yapılış aşamalarını ve sürelerini içeren çizelgeler incelendiğinde “kendin pişir, kendin ye” mutfağını oluşturmada gerekli elemanlar ortaya çıkmaktadır.



Şekil 4.2. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarının Elemanları

“Kendin hazırla, kendin tüket”e dayalı mutfakta aynı zamanda tüketici olan uygulayıcı kişi, uygulayacağı tarif ve bunları gerçekleştireceği gereçlere ihtiyaç duymaktadır. Hazırlık ve pişirme aşamalarını içeren bu süreç bir zaman çerçevesinde gerçekleşir ve sonucunda da tüketilecek yemek ortaya çıkar. Bunların gerçekleştiği “atmosfer” de fiziki ve sosyal çevremizi kapsayan mekanı ifade etmektedir.

Günümüzde Türk toplumunun kendine özgü davranışlarını ifade eden yemeğin hazırlanması, sonrasında “rütüelize” sunumu ve en son da tüketimini

* Koşul, hal, vaziyet, gerekçe

içeren “kendin hazırla, kendin ye” restoranlarında bu aşamalar daha çok topluluk halinde gerçekleştirilmektedir.

Yalçın (2008)’ın da ifade ettiği gibi, insanın zaruri ihtiyaçlarından olan yemek yeme, dışarıda sosyal çevre içerisinde insanların aileleri, tanıdıkları ile yaptıkları toplu olarak yemek yerken sosyalleştikleri, paylaşımı içeren bir aktiviteye dönüşmektedir (Yalçın, 2008).

4.2. ‘Kendin Pişir Kendin Ye’ Restoranlarında Müşterilerin Yapmayı Tercih Ettiği/Etmediği Yemek Yapım Aşamaları

“Kendin pişir kendin ye” restoranlarında müşteriler diğer restoranlardan farklı olarak yemeği tüketme aşamasından önce yemeğin hazırlanma/pişirilme aşamalarında aktif rol almayı tercih edebilmektedir. Pişirme aşaması bu tür restoranlarda müşterilerin kendilerinin üstlendiği bir faaliyet olmakla birlikte tüketicilerin bir kısmı ön hazırlık uygulama aşamalarını da yapmayı tercih edebilmektedir.

Bu aşamaların neler olduğunu tespit edebilmek amacıyla tezin ürün tasarımı kısmında girdi olabilecek bazı sorulara cevaplar aranmıştır. Eskişehir’de ikamet eden, orta gelir grubundaki, yaşları 20-30 arasında değişen, rastgele seçilmiş 34’ü kadın, 26’sı erkek 60 tüketici ile yüz yüze yapılan görüşmelerde aşağıda belirlenen sorular kişilere yöneltilmiştir:

1. “Kendin pişir, kendin ye” restoranlarında yapmayı tercih ettiğiniz aşama/aşamalar nelerdir?
2. “Kendin pişir, kendin ye” restoranlarında yapmayı tercih etmediğiniz ve restoran tarafından yapılması gerektiğini düşündüğünüz aşama/aşamalar nelerdir?

Bu kişilerin tamamı gittikleri “kendin pişir, kendin ye” mangal restoranlarında eti ve sebzeleri kendileri pişirmeyi tercih ederken, temizlik aşamasının restoran tarafından yapılması gerektiğini ifade etmişlerdir. Ete eşlik eden salata türü yiyeceklerin ön hazırlık aşamasında soyma, doğrama, karıştırma,

sosunu hazırlama gibi işlemleri müşterilerin bir kısmı yapmayı tercih ederken, bir kısmı sadece pişirme işlemiyle uğraşmayı tercih etmektedir.

Çizelge 4.1. Müşterilerin “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarında Yapmayı Tercih Ettikleri ve Etmedikleri Aşamalar

	Ön Hazırlık			Pişirme	Servis		Temizlik
	Soyma/ Doğrama	Karıştırma	Sos Hazırlama		Ön Servis	Pişirme Sonrası Servis	
(+) Müşterinin Yapmayı Tercih Ettiği Aşamalar	10	42	40	60	—	60	—
(-) Müşterinin Yapmayı Tercih Etmediği Aşamalar	50	18	20	—	60	—	60

Yüz yüze yapılan görüşmeler sonucunda 60 kişiden 10 kişi ön hazırlık aşamalarından yiyecekleri soyma ve doğramayı tercih ederken 50 kişi bunları yapmayı tercih etmemektedir. Aynı şekilde 42 kişi malzemeleri (salata malzemeleri gibi) karıştırma işlemini yapmak isterken, 18 kişi yapmak istemediğini belirtmiştir. Görüşülen insanlardan 40 kişi yemeklerinin sosunu kendisi hazırlamayı tercih ederken 20 kişi de bu işi restoranın yapmasını tercih etmektedir. Pişirme ve pişirme sonrası servis kısmını tüketicilerin hepsi kendi yapmak istemektedir. Buna karşılık temizlik (yemekten sonra masaların temizlenmesi) bütün kişiler tarafından restorandan beklenmektedir.

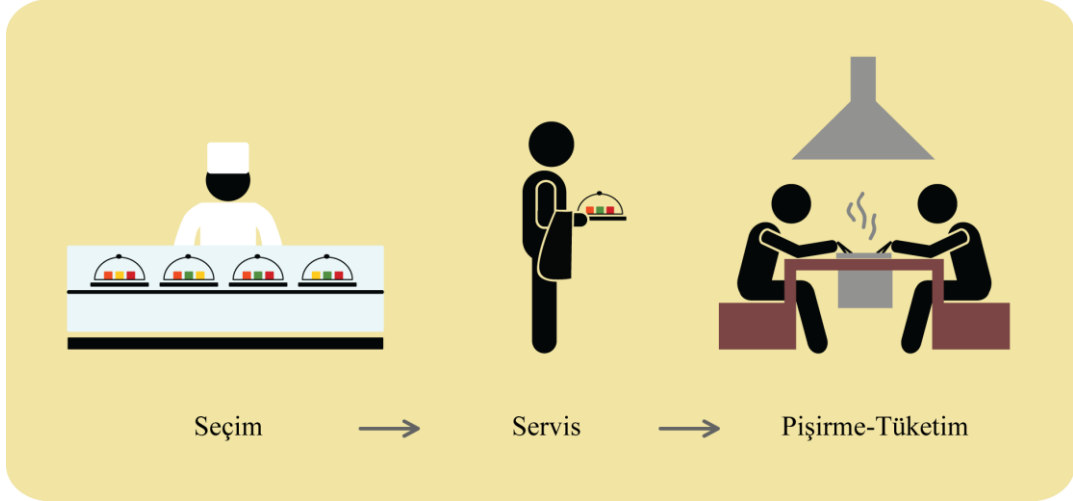
4.3. ‘Kendin Pişir, Kendin Ye’ Restoranlarında Müşterilerin Geçirdiği Süreç

Tüketiciler dışarıda yemek yeme için tercih ettikleri “kendin pişir, kendin ye” restoranlarında bir takım süreçleri deneyimler. Restoran da bir işletme olarak müşterilerine hizmet süresince bazı aşamaları gerçekleştirir ve müşteri isteklerini karşılamaya çalışır. Bir “kendin pişir, kendin ye” restoranında temel olarak gerçekleştirilen üç aşama vardır.

1. Seçim: Pişirilecek ürünlerin ve yan ürünlerin (salata, meze, tatlı vb.) seçimi ve bunların restorana bildirimidir.

2. Servis: Seçilen ürünlerin müşterilerin oturdukları masaya servisedir.

3. Pişirme ve Tüketim: Masaya gelen ürünlerden pişirilecek olanların müşteriler tarafından istenilen kıvamda pişirilmesi ve tüketimidir.

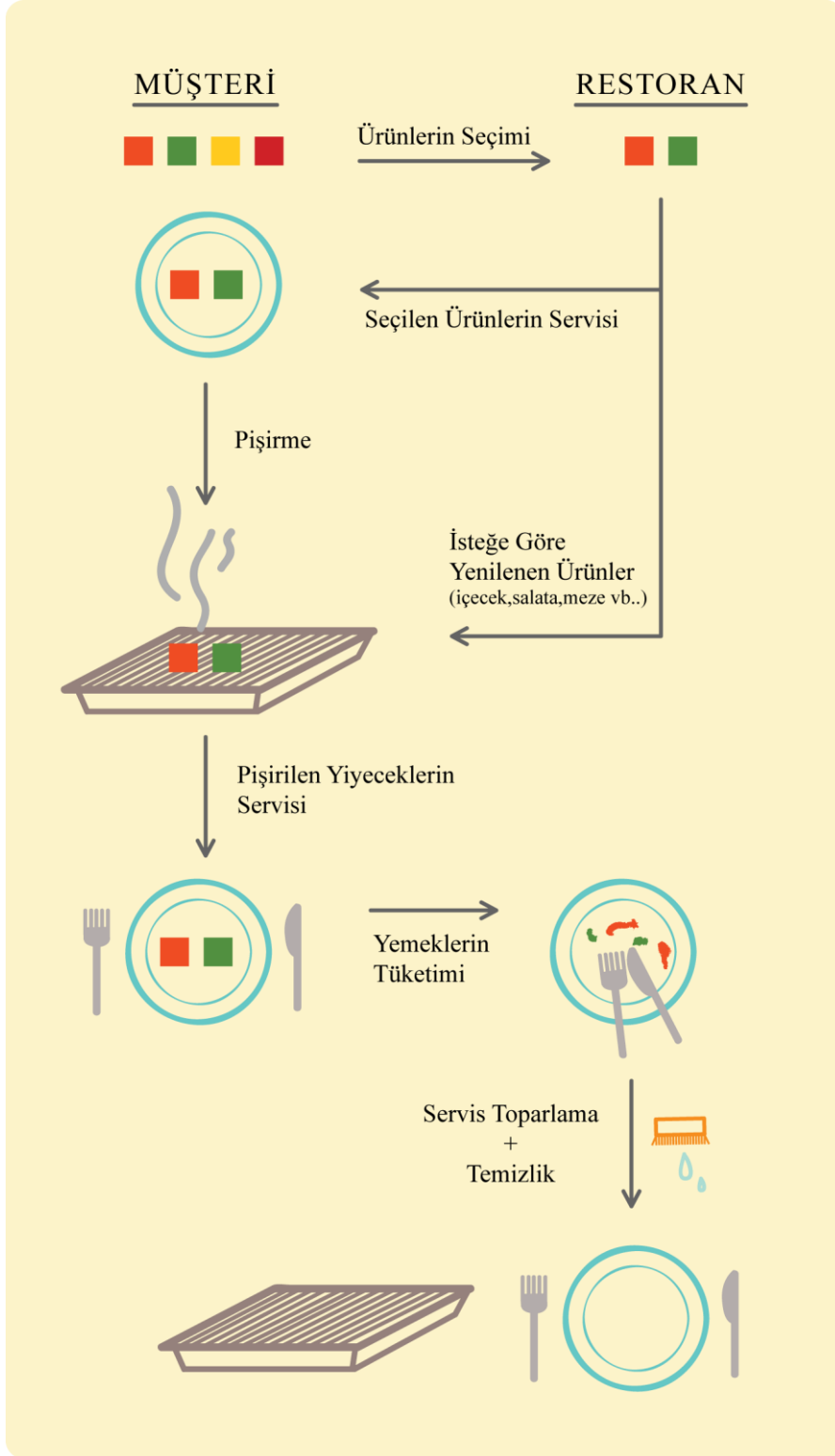


Şekil 4.3. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranında Geçirilen Temel Aşamalar

Restoranda geçirilen süre boyunca müşterilerin ve restoran çalışanlarının karşılaştıkları aşamaların daha detaylı sıralaması da şu şekildedir:

- 1- Ürünlerin Seçimi: Müşteriler restoranın sunduğu açık büfe serviste çeşitli ürünler arasından istediği ürünleri seçer ve restorana bildirir.
- 2- Seçilen ürünler fiyatları belirlenerek (etler tartılır) müşterinin bulunduğu masaya götürülür.
- 3- Müşteri henüz tüketime hazır olmayan etleri kendi istediği kıvamda pişirir ve diğer yan ürünlerle (salata, meze vb.) istediği şekilde servisini kendisi yapar.
- 4- Pişirme ve daha sonraki süreç boyunca restoran içecek ve diğer tüketilen ürünlerin yenilenmesini gerçekleştirir ve sistem içerisinde müşterinin isteklerine cevap vermeye çalışır.

- 5- Yemeklerin tüketilmesinden sonra masada kalan servis elemanları restoran tarafından toplanır ve temizlik işlemi gerçekleştirilir.



Şekil 4.4. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarında Müşterilerin Geçirdiği Süreç



Şekil 4.5. Mangalbaş Restorandaki Müşteriler (<http://www.cinaraltimangalbasi.com/>)

4.4. Mutfaktan Masaya Servis Yapan Menülü Restoranlar ile “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarının Karşılaştırılması

Mutfaktan Masaya Servis Yapılan Menülü Restoranlar

- Müşteri menüdeki seçenekler arasından tercihini yapar ve oturduğu masadan siparişini verir.
- Sipariş verildikten sonra yiyeceklerin restoran tarafından hazırlanması için, müşteri belli bir süre bekler.
- Sipariş edilen yiyecek (ler) - içecek (ler) hazır olduğunda garson tarafından masaya getirilir.
- Müşteri restoran tarafından hazırlanan yiyecekleri tüketir.
- Müşteri yemeğini bitirdiğinde boş servis restoran tarafından toplanır ve masa temizlenir.
- Müşteriler restorandan ayrılmadan önce tükettikleri yiyeceklerin parasını öder ve restorandan ayrılır.



Menüden Seçim (Sipariş Verme)



Bekleme



Servisin Gelmesi
(Pişmiş-Tüketime Hazır)



Yeme-İçme (Tüketim)

Şekil 4.6. Mutfaktan Masaya Servis Yapılan Menülü Restoranlarda Müşterinin Geçirdiği Süreç

“Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranları

- Müşteri tüketmek istediği yiyecekleri (etleri çiğ olarak) restoranda bulunan açık büfeden seçer ve sipariş verir.
- Tartımı yapılan etlerin ve diğer ek ürünlerin (meze, salata, tatlı gibi) fiyatları belirlenir.
- Seçilen yiyecekler masaya getirilir (bu tip restoranlarda et çiğ olarak getirilir).
- Pişirme işlemi, müşteri (ler) tarafından yapılır.
- Pişirme sonrası servisi de kendi yapan müşteri yiyecekleri tüketir.
- Müşteri yemeğini bitirdiğinde boş servis restoran görevlileri tarafından toplanır ve masa temizlenir.
- Müşteriler restorandan ayrılmadan önce tükettikleri yiyeceklerin parasını öder ve restorandan ayrılır.



Şekil 4.7. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranlarında Müşterilerin Geçirdiği Süreç

Mutfaktan masaya servis yapılan menülü restoranlar ve “kendin pişir, kendin ye” restoranları kıyaslandığında müşterilerin restoranda geçirdiği süreç boyunca karşılaştığı bazı aşamalarda farklılaştıkları görülmektedir. Yapılan karşılaştırma çizelge 4.2’de gösterilmiştir.

Çizelge 4.2. Mutfaktan Masaya Servis Yapan Restoranlar ile “Kendin Pişir, Kendin Ye” Restoranları Arasındaki Temel Uygulama Farklılıkları

	Mutfaktan Masaya Servis Yapan Restoranlar	“Kendin Pişir-Kendin Ye” Restoranları
Seçim – Sipariş Verme	Menüden yapılıyor (Müşteri tüketeceği yiyecekleri resimli ve/veya yazılı ifade olarak görüyor)	Açık büfeden yapılıyor (Müşteri tüketeceği yiyecekleri çiğ olarak görüp seçiyor)
Bekleme Süresi	Yiyeceklerin restoran tarafından hazırlanma/pişirilme süresi kadar müşteri bekliyor	Açık büfeden seçilen yiyecekler doğrudan masaya getiriliyor
Servisin Getirilmesi	Seçilen yiyecekler tüketilmeye hazır olarak getiriliyor	Seçim sonrasında masaya getirilen yiyecekleri müşteri istediği kıvamda kendisi pişiriyor
Boşalan Servisin Toparlanması	Yiyecek/içecekler tüketildikten sonra restoran tarafından toplanıyor	Yiyecek/içecekler tüketildikten sonra restoran tarafından toplanıyor
Ödeme	Müşteri tükettiği yiyecek/içeceklerin parasını restorandan ayrılmadan önce ödüyor	Müşteri tükettiği yiyecek/içeceklerin parasını restorandan ayrılmadan önce ödüyor

4.5. “Kendin Pişir, Kendin Ye” Mangalbaş Restoranlarla Yapılan Görüşmeler

Müşterilerin et ve kebab türü yiyecekleri kendilerinin masada bulunan “mangal” düzeneğinde pişirdikleri restoranlardan Eskişehir’de Közde Keyf* ve İstanbul’da Hanedan* ve Hünkar Mangalbaş* restoranlarında restoran müdürleri ve bir şef ile restoranların işleyişi hakkında bilgi edinmek için görüşmeler yapılmıştır. Yerinde ziyaret edilen ve incelenen restoranlarda birbirine yakın cevaplar alınmıştır. Restoranlardan alınan ortak bilgiler şu şekildedir:

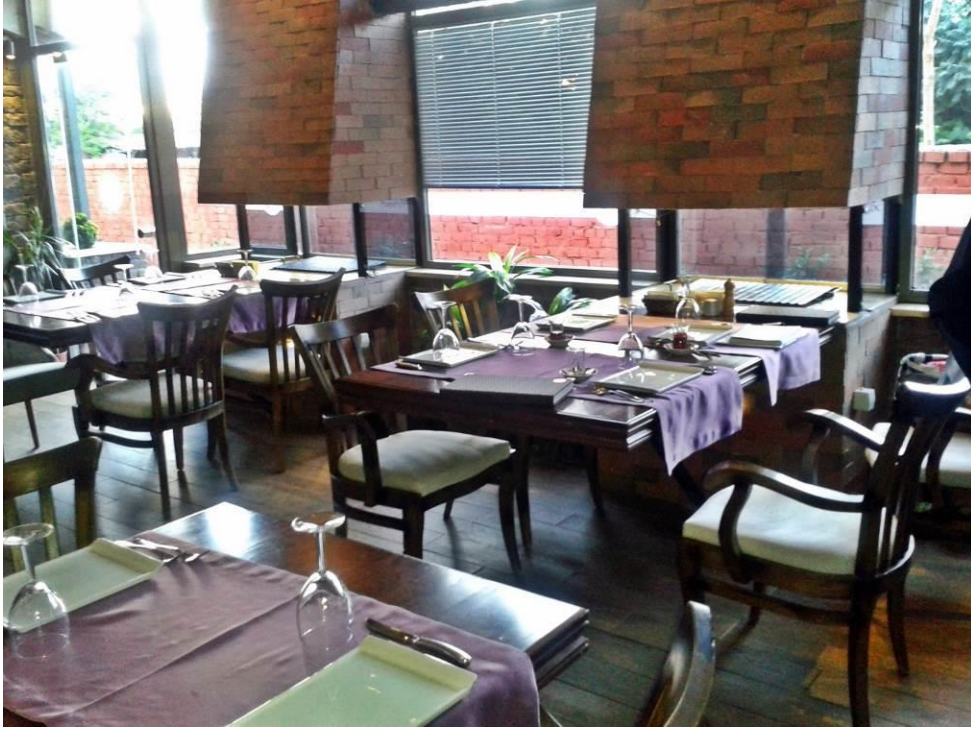
- “Kendin pişir, kendin ye” restoranlarının hemen hemen her mevsim rağbet gördüğünü fakat kış mevsimi daha çok tercih edildiğini belirtmişlerdir. Bunun sebebi olarak da havalar soğuduğunda insanların “mangal keyfi”ni açık havada yapmak istememelerine bağlamaktadırlar. Ayrıca kışın sıcak “mangalbaş”nda insanların dostları ve aileleri ile sohbet ederek et pişirmeyi sevdiklerini belirtmişlerdir.
- Restoranlara gelen müşteriler genel olarak kalabalık gruplar halinde gelmektedirler. Bunun için masalar sekiz kişiyi rahatlıkla alacak şekilde tasarlanmış.
- Restoranlardaki masaların tümü köşeli formdadır (kare veya dikdörtgen).
- Eskişehir’de ziyaret edilen restoranda mangal masanın kenarına yerleştirilmişken İstanbul’dakilerde mangal masanın ortasında yer almaktadır.

* Közde Keyf (Eskişehir) – Restoran Müdürü Yahya Büyükbacı ile yapılan görüşme (19 Eylül 2013)

*Hanedan Mangalbaş Restoran (İstanbul) – Restoran Müdürü Ramazan Tura ile yapılan görüşme (25 Eylül 2013)

* Hünkar Mangalbaş Restoran (İstanbul)- Şef Hakan Aktaş ile yapılan görüşme (25 Eylül 2013)

- Eskişehir’de görüşülen restoranda mangal masanın kenarında yer aldığı için genellikle etlerin ve sebzelerin pişirilmesi bir kişi tarafından yapılıp, sonrasında masada oturan diğer kişilere servis edilmekte.
- Restoranların tümünde et, meze ve salataların önceden seçilerek alındığı self-servis soğutucular yer almakta. Müşteriler et ve diğer yiyecekleri kendileri görüp, seçerek alıyorlar ve etler tartıldıktan sonra ödenecek fiyat belirleniyor.
- Pişirme işi mangalbaşında müşteriler tarafından yapılırken, seçilen ürünlerin masaya getirilmesi restoranda görevli garsonlar tarafından yapılıyor. Ayrıca müşteriler ayrıldıktan sonra masanın toparlanması, temizlenmesi, kömürün yenilenmesi ve yeniden yakılması kısmı da garsonlar tarafından yapılıyor.
- Müşteriler seçtikleri etleri kendileri pişirdikleri için, pişirme kıvamını ayarlama kontrol tamamen onların elinde oluyor ve malzemeleri yiyecekleri zaman pişirdikleri için soğumadan sıcak şekilde tüketebiliyorlar.
- Gelen müşteriler genelde mangal keyfi yapmak için gelen ve tanıdıklarıyla mangal etrafında sohbet ederek et pişirmeyi seven kişiler oldukları için restoranda bulunma süreleri (4-5 saate kadar) uzayabilmektedir.
- Mangal yapmayı seven insanlar tarafından tercih edilen bu tür restoranların devamlı müşterileri çoğunluktadır.



Şekil 4.8. Kozde Keyf Restoran- İç Mekan Görünüşü (Eskişehir)



Şekil 4.9. Kozde Keyf Restoran- Masa Başı Mangal (Eskişehir)



Şekil 4.10. Közde Keyf Restoran- Mangal Izgarası (Eskişehir)



Şekil 4.11. Közde Keyf Restoran- Etlerin Mangal Üzerine Yerleştirilmesi (Eskişehir)



Şekil 4.12. Hanedan Mangalbaşı Restoran- İç Mekan Görünüş (İstanbul)



Şekil 4.13. Hanedan Mangalbaşı Restoran- Masada Mangal Düzeneği (İstanbul)



Şekil 4.14. Hünkar Mangalbaşı – Self servis sistemi (İstanbul)

Etler, mezeler, salatalar gibi yiyeceklerin seçimi önceden yapılıyor ve sonra garsonlar tarafından masaya servis ediliyor.



Şekil 4.15. Hünkar Mangalbaşı – İç Mekan Görünüş (İstanbul)

5. SONUÇ

Bu tez çalışmasında bu bölüme kadar ele alınan konular birbirleriyle ilişkilendirilerek şu şekilde açıklanmaktadır:

Pişirme işlemi ile insanların yiyeceklerle ilişkisi farklı bir yön almış ve toplumların beslenme sistemlerini şekillendiren sosyal, çevresel, ekonomik ve teknolojik pek çok faktör kendilerine özgü “yemek yeme alışkanlıkları” geliştirmelerini sağlamıştır. Tarihi süreçte bütün bu faktörlerin etkisi ile şekillenen “kültür” kavramı insanların yemeğe yaklaşımında diğer toplumlardan farklılaşmalarını sağlamaktadır.

Türk toplumu da tarihi süreçte pek çok toplumun mutfak kültüründen etkilenerек bulunduğы coğrafya içerisinde sahip olduğы sosyal, kültürel niteliklerle kendi yemek yeme alışkanlıklarını geliştirmiştir. Sofra adabı örneğі olarak göçebe kültüründen gelen “yer sofrasında yemek yeme” anlayışı “sini” ile ortaya çıkarmıştır. Ünsal’ın (2011) da belirttiğі gibi “sini”de ortadan yemek yeme, bireysel kendi tabağından yemek yemeye göre paylaşımı arttıran ve sosyal bir davranıştır ve Türk mutfağının geleneksel yapısında vardır.

Türk mutfağında günümüze kadar gelmiş tarifler toplumun geleneksel yapısı içerisinde gelişmiş ve bulunduğы coğrafyanın malzemeleriyle çeşitlenmiştir. Selçuklu ve Osmanlı devrinden günümüze kadar gelen sofralar, yemeklerin sunulma sıraları ve biçimi ile klasik mutfak diye adlandırılan “türler mutfağı”nı meydana getirmiştir. Türkiye’nin çeşitli bölgelerinde yöresel malzemelerle çeşitlenen mutfak da “bölgeler mutfağı” olarak adlandırılmıştır. Bu iki mutfak kendi yemek türleriyle incelenmiş ve en kısa sürede, basit ve pratik şekilde yapılan yemek türleri ve bölge/bölgeler mutfağı tespit edilmeye çalışılmıştır.

Ön hazırlık aşamaları bakımından Akdeniz-Ege-Marmara Bölgeleri, pişirme aşamaları bakımından da Akdeniz-Karadeniz-Marmara yemeklerinin daha az zaman aldıkları gözlemlenmiştir. Türler mutfağı olarak da ele alınan yemekler arasında yumurta yemekleri, deniz ürünleri, çorbalar ve pilavların hazırlık

aşaması genel anlamda kısa sürmektedir. Pişirme süreleri açısından da yumurta yemekleri, deniz ürünleri ve et yemeklerinin pişirme sürelerinin diğer yemek türlerine göre daha kısa sürdüğü görülmüştür. En kısa sürede, pratik olarak hazırlanan bölgeler ve türler mutfağının kesişimi olarak da kebablar (susuz pişirilen et yemekleri, ızgaralar) pişirme ünitesinin tasarım kriteri olarak belirlenen temel yemek türü olmuştur.

Tasarım aşamasına geçmeden önce Türkiye’de “kendin pişir, kendin ye” aktivitelerinde kullanılan pişirme ve servis ürünlerinin örnek görselleri incelenmiştir ve dışarıda uygulanan bu aktivitelerin ekipmanlarının nasıl özelliklere sahip oldukları tespit edilmeye çalışılmıştır.

Türkiye’de “kendin pişir, kendin ye” aktivitesinin ev dışı tüketim olarak gerçekleşmesi, tezin dördüncü bölümünde dışarıda yemek yeme kültürünün konu olarak ele alınmasını gerektirmiştir. Bu bölümde amaç, ev dışı tüketime yönelik “kendin hazırla, kendin tüket”e dayalı bir ürün tasarlamadan önce Türkiye’de tüketicilerin dışarıda yemek yeme tercihlerinde etkili olan faktörleri gözden geçirmektir.

Türkiye’de dışarıda yemek yeme mekanlarından “kendin pişir, kendin ye” restoranlarında müşterilerin yapmayı tercih ettikleri ve etmedikleri aşamalar tezin tasarım kısmında önemli olacak kriterlerdir. Bu anlamda rastgele seçilen 60 kişi ile yüzyüze yapılan görüşmeler sonucunda “pişirme” eyleminin temel faaliyet olduğu ortaya çıkmış; malzemeleri karıştırma, soyma doğrama ve sos hazırlama gibi aşamaların tercihlerde değişkenlik gösterdiği tespit edilmiştir. Yemeğin tüketilmesi sonunda servisin toplanması ve temizlik kısmı ise tamamen restorandan beklenmektedir.

“Kendin pişir, kendin ye” restoranlarıyla yapılan görüşmeler de 60 kişi ile yüzyüze yapılan görüşmelerin sonuçlarını destekler niteliktedir. Bu restoranlara gelen müşteriler pişirme eylemini birer keyif aktivitesi olarak görmekte ve bu süreç boyunca tanıdıklarıyla sohbet ederek kendi istedikleri kıvamda etleri pişirmeyi tercih etmektedirler. Türk mutfağının geleneksel yapısı içerisinde yemek yeme alışkanlıklarında da yemek yemenin topluluk halinde, sosyal

iletişimi destekleyecek şekilde yapılması da yüzyıllardır kültürün bir parçası olarak kendini göstermektedir.

Sonuç olarak yapılan incelemeler ve araştırmalar neticesinde “kendin hazırla, kendin tüket”e dayalı servis tasarımına geçmeden önce bir takım kriterler belirlenmiştir. Elde edilen verilere göre iki ayrı kategoride temel birleşenler belirlenmiştir:

- 1- **Masa:** Oturma düzeni, iletişim ve yemek yeme aktivitelerini içeren masa.
- 2- **Mangal (pişirme işlemini içeren düzenek):** Tüketicilerin kullanacağı masaya kurulan pişirme düzeneği.

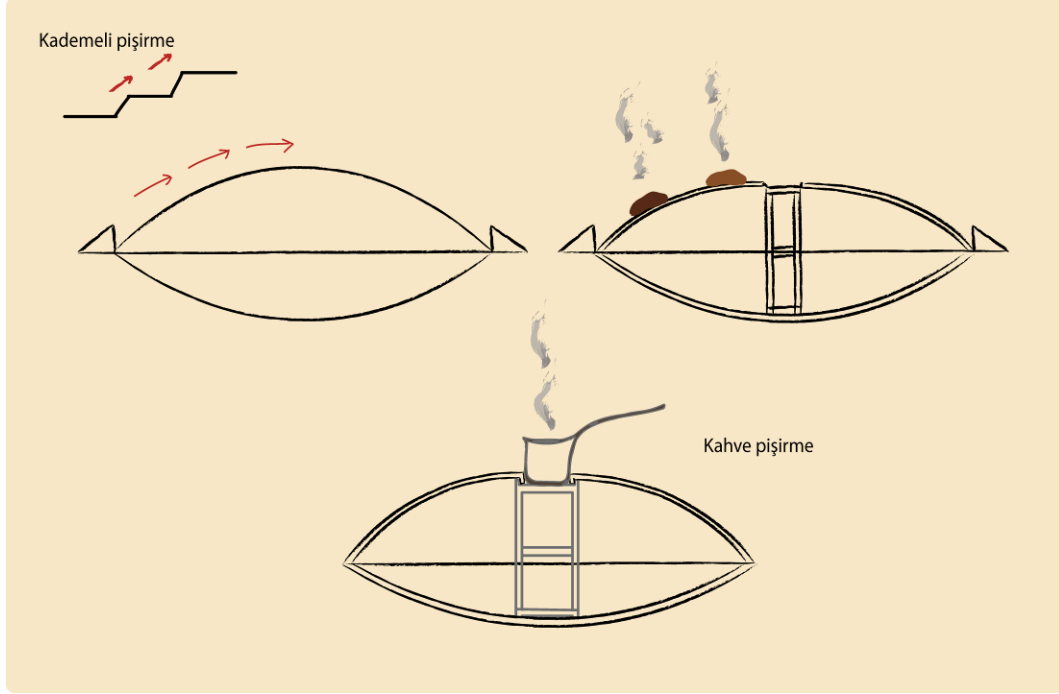
Tezin araştırma sonuçlarına göre de elde edilen veriler şu şekildedir:

- **Türler:** Et yemekleri/Kebaplar (hızlı pişirme ve kontrol etmenin kolay olması nedeniyle seçilmiştir)
- **Bölgeler:** Akdeniz, Karadeniz ve Marmara Bölgeleri
- **Müşteri Tercihleri:** Pişirme işlemini kolay ve pratik şekilde yapabilecekleri, kontrolü kolay yemekler
- **Tasarımın Formu:** Yemeklere eşit erişimi sağlayacak, aynı zamanda iletişimi ve sosyalleşmeyi destekleyecek dairesel oturma düzeni

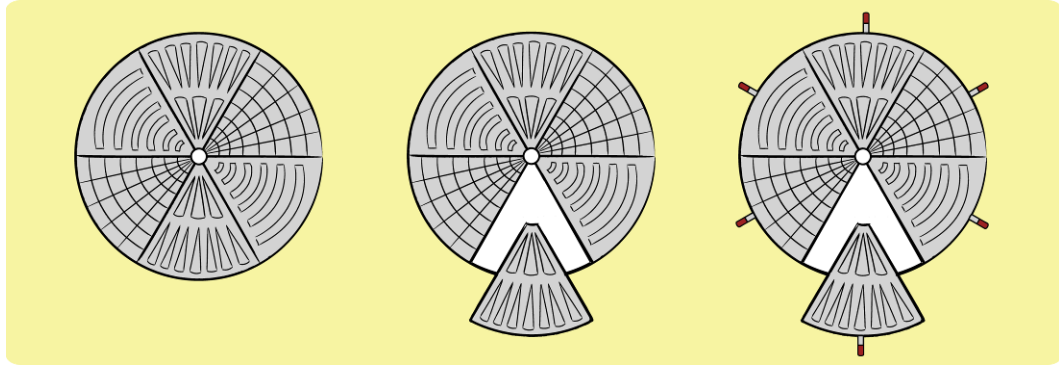
Ele alınan bütün bu kriterlerin sonucunda da çeşitli tasarım eskizleri yapılmış sonrasında da modelleme aşamasına geçilmiştir.

5.1. Kendin Hazırla, Kendin Tükete Dayalı Servis Tasarımı Projesi Örneği

Kademeli et pişirme için oval formda mangal düzeneği düşünülmüştür.

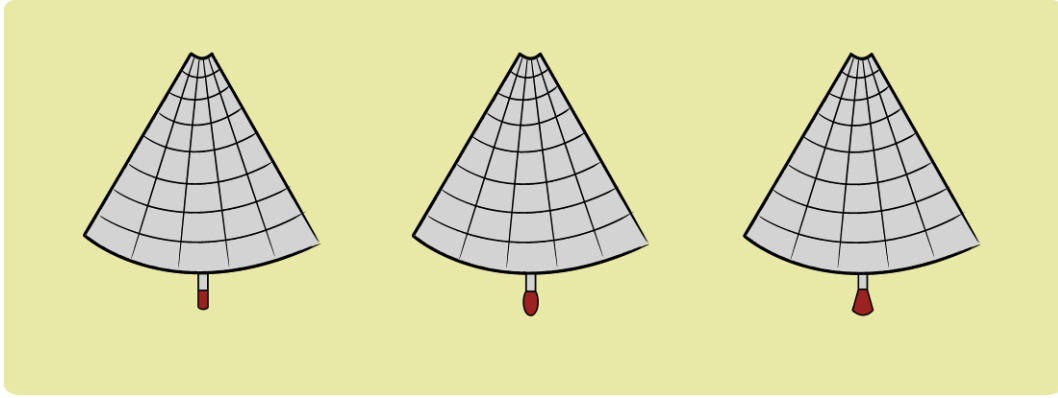


Şekil 5.1. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket’e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Kademeli Pişirme ve Mangal Üstünde Kahve Pişirme

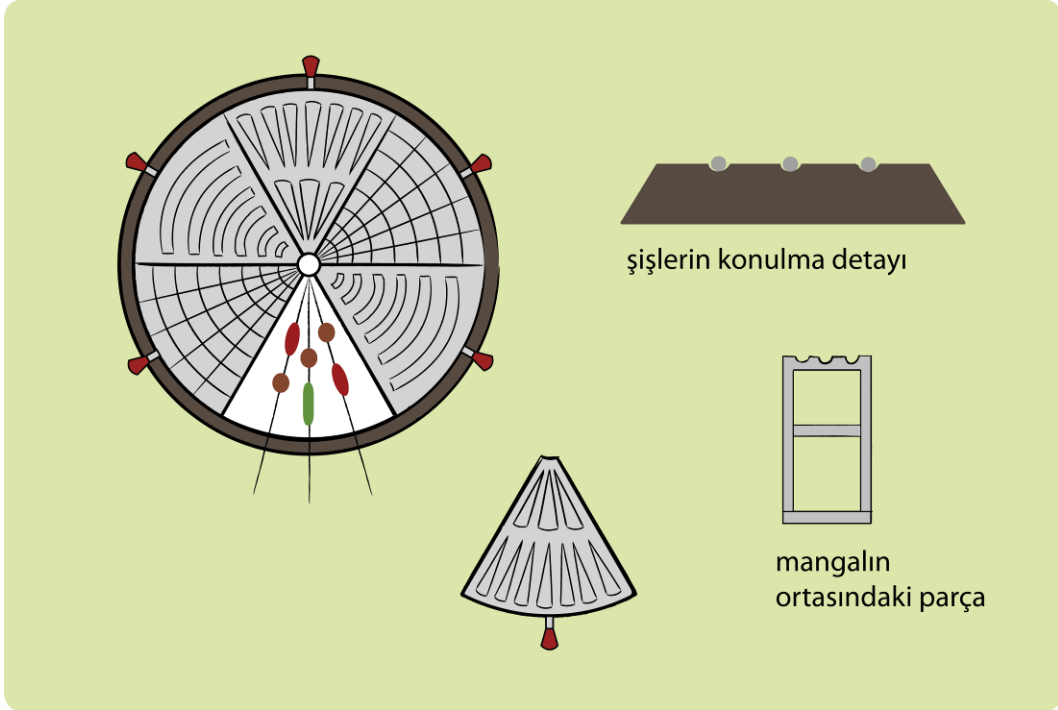


Şekil 5.2. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket’e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Farklı Pişirme Şekilleri İçin Farklı Yüzeyle Izgaralar

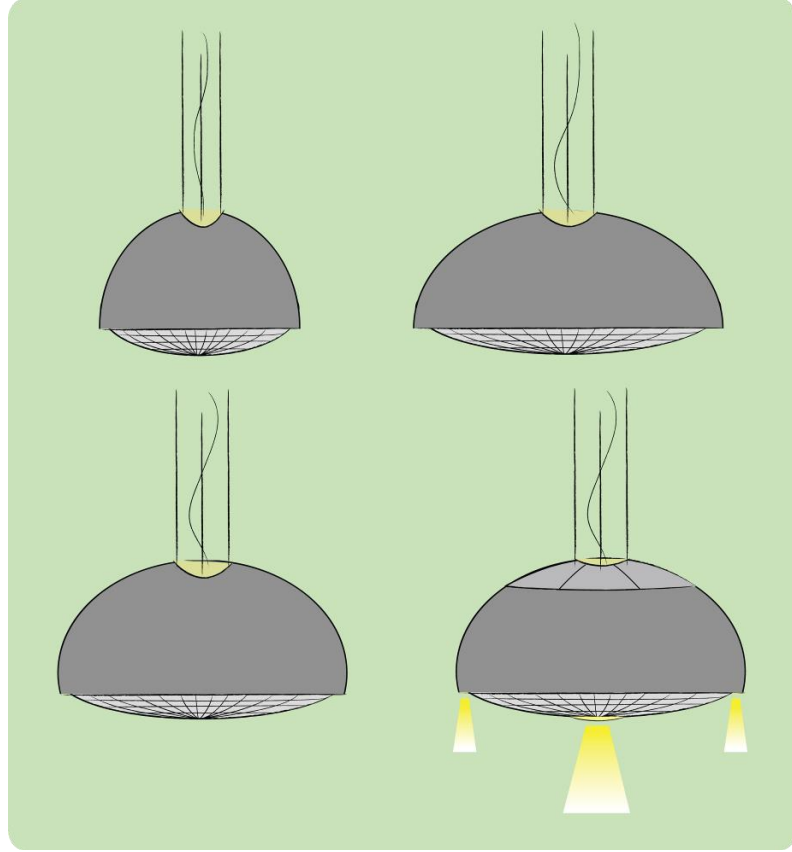
Türk toplumunun yemek yeme alışkanlıklarında oturma biçiminde önemli bir örnek olan “sini” tasarlanacak üründe bir örnek teşkil etmektedir. Sininin sağladığı dairesel oturma biçimi “kendin pişir, kendin ye” restoranlarında sofraya eşit erişim ve insanların birbiriyle rahatça iletişim kurmaları açısından avantajlıdır.



Şekil 5.3. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Izgara Sapları İçin Form Çalışmaları



Şekil 5.4. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Şiş Kebab Koyma Detayları



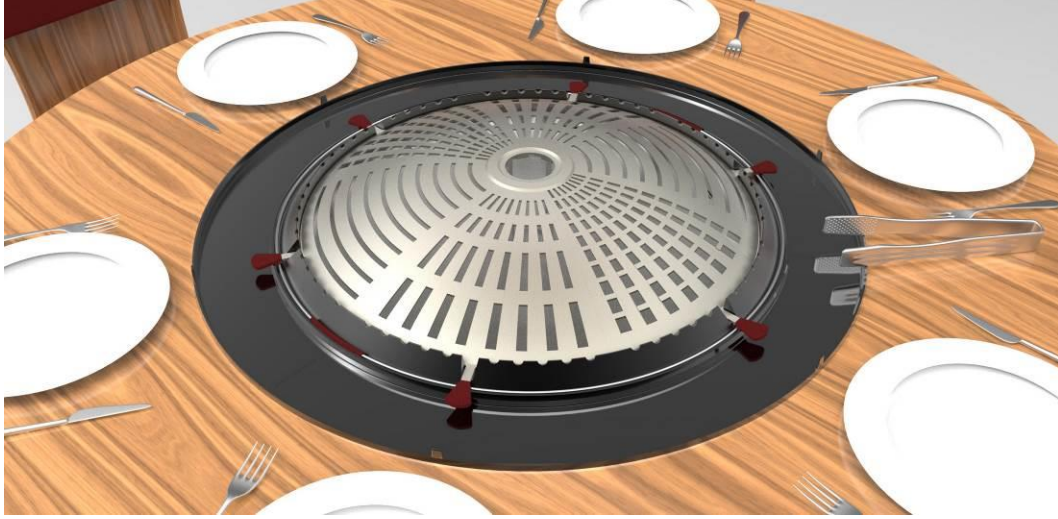
Şekil 5.5. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Eskizleri – Davlumbaz Eskizleri

5.1.1. Mangal Tasarımı Örneği



Şekil 5.6. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Genel Görünüş

Mangal tasarımında kullanılan oturma birimleri örnek olarak alınmıştır. Mangal düzeneğinin yer aldığı mekanla ilgili herhangi bir çalışma yapılmamıştır.



Şekil 5.7. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal Görünüşü

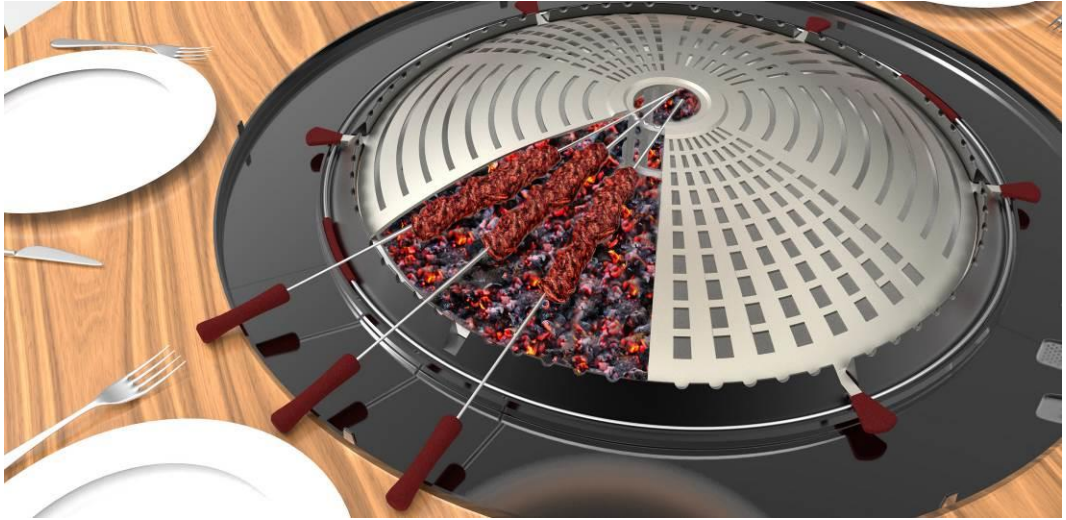
Mangal üst kısmında altı parça ızgara bulunmakta, her parça silikon malzeme olan sap kısımlarından tutularak kaldırılabilir.



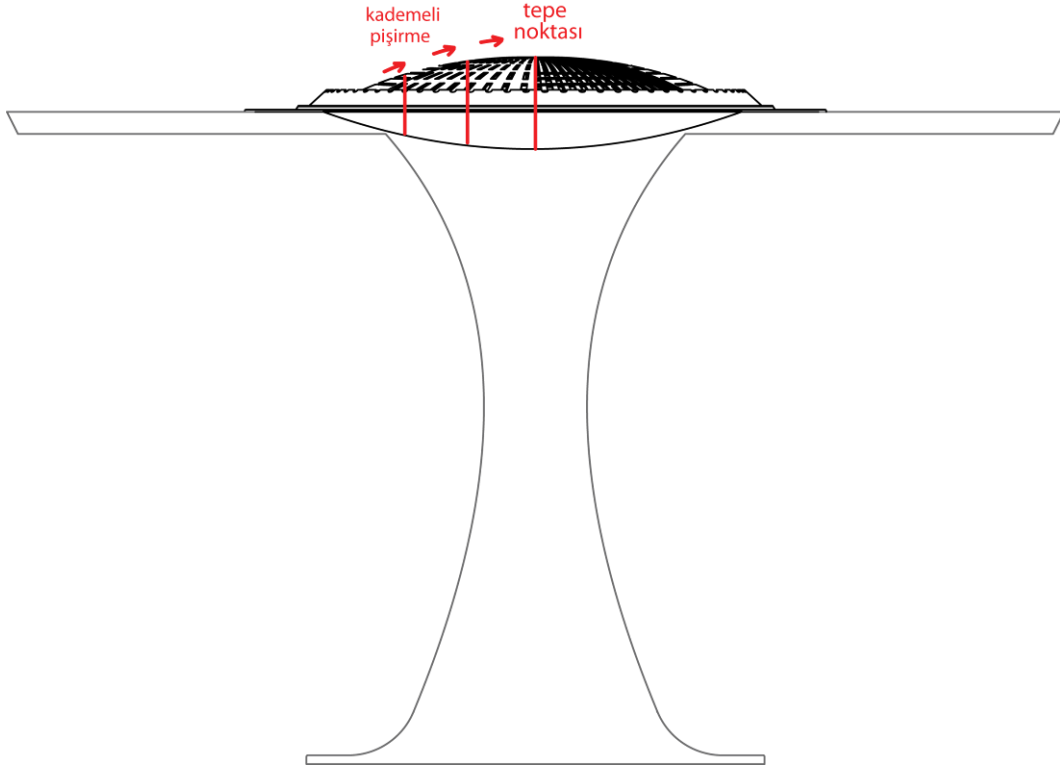
Şekil 5.8. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Masa Düzeni



Şekil 5.9. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangalda Et Pişiren İnsanların Görünüşü

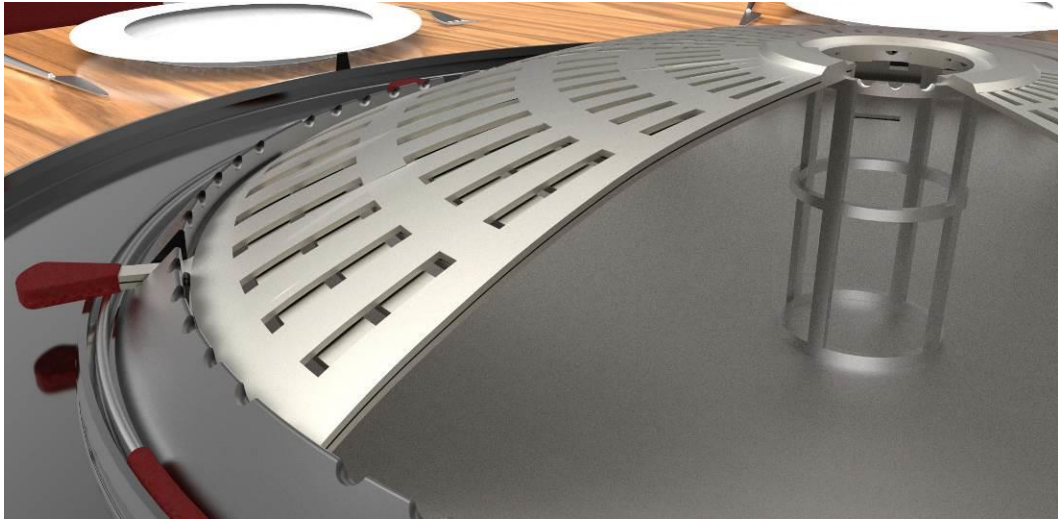


Şekil 5.10. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Izgara Parçalarının Ayrılması ile Şiş Kebap Pişirme İmkânı



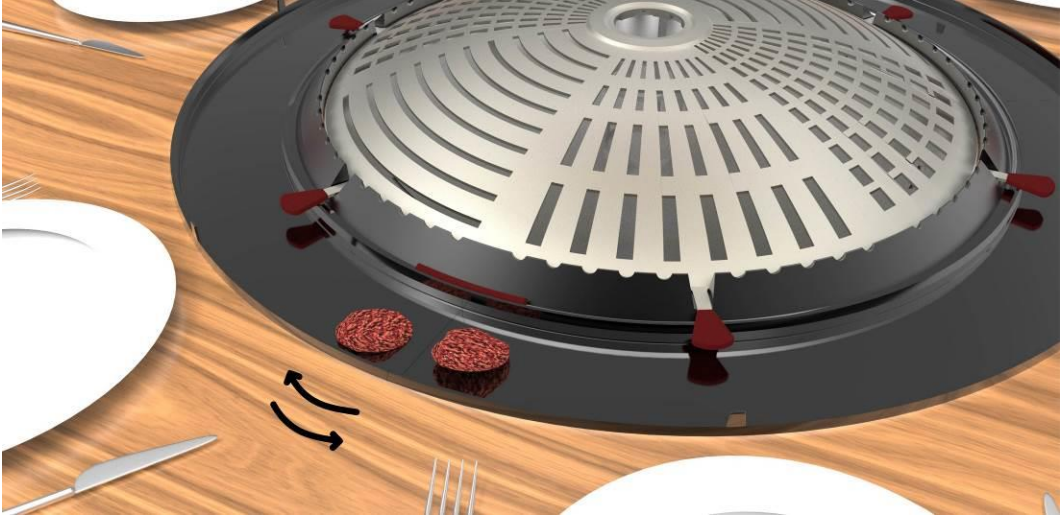
Şekil 5.11. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımında Kademeli Pişirme

Mangalın metal ızgara parçaları kaldırılarak şiş kebaplar yerleştirilebilmektedir.



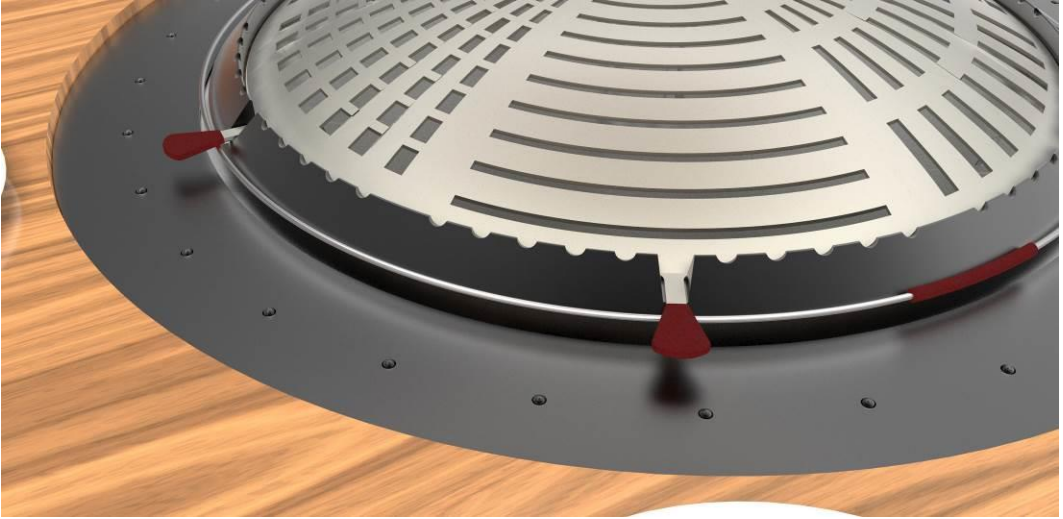
Şekil 5.12. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Izgara Parçasının Kaldırıldıktan Sonra Diğer Izgaranın Üstüne Yerleştirilmesi ile Yer Açılması

Metal ızgaralar kaldırılıp diğer parçanın üzerine konularak yer açılabilir.



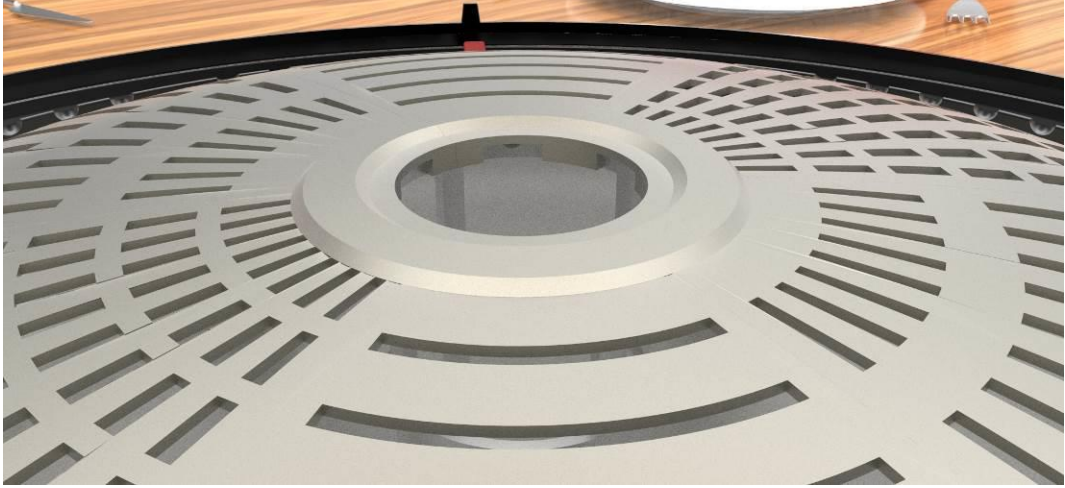
Şekil 5.13. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Kayan Düzenek Sayesinde Masada Oturan Diğer Kişilerle Yiyecek Paylaşılması

Mangalın kenarında bulunan hazneye etler konulup hazne döndürülerek karşı tarafa et iletilebilmektedir.

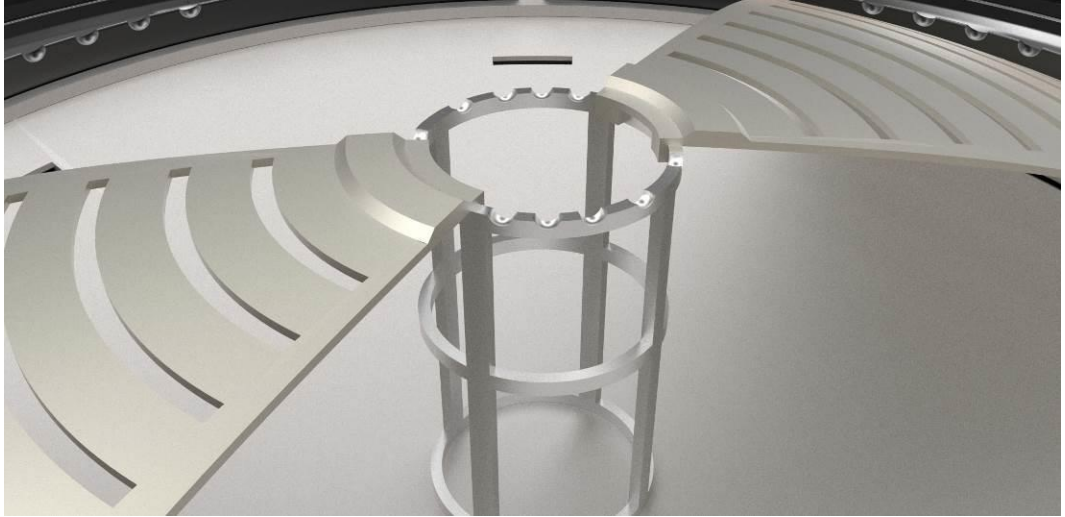


Şekil 5.14. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Kayan Düzenek Mekanizması

Haznenin altında yer alan kısımda bilyalar ile sistem kolayca döndürülmektedir.



Şekil 5.15. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangalın Üst Kısmı

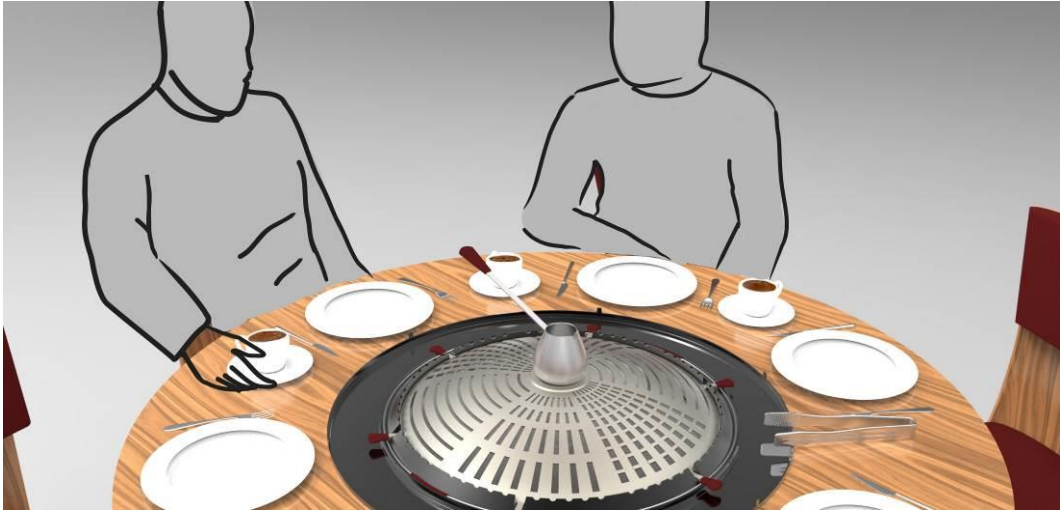


Şekil 5.16. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal Parçalarının Ortada Birleşme Detayı



Şekil 5.17. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal Keyfi Sonrası Kahve Pişirme

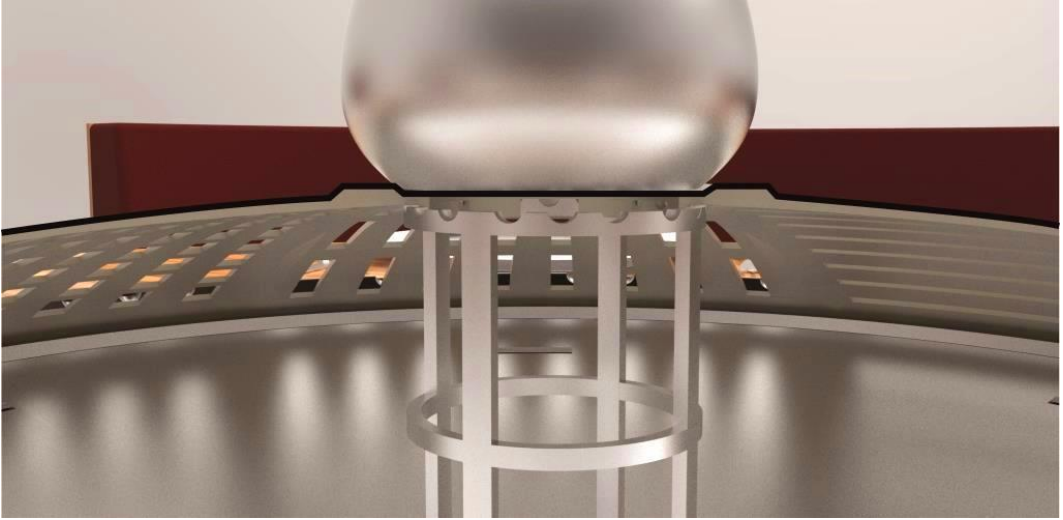
Geleneksel Türk mutfağında yemekten sonra Türk kahvesi içilmektedir. Pişirme düzeneğinin orta kısmı bu amaçla tasarlanmıştır. Ortadaki özel kısmın üzerine cezve konularak kahve pişirilebilmekte ve mangal sonrası sohbet eşliğinde keyifle içilebilmektedir.



Şekil 5.18. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal Sonrası Kahve Eşliğinde Sohbet Eden İnsanlar



Şekil 5.19. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Cezvenin Mangal Üstünde Duruşu



Şekil 5.20. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal Üstünde Cezve Duruşu (Detay)



Şekil 5.21. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal Detayı

Cezve mangal üzerine sağlam oturabilmektedir. Cezvenin taban çapı 60 mm’dir.

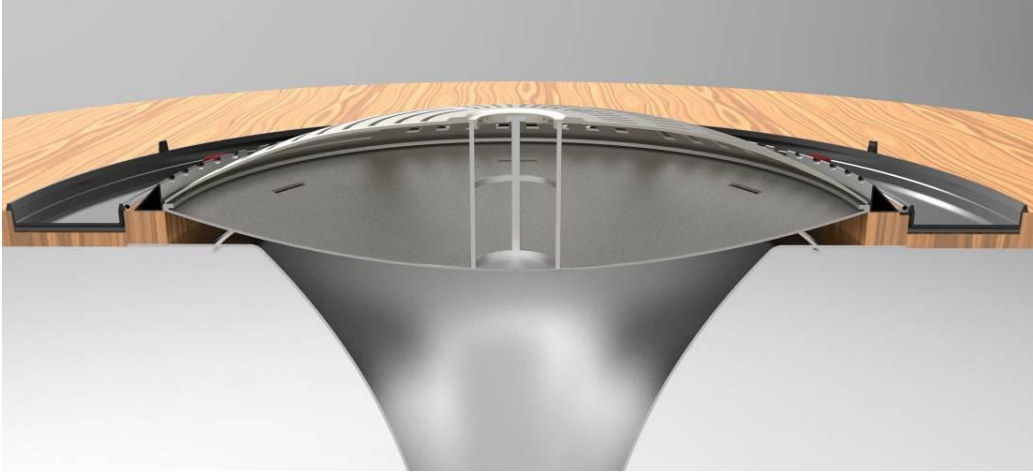


Şekil 5.22. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal İç Haznesinin Sonradan Kaldırılarak Temizlenebilmesi

Mangal haznesi boşaltılıp temizleneceği zaman sapından tutularak kaldırılabilir.



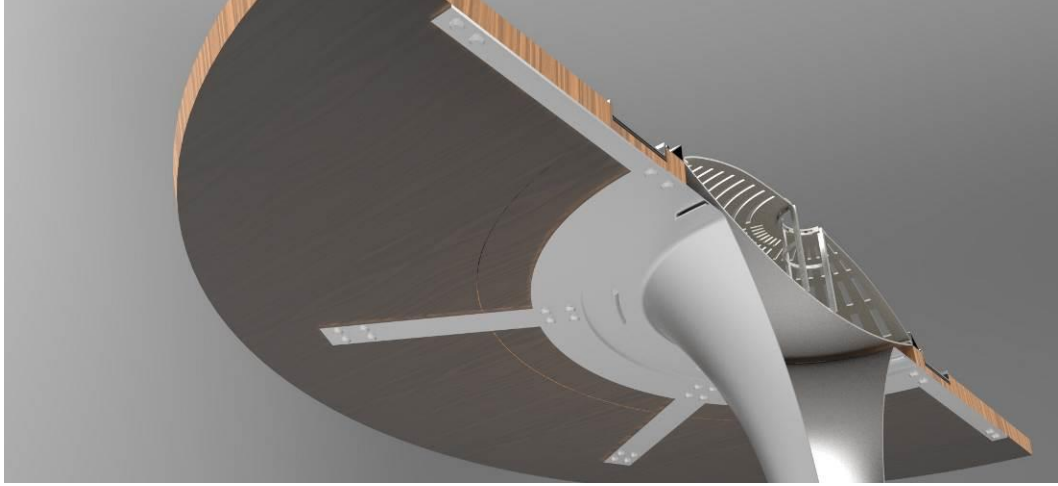
Şekil 5.23. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal İç Hazne Görünüşü



Şekil 5.24. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal ve Masa Kesiti



Şekil 5.25. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal ve Masa Kesitinin Detaylı Görünüşü



Şekil 5.26. “Kendin Hazırla, Kendin Tüket”e Dayalı Servis Tasarımı Örneği – Mangal ve Masa Kesitinde Masa Ayak Detayı

5.1.2.“Hava Filtre Eden Sistem” Tasarımı Örneği



Şekil 5.27. “Hava Filtre Eden Sistem” Tasarım Örneği – Yan Görünüş

Davlumbaz sistemi mangalın çıkardığı duman ve kirli havayı çekerek filtreden geçirip temizledikten sonra tekrar aynı mekana verecek şekilde düşünülmüştür.



Şekil 5.28. “Hava Filtre Eden Sistem” Tasarım Örneği – Genel Görünüş



Şekil 5.29. “Hava Filtre Eden Sistem” Tasarım Örneği – Aydınlatmaların Görünüşü

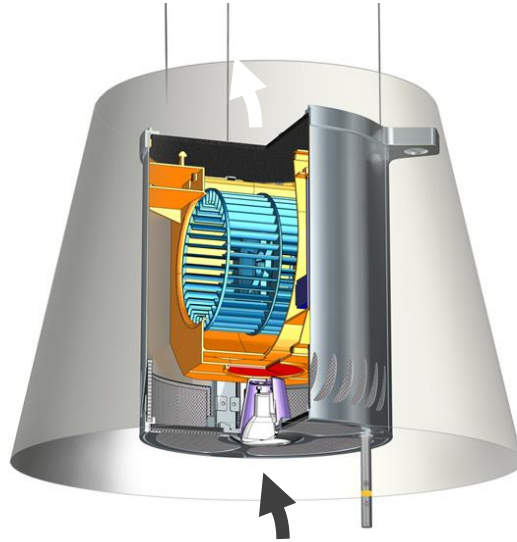


Şekil 5.30. “Hava Filtre Eden Sistem” Tasarım Örneği – Kirli Hava Girişi ve Temiz Hava Çıkışı

Davlumbazın iç kısmında havayı filtre eden bir mekanizma yer almaktadır.

“Elica” Marka Havayı Filtre Eden Davlumbazların İç Mekanizması

Davlumbaz tasarımında iç mekanizma olarak Elica marka davlumbazın iç mekanizması örnek alınmıştır.



Şekil 5.31. Elica Marka Davlumbazın İç Mekanizması - Hava Filtre Eden Davlumbazda Kirli Hava Girişi ve Temiz Hava Çıkışı (<http://blog.elica.it/2012/10/1%E2%80%99innovazione-riesce-a-mettere-in-gioco-le-cose/>)

Sonuç olarak köklü tarihsel geçmişi boyunca birçok kültürle etkileşime giren Türk mutfağı, elverişli coğrafi ve iklimsel koşulları ve çeşitli ürünleriyle kendine özgü zengin bir yapıya sahiptir. Bütün bu çeşitliliğin yanında Türk mutfağında sofrada paylaşım ve sosyalleşme de tarih boyunca önemli olmuştur.

Dışarıda yemek yeme aktivitesi olarak da insanlara yemek yerken sosyalleşebilecekleri bir ortam sunan “kendin pişir, kendin ye” restoranları Türkiye’de yaygındır. Bu tür restoranlar klasik restoranlara göre (mutfaktan masaya servis yapan menülü restoranlar) insanlara yemekle birlikte yemek pişirme deneyimini, paylaşımı ve sosyalleşmeyi de sunmaktadır.

Genel olarak incelenen Türk mutfağı yemekleri ve Türk toplumunun yemek yeme alışkanlıkları Türk mutfağının “kendin hazırla, kendin tüket”e uygun yemekleri ve geleneksel yapıyı içerdiğini göstermektedir. “Kendin pişir, kendin ye” restoranlarında müşterilerin arkadaşları, aileleri ve yakınları ile birlikte aynı masa etrafında yemek pişirmesi ve yemesi, temel bir ihtiyaç olan “yemek yeme”nin toplumun kültürel yapısı içerisinde şekillenmesinin sonucudur.

Bu tez çalışmasında Türk toplumunun yemek yeme alışkanlıkları, türler ve bölgeler mutfağının süreleri ve yapım aşamaları ile incelenmesi, kişilerle yapılan görüşmeler, incelenen restoranlar tezin sonuç kısmında ürün tasarımı kriterlerinin belirlenmesini sağlamıştır. Bu kriterler (kolay ve kısa sürede yemek pişirme, paylaşım ve sosyalleşme) ile birlikte Türk mutfağının geleneksel yapısını destekleyecek şekilde tasarlanan servis tasarımı örneği tezin sonunda sunulmuştur.

Bu tez çalışmasında ele alınan Türk mutfak kültürü ve yemek yeme alışkanlıkları ile ilgili konular mangal tasarımı örneğini oluşturmada temel belirleyiciler olmuştur. Bu konular kapsamlı bir şekilde mekanla ilgili girdiler ve servis tasarımının diğer öğeleri ile beraber ileri bir servis tasarımı projesi olarak gelecekte ele alınabilir.

KAYNAKLAR

- Ak, K. (2007), *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Seramik Anasanat Dalı, Eskişehir.
- Arlı, M. (1982), “Türk Mutfağına Genel Bir Bakış”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, No:41, 19-21.
- Arsel, S. (2005), *Eskimeyen Tatlar ve Türk Mutfak Kültürü* (Ed: Pekin, E., Sümer, A.), Vehbi Koç Vakfı Yayınları, No: 7.
- Arslan, Ö. (2010), *Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personel ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Arslan, P. (1997), “Toplumun Geleneksel Yemek Kültürünün Değişimi-Hızlı Hazır Yemek Sistemine (Fast Food) Geçiş”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Ed: Toygar, K.), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, No:20, 29-30.
- Artun, E. (2005), *Türk Halk Bilimi*, KİTABEVİ Yayınları, İstanbul, 291-292.
- Baysal, A., Merdol, T.K., Saçır, H., Taşçı, N.C. ve Başoğlu, S. (1993), *Türk Mutfağından Örnekler*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Baysal, A. (1993a), “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Ed: Toygar, K.), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, No:3, 13-19.
- Baysal, A. (1993b), *Beslenme Kültürümüz*, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Ankara, 2-88.

- Belge, M. (2001), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul, 15-364.
- Beşirli, H. (2010), Yemek, Kültür ve Kimlik, Milli Folklor Üç Aylık Uluslar Arası Halk Bilimi Dergisi, Cilt:11, Sayı:87, 159-160.
- Beşirli, H. (2012), *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Phoenix Yayınevi, Ankara, s. 115.
- Bilgin, A. (2008a), “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, Türk Mutfağı (Ed: Bilgin, A., Samancı, Ö.), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, No: 3166, 71-91.
- Bilgin, A. (2008b), “Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”, Yemek Kitabı (Ed: Koz, M.S.), KİTABEVİ Yayınları, İstanbul, s. 84.
- Bilgin, A., Samancı, Ö. (2008), Türk Mutfağı (Ed: Bilgin, A., Samancı, Ö.), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, No: 3166, 9-10.
- Çetin, A. (2008), “Karahanlı – Selçuklu – Memluk Çizgisinde Türk Mutfağı”, Türk Mutfağı (Ed: Bilgin, A., Samancı, Ö.), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, No: 3166, 27-31.
- Doğanbey, N. (1988), “Türk Mutfak Kültürü”, 2. Milletlerarası Yemek Kongresi (Ed: Halıcı, F.), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, Türkiye, 127-130.
- Duvarcı, A. (1991), “Türk Mutfak Kültürü ve Bazı Tarihi Yemekler”, Türk Aile Ansiklopedisi, T.C. Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Başkanlığı Yayınları, Ankara, 768-769.
- Duvarcı, A. (2002), “Türklerde Yiyecek İçecek Kültürü”, TÜRKLER, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, Cilt.4, s. 230.
- Edwards, J.S.A., Gustafsson, I.B. (2008), “The Five Aspects Meal Model”, *Journal of Food Service*, 19(1), s. 7.

- Eksen, İ. (2008), *İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine*, Everest Yayınları, İstanbul, s. 51.
- Ersoy, Y. (2002), "Türk Mutfak Kültürü", TÜRKLER, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, Cilt.4, 222-228.
- Ertaş, Y., Karadağ, M.G. (2013), Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2(1).
- Genç, R. (1982), "IX. Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, No:41, s. 58.
- Güler, S. (2007), "Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme", I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler (Ed: Aktaş, A., Özdemir, A., Kesgin, M.), Antalya, 19-25.
- Güler, S. (2010), "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 26-28.
- Gümüş, H. (2011), *Türk Mutfak Kültüründe Çorba*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Sakarya.
- Gürkan, O. T. (2007), *Yöresel Türk Mutfağı*, Yaylın Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2004), *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayınları, İstanbul, s. 159.
- Gürsoy, D. (2011), *Kuzeyden Güneye... Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız*, Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2013), *Tiridine Tiridine Suyuna da Bandım... Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

- Güvenç, B. (2005), “Yemek, Kültür ve Yemek Kültürü”, Eskimeyen Tatlar ve Türk Mutfak Kültürü (Ed: Pekin, E., Sümer, A.), Vehbi Koç Vakfı Yayınları, No: 7, s. 15.
- Halıcı, N. (1991), “Türk Ailesinin Mutfak Kültürü”, Türk Aile Ansiklopedisi, T.C. Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu Başkanlığı Yayınları, Ankara, s. 760.
- Halıcı, N. (2009), *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Işın, E. (2006), “Sohbet Mekanı Olarak Kahvehaneler”, Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak (Ed: Faroqhi, S., Neumann, C.H.), Kitap Yayınevi, İstanbul, s. 230.
- Koçbek, A. D. (2005), *Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma*, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Eskişehir.
- Kut, G. (2002), “Türklerde Yemek Kültürü”, TÜRKLER, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, Cilt.4, s. 215.
- Maviş, F. (2003), *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*, DETAY Yayınları, Ankara, 2-60.
- Merdol, T. K. (1998), “Tarihten Günümüze Toplular ve Beslenme Alışkanlıkları”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Ed: Toygar, K.), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, No:22, s. 140.
- Öncü, M.A., Çatı, K., Özbay, G. (2007), “Hızlı Yiyecek İşletmelerinin Tercihinde Etkili Olan Faktörler”, *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 9, Sayı:1.
- Özdemir, B. (2010), “Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt.21, Sayı:2.

- Özdemir, Nebi. (2002), Türkiye’de Siyasal Parti Kültürü, Milli Folklor Üç Aylık Uluslar Arası Halk Bilimi Dergisi, Cilt:7, Sayı: 56, s. 66.
- Sağır, A. (2012), “Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı”, Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, Ankara, Sayı: 7/4, s. 2676.
- Samancı, Ö. (2008), “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, *Türk Mutfağı* (Ed: Bilgin, A., Samancı, Ö.), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, No:3166, 317-318.
- Sauner M. H. (2008), “Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları”, *Türk Mutfağı* (Ed: Bilgin, A., Samancı, Ö.), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, No:3166.
- Sürücüoğlu, M. S. (1999), Osmanlı İmparatorluğu’nda Mutfak Teşkilatı Protokol Tören ve Şenlik Yemekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Ed: Toygar, K.), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, No:23, s. 55.
- Şahin, H. (2008), “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, Türk Mutfağı (Ed: Bilgin, A., Samancı, Ö.), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, No:3166, s. 40.
- Talas, M. (2006), Tarihî Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Konya, Sayı: 18, s. 276.
- Tezcan, M. (1982), “Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, No:41, 113-121.
- Tezcan, M. (2000), “Türk Yemek Kültürünün Yörelere Göre Farklılaşması”, Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, T.C Kültür Bakanlığı Yayınları, No:2515, 29- 47.

Toygar, K. (1982), “Değişen Türk Mutfağı”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, No:41, 154-155.

Ünsal, A. (2011), *İstanbul’un Lezzet Tarihi*, NTV Yayınları, İstanbul, 29-146.

Yalçın, M. (2008), *İnsan-Çevre Etkileşimi Kapsamında Yemek Yeme Mekanlarının Kimlik Oluşumundaki Belirleyiciler*, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İç Mimari ve Çevre Tasarımı Anasanat Dalı, Ankara.

Yaman, R. (1988), “Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, 2. Milletlerarası Yemek Kongresi (Ed: Halıcı, F.), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, Türkiye, 466-467.

Wrangham, R. (2009), *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*, Profile Books Publisher, London, s. 2.

İnternet Kaynakları

<http://aregem.kulturturizm.gov.tr> (29/06/2013)

<http://www.lezzet.com.tr/> (03/08/2013)

<http://mutfaksirlari.com/> (03/08/2013)

<http://www.mutfakonlugu.com/> (03/08/2013)

<http://www.morbiber.com/> (03/08/2013)

<http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi#tepe> (10/08/2013)

<http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi/yorelere-gore-turk-mutfagi#tepe> (10/08/2013)

<http://www.tgdturkey.com/tr/turkiye-mutfagi/akdeniz-mutfagi#tepe> (10/08/2013)

<http://berfendber.blogspot.com.tr/2012/08/guney-dogu-anadolu-mutfag-southeastern.html> (10/08/2013)

<http://www.mustafadere.com/MakaleDetay.aspx?ArticleID=15> (16/08/2013)

<http://www.cinaraltimangalbasi.com/> (18/10/2013)

http://www.kadindestek.org/dosya/Restoran_Isletme.pdf (04/01/2014)

<http://sektorlernelnedurumda.blogspot.com.tr/2012/09/hazr-yemek-sektoru.html> (04/01/2014)

<http://www.envanter.gov.tr/belge/halk-kulturu/detay/29513?lang=en> (02/02/2014)

<http://www.bilgiyuvasi.net/osmanli-mutfagi-ve-yemek-kulturu> (15/02/2014)

<http://blog.elica.it/2012/10/l%E2%80%99innovazione-riesce-a-mettere-in-gioco-le-cose/> (01/03/2014)

Kişisel Görüşmeler

Közde Keyf Restoran Müdürü Yahya Büyükbacı ile Yapılan Kişisel Görüşme.
Görüşme Tarihi: 19 Eylül 2013

Hanedan Mangal başı Restoran Müdürü Ramazan Tura ile Yapılan Kişisel Görüşme. Görüşme Tarihi: 25 Eylül 2013.

Hünkar Mangal başı Şef Hakan Aktaş ile Yapılan Kişisel Görüşme. Görüşme Tarihi: 25 Eylül 2013