

**T.C. KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**TÜRKİYE VE BALKAN DEVLETLERİ İLİŞKİLERİ**  
**KAPSAMINDA MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Ezgi EKİNCİ**

**KOCAELİ 2021**

**T.C. KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**TÜRKİYE VE BALKAN DEVLETLERİ İLİŞKİLERİ**  
**KAPSAMINDA MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Ezgi EKİNCİ**

**Prof. Dr. Emrah ÖZKUL**

**Tezin Kabul Edildiği Enstitü Yönetim Kurulu ve Karar No: 29/12/2021-27**

**KOCAELİ 2021**

## ÖNSÖZ

Öncelikle yüksek lisans eğitimim ve tez hazırlama dönemim süresince yardımları ve desteğiyle büyük katkı sağlayan, akademik çalışmalarda bulunmama teşvik eden, kendisi ile birlikte çalışmaktan memnuniyet duyduğum çok değerli tez danışmanım Sayın Prof. Dr. Emrah ÖZKUL hocama göstermiş olduğu sabır, destek ve anlayışıyla, üzerimdeki emeklerinden dolayı teşekkür ederim. Kendisi, değerli görüşleriyle akademik hayatıma katkı sağladığı gibi sosyal hayatımda da bilgileri ve tecrübeleriyle ışık olmuştur.

Lisans ve Yüksek Lisans eğitimim boyunca kendisini örnek aldığım sosyal ve akademik konular hakkındaki değerli görüşlerinden etkilendiğim Düzce Üniversitesi Akçakoca Turizm ve Otelcilik Yüksekokulu Öğretim Üyesi olan değerli hocam Sayın Doç. Dr. Erkan TAŞKIRAN'a teşekkür ederim.

Tez çalışmam boyunca her daim motive ederek vermiş oldukları desteklerinden dolayı Kocaeli Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Doktora öğrencisi olan Emre UYGUN'a ve birlikte en güzel anılarımı yaşadığım, değerli görüşlerinden yararlandığım çok kıymetli arkadaşım Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi öğrencisi Alperen Çağın ARDUÇ'a ayrıca desteğini her daim hissettiğim İstanbul Arel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi olan Doç. Dr. Volkan TATAR'a çok teşekkür ederim.

Araştırma süresince Balkan Mutfak Kültürü'ne dair her türlü bilgiyi danıştığım, Bosna-Hersek Sarajevo'da bulunan Busatour şirketi sahibi Burak BAĞLAN'a teşekkür ederim.

Her zaman olduğu gibi tez çalışmam süresince de manevi desteklerini esirgemeyerek beni bu günlere getiren, emek veren, her daim yanımda olan çok değerli annem, babam ve ablama en içten sevgilerimle teşekkür etmeyi bir borç bilirim.

**Ezgi EKİNCİ**

## İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	i
İÇİNDEKİLER .....	ii
ÖZET.....	v
ABSTRACT .....	vi
SİMGELER VE KISALTMALAR .....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	viii
TABLolar LİSTESİ.....	ix
GÖRSELLER LİSTESİ .....	x
GİRİŞ .....	1

### BİRİNCİ BÖLÜM

<b>1. ARAŞTIRMA İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER .....</b>	<b>5</b>
1.1. Araştırmanın Kapsamı .....	5
1.2. Araştırmanın Amacı .....	5
1.3. Araştırmanın Önemi.....	6
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	6
1.5. Araştırmanın Yöntemi.....	6

### İKİNCİ BÖLÜM

<b>2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE GELİŞİM EVRELERİ .....</b>	<b>8</b>
2.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfak Kültürü .....	10
2.2. İslamiyet'in Kabulüyle Türk Mutfak Kültürü .....	13
2.3. Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü .....	15
2.4. Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü.....	18
2.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü .....	23
2.6. ANADOLU'YA YÖNELİK GÖÇLER VE YEMEK KÜLTÜRÜ .....	27
2.6.1. Balkan Göçleriyle Anadolu'da Şekillenen Mutfak Kültürü.....	33
2.6.2. Anadolu'ya Göç Sonrası 19. Yüzyıl Balkan Mutfakları .....	37
2.6.3. Balkan Göçleriyle Türk Mutfak Kültürü.....	40

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

<b>3. TÜRKİYE-BALKAN ETKİLEŞİMİ VE BALKAN YEMEK KÜLTÜRÜ .....</b>	<b>43</b>
3.1. ARNAVUTLUK MUTFAK KÜLTÜRÜ .....	45
3.1.1. Arnavutluk-Türkiye İlişkileri .....	46
3.1.2. Arnavutluk-Türkiye Etkileşimiyle Oluşan Mutfak Kültürü.....	49

3.1.2.1. Arnavut Mutfağında Çorbalar .....	50
3.1.2.2. Arnavut Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri.....	50
3.1.2.3. Arnavut Mutfağında Hamur İşi .....	51
3.1.2.4. Arnavut Mutfağında Tatlı ve İçecek Kültürü .....	52
3.2. KOSOVA MUTFAK KÜLTÜRÜ .....	53
3.2.1. Kosova-Türkiye İlişkileri .....	54
3.2.2. Kosova-Türkiye Etkileşimiyle Oluşan Mutfak Kültürü.....	55
3.2.2.1. Kosova Mutfağında Çorbalar .....	58
3.2.2.2. Kosova Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri.....	58
3.2.2.3. Kosova Mutfağında Hamur İşi .....	60
3.2.2.4. Kosova Mutfağında Tatlı ve İçecek Kültürü .....	61
3.3. MAKEDONYA MUTFAK KÜLTÜRÜ .....	62
3.3.1. Makedonya-Türkiye İlişkileri .....	62
3.3.2. Makedonya-Türkiye Etkileşimiyle Oluşan Mutfak Kültürü .....	65
3.3.2.1. Makedonya Mutfağında Çorbalar.....	66
3.3.2.2. Makedonya Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri.....	67
3.3.2.3. Makedonya Mutfağında Hamur İşi .....	67
3.3.2.4. Makedonya Mutfağında Tatlı ve İçecek kültürü .....	70
3.4. BOSNA-HERSEK MUTFAK KÜLTÜRÜ .....	71
3.4.1. Bosna-Hersek ve Türkiye İlişkisi .....	72
3.4.2. Bosna-Hersek ve Türkiye Etkileşimiyle Oluşan Mutfak Kültürü .....	74
3.4.2.1. Bosna-Hersek Mutfağında Çorbalar.....	75
3.4.2.2. Bosna-Hersek Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri .....	77
3.4.2.3. Bosna-Hersek Mutfağında Hamur İşi.....	79
3.4.2.4. Bosna-Hersek Mutfağında Tatlı ve İçecek Kültürü.....	80
3.5. DİĞER BALKAN DEVLETLERİ MUTFAK KÜLTÜRLERİ.....	82
3.5.1. Hırvatistan Mutfak Kültürü .....	82
3.5.2. Sırbistan Mutfak Kültürü .....	84
3.5.3. Bulgaristan Mutfak Kültürü .....	86
3.5.4. Romanya Mutfak Kültürü .....	92
3.5.5. Yunanistan Mutfak Kültürü .....	94

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

<b>4. BALKAN LEZZETLERİYLE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ .....</b>	<b>101</b>
4.1. Balkan Mutfağından Et Ürünleri: Besi ve Av Hayvanları .....	102
4.2. Balkan Mutfağından Çorbalar .....	105
4.3. Balkan Mutfağından Sebzeler .....	106
4.4. Balkan Mutfağından Hamur İşleri.....	110
4.5. Balkan Mutfağından Tatlılar .....	112
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>114</b>

<b>KAYNAKÇA</b> .....	<b>120</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ</b> .....	<b>137</b>



## ÖZET

Kültür, toplumların yaşam tarzından beslenen, gelenek ve göreneklerimizi oluşturan, geçmişten bugüne kadar gelen, toplumların ortak mirasıdır. Türk kültürünün önemli bir parçası olan ve kimliğini yansıtan Türk mutfağı, çevresini oluşturan Orta Doğu, Balkanlar ve Kafkasya kültüründen etkilenerek gelişme göstermiştir. Bu bölgelerde en fazla ilişkiyi ise Balkanlar ile kurmuştur. Yaklaşık altı yüz yıllık bir geçmişe sahip olan etkileşim, özellikle kültür, gelenek ve göreneklerde kendini göstermiştir. Bölge halklarıyla farklı zeminlerde ve yoğun olarak kurulan ilişki, göçler, savaşlar, ittifak antlaşmaları ve ulaşım gibi, derin bir etkileşimle sonuçlanmıştır. Dünya mutfakları içinde önemli bir yere sahip olan Balkan Mutfakları, geçmişten bugüne köklü bir kültürel değere sahip olan mutfaklar arasındadır. Balkan uluslarının Türklerle ilişkileri ilk çağlardan başlamaktadır. Orta Asya'nın göçebe kültüründen gelen et çeşitleri, hamur işleri ve süt ürünleri gibi gıdalar, Türk kültürü içerisinde harmanlanmış ve ortaya yeni lezzetler çıkmıştır. Her dönem gelişen Türk mutfağı, çevresinden etkilenerek Balkanları kapsayan tüm ülkelerle birleşmiştir. Dolayısıyla Türk mutfağı, zengin bir kültüre sahip olmuştur. Balkan Mutfağı, Türk mutfak kültürünün şekillenmesi bakımından oldukça özel bir yere sahiptir. Çünkü Balkan mutfakları, eski Türk-Osmanlı mutfak kültüründen izler taşımaktadır.

Çalışmada, Türk mutfak kültürünün geçirdiği tarihsel evreler, Balkan mutfak kültürünün genel özellikleri, Balkan mutfaklarının Türk mutfağına yansıyan unsurları ve Balkan coğrafyasında bulunan ülke mutfaklarının Türkiye coğrafyasında hangi yöreleri ve bölgeleri şekillendirdiği araştırılarak incelenmiştir.

**ANAHTAR KELİMELER:** Balkan Mutfağı, Türk Mutfağı, Geleneksel Yemekler, Mutfak Kültürü.

## ABSTRACT

Culture is the common heritage of societies, fed from the lifestyle of societies, forming our customs and traditions, and coming from the past to the present. Turkish cuisine, which is an important part of Turkish culture and reflects its identity, has developed by being influenced by the Middle East, Balkans and Caucasus cultures that make up its environment. In these regions, he established the most relations with the Balkans. The interaction, which has a history of approximately six hundred years, has manifested itself especially in culture, traditions and customs. The intense relationship with the peoples of the region on different grounds has resulted in a deep interaction such as migrations, wars, alliance agreements and transportation. Balkan Cuisine, which has an important place among world cuisines, is among the cuisines that have a deep-rooted cultural value from the past to the present. The relations of the Balkan nations with the Turks start from the early ages. Foods such as meat varieties, pastries and dairy products from the nomadic culture of Central Asia were blended in Turkish culture and new flavors emerged. The Turkish cuisine, which has developed in every period, has been influenced by its environment and united with all the countries covering the Balkans. Therefore, Turkish cuisine has a rich culture. Balkan Cuisine has a very special place in shaping Turkish culinary culture. Because the Balkan cuisines bear traces of the old Turkish-Ottoman cuisine culture.

In the study, the historical phases of the Turkish cuisine culture, the general characteristics of the Balkan cuisine culture, the elements of the Balkan cuisines reflected in the Turkish cuisine, and the regions and regions that the cuisines of the countries in the Balkan geography shaped in the geography of Turkey were investigated.

**KEY WORDS:** Balkan Cuisine, Turkish Cuisine, Traditional Dishes, Culinary Culture.



## SİMGELER VE KISALTMALAR

- Diğ.** : Diğerleri  
**Ed.** : Editör  
**Ty.** : Tarih Yok  
**Vd.** : Ve Diğerleri  
**Vb.** : Ve Benzeri  
**Yy.** : Yüzyıl  
**Y.y.** : Yayın Yılı



## ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Mutfakların Etkileşimi..... 98



## TABLULAR LİSTESİ

<b>Tablo 1.</b> Kosova ve Türkiye’de Bulunan Ortak Lezzetler .....	58
<b>Tablo 2.</b> Makedonya ve Türkiye’de Bulunan Ortak Lezzetler.....	71
<b>Tablo 3.</b> Bosna-Hersek ve Türkiye’de Bulunan Ortak Lezzetler .....	76
<b>Tablo 4.</b> Sırbistan ve Türkiye’de Bulunan Benzer Lezzetler .....	85
<b>Tablo 5.</b> Bulgaristan Yöresel Yemeklerinden Bazıları.....	90
<b>Tablo 6.</b> Romanya ve Türk Mutfağında Bulunan Ortak Lezzetler.....	93
<b>Tablo 7.</b> Yunanistan ve Türkiye’de Bulunan Ortak Lezzetler .....	99



## GÖRSELLER LİSTESİ

<b>Görsel 1.</b>	Selçuklu Dönemi'nde Kullanılan Aslan Kulplu Kâse.....	17
<b>Görsel 2.</b>	Osmanlı Devleti'nde Aşçıbaşı Tasvirinden Bir Örnek .....	20
<b>Görsel 3.</b>	Topkapı Sarayı Yemiş Odası'nda Yer Alan Tablo .....	21
<b>Görsel 4.</b>	19. Yüzyıla Ait Saray Ziyafet Mönüsü .....	22
<b>Görsel 5.</b>	Edward Dodwell, "Dinner at Crisso", Greece, 1821.....	39
<b>Görsel 6.</b>	Balkan Ülkeleri'nin Coğrafi Konumları .....	44
<b>Görsel 7.</b>	Arnavut Mutfağının Meşhur Yemeği Prizren Tava .....	50
<b>Görsel 8.</b>	Arnavut Böreği Flia.....	52
<b>Görsel 9.</b>	Arnavut Mutfağında Trileçe Tatlısı.....	53
<b>Görsel 10.</b>	İçi Peynir Dolgulu Meşhur Kosova Biberi.....	59
<b>Görsel 11.</b>	Kosova'da Lahana Yapraklarıyla Sarma.....	60
<b>Görsel 12.</b>	Makedonya Türkleri .....	63
<b>Görsel 13.</b>	Makedonya'da Geleneksel Yemekler Mönüsü .....	69
<b>Görsel 14.</b>	Petla Böreği .....	69
<b>Görsel 15.</b>	Begova Çorbası .....	76
<b>Görsel 16.</b>	Çevapi Köfte .....	78
<b>Görsel 17.</b>	Boşnak Böreği .....	80
<b>Görsel 18.</b>	Boşnak Kahvesi.....	81
<b>Görsel 19.</b>	Labada Çorbası.....	87
<b>Görsel 20.</b>	Kaşkaval Peyniri .....	88
<b>Görsel 21.</b>	Antik Yunanlıların Klasik Yemek Kültürü ve Masa Kullanımı .....	95
<b>Görsel 22.</b>	Adapazarı'nın Meşhur Islama Köftesi .....	103
<b>Görsel 23.</b>	Yoğurtlu Ovmaç (Oğmaç) Çorbası .....	106
<b>Görsel 24.</b>	Bulgaristan'ın Meşhur Bağ Pidesi.....	111

## GİRİŞ

Türk mutfak kültürü, köklü özellikleriyle, dünya mutfakları arasında dikkat çeken mutfaklardan biri olarak ilk sıralarda yerini almıştır. Orta Asya toplumlarının göçebe yaşam tarzıyla şekillenen Türk Mutfağı, dönemsel olarak gelişerek çevresinden etkilenmiş ve farklı kültürlerin özellikleriyle birleşerek bugün bulunduğu konuma gelmiştir (Solmaz ve Altın, 2018). Balkanlarla ilk temas, Orta Asya Dönemi'nde Hun Devleti'yle başlamıştır (Rodoplu, 2013). 1912-1913 Balkan savaşları sırasında Türkiye'ye göç eden Balkan halkı, kültürel değerlerini, örf ve adetlerini, dini inançlarını ve en önemlisi mutfak kültürlerini beraberlerinde getirmişlerdir. 1923-1924 Yunanistan ve Türkiye arasında yaşanan mübadelelerde Yunanistan'dan Ege adalarına göç eden kişiler, bütün yemek kültürlerini bu topraklara taşımışlardır. Türk ve Balkan toplumlarının aynı coğrafyada yaşamalarının yanı sıra, insanların yıllara dayanan genetik kodlarında bulunan damak lezzetleri ve yemeklerin tarihsel bağları da, mutfak kültürlerinin devam etmesi hususunda önem taşımaktadır. Balkan mutfak kültürünü oluşturanlar; Arnavut, Boşnak, Bulgar, Hırvat, Karadağ, Kosova, Makedon, Rumen, Sırp, Sloven ve Yunan Mutfakları olarak sıralanmaktadır. Balkan topraklarının en eski ataları, pek çok yazılı kaynaktan bugün Arnavutların atası olarak kabul edilen İlliryalılar ve Trakyalılardır. Rumenlerin ataları ise Trakyalıların bir kolu olan Daçyalılar'dır. Yunanlıların ataları Helenlerdir. Sırp, Hırvat, Sloven, Boşnak, Makedon ve Bulgarların ataları ise Slavlardır (Kurnaz, 2016). Yaşanılan tarih boyunca Avrupa'da hiçbir bölge Balkan Devletleri kadar istilaya, işgale ve saldırıya maruz kalmamıştır. Balkanlar, sıklıkla kuzeyden ve doğu yönünden gelen orduların saldırılarına maruz kalarak büyüklü ve küçüklü birçok devletin yaşadığı coğrafya olmuştur (Kader, 2020).

Medeniyetlerin beşiği olan Balkan ve Türk coğrafyasında birçok uygarlık doğmuş, gelişmiş ve tarih sahnesinden ayrılmıştır. İnsanlığın evrensel kültürü üzerine kalıcı izler bırakan Balkan ve Türk medeniyetlerinden kalan kültürel miraslar, somut veya soyut bir şekilde devam etmektedir. Bu çerçevede yemek, dans, müzik gibi soyut kavramlardan oluşan kültürel miraslar, asırlar içinde değişerek bugüne kadar

gelmiştir. Yaşanılan göçlerde ise toplulukların yanlarında taşıdıkları kültür ve inançların, geldikleri coğrafya ile örtüşmesi, yemek kültürünün belirlenmesinde ve o kültürün devamının sağlanmasında önemli bir etken olmuştur. Nitekim Türk mutfağının bugün bulunduğu konumda olmasında Türkiye Cumhuriyeti Devleti'yle asırlar boyu geçmişi olan Balkan Devletleri'nin etkisi yadsınamaz bir gerçektir (Sancaktar, 2011). Bazı araştırmacılar, Türk mutfağını, Osmanlı ve Balkan mutfağının devamı olarak görmüş ayrıca Türk mutfağının, Yunan, Kuzey Afrika, Kafkasya, Orta Asya, Orta Doğu mutfaklarından da etkilenecek geliştiğini ifade etmişlerdir (Girgin, vd., 2017).

Balkan topraklarında, Türkçe isimlerin kullanımı yaygınlık göstermektedir. Bugün Makedonya'nın merkezi Üsküp'te birçok lokanta ismi Türkçe olarak hizmet vermektedir. Kültürel etkileşimden dolayı kültürel benzeşmenin en fazla yaşandığı Balkanlar, geçmişten bugüne Türk halkıyla kanıtlanabilir olan kültürel örüntülerle ve yapısal benzerliklerle birbirlerine bağlıdırlar (Akova, 2012). Balkan ve Türk coğrafyasında, mimari, mutfak, müzik, el sanatları ve özel gün kutlamaları gibi kültürel öğelerin aynı olması da iki kültürün etkileşim gösterdiğinin en büyük kanıtıdır. Balkan devletlerinde, yeme-içme çeşitliliği, giyim-kuşam farklılığı, günlük hayata dair temel ihtiyaçlar, halk türküleri, davranış tutumları ve ev mimarisi gibi Türk yaşam tarzının birçok unsuru, yerel halkın hayatında kendini göstermiştir. Nitekim bölgede yaşayan Türk, Arnavut, Sırp ve Makedon halklarının ev mimarisinde de söz konusu özellikler göze çarpmaktadır. Örneğin, mutfak salona açılmakta; kadın ve erkeğin oturduğu odalar ayrılmaktadır. Bununla birlikte ev bahçelerinde komşu bahçesine açılan küçük bir kapının mevcut olması dahi Türkiye ve Balkanlar arasındaki kültürel etkileşime örnek olarak gösterilebilir (Tıkici vd., 2009).

Bugün Türkiye topraklarında yaşayan Balkan halkları, ülkenin bazı illerinde geleneklerini sürdürmekte ve kültürlerini yaşatmaya devam etmektedirler. Boşnak halkının yoğun olduğu İzmir'de, her yıl düzenli olarak yapılan, kültür ve sanat faaliyetlerinin en renklilerinden olan Balkan Festivali'ne; Arnavutluk, Bosna-Hersek, Bulgaristan, Hırvatistan, Karadağ, Kosova, Makedonya, Romanya, Sırbistan, Slovenya ve Yunanistan devletleri katılım sağlamaktadır. Geleneksel Balkan oyunları, dansları ile müziklerinin sergilendiği ve Balkan mutfağının geleneksel

yemeklerinin sunulduğu bu festivalde, İzmir, Bosna Sancak Kültür ve Yardımlaşma Derneği Gençlik Kolları da düzenledikleri etkinliklerle dayanışmaya destek vermektedir. Benzer şekilde Türkiye'nin birçok şehrinde Balkan Dernekleri bulunmaktadır. Bu dernekler yılda bir defa toplanarak kendi aralarında yörelerine ait yemekleri sunmakta ve kutlama yapmaktadırlar. Yapılan yemekler klasik restoranlarda bulunmayan, genellikle ev yemeklerinden oluşmaktadır. Dolayısıyla Türk topraklarında kendi gelenek ve göreneklerini sürdüren Balkan muhacirleri, düzenlemiş oldukları bu şenlik ve festivallerle Türk gastronomisine katkı sağlamayı sürdürmektedirler.

Bu çalışmayla, Türk mutfağının ve en fazla etkileşim yaşadığı Balkan Devletleri mutfağının senteziyle oluşan mutfak kültürü açıklanmıştır. Ayrıca çalışma, Türk mutfak kültürünün, bugün bulunduğu konumunun belirlenmesi açısından önem taşımaktadır. Bu kapsamda, Balkan-Türk mutfağına ait geleneksel kültürün incelenmesi, mevcut bilgi birikimine katkı sağlayacaktır. Söz konusu coğrafyaya ait yemekler ve yemekler için kullanılan malzemeler, yemek adları, yemeklerin yapılışı ve sunumu, ritüeller, ritüel biçimleri-zamanı, yemeklerin geldiği coğrafya, yemeklerin yayılma alanları, geçmişte bu yemeklerin nasıl uygulandığı, gibi pek çok konu, Balkan coğrafyasına ait yemek kültürünün Türk mutfağı üzerindeki yansımının belirlenmesi açısından önemlidir.

Bu çalışmada, her iki kültür arasındaki etkileşimin bir uzantısı olan Balkan mutfak kültürünün Türk mutfak kültürünü nasıl şekillendirdiği ve hangi yemeklerin Türk mutfağına kazandırıldığı ve karşılıklı etkileşim sonucu oluşan yiyecek içecek kültürü, ayrıntılarıyla ele alınmıştır.

Çalışma, Balkan Devletleri ve Türkiye'nin tarihsel ilişkileri neticesinde ortaya çıkan mutfak kültürünü anlatan bir derlemedir. Kendi içinde dört bölüme ayrılmaktadır. Araştırmanın birinci bölümünde çalışmanın kapsamı, amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları ve araştırmada izlenen yöntem açıklanmıştır. İkinci bölümde Türk mutfak kültürü ve Türk mutfağının gelişim evreleri (Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine kadar olan gelişim evreleri ve Anadolu'ya yapılan göçler) aktarılmıştır. Üçüncü bölümde Türk mutfağının gelişimi ve bugün bulunduğu konuma gelmesinde büyük etkisi olan, Türkiye-Balkan etkileşimi ve yemek kültürü

incelenmiştir. Araştırmanın son bölümü ise Türk mutfağını etkileyen Balkan lezzetlerine değinilmiştir.





## **BİRİNCİ BÖLÜM**

### **1. ARAŞTIRMA İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER**

Türkiye ve Balkan Devletleri ilişkileri kapsamında mutfak kültürlerinin incelendiği çalışmanın bu bölümünde, çalışmanın kapsamı, amacı, önemi, ve sınırlılıkları anlatılmıştır. Ayrıca çalışmanın yöntemi ile ilgili bilgilere de yer verilerek çalışma ana hatlarıyla anlatılmıştır.

#### **1.1. Araştırmanın Kapsamı**

Gastronominin en temel unsurlarından birisi, yemek kültürleri arasındaki ilişkileri ve bu ilişkilerden doğan etkileşimleri açığa çıkarmasıdır. Bu bağlamda Balkan coğrafyasındaki toplumların ve Türk toplumuna ait kültürün, birbirleriyle olan ilişkileri şüphesiz mutfak kültürlerine de yansımıştır. Dolayısıyla bu etkileşimin yansımalarının ortaya konulması önem arz etmektedir. Bu çerçevede Türk ve Balkan mutfak kültürünün toplumsal etkileşimleri neticesinde oluşan ortak mutfak lezzetleri araştırılmıştır. Araştırmanın kapsamını Balkan Devletleri mutfak kültürü ve Türk mutfak kültürü oluşturmaktadır.

#### **1.2. Araştırmanın Amacı**

Bir bölgenin yiyecek içecek kültürünü, coğrafi, dini, tarihi ve sosyolojik unsurlar şekillendirmektedir. Ayrıca bölgenin ekonomik özellikleri de yiyecek içecek kültürünü şekillendiren önemli unsurlardandır. Bu noktada uzun dönemler aynı coğrafyada yaşayan, aynı dini inançlara ve sosyolojik değerlere sahip olan Türk ve Balkan toplumlarının birbirlerinden karşılıklı olarak etkilenmeleri kaçınılmaz olmuştur.

Çalışmada Türkiye ve Balkan Devletleri'nin mutfak yapıları incelenerek Türkiye coğrafyasında hangi yörelerin ve bölgelerin Balkan mutfağı etkisinde kaldığının araştırılması ve karşılıklı ilişkilerin mutfak kültürlerine nasıl ve ne yönde yansıdığını ortaya çıkarmak amaçlanmaktadır.

### **1.3. Araştırmanın Önemi**

Kültürler arası etkileşimin en belirgin özelliklerine mutfak kültüründe rastlanılmaktadır. Toplumlar arası etkileşimin ve bir arada yaşama kültürünün ortak mirası, mutfak kültürü üzerinden detaylı bir şekilde incelenebilmektedir. Ortak mutfak kültürü, diğer miras alanlarına göre çok daha zengin ve kapsamlıdır.

Mutfak kültüründe araç, ürün, kullanım şekli ve inanç faktörleri bulunmaktadır. Bu noktada mutfak kültürü çalışmalarında, alan araştırması vasıtasıyla elde edilen bilgi ve belgelerin, arşivlenmiş olan yazılı ve görsel kaynakların incelenerek değerlendirilmeye alınması mutfak kültürü mirasının muhafazasında çok önemlidir.

Literatürde Türkiye ve Balkan Devletleri'nin tarihi ilişkileri ele alınarak mutfak yapılarını inceleyen az sayıda çalışma bulunmaktadır. Çalışma, literatürdeki eksikliği tamamlaması yönünden önem arz etmektedir. Turizm destinasyonlarının çekiciliği için yapılan farklı çalışmalar mevcut olsa da gastronomi alanında Balkan ve Türk mutfak kültürünü birlikte ele alan detaylı bir çalışmaya rastlanılmamıştır.

### **1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları**

Bu çalışmada, Balkan ve Türk kültürünün ortak tarihi çerçevesinde toplumsal kültürün yemek kültürüne olan etkileri ele alınmıştır. Çalışma, Balkan toprakları üzerindeki on iki Balkan ülkesinden Türk mutfağı ile etkileşimi en fazla olan dört Balkan ülkesi ile sınırlandırılmıştır. Söz konusu bu ülkeler ise; Arnavutluk, Kosova, Makedonya ve Bosna-Hersek'tir. Bu ülkelerin yiyecek-içecek kültürü ve Türk mutfağıyla etkileşimleri ayrıntılı bir şekilde incelenmiştir. Ayrıca diğer Balkan ülkelerinin de mutfak yapılarına değinilmiştir.

### **1.5. Araştırmanın Yöntemi**

Çalışma, Balkan Devletleri ve Türkiye'nin tarihsel ilişkileri neticesinde ortaya çıkan mutfak kültürünü anlatan bir derlemedir. Bu kapsamda ikincil kaynakların incelemesi sonucunda veriler toplanarak çalışma oluşturulmuştur.

Türk mutfak kültüründeki zenginliğin daha açık bir şekilde ortaya konulabilmesi için coğrafi alan ve tarihsel süreç içerisinde Balkan coğrafyası ve toplumlarından aktarılan yemeklerin yazılı kaynaklar üzerinden incelenmesi

yapılmıştır. Bu çerçevede incelenen araştırmalarda Balkan devletlerindeki mutfak kùltùrleri ve Tùrk mutfacı üzerindekiler araştırılmıştır. Araştırma sonucunda, Balkan Devletleri'nin Tùrk Mutfak kùltùrùyle olan ilişkisi ve bu ilişkinin Tùrk mutfacı üzerindekiler yansıması değerlendirilmiştir.



## İKİNCİ BÖLÜM

### 2.TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE GELİŞİM EVRELERİ

Türk mutfak kültürü, konargöçer yaşamın olduğu ilk toplumlardan bugüne kadar değişim evreleri yaşamıştır. Yaşadığı bu değişimler ise göç ve savaşlar gibi tarihsel olgularla sağlanmıştır (Kızıldemir vd., 2014). Değişim evreleri toplumların gelenek-göreneklere, inançları ve sosyo-kültürel durumları gibi faktörlere paralel şekilde oluşmuştur. Bir toplumun kültürel yapısını tam anlamıyla öğrenebilmek için o toplumla iç içe bir yaşam sürmek gerekmektedir (Demirgöl, 2018).

Türk toplumunda ateşin kullanılmaya başlanması, kap-kacak kullanımı ve yerleşik hayatın benimsenmesi gibi olgular Türk mutfak kültürünü doğrudan etkileyen gelişmeler olmuştur (Düzgün ve Özkaya, 2015). Yaşam şeklinin değişmesi ise, beslenme alışkanlıklarının ve mutfak kültürünün değişmesinde her zaman önemli bir faktör görevi görmüştür. Isının etkisiyle dayanıklılığı arttırılan topraktan yapılmış kap-kacaklar, ilkel yapıdaki mutfağın insan yapımı olan ilk araç ve gereçleri sayılmaktadır. İlk insanlar, madeni bulup işlemeyi öğrendikten sonra, madenden kaplar yapmaya başlamışlardır. Bu kapları yaşadıkları mağaralarda ayrı bir yer yaparak saklamışlardır. Mutfak araç gereçlerini ayrı bir yerde saklamaları, o dönemlerde bile mutfak kavramının oluştuğunun göstergesidir (Önçel, 2015). Yiyecek içecek uzmanları, Türk mutfağını dünyanın en önemli mutfaklarından biri olarak tanımlamaktadır. Bununla birlikte Türk Mutfağı, dünyada en zengin üç mutfak arasında yer alırken, dünyanın besleyici değeri en yüksek olan mutfağı olma özelliğini de elinde tutmaktadır (Cömert vd., 2009). Türk Mutfağı, bozkır kültürünün mutfak geleneğini ve Akdeniz coğrafyasının zengin yemek çeşitliliğini sofralarında bulundurmanın ayrıcalığına sahip olmuştur. Faydalı olan yeni öğelerin, eski alışkanlıklarla sentezlenerek yeni ürünler ortaya çıkarılması Türk mutfağını diğer mutfaklardan farklı kılmakta ve haklı bir üne sahip olmasını sağlamaktadır (Talas, 2005). Türk mutfak kültürünün bugün bulunduğu konumda olmasında Asya ve Anadolu topraklarının zenginliğiyle sunulan ürün çeşitliliği, göçlerle birlikte diğer toplumlarla yaşanan etkileşimler ve Selçuklu ve Osmanlı saraylarında aşçıların

yemeklerde yaptıkları değişikliklerle sundukları farklı lezzetler etkili olmuştur (Güler, 2010).

Türk mutfağının asırlar süren gelişimin içerisinde, yemek çeşitliliği, pişirme teknikleri, sofraya düzeni, sunum teknikleri ve kış mevsiminde tüketmek için hazırlanan yiyeceklerle kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Arman, 2011). Ayrıca Türk mutfağı sağlıklı ve dengeli beslenmeye yönelik yemekleri de bünyesinde barındırdığı için vejetaryen mutfağına da kaynak olabilecek bir konumdadır (Solmaz ve Altın, 2018).

Türkiye coğrafyasında tüketilen ürünler her bölgede farklılık göstermektedir. Örneğin, coğrafi şartlardan dolayı İç Anadolu bölgesinde kuru baklagillerin tüketimi ilk, sebze tüketimi ise ikinci sırada yer almaktadır. Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerinde yemeklerde zeytinyağı tüketimi yaygınken, meyve tüketiminin en fazla olduğu yer Ege bölgesidir. Denizciliğın geliştiği Karadeniz bölgesinde balık tüketimi oldukça yaygınken, Güneydoğu Anadolu bölgesinde süt ve süt ürünlerinin tüketimi fazladır. Tüketilen gıdalar bölgelerin coğrafi özelliklerine göre şekillendiği gibi bölgelerde yapılan yöresel yemeklerde yine o bölgelerin coğrafi özelliklerine göre belirlenmiştir. Karadeniz bölgesinde balık yemekleri çeşitlilik gösterirken, Doğu Anadolu bölgesinde hayvansal yağlar ve et yemekleri, çeşitlilik göstermiştir. Ege ve Akdeniz mutfaklarında zeytinyağlı sebze yemekleri ve mezeler yapılırken, Güneydoğu Anadolu bölgesinde şerbetli tatlılar ve et yemekleri yapımı yaygındır (Ertaş ve Karadağ, 2013). Türk yemeklerinin tarım ve hayvansal ürünlere dayanması, yapılan yemeklerin coğrafi özelliklere göre çeşitliliğe sahip olması, yemeklerin tarihsel süreç içerisinde sosyal yapıya göre değişiklik göstermesi, dini inançların yemek kültürünü şekillendirmesi, Türk mutfağının dikkat çeken özelliklerindedir (Girgin vd., 2017).

Tanınmış dünya mutfaklarında yapılan yemekler pizza, spaghetti gibi makarna çeşitleri, ravioli, lazanya gibi yemekler yer almaktadır. Bu yemeklerin Türk mutfağında karşılığı ise pizzanın lahmacun, spaghetti makarnasının karşılığı erişte, ravioli karşılığı mantı, lazanyanın karşılığı da ülkemizde hemen her bölgede yapılan yağlama yemeğidir. Bu örnekler mutfak kültürlerinin birbirinden etkilendiğinin en büyük göstergelerindedir (Kasar, 2021).

Dolayısıyla dünya mutfakları içerisinde en zengin yemek çeşitliliğine sahip olan Türk mutfağının gelişim evrelerine hâkim olmak, mutfak kültürünün asıl kaynağını öğrenmek açısından önem taşımaktadır. Bu evreler ise birçok kaynaktan Orta Asya dönemi Türk mutfak kültürü, İslamiyet'in kabulünün etkisiyle Türk mutfak kültürü, Selçuklu dönemi Türk mutfak kültürü, Osmanlı Dönemi Türk mutfak kültürü ve Cumhuriyet dönemi mutfağı olmak üzere dönemlere ayrılarak incelenmiştir (Toygaz, 2001).

## **2.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfak Kültürü**

Yeme içme alışkanlıkları Türk halkı için her zaman önemli ve değer verilen bir eylem olmuştur. Bugün birçok kültürün değerlerini içinde bulunduran Anadolu coğrafyası, yüzyıllar boyunca insanların yaşam alanı olmuş ve sentezlenmiş birçok kültürü barındırmıştır. Bu kültürel zenginlik şüphesiz mutfaklara da yansımıştır. Türk mutfağı da, Orta Asya'dan Osmanlı'ya kadar birçok kültürün damak tadını içermektedir. Özellikle Osmanlı dönemindeki saray mutfakları yemek kültürü açısından dünya mutfaklarınca tanınmakta ve değerli görülmektedir. Birçok kaynak ise dünyanın en zengin ilk üç mutfağı arasında Türk mutfağının, özellikle de Osmanlı mutfağının varlığından söz etmektedir (Hatipoğlu, 2014). Dünya mutfakları açısından bakıldığında, Orta Asya mutfak kültürünün sade yemek anlayışından sonra zengin bir yemek çeşitliliği olan Selçuklu mutfağı oluşmuştur. Selçuklu mutfağının hemen ardından ise Osmanlı mutfağına doğru yol açılarak, Çin ve Fransız mutfağının etkisiyle de dünyanın en önemli ve bol çeşitli olan Türk mutfağı oluşmuştur (Şanlıer, 2005). Atlı göçebe kültürünün hâkim olduğu bu dönemde Türklerin ilk tükettikleri besinler, kuşkusuz un, yoğurt, buğday ve sütten üretilen ürünlerdir. Bunun yanında sofralarda et tüketiminde, binek olarak kullandıkları at ve koyun gibi hayvanların etleri tercih edilmiştir. İlk içkileri ise kımızdan yani kısrak sütünden hazırlanan bir fermente içecekten ibarettir. Bununla birlikte, üzümden yapılan sirke, pekmez ve şarap da bu döneme ait önemli Türk içecekleridir (Kızıldemir ve Sarıışık, 2017). Bu dönem Türk mutfağında her yemeğin içeriğinde bulunan süt; yağ, peynir, yoğurt, ayran, çökelek gibi ürünlerde, yemeklerde ya da tatlılarda kullanılarak sıklıkla tüketilmiştir (Güler, 2010).

Orta Asya döneminde Türk mutfak kültürü incelendiğinde Türklerin o dönemlerde sofrada adabına, yenilen yemeklerin sıralamasına ve misafire yapılan

ikramlara çok özen gösterdikleri görülmektedir. Genel olarak çorba ile başlanan yemekler, daha sonra ana yemek, tatlı, meyve ve çay olarak devam etmektedir. Fakat tüm yemekler sunum yapılırken aşırıya kaçmadan, sade sofraya anlayışı tarzında hazırlanmaktadır (Arlı ve Gümüş, 2007).

O dönemlerde de doğum yemekleri, ölüm yemekleri gibi özel gün sofraları kurulmaktadır (Ergin, 2009). Oğuz Beyi'nin: *"Aç görsem doyurdum; yalnızca görsem donattım; depe gibi et yığdırdım; göl kırmızı sağdırdım"* ifadeleri de; yeme içme kültürünün Türk kökenlerinde önem teşkil ettiğini ortaya koymaktadır (Turan, 1979). Eski Türklerde sultanların, devlet adamlarına ve halka toy adı verilen yemek vermesi ve bu ziyafetlerin sonunda tabak, kaşık gibi eşyaları yağmalatması eski bir adettir. Dolayısıyla Orta Asya Türk toplumlarında halkını doyurmak, Türk hükümdarlarının en önemli görevleri arasında yer almaktadır (Kafesoğlu, 1992). Bu dönemde kurulan sofraların aslında Türk milletinin kökenlerinde bulunan misafirperverliği ve cömertliği simgelediği dikkat çekmiştir. Türkler Anadolu'ya yerleşmeden önce göçebe bir hayat yaşamakta olup söz konusu bu göçebelik de mutfak kültürlerine yansımıştır. Tarihsel süreçte ise, savaşlar sonrası kazanılan ya da kaybedilen topraklarla birlikte başlayan göçler, Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde ve bugün bulunduğu konuma gelmesinde önemli bir rol üstlenmiştir (Atik ve Atik, 2020).

Bu döneme ait yemek kültüründe göçebe bir hayat tarzına sahip olunması sebebi ile tüketilen gıdaların dayanıklı ve erişilebilir olmasına dikkat edilmiştir. Mesela kurutulmuş yoğurttan yapılan "kurut" en çok tüketilenler arasında yer almaktadır. Eski Çin kaynaklarında, bu yiyeceğin nasıl yapıldığına değinilmektedir. Kaynaklara göre kurut yapılırken yoğurt güneş altında bekletilir ve koyu kıvama gelmesi sağlanır. Koyu kıvama gelen yoğurttan ise iri toplar yapılmaktadır. Ardından yapılan yoğurt topları ise güneşe bırakılarak tekrar kurutma işlemi yapılır. Böylelikle uzun süreli saklanabilir bir yiyecek elde edilir (Işın, 2018). Ayrıca bu dönemde, etler de bugün pastırmaya benzer bir teknikle baharat eklenerek ve kurutulularak muhafaza edilmiştir. Bu yöntemle sakladıkları kurutulmuş eti "yazok et" veya "kak et" olarak adlandırmışlardır (Atalay, 1940). Orta Asya'nın kurutulmuş eti Anadolu'da çemenle birleşmiş ve lezzetiyle dünyada bir örneği bulunmayan pastırma yiyeceğine dönüşmüştür (Koşay ve Ülkücan, 1961). Diğer bir diğer yiyecek ise bugün Anadolu

topraklarında sevilerek tüketilen “sucuk”tur. Sucuk, eti, tuz ve baharatlarla harmanlandırarak hayvan bağırsaklarına doldurulması ardından olgunlaştırılması için bir süre bekletilerek yapılan fermente bir yiyecektir. Eski Orta Asya toplumunda buna benzer bir teknikle karaciğer, et ve baharatların karıştırılarak hayvan bağırsağına doldurulmasıyla benzer bir yiyeceğin yapıldığı ve “suğu” ya da “soğu” olarak isimlendirildiği bilinmektedir (Özkan, 2013). Bunun yanında Orta Asya Türklerinin meyveleri de kurutarak kış için sakladıkları bilinmektedir (Genç, 1982). İlk yazarlardan olan Yusuf Has Hacib, bir eserinde Türklerin 11. yüzyılda armut, elma, iğde, şeftali, dut, erik, ceviz, kayısı, fıstık ve ayva meyvelerini yemeklerden sonra veya günün bazı öğünlerinde taze ve kuru yemişlerle birlikte yediklerini anlatmaktadır (Arat, 1947). Kaşgarlı Mahmut da eserinde kabak kurutmasına “sağn agu”, kurutulmuş olan meyvelere de “kak” isminin verildiğini belirtmektedir (Atalay, 1940).

Eti kavurarak yeme alışkanlığı Türklere has olan geleneksel bir pişirme yöntemidir. Kemikli veya kemiksiz olan etler, parçalar halinde doğranarak bir tencere içinde etin yağıyla birlikte kavrulmasıyla elde edilen bir yemek çeşididir. Ayrıca Orta Asya döneminde sonbahar mevsiminde kesilen küçükbaş veya büyükbaş hayvan eti küçük küp parçalar halinde doğranarak yağı ile birlikte pişirildikten sonra küplere doldurularak kış mevsiminde tüketmek için muhafaza edildiği bilinmektedir (Baysal, 1990).

Türk mutfağında ekmek, Orta Asya Türk boylarında yaygın olmayıp yapımı sonradan öğrenildiği için Farsçada “nan” olarak isimlendirilmiştir. Ayrıca bu dönemde diğer bir hamur işi olan “mantı”, ise ilk olarak Çin kültüründen etkilenen Uygur halkının mutfak kültürüne girmiş daha sonra da düğünlerde, özel günlerde yapılan bir yemek çeşidi olmuştur (Güldemir, 2014). Ekmek, bazı Orta Asya Türk boylarında ise çörek ismiyle bilinmektedir. Un, elek isimleri bütün Orta Asya Türklerinde aynı isimle anılırken, ekmek her toplumda aynı isimle anılmamıştır. Çünkü göçebe olan bu toplumlarda ortak bir gıda anlayışı yoktur. Bu dönem her toplum ekmeği ince bir şekilde açarak saç üzerinde pişirmiştir (Baykara 2001). Hububatlar da, Türk Mutfak kültüründe özellikle çorbalar da çok fazla kullanılmaktadır. Bu dönemde tarhana çorbası, yoğurt çorbası, un çorbası ve mercimek çorbası sofralarda sıklıkla yer almıştır (Güler, 2010).



Türk toplumunda devam eden dinsel törenler, özel törenler ve yemek ziyafetleri Orta Asya Türk toplumunda da uygulanmaktaydı. O dönemlerde de etleri pişirme şekilleri ve özel törenlerdeki ziyafetleriyle Orta Asya Türk toplumu, mutfağa önem veren bir topluluk olmuştur. Kazı çalışmaları sonucu ortaya çıkan kadehlere, küçük bıçaklara, kaşıklara, fincanlara ve kulplu güveçlere bakıldığında, mutfak kültürüne ne denli önem verildiği ve bu kültürde ne denli gelişmiş oldukları görülmektedir (Abalı, 2017; Solmaz ve Altın, 2018).

Bu bilgiler doğrultusunda Orta Asya mutfak kültürü incelendiğinde, göçebe hayat tarzlarının ve yaşanan iklimin, yeme ve içme kültürüne etki ettiği açık bir şekilde görülmektedir. Et ve süt ağırlıklı beslenen bu toplumda, aynı zamanda daha yağlı yiyecekler tercih etmişlerdir. Buldukları coğrafyanın iklim koşullarının sert olmasından dolayı özellikle kış aylarında ısınmak amaçlı daha yağlı yiyecekler tüketmişlerdir. En sık tüketilen yemekler arasında kavurma, yörgamac, tutmaç, börek, mantı vb. yemekler bulunmaktadır (Güldemir, 2014). Bu dönem açısından bakıldığında, toplumların yemek ve beslenme alışkanlıklarının, buldukları coğrafyaya bağlı olarak şekillenerek zaman içinde bir kültür olarak yerleştiği söylenebilmektedir (Demirgöl, 2018). Orta Asya Türk toplumu, yerleşmiş oldukları bölgelere mutfak kültürlerine ait değerleri de taşımışlardır. Örneğin Anadolu'ya göçten sonra Orta Asya Türk toplumunun yemeklerindeki et kullanımı Anadolu insanına da etki etmiştir. Fakat Akdeniz kıyılarına doğru inildikçe yemekler biraz daha hafif olup; daha az yağ, daha az et kullanımı başlamıştır. Aynı zamanda Orta Asya Türk toplumunun Anadolu'da yerleşik hayata geçmeleri, tarımsal alanda gelişmelerini sağlamıştır. Anadolu'nun verimli topraklarını ekip biçmeyi öğrenen toplum, tarım ürünlerini de tüketmeye başlamıştır. Böylelikle et yemeklerinin yanında sebze yemekleri de yerini almıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

## **2.2. İslamiyet'in Kabulüyle Türk Mutfak Kültürü**

İslamiyet'in kabulü, Türk mutfak kültüründe yemek konusunda pek çok uygulama ve gelenekleri beraberinde getirmiştir (Tezcan, 1997). Diğer bir ifadeyle Türklerin İslamiyet'i seçmelerinden sonra yiyecek içecek kültürlerinde din olgusu etkili olmuştur. Örneğin, dinen yasaklanan domuz eti Türk mutfak kültürüne girmemiştir. Eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvan etleri ve sütleri de yine dini

gerekçeler yüzünden Türk mutfağında yaygınlaşmamıştır. Nitekim bugün de Türk mutfak kültüründe bu tür hayvanlardan yapılan yiyecekler yer almamaktadır (Baysal vd., 1993). Türk mutfak kültüründe, yemeğe başlamadan önce ellerin yıkanması önemli bir kuraldır. Ayrıca yemeğe duayla başlamak ve yemek bittikten sonra da şükretmek, İslam dininin yeme içme alışkanlıkları üzerindeki etkisini göstermektedir (Merdol, 1998). Dönemin İslami kuralları sofrada adabını şekillendirmiştir. Örneğin yemek yemeye ilk olarak büyüklerin başlaması, herkesin lokmayı kendi önünden alması, el ile yemeğin temasının hoş karşılanmaması, yemekten önce ve sonra ellerin temizlenmesi, yemeğin sağ el ile yenilmesi, sofrada kırıntı bırakılmaması ve yemeğe “besmele” ile başlayıp “şükür” ile bitirilmesi İslami etkilerin sofrada adabını şekillendirdiğine örnektir (Sürücüoğlu, 2008).

İslam dininin, deniz mahsullerinden sadece balık çeşitlerinin yenilmesine izin vermesi, diğer deniz ürünlerinden yengeç, midye, istakoz, kurbağa ve ahtapot gibi deniz canlılarının etinin yenilmesine izin vermemesi ise Türk mutfağının bu yönde gelişme gösterememesine sebep olmuştur (Bucak ve Taşpınar, 2014). İslam dininin kabulüyle birlikte Arap mutfak kültüründe sıklıkla kullanılan baharat sosları ve acı kullanımı, Türk mutfak kültüründe de yer bulmuştur (Ertaş ve Gezmen, 2013). İslam dini, ilk olarak ziyafet sofralarında az yiyeceklerle yetinmeyi ve sofrada zevklerinin ortamında yapılmasını gerekli görmüştür (Közleme, 2012). Bu dönemde tam olarak yerleşik hayata geçemeyen Türklerin, beslenmelerinin temelini av hayvanı etleri oluşturmuştur (Argılı, 2005). Anadolu’ya yerleşene kadar Türklerin en çok tercih ettiği et ise koyun ve kuzu eti olmuştur. Koyun ve kuzu etini sırasıyla at eti ve av hayvanlarından olan tavşan ve geyik etleri izlemiştir (Hastaoğlu ve Şeker, 2019).

Yedinci yüzyılda İslam dininin doğması, yiyecek içecek kültüründe kısmi bir değişim yaratmıştır. Fakat İslam dini Müslüman halkın yemekten, içmekten zevk almasını hiçbir zaman yasaklamamıştır (Gürsoy, 2014). Önceki tarihi evrelerde at kanı içen toplumlar, İslamiyet’in kabulüyle birlikte bu içecekten vazgeçmiş sadece kırmızı ve şarap içmeye devam etmişlerdir (Altan, 2008). İslam dininin kabulüyle birlikte Türklerin Arap kültürünü daha yakından tanıma fırsatları olmuş ve Arap kültürü, Türk mutfağında çok fazla hissedilmeye başlamıştır. Özellikle Türkiye’nin Güneydoğu bölgesinde Arap mutfak kültürü daha fazla yaygınlık göstermiştir. Yemeklerde baharatın ve acı biberin sıklıkla kullanılması bunun en büyük

örneklerindedir (Güler, 2007). Ortadoğu mutfağı tatlılarından olan helva, İslamiyet'in kabulüyle birlikte, Türk mutfağında daha fazla yer bulmuştur (Duman vd., 2021). Bu durum ise mutfaklar arası etkileşimin örneklerindedir.

### **2.3. Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü**

Asya topraklarında kurulan Büyük Selçuklu Devleti, Anadolu topraklarına gelerek bu topraklara yerleşmişlerdir. Özellikle 1041 yılında büyük bir grup bu topraklara göç etmiştir. Türkler için önemli bir tarih olan 1071 Malazgirt Savaşı'ndan sonra Anadolu topraklarının büyük bir bölümü Selçuklu Devleti'nin eline geçmiştir. 1077 yılında ise Anadolu Selçuklu Devleti kurulmuştur (Akın vd., 2015). Selçuklu Türkleri yarı göçebe bir yaşam şekliyle, tarıma elverişli olan Mezopotamya ve Anadolu topraklarına gelmiş ve bu coğrafyada zamanla yerleşik yaşama geçerek toprağı daha sık işlemeye başlamışlardır (Demirgöl, 2018). Selçuklu mutfağı, eski dönemlerde oluşan Türk mutfak kültürü ve İslamiyet'in getirdiği kabullerin senteziyle oluşan bir mutfaktır (Sarıkaya, 2019). Selçuklu Saray mutfağı bölümlere ayrılmıştır. Yemeklerin hazırlandığı mutfaklar aşçıbaşı ve yardımcılarının, şaraphaneler ise içkicibaşı adı verilen kişilerin sorumluluğunda olmuştur. Günümüzde ise benzer bir şekilde Türkler evlerinin ayrı bir bölümünde mutfak bulundurmuş, bu bölüme ise yemek yapılan yer anlamına gelen "aşlık" adını vermişlerdir. Türkçe kökenli bir isim olan aşlık sözcüğü, zamanla yerini Arapça kaynaklı bir sözcük olan "matbah" sözcüğüne ve bundan türetilmiş olan mutfak sözcüğüne bırakmıştır (Genç, 2008).

Anadolu Selçukluları döneminde ise Türk mutfağı daha fazla gelişerek önem kazanmıştır. Bu dönemde Türk mutfağı kendine has özellikler barındıran bir yapıya ulaşmıştır. Nitekim Selçuklular döneminde pişirilen birçok yemeğin isimleri değişmeden bugüne kadar ulaşmıştır. Paça yemeğı, etli pide, yufka yemeğı, tutmaç, hoşmerim, boza, pekmez, sucuk, pastırma bunlar arasında yer almaktadır. Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya geldikleri 12. yüzyıldan sonra oluşmaya başlayan Türk mutfağı, 14. ve 15. yüzyılda gelişmiş, 16. ve 17. yüzyıllarda Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yoluyla gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasındaki yerini almıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Anadolu Selçuklu Sultanı I. Alaaddin Keykubat'ın hükümdar olarak Konya'daki tahta çıkışında, şenlikler ve

törenler düzenlenmiştir. Bu törenlerde büyük ziyafetler verilmiş ve içki sofraları kurulmuştur. Ziyafetlerde ikram edilen yemekler ve içecekler arasında; dane (pilav), zerde, kalyeler, boraniler, helvalar, yahniler, şarap, ayran, kımız ve çeşitli şerbetler bulunmaktadır. Yemekler çini ve altın sahanlar, tepsiler içinde ikram edilmiştir (Oral, 1957). Anadolu Selçuklu Devleti'nde ve bu dönem kurulan beyliklerin mutfak yapısında sadelik ön plana çıkmıştır (Sarıkaya, 2019). Orta Asya döneminde her yemeğin yanında ekmek tüketilirken bu dönemde ekmek ana besin maddesi olarak tüketilmiştir (Közleme, 2012).

İsrafa karşı olan Selçuklu mutfağında, yemek kırıntılarının yere dökülmemesi için bir örtü serilmektedir. Örtünün üzerine 40 cm yükseklikte bir oturma yerleştirilmekte, üzerine de sini koyulmaktadır. Bu dönemde araç gereç olarak tahta kaşıklar kullanılmakta, sulu yemekler dahi bu kaşıklarla yenilmektedir. El ile yemek yeme geleneği bu dönemde tam olarak yerleşmemiştir. Fakat sert olan yufka ekmeği bazen kaşık görevi görmüştür (Sürücüoğlu, 2008).

Selçuklu mutfağında buğday unu ve etten yapılan “tutmaç” sıklıkla yapılan yemekler arasında yer almaktadır. O dönemler ‘herise’ olarak bilinen ‘keşkek’, patlıcan, kabak ve kıyma ile hazırlanan ‘kalye’, ıspanak ve pirinçle yapılan ‘borani’, et suyunun içine ekmek doğranmasıyla yapılan ‘tirit’, çorbalardan ‘tarhana’, tatlılardan ise un, şeker ve yağın karıştırılmasıyla hazırlanan ‘bulamaç’ sıklıkla menülerde yer almıştır (Gürsoy, 2004). Et ve kümes hayvanlarının yanı sıra hamur işleri de bu mutfak kültüründe sıklıkla tüketilenler arasında olmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005). Sakatatın da sıkça tüketildiği Selçuklu mutfağında sebze ve sebzeden yapılan yemekler çok fazla tercih edilmemiştir (Güler, 2010). Yemeklerle birlikte genel olarak hoşaf, şerbet gibi içecekler tüketilmektedir. Ayrıca Orta Asya mutfağından alınan boza içeceği, bu dönemde de sofralarda yer almıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005).

Selçuklu mutfağında iki öğün olarak yenilen ‘kuşluk’ ve ‘zevale’ olarak adlandırılan yemek geleneği bulunmaktadır. Kuşluk sabah ve öğlen arasında tüketilen bir öğündür. Bu öğünde doyurucu yemekler tercih edilmiştir. Akşam yenilen zevale öğünü ise hava tam kararmadan yenilmekte ve menüde bol yemek çeşidi bulunmaktadır. Bugün ise “brunch” olarak isimlendirilen öğün aslında

Türklerin yıllar önce yemeklerini yedikleri ‘kuşluk’ öğünüdür (Yılmaz, 2002). Selçuklu döneminde Anadolu’da kurulan vakıf kurumları da geliştirilmiştir. Bu kurumlarda oluşturulan imarethaneler, halk ve kamu mutfağına dönüştürülmüştür (Aktaş ve Özdemir, 2005). Selçuklu Türkleri her zaman ileriye düşünerek beslenme ihtiyaçlarını gidermişlerdir. Bu sistem, Türklerin seferlerde başarı kazanmasını sağlamıştır. Çünkü seferler sırasında yemek yapmak ile zaman kaybetmek istememişler, önceden hazırlamış oldukları yiyecekleri at üzerinde yiyerek yemek süresinden kısıbılmışlardır (Ögel, 1982). Bu dönemde Türk mutfak kültüründe, ilk yazılı kaynaklar oluşturulmuştur. Bu yazılı kaynaklarda yemek tariflerine çok az yer verilirken yemek törenleri, kutlamalar, ziyafetler, sofrada adabı ve yemek çeşitlerine sıklıkla yer verilmiştir. O dönemde yazılan bu kaynaklar, bugün Türk mutfak kültüründe halen kullanılmaktadır (Seçim, 2018). Selçuklu döneminde düğün törenlerinin asıl amacı halkın güzel vakit geçirmesini sağlamaktır. Diğer bir amaç ise hazırlanan yemeklerle halkın devlete olan güvenini arttırmak ve devletin halkın yanında olduğunu göstererek, toplumsal dayanışmayı ve kaynaşmayı sağlamaktır. Bu sebeplerden dolayı “küden” adı verilen düğün yemekleri düzenlenmektedir. Küden’in amacı ise toy ile benzerlik göstermektedir. Başka bir deyişle eski bir gelenek olan toy, başka bir isimle Selçuklu döneminde tezahür etmiştir. Küden’e katılan misafirlere yemek verilmesi çok önemli görülmektedir. Çünkü verilen yemek, hükümdarın önemli bir vazifesi olan, aç kişileri doyurma prensibiyle, birlik ve beraberliği sağlama niteliği taşımaktaydı. Bu törenler çoğunlukla açık havada düzenlenmekteydi (Berber, 2009).

Selçuklu döneminde yaşayan Türkler, diğer dönemlerde olduğu gibi mutfak eşyalarına çok önem vermişlerdir. Çeşitli araştırmalar sonucunda bu dönemde, sahanları, testileri, sinileri yemek servisinde sunum için kullandıkları tespit edilmiştir (Solmaz ve Altınar, 2018). Selçuklu döneminde kullanılan kâse çeşitleri ise dönemin dikkat çeken sunum aracıdır (Görsel 1). Bu dönemde çatal, kaşık, bıçak, kazan, tencere, tava ve etlik (et asmaya yarayan çengel), güveç ve testi gibi mutfak araç gereçleri de kullanılmıştır (Erdoğan, 2010).

### **Görsel 1.** Selçuklu Dönemi’nde Kullanılan Aslan Kulplu Kâse



**Kaynak:** Solmaz, Yasemin, Dilek Dülger Altiner (2018). “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme.” Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi. 1(3).

#### 2.4. Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Üç kıtaya yayılan Osmanlı Devleti'nin çok uluslu olan yapısı, mutfak kültürüne de yansımıştır (Ünsal, 2003). Türk mutfak kültürü tarihsel süreç içerisinde en parlak ve görkemli dönemini Osmanlı İmparatorluğu'nun hüküm sürdüğü dönemde yaşamıştır (Şanlıer vd., 2012). Yabancı elçi ve gezginler tarafından verilen bilgiler doğrultusunda Osmanlı dönemi, Türk toplumunda son derece zengin bir yemek kültürü geleneğinin olduğunu ortaya koymuştur. Bunun yanı sıra, düğünlerde, şenliklerde, törenlerde ve konuk ağırlama sofralarında yenilen-içilen ve ikram edilen yemekler Türk kültürel mirasının parçalarıdır (Sürücüoğlu, 1999). Kaynaklara göre Fatih Sultan Mehmet döneminde Osmanlı sarayında elçiler için düzenlenen ziyafetlerde, etli yemekler, pilav ve farklı şekillerde hazırlanmış sebze yemekleri, tatlı ve içecek olarak da şerbetler sunulmuştur (Akın vd., 2015).

16. Yüzyılda ise bir saray ziyafetinde sunulan yemekler kaynaklara şu şekilde yansımıştır:

*“Ve padişah-ı âlem penâh hazretlerinin paşalara ve begler ile olan ziyâfetleri[i]dür tamam on beş sofradur şöyle ma'lûm ola dane-i birinc, dane-i reştiyye, saru dane, yeşil dane, kızıl dane, dane-i şe'riyye, dane-i nardeng şorbasi, tavuk şorbasi, zerdr, mutancana, tavuk kavurması, reşidiyye, bazar böreği, zerenduli, mahmudiyye, me'muniyye, muhallebi, salma, kadın tuzluğu şorbasi, zirva, badem şorbasi, tabuk kebabi, kuzu kebabi, tavus kebabi, ördek kebabi, gügerçin kebabi, keklik*

*kebabi, koyun kebabi, tavuk yahnisi, kaz yahnisi, ördek yahnisi, kuzu yahnisi, koyun yahnisi, zırba yahnisi, köfte ve has çörekler çift [çift] yüz elli küftür” (Yerasimos, 2010).*

Alıntıda, Osmanlı döneminde düzenlenen bir ziyafet sırasında verilen yemekler verilmiştir. Tüm bu yemekler, hızlı bir şekilde ve art arda servis yapılarak konuklara ikram edilmektedir. Menüün bu kadar çok olmasının yanı sıra, davetliler bu yemeklerden sadece birkaç kaşık alarak, her yemeğin tadına bakmaktadır (Kızıldemir vd., 2014). Ayrıca Osmanlı mutfağında özel günlerde düzenlenen ziyafetler, abartılı ve gösterişli bir şekilde yapılmaktadır. Bu ziyafet menülerinde mevsimsel yiyecekler dikkate alınarak menüler sunulmaktadır (Çiğirim, 2001). Şölen niteliğinde yapılan bu ziyafetlerde et yemeklerinin yanı sıra, deniz mahsullerinden olan havyar ve istakozdan yapılan yemeklerde sofralarda yerini almıştır. Bu dönemde ziyafet ve gündelik yaşamda yenilen yemeklerde yemeklerin çeşitliliği ve bolluğu dikkat çekmektedir (Haydaroğlu, 2003). Toplu olarak yenilen yemeklerde, yemek yenileceği zaman görevli biri tarafından “sofraya sal ya huuu” çağrısı yapılarak misafirler yemeğe davet edilirdi. Bu sofralarda da aile sofrasında uygulanan kurallar geçerli olmuş, fakat kadınlar bu sofralarda yer almamışlardır (Seçim, 2018). Yemeklerde baharat ve çeşni kullanımı özellikle bu dönem mutfağında çok fazla tercih edilmiştir. Tarçın ise bu dönemde daha çok tuzlu yemeklerde koyun, balık, kuzu ve tavuk yemeklerinin üzerine serpilmiştir. Günümüzde Türk mutfağında yaygın bir baharat türü olan yenibahar ve kırmızıbiber ise 19. Yüzyıla kadar Osmanlı mutfağında tanınmamıştır (Neumann ve Faroqhi, 2006). Osmanlı mutfağı özellikle 15. yüzyıldan sonra yükselişe geçerek genişlemiştir. Bu dönemde saray aşçılarının bilgi birikimleri çoğalmış ve fethedilen yeni bölgelerin mutfaklarının katkısıyla sofralarda yer alan yemek çeşitliliği artmıştır. Ayrıca Doğu ve Batı bölgelerinden mutfağa giren çeşitli gıda maddeleri, sürekli artan ziyafetlerde farklı yemek sunma çabalarını arttırmıştır (Gürsoy, 2014).

Osmanlı sofralarında kış aylarında tarçın şerbeti, yazın ise koruk ve bal şerbeti içilmiştir. Osmanlı içecek kültüründe kahve ve çay fazla yer almamıştır. Bundan dolayı gelen konuklara içecek olarak şerbet sunulmuştur. Ayrıca konuklara nar şerbeti ikram etmek bir kibarlık göstergesi olmuştur. Ayrıca gül, nilüfer, menekşe ve zambaktan şerbetler de yapılmıştır. Gösteriştan uzak daha mütevazı sofralarda ise bal

ve üzüm şerbeti ikram edilmiştir (Yerasimos, 2014). Osmanlı mutfak kültüründe yemekler sini üzerinde, etrafında bağdaş kurarak yenilmektedir. Sinilerin üzerinde örtü veya çatal-bıçak koyulmamakta ve yemek süreleri, çok uzun olmamaktadır (Yar, 2008). Saray mutfağında altın, gümüş ve porselen tabaklar tercih edilmektedir (Bilgin, 2008). Osmanlı Dönemi saray mutfağında, 15-20 aşçıbaşı, 60 aşçı ve 200 aşçı yardımcısı görev almaktadır. Bunların en kıdemlisi ise aşçıbaşıdır (Görsel 2). Osmanlı Dönemi'nde mutfak çalışanlarının giyimleriyle, o dönemde mutfağa verdikleri önem anlaşılmaktadır (Gürsoy, 2019).

**Görsel 2.** Osmanlı Devleti'nde Aşçıbaşı Tasvirinden Bir Örnek



**Kaynak:** Bilgin, Arif (2011).”Osmanlı Mutfak Kültürü” Akademik Araştırmalar Dergisi, 47-48: 229-245.

Bu dönemde saray mutfak duvarları dâhil olmak üzere çok fazla gösterişin hâkim olduğu bir dönem olmuştur (Görsel 3). Halk mutfağında ise saray mutfağındaki gibi yemek sunumları özenli ve yemek çeşitleri fazla olmuştur (Gürsoy, 2019).



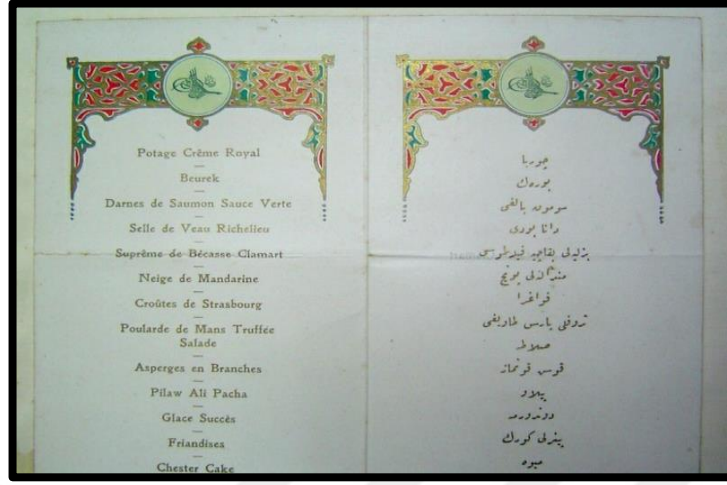
### Görsel 3. Topkapı Sarayı Yemiş Odası'nda Yer Alan Tablo



**Kaynak:** Daşçı, Semra (2021). Topkapı Sarayı in Discover Islamic Art, Topkapı Museum With No Frontiers.[http://islamicart.museumwnf.org/database\\_item.php?id=monument;isl;tr;mon01;24;tr](http://islamicart.museumwnf.org/database_item.php?id=monument;isl;tr;mon01;24;tr)

Saray mutfaklarında yemekler daha bol malzemeli yapılmıştır. Bunun sebebi ise bu dönemde devlet adamları bu zengin sofralarda ağırılarak Osmanlı padişahları ağırladıkları devlet adamlarına güçlerini sergilemişlerdir (Solmaz ve Altınır, 2018). Osmanlı Devleti'nin 15. yüzyılda İstanbul'u almasıyla Bizans mutfağı ile karşılaşması sonucunda yemek alışkanlığında ve yemek çeşitlerinde etkileşimler olmuş ve bu kültüre ait bazı unsurlar da sentezlenmiştir. 18. yüzyılda genel anlamda gerileme dönemine girilse de Türk mutfak kültürü, sofraya zenginliğini sürdürmüştür (Görsel 4). 19. Yüzyıla ait saray ziyafet menüsü verilmiştir. O yıllarda yazılan eserler incelendiğinde Osmanlı döneminde 200'e yakın yemek bulunduğu, fakat kaynaklara yansımayan birçok yemek çeşidinin de var olduğu düşünülmektedir (Ersoy, 2002).

**Görsel 4.** 19. Yüzyıla Ait Saray Ziyafet Mönüsü



**Kaynak:** Samancı, Özge (2020). “Seyahatnamelere Göre 19. Yüzyılda Balkan Yarımadası’nda Yemek Kültürü”. *Yemek ve Kültür*, 61: 10-20.

Osmanlı’da alkollü içki kültüründe en çok tercih edilen içecek ise, “şarap”tır. Şarap, Hz. İsa’nın son yemeğinde masayı süsleyen bir içki olması sebebiyle Hristiyanlık dini için daha anlamlı bir içecektir. Bundan dolayı Hristiyan mutfağında şarap ve şarabın üretildiği üzüm, sofraların vazgeçilmezidir. Bu içeceğin ham maddesi olan üzüm meyvesi ise; Osmanlı mutfağında sadece şarap üretiminde kullanılmamış, şıra, sirke ve pekmez yapımında da sıklıkla tercih edilmiştir (Şakiroğlu, 2001).

19. yüzyılın ilk dönemleri olan II. Mahmut döneminde ise, Batı mutfak kültürü etkisini göstermeye başlamıştır. Özellikle sofrada ve beslenme alışkanlıkları bu dönemde değişmeye başlamıştır. Bu dönemde Osmanlı halkı, yemeklerini yemek sofrasında çatal bıçak kullanarak yemeye başlamıştır. Yemeklerin yanında içki olarak ise şarap veya şampanya içmeyi başlatan ilk padişahın II. Mahmut olduğu çeşitli kaynaklarda geçmektedir. II. Mahmut, batı sofrası tarzını başlatmasının yanı sıra Avrupa yemeklerini de tatmaya ilgi duymuştur. Bu sebepten dolayı aşçısını Batı usulü yemek pişirme tekniklerini öğrenmesi amacıyla Avrupa’ya göndermiştir. Bu dönemde “Melceü’t- Tabbahin” (Aşçıların Sığınağı) isimli ilk yemek kitabı 1844’te yayımlanmıştır. Saray mutfağına ait olan defterlerde kayıtlı yemek malzemelerinin birçoğu burada yazılan yemek tariflerinde kullanılmıştır (Seçim, 2018).

İlk olarak göçler ve savaşlar olmak üzere yaşadığı gelişim evreleriyle Osmanlı Devleti, diğer ülke mutfaklarından etkilenerek gelişimler göstermiştir. Türklerin En fazla etkileşim yaşadığı Balkan Devletlerinde ise yüzlerce yıl Türk hâkimiyeti devam etmiştir. Bunun sonucunda ise bölgenin kültürel yapısında köklü değişimler olmuştur. Değişimlerden en fazla etkilenen unsurlardan biri ise yeme içme alışkanlıkları ve mutfak kültürü olmuştur (Özkaya vd., 2020). 19. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nin Batı toplumlarıyla ilişkilerini ilerletmeleri sonucunda Türk mutfak kültürü üzerinde Avrupa etkileri görülmeye başlamıştır. İlk olarak sofrada yemek kabı yerine sandalye ve sofrada ortak kullanılan bir yemek kabı yerine de herkesin kendine ait olduğu tabakla birlikte çatal, bıçak kullanımı ve içecek takımları saraylarda yerini almaya başlamıştır. Ayrıca sofraların temel yiyeceği olan ekmek yapımında da değişiklikler olmuştur. Eski dönemlerde ekmek üretiminde taş değirmenlerde öğütülen tam buğday unu ve çavdar unu kullanılırken, günümüzde kepeği ve özü alınmış un tercih edilmiştir. Ayrıca Batı kültürünün diğer bir etkisi de sebze çeşitlerinde olmuştur. Patates, domates, taze biber ve kabak gibi sebze çeşitleri Amerika kıtasının keşfiyle yeni kıtadan eski dünyaya zamanla yayılmış, Türk mutfak kültüründe de sofralarda yer almaya başlamıştır (Samancı ve Croxford, 2006). Özellikle domatesin tanınması ve yemeklerde kullanımı oldukça geç olmuştur. 1800'lü yılların başlarında Türk sofralarında domatesin kullanımı yaygınlaşmıştır (Güler, 2010). 18. Yüzyıldan itibaren nüfusu yedi yüz bine varan Osmanlı Devleti, ekonomik zorunlulukların etkisiyle ve çok kültürlülüğünden yola çıkarak, yeni bir sentez yaşamıştır. Önceleri Antik, İran ve Arap etkilerini (İslam dini hariç) taşıyan Osmanlı Devleti, bu etkilerin pek çoğunu geride bırakarak tanıştığı yeni kültürlerin etkisinde kalmıştır (Yerasimos, 2005).

## **2.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü**

Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak kültürü, İstanbul ve Anadolu mutfağı olmak üzere iki döneme ayrılarak incelenmektedir. İstanbul, tarih süreci boyunca birçok devlete başkentlik yapmıştır. Bu devlet çeşitliliği mutfak yapısına da yansımıştır (Kızıldemir vd., 2014). İstanbul mutfak yapısının temel özellikleri incelendiğinde yemekler doyurucu ve ağır değildir. Ayrıca sunum özellikleri iyi olan, göze hitap eden yemekler yapılmaktadır (Ünsal, 2003). İstanbul halkı, koyun ve kuzu etini

sıklıkla tüketmiştir. İstanbul'un seçkin zümresi ise sofralarında buzağı ve oğlak gibi büyükbaş hayvanların etini tercih etmiştir. Beyaz et olarak tavuğun dışında, horoz, ördek, kaz, güvercin ve keklik gibi hayvanların etlerini tercih etmişlerdir. Etten yapılan yemekleri, yahni, kebab, köfte ve ateş üzerinde pişirdikleri çevirme yemekleri oluşturmaktadır. Seçkin sınıf ise ziyafet ve şenlik yemeklerinde tavus kuşunun kebabını da tüketmişlerdir. Besin ögesi olarak zengin olan sakatat tüketimi sadece şehir hayatında değil, saray mutfaklarında da sıklıkla yapılan bir et çeşidi olmuştur. Cumhuriyet Dönemi Türk mutfağında ciğerden kebab yapımı da oldukça yaygınlaşmıştır. Sığır ve dana eti ise sadece kurutmalık et olan pastırma ve sucuk yapımında tercih edilmiştir (Bilgin, 2011).

İstanbul mutfak kültürünün temel özelliği, sofrada bulunan yemekler doyurucu ve hafif yemekler olmasıdır. Ayrıca bu yemekler servis edilirken göze hitap etmektedir. Ticaretin merkezi olan İstanbul'da çok fazla gıda çeşidi vardır (Ünsal, 2003). Osmanlı Devleti'nin mirası ve aldığı göçlerle birlikte Anadolu'nun dört bir yanından izler barındıran İstanbul mutfağı, ülkenin tümünün yanı sıra komşu ülkeleri de etkilemiştir (Közleme, 2012).

Anadolu mutfağının yapısal özelliklerine bakıldığında ise, sofraya düzeni, pişirme yöntemleri ve kışa hazırlık için hazırlanan gıdalarla birlikte çok zengin bir mutfak yapısının olduğu göze çarpılmaktadır (Halıcı, 1973). Anadolu mutfak kültürünün yapısını, halk mutfağı oluşturmaktadır. Halk mutfağı ise kırsal kesim ve şehirli kesim olarak ikiye ayrılır. Kırsal kesimde halk, halen sini üzerinde yerde oturarak yemek yeme alışkanlığına devam etmektedir. Fakat şehirli kesim masa üzerinde ve sandalyelerde oturarak yemek yeme alışkanlığını sürdürmektedir (Kızıldemir vd., 2014). Anadolu mutfağında dünya çapında tercih edilen tüm meyve sebzeleri bulmak mümkündür. Anadolu mutfağının simgesi haline gelen yiyecekler olan döner, pide, simit, kebab, pastırma ve sucuk sıklıkla tercih edilmektedir. Bakliyat çeşitlerinden, mercimek, nohut ve pirinç başta gelmektedir (Kızıldemir vd., 2014). Anadolu mutfağında tatlı çeşitliliği bu dönemde artmıştır. En fazla yapılan tatlı çeşitleri; süttten yapılan muhallebi ve sütlaç tatlısı, hamur tatlılarından ise baklava, kadayıf, tulumba ve lokmadır. Ayrıca bu dönemde yaş pasta ve çeşitli kurabiyeler de sıklıkla yapılan tatlı çeşitlerindedir. İçecek olarak tüketilen ürünlerin başında olan ayran ise her yemeğin yanında sıklıkla yer almaktadır. Fakat ilerleyen

dönemlerde küreselleşmenin etkisiyle kola gibi asitli içecekler ve alkol ürünlerinin üretiminin serbestleşmesiyle rakı, viski, şarap, bira, votka, konyak, gibi içecekler de tercih edilmiştir (Kızıldemir vd., 2014).

1950 yılından sonra yaşanan gelişmelerde ise Türk kadınının çalışma hayatına girmesiyle, geleneksel aile yapısı bozulmuştur. Günün büyük bir bölümünü evde yemek hazırlamakla geçiren Türk kadını, iş hayatına başlamasıyla mutfağa daha az zaman ayırarak hazır yiyecekleri tüketmeye başlamıştır (Birer, 1990). Küreselleşen yaşamın etkisiyle gelen diğer bir özellik ise kola gibi asitli içeceklerin sofralara girmesi olmuştur. Bunun yanında balık, kırmızı et ve beyaz et tüketimi ise bölgelere göre değişim göstermektedir. Domuz eti ise İslam dininin etkisiyle Türk mutfağında tercih edilmemektedir. Selçuklu ve Osmanlı Dönemlerinde günde iki öğün yemek yeme alışkanlığı varken Cumhuriyet dönemiyle birlikte üç öğün yemek yeme alışkanlığı oluşmuştur. Ayrıca yağ tüketimi olarak hayvani yağ kullanımı azalmış, gıdalarda margarin, zeytinyağı ve ayçiçek yağı kullanımı artmıştır (Kızıldemir vd., 2014).

Bu dönemde, geçmiş dönemlerde olduğu gibi tüm aile bireylerinin birlikte masaya oturarak yemeklerini tüketme alışkanlığı azalmıştır (Kızıldemir ve Sarıışık 2017). Cumhuriyet dönemi mutfak anlayışıyla birlikte yemek öğretimini anlatan eğitim kitapları yazılmış ayrıca kız meslek lisesi gibi okullar açılarak halk eğitime başlanmıştır (Işın, 2018). Cumhuriyet döneminde Ankara'da, Fransız lokantalarının yanı sıra Rus lokantaları da açılmıştır. Batı mutfağının etkisiyle hızlı ve ayaküstü yenilebilen fast food tarzında yemekler Türk mutfağına girmiştir. Bu yiyecekleri; pizza, hamburger, tost ve cips olarak sıralamak mümkündür (Birer, 1990). Bugün ise geleneksel Anadolu Mutfak Kültürü'nü, yaşanan teknolojik gelişmeler çok fazla etkilemiştir. Tereyağı ve iç yağının yerini margarinler almıştır. Yiyecek ve içeceklerde tatlandırıcı olarak bal ve pekmez kullanmak yerine şeker yoğun bir şekilde kullanılmıştır. Tam buğday unu yerine, beyaz un tercih edilmiştir. Bunun yanında konserve olan hazır yemekler de Türk mutfağına girmiştir. Hazır olan bu yiyeceklerin raf ömrünü uzatabilmek için gıda katkı maddeleri kullanılmıştır. Teknolojinin bir diğer etkisi ise mutfak araç gereçlerinin değişimiyle olmuştur (Akın, vd., 2015). Cumhuriyet döneminden itibaren Türk mutfağının bugün bulunduğu konumda olmasında, hızlı sanayileşme, kadınların çalışma hayatına girmesi,

okuryazar oranının artışı, küreselleşme ve ulaşım kolaylığı sebep olarak gösterilebilir (Birer, 1990).

Türkiye’de kültür değişimleri pek çok alanda gerçekleşmiştir. Bu alanlardan bazıları; kılık ve kıyafet değişiminde, mimaride, el sanatlarında, toplumun gündelik yaşamlarında, dinsel ayinlerde, cenaze merasimlerinde, beden hareketlerinde ve kısaca sosyal yaşamın her alanında olmuştur. Yemek kültüründe ise bu değişim oldukça fazla yaşanmıştır. Yemek kültürünün değişmesinde ne gibi etkenlerin olduğunu anlamak ve bunu saptamak ise oldukça zor olmuştur. Karmaşık olan bu etki alanı, gastronomi kültürüne de yansımıştır. Özellikle göç hadisesi o bölgeye gelen ve giden insanların farklılaşması sonucu, yemek ve besin kültüründe değişimlerin yaşanması sonucunu meydana getirmiştir (Hatemi, 1996).

Türk töresinde yemeğin yeri oldukça büyüktür. Bunu karakterize eden en açık misaller olarak ise yağmalı toylar, imece toplantıları, doğumlar, ölümler ve düğünlerde yenilen yemeklerdir. Bu toplantılarda geleneğe göre sofralar hazırlanır, yemekler çıkarılır, bütün oymak, boy veya köy halkı birlikte yer, birlikte eğlenir veya acılarını paylaşırlardı. Anadolu’da buna benzer gelenekler bugün de yaşamaktadır. Türk dünyasında, “yemek” isminin yerine “aş” ismi kullanılmaktadır. Göktürk Kitabelerinde de “yemek” bu anlamda kullanılmıştır. Ölüm törenlerinde (üç hayrı, yedi hayrı, kırk hayrı), “ölü aşı” ve düğünlerde bulgur pilavı etli olarak yapılırdı. Aynı yemekler bir dileği, adağı olan kimsenin söz konusu dileği gerçekleştiğinde de pişirilirdi. Dolayısıyla yemek yeme kültürü, Anadolu’dan ve Orta Asya bozkırlarında yaşayan insanların kendi birikimlerini katarak bugüne kadar getirmiş oldukları bir kültür olmuştur. Göçlerin etkisiyle de Türk topraklarına yerleşen muhacirler, yerli olan kültürün üzerine farklı bir yemek kültürü eklemişlerdir. Bu yemek kültürünün diğer bir özelliği, yemek kültür dilinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Nitekim Türk kültüründe o zamanlar yemek yerine ”aş” kelimesi kullanılmaktaydı. Ölüm merasiminde yapılan yemeğin ismine “ölü aşı” adı verilmekteydi. Eskiden Türk kültüründe, daha önceden ölmüş olan ataların gömüldüğü yere gidilir ve onlar için Kutlu Orman’da dua edilirdi. Daha sonra kurban kesilerek, şaman önderlerinin eşliğinde değişik sesler çıkarırlar ve def çalarlardı. Daha sonra da “ölü aşı” toplu olarak yenirdi. Bu eski Türk kültürü, kendi doğduğu bölgede sıkışıp kalmamıştır (Eröz, 1977).

Yapılan göçler sonrasında, Orta Asya’da bozkır kültüründen almış olduğu ölü aşı geleneği, Türklerin İslamiyet’i seçmesi ile yeni bir inanç kalıbına geçmiştir. Türkler İslamiyet’i seçtikten sonra bile ölü aşı geleneğini sürdürmüştür. Türkler Oğuz geleneğini değiştirerek yeniden biçimlendirmiş ve Anadolu’nun en ıssız yerlerine kadar kültürlerini götürmeyi başarmıştır (Kafesoğlu, 1992).

Kültür, kendisini değiştirdiği gibi, yeni karşılaştığı kültürü de değiştirmektedir. Orta Asya kökenli olan Türk kültürü, Horasan üzerinden geldiği şekli ile sınırlı kalmamıştır. Gitmiş olduğu yerlerde başka göç eden kültürler ile karşılaştığı zaman, o kültürlerden etkilenecek değişimler yaşamıştır. Daha sonra yaşanan tarihsel olaylar, benimsenen kültürün de değişmesine sebep olmuştur (Ögel, 1982).

Bugün, Türk mutfağı, Anadolu coğrafyasında yaşamış olan uygarlıklar ve toplumların etkisiyle gelişmeye ve farklı lezzetleri sunmaya devam etmektedir. Bu nedenle Türk mutfak kültüründe yer alan bazı yiyecek-içeceklerin diğer kültürlerden etkilendiği göz ardı edilemez. Diker vd., (2016) yaptığı araştırmada, Osmanlı Devleti’nin Balkan topraklarına hakim olmasıyla, özellikle Balkan mutfağının ve Balkan yemek kültürünün Türk yemek kültürü üzerine en fazla etkiye sahip mutfak olduğunu belirtmiş ve Balkan mutfak kültürünün, Türk mutfak kültürüne yansıyan ve etki eden özelliklerini örneklerle anlatmıştır (Samancı ve Croxford, 2016). Ancak, diğer ülke mutfaklarının da Türk mutfak kültürünü etkilediği aşikârdır. Örneğin, pasta, Fransız mutfağından, tavukgöğsü ve kazandibi, Roma mutfağından, balık, zeytin ve zeytinyağlıların bir kısmı Bizans mutfağından, makarna, İtalyan mutfağından, Türk mutfağına aktarılmış yiyeceklerdir (Baysal, 1993; Albayrak, 2013).

## **2.6 ANADOLU’YA YÖNELİK GÖÇLER VE YEMEK KÜLTÜRÜ**

Türk toplumunun mutfak kültüründe yaşanan bir diğer gelişme ise, Anadolu coğrafyasına, yani batıya doğru yapılan göç hareketleridir. Anadolu’da bulunan toprak parçalarının, Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kesişme alanında bulunuyor olması, bu topraklarda yaşamış olan halkların yeme-içme alışkanlıklarına da doğrudan yansımıştır. Örneğin, Orta Asya’da yaşayan ve göçebe yaşam biçimini benimsemiş olan Türk topluluklarının kullandığı et ürünleri ve mayalanmış süt ürünleri, tahıl ambarının bulunduğu Mezopotamya’da olan gıdalar, sebze-

meyveleriyle tanınan Akdeniz ve çevresindeki gıdalar, Güney Asya ve Hindistan bölgesinden dünyaya yayılan güzel kokulu baharatlar ile bütünleşerek zengin ve kendine has olan bir mutfak kültürünün doğmasına zemin hazırlamıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015).

Yerleşik hayata geçmeden önce göçebe kültürü benimseyen Türkler, beslenmelerini ağırlıklı olarak at, koyun, sığır ve keçi eti gibi hayvansal ürünlerden sağlamıştır. Ancak özellikle Oğuzların kitleler halinde Anadolu içlerine göçmeleri, hem yaşanan coğrafyayı değiştirmiş hem de Türklerin yarı göçebe kimliklerini, yerleşik hayata geçen bir topluluğa dönüştürmüştür. Böylelikle arpa, buğday, çavdar ve darı gibi tahıl ürünleri Türk mutfağında daha çok yer edinmeye başlamıştır (Közleme, 2012). Türkistan’da et ve mayalanmış süt ürünleriyle biçimlenen beslenme sistemi ve yeme-içme alışkanlıkları, Türklerin Anadolu’ya göçü ile daha da çeşitlenmiştir. Selçuklular döneminde Anadolu’yu yurt edinmeye başlayan Türkler beslenme kültürlerini de Türkistan’dan yeni vatanlarına getirmişlerdir. Türklerin, Anadolu’ya göç etmesiyle birlikte, bu coğrafyadaki yemek kültüründen etkilendikleri görülmektedir. Örneğin, bir tatlı olan “Tavukgöğsü” ve “Kazandibi” Romalılardan kalma lezzetlerdir. Balık, zeytin ve zeytinyağlı yemeklerin pek çoğu Bizanslılardan geçmiştir. Fatih Sultan Mehmet’in 1453 yılında İstanbul’u fethetmesiyle saraydaki Osmanlı yemeklerinde büyük değişiklikler yaşanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketimi bu dönemde oldukça artmıştır. Lahana çorbası, baklava, yoğurtlu ve ıspanaklı büryani, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı ve ayran, papaz yahnisi, midye dolması, sardalya, balık konservesi ve karides gibi yiyeceklerin bu dönemde sarayda fazlaca tüketildiği bilinmektedir (Ünver, 1952).

Yüzyıllar boyunca yaşanan göçler, bugün Türkiye’nin ve haliyle İstanbul’un iç dinamiğini belirlemiştir. Arap, Boşnak, Çerkez, Ermeni, Yahudi, Hıristiyan, Müslüman ve pek çok farklı kimlik göçlerle bir araya gelmiştir. Her kültürün, kendine has farklı özellikleri bulunmaktadır. Bu durum farklılık olarak gösterilmekten ziyade kültürlerin kaynaşması ve yeni kültürel öğelerin öğrenilmesi hususunda önemli bir hadise olmuştur (Karpas, 2010).

Simyonidis’e göre (2015) Osmanlı İmparatorluğu’nun 500 yıl etkisinde kalan Balkanların tekrar Anadolu’ya göç ettiğini düşünürsek özellikle de Boşnak, Arnavut,



Yunan yemeklerinin Türkiye ve İstanbul'da neden sevildiği anlaşılabilir. Bu bağlamda Anadolu'ya yönelik ilk toplu göç hareketi, II. Beyazıt döneminde İspanya Musevilerinin, Anadolu'ya göç etmeleridir. Başka bölgelerden Osmanlı Devleti'nin olduğu bölgeye başlayan göçler ile beraber, yemek kültürü yavaş yavaş Anadolu'ya gelmeye başlamıştır. Bu durumun neticesinde Yahudi mutfak kültürü Anadolu'da tanınmaya başlanmıştır. Örneğin, Kosher gıda terimi tamamen ilahi kaynaklıdır ve Musevi inanışına göre Yahudilerin beslenme biçimlerini ifade eder. Bu gıda terimi, İslam anlayışında helal gıda kavramı ile benzerlik gösterir. Osmanlı'nın Müslüman bir devlet olması nedeniyle Osmanlı topraklarında da yeme içme alışkanlıkları İslami anlayışa göre oluşmuştur. Nitekim Kosher beslenme alışkanlıklarında, tıpkı İslamiyet'te olduğu gibi domuz etinin, kabuklu deniz ürünlerinin, geviş getirmeyen hayvanların tüketilmesi yasaktır (Zafera, 2019). Musevilerin Anadolu'ya göç eden toplumlar arasında en az etkileşim halinde olunan topluluk bulunduğu bilirse de; İspanya'dan çıkarıldıktan sonra İstanbul'a göç etmeye davet edilen Safarad Yahudi tüccarların, domates, dolmalık biber ve yaz kabağı gibi Amerika kökenli yiyecekleri, önce Osmanlı saray mutfağına, sonra ise tüm Ortadoğu'da günlük yemek kültürüne malzeme olarak kullanılmasını sağladıkları bilinmektedir (Ünsal, 2011).

Osmanlı Devleti olarak geniş boyutlu göçlere ise 18. yüzyıl sonlarında tanık olmuştur. Bu göçler, Rusya ile yapılan savaş sonrasında meydana gelmiştir. Rusya'da, Volga'da, Kuzey Kafkasya'da ve Don Havalesinde yaşayan Türkler, Tatar ile Moğollara karşı tehcir siyaseti uygulamıştır (Eren, 1966). Süreç bu şekilde ilerlerken, Kırım 1771 yılında işgal edilmiştir. İşgal sonrasında pek çok Kırımlı Türk, Rus işgal ordusundan korkmuş ve Kırım'ın dağlık bölgelerine gitmişlerdir. İşgal sonrasında Ruslar, çok sayıda Türk şehirlerini, kasabalarını ve köylerini tahrip etmişler ve bu yerlere oldukça fazla zarar vermişlerdir (Gözaydın, 1948). 1774 yılında imzalanan Küçük Kaynarca Antlaşması sonrasında, Rusya Kırım Yarımadası'nın büyük kısmına hâkim olmuştur. Daha sonra Osmanlı ülkesine yoğun Müslüman göç hareketleri başlamıştır (Eren, 1966). Rusya ve Avusturya ile beraber olan Macaristan, Balkanlar'dan ve Avrupa'dan Müslüman Türkleri çıkarmak için büyük çaba göstermişlerdir. 1783 yılında Rusya, Kırım'ın bütününe ilhak etmiştir. Yıllar 1780 ile 1800'i gösterirken, Kırım'dan, Kazan'dan, Kafkasya'dan ve Özi bölgesinden Türkiye'ye göçler başlamış ve göç edenlerin sayısı yaklaşık olarak 300

ile 500 bin arasında olmuştur (Eren, 1966). Bu göçler yapılırken can kayıpları gerçekleşmeye başlamıştır. Göç esnasında 500 bin Tatar halkın sadece 300 bini Osmanlı topraklarına ulaşmıştır. Bu kişiler önce Baserebya ve Dobruca'ya, daha sonra ise Anadolu topraklarına gelerek yerleşmişler (Tekeli, 1990).

Balkan coğrafyasından göç ise 18. yüzyılda başlamış ve 19. yüzyılda artarak devam etmiştir. Nitekim 19. yüzyılda, Balkan memleketleri Osmanlı egemenliği altında bulunmaktaydı. Bu egemenlik devam ederken Balkan Devletleri'nin etnik yapısında değişiklikler olmuştur (Orhonlu, 1964). Müslümanlar, Balkanlarda Bosna, Teselya, Arnavutluk, Bulgaristan'da bulunan Deliorman, Doğu Rumeli'de yer alan Dobruca, Makedonya'da yer alan Vardar Vadisi bölgelerinde yaşamıştır. Bunların dışında olan Hıristiyanlar ise kitleler halinde yaşamışlar ve çoğunlukla kentlerde ve kasabalarda ikamet etmişlerdir. Türkler, iş kolu olarak tarım ve hayvancılık ile geçimlerini sağlamıştır. Tarım ile uğraşırken ise büyük çiftlikler Türklerin elinde bulunmaktadır (Orhonlu, 1964). Fransız İhtilali'nin gerçekleşmesi ve farklı milletlerden olan kişilerde, milliyetçilik akımının ön plana çıkmasıyla birlikte Sırp, Hırvatlar, Bulgarlar, Rumlar, Ermeniler ve Rumenler özellikle Rusya'nın etkisi ile milliyetçilik duygularından hareketle ihtilalci bir tavır sergilemeye başlamıştır (Orhonlu, 1964). Bu noktada Rumelili Müslümanların göçleri de tıpkı Kırım ve Kafkasya göçlerinde olduğu gibi siyasi ve dini sebeplerden dolayı olmuştur. Nitekim 1853-1856 yılları arasında gerçekleşen Kırım Savaşı ile artan göçler, 93 Harbi (Osmanlı-Rus Savaşı) ile artmıştır. Ruslar Kırım ve Kafkaslardaki Müslüman halkı göç etmeye zorlayarak Anadolu topraklarına sürgün yaşamıştır (Zafera, 2019). Zamanla ihtilalci ve ayrılıkçı hareketler güçlenmesiyle birlikte 1856 ile 1865 yılları arasında iki milyondan fazla insanın, Osmanlı İmparatorluğu'na göç ettiği bilinmektedir (Eren, 1966). Balkan coğrafyasında ilk bağımsızlık kazanan ülke olan Yunanistan, içinde barındırdığı Türk ve Müslüman nüfusla sıcak bir ilişki içerisinde olmamıştır. Bu nüfusun, göç etmesi için zor kullanmışlardır. I. Dünya Savaşı sonrasında ise 1923 ile 1930 yılında Türkiye ile Yunanistan arasında mübadele gerçekleşmiştir. Daha sonra Anadolu'ya, Kafkaslardan ve Ortadoğu'dan, aynı zamanda Kuzey Afrika'dan göçler olmuştur (Arı, 2009). Dolayısıyla Anadolu coğrafyası çok farklı yerlerden göç almış bir coğrafya haline gelmiştir. Bu nedenle Türk mutfağında pek çok coğrafyadan esintiler olması da doğaldır.

Osmanlı Devleti tebaası olan Müslüman ve gayri Müslim gruplar, bazı dönemlerde ve yoğun olarak Osmanlı Devleti'nden kopmuş olan topraklara aralıksız göç yapmışlardır. Bu göçlerin bir kısmı ise kademeli olarak gerçekleşmiştir. Özellikle mübadelelerle yaklaşık 1.200.000 Ortodoks Hristiyan Rum Anadolu'dan Yunanistan'a, 500.000 Müslüman Türk ise, Yunanistan'dan Türkiye'ye göç ettirilmiştir (Zafera, 2019). Balkanlardan gelen yoğun göç dalgası Osmanlı için pozitif bir gelişme olarak görülmüştür (Karpat, 2003). Balkan göçmenleri kendi istekleri de göz önünde bulundurularak, Anadolu başta olmak üzere İstanbul ve doğu illerine yerleştirilmeye başlanmıştır. En yoğun yerleştirme Orta Anadolu bölgesine yapılmıştır. Cumhuriyet devrinde de balkan göçleri devam etmiştir. Eskişehir ve İstanbul şehirlerine Kırım, Kafkaslar ve Balkanlar'dan gelen çok sayıda göçmen yerleştirilmiştir. Bu yerleşim hareketleri, Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Balkan mutfağının, coğrafi olarak yayılımı ile toplumların karşılıklı etkileşime girmelerini sağlamış ve yemek çeşitlerinin nasıl değişim ve gelişim süreçlerinden geçtiğinin anlaşılmasına imkân sağlamıştır. Buraya gelen insanların hem gündelik yaşamları, hem de yemek kültürleri farklıdır. Balkan göçmenleri, özellikle yemek yeme kültürleri açısından, yaşamış oldukları bölgenin kültürel etkileşimlerini beslemekte ve bu etkileşimlerden beslenmektedir. Balkanlar'dan Anadolu'ya göç eden nüfusun, daha çok deniz ürünlerine, sütü ve hamurlu yiyeceklere düşkün olduğu görülmektedir. Kendi yemeklerini hazırlarken, Rumeli mutfağından esinlenerek yemek hazırlama yöntemlerini de kullanmaktadırlar. Yemek yeme alışkanları, damak tatları ve yemeklerde kullanmış oldukları malzemeler kendilerine özgüdür. Bu noktada Anadolu'nun dünya çapında sahip olduğu zengin mutfak kültürüne etnik toplumların önemli derecede katkıları olduğu da bir gerçektir. Dolayısıyla bugün sayıları, geçmiş yıllara göre giderek azalan, İstanbul'da yaşayan azınlıkların; bir Osmanlı mirası olan ve İmparatorluğun yıkılması sonrasında bugün Türk mutfağı ve Türk yemekleri olarak kabul edilebilen İstanbul yemek çeşitliliğine, etnik toplumların katkılarının oldukça fazla olduğu bir gerçektir (Zafera, 2019). Balkan Türkleri ise benzer bir yemek kültürünün oluşmasına katkı sağlayan en önemli toplumdur. Yemeklerinin bazılarını yapmadan önce terbiye etmişler ve belli bir süre beklettikten sonra pişirmişlerdir. Balkan mutfağının yemekleri içerisinde bulunan yeşillikler, bölgenin doğal koşullarının zenginliğini ortaya çıkarmıştır. Günlük hayata dair çabaları ve yemek pişirme, servis etme ve yeme gibi özellikleri,

Anadolu'da kendisini iyiden iyiye hissettirmiştir. Buna örnek olarak; Balkan Türklerinin çoğunluğu yaşamış oldukları coğrafya üzerinde bulunan geniş otlakların bulunması sebebiyle, hayvancılık yapımları, Yunanistan ve Bulgaristan'da hayatlarını devam ettiren Türklerin de, tarımsal etkinlikler yapımları ve uğraşmış oldukları alan itibarı ile yemeklerinde daha fazla bitki kullanmaları örnek gösterilebilir (Arı, 2010).

Bugün Antalya'da, Bulgaristan göçmenleri üzerine yapılan bir araştırma sonucunda, Bulgarlara ait, yemek kültürlerinin devam ettirildiği ifade edilmiştir. Fakat yeni nesil, yörelerinin tatlıları konusunda biraz zayıf kalmıştır. Tekirdağ'da oturan 50 kişilik Bulgaristan Türklerine yapılan bir ankette, mutfak kültürlerinde sadece bölgesel farklılıklar gözlenmiştir (Kahraman vd., 2017).

Zeytinyağı, Akdeniz mutfağının en önemli besin zinciri arasında yer alan ve sevilerek tüketilen ürünleri arasında yer almaktadır. Balkan göçmenleri bu bölgede zeytin ve zeytinyağı üretimi yapmıştır. Bunun nedeni göç ettikleri veya kendilerine verilmiş olan bu yerler ise zeytin yetiştiriciliği için uygunluk teşkil etmesidir. Akdeniz bölgesinden başka bir yere göç eden Rumların bırakmış oldukları zeytinyağı atölyeleri, Akdeniz Bölgesi'nde zeytinciliğin yetişmesinde önemli rol oynamıştır (Eskiyörük, 2016). Rumlardan kendilerine kalan zeytinyağı atölyeleri ile beraber depolar ve fabrikaların bir kısmı göçmen halk tarafından işletilmiştir (Arı, 1991). Zeytinyağı ile gelen kültür, kırsal alanlarda bulunan göçmenler tarafından bir geri kalma ile karşılanmış olsa bile, varlığını sürdürmeyi başarmıştır. Giritli halk, hem dolmaya, hem de pilavlarına zeytinyağı koymuşlardır. Girit mutfağında sunulan pilav ise hem zeytinyağlı hem de domatesli olarak yapılmaktadır. En çok tüketilen yemekler; domatesli ve zeytinyağlı bamya, zeytinyağlı börülce, zeytinyağlı ayşekadın fasulye, çalı fasulyesi, zeytinyağlı ıspanak, kereviz ve enginar tüketilen yiyecekler arasında yer almaktaydı. Enginar ile yapılan yemeğe Girit kebabı denilmektedir. Girit kebabı, kuzu eti ve zeytinyağı ile yapılmaktadır (Akçiçek, 1994).

Özellikle Türk mutfağı açısından Balkan göçmenlerinin yemek kültürlerinin Anadolu mutfak kültürüne etki ettiği, ayrıca karşılıklı bir etkileşimin de olduğu söylenebilir. Diğer bir ifadeyle göçler, Anadolu'daki yemek çeşitliliğini etkilemiş ve

Anadolu'daki yemek çeşitliliğinden etkilenmiştir. Bu durum ise mutfakların şekillenmesinde büyük bir etkiye sahip olmuştur.

### **2.6.1. Balkan Göçleriyle Anadolu'da Şekillenen Mutfak Kültürü**

Türkler, asırlar boyunca göç olgusuyla iç içe olan bir millet olmuştur. Bu açıdan Asya'nın geniş bozkırlarından başlayarak suyun olduğu yerlere göç etmişlerdir. Türklerin en büyük göç özelliği, yanlarına atlarını almalarının yanı sıra; develerinin üzerine koydukları çuvallar, deriden yapmış oldukları tulumlar ve ayrıldıkları coğrafyanın lezzetlerini göç ettikleri bölgelere taşımalarıdır. Ayrıca Türkler, göç edecekleri yerler hakkında bilgileri olmadığı için, nasıl bir coğrafya ile karşılaşacaklarını tahmin edememişler ve çıktıkları göç kervanlarında kendilerini korumak için yanlarında savaşçılar bulundurmışlardır. Yapılan göçlerle Karadeniz'in kuzeyinden geçerek Tuna nehri boylarına yerleşmişlerdir. Bazı toplumlar ise Anadolu yaylası üzerinden geçerek, batıya doğru göç etmiştir. Yapılan bu yürüyüşlerin bazıları Anadolu'da, bazıları da Maverannehir'de ve İran'da sonlanmıştır. Giderek Türk Ata Yurdu, göç anayurdu olmaya başlamıştır. Bu göçlerin bazıları ise İslamiyet kabul edilmeden önce yapılmıştır (Efe, 2018). Göçler yavaş yavaş devam ederken, en büyük yöneliş, 1071 yılından sonra Oğuz boylarının kitleler halinde göç etmesi ve Anadolu yaylasına yerleşmesi ile olmuştur. Bu sayede Anadolu Türk yurdu olmaya başlamıştır. Konya bölgesine yerleşim sonucu bu şehir odaklı, yeni bir kültür hızlı bir şekilde Anadolu'ya yayılmıştır (Öztürk, 2017).

Türkler, kendi kültürlerini sadece yemek ile değil aynı zamanda farklı şekillerde de göstermeye başlamıştır. Yapmış oldukları kervansaraylar, hanlar, hamamlar, imarethaneler, vakıflar, Türk eliyle yapılmış ve Türk kültürü kendini her alanda Anadolu'da hissettirmiştir. Daha sonra beyliklerin Anadolu'da teşekkülü bu kültürün yeni zenginlikleri içerisine almasıyla sonuçlanmış ve Osmanlı Devleti'ne aktarılmıştır. Fakat bütün bu süreçler yaşanırken göç yolları, Türk kültürünü yeni katılımlar ile beslemeye devam etmiştir. Osmanlı Devleti, fetih ilkesine göre oluşmuş bir devlettir. Osmanlı Devleti kurulduğu zaman, gariplerin başlarında kızıl başlıklar bulunmaktadır. Bu başlıkları başlarına giyerek, Alp Erenler ile örgütlenmiş ve Serhatlarda kılıç sallamışlardır. Kuruluş döneminde olan bu politika ve Sarı Saltuk, Ahi Evran gibi sufilerin sınır boylarında koloniler halinde etkinliklerini sürdürmeleri

de etkili olmuştur. Osmanlı Devleti'nin bu "sufi" geleneği önce Anadolu'ya, arkasından da Balkanlar üzerinden Makedonya'ya yayılmıştır. Bu faaliyetler aslında Türkleştirme ve İslamlaştırma faaliyetleridir (Barkan, 1993). Osmanlı Devleti'nin gaza ilkesi gereği gerçekleşen fetihler sonucunda, devlet büyümüş ve Anadolu'da gezici Yörük ve Türkmen grupları fethedilen topraklara doğru ilerlemişlerdir. Bu süreç Balkanlar'ın Türkleşmesinin de başlangıcı olmuştur (Barkan, 1993). Göçler, Balkanlar'ın Türkleşmesi için en etkili araç olarak görülmüştür. Balkanlar'a Türk kültürünün tesiri daha önceleri, 7. yüzyıldan itibaren Avarlar, Peçenekler, Oğuzlar ve Kuman Türkleri ile görülmüştür. Ancak bu dönemde Türk-İslam kültürü olarak yayılmıştır. Nitekim Türklerin İslamiyet'i kabulüyle birlikte mutfak kültürü yeniden şekillenmiş, yasaklardan kaçınılarak helal tarımsal ve hayvansal ürünlere yönelim gerçekleşmiştir (Güler, 2007). Ayrıca İslami anlayışın etkisiyle beraber, Selçuklu ve Osmanlı dönemi mutfağında geleneksel gıda maddelerinin kullanımı ve israftan kaçınmanın getirdiği bir kısıtlama ve sadelik göze çarpmaktadır (Gürsoy, 2004).

Türkler, İslam kültürüne ait zikredilen kültür öğeleriyle birlikte Orta Asya'dan göç ederek getirdikleri kültürlerine ait unsurları Balkan topraklarına yaymıştır. Bazı coğrafi isimler de Balkanlar'da yerini almıştır. Bunların yanında atların sayısı artmış, ipek, haşhaş, pirinç ve bazı tarım kültürleri göçler sırasında, Avrupa'ya ulaşmıştır (Tufan, 2016).

Anadolu'dan dışarıya yapılan göçler beraberinde Anadolu'nun, yemeklerini ve geleneklerinin Balkanlar'a aktarılmasını sağlamıştır. Türkler tarafından yapılan imarethanelerin içerisinde kazanlarda pişen ve dağıtılan yemekler, Türk kültürünün yayılmasında oldukça önemli bir etki yaratmıştır. Bölgede yaşayan bazı göçmenler, dağıtılan bu yemekler sayesinde, Türk yemek kültürünün yemeklerini yeme fırsatı bulmuşlar ve bu yemekleri tanımışlardır. Bu durum Türk kültürünün bölge içerisinde bulunan coğrafyaya yayılmasında etkin rol oynamıştır. Süleyman Bey ile yoldaşı olan Evrenos Bey ve beraberindeki oğulları Gelibolu'ya geçerek, Edirne üzerinden Balkanlar'ın ortasına kadar uzanan 9 imarethane inşa etmişlerdir. Ayrıca "temlik" ismini verdikleri yapılar yapmışlardır. Evrenos Bey, yoksul Müslümanlara ve fetih bölgesinde, sınır boylarında yaşayan Hristiyan halka yemek dağıtımını yapar, Türklere ait olan yemek çeşitlerinin Balkan topluluklar üzerinde daha fazla tanınmasına katkı sağladı (Gökçe ve Sunar, 2017). Yolcular da yapılmış olan zaviyelere uğrarlar, garip

gurabalar bu yerlere sığınır, kendileri için verilen yemekleri yiyerek yollarına öyle devam ederlerdi. Yatacak yeri olmayanlar da burada yatarlardı. Bu imarethane ve zaviyelerde, adak koyunları kesilir, farklı dini günlerde ve bayram gibi özel günlerde yemekler yapılarak dağıtılırdı. Zaviyelerin yapmış olduğu yemeğin oranlarının anlaşılması için kendilerine ait kazanları bulunmaktaydı. Bu kazanlar, bakraçlar ve tepsiler her bir imarethanenin yapmış olduğu yemeğin oranını anlamaya yardımcı olmaktadır. Buna bir örnek verecek olursak; Yağmur oğlu Hasan Baba zaviyesinde toplam 16 adet kazan, 37 tane tepsi, 16 tane de bakraç bulunmaktaydı. Bir yılda 350 adet adak koyunu kesilmekteydi. Çirmen’de bulunan Hızır Baba zaviyesinde ise, 8 tane kazan ve 16 adet tepsi bulunmaktaydı. Bu zaviyelerde yemekleri pişirmek için yemek kaplarının yanı sıra, mutfak araç ve gereçleri de bulunmaktaydı (Barkan, 1991). Özellikle şenlendirme politikası, Osmanlı Devleti’nin nüfusunun ve kültürünün kaynaşmasında önemli bir rol oynamıştır. Anadolu’nun değişik yerlerinde yaşayan Türkmen gruplar, fermanlar çıkarıp grup halinde fethedilen yerlere ve en önemlisi Balkanlar’a göç etmişlerdir. Çıkarılmış olan fermanla fırıncı, harmancı ve başka bir meslek grubu belirlenir ve ihtiyaç doğrultusunda ferman çıkartılırdı. Burada en çok dikkat çeken unsur, göç etmeleri istenen toplumların veya kişilerin Türk ve Müslüman olma şartının bulunmasıdır. Bu kişiler seçilirken genellikle yönetim ile sorun yaşayan kişiler arasından seçimler yapılırdı. Bu uygulamada genel olsa bile istisnai durumlarda bulunmaktaydı. Özellikle çobanlık yapan ve kırsal yaşama alışkın olan, aynı zamanda doğa koşullarına ayak uydurabilen gruplar, Balkanlar’a doğru yola çıkarılıyordu. Bu kişiler göç ettikleri yerdeki toplumsal koşulların belirlenmesinde önemli bir rol üstlenmekteydi (Terzi, 2021). Göç eden kişiler arasında yer alan aşiret mensupları ve herhangi bir dini gruba mensup olanlar ise kendi sahip oldukları kültürel öğelerini ve yeni yaşamlarını gittikleri yere göre tekrar düzenlerdi. Çünkü göç ettikleri toprakların yeni koşullarına alışmak zorundaydılar. Anadolu’da bulunan yerleşik yaşamın kendilerine sunmuş olduğu pek çok alışkanlığı, yemek kültürlerini, üretmiş oldukları ürünleri ve bu yemekleri nasıl yaptıkları gibi becerileri de kendileri ile beraber Anadolu topraklarına götürmüşlerdir. Bu dönemde etkin olan kültür ise Anadolu kültürüydü (Eren, 1966). Bu noktada Balkanlar’ın Türkleşmesi süresinde kültür aktaran coğrafyanın Anadolu olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Anadolu’nun bu hâkim kültürü, bölgede her yönden etki yapmıştır. Göç ettirilen gruplar, gitmiş oldukları yerlerde, kendi alışagelmış

oldukları davranışlarını sürdürmek istediği için, gitmiş olduğu coğrafyaya hem kendi adetlerini, gelenek-göreneklerini, hem de kültürel değerlerini götürmüşlerdir. Aynı zamanda, kendi yemek yeme adetlerini ve yemek türlerini Balkan topraklarına götürmüşlerdir. Bu sayede göçe zorlanan gruplar ile göç eden kişileri kabul eden kişiler arasında, yoğun bir kültür alışverişi olmuştur.

Göçler ile beraber başka coğrafyalara yerleşen kültürel öğeler, kısa bir dönem için değil, uzun yıllar göç edilen bölgenin kültürünü belirlemiştir. Bu sebeple Fransız Georges Castellan, Türklerin Balkan topraklarına göçüyle ilgili şunları söylemiştir:

*“Türkler 14. yüzyılda gittikleri yabancı mekân olan Balkanlar’da kendi göreneklerini yayarak, Türk usulü yaşamayı başarmışlardır. Dönemin seyahatçileri dahi Balkan bölgelerinin ve hatta Hristiyan nüfusunun çoğunlukta olduğu yerlerin bile, yaşama biçimlerinin Türk karakterini yansıttığını belirtmektedirler”* (Castellan, 1995).

Osmanlı Devleti, Balkan topraklarına, Anadolu’da konargöçer olarak yaşayan Türk oymak gruplarının göç etmelerini sağlamıştır. Bu kişiler göç ettirildikleri yerlerde kentlere ve kasabalara yerleştirilmişlerdir. Balkanlar’a yemek kültürünün aktarılmasında bu grupların etkisi oldukça fazladır. Kökleri Orta Asya’ya dayanan bu gruplar, yerleşmiş oldukları bölgelere kültürlerini aktarmış ve zenginleşmiş olan yemek ve beslenme kültürlerini bu bölgede yaşayan insanlara öğretmişlerdir. Bu sayede Balkan yarımadası yavaş yavaş Türkleşmeye başlamıştır. Türkler sadece yemek kültürleri ile değil, aynı zamanda tekke ve türbeler yaparak, çeşmeler yaptırıp kervansaraylar açarak bu bölgelere yerleşmişlerdir. Dolayısıyla buraya yerleşen Türklerin mutfak kültürlerinden, Balkan halkının mutfak kültürü zorunlu bir şekilde etkilenmiştir (Barkan, 1993). Bölgede hâkim olmaya başlayan yeni kültür ile Balkan yemek kültürü zenginleşmeye başlamıştır. Bu etki daha sonra, başka kültürlerden gelen dalgalar ile yeni bir sürece doğru ilerlemeye neden olmuştur. İkamet etmek için bu bölgelere gönderilen Türkler, meslek olarak hem küçükbaş, hem de büyükbaş hayvanların çobanlığını yapmışlardır. Küçükbaş hayvanlardan keçi, büyükbaş hayvanlardan ise sığır yetiştirmişlerdir. Kendilerine ait yöntemler ile de et ve süt ürünleri üretmişlerdir. Türklerin bu özelliği, özellikle Balkanlar’a hayvansal gıdaların yayılmasında önemli bir rol oynamıştır. Bu süre içerisinde Balkanlar’da çok sayıda yiyecek ve içecek tanınmıştır (Arı, 2012). Bu yiyecek ve içeceklerden



bazıları; süt ve süt ürünleri, pide türleri, börekler, kebab çeşitleri, dolma, somun, gevrek, sarma, helva, boza, salep, kahve, şerbet, kadayıf ve baklava gibi gıdalardır. Aynı zamanda Türk toplumuyla birlikte, Balkanlar'da sofralarda kullanılan fincanlar, pişirme kazanları ve kapları, cezveler gibi somut kültürel ürünler de gelmiştir (Artun, 2007). Dolayısıyla coğrafi, kültürel ve sosyolojik sebeplerle, Türkler, komşuluk münasebetlerinde buldukları ve iç içe yaşamış oldukları farklı toplumlarla etnolojik anlamda hem etnik vericilik hem de etnik alıcılık yapmışlardır. Bu alış-veriş, ise kuşkusuz yiyecek-içecek kültürü için de söz konusu olmuştur (Türkdoğan, 1997).

### **2.6.2. Anadolu'ya Göç Sonrası 19. Yüzyıl Balkan Mutfakları**

Osmanlı yemek tarihi hakkında gerçekleştirilmiş olan akademik araştırmalar, Osmanlı İmparatorluğu'ndaki yemek kültürünün bölgesel yemek çeşitliliğinin anlaşılmasında yeterli bir şekilde katkıda bulunamamıştır. Birkaç istisna dışında Osmanlı yemek tarihine ait Türkiye'de yapılmış olan bilimsel araştırmaların çoğunluğu büyük ölçüde İstanbul mutfak kültürü ve Osmanlı sarayı ile sınırlı kalmıştır. Balkanlar ve Anadolu'da mevcut olduğu gibi Osmanlı Devleti'nin Orta Doğu'daki topraklarında da ayrı dönemlerdeki olan yemek kültürü, Osmanlı Devleti'nin tarih yazımında da araştırılması gereken konulardan biri olmuştur. Bu çerçevede çalışmanın girizgâh niteliğindeki bu bölümünde değinilecek konulardan birisi de Avrupalı gezginlerin seyahat yazılarından faydalanarak Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde Balkanlar'daki yemek yeme alışkanlıkları olacaktır.

19. yüzyılda Balkanlar'daki yemek kültürü alışkanlıklarının ortaya çıkarılması için Castellan, Dodwell, Pouqueville, Gilliéron, Ami Boué, Elliott ve Kanitz gibi gezginlerin seyahat sonrasında ki anlatıları araştırılmıştır. Yiyecek ve içecek ürünleri, mutfak teknikleri, sofrada adabı ve yiyeceklere ait inanışlar gibi yemek kültürünün pek çok yönü gezginlerin seyahat anlatılarında işlenmiş olan konulardandır (Samancı, 2020). Seyahat anlatılarında genel itibarıyla Balkanlar'ın Yunan, Bulgar ya da Arnavut bölgelerinin kırsal kesimlerindeki yeme alışkanlıklarının mütevazı olduğu ve zeytin, peynir, arpa ekmeği, meyve ya da mısır ekmeği gibi yöresel ürünlere dayandığı ileri sürülmüştür. İrlandalı ressam Edward Dodwell, o dönemler Osmanlı

İmparatorluğu'nun da bir parçası olan Yunanistan'da 1801 yılından 1806 yılına kadar yapmış olduğu gezilerde yöresel halkın günlük hayatını izlemiştir. Saronik körfezindeki Aegina Adası'nın bir köy evinde yerel halkın yemiş olduğu akşam yemeğini şu şekilde tarif etmektedir:

*“Tarihi eserlerle ilgili bilgi toplamak için evlerine girdiğimizde bizi Türk despotizminin yanı başında yaşayan Yunanların karakteristik özelliği olan kibarlık ve içtenlikle karşıladılar. Bazılarını akşam yemeğinde bulduk ve tuzlu ve keskin bir keçi peyniri, zeytin, kuru incir ve küldü pişirilip, yenabilir hâle gelmesi için suya batırılmış esmer arpa ekmeğinden oluşan yemeklerini paylaşmaya davet edildik. Daha fakir olanlar nadiren et verdi ve o da sadece, alışık olmayanlara tadı nahoş ve yavan gelen keçi eti olurdu. İçecekleri, adaya özgü reçineli şarap ve bazen de rakı ya da alkollü diğer içkilerdir.”*

Avusturyalı jeolog Ami Boué de, *“Recueils d'itinéraires dans la Turquie d'Europe”* kitabında aynı çeşit olan yiyeceklerden söz eder. Boué'nin 1840 yıllarında kuzeybatı Yunanistan'a yapmış olduğu gezi sırasında, hanlarda sunulmuş olan yemek, ekme ve peynirden oluşmaktadır. Bazı zamanlarda “kolouboti” olarak adlandırılan bir parça mısır ekmeği bile sofrada bulunmamaktadır. Oysa yazar bu bölgede mısır üretiminin çok yaygın olduğuna değinmektedir. Alfred Gilliéron da 1876 yılında Yunanistan ülkesine yapmış olduğu gezide Apollonia'daki Arnavut manastırını ziyaret ettiği sırada kendisine ikram edilmiş olan yemekleri tarif eder. İlk öğün için yoğurt, mayasız mısır ekmeği, soğuk kuzu eti, soğuk su ve sabahları farklı öğünler için koyun sütünden peynir, haşlanmış pirinç pilavı, yağda kızarmış yumurta, bazen mayasız mısır ekmeği ve koyun eti ikram edilmiştir (Samancı, 2020). Macaristan-Avusturya İmparatorluğu'ndan etnograf, coğrafyacı ve arkeolog Felix Philipp Kanitz Bulgaristan'daki yöresel halkın yeme alışkanlıklarından bahsederken Bulgar işçilerinde, günde üç defa fasulye, çorba ve ekmekten oluşan mütevazı bir yemek tükettiklerinden söz eder. Aynı yazar bir Bulgar çiftliğinde ekşili çorba (*kisela tchorba*), tavuk, bazlama (pita), meyve, şarap ve beyaz peynirli bir çeşit tuzlu hamur işi (börek) yediğinden bahseder. Kanitz, özellikle de Bulgar hanımlarının, harika bir biçimde yaptıkları tuzlu hamur işlerini çok beğendiğine dikkat çeker. Pouqueville'in bahsettiği üzere, kırsal kesimdeki yöresel Arnavut halkının yeme

alışkanlıkları da mütevazıdır. Yemekleri temelde sütü buğday, ekme ve mısır lapası, zeytin, peynir ve sebzelerin yanı sıra sınırlı bir şekilde et, yumurta, balık ve tuzlu balıktan oluşmaktadır. Üstelik Arnavutlar peynir kalıplarını tereyağında eriterek yemek pişiriyorlardı. İrlandalı, soylu seyyah Edward Dodwell, Görsel 5’de Delphi kenti olan Crisso’da kaldığı gece, Yunan sofrası sunum tarzını resmeder. 19. yüzyılda Yunanistan topraklarında ve Osmanlı İstanbul’unda servis şekilleri ve sofrada adabının aynı özellikleri gösterdiğini vurgular (Samancı, 2020).

**Görsel 5.** Edward Dodwell, “Dinner at Crisso”, Greece, 1821



**Kaynak:** Samancı, Özge (2020). “Seyahatnamelere Göre 19. Yüzyılda Balkan Yarımadası’nda Yemek Kültürü”. *Yemek ve Kültür*, 61: 10-20.

Yirminci yüzyılın ilk çeyreğinde ülkeyi gezmiş olan diğer seyahat edenlere göre, Yunanistan’da yüzyıllar boyunca köylülerin yemeklerinde çok fazla değişiklik yaşanmamıştır. Mısır ekmeği veya kara ekmeği, şarap, biraz fasulye, mevsim meyveleri bir avuç şeklinde zeytin ve ekşi kokulu bir parça keçi peyniri köylülerin günlük tükettiği öğünlerinin temelini oluşturmuştur. Et almaya halkın çoğunluğunun bütçesi yetmemiştir. Yıl boyunca on defa ya da on beş kez et tüketebilmişlerdir. Yunanistan ülkesindeki ve Balkanlar’ın diğer bölgelerindeki kırsal kesimlerinde, insanların yeme kültürü asıl olarak gıda ürünlerinin erişilebilirliğine bağlı olarak düzenlenmiştir. Yöresel halkın günlük yiyecekleri arasında, mısır ve arpa ekmeğinin yanında birlikte yiyebileceği koyun ve keçi peyniri ile yoğurt gibi süt ürünleri, ayrıca bölgede yetişen zeytin ve incir gibi meyveler yer almıştır. Masalarında nadiren börek, yumurta, tavuk, pilav, kuzu eti gibi yiyecekler ve şarap bulunmuştur. Domuz ve kuzu eti ziyafet yemekleri olarak öne çıkmıştır. Ayrıca Ortodoks Hristiyan dininin

getirmiş olduğu sorumluluklar Balkanlar'daki gıda yeme alışkanlıklarına etki etmiştir. Büyük Perhiz boyunca her türlü etin, süt ürünlerinin ve bazı durumlarda balığın yenilmesine izin verilmezken, sebze, ekmek, zeytinyağında pişirilmiş baklagiller, peynir, tuzlanmış balık ve şarap temel besin unsurlarını oluşturmuştur.

19. yüzyılda Balkanlar'da patates meyvesi neredeyse hiç tanınmıyordu. 19. yüzyıla ilişkin Osmanlı saray mutfağında tariflerin yazıldığı defterlere ve döneme ilişkin yemek kitaplarına göre patates, İstanbul mutfağında 1840 yılından sonra kullanılmaya başlanmıştı. 1844 yılında yayımlanan *Melceü't Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı) adlı Osmanlı yemek kitabında ilk defa yer elması olarak bilinen patates meyvesi 19. yüzyılın sonuna doğru İstanbul mutfağında az bulunan ürünlerden biri olmuştur (Arı, 2010). 19. yüzyılda İstanbul mutfağında yaygınlaşmış olan mısır, domates gibi farklı yeni sebzeler aynı dönemde Balkan ülkelerinde de tanınıyordu. Mısır tarımı, mısır unundan üretilen mayasız bir ekmeğin ana besin maddesi olduğu Yunanistan'ın kuzey tarafında da yaygındır. Mısır tarımına, Bulgaristan'da da önem verilmiştir. Ülke topraklarının yarısı buğday ekimine diğer yarısı da mısır, tütün, prinç, meyve ağaçlarına ve üzüm bağlarına ayrılmıştı. Bulgaristan ve Yunanistan ile kıyaslandığında, İstanbul mutfağında mısır tüketimi sınırlı bir şekildeydi. Mısır unu tüketimi 20. yüzyılda bile İstanbul mutfağında yaygın olmamıştır. Balkanlar'ın bazı kısımlarında 18. yüzyıldan beri biliniyor olmasına rağmen, mısırın Osmanlı seçkinlerinin mutfağına giriş yapması bir hayli geç olmuştur. Mısır, İstanbul'un zengin konaklarına giriş yapmadan önce fakir insanların tükettiği, nişastalı ve ucuz yiyecekler arasında görülmüştür (Arı, 2010).

### **2.6.3. Balkan Göçleriyle Türk Mutfak Kültürü**

Osmanlı'nın en yoğun nüfusunu oluşturan Balkan Devletleri (Güneydoğu Avrupa) toprakları, 18. yüzyılın son dönemlerinde başlayan ve 20. yüzyılın ilk dönemine kadar kapsayan süre zarfında, Osmanlı Devletinden ayrılan ve bağımsızlığını kazanan birçok devletin kurulmasına sahne olmuştur. Balkan topraklarında 19. Yüzyılda milliyetçiliğin oluşturduğu isyanlar başlamıştır. Milliyetçiliğin yaygınlaşmasına paralel olarak milli kiliselerin de etkinliği artmıştır. Bağımsızlık hareketini başlatan ilk milli isyan Sırp halkından gelmiştir. Hemen ardından diğer bir isyan ise Bulgarlar tarafından başlatılmıştır (Hacısalıhoğlu, 2010).

Tarihsel dönemde Balkanlar, yaşadıkları beş adımda Osmanlı-Türk topraklarından koparak bağımsız olmuşlardır. Bunlar: Karlofça Antlaşması 1699, Sırp İsyanı 1804 (ilk ulusal isyan), Yunan İsyanı 1830 (ilk ayrılış), 93 Harbi-1878 (en büyük ayrılık) ve Balkan Savaşları 1912-1913 olmuştur (Nasuhbeyoğlu, 2008). Balkan coğrafyasında yaşayan yaklaşık 1,5 milyon Türk unsuru 1912-1913 Balkan Savaşları sonrasında, Batı'dan Doğu'ya göç etmek zorunda kalmıştır. Bu durum, bu döneme kadar Anadolu'da görülen en kalabalık göç hareketidir (Tayfur, 2012). Anadolu'ya göç eden göçmenler, üretkenliği sağladığı gibi yerli halka yeni bilgi ve tekniklerin öğretilmesini de sağlamışlardır. Balkan Savaşları ve sonrasında yapılan göçlerle birlikte bu durum daha güçlü bir hal almış, nüfusun ideolojik olarak homojenliği azalmış etnik ve dini açıdan ise kalıcı homojenlik sağlanmıştır. Bu hususta özellikle Balkan göçmenleri Türkiye'de bulunan mevcut Türk ögesine, kültürü ve diline büyük bir katkı sağlayarak güç kazandırmıştır (Yıldırım, 2012).

Mutfak kültürleri, akınlar, savaşlar, özellikle de göçler olmak üzere siyasi veya toplumsal olayların oluşturduğu etkileşimlerden büyük oranda etkilenmiş ve değişim göstermiştir (Özkaya vd., 2020). Balkan halkları bağımsızlık hareketleri sonucu yaptıkları göçlerle gittikleri ülkeleri etkilemişlerdir. Bu etkilerin en belirgin özellikleri mutfak kültüründe görülmektedir. Örneğin Bursa'nın Mudurnu İlçesi Zeytinbağı'nda mutfak kültürünün yeme-içme alışkanlıklarına ilişkisinin yapıldığı bir değerlendirmede Balkan Savaşları sonrası mübadele göçü sonucu Rum toplumlarının ülkelerine geri dönmelerinin etkileri incelenmiş ve bölgede yapılan yemeklerde halen Rum mutfak kültürünün etkilerinin olduğu ortaya konmuştur (Tunçdöken, 2009). Diğer bir çalışmada ise Çankırı Kurşunlu'da yapılmıştır (Sarı, 2011). Çalışmada keşkek, yöresel bir yemek olarak değerlendirilmiş, fakat bu yiyeceğin göçlerle birlikte geldiği ve demografik değişimlerden etkilendiği, eskiden Çankırı-Kurşunlu bölgesinde şölen yemeği olarak adlandırılırken, sonraları günlük yapılan bir yemek haline geldiği belirlenmiştir (Tikici vd., 2009). Mübadele göçleri sonrasında yer değiştiren Balkan Devletleri, yerleştikleri bölgelere kendi coğrafyalarından yiyecekler getirerek kendi mutfak kültürlerini devam ettirmiş ve yerleştikleri bölgeye de kendi yemek kültürlerini tanıtmışlardır. Örneğin mübadele göçlerinde Girit'ten gelen göçmen halk, sebze ve zeytinyağı kullanımını Anadolu coğrafyasında yaygınlaştırmıştır. Özellikle Arnavutluk bölgesinden gelenler

sebzelerden farklı yemekler yapmışlardır. Ayrıca elbasan tava ve Arnavut köftesini Trakya ve Marmara bölgelerine tanıtmışlardır (Arı, 2010). Boşnaklar, özellikle börekleri ve köfteleri ile Türk kültüründe ün yapmış olan bir millettir. Balkan mutfağı içerisinde Makedonlar ise, turşuları ve tatlıları ile meşhur olmuştur. Balkan mutfağının diğere bir temsilcisi olan Arnavutlar ise, hamur işleri ve ciğerlerinin yanı sıra, pırasası ile ünlenmişlerdir. Balkan mutfağını temsil eden milletler, Anadolu mutfağının olabildiğince zenginleşmesini sağlamışlardır. Kosova'nın önemli bir kenti olan Priştine ise Balkan mutfağının merkezi durumunda yer almaktadır. Bu kültür etkileşiminde göçmenler sayesinde, mutfaklar geniş bir yelpazede nasibini almıştır. Örneğin, Türklerin et pişirme yöntemi ile Boşnakların et pişirme yöntemi benzerlik göstermektedir (Tikici vd., 2009).

Balkanlı göçmenler, Türk mutfak kültürüne avcılık ve balıkçılık kültürlerini de güçlü bir şekilde aktarmışlardır. Ege bölgesi zeytinyağı ve balık yönünden zengin bir mutfaktır. Göçlerle Balkan topraklarından Türkiye'ye özellikle de Adalar tarafına yerleşen göçmenler, balık ve balık yemeklerinin az tüketildiği bölgelerde balık yemeklerini tanıtmışlardır (Arı, 2010).

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### 3.TÜRKİYE-BALKAN ETKİLEŞİMİ VE BALKAN YEMEK KÜLTÜRÜ

Balkan toprakları, Avrupa kıtasının Güneydoğu kısmında bulunan bir yarımadadır. Balkanlar, adını Balkan sınırları içinde bulunan Balkan dağlarından almıştır. Bu isim 19. yüzyılın ilk dönemlerinden beri kullanılmaktadır. Balkan adı, birçok kaynakta ise “sık ağaç veya ormanlarla kaplı olan sıradağ ya da çalılıklarla örtülü engebeli arazi” anlamlarında kullanılmıştır (Özey, 2016).

Balkan coğrafyası, pek çok ülke ve milletin birbiri ile yaşayıp kaynaştığı özel bir mozaik görünümündedir. Bu mozaik 600 sene boyunca hem ekonomik hem de siyasal bakımdan çok uluslu bir devlet olan Osmanlı egemenliği altında kalmış ancak varlığını ve kültürünü korumaya devam etmiştir (Sevinti, 2018). Osmanlı Devleti'nin fetih hareketleri sonucunda ilk olarak Balkan topraklarına ait olan Edirne alınmıştır. Daha sonraları sırasıyla, Bulgaristan, Makedonya ve sonrasında ise Güney Sırbistan'ı topraklarına dâhil ederek büyümüştür. Osmanlı Devleti, Balkan coğrafyasında ilerlemeye devam ederek Bosna-Hersek alınmıştır. 15. yüzyılda Yunanistan topraklarının yarısı daha sonraki yıllarda ise tamamı Osmanlı'nın topraklarına dâhil edilmiştir. 16. yüzyılda Macaristan topraklarının büyük bir bölümü, 17. yüzyılda da Lehistan alınmıştır. 1830 yılında Yunanistan, Osmanlı İmparatorluğu'ndan ayrılarak bağımsızlığını ilan etmiştir (Kurnaz, 2016). Osmanlı Devleti'nin Balkanlara hâkim olması ile birlikte, özellikle Balkanların mutfak kültürü, Türk yemek kültürü üzerinde oldukça büyük bir etkiye yaratmıştır (Samancı ve Croxford, 2006). Osmanlı Devleti'nin Balkan coğrafyasında uygulamış olduğu egemenlik, çok kültürlü ve çok kimlikli bir çeşitliliğin esas alınması şeklinde gerçekleşmiştir. Çeşitli tarihi birikimlerin olması ve yaşanmışlıklar ile beraber paylaşım alanlarının çok olması, özellikle Türkler, Arnavutlar ve Boşnaklar arasında Türk-İslam kültürünün yayılmasında ve dolayısıyla yemek kültürlerindeki etkileşimde önemli rol oynamıştır (Hacısalıhoğlu, 2010). Balkan Savaşları sonrasında Balkanlar'daki topraklarını terk etmek zorunda kalan Osmanlı Devleti, yalnızca Bulgarlardan Edirne'yi geri alabilmiştir (Şahin, 2014). Tarihsel süreç içerisinde Balkan toprakları üzerinde çeşitli

devletler kurulmuş ve bu topraklar 14. yüzyılda Osmanlı yönetimine dâhil olmuştur. Osmanlı Devleti'nin Balkan topraklarında uygulamış olduğu iskân politikası sonucunda da bu bölgede büyük bir Müslüman nüfusu oluşmuştur (Hacısalihoglu, 2010). Savaşın ardından, bir buçuk milyon insan Anadolu'ya göç etmiştir. Osmanlı Devleti topraklarını kaybedince, 19. yüzyılın sonlarından 1930'lara kadar, Balkanlar'dan Anadolu'ya göç etmek mecburiyetinde olan Müslümanlar, gelenek-görenekleri ve kültürel birikimleri ile beraber, mutfak kültürlerini de Anadolu coğrafyasına taşımışlardır. Bu büyük göç, hiç şüphesiz Anadolu'da "Balkan Mutfağı" kültürünü doğururken; diğer taraftan da Anadolu'daki yerleşik mutfak üzerinde etkili olmuştur (Tikici vd., 2009).

Balkan coğrafyası incelendiğinde Balkan topraklarında mutfaklarda tercih edilen gıdalar, ülkelerin bulunduğu konuma göre değişmektedir (Görsel 6). Karasal iklimin olduğu bölgelerde tahıl, kuru baklagiller ve kırmızı et kullanımı yaygınken, denize yakın olan ülkelerde ise zeytinyağlı yemekler, taze sebze ve meyve kullanımı yaygındır (Kurnaz, 2016).

**Görsel 6.** Balkan Ülkeleri'nin Coğrafi Konumları



**Kaynak:** Kurnaz, Alper (2016). İngiliz ve Balkan Mutfakları. Yılmaz, Hakan. (Ed). "Dünya Mutfakları I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi. 82-106.  
Livius, Titus (1999). Roma Tarihi, çev. Sabahat Şenbark, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Boşnak kültürüne ait börekler ve köfteler; Makedon kültürüne ait turşular, tatlılar; Arnavut kültürüne ait ciğer, tava yemekleri, hamur işleri ve pırasa gibi bu



kültüre ait örnekler, var olan Anadolu mutfağını alabildiğince zenginleştirmiştir (Atilla, 2013).

En fazla temasın yaşandığı toplum Balkan toplumları olduğu için, Türk mutfak kültürünü en fazla etkileyen kültürlerden biri Balkan kültürü olmuştur. Bununla birlikte birçok Balkan coğrafyasında yer alan pek çok ulusun öne çıkan yemek kültürleri de birbirinden farklıdır. Çalışmanın bu bölümünde, Balkan coğrafyasında ön plana çıkan ve Türk mutfağını en fazla etkileyen Balkan Devletleri mutfak kültürleri ve bu devletlerin Türkiye Devleti ile ilişkileri incelenecektir. Söz konusu bu ülkeler ise; Arnavutluk, Kosova, Makedonya ve Bosna-Hersek'tir.

### **3.1. ARNAVUTLUK MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Arnavutluk, Balkan topraklarının en küçük ve en az bilinen toprak parçası olarak tanınmaktadır. Bölgenin çoğunluğu dağlık bir alana sahiptir. Bundan dolayı adı Shqipëria yani "Kartallar Ülkesi" olarak isimlendirilmiştir (Davidson, 2014). Arnavutluk kıyı şeridi uzun olmakla birlikte, Akdeniz'e kıyısı olan bir devlettir. Bundan dolayı ülkede deniz mahsulleriyle yapılan yemekler fazladır (Gastromanya, 2016a). Arnavutluk'un dağlık bölgelerinde ise küçükbaş hayvancılık yaygındır. Küçükbaşlardan genellikle koyun yetiştiriciliği ve et tüketiminde ise kuzu eti tercih edilmektedir. Organik, yerel üretim olan yiyecekler bölgede yaygındır. Çünkü bölgede tarıma ve hayvancılığa dayalı sanayi çok azdır. Sakatat, dana şnitzel, kebab (gebaps), köfte (goftë) öğünlerinde yer alan ünlü yemeklerdir (Weichselbaum vd., 2005).

Arnavut mutfağının bilinen temel öğünü salatalardır. Arnavut sofralarında genellikle sebze salatası yer almaktadır. Kahvaltılarında genellikle sadece bir çeşit yemek bulunur. Arnavut halkı öğle saatlerinde sofralarında çoğunlukla ana yemek olarak gjellë (güveç) yaparlar. Öğlen, ana yemeklerinin yanında tamamlayıcı besin olarak mutlaka bir sebze salatası yer almaktadır (Kurnaz, 2016). Arnavutluk, 435 yıl Türk himayesinde kalmıştır (Gastromanya, 2016a). Ülke mutfağında Türk lezzetlerine sıklıkla rastlanmaktadır. Ayrıca bölgede mutfak kültürü, Türk-İslam etkileşimiyle şekillenmiştir (Davidson, 2014).

### 3.1.1. Arnavutluk-Türkiye İlişkileri

Anadolu Türkleri, Arnavutları ilk defa 1337'de Bizans İmparatorluğu ile yaptıkları ittifak neticesinde tanımışlardır. Bir Türk beyliği olan Aydınoğlu Beyliği, Arnavutluk'ta hâkimiyet kurarak yönetimi eline almak isteyen Bizans İmparatoru III. Andronik'e yardımcı olarak askeri kuvvet yardımı sağlamıştır (Bilge, 1991). Osmanlılar, Arnavutluk topraklarındaki ilk faaliyetlerini ise 1383 yılında başlatmıştır. Osmanlılar, faaliyetlerini prensliklerin hâkim olduğu dönemde gerçekleştirmiştir. Türk akıncıları, Valona prensini sıkıştırarak, ülkesini Venedik Cumhuriyeti himayesine sokmaya zorlamışlardır. Osmanlılar, Arnavutluk üzerindeki ikinci harekâtını, 1385 senesinde yapmıştır. Bu harekât yapılırken Şarl Topia ile II. Belsa arasında mücadele devam etmiştir. Avlonya Berat Kanina bölgelerine sahip olan Balşalar, Şarl Topia'yı Draç şehrinde sıkıştırmıştır. Bu durumda, Draç Prensi olan Şarl Topia, Türklerden yardım istemiştir. Manastır bölgesinde bulunan Çandarlı Halil Hayrettin Paşa ve askerleri, savaşmakta olduğu ve Arnavutluk'un en kuvvetli prensi olan II. Balşa'ya karşı Şarl Topia'ya yardım etmiş ve silahlı kuvvet göndermiştir. Savaşı Osmanlıların da yardım ettiği Şarl Topia kazanmıştır ve tekrar ülkesinin yönetimini ele almıştır (Bilge, 2011). Voissa Savaşı kazanılmış ve Arnavutluk'ta feodal beylik ve prenslik olarak hüküm süren bazı yerler Osmanlı hâkimiyetine girmiştir. Savaşın kazanılmasından sonra Osmanlı hâkimiyetine giren yerler; Balşalar, Thopialar, Dukagjinler, Coia, Zacarialar, Musakiler, Zenebissiler, Aranaitiler ve Kastriotalar gibi prensliklerdir. Osmanlı Devleti'ne bağlılığını ilan eden bazı yerel liderler, devletin vassal yöneticileri olarak tanınmış ve Osmanlı Devleti'nin içerisine katılmıştır. Osmanlı Devleti ile feodal yönetimde olan beyler ve prensler arasında olan ilk aşamada kurulan vassallık ilişkisi, Arnavutluk bölgesinin Osmanlı hâkimiyetinde tanınmasını sağlamıştır. 1385 yılında meydana gelen Voissa Savaşı sonrası, Arnavutluk feodal beyleri Osmanlı vassalları konumuna gelmiştir. Aradan kısa zaman geçtikten sonra da bu konumlara tek taraflı son vermiştir. Osmanlı Devleti'ne karşı, bu sefer Balkan Devletleri ile birleşerek, ortak bir Balkan ittifakı kurmuşlar ve 1389 senesinde yapılan Kosova Savaşı'nda Balkan Devletleri ile bir arada yer almışlardır (Maden, 2011). Kosova Savaşı'nı Osmanlı Devleti kazanmış ve bölgede Osmanlı'nın hâkimiyeti daha fazla artmaya başlamıştır. Kosova Savaşı'nın kazanılması ile beraber tahta I. Beyazıt geçmiştir. Birinci Beyazıt bir

tarafından Arnavutluk koşullarını göz önüne almış ve Arnavutluk'a fetih ile birleşme siyasetini yürütmeye başlamıştır. Fethedilmiş olan bölgelerin yönetimi Osmanlı tarafından yerel yönetimlere bırakılmış, feodal beylerin vassallık görevlerini kötü şekilde kullanmalarını önlemek için, bölgede akıncı birliklerini bulundurmışlardır. Osmanlı Devleti Arnavutluk'u fethettikten sonra ikinci aşamada ise bölgede farklı ailelerin oluşturduğu feodal beyler bulundurmışlardır. Osmanlı Devleti 1402 yılında Ankara Savaşı'nı kaybetmiş ve bunu fırsat bilen bazı Arnavut Feodal Beyleri vassallık konumlarına son vermiştir (Bozbora, 1997). Yıldırım Beyazıt döneminde başlayan ve II. Murat dönemi ile devam eden Arnavutluk'un fetih süreci zaman geçtikçe, Osmanlı Devleti'nin bölgeye yerleşme sürecini hızlandırmıştır. 15. yüzyılda, Osmanlı Devleti hem ekonomik olarak, hem de siyasal ve yönetsel hâkimiyetini tımar sistemi ile kurmuştur. Feodal beyler tarafından Arnavut Beyi İskender tarafından oluşturulan Arnavut Birliği, 1452 yılında Osmanlı Devleti'ne başkaldırmıştır. 1481 ile 1494 yılları arasında iki büyük ayaklanma meydana gelmiştir. 15. yüzyıl başında meydana gelen Arnavut hareketi başarılı olamamış ve sona ermiştir. Dolayısıyla Osmanlı Devleti zaman içerisinde Arnavutluk'a yerleşmiştir. Arnavutluk, 1517 yılında Osmanlı Devleti topraklarına tamamen bağlanmış ve egemenliği altına girmiştir. Osmanlı Devleti'nin Arnavutluk'u fethetmesi ile beraber başta toprak sahipleri olmak üzere halkın büyük çoğunluğu din olarak Müslümanlığı seçmişlerdir. Osmanlı Devleti'nin eğitim kurumlarında öğrenim görmüş olan Müslüman Arnavutlar, hem orduda hem de yönetim kadrosunda yüksek konumlarda görevler almışlardır. Bu görevlere rağmen ulusal bilinçleri yok olmamış ve her zaman milliyetçi görüşlerini muhafaza etmişlerdir. Böylelikle içte ve dışta pek çok mesele ile uğraşan Osmanlı Devleti'nin "Arnavut Meselesi" de ortaya çıkmıştır (Şıvgın, 2003). Arnavutlar, Osmanlı hâkimiyetine giriş sürecinde olduğu gibi 1517 yılı sonrasında da her fırsatta bağımsızlık için ayaklanma yapmışlardır. Arnavutların bu ayaklanmalarına İspanyol Katolik Kilisesi destek vermiştir. 1571, 1593, 1596 yıllarında Kuzey Arnavutluk'ta art arda ayaklanmalar olmuştur. Fakat 1612 yılına gelindiğinde yapılan bu ayaklanmalar bastırılmıştır. Osmanlı, Katolik dünyasının ayaklanmaları desteklemesi üzerine, Arnavutları Müslüman yapmak için İslamlaştırma politikası uygulamaya başlamıştır. 16. ve 17. yüzyıllarda Orta Arnavutluk'ta yaşayan Arnavutlar, Osmanlı Devleti'ne bağlanmaya başlamış ve bu bağlılıklarını arttırmışlardır. Osmanlı'nın yürüttüğü İslamlaştırma politikası, dağlık

bölgelerde yaşayan Arnavutların Müslüman olmalarını sağlayamamış ve Katolik inançları devam etmiştir (Danışman, 1966).

Osmanlı Devleti'nin 16. yüzyıl başlarında yaşadığı mali bunalımın etkileri, Arnavutluk'ta 17. yüzyıl ortalarında iyiden iyiye hissedilmeye başlanmıştır. Osmanlı Devleti, 1683 yılında Viyana yenilgisini yaşamış, askeri ve ekonomik yönden zayıflamaya başlamıştır. Bu zayıflamanın göstermiş olduğu ekonomik ve toplumsal çözülme süreci daha da hızlandırmıştır. 18. yüzyıl başlarında, Arnavutluk'un değişik coğrafyalarında yaşayan bazı yerel gücü olan aileler tarafından kontrol edilen Paşalık yönetimi ortaya çıkarılmıştır. Bu durum, Osmanlı Devleti'nin güçsüzleşmesine ve bölgedeki kontrolünü de kaybetmesine neden olmuştur. Çatışmaların devam etmesi ile beraber, Kuzey Arnavutluk'ta bulunan Büyük İşkodra Paşalığı ile beraber, Güney Arnavutluk'ta yer alan Büyük Yanya Paşalığı kurulmuştur (Maden, 2011). Kurulan paşalık, bölgede bulunan küçük paşalıkları içerisine almış ve 19. yüzyıl başlarına kadar Osmanlı Devleti'nden yarı bağımsız olarak varlığını devam ettirmiştir. 19. yüzyılda, Osmanlı Devleti'nde bunalımlar başlamış, Arnavutluk'ta yönetim kargaşasını ekonomik bunalımlar takip etmiştir. Merkezi otorite zayıflamış ve bu durum, yerel yönetimlerin harekete geçmesine sebep olmuş ve ayaklanmalar ortaya çıkmıştır. Osmanlı Devleti'ne karşı güneyden Yanya Vali Ali Paşa, kuzeyden ise Buşati ailesi tarafından ayaklanmalar ve direnişler başlatılmıştır. 1831 yılında, bu direnişler kırılmış ve Osmanlı egemenliği tekrar sağlamıştır. Fakat Tanzimat Fermanı doğrultusunda yönetsel ve toplumsal reformların etkisinin sınırlı kalması, Arnavutların bağımsızlık düşüncelerini söndürememiş ve her zaman zihinlerinde bu düşünce taze kalmıştır (Karal, 1999). 4 Eylül 1912 tarihinde kurulan yeni Osmanlı hükümeti, Arnavutluk'un otonom olma isteklerini kabul etmiş ve Balkan Savaşı'nın başlamasının hemen ardından 28 Kasım 1912'de Arnavutluk, İsmail Kemali tarafından bağımsızlığını ilan etmiştir. I. Dünya Savaşı'nın ardından Sırbistan İşkodra ve Draç üzerinde hak iddia etmiştir. Bunun üzerine Arnavutluk liderleri 21 Ocak 1920'de Lushnje şehrinde bir kongre toplayarak, Arnavutluk'un bağımsızlığını istemişlerdir. Tiran'da millî bir hükümet kurulmuş ve hükümet taraftarı çeteler, İtalyanları 24 Aralık 1914'ten beri işgal altında tuttukları Avlonya'dan çıkarmışlardır. İtalya'nın, 3 Ağustos 1920'de imzalanan Tiran Antlaşması ile Arnavutluk'un bağımsızlığını kabul etmiş, yeni bir devlet resmen kurulmuştur

(Bilge, 2011). Arnavut toplumu, İlk başlarda, antik Illyrian dili konuşmuş ve başka sözcükler tercih etmezken, bugün mutfak terimlerinde Türkçe, İtalyanca ve Slav kökenli sözcüklerin tercih edildiği belirgin bir şekilde görülmektedir (Davidson, 2014).

### **3.1.2. Arnavutluk-Türkiye Etkileşimiyle Oluşan Mutfak Kültürü**

Anadolu'ya göç eden Müslüman Arnavutlar, gelenek ve göreneklerinin yanı sıra, yemek kültürlerini de beraberinde getirmişlerdir. Arnavutların gelmesi ile başta ciğer olmak üzere, sakatatlar çok fazla tüketilmeye başlanmıştır. Anadolu'da İlk zamanlar et yemekleri tercih edilirken sakatat ise fazla tüketilmemektedir. Anadolu'nun yerli halkına nazaran Arnavutlar daha fakir bir halktır. Bu yüzden ciğer, ucuz olduğu için Osmanlı'dan Arnavut kültürüne geçmiştir. Bugün meşhur olan Arnavut ciğeri diye bilinen bu yemek o zamanlardan bugüne kadar gelmiştir. Arnavutlar, sadece ciğer yemekleri ile değil aynı zamanda, güzel börekleri ve pırasa yemeği ile de bilinmektedirler. Bu yemek kültürünün bugüne kadar devam etmesinin sebebi ise bu toplumun kendi iç dinamiklerini korumalarından kaynaklandığı söylenebilir (Bayram, 2020).

Süt ürünlerinden olan peynir, yoğurt ve hamur işlerinden olan ekmek, Arnavut halkının sıklıkla tercih ettiği yiyeceklerin arasında gelmektedir. Ayrıca mezeler, pilavlar, Türk kahvesi, Byrek me djathë (börek) Türklerle yaşanan temas ile ülke mutfağına geçen ve bugün sıklıkla kullanılan yemekler arasında bulunmaktadır (Davidson, 2014).

Araştırmacı Prof. Dr. Nimetullah Hafız gibi Türkolog ve edebiyatçılar, yazdıkları eserlerde Arnavutların yemek kültürlerini öne çıkarmışlardır. Bu kişiler eserlerinde özellikle Priştine sokaklarında yapılan sünnet düğünü ve evlenme törenlerinde Arnavut yemeklerinden bahsetmiş ve Arnavut halkının onar kişilik masalarda oturduğunu ve barış içerisinde yaşadıklarını dile getirmiştir. Arnavut yemekleri içerisinde meşhur olmuş olan diğer yemek "elbasan tava"dır. Türkiye'de bilinen en güzel elbasan tava, Balıkesir'in Edremit ilçesinde olan Cumhuriyet lokantasında yapıldığı bilinmektedir. Çünkü bu lokantanın sahibi Arnavut'tur. Aynı zamanda Arnavut şehri olan Prizren şehrinin tavaşı oldukça meşhurdur (Görsel 7 ). Prizren tava lezzetli bir Arnavut yemeğidir (Atilla, 2013).

### Görsel 7. Arnavut Mutfağının Meşhur Yemeği Prizren Tava



**Kaynak:** Gastromanya, (2016a). Arnavut Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler. <https://gastromanya.com/arnavut-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>

Osmanlı Saray Mutfağında yapıldığı bilinen, Arnavut Ciğeri ve benzeri Balkan yemekleri, alındıkları etnik grupların adıyla anılmış ve Osmanlı Saray mutfağında sıklıkla tüketilmiştir. Ancak değişimin ve modanın Osmanlı mutfağından hiç eksik olmadığı, birçok yemeğin yüzyıllar boyunca aynı kalmış olduğu görünse de, hazırlanış biçimlerinin değişime uğradığı anlaşılmaktadır (Neumann, 2006).

#### 3.1.2.1. Arnavut Mutfağında Çorbalar

Arnavutlar, mutfak kültürlerinde yemekler de sakatayı sıklıkla tercih ettikleri gibi çorbalarda da sakatayı sıklıkla kullanan bir toplumdur. Türk mutfak kültüründe yapılan İşkembe çorbası, Osmanlı mutfağında da çok tüketilen bir çorba çeşididir. Bu çorbanın kökeni ise Balkanlara dayanmaktadır. İşkembe çorbası, Arnavutlar aracılığıyla Türk mutfak kültüründe tanınmıştır. Arnavut usulü işkembe çorbasının diğer adı “tuzlama”dır. Tuzlama, klasik işkembe çorbasından farklı olarak özel bir terbiye ile hazırlanarak yapılmaktadır (Anbar, 2018).

#### 3.1.2.2. Arnavut Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri

Arnavutlar, sebzeleri özellikle pırasayı mutfaklarında oldukça fazla kullanmaktadırlar. Pırasa ile hem börek, hem de yemek yapmaktadırlar (Arı, 2010). Diğer bir Arnavut yemeğinin ismi Tirit'dir. Yemeğin içerisine sarımsak, soğan,

yeşillik ve nohut koyulmaktadır. Tirit, sulu bir yemek çeşididir. Hatta “...tiridine bandım” türküsü buradan gelmektedir. Tirit yemeğinin geleneksel yeme biçimi, ekmeği yemeğin içerisine banmak ve bu şekilde yemektir. En önemli özelliği, yemeğin içerisinde mutlaka nohutun bulunmasıdır (Atilla, 2013). Arnavutluk’un liman bölgelerinde sazan, lakerda, kolyoz, kefal ve levrek balıklarının tüketimi fazladır (Turan, 2015). Arnavutların sıklıkla tükettiği diğer bir yemek çeşidi ise, Çulama’dır. Yemeğin yapılışında tavuk, un, yağ ve salça kullanılmaktadır (Atilla, 2013). Türk mutfağında da çullama Bursa ilinin yöresel yemeği olarak bilinmektedir (Demirel ve Baydan, 2017). Diğer bir Arnavut yemeği olan Mişoriz, misafirlere çok sık ikram edilen yemek çeşitlerindedir. Mişoriz, Türk yemeklerinden olan büryana benzer ve etli bir pilav çeşidi olarak bilinir. Oriz’de pişmiş et anlamına gelir. Yemek yapılırken en fazla tavuk ve dana eti kullanılır, fakat kuzu eti ile yapılanı da oldukça lezzetlidir. Yemeğin yapılışındaki önemli husus soğanın iyi ayarlanması ve fırında pişirilirken çok fazla yanmamasıdır (Atilla, 2013).

### **3.1.2.3. Arnavut Mutfağında Hamur İşi**

Arnavutlar, yemeklerinin tamamında, nohutlu ekme yaparlar. Maya yerine nohut kullanılarak yapılan bu ekmeklerin içerisine un ve su karıştırılır. Bir gece bekledikten sonra, ertesi gün de bezeler haline getirilir (Dikkaya, 2011). Arnavut mutfağının diğer önemli ürünü süt ve süt ürünleridir. Arnavutlar, mutfaklarında süt ürünlerinden olan yoğurt ve peynir çeşitlerini de oldukça fazla kullanırlar (Özkaya, vd., 2020). Arnavutların diğer yemek çeşitlerinden biri ise hamur yemekleridir. Kendilerine has mantıları bulunmaktadır ve içerisine yoğurt dökülerek yemektirler. Börek çeşidi olarak, gül böreği şeklinde olan ve zeytinyağı ile yapılan patlıcanlı börekleridir. Bir diğeri; içerisine ciğer konularak yapılan börektir. Arnavut böreklerinin içerisinde yapılışı biraz daha zor olan börek çeşidinin ismi, Fliya’dır (Görsel 8). Fliya, Kosova’da ‘Flija’ olarak isimlendirilmiş ve Kosova mutfağında iç harcı farklı fakat yapılışı zor ve zahmetli bir börek olarak bilinmektedir. Hamuru yaparken tutturmak oldukça önemlidir. Dikkat edilmesi gereken diğer bir konu, hamuru şerit halinde ve 2 cm aralıklar ile dökmektir (Gastromanya, 2016a).

**Görsel 8.** Arnavut Böreği Flia



**Kaynak:** Wikiwand. (2021). Arnavut Böreği Flia: Kosova Mutfağı  
[https://www.wikiwand.com/tr/Kosova\\_mutf%C4%9F%C4%B1?hcb=1](https://www.wikiwand.com/tr/Kosova_mutf%C4%9F%C4%B1?hcb=1)

Arnavut halkının sıklıkla yaptığı hamur işleri arasında beyaz Arnavut simidi, beyaz poğaç, nohutlu çörek ve tavuk böreği de yer almaktadır (Turan, 2015).

#### **3.1.2.4. Arnavut Mutfağında Tatlı ve İçecek Kültürü**

Bugün, Arnavut halkı tarafından sıklıkla yapılan baklava, aşure, kadayıf gibi tatlılar, dolma, yaprak sarma, tarator gibi yemekler ve ayran, siyah çay, Türk kahvesi gibi içecekler Osmanlı döneminden itibaren Türk mutfağından Arnavut kültürüne geçen yiyecek ve içecekler arasında yer almaktadır (Bayram, 2020). Ayrıca Arnavut halkının sıklıkla tükettiği içecekler arasında reyhani olarak anılan bir üzüm şırası da vardır. Bununla birlikte Arnavut halkı alkollü içecekler de tüketmektedir. Özellikle şarap bu mutfak kültüründe sıklıkla tercih edilen bir alkollü içecektir. Evliya Çelebi ‘Seyahatname’ adlı eserinde kale dizdarlarını ve leventleri anlattığı bölümde Arnavut halkının şarap tükettiğine sıklıkla vurgu yapmaktadır. Ayrıca ünlü gezgin Evliya Çelebi, Arnavutluk’un hoşaf ve tatlılarının da benzersiz olduğuna değinmiştir. “Ohrizade ziyafetinde sunulan yirmi altı farklı hoşaf yenip hakir olan hoşaftan şehit olayızdım” sözleriyle bunu belirtmiştir (Turan, 2015).

Arnavut mutfak kültüründe, yemeklerden sonra tatlı yerine bir kadeh rakı mutlaka içilmektedir. Bölgede rakı yöresel olarak damıtılmış alkollü bir içecektir ve aperatif olarak da yemeklerin yanında yer almaktadır. Arnavutluk’ta üzüm rakısı ve Mani rakı (dut rakısı) olarak iki çeşit rakı vardır. Bunlardan en popüler olanı ise



üzüm rakısıdır. Fakat bölgede ev yapımı rakı daha fazla ilgi görmektedir. Raki, rakı bardağında ya da çay bardağında içilmektedir. Şarap olarak ise tatlı ve beyaz renkte olan Rilindja şarabı veya kırmızı Merlot tercih edilmektedir. Ayrıca bölgede yerli olan kırmızı Kallmet şarabı da yapılmaktadır. Skënderbeu konjak (konyak) bölgenin milli ve aperatif bir içeceği (Plunkett vd., 2006). Tatlı olarak ise inek, keçi veya manda sütüyle yapılan “trileçe” tatlısı Arnavutluk halkının severek yedikleri sütlü tatlılardır (Görsel 9). Bu tatlı özellikle Arnavutluk bölgesi olmak üzere tüm Balkan coğrafyasında sıklıkla tercih edilmektedir (Kurnaz, 2016).

**Görsel 9.** Arnavut Mutfağında Trileçe Tatlısı



**Kaynak:** Kurnaz, Alper (2016). İngiliz ve Balkan Mutfakları. Yılmaz, Hakan. (Ed). “Dünya Mutfakları I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi. 82-106.  
Livius, Titus (1999). Roma Tarihi, çev. Sabahat Şenbark, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları

Balkanların ünlü Arnavut tatlısı Trileçe, Türk mutfak kültüründe Edirne ilinde yapılan sütlü ve şerbetli bir tatlıdır. Trileçe, hafifliği ve sünger keki ile bilinen ayrıca karamelize bir sosla servis edilen bir tatlıdır (Trakya Turizm Rotası, 2017). Arnavutlar tatlılarını yağ ve şeker kullanmak yerine baldan yapılmış olan bir şuruba batırarak hazırlamışlardır (Samancı, 2020). Arnavut mutfağının en ünlü tatlılarından olan mis kokulu, saf berrak balı ise Atina’da ve Girit’te dahi olmayan mis kokulu ve berrak bir baldır (Turan, 2015).

### **3.2. KOSOVA MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Kosova, kuzeyden ve doğudan Sırbistan Devleti’yle kuzeybatıdan ise Karadağ Devleti tarafından kuşatılan bir Balkan Devleti’dir. Güneyinde Makedonya Devleti

batısında da Arnavutluk Devleti yer almaktadır. Coğrafi yakınlıktan dolayı Sırp tehdidinden kaçan Kosova halkı, Arnavutluk ve Makedonya'ya sığınmıştır (Malcolm, 1999). Ülkede başta Türk ve Osmanlı olmak üzere Arnavut, Slav ve Germen kültürlerinin bırakmış olduğu etkiler çok açık bir biçimde görülmektedir (Çelik, 2011). Balkan coğrafyası incelenirken Kosova topraklarının Balkanlar'ın merkezinde yer alması, Kosova'ya ayrı bir önem katmaktadır. Bu merkezi konumu, birçok Balkan ülkesi ile ticareti kolaylaştırmaktadır (Ural, 2014). Kosova Devleti, coğrafi ve iklim özellikleri bakımından tarımsal ürünlerin üretilebilmesi için uygun ekilebilir alana ve verimli topraklara sahiptir. Tarımcılık nüfusun önemli bir çoğunluğunun gelir kaynağıdır. Fakat verimli arazilere rağmen Kosova Devleti, tarım ürünleri ihtiyacının büyük bir kısmını ithal olarak karşılamaktadır (Daşi, 2015).

Ekmek ve süt ürünler Kosova mutfağının temel yiyecekleridir. Kosova'nın süt ürünlerinin tamamı yerel halk tarafından üretilir. Sebzeler ise mevsimler olarak tüketilir. Kosova mutfağında baharatlar çok fazla tüketilir. Genellikle tuz, karabiber ve kırmızı biber yemeklere aroma katmak için sıklıkla tercih edilir. Tatlılarının çoğunu şerbet kullanarak yaparlar. Türk mutfağında hemen her yemeğin yanında yer alan cacık sıklıkla Kosova mutfağında da sofralarda yer almıştır. Fakat Türk mutfağındaki cacık bu mutfak kültüründe "tarator" olarak isimlendirilmiştir (Uğurlu, 2015).

### **3.2.1. Kosova-Türkiye İlişkileri**

Türklerin Kosova'ya hâkimiyeti resmi olarak I. Murat zamanında (1389) Kosova Meydan Muharebesi ile resmi bir durum kazanmıştır. Ülkenin Osmanlı İmparatorluğu idaresine girmesi, Sultan II. Murat zamanından itibaren başlamıştır. 1439'da Semendire'nin zaptıyla bütün Sırbistan doğrudan Osmanlı hâkimiyetine girince Kosova da Osmanlı topraklarına katılmıştır. O zamanlardan bugüne kadar Osmanlılar, bölgede yüzyıllar sürececek bir kültürün oluşmasında önemli bir etken olmuşlardır. 18 ve 19. yüzyıllarda birkaç kez isyancılar ile Osmanlı ordusunun çarpışma alanı olan Kosova, Tanzimat ve Islahat fermanlarının ilânı üzerine idarî bakımdan yeni bir statüye bağlanmıştır. Doksan üç Harbi öncesinde merkezi Sofya olmak üzere Niş ve Priştine yöresini içine alan bir Kosova vilâyeti oluşturulmuştur. 30 Mayıs 1913 Londra Antlaşması ile Kosova vilâyeti Sırbistan himayesine girmiştir

(Aktepe, 2002). 1878'de bağımsızlığını elde eden Sırbistan, aldığı toprakları Slavlaştırmaya başlamıştır. Daha sonra topraklarına 1913 yılında Kosova'yı da dâhil etmiştir. Bu tarihlerden sonra başlayan Slavlaştırma hareketleriyle buralarda olan Türk maddi ve kültürel öğeleri de sistemli bir şekilde yok edilmiştir. 1913 yılından itibaren Sırbistan topraklarına katılmış olan Kosova, bağımsızlık tarihi olan 2008 yılına kadar resmi olarak Sırbistan-Karadağ'ın bir parçası olmuştur. Bu tarihe kadar, bölgede yaşanan Sırp işkencesi ve soykırımı ile gerginlik oluşmuştur (Özfatura, 1998). 1991 yılına gelindiğinde Yugoslavya federasyonu dağılmıştır. Sırbistan-Karadağ, içinde Kosova'nın da olduğu yeni bir Yugoslavya Federasyonu kurmuştur. Uluslararası toplumların Kosova'nın statüsüyle ilgili girişimleri başarısızlık ile sonuçlanmıştır. Kosova, 24 Mayıs 1992 tarihindeki seçimlerde, Sırp yetkililerince illegal olarak ilan edilse de Kosova Demokratik İttifakı, büyük başarı kazanmıştır (Can, 2013). Daha sonra Kosova 2008 yılında bağımsızlığını ilan etmiştir. Bağımsızlığını kabul eden ilk ülke o zamanlar koalisyon güçlerinin hâkimiyetinde olan Afganistan olmuştur. Daha sonra ise Türkiye'nin de dâhil olduğu birçok ülke 2008 yılında Kosova'yı resmi olarak tanımıştır (Levent, 2013). Bugün Türkiye topraklarına Kosova'dan göç eden insanların sayısı oldukça fazladır. Cumhuriyet döneminde yaklaşık beş yüz bin Türk, Yugoslavya topraklarından Türkiye'ye göç etmiştir. Ayrıca Kosova'da yaşayan Türkler de Osmanlı Devleti'nden sonra Kosova'da varlıklarını devam ettirerek, kültürel derneklerin ve siyasi partilerin vasıtasıyla kültürlerini yaşatmaya devam etmişlerdir (Tikici, vd., 2009).

### **3.2.2. Kosova-Türkiye Etkileşimiyle Oluşan Mutfak Kültürü**

Kosova halkı, Türk mutfak kültüründe olduğu gibi günde iki öğün yemek yemektedir. Bunlardan bir tanesi kuşluk vakti, diğeri de akşam vaktidir. Kuşluk vaktinde yenilen yemek esas öğündür. Ancak, bugün kuşluk vaktinde yapılan kahvaltı gibi değildir. Kosova mutfağında kuşluk vaktinde yenilen yemek, öğleye yakın yenilmektedir. Esas öğün olduğu için kişiyi tok tutacak ve doyuracak gıdalar tercih edilmektedir. Bu yüzden öğlen ve sonrasında akşama kadar olan vakitte acıkma olmamaktadır. İkinci ana öğün olan akşam yemeğiyle ise doyurucu şekilde karınlarını doyurmaktadırlar. Kosova mutfağında yenilen bu iki öğün yemek kültürü Türk tarihinden gelen bir alışkanlıktır (Çelik, 2011). Osmanlı Devleti'nde de iki öğün yemek yenilme durumu 19. yüzyıla kadar devam etmiştir. Tarihte ise yemek vakti

hem kuşluk vaktinde hem de akşamüzeri yenilen akşam yemeği olarak kabul edilir. Kuşluk yemeğinin belli bir vakti bulunmaktadır. Sabah güneş doğmadan önce kuşluk öğününün vaktidir. Sabah namazından sonra, yani güneş doğduktan sonra ise yemek yeme âdeti bulunmamaktadır. Kuşluk, sabah kahvaltısı yerine geçmektedir. Eğer kuşluk kahvaltı saatlerinden hemen sonra olursa, akşam yemeği vakti daha önce olan bir vakte çekilmiş olur. Saat 16:00 ile 17:00 arasında ana öğün yenir ve bu öğünden sonra başka yemek tüketilmez (Ünver, 1982).

Kosova'da özel günlerden olan düğünler ise çarşamba, perşembe ve cuma günleri olmak üzere, üç gün sürmektedir. Düğüne gelmek isteyen misafirler çarşamba günü gelmeye başlarlar. Akşam yemeğini ilk olarak kadınlar yerler. Kadınlar yemeklerini akşam namazından önce yerlerken, erkekler akşam namazından sonra yemeklerini yemektirler. Yemekler sofrada yenilir ve hem kadınlar, hem de erkekler için kurulan sofranın ayrı bir hizmetçisi bulunmaktadır. Yemekleri para karşılığında kadın aşçılar yaparlardı. Yemeklerde mutlaka tercih edilen, sevilen ve oldukça lezzetli yemekler bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi paça çorbası, diğeri ise postište tatlısıdır (Muhaxheri, 2016).

Kosova'da evlerin çoğu müstakildir. Yaşanılan yer itibari ile aynı avlu içerisinde iki tane birbirinden bağımsız bina bulunmaktadır. Bu nedenden dolayı yemeklerini yapmış oldukları tabaklar, çanaklar ve mutfak eşyaları, ev dışındaki ayrı bir binada bulunmaktadır. Yemeklerini mutfakta hazırlar, yemek odasında ise tüketirler. Yemek yenilen odanın yanında veya müsait bir yerde tezgâh ve lavabo bulunmaktadır. Yemek servisleri ve yemekten sonra çay ikramı yine buradan yapılmaktadır. Yemek pişirme yöntemleri içerisinde en fazla tercih ettikleri fırında pişirme yöntemidir. Fırınlama teknikleri içerisinde; toprak kaplarına yemeklerini koymak, sacın üzerinde yemek pişirmek, yemek pişerken kapağın etrafını kapatarak havanın girmesini önlemek, fırınlama ve buharlama tekniği arasında yer almaktadır. Yemek fırına tepsiler ile verilmektedir. Tencerede ve benzer metot ile yemek pişirme sınırlı sayıda yapılmaktadır. Müstakil olan evlerde ve asıl yaşanan binaların yanında kilerin bulunması, fırınların da evden ayrı olan bu kilerde bulunması dikkat çekicidir. Burada bulunan kilerde, büyük derin dondurucular bulunmakta ve turşu bidonları yer almaktadır. Bu durum, kış ayına yiyecek hazırlama ve pişirme tarzları hakkında bilgi vermektedir. Müstakil olan evlerde hem kuzine, hem de derin dondurucu mutlaka

bulunmaktadır. Kosova mutfağında genelde hamur işi ve et yemekleri ağırlıklı olarak yapılmaktadır. Özellikle yöreye mahsus olan börekler ve et yemekleri oldukça meşhurdur. Bu et yemekleri içerisinde köfteler, fırınlanmış et yemekleri ve tavalar oldukça meşhurdur. Bu yemekler, aynı zamanda tipik Kosova mutfağının en çok tercih edilen ana yemek tarzını oluşturmaktadır. Boşnak böreği ile Arnavut böreğinin yanı sıra kol böreği de bu mutfakta sıklıkla yapılmaktadır. Yapılan börekler, üzerlerine yoğurt döküldüğünde, Türk mantısı görünümünü ve tadını anımsatmaktadır. Bu börekler, zevke göre şekil olarak büyük ya da küçük yapılmaktadır. Kosova halkı, ayırım yapmadan bütün bu yemekleri evlerinde yaparlar ve zevkle yerler. Et yemekleri ile hamur işleri Türk mutfağında da yaygın olarak tüketilen yiyecekler arasındadır (Çelik, 2011). Kosova halkı, Türklerden öğrendikleri sirkeli yoğurtlu ve ekşili yemek alışkanlarını halen devam ettirmektedirler. Buna örnek olarak Asya Türk kültürünün önemli bir yemeği olan bol yoğurtlu tutmaç yemeği ve bu yemeğe benzeyen mantısı ayrıca turşu ve sos çeşitleri de bu yemekler içerisinde sıralanabilir. Kosova mutfak kültürünün alışkanları Türk kökenlidir ve kültürler arası etkileşimin sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Bu yemeklerin pişirilme biçimleri, etkileşimlerle çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir. Kosova mutfağı çok kültürlü yapının etkisinde en fazla kalmış bir ülkedir. Aynı zamanda bölgenin coğrafi yapısı ve iklim koşullarından da etkilenmiştir (Kut, 2002). Kosova mutfağının bilinmeyen ve dile getirilmemiş çok yönlü zenginliğini yansıtmak son derece önemlidir. Kosova'da yapılan yemekler farklı şekillerde yapılarak çeşitlenmektedir. Yemekler dört çeşit olarak yapılır. Bu yemekler şu şekildedir:

- Etlı yemekler,
- Sebzeli yemekler,
- Tatlı,
- Hamur işi yemeklerdir.
- 

Bu listeye değişik çorbalar ve pilav çeşitleri dâhil edilebilmektedir. Kosova mutfak kültüründe zeytinyağlı yemekler neredeyse hiç bulunmamaktadır. Çeşitlilik ise aynı türde olan yemekler için kullanılan malzeme farklılığı ile sağlanmaktadır. Aynı şekilde yemeğin yapılış biçimi, pişirme tekniği ve kullanılan malzemenin farklı oluşu yemek çeşitliliğini belirlemektedir (Çelik, 2011). Kosova mutfağında Türk yemek kültürüne ait birçok unsurun gelenek haline geldiği görülmektedir (Tablo 1).

Bu bağlamda mantı, kebab, pastırma, dolma, sarma, helva, boza, salep, kahve, kadayıf, baklava, fincan, bardak, tas ve cezve gibi yemek ve mutfak terimleri Kosova ve tüm Balkan kültürüne geçerek, kültür etkileşimi burada da kendini göstermektedir (Tikici vd., 2009).

**Tablo 1.** Kosova ve Türkiye’de Bulunan Ortak Lezzetler

Kosova	Türkiye
Pasterma	Pastırma
Boza	Boza
Mantiya	Mantı
ćevapčići	Köfte
Turshija	Turşu
Baklava	Baklava
Turska Kafa	Türk Kahvesi
Sarma veya japrak (genellikle lahana)	Sarma

**Kaynak:** Özkaya, Durlu Fügen, Seren Baydan, Behiyenur, Kirazcı, Ünal. (2020). “Balkan Mutfağı ve Türk Mutfağı Etkileşimleri”. *International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism*, 8(10).

### 3.2.2.1. Kosova Mutfağında Çorbalar

Kosova mutfağında, çorba başlangıç yemeği olarak görülür. Bugün Türk mutfağında yapılan yeni tarzda çorbalar hariç, bölgede geleneksel olarak Türk çorbaları da yapılmaktadır. Bu çorbaların içerisine farklı sebzeler katılır ve pişirilir. Bölgenin ünlü geleneksel çorbaları; paça, işkembe, şehriye, ve tarhana’dır. Bu çorbalar içerisinde yer alan paça çorbasının, ayrı bir yeri bulunmaktadır. Özel günlerde yapılan paça çorbası, özellikle misafirlere ikram edilmektedir (Çelik, 2011).

### 3.2.2.2. Kosova Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri

Kosova mutfağında, sebzelerin ve sebze yemeklerinin çok fazla tercih edildiği söylenememektedir. Bu mutfak kültüründe yapılan sebze yemeklerinin içlerine et koyarak çeşitlendirmek çok yaygındır. Et ve sebzelerin beraber pişirildiği yemeklerde, pişirilme şekli ve eklenen sebzelerin azlığına veya çokluğuna göre yemeğin adı değişmektedir. Örneğin, soğanı fazla olan etli bir sebze yemeği ‘yahni’ olarak bilinirken, sebzesi bol olan etli sebze yemeği ise “tava” olarak adlandırılmaktadır. Kosova mutfağında, zeytinyağlı yemek alışkanlığı

bulunmamaktadır. Sebzeler, bölgede yetiştirilen sebze çeşitleriyle sınırlı kalmaktadır. Sebze yemekleri yaparken içerisine ıspanak ve lahana gibi, bölgede yetişen ürünler konmaktadır. Ayrıca pırasa, soğan, patates, fasulye, mısır, biber, patlıcan ve havuç sebzeli yemeklerde kullanılmaktadır. Bu sebzeler bölgede sıklıkla yetişen sebzelerdir. Musakka (müseka) ile sarma yemeklerini, sebze yemeklerinin olduğu kategoriye dâhil etmişlerdir (Gastromanya, 2016b). Bölgede en fazla yetişen sebzelerden biri biberdir. Kosovalılar, biberlerin içini çeşitli peynirler ile doldurarak pişirmişlerdir (Görsel 10). Kosova halkı, çeşitli peynirlerle yaptıkları biber dolmalarını sofralarında sıklıkla tercih etmektedirler (Çelik, 2011).

**Görsel 10.** İçi Peynir Dolgulu Meşhur Kosova Biberi



**Kaynak:** Bağlan, Burak (2021). İçi Peynir Dolu Meşhur Kosova Biberi, Sarajevo. (Busatour Koleksiyonu). Erişim Tarihi: 24.06.2021.

Ayrıca bölgede üretilen “şark peyniri” ismi “avyar” veya “yakan” olan biber çeşitleriyle birlikte tüketilmektedir. Yemek çeşidi kapsamında ise kızartma biber, içi kaymaklı biber turşusu, ekşimikli biber ve sarımsaklı soslu biber olarak menülerde yer almaktadır. Kosova mutfağında et yemekleri de yoğunlukla yapılmaktadır. Osmanlı Türk yemeklerinin yapımıyla bölgede sıklıkla karşılaşılır ve mutfak yapısının temelini oluşturur. Bu durum Kosovalıların yemeklerini adlandırırken Türkçe isimler kullanmalarından da anlaşılmaktadır. Et yemeği olan elbasan tava bu duruma örnek olarak gösterilebilir. Et yemeklerinin yoğurt ile soslanması ve soslu bir şekilde tüketilmesi ise pek yaygın değildir. Sakatat çeşitlerinden olan Arnavut ciğeri ise Türk usulü yapılan ciğerden daha farklıdır (Atilla, 2013). Kosova mutfağında yapılan musakka yemeğinin Türk mutfağında da yapımının ve isimlendirmenin aynı olması bu yemeğin Kosova ve Türk halkının etkileşimi sonucu olarak mutfaklarında yer aldığını göstermektedir. Ayrıca musakka yemeği Kosova mutfağında özel

günlerde sıklıkla yapılan bir yemek çeşididir (Çelik, 2011). Dolma daha çok biberden yapılmakta, sarma yemeği ise asma üzüm yaprağı ve lahanadan yapılmaktadır. İçerisine kıyma koyulup pişirilen bu yemek, Kosova mutfağının klasik et yemekleri arasında yer almaktadır. Musakka yemeği gibi sarma da özel günlerde yapılan ve misafirlere ikram edilen bir yemek çeşididir. Eğer bu yemek toplu olarak yenilecekse, ana yemek olarak sofralarda sunulmaktadır. Dolma ve sarmanın ise farklı çeşitleri bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi lahana sarması (Görsel 11), diğeri soğan dolmasıdır (Gastromanya, 2016b). Soğan dolması, özellikle Osmanlı Dönemi'nde çok fazla tercih edilen bir dolma çeşidi olmuştur (Şavkay, 2000).

**Görsel 11.** Kosova'da Lahana Yapraklarıyla Sarma



**Kaynak:** Invest Bulgaria. (2021). Kosova'da Lahana Yapraklarıyla Sarma: <http://www.investbulgaria.com/Sarmi.php> Erişim Tarihi: 01.01.2021.

### 3.2.2.3. Kosova Mutfağında Hamur İşi

Hamur işi yemekler, Kosova mutfağının temelini oluşturmaktadır. Hamur işi yemekler ana yemek olarak Kosova sofralarında bulunmakta ve hamur işi yapıldığı zaman başka ana yemek çeşidi sofrada bulunmamaktadır. Un olarak mısır veya buğday unu tercih edilmektedir. Börek ise Kosova halkının pazar günleri en fazla tercih ettiği hamur işi çeşididir. Börek içerisine en fazla koyulan sebzeler; pırasa, ıspanak, lahana, kara kabakdır. Bu sebzelerden yapılan harçlar hamurun içerisine koyulur ve farklı teknikler ile pişirilip servis edilir (Çelik, 2011).



#### 3.2.2.4. Kosova Mutfağında Tatlı ve İçecek Kültürü

Helva, revani, tulumba ve kadayıf tatlısı olmak üzere Osmanlı mutfağında tanınan geleneksel tatlılar, Kosova mutfağında da sıklıkla yapılmaktadır. Kosova mutfağında en fazla tercih edilen tatlılar ise sütlü tatlılardır. Meyvelerle yapılan marmelat ise bu mutfakta özellikle kış aylarında çok tüketilen tatlılardandır (Çelik, 2011).

Akşam saatlerinde çay içildikten sonra, tatlı ikramı mutlaka bulunur. Özellikle süt ve yumurta ile yapılmış olan tatlılar tercih edilir. Kabak tatlısı, baklava veya şekerpare bu tatlılar arasında yer alır. Çay içilirken de yanına börek veya poğaçaya ikram edilir. Gün boyunca yemek aralarında, kahvenin tüketimi dikkat çekmektedir. Kahve tek başına içilmez, yanına mutlaka ekşi su ismi verilen maden suyu ile servis edilmektedir (Gastromanya, 2016b). Ayrıca Kosova halkı Türk kahvesinin yanında tatlı olarak mutlaka Türk lokumu da ikram eder (Uğurlu, 2015). Gün içerisinde, Türk kahvesinin yanında oldukça sert bir kahve çeşidi olan macchiato da sıklıkla tüketilmektedir. Çay ise yanında şeker ve limon ile servis edilmektedir. Çay kahveden daha az tüketilmektedir. Akşam yemeği yendikten sonra uzunca sohbet etmek isteyenlere çay ikramı sunulmaktadır. Evlere gelen misafire ise, ismine 'souk' denilen meşrubat veya soğuk bir içecek vermek Kosova halkının içecek geleneklerinden biri olmuştur (Gastromanya, 2016b). Boza, şerbet, kola ve gazoz gibi alkolsüz içecekler yanında, alkollü içecekler de verilmektedir. Misafir ev halkını hangi zaman diliminde ziyaret ederse etsin, soğuk içecek mutlaka sunulur. Genel olarak Kosova mutfağı, tam olarak çok kültürlü görünüm sergilemektedir. Bu sentezin içinde, Türk ve Osmanlı mutfak kültürüne ait izler, çok kültürlü yapıdan kaynaklanan çeşitlilik, gelenek ve görenekler, özel gün ve törenlere bağlı alışkanlıklar, insanların bölgenin yaşam koşullarına uyum sağlama şekilleri bulunmaktadır. Bütün bu etkenler, yemek tarzlarında et ve hamur işi ağırlıklı beslenme alışkanlığının oluşması neticesini doğurmuştur (Çelik, 2011). Şerbetli tatlıları sıklıkla menülerinde bulunduran Kosova halkı mutfaklarında en fazla revani ve tulumba tatlısı yapmaktadır. Türk lezzetlerinden olan sütlaç ve aşure ise bayramlarda ve özel günlerde sıklıkla yaptıkları tatlılardır (Uğurlu, 2015).

### 3.3. MAKEDONYA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Makedonya'nın, coğrafi olarak batısında Arnavutluk, güneyinde Teselya, kuzeyinde Sırbistan, doğusunda ise Doğu Rumeli ve Batı Trakya yer almaktadır. 68 bin km<sup>2</sup>'lik bir alanda yer almaktadır. M.Ö. 725 yılında kurulmuştur ve M.S.168 yılına kadar varlığını korumuştur. Makedonya toprakları, 1363- 1390 yılları arasında Osmanlı Devleti'nin himayesine girmiştir. Bu bölge 1912 yılına kadar Türk hâkimiyetinde kalmıştır (Yiğit, 2015). Makedonya halkının %40'ı kırsal bölgelerde yaşamakta ve bu halkın üçte ikisi ekonomik durumu iyi olmayan insanlardır. Bu kişiler tarım ve hayvancılık ile geçimini sağlamaktadır (Ege, 2014).

Bugün Makedonya şehri Vardar nehrinin iki tarafında kurulmuştur. Bir tarafta tüm tarihî Osmanlı mirasının bulunduğu, dar sokakların ve eski binaların yer aldığı nüfusun büyük çoğunluğunu Müslüman kesimin oluşturduğu eski Üsküp, Vardar nehrinin diğer tarafında ise Avrupa şehri görüntüsü yaratan ve çok uluslu halkın yaşadığı yeni Üsküp olarak yer almaktadır (Uysal, 2009).

Makedonya mutfak kültüründe, süt, tereyağı, ekme ve kuzu eti en fazla tercih edilen yiyeceklerdir. Mısır unu kullanılarak farklı yöntemlerle pişirilen ekme, büyük bir yuvarlak tepsi şeklinde yapılmaktadır. Özellikle bayramdan ve özel günlerden bir gün önce yapılan nohutlu ekme Makedonya mutfağında gelenek haline gelmiştir. Kreplerin içine peynir koyarak hazırladıkları tepsi börekleri bu mutfak kültürünün tanınan lezzetleri arasındadır. Makedonya mutfağında kuzu eti ve tereyağı neredeyse tüm yemeklerin ana malzemesini oluşturmaktadır. Baharat ise bu mutfak kültüründe çok fazla tercih edilmemektedir. Pilavlarda ve etli yemeklerde genellikle üzüm, portakal ve elma gibi meyveleri sıklıkla kullanırlar. Makedonya topraklarında tarım gelişmiştir. Bundan dolayı sebze ve meyve bu mutfak kültüründe çok yaygındır. Dağlık bölgelerinde ise halk hayvancılıkla uğraşmaktadır (Akman ve Mete, 1998; Kurnaz, 2016).

#### 3.3.1. Makedonya-Türkiye İlişkileri

Balkanlar'ın Makedonya toprakları, en fazla Türk ulusunun yaşadığı topraklar olarak bilinmektedir. Makedonya Türklerinin çoğu Makedonya topraklarına 14. yüzyıl ve Osmanlı Devleti döneminde göç etmiştir. Makedonya Türkleri, yöresel

kıyafetleriyle ünlüdürler (Görsel 12). Bu kıyafetler, özel günlerin vazgeçilmez kostümleri arasında yer almaktadır (Trakyaagezi, 2019).

### Görsel 12. Makedonya Türkleri



**Kaynak:** Trakyanet (2019). Makedonya Türkleri: <https://www.trakyanet.com/rumeli/makale/trakya-halklari/1454-balkan-turkleri.html?start=3>

Makedonya toprakları, beş buçuk asırlık bir dönem olan 1371-1913 tarihlerinin yaşandığı dönemlerde Osmanlı Devleti'nin egemenliğinde kalmıştır. 19. yüzyıl sonunda Osmanlı İmparatorluğu önce Ayestefanos antlaşması, daha sonra ise 1878 Berlin anlaşmasıyla uluslararası bir sorun ile yüzleşmiştir. Antlaşmalar, Balkan topraklarında iç çekişmeleri başlatmıştır. Doğu Avrupa'da sorunlar yaşanmış ve bu sorunlar Batı Avrupa'yı da içine çeken savaş ortamını oluşturmuştur. Makedonya'nın en önemli sorunu, sınırlarının tarih boyunca net bir şekilde belirlenememiş olmasıdır. Fakat Osmanlı Devleti'nin yönetimindeyken üç vilayetten (Selanik, Manastır ve Kosova [Üsküp]) oluşan Makedonya toprakları, egemenlik savaşının yaşandığı bir bölge olmuştur. Bu sorun ise Makedonya sorunu şeklinde isimlendirilmiştir (Durmaz, 2015).

Ayestefanos Antlaşması ile birlikte oluşturulmak istenen Büyük Bulgaristan'ın Doğu Rumeli'ye kadar olan bölgelerde özerkliğe sahip olma ve buraları ilhak etme mücadeleleri bölgede büyük bir tepki ile karşılanmış ve uluslararası arenada Makedonya problemi olarak isimlendirilen durum yaşanmıştır. Nitekim Rusya, sınırları belirlenmiş Karadeniz'den Makedonya'ya ve Tuna'dan Ege'ye kadar ulaşacak Büyük Bulgaristan Prensiği ile Osmanlı Devleti'nin Avrupa'daki toprakları ile kara iletişimini yok etmek istemiştir (Hacısalıhoğlu, 2003).

Makedonya'nın Osmanlı topraklarından bağlantısının koparılması için düşünülmüş olan başkaldırıların ilk hazırlıkları, 1876 yılı itibari ile başlamıştır. İlk Yunan başkaldırıları ise 1877 yılı Aralık ayı sonu itibari ile Teselya-Makedonya sınırında ve Navsi-Edessa sınırına kadar olan bölgelerde görülmüştür. Ancak Yunan Devleti, bölgeye asker göndermekten ve de Türklere karşı açık olarak bir silahlı mücadele vermekten uzak durmayı tercih etmiştir (Erman, 2019). Kavgalar ve çatışmalar devam ederken Berlin Kongresi'nde Makedonya'daki Türk egemenliğinin devam etmesine kanaat getirilmiştir. Çünkü bölgedeki başkaldırı havasının devam etmesi Büyük Güçler için de ciddi anlamda sorunlar ortaya çıkarmıştır. Yunan-Türk sınırındaki karışıklıklar için Yunan Hükümeti resmi anlamda destek vermiyor şeklinde görünmesine rağmen, dönemin Koumoundouris hükümeti Yunanistan'ın Manastır ve Selanik konsoloslarının başkaldırılara her çeşit yardımı verebilmeleri için konsoloslara geniş bir şekilde yetkiler vermiştir. Çünkü bu Yunan politikacıların desteklemek zorunda oldukları Megali İdea siyasetinin bir kısmıdır. 3-15 Eylül 1878 yılında Manastır Konsolosu Logotetis'in, Yunan Dışişleri Bakanı'na gönderdiği bir belgede, bölgede yaşanan meseleleri ve Türklerin yapmış olduğu engellemeleri ayrıntılı bir şekilde aktarmıştır (Erman, 2019). 1895'te Bulgar hükümetinin desteğiyle Yüksek Makedonya Komitesi oluşturulmuştur. Makedonya'da örgütlenen İç Makedon İhtilâl Örgütü 1898'den sonra silahlı çete hareketine başlamış ve Makedonya'yı etkisi altına almıştır. 1903 başlarında Makedonya ile en çok ilgilenen büyük devletler Rusya ve Avusturya-Macaristan İmparatorluğu, Viyana'da kararlaştırdıkları reformların Osmanlı hükümeti tarafından kabul edilmesini ve Makedonya'da uygulanmasını istemişlerdir. 1908'de tam bağımsızlığını ilân eden Bulgaristan, Avrupa'da ve büyük devletler nazarında Osmanlı hükümeti aleyhine şikâyetlerde ve Makedonya'daki soydaşlarının zorla Türkleştirildiği şeklinde propaganda faaliyetlerinde bulunmuştur. I. Balkan Savaşı sonrasında Mayıs 1913'te imzalanan Londra Antlaşması'yla neticelenen savaşta Osmanlı Devleti Makedonya'yı bütünüyle kaybetmiştir. Savaş esnasında ağır katliamlara maruz kalan Makedonya Müslümanları, sonraki yıllarda Balkan devletlerinin baskılarına maruz kalarak bölgeden kaçmaya ve göç etmeye başlamışlardır (Hacısalıhoğlu, 2003).

### 3.3.2. Makedonya-Türkiye Etkileşimiyle Oluşan Mutfak Kültürü

Makedonya toprakları 550 yıl Osmanlı Devleti'nin hâkimiyeti altında yaşamış bir devlettir. Bundan dolayı bugün Makedonya topraklarında 80 bin civarında Türk yaşamaktadır (Alievska, 2010).

Makedonlar, Balkan coğrafyasında yaşayan ve mutfak kültürlerindeki çeşitliliğin oldukça fazla olduğu bir millettir. Geleneksel Makedon mutfağı, et yemekleri, hamur işleri ve sebze yemekleri, çeşitli çorbalar, salatalar ve tatlılardan oluşan bir mutfaktır. Makedonya'da ortaya çıkan yemek zenginliği, farklı milliyetlere mensup yerli halkın çeşitliliğinden kaynaklanmaktadır. Yerel halkın katkılarıyla bu zenginliğe ulaşan Makedonya mutfağı yapı itibariyle yalnızca Türk mutfağından değil, birçok milletin millî mutfak kültürlerinden de etkilenmiştir. Büyük İskender'in kurmuş olduğu Makedonya aslında bir dünya ülkesidir. Makedonlar, uzun boylu insanlar olarak bilinmektedir. Bu uzun boylu insanların yemeklerle araları oldukça iyidir ve yemek yemeyi sevmektedirler. Burada yaşayan bütün milletlerin ortak olarak sundukları "Ayvar" Makedonya'nın millî yemeği olarak kabul edilmektedir. Uzun ve yorucu bir çabanın ürünü olan "Ayvarki" denilen kırmızıbiberler tek tek közlenerek soğumadan kabukları soyulur, gece sularını bırakır, sabah makineden geçirilerek kıyılır. Zeytinyağı ve tuz eklenerek ateşte karıştırılarak kaynatılır. "Ayvar", özel yapılmış sobalarda, özel kazanlarda, turuncuya yakın kırmızı renk alana kadar pişirilir. "Fazla acı olmayan lezzetiyle, zeytinyağıyla karıştırılan biber tadıyla, Makedonya'ya has, özel bir Akdeniz yemeğidir (Alievska, 2010).

Makedonya halkı domatesli, sirkeli ve acı biberli turşuları çok ünlüdür. Makedonların bu turşu çeşidi mutfak kültürlerinde önemlidir ve sıklıkla yapmaktadırlar. Turşu süresi olarak 15 gün bekletilmekte ve sonrasında tüketilmeye başlanmaktadır (Atilla, 2013). Makedonya'nın her bölgesinde ve yöresinde kendi mutfak yapılarını simgeleyen yemekler yapılmaktadır. Türk mutfağının Makedonya mutfağını etkilediğini belirten çok sayıda Türk kökenli yemek isimleri bulunmaktadır (Alievska, 2010).

Makedonlar, evlerine gelen misafirlerine akşamlik ismini verdikleri yemekleri sunarlar. Misafirlerine sunulan ziyafetler arasında çorba, kavurma ve etli kuru

fasulye bulunmaktadır. Aynı zamanda içerisinde un olan büryan ikram ederler. Türk mutfağında yapılan irmik revanisinin özü aslında Makedonya mutfağına dayanmaktadır (Atilla, 2013).

Osmanlı Devleti Balkan topraklarından ayrıldıktan sonra, Makedonya toprakları üzerinde Türk kültür ve geleneklerini devam ettiren çok sayıda Türk nüfusu hayatlarını sürdürmeye devam etmiştir. Bu durum, Türk yaşam tarzını, giyim-kuşamını, gelenek-göreneklerini, yeme-içme faaliyetlerini, Makedonya topraklarında bugüne dek yaşatılıp korunmasına imkân sağlamıştır (Nureski, 2016).

Mutfak kültüründe Türk lezzetlerin çok fazla yer aldığı Makedonya mutfağı, güveç fasulye, mantar, tava ve sarma yemekleriyle Makedonya mutfağının temelini oluşturmaktadır (Kader, 2020). Bugün, Makedonya Üsküp çarşısında Türk lokanta ve restoranları, özgün Türk yemeklerini yapmaktadırlar. Bu yemeklerden özellikle güveçte kuru fasulye ve ızgara köfte eski Osmanlı yemeklerinden izler taşımaktadır. Bu yönüyle Makedonya mutfağı özgün bir mutfaktır (Canım, 2014).

### **3.3.2.1. Makedonya Mutfağında Çorbalar**

Makedonya mutfak kültüründe tavuk, dana ve balık etiyle yapılan çorbalar başta olmak üzere şehriye ve sebze çorbaları da soğuk kış aylarında sıklıkla sofralarda yer almaktadır. Çorbalar, bu mutfak kültüründe Türk mutfağındaki gibi hazırlanır. Çorbaların ana malzemeleri etler, sebzeler ve baklagillerdir. Et suyu, un, yoğurt ise bu malzemeleri çorba kıvamına getirmek amacıyla kullanılmaktadır. Makedon halkı, özel gün ve şenliklerde düğün çorbası olarak isimlendirdikleri bulgurla yapılan bir çorba da yapmaktadırlar. Makedonya'nın bölgeden bölgeye değişen mutfak kültürü çorbalara da yansımıştır. Örneğin Makedonya'nın Manastır şehrinde işkembe çorbası sıklıkla menülerde yer alırken Ohrid şehrinde pırasa çorbası tercih edilmektedir. Bu çorba içildikten hemen sonra ise kuru fasulye ve biber turşusu yenilmektedir (Alievska, 2010). Makedonların yöresel çorbalarından en ünlüsü “dana çorbası”dır (Kader, 2020).

### 3.3.2.2. Makedonya Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri

Türk mutfağında yapılan et ve sebze yemeklerinin çoğu bu mutfak kültüründe de sunulmaktadır. Kebaplar, köfteler ve sulu et yemekleri Makedonya mutfağında Türk mutfağında olduğu gibi yapılmaktadır. Pişirme yöntemi olarak etler, ızgara, fırınlama, kızartma ya da sulu yemek şeklinde tencerede yapılır. Sulu et yemekleri olarak güveç ve çeşitli türlü yahniler menülerde yer almaktadır. Ayrıca Türk mutfağında olduğu gibi Makedon mutfağında da çok sayıda balık, tavuk ve sakatat yemekleri yapılmaktadır (Alievska, 2010). Osmanlı döneminde “tavuklu pilav ya da kapama” olarak adlandırılan yemeklerin ise Türkiye’de Makedon göçmenleri tarafından titizlikle korunduğu ve Makedonya’da da önemli bir yemek statüsünde olarak devamlılığını sürdürdüğü görülmüştür (Kadıoğlu, 2010). Sucuk, kebab, köfte, yahni ve biftek bu mutfak kültüründe başı çeken et yemekleridir. Etlili ana yemekler Türk mutfağında olduğu gibi pilavlarla, kızarmış patateslerle menülerde yerini alır. Ayrıca salata ve haşlanmış çeşitli sebzeler de ana yemeklerle birlikte sunulur. Makedon muhacirleri ilk başlarda yemeklerinde sebzelerden pırasa ve ıspanak tercih etmişlerdir. Daha sonra Türk mutfağının etkisiyle kereviz, karnabahar ve enginar sebzelerini yemek olarak pişirmeyi Türkiye’de öğrenmişlerdir (Alievska, 2010). Makedonya’nın Üsküp şehrinde “Gravce Tavce” adını verdikleri güveçte etli kuru fasulye ise Türklerden miras kalan ve bugün Üsküp lokantalarında sevilerek tüketilen bir yemektir (Kader, 2020).

### 3.3.2.3. Makedonya Mutfağında Hamur İşi

Makedonya mutfağında hamur işi olarak pita çeşitleri (pideler), kaçamak, gevrek, somun, burek (börek), yufka, tarana (tarhana), turi potpeçi/dök pişir, gömleze-gömleksiz, mantii- (mantı böreği), kol burek - (kol böreği, simit poğaçı) gibi yemekler sıralanabilir. Hamur işi yiyeceklerin çoğu her iki geleneksel mutfakta aynı veya benzer usulde yapılır. Bir tek Gömleze / gömleksiz adı verilen özel böreği Makedonyalı göçmenler aynı isimle tanınamalarına rağmen, farklı usulde yaparlar. Bunlara koranik veya mazniça böreği derler. Börekler hem evde hem de lokantalarda hazırlanır. Çok sayıda çeşidi olan börekler her iki ülkede de fırınlama veya kızartma yöntemiyle hazırlanır. Kıyma, peynir, ıspanak, pırasa, turşu lahanası en yaygın börek içleri arasındadır. Evlerde hazırlanan börek, undan açılan veya hazır yufka

kullanılarak hazırlanır (Alievska, 2010). Makedonya’da özellikle Üsküp şehrinde hamur işi diğer yemeklere göre daha sık tüketilmektedir (Kader, 2020).

Makedonların diğer bir hamur işi yemeği ‘damat paçası’ isminde olan bir hamur yemeğidir. Bu yemek artmış olan baklava hamurlarından yapılmaktadır. Bayramlarda en fazla yapılan hamur işidir. Yanına kuzu eti konularak misafirlere servis edilmektedir. İçerisine sirke ve sarımsak koyulmaktadır. Makedonların ekmeğinin çeşidi olarak meşhur sodalı ekmeğinin çeşidi bulunmaktadır. Hazırlanan hamurun içerisine karbonat ve yoğurt koyulur. Mevsim otları ile harmanlanarak yapılan bir ekmeğinin çeşididir (Alievska, 2010).

Makedonlar, özel günlerde, şenliklerde ve törenlerde menülerinde geleneksel yemeklere yer verirler (Görsel 13). Örneğin ‘maznitza’ bayramlarında ve özel günlerde mutlaka yapılan bir hamur işidir. Yapılan hamur işi yiyecekler arasında bir çeşit katlı pide olan valangii / valanditi, koranik, kaçamak yufka, tarana, komat (pırasalı börek) bulunmaktadır. Bakırdanitza mısır unuyla yapılır. Buna “kaçamak” da denilir. Bayram ekmeği (pitarke) ise arife gecelerinde yapılmaktadır (Alievska, 2010). Makedonların ‘Perfirlena’ ismini verdikleri yumurta ve mayalı hamurdan yapmış oldukları ekmekleri de bulunmaktadır (Atilla, 2013). Kisnata pita (ekşi börek) pırasalı yapılırken, Reçka pita ve Akıtma börek de bugün göçmenler tarafından Türkiye’de halen yapılmaktadır (Alievska, 2010).



Görsel 13. Makedonya’da Geleneksel Yemekler Mönüsü

ДНЕВНО Мени		За традиционална мakedонска храна	
Мусака павлака, леб	119 ден.	Kucu Trejd MEGA MARKET	
Пилешка шницла ориз, компир, салата, леб	119 ден.		
Свинско ребро во сос пире, салата, леб	129 ден.		
Тавче гравче со колбас салата, леб	119 ден.		
Пилешки батак ориз, компир, салата, леб	129 ден.		
Плескавица со сос помфрит, салата, леб	99 ден.		
Пилешко со сос пире, салата, леб	99 ден.		
Риба ослик ориз, компир, салата и леб	119 ден.		
Свински гулаш пире, салата, леб	129 ден.		
Кюfte со сос компир салата, леб	99 ден.		
Сарма павлака, леб	99 ден.		
Телешко печење во сос ориз, компир, салата, леб	129 ден.		
Домашен колбас пире, салата, леб	119 ден.		
Стек во сос ориз, компир, салата, леб	119 ден.		
Макарони Болоњезе	129 ден.		
САЛАТИ		ДОДАТОЦИ	
ВИТАМИНСКА марула, цвекло, морков	89 ден.	ПОМФРИТ	30 ден.
ЦЕЗАР марула, пилешко месо, сланина цезар сос	150 ден.	ПИРЕ	20 ден.
ШОПСКА домат, краставица, кромид, сирене	89 ден.	ПЕКАРСКИ КОМПИР	30 ден.
ЗЕЛКА	80 ден.	ОРИЗ	20 ден.
		ЗЕЛЕНЧУК НА ПАРЕА	50 ден.

Kaynak: Caffetrend (2017). Makedonya’da Geleneksel Yemekler Mönüsü: <http://caffetrend.mk/meni-brana/>

Makedonya’nın ünlü olan su böreği ise ‘Petla’ dır (Görsel 14). Bu börek farklı şekillerde yapılmaktadır. Bu böreğin diğer bir ismi ise ekşimiş Makedon yemeğidir. Her Makedon’un evde yaparak dolabında bulundurduğu bir börek çeşididir (Atilla, 2013).

Görsel 14. Petla Böreği



Kaynak: Lezzetgezegeni. (2021). “Petla Böreği” <http://www.lezzetgezegeni.com/?p=1078>.

#### 3.3.2.4. Makedonya Mutfağında Tatlı ve İçecek kültürü

Makedonların en sevdikleri ve kendilerine özgü olan meyveli içecekleridir. Elde bulunan meyvelerden hazırladıkları bu içeceği yaparken önce meyveleri fermente ederler ve daha sonra içeceklerin içerisine su ve şeker ilave ederler (Atilla, 2013). Makedonların “mastika” olarak adlandırdıkları alkollü içkileri ise dünyaca ünlüdür. Ülkede yetişen üzümler çok kalitelidir. Ayrıca şarap yapım teknolojileri çok gelişmiştir. Bu yüzden Makedonya şarapları diğer bölgelerde de çok fazla tercih edilmektedir (Uğurlu, 2015).

Makedon mutfağında günümüzde, Türk lezzetlerinden olan limonata, şıra, salep, boza, şerbet, Tursko kafe/Kafe Turke (Türk Kahvesi), Turski çay/Türk çayı, rakı, kırmızı ve beyaz şarap tüketilen içecekler arasında yer almaktadır (Alievska, 2010).

Türk mutfak kültüründe reçel, marmelat ya da hoşaf gibi tatlı niteliği taşıyan çeşitler, kahvaltı ya da yemeklerin yanında ikram edilirken, Makedonya’da slatko diye isimlendirilen koyu kıvamlı reçel çeşitleri başlı başına tatlı olarak, zengin bir içerik ve zarif sunumlarla yapılmaktadır (Kadioğlu, 2010). Makedonya’da, bölgeden bölgeye, hatta kentten kente farklılaşan yemek kültürleri görülmektedir. Örneğin Kumanova’da mezalık, Ohri ve Resne yöresinde gömleze/gömleksiz, Kıratova yöresinde pastırmaylii ve mantii, Kalkandelen’de kuru fasulye, Manastır’da işkembe çorbası çok tüketilmektedir. Bu nedenle bu yöreler bu yemeklerle anılır. Yöresel mutfak kültürü farklılıkları, öncelikle yörelerde yetişen ürünlerin farklılığına bağlıdır. Makedonya, çok kültürlü ve çok dilli kozmopolit bir toplumdur. Tarih boyunca bu topraklarda yaşayan çeşitli etnik toplulukların mutfak kültürleriyle etkileşimler yaşamıştır. Bugün Makedonya’da yaşayan değişik Millî mensubiyete sahip halkların mutfaklarında, Osmanlı mutfağının etkisi en belirgin olanıdır. Makedon mutfağı tatlıları arasında gurabiye, lokum, baklava, revaniya (revani), şekerpare, halva (helva), tulumba, kadayıf, sutliyaç (sütlaç), reçel ve pelte gibi lezzetler, Türk kökenli tatlılar arasında yer almaktadır (Özkaya vd., 2020).

**Tablo 2.** Makedonya ve Türkiye’de Bulunan Ortak Lezzetler

Makedonya	Türkiye
Meze	Meze
Matenika	Kaymak
Turlitava	Türlü güveç
Pinjur	Patlıcan Salatası
Şekerpare	Şekerpare
Tulumba	Tulumba
Revaniya	Revani
Baklava	Baklava
Lokum	Lokum
Rakiye-Mastika	Rakı
Sütlıyaç	Sütlaç
Halva	Helva

**Kaynak:** Alievska, Melahat (2010). “Geleneksel Makedon ve Türk Mutfağında Türkçe Kökenli Ortak Yemek İsimleri”. Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri, Ankara.

Bu mutfak kültüründe Türk tatlıları, çok fazla çeşitlilik göstermektedir (Tablo 2). Baklava, kadayıf, lokma gibi hamurlu tatlılar, kazandibi gibi sütlü tatlılar, hoşaf ve kompostolar, revani, aşure ve kabak tatlısı gibi tatlılar geniş bir yelpazeye sahiptir. Bu nedenle Makedon göçmenler de Makedonya’dan getirdikleri özgün tatlıların yanı sıra Türkiye’de öğrendikleri çeşitli tatlıları da yaparlar (Alievska, 2010).

### 3.4. BOSNA-HERSEK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bosna-Hersek Güneybatı Avrupa’da, özel ismiyle Balkanlar’da 51.197 km<sup>2</sup>’lik yüz ölçümü ve yaklaşık 4.500.000 kişilik nüfusu olan bir ülkedir. Kuzey, batı ve güneyden Hırvatistan; doğudan Sırbistan ve güneyden Karadağ ile çevrili olup Adriyatik Denizi’ne Neum şehrinin bulunduğu yerde yalnızca 20 km’lik bir kıyısı bulunmaktadır. Üçgene benzeyen dağlık bir arazi yapısına sahip Bosna-Hersek, Sava ve Neretva ırmaklarının sularıyla bölünmektedir. Başkenti ve en büyük şehri Saraybosna, bir havza tabanında kurulu olup çevresi başta İğman dağları olmak üzere yüksek dağlarla çevrelenmiştir. Ülkeye adını veren Bosna Irmağı, İğman Tepesinin eteğindeki bir kaynaktan doğduktan sonra 271 kilometrelik bir yol izleyerek Sava Nehri ile birleşmektedir. Ülke topraklarının kuzeyinde ekilebilir verimli topraklar da bulunmaktadır. Bosna ve Hersek toprakları, iki ayrı bölümden oluşmuştur. Bu bölümlerde farklı coğrafi özellikler yaşanmaktadır. Yaşanılan coğrafi özellikler ise

mutfağın yapısını doğrudan etkilemiştir. Örneğin, Bosna bölgesi coğrafi özelliğinden dolayı hayvancılığa elverişli olduğu için bu bölge mutfak kültüründe et ürünleri, süt ürünleri ve yemekleri daha fazla yer bulurken, Hersek bölgesi ise tarımcılık faaliyetlerinin yapıldığı bir bölge olarak sebzelerin sıklıkla tüketildiği bir mutfak olmuştur. Ayrıca Hersek bölgesinde, Türk mutfağına benzeyen zeytinyağlı yemeklerin daha sık yapıldığı görülmektedir (Özder, 2012). Topraklarında başta tahıl, et ve süt ürünleri, meyve suları olmak üzere neredeyse tüm tarım ürünlerini ithal eden ülke tarımda ithalatçı konumundadır. Ülkede üretilen başlıca tarım ürünleri arasında tahıl, mısır, yem, yağlık tohum, bakliyat, kök ve yumrulu bitkiler ile sebzeler yer almaktadır. Meyve sebze üretimi mikro iklimler sayesinde çeşitlilik arz etmektedir (Çelik ve Cömert, 2018).

Bosna Hersek mutfak kültürünün yapısını, Türk mutfağında olduğu gibi birçok çeşidi olan ekmek ve ekmek ürünleri oluşturmaktadır. Sebzelerin etle ve soğan ile birlikte pişirilmesi yaygın olarak yapılmaktadır. Ayrıca süt ve süt ürünleri ise sık bir şekilde tüketilmektedir (Çelik ve Cömert, 2018). Yemeklerinde ise sebzelerden domates, patates, soğan, sarımsak, biber, salatalık, erik, havuç, lahana, mantar, ıspanak, kabak, kuru fasulye, yeşil fasulye, kırmızıbiber ve süt ve süt ürünleri ana malzeme olarak sıklıkla tercih edilmektedir (Atilla, 2016). Boşnak mutfağında, yemeklerde dengeli bir şekilde baharat kullanılmaktadır. Soslu yapılan yemekleri Anadolu mutfağında yapılan yemeklere benzemektedir. Bu yemeklerde et ve sebze birlikte kullanılır ve kendi suyunda pişirilir. Sebzelerden, domates ve patates ise Avrupa'ya ulaştığında yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır (Kurnaz, 2016).

### **3.4.1. Bosna-Hersek ve Türkiye İlişkisi**

Bosna-Hersek tarihi çok eski bir tarih olmakla birlikte Türkiye Devleti ile ilişkisi 1389 Kosova Meydan Muharebesi'nin yaşandığı 14. yüzyıla kadar uzanmaktadır. Sultan II. Murat döneminden beri Bosna-Hersek toprakları, kesin bir şekilde Osmanlı Devleti'nin yönetimi altına girmiştir (Çelik, 2008). 1463 yılında Osmanlı İmparatorluğu bu bölgenin tamamını kendi topraklarına katmayı başarmıştır (İyiyol ve Catovic, 2012). 15. yüzyılda yerli Boşnak halklarından bazıları Osmanlı İmparatorluğu içinde çeşitli görevler yaparak çalışmışlardır. Ayrıca Boşnaklar Osmanlı topraklarının kuzey batı sınırlarını korumuşlardır (Yayla, 2001). Bütün

yaşanan bu siyasal gelişmeler ise, Boşnak halkının sosyo-kültürel ve ekonomik yapısında önemli değişimlere ve gelişimlere sebep olmuştur. Tarihsel olarak ise I. Dünya Savaşı ve bu savaşın sonuçlarının Boşnak halkında önemli değişimler yaşattığı görülmektedir. Savaştan hemen sonra dönemin Boşnak halkının yaşadığı topraklar, Sırp-Hırvat-Sloven Krallığı'na ait olmuştur sadece adı Yugoslavya olarak değiştirilmemiş, bu topraklarda siyasi ve etnik yapıyla da alakalı değişiklikler yaşanmıştır. I. Dünya Savaşı ardından Yugoslavya'da hâkimiyet gösteren Osmanlı Devleti, yaşadığı yenilginin ardından Balkan topraklarından geri çekilmeye başlamıştır. Bundan dolayı Balkan topraklarından olan Boşnak kökenli çok büyük bir topluluk, Anadolu'ya göç ederek bu topraklara yerleşmiştir. I. Dünya Savaşı sonrasında Anadolu topraklarına yerleşen Boşnakların, bugün Türkiye'de yaşayan Boşnakların ilk atası olduğunu söylemek doğru olacaktır (Özer vd., 2021). II. Dünya Savaşı'nın yarattığı sonuçlar ise Balkanlardaki Boşnakların Türk topraklarına yerleşmelerine sebep olmuştur. II. Dünya Savaşı sırasında Almanya ile birlikte olan Boşnaklar yenildiği için orada yaşayan Müslüman Boşnaklar Türkiye'ye göç ederek yerleşmek mecburiyetinde kalmışlardır. Daha sonra ise Boşnak halkının yaşadığı siyasi ve toplumsal değişimler nedeniyle bölgede Müslümanlık kabul edilmiştir. Boşnak halkının varlığını koruma çabası, çok fazla sancılı dönemler yaşamasına sebep olmuştur. Özellikle son zamanlarda Boşnak halkı, birçok iç ve dış karışıklık yüzünden savaşların ortasında kalmıştır. Daha sonra ise Yugoslavya 7 farklı devlete ayrılmıştır. Bu devletlerden biri olan Bosna-Hersek ise çok fazla Müslümanın yaşadığı bir bölgedir (Karpas, 2004). Bu yedi farklı devlet arasında da savaşlar sürekliliğini korumuştur. Özellikle Bosna-Hersek toprakları sürekli soykırıma maruz kalmıştır. Bu sebepten dolayı pek çok Boşnak halkı için göç etmek mecburi bir durum haline gelmiştir. Özellikle Osmanlı Rus Savaşı'nın ardından, Osmanlı Devleti sınırları içerisinde bulunan topraklara yerleşmişlerdir. Bu göçün en önemli sebepleri ise Osmanlı'nın Türk topraklarında azınlıklara her zaman yer veriyor olması ve Boşnak halkıyla Türklerin aynı dini benimsemiş olmaları önemli bir etken olmuştur. Bugün, 93 Harbi sonrasında Türk topraklarına yerleşen Boşnakların beşinci kuşakları Türk topraklarında, Müslüman ve Türkiye Cumhuriyeti'nin vatandaşı olarak yaşamlarını sürdürmektedir (Emgili, 2012).

### 3.4.2. Bosna-Hersek ve Türkiye Etkileşimiyle Oluşan Mutfak Kültürü

1463 yılında Osmanlı egemenliği altına geçen Boşnaklar aynı zamanda Müslümanlığı da benimsemiştir. 1463 yılından bugüne kadar Boşnakların kültüründe Osmanlı gelenekleri yaşamaya devam etmektedir (Çelik ve Cömert, 2018). Balkanlardan Anadolu'ya savaş sonrasında yapılan büyük göç, Boşnakların kendileri ile beraber yemek kültürlerinin Anadolu'ya taşınmasını sağlamıştır. İlk zamanlar yaylalara yerleşen Boşnaklar daha sonra, Vardar nehri ve Vardar ovası yakınlarında bulunan yerlere yerleşmişler ve buralarda yemek kültürlerini yaymışlardır. Bu bölgelerde yaşayan diğer yerli halk, Boşnakların zengin mutfağını kendi mutfak kültürüyle birleştirmiştir. Boşnaklar göç ettikleri yerlerde yaşarken bile, belli bir düzen içerisinde oturdukları ve yaşadıkları rahatlıkla görülmektedir (Demirel, 2008).

Boşnaklar günümüzde, Balkan topraklarından Kosova Hırvatistan, Karadağ, Slovenya, Makedonya Cumhuriyeti başta olmak üzere Türkiye'de ise Trakya bölgesine yerleşerek yaşamlarını sürdürmektedirler. 1918 yılına kadar yaşanan yoğun göçlerin bir neticesi olarak Türkiye'ye çok sayıda Boşnak muhacirler göç ederek yerleşmiştir. Bugün, Türkiye'nin çeşitli şehirlerinde (İstanbul, Ankara, İzmir, Sakarya, Adana, Sivas, Kütahya, Karamürsel, Bursa gibi) çok sayıda Boşnak kökenli halk yaşamaktadır (Zafera, 2019). Yapmış oldukları Boşnak yemeklerinin çoğunu civar bölgelerde yer alan lokantalarda sergilemektedirler. Ayrıca bu yemekler Boşnak ailelerin evlerinde de yapılmaktadır. Son zamanlarda, oldukça lezzetli olan Balkan yemekleri, lokantalarda ve restoranlarda yapılmaya başlanarak müşterilerinin beğenisine sunulmaktadır (Demirel, 2008). Osmanlı İmparatorluğu'nun kurduğu hâkimiyet ile yaşanan etkileşim sonucunda yemeklerden bazıları ve bunların isimleri Boşnak mutfağına geçmiştir. Bazı yemeklerde ise küçük değişimler olmuştur. Bu yemekler bugün Bosna-Hersek mutfak kültüründe varlığını korumaktadır (İyiyol, 2010). Boşnak adetleri ve geleneklerinde küçük farklılıklar olsa da Osmanlı-Türk adet ve geleneklerinin etkisi altında kalmıştır. Savaşlarda bazı geleneklerini terk etmek zorunda kalsalar da, bugün Türkiye'nin hemen her yerinde bulunan Boşnak Dernekleri bu gelenekleri sürdürmek için çalışmalar yapmaktadır. Bu geleneklerden biri de eski ve yeninin lezzetli dengesini ve mozağini sunan Bosna-Hersek mutfağıdır. Özellikle Osmanlı ve Avusturya saraylarının Bosna Hersek mutfağının zenginleşmesinde ve sofraya düzeninde önemli rolü olmuştur (Alkır, 2021).

Boşnak yemekleri sadece Türk mutfağında değil, aynı zamanda dünyada meşhur olmuş bir mutfaktır. Boşnakların en iyi yapmış olduğu ve aynı zamanda herkes tarafından bilinen yemekleri içerisinde, Boşnak böreği yer almaktadır. Fakat Boşnaklar için “börek” kelimesi denince öncelikle akıllarına kabaklı börek gelmektedir (Çelik ve Cömert, 2018).

Boşnakların içerisine peynir koyarak yaptığı “kaçamak” isminde börekleri de bulunmaktadır. Bu börek, Anadolu’da mısır unu konularak yapılan bir börek çeşididir. Anadolu’da herkes tarafından sevilen kaçamak böreği, mısır unu olan her evde yapılmaktadır. Boşnak mutfağı yemekleri içerisinde böreklerin dışında bilinen ve oldukça meşhur olan diğer bir yemek, lahana salatasıdır (Atilla, 2016).

Türk mutfağında poğaçanın içerisine konulan malzemenin genellikle peynir olduğu bilinmektedir. Fakat Yunanistan’ın Atina şehrinde Türk poğaçası istenildiğinde, baklava hamuru ile açılmış olan ve içerisinde bol miktarda tarçın bulunan bir laz böreği getirilmektedir. Bu duruma yabancı olan ve neden böyle bir şeyin kendilerine getirildiğini merak eden Türkler, bu yemeği Boşnaklardan öğrendiklerini ve bu yüzden böyle sunulduğunun cevabını alırlar (Atilla, 2013).

Boşnaklar, zeytinyağıyla ilk kez Türk topraklarında tanışmışlardır. Yemeklerde sıklıkla tereyağı, kuyruk yağı ve susam yağı tercih ederler. Yemek kültürüne ve yemeğe çok fazla önem veren Boşnak halkı, büyük davetler düzenleyip piknikler yapmaktan çok zevk alırlar. Bu pikniklere ise ‘teferiç’ ismini vermişlerdir (Peşteli, 2006). Teferiç, her sene haziran ayının ilk pazar günü yapılmaktadır. Bu şenlik halk arasında, “Büyük Aile Yemeği” olarak isimlendirilmiştir. Şenlikte Boşnak mutfağının geleneksel yemek çeşitleri yapılarak gün boyu etkinlikler ve yarışmalar düzenlenmektedir (Bayraktar, 2014). 15. Yüzyıldan bugüne kadar Boşnak halkının kültürlerinde ve mutfak kültüründe Osmanlı Devleti’nin gelenekleri ve ritüelleri devam etmektedir (Çelik ve Cömert, 2018).

#### **3.4.2.1. Bosna-Hersek Mutfağında Çorbalar**

Boşnakların sofralarında yer alan en ünlü çorbaları ise Begova çorbasıdır. Begova çorbasının diğer bir ismi ise “Bey Çorbası” olarak bilinir ve üzerine kaymak konularak yapılır. Kaymaklı çorba olarak da bilinen Begova çorbasının içerisinde

aynı zamanda, havuç ve kuru bamyaya bulunmaktadır. Güzel bir Boşnak çorbası olan Begova çorbasının içerisine didik didik hale getirilmiş ve parçalanmış olan kuzu ve dana eti eklenir, sonrasında yeşillikler konulur (Görsel 15). Görünüşte sulu yemeği andırırsa da bu lezzet bir balkan çorbasıdır (Çelik ve Cömert, 2018). Begova çorbası, Türk mutfak kültürüne ise “Bey Çorbası” olarak geçmiştir. Yapılışı ve içine koyulan malzemeler aynıdır (Özkaya vd., 2020).

**Görsel 15.** Begova Çorbası



**Kaynak:** Gastromanya, (2016c). Boşnak Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler. <https://gastromanya.com/bosnak-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>

Boşnak mutfağında diğer yaygın olan çorba çeşitleri ise şehriye ve tarhana çorbasıdır. Bu çorbalar sıklıkla menülerde yer almaktadır. Türk mutfağında sıklıkla yapılan erişte çorbası Bosna-Hersek mutfağında da bulunmaktadır. Türk mutfağının en önemli çorbası olan tarhana ise Boşnak mutfağında özellikle köy ve kasabalarda günlük hayatın her evresinde görülmektedir (İyiyol, 2010). Müslüman halkın çok fazla yaşadığı bir ülke olan Bosna Hersek’te yaygın olarak Türk lezzetleri yapılmaktadır (Tablo 3). Özellikle tarhana çorbası ramazan aylarında sıklıkla yapılmaktadır. Ünlü Türk lezzeti olan tarhananın Boşnak mutfağında sıklıkla yapılması, Türk mutfağından izler taşıdığına en büyük göstergesidir (Gastromanya, 2016c).

**Tablo 3.** Bosna-Hersek ve Türkiye’de Bulunan Ortak Lezzetler

Bosna-Hersek	Türkiye
Begova Çorbası	Bey Çorbası
Şehrija Çorbası	Şehriye Çorbası
Tarhana, tarana	Tarhana



Đulbastija, ćulbastija	Kūlbastı
Ćufte	Köfte
Pirjan	Biryani
İmam-bajildi	İmambayıldı
Ćevapčić	Kebab
Kadun-butuci	Kadınbudu köfte

**Kaynak:** İyiyol, Fatih (2010). "The Effect Of Turkish Culture On Bosnian Culture Exemplified By Food Culture", 2 nd International Symposium On Sustainable Development, 8 (9). Burch University, Sarajevo, 469-474.

Hem adı hem de yapılışı Türkçe olan ve Türk mutfağından Boşnak mutfak kültürüne geçen diğer bir çorba çeşidi ise tutmaçtır. Tutmaç çorbası, kare şeklinde kesilmiş hamur parçalarından yapılan bir çeşit yoğurtlu çorbadır (Hadžiosmanović, 2007; İyiyol, 2010).

### 3.4.2.2. Bosna-Hersek Mutfağında Et ve Sebze Yemekleri

Coğrafi özelliği hayvancılığa daha fazla yatkın olan Bosna mutfağında et yemekleri sıklıkla tüketilmektedir (Özder, 2012). Etin ve et yemeklerinin Bosna-Hersek mutfak kültüründe kullanım alanı çok geniştir. Mutfaklarda sıklıkla dana eti ve kuzu eti kullanılmaktadır. Eti ızgara yöntemiyle pişirmektedirler (Atilla, 2016). Şiş kebab, Türk Mutfak kültüründe şişe dizilerek yapılan bir kebab çeşididir. Bu yemek, Boşnak mutfağında ve lokantalarda yapılmaktadır. Özellikle Saraybosna'da yaygın olarak yapılan bu yemek, sebzelerle yapılmış ve "Saraybosna kılıcı" olarak isimlendirilmiştir (İyiyol, 2010). Boşnak mutfağında "İmam-bajildi" olarak bilinen ve Türk mutfağında "imambayıldı" olan yemek ise patlıcanın bütün olarak kızartılması veya dövülmesi ile yapılmaktadır. İçine soğan, sarımsak ve domatesten oluşan bir harç koyulur. Geleneksel Boşnak mutfak kültüründe görülen bu yemeğin, Türk mutfağından bu mutfağa geçtiği bilinmektedir (Škaljić, 1965; İyiyol, 2010). Boşnakların ünlü "cevabi köftesi" Türkçede "kebab" kelimesinden gelen celabi, cevapi, ya da cevapci olarak isimlendirilmiştir (Görsel 16). Türkiye'de Cevapi, Tekirdağ köftesi olarak bilinen ve Trakya bölgesinde yapılan ünlü bir köfte çeşididir (Kocaman, 2016).

### Görsel 16. Çevapi Köfte



**Kaynak:** Başer, Halil (2019). Balkan Halkının Yıldızı Cevapi” <https://gastromanya.com/balkan-mutfeginin-yildizi-cevapi/>

Et kültürünün yaygın olduğu Boşnak mutfağında “Cevabdzinica” denilen köfte dükkânları bulunmaktadır. Yaklaşık 400 yıldır yapılan bu köfteler, koyun veya dana kıymasıyla yapılmaktadır. Bu köfteler somun veya bazlama olarak bilinen yuvarlak ekmeklerin veya pide ekmeklerinin arasında bol soğan koyularak yanında yoğurt veya kaymakla sunulmaktadır. Çevapi olarak adlandırılan köftelerin yanına patlıcan ve kırmızıbiberin közlenerek yapıldığı, ‘ajvar’ denilen bir sos ile servis edilmektedir (Başer, 2019). Boşnak mutfağında, yapılan diğer et yemeklerinden olan “Rakliçe” olarak adlandırılan şişte yapılmış et yemeği bulunmaktadır. “Rakneıça” et yemeğinin diğer bir ismi kuzu çevirmesidir. Bu yemeğin ise Osmanlı Devleti döneminde Boşnak mutfağına girdiği bilinmektedir (Çelik ve Cömert, 2018). Bosna-Hersek bölgesinde tüm Avrupa ülkelerinin sarımsak ve domates gereksinimini karşılayacak miktarda üretim yapılmaktadır. Dolayısıyla bu durum Boşnak mutfağına da yansımıştır. Ülkede başta domates ve sarımsak olmak üzere patates ve soğan da et ve sebze yemeklerinin ana malzemesini oluşturmaktadır (Saçılık, vd.,2018).

Boşnak mutfağının bir özelliğı, soslu et yemekleri yapılırken, Anadolu’daki gibi yemekleri sebzeyle pişirmeleridir. Yapılan bu yemekler kendi suyunda yavaş yavaş pişirilmektedir. Boşnak mutfağında dana ve kuzu eti oldukça fazla kullanılmaktadır. Börek yaparken bile dana ve kuzu etini karıştırarak yapılmaktadır.

Boşnakların etli dolmaları, Türk mutfağında yapılan dolmalara benzemektedir. Bu dolmaların özelliği, dolma içerisinde bulunan tüm malzemelerin tadının yiyen kişiler tarafından alınmasıdır (Çelik ve Cömert, 2018).

### **3.4.2.3. Bosna-Hersek Mutfağında Hamur İşi**

Boşnak mutfak kültüründe, hamur işi oldukça sık yapılır. Boşnakların, “kurutsa” ismi verilen etli ekmek ve “libebaça” ismi ile adlandırılmış olan sebzeli ekmek çeşitleri bulunmaktadır. Aynı zamanda hamura az peynir katılarak yapılan ve ayçiçek yağında kızartılan ekmek çeşitleri de bulunmaktadır. Bu ekmek çeşidi, bugün Türk mutfağında yapılan İzmir lokmasına benzemektedir (Çelik ve Cömert, 2018). Türk mutfağında da sıklıkla yapılan Boşnak mantısı, Bosna-Hersek mutfağının simgesel yemeklerindedir. Bu mantı yapılırken ilk olarak hamur bezeleri teker teker açılır ve yağlanır. Sonradan bu hamurlar üst üste dizilip büyük bir kat yufka yapılır. Hamurlar kareler halinde kesilir ve içi kıymayla doldurulur. Fırından çıktıktan sonra üzerine tereyağlı su dökülür. Yanında sarımsaklı yoğurtla birlikte servis edilir. Bu yemek, Türkiye’de özellikle bayram sofralarında yer alan ve çokça yapılan bir yemek çeşididir (Husic, 2017). Diğer bir kelime olan “burek” kendilerince kıymalı börek olarak tanımlanmaktadır. “Pita” olarak adlandırılan Boşnak böreği ise özellikle ramazan aylarının vazgeçilmezleri arasındadır. Boşnak böreğinin en gözde hamur işi olmasının nedeni ise pişirme şeklidir. İnce yufka şeklinde açılan hamurların arasına kıyma, ıspanak, peynir, kabak veya patatesten hazırlanan iç harç yerleştirilerek sarılmaktadır. Hazırlanan börekler tepsiye dizildikten sonra ocakta pişirilmektedir. Tepsinin hem üzeri hem de altı saca kapatılmaktadır. Bu geleneksel yöntemle pişirilen böreğin her tarafı eşit bir şekilde pişirilmektedir (Görsel 17). Sadece restoranlarda sunulmayan bu börek, Boşnak aileleri tarafından misafirlere ikram edilmek üzere evlerde de yapılmaktadır (Çelik ve Cömert, 2018).

**Görsel 17.** Boşnak Böreği



**Kaynak:** Bağlan, Burak (2020). Boşnak Böreği, Sarajevo. (Busatour Koleksiyonu). Erişim Tarihi: 24.06.2021

#### **3.4.2.4. Bosna-Hersek Mutfağında Tatlı ve İçecek Kùltürü**

Bosna-Hersek mutfak kùltüründe yemeklerden sonra sunulan ve Türk kahvesine benzeyen Boşnak kahvesi, Saray Bosna mutfağının tanınmış bir diğer lezzetidir (Görsel 18). Özellikle Şehir merkezinde el yapımı kahve setlerinde bu kahveyi sunan birçok kafe ve restoran bulunmaktadır (Altınay, 2015).

### Görsel 18. Boşnak Kahvesi



**Kaynak:** Bağlan, Burak (2021). Boşnak Kahvesi. Sarajevo. (Busatour Koleksiyonu).

Kahve kültürü, Bosna halkının tarihine kök salmıştır. Bosnalılar, kahve içeceğinin kültürlerinin ayrılmaz bir parçası olduğunu, ayrıca sosyal dokularının temelini oluşturduğunu söylerler. Boşnak halkı, Boşnak kahvesinin Türk kahvesi olmadığını ayrıca kahvelerinin farklı hazırlandığını savunmaktadırlar. Bu ifadeleri doğru olmakla birlikte, şu ayrıntıya dikkat edilmelidir ki, Türk kahvesi diğer ülkelerde de her zaman aynı olmadığı halde, bugün Türk kahvesi ismiyle anılmaktadır. Bölgesel ve yöresel farklılıkların olması ise muhtemeldir (Çaksu, 2019). Ayrıca bazı kaynaklarda, Boşnak halkının kahveyi kulpsuz ve beş parmağını kullanarak içmelerinin, İslam'ın beş şartıyla ilgili olduğuna değinilmiştir (Husic, 2017).

Geleneksel Boşnak mutfağında İslam dininin etkisiyle yemeklerle birlikte alkollü içecekler servis edilmemektedir. Yemeklerin yanında “kiselo mljeko” denilen ekşi krema, mlacenica (Bosnian ayran) servis edilmektedir. Bunun yanında şerbet, boza ve salep gibi içecekler de yaygın olarak tüketilmektedir (Altınay, 2015). Boşnak mutfağında, “Kaymaçına” ve “Hurmaşıca” gibi farklı lezzetlerinde sıklıkla yapıldığı bilinmektedir. Özellikle Hurmaşıca yemeği, kalburabastıya çok benzemektedir. Fakat bir kalburabastı değildir ve birbiri ile karıştırılmaması bilinmelidir. İçerisine ceviz koyulup, daha sonra hamurun dökülüşüne göre üzerine

şerbet gezdirilerek yapılan bir tatlı çeşididir (Soysü, 1992). Boşnak mutfağında baklava kuru meyvelerden yapılır ve yufkalara sarılıp üzerine şerbet dökülür. Baklava, düğün törenlerinde ve dini bayramlarda özel olarak servis edilen bir tatlı çeşididir. Ayrıca Boşnak mutfağında hurma, güllaç, gülbeşeker, tulumba, helva, kadayıf ve aşure gibi Türk tatlıları, özel gün mutfaklarında ve günlük mutfaklarda sıklıkla yapılmaktadır (İyiyol, 2010).

### **3.5. DİĞER BALKAN DEVLETLERİ MUTFAK KÜLTÜRLERİ**

Türk-Balkan ilişkileri sonucunda Türk mutfak kültüründen etkilenen ve Türk mutfak kültürünü etkileyen diğer Balkan Devletleri de bulunmaktadır. Bu mutfaklar Hırvatistan, Sırbistan, Bulgaristan, Romanya ve Yunanistan'dır (Özkaya vd., 2020). Başlık altında bu mutfakların yapısal ve kültürel özelliklerine değinilecektir.

#### **3.5.1. Hırvatistan Mutfak Kültürü**

Tarihte Sovyetler Birliğinin ayrılması ile Slovenya, Hırvatistan ve bununla birlikte Bosna-Hersek, Sırbistan-Karadağ, Makedonya devletleri tanınmaya başlanmıştır. İkinci dünya savaşından sonra bir devletin çatısının altında yaşayan pek çok Cumhuriyet gibi Hırvatistan Cumhuriyeti de bağımsızlığını kazanmıştır (Moacanin, 1998).

Hırvatistan mutfağında yemek alışkanlıklarında, Akdeniz iklimi ve kara iklimi olarak iki ayrı özellik görülmektedir. Akdeniz ikliminin hâkim olduğu bölgelerde yemek alışkanlığı balık ve sebze ağırlıklı yemeklerdir. Kıyı bölgelerde ve adalarda ise yemeklerin yapımında zeytinyağı sıklıkla kullanılmaktadır (Hatipoğlu, 2013). Hırvatistan halkı, günde üç öğün yemek yemektir. Bugün çalışma hayatına kadınların girmesi ile bu alışkanlık iki öğüne düşmüştür. Hırvatistan halkı, kahvaltı öğününe önem vermemekre ve bu öğünü hafif yiyeceklerle geçirmektedir. Öğle yemekleri ise üç çeşitten oluşmaktadır. Çorba, etli yemek ve buna ek olarak ikinci bir yemek mutlaka bulunur. Ana yemeklerini ise, et ve sebzeden yapılan sulu bir yemek oluşturmaktadır. Yemeklerden sonra ise hafif bir tatlı mutlaka menülerinde bulunmaktadır. Sulu yemeklerin arkasından genellikle "Palaçinka" adını verdikleri (krep) gelmektedir. Hırvatistan halkı için pazar günleri öğle yemeği önemli bir yer tutmaktadır. Bu öğünde yemek çeşitleri çok zengindir ve bütün aile bireyleri bir

araya gelmektedir. Yemeğin sonunda ise tatlı olarak Hırvatların kendi yaptıkları rulo pasta tercih edilmektedir (Kurnaz, 2016).

Hırvatistan, diğer Balkan ülkelerinde olduğu gibi farklı medeniyetlerin yönetimi altına girse bile, uzun süre Avusturya-Macaristan İmparatorluğu hâkimiyetinde bulunması ve kısmen de Osmanlı hâkimiyeti altında kalan bölgelerinin olması sebebiyle mutfak kültürleri benzerlik göstermektedir. Hırvatistan yemek kültürü bakımından iki bölgeye ayrılmaktadır. Bir bölgesi Akdeniz ikliminden etkilenirken diğeri de kara ikliminden etkilenen mutfaklardan oluşmaktadır. Akdeniz ikliminden etkilenen Hırvat mutfağında Dalmaçya lahanası ve roka haşlanarak üzerine zeytinyağı dökülerek tüketilmektedir (Kurnaz, 2016). Kara ikliminin hâkim olan mutfakta ise sığır eti ve kümes hayvanlarının tüketimi daha yaygındır. Ayrıca peynirlerini kendileri yaparlar. Bununla birlikte fazla baharat kullanmayan Hırvatlar, acı-tatlı kırmızıbiber, karabiber, kurutulmuş sebze tozlarından elde edilen ve ismine vegeta denilen bir sebze tozu türü kullanmaktadırlar (Altaş, 2017). Hırvatların etkilendikleri ülkelerden aldıkları yemekler; İtalya’da makarna ve balık yemekleri, Viyana’nın pasta çeşitleri, Macaristan’dan et ve güveç yemekleri, Osmanlı ve Türk mutfağında ise dolma, sarma ve yufkayı kendi mutfak kültürlerine yerleştirmişlerdir. Farklı kültürleri, mutfak kültürlerine dâhil etmelerine rağmen kendi mutfak kültürlerini kaybetmemişlerdir (Gastromanya, 2016d).

Hırvatistan’ın iki farklı bölgesinde şarap üretimi yapılır. Denize yakın olan bölgede daha çok İtalyan şaraplarına benzeyen şaraplar üretilirken, karasal alanda ise beyaz şarap üretilmektedir. Ayrıca yıllık şarap üretimi 140 milyon litreyi aşmaktadır. Hırvatistan, bira tüketiminde ilk 15 ülke arasında yer alır (Kalazic vd., 2010).

Hırvat mutfağında çoğu zaman taze ot ve fırında pişirilen etler şimşirle hazırlanır. Sabah, öğle ve akşam öğünleri olmak üzere üç öğün yemek yemeyi tercih ederken; sabah kahvaltıları çok hafif, öğle yemeklerinde de çorba, etli yemek ve başka çeşit yemek olmak üzere 3 çeşit yemek tüketirler. Genellikle yemek olarak et ve sebzeyle yapılan sulu bir yemeği tercih etmektedirler. Yemekten sonra tatlı yemeyi tercih etmektedirler (Gastromanya, 2016d).

Diğer Balkan ülkelerinde olduğu gibi Osmanlıların sıklıkla yaptığı sarma, Osmanlı Devleti’nin Balkan topraklarında olduğu dönemden bu yana Hırvatistan

mutfak kültürünün de çok fazla tercih ettiği yemeklerden biri olmuştur. Fakat Türk Mutfağından farklı olarak Hırvatistan mutfak kültüründe sarmalar, lahanaya yerine lahanadan yapılmış turşu ile yapılmaktadır (Foster, 2018). “Burek” olarak adlandırdıkları (börek) ise Hırvat mutfağında Türk menşeli olan yemeklerdendir. Ayrıca börek, Hırvatistan halkının, hareket ve koşuşturma durumundayken aldıkları hafif bir hamur işi olduğu için çok popülerdir (Kurnaz, 2016). Türk mutfağında isim kökeni Türkçe olan “kayı” ise Hırvat mutfağında “kajsija” olarak adlandırılmıştır (Işın, 2014).

### 3.5.2. Sırbistan Mutfak Kültürü

Sırbistan kuzeyde Macaristan, doğuda Romanya ve Bulgaristan, güneyde Makedonya ve Kosova, güneybatıda Karadağ, batıda ise Bosna-Hersek ve Hırvatistan ile komşudur (Hacısalıhoğlu, 2009). 15. ve 16. yüzyıllarda Türklerin bölgeye hâkim olmasıyla birlikte Sırbistan coğrafyasında da yeni bir beslenme kültürü hâkim olmuştur. Türklerin getirdiği yiyecek ve içecek çeşitleri Sırp mutfağını etkilemiştir. Sarma, biber dolma, pilav, börek, baklava, tulumba, pekmez, reçel, kahve, şerbet gibi hem Müslüman hem de Hıristiyan nüfus içinde çok sevilen yiyecekler bu durumun en güzel göstergesidir. Bu yiyecek ve içeceklerin bugünde sevildiği anlaşılmaktadır. Osmanlılar mutfakları ile birlikte zengin Hıristiyanların kabul ettiği bakır, gümüş ve altın kaplar bile getirmişlerdir (Marinkovic, 2012).

Sırbistan coğrafi olarak, Doğu ile Batı arasında yer almaktadır. Bundan dolayı Sırp mutfağı, et çeşitleri, ekmek çeşitleri ve süt ürünlerinin zenginliğiyle mutfak yapısını geliştirmiştir. Ayrıca Orta Doğu ve Avrupa bölgelerinde olan farklı pişirme tekniklerini bünyesinde toplayarak diğer Balkan ülkelerinin mutfaklarında bulunan lezzetlerden de payını almıştır. Sırp mutfağında çeşniler ve baharatlar genellikle tuz, karabiber ve pul biberden oluşmaktadır. Kullanılan malzemeler taze, doğal ve kalitelidir. Yiyecekleri mevsiminde tüketmek önemlidir (Mutfakkulturu, 2021).

Osmanlılar, Balkanlara gelmeden önce seramik ve ahşap kaplar kullanmışlardır. Osmanlı Devleti daha sonra Hıristiyan dinine bağlı insanların kabul ettiği gümüş, bakır ve altın kapları mutfaklarda yer almıştır (Marinkovic, 2012). Türkler ile birlikte, Sırbistan’a yeni bir beslenme alışkanlığı gelmiştir. Türklerin getirmiş olduğu içecek ve yiyecek çeşitleri bugün Sırp mutfağının ana



yemekleridir (Tablo 4). Biber dolması, sarma, börek, pilav, baklava, reçel, pekmez, tulumba, kahve, mantı vs. hem Hristiyan hem de Müslümanlar tarafından fazlası ile sevilmiştir. Bu içecek ve yiyeceklerin bugün de beğenildiği ve tüketildiği görülmektedir. Osmanlı Devletinden kalan bu miras, Türkçe kökenli kelimeler gibi kalıcı ve canlıdır (Özkaya vd., 2020).

**Tablo 4.** Sırbistan ve Türkiye’de Bulunan Benzer Lezzetler

Sırbistan	Türkiye
Sutliaš	Sütlaç
Tulumba	Tulumba
Mantija	Mantı
Kajsija	Kayısı
Jagnjeća Sarmica	Ciğer Sarması
Patlidžan	Patlıcan Yemeği
PunjeneTikvice	Sandal Sefası

**Kaynak:** Serbiatravel. National Tourism Organisation of Serbia. (2019). <https://www.serbia.travel/en>

Sırbistan, Doğu ile Batı arasındaki kesişme noktasında yer alırken, mutfağı, zengin etler, sebzeler, ekmekler, peynirler, taze hamur işlerinin karmaşık bir dengesi ile kendi gastronomisini geliştirmek için Orta Doğu ve Avrupa’daki farklı pişirme tarzlarından unsurları toplamıştır. Tatlıların komşu Balkan ülkelerinin mutfaklarıyla pek çok ortak yanı vardır; tatları hafif, taze ve doğaldır. Çeşniler genellikle tuz, karabiber ve kırmızıbiberden oluşurken, malzemelerin taze ve kaliteli olduğu bilinmektedir (Gastromanya, 2016e). Sırp mutfak kültürü göçlerle birlikte Anadolu’ya taşınmıştır. Örneğin Hatay’da yaşayan Sırp’ların kültüründe Aşure günü vardır. Perhiz dönemlerinde yapılan bu aş, Türklerin içinde yaşayan Sırp’lar tarafından yapılmaktadır. Bu noktada da bir kültür etkileşiminden söz etmek mümkündür (Hatipoğlu, 2013).

Sırp mutfak kültüründe milli içki olarak en fazla šljivovica (brendi) içilmektedir. Rakija (konyak) ise ham maddesinin üzüm ve erik olduğu üretiminin kendilerinin yaptığı alkollü bir içecektir. Bu içeceğin orahovača (ceviz), kruškovača ya da viljamovka (armut) veya jabukovača (elma) gibi çeşitleri de yapılmaktadır. Bu mutfak kültüründe Pivo olarak adlandırdıkları bira da sıklıkla tüketilmektedir. Kahve kültürleri Türk mutfak kültüründen gelmektedir. Sırp halkı kahvelerini Türk tarzı ile

servis etmektedir. Mutfaklarında, bitki çayı olarak papatya ve ebegümece mutlaka bulunmaktadır (Plunkett vd., 2006).

### 3.5.3. Bulgaristan Mutfak Kültürü

Bulgaristan, coğrafi konum bakımından Yugoslavya, Romanya, Türkiye ve Yunanistan ile komşudur. Osmanlıların Rumeli'ye geçip Edirne ve Filibe'yi almaları üzerine bu bölgelere sınırı bulunan Bulgar halkıyla ilk temasa geçilmiştir. 1530 yılındaki kayıtlarda bir Osmanlı sancağı olan bölgenin nüfusunun %88'i Müslüman Türklerden, %12'si Bulgar ve Rumlardan diğer kısım ise gayri Müslimlerden oluşmaktaydı (Halaçoğlu, 1992).

Bulgaristan mutfak kültürünü, Trakya ve Slav kökenli kişiler oluşturmaktadır. Fakat bölgede, Türk, Yunan ve Orta Doğu etkileri daha yoğun bir şekilde hissedilmektedir. Bulgar mutfağı, Doğu Avrupa ve Akdeniz mutfaklarının karışımı niteliğindedir. Osmanlı Devleti, Bulgaristan'ı işgal ettikten sonra birçok yeni meyve-sebzeği Bulgar mutfağı ile tanıştırmıştır (Gavrilova, 2005).

Bulgaristan topraklarında iklim ılımandır. Bundan dolayı meyve-sebze ve yenilebilir otların çeşitliliği fazladır. Salatalar yemekle birlikte sofranın ortasında sunulmaktadır. Soğuk çorbalar ve sıcak çorbalar menülerde yer almaktadır. Ayrıca soğuk çorbalar Güneydoğu Avrupa ülkesinin tipik örneklerini göstermektedir (Kurnaz, 2016).

Genel olarak Bulgar kültüründe et yemeği, süt ve süttten yapılan yemekler yaygındır. Bununla birlikte sebze yemekleri, turşular, çorbalar önemli bir yer tutarken, göçmenlerin ise mevsim geçişlerine yönelik konserveler hazırladığı görülmektedir. Bulgaristan halkı, yemeklerini pişirirken en kısa süren pişirme yöntemlerini tercih etmektedirler (Gastromanya, 2016f).

Bulgar halkının, Türk ulusu ile tarihin derinliklerinden gelen bir akrabalığı vardır. Bulgaristan 500 yıldan daha fazla bir süre Osmanlı Devleti'nin egemenliği altında kalmış bir toplumdur. Bulgar toprakları, Türkler ile etkileşimin büyük olduğu coğrafyalardan biridir. Bağcılık alanında çok gelişmiş olan Bulgar mutfağı ünlü şaraplarıyla tanınmaktadır (Hatipoğlu, 2013).

Geleneksel Türk mutfak kültürü, Bulgaristan mutfak kültürünü yemek çeşitleriyle etkilemiştir. Bugün dahi Bulgar halkının sofrasında bulunan pide, börek, kebab, sarma-dolma, helva, boza, sahlepe, kahve, kadayıf ve baklava gibi Türk yemek ve tatlıları bu etkileşimin kanıtıdır (Yalçın, 2009).

17. yüzyıl Bulgar mutfak kültürünü aktaran ünlü seyyah Evliya Çelebi, şu bilgileri vermektedir:

*“Bölgede bağ, sebze bahçeleri, bostan ve pınarlar vardı. Kervansaraylarda, misafirhanelerde bulgur çorbası, cuma günleri ise pilav ve yahni servis edilir. Taze kuzu kebabı, boğma kuzu, balık yemekleri, hoşaf ve bal suyu vardır. Köylerde, yoğurt, kaymak, kaymaklı bal, kesme peynir, taze peynir, kaşar ikram edilir. Özellikle beyaz ekmek çok lezzetli, bazı bölgelerde helvacılık, bozacılık çok gelişmişti. Meralarda koyun, keçi, manda ve sığır sürüleri otlatılırdı.”* (Kahraman vd., 2017).

Bulgaristan mutfağında yemeklerin başında çorba ve hamur işi yiyecekler gelmektedir. Bulgaristan’ın Asenovgrad bölgesinde ilkbahar ve yazları ısırgan çorbası, kış mevsiminde tarhana çorbası tüketilir. Razgrad bölgesinde ise labada çorbası sıklıkla yapılmaktadır (Görsel 19). Yine bu bölgede ıştır çorbası ve efelek otu çorbası da sıklıkla menülerde yer almaktadır (Kahraman, vd., 2017).

**Görsel 19.** Labada Çorbası



**Kaynak:** Kahraman, Cahit, İlhan Güneş, Nanae Kahraman (2017). “1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim”. Göç Dergisi, 4(2): 227-245.

Bulgar halkı mutfaklarında en fazla fırında pişirme usulünü tercih ederler. Baharatlar içerisinde kırmızı pul biber, karabiber ve “çubritsa” ismini verdikleri kekik yaygın olarak kullanılır. Ayrıca soğan ve sarımsağa yemeklerinde sıklıkla yer vermektedirler. Bulgarların kahvaltı çeşitleri oldukça zengindir. “Kaşkaval” ismiyle bilinen kaşar peyniri, Bulgar sofralarında oldukça yaygın ve popülerdir (Görsel 20). Bu peynir çeşidi bugün Türk mutfağında da tercih edilmektedir (Gastromanya, 2016f).

**Görsel 20.** Kaşkaval Peyniri



**Kaynak:** Canbolat, Cihan, Melek Yaman (2017). “Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi”. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(1): 96-104.

Bulgaristan’da en fazla yapılan kaşkaval peyniri, bir kültür haline gelmiştir. Yapımında asitlendirme kullanılırken cheddar peyniriyle benzerlik göstermektedir. Buna karşın, yapımı kaşar peynirine daha çok benzemektedir. Türkiye’de Trakya Bölgesi’nde sıklıkla tüketilmektedir (Sarı ve Tetik, 2019).

Bulgaristan’da et ve süt ürünleri, yaptıkları tarım ve hayvancılık faaliyetleri sonucu elde edilir. Güney Bulgaristan’da iklim daha elverişli olduğu için bu bölgelerde tarım ve hayvancılık daha gelişmiş olup, et ve süt ürünleri daha yaygındır. Dolayısıyla et ve süten yapılan yemekler de bu yörede daha fazladır. Ayrıca Güney Bulgaristan mutfağı, kuzey Bulgaristan mutfağından daha zengindir (Sarı ve Tetik, 2019).

Bulgaristan’ın Haskovo bölgesinde ciğer çorbası yapılır. Şumnu bölgesinde çorbalar; popara çorbası (sütlü, ekmecli), şehriyeli tavuk suyu çorbası, hamur

çorbası, kus-kus çorbası ve patates çorbası gibi çok çeşitlidir. Varna bölgesinde, sucuklu çorba, tarna çorbası (sütlü, ekmecli) bölgenin yöresel özelliğini korumuştur. Kırçali de taran çorbası, mısır unu çorbası (kaşa), hamur çorbası, ovalama çorbası (domates) içilmektedir. Dobriç bölgesinde tavuk suyu, mercimek, kus-kus ve sebze çorbaları tüketilmektedir. Silistre’de yine tarna çorbası (sütlü ekmecli) içilmektedir. Sliven bölgesinde, süt poparası, tereyağı ile su poparası (tuzlama) göç öncesi yapılan çorbalarıdır (Kahraman vd., 2017). Çorbaların dışında, kahvaltılarda hamur işleri tüketimi de çok yaygındır. Asenovgrad bölgesinde kollaç, akıtma (krep), kıpana banitsa (su böreği), unlu mamullerden pita (çörek) güzel görüntüsünden dolayı yılbaşı ve düğünlerde tercih edilmektedir. Fırında pırasa böreği, dızman, bazlama, pesmet (içine peynir, ekşimik veya bal ve reçel) sabah kahvaltılarında sıkça yapılmaktadır. Razgrad ve Şumnu bölgelerinde, kaymaklı kesme erişte (pabuç topu), Varna bölgesinde kolaç, mısır unu ile yapılan mıhlama (mamaliga), yine Şumnu’da kıvrırma, dızman, gömme, akıtma, pesmet ve gözleme kahvaltıda tüketilmektedir (Kahraman vd., 2017) Bulgaristan mutfak kültüründeki Tarator Soup, Bop Chorba, Kapama yemeklerinin Türk mutfak kültüründeki Cacık, Fasulye çorbası ve Kapama yemekleri ile büyük ölçüde benzerlik gösterdiği bilinmektedir. Özellikle Türkiye’nin Trakya bölgesinde sıkça yapıldığı bilinen bu yemeklerin kaynağının neresi olduğu ise tam olarak tespit edilememektedir (Taş ve Aksoy, 2020).

Uzun bir tarihî birlikteliğe sahip olan Türkiye-Bulgaristan toplumları, kültürel etkileşimlerin kalıcı izli olduğu ve bugün Bulgaristan topraklarında halen devam ettirildiği görülmektedir. Bugün Bulgar ve Türk halkı bir arada yaşasalar dahi, aynı şeyleri yiyip içebilir, aynı dili konuşabilir ve aynı türkülerini söyleyebilirler (Yalçın, 2009). Bulgar halkının geleneksel içki kültürünü ise üzümden yapılan şarap ve rakı oluşturmaktadır. Yüksek dağlık bölgeler dışında, bağcılığın her yerde var olması, Bulgaristan topraklarında da söz konusudur. Batı Bulgaristan’da ise, Osmanlı’da yaygın olan boza içeceği bir içki olarak hazırlanıp tüketilmektedir. Bu durum ise Osmanlı mutfağı ile Balkan mutfağının etkileşimini göstermektedir (Acaroğlu, 2007).

Araştırmalara göre Bulgaristan göçmenlerinin Türkiye’ye yerleştikten sonra en fazla yaptığı hamur işi ise genellikle hafta sonları yapılan “Dızmana”dır (Sarı ve Tetik, 2019).

**Tablo 5.** Bulgaristan Yöresel Yemeklerinden Bazıları

Bulgaristan'daki Yörenin Adı (Şehir-İlçe/Köy)	Yöresel Yemeğin Adı	İçindekiler
Silistre-Karaisaköy (Chernolik)	Keşkek	Buğday, süt, tereyağ, kuzu kaburga, piliç göğüs eti
Silistre-Karaveliköy	Lahanaşı	Lahana, soğan, domates, tuz, pirinç, kaymak, su
Skala- Seyitalifakı	Un Karıştırması	Un, soğan, kırmızı toz biber, tuz, su, kurutulmuş domates, tavuk eti (isteğe göre)
Kırcali-Ardino	Kapama	Pirinç, et, soğan, su, tereyağ
Sliven	Süt Paparası	Süt, bayat ekmek, şeker, peynir (isteğe göre)
Razgrad-Podayva köyü	Kaymaklı Dızmana	Süt, su, maya, şeker, tuz, un, yumurta, sıvı yağ, yoğurt, kaymak, lor ve maydanoz (isteğe göre)
	Kül Çöreği	Un, su, tuz, şeker, kabartma tozu
Kırcali-Jultusha (Sarıköz)	Gaygana (Akıtma)	Süt, un, yumurta, tereyağı, tuz, su (isteğe göre)
Silistre	Akıtma	Süt, un, yumurta, tereyağı, tuz, su (isteğe göre)
Varna	Kifla	Yumurta, maya, su, şeker, tuz, un, süt, sıvı yağ, marmelat
	Sucuklu Çorba	Tereyağı, un, su, yumurta sarısı, sarımsak, sirke veya limon suyu, sucuk, pul biber
	Shopski	Beyaz peynir, yumurta, domates, biber, tereyağ
Razgrad-Podayva köyü	Mısır unundan yapılan ballı kaymaklı kaçamak	Su, mısır unu, tuz, tereyağı, bal, kaymak
	Banička	Un, su, tuz, sıvı yağ, sirke, yoğurt, peynir
	Kurban yahnisi	Kaburgalık yahnilik et, kuru soğan, tuz, tereyağ
	Deliorman Tarhanası	Kuru soğan, domates, kırmızı salçalık biber, yoğurt (suyu süzölmüş), un, tuz, beyaz peynir
	Kırmızı Biberli Ekmek Böreği	Maya, şeker, su, tereyağ, sıvıyağ, tuz, un, kırmızıbiber
Hasova	Bal Kabağı Böreği	Balkabağı, toz şeker, tereyağı, tarçın, ceviz, yumurta, süt, pudra şekeri
Şumnu	Komposto, Hoşaf	Meyve, su, toz şeker, limon, karanfil ve tarçın (isteğe göre)
	Momaliga/Mamalika	Mısır unu, su, tuz, patates, sıvıyağ, peynir, tereyağ, kırmızıbiber
	Mişmaş	Yumurta, domates, biber, tuz, sıvıyağ (Menemen gibi)
	Pileşka	Tavukgöğsü, un, tereyağı, tel şehriye, yumurta sarısı, yoğurt, sarımsak, su
Plevne	Plevne Tavuğu	Arpa şehriye, sarımsak, domates, sivri biber, tavuk pizola, tavuk suyu, tereyağ, tuz, karabiber, reyhan

**Kaynak:** Sarı, Bahtiyar Dilara, Nilüfer Tetik (2019). “Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü”. Anasay, (8): 73-88.

Tablo 5’te Bulgar göçmenlerinden alınmış olan yöresel yemekler ve malzemeleri görölmektedir. Bazı yörelerde bu yemekler yapılmaktadır. Fakat bu yemekler bölgelere göre farklı şekilde isimlendirilmiştir. Örneğin Silistre’de

“akıtma” ismi verilen krep, Kırcalı’de gaygana olarak bilinmektedir (Sarı ve Tetik, 2019).

Bulgar mutfak kültürünün vazgeçilmez unsurlarından birisi de komposto ve konserveciliktir. “Lütenitsa” birçok ailede yapılmaya devam etmektedir. Bulgaristan’da yapılan komposto, turşu, lutenitsa gibi konserve yemekleri (kışlık ve yazlık ürünler) mahzen ya da depo tarzı serin yerlerde muhafaza edilmektedir. Lütenitsa, konserve közlenmiş biber ve közlenmiş patlıcana salça ve ceviz karışımıyla yapılmaktadır. Türkiye’de Trakya bölgesine ait bir sos çeşidi olarak bilinmektedir. Baharatlar (çubritsa, şarena sol, sminduh) mutfakların vazgeçilmez tatlandırıcılarıdır. Boza olarak, eski tat tercih edilmektedir. Bulgaristan bozasına alışık olan göçmenler, Türk usulü bozaya alışmamışlardır (Kahraman vd., 2017).

Göçlerden çok fazla etkilenen Bulgar toplumu, Balkan Savaşı sonrası zorunlu mübadele ile Rumların ülkelerine geri dönmeleri sonucu bugün Bulgar mutfağında, Rum kültürünün etkilerinin görüldüğü belirlenmiştir. Yine keşkek, yöresel bir yemek olarak değerlendirilse de, bu yiyeceğin göçlerle birlikte gelen demografik değişimlerden etkilendiği, eskiden şölen yemeği olarak nitelendirilirken zamanla gündelik bir yemek haline geldiği bilinmektedir (Atik ve Atik, 2020). Türkiye’de Bulgaristan göçmenlerinin yaşadıkları coğrafyalarda halen Bulgar yemekleri devamlılığını sürdürmektedir. Balıkesir Edremit körfezi sınırlarında olan; Ayvalık, Burhaniye, Edremit, Gömeç ilçelerinin mutfak kültürlerini; Midilli ve Sakız Adaları’ndan gelen göçmenler, Bulgaristan’dan ve Yugoslavya’nın Saraybosna şehrinden göç eden kişilerin yaptıkları yemekler oluşturmaktadır (Yılmaz ve Akman, 2018).

Türkiye, gastronomi turizmi açısından zengin bir potansiyele sahiptir. Her bölgenin kendine has yöresel tatları bulunmaktadır. Ülkenin farklı yerlerine yerleşen Bulgaristan göçmenleri ise, bu zengin lezzet mozaiğinin yalnızca bir bölümünü oluşturmaktadır. Balkan ve Türk mutfağının harmanlanmış hali olarak ortaya çıkan Göçmen mutfağı, kültür etkileşimlerinden doğmuştur. Bulgaristan göçmenleri, yemek kültürlerini geçen zamana rağmen devam ettirmeye çalışsa da genç nesil yöresel tatlara ilişkin bilgiler konusunda yetersiz durumdadır. Bugün, göçmen yemekleri daha çok anneannelerin-babaannelerin torunlarına yaptıkları yemekler

şeklinde devam etmektedir. Bu amaçla üçüncü yaş grubundaki azalmalar neticesinde yemeklerin bilinirliği gün geçtikçe azalmaktadır (Sarı ve Tetik, 2019).

#### **3.5.4. Romanya Mutfak Kültürü**

Balkan ülkelerinden biri olan Romanya'nın, kuzeyinde ve kuzeydoğusunda Ukrayna ve Moldavya, kuzeybatısında Macaristan, batı ve güneybatısında Sırbistan, güneyinde Bulgaristan ve doğusunda Karadeniz bulunmaktadır (Maxim, 2008). Romanya toprakları çok verimlidir, fakat çoğu arazi değerlendirilmemiştir. Ülkede yerli yatırım teşvik edilmediği için topraklarının bir kısmı başka devletlere satılmıştır. Kırsal topraklarda yaşayan Rumenler için toprak her türlü mahsulün yetiştiği bir yer olmuştur. Ülkenin yarısı tarım sektörüyle uğraştığı halde çiftliklerin çoğu kapanmış ve tarım sektörünün payı, gayrisafi yurt içi hasılanın %10'u kadar cüzi bir orandadır (Can, 2021).

Romanya mutfak kültürü, etkileşim kurduğu diğer kültürlerden farklı yemeklerin bir birleşimidir, buna karşın özgünlüğünü halen koruyan bir yapısı vardır. Genel olarak Türk mutfağı başta olmak üzere, Avusturya, Almanya, Yunanistan ve Macaristan gibi Avrupa mutfaklarından ve Slav diliyle konuşan Doğu ve Orta Avrupa ülkelerinin mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. Domuz eti, Romanya mutfağını oluşturan ve en sık kullanılan et çeşididir. Bunun yanında sığır eti de bu mutfak kültüründe sıklıkla tercih edilmektedir (Mutfakkulturu, 2021).

Osmanlı mutfak kültürü, diğer Balkan Devletleri'nde olduğu gibi, Romanya mutfak kültürünün şekillenmesinde de yardımcı olan önemli mutfaktır. Fakat bu ülke gastronomisi, bilimsel araştırmacılar tarafından uzun süre ihmal edilmiştir (Gökçel, 2014).

Balkan milletlerinde, Türk mutfağının Rumen mutfağını da etkilemiş olduğu bilinmektedir. Zira Rumen milletinin yemeklerinden bazılarının Türk adı altında servis edildiği bilinmektedir. Çoğu yemeğin üretiliş şekilleri Türk yemeklerinin tarifine yakın ya da aynıdır. Türkçe adını taşımış olan yemeklerden bazıları Rumen milletinin milli yemekleri arasına girmiş bulunmaktadır (Gastromanya, 2016g). Romanya'da Türklerden kalma mutfak alışkanlıkları halen devam etmektedir. Romanya, kahvaltılarda, global dünyanın aksine mısır gevreği değil Türk usulü



beyaz peynir, domates, tereyağı ve çay tüketen ender ülkelerden biridir. Türk esintileri Romanya’da yoğun olarak hissedilmektedir. Romenlerin en çok özlediği dönem Osmanlı Devleti dönemidir. Sarmale (lahana sarması), imamabayildi, baklava, musakka ve Türk kelimesinden türetilmiş bir çeşit helva olan ‘Turceasca’ yerken bu çok sevdikleri yemeklerle Osmanlı’ya olan özlemlerini gidermektedirler (Tablo 6). Sarmale (Lahana sarması), özellikle yılın son gecesi ve yeni yıla girildiği gece hemen hemen her Rumen ailesinin sofrasında olması gereken yemeklerden bir tanesidir (Özkaya, vd., 2020).

**Tablo 6.** Romanya ve Türk Mutfağında Bulunan Ortak Lezzetler

Romanya	Türkiye
imamabayildi	imambayıldı
Musaca	Musakka
Sarmale	Lahana sarması
Baklava	Baklava
Ghiveci	Güveç
Curmal	Hurma
Cais	Kayısı
Baclava	Baklava
Ciulama	Çullama
Iahnie	Yahni
İenibahar	Yenibahar

**Kaynak:** Gökçel, Ragıp (2014). "Romen-Türk Kültürel Etkileşiminin Romen Diline Yansımaları". Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi, (2): 67-71.

17. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar olan dönemde Osmanlı-Romanya etkileşimlerinin genelinde, Osmanlı İmparatorluğu’nun yiyecek-içecek üzerindeki etkisi, Romanya mutfak sözlüğündeki Osmanlı’ya ait olan terimlerin niceliğiyle ve Romanya halkının yazdıkları yemek kitapları üzerinden analiz edilebileceği belirtilmiştir (Aslan, 2018; Özkaya vd., 2020). Romanya mutfak kültüründe Türk mutfağında olduğu gibi cenazeden sonra helva, doğumdan sonra ise şerbet dağıtımı yapılmaktadır (Kurnaz, 2016). Romanya’da, halen gelenek haline gelmiş olan Türk ekmeği yeme alışkanlığı, Türk-Rumen etkileşiminin simgesidir. Ayrıca Romanya mutfağı, ekmeğin vazgeçilmez bir birleşen olarak bulunduğu birçok yemek sahiptir. 1989 tarihinde gerçekleşen Romanya Devrimi’nden sonra, Türk girişimciler, Türk

ekmeği yeme alışkanlığının bir sonucu olarak Romanya’da önemli bir pazar payı elde ederek fırıncılık alanında büyük yatırımlar yapmışlardır (Gökçel, 2014).

Romanya halkının en sık yaptığı köy yemeklerinden olan “mamaliga” ise mısır unundan yapılan bir yemektir. Köy halkının ikram ettiği yemekler arasında “mititei” olarak adlandırdıkları sulu köfte ve “tokitura” adını verdikleri et yemeği yer almaktadır. Romanya’da kız isteme gibi özel gün ikramlarında tatlı olarak çikolatanın yanı sıra şeker, kuru meyve, kurabiye ve lokum gibi yiyecekler götürölmektedir. Romanya’da yaşayan Türk halkı ise ikram edilen bu yiyeceklere “dağarcık” adını vermişlerdir (Kurnaz, 2016).

### **3.5.5. Yunanistan Mutfak Kültürü**

Balkan yarımadasının güneyinde bir Akdeniz ülkesi olan Yunanistan’ın adalarla birlikte yüzölçümü 131.957 km<sup>2</sup>’dir. Asıl ana kara bölümü, kuzeybatıdan doğuya doğru sırasıyla, Arnavutluk, Makedonya, Bulgaristan ve Türkiye ile komşudur (Hacısalihöğlü, 2013).

Dünya mutfaklarının geçmiş tarihi incelendiğinde mutfak kültür ve yapısının Mezopotamya mutfağı ile başladığı, diğer mutfakların ise bu kültürden etkilenecek bugüne kadar geldiği görölmektedir. İki kola ayrılan Mezopotamya mutfağının Anadolu kolundan, Grek mutfağı doğmuştur. Yunanistan, Mısır mutfağından etkilenmiş ve Roma mutfağını etkilemiştir. Yunan mutfağı dünyanın en eski mutfaklarından ve tarihi 24 asır öncesine dayanmaktadır. Yunan mutfağı, otlar, zeytinyağı ve limonla harmanlanan balık, koyun eti ve Akdeniz sebzelerinin yoğun olarak kullanıldığı, ünlü bir mutfaktır (Hatipoğlu, 2013). Homeros’un da belirttiği gibi Yunanlılar balığa oldukça düşkünlerdir. Özellikle denize olan yakınlıkları ve her tür balığın avlanabilmesi nedeniyle balık tüketmek günün her öğününde yapılabilecek bir alışkanlık haline gelmiştir. Bu nedenle Romalılar da balığı benimsemişler ve sadece şöenlerde değil, gündelik yaşamda da balıkla beslenmeyi alışkanlık haline getirmişlerdir (Livius, 1999). Antik Yunan mutfağında, arpa ve buğday, dönemin zenginlerinden en fakirine kadar kullanılan önemli bir yiyecektir. Bu baklagiller, Roma ve Yunan mutfağında da önemli yiyecekler arasındadır (Güveloğlu, 2018).

Roma'da, yönetimin Cumhuriyetten imparatorluğa geçmesiyle birlikte daha zengin ve kısmen Helenleşmiş bir yaşam tarzı sürülmeye başlanmış, bunun etkisiyle Romalılar da lüks yiyecekler tüketmeye başlamışlardır. Bu dönemde Romalıların sofralarına doğulu unsurlar taşınarak bol baharatlı ve soslu yemeklerle tanışmışlardır. Helen ve Roma toplumlarında sosyal statü farklılıklarına bağlı olarak yeme-içme alışkanlıklarında da farklılıkların olduğu anlaşılmıştır. Diğer bir ifadeyle Doğu'ya olan ilginin artmasına ve kronolojiye bağlı olarak Helen ve Roma toplumlarının yemek alışkanlıklarında değişim yaşanmıştır. Özellikle Sicilya ve Güney İtalya'nın Romalıların eline geçmesiyle birlikte bu topraklarda yaşayan Helenler doğuya yönelmişlerdir. Örneğin Lucullus'un, Kerasus'tan getirttiği kiraz fidanları bu döneme ait yemek kültürü etkileşiminin görünen örnekleri arasındadır (Güveloğlu, 2019).

Antik Yunan'da, genel olarak masalarda oturularak ya da uzanmış bir vaziyette yemekler tüketilirdi. Eğer masalar günlük yemekler için kullanılıyorsa yüksek, kutlamalar için kullanılıyorsa alçak seviyede kurulurdu (Görsel 21). İlk görülen masalar dikdörtgen şeklindeydi. Daha sonrasında, M.Ö. 4. yüzyılda masalar yuvarlak şekilli olarak kurulmaya ve ayaklarına hayvan ayağı şekillerinin görüntüleri yapılmaya başlandı. Bu durumun en yaygın olan örneklerinden biri de aslanpençesi şeklinde olanlardı (Turuz, 2017).

### Görsel 21. Antik Yunanlıların Klasik Yemek Kültürü ve Masa Kullanımı



**Kaynak:** Bulut, Samuray Hakan (2019). "Homeros'un Odesa'sında Geçen Gastronomi Öğeleri Üzerinden Antik Yunan Yemek Kültürüne Genel Bakış". TJSS The Journal of Social Science, 3(5): 331-338.

Yunanlar, hayatını kaybetmiş olan çocuklarının mezarlarına, sahip oldukları pişmiş topraktan yapılmış minyatür halindeki ev eşyalarını bırakırlardı. Bu da bugün Antik Yunan uygarlığındaki yaşam ve ev eşyasının nasıl olduğu konusunda en güvenilir bilgi veren kaynaklardan biri olmuştur (Turuz, 2017).

Yunanistan mutfağının tarihi antik Yunanistan, Helen İmparatorluğu ve Bizans dönemlerine dayanmaktadır. Bundan dolayı Fars, Roma ve Osmanlı mutfaklarının yemek kültürlerinden izler taşımaktadır. Bu yüzden çoğu Yunan yemeğinin adı Musakka, Baklava, Tzatziki veya Kefthethes gibi Türkçe, Farsça ve Arapça isimlerle adlandırılmıştır. Fakat araştırmacılar bu yemeklerin Osmanlı Devletinden önce de olduğunu daha sonra yaşanan dönemlerde Türkçe isimlerin verildiğini söylemektedirler (Weichselbaum vd., 2005). Yunan mutfak kültürünün temelini oluşturan birçok meze ve yemek isimleri sonuna ‘i’ gelerek oluşmuştur ve Türk mutfağı ile yemek çeşitliliği aynıdır. Türkiye’nin Ege bölgesi, Yunanistan’ın mutfak kültür ve yapısıyla benzerlik göstermektedir. Hatta kimi zaman yemek isimleri ve aidiyetliği konusunda tartışmalar yaşanmaktadır. Bu tartışmalar mutfakların teması sonucunda ortaya çıkmıştır. Bu yemeklerin hangi ülkeye aidiyetliği hususunda ise net bilgiler bulunmamaktadır. Fakat gerçek olan her iki bölgenin de yemek konusunda menü çeşitliliği açısından çok zengin olmasıdır. Patlıcanın, domatesin, limonun, üzümün ve deniz ürünlerinin çeşitli olması ve özverili bir sunum şekliyle tabaklarda yer aldığı başka mutfaklar bulmak zordur (Gastromanya, 2016h). Bağcılığın, özellikle Girit ve Yunanistan’da, Tunç Çağı’ndan itibaren geliştiği bilinmektedir. Şarap tüketimi, antik Yunan kültürünün önemli bir parçasıdır. Şarap, alınan günlük kalori miktarının önemli bir kısmını oluşturmaktadır (Kalkan, 2019). Yunanistan kültürü dâhil olmak üzere Balkan topraklarının tümünde Durdevdan (Hıdırellez) günleri önemlidir ve kutlanmaktadır. Hem Hristiyan kesim hem de Müslüman kesimin kutladığı bu şenliklerde ızgarada pişmiş kuzu eti yemek çok yaygındır. Müslüman kesimin olduğu Balkan topraklarında, dini bayramlarda sunulan yiyecek ve içeceklerin çoğunluğu Türkiye’de Türk halkın yaptığı yemek çeşitlerine benzemektedir (Kurnaz, 2016). Yunanistan, jeopolitik konumu sebebiyle Türk mutfağına çok benzeyen bir mutfak yapısına sahiptir. Türkiye’de severek tüketilen ve her bölgede yapılan ‘kokoreç’ Yunan tavernalarından bugüne aktarılan bir yemektir. ‘Taverna’ eğlenmek için gidilen restoranlara verilen isimdir. Bugün Türk mutfağında

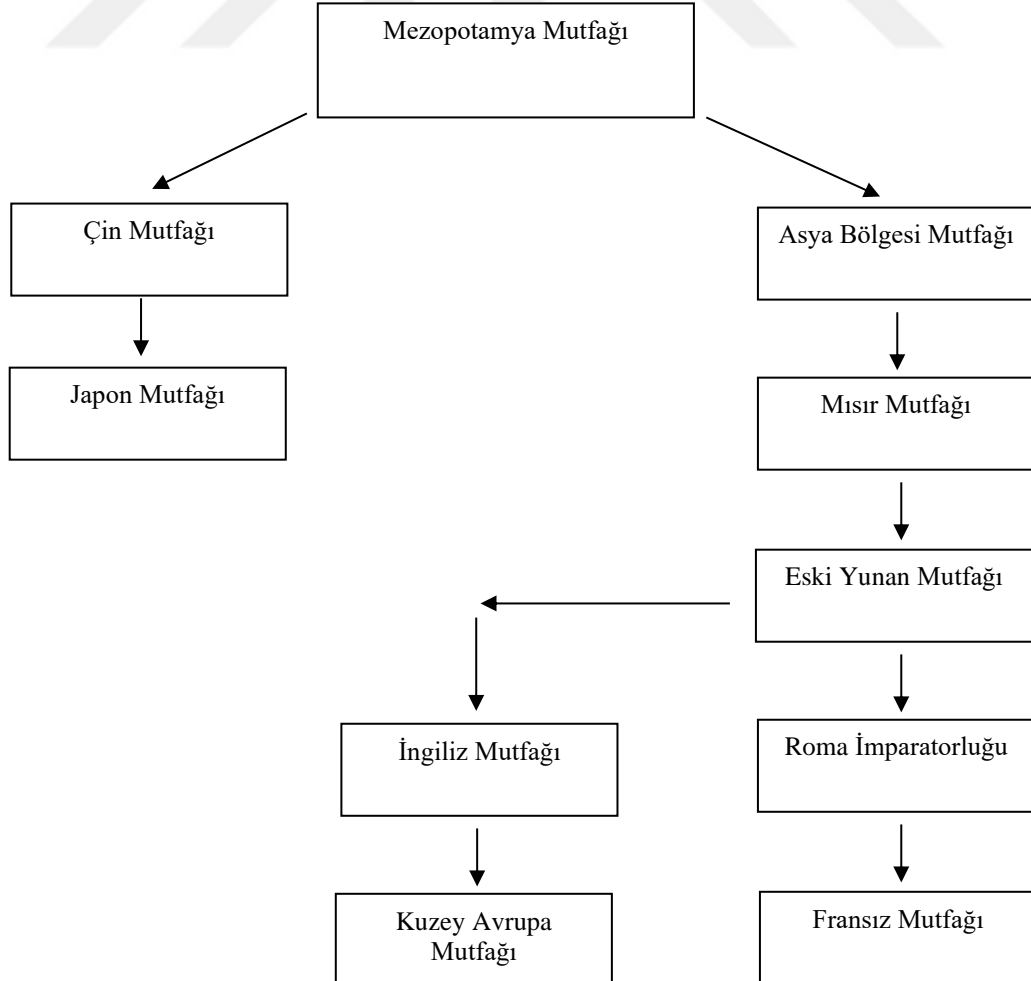
eğlenmek için gidilen çalgılı meyhaneler ise Romalılar döneminden gelme bir gelenektir. Yunanistan mutfağı, sebze yemekleriyle tanınan özgün bir mutfaktır. Özellikle ‘musakka’, patlıcan, kuzu eti, domates ve beyaz sos ile yapılan ve ülkede sevilen bir yemektir. Yunanistan, içki kültüründe, şarap ve rakının ön planda olduğu görülmektedir. Akdeniz mutfağında en ünlü şaraplar Yunan şaraplarıdır. Yunanistan’da etil alkole anason ve rezenenin eklenmesiyle oluşturulan ‘Ouzo’ bugün Türk mutfağında da tanınan bir içki çeşididir (Hatipoğlu, 2013). Yunan yemekleri ile Türk yemeklerinin kültürel etkileşim ve aynı coğrafyada bulunmalarının sonucu olarak da tatlarda görülen benzerlikler hatta bazı yemeklerin de birebir örtüştüğü de bilinen bir gerçektir. Türk mutfağı ile Yunan mutfağının ortak lezzetlerine bakıldığında, genel anlamda kuru fasulye, etli yemekler ve zeytinyağlı yemeklerin benzerliği göze çarpmaktadır. Her iki kültürde de sevilen diğer yemekler musakka, güveç, çorba çeşitleri ve salata’dır. Yemeklerde bol baharat kullanımına da rastlanmaktadır (Tezcan, 2000).

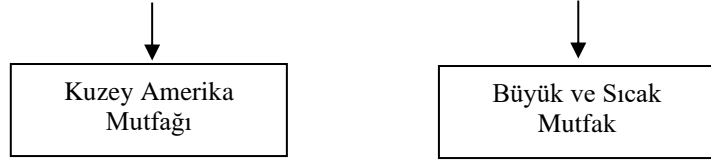
Osmanlı-Türk mutfağının, Yunan ve Balkan yemeklerinden gelen bütün lezzetleri bünyesinde barındırdığı ve Türkiye’de yiyeceklerin lezzetine büyük ölçüde önem verildiği, ayrıca Türk yemeklerinin lezzetli ve sağlıklı olduklarına vurgu yapılmıştır (Girgin vd., 2017). Yaşanılan tarihsel süreçlerde her ne kadar iki kültür de birbirlerini etkilemişse de özellikle mübadele dönemi sonrasında, Yunan kültürüne ait mutfak kültürünün, Anadolu coğrafyasında daha belirgin bir şekilde yerleştiği söylenebilir. Mübadillerin, kendilerine özgü olan ve göç ettikleri bölgede Rumca adlandırdıkları pek çok farklı yemek çeşidine sahip oldukları, yemeklerinde sıklıkla buğday ununa yer verdikleri, beslenme düzenlerinde en fazla tatlı ve börek çeşitlerinin yer tuttuğu anlaşılmaktadır. Ayrıca, yemek yapımında sıklıkla fırında pişirme tekniğini kullandıkları, yardımlaşmaya önem verdikleri ve geçmişten bu güne yemek kültürlerini korumaya çalıştıkları da belirlenmiştir. Yemek isimleri ise bugün orijinal haliyle kullanılmaktadır. Özellikle börek yerine “pita” ve yufka yerine “petura” kelimeleri kullanılmaktadır. Ayrıca, bu bölgede yapılan yemeklerin birçoğunun hem Türkiye hem de Yunan mutfağında yer aldığı da görülmektedir. Türkiye’de sıklıkla yapılan bir yemek olan musakka, Yunan halkının da en gözde yemeği olarak bilinmektedir. Bugün halen, börekler, petura, mantı, pandispanya ve dilme gibi yiyecekler sıklıkla yapılmaktadır. Ayrıca, bayramlarda fıstık dağıtma,

yağmur duasında helva dağıtma gibi gelenekler ile kışa hazırlık yiyeceklerinin yapımı gibi gelenekler halen sürdürülmektedir. Bugün pek çok evin dışında odun fırınları bulunmaktadır ve bayram öncesi bu fırınlarda ekmek yapımına devam edilmektedir (Gökaçtı, 2001).

Gastronominin temeli olan yemek pişirme sanatının ilk olarak Mezopotamya topraklarında başlamasından sonra zamanla mutfakların birbirinden ayrıldıkları görülmüştür (Şekil 1). İlk olarak Asya ve Çin mutfağı bu ayrımın parçası olmuştur. Bazı yazar ve araştırmacılar ise bu ayrımı ilk olarak Anadolu ve Çin mutfağının başlattığını söylemektedir. Bu durum göz önüne alındığında ise Çin mutfak kültürünü sadece Japon mutfağının etkilediği belirlenirken, Anadolu mutfak kültürünün ise Mısır mutfağının gelişimine olanak sağladığı ve birçok ülke mutfak kültürlerinin de temellerine dayanan, Eski Yunan 'Grek' mutfak kültürünü etkilediği söylenebilir (Ciğerim, 2001).

**Şekil 1.** Mutfakların Etkileşimi





**Kaynak:** Çetin, Şule (1993). Turizm Endüstrisine Mutfak elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi. Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.

20. yüzyılın başlarında Yunanistan'dan Anadolu'ya göç eden mübadillerin de yemek kültürlerinde çorbaların ve böreklerin ağırlıklı yer tuttuğu görülmektedir. Yemeklerin pişirilmesinde ise genelde fırınlardan yararlanılmaktadır. Bölgede özellikle kışın “peçka” adı verilen sobalarda ayrıca yaz ayları ve bayramlarda her evin dışında kurulmuş olan fırınlarda ekmek, börek ve çeşitli yemekler pişirilmektedir. Bu fırınlarda ayrıca yufka gibi kışa hazırlık yiyecekleri de yapılmaktadır (Atik ve Atik, 2020). Yine mübadillerin özel günlere özgü yeme içme alışkanlıkları dini bayramlarda, düğünlerde, kandillerde ve yağmur duasında yaptıkları yemeklere göre farklılaşmaktadır. Yunan halkı, bayramlarda ve düğünlerde Türk mutfağı lezzetlerinden özellikle musakka, dolma, büryan, kuru fasulye ve nohut gibi etli yemekleri sofralarında bulundurmuşlardır (Tablo 7). Dini bayramlarda, ailenin bir arada olmasına önem veren mübadiller, bayram sabahına özgü bir gelenek olarak evin dışında bulunan fırınlarda sıcak ekmek pişirerek hep beraber kahvaltı ettiklerini ifade etmektedirler (Atik ve Atik, 2020).

**Tablo 7.** Yunanistan ve Türkiye’de Bulunan Ortak Lezzetler

Yunanistan	Türkiye
Koulouria	Simit
Tzatziki	Cacık
Gemista	Biber Dolması
Musaka	Musakka
Keftedes	Köfte
Baklava	Baklava
Revani	Revani
Chalva	Helva
Hoşafı	Hoşaf
Loukoumades	Lokma
Fava	Fava

Souvlak	Izgara Şiş
---------	------------

**Kaynak:** Malathronas, John. (2019). Best Greek food 24 of the tastiest selections. CNN Travel. <https://edition.cnn.com/travel/article/best-greek-food/index.html>

Tabloda görüldüğü gibi Yunan mübadilleri, (musakka, cacık, helva, revani, hoşaf gibi) Türk yemeklerini menülerinde bulundurarak Türk-Yunan ortak yemek kültürünün devamlılığını sağlamışlardır.





## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### 4. BALKAN LEZZETLERİYLE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Balkan göçmenleri Anadolu'ya geldiklerinde yemeklerini “Maşinga” ismini verdikleri yemek pişirme sobalarında yapmışlardır. Bulgar göçmenleri bu sobaları Anadolu'nun değişik yerlerine giderek, tanıtmışlardır (Türkdoğan, 1962). Balkan göçmenleri, Kars bölgesinde krema makinesinin tanıtımında önemli rol oynamışlardır. Yerli zümreler bu makinelerin kullanımlarını, göçmenlerden öğrenmişler ve bu şekilde krema makinesi bölge için önemli bir gelir kaynağı olmuştur. Zamanla bu makineler, Kars ve Erzurum yörelerinin en ıssız köylerine kadar ulaşmıştır. Göçmenler bu bölgelere geldikten sonra zaman içerisinde, yerli zümrelerin etkisinde kaldığı görülmektedir. Göçmenlerin kullanmış oldukları yiyecek ve ev eşyaları yerli köylerin eşyalarına göre edinilmiştir. 1877 ile 1878 yılları arasında meydana gelen Osmanlı-Rus Savaşı sonrasında göçmenler, Manisa ve civar bölgelere yerleşmişler, yaşamış oldukları süreç içerisinde kimliklerini yitirerek, yerli zümre ile beraber iç içe yaşamışlardır. Bu grup kendinden sonra bölgeye gelen göçmenlere karşı, kendileri de göçmen olduğu halde, sonradan gelenleri göçmen olarak kabul etmişlerdir (Türkdoğan, 1962). Bu şekilde yerli zümre ile karışarak ortak kültür öğelerinin ortaya çıkmasına sebep olmuşlardır. Göçmenlerin yaşadığı köylerde kendilerinin getirmiş olduğu toplumsal özellikler, uzun süre devam etmiştir (Türkdoğan, 1962). Balkan göçmenleri, gittiği coğrafyaya tarla sürmede atların nasıl kullanılması gerektiğini öğretmişlerdir. Aynı zamanda koşum araçları ile yaylı arabaların nasıl kullanıldığı hakkında yerli zümreye bilgi vermişlerdir. Yerli zümre, göçmenlerden gördükleri ve öğrendikleri yöntemi uygulamışlar, tarlalarını sürerken atlardan yardım almışlar ve yaylı arabalar ile tarlalarını sürmüşlerdir. Göçmenlerin Türkiye’de tanınmasına yardım ettikleri bazı ürünler bulunmaktadır. Mısır, buğday, tütün, üzüm, bağlarda yetişen sebze ve meyveler bunlardan bazılarıdır. Göçmenler Karadeniz bölgesinde ise muhacir mısırı ismi ile bilinen mısır türünün tanınmasında etkili olmuşlardır (Arı, 1990). Semizotu, fasulye, şevket-i bostan, arapsaçı, roka, tere, sarımsak, üzüm, şarap, turp gibi başlıca ürünler özellikle yerli gruplar tarafından tanınmıştır. Daha sonra bu yemek türlerini

kendi kültürlerine eklemişlerdir. Aynı zamanda göçmenler, tarlalarında yetiştirilen sebze ve meyvelerin hangi yöntemler kullanarak yetiştirilmesi gerektiğini öğretmiş ve bu konuda katkı sağlamışlardır. Yerli halk, göçmenlerin tüm ürünlerini tanıma fırsatı bulamamıştır. Sadece bazı ürünler hakkında kısmen bilgi sahibi olmuşlardır. Bazı ürünler yerli zümreler tarafından bilinse bile yetiştirilememiş ve tüketilememiştir (Arı, 2010). Türkiye’de bulunan bazı yerli gruplar, ilk zamanlar Balkan göçmenlerinin yemek kültürlerine ön yargı ile bakmışlardır. Hatta küçümseyenler olmuştur. Ancak yetiştiremedikleri ürünleri de göçmenlerden nasıl yetiştireceklerini öğrenmişler ve pazarda satmak istediklerinde, daha kolay müşteri bulmuşlardır. Yerli halk arasında, patates ile tütün üretimi yaygınlık göstermemektedir. Göçmenler bu bölgeye yerleştiklerinde ise patates ve tütün üretimi halk arasında yaygınlaşmaya başlamıştır (Arı, 1991). Göçmenler hakkında tutulan raporlarda bazı göçmenlerin salyangoz yedikleri, çok fazla ot tükettikleri, keçi eti tükettikleri gibi durumlar kayıt altına alınmıştır. Göçmenler alışageldikleri yemek kültürlerini, yeni geldikleri bölgede yaşamak istemişler ve ot bulmak için dağlara çıkmışlardır (Arı, 2010).

Bütün bu bilgilerden hareketle Anadolu’daki zeytinyağlı yemeklerin, otlardan yapılan yiyeceklerin, keçi eti tüketiminin fazlalığında Balkan göçlerinin önemli bir rol oynadığını söylemek yanlış olmayacaktır.

#### **4.1. Balkan Mutfağından Et Ürünleri: Besi ve Av Hayvanları**

Balkanlar, av hayvanlarının yetişmesi için geniş bir coğrafyaya sahip ve bu hayvanların beslenmeleri için gerekli olan tüm olanakların bulunduğu bir bölgedir. Bu sebepten dolayı, avcılık insanların gündelik hayatta uğraştığı en yaygın işler arasında gelmektedir. Kafkaslar ile Kırım bölgesinden Balkanlar’a gelen göçmenlerin mutfak kültürlerinde, tahıl ürünleri ağırlıklıdır. Mutfaklarında kullanmış oldukları en yaygın et sığır etidir. Bu yüzden Balkan göçmenleri, hamur ve süt ile üretilen gıdaların dışında, küçükbaş hayvan besiciliği yapmış ve avladıkları hayvanların etini tüketmişlerdir. Balkan göçmenlerinin geldikleri bölgeler geniş çiftliklere sahip olduğu için tarımcılığı geniş alanlarda yapmışlardır. Yaygın olarak geçim kaynağı tarım olsa bile, sığır gibi büyükbaş ve koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvancılık da geçim kaynakları arasında yer almıştır. Avcılık bir gelenek haline

gelmiş olmasına rağmen bölgede hayvan yetiştiriciliği de devam etmiştir. Yetiştirdikleri hayvanların etlerinden ve sütlerinden faydalanmışlardır (Arı, 2010).

Balkan göçmenlerinin gelmiş oldukları yerlere özgü köfte çeşitleri de bulunmaktadır. Köfteler yapılırken içlerine değişik baharatlar ve malzemeler koyulmakta ve iç malzemelerine göre birbirinden ayrılmaktadır. Köfte yapımında baharat kullanımı azdır (Samancı ve Croxford, 2006). Bugün Türkiye'nin Kocaeli ve Adapazarı yörelerinin köfte kültürü Balkan muhacirleri tarafından o bölgelere yerleşmiştir. Muhacirler tarafından yerleşen bu köfte kültürü, Adapazarı yöresinde çok daha baskındır. Nitekim bugün Adapazarı'ndaki köftecilerin yüzde doksanı Balkan kökenlidir. Adapazarı'nın ünlü Islama köftesi, Bursa'nın İnegöl köftesi ile büyük benzerlik göstermektedir (Görsel 22). Balkan mutfağında yapılan 'çevapi' isimli köfte ise İnegöl köftesiyle benzeşmektedir. Islama köfte bugün Türk lokantalarında ve restoranlarında menülerde yer alan Balkan muhacirlerinin ülke gastronomisine katmış oldukları yemek çeşitlerinden biridir (Uğurkan, vd., 2017).

**Görsel 22.** Adapazarı'nın Meşhur Islama Köftesi



**Kaynak:** Uğurkan, Ersin, Tülay Üzümcü, Ömür Alyakut (2017). "Kocaeli Çevresindeki Muhacirlerin Kent Gastronomisine Yapmış Olduğu Katkıları" Kocaeli Tarihi Sempozyumu. 1821-1835.

Balkan göçmenlerinin mutfaklarında farklı av hayvanlarının etleri tüketilmiştir. Bu farklı av hayvanlarından değişik et yemekleri yapılmaktadır. Balkan göçmenlerinin yemeklerinde kullanmış oldukları hayvan etleri; tavşan, ördek, yaban kazı ve farklı kanatlı kuşlardır. Göçmenlerin bulunduğu yerde sadece Türkler ve Müslümanlar değil, aynı zamanda Hristiyanlarda yaşamıştır. Hristiyanlar et tüketiminde domuz etini tercih ederken, Türkler, Müslüman oldukları için domuz eti yerine, keçi ile beraber koyun ve kuzu etini tercih etmişlerdir. Kırsal ve dağlık alan

keçi yetiştiriciliği için daha uygun olduğundan, mutfak kültürlerinde en fazla tüketilen küçükbaş hayvan keçi etidir. Girit tarafından gelen göçmenlerin sığır eti tüketmeyi bilmemesi nedeniyle göçmenler keçi eti ile fırında bir yemek yapmak istediklerinde, yanlarına değişik sebzeler koyarak yemeğin daha lezzetli olmasını sağlamışlardır. Yemeği servis yaparken ise sebzelerle birlikte sunmuşlardır (Samancı ve Croxford, 2006).

Girit halkının, ismine düğün yemeği dedikleri yahnileri bulunmaktadır. En fazla yaptıkları yahni ise tas kebabı, kuzu kapama, ciğer tava ve ciğer yahnidir. Tavuk kapama yemeğini yaparken, pirincin üzerine haşladıkları tavuk eti koyar ve üzerine tavuk suyu ekledikten sonra fırında pişirirlerdi. Av hayvanlarından sıklıkla yaptıkları et yemekleri; bildircin kapama, bildircin, ördek ile üveyik etinden yapmış oldukları kâğıt kebabı, tavşan dolması, tavşanlı papaz yahnisi, tavşan köftesi, tavşanlı tarhana bulamacı ve tavşan tandır gibi tavşan eti ağırlıklı yemeklerdir. Bu yemekleri sunarken zenginleşmesi için yanlarına ceviz, badem, fındık gibi kuru yemişler koymuşlardır. Ezilmiş cevizden burma yemeği yapmış ve farklı yemişler ile yemeklerinin üzerini zenginleştirmişlerdir (Arı, 2010).

Girit, Yanya ve Selanik tarafından gelen göçmenlerin en meşhur olduğu yemekler ise yoğurtlu etlerdir. Kırım tarafından gelen göçmenler, en fazla sığır etini tüketirken, Kafkasya bölgesinden gelenler, koyun ve keçi etini yemeklerinde tercih etmemlerdir. Sadece bazı özel yemeklerinde bu etleri kullanmışlardır. Elleri fazla olan etleri de tuzlayarak ve salamura yaparak kış aylarında tüketmek için serin yerlerde saklamışlardır. Salamura yaptıkları etleri ise küplerde muhafaza etmişlerdir. Çünkü bu küpler, etlerin uzun süre taze bir şekilde kalmasını sağlamıştır. Kavurma ne kadar Türk kültüründe bilinmiş ve tanınmış olsa da Balkan göçmenlerinin kültüründe de önemli bir yere sahip olmuştur. Önemli günlerde ana yemekleri arasında kavurma yer almaktadır. Kavurma, Türk kültüründe sevilen bir yemek olduğu gibi, göçmenlerin kültüründe de ayrı bir önem kazanmıştır. Göçmenlerin kavurma yapma şekilleri Türk kültüründen biraz daha farklıdır. Göçmenler, kavurmalarını küçük parçalar halinde doğrarlar, içlerine iç yağı koyarlar ve daha sonra soğan ile kızartarak pişirirler (Atik ve Atik, 2020).

Balkanlar'da Türkler ile komşu olan ve iç içe yaşayan Hristiyanlar da bulunmaktadır. Bu komşular deniz ürünlerinden olan salyangozu sık sık tüketmişlerdir. Aynı düzeyde olmasa bile Rumeli bölgesinde yaşayan Türklerin arasında da salyangoz tüketenler bulunmaktadır. Fakat göçmenlerin yemek kültürüne salyangoz tüketimi hiçbir zaman yaygınlaşmamış yemeklerinde salyangozu hiçbir zaman tüketmemişlerdir (Atik ve Atik, 2020).

*Deniz Ürünleri:* Balkanlar Türkiye'ye göç ettiklerinde, hem av hayvanları ile yapılan yiyecek kültürlerini, hem de balıkçılık yaparken tuttıkları balık türlerini Türk mutfağına aktarmışlardır. Balık ürünleri Balkanlı göçmenlerin sevdikleri et çeşitleri arasında yer almaktadır. Ege bölgesi, deniznin olması sebebi ile balığı fazla tüketen Balkanlı göçmenlerden oluşmaktadır. Özellikle adalardan Türkiye'ye gelmiş olan göçmenler, balığın az yendiği yerlerde balık yemekleri yaparak, kültürlerinin gelişmesinde ve zenginleşmesinde önemli rol oynamışlardır (Türkdoğan, 1962). Maddi durumu daha iyi olan kesim sardalya gibi lavantalı kalamar, turp otlu çipura, zerdeçalı levrek gibi balık çeşitlerini tüketmiştir. Balkanlardan gelen göçmenler, balık buğulamasını daha fazla tüketmiştir. Kırım'dan gelenler de balığı tuzlayarak saklamayı ve daha sonra tüketmeyi tercih etmişlerdir. Bu tüketim her yerde aynı değildir ama göçmenlerin gitmiş oldukları bölgelerde balık pişirme yöntem ve teknikleri aynı olmuştur ve bu kültürlerini de gittikleri yerlere taşımışlardır (Arı, 2010).

#### **4.2. Balkan Mutfağından Çorbalar**

Çorba, su oranı diğer yiyeceklere göre fazla olan bir yiyecektir. Türkçe sözlükte Farsça “şorba” olarak geçmekte ve sebzeyle ya da etle hazırlanan sıcak sulu içecek olarak tanımlanmaktadır. Türk mutfak kültüründe de çorbayı yemek yerine içmek ifadesi kullanılır (Arılı ve Gümüş, 2007).

Çorba her kültürün temel yemekleri içerisinde yer alan çeşitlerinin fazla olduğu, besleyici yönü yüksek bir içecektir. Türkiye'ye Balkanlardan yapılan göçler, Türk mutfağının çorba yönüyle zenginleşmesine katkı sağlamıştır. Balkanlar'dan Türkiye'ye gelen göçmenlerin oldukça zengin bir çorba kültürü bulunmaktadır. Balkan göçmenleri, en fazla un çorbası yapmışlar ve balık çorbası ile de mutfaklarını zenginleştirmişlerdir. Özellikle balık çorbası, yaygın olarak Balkan yemek

kültüründe yer edinmiştir. Yapılan göçler sonrası Trakya'ya gelen kişiler, yoğurtlu ovmaç çorbasını Türklerin yemek kültürü içerisine katmışlardır (Görsel 23). Bugün Trakya bölgesinde bu çorba sıklıkla menülerde yer almıştır (Arı, 2010). Ovmaç çorbası, Trakya'nın Edirne ilinde 'oğmaç' çorbası olarak isimlendirilmekte ve o bölgede sıklıkla sofralarda yer almaktadır (Ferele ve Alyakut, 2018).

**Görsel 23.** Yoğurtlu Ovmaç (Oğmaç) Çorbası



**Kaynak:** Ferele, Simay, Ömür Alyakut (2018). "Dünya Kültür Mirası Listesine Alınan Tarihi Uzunköprü İlçesinin Somut Olmayan Kültürel Mirası: Geleneksel Yemekleri, Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi, 2 (2). 476-494.

Bugün Türkiye'nin Kastamonu şehrinde de ovmaç çorbası yöresel yemek olarak yapılmakta ve restoranlardaki menülerde yer almaktadır (Akkuş ve Yordam, 2020). Balkan göçmenleri sakatatı da çok fazla tüketmişlerdir. İşkembe, paça ve kelle çorbası en fazla tüketilen sakatat çorbaları içerisinde yer almıştır. Göçmenlerin, av ürünlerini sık olarak tüketmeleri, avladıkları hayvanların etleriyle çorbalarını çeşitlendirmelerine olanak sağlamıştır. En fazla bildircin, ördek, tavşan ve üveyik çorbaları yaparlar. Göçmenlerin mutfaklarında sıkça tükettikleri diğer çorbalar ise bakla, süt ve tarhana çorbalarıdır. Balkan göçmenleri ayrıca hamur ve yufka parçalarından da farklı çorbalar yapmışlardır (Arı, 2010).

#### **4.3. Balkan Mutfağından Sebzeler**

Sebze, Türklerin beslenme alışkanlıkları arasına sonradan girmiş olmasına rağmen, Osmanlı Mutfağı sebze yemekleri açısından oldukça zengindir ve gerek halkın gerekse de sarayın bolca tükettiği gıdalar arasında yer almaktadır. Yoksul kesimlerin beslenmesinde önemli yer tutan sebze, Osmanlı başkentinde, mevsiminde bol bulunan, ucuz bir yiyecek olmuştur. Devletin bu ürünlerden aldığı vergi azdı ve

ucuz satılmalarını sağlamak için lüks maddelere kıyasla daha sık denetleniyordu. Sebzenin ancak turfandası pahalı olurdu, bu yüzden de turfanda sebze yemek bir ayrıcalık sayılıyordu (Yerasimos, 2005).

Balkanlardan, özellikle adalardan göç etmiş olan kişiler arasında da sebze ve ot kültürü yaygın olarak görülmektedir. Bu yemek kültürünün yaygın olmasını sağlayan etken, gelmiş oldukları yerlerin coğrafi olanaklarının bu sebzelerin yetişmesine imkân sağlamasıdır. Dağlık arazi yapısına ve farklı bitki örtülerine dayanan coğrafyalar, ot ile yapılan yemek kültürünün yayılmasında en büyük etken olmuştur. Balkanlar'dan göç eden toplumlar, yerleşmiş oldukları bölgelere sebzeler ile yapılan yemek kültürünü götürmüşlerdir. Göç etmeden önce sahip oldukları alışkanlıklarını göç ettikleri yerlerde de sürdürmüşlerdir. Ancak göç ettikleri yerde bitki örtüsü görmeyen aileler, o bölgede yetişen otlar ile yemeklerini yapmışlar ve yaptıkları yemeklerin içerisine de yanlarında getirdikleri sebzelerden belli miktarda katmışlardır (Arı, 2010).

Balkan, mutfağında en fazla tüketilen ürün patatestir. Anadolu halkı, patates üretimini çok uzun yıllar başaramamıştır. Anadolu'ya göç edenler, Anadolu kültürüne bu ürünü tanıtmışlar ve hem üretimin artmasını, hem de o bölgede yaşayan insanların daha fazla patates üretmelerini sağlamışlardır. Sebze çeşitleri arasında en fazla pırasa, lahana, fasulye, hem yeşil hem de tatlı kabak kullanmışlardır. Bunların dışında etli kırmızıbiber çeşitleri, bürülce, yeşil soğan ve patlıcan gibi sebzeleri sıkça tüketmişlerdir. Mübadele göçmenlerinin Girit bölgesine yerleşen kısmı diğer göçmenlere göre daha fazla zeytin ve zeytinyağı tüketmişlerdir. Bu sebepten dolayı, Akdeniz bölgesindeki kuşaktan Anadolu'ya giden göçmenler, sebze yemeklerini zeytinyağı ile pişirmişlerdir. Anadolu'da kullanılan zeytinyağı binlerce yıldır kullanılan yağ çeşidi arasında yer almıştır. Fakat göçlerin yaşanmasıyla zeytinyağı, Anadolu bölgesinde daha fazla yayılmıştır. Yapılan tüm salatalarda ve balıklarda zeytinyağı kullanılmıştır. Söğüş türleri ile beraber yapılan yiyeceklerde de zeytinyağı tüketimi oldukça fazla olmuştur. Göçmenlerin en fazla kullandıkları sebze pırasadır. Özellikle Arnavutluk'tan Anadolu'ya göç etmiş olanlar, pırasa ile farklı yemekler yapmışlardır. En yaygın olarak yaptıkları yemek zeytinyağlı pırasadır. Yemeklerinin dışında zeytinyağını böreklerinde de ara katkı maddesi olarak tüketmişlerdir. Sofralarında pırasa gibi çok sayıda yemeğe sıklıkla yer vermişlerdir. En fazla

tükettikleri yemekler içerisinde elbasan tava ile beraber, kendi isimleri ile adlandırdıkları köfteleri de yer almıştır. Bu yemeklerin tanınmasında en büyük etkiyi, Arnavut kökenli göçmenler yapmıştır. Bu süreçten sonra Türkiye'nin Trakya ile Marmara bölgelerinde Arnavut köftesi oldukça fazla tanınmaya başlanmıştır. Göçmenlerin "sinkonto" ismini verdikleri soğan, patlıcan, domates ve biber ile yaptıkları yemekleri de bulunmaktadır. Bu yemeği yaparken içerisine bol sebze ve özellikle semizotu kaarlardı. Bu yemeğin dışında yoğurtlu olarak yaptıkları ve ismini borani verdikleri yemekle birlikte, kızgın yağ üzerinde yapmış oldukları manca isminde yemekleri, Anadolu'ya aktarılmış yemek kültürü olarak tanınmıştır (Arı, 2010). Göçmenler bu farklı yemek kültürünü Anadolu'ya hem aktarmış hem de insanların bu yemek kültürünü sevmelerini sağlamışlardır. Balkanların Girit mutfağında yapılan ve ismi "şevket-i bostan" olan bir yemekleri de bulunmaktadır. Giritliler, bu yemeği kuzu eti ile yapmışlar. Anadolu'ya göç etmiş olan Girit kökenli kişiler, dağdan topladıkları ve şevket-i bostan ismini verdikleri sebzeler ile yaptıkları bu yemeğin, Anadolu'da yerliler tarafından tanınmasını sağlamıştır. Bir süre sonra yerliler, bu yemeği sıklıkla tüketmeye başlamışlardır (Akçiçek, 1994). Bugün şevket-i bostan otu Türkiye'nin Ege bölgesinde yemeklerde sıklıkla yer almaktadır (Kök, vd., 2020). Bunun yanında kuzu eti ile "maratha" isimli bir yemekleri de bulunmaktadır. Etli yemekleri yedikleri zaman, yanlarında "mizitro" adını verdikleri pideler koyarak ikisini beraber tüketmişlerdir. Balkan göçmenlerinin sofralarını süsleyen diğer otlar, arapsaçı ve tur otu olmuştur. Rumeli göçmen ailelerinin evlerinde limon, zeytin ve narenciye ağaçları bulunmaktaydı (Akçiçek, 1994). Göçmenler farklı isim verdikleri bu otları yerken, önce haşlıyorlar ve sonrasında zeytinyağı ve limon ekleyerek lezzetlendiriyorlardı. Kavurarak ot tüketimi, haşlanarak yenen otlar gibi yaygın bir şekilde yapılmamıştır. Taze olarak toplanmış olan otlar yıkanıp tencereye koyulduktan sonra, kendine has olan doğal rengini yitirmeden yemeği yapıyordu. Mutfaklarında en yaygın olarak kullandıkları otlar içerisinde sarmaşık, ebegümece, ısırgan, cibez, stifno, turpotu, kenger, hindibağ, şevket-i bostan, gelincik, labada, kuşotu, sinirotu, helvacık, hardal, radika, deniz börülcesi, kuşkonmaz, arapsaçı, sirken, marata, tere, yeşil soğan, tarla çakısı ve tarla çivisi ilk olarak akla gelen otlar arasında yer almaktadır (Akçiçek, 1994).



Kuzu etinden yapmış oldukları şevket-i bostan oldukça lezzetli bir yemektir. Arapsaçı yemeğini ise, bazen kuzu eti ile bazen de tavuk ve dana eti ile yaparlardı. En fazla bilinen Balkan yemekleri ise;

- Zeytinyağlı enginar
- Enginarlı pilav
- Bahçe otları yahnisi
- Fırında pişirilen sarımsaklı Girit kebabı
- Dana veya tavşan etinden yaptıkları sofegadho
- Kıymalı ebegümece

Bu yemekler, Balkan ve Girit mutfaklarının en ünlü olan yemekleri arasında yer almaktadır. Bu Deniz börülcesi ve kenger türü otlar az haşlanarak sonrasında üzerine zeytinyağı ile beraber limon sıkılarak servisi yapılmaktadır. Pancar kavurması zeytinyağlı olarak yapılmış ve genel olarak yanında balık ile servis edilmiştir. Bahçelerinde yetiştirdikleri “cipehonta” veya diğer bir adı ile “cipez” zeytinyağı ile pişirilmektedir. Kendine özgü yemekleri içerisinde zeytinyağlı turp otu ve midyeli pilav bulunmaktadır. Giritlilerin yemeklerini çok fazla ot ve yeşillik ile yapmaları kendilerine yerli halk tarafından, “otçu” sıfatının takılmasına sebep olmuştur. Halk arasında Giritlilerin girdiği yerde ot bitmez sözü çok fazla ot tüketimi yaptıkları için deyim haline gelmiştir. Girit’in oldukça meşhur olan diğer bir ürünü de Girit kabağıdır. Giritlilerin bu kabak türünü tanıtmaları, Batı Anadolu'ya geldikten sonra olmuştur. Giritliler kabak ile değişik yemekler yapmaktadır (Kasapoğlu, 1988). Kabak hem süt ve şekerle pişirilip yenilmekte, hem de haşlanarak salata olarak tüketilmektedir. Kabak bazen de içerisine peynir katılarak zeytinyağı ile pişirilmektedir. Kabak sebzesinin Ege Bölgesi'nde tanınmasına Giritliler öncü olmuştur. Göçmenler, kendi yemek kültürlerinde önemli olan kabak yemeklerini Anadolu'ya tanıtmışlardır. Özellikle bu sebzeden mücver isminde köfte yapmışlar ve bu yiyeceği uzun yıllar Anadolu'da yaparak ününün yerleşmesini sağlamışlardır (Kırtunç ve Kırtunç, 1990). Göçmenler, aynı zamanda kabak filizi ile beraber, kabak çiçeği dolmasını da Anadolu'ya tanıtmışlardır. Yemek kültürleri oldukça lezzetli ve aynı zamanda kolay şekilde yapılmaktadır. Dolma çeşitlerinin çoğunu, etli ve zeytinyağlı olarak yapmışlardır. Kabak, göçmenler arasında sevilen ve börek haricinde, tatlısı ve çorbası yapılan lezzetli bir yiyecektir. Ayrıca bakladan yaptıkları ve fava ismini verdikleri yiyecekleri de vardır. Fava yapılırken ilk önce tepside

dilimlenir, sonra üzerine zeytinyağı dökülürdü. Yanına da tavada kızartılmış sardalya balığı ile sebzelerden oluşan çoban salata koyulur ve servis edilirdi (Akçiçek, 1994). Fava bugün Türk mutfağında da özellikle Ege bölgesinde sıklıkla yapılan bir meze çeşididir (Mankan, 2012).

#### **4.4. Balkan Mutfağında Hamur İşleri**

Göçmenler, Orta Anadolu'ya yerleştikleri zaman bazı farklı yöntemler ile ekmek yaparak, ekmek çeşitlerinin tanıtılmasında büyük rol oynamışlardır. Yiyecekleri ekmekleri, sıhhi yöntemler ile fırında pişirmişlerdir. Ekmek pişirme yöntemleri buğday unundan yaptıkları hamurlar için uygundur. Ekmeği yaparken ise hamuru mayalayarak yapmışlardır. Ekmek yapımında daha çok arpa ve çavdar unu kullanmışlardır. Göçmenlerin yaptıkları peksimet ise özellikle yolculuk esnasında yenilmesi için yanlarına aldıkları bir hamur işidir. Girit'in dağlık arazilerine iş için gidenler ve evlerinden uzak kalan kişiler, yanlarına yemek için peksimet koyarlardı. Korsan saldırılarının yoğun olduğu yerlerde, köylüler sık sık dağlara çekilirler ve karınlarını doyurmak için peksimet yerlerdi. Peksimet yanlarına almalarındaki neden ise bu yiyeceğin uzun süre bozulmadan kalmasıdır. Uzun süre hayvan sürülerinin peşinden giden çobanlar da azık olarak peksimet alırlar ve tüketirlerdi. Peksimetin diğer bir özelliği de hafif şekilde ıslatıldığında hemen yumuşayabilmesi ve rahat yenmesiydi. Ürünün bu özelliği, tüketenler açısından kendisini daha değerli kılmıştır. Ekmekleri, genellikle buğday ve arpa unundan yapılmasına rağmen göçmenlerin arasında mısır ekmeğini seven kişiler de bulunmaktaydı. Köylerde yaşayan göçmenler daha çok tandır ekmeği yapıyorlardı. Mısır unundan yaptıkları, yoğurtlu ve baharatlı olarak tükettikleri kaçamak isminde ekmekleri de bulunuyordu. Ekmek yaparken içerisine nohut da katmışlardır. Göçmenlerin nohutlu ekmeğinin yanı sıra yaygın olarak yaptıkları farklı ekmek çeşitleri de vardır. Bu ekmek çeşitleri; katmer, akıtma, çizlama, somun, tuzsuz ekmek, kömbe, maya ekmeği, tatar böreği ve kandilli mantı gibi hamur işleridir (Emgili, 2005). Bugün Bulgaristan göçmenlerinin Kocaeli ili gastronomisine yaptığı önemli hamur işi katkılarında biri ise “bağ pidesi”dir (Görsel 24). Göçmenlerin ünlü hamur işi olan ‘cızmana’ herkes tarafından bilinmesine rağmen bağ pidesi çok fazla bilinmemektedir. Bulgarların bağ pidesi, Kocaeli'nin Kartepe ilçesinin Karatepe köyünde bugün yaygın bir şekilde yapılmaktadır (Uğurkan vd., 2017).

#### Görsel 24. Bulgaristan'ın Meşhur Bağ Pidesi



**Kaynak:** Uğurkan, Ersin, Tülay Üzümcü, Ömür Alyakut (2017). “Kocaeli Çevresindeki Muhacirlerin Kent Gastronomisine Yapmış Olduğu Katkıları” Kocaeli Tarihi Sempozyumu. 1821-1835.

Mübadiller, somun ekmeğini içerisine patates katarak pişirirlerdi. Balkan göçmenlerinin çoğu ekmeklerini elle yoğurup yaparlardı. Selanik göçmenlerinin ekmek pişirme yöntemleri biraz farklıydı. Ekmeklerini pişirirken, yoğurmuş oldukları hamuru önce tepsiye dizerler ve sonrasında üzerine bir kapak koyarak, kapağın etrafına köz yayarlar ve bu şekilde pişirirlerdi (Emgili, 2005).

*Balkan Mutfağından Börekler:* Göçmen börekleri, Anadolu'da kısa süre içerisinde ün yapmış ve bugüne kadar gelmiş, sevilerek tüketilen börek çeşitleri arasında yer almıştır. En ünlü börekleri arasında karma börek bulunmaktadır. Bu böreğin içerisinde kıyma ya da peynir gibi farklı harçlar koyulmaktadır. Göçmenler yaptıkları böreklerin içerisine sadece kıyma ve peynir değil, aynı zamanda değişik otlar ve sebzeler de koymaktadır. Ağırlıklı olarak ise soğan koyulmaktadır. Kırmızıbiber ve ceviz içi de böreklerinin içerisinde koydukları harçlar arasında yer almaktadır (Sarı ve Tetik, 2019). Göçmenler böreklerinin içerisine bunların dışında ıspanak, gelincik ve kabaktan hazırladıkları içler koymaktadırlar. Göçmenlerin tepside yapmış oldukları ve fırında pişirdikleri börek çeşitleri kısa süre içerisinde Anadolu'da ün kazanmaya başlamıştır. Anadolu'da börek yerine, sac üzerinde gözleme dedikleri yufkadan yapılan yiyecekler vardı. Göçmenlerin getirmiş olduğu yeni yemek kültürü, hamur işi çeşitlerini zenginleşmiştir. Göçmenler, “çullama”

adını verdikleri böreğin içerisine ise çeşni olarak Girit'in her bölgesinde bulunan otlardan katmışlardır. Böreklerin daha lezzetli olması için içerisine, tavuk ve koyun eti gibi et ürünleri de koymuşlardır. Aynı şekilde pişmiş olan pirinç de böreklerinin içerisine koydukları gıdalar arasında yer almaktadır. Börek yaparken, tepsiye özenerek dizdikleri yufkanın içerisine özel bir karışım koymuşlardır. Her Giritli tarafından bilinen ve sevilerek tüketilen diğer bir börek çeşidi ise gelincik böreğidir (Arı, 2010).

Boşnak, Bulgaristan ve Arnavut göçmenlerinin hamur işi olarak mutfaklarında çeşitlilik çok fazladır. İspanaklı börek, pazılı börek ve patatesli böreğin yanı sıra pırasalı, yeşil soğanlı ve kara kabaklı börek gibi iç malzemeler ve yapılış tekniği olarak hamur işleri zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Türkiye topraklarına yerleşen muhacirler, bazı geleneksel pişirme yöntemlerini yeni nesillere aktaramamış ya da bu pişirme yöntemleri zamanla uygulanmamıştır. Bunlardan biri de Boşnakların börek pişirme yöntemidir. Bugün halen Bosna Hersek'te köz üzerinde ve üzeri zincirle kapatılarak pişen börek, bugün Türk mutfağında fırınlarda pişirilmektedir. Bu pişirme tekniği Trakya bölgesinin bazı kesimlerinde "kömbe" ya da "çerepene" olarak isimlendirilmiştir. Kömbe aynı zamanda bir pişirme yöntemi olarak da bilinmektedir (Uğurkan vd., 2017).

#### **4.5. Balkan Mutfağından Tatlılar**

Göçmenlerin tatlı türleri arasında en fazla baklava yaygın olarak tüketilmektedir. Özellikle evde yapmış oldukları baklavalar, göçmenlerin Anadolu'ya geldikten sonra, bayram ve düğün günlerinde yaptıkları ve severek tükettikleri yiyecekler arasında yer almıştır. Baklava toplumsal şenliklerde yapılan bir tatlı olarak bilinmektedir. Baklava, Balkanların Anadolu tarafından etkilendiği bir tatlıdır. Balkan Türkleri arasında özel günlerde, doğum günü gibi şenliklerde ve toplu eğlencelerde baklava yapmak ve tüketmek yaygındır (İyiyol, 2010). Baklava dışında sütlaç ve farklı helva türleri de bulunmaktadır. Misafirlere bu tatlılardan sunmaktadırlar. Değişik kültüre sahip olan kadınlar, bir araya gelerek bayram öncelerinde baklava yaparlar, mani söylerler ve eğlenirlerdi. Balkan mutfağından gelen ve sıklıkla tüketilen diğer bir tatlı ise "kabak tatlısı"dır. Kabak tatlısıyla farklı şekillerde yapılmış olan reçeller, mutfaklarının tatlanmasını sağlamıştır. En fazla

bilinen tatlı türleri arasında “kalbura basma” ve “kaşık helvası” da bulunmaktadır (Arı, 2010). Pandispanya ise Balkan muhacirlerinin sıklıkla yaptığı bir tatlı çeşididir (Atik ve Atik, 2020).

Balkanlar'da reçel yapımı yaygınlık göstermektedir. Bunun sebebi yaşadıkları coğrafyada çok çeşitli meyveler bulunması ve bunlardan farklı reçeller yapılmasıdır. Reçel yaparken içerisine farklı bir koku vermesi için değişik baharatlar katmaktadırlar. Bu farklı ürünler içerisinde ıtır, gül ve karanfil bulunmaktadır. Ayva peltesi, sakız, turunç ile beraber incir reçelleri sıkça yapılmaktadır. İncir ihraç ürünüdür ve Rumeli'den gelen göçmenlerin çok tercih ettiği bir meyve çeşididir. Bugün Türkiye'de Ege bölgesinde incirin artmasında göçmenlerin rolü oldukça fazla olmuştur. Reçel dışında üzüm şerbetleri, pekmezler, reçel üretim ve tüketiminde göçmenler büyük katkı sağlamıştır. Şerbetler içerisinde vişne, çilek, kızılıçık, kuru üzüm ve kayısı şerbetleri vardır. Hardaliye, ev şarabı ve boza da tüketilmektedir. Kırım'dan gelenler ise kahveyi çok tüketmektedirler (Samancı, 2020). Osmanlı'nın tarihsel sürecinde boza dükkânları olduğu gibi seyyar olarak da boza içeceği satılmıştır. Boza içeceği hakkında yapılan araştırmalar sonucunda boza içeceğinin Türk mutfak kültürüne Balkanlardan geldiği ve Osmanlı döneminde bozacıların Arnavutluk, Saraybosna ve Bulgaristan kökenli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Bugün Balkan kökenli olarak İstanbul'da yaşayan ve Vefa Bozacısı olarak ünlenen Hacı Sadık Bey'de Arnavut kökenli bir esnaftır (İğüs, 2016).

Balkanlar coğrafya olarak hayvancılığa çok müsaittir. Geçimini hayvancılık ile sağlayan aileler, hayvanlarının sütlerini de tatlı yaparak tüketmektedir. En bilinen Balkan tatlısı ise “ıstaka”dır. Bu tatlı yapılırken içerisine şeker ve süt kaymağı koyulmaktadır. Sonra kavrulur ve helvaya benzer bir tatlı elde edilmektedir (Arı, 2010). Ayrıca yine Balkanlardan gelen ve Türk mutfağında bugün oldukça fazla tüketilen diğer bir tatlı ise “trileçe”dir. Trileçe, Arnavut mutfağında sıklıkla yapılan bir sütlü tatlıdır (Kurnaz, 2016).

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırma sonucunda bulgulardan elde edilen veriler doğrultusunda Türk mutfağı kültür ve yapısına en yakın olan mutfak “Balkan mutfağıdır” sonucuna varılmıştır. Ayrıca Balkan Devletleri’nin Türk mutfak kültüründe en fazla Edirne, Tekirdağ, Sakarya, Balıkesir ve Kocaeli yöreleriyle etkileşimde bulunduğu, bu yörelerin mutfaklarını etkilediği ve bu yörelerin mutfaklarından etkilendiği sonucuna varılmıştır.

Balkan mutfağı sadece bölgesel ve yöresel şekillenen yemek kültürünü değil, aynı zamanda bir tarihi yansıtmaktadır. Bu köklü tarihin içinde ise Osmanlı Devleti önemli bir konumdadır. Balkan Devletleri, tarihin uzun bir dönemi Osmanlı Devleti’nin hâkimiyetinde kalmıştır. Osmanlı Devleti, Balkanlar da fethettikleri yerlere hoşgörü politikası uygulamış, bölgede yaşayanların kendi dini inançlarını, gelenek ve göreneklerini devam etmelerinde bir kısıtlama uygulamamıştır. Bu politika sayesinde Balkan halkı Türk halkıyla uzun yıllar iç içe yaşamış, birlik ve beraberlik sağlamıştır. Balkan Devletleri, beslenme alışkanlıklarını, sofrada adabını, göçmenlerinde katkılarıyla mutfak lezzetlerini Türk mutfak kültürünün bünyesine katmışlardır. Türk mutfağının özelliklerini bugün dahi açıkça görülen Balkan mutfağı, geçiş bölgesi olmasının da verdiği avantajla, çok zengin bir mutfak yapısına sahiptir. Etkileşimler aracılığıyla, Arnavut ve Boşnak halkının hamur işi lezzetleri, aynı zamanda dağlık bir bölge olan Bulgaristan’ın bağcılık ve üzümçülük faaliyetleri ve özellikle süt ürünlerinden oluşan lezzetleri, Türk mutfak kültüründe, ürün çeşitliliği oluşturma hususunda katkı sağlamıştır. Ayrıca Makedonya halkının domates ürünlerinden yapılan lezzetleri, Hırvat ve Sloven halklarının Akdeniz iklim özelliğiyle gelen sebze yemekleri de coğrafya ile birlikte gelen ve Türk mutfağına katkı sağlayan özelliklerdir. Yunan halklarının ise gelişmiş “meze kültürü” Türk mutfağının gelişiminde önemli katkılar sunmuştur. Türk mutfağı, Balkan topraklarından gelen bu lezzetleri kendi mutfağında bulunan lezzetlerle harmanlayarak hem yemek çeşitliliği yaratma hem de yeni lezzetlerle tanışma olanağını sağlamıştır. Ayrıca kendi mutfak kültüründe olmayan lezzetlerle tanışarak yiyecek-içecek çeşitliliğini arttırmıştır. Osmanlı devleti, uzun bir süre Bosna-Hersek

bölgesine hâkim olmuştur. Boşnak halkının gelenek ve görenekleri Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli olmuştur. Bugün Türk kahvesinin yapılışında ve ikram edilmesinde görülen benzerlik Osmanlı mutfağıyla Boşnak mutfağının etkileşiminin bir simgesidir. Boşnak halkı Türk kahvesini sıklıkla yapmakta ve severek içtikleri bu kahveyi ‘Turska kafa’ olarak isimlendirmişlerdir. Bugün Boşnaklar hazırladıkları kahveleri Osmanlı döneminde sunulduğu gibi cezve ve zarflı fincan ile servis etmektedirler. Ayrıca Boşnak halkında diğer bir içecek olan çay içme kültürünün ise Türkiye’ye göçlerin gerçekleştiği ilk zamanlarda görülmediği, göç ettikten sonra yaygınlaştığı, günümüzde ise bu kültürün toplumda halen devam ettiğini söylemek mümkündür. Bu bağlamda Balkan Devletleri, Türk Devleti’ni etkileyerek gelişiminde katkı sağladığını söylemek mümkündür. Balkan Devletleri ise birçok Osmanlı yemeklerini ve geleneklerini kendi bünyesine katmıştır. Bugün, Kosova Devleti’nde yemeklerin Osmanlı mutfak kültüründe olduğu gibi kuşluk ve zevale olarak iki öğün yenilmesi, Sırbistan mimarisinde Türk isimlerinin olması, Boşnak mutfağında Osmanlı yemek kültüründe bulunan yemeklerin olması, Makedonya mutfağının temelini Türk yemeklerinin oluşturması, Bulgaristan mutfağında yapılan tatlıların ve içeceklerin Türk kökenli olması gibi özellikler de Balkan mutfaklarının Türk mutfak kültüründen etkilendiğinin en büyük kanıtıdır. Bugün Türkiye’de Trakya bölgesinde birçok Balkanlı halk yaşamaktadır. Özellikle Edirne şehrinde yapılan yemeklerin çoğunda Balkan-Türk etkileşimi rahatlıkla görülmektedir. Bu yemekler incelendiğinde bazı yemeklerin sadece isimlerinin farklı olduğunu yapılışının ise Osmanlı’da yapılan yemeklerle aynı olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca etkileşimden doğan birçok Türk geleneği de Balkan topraklarında halen devam etmektedir. Örneğin Türk toplumunda cuma gecesi ölen kişinin ruhuna helva pişirilir. Ayrıca ölen kişinin arkasından kırkıncı gün ve otuz ikinci gün dualar okunur. Bu gelenekler önceleri Boşnak halkında yapılmadığı halde Türk toplumuyla tanıştıktan sonra yapılmaya başlanmıştır. Ayrıca halen bu gelenekleri uygulamaya devam etmektedirler.

Türk yemek kültürü farklı kültürlerin senteziyle oluşan bir kültürdür. Diğer bir ifadeyle bu coğrafya üzerinde uzun yıllar yaşamış olan ve birbirleri ile aynı ortamda yaşayarak kaynaşmış olan insanlar, ortak bir yemek kültürünün ortaya çıkmasına sebep olmuşlardır. Zaten tarihin farklı dönemlerinde harmanlanarak belli

bir biçimde ortaya çıkmış olan kültürel bir olgunun değişmeden aynı şekilde devam ettiğini söylemek de doğru olmaz. Kültürel olgularda meydana gelen değişimler yaşam alanlarındaki kişilerin karakterlerinin ve damak zevklerinin değişmesine sebep olmuştur. Kültürün değişmesini zorlayan çok sayıda tarihsel olayın da olduğunu söylemek mümkündür. Bunları savaşlar, fetihler, göçler ve ittifaklar olarak sıralamak mümkündür. Fakat bunların içinde kültürlerin değişmesine en önemli etken, o coğrafyada gerçekleşen göç hareketleridir. Bu açıdan Türkiye, üç kıtada çok sayıda kültürün bir arada yaşadığı ve aynı zamanda farklı din ve etnik kökenlerin birleştiği bir konumda bulunan bir ülkedir. Dolayısıyla bu coğrafya tarihte en fazla kültürel etkileşim ve değişikliğin yaşandığı ülkelerin başında yer almaktadır. Ulaşılan bulgulardan hareketle, Balkan coğrafyasında tahıl ürünlerinden mısır, arpa ve nadiren de olsa buğdaya, süt ürünlerinden ise keçi peyniri ve yoğurt başta olmak üzere yöresel olarak üretilmiş olan sebze ve meyvelere dayalı sade bir beslenme biçimi vardır. Bunun yanında Balkan köylülerinin de gıda alma alışkanlıklarını yönettiği ve yön verdiği söylenebilir. Örneğin mısır unundan üretilmiş olan mayasız ekme ve paximadia (peksimet) diye bilinen sert buğday ekmeği hem Yunan hem de Arnavut köylülerinin ana besinini oluşturur. Mısır ekmeğinin fazla bir şekilde kullanılması 19. yüzyılda mısırın Balkanlar'da ana gıda maddelerinden biri olduğunu apaçık bir şekilde gösterir. Kırsal kesimler ile kıyaslandığında Balkan şehirlerinde, özellikle Mora Yarımadası'nda, çok daha renkli bir mutfakla karşı karşıya kalmaktayız. Kümes, domuz, kuzu ya da av hayvanları gibi etlerin sık bir şekilde tüketilmesi; yemeklerin yapıma işleminde pirinç ve buğday kullanılması, şeker ve kahve kullanımı, ayrıca şerbet ve reçellerin üretilme işlemlerinde, şehir mutfağının en ayırt edici özelliklerini oluşturmuştur. Hem Yunanlar hem de Arnavutlar domuz, kuzu, kümes ve av hayvanları kullanımını tercih etmiştir. Osmanlı İstanbul'unun mutfağında mevcut olduğu gibi bu kesimler de süt danası ve sığır eti yenilmesi sınırlıdır. Yunan ve Bulgar coğrafyasındaki yöresel halkın mutfak gelenekleri, İstanbul'un 19. yüzyıldaki mutfak kültürü ile aynı noktadaki özelliklere sahiptir. Örneğin kızarmış kuzu, pilav (İstanbul mutfağında kebab deniliyor), doldurulmuş sebzeler (dolma), tuzlu hamur işleri (börek), şerbetler, şerbetli tatlılar ve helva gibi ana yemek türleri ve yoğurt, pastırma, kaymak, havyar ve tuzlu beyaz peynir gibi yiyecekler Balkan mutfağında da İstanbul mutfağında da mevcuttur.



Masa servisi ve sofraya usulü de her iki mutfak kültüründe de aynıdır. Hem Balkan kesimlerinde hem İstanbul'da, Hıristiyanlar dinlerinin gerektirdiği oruç günlerine ehemmiyet gösterirlerdi. Büyük perhiz süresince, Hıristiyanlar kabuklu deniz ürünleri ve bazen balık haricinde herhangi bir hayvansal veya et ürün tüketmezlerdi. Havyar, sebzeler, mumlu balık yumurtası, kokulu otlarla doldurulmuş börekler ve hatta salyangoz Yunanistan'da Büyük Perhiz vakitlerinde tüketilen favori yiyeceklerdi. 19. yüzyılın sonlarında Avrupa yemek kültürü, Balkan kesimlerindeki seçilmiş yemek alışkanlıklarına hissedilir derecede etki etmeye başlamıştır. Avrupa mutfağına ait yeni sofraya usulü, Avrupa'dan ithal edilen gıda malzemelerinin kullanımı ve Avrupa stili yeni aşçılık teknikleri 19. yüzyılın sonunda İstanbul'un ve Balkanlar'daki elit mutfağın ortak noktaları olarak göze çarpmaktadır. İnsanların farklı gerekçelerle etkileşim halinde olmaları, kültür bakımından her alanda olduğu gibi yemek kültürü açısından da oldukça güçlü bir etkidir. Bu açıdan bakıldığında tarihsel göçlerle beraber Türkiye'de de bugün var olan yemeklerin oluşumu ve bu kültürlerin çeşitliliğiyle zenginleşen bir sofraya kültürü yerini almıştır. Göçün her dalgası, gelmiş olduğu coğrafyanın zenginliklerini, Anadolu yaylasına peyderpey aktararak bugüne getirmiştir. Bu şekilde Türkiye coğrafyasında da var olan yerli kültürle beraber bu etkilerden beslenmiştir. Yeni kültürlerden beslenen Türk kültürü, Göçmen mutfağına da kendi değerlerini katmış ve sentezleyerek tarihsel sürecin ardından bugüne kadar ulaşmıştır. Ayrıca Osmanlı Devleti döneminde yapılan göçler sonucunda o günden bugüne kadar tarihsel evrelerde farklı göçlere şahitlik edilmiştir. Bu durum ise Anadolu mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Dolayısıyla bugün devam eden Anadolu yemek kültürü, göç sebebi ile gitmiş olduğu her coğrafyanın tesirinde kalmıştır. Aynı zamanda ulaştığı her yere, farklı olan kendi özünü katmıştır. Hem o yemek kültürlerinin değişmesini hem de zenginleşmesini sağlamıştır. Bugün bakıldığında ise Türk Yemek Kültürü ile Balkan yemeklerinin etkileşimi ile birlikte yeni tatlar, çeşniler ve diğer zengin lezzetler ortaya çıkmıştır. Türkiye topraklarında yenilen her yemeğin lezzeti aslında çok eski kültürlerden özellikle Balkanlar'ın zengin mutfaklarından gelerek sofralara aktarılmıştır. Balkan mutfağında da yenilen her lezzet aslında Osmanlı mutfağından gelerek kendi mutfak kültürüyle birleşmiştir. Bugün Makedonya'nın Üsküp çarşısında birçok Türk lokantası Osmanlı dönemde tanıştığı Türk yemeklerini yaparak Türk mutfak kültürünün devamını sağlamaktadır. Ayrıca yerli ve yabancı halka Türk yemek kültürünün tanıtımını yapmaktadırlar.

Türk mutfağı, bir taraftan bozkır kültürünün esintilerini, diğer taraftan Balkan coğrafyası ve Akdeniz coğrafyasının elverişli çeşitliliğini sofralarında bulundurmanın ayrıcalığına sahip olmuştur. Bu bağlamda, faydalı olan unsurları alıp, yine faydalı olan bazı eski alışkanlıkları yitirmeden bunları sentezleyerek yeni ürünler ortaya çıkarması Türk mutfağının diğer mutfaklardan ayrı bir yere ve haklı bir üne sahip olmasının en temel sebebi olduğu rahatlıkla söylenebilir.

Balkan coğrafyasına ait yemek kültürleri gastronomi açısından değerlendirildiğinde Türk mutfağına yakın mutfaklar olduğu sonucuyla karşılaşılmaktadır. Bu çerçevede bugün restoran ve benzer işletmelerin menülerinde yer almasının, uygun olacağı kanısına varılmıştır. Özellikle üniversitelerin gastronomi bölümlerinde bu yemekler “Balkan Yemekleri” adı altında ders müfredatlarına eklenebilir. Böylece bu yemeklerin kaybolmaması sağlanacaktır. Gastronomi turizmi adı altında Türkiye’de Balkan Göçmen Yemekleri turistlere sunulabilir veya yöresel Pazar adı altında Balkan Göçmenlerine özgü pazarlar kurularak bu kültürün canlanması sağlanabilir. Özellikle Bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürünün tarihi, yaşanan olaylar ve göçler sonucunda ortaya çıkan ve halen yaşayan bir kültürdür. Geçmiş dönemlerde 500 yıl Türkiye-Bulgaristan etkileşiminin yaşandığı bu kültürün gastronomi açısından araştırılarak kayıt altına alınması, Türk mutfak kültürü için de önemli bir inceleme alanı olacaktır. Aksi takdirde bu kültür yemeklerinin zamanla kaybolup gitmesi de yadsınamaz bir gerçektir. Bunun yanında düzenlenen Balkan festivalleri ve şenlikleriyle iki kültürde bulunan ortak damak tatlarının tanınması sağlanmıştır. Bu gibi festival ve şenliklerin yapılması yetkili kurumlarca teşvik edilmelidir. Çünkü özellikle Balkan mutfağı birçok Osmanlı yemeğini ve ritüellerini halen bünyesinde taşımaktadır. Ayrıca Türkiye coğrafyasında büyük bir öneme sahip olan geleneksel Türk mutfak kültürünün kaynağını oluşturan yöresel mutfakların ve geleneksel yemeklerin uluslararası platformlarda etkili bir tanıtımının yapılması kültürel mirasın ve Türk mutfağının tanınırlığının artırılması yönünde katkı sağlayacaktır. Turizmin önemli bir alanı olan gastronominin canlandırılmasıyla Türk turizminin de önem kazanması yadsınamaz bir gerçektir. Çünkü gastronomi, sürdürülebilir turizm kapsamında büyük bir öneme sahiptir. Yerli ve yabancı turistler, son dönemlerde bir bölgenin coğrafi işareti olan ve tanınan yiyecek ve içecekleri yerinde tadabilmek, üretildiği yerleri ve yapım aşamalarını gözlemleyebilmek için o bölgeleri sıklıkla tercih etmeye başlamışlardır.

Bölgelerin yiyecek içecek kültürünü görmek için o bölgelere seyahat eden turistler, bölgenin alternatif turizm kaynaklarının da tanınmasına ve bu kaynakların gelişimine katkı sağlayacaklardır. Bugün yaşanan küreselleşme olgusunun etkisi ve diğer dünya mutfaklarından etkilenmelerin yaşanması ayrıca fastfood gibi bazı akımların da Türk mutfağına girmesiyle mutfak kültürü eski özelliklerini kaybetmeye başlamıştır. Türk mutfak kültürünün yaşaması, gelecek kuşaklara aktarılması ve geleneksel Türk mutfağına devamlılığı hususunda çalışmalar yapılmalıdır. Birçok Osmanlı lezzetini bünyesinde barındıran eski Üsküp bölgesine geziler düzenlenmeli, bölgede özgün Osmanlı lezzetlerini sunan lokantalar ve restoranlar incelenmelidir. Böylece Türk gastronomisine katkı sağlanacağı düşünülmektedir.



## KAYNAKÇA

### 1. Kitaplar

- Akman, Mehmet, Mustafa Mete (1998). Türk ve Dünya Mutfakları, Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Aktepe, Münir (2002). Kosova. İslam Ansiklopedisi, C. 26, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Altaş, Aysu (2017). Güney Avrupa Mutfağı, Ankara: Detay Yayıncılık, 139-190.
- Arat, Rahmeti. Reşit (1947). Kutadgu Bilig, Ankara: TDK Yayınları.
- Arı, Kemal (2009). İzmir'den Bakışla Türk Ticaret-i Bahriyesi ve Mübadele Gemileri: Lozan'dan Kabotaja. Deniz Ticaret Odası İzmir Şubesi Yayınları.
- Arı, Kemal (2010). Büyük Mübadele: Türkiye'ye Zorunlu Göç. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Arı, Bülent (2010). Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri. I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyum Kitabı. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.
- Anbar, Elif Nur (2018). "Osmanlı İmparatorluğu Bünyesindeki Etnik Kimlik Unsurlarının Divan Edebiyatına Yansıması" Motif Vakfı Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu, Çanakkale. 742-749.
- Argılı, Elif (2005). Elif'in Mutfağından Ağzınıza Layık 400 Tarif. İstanbul: Omega Yayınları.
- Atalay, Besim (1940). Divanü Lugat-it Türk Tercümesi, Ankara: TDK Yayınları. C. II.
- Barkan, Ömer Lütfi (1991). Çiftlik. İslam Ansiklopedisi, Ankara: MEB, 392-397.
- Barkan, Ömer Lütfi (1993). Kolonizatör Türk Dervişleri, İstanbul: Hamle Yayınları.
- Baykara, Tuncer (2001). Türk Tarihine Bakışlar. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baysal, Ayşe (1990). Beslenme Kültürümüz. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, Ayşe (1993). Beslenme Kültürümüz. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1230.
- Bilge, Mustafa L. (1991). Arnavutluk. İslam Ansiklopedisi. İstanbul: Diyanet Vakfı Yayınları, C.3, 383-390.

- Bilge, Mustafa L. (2011). Arnavutluk. İslam Ansiklopedisi. C. 3, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Bilgin, Arif (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, Bilgin, Arif ve Samancı, Özge (Ed). Türk Mutfağı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları,
- Bozboru, Nuray (1997). Osmanlı Yönetiminde Arnavutluk ve Arnavut Ulusçuluğu'nun Gelişimi, İstanbul: Boyut Kitapları, 1-282.
- Castellan, Georges (1995). Balkanların Tarihi, çev. Ayşegül Yaraman-Başbuğu, İstanbul: Milli Yayınları.
- Ciğirim, Nevin. (2001). Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. Toygar, Kamil. Türk Kültürü Üzerine Araştırmalar (içinden), Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 49-61.
- Çelik, Yalçın, S. D. (2008). Kosova'da Çağdaş Türk Edebiyatı; 1951-2008", Prizren: Doğru Yol Türk Kültür Sanat Derneği.
- Davidson, Alan (2014). The Oxford Companion To Food, Oxford University Press, 350-921.
- Danışman, Zuhuri (1966). Osmanlı İmparatorluğu Tarihi, C. XIV, İstanbul: Zuhuri Danışman Yayınevi.
- Emgili, Fahriye (2005). Türk Yunan Nüfus Mübadelesinin Mersin'in Sosyo-Ekonomik Yapısına Etkileri. Tarih İçinde Mersin Kolokyumu II, Mersin: Mersin Üniversitesi Yayınları.
- Emgili, Fahriye (2012). Boşnakların Türkiye'ye Göçleri 1878-1934, İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.
- Eren, Ahmet Cevat (1966). Türkiye'de Göç ve Göçmen Meseleleri: Tanzimat Devri İlk Kurulan Göçmen Komisyonu, Çıkarılan Tüzükler, İstanbul: Nurgök Matbaası.
- Ergin, Muharrem (2009). Orhun Yazıtları, İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Eröz, Mehmet (1977). Türk Kültürü Araştırmaları. İstanbul: Kutluğ Yayınları.
- Ersoy, Yasemin (2002). Türk Mutfak Kültürü, Türkler, Cilt: IV, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 222-229.
- Genç, Reşat (2008). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Ed: Sabri Koz. Cilt I. İstanbul: Kitabevi Yayınları,
- Gökaçtı, Mehmet, Ali (2001). Geographika-Yeniden Keşfedilen Yunanistan. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Gözaydın, Fevzi Ethem (1948). Kırım, Kırım Türklerinin Yerleşme ve Göçmeleri, İstanbul: Vakıf Matbaası.

- Gürsoy, Deniz (2004). Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Gürsoy, Deniz (2019) Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Güveloğlu, Ali (2018). Antik Çağ'da Beslenme ve Damak Tadı, İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Güveloğlu, Ali (2019). Antik Çağ'ın Damak Tadı Düşkünü Yazarları. Tarih ve Gelecek Dergisi, 5(2): 256-272.
- Hadžiosmanović, Limija (2007). Bosnian Cook, Sarajevo: Sejtarija Publisher.
- Hacısalihoglu, Mehmet (2003). Makedonya, TDVİA, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları: 437- 444,
- Hacısalihoglu, Mehmet (2009). Sırbistan İslam Ansiklopedisi, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Hacısalihoglu, N. E. (2010). Osmanlı Döneminde Balkanlar 1774-1914". İstanbul: İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi.
- Hacısalihoglu, Mehmet (2013). Yunanistan, İslam Ansiklopedisi, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı, 586-593.
- Halaçoğlu, Yusuf (1992). Bulgaristan. İslam Ansiklopedisi, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Hatipoğlu, Ayşe (2013). Güney Avrupa Mutfakları, Uluslararası Gastronomi Temel Özellikler Ortak Menüler ve Reçeteler. Ankara: Detay Yayıncılık, 166-185.
- Hatipoğlu, Ayşe (2014). "Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Değerlendirilmesi". Doktora Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Işın, Priscilla M. (2014). "Osmanlı Mutfak İmparatorluğu", İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, Priscilla, M. (2018). "Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi". İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kafesoğlu, İbrahim (1992). Selçuklu Tarihi. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları: 2141, Bilim ve Kültür Eserleri Dizisi, Tarih Dizisi: 11. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Kadıoğlu, Ç.N. (2010). Ortak Gelenekleriyle Türk ve Makedon Mutfak Kültürü Kalpaklı, M., Oğuz, Ö., Koneska, E. ve Sönmez Demirkol, N. (Ed.), Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri Kitabı İçinde (s.79-99). Ankara: Unesco Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.
- Karal, Enver, Ziya (1999). Osmanlı Tarihi. Nizam-ı Cedid ve Tanzimat Devirleri (1789 -1856). Ankara: TTK Yayınları.

- Karpat, Kemal H. (2003). Osmanlı Nüfusu (1830-1914): Demografik ve Sosyal Özellikleri. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Karpat, Kemal, H. (2004). Balkanlar'da Osmanlı Mirası Ve Ulusculuk. İstanbul: İmge Yayınları.
- Karpat, Kemal H. (2010). Osmanlı'dan Günümüze Etnik Yapılanma ve Göçler. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Kırtunç, Ayşe, Erkan Kırtunç (1990). Ege Bölgesi Ot Yemekleri, Halk Kültürü Araştırmaları-Türk Mutfağı Özel Sayısı, 1990/1, Ankara: Kültür Bakanlığı HA- GEM Yayınları.
- Kut, Günay (2002). Türklerde Yemek Kültürü. Türkler. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 215-221.
- Kurnaz, Alper (2016). İngiliz ve Balkan Mutfakları. Yılmaz, Hakan. (Ed). "Dünya Mutfakları I. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi. 82-106.
- Livius, Titus (1999). Roma Tarihi, çev. Sabahat Şenbark, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Maxim, Mihai (2008). Romanya, İslam Ansiklopedisi, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Malcolm, Noel (1999). Kosovo A Short History, Londra: Papermac Yayınevi.
- Moacanin, Nenad (1998). Hırvatistan, İslam Ansiklopedisi. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.
- Neumann, K. Christoph (2006). Soframız Nur Hanemiz Mamur-Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak' İçinde S. Faroqhi, C. K. Neuman (Ed), 18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat: İstanbul: Kitap, 149-184,
- Özey, Ramazan (2016). Balkanlar ve Balkan Ülkeleri Coğrafyası. Ankara: Pegem Akademi. 1-445.
- Öztürk, Mustafa (2017). Tarihte Meydana Gelen Göçlerin Sebepleri ve Sosyo-Ekonomik Sonuçları. Geçmişten Günümüze Göç III. Samsun: Canik Belediyesi Kültür Yayınları.
- Özfatura, Mustafa Necati (1998). Hedefteki Ülke: KOSOVA, İstanbul: İzci Yayını.
- Peşteli, Selma (2006). Boşnak Yemekleri. İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Plunkett, Richard, Maric Vesna, Oliver Jeanne (2006). Western Balkan Londra: Lonely Planet Publications.
- Samancı, Özge, Croxford Sharon (2006). XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı, İstanbul: Medyatik Yayınları, 18-178.
- Soysü, Hale (1992). Kavimler Kapısı. İstanbul: Kaynak Yayınları.

- Sürücüoğlu, Metin Saip, Ayşe Özfer Özçelik (2005). Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Cilt-12. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı. Ankara: Birlik Matbaacılık, 7-54.
- Škaljić, Abdullah (1965). Turcizmi u Srpskohrvatskom Jeziku. Sarajevo: Svjetlost Publisher.
- Şavkay, Tuğrul (2000). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Tezcan, Mahmut (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları: Türk ve Yabancı Mutfaklarına Genel Bakış. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Terzi, Arzu, Tozduman (2021). Osmanlı Sosyal Tarihi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi Yayınları.
- Turan, Osman (1979). Türk Cihan Hakimiyeti Mefkuresi Tarihi. İstanbul: Nakışlar Yayınevi.
- Turan, Sinan Namık (2015). “Seyahatname’den Yansıdığı Biçimiyle 17. Yüzyıl Arnavutluk Şehirlerinde Kimlik Kültür ve Toplumsal Yapılar” Sosyoloji Konferansları, 51 (1). 83-106.
- Türkdoğan, Orhan (1997). Etnik Sosyoloji, İstanbul: Timaş Yayınları.
- Uğurlu, Kaplan (2015). The Impacts of Balkan Cuisine on the Gastronomy of Thrace Region of Turkey. Gastronomy and Culture Journal. 43-66.
- Ünsal, Artun (2003). Osmanlı Mutfağı, Yemek Kitabı. İstanbul.
- Ünsal, Artun (2011). İstanbul’un Lezzet Tarihi, Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri. İstanbul: NTV Yayınları.
- Yerasimos, Marianna (2005). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yerasimos, Marianna (2010). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. 14. Baskı. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yerasimos, Marianna (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. 13. Baskı. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Yılmaz, Aydın (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.

## **2. Makaleler, Bildiriler, Diğer Basılı Yayınlar**

- Abalı, İsmail (2017). “İşlevleri Bağlamında Mutfak Eşyaları”. Ulakbilge, 5(10): 383-392.
- Acaroğlu, M. Türker (2007), “Türk Mutfağı ve Yemeklerinin Bulgaristan’daki Etkileri”. IQ Kültür ve Sanat Yayıncılık, 158(2): 45-92.



- Akçiçek, Eren (1994). "Girit Türklerinin Mutfağı, Yedikleri Otların Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi". *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*, 33 (386): 21-28.
- Albayrak, Aslı (2013). "Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına ilişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma." *Journal of Yaşar University*, 30(8): 5049-5069.
- Alievska, Melahat (2010). "Geleneksel Makedon ve Türk Mutfağında Türkçe Kökenli Ortak Yemek İsimleri". Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri, Ankara.
- Arı, Kemal (1990). "1923 Türk-Rum Mübadele Anlaşması Sonrasında İzmir'de Emval-i Metruke ve Mübadil Göçmenler." *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, VI(18): 627-657.
- Arı, Kemal (1990). "Yunan İşgalinden Sonra İzmir'de 'Emval-İ Metruke' Ve Fuzuli İşgal Sorunu". *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, VI(18).
- Arlı, Mine, Hüseyin Gümüş (2007). "Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar" *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. Ankara: 143-158.
- Artun, Erman (2007). "Güney-Doğu Avrupa'da Osmanlı ve Osmanlı Sonrası Türk Uygarlıklarının Öteki Uygarlıklara Halk Kültürü Yönünden Karşılıklı Etkileşimi", *Uluslararası Güneydoğu Avrupa Türkoloji Sempozyumu*, Zagreb.
- Arman, Adem (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Atik, Ezgi, Emre, Atik (2020). *Türk Mutfak Kültürüne Katkısı Bakımından Göçler: Selanik Mübadilleri Üzerine Bir Araştırma*, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2): 261-277.
- Akın, Galip, Vahdet Özkoçak, Timur Gültekin (2015). "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi." *Antropoloji*, (30):43-44.
- Akkuş, Çetin, Selda Yordam (2020). "Kastamonu Yemek Kültürünün UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Kriterleri Kapsamında İncelenmesi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (2). 915-936.
- Aslan, Margareta (2018). "Turkish Flavours in the Transylvanian Cuisine", In *Earthly Delights Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe*, (4):99-126.
- Akova, Sibel (2012). "Balkan Savaşları'ndan Günümüze Batı Balkanlar ve Kültürlerarası İletişim Bağlamında Türkiye ile İlişkiler", *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, (2): 170-201.
- Bayraktar, Zülfikar. (2014). "Gelenek'in Aktarımında Ve Yaşatılmasında Göçmen Sivil Toplum Kuruluşlarının Rolü". *Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*. 2(3): 193-206.

- Berber, Oktay. (2009). "Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler". Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2(10): 1-11.
- Bedir, Ömer (2020). "Osmanlı İmparatorluğu'yla İlişkileri Bağlamında Voyvodalıklardan Modern Romanya'ya: Osmanlı-Romanya Diplomatik İlişkileri (1878-1908)". Artuklu İnsan ve Toplum Bilim Dergisi, 5(2): 56-72.
- Bilgin, Arif. (2011). "Osmanlı Mutfak Kültürü" Akademik Araştırmalar Dergisi, 47-48: 229-245.
- Birer, Selma (1990) "Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu". Beslenme ve Diyet Dergisi, 251-260.
- Bulut, Samuray Hakan (2019). "Homeros'un Odesa'sında Geçen Gastronomi Öğeleri Üzerinden Antik Yunan Yemek Kültürüne Genel Bakış". TJSS The Journal of Social Science, 3(5): 331-338.
- Bucak, Turgay, Oğuz Taşpınar (2014). "Türk Mutfağında Deniz Kültürünün Yeri Ve Önemi". International Journal of Human Sciences, 11(1): 551-568.
- Can, Rafet Reyhan (2021). "Romanya'da Modernizasyon ve İşgücü Kıtlığı Arasında Tarımsal Sorunlar ve Çözüm Önerileri." Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 22(40): 603-632.
- Can, Fuat (2013). Balkanlar'da Milliyetçilik ve Kosova'nın Bağımsızlık Süreci. Yüksek Lisans Tezi. İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Malatya.
- Canım, Rıdvan (2014). "Balkan Gezi Notları, Bir Üsküp Masalı". Balkan Araştırma Enstitüsü Dergisi, 3(2): 167-187.
- Canbolat, Cihan, Melek Yaman (2017). "Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi". Journal of Tourism And Gastronomy Studies, 5(1): 96-104.
- Çaksu, Ali (2019). "Bir Siyasi İçecek Olan Türk Kahvesi". Selçuk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Dergisi, (41): 369-386.
- Çelik, Yalçın, S.D. (2011). Ortak Kültürlerden Ortak Tatlar: Kosova Mutfağı", Milli Folklor Üç Aylık Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi, 89: 282-295.
- Çelik, Muhabbet, Menekşe Cömert (2018). Saraybosna'da Görevli Askeri Personelin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 1(2018): 104-121.
- Çetin, Şule (1993). Turizm Endüstrisine Mutfak elemanı Yetiştirmeye Yönelik Eğitim Programlarının Değerlendirilmesi. Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
- Çolak, Filiz (2013). "Bulgaristan Türklerinin Türkiye'ye Göç Hareketi". Tarih Okulu Dergisi, XIV: 113-114.

- Cömert, Menekşe, Özlem Kızılkaya, Fügen Durlu-Özkaya (2009). “Türk Mutfağında ve Turizm İşletmelerinde Salebin Yeri”. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya.
- Daşi, Suat (2015). “Kosova’da Tarım Sektörü ve Rekabet Gücü”. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Demirel, Muammer (2008). Türkiye’de Bosna Göçmenleri. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 12(2): 285-306.
- Demirel, Hüsne, Seren Baydan (2017). “Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması”. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 5(3): 343-358.
- Demirgöl, Furkan (2018). “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”. Uluslar arası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1): 105-106.
- Deniz, Emel (2011). Türkiye’ye Pomak Göçleri. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Diker, O., Deniz, T., Çetinkaya, A. (2016). “History of Turkish Cuisine Culture and the Influence of the Balkans”. IOSR Journal of Humanities And Social Science (IOSR-JHSS), 21(10): 01-06.
- Dikkaya, Fahri (2011). “Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Simit ve Simitçiler”. Milli Folklor Dergisi, 23 (92), 72-76.
- Durmaz, Mustafa (2015). “Makedonya Sorunu ve Yunanistan’ın İsim Uzlaşmazlığı.” ASSAM Uluslararası Hakemli Dergi (ASSAM - UHAD) ASSAM International Refereed Journal, (3): 59-68.
- Duman, Gökmen, İlkay Yılmaz, Arda Er (2021). “Geleneksel Yemeklerde Dekonstrüksiyon Tekniği Kullanılarak Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz-“Çorum Alaca” Örneği”. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 9(2): 1318-1338.
- Düzgün, Ertuğrul, Fügen Durlu Özkaya (2015). “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 41(2015): 46.
- Efe, Haydar (2018). “Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye’de Yaşanan Göçler ve Etkileri”. Sosyal Bilimler Metinleri, 1: 16-27.
- Ertaş, Yasemin, Makbule Gezmen-Karadağ (2013). “Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2(1): 117-136.
- Erdoğan, Eralp (2010). Türkiye Selçukluları Mutfağı. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Eskiyörük, Diğdem (2016). Antik Çağda Zeytin ve Zeytinyağı: Kilikya Bölgesi Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue, 1: 228-243.

- Ege, İlhan (2014). “Mikro Kredi ve Yoksulluğun Azaltılması: Makedonya ve Türkiye Karşılaştırması”. International Conference on Eurasian Economies Karaman.
- Fereli, Simay, Ömür Alyakut (2018). “Dünya Kültür Mirası Listesine Alınan Tarihi Uzunköprü İlçesinin Somut Olmayan Kültürel Mirası: Geleneksel Yemekleri, Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi, 2 (2). 476-494.
- Gavrilova, Rayma (2005). “Bulgaria Golden Fruits From The Orchards”. Culinary Cultures of Europe. Identity, Diversity, 95-102.
- Genç, Reşat (1982). “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi, 31: 57-68.
- Girgin, Göksel Kemal, Özkan Demir, Vahide Çetinkaya (2017). “Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı” Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2017.
- Güldemir, Osman. (2014). “Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme”. Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi. Kuşadası, Aydın: 346-358.
- Güler, Sibel (2007). “Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel bir Değerlendirme”. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya: 18-28.
- Güler, Sibel (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26: 24-30.
- Gökçel, Ragıp (2014). “Effects of Cultural Interactions between the Romanian and Turkish Peoples, as Reflected on the Romanian Language”. International Conference on Social Sciences. Bucharest, Romania: 3-5.
- Gökçel, Ragıp (2014). ”Romen-Türk Kültürel Etkileşiminin Romen Diline Yansımaları”. Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi, (2): 67-71.
- Hastaoğlu, Emre, İbrahim Tuğkan Şeker (2019). Kuzu Etinin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri”. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 8(1), 660-669.
- Hatemi, Hüsrev (1996). Beslenme ile Kültür İlişkisi”. Sanat Dünyamız, 60-61: 125-129.
- Haydaroğlu, İlknur. (2003). “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar” Ankara Üniversitesi Dergisi, 22(34): 2-9.
- Husic, Alma (2017). Bosna Hersek Seona Köyü’nün Halk Edebiyatı ve Folklor Ürünlerinin İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bursa.

- İyiyol, Fatih., (2010). "The Effect Of Turkish Culture On Bosnian Culture Exemplified By Food Culture", 2 nd International Symposium On Sustainable Development, 8 (9). Burch University, Sarajevo, 469-474.
- İyiyol, Fatih, Alena Çatoviç (2012). "Sevdalinkalarda Türk-Boşnak Halk Kültürünün Ortak Unsurları. Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim." Teke Dergisi, 1(1): 246-264.
- İğüs, Esmâ (2016). "Balkanlar'dan Anadolu'ya Boza ve Türleri ile Türkiye'deki Balkan Kökenli Bozacılar", Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 6 (1). 101-111.
- Karaca, Oya Berkay, Oya Yıldırım, Celil Çakıcı A. (2014). "Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği". Journal Tourism and Gastronomy, 3(13).
- Kalkan, Aytekin (2019). "Didim ve Çevresinin Tarihine Geleneksel Mutfak Kültürü Açısından Bakış: Zeytin/ Zeytinyağından Elde Edilen Yiyecekler ve Unutulmakta Olan Bir Tat: Kaşopita" Adnan Menderes Üniversitesi MYO.
- Kader, Buse Çelik (2020). Destinasyon Pazarlamasında Yöresel Mutfak Kültürünün Etkinliği, Üsküp Mutfak Kültürü. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kahraman, Cahit, İlhan Güneş, Nanae Kahraman (2017). "1989 Göçü Sonrası Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültüründeki Değişim". Göç Dergisi, 4(2): 227-245.
- Kalazic, Zorislav, M.L. Simić, Jasna Horvat (2010). "Kıta Hırvatistan'da Şarap Pazarı Segmentasyonu". Gıda Ürünleri Pazarlama Dergisi, 16(3): 325-335.
- Kasar, Hüsnü (2021). "Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi", Journal of Humanities and Tourism Research, 11(2): 347-358.
- Kasapoğlu, Türkan (1988). "Girit Yemekleri". Alacarte, Ekim 1988: 36- 38.
- Kızıldemir Özgür, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler". Aibü Sosyal Bilimler Dergisi, 14(3).
- Kızıldemir, Özgür, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık (2017). "Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Özellikleri ve Yaşanan Değişimler". VI. Ulusal II: Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Gaziantep: 349-356.
- Kocaman, Mehmet Levent (2016). "Afro-Avrasya Halklarının Kaynaşması İçin, Afro-Avrasya Ülkeleri Arası Sosyo-Kültürel Entegrasyon Sürecinin Oluşturulması", Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, (4): 458-466.
- Kök, Alperen, Alper Kurnaz, Hande Akyurt Kurnaz, Selda Karahan (2020). "Ege Otlarının Yöresel Mutfaklarda Kullanımı", Journal of Tourism Intelligence and Smartness, 3 (2), 152-168.

- Közleme, Olgun (2012). “Türk Mutfak Kültürü ve Din”. Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Levent, Zeynel (2013). “Tarihi Süreçte Kosova”. Ankara Üniversitesi Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi, (52): 853-874.
- Maden, Fahri (2011). “Arnavutluk’un Bağımsızlık Süreci (1877-1913)”, Avrasya Etütleri, 39(1): 155-196.
- Mankan, Esra (2012). “Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği”, Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Merdol, Türkan Kutluay (1998). “Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları”. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, 135-143.
- Marinkovic, Mirjana (2012). “Sırp Kültüründe Osmanlı Damgası”. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, (Balkan Özel Sayısı-II), 5(9): 44-56.
- Muhaxheri, Nuran (2016). “Malta Kosova Türklerinin Halk İnançlarında Doğum, Evlenme ve Ölüm.” 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara.
- Nureski, Djuneis (2016). “Osmanlı’dan Günümüze Makedonya’daki Türk Kültürü ve Makedonya’nın Türk Kültür Tarihindeki Yeri ve Önemi”. Avrasya Etütleri, 50 (2): 352-386.
- Oral, Mehmet Zeki (1957). “Selçuk Devri Yemekleri-II.”, Etnoğrafya Dergisi, 2: 29-34.
- Orhonlu, Cengiz (1964). “Balkan Türklerinin Durumu”, Türk Kültürü, 22: 49-54.
- Ögel, Bahaeddin (1982). “Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri”. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara.
- Önçel, Sibel (2015) “Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(4): 33-44.
- Özer, Çağla, Aslı Albayrak, Cansu Ağan, (2021). “Türkiye’de Yaşayan Boşnaklar ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma.” Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 23(1): 407-428.
- Özder, Adem (2012). “Bosna-Hersek Cumhuriyetinde Coğrafyanın Halk Kültürüne Etkisi”. Marmara Coğrafya Dergisi, (25): 213-237.
- Özkan, Nevzat (2013). “Pastırma Sözü Üzerine.” Dil Araştırmaları, (13): 45-55.
- Özkaya, Durlu Fügen, Seren Baydan, Behiyenur, Kirazcı, Ünal. (2020). “Balkan Mutfağı ve Türk Mutfağı Etkileşimleri”. International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism, 8(10).
- Reyhan, Rafet Can (2021). “Romanya’da Modernizasyon Ve İşgücü Kıtlığı Arasında Tarımsal Sorunlar ve Çözüm Önerileri”. Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi. 22(40): 603-632.

- Rodoplu, Fatma (2013). "Türklerin Balkanlardaki Manevi Nüfuzu Olan Şeyh ve Dervişlerin Önemi: Demir Baba Örneği". Balkan Araştırma Enstitüsü Dergisi, 2(2): 117-118.
- Sarı, Bahtiyar Dilara, Nilüfer Tetik (2019). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Bulgaristan Göçmenlerinin Yemek Kültürü". Anasay, (8): 73-88.
- Saatçi, Meltem Begüm (2004). "Makedonya Sorunu 1903-1913". Doktora Tezi. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Antalya.
- Sarı, Elif (2011). "Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek: Geçmişi, Bugünü ve Yarını". Milli Folklor, 23(90): 185-194.
- Sarıkaya, Erdem (2019). "Türk Mutfak Kültürü'nün Şiire Yansıması Bağlamında Ravzi'nin Pilav Kasidesi". Rumeli Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi, (16): 319-327.
- Saçılık, Yıldırım, Melehat, Samet Çevik, Aytaç Toptaş (2018). "Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası", Journal Of Tourism and Gastronomy Studies. 300-319.
- Sancaktar, Caner (2011). "Balkanlarda Osmanlı Hakimiyeti ve Siyasal Mirası". Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi, 2(2): 3-8.
- Samancı, Özge (2020). "Seyahatnamelere Göre 19. Yüzyılda Balkan Yarımadası'nda Yemek Kültürü". Yemek ve Kültür, 61: 10-20.
- Solmaz, Yasemin, Dilek Dülger Altın (2018). "Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme." Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi. 1(3).
- Sürücüoğlu, Metin Saip (1999). "Osmanlı İmparatorluğunda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri". Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, 49-81.
- Sürücüoğlu, Metin Saip, Ayşe Özfer Özçelik (2008). "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi." 38. İcanas Kongresi. (10-15 Eylül 2007). Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları, Ankara: Korza Yayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti., 1289-1310.
- Sevinti, Serra Nur (2018). "Balkan Savaşları ve Türk Milliyetçiliğinin Doğuşu". Tarih Kritik Dergisi, 4(1): 70-73.
- Seçim, Yılmaz (2018). "Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi" Turizm Teori ve Araştırma Dergisi, 4(2): 122-132.
- Şahin, Seyhun (2014). Türkiye Bulgaristan İlişkileri Çerçevesinde Razgrat Olayı ve Türk Kamuoyuna Yansımaları. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Şanlıer, Nevin (2005). "Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri." Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 25(1): 213-227.

- Şanlıer, Nevin, Menekşe Cömert, Fügen Durlukaya Özkaya (2012). “Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı”. Millî Folklor, 24(94): 152-161.
- Şakiroğlu, H. Mahmut (2001). “Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Osmanlı Devleti’nde Şarap Üretim ve Tüketimi Üzerine Bazı Notlar”, Yayın No:29.
- Şıvgın, Hale (2003). “Arnavutlarda Milli Bilincin Gelişme Sürecinde Yaşanan Siyasi Olaylar”, Türk Dünyası Araştırmaları, 147: 132-136.
- Taş, Demet, Mustafa Aksoy (2020). “Edirne’nin Sınır Köylerinde Yaşayan Pomak ve Muhacirlerin Yemek Kültürü Üzerine Bir İnceleme”. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(4): 2565-2587.
- Talas, Mustafa (2005). “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”. Türkiyat Araştırmaları Dergisi, (18): 273-283.
- Tayfur, Kemal (2012). “Balkan Göçü 1912-2012 Yüz Yıllık Sürgün”, Atlas Dergisi, 236.
- Tansü, Yunus Emre, Semra Çerkezoğlu (2020). “Bulgarların Kökeni ve Bağımsızlık Hareketleri”. Asia Minor Studies, 8(2): 490-500.
- Tekeli, İlhan (1990). “Osmanlı İmparatorluğu’ndan Günümüze Nüfusun Zorunlu Yer Değiştirmesi”. Toplum Bilim, 50: 49-71.
- Tezcan, M. (1997), “Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 20: 139-146.
- Tikici, Mehmet, Selma Karatepe, Orhan Erdem (2009). “Balkanlarda Türk Kültürü: Osmanlı Sonrası Kosova’da Yaşayan Türklerin Kültürel Özellikleri ve Türkiye ile İlişkileri Üzerine Bir Değerlendirme”. I. Uluslararası Balkanlarda Tarih ve Kültür Kongresi. Priştine, Kosova.
- Tunçdöken, Funda (2009). “Zeytinbağı (Tirilye)’nin Renkli Yemek Mirası”. Uludağ Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 10(16): 159-166.
- Türkdoğan, Orhan (1962). “Seçilmiş Bazı Yerli Ve Göçmen Zümreler Üzerinde Sosyal Değişme Modelleri”. İÜİF Dergisi, XXII(3-4).
- Toygar, Kamil (2001). “Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler”. Ankara, Yayın (29).
- Ural, Selçuk (2014). “Balkanlarda Aşırı Milliyetçiliğin Gölgesinde Kosova ve Bağımsızlık”. Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(1): 149-180.
- Uğurkan, Ersin, Tülay Üzümcü, Ömür Alyakut (2017). “Kocaeli Çevresindeki Muhacirlerin Kent Gastronomisine Yapmış Olduğu Katkılar” Kocaeli Tarihi Sempozyumu. 1821-1835.



- Uysal, Enver (2009). “Üsküp’te Müslümanlar: Dini ve Etnik Kimlik Bağlamında Sosyolojik Bir İnceleme” Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Derneği, 18 (1). 591-608.
- Ünver, Süheyl (1952). “Fatih Devri Yemekleri”, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- Ünver, Süheyl (1982). “Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılar’da Yemek Usûlleri ve Vakitleri”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, (Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1-13.
- Weichselbaum, Elisabeth, Bridget Benelam, Helena Soares Costa (2005). “Traditional Foods in Europe”. European Food Information Resource, (6): 30-31.
- Yar, Hülya Serpil (2008). Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri. Yüksek Lisans Tezi. Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yalçın, Emrullah (2009). “Türk Bulgar Ortak Kültürü” Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi, (43): 555-576.
- Yayla, Yasemin (2001). Kanuni Sultan Süleyman Devri Osmanlı Devleti’nde Bürokratik Yapı. Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta.
- Yıldırım, Seyfi. (2012). “Balkan Savaşı Sonrası Göçlerin Türkiye Nüfuzuna Etkileri”. Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi, 8(16).
- Yiğit, Ali (2015). “Balkan Yarımadasının Beşeri Coğrafya Özellikleri ve Türk ve/veya Müslüman Varlığı”. Yeni Türkiye, (66): 943-971.
- Yılmaz, Gül, Sinem Akman, (2018).” Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(4): 852-872.
- Zafera, Huriye (2019). “Geçmişten Günümüze İstanbul Mutfağına Etki Eden Rum, Ermeni Mutfağı ve Diğer Etnik Kültürler”. Doktora Tezi, Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

### **3. Elektronik Kaynaklar**

- Bağlan, Burak (2020). Boşnak Böreği, Sarajevo. (Busatour Koleksiyonu). Erişim Tarihi: 24.06.2021.
- Bağlan, Burak (2021). İçi Peynir Dolu Meşhur Kosova Biberi, Sarajevo. (Busatour Koleksiyonu). Erişim Tarihi: 24.06.2021.
- Bağlan, Burak (2021). Boşnak Kahvesi. Sarajevo. (Busatour Koleksiyonu). 26.05.2021.

- Alkır, Yağmur (2021). Bosna Hersek Yemek Kültüründe Osmanlı Etkisi, Burch Üniversitesi Edebiyat Konferansı, <https://gediz.academia.edu/yagmuralk%C4%B1r> Erişim Tarihi:24.05.2021.
- Altınay, Sami (2015). Saraybosna Yemek Rehberi, <https://gezipgordum.com/saraybosnada-ne-yenir/> Erişim Tarihi: 18.5.2021.
- Atila, Nedim (2013). Turkish Cuisine <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=31&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/balkan-mutfagi-31.html>. Erişim Tarihi: 20.5.2021.
- Atila, Nedim (2016). Boşnak Mutfağı. <https://www.bosnakmedya.com/Bosnak-Mutfagin-in-Temel-Ozellikleri/> Erişim Tarihi: 15.04.2020
- Başer, Halil (2019). Balkan Halkının Yıldızı Cevapi” <https://gastromanya.com/balkan-mutfagin-in-yildizi-cevapi/> Erişim Tarihi: 15.04.2020.
- Bayram, Talip. (2020). Arnavut Mutfağı. <https://analizgazetesi.com.tr/haber/arnavut-mutfagi-1496/> Erişim Tarihi: 22.5.2021.
- Bilgin, Arif (2002). “Osmanlı Devleti’nde Aşçıbaşı Tasvirinden Bir Örnek” “Osmanlı İstanbul’unda Yemek Kültürü”. C.(4). <https://istanbultarihi.ist/113-osmanli-istanbulunda-yemek-kulturu?hcb=1>, Erişim Tarihi: 20.05.2021.
- Caffetrend (2017). Makedonya’da Geleneksel Yemekler Mönüsü: <http://caffetrend.mk/meni-hrana/> Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- Daşçı, Semra (2021). Topkapı Sarayı in Discover Islamic Art, Topkapı Museum With No Frontiers. [http://islamicart.museumwnf.org/database\\_item.php?id=monument;isl;tr;mon01;24;tr.](http://islamicart.museumwnf.org/database_item.php?id=monument;isl;tr;mon01;24;tr;), Erişim Tarihi: 26.05.2021.
- Foster, Jane (2018). 10 dishes you cannot leave Croatia without trying. The Telegraph. <https://www.telegraph.co.uk/travel/destinations/europe/croatia/articles/croatia-best-dishes-food-to-try/> Erişim Tarihi: 18.05.2021.
- Gastromanya, (2016a). Arnavut Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler. <https://gastromanya.com/arnavut-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> Erişim Tarihi: 20.5.2021.
- Gastromanya, (2016a). Arnavut Mutfağı’nın Meşhur Yemeği Prizren Tava <https://gastromanya.com/prizren-tava-tarifi/> Erişim Tarihi: 18.03.2021.
- Gastromanya, (2016b). <https://gastromanya.com/kosova-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> Erişim Tarihi: 15.03.2021.
- Gastromanya, (2016c). Boşnak Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler. <https://gastromanya.com/bosnak-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> Erişim tarihi:12.05.2021.
- Gastromanya, (2016d). Hırvatistan Yemekleri: <https://gastromanya.com/hirvatistan-yemekleri/> Erişim Tarihi: 15.03.2021.

- Gastromanya, (2016e). Sırbistan’da Nerede, Ne Yenir?:  
<https://gastromanya.com/sirbistanda-nerede-ne-yenir/> Erişim Tarihi: 16.03.2021.
- Gastromanya, (2016f). Bulgar Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler:  
<https://gastromanya.com/bulgar-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> Erişim Tarihi: 17.03.2021.
- Gastromanya, (2016g). Romen Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler:  
<https://gastromanya.com/romen-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> Erişim Tarihi: 15.03.2021.
- Gastromanya, (2016h). “Yunan Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler”.  
<https://gastromanya.com/yunan-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/> 16.03.2021.
- Invest Bulgaria. (2021). Kosova’da Lahana Yapraklarıyla Sarma:  
<http://www.investbulgaria.com/Sarmi.php> Erişim Tarihi: 01.01.2021.
- Lezzetgezegeni, (2021). “Petla Böreği” <http://www.lezzetgezegeni.com/?p=1078>  
Erişim Tarihi: 28.03.2021.
- Malathronas, John (2019). Best Greek food 24 of the tastiest selections. CNN Travel.  
<https://edition.cnn.com/travel/article/best-greek-food/index.html> Erişim Tarihi:21.04.2021.
- Mutfakkulturu, (2021). Türk ve Dünya Mutfağı Yemek Tarifleri ve Yemek Tanıtımları. Antik Çağlardan Günümüze Toplumların Mutfak Kültürü Üzerine Yazılar. Kategori: Romanya Yemekleri,  
<https://mutfakkulturu.com/category/romanya-yemekleri/> Erişim Tarihi: 15.03.2021.
- Mutfakkulturu, (2021). Türk ve Dünya Mutfağı Yemek Tarifleri ve Yemek Tanıtımları. Antik Çağlardan Günümüze Toplumların Mutfak Kültürü Üzerine Yazılar. Kategori: Sırbistan Yemekleri,  
<https://mutfakkulturu.com/category/sirbistan-yemekleri/> Erişim Tarihi: 17.03.2021
- Nasuhbeyoğlu, Tayfun (2008). Balkan Tarihine Genel Bir Bakış,  
[http://pusuladernegi.org/wp-content/uploads/balkan\\_tarihi.pdf](http://pusuladernegi.org/wp-content/uploads/balkan_tarihi.pdf) Erişim Tarihi:27.05.2021.
- Osmanlı İmparatorluğunda Aşçı Tasvirleri (Jean Baptiste Van Mour).  
<https://tr.pinterest.com/pin/708894797573674944/> Erişim Tarihi: 04.12.2020.
- Serbiatravel. National Tourism Organisation of Serbia. (2019).  
<https://www.serbia.travel/en> Erişim Tarihi: 25.05.2021.
- Trakya Turizm Rotası (2017). Lezzet Rotası. <http://trakyaturizmrotasi.com/wp-content/uploads/2016/11/TrakyaLezzet-Rotasi.pdf>. Erişim Tarihi: 02.07.2021.
- Trakyanet (2019). Makedonya Türkleri:  
<https://www.trakyanet.com/rumeli/makale/trakya-halklari/1454-balkan-turkleri.html?start=3> Erişim Tarihi: 07.02.2021.

Turuz (2017). Antik Yunanistan Yemek Kültürü,  
<https://turuz.com/book/title/Antik+Yunanda+Yemek+Kulturu-45s>

Erişim Tarihi: 17.5.2021.

Wikiwand. (2021). Arnavut Böreği Flia: Kosova Mutfağı  
[https://www.wikiwand.com/tr/Kosova\\_mutf%C4%9F%C4%B1?hcb=1](https://www.wikiwand.com/tr/Kosova_mutf%C4%9F%C4%B1?hcb=1)

Erişim Tarihi: 19.03.2021.



## ÖZGEÇMİŞ

Ezgi EKİNCİ, İlköğretim eğitimini Elazığ'da tamamlamıştır. Turizm eğitiminin temelini oluşturan lise eğitimini, Ankara Keçiören Etlik Anadolu Kız Meslek Lisesi Yiyecek İçecek bölümünü okuyarak 2012 yılında tamamlamıştır. 2013 yılında başladığı Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü 2017 yılında tamamlamıştır. 2019 yılından itibaren Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yüksek lisans programında eğitimine devam etmektedir. 2018-2019 yılında düzenlenen çeşitli kongreler içerisinde gastronomi turizmi, coğrafi işaret, kış turizmi ve menü psikolojisi konularına ilişkin bildiriler sunarak, makale ve kitap bölümleri ile akademik çalışmalarına devam etmektedir.