

"Anadolu'nun Mutfağı, Toprağın Bereketiyle Yoğrulan Bir Sanat Eseridir.

ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ

Yazarlar

Öğr. Gör. Sinan KESKİN

Öğr. Gör. Ercan POLAT

"Anadolu Mutfağı, Her Lokmasında Bir Hikaye,
Her Tarifinde Bir Tarih Saklar."



© Copyright 2024

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ne aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.

ISBN
978-625-375-138-8

Sayfa ve Kapak Tasarımı
Akademisyen Dizgi Ünitesi

Kitap Adı
Anadolu Mutfak Kültürü

Yayıncı Sertifika No
47518

Yazarlar
Sinan KESKİN
ORCID iD: 0000-0001-8054-5358
Ercan POLAT
ORCID iD: 0000-0003-2587-9309

Baskı ve Cilt
Vadi Matbaacılık

Bisac Code
CKB031000

Yayın Koordinatörü
Yasin DİLMEN

DOI
10.37609/akya.3347

Kütüphane Kimlik Kartı
Keskin, Sinan. Polat, Ercan.
Anadolu Mutfak Kültürü / Sinan Keskin, Ercan Polat.
Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2024.
205 s. : resim, tablo. ; 160x235 mm.
Kaynakça var.
ISBN 9786253751388

GENEL DAĞITIM
Akademisyen Kitabevi A.Ş.

Halk Sokak 5 / A Yenişehir / Ankara
Tel: 0312 431 16 33
siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

İçindekiler

BÖLÜM 1

GİRİŞ.....	1
Anadolu Mutfak Kültürünün Oluşumuna Genel Bakış	1
Gastronomi Kavramı ve Mutfağın Tarihsel	
Gelişim İçindeki Rolü	5

BÖLÜM 2

ANADOLU'NUN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE DÖNEMLER.....	13
Tarih Öncesi Dönem	14
Orta Asya Dönemi Mutfağı.....	15
Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı.....	16
Osmanlı Dönemi Mutfağı.....	18
Cumhuriyet Dönemi Mutfağı.....	22

BÖLÜM 3

ANADOLU'NUN BÖLGESEL MUTFAĞI.....	25
Marmara Mutfağı.....	26
Ege Mutfağı.....	29
Akdeniz Mutfağı.....	32
İç Anadolu Mutfağı.....	38
Karadeniz Mutfağı.....	42
Doğu Anadolu Mutfağı.....	48
Güneydoğu Anadolu Mutfağı.....	50

BÖLÜM 4

ANADOLU MUTFAĞINDA PIŞİRME TEKNİKLERİ.....	55
--	----

BÖLÜM 5

ANADOLU MUTFAĞINDA ÖZELGÜNLER VE DÖNEMLER.....	111
--	-----

BÖLÜM 6

ANADOLU MUTFAĞINDA SOKAK LEZZETLERİ	117
---	-----



BÖLÜM 7	
ANADOLU MUTFAĞINDA BAHARATLAR VE SOSLAR	139
BÖLÜM 8	
ANADOLU MUTFAĞININ DİĞER MUTFAK	
KÜLTÜRLERİ İLE ETKİLEŞİMİ	163
BÖLÜM 9	
SAĞLIK VE BESLENME AÇISINDAN ANADOLU MUTFAĞI.....	169
BÖLÜM 10	
ANADOLU MUTFAĞINDA ÇOĞRAFİ İŞRETLER KAVRAMI.....	175
BÖLÜM 11	
ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GELECEĞİ.....	181
KAYNAKLAR.....	194

KAYNAKLAR

- Abis, A. D. (2019). Algılanan Değerin Tüketici Davranışlarına Etkisi: Sokak Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aydın.
- Addor, F. & Grazioli, A. (2002). Geographical indications beyond wines and spirits: A roadmap for a better protection for geographical indications in the WTO/TRIPS agreement. *J. World Intell. Prop.*, 5, (s.8659).
- Akbaba, M., Özel, G. ve Yıldız, F. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer
- Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, (11), (s.351-364).
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), (s.79-89).
- Alabacak, H. C. (2018). Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Ankara.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), (s.33-52).
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alabacak, H. C. (2018). Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Ankara.
- Altunbağ, E. (2020). Türkiye’de Yazılı Medyada Sokak Lezzetleri. Yüksek Lisans Tezi, Es-kışehir Anadolu Üniversitesi, Turizm İşlet-meciliği, Eskişehir.
- Alyakut, Ö. (2020). Kitle Kültürünün Geleneksel Türk Tatlı Kültürüne Etkisi: İnternet Medyasında Yeni Nesil Lokma Tatlısı. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(51), (s.377-391).
- Argıllı, E. (2005), *Elif’in Mutfağından Açığınıza Layık 400 Tarif*, İstanbul: Omega Yayınları.
- Arioğlu, İ. E. (2019). Ankara: Ankara Tava. Yıldırım Saçılık, M. ve Çevik, S. (Ed.), *Bir Yerin Tabaktaki Kimliği* Detay yayıncılık. Ankara (s. 63-69).
- Arman, A. (2011). “Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği”. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce, (s.116).
- Arslan, M. (2022). Türkiye’de Belediyelerde Örnek Gastronomi ve El Sanatları Turizmi Faaliyetleri. *Türk Kamu Yönetimi Dergisi*, 3(1), (s.14-31).
- Aydın, B. (2020). Sokak Lezzetlerinin Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi. (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Gedik Üniversitesi, İstanbul.

- Baysal, A. (1993), "Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:3, (s.12-20).
- Baysal, A.(1996). Sağlıklı beslenme ve Akdeniz diyeti. Beslenme ve Diyet Dergisi (s.25 (1):2 1 -29).
- Beslenme ve Diyet Dergisi 1996;25 (1):2 1 -29.
- Bostan K., Yılmaz F., Muratoğlu K. & Aydın, A. (2011). Pişmiş Döner Kebaplarda Mikrobiyolojik Kalite ve Mikrobiyel Gelişim Üzerine Bir Araştırma. Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 17(5), (s.781-786).
- Bucak, T. ve Taşpınar, O. (2014). "Türk Mutfağı Tarihinde Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi", International Journal of Human Sciences, Cilt: 11, Sayı:1: (s.551-568).
- Bozkurt, İ. (2021). Gastronomi Turizmine Sokak Lezzetlerinin Etkileri: İstanbul Avrupa Yakası Örneği. (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Ticaret Üniversitesi, İstanbul.
- Buscemi, S., Barile, A., Maniaci, V., Batsis, J.A., Mattina, A., and Verga, S., (2011). "Characterization Of Street Food Consumption In Palermo, Possible Effects On Health". Nutrition Journal, 10, (s.119).
- Çakar, S. ve Erol, G. (2022). Türk Mutfak Kültürünün Dönemsel Olarak İncelenmesi ve Günümüz Restoran Menüleri Üzerine Bir Değerlendirme: İstanbul Örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10 (1), (s.671-69).
- Çavuşoğlu, M. & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, Türk Mutfağı. İstanbul: Oğlak Yayıncılık;2(1), (s.637-651).
- Çıldam, Y. S. (2021). Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 25 (1) , (s.305-325).
- Ciğirim, N. (2001), "Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:28, (s. 49-61).
- Çoban, Cezmi; Çakır, Tarkan Eray; Yemişçi, Cihan; Beydiz, Mustafa Gürbüz (2015). 2. Turgut Reis ve Türk Denizcilik Tarihi Uluslararası Sempozyumu Cilt: 1. Bodrum Belediyesi Kültür Yayınları. ISBN 978-605-65560-2-9. (Son Erişim tarihi: 15 Ekim 2024).
- Davis, Bernard, Lockwood Andrew, Peter Alcott, Pantelidis Ioannis S. (2008) Food and Beverage Management, Oxford: Elsevier.
- Demirel, H., ve Karakuş, H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması A Field. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, (s.1383- 1404).
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3 (1) , (s.105-125).
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği). İstanbul Üniversitesi

- Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Domaç, Y. (2022). Türkiye’de Coğrafi İşaret Sistemi: Iğdır Kayısı Örneği. Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 11 (31), (s.220-242).
- Durlu-Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). Türk Mutfağında Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık;
- Eren, D. ve Karamustafa, A. T. (2022). Kayseri İlinin Gastronomi Destinasyonu Olarak Pazarlanması. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10 (1), (s.716-731).
- Ertaş, Y., ve Karadağ, G. M. (2013).Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2 (1), (s.117-136).
- Güldemir, O. Halıcı, N.(2009)- Geleneksel Gıdalar Sempozyumu.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 346 (358), (s.04-05).
- Güzeler, N. ve Koboyeva, F. (2020). Doğu Anadolu Bölgesinde Üretilen Peynir Çeşitleri. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 3 (2), (s.172-184).
- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M. ve Söbeli, C. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi. Food and Health, 7 (3), (s.216- 226).
- Halıcı, N. (1981). Ege Bölgesi Yemekleri. Konya Kültür ve Turizm Vakfı. Güven Matbaası –Ankara.
- Halıcı, N. (1997), “Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:20, (s. 65-67).
- Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı, Türk Mutfağının Temel Eğitim ve Uygulamam Kitabı, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti. Beyoğlu İstanbul.
- Hatipoğlu, A., ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 11(2), (s.62-74).
- Irigüler, D., Öztürk, B. (2016). Street Food As A Gastronomic Tool In Turkey. II. Uluslararası Gastronomik Turizm Kongresi Bildirileri, İzmir. (s. 49-64).
- İşin, M.P.(2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. Kitap Yayınevi-300. İnsan ve Toplum Dizisi 71. Mas Matbaacılık İstanbul.
- Kabak, T. (2018).“Yerel Mutfaktan Ulusal Mutfağa Kuymak’ın Seyrinin Kültür Endüstrisi Açısından İncelenmesi”, Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, 4 (6), (s.347-352).
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, Sıla (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: “Adana İli Örneği”, Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl 9, Sayı 2, (s.561-584).
- Kaya, S. Y., ve İlhan, S. (2018). Toplu Yemek (Hazır Yemek) Sektöründe Yaşanan Problemler ve Çözüm Önerileri. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2 (Ek1), (s.553- 581).

- Kraig, B., Sen, C. T. (2013). *Street Food Around The World: An Encyclopedia Of Food And Culture*. ABC-CLIO, LLC. CA, USA.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Kızıleli, M. (2017). Türkiye'nin Coğrafi Farklılıkları ve Gastronomik Çeşitliliğin Bölgesel Turizmin Geliştirilmesindeki Önemi. *International Science and Technology Conference (ISTEC)*, (s.592-602).
- Kök, F. (2003). Pastırma Üretim Teknolojisini Geliştirme Çabaları, *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 22 (1-2-3): (s.109-114).
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. ve Karahan, S. (2020). Ege Otlarının Yöresel Mutfaklarda Kullanımı. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3 (2), (s.152-1689).
- Köleme, O. (2013). Türk Mutfak Kültüründe Siyasi, Sosyal ve Dini Sembolizm. *Toplum Bilimleri*, 7 (14) , (s.387-395).
- Myhrvold, Nathan; Young, Chris ve Bilet, Maxime (2011). *Modernist Cuisine: e Art and Science of Cooking, Volume 1, History and Fundamentals*, Bellevue: e Cooking Lab.
- Okay, S. (2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*. İstanbul: Der Yayınları.
- Osmanlı Mutfağında Yumurta ve Yumurtalı Yemekler". *Haziran-2021 Cilt:6 No:1 Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*. (Son Erişim tarihi: 6 Haziran 2024).
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (4), (s.33-44).
- Öney T. A. (2016). "Antalya ve Batı Akdeniz'de Mutfak Kültürü", *EXPO 2016Antalya* , 23 Nisan- 30 Ekim, (s.1-44).
- Özbay, G. (2020). Ulusal ve Uluslararası Platformda Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Simit. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), (s.670-683).
- Özkaya, D. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara Detay Yayıncılık.
- Özden, B. (2015). Kumpir Nedir? <https://harbiyiyorom.com/kumpir-nedir/>.
- Payne-Placio, June ve eis, Monica (2011). *Foodservice Management: Principles and Practices*, New Jersey: Prentice Hall.
- Tezcan, M. (1997), "Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları* Yayın No:20, 88 (s.139-146).
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları Ankara.
- Tuncel, M. (2000), "Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama", *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.

- Türkan, C. (2012). *Mutfak Teknolojileri*, (5. Basım). Ankara: Sistem Ofset.
- Samancı, Ö. (2016). "Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü" (Ed Alev Dündar Arıkan). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları. (s.86-106).
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). "Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İnceleme-si". *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Secuk, B. ve Tugay, O (2021). Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Web Siteleri Aracılığıyla Bölgesel Tanıtımda Kullanımı: Akdeniz Bölgesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (2), (s.835- 854).
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4 (2), (s.122-132).
- Spears, Marian C. (2000). *Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach*, 4.Ed. Upper Saddle River, N.J. : Prentice Hall.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3) , (s.108- 124).
- Şahinalp, M.S. (2005). Şanlıurfa Şehrinin Kültürel Fonksiyonu, *Marmara Coğrafya Dergisi*, (11), (s.77-79).
- Şeker, İ. (2018). *Sokak Yemekleri*. Akbaba, A. & Çetinkaya, N. (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), (s.86-99).
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), (s.86-99).
- Şimşek, E. ve Kızıldemir, Ö. (2020). Tekirdağ Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Turkish Tourism Research*, 4 (1), 758-775.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3) , (s.108-124).
- Solunoğlu, A. ve Nazik, M. H. (2018). Sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tercihleri: Gaziantep örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (3), (s.40-59).
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık;
- Ünlü, Y. ve Nizamlioğlu, H. F. (2022). Gastronomi Festivalleri Kapsamında Konya Mutfağının Değerlendirilmesi. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 25 (1) , (s.68-97).
- Ünver, S. (1952), *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.
- Uzunağaç, Ö. (2015). *Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı 1. Baskı, ISBN: 978-605-4907-51-9. İstanbul.

- Yerasimos, M. (2019). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. Boyut Yayıncılık ve Ticaret A.Ş. İstanbul.
- Yıldız, E. (2020). Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetleri: İzmir Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. The Journal of Academic Social Science, 8(104), (s.353-366).
- Yılmaz, A. (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, İstanbul.
- Yüncü, H.F.(2016). İç Anadolu Bölgesi'Nin Yöresel Mutfağı. Zencir, E. (Ed.). Yöresel Mutfaklar içinde (Ünite 3). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yücecan, S.(2002). Fonksiyonel besinler ve bilimsel yaklaşımlar, 8. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi, Dicle Üniversitesi Basımevi, Diyarbakır.

RESİMLER:

- URL1: <https://blog.baruthotels.com/geleneksel-animadolu-mutfak-kulturu>
- URL-2: <https://bulgur.com.tr/1animadolunun-yemek-kulturunde-kadinlari-rolu-lezzetlerin-arkasindaki-guc/>
- URL-3: <https://www.sommgastro.com/gastronomi/gastronominedir>
- URL-4:
- URL-5:<https://lezzetmty.blogspot.com/2016/04/malatya-yoresel-yemekleri.html>
- URL-6: <https://www.okularenkkat.com/turkiye-iller-ve-bolgeler-haritasi-108660>
- URL-7: <https://www.kisikates.com.tr/>
- URL-8: <https://yemek.com/tarif/fasulye-diblesi/>
- URL-9:<https://www.yenibakis.com.tr/kirsehirin-cografisi-isaretli-urun-cullama-nasil-yapilir-cullamanin-ozelligi-nedir>
- URL-10: <https://yemek.com/tarif/kabak-kalye/>
- URL-11:<https://www.nefisyemektarifleri.com/kiremitte-kasarli-kofte-1231447/>
- URL-12: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/sebze-yemekleri/diger-sebze-yemekleri/patlican-oturtma> (Son Erişim tarihi: 1 Temmuz 2024).
- URL-13: <https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/barbeku/>
- URL-14:<https://www.gunebakis.com.tr/haber/16256629/sac-kavurma-nasil-yapilir-iste-sac-kavurma-teknikleri-ve-puf-noktaları>
- URL-15: https://www.youtube.com/watch?v=Ca_pDmh8dEY
- URL-16: <https://www.ankastreal.com/ankastre-firin-ozellikleri.xhtm>
- URL-17: <https://yemek.com/buharda-sebze-nasil-pisirilir/>
- URL-18: <https://yemek.com/buzluk-icin-koz-patlican-nasil-yapilir/>
- URL-19:<https://www.yemektekeyifvar.com/yemek-sirlari/et-pisirme-teknikleri>
- URL-20:<https://market.amasyaeturunleri.com.tr/yemek-tarifleri/antrikot-nasil-pisirilir/>
- URL-21: <https://www.youtube.com/watch?v=0D8s-mEyK9M>
- URL-22: <https://www.rafinera.com/blog/yemek-pisirme-onerileri/duduklu-tencere-kullanimi>

- URL-23: <https://www.trthaber.com/foto-galeri/vanda-gastronomi-festivali-basladi/47293/sayfa-8.html>
- URL-24:https://www.torosgazetesi.com/tr/haber_detay.jsp?Haber=MTE5Mzg=#google_vignette
- URL-25: <https://www.mutfaginyildizi.com/liste-icerik/kurban-bayramina-ozel-9-et-yemegi>
- URL-26: <https://www.kisikates.com.tr/tarif/asure-tatlisi-tarifi-404>
- URL-27: <https://www.lezizyemeklerim.com/yemek-tarifi/konya-dugun-pilavi-tarifi/15690>
- URL-28: <https://www.trthaber.com/haber/gundem/taksimde-iftar-sofrasi-92881.html>
- URL-29: <https://sonleventliseliler.wordpress.com/mazideki-yillar/kimler-vardi/seyyar-saticilarimiz/>
- URL-30:<https://www.edirnegazetesi.com.tr/images/haberler/2019/06/osmanli-gelenegi-sokak-pilavcisi.jpg>
- URL-31:<https://www.sabah.com.tr/yemek-tarifleri/hamurisi-tarifleri/kiymali-pide-tarifi-kiymali-pide-nasil-yapilir>
- URL-32: <https://yemek.com/tarif/boza/>
- URL-33: <https://midemuhendisi.blog/turkiyenin-sokak-lezzetleri/>
- URL-34: <https://www.aa.com.tr/tr/sokak-lezzetleri/yaz-aylarinin-sevilen-lezzeti-sut-misir/2652263>
- URL-35: (<https://asiroorganizasyon.com/>)
- URL-36: <https://www.gastrofests.com/midye-dolma/>
- URL-37:<https://www.gidateknolojisi.com.tr/haber/2016/02/izmirde-bo-yoz-ve-boyozun-gecmisi>
- URL-38: <https://www.birdetadinibilsen.com/icli-kofte>
- URL-39: <https://kulturveyasam.com/turkiyenin-dort-bir-yanindan-sokak-lezzetleri/>
- URL-40: <https://www.panayiriyeyecekleri.com/pilav-arabasi-kiralama/>
- URL-41:<https://eurasianet.org/the-turkish-simit-now-in-new-york-has-global-ambitions>
- URL-42: <https://www.hurriyet.com.tr/>
- URL-43: <https://tr.pinterest.com/pin/395472411000706022/>
- URL-44: (<https://www.cemkometal.com/>)
- URL-45: <https://yemek.com/tarif/>
- URL-46:<https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/RegistrationAndApplication>
- URL-47: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/ProductGroup>
- URL-48:<https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/RegistrationAndApplication>

İnternet Kaynakları

- <https://prezi.com/zmce7zojsv6x/anadolu-mutfagnda-sofra-duzeni-ve-pisirme-teknikleri/> (Son Erişim tarihi: 10 Haziran 2024).
- <https://www.bagdatbaharat.com.tr/uretim> (Son Erişim tarihi: 16 Haziran 2024).

- <https://www.yemektekeyifvar.com/yemek-ve-yasam/geleneksel-turk-mutfaginda-en-cok-kullanilan-baharatlar> (Son Erişim tarihi: 13 Temmuz 2024).
- <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret> (Son Erişim tarihi: 30 Haziran Temmuz 2024).
- <https://www.hurriyet.com.tr/dunya/komsu-bu-kez-de-donere-sahip-cikti-doner-bizim-yedirmeyiz-42456995> (Son Erişim tarihi: 1 Temmuz 2024).
- <https://yemek.com/tarif/guvec-te-pratik-kumpir/> (Son Erişim tarihi: 1 Temmuz 2024).
- <https://www.cemkometal.com/sayfa/pamuk-seker-makinesi-ve-yapilisi> (Son Erişim tarihi: 1 Temmuz 2024).
- <https://asirorganizasyon.com/haberler/161-seyyar-lokma-arabasi.html> (Son Erişim tarihi: 15 Temmuz 2024)
- <https://www.kisikates.com.tr/blog/ic-anadolu-yemek-kulturu-133> (Son Erişim tarihi: 15 Temmuz 2024).
- <https://www.cumhuriyet.com.tr/gurme/bolgesel-mutfaklar-ic-anadolu-bolgesi-yemek-kulturu-2090380> (Son Erişim tarihi: 15 Temmuz 2024).
- <https://blog.biletino.com/turkiyenin-en-iyi-gastronomi-rotalari-sokak-lezzetleri/> (Son Erişim tarihi: 6 Ağustos 2024).
- <https://karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu-6> (Son Erişim tarihi: 8 Eylül 2024).
- <https://www.nalia.com.tr/karadeniz-mutfaginin-kulturel-etkileri/> (Son Erişim tarihi: 14 Eylül 2024).
- https://www.istanbul saglik.gov.tr/w/sb/per/belge/saglikli_pisirme.pdf (Son Erişim tarihi: 8 Eylül 2024).
- <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=FQnYQZVxAB0> (Son Erişim tarihi: 12 Eylül 2024).
- <https://www.trthaber.com/foto-galeri/vanda-gastronomi-festivali-basladi/47293/sayfa-8.html> (Son Erişim tarihi: 12 Eylül 2024).

Tablolar

Tablo 1: İriğüler ve Öztürk, 2016; Calloni, 2013.

Tablo 2: İriğüler ve Öztürk, 2016; Calloni, 2013.