
TÜRK DÜNYASINDA GELENEKSEL GIDALAR

Editör

Prof. Dr. Fatma Seda ERGENEKON



© Copyright 2025

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 kayıt 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 978-625-375-589-8	Kapak ve Sayfa Tasarımı Akademisyen Dizgi Ünitesi
Kitap Adı Türk Dünyasında Geleneksel Gıdalar	Yayıncı Sertifika No 47518
Editör Prof. Dr. Fatma Seda ERGENEKON ORCID iD: 0000-0003-3614-4666	Baskı ve Cilt Vadi Matbaacılık
Yayın Koordinatörü Yasin DİLMEN	Bisac Code CKB031000
	DOI 10.37609/akya.3763

Kütüphane Kimlik Kartı
Türk Dünyasında Geleneksel Gıdalar / ed. Fatma Seda Ergenekon.
Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2025.
487 s. : şekil, tablo, resim. ; 160x235 mm.
Kaynakça var.
ISBN 9786253755898

GENEL DAĞITIM
Akademisyen Kitabevi A.Ş.

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

www.akademisyen.com

ÖNSÖZ

Bu kitap, Türk Dünyasının zengin kültürünün vazgeçilmez bir parçası olan geleneksel gıdaların Dünya üzerindeki dağılımını, üretim ve muhafaza yöntemlerini, geleneksel tüketim ritüellerini, endüstriye adaptasyonlarını ve halk sağlığına etkilerini ele almak üzere hazırlanmıştır.

Konunun uzmanlarınca hazırlanan kitap bölümleri, okuyucuya günümüzde Türk Dünyasında adı unutulmaya yüz tutmuş birçok geleneksel gıdanın ismin-den başlamak üzere, geleneksel et ve süt ürünlerinin üretim süreçlerinden besin değerlerine, sağlığa etkilerinden, sosyal kullanım alanlarına kadar geniş bir yelpazede bilgi sunmaktadır. Akademik veya sektörel alanda çalışan profesyonellere hitap etmek üzere hazırlanan içerik, aynı zamanda geleneksel gıdalara, sağlıklı beslenmeye ve gıda bilimine ilgi duyan herkese bilgi kaynağı olacaktır.

Kitabın yazımı sırasında emeklerini esirgemeyen bölüm yazarı hocalarım ve arkadaşlarım başta olmak üzere, kitabın hazırlanmasında emeği geçen herkese ve beni özveri ile destekleyen sevgili eşim ve çocuklarıma içtenlikle teşekkür ederim.

Türk Dünyasında geleneksel gıdalara ait envanterin oluşturulmasında önemli bir katkı sağlayacağına inandığımız kitabımızın, geleneksel gıda üretim yöntemlerinin araştırılması ve bu gıdaların günümüz teknolojilerine adaptasyonunun sağlanması ile varlıklarının sürdürülebilmesi alnında çalışan bilim insanlarına, öğrencilerimize ve kültürel mirasımızın gelecek nesillere taşınabilmesini önemseyen tüm gıda bilimi severlere faydalı olacağına inanıyoruz.

Prof. Dr. Fatma Seda ERGENEKON

Varlığına şükrettiklerime,
Timur, Oğuz Kaan ve Zeynep Elif'e...

İÇİNDEKİLER

Bölüm 1	Türk Dünyasında Geleneksel Gıdalar	1
	<i>Fatma Seda ERGENEKON</i>	
	<i>Mustafa F. AKYÜZ</i>	
Bölüm 2	Balkanlarda Geleneksel Et Ürünleri.....	13
	<i>Güzin İPLİKÇİOĞLU ARAL</i>	
	<i>U. Tansel ŞİRELİ</i>	
Bölüm 3	Balkanlarda Geleneksel Süt Ürünleri.....	47
	<i>Fatma Seda ERGENEKON</i>	
	<i>Evren ÖZDEMİR</i>	
Bölüm 4	Çin ve Rusya Türk Özerk Devletlerinde	
	Geleneksel Et Ürünleri.....	123
	<i>Fatma Seda ERGENEKON</i>	
	<i>Eray BURTAÇGİRAY</i>	
Bölüm 5	Çin ve Rusya Türk Özerk Devletlerinde	
	Geleneksel Süt Ürünleri.....	147
	<i>Adalet DIŞHAN</i>	
	<i>Mustafa Feyzullah AKYÜZ</i>	
	<i>Zafer GÖNÜLALAN</i>	

Bölüm 6	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Geleneksel Et Ürünleri.....	187
	<i>Halil Doruk KAYNARCA</i> <i>Canan HECER</i>	
Bölüm 7	Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Geleneksel Süt Ürünleri.....	197
	<i>Fatma Kaya YILDIRIM</i> <i>Canan HECER</i>	
Bölüm 8	Macaristan'da Geleneksel Et Ürünleri	207
	<i>Ali GÜCÜKOĞLU</i> <i>Özgür ÇADIRCI</i>	
Bölüm 9	Macaristan'da Geleneksel Süt Ürünleri	221
	<i>Şebnem PAMUK</i>	
Bölüm 10	Orta Asya'da Geleneksel Et Ürünleri.....	251
	<i>Ümit GÜRBÜZ</i>	
Bölüm 11	Orta Asya'da Geleneksel Süt Ürünleri.....	263
	<i>Yusuf BİÇER</i>	
Bölüm 12	Türkiye'de Geleneksel Et Ürünleri	285
	<i>Yusuf DOĞRUER</i> <i>A. Ezgi TELLİ</i>	
Bölüm 13	Türkiye'de Geleneksel Süt Ürünleri	333
	<i>Bahar ONARAN ACAR</i> <i>Evren ÖZDEMİR</i> <i>Fatma Seda ERGENEKON</i>	

YAZARLAR

Doç. Dr. Bahar ONARAN ACAR
Ankara Üniversitesi, Veteriner
Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi
AD.

**Vet. Hek. Mustafa Feyzullah
AKYÜZ**
Ankara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri
Enstitüsü, Veterinerlik Gıda Hijyeni
ve Teknolojisi Bölümü

**Doç. Dr. Güzin İPLİKÇİOĞLU
ARAL**
Ankara Üniversitesi, Veteriner
Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi
AD.

Doç. Dr. Yusuf BİÇER
Selçuk Üniversitesi, Veteriner
Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi
AD.

Arş. Gör. Eray BURTAÇGİRAY
Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri
Enstitüsü, Veterinerlik Gıda Hijyeni
ve Teknolojisi Bölümü

Prof. Dr. Özgür ÇADIRCI
Ondokuz Mayıs Üniversitesi,
Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve
Teknolojisi AD.

Dr. Öğr. Üyesi Adalet DIŞHAN
Yozgat Bozok Üniversitesi, Veteriner
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü

Prof. Yusuf DOĞRUER
Selçuk Üniversitesi, Veteriner
Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi
AD.

Prof. Dr. Fatma Seda ERGENEKON
Ankara Üniversitesi Veteriner
Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi
AD.

Prof. Dr. Zafer GÖNÜLALAN
Erciyes Üniversitesi, Veteriner
Fakültesi, Veteriner Hekimliği Halk
Sağlığı AD.

Prof. Dr. Ali GÜCÜKOĞLU
Ondokuz Mayıs Üniversitesi,
Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve
Teknolojisi AD.

Ümit GÜRBÜZ

Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi,
Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve
Teknolojisi AD.

Prof. Dr. Canan HECER

Kıbrıs Batı Üniversitesi

**Dr. Öğr. Üyesi Halil Doruk
KAYNARCA**

Yakın Doğu Üniversitesi Veteriner
Hekimliği Fakültesi, Gıda Hijyeni ve
Teknolojisi Bölümü

Dr. Evren ÖZDEMİR

Ankara Üniversitesi Veteriner
Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi
AD.

Prof. Dr. Şebnem PAMUK

Afyon Kocatepe Üniversitesi,
Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve
Teknolojisi AD.

Prof. Dr. U. Tansel ŞİRELİ

Ankara Üniversitesi, Veteriner
Fakültesi Gıda Hijyeni ve Teknolojisi
AD.

Doç. Dr. A. Ezgi TELLİ

Selçuk Üniversitesi, Veteriner
Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi
AD.

Dr. Fatma Kaya YILDIRIM

Yakın Doğu Üniversitesi Veteriner
Hekimliği Fakültesi, Gıda Hijyeni ve
Teknolojisi Bölümü