

DÖNER KEBABIN GASTRONOMİSİ

Yazarlar

Dr. Öğr. Üyesi Emre VAROL
Prof. Dr. Hasan Hüseyin KARA



© Copyright 2025

Bu kitabın, basım, yayım ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ye 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 Bakanhğı bandrolü ile satılmaktadır.

Bu kitapta yer alan fikirler ve düşünceler yazara ait olup, hiçbir kurum veya kuruluşun görüşünü yansıtmamaktadır. Bu kitap, "Ultrasonikasyonun Döner Kebabın Marinasyon Süresine ve Duyusal Niteliklerine Etkisi" adlı doktora tezinden üretilmiştir.

ISBN 978-625-375-900-1	Sayfa ve Kapak Tasarımı Akademisyen Dizgi Ünitesi
Kitap Adı Döner Kebabın Gastronomisi	Yayıncı Sertifika No 47518
Yazarlar Emre VAROL ORCID iD: 0000-0003-0511-2602 Hasan Hüseyin KARA ORCID iD: 0000-0002-4701-8545	Baskı ve Cilt Vadi Matbaacılık Bisac Code CKB000000 DOI 10.37609/akya.4014
Yayın Koordinatörü Yasin DILMEN	

Kütüphane Kimlik Kartı
Varol, Emre.
Döner Kebabın Gastronomisi / Emre Varol, Hasan Hüseyin Kara.
Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2025.
96 s. : şekil, tablo. ; 135x210 mm.
Kaynakça var.
ISBN 9786253759001

GENEL DAĞITIM
Akademisyen Kitabevi A.Ş.

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

www.akademisyen.com

ÖNSÖZ

Elinizdeki kitap, doktora çalışmam kapsamında yürüttüğüm “Döner Hazırlamada Ultrasonikasyon Uygulamasının Dönerin Duyusal Niteliklerine Etkisi” başlıklı tez çalışmasından hareketle, danışmanım Prof. Dr. Hasan Hüseyin Kara ile birlikte yürütülen akademik ve uygulamalı çalışmaların bir ürünü olarak hazırlanmıştır. Ancak bu eser, yalnızca akademik bir çalışmanın sınırlarıyla sınırlı kalmayıp, daha geniş bir okur kitlesine hitap etmeyi amaçlamaktadır.

Döner kebab sadece akademik bir merakın değil, aynı zamanda çocukluğumdan beri tanık olduğum bir mutfak geleneğinin ürünüdür. Kırk yılı aşkın süredir döner ustası olan babam Ekrem Usta sayesinde dönerin tezgahdaki yolculuğunu yakından gözlemleme imkanı buldum. Onun ellerinde pişen dönerlerle büyümek, bana yalnızca bu yemeğin lezzetini değil, aynı zamanda emeğini, sabrını ve kültürel değerini de öğretti. Bu kişisel birikim, akademik çalışmalar sürecinde bilimsel yaklaşımla yeniden ele alınmış ve danışmanımın yönlendirmeleriyle gastronomik bir çerçeveye oturtulmuştur.

Döner kebab, yüzyıllardır Türk mutfağının en önemli temsilcilerinden biri olmuş, zamanla sınırlarını aşarak küresel bir yiyeceğe dönüşmüştür. Bugün dünyanın pek çok ülkesinde farklı isimler ve sunumlarla karşımıza çıkan döner, yalnızca bir yemek değil; aynı zamanda bir kültür, bir göç hikayesi ve gastronomik bir deneyimdir.

Elinizdeki eser, döner kebabın tarihsel köklerinden başlayarak kültürel, sosyolojik ve gastronomik boyutlarını ele almakta; geleneksel üretim tekniklerinden modern gıda bilimi yaklaşımlarına uzanan bütüncül bir perspektif sunmaktadır. Bu yönüyle kitap, akademik bilgi ile mutfak pratiğini bir araya getiren ortak bir çalışmanın ürünü niteliğindedir.

Bu kitabın, gastronomi ve mutfak sanatları alanında çalışan akademisyenlere, öğrencilere ve mutfak kültürüne ilgi duyan tüm okurlara katkı sağlamasını diliyorum.

Bu sürecin her aşamasında akademik rehberliği, bilimsel birikimi ve yönlendirici katkılarıyla çalışmaya değer katan danışmanım Prof. Dr. Hasan Hüseyin Kara’ya teşekkür ederim.

Emre VAROL
Erzincan, 2025

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	1
------------	---

BÖLÜM 1

DÖNER KEBAP HAKKINDA	5
----------------------------	---

1.1.Döner Kebab Hakkında Genel Bilgiler.....	5
--	---

1.2.Döner Kebabın Tarihçesi.....	7
----------------------------------	---

BÖLÜM 2

DÖNER KEBABIN ÜRETİMİ VE DÖNER ÜRETİMİNDE

KULLANILAN EKİPMANLAR.....	15
----------------------------	----

2.1. Döner Kebabın Üretim Aşamaları.....	15
--	----

2.1.1. Döner Kebab Üretiminde Kullanılacak Hammadde ve Yardımcı Maddeler.....	15
--	----

2.1.2. Marinasyon.....	17
------------------------	----

2.1.3. Döner Kebab Etinin Şişe Geçirilmesi.....	19
---	----

2.1.4. Dönerin Kebabın Muhafazası	20
---	----

2.1.5. Döner Kebabın Pişirilmesi ve Servisi	21
---	----

2.2. Döner Kebab Üretiminde Kullanılan Ekipmanlar	21
---	----

BÖLÜM 3

DÜNYA'DA VE TÜRKİYE'DE DÖNER KEBAP ÇEŞİTLERİ.....	27
---	----

3.1. Döner Kebab Çeşitleri.....	27
---------------------------------	----

3.1.1. Dünya'da Döner Çeşitleri.....	27
--------------------------------------	----

3.1.1.1. Alman Döneri.....	27
----------------------------	----

3.1.1.2. Gyros.....	32
---------------------	----

3.1.1.3. Şavurma.....	35
-----------------------	----

3.1.1.4. Taco al Pastor	39
-------------------------------	----

3.1.1.5. Halifax Donair.....	41
------------------------------	----

3.1.2. Türk Yöresel Döner Kebab Çeşitleri.....	44
--	----

İçindekiler

3.1.2.1. Afyon Sucuk Döneri	44
3.1.2.2. Ağrı Yaprak Döneri	47
3.1.2.3. Ankara Döneri.....	49
3.1.2.4. Bayburt Döneri.....	52
3.1.2.5. Bursa Döner Kebabı	53
3.1.2.6. Erzincan Döneri	56
3.1.2.7. Hatay Döneri.....	56
3.1.2.8. Kastamonu Döneri	58
3.1.2.9. Sebzeli Bodrum Döneri.....	59
3.1.2.10. Oltu Cağ Kebabı	60
3.1.2.11. Pasinler Yaprak Döneri	61
3.1.2.12. Ulaş Yaprak Döneri	64
3.2. Dünya’da Sunum Çeşitliliğine Göre Döner Kebap Çeşitleri	66
3.2.1. Dünya’da Ekmek Arası Döner Kebap.....	66
3.2.2. Dünya’da Dürüm Döner Kebap	67
3.2.3. Dünya’da Servis Döner Kebap	68
3.2.4. Türkiye’de Sunum Çeşitliliğine Göre Döner Kebap Çeşitleri.....	69
3.2.5. Türkiye’de Ekmek Arası Döner Kebap	70
3.2.6. Türkiye’de Dürüm Döner Kebap	70
3.2.7. Türkiye’de Servis Döner Kebap.....	71
3.3. Döner Kebap Türlerinin Karşılaştırmalı Gastronomik Analizi.....	72
SONUÇ	79
KAYNAKLAR	82

KAYNAKLAR

- ACAR, M. S. (1996). *Kasaplık hayvan etleri ve tavuk etinden yapılan döner kebapların mikrobiyolojik kalitesinin karşılaştırmalı araştırılması* [Yayınlanmamış doktora tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- ADAMIŞ, E. (2019). Bursa: İskender döner kebab. *Bir yerin tabaktaki kimliği*. Detay Yayıncılık.
- AKOĞUL, E., & Aksakallı Bayraktar, Z. (2020). Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlıklarının incelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(3), 1331-1345.
- ALEXANDROU, P. (2013). *Hellenic female migration and a Greek Canadian legacy: Social networks, cultural continuity and economic development of the women of the Halifax Greek code* [Doktora tezi]. Kingston University.
- ALGAN ÖZKÖK, G., Yalçın, S., & Maden, B. (2020). A regional food of Afyonkarahisar cuisine: Sausage doner kebab. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 301-313.
- AL-KHUSAİBİ, M., & Rahman, M. S. (2019). Traditional foods: Overview. M. Al-Khusaibi, N. Al-Habsi, & M. S. Rahman (Eds.), *Traditional foods: History, preparation, processing and safety*. Springer.
- Anić, J. (2022, Ağustos, 5). *How Türkiye's döner kebab became Germany's No.1 street food*. TasteAtlas. <https://www.tasteatlas.com/how-turkiyes-Döner-kebab-became-germanys-no1-street-food>
- ARICANGRUP.COM. (t.y.). Dik döner ocakları gazlı lav taşlı. Erişim adresi: <https://www.aricangrup.com/vertical-kebab-doner-machines-2> (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- AŞKIN, O. O., & Kılıç, B. (2009). Effect of microbial transglutaminase, sodium caseinate and non-fat dry milk on quality of salt-free, low fat turkey döner kebab. *LWT - Food Science and Technology*, 42(10), 1590-1596.
- AYAZ, M., Othman, F. A., Bahareth, T. O., Al-Sogeir, A. M., & Sawaya, W. N. (1985). Microbiological quality of shawarma in Saudi Arabia. *Journal of Food Protection*, 48(9), 811-814.
- BALLI, A. (2018). Lezzetinin sırrı sosunda saklı: Sebzeli Bodrum döneri. Erişim adresi: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/galeri-lezzetinin-sirri-sosunda-sakli-sebzeli-bodrum-doneri-40992956/4> (Erişim Tarihi: 13 Mayıs 2023).
- BAŞAR, B., & Silahşör, Y. (2019). *Erzincan'da mutfak kültürü*. T.C. Erzincan Valiliği Yayınları.
- BAYDÖNER. (t.y.). İskenderler. Erişim adresi: <https://www.baydoner.com/urunler/iskenderler> (Erişim Tarihi: 15/08/2024).
- BEKTAŞ, G. (2009). *Sodyum tripolifosfatın ve tamburlama (tumbling) prosesinin döner kebabın oksidatif stabilitesine etkisi* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Ankara Üniversitesi.
- BICAKCIM.COM. (t.y.). İşe özel. Erişim adresi: <https://www.bicakcim.com/>

- ise-ozel.html (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- BOYOĐLU, B. (2024). Almanya'da gündem Türk döneri: Döner fiyatları Bařbakan Scholz'a kadar gitti! Erişim adresi: <https://onedio.com/haber/almanya-da-gundem-turk-doneri-doner-fiyatlari-basbakan-scholz-a-kadar-gitti-1210862> (Erişim Tarihi: 11/05/2024).
- BRYAN, F. L., Standley, S. R., & Henderson, W. C. (1979). Time-temperature conditions of gyros. *Journal of Food Protection*, 43(5), 346-353.
- CEB RBAY, M. A., & Aktař, N. (2008). Türk mutfağı'nın geleneksel yiyeceği: Döner kebab. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika  alışmaları Kongresi*, 38, 329-339.
- C HAN, A., Yılmaz, H., & Denкта, S. (2017). Afyonkarahisar'ın gastronomi turizmi açısından tanıtılmasında geleneksel ve yenilikçi gıda ürünlerinin kullanımı. *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi*, 219-233.
- CONGAR, K. (2020). Döner kebab Almanya'nın nasıl 'milli fast food'u oldu? Döneri Almanlar'a sevdiren Kadir Nurman kim? Erişim adresi: <https://tr.euronews.com/2020/08/15/doner-kebab-almanya-n-n-nas-l-milli-fast-food-u-oldu-donerin-mucidi-malatyal-kadir-nurman> (Erişim Tarihi: 28/04/2024).
- ÇELEN, O. (2015). *Döner ve kebab ıların yiyecek-içecek hijyenine yönelik bilgi düzeyi: Ankara ilinde bir araştırma* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Balıkesir  niversitesi.
- ÇELEN, O., & Avcıkurt, C. (2017). Döner ve kebab ıların yiyecek-içecek hijyenine yönelik bilgi düzeyi: Ankara ilinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 303-323.
- DAĐDEV REN, M. (2010). Dönerin fırıladağı nerede dönüyor. *Yemek ve Kültür*, 19(4), 108-137.
- DENK, E., & Mil, B. (2016). Erzurum Oltu ilçesinin kırsal turizm potansiyeli ve yerel halkın turizm algılamaları. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(2), 07-15.
- DENKTAS, Sevg l, Seda Yalcin, Semra Kayaardi, Ramazan Sevik (2021). "Effect of starter culture type, cooking process and storage time at- 18  C on chemical, color 92 and microbiological qualities of fermented sucuk doner kebab". *Food Chemistry*, 354, 129549.
- D LEK BOZKURT, A., & Arslan,  . K. (2023). The effect of intercultural interaction on the glocalization of d ner kebab. *Journal of International Trade, Logistics and Law*, 9(1), 261-277.
- DUCLOS, L. E., & Tejas, M. S. (2018). America's new favorite food. *CUNY Academic Works*.
- EL-SHDEFAT, B., & G rb z,  . (2016). An investigation of the Salmonella spp. of the doner kebab during the consumption time. *MJAVL*, 6(2), 36-44.
- ERGÖNÜL, B., & Kundakçı, A. (2007). Changes in quality attributes of turkey

- döner during frozen storage. *Journal of Muscle Foods*, 18(3), 285-293. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4573.2007.00084.x>
- ERZİNCANDONERİ. (2017). Erişim adresi: <http://erzincandoneri.com/iso-tope-gallery/> (Erişim Tarihi: 11/05/2024).
- FAHRİYE, A. (1882). *Ev kadını*. Mahmud Bey Matbaası.
- GASTROAFYON. (2020). Sucuk döner. Erişim adresi: <https://gastroafyon.org/sucuk-doner/> (Erişim Tarihi: 01/06/2023).
- GDK.COM. (2023). German Doner Kebab the menu. Erişim adresi: <https://gdk.com/en-uk/the-menu> (Erişim Tarihi: 16/08/2024).
- HOSTA. (2022). Ürünler. Erişim adresi: <https://www.hosta.com.tr/urunler/> (Erişim Tarihi: 15/08/2024).
- İŞİK, N. (2022). *Gastronomik kimlik oluşturmada coğrafi işaretli ürünlerin et-kisi: Ankara ili örneği* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Başkent Üniversitesi.
- İŞİN, M. (2018). Döner kebabın geçmişi. M. B. Z. Aydın & R. Aydın (Eds.), *Osmanlı'da mimari, sanat ve yemek kültürü*. Mahya Yayınları.
- İHA. (2024). Bursa'nın İskender'ine rakip çıktı: Damak çatlatan meşhur Bay-burt döneri yöresel lezzet yaprak mantıyla buluşturuldu. Erişim adresi: <https://www.ihb.com.tr/bayburt-haberleri/bursanin-iskenderine-rakip-cikti-damak-catlatan-meshur-bayburt-doneri-yoresel-lezzet-yap-rak-mantiyla-bulusturuldu-106166498> (Erişim Tarihi: 27/08/2024).
- İNOKSANS SHOP.COM. (t.y.). Döner ocakları. Erişim adresi: <https://www.inoksansshop.com.tr/Doner-Ocaklari> (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- İSKENDERİSKENDER OĞLU. (2017). Erişim adresi: <https://iskenderiskenderoglu.com.tr/tarihcemiz> (Erişim Tarihi: 27/08/2024).
- KARA, A. (2017). A traditional Turkish palate taste: Çağ kebab. *Open Access Library Journal*, 4(12), 1.
- KARAM, L., Chehab, R., Osaili, T. O., & Savvaidis, I. (2020). Antimicrobial effect of thymol and carvacrol added to a vinegar-based marinade for controlling spoilage of marinated beef (shawarma) stored in air or vacuum packaging. *International Journal of Food Microbiology*, 332, 108769.
- KIZILDEMİR, Ö. (2019). Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 647-663.
- KOLAYDONER.COM. (t.y.). Kolay döner makinesi. Erişim adresi: <https://www.kolaydoner.com/#kolay-d%C3%B6ner> (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- KÜLTÜRPORTALI. (2012). Bursa kebabı (İskender kebab). Erişim adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/neyenir/bursa-kebab-iskender-kebab> (Erişim Tarihi: 11/05/2024).
- KUŞÇU ERBAY, A. (2006). *Popüler kültür ve beslenme biçimleri örnek olay: Döner kebab* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Ankara Üniversitesi.
- MACINNİS, J. (2023). Halifax celebrates the city's favourite food on National Donair Day. Erişim adresi: <https://atlantic.ctvnews.ca/halifax-celebra->

- tes-the-city-s-favourite-food-on-national-donair-day-1.6680469 (Erişim Tarihi: 18/08/2023).
- MARKS, G. (2010). *Encyclopedia of Jewish food*. John Wiley & Sons.
- MATALAS, A. L., & Lazaridis, G. (2024). Street food in Greece through the eyes of foreign visitors. *Food, Culture & Society*, 1-18.
- MATALAS, A. L., & Yannakoulia, M. (2000). Greek street food vending: An old habit turned new. *World Review of Nutrition and Dietetics*, 86, 1-24.
- MAYDANOZDÖNER. (2024). Gel al menüler. Erişim adresi: <https://maydanozdoner.com/gel-al-menuler/> (Erişim Tarihi: 15/08/2024).
- MESALE.COM. (t.y.). Döner ocakları. Erişim adresi: <https://www.mesale.com/urunkategori/doner-ocaklari> (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- MUSTAFADEMİRS-GEMUESEKEBAP.DE. (2023). Die story. Erişim adresi: <https://www.mustafademirs-gemuesekebap.de/bio> (Erişim Tarihi: 28/04/2024).
- MÜJDECİ, O. (2022). *Et entegre tesisinde sürdürülebilirlik* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi.
- MYDANOS. (2024). Hatay soslu döner. Erişim adresi: <http://www.mydonas.com.tr/> (Erişim Tarihi: 15/08/2024).
- NAZİKGÜL, M., & Ödemiş, M. (2024). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Bayburt örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 151-177.
- OCAK, E. N. (2021). +4°C'de depolanan pişmiş et döner ile -18°C'de depolanan donuk pişmiş et dönerin duyuşal kalite özellikleri açısından değerlendirilmesi [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Gedik Üniversitesi.
- ÖNCÜDÖNER. (2021). Menü. Erişim adresi: <https://www.oncudoner.com/menumuz> (Erişim Tarihi: 15/08/2024).
- ÖNEY, A. (2023). *Tavuk döner üretiminde, mekanik ayrılmış tavuk etlerinin kullanılabilme imkanlarının belirlenmesi* [Yayınlanmamış doktora tezi]. Selçuk Üniversitesi.
- ÖZAY, S. (2024). Yöresel ve geleneksel ürünlerde gıda katkı maddesi kullanılmayacak. Erişim adresi: <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/1019/yoresel-ve-geleneksel-urunlerde-gida-katki-maddesi-kullanilmayacak> (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- ÖZKAN, E. (2022). Ankara'yı Ankara yapan bir lezzet: Aspava kültürüne dair her şey. Erişim adresi: <https://onedio.com/haber/ankara-yi-ankara-yapan-bir-lezzet-aspava-kulturune-dair-her-sey-1084501> (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- PEÇENEKDÖNER. (t.y.). Fotoğraflar. Erişim adresi: <https://www.pecenekdoner.com.tr/fotograflar> (Erişim Tarihi: 11/05/2024).
- PEXARA, A., Ambrosiadis, I., Georgakis, S., & Genigeorgis, C. (2006). A new production technology for "gyros": Evaluation of parameters affecting the quality of the final product. *Journal of Food Engineering*, 77(3), 601-609.

- PİRGE.COM. (t.y.). Döner küreği paslanmaz. Erişim adresi: https://www.pirge.com/doner-kuregi-p81031?srsid=AfmBOoorQo76omheNQZSrumIonE2-Oi-T5_p_Cf0xLF5YXUM268By7v (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- POLAT ÜZÜMCÜ, T., & Denk, E. (2019). Erzurum ile özdeşleşmiş bir lezzet: Oltu cağ kebabı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 463-483.
- RAY, U. C., & Demirtaş, N. (2019). Hatay mutfağı yöresel yemeklerinin turizm işletme belgeli lokanta mönülerinde kullanımı: Antakya örneği. *III. Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Sempozyumu*.
- REMTA.COM. (t.y.). Elektrikli döner kesme bıçağı. Erişim adresi: <https://www.remta.com.tr/urun/elektrikli-doner-bicagi> (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- SAÇLI, Ç., & Özer, G. (2018). Fast food kültürüne yöresel bir dokunuş: İskenderun döneri tercihine etki eden faktörler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 60-77.
- SERHATINSEŞİ. (2022). Yaprak döner artık Ağrı'nın. Erişim adresi: <https://serhatinsesi.com/haber-yaprak-doner-artik-agri-nin-3407> (Erişim Tarihi: 02/08/2024).
- SEZGİN, F. (2008). *İslam'da bilim ve teknik* (5. Cilt). İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları.
- SİRKEÇİ, İ. (2016). Transnational döner kebab taking over the UK. *Transnational Marketing Journal*, 4(2), 143-158.
- SÖYLER, İ. (2023). *Döner hakkında her şey*. 23 Yayıncılık.
- ŞAHİN, K. (2012). *Hatay mutfak kültürü ve yemekleri*. Pozitif Matbaa.
- ŞİMŞEK, A. (2011). *Tüketime hazır balık döner üretimi: Kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özelliklerinin araştırılması* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Süleyman Demirel Üniversitesi.
- ŞİMŞEK, A. (2015). *Enkapsüle edilmiş fosfatların tüketime hazır kıyma döner üretiminde kullanılmasının dönerin raf ömrü ve kalite özellikleri üzerine etkileri* [Yayınlanmamış doktora tezi]. Süleyman Demirel Üniversitesi.
- ŞİRİNDÖNER. (t.y.). Hepsi sebzeli döner ama hiçbir Şirin sebzeli döner değil. Erişim adresi: <https://www.sirindoner.com.tr> (Erişim Tarihi: 09/01/2024).
- TDK. (2024). Türk Dil Kurumu sözlükleri. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 02/08/2024).
- TEKBALIKDONER.COM. (2019). Neden balık döner? Erişim adresi: <https://tekbalikdoner.com/neden-balik-doner/> (Erişim Tarihi: 03/09/2024).
- TEKER, A. (2021). Tarihi Kastamonu dönercisi Naila döner'in 1820'den bugüne tarihteki izleri. Erişim adresi: <https://online.fliphtml5.com/wvyam/vgca/#p=1> (Erişim Tarihi: 22/08/2023).
- TERZİ, S. (2021). Zafer Lokantası örneğinden hareketle Bayburt kent kültüründe dönercilik ve mekânsal hafıza üzerine bir inceleme. *Bayburt Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 4(9), 127-140.
- THE TASTE ATLAS. (2022a). Best traditional dishes in the world. Erişim ad-

- resi: <https://www.tasteatlas.com/best> (Erişim Tarihi: 30 Nisan 2023).
- THE TASTE ATLAS. (2022b). Döner kebab. Erişim adresi: <https://www.taste-atlas.com/doner-kebab> (Erişim Tarihi: 30 Nisan 2023).
- THE TASTE ATLAS. (2024a). Authentic gyros recipe. Erişim adresi: <https://www.tasteatlas.com/gyros/recipe> (Erişim Tarihi: 26.04.2024).
- THE TASTE ATLAS. (2024b). Authentic shawarma recipe. Erişim adresi: <https://www.tasteatlas.com/shawarma/recipe/chicken-shawarma> (Erişim Tarihi: 27.04.2024).
- THE TASTE ATLAS. (2024c). How Türkiye's döner kebab became German-y's No.1 street food. Erişim adresi: <https://www.tasteatlas.com/how-turkiyes-doner-kebab-became-germanys-no1-street-food> (Erişim Tarihi: 28.04.2024).
- THE TASTE ATLAS. (2024d). Authentic döner kebab recipe. Erişim adresi: <https://www.tasteatlas.com/doner-kebab/recipe/german-doner-kebab> (Erişim Tarihi: 28.04.2024).
- THE TASTE ATLAS. (2024e). Tacos al pastor. Erişim adresi: <https://www.tasteatlas.com/tacos-al-pastor> (Erişim Tarihi: 03.05.2024).
- THE TASTE ATLAS. (2024f). Halifax donair. Erişim adresi: <https://www.tasteatlas.com/halifax-donair> (Erişim Tarihi: 03.05.2024).
- TURAL, E., & Karataş, Ş. (2018). An investigation on the deterioration of packaged chicken doner. *International Journal of Food Engineering Research*, 4(1), 37-42.
- TURP, G. Y., & Yıldırım, B. (2019). Geleneksel ürünümüz döner; üretim yöntemleri, kalite özellikleri ve geliştirme çalışmaları. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 7(2), 344-354.
- TÜRK GIDA KODEKSİ. (2019). Türk Gıda Kodeksi et, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri tebliği (Tebliğ No: 2018/52). Tarım ve Orman Bakanlığı.
- TÜRKPATENT. (2009). Oltu çağ kebabı. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/127.pdf> (Erişim Tarihi: 18 Mayıs 2023).
- TÜRKPATENT. (2017). Ankara döneri. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/54df0027-306f-4799-9ebf-4f6d661e922e.pdf> (Erişim Tarihi: 31 Mayıs 2023).
- TÜRKPATENT. (2020). Ulaş yaprak döneri. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/10462bdd-842e-41a4-999c-8bb6b-563baed.pdf> (Erişim Tarihi: 31 Mayıs 2023).
- TÜRKPATENT. (2021). Döner. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e8b340b7-a6c2-4900-9b05-de2df246096a.pdf> (Erişim Tarihi: 31 Mayıs 2023).
- TÜRKPATENT. (2022a). Ağrı yaprak döneri. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d2c207f2-28c1-4b6c-8a23-4a2040b64230.pdf> (Erişim Tarihi: 31 Mayıs 2023).

- TÜRKPATENT. (2022b). Bursa döner kebabı. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/f1492197-5434-48de-93c2-a83a-0d721f94.pdf> (Erişim Tarihi: 22 Mayıs 2023).
- TÜRKPATENT. (2023a). Türkiye'nin coğrafi işareti. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 13 Mayıs 2023).
- TÜRKPATENT. (2023b). Pasinler yaprak döneri. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a079b243-19d4-4d8d-9828-741fbed3b01e.pdf> (Erişim Tarihi: 03 Mart 2023).
- USTADÖNERCİ. (t.y.). Ürünler. Erişim adresi: <https://www.ustadonerci.com/tr/urunler/> (Erişim Tarihi: 15/08/2024).
- YERASİMOS, M. (2002). *500 yıllık Osmanlı mutfağı günümüze uyarlanmış 99 yemek*. Boyut Kitapları.
- YERASİMOS, M. (2023). *Evliyâ Çelebi Seyehatnâmesi'nde yemek kültürü (yorumlar ve sistematik dizin)*. Yapı Kredi Yayınları.
- YILMAZ, F. (2012). *Döner üretim prosesi sırasında bazı mikroorganizmaların gelişimi ve toksin oluşturma potansiyelleri üzerine bir araştırma* [Yayınlanmamış doktora tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- YILMAZ, Ö. (2019). Yöresel yemeklerin yerel restoranlarda sunulma düzeyi: Bayburt örneği. *Bayburt Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(2), 225-230.
- ZAFERENDUSTRİYELMUTFAK.COM. (t.y.). Döner sarma taşıma aparatı. Erişim adresi: <https://zaferendustriyelmutfak.com/urun/doner-sarma-ta-sima-aparati/> (Erişim Tarihi: 20/08/2024).
- 37HABER. (2023). Döner'in anavatanı Kastamonu'dur (Peki döneri ilk kim buldu? Erişim adresi: <https://37haber.com/donerin-anavatani-kastamonudur> (Erişim Tarihi: 22/08/2023).
- 53HABER. (2023). Erzurum'un gurur kaynağı Pasinler yaprak döneri. Erişim adresi: https://53habergazetesi.com/haber/erzurumun_gurur_kaynagi_pasinler_yaprak_doneri-35972.html (Erişim Tarihi: 11/05/2024).

YAZAR HAKKINDA

Dr. Öğr. Üyesi Emre VAROL

Lise eğitimini Tekirdağ Anadolu Turizm ve Otelcilik Lisesi Mutfak bölümünde tamamlamıştır. Lisans eğitimini %100 İngilizce ve %100 burslu olarak Lefke Avrupa Üniversitesi Gastronomi bölümünde, yüksek lisansını İstanbul Okan Üniversitesi Gastronomi programında *Balkan Göçmenlerinin Sofra Kültürü: Tekirdağ Malkara Örneği* başlıklı teziyle, doktorasını ise Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları programında *Ultrasonikasyonun Döner Kebabın Marinasyon Süresine ve Duyusal Niteliklerine Etkisi* adlı çalışmasıyla tamamlamıştır. Yurt içi ve yurt dışında birçok beş yıldızlı otelde edindiği sektör deneyimini akademik çalışmalarına yansıtan Varol'un gastronomi alanında ulusal ve uluslararası yayınları bulunmaktadır. Akademik çalışmalarını Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi'nde sürdürmektedir.

Prof. Dr. Hasan Hüseyin KARA

Gıda bilimi ve teknolojisi, beslenme, yağ kimyası ve gastronomi alanlarında akademik çalışmaları bulunan bir bilim insanıdır. Lisans eğitimini Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde, yüksek lisans eğitimini Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalında tamamlamış; yüksek lisans tezine ait laboratuvar çalışmalarını Avusturya'da Bodenkultur Universität Wien'de yürütmüştür. Doktora derecesini Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalından almıştır.

2014 yılında ABD Tarım Bakanlığı (USDA) Eastern Regional Research Center'da misafir araştırmacı olarak bulunmuş; gıda işleme teknolojileri, ileri üretim yöntemleri ve uygulamalı araştırmalar üzerine çalışmalar gerçekleştirmiştir. 2022–2023 yılları arasında ise TÜBİTAK 2219 Doktora Sonrası Araştırma Bursu kapsamında İngiltere University of Leeds'te misafir araştırmacı olarak görev yapmış; gıda yapıları, biyoyararlılık ve reoloji alanlarında uluslararası düzeyde araştırmalar yürütmüştür.

Akademik çalışmalarında gıda mühendisliği, beslenme ve diyetetik ile gastronomi ve mutfak sanatları alanlarını bütüncül bir yaklaşımla ele almakta; geleneksel gıdalar, et ve süt ürünleri, pişirme ve işleme teknikleri, duyuşal değerlendirme ve kalite özellikleri üzerine çalışmaktadır. Gıda endüstrisinde edindiği kalite güvence ve üretim deneyimini akademik çalışmalarına yansıtmıştır.

Akademik kariyerinden önce gıda endüstrisinde görev almış; Cargill gibi uluslararası nitelikteki gıda işletmelerinde kalite ve üretim süreçlerine yönelik sorumluluklar üstlenmiştir.

Halen Necmettin Erbakan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümünde Prof. Dr. olarak görev yapmakta; bilimsel araştırma, yayın ve lisansüstü tez danışmanlığı faaliyetlerini sürdürmektedir.