

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

PROF. DR. NURTEN ÇEKAL
DR. ÖĞR. ÜYESİ HATİCE AKTÜRK

EĞİTİM
yayınevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

Yayınevi Grubu Genel Başkanı: Yusuf Ziya Aydoğan (yza@egitimyayinevi.com)

Genel Yayın Yönetmeni: Yusuf Yavuz (yusufyavuz@egitimyayinevi.com)

Sayfa Tasarımı: Kübra Konca Nam

Kapak Tasarımı: Eğitim Yayınevi Tasarım Birimi

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Yayıncı Sertifika No: 76780

E-ISBN: 978-625-385-559-8

1. Baskı, Aralık 2025

Kütüphane Kimlik Kartı

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk

59 s., 210x297 mm

Kaynakça var, izin yok.

E-ISBN: 978-625-385-559-8

Copyright © Bu kitabın Türkiye'deki her türlü yayın hakkı Eğitim Yayınevi'ne aittir. Bütün hakları saklıdır. Kitabın tamamı veya bir kısmı 5846 sayılı yasanın hükümlerine göre kitabı yayımlayan firmanın ve yazarlarının önceden izni olmadan elektronik/mechanik yolla, fotokopi yoluyla ya da herhangi bir kayıt sistemi ile çoğaltılamaz, yayımlanamaz.

EĞİTİM
yayınevi

Yayınevi Türkiye Ofis: İstanbul: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Atakent mah.
Yasemen sok. No: 4/B, Ümraniye, İstanbul, Türkiye

Konya: Eğitim Yayınevi Tic. Ltd. Şti., Fevzi Çakmak Mah. 10721 Sok. B Blok,
No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
+90 332 351 92 85, +90 533 151 50 42
bilgi@egitimyayinevi.com

Yayınevi Amerika Ofis: New York: Egitim Publishing Group, Inc.
P.O. Box 768/Armonk, New York, 10504-0768, United States of America
americaoffice@egitimyayinevi.com

Lojistik ve Sevkiyat Merkezi: Kitapmatik Lojistik ve Sevkiyat Merkezi, Fevzi Çakmak Mah.
10721 Sok. B Blok, No: 16/B, Safakent, Karatay, Konya, Türkiye
sevkiyat@egitimyayinevi.com

Kitabevi Şubesi: Eğitim Kitabevi, Şükran mah. Rampalı 121, Meram, Konya, Türkiye
+90 332 499 90 00
bilgi@egitimkitabevi.com

İnternet Satış: www.kitapmatik.com.tr
bilgi@kitapmatik.com.tr

EĞİTİM YAYINEVİ
GRUBU

EĞİTİM
yayınevi

SALON
yayınları

Kitapmatik
yayınları

kitapmatik
internetdeki kitaplarınız

EĞİTİM
kitabevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI
AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

İÇİNDEKİLER

Önsöz.....	1
Adana İli Yemek Kültürü.....	2-6
Antalya İli Yemek Kültürü.....	7-13
Burdur İli Yemek Kültürü.....	..14-20
Hatay İli Yemek Kültürü.....	21-28
Isparta İli Yemek Kültürü.....	..29-36
Kahramanmaraş İli Yemek Kültürü.....	37-42
Mersin İli Yemek Kültürü.....	..43-48
Osmaniye İli Yemek Kültürü.....	49-56

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

ÖNSÖZ

Akdeniz bölgesi ismini güneyinde bulunan denizden almıştır. Dünya deniz ulaşımı açısından önemli bir noktada yer almaktadır. Bölge, tarihsel süreçte Likyalılar, Romalılar, Bizanslılar ve Osmanlılar gibi farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu medeniyetlerin etkisi bölgede tarihi kalıntılar ve antik kentlerle bugün de gözlenmektedir. Akdeniz Bölgesi, uygun iklim koşulları, tarihi zenginlikleri, doğal güzellikleri ve zengin mutfağıyla turizm açısından önemli bir destinasyondur. Bölgenin geçim kaynağı tarım, hayvancılık, turizm, ormancılık, arıcılık, balıkçılık gibi faaliyetlerden oluşmaktadır. Bölgede yetiştirilen tarım ürünleri sebze, meyve ve tahıldır. Turuncgil ve muz bölgede yetiştirilen başlıca meyvelerdendir. Tahıllardan ise buğday ve arpa üretimi yapılmaktadır. Yaylalarda sığır, koyun ve keçi yetiştirilmektedir. Deniz ürünleri de Akdeniz Mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Bölgede zeytin üretimi yapılmakta ve özellikle zeytinyağı mutfakta yemeklerde ve salatalarda bolca kullanılmaktadır. Akdeniz mutfağı, tüm dünyada lezzetli ve sağlıklı oluşuyla tanınan bir mutfaktır. Nane, kekik, biberiye de yemeklerde kullanılan aromatik bitkiler arasında yer almaktadır. Mutfağın temelini, zeytinyağlı yemekler, salatalar, deniz ürünleri ve mezeler oluşturmaktadır. Tahıl ve tahıl ürünleri, baklagiller, süt ve süt ürünleri, deniz ürünleri, zeytinyağı, sebze ve meyveler mutfağın temelini oluşturmaktadır. Akdeniz mutfağı illere göre de farklılık göstermekte olup Antalya gibi kıyı illerinde daha çok deniz ürünleri sebze ve meyve kullanılırken, Burdur ve Isparta gibi iç kesimlerde iç Anadolu yemek kültürüne benzerlik görülmektedir. Adana ve Hatay mutfağında ise kırmızı et ağırlıklı salçalı, baharatlı acı ve ekşi yemekler yer almaktadır. Akdeniz mutfağı en sağlıklı mutfaklar arasında yer almakta olup sürdürülebilir beslenmeyi destekleme açısından da önemli bir yere sahiptir. Akdeniz bölgesindeki iller; Adana, Antalya, Burdur, Hatay, Isparta, Kahramanmaraş, Mersin (İçel) ve Osmaniye'dir. Bu bölümde Akdeniz Bölgesi mutfağı, bölgedeki iller dikkate alınarak incelenmiştir.

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

ADANA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Hakan BAYSAL¹, Feyza BAYSAL²

GİRİŞ

Yöresel mutfak; yöreye özgü olan ürünler ile yerel adetlerin birleştirilmesi ile oluşan, yöre halkı tarafından kendine has yöntemler ile pişirilerek servis edilen ve dini ya da milli duygularla tasarlanan yiyecek ve içeceklerin tamamı olarak tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015).

Mutfak ve mutfak kültürü gerek iç turist gerekse dış turist açısından varış yeri tercihinde en çok ilgi duyulan çekicilik ögesidir. Bir ülkedeki bir bölgenin ve hatta bir yörenin otantik yemeği, otantik lezzeti gastronomi turizmi açısından oldukça önemlidir. Gastronomide her ne kadar yöresel yiyeceklerden bahsedilse de yöresel içeceklerde bir o kadar önemlidir (Çam ve Çılginoglu, 2021).

Bu çalışmanın amacı, Adana ilinin sahip olduğu köklü yemek kültürünü tarihsel, coğrafi ve sosyo-kültürel açıdan ele alarak yöreye özgü gastronomik değerleri ortaya koymaktır. Çalışmada Adana mutfağının karakteristik özellikleri, coğrafi işaretli ürünleri, yerel festivalleri, geleneksel ritüellerdeki yemek kültürü ve gastronomi turizmi açısından önemi incelenmiştir. Ayrıca, Adana mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamak ve gelecek kuşaklara aktarımını desteklemek amacıyla sunulmuştur.

Adana İline İlişkin Genel Bilgiler

Adana'nın tarihi geçmişi, Anadolu'nun en eski yerleşimlerinden biri olarak M.Ö. 3000'li yıllara kadar uzanmaktadır. Bölgeye ait ilk yazılı belgeler, Hititler döneminde Kava Kitabeleri'nde görülmekte olup bu yazıtlarda Adana ve çevresi "Uru Adania" (Adana Beldesi) adıyla geçmektedir. Aynı belgelerde yöre halkının "Danuna" olarak adlandırıldığı da belirtilmektedir. Türklerin Toros Dağları'nı aşarak güneye inmeleriyle birlikte bölgeye Çukurova adı verilmiş, tarih boyunca Kilikya olarak da anılmıştır. Osmanlı Döneminde 1878 yılında çıkarılan bir fermanla, bölgenin resmi adı "Adana" olarak kabul edilmiştir (Tarım ve Orman Bakanlığı, t.y.).

Adana, günümüzde Türkiye'nin nüfus bakımından en büyük altıncı ili konumundadır. 2019 yılı verilerine göre nüfusu yaklaşık 2,2 milyon kişidir. TÜİK (2018) verilerine göre il genelinde beşi merkez olmak üzere toplam 15 ilçe ve belediye bulunmaktadır. Gelişmiş tarımsal faaliyetleri, sanayi potansiyeli ve kültürel zenginliği sayesinde Adana, ülkenin önemli tarım, ticaret ve kültür merkezlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Maden kaynakları açısından dikkate çeken il, Türkiye'nin dördüncü maden zengini bölgesi olup; krom, demir, manganez, kurşun ve çinko rezervleri açısından stratejik bir öneme sahiptir. Adana merkezi, Mersin, Osmaniye ve Hatay illerini kapsayan Çukurova Bölgesi'nin coğrafi, ekonomik ve kültürel merkezinde yer almaktadır (Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, t.y.).

Tarih boyunca göçebe kültürden yerleşik yaşama geçişin en geç yaşandığı bölgelerden biri olan Adana'da, Türkmen ve Yörük toplulukları geleneksel Türk mutfak kültürünü koruyarak günümüze taşımıştır (Dinler ve İlhan, 2019). Adana mutfağı, tarihsel süreçte Yörük yaşam biçimi ve Arap mutfak kültürü gibi farklı kültürel etkilerin birleşimiyle özgün bir yapı kazanmıştır (Yıldırım ve Karaca, 2022). Günümüzde dahi bazı yöresel yemek adlarının Arapça kökenli olduğu görülmektedir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016).

Adana'nın coğrafi konumu, tarımsal üretim potansiyeli ve toplumsal yapısı, bölgedeki yemek çeşitliliğini doğrudan etkilemiştir. Kente özgü Adana kebab, ciğer kebab, yüksük çorbası, içli köfte, analı kızlı, fellah köftesi, mahluta çorbası, halka tatlı, müşebbek, bumber (mumber), siyyadi, babagannuş, kıddes, hammusa, hrissi, bici bici, ekşili köfte (topalak), tirit, taş kadayıfı, şalgam, sırın, sarı burma, patlıcan tava, bamya, rişti, nohut yahnisi, yoğurt katma, etli bulgur pilavı, pohut tatlısı, aşılama, mihşi gibi birçok ürün, Adana mutfak kültürünün zenginliğini yansıtmaktadır (Şenel ve Karabulut, 2024).

Sokak yemekleri de Adana'nın gastronomik kimliğinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) verilerine göre dünya genelinde her gün yaklaşık 2,5 milyar insan

¹ Gıda Mühendisi, Tarım ve Orman Bakanlığı Denizli Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, ORCID: 0009-0002-2769-0876, hakan.baysal@tarimorman.gov.tr

² Uzman Diyetisyen. Özel Sağlık Meslek Hizmet Birimi, ORCID:0000-0001-8098-1328, feyzabaysal33@gmail.com

sokak lezzetlerini tüketmektedir (Ballı, 2016). Bu durum, Adana gibi sokak kültürü güçlü şehirlerde gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Adana mutfak kültürünün korunması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla farklı kurum, kuruluş ve derneklerin iş birliği ile çeşitli gastronomi festivalleri düzenlenmektedir (Şenel ve Karabulut, 2024).

Adana’da Düzenlenen Yerel Gastronomi Etkinlikleri

Adana’da düzenlenen uygun iklim koşulları ile tüm yıla yayılan 29 adet festival vardır. Bunlardan

- Uluslararası Adana Lezzet Festivali
- Uluslararası Portakal Çiçeği Karnavalı
- Kebap ve Şalgam Festivali
- Adana Karpuz Festivali
- Sarıçam Adana Nar Festivali
- Karakışlakçı Bal ve Çilek Festivali
- Zeytin Festivali
- Portakallı Lezzetler Yarışması gastronomi ile ilgili olan festivallerdir (Adana City of Gastronomy, t.y.-a).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Adana mutfağının çok uzun zamandır kendine has ürünleri olmasına rağmen Türk Patent ve Marka Kurumu 2025 verilerine göre Adana’ya ait 17 Mahreç İşaretli ve 3 Menşe Adlı toplam 20 adet coğrafi işaretli ürünü bulunmaktadır.

Coğrafi İşaretli Ürün	Tescil Yılı	Türü
Analı Kızılı	2020	Mahreç işareti
Aşlama	2020	Mahreç İşareti
Bici Bici	2020	Mahreç İşareti
Halka Tatlısı	2020	Mahreç İşareti
Karakuş Tatlısı	2021	Mahreç İşareti
Adana Karpuzu	2020	Mahreç İşareti
Adana Kebabı	2020	Mahreç İşareti
Kol Böreği	2020	Mahreç İşareti
Taş Kadayıfı	2021	Mahreç İşareti
Yer Fıstığı	2023	Mahreç İşareti
İçli Köfte	2020	Mahreç İşareti
Şalgam	2020	Mahreç İşareti
Şırdan	2020	Mahreç İşareti
Ceyhan Zeytinyağı	2022	Mahreç İşareti
Karaisalı Biberi	2025	Mahreç İşareti
Karataş Kıddesi	2021	Mahreç İşareti
Kozan Portakalı	2020	Menşe Adı
Kuytucak Nazırı	2021	Menşe Adı
Pozantı Çileği	2023	Menşe Adı
Tufanbeyli Kuru Fasulye	2023	Mahreç İşareti

Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Adana Mutfak Kültürü

Bu mutfakta hamur işleri, etli ve sebze yemekler hakimdir. Maydanoz, nane, kırmızıbiber, kırmızı pul biber, sumak, karabiber, kimyon, süs biberi, kekik, nar ekşisi, soğan, sarımsak gibi tat vericiler Adana mutfağında sıkça kullanılmaktadır. Ekmek, yufka, hamur işleri, zengin kebab ve sebze çeşitleri ana

yiyecekleri olup, son zamanlarda koyun eti ile birlikte sığır etinin kullanımı da yaygınlaşmaya başlamıştır (Ertaş vd., 2013).

Yörede önemli bir yere sahip olan ekmek, genellikle çatal kaşık yerine kullanılmakta ve ekmeğe, Arapça hayat anlamına gelen “ayş” adı verilmektedir. Yemek ekmek olmadığında sofraya tam sayılmamaktadır (Közleme, 2012).

Adana mutfağında bulgur ve un en fazla kullanılan malzemelerin başında gelir. Son zamanlarda yörede uygulanmaya başlayan seracılık ile birlikte birçok sebze ve meyvenin yetiştirilmesi mutfağın çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu mutfağın en büyük özelliği bol etli, salçalı, yağlı ve baharatlı olmasıdır (Ballı, 2013).

Adana mutfağında tüketilen mahluta, Hititlerden günümüze kadar gelen bir çorba olup British Museum tarafından 100 en eski yemek tarifinin verildiği kitapta bugünkü pişirme şekliyle yer almaktadır (Karaca ve Yıldırım, 2020).

Adana yemek kültüründe üç öğün beslenmeden ziyade 24 saat boyunca yeme devam etmektedir. Sokak yemeklerinin çeşitliliği ve bölge insanının yoğun şekilde tüketmesi nedeniyle sokak yiyecek kültürünün gelişmesine ve kendine has bir sokak yiyecekleri kültürünün ve alışkanlıklarının oluşmasına neden olmuştur. Her bir sokak lezzeti kendine özgü tezgahında ya da tablasında üretilmekte ve satılmaktadır (Oğuz, 2020).

Adana mutfağı sadece yöresel lezzetleriyle değil, aynı zamanda sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarını yansıtan uygulamalarıyla da dikkat çekmektedir. Geleneksel yöntemlerle yapılan kurutma, salamura ve konserve ürünleri hem gıda israfını önlemekte hem de dört mevsim yöresel lezzetlerin korunmasına katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle Adana mutfağı hem kültürel mirasın korunması hem de çevresel sürdürülebilirliğin desteklenmesi açısından örnek bir yapıya sahiptir.

Adana Mutfağında Ritüeller

Adana mutfağı sadece yemek çeşitliliği ile değil, aynı zamanda toplumsal yaşamın bir parçası olan ritüellerle de zenginleşmiştir. Din çerçevesinde Adana mutfağına bakıldığında doğumdan ölüme kadar tüm özel günlerle ilgili törenlerde toplu halde yemek yenen zengin bir kültür olduğu görülmektedir. Kazanlar kaynatılarak yemekler pişirilmekte, kurbanlar kesilmekte, lokmalar pişirilip dağıtılmaktadır. Bayramlarda yemek hazırlıkları sabah namaz kılınması nedeniyle gecedan başlamakta ve bayramın yapıldığı evde kurbanlar kesilmektedir (Karaca ve Karacoğlu, 2016).

Yeni doğum yapan kadınların iyi beslenmeleri ve anne sütünün devamlılığını sağlama amacıyla bir takım özel tarifler yapılmaktadır. Yağ yakılarak içerisine pekmez ve kırmızı biberin karıştırılması ile oluşturulan bu tarife “yağlı ballı” adı verilir ve bu önemli geleneksel bir yöntemdir. Yedi çeşit baharatın karışımından oluşan “kaynar” hem doğum yapan kadın hem de onu ziyarete gelen ziyaretçiler için hazırlanan geleneksel bir içecektir.

Düğün, nişan, söz gibi özel günlerde tatlı yemek özel bir adettir. Erkek evinden gelen tatlı, lokum, kahve evliliğin ağız tadı ile geçmesi niyetiyle konuklara ikram edilen bağlayıcı bir gelenektir.

Düğün yemeklerinin başında yüksük çorbası vardır. (Adana City of Gastronomy, t.y.-b).

Doğum ile ilgili yemekler; ballı çerez, yağlı ballı, ciğer salatası, kaynar, yakı, şekerli buğday veya pide ve hedik

Düğün ile ilgili yemekler; düğün yemeği, yüksük çorbası, ekşili köfte, davul aşısı, gelin tatarı, keşkek

Ölüm töreni ile ilgili yemekler; ölü helvası, yedi yemeği, kırk yemeği, elli iki yemeği, kazma kürek/kazma takırtısı yemeği (Ballı, 2013).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Elde edilen bulgular ışığında Adana mutfağı; tarihi kökleri, coğrafi zenginlikleri ve sosyo-kültürel yapısıyla Türkiye’nin önemli gastronomi merkezlerinden biri konumundadır. Hititlerden günümüze kadar uzanan yemek çeşitliliği, Yörük ve Arap kültüründen aldığı etkilerle harmanlanarak özgün bir mutfak kimliği oluşturmuştur. Yöreye özgü coğrafi işaretli ürünler, sokak lezzetleri ve geleneksel ritüellerde yer alan yemekler, Adana’nın gastronomi değerini güçlendiren unsurlar arasındadır.

Yerel festivaller, mutfak kültürünün korunması ve tanıtılması açısından önemli bir rol üstlenirken aynı zamanda kente ekonomik, sosyal ve turistik katkılar sağlamaktadır. Özellikle Uluslararası Adana Lezzet

Festivali ve Portakal Çiçeği Karnavalı gibi etkinlikler, Şehrin gastronomi turizmi açısından ulusal ve uluslararası tanınırlığını arttırmaktadır.

Adana mutfağının karakteristik özellikleri olan et ağırlıklı yemekler, baharat çeşitliliği, sokak lezzetleri ve ritüellerle bütünleşmiş zengin yemek kültürü, sadece bölge halkı için değil, gastronomi turizmiyle ilgilenen ziyaretçiler için de güçlü çekicilik unsuru oluşturmaktadır. Sonuç olarak Adana, gastronomi turizminin sürdürülebilir gelişimi açısından önemli bir destinasyon olup, mutfak kültürünün korunması ve gelecek nesillere aktarılması büyük bir önem taşımaktadır.

Öneriler;

Adana mutfağına özgü unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin kayıt altına alınarak hem akademik hem de turistik yayınlarda tanıtılması,

- Yerel üreticilerin ve küçük işletmelerin desteklenerek coğrafi işaretli ürünlerin görünürlüğünün artırılması,
- Sokak lezzetlerinin hijyen ve kalite standartları çerçevesinde geliştirilmesi,
- Gastronomi festivallerinin uluslararası boyutunun güçlendirilmesi ve daha geniş kitlelere ulaştırılması,
- Adana mutfağının dijital platformlarda tanıtımına yönelik içerik üretiminin artırılması,
- Üniversiteler, yerel yönetimler ve gastronomi alanındaki derneklerin iş birliğiyle mutfak kültürünün korunmasına yönelik projeler geliştirilmesi öneriler arasındadır.

KAYNAKÇA

Adana City of Gastronomy. (t.y.-a). *Festivaller*. Erişim adresi: <https://adanacityofgastronomy.com/festivaller/> (E.T.: 10.10.2025).

Adana City of Gastronomy. (t.y.-b). *Sofra Kültürü*. Erişim adresi: <https://adanacityofgastronomy.com/sofra-kulturu/> (E.T.: 10.10.2025).

Ballı, E. (2013). Gastronomi Turizmi ve Adana Mutfak Kültürü. II. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 206.

Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 3–17.

Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfak Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176–192.

Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı (t.y.). *İlimizi Tanıyalım*. Erişim adresi: <https://adana.csb.gov.tr/ilimizi-taniyalim1222#:~:text=Adana%2C%20T%C3%BCrkiye'nin%20bir%20ili,2ye%20160%20ki%C5%9Fi%20d%C3%BC%20Fmektedir> (E.T.: 10.10.2025).

Dinler, B. V. ve İlhan, İ. (2019). Adana İli Gastronomik Kimliğinin Destinasyon Markalaşması Açısından Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.

Ertas, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117–136.

Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfaklarının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561–584.

Karaca, O. B. ve Yıldırım, O. (2020). Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 41–55.

Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi.

Oğuz, S. (2020). Sokak Yemeklerinden Yiyecek Bölgelerine–Kentsel Mekânda Gastronomi Hizmetleri ve Mutfak Turizmi: Adana Örneği. *Artıbilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2).

Şenel, P. ve Karabulut, A. S. (2024). Sürdürülebilir Mutfak Kültürü: Adana Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekleri Üzerine Bir Çalışma. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 351–364.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 600.

Tarım ve Orman Bakanlığı. *Adana Şehir Rehberi*. Erişim adresi:

<https://egitim.tarimorman.gov.tr/adana/belgeler/belgeler/adana%20sehir%20rehberi.pdf> (E.T.: 10.10.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Resmî İnternet Sitesi. Erişim adresi:

<https://www.turkpatent.gov.tr/>

Türkiye İstatistik Kurumu. (2019). *Adana İlinin İlçelere Göre Nüfus İstatistikleri, 2018* [Veri Seti]. Erişim adresi: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=45500>

Yıldırım, O. ve Karaca, O. B. (t.y.). Yörük Mutfağı'nın Özel Gün Yemekleri: Türkiye'nin Adana ve Mersin Bölgesi'nde Bir Kültür Araştırması. *Silk Road International Scientific Research Conference* içinde (ss. 594-605).

ANTALYA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Nurgül BOZ¹

GİRİŞ

Antalya, Türkiye'nin güneybatısında, Akdeniz kıyısında yer alan ve tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış önemli bir turizm ve tarım merkezidir. Şehrin mutfak kültürü, coğrafi konumu, iklimi, tarımsal üretim potansiyeli, etnik çeşitliliği ve tarihsel süreçte aldığı göçlerin etkisiyle şekillenmiştir. Tarih boyunca Lykia, Pamphylia, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı uygarlıklarının izlerini taşıyan şehir, bu köklü geçmişin bir yansıması olarak son derece zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024). Bölgenin gastronomik kimliği; Akdeniz mutfağı, Anadolu yemek geleneği ve yüzyıllar boyunca farklı uygarlıklardan miras kalan tatların birleşiminden oluşmaktadır. Antalya mutfağı, coğrafi konumu gereği hem Akdeniz ikliminin sunduğu taze sebze ve meyvelere hem de Yörük kültürünün getirdiği hayvansal ürünlere dayanmaktadır. Ayrıca Girit göçmenleri ve Orta Doğu mutfak gelenekleri de bu mutfağın şekillenmesinde önemli rol oynamıştır. Bu çok yönlü üretim potansiyeli, hem gündelik beslenme alışkanlıklarını hem de özel günlerde hazırlanan yemek çeşitlerini şekillendirmiştir. Ayrıca UNESCO'nun Akdeniz Diyeti'ni Somut Olmayan Kültürel Miras olarak tanıması (UNESCO, 2010), Antalya'nın hem sağlık hem de kültürel değer açısından mutfak mirasını uluslararası düzeyde öne çıkarma potansiyelini güçlendirmiştir. Bu bağlamda, Akdeniz mutfak kültürünün incelenmesi, Antalya Lezzet Rotasının oluşturulması ve coğrafi işaretli ürünlerin algılanma düzeyine ilişkin araştırmalar, yöresel ürünlerin deneyimle bütünleştirilmesinin destinasyon değerini artıran önemli bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır (Arslan, 2023; Duman & Güneş, 2024; Şengül & Türkay, 2016). Bu çalışmada Antalya ili yemek kültürü, coğrafi yapı, demografi, tarihsel süreç, temel beslenme alışkanlıkları, yöresel yemekler, coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi bağlamında incelenmiştir. Çalışmada, Akdeniz beslenme sisteminin Yörük kültürü ve göçmen mutfak gelenekleriyle nasıl harmanlandığı, özel günlerdeki sofranın ritüelleri, öne çıkan yemekler ve sokak lezzetleri ayrıntılı olarak ele alınmıştır. öneriler sunulmaktadır. Çalışmada, literatür taraması yöntemi kullanılmış; akademik makaleler, resmi istatistikler, yerel yönetim raporları ve coğrafi işaret tescil belgelerinden yararlanılmıştır. Bulgular Antalya mutfağının sadece bir beslenme biçimi olmayıp; bununla birlikte toplumsal kimlik, kültürel hafıza ve turizm potansiyeli açısından önemli bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır. Çalışma, bu kültürel mirasın korunması ve gastronomi turizmi yoluyla sürdürülebilirliğinin sağlanması için çeşitli öneriler sunmaktadır.

ANTALYA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Antalya, Türkiye'nin Akdeniz Bölgesi'nin batısında yer almakta olup; kuzeyde Isparta ve Burdur, batıda Muğla, doğuda Mersin ve Karaman illeriyle çevrilidir. Güneyde ise 640 km uzunluğundaki kıyı şeridi doğrudan Akdeniz'e açılmaktadır (Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). İlin kuzeyinde Toros Dağları yükselirken, kıyı şeridi boyunca verimli ovalar yer almaktadır. İlin yüzölçümü 20.723 km² olup, kıyı ovalarından yüksek dağlara kadar çeşitlilik göstermektedir. İklim tipik Akdeniz iklimidir; yazlar sıcak ve kurak, kışlar ılık ve yağışlıdır. Bu iklim koşulları, turuncgil, zeytin, nar, avokado ve muz gibi tarımsal ürünlerin yetişmesini kolaylaştırmaktadır. Toros Dağları'nın eteklerinden Akdeniz kıyılarına uzanan Antalya, verimli tarım ovaları ve zengin otlak alanlarıyla hem bitkisel hem de hayvansal üretim için elverişlidir. Bu çeşitlilik, mutfak kültüründe mevsimsel ürünlerin kullanımını destekler. Antalya'da kıyı bölgelerinde zeytinyağlı yemekler ve balık, iç kesimlerde ise et, süt ve tahıla dayalı beslenme gelenekleri birlikte sürmektedir. Bunun yanında seracılık faaliyetleri ve ürün pazarı, bölgenin ekolojik uygunluğu ile turizm talebi sayesinde yıl boyunca taze ürünlerin temin edilmesine olanak sağlamaktadır (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2022). Yalvacılık faaliyetleri, özellikle Yörük topluluklarının kültüründe önemli yer tutar; bu durum, et ve süt ürünlerinin çeşitliliğini artırmıştır.

Demografik Yapı

¹ Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Turizm Fakültesi, ORCID: 0000-0003-0779-2015, E-posta: nurgul.boz@alanya.edu.tr

Dünyanın en önemli turizm kentlerinden Antalya, Türkiye'nin en hızlı büyüyen illerinden biridir. Nüfus yapısı dinamik bir karakter taşır. 2024 yılı TÜİK verilerine göre ilin nüfusu 2.722.103 kişidir (TÜİK, 2025). Turizm sezonunda gelen yabancı turistler, mevsimlik tarım işçileri ve sektörel göçler nedeniyle bu sayı 10 milyonun üzerine çıkmaktadır (TÜİK, 2024). Kentin demografik yapısında yerleşik halkın yanı sıra Yörük ve Türkmen kökenli topluluklar, Balkan göçmenleri, Kafkas kökenli gruplar ve son yıllarda artan Avrupa ve Orta Doğu kökenli yabancılar bulunmaktadır. Bu kültürel çeşitlilik, yemek kültüründe farklı tatların, malzemelerin ve pişirme tekniklerinin bir araya gelmesini sağlamaktadır. Bununla birlikte Antalya'daki gastronomi kültürünün şekillenmesinde turizm sektörü önemli bir etkidir. Uluslararası turistlerin talepleri, otel ve restoran menülerinde hem yerel tatların hem de dünya mutfaklarından örneklerin bir arada sunulmasına yol açmıştır.

Tarihi

Antalya, antik dönemde "Attalos Yurdu" anlamına gelen "Attaleia" adıyla Bergama Kralı II. Attalos tarafından kurulmuştur. Tarih boyunca farklı uygarlıkların egemenliğinde önemli bir yerleşim merkezi olmuştur. Hitit, Pamphylia, Lykia ve Kilikya kültürlerinden Pers ve Helenistik krallıklara, ardından Roma ve Bizans'a uzanan bu çok katmanlı geçmiş, kentin kültürel mirasını zenginleştirmiştir. Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde önemli bir liman ve ticaret merkezi olmuştur. 1207'de Selçukluların hâkimiyetine giren şehir, daha sonra Hamitoğulları ve Osmanlı dönemlerinde Teke Sancağı'nın merkezi konumuna gelmiştir. Cumhuriyet döneminde ise stratejik ve ekonomik önemi artarak devam etmiştir. Arkeolojik bulgular, bölgenin antik çağlardan itibaren yoğun yerleşime sahne olduğunu göstermektedir. Bu tarihsel süreklilik, Antalya'nın mutfak kültüründe görülen çeşitliliğin ve zenginliğin de temelini oluşturmaktadır. Antalya, Roma döneminde zeytinyağı ve şarap üretiminde önemli bir merkezdi. Selçuklular döneminde tahıl ve et temelli yemekler öne çıkarken, Osmanlı mutfağı etkisiyle baharatlı pilavlar, tatlılar ve sütlü yemekler yaygınlaşmıştır. 20. yüzyıl Girit göçleri sebze, ot ve tahin-susam kullanımını belirginleştirmiştir. Günümüzde bu tarihsel miras, modern gastronomi turizmi ile harmanlanarak hem yerel halka hem de turistlere sunulmaktadır.

ANTALYA YEMEK KÜLTÜRÜ

Antalya mutfağı, Akdeniz beslenme modelinin Türkiye'deki en belirgin örneklerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Bu model; taze sebze ve meyve tüketimi, zeytinyağı kullanımı, tam tahıllar, baklagiller, balık ve beyaz et ağırlıklı beslenme alışkanlıklarını temel almaktadır (The Mediterranean Diet UNESCO, 2010). Antalya mutfağı sebze, et yemekleri, tatlılar ve özellikle çorba çeşitliliğiyle dikkat çekmektedir. Antalya mutfağının omurgasını, zeytinyağı, tahin, nar ekşisi, taze otlar, keçi yoğurdu, balık ve deniz ürünleri oluşturur. Zeytinyağı, hem sıcak yemeklerde hem de soğuk mezelerde başrol oynamaktadır. Tahin, Antalya mutfağında yalnızca tatlılarda değil, salata ve mezelerde de yoğun olarak kullanılmaktadır. Nar ekşisi, özellikle salatalarda ve soslarda ekşi-tatlı dengesi sağlamak için tercih edilir. Bulgur, nohut, erişte ve aromatik otlarla hazırlanan çorbalar günlük yaşamda yaygın tüketilmektedir. Akseki'de tarhana çorbası öne çıkarken, Alanya usulü etli pilav düğün ve törenlerde tercih edilmektedir (Duman & Güneş, 2024). Günlük çorba ise kabuklu fasulye ile Antalya'nın özgün tören yemeklerinden biridir. Hayvansal ürünlerde keçi sütü ve yoğurdu, hem yayla mutfağında hem de kıyı mutfağında önemli yer tutar. Yaylalarda üretilen yoğurt, çorba, ayran ve tatlı yapımında kullanılır. Deniz ürünleri, kıyı bölgelerde lagos, kefal, sardalya, kalamar ve karides gibi çeşitlilik gösterir. Pişirme teknikleri arasında güveç, tandır, közde pişirme ve haşlama öne çıkmaktadır. Zeytinyağlı yemeklerde kısık ateşte uzun süre pişirme yöntemi tercih edilir. Ot yemeklerinde ise hafif haşlama veya soteleme kullanılır. Antalya mutfağında birçok zeytinyağlı yemek, pişirildikten sonra soğutularak servis edilmektedir. Günlük öğünlerde kahvaltı genellikle zeytin, peynir, domates, biber, bal, reçel ve bazen çökelekten oluşur. Öğle yemeklerinde hafif zeytinyağlı sebzeler, akşam yemeklerinde ise etli yemekler ve deniz ürünleri ön plandadır. Özel günlerde (bayram, düğün, sünnet, hıdrellez) sofralar çeşitlenir; günlük çorba, kuzu tandır, pilav ve tatlılar hazırlanır. Meyveler açısından da incelendiğinde Alanya, Türkiye'de muz ve avokado üretiminde öncü bölgelerden biridir. Son yıllarda mango, papaya ve passiflora gibi tropik meyveler de bölgede yetiştirilmeye başlanmış ve bu ürünler hem iç pazarda hem de turistik tüketimde önemli bir yere sahip olmuştur. Tropik meyvelerin üretimi, Alanya mutfağının çeşitliliğini artırmakta ve gastronomi turizmi açısından destinasyona özgün bir değer katmaktadır.

Yöreye Özgü Yemekler

Antalya mutfağında et yemekleri, Yörük ve göçmen geleneklerinin bir birleşimidir. Antalya mutfağı, hem gündelik yaşamda hem de törenlerde tüketilen özgün lezzetleriyle dikkat çekmektedir. Bu lezzetler arasında

özellikle Alanya gülüklü (hülüklü) çorbası, küçük köfteler, tavuk eti, pirinç ve nohutla hazırlanan ve düğün ya da mevlit gibi toplu etkinliklerde ikram edilen geleneksel bir çorba olarak öne çıkmaktadır (Türkpatent, 2019). Antalya paça çorbası, kelle eti ve kemik suyundan hazırlanan, safran ve terbiyesiyle farklılaşan yerel bir çeşittir (Türkpatent, 2022). Tahinli piyaz kuru fasulye, soğan, maydanoz, tahin, limon ve zeytinyağı ile yapılmaktadır. Ekşi tarhana çorbası ise Akseki-İbradı yöresinde yaygın olarak tüketilmekte, içine nohut ve erik pestili eklenerek lezzeti zenginleştirilmektedir (T.C. Antalya Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2023). Et ağırlıklı yemekler arasında kaburga (laba) dolması, koyun veya keçi kaburgasıyla yapılan ve tüm Antalya’da bilinen özel bir yemektir (Türkiye Kültür Portalı, 2025). Benzer şekilde, Alanya yöresine özgü gölevez yemeği, et ve gölevezin birlikte pişirilmesiyle hazırlanmaktadır (Alanya Belediyesi, 2017). Bakliyat ve sebze ağırlıklı örnekler arasında, yaklaşık yüz yıllık geçmişiyle tescilli bir ürün olan Antalya taratorlu piyazı, köfte eşliğinde servis edilerek yerli ve yabancı turistlerin sıklıkla tercih ettiği bir lezzet haline gelmiştir (Türkpatent, 2017). Kabuklu kuru fasulye, özellikle Alanya’da yaygın olup yöresel lokantalarda sunulmaktadır (Alanya Belediyesi, 2017). Tatlılar arasında ise Antalya Kabak Tatlısı, üzerine tahin ve ceviz eklenerek servis edilmesiyle bölgeyle özdeşleşmiştir (Alanya Belediyesi, 2017). Bununla birlikte cenaze, düğün ve mevlitlerde ikram edilen Antalya Serpme Böreği, kıyma veya peynirli iç harcıyla önemli bir geleneksel börek çeşidi olarak öne çıkmaktadır (Alanya Belediyesi, 2017). Keşkek düğünlerin vazgeçilmez yemeğidir; birlikte pişirme ve paylaşma ritüelinin sembolüdür. Bu yemekler, hem gündelik hayatta hem de özel günlerde yer almaktadır.

Özel Gün Yemekleri

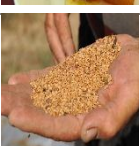
Antalya’da yemek kültürü, bayramlar, düğünler ve festivallerde güçlü biçimde yaşamaktadır. Antalya’da düğünler genellikle birkaç gün sürer ve bu süreçte toplu yemek ikramları yapılır. Yörük kültürünün etkisiyle düğün yemekleri çoğunlukla et ağırlıklıdır. Düğünlerde keşkek, etli pilav ve zerde gibi ürünler sıklıkla sunulmaktadır. Keşkek buğday ve etin uzun süre dövülerek pişirilmesiyle elde edilen, düğünlerin vazgeçilmez yemeğidir. Etli pilav kuzu eti, nohut ve baharatlarla zenginleştirilir. Zerde safranla renklendirilmiş pirinç tatlısı, düğünlerde şerbetli tatlı alternatifi olarak sunulur. Taze kesilen kurban etinden yapılan kavurma, kebab ve etli yemekler bayram sofralarının vazgeçilmezidir. Ramazan’da hurma, güllaç, zeytinyağlı dolmalar öne çıkar. Sahurda tok tutan yemekler (bağaç, börek), iftarda ise çorba, et yemekleri ve şerbetli tatlılar sunulur. Festivallerde ise farklı ürünler yer almaktadır. Nar festivali’nde nar ekşili salatalar ve tatlılar hazırlanır. Yörük festivali ile yayla kültürünü yaşatmak amacıyla düzenlenir; tandır kebabı, ayran, bazlama ve sütlü tatlılar ikram edilir. Finike portakal festivalinde portakal temalı tatlılar, reçeller ve içecekler hazırlanır. Cenaze sonrası helva kavurma geleneği yaygındır. Ayrıca, mevlitlerde keşkek veya etli pilav ikram edilir.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaret, belirli bir bölgeye özgü ürünlerin kalitesini ve ününü koruma altına alan tescil sistemidir. Antalya ili, zengin tarımsal üretimi ve geleneksel mutfak kültürü sayesinde birçok coğrafi işaretli ürüne sahiptir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Bu ürünler, hem yerel üreticilerin gelirini artırmakta hem de gastronomi turizminin marka değerini yükseltmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023). Antalya, coğrafi işaret tesciline sahip birçok ürüne ev sahipliği yapmaktadır. Antalya, sahip olduğu coğrafi işaretli ürün çeşitliliği ile de ön plana çıkmaktadır. Tablo 1’de Antalya iline özgü coğrafi işaretli gastronomik ürünlere ait bilgiler bulunmaktadır.

Tablo 1. Antalya İli Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Ürün Görseli	Ürün Adı	İşaret Türü	Ürün Türü	Tescil Yılı	Açıklama
	Finike Portakalı	Menşe Adı	Meyve	2008	Finike’de yetişen, ince kabuklu, sulu ve tatlı portakal çeşidi.
	Antalya Piyazı	Mahreç İşareti	Yemek	2017	Tahinli, sarımsaklı ve sirke soslu, haşlanmış kuru fasulye ile yapılan salata türü.

	Alanya Avokadosu	Menşe Adı	Meyve	2018	Alanya’da yetişen, yüksek yağ oranı ve besin değeriyle öne çıkan tropikal meyve; taze tüketiminin yanı sıra salata ve tatlılarda kullanılır.
	Alanya Yenidünyası	Menşe Adı	Meyve	2018	Bahar aylarında olgunlaşan, tatlı-ekşi aromalı ve sulu, çekirdekli meyve.
	Antalya Tavşan Yüreği Zeytini	Menşe Adı	Zeytin	2018	Kendine has iri ve oval formda, yüksek yağ verimli, sofralık ve yağlık zeytin çeşidi.
	Korkuteli Karyagdı Armudu	Menşe Adı	Meyve	2018	Geç olgunlaşan, beyaz ve sulu etiyle bilinen, dayanıklı armut çeşidi.
	Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba	Mahreç İşareti	Yemek	2019	Düğün ve özel günlerde yapılan, köfte, nohut ve baharatlarla hazırlanan yöresel çorba.
	Antalya Bergamot Kabuğu Reçeli	Mahreç İşareti	Reçel	2021	Bergamot meyvesinin kabuğundan yapılan, aromatik ve hafif acımsı tatlı reçel.
	Antalya Kabak Tatlısı	Mahreç İşareti	Tatlı	2021	Balkabağının kireç kaymağı ile işlenerek uzun süre diri kalmasının sağlandığı geleneksel tatlı.
	Antalya Serpme Böreği	Mahreç İşareti	Unlu Mamul	2021	Yufkanın elle açılıp parçalar halinde tepsiye serilerek yapılan, peynir veya kıyma ile hazırlanan börek türü.
	Antalya Turunç Kabuğu Reçeli	Mahreç İşareti	Reçel	2021	Turunç meyvesinin kabuğundan yapılan, hafif buruk tatlı reçel.
	Manavgat Altın Susamı	Menşe Adı	Yağlı Tohum	2021	Manavgat’ta yetişen, yüksek yağ oranı ve altın rengiyle tanınan susam çeşidi.
	Alanya Muzu	Menşe Adı	Meyve	2022	Alanya’nın iklim koşullarında yetişen, aroması yoğun, küçük boylu muz çeşidi.

	Antalya Paça Çorbası	Mahreç İşareti	Yemek	2022	Kemik iliği ve et parçalarıyla yapılan, sirke ve sarımsakla lezzetlendirilen yöresel çorba.
	Gazipaşa Çekirdeksiz Nar	Menşe Adı	Meyve	2023	Çekirdeksiz yapısıyla taze tüketim ve meyve suyu üretimine uygun, tatlı aromalı nar.
	Alanya Fıstıklı Limonata	Menşe Adı	İçecek	2024	Alanya'ya özgü, limon suyu ve öğütülmüş yer fıstığının birleşimiyle hazırlanan ferahlatıcı içecek.
	Antalya Topak Kızartması	Mahreç İşareti	Yemek	2024	Koyun etinin haşlanıp yoğurt ve yumurta ile harmanlanarak kızartıldığı geleneksel yemek.
	Alanya Keçiboynuzu / Alanya Harnup	Menşe Adı	Meyve Ürünü	2025	Yüksek lif ve mineral içeren, keçiboynuzu meyvesinden elde edilen doğal tatlandırıcı ve atıştırmalık.
	Kaş Margaz Üzümleri	Menşe Adı	Meyve	2025	Kaş ilçesinde yetişen, iri taneli, pembe renkli, aromatik üzüm çeşidi.

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2023), Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Tescilleri. <https://ci.turkpatent.gov.tr> 2023b'den yararlanarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Antalya, Türkiye'nin turizm başkenti olmasının yanı sıra gastronomi turizmi açısından da yüksek potansiyele sahiptir. Antalya mutfağı, coğrafi çeşitlilik, tarihsel zenginlik ve kültürel derinliğin harmanlandığı bir gastronomi mirasıdır. İl gastronomi turizmi açısından oldukça zengin bir festival çeşitliliğine sahiptir. Gastronomi festivalleri, yöresel pazarlar, yemek atölyeleri ve agroturizm faaliyetleri, Antalya'da gastronomi turizminin gelişimini desteklemektedir. İl genelinde düzenlenen etkinliklerin büyük bölümünü festivaller oluşturmakta şenlikler ve fuarlar da bu çeşitliliği tamamlamaktadır. Muratpaşa başta olmak üzere (5 festival) Alanya, Kumluca, Aksu ve Finike gibi ilçeler gastronomi odaklı organizasyonlarla öne çıkmaktadır. Etkinlik temaları incelendiğinde, Antalya mutfağının çok katmanlı yapısını yansıtan geniş bir yelpaze görülmektedir: Alanya'daki Avokado ve Mango Festivali ile Gazipaşa'daki Çekirdeksiz Nar ve Tropikal Meyve Festivali bölgenin tropik ürün potansiyelini tanıtırken; Finike'nin Portakal Festivali, Korkuteli'nin Tarhana Şenliği ve İbradı'nın Üzüm Festivali yerel tarımsal zenginliği öne çıkarmaktadır. Bunun yanı sıra Uluslararası Antalya FoodFest, Side Gastro Caz Festivali ve Uluslararası Meze Festivali gibi etkinlikler, kenti ulusal ve uluslararası ölçekte gastronomi destinasyonu olarak markalaştırmaktadır. Antalya'da düzenlenen bu gastronomi temalı etkinlikler, yalnızca yöresel ürünlerin tanıtımına hizmet etmekle kalmayıp; aynı zamanda kültürel kimliğin korunması, yerel üreticilerin desteklenmesi ve turizm çeşitliliğinin artırılması açısından da stratejik bir rol üstlenmektedir. Dolayısıyla Antalya, yalnızca deniz-kum-güneş turizmi ile değil, aynı zamanda gastronomi turizmiyle de uluslararası alanda rekabet avantajı sağlayan bir şehir konumundadır.

SONUÇ

Antalya yemek kültürü, tarihsel, coğrafi ve kültürel unsurların bir sentezidir. Bölge mutfağı, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil; aynı zamanda sosyal yaşamı, misafirperverlik geleneğini ve kültürel kimliği de yansıtmaktadır. Antalya mutfağı, Akdeniz beslenme modeli, Yörük kültürü ve göçmen mutfak

geleneklerinin harmanlandığı çok katmanlı bir gastronomik yapıya sahiptir. Gastronomi turizmi bağlamında değerlendirildiğinde, Antalya'nın hem yerel ürünleri hem de yemek kültürü, sürdürülebilir turizm stratejilerinde önemli bir yer tutmaktadır. Ancak bu mirasın korunabilmesi için coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı, gastronomi festivallerinin desteklenmesi ve yerel üreticilerin güçlendirilmesi gerekmektedir. Antalya ili yemek kültürü, coğrafi konumu, iklim özellikleri, tarih boyunca ev sahipliği yaptığı medeniyetler ve çok kültürlü toplumsal yapısı sayesinde Türkiye mutfak kültürü içinde özgün bir yere sahiptir. Akdeniz mutfağının temel ilkelerini taşıyan bu gastronomi geleneği; zeytinyağı, taze sebze ve meyveler, tahıllar, baklagiller, balık ve deniz ürünleri ile yayla kültüründen gelen et ve süt ürünleri zenginliğini bir arada barındırmaktadır. Yerel yemekler; yalnızca beslenme alışkanlıklarının değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve toplumsal hafızanın da önemli bir parçasıdır. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin hem ekonomik değer hem de marka kimliği açısından büyük potansiyeli bulunmaktadır. Antalya mutfağı, çok kültürlü yapısı, zengin tarımsal üretimi ve coğrafi konumunun sunduğu avantajlarla Türkiye'nin gastronomi mirasında ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Ancak modernleşme ve turizm baskısı, bu mirasın geleceğini tehdit edebilir. Otantik tariflerin belgelenmesi ve yerel ürünlerin desteklenmesi, sürdürülebilirliğin anahtarıdır. Bu mirasın korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için dikkat edilmesi gereken hususlar bulunmaktadır. Coğrafi işaretli ürün sayısının artırılması ve tescilli ürünlerin tanıtımının güçlendirilmesi ile yerel ürünlerin korunması sağlanmalıdır. Üniversiteler ve araştırma merkezleri iş birliği ile Antalya mutfağı üzerine bilimsel çalışmaların desteklenmesi önem göstermektedir. Sürdürülebilir turizm politikalarına bağlı kalınarak turizm işletmelerinde yerel ve mevsimlik ürün kullanımını teşvik eden sertifika sistemleri oluşturulması gerekmektedir. Sosyal medya, gastronomi blogları ve dijital platformlar aracılığıyla Antalya mutfağının ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımının yapılması bilinirliğini artırmaya yarayacaktır. Yöresel yemek tariflerinin kayıt altına alınması, geleneksel pişirme tekniklerinin belgelenmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmalıdır. Turizm işletmelerinde yerel ürün kullanma sertifika sistemlerinin geliştirilmesi önem göstermektedir. Bu kapsamda yerel yemeklerin restoran menülerinde görünürlüğü artırılmalıdır. Bununla birlikte gastronomi turizmi projeleri yerel halkın katılımıyla geliştirilmelidir. Böylece Antalya mutfağı hem yerel halk için kültürel kimliğin korunmasına hem de turizm gelirlerinin çeşitlendirilmesine katkı sağlayacaktır. Gastronomi turizmi, Antalya'nın turizm çeşitliliğini artırmakta ve destinasyon imajına katkı sağlamaktadır. Yerel pazarlar, gastronomi festivalleri, yemek atölyeleri ve agroturizm faaliyetleri, hem yerel üreticilerin gelirlerini artırmakta hem de kültürel mirasın korunmasına hizmet etmektedir. Sonuç olarak, Antalya mutfağı yalnızca bir beslenme biçimi değil; aynı zamanda tarih, kültür, coğrafya ve sosyal yaşamın harmanlandığı, korunması ve geliştirilmesi gereken değerli bir mirastır. Bu mirasın korunması, hem yerel kimliğin güçlenmesine hem de turizm gelirlerinin sürdürülebilir biçimde artmasına katkı sağlayacaktır.

KAYNAKÇA

- Alanya Belediyesi (2017). Alanya Yöresel Lezzetler. <https://www.alanya.bel.tr/yoreselyemekkitabimobile/index.html>
- Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2024, <https://antalya.ktb.gov.tr/TR-66213/genel-bilgiler.html> (E.T.: 20.07.2025).
- Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2023). Antalya. <https://antalya.ktb.gov.tr>
- Arslan, F. (2023). Gastronomi turizmi açısından coğrafi işaretli ürünlerin algılanma düzeyi: Antalya Örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 7(1), 1-8.
- Duman, A., & Güneş, S. G. (2024). Gastronomi Turizmi Kapsamında Antalya Lezzet Rotası (Antalya Taste Route in the Context of Gastronomy Tourism). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 663-685.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.
- T.C. Antalya Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü. (2023). Geleneksel Antalya mutfağı <https://antalya.ktb.gov.tr/TR-67447/geleneksel-antalya-mutfagi.html>
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2022). *2023-2027 Yılı Antalya ili tarımsal kuraklıkla mücadele stratejisi ve eylem planı*. Antalya: İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. <https://antalya.tarimorman.gov.tr/Sayfalar/Detay.aspx?OgeId=416&Liste=Duyuru>

TÜİK (2024). Türkiye İstatistik Kurumu Turizm istatistikleri, IV. Çeyrek: Ekim-Aralık ve Yıllık, 2024. Haber Bülteni, Sayı 53660. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Turizm-Istatistikleri-IV-Ceyrek-Ekim-Aralik-ve-Yillik-2024-53660> (E.T.: 25.06.2025).

TÜİK (2025). Türkiye İstatistik Kurumu *Adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçları*, 2024. Haber Bülteni, Sayı 53783 <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2024-53783> (E. T.:25.06.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Nedir? Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/>

Türkiye Kültür Portalı. (2025). Geleneksel Mutfak. Kaburga Dolması (Laba) – Antalya <https://www.kulturportalı.gov.tr/turkiye/antalya/neyenir>

Türkpatent. (2017). Antalya Piyazı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/315.pdf>

Türkpatent. (2019). Alanya Gülüklü (Hülüklü) Çorba. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a87b99a0-73a2-4279-9a65-0a8bd3423b6e.pdf>

Türkpatent. (2022). Antalya Paça Çorbası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/a4a10fcb-b655-4da8-a374-30805ebde7ce.pdf>

Türkpatent. (2023a). Coğrafi İşaret Nedir? <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret>

Türkpatent. (2023b). Veri Tabanı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>

UNESCO. (2010). *Mediterranean diet*. Intangible Cultural Heritage Lists. <https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>

BURDUR İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Ali Sait ERİM¹, Merve ÇETİN²

GİRİŞ

Burdur, Türkiye'nin Batı Akdeniz Bölgesi'nde konumlanan, tarihi ve kültürel zenginlikleriyle öne çıkan bir şehirdir. Tarihsel süreç boyunca Burdur'da birçok farklı medeniyet hüküm sürmüş ve bu hüküm süren toplulukların mutfak kültürleri de yörenin mutfak kültürünün şekillenmesinde etkili olmuştur. Bölgenin elverişli iklim koşulları hem zengin bitkisel çeşitliliğin oluşmasına hem de tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin gelişimine olanak tanımıştır. Bu durum, mutfak kültüründe tahıl, bakliyat ve hayvansal ürünlerin ağırlıklı kullanımına yol açmıştır (Işık, 2016). Burdur mutfağı, İç Anadolu, Yörük, Ege ve Batı Akdeniz mutfak geleneklerinin etkileşimleriyle harmanlanarak kendine özgü bir gastronomi kimliği geliştirmiştir. Coğrafi olarak Akdeniz Bölgesi'nde bulunmasına rağmen, mutfağı genel karakteristiği itibarıyla İç Anadolu mutfak kültürünün belirgin özelliği olan tahıl ve hamur işi ürünlerin yoğun tüketimiyle dikkat çekmektedir (İnanır & Kılınç, 2021). Bulgur, un ve yarma gibi temel tahıl ürünleri, yöresel yemeklerin ana bileşenlerini oluşturmaktadır. Ayrıca, yöre zengin bir yenilebilir ot ve bitki çeşitliliğine ev sahipliği yapmakta; Burdur ve ilçelerinde yetişen çeşitli ot türleri yemeklerde, baharat olarak ve çay yapımında kullanılmaktadır (Özkara ve Yılmaz, 2021). Bu mutfak, zengin tarihsel birikimini geleneksel üretim yöntemleriyle birleştirerek, yöreye özgü kültürel değerleri yansıtan bir yemek kültürü sunmaktadır (Kılınç vd., 2017a). Bu bölüm, Burdur yöresine ait genel bilgiler, bölgenin mutfak kültürü ve yemek alışkanlıkları hakkında detaylı bilgiler sunmaktadır.

ALANYAZIN TARAMASI

Burdur İline İlişkin Genel Bilgiler

Burdur ili “Gölleri Bölgesi” olarak bilinen Batı Akdeniz Bölgesinde bulunmaktadır. İlin doğu ve güneyinde Antalya, güneybatısında Muğla, batısında Denizli, kuzeyinde Afyon ve Isparta illeri bulunmaktadır (Güven, 2000; İnanır ve Kılınç, 2021). Burdur, coğrafi açıdan incelendiğinde, yüksek ve engebeli platoların hakim olduğu bir yeryüzü şekline sahiptir. İl arazisinin yaklaşık %61'ini dağlık alanlar, diğer %39'luk alanlarını da yaylalar, ovalar ve engebeli araziler oluşturmaktadır (İnanır, 2019). Burdur ilinde kış ayları ılık ve yağışlı geçerken yaz ayları kurak ve sıcak geçmektedir (Mirza ve Topay, 2022). Burdur'un çeşitli coğrafi özelliklerinin bir sonucu olarak, il genelinde karasal ve ılıman iklim tiplerine uygun farklı bitki ve hayvan türlerinin varlığı gözlemlenmektedir. Bu ekolojik çeşitlilik, yerel mutfak kültürünün zenginleşmesine önemli katkı sağlamaktadır (Kılınç ve Kılınç, 2020). Şehirde toplamda 6 adet göl bulunurken bunların en bilinen olanları ise Salda Gölü ve Burdur Gölü'dür (Güven, 2000). Burdur İl Tarım ve Orman Müdürlüğü'ne göre 2024 yılı Burdur'un adrese dayalı nüfusa kayıtlı kişi sayısı 275.826 kişi olarak belirtilmiştir. İlin erkek nüfus sayısı 137.948, kadın nüfus sayısı 137.878'dir (Burdur İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2021).

Gölleri yöresinde yürütülen arkeolojik çalışmalarda, Burdur ilinin yerleşim tarihinin Paleolitik döneme kadar uzandığını ortaya koymaktadır (Fındık vd., 2022). Bu kapsamda, Burdur Müzesi Müdürlüğü ile yürütülen Sagalassos Projesi'nin ortaklığında Ağlasun ilçesine bağlı Dereköy'de yer alan Karain Mağarası'nda bir test kazısı yapılarak çalışmada yontma taş bulgularına rastlanmıştır (Fındık vd., 2022). Yerleşik hayatın ilk izlerine, Burdur Gölü Havzası'nda rastlanmaktadır (Atayeter, 2016). Burdur Gölü kıyısında kurulan merkeze yaklaşık 25 km mesafedeki Hacılar Höyüğü ile 16 km mesafede bulunan

¹ Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, E-posta: erim507@gmail.com, ORCID: 0009-0004-2214-4491.

² Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm Fakültesi, E-posta: mgudek@mehmetakif.edu.tr, ORCID: 0000-0001-5254-7428.

Kuruçay Höyüğünde yapılan arkeolojik kazılar sonucunda, her iki yerleşim yerinin Neolitik ve Kalkolitik çağa ait olduğu belirlenmiştir (Duru, 1999; Tuncel, 1992). Yine bu döneme tarihlenen İstasyon Höyüğü, Burdur'un tarih öncesi çağlardan itibaren kesintisiz bir yerleşim alanı olarak kullanıldığını ortaya koymaktadır (Çetin, 2007; Gölen, 2021; Temurçin, 2016). Burdur ili, Antik Dönemde Psidya bölgesi sınırlarında yer almakta ve bu dönemde Frigya, Lidya, Pers, Makedonya ve Roma gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu döneme ait önemli antik kentler kurulmuştur. Antik dönem yerleşmelerinin başında Kibyra, Sagalassos, Kremna ve Milias gibi antik kentler gelmektedir (Temurçin ve Tozkoparan, 2021).

Burdur İli Yemek Kültürü

Yeme Alışkanlıkları

Akdeniz bölgesinin iklim koşulları sayesinde bölgede buğday, arpa, çavdar, mısır gibi tahıl ürünleri, fasulye ve nohut gibi kuru baklagiller, taze sebze ve meyveler yetiştirilmektedir. Ayrıca seracılık faaliyetleri de yaygın olarak sürdürülmektedir (Işık, 2016). Tahıl ve hamur işleri, mutfak kültürünün temelini oluştururken; haşhaş, ceviz ve pekmez gibi yöresel ürünler yemeklerde sıkça kullanılmaktadır (Kazan, 2005). Şeker pancarı, buğday, arpa domates, taze fasulye, salçalık biber, kavun, karpuz, üzüm, armut, kiraz, ceviz ve erik gibi tarım ürünlerinin üretim miktarı da oldukça fazladır (Ongun ve Gökçe, 2019). Teke Yöresi'nin kültürel etkisiyle hayvancılık Burdur'da önemli bir yere sahiptir. Süt tek başına bir besin ögesi olarak tüketilmesinin yanı sıra; tereyağı, peynir, yoğurt, ayran, çökelek, hoşmerim ve süzme yoğurt gibi süt ürünleri de üretilmektedir (Ekinci, 2010; Çine, 2003; Kazan Nas, 2012). Et yemekleri pirinç veya bulgur pilavı eşliğinde tüketilmektedir. Bunun yanı sıra yoğurtlu yemekler, çorbalar ve tencere yemekleri de Burdur mutfağında önemli yer tutmaktadır. Yörede börek sadece ara sıcak ya da kahvaltılık olarak değil ana yemek olarak da sıklıkla tüketilmektedir (Kazan, 2005).

Yöre halkı, özel davetlerde, kutlamalarda, bağ ve bahçe gezilerinde ise daha özel yemekler tercih etmektedir. Bu özel günlerde sıklıkla et suyu ile hazırlanmış pirinç çorbası, soğanlı kazan et veya pirinç pilavı, sac kebabı, sac böreği, et böreği ve katmer gibi lezzetler sofralarda yerini almaktadır (Pulluk ve Örnek, 2022; Kazan Nas, 2012). Burdur mutfak kültürü, Doğu Akdeniz mutfağından farklılaşarak, İç Anadolu mutfak kültürünün belirgin özelliği olan tahıl ve hamur işi ürünlerin yoğun tüketimiyle öne çıkmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016). Özellikle Kandil geceleri, bayramlar ve doğum gibi özel zamanlarda kıymalı, patatesli veya peynirli gözlemeler, pideler, tahinli, haşhaşlı, gömbe, katmer ve pişi gibi çeşitler daha yoğun olarak hazırlanmaktadır. Ayrıca, yolculuğa çıkanlara hamursuz, katmer veya su böreği gibi yiyecekler yolluk olarak hazırlanarak verilmektedir (Pulluk ve Örnek, 2022).

Burdur ve ilçelerinde yetişen çeşitli ot türlerinin farklı şekillerde tüketimiyle mutfak kültürüne entegre edildiği gözlemlenmektedir. Yörede yaygın olarak tüketilen otlar arasında sirken, ısırgan, kazayağı, ilibada ve kuş yüreği bulunmaktadır. Bunlara ek olarak, semizotu, ıspanak, lahana, pancar yaprağı ve taze üzüm filizleri de yöresel yemeklerde yer almaktadır (İnanır ve Kılınç, 2021; Kazan, 2005). Ayrıca, bölgenin zengin bitki örtüsü, kekik (acı kekik, kına kekiği gibi çeşitleriyle), kuşburnu, sığır otu, sancı otu, fesleğen, nane, biberiye, çörek otu, çalba, dağ çayı ve alıç gibi türleri barındırmaktadır. Bu bitkilerin bir kısmı yemeklerde baharat olarak kullanılırken, bir kısmı da kurutulularak çay yapımında değerlendirilmektedir. Bu durum, Burdur mutfağının bitkisel çeşitliliğe dayalı zenginliğini ve gastronomi potansiyelini ortaya koymaktadır (İnanır ve Kılınç, 2021; Özkara & Yılmaz, 2021).

Burdur'da kışlık hazırlıklar, mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturmakta ve çeşitli gıda muhafaza yöntemlerini içermektedir. Kışlık hazırlıklar kapsamında, makarna ve erişte yapımı gibi tahıl ürünleri; pekmez, salça, reçel ve turşu gibi fermente ve konserve ürünler ile tarhana ve salamura pestil gibi geleneksel ürünler hazırlanmaktadır. Kışlık erzak hazırlığında ayrıca, fasulye, patlıcan, biber, bamya gibi sebzeler ipe dizilerek kurutulmakta veya konserve yapılmaktadır (Ekinci, 2010; Çine, 2003; Kazan Nas, 2012).

Yöreye Özgü Yemekler

Burdur ilinin yöreye özgü birçok gastronomik değerinin olduğu görülmektedir. Bu özgün lezzetler hem geleneksel üretim teknikleri hem de kültürel anlamlarıyla ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda Burdur mutfağında, Testi Kebabı, Burdur Şiş, Göce Sarması, Akça Katık, Gazel Böreği, Sülük Aşı, Koruk, Çanak ekmeği, Çörekotu Kahvesi, Çekme, Burdur Muhallebisi, Dirmil Kebabı öne çıkan yöresel yiyecek ve içecekler olarak belirtildiği görülmekte ve alt başlıklarda açıklanmaktadır (Çine, 2003; Ekinci, 2016; Kazan, 2005; Kazan Nas, 2012; Kazan Nas, 2021; Kılınç vd., 2017a; Kılınç ve Kılınç, 2020).

Testi Kebabı: Dar ağızlı özel testilerde hazırlanan geleneksel bir yemektir. Genellikle yağlı kaburga eti kullanılır; tuzlanan et testiye konulmakta ve ağız kısmı bezle kapatılmaktadır. Kömür ateşinde yaklaşık bir saat pişirilmekte ve ara sıra testi sallanarak etin eşit pişmesi sağlanmaktadır (Kılınç vd., 2017a).

Burdur Şiş: Burdur'a özgü, 150 yıllık bir geçmişe sahip Burdur Şiş, kaburga yatağı etinden elde edilen kıyma ile hazırlanmaktadır. Kıymalar şişe takılarak mangalda pişirilmektedir. Burdur Şişin ala-sulu (fazla kurutmadan pişirmek) formda, yani su içeriği korunarak sunulması, gastronomik açıdan en ideal tüketim şekli olarak kabul edilmektedir (Kılınç vd., 2017a).

Kabak Tatlısı: İki adet büyük boy dolmalık kabak soyulup çekirdekleri çıkarılmaktadır. Kabaklar rendelenmekte ve fazla suyunun atılması amacıyla sıkıldıktan sonra pişirme kabına alınmaktadır. Üzerine iki su bardağı şeker eklenerek kısık ateşte sürekli aynı yöne karıştırılarak ve kıvam alana kadar pişirilmektedir. Pişirme sonuna doğru bir miktar limon suyu veya eritilmiş limon tuzu ilave edilerek 5-10 dakika daha pişirildikten sonra ocaktan alınmaktadır. Kabak tatlısının lezzetini ve sunumunu zenginleştirmek için soyulmuş badem tercihe bağlı olarak kullanılmaktadır. Bu tatlı, yöre halkı tarafından yemek sonrası veya sabah kahvaltılarında reçel yerine de tüketilebilmektedir (Kazan Nas, 2012; Kılınç vd., 2017a).

Göce Sarması: Burdur'un Bucak ve Ağlasun ilçeleri üzüm asmalarıyla öne çıkmaktadır. Bu bölgelerde yapılan Göce Sarması, asma yaprağına buğday kırmısı, sarımsak, soğan, tereyağı ve salça ile hazırlanan harcın sarılmasıyla yapılmaktadır. Sarma, salçalı tereyağı suyla pişirilerek servise sunulmaktadır (Aras, 2012).

Akça Katık: Görünüş ve aromasıyla tulum peynirini andıran, ancak yoğurttan üretilmesi ve çeşitli baharatları içermesiyle ondan ayrılan bir süt ürünüdür. Üretimi, yoğurdun kaymaklı kısmının ayrılması ve biriktirilmesiyle başlamaktadır. Daha sonra biriktirilen bu kısım bez torbaya alınarak süzülmemektedir ve toprak kaplara basılmaktadır. Bu kaplar toprağa gömülerek iki üç ay olgunlaştırılmaktadır, böylece akça katığının kendine özgü tat ve aroması gelişmektedir (Kırdar, 2004).

Gazel Böreği: Kazel Böreği, ince yufka arasına soğan, patates, kıyma, tuz ve maydanozdan oluşan harc konularak hazırlanan, kare şeklinde kesilip yumurta sarısıyla fırınlanan bir börektir. Piştiğinde kurumuş yaprak gibi dağılması nedeniyle adını sonbaharda dökülen yapraklardan almaktadır (Burdur İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2025)

Sülük Aşı: Burdur'un Ağlasun ilçesine özgü, ince uzun hamur parçalarının salçalı sosla pişirilmesiyle hazırlanan geleneksel bir yemektir. Aile ve akraba ziyaretlerinde yapılan bu yemek, aynı zamanda sosyal bir paylaşım geleneğidir. Pişirme sırasında içine konan yüzük, bir sonraki Sülük Aşı'nın kimin evinde yapılacağını belirlemektedir (Kazan Nas, 2012).

Koruk: olgunlaşmamış üzümlerden elde edilen bir içecektir. Koruk taneleri ezilip suyu çıkarılır, su eklenerek tülbentle süzülmemektedir. İnce doğranmış soğan ve biraz tuz eklenerek yemeklerin yanında içilmektedir (Aras, 2012).

Çanak Ekmeği: Adını üstü ve altı közle ısıtılan büyük demir leğenlerde pişirilmesinden almaktadır. Un, su, tuz ve maya ile yoğrulan hamur, tahin ve haşhaşla açılıp gül şeklinde sarılarak hazırlanmaktadır (Kazan Nas, 2012).

Çörekotu Kahvesi: Burdur'un Gölhisar ilçesine ait geleneksel bir içecektir. Kavrulup öğütülen çörekotu, Türk kahvesi gibi pişirilmekte ve lokum ile birlikte servis edilmektedir (Kılınç vd., 2017b).

Çekme: Et ve pilavın buluştuğu, özellikle düğün, bayram ve sünnet gibi özel günlerde yapılan geleneksel bir yemektir. Kemikli davar eti odun ateşinde pişirilir, ardından pilavın üzerine yerleştirilerek servis edilmektedir. Etin kemikten çekilerek yenmesi, yemeğe adını vermiştir (Kazan, 2005).

Burdur Muhallebisi: Pirinç unu ile nişasta az bir su ilavesiyle ezilip, süt ile karıştırılarak pişirilmektedir. Muhallebi kıvamına geldiğinde içerisine dövülmüş damla sakızlı ilave edilmektedir. Üzerine su ve şekerden hazırlanan şerbet dökülerek servis edilmektedir (İnanır ve Kılınç, 2021).

Dirmil Kebabı: Yöre halkı tarafından "Şiş Sırık Kebabı" olarak da adlandırılan bu kebab, altı aylık kuzu veya oğlak etinin en az üç saat odun kömürü közünde çevrilerek pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Hayvanın ayak ve baş kısmı tel ile şişe bağlanarak sabitlenmektedir. Pişirme süresi boyunca etin eşit şekilde kızarması için sürekli çevrilmektedir (Ekinci, 2010).

Özel Gün Yemekleri

Burdur'daki özel gün yemekleri, düğünler, bayramlar ve diğer seremonilerde hazırlanarak misafirperverlik, paylaşım ve dayanışma gibi yöresel değerleri yansıtan, aynı zamanda kültürel aktarımın önemli bir aracı olan gastronomik öğelerdir. Bu yemekler, özel günleri törensel hale getirmektedir. Bu özel günlerden olan doğum ve bebekle ilgili ritüellerde Burdur yöresinde, yeni doğan bebeğin göbeği düştüğünde, “Duz Aşı” hazırlanmaktadır. Oğlak veya keçi kesilerek etli kuru fasulye, etli nohut, pilav gibi yemekler pişirilerek misafirlere sunulmaktadır. Kırk gün sonraki “kırklama” seremonisinde börek, nokul, kömbe, katmer ikram edilmektedir (İnanır ve Kılınç, 2021). Çocuğun ilk dişi çıktığında ise “diş bulguru”, “diş aşı”, “diş dirgiti” denilen törende kocaman bakır bir tencerede buğday, mısır, kuru fasulye ve nohut haşlanmakta, badem ve ceviz içi serpilerek misafirlere ikram edilmektedir (Türkan, 2021; Yıldız ve Kazan, 2009).

Burdur’da evlilikle ilgili ritüellerde kına gecesi oğlan evinden kız evine "unodun" (un ve yiyecek) gitmektedir. Karamanlı ilçesinde “unudun” günü sabah erkenden oğlan yengesi yanında bir kişiyle birlikte kız evine bakır kovada keşkek götürmektedir. Kız evi gelen misafirlere biraz para verir, tarhana çorbası veya kahvaltı ikram etmektedir. Düğün günü yemekler, özel tutulan aşçılar tarafından hazırlanmaktadır. Ayrıca akrabalar toplanmakta ve “düğün ekmeği” adıyla yufkalar hazırlanmaktadır (Türkan, 2021; Yıldız ve Kazan, 2009).

Burdur’da bayramlarda, arife günü baklava, sarı burma ve oklavadan çekme gibi tatlılar komşularla bir araya gelinerek yapılmaktadır. Gölhisar’da öğle namazından sonra mahallenin çocukları cami avlusunda “çörek toplamak” için toplanmaktadır. Çocuklara lokum, pişi, bisküvi, şeker, helva ve ekmek dağıtılmaktadır. Ayrıca Gölhisar’da bayramın ilk günü "çökeşme" geleneğiyle camilerde birlik içinde yemek yenilmektedir. Bucak ve Karamanlı’da ise arife günü hazırlanan yiyecekler "siyret yemeği" adıyla fakirlerle paylaşılmaktadır (Yıldız ve Kazan, 2009).

Burdur’da ölüm ve cenaze törenlerinde misafirlere “ölü ekmeği” olarak adlandırılan “susamlı çörek” veya “hamursuz” adı verilen ekmekle birlikte beyaz peynir ve tahin helvası dağıtılmaktadır. Köylerde irmik veya undan helva yapılmaktadır. Kuruçay, Suludere, Yarıköy, Yazıköy, Akyaka ve civar köylerde ölüyü gömmeye giden dost ve akrabalar akşam yemeği verilmektedir. “Kabir Kazan Yemeği” olarak adlandırılan bu yemekte etli yemekler hazırlanmaktadır. Ölümün yedinci gününde pişiyle beraber peynir ve tahin helvası dağıtılmaktadır. Kırkinci günü mevlit okunur ve misafirlere lokum, şeker, gül suyu ikram edilmektedir. Karamanlı ilçesinde ölen kişilerin ardından “Davrantı” denilen yemek daveti verilmektedir. Yemek olarak mutlaka çorba, haşlama et, kuru fasulye, nohut, bamya, bulgur veya pirinç pilavı, yerine göre yoğurt veya hoşaf, irmik helvası veya tahin helvası hazırlanmaktadır (Çine, 2003; Kazan, 2005; Mert, 2024; Türkan, 2021; Yıldız ve Kazan, 2009).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaret terimi, “*belirgin bir özelliği bulunan yöre, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret*” olarak ifade edilmektedir (Durlu Özkaya vd., 2013; Onat, 2022). Coğrafi işaretli ürünler küresel alanda üreticilerin ve tüketicilerin korunmasına olanak sağlarken yerel ürünlere kalite, tüketicilere ise güven duygusu sağlamaktadır (Bozgeyik, 2009). Aynı zamanda coğrafi işaretli ürünler gastronomi turizmini daha ilgi çekici hale getirmektedir. Çünkü ziyaret edilen bir destinasyonunun coğrafi işaretli ürünler ile desteklenmesi gastronomi turizmi açısından oldukça önemli görülmektedir (Aslan vd., 2014; Kivela ve Crotts, 2006). Burdur sahip olduğu zengin kaynaklardan dolayı coğrafi işaretli ürünler açısından potansiyel barındıran bir bölgedir.

Tablo 1: Burdur’un Coğrafi İşaret Tescilli Gastronomik Ürünleri



Bucak Salebi



Burdur Ceviz Ezmesi



Burdur Haşhaş Helvası



Burdur Kabak Helvası



Budur Şiş Köftesi



Göhlisar Kavurması



Karamanlı Cevizi



Karamanlı Kışnişi



Karamanlı Rezenesi



Melli İnciri



Tefenni Rezenesi

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025

Burdur yöresine ait coğrafi işaret tescilli 14 adet ürün bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Bu tescilli ürünlerden 11 tanesi gastronomik kimliğe sahiptir. Bunlar Burdur Ceviz Ezmesi, Burdur Şiş, Melli İnciri, Karamanlı Cevizi, Karamanlı Kışnişi, Bucak Salebi, Karamanlı Rezenesi, Tefenni Rezenesi, Burdur Kabak Helvası, Göhlisar Kavurması, Burdur Haşhaş Helvasıdır. Bu ürünlerden 5 tanesi menşe adı ile tescillenirken, diğer 6 ürün ise mahreç işareti ile tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025). Aynı zamanda Bucak Tarhanası, Bucak Çörek Otu Yağı, Burdur Kökez Yoğurdu, Bucak Çörek Otu Burdur'un coğrafi işaret tescil başvuru sürecinde olan ürünleridir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

SONUÇ

Burdur, coğrafi konumu nedeniyle "Göller Bölgesi" ve "Teke Bölgesi" olarak bilinen, doğal güzellikleri, kültürel değerleri, antik kentleri, gölleri, yöresel lezzetleri ve İslam kültürü eserleriyle Türkiye'nin önemli kültür ve turizm şehirlerinden biridir (Tanır, 2011; Sormaz vd., 2023). Burdur ili mutfak kültürü açısından değerlendirildiğinde zengin bir kültürel mirasa sahip olduğu görülmektedir. Burdur mutfağı, geleneksel üretim teknikleri ve yöresel malzemelerin kullanımıyla kendine özgü bir kimliğe sahiptir. Yöre halkı, mutfak kültürünü sadece beslenme aracı olarak değil, aynı zamanda birlik beraberlik içinde sosyal bağları pekiştiren ve kültürel mirası yaşatan bir unsur olarak görmektedir. Bu kültür özellikle düğün, bayram gibi özel günlerde hazırlanan yemeklerle anlam kazanmaktadır. Burdur mutfağının temelini tahıl ve hamur işleri oluştururken et ve süt ürünleri ile sofralarını doğal kaynaklarla zenginleştirmişlerdir. Testi kebabı, Gazel Böreği, Burdur Şiş, Ceviz Ezmesi gibi yöresel yemekler hem yerel halk hem de turistler için Burdur'a özgü tatlar sunmaktadır. Sonuç olarak, Burdur mutfak kültürü bölgenin doğal ve kültürel zenginliklerini bir araya getirerek eşsiz bir gastronomik mirası temsil etmektedir. Bu zenginlik yalnızca yöreye özgü tatların ötesinde, tarihsel ve kültürel bağları güçlendiren bir araç olarak önemli bir rol oynamaktadır. Burdur mutfağının tanıtılması hem bölgenin kültürel mirasının yaşatılması hem de yerel kalkınma açısından büyük bir öneme sahiptir.

Şehrin zengin mutfak kültürü ve geleneksel yemekleri, Burdur'a gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyel kazandırmaktadır. Burdur 'u ziyaret eden turistlere sunulan başlıca ürünler arasında coğrafi işaret tescilli Burdur Şiş ve Ceviz Ezmesi gibi gastronomik değerler yer almaktadır (İnanır vd., 2015). Bu ürünlere ek olarak, Türk Patent ve Marka Kurumu (TPMK) tarafından tescillenmiş diğer yöresel ürünler de turistlerin beğenisine sunulmaktadır. Şehrin coğrafi konumu ve iklimi sayesinde sahip olduğu çeşitli yenilebilir ot ve bitkiler de Burdur gastronomisine eşsiz bir zenginlik katmaktadır (Özçelik ve Balabanlı, 2005; Sormaz vd., 2023;). Burdur'un gastronomi turizmindeki bu önemi, köklü tarihinden, özgün mutfak pratiklerinden ve yerel ürün çeşitliliğinden kaynaklanmaktadır. Tüm bu unsurlar, yöresel lezzetleri, geleneksel pişirme yöntemleri ve yemek kültürüyle şekillenen sosyal ritüelleri bir araya getirerek Burdur'u sürdürülebilir bir gastronomi destinasyonu olma potansiyeli taşıyan cazip bir merkez haline getirmektedir.

KAYNAKÇA

- Aras, N. (2012). Ağlasun Mutfağı. *Gastro: Metro Kültür Yayınları*. 67, 8-32.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Atayeter, Y. (2016). *Burdur Gölü Monografisi, Burdur Gölü Havzasının Genel Fiziki Özellikleri*. Ankara: Dumat Ofset.
- Bozgeyik, H. (2009). Coğrafi işaretlerin kullanımı ve denetimi (Antep baklavasının coğrafi işaret olarak tescili üzerine). *FMR Dergisi*, 9(2), 9-22.
- Burdur İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2025). Gazel Böreği (Kazel Böreği). Erişim Adresi: <https://burdur.ktb.gov.tr/TR-158940/gazel-boregi.html> (E. T.:10.05.2025).
- Çetin, B. (2007). *Burdur Kent Coğrafyası*. (Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi).
- Çine, H. (2003). Burdur'dan damlalar folklor (Halk bilimi). Burdur: Arzu Ofset.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Duru, R. (1999). *Burdur Bölgesi'nin Tarih Öncesi Kültürleri Hakkında Bazı Gözlemler*. XII. Türk Tarih Kongresi. Türk Tarih Kurumu. 1, 23-24.
- Ekinci, A. (2010). *Tekeli'nin Dilinden Telinden 1*, (1. Baskı). Ankara: MRK Baskı ve Tanıtım Hizmetleri Ltd. Şti.
- Ekinci, Y. (2016). *Burdur kültürü*. Sistem Ofset Yayıncılık.
- Fındık, B., Mayda, S., Demirel, F. A., & Parmak, R. C. (2022). Burdur Paleolitik Çağ Yüzey Araştırması-2021. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 32-49.
- Gölen, Z. (2021). Burdur Kent Tarihi, H. Arslan Kalay (Ed.), *Sosyal ve İnsani Bilimler* (ss. 178-224). Iype Yayınevi.
- Güven, Z. D. (2000). *Burdur İlinin Sosyo-Ekonomik Yapısı* (Master's thesis, Anadolu University (Turkey)).
- Işık, N. (2016). Akdeniz Bölgesi'nin yöresel mutfağı. *Yöresel Mutfaklar*, 196-226.
- İnanır, A. (2019). Turistik destinasyon yönetiminde paydaşlar arası ilişkiler: Göller Yöresi örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 517-541.
- İnanır, A. Biçer, C. ve İnel, M. (2015). Burdur ili'nin yardımcı destinasyon olarak incelenmesi ve destinasyon yönetim örgüt modelinin geliştirilmesi. *I. Teke Yöresi Sempozyumu Bildiriler Kitabı*. Cilt I. 04-06 Mart 2015, Burdur, 331-338.
- İnanır, A., & Kılınç, U. (2021). Burdur. İçinde İ. Yazıcıoğlu, Ü. Sormaz, & C. Canpolat (Ed.), *Türkiye Lezzet Rotaları* (ss. 48-55). Detay Yayıncılık.
- Kazan Nas, Ş. (2012). *Burdur yemekleri ve kültürü*. Burdur: Burdur Belediyesi Kültür Yayınları.
- Kazan Nas, Ş. (2021). Burdur Mutfak Kültürü. M. Kılınç, (Ed.), *Her Yönü İle Burdur-2021 il yılığ* (ss. 343-362). Uyum Ajans.
- Kazan, Ş. (2005). Burdur mutfak kültüründe mahallî yemeklerle ilgili değerlendirmeler, bu yemeklere ad verme-anlamlandırma. *I. Burdur Sempozyumu (16-19 Kasım 2005) Bildiriler Kitabı*, 147-180.

- Kazan, Ş. (2005). Burdur'da hayatın çeşitli safhaları ile ilgili dinî-manevî inançlar, âdetler ve büyüsel pratikler. I. *Burdur Sempozyumu, Bildiri Kitabı*, 1493-1522.
- Kılınç, O., Kılınç, U., & Ongun, U. (2017a). Burdur ili'nin gastronomik çekicilikleri: Burdur Mutfağı'ndan örnekler. VI. *Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 87-106.
- Kılınç, U. & Kılınç, O. (2020). Halk mutfağı. K. Türkan ve H. Kökten, (Ed.), *Burdur halk kültürü araştırmaları*, Ankara: Gece Kitaplığı
- Kılınç, U., Kılınç, O., & Yeşiltaş, M. (2017b). Turistik ürün olarak yöresel içecekler: Bucak salebi ve çörekotu kahvesi örneği. VI. *Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 61-77.
- Kırdar, S. S. (2004). Çökelek peyniri üzerine bir araştırma. *Geleneksel gıdalar sempozyumu*, 23-24.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality & tourism research*, 30(3), 354-377.
- Mert, Ş. (2024). Burdur'da Misafir Odası Bağlamında Misafir Ağırlama Geleneğinin Günümüzdeki Durumu. *Bitig Journal of Turkology Research*, 4(1).
- Mirza, E., & Topay, M. (2022). Göller Yöresi İllerinin Biyoiklimsel Konfor Yapısının Belirlenmesi ve Termal Algılama Haritalarının Oluşturulması. *Ecological Perspective*, 2(1), 67-86.
- Onat, G. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Rize örneği. *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I*, 64.
- Ongun, U. & Gökçe, F. (2019). Tarım. Korkmaz, A., Sungur, O. & Alparslan, A. M. (Ed.), *Burdur İl Gelişim Planı ve Gelişim Stratejileri*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Özçelik, H., & Balabanlı, C. (2005). Burdur ilinin tıbbi ve aromatik bitkileri. I. *Burdur Sempozyumu*, 2, 1127-1136.
- Özkara, Ş., & Yılmaz, H. (2021). Burdur Yöresi Yenilebilir Yabani Bitkileri ve Gastronomide Kullanım Alanları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(3), 2736-2751.
- Pulluk, E., & Örnek, A. (2022). Burdur mutfak kültürü. Y. Oğan içinde, *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I*, 93-101.
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Özata, E., & Büyükyıldırım, C. (2023). Burdur ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi (Evaluation of the gastronomic tourism potential of Burdur province by swot analysis). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1262-1279.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.
- T.C. Burdur İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2021). *Burdur'un nüfusu*. (E.T.:08.06.2025), <https://burdur.tarimorman.gov.tr/Sayfalar/Detay.aspx?SayfaId=13>
- Tanır, M. (2011). Burdur İl Tanıtım Rehberi. *Ankara: Artıbeşmedya*.
- Temurçin, K. (2016). *Burdur Gölü Monografisi (Burdur Gölü Havzası Beşerî Coğrafyası)*. Burdur Belediyesi Yayınları.
- Temurçin, K., & Tozkoparan, U. (2021). A Study on The Potential of Cultural Tourism: The Case of Burdur Province. *Tourism Studies And Social Sciences (1. Baskı)*, kitabı içinde, 353-374.
- Tuncel, M. (1992). Burdur. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları. 6, 426.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). Coğrafi İşaretler Portalı. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (E. T.:24.06.2025).
- Türkan, K., (2021). Geçiş Dönemleri. İçinde K. Türkan, H. Kökten (Ed.), *Burdur Halk Kültürü Araştırmaları* (ss. 3-37). Gece Kitaplığı.
- Yıldız, G., & Kazan, Ş. (2009). Teke yöresinin merkezi Burdur halk kültürü ile müziğinden esintiler. *Turkish Studies, International Periodical Forthe Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 4, 8.

HATAY İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Lisansüstü Öğrenci Neslihan BAĞLAR¹

GİRİŞ

Türk mutfağı, en önemli mutfaklar arasında yer almaktadır. Türklerin yaşadığı coğrafyanın coğrafi ve ekonomik şartları, yemeklerin lezzetini ve halk arasında yaygınlığını etkilemiştir. Türk mutfağı, bulunduğu toprakların sağladığı ürün çeşitliliği, diğer kültürlerle etkileşimi ve saray mutfaklarının gelişmesi gibi birçok nedenden dolayı çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir (Güler, 2007: 19-21).

Akdeniz mutfak kültürü oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Bu zenginlik; bölgedeki farklı etnik grupların hâkimiyeti, savaşlar, göçler, inanç çeşitliliği, doğal afetler, iklim değişiklikleri, ticaret yolları ve yeni keşiflerin etkisiyle oluşmuştur. Bu dinamik süreçler Akdeniz mutfağının tarih boyunca sürekli dönüşmesine yol açmıştır. Bölgenin önemli bir ticaret merkezi olması ve verimli topraklara sahip bulunması ise Akdeniz mutfağının dünyanın en zengin mutfaklarından biri olarak kabul edilmesinin en önemli nedenleridir (Kaya ve Yaman, 2018: 1121-1122).

Doğu ve Batı Akdeniz bölgeleri arasında mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları belirgin farklılıklar gösterir. Batı Akdeniz illeri Isparta, Burdur ve Antalya'da tahıl ürünleri ile hamur işlerinin öne çıktığı, Orta Anadolu ve geleneksel Türk mutfağının etkilerinin hissedildiği bir yemek kültürü vardır. Tarhana ve yoğurt gibi ürünler bu bölgede sık tüketilir. Doğu Akdeniz illeri Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay ve Kahramanmaraş'ta ise Güneydoğu Anadolu ve Arap mutfaklarının etkisi belirgindir; etli ve yağlı yemekler yaygındır. Kebap çeşitleri bölge mutfağında büyük bir öneme sahiptir, sebze ile meyvelerden yapılan kebab türleri de bölge mutfağında yer tutar (Şengül ve Türkay 2016: 92).

Bu çalışmanın amacı, Akdeniz Bölgesinde yer alan Hatay ilinin sahip olduğu mutfak kültürünü farklı açılardan incelemektir. Çalışma kapsamında Hatay ili; yemek kültürü, yöreye özgü yemekler, özel günlere ait yeme-içme gelenekleri, şehrin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi turizmi potansiyeli bakımından ele alınmıştır.

Hatay İline İlişkin Genel Bilgiler

Hatay ili, 35°48'-37°01' kuzey enlemleri ile 35°46'-36°41' doğu boylamları arasında, Akdeniz ikliminin etkili olduğu bir bölgede yer alır. İnsanlığın ilk yerleşim yerlerinden biri olan Hatay, farklı kültür ve inançların bir arada yaşadığı, geçmişten günümüze sayısız medeniyete ev sahipliği yapmış bir barış, kardeşlik ve hoşgörü şehridir. Bölgedeki yaşam izleri MÖ 100.000'lere kadar uzanmaktadır. Hatay, Türkiye'nin güneyinde, İskenderun Körfezi'nin doğu kıyısında yer almaktadır. Batısında Akdeniz, güneyinde ve doğusunda Suriye, kuzeybatısında Adana, kuzeyinde Osmaniye ve kuzeydoğusunda Gaziantep bulunmaktadır. Hatay'da ticareti yapılan en önemli tarım ürünleri arasında buğday, pamuk, portakal, mandalina, zeytin, soğan, maydanoz ve domates bulunmaktadır. Yaz ve kış aylarının belirgin olması nedeniyle her iki dönemde yetişen ürünler kolayca tarıma kazandırılır ve yemeklerde kullanılabilir. Bu iklim koşulları, ürün çeşitliliğini artırmaktadır. Hatay ilinin özel konumu mutfak kültürünün benzersizliğini belirleyen unsurlardan biridir. Akdeniz'e kıyısı olması ve doğal bitki örtüsünün çeşitliliğini tarımsal ürünlerin zenginliğini doğrudan etkilemektedir. Suriye-Arap kültürü ile Anadolu kültürünün kesişim noktasında yer alması, etnik ve inançsal anlamda zengin bir yapı oluşturur. Bu kültürel etkileşim, özellikle Arap kültürüyle olan yakın temas yemek kültüründe net bir biçimde görülmektedir (Uçar, 2023: 23; Yatırımcılar İçin Hatay Rehberi (DOĞAKA), t.y.: 2-10).

¹ Pamukkale Üniversitesi, ORCID: 0009-0002-8094-4417, neslihan.bgl@gmail.com

Hatay Yemek Kültürü & Yeme Alışkanlıkları

Hatay sınır ilinde yer alan Antakya, dinlerin ve kültürlerin bir araya geldiği bir yerdir. Antik dünyadan on üç farklı medeniyetin etkisinde kaldığı söylenir. Şehir bir zamanlar Akadlar, Hititler, Asurlular, Persler, Seleukoslar, Romalılar, Araplar, Bizanslılar, Selçuklular, Haçlılar, Memlükler, Osmanlılar ve Fransızlar tarafından yönetilmiştir. Bu Akdeniz şehri, Orta Doğu, Anadolu ve Akdeniz mutfaklarının lezzetlerini harmanlayan bir mutfak geleneğine sahiptir. Ilıman iklimi ve zengin bitki örtüsü, çeşitli baharat ve aromatik otlar sunar. Antakya mutfağının 600'den fazla yemeği barındırdığı tahmin edilmektedir (Gastronomy Go Türkiye, 2025).

Hatay'ın coğrafi konumu, doğu ve batı kültürlerinin etkileşimini mümkün kılmış ve ilin kültürel dokusuna çeşitlilik katmıştır. Bu çeşitlilik, Hatay mutfağının zenginleşmesine ve özgün bir yapıya sahip olmasına katkı sağlamıştır. Tarih boyunca İpek Yolu üzerinde önemli bir durak olan Hatay, aynı zamanda denize kıyısı sayesinde farklı ürünlere erişmiş ve bu durum mutfak kültürünün daha da çeşitlenmesine yol açmıştır. Hatay mutfağının zenginliği, bölgenin elverişli çevre koşullarından kaynaklanmaktadır. İklimi, su kaynakları, verimli tarım arazileri ve hem büyük hem de küçükbaş hayvancılığa elverişli olması, hemen hemen her türlü gıda ürününün üretimine olanak tanıyarak mutfak kültürünün gelişmesinde önemli rol oynamaktadır. Yemeklerde kullanılan temel malzemeler büyük ölçüde şehrin kendi ürünlerinden temin edildiğinden, uygun fiyatlıdır (Şahin, 2012: 9; Akbıyık, 2024: 39).

Hatay'da yetiştirilen tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, yerel otlar ve baharatlar sayısız yemeğin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Hatay'da sebzeler, meyveler, tahıllar ve baklagiller için çok çeşitli pişirme teknikleri kullanılmakta ve kurutularak ya da konservelenerek saklanmaktadır. Yemek pişirmede baharat ve sos tercihleri, farklı din ve mezheplere mensup vatandaşlar arasında farklılık göstermektedir (Kültür Portalı, 2025).

Üretimin kolay ve maliyetinin düşük olması, Hatay mutfak kültürünün belirgin biçimde şekillenmesine katkı sağlar. Bu yapı sonucunda Hatay mutfağı; et yemekleri, dolmalar, sebze yemekleri, reçeller, turşular, pilav ve aş çeşitleri, mezeler, salatalar, yöresel ot yemekleri, tatlılar, hamur işleri, süt ürünleri ve kuru gıdalarla Türkiye'nin en kapsamlı mutfaklarından biri hâline gelir. Kentte sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç ana öğün tüketilir ve sofralar genellikle çeşitlidir. Hatay yemeklerini ayırtıran temel unsur baharat kullanımının yoğunluğudur. Yörede en çok tercih edilen baharatlar kimyon, karabiber, nane, sumak, acı biber, tarçın, karanfil, çörek otu, rezene (şumra), kişniş (küzbara), kekik (zahter) ve reyhan (habak)'tır (Şahin, 2012: 9).

Hatay Mutfağında Kışa Hazırlık

Hatay'da keçi tuzlu yoğurdu ve keçi peyniri gibi ürünler işlenerek kışa hazırlanır. Dört mevsim sebze-meyve bulunabilse de geleneksel kış hazırlıkları yapılmaktadır. Patlıcan, kırmızı biber, bamya ve kabak kurutularak kış için saklanır. Kurutulmuş kırmızı bibere *baş biber*, kurutulmuş sebzelerin her bir dalına ise *kıleyde* denir. Zeytinyağı veya etle pişirilen sarmalar, bu mutfağın en önemli yemekleri arasındadır. Salamura yaprakları ise sadece dolma olarak değil, aynı zamanda marul benzeri bir yeşillik olarak da tüketilir (Şahin, 2012: 14-15).

Hatay'ın tarımsal üretiminde zeytin önemli bir yer tutar. Bölgedeki zeytinler bol miktarda üretilir ve tatlandırılarak saklanır. Tatlandırmada iki yöntem kullanılır: zeytinin kırılmadan kostikli suyla olgunlaştırılması ve kırma zeytinin ayarlı tuzda tatlandırılması. Bakla içinden yapılan meze de mutfakta özel bir konuma sahiptir; olgun bakla içi kurutulur, dövülür ve tahin ile zeytinyağı eklenerek bakla ezmesi hazırlanır. Kışa yönelik hazırlıkların bir diğer unsuru turşulardır. Salatalığa benzeyen, daha koyu renkli ve dışı hafif tırtıklı bir sebze olan *kutte* ise kış aylarında sık tüketilen ürünlerdendir (Şahin, 2012: 14-15).

Yöreye Özgü Yemekler

Çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapan Hatay, bu çeşitlilikten etkilenen mutfak kültürüyle Türkiye ve dünyanın en özgün gastronomi bölgelerinden biridir. Hatay mutfağı birçok benzersiz unsura sahiptir. Yaklaşık 460 farklı yemeği bünyesinde barındıran bu mutfak, 200'den fazla özgün varyasyona sahiptir (Yatırımcılar İçin Hatay Rehberi (DOĞAKA), t.y.: 26).

Hatay bölgesine özgü yöresel ürünler Tablo 1. 'de yer almaktadır.

Tablo 1. Hatay Mutfağına Özgü Yöresel Yiyecekler

Et Yemekleri	Sebze Yemekleri	Çorbalar	Bulgurlu Yemekler	Mezeler ve Salatalar
Tepsi Kebabı	Öcce(Mücver)	Kumbursiye	Tepsi Oruğu	Bakla
Kâğıt Kebabı	Şih Mualle (Şeyh Mualla)	Toğga Çorbası	Oruk (İçli Köfte)	Ali Nazik
Arap Kebabı	Kabak Bastırma	Ekşi Aşı	Domatesli Aş	Cevizli Biber
Aşur (Aşir)	Darbalı Bastırma	Yoğurt Aşı	Kemmünlü (Kimyonlu) Biberli Aş	Humus
Tirit	Bamya	Tuzlu Yoğurt Çorba	Mercimekli Aş	Tarator
Mortadella	Lübye (Börülce)	Mahulta	Firikli Aş	Turplu Tarator
Tuzda Tavuk	Kabak Boraniye	Aya Köfteli Çorba	Çiğ Köfte	Havuçlu Tarator
Kemmünlü Köfte (Kimyonlu Köfte)	Ispanak Boraniye	Şişbök	Kabaklı Aş	Patlıcan Yoğurtlama
Belen Tavası	Şihıl Mahşi	Ekşili Çorba	Keşürlü Pirinç Pilavı (Kapuska)	Abugannuş
Antakya Usulütavuk Döner	Aya Köfteli Ispanak Sapı	Tatlı ve Reçeller	Sarma İçi (Kısır)	Zengin
Antakya Usulü Kıyma Kebabı ve Kuşbaşı	Zeytinyağı Zılk (Pazı) Sapı	Peynirli İrmik Helvası	Patatesli Köfte	Roka Salatası
Maklube	Süt Ürünleri ve Yiyecekler	Künefe	Sıraysil / Sireysil	Zahter Salatası
Hamur İşleri	Künefelik Peynir	Kabak Tatlısı	Mütebli	Zeytin Salatası
Kete	Cara (Testi) Peyniri ve Çökeleği	Taş Kadayıfı	Dolma ve Sarmalar	Zılk Sapı Yoğurtlaması
Kerebiç	Sürk (Çökelek)	Züngül	Etli Lahana Sarma	Taze Sürk Salatası
Kömbe	Küflendirilmiş Sürk	Şam Tatlısı	Patlıcan Dolması	Küflü Sürk Salatası
Külçe	Burma Peynir	Haytalı	Kuru Patlıcan Dolma	Taze Çökelek Salatası
Semirsek (Sembusek)	Ezme Peynir (Yaprak Peynir)	Kebbet Reçeli	Zeytinyağı Yaprak Sarması	
Ispanaklı Börek	Tuzlu Yoğurt	Turunç Reçeli	Zeytinyağı Zılk Sarması	
Kaytaz Böreği	Kahvaltılık Tuzlu Yoğurt	Ayva Reçeli	Mumbar	
Biberli Ekmek	Sünme Peynir (Çile Peyniri)			

Kaynak: Şahin, 2012; Türk ve Şahin, 2014.

Özel Gün Yemekleri

Özel günler için hazırlanan yemekler, Türk mutfağının gelişiminde önemli bir rol oynamıştır. Bu özel günler için hazırlanan yemekler bölgeden bölgeye farklılık gösterir. Yemekler, bu özel günlerde hayatın hem sevinçlerini hem de üzüntülerini paylaşmada önemli bir rol oynar (Güler, 2007: 22).

Hatay'da doğum öncesi ile ilgili birçok inanış mevcuttur. Hamile bir kadının bol yeşillik tüketmesi durumunda bebeğin göz renginin renkli olacağı, siyah zeytin yemesi durumunda ise bebeğin gözlerinin siyah olacağı inancı vardır. Hamile kadın tavuk eti yerse bebeğin göğsünün çıkıntılı olacağına, nar yerse

dişlerinin nar tanesine benzeyeceğine, şeftali yerse yanaklarının tüylü olacağına, yemlik yerse saçlarını uzun ve gür olacağına inanılır (Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Hatay'ın Kırıkhan ilçesindeki Yörüklerde gelinin sütünün bol olması, güçlü kuvvetli olması ve hemen ayağa kalkması, bebeğin tatlı dilli ve güler yüzlü olması ve doğumdan sonra içine kapanan gelinin etrafındakilere karşı tatlı dilli ve güler yüzlü olması için doğum yaptıktan sonra geline tereyağlı pekmez yedirilir (Türkan, 2018: 791).

Doğumdan sonra anneye hem süt üretimini artırmak hem de güç kazandırmak için çeşitli yiyecekler sunulur. Bazı yörelerde süt üretimini teşvik etmek için et verilirken, bazılarında ise tatlılar tercih edilir. Bebek doğduğunda baklava dağıtılır ve gelen misafirlere tatlı ikram edilir (Türk ve Şahin, 2014: 12).

Erkek bebek doğarsa, köyün gençlerine koç hediye edilir, onlar da koçu kesip kavurma yaparlar. Antakya'da ise doğumdan yedi gün sonra bir kurban kesilir ve yakın akraba ve dostlara yemek ikram edilir. (Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Söz kesme, nişan, düğün hamamı, kına gecesi, nikah, düğün gibi evlilikle ilgili ritüeller farklı inanç, gelenek ve göreneklerin bir araya gelmesiyle oluşur. Evlenme gelenekleri geçmişten günümüze birçok değişime uğramıştır. Yemek evlenme geleneklerinde önemli bir yere sahiptir (Türk ve Şahin, 2014: 12).

Antakya'da kız istemede oğlan evine mutlaka kahve ikram edilir. Kız istemeden sonra söz kesimine geçilir. Söz kesmede bu olayı herkese duyurmak amacıyla tatlı yenir. Söz kesmede tatlı, kız istemede kahve kadar önemlidir. Nişan eskiden evlerde yemekli yapılırken, günümüzde bir değişim görülmekte salon ve restoranlarda yapılmaktadır. Antakya'da eski önemini kaybeden bir diğer gelenek ise düğün hamamıdır. Düğün öncesi hamama gidilir, hamam için özellikle sarmaiçi bunun yanında dolmalar, sarmalar, pasta ve börekler, meyve ve içecekler götürülür (Türk ve Şahin, 2014: 12).

Düğün genellikle evde yemekli olarak yapılır ve kurban kesilir. Kuru fasulye, pilav, aşur, dolma gibi yiyecekler konuklara ikram edilir. Günümüzde bu yemekler restoran ve salonlarda yapılmaktadır (Türk ve Şahin, 2014: 13). Evliliğin ve yeni hanenin bereketli olması için evlenen çiftin üzerine pirinç ve bulgur atılır (Türkan, 2018: 795).

Ölüm geleneklerinde Antakya'da farklı uygulamalar bulunmaktadır. Ölü çıkan evde ilk 3-7 gün yemek pişirilmez, akraba ve komşular yemek getirir. Yedinci gün kurban kesilir, kırkıncı günde kurban kesilir yemek hazırlanır, lokum ve helva dağıtılır (Türk ve Şahin, 2014: 13). Hatay'ın Kırıkhan ilçesindeki Yörüklerde Kurban Bayramının arifesinde ölen kişinin hayrını yerine getirmek için ölen kişinin ardından yedi yıl boyunca kurban kesimi yapılır. Kesilen kurban en az yedi veya daha fazla eve dağıtılır (Türkan, 2018: 797).

Aleviler 'de bayramların en önemli yemeği *hrisidir*. *Hrisi*, Nusayriler tarafından dini bir yemek olarak kabul edilirken, Sünniler günlük tüketim için hazırlar. Nusayriler, özellikle Miladi bayramda *zileybi* ve *züngül* gibi yemekler yaparlar (Türk ve Şahin, 2014: 13).

Hatay'da sünnet günü evlerde çok çeşitli yöresel yemekler hazırlanır. İçlerinde en önemlisi buğday ve et ile yapılan bir yemek olan “dövme”dir (Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Bir ürünün tüm ya da temel niteliklerinin belirli bir coğrafi bölgeye özgü doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklanması durumunda bu ürün “menşe adı” ile tanımlanır. Ayırt edici niteliği, ünü veya diğer özellikleri nedeniyle belirli bir coğrafi alanla ilişkilenen ve üretim, işleme ya da diğer işlemlerinin en az bir aşamasının o bölgede gerçekleşmesini gerektiren ürünler ise “mahreç işareti” kapsamında değerlendirilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025a).

Tüketiciler, coğrafi işaretli ürünleri tercih etmektedir çünkü bu işaretler ürünün kalitesini, üreticinin ve tüketici haklarının korunmasını garanti altına almaktadır. Bu, yalnızca ürüne olan talebi artırmakla kalmaz, aynı zamanda destinasyona olan ilgiyi de artırır ve bölge için gelir sağlar. Coğrafi işaretler aynı zamanda ülkenin milli ve kültürel değerlerinin tanıtılmasını ve korunmasını da sağlar (Polat Üzümcü vd., 2017: 138).

2025 yılı itibarıyla Türk Patent ve Marka Kurumu'nda Hatay iline ait 52 tane coğrafi işaretli gastronomik ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerden 47 tanesi Mahreç İşareti, 5 tanesi ise Menşe Adı kapsamındadır. Söz konusu ürünler Tablo 2.'de gösterilmektedir.

Tablo 2. Hatay İli Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

NO.	ÜRÜN ADI	COĞRAFI İŞARET TÜRÜ	ÜRÜN GRUBU	TESCİL TARİHİ
1	Antakya Künefesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	05.09.2008
2	Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)	Mahreç İşareti	Peynirler	26.02.2018
3	Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	Mahreç İşareti	Peynirler	12.06.2018
4	Dört Yol Mandarini	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	31.10.2019
5	Antakya Kâğıt Kebabı	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	24.08.2020
6	Antakya Tuzlu Yoğurdu	Mahreç İşareti	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	10.09.2020
7	Antakya Carra Peyniri	Menşe Adı	Peynirler	18.02.2021
8	Belen Kömürçükuru Pekmezi	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	28.07.2021
9	Kırıkhan Kavunu	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	13.09.2021
10	Samandağ Biberi	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	13.09.2021
11	Hatay Kabak Tatlısı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	05.10.2021
12	Hatay Ceviz Reçeli	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	08.12.2021
13	Antakya Künefelik Peyniri	Mahreç İşareti	Peynirler	22.12.2021
14	Hatay Kaytaz Böreği	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	23.03.2022
15	Hatay Oruğu	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	18.04.2022
16	Hatay Kömbesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	23.07.2022
17	Kırıkhan Siyah Havucu	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	08.11.2022
18	Hatay Halhalı Zeytini	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	08.05.2023
19	Hatay Nar Ekşisi	Mahreç İşareti	Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz	24.05.2023
20	Altınözü Zeytinyağı	Mahreç İşareti	Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar	18.10.2023
21	Hatay Beyaz Balkabağı	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	01.02.2024
22	Hatay Şeyh Mualla Yemeği	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	17.04.2024
23	Hatay Tepsi Oruğu	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	17.04.2024
24	Antakya Zılk Sarması	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	06.05.2024
25	Hatay Humusu	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	06.05.2024
26	Hatay Şiş Börek Çorbası	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	06.05.2024
27	Hatay Cevizli Biber / Hatay Muhammarası	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	06.05.2024
28	Antakya Külçesi	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	27.06.2024
29	Hatay Zahter Salatası / Hatay Kekik Salatası	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	19.07.2024

30	Hatay Tel Kadayıfı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	15.08.2024
31	Hatay Tandır Kahkesi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	15.08.2024
32	Antakya Simidi	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	03.10.2024
33	Belen Tava	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	03.10.2024
34	Hatay Biber Salçası	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	04.11.2024
35	Hatay Peynirli İrmik Helvası	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	16.12.2024
36	Hatay Taş Kadayıfı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	16.12.2024
37	Hatay Bakla Ezmesi	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	17.12.2024
38	Hatay Tuzlu Yoğurt Çorbası	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	23.12.2024
39	Hatay Yaprak Sarması	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	23.12.2024
40	Hatay Aşur Yemeği	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	09.01.2025
41	Kırıkhan Havucu	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	17.02.2025
42	Hatay Bahteniz Dolması	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	21.04.2025
43	Hatay Pirzola Yaprak Sarması	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	21.04.2025
44	Hatay Ekşi Aşı	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	24.04.2025
45	Hatay Fellah Köftesi	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	24.04.2025
46	Hatay Barburî Üzümlü	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	28.04.2025
47	Hatay Ali Nazik	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	09.07.2025
48	Hatay Zeytin Salatası	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	09.07.2025
49	Hatay Ispanaklı Börek	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	14.07.2025
50	Hatay Halavet Kebabı	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar	01.09.2025
51	Antakya Ekmek Oruğu / Antakya Fış Oruk	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	05.11.2025
52	Antakya Sakal Kaldıran Tatlısı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	05.11.2025

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2025b). Coğrafi İşaretler Portalı.

Hatay İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Türkiye'nin sahip olduğu kültürel değerlerden olan mutfak mirası turizmin pazarlaması için önemlidir. Mutfak kültürünün tanıtılmasına ve korunmasına özen gösterilmesi gerekmektedir (Cömert, 2014: 69).

Gastronomi turizmi, yiyecek ve içeceğe duyulan ilgiyle motive edilen turizm veya seyahat anlamına gelir. Yiyecek-içecek aramak ve keyfini çıkarmak için yapılan seyahat olarak tanımlanabilir (Santich, 2004: 20).

Mutfak turizmi, sadece bir yemek deneyiminden çok daha fazlasıdır. Ziyaretçilere sunulan yiyecek ve içeceklerin yanı sıra farklı mutfak ve tarım turizmi etkinliklerini de kapsar. Yemek festivallerinden çiftlik gezilerine ve fabrika turlarına kadar uzanan bu faaliyetler, genellikle bir bölgenin kendine özgü mutfak kültürünü tanıma fırsatı sunar. Mutfak turizmi, turizm departmanlarını, destinasyon pazarlama organizasyonlarını, restoranları, kongre merkezlerini, şarap imalathanelerini, yemek okullarını ve daha fazlasını kapsar (Deneault, 2002: 2).

Hatay'ı tercih eden turistler, bölgenin zengin kültürel mirasını tanımak ve özgün yiyecek-içeceklerini deneyimlemek amacıyla kente gelmektedir. Bu nedenle yerel lezzetleri sunan restoranların desteklenmesi önem taşımaktadır. Ancak yöresel ürünlerin özgünlüğünü yitirmemesi için turistlere sunulurken yorumlanmasında ve sunumunda aşırıya kaçılmaması gerekmektedir. Tarihi yapıların çevresinde yöresel gastronomik ürünlerin satışına yönelik düzenlemeler yapılabilir. Bölgeye ait ürünlerin korunması amacıyla coğrafi işaret sürecine dahil edilmeleri sağlanmalı ve ayrıca gastronomi rotaları ile festivaller düzenlenerek bölgenin tanıtımı güçlendirilmelidir (Onur, 2021: 159-160).

SONUÇ

Hatay bölgesi mutfak kültürü, sahip olduğu özgün ve zengin yapı nedeniyle çevre illerden belirgin biçimde ayrılmaktadır. Şehrin mutfak kültürü; kentin turizm potansiyelinin geliştirilmesi, sahip olduğu kültürel mirasın korunarak gelecek nesillere aktarılması ve bölgeye yönelik yatırımların teşvik edilmesi açısından stratejik bir değer taşımaktadır.

Hatay bölgesi, turizm bilincinin yeterince gelişmemiş olması, sermaye sahiplerinin turizm sektörüne yatırım yapma konusunda isteksiz olması, kamuoyu ve sivil toplum kuruluşlarının ilgisizliği, bölgenin jeopolitik konumu gibi nedenlerle yeterince pazarlanamamaktadır (Tosun ve Bilim, 2004: 135).

Hatay'ın imajını güçlendirmeye yönelik girişimler, kenti ziyaretçiler açısından daha çekici bir destinasyona dönüştürebilir. Bu doğrultuda altyapı, konaklama, yeme-içme ve eğlence tesislerinin kapasitesinin artırılması turist talebini karşılamada kritik bir rol oynar. Festival, fuar ve yarışma gibi etkinliklerin planlanması; sürdürülebilir kalkınma ilkeleriyle uyumlu politikaların uygulanması ve yerel yönetimler ile kamu-özel sektör arasında etkin koordinasyonun sağlanması gereklidir. Bölgenin mutfak kültürü medya ve çeşitli iletişim kanalları üzerinden tanıtılabilir. Gastronomi turizmine yönelik özel tur programları geliştirilmeli; yerel işletmeler, yöresel mutfağın tanıtımında aktif sorumluluk üstlenmelidir (Tosun ve Bilim, 2004: 135-137; Güzel ve Öncel, 2018: 73-74).

KAYNAKÇA

Akbıyık, Ç. (2024). *Hatay mutfak kültürü ve geleneksel Hatay mutfağından seçilen bazı yemekler hakkında nitel bir araştırma* (Yüksek lisans tezi).

Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.

Deneault, M. (2002). *Acquiring a taste for cuisine tourism: A product development strategy*. Canadian Tourism Commission.

Gastronomy Go Türkiye. <https://gastronomy.goturkiye.com/rediscovering-turkish-cuisine-in-antakya,-hatay> (E.T.:02.12.2025).

Güler, S. (2007). *Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme*. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.

Güzel, M. O., ve Öncel, S. (2018). *Destinasyonların çekicilik unsuru olmasında gastronomi turizminin rolü: Hatay mutfak kültürü üzerine bir araştırma*. International Gastronomy Tourism Studies Congress, Kocaeli University.

Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://hatay.ktb.gov.tr/TR-201509/gelenek-ve-goreneklerimiz.html> (E.T.:01.12.2025).

Kaya, Ü. C., ve Yaman, M. (2018). Akdeniz Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi. *Atlas Journal*, 4(13), 1117-1123.

Kültür Portalı. <https://www.kulturportalı.gov.tr/portal/medeniyetlersofrasihatay> (E.T.:01.12.2025).

Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.

Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö. ve Adalet Akpulat, N. (2017). Coğrafi İşaretleme Kapsamında Kocaeli Gastronomik Ürünlerin Değerlendirilmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(28), 132-140.

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International journal of hospitality management*, 23(1), 15-24.

- Şahin, K. (2012). *Hatay mutfak kültürü ve yemekleri*. Hatay Valiliği. Yayın No:16. ISBN: 978-605-359-871-8
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.
- Tosun, C., ve Bilim, Y. (2004). Şehirlerin Turistik Açıdan Pazarlanması: Hatay Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 15(2), 125-138.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025a). <https://www.turkpatent.gov.tr/cografî-isaret> (E.T.:01.12.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025b). Coğrafi İşaretler Portalı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografî-isaretler/liste?il=31> (E.T.:01.12.2025).
- Türk, H. ve Şahin, K. (2014). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1(2).
- Türkan, H. K. (2018). Kırıkhan Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Gelenekleri. *Electronic Turkish Studies*, 13(20).
- Uçar, M. (2023). *Hatay yemek kültürü ve üzerinde etkili olan coğrafi faktörler* (Yüksek lisans tezi, Harran Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı).
- Yatırımcılar İçin Hatay Rehberi (DOĞAKA). (t.y.). <https://www.dogaka.gov.tr/dokuman-merkezi/kurumsal-dokumanlar/yatirimcilar-icin-hatay-rehberi> (E.T.:02.12.2025).

ISPARTA İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Günseli GÜÇLÜTÜRK BARAN¹, Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN²

GİRİŞ

Yiyecek ve içecek (besin) insanların yaşamı için bir zorunluluk olması yanında yaşamı boyunca sağlığını etkileyen önemli birer unsurdur. Toplumlarda yeme-içme alışkanlıklarının oluşması sonucu bu alışkanlıklar ile birlikte pişirme ve saklama teknikleri, araç-gereçleri, reçeteleri aktarılmakta ve sosyal anlamda davranış biçimlerine yön vererek bir kültürel değer barındırmaktadır. Yemekler toplumlara göre birbirlerinden farklılık göstermekte ya da benzer davranış biçimleri bulundurmaktadır. Söz konusu farklılık ya da benzerlikler kültürel etkileşim sürecine ışık tutmaktadır. Aynı zamanda ilk insandan itibaren yerleşik topluma geçiş tarihinde arkeoloji, antropoloji, coğrafya, sosyoloji gibi bilim alanlarında yapılan çalışmalar insanların beslenmesinin nasıl bir yol izlediğini de ortaya koyabilmektedir. İnsanların yer değiştirme hareketleri, hangi topluluğun diğer toplulukları etkilediği veya bilgi aktarımında bulunduğu, üretim ve tüketime bağlı ticaret ağları gibi tüm bilgiler kültürel çerçevede ele alınmaktadır. Bu çalışmalar ışığında tüketilen buğday, arpa, mısır, sebze, meyve, et gibi tüm unsurlar incelenebilmektedir. Bunun yanı sıra arkeolojik kazılardan elde edilen numune bulgular nesli tükenen ya da tükenme tehlikesi altında yer alan diğer canlıların tespit edilmesine ve/ya tekrar üretim sürecinin başlamasını da mümkün kılmaktadır.

Yemek, kültürel etkileşim içerisinde ele alındığında toplumların yaşadığı coğrafi alana göre isimlendirilmiş ve buna göre mutfak kavramı/sözcüğü ile eşleştirilmiştir: Akdeniz Mutfağı, Asya Mutfağı, Avrupa Mutfağı, Orta Doğu Mutfağı, Uzak Doğu Mutfağı gibi adlandırılmıştır. Bölgesel kalıplarda ülkeler, öncelikle komşu ülke mutfaklarından etkilenmektedir. Akdeniz Mutfağında cacık, zeytin, zeytinyağı gibi gıdalar birbirine sınır ülkeler olan Türkiye ve Yunanistan mutfaklarında kendini öne çıkaran gıdalarken kebab ise öncelikle birbirine sınır ülkeler olarak Türkiye, İran, Irak gibi ülkelerde çeşitli türlerde yapılarak uluslararası mutfaklar arasında yaygınlık kazanmıştır. Diğer taraftan toplumların sofrada adabı (kuralları) bulunmaktadır. Anadolu mutfak kültürüne bakıldığında halk mutfağı yer almaktadır. Halk mutfağı ise şehir ve kırsal kesim olarak ele alınmaktadır. Kırsal kesimde sofrada adabı genellikle yerde sini üstüne yiyecek-içecek ve kaşık-çatal gibi gereçlerin konulması ile bu alışkanlık devam etmektedir. Ancak şehir kısımlarında yerde yemek yeme alışkanlığının giderek ortadan kalktığı ve masa üzerinde yemeğin sunulduğu bir düzen bulunmaktadır. Ayrıca inanç türlerine ve ekonomik duruma göre yemeğin bileşenleri değişiklik gösterebilmektedir. Türklerin İslamiyet'i kabulü ile at, eşek, domuz eti tüketmemesi (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 202, 205) bazı tören ve etkinlik (özel gün) yemeklerinde kırmızı et yerine beyaz et türünde tavuk etinin tercih edilmesi (keşkek vb. içinde) gibi değişimler ortaya çıkmıştır. Türkiye geniş coğrafi alanı, bölgesel iklim farklılıkları ve bereketli toprakları ile tarımsal üretimde çeşitliliğe sahip bir ülkedir. Türkiye'de yemek kültürü bölgelere ve şehirlere özgü olabilmektedir. Buradan hareketle kitabın bu bölümünde Isparta yemek kültürü ve bu kültürün bir turizm ürünü olarak gastronomi turizmindeki yeri ele alınmaktadır.

ISPARTA İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Isparta, 446.409 bireyden oluşan nüfusu, 8.933 km² yüz ölçümü ile Akdeniz ve İç Anadolu'ya geçiş güzergahında yer almaktadır. Toplam 12 ilçeye sahiptir. Bunlar: Aksu, Atabey, Eğirdir, Gelendost, Gönen, Keçiborlu, Senirkent, Sütçüler, Uluborlu, Şarkikaraağaç, Yalvaç, Yenişarbademli'dir (T.C. Isparta Valiliği, 2025).

Isparta'nın sınır şehirleri Konya, Afyon, Burdur ve Antalya'dır. Isparta, 1.050 m. yükseltide yer alır. Paleolitik Döneme uzanan Isparta'da (Yalvaç) yerleşim M.Ö. 2000 yıllarında Pisidia adıyla anılan yerleşim yeri olmuştur. Luvi ve Arzava topluluklarının izleri de günümüze kadar taşınmıştır. Frigler M.Ö. 1200'lerde

¹ Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, ORCID: 0000-0003-2866-459X, gunselibaran@isparta.edu.tr

² Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, ORCID: 0000000204148649, gurkanalkan@isparta.edu.tr

Anadolu'da kendine yer bulmuş ardından M.Ö. 690 yılında Lidyalılar, M.Ö. 546'da Persler, M.Ö. 334'ten sonra Büyük İskender, M.Ö. 323'ten sonra Bergama Krallığı, M.Ö. 190'dan M.S. 395'e kadar Roma egemenliği ve bu tarihi izleyen yıllarda Bizans sınırlarına katılarak ardından 1204 yılında Selçuklular bu yöreyi ele geçirmiştir. Isparta topraklarında 1300 yılında Hamitoğlu Beyliği hakimiyet sürmüştür ve Isparta 1374 yılında Osmanlı Devleti'ne katılmıştır. Millî Mücadele Döneminde işgallere karşı direniş başarıyla sonuçlanmıştır. Isparta, 1926 yılında bu adı almıştır ve 1960 yılından sonra daha çok gelişme göstermiştir. Isparta'nın arazi/toprak yapısına bakıldığında tektonik ve volkanik hareketlerin sonucunda bazalt, trakit, beyaz tebeşir taşları ile kaplanan yataklara sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu bölgede Taşeli ve Tekeli platolarının sıkışması, bir kıvrılma ortaya çıkarmıştır. Dolayısıyla kalkerli toprak yapısına sahip olan Isparta'da tektonik çöküntülerde tarıma uygun toprak bulunmaktadır. Bunun yanı sıra yüksek dağlar da yer almaktadır. Tarımsal sulamaya yönelik son yıllarda sorunlar baş göstermiş, erozyon, tuz, alkali durumu yanında kontrolsüz su kullanımı, küresel ısınma ve nüfus artışına bağlı imar planlamaları çerçevesinde tarım arazilerinin yapılaşmaya açılması gibi nedenler tarımsal üretimi olumsuz etkilemiştir. Tarımsal üretimde hem şeker pancarı, buğday, arpa, mısır gibi hububat türleri yetiştirilebilmekte hem de domates, bamyas, pırasa gibi sebzeler üretilmektedir. Dağlık alanlarda maki bitki örtüsü hakimdir. Karaçam, kızılçam, ardıç, sedir, meşe gibi türler yer alır. Isparta, zeytin, nar, üzüm, ayva, kiraz, elma, ceviz, kestane vb. ürünlerin bir arada yetiştiği/yetiştirilebildiği Akdeniz iklimi ile Orta Anadolu karasal iklim özelliğini bir arada gösterir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025a).

Isparta'da öne çıkan tarımsal üretim ise elma, üzüm ve güldür. Gül tarlalarının ve sanayisinin gelişmişliği tarımsal turizm kapsamında da tur programlarına dahil olmasına vesile olmuştur. Son yıllarda lavanta tarımı da dikkat çekmektedir. Su tarımında sazan ve kerevit öne çıkan ve sofrada yer alan ürünler arasındadır. Özellikle Eğirdir, sazan dolması ile ünlenmiştir. Eğirdir Gölü'nde Altınkum plajı yer alır. Aynı zamanda Eğirdir ve Yalvaç, Türkiye'de yer alan 26 sakin şehir (cittaslow) arasında bu üyeliğe/sertifikaya sahip Isparta'nın iki ilçesidir (Cittaslow Türkiye, 2025). Isparta'da hayvancılık, başta küçük ve büyük baş hayvan yetiştiriciliği kapsamında sürdürülmektedir. Büyükbaş hayvan sayısı 2022 yılında toplam 147.730 ve büyükbaş hayvan sayısına göre küçükbaş hayvan sayısı neredeyse beş katı olarak 512.050 adet olduğu kayıtlarda geçmektedir. Isparta'da bal üretimi yapılmakla birlikte bu üretime dair veri, 2022 yılında toplam 37.221 kovan sayısı ile 368 tondur (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2025). Ayrıca Isparta, dericilik ve halıcılık üzerine hem sanayi hem de geleneksel üretimde yer almaktadır. Isparta'da yer alan müzeler arasında Etnografya Halı ve Kilim Müzesi ve Süleyman Demirel Demokrasi ve Kalkınma Müzesi gibi Isparta ile özdeşleşmiş sanat ve kişilere ait müzeler de yer almaktadır. Davraz Dağı, Gölcük Tabiat Parkı (volkanik alan), Yazılıkanyon Tabiat Parkı ve Kovada Gölü Milli Parkı dikkat çeken doğal ve turistik alanlar arasındadır. Aksu'da Zindan Mağarası gezilecek yerler arasında sıralanabilir. Aziz (St.) Paul yürüyüş yolu Isparta'dan geçmektedir. Göller Bölgesi olarak adlandırılan bu bölgede Burdur Gölü ve Beyşehir Gölü'nün bir kısmı da Isparta sınırları içerisinde.

Isparta'da demografik yapı incelendiğinde nüfusun Isparta ilçe merkezleri ve merkez Isparta'da yoğunluk göstermesi, sanayisinin olması, tarımsal alanların bulunması, sağlık hizmetlerinin gelişmiş olması, Süleyman Demirel Üniversitesi ve Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi olmak üzere iki adet yüksek öğretim kurumunun yer alması ile beslenme, sağlık ve eğitim anlamında halkın ihtiyaçlarının karşılandığı ifade edilebilir. Madencilik kapsamında mermer, demir, maden kömürü gibi madenler çıkartılmaktadır. Çimento, pomza ve bims blok üretim fabrikaları ile Isparta ticari anlamda gelişmiş bir ildir. Ayrıca, Isparta serin ikliminden dolayı Antalya gibi güneşli gün sayısının fazla olduğu yaz aylarında yayla olarak tercih edilen bir ildir. Isparta'ya ulaşım, demiryolu, havayolu ve karayolu ile sağlanabilmektedir.

Isparta'da ulaşım ağının gelişmiş olması, Anadolu ile Akdeniz iklimlerinin özelliklerini de barındırması sebze, meyve ve hayvancılık üretimi bakımından Isparta'yı önemli kılmaktadır. Sahip olduğu gölleri, su tarımında da Isparta'yı öne çıkarmaktadır. Özellikle gül ve lavanta ürünleri yalnız kolonya, parfüm, yağ ve bitki özü olarak ele alınmamakta, aynı zamanda reçel, lokum, güllaç gibi tatlı ürünlerinde kullanılmaktadır. Dolayısıyla Isparta, gastronomi açısından da kendine yer bulduğunu ispatlamaktadır. Nitekim Isparta'da beslenme ele alındığında yemekleri bir taraftan kültürel ayrıntılar içerirken diğer taraftan beslenme alışkanlıklarına dair bilgiler sunar. Henüz yeni yeni ele alınan Isparta yemekleri son yıllarda gün yüzüne çıkarılmakta ve bu yüzden daha fazla araştırmaya ihtiyaç duyulmaktadır.

ISPARTA YEMEK KÜLTÜRÜ

Isparta'da tarımsal üretime bağlı olarak yeme alışkanlıkları şekillenmiştir. Göl kenarında bulunan yerleşim yerlerinde su ürünleri ile beslenme yanında sebze ve hububat yemekleri tüketilmektedir. Göl kenarındaki yerleşimlerde daha toplu bir şekilde yiyecek içecek hizmeti veren işletmeler de yer almaktadır. Isparta'da

ulusal kültürde yer alan ve çevre illerde yapılan aşure, sakala sarkan çorbası (temel malzemeleri yeşil mercimek ve eriştedir), toyga, göçe, miyane (örneğin, Afyon), gibi ortak yemekler de bulunmaktadır (Çıtak ve Sandıkcı, 2020). Geleneksel yemekler bakımından Isparta yemekleri, çorbalar, hamur işleri, et yemekleri, sebze yemekleri, tatlılar ve tören yemekleri olmak üzere aşağıda ayrıntılı açıklanmaktadır.

Yeme Alışkanlıkları

Isparta'da yeme alışkanlıkları incelendiğinde kullanılan yağların haşhaş yağı, ayçiçek yağı, kaymak yağı gibi bitkisel ve hayvansal yağlar olduğu görülmektedir. Et türleri bakımından daha çok büyükbaş hayvan üretiminin artmasıyla büyükbaş hayvan etlerini içeren yemekler yapılmaktadır. Evde öğütülen unların hamur işi ve tatlı yapımında kullanılması sürdürülmekte ve sebzeler taze ve kurutulularak kışlık olacak şekilde tüketilmektedir. Pişirme yöntemleri, yağda kızartma, kavurarak pişirme, tandır ya da fırında kuru pişirme ve suda haşlamadır. Sebzeler genellikle kavurma yöntemiyle pişirilmektedir. Yeme alışkanlıkları temelde üç öğündür. Yemekler genellikle sini üzerine yerleştirilerek tüketilmektedir. Anadolu'da yeme kültüründe ve sofrada ailenin sofrada bir araya gelme alışkanlığı Isparta'da da vardır. Evin en ileri yaştaki bireyine öncelikle sofrada yer verilmekte ve yemek dağıtımında öncelik sağlanmaktadır. Ardından ailenin en büyük erkekğine servis yapılmaktadır. Türk kültüründe aile büyüklerine saygı ve hürmete bağlı bir davranış sergilendiği anlaşılmaktadır (T.C. Isparta Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014).

Yöreye Özgü Yemekler

Isparta yöresine özgü yemekler son yıllarda araştırmalara konu olmaktadır. Araştırmalar kapsamında yiyecek içecek işletmelerinin ustabaşı ve aşçılarıyla yapılan görüşmeler neticesinde gabune (kabune/kabine: nohutlu, didilmiş kırmızı etli pilav), banak (parçalanmış pide ekmeği üstünde haşlanmış et suyuyla parçalı et), yahni, fırın kebabı, pide, çapak dolması, kuzu tandır, sazan dolması, erikli kebab, bamya yemeği, bakla borani, keşkek, etli kuru fasulye yöresel yemekler arasında sayılırken haşhaşlı nokul ve Yalvaç hamursuzu (patates ve tahinli hamurun açılarak rulo halinde sarmal şekle getirilip pişirilen hamurışı) hamur işleri arasında gösterilmektedir. Tatlılar arasında kabak tatlısı, samsa, çakal helvası, su peltesi, zerde, kaymaklı helva (un helvası) ve ayrıca üzüm hoşafı ve gül şurubu sıralanmıştır. Buna karşın yöresel yemekler arasında özellikle patlıcan yatırtma/oturtma yemekleri, tevek aşı, cifne/zıplak, fasulye sıyırma, fasulye borani, ot boranisi, kabak borani, tirit (banak benzeri), kakırdaklı bulgur pilavı, tatar (kare şeklindeki kuru yufkanın haşlanıp sarımsaklı yoğurt ile karıştırılıp ve üstüne salçalı tereyağı ve kıyma dökülerek yapılan bir yemek), akgelin pilavı, dövme pilav, sıraz/eğrez balığı salamurası, sazan yahnisi, şalgam yemekleri ve keklik, bıldırcın gibi av hayvanı eti içeren yemekler; tatlı ve hamurışı olarak katmer, külür, hoşmerim, tosmankara, sütlaç, mafış, lokma, tahin helvası, saksagan, karga beyni ve derdimi alan gibi tatlılar da yer almaktadır. Isparta ekmeği, yöresel bir ekmek olarak öne çıkmaktadır. Bu yemekler kültür gelişimi ve aktarımı, dayanışma ve kaynaşma sağlama, duygu paylaşımı, örf ve adetlerin sürdürülmesi/korunması, kalkınma ve tanıtım açısından kültürel miras olarak algılanmaktadır. Bunlardan ayrı olarak Isparta'da Göçe çorbası/top tarhanası, ovmaç/oğmaç çorbası, topalak çorbası, sakala sarkan çorbası, miyane çorbası, toyga/dovga çorbası gibi ilçelerde farklı çorba çeşitleri de yer almaktadır. Diğer taraftan Isparta'da üzüm üretimine bağlı olarak şarap yapımı da bulunmaktadır (T.C. Isparta Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014; Çuhadar, Küçükyaman ve Şaşmaz, 2018; Kalkan ve Küçükyaman, 2020; Öncü ve Gül, 2022; Elçi ve Kalkan, 2023; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025b; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025c).

Resim 1. Kabune Pilavı ve Banak



Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025c). Isparta Mutfağı.

Kuyruğu sulu, kesmik baklavası, gül reçeli, güllaç, gül lokumu, tavşan yahnisi, bıldırcın çömlek kebabı, sızgıç, lahana sarması, kuru biberli menemen, patatesli kaygana, sahanda yoğurtlu yumurta, yumurta mıhlaması, sızgıçlı yumurta, çılbr, haşhaşı ve etli yaprak sarması, karın dolması (bumbar/mumbar), soğanlama tespit edilen diğer yöresel yiyecekler arasındadır (Türkiye Kültür Portalı, 2025a).

Resim 2. Isparta Yöresel Yemekleri



Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025c). Isparta Mutfağı.

Burdur şiş adıyla anılan yemekle benzerlik gösteren “Isparta şiş” yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde öne çıkan bir diğer yöresel yemektir. Ayrıca Isparta’da doğadan otlar toplanarak tüketilebilmektedir. Bu kapsamda yörede, sirken, kazayağı, dağ mancarı, çiğdem soğanı, karakavruk, güneyik, eşek marulu, dedesakalı, hindiba, pisiktetiği, gerdime/su teresi, kuşgözü, turp otu, kuş otu/ici bici, iğnelik, su nanesi, ebegümeci, gelincik, madımak, ilabada, ısırgan otu, kuzukırırdağı/eşikulağı, semizotu gibi otlar toplanmakta ve daha çok taze olarak, kurutularak ya da kavurarak kullanılmaktadır. Bu otlar, çay/demleme, sarma, baharat, ot yemeği ve salata gibi tüketilmektedir (Tıgılı Kaytanlıoğlu, Koca ve Fakir, 2024).

Özel Gün Yemekleri

Doğum, düğün ve cenaze gibi özel günler insanları bir araya getirmek, sosyal ve kültürel bağları güçlendirmek, ortak değerleri pekiştirmek, gelenekleri yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak gibi pek çok sosyo-kültürel işlevi yerine getirmektedir. Türkiye’de bölgeler arası benzer veya ortak ritüeller ve özel günlerde yapılan helva, diş hediği, gölle, loğusa şerbeti gibi yiyecekler olabildiği gibi, farklılık gösteren düğün ve doğum yemekleri gibi özel gün yemekleri de bulunabilmektedir (Güzeller ve Özbek, 2021). Yeme içme kültürü Isparta’da ekmek yapımı, hamursuz, pastırma, keşkek, bulamaç (fos fos, kadın Ayşe), fırın kebabı, pilav, aşure, çakal helvası, kaçamak tatlısı, diş hediği (hedik, dirgit) gibi yiyeceklerle kültürel miras özellikleri göstermektedir. *Ekmek* yapımında mayalanan hamur bezeler haline getirildikten sonra 30 cm. çapında yuvarlak ve yassı hale getirilip ortasına delik açılmaktadır. Ardından taş fırında pişirilmektedir. Ayrıca yufka (şepit) ve haşhaş içeren hamur işi de yapılarak tüketilmektedir. Özel gün yemekleri ya da yeme içme davranışının geleneklere bağlı kullanılarak ortaya çıkması ve diğer günlerde de tüketiminin yaygınlaşması söz konusudur. Bunlar arasında hamursuz belirtilebilir. Hamursuz, düğünlerde erkek evine gönderilen bir yiyecek olarak kültürel değer atfedilmiştir. Pilavlar arasında *Allah’lık pilav* adıyla geçen

bulgur pilavı, 21 Mart'ta Nevruz bayramı kutlamalarında adak etlerinin yerleşim yerinde toplanarak bir araya getirilmesi ile yapılır. Pilav malzemeleri ile adaklık etler birlikte pişirilerek öncelikle ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. Düğün ve mevlit gibi özel günlerde yapılması ile öne çıkan pilavlar arasında *kabune pilavı* da yer alır. Kabune pilavı, komşu, eş, dost yardımı ile pişirilerek sunulur. Hikayesi olan bir yemek olması bakımından önem gösterir. Hikayesi: evde yemek olmayan bir gün gelin ve kaynana otururken kaynana gelinini uyarır. Kayınpederi ve eşi gelecek olan gelin mutfakta önceden kalan eti didikleterek haşlanmış nohut ve pirinci birbiri ile karıştırır. Yemek saatinde tencereden tabaklara servis edilirken kaynana “Gını bu neee?” der ve bu şaşkınlık ifadesi zamanla “gabune” söylemine ve ardından “kabune” adına dönüşür. Öte yandan *aşure* yapımı ve dağıtımı yalnız Isparta'ya özgü değildir ancak özel gün yemekleri arasında Isparta'da da yapılmaktadır. Haziran ve Temmuz aylarının belirli haftalarında pişirilen ve daha çok kazanlarda eş, dost ve komşu ile yapılan bir geleneksel üründür. Diğer yöresel bir ürün olan *çakal helvasının* da bir hikayesi olmakla birlikte pekmez, haşhaş ve çetene (kenevir tohumu) gibi temel malzemeler bu ürün içerisinde kullanılır. *Kaçamak tatlısı*, un, tuz kullanılan ve hamur katı hale getirildikten sonra dilimlere ayrılarak pekmeze harmanlanıp sunulan bir tatlı türüdür. Bu yiyeceklerin birçoğunun kazanlarda pişirilmesi ile yerel toplum bakımından özel günler öncelikli olmak üzere bir arada iş yapma geleneğini barındırması toplumsal sosyal ve kültürel açıdan etkileyicidir (Genç vd., 2019).

Isparta doğum, hacca uğurlama ve hacdan geleni karşılama, kız isteme, nişan, düğün ve düğün sonrasında uygulanan törenler ile ölüm törenleri, dini bayramlar ve kandiller kutlanmaktadır. Bölgede mevsimlik bayramlarda Hıdırellez, çıtlık bayramı, adak kesme, kiraz bayramı, girey bağları töreni, temel yemeği töreni, kestane toplama, elma toplama, gül toplama, kuru fasulye günü, pınar pazarı eğlencesi, yağlı pehlivan güreşleri, asker uğurlama, hacı uğurlama, helva bayramı, gezek-herfene isimli bölgeye özel kutlamaların yapıldığı tespit edilmiştir. Örneğin Sütçüler ilçesi özel günlerinde çaput börülce, hurmeli pilav (tavşan ve tavuk etli bulgur pilavı), düğün kabağı gibi yemekler ikram edilirken Yalvaç'ta çorba, etli nohut yemeği, bulgur pilavı, irmik helvası ve Atabey'de et sulu pirinç çorbası, yaprak sarması, kuru patlıcan dolması, kapama et, bulgur pilavı ve helva ikram edilmektedir. Cenaze evinde yağ kokutma ritüeli ile öncelikle pişi yapılarak dağıtılmaktadır. Aşure pişirme ve dağıtma geleneği ise diğer birçok yörede olduğu gibi Isparta'da da gerçekleştirilmektedir (Budak, 2022).

Özetle, Isparta'da yöresel tören yemekleri genellikle kaşıklı tören yemekleridir. Örneğin, bir kaşıklı tören yemek menüsü: yoğurt çorbası, kuru fasulye, kabune ve helvadır (Budak vd., 2025). Menü sıralaması çorba, ana yemek ve tatlı şeklinde olduğu belirtilebilir. Yemek menüleri ilçeden ilçeye değişebilmektedir.

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Coğrafi işaretleme, taklitlerinden ürünü ayıran ve yetişmesinde ve üretiminde diğer ürünlerden farklılığını ve orijinallliğini belirten ürünler olarak hem üreticiyi hem tüketiciyi koruma yöntemi açısından faydalı bir sistemdir. Isparta'nın her ne kadar gastronomi kapsamındaki ürünleri yeni yeni ortaya konulsa da coğrafi işaretli gastronomik ürün sayısı artmaktadır. Isparta'ya özgü coğrafi işaretli gastronomi alanındaki ürünler: Isparta Kabune Pilavı, Isparta Kebabı, Isparta Güllü, Gül Suyu ve Gül Yağı, İslamköy Ekmeği, Yalvaç Hamursuzu, Senirkent Banağı, Senirkent Dimrit Üzümlü ve Üzüm Pekmezi, Senirkent Samsa Tatlısı, Isparta Elması, Gelendost Çaltı Sarımsağı, Uluborlu Banağı, Uluborlu Kuyruğu Sulu Böreği, Sütçüler Kekliği, Uluborlu Kirazıdır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025d; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

ŞEHİRİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Isparta ekoturizm, spor turizmi ve kış turizmi yanında su kaynaklarına bağlı turizm açısından da dikkat çekmektedir. Şehirde yer alan 2637 m. Yükseklikteki Davraz Dağı kış turizmine hizmet etmektedir. Konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri, telesiyey ve teleferik ile ulaşım ve kayak pisti bulunmaktadır. Eğirdir'de Altinkum ve Bedre plajı yer almaktadır. Su sporları yapılabilir. Eğirdir'de Can Ada ve Yeşil Ada'da küçük ölçekli konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri bulunmaktadır. Ayrıca Eğirdir Kalesi ve Kervansarayı gezilecek yerler arasında sıralanabilir. Günümüze taşınan cami, medrese, türbe, kilise gibi yapı ve yerler mevcuttur. Kovada Gölü Milli Parkı doğa yürüyüşü ve rekreasyon faaliyetleri açısından önemli alanlar arasında gösterilebilir. Isparta'da Kuyucak Lavanta Köyü, Aksu Zindan Mağarası ve Pınargözü Mağarası, Melikler Yaylası, Gölcük gibi doğal alanlar ziyaret yerleri olmakla birlikte Pisidia Antik Kenti (Yalvaç) gibi tarihi mekanlar ve halı müzesi gibi sanatsal müzeler turistler tarafından gezilmektedir. Isparta'da turistlerin yeme içme ihtiyaçlarını karşılayacak nesilden nesile geçen lokanta ve restoranların olmasının yanı sıra yöresel yiyecekleri tadacakları pastane ve fırın gibi yerler de vardır. Bunlar arasında halkın yaptığı yöresel yiyecek ve içecek ürünlerinin bir taraftan aşçılık mesleğinde olan bireylerin

iyi bildikleri ve bu ürünü yapabilmeleri ve sunmaları, diğer taraftan “İsparta’da yöresel yemekler nelerdir? ve nerede yenir?” sorusuna cevaben menülerde de yer verilebilmesi şeklinde ifade edilebilir. Bu durum hem sürdürülebilirlik çabaları hem de tanıtım faaliyetleri bakımından önem gösterir.

Gastronomi turizmi kapsamında Eğirdir’de göl levreği (dişli/senatör), sazan (çapak) dolma, sazan tava, kurma balık, kerevit ve yaprak sarma menülerde bulunur. Bu bölgede yapılan yaprak sarmanın diğerlerine göre farklılığı Eğirdir gölünden çıkan sazan havyarı ile yapılmasıdır (Tüfekçi, Kalkan ve Tüfekçi, 2016). Yalvaç’a gelen ziyaretçiler kesmik baklavası ve hamursuzu fırınlarda ve pastanelerde tadabilmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin işaretlemeye esas ilçelerde yer aldığı gibi, aynı zamanda Isparta merkezde restoranlarda da gastronomi turizmi açısından yer verilmesi olumludur. Buna karşın her restoranda yöresel yiyeceklere rastlanmayabilmektedir. Bu hususta restoranlarda menülerde yöresel yemeklere yer verilmeme nedenleri ise yöresel bazı yemeklerin anlık üretilmemesi, bekletilirse lezzetinin ve sunumunun olumsuz sonuçlara yol açabilmesi olarak sıralanmaktadır. Yöresel mutfakların tanıtımında ise festivaller ilk akla gelen temel dayanaktır (Kalkan ve Küçükyaman, 2020).

Isparta’da festivaller gastronomi turizmi ve tanıtımı kapsamında öne çıkmaktadır. Bunların içerisinde en bilinen festival, gül festivalidir. Gül ürünleri Isparta’da hemen hemen her yerde göze çarpan ürünlerdir ve hediye olarak da satın alınmaktadır. Gastronomi turizmi için sayılabilecek diğer düzenlenen festivaller ise Uluborlu Kiraz Festivali, Deregümü Domates ve Karanfil Festivali, Gelendost ve Eğirdir Elma Festivali ve Yöresel Lezzetler Festivali, Senirkent Üzüm Festivali, Kızıldağ Helva Bayramı, Sütçüler Dut ve Pekmez Festivali, Psidia Antiokheia Kültür, Turizm ve Sanat Festivali ile karşılaşmaktadır. Seyit Veli Baba Sultan’ı Anma ve Pilav Festivali kültürel bir tören olmasının yanı sıra gastronomi turizmi temelinde bir etkinliği de içermesi yönünden dikkat çekmektedir. Ancak bu gibi etkinliklerin sürdürülebilir olması önemlidir (Türkiye Kültür Portalı, 2025b). Son yıllarda düzenlenen Isparta Turizm ve Gastronomi Festivali yöresel yemeklerin bir arada sunulduğu bir başka organizasyondur. Geleneksel veya yöresel gastronomik faaliyetler kapsamında örneğin, Yalvaç’ta Bağkonak Su Gözü Festivali’nde adak adanması ve adak etinin misafirlere pilav ile birlikte ikram edilmesi gibi etkinlikler gastronomi turizmine kazandırılabilir (Öncü ve Gül, 2022). Tarımsal turizm ve ekoturizm gastronomi turizmi ile bütünleşik bir ürün haline getirilebilir. Gül toplama faaliyeti gibi elma ve kiraz toplama gastronomi turizmi turlarına alınabilir. Ayrıca bağ bozumu gibi etkinlikler düzenlenerek tur içeriğine ve programına dahil edilebilir. Eski lokantaların restorana dönüşmesi, geleneksel üretim tekniklerinin daha çok modernize edilerek daha hızlı üretim yapılması, geleneksel lezzetleri tam anlamıyla turistlerin tadamaması anlamına gelmektedir. Bu durum, işletmeci tarafından belki yemeğin uzun sürede pişmesi bakımından servis için bir zorluk şeklinde düşünülebilir. Buna rağmen yöresel pişirme tekniklerinin yaşatıldığı işletmelerin sürdürülmesi gastronomi turizmi açısından önem gösterir.

SONUÇ

Isparta tarihte birçok yerleşime ev sahipliği yapmasıyla tarihi yapı ve yerler bulunduran, bu yerlerin ziyaret edilmesinden (kültür ve inanç turizmi), kış turizmi ve alternatif turizm faaliyetlerine kadar çeşitli turizm faaliyetlerini içerir. Coğrafi alanında Kovada Gölü ve Milli Parkı, Yazılıkanyon Tabiat Parkı, Gölcük Tabiat Parkı, Eğirdir Gölü ve Zindan Mağarası gibi doğal alanlar yer almakta iklimi karasal ve Akdeniz iklimini bir arada barındırmaktadır. Tarımsal üretim yönünden bu iklime bağlı olarak gül, üzüm, kestane, domates, hububat, buğday, elma, kiraz, ceviz gibi ürünler yer almaktadır. Farklı tarımsal ürünlerin üretilmesi ile gastronomi bağlamında da ziyaretçilerine yöresel yemeklerini sunmaktadır. İlk akla gelen yöresel yemekler, kabune, banak, Isparta şiş, sazan dolması, kerevit, tandır kebabı, borani, nokul, ekmek, hamursuz, kuyruğu sulu, samsa tatlısı, haşhaşlı helva, çakal helvası, güllaç, pelte, zerde olarak sıralanabilir. Kabune, hamursuz, banak gibi yemeklerin bir kısmı coğrafi işaret sahibidir. Özel günlerde misafir ağırlama alışkanlıkları ve geleneklerinde de düğün yemekleri öne çıkmaktadır. Çorba, et yemeği, kuru fasulye ya da nohut yemeği, pilav ve tatlı olmak üzere yemek ikramı olduğu görülmektedir.

Isparta yemeklerinin tarifleri Kültür ve Turizm Bakanlığı Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü sayfasında yer almaktadır. Yemeklerde ve tatlılarda genellikle hayvansal gıda ve yağ kullanımı yaygın bir şekilde bulunmaktadır. Kesmik, kaymak yağı, kuyruk yağı gibi yağ veya yağlı gıdalara yer verilmektedir. Bitkisel yağlar arasında kullanılan haşhaş yağı dikkat çekmektedir. Tatlılarda pekmez ve haşhaş kullanımı yer aldığı gibi, aynı zamanda sarmada da haşhaş kullanılmaktadır. Keşkek yapımında pastırma (kuru et) kullanımı bulunmaktadır. Önemli diğer bir nokta ise zerde gibi hafif tatlılara da sofralarda yer verilmesidir.

Isparta Kuyucak’ta lavanta tarımı ve turizmi ile birlikte güllü lokum gibi lavanta lokumu üretilerek ürün çeşitlendirmede yer almıştır. Lavanta festivali, elma festivali, kiraz festivali, gül festivali gibi etkinlikler

yörede tarımsal üretime bağlı olarak şekillenmiştir. Tur rotalarında lavanta ve gül bahçeleri yer almaktadır. Gastronomi turizmi açısından bu gibi etkinlikler önem göstermektedir. Isparta'da Eğirdir Gölü turizm açısından farkındalık kazanmış bir yerdir. Otel ve restoranların göl kenarında yer alması ve yöresel yemekleri sunması önemlidir. Cittaslow üyeliği bulunan Eğirdir ve Yalvaç, yöresel yemekleri ve tarihi mekanları ile yaz mevsimi ve diğer aylarda turistleri çekmektedir. Davraz kayak merkezi kış turizmi destinasyonları arasındadır. Davraz Dağı'nda konaklama işletmeleri yer almaktadır. Ancak her yöresel yemek her konaklama işletmesi restoranında, lokanta, pastane veya diğer yiyecek içecek işletmelerinde sunulmamaktadır. Örneğin, konaklama işletmelerinin ve pastanelerin menülerinde yöresel yemeklere genellikle yer verilmemektedir ve buradan hareketle tanıtım ve aktarım açısından menü içerikleri üzerinde durulabilecek bir noktadır. Buna yönelik menü çalışmaları yapılması gerektiği ifade edilebilir. Dolayısıyla kültürel aktarımda bu aktörlerin yöresel yemeklerin en az birinde uzmanlaşarak yöresel yemekleri sunması, bu aracılık ile sürdürülebilirliğin sağlanması önem teşkil eder.

KAYNAKÇA

- Budak, H. N. (2022). *Isparta Kültürü Özel Gün ve Törenlerinde Sunulan Gastronomi Uygulamaları*. Yüksek Lisans Tezi. Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D. Ankara.
- Budak, H. N., Coşkun, S., Varol, M. B. ve Durlu-Özkaya, F. (2025). Isparta Kaşıkli Tören Menüsinin Karbon Ayak İzinin Değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 9(1), 175-189.
- Cittaslow Türkiye. (2025). *Cittaslow Türkiye Ağı 2009 Yılında Cittaslow Türkiye Ağına 26 Üyesi Vardır*. <https://cittaslowturkiye.org/tr/uye-kentler/> adresinden erişilmiştir. (E.T.: 06.09.2025).
- Çıtak, B. ve Sandıkcı, M. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 256-270.
- Çuhadar, M., Küçükyaman, M. A. ve Şaşmaz, M. A. (2018). Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/Special issue 3: 125-142.
- Elçi, D. ve Kalkan, G. (2023). Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Miras Üzerine İnceleme: Yemekler. *Journal of Applied Tourism Research (JAToR)*, 4(2), 61-74.
- Genç, M. vd. (2019). *Isparta'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası*. (Editör: B. Hürmüzlü). Ankara: Desen Ofset.
- Güzeller, N. ve Özbek, Ç. (2021). Traditional Anatolian Ceremonial Dishes. *Aydın Gastronomy*, 5(2), 167-176.
- Kalkan, G. ve Küçükyaman, M. A. (2020). Yöresel Yemeklerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanım Durumu: Isparta İncelemesi. *Türkiye Mesleki ve Sosyal Bilimler Dergisi*, Kasım, 2(4), 41-50.
- Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AIBU Journal of Social Sciences*, 14(3), 14: 191-210.
- Öncü, F. ve Gül, A. (2022). *Gastronomy Tourism and Culinary Culture of Yalvaç (Isparta) Region*. In H. B. Türker, & A. Gül. (Eds.), *Architectural Sciences and Urban Agriculture*, (398-441). ISBN:978-625-8213-84-3. Ankara: Iksad Publications.
- T.C. Isparta Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2014). *Isparta Mutfağı "Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler"*. İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları: 13. Ankara: Sistem Ofset. ISBN: 978-605-149-515-6.
- T.C. Isparta Valiliği. (2025). *Isparta'da Yeme-İçme*. <http://www.isparta.gov.tr/ilcelerimiz> adresinden erişilmiştir. (E.T.: 05.09.2025).
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025a). *Isparta*. <https://isparta.ktb.gov.tr/TR-71016/isparta.html> adresinden erişilmiştir. (E.T.: 06.09.2025).
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025b). *Isparta Yemekleri*. <https://isparta.ktb.gov.tr/TR-264959/isparta-yemekleri.html> adresinden erişilmiştir. (E.T.: 06.09.2025).
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025c). *Isparta Mutfağı*. <https://isparta.ktb.gov.tr/TR-71000/isparta-mutfagi.html> adresinden erişilmiştir. (E.T.: 06.09.2025).

- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025d). *Coğrafi İşaret*. <https://isparta.ktb.gov.tr/TR-311899/cografi-isaret.html> adresinden erişilmiştir. (E.T.:08.09.2025).
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2025). *Tarımsal Veriler*. <https://isparta.tarimorman.gov.tr/Sayfalar/Detay.aspx?SayfaId=29> adresinden erişilmiştir. (E.T.:07.09.2025).
- Tığlı Kaytanlıoğlu, E. H., Koca, A. ve Fakir, H. (2024). Some Edible Wild Herbs in Isparta Region. *Bartın Orman Fakültesi Dergisi*, 26(1), 137-147.
- Tüfekçi, . K., Kalkan, G. ve Tüfekçi, N. (2016). Eğirdir Destinasyonunun Marka Kimlik Unsurlarının İncelenmesi: Gastronomi Kimlięine Yönelik Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special issue 1, 200-214.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2025). *Coğrafi İşaret/Geleneksel rn Adı Veritabanı*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden erişilmiştir. (E.T.:08.09.2025).
- Türkiye Kültür Portalı. (2025a). *Geleneksel Mutfak*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/neyenir/?ilId=0&keyword=&etiket=Isparta%20y%C3%B6resel%20yemekleri&hariciEtiket=&kategori=0&gorsel=0&sayfa=1&sayi=100> adresinden erişilmiştir. (E.T.:15.08.2025).
- Türkiye Kültür Portalı. (2025b). 31. *Seyyit Veli Baba Sultan'ı Anma ve Pilav Festivali*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/etkinlik/seyyit-veli-baba-sultani-anma--ve-pilav-festivali> adresinden erişilmiştir. (E.T.:05.09.2025).

KAHRAMANMARAŞ İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Doktorant Esradeniz DOĞAN¹, Prof. Dr. Nurten ÇEKAL²

GİRİŞ

Kahramanmaraş mutfağı hem tarihi hem de coğrafi zenginliklerden beslenen çok katmanlı gastronomi miraslarından biridir. Bölgeye özgü yemekler yerel tarım ve hayvancılık pratikleriyle desteklenen kültürel bir sürekliliği yansıtmaktadır. Kahramanmaraş'ta tarhana çorbası, içli köfte, yoğurtlu köfte, ekşili aya köftesi, ravanda şerbeti, pestil, cevizli kıрма tatlısı ve dünyaca ünlü Maraş dondurması gibi geleneksel lezzetler, yöresel kimliğin temelini oluşturmaktadır. Bu yemekler nesiller boyunca aktarılmış bir kültürel mirası temsil etmektedir (Kahramanmaraş Valiliği, 2014).

Kahramanmaraş'a özgü yerel mutfak ürünlerinin toplumsal ve ekonomik dinamiklerle ilişkisi çeşitli akademik araştırmalar tarafından ortaya konmuştur. Nitekim tarhana üzerine yapılan bir araştırmada tüketicilerin büyük çoğunluğunun bu ürünü "sağlıklı bir atıştırmalık" olarak değerlendirdiği ve genellikle ceviz ve fındık gibi kuruyemişlerle birlikte tüketmeyi tercih ettikleri belirlenmiştir (Sakallı, Tekin Sakallı ve Kaya, 2024). Ayrıca Maraş tarhanası yöresel bir gıda ürünü olmanın ötesinde coğrafi işaretle korunmuş bir gastronomik değer olarak da önem taşımaktadır (Çekal ve Aslan, 2017). Başka bir çalışmada ise özellikle yaşlı kuşakların geleneksel tarifleri hazırlamaya yönelik bilgi birikiminin giderek azaldığı, bu durumun Kahramanmaraş mutfak kültürünün unutulma riskini artırdığı ve katılımcıların zaman alıcı ve geleneksel yöntem gerektiren yemeklerin kuşaktan kuşağa aktarımında çeşitli güçlükler yaşandığını ifade ettikleri vurgulanmıştır (Ademoğlu, 2025). Bu bulgular Kahramanmaraş mutfak kültürünün hem sosyo-kültürel hem de ekonomik açıdan önemli bir miras olduğunu ortaya koymaktadır.

Söz konusu gastronomik mirasın önemi yalnızca kültürel devamlılık ile sınırlı kalmayıp turizm açısından da stratejik bir potansiyel taşımaktadır. Gül (2022) tarafından yapılan bir çalışmada, Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi ile Dondurma Müzesi'nin gastronomi turizmi bağlamında önemli çekim merkezleri olduğu vurgulanmış ve bu müzelerin somut olmayan kültürel mirasın korunmasına ve gelecek nesillere aktarımına katkı sağladığı öne sürülmüştür. Ayrıca SWOT analizine dayanan değerlendirmelerde Kahramanmaraş mutfak kültürünün güçlü bir gastronomi turizmi potansiyeline sahip olduğu ve coğrafi olarak özgün ürünler ile geleneksel tatların bu potansiyeli desteklediği gösterilmiştir (Kırmızıkuşak, 2022).

Kahramanmaraş'ın Tarihsel Gelişimi

Kahramanmaraş tarih boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış bir şehir olarak Anadolu'nun katmanlı kültürel mozağini yansıtmaktadır. Milattan önce dokuzuncu bin yıllara kadar izleri sürülen bölgede Hitit, Asur, Pers, Roma ve Bizans gibi imparatorlukların yönetimleri görülmüştür (Altun, 2015; Kaya ve Seçim, 2020). Bu köklü tarihsel arka plan şehrin yalnızca stratejik bir yerleşim merkezi değil, farklı kültürlerin etkileşime girdiği bir alışveriş sahası olduğunu göstermektedir. Özellikle Osmanlı döneminde şekillenen şehir dokusu ve ekonomik hayat, Cumhuriyet döneminde Kahramanmaraş'a "Kahraman" ön ekinin eklenmesiyle birlikte kültürel kimlik kazanımını pekiştirmiştir (Kahramanmaraş Valiliği, 2014).

Şehrin halk katmanları ve zanaat gelenekleri, tarihsel süreç içerisinde gelişen ekonomik ve sosyal yapının önemli göstergelerindendir. Örneğin bakırcılık sanatı Kahramanmaraş'ta Selçuklu döneminden itibaren süreklilik kazanmış ve Osmanlı'dan günümüze şehir çarşısında önemli bir ekonomik ve kültürel işlev

¹ Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, dogan.esradeniz@ogr.hbv.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1615-9564.

² Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ncekal@pau.edu.tr, ORCID: 0000-0002-7596-9129.

görmüştür. Bakırcılık yalnızca ekonomik bir faaliyet olarak değil; toplumsal değerlerin, usta-çırak ilişkilerinin ve şehirli kimliğin taşınmasında kritik bir unsur olarak önem taşımaktadır (Özkarcı, 2007; Kaya ve Seçim, 2020).

Kahramanmaraş'ta yerel mutfak ürünleri de hem gündelik yaşamın hem de kültürel kimliğin temel bileşenlerinden biridir. Örneğin tarhana üretimi tarım ve hayvancılık döngüsüne dayanan bir gelenek olarak hem ekonomik hem de kültürel bir değer taşımaktadır (Altun, 2015). “Maraş tarhanası” olarak bilinen bu ürün, coğrafi işaret ile tescillenmiş olup, yerel halk için hem gelir kaynağı hem de kültürel miras niteliğindedir (Kaya ve Seçim, 2020). Bu süreç yalnızca teknik bir gıda hazırlama faaliyeti değil, aynı zamanda mahalli ziraat, toplumsal dayanışma ve geleneksel mutfak kültürünün sürekliliğini de sağlamaktadır (Kahramanmaraş Valiliği, 2014).

Buna ek olarak Kahramanmaraş'ın gastronomik ve zanaat mirası şehir tarihinin anlaşılmasında stratejik bir öneme sahiptir. Tarhana ve bakırcılık gibi yerel üretim biçimleri hem toplumsal belleğin korunmasına hem de ekonomik sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda Kahramanmaraş tarihsel geçmişi, kültürel üretimleri ve ekonomik işleyişi ile sadece geçmişin değil, günümüz ve geleceğin de zengin bir şehir örneğini sunmaktadır (Özkarcı, 2007; Altun, 2015; Kaya ve Seçim, 2020).

KAHRAMANMARAŞ YEMEK KÜLTÜRÜ

Kahramanmaraş mutfağı tarihsel ve kültürel zenginlikleri ile kapsamlı bir gastronomi geleneğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda öncelikle çorba kültüründe tarhana çorbası, yoğurtlu dövme (dövme aşı), ekşili çorba, tirşik, kelle paça ve işkembe çorbaları öne çıkmaktadır. Et yemekleri arasında yoğurtlu kebab, yoğurtlu köfte, eli böğünde/yanyana, Elbistan tava, kuzu tandır, Acem kebabı, fırın kebabı, mumbar dolması, kaburga dolması ve yufkalı kuzu kızartması yer almaktadır. Pilav çeşitlerine bakıldığında Acem pilavı, şehzade pilavı, tavuklu pilav ve cevizli pilav bulunurken, köftelerde ise Maraş köftesi, kalili köfte, sömelek köfte, fellah köfte, simit köftesi, kısır köfte, içli köfte, ekşili aya köftesi ve yavan köfteyi kapsamaktadır. Dolma ve sarma çeşitlerinde kurutulmuş salatalık dolması, biber dolması, kabak dolması, yaprak dolması ve patlıcan dolması geleneksel sofraların vazgeçilmezlerindendir. Hamur işi ve börekler arasında çöş böreği, ıspanaklı el açması, kıymalı ve peynirli çörek, gül böreği, sarma katmer, katmer ve bazlama yer almaktadır. Sebze yemeklerinde bamya, patlıcan musakka ve kabak yemeği öne çıkmaktadır (Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Tatlı, komposto ve içecekler arasında Maraş dondurması, kadayıf, cevizli kırma tatlısı, cevizli sucuk, pestil, köme, hapısa, yoğurtlu tatlılar, ravanda şerbeti ve tahinli helva bulunurken; içecekler arasında gül şerbeti, ayran, nar şerbeti ve salep sıkça tüketilmektedir. Ekmek kültüründe ise taş fırınlarda pişirilen somun ekmek, lavaş ve bazlama hala geleneksel biçimde üretilmektedir. Ayrıca Maraş biberi, içli kıyma (lom olarak da bilinir), Maraş çemeni de şehrin yeme kültürüne verilebilecek lezzetli örneklerdendir. Bu çeşitlilik Kahramanmaraş mutfağının hem günlük sofralarda hem de özel günlerdeki gastronomik zenginliğini ve kültürel sürekliliğini yansıtmaktadır (Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Bazı geleneksel Kahramanmaraş yöresel ürünleri Tablo 1’de gösterildiği gibidir:

Tablo 1. Bazı Geleneksel Kahramanmaraş Yöresel Ürünleri



Resim 1. Kahramanmaraş İçli Kıyma/Lom
(Ümmüğülsüm Doğan'ın Kişisel Arşivinden, 2021)



Resim 2. Kahramanmaraş Kelle Paça Çorbası
(www.marasavucumda.com, 2021)



Resim 3. Kahramanmaraş Dolmalık Kurutulmuş Salatalık (www.marasgurme.com, 2023).



Resim 4. Kahramanmaraş Kurutulmuş Salatalık Dolması (www.yemek.com, 2015).



Resim 5. Kahramanmaraş İpek Pul Biber (www.marasgurme.com, 2023).



Resim 6. Kahramanmaraş Eli Böğründe/Yanyana Yemeği (www.kanal46.com, 2025)



Resim 7. Kahramanmaraş Elbistan Sıkma Tarhana (www.bereketnatural.com, 2025)



Resim 8. Kahramanmaraş Tarhanası (www.marasyoresel.com.tr, 2023)

KAHRAMANMARAŞ'IN COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ

Tablo 2 'de Kahramanmaraş'a ait coğrafi işaretli gastronomik ürünler gösterilmektedir. Tablo 2'de de görüldüğü gibi Kahramanmaraş'a ait 15 adet coğrafi işaretli gastronomik ürün mevcuttur. Bu ürünlerden Maraş biberi dışındakiler mahreç işareti almış olup Maraş biberi menşe işaretlidir. Coğrafi işaret alan ürünlerin dört tanesi yemek ve çorbalar grubunda yer almaktadır. İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar grubunda iki ürün bulunmaktadır. Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar, çikolata, şekerleme ve türevi ürünler, yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz gruplarının her birinde yine ikişer ürün bulunmaktadır. Peynirler, alkolsüz içecekler ve dondurmalar ve yenilebilir buzlar grubunun her birinde birer ürün yer almaktadır.

Tablo2. Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri (Türkpateant, 2025)

Gastronomik Ürünler	Coğrafi İşaretin Türü	Tescil Tarihi	Ürün Grubu
Kahramanmaraş Bertiz Kabarcık Üzümlü / Maraş Bertiz Kabarcık Üzümlü	Mahreç İşareti	05.10.2023	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Kahramanmaraş Çiriş Böreği	Mahreç İşareti	27.02.2024	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Maraş Biberi	Menşe Adı	08.01.2003	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Maraş Dondurması	Mahreç İşareti	18.04.2018	Dondurmalar ve yenilebilir buzlar
Maraş Ekşili Çorba	Mahreç İşareti	15.06.2023	Yemekler ve çorbalar
Maraş Eli Böğründe / Maraş Yanyana	Mahreç İşareti	04.11.2022	Yemekler ve çorbalar
Maraş Fıstık Ezmesi	Mahreç İşareti	17.03.2025	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Maraş Kelle Paçası	Mahreç İşareti	05.11.2021	Yemekler ve çorbalar
Maraş Parmak /Sıkma Peyniri	Mahreç İşareti	17.04.2021	Peynirler
Maraş Ravanda Şerbeti	Mahreç İşareti	15.04.2022	Alkolsüz içecekler
Maraş Samsası	Mahreç İşareti	07.02.2023	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Maraş Sumak Ekşi Külü	Mahreç İşareti	12.06.2024	Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Maraş Sumak Ekşisi Akıtı	Mahreç İşareti	13.04.2018	Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Maraş Tarhanası	Mahreç İşareti	23.02.2012	Yemekler ve çorbalar
Maraş Çöreği	Mahreç İşareti	13.06.2018	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar

KAHRAMANMARAŞ'IN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Kahramanmaraş gastronomik anlamda zengin bir ürün çeşitliliğine sahiptir. Etlî yemekler, tatlılar, hamur işleri, baharatlar ve dünyaca ünlü tarhana ve dondurmasıyla gastronomi turizmi açısından önemli bir destinasyondur. Kahramanmaraş'ta her yıl uluslararası dondurma ve kültür festivali düzenlenmekte ve festivallere yerli ve yabancı turistler katılmaktadır. Şehirde tematik mutfak müzesi ve dondurma müzesi bulunmaktadır. Türkiye'nin ilk dondurma müzesi Kahramanmaraş'ta kurulmuştur.

Yörede özellikle tarhana yapım zamanlarında tarhana yapımını deneyimlemek ve yapım aşamalarını görmek isteyen turistler için turlar düzenlenebilir. Yine baharat yapımında kışa hazırlık için çeşitli yiyeceklerin yapımını görmek ve deneyimlemek isteyenler için bölgeye seyahatler planlanabilir. Ayrıca bu dönemlerde gastronomi festivalleri gerçekleştirilebilir. Kahramanmaraş, 2025 yılında edebiyat temasıyla UNESCO yaratıcı şehir programına dahil edilmiştir. Bu gelişme şehrin marka şehir olması yönünde önemli bir adımdır. Bu durum şehrin turizm açısından önemini ve önümüzdeki yıllarda yöreye gelen turist sayısında da artış beklentisini güçlendirmiştir. Yöreye gelen turistlerin şehrin gastronomisini de tanıması açısından yerel yiyecekleri satış merkezlerinin sayısı artırılmalı, yerel yiyecek ve içecekleri sunan

işletmelerin kalitesinin ve sayısının artırılması önem arz etmektedir. Ayrıca markalaşmış ürünlerin örneğin dondurma festivalinin yanı sıra tarhana, biber gibi festivallere de yer verilmesi gastronomik ürünlerin tanınmasına dolayısıyla gastronomi turizminin canlanmasına katkı da bulunacaktır. Kahramanmaraş'ta 2025 yılında bağ bozumu festivali yapılmıştır.

Kahramanmaraş'ta tematik mutfak müzesi ve dondurma müzesi bulunmaktadır. Türkiye'nin ilk dondurma müzesi Kahramanmaraş'ta kurulmuştur (Çekal vd. 2022).

SONUÇ

Kahramanmaraş mutfağı zengin yöresel çeşitliliği ve özgün tarifleriyle şehrin kültürel mirasının önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Çorbalar, et yemekleri, köfteler, pilavlar, dolmalar, hamur işleri, tatlılar ve geleneksel içecekler hem günlük yaşamın hem de özel günlerin vazgeçilmez unsurları olarak öne çıkmaktadır. Bu yemekler aile içi paylaşım ve kuşaktan kuşağa aktarılan geleneklerin korunması açısından da büyük bir öneme sahiptir. Kahramanmaraş mutfağı bu yönleriyle yerel halkın kültürel kimliğinin şekillenmesine katkı sağlarken, gastronomi turizmi bağlamında da keşfedilmeye değer bir miras sunmaktadır. Şehirdeki yöresel lezzetler hem yerel ekonomiye destek olmakta hem de ziyaretçilere özgün bir kültürel deneyim sunarak Kahramanmaraş'ı gastronomi turizmi açısından cazip bir merkez haline getirmektedir.

KAYNAKÇA

Ademoğlu, A. (2025). Geleneksel Kahramanmaraş Mutfağı Üzerine Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Study on Traditional Kahramanmaraş Cuisine). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(2), s. 1461-1479. <https://doi.org/10.21325/jotags.2025.1617>

Altun, İ. (2015). Kahramanmaraş-Elbistan'da geleneksel olarak yapılan tarhana ve tarhana çorbası. *Iğdır University Journal of the Institute of Science & Technology*, 5(1), 45-49. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/412749>

Çekal, N., ve Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemede tarhananın yeri ve önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135. <https://doi.org/10.17097/ataunizfd.304409>

Çekal, N., Doğan, E., & Aktürk, H. (2022). Türkiye'de gastronomi müzeleri ve özellikleri. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1655-1673.

Doğan, Ü. (2021). İçli Kıyma/Lom. Ümmügülüm Doğan kişisel arşivi.

Gül, M. (2022). Kahramanmaraş tematik mutfak müzesi ve dondurma müzesinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(1), 312-334. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.1085409>.

Kahramanmaraş Dolmalık Kurutulmuş Salatalık. (2023). <https://www.marasgurme.com/urun/dolmalik-salatalik-kurusu-1-bag-50-adet?> (E.T.: 20.11.2025).

Kahramanmaraş Elbistan Sıkma Tarhana. (2025) <https://bereketnatural.com/products/maras-sikma-tarhana>. (E.T.: 20.11.2025).

Kahramanmaraş Eli Böğünde/Yanyana Yemeği. (2025). <https://www.kanal46.com/kahramanmarasin-gozde-yemegi-eli-bogrunde-nasil-yapilir>. (E.T.: 20.11.2025).

Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). Yöresel mutfak. <https://kahramanmaras.ktb.gov.tr/TR-151915/yoresel-mutfak.html>

Kahramanmaraş İpek Pul Biber. (2023). <https://www.marasgurme.com/urun/maras-ipek-pul-biber-250-gr>. (E.T.: 20.11.2025).

Kahramanmaraş Kelle Paça Çorbası. (2021). <https://marasavucumda.com/maras-kelle-pacasi/>. (E.T.: 20.11.2025).

Kahramanmaraş Kurutulmuş Salatalık Dolması. (2015). <https://www.efsanetarifler.com/tarif/kuru-salatalik-dolmasi-tarifi>. (E.T.: 20.11.2025).

Kahramanmaraş Tarhanası. (2023). <https://www.marasyoresel.com.tr/cerezlik-maras-tarhanasi-500-gr>. (E.T.: 20.11.2025).

Kahramanmaraş Valiliği. (2014). Akdeniz'in altın kenti: Kahramanmaraş (O. Doğan, R. Avcı & S. Yakar, Eds.). Kahramanmaraş İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <http://www.kahramanmaraskulturturizm.gov.tr/Eklenti/37089,akdenizin-altin-kenti-kahramanmaras-32-mb.pdf?0>

Kaya, M., ve Seçim, Y. (2020). Maraş tarhanası ve gelişim süreci. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(55), 1618–1628. <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.1891>

Kırmızıkuşak, D. (2022). Kahramanmaraş İlinin Gastronomi Turizmine İlişkin Bir SWOT Analizi Çalışması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2022, 5(4), 1315-1336.

Özkarcı, M. (2007). Kahramanmaraş'ta bakırcılık sanatı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <https://kulturportali.gov.tr/mrepo/eKitap/eb-Kahramanmarasta%20Bakircilik%20Sanati>.

Sakallı, S., Tekin Sakallı, F. B., ve Kaya, A. (2024). Maraş tarhanasının aile içi tüketim alışkanlıkları ve davranışı; Kahramanmaraş ili örneği. *Mustafa Kemal Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 29(3), s. 825-834. <https://doi.org/10.37908/mkutbd.1510303>.

Türkpatent (2025). <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret>. (E.T.: 20.11.2025).

MERSİN İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Pınar YEŞİLÇİMEN¹

GİRİŞ

Batı-Orta Toroslar ve Akdeniz kıyısı arasındaki geçiş kuşağı olarak bilinen Mersin ili, kıyıda zengin alüvyal ovalara; iç kesimlerde kireçtaşının hâkim olduğu karstik yapılı Taşeli Platosuna sahiptir. Göksu Nehri ve batıda Mezitli Çayı, doğuda Deliçay ile sınırlanan ve oluşturduğu derin vadiler ve bu iki farklı yapının bir arada bulunması Mersin ilinde hem tarımsal üretimin hem sanayinin hem de liman faaliyetlerinin aynı zamanda gelişmesine olanak tanımıştır (Öztürk, 2020; Özcan, 2024). 31 Aralık 2024 ADNKS verilerine göre Mersin'in nüfusu yaklaşık 1,95 milyondur. Bununla birlikte, liman-sanayi-tarım eksenli ekonomi nedeniyle iç ve dış göç teşvik edilmektedir. Kıyıda yoğun kentleşme hakimken, iç kesim ve yaylalarda mevsimsel hareketlilik ve ikinci konut kullanımı görülmektedir (TÜİK, 2025; T.C. Mersin Valiliği, 2025; Özcan, 2024). Bu nüfus ve yerleşim dinamikleri, kentin tarihsel gelişimi ile birlikte değerlendirildiğinde gastronomik çeşitliliğin toplumsal zeminine ışık tutmaktadır.

Kent antik Kilikya bölgesinin bir parçası olmakla birlikte, topoğrafyaya dayalı olarak dağlık Kilikya (Tracheia) ve Ovalık Kilikya (Pedias) ayrımı antik yerleşimlere ve ulaşım ağına yansımıştır. Yumuktepe Höyüğü bulgularına göre kentin tarihi Neolitik Çağ'a uzanmakta, burada bulunan tabakalar erken tarım ve yerleşik yaşamı açık bir şekilde belgelemektedir (Sayar, 2013; Göçmen, 2024). Geç Osmanlı döneminden itibaren liman kenti kimliği güçlenen il; tahıl, pamuk, kereste, bakır ve narenciye ihracatı ile ivme kazanmış, Cumhuriyet döneminin önde gelen ticaret ve sanayi merkezlerinden biri haline gelmiştir (Uğuz 2016; Özcan, 2024).

Mersin, zengin tarihi ve kültürel dokusunu mutfağına yansıtan bir kenttir. İçinde bulunduğu tarihsel süreklilik ve liman kenti olması sebebi ile ara vermeden yaşanan kültürel etkileşim, günümüz mutfak kültürünün malzeme ve teknik çeşitliliğine yansımıştır. Coğrafi ve iklimsel çeşitlilik; göçlerin şekillendirdiği tarihsel yapı sayesinde zengin bir mutfak oluşmuş, tarıma elverişli alanların çokluğu yiyecek-içecek geleneğini şekillendirmiştir (Yedigözü, 2017). Kentin temel kültürel unsurlarından biri olan özgün gastronomik kimliği hem deniz ürünleri hem de yerel tarım ürünleriyle şekillenmiştir. Geniş narenciye bahçeleri, taze sebze ve meyveler, zeytin ve zeytinyağı üretimi ve deniz ürünleri Mersin sofrasının karakteristik özelliklerini oluşturmaktadır. Mersin mutfağına dair birçok çalışma bulunsa da kentin gastronomik çeşitliliğini bütüncül bir yaklaşımla değerlendirmek, kent gastronomisine değerli bir katkı olacaktır.

Akdeniz Bölgesi'nin ikinci büyük ili olan Mersin, mutfak kültürünün zenginliğinin yanında coğrafi işaret ile tescilli birçok yemek, tatlı ve ürüne sahiptir (Kaya ve Güp, 2023). Son yıllarda gastronomi turizminin öneminin artmasıyla beraber, destinasyonlar yerel mutfaklarını tanıtmak için yoğun çaba göstermektedir (Enes, Yavuz ve Ercik, 2022). Yerel mutfakları ön plana çıkaran yöresel ürünler, ait oldukları bölgeye özgü lezzet, aroma ve sunum özellikleri ile ön plana çıkmaktadır. Coğrafi işaret ise bu ürünlerin korunması açısından oldukça önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir (Ercik ve Şahin Perçin, 2022). Çünkü, mutfak kültürünün sürdürülebilir hale gelmesi yalnızca çeşitliliğe değil, var olan kaynakların korunarak kuşaklar arası aktarımına bağlıdır. Mersin, zengin yerel kültürüyle uzun yıllardır bölgesel ve ulusal mutfak kültürüne katkı sunarken; yöresel yemekleri bu coğrafyanın tarihsel ve kültürel kimliğini temsil eden bir ifade biçimi olarak görev yapmaktadır (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2017; Şen ve Başar, 2024). Bu çalışma, Akdeniz mutfak kültürünün ziyaretçilere turistik ürün olarak sunumunu ve yöresel Akdeniz

¹ Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, ORCID: 0000-0003-2429-2207, pinaraydag@kmu.edu.tr

değerlerinin gastronomi turizmi bağlamındaki konumunu Mersin örneğinde literatür temelli ve bütüncül bir yaklaşımla incelemeyi amaçlamaktadır.

MERSİN YEMEK KÜLTÜRÜ

Tarihsel süreçte Doğu ve Batı kültürlerine ev sahipliği yapan (Enes, Yavuz ve Ercik, 2022), Balkan ve Ortadoğu mutfaklarına kadar (Uçuk, Gürgah ve Şahin Perçin, 2025) birçok farklı topluluktan inanç ve kültür izleri taşıyan (Şimşek ve Temel, 2022); bu izler sayesinde zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Mersin ilinin iklimi ve yeryüzü şekillerinin tarıma elverişli olması nedeniyle yiyecek içecek kültürü oldukça gelişmiştir (Yedigöz, 2017). Mersin mutfağının sahil şeridinden Torosların yaylalarına uzanan coğrafyada farklılık gösterdiği dikkat çekmektedir. Akdeniz, Güneydoğu ve Arap mutfaklarıyla birleşen bir yapının yanı sıra; batı bölgelerinde Yörük kültürü hakimken, merkez ve Tarsus'ta Güneydoğu ve Arap mutfaklarının etkisi daha belirgindir (Yönet, Eren ve Ceyhun Sezgin, 2017; Erol ve Akdağ, 2023). Bunun yanı sıra Girit, Rum ve Ermeni mutfağı esintileri de görülmektedir (Caymaz, Türker ve Dağ, 2024). Çok katmanlı etnik ve kültürel yapının yansımaları olarak Türkmenler, Levantenler, Giritliler, Tahtacılar ve Araplar gibi farklı etnik kökenlerden gelen toplulukların beslenme alışkanlıkları birleşmiş ve günümüz Mersin mutfağına oluşturmuştur.

Yörükler, göçebe yaşam biçimlerini korumaya çalışan yarı yerleşik topluluklar olarak karşımıza çıkmaktadır. Mersinli Türkmen aşiretleri yörük geleneğine bağlı göçer hayvancılık sayesinde koyun ve keçi eti ağırlıklı yemekler ile Mersin mutfağını şekillendirmişlerdir (Yedigöz, 2017). Konuğu en şerefli yere oturtmak, on en lezzetli kuzu etini ve kısırak sütünden yapılmış kıymız ikram etmek yörük töresinin gereğidir. Peynir, tereyağı, yoğurt, çökelek, yayık ayranı ve sıkma gibi ürünler ağırlıktadır (Erdoğan, 2024). Tereyağı kavru olarak ve hamurun üzerine pekmez gezdirilerek yapılan “koyu bulamaç” adı verilen tatlı (Kaya ve Güp, 2023); yörük mutfak kültürünün bir parçası olan sıkma, bazlama ve çökelek gibi yöresel kahvaltılık, Mersin'in etnik çeşitliliği ile birleşerek menülerde sıklıkla yer bulmaktadır (Yıldırım, Karaca ve Çakıcı, 2018). Boynuince Yörükleri'nin konar göçerlikten yerleşik hayata geçmeleri de mutfak kültürünün çeşitlenmesinde önemli bir rol oynamıştır. Yerleşik hayata geçişle birlikte sebze yemeklerinin tüketimi artmış, geleneksel et ve süt ürünlerinin mutfaktaki etkisi azalmış, batırık ve kısır gibi ürünlerin tüketim sıklığı yükselmiş, yer sofrası yerine masa kullanımı artmıştır (Bektarım, Yalım Kaya ve Can, 2019).

Tarihi kökleri antik çağa uzanan Mersin mutfağının gelişmesinde Levantenler de etkili olmuştur (Caymaz, Türker ve Dağ, 2024). Levantenler Fransız, İtalyan ve Lübnan mutfak kültürlerini taşıyan köklü ailelerden oluşmaktadır. Rosto, Tahinli tavuk, balıklı pilav gibi Batı mutfak unsurlarını, kerebiç gibi yerel tatlarla ve zeytinyağlılar ile harmanlayarak Mersin'in gastronomik profilinde çeşitlilik yaratmışlardır (Yedigöz, 2017).

Mersin mutfağına farklı bir dokunuş etnik çeşitliliğin bir yansıması olarak Girit, Rum ve Ermeni mutfağı esintileri ile kazandırılmıştır (Özbek ve Güzeler, 2022; Enes, Yavuz ve Ercik, 2022; Şen ve Başar, 2024). Giritliler, beraberlerinde zeytinyağı ve ot ağırlıklı mutfak anlayışını getirmiş, fava, enginar dolması, kabak çiçeği dolması, şilofta ve kuluraça gibi yemekleri Mersin mutfağına kazandırmıştır (Yedigöz, 2017).

Tüm etnik desenler Mersin mutfağının özünü oluşturmakla birlikte sahil kesiminde yaşayan Arap kültürünün baskın olduğu göze çarpmaktadır (Yedigöz, 2017; Şahin Perçin ve Keskin, 2019). Özellikle ticaret yollarının ve göç gibi kitlesel hareketliliklerden etkilenecek değişen ve gelişen Mersin mutfağı (Kara ve Akdağ, 2022), Akdeniz kültürü ile harmanlanmış Lübnan beslenme alışkanlıklarını da yansıtmaktadır (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2017; Uçuk, Gürgah ve Şahin Perçin, 2025). Bulgur ve et ağırlıklı acı, bol baharat ve ekşili yemekler bu etkilenemenin yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır (Şimşek, Çakıcı ve Yalım Kaya, 2019; Enes, Yavuz ve Ercik, 2022; Şen ve Başar, 2024).

Mersin ilinin gastronomik kimliğini oluşturan önemli lezzetler, yüksük çorbası, cezerye, kerebiç, batırık, arabaşı, ham çökelek, Silifke Yoğurdu, eya dolması, ıspanaklı içli köfte ve ayak üstü yenebilen börek, sıkma/gözleme, dürüm, biberli ekmektir (Enes, Yavuz ve Ercik, 2022; Özbek ve Güzeler, 2022; Taner ve Çetin, 2023; Şen ve Başar, 2024; Yavuz, Erbay ve Sabahşan, 2025). Buğdaya dayalı yiyecekler, yumurtalı köfte, susamlı köfte, etli döğme pilavı, keşkek, gavırğa, analı kızlı, kısır, batırık, öğcel, sini köftesi, fellah köftesi, lepe, kapana humus yemeği, erik yemeği, topalak çorbası, yüksük çorbası ve tatar çorbası olarak sıralanabilir (Kültür Portalı, 2025). Et yemeklerinden en ünlüsü ise coğrafi işaretle tescil edilmiş Mersin Tantunisi'dir. Mersin için en sık dile getirilen sokak yemeği olan tantuni (Yavuz, Erbay ve Sabahşan, 2025) yalnızca Mersin'de yetişen ürünler ve yöreye has hazırlık biçimiyle farklı bir gastronomik deneyim sunmaktadır (Yedigöz, 2017). Dana etinin yağlı kaburga kısmından hazırlanarak pamuk yağı ve baharatlarla özel çukur tepside pişirilen önemli bir sokak lezzetidir (Güneri, 2023). Mersin'e ilk defa 19.

Yüzyılda Arap işçiler tarafından getirildiği söylenmektedir (Şen ve Başar, 2024). Mersin esnaf lokantaları, mutfak kültürünü yansıtan tantuni ve dürüm çeşitlerini geleneksel menülerine dahil ederek hem yöre halkına hem de farklı müşteri profillerine hizmet etmektedir (Taner ve Çetin, 2023). Şehre dışardan gelen misafirlerin en çok tercih ettikleri yemekler ise kebab, ızgara çeşitleri, ciğer, humus, babagannus, tantuni ve kerebiç gibi yöresel lezzetler olduğu (Yıldırım, Karaca ve Çakıcı, 2018).

Mersin gastronomik kimliğini oluşturan et yemekleri daha çok öğle saatlerinde yenirken, sebze yemekleri daha çok akşam saatlerinde tercih edilmektedir. Başlıca sebze yemekleri; pancar yaprağı, küncü güzeli, ısırgan, semizotu, ebegümeci, selleme, kıvrışık, gövelez, karavaktır (Kültür Portalı, 2025).

Mersin mutfağında en yaygın içeceklerin şalgam, meyan şerbeti ve çay bardağıyla servis edilen Tarsusi kahve olduğu (Şimşek, Çakıcı ve Yalım Kaya, 2019; Şen ve Başar, 2024; Yavuz, Erbay ve Sabahşan, 2025) ancak haşlama ve kaynar gibi yöreye özgü içeceklerin de az da olsa menülerde yer aldığı söylenebilir (Yıldırım, Karaca ve Çakıcı, 2018).

Mersin mutfağı doğu ve batının harmanlanması ile oluşan zengin bir tatlı kültürüne sahiptir. Mersin ile özdeşleşen kerebiç tatlısı, hazırlanışı, sunumu ve diğer tatlılardan farklı olması nedeniyle geleneksel ürünlere verilebilecek iyi bir örnektir. 1940'lı yıllarda, Arap kökenli ailelerin ramazan ayı ve bayramında yaptıkları ve el arabasında satılan bir tatlı iken; halk tarafından beğenilmesi ile sürekli tüketilen bir tatlı olmuştur (Ercik ve Şahin Perçin, 2022). Mamulün de Arap kültüründen geldiği söylenmektedir (Şimşek ve Temel, 2022). Mersin mutfağında eski dönemlerden günümüze özel günlerde ikram edilmek üzere hazırlanan mamul, kerebiç ve havuçtan yapılan cezerye gibi tescilli tatlıların yanında; mileytut, palıza ve karakuş tatlısı, üzümlü kabak tatlısı, sarı kabak kompostosu, bandırma, nuska, un helvası, koyu bulamaç gibi pek çok geleneksel tatlı bulunmakta ve yaygın olarak tüketilmektedir (Ercik, Yavuz ve Enes, 2023; Kaya ve Güp, 2023, Kültür Portalı, 2025).

Tören yemekleri şüphesiz birlik ve kaynaşmanın en önemli göstergelerinden biridir. Döğme pilavı, yüksük çorbası, topalak çorbası, yahni ve kuru fasulye gibi yemekler; kaynar, hoşaf ve yayık ayrıntı gibi içeceklerle birlikte geçiş dönemleri ve törenlerde sıklıkla hazırlanmaktadır (Yedigöz, 2017). Ramazan gibi dini günlerde halka tatlısı, tulumba ve kandil simidi gibi tatlılar ön plana çıkarken; meyan şerbeti, dardağan ve bilibili (kimyonlu haşlanmış nohut) gibi sokak lezzetleri de farklı kültürel desenleri yansıtmaktadır (Yavuz, Erbay ve Sabahşan, 2025).

Mersin de kahvaltılık kültüründe çorba tüketimi de dikkat çekmektedir. Mercimek çorbası, akşamdan yoğurtla ıslatılmış ve ufalanmış ekmek içinin kaynayan et suyuna yedirilmesi ve üzerine kırmızı biberli tereyağı dökülmesi ile hazırlanan ekmek çorbası, un ve su karışımının içine et parçaları eklenerek pişirilmesi ve üzerine kırmızı biberli tereyağı dökülmesi ile hazırlanan bulamaç çorbası yaygın olarak tercih edilmektedir (Güldemir, Haklı ve Işık, 2018).

Mersin ilinin gastronomik kimliği coğrafi işaretle resmi olarak tescillenmiş olması ile de güçlenmektedir (Süslü, Eryılmaz ve Demir, 2020). Hepsi gastronomik unsur olmak üzere Menşe adı ile tescillenmiş 11, mahreç işareti ile tescillenmiş 13 ürünü bulunmaktadır. Bu ürünler; Anamur Batırığı, Anamur Muzu, Bozyazı Kavutu, Erdemli Lamas Limonu, Erdemli Muzu, Gezende Eriği, Gülnar Kuş Üzümlü, Mersin Cezeryesi, Mersin Kan Portakalı, Mersin Kerebiçi, Mersin Tantunisi, Mut Kayısısı, Mut Zeytinyağı, Silifke Yoğurdu, Silifke Çileği, Tarsus Beyazı Üzüm, Tarsus Biberiyesi, Tarsus Fındık Lahmacun, Tarsus Humusu, Tarsus Kebabı, Tarsus Sarıulak Zeytini, Tarsus Sarıulak Zeytinyağı, Tarsus Yayla Bandırması, Tarsus Şalgamı (Türk Patent, 2025).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Mersin mutfağı, farklı etnik kökenlerin sağladığı çeşitlilik, coğrafi yapı ve iklim sayesinde kendine özgü bir kimlik kazanmıştır. Akdeniz ikliminin sunduğu doğal ürünler üzerine kurulu bu mutfakta, narenciye bahçeleri, taze sebze ve meyveler, zeytinyağı, baklagiller, yörük kültürünün etkisiyle gelişmiş hayvancılık ve oldukça çeşitli su ürünleri, bölgesel otlar ve baharatlar temel yapı taşlarını oluşturmaktadır. Mersin mutfağının bu zengin gastronomik ürün çeşitliliği, gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlayacak önemli bir unsurdur. Destinasyonların doğal ve tarihi çekiciliklerinin yanında son yıllarda mutfak kültürü de değer görmektedir. Mersin'in sahip olduğu bu potansiyel hem bölge tanıtımına hem ekonomik kalkınmaya hem de kültürel mirasın sürdürülebilir hale gelmesi için kuşaklararası aktarımına katkı sunabilir.

Yapılan araştırmalar, bir kentin popülerliğini artıran önemli bir unsur olarak göze çarpan yöresel yiyeceklerin lezzet, tazelik, çeşitlilik, daha az çevresel etki, gıda güvenliği ve yerel ekonomi desteği gibi

nedenlerle öne çıkarıldığını göstermektedir (Ayaz ve Türkmen, 2019). Mersin'e yemek amaçlı gelen ziyaretçilerin yöresel lezzetleri sıklıkla tercih ettikleri gözlenmiştir (Yıldırım, Karaca ve Çakıcı, 2018). Bu bulgular, Mersin mutfağının hem destinasyon tercihinde hem de misafirlerin tekrar ziyaret etme niyeti üzerinde karar değiştirici bir etken olabileceğini göstermektedir.

Coğrafi işaretli ürünler, Mersin'in potansiyelini görünür kılan önemli bir araç olarak nitelendirilmelidir. Çünkü coğrafi işaretler hem ürünün kalitesi ve lezzetinin sürdürülebilir olmasını hem de orijinalinin korunması ile güven duygusu sağlayarak kentin gastronomik kimliğini güçlendirmektedir (Süslü, Eryılmaz ve Demir, 2020; Enes, Yavuz ve Ercik, 2022; Özbek ve Güzeler, 2022). Coğrafi işaret tescillerinin artırılması, bu ürünler etrafında düzenlenecek festival ve etkinliklerin artırılması bu noktada önemlidir.

Çalışmada, Yörük, Arap, Girit, Rum, Ermeni ve Levanten topluluklarının yemek kültürlerinin Mersin mutfağına nasıl şekillendirdiği; özellikle tatlılar, sokak lezzetleri ve günlük tüketim alışkanlıkları üzerinde ne derece etkili olduğu görülmüştür. Bulgur ve et ağırlıklı yemekler, acı ve baharatın yoğun olarak kullanılması; tantuni, kerebiç ve cezerye gibi ürünlerin etnik kökenlerinden bağımsız olarak, tüm halk tarafından sevilmesi ve özel günler dışında da tüketilerek ortak bir mirasa dönüşmesi bu etkileşimin somut örnekleri arasında sayılabilir. Mersin mutfağı sadece bir beslenme biçimi değil aynı zamanda toplumsal hafızayı yansıtan bir kültür unsurudur. Yöresel yemekler ve mevcut tescilli ürünler Mersin'e gastronomik kimlik kazandırmakla birlikte, taşıdığı potansiyelin hala tam olarak değerlendirilememiş olması dikkat çekmektedir. Bu anlamda ilk öneri coğrafi işaretli ürün sayısının artırılması ve mevcut tescillerin etkin şekilde tanıtılması olmalıdır.

Bunların yanı sıra yöresel yemek ve tatlıların menülerde daha görünür hale getirilmesi için çalışmalar yapılması önerilmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin sayısını artırırken, standart reçetelerin oluşturulması, bu reçetelerin işletmelerde doğru uygulamasının denetlenmesi sağlanmalıdır. Bu önlemler hem ürünlerin standart kalitesini hem de destinasyon imajını güçlendirecektir. Gelecek araştırmaların, sürdürülebilirlik ve kültürel miras bağlamında ele alınması, özellikle tören yemekleri, tatlılar ve kuşaktan kuşağa aktarılan içecekler üzerinde yoğunlaşması önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Ayaz, N., ve Türkmen, B. M. (2019). Yöresel yiyeceklere yönelik gıda güvenliği algısı: Mersin Tantunisi örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 199–219.
- Bektarım, N., Yalım Kaya, S., ve Can, D. (2019). *Mersin Boynuinceli Yörüklerinde yemek kültürü*. In Futourism Kongresi Bildiri Kitabı (ss. 57–64). Kastamonu Üniversitesi.
- Caymaz, E., Türker, N., ve Dağ, T. (2024). TR62 bölgesinin gastronomi turizmi potansiyeli: Gastronomi değer zinciri üzerine bir araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 7(1), 276–301. <https://doi.org/10.33083/joghat.2024.401>
- Enes, K., Yavuz, G., ve Ercik, C. (2022). Yöresel yemeklerin standardize edilmesi ve kabul edilebilirliğinin ölçülmesi: Mersin örneği. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 249–263. <https://doi.org/10.17494/ogusbd.1161347>
- Ercik, C., ve Şahin Perçin, N. (2022). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaretli kerebiç tatlısı üzerine bir araştırma. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 537–554. <https://doi.org/10.18506/anemon.1053709>
- Ercik, C., Yavuz, G., ve Enes, K. (2023). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında Mersin mutfağına özgü yöresel tatlıların standart reçetelerinin ve kabul edilebilirliğinin belirlenmesi. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, İhtisaslaşma Özel Sayısı*, 42–61.
- Erol, İ., ve Akdağ, G. (2023). Kırsal turizm alanlarının gastronomik ürün haritası: Doğu Akdeniz örneği. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 26–48.
- Göçmen, İ. (2024). *Augustus period bridges of Cilicia Pedias (Plain Cilicia)*. *International Journal of Ancient History*, 6(2), 481–500.
- Güneri, B. (2023). Mersin tantunisi. In A. Arman, C. Çetinkaya ve A. Kurnaz (Eds.), *Türkiye'nin sokak lezzetleri* (ss. 35–55). Nobel Akademik Yayıncılık. ISBN: 978-625-371-050-7
- Güldemir, O., Haklı, G., ve Işık, N. (2018). Türk mutfağı'nda kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56–66.

- Erdoğan, H. A. (2024). Turizm planlamasında kültür temelli yaratıcı endüstrilere yerel bakış: Yörük kültürü, Mersin örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(2), 919–949.
- Kara, Y., ve Akdağ, G. (2022). Suriyeli sığınmacıların değişen mutfak kültürü: Mersin, Gaziantep ve Kilis örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(3), 971–986.
- Kaya, S. Y., ve Güp, M. (2023). Mersin Yörük tatlısı koyu bulamacın Türkiye’de benzer tarifleri ve glutensiz yapılması üzerine çalışmalar. Gençler, K. ve Yazıt, H. (eds.) 2025. *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar IV. Özgür Yayınları*. <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub749.c3078>
- Kültür Portalı (2025). Geleneksel Mutfak, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mersin/neyenir>
- Özbek, Ç., ve Güzeler, N. (2022). Mersin mutfağının gastronomik ürünleri. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 311–324.
- Özcan, K. (2024). *Cumhuriyet dönemi liman kentinin biyografisi: Mersin*. Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi, 19(41), 881–917. https://ctad.hacettepe.edu.tr/20_41/14.pdf
- Öztürk, M. Z (2020). Fluvio-karstic evolution of the Taşeli Plateau (Central Taurus, Turkey). *Turkish Journal of Earth Sciences* 29 (5): 733-746. <https://doi.org/10.3906/yer-1908-1>
- Sayar, M. H. (2013). *Historical geography, ancient cities and harbours in Cilicia Tracheia and in Cilicia Pedias*. In *L’Anatolie des peuples, des cités et des cultures*, 1277(1), 175-181.
- Süslü, A., Eryılmaz, B., ve Demir, C. (2020). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Kapsamında Değerlendirilmesi: Mersin İli Örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 135-149.
- Şahin Perçin, N., ve Keskin, S. N. (2019). Tarsus mutfağına özgü bir lezzet: Cezerye. *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* (ss. 190–195).
- Şen, A., ve Başar, Y. (2024). Tantuni: Mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63–91.
- Şimşek, N., Çakıcı, A. C., ve Yalın Kaya, S. (2019). Konfor gıda tüketimi: Mersin’den örnekler. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 59–65.
- Şimşek, A., ve Temel, B. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında geleneksel ürünlerin incelenmesi: Tarsus mamülü. *Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 6–13. <https://doi.org/10.55044/meusbd.1000865>
- Taner, B., ve Çetin, Ş. (2023). Türk yemek kültüründe esnaf lokantaları. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, (1), 21–32.
- T.C. Mersin Valiliği. (2025). *Nüfus ve dağılım (ADNKS 2024 özeti)*. <https://www.mersin.gov.tr/nufus-ve-dagilim>
- TÜİK. (2025). *Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS) sonuçları, 2024* (Bülten No. 53783). Türkiye İstatistik Kurumu. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2024-53783>
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Coğrafi İşaretler Portalı, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=33&tur=&urunGrubu=&adi=> (E.T.: 15.09.2025).
- Uçuk, C., Gürgah, A., ve Şahin Perçin, N. (2025). Tüm Yönleri ile Gastronomik Ürün İncelemesi: Mersin Tantuni Örneği. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 965-984. <https://doi.org/10.17755/esosder.1597068>
- Uğuz, S. (2016). *Mersin limanında ticaret (1870–1912)*. Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 13(33), 334-363
- Yavuz, A., Erbay, M., ve Sabahşan, S. (2025). Geçmişten günümüze Mersin ve Adana sokak lezzetleri. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 9(1), 1-14
- Yedigöz, R. (2017). Turizmde Tören Yiyecek ve İçeceklerinin Rolü: Mersin İli Araştırması (Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).

Yıldırım, O., Karaca, O. B., ve Çakıcı, A. C. (2018). Yöresel yemeklere konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer verilme durumu: Adana ve Mersin bölgesinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 376–398.

Yönet Eren, F., ve Ceyhun Sezgin, A. (2017, November 23–25). *Gastronomi turizmi açısından Mersin yöresi mutfak kültürünün sürdürülebilirliği* (pp. 161–170). 1st International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Turkey.

OSMANİYE İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi Firuze CEYLAN¹

GİRİŞ

Kültürel bir yapıyı ifade eden yemek kültürü, bir bölgenin yiyecek ve içeceklerinin yanında bu yiyeceklerin üretiminde kullanılan mekân, ekipman, süreç ve gelenekleri de konu edinmektedir. Yemek kültürünün belirleyicileri; yerel mutfaklarda kullanılan malzemeler, yemeğin yapılış nedeni ve şekli olarak görülmektedir. Yemek kültürü, içinde bulunduğu kültür ve toplumdan izler taşımaktadır. Töreler, gelenekler, inanışların etkisi ile yemek, sadece beslenme aracı olmaktan ziyade çeşitli anlamlar atfedilen bir uygulamaya dönüşmüştür. Yerel olarak oluşan yemek kültürü, yaşayan halkın; kimlik, din, kültür, eğitim gibi unsurları kadar bölgenin iklim ve coğrafyasıyla da yakından ilgilidir. Coğrafyaya göre özgünleşen şehirlerin mutfak kültürleri, kendi topraklarında var olan kültürel unsurlara ek olarak etrafında var olan toplumların kültürel değerlerinin etkileri ile de şekillenmektedir (Şen, 2022: 61; Gürhan, Haznedaroğlu, Demir, 2022: 63). Toplumlar bu özgün kültürün etkisiyle özünde aynı olan yemekleri farklılaştırarak renkli bir yemek kültürü oluşturmuşlardır (Baysal, 2016:1-4; Uhri, 2016: 193). Özel bir paylaşım alanı olarak görülen yemek kültürü; nesiller arasında bağlantı kurma, insanlar arası ilişkileri kuvvetlendirme ve toplumsal aidiyet duygusunu kazandırma gibi fonksiyonları da barındırmaktadır (Samancı, 2018). Öyle ki toplumların bütün özelliklerini bünyesinde bulunduran yemek kültürü, şehirlerin kimliğini yansıtan bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Yöresel Türk Mutfağını inceleyen kitabın bu bölümünde, Osmaniye ili yemek kültürü ve bu kültüre ait ana unsurlar ele alınmıştır. Osmaniye şehrinde; coğrafi özellikler, iklim ve kültürel değerlerin etkisi ile kendine has özellikleri olan bir yemek kültürü var olmuştur. Bu yemek kültürüne dair bilgilendirme üç ana başlık şeklinde yapılacaktır. İlk başlık, Osmaniye ilinin coğrafi özellikleri, iklimi ve tarihini içerirken, ikinci başlık yemek kültüründe var olan ve geleneksel olarak yapılan yiyecek – içecekleri kapsamaktadır. En son başlıkta ise Osmaniye ilinde gastronomi turizmine yönelik olarak yapılan faaliyetlere yer verilecektir.

OSMANİYE İLINE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Osmaniye İlinin Coğrafi Konumu, İklimi ve Tarihi

Adana, Gaziantep, Hatay, Kahramanmaraş illeri ile komşu olan Osmaniye ili, Akdeniz bölgesinde yer almaktadır. Osmaniye'nin ekonomik olarak gelişmiş bu şehirlerin ortasında bulunması şehre birçok avantaj sağlamıştır. Bununla birlikte Osmaniye'nin Akdeniz kıyısına ve limanlara yakın olması, verimli Yukarı Çukurova topraklarına sahip olması, Amanos Dağları'nın bol su kaynaklarını barındırması da ekonomik anlamda birçok avantajı beraberinde getirmiştir. Öyle ki şehrin deniz kıyısına yaklaşık 20 km gibi yakın mesafede olması ve etrafındaki dağlarda onlarca yaylanın bulunması, aynı gün içerisinde dört mevsimi yaşayabilme avantajı sağlamaktadır. Osmaniye ilinin tüm bu jeopolitik avantajlarına ek olarak Akdeniz iklimine de hâkim olması şehri; ekonomik faaliyetler, tarım, barınma ve beslenme imkânları bakımından da cazip hale getirmiştir (İzgi, 2007: 78; Demir ve Ceylan, 2022: 29).

Bölge sahip olduğu iklim, coğrafi şartlar ve jeopolitik konumu nedeniyle geçmişte de birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Antik çağlardan itibaren önemli yerleşim yerlerinden olan Osmaniye ve çevresinde; Hitit, Asur, Pers, Roma ve Bizans gibi uygarlıklar yaşamıştır. Daha sonraki süreçlerde Selçuklu ve Osmanlı İmparatorlukları bölgede hüküm sürmüştür. 1250-1517 yıllarını kapsayan süreçte Osmaniye'ye olan büyük Türk göçleri ile Osmaniye tamamen Türkleştirilmiştir (İzgi, 2007: 77). Şehirde, geçmişte yaşamış medeniyetlerden kalan birçok tarihi kaleler, ören yerleri, höyükler yer almaktadır. Öyle ki kaleler şehri olarak nitelendirilen Osmaniye'de 26 adet kale bulunmaktadır. Karatepe–Aslantaş Açık hava Müzesi, Kastabala–Hierapolis, Bodrum Kalesi, Harun Reşit Kalesi, Hemite Kalesi gibi şehrin sahip olduğu kültürel değerlerinin yansısı turistik değer taşıyan doğal ve beşerî güzellikleri de oldukça fazladır. Şehrin etrafında yer alan dağlarda birçok yayla bulunmaktadır. Amanos dağlarında bulunan; Zorkun, Ürün, Olukbaşı, Mitisin, Fenk ve Cebel yaylaları şehrin yaz aylarında nüfusu artan önemli yaylalarındandır (İzgi, 2007: 85; Demir ve Ceylan, 2022: 29). 1996 yılında il olan Osmaniye'nin özellikle sanayinin gelişmesiyle birlikte

¹Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Kadirli Uygulamalı Bilimler Fakültesi, E-posta: firuzeceylan@osmaniye.edu.tr, ORCID:0000-0001-5789-4437.

nüfusu artış göstermiştir. Bugün Osmaniye, nüfus yoğunluğu fazla olan illerden birisi olmuştur (İzgi, 2007: 68).

Kitabın bu bölümünde Osmaniye'nin yemek kültürüne dair ayrıntılı bilgilere yer verilecektir.

OSMANİYE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yeme Alışkanlıkları

Türkiye'nin en verimli ovalarından Çukurova topraklarında bulunan Osmaniye ili geçmişte Cebel-i Bereket olarak isimlendirilmiştir. Sahip olduğu verimli topraklar ve Akdeniz ikliminin etkisi ile yörede sebze, meyve ve doğal bitkiler yönünden zengin bir mutfak kültürü var olmuştur. Akdeniz ikliminin etkisi ile Akdeniz mutfağının etkilerinin görüldüğü Osmaniye mutfak kültüründe sebze yemeklerinin ayrı bir yeri vardır. Sebzelerin bol olması mutfakta yaygın kullanımını etkilemiştir. Özellikle patlıcan, bamyalı, pırasa yetiştirilen sebzelerdendir (Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019:541). Mevsimine uygun olarak yetişen sebzeler zeytinyağlı olarak yapıldığı gibi tahıl ya da et ile birlikte tencere yemeği olarak da yapılmaktadır. Ayrıca taze ve kurutulmuş olan sebzeler (lahana, asma yaprağı, kabak çiçeği, pazı yaprağı, kurutulmuş biber, patlıcan ve kabak) sarma ya da dolma şeklinde tüketilmektedir (İnce, 2017: 8). Osmaniye mutfağında yenilebilir yabani otların da tüketimi oldukça fazladır. Bölgenin zengin ot çeşitliliği şehrin mutfağına da yansımıştır. Yörede toplanan yenilebilir otlar daha çok; çorba, kavurma, haşlama (süllüm), börek, pilav (lepe), salata, borana, ekşileme ve cacık yapılarak tüketilmektedir. Otlara ekşi ilave edilerek tüketilmesi yaygındır. Ekşileme olarak yapılan ot yemeği, biraz su içerisine nar ekşisi, sarımsak, pul biber ve haşlanan otların ilave edilmesi ile yapılmaktadır. Yöresel olarak süllüm olarak ifade edilen ot yemeği ise haşlanan otlar süzildikten sonra üzerine pul biber, tuz ve limon eklenerek hazırlanmaktadır. En yaygın tüketilen otlar; kömeç, tırşik, ısırgan otu, semizotu, sirken ve hardaldır. Genellikle yabani otlar lezzetli bulunmasının yanında sağlıklı olduğu düşüncesi ve maliyet gerektirmeyen bir yiyecek olarak görülmesi nedeniyle yaygın olarak tüketilmektedir (İnce, 2017: 71-72; Ceylan ve Akar Şahingöz, 2019: 2214; Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019:542; Küçükkömürler, Ceylan, Yavuz ve Saraç, 2023).

Çukurova bölgesinde buğdayın bol yetişmesi buğday ve buğdaydan elde edilen ürünlerin mutfakta yaygın olarak kullanılmasını etkilemiştir. Bulgur ile dövmenin, geleneksel olarak yemeklerde kullanımı oldukça yaygındır. Bulgur kullanılarak yapılan çorba, köfte çeşitleri ve pilavlar Osmaniye mutfağının vazgeçilmezlerindendir (İnce, 2017: 8). Yine hamur işleri, yaygın olarak yapılmaktadır. Saç üzerinde yapılan sıkma ve sac (D) böreği türleri yaygın olarak yapılmaktadır. Özellikle bu börekler kadınların bir araya gelerek kış için imece usulü olarak yaptıkları yufka ekmeklerin hemen sonrasında mutlaka yapılmaktadır. Yine yöresel olarak yapılan kömbe, tatlı ve tuzlu çeşitleri olan bir hamur işidir. Kömbe bayramlarda ve özel günlerde sıklıkla yapılmaktadır. Sac kömbesi, sac üzerinde kıymalı ve ıspanaklı olarak D şeklinde yapılan bir kömbe türüdür. Yoğurtlu ve tahinli kömbe, daire şeklinde ince hamur üzerine yoğurtlu ya da tahinli muhallebinin ilave edilerek fırında pişirilmesi ile yapılan bir tatlı türüdür. Kenarları orta kısmına göre sert ve gevrek olan kömbenin muhallebisinden dolayı üzeri yumuşak altı biraz daha sert pastamsı bir kıvamdadır. Bayram kömbesi ise içerisinde yedi çeşit baharatın kullanıldığı üzeri susamlı kurabiye formunda bayramlarda yapılan geleneksel tatlılarından biridir. Bayram kömbesi evlerde yapıldığı gibi bayram için kömbeci dükkânların da yaygın olarak satılmaktadır. Ayrıca şehrin mutfağında şerbetli tatlı çeşitleri de yaygın olarak yapılmaktadır (İnce, 2017: 101-116; Üzülmüş ve Akdağ, 2019; Cebeci, 2019: 42; Türk Patent, 2025a).

Hayvancılığa dayalı ürünlerin de Osmaniye mutfağında kendine has kullanımları yapılmaktadır. Genellikle yemeklerde küçükbaş ve kümes hayvanlarının eti tercih edilmektedir. Küçükbaş hayvan eti genellikle kebab olarak tüketilirken sebze ve tahıllarla birlikte haşlama ve tava yemeği olarak da yapılmaktadır. Sakatat tüketim kültürü de oldukça fazladır. Kelle paça, mumbar, şırdan, işkembe geleneksel olarak evlerde yapıldığı gibi sokak lezzeti olarak şehirde görmekte mümkündür (İnce, 2017: 8). Deniz ve tatlı su balıkçılığı konusunda da çeşitlilik oldukça fazladır. Osmaniye'nin denize yakın olan konumu ve ilde bulunan barajlarda yapılan tatlısu balıkçılığı, su ürünleri konusunda çeşitlilik sağlamaktadır (Bahçeci, 2014: 5). Bunun yanında av hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerinde olduğu görülmektedir. Karama, bıldırcın, karatavuk, sığırcık, tavşan gibi av hayvanlarının etleri yemeklerde ve etli sac kömbesinde kullanılmaktadır (Bahçeci, 2014:5).

Osmaniye ilinde kış için yapılan hazırlıklar ise yoğun olarak ağustos ayından itibaren başlamaktadır. Evlerde salça yapma geleneği hala devam eden bir kültürdür. Biber salçasının kullanıldığı yörede herkes salçasını kendi damında güneşte kurutarak kış için saklamaktadır. Yine tarhana da kış için hazırlanan özel yiyeceklerdendir. Kahramanmaraş bölgesinde çerezlik olarak tüketilen tarhana Osmaniye de çorba

yapımında kullanılmaktadır. Yoğurt, dövme ve kekik karıştırılarak yapılan karışım, çam dalları üzerinde geleneksel yollarla kurutulduğu gibi yine damlarda ince şekilde serilerek kurutulmaktadır. Bunların dışında yemeklere lezzet ve aroma veren ekşi soslar da geleneksel olarak yapılmaktadır. Nar ekşisi ve turunç ekşisi en çok yapılan ekşi soslardandır. Bahçelerde yaygın olarak yetiştirilen nar ve turunç meyvelerinin ekşilerini, yöre kadınları yaktıkları odun ateşinde hazırlamaktadır. Kış hazırlığı için yapılan diğer bir uygulama turşu yapımıdır. Yörede süs biberi olarak nitelendirilen acı biberden yapılan turşular; kebab, sac kömbeleri ve köftelerin vazgeçilmezlerindendir. Ayrıca konserve, reçel yapma, kışlık zeytin yapma gelenekleri de devam etmektedir (İnce, 2017: 9; Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 548). Yöreye has uygulamalar ile yapılan yiyecekler de mevcuttur. Bu uygulamalardan biriside teleme yapmaktır. Teleme keçi sütü ile incir dalının sütü karıştırılarak hazırlanan bir süt ürünüdür. Teleme için keçi sütü, incir sütü ile mayalandırılıp yoğurt formuna getirilerek tüketilmektedir. Diğer yöresel olarak yapılan lezzet fıstık haşlamasıdır. Genellikle çerez olarak tüketimi yapılan fıstık, yörede tuzlu suda haşlanarak fıstık haşlaması şeklinde de evlerde yaygın olarak tüketilmektedir (Osmaniye İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2025).

Osmaniye'nin yemek kültürüne baktığımızda; zeytinyağlı olarak hazırlanan yemeklerde, salça, baharat ve ekşinin yoğun olarak kullanıldığı görülmektedir. Yörede geleneksel olarak yapılan yemeklerde; baharat ve ekşi, yemek lezzetini belirleyen en önemli unsurlardandır (Üzülmez ve Onur, 2021: 1353). Lezzet ve aroma sağlamak amacıyla yemeklerde yaygın kullanılan baharatlar; pul biber, karabiber, kekik, kuru nane, kimyonken, yöresel olarak kullanılan ekşiler; nar, turunç, sumak ve koruk ekşileridir. Osmaniye yemek kültürünü etkileyen diğer bir unsur farklı kültürden ve toplumdan insanların yıllardır bir arada yaşamasıdır. Şehrin bir parçası olan Arap kökenli Türk vatandaşlar ile yıllardır yaşanan bu etkileşim Arap mutfak kültürünün etkilerin Osmaniye mutfağında görülmesine neden olmuştur. Osmaniye mutfağında, Arap mutfak kültüründe yapılan bazı yemekler ya aynı isimle ya da ismi değiştirilerek yapıldığı görülmektedir. Ayrıca çeşitli nedenlerle göç eden toplumların yemekleri de zenginliğe katkı sağlamıştır. Osmaniye ili yemek kültürü, güneyindeki Suriye, Lübnan, gibi ülkelerden gelen Araplar, Orta Asya'dan gelen Tatar, Kırım, Çerkezler ile Balkanlardan gelen Arnavut ve Boşnak gibi toplumların mutfak kültüründen izler taşımaktadır. Osmaniye ili, geçmişte Adana iline bağlı olmasının etkisi ile Adana mutfağı ile benzerlik göstermektedir. Ayrıca Osmaniye yemek kültürü komşu iller olan; Kahramanmaraş, Hatay ve Antep mutfaklarında da izler taşımaktadır. Sahip olduğu bu kültürel birikim, coğrafya ve iklim özellikleri neticesinde zengin bir mutfak kültürünü barındıran Osmaniye mutfağı, bu zenginliği muhafaza ederek günümüzde devam ettirmektedir (Ünal, 2015: 61; Şengül ve Türkay, 2016: 92; İnce, 2017; Erol, 2020:22).

Yöreye Özgü Yemekler ve Özel Gün Yemekleri

Sahip olduğu coğrafi konum, iklim ve zengin kültürel geçmişi, Osmaniye yöresel yemeklerinin kimliğini belirlemiştir. Yörük kültürünün ağırlık olarak yaşandığı Osmaniye de bu kültüre ait yemek unsurları, iklimin ve farklı kültürlerin etkisi ile daha da çeşitlenmiştir (Bahçeci, 2014:4; Cebeci, 2019: 42). Yörük kültürüne ait et ve süt ürünlerine dayalı yemek kültürü, çeşitlenen malzemelerle daha da zenginleşmiştir. İklim, çeşitliliği belirleyen faktör olduğu gibi yemeklerin tüketim şeklini de etkileyen unsurlardan birisi olmuştur. Osmaniye de özellikle sıcak geçen yaz mevsimi için daha serinletici özelliği olan hafif yemekler hazırlanmaktadır.

Kitabın bu bölümünde Osmaniye yemek kültürüne ait ürünler; çorbalar, et yemekleri, bulgur ve bakliyat kullanılarak yapılan yemekler, sebze ve ot yemekleri, salatalar, yan yiyecekler, hamur işleri, tatlılar ve içecekler şeklinde gruplandırılarak verilmiştir (Bahçeci, 2014; İnce, 2017: 12-33; Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 541; Üzülmez ve Akdağ, 2019; Erol, 2020: 57).

Çorbalar

Sıcak iklimin etkisi ile yörede yazları ferahlatıcı etki sağlaması nedeni ile soğuk çorbalar daha çok tercih edilmektedir. Osmaniye mutfağında yapılan çorbalar şu şekildedir:

Tablo 1: Osmaniye Mutfağında Yöresel Olarak Yapılan Çorbalar

Çakıldaklı çorba	Kelle paça çorbası	Yoğurt çorbası
Toğga çorbası	Ekşili köfte çorbası	Ayrınlı çorbası
Yüksük çorbası	Tarhana çorbası	Ekşili kömeç (ebegümeci) çorbası

Tirşik çorbası	Pirpirim (semizotu) çorbası	Mercimek çorbası
Tutmaç çorbası	Etli aşure çorbası	Sütlü çorba
Maluta (mahlûta) çorbası	Dövmeli yoğurt çorbası	

Kaynak: Araştırmacı tarafından derlenerek oluşturulmuştur.

Tablo 1’de Osmaniye ili mutfak kültüründe geçmişten bugüne yöresel olarak yapılan çorbalara yer verilmiştir. Yörede yapılan çorbalarda, özellikle de yazın soğuk olarak yapılan çorbalarda yoğurt fazlasıyla kullanılmaktadır. Yoğurt Osmaniye’de yapılan tarhananın da ana malzemesini oluşturmaktadır (Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 548).

Yörede şifalı olduğuna inanılarak kış aylarında yapılan, hazırlık ve pişirme aşamalarında farklı inanış ve ritüel olan bir diğer çorba tirşik çorbasıdır. Tirşik çorbası ön hazırlık ve mayalanma süreçleri olan bir çorbadır. Bu çorba, yörede tirşik pancarı (*Arum Maculatum L.*) olarak bilinen yenilebilir ottan yapılmaktadır. Tirşik çorbası için ince ince doğranan tirşik pancarı; dövme, nohut ve ekşi ayran ile karıştırılmaktadır. Bu karışımın üzeri un ile hava almayacak şekilde kapatılarak bir gece mayalandırılma işlemi yapılmaktadır. Mayalama işlemi yapılırken karışımın üzeri, aksi ve huysuz kişilerin eşyaları ile örtülürse hatta bu yemeğe o kişinin ismi verilirse daha iyi mayalanma olacağı inancı vardır. Yine çok eski tahta bir kaşık, mayalama işlemi yapılırken karışımın içine bırakılırsa yemeğin mayalanma işleminin daha iyi olacağına inanılmaktadır (Ceylan ve Akar Şahingöz, 2019: 2214; Küçükkömürler vd., 2023: 955). Yine çakıldaklı çorba, yazın taze sebze kışın ise kurutulmuş sebzelerin bakliyatlar ile pişirilerek ekşi ilavesinin yapıldığı yöreye özgü olarak yapılan geleneksel bir çorbadır. Yüksük çorbası ise düğün yemeklerinde en çok tercih edilen çorbalardandır (İnce, 2017: 12-33; Üzülmüş ve Onur, 2021: 1363).

Et Yemekleri

Osmaniye yemeklerinde kırmızı etin yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir. Küçükbaş hayvanlardan özellikle keçi ve koyun eti yemeklerde daha çok tercih edilmektedir. Kırmızı etin yanında tavuk, balık ve sakatat kullanılarak yapılan yemeklerde vardır. Aşağıdaki tabloda Osmaniye mutfağında yapılan et yemeklerine yer verilmiştir. Yörede yapılan et yemekler şu şekildedir:

Tablo 2: Osmaniye Mutfağında Yöresel Olarak Yapılan Et Yemekleri

Etli kömbe	Kebap (kuşbaşı, Adana)	Bıldırcınlı tas kebabı	Kaşarlı alabalık
Zorkun tava	Yahni (nohut)	Tavuklu patates tava	Alabalık kıyma kebabı
Kaburga dolması	Etli kuru fasulye	Köy tavuğu dolması	Mumbar dolması
Patlıcan kebabı	Kadirli sucuğu	Tavuklu firik pilavı	İşkembe söğüş

Kaynak: Araştırmacı tarafından derlenerek oluşturulmuştur.

Tablo 2’ de Osmaniye mutfağında yaygın olarak yapılan et yemeklerine yer verilmiştir. Ana yemeklerde ve özel gün yemeklerinde kırmızı et daha fazla tüketilmektedir. Yine kırmızı etin kebab olarak tüketimi de yaygındır. Özellikle küçükbaş hayvan etlerinin şişlere dizilerek ya da zırhta çekilip kıyma formuna getirilerek yassı şişler, mangalda kebab olarak pişirme geleneği yaygındır. Diğer geleneksel olarak yapılan yemek tava yemeğidir. Tava yemekleri; kırmızı ve beyaz etin sebze ile bir araya getirilerek tepsi içerisinde fırınlarda odun ateşinde pişirilerek yapılan yemeklerdir. Adını şehrin ünlü yaylasından alan yöreye özgü olarak yapılan Zorkun tava, kırmızı et ile sebzelerin (domates, biber, sarımsak) tepside pişirilmesi ile yapılan şehrin meşhur et yemeğindendir. Tavuk etinden de yapılan tavalar oldukça yaygındır. Özellikle patatesli tavuk tava yaygın olarak yapılmaktadır. Patlıcan kebabı, köy tavuğu dolması, kaburga dolması yaygın olarak yapılan özel gün et yemeklerindendir. Ramazan’ın ilk gününde köy tavuğu dolması yapılarak pilav üstünde en az yedi komşuya dağıtılması geleneği hala devam etmektedir. Sakatat kültürü de yine oldukça yaygındır. Mumbar dolması, işkembe söğüş, evlerde yapılan sakatat yemeklerindendir. Kadirli sucuğu (ilişkin) da özellikle Kadirli ilçesi ile anılan ve burada festivalinin de yapıldığı yöresel yiyeceklerdendir (İnce, 2017: 12-33; Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 542-545; Üzülmüş ve Onur, 2021: 1363).

Bulgur ve Bakliyat Kullanılarak Yapılan Yemekler

Osmaniye yemeklerinin ana besin kaynağını oluşturan tahıllar yemeklerde fazlasıyla kullanılmaktadır. Özellikle bulgur ile yapılan yemek çeşitliliğinin oldukça fazla olduğu görülmektedir. Osmaniye mutfağında bulgur ve bakliyat kullanılarak yapılan yemekler şu şekildedir:

Tablo 3: Osmaniye Mutfağında Bulgur ve Bakliyat Kullanılarak Yapılan Yemekler

Fellah köftesi	Patates köftesi	Mercimek köftesi	Nohut yahni
Analıkızlı	Kısır	Bulgur pilavı (yeşil mercimekli, şehriyeli)	Lepe (pilav)
İçli köfte	Sarmaiçi	Dövme pilavı (nohutlu)	Sini kömbesi
		Firik pilav (tavuklu)	

Tablo 3'te bulgur ve bakliyat kullanılarak yapılan yemeklere yer verilmiştir. Bulgur yemekleri ile bilinen Osmaniye mutfağında bulgurdan yapılan yemek çeşitliliği oldukça fazladır. Özellikle düğün yemeklerinde ve ramazan davetlerinde yaygın olarak yapılan dövme pilavı; dövmenin et veya tavuk ile birlikte pişirilmesi ile yapılmaktadır. İçli köfte ve fellah köftesi Osmaniye mutfağında yaygın yapılan bulgur yemekleridir. Kısır, mercimek köftesi ve patates köftesi bayanların bir araya geldiklerinde yaptıkları vazgeçilmez yemeklerdendir (İnce, 2017: 8; Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 541; Üzülmez ve Onur, 2021: 1363).

Sebze ve Ot Yemekleri, Salatalar, Yan Yiyecekler

Osmaniye ili mutfağında sebze ve yöresel ot kullanılarak yapılan yemekler oldukça yaygındır. Yörede tüketimi oldukça yaygın olan zeytinyağı, soğuk ve sıcak olarak hazırlanan özellikle sebze yemeklerinde daha çok kullanılmaktadır. Osmaniye ili mutfağında yapılan sebze yemekleri, salatalar, yan yiyecekler şu şekildedir:

Tablo 4: Osmaniye Mutfağında Yöresel Olarak Yapılan Sebze ve Ot Yemekleri, Salatalar, Yan Yiyecekler

Zeytinyağlı dolma (patlıcan, biber, kabak, kabak çiçeği...)	Bahar türüsü	Süllüm
Zeytinyağlı sarma (asma, pazı yaprağı, lahana...)	Ekşileme (lahana, ıspanak)	Söğürme
Zeytinyağlı kavurma (ıspanak, patates, taze fasulye)	Ekşili kömeç (ebegümeci)	Ezme salata
Zeytinyağlı pırasa (nohutlu)	Mevsim salata	Çoban salata
Zeytinyağlı sebze (kabak, bamya, pırasa) yemeği	Pirpirim (semizotu) cacığı	Soğan piyazı
Patates sulusu	Gavurdağı salatası	El turşusu

Kaynak: Araştırmacı tarafından derlenerek oluşturulmuştur.

Tablo 4'te Osmaniye mutfağında yaygın olarak yapılan sebze ve ot yemekleri, salatalar, yan yiyecekler yer verilmiştir. Özellikle sarma ve dolmalar zeytinyağlı olarak yapılmaktadır. Sebzeler de yine zeytinyağlı olarak pişirilmektedir. Sıcaklığın etkisi ile daha hafif yemeklerin tercih edildiği yaz dönemlerinde salatalar ile yan yiyecek olarak yapılan yiyecekler daha çok tercih edilmektedir.

Hamur İşleri

Hamur ürünleri Osmaniye mutfağının vazgeçilmez yemeklerindendir. Özellikle sac üzerinde pişirilen hamur işleri yaygın olarak yapılmaktadır. Osmaniye ili mutfağında yapılan hamur işleri şu şekildedir:

Tablo 5: Osmaniye Mutfağında Yöresel Olarak Yapılan Hamur İşleri

Sac böreği (D börek (ıspanaklı, çökelekli, ısırganlı, peynirli...))	Biberli ekmek	Mantı
Sac kömbesi (etli, ıspanaklı)	Osmaniye simidi	Sıkma
Bazlama	Yufka ekmek	

Kaynak: Araştırmacı tarafından derlenerek oluşturulmuştur.

Tablo 5’ te Osmaniye mutfağında yaygın olarak yapılan hamur işlerine yer verilmiştir. Kömbe, bazlama, yağlı ballı, sıkma, sac böreği sıklıkla yapılan hamur işlerindendir. Sac üzerinde pişirme geleneği oldukça yaygındır. Sac üzerinde pişirme dışında sac arasında da pişirme işlemi yapılmaktadır. Sacın üzerine, yakılan ateş ve bırakılan közler ile sac üzerinden de ısı verilerek pişirme işlemi yapılmaktadır. Etli ve ıspanaklı olarak yapılan sac kömbesinin yapımında bu pişirme yöntemi yaygın olarak kullanılmaktadır.

Osmaniye’nin önemli sokak lezzetlerinden biri olan simidin de yaygın bir tüketimi vardır. Dışına sürülen pekmezden dolayı kırmızımsı bir rengi olan simit, daha tatlımsı bir tada sahiptir. Osmaniye’de şalgam suyu ile birlikte Osmaniye simidinin bir arada tüketilmesi geleneği yaygındır. Dışarıda ayaküstü şalgam ve simit atıştırma olarak yapılmaktadır (Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 547; Karaosmanoğlu, 2024)

Tatlılar

Osmaniye de tatlılar genellikle hamurlu ve şerbetli olarak yapılmaktadır (İnce, 2017: 9). Osmaniye ili mutfağında yapılan tatlılar şu şekildedir:

Tablo 6: Osmaniye Mutfağında Yöresel Olarak Yapılan Tatlılar

Yoğurtlu kömbe	Lokma	Fıstıklı burma tatlı	Fıstıklı irmik tatlısı
Pekmezli kömbe	Yağlı ballı	İrmik helvası	Fıstıklı ezme şeker
Bayram kömbesi	Halka tatlı	Bici bici	Asıda tatlısı (nişasta bulamacı)
Karakuş tatlısı	İncir tatlısı	Bal kabağı tatlısı	
Şam tatlısı	Kadayıf tatlısı	Yer fıstıklı ezme	

Kaynak: Araştırmacı tarafından derlenerek oluşturulmuştur.

Tablo 6’da Osmaniye mutfağında yapılan tatlılarda şehrin önemli ürünlerinden olan fıstığın yaygın şekilde kullanıldığı görülmektedir. Şerbet ilave edilerek yapılan tatlıların yanı sıra yine kömbe olarak yapılan tatlı türleri de çeşitlilik göstermektedir. Yine bici bici tatlısı da yaz aylarda yoğun olarak tüketilen bir tatlıdır.

İçecekler

Serinetici etkisi olan ve yörede kolaylıkla elde edilen ürünler kullanılarak yapılan içecek çeşitleri sıklıkla tüketilmektedir. Mevsimine uygun olarak toplanan yöresel ürünler şurup ve şerbet şeklinde hazırlanmaktadır. Osmaniye ili mutfağında tüketilen içecekler şu şekildedir:

Tablo 7: Osmaniye Mutfağına Ait içecekler

Şalgam suyu	Yayık ayrıanı	Gül şerbeti	Limonata
Meyan kökü (aşlama) şerbeti	Böğürtlen şurubu	Nar şerbeti	Kızılıçık şurubu

Kaynak: Araştırmacı tarafından derlenerek oluşturulmuştur.

Tablo 7’de Osmaniye ilinde yöresel olarak yapılan içecekler verilmiştir. Geleneksel olarak yapılan içeceklerden birisi olan meyan şerbeti ramazan ayında tüketildiği gibi Osmaniye sokaklarında geleneksel kıyafetli satıcılar tarafından da yazın satılmaktadır. Diğer tüketimi fazla olan içeceklerden biriside şalgam suyudur. Şalgam suyu yöresel olarak yapılan yemeklerin yanında, Osmaniye simidi ve kebablarla birlikte en çok tüketilen içeceklerdendir (Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 547).

Osmaniye ili mutfağının kendine has özellikleri olan zengin bir yemek çeşitliliğine sahip olduğu görülmektedir. Şehirlerin kimliği olarak görülen yemek kültürü ve bu kültüre ait olan unsurlar, bu şehirleri temsil eden birer nesne niteliği de kazanmıştır. Bölgeye özgü nitelikte olan bu yemekler, özellikle gastronomi turizminin önemli unsurları olarak görülmektedir. Bugün gastronomi turizmi ile ön plana çıkmayı hedefleyen şehirler çeşitli faaliyetler gerçekleştirmektedir. Osmaniye şehri de gastronomi turizmine yönelik bir destinasyon olma yolunda önemli adımlar atmaktadır (Gürhan vd., 2022: 66).

Kitabın bu bölümünde Osmaniye’de gastronomi turizmine yönelik olarak yapılan faaliyetler değerlendirilecektir.

OSMANİYE İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

Osmaniye ili, Türkiye’nin iki önemli UNESCO gastronomi şehri olan Hatay ve Gaziantep şehirleri ile ulusal listede bulunan gastronomi şehri adayı Adana ili ile komşudur. Gastronomi turizmi açısından önemli bir coğrafya olarak görülen bu bölgede bulunan Osmaniye’nin yemek kültürü, bu şehirlerin yemek kültürlerine benzer özellikler göstermektedir (Doğaka, 2019). Osmaniye sahip olduğu bu avantajlı konumu ve gastronomi unsurlarındaki çeşitlilik ile önemli bir gastronomi destinasyonu olma potansiyeline sahip durumdadır (Üzülmez ve Akdağ, 2019). Bu potansiyeli değerlendirmek ve turizm ürününe çevirmeye yönelik olarak mutfak unsurlarının tanıtımı için yapılan etkinliklerin canlandığı görülmektedir. Son yıllarda yapılan “Lezzet Festivali” ve “Osmaniye Yer Fıstığı Festivali” ile fıstığın ve diğer mutfak unsurlarının turizme kazandırılmasına yönelik olarak bir dizi etkinlik yapılmaktadır. Bu festivallere Türkiye’nin farklı şehirlerinden ve farklı ülkelerden birçok şef katılım sağlamaktadır. Bu festivaller dışında; Turp, Sucuk Ekmek ve Tırşik Festivali şehirde düzenlenen diğer festivallerindendir (Osmaniye Belediyesi, 2025).

Yöreye has olan yiyecek ve uygulamaların devamlılığının sağlanarak gelecek nesillere aktarılmasına olanak sağlayan coğrafi işaretleme sistemi ile mutfak kültürüne ait unsurlar koruma altına alınmaktadır. Osmaniye ilinin mutfak kültürüne ait gastronomi değerlerinin sayısı gün geçtikçe artmaktadır. 22.04.20025 itibari ile şehrin tescilli gastronomi ürünleri; Osmaniye Yer Fıstığı, Kadırlı Turpu, Osmaniye Bayram Kömbesi, Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, Osmaniye Zeytinyağı, Osmaniye Zorkun Tava’dır.

Osmaniye zeytinyağı, olarak mahreç işareti ile zeytinyağını tescilleyen Osmaniye ili (Türk Patent, 2025b) topraklarında yaşayan geçmiş toplumlarda da zeytinyağı tüketildiği ve zeytinyağına önem atfedildiğini tarihi kalıntılar göstermektedir. Osmaniye ilinde bulunan Roma dönemi yerleşkelerinde zeytin ve zeytinyağı toplama sarnıç ve kuyularının olduğu görülmektedir. Geçmişte kullandığı gibi bugün de bu yörede tüketilen zeytinyağı, turistik bir ürün olarak pazarlanabilme potansiyeli taşıyan önemli bir gastronomi ürünüdür. Osmaniye mutfak kültüründe önemli yer edinen diğer ürün fıstıktır. Osmaniye ili mutfağında karakteristik bir ürün olan fıstık, menşei işareti tescili ile koruma altına alınmıştır. Osmaniye şehrinin en önemli kültürel simgelerinden birisi olarak gösterilen fıstık, şehrin önemli gastronomik cazibe kaynağı olarak görülmektedir (Bahçeci, 2014: 4; Şahin, 2014). Osmaniye’de oluşturulan Fıstık Müzesi içerisinde fıstığın üretimden tüketimine kadar geçen süreçlerin tasvir edildiği maketler ve resimler bulunmaktadır. Ayrıca müzede fıstık kullanılarak yapılmış çeşitli lezzetlere yer verilmektedir (Osmaniye İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2025). Osmaniye ili gerek iklimsel özelliği gerek ürünlere yüklenen kültürel unsurlar ile coğrafi olarak işaretleme yapılacak zengin bir içeriğe sahiptir (Üzülmez, 2020: 192).

SONUÇ

Yörük kültüründen izler taşıyan Osmaniye ili mutfak kültürü, Osmaniye’nin tarımsal, coğrafi ve kültürel özelliklerinin etkisi ile özgün bir mutfak kültürüne dönüşmüştür (Üzülmez ve Akdağ, 2019: 458). Şehrin yemek kültürü; farklı kültürel unsurların ve Akdeniz Mutfağının zenginliğini taşımaktadır. Bugün Osmaniye ili mutfağında aslını koruyan reçeteler hala yapılmakta ve kültürel olarak devamlılığı sürdürülmektedir. Yayla, dağ, deniz ve ova kültürünün iç içe geçtiği Osmaniye’de bulgurlu, baharatlı, ekşi, salçalı ve yağlı; hamur işleri, etli, sebze ve otlu yemeklerin ön plana çıktığı görülmektedir. Osmaniye yemek kültürüne baktığımızda, yemek kültürü sadece yemek olmanın dışında yüklenen anlamları ve ritüelleri ile devam ettirilmektedir.

KAYNAKÇA

- Bahçeci, Ö. (2014). *Osmaniye Yöresel Yemekler Kitabı*. Osmaniye: Gelişim Matbaacılık.
- Baysal, A. (2016). *Genel Beslenme*, Ankara; Hatiboğlu Basım ve Yayın San. Tic. Ltd. Şti.
- Cebeci, T. (2019). *Türk Mutfağına Ait Tatlıların Bölge Temelinde Analizi*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Ceylan, F. ve Akar Şahingöz, S. (2019). Yenilebilir Otlar Tüketim Alışkanlığı: Düziçi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2204-2225.
- Demir, S ve Ceylan M. A. (2022). Osmaniye Şehrinin Nüfus Özellikleri. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 4 (1), 26-59.

- Doğaka, (2019). Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Bülten, https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_908_ca3i13fa_dogakabulten-nisan-2019-sayi-17.pdf, (E.T.: 22.04.2025).
- Erol, İ. (2020). *Doğu Akdeniz Bölgesindeki Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası*, Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi.
- Gürhan, N., Haznedaroğlu, R. ve Demir, A. E. (2022). *Kent ve Yemek Kültürü*, Kentsel Prizma ve Toplumsal Spektrum içinde, Nobel Akademik Yayıncılık.
- İnce, G. (2017). *Osmaniye Yemekleri*, Osmaniye İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Osmaniye, 2017.
- İzgi, M.T. (2007). *Osmaniye İlinin Turizm Potansiyelinin Bölgesel Kalkınma Politikaları Açısından Değerlendirilmesi ve Sürdürülebilir Turizmin Gelişimi İçin Bir Model Önerisi*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Karaosmanoğlu, R. N. (2024). Osmaniye'nin Kırmızı Altını Simit, Akdeniz Gazetesi. <https://www.akdenizgazetesi.com/osmaniye-nin-kirmizi-altini-simit>. (E.T.:30.05.2025).
- Küçükkömürler, S., Ceylan, F., Yavuz, N. ve Saraç, D. (2023). Yenilebilir Yabani Otlar ve Mutfakta Geleneksel Kullanımı: Kadirli Örneği, 5. *International Anatolian Scientific Research Congress, July 21-23, 2023 / Hakkâri, Türkiye*.
- Osmaniye Belediyesi, (2025). Osmaniye Lezzet Festivali Binlerce Kişinin Katılımıyla Tamamlandı, <https://osmaniye-bld.gov.tr/osmaniye-lezzet-festivali-binlerce-kisinin-katilimiyla-tamamlandi-2.html>. (E.T.: 20.04.2025).
- Osmaniye İl Kültür Turizm Müdürlüğü, (2025). Fıstık Pilavı, <https://osmaniye.ktb.gov.tr/TR-160813/ne-yenir.html>. (E.T.: 20.04.2025).
- Samancı, Ö. (2018). Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği, <https://turkascihaberleri.com/HaberDetay/32719/index.html>, (E.T.: 20.04.2025).
- Şahin, G. (2014). Türkiye’de Yerfıstığı (*Arachis Hypogaea* L.) Yetiştiriciliği ve Bir Coğrafi İşaret Olarak Osmaniye Yerfıstığı. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 13(3), 619-644.
- Şen, M. A. (2022). Türk Mutfak Kültüründe Peynir, Türkiye’nin Mutfak Sosyolojisi içinde, Ed.Ahmet Cihan, İstanbul: Akademik Kitaplar, 57-67.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy Studies*, 4, 86-99.
- Türk Patent, (2025a). Osmaniye Yoğurtlu Kömbesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/fbb8fc42-9262-47b1-bc47-0be35ea06b5a.pdf>, (E.T.: 20.04.2025).
- Türk Patent, (2025b). Osmaniye Zeytinyağı, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/5488>, (E.T.: 20.04.2025).
- Uhri, A. (2016). Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri, Ege Yayınları, ISBN: 978-605-9680-34-9.
- Ünalın, İ. (2015). Kültürlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Mutfak Kültürü. *Kültürlerarası İletişim Öğrenci Sempozyumu*, 58-69.
- Üzülmez, M. (2020). Osmaniye İlinin Coğrafi İşaretli Ürün Potansiyelinin Değerlendirilmesi, *Journal of Academic Value Studies*, 6(2), 188-196.
- Üzülmez, M. ve Akdağ, G. (2019). Osmaniye İli Gastronomik Mirası ve Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma. *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium, 19-20 Nisan 2019*, 457-464, Anamur/Mersin.
- Üzülmez, M. ve Onur, M. (2021). Osmaniye Mutfak Kültüründe Yer Alan Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 1349-1368.
- Yılmaz Akçaözoğlu, E. ve Koday, S. (2019). Kültürel Coğrafya Bakımından Osmaniye İlinin Mutfak Kültürü, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2): 537-552.