



# ULUSAL GASTRONOMİ VE TÜRK MUTFAĞI

null

*(Tarihçe, Hammadde, Ritüeller, Özgün Yemekler ve Reçeteler)*

**Editörler**

**Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK**

**Dr. Öğr. Üyesi Gülçin ÖZBAY**

**DETAY  
YAYINCILIK**

# İÇİNDEKİLER

GİRİŞ .....	1
-------------	---

## Birinci Bölüm TÜRK MUTFAĞININ GELİŞİM SÜRECİNE GENEL BAKIŞ Çiğdem SABBAG / Erhan BOĞAN

GİRİŞ .....	3
1.1. TÜRK MUTFAK TARİHİ .....	4
1.1.1. Orta Asya Dönemi .....	4
1.1.2. Anadolu'ya Yerleşen Topluluklar .....	5
1.1.3. Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi (1077-1307) .....	7
1.1.4. Osmanlı Dönemi (1299-1922) .....	9
1.1.5. Cumhuriyet Dönemi ve Günümüz Türk Mutfağı .....	10
1.2. TÜRK MUTFAĞIN GELENEKSEL YEMEKLERİ .....	12
1.2.1. Çorbalar .....	12
1.2.2. Et ile Yapılanlar Yemekler .....	13
1.2.3. Sebze Yemekleri .....	15
1.2.4. Tahıllardan Yapılan Yiyecekler .....	15
1.2.5. Yağlar .....	20
1.2.6. Süt ve Süt Ürünleri .....	21
1.2.7. Salatalar ve Mezeler .....	23
1.2.8. İçecekler .....	23
1.2.9. Tatlılar .....	30
1.3. TÜRK MUTFAĞINDA MEVSİMLİK GIDA HAZIRLAMA KÜLTÜRÜ .....	35
1.3.1. Kurutulmuş Sebze, Et ve Süt Ürünleri .....	36
1.3.2. Gıdaların İşlenmesi .....	36
1.3.3. Tahıl Ürünleri .....	39
1.3.4. Şireler .....	40
1.3.5. Turşular .....	41
1.4. TÜRK MUTFAĞINDA PİŞİRME YÖNTEMLERİ .....	42
1.5. TÜRK ALIŞKANLIKLARI AÇISINDAN ÖĞÜNLER .....	43
1.6. MUTFAK DÜZENİ, SOFRA ADABI VE KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER .....	43
1.6.1. Mutfak Düzeni ve Örgütlemesi .....	43
1.6.2. Sofra Adabı .....	44
1.6.3. Mutfakta Kullanılan Araçlar .....	45

---

1.7. TÜRK MUTFAĞININ EVLERDEKİ KONUMU VE ÖNEMİ .....	46
1.8. TÜRK KÜLTÜRÜNDE YEMEKLİ RİTÜELLER .....	47
1.8.1. Geçiş Dönemi Ritüelleri.....	47
1.8.2. Dini Bayram Ritüelleri.....	51
1.8.3. Mevsimler İle İlgili Ritüeller .....	52
1.9. BÖLGELERİN MUTFAK ÖZELLİKLERİ.....	53
1.9.1. Akdeniz Bölgesi Mutfağı.....	54
1.9.2. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfağı.....	55
1.9.3. Ege bölgesi Mutfağı.....	55
1.9.4. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfağı.....	56
1.9.5. İç Anadolu Bölgesi Mutfağı .....	57
1.9.6. Karadeniz Bölgesi Mutfağı .....	58
1.9.7. Marmara Bölgesi Mutfağı.....	59
BÖLÜM KAYNAKÇASI .....	60

**İkinci Bölüm**  
**AKDENİZ BÖLGESİ MUTFAĞI**  
**Ömer SARAÇ / Orhan BATMAN**

GİRİŞ .....	81
2.1. ADANA .....	82
2.2. ANTALYA.....	89
2.3. BURDUR.....	94
2.4. HATAY.....	98
2.5. ISPARTA.....	107
2.6. KAHRAMANMARAŞ.....	112
2.7. MERSİN.....	117
2.8. OSMANİYE.....	123
2.9. AKDENİZ BÖLGESİ GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ .....	127
BÖLÜM KAYNAKÇASI .....	132

---

**Üçüncü Bölüm**  
**DOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAĞI**  
 Emrah KESKİN / Mehmet ÇONTU

GİRİŞ.....	143
3.1. AÇRI.....	145
3.2. ARDAHAN.....	149
3.3. BİNGÖL.....	154
3.4. BİTLİS.....	158
3.5. ELAZIĞ.....	164
3.6. ERZİNCAN.....	171
3.7. ERZURUM.....	175
3.8. HAKKÂRİ.....	181
3.9. İÇDIR.....	186
3.10. KARS.....	192
3.11. MALATYA.....	198
3.12. MUŞ.....	204
3.13. TUNCELİ.....	208
3.14. VAN.....	213
3.15. DOĞU ANADOLU BÖLGESİ GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ.....	219
BÖLÜM KAYNAKÇASI.....	237

**Dördüncü Bölüm**  
**EGE BÖLGESİ MUTFAĞI**  
 Ahmet Selçuk GÜRKAN / Şevki ULAMA

GİRİŞ.....	259
4.1. AFYONKARAHİSAR.....	260
4.2. AYDIN.....	265
4.3. DENİZLİ.....	268
4.4. İZMİR.....	271
4.5. KÜTAHYA.....	276
4.6. MANİSA.....	279
4.7. MUĞLA.....	281
4.8. UŞAK.....	285
4.9. EGE BÖLGESİ GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ.....	288
BÖLÜM KAYNAKÇASI.....	294

---

**Beşinci Bölüm**  
**GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİ MUTFAĞI**  
**Gülçin ÖZBAY**

GİRİŞ.....	299
5.1. ADIYAMAN.....	301
5.2. BATMAN.....	307
5.3. DİYARBAKIR.....	311
5.4. GAZİANTEP.....	316
5.5. KİLİS.....	326
5.6. MARDİN.....	331
5.7. SİİRT.....	339
5.8. ŞANLIURFA.....	345
5.9. ŞIRNAK.....	354
5.10. GÜNEYDOĞU ANADOLU GASTRONOMİ SÖZLÜÇÜ.....	359
BÖLÜM KAYNAKÇASI.....	361

**Altıncı Bölüm**  
**İÇ ANADOLU BÖLGESİ MUTFAĞI**  
**Yusuf İslam YURDAY / Said KINGİR**

GİRİŞ.....	373
6.1. AKSARAY.....	374
6.2. ANKARA.....	379
6.3. ÇANKIRI.....	384
6.4. ESKİŞEHİR.....	389
6.5. KARAMAN.....	393
6.6. KAYSERİ.....	397
6.7. KIRIKKALE.....	404
6.8. KIRŞEHİR.....	408
6.9. KONYA.....	411
6.10. NEVŞEHİR.....	418
6.11. NIĞDE.....	423
6.12. SİVAS.....	426
6.13. YOZGAT.....	432
6.14. İÇ ANADOLU GASTRONOMİ SÖZLÜÇÜ.....	436
BÖLÜM KAYNAKÇASI.....	439

---

**Yedinci Bölüm**  
**KARADENİZ BÖLGESİ MUTFAĞI**  
Merve IŞKIN / Mehmet SARIŞIK

GİRİŞ .....	451
7.1. AMASYA.....	453
7.2. ARTVİN .....	457
7.3. BARTIN.....	462
7.4. BAYBURT .....	468
7.5. BOLU .....	471
7.6. ÇORUM.....	477
7.7. DÜZCE.....	482
7.8. GİRESUN.....	486
7.9. GÜMÜŞHANE.....	492
7.10. KARABÜK.....	498
7.11. KASTAMONU.....	502
7.12. ORDU .....	506
7.13. RİZE .....	510
7.14. SAMSUN.....	514
7.15. SİNOP .....	519
7.16. TOKAT .....	523
7.17. TRABZON.....	527
7.18. ZONGULDAK.....	532
7.19. KARADENİZ BÖLGESİ GASTRONOMİ SÖZLÜÇÜ .....	537
BÖLÜM KAYNAKÇASI.....	541

---

**Sekizinci Bölüm**  
**MARMARA BÖLGESİ MUTFAĞI**  
**Hatice GÜÇLÜ NERGİZ**

GİRİŞ .....	555
8.1. BALIKESİR .....	556
8.2. BİLECİK .....	563
8.3. BURSA .....	570
8.4. ÇANAKKALE .....	580
8.5. EDİRNE .....	587
8.6. İSTANBUL .....	592
8.7. KIRKLARELİ .....	599
8.8. KOCAELİ .....	606
8.9. SAKARYA .....	611
8.10. TEKİRDAĞ .....	618
8.11. YALOVA .....	625
8.12. MARMARA BÖLGESİ GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ .....	630
BÖLÜM KAYNAKÇASI .....	633