

BARTIN MUTFAK KÜLTÜRÜ İÇERİSİNDE TATLILARIN YERİ VE ÖNEMİ ÜZERİNE NİTEL BİR ÇALIŞMA*

*Dilek ÇOŞAN**
Yılmaz SEÇİM****

ÖZ

Toplumların yemek alışkanlığı tarihsel bir süreçle ortaya çıkmaktadır. Bu süreç içerisinde oluşan yemek kültürü toplumun genel yapısını yansıtmaktadır. Ancak dönemler içerisinde oluşan yemek kültüründe kayıplar meydana gelmektedir. Bu yüzden yapılan yemeklerin kayıt altına alınması önem taşımaktadır. Bu çalışmada Bartın il, ilçe ve köylerinde yaşayan 45 yaş üstü kadınlarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde Bartın iline özgü tatlılar hakkında bilgiler kaynak kişilerden bilgi alınmıştır. Tatlıların içerisinde kullanılan malzemeler ve tatlının üretim metodu hakkında bilgiler toplanmıştır. Toplanan bu bilgiler sonucunda bölgede özellikle baklava türü şerbetli çeşitlerinin yapıldığı belirlenmiştir. Ayrıca sütü tatlılarda bol miktarda bulunmaktadır. Bölgenin önemli tatlıları arasında hoşmerim, un helvası, nişasta helvası ve kabak böreği tatlısı da katılımcılar tarafından bildirilmiştir. Katılımcıların anlattıkları tatlıların birçoğunu günümüzde de yapmaya devam ettikleri ancak bazılarının neredeyse tamamen unutulduğunu bildirmişlerdir. Mutfak kültürlerinin yaşatılabilmesi için kayıt altına alınması önem taşımaktadır. Çalışmanın amacı, unutulmaya yüz tutmuş bölge tatlılarının belirlenerek turizme kazandırılması ve farklı bölgelerle olan benzerlik ve farklılıkların tespit edilmesidir.

Anahtar Sözcükler: Bartın, Gastronomi, Karadeniz mutfağı, Tatlı, Yöresel mutfak

A QUALITATIVE STUDY ON THE PLACE AND IMPORTANCE OF SWEETS IN BARTIN CUISINE CULTURE

ABSTRACT

Food habits in social and cultural life refers to a historical phenomenon. The food culture reveals the common codes of a community. However, there are changes in the food culture appeared in different periods. Therefore, it is important to record the cuisine, recipes and types of meals made. In this study, interviews were made with women over 45 living in Bartın provinces, districts and villages and data about the

* Gönderim tarihi: 19.04.2019. Kabul tarihi: 14.06.2019

** Y. Lis. Öğr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, KONYA. dilecosan@gmail.com Orcid No:0000-0002-2331-9132

*** Dr. Öğr. Üyesi., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, KONYA. yilmazsecim@gmail.com ORCID: 0000-0002-9112-7650

sweets of Bartın province were collected. Oral recipes and methods of the desserts and the concomitants used in the desserts were recorded. As a result of this process, it was determined that especially *varlava-type sherbet* and its varieties were made in the region. There are also plenty of *milky desserts*. Among the most favourite desserts of the region were *hosmerim*, *floury halva*, *starch halva* and *zucchini pie* sweets. The participants reported that many of the sweets are still made currently but some of them are almost completely forgotten. It is important to record the culinary culture that needs documentation. The aim of this study is to identify these desserts so that they would revive in tourist sector and to classify them according to different local features

Keywords: Bartın, Blacksea cuisine, Gastronomy, Dessert, Local cuisine

Giriş

Turizm, Dünya da sosyoloji, ekonomi, politika ve işletme gibi daha birçok bilimle yakinen bağ içinde olup farklı dalları bulunan bir bilimdir. Turizmin ilgili konularla bağlantısından da ötürü birçok tanımlaması mevcut olup, genel çerçevede bireylerin yaşamlarını devam ettirdikleri yerlerin dışında tüketici vasfıyla eğlence, tatil, dinlenme, kültürel ve bürokratik ihtiyaçlarının ortadan kaldırılması için yapılan geçici konaklamalar ve seyahatler olarak isimlendirilir.¹ Her alanda düzenlenen kongre ve iş gezileri, süresi kısa seyahatler, kentsel bölgelere yapılan kısa süreli hareketler, sağlık ve tedavi amaçlı seyahatler ve yazlık adını alan mevsimlik evlerde konaklama durumları dahi turizmin tanımsal kapsamı içinde yer almaktadır.²

Gelişen teknoloji ve iyileşen ekonomiyle birlikte insanlar üzerinde yeni yerleri görme, farklı toplumlara tanıma ve yeni lezzetler tatma merakı doğmuştur. Bu durum da son yıllarda popülerliği artan Gastronomi turizmini doğurmuştur. Gastronomi; geçmişten günümüze gelen yeme içme alışkanlıklarını, toplumlar arasında ki yeme-içme farklılıklarını ve benzerliklerini belirleyen ve kültürü de bünyesinde barındıran bir bilim dalıdır.³ Gastronomi turizmi; farklı kültürlerle ait yiyecekleri tatmak ve mutfak kültürlerini öğrenmek amacıyla yapılan bir turizm çeşididir.⁴ Başka bir tanıma göre gastronomi turizmi; daha önce tadılmamış yiyecek ve içecekleri keşfetmek amacıyla farklı bölgeleri ziyaret eden turistlerin gerçekleştirdiği turizm faaliyetidir.⁵ Turizm geliri yüksek olan ülkeler, gastronomi turizmini de alternatif turizm alanlarına katarak çeşitliliği artırmıştır. Turizmin gelişmediği bazı ülkeler ise yemek kültürlerinde ki zenginlikler ile turistlerin dikkatini çek-

¹ Ahmet Gürbüz “Turizmin Sosyal Çevreye Etkisi Üzerine Bir Çalışma”, *Teknoloji Dergisi* (1), 2, 2002, s. 49-59.

² Meryem Akoğlan Kozak-A. Sadık Bahçe, *Özel İlgi Turizmi*, Detay Yayıncılık, Ankara 2012, s.3.

³ Yasemin Akgöl “*Gastronomi Turizmi Ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*”, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin 2012.

⁴ Lucy M. Long, *Culinary Tourism, The University Press Of Kentucky*, Lexington, ABD 2003, s.21.

⁵ Robert J. Harrington-Michael C. Ottenbacher, “Culinary Tourism-A Case Study of the Gastronomic Capital”, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8, 2010, s.14.

miştir. Turizmin gelişmediği ülkelerin, gastronomi turizminde etkin olması sonrasında ekonomik kalkınmalarının yukarı yönlü ivme kazandığı görülmüştür.⁶ Son yıllarda stresli, gürültülü ve yoğun olan kent yaşamı nedeniyle bunalan insanlar, daha sessiz ve huzur veren kırsal turizme yönelmişlerdir. Kırsal turizm; şehrin gürültüsünden kaçmak isteyen insanların, kırsal alanları günü birlik ya da birkaç günlüğüne ziyaret ederek, yöre halkının kendi yaptıkları ürünleri, doğal ortamda ya da yörenin dokusunu yansıtan yerel mekânlarda tüketmek olarak tanımlanabilir.⁷ Kırsal turizm, iklime bağlı olmaması nedeniyle dört mevsim yapılabilen ve sezonluk turizm çeşitlerinin süresini uzatabilen bir turizm çeşididir. Bu özelliği ile kırsal turizm, birçok turizm çeşitlerinin tamamlayıcısı olarak görülmekte ve sürdürülebilir turizm anlayışına hizmet etmektedir.⁸ 1990'lı yıllarda Batı ülkelerinde kırsal turizmin önemi anlaşılmaya başlanmış ve kırsal alanlarda yaşayan halk turizm gelirlerinden yararlanmak amacıyla turizme dâhil olmaya başlamıştır.⁹ Dünya çapında kırsal turizm faaliyetleri incelendiğinde, İtalya'da çiftlik kampinglerinde yapılan ata binme, balık tutma, yürüyüş yapma; kiliselerde dini törenlere katılma aktiviteleri ya da yöresel yemekler yapan yerleri ziyaret etmek örnek verilebilir.¹⁰ Yeni Zelanda da ise doğa gezileri, el ürünü kıyafetler, süs eşyaları, çiftlik gezileri ve çiftliklerde üretilen tarımsal ürünler turistlerin ilgisini çekmektedir.¹¹ İrlanda da ise kırsal turizmi canlandırmak adına kurulan ülkenin çiftlik danışmanı Teagasc; web sitesi üzerinden 'kendin pişir, kendin ye, olta balıkçılığı, ziyaretçi çekme aktiviteleri' gibi eğitimler vermektedir.¹² Türkiye'de 1990 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Karadeniz ve Toroslarda 26 yayla turizme açılmıştır.¹³ Türkiye genelinde kırsal turizm faaliyetleri olarak genellikle; doğa yürüyüşleri, doğa sporları, gezme ve yeme içme amaçlı gidilen köy gezileri örnek verilebilir.¹⁴ Son dönemlerde insanların restoranlarda yenilen yemekler dışında farklı ve doğal tatlılara olan merakı artmış ve kırsal turizmin önemli bir parçasını oluşturan yöresel yemeklere yönelmişlerdir. Yöresel yemek; bölge ile özdeşleşmiş ürünlerin işlenip geçmişten geleceğe aktarılmasıyla oluşan yiyecek kültürüne denilmektedir.¹⁵ İnsanların fiziksel

⁶ Mehmet Sarıışık, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*, Detay Yayıncılık, Ankara 2017, s. 17-29.

⁷ D. Küçükaltan, "Trakya Ekonomisi İçin Bir Bölgesel Kalkınma Modeli: Kırsal Turizm" 7. *Ulusal Bölge Bilimi Bölge Planlama Kongresi*, Pro-Ofset Matbaacılık, İzmir 1997, s. 212.

⁸ Gülizar Cengiz-Çetin Akkuş, "Kırsal Turizm Kapsamında Yöre Halkının Kalkındırılması: Erzurum Örneği", *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22) Karaman 2012, s. 61-74.

⁹ Aliza Fleischer-Abraham Pizam, "Rural Tourism in Israel", *Tourism Management*. 18(6), 1997, s. 367-372.

¹⁰ Oğuz Aydın, "AB'de Kırsal Turizmde İlk 5 Ülke ve Türkiye'de Kırsal Turizm", *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), Karaman 2012, s. 41-42.

¹¹ G. Doğan, *Ankara İli Ayaş İlçesinin Kırsal Turizm Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi*, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara 2012.

¹² C. Şereföğlü, *Kalkınmada Kırsal Turizmin Rolü 2007-2013 Yılları Arasında Ülkemizde Uygulanacak Olan İpard Kırsal Kalkınma Programındaki Yeri, Önemi ve Beklenen Gelişmeler*, Uzmanlık Tezi, T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara 2009.

¹³ Aydın, *a.g.m.*, s.39-46.

¹⁴ H. Akça, "Dünyada ve Türkiye'de Kırsal Turizm", *Standart Dergisi*, Eylül 2004, s. 65.

¹⁵ Ahmet Büyüksalvarcı- Mustafa Cüneyt Şapçılar-Gül Yılmaz, "Yöresel Yemeklerin Turizm

ihtiyaçlarından biri olan beslenme şekli incelendiğinde kişilerin yaşam tarzı, ekonomik durumları ve kültürleri hakkında bilgiler edinmek mümkündür.¹⁶

Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın içeriğini oluşturan veriler, nitel araştırma yöntemlerinden mülakat/görüşme tekniği kullanılarak hazırlanmıştır. Görüşme tekniği, bir veya birkaç konuşmacıyla, soru cevap şeklinde yapılan birinci elden bilgi alma tekniğidir. Bu tekniğin araştırmacıya sağladığı yararlarından bir diğeri de görüşülen kişilerin duygu ve düşüncelerini anlama imkânı sunmasıdır.¹⁷ Bu araştırmada veri toplama tekniği olarak kullanılan görüşme türü, yarı-biçimsel mülakat türüdür. Çalışma Ocak-Şubat 2019 tarihleri arasında yürütülmüştür. Araştırmanın örneklemini Bartın ilinde ikamet eden ve 45 yaş üstü, gönüllü 13 kadın oluşturmaktadır. Görüşme gününe ve saatine katılımcıların istekleri doğrultusunda karar verilmiştir. Katılımcılar metin içerisinde “kk” şeklinde kullanılmıştır.

Tablo 1: Kaynak Kişi Listesi

Kk	İsim Soyisim	Doğum Yılı	Meslek	Memleketi
1	K. G	1958	Ev Hanımı	Bartın
2	S. Ç	1944	Ev Hanımı	Bartın
3	F. U	1962	Ev Hanımı	Bartın
4	H. K	1951	Aşçı	Bartın
5	D. K	1953	Ev Hanımı	Bartın
6	S. K	1961	Ev Hanımı	Bartın
7	F. G	1967	Ev Hanımı	Bartın
8	B. G	1950	Ev Hanımı	Bartın
9	F. A	1947	Ev Hanımı	Bartın
10	D.D	1948	Ev Hanımı	Bartın
11	G. Ü	1971	Aşçı	Bartın
12	M. K	1952	Ev Hanımı	Bartın
13	M. K	1951	Ev Hanımı	Bartın

Bulgular

Araştırma sonucuna göre Bartın il ve ilçelerinde üretimi yapılan ve geçmişte yapılan ancak günümüzde üretimi yapılmayan birçok tatlı olduğu görülmüştür. Bu tatlıların üretim aşamaları ve kullanılan hammaddeleri kaynak kişilerin bildirdiği şekilde kayıt altına alınmıştır.

Mutfağında Kullanılma Durumu: Konya Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2016, s.165-181.

¹⁶ Ertuğrul Düzgün-Figen Durlu Özkaya, “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 2015, s. 41-47.

¹⁷ Hasan Hüseyin Tekin, “Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme”, *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(13), Kayseri 2006, s.101.

Şerbetli Tatlılar

Seksen Kat Baklava, seksen kat baklava hazırlanırken yağ, yoğurt, süt, kabartma tozu, vanilya, yumurta, sirke ve tuz kullanılır. Bu malzemeler ile baklava hamuru hazırlanıp yarım saat dinlendirilir. İnce açılan yufkalara her 20 katta bir ceviz serpilir ve toplam seksen kat olacak şekilde baklava hazırlanır. Hazırlanan baklavayı dilim dilim kesilip üzerine eritilen tereyağı ve sıvıyağ dökülür. Fırına atılıp üzeri kızarana kadar pişirilir. Bu esnada hazırlanan şerbet fırından çıkan sıcak baklavaya ılık olarak dökülür (kk11).

Oklava Büzmesi, üretimi için; buğday unu, su, şeker ve ceviz kullanılmaktadır. Buğday unu ve su ile beze haline getirilen hamur oklava yardımıyla açılır. Açılan hamurlar temiz bir örtü üzerinde hafif kurutulur. Kuruyan yufkaların üzerine şeker ve cevizden hazırlanan karışım eklenir. Oklavaya tekrar doladığımız yufka büzdürülür ve tepsiye dizilir. Fırınlanan tatlıya ılık şerbet dökülür (kk1,3,5,11,12). Kk11 bu tatlının ikinci isminin “ibi boynu” tatlısı olduğunu bildirmiştir.

Delioğlan Sarığı, delioğlan sarığı hamuru hazırlanırken; buğday unu, tuz, su, yoğurt kullanılır. Bu malzemeler ile hazırlanan hamur oklava yardımıyla açılır. İçerisine ceviz ve şekerden hazırlanan karışım serpiştirilir. Tekrar oklavaya sarılan hamur büzdürülüp tepsiye döşenir. Fırınlanan tatlının üzerine şerbet ilave edilir (kk1,2,4,5,6,8,9,10). Kk6 bu tatlı ile düğüne gidildiğini bildirmiştir.

Gürel Boynu, Delioğlan Sarığı tatlısının aynısıdır. Tek fark oklavayla büzdürülen tatlının uç kısımları kesilerek birleştirilir (kk2).

Kesme (Açma) Baklava, buğday unu, süt, yağ, yumurta ile hazırlanan hamur oklava yardımıyla açılır. Oklava ile açılan hamurlar, temiz bir örtü üzerinde 10 dk. kurutulur. Kurutulan yufkalar, arasına ceviz serpilerek üst üste tepsiye döşenir. Dilim dilim kesilen baklavanın üzerine tereyağı ve sıvıyağ dökülür. Fırına atılıp üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkan tatlı, hemen şerbetlenecekse şerbetinin soğuk olması gerekmektedir. Soğuk olarak şerbetlenecek tatlının ise şerbeti sıcak olmalıdır (kk1,12,13).

Kabak Böreği Tatlısı, buğday unu ve su ile hazırlanan hamur, bezelere bölünüp oklava yardımıyla açılır. Açılan hamurun üzerine rendelenmiş balkabağı ve bir miktar şeker karıştırılıp serpiştirilir. Rulo şeklinde katlanan börek, tepsiye döşenir. Fırına atılıp üzeri kızaran böreğin üzerine bir miktar şerbet dolandırılır (kk1,2,5,11). Kk2 bu böreği şerbetlemeden tükettiklerini bildirmiştir.

Kabartma (Lokma), lokma tatlısı yapımında buğday unu, yumurta, maya, tuz, süt kullanılır. Elde edilen hamur, mayalanmaya bırakılır. Kaşık yardımıyla avuç içinden sıkılan hamur kızgın yağa atılır. Kuru olarak tüketilebilen tatlı, şerbetlenerek de servis edilir (kk1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13.)

Tatlı Börek, ıslanan yufkalar dinlendirilmeye bırakılır. Yumuşadıktan sonra bir tepsinin içerisine aralarına şeker ve ceviz serpilerek döşenir. Fırında pişirilip, şerbet eklenir (kk1,2).

Dilber Dudağı, Dilber Dudağı tatlısında margarin, süt, yumurta, kabartma tozu, vanilya, yoğurt, tuz ve sirke kullanılmaktadır. Malzemelerin tümü yoğurulup dokuz bezeye ayrılır. Ayrı ayrı açılan bezeler üst üste konulup büyük bir hamur

açılır. Aynı işlem ikinci kez tekrarlanır. İlk açılan bezenin üzerine ceviz serpiştirilip ikinci açılan bezi üzerine örtülür. Çay bardağıyla teker teker kesilir. Kesilen parçalar ikiye katlanıp tepsiye dizilir. Üzerine bol miktarda erimiş margarin gezdirilir. Fırında üzeri kızarana kadar pişirilir ve şerbetlenir. Şerbetleme esnasında tatlının soğuk şerbetin ılık olması gerekmektedir (kk2,5).

Apartman Katı, Apartman katı baklavasında süt, yoğurt, sıvı yağ, vanilya, kabartma tozu, sirke, margarin ve yumurta kullanılmaktadır (kk2,3).

Merdane Baklavası, merdane baklavası hamurunda yumurta, süt, yoğurt, un, kabartma, sıvı yağ, sirke kullanılmaktadır. Yoğurulan hamur bezelere ayrılır. Bezelere küçük parçalar halinde açılır. 7 küçük açılmış beze, üst üste konularak büyük bir beze açılır. Tepsie, aralarına ceviz ya da fındık serpiştirilerek döşenir. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Şerbetlenir (kk3,6,8).

Bülbül Yuvası, yumurta, süt, yoğurt, un, kabartma tozu, sıvı yağ ve sirke ile hamur yoğrulur. Yoğurulan hamur bezelere ayrılır. Teker teker açılır. Açılan bezeler kedi merdiveni şeklinde katlanıp büzdürülür. Büzdürülen yerlerinden kesilen tatlının içerisine ceviz eklenir. 60'lık davul tepsisine dizilen baklavaların üzerine 1 kg sıvıyağ dökülür. Fırında kabarıp, kızaran tatlılar şerbetlenir (kk3,10,11).

Gelin Teli, yumurta, süt, yoğurt, un, kabartma tozu, sıvı yağ, sirke ile yoğurulan hamur bezelere bölünür. Oklava yardımıyla ince bir şekilde açılır. Temiz bir örtü üzerinde yaklaşık 10 dakika kurutulur. Kuruyan bezeler tekrar oklavaya dolanıp, büzdürülür. Oklavadan çıkan beze, açılıp uzunlamasına tekrar kurutulmaya bırakılır. Uygun büyüklüklerde kesilerek şerbetlenir (kk3,4,7,8,10).

Gücecek Tatlısı, buğday unu, tuz, maya, su ile orta akışkanlıkta bir hamur elde edilir. Taşan hamurlar kaşık yardımıyla yağlanmış saçın üzerine dökülüp alt üst pişirilir. Şerbetlenir (kk 4,5, 9)

Yuvarlama Tatlısı, su, tuz, un, maya ile yoğurulan hamur taşırılır. Hamuru boru şeklinde yuvarlanıp, saçta pişirilir. Şerbetlenen tatlılar en son dilimlenir (kk9).

Okuluk, su, tuz, buğday unu ile yoğurulan hamur merdane yardımıyla açılır. İçerisine ceviz, şeker ve ufalanmış yufka karışımı dökülür. Kol böreği şeklinde dolanıp saç üzerinde pişirilir. Şerbetlenir (kk5).

Islama Tatlısı, ufalanan yufkalar kızgın yağda kavrulur. İçerisine bir miktar sıcak su ve şeker eklenir. Bir taşım kaynatılır. Ayrı bir kaptaki ufalanan yufkaların üzerine dökülür (kk5).

Gazoz Tatlısı, hamuru için gazoz, yumurta, maya, süt ve buğday unu kullanılmaktadır. Yoğurulan hamur taşması için beklenmez. Hamur yuvarlanıp kesilir ve tepsiye dikine oturtulur. Tepside şekil verilmiş hamurlar bir süre taşması için beklenir. Fırına verilir. Fırından çıkan sıcak tatlıya sıcak şerbet ilave edilir (kk5).

Kuru baklava, baklava hamuru için yumurta, tuz, su, süt ve un kullanılmaktadır. Yoğurulan hamur oklava yardımıyla açılır ve temiz bir örtü üzerinde yaklaşık 10 dk. kurutulur. Tepsie tek tek döşenen baklava yufkalarının her katına ceviz konulur. Baklava fırına verilmeden önce kesilir ve üzerine erimiş margarin dolandırılır. Fırından çıkan baklava, şerbetlenir (kk5).

Höşmerim, tuz, un, su malzemeleri kullanılarak yapılan hamur, bezelenip dinlendirilmeye bırakılır. İnce açılan bezelerin içerisine mısır unu ve ceviz dökülüp

büzdürülür. Yapılan tatlı, tepsiye döşenir. Aynı işlem tekrar uygulanır fakat tepsi-deki ilk tatlının üzerine ters yönde konularak döşenir. Ocakta ya da közde alt üst kızarana kadar pişirilir. Diğer tatlı şerbetlerinden farklı olarak hoşmerim tatlısının şerbeti, ocakta kaynatılmaz. Şeker ve su sadece çırpılıp sıcak olan tatlının üzerine dökülür (kk11).

Saç Baklavası, un, su, tuz ile yoğurulan hamur, bezelere ayrılıp dinlendiril-meye bırakılır. Oklava yardımıyla açılan yufkalar aralarına ceviz serpilerek tepsiye döşenir. Saçta pişirilip şerbetlenir (kk10).

Meyveli Tatlılar

Kabak Tatlısı, birer porsiyonlar halinde dilimlenen balkabağı, tencereye alınır. Üzerine şeker eklenen balkabakları akşamdan sabah vaktine kadar dinlen-dirilmeye bırakılır. Suyunu salan balkabakları, kendi suyunda balkabakları yumuşa-yana kadar ocakta pişirilir. Tahin ve ceviz ile servis edilir (kk1,2,3,4,5,6,8,10, 11,12). Kk9 ise kabak tatlısının üzerine süt dökerek sunum yapıldığını aktarmıştır.

Sütlü Ayva Tatlısı, Dilim dilim kesilen ayvalar şekerlenip az bir suda haş-lanır. Ayvalar suyunu çektikten sonra içerisine süt eklenir (kk3).

İncir Doldurması, kuru incirler küp küp doğranır ve tabaklara eşit şekilde paylaşılır. Her tabağa yaklaşık 2-3 yemek kaşığı şeker dökülür. Üzerlerine tabağı dolduracak kadar kaynamış süt dökülür. Tabakların üzeri kapatılıp bir örtüyle sarılır (kk1,2,3,4,5,8,12,13).

Sütlü Tatlılar

Sütlaç, yapımında süt, nişasta, haşlanmış pirinç ve şeker kullanılmaktadır. Ocakta kaynatılan süt ve şeker karışımının içerisine haşlanmış pirinçler ilave edilir. Tekrar kaynamaya başladıktan sonra içerisine su ile açılan nişasta ilave edilir. Birkaç dakika ocakta kısık ateşte bekletilen tatlı ocaktan alınır ve güveçlere boşal-tılır. Üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir. Kaynak kişiler fırına atılmadan da tükettiklerini belirtmişlerdir (kk 4,8,9,11,12,13). Kaynak kişilerden 1 ve 13, sütlaç yapımında şeker yerine bir miktar tuz kullandıklarını ve fırınlamadan tükettiklerini bildirmiştir.

Zırva, süt ve şekeri ocakta ılıtılır. Üzerine kuru nişasta eklenir ve kaynatılır (kk2).

Helvalar

Nişasta Helvası, nişasta helvası hazırlanırken sıvı yağ, şeker, nişasta kulla-nılmaktadır. Sıvı yağ, şeker ve nişastayı topak topak olana kadar kavurun (kk 2,3,5,9). Kk3 ev nişastasını kendileri yaptıklarını bildirmiştir. Tane buğday 1 hafta suyu değiştirilerek suda bekletilir.1 haftanın sonunda ayakla çiğneyerek buğdayın beyaz özünü çıkartırlar. Bekletilen beyaz öz dibe çöker ve suyu süzülür. Elde edilen ürünü tepside güneşte kurduklarını bildirmiştir.

Un Helvası, buğday unu saçın üzerinde yaklaşık 2 saat kadar kavrulur. Helvanın rengi kızarıncaya şerbet eklenir ve yoğurulup tepsiye basılır. Baklava dilimi şeklinde kesilip servis edilir (kk,2,3,5,7,8,9,10,11,13). K3, un helvasını buğday unu

ve mısır ununu birlikte kavurarak yaptıklarını bildirmiştir. kk13, sadece mısır unu kullanarak yapıldığını bildirmiştir. K11 ise buğday unu, süt ve şekerin birbirine yedirilip kalburdan geçirdiklerini, tereyağı ve sıvı yağ ile birlikte kızarana kadar ocakta kavurdıklarını en son tekrardan kalburdan elediklerini ve tekrar kavurdıklarını bildirmiştir. Şerbetini hazırlamadan önce cevizleri tereyağında kavurdıklarını ve aynı kabin içerisine su ve şeker koyarak şerbetinin hazırlandığını bildirmiştir. kk11 eskiden düğünlerde kız evinde tepsi tepsi helva dağıtıldığını bildirmiştir.

Baklagil Tatlıları

Aşure, akşamdan ıslatılan nohut, fasulye ve buğday ayrı ayrı tencerelerde haşlanır. Haşlama işlemi tamamlandıktan sonra tüm malzemeler büyük bir tencerede toplanır ve içerisine şeker eklenir. Pişmesine az vakit kala içerisine küp doğranmış incir, kayısı, fındık ve fıstık eklenir. Ceviz rengini karartmaması için ocaktan alındıktan sonra eklenir. Servis sırasında üzerine nar eklenerek sunum yapılır (kk1,2,5,7,8,9,11).

Tartışma

Araştırma sonucunda bölgede farklı özelliklere sahip birçok baklava olduğu tespit edilmiştir. Bartın ilinde seksen kat baklava, kesme (açma) baklava, apartman katı, merdane baklavası, kuru baklava, saç baklavası ve bir çeşit baklava olan bülbülyuvası yapılmaktadır. Bu baklava çeşitleri incelendiğinde Bartın mutfağının zengin bir baklava çeşitliliğine sahip olduğu görülmektedir. Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan baklavanın 18. yüzyıldan sonra tanınırlığının arttığı bilinmektedir.¹⁸ Baklava hamuru ustalık isteyen özelliklere sahiptir. Baklava hamurunun üretiminde kullanılan malzemeler genelde birbirinin aynısı olmasına rağmen her bölgede baklava yapılması baklavanın farklı isimler almasına sebep olmuştur. Birçok bölgede yapılan baklava; kesim şekli, hamura verilen şekil, içerisine konulan harç ve tatlının tepsiye dizilme şekline göre isim alabilmektedir.¹⁹ Bu baklava çeşitleri arasında en çok bilineni Gaziantep ilinde üretilen içerisine fıstık, kaymak konulup fırınlanan ve şerbetlenerek tüketime sunulan çeşididir.²⁰ Antep baklavası son dönemde, Türkiye’de ve dünyada ün kazanmıştır. Bu durumun başlıca etkeni ise kamu kurum ve kuruluşlarının yanı sıra sivil toplum kuruluşlarının kentın Gastronomi kenti olması yönünde yapmış oldukları çalışmalaradır.

Türk mutfağına ait hamurlu tatlılar arasında dilberdudağı ve lokma bilinen önemli tatlılar arasındadır.²¹ Türk mutfağına ait olmasına rağmen bu tatlılar hemen her yörede farklı tekniklerle veya malzemelerle yapılmaktadır. Divriği bölgesinde dilberdudağı tatlısının şerbetine bir taşım kaynatıldıktan sonra bir miktar sızma bal

¹⁸ Marianna Yerasimos, *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık 2005, s. 279.

¹⁹ Tuğrul Şavkay, *Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları*, Şekerbank ve Radikal Yayını, İstanbul 2000, s. 124.

²⁰ Aybüke Ceyhun Sezgin-Sevil Bülbül, “Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 2017, s.1081-1091.

²¹ Yasemin Ertaş- Makbule Gezman Karadağ “Sağlıklı beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), Gümüşhane 2013, s. 117-136.

eklendiği bilinmektedir.²² Bu uygulama farklılığı güzel bir şekilde özetlemektedir. Hamur işi tatlılar arasında yer alan lokma tatlısı Türk mutfağının yanı sıra dünya mutfaklarında da kendine yer bulmuştur. Kırgız Türklerinin yağda kızartarak yaptığı Borsok ismindeki yiyecek lokma tatlısına nerdeyse tıpatıp benzemektedir.²³ Mersin-Anamur bölgesinde ise Lokma tatlısı dökmecek ismiyle bilinmektedir.²⁴ Lokma tatlısı farklı şekillerde pek çok bölgede yapılmasına rağmen çok fazla tanınmamıştır. Ancak son dönemlerde ön plana çıkan lokma dükkânları tanınırlığını artırmıştır. Bu işletmeler lokma yapıldıktan sonra içerisine çikolata koyarak lokmayı ön plana çıkarmayı başarmıştır. Görüldüğü üzere ürün üzerine inovatif çalışmalar yapmak tanınırlığın artırılmasında ki en büyük etkidir.

Bartın tatlıları arasında önemli bir yere sahip olan kabak tatlıları Türkiye’de hemen her bölgede yapılmaktadır. Ancak diğer tatlılarda olduğu gibi yapım aşamalarında farklılıklar olduğu görülmektedir. Zonguldak ilinin yöresel yemekleri üzerine yapılan bir çalışmada Bartın ilinde yapılan kabak böreği tatlısından farklı olarak tatlının içerisine kabak ile birlikte ceviz eklendiğini ve fırınlamadan önce üzerine yoğurt, yağ ve süt sürüldüğü bildirilmiştir.²⁵ Kırklareli ilinde ise kabak böreği “kabaklı kıvrım” olarak bilinmektedir. Bu yörede yufkanın içerisine kabak konulup yapıldığı aktarılmıştır.²⁶ Kabak tatlısının bilinirliğinin fazla olduğu bir başka il olan Hatay ilinde ise üretim metodu hayli farklıdır. Diğer yörelerde üretilen kabak tatlılarından farklı olması; doğru kabak seçimi, kabağın pişirilmeden bir gün öncesinde sönmüş kireçte dinlendirilmesi ve pişim esnasında üzerine ağırlık konulmasından kaynaklanmaktadır. Kabak tatlısının yapımında, içerisine su eklenmez ve bakır kazanlarda pişirilir.²⁷ Kabak tatlısının yapıldığı bir başka il Isparta da ise kabak tatlısı ‘kabakçı’ ismiyle anılmaktadır. Bölgede üretilen kabak tatlısı yöresel olarak hazırlanmaktadır. Tatlının Singapur’a ihraç edildiği bilinmektedir. Bu durum Isparta ilinin ve kabak tatlısının yurtiçinde ve yurtdışında bilinirliğini artırmaktadır.²⁸ Bartın’da yapılan kabak tatlısının da endüstriyel anlamda geliştirilmesi ve don ürün haline getirilmesi halinde dışarıya ihraç edilebilmesi mümkün görülmektedir.

Türk mutfağında helvalar önemli tatlı grupları arasında gösterilebilir. Bartın ilinde yapılandan farklı olarak bazı bölgelerde un helvasının şerbeti süt ile hazır-

²² Fatma Pekşen, “Divriği Kültüründe Arı ve Bal”, *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1 (1), 2011, s. 71.

²³ Kemal Polat-Salihe Esen, “Kırgız Türkleri’nin Hayatında Gelenek ve İnanışların Rolü”, *Universal Journal of Theology*, 1 (1), 2016, s. 28.

²⁴ Gönül Erdem Nas, “Anamur Ağzından Derleme Sözlüğü’ne Katkılar-2”, *Journal of Turkish Language and Literature*, 1(1), 2015, s. 1-8.

²⁵ Hasan Özer- Özlem Turan-Semanur Yener, “Zonguldak’ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme”, *Turkish Studies*, 13(12), 2018, s. 341-361.

²⁶ Şükran Morgül, “Kırklareli İlinde Eko Turizm Olanakları”, *Electronic Journal of Vocational Colleges*, 2014, s.27-38.

²⁷ Duygu Babat-Fikret Gökçe-Kazım Kocabozdoğan, “Hatay’da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(1), 2016, s. 77-85.

²⁸ Mehmet Anıl Küçükyaman-Şirvan Şen Demir-Gülây Bulgan, “Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlerle İlgisi: Isparta Örneği”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 2018, s. 86-103.

lanmaktadır. Diğer bölgelerde ise su ve şeker ile şerbet hazırlanmaktadır. Türkiye'nin hemen her bölgesinde hazırlanan helvalar, düğünler ve ölümler gibi özel günlerde gelen konuklara ikram olarak dağıtılmaktadır. Özel günler dışında ievlerde de gelen konuklara veya ev halkına yapılmaya devam etmektedir.

Ana maddesi şeker, süt ve pirinç olan sütlaç tatlısının; yörelere göre sütlü aş, sütlü pirinç ve pirinçli puding olarak değişik isimlerde bilindiği görülmektedir.²⁹ Bartın ilinde yapılan sütlaç hemen hemen her bölgede pirinç kullanılarak yapılmaktadır. Ancak Anadolu'nun bazı kentlerinde (Konya, Afyon, Aksaray) sütlaç yarma buğday ile yapılmaktadır.

Gazoz tatlısı Bartın ili dışında Eskişehir ve çevresinde sevilerek tüketilen tatlılar arasında gösterilmektedir.³⁰

Höşmerim tatlısı her ne kadar Balıkesir'e ait bir tatlı olarak bilinmektedir. Balıkesirde un, peynir ve şerbet ile hazırlanan tatlı, Kırşehir, Ankara ve Çankırı illerinde de coğrafi işaretli yiyecekler arasında yerini almıştır. Bu iller dışında Konya da üretilen höşmerim tatlısının ana maddesi ise kaymaktır.³¹ Höşmerim tatlısının Yörüklere ait bir çeşit peynirli tatlı olduğunu bildirmiştir. Böyle iddialar olmasına rağmen yapılan bir ürünün net olarak hangi bölgeye ait olduğunu bilmek nerdeyse imkânsızdır.³²

Aşure İslam âleminde bilinen farklı mezhepler için farklı anlamlara gelen kutsal bir tatlıdır. Dini bir yiyecek olarak kabul gören aşure tatlısının, Nuh peygamberin gemisinde kalan son yiyeceklerin birleştirilmesi suretiyle ortaya çıktığı bilinmektedir. Aşure yapımında en az 12 çeşit malzeme kullanılmaktadır. Bu durum tatlının ne kadar zengin bir içeriğe sahip olduğunu göstermektedir.³³

Sonuç

Günümüzde alternatif turizm çeşitlerinin sayısı ve niteliği artmaktadır. Şüphesiz son dönemlerde en fazla talep gören turizm çeşitlerinden biri gastronomi turizmidir. Kendi içerisinde farklı başlıklar altında incelenebilen gastronomi turizminin en önemli alt dallarından biri ise kırsal turizmdir. Kırsal gastronomi turizmi, şehir dışında yaşayan insanların tükettikleri yemekler ve ürünlerin yerli ve yabancı turistlere, turistik faaliyetler kapsamında sunulmasıdır. Bu yerli ürünlerin veya yemeklerin sunulması esnasında turistik faaliyetin içerisine sokmak asıl amaç olmalıdır. Örneğin Karadeniz bölgesinde yapılan bir tatlıyı turistin kendisine yaptırması ve sunumunu gerçekleştirmesi sağlanmalıdır. Böylelikle turistlerin ilgisinin daha fazla çekmesi sağlanmalıdır. Karadeniz mutfağında yapılan bazı tatlı çeşitleri

²⁹ Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2008, s.359.

³⁰ Alev DüNDAR Arıkan, "Eskişehir'deki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Eskişehir Mutfağının Yeri", *Journal of Human Sciences*, 14(2), Sakarya 2017, s. 2068.

³¹ Gencay Saatçı, "Coğrafi İşaretli Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi.", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 2019, s. 362-363.

³² Mehmet Eröz, *Türk Kültürü Araştırmaları*, Kutluğ Yayıncılık, İstanbul 1977, s.

³³ Remzi Kaptan, *Çocuklar İçin Uygulamalı Alevilik Dersleri*, Yıldız Yayınları, İstanbul 2013, s. 13.

basit ve lezzetli olması sebebiyle kırsal turizmin canlandırılması açısından önemlidir. Tatlı çeşitlerinin geniş bir bölümünün ise hamur işi olduğu düşünüldüğünde turistleri eylemin içerisine katmak daha kolay olabilir. Turistlere oklava kullanımını, yöresel açma tahtalarını, hamur çeşitlerini, hamurun içine koyulan malzemeleri tanıtmak Karadeniz mutfağına daha fazla kişinin ilgi duymasını sağlayacaktır. Yapılan benzer çalışmalar incelendiğinde ise Karadeniz bölgesinde bulunan tatlıların kırsal turizm kapsamında değerlendirilmediği görülmektedir. Tatlıların kırsal turizm kapsamında değerlendirilmemesinin başında ise bölgede gastronomi turizminin bilinmemesi ve nasıl tanıtılacağı konusunda ki bilgi yetersizliğidir.

Tatlı, dünyanın her yerinde sevilerek tüketilen önemli gastronomi değerleri arasında gösterilmektedir. Dünyada gastronomi turizminin gelişmesi yöresel mutfaqlara olan ilgiyi artırmıştır. Türkiye yöresel anlamda zengin bir mutfağa sahip olmasına rağmen dünyada tanıtımı yeterince yapılamamıştır. Bu tanıtım yetersizliğinin başında ise yöresel lezzetlerin standart reçetelerinin olmaması ve üretimlerinin her geçen gün azalması gösterilebilir. Bartın ili, Karadeniz bölgesinde bulunan komşu illerden yemeklerde olduğu gibi tatlılar konusunda da etkilenmiştir. Bu özelliği ile Bartın tatlı çeşitleri bakımından hayli zengindir. Bu zengin tatlı kültürü arasından öne çıkan tatlı çeşitleri şu şekilde sıralanabilir. Seksen kat baklava, oklava büzmesi, delioğlan sarığı, gürel boynu, kesme baklava, kabak böreği tatlısı, kabak tatlısı, tatlı sütlaç, tuzlu sütlaç, kabartma, tatlı börek, zırva, nişasta helvası, un helvası, dilber dudağı, apartman katı, sütlü ayva tatlısı, merdane baklavası, bülbül yuvası, gelin teli, güccek tatlısı, yuvarlama tatlısı, okuluk, ıslama tatlısı, gazoz tatlısı, kuru baklava, aşure, incir dolması, saç baklavası, hoşmerim. Bu tatlılar arasından kabak tatlısı, sütlaç, bülbül yuvası, incir dolması, un helvası ve aşure gibi tatlı çeşitleri tüm Türkiye’de tanınan tatlılar arasındadır. Bölge tatlıları arasında dikkat çeken bir başka konu ise baklava türü olarak nitelendirilebilecek tatlı sayısının fazla miktarda olmasıdır. Bu kadar zengin bir tatlı kültürüne sahip olan Bartın gastronomi turizminde hak ettiği yere ulaşamamıştır. Gastronomi turizminde gelişmemesi ise bölgenin yeterince yerli ve yabancı turist çekememesinden kaynaklanmaktadır. Ayrıca Karadeniz bölgesinin tamamında halk tarafından yapılan tatlıların standart reçetelerinin oluşturulmaması büyük bir eksiklik olarak görülmektedir. Yapılacak nitel çalışmalar sonucu belli bir yaşın üstünde bulunan bireylerden alınan tariflerle standart reçete eksikliğinin giderilebileceği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- AKÇA, H., “Dünyada ve Türkiye’de Kırsal Turizm”, *Standart Dergisi*, (2004), s.65.
- AKGÖL, Yasemin, *Gastronomi Turizmi Ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin 2012.
- AYDIN, Oğuz, “AB’de Kırsal Turizmde İlk 5 Ülke ve Türkiye’de Kırsal Turizm”, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), Karaman 2012, ss.39-46.

BABAT, Duygu-GÖKÇE, Fikret-KOCABOZGOĞAN, Kazım, “Hatay’da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 2016, ss. 77-85.

BÜYÜKŞALVARCI, Ahmet- ŞAPÇILAR, Mustafa Cüneyt-YILMAZ, Gül, “Yöresel Yemeklerin Turizm Mutfağında Kullanılma Durumu: Konya Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2016, ss.165-181.

CENGİZ, Gülizar-AKKUŞ, “Çetin, Kırsal Turizm Kapsamında Yöre Halkının Kalkındırılması: Erzurum Örneği”, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22) Karaman 2012, ss. 61-74.

SEZGİN, Aybüke Ceyhun-BÜLBÜL, “Sevil, Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 2017, ss.1081-1091.

DOĞAN, Gözde, *Ankara İli Ayaş İlçesinin Kırsal Turizm Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara 2012.

DÜNDAR ARIKAN, Alev, “Eskişehir’deki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Eskişehir Mutfağının Yeri”, *Journal of Human Sciences*, 14(2), Sakarya 2017, ss.2062-2077.

DÜZGÜN, Ertuğrul-DURLU ÖZKAYA, Figen, “Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 2015, ss. 41-47.

ERDEM NAS, Gönül, “Anamur Ağzından Derleme Sözlüğü’ne Katkılar-2”, *Journal of Turkish Language and Literature*, 1(1), 2015, ss. 1-8.

ERÖZ, Mehmet, *Türk Kültürü Araştırmaları*, Kutluğ Yayıncılık, İstanbul 1977.

ERTAŞ, Yasemin –GEZMAN KARADAĞ, Makbule, “Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), Gümüşhane 2013, ss. 117-136.

FLEİSCHER, Aliza-PİZAM, Abraham, “Rural Tourism in Israel”, *Tourism Management*, 18(6), 1997, ss. 367-372.

GÜRBÜZ, Ahmet, “Turizmin Sosyal Çevreye Etkisi Üzerine Bir Çalışma”, *Teknoloji Dergisi*, (1), 2, 2002, ss. 49-59.

HARRİNGTON, Robert J.- OTTENBACHER, Michael C., “Culinary Tourism- A Case Study of the Gastronomic Capital”, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8, 2010, ss.3-28.

İŞİN, Priscilla Mary, *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2008.

AKOĞLAN KOZAK Meryem-BAHÇE A. Sadık, *Özel İlgi Turizmi*, Detay Yayıncılık, Ankara 2012.

KÜÇÜKALTAN, Deniz, “Trakya Ekonomisi İçin Bir Bölgesel Kalkınma Modeli: Kırsal Turizm”, *7. Ulusal Bölge Bilimi Bölge Planlama Kongresi İzmir 20-22 Ekim*, Pro-Ofset Matbaacılık, İzmir 1997, s. 212.

KÜÇÜKYAMAN, Mehmet Anıl-ŞEN DEMİR, Şirvan-BULGAN, Gülay, “Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlerle İlgisi: Isparta Örneği”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 2018, ss. 86-103.

LONG, Lucy M., *Culinary Tourism, The University Press Of Kentucky*, Lexington ABD 2003.

MORGÜL, Şükran, “Kırklareli İlinde Eko Turizm Olanakları”, *Electronic Journal of Vocational Colleges*, 2014, ss.27-38.

PEKŞEN, Fatma, “Divriği Kültüründe Arı ve Bal”, *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1 (1), 2011, ss. 69-85.

POLAT, Kemal-ESEN, Salihe, “Kırgız Türkleri’nin Hayatında Gelenek ve İnanışların Rolü”, *Universal Journal of Theology*, 1 (1), 2016, ss. 20-30.

SAATCI, Gencay, “Coğrafi İşaretili Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 2019, ss. 362-363.

SARIIŞIK, Mehmet, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*, Detay Yayıncılık, Ankara 2017.

KAPTAN, Remzi, *Çocuklar İçin Uygulamalı Alevilik Dersleri*, Yıldız Yayınları, İstanbul 2013..

ÖZER, Hasan -TURAN, Özlem-YENER, Semanur, “Zonguldak’ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme”, *Turkish Studies*, 13(12), 2018, ss.341-361.

ŞAVKAY, Tuğrul, *Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları*, Şekerbank ve Radikal Yayını, İstanbul 2000.

ŞEREFÖĞLU, Coşkun, *Kalkınmada Kırsal Turizmin Rolü: 2007-2013 Yılları Arasında Ülkemizde Uygulanacak Olan İpard Kırsal Kalkınma Programındaki Yeri, Önemi ve Beklenen Gelişmeler*, Uzmanlık Tezi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara 2009.

TEKİN, Hasan Hüseyin, Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme, *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(13), Kayseri 2006, s.101.

YERASİMOS, Marianna, *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayıncılık, İstanbul 2005.

