JOURNAL OF GASTRONOMY HOSPITALITY AND TRAVEL

**ISSN:** 2619-9548 **Journal homepage:** www.joghat.org

Received: 11.09.2024 Accepted: 21.11.2024

Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 2024, 7(4), 917-928

Araştırma Makalesi (Research Article)

# OSMANLI KADINLARI NE PİŞİRİYOR? SON YILLARDAN KARŞILAŞTIRMALI ÖRNEKLER (WHAT DO OTTOMAN WOMEN COOK? COMPARATIVE EXAMPLES FROM RECENT YEARS)

**Selay Tuğba ULU**[1*] (orcid.org/ 0009-0002-6566-9728)

**Osman GÜLDEMİR**[2] (orcid.org/ 0000-0002-7476-5482)

[1]Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Eskişehir, Türkiye

[2]Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Eskişehir, Türkiye

**Özet**

Bu çalışma; Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde yayınlanmış kadınlara yönelik süreli yayınlar üzerinden 19. yüzyıl döneminin mutfak kültürü üzerindeki alafranga etkiyi incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışma kapsamında ana kaynak olarak *Osmanlı Hanımları Mutfakta* adlı derleme belirlenmiş, belirlenen kaynakta yer verilen yemek tarifleri betimsel analiz yöntemine tabi tutulup derlenerek uzman görüşüne sunulmuştur. Uzman görüşleri ışığında toplamda dört tarif belirlenmiş, bu tariflerin standartlaştırma çalışmaları yapılarak son halleri panelistlere sunulmuş, duyusal analiz yöntemi yardımıyla değerlendirilmiş ve görüşleri alınmıştır. Panelistlere sunularak standartlaştırılan tariflerin kendi aralarında da malzeme, lezzet, teknik, enerji ve besin değerleri ile maliyet başlıkları altında karşılaştırmaları yapılarak bulgular kısmında sunulmuştur. Çalışma sonucunda ilgili dönemde mutfaktaki Avrupai etkinin net bir şekilde görüldüğü, yayınlarda sunulan tariflerdeki malzemeler, teknikler gibi bileşenler bağlamında tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular incelendiğinde; 19. yüzyıl döneminde geleneksel mutfak kültüründen uzaklaşılmaya başlanarak Avrupai etkinin mutfak kültürü üzerinde net bir şekilde görülmeye başlandığı sonucuna varılmıştır. Kullanılan teknikler, yemek adları gibi birçok farklı noktada Avrupai etkinin görüldüğü tespit edilmiştir. İleride yapılacak olan çalışmalarda daha fazla tarif üzerinden çalışılması ve tadım testleri için daha fazla insana ulaşılması önerilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Modern Dönem Osmanlı Mutfağı, Kadın Dergileri, Alafranga Etki, Standart Tarif

**Abstract**

This study aims to investigate the impact of European influences on the culinary customs of the 19th century, as depicted in women's periodicals from the later years of the Ottoman Empire. The research focuses on the analysis of recipes found in the compilation titled "Ottoman Ladies in the Kitchen." Utilizing the descriptive analysis method, these recipes were compiled and presented to experts for evaluation. Subsequently, four recipes were chosen for standardization, then assessed through sensory analysis with the participation of panelists. A comparison of these standardized recipes was conducted, considering factors such as ingredients, taste, technique, energy and nutritional value, and cost. The study's findings revealed a discernible European influence on the ingredients and techniques of recipes published during this period. Consequently, it is evident that in the 19th century, the traditional culinary culture began to transition, visibly reflecting the influence of European culinary practices. It is recommended for future studies to diversify the range of recipes examined and to conduct broader taste tests with a larger sample size.

**Keywords:** Modern Period Ottoman Cuisine, Women's Magazines, European Influence, Standard Recipe

## Giriş

19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde sürekli olarak bir reform çabası mevcuttur. Osmanlı devlet büyüklerinin yeniliklere ayak uydurabilmek adına alafranga kültüre karşı artan ilgileri, modernleşme çabası ile bir araya gelince dönemin birçok alanında etkileri görülmüştür. Özellikle bu yüzyılda iyice artmış olan süreli yayınlarda alafranga etkisi oldukça net bir şekilde görülmektedir (Kılıç, 2020).

Osmanlı döneminde matbaanın gecikmesi sebebiyle yayım hayatı da geç başlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nda ilk basımevinin Yahudiler tarafından İstanbul'da kurulduğu genel olarak kabul gören bir bilgi olsa dahi, ilk basılan kitabın adı ve basım tarihi bilinmemektedir (Karaman, 2014).

*Sorumlu yazar: selaytugbaulu@anadolu.edu.tr
DOİ: 10.33083/joghat.2024.446

Kronolojik sıraya göre bakıldığı zaman Osmanlı topraklarındaki ilk süreli yayınların, İstanbul'daki Fransız elçiliği tarafından yayınlanan gazeteler olduğu görülmektedir. (Lewis, 2013). 1831'de ise Osmanlı'nın ilk resmî gazetesi olan Takvim-i Vekayi yayınlanmaya başlamıştır (Öztuna, 1994). 1860 yılında ise Osmanlı basını yayın hayatlarına başlayan diğer gazeteler ile iyice hareketlenmeye başlamıştır. II. Meşrutiyet'in ilanı ile düşünce özgürlüğü akımı başlamış, çıkan süreli yayınlar da bu çerçevede şekillenmiştir (Turan, 2022).

19. yüzyıl sonlarına doğru Osmanlı'da kadına yönelik kitap ve özellikle süreli yayın sayısı oldukça artmış, Terakki ve Vakit gibi gazeteler kadınlara yönelik ekler yayınlamaya başlayarak bir akım başlatmışlardır. Kadınlara yönelik yayınlar akımı Şükufezar, Hanımlara Mahsus Gazete gibi sadece kadınlara yönelik süreli yayınların çıkmaya başlaması ile devam etmiş, II. Meşrutiyet'in ilanı ile iyice hız kazanmıştır (Uğur, Demir ve Schick, 2019). Yayımlanan kadınlara yönelik süreli yayınlarda aile hayatı, sağlık, ev düzeni ve tertibi, yemek tarifleri gibi konulara yer verilmiştir.

Bu araştırmada *Osmanlı Hanımları Mutfakta* adlı eserde derlenmiş olan *Hanımlara Mahsus Gazete, Parça Bohçası, Kadınlık, İnci, Süs, Türk Kadını* ve *Asar-ı Nisvan* adlı dergilerdeki tarifler betimsel analiz yöntemiyle derlenerek, bu tariflerin içerisinden uzman görüşü yardımıyla seçilen iki adet alafranga, iki adet geleneksel tarif üzerine çalışılmıştır.

**Literatür Taraması**

Bu çalışma için son dönem Osmanlı mutfağında modernleşme, Osmanlı mutfağında alafranga etkisi, Osmanlı'nın son döneminde yayınlanmış kadın dergileri, Osmanlı'da basım yayın hayatı, geleneksel yemeklerin standartlaştırılması ve Osmanlı mutfağından tariflerin standartlaştırılması konularında literatür taraması yapılmıştır.

Uğur, Demir ve Schick (2019) hazırladıkları *Osmanlı Hanımları Mutfakta* adlı kitapta 19. yüzyılda Osmanlı'da yayımlanmış kadın odaklı süreli yayınları derlemiş, günümüz alfabesi ile anlaşılabilir bir dilde derlemesini yapmış ve bu dergileri Latin alfabesi ile okunabilir hale getirmişlerdir.

Karataş'ın (2018) tezinde 19. yüzyıl döneminin Osmanlı mutfak kültürü için bir değişim dönemi olduğundan bahsetmiştir. Mutfakta kullanılan malzemelerin değiştiği, farklı teknikler kullanılmaya başlandığı, yemek yeme ve sofra adabının batıya uyum sağlama çabası ile farklılaştığından bahsedilmiştir. Bu farklılaşmaya o döneme kadar Osmanlı'da bilinmeyen domates, fasulye, biber gibi malzemeler ile tanışılması, Avrupa ile ticari faaliyetlerin artması, şekerin lüks bir tüketim ürünü olmaktan çıkması, yeni baharatlar ile tanışılması, çayın toplum hayatına girmesi, zeytinyağı kullanımının yaygınlaşması ve masada yemek yeme, çatal kaşık kullanımı gibi Avrupai adetlerin yaygınlaşmaya başlaması sebep olarak gösterilmiştir.

Solmaz ve Altıner (2018) hazırladıkları derlemede 19. yüzyılda Osmanlı mutfağının önemli değişikliklere uğradığını belirtmiş, Avrupa ile artan temasın bunun en büyük etkisi olduğunu vurgulamışlardır. Bu yüzyılın ikinci yarısında Avrupa'dan etkilenmeler sonucunda 20. yüzyılda geleneksel ve alafranga mutfak uygulamalarını içeren bir sisteme geçiş yapıldığından bahsetmişlerdir. Avrupa ile iletişimin artması sonucu özellikle Fransız yemeklerinin yaygın olarak görülmeye başladığından, eski dönemde yemekleri lezzetlendirmek için kullanılan meyve gibi ürünlerin kullanımının azaldığından, bunlar yerine yeni tanışılan baharatların kullanımının arttığından bahsetmişlerdir.

Aydın, Aksoy ve Adanır (2020) makalelerinde yüzyıllar boyu birçok mutfaktan etkilenerek zenginliğini arttırmış olan Türk mutfağının Osmanlı döneminde kendi zirvesine ulaştığından bahsetmiş, son dönemleri olan yıkılma dönemlerinde ise batının üstünlüğünü mutfak konusunda da kabul ederek batıdan oldukça fazla etkilendiğini yazmıştır. Makalede bu dönem Osmanlı mutfağının alaturka ve alafranga mutfak olarak ikiye ayrıldığından bahsedilmektedir.

Demir (2016) makalesinde Osmanlı yayın hayatından bahsetmiş, II. Mahmud döneminin Osmanlı yazılı basımı için bir dönüm noktası olduğunu ve ilk süreli yayınların bu dönem çıktığını yazmıştır. 1849'da yayımlanan Vaka-yı Tıbbiye'nin ilk dergi olduğundan, 1860 sonrasında birçok farklı alanda dergi yayımlanmaya başladığından bahsetmiştir. Son olarak II. Meşrutiyet döneminde dergiciliğin altın çağına ulaşıldığını vurgulamıştır.

Şahin (2018) makalesinde Tanzimat ile Batı etkisinin öncelikli görüldüğü alanlardan birinin süreli yayınlar olduğundan bahsetmiştir. Başlarda erkek tekelinde olan süreli yayınlar, zamanla kadın okurlara da hitap etmeye başlayınca kadın odaklı süreli yayınların ortaya çıkmaya başlamasından bahsetmiştir. Başlarda mevcut yayınların ekleri olarak ortaya çıkan kadınlara yönelik yayınların ilerleyen zamanlarda ilgi görmeleri sebebiyle bağımsız yayınlar haline geldiğini vurgulamaktadır.

Güldemir (2018) tezinde Osmanlı mutfak kültürünün son derece köklü oluşundan ve himayesi altına giren milletlerden etkilenerek son derece geniş ve kapsamlı bir mutfak haline gelerek 16. yüzyılda altın çağını yaşadığını, bu dönemlerde Avrupa'nın Osmanlı'ya yönelik bir öykünmelerinin söz konusu olduğundan, ayrıca son dönem Osmanlı'sında ise batılılaşma görülmesinden bahsetmiştir. Aynı tezde Güldemir, Osmanlı mutfağının klasik döneminin 1501-1844 yılları arası, modern döneminin ise 19. yüzyıl gibi geniş bir zamanı kapsadığını belirtmiştir. Tezde *Tarihi Yemeklerin Günümüze Uyarlanması Modeli* ortaya koyulmuş, bu model ile toplamda 63 yemek standartlaştırılmıştır.

Enes, Yavuz ve Ercik (2022) çalışmalarında yöresel yemeklerin Mersin örneği üzerinden günümüze uyarlanmasını işlemiş, bu bağlamda Mersin iline ait altı adet yemeği standartlaştırarak tariflerini günümüze uyarlamışlardır. Standartlaştırma aşamasında Mersin iline ait altı adet yemek tarifi seçilerek bunlar standart ölçüler ile tekrar yazılmış, tariflerin üç farklı zamanda uygulamaları yapılarak ölçülerin son hali elde edilmiştir. Çevrim sırasında Lynch (2011) tarafından yazılmış olan kitaptaki çevrimler kullanılmıştır. Araştırma deneysel tasarıma sahip olup, çalışmada ilişkisel tarama yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında üçü kadın altısı erkek olan ve 24 ile 55 yaş grubundan dokuz kişilik yarı eğitilmiş panelist gruba Mersin iline ait altı farklı yöresel ürün beş farklı kritere göre duyusal analiz yöntemiyle test ettirilmiştir. Değerlendirme için Hedonik Skala Puanlama Test Ölçeği kullanılmıştır.

Güldemir (2010) tezinde 19. yüzyılda yazılmış bir yemek yazması olan Kitabbü't-Tabbahin'i inceleyerek tarifleri Latin alfabesine çevirmiş, toplamda 74 tarifi günümüzde uygulanabilir özellikte standartlaştırarak bunun yanında fotoğraflamış ve enerji besin değerlerini hesaplamıştır. Standartlaştırma aşamasında önce kitaptaki tüm tariflerin çevirisi yapılmış, ardından uygulamaya değer ve ilginç 74 tarif belirlenerek günümüze uyarlamaları yapılmıştır.

## Araştırma Modeli

### Amaç ve Önem

Bu çalışmada, Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde yayınlanmış olan kadın odaklı süreli yayınlarda yer verilen yemek tarifleri üzerinden dönemin mutfağı üzerindeki alafranga etkinin incelenmesi amaçlanmıştır. Osmanlı Devleti'nin son dönemlerine doğru kadının kendisine odaklanan, sadece kadın okura yönelen dergilerin sayısı oldukça artmıştır. Bu dergilerde ev düzeni, çocuk bakımı, sağlık ve geniş bir şekilde mutfak konularına yer verilmiştir. Bu dergiler yüzeysel bir şekilde incelendiğinde dahi dergilerde verilen öneriler ve tarifler doğrultusunda alafranga etkisi oldukça net bir şekilde görülmektedir. İlgili literatür incelendiğinde, 19. yüzyılda Osmanlı mutfağının maruz kaldığı Avrupai etki hakkında mevcut araştırma sayısının oldukça az olduğu anlaşılmaktadır. Bu çalışmanın literatürdeki boşluğu doldurması hedeflenmektedir. Ayrıca Osmanlı mutfak kültürü üzerindeki alafranga etkiyi kadın odaklı süreli yayınlar üzerinden inceleyen bir örnek bulunmaması, çalışmanın özgün değerini vurgulamaktadır.

### Yöntem

Çalışmada *Tarihi Yemekleri Günümüze Uyarlama Modeli* (Güldemir, 2018) benimsenerek aşağıdaki aşamalar izlenmiş ve yöntemler kullanılmıştır;

- Osmanlı mutfağı, Osmanlı basım yayım hayatı, Osmanlı döneminde kadın odaklı süreli yayınlar, Osmanlı mutfak kültüründe alafranga etki ve geleneksel tariflerin günümüze uyarlanması konularında literatür taraması yapılmış, ana kaynak olarak *Osmanlı Hanımları Mutfakta* adlı derleme belirlenmiştir.
- *Osmanlı Hanımları Mutfakta* adlı eserde yer verilen *Hanımlara Mahsus Gazete, Parça Bohçası, Kadınlık, İnci, Süs, Türk Kadını* ve *Asar-ı Nisvan* adlı dergilerde bulunan 145 adet yemek tarifi incelenmiş; incelenen tarifler betimsel analiz yöntemi ile kategorize edilmiş ve malzeme listeleri çıkartılmıştır.
- Altı adet alan uzmanının görüşleri alınmış; bu görüşler yardımıyla tarifler içerisinden keşkek, patatesli rosto, tel kadayıf ve makarna tatlısı olmak üzere biri alafranga biri geleneksel iki ana yemek, benzer mantıkla biri alafranga biri geleneksel iki tatlı tarifi belirlenmiştir.
- Tariflerde verilen dirhem, okka gibi eski ölçü birimleri; gram, litre gibi günümüz ölçü birimlerine çevrilmiş ve günümüz kaynaklarından, seçilen tariflerin güncel versiyonlarına ulaşılarak incelenmiştir (Üstkanat, 2009; Bayrak, 2015; Gisslen, 2021).

- Yapılacak duyusal analiz testleri için Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'na başvuru yapılmış, 28.05.2024 tarihinde çalışmanın yürütülmesine dair olumlu karar verilmiştir.
- Yemeklerin pişirilmesi için gerekli uygun koşullar sağlanmıştır. Standartlaştırma çalışmaları Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Mutfak Uygulamaları Laboratuvarı'nda gerçekleştirilmiştir.
- Denemeler yapılarak tarifler standart bir tarif düzeninde tekrar yazılmış; son halleri panelist grubuna sunularak duyusal analiz testleri yapılmıştır. Panelist grubu 13 adet Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans bölümü öğrencisi, bir Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü tezli yüksek lisans öğrencisi ve bir Anadolu Üniversitesi bünyesinde görev yapmakta olan öğretim üyesi olmak üzere 15 eğitimli kişiden oluşmaktadır. Panelistlere önce araştırmanın konusu, amacı, önemi açıklanmış ve tadım yapılacak yemekler hakkında bilgi verilmiş; sonrasında duyusal değerlendirme formları dağıtılarak formları nasıl doldurmaları gerektiği açıklanmıştır. Duyusal analiz formu bütün yemekler için 9 puanlık Hedonik Skala ve yemeklerin kendi içerisinde karşılaştırılmaları için eklenmiş iki adet açık uçlu sorudan oluşmaktadır. Tadım sonrasında panelistler formları istenen biçimde doldurmuş, doldurulan formlar toplanarak verilen puanlar ve açık uçlu sorulara verilen cevaplar incelenmiştir.
- Panelist görüşleri ve yapılan uygulamalar ışığında standart tariflere son halleri verilmiştir. Standart tariflerin ölçülerinin yazılmasında Güldemir tarafından hazırlanan ölçü değişimlerinden yararlanılmıştır (Güldemir, 2010).
- Standartlaştırılan tariflerin 2024 Mayıs ayı Eskişehir gıda fiyatları ile döviz kuru baz alınarak ₺, $ ve € cinsinden bir porsiyon için maliyetleri; BeBiS ile enerji ve besin değerleri hesaplanmıştır (Erhardt, 2010).
- Standartlaştırılan tarifler panelist görüşleri ve uygulamalar ışığında lezzet, malzeme, yapım teknikleri, besin değerleri ile maliyet bakımından karşılaştırılmış; yapılan karşılaştırılmalar yorumlanarak sonuç bölümüne yazılmıştır.

## Bulgular

### Görüşü Alınan Alan Uzmanları

Araştırma kapsamında görüşü alınan alan uzmanları Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1. Görüşü Alınan Alan Uzmanları Hakkında Bilgiler**

| Uzman | Cinsiyet | Eğitim Durumu/Unvan | Uzmanlık Alanı |
|---|---|---|---|
| **U1** | Erkek | Doç. Dr. | Osmanlı Mutfağı |
| **U2** | Erkek | Dr. Öğr. Üyesi | Türk Mutfağı |
| **U3** | Kadın | Doç. Dr. | Türk Mutfağı |
| **U4** | Erkek | Usta Öğretici | Türk Mutfağı |
| **U5** | Erkek | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Mezunu | Türk Mutfağı |
| **U6** | Kadın | Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı Mezunu | - |

Tablo 1'de görüldüğü üzere görüşü alınan altı uzmandan iki tanesi kadın, dört tanesi ise erkektir. Uzmanlardan iki tanesi Doç. Dr., bir tanesi Dr. Öğr. Üyesi, bir tanesi ise usta öğretici unvanlarına sahip; diğer iki uzman ise gastronomi ve mutfak sanatları lisans programı mezunudur. Uzmanlardan dört tanesi Türk mutfağı, bir tanesi Osmanlı mutfağı alanlarında uzmanlığa sahipken; son uzmanın konu ile yakından ilişkili bir uzmanlığı bulunmamaktadır.

### Keşkek ve Patatesli Rosto

Uzman görüşleri ışığında; derlenen tarifler içerisinden geleneksel ana yemek olarak keşkek, alafranga ana yemek olarak ise patatesli rosto tarifleri seçilmiştir.

Keşkek; düğün törenleri, sünnetler ve dini bayramlar gibi özel günlerde hazırlanan geleneksel bir yemektir. Geleneksel olarak aşurelik buğday, kemikli et parçaları, soğan, baharat, su ve yağın kazana konulması; karıştırılması ve bütün gece pişirilmesi şeklinde hazırlanmaktadır (Deniz ve Yavaş, 2020).

Günümüz güncel kaynaklardaki keşkek tarifleri incelendiğinde, incelenen kaynaktaki tarif ile aralarında birtakım farklılıklar olduğu görülmektedir. *Hanımlara Mahsus Gazete* adlı süreli yayında yayımlanmış olan

tarifte keşkek; salçasız yapılan, kuru soğanlar içerisine yağda kavrulduktan sonra eklenen ve bol miktarda yağ ile baharat kullanılarak yapılan bir yemek olarak belirtilir (Uğur vd., 2019: 71). Güncel kaynaklarda ise keşkek; genel olarak salçalı yapılmakta ve kuru soğan sonradan kavrulup eklenmek yerine et ve buğday ile beraber en başta haşlanmaktadır (Üstkanat, 2009; Bayrak, 2015).

Standartlaştırılan keşkek tarifinin orijinal biçimi şu şekildedir;

*"Dövülmüş ve kabukları çıkarılmış aşurelik buğday almalı ve yağlı gerdan, bel veya kuyruk kemikleri kesilerek miktar-ı kâfi su ile birlikte ateşe sekiz-on saat sıcak olarak alâ halihi terk edilir. Yahut akşamdan sabaha kadar bırakılır. Sabah olunca buğday ve etler yumuşayana kadar pişirilir.*

*Ba'dehu etler kemiklerinden ayrılır. Etleri ince ve tel tel olarak buğday ile birlikte hall oluncaya kadar yani eriyinceye kadar ağaçtan bir kepçe ile dövmeli.*

*Hafif pembe bir renkte olmak üzere soğan sade yağda kavrulup tuz da ilave edilir ve soğanlar güzelce yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Kemikler dikkatle çıkarıldıktan sonra tekrar dövme ameliyatına başlanır. Etler tavuk göğsü gibi bir hale gelince sahana alınmalı. Yanmış tereyağını gezdirmeli. İnce dövülmüş kimyonu da ekip keşkek istihzarı hitama erdirilir.*

*Buğday suyunu çektikçe sıcak su konulacağı yerde yine sıcak olarak et suyu ve hindi göğsü etleri vaz 'olunsa lezzeti daha nefis olur."*

Belirlenen keşkek tarifinin farklı kaynaklardan taranan benzerleri ışığında tahmini ölçüler ile tekrar yazılması, daha sonra yapılan uygulamalar ve tadım testleri yardımı ile standartlaştırılması sonucunda ortaya çıkmış standart tarif ise şu şekildedir;

**Tablo 2. Standartlaştırılmış Keşkek Tarifi**



| **Malzemeler** | **Miktar** | | **(Yaklaşık 10 porsiyon)** |
|---|---|---|---|
| | **Pratik Ölçü** | **Birim Ölçü** | **Açıklama** |
| Aşurelik buğday | 5 ½ su bardağı | 1 kg | Beyaz suyu çıkana kadar yıkanmış. |
| Kuzu gerdan | 2 büyük adet | 1 kg | |
| Su | 5 su bardağı | 1 lt | |
| Kuru soğan | 2 büyük adet | 150-200 g | Sıçandişi doğranmış. |
| Tereyağı | 15 yemek kaşığı | 150 g | |
| Tuz | 3 tatlı kaşığı | 18 g | |
| Karabiber | 1 tatlı kaşığı | 2 g | |
| Kırmızı toz biber | 1 tatlı kaşığı | 2 g | |
| **Hazırlanışı** | | | |

1. Aşurelik buğday ve etler üzerini geçecek kadar suda 8-10 saat kısık ateşte haşlanmaya bırakılır, suyu azaldıkça sıcak su eklenir.
2. Haşlanan ve iyice yumuşayan etler ayıklanarak tekrar buğdayın içine eklenir, tahta bir kaşıkla dövme işlemine başlanır.
3. Kuru soğanlar tereyağın yarısı ile pembeleşene kadar kavrulur.
4. Kavrulan soğanlar, tuz ve karabiber et ve buğdaya eklenerek dövme işlemine devam edilir.

5. Bulamaç kıvamına gelen karışım tabağa alınır, kalan tereyağı toz kırmızı biber ile beraber yakılarak üzerine gezdirilir.

Patatesli rosto tarifi, adını rostolama denilen pişirme yönteminden almış bir yemektir. Rostolama (roasting) yöntemi; genellikle et ve kümes hayvanlarının etlerini pişirmek amacıyla kullanılan, besinlerin sıcak hava ile temas ederek kuru ısı ile pişmesi yöntemi olarak tanımlanabilir (Lezzet Dergisi, 2024). Rosto ise; haşlandıktan sonra veya doğrudan doğruya kızartılarak pişirilen, dilim dilim kesilen et olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2024).

Günümüz güncel kaynaklardaki rosto tarifleri incelendiğinde, incelenen kaynaktaki tarif ile aralarında birtakım farklılıklar olduğu görülmektedir. *Süs* adlı süreli yayında yayımlanmış olan tarifte patatesli rosto; koyun but eti kullanılan, etin önce haşlanıp sonrasında kendi haşlama suyu ile beraber ocak üzerinde ağır ateşte piştiği, içerisine baharat olarak tarçın eklenen ve yanında patates garnitürü ile servis edilen bir yemek olarak belirtilir (Uğur vd., 2019: 171). Güncel kaynaklarda ise rosto adlı yemeklerin; etin önce mühürlenip sonrasında fırında uzun sürede pişmesi şeklinde hazırlanan, hazırlanması için dananın nuar denilen etinin tercih edildiği tarifler olduğu görülmektedir (Gisslen, 2021).

Standartlaştırılan patatesli rosto tarifinin orijinal biçimi şu şekildedir;

*"Rosto yapmak için yağlı bir but veyahut yiyecek adamların miktarına göre bir dış kapak kemiği dikkatlice sıyrılıp çıkarılarak usulü dairesinde sicimle bağlanır. Bir büyük tencerede su kaynatıp et kaynar bu suyun içerisine vaz 'olunur ve kaynamaya bırakılır. Yarım saat kadar sıkıca kaynadıktan sonra eti sudan çıkarıp üzerine hafifçe yoğurt sürülerek diğer bir tencerenin içinde eritilmiş bolca yağın içinde çevire çevire kızartılır. Her tarafı lazım geldiği gibi kızarmaya başladığı zaman tuz, karabiber ve tarçın ekilerek diğer tencerede kapalı ve sıcak olarak mahfuz bulunan et suyundan kepçe ile ete su verilir ve kapağı kapatılarak kuvvetsiz ateşte hafif tertip pişmeye bırakılır. İçindeki su çekilmeye başladığı zaman tekrar kepçe ile su konulur ve et icap ettikçe çevrilerek ilik gibi oluncaya kadar pişirilir. Sofraya konulacağı zaman keskin bıçakla boylu boyuna eti dağıtmamaya çalışarak itina ile dilim dilim kesilip uzun bir kayık tabağa, parçalar birbirinin üstüne gelmek şartıyla vaz'olunur ve tarafına patates garnitürü konularak tenceredeki salça miktar-ı kâfi gezdirilir."*

Belirlenen patatesli rosto tarifinin farklı kaynaklardan taranan benzerleri ışığında tahmini ölçüler ile tekrar yazılması, daha sonra yapılan uygulamalar ve tadım testleri yardımı ile standartlaştırılması sonucunda ortaya çıkmış standart tarif ise şu şekildedir;

**Tablo 3. Standartlaştırılmış Patatesli Rosto Tarifi**



| **Malzemeler** | **Miktar** | | **(Yaklaşık 8 porsiyon)** |
|---|---|---|---|
| | **Pratik Ölçü** | **Birim Ölçü** | **Açıklama** |
| Koyun but eti | 1 tam but | 2 kg | Kemikten sıyrılmış, sıkıca bağlanmış. |
| Su | 10 su bardağı | 2 L | |
| Yoğurt | 2 yemek kaşığı | 30 g | |
| Tereyağı | 10 yemek kaşığı | 100 g | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tuz | 5 tatlı kaşığı | 30 g | |
| Karabiber | 1 tatlı kaşığı | 2 g | |
| Tarçın | 1 tatlı kaşığı | 2 g | |
| Patates | 10 adet | 900-1100 g | Soyulmuş ve haşlanmış. |

**Hazırlanışı**

1. Et üzerini geçecek kadar su ile yarım saat haşlanır.
2. Haşlanan et sudan çıkartılıp iyice kurutulur, her tarafını kaplayacak şekilde yoğurt sürülür. Et suyu kenarda bekletilir.
3. Eritilen tereyağında et tuzun ve karabiberin yarısı, tarçının tamamı eklenerek her tarafı kızartılır.
4. Nar gibi kızaran etin altı kısılır, kenarda bekletilen haşlama suyundan kepçe ile azar azar eklenerek ağzı kapalı şekilde yumuşayana kadar pişmeye bırakılır.
5. Patates garnitürü için haşlanan patatesler kalan tuz ve karabiber ile beraber püre haline getirilir.
6. Tabağa önce patates, üzerine dinlendirilmiş ve ipleri çıkartılarak dilimlenmiş et konulup dipte kalan et sosu üzerine gezdirilerek servis edilir.

Keşkek için panel ekibinin verdiği puanların ortalaması 9 üzerinden 5 olarak hesaplanmıştır. Açık uçlu sorulara verilen yanıtlara bakıldığında ise ürün ile ilgili geri dönüşlerin genel olarak tat olarak yavan olduğu, fazla yağlı ve koyu kıvamlı olduğu, soğanların ağızda hissedildiği şeklinde olduğu görülmüştür.

Patatesli rosto için panel ekibini verdiği puanların ortalaması 9 üzerinden 6,4 olarak hesaplanmıştır. Açık uçlu sorulara verilen yanıtlara bakıldığında ise ürün ile ilgili geri dönüşlerin genel olarak etin güzel piştiği, koyun eti olmasına rağmen etin kokusunun hissedilmediği, sosu ile beraber bütünleştiği şeklinde olduğu görülmüştür.

Bu iki yemeğin belirlenen parametreler ile karşılaştırılmasına ilişkin bulgular ise şu şekildedir;

**Malzeme**

Ürünlerin ikisi de protein ve karbonhidrat temellidir. Geleneksel üründe karbonhidrat olarak tahıl grubundan buğday kullanılırken, alafranga üründe kök-yumru bir sebze olan patates kullanılmıştır. Protein olaraksa geleneksel üründe kuzu, alafranga üründe koyun eti kullanılmıştır. Destekleyici/lezzeti arttırıcı malzemelere bakıldığında geleneksel üründe sadece kuru soğan, yağ, tuz ve karabiber kullanılırken; alafranga üründe yağ, tuz ve karabiberin yanında yoğurt ve tarçın da kullanılmıştır.

**Lezzet**

Lezzet bakımından geleneksel ürünün alafranga ürüne nazaran daha az beğenildiği gözlenmiştir. Geleneksel ürün tadım yapanlar tarafından günümüzde yapılmakta olan haline göre çok daha yağlı ve koyu kıvamlı bulunmuş, tat olarak da yavan olduğu belirtilmiştir. Alafranga ürün günümüz damak zevkine daha yakın görülmüş; etin pişmesi ve yumuşaklığı, tat yoğunluğu ve etin kokusunun alınmaması konularında beğeni toplamıştır.

**Teknik**

Geleneksel ürün haşlama ve dövme teknikleri ile hazırlanırken; alafranga ürün rosto olmasına rağmen rostolama tekniği ile değil, haşlama ve ağır ateşte kendi suyuyla pişirme (breze) teknikleri ile hazırlanmıştır. Uygulama esnasında geleneksel ürün için kullanılan tekniklerin daha fazla zaman ve emek gerektirdiği gözlenmiştir.

**Enerji ve Besin Değerleri**

Geleneksel ürün için bir porsiyonda bulunan enerji 644,7 kcal olarak hesaplanırken, alafranga ürün için bir porsiyonda bulunan enerji miktarı 732 kcal olarak hesaplanmıştır. Ayrıca hem geleneksel üründe 103,2 mg, hem de alafranga üründe 203 mg olmak üzere yüksek kolesterol değerleri dikkat çekmiştir. Bunlar haricinde geleneksel üründe yüksek değerler olarak A Vitamini (113,3 µg), potasyum (663,1 mg), fosfor (520,5 mg) ve sodyum (773,8 mg) öne çıkmış; alafranga üründe ise öne çıkan değerler potasyum (1030,5 mg), fosfor (458,9 mg), sodyum (1626 mg) ve iyot (100,4 µg) olmuştur.

**Maliyet**

Yapılan hesaplamalara göre; geleneksel ürünün porsiyon maliyeti 61,03 ₺ / 1,83 $ / 1,76 € iken, alafranga ürünün porsiyon maliyetini 172,15 ₺ / 5,34 $ / 4,95 € olarak hesaplanmıştır.

**Tel Kadayıf ve Makarna Tatlısı**

Uzman görüşleri ışığında; derlenen tarifler içerisinden geleneksel tatlı olarak tel kadayıf, alafranga tatlı olarak ise makarna tatlısı tarifleri seçilmiştir.

Kadayıf; Arapça kadife kelimesinin çoğulu olarak kullanılan, dilimize de buradan Osmanlı döneminde kata'if şeklinde geçerek Osmanlıca mutfak sözlüklerinde yer bulmuş bir kelimedir. Günümüzde kullandığımız tel kadayıf ise yassı kadayıf olarak tanımlanmaktadır. Tel kadayıf; elenen buğday ununa su karıştırılarak hazırlanan, akışkan hamurun tekniğine uygun olarak dökülüp pişirilen ve bazen kızartılarak da üretilen bir yarı mamul çeşididir. Damak zevkine bağlı olarak içerisine süt, fındık, ceviz, Antep fıstığı gibi farklı ürünler konularak farklı şekillerde pişirildiğine rastlanılmaktadır (Satouf ve Köten, 2019).

Günümüz güncel kaynaklardaki tel kadayıf tatlısı tarifleri incelendiğinde, ele alınan kaynaktaki tarif ile aralarında birtakım farklılıklar olduğu görülmektedir. *Hanımlara Mahsus Gazete* adlı süreli yayında yayımlanmış olan tarifte tel kadayıf; bir tepsi yardımıyla ocak üzerinde yağda kızartılarak pişirilen, pişirme esnasında yumurta eklenilen ve şerbet ile tatlandırılan bir tatlıdır (Uğur vd., 2019: 65). Güncel kaynaklardan incelenilen tariflerde ise bu tatlı; fırında pişirilen, bol tereyağı ve çeşitli kuruyemişler ile lezzetlendirilerek ve ele alınan tarifle benzer olarak şerbet ile tatlandırılan bir tarif olduğu anlaşılmaktadır (Lezzet Dergisi, 2024).

Standartlaştırılan tel kadayıf tarifinin orijinal biçimi şu şekildedir;

"*Evvela kadayıfın top top kalmış olan hamur parçalarını ayırıp kâffesini tel tel kaldıkta, üzeri yağlanmış kenarlı bir tepsinin üzerine sıkıştırılmayarak silke silke yayılır.*

*Ba'dehu bol miktarda sade yağ ile haşlayıp ateşi suret-i muntazama ve mütesaviyede ayrılmış olan bir mangalın vasatına bir kiremit konur. Kadayıf silke silke, tekrar nar gibi kızartılır ve tepsinin hacmine ve fakat içine girebilecek derecede bir kapak gibi örtülür ve bu tepsi ile sıkıştırılarak yağı kamilen süzülür. Kapağı çevirmeli, tepsiye bir miktar daha yağ gezdirmeli. Kadayıfı çekip diğer cihetini de kızarttıkta, tabiata göre kestirilmiş koyu veyahut suluca âdî şeker şerbetini sıcak sıcak üzerine döküp böylece haşlamalı. Eğer kadayıfın yumuşak olması arzu ediliyorsa, tepsinin üzerine derhal bir kapak kapanarak bir müddetçik durulur.*

*Beş-on tane yumurta kırılıp çalkalandıktan sonra bir tarafı kızaran kadayıfı çevirdikte diğer tarafı da kızarmaya başladığı zaman azar azar üzerine gezdirilerek yedirilirse lezzeti nefis olur."*

Belirlenen tel kadayıf tarifinin farklı kaynaklardan taranan benzerleri ışığında tahmini ölçüler ile tekrar yazılması, daha sonra yapılan uygulamalar ve tadım testleri yardımı ile standartlaştırılması sonucunda ortaya çıkmış standart tarif ise şu şekildedir;

**Tablo 4. Standartlaştırılmış Tel Kadayıf Tarifi**



| **Malzemeler** | **Miktar** | | **(Yaklaşık 8 porsiyon)** |
|---|---|---|---|
| | **Pratik Ölçü** | **Birim Ölçü** | **Açıklama** |
| Tel kadayıf | 1 paket | 500 g | Silkelenip birbirinden ayrılmış. |
| Tereyağı | 20 yemek kaşığı | 200 g | |
| Toz şeker | 2 ½ su bardağı | 450 g | . |
| Su | 2 ½ su bardağı | 500 ml | |
| Limon | ½ adet | 40-50 g | Suyu sıkılmış. |
| Yumurta | 5 adet | 250 g | Güzelce çırpılmış. |
| **Hazırlanışı** | | | |

1. Geniş bir tepsi içerisine yağın yarısı konularak tepsi iyice kızdırılır.
2. Derin bir tencerede toz şeker su ile karıştırarak kaynatılır, kaynadıktan sonra içine limon suyu eklenerek kısık ateşte 15 dakika kaynatılır.
3. Hazırlanan kadayıflar kızgın tepsiye serilerek iyice kızartılır. Tek tarafı kızaran kadayıflar başka bir tepsi veya bir kapak yardımıyla sıkıştırılarak yağı süzülür. Kadayıflar kapak yardımıyla tepsiden alınır.
4. Tepsiye kalan yağ konulur, eriyen yağa ters çevrilen kadayıflar tekrar konulur.
5. Çırpılmış yumurtalar yavaş yavaş gezdirilerek kadayıfa yedirilir.
6. İki tarafı da kızaran kadayıf ocaktan alınır, şerbet sıcakken yavaş yavaş kadayıfın üzerine gezdirilir. Kadayıfın yumuşak olması isteniyorsa hemen ardından sıcakken üzeri bir kapakla örtülür.
7. Kadayıf soğuduktan sonra dilimlenerek servis edilir.

Makarna tatlısı hakkında güncel kaynaklarda tarama yapılmış fakat, belirlenen tarif benzerinde güncel bir tarife ulaşılamamıştır. Ancak orijinal tarifin kısmen anlaşılabilir bir anlatım ile yazılması sayesinde standartlaştırma işlemi yapılabilmiştir.

Standartlaştırılan makarna tatlısı tarifinin orijinal biçimi şu şekildedir;

"*Ufaltılmış makarnayı suda haşladıktan sonra süzgece boşaltır ve üzerine soğuk su dökerek tamamen sarkıtırsınız.*

*Beş-altı tane yumurtaya bir bardak koyu süt üstü, bir kaşık eritilmiş tereyağı, yarım bardak şeker tozu karıştırdıktan sonra, makarnaya karıştırır yağlı tepsiye boşaltarak üzerine dövülmüş gevrek eker sıcak fırına koyarsınız."*

Belirlenen makarna tatlısı tarifinin orijinal tarifte verilen malzeme listesi ve ölçü miktarlarından yola çıkılarak tahmini bir tarifinin yazılması, sonrasında yapılan uygulamalar ve tadım testleri yardımı ile standartlaştırılması sonucunda ortaya çıkmış standart tarif ise şu şekildedir;

**Tablo 5. Standartlaştırılmış Makarna Tatlısı Tarifi**



| **Malzemeler** | **Miktar** | | **(Yaklaşık 8 porsiyon)** |
|---|---|---|---|
| | **Pratik Ölçü** | **Birim Ölçü** | **Açıklama** |
| Koyu krema | 1 su bardağı | 200 ml | |
| Pudra şekeri | ½ su bardağı | 55 g | |
| Yumurta | 5 adet | 250 g | |
| Tereyağı | 1 yemek kaşığı | 10 g | Eritilmiş. |
| Dirsek makarna | - | 500 g | 6 dakika haşlanmış, süzülüp soğutulmuş. |
| Panko ekmeği | 1 su bardağı | 50 g | |

**Hazırlanışı**

1. Krema, pudra şekeri, eritilmiş yağ ve yumurtalar bir kapta çırpılır.
2. Makarnalar karışıma eklenir, karıştırılıp tepsiye yayılır.
3. Panko ekmeği üzerini kaplayacak şekilde serpilir.
4. 190 °C önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 15 dakika pişirilir.
5. Sıcakken servis edilir.

Tel kadayıf için panel ekibinin verdiği puanların ortalaması 9 üzerinden 5,6 olarak hesaplanmıştır. Açık uçlu sorulara verilen yanıtlara bakıldığında ise ürün ile ilgili geri dönüşlerin genel olarak kızarma esnasında oluşan is tadının yoğun olması, yumurtanın kadayıfları yumuşattığı, günümüzde yapılan kadayıf tatlılarında olduğu gibi herhangi bir kuruyemiş kullanılmamış olmasının bir eksiklik yarattığı şeklinde olduğu görülmüştür.

Makarna tatlısı için panel ekibinin verdiği puanların ortalaması 9 üzerinden 6,33 olarak hesaplanmıştır. Açık uçlu sorulara verilen yanıtlara bakıldığında ise ürün ile ilgili geri dönüşlerin genel olarak damak tadına hitap etmesi, hafif bir tatlı olması, makarnanın tatlı yapımında kullanılmasının yaratıcı olması şeklinde olduğu görülmüştür.

Bu iki tatlının belirlenen parametreler ile karşılaştırılmasına ilişkin bulgular ise şu şekildedir;

**Malzeme**

İki üründe de kullanılan ana malzeme hamurdan elde edilmiştir. Geleneksel üründe kadayıf kullanılırken, alafranga üründe makarna kullanılmıştır. Lezzetlendirici olarak ise geleneksel üründe sadece yağ, yumurta ve şerbet kullanılırken; alafranga üründe yağ, pudra şekeri, krema, yumurta ve panko ekmeği kullanılmıştır.

**Teknik**

Geleneksel ürün kızartma, kaynatma ve şerbet ile haşlama yöntemleri ile hazırlanırken; alafranga ürün haşlama ve fırınlama yöntemleri ile hazırlanmıştır. Uygulama esnasında geleneksel ürün için kullanılan tekniklerin alafranga üründe kullanılan tekniklere göre daha fazla zaman ve emek gerektirdiği gözlenmiştir.

**Lezzet**

Lezzet bakımından alafranga ürünün geleneksel ürüne nazaran daha fazla beğenildiği gözlemlenmiştir. Geleneksel ürün tadım yapanlar tarafından günümüzde yapılan haline göre daha yavan bulunmuş; alafranga ürün ise lezzetli, hafif ve yaratıcı olarak nitelendirilmiş ve özellikle panko ekmeğinin verdiği his oldukça beğenilmiştir.

**Enerji ve Besin Değerleri**

Geleneksel ürün için bir porsiyonda bulunan enerji 547,4 kcal olarak hesaplanırken, alafranga ürün için bir porsiyonda bulunan enerji miktarı 405,2 kcal olarak hesaplanmıştır. Ayrıca hem geleneksel üründe 211 mg, hem de alafranga üründe 208,6 mg olmak üzere yüksek kolesterol değerleri dikkat çekmiştir. Bunlar haricinde geleneksel üründe yüksek değerler olarak A Vitamini (228,2 µg), potasyum (98,5 mg) ve fosfor (115,5 mg) öne çıkmış; alafranga üründe öne çıkan değerler de geleneksel ürünle benzer şekilde A Vitamini (183,4 µg), potasyum (215,8 mg) ve fosfor (179 mg) olmuştur.

**Maliyet**

Yapılan hesaplamalara göre; geleneksel ürünün porsiyon maliyeti 21,55 ₺ / 0,67 $ / 0,62 € iken, alafranga ürünün porsiyon maliyeti 14,9 ₺ / 0,44 $ / 0,43 € olarak hesaplanmıştır.

**Sonuç ve Öneriler**

Osmanlı mutfağı, yüzyıllar boyunca farklı kültürler ile şekillenmiş geniş bir mutfak olmasına rağmen 19. yüzyılda başlayan modernleşme çabası ile birlikte Avrupai etkiye yoğun bir şekilde maruz kalmıştır. Bu Avrupai etki birçok farklı alanda gözlemlenebilir duruma gelmiş, günlük hayata büyük ölçülerde yansımıştır. Bu etkinin net gözlemlenebildiği alanlar ise dönemin süreli yayınları ve mutfağı olmuştur.

Bu çalışma, 19. yüzyıl döneminde Osmanlı mutfağındaki alafranga etkiyi dönemin kadınlara yönelik süreli yayınlarında bulunan tarifler üzerinden incelemeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda belirlenen dönemde yayınlanan kadınlara yönelik süreli yayınlar, ana kaynak olarak belirlenen *Osmanlı Hanımları Mutfakta* adlı derleme üzerinden betimsel analiz metoduyla incelenerek bu yayınlarda geçen yemek tarifleri saptanmış, saptanan tarifler arasından bir alafranga ve bir geleneksel olmak üzere iki ana yemek ile benzer mantıkla bir alafranga ve bir geleneksel olmak üzere iki tatlı tarifi belirlenerek seçilen tariflerle bir standartlaştırma çalışması yapılmıştır. Standartlaştırılan tarifler yemek konusunda bilgili bir panelist grubuna sunularak duyusal analiz yöntemi yardımıyla değerlendirilmiş, puanlanmış ve kendi aralarında karşılaştırmalar yapılmıştır.

Seçilen tarifler incelendiğinde, ilk olarak geleneksel tariflerin yüzyıllardır Osmanlı topraklarında kullanılan geleneksel malzemeler kullanılarak yapıldığı görülürken alafranga tariflerde ise Osmanlı'da 19. yüzyılda tanınmaya başlamış olan patates, makarna gibi malzemelerin kullanıldığı görülmektedir. Bu, ilgili dönemde

görülen Avrupai etkinin en büyük göstergelerinden biridir. Malzemeler haricinde bu etkinin görülebildiği bir diğer alan ise kullanılan tekniklerdir. Geleneksel tariflerde haşlama, kızartma gibi yüzyıllardır kullanılan tekniklerin kullanıldığı görülürken alafranga tariflerde ise rostolama gibi yeni, Avrupai tekniklerle tanışıldığı görülmektedir. Ulaşılan bir diğer sonuç ise, yemek isimleri ile birlikte rosto gibi kelimelerin Türkçeye girmeye başladığının görülmesi olmuştur.

Tariflerin standartlaştırılmasının ardından her bir tarifin yaklaşık bir porsiyonunun enerji ve besin değerleri ile maliyetleri hesaplanmış, bu hesaplamalar üzerinden de birtakım karşılaştırmalar yapılmıştır. Ana yemeklerde alafranga ürünün geleneksel ürüne göre enerji değerinin daha yüksek olduğu görülürken (732 kcal); tatlılarda ise bu durumun tam tersi olarak geleneksel ürünün enerji değerinin daha yüksek olduğu (547,4 kcal) sonucuna varılmıştır. Tüm tariflerde kolesterol, potasyum ve fosfor ön plana çıkarken; alafranga ana yemek hariç diğer tariflerde A vitamininin de öne çıktığı görülmüştür. Yapılan maliyet hesaplamaları sonucunda ise ana yemeklerde geleneksel ürünün porsiyon maliyeti 61,03 ₺ / 1,83 $ / 1,76 € iken, alafranga ürünün porsiyon maliyetini 172,15 ₺ / 5,34 $ / 4,95 € olarak hesaplanmış; tatlılarda ise geleneksel ürünün porsiyon maliyeti 21,55 ₺ / 0,67 $ / 0,62 € iken, alafranga ürünün porsiyon maliyeti 14,9 ₺ / 0,44 $ / 0,43 € olarak hesaplanmıştır.

İlgili literatür incelendiğinde, 19. yüzyılda Osmanlı mutfağının maruz kaldığı Avrupai etki hakkında mevcut araştırma sayısının oldukça az olduğu görülmektedir. Bu çalışmanın literatürdeki mevcut boşluğu doldurması hedeflenmektedir. Ayrıca Osmanlı mutfak kültürü üzerindeki alafranga etkiyi kadın odaklı süreli yayınlar üzerinden inceleyen bir örnek bulunmaması, çalışmanın özgün değerini ve özgünlüğünü vurgulamaktadır.

Yapılmış çoğu çalışma gibi bu çalışmanın da sınırlılıkları mevcuttur. Çalışmanın en önemli sınırlılığı, belirlenen dönem üzerindeki Avrupai etkinin dört tarif üzerinden incelenmiş olmasıdır. İleride bu konuda yapılacak olan çalışmalar daha fazla örnek tarif kullanılarak yürütülebilir. Çalışmanın ikinci sınırlılığı ise panelist sayısıdır. Araştırmacının imkânları doğrultusunda tadım testleri 15 panelist ile sınırlı kalmıştır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda daha fazla insana ulaşılması önerilebilir. Ayrıca ilerleyen çalışmalarda; panelistlerin geleneksel tariflerin tat, doku veya yağ oranı gibi özellikleri hakkında verdikleri geri bildirimlerden yola çıkarak, bu tariflerin günümüz damak zevkine uyarlanabilir. Örneğin, geleneksel keşkeğin daha hafif bir kıvamda pişirilmesi veya daha az yağlı bir tarifin geliştirilmesine yönelik testler yapılabilir.

**Kaynakça**

Aydın, B., Aksoy, İ. ve Adanır, Z. (2020). Alafranga cuisine in Ottoman. *Journal of Current Debates in Social Sciences* 3(2), s. 88-94.

Bayrak, M. F. (2015). *Soframda Anadolu Doğu Anadolu yemekleri.* İstanbul: ALFA Basım Yayım Dağıtım Ltd. Şti.

Bayrak, M. F. (2015). *Soframda Anadolu Güneydoğu Anadolu yemekleri.* İstanbul: ALFA Basım Yayım Dağıtım Ltd. Şti.

Bayrak, M. F. (2015). *Soframda Anadolu İç Anadolu yemekleri.* İstanbul: ALFA Basım Yayım Dağıtım Ltd. Şti.

*Cevizli tel kadayıf*. (tarih yok). 05 06, 2024 tarihinde Lezzet Dergisi: https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/ozel-gunler/cay-saati-tarifleri/cevizli-tel-kadayif-402348 adresinden alındı

*Çıtır çıtır tam kıvamında tel kadayıf tatlısı (Antep fıstıklı)*. (tarih yok). 05 06, 2024 tarihinde Mutfak Sırları: https://mutfaksirlari.com/tel-kadayif-tatlisi-antep-fistikli.html adresinden alındı

Demir, K. (2016). Osmanlı'da dergiciliğin doğusu ve gelişimi 1849-1923. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (9), s. 71-112.

Deniz, T. ve Yavaş, B. (2020). Karşılaştırmalı bir kültür coğrafya araştırması: Bulak ve Yazıköy (Safranbolu) kırsalında keşkek yapımı ve kültürü. *Journal of Humanities and Tourism Research, 10*(3), s. 680-689.

Erhardt, J. (2010). *Beslenme Bilgi Sistemi (BeBiS) 8 tam versiyon*. Almanya: Universität Hohenheim, Stuttgart.

Gisslen, W. (2021). *Profesyonel aşçılık* (8 b.). Ankara: Nobel Yaşam.

Güldemir, O. (2010). Osmanlı yemek yazması Kitabüt Tabbahin'in günümüze uyarlanması. [Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi].

Güldemir, O. (2018). Klasik ve modernleşen Osmanlı yemekleri ve günümüze uyarlanması. [Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi].

Karaman, M. A. (2014). Osmanlı modernleşmesinde basın. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi* (32), s. 131-142.

Karataş, E. (2018). Geleneksellikten değişime Osmanlı sarayında mutfak kültürü. [Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi].

Kemal, E., Yavuz, G. ve Ercik, C. (2022). Yöresel yemeklerin standardize edilmesi ve kabul edilebilirliğinin ölçülmesi: Mersin örneği. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 23(2), s. 249-263.

Kılıç, N. (2020). Batı kültürünün Osmanlı toplumuna taşınmasında önemli bir unsur olarak kadın dergileri. *BAİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(3), s. 707-726.

Lewis, B. (2017). *Modern Türkiye'nin doğuşu* (10 b.). (B. Turna, Çev.) Ankara: Arkadaş Yayınevi.

*Roasting pişirme tekniği nedir?* (tarih yok). 05 06, 2024 tarihinde Lezzet Dergisi: https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/roasting-pisirme-teknigi-nedir adresinden alındı

Satouf, M. ve Köten, M. (2019). Meşhur Suriye tatlıları. *ICAFOP*. Trabzon.

Solmaz, Y. ve Altıner, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* 1(3), s. 108-124.

Şahin, E. (2018). Geçmişten günümüze kadın süreli yayınlarına karşılaştırmalı bir yaklaşım. *Türk & İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi* (16), s. 86-105.

Turan, Ö. (2022). Osmanlı basın hayatının seyri ve II. meşrutiyet yıllarında süreli yayınları. *The Journal of Academic Social Science* (131), s. 299-312.

Türk Dil Kurumu. (tarih yok). *Güncel Türkçe Sözlük*. 05 06, 2024 tarihinde Türk Dil Kurumu: https://sozluk.gov.tr/ adresinden alındı

Uğur, A., Demir, M. N. ve Schick, I. C. (2019). *"Osmanlı hanımları" mutfakta* (1 b.). (K. Koçak, Dü.) İstanbul: İletişim Yayınları.

Üstkanat, A. (2009). *Yemek rehberi.* İstanbul: Star Medya Yayıncılık A.Ş.

# Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online)

| Makale Sayısı | Atıf Sayısı | Kendine Atıf Sayısı |
|---|---|---|
| 418 | 202 | 29 |

| Atıf Alan Makale Sayısı | Atıf Ortalaması | Kendine Atıf Oranı |
|---|---|---|
| 112 | 0,48 | %14,36 |




**Konu Kategorisi:** Sosyal > Sosyal | Fen > Mühendislik

**Konu Alanları:** İşletme Finans | Tarih | İşletme | Gıda Bilimi ve Teknolojisi | İş | İktisat | Otelcilik, Konaklama, Spor ve Turizm

**EISSN:** 2619-9548

**İlk Yayın Yılı:** 2018
**Dizinlendiği Yıllar:** 2020-2024 (Sosyal, Fen)

**Yayın Periyodu:** Mart, Haziran, Eylül, Aralık

**Yayın Formatı:** Elektronik

**Yayın Dili:** Türkçe | İngilizce

**Editör:** Rahman Temizkan

**Yayıncı:** Rahman Temizkan

**Web Adresi:**
http://www.joghat.org

## Makale & Atıf Sayısı




TÜBİTAK ULAKBİM Ulusal Akademik Ağ ve Bilgi Merkezi Cahit Arf Bilgi Merkezi © 2024 Tüm Hakları Saklıdır