BİLECİK İLİ YEMEK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Züleyhan BARAN[1], Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR[2]

GİRİŞ

Roden'in (2007) "yemek güçtür, kimliğin ve ideolojinin yansımasıdır" vurgusu, mutfak kültürünün toplumsal kimlik ve değerlerin okunmasındaki rolünü göstermektedir. Tarihsel sürekliliğiyle Türk mutfağı, Orta Asya'dan Osmanlı'ya uzanan süreçte farklı kültürlerin etkisiyle zenginleşmiş; mantı, yoğurt gibi Orta Asya kökenli unsurlar Arap ve Balkan mutfaklarından alınan öğelerle birleşerek geniş bir coğrafyada yayılmıştır (Bilgin, 2010; Civitello, 2004; Dalby, 1997; Aksakal, 2000; David, 2002). Küreselleşme ve hızlı tüketim kültürü, geleneksel mutfakların korunmasını tehdit ederken; UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras çalışmaları ve Türkiye'nin 2020'yi "Türk Mutfağı Yılı" ilan etmesi bu alanda önemli bir çerçeve sunmaktadır (Kropotkin, 2002; UNESCO, 2021). Bu bağlamda, Bilecik mutfağı tahıl ve hamur işleri temelli yapısıyla pide, bükme, hodalak, kömme gibi ekmek türleri ve tarhana, erişte, kuskus gibi kış hazırlıkları üzerinden süreklilik sergilemektedir (Anonim, 2025). Nohutlu mantı, keşkek, höşmerim ve büzme tatlısı gibi yemekler ile Çukuröreen biberi, Pazaryeri bozası ve Osmaneli ayva lokumu gibi coğrafi işaret potansiyeli taşıyan ürünler, ilin gastronomik kimliğini güçlendirmektedir (Bilecik Valiliği, 2015; Bilecik TSO, 2017; Okşak, 2015). Bu çalışma, Bilecik mutfak kültürünü tarihsel süreklilik, öğün düzeni, pişirme araç-gereçleri, özel gün yemekleri ve kış hazırlıkları çerçevesinde inceleyerek hem kültürel mirasın belgelenmesini hem de gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesini amaçlamaktadır.

BİLECİK İLİNE İLİŞKİN GENEL BİLGİLER

Coğrafi Yapı

Bilecik, Marmara Bölgesi'nin güneydoğusunda yer alarak farklı iklimlerin etkisiyle tarımsal çeşitlilik sunmakta; Sakarya Nehri ovalarında tahıl, bakliyat ve meyveler yetişmekte, Osmaneli Ayvası gibi ürünler coğrafi işaret potansiyeli taşımaktadır. Hayvancılık, arıcılık, ipek böcekçiliği ve alabalık üretimi mutfağa katkı sağlarken; ormanlık alanlar doğal ürün ve avcılık kültürünü desteklemektedir. Bu zenginlik, ilin mutfak kültürünü çeşitlendirerek gastronomi turizmine önemli bir potansiyel kazandırmaktadır (Bilgin, 2010; Çakıcı, 2015; Özkan, 2022).

Demografik Yapı

Bilecik'te 1935–1985 arasında kırsal nüfus baskınken, 1985 sonrası sanayileşme ve göçle kentsel nüfus öne çıkmıştır. 2025'te nüfus 230.018'dir (TÜİK, 2025). Büyük ticaret merkezlerine yakınlık göçü artırarak sosyo-ekonomik yapıyı ve mutfak çeşitliliğini etkilemiştir. Mermer ve seramik sanayisi ekonomik tanınırlık sağlarken, turizm altyapısı (9 otel, 13 acenta, 37 restoran/kafe) gastronomi turizmi potansiyelini desteklemektedir (Menteşe & Tağıl, 2012; BİKTM, 2020).

Tarihi

Bilecik, 9 bin yıllık yerleşim geçmişiyle Anadolu'nun en eski merkezlerinden biridir. Hitit, Frig, Roma ve Bizans'ın ardından Selçuklu ve Osmanlı hâkimiyetinde Türk-İslam kültürünün çekirdek alanı olmuş; kervan yolları üzerindeki konumuyla beslenme kültürünü geliştirmiştir. Milli Mücadele'de "Yanık Şehir" olarak anılan kent, Cumhuriyet'le yeniden yapılanmış; bu tarihsel süreklilik mutfak kültürüne de yansımıştır (Özden, 2009; Demiryürek, 2011).

BİLECİK YEMEK KÜLTÜRÜ

Yemek kültürü, toplumların kimliğini ve sürekliliğini yansıtan bir mirastır (Mintz & Du Bois, 2002). Yerel mutfaklar, günlük alışkanlıklardan ritüellere ve turizme kadar toplumsal yaşamı şekillendirir (Bessière, 1998; Scarpato, 2002). Bu çerçevede Bilecik, geleneksel ve ritüel yemekleriyle zengin bir gastronomi kimliği sunmaktadır.

[1] Düzce Üniversitesi, Akçakoca Meslek Yüksekokulu, ORCID: 0000-0003-4804-5622, zuleyhanbaran@duzce.edu.tr
[2] Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu, ORCID: 0000-0002-7476-5482 osmanguldemir@anadolu.edu.tr

Yeme Alışkanlıkları

Bilecik mutfağında tahıl ve hamur işleri (pide, kömme, bükme) temel unsurdur; erişte, tarhana ve kuskus ev içi üretim geleneğini yansıtır. Öğün düzeni süreklilik gösterirken kışlık hazırlıklar "yer temelli tatlar" olarak kültürel belleği korur (Bessière, 1998; BİKTM, 2020). Et, süt ürünleri, sebzeler ve geleneksel içecekler mutfağın çeşitliliğini tamamlamaktadır.

Yöreye Özgü Yemekler

Bilecik mutfağı, tarımsal çeşitlilik ve göçlerin oluşturduğu çok katmanlı yapıyla şekillenmiştir. Tahıl ve bakliyat temelli yemekler, mantılar, çorbalar, et–sebze yemekleri, ekmek çeşitleri, tatlılar ve içecekler bu mutfağın temelini oluşturur. "Yer temelli tatlar" yaklaşımıyla biyo-kültürel çeşitliliği ve kültürel belleği yansıtan özgün bir gastronomik miras sunar (BİKTM, 2020; TPMK, 2025). Aşağıda Tablo 1'de Bilecik yöresel yemekleri özetlenmektedir.

Tablo 1. Bilecik Yöresel Yemek Grupları

Kategori	Yemekler	Temel Malzeme/Özellik	Pişirme/Servis Tekniği
Çorbalar	Tarhana, Uğmaç, Dağ eriği ekşili kesme, Mercimek çorbası, Düğün çorbası, İşkembe çorbası	Tahıl (un, bulgur), yoğurt, bakliyat, dağ eriği vb.	Haşlama, terbiyeli hazırlama, ekşi sos ekleme
Hamur İşleri & Mantılar	Mercimekli mantı (Bozüyük), Nohutlu mantı, Haluşe, Piruhi, Gülümbe mantısı, Gurmiti	Un, bakliyat (mercimek, nohut), yoğurt, tavuk	Haşlama + soslama, fırınlama, kızartma
Ekmek Çeşitleri	Pide, Bükme, Hodalak, Kömme, Sac böreği, Haşhaşlı çörek, Yağlı ekmek (katmer), Bazlama, Köy ekmeği	Buğday unu, maya, haşhaş, tereyağı	Fırında, sac üzerinde, külde pişirme
Et ve Av Yemekleri	Bıldırcın kebabı/dolması, Tavşan dolması, İşkembe kızartma, Sulu köfte, Kavurma, Bilecik (Tozman) Güveci, Tavuklu keşkek	Av hayvanları, kırmızı et, tavuk, buğday	Fırın, kızartma, haşlama, kavurma, çömlekte pişirme
Sebze Yemekleri	Kapuska, Taze fasulye, Pırasa, Ispanak oturtma, Borani, Kamber biberi yemeği	Mevsim sebzeleri, pirinç, yoğurt	Haşlama, kavurma, yoğurtlu servis
Balık Yemekleri	Sazan, Sardalya	İçsu ve deniz balıkları	Unlanarak tavada/fırında kızartma
Yabani Otlar & Mantarlar	Labada, Semizotu, Ebegümeci, Gelincik, Kuzu göbeği mantarı, Kanlıca mantarı	Yabani ot ve mantarlar	Kavurma, sarma, haşlama
Tatlılar (Hamur & Sütlü)	Höşmerim, Lilinga, Büzme (kaz boynu) tatlısı, Nişasta helvası (Tırtır), Samsı tatlısı, Kıtırcı helvası	Un, nişasta, süt, peynir, şerbet, ceviz, pekmez	Fırınlama, kavurma, şerbetleme, kaynatma
Meyve & Sebze Tatlıları	Kabak tatlısı, Armut tatlısı, İncir tatlısı, Üzüm tatlısı, Cevizli üzüm sucuğu, Pancar pekmezi, Uhut	Kabak, armut, incir, üzüm, pancar, buğday	Şeker/pekmez ile pişirme, kaynatma, tahin kıvamında hazırlama
Kışlık Hazırlıklar	Tarhana, Erişte, Kuskus, Sebze kurutmaları, Reçel, Pekmez, Salamura yaprak, Kavurma, Salamura peynir	Hububat, sebze, meyve, süt ürünleri	Kurutma, salamura, kavurma, konserve
İçecekler	Ayran, Vişne hoşafı, Erik hoşafı, Loğusa şerbeti, Pazaryeri bozası	Yoğurt, meyve, şeker, baharat	Kaynatma, soğutma, çalkalama, fermantasyon

Özel Gün Yemekleri (Doğum, Ölüm, Düğün, Bayram ve Diğer Özel Günler)

Bilecik mutfağında yemekler, beslenmenin ötesinde ritüel ve dayanışmanın ifadesidir. Geçiş dönemleri ve dini–yerel kutlamalarda sunulan helva, pilav, baklava, hoşaf ve lohusa şerbeti gibi yiyecekler kültürel belleği pekiştirir. Bu "ritüel sofralar", topluluk kimliğini güçlendirirken turizmde özgün deneyimler sunar

(Mintz & Du Bois, 2002; Bessière, 1998). Aşağıda Tablo 2'de Bilecik Özel Gün Yiyecek-İçecek Kültürü özetlenmektedir.

Tablo 2. Bilecik Özel Gün Yiyecek-İçecek Kültürü

Kategori / Ritüel	Örnek Yiyecek-İçecekler	Sosyal/Kültürel İşlev
Doğum & Lohusalık	Lohusa şerbeti, sütlaç, yeşil mercimek çorbası, börek, lokum, mevsim meyveleri	Anne-bebek sağlığını kutlama, dayanışma, bereket dileği
Diş Buğdayı	Çocuğun ilk dişi için hediye; özel yemek yok	Geçiş ritüeli, toplumsal paylaşım
Sünnet	Bulgur pilavı, tavuk, yufka böreği, haşhaşlı lokum, kavun-karpuz, şerbet	Erkekliğe geçiş, toplumsal katılım
Asker Uğurlama	Vedalaşma sofraları, börek, kuruyemiş, tatlı	Vatan görevi öncesi dayanışma
Söz, Nişan, Nikâh	Çay, kahve, lokum, çikolata, yemiş, börek	Aileler arası bağ kurma
Düğün	Nohutlu mantı, tavuk, börek, pilav, baklava, çörekler, kol böreği	Kolektif kimlik inşası, bereket sembolü
Ölüm & Yas	Un/irmik helvası, somon ekmeği	Paylaşım ve teselli, "acıyı hafifletme"
Ramazan & Bayramlar	Mercimek çorbası, yaprak sarma, dolma, ev baklavası, güllaç, köpük helvası	Misafirperverlik, dini kimlik
Kurban Bayramı	Kavurma, güveç, cevizli baklava	Kurban paylaşımı, dayanışma
Kandiller & Mevlit	Lokma (pişi), helva, pide, börek, çay	Manevi paylaşım, komşuluk ilişkisi
Muharrem / Aşure Günü	Aşure (çeşitli tahıllar, kuru meyveler, fındık, ceviz, nar)	Toplumsal birlik, dini ritüel
Hıdırellez & Nevruz	Börek, haşhaşlı çörek, meyve	Bereket dileği, doğa kültü
Yerel Şenlik & Kutlamalar	Pirinç pilavı, et, ayran, üzüm (ör. Şeyh Edebalı ve Söğüt Şenlikleri)	Tarihi kimlik ve kültürel tanıtım
Adak & Yağmur Duası	Çay, ayran, börek, çörek, pide	Dilek, şükran ve bereket arayışı
Yol Sofraları	Kuru köfte, börek, haşhaşlı lokum, meyve, bisküvi	Pratik, dayanışmacı yol hazırlığı

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler

Gastronomi literatüründe "territorial branding" ve "place-based foods" kavramları, yöresel mutfakların kimlik ve ekonomi için önemini vurgular (Bessière, 1998; Bowen & Zapata, 2009). Bilecik'te tahıl, hamur işleri, mantılar, çorbalar ve tatlılar mutfağın çekirdeğini oluşturur; Pazaryeri Helvası, Bozüyük Mantısı, Osmaneli Ayvası ve Şerbetçiotu gibi tescilli ürünler bu kimliği güçlendirir (TPMK, 2025; BİKTM, 2020). Aşağıda Tablo 3'de Bilecik Özel Günler ve Yiyecek-İçecek Kültürü özetlenmektedir.

Tablo 3: Bilecik'in Coğrafi İşaretli ve Tescil Potansiyeli Taşıyan Gastronomik Ürünleri

Ürün Adı	Kategori	Kültürel İşlev / Kimlik	Turizmde Kullanım Alanı
Pazaryeri Helvası	Tatlı / Helva	Bayram, düğün ve törenlerde ikram	Festival, yöresel ürün pazarları, hediyelik satış
Bozüyük Mercimekli Mantısı	Hamur işi / Mantı	Tahıl-bakliyat birlikteliği, yerel protein kaynağı	Gastronomi atölyeleri, restoran menüleri
Osmaneli Ayva Lokumu	Tatlı / Meyve ürünü	Osmaneli'de ayva yetiştiriciliğinin sembolü	Hediyelik ürün, gastronomi festivalleri
Osmaneli Karpuzu	Meyve	Yaz sofralarında ferahlık, bereket sembolü	Yaz festivalleri, agro-turizm
Bilecik Şerbetçiotu	Tarımsal ürün	Türkiye'de yalnızca Bilecik'te yetişiyor; bira üretimi	Agro-turizm, tarımsal marka değeri

Ürün Adı	Kategori	Kültürel İşlev / Kimlik	Turizmde Kullanım Alanı
Çukurören Biberi	Sebze	Yöresel yemeklerde yoğun kullanılır	Yerel pazarlar, gastronomi rotaları
Pazaryeri Bozası *(potansiyel)*	İçecek	Kış içeceği, toplumsal paylaşım	Kış festivalleri, içecek turizmi
Bilecik Balı *(potansiyel)*	Bal / Doğal ürün	Doğal üretim ve şifa kaynağı	Agro-turizm, sağlık turizmi
İnhisar Nar Lokumu *(potansiyel)*	Tatlı / Meyve ürünü	Nar kültürünün temsilcisi	Festival, hediyelik ürün
Pancar Pekmezi *(potansiyel)*	Tatlı / Şurup	Kışlık gıda, enerji kaynağı	Köy turizmi, yöresel ürün satışı
Yörük Pilavı *(potansiyel)*	Ana yemek	Yörük kültürünün simgesi	Şenlik sofraları, kültürel etkinlikler
Bilecik (Tozman) Güveci *(potansiyel)*	Et yemeği	Toprak güveçte pişirme geleneği	Restoranlarda "yerel spesiyal"
Piruhi *(potansiyel)*	Hamur işi / Mantı	Osmanlı mutfak mirası ile bağ	Gastronomi atölyeleri, uluslararası tanıtım
Linga, Samsı, Büzme Tatlısı *(potansiyel)*	Tatlılar	Tören tatlıları, kuşaklar arası aktarım	Festival tatlı stantları, yerel markalaşma

Şehrin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Bilecik, tarihî ve kültürel mirasıyla birlikte sahip olduğu 400'e yakın gastronomi değeri ile coğrafi işaretli (Pazaryeri Helvası, Bozüyük Mercimekli Mantısı, Osmaneli Ayva Lokumu vb.) ürünleriyle önemli bir potansiyele sahiptir (TPMK, 2025).

SONUÇ

Bilecik mutfağı, tarihsel deneyimler, göçlerle şekillenen kültür ve coğrafi çeşitliliğin yansımasıdır. Tahıl-bakliyat temelli yemekler, hamur işleri, mantılar ve ritüel sofralar kentin kültürel belleğini pekiştirirken; Pazaryeri Helvası, Bozüyük Mantısı ve Osmaneli Ayvası gibi tescilli ürünler özgün gastronomik kimliği temsil eder. Ancak ürün sayısının sınırlılığı rekabet gücünü zayıflatmakta; yeni tesciller Bilecik'in gastronomi turizmi marka değerini artıracaktır. Bilecik'in gastronomi turizmi gücü, kültürel çeşitliliğini ziyaretçi deneyimine yansıtabilmesinden gelmektedir. Ancak altyapı ve işletme kapasitesinin zayıflığı potansiyeli sınırlamaktadır. Rekabet gücü için nitelikli işletmelerin artırılması, hijyen–kalite standartlarının geliştirilmesi ve yerel ürünlerin menülere entegre edilmesi önemlidir. Bilecik gastronomi mirası, kültürel belleğin taşıyıcısı ve turistik ürün potansiyeli taşımaktadır. Festivaller, kooperatifler ve dernekler bu değerleri görünür kılarken; Osmanlı mutfak kültürünün UNESCO listesine alınması uluslararası tanınırlık sağlayabilir. Potansiyelin sürdürülebilir turizme aktarılması için iş birlikleri, coğrafi işaretlerin artırılması ve altyapı geliştirilmesi gereklidir. Bilecik'e özgü Şerbetçiotu ve "Pazarcık Boncuğu" fasulyesi kentin gastronomik farklılığını öne çıkarır. Tescilli ürün sayısının azlığı bir eksik olsa da yeni ürünlerin tescili ve kurumlar arası iş birliği, gastronomi turizmi kapasitesini ve marka değerini güçlendirecektir. Ürün sayısının azlığı Bilecik'in markalaşma gücünü sınırlamaktadır. Envanter oluşturma, reçeteleri kayıt altına alma, UNESCO girişimleri, kooperatiflerin desteklenmesi ve festivallerin geliştirilmesiyle sürdürülebilir bir gastronomi marka kimliği güçlendirilebilir.

KAYNAKÇA

Anadolu Ajansı (2020). Osmanlı'nın Kurulduğu 'Yanık Şehir'de Tarihin İzlerini Arıyorlar. https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/osmanlinin-kuruldugu-yaniksehirde-tarihin-izleriniariyorlar (E.T.: 22.08.2025)

Aksakal, Nurettin. (2000). Acıpayam ve Buldan Yöresi Halk Mutfağı Kültürünün Folklorik Yönden İncelenmesi. Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1997. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 1-20.

Anadolu Ajansı, 2023

Anonim, (2025). Bilecik Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, (http://gastromanya.com/bilecik-mutfagihakkinda-genel-bilgiler/ (E.T.: 12.07.2025).

Bessière, J. (1998). *Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions.* Sociologia Ruralis, 38(1), 21–34. https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061

BİKTM (Bilecik İl Kültür Turizm Müdürlüğü). (2020). Yöresel Mutfak. https://bilecik.ktb.gov.tr/TR-69091/yoresel-mutfak.html, (E.T.: 17.05.2020).

Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası (2017). Bilecik Coğrafi Ürünleri. Bilecik: Bilecik Ajans

Bilecik Valiliği (2015). 81 İlde Kültür ve Şehir Bilecik. İstanbul: Seçil Ofset

Bilgin, A. (2010). Osmanlı İstanbul'unda Yeme-İçme Kültürü. Kültürler Başkenti İstanbul (Düzenleyen: F. Başer) İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı ve İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti Ajansı, 462-471.

Bowen, S., & Zapata, A. V. (2009). Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of rural studies*, *25*(1), 108-119

Civitello, L. (2011). Cuisine and culture: A history of food and people. John Wiley & Sons.

Çakici, E. (2015). Bilecik ili Söğüt ilçesi Küre köyü folkloru. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.

Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü (2019). Bilecik İli 2018 Yılı Çevre Durum Raporu. Bilecik Valiliği Yayınları.

Dalby, A. (1997). Siren Feasts A history of food and gastronomy in Greece. London: Routledge.

David, E. (2002). A book of Mediterranean food. USA: The New York Review of Books.

Demiryürek, H. (2011). II. Meşrutiyet Döneminde Bilecik. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Dosti, R. (1993). Mideast & Mediterranean cuisines. USA: Fisher Books.

Emecen, Feridun. (1992). Bilecik. TDV İslâm Ansiklopedisi VI. Cilt. İstanbul: TDV Yayınları, ss. 154-156.

Çetinkaya, S. G. (2019). İkinci Dünya Savaşı'nda Malta'da Müttefik-Mihver Mücadeleleri ve Halk Üzerindeki Etkileri. *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, *4*(1), 166-188

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, (26), 24-30.

Halıcı, N. (2009). Türk Mutfağı. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Komite. (1973). Bilecik İl Yıllığı. Ankara: Bilecik Valiliği.

Kropotkin, A. (2002). The Best of Russian Cooking. USA: Hippocrene Books.

Lin, M.-P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability, 13*(22), 12531

McClay, E. (2006). Cullinary Foundamentals. USA: Pearson Education Inc.

Menteşe, S., & Tağıl, Ş. (2012). Bilecik'te iklim elemanlarının hava kirliliği üzerine etkisi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *15*(28), 3-16.

Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). *The anthropology of food and eating.* Annual Review of Anthropology, 31(1), 99–119. https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011

Nicolaieff, N., ve Phelan, N. (1981). The Russian Cookbook. Great Britain: Papermac.

Okşak, Y. (2015). The Creation of Nationalism in Theoretical Perspective. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences*, *1*(01), 6.

Orman ve Su İşleri Bakanlığı (2016). Bilecik İli Tabiat Turizmi Master Planı 2016- 2019. Ankara: Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü Yayınları.

Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş 4. cilt: Türklerde Yemek Kültürü. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Özden, M. (2009). Bilecik İli Ağız İncelemesi. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.

Özkan, Ş (2022). MÖ 3. binyılda Bilecik ve yakın çevresinde görülen yerleşim modelleri. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bilecik.

Öztürk, D. ve Ocak A. (2020). Bilecik florasına katkılar. Journal of the Institute of Science and Technology, 10(3), 1590-1596

Roden, C. (2007). Arabesque: a taste of Morocco, Turkey, and Lebanon. China: Alfred A. Knopf.

Scarpato, R. (2002). *Gastronomy studies in search of hospitality.* Journal of Hospitality and Tourism Management, 9(2), 1–12.

Sevin, V. (2001). Anadolu'nun Tarihi Coğrafyası I. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2025). Coğrafi İşaretli Ürünler-Bilecik. https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=11 (E.T.: 12.08.2025)

Türkiye İstatistik Kurumu -TÜİK (2025). 31 Aralık 2021 Tarihli Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS) Sonuçları İllere Göre İl/İlçe Merkezleri ile Belde/Köy Nüfusları.https://www.tuik.gov.tr/indir/duyuru/favori_raporlar.xlsx (E.T.: 12.03.2023).

Türkiye Kültür Portalı. (ty). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Bilecik Genel Bilgiler. https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bilecik/genelbilgiler, (E.T.: 17.05.2020).

Unesco (2021). Türkiye'den Üç Unsur İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine Kaydedildi. İnternet Sitesi. https://www.unesco.org.tr/Home/AnnouncementDetail/142. (E.T.: 12.03.2023)

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

EDİTÖRLER

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

EĞİTİM
yayınevi

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI MARMARA 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: 978-625-385-565-9
1. Baskı, Aralık 2025

Kütüphane Kimlik Kartı

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ
Editörler: Prof. Dr. Nurten Çekal, Dr. Öğr. Üyesi Hatice Aktürk
88 s., 210x297 mm
Kaynakça var, dizin yok.
E-ISBN: 978-625-385-565-9

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/mekanik 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

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ……1

Yöresel Mutfaklar ve Yerel Gıdalara Sürdürülebilirlik Açısından Genel Bir Bakış…… 2-8

Balıkesir İli Yemek Kültürü……...9-14

Bilecik İli Yemek Kültürü…… 15-20

Bursa Mutfak Kültürü…… 21-25

Çanakkale İli Yemek Kültürü…… 26-37

Edirne İli Yemek Kültürü…… 38-43

İstanbul İli Yemek Kültürü…… 44-52

Kırklareli İli Yemek Kültürü…… 53-60

Kocaeli İli Mutfak Kültürü……..61-67

Sakarya İli Mutfak Kültürü……..68-72

Tekirdağ İli Yemek Kültürü…….73-81

Yalova İli Yemek Kültürü……82-85

YÖRESEL TÜRK MUTFAKLARI

MARMARA BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

ÖNSÖZ

Marmara Bölgesi, Asya ve Avrupa kıtasını birbirine bağlayan önemli bir noktada yer almaktadır. Bölge ekonomisi tarım, ticaret, sanayi ve turizm sayesinde oldukça gelişmiştir. Tarihsel süreçte oldukça öneme sahip illeri bünyesinde bulunduran bir bölgedir. Marmara bölgesinde sebze ve meyve tarımının yanı sıra buğday, şekerpancarı, mısır ve ayçiçeği tarımı da yapılmaktadır. Zeytin ve zeytinyağı üretimi ve bağcılık oldukça önemlidir. Bu nedenle zeytinyağlı yemekler mutfakta çokça yer almaktadır. Denize kıyısı olduğundan dolayı deniz ürünleri de tüketilmektedir. Etli yemekler de sebze yemekleri kadar çeşitliliğe sahiptir. Bölgeye özgü süt ürünleri ve özellikle peynirler önemli gastronomik ürünler arasında yer almaktadır. Mutfakta tatlılar da ayrı bir yer tutmaktadır. Süt ve süt ürünleri, tahıllar ve meyvelerle yapılan çok çeşitli tatlılar bölge mutfağını zenginleştirmektedir. Marmara bölgesinde on bir il bulunmaktadır. Bu iller; Balıkesir, Bilecik, Bursa, Edirne, Çanakkale, İstanbul, Kırklareli, Kocaeli, Sakarya, Tekirdağ, Yalova'dır. Her ilin kendine özgü yemekleri ve beslenme alışkanlıkları mevcuttur. Bu bölümde Marmara bölgesinin yemek kültürü iller bazında incelenmiştir.

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL