



JOURNAL OF SOCIAL AND HUMANITIES SCIENCES RESEARCH

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Open Access Refereed e-Journal & Refereed & Indexed

Article Type	Research Article	Accepted / Makale Kabul	21.10.2019
Received / Makale Geliş	10.08.2019	Published / Yayınlanma	22.10.2019

OSMANLI MUTFAĞININ FÜZYON MUTFAĞI ÇERÇEVESİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ¹

EVALUATION OF OTTOMAN CUISINE IN THE FRAMEWORK OF FUSION CUISINE

Öğr. Gör. Dr. Abdullah TARINÇ

Selçuk Üniversitesi, Akşehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü,
Konya/TÜRKİYE, ORCID: 0000-0001-5824-4882

Dr. Öğr. Üyesi Gülsün YILDIRIM

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü, Rize/TÜRKİYE, ORCID: 0000-0001-5299-5722

Doç. Dr. Ceyhun Çağlar KILINÇ

Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü,
Antalya/TÜRKİYE, ORCID: 0000-0002-2149-7007



Doi Number: <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.1461>

Reference: Tarınc, A., Yıldırım, G. & Kılınç, C. Ç. (2019). Osmanlı Mutfağının Füzyon Mutfağı Çerçevesinde Değerlendirilmesi. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 6(43): 3045-3053.

ÖZET

Osmanlı mutfağının ve füzyon mutfağı uygulamalarının ele alındığı bu kuramsal çalışmada Osmanlı mutfağındaki füzyon mutfağı uygulamaları ve örnekleri incelenmiştir. Turizm sektörünün büyümesini sağlamak ve çeşitliliğini arttırmak için gastronominin çekiciliğinden yararlanılmakta olduğu belirtilirken zamansal ve mekânsal yoğunlaşmanın önüne geçebilmek, kaliteli turist olarak tanımlanan kitleyi destinasyona çekebilmek için gastronomi turizminin geliştirilmesinin önemi vurgulanmaktadır. Gastronomi turizmi; temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmektir. Bu nedenle yeni farklı ve özgün tat arayışı içinde olan gastronomi turistlerini destinasyona çekebilmek için füzyon mutfak uygulamaları günümüzde önem kazanmaya başlanmıştır. Füzyon mutfağı, çeşitli ülkelerin mutfak kültürlerinde yer alan pişirme teknikleri ve malzemelerinin bilinçli bir şekilde aynı tabak üzerinde karıştırmak ve birleştirmek anlamını taşımaktadır. Osmanlı mutfağı ise zengin kültürel geçmişi ile birlikte batı-doğu kaynaklı pişirme teknikleri ve gıdaların kombinasyonu ile zengin bir menüye sahiptir. Çalışmada Osmanlı mutfağında yer alan en önemli füzyon yemeklerinden örnekler verilmiştir. Soyut miras ürünü bu yemeklerin gastronomi turizmine kazandırılması turizm endüstrisine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Mutfağı, Füzyon Mutfak, Gastronomi.

ABSTRACT

In this theoretical study which deals with Ottoman cuisine and fusion cuisine applications, fusion cuisine applications and examples in Ottoman cuisine were examined. It is stated that the attraction of gastronomy is used to ensure the growth and diversity of the tourism sector, while emphasizing the importance of developing gastronomy tourism in order to prevent temporal and spatial concentration and to attract high-quality tourists to destinations. Gastronomy tourism is kind of tourism whose main motivation factor is to taste a special type of food or to see the production of a meal and to visit food producers, food festivals, restaurants and special areas. For this reason, fusion kitchen applications have started to gain importance in order to attract gastronomic tourists to the destination who are in search of new and unique taste. Fusion cuisine means to consciously

¹ Bu çalışma 12-14 Temmuz 2019 tarihleri arasında Kiev-Ukrayna'da düzenlenen III. Taras Shevchenko International Congress On Social Sciences kongresinde özet bildiri olarak sunulmuştur.

mix and combine cooking techniques and ingredients from the culinary cultures of various countries on the same plate. Ottoman cuisine, on the other hand, has a rich menu with a combination of cooking techniques and foods originating from west-east with its rich cultural background. In this study, some examples were given about the most important fusion dishes in Ottoman cuisine. It is believed that introducing these intangible heritage products to gastronomic tourism will contribute to the tourism industry.

Keywords: Ottoman Cuisine, Fusion Cuisine, Gastronomy

1. GİRİŞ

Gastronomi kavramı Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin birleşiminden meydana gelmektedir. Günümüzde gastronomi sözcüğünü “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz”, “iyi yeme sanatı” ve “belirli bir bölgedeki mutfak gelenekleri ve stilleri” olarak açıklamak mümkündür (Mil, 2009: 3). Gastronomi içinde bulundurduğu bütün sanatsal ve bilimsel öğelerle birlikte yiyecek ve içeceklerin tarihi gelişim sürecinden başlayarak her bir özelliğinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılmasını, uygulanmasını ve geliştirilerek günümüz koşullarına uyarlanmasını hedefleyen çalışmaları içeren bir bilim dalıdır, şeklinde tanımlanabilir (Eren, 2007: 74). Gastronomi kelimesinin 1835 yılında popüler hale gelerek Fransız akademi sözlüğünde “iyi yemek yeme sanatı” olarak belirtildiği ayrıca o zamanlardaki gastronomların, iyi yeme ve içme sanatçısı olarak algılandığı belirtilmektedir (Sünnetçiöğlü ve Özkök, 2017: 587).

Turizmde ülkelerin tarihi değerlerini, ören yerlerini, denizini, güneşini ve kumsalını pazarlamanın yanında son yıllarda mutfak kültürlerini de pazarlama ön plana çıkmış durumdadır. Zira gastronomi olgusu günümüzde turistlerin tatil yeri seçim tercihlerinde en önemli unsurlardan biri haline gelmiştir (Gökdeniz, 2015: 58).

Gastronominin bilimsel olarak ele alınmasıyla birlikte geleneksel mutfak uygulamalarında çeşitli yöntemler ve teknikler ortaya çıkmıştır. Bu yöntemler ve teknikler, pişirmede fiziksel ve kimyasal süreçleri dikkate alarak yenilikçi, entelektüel ve duysal deneyimleri yaşatma olarak nitelendirilen (This, 2004) “moleküler gastronomi” ve farklı uluslara ait mutfak kültürlerinin, tekniklerinin ve malzemelerin aynı tabakta birleştirilmesi anlamına gelen (Kırım, 2005) “füzyon mutfak” kavramlarını görmektedir.

2. FÜZYON MUTFAĞI

Her ne kadar “füzyon mutfağı” terimi nispeten yeni olsa da kavram yüzyıllar boyunca var olmuştur. Mutfak dünyalarının yeni ve hibrit yemekler yaratmak için harmanlanması olarak tanımlanan füzyon mutfağı, ticaretin başlamasından bu yana yüzyıllardır sürmektedir. Kültürler birbirlerine yaklaşmasıyla insanların yeni konseptler ve lezzet profilleri oluşturmak için pişirme stillerini ve malzemelerini paylaşması ve birleştirmesi ile yeni yemeklerin ortaya çıktığı görülmektedir. Klasik bir kaynaşma örneği olarak İtalya'nın Çin eriştesini (noodle) örnek olarak oluşturmuş olduğu spaghetti söylenebilir.

Füzyon mutfağı, uygulayıcılarından elementlerin sürekli yeni gıda formlarında yaratılmasını veya yeniden yaratılmasını talep eden yenilikçi ve deneysel bir süreçtir (encyclopedia.com, 2003). Füzyon mutfağı, dünya mutfağının farklı yemek kavramlarını sentezleyerek yeni mutfaklar, yeni yemekler ve yeni lezzetler yaratmayı amaçlamaktadır (Doğdubay, Şahin ve Yiğit, 2017: 4). Ayrıca geleneksel coğrafi ve tarihi sınırları aşarak günümüzün postmodern dünyasına özgü benzersiz bir mutfak şeklidir.

Füzyon mutfağı üç farklı yöntemle sınıflandırılabilir. Bunlardan ilki, farklı kültürlerden yakın bölgelerdeki yiyeceklerin birleştirilmesidir. Eklektik olarak da adlandırılan ikinci yöntem, bir yemek kültürü belirleyicisi olmakla birlikte diğer mutfağın tekniklerini ve materyallerini de kullanmaktadır. Son yöntem ise tüm dünya mutfaklarını herhangi bir mutfak belirleyicisi olmadan birleştirmektir. Türk mutfağının en önemli özelliklerinden biri, zengin yiyecek-içecek ve kültür çeşitliliği sayesinde, her üç yöntemin de kolayca kullanılabilir olmasıdır (Sarioğlan, 2014: 64).

Son zamanlara bakıldığında Füzyon mutfağının televizyon ve internet sayesinde farklı yiyecekler ve kültürler hakkında bilgili ve meraklı olan ve füzyon yemeği yaratmayı denemekte istekli olan daha genç bir kitleye sahip olduğu görülmektedir. Dünya nüfusundaki değişimler ve uzaktan bilgi toplamanın kolaylığı günümüz toplumunda en az iki kültürün değerlerini birleştiren füzyon mutfağı trendinin ardındaki sebeplerden olarak söylenebilir (Chiaro ve Rossato, 2015: 238).

Günümüzdeki mutfakların çoğu, küreselleşme sürecinin hızlanması, medya ve seyahat yoluyla kültürel akışların artması, tüketici kültürünün gelişmesi, yemek kitabı endüstrisinin genişlemesi, tüm dünyadaki

şeflerin tanınırlığı, gıda ve restoran endüstrisinin büyümesi ve sağlıklı yaşam tarzı ile ilgili sosyal ve kültürel koşulların değişimi füzyon mutfağının gelişimine katkıda bulunmaktadır. Füzyon mutfağı ve yeni yemekler ile ilgili paylaşımlar tüketici bilgisini ve talebi arttırmaktadır.

Son zamanlarda füzyon mutfağının popülerliği büyük artış göstermektedir. Yeni restoranlardaki gelişimlerin füzyon mutfağının popülerliği ile bağlantılı olduğu söylenebilir. Aynı zamanda yemek kitabı endüstrisi de füzyonu yürekten benimsemiştir (Hosking, 2006: 310).

Günümüz tüketicileri sağlıklı yaşam tarzları ile daha fazla ilgilenmektedir ve füzyon mutfağının çeşitli mutfakların en sağlıklı unsurlarını bir araya getirmesi füzyon mutfağının faydalı çıktıkları arasında yer almaktadır. Ayrıca füzyon mutfağı uygulamaları ile destinasyonda sunulan yiyeceklerin turistlerin alışkın oldukları lezzetlere yakın olması sağlanabileceği gibi, gastronomi turistlerinin yeni, farklı ve özgün tat arayışlarına da cevap verebilmek mümkün olacaktır.

Birçok araştırmacı füzyon mutfağının yayılmasının ardındaki gücü demografik özelliklerdeki değişimlere bağlamaktadırlar. Her geçen gün demografik özelliklerin değişmesi ile insanlar hem eski geleneklerin yeniden yaşamak istemekte hem de bu geleneklerin yeniden yorumlanarak sunulmasını beklemektedir. Ayrıca füzyon mutfağı etnik geleneklerin yeniden tanıtılması açısından güçlü bir etkiye sahiptir.

3. OSMANLI MUTFAĞI

11. yüzyıldan itibaren Anadolu'da önemli değişimler yaşanmaya başlanılmıştır. Önceleri dili Rumca olan Hıristiyan halkın yerini Müslüman Türk topluluklarına bırakmıştır (Arslan, 2015: 36). Selçuk devletinin yıkılmasında sonra kurulan Osmanlı İmparatorluğu yüzyıllar boyunca geniş coğrafyalarda hüküm sürmüş ve farklı milletlerle komşuluk etmiştir. Bilgin (2004) göre Osmanlı İmparatorluğu'nun güçlenip geniş topraklara sahip olmasıyla Arap dünyası, Balkanlar, Afrika, Kuzey Karadeniz, Anadolu, Kafkasya, Ege Adaları ve Acem kültürlerinden etkilenerek, fakat kendine has mutfak kültürünü de koruyarak zengin bir kültürel birikime sahip olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu var olduğu süre boyunca toplumların yaşam kültürleriyle bir sentez oluşturmuş ve bereketli toprakların sunduğu tatlar ile Osmanlı mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır. Osmanlı Saray Mutfağı; Orta Asya, Balkanlar, Orta Doğu (İslam dünyası), kısmen Akdeniz ve Avrupa yemek kültürlerinin harmanlanmasından oluşan geniş bir yelpazeye sahiptir.

Osmanlı mutfağı gizli bir hazine gibidir. Göçebe mirasın, Pers ve Arap mutfağının ve Bizans İmparatorluğu'nun etkileriyle bir araya geldiğinde muhteşem bir zevkler dizisine sahipti. Ne yazık ki aşçıların tariflerini ve yemek pişirme tekniklerini gizli tutması nedeniyle bu zengin mutfağa ait çok az yemek tarifi günümüze kadar ulaşmıştır (Karaosmanoğlu, 2009: 346).

Saray mutfağı seçilmiş uzman aşçı ve yamakların bulunduğu, yemeğin daha niteliksel bir önem kazandığı, malzemelerin ve araç-gereçlerin özenle seçildiği bir özelliktedir. Bu yüzden yapılan yemekler hem lezzetli hem de görsellik açısından bir estetik görünüme sahiptir (Arslan, 2015: 39).

İmparatorluğa geçiş sürecinin ilk yüzyıllarında İran ve Arap mutfaklarının, Osmanlı yöneticilerinin sofralarında etkili olduğu görülmektedir (Ünsal, 2011: 28). İstanbul'un fethi, Orta Çağ'ın bitişini ve Yeni Çağ'ın başlangıcını temsil etmekle birlikte; aynı zamanda Osmanlı mutfağının da gelişmesi açısından önem teşkil etmektedir. Bu bağlamda Osmanlı saray mutfağı en hızlı gelişimini Fatih Sultan Mehmet döneminde yaşamıştır (Baysal, 1993: 38). Fatih Sultan Mehmet döneminde sarayda mutfak ve eklentileri büyütülmüş, aşçıları padişah ve saraydakilerin hoşuna gidecek yemekleri üretebilmek, sarayda verilen ziyafetleri daha gösterişli duruma getirmek için birbirleriyle yarış ederek, Osmanlı Mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır. Yabancı gözlemcilerin yazdıklarına göre Fatih döneminde sarayda elçiler için verilen ziyafette, et ve etli yemekler başta olmak üzere pilav, değişik sebze yemekleri, tatlılar ve içecek olarak tatlı şerbetler ikram edilmiştir (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015: 43).

Türk mutfak kültürünün oluşumunda altı asır boyunca hüküm süren Osmanlı önemli bir yere sahiptir. Çok ulusluluk, çok dinli anlayış ve üç kıtaya yayılan toprak hâkimiyetiyle Osmanlı İmparatorluğu, zenginliğini mutfak kültüründe de göstermiş ve mutfakta da kendine özgü bir imparatorluk oluşturmuştur (Gürsoy, 1995: 43).

Osmanlı mutfağında din, sağlık ve kültürel değerlerin çerçevesinde yapılan yemeklerde kullanılan temel gıda maddeleri bahsetmek gerekirse; etli yemeklerin çoğunluğu koyun ve kuzu eti kullanılarak yapılmaktadır. Koyun ve kuzu eti haricinde av ve kümes hayvanlarından yapılan yemeklerde Osmanlı mutfağında yer almaktadır. Yine Osmanlı mutfağında sade ve karışık pilavların önemli bir yer teşkil ettiğini söyleyebiliriz. Bunların yanı sıra balık, tahıl, kuru baklagiller, sebzeler ile yapılan birçok çeşit yemeğin olduğu görülmektedir. Aynı zamanda çorba, hamur işi, börek, meze, salata, turşu, tatlı ve helva çeşitlerine dair çok sayıda yemek Osmanlı mutfağı menüsünde yer almaktadır. (Yerasimos, 2002; Samancı, 2008; Demirgöl, 2018).

4. OSMANLI MUTFAĞINA DAİR FÜZYON ÖRNEKLERİ

Osmanlı İmparatorluğu küreselleşmenin ilk aşamalarında önemli bir rol oynamıştır. 16. yüzyıldan itibaren füzyon mutfağı uygulamalarının Osmanlı mutfağında önemli değişimleri beraberinde getirdiği görülmektedir. Bu değişimlerden en önemlilerinden biri İslam dini etkisi ile Arap ve İran mutfağında kullanılan baharatların Osmanlı yemekleri ile bütünleşmesidir. Osmanlı'da en çok kullanılan baharatlar arasında kimyon, safran, hardal, kişniş ve tarçın yer almaktadır (Akın vd., 2015: 44).

Şavkay (2000)'in aktardığına göre Osmanlı İmparatorluğu dönemi içinde, yiyecek-içecek dünyasında, iki büyük devrim yaşanmıştır. Bunlardan birincisi, Batı uygarlığının yeryüzünün tamamına ulaştığı keşifler devrimidir. Özellikle Amerika'nın keşfi ile Osmanlı Mutfağında önemli yeri olan domates, patates, sivribiber, kabak gibi yiyecekler Osmanlı İmparatorluğu'na ulaşmıştır. Osmanlı Mutfağını etkileyen ikinci önemli devrim ise sanayi devrimidir. Sanayi devrimi ile ulaşım ve taşımacılığın kolaylaşması nedeniyle birçok çeşit yiyecek imparatorluk sınırları içinde görülmeye başlamıştır.

Işın (2014)'in aktardığına göre kökeni Osmanlı öncesi İran mutfağı olan reçel, Osmanlı mutfağında büyük önem kazandı ve akla hayale gelmez çeşitleri yapıldı. Çağla bademinden erguvan çiçeğine kadar çok çeşitli malzemeyle yapılıyordu.

Osmanlı İmparatorluğunun zaman içerisinde diğer milletler ve kültürler ile etkileşimi neticesinde mutfak uygulamaları değişim ve gelişim göstermiştir. Bu değişimlerin bir kısmı füzyon mutfak çerçevesinde değerlendirilebilir. Çalışmanın bu kısmında çeşitli çalışmalarda eski kaynaklardan elde edilmiş Osmanlı mutfağında yer alan füzyon yemeklerden örnekler verilmektedir.

4.1. Balık Çorbası

Malzemeler	Miktar (5 porsiyon)	Malzemeler	Miktar (5 porsiyon)
Levrek/Kefal	2 orta boy/1 kg	Sirke	1/2 su bardağı/50 ml
Tuz		Su	6 su bardağı/1500 ml
Soğan	2 orta boy/150 gr	Yumurta sarısı	2 adet (çırpılmış)
Zeytinyağı	100 ml	Limon suyu	1/2 limon
Nane	1/2 demet	Toz Tarçın	1/3 çay kaşığı
Maydanoz	1/2 demet	Safran	1/3 çay kaşığı

Hazırlanışı

Zeytinyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca, içinde soğanları biraz tuz serpererek pembeleşinceye kadar kavurun. İlk önce kıyılmış maydanoz ve naneyi, biraz daha kavurduktan sonra suyu ve sirkeyi ekleyin. İyi kaynatıp, ateşi kısın ve 15 dakika daha pişirin. Ateşten alın, tenceredeki malzemenin suyuna bir tülbentten (ya da süzgeçten) temiz bir tencereye süzdürün. Sirkeli suyun içerisine balıkları yerleştirip, tencereyi ateşe oturtun. Kapağını kapatarak balıkları iyice pişirin. Tencereyi ateşten alıp, balıkları çıkarın. Derilerini ve kılçıklarını ayıklayın, ederini bir tabağa alın Tenceredeki balık suyunu ise yeniden bir tülbentten temiz bir tencereye süzdürün. Yumurta sarılarını biraz su ile çırpın. Safranı limon suyu ile karıştırın. Su ile çırpılmış yumurtayı azar azar balık suyuna yedirip, yumurta kokusu gidinceye kadar kısık ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin. Safranlı limon suyunu katın. Tuzunu ayarlayıp ateşten alın, tarçın) katarak 1 saat dinlenmeye bırakın. Bu süre sonunda balık etlerini kâselere paylaşın. Üzerlerine: sıcak balık suyunu bölüştürüp, sıcak olarak servis yapın (Şavkay, 2000: 54).

4.2. Özbek Pilavı

Malzemeler	Miktar (5 porsiyon)	Malzemeler	Miktar (5 porsiyon)
Pirinç	300 gr. baldo pirinç	Çamfıstığı	100 gr. 1,5 su bardağı
Kıvırcık koyun eti	500 gr (Kuşbaşı)	Kuş üzümü	50 gr. (1/4 su bardağı)
Tuz	-	Tarçın	1/3 çay kaşığı
Tereyağı	150 gr.	Karanfil	1/3 çay kaşığı (toz)
Kuzu Kıyması	300 gr.	Kakule	1/3 çay kaşığı (toz)

Hazırlanışı

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın. Etleri yıkayıp tencereye koyun, üzerini aşacak kadar su içinde orta ateşe oturtun. Etler pişince fazla suyunu temiz bir kaba süzdürüp, birkaç dakika daha pişirin Et tümüyle suyunu çektikten sonra tencereye tereyağını ve fıstıkları koyup etlerle biraz kızartın. Etin pişme suyundan 1 litre (4 su bardağı) ekleyin. Kıymayı kuşüzümünü, tuzu, tarçını, karanfili, kakuleyi katarak bir taşım kaynatın. Kaynayan et suyuna pirinci salın, Ateşi kısıp, kapağını kapatarak pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın. Pişen pilavı tahta bir kaşıkla, pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp tepsiye dökerek servis yapın (Şavkay, 2000: 218).

4.3. Domatesli Kızartma Yahni

Malzemeler	Miktar (8 porsiyon)	Malzemeler	Miktar (8 porsiyon)
Koyun eti	1,5 kg	Tuz	1 çorba kaşığı
Domates suyu	2 su bardağı/400 ml	Tarçın	1 tatlı kaşığı
Soğan	1 kg	Karabiber	1 tatlı kaşığı
Karabiber	1 tatlı kaşığı	Sadeyağ	3 yemek kaşığı
Kavata	1 kg	Su	1 su bardağı/200 ml

Hazırlanışı

Koyun etini kuşbaşından iri, büyükçe parçalar halinde doğranır. Doğranılmış et kızarana kadar yağda çevrilir. Etleri alarak doğranılan soğanlar aynı yağda kızartılır. Domatesler rendeleyerek süzgeç ve tülbentten geçirilir. Tencereye soğanlar, etler ve domates suyunu koyulur. Üzerine büyükse 6-8, küçükse 2-4 parçaya ayrılan kavatalar eklenir. Kavataların üzerine çıkacak miktarda su koyulur. Üzerine tuz ve karabiberi eklenir. Mümkün olduğunca kısık ateşte pişirilir. Servis ederken üzerine tarçın dökülür (Kâmil, 1844).

4.4. Hindi Dolması

Malzemeler	Miktar (2 porsiyon)	Malzemeler	Miktar (2 porsiyon)
Hindi	1 adet	<i>Üzerine sürmek için:</i>	
Pirinç	3 su bardağı/600 gr	Sıvıyağ ve pul biber	
Fıstık içi	1 su bardağı/200 gr	<i>Sosu için:</i>	
Kuş üzümü	100 gr	Kemik	5 kg
Dolma baharı	120 gr	Kereviz,-pırasa-soğan	5'er kg
Kekik	3 çorba kaşığı	Maydanoz	1 demet
Nane	3 çorba kaşığı	Salça	0,5 kg
Tuz	4 çorba kaşığı	Sarımsak ve biberiye	100 gr
Soğan	5 adet	Tavuk kıyması	200 gr
Sıvıyağ	1 su bardağı/200 ml		
Su	4,5 su bardağı		

Hazırlanışı

Öncelikle sosu hazırlanır. Bunun için kemikler fırında kızartılır. Fırında pişirilip biraz yakılmış kereviz, pırasa, soğan ve maydanozu kemiklerle birlikte kaynatılır. Salçayı eklenir. İçine sarımsak ve biberiye katılıp 12 saat kaynatılır. Bu arada üzerinde oluşan köpükleri alınır. Piştikten sonra içine yağda sote edilmiş tavuk kıymasını eklenir. Diğer yandan iç pilavı hazırlanır. İnce doğranmış

soğan, fıstık içi ve kuş üzümü yağda sotelenir. Daha sonra, ayıklanıp yıkanmış pirinç eklenir. Baharatları ilave edilir. Su eklenerek pilav pişirilir. Bu iç pilav, temizlenmiş hindinin içine doldurulur. Hindinin üzerine sıvıyağ ve pul biber sürülür. 150 derece fırında 2 saat pişirdikten sonra bir tepsiye koyulur, dekor malzemeleri ile süslenir. Hindi ayrı bir kaba alınan sos ile birlikte servis edilir (Kâmil, 19 yüzyıl: 30b).

4.5. Patatesli Sığır Eti

Malzemeler	Miktar (2 porsiyon)
Sığır eti	350 gr
Sarımsak	8 diş
Sadeyağ	4,5 yemek kaşığı/45 gr
Patates	2 orta boy/200 gr
Domates suyu	1 su bardağı/200 gr
Su	1 çay bardağı/75 gr
Tuz	1 tatlı kaşığı

Hazırlanışı

Ete bıçakla delikler delip, bu deliklere sarımsaklar yerleştirilir. Bir tencereye içine yağ ile birlikte koyulur ve kapağı sıkıca kapatılır. Hafif ateşte üç saat boyunca, yarım saatte bir çevrilerek pişirilir. Yağda kızartılmış patates, domates suyu ve su eklenip kapağı tekrar kapatılır. Yeterince pişince sahanlara koyulur, çok hoş olur, meşhur yemektir (Güldemir, 2010: 92).

4.6. Kabak Kıstırma

Malzemeler	Miktar (5 porsiyon)
Kabak	8-10 küçük boy/1 kg
Peynir	2 su bardağı/200 gr
Maydanoz	½ demet/30 gr
Dereotu	½ demet/20 gr
Tereyağı	120 gr
Yumurta	3 orta boy/150 gr
Su	3 su bardağı/600 ml
Tuz	2 tatlı kaşığı

Hazırlanışı

Derin bir kap içerisinde maydanoz, dereotu, peynir iyice karıştırılır. Kabaklar iki taraflarından ortadan ikiye ayrılır gibi fakat gövdeye kadar kesilir. Bu kesikler hafif açılarak küçük bir kaşık vasıtasıyla hazırlanan iç malzemesi sıkıştırılır. Yumurtaya bulanır ve derin bir tencerede kızdırılan tereyağında kızartılır. Tümü kızarıncaya aynı tencereye düzgünce yerleştirilir, üzerine gelene kadar suyu ve tuzu eklenir. Kısık ateşte pişirilir, soğuk veya sıcak tüketilir (Güldemir, 2010: 110).

4.7. Soğan Üstü Çılbır

Malzemeler	Miktar (2 porsiyon)
Soğan	2 orta boy/150 gr
Tereyağı	3 yemek kaşığı/30 gr
Yumurta	5 orta boy/250 gr
Tarçın	½ tatlı kaşığı
Karabiber	½ tatlı kaşığı
Tuz	1 tatlı kaşığı

Hazırlanışı

1 yemek kaşığı tereyağı sahana kızdırılır ve soğanlar ½ tatlı kaşığı tuz ilavesiyle ağır ağır kavrulur. Yayvan bir tencerede 3-4 parmak derinliğinde su kaynatılır, ½ tatlı kaşığı tuz atılır ve yumurtalar şekli bozulmadan yavaşça içerisine kırılır. Kaynar kaynamaz derecede (çılbır pişirme yöntemi) aklar sarıları kaplayana kadar pişirilir. Kevgir ile suyu süzülerek soğanların üzerine koyulur. Bir başka kapta geri kalan tereyağı kızdırılır, yumurtaların üzerine gezdirilir. Tarçın ve karabiber ekilip yenir. Bu yumurtalar

istenirse sarımsaklı yoğurt içine koyulup üzerine kızgın tereyağı gezdirilerek de hazırlanabilir (Güldemir, 2010: 84).

4.8. Fasulye Mücveri

Malzemeler	Miktar (5 porsiyon)
Fasulye	500 gr
Un	2 su bardağı/220 g
Yumurta	2 orta boy/100 gr
Dana Kıyma	100 gr (kavrulmuş)
Tuz	2 tatlı kaşığı
Sıvıyağ	3 su bardağı/480 ml

Hazırlanışı

Fasulyeler doğrama tahtasında iyice kıyılır. Bir kap içerisinde un ile yavaş yavaş topaklaştırmadan karıştırılır. Yumurtalar, kıyma ve tuz eklenip iyice karıştırılır. Ardından kızgın derin yağ içerisinde kaşık ile dökülerek kızartılır (Güldemir, 2010: 112).

4.9. Kavun Baklavası

Malzemeler	Miktar (25 porsiyon)
Baklavalık un	500 gr (4 su bardağı)
Soda	500 ml/2 su bardağı
Tereyağı	225 gr/1 su bardağı eritilmiş
Kavun	1,5 kg
Şeker	300 gr

Hazırlanışı

Unun ortasını havuz gibi açıp sodayı ve eritilmiş tereyağının yarısını koyun. Elinizle karıştırıp, yoğurarak baklava hamurunu hazırlayın. Hamuru 11 topağa ayırın. Yuvarlayıp unlayın. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Topakları birer birer önünüze alıp oklavayla yufka inceliğinde açın. Yalnızca son topağı biraz kalınca açın. Bir baklava tepsisini yağlayın. İnce olan on yufkayı, tepsiye üst üste dizin. Kavunu parçalar halinde yufkaların üzerine döşeyin. Kalan yufkayı en üste kapatın. Kalan tereyağını yeniden kızdırıp baklavanın üzerine serpiştirin. Kare ya da baklava dilimi biçiminde kestikten sonra tepsiyi sıcak fırına sürün, baklavanın üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Baklavayı fırından çıkarınca, kalın yufkayı kaldırıp alın. Üzerine tozşeker serpip, ılıncaya servis yapın (Şavkay, 2000: 232).

4.10. Portakal Hoşafı

Malzemeler	Miktar (4 porsiyon)
Portakal	6 orta boy/1,5 kg
Şeker	1 su bardağı/180 gr
Su	7 su bardağı/1400 ml
Gül suyu	5 yemek kaşığı/50 ml

Hazırlanışı

Portakallar soyulur, 2 tanesi dilimlere ayrılır ve zarlarından ayrılarak ikişer parça yapılır. Geri kalanın suyu sıkılır, şeker ve su ile bir taşım kaynatılır. Soğuyunca önceden hazırlanan parçalar üzerine koyulur ve gül suyu dökülerek tüketilir (Güldemir, 2010: 144).

5. SONUÇ

Osmanlı İmparatorluğu var olduğu uzun yıllar boyunca çeşitli milletler ve devletler ile ticari ve ekonomik ilişkileri neticesinde Osmanlı mutfak kültüründe çeşitli değişimler ve gelişmeler ile mutfagını zenginleştirmiştir. Diğer ülkelerin mutfak kültüründe yer alan birçok gıda malzemesi zamanla Osmanlı mutfagında kullanılmaya başlamıştır. Kısaca kültürlerin etkileşimi ile mutfak uygulamalarında ve yemeklerinde değişim olarak adlandırdığımız füzyon mutfak uygulamalarının Osmanlı mutfagında fazlaca kullanıldığı görülmektedir. Dolayısı ile Osmanlı İmparatorluğu füzyon mutfaga ait birçok yemeğin yapıldığı ve bu anlamda çok eskiden beri füzyon mutfagını kullanan devletlerden biridir.

Günümüze baktığımızda bu kültürel mirasın birçok girişimci tarafından turizm ekonomisine kazandırıldığını görmekteyiz. Ancak genel anlamda bakıldığında Osmanlı mutfağını Fransız mutfağı kadar tanıtılmadığını ve önem verilmediğini söyleyebiliriz. Bu açıdan bakıldığında Osmanlı mutfağına ait lezzetlerin turistik ürün çerçevesinde değerlendirilmesi ve pazarlanması gerekmektedir. Dünya mutfakları açısından önemli bir yere sahip olan Osmanlı mutfak kültürünün korunması, kaybolmaması ve turizm değeri olarak tanıtılması gerekmektedir. Örneğin Osmanlı mutfağı ile ilgili gastronomi turları ve gastronomi festivalleri düzenlenerek hem yerli hem de yabancı turistlerin katılımı sağlanabilir. Ayrıca gastronomi ve aşçılık eğitimi veren yükseköğretim kurumlarında Osmanlı mutfağına hakim akademisyenler tarafından verilecek dersler ile öğrencilerin bu alana ilgileri çekilebilir. Bilimsel anlamda Osmanlı mutfağının tanıtımını sağlamak adına Osmanlı mutfağı temalı uluslararası sempozyum, konferans ve çalıştaylar düzenlenmelidir.

KAYNAKÇA

- AKIN, G., ÖZKOÇAK, V. ve GÜLTEKİN, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi, *Antropoloji*, (30),33-52.
- ARSLAN, İ. (2015). *Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- BAYSAL, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- BİLGİN, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- CHIARO, D. and ROSSATO, L. (2015). Food and Translation, Translation and Food. *The Translator*, 21(3),237-243.
- DEMİRGÜL, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1),105-125.
- DOĞDUBAY, M., ŞAHİN, N. N. ve YİĞİT, S. (2017). In the Fusion Cuisine Approach Availability of Quinoa (Application Suggestions). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3),3-12.
- ENCYCLOPEDIA.COM, (2003), Fusion Cuisine, <https://www.encyclopedia.com/food/encyclopedias-almanacs-transcripts-and-maps/fusion-cuisine>, Erişim Tarihi: 12.05.2019.
- EREN, S. (2007). *Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin HACCP Bilgilerinin Ölçülmesi*. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya-Türkiye: 73-83.
- GÖKDENİZ, A. (2015). *Yaşayan Mutfak Ayvalık*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- GÜLDEMİR, O. (2010). *Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- GÜRSOY, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Sofra Yayınları.
- HOSKING, R. (2006). Authenticity in the Kitchen, Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2005, Oxford Symposium.
- IŞIN, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- KÂMİL, M. (19. yüzyıl). *Kitabüt Tabbahin*. 30b.
- KÂMİL, M. (1844). *Melceü't-Tabbahin*. Hazırlayan Kut, C., Çiya Yayınları, İstanbul, 1997.
- KARAOŞMANOĞLU, D. (2009). Eating The Past: Multiple Spaces, Multiple Times-Performing Ottomanness' in Istanbul, *International journal of cultural studies*, 12(4),339-358.
- KIRIM, A. (2005, 12 Haziran). Füzyon mutfağı nedir bize ne kadar uyar?. Hürriyet. Erişim adresi: <http://www.hurriyet.com.tr/fuzyon-mutfagi-nedir-bize-ne-kadar-uyar-38739240>, Erişim Tarihi:15.05.2019
- MİL, B. (2009). *Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Yemek*. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. 17-18 Nisan 2009, Antalya, 1-8.

- SAMANCI, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*. (Editör: Bilgin, A. ve Samancı, Ö.) Türk Mutfağı, Ankara: TC Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, p. 199-219.
- SARIOĞLAN, M. (2014). Fusion Cuisine Education and Its Relation with Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis), *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 5(3), 64-70.
- SÜNNETÇİOĞLU, S. ve ÖZKÖK, F. (2017). Güzel, Özgün ve İyi Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi, *Journal of Awareness*, 2(Özel sayı),585-596.
- ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayını.
- THIS, H. (2004), *Molecular Gastronomy: A Scientific Look to Cooking*, http://www.college-de-france.fr/chaire/chaire10/page_herve/Molecular_Gastronomy.pdf, Erişim Tarihi: 16.05.2019.
- ÜNSAL, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri*. İstanbul: NTV Yayınları.
- YERASIMOS, S. (2002). *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.