T.C.

GİRESUN ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

EKOTURİZM REHBERLİĞİ ANABİLİM DALI

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE PİRİNCİN PİLAV OLARAK KULLANIMI: ANADOLU VE AZERBAYCAN MUTFAKLARININ KARŞILAŞTIRILMASI

THE USE OF RICE AS RICE IN TURKISH CUISINE CULTURE: A COMPARISON OF ANATOLIAN AND AZERBAIJAN CUISINE

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN

Ayısha AHMADLI

DANIŞMAN

Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN

Giresun-2023

BİLİMSEL ETİK İLKELERE UYGUNLUK/ ETİK BEYAN

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “Türk Mutfak Kültüründe Pirincin Pilav Olarak Kullanımı: Anadolu ve Azerbaycan Mutfaklarının Karşılaştırılması” adlı çalışmamın, tarafımdan bilimsel etik ve geleneklere aykırı düşecek bir kullanıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım kaynakların kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, yararlandığım kaynaklara uygun yöntemlerle atıf yapıldığını belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

06.10.2023

(Ayısha AHMADLI)

TEZ ÖZGÜNLÜK BEYANI

T.C. GİRESUN ÜNİVERSİTESİ

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne

Ana Bilim Dalı: Ekoturizm Rehberliği

Program Adı: Yüksek Lisans Tezi

Tez Başlığı: Türk Mutfak Kültüründe Pirincin Pilav Olarak Kullanımı: Anadolu ve Azerbaycan Mutfaklarının Karşılaştırılması

Yukarıda başlığı verilen tez çalışmasının Giriş, Ana bölümler ve Sonuç kısımlarından oluşan (Kapak, Ön söz, Özet, İçindekiler ve Kaynakça hariç) toplam 50 sayfalık kısmına ilişkin 06.11.2023 tarihinde Turnitin benzerlik programından aşağıda belirtilen filtreleme uygulanarak alınmış olan özgünlük raporuna göre tezin benzerlik oranı: % 15'dir

Filtrelemeye alıntılar dâhil edilmiştir. Filtrelemede 7 kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç tutulmuştur.

Sosyal Bilimler Enstitüsü tarafından belirlenen azami benzerlik oranına (%30) göre tez çalışmasının herhangi bir intihal içermediğini, aksinin tespit edilmesi durumunda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini bilgilerinize arz ederim. 06.11.2023

Danışman: Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN **Öğrenci**: Ayisha AHMADLI

İmza İmza

KILAVUZA UYGUNLUK BEYANI

"Türk Mutfak Kültüründe Pirincin Pilav Olarak Kullanımı: Anadolu ve Azerbaycan Mutfaklarının Karşılaştırılması" başlıklı Yüksek Lisans Tezi Giresun Üniversitesi Lisansüstü Tez Yazım Kılavuzuna uygun olarak hazırlanmıştır.

Hazırlayan	**Danışman**
Ayısha AHMADLI	Doç. Dr. M.Akif ŞEN
İmza	İmza

Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı Başkanı

Doç.Dr. Hakan AKYURT

İmza

JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI

Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün 04.07.2023 tarihli toplantısında jüri, Sosyal Bilimler Enstitüsü Ekoturizm Reheberliği Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans öğrencisi AYISHA AHMADLI'nın Türk Mutfak Kültüründe Pirincin Pilav Olarak Kullanımı: Anadolu ve Azerbaycan Mutfaklarının Karşılaştırılması başlıklı tezini incelemiş olup, aday 06.10.2023 tarihinde, saat 13:00' da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Aday çalışma, sınav sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sınav Jürisi	Unvanı, Adı Soyadı	İmzası
Üye (Başkan)	Doç. Dr. Mehmet ŞİMŞEK	
Üye (Danışman)	Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN	
Üye	Dr. Öğr. Üyesi Zeynep BAKKAOĞLU	

ONAY

…./…/202..

Prof. Dr. Oğuz Serdar KESİCİOĞLU
Enstitü Müdürü

ÖN SÖZ

Tezin ana konusu dünyanın en önemli mutfak kültürlerinden biri olan, Türk mutfak kültürün de, pirincin pilav olarak kullanımı Azerbaycan ve Anadolu mutfaklarının karşılaştırılmasıdır. Süregelen zaman boyunca Azerbaycan ve Türkiye hem dost, hem kardeş ülke olmuştur ve tarih sahnesine bakıldığında her zaman yan-yana olmayı aynı kökenden geldiklerini kanıtlamayı başarmışlardır. Bu sebeple iki kardeş halkve dost ülkenin mutfak kültürlerinin ortak ve farklı yönleri ele alınarak araştırma yapılmıştır. Bu araştırmanın amacı hiç hakkında çalışılmamış bir konuyu incelemek ve benzer konularda çalışmalar yapacak araştırmacılara alt yapı oluşturmak. Bu çalışmanın sonuca ulaşmasında yardımı geçen kıymetli danışman hocam Sn. Doç. Dr.Mehmet Akif Şen'e, Azerbaycan Uluslararası Aşçılık Merkezinin genel müdür yardımcısı aynı zamanda Azerbaycan Uluslararası Aşçılık Derneğinin yönetici müdürü Sn. Jeyran Asgarova'ya, arkadaşlarım F. Er ve A. Zobu'ya ve kıymetli aileme sonsuz teşekkürlerimi borç bilirim.

Ayısha AHMADLI

Giresun 2023.

ÖZET

Dünyanın birçok ülkesinde özellikle de, Asya Kıtasında yaşayan halkların mutfak kültürlerinde pirinç tüketimi oldukça yaygındır. Pirincin en çok tüketilen hali ise pilavdır. Türk halklarıda, dâhil olmak üzere Asya ülkelerinde pilav tüketimi yaygın olarak görülmektedir. Bu çalışmada Türk mutfak kültüründe pirincin pilav olarak kullanımı ve yine birçok pilav çeşidine ev sahipliği yapan Anadolu ve Azerbaycan mutfaklarının karşılaştırılması ele alınmaktadır. Gerek Azerbaycan gerekse de, Anadolu mutfakları için pirinç önemli besin kaynağıdır. Literatürde çeltik üretimi pirinç pilavı ile ilgili birçok çalışma mevcuttur. Fakat Türk mutfak kültüründe pirincin pilav olarak kullanımı ve Azerbaycan Anadolu mutfağının karşılaştırılmasına dair her hangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu sebeple çalışma hem, iki ülkenin mutfak kültürlerinin tanıtılmasıda hem de, benzer konularda çalışmalar yapacak araştırmacılar için, alt yapı oluşturması yönünden önem arz etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Anadolu Mutfağı, Azerbaycan Mutfağı, Pirinç Pilavı.

ABSTRACT

Rice consumption is very common in the culinary cultures of people living in many countries of the world, especially in the Asian Continent. The most consumed form of rice is pilaf. Consumption of rice is common in Asian countries, including Turkish peoples. In this study, the use of rice as pilaf in Turkish culinary culture and the comparison of Turkish and Azerbaijani cuisines, which host many rice varieties, are discussed. Rice is an important food source for both Azerbaijani and Turkish cuisines. There are many studies in the literature on paddy rice production. However, no study has been found on the use of rice as pilaf in Turkish culinary culture and the comparison of Azerbaijan-Turkey cuisine. For this reason, the study is important both in promoting the culinary cultures of the two countries and in creating an infrastructure for researchers who will work on similar subjects.

Keywords: Anatolian Cuisine, Azerbaijani Cuisine, Rise.

SİMGELER VE KISALTMALAR

T.K.T. :Türkiye'den Katılan Tüketici

T.K.Ü. :Türkiye'den Katılan Üretici

A.K.T. :Azerbaycan'dan Katılan Tüketici

A.K.T. :Azerbaycan'dan Katılan Üretici

RESİM LİSTESİ

Resim 1. Pirinç……...10

Resim 2. Perde Pilavı…….14

Resim 3. Şah Pilav……..16

Resim 4. Azerbaycan Dolması……...18

Resim 5. Anadolu Sarması……...……..19

Resim 6. Dovğa Çorbası……..……...21

Resim 7. Toyga Çorbası……..…21

Resim 8. Zeytrinyağlı Enginar……...22

TABLO LİSTESİ

Tablo 1. Fatih Sultan Mehmet'in Saray Mutfağında Tüketilen Malzemeler……...6

Tablo 2. Katılımcıların Cinsiyete Göre Dağılımı……....……..25

Tablo 3. Katılımcıların Yaşa Göre Dağılımı…….....25

Tablo 4. Katılımcıların Eğitim Durumuna Göre Dağılımı…….……...26

Tablo 5. Katılımcıların Medeni Duruma Göre Dağılımı..……..…….…...26

Tablo 6. Katılımcıların Gelir Durumuna Göre Dağılımı…….....26

Tablo 7. Katılımcıların Pilav Deneyiminin Yıllara Göre Dağılımı…….....26

Tablo 8. Katılımcıların Pilav Yapmayı Kimden Öğrendiğinin Göstergesi…..….....27

Tablo 9. Katılımcılar Tarafından İsmi Sıkça Kullanılan Pilavlar……..……....29

Tablo 10. Katılımcıların Cinsiyete Göre Dağılımı…….30

Tablo 11. Katılımcıların Yaşa Göre Dağılımı……30

Tablo 12. Katılımcıların Medeni Durumuna Göre Dağılımı…...……...31

Tablo 13. Katılımcıların Eğitim Durumuna Göre Dağılımı.…….….31

Tablo 14. Katılımcıların Gelir Durumuna Göre Dağılımı……...……...31

Tablo 15. Azerbaycanlı Katılımcıların Pirinç Pilavı tüketim aralığının tablo üzerinde dağılımı…….…….…….32

Tablo 16. Pilav Yapımında Kullanılan Yağ…….....…….33

Tablo 17. Pirinç Pilavı Çeşitleri….....……33

Tablo 18. Pilav Yapımında Kullanılan Pirinç Türü…….....……...34

Tablo 19. Pilavla Tüketilen Yiyecekler…….…….....35

Tablo 20. Katılımcıların Cinsiyete Göre Dağılımı…….36

Tablo 21. Katılımcıların Yaşa Göre Dağılımı…….....…….….37

Tablo 22. Katılımcıların EğitimDurumuna Göre Dağılımı……37

Tablo 23. Katılımcıların Gelir Durumuna Göre Dağılımı……..……...….37

Tablo 24. Katılımcıların Medeni Duruma Göre Dağılımı..…….....38

Tablo 25. Türkiyeden Katılan Pilav Üreticilerinin Pilav Yapma Deneyimine Göre Dağılımı ……..…….....….38

Tablo 26. Türkiye'deki Pilav Üreticilerinin Pilav Yapma Öğrenimleri.....38

Tablo 27. Türkiye'deki Pilav Çeşitleri……..……...…….40

Tablo 28. Katılımcıların Cinsiyete Göre Dağılımı……...……..41

Tablo 29. Katılımcıların Yaşa Göre Dağılımı…….…….……41

Tablo 30. Katılımcıların Medeni Duruma Göre Dağılımı…….....……..……..41

Tablo 31. Katılımcıların Eğitim Durumuna Göre Dağılımı……..….42

Tablo 32. Katılımcıların Gelir Durumuna Göre Dağılımı……...……...42

Tablo 33. Tüketicilerin Pirinç Pilavı Tüketim Sıklığı…….…...43

Tablo 34. Pilavda Kullanılan Yağ Türü…….……...….44

Tablo 35. Pilav Çeşitleri…...……..…44

Tablo 36. Pilavla Tüketilen İçecekler……....45

Tablo 37. Pilavla Tüketilen Yiyecekler…….…….....46

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİK İLKELERE UYGUNLUK/ETİK BEYAN
TEZ ÖZGÜNLÜK BEYANI
KILAVUZA UYGUNLUK BEYANI
JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI

ÖN SÖZ ..... **I**
ÖZET ..... **II**
ABSTRACT ..... **III**
SİMGELER VE KISALTMALAR ..... **IV**
RESİM LİSTESİ ..... **V**
TABLO LİSTESİ ..... **VI**
İÇİNDEKİLER ..... **VIII**
GİRİŞ **1**

BİRİNCİ BÖLÜM
1.ANADOLU VE AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.1. Anadolu Mutfak Kültürü 3
1.1.1. Selçuklu Döneminde Anadolu Mutfağı 4
1.1.2. Osmanlı Döneminde Anadolu Mutfağı 5
1.1.3. Cumhuriyet Dönemi Anadolu Mutfağı 7
1.2. Azerbaycan Mutfak Kültürü 7
1.3. Anadolu ve Azerbaycan Mutfaklarında Kullanılan Araç- Gereçler 8
1.3.1. Anadolu Mutfağında Kullanılan Araç –Gereçler 8
1.3.2. Azerbaycan Mutfağında Kullanılan Araç – Gereçler 9
1.4. Anadolu ve Azerbaycan Mutfak Kültüründe Pirincin Kullanım Alanları 10
1.4.1. Anadolu Mutfak Kültüründe Pirincin Kullanım Alanları 10
1.4.2. Azerbaycan Mutfak Kültüründe Pirincin Kullanım Alanları 11
1.5. Anadolu ve Azerbaycan Mutfak Kültüründe Pilavlar 12
1.5.1. Anadolu Mutfak Kültürünün Pilavları 12
1.5.2. Azerbaycan Mutfak Kültürünün Pilavları 14
1.6. Anadolu ve Azerbaycan Mutfaklarının Karşılaştırılması: Benzerlikler 17

1.6.1. Dolmalar 17
1.6.2. Kebaplar 19
1.6.3. Çorbalar 20
1.7. Anadolu ve Azerbaycan Mutfaklarının Karşılaştırılması: Farklılıklar 22

İKİNCİ BÖLÜM

2.YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Yöntemi 23
2.1.1. Araştırmanın Evren ve Örneklemi 23
2.1.2. Görüşmede Kullanılan Sorular 23
2.1.2.1. Pilav Üretimi Yapan Kişilerle Görüşme Soruları 24
2.1.2.2. Pilav Tüketimi Yapan Kişilerle Görüşme Soruları 24

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3.BULGULAR

3.1. Görüşmeye Azerbaycan'dan Katılan Pirinç Pilavı Üreticilerine Dair Bulgular 25
3.2. Görüşmeye Azerbaycan'dan Katılan Pirinç Pilavı Tüketicilerine Dair Bulgular. 30
3.3. Görüşmeye Türkiye'den Katılan Pirinç Pilavı Üreticilerine Dair Bulgular. 36
3.4. Görüşmeye Türkiye'den Katılan Pirinç Pilavı Tüketicilerine Dair Bulgular. 41

SONUÇ VE ÖNERİLER. 48
KAYNAKÇA. 51

GİRİŞ

Yemek insan yaşamının en temel ihtiyaçlarından biridir ve hayatta kalması için yemek yemek zorundadır. İnsanoğlu yaşadığı ve var olduğu süreçte hayatında yemek hep olacaktır. Yemek coğrafyaya, topluluğa göre değişiklik gösteren biolojik bir ihtiyaçtır. Buradan anlaşıldığı üzere yemek ister pişirme tekniği, ister malzeme çeşitliliği, isterse de, tüketim şekli ile kültürel bir varlıktır ve halkın, coğrafyanın, topluluğun ve ya, yörenin kendine özgü yemek kültürü vardır (Örnek, 2022: 1) Sanat gibi gastronomininde ne zaman ortaya çıktığı bilinmemekle birlikte, insanlık tarihinin en başından, ateşin icadından bu yana var olduğu ve evrilerek günümüze kadar geldiği söylenebilir (Uçuk, 2017: 54). Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalı olarak tanımlanabilir (Eren, 2007: 74).

Gastronomi turizmi ve bu konu üzerinde yapılan araştırmalar henüz yenidir. Bu yenilik hem yeni bir turizm pazarıgeliştirme hem de, turizm yönünde artacak olan gelirsebebiyle ister, ülke isterse de, bölgeler açısından heveslendirici bir husustur. Lakin bunun yanı sıra Niş Pazar sınıfına dâhil olan Gastronomi turizminin tam olarak ne anlam ifade ettiğinin iyi bilinmesi gerekir (Sarıışık ve Özbay, 2015: 266). Son yıllarda gastronomi turizmi oldukça popüler ve önemli bir turizm çeşidi olmaya başlamıştır. Gastronomik etkinliklere katılmak amacıyla gerçekleştirilen bu seyahat türünün asli amacı hedef varış yerlerinin mutfak kültürlerini, gastronomik değerlerini öğrenmek ve deneyimlemek (Üzümcü, 2018: 4). Gastronomi turizmi bünyesinde mutfakla ilgili tüm etmenleri barındırıyor. Bunun içinde tur operatörleri ve rehberlerinden, gastronomi ile ilgili medya-televizyon ve dergi yayıncılığı, aşçılık okulları ve yemek pişirme kursları, içki fabrikaları, yemek ve içecek hammaddelerinin sağlandığı tarlalar, bağlar ve bunların sahiplerine kadar birçok etmen de, bulunmaktadır (Üzümcü, 2018: 18). Gastronomi turizmi bir anlamda özel ilgi turizminin bir alt koludur ve kendine özgün yöresel lezzetlerin keyifle tüketilmesini sağlamaktadır (Kale, 2013: 99).

Toplumların yaşam biçimi yeme içme alışkanlıkları, sahip oldukları değerlere esasen gelişmektedir. Toplumlar farklı olduğu gibi kültürlerinin de, farklı olması bir gerçektir (Şar, 2013: 95). Her milletin, toplumun ve ülkenin ekonomik, sosyo-kültürel yapısına, tarihsel geçmişine, beslenme alışkanlıklarına, damak zevkine, tarımsal üretim yapısına göre şekillenmiş mutfak kültürü var (Uzel, 2018: 38).

Literatürde farklı gastronomi ürünlerinin kültürel özelliklerini ortaya koymaya çalışan birçok çalışma bulunmaktadır. Fakat Türk toplumu için önemli ve besleyici bir besin maddesi olan pirinç pilavının Azerbaycan ve Türkiye mutfaklarındaki kullanım şeklini ve kültürel özelliklerini kıyaslayan bir çalışmaya alan yazında rastlanılmamıştır. Yapılacak olan bu çalışma ile pirinç pilavının Türkiye ve Azerbaycan mutfağında kültüre etkisi, pilav üretim yöntemleri ve çeşitleri, pirinç pilavının bu ülkelerdeki kültürel yansımaları ortaya koyularak karşılaştırılması amaçlanmıştır.

Çalışmanın sonunda bu araştırma soruları ve oluşturulacak diğer alt soruların yanıtları doğrultusunda, Türkiye ve Azerbaycan mutfaklarında pirinçten yapılan pilavlar karşılaştırılarak bu ürünlerin ülkelerin gastornomi turizmine katkısı hakkında bilimsel çıkarımlar yapılmıştır. Ayrıca çalışmanın ikincil amacı benzer konularda araştırma yapmak isteyen araştırmacılara alt yapı oluşturmaktır.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. ANADOLU VE AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.1.ANADOLU MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türkler Orta Asyadan Anadoluya göç ederken geleneklerini ve mutfak kültürlerini de, götürmüşlerdir. Anadoluya yerleşen Türkler kendi yemek kültürlerini muhafaza etmenin yanı sıra göç ettikleri coğrafyanında beslenme geleneklerinden etkilenerek tahıl, sebze, meyve ve baharatlarla mutfaklarını daha da, zengin bir hale getirmişlerdir (Demirgül,2018: 105, Sarıkaya, 2019:320).

Türk kültürünün önemli bir bileşeni olan Anadolu mutfağı dünyanın en ünlü mutfakları arasında yer almaktadır. Çok çeşit ve lezzetli olmasının yanı sıra pişirme, hazırlama teknikleri, özel gün yemekleri, mutfak araç-gereçleri oldukça zengindir. Anadolu mutfağının bu kadar zengin olmasının başlıca nedenleri ise coğrafi konumu ve yoğun tarihi geçmişidir (Sürücüoğluve Özçelik, 2008: 1289). Anadolu yemekleri coğrafi bölgelere göre değişim göstermektedir. Anadolu'nun her bölgesinde yöresel yemekler bulunmaktadır. Fakat her yörenin kendine mahsus yemek kültürü ve pişirme tekniği vardır (Maviş, 2003: 58). Anadolu mutfağının temelini tarihi geçmişi, coğrafi konumu ve kaliteli besinler oluşturmaktadır. Genel olarak bakıldığında Anadolu mutfağı çeşitliliği, damak tadına uygunluğu açısından oldukça fazla yemek çeşidine sahiptir. Bu bağlamda Türk mutfak kültürünün özellikleri ise şöyle sıralanabilir;

- Anadolu mutfağının temel besin kaynağı ekmektir.
- Anadolu mutfağında yemeklerde alışkanlık önemli rol oynar.
- Anadolu mutfağının öncüsü hamur işi yemeklerdir
- Sebzeli yemekler genelde et, salça, soğan, domates gibi besinlerleharmanlanarak hazırlanır.
- Kırsal kesimde yaşayan halk kediliğinden yetişen ot, mantar gibi bitkilerden faydalanmaktadır.

- Yağ kullanımı Anadolu mutfağında önemlidir. Batı Anadolu bölgesinde yoğun olarak zeytinyağı kullanılsada, ülke genelinde hayvansalyağlar (tereyağı, içyağı, kuyrukyağı) yaygın olarak kullanılmaktadır.
- Yoğurt ve türevi olan cacık, sarımsaklı yoğurt, ayran hem, serinlemeamaçlı hemde, yemeklere tat vermesi için kullanılmaktadır.
- Batı mutfaklarından esinlenilerek sos kullanımı son dönemlerde artışgösterse de, Anadolu mutfağında sos kullanımı bulunmamaktadır.
- Anadolu mutfağında baharatlar, yeşil ve kuru nane, maydonoz, dereotu fazlaca kullanılmaktadır.
- Anadolu mutfak kültüründe yemeklerin lezzeti görünüşünden dahaönemlidir.

Anadolu mutfağının zenginliği Anadolu'da yaşayan uygarlıkların etkisiyle oluşmuştur. Dünya mutfaklarından etkilenen Anadolu mutfağı aynı şekilde dünya mutfağını da, etkilemeyi başarmıştır (Önçel, 2015: 35).

1.1.1. Selçuklu Döneminde Anadolu Mutfağı

Anadolu'yu fetheden Selçuklu'lar aynı zamanda milli ve İslami değere sahip birçok esere imzasını atmıştır. Anadolu'da birçok kültürel etkiyle geleneklerine sadık kalarak, İslami değereleri öne çıkararak zengin kültürel bir değer kazanmışlardır. Bu önemli kültür değerlerinden birisi de, Anadolu mutfak kültürüdür (Közleme, 2012:114).

Anadolu Selçuklularının mutfak kültürü ile ilgili günümüze kadar gelen çok az bilgi vardır. Orta Asya'dan göç ederken gösterişten uzak sade yemek kültürlerini Anadolu'daki yaşamlarında da, sürdürmeye devam ettirmişlerdir (Arman, 2011: 12).

Selcuklu'lar yemek kültürleriyle, yemek pişirme ve muhafaza teknikleriyle kendilerine özgü bir Anadolu mutfak kültürü geliştirmişlerdi. Selçuklu döneminde insanlar kuşluk ve akşam olarak iki öğün yemek yemişlerdir. Kuşluk öğünü daha tok

tutacak şekilde yapılmaktaydı. Ağır ve hazmı zor olan yemekler yemelerinin sebebi ise akşam yemeğine kadar ayran ve şerbet haricinde bir şey tüketmemeleri idi. Akşam öğünü ise günbatımından önce yapılırdı. Selçuklu mutfağında et en önemli besin kaynağı sayılırdı. Sebze yemeklerinin pek fazla üstünlük görmediği Selçuklu mutfağında kuzu, erkeç, keçi, at, tavuk, balık ve av kuşları en çok tüketilen et çeşitleriydi. Yine Selçuklu mutfağında, kak (hem etin tuzlanarak kurutulmuş haline, hem de, meyve ve sebzelerin kurutulmuş haline verilen addır), yaz-ok et (çeşitli baharatlar eklenerek kurutulan ettir ve bugünün pastırması da denilebilir), kurut (kurutulmuş yoğurttan hazırlanan bir tür peynir çeşididir) gibi yiyecek türleri bulunmaktaydı. Dönemin sevilen içecekleri ise ayran, şerbet, boza, kımız ve çeşitli şaraplardı. Buğdayın çok önemli bir yere sahip olduğu Selçuklu mutfağında buğdaydan bulgur, un, boza gibi gıdalar üretmişlerdir. Selçuklu'larda besinler genel olarak ya, kurutularak ya da, toprağa gömme şeklinde güz zamanı için muhafaza edilmiştir (Tuncel, 2000: 49).

1.1.2. Osmanlı Döneminde Anadolu Mutfağı

Osmanlı mutfağının gelişmesinin ve zenginleşmesinin başlıca unsurları Osmanlı sarayı ve konaklarıydı. Özellikle Fatih Sultan Mehmet Han döneminde mutfaklara eklemeler yapılarak büyütülmüş padişah ve saray erknının seveceği lezzetli yemekler yapılmış, gösterişli zengin saray ziyafetleri verilmiştir. Yabancı gözlemcilerin yazdıklarına göre Fatih döneminde saraya gelen elçiler için verilen ziyafetlerde etli yemekler, pilavlar, değişik sebze yemekleri, tatlılar, içecekler ikram edilmiştir. Yine konaklarda da, terbiyeli çorba, kuzu kebabı, tandır kebabı, kızartılmış tavuk, enginar yahnisi, yaprak sarması, patlıcan dolması, etli elma dolması, yumurta dolması, pirinç pilavı, erişte, peynirli börek, baklava, kayısı hoşafı, sütlaç, aşure, çeşitli şerbetler, sofralarda yer almaktaydı. Osmanlı döneminde kimyon, kişniş, safran, hardal ve tarçın gibi baharatlar mutfaklarda yaygın olarak kullanılmıştır. Yine Osmanlı döneminde hem konaklar, hem saray, hem de halk tarafından nane, reyhan, fesleğen, sarımsak ve soğan tatlandırıcı olarak kullanılmaktaydı (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015: 43).

Tablo1. Fatih Sultan Mehmet'in Saray Mutfağında Tüketilen Malzemeler

Yiyecektürü.	**Yiyecek**
Baklagiller ve tahıllar	Bulgur, pirinç, un, mercimek, buğdaynişastası, nohut
Sebzeler	Pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, salatalık, soğan
Yağlar	Zeytinyağı, kuyrukyağı, sadeyağ
Otlar baharatlar	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflaktuzu, sakız, sirke, fülfül (karabiber), tarçın, karanfil, anber
Hayvansal gıdalar	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığırişkembesi, bal, av kuşları, balık

Kaynak: :Faroqhi, Suraiya ve Neumann, Christoph K. (2006). Soframız Nur, Hanemiz Mamur. (Çeviren: Zeynep Yelçe). Kitap Yayınevi, s.38, İstanbul. AKT. Güler Sibel, (2010), Anadolu Mutfak Kültürüve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal BilimlerDergisi, 26, 24- 30.

Osmanlı döneminde mutfak kültürü iki ana başlığa ayrılmaktaydı saray mutfağı ve halk mutfağı: Saray mutfağı padişah, saray erkânı ve valide sultan için hazırlanmış oldukça gösterişli zengin sofralar kurmaktaydı ve daha karmaşık kalabalık bir yapıya sahipti. Bu gösterişli ve lezzetli yemeklerin arkasında ise kaliteli besinlerle dolu saray kilerleri ve daha lezzetli yemek yapmak için sürekli rekabet halinde olan aşçılar vardı. Saray mutfağında günlük yemek listelerinde et en önemli besindi. Özellikle koyun eti yoğun olarak tüketilmekteydi bunun akabinde çorbalar, tavuklu kavurmalar, kebaplar yer almıştır. Osmanlının her döneminde mutfaklarda yerini alan pirinçten ise, pilav, çorba ve zerde tatlısı yapılmaktaydı. Ekmek her zaman olduğu gibi Osmanlıda da, temel yiyecek grubuna dâhil edilmekteydi. Halk mutfağı saray mutfağına göre biraz daha sade ve gösterişten uzak olsa da, çeşit ve lezzet bakımından saraydan pek bir farkı yoktu. Oldukça misafirperver olan halk hanesine gelen misafire lezzetli yemekler sunmak ve misafirini memnun etmek için çaba sarf ederken farklı lezzetleri ortaya çıkarmayı başarmıştır (Tuncel, 2000: 50-52, Güler, 2010: 26).

1.1.3. Cumhuriyet Dönemi Anadolu Mutfağı

Cumhuriyet dönemi iki ana kola ayrılmaktadır. Birinci kolda İstanbul mutfağı İkinci kolda Anadolu mutfağı yer almaktadır. Süregelen zaman boyunca İstanbul önemli devletlere başkentlik yapmış oldukça geniş çok uluslu ve zengin bir kültüre sahiptir. Elbette bu zengin kültür mutfak kültürünede yansımıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık,2014: 202). Cumhuriyet döneminde de, geleneksel Türk mutfağı ve Anadolu mutfağı aktifliğini korumaktaydı. Osmanlı döneminden kalma pilav, kebap, dolma, köfte, sarma, çorba, baklava, lokum, helva, gibi yemek ve tatlı kültürü hala geleneksel Anadolu mutfağının temelini oluşturmaktaydı. Fakat bu dönemde Batılılaşmadan etkilenen Anadolu mutfak kültürüne pizza, hamburger, makarna ve salata gibi Batı kültürünü yansıtan yemekler dâhil olmaya başlamıştır. Yine Cumhuriyet döneminde geleneksel Türk yemek yeme adabı ve elle yeme alışkanlıkları yerini çatal bıçak ve kaşık kullanımına bırakmıştır. Aynı zamanda sofraların sunum ve servislerine daha fazla önem gösterilmeye başlanmıştır. (Aslıhan Karagöz, Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri (13 Haziran 2023): cumhuriyet.com.tr).

1.2.AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Azerbaycan milli mutfağı dünyanın en eski, en zengin ve en lezzetli mutfaklarından birisidir. Azerbaycan dokuz iklim kuşağında yer alan zengin hayvan ve bitki örtüsüne sahip bir ülkedir. Bu durum elbette Azerbaycan mutfağına olumlu yönde etki etmiştir. Diğer yandan sadece iklim ve doğal özellikleri değil aynı zamanda Azerbaycanın bulunduğu coğrafi konumundan ötürü süregelen zaman boyunca eski ticaret kervanlarının askeri yollarının Azerbaycan toprakları üzerinden geçmesi ülkenin mutfak kültürüne önemli ölçüde etki etmiştir. Bu durum tüm Türk etnosuna ait yemeklerin aynı kökten ve aynı isimde olmasına sebep olsada Azerbaycan mutfağı lezzet olarak Anadolu mutfağına daha yakındır. Azerbaycan mutfağına etki eden bir diğer faktör ise halkın dini inançlarıdır. Zerdüştlük, Ateşperestlik ve Avesta felsefesi Azerbaycan halkının psikolojisine, örf ve adetlerine, düşünce tarzına ve mutfağına yansımıştır. Azerbaycanlıların bin yıldır

Müslüman oldukları ve islamın mutfağa etkiside tarşılamaz bir gerçektir. İslamın kabulünden sonra altın kapların kullanımı, alkollü içkilerin ve domuz eti tüketiminin reddedilmesi halk tarafından benimsenmiştir. Ramazan ayında oruç tutmak, Kurban bayramında kurban kesmek gibi İslami ayinler ise halk kültürünün ayrılmaz parçası haline gelmiştir. (culture.gov.az).

Azerbaycan mutfağının temelini oluşturan besinler, hamur işleri ve et yemekleridir. Öte yandan her mevsim taze sebze ve meyvelerin bulunması Azerbaycan mutfağının zenginleşmesini sağlayan bir başka faktördür. Azerbaycan mutfağında aynı türde yemeklerin birçok çeşidinin bulunması dikkat çeken unsurlar arasında yer almaktadır. Azerbaycan mutfağının en önde gelen yemekleri, hamurişleri, pilavlar, dolmalar, et yemekleridir. Zeytinyağlı yemeklerin bulunmadığı Azerbaycan mutfağında yemekler tereyağı ve kuyruk yağı gibi daha organik yağlarla yapılmaktadır. Çok sayıda ekmek ve lavaş çeşidine sahip Azerbaycanda kırsa lkesimde yaşayan halk daha çok tandır ekmeği kullanmaktadır (Gökyıldız, 2010: türkiyegazetesi.com.tr).

1.3. ANADOLU ve AZERBAYCAN MUTFAKLARINDA KULLANILAN ARAÇ - GEREÇLER

1.3.1. Anadolu Mutfağında Kullanılan Araç –Gereçler

Mutfak kültürü kavramı beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek kültürünün, hazırlanma, pişirme, saklama ve tüketim süreçlerinin, aynı zamanda bu süreçte kullanılan araç-gereçlerin derlenerek oluşturduğu bir kültürel yapıyı anlatır (Öğel, 1991, Akt. Uzel 2018: 38).

Her bir yemeğin hazırlanması pişirilmesi ve servisinde kullanılan, yemeğin türüne göre farklılık gösteren malzemelere veya araç- gereçlere mutfak araç-gereçleri adı verilmiştir. Elbette, çağın teknolojisinden faydalanamayan halk kendi imkânları dâhilinde, kendi teknolojilerini yaratmaktadır. Birçok yerde mutfak araç ve gereçlerinin kullanım amacı aynı olsa bile bu durum bazen şekil olarak değişiklik gösterebilmektedir. Anadolu mutfağının bir bölümünde kışlık erzaklar için ayrılmış

bir kiler, bir bölümünde ise ocak ve tandır bulunur. Ocağa yakın olan yerde un, yarma, tarhana, pirinç, bulgur, fasulye, nohut, keşkek gibi erzaklar saklama kaplarına konularak, el altında kullanıma hazır bir halde birakılır. Mutfağın başka bir kısmında ise raflar bulunur. Bu raflarda ise kuşaneler, çorba tasları, tepsiler, sahan, testi, ibrik gibi malzemeler bulunur. Kaşıklıkta ise tahta, demir kaşıklar, bıçaklar, kevgir, kepçe, isiran, oklağaç, bikleğeç yeralır. Yine yapımı zor ve uğraş talep eden yemekler için kullanılan araç- gereçler de mutfakta yerini kullanıma hazır bir şekilde alır örneğin: büyük tencereler, tabaklar, boy-boy sahanlar, tağ tavası, ikikulplu börek tavaları, çorba leğeni, sac, havan, kevgir, yoğun elek, kalbur, küçük kap sahanlar ve saire. Ayrıca düğün, sünnet, cenaze gibi törenlerde günlük kullanılan tabak çanak bardak yerine işlemeli kaşıklar daha değerli tabaklar ve yaldızlı bardaklar ve ya, fincanlarla servis yapılır (kulturportali.gov.tr).

1.3.2. Azerbaycan Mutfağında Kullanılan Araç – Gereçler

Azerbaycan mutfak kültüründeki önemli araçlardan birisi et kütüğü, et satırı ve et tokmağıdır. Bu hem Anadolu mutfağında hem de, Azerbaycan mutfağında satır kıymasıyla yapılan birçok yemeğin olduğunu gösterir. Yine bir diğer önemli araç ise hamur açma tahtası ve oklavadır. Bundan ziyade Anadolu ve Azerbaycan mutfaklarında tava, tencere, tas, pişirme sacı ve sinilere kadar birçok mutfak araç-gereçleri benzer ve yahut aynıdır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 21).

Nahçivan'da yürütülen arkeolojik kazılar sonucu bulunan eneolitik çağa ait mutfakta kullanılan birçok araç-gereçler Azerbaycan'ın ne kadar eski bir mutfak kültürüne sahip olduğu gerçeğini kanıtlamaktadır. Kazılarada bulunan çanak, çömlek, kazan, un öğütme aletleri, ocak tandır, pilav süzgeçi, kâse, vazo, saklama küpleri, oklava, tahta kaşık, tokmak gibi birçok araç-gereçler modernleşmiş yahut eski halini koruyarak hala Azerbaycan mutfak kültüründe kullanımı sürdürülmektedir. Yine kalbur, elek, nehre (ağaçtan, deriya da, kilden hazırlanan yoğurttan yağ elde etmek için kullanılan mutfak eşyası), leğen, sini, ibrik gibi tarihi eskiye dayanan birçok mutfak eşyası hala kullanılmaktadır (Nahçiıvan Özerk Cumhuriyeti, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Gastronomi Merkezi, 2012: 5, 6, 333). Her iki tarafta da, mutfak, ocaklık ve kiler ile mutfak etnografyasını teşkil eden, kap-

kacak adları bir birine büyük benzerlik göstermektedir (Sevim Gökyıldız, Tanıdık Bir Lezzet: Azeri Mutfağı (29 Aralık2010), turkiyegazetesi.com.tr).

1.4. ANADOLU ve AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE PİRİNCİN KULLANIM ALANLARI

Buğdaygiller ailesinin bir üyesi olan pirinç buğday ve mısırdan sonra dünyada en fazla yetiştirilen besindir. Özellikle tropic, subtropik bölgelerde, sulak ve yağmurlu topraklarda yetiştirilmektedir. Pirincin ilk nerede ortaya çıktığı kesin olarak bilinmemektedir. Fakat kimi bilim insanlarına göre pirincin anavatanı Çin, kimilerine göre ise, Hindistandır. Pirinç M.Ö. 2. Yüzyılda Çin'den Japonya'ya oradan da, Arap tüccarlar vasıtasıyla Avrupaya yayılmıştır. Anadolu'ya M.Ö. 1. yüzyılda Miletoslular tarafından getirildiği düşünülmektedir (Durmuşkahya, 2008: 94).

Resim 1: Pirinç



Kaynak: (turktarim.gov.tr).

1.4.1. Anadolu Mutfak Kültüründe Pirincin Kullanım Alanları

Birçok toplumlarda olduğu gibi, Türk toplumunun mutfak kültüründe de, pirinç önemli bir yere sahip olmayı başarmıştır. İçeriğinde pirinç geçen birçok yemek

ve tatlının olmasına karşın, Türk toplumunda pirinç denince akla ilk gelen, pirinç pilavıdır. Her yörenin kendine has pirinç pilavı vardır, lakin tat ve hazırlama şekli yöreden yöreye değişiklik gösterebilmektedir (adilesultanevyemekleri.com).

Anadolu mutfaklarında en fazla tüketilen pirinç Baldo pirinçtir. Hafif, renksiz, kokusuz bu Baldo pirinç genelde pilavların ve dolmaların hazırlanmasında yoğun kullanılmaktadır. Görüntü itibariyle şişkin yapıya sahip olan bu pirinç pişirme aşamasında yüksek oranda su çektiği bilinmektedir. Bunun akabinde bir diğer sık tüketilen pirinç Osmancık pirinçtir. Hatta Türkiye'deki çeltik dikiminin %80'i Osmancık pirinçten oluşuyor. Bu sıralama Yasemin pirinç, kepekli pirinç, siyah pirinç ve kırık pirinç olarak devam etmektedir (sofra.com.tr).

Pirinç sadece pilavlarda değil çorbalarda ve tatlılarda kullanılırken bazen yemeklerde de, kullanılmaktadır. Anadolu mutfak kültüründe çorbalarda pirinç kullanımı oldukça yaygındır. Çorum, Giresun, Afyon, Muğla ve Sinop'a ait olan pirinç çorbası, Artvin, Aydın, Bolu, Eskişehir, Kayseri, Kocaeli, Malatya, Ordu, Sakarya, Yozgat bölgelerine ait sütlü pirinç çorbası, Ağrı, Konya, Muş, Van bölgelerinin Yayla çorbası ve Antalya, Artvin, Bolu, Çorum, Düzce, Erzurum, Giresun, Kayseri ve Malatya bölgesine ait yoğurt çorbası pirinçle yapılmaktadır (Güldemir, Haklı, Işık, 2018: 61). Pirinçle yapılan birçok geleneksel Türk tatlıları da, var. Bunlardan en bilineni sütlaçtır. Sütlaç "sütlü aş" kelimesinden evrilmiştir ve adından anlaşıldığı üzere temel malzemesi süt ve pirinçtir. Sütlaç kolay hazırlanan basit bir tatlıdır. Türkiye'nin her yöresinde sütlaç yapılmaktadır. Fakat Trabzon'un Hamsiköy ilçesinde bu tatlı kendine özgü yapımıyla ün kazanmıştır (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2007: 6). Tarihi Osmanlı dönemine ve öncesine dayanan ana malzemelerinden biriside pirinç olan Zerde tatlısı da, pirinçle hazırlanan bir diğer geleneksel Anadolu tatlısıdır. Modern Anadolu mutfağında zerde daha çok düğün, sünnet düğünü, bayram gibi özel günlerde yapılmaktadır (T.C. Milli Eğitim Bakanlığı, 2019: 30).

1.4.2. Azerbaycan Mutfak Kültüründe Pirincin Kullanım Alanları

Azerbaycanda çok eski zamanlardan bu yana pirinç yetiştirilmektedir."aggilchig", "garagilchig", "syodri" gibi birçok çeşidi

bulunmaktadır. Kastilya'lı yazar Klaviho Azerbaycan için "tarlalarda pirinç, darı, mısır ekiliyor. Pirinç oldukça verimli ve bololduğu için atlara bile veriliyor. Pirinç'e saygı gösteriliyor, çünkü mutfakta oldukça yaygın olarak kullanılıyor. İnsanlar pirinçten çeşitli yemekler hazırlıyorlar" demiştir (Amiraslanov ve Amiraslanova, 2013: 65). Azerbaycan mutfaklarında pilav yapımı için kullanılan pirincin "basmati", "yasemin", ve ya, İran pirinci olarak bilinen az nişastalı, uzun taneli pirinç olması gerekmektedir (Ebru Erke, Pilavların Şahıyla Tanışın, (29 Ekim 2017), milliyet.com.tr).

Azerbaycan mutfak kültüründe pirinç pilavlarda, çorbalarda ve yemeklerde kullanılmaktadır. Azerbaycan mutfağında kıyma ve pirinç karışımıyla yapılan birçok yemek var bunlar "köfte bozbaş" kıyma, pirinç, çeşitli sebze ve baharatlarla harmanlanarak hazırlanır, asma yaprağı dolması, lahana dolması ve pip dolması harcı kıyma, pirinç, yeşillikler ve baharatlar karıştırılarak yapılmaktadır. "Dovğa" yoğurt, pirinç, yeşilliklerle hazırlanan geleneksel Azerbaycan çorbasıdır, sıcak ve soğuk olarak tüketilmektedir. "Balva" ebegümeci pirinç yumurta ile yapılan bir çeşit sebze yemeğidir çok yaygın olmamasının yanı sıra yöresel bir yemektir. Yine ana malzemesi ceviz ve pirinçtir. "Sütlü pirinç lapası" Anadolu mutfağına ait "sütlaç" tatlısını andıran, lakin özellikle sabah kahvaltılarında tüketilen, süt ve pirinçten hazırlanan Azerbaycan yemeğidir. Tatlılarda ise pirinç unu ve nişastası kullanılmaktadır (Khalifazade, 2011: 42).

1.5. ANADOLU ve AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE PİLAVLAR

1.5.1. Anadolu Mutfak Kültürünün Pilavları

Pilavlar pirinç, bulgur, şehriye, kuskus gibi malzemelerden yapılan suda pişen yemeklerdir. Melceü't – Tabbahin olarak adı geçen ve yazılı ilk yemek kitabı olan bu kitapta birçok pilav tarifi bulunmaktadır ki, bunlardan bazıları şöyle sıralanmıştır; Acem pilavı, domateslipilav, Özbek Pilavı, bulgur pilavı, yufka pilavı, pilavlı taskebabı, süzme pilav, sade pilav, yumurta lıpilav, kaburgalı pilav vb. Birçok örnek verilebilir (nalia.com.tr).

Pilav Anadolu mutfağında günlük yemek sofralarından, tören sofralarına kadar her zaman güncelliğini koruyan, birçok öğünde masalarda yerinialanbiryemektir. Anadolu mutfak kültüründe pilav denilince akla ilk gelen pirinç pilavıdır. Lakin Anadolu mutfağında kuskus, bulgur, erişte, dövme pilav gibi malzemeye bağlı olarak isimlendirilen birçok pilav türü mevcuttur. Türk mutfağında pilavlar yapımının kolay olmasıyla bilinir. Pirinçler ayıklanır, tuzlu suda bekletilir, sonra suyu şeffaflaşana kadar yıkanır ve ardından, tereyağında kavrularak üzerine sıcak su ilave edilir. Tavuk ya da, et suyu ilave edilebilir. Akabinde tuzu ilave edilerek deme birakılır ve suyunu tamamen çektikten sonra ocaktan alınır. (N.K.Çevik, turkishcuisine.org). Aşağıda tarifi verilen "Firikpilavı" ve "Perdepilavı" Anadolu'nun hem lezzet, hem görsellik açısından önemli pilavlarındandır. Bu pilav türleri Anadolu mutfağında yaygın olarak tüketilmektedir.

FirikPilavı. 1kg. Kemikli et, 1 su bardağı nohut, 2 su bardağı firik, 1 su bardağı bulgur, 100 gr. Tereyağı, tuz, pulbiber, karabiber.

Önceden ıslatılmış ve yıkanmış nohutlar ve kemikli et üzerini geçecek kadar su ile düdüklü tencereye aktarılıyor. Kaynamaya başlayınca kevgirle köpükleri alınıp düdüklü tencerenin ağzı kapatılıyor ve pişmeye bırakılıyor. Tencerenin düdüğü yukarı çıkınca tencerenin ağzı açılır ve kemikli et kemiğinden ayıklanıyor. Akabinde nohut ve et suyundan süzülüyor ve 4 su bardağı et suyu 4 su bardağı sade su kaynamaya bırakılıyor. Kaynayan suyun üzerine önceden ayıklanmış ve yıkanmış firik, bulgur, haşlanmış nohut, tuz ve pul biber eklenip deme bırakılıyor. Pişmiş firik pilavının üzerine 50 gr. tereyağında kavrulmuş karabiber gezdirilir. Geri kalan 50 gr. tereyağında etler tuz ve karabiber eklenerek tavada kızartılır ve tabağa konulan Firik pilavının üzerine etleri eklenerek servis edilir (2013: kulturportali.gov.tr)

Perde Pilavı.1,5 kilo tavuk, 750 gr pirinç, 150 gr. badem içi, 250 gr. tavuk ciğeri, tarçın, tereyağı, karabiber ve tuz.

Fes şeklinde bakır tencerelerde pişirilen "Perde Pilavı" Siirt'in en meşhur misafir yemeğidir. Yumurta, süt ve yağ ile yoğurularak hazırlanan hamur, özel tencereye yufka şeklinde sıvanır. Bu hamur üzerine badem içi ile şekiller verilir. Önceden kızartılan keklik veya tavuk eti et suyu ile hafifçe pişen pirinçle beraber

çeşitli baharat, badem içi, çam fıstığı ile birlikte hamurla sıvalı tencereye yerleştirilir. Tencerenin ağız tarafı da hamurla sıvanarak kapağı örtülür. Önceleri kor ateş üzerinde döndürülerek pişirilen Perde Pilavı, şimdi fırınlarda pişirilmektedir. Pişen pilav, genişçe bir tepsi içine, tencerenin ters yüz edilmesiyle külay şeklinde boşaltılır. Sıvanmış hamur, börek gibi kızarmıştır. Bu kabuk yarılarak servis yapılır(kulturportali.gov.tr)

Resim 2: Perde Pilavı.



Kaynak:(siirt.bel.tr.)

1.5.2. Azerbaycan Mutfak Kültürünün Pilavları

Azerbaycanda 200'e yakın pilav çeşidi bulunmaktadır. Bu sebeple pilav Azerbaycan mutfağının en yaygın yemeklerinden biridir. Safran, zerdeçal, gibi çeşitli baharatlarla zenginleştirilen pilavlar genelde et, tavuk, balık, baklagiller ve sebzelerle birlikte sofraya sunulur (mutfakkulturu.com).

Azerbaycanda sofraların “şahı” sayılan pilavların mutfak kültüründe yeri ve önemi oldukça büyüktür. Onlarca çeşit pilavın yapımında sebzeler, et, tavuk, balık, bakliyatlar ve baharatlar kullanılmaktadır. Azerbaycan mutfak kültürne dair birçok pilav bulunmaktadır. Parça döşemeli pilav, şah pilav, sütlü pilav, meyveli pilav, narlı kavurmalı pilav, fisincan pilav vb. (Çetin, 2021: butaankara.com)

Pilavlar esasen özel tekniklerle pirinçten hazırlanan yemeklerdir. Azerbaycan’da pirinç yemekleri çeltik üretiminin olduğu bölgelerde daha yaygın olarak yapılmaktadır. Astara- Lenkeran, Sheki- Zagatala bölgelerinde halk pirinçten yapılan yemekleri ve pilavları daha fazla tüketmektedir. Hazırlanma şekillerine göre pilavlar “çekme” pilavlar, “süzme” pilavlar olarak iki gruba ayrılmaktadırlar. Çekme pilavlar suyunu çekene kadar demlenen pilavlardır genelde içlikleriyle birlikte deme koyulur. Süzme pilavlar ise suda kaynatılarak pişirilir suyu süzülür ve sonra pirinci deme koyarlar. Süzme pilavların pilav üstleri pirinçten ayrı olarak hazırlanmaktadır (Khalifazade, 2011: 71). Azerbaycan mutfak kültürüne özel olan “Şah pilav” ve “Tavuk döşemeli pilav” Azerbaycan halkı tarafından sıkça tüketilen hem görsellik, hem de, lezzet açısından oldukça önemli pilavlardandır.

Şah Pilav. Safran – 0,5 gr, Pirinç - 3 su bardağı (1 yemek kaşığı 200 gr.), Tuz - 1 çay kaşığı, eritilmiş tereyağı - 200 gr, kıyılmış kuzu eti - 600 gr. eritilmiş tereyağı - 300 gr, Soğan - 3-4 baş, kuru erik - 150 gr, kuru üzüm - 300 gr, kuru kayısı - 200 gr, karabiber, zerdeçal isteğe göre, lavaş - 10 adet.

Bu bayram pilavının görüntüsü ortaçağ hükmdarlarının tacını andırdığı için böyle adlandırılmıştır. Pirinç temizlenir, yıkanır, sıcak tuzlu suda 4-6 saa tbekletilir. Tuzlu suda yarı pişene kadar kaynatılır. Daha sonra bir pilav süzgecinin içine alınarak süzülür ve safran eklenir. Et kare parçalar halinde kesilir, üstüne tuz, karabiber, kuru erik turşusu eklenir. Tencerenin dibine ve duvarlarına tereyağı sürülür.

Not: Şah pilavı yapmak için alt çapı ağız çapından dar olan bir tencere alınır. Kazanın dibine 5 adet tereyağı ile yağlanmış lavaşı kazanın duvarlarının dışında kalacak şekilde yerleştiriniz. Lavaşın hazırlanışı: un, yumurta, su ve biraz tuz karıştırılarak sert bir hamur hazırlanır. Bu hamurdan küçük bezeler elde edilir. 2 mm

kalınlığında lavaş yayılır, kızgın tavada kızartılır (yağ konulmaması önerilir). Tencerenin dibindeki lavaşın üzerine pirincin bir kısmı (yaklaşık 1/3'i) dökülür ve üzerine et eklenir ve tekrar pirinç ilave edilir. Ortasına kestane, kayısı ve kuru üzüm kalan pirinç eklenir ve üzeri lavaş ile kaplanır. 200 dereceye ayarlanmış fırında pişirilir. 40 dakika sonra üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. 80 dakika sonra ocaktan alınır, kapağı açılır ve tencere ters çevrilerek siniye aktarılır, Ortadan delik açılır, pilav parçalara ayrılır ve servis edilir (Amiraslanov, Aliyev ve Asgarova, 2020: 456).

Resim 3: Şah Pilav.



Kaynak : (azerbaijan. travel)

Tavuk Döşemeli Pilav. 1 kilo uzun pirinç, 250 gr eritilmiş tereyağı, 1 adet bütün tavuk, tuz, biber, zerdeçal, safran, 3 yemek kaşığı mısır yağı, 1 adet soğan

Tavuk temizlenip yıkandıktan sonra tuz, karabiber, zerdeçal, doğranmış soğan ile birlikte yağda kavrulur. Pirinç yıkanır ve birkaç saat ılık tuzlu suda bekletilir ve ardından kaynayan tuzlu suda haşlanır. Tam pişmemiş ocaktan alınır ve süzülür.

Tencerenin dibine tavuk parçaları dizilir. Üzerine süzülmüş pirinç eklenir. Üzerine eritilmiş tereyağı safran ve zerdeçal karışımı gezdirilir. Kısık ateşte 1,5 saat demlendikten sonra ocaktan alınır. Tencerenin kapağını alınız ve üzerine tepsi yerleştiriniz ardından ters çeviriniz. Bu sırada tencerenin dibine çöken yağ da pilavın arasına karışır ve daha da lezzetli hale gelir (Amiraslanov ve Amiraslanova, 2012: 85).

1.6. ANADOLU ve AZERBAYCAN MUTFAKLARININ KARŞILAŞTIRILMASI: BENZERLİKLER

Anadolu ve Azerbaycan mutfakları bir çok yönden benzerlik teşkil etmektedir. Bu benzerlik, her iki halkın tarihi geçmişi, etnik kökeni, sosyo- kültürel yapısından kaynaklanmaktadır. Her iki ülkenin mutfağında çorbalar, dolma ve sarmalar, güveç yemekleri, hamur işi yemekler, et yemekleri ve kebaplar yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Bu yemeklerin yapım tekniği ve isimlerinde farklılıklar olsa da, genel anlamda çok fazla benzerlikleri bulunmaktadır.

1.6.1. Dolmalar

Azerbaycan mutfak kültüründe dolmalar oldukça önemli yer tutmaktadır. İçeriğietli,sebzeli, bakliyatlı, tahıllı, çeşitli baharat ve yeşillikli bir çok dolmalar Azerbaycanlıların mutfaklarında hazırlanmaktadır.Azerbaycanda çeşitli yapraklarla, mevsimsel sebze ve meyvelerle ve lahana ile yapılan 381 farklı tekniğe sahip dolma bulunmaktadır. Bu dolmalar hem yapım şekline ve içeriğine hem de, türüne göre farklıdır. Dut, ayva, fasulye, ıhlamur, fıstık, ıspanak ve asma yaprağı gibi ismi geçmeyen bir çok türde yapraktan içerikleri bir birinden farklı dolmalar yapılmaktadır. Yine ayva, elma, domates, patlıcan, biber, soğan gibi mevsimsel sebze, meyvelerden ve lahanadan hazırlanan çok çeşitte dolma yapılmaktadır (Amiraslanov vd. 2018: 12). Anadolu mutfağında çeşit, teknik, içerik itibariyle çok çeşitte dolmalar ve sarmalar mevcuttur. Türkiye'nin her yöresinde nerdeyese tüketilen her sebzenin her yeşilliğin dolması ve sarması bulunmaktadır. Anadolu mutfağında lahana, karalahana, pancar, pazı, fındık, kiraz, incir, fasulye, dut, ayva gibi bir çok sabzenin ve meyvenin yaprağından sarmaların olduğu gibi yine ayva, elma, soğan, patlıcan, kabak, domates, acur, enginar, salatalık, patates gibi meyve ve

sebzelerden dolmalarında olduğu görülmektedir. Bu dolma ve sarmalar etli ve zeytinyağlı olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır (T.C.Milli Eğitim Bakanlığı,2018: 3,4).

Aşağıda hem Anadolu, hem de, Azerbaycan mutfaklarının dolmalarının ve sarmalarının resimleri verilmiştir.

Resim 4: Azerbaycan mutfağına özgü etli yaprak dolması.



Kaynak:portal.azertag.az

Resim 5: Anadolu Mutfağına Özgü Yaprak Sarması.



Kaynak: sabah.com.tr

1.6.2. Kebaplar

Azerbaycan halkı da diğer Türk halkları gibi beslenme alışkanlıkları arasında kebap kültürüne olan halklardandır. Azerbaycanın "lüle", "tike", "pastırma" gibi kebapları ülkeye gelen turistler tarafından tercih edilen ve sevilen kebaplardandır. Bunun yanı sıra tavuk kebabı, balık, kebabı, patates kebabı, kara ciğer kebabı, böbrek kebabı, kazan kebabı, tava kebabı, kuyruk kebabı, turşulu kebap, domates kebabı, tava kebabı, tas kebabı ve diğer bir çok ismi geçmeyen kebaplarda Azerbaycan milli mutfağının değerlerindendir (Khalifzade, 2011: 63).

Anadolunun doğu bölgelerinde kebap oldukça fazla tüketilen bir yiyecektir. Anadolunun bir çok bölgeleri kebaplarıyla ünlüdür ki, bunlardan en bilinenleri Adana kebabı, Urfa kebabı, Erzurumun Cağ kebabıdır. Ciğer kebabı, tike kebabı, patlıcan kebabı, büryan kebabı, orman kebabı, çökertme kebabı, testi kebabı, beyti kebabı, kağıt kebabı Türkiye Anadolu mutfağının en değerli yemeklerindendir. İster lezzet isterse de, gastronomi turizmi açısından kebaplar Türk mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır (turkascihaberleri.com).

1.6.3. Çorbalar

Azerbaycan mutfağının Anandolu mutfağıyla bir diğer benzer noktası ise çorbalardır. En eski Türk kökenlerinden bu zaman kadar her iki mutfakta çorbalar yapım ve teknik farklılaşmasına uğrasa da, hala eski Türk kültürünü korumaya devam etmektedir. Azerbaycan mutfağında "umaç", "dovga", "erişte", "lahana", "düşpere", "mercimek", "bozbaş", "haşlama", "kelle paça", "maş" "ukha" çorbaları en çok yapılan tercih edilen çorbalardır (Amiraslanov ve Amiraslanova, 2012: 41).

Çorbaların Türk mutfağında yüzlerce çeşidi vardır ve oldukça yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Hatta Türk mutfağında misafir ağırlamalarında hazırlanan "düğün çorbası", "toyga çorbası", "yayla çorbası" gibi çorbalar özel günler için hazırlanan çorbalardandır. Her bölge halkının kedine has hazırlama, pişirme, saklamateknikleri vardır. Bundanziyade, çorbaların isimleri aynı olsa bile yapımı ve içeriği itibariyle yine bölgesel değişime uğramaktadır. Elbette bu durum tam aksine birşekilde de, gelişim göstere bilir içeriği farklı olsa da, lehçe nedeniyle isimleri aynı olmaktadır (Arlı ve Gümüş, 2007: 150). Çorbalar daha çok mevsimsel yiyeceklerdir. Bundan dolayı yazlık ve kışlık olarak ayrıla bilir. Kullanılan malzemeye göre;

- Tahıl ve unlu mamullerle yapılan çorbalar,
- Kuru baklagillerle yapılan çorbalar,
- Et ve sakatatlarla yapılan çorbalar,
- kümes hayvanlarıyla yapılan çorbalar,
- süt ve süt ürünleri (yogurt, ayran ve b.) ile yapılan çorbalar,
- sebzelerle yapılan çorbalar olarak sınıflandırılabilir (Arlı ve Gümüş, 2007: 151).

Resim 6: Azerbyacan mutfağına özgü "dovğa" çorbası.



Kaynak: portal.azertag.az

Resim 7: Anadolu mutfağına özgü "toyga" çorbası.



Kaynak:hurriyet.com.tr

1.7.ANADOLU ve AZERBAYCAN MUTFAKLARININ KARŞILAŞTIRILMASI: FARKLILIKLAR

Anadolu'nun Avrupa'ya, Azerbaycan'ın Kafkasya ve İran'a olan coğrafi yakınlığı her iki ülkenin mutfağına etki etmiştir. Bu sebeple de, Anadolu ve Azerbaycan mutfaklarında farklılıkların olduğu söylenebilir. Anadolu'da özellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinde, zeytinyağlılar yoğun bir şekilde tüketilmektedir. Fakat Azerbaycan mutfak kültüründe, hiç zeytinyağlı yemek bulunmamaktadır. Azerbaycan yemekleri Anadolu yemeklerine kıyasla daha yoğun baharatlı ve yağlı yapılmaktadır.

Resim 8. Zeytinyağlı enginar



Kaynak: refikaninmutfagi.com

İKİNCİ BÖLÜM

2. YÖNTEM

2.1.Araştırmanın Yöntemi

Birey ve toplum davranışlarını daha yakından gözlemlemek ve ortaya konulan hipotezin, daha doğru sonuçlara ulaşması maksadıyla, çalışmada nitel araştırma yöntemine bağlı olan, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeye toplam, 140 katılımcı dâhil edilmiştir. Azerbaycan'dan katılan 20, Türkiye'den katılan 20 pilav üreticisi, yine Azerbaycan'dan katılan 50, Türkiye'den katılan 50 pilav tüketicisidir. Katılımcıların tamamı 18 yaş ve üzerindeki bireylerdir. COVİD-19 pandemisi sebebiyle, hem Azerbaycan, hem de, Türkiye'deki katılımcılarla görüşmeler telefon ve internet üzerinden sağlanmıştır. Katılımcılarla sağlanan görüşme süresi ortalama 20 dk. sürmüşdür. Araştırmanın güvenliğini artırmak amacıyla, elde edilen bilgiler, gözlem ve alan yazın incelemesiyle desteklenmiştir. Araştırma amacıyla yapılan mülakat için gerekli mercilerden izin alınmıştır. Katılımcılardan benzer cevaplar alınana kadar derinlemesine mülakat devam etmiştir. Gerekli veriler alındıktan sonra ortaya çıkan sonuçlar doğrultusunda planlayıcılara, uygulayıcılara ve araştırmacılara yönelik çıkarımlar ve önerilere yer verilmiştir.

2.1.1. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Türkiye'de ve Azerbaycan'da pilav yapma deneyimine sahip üreticiler ve pilav tüketicileri oluşturmaktadır. Hem Azerbaycan, hem Türkiye'de, pilav yapma deneyimine sahip olan kişilerden ve pilav üreticileriyle görüşme yapıldığı esnada bu ürünleri tüketen tüketicilerden tesadüfi örneklem yöntemi şeklinde belirlenmiştir.

2.1.2. Görüşmede Kullanılan Sorular

Bu kişilerle gerçekleştirilmiş mülakat soruları alanında uzman iki öğretim üyesinin görüşleri doğrultusunda netleştirilmiş ve soruların katılımcılar tarafından

anlaşılıp, anlaşılmadığı, bir ön çalışma yapılarak kontrol edilmiştir Daha sonra veri toplama aşamasına geçilmiştir.

2.1.2.1. Pilav Üretimi Yapan Kişilerle Görüşme Soruları

1- Yaşınız, cinsiyetiniz, medeni durumunuz, eğitim durumunuz, aylık geliriniz nedir?
2- Kaç yıldır pilav yapmaktasınız
3- Pirinç pilavı yapımını kimden ve nasıl öğrendiniz?
4- Pirinç pilavı sizin için ne anlama geliyor
5- Pirinç pilavı sunum şekilleri nelerdir?
6- Pirinçten yaptığınız pilav çeşitleri nelerdir?
7- Pirinç pilavını ne zaman yaparsınız (öğlen veya akşam yemeklerinde, düğün, sünnet, nişan, davet vb.) ?

2.1.2.2. Pilav Tüketimi Yapan Kişilerle Görüşme Soruları

1- Yaşınız, cinsiyetiniz, medeni durumunuz, eğitim durumunuz, aylık geliriniznedir?
2- Pirinç pilavı sizin için ne ifade ediyor?
3- Hangi sıklıkta pirinç pilavı tüketmektesiniz?
4- Pirinç pilavını daha çok ne zaman tüketirsiniz (öğlen veya akşam yemeklerinde, düğün, sünnet, nişan, davet vb.) ?
5- Pilavda kullanılan yağ sizce hangisi olmalı?
6- Hangi tür pilavları daha çok seversiniz?
7- Tükettiğiniz pilavda kullanılan pirinç çeşidi sizin için önemlimidir?
8- Pilav ile birlikte hangi içecekleri tüketirsiniz?
9- Pilav ile birlikte hangi yiyecekleri tüketirsiniz?
10- Pirinç pilavına içerisinde bulunduğunuz toplumda bir anlam yüklenmişmidir?

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. BULGULAR

3.1. GÖRÜŞMEYE AZERBAYCANDAN KATILAN PİRİNÇ PİLAVI ÜRETİCİLERİNE DAİR BULGULAR

20 katılımcının iştirakı ile gerçekleştirilen Azerbaycanlı pilav üreticilerinin cinsiyete göre dağılımında %95'lik bir oranla kadın %5'lik oranla ise erkek katılımcıların bulunduğu görülmektedir.

Tablo 2:Katılımcıların cinsiyete göre dağılımı

Cinsiyet	n: sayı	f: yüzde
Kadın	19	%95
Erkek	1	%5
Toplam	**20**	**100**

Araştırmayakatılankatılımcılarınyaşaralıkları 3 sınıfabölünmüştür. Tablo 3'e bakıldığında 13 kişive %65'lik oranlaenfazlakatılımcının 36 ila 55 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Daha sonrasında 5 kişi ve %25'lik oranla 18 ila 35 yaşar alığı ve 2 kişi %10 oranıyla 56 yaş ve üzeri katılımcının bulunduğu görülmektedir

Tablo 3:Katılımcıların yaşa göre dağılımı

Yaş Aralığı	n:sayı	f:yüzde
18- 35yaş arası	5	%25
36-55ya arası	13	%65
56 yaş ve üzeri	2	%10
Toplam	**20**	**100**

Çalışmada Azerbaycanlı katılımcıların eğitim durumuna göre dağılımı lise, lisans ve lisansüstü olarak üç ana başlık altında toplanmıştır. Azerbaycan Cumhuriyet'inde lise dâhil 11 yıllık zorunlu eğitim sistemi mevcuttur. Bu sebeple Azerbaycan'daki eğitim durumu sınıflandırılmasında ilkokul ve ortaokul başlığına yer verilmemiştir.

Tablo 4:Katılımcıların eğitim durumuna göre dağılımı

Eğitim Durumu	n:sayı	f:yüzde
Lise	12	%60
Önlisans	3	%15
Lisans ve üzeri	5	%25
Toplam	**20**	**100**

Tablo 5'te 20 katılımcının medeni durumu %55,00 oranla evli, %45'lik bir oranla bekâr olduğu saptanmıştır. Katılımcılardan 11'i evli, 9'u bekâr olduğunu belirtmiştir.

Tablo 5:Katılımcıların medeni durumuna göre dağılımı

Medeni durum	n:sayı	f:yüzde
Evli	11	%55,00
Bekâr	9	%45
Toplam	**20**	**100**

Çalışmaya katılanların gelir durumuna göre dağılımı Tablo 6'da gösterildiği gibidir.

Tablo 6: Katılımcıların gelir durumuna göre dağılımı

Gelir durumu	n:sayı	f:yüzde
Evhanımı	1	%5
250 ila 550 manat	4	%20
600 ila 800 manat	7	%35
900 ila 1000 manat	5	%25
1000 manat ve üzeri	3	%15
Toplam	**20**	**100**

Çalışmaya Azerbaycan'dan katılanların pilav yapma deneyimlerinin kaç yıl olduğunu öğrenme amacıyla sorulan "kaç yıldır pilav yapmaktasınız" sorusuna 20 katılımcıdan 6'sı 0-10 yıl, 4'ü 11-20 yıl, 7'si 21 -30 yıl, 3'ü 31-40 yıldır pilav yapma deneyimine sahip olduğunu söylemiş.

Tablo7: Katılımcıların pilav deneyiminin yıllara göre dağılımı

Kaç yıldır pilav yapmaktasınız?	n: sayı	f: yüzde
0-10yıl	6	%30
11-20yıl	4	%20
21- 30 yıl	7	%35
31- 40 yıl	3	%15
Toplam	**20**	**100**

Tablo 8'e göre araştırmada 20 katılımcının 11'i pilav yapmayı annesinden, 7'si diğer aile fertlerinden öğrenmişken 1 kişi ustalarından 1 kişi ise sosyal çevresinden öğrendiğini belirtmiştir.

Tablo 8: Katılımcıların pilav yapmayı kimden öğrendiğini gösteren bulgular

Pilav yapmayı kimden öğrendiniz?	**n:sayı**	**f:yüzde**
Anne	11	%55,00
Sosyal çevremden	1	%5
Diğer aile fertleri (abla, kayınvalide, teyze, anneanne, babaanne vb)	7	%20
Ustalarımdan	1	%5
Toplam	**20**	**100**

Pirinç pilavının kendileri için ne ifade ettiğini öğrenmek amacıyla katılımcılara "pirinç pilavı sizin için ne anlama geliyor" sorusu sorulmuştur. Bu soruya her bir katılımcı en fazla üç cevap vermiştir. Katılımcılar bu soruya; pirinç pilavı mutfak kültürümüzün ayrılmaz parçası (12kişi), sofralarımızın vazgeçilmezi, yemeklerimizin, şahıdır (12kişi). İyi ve kötü günlerimizde cenaze, düğün, sünnet, nişan, davet, misafirlik, bayram gibi törenlerde yapılan özel bir yemektir (6kişi). Konukseverliğimizin en bariz göstergelerinden birisidir pilavlarımız. En saygın misafirlerimize pilav yaparız (2kişi). Bulgulardan da görüldüğü üzere katılımcıların %60'lık bir kısmı "Pirinç pilavı mutfak kültürümüzün ayrılmaz parçası, sofralarımızın vazgeçilmezi, yemeklerimizin, şahıdır", %30'luk kısmı "İyi ve kötü günlerimizde cenaze, düğün, sünnet, nişan, davet, misafirlik, bayram gibi törenlerde yapılan özel bir yemektir", % 10'luk kısmı ise "Konukseverliğimizin en bariz göstergelerinden birisidir pilavlarımız. En saygın misafirlerimize pilav yaparız", demiştir.

Yapılan görüşmede Azerbaycanlı pilav üreticilerine yöneltilen "pirinç pilavı sunum şekilleri nelerdir?" sorusuna 20 katılımcının sıkça verdiği cevaplar şöyle sıralanmaktadır; 11 kişi "kazmak", 14 kişi "aşkara", 13 kişi "albuhara", 10 kişi eritilmiş tereyağı, 12 kişi turşularla, 3 kişi salatalarla, 2 kişi yeşilliklerle, 2 kişi yoğurtla, 2 kişi kompostolarla, 2 kişi çeşitli meyve sularıyla içeceklerle, 4 kişi bakır tepsi veya porselen tabaklarla sunum yapmaktadır. Bundan ilave görüşme sonucunda toz karanfil, toztarçın, yaprak sarması, dovğa, acılı ezme gibi ismi sadece 1 defa

geçen cevaplardır. Görüşmeye katılan bir katılımcı ise pirinç pilavını sade olarak tüketmeyi tercih ettiğini belirtmiş.

Aşkara – kıyma, et, tavuk, balıkla yapılan demlenmiş ve porselen veya bakır tabaklarda sunulmuş sade pirinç pilavının yanına konularak servis edilen pilav üstü yemektir. Aşkaraların içeriğinde genelde kestane, börülce, kuru fasulye, çeşitli yeşillikler (kinzi, dereotu, reyhan vb.), soğan, domates, nar, ceviz, çeşitli baharatlar (karabiber, pulbiber, zerdeçal, safran, toz paprika vb.), şeker bulunuyor. Hazırlanan aşkaranın çeşidine göre bu içerikler değişiklik göstermektedir. Aşkara birçok pilav çeşitlerinde yapılsa da, bütün pilavlara yapılmaz. İçlikleriyle hazırlanan pilavların demlenme şekli farklıdır ve bu çeşit pilavlara çekme pilav adı verilmiştir.

Albuhara – sade demlenen pilavların yanında verilen çeşitli kurutulmuş meyvelerin yağda kavrulmasından hazırlanan pilav üstüdür. Albuhara kuru kayısı, kuru üzüm ve kuru erikle hazırlanır. Azerbaycanda birçok klasik pilav çeşidinde albuhara bulunmaktadır.

Kazmak – sade demlenmiş pilavın üzerine konulan, pilav demlenirken dibi için hazırlanmış özel bir tariftir. Kazmak, deme konulan pirinçten birmiktar alınarak, yumurta, un, tuz, zerdeçal, yoğurt veya kaymakla harmanlanır henüz deme konulmamış pilav tenceresinin en alt tabanına tereyağı eritilir ve eklenir orta ateşte kızarana kadar beklenir ve üzerine pirinç eklenerek deme bırakılır. Kazmak birçok pilavda yapılsada tüm pilavlara şamil edilmeyen bir pilav üstü tarifidir.

Eritilmiş tereyağı- pilav deme konulurken zaten ara katmanlarında eritilmiş tereyağı ve safran bulunur. Fakat Azerabycan külütünde pilavı fazla yağlı tercih eden kişiler ve yöreler vardır. Bu sebeple kalabalık masalarda tercihe göre Masaya ertilmiş safranlı ya da, sade tereyağı sunulur.

“Pirinçten yaptığınız pilav çeşitleri nelerdir?” sorusuna 20 kişiyle yapılan görüşmede katılımcılar toplamda 42 farklı pilav çeşidi belirtmiştir. Bunlardan 23 tanesi ismi en sık kullanılan ve tablo 9’da yer alan pilavlardır.

Tablo 9: Katılımcılar tarafından ismi sıkça kullanılan pilavlar

Pilav Çeşitleri	**n: sayı**
Döşemeli pilav	20
Şah pilav	16
Tavuklu pilav	13
Boranı pilav	11
Dereotlu pilav	9
Kuru fasulyeli pilav	8
Sebzili pilav	8
Fisincan pilav	8
Galyalı pilav	5
Kıymalı pilav	5
Şeşendaz pilav	3
Şeşrengi pilav	5
Bakla pilav	4
Nar kavurmalı pilav	4
Karabağ pilavı	4
Kükülü pilav	4
Levengili pilav	4
Lergeli pilav	3
Börülceli pilav	3
Sütlü pilav	3
Cevizli pilav	2
Kuzu dolma pilav	2
Ali Müsemma pilav	2

İsmi sadece 1 defa söylenen diğer pilavlar ise şu şekildedir: Bükme pilav, meyveli pilav, han döşemeli pilav, balıklı pilav, balkabaklı pilav, erişteli pilav, nohutlu döşemeli pilav, tatlı pilav, patatesli pilav, çömlek kebap pilavı, taşma pilav,

ördekli pilav, bıldırcın pilavı, hünnaplı pilav, kestaneli pilav, tatlı börülceli pilav, kakuleli pilav, turşu kavurmalı pilav.

Azerbaycanlı pirinç pilavı üreticilerine yönlendirilen "pirinç pilavını ne zaman yaparsınız" başlıklı sorusuna 20 katılımcının sıklıkla vediği cevaplar 3 başlık alında sınıflandırılmıştır. İştirakçıların 13'ü "pirinç pilavı kültürümüzde bayram, düğün, cenaze, misafir ağırlamak için seçilmiş özel bir yemektir. Bu nedenle daha çok bu gibi durumlarda yapılıp tüketilmektir" diye cevap verirken, diğer 4iştirakçı"iş yerimdeyken mesai saatlerinde her gün pilav yaparım, fakat aile ve ev ortamında sık yapılan bir yemek değil, özel günlerde yapılır" cevabını vermiştir. Akabinde ise 3 katılımcı "hazırlanması zor ve maliyetli bir yemek olduğundan, önemli günlerimizde yaptığımız bir yemektir" diye soruyu cevaplandırmıştır.

3.1.GÖRÜŞMEYE AZERBAYCAN'DAN KATILAN PİRİNÇ PİLAVI TÜKETİCİLERİNE DAİR BULGULAR

Azerbaycandan katılan 50 pirinç pilavı tüketicisinden 37'si kadın 13'ü erkektir

Tablo 10: Katılımcıların cinsiyete göre dağılımı

Cinsiyet	**n:sayı**	**f:yüzde**
Kadın	37	%74
Erkek	13	%26
Toplam	**50**	**100**

Toplamda 50 katılımcının yaş ortalamasına bakıldığında en fazla katılım 23 kişi, %46'lık bir oranla 18- 25 yaş aralığında olduğu görülmektedir. 15 kişi, %30'luk oranla 26-35 yaş, 6 kişi %12'lik oranla 36-45 yaş, 3 kişi %6'lık oranla 46 -55 yaş, yine 3 kişi %6'lık oranla 56 yaş ve üzeri katılımcının bulunduğu görülmektedir.

Tablo 11: Katılımcıların yaşa göre dağılımı

Yaş	**n:sayı**	**f:yüzde**
18-25 yaş arası	23	%46
26-35 yaş arası	15	%30
36-45 yaş arası	6	%12
46-55 yaş arası	3	%6

56 yaş ve üzeri	3	%6
Toplam	**50**	**100**

Tablo 12'e göre 50 katılımcıdan toplam 33 kişi evli geri kalan 17 kişi ise bekârdır. Bu ise çalışmaya katılanların %66'lık bir oranla çoğunluk teşkil ettiğini göstermektedir.

Tablo 12: Katılımcıların medeni durumuna göre dağılımı

Medeni durum	**n:sayı**	**f:yüzde**
Evli	33	%66
Bekâr	17	%34
Toplam	**50**	**100**

Katılımcıların eğitim durumuna göre dağılımının yer aldığı tablo 13'te yine tablo 4'de olduğu gibi Azerbaycan'da lise dâhil 11 yıllık zorunlu temel eğitim bulunduğundan Azerbaycanlı katılımcıların eğitim durumu lise, önlisans, lisans, yüksek lisans ve üzeri olarak sınıflandırılmıştır. Tablo 13'e göre %34 oranla en fazla lise mezunu katılımcının bulunduğu görülmektedir.

Tablo 13: Katılımcıların eğitim durumuna göre dağılımı

Eğitim Durumu	**n: sayı**	**f:yüzde**
Lise	17	%34
Ön Lisans	6	%12
Lisans	21	%42
Yüksek Lisans ve Üzeri	6	%12
Toplam	**50**	**100**

Tablo 14'te Azerbaycanlı katılımcların gelir durumuna göre dağılımı yer almaktadır. Burada katılımcıların % 44'lük oranla geliri olmayan ve çalışmayan bireylerin üstünlük teşkil ettiği görülmektedir.

Tablo 14: Katılımcıların gelir durumuna göre dağılımı

Gelir Durumu	**n:sayı**	**f:yüzde**
Geliri yok (çalışmıyor)	22	%44
350 ila 600 arası	10	%20
700 ila 900 arası	5	%10
1000 ila2000 arası	11	%22
2000'in üzerinde	1	%2
Toplam	**50**	**100**

Azerbaycan'da yaşayan 50 pilav tüketicisine "pirinç pilavı sizin için ne anlam ifade ediyor?" başlıklı soru yönlendirilmiştir. Toplamda 33 katılımcı "sevdiğimiz lezzetli ve doyurucu bir yemektir" gibi benzer veya aynı cevapları vermiştir. 5 katılımcı "yemeklerimizin şahı sofralarımızın olmazsa olmazı" diye cevap verirken, 3 katılımcı "özel günlerin ve bayramların yemeğidir" diye cevap vermişlerdir. Buna ilaveten 2 katılımcı ise pirinç pilavının kendileri için her hangi bir anlam ifade etmediğini ve sevmediklerini cevaplarında vurgulamış bulunmaktadırlar. Araştırmanın akabinde ise elde edilen bulgulara istinaden geri kalan 7 kişi soruya daha açık uçlu cevaplar vermiş ve farklı vurgularda bulunmuşlardır.

A.K.T.12. "hayatım boyunca tek bir yemek yeme şansım olsa pilavı seçerim".

A.K.T.30. "tüm ailemizi bir sofraya toplayan bayram yemeğimiz".

A.K.T.33. "Pilavlarımız mutfak kültürümüzün pahabiçilemez hazinesidir. Geçmişten günümüze kadar gelmiş en önemli kültürel değerlerimizdendir".

A.K.T.38. "Rahmetli annemi hatırlarım her pilav yediğimde".

A.K.T.39. "Değerli ve bir o kadarda maliyetli bir yemek".

A.K.T.44. "Benim için pilav demek Karabağ demektir".

A.K.T.45. "Ailecek oturduğumuz bayram sofraları demektir benim için".

50 kişinin katılımıyla yapılan araştırmanın bulgularına göre Azerbaycan'daki pirinç pilavı tüketicilerinden 20'si pirinç pilavını ayda 1 ila 3 defa, 8'i 3 ila 5 defa, tüketirken, diğer 14 tüketici pirinç pilavını 2-3 ayda 1 defa tüketmektedir. Akabinde diğer 8 tüketici ise pirinç pilavını haftada 2 defadan fazla tüketmektedir.

Tablo 15: Azerbaycanlı katılımcıların pirinç pilavı tüketim aralığının tablo üzerinde dağılımı

Hangi sıklıktapirinçpilavıtüketirsiniz?	**n:sayı**	**f:yüzde**
Ayda 1 ila 3 defa	20	%40
Ayda 3 ila 5 defa	8	%16
2- 3 ayda 1 defa	14	%28
Haftada 2 defadanfazla.	8	%16
Toplam	**50**	**100**

Çalışmada elde edilen bulgulara göre, “pirinç pilavını daha çok ne zaman tüketirsiniz” sorusuna 16 katılımcının cevabı, “akşam yemeklerinde özel günlerde ve bayramlarda”, 11 katılımcının cevabı “sadece akşam yemeklerinde”, 9 katılımcının cevabı “sadece özel günlerde ve bayramlarda”, 6 katılımcının cevabı “öğle yemeklerinde, özel günlerde ve bayramlarda”, diğer 6 katılımcının cevabı “öğle ya da akşam yemeklerinde farketmez”, son olarak 2 katılımcının ortak cevabı ise “sadece öğle yemeklerinde” olmuştur.

Tablo 16: Pilav yapımında kullanılan yağ

Pilavdakullanılanyağsizcehangisiolmalıdır?	**n:sayı**	**f:yüzde**
Tereyağı	39	%78
Margarin	4	%8
Tereyağı veya Margrain	4	%8
Fark etmez.	3	%6
Toplam	**50**	**100**

Katılımcılara yönlendirilen “hangi türde pilavları seversiniz” sorusuna çalışmaya katılan toplam 50 katılımcı 20 farklı pirinç pilavının adını vermiştir. Bu kategori de ismi sıkça tekrar edilen16 pilav şöyle sıralanmıştır;

Tablo 17: Pirinç pilavı çeşitleri

Pilav çeşitleri	**n: sayı**
Şah pilav	21
Döşeme pilav	16
Aşkaralı pilav	12
Ali Müsemma pilav	7
Özbek pilavı	7
Sebzili pilav	7
Sütlü pilav	6
Şeşendaz pilav	5
Levengili pilav	5
Fisincan pilav	5
Kükülü pilav	3
Lobya- çilov pilav	3
Balkabaklı pilav	3
Karabağ pilavı	2

Fasulyeli pilav	2
Erişteli pilav	2

Diğer Gence pilavı, Meyveli pilav, börülceli pilav, Kuzu dolma pilav ise isimleri sadece bir defaya mahsus söylenen pilavlardır. Sadece 1 katılımcı ise "her çeşit pilavı severim" cevabını vermiştir.

Azerbaycan'dan katılan tüketicilere yönlendirilen "tükettiğiniz pilavda kullanılan pirinç çeşidi sizin için önemlimidir?" soru başlığına katılımcılardan 33'ü "Basmati" 8'i "önemli değil", 9'u "evet önemli"cevaplarını vermişlerdir

Tablo 18: Pilav yapımında kullanılan pirinç türü.

Pilavda kullanılan pirinç çeşidi sizin için önemlimidir?	**n:sayı**	**f:yüzde**
Evet önemlidir.	9	%18
Hayır, önemli değil.	8	%16
Basmati	33	%66
Toplam	**50**	**100**

Toplamda 50 katılımcıyla yapılan görüşmede katılıcılar 9 farklı içecek adı söylemiş bunlardan en çok adı geçenler şöyle sıralanmıştır; komposto (24), gazlı içecekler(kola, gazoz vb.)(16), meyve suyu (15), ayran (10), tarhun suyu (8), su (5), bira (3), kvas (3), maden suyu(2). Görüşmeye katılan 2 katılımcı "farketmez" cevabını verirken diğer 2 katılımcı ise "pilavla içecek tüketmem" cevabını vermiştir.

Tarhun suyu – bir diğer adı Artemisia dracunculus olan tarhun otundan elde edilen bir çeşit içecektir Azerbaycan'da halk tarafından sıkça tüketilen bir içecek türüdür.

Kvas – Azerbaycan kültürüne SSCB döneminden yansıyan bir Rus içeceğidir. Mayalandırılmış çavdar ekmeğinden hazırlanan ve alkol içermeyen bu içecek Azerbaycan'da yaygın olarak tüketilmektedir.

Araştırmaya iştirak edenlerden alınan cevaplar üzerine "pilav ile birlikte hangi yiyecekleri tüketirsiniz?" sorusuna 50 iştirakçının 19 farklı cevap derlenmiştir. Aralarında en yaygın verilen yiyecek isimleri, sadece 1 defa adı çekilen yiyeceklere kadar tablo 19'da şöyle sıralanmıştır.

Tablo 19: pilavla tüketilen yiyecekler

Pilavla tüketilen yiyecekler	**n: sayı**
Kırmızı domates turşusu	13
Turşu	13
Salata	9
Çoban salata	5
Lahana turşusu	5
Salatalık turşusu	5
Biber turşusu	4
Paytaht salatası	4
Dovğa	3
Patlıcan turşusu	3
Şuba salatası	2
Dolma, sarma	2
Yeşil domates turşusu	2
Et, tavuk	1
Tavuk, balık	1
Yogurt,	1
Turşu lavaşı	1
Mevsim yeşillikleri	1

Bu cevapların yanı sıra, 5 katılımcı ise “pilavla her hangi bir şey tüketmem” cevabını vermiştir.

Dovğa - Azerbaycan’da oldukça yaygın tüketilen yöresel bir çorba çeşididir. Yoğurt, un, yumurta, pirinç ve yeşilliklerle hazırlanan bu çorba hem soğuk hem sıcak tüketilmektedir. Bazen soğuk içecek yerine bazen çorba yerine tüketilebilir.

Turşu lavaşı - genelde kızılcıktan ve ya erikten hazırlanan pestildir. Azerbaycan’da ağır ve yağlı yemeklerin yanında tüketilir.

Payitaht salatası - salatalık, yumurta, patates, havuç, konserve bezelye, turşu salatalık, tazesoğan, dereotu, mayonez, ekşi krema, tuz ve karabiberle hazırlanır. Zevke göre parçalanmış tavukgöğsü, et ve ya, salam eklenir.

Şuba salatası - patates, yumurta, havuç, kırmızı pancar, soğan, balık filetosu, mayonez, tuz, karabiber ile hazırlanan bir salatadır.

Katılımcılara Azerbaycan'da pirinç pilavının toplum içinönemini öğrenmek amacıyla yönlendirilen "Pirinç pilavına içerisinde bulunduğunuz toplumda bir anlam yüklenmişmidir?" sorusuna cevap aranmıştır. Açık uçlu olarak yönlendirilen soruya katılımcıların cevapları 4 ana başlık altına alınmıştır. Katılımcılardan elde edilen "özelgünlerde, bayramlarda, törenlerde, düğünlerde, misafirliklerde ve cenazelerde akla gelebilen bu tür durumlarda sofralarda mutlaka bulunan önemli bir yemektir"(14 kişi), "evet toplumumuz için önemli bir yemek"(19 kişi), "sofralarımıza yakışan olmazsa olmaz yemeğimizdir"(11 kişi), "özel bir anlamı yok"(6 kişi).

3.2. GÖRÜŞMEYE TÜRKİYE'DEN KATILAN PİRİNÇ PİLAVI ÜRETİCİLERİNE DAİR BULGULAR

20 katılımcının iştirakı ile gerçekleştirilen Türkiye'deki pilav üreticilerinin cinsiyete göre dağılımında %95'lik bir oranla kadın %5'lik oranla ise erkek katılımcıların bulunduğu görülmektedir.

Tablo 20:Katılımcıların cinsiyete göre dağılımı

Cinsiyet	**n:sayı**	**f:yüzde**
Kadın	19	%95
Erkek	1	%5
Toplam	**20**	**100**

Türkiye'deki pirinç pilavı üreticilerinin yaşa göre dağılımına bakıldığında % 55 oranında 11 kişiyle en fazla katılımın 46 -55 yaş aralığında olduğu görülmektedir. Ardından %15'lik 3 kişiyle 56 - 65 yaşaralığı gelmekteyken diğer yaşaralıkları eşit oranlara dağılmaktadır.

Tablo 21:Türkiye'deki katılımcıların yaşa göre dağılımı

Yaş	**n:sayı**	**f:yüzde**
18 -35 yaş arası	2	%10
36-45yaş arası	2	%10
46 -55yaş arası	11	%55
56-65 yaş arası	3	%15
66 ve üzeri	2	%10
Toplam	**20**	**100**

Türkiye'deki pirinç pilavı üreticilerinin eğitim durumuna göre dağılımına bakıldığında en fazla katılımın %35 oran ve 7 kişiyle ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Akabinde 4 kişive %20'lik oranla lise mezunu, 3 kişive %15'lik oranla ortaokul mezunu, 2 kişi ve %10'luk oranlaeğitimalmayanlar, 2 kişive %10'luk oranla önlisans, 2 kişi yüzde %10'luk oranla lisans ve üzeri gelmektedir.

Tablo 22: Katılımcıların eğitim durumu dağılımı

Eğitim durumu	**n:sayı**	**f:yüzde**
Eğitim almamış	2	%10
İlkokul	7	%35
Ortaokul	3	%15
Lise	4	%20
Ön lisans	2	%10
Lisans ve üstü	2	%10
Toplam	**20**	**100**

Tablo 23'te katılımcıların gelir durumuna bakıldığında %50 oranla geliri olmayan bireylerin olduğu görülmektedir. Buna göre diğer %50'lik kısım ise farklı gelir durumuna sahip bireyler arasında dağılmaktadır.

Tablo 23: Katılımcıların gelir durumuna göre dağılımı

Gelir durumu	**n:sayı**	**f:yüzde**
Geliri yok	10	%50
1250 -5500	2	%10
6000 -7000	2	%10
9000 -10.000	5	%25
25.000 üzeri	1	%5
Toplam	**20**	**100**

Katılımcıların medeni durum tablosuna bakıldığında toplam 20 katılımcıdan 14 kişi ve %70 oranında evli 6 kişi, %30 oranında bekâr katılımcı olduğu saptanmıştır.

Tablo 24:Türkiye'deki pirinç pilavı üreticilerinin medeni duruma göre dağılımı

Medeni durum	**n: sayı**	**f: yüzde**
Evli	14	%70
Bekâr	6	%30
Toplam	**20**	**100**

20 katılımcıyla sağlanan görüşmede Türkiye'deki pirinç pilavı üreticilerine "kaç yıldır pilav yapmaktasınız" sorusu yönlendirilmiştir. Toplanan verilere göre 6 katılımcı %30'luk oranla 21-30 yılarası, 5 katılımcı %25'lik oranla 31 -40 yıl arası, 5 katılımcı %25'lik oranla 40 yıl ve üzeri, 4 katılımcı ise %20'lik oranla 11 -20 yıl arası pilav yapma deneyimine sahiptir. 0-10 yıl kategorisinde ise hiç katılımın olmadığı görülmektedir.

Tablo 25: Türkiyedeki pilav üreticilerinin pilav deneyimi üzerine dağılımı

Kaç yıldır pilav yapmaktasınız?	**n:sayı**	**f:yüzde**
0-10yıl	0	%0
11-20yıl	4	%20
21- 30 yıl	6	%30
31- 40 yıl	5	%25
40 yılüzeri	5	%25
Toplam	**20**	**100**

Katılımcıların cevaplarına esasen hazırlanan tabloda 7 kişi pilav yapmayı annesinden 7'si diğer aile fertlerinden, 5'i kendiliğinden öğrendiğini vurgularken, sadece 1 kişi ustalarından öğrendiğini belirtmiştir.

Tablo 26: Türkiye'deki pilav üreticilerinin pilav yapma öğrenimleri

Pilav yapmayı kimden öğrendiniz?	**n: sayı**	**f:yüzde**
Annemden.	7	%35
Kendim.	5	%25
Diğer aile fertleri (abla, kayınvalide, teyze, anneanne, babaanne vb.)	7	%35
Ustalarımdan	1	%5
Toplam	**20**	**100**

Türkiye'de pirinç pilavı üretecilerine yönlendirilen "pirinç pilavı sizin için ne anlama geliyor?" sorusuna toplamda 20 katılımcı cevap vermiştir. Verilen benzer ve aynı anlamı taşıyan cevaplar belirli başlıklar altında sınıflandırılmıştır. Toplamda 13

kişi “pirinç pilavı lezzetli, doyurucu ve yemeklerin yanında olmazsa olmazımızdır” cevabını verirken, diğer 2 kişi ise “ailemin sevdiği bir yemektir” cevabını vermiştir. Bunun akabinde 5 farklı katılımcı 5 farklı fikir sunduğundan bu cevaplar tek-tek yazılmaktadır

T.K.Ü.8.“Benim için öncelikle küçük kenpilavı yapamadığım zamanlar geliyor ve duygulanıyorum”

T.K.Ü.9.“Pilav hem düğünlerde, hem mevlitler de, hem de, özel davetlerde ilk tercihimizdir. Birlik ve beraberlik duygusunu yaşamamıza yardım ediyor”

T.K.Ü.11. “Benim için tereyağsız hiçbir anlama gelmiyor. Tereyağı ile tadı ortaya çıkıyor.”

T.K.Ü.12. “Benim için sadece bir yemek çeşidi.”

T.K.Ü.14. “Beyaz, yavan (tatsız) bir yemek.”

Katılımcılara Anadolu mutfağında pirinç pilavının sofraya nasıl sunulduğunu öğren me amacıyla “pirinç pilavı sunum şekilleri nelerdir?” sorusu yönlendirilmiştir. Soru açık uçlu olduğundan katılımcıların vermiş olduğu cevaplarda esnek olmuştur. Katılımcıların bir kısmı sunumu pilavın yanındaki yemek çeşitleri gibi algılamaktayken, kimisi pilava verilen dekor olarak algılamıştır. Buna ilaveten kimi katılımcılar da, hazırlanırken şekil verilen pilav çeşitleri olarak algılamıştır. Bu sebeple katılımcıların vermiş olduğu benzer ve aynı anlam ifade eden cevaplar üç başlık altında sınıflandırılmıştır. Toplamda 11 katılımcı “pirinç pilavını kâse, kepçe, fincan, kaşık veya kalıp yardımıyla şekil vererek sunarız”, 8 katılımcı “pirinç pilavını etli, tavuklu, sebzeli, bakliyatlı veya garnitürlü yemeklerle sunarız” cevabını vermiştir.1 katılımcı ise, “perde pilavı maklube pilavı, içli pilav, hamsili pilav gibi kendine özgü sunumu olan pilavların özel sunuma ihtiyacı yok” diye cevap vermiştir.

Anadolu mutfağında pirinçten yapılan pilav çeşitlerini öğrenmek amacıyla katılımcılara “pirinçten yaptığınız pilav çeşitleri nelerdir?” sorusu yönlendirilmiştir. Araştırmaya Türkiye’den katılan 20 pilav üreticisi toplamda 27 farklı pilav çeşidi adı söylemiştir. Bu pilav çeşitlerinden ismi en sık geçenler tablo 27’de şöyle sıralanmaktadır.

Tablo 27: Türkiye'deki pilav çeşitleri

Pilav çeşitleri	**n:sayı**
Şehriyeli pilav	14
Tavuklu pilav	13
İçli pilav	9
Sade pilav	6
Hamsili pilav	6
Perde pilavı	6
Sebzeli pilav	5
Mısırlı pilav	3
İskilip pilavı	3
Fıstıklı pilav	3
Domatesli pilav	3
Etli pilav	3
Özbek pilavı	2

İsmi sadece bir defaya mahsus geçen pilavlar ise şöyle sıralanmaktadır. Mengen pilavı, Türkmen pilavı, Çin pilavı, bahar pilavı, Köfteli Ali paşa pilavı, Buhara pilavı, bıldırcınlı pilav, kuyruk yağlı pilav, taze fasulyeli pilav, kuru fasulyeli pilav, balkabaklı pilav, soğanlı pilav, garnitürlü pilav, acem pilavı, bezelyeli pilav.

20 kişiyle gerçeklerştirilen görüşmede katılımcılara sorulan "Pirinç Pilavını Ne Zaman Yaparsınız (öğle veya akşam yemeklerinde, düğün yemeklerinde, düğün, sünnet, nişan, davet vb.)?" açık uçlu soruya verilen cevaplar 7 ana başlık altında sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırmaya en çok verilen cevaplar dâhil edilmiştir. Katılımcılardan 17 kişi "akşam yemeklerinde", 9 kişi "düğün, sünnet, nişan, davet vb.", 6 kişi "Kuran, mevlit, cenaze", 6 kişi "özel günlerde", 4 kişi "misafirliklerde", 4 kişi "öğle yemeklerinde" yanıtı vermiştir. Sadece T.P.Ü.18 "aşçı olduğum için iş yerimde her gün pilav yaparım" yanıtında bulunmuştur.

3.3. GÖRÜŞMEYE TÜRKİYE'DEN KATILAN PİRİNÇ PİLAVI TÜKETİCİLERİNE DAİR BULGULAR

Katılımcıların Demografik Özellikleri

Türkiye'den katılan toplam 50 katılımcıdan 35'i kadın 15'i erkektir. Bu ise %70 oranında kadın katılımcının %30 oranında erkek katılımcıdan fazla olduğunu gösterir.

Tablo 28: Katılımcıların cinsiyete göre dağılımı

Cinsiyet	n:sayı	f:yüzde
Kadın	35	%70
Erkek	15	%30
Toplam	**50**	**100**

Türkiye'den katılan tüketicilerin yaş aralıklarına bakıldığında en fazla katılımın %36'lık oran 18 katılımcıyla 26-35 yaş aralığı olduğu görülmektedir. Bu sayıyı 16 katılımcı %32'lik oranla 18-25 yaş aralığı takip etmektedir. Tablo 29'da 36-45 yaş aralığında katılımcı 8 kişiyle %16'lık, 46-55 yaşarası 5 kişiyle %10'luk, 56 yaş ve üzeri 3 kişiyle %6'lık oranla devam etmektedir.

Tablo 29: Katılımcıların yaşa göre dağılımı

Yaş	n:sayı	f:yüzde
18-25 yaş arası	16	%32
26-35 yaş arası	18	%36
36-45 yaş arası	8	%16
46-55 yaş arası	5	%10
56 yaş ve üzeri	3	%6
Toplam	**50**	**100**

Türkiye'den araştırmaya katılan toplamda 50 katılımcıdan %44'lük oranla 22 kişi evli %56'lık oranla 28 kişi bekârdır. Tablo 30'da bekâr sayısının evli sayısından daha fazla olduğu görülmektedir.

Tablo 30: Katılımcıların medeni durumuna göre dağılımı.

Medeni durum	n:sayı	f:yüzde
Evli	22	%44
Bekâr	28	%56
Toplam	**50**	**100**

Katılımcıların eğitim durumuna göre dağılımına bakıldığında lisans ve üzeri eğitim görenlerin sayısı 28 kişi %56'lık oranla üstünlük göstermektedir. Ardından 9 kişi %18'lik oranla lise, 6 kişi %12'lik oranla ilkokul, 4 kişi %8lik oranla ön lisans ve son olarak 3 kişi %6'lık oranla ortaokul mezunları gelmektedir.

Tablo 31: Katılımcıların eğitim durumuna göre dağılımı

Eğitim Durumu	**n:sayı**	**f:yüzde**
Ilkokul	6	%12
Ortaokul	3	%6
Lise	9	%18
Önlisans	4	%8
Lisan veüzeri	28	%56
Toplam	**50**	**100**

Tablo 32'de katılımcıların gelir durumuna göre dağılımı gösterilmektedir. Elde edilen verilere esasen Türkiye'deki pilav tüketicilerinin %34'lük kısmı geliri olmayan ve ya çalışmayan diğer %66'lık kısmı ise belirli düzeyde gelire sahip bireylerden oluşmaktadır.

Tablo 32: Katılımcıların gelir durumuna göre dağılımı

Gelir Durumu	**n:sayı**	**f:yüzde**
Geliri yok (çalışmıyor)	17	%34
1000 ila 3000 arası	3	%6
7000 ila 8500 arası	11	%22
9000 ila 11.000 arası	7	%14
12.000 ila 15.000 arası	7	%14
17.000 ila 25.000 arası	2	%4
40.000 ila 45.000 arası	2	%4
Toplam	**50**	**100**

Görüşmeye Türkiye'den katılan pirinç pilavı tüketicilerine yapılan ankette "pirinç pilavı sizin için neyi ifade ediyor" başlıklı soru yöneltilmiş ve soruyu 50 katılımcı cevaplamıştır. Katılımcılardan 38 kişi soruya "pilav ana yemeklerin yanına yapılan lezzetli ve doyurucu olmazsa olmaz yan yemeğimizdir" diye yanıt vermiştir. Bunun yanı sıra 4 katılımcı ise soruya" pirinç pilavı yüksek kaloriyi, şekeri ve

tansiyonu ifade ediyor" yanıtını vermiştir. Hemen ardından diğer 8 katılımcı farklı - farklı görüşlere sahip olduğundan her biri ayrı - ayrı değerlendirilmiştir.

T.K.Ü.23. "Annemin muazzam sofralarını".

T.K.Ü.26. "Pilav yemek türleri arasında sevdiğim bir çeşittir".

T.K.Ü.33. "Bol tereyağlı, parlak, tane- tane yenen bir ara yemek".

T.K.Ü.35. "Bol yağ ile yapılırsa lezzetli bir ara yemektir".

T.K.Ü.36. "Aklıma özel günler geliyor".

T.K.Ü.38. "Asya mutfaklarını hatırlatıyor".

T.K.Ü.45. "Tüketmeyi tercih etmediğim bir yemek türüdür".

T.K.Ü.48. "Ara sıra tükettiğim bir yemeği ifade ediyor".

Türkiye'de pirinç pilavının tüketim sıklığını ölçme amacıyla sorulan "hangi sıklıkta pirinç pilavı tüketmektesiniz?" sorusuna en fazla %40 oranla 20 kişi "haftada 1-3 defa" yanıtını vermiştir. %38 oran 19 kişiyle "haftada 3-5 defa" cevabı ise ikinci en fazla verilen cevaptır. "Haftada 1 defa" diye cevap veren 6 katılımcı tabloda %12'lik yer tutarken "haftada her gün" diye cevap veren 5 katılımcı %10'luk bir orana sahip olmuştur.

Tablo 33: Tüketicilerin pirinç pilavı tüketim sıklığı

Hangi sıklıkta pirinç pilavı tüketirsiniz?	**n:sayı**	**f:yüzde**
Her gün	5	%10
Haftada 3-5 defa	19	%38
Haftada 1-3 defa	20	%40
Haftada 1 defa	6	%12
Toplam	**50**	**100**

Türkiye'den araştırmaya katılan pilav tüketicilerine yönlendirilmiş olan "Pirinç pilavını daha çok ne zaman tüketirsiniz (öğlen veya akşam yemeklerinde, düğün, sünnet, nişan, davet vb.)?" sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar 6 ana başlık altında sınıflandırılmıştır. Bu soruya 50 katılımcıdan 17'si sadece akşam yemeklerinde, 3'ü sadece öğle yemeklerinde, 4'ü hem öğle hem akşam

yemeklerinde, 2'si öğle yemeklerinde ve özel günlerde, 17'si akşam yemeklerinde ve özel günlerde, 7'si öğle ve akşam öğünlerinde ve özel günlerde diye yanıt vermiştir. Verilen cevaplara göre pirinç pilavı en çok akşam yemeklerinde ve özel günlerde tüketilmektedir.

Pirinç pilavı tüketicilerinin bu pilavı en çok hangi yağ ile tercih ettiklerini, Türkiye'de en fazla hangi yağ ile pirinç pilavının yapıldığını öğrenmek amacıyla soru yöneltilmiştir. "Pilavda kullanılan yağ sizce hangisi olmalı?" sorusuna 50 katılımcının 34'ü "tereyağı" yanıtını vererek %68'lik bir oranla en fazla verilen cevap olmuştur. Tablo 34'te en çok verilen ikinci cevap ise %28'lik oran 14 katılımcıyla "tereyağı ve sıvıyağ" yanıtı iken %4'lük oran 2 katılımcıyla "margarin" cevabı en az verilen yanıt olmuştur

Tablo 34: Pilavda kullanılan yağ türü.

Pilavda kullanılan yağ sizce hangisi olmalıdır?	**n:sayı**	**f:yüzde**
Tereyağı	34	%68
Margarin	2	%4
TereyağıveSıvıyağ	14	%28
Toplam	**50**	**100**

Türkiye'deki 50 pirinç pilavı tüketicilerine "Hangi tür pilavları daha çok seversiniz?" sorusu sorulmuştur. Tüketiciler toplamda 13 farklı pilav ismi söylemişlerdir. Bu pilavların ismi çoktan aza doğru sıralanmıştır.

Tablo 35: Pilav çeşitleri

Pilav çeşitleri	**n:sayı**
Sade pilav	19
Tavuklu pilav	11
Şehriyeli pilav	10
Nohutlu pilav	6
Garnitürlü pilav	6
Et kavurmalı pilav	5
Sebzeli pilav	3

Domatesli pilav	3
Bulgur pilavı	3
İçli pilav	2
Özbek pilavı	2

Mısırlı ve bezelyeli pilavın adı ise sadece birer defa söylenmiştir.

Türkiye'de pirinç pilavının daha çok hangi pirinç türüyle yapıldığını ve yapılan pilavda pirincin ne kadar önemli olduğunu öğrenme amacıyla katılımcılara "tüketiğiniz pilavda kullanılan pirinç çeşidi sizin için önemli midir?" Sorusu yönlendirilmiştir. Elde edilen neticeye göre 20 kişiyle en fazla "Baldo pirinç" yanıtı verilmiştir. 17 katılımcı "kaliteli olması yeterli" cevabını vermiştir. 5 kişi "Osmancık pirinç", 2 kişi "Basmati pirinç", 3 kişi "Baldo pirinç ve Osmancık pirinç", 1 kişi "Yasemin kokulu pirinç ve Osmancık pirinç", 1 kişi "Yasemin kokulu pirinç ve Baldo pirinç" yanıtını verirken 1 katılımcı ise "hayır pirinç çeşidi benim için önemli değil" yanıtında bulunmuştur.

Katılımcılara yönlendirilen **"**Pilav ile birlikte hangi içecekleri tüketirsiniz?" sorusunun ana amacı pilavın yanında hangi içecekleri daha çok tükettikleri. Tüketiciler 7 farklı içecek adı vermişler ve çoktan aza tablo 36'da sıralandırılmıştır.

Tablo 36: Pilavla tüketilen içecekler

Pilavla tüketilen içecekler	**n: sayı**
Ayran	41
Kola	10
Su	6
Komposto	4
Hoşaf	4
Limonata	1
Gazsız içecek	1

Toplamda 5 katılımcı ise pilavla hiç içecek tüketmediğini belirtmiştir. Türkiye'deki pirinç pilavı tüketicilerine "Pilav ile birlikte hangi yiyecekleri tüketirsiniz?" sorusu yönlendirilmiştir. Çalışmaya katılan katılımcılar 14 farklı yiyecek adı söylemiştir ki, bunlardan en sık adı geçenler şöyledir;

Tablo 37: Pilav ile tüketilen yiyecekler

Pilav ile tüketilen yiyecekler	n:sayı
Tavuk	27
Et	26
Bakliyat (kuru fasulye, nohut vd.)	21
Köfte	10
Salata	7
Fırın yemekleri	6
Sebze yemekleri	4
Patates	4
Sulu yemekler	4
Güveç yemekleri	3
Izgara	2

Diğer adı tek bir defa geçen yiyecekler ise turşu, kavurma ve yoğurttur.

Türkiye'deki 50 katılımcıya sorulan **"**Pirinç pilavına içerisinde bulunduğunuz toplumda bir anlam yüklenmişmidir?" soru açık uçlu olduğundan katılımcılar tarafından oldukça farklı yanıtlar alınmıştır. Bu sebeple cevaplar 10 farklı başlık altında toplanılmıştır. Katılımcılardan 14'ü "Türk yemek kültüründe pirinç pilavı önemli bir unsurdur, kültürümüzle iç- içe geçtiği için sofralarımızın vazgeçilmezidir" diye yanıt vermişken, 11 katılımcı ise "sadece fazla tüketilir her hangi bir anlam yüklenmemiştir" diye soruyu yanıtlamış. 6 katılımcı ise soruya "kolay hazırlanan kurtarıcı yan yemektir" cevabını vermiş. 5 katılımcı "özel günlerde (düğün, sünnet, nişan, kına, mevlüt, misafirlik, cenaze, doğumgünü vb.) ilk akla gelen yemektir", 4 katılımcı "evet kesinlikle bir anlam yüklenmiştir" diye cevap vermiştir. Öte yandan katılımcıların bir kısmı folklorik ve dini inançlara dayalı yanıtlarda bulunmuşlardır. 3 katılımcı "tabağında kaç pirinç tanesi bırakırsan o kadar çocuğun olur", 2 katılımcı "tabağında pirinç tanesi bırakmamak sünnettir", 2 katılımcı ise "yapılan yemeğin ve elinin lezzeti hazırladığın pilava göre ölçülür" yanıtında bulunmuştur. 2 katılımcı "aslen Çorumluyum ve pirincin üretildiği bir yer olduğundan pirinç pilavı mutfak kültürümüzde çok önemli yer tutmaktadır" diye cevaplamıştır. Yine 1 katılımcı ise

“pirincin üretildiği bir toplumda yaşıyorum Terme’de bu yüzden neredeyse her öğün her yemeğin yanında pilav bulunur” yanıtını vermişti

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Türk mutfak kültüründe pirincin pilav olarak kullanımı ve yine iki Türk devleti olan Türkiye ve Azerbaycan mutfaklarının karşılaştırılması ele alınmıştır. Her iki ülkenin mutfak kültürü, sofra alışkanlıkları, mutfakta kullanılan araç- gereçleri, pirincin kullanım alanları ve hangi tatlı, yemek, çorbalarda kullandıkları, her iki ülkenin pilavları, bu pilavların pişirilme teknikleri, örnek olarak verilen pilav tarifleri ve iki ülke çorbalarının, kebaplarının, dolmalarının, karşılaştırılması alan yazında incelenmiştir. Alan yazın incelemesi sonucunda konu ile ilgili yapılmış her hangi bir çalışmanın olmadığı saptanmıştır.

Pirinç Asya mutfağında çok önemli bir besindir. Elbette kültürlerin zaman içindeki etkileşimi sonucunda Türkiye ve Azerbaycan mutfaklarıda bu evrilmeden asırlar önce etkilenerek mutfaklarında pirinç kullanımına yer vermiştir. Anadolu ve Azerbaycan mutfaklarında pirinç en çok pilav haliyle tüketilse de, her iki ülke halkı pirinci çorbalarda, tatlılarda, yemeklerde de, kullanmaktadır. Tarihi geçmişi ve coğrafi konumlarından ötürü, Anadolu ve Azerbaycan mutfağının yeterli düzeyde benzer yönleri bulunmaktadır. Her iki ülke mutfağından çorbalara bakıldığında, Azerbaycan mutfağının "dovğa" çorbası Anadolu mutfağının "toyga" çorbasıyla benzer içeriğe sahipken isim benzerliğide dikkat çeken unsurlardandır. Yine çorbalardan "erişte", kellepaça", "mercimek", "haşlama", "maş" çorbaları bire bir aynı olmasada lezzet, görüntü ve isim olarak aynı menşeden geldikleri söylenebilir. Örneğin "oğmaç" ya da "omaç" olarak bilinen Anadolu yöresinde sıkça yapılan bu çorba Azerbaycan mutfağında da, "umaç" olarak bilinmekte ve sıkça tüketilmektedir. Azerbaycan'ın "bozbaş" çorbası, Anadolu mutfağındakı "yahni" ile benzerlik teşkil etmektedir.

Yine her iki ülkenin kebapları incelemeye alınırken, hem isim, hem yapılış tekniği açısından aynı olan kebap türlerine rastlanmıştır. Azerbaycan'ın "lüle" kebabı Anadolu'nun "Urfa" kebabıyla önemli derecede benzerlik sağlamaktadır. Her iki ülkenin "tike", "tas", "patates", "tavuk", "ciğer", "domates" kebabı gibi yapılış şekli ve içeriği tamamen aynı olan kebaplarının olduğu gözlemlenmiştir.

Çalışmanın karşılaştırmalar kısmında yer verilen "dolmalara" bakıldığında ise Anadolu ve Azerbaycan yemek kültürlerinin ve damak tatlarının bir biriyle ne kadar

çok benzerlik içerdiği görülmektedir. Her iki ülkede, etli ve etsiz yapılan dolmalar ve sarmalar vardır. Azerbaycan Türkleri dolmaları genelde etli yapmaktadır etsiz yapılan dolmalara ise "yalancı dolma" denmektedir. Anadolu Türkleri ise dolma ve sarmaları genelde etsiz yaparlar ve bu sınıf dolmalara "zeytinyağlı dolma" et ile yaptıkları dolmalara ise etli dolma demektedirler. Bu iki mutfak kültürünün en az benzerlik teşkil eden kısmı tatlılardır ve pilavlardır

Araştırmanın bulgular kısmına gelindiğinde Azerbaycan'dan ve Türkiye'den çalışmaya katılan katılımcılardan elde edilen veriler incelenmiştir. İnceleme sonucunda her iki mutfak kültüründe pirinç pilavı çok önemli bir besin kaynağıdır. Her iki ülke halkı pilavı ekmekten sonra en doyurucu ikinci gıda kaynağı olarak görmektedir. Hem Anadolu'da hem Azerbaycan'da pilavlar misafirperverliğin düğün, sünnet, bayram ve birçok özelgünün vazgeçilmez yemekleridir. Pilavlar her iki Türk mutfağının dış dünyada kültürel zenginliğinin, mutfak kültürünün temsilcisidir denilebilir. Azerbaycan mutfak kültüründe 40'a yakın pilav çeşidinin olduğu bu araştırmanın sonucunda kesinlik kazanmıştır. Azerbaycan Kültür ve Turizm bakanlığı tarafından açıklanmış farklı tekniklerde ve özelliklerde yapılan 200' e yakın pilavın Azerbaycan mutfak kültüründe olduğu bilinmektedir. Araştırmada Türkiye'den katılan katılımcılardan elde edilen verilere göre, 20'nin üzerinde farklı pilav çeşidinin olduğu görülmektedir. Oldukça fazla benzerliğe sahip olan etnik kökenleri aynı kollara dayanan Anadolu Türklerinin ve Azerbaycan Türklerinin elde edilen veriler esasında pilav yapma ve tüketme geleneğinin bir birinden önemli ölçekte farklılık gösterdiği saptanmıştır. Anadolu Türkleri pilavı daha sade, az baharatlı ve ana yemeklerle karıştırarak tüketirken Azerbaycan Türkleri ise pilavları daha gösterişli ve baharatlı tercih etmektedir. Azerbaycan pilavlarının bir diğer özelliği ise pilavlar, ya içlikleriyle birlikte hazırlanarak demlenir ya da, yapılan her pilavın yan yemeği ayrıca hazırlanır. Azerbaycanlılar pilavı hem "taşma" hem de "çekme" tekniği ile hazırlarken Anadolu Türkleri pilavları "çekme" tekniği ile hazırlamaktadır. Elbette, Yöresel olarak birkaç istisnayı gözönünde bulundurmak dışında.

Bu araştırma sonucunda her iki ülkenin tek benzer pilavının Azerbaycan'dan "şahpilav" ve Anadolu'dan "perde pilavı" olduğu görülmektedir. Verilerden ortaya çıkan sonuçlara esasen Azerbaycanlılar mutfaklarında en çok Hindistan pirinci olarak

bilinen “Basmati” pirincini kullanırken, Anadolu mutfaklarında ençok “Baldo” pirinç tercih edilmektedir. Elde edilen veriler sonucu her iki kültürde de, pilavın temel malzemesinin pirinçten sonra “tereyağı” olduğu söylenebilir. Pilavın yanında içilen içecek kültürü her iki halk için benzer ve ortaktır. Bu içecekler ağırlıklı olarak “kompostolar”, “hoşaflar” ve “ayran”dır. Buradan görüldüğü üzere her iki halkın etnik kökenleri aynı olduğundan, geleneksel içecekleri de, benzerlik göstermektedir.
Araştırma neticesinde konu ile ilgili öneriler şöyledir;

- Her iki ülkenin kültürel mirası olan ve çalışmanın ana eksenini oluşturan Azerbaycan ve Anadolu mutfakları hakkında devlet destekli çalışmaların arttırılması ve gastronomi turizmi için daha fazla tanıtıma yer verilmesi gerekmektedir.
- Hem Anadolu hem Azerbaycan zengin mutfak geleneklerine sahiptir. “fast food” gibi sağlıksız beslenme alışkanlıklarının önüne geçmek amacıyla ortaya konulan “slowfood” için Anadolu ve Azerbaycan mutfakları oldukça güzel bir örnek olabilir. Bunun için öncelikli olarak dünya genelinde araştırmaların yapılması ve insanların damak zevklerine hitab eden yemek türlerini derlenmesi, ardından her iki ülkenin mutfak kültüründe buna benzer yemeklerin tanıtımına daha fazla yer verilmesi önem arz etmektedir
- Gastro turistler için yöresel yiyecekleri üretildiği yerde tatmak önemli husustur. Bu sebeple gastronomi turizminin gelişmesi açısından özellikle pilavları ile meşhur olan bölgelerde yerel halka destek verilmesi gerekmektedir.

KAYNAKÇA.

Akın, G. (2014).Geleneksel Mutfak Kültürünün Beslenme Açısından Önemi. *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,* 5(3), 32-43.

Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T.,(2015), Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi, Dilve Tarih Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Bölümü,* Ankara (30), 33-52.

Aksoy, M. veSezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3),79-89.

Amiraslanov, T., Aliyev, O., Asgarova, A.,(2020). *İrəvan Xanlığının Bölgə Mətbəxi.* 7-477, İstanbul. Bilnet Yayıncılık.

Amiraslanov, T., Amiraslanova, A.,(2012),*Qarabağ Mətbəxi*. 4-215, Bakü. Nurlar Yayıncılık.

Amiraslanov, T., Amiraslanova, A.,(2013), *Azerbaijan Culinary*.J.Asgarova (Ed.), 3-151, Cilt: 2, Bakü. Qanun Yayınları,

Amiraslanov, T., Musabeyli, A., Asgarova, A., Asgarova, J., Amıraslanova, A., Şamidzade, A.,(2018), *Azərbaycan Mətbəxində Dolmalar. 381 Çeşid.* 6-351 Bakü. "Bölgesel Yasal ve Ekonomik Eğitim"Kamu Birliği ve "CBS" yayıncılık.

Angulo, J. F. (1988). Foodways, Ideology, and Aging: A Developmental Dilemma. *American Behavioral Scientist,* 32(1), 41 49.

Arlı, M., Gümüş, H.,(2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi,* 143-158, Ankara.

Aydoğdu, A., Mızrak, M.,(2017). Azerbaycanve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumun Belirlenmesi. *I. Uluslarası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi,* 2(1), 15-25.

Azərbaycan Mətbəxinin Yaranmasına və İnkişafına Təsir Göstərmiş Faktorlar, https://culture.gov.az/az/azerbaycan-metbexi, 20.06.2023

Azerbaycan mutfağı (2014), https://portal.azertag.az/az/node/1529. 01.07.2023.

Azerbaycan Travel, https://azerbaijan.travel/ , 19.06.2023.

Azerbaycan Yemekleri, https://mutfakkulturu.com/category/azerbaycan-yemekleri/, 20.06.2023.

Çetin, E., (2021), Azerbaycan Mutfağı. https://butaankara.com/azerbaycan-mutfagi/, 19.06.2023.

Çevik,N.K., *Türk Mutfağında Pilav Geleneği.* http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=226&link=http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture-202/the-pilaf-tradition-in-turkish-cuisine-226.html, 16.06.2023.

Demirgül, F.(2018), Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi,*3(1), 105-125.

Durmuşkahya, C. (2008), Yeşil Teknik: Pirinç, *Bilim ve Teknik Dergisi*. 94-95.

En sağlıklı pirinç hangisi? Tane-tane pilav hangi pirinçten olur? 04.05.2023, https://www.sofra.com.tr/haberler/2023/05/04/en-saglikli-pirinc-hangisi-tane-tane-pilav-hangi-pirincten-olur? 01.09.2023.

Eren, S. (2007), Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi, *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu,* 10-11 Nisan, Antalya, Türkiye

Erke, E., (2017), Pilavların Şahıyla Tanışın, https://www.milliyet.com.tr/yazarlar/ebru-erke/pilavlarin-sahiyla-tanisin-2545498. 01.09.2023.

Gökyıldız, S., (2010), *Tanıdık Bir Lezzet: Azeri Mutfağı* ,https://www.turkiyegazetesi.com.tr/kose-yazilari/sevim-gokyildiz/tanidik-bir-lezzet-azeri-mutfagi-473787, 19.06.2023.

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

Hürriyet, Toyga çorbası tarifi,(2019), https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/toyga-corbasi-tarifi-41213428.

Kale, E.,(2013), *Trakya'ya Özgü Gastronomik Kültürün İstanbul'daki Gastronomik İşletmelerde Pazarlanabilirliği,* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Sosyal Bilimler Üniversitesi, Trakya üniversitesi, Edirne.

Karagöz, A.,(2023), *Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri*, https://www.cumhuriyet.com.tr/gurme/cumhuriyet-donemi-turk-mutfak-kulturunun-genel-ozellikleri-2090184, 13.06.2023.

Khalifazade, C.,(2011), Azerbaycan Milli Mutfağının Değerli ve Lezzetli Sheki Yemekleri. Zerdabi Ltd.Şti. (183), 3-152, Bakü.

Kızıldemir, Ö., Öztürk,E., Sarıışık, M.(2014),Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3),191-210.

Kültür Portalı *Firik Pilavı-Kilis*, (2013), https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/neyenir/firik-pilavi, 19.06.2023.

Kültür Portalı, https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/siirt/neyenir/perde-pilav

Maviş, F. (2003), Endüstriyel Yiyecek Üretimi**,** Detay Yayıncılık, Ankara.

Kültür Portalı, *Mutfak Araç ve Gereçleri* https://www.kulturportali.gov.tr/portal/mutfak--arac-ve-gerecleri, 20.06.2023.

Mutfak Kültürümüzde Pirinç, https://adilesultanevyemekleri.com/blog/mutfak-kulturumuzde-pirinc/, 17.06.2023.

Nahçivan Özerk Cumhuriyeti*; Kültür ve Turizm Bakanlığı, Gastronomi Merkezi*,(2012), Nahçıvan Mutfağı, (415), 3-353, Nahçıvan. Ecemi Yayıncılık.

Öngel, S.,(2015), Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler.*Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,3(4), 33-44.

Örnek, S., (2022), *Niğde İli Selanik Muhacirleri Mutfak Kültüründe Kimlik Ve Bellek Üzerine Bir Çalışma,* [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. Sosyal Bilimler Enstütüsü. Gazi Üniversitesi. Ankara.

Sabah Gazetesi, Her sofranın Vazgeçilmezi: Zeytinyağlı Yaprak sarması (2021), https://www.sabah.com.tr/roza/yemek-tarifleri/yemek/her-sofranin-vazgecilmezi-zeytinyagli-yaprak-sarma.

Sarıışık, M., Özbay, G.(2015), Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264 – 278.

Sarıkaya, E. (2019). Türk Mutfak Kültürünün Şiire Yansıması Bağlamında Ravzî'nin Pilav Kasidesi. *Rumelide Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (16), 319-327. DOI: 10.29000/rumelide.618932

Siirt Belediyesi, https://www.siirt.bel.tr/perde-pilav

Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Ö., (2008). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. İcanas Kongresi. (10-15 Eylül 2007/Ankara). Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları:4/3. s.1289-1310, Korza Yayıncılık Basım San. Ve Tic. Ltd. Şti. Ankara.

Şahin, U. A., (2022), Çeltik Üretimi 1 Milyon Tona Ulaştı, *Türk Tarım ve Orman Dergisi.* http://www.turktarim.gov.tr/Haber/778/celtik-uretimi-1-milyon-tona-ulasti, 01.09.2023.

Şar, Sevgi (2013), "Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış" *Lokman Hekim Journal* 2013*; Supplement VIII. Lokman Hekim Days* 22 - 25 May 2013 Ninth Session: Poster Session

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı,(2007), Basit Tatlılar, *Yiyecek İçecek Hizmetleri,* Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi(MEGEP). Ankara.1-44.

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı,(2011), Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar. *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri.*1-93, Ankara.

T.C. Milli Eğitim Bakanlığı,(2019), Tahıl Tatlıları, *Yiyecek İçecek Hizmetleri*. Ankara. 1-39.

Tuncel, M.,(2000), Fast- Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması Ve Bir Uygulama. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.

Uçuk, C.(2017), Gastronomi, Mutfak ve Sanat İlişkisi üzerine, *III. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu,* Kahramanmaraş 53-60.

Uzel, A. R. (2018), "Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi". *Ege Üniversitesi. Ziraat Fak. Dergisi*, 55 (1): 37-44.