SELÇUKLU MUTFAĞI AV ETLERİ VE YEMEKLERİ

GAME MEATS AND DISHES IN SELJUK CUISINE

Melike SOY, Serkan ŞENGÜL

18

Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
Yıl: 2026 Sayfa: 1-17
https://dergipark.org.tr/tr/pub/cusosbil

DOI: 10.35379/cusosbil.1632855

Geliş Recieved: **04.02.2025**
Kabul Accepted **14.05.2025**

SELÇUKLU MUTFAĞI AV ETLERİ VE YEMEKLERİ

GAME MEATS AND DISHES IN SELJUK CUISINE

Melike SOY [1] , Serkan ŞENGÜL [2]

Anahtar Kelimeler:
Selçuklu Mutfak Kültürü,
Selçuklu Av Kültürü,
Selçuklu Av Hayvanları,
Selçuklu Av Yemekleri

Keywords:
Seljuk Culinary Culture,
Seljuk Game Culture,
Seljuk Game Animals,
Seljuk Game Dishes.

ÖZ

İnsanlar için beslenme, ilk var oldukları zamanlardan beri temel bir ihtiyaç olmuştur. Besin gıdaları arasında avcılık faaliyetleri sonucunda elde edilen av etleri de yer almaktadır. Türkler, yaşadıkları coğrafyalarda avcılık faaliyetleri gerçekleştirmişlerdir. Avladıkları hayvanların etlerini besin olarak tüketirken, derilerinden çizme, kürklerinden giysi gibi günlük hayatta ihtiyaç duydukları ürünleri de temin etmişlerdir. Türkler için avcılık, savaşa hazırlanmak için bir tatbikat olarak da gerçekleştirilmiştir. Türk devletlerinden olan Selçuklu döneminde de avcılık, kültürel bir miras olarak devam etmiştir. Bu araştırmanın temel amacı, Selçuklu mutfağında hangi hayvanların avlanarak tüketildiği ve bu avlanan hayvanların etlerinden hangi yemeklerin yapıldığını mevcut literatürden derleyerek değerlendirmektir. Nitel araştırma yöntemi ile yürütülen çalışmada literatür tarama modeli kullanılmıştır. Bu doğrultuda, Selçuklu dönemi hakkında bilgi veren kaynaklar taranarak bu dönemde avlanan hayvanlar ve av etlerinden yapılan yemekler hakkında bilgiler toplanmıştır. Selçuklu döneminde avlanarak tüketilen hayvanlar, av kuşları ve av kara hayvanları olarak kategorize edilmiştir. Selçuklu mutfağındaki av yemekleri belirlenerek kategorize edilmiştir. Araştırma sonucuna göre, Selçuklu döneminde avlanarak tüketilen av hayvanları keklik, bıldırcın, kaz, ördek, güvercin, sülün, balık, yaban (dağ) keçisi, geyik, tavşan ve ceylan olarak tespit edilmiştir. Selçuklu mutfağında av yemekleri olarak 24 adet yemek belirlenmiştir. Av hayvanı etleri genellikle ateşte, çevirme, şişte, çömlekte, tandırda vb. pişirilerek tüketilmiştir.

ABSTRACT

Nutrition has been a fundamental need for humans since the earliest periods of human existence. Meat obtained through hunting (game meats) has historically held a significant place. Turks carried out hunting activities in the regions where they lived. While they consumed the meat of the animals they hunted as food, they also obtained the products they needed in daily life, such as boots from their skins and clothes from their furs. For the Turks, hunting was also carried out as a form of military training. Hunting continued as a cultural heritage during the Seljuk period, one of the Turkish states. The main purpose of this research is to identify which animals were hunted and consumed in Seljuk cuisine and what kind of dishes were prepared from the meat of these hunted animals. In the study conducted with the qualitative research method, the literature review model was used. Relevant historical sources were examined to collect data on the types of animals hunted and the dishes made from their meat during the Seljuk era. Animals hunted and consumed during the Seljuk period were categorized as birds and land animals. These animals included partridge, quail, goose, duck, pigeon, pheasant, fish, wild goat, deer, rabbit, and gazelle. A total of 24 game meat dishes were identified in Seljuk cuisine. The meat was typically prepared by roasting over a fire, grilling on skewers, baking in clay pots, or cooking in a tandır (underground oven).

[1] Doktora Öğrencisi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, 23503009008@subu.edu.tr, Orcid No: 0000-0003-4769-4620

[2] Prof. Dr., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, serkansengul@subu.edu.tr, Orcid No: 0000-0003-4615-1982

Alıntılamak için/Cite as: Soy M. ve Şengül S. (2026). Selçuklu Mutfağı Av Etleri Ve Yemekleri, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 34 (2), s. 1-17

GİRİŞ

Türkler'de avcılık tarihte bilinen faaliyetleri arasında yer almaktadır (Kepecioğlu, 1937, s. 945). Orta Asya döneminde Türkler, bölgenin coğrafi şartları nedeniyle konargöçer bir yaşam tarzını benimsemişlerdir. Bu yaşam tarzının getirisi olarak tarımsal üretimin pek mümkün olmaması nedeniyle hayvansal ürünlerle beslenme daha ağırlıklı olmuştur. Türkler, kendi yetiştirdikleri hayvanları beslenme ve günlük ihtiyaçlarında kullanmışlardır. Bunun yanı sıra doğadaki hayvanları avlama yoluyla da temel ihtiyaçlarını gidermeye çalışmışlardır. Bu yolla başladıkları avcılık faaliyetleri asırlar boyu devam eden avcılık kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Salman, 2022, s. 4). Hunlar ve diğer Türk devletleri avladıkları hayvanların et, deri, kemik ve boynuzlarından yararlanmışlardır. Bu hayvanlardan elde ettikleri bazı ürünler olarak ise elbise, çizme, kalpak ve boynuzlarından ok ve yay sayılabilir (Güven ve Hergüner, 1999, s. 33).

Avlanma faaliyetlerinde Uygurlar, Hunlar ve Bahimiler sesli oklar kullanmışlardır (Güven ve Hergüner, 1999, s. 33). İslamiyet öncesi dönemde Türklerin kullandığı 12 Hayvanlı Türk Takvimi'nin hikâyesi Kâşgarlı Mahmud'un eseri Dîvânu Lugâti't Türk'te anlatılmaktadır (Kâşgarlı, 1985, s. 344). 12 Hayvanlı Türk Takvimi, Türklerin astronomi gözlemleri sonucunda buldukları ve günümüze bıraktıkları önemli kültürel bir mirastır. Takvim 12 yıldan oluşmakta ve her yıl bir hayvan adıyla adlandırılmaktadır (Külcü, 2015, s. 1). Hunların göçebe yaşantıları sık sık avlanmaya çıkmalarına ve ihtiyaç duydukları besinleri bu yolla temin etmelerine olanak sağlamıştır. Bu avların hükümdar ve halkın katıldığı sürek avı olduğu görülmektedir (Salman, 2022, s. 5). Sürek avı, askeri önemi olan bir savaş taktiğidir. Sürek avları, genç savaşçıların eğitilmesinde de önemlidir. Hem eğlence hem de eğitime dayalı sürek avlarının Hun devleti döneminden itibaren kurumsal hale gelmiştir. Buna M.Ö. 62 yılında Hun hükümdarının 100 bin askerle düzenlediği sürek avı örnek verilebilir (Bayat, 2009, s. 6).

Bir başka Türk devleti olan Göktürkler'de de avcılık faaliyetleri yapılmıştır. Tonyukuk Yazıtı üzerinde avcılığa dair bazı cümleler yer almaktadır: *"Kéyik yiyü, tabışgan yeyü olurur ertimiz"* ve *"Geyik yiyerek tavşan yiyerek oturur idik"* cümlelerinden anlaşılmaktadır. Göktürk kitabelerinde geçen *"Teñgri küç birtük üçün kangım kaġan süsi böri teg ermiş yağısı koñy teg ermiş (KT D12)" "Tanrı güç verdiği için babam kağanın askeri kurt gibi imiş, düşmanı koyun gibi imiş."* ifadesi, Göktürkler'de avcılığa atıf yapan bir cümledir (Üstün, 2012, s. 151). Göktürkler, avcılık faaliyetleri ile av hayvanlarının deri ve etlerinden faydalanmışlardır (Diken, 2024, s. 168). Uygurlar döneminde avcılığın toplumsal kültürde yer aldığı görülmektedir. Uygur dönemine ait mağara resimleri incelendiğinde av hayvanları ve avcı (insan) çizimleri yer almaktadır. Bu çizimler arasında yalnız ya da grup halinde avlanan insan çizimleri, okla avlanan insan vb. yer almaktadır (Dever ve İslam, 2015, s. 52). Çin kaynaklarında Uygurlar'da av faaliyetlerinin geçim kaynağı olarak yapılmasının yanı sıra ritüel olarak da yapıldığı belirtilmektedir (Yaman, 2023, s. 32). Uygurlar'da avlanan hayvanlardan olan balıktan; balıklı pilav, balık kebabı yemeklerinin yanı sıra av eti olarak bıldırcın hazırlanıyordu (Öger ve Tek, 2016, ss. 23-24). Uygurlar'da sığır ve yaban kazlarının etleri de tüketilmektedir (Alpargu, 2015, s. 18).

Oğuz boylarının yaşantılarının anlatıldığı Dede Korkut hikâyelerinde avcılık hakkında önemli bilgiler yer almaktadır (Kabaklı, 1989, s. 188). Avcılık faaliyetlerinin savaşa hazırlanmak, konuk ağırlama, hüner gösterme vb. amaçlarla yürütüldüğüne dair bilgiler bulunmaktadır (Soba, 2023, s. 125). Oğuz boylarında yılda bir kez Bayındır Han önderliğinde beylerin katılımıyla av törenlerinin yapıldığı ve törenden sonra av paylaşımı gerçekleştiriliyordu (Alsaç, 2018, s. 31).

Selçuklu döneminde avcılık, beslenme kültürünün önemli bir parçasını oluşturuyordu. Avcılık faaliyeti, hem devleti yönetenler hem de halk arasında yaygın bir etkinliktir. Selçuklu beyleri ve sultanları arasında avlanmak, hem bir spor hem de askeri bir hazırlık olarak görülmektedir (Dever ve İslam, 2015, s. 54). Bu nedenle avcılık törenleri ve şölenleri, Selçuklu saray yaşamında sıkça yer bulmuştur (Öney, 1967, s. 121). Orta Asya Türk devletlerinde ve Selçuklu döneminde avcılık, hem temel bir geçim kaynağı hem de sosyal ve kültürel bir etkinlik olarak önemli bir yere sahiptir. Her iki dönemde de avcılık, yiyecek temini, savaş becerilerinin geliştirilmesi ve toplumsal statünün simgesi olarak öne çıkmaktadır. Selçuklu döneminde bu

faaliyetler, daha çok saray teşkilatı ve av şölenleri etrafında organize edilmiştir. Av hayvanları ve av yöntemleri ise coğrafi ve kültürel değişimlere bağlı olarak farklılık göstermiştir.

Selçuklu mutfağı, Osmanlı öncesi Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde temel bir yapı taşıdır. Ancak bu dönemle ilgili gastronomi kaynaklarının sınırlı olması nedeniyle derinlemesine incelemelere nadiren konu olmuştur. Araştırma kapsamında konuyla ilgili literatür incelendiğinde, Selçuklu mutfağında tüketilen av etleri ve yemeklerine dair doğrudan bir çalışma olmadığı görülmüştür. Av etlerinin Selçuklu döneminde kullanım biçimleri, kültürel, politik ve sosyo-ekonomik yapının mutfağa nasıl yansıdığını göstermesi açısından önem arz etmektedir. Bu çalışmanın amacı, Selçuklu mutfağında hangi hayvanların avlanarak tüketildiğini ve bu avlanan hayvanların etlerinden hangi yemeklerin yapıldığını mevcut literatürü derleyerek değerlendirmektir. Bu çalışma ile beslenme kültürü ve hayvancılıkla ilgili bilgiler açığa çıkarılacaktır. Av hayvanı türleri, hazırlanma yöntemleri ve tüketim ritüelleri gibi detaylar, dönemin beslenme alışkanlıklarını ve inanç sistemlerini yansıttığı için Selçuklu yemek kültürünün sosyal anlamlarının anlaşılmasına da katkı sağlamaktadır. Çeşitli veriler ışığında döneme ait yemek kültürü daha sistematik ve bütüncül bir şekilde ele alınarak, Selçuklu dönemine özgü av etiyle yapılan yemeklerin gün yüzüne çıkarılması ve Türk gastronomi tarihi literatürüne özgün bir içerik kazandırmak hedeflenmiştir. Literatür taraması yöntemiyle gerçekleştirilen bu çalışma ile dağınık halde bulunan tarihi kaynaklar, arkeolojik veriler ve ikincil akademik çalışmalar bir araya getirilmiştir. Bu çalışmanın sonraki yapılacak araştırmalar için temel kaynak olabileceği düşünülmektedir.

LİTERATÜR TARAMASI

Selçuklu Mutfak Kültürü

Selçuklu dönemi mutfağı, Türklerin Anadolu topraklarına göç etmesi sonrası gelişmeye başlamıştır. Orta Asya dönemi mutfağını da Anadolu'ya taşıyarak sade bir mutfak anlayışı geliştirmişlerdir (Solmaz ve Altıner, 2018, s. 112). Selçuklu döneminde kullanılan besin maddeleri, tahıllar, baklagiller, sebzeler, meyveler, tuz ve baharatlar, hayvansal besinler, unlu mamuller, yağ bitkileri ve çeşitlerinden oluşmaktadır (Uzunağaç, 2014; Erdoğan, 2010). Bu dönemde tüketilen tahıllar arasında buğday, çavdar, arpa, yulaf, pirinç vb. yer almaktadır. Bu bahsedilen tahıllardan çeşitli yemekler yapılarak tüketilmiştir. Arpa ekmeği, kepek ekmeği, mısır ekmeği, yufka ekmeği (Sevim ve Güllü, 2019, s. 349), pilav, çorba, arpa lapası (Uzunağaç, 2014, s. 25; Seçim, 2018, s. 124) bu yemeklerden bazılarıdır. Ekmek bu dönemde evlerde üretilerek tüketilmektedir. Bunun yanı sıra fırınlar aracılığıyla pide, lavaş ve somon ekmek çeşitleri pişiriliyordu (Biçak, 2007, s. 67). Buğday olgunlaşmadan toplandıktan sonra ateş üzerinde kavrularak tüketiliyordu (Akın vd., 2015, s. 42). Çavdar ve arpa, hayvan yemi olarak kullanılmasının yanı sıra kıtlık dönemlerinde beslenmede de kullanılmıştır (Erdoğan, 2010, s. 25; Çakmak, 2005, s. 65).

Selçuklu mutfağında tüketilen baklagiller arasında nohut, fasulye (Sevim ve Güllü, 2019, s. 350), bakla (Ögel, 2000, s. 257), börülce ve mercimek (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014, s. 34) yer almaktadır. Selçuklu döneminde Anadolu'da yetiştirilen sebzeler arasında kabak,ıspanak, hıyar, havuç, kereviz, marul, lahana, patlıcan, sarımsak, pırasa, şalgam, soğan, tere, turp vb. sebzeler yer almaktadır (Çetin, 2008, s. 21).

Bu dönemde tüketilen meyveler oldukça çeşitlidir. Zira bu çeşitlilikte Anadolu coğrafyasının farklı iklim ve zengin toprak çeşitliliğinin etkisi vardır. Karpuz, badem, nar, elma, incir, şeftali, erik, dut, zeytin, fındık, fıstık, ceviz, portakal, limon vb. meyveler bulunmaktadır (Erdemir, 2014; Şahin, 2008). Anadolu'da meyvecilik bir meslek olarak da icra edilmiştir. Bu dönemde meyve satan kişiler *"mive-furuş"* olarak adlandırılmıştır (Erdoğan, 2010, s. 39).

Selçuklu mutfak kültüründe yemeklerde kullanılan baharatlar arasında tuz, kekik, nane, çörek otu, gebre otu, safran ve biber yer almaktadır (Candar, 2019, s. 79). İslamiyet öncesi dönemde de tüketilen tuz, Kaşgarlı Mahmud'un eserinde de tuz adıyla yer almaktadır. Selçuklu mutfağında yemeklere tat ve lezzet vermek amacıyla kullanılan bir baharattır (Kaşgarlı, 1992, cilt: 3, s. 123). Tuz ayrıca yiyeceklerin saklanması ve mikroorganizmaların çoğalmasının engellenmesi amacıyla bir koruyucu madde olarak kullanılmıştır. Örneğin, et ve et ürünlerinin bozulmadan uzun süre saklanabilmesi için

tuz kullanılmıştır (Candar, 2019, s. 78). Anadolu Selçuklu döneminde tuz ticareti yapılıyor ve pazarlarda bolca tuz satılıyordu (Köymen, 1982, s. 24). Tuzun kaynağı bu dönemde Tuz Gölü'dür. Bunun dışında farklı şehirlerde (Sivas) tuz yatakları bulunmaktaydı (Bezer, 2002, s. 9). Safranın, Selçuklu döneminde kullanıldığı Mevlânâ'nın şu sözlerinden anlaşılmaktadır: *"A safran, safran oluncaya dek su iç de sonra zerdeye gir"* (Mevlânâ, 1974, cilt: 4, s. 157). Eflâkî'nin eserinde geçen biberli pilav kaydından bu dönemde biber kullanılmaktaydı (Uzunağaç, 2014, s. 67).

Gebre (Kebre) otunun kullanıldığını "Âşık olmayan, ancak turşu olmaya değer; helvanın lâyığı şekerdir, sirkenin lâyığı kebre otu" ifadesinden anlaşılır (Mevlânâ, 1992, cilt: 4, s. 352). İslamiyet öncesi dönemde kullanılan nanenin, Selçuklu'da kullanıldığını Mevlânâ'nın şu sözlerinden anlamaktayız: *"Sabah oldu mu kazanca koşar, alış-verişe girişir; sonucu müşteri yüzünden kuru nanesi yeşerir, tâze nane haline gelir"* (Mevlânâ, 1992, cilt: 1, s. 214). Bu ifadeden nanenin kuru ve taze olarak tüketildiği anlaşılmaktadır. Çörek otu, Türk mutfağında börek, poğaça gibi hamur işlerinin üzerinde kullanılmaktadır. Selçuklu döneminde de çörek otu bazı yiyecekler üzerine serpilerek tüketilmekteydi (Erdoğan, 2010, s. 55). Bu baharatlar dışında, susamın kandillerde kullanılmak için yağı çıkarılmaktaydı: *"Eşek, bütün susamları yerse kandil için nereden yağ çıkaracağız?"* (Mevlânâ, 1992, cilt: 5, s. 153). Susamdan elde edilen yağ, *''küç yağı"* olarak ifade edilmekteydi (Genç, 1982, s. 62).

Türk Devletleri, ilk dönemlerinden itibaren hayvancılık faaliyetleriyle meşgul olmuşlardır. Hayvanları hem beslenmelerinde hem de yüklerini taşımak amacıyla kullanmışlardır. Eski dönemlerden süregelen bu faaliyetler, İslamiyet sonrası dönemde de Selçuklu halkı tarafından devam ettirilmiştir. Hayvancılık faaliyetleri, yaşadıkları coğrafyanın etkisi sonucu oluşmuştur. Türkler, Hunlardan itibaren deve, at, keçi, koyun ve büyükbaş hayvanlar yetiştiriyordu (Alpargu, 2008, s. 17). Hayvancılık faaliyetleri neredeyse bütün Türkmen grupları arasında önemliydi. Bunun önemini, kurmuş oldukları devletlere hayvan adları (Akkoyun ve Karakoyun devletleri) vermesinden de anlayabiliriz. Selçuklularda çoğu hanenin gelir düzeyine göre bir hayvan sürüsü vardı. Saray için koyun sürüleri besleniyordu (Şahin, 2008, s. 40).

Hayvansal besinlerden sağlanan gıdalar ya büyükbaş hayvanların sütünden ya da küçükbaş hayvanların mamullerinden tüketilmek suretiyle elde ediliyordu. Et, hayvanlardan elde edilen en önemli gıda kaynağı arasında yer alıyordu. Bu dönemde et, sadece hayvanlardan değil, aynı zamanda kuşlardan ve av hayvanlarından da sağlanıyordu. Koyun ve keçi eti tüketimi en yaygın etler arasında olup, at eti tüketimi de yapılıyordu. Ancak at eti tüketimi giderek azalmıştır. Diğer tüketilen et kaynakları arasında balık ve tavuk etleri de bulunuyordu (Çetin, 2008, s. 31). Etten yapılan kebaplar bu dönemin önemli yemekleri arasındadır. Kebap *''biryan"* olarak adlandırılıyordu (Şahin, 2008, s. 42). Bu kebaplar, *''söklünçü"* ya da *''süklünçü"* adıyla da ifade ediliyordu. Kebap yapmak için kuzu ya da oğlak eti tercih ediliyordu. Kuzudan kebap yapmak için yere çukur kazılıyor ve bütün olarak kuzu kızartılıyordu. Ayrıca kuzu, tencere yemeği olarak da pişiriliyordu. Kesimi yapılan hayvanın her parçası önem teşkil etmektedir. Ciğer, beyin, işkembe, bağırsak ve baş kısımları hayvanın tüketilen parçalarıdır (Köymen, 1982, s. 36). Bazen etin uyluk kısmı da yemeklerde yenilmektedir (Şahin, 2008, s. 42). Ciğer, pişirilip üzerine hardal ve sirke dökülerek tüketiliyordu. Hayvanın baş kısmı pişiriliyor ve ufak parçalar şeklinde doğranarak, bir güveç içerisine koyulup baharatla karıştırılıyor, üzerine ekşi bir yoğurt dökülerek yeniyordu. Hayvanın sakatat olarak adlandırılan parçaları arasında en önemli yeri beyniydi. Hayvanın beyni, önemli kişilere sunuluyordu. İşkembe ve bağırsak ince ince kıyılarak, bağırsak içerisine konulup kızartılarak pişirilirdi. Türkler arasında bilinen bir başka sakatat yemeği ise paçadır (Köymen, 1982, s. 36). Bu dönemde vakıflarda koyun etinin verilmesi şarttır. Koyun etinin olmadığı durumlarda et olarak keçi veya sığır etinin verilmesi gerekiyordu. Bunun örneği Sâhib Âta vakfiyesinde görülmektedir: *''Senenin her günü pişirilen yağlı koyun eti bulunmazsa, keçi ya da sığır etinden bir okka et şart kılınmıştır"* (Bayram ve Karabacak, 1981, s. 53). Kesimi yapılan hayvan etinin hepsinin tüketilemediği durumlarda, eti daha sonra tüketmek üzere saklanıyordu. Eti saklamak için ise koruyucu madde olarak tuz kullanılıyordu. Bunun dışında saklama yöntemi olarak sucuk, kavurma ya da pastırma yapılarak da et saklanabiliyordu (Uzunağaç, 2014, s. 58). Selçuklu döneminde yapılan sucuk, karaciğer ve

et karışımından oluşuyordu. Karaciğer ve etin içerisine baharat karıştırılarak bağırsağa dolduruluyor ve pişirilerek tüketiliyordu (Köymen, 1982, s. 37). Et tuzlanarak ağaç dallarına asılıyor ve güneşte kurutuluyordu. Bu şekilde hazırlanarak kurutulmuş ete *''kak et''* adı veriliyordu. Selçuklu döneminde yapılan pastırma *''yazak et''* adıyla söylenmektedir. Yazak et kavramı *''baharda ye''* anlamına gelmektedir. Etin baharda yenmesinin nedeni, ilkbahar aylarında hayvanların zayıflaması ve bu nedenle kesilmemesidir. Evinde önceden hazırlanmış pastırması olan kişiler kaliteli et yemiş oluyordu (Köymen, 1982, ss. 43-44). Saray için verilen ziyafetlerde et tüketimi yüksektir. Selçuklularda büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerinin yanı sıra kaz, ördek, horoz, tavuk gibi kümes hayvanlarının etleri de tüketilmektedir. Aynı zamanda kümes hayvanlarının yumurtaları da hayvansal besin olarak tüketiliyordu. Av hayvanları arasında bıldırcın, keklik, ceylan ve tavşan gibi hayvanların etleri de yenilmektedir. Bu dönemde et pişirme teknikleri haşlama, tandırda pişirme ve ocakta çevirme şeklindeydi (Şahin, 2008, s. 41). Selçuklu mutfağında hayvanlardan et kaynağı dışında süt ve süt ürünleri de elde edilmektedir. Süt ve süt ürünleri beslenmede oldukça önemlidir. Sütten elde edilen ürünler arasında yağ, peynir, yoğurt, kaymak, çökelek vb. yer almaktadır (Köymen, 1982, s. 35). Süt; koyun, inek ve keçiden elde edilmektedir. Her hanenin hayvan sürüleri olduğundan süt bol ve ucuzdu. Yoğurt, İslamiyet öncesi dönemde olduğu gibi Selçuklu mutfağında da en çok tüketilen besinlerden biridir. Bu dönemde yoğurt, *''kor''* denilen yoğurt mayası ile ekşimiş yoğurt artığının üzerine süt dökülerek elde ediliyordu (Şahin, 2008, ss. 43-44). Yoğurt, sulandırılarak ayran yapımında kullanılmaktadır. Aynı zamanda yoğurt kurutularak kuru yoğurt yapılıyor ve *''kurut''* adıyla biliniyordu (Genç, 1982, s. 63). Sütten elde edilen peynir tuzlu olarak tüketiliyordu. Ekşi sütten yapılan bir peynir türü *''sogut''* olarak bilinmektedir. Tereyağı, İslamiyet öncesi dönemden beri bilinen ve yemeklerde kullanılan bir üründür. Sütten elde edilen sade yağ *''sağ yağ''* olarak ifade edilmektedir. Yeni doğmuş hayvandan elde edilen ilk süte *''aguz''* adı verilmektedir (Genç, 1982, s. 62). Selçuklu döneminde yaşamış olan Mevlânâ, akşam yemeğinde sızdırılmış tereyağını tüketiyordu (Şahin, 2008, ss. 43-44). Yağlı sütten elde edilen bir diğer ürün kaymaktır. Kaymak, sade tüketildiği gibi başka yemeklerin yapımında da kullanılmaktadır (Genç, 1982, s. 63).

Selçuklu döneminde undan elde edilen ürünlerin temel ham madde kaynağı buğdaydır. Buğdayın yanı sıra yulaf, arpa, çavdar, darı vb. tahıllar da unlu mamullerin yapımında kullanılmıştır. Buğdaydan ekmek ve tatlı çeşitleri yapılıyordu. Buğday, değirmenciler tarafından öğütülerek un haline getirilmekte ve unlu mamullerin yapımında kullanılmaktaydı (Şahin, 2008, s. 45). Undan elde edilen temel besin kaynağı ekmektir. Selçuklu döneminde tüketilen ekmek ve ekmek çeşitleri, Orta Asya döneminden gelen kültür etkisine bağlıdır. Selçuklu döneminde bu zenginlik çeşitlenerek artmıştır (Ünsal, 2016, s. 43). Selçuklu döneminde ekmek, *''etmek''* olarak söyleniyordu (Ünsal, 2016, s. 55). Bu dönemde birçok ekmek çeşidi yapılmaktaydı. Bu ekmek çeşitlerinden birisi günümüzde de yapılan yufka ekmeğidir. Selçuklu döneminde *''yuga''* olarak adlandırılmaktadır. İki çeşit yufka ekmeğinden birisi ince olup dokulunca kırıldığı için *''yalaçı''* yufka olarak, diğeri ise kalın olduğundan *''yarma''* yufka olarak adlandırılmaktadır (Bakır, 2012, s. 8). Yufka, ince şekilde açılarak sac üzerinde pişiriliyordu. Kuruyan yufka ıslatılarak yemeklerde tüketiliyordu. Ayrıca yufka içerisine katık adı verilen yiyeceklerin konulması şeklinde de tüketilmektedir. Bu dönemin diğer ekmekleri su buharında pişirilen *''sinçü''*; küle gömülerek pişirilen bir çeşit kurabiye olan *''çukmin''* diğer ürünlerdir. Arpadan çoğunlukla yoksul halkın tükettiği ekmek yapılmıştır. Bunların dışında undan; bazlama, katmer, yağlı ekmek, çörek, etli ekmek, kömeç, tutmaç vb. yiyecekler hazırlanıyordu (Bakır, 2012, ss. 8-9). Sıcak kül içerisinde pişirilen ekmek çeşitleri *''kömeç''* ya da *''küzmen''* olarak söylenmektedir. Bu ekmek çeşitleri aynı zamanda *''kömbe''* olarak da anılmaktadır (Köymen, 1982, s. 38). Bir başka yiyecek kıyma, ceviz ve şeker ile hazırlanan *''nukul''*, *''nkul''* ya da *''lokul''* olarak bilinen yiyecektir (Oral, 2008, s. 22). Mayalı ekmek çeşitleri, yoğurulan una yağ eklenerek yapılmaktadır. Bu ekmekler tandır ya da fırında pişirilmektedir (Köymen, 1982, s. 39). Yapılan bazı ekmekler, içerisine katılan malzemeye göre isimlendirilmiştir. Örneğin, *''yağlı ekmek''* ya da *''etli ekmek''* katılan malzemeye göre adlandırılmaktadır. Tutmaç olarak bilinen yemek, Türkler arasında sevilerek

tüketilmektedir. Tutmaç yemeği, günümüzde yapılan mantıya benzemektedir. Bu yemek, tatar böreği olarak da bilinmektedir (Cunbur, 1982, s. 76). Selçuklu mutfağında yağ kaynaklarını zeytin, susam, fındık, badem, ceviz ve hayvansal yağlar oluşturuyordu. Zeytin, susam, fındık, badem ve ceviz bitkisel kaynaklı yağlar olup yemeklerde çoğunlukla hayvansal yağlar olan iç yağı ve tereyağı kullanılmaktadır (Uzunağaç, 2014, s. 62). Susamdan elde edilen yağ daha çok kandilleri yakmak için kullanılmıştır. Mevlânâ'nın şu sözleri buna kanıt olarak gösterilebilir: *"Eşek, bütün susamları yerse kandil için nereden yağ çıkaracağız?"* (Mevlânâ, 1992, cilt: 5, s. 153). Susam yağı, *''küç yağı"* olarak ifade edilmektedir (Genç, 1982, s. 62). Zeytin ve zeytinyağıyla Türkler 11. yüzyılda Anadolu topraklarında tanışmışlardır. Yemeklerde çoğunlukla tereyağı kullanılması nedeniyle zeytinyağı kullanımının yaygınlaşması zaman almıştır (Balcı ve Nebioğlu, 2022, s. 31). Zeytinyağı, hem yakın bölgeye hem de Mısır'a ihraç edilmiştir (Küçükaşçı, 2006, s. 551). Selçuklu mutfağında yapılan yemeklerde çoğunlukla iç yağı ve tereyağı kullanılmaktadır. Tereyağı, Orta Asya döneminden beri bilinen ve tüketilen bir yağ çeşididir. İç yağı, yemeklerde yaygın olarak kullanılan diğer hayvansal bir yağdır (Kâşgarlı, 1992, cilt: 3, ss. 31-32). Yağ çıkarma işinin bir bilgi ve beceri gerektirdiği Mevlânâ'nın şu ifadesinden anlaşılmaktadır: *"Bilgin olmadıkça iç yağından sızdırılmış yağ çıkaramazsın"* (Mevlânâ, 1992, cilt: 2, s. 63). Selçuklu mutfağında yer alan yemek çeşitlerini çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, pilavlar, balık, av yemekleri, tatlılar ve içecekler oluşturmaktadır. Bu dönemde tüketilen bazı çorbalar arasında paça, tarhana, yoğurtlu çorba, un ve mercimek, *"umaç", ''oğmaç"* ya da *"omaç"* (Demirgül, 2018; Batu, 2018), toyga aşı çorbası (Çitak ve Sandıkçı, 2020, s. 265), tutmaç çorbası (Öztürk, 2021, s. 585), işkembe, lahana (Uzunağaç, 2014, s. 75) vb. çorba çeşitleri yer almaktadır. Et yemekleri arasında biryan, tirit, söğülme, herise, ciğer (Uzunağaç, 2014; Erdoğan, 2010), pastırma, kavurma, yahni, yağlı kuyruk vb. (Sevim ve Güllü, 2019, s. 348) yer almaktadır. Sebzelerden yapılan yemekler arasında borani, kalye (şalgam, kereviz, pırasa vb.) (Candar, 2019, s. 83) ile ekşi ve tatlı ıspanak (Sevim ve Güllü, 2019, s. 352) yer almaktadır. Selçuklu döneminde Mevlevi kaynaklarında pilavlar, bulgurlu, sebzeli, biberli-havuçlu, sade pirinçli ve etli olarak yapılmaktaydı (Batu, 2018, s. 186). Pilavlar hem günlük yaşamda hem de önemli günlerde hazırlanarak tüketilmiştir. Bu dönemde yoksul kişilere ve halka tekke ve imarethanelerde pilav dağıtılıyordu (Uzunağaç, 2014, s. 82).

Selçuklu mutfağında balık, gıda olarak tüketilmesinin yanı sıra sosyal hayatta bazı insanların geçim kaynağını oluşturmaktadır. Anadolu coğrafyasına yerleştikten sonra balık, mutfak kültüründe yer almaya başlamıştır (Şavkay, 2000, s. 20). Geçim kaynağı olarak balıkçılık, daha çok deniz ve göllerden tutulan balıklarla yapılmıştır. Selçuklularda balık tüketimi, daha çok deniz ve göl kenarlarında yaşayan topluluklar arasında yaygındır. Ziyafetlerde balık ikramının yapıldığına dair kayıtlar mevcuttur (Özkaya ve Cömert, 2017; Uzunağaç, 2014; Erdoğan, 2010). Selçuklu döneminde balık ihracatı gerçekleştiriliyordu. Balık, bol tuzla tuzlandıktan sonra bozulmadan ihracatı yapılmaktaydı. Örneğin, Van Gölü'nden ismi *''ettırrih"* olan balığın tutulduğu ve tuzlanarak Musul ve Hindistan gibi şehirlere gönderildiği bilinmektedir (Bezer, 2002, s. 11). Bu dönemde balığın kullanıldığı şu ifadelerden anlaşılmaktadır: *"Pazarda, çarşıda tavadaki balığa benziyorum, tavada o yana, bu yana döne döne kavruluyorum"* (Mevlânâ, 1992, cilt: 2, s. 106). Anadolu'da balık avına çıkılan başlıca göller; Menderes, Van Gölü ve Beyşehir Gölü'dür (Salman, 2022, s. 28). Orta Asya'dan beri Türkler tarafından yapılan avcılık faaliyetleri Selçuklu döneminde de devam etmiştir. Bu dönemde avcılık faaliyetleri, hem halk hem de iktidardaki kişiler tarafından önemli bir etkinlik olarak görülmüştür. Bu nedenle iktidar zümresi, av etkinlikleri düzenleyerek ava çıkmıştır (Salman, 2022, ss. 19-37).

Selçuklu döneminde tatlı ihtiyacı, bal ve pekmezden sağlanmıştır. Şeker, daha çok maddi durumu iyi olan zümreler tarafından tüketilmektedir (Genç, 1982, s. 65). Selçuklu kültürünün bir parçası olarak misafir gelen bir kişiye yemek sonrası tatlı ikramı yapılmaktadır. Tatlı yapımında pirinç, süt, un gibi farklı malzemeler kullanılmaktadır. Hamur tatlıları arasında baklava oldukça önemlidir. Helva çeşitleri, hem saray hem de tekke mutfağında sofralarda yer alan lezzetler arasındadır. Helva yapımında şeker, yağ, ceviz, badem ve fistic; tatlandırmak için ise bal kullanılmaktaydı. Helva, önemli gün ve gecelerde yapılan tatlı çeşitlerinden biridir. Şekerden

yapılan *''şeker şerbeti''*, ziyafet içeceklerinden biridir. Şeker, Anadolu coğrafyasında bulunmuyordu ve Şam, Irak gibi bölgelerden ihraç ediliyordu (Şahin, 2008, ss. 49-50). Arpa, buğday unu ve pekmezin kavrulmasıyla *''talkan''* adı verilen bir tatlı yapılıyordu. Bu tatlı, günümüzde tüketilen tahin pekmez benzeri bir üründür. Pirinçten, sütlaca benzeyen bir tatlı yapılmaktaydı. Bu tatlı ise *''uwa''* olarak bilinmektedir. Bir başka tatlı, darı unundan yapılan irmik helvasıdır (Genç, 1982, ss. 65-66). Paluze ya da pelte, bir başka yaygın tüketilen tatlı çeşididir (Şahin, 2008, s. 51). Zerde, döneme ait bir diğer tatlıdır (Halıcı, 1992, s. 118). Zerde, safranla sarı renk verilen bir tatlı çeşididir (Oğuz, 2000, s. 459). Zerde, pirince bal ya da şeker katılarak hazırlanan bir tatlıdır. Bal, bu dönemde sade tüketildiği gibi tatlılara tat vermesi amacıyla da kullanılmıştır. Bal, yağ ve kaymakla birlikte tüketilmiştir. Baldan şerbet yapıldığı ve günlük yaşamda gelen misafire ikram edildiği, aile içinde tüketilmektedir (Şahin, 2008, s. 52). Kaynaklarda adı geçen tatlılardan biri de gülbeşekerdir. Gülbeşeker, gül yapraklarının bal ve limonla karıştırılmasıyla hazırlanıyordu (Cunbur, 1982, s. 78). Gülbeşeker yapıldığı şu ifadeden anlaşılmaktadır: *''Sen daima gülbeşeker yedim diyorsun…''* (Mevlânâ, 1974, cilt: 4, s. 246). Kadayıf, Selçuklu mutfağında yapılan bir diğer tatlıdır (Halıcı, 1992, s. 118). Türkler tarafından oldukça sevilen tatlılardan biri *''türmek''* denilen *''kadınbudu''* tatlısıdır. Türk mutfağında bilinen *''höşmerim tatlısı''* o dönemde de bazı Türkler tarafından biliniyordu (Köymen, 1982, ss. 40-41).

Selçuklu döneminde tüketilen içecekler arasında boza, şerbet, ayran ve hoşaf yer almaktadır. Şerbetler, halkın tümü tarafından tüketiliyordu ve bal ya da meyvelerden hazırlanıyordu. Şerbet için kullanılan meyveler arasında nar, incir, gülsuyu, üzüm, kayısı vb. bulunmaktadır. Ayran, tüketimi yaygın olan bir başka içecektir. Mevlânâ'nın en beğendiği içeceklerden biri olan *''sirkencübin''* sirkenin bal ile karıştırılmasıyla hazırlanıyordu (Şahin, 2008, ss. 51-54). Selçuklu halkının beğendiği içeceklerden biri de boza ya da beknidir. Orta Asya döneminde de tüketilen kımız, Selçuklu mutfağında tüketilmeye devam eden bir diğer içecektir. Kımız içkisi, kısrak sütünün mayalandırılması ile elde edilmektedir (Baysal, 2002, s. 2). Bu dönemin bir diğer içeceği hoşaftır. Hoşaf, kurutulmuş meyvelerin ıslatıldıktan sonra şekerli suda kaynatılmasıyla hazırlanmaktadır. Selçuklu halkının sevdiği içeceklerden biri olan hoşaf, şerbetler gibi önemli günlerde ve toplantılarda içilmektedir (Uzunağaç, 2014, s. 95). Selçuklu döneminde kuşluk ve akşam olmak üzere günde iki öğün yemek yeme anlayışı bulunmaktadır. Evlerde yemeğin yapıldığı bir bölüm olup bu yere *''aşlık''* adı verilmiştir (Kasar, 2021, s. 352). Selçuklular, yemek pişirme ve saklama tekniklerini kullanıp bunları geliştirmeye çalışmışlardır (Kızıldemir vd., 2014, s. 196).

Selçuklularda Av Faaliyetleri

Selçuklu döneminde av faaliyetleri, diğer Türk devletlerinde olduğu gibi önemli faaliyet alanlarından biridir. Özellikle savaş olmadığı zamanlarda savaşa hazırlık amacıyla büyük avlar düzenlenmiştir (Hacıgökmen, 2018, s. 329). Av faaliyetleri özellikle Türkiye Selçuklu Sultanı I. Alaeddin Keykubat döneminde yoğundur (Yalçın, Turan ve Korkmaz, 2024, s. 34). Konya Beyşehir'de bulunan Kubadabad Sarayı'nda çeşitli köşklerin yanı sıra av parkı bulunuyordu (Yavaş, 2019, s. 1546). Av parkının olması, bu bölgede av faaliyetlerinin yapıldığının kanıtı olduğu söylenebilir. İbn Bibi, Kubadabad Sarayı'nın güzelliğini ve av hayvanlarıyla dolu olduğunu şu şekilde aktarmaktadır: *''Cennet gibi güzel bir dağ eteği. Yoksa,* gök oranın toprağına amber mi saçmış? Yeri yeşillikten firuze rengini almış. Lâleden üzeri sanki kan lekelerine dönmüş. Nesrinden, yasemenden ve nesterenden meydana gelen güzel bir çemen değil, sanki gökyüzü. *Her köşesinde gülsuyu akıtan bir çeşme. Orada akan sanki su değil parlak bir kristal. Hava misk kokulu, yer güzellikle dolu. İçinde her cins av hayvanı dolaşmakta…''* (İbn Bibi, 1996, ss. 358-359).

Genellikle avlakların olduğu yerlere av köşkleri yapılıyordu (Özer, 2022, s. 38). Av köşkleri, av faaliyetlerinin ve yaban av hayvanlarının en yoğun olduğu bölgeye ve geniş araziler üzerine manzaranın hâkim olduğu yerlere yapılmışlardır (Yavaş, 2003, s. 160). Devletin idari işlerinin av köşklerine (avhaneler, şikarhaneler) taşındığı ve önemli kararların verildiği bir mekân olduğu anlaşılmaktadır. Av köşklerine elçi kabulleri yapılıyor ve ağırlanıyordu (Özer ve Özcan, 2023, s. 612).

I. Alaeddin Keykubat'ın verdiği bir ziyafette yenilen yemekler için şu ifade geçmektedir: *''Elvan taam ve*

biryanlar ve dâne ve müza'fer ve kaz ve tavuk çevrimeleri ve arı girdeler ve tennur aşları ve mümessek ve muattar şerbetler birle dökülüp yenildi. Ve içildi. Ve etraftan gelen elçiler ve sâdât ve ulemâ ve fuzelâ han yiyip dağıldılar." (Oral, 2008, s. 19). Alanya'da bulunan Alâiye Sarayı da çeşitli eğlencelerin yapıldığı köşk, av ve mola gibi kısa süreli kullanımlar için inşa edilmiştir (Ersan, 2006, s. 75).

Sultan Melikşah, 11. yüzyılda avcılık konusunda dünyada ilk bilimsel kitap olan *"Saydname-i Melikşahi"*yi yazdırmıştır. Felhak bin Mehmed tarafından yazılmış olan bu kitap Farsça olarak kaleme alınmıştır (Güven ve Hergüner, 1999, s. 35). Bu kaynak, avcılığın ve av etinin Sultan Melikşah için önemini göstermektedir. Ayrıca, Sultan Melikşah'ın, Ebû Tâhir Hatunî'ye bu hususta bir Şikâr-Nâme (avcılığa ve sultanın avlarına dair) adlı bir kitap yazdırdığı belirtilmektedir (Merçil, 2018, s. 141). Avcılığa önem veren Melikşah'ın, vurduğu her hayvan karşılığında altın sadaka vermiştir (Güven, 1992, s. 23). Sultanlar ve beyler avdan döndükten sonra büyük toylar düzenleyerek avladıkları hayvanların yemeklerini bu toylarda tüketmişlerdir (Hacıgökmen, 2018, s. 330). Sultanların yanı sıra emirler de av faaliyetlerinde bulunuyor ve sofralarından av etini eksik bırakmıyorlardı. Selçuklularda sultanın av etkinliklerini düzenleyen emirler bulunmakta ve bu kişilere*''Emir-i* Şikar*"* deniliyordu (Çanakçıoğlu ve Mol, 1996, s. 4).

Hükümdarların törenle çıktıkları bu avlarda, avladıkları hayvanlar arasında keklik, ördek, bıldırcın, geyik, ceylan, tavşan vb. yer almaktadır. Avlanan hayvanların etleri haşlama, tandır ve ocakta çevirme usullerine göre pişiriliyordu. Av kuşları çoğunlukla şişte çevrilerek pişiriliyordu (Şahin, 2015, ss. 41-42). Önemli konuklara av eti ikram ediliyordu (Arlı, 1982, s. 25). Selçuklu döneminde avcılık ve balıkçılık meslek olarak da yapılmaktaydı. Avcı olan kişiye *''sayyâd"* adı verilmektedir. Balıkçı ise *''sayyâd-ı mahî"* olarak bilinmektedir (Merçil, 2000, ss. 144-146). Bazı hayvanların avlanmasına rağmen etleri tüketilmemiştir. Bu hayvanlar arasında çaylak, kerkes, kuzgun, kartal, akbaba, atmaca, karga, şahin, eşek, katır vb. sayılabilir (Tezcan, 2000, s. 25).

YÖNTEM

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma, literatür tarama modeli kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Literatür taraması; ilgili kaynakların kütüphaneler ve veri tabanlarında taranmasını, araştırma konusuyla alakalı bilgi taşıyan kaynakların sistemli bir şekilde açıklanmasını, sınıflandırılmasını ve çözümlenmesini kapsamaktadır. Bu kapsamda konuya ilişkin kaynaklar taranarak derinlemesine bilgi elde edilmeye çalışılmıştır. Çalışmada araştırma yaklaşımı olarak keşfedici araştırma türü tercih edilmiştir. Bu araştırma türünün tercih edilmesinin nedeni, seçilen konunun nasıl işlendiğini ortaya çıkarmaktır. Keşfedici araştırmalarda ayrıntılı kaynak taraması yapmak, çalışmayı yürütmek için kullanılacak yollardan biridir (Coşkun vd., 2019, ss. 59-69).

Selçuklu dönemine dair av faaliyetlerinden bahseden çeşitli çalışmalar (Salman, 2022; Gül, 2021; Merçil, 2018; Hacıgökmen, 2018) literatürde mevcuttur. Bu araştırma, Selçuklu mutfağında hangi hayvanların avlanarak tüketildiğini ve bu avlanan hayvanların etlerinden hangi yemeklerin yapıldığını tespit ederek mevcut literatürü bütüncül olarak derlemeyi amaçlamaktadır. Amaç doğrultusunda aşağıdaki sorulara cevap aranmaktadır:

- Selçuklu mutfağında tüketilen av kuşları nelerdir?
- Selçuklu mutfağında tüketilen av kara hayvanları nelerdir?
- Selçuklu mutfağında bilinen av eti yemekleri nelerdir?

ARAŞTIRMA BULGULARI

Orta Asya'dan beri Türkler tarafından yapılan avcılık faaliyetleri Selçuklu döneminde devam etmiştir. Bu dönemde avcılık faaliyetleri hem halk hem de iktidardaki kişiler tarafından önemli bir etkinlik olarak görülmüştür (Salman, 2022, s. 19). Türkler arasında avcılık, spor ya da savaşa hazırlanmak amacıyla yapılan bir faaliyet olmuştur. Türk devleti olan Selçuklularda da avcılık faaliyetleri devam etmiştir (Caferoğlu, 1972, ss. 169-175). Selçuklu hükümdarları ava ve av etlerine meraklı kişilerdi. Bu nedenle iktidar zümresi av etkinlikleri düzenleyerek ava

çıkmışlardır. Gerçekleştirdikleri av faaliyetleri sonrası avlanan hayvanların yenildiği ziyafet sofraları verilirdi (Özer, 2022, s. 38). Bu ziyafetler toy, çeşn, bezm, bayramı azîm, meclis, hân ve ziyafet olarak da bilinmektedir (Kut, 2015, s. 93). Selçuklu mutfağında tüketimi yapılan av hayvanları, av kuşları ve av kara hayvanları olarak ikiye ayrılmıştır. Selçukluların Anadolu coğrafyasında avladıkları kuşlar arasında keklik, bıldırcın, tavşan, geyik, ördek, güvercin vb. yer almaktadır (Soy ve Şengül, 2024, s. 109). Bu avlanan hayvanların yemek yapılarak tüketildiği dönem kaynakları arasında yer almaktadır (Özer, 2022, s. 39; Gül, 2021, s. 147; Güllü, 2018, s. 59). Av hayvanlarının bu dönemde tüketildiği şu ifadelerden anlaşılmaktadır: *"Yeryüzü ve gökyüzünü sofra edip yerden göğe dek şölen düzenledi. Yerde ne kadar kuş ve balık varsa o sofrada hazırdı."* (Salman, 2022, s. 85).

Selçuklularda keklik, avlanan kuşlardan birisidir. Sultan sofralarının kekliksiz bırakılmadığı bilinmektedir (Hacıgökmen, 2018, s. 331). Keklik etinin önemi, hem İbn Bibi hem de Yazıcızâde Ali'de geçen şu olaydan da anlaşılmaktadır.

> *Türkiye Selçuklu devletinin emiri olan Melikü'l-ümera Seyfeddin Ayaba, "şiddetli soğuğun dondurucu kışın hüküm sürdüğü zemherinin şiddetinden ve dondurucu soğuktan ateş küresinin (güneş) nefesinin tıkandığı bir sırada sofrasında kızarmış kekliğin eksik olduğunu görünce hemen buyruğu üzerine sofra sorumlusunu (han-sâlar), hazır ettiler. O, sofra sorumlusuna hiç duymadığı ağır sözler söyledi. O zaman sofra sorumlusu, "Şiddetli soğuktan buzun fazlalığından avcılar ava çıkamadılar" cevabını verince derhal şehri arayıp keklik bulsunlar. Eğer bundan sonra sofrada keklik görmezsem, o cahil başına ne geleceğini sen düşün" ifadelerine yer verilmektedir (Yazıcızâde, 2009, s. 327).*

Mevlânâ'nın *''Doğan da dağdan av getirir; fakat kendi kanadıyla uçar da avlanır; padişah da bu yüzden onu keklikle, çil kuşuyla besler."* ifadesi, keklik avının yapıldığını göstermektedir (Halıcı, 2007, s. 63).

Kekliğin lezzetli ve değerli bir av yiyeceği olduğu, Dîvân-ı Kebîr'de geçen şu ifadeden anlaşılmaktadır: *"Eşek de istemem ben; ota samana bağlıdır eşek; keklik yerim ben; padişahın avıdır keklikler."* (Mevlânâ, 1992, cilt:5, s. 293).

Kekliğin önemini yansıtan bir başka örnek şudur: *"Padişah için keklik arayan, bıldırcın tutan köpek, elbette padişaha yakındır..."* (Mevlânâ, 1992, cilt:6, s. 201).

Selçuklularda avlanan kuşlardan bir diğeri bıldırcındır. Selçuklu döneminde yazılmış olan Dîvân-ı Kebîr'de *"Sus üstünlüğü, hüneri bırak gitsin; doğan kuşuna karşı ne hüneri olabilir bıldırcının?"* ifadesi de bıldırcın avlandığını göstermektedir (Mevlânâ, 1992, cilt:5, s. 448). Bıldırcın, Selçuklu minyatür figürlerinde de yer almaktadır. Figürlerde bıldırcının avcının avı olduğu anlatılmaktadır (Doğru, 2015, s. 44).

Selçuklularda kaz avlanan hayvanlardandır (Özbek, 2016, s. 503). Kaz, sadece Selçuklu döneminde değil, ilk Türk toplulukları tarafından da tüketilmiştir. Uygurlar hakkında bilgi veren elçi Wang Yen-Te, halkın yaban kazlarının etini tükettiğini belirtmektedir (Alpargu, 2008, s. 19). Dîvânu Lugati't-Türk'te *"Köpeğimi doyurmadı, atımı yordurdu. Kazımı ve kuğu kuşlarımı talihimi beraber sürdü."* ifadesinde kazın adı geçmektedir (Kâşgarlı, 1998, cilt:2, s. 177).

Ördek, Selçuklu döneminde avlanan hayvanlar arasındadır. Selçuklu sanatında ördek motiflerine sıkça yer verilmiştir (Özrili, 2024, s. 252; Arısoy, 2018, s. 42). Selçuklu sultanlarının ava olan merakı ve ilgisi, çini ve seramiklerde sık sık yer almıştır. Ördek, bu motiflerden birisidir ve genellikle nar motifi ile birlikte kullanılmıştır (Bekdik, 2023, s. 36).

Güvercin, haberleşmede kullanılmasının yanı sıra besin ihtiyacını karşılamak için de avlanan bir hayvan olmuştur (Özbek, 2016, s. 503). XI. yüzyılda Anadolu'da yaşayan önemli bir savaşçı olan Danişmend Gazi'nin hikâyelerinin anlatıldığı Danişmendname eserinde güvercin etinin yenildiği şu ifadelerden anlaşılmaktadır: *"Çevirme kaz, tavuk ve güvercin, tepsinin içini süslemişti."* (Salman, 2022, ss. 21-22). Kayseri'de körpe güvercin etleri tüketiliyordu. Ayrıca misafire de güvercin etinin ikram ediliyordu (Tezcan, 2000, s. 26). Güvercin, dönemin sanat motiflerinde de yer almaktadır (Bekdik, 2023, s. 34). Tablo 1'de Selçuklu mutfağında tüketilen av kuşlarına yer verilmiştir.

Tablo 1. Selçuklu Mutfağında Tüketilen Av Kuşları

Avlanan Kuş Adı	Kaynak
Keklik	Öney, 1967, s. 121; Halıcı, 2005: s. 153
Bıldırcın	Şavkay, 2005: s. 164
Kaz	Öney, 1967, s. 121; Halıcı, 2007: s. 113
Ördek	Öney, 1967, s. 121; Şavkay, 2005: s. 164; Hacıgökmen, 2018: s. 329
Güvercin	Öney, 1967, s. 121; Tezcan, 2000: s. 26

Kaynak: Yazarlar tarafından düzenlenmiştir

Tablo 1'de belirtildiği gibi, Selçuklu dönemi kaynaklarında keklik, bıldırcın, kaz, ördek ve güvercin kuşlarının etlerinin tüketildiği tespit edilmiştir. Ancak bu kuşların dışında kumru, kırlangıç, karga, baykuş, puhu, turaç, sığırcık, dudu, turna, çaylak, kuğu vb. kuşların avlandığı kaynaklarda yer almaktadır (Salman, 2021; Hacıgökmen, 2018). Bu kuşların avlanmasında av köpekleri, atmaca ve doğan gibi hayvanlardan faydalanılmıştır (Merçil, 2018, s. 141). Tüketimi yapılan av kuşları farklı usullerde pişirilerek tüketilmiştir. Genellikle av kuşları şişte çevrilerek pişirilmiştir (Şahin, 2015, ss. 41-42).

Avlanan kara hayvanları arasında balık, yaban (dağ) keçisi, geyik, tavşan vb. yer almaktadır (Salman, 2022, s. 85). Selçuklu toplumunda balık çeşitleri, beslenmede yer alan av hayvanlarından biridir. Anadolu'ya geliş ile birlikte mutfak kültüründe yer almaya başlamış olan balık, farklı usullerde pişirilerek tüketilmiştir (Şavkay, 2000, s. 20). Nasreddin Sivasi'nin Tezkire adlı eserinde, Utarid (Merkür) egemen olduğu saatlerde balık ya da kuş avlanmak hayırlı sayılmıştır (Karabalut, 2019, s. 198). Balık avcılığı deniz, göl ve nehirlerde yapılmış ve mutfaklarda yer almıştır. Aynı zamanda balıkların ikram olarak sofralarda yer aldığı kaynaklarda geçmektedir (Özkaya ve Cömert, 2017; Uzunağaç, 2014). Balık avcılığının Van Gölü (Çetinel, 2019; Bezer, 2002) ve Beyşehir Gölü'nde (Üçüncü, 2014, s. 68) yaygın olarak yapıldığı belirtilmektedir. Balık, aynı zamanda tuzlanarak ihraç edilen ekonomik bir gelir kaynağı olarak da kullanılıyordu (Merçil, 2000, s. 146). Balıkların bu dönemde Musul, Irak, Suriye, Hindistan vb. bölgelere ihraç edildiği kaydedilmiştir (Şentürk, 1993, ss. 50-51). Selçuklu halkı için balığın önemli olduğu, dönem eserlerinde sembol olarak kullanılmalarından da anlaşılmaktadır. Ahlat Müzesi'nde yer alan seramik-pişmiş toprak eserler arasında 3 adet balık figürlü eser (Yücel ve Sanal, 2021, s. 540), Divriği Kalesi kazılarında ise farklı kazı alanlarında balık figürlü eserler bulunmuştur (Eser, 2019, s. 43). Balık tutan insan figürleri de Selçuklu eserlerinde sıkça görülmektedir (Yalçın, Turan ve Korkmaz, 2024, s. 36).

Selçuklularda avlanan diğer bir kara hayvanı dağ keçisidir. Selçuklu dönem eserlerinde dağ keçisine dair motifler bulunmaktadır (Metin, 2018, s. 172). Kubadabad Sarayı'nda süsleme sanatında figürlü çinilerde motif olarak çeşitli av hayvanları arasında dağ keçisi de yer almaktadır (Albayrak ve Davun, 2021, s. 200).

Selçukluların avladığı diğer bir hayvan geyiktir. İslamiyet öncesi dönemde de geyik, gerçekleştirilen törenlerde kurban olarak sunuluyordu (Kahraman Çınar, 2016, s. 183). Türkler için av kültüründe önemli olan geyiğin kutsal sayılması nedeniyle tarihte bazı zamanlarda Türk hükümdarları hariç avlanması yasak bir hayvan olmuştur (Hacıgökmen, 2018, s. 329). Selçuklu dönemine ait Kubadabad Sarayı kazılarında elde edilen çiniler üzerinde çeşitli hayvan figürleri arasında geyik figürlerine rastlanmıştır (Kahraman, 2016, s. 340).

Tavşan, Orta Asya döneminden beri avlanan bir hayvan olmuştur. Bunun en iyi örneğini Tonyukuk Yazıtı'nda geçen *"Geyik yiyerek tavşan yiyerek oturur idik"* cümlesi kanıtlamaktadır (Üstün, 2012, s. 151). Selçuklu döneminde de tavşan av hayvanları arasında yer almaktadır (Işın, 2019, s. 198). Tavşan küçük bir hayvan olduğundan eti fazla yoktur (Belge, 2016, s. 82). Mevlânâ'nın *''Kendine gel; tavşan avlamak için kurma da aslan av olsun sana."* ifadesi, Selçuklu döneminde tavşanın avlandığını göstermektedir (Halıcı, 2007, s. 47).

Ceylan, Selçuklu döneminde avlanan bir başka hayvandır. Mevlânâ, eserlerinde ceylan avına sıkça değinmektedir. Buna ilişkin Dîvân-ı Kebîr'de *"Arslanların ormanına git ki ceylan avlayasın; padişahın meclisine git de onun şarabından tat."* ifadesi yer almaktadır (Mevlânâ, 1992, cilt:2, s. 19). Mevlânâ, eserlerinde ceylan motifine de yer vermektedir (Denizmen, 2021, s. 216). Tablo 2'de Selçuklu mutfağında tüketilen av kara hayvanlarına yer verilmektedir.

Tablo 1. Selçuklu Mutfağında Tüketilen Av Kara Hayvanları

Avlanan Kara Hayvanı Adı	Kaynak
Balık	Çetin, 2015: s. 31; Şavkay, 2005: s. 136; Özbek, 2001: s. 48; Halıcı, 1986: s. 118
Yaban (dağ) keçisi	Şahin, 2015: s. 40; Merçil, 2000: s. 144; Köymen, 1982: s. 36
Geyik	Genç, 2008: s. 8; Şavkay, 2005: s. 165; Yazıcı, 2008: s. 93
Tavşan	Belge, 2016: s. 85
Ceylan	Özer 2022: s. 42; Merçil, 2000: s. 144
Kaynak: Yazarlar tarafından düzenlenmiştir	

Selçuklu mutfağında tüketilen av kara hayvanları, Tablo 2'de belirtildiği gibi balık, yaban (dağ) keçisi, geyik, tavşan ve ceylan olarak tespit edilmiştir. Tüketilen bu av hayvanları dışında çeşitli kara hayvanları da avlanmıştır. Bu hayvanlar arasında çakal, kurt, ayı, aslan, sincap, tilki vb. yer almaktadır (Salman, 2022, ss. 29-35). Avlanan hayvanların Selçuklu mutfağında çeşitli usullerde hazırlanarak tüketildiği belirlenmiştir. Selçuklularda etler farklı usullerde pişirilerek tüketilmiştir. Çömlek içerisinde haşlama, tandırda pişirme, ocakta veya ateş üzerinde çevirme bazı pişirme şekilleridir. I. Alaeddin Keykubat döneminde Harput melikinin mutfağında bir ziyafet töreni için tandırda kuzu kızartılmıştır. Av kuşlarının da çevirme usulü ile pişirilmesi yaygın bir uygulamadır (Şahin, 2008, s. 42). Selçuklu mutfağında tüketilen av yemeklerinin neler olduğu belirlenerek tablo haline getirilmiştir. Tablo 3'te Selçuklu mutfağı av yemeklerine yer verilmektedir.

Tablo 1. Selçuklu Mutfağı Av Yemekleri

Yemek Adı	Kaynak
Bıldırcınlı Pilav	Halıcı, 2007: s. 114
Ördekli Pilav	Eflâkî, I, ss. 333-334.
Kaz Etli Pilav	Sipehsâlâr Mecdeddîn Ferîdûn 2019: s. 101.
Bıldırcın Çevirme	Işın, 2020: s. 27; Yücecan,1993: s. 294
Güvercin Çevirme	Işın, 2020: s. 27
Keklik Çevirme	Kut, 2015: s. 93; Yücecan,1993: s. 294
Kaz Çevirme	Işın, 2020: s. 27; Oral, 2008: s. 20
Kuş Kebabı (Şiş Kebabı)	Özer, 2022: s. 42
Ciğer Kebabı	Şahin, 2008: s. 42
Çömlek Kebabı	Özer, 2023: s. 613
Tandır Kebabı	Özer, 2023: s. 613
Keklik Eti	Bakır, 2010: s. 15
Tavşan Eti	Belge, 2016: s. 82
Gerdan Eti	Özer, 2022: s. 613
Tavşan Yahnisi	Halıcı, 2005: s. 155
Kara Koyun Yahnisi	Özer, 2022: s. 42
Balık Tavası	Halıcı, 2007: s. 80
Sazan Balığı Fırını	Halıcı, 2005: s. 161
Balık Kızartması	Şahin, 2015: s. 42
Kara Kavurma	Özer, 2022: s. 42
Kaz Söğülme (Söğürme)	Oral, 2008: s. 21; Şahin, 2008: s. 42
Keklik Söğüş	Yazıcızâde Ali, 2009: s. 243
Güvercin Söğüş	Yazıcızâde Ali, 2009: s. 243
Sakatatlar (Ciğer, Kelle, Paça, Karaciğer, Baş vb.)	Akın vd., 2015: ss. 41-42
Kaynak: Yazarlar tarafından düzenlenmiştir	

Tablo 3'te Selçuklu döneminde mutfakta hazırlanan ve tüketilen av yemeklerinin pilav, çevirme, kebap, yahni, kızartma vb. yöntemlerle hazırlandığı tespit edilmiştir. Avlanan hayvanların her parçası değerli olduğundan sakatatlar da yemek yapılarak tüketilmiştir. Bu sakatatlar arasında böbrek, karaciğer, işkembe, baş, kelle ve bağırsaklar yer almaktadır. Araştırmada 24 adet av yemeği saptanmıştır.

SONUÇ

Avcılık, çok eski zamanlardan beri insanlar için hem gıda hem de giyim ihtiyacının karşılanmasında önemli olmuştur. Selçuklu mutfağı, av hayvanları ve yemeklerinin incelendiği bu çalışmada, Selçuklu toplumunda her kesim için avcılık faaliyetlerinin önemi olduğu yapılan

araştırma sonucunda anlaşılmaktadır. Avcılık faaliyetlerine verilen önem, avcılık hakkında mesleklerin olmasından da anlaşılmaktadır. Av faaliyetleri gerçekleştirmek için hükümdarların avlak alanlarına av köşkleri yaptırdıkları ve av devam ettiği sürece bu köşklerde kaldıkları anlaşılmaktadır. Özellikle Selçukluların Anadolu coğrafyasına yerleşimleri sonrası bu faaliyetlerin arttığını söylemek mümkündür. Bunun nedeni, Anadolu'da av hayvanları varlığının zenginliğidir. Bu bilgiler, döneme özgü kaynaklarda sıkça yer almaktadır. Sadece yazılı kaynaklarda değil, aynı zamanda sanatsal alanda da av hayvanlarının yansımalarını görmek mümkündür. Çiniler, duvar kabartmaları, motifler vb. alanlarda av hayvanlarına yer verildiği araştırma sonucunda anlaşılmaktadır. Avcılık faaliyetleri çeşitli amaçlarla gerçekleştirilmesine rağmen, temel amaçlardan biri gıda ihtiyacını karşılamaktır. Ancak avlanan her av hayvanı gıda olarak tüketilmemiştir. Selçuklularda av hayvanları farklı şekillerde pişirilerek tüketilmiştir. Av hayvanları kebap (biryan), yahni, çevirme, söğülme, tandırda, ateş üzerinde vb. yöntemlerle pişirilerek tüketilmiştir. Selçuklu sultanlarının avcılık faaliyetlerine önem vermesi, av dönüşlerinde toylar düzenleyerek avlanan hayvanların etlerinin yenilmesinden anlaşılmaktadır.

Yürütülen araştırma kapsamında Selçuklu mutfağındaki av etleri ve yemeklerinin neler olduğu incelenmiştir. Amaca yönelik bilgileri elde etmek için üç soru hazırlanmıştır. Bu doğrultuda Selçuklu mutfağında av kuşlarının hangileri olduğu da incelenmiştir. Tüketilen av kuşlarının keklik, bıldırcın, kaz, ördek ve güvercin olduğu saptanmıştır. Selçuklu mutfağında av kara hayvanlarının hangileri olduğu incelenmiştir. Tüketilen kara hayvanlarının balık, yaban (dağ) keçisi, geyik, tavşan ve ceylan olduğu saptanmıştır. Selçuklu mutfağında av hayvanları arasında bıldırcınlı pilav, ördekli pilav, kaz etli pilav, bıldırcın çevirme, güvercin çevirme, keklik çevirme, kaz çevirme, kuş kebabı (şiş kebabı), ciğer kebabı, çömlek kebabı, tandır kebabı, keklik eti, tavşan eti, gerdan eti, tavşan yahnisi, kara koyun yahnisi, balık tavası, sazan balığı fırını, balık kızartması, kara kavurma, kaz söğülme (söğürme), keklik söğüş, güvercin söğüş ve sakatatlar (ciğer, kelle, paça, karaciğer, baş vb.) yer almaktadır.

Araştırma doğrultusunda şu öneriler geliştirilmiştir:

- Selçuklu mutfağı av etleri ve yemekleri farklı çalışmalara konu edinilebilir. Bu doğrultuda Selçuklu mutfağındaki av etlerinin günümüz mutfağındaki etkileri ve modern Türk mutfağındaki yansımaları araştırılabilir.
- Törenlerde ve ziyafetlerde et tüketiminin yoğun olduğu yapılan araştırmalarla tespit edilmiştir. Bu doğrultuda Selçuklu döneminde av etlerinin özel törenler ve ziyafetlerde nasıl sunulduğu ile bu yemeklerin sosyal yaşam üzerindeki etkileri üzerine araştırmalar yapılabilir.
- Selçuklu dönemi av yemeklerinin modern Türk mutfağında uygulanıp uygulanmadığına ilişkin çalışmalar yapılabilir.
- Selçuklu dönemi av yemeklerinin beslenme ve sağlık üzerindeki etkileri incelenebilir.
- Selçuklu döneminde avcılığın ve av yemeklerinin İslamiyet ile ilişkisi incelenebilir.
- Selçuklu mutfağına yönelik yapılacak çalışmaların artırılmasıyla Türk mutfağının geçmişi hakkında daha fazla bilgiye sahip olunabilecektir. Bu konu başlıkları üzerine yapılacak akademik çalışmaların literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52. https://doi.org/10.1501/antro_0000000319

Albayrak, Y. & Davun, B. (2021). Türk İslam sanatında suret: Kubad-Abad sarayı siren tasvirli çiniler ve estetiği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, *1*(52), 197-211. https://doi.org/10.17498/kdeniz.1021759

Alpargu, M. (2008). 12. yüzyıla kadar iç asya'da Türk mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde**.** T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Alpargu, M. (2015). 12. yüzyıla kadar iç asya'da Türk mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde**.** T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Alsaç, F. (2018). Dede Korkut Hikâyeleri'nde kültürel bellek bağlamında gelenekler. *Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature*, *4*(1), 17-35. https://doi.org/10.20322/littera.378019

Arısoy, Y. (2018). *Selçuklu dönemi seramiklerinde simgeler ve semboller.* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Selçuk Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Arlı, M. (1982). Türk mutfağına genel bir bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981),* (ss. 19-33), Ankara Üniversitesi Basımevi.

Bakır, A. (2012). Selçuklu mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Uluslararası Birinci Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu. (14-15 Ekim 2010*). (ss. 5-20), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.

Balcı, J. & Nebioğlu, M. (2022). *Derin Köklerin Meyvesi Zeytin Yağı*. Remzi Kitapevi.

Batu, A. (2018). *Konya (Turkey) gastronomy culture extending to Seljuk Empire. Journal of ethnic foods*, *5*(3), 184-193. https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.07.005

Bayat, F. (2019). Bayat, F. (2019). Sosyo-ekonomik bağlamlı pazar folkloru. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, *2*(3), 11-17.

Bayram, S. & Karabacak, A. H. (1981). Sahib âta fahrü'd-Dîn ali'nin Konya, imaret ve Sivas gökmedrese vakfiyeleri. *Vakıflar Dergisi,* (13), 31-69.

Baysal, A. (2002). Yoğurt: küreselleşen türk besini. K. Toygar (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar,* Cilt: IX, (ss. 1-9), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Bekdik, E. (2023). *Anadolu Selçuklu dönemi seramiklerinde kuş motifi ve günümüz seramik sanatına uyarlanması.* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Belge, M. (2016*). Tarih boyunca yemek kültürü.* İletişim Yayınları.

Bezer, G. Ö. (2002). Selçuklular zamanında Anadolu'da yemeklik ve diğer madensel tuzlara dair notlar, *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi,* (6), 9-16.

Biçak, S. (2007). Türkiye Selçuklu toplumunda kadın (XI-XIV yy). [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Marmara Üniversitesi. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.

Caferoğlu, A. (1972). Türklerde Av Kültü ve Müessesesi, *VII. Türk Tarih Kongresi, Ankara 25-29 Eylül 1970,* I. cilt, Ankara, s. 169-175

Candar, H. (2019). *Türkiye Selçukluları zamanı Anadolu'da Türk mutfak kültürü.* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi], Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Coşkun, R., Altunışık, R. & Yıldırım, E. (2019). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı.* Sakarya Yayıncılık.

Cunbur, M. (1982). Mevlânâ'nın mesnevî'sinde ve dîvân-ı kebîr'inde yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981),* (ss. 69-85), Ankara Üniversitesi Basımevi.

Çakmak, A. (2005). *Türkiye Selçukluları'nda zirai hayat.* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Marmara Üniversitesi. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.

Çanakçıoğlu, H. & Mol, T. (1996). *Yaban Hayvanları Bilgisi.* İstanbul Ünversitesi Rektörlüğü Basımevi ve Film Merkezi Müdürlüğü. İstanbul. ISBN 975-404-424-4

Çetin, A. (2008). Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. T.C. Kültür ve Turizm BakanlığıYayınları.

Çetinel, H. (2019). İbn-i Said El Mağribi'nin Kitab el Coğrafya'sından Anektotlar, *Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi İlahiyat Fakültesi Dergisi,* 48, s. 581-588.

Çınar, A. K. (2016). Bozkır kültür çevresinde geyik inancı ve geyik kurbanı. *Tarih ve Gelecek Dergisi*, *2*(1), 178-189. https://doi.org/10.21551/jhf.v2i1.5000178239

Çitak, B. & Sandıkçı, M. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının yöresel çorbaları ve diğer şehirlerle karşılaştırılması. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi, 23*(2), s. 256-270. Doi: 10.34189/tfd.23.02.002

Demirgül, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk dünyası turizm araştırmaları dergisi*, *3*(1), 105-125.

Denizmen, S. (2021). Mevlânâ'nın dîvânında "kut" lu ceylan motifi. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, *27*(27), 213-238.

Dever, A. & İslam, A. (2015). Tarihsel süreç içerisinde Türk kültüründe spor algısı. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, *4*(5), 46-61.

Diken, H. A. (2024). Tarihî ve kültürel yönleriyle eski türklerdeki halk ekonomisi faaliyetlerine genel bir bakış. *HUMANITAS - Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi,* 12(23): 154-170. https://doi.org/10.20304/humanitas. 1414689

Doğru, O. (2015). *Varka ve Gülşah minyatürlerinde figür yorumları,* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi], Gazi Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.

Dursun, A. (2022). *Orta Asya'dan doğu Avrupa'ya erken devir Türk sanatında geyik figürleri.* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi], Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Eflâkî, Ahmed (1973). Âriflerin Menkıbeleri, Türkçe terc. Tahsin Yazıcı.

Erdemir, A. D. (2014). Arşiv belgeleri ve bazı dokümanlar ışığında türk tıp tarihinde meyvalar, sebzeler ve yemişler. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*. 325, 57-61.

Erdoğan, E. (2010). *Türkiye Selçukluları mutfağı.* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi], Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Ersan, M. (2006). Türkiye Selçuklularında devlet erkânının eğlence hayatı. *Tarih* İncelemeleri *Dergisi,* 21(1), 73-106.

Eser, M. A. (2019). Divriği kale kazısı sırlı seramiklerinden kuş ve balık figürlü örnekler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (48), 41-60.

Genç, R. (1982). IX. yüzyılda Türk mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981),* (ss. 57-68), Ankara Üniversitesi Basımevi.

Genç, R. (2008). IX. yüzyılda Türk mutfağı. M. Sabri Koz (Ed.). *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilim-Edebiyat* içinde. Cilt: I, (ss. 18-34), Kitapevi Yayınları

Gül, A. (2021). *Selçuklu Anadolusu'nda hayvancılık.* [Yayınlanmamış doktora tezi], Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.

Güllü, Y. A. (2018). *Türkiye Selçukluları dönemi kaynakları ışığında Anadolu'da gıda ve üretimi bilgileri.* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi], Bursa Uludağ Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Güven, Ö. (1992). *Türklerde spor kültürü.* Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.

Güven, Ö. & Hergüner, G. (1999). Türk kültüründe avcılığın temel dayanakları. *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, *5*(5), 32-49.

Hacıgökmen, M. A. (2018). Selçuklularda av merasimleri ve emir-i şikarlar. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (43), 325-339. https://doi.org/10.21563/sutad.510514

Halıcı, F. (1986). Mevlânâ'nın eserlerinde yemek ve mutfak imajı. F. Halıcı (Ed), *I. Milletlarası Yemek Kongresi, (25-30 Eylül 1986),* (ss. 114-118), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.

Halıcı, N. (2005). *Konya Yemek Kültürü ve Konya Yemekleri.* Rumi Yayınları.

Halıcı, N. (2007). *Mevlevi mutfağı.* Metro Kültür Yayınları.

Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P. M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. Vakıfbank Kültür Yayınları.

İbn Bibi, (1996). *El- Evâmirü'l- Alaiyye fi'l-Umuri'l- Alaiyye (Selçuk-nâme),* I, çev. M. Öztürk. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Kabaklı, A. (1989). Dede Korkut Kitabı'nda Yemekler ve Yemekle İlgili Bazı Töreler. F. Halıcı (Ed), II. *Milletlarası Yemek Kongresi, (3-10 Eylül 1988),* (ss. 185-189), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.

Kahraman, G. (2016). Anadolu Selçuklu dönemi çinilerinde kullanılan hayvan figürlü motiflerin incelenmesi: beyşehir kubadabad sarayı örneği. *Honor Committee*, 339-461.

Karabulut, K. (2019). *Anadolu Selçuklu Döneminden Resimli Bir El Yazması: Nasreddin Sivasi'nin Tezkiresi (Paris Bn, Persian 174),* Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi]. Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kaşgarlı, M. (1992). Divânü Lûgati't-Türk. Cilt: III. (Atalay B. Çev.). Türk Dil Kurumu Yayınları.

Kâşgarlı, M. (1998). Divânu Lûgati't-Türk. Cilt: II. (Atalay B. Çev.). Türk Dil Kurumu Yayınları.

Kepecioğlu, K. (1937). Türklerde Spor, *VII. Türk Tarih Kongresi,* Ankara 20-25 Eylül 1937, Cilt: I. , s. 939-948).

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarışık, M. (2014). Türk mutfak

kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *14*(3), 191-210.

Köymen, M. A. (1982). Selçuklular zamanında beslneme sistemi, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981),* (ss. 35-45), Ankara Üniversitesi Basımevi.

Kut, G. (2015). Şenliklerde Ziyafet Sofraları. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. T.C. Kültür ve Turizm BakanlığıYayınları.

Küçükaşçı, M. S. (2006). Orta Çağda Meyve Sembolizmi. E. G. Aksali ve D. Herkmen (Ed.). *Meyve Kitabı* içinde. Kitabevi.

Külcü, R. (2015). Türklerin kültür mirası olarak "12 hayvanlı türk takvimi". *Akademia Disiplinlerarası Bilimsel Araştırmalar Dergisi*, *1*(1), 1-4.

Merçil, E. (2000). *Türkiye Selçuklularında Meslekler.* Türk Tarih Kurumu.

Merçil, E. (2018). Selçuklular'da av. *Selçuk Üniversitesi Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, (8), 136-146.

Metin, H. (2018). Pisidia Altıkapılı kaya kilisesi'ndeki kaya üstü resimlerine (petroglif) ilişkin bir gözlem. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, *5* (17 Prof. Dr. Hüseyin Sever Armağan Sayısı), 164-176. ISSN:2148-2292

Mevlânâ, C. R. (1973). *Mesnevî ve Şerhi,* Cilt: II, (Gölpınarlı A. Çev.). Milli Eğitim Basımevi.

Mevlânâ, C. R. (1974). *Mesnevî ve Şerhi,* Cilt: IV, (Gölpınarlı A. Çev.). Milli Eğitim Basımevi.

Mevlânâ, C. R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr.* Cilt: I, (Gölpınarlı A. Çev.). Yükselen Matbaası.

Mevlânâ, C. R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr.* Cilt: II, (Gölpınarlı A. Çev.). Anadolu Üniversitesi Basımevi.

Mevlânâ, C. R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr.* Cilt: III, (Gölpınarlı A. Çev.). Anadolu Üniversitesi Basımevi.

Mevlânâ, C. R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr.* Cilt: IV, (Gölpınarlı A. Çev.). Anadolu Üniversitesi Basımevi.

Mevlânâ, C. R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr.* Cilt: V, (Gölpınarlı A. Çev.). Anadolu Üniversitesi Basımevi.

Mevlânâ, C. R. (1992). *Dîvân-ı Kebîr.* Cilt: VI , (Gölpınarlı A. Çev.). Anadolu Üniversitesi Basımevi.

Oğuz, B. (2000). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri: I Giriş, Beslenme Teknikleri.* Anadolu Aydınlanma Vakfı.

Oral, M. Z. (2008). Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri. M. Sabri Koz (Ed.). *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilim-Edebiyat* içinde. Cilt: I, (ss. 18-34), Kitapevi Yayınları

Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş.* Cilt: II.

Öger., A. & Tek, R. (2016). *Risâle-i Aşfezlik (Aşçılık Risalesi).* Gazi Kitapevi.

Öney, G. (1967). İran Selçukluları ile mukayeseli olarak anadolu selçuklularında atlı av sahneleri. *Anadolu*, (11), 121-138. https://doi.org/10.1501/andl_0000000098

Özbek, S. (2001). Türkiye Selçuklularında kültürel hayat (Mevlânâ'nın Fihi Mâfih ve Mesnevi'sine göre). *AKÜ. Sosyal Bilimler Dergisi,* 3/1, s. 41-58.

Özbek, S. (2016). Tekke edebiyatına dair eserlerde sosyo-kültürel hayata dair bilgilerin değerlendirilmesi: Mevlana örneği. *Uluslararası Edebiyat Ve Toplum Sempozyumu Bildiriler Kitabı 2. Cilt, 499.*

Özer, O (2022). *Av turizminin ekonomi ve gastronomi açısından değerlendirilmesi.* [Yayınlanmamış doktora tezi], Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Özer, O. & Özcan, C. C. (2023). Gastronomi ve av turizmi; Eski Türklerden Türkiye'ye av eti ve av. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel,* 6(2), 607-623. DOİ: 10.33083/joghat.2023.287

Özgüdenli, O. & Uzunağaç, Ö. (2014). Selçuklu Anadolusu'nda ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, *1*(1), 43-72. DOI: 10.16985/MTAD.201417924

Özkaya, D. F. & Cömert, M. (2017). Türk Mutfağında Yolculuk. Detay Yayıncılık.

Özrili, A. S. (2024). Türk Sanatında Ördek İmgesi: Kültürel İkon veya Sembolik Anlam. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, *24*(1), 251-268. https://doi.org/10.32449/egetdid.1413269

Öztürk, Y. (2021). Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Social and Humanities Sciences Research, 8*(67), s. 582-590. https://doi.org/10.26450/jshsr.2360

Salman, A. (2022). *Selçuklu Anadolu'sunda av ve avcılık (1075-1318).* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi], Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.

Seçim, Y. (2018). Evaluation of Seljuk and Ottoman cuisine in terms of gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research, 4*(2), s. 122-133.

Sevim, S. , ve Güllü, Y. A. (2019). Anadolu Selçuklu dönemi yerli ve yabancı kaynaklarında Anadolu'da gıda ve gıda üretimi üzerine bir değerlendirme. *TESAM Akademi Dergisi, 6*(1), s. 341-358. https://doi.org/10.30626/tesamakademi.530539

Sipehsâlâr Mecdeddîn Ferîdûn (2019). *Mevlâna ve Etrafındaki-*

ler. (Risâle-İ Sipehsâlâr). Kapı Yayınları.

Soba, R. (2023). Dede Korkut hikâyeleri'nde avcılık ile ilgili kelimelerin tasnifi. *Edebiyat Dilbilim Eğitim ve Bilimsel Araştırmalar Dergisi*, *2*(2), 123-139.

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

Soy, M. & Şengül, S. (2024). Selçuklu Mutfak Kültürü. Detay Yayıncılık.

Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Şahin, H. (2015). Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.). *Türk Mutfağı* içinde. T.C. Kültür ve Turizm BakanlığıYayınları.

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Saray Mutfağı.* Şekerbank.

Şavkay, T. (2005). *Halk Mutfağımız Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler* 1. Şekerbank.

Şentürk, Y. (1993). Selçuklularda iktisadi hayat. [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi], Marmara Üniversitesi, Türkiye Araştırmaları Enstitüsü.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları.* T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Uzunağaç, Ö. (2015). *Selçuklu Anadolu'sunda beslenme ve yemek kültürü.* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi], Marmara Üniversitesi, Türkiye Araştırmaları Enstitüsü.

Üçüncü, B. B. K. (2014). *Tarihî süreçte Beyşehir Gölü adalarında iskân, nüfus ve sosyo-ekonomik faaliyetler.* [Yayınlanmamış yüksek lisans tezi], Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Üniversitesi.

Ünsal, A. (2016). *Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü.* Yapı Kredi Yayınları, 5. Baskı.

Üstün, M. C. (2012). Tonyukuk yazıtı t1 b7'de geçen "boluyın" sözcüğü için farklı bir okuma ve yorumlama yaklaşımı. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitü Dergisi*, *1*(9), 143-159.

Yalçın, Y., Turan, F. & Korkmaz, S. (2024). Alaaddin Keykubat döneminde (1220-1237) spor ve uygulama alanları. *Herkes için Spor ve Rekreasyon Dergisi*, *6*(1), 32-46. https://doi.org/10.56639/jsar.1423770

Yaman, H. (2023). *Eski Türkçede Avcılık Terimleri,* Riza Tuncel (Ed.). Nobel Bilimsel Eserler, ISBN: 978-625-393-086-8, 361 sayfa.

Yavaş, A. (2019). Kubad-Abad sarayı kazılarında bulunan ziynet eşyaları. *The Journal of Academic Social Science Studies*, *6*(6 Issue 1), 1543-1566.

Yavaş, A., (2003). Alanya-çıplaklı mahallesinde bilinmeyen bir Selçuklu köşkü. *Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Dergisi,* S. XII, 155-162.

Yazıcı, H. (2008). Dede Korkut hikayelerinde av. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, *1*(1), 91-105.

Yazıcızâde Ali (2009). *Tevarih-i Âl-i Selçuk [Selçuklu Tarihi],* haz. A. Bakır, Çamlıca Basım Yayın.

Yücecan, S. (1993). Türkler'de Beslenme Kültürü. F. Halıcı (Ed). IV. *Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri, (3-6 Eylül 1992),* (ss. 291-298), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.

Yücel, M. & Sanal, Ş. (2021). Selçuklu Dönemi eserlerinde hayvan sembolleri: Ahlat Müzesi örneği. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, *11*(3), 535-545. https://doi.org/10.31020/mutftd.901682

Yazar Katkı Oranı

Yazarların katkı oranları eşittir.