

T.C.
GAZIANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE ANADOLU TOPRAKLARINDA SOSLAR VE
ÖRNEK SOSLARIN YİYECEK-İÇECEK SEKTÖRÜNE
KAZANDIRILABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Ayşe Gülnihal KAHRAMAN

Tez Danışmanı:
Dr.Öğr.Üyesi. Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ

GAZIANTEP
Nisan 2019


T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE ANADOLU TOPRAKLARINDA SOSLAR
VE ÖRNEK SOSLARIN YIYECEK-İÇECEK SEKTÖRÜNE
KAZANDIRILABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

Ayşe Gülnihal Kahraman

Tez Savunma Tarihi: 19/04/2019


Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı


Doç. Dr. Zekiye ANTAKYALIOĞLU
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığımı onaylarım.


Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.


Dr. Öğr. Üyesi. Ahmet Salih Sönmezdağ
Tez Danışmanı



Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Dr. Öğr. Üye Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ

Dr. Öğr. Üye Oya ÖZKANLI

Dr. Öğr. Üye Kemal ŞEN

ETİK BEYAN

Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu,

bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.



Ayşe Gülnihal KAHRAMAN

19.04.2019

ÖZET

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE ANADOLU TOPRAKLARINDA SOSLAR VE ÖRNEK SOSLARIN YİYECEK-İÇECEK SEKTÖRÜNE KAZANDIRILABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA

KAHRAMAN, Ayşe Gülnihal

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD
Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ
Nisan 2019, 95 sayfa

Modern hayatın getirdiği şehirleşme ve kadınların iş hayatına atılması gibi sebeplerle günümüzde dışarıda yemek yeme oranı hızla artmaktadır. Yeme-içmeye artan talep yeni restoranların açılmasına ve bu restoranlar arasında rekabete sebep olmaktadır. Restoranlar menü kalemlerinde genellikle hızlı, servise uygun ve ön hazırlık yapılabilecek yemekler tercih etmektedirler. Ön hazırlığının yapıp saklanabilmesi, ana malzemeye çeşitlilik katılabilmesi, yemeğe lezzet, hoş görüntü ve karakter kazandırması bakımından sosların kullanımı giderek artmaktadır. Gastronomi tarihinde varlığını Roma'dan bu yana sürdüren 'sos', son yıllarda önemi giderek artan bir olgudur. Dünyada Türk mutfak kültürü hakkında oluşmuş olan izlenimin aksine Türkiye'de sosların kullanım alanları oldukça geniş bir yelpazededir. Çorbalardan salatalara, et yemeklerinden hamur işlerine ve tatlılara kadar bünyesinde sos barındıran çeşitli yemekler mevcuttur. Bu bağlamda öncelikle Türk mutfak kültürüne ait basılı kaynaklarda yer alan soslara ilişkin ön çalışma niteliğinde bir sınıflandırma yapılmıştır. Sınıflandırma çalışmasında; sos yapımında temel olarak kullanılan malzemeler veya sosların yemek kültüründe kullanım şekilleri baz alınarak başlıklar belirlenmiştir.

Ayrıca Anadolu topraklarında kurulmuş devletlerin (Roma İmparatorluğu, Selçuklu İmparatorluğu, Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye Cumhuriyeti) egemen olduğu dönemlerde yazılmış mutfak kitaplarında yer alan 10 sos (Fıstık Salçası, Baharlı Salça, Hamsi Terbiyesi, Antik Hardal Sos, Hypotrıma, Kimyon Sos, Yoğurtlu Mastafa, Osmanlı Usulü Ceviz Tarator, Çekirdekli Biber ve Tarhana Sosu) tespit edilmiş ve bu soslar orijinali olabildiğince korunarak günümüze uyarlanmıştır. Ardından hazırlanan soslar gerçekleştirilen "Lezzet Profil Analizi" yöntemiyle lezzet ve beğeni açısından değerlendirilmiştir. Genel beğeni bakımından 7 puanın altında kalan soslar, olumsuz sonuçları elimine etmek için revize edilmiştir. Duyusal analiz sonucunda en beğenilen üç sos sırası ile Yoğurtlu Mastafa, Fıstık Salçası revize

edilmiş tarif ve Baharlı Salça olmuştur. Böylece çalışmada, unutulmuş sos tariflerinin günümüze uyarlanarak Türk mutfak kültürüne ve yiyecek-içecek sektörüne kazandırılması adına bir ön çalışma yapmak amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Duyusal Analiz, Soslar, Türk Mutfağı, Anadolu Mutfağı



ABSTRACT
FROM PAST TO PRESENT, THE SAUCE ON THE ANATOLIAN LANDS; A
STUDY ON THE INTRODUCTION OF SAMPLE SAUCES INTO THE
FOOD AND BEVERAGE SECTOR

KAHRAMAN, Ayşe Gülnihal

M. A. Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Supervisor: Assist. Prof. Dr. Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ

April 2019, 95 pages

Today, the rate of eating out is rapidly increasing due to the modernization of modern life which yields the reasons urbanization and women starting to have a business life. The increasing demand for eating and drinking outside leads to the opening of new restaurants and competition among these restaurants. In restaurants, fast, proper to serve and pre-prepared dishes are generally preferred in the menu. The use of sauces is gradually increasing in terms of providing pre-preparation and storage, adding diversity to the main meal, giving flavor, elegant appearance and giving characteristic to the food. “Sauce”, which has existed since Rome in the history of gastronomy, is an increasingly important feature in recent years. Contrary to the impression that is formed on the Turkish culinary culture in the world, sauces have a wide range of usage areas in Turkey. A variety of dishes are available, from soups to salads, meat dishes to pastries and desserts. In this context, firstly, a preliminary study is made in form of classification of sauces in the printed sources of Turkish culinary culture. In the classification process; categories are determined based on main ingredients for the sauce recipe and usage of sauce in food culture.

In addition, ten sauces (Fıstık Salçası, Baharlı Salça, Hamsi Terbiyesi, Antik Hardal Sos, Hypotrıma, Kimyon Sos, Yoğurtlu Mastafa, Osmanlı Usulü Ceviz Tarator, Çekirdekli Biber ve Tarhana Sosu) which are mentioned in the culinary books of are taken in the scoop the civilizations that lived in Anatolia (the Roman Empire, the Ottoman Empire and the Republic of Turkey) discussed and adopted to date as possible as keeping their originality. And then, prepared sauces are evaluated in terms of flavor and liking by using Flavor Profile Analysis. In respect to general evaluation, sauces with a value less than 7 points were revised to eliminate the negative consequences. As a result of sensory analysis, the most popular three sauces were Yoğurtlu Mastafa, revision recipe of Fıstık Salçası and Baharlı Salça, respectively. In this study, it is aimed to make a preliminary study in order to bring the forgotten sauce recipes into the Turkish cuisine culture and food and beverage sector.

Key Worlds: Anatolian Cuisine, Sauces, Sensory Analysis, Turkish Cuisine

ÖNSÖZ

Çalışma sürecinde yardımlarını esirgemeyen, öğretici ve ufuk açıcı fikirleri ile bana yol gösteren, mesleki donanım kazanmama yardımcı olan danışman hocam Sayın Dr. Öğr. Üye Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Yüksek Lisans tezi jüri üyelerinden Sayın Dr. Öğr. Üye Oya ÖZKANLI ve Dr. Öğr. Üye Kemal ŞEN hocalarıma sağladığı katkılardan dolayı teşekkürlerimi sunarım.

Duyusal Analiz çalışmalarım sırasında tadımları birlikte gerçekleştirdiğimiz panelist arkadaşlarım Gastronomi ve Mutfak Sanatları yüksek lisans öğrencilerine desteklerinden dolayı teşekkür ederim. Ayrıca literatür çalışması sırasında desteklerini ve yardımlarını esirgemeyen tüm arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Tez hazırlık sürecinde maddi ve manevi anlamda desteklerini esirgemeyen, bu süreçte sonsuz anlayış gösteren babam Prof. Dr. Bahattin KAHRAMAN'a, annem Kadiryne KAHRAMAN'a ve ablam Uzm. Dyt. Fatma KAHRAMAN GÖK'e ayrıca teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER TABLOSU

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	iii
ÖNSÖZ	iv
TABLolar LİSTESİ.....	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ	ix
RESİMLER LİSTESİ	x
KISALTMALAR	xi
BİRİNCİ BÖLÜM	1
GİRİŞ	1
İKİNCİ BÖLÜM.....	5
ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR.....	5
2.1. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR.....	5
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	13
SOSLAR	13
3.1. SOS TERİMLERİ VE SÖZLÜKLERDE SOSLAR.....	13
3.2. SOSLARIN KISA TARİHÇESİ.....	14
3.3. TÜRK MUTFAK KİTAPLARINDA SOSLAR.....	18
3.3.1. Terbiyeler	18
3.3.1.1. Unlu terbiyeler	19
3.3.1.2. Yumurtalı terbiyeler	19
3.3.1.3. Unlu ve yumurtalı terbiyeler	20
3.3.2. Marinasyon (Piyazlama)	21
3.3.3. Un Bazlı Soslar	23
3.3.4. Et suyu Bazlı Soslar	24
3.3.5. Domates ve Biber Salçalı Soslar	27
3.3.6. Yoğurtlu Soslar	29
3.3.7. Yağlı Soslar (Soharıçlar).....	32
3.3.8. Yumurtalı Soslar	34

3.3.9. Deniz Ürünleri Sosları.....	35
3.3.10. Salata Sosları.....	36
3.3.11. Taratorlar.....	37
3.3.12. Ekşiler	39
3.3.13. Kahvaltılık Soslar.....	41
3.3.13.1. Süt ve Ürünleri ile Hazırlanan Kahvaltılık Soslar	41
3.3.13.2. Salçalı Kahvaltılıklar.....	42
3.3.13.3. Sebzeli Kahvaltılıklar.....	42
3.3.13.4. Baharatlı Kahvaltılıklar.....	42
3.3.13.5. Tatlı Kahvaltılıklar	43
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	45
MATERYAL VE METOT	45
4.1. MATERYAL	45
4.1.1. Sosların Yapımında Kullanılan Ekipmanlar	45
4.1.2. Sosların Yapımında Kullanılan Gıda Maddeleri.....	45
4.2. METOT	45
4.2.1. Türkiye Coğrafyası Tarihinden 10 Sosun Belirlenmesi.....	45
4.2.2. Belirlenen Sosların Reçeteleri ve Hazırlanması.....	46
4.2.2.1. Fıstık salçası	46
4.2.2.2. Baharlı salça	47
4.2.2.3. Osmanlı usulü ceviz tarator.....	49
4.2.2.4. Yoğurtlu mastafa	53
4.2.2.5. Tarhana sosu.....	55
4.2.2.6. Antik hardal sos	56
4.2.2.7. Hypotrıma	57
4.2.2.8. Kimyon sos	60
4.2.2.9. Hamsi terbiyesi.....	62
4.2.2.10. Çekirdekli biber.....	64
4.2.3. Revize Edilen Sosların Reçeteleri ve Hazırlanması.....	65
4.3. VERİLERİN ANALİZİ	67
4.3.1 DUYUSAL ANALİZ.....	68
4.3.1.1. Lezzet Profil Analizi	68

BEŞİNCİ BÖLÜM.....	70
BULGULAR VE TARTIŞMA	70
5.1. SOSLARIN DUYUSAL ANALİZ SONUÇLARI	70
5.1.1. Fıstık Salçası Sonuçları	70
5.1.2. Baharlı Salça Sonuçları	72
5.1.3. Osmanlı Usulü Ceviz Tarator Sonuçları	73
5.1.4. Yoğurtlu Mastafa Sonuçları	74
5.1.5. Tarhana Sosu Sonuçları	75
5.1.6. Antik Hardal Sos Sonuçları.....	77
5.1.7. Hypotrima Sonuçları	78
5.1.8. Kimyon Sos Sonuçları.....	79
5.1.9. Hamsi Terbiyesi Sonuçları	80
5.1.10. Çekirdekli Biber Sonuçları.....	83
ALTINCI BÖLÜM	84
SONUÇ VE ÖNERİLER	84
6.1. SONUÇ VE ÖNERİLER	84
KAYNAKÇA	88
ÖZGEÇMİŞ	98
CURRICULUM VITAE	99

TABLolar LİSTESİ

Tablo 1. Fıstık Salçası Reçetesi.....	46
Tablo 2. Baharlı Salça Reçetesi.....	48
Tablo 3. Osmanlı Usulü Ceviz Tarator Reçetesi.....	50
Tablo 4. Yoğurtlu Mastafa Reçetesi.....	53
Tablo 5. Tarhana Sosu Reçetesi.....	55
Tablo 6. Antik Hardal Sos Reçetesi.....	56
Tablo 7. Hypotrima Reçetesi.....	58
Tablo 8. Kimyon Sos Reçetesi.....	60
Tablo 9. Hardal Terbiyesi Reçetesi.....	62
Tablo 10. Çekirdekli Biber Reçetesi.....	64
Tablo 11. Revize Edilmiş Fıstık Salçası Reçetesi.....	66
Tablo 12. Revize Edilmiş Hamsi Terbiyesi Reçetesi.....	67

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Tarhana Sosu Lezzet Analiz Formu.....	69
Şekil 2. Fıstık Salçası (Orijinal ve Revize Tarif) Örümcek Ağı Diyagramı.....	71
Şekil 3. Baharlı Salça Örümcek Ağı Diyagramı.....	73
Şekil 4. Osmanlı Usulü Ceviz Tarator Örümcek Ağı Diyagramı.....	74
Şekil 5. Yoğurtlu Mastafa Örümcek Ağı Diyagramı.....	75
Şekil 6. Tarhana Sosu Örümcek Ağı Diyagramı.....	76
Şekil 7. Antik Hardal Sos Örümcek Ağı Diyagramı.....	77
Şekil 8. Hypotrima Örümcek Ağı Diyagramı.....	79
Şekil 9. Kimyon Sos Örümcek Ağı Diyagramı.....	80
Şekil 10. Hamsi Terbiyesi (Orijinal ve Revize Tarif) Örümcek Ağı Diyagramı.....	82
Şekil 11. Çekirdekli Biber Örümcek Ağı Diyagramı.....	83

RESİMLER LİSTESİ

Resim 1. Fıstık Salçası.....	47
Resim 2. Baharlı Salça.....	49
Resim 3. Osmanlı Usulü Ceviz Tarator.....	52
Resim 4. Yoğurtlu Mastafa.....	54
Resim 5. Tarhana Sosu.....	55
Resim 6. Antik Hardal Sos.....	57
Resim 7. Hypotrima.....	59
Resim 8. Kimyon Sos.....	61
Resim 9. Hamsi Terbiyesi.....	63
Resim 10. Çekirdekli Biber.....	65

KISALTMALAR

ABD: Ana Bilim Dalı

cm: Santimetre

Çev.: Çeviren

Ed.: Editör

gr: Gram

LPA: Lezzet Profil Analizi

MEB: Milli Eğitim Bakanlığı

TDK: Türk Dil Kurumu

vd.: Ve diğerleri

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. GİRİŞ

Modern hayatın yarattığı şehirleşme, sanayileşme ve şehir nüfuslarının artması dışarıda yeme-içme olgusunu elzem kılmıştır. Kentleşme ve sanayileşme insanların seyahat etmelerine, evleri dışında yemek yeme gerekliliklerine ve yeme-içmenin ticari bir etkinlik olmasına sebebiyet vermiştir (Akarçay ve Suğur, 2015:3). Avrupa’da ve Amerika’da bir yıl boyunca ev dışında tüketilen öğün sayısının büyük çoğunluğunu restoranların oluşturduğu belirtilmektedir (Gürsoy, 1995:85).

Türkiye’de 1980 yılı sonrası yaşanan ekonomik ve siyasi denge değişimleri tüketim kültürünün yaygınlaşmasını beraberinde getirmiştir. Yeme-içme kültüründe ki gelişmeler konusunda yabancı gıda şirketlerinin yatırımlarının çoğalması ile beraber ithalatın benimsenmesi, büyük market zincirlerinin artması, büyük kentlere göçlerin gerçekleşmesi ve bununla beraber geçim sıkıntısından dolayı çalışan kadın nüfusunun artması gibi faktörler belirleyici olmuştur (Yenal, 2003:89; Akarçağ ve Suğur 2015:5). Özdemir (2010:220) tüketicileri yemek yemeye zorlayan faktörleri zaman tasarrufu, ekonomiklik, yeni insanlar ile tanışma, aile/arkadaşlar ile birlikte olma, eğlence, mutluluk, ruh halinde iyileşme, kolaylık, açlığı giderme statü, prestij, yenilik arayışı ve evde yemek hazırlamaktan kaçınma olarak belirtmiştir.

Yeme-içmeye artan talep doğrultusunda çok sayıda yeni restoran ve kafeler kurulmakta, bu işletmeler ise birbirleri ile rekabete girmektedirler. Bir restorana kimlik kazandıran ve işletmenin müşteri kitlesini belirleyen unsur menüdür (Yüksekbilgili, 2014:6354). Bu restoranlarında menü kalemlerinde genellikle hızlı servise uygun ve ön hazırlık yapılabilecek yemekler tercih edilmektedir. Özellikle et restoranlarında yemeği lezzetlendirmek ve hoş bir görüntü sağlamak amacı ile kullanılan soslar dikkat çekmektedir. Gastronomi tarihinde varlığını Roma’dan bu yana sürdüren ‘sos’ son yıllarda önemi giderek artan bir olgudur. Yemeklere lezzet

ve karakter kazandırmaları açısından sos büyük önem taşımaktadır (Belge, 2008: 221).

Sos sözcüğü Türk Dil Kurumu'nda “*yemeklerin üzerine dökülen, domates, baharat vb. şeylerle yapılan karışım*” olarak tanımlanmıştır (TDK). Genel olarak sos, yemeklere lezzet kazandırmak için ilave edilen ikiden fazla malzemeden oluşan kıvamlı karışımlar olarak bilinmektedir. Türk mutfağında soslar entegre ve entegre olmayan olarak iki şekilde karşımıza çıkmaktadır. Entegre soslar, yemeğin içine ilave edilen ‘*tencere yemeği*’ olarak tanıdığımız yemeklerin suyudur. Entegre olmayan soslar ise, Avrupa mutfağında yaygın olarak tercih edilen ana yemeğin yanında servis edilen ve lezzetin bütünleyicisi olan aroma arttırıcılarıdır (Kırım, 2009;26).

Dünyada bilinenin aksine Anadolu topraklarında yaşayan medeniyetlerde ve günümüzde kullanılan sosların mutfak kültürümüzde yeri büyüktür. Anadolu medeniyetlerinde kullanılan sosların tarihi Roma imparatorluğuna kadar dayanmaktadır. Roma imparatorluğunun en bilinen sosu ‘*Garum*’ sosudur. Garum sosu; balık iç organlarının çıkartılarak bol tuz ile fermente olması için bekletildikten sonra oluşan sıvıdır. Roma mutfak kültüründe sos üretimi için oluşturulan imalathaneler olduğu bilinmektedir (Dalby, Grainger, 2001: 5). Günümüze ulaşmış en eski yemek kitabı olarak bilinen Apicius’un yazdığı ‘*De Re Quoquinaria*’ kitabında yer aldığı bilinmektedir.

Selçuklu mutfağında ise soslar kendini tencere yemeklerinde göstermektedir. Özellikle çorbalara lezzet ve kıvam kazandırmak için kullanılan soslar günümüz Türk mutfak kültüründe de büyük önem arz etmektedir. Osmanlı Mutfağında da yemeklerin içinde, malzemeler ile bütünleşmiş olarak kullanılan soslar yaygın olarak bulunmaktadır. Bu dönemde çeşitli baharatların et suyu ile birlikte kıvamlaştırılarak sos halinde kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca tat versin diye yahni gibi tencere yemeklerine erik üzüm gibi kuru meyveler eklenerek kullanılmıştır (Sarı, 1982:6).

Domatesin mutfaklara girmesi ve yaygın kullanılması ile beraber ‘*salça*’ kavramı ortaya çıkmıştır, salça terimine 19 yy’da yazılan yemek kitaplarında rastlamak mümkündür. Günümüzde salça denildiğinde sadece kırmızı renkli olan domates ve biber salçası aklımıza gelir, fakat Osmanlı yemek kitaplarına

bakıldığında salça birçok malzemeden yapılmaktadır. Fahriye Hanım'ın yazdığı 'Ev Kadını' yemek kitabında salçalar üzerine bir bölüm bulunmakta ve zeytinyağı salçası, baharlı salça, ıstakoz salçası gibi kırmızı renkli olmayan salça tariflerinde, tariflerin altında hangi salça hangi yemekler ile tüketilmeli gibi ince bilgiler de sunulmuştur (Fahriye, 1882:35-36). Osmanlı mutfağında salça, sos olarak tüketilmekte ve entegre olamayan (yemeğin yanında servis edilen) bir tat verici olarak da kullanılmaktadır. Ayrıca özellikle salatalara ve ekşi yemeklere kullanılan 'ekşiler' geleneksel tatlarımız arasında yer almaktadır. Batılı tariflerin mutfak kültürümüzde yer alması ile Fransızların öncülüğünü üstlendiği soslar, yemek sofralarımıza taşınmıştır. Fransızların oluşturduğu ve sınıflandırdığı 5 temel sos günümüzde yaygın olarak tüketilmektedir. Aynı zamanda fast-food restoran zincirlerinin hayatımıza girmesi ile birlikte endüstriyel üretim soslar çoğunlukta kullanılır olmuştur (Kırım, 2009:26).

Dünyada Türk mutfak kültürü hakkında oluşmuş olan izlenimin aksine Türkiye'de sosların kullanım alanları oldukça geniş bir yelpazededir. Çorbalardan salatalara, et yemeklerinden hamur işlerine ve tatlılara kadar bünyesinde sos barındıran çeşitli yemekler mevcuttur. Türk mutfak kültüründe bu denli önemli bir yere sahip olan ve günümüz gastronomisine değer katan sosların, tarihi ve sınıflandırılması ile ilgili akademik kaynak yetersizliği tez çalışmasının çıkış noktasıdır.

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Anadolu topraklarında soslar ve sosların kullanımı hakkında araştırmaların oldukça az olduğu gözlemlenmiştir. Bu nedenle çalışmamızda Türk mutfak kültürüne ait basılı kaynaklarda yer alan soslara, ön çalışma niteliğinde olan bir sınıflandırma yapılmıştır. Sınıflandırma çalışmasında; sos yapımında temel olarak kullanılan malzemeler veya sosların yemek kültüründe kullanım şekilleri baz alınarak başlıklar belirlenmiştir. Ayrıca Anadolu tarihinde yer alan 10 sos (Fıstık Salçası, Baharlı Salça, Hamsi Terbiyesi, Antik Hardal Sos, Hypotrıma, Kimyon Sos, Yoğurtlu Mastafa, Osmanlı Usulü Ceviz Tarator, Çekirdekli Biber ve Tarhana Sosu) ele alınmış ve orijinalini olabildiğince koruyarak günümüze uyarlanmıştır. Ardından hazırlanan soslar gerçekleştirilen Lezzet Profil Analizi ile lezzet ve beğeni açısından değerlendirilmiştir. Ayrıca unutulmuş sos

tariflerinin günümüze uyarlanarak Türk mutfak kültürüne ve yiyecek-içecek sektörüne kazandırılması adına bir ön çalışma yapmak amaçlanmıştır.



İKİNCİ BÖLÜM ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

2.1. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Bu bölümde soslar ile ilgili duyuşal analiz çalışmaları, çeşitli mutfak kültürlerinde kullanım şekilleri ve tarihsel gelişimlerini içeren çalışmalar derlenmiştir. Ayrıca tarihi yemeklerin günümüze uyarlanan reçetelendirme çalışmaları incelenmiştir.

Kılınç (2003), tüm dünyada üretilen balık soslarının adlarını, kullanılan balık türleri ve üretim metodları ile fermentasyon sürelerini araştırmıştır. Araştırmada balık soslarının bozulması ve kontrolü konularının yanı sıra içeriğinde bulunan kimyasal bileşenler aracılığıyla aroma ve tat oluşumlarını incelemiştir. Fermentasyon sürecinin kısaltılmasının zehirlenmeye sebep olabilen kimyasal bozulmaların önüne geçebileceğini belirtmiştir.

This (2005), karmaşık sistemleri tarif eden bir formülasyonun klasik sosların fiziksel sınıflandırması üzerindeki etkisini incelemiştir. Araştırmacı bu işlem ile sonsuz sayıda yeni yemeğin icat edilebileceğini öne sürmüştür. Ayrıca araştırmacı birçok alanın matematiksel simgeler ile aktarılmasının evrensellik sağladığını ve böylece tariflerin de matematiksel simgeler ile anlatılması ile güvenilirliğinin artmasının yanı sıra moleküler gastronomide evrensel bir dil oluşturmanın mümkün olduğunu belirtmiştir. Araştırmada kullanılan malzemeler ve işlem basamaklarına simgeler belirlenerek tarifler formüle edilmiştir. Emülsiyon sosların formülleri mikroskobik yapıları incelenerek belirlenmiştir. ‘*Complex Disperse Systems*’ adı verilen bu modelde, yüzlerce klasik Fransız sosu incelenerek formüller oluşturulmuştur. Araştırma sonucunda tüm Fransız soslarının 23 gruba ait olduğu tespit edilmiştir.

Çapanoğlu ve Boyacıoğlu (2006), ketçap, mayonez, sarımsaklı mayonez, hardal, acı sos, barbekü sos olmak üzere 7 çeşit sosun duyuşal profillerini incelemişlerdir. Çalışmada yer alan 5 paneliste ürünlerin karakteristik özellikleri ve skala kullanımını üzerine eğitim verildikten sonra analizler gerçekleştirilmiştir. Sonuç olarak soslara ilişkin ürün profil değerlendirilmesinde 12 ve 17 parametre saptanmıştır.

Koçak (2006), restoranlarda kapalı olmayan koşulda ve uygun olmayan ambalajlarda depolanan mayonezlerin mikrobiyolojik raf ömrünün tespit edilmesi üzerinde çalışmıştır. Araştırmada fast-food kültürünün Türkiye’de yaygınlaşması ile beraber ketçap mayonez gibi sosların kullanımının hızla arttığı ve yoğun yumurta içeren mayonezin sağlıksız koşullarda saklanması birçok hastalığa sebebiyet verdiği belirtilmiştir. Araştırma kapsamında mayonezler 3 farklı şekilde ve endüstriyel olarak üretilmiştir. Üretilen mayonezlere çeşitli bakteri ve kültürler eklenerek her birinden aynı miktar numuneler farklı depolama koşullarında muhafaza edilmiştir. Araştırma sonucunda üretim şeklinin raf ömrü üzerine bir etkisi olmadığı tespit edilmiştir.

Kılıçkaya (2006) ürün kalitesinin ketçabın raf ömrü üzerindeki etkisini araştırmıştır. Araştırmada 2 farklı ketçap çeşidine farklı bakteri ve maya türleri ilave edilmiştir. Ketçaplar aynı miktarlarda numunelere ayrılarak farklı depolama koşullarında bir süre muhafaza edilmiş ve analizler gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda ise farklı üretim metotlarının ketçabın mikrobiyolojik ve duyuşal raf ömrü üzerinde etkili olduğu tespit edilmiştir.

Cook ve Harrinson (2006) acı biber sosunun gelişimini Londra ve Jamaika yemek kültürleri üzerinden incelemiştir. Araştırmada, İngiltere’de ‘*Otantik Üçüncü Dünya*’ yemeğine duyulan ilginin Jamaika’daki çiftçilerin hayatlarında yarattığı değişim dalgası belirtilmiştir. Araştırmada ayrıca, Jamaika ekonomisinin ve ziraatinin Batı’nın tüketim talepleri ile nasıl değiştığı acı biber sosu üzerinden incelenmiştir.

Yücer (2007) düşük kolesterol içeren yumurta sarısı ile mayonez üreterek renk, bileşen ve reolojik özelliklerini araştırmıştır. Araştırmacı, tüketicilerin kolesterol içeriği yüksek olduğu gerekçesi ile mayonez gibi yumurta sarısının bulunduğu ürünleri daha az tüketmeye başladıklarını ve düşük kolesterolü

fonksiyonel ürün beklentisine girdiklerini belirtmiştir. Bu bağlamda araştırmada, kolesterolü azaltılmış yumurta sarısı üretilerek düşük kolesterollü mayonezler elde edilmiştir. Öncelikle yumurta sarısında bulunan kolesterol %83 oranında uzaklaştırılmıştır. Üretilen yumurta sarısının işlem görmemiş yumurta sarılarına oranla daha parlak, kırmızı ve sarı olduğu tespit edilmiştir. Ardından mayonez üretiminde yumurta sarısı ve ksantan gam farklı miktarlarda kullanılarak bu oranların mayonezin renk, bileşen ve reolojik özelliklerine olan etkileri incelenmiştir. Sonuç olarak standart mayoneze göre %75-85 oranında düşük kolesterollü mayonez üretiminin başarılı sonuçlar verdiği saptanmıştır

Yanfang ve Wenyi (2009) fermente edilmiş 5 adet Çin soya sosunun serbest aminoasit ve uçucu bileşiklerinin analizlerini, tat ve lezzetlerindeki değişikliklerini araştırmışlardır. İncelenen numunelerde soya fasülyesinde bulunan aminoasitlerin değerlerinin önemli ölçüde farklılık gösterdiği saptanmıştır. Soya sosunun tadında tuzluluk baskınken ‘ummainin orta derecede olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca tatlı tadı ve hafif acı tatları algılanmıştır. Araştırma sonucunda soya soslarının içeriğinde alkoller, asitler, esterler, aldehitler, ketonlar, fenoller, heterosiklik bileşikler, alkinler ve benzenler dahil olmak üzere toplam 82 çeşit uçucu bileşik olduğu tespit edilmiştir.

Smriga vd. (2010) Pompei bölgesinde korunmuş olan kaplardan (dolia) elde edilen garum kalıntıları ile İtalya ve Güneydoğu Asya’da üretilen modern balık soslarının protein yapısını karşılaştırmışlardır. Yapılan analizler sonucunda, garum kalıntılarında bulunan aminoasitlerin büyük ölçüde bozulmuş olmasına rağmen karşılaştırılan güncel balık sosları ile benzerlik gösterdiği tespit edilmiştir. Belirlenen aminoasitler, tuzlu soslardaki belirleyici tat maddeleri olarak nitelendirilmiş, elde edilen bulgular sayesinde M.S. 1.yüzyılda yapılan Roma balık sosunun günümüzde tüketilen Asya balık soslarına benzer lezzet aktif maddeleri içerdiği yargısına varılmıştır.

Cankurt (2010), ketçabın besin değerini yükseltmek ve tüketiciye alternatif bir ürün sunmak amacı ile peynirli ketçap üretimi üzerine çalışmıştır. Araştırmacı, peynirli ketçabın özellikle çocukların kalsiyum ihtiyacını karşılamada ve süt ürünleri tüketimlerini arttırmada bir rol alabileceğini belirtmiştir. Araştırmada, üretim aşamasında öncelikli olarak çeşitli eritme tuzları kullanılarak ketçap kıvamında akışkan peynir elde edilmiştir. Üretilen peynir, ketçaba farklı oranlarda ilave edilerek

buzdolabında ve oda sıcaklığınca muhafaza edilmiştir. Örnekler belirli aralıklar ile analizlere tabi tutulmuştur. Teknolojik ve duyu analizler sonucunda tüketime en uygun ketçap karışımının %25 peynir ilaveli karışım olduğu saptanmıştır. Ayrıca elde edilen peynirli ketçabın raf ömrünün katkısız ketçaba oran ile daha kısa olduğu tespit edilmiştir.

Güldemir (2010) Mehmet Kamil'in eseri *Kitabüt Tabbahin*'de bulunan 74 yemek tarifinin reçeteleri üzerinde çalışmıştır. Araştırmada, seçilen tarifler latin alfabesine aktararak standart reçeteleri oluşturulmuştur. Araştırmada Osmanlı mutfak kültüründen Akciğer çorbası, Süt Kebabı, Nar Hoşafı gibi farklı tariflere yer verilmiştir. Ayrıca reçetelerin altında ilgili yemeğin besin ögesi hesaplamaları yapılmıştır.

Feng vd. (2013) soya sosunun lezzet kalitesinin artırılması üzerine yeni bir model geliştirmişlerdir. Araştırmacılar bu modeli soya sosunun lezzet kalitesini değerlendirmek ve derecelendirmek amacıyla temel bileşen analizi yöntemi üzerinden tasarlamışlardır. Araştırmada öncelikle altı farklı türdeki soya sosu içeriğinde 39 çeşit aroma bileşeni olduğu tespit edilmiştir. Ardından temel bileşen analizi kullanılarak korelasyon modeli oluşturulmuştur. Son olarak duyu analizler yapılarak geliştirilen modelin tutarlılığı test edilmiştir. Araştırma sonucunda geliştirilen modelin soya sosunun lezzet kalitesini belirlemede kullanılabilecek objektif bir yöntem olduğu tespit edilmiştir.

Sertkaya (2013), kerevitin raf ömrü üzerinde sosların etkisini araştırmıştır. Araştırmada öncelikle Keban barajından temin edilen kerevitler sade ve 2 ayrı sos ile vakumlu poşetler içerisinde +2 derecede muhafaza edilmiştir. Hazırlanan 3 örnek üzerinde belirli periyotlarda nem, kül, yağ, protein, tuz, PH tayini ve duyu analiz yapılmıştır. Yapılan incelemeler ve analizler sonucunda elde edilen veriler değerlendirildiğinde hazırlanan sosların ürünün raf ömrü üzerinde olumlu bir etki gösterdiği tespit edilmiştir.

Metin (2014) Ankara piyasasında satışa sunulan 5 nar ekşisi, 9 adet nar ekşisi sosu ve 4 adet üzüm pekmezinin hidroksimetilfurfural (HMF) değerlerini araştırmıştır. Araştırmada meyvelerin ve diğer yüksek karbonhidrat içeriği olan besinlerin ısı işlem görmesiyle üretilen ürünlerde ortaya çıktığı belirtilen HMF, bir

kalite parametresi olarak ele alınmıştır. Araştırma sonucunda; incelenen tüm nar ekşilerinin ve 1 adet üzüm pekmezinin üretim standartlarına uymadığı saptanmıştır.

Kıyak vd. (2014), besin değeri yüksek olan sebzelerden çocukların severek tüketeceği fonksiyonel bir ürün elde etme üzerinde çalışmışlardır. Araştırmada brokoli, karnabahar ve kereviz gibi sebzelerin bir araya getirilmesiyle farklı bir ürün oluşturulmuştur. Oluşturulan ürünlere ‘*şifalı top*’ ismi verilmiştir. Bu ürün çikolata ve çilek sosları ile servis edilmiştir. Elde edilen ürünler fiziksel, kimyasal ve duyuşal analizlere tabi tutulmuştur. Sonuç olarak çikolata sosu ilave edilen ürünün çocukların tüketimine uygun olduğu saptanmıştır.

Tümerkan (2015), farklı formülasyonda üretilen çorba ve makarna soslarına balık eti ilavesinin besin değerleri üzerindeki etkilerini araştırmıştır. Araştırmada geleneksel olarak üretilen 5 çorba ve 4 makarna sosuna gökkuşuğı alabalığı ilave edilerek elde edilen ürünlerin besinsel kompozisyonları incelenmiştir. Araştırma sonucunda çorba ve soslarda protein oranının büyük ölçüde arttığı tespit edilmiştir. Ayrıca yapılan yağ, kül, kuru madde tayinleri sonucunda ise bu ürünlerde besinsel kalitenin artmış olduğu saptanmıştır.

Kamwa vd. (2015) yemeğı eşlik eden bir sosun gıdaların metabolik etkilerini önemli ölçüde değıştirebileceğini kanıtlamak amacıyla sosların Afrika'nın yöresel foofoo mısıru (Zea mays) yemeğine olan metabolik etkisini incelemişlerdir. Araştırmada, Zea mays yemeğı bamya sosu, sarı sos, fistic sosu, nkui, ndole gibi yörede tüketilen soslar ile hazırlanarak ayrı ayrı incelenmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda, geliştirilen soslu yemeklerin düşük glisemik indekse sahip olduğu tespit edilmiştir. Araştırmacılar, geliştirilen soslu mısır yemeklerinin diyabet, obezite gibi çeşitli metabolik rahatsızlığı olan hastaların diyet listelerinde kullanılmasına uygun olduğunu belirtmişlerdir.

Know vd. (2015), Güney Kore'nin yöresel bir ürünü olan kırmızı biber salçası olarak da isimlendirilen '*gochujang*' sosunu araştırmışlardır. Araştırmada tarihsel süreç içerisinde gochujangın üretimindeki değışikliklerin yanı sıra ürünün özellikle diyabet ve obezitenin önlenmesinde yardımcı bir ek besin olduğu belirtilmiştir. Ayrıca sosun Kore mutfak kültüründeki yeri ve önemi ile yemeklerde kullanım şekilleri araştırılmıştır.

Aslan (2015), balık sosu üretiminin tarihsel gelişimini, imalat biçimlerini, modern araştırma ve kazılar ile ortaya çıkarılan bazı balık sosu işliklerinin özelliklerini araştırmıştır. Araştırmada ayrıca Kekova bölgesinde bulunan 7 adet antikçağ balık sosu üretim işliğinin; mimarisi, üretim kapasitesi, konumu, bölge ekonomisine katkısı incelenmiştir.

Cömert ve Çavuş (2016) moleküler gastronomi kavramını şefler, gıda sektörü, bilim adamları ve öğrencilerin kullanımı açısından araştırmışlardır. Araştırmada moleküler gastronomi uygulamalarında kullanılan teknikler ve ekipmanlar incelenmiştir. Araştırmacılar soya lesitini ile köpük tekniğinden elde edilen ürünlerin şefler tarafından sos olarak kullanıldığını ayrıca katkı maddesi olan kstantan gam ürününün sıvılarda kıvam arttırma özelliği ile birçok sos yapımında kullanıldığı belirtmişlerdir.

Taşkaya vd. (2016) farklı soslarda $4 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 'de depolanan Gümüşi Havuz Balığı marinatlarının raf ömürlerini araştırmışlardır. Araştırmada ilk olarak kontrol grubu (ayçiçek yağı), A grubu (ayçiçek yağı ve domates salçası) ve B grubu (ayçiçek yağı, sarımsak, pul biber, kekik, fesleğen, nane) olmak üzere 3 farklı grup cam kavanozlara yerleştirilmiştir. Örnekler 135 gün boyunca bekletilerek, düzenli aralıklarla kimyasal, duyuşal, renk ölçümü ve mikrobiyolojik analizlere tabi tutulmuştur. Analiz sonuçlarına göre kontrol, A ve B grubu örneklerinin raf ömürleri sırasıyla 120, 105 ve 135 gün olarak tespit edilmiştir. Raf ömrünün diğer örneklerle göre daha uzun olması sebebiyle B grubunun kullanılması tavsiye edilmiştir.

Aksoy (2017) nar ve üzüm çekirdeği yağı atıklarından salata sosu üretme üzerine çalışmıştır. Araştırmada ürünlere soğuk presleme işlemi uygulanmış ardından kurutulmuş toz haline getirilmiştir. Ayrıca nar ve üzüm çekirdeği yağı atıklarından hazırlanan sulu ekstraktlar sprey kurutucu metodu kullanılarak enkaprüle edildikten sonra salata soslarına farklı oranlarda ilave edilmiştir. Araştırma sonucunda, hazırlanan salata sosu örneklerinin tüketici tercihlerini olumsuz etkileyecek bir duruma sebebiyet vermediği tespit edilmiştir.

Kelebek vd. (2017), domates salçasının endüstriyel üretimdeki soğuk ve sıcak işlem basamaklarının kerotenoidler üzerine etkilerini araştırmışlardır. Yapılan analizler sonucunda dört adet likopen, 3 adet keroten ve bir juteolin olmak üzere toplam sekiz adet kerotenoid bileşiği belirlenmiştir. Araştırmada toplam miktarın

sıcak işlemede daha yüksek olmasının yanı sıra kerotenoidlerin dağılımında likopen grubu bileşiklerinin daha baskın olduğu saptanmıştır. Ayrıca temel bileşen analizi uygulanarak üretilen salçaların karakteristik bileşikleri tespit edilmiştir.

Aksoy ve Sezgi (2017), moleküler gastronomide kullanılan jelleşme, tozlaştırma, köpükleştirme, tat ve koku transferi teknikleri uygulanarak tarif geliştirme üzerine çalışmışlardır. Araştırmada, elde edilen 4 tarifin standart reçeteleri oluşturularak duyu analizi yapılmıştır. Jelleştirme tekniği ile elde edilen ürün panelistler tarafından beğenilerek salata sosu karışımlarında kullanıma uygun olduğu saptanmıştır. Ayrıca köpükleştirme tekniği uygulanarak elde edilen pancar köpüğünün, et yemeklerinin yanında sos olarak tüketime uygun olduğu tespit edilmiştir.

Tolga ve Yatkın (2017), Antik dönemde yer alan yemeklerin beğeni durumlarının günümüz yansımalarını incelemiştir. Araştırmada Şirince Köyü'nde gerçekleşen '*Antik Yemek Atölyesi*'ne katılım gösteren 45 kişi tarafından, etkinlikte yapılan yemekler koku, görünüş, lezzet ve damat tadına uygunluk açısından değerlendirilmiştir. Araştırma kapsamında baharatlı şerbet, sarımsaklı peynirli ekmek, ballı deniz mahsülleri, Garumlu ve Defrutumlu mercimek, atina usulü lahana, hurma soslu fırında ballı tavuk inciği ve ballı kaymaklı şekerleme yemekleri incelenmiştir. Değerlendirmeler sonucunda; ballı kaymaklı şekerleme (itria) en çok beğenilen yemek, Garumlu ve Defrutumlu mercimek ise en az beğenilen yemek olarak tespit edilmiştir. Çalışma sonucunda ise Antik yemeklere olan ilginin, otrolamanın üzerinde olduğu saptanmıştır.

Nakano vd. (2018a), balık soslarında fermantasyon sürelerinin ve şekillerinin, yapım aşamasında kullanılan malzeme farklılıklarının sebep olduğu tat, koku ve renk değişiklikleri üzerinde çalışmışlardır. Araştırmada kullanılan 46 balık sosu Japonya, Vietnam, Çin, İtalya ve Filipinler'den temin edilmiştir. Araştırmacılar, yapılan duyu değerlendirmelerde subjektif hataları önlemek amacıyla insan duyu organları yerine koku, tat ve renk saptamaları için elektronik dil, elektronik göz sensörleri kullanıldığını belirtmişlerdir. Kümeleme analizine tabi tutulan soslarda, e-burun ve e-dil verileri 3 grup; e-göz verileri 4 grup olarak tespit edilmiştir. Araştırmanın sonucunda elde edilen verilerin, balık sosu üretiminde kullanılan

mutfak uygulamalarının ve balık sosu ürünlerinin geliştirilmesi kapsamında faydalı olacağı tespit edilmiştir.

Nakano vd. (2018b), somon balığı sosunun 10 farklı çeşidinde bulunan uçucu bileşikleri araştırmışlardır. Araştırmada çeşitli oranlarda et, iç organ, hayvar ve somon balığının yenilmeyen kısımlarının (baş, omurga ve yüzgeç) çiğ olarak kullanıldığı 10 sos üretilmiştir. Ardından üretilen soslardan uçucu bileşikler katı-faz ekstraksiyon yöntemi ile ayırt edilmiştir. Araştırma sonucunda başlangıç materyallerinde tanımlanan uçucu bileşiklerin sayısının içerik materyallerine bağlı olarak 15 ile 29 arasında değişkenlik gösterdiği tespit edilmiştir. Araştırmacılar, elde edilen verilerin somon balığı sosu üretiminde üstün lezzete ulaşmak için yönlendirici değerler olduğunu belirtmişlerdir.

İnanlı vd. (2018), sıcak tütülenmiş gökkuşuğu alabalıklarını farklı soslarda bekleterek, sosların raf ömrüne etkisini incelemişlerdir. Tütüleme işlemi uygulanan alabalıklar zeytinyağı, sarımsaklı zeytinyağı, kekikli zeytinyağı ve sarımsaklı kekikli zeytinyağı olmak üzere 4 farklı sosta bekletilmiştir. Oluşturulan örnekler kimyasal, mikrobiyal ve duyuşsal analizlere tabi tutulmuştur. Elde edilen veriler değerlendirildiğinde ürünlerin raf ömürleri; zeytinyağında bekletilen örnek için 14 gün, sarımsaklı zeytinyağında dinlendirilen örnek için 28 gün, kekikli zeytinyağında bekletilen örnek için 21 gün ve kekikli sarımsaklı zeytinyağında dinlendirilen örnek için ise 35 gün olarak tespit edilmiştir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM SOSLAR

3.1. SOS TERİMLERİ VE SÖZLÜKLERDE SOSLAR

Bu bölümde sos terimi, etimolojisi ve Osmanlı dönemi Türk mutfak kitaplarında sos yerine kullanılan sözcüklerin anlamları incelenmiştir.

Sos sözcüğü; Fransızca'da '*yemek suyu*' anlamına gelen '*sauce*' kelimesinden dilimize geçmiştir (Anonim, 2018). Sauce kelimesinin ise eski Fransızca'da '*tuzlu*' yani '*salsus*' sözcüğünden türediği bilinmektedir. Kelimenin tuz ile bağlantısı Latince '*sal*' anlamına gelen tuzlu kavramından türeyen İspanyolca '*salsa*' kelimesinde de kendini göstermektedir. Günümüzde domates ve biber ile yapılan ezme anlamına gelen '*salça*' kelimesinin '*salsa*'dan geldiği bilinmektedir (Belge, 2008: 30).

Sos kelimesinin anlamı birçok Türkçe sözlükte yer almaktadır. Ötügen Türkçe Sözlükte sos; "*Renk ve lezzet vermek için yemeklerin üzerine dökülen sıvı kıvamlı malzeme. Bazı tatlılarla birlikte sunulan şekerli, aromalı sıvı*" şeklinde tanımlanmaktadır (Cağbayır, 2007:4302). Türk Dil Kurumu tarafından "*Bazı yemeklerin üzerine dökülen, domates, baharat vb. Şeylerle yapılan karışım*" olarak açıklanmaktadır (TDK. 2018). Nevin Halıcı ise sos kelimesini; "*bazı yemeklere tat vermesi ve kolay yenmesi için hazırlanan, kaplayıcı olarak da kullanılan ürün*" olarak tanımlamıştır. Halıcı ayrıca sosların Türk mutfağında '*salça*' ismiyle de yer aldığını belirtmiştir (Halıcı, 2013: 287). Nevin Halıcı'nın bu söylemini Ev Kadını kitabı desteklemektedir. Kitapta '*salçalar ve hülusalalar*' bölümünde 10 çeşit sos tarifi verilmektedir (Fahriye A. , 1892).

Türk mutfağında sos yerine kullanılan salçanın kelime anlamı Kâmus-I Türkî'de şu şekilde verilmektedir: "*Tomates suyuyla vesair şeylerle yapılan yemek terbiyesi*" (Sami, 2001:810). Bir başka sözlükte de benzer bir tanım yer almaktadır: "*Domates suyu vesaire ile yapılan yemek terbiyesi*" (Kestelli, 2004: 190). Kelime

ayrıca “1.Yemeklere renk ve tat vermesi için konulan domates veya biberden yapılan ezme. 2.Bazı et yemeklerine servis sırasında eklenen domates, baharat vb. ile yapılan özel sos. 3.Tencere yemeklerinin suyu” olarak açıklanmaktadır (Cağbayır, 2007:4037). Üçüncü tanımda yer alan “Tencere yemeklerinin suyu” söylemi Anadolu mutfağında yemek sularının sos olarak bilindiğini kanıtlamaktadır. Türk mutfak kitaplarında soslar başlığımızda yemek sularının sos olarak kullanımına örnekler bulunmaktadır.

“Ev Kadını” kitabında sos yerine kullanılan bir diğer kelime ise ‘hülâsa’dır. Bu kelime “Bir şeyin en ruhlu ve kuvvetli parçası veya neticesi, zübde, posası ve lüzumsuz şeyleri çıktıktan sonra geriye kalan iyi ve özlu kısım” olarak tanımlanmaktadır (Kestelli, 2004: 190). Bir başka sözlükte ise kelime ‘hulâsa’ olarak yazılmış olup anlamı şu şekilde verilmektedir: “Bir şeyin en ruhlu ve kuvvetli kısmı, posası ve fazla şeyleri çıkarıldıktan sonra kalan güzîdesi, zübde: süt hulâsası, et hulâsası.” (Sami, 2001: 585). Ayrıca bu kelime için daha detaylı olarak yer alan “Hayvansal veya bitkisel bir maddeyi su, alkol, eter vb. İçinde erittikten sonra buharlaştırma ile elde edilen koyu ve etkili öz” açıklamasında hülâsa yapımından kısaca bahsedilmektedir (Cağbayır, 2007:2003). Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri Kitabında balık, dana, kuzu ve tavuk olmak üzere 4 çeşit hülâsa tarifi yer almaktadır (Özcan ve ark., 2013: 340-349).

‘Ev kadını’ kitabında av hayvanlarının kebablarında soğan suyu, tuz, biber, baharat ve yumurta sarısından oluşan mahlutanın etlerin dışına sürülerek fırınlanması tavsiye edilmektedir (Fahriye, 1892: 61-63). Bu tarifte ‘mahlut’ kelimesi, etlerin lezzetlendirilmesi amacıyla hazırlanan karışım için kullanılmıştır. ‘Mahlüt, mahlûte’ olarak da yazılan bu sözcük, Arapça kökenli olup anlamı “Başka bir şey karıştırılmış olan; karışık; katışık; karışmış; karışım” ifadeleriyle belirtilmektedir (Cağbayır, 2007:3017).

3.2. SOSLARIN KISA TARİHÇESİ

Soslar hakkında yazılmış, erişilebilen en eski tarif koleksiyonu Roma İmparatorluğunda MS. 1 yüzyılda Tiberius döneminde yaşamış olan Marcus Gavius Apicius’un ‘De Re Cuquinara’ yazmalarında bulunmaktadır. Bu eserin 4. Yüzyıl boyunca derlenerek kitaplaştırıldığı bilinmektedir. 10 bölümden oluşan kitabın son bölümü soslardan oluşmaktadır. Bu kitap Roma döneminde özellikle soylular

tarafından tüketilen yemekler hakkında bilgiler sunmaktadır. Apicius, ilgili kaynaklarda zamanın gurmesi olarak adlandırılmaktadır. Yemeğe olan düşkünlüğü ve uyguladığı uçuk fikirler onu gastronomi alanında özel bir isim haline getirmiştir (Apicius, 2013: 27). Apicius tariflerinde garumun büyük bir öneme sahip olduğu görülmektedir. Antik Roma mutfağının tuzu olan garum, birçok yemekte ve soslarda bileşen olarak yer almıştır. Bu kitaptaki sosların çoğu baharat ve taze otlar içermektedir. Özellikle kimyon ve karabiber kullanımına sıklıkla rastlanılmaktadır. Ayrıca kuru meyveler (erik, hurma ve kuru üzüm), badem, çam fıstığı ceviz gibi kuruyemişler ve et suyu, yağ, sirke, sarap süt gibi sıvıların da kullanıldığı görülmektedir. Kalınlaştırma işlemi ise genellikle buğday nişastasası ile yapılmıştır (Apicius, 2013: 27). Apicius'un kitabında yer alan '*Hypotrīma*' ve '*Kimyon Sos*' tarifleri tez çalışmamıza dahil edilerek duyuşal değerlendirmeleri yapılmıştır. Çalışmaya konu edilen bir diğer tarif ise Roma dönemi Hardal sosudur. Bu tarif, Romalı asker ve çiftçi olan Columella'nın 12 ciltlik '*De re Rustica*' adındaki otlar ve baharatlar hakkında olan kitabında yer almaktadır (Kaufman ve Cathy, 2006: 176).

Ortaçağ yemeklerinde kullanılan sosların dokuları tam olarak bilinmemekle birlikte yeme alışkanlıklarının sos hazırlamayı zorlaştırdığı söylenmektedir. Şöyle ki; yiyeceklerin çoğu tabak yerine kalın ekmek dilimleri üzerinde servis edilerek el ile yenildiği belirtilmiştir. Sulu soslar ekmek tarafından emileceği için genellikle soslar, ekmek üzerinde tutunabilmeleri için koyu kıvamlı hazırlanmıştır. Sonraki dönemlerde tabak kullanımı yaygınlaştıkça sıvı soslar yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu dönemde soslar, un ve ekmek ile kıvamlandırılmıştır. Ayrıca sosları fıstık ezmesi ile harmanlamak da döneme ait yöntemlerden birisidir (Peterson, 2008:4-6). Rönesans dönemine bakıldığında sağlık ve tıp alanındaki gelişmelerden mutfağın da etkilendiği belirtilmektedir. Rönesans dönemi boyunca ve takip eden birkaç yüzyılda, mutfakta kullanılan metodlar sağlık ve tıp ile yakından alakalı olmuştur. Et yemeklerinde kullanılması için, et suyundan ve tereyağından yapılan soslar ile etin doğasında var olan niteliklerin desteklenmesi sağlanmışır. Ayrıca etin vücut üzerindeki potansiyel tehlikeli etkilerini en aza indirmek için çeşniler kullanılmışır (Tebben, 2014: 25).

16. yüzyıl yemek tariflerinde şeker kullanımını dikkat çekmektedir. Şekerin yaygınlaşması; bahçe işleri ile kültür yetiştiriciliğinin artması ile şekere ulaşımın kolay erişilebilir ve ucuz hale gelmesi ile ilişkilendirilmektedir. Meyve jölesi ve

meyve reçeli gibi kavramların bu dönemde ortaya çıktığı belirtilmektedir. Fransız mutfağının diğer mutfaklardan ayrılmaya başladığı dönem 17. Yüzyıl olarak kabul edilmektedir. Bu dönemde sos yapımında önemli olan unsur yiyeceklerin doğal tadını bozmamak olmuştur. Bu sebeple yiyeceklerin tadlarını baskılayan baharatlardan kademeli olarak vazgeçilmiştir. Soslar, yemeğin tadını gölgelemek yerine daha öne çıkmasını sağlamak amacı ile yapılmaya başlamıştır. Baharat kullanımı azaldıkça aşçılar soslara aroma kazandırmak için yerli otlar ve sebzelere ilgi göstermişlerdir. Portakal ve limon gibi meyveler de bu dönemde sıklıkla kullanılan malzemeler arasında gösterilmektedir. Bugün kullanılan tarhun otu, frenk maydanozu, fesleğen ve kekik gibi birçok ot 17.yüzyıla kadar mutfak kültürüne girmemiştir. (Peterson, 2008:9). Ayrıca bu dönemde ançüz, turşu ve kapari gibi bazı gıdalar Fransız mutfağında ve sos yapımında kendilerine yer edinmişlerdir. Tereyağı da soslara tat vermesi için kullanılan yeni malzemelere örnek olarak belirtilmiştir. Bulyon, dolma, sos terbiyesi gibi Fransız mutfağının temel taşı olarak görev alan bazı karışımlar ilk olarak 17. yüzyılda kategorize edilmiştir. 18. ve 19. yüzyıllarda genişlemiş olan ve günümüzde hala şekillenmeye devam eden yemek kültürünün temelleri 17. yüzyılda atılmıştır. Bu dönemde soslarda kullanılması için yapılan en önemli buluş meyane olmuştur. Öncesinde soslara kıvam vermek için ekmek kullanılmıştır. Meyane sosa pürüzsüz bir yüzey katabildiği için çok tercih edilmiştir (Peterson, 2008: 10-11).

On yedinci yüzyılda ilk defa ortaya çıkan jus, coulis ve bulyon gibi temel bileşenlerin hazırlanışı on sekizinci yüzyılda sistematik hale gelmiştir. Coulis 19. yüzyılda İspanyol sosu ve klasik dömiğlas sosa yerini bırakana kadar kahverengi sosların temelini oluşturmuştur. Coulis çeşitli etlerin (yaygın olarak koyun eti kullanılsa da, sığır eti, dana eti ve tavuk eti de kullanılırdı) yoğun bir et suyu ile ıslatılması yöntemiyle hazırlanmaktadır (Tebben, 2014: 52). On sekizinci yüzyılda ispanyol, beşamel gibi pek çok yeni sos ortaya çıkmıştır. Bu soslar isimlerini soylulardan almıştır (Gürsoy, 2014:162). O zamana kadar yapılan soslar iki kategoriye ayrılmıştır: Birincisi, Coulis'i değiştirip sos elde edilen, ikinci soslar ise ortaçağ kategorisinde olan sirke, koruk suyu ya da narenciye suyunun otlar ve bazı baharatlarla karıştırılmasıyla elde edilenler olarak belirtilmiştir. Orta çağ boyunca da sos kıvamlandırıcı olarak kullanılan yumurta sarısı daha dikkatlice kullanılmaya

başlanmış ve modern hollandaise sosunun temeli atılmıştır. On sekizinci yüzyılda, aşçılar kızartmaların (rostoların) doğal sularından bir dizi lezzetlendirici sos yapmaya başlamışlardır. Meyane ise kişinin tercihine göre kullanılan bir kıvamlandırıcı haline gelmiştir (Peterson, 2008: 13).

Veloute (*coulis blanc*), domates sosunun ilk versiyonları, *hollandaise* sosu (iyice kaynatılmış yumurta sarısından yapılır) ve ketçap (mantar ve ançüz ile yapılır) ilk defa 19. yüzyılın başlarında ortaya çıkmıştır. Vinaigrettenin otlarla karıştırılmış hali ilk mayonez versiyonu olarak çıkmış fakat o versiyonda yumurta sarısı kullanılmamıştır. Fransız mutfağının babası olarak kabul edilen Crème, bu dönemde temel sosları ve türetilmiş sosları sistematize etmiştir. Bu sistematizasyon, soslar hakkında gerçekleştirilmiş en önemli olay olarak görülmektedir. ‘*Grandes sauces*’ olarak adlandırılan soslar Careme’den önce de kullanılmış olsa da Careme dört temel sosu betimleyen ilk kişi olmuştur. Bu soslar: espagnole, veloute, allemande ve beşameldir. Klasik ana sosları isimlendirmesi ve tanımlamasının yanısıra Careme günümüzde de kullanılan pek çok klasik türetilmiş sosu tanımlamıştır. Çiğ yumurta sarısı, zeytin yağı ve etli jöle ile yapılan ilk modern mayonezin tanımı da onun tarafından yapılmıştır. Careme on dokuzuncu yüzyıl boyunca çalışan aşçılara kendi buluşlarını temel alarak yeni türetilmiş soslar hazırlama imkanı vermiştir (Peterson, 2008:15). Yirminci yüzyıl biterken, aşçıların Careme’in buluşlarını temel alarak yaptıkları yeni yemekler ve tarifler Auguste Escoffier tarafından *Le Guide Culinaire* kitabında kaleme alınmıştır. Escoffier, Careme tarafından kullanılan bazı esansları ve aromaları elimine ederek sos yapım tekniklerini basitleştirmiş ve dört ana sosun önemine değinmiştir. Bu soslar espagnole, veloute, beşamel ve domatestir. Domates sos Careme’den sonra eklenmiştir (Gürsoy, 2014: 210). *Nouvelle cuisine* terimi ilk defa 1960’ların sonunda kullanılmıştır. Bu konuda söylenebilecek ilk ve en önemli şey, ‘yeni’ pişirme kavramının şeflere bir şeyler icat etme izni tanımış olmasıdır. Aşçılar sos yapımında un kullanımını bırakmaya başlamışlar ve soslarını krema, tereyağı ve yumurta sarısı ile kıvamlandırmışlardır. Soslar daha az miktarlarda ve ve daha hafif dokular halinde servis edilmeye başlamıştır (Ucuk, 2017: 27; Fredman, 2008). Sosların sistematize edilip akımlar ile geliştirilmesi sayesinde Fransız sosları ve sos sistemi tüm dünyada kabul edilerek evrenselleşmiştir.

3.3. TÜRK MUTFAK KİTAPLARINDA SOSLAR

Bu başlıkta Selçuklu İmparatorluğu, Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet'in ilk dönemlerinde yazılmış olan Türk Mutfak kitaplarının yanı sıra güncel yöresel yemek kitapları incelenmiştir. Kitaplarda yer alan tariflerde kullanılan soslar tespit edilmiştir. Tespit edilen bu soslar, niteliklerine ve/veya malzemelerine göre toplam 13 kalemde sınıflandırılmıştır.

3.3.1. Terbiyeler

Terbiyeler, yemeklere ve çorbalara kıvam, tat vermek için ilave edilen karışımlardır. Kelime anlamı “*kimi yemeklerin suyunu çeşitli yollarla koyulaştırma ve bu iş için hazırlanan karışım*” olarak belirtilmektedir. Kelimenin Almanca karşılığı ‘*souce*’ (sos) olarak verilirken, İngilizce karşılığı ise ‘*seasoning*’ (sos, çeşni ve baharat) olarak belirtilmiştir (Resimli Ansiklopedik Büyük Sözlük: 2042). Osmanlı Dönemi Türk yemek kitaplarında birçok tarifte salça (sos) ve terbiye kelimeleri birbirleri yerine kullanılmıştır (Reşad, 2018). Ayrıca ‘*meyane*’ de terbiye anlamında kullanılan bir diğer kelimedir (Piranyan, 2015). Bu kelime kimi kaynaklarda ‘*miyane*’ (unun yağda kavrulup içerisine su eklenerek seyreltilmesi ile oluşan karışım) olarak da belirtilmektedir (Arlı, 1981:21). Sivas yöresinde terbiye için hazırlanan karışım ‘*herle*’ (bulamaç) olarak bilinmektedir (Üçer, 2006:65). Bu kelimenin anlamı “*Yağda kavrulmuş un çorbası; bulamaç*” olarak verilmektedir (Çağbayır, t.y:1936).

Türk mutfağında soslar, genellikle un, yoğurt, yumurta, limon ve çeşitli baharatlar kullanılarak hazırlanmaktadır. Pek çok çorba çeşidinde yumurta sarısı ve sütle hazırlanan sütlü terbiyeler, yine yumurta sarısı ve limon suyu ile yapılan limonlu terbiyeler, ayrıca sirkeli ve sarımsaklı terbiyeler kullanılmaktadır (Arlı, 1981:22). Yahnilerde de terbiye kullanımı sıklıkla görülmektedir. Yahninin Türk mutfağında ‘*terbiyeli*’ anlamına geldiği bilinmektedir (Üçer, 2006: 92). Terbiye olarak kullanılan farklı bir karışım daha kayıtlarda geçmektedir: Kaymaklı Bezelye tarifinde çiğ kaymak ve süt, bir kaşık toz şeker ile dövülerek yemeğe ilave edilmektedir (Reşad, 2018: 243-24). Kitâb-ı Mekûlat'ta aktarılan, meyveli bir et yemeği olan Dut Aşısı tarifinde ise nişasta ve gül suyu karışımı ile yemeğe kıvam kazandırılmaktadır (Uğur, 2017:55).

Osmanlı Dönemi Türk mutfak kitaplarında ve yöresel yemek kitaplarında terbiyeleme işlemi farklı şekillerde anlatılmaktadır. Orijinal metni 1916 yılında yayınlanan Aile aşçısı kitabında çorbaların terbiyelenmesi şu şekilde açıklanmaktadır (Süleyman, 2015: 57):

“Çorbaları terbiyelemek için, birkaç kaşık suyundan alarak yumurtanın sarısıyla evvela çalkalamalı, sonra tencereye koyup ağaç kaşıkla mütemadiyen karıştırmalı, fakat yumurtaları bozulmamak için kaynatmamalı.”

Tüm tariflerde ortak olan kural ise, unlu veya yumurtalı terbiyelerin yemeğin suyu ile ılıklaştırılıp yemeğe yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edilmesidir. Aksi takdirde yumurtanın kesilip unun topaklaşacağı belirtilmektedir.

3.3.1.1. Unlu terbiyeler

Unlu terbiyeler, genellikle çorbalara kıvam vermek için kullanılmaktadır. Unun yağda kavrulup biber ile tatlandırılmasıyla hazırlanan karışım, unlu terbiyelerin temelini oluşturmaktadır (Piranyan, 2015:27). Aynı karışım bir özel gün yemeği olan düğün çorbası yapımında da kullanılmaktadır (Fahriye, 2002: 29).

Ayrıca sebze yemeklerinde un ile yapılan terbiyelere rastlanmaktadır. “Aile Aşçısı” kitabında yer alan Fasulye Silkmesi tarifi un, sirke, ılık su ve toz şekerden yapılan terbiyenin pişirilen fasulye yemeğine eklenmesiyle hazırlanmaktadır. Yumurtalı Fasulye tarifinde ise haşlanan fasulyelerin suyuna, başka bir tencerede tereyağı, un ve et suyu ile hazırlanan terbiye eklenmektedir (Süleyman, 2015: 50-51). Sivas yöresine ait Pancar Çorbasının terbiyesi ayran ve un ile ayran bulunamadığında ise turşu suyuyla yapılmaktadır. Ayrıca bir çeşit süt ürünü olan katık, yoğurt ve un ile hazırlanan terbiyelerin de yörede oldukça yaygın olduğu belirtilmektedir (Üçer, 2006:69). Yoğurt ve un terbiyesi, Bursa'nın yöresel mutfağında da uygulanmaktadır (Akkor, 2011:70).

3.3.1.2. Yumurtalı terbiyeler

Yumurtalı terbiyeler Türk mutfağında sıklıkla kullanılmaktadır. Bu terbiyeler yağ, limon ve çeşitli baharatlar ile zenginleştirilerek hazırlanmaktadır. Kimi tariflerde hazırlanan terbiye karışımı ‘salça’ olarak adlandırılmıştır. Örneğin;

Osmanlı Dönemine ait Patates Çorbası tarifinde, tereyağı ile yumurta sarısının karıştırılmasıyla terbiye hazırlanmıştır. Orijinal metinde ‘salça’ olarak adlandırılan bu terbiye, iki karışımın anlam olarak birbirleri yerine kullanımına bir örnektir. Diğer bir örnek ise Kuzukulağı Çorbasıdır. Bu çorbada, su ile kaynatılan kuzukulağı içerisine soğuk sütte ezilmiş yumurta sarısı terbiyesi ilave edilerek, hazırlanan karışım ‘salça’ olarak belirtilmektedir (Süleyman, 2015:67). Süt çorbası tarifinde yer alan ifadelerde, hazırlanan terbiye de salça olarak isimlendirilmiştir (Süleyman, 2015: 65):

“Kırdığınız yumurtaların sarısını soğuk süte karıştırarak pişmiş süte ateşten indirdikten sonra ilave ediniz. Fakat bu salçayı koyarken mütemadiyen sütü kaşıkla karıştırınız.”

Yumurta ve limon ile hazırlanan terbiyeler ilgili kitaplarda çokça yer almaktadır. Limon, domates ve salça kullanımının olmadığı dönemlerde ekşilik vermesi için terbiyelere sirke eklendiği belirtilmektedir (Kâmil M. , 2015a: 15). Osmanlı mutfağının tarifi olan işkembe çorbasında kullanılan yumurta ve sirke terbiyesi, bu kullanıma bir örnektir. 19. Yüzyılda yemeklere ekşilik vermesi için domates suyu da terbiyelere dahil edilmiştir (Şavkay, 2000:58-62). Osmanlı mutfağında Buğdaylı Balık Çorbası, Terbiyeli Ciğer Çorbası, Akciğer Çorbası gibi tariflerde yumurta-limon terbiyesi kullanılmaktadır (Şavkay, 2000: 54-90). Çorbaların yanı sıra maydanozlu yahnilerin de terbiyesinde yumurta limon karışımı bulunmaktadır (Fahriye, 2002: 29-51). “Melceü’t Tabbâhin”de yer alan Balık çorbasının terbiyesi yumurta sarısı, limon ve safran suyundan oluşmaktadır (Kâmil, 2015b:61).

Günümüzde yaygın olarak bilinen yoğurt çorbasına lezzetini veren yumurtalı yoğurt terbiyesi, Bursa mutfağında sarımsak ilave edilerek yapılmaktadır (Akkor, 2011:77). Selçuklu Döneminde Tutmaç Çorbasının süzme yoğurt, su ve sarımsak ile terbiyelendirildiği bilinmektedir. Büyük Selçuklu Sultanı Tuğrul Bey’in, Nişabur’u fethettiği zaman kendisine sunulan yemekten bir lokma aldıktan sonra “*Güzel tutmaç, ama sarımsağı yok*” dediği kayıtlarda yer almaktadır (Akkor, 2013: 85).

3.3.1.3. Unlu ve yumurtalı terbiyeler

1914 yılına ait Terbiyeli Çorba tarifinde, un ve yumurta ile hazırlanan karışım çorbaya eklenerek lezzetlendirilmektedir. Aynı terbiye arpa, tel, yıldız

şehriye, makarna ve işkembe çorbalarında da kullanılmaktadır (Piranyan, 2015: 28-31). 1880 yılının tarifi olan Ekşili Çorbada ise un, yumurta ve limon terbiyesi hazırlanmaktadır (Samancı, 2017:18). Bursa yöresinde yoğurt, yumurta ve un özellikle çorbalara kıvam ve lezzet kazandırmak için ilave edilmektedir (Akkor, 2011:90-97). Balıkesir çevresinde de sarımsaklı yoğurt, yoğurt ve unlu terbiyeler, çok kalabalık düğünlerde sıklıkla tercih edilmektedir (Kahraman & Taşlı, 2013: 52).

Osmanlı İmparatorluğunun son dönemlerinde basılan “Fenn-i Tabâhat” kitabında yer alan salçalar bölümünde, ‘*Terbiye ve Yoğurtlu Terbiye*’ adı altında iki adet salça (sos) tarifi bulunmaktadır. Bu sosların Osmanlı mutfağına ait olduğu özellikle vurgulanmıştır. Terbiye tarifi şu şekilde belirtilmektedir (Reşad, 2018:98):

“Beş altı kepçe et suyunda bir hepçe has unun kokusu gidinceye kadar karıştırarak pişirilmeli. Ba’de içinde çalkalanmış 3 yumurta ile bir limon suyu ilave edilmeli. Arzu olunursa yarım kaşık tuzsuz tereyağı da konulmalı. Yumurtayı koyarken pişirmemeye dikkat etmeli ve yumurta konur konmaz tencere yere indirilmelidir.”

Daha çok yemeklerde salça olarak kullanılan Yoğurtlu Terbiye tarifi ise şu şekildedir (Reşad, 2018:120-123):

“100 dirhem yoğurdu kaşık ile iyice ezdikten sonra içine 2 yumurta ve 2 kaşık un azar azar ilave edilmeli ve iyice karıştırılmalı, şayet katı olursa bir miktar su koyup boza kıvamı buldurulmalı. Orta ateşte yarım saat kadar pişirilmeli, ba’de içine sarımsaklı sirke koyup, arzu olunan yemeğin üzerine dökmeli”

3.3.2. Marinasyon (Piyazlama)

Marinasyon, bazı yiyecek maddelere hoş koku ve lezzet vermek, saklama sürelerini uzatmak ve etlerin yumuşamasını sağlamak amacıyla gıdalara uygulanan bir işlemdir. Bu işlem yağ, soğan/soğan suyu, çeşitli baharatlar, süt, yoğurt, soda, limon veya turunçgillerin suyu ve baharat gibi asit içeren ve lezzet verici malzemelerin bir araya getirilerek, özellikle etlerin bu karışımda birkaç saat bekletilmesiyle yapılmaktadır. Türk mutfağında marinasyon, genellikle parça etlerin kısa sürede lezzetlendirilmesi için uygulanan ‘*Bir Anlık Marinasyon*’ yöntemi ile yapılmaktadır. Lezzetlendirme işleminin süresi, kullanılan malzemenin dokusuna ve yapısına göre değişkenlik göstermektedir. Marinasyon işlemi sırasında tuz atılmamalıdır çünkü tuz et, balık ve tavuğun öz suyunu salmasına ve lezzetinin kaybolup etin sertleşmesine sebebiyet vermektedir (Türkan, 2010:215-216). Türkler,

henüz Anadolu topraklarına göçmeden, Orta Asya’da, kuzu etinin ağır kokusunu yok etmek için etleri bir süre limon suyunda bekleterek pişirmişlerdir (Gürsoy, 2014:95).

Çalışma kapsamında incelenen Osmanlı Dönemi Türk mutfak kitaplarında yer alan tariflerde marinasyon işlemine ‘*piyazlama*’ adı verildiği tespit edilmiştir (Reşad, 2018:116). Piyazlama teriminin yer aldığı tariflerde et soğan suyu veya ince doğranmış soğan, limon suyu ve baharatların yer aldığı karışımlarda bekletilerek birkaç saat dinlendirilmektedir. Farsça kökenli olduğu belirtilen piyaz kelimesinin anlamı “*soğan/haşlanmış kuru fasulye üzerine ince ince doğranmış soğan, maydanoz, sirke veya limon suyu katılarak yapılan salata*” olarak verilirken, piyazlamak fiili “*Et için pişirmeden önce soğan, tarçın, karabiber gibi baharatlarla ovup bekletmek; soğan ile terbiye etmek*” olarak tanımlanmaktadır. ‘*Piyazlamak*’ eylemi ise ‘*Piyazlama*’ ismi ile adlandırılmıştır (Cağbayır, 2007:3868). Bir başka sözlükte ise ‘*piyazlamak*’ kelimesi için “*Eti ateşe koymadan birkaç saat önce soğan, karabiber, tarçın gibi baharatlarla ovup yumuşamaya bırakmak*” anlamı verilmektedir (Resimli Ansiklopedik Büyük Sözlük: 1719). Ayrıca marinasyon yerine ‘*terbiyelemek*’ sözcüğü de Türk mutfağında kullanılmaktadır (Şavkay, 2000: 68-76; Üçer, 2006: 80).

“Fenn-i Tabâhat” kitabında yer alan Pirzola tarifinde piyazlama işlemi için tuz, biber, bahar, kekik ve rende soğan kullanılmaktadır. Mantar Salçalı Dana Pirzolası tarifinde ise pirzoları 2 gün sirke içerisinde beklettikten sonra çıkarıp piyazlama işlemi yapılmaktadır. Hindi Fırın Kebabında, haşlanan hindiler soğan suyu, tuz, biber ile piyazlanarak 3-4 saat dinlendirilmektedir. Ekşili Piliç Kızartmasında et sadece soğan suyunda bekletilerek pişirilmektedir. Taratorlu Kılıç Balığı tarifinde ise piyazlama işlemi, soğan suyu, tuz ve limon ile yapılmaktadır. Salçalı Mersin Balığı tarifi kitapta belirtilen, diğer tariflerden piyazlama işleminde soğan ögesinin bulunmaması ile farklılık göstermektedir. Bu tarifte balıklar, limon suyu, tuz ve biber ile piyazlanarak bekletilmektedir. Söz konusu tarif, ‘*piyazlamak*’ kelimesinin 1921-1923 yıllarında ‘*marine etmek*’ anlamında kullanıldığının bir kanıtı olarak gösterilebilir (Reşad, 2018:112-163).

Piyazlama işlemlerinde soğan ve suyunun sıklıkla kullanıldığı bir diğer kitap ise “Ev Kadını”dır. Etler temelde soğan suyu ve tuz ile; bazı tariflerde zeytinyağı da ilave edilerek hazırlanan karışımda bekletilmektedir. Bunun yanı sıra

'*Kur Kureç*' tarifinde yürek, dalak, akciğer gibi sakatatlar kekik, biber ve soğan suyunda dinlendirilmektedir. Sahan külbastısı tarifinde bu işlem için piyazlama kelimesi kullanılmaktadır (Fahriye, 2002:42-48).

Marinasyon işlemi tarçın, safran, yenibahar ve kakule gibi aromatik baharatlarla da yapılmıştır. Örneğin; 1880 yılının Tavuk Kebabı tarifinde etler tuz, biber, tarçın, soğan ve soğan suyu karışımında dinlendirildikten sonra pişirilmektedir. Aynı yıllarda yapılan kalkan balığı limon, defne yaprağı ve safranlı suda bir gece bekletilmektedir (Samancı, 2017:19-27). Kuşbaşı Kebabında etler tuz, biber, yeni bahar ve soğan suyunda dinlendirilirken, Tas Kebabında soğan, kakule, biber, tarçın, nane ve maydanozda bekletilerek lezzet verilmiştir (Şavkay, 2000:68-70).

Sirke kullanılarak yapılan marinasyon işlemleri Anadolu mutfağında sıklıkla uygulanmıştır. Domatesin bilinmediği dönemlerde yemeklere arzulanan ekşiliği ve lezzeti vermek amacıyla sirke kullanılmıştır (Kâmil, 2015:17). Selçuklu mutfağında sirke kullanımının çokluğu dikkat çekmektedir. Özellikle tavuk ve kuzu etleri sirke, tuz ve baharatlar ile ovulup bekletildikten sonra pişirilmiştir (Akkor, 2013:139-143). 1880 yıllarında yapılan orman kebabında, hazırlanan koyun etleri soğan, karabiber, keskin sirke ve kekikle bekletilmektedir (Samancı, 2017:19).

Etlerin kolaylıkla yumuşaması ve lezzetlenmesi için süt, zeytinyağı, soğan suyu ve sirke karışımı önerilmektedir (Üçer, 2006:80). Sardalye salatası yapılırken, sardalyeler temizlenerek sirke ve yağ içerisinde iki saat dinlendirilerek marinasyon işlemi uygulanmıştır. Ayrıca, Kara Aş yemeğinde ise patlıcanların acı tadını engellemek için, sirke, sarımsak ve tuz ile hazırlanan karışımda patlıcanlar 1 gün bekletilmektedir. Bir çeşit ot olan cibezin, haşlanmadan önce sirkede bekletilmesi bu uygulamalara örnek olarak gösterilebilir (Kahraman & Taşlı, 2013:54-97). Sirkenin yanı sıra tavuk ve kuzu etlerin tuz, karabiber, tarçın gibi baharatlarla ovulup dinlendirildiği Osmanlı mutfağı yemekleri de bulunmaktadır (Kâmil, 2015:34-62).

3.3.3. Un Bazlı Soslar

Unlar, terbiye tariflerinde çoğunlukla kendini gösterse de, sos içeriklerinde de karşımıza çıkmaktadır. Genellikle hazırlanan sosların kıvamlı olması için karışıma un ilave edilmektedir. Anadolu mutfağına 19. yüzyılın sonlarına doğru batı etkisi ile

girmiş olan beşamel sos, zaman içinde Türk mutfak kültüründe yöresel birçok yemekte yerini almıştır. Hünkâr Beğendi yemeğinin eski tariflerinde patlıcanın sossuz olması (Samancı, 2017: 15), 20. yüzyıl tariflerinde ise beşamel ile yapılıyor olması, söz konusu melezleşmeye örnek olarak gösterilmektedir (Karaosmanoğlu, 2017: 124). Bu unlu sos, birçok sebze yemeğinde Osmanlı mutfağında sıklıkla kullanılan unsurlar ile beraber (örneğin baharatlar) kendini göstermektedir. Salçalı şalgam tarifinde haşlanan şalgamlar un, süt, tereyağı, yenibahar ve karanfil ile hazırlanan sos ile harmanlanıp sunulmaktadır (Reşad, 2018: 266). Karnabahar yemeğinde de un ile hazırlanan bir sosun kullanıldığı kayıtlarda yer almaktadır. Sos, tereyağı un ve sütün 10 dakika pişirilmesinin ardından içerisine tuz, karabiber ve yumurta sarısı ilave edilerek yapılmaktadır (Süleyman, 2015: 47).

'*Ekşili aş*' yemeğinde, hazırlanan küçük hamurların üzerine un, soğan, yağ, sarımsak ve salça ile yapılan karışım dökülmektedir (Elbas & Erdönmez, 2014:120). Balıkesir yöresinde yapılan *Patlıcan Balığı* tarifinde ise patlıcanlar, üzerine un, yumurta ve zeytinyağı karışımı dökülerek fırınlanmaktadır (Kahraman & Taşlı, 2013: 80).

Salçalı kefal balığı tarifinde yapılan patatesli sos dikkat çekmektedir. Sosun tarifi ve kullanımı şu şekilde verilmiştir: "*Haşlanmış 250 gr patatesi 1 kaşık un ile ezip iki kepçe et suyunda pişirmeli, tuz, biber, limon suyu ilave edip balığın üzerine dökmeli.*" Balık pişirilirken kullanılan bir diğer sos ise tereyağı, rende soğan, un, mantar, defne yaprağı, tuz, biber, kekik, sirke ve su ile hazırlanmaktadır. Balıklar, hazırlanan karışım içerisinde pişirildikten sonra, salçası (sosu) da üzerine gezdirilerek servis edilmektedir (Reşad, 2018:155-158).

Türk mutfağında et suyu ve un ile hazırlanan bir çok sos tarifi bulunmaktadır. Konu hakkında detaylı bilgi tez çalışmasında yer alan '*Et Suyu Bazlı Soslar*' bölümünde yer almaktadır.

3.3.4. Et suyu Bazlı Soslar

Et suyu bazlı soslara verilecek ilk örneklerden bir tanesi Selçuklu dönemine dayanmaktadır. Selçuklu döneminde beyinin hayvanın en makbul yeri olduğu ve önemli misafirlere ikram edildiği bilinmektedir. Ayrıca paçayı çok sevdikleri de ilgili kaynaklarda belirtilmektedir (Akkor, 2013: 132). Selçuklular döneminden miras

kaldığı düşünölen, Anadolu'da hala yaygın olan Paça Çorbasının Merzifon'da yapılan bir çeşidinde, çorbanın tatlandırılması için beyin kullanılmaktadır. Tarif ise şu şekildedir (Piranyan, 2015: 87-88):

'' Temizlenen paçalar güvece yerleştirilir bol su ve tuz ilave edilir. Akşamdan sıcak fırına veya 4 taraflı korunaklı mangala konulur, sabaha dek pişirmeye bırakılır. Kemikleri tek tek çıkarılır, eti ufalanır, içine iyice dövölmüş sarımsakla sirke konulur. Derisi soyulan beyin, iyice ezilir, paçanın suyuyla sulandırılıp temiz bir tölbentten geçirilip süzöldükten sonra bu su paçaya karıştırılır.''

Osmanlı Dönemi Türk mutfağında et suları ve yağlarının çorbalarda kullanımına örnekler mevcuttur. Tavuk, hindi gibi etlerin yağlarını kavurduktan sonra bir miktar kırmızıbiber ilave edip süzölerek hazırlanan *'Tavuk ve Hindi yağlarından Salça'* tarifinin düğün çorbasına yakıştığı belirtilmektedir. Ayrıca Mercimek çorbası tarifinde servis edilmeden önce çorbanın üzerine tavuk yağı salçası gezdirilmektedir (Reşad, 2018:100-107). Benzer bir şekilde Düğün Çorbasının düğün yahnisi yağı; Kulak Çorbasının tavuk veya et yağı ile kızdırılmış kırmızıbiber; Sebze Çorbasının ise domatesli et veya tavuk suyu yağı ile lezzetlendirildiği tarifler mevcuttur (Fahriye, 2002: 29-31). Bu durum Türk mutfağında et yemeklerinin sularının bir başka yemeklerde sos olarak kullanıldığını göstermektedir. Günümüzde bu kullanım devam etmektedir. Balıkesir'de Etlı Kaçamak yemeğinde hazırlanan hamurun üzerine tereyağı ve kebab suyu gezdirilmesi bu kullanıma verilebilecek güncel bir örnektir (Kahraman & Taşlı, 2013: 125). Ayrıca Şanlıurfa'da yapılan Sıhtışor Salatasında, domates ve salatalıkların üzerine ezilmiş sarımsak, koruk suyu, isot ve nohutlu köfte yemeğinin suyu eklenmektedir. Bu tarif, et yemeği suyunun salatada kullanımına bir örnektir (Soran & Soran, 2017: 310).

Etlerin kızartma yapılmasından sonra tavada kalan yağa et suyu, baharat veya un gibi malzemeler karıştırılarak soslar hazırlanmaktadır. Örneğın; Yoğurtlu Biftek tarifinde kalan kızartma yağına et suyu ilave edilerek elde edilen karışım yoğurtlanan etlerin üzerine gezdirilmektedir (Fahriye, 1892: 55). Osmanlı tarifi olan Kuşbaşı Kebabında da bu yöntem ile bir sos hazırlanmaktadır: Izgarada pişen etlerin suyu bir tepside toplanılır, bu su ayrı bir tavaya alınıp unla karıştırılır. Ardından kısık ateşte koyulaşıncaya kadar pişirilir. Hazırlanan sos, etlerin üzerine tarçın ve kimyon ile birlikte dökölerek servis edilmektedir (Şavkay, 2000: 68). Merzifon'da yapıldığı

bilinen Kuşlu Pilavın üzerine dökülen sos da benzer şekilde yapılmaktadır: Domates ile birlikte kızartıldığı tavadan kuşlar alınır, kalan domatesli ve yağlı su iyice kıvam alasıya kadar çektirilir (Piranyan, 2015: 55). “Kitâb-ı Me’kûlât”ta pastırma yağı, un ve köpüğü alınmış bal ile hazırlanan ‘*mastafa*’ tarifi yer almaktadır. Bu karışım *Kabûniyye* yemeğinde, yoğurt ile karıştırılarak sos yapımında kullanılmıştır (Uğur, 2017: 63-65). Yoğurtlu mastafa sosu, tez çalışmasının duyusal analiz bölümünde yer almaktadır.

Yemek kitaplarında et suyu ve un ile yapılan birçok tarife rastlanmıştır. “Fenn-i Tabâhat”de ‘*Dana Etilerine Mahsus Mantarlı Salça*’ tarifi yer almaktadır. Bu salça; tereyağda kavrulmuş unun içerisine et suyu, tuz, peynir, maydanoz, rende soğan ve kutu (konserve) mantar eklenip iyice pişirildikten sonra bir yumurta sarısı eklenip elekten geçirilmesiyle hazırlanmaktadır. Mantar Salçasının; böbrek, beyin, istiridye, patates kızartması gibi yemeklerde kullanıldığı görülmektedir (Reşad, 2018: 98-225). Genellikle düğünlerde yapılan ‘*Damat Paçası*’ yemeğinin sosu; tavuk veya kaz suyu, un, yumurta, yoğurt, karabiber ve sarımsaklı karışımın boza kıvamına gelesiye kadar pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Aynı sos, yumurta eklenmeden pişirilip ‘*Çerviş*’ yemeğinde kullanılmaktadır (Kahraman ve Taşlı, 2013: 106-109). Bursa’da Damat paçasının sosu tavuk suyu, un ve tuzun pişirilip koyulaşmasıyla hazırlanmaktadır (Akkor, 2011: 210). Antep köfte tarifinde ise köftelerin üzerine et suyu ve un ile hazırlanan sos dökülmektedir (Piranyan, 2015: 47-48).

Osmanlı Dönemi Türk mutfağında et suyu ve limon karışımı kızarmış piliç üzerine dökülerek servis edilmiştir (Reşad, 2018:132). Koyun eti külbastısında, pişirme suyu olarak et suyu, sirke, biber, kimyon, karanfil ve dövülmüş sakız ile hazırlanan karışım kullanılmıştır. Baharat çeşitliliğinin yanı sıra bu sos, sakız içermesiyle de dikkat çekmektedir (Şavkay, 2000: 78). Et suyunun ve baharatların birlikte kullanıldığı bir diğer tarif de ‘*Baharlı salça*’ dır. Soğan, kekik, defneyaprağı, karanfil, maydanoz, havuç ve sirke gibi zengin aromalı malzemelerin kullanılmasından dolayı ‘*baharlı*’, yani baharatlı adını almıştır. Et ve balıklar olmak üzere özellikle köfteler ile birlikte istimal olunması önerilmektedir (Fahriye, 1892: 32). Bu salça, tez çalışmasının duyusal analiz bölümüne dahil edilen soslardan birisidir.

Balık suyu ile yapılan soslar da mevcuttur. Pisi balığının haşlama suyu elekten geçirilir, içerisine limon, zeytinyağı, kıyılmış maydanoz ve hardal koyulup iyice karıştırıldıktan sonra, balıkların üzerine bu sos gezdirilerek servis edilmektedir (Reşad, 2018: 162).

Erişte, mantı gibi hamurların veya pide ile hazırlanan tirit yemeklerinin ıslatılmasında kullanılan '*ıslama suyu*' adı verilen soslar, çoğunlukla et suyu ile yapılmaktadır. Erişte böreğinde, hazırlanan hamurlar et/ tavuk suyu, sumak, acı biber ve yağ ile hazırlanan sos ile ıslatılmaktadır (Kahraman & Taşlı, 2013: 167). 1880'li yıllara ait olan Kuş Kababının tarifinde haşlama suyuna sirke eklenerek pidelerin üzerine gezdirilmektedir (Samancı, 2017: 19). Balık suyu ile yapılan tiritler de bulunmaktadır. Dalyan Paçası tarifinde, balığın haşlama suyu, başka bir tavada zeytinyağı ile kavrulmuş rende soğanın üzerine eklenerek lezzetlendirildikten sonra elekten süzülerek kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerine gezdirilerek ıslatılmaktadır. Hazırlanan bu salçaya isteğe göre safran da karıştırılması önerilmektedir (Reşad, 2018: 163). Benzer olarak Kefal Balığı Tiridi de örnek olarak verilebilir. Bu tiridin ıslama suyu hazırlanırken, balık suyunun içerisine limon ve yumurtalı terbiye ilave edilmektedir. Hazırlanan tiridin üzerine limon yumurta terbiyesi gezdirilmektedir (Samancı, 2017: 27). Bu tarif, terbiyelerin sos olarak da kullanımına bir örnektir. Güveç suyunun pidelerin ıslama suyu olarak kullanıldığı Ramazan Kebabı tarifinde, güveç suyu karışımı kuzu et, tereyağı, damla sakızı, karabiber, kakule ve sudan oluşmaktadır (Akkor, 2011: 203) Bu tarif ise, tencere yemeklerinin sularının sos olarak kullanımına bir örnektir.

3.3.5. Domates ve Biber Salçalı Soslar

Salçalar Türk mutfağında en çok kullanılan soslardır. Salçanın olmadığı dönemlerde yemek yapımında mısırların arasında kurutulan domatesler ve konservelede saklanan domates suları kullanılmıştır (Elbas ve Erdönmez, 2014: 92). Kış aylarında tüketilmek için yapılan, bugün domates salçası olarak bildiğimiz ürüne eskiden '*domates peltesi*' denilmektedir (Akkor, 2014: 16). Fasulye tavası tarifinde zeytinyağında soğan, kırmızıbiber veya domates suyu ile kaynatılıp süzülerek elde edilen sos, kuru fasulyelerin içerisine ilave edilerek hazırlanmaktadır. Domates suyu (hulasası) soğan suyu, maydanoz suyu, tuz, biber, tarçın, karanfil ve zeytinyağı ile

hazırlanan sos, balık kebaplarında kullanılan bir karışım olarak belirtilmektedir (Fahriye, 1892: 57). 1880’li yıllarda domates suyu, limon ve zeytinyağının kaynatılıp koyulaştırılması ile hazırlanan ‘*Balık Terbiyesi*’, kalkan balığı ızgarasında, pişen balıkların üzerine sos olarak dökülerek servis edilmesi ile dikkat çekmektedir (Samancı, 2017: 27). Bu tarif Osmanlı döneminde sosların, terbiye olarak da isimlendirilmesine bir örnektir.

“Ev Kadını” kitabında domates salçasının 3 çeşidi bulunmaktadır. Birincisi; domates su ve biber ile 40 dakika pişirildikten sonra un ve sadeyağ ile hazırlanan meyane ile kıvam verilir. Ardından et suyu da ilave edilerek koyu bir kıvama gelinceye kadar yaklaşık 20 dakika kaynatılır. İkinci tarif; soğan, defneyapağı, tereyağı ve domatesin et suyuyla kaynatıldıktan sonra elekten geçirilmesiyle hazırlanmaktadır. Üçüncü tarif ise; doğranan domates ve soğanların tuz, maydanoz, defneyapağı, karanfil ve tereyağı ile sürekli karıştırılarak koyulaştırılması ile elde edilen sos olarak verilmiştir. Bu kitapta yer alan domates soslarının, sebze ve et yemeklerinin yanı sıra balıklarla birlikte de tüketilebileceği belirtilmektedir. Zeytinyağlı yemeklerde kullanılacağı vakit, salçalarda da tereyağı yerine zeytinyağı kullanılması gerektiği ayrıca vurgulanmaktadır (Fahriye, 1892: 32-33). Bir diğer Osmanlı yemek kitabında, tereyağında un kavrulduktan sonra içerisine et suyu ve domates salçası eklenip kaynatıldıktan sonra elekten geçirilerek elde edilen, ‘*Kırmızı Salça*’ tarifi yer almaktadır (Reşad, 2018:98). Kış aylarında yemeklerde kullanılması için hazırlanan domates tertibinin tarifi ise günümüzde hazırlanan domates salçası ile aynıdır. Bu tarif, domatesin 1880’li yıllarda sıklıkla kullanılan bir malzeme olduğunun kanıtı olarak görülmektedir (Samancı, 2017: 46).

Çorbalara, et ve sebze yemeklerine salça çeşitli malzemeler ve baharatlar ile karıştırılarak ilave edilmektedir. Osmanlı’da yapılan Ekşili lohusa, şehriye, işkembe ve düğün vb. çorbalarda sos olarak tereyağ, salça ve toz kırmızıbiber kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca yağ, su, baharat ve ekşiler ile karıştırılarak dolmalarda kullanılmıştır (Şavkay, 2000: 52,172). Sirke ve salçanın beraber kullanımı da tariflerde geçmektedir (Reşad, 2018: 129). Osmanlı dönemi Türk mutfağında, güveç yemeklerinde, sulandırılmış domates ve biber salçasının karabiber ve tuz ile birlikte kullanıldığı görülmektedir (Akkor, 2014: 75). Sivas’ta yapılan tavşan kızartmasında

ise salça, yoğurt, kekik, nane ve reyhan karışımı etlere sürülerek fırında kızartılmaktadır (Üçer, 2006: 111).

Anadolu mutfağında salçanın Batı tarzında sos (yemeklerin içine karıştırılmadan, üzerinde yer alması) olarak kullanımının en yaygın şekli, salçanın yağ ile birlikte kavrulmuş yemeklerin üzerine gezdirilmesidir. Bu sos, Anadolu'nun birçok yöresinde özel günlerde yapılan keşkek yemeğinin bütünleyicisidir (Kahraman ve Taşlı, 2013: 116). Ayrıca mantı gibi sarımsaklı yoğurt ile yenilen yemeklerde kullanılmaktadır. Bazı hamur işi tariflerinde yağlı salçaya soğan da ilave edilmektedir (Elbas ve Erdönmez, 2014: 161). Bu soslarda kullanılan baharat içeriği yöreden yöreye değişkenlik göstermektedir. Kimi hamur yemeklerinde yağlı salça et suyu ile seyreltilerek de kullanılmaktadır (Kahraman ve Taşlı, 2013: 134). Anadolu mutfağında köftelerde domates sos yaygın olarak kullanılmaktadır (Piranyan, 2015: 47-50).

3.3.6. Yoğurtlu Soslar

Türk Mutfağında yoğurt ile yapılan en yaygın sos sarımsaklı yoğurttur. Sarımsaklı yoğurt, çorbalara terbiye gibi kullanılmasının yanı sıra sebze yemeklerinde ve hamur işlerinde de sıklıkla tercih edilmektedir. Fasulye çorbası (Kahraman ve Taşlı, 2013: 41), Tutmaç ve Umaç çorbalarının (Üçer, 2006:76-77) pişirildikten sonra içerisine sarımsaklı yoğurt karıştırılarak tüketilmesi, bu sosun çorbalarda kullanılmasına bir örnek olarak gösterilebilir. Yoğurdun çorbada kullanımına dair bilinen en eski tarif '*tutmaç*'tır. Tutmaç, Mevlâna'nın eserlerinde Mesnevi'de ve Divan-ı Kebir'de sıklıkla anılan bir hamur işidir (Cunbur, 1982: 75). Selçuklu dönemine ait kayıtlara göre; pişen tutmaca '*katık*' adı verilen besin maddeleri katılmıştır. Bunların başında yoğurt gelmektedir. Yoğurdun içine sirke, Türklerin '*tagna*' veya '*tagna yava*' dedikleri bir ağacın posası, '*sınçgan katı*' denilen bir dikenin meyvesinin suyu ve sarımsak katılarak çorbaya karıştırıldığı bilinmektedir. Ayrıca '*avulku*' isimli ağacın kırmızı meyveleri de tutmaç çorbasının sosunda kullanılan ürünlerden biri olarak belirtilmiştir. O dönemlerde tutmacın kaşıkla değil, şişle yenildiği ve suyunun içildiği kaynaklar arasında bulunmaktadır (Köymen, 1982: 40).

Anadolu'nun geleneksel lezzetlerinden biri olan ve birçok kişi tarafından sevilerek tüketilen mantı, sarımsaklı yoğurt ile bütünleşmiş bir yemektir. Fatih döneminden günümüze ulaşan aylık muhasebe kayıtlarından (1469-1474) elde edilen bilgilere göre o zamanlarda da mantı sarımsaklı yoğurt ile tüketildiği bilinmektedir (Bilgin, 2016: 443). Bu yemeklere; Nohutlu Kulak Mantısı, Boncuk Mantısı, (Kahraman ve Taşlı, 2013: 137-144), Kıvrım (Elbas ve Erdönmez, 2014: 19-148), Sini Mantısı (Piranyan, 2015: 71), Saçaklı Mantı (Göktepe, 2017: 68) sadece birer örnektir.

Avrupalıların '*poşe etmek*' olarak tanımladıkları, suda pişirme yöntemi Osmanlı mutfağına bilinmeyen bir dönemde gelmiştir. Fatih döneminden günümüze ulaşan aylık muhasebe kayıtlarında (15 Ekim 1469) geçen yemekler arasında çılıbır da bulunmaktadır fakat içerdiği malzemeler arasında yumurta ve soğan olup yoğurt yer almamaktadır (Bilgin, 2016: 442-445). Türklerin '*Çılıbır*' ismiyle bildikleri bu yemek, zaman içerisinde ülke çapında tanınan ve sevilen bir yumurta yemeği olmuştur. Türkler bu yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt ekleyerek, yemeği yöreselleştirmişlerdir. Şavkay (200:135), çılıbırın yoğurtla tüketilmesi konusunu şu şekilde yorumlamaktadır: "*Bizim mutfağımızın Batı'da da örneği bulunan basit yumurta yemeğini yoğurt katarak nasıl görkemli bir yiyeceğe dönüştürdüğünü hemen not edelim.*". Osmanlı mutfağında, çılıbır tarifi şu şekilde verilmektedir (Reşad, 2018: 14):

"Yumurtaları, sarısını karıştırmadan bir karavanaya kırmalı, içine bir fincan sirke konulmuş kaynar suyun yavaşça üzerine döküp beyazları pişinceye kadar pişirmeli. Ba'de el kevgiri ile çıkarıp etrafını muntazam kesmeli ve bir tabağa dizmeli."

Çılıbırın üzerine sarımsaklı yoğurdun yanı sıra biberli yağ da gezdirilmektedir (Şavkay, 2000: 138). Anadolu'da, yumurtanın yağda pişirildikten sonra sarımsaklı yoğurdun üzerine alınmasıyla hazırlanan bir tarif, içerdiği malzemeler açısından çılıbır ile benzerlik göstermektedir (Piranyan, 2015: 81).

Selçukluların çok severek tükettikleri ve hala aynı tarifle Konya'da yapılan '*Tirit*', üzerine sarımsaklı süzme yoğurt gezdirilerek servis edilmektedir. Yine o dönemlerde sebzelerin veya otların soğan ile kavrulduktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilen '*Borani*' yemeği bulunmaktadır (Akkor 2013: 101-135). Silifke'nin Kavacık Köyünde 1741-1833 yılları arasında yaşamış olan Kara Feyzi Efendi'nin yazmış olduğu '*Pancar Destanı*'nda pancar yemeğinin sarımsaklı

yoğurt ile birlikte yenildiğinde, bal helvasından daha tatlı olduğu şu dizeler ile anlatılmaktadır (İvgin, 1982: 239):

“*Sarımsak olsa da hem yoğurt ile cem eylesem
Ziyade olur bal helvasından hasleti pancarın*”

Anadolu’da siyah bakla, pancar sapı ve yaprak dolması gibi yemeklerin sarımsaklı yoğurt ile servis edildiği bilinmektedir (Piranyan, 2015: 37-65). Kimi tariflerde sarımsaklı yoğurt nane, pul biber gibi baharatlar ile zenginleştirilerek kullanılmaktadır. (Kahraman ve Taşlı, 2013). Bu kullanıma farklı iki örnek “Kitâb-ı Me’kûlât”ta yer almaktadır. *Ser’engüşt*’i yemeğinde et suyu ile pişirilen hamurlara bal, sirke, safran, sarımsak ve yağı alınmış yoğurtla yapılan sos karıştırılmaktadır. Diğer yoğurtlu sos ise *Kafâhiyye* tarifinde bulunmaktadır. Bu sos şu şekilde hazırlanmaktadır: Bir tutam nane, maydanoz, 5-10 diş sarımsak ağaç havanda dövülür. İyice ezilen malzemeler koyun yoğurdu ile karıştırılarak akşamdan pişirilip, ikindiye kadar dinlendirilir. Yeterince bekletildikten sonra karışıma biraz su eklenir. Ardından elekten süzülerek suyu çıkarılan karışım, yemeğe ilave edilir. Ayrıca koyun yoğurdu bulunmadığı takdirde aynı işlemin bir çanak sığır yoğurduna 20 gr nişasta katılıp da yapılacağı belirtilmiştir (Uğur, 2017: 35-47).

Yoğurdun yine bir takım işlemlerden geçirilerek hazırlandığı ‘*Yoğurtlu Terbiye*’, “Fenni- Tabâhat” kitabında yer almaktadır. Bu terbiye daha çok dana, paça ve av hayvanları ile yapılan yemeklerde salça olarak kullanımı ile dikkat çekmektedir. Ayrıca kitapta yer alan ‘*Salçalı Anadolu Pilavı*’ üzerine yoğurt salçası gezdirilerek servis edilmektedir (Reşad, 2018:120-184). Yoğurtlu Terbiye tarifi şu şekildedir (Reşad, 2018:120):

“*100 dirhem yoğurdu kaşık ile iyice ezdikten sonra içine 2 yumurta ve 2 kaşık un azar azar ilave edilmeli ve iyice karıştırılmalı, şayet katı olursa bir miktar su koyup boza kıvamı buldurulmalı. Orta ateşte yarım saat kadar pişirilmeli, ba’de içine sarımsaklı sirke koyup, arzu olunan yemeğin üzerine dökmeli*”

Güzelbey’in (1982:92) aktardığı Gaziantep Orman yemeği tarifinde, pişirilen kemikli etlerin ayrı bir kapta hazırlanan kaynatılmış yoğurtla karıştırıldığı belirtilmektedir fakat ‘*kaynatılmış yoğurt*’un nasıl hazırlandığı hakkında bir bilgi bulunmamaktadır. Sivas mutfağına ait ‘*Pehli*’ yemeğinde ise etler, üzerine yoğurt ve karabiber karışımı sürülerek kızartılmaktadır (Üçer, 2006: 84). Aynı kullanım Osmanlı mutfağında yer alan ‘*Piliç kızartması*’ yemeğinde de bulunmaktadır. Bu

tarifte tavuklar soğan suyu ve yoğurt karışımına bulanarak kızartılmaktadır (Şavkay, 2000: 86).

3.3.7. Yağlı Soslar (Soharıçlar)

Türk mutfağında köylerde özel tavasında kızdırılan tereyağının içine kırmızıbiber ve reyhan atılarak hazırlanan ‘*suharıç (sohاریç)*’ isminde bir sos bulunmaktadır (Efendi, 2005: 4). Bu kelime “*İnce doğranmış soğanı yağda kavrulmuş yemek; soğan kavurması*” olarak tanımlanmaktadır. Kelimenin halk ağızlarında ‘*soharaç, sokarıç, soharaç*’ biçimlerinde de söylenildiği belirtilmektedir. Ayrıca, soharaç etmek terimi “*Yağda soğan kavurmak*” olarak tanımlanmaktadır (Cağbayır, 2007: 4283-4284). Atatürk tarafından hazırlatılan Derleme Sözlüğünde ise bu kelimenin, halk ağızlarında; Soharıç (Sivas), sahariç (Erzincan), soğaraç (Elazığ), soğraç (Tunceli), sohاریç (Samsun), sokarıç (Afyon), sokarış (Isparta), sorğaç (Erzincan), suhariç (Rumeli Göçmenleri-İstanbul), suhariş (Kars) isimleriyle yer aldığı belirtilmektedir. Sohاریç tavaşı ise “*yemeğe konan soğan ve yağın ertitildiği küçük tava*” şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 1978: 3656-3657).

Sivas yöresinde asıl ismi korunarak kullanılmaya devam edilen bu sos, ‘*soharıç*’ olarak bilinmektedir. Sosun çorbalarda iki şekilde kullanımı belirtilmektedir: Malzemelerin tencere içine katılıp kavrulduktan sonra et suyu veya su eklenerek yapılmasına ‘*dibine sohاریç*’; çorba piştikten sonra ise üzerine nane, yağ, soğan ve kırmızı biberden oluşan karışımın gezdirilerek yapılmasına ise ‘*yüzüne sohاریç*’ denilmektedir. Sivas yöresel tariflerinde bu terimin ‘*yağ nane sohاریcı, nane soğan sohاریcı, kıyma soğan sohاریcı*’ olarak yer alması; soğan içermeyen, yağda baharatların kızdırılması ile elde edilen soslar için de kullanıldığının bir kanıtı olarak gösterilebilir. Sohاریcın çorbanın yüzeyinde durması için nane konulduktan ve tava ateşten indirildikten sonra tavaya biraz soğuk su eklenip karıştırılması önerilmektedir (Üçer, 2006: 63-69).

Selçuklu mutfağında yer alan çorbalarda sadeyağ ve nane sosu yaygın olarak kullanılmıştır (Akkor, 2013: 87-92). Osmanlı mutfağında Terbiyeli Ciğer, Mercimek, Terbiyeli Patates gibi çorbalarda üzerine tereyağ kırmızıbiber sohاریcı gezdirilmektedir (Şavkay, 2000: 58-65). Tarhana çorbasına ise yağ içerisinde soğan

ve nane eklendiği de bilinmektedir (Piranyan, 2015: 30). Gaziantep mutfağında, çorbalarda kullanılan soharıçların yağda nane, bir tür nane türü olan hasbir denilen safrun, kırmızı ve karabiber ile hazırlandığı belirtilmektedir. Güzelbey'in (1982:90), Gaziantep mutfak kültürünü tanıttığı bir bildiri metninde; mercimek çorbasının nane ve tarhun, mahluta çorbasının nane, alaca çorbanın tarhun ve kırmızıbiber, öz çorbanın ise hasbir ile lezzetlendirildiği bilgisi yer almaktadır.

Osmanlı İmparatorluğunun son dönemlerinde yazılan bir yemek kitabında; soharıç tarifi '*Kırmızıbiber salçası*' adı altında aktarılmıştır. Bu salça, bir kaşık tereyağına yarım kahve kaşığı kırmızı toz biber atıldıktan sonra yağ kaynamaya başlayınca ateşten alınarak hazırlanmaktadır. Yazar, biberler dibine kadar çöktükten sonra salçanın kullanılmasını önermiştir (Reşad, 2018: 102). Bu salça özellikle çorbalarda kullanılmaktadır (Samancı, 2017: 47). Balıkesir tarifi olan kaşık hamurunda kullanılan tarhanalı sos dikkat çeken bir diğer soharıç çeşitidir. Peynir ve tarhanalar sıvıyağda kızarıncaya kadar kavrulmasının ardından hazırlanan hamurların üzerine gezdirilerek servis edilmektedir (Kahraman ve Taşlı, 2013: 127). Bu sos, tez çalışmasının duyu analizi bölümünde yer almaktadır.

Zeytinyağı, salata soslarının yanı sıra ızgara balık ve etlerin lezzetlendirilmesinde sıklıkla kullanılmaktadır. Bu soslara en basit örnek, et suyu ve zeytinyağı iyice çırpılıp, etlere, ızgarada çevrildikçe sürülmesidir. Izgara balıkların üzerine dökülerek kullanılması önerilen sakızlı bir sos dikkat çekmektedir. Bu sos, yumurta sarısının bir kaşık zeytinyağı, limon suyu ve sakız ile birlikte, yumurtaların kokusu gidinceye kadar (yarım saat olarak belirtilmiştir) dövülmesiyle elde edilmektedir. Bir diğer tarifte ise sıkılmış ve süzölmüş üç limonun suyu, tuz, biber ve zeytinyağı ile yassı bir tabağa konular ardından sarımsak ortadan ikiye kesilerek tabaktaki karışıma bastırarak sürtölür. Bu işlem limonun yağ ile bütünleşmesini ve sarımsak kokusunun sosa işlemesini sağlamaktadır. Sos hazır olduktan sonra ince kıyılmış maydanoz da eklenmektedir. '*Zeytinyağı salça*' adı ile verilen bu tarifi balık ve av eti ızgaralarına gezdirilerek tüketilmesi önerilmektedir. Balıkların fırına sürölmesi için tavsiye edilen salça ise tuz, biber, bahar, soğan suyu, maydanoz suyu ve zeytinyağından oluşmaktadır (Fahriye, 1892: 29-61). Fırınlanan balıklar için hazırlanan en temel sos ise; zeytinyağı ve limon suyu karışımıdır (Şavkay, 2000: 80-82). Osmanlı'da Levrek büryan için hazırlanan sos, rende soğan,

zeytinyağı, tuz, biber, tarçındır. Bu sos balıkların içine ve dışına bolca sürülerek kullanılmaktadır (Akkor, 2014: 67). Midye Tava için hazırlanan zeytinyağı, sarımsak ve limondan oluşan sos ayrı bir kapta servis edilmektedir. Aynı şekilde Hamsi Tava da sosa karıştırılmadan sunulmaktadır (Şavkay, 2000: 120).

3.3.8. Yumurtalı Soslar

19. yüzyılın sonunda basılan “Ev Kadını” kitabında, yumurtanın ana malzeme olduğu 2 tane sos yer almaktadır. Birincisi ‘*Yumurtalı salça*’ tarifidir. Terbiye gereken yemeklerde kullanılması önerilen bu sos, tereyağında kızaran unun içerisine et suyu ve yumurta sarısının ilave edilip iyice karıştırıldıktan sonra kevgirden süzülerek, kıyılmış maydanoz eklenmesiyle hazırlanmaktadır (Fahriye, 1892: 29). Hazırlop Yumurta adı verilen tarifte ise, yumurta haşlanıp ardından beyazı parçalanıp tabağa alınmaktadır. Yumurtanın sarısı zeytinyağı, limon suyu, tuz ve biberle ezilip sos haline getirilerek tabaktaki beyazların üzerine gezdirilmektedir (Fahriye, 2002: 41). “Aile Aşçısı” kitabında, yumurta sarısı ile bademin dövülerek hazırlandığı salça, Tavuk Çorbasının üzerine dökülerek servis edilmektedir (Süleyman, 2015: 59).

“Fenn-i Tabâhat” kitabında, sütün tereyağı, tuz, biber ile kaynatılmasından sonra ateşten alınarak yumurta sarısı ilave edilmesi ile yapılan ‘*Beyaz salça*’; Mercimek Çorbası, Alabalık, Enginar, Karnabahar, Kereviz, Havuç, Bildırcın gibi yemeklerin yapımında kullanılmıştır. Terbiyeli Kılıç Balığı Haşlaması tarifinde pişirilen balıkların üzerine iki yumurta, limon suyu ve zeytinyağı ile hazırlanan sos ilave edilerek servis edilmektedir. Mantar Soslu Beyin yemeğinin üzerine ise yumurta sarısı, püre beyin ve limon suyu ile hazırlanan sos dökülmektedir. Mantar Yahnisinde; mantarlar tereyağ, soğan, maydanoz, sirke, limon, un ve su ile pişirilip salçası (yemeğin suyu) süzülür. Ardından süzülen salçaya yumurta sarısı ve süt ilave edilerek karıştırılır. Ekmek üzerine konulmuş mantarlara gezdirilerek servis edilmektedir. Bu tarif, yemeğin suyundan sos yapılması ile dikkat çekmektedir (Reşad, 2018: 99-261).

Av kuşları dolmalarının fırına verilmeden önce üzerine sade yağda kavrulmuş soğan ve yumurta sarısı ile yapılan salça sürülmesi önerilmektedir. Yine av hayvanlarının kebablarında soğan suyu, tuz, biber, baharat ve yumurta sarısından

oluşan mahlutanın (karışımın) etlerin dışına sürülerek fırınlanması tavsiye edilmektedir (Fahriye, 1892: 61-63).

3.3.9. Deniz Ürünleri Sosları

Orijinal metni 1800’li yıllara ait olan “Yeni Yemek Kitabı”nda balık eti ile yapılan *’hamsi Terbiyesi’* dikkat çekmektedir. Terbiye, kemiklerinden ayıklanan hamsinin havanda dövülmesinin ardından içine zeytinyağı, sirke, maydanoz ve karabiber koyulup hafifçe pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. Bu karışım karaciğerli ve balıklı bir yemek olan *’Diğer Balık Tertibi’* tarifinde, sos olarak kullanılmıştır (Samancı, 2017: 28). Terbiye ismi verilen bu karışımın sos işlevi görmesi, Osmanlı’da terbiye ve salça kelimelerinin birbirleri yerine kullanımının bir kanıtı niteliğindedir. Söz konusu tarif, çalışmanın duyusal değerlendirme kapsamına alınan soslar arasında yer almaktadır.

1432’de Bursa’ya ticaret kervanıyla gelen Fransız Seyyah Broquiere’nin yedikleri arasında zeytinyağlı havyar bulunduğu bilinmektedir. Seyyah, zeytinyağlı havyarı ilk kez yediği yerin Bursa olduğunu, sadece Rumların severek tükettiği havyarın yenilmesinin ancak başka bir yemek yoksa anlaşılabilir bir durum olduğunu belirtmiştir. Ömür Akkor (2011: 4-12), Bursa mutfağının bilinmeyen tatlarını ortaya çıkardığı kitabında Ramazan ayında tüketilen iftariyelikler arasında havyara rastladığını ve bu durumun eskiden Bursa’da yaşayan gayrimüslimlerden kalan bir alışkanlık olmasıyla açıklamaktadır. Osmanlı’da ezme siyah havyarın limon suyu ile havanda dövüldükten sonra zeytinyağı gezdirilerek servis edildiği bilinmektedir. O dönemde bazı lokantalarda bu havyarın çoğaltılması için içine beyin ve ekmek ilave edilerek meze yapıldığı da bilgiler arasında yer almaktadır (Reşad, 2018: 336). Bu tarif, balık yumurtası, ekmek içi, zeytinyağı ve limon yumurtası ile yapılan bir ezme olan *’Tarama’* ile benzerlik göstermektedir (Halıcı, 2013: 308). Bir diğer tarif ise yerli kırmızı havyar ayıklanıp mermer havanda limon suyu ile ezilmesinin ardından içerisine yumurta akı ve zeytinyağı ilave edilip rengi ağarıp balık yumurtaları yok olasıya kadar çırpılarak hazırlanmaktadır. Tarifi verilen bu havyar sosunun hangi yemekler ile nasıl tüketildiği, ilgili kaynakta belirtilmemektedir (Reşad, 2018: 336).

“Ev Kadını” kitabında ıstakoz ile yapılan sos tarifleri bulunmaktadır. İstakoz Salçası adı ile anılan bu tarif şu şekilde anlatılmaktadır (Fahriye, 1892: 31):

“İstakozun yumurtalarını macun gibi oluncaya kadar dövmele ve o miktar tereyağı ile hal eylemeli ve elekten geçirmeli ve haşlanmış istakozun etlerinden tavla zarının ufakları kadar muntazam parçalar kesip tuz ve biber ve biraz limon ve tereyağı ve mezkûr yumurta ile ufak kuşhanede birkaç defa çevirip indirmeli.”

Bir diğere tarifi ise istakozun yumurtalarının ve içerisinde tahine benzediğı belirtilen maddenin çıkarılıp tereyağı ile macun kıvamına gelinceye kadar dövüldükten sonra elekten geçirilerek hazırlanmaktadır. Ardından tavla zarı gibi kesilen istakoz etleri, hazırlanan sos, tuz ve biber ile bir tencereye alınıp kaynar suya oturturularp pişirilmektedir. Bu salçaların börekler ile tüketildiğı belirtilmiştir. Ayrıca, aynı kaynaktan Midyeli Salça ve İstiridye/sülene Salçaları da bulunmaktadır. Deniz ürünleri, maydanoz ve sarımsak ile haşlanır, ardından kabuklarından ayıklanır. Suyu süzöldükten sonra tereyağı ve limon suyu ile, yağ eriyeyişe kadar pişirilmelidir. İçerisine ayıklanan içler ilave edildikten sonra tüketilir. Midyeli Salça ve İstiridye/sülene Salçaları sos gibi değil, soslu yemekler gibi hazırlanmaktadır (Fahriye, 1892: 30-31).

3.3.10. Salata Sosları

Salata soslarının temel malzemelerinden bir tanesi sirkedir. Selçuklu ve Osmanlı mutfağında sirkenin kullanımı da oldukça yaygındır. Üzüm, incir, hurma gibi çeşitli meyvelerden sirke yapıldığı bilinmektedir. Geçmişten bu yana sirke, salata soslarında zeytinyağı, biber, tarçın, zencefil, yenibahar, defneyaprağı, kekik, anason gibi çeşitli baharatlar ile kullanılmıştır. (Reşad, 2018: 35). Evliya Çelebi'nin, salatalar için mutlaka sarımsaklı, yağlı ve sirkeli olması gerektiğini söylediğı belirtilmektedir. Kayıtlarda geçen bir başka bilgi ise yeniçerilerin şalgam, salatalık, turp, soğan, sarımsak, sirkeyle hazırlanmış salata yemeleri ve Avrupalı gezginlerin Osmanlıların çiğ sebze yemelerine şaşırıp, bunu sağlıksız bulmalarındır (Akkor, 2014: 16). Kimi tariflerde salata sosu olarak dövölmüş sarımsak, sirke, zeytinyağı ve tuz hazırlanmaktadır (Reşad, 2018: 328-330). Selçuklu tarifi olan Sirkeli patlıcan salatasında sirke, tuz ve zeytinyağı sosu kullanılmıştır. Osmanlı mutfağına ait sardalya salatası tarifinde ise sos olarak limon suyu, zeytinyağı, sirke ve tuz kullanılmıştır (Akkor, 2013: 33; Akkor 2014: 43).

Limon ticaretinin yaygınlaştığı dönemlerde salata soslarında limon suyu kullanımı artmıştır. Anadolu mutfağında en temel salata sosu; limon suyu, tuz ve zeytinyağıdır. İsteğe göre çeşitli baharatlar ve otlar ile zenginleştirilerek de kullanılmaktadır. Osmanlı mutfağı salata tariflerinde, limonlu salata soslarına ince kıyılmış maydanozun ilave edilmesi dikkat çekmektedir. Osmanlı dönemi Türk mutfak kitaplarında hardallı salata sosları da bulunmaktadır. Bu soslar, genellikle sirke veya limon suyu, zeytinyağı, tuz ve hardalın karıştırılması ile hazırlanmaktadır. Bazı tariflerde ise isteğe göre sarımsak da ilave edilmektedir. Aynı malzemeleri içeren ‘*Zeytinyağı Salça*’ tarifi bulunmaktadır (Reşad, 2018: 327-329). Bu dönemde yapıldığı bilinen Kereviz Salatasının sosu biber, zeytinyağı, sirke ve hardal ile hazırlanmaktadır (Süleyman, 2015: 43).

Anadolu mutfağında salata soslarında nar ekşisi, koruk ekşisi ve erik ekşisi gibi ürünler de yaygın olarak kullanılmaktadır (Kahraman ve Taşlı, 2013: 45). Özellikle Gaziantep’te salatalarda sirke kullanılmakla birlikte limon, limon tuzu, koruk, sumak, nar ekşileri tercih edilmektedir. Kuru ekşi ile yapılan salatalara ‘*pivaz*’ denilmektedir (Güzelbey, 1982: 103). Söz konusu ekşilerin kullanımı ile ilgili detaylı bilgiler, ‘*Ekşiler*’ başlığı altında verilmektedir.

3.3.11. Taratorlar

Taratorlar temelde, kuru yemiş, sirke, sarımsak, ekmek içi ve su ile hazırlanan bir sostur. Kelime anlamı “*dövülmüş kuru yemişlerin ufalanmış ekmek içi, yağ, sirke sarımsak ve baharatla karıştırılmasıyla yapılan, yoğurt kıvamında ezme*” olarak verilmektedir. Badem, fındık ve ceviz gibi kuru yemişlerden hazırlanan taratorların kırmızı etler, balıklar ve patlıcan, semizotu, taze fasulye, kuru fasulye, patates, ıspanak, kabak, karnabahar gibi sebzeler ile tüketildiği bilinmektedir. Antalya yöresinde, ızgara balıklar için hazırlanan tarator, ekmek içermemesi ile farklılık göstermektedir (Halıcı, 2013: 308-309). Nevin Halıcı (1982:107), Anadolu mutfağı hakkındaki bir araştırmasında, taratorun denizli yöresinde ‘*teretor*’ olarak bilindiği konusuna da değinmiştir. Bu yörede ceviz kullanılmadan, tuz, sarımsak, zeytinyağı ve nardenkten oluşan karışım da tarator olarak bilinmektedir. Bunun gibi, herhangi bir kuruyemiş kullanılmadan, suyla kabartılan ekmek içinin sarımsak, limon ve yağ ile dövülerek boza kıvamına getirilmesiyle hazırlanan sos da İzmir’de tarator

olarak bilinmektedir. Bu sos, özellikle kefal balığının üzerine dökülerek servis edilmektedir (Halıcı, 2013: 308-309). Osmanlı tarifi olan '*Taratorlu Tarhana Çorbasi*'nda da tarator olarak bahsedilen sos; tuz ile dövülmüş sarımsak ve zeytinyağı karışımıdır (Şavkay, 2000: 56).

Taratorlar bir başka kaynakta ise "*Balık, deniz ürünleri ya da sebzelerin yanına sos olarak kullanılan, bazen de tek başına yenilen karışım*" olarak tanımlanmaktadır. Dövülmüş kuru yemişler (ceviz, fındık, badem, çam fıstığı), sarımsak, zeytinyağı yada süt, limon suyu veya sirke ile hazırlandığı belirtilmektedir. Ömür Akkor (2014: 16), fındık taratorlu levrek yemeği için tarator tarifini ölçülendirmiştir. Bu tarifte 50 gr fındık içi için 1/3 su bardağı su, 3 dilim ekmek içi, 1 adet limon suyu, 2 diş sarımsak, 2 yemek kaşığı sirke ve 4 yemek kaşığı zeytinyağı kullanılmıştır.

Deniz ürünlerinin tarator ile tüketilmesi Osmanlı dönemi yemeklerinde de görülmektedir. Midye günümüzde ceviz taratoruyla servis edilirken, o dönemlerde fındık tarator ile sunumu önerilmektedir. Fındık taratoru ızgarada pişmiş balıkların yanında da servis edilmektedir (Kâmil M., 2015: 70). Fırında pişirilen kabaklar ise üzerine ceviz taratoru dökülerek sunulmaktadır (Reşad, 2018: 160, 275, 330).

Anadolu'da evlerde oldukça sık yapılan Çerkez tavuğu, tarator ile didilmiş tavukların harmanlanması ile hazırlanmaktadır. Aynı yemeğin Osmanlı tarifinde bu sosun hazırlanışının, günümüze nazaran oldukça zahmetli olduğu dikkat çekmektedir. İsim olarak korunan tarifte o dönemlerde tavuk yerine keklik kullanıldığı görülmektedir. Hazırlanan sosun boza kıvamına gelmesi gerektiği özellikle belirtilmektedir. Et ve taratorun karıştırılmayıp, kemiklerinden ayıklanmış keklik etlerinin üzerine duvaklanarak (üzerini kapatarak) sofraya getirilmesi de günümüzdeki tarifi ile farklılık gösteren bir diğer unsurdur (Reşad, 2018: 137). Cevizin yağının çıkarılıp, kalan posayla tarator hazırlandıktan sonra yağının üzerine gezdirilerek sunulduğu benzer bir tarif ise '*Çerkez Fasulyası*'dır (Fahriye, 1892: 72). Yapım tekniği açısından farklılık gösteren bu tarator, eski usül uygulamasıyla tezin duyuşsal analiz bölümünde yer almaktadır.

Kuruyemiş ile yapılan bir diğer sos, Osmanlı mutfağına ait olduğu belirtilen '*fıstık salçası*'dır. Bu salça, çam fıstığının sarımsak ve tuz ile havanda dövülmesinden sonra içerisine zeytinyağı ve limon ilave edilmesiyle

hazırlanmaktadır. Fıstık salçasının, özellikle kızartma ve balıklar için kullanıldığı belirtilmektedir (Reşad, 2018:102). Fıstık Salçası tez çalışmasının duyusal analiz bölümünde yer alan bir diğer tariftir.

3.3.12. Ekşiler

Osmanlı Saray mutfağının ambarı olan Bursa'nın, saray mutfağına nar ekşisi temin ettiği bilinmektedir (Akkor, 2011: 28). Gaziantep yöresinde ise nar ekşisi '*nar salçası*' olarak da adlandırılmaktadır. Yörenin '*Daraklık Tavası*' yemeğinde et soğan, salça, nar salçası, kırmızıbiber ile birlikte pişirilmektedir (Güzelbey, 1982: 92). Osmanlı'da nar suyu '*nardan*' olarak isimlendirilmiştir. Nardenk ise; nar, erik gibi meyvelerden çıkarılan ekşi bir pekmezdır. (Sarı, 1982: 253). Hindikiyye tarafında, hazırlanan eriştelerin üzerine nar pekmezi eklenmektedir. Ayrıca Çeşîdiyye tarifinde nar pekmezi köpüğü alınmış bal ile karıştırılarak yemeğe eklenmektedir (Uğur, 2017: 67-101).

Balıkesir'in kır salatası tarifinde erik macunu (ekşi maçın), salata ve yemeklerde yer almaktadır. Bu macun; mürdüm eriğinin haşlandıktan sonra süzülen suyunun pekmez gibi iyice kaynatılmasıyla elde edilmektedir. Çok koyu kıvamlı olan bu macun 2-3 yıl dayandığı için yöre halkı tarafından tercih edilmektedir. Sulandırılarak çorbalarda veya salatalarda kullanılmaktadır (Kahraman & Taşlı, 2013: 54). Ekşi eriğin yağda kavrulmuş soğanlara biraz su ile birlikte ilave edilerek kaynatılması ile yapılan sos, '*Mantuş*' yemeğinde hamurların üzerine dökülerek yemeğe lezzet vermektedir (Elbas & Erdönmez, 2014:159).

Osmanlı'da koruk suyunun yemeklerinde kullanımı dolma tariflerinde sıklıkla görülmektedir (Kâmil M, 2015: 84). Ayrıca Bamya Güveci tarifinde koruk suyu yumurta ile çırpılarak bamyaların içerisine eklendikten sonra yemek fırına verilmektedir. Bir kabak yemeği soğan, domates suyu, tuz, karabiber, nane ve koruk suyunda pişirilmektedir (Fahriye , 1892: 69-71). Balıkesir yöresinde bir çok ot cinsi çığ olarak zeytinyağı, limon, koruk suyu karışımıyla salata olarak tüketilmektedir. Koruk suyu, tuz ile dövülmüş sarımsak ile karıştırılarak Sallama (ekşime) salatasında kullanılmaktadır (Kahraman & Taşlı, 2013:59). Bir diğer sallama tarifinde ise koruk suyu ve şeker birlikte yer almaktadır (Göktepe, 2017: 45). Şanlıurfa'da yapılan

Sıhtışor Salatasında, domates ve salatalıkların üzerine ezilmiş sarımsak, koruk suyu, isot ve mohutlu yemeğin suyu eklenmektedir. (Soran & Soran, 2017:310).

Osmanlı tarifi olan Ekşi Aş yemeğine, adını aldığı ekşi tadını sağlamak için nar , kızılıcak, erik ekşilerinden birisi ve dövülen kuru üzümün şerbeti (suyu) ilave edilmektedir (Uğur, 2017: 41). Osmanlı mutfağında yemeklere ekşilik kazandırması için kullanılan bir diğer üzüm çeşiti de *'İzmir Siyahı'*dir. Şavkay (2000:92-98), Tavuklu yahni ve Kırmızı yahni yemeklerinde İzmir siyahı özünün kullanıldığını belirtmiştir. Bu tariflerde İzmir siyahı özü bulunmadığı takdirde nar ekşisi de kullanılabilirdiği bilgisi yer almaktadır. 17. yüzyılda kırsal bölgeler ve kentler arasındaki hızlanan ticari hareketliliğe bağlı olarak, İstanbul'da ticareti artan meyve cinsleri arasında İzmir siyahı, Baş izmir siyahı ve ayıtlama İzmir siyahı üzümlerinin de bulunduğu bilinmektedir (Bilgin, 2010: 237). Bu üzüm İzmir'de yetiştirilen yerli üzüm türüdür (Keskin, 2015: 494).

Yokluk dönemlerinde üretilen yemekler Türk mutfak kültürünün çeşitlenmesini sağlamıştır. Ulaşım imkânlarının kısıtlı olduğu dönemlerde limon yerine turşu suyu, yemeklere ekşilik vermesi için kullanılmıştır. Turşu suyunun ekmeklerin ıslanmasında kullanıldığı *'Ekmek Aşı'* ve un ile bulamaç yapıp yemeğe eklendiği *'Pancar Aşı'* örnek olarak gösterilmektedir. Günümüzde de turşu ile yapılan yemekler mutfak kültürümüzde yaygın olarak görülmektedir. (Üçer, 2006: 65-139).

Sirke sarımsak sosu da bir çok yemekte, özellikle çorbalarda lezzet verici olarak kullanılmaktadır. Herkes tarafından bilinen işkembe çorbasınının tat bütünleyicisi sirke sarımsak ikilidir (Samancı, 2017: 47). Paça ve kelle çorbalarında sike-sarımsak kullanımı, Selçuklu Döneminde de görülmektedir (Akkor, 2013: 129-132). Ayrıca tava yemeklerinde, et yemeklerinin yumuşak olması için ve ot salatalarında sıklıkla kullanılmaktadır. Osmanlı dönemine ait külbastı tarifinde sirke, sarımsak, tarçın ve kimyon karışımı et suyu ile ilave edilmektedir (Akkor, 2014: 81). Yemek pişirilirken sirke ve şekerin birlikte eklendiği tarifler de mevcuttur (Fahriye, 2002: 29- 76).

3.3.13. Kahvaltılık Soslar

3.3.13.1. Süt ve Ürünleri ile Hazırlanan Kahvaltılık Soslar

Türkiye’de peynir çeşitleri açısından oldukça zengindir. Peynirler kahvaltı masalarında, ‘kahvaltılık sos’ olarak da yer edinmiştir. Balıkesir köylerinde sütün içine peynir kırıkları atılıp kıvam alasıya kadar kaynatılarak ‘goyultmaç’ hazırlanır. Kırıklanan peynirlerin değerlendirilmesi için yapılan bu karışım, kahvaltılarda ekmeğe sürülerek tüketilir. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığınca Yayınlanan ‘Aile Yazıları/9’ kitabında, sütle yapılan ‘tuzlu süt’ kahvaltılığı tarifi şöyle verilmiştir (Kahraman, 2016: 76):

“Tercihen keçi sütünden yapılır. Genellikle akşam sağılan süt, sağılır sağılmaz topraktan yapılma, ağzı çok geniş olmayan, alt kısmı küçük bir testiye benzeyen kaba konur. Üzerine tuz ekilir. Tuz miktarı, yemeğe eklenen tuz kadar, hafif belli olacak şekildedir. Sonra ağzına katlanmış tülbent veya patiska gibi bir bez bağlanır. Karanlık ve serin bir odada saklanır. Her gün süt eklenerek kap boğazına kadar doldurulur ve yoğunlaşması beklenir. İçine tuz katılmış, hafifçe karıştırılmış yoğurt kıvamındadır. Şehirliler yoğurdu tuzlayıp saklamış sanır. Kahvaltılık olarak tüketilir.”

Aynı kitapta ayrıca ‘kış yoğurdu’ nun kahvaltılık olarak tüketildiği belirtilmiştir. Sütün bol olduğu mevsimde yapılan kış yoğurdu, özellikle Van, Hatay, Sivas illeri ile Akdeniz bölgesinin bazı illerinde yapılabildiği konsantre bir yoğurt çeşitidir. Keçi sütü ile yoğurt mayalanır, mayalama süreci bittikten sonra torbalarla asılıp 5 saat bekletilerek süzülür. Ardından yoğurttan süzülen su kadar temiz su ilave edilip derin kaplarda, 1-1.5 saat koyulaşması kadar pişirilir. Tuz ilave edildikten sonra 15 dakika daha kaynatılan yoğurt, soğutulduktan sonra kavanoz ve ya içi sırlı bir kaba hava almayacak şekilde yerleştirilir. Hava ile temasını kesmek için ise yüzeyi iç yağ, zeytinyağı veya margarin ile örtülür. Uzun süre (6 ay ile 2 yıl arası) tazeliğini koruyan bu yoğurda kırmızı biber, nane ve zeytinyağı eklenerek kahvaltılık sos olarak tüketilmektedir (Bayrak, 2016: 105-106).

Balıkesir Aşı kitabında ise kaşar loru ile yapılan iki çeşit kahvaltılık tarifi yer almaktadır. İlki, iyice ezilip sütle seyreltilen lorun içine mevsim yeşilliklerinin doğranıp karabiber, kırmızıbiber ve tuzla tatlandırılmasının ardından zeytinyağı eklenerek hazırlanır. İkinci tarif ise, lora ev salçası, acı biber ve biraz su eklenerek kaynatılması ile yapılmaktadır (Kahraman ve Taşlı, 2013: 15).

3.3.13.2. Salçalı Kahvaltılıklar

Ev salçası ve zeytinyağının tavada ısıtıldıktan sonra ekmeğe sürülerek hazırlanan salçalı ekmeğe, Türk mutfağının en bilinen kahvaltılıklarından birisidir (Kahraman ve Taşlı, Balıkesir Aşı, 2013: 15). Salçalı ekmeğe, salçaya çemen ve tuz eklenerek de hazırlanmaktadır (Akan ve Sade, 2015: 232).

Çanakkale yöresinde, önceden kurutulmuş domatesler bir miktar ıslatılır, makinede biber ile birlikte kıyılır. Hazırlanan salça kıvama gelinceye kadar kaynatılır ve henüz sıcakken şişelere doldurulur. Tüketileceği zaman içerisine zeytinyağı, ceviz, baharat ve sarımsak eklenip bir tava ısıtılarak hazırlanan bu sos, yörede '*kıyma salça*' ismi ile bilinmektedir (Kahraman, 2016, s.49).

Balıkesir köylerinde yapılan bir diğer salçalı kahvaltılık ise '*fakir sucuğu*' dur. Tarifisi ise şu şekildedir; sarımsak, bol ceviz, maydanoz ve domates ve biber çekilerek kaynatılır, kaynamaya yakın sucuk baharatı da ilave edilir. Hazırlanan karışım süzgeçten geçirilerek güneşte kıvam alması kadar bekletilir ve kahvaltılık olarak tüketilir (Kahraman ve Taşlı, 2013, s.15).

3.3.13.3. Sebzeli Kahvaltılıklar

Anadolu'nun birçok yöresinde, biber, patlıcan, domates gibi sebzelerin kavurularak veya közlenerek işlendikten sonra sirke, zeytinyağı ve baharatlar eklenerek hazırlanan kahvaltılık soslar tüketilmektedir. Aydın Yeni Pazar'ın yeme içme alışkanlıklarına dair yapılan araştırmada kahvaltılık yemekleri ayrı bir başlık olarak incelenmiştir. Kahvaltılıklar arasında '*avyar*' bulunmaktadır. Avyar; közlenmiş patlıcan ve bibere çeşitli baharatların karıştırılması ile hazırlanan bir sos olarak belirtilmiştir (Özdamar, 2015: 327). Bursa mutfağında ise rendelenmiş domatesler kaynatıldıktan sonra içerisine közlenmiş patlıcan, doğranmış acı biber, sirke ve şeker ilave edilerek kaynatılmasıyla yapılan '*acı sos*' kahvaltılık sofralarında tüketilmektedir (Elbas ve Erdönmez, 2014: 98).

3.3.13.4. Baharatlı Kahvaltılıklar

Ceviz ve poyun (bir çeşit baharat karışımı, kahvaltılık poy ismi ile de bilinmektedir) bir arada ezilerek, cevizin yağı çıkıncaya kadar dövüldükten sonra

içerisine kırmızıbiber, tuz ve karabiber ilave edilmesiyle yapılan 'poylutuz', kahvaltılık olarak tüketilmektedir (Kahraman ve Taşlı, 2013: 15).

Kahvaltı sofralarında zeytinyağı ile baharatların karıştırıldığı soslar mevcuttur. Bu soslar, Gaziantep yöresinde hazır olarak satılan, bir baharat karışımı olan 'kahvaltılık zahter' gibi yöresel tatların yanı sıra isteğe göre seçilerek harmanlanan baharatlardan da oluşabilmektedir. Deniz Gürsoy (2012), '*Baharat ve Güç*' kitabında kekik, sumak, kimyon, pul biber, toz biberiye zeytinyağı, nar ekşisi harmanlanarak hazırlanan kahvaltılık sos tarifi bulunmaktadır.

Eskişehir'de '*Muhacır Biberi*', kırmızıbiber, nohut, kekik, nane ve mısırın öğütülerek toz haline getirilmesinden sonra yağ ve ekmekle tüketilen bir karışımdır. Bu karışım aynı zamanda baharat olarak tüm öğünlerde tüketilir. Yörede bilinen bir diğer ismi '*Mirgo*'dur (Kaşlı vd., 2015: 41).

3.3.13.5. Tatlı Kahvaltılıklar

Türkiye'de en yaygın olan tatlı kahvaltılıklar arasında tahin-pekmez ikilisi yer almaktadır. Pekmez, Anadolu'da binlerce yıllık bir geçmişe sahiptir. Üzüm, elma, armut, ahlat, kavun, karpuz, dut, gül, nar, erik, incir, andız (ardıç), keçi boynuzu (harnup), şeker pancarı ve şeker kamışı gibi tatlı meyvelerin, ezilerek elde edilen şıralarının kaynatılması ile yapılır. Günümüzde az bilinen elma pekmezi Kastamonu ve Sinop yörelerinde (Tan 2002: 540), armut pekmezi Manisa, Amasya ve Sinop yörelerinde (Şenocak 2002: 419), kavun suyuna şeker eklenip kaynatılarak yapılan kavun pekmezi ise Balıkesir yöresinde oldukça yaygındır. Karpuz pekmezi ise Ege bölgesinde, özellikle Ödemiş, Kula civarı ve Balıkesir'de hala yapılmakta olan bir pekmez çeşididir. Eskiden Balıkesir'de yapılan şeker kamışı pekmezi ise kaybolmaya yüz tutmuş tatlar arasındadır (Kahraman, 2016: 72). Tahin ise "*susamın ezilip çeşitli işlemlere tabi tutularak akıcı bir yağ kıvamına gelmiş şekli*" olarak tanımlanmaktadır. Kahvaltılarda içine bal veya pekmez karıştırılarak besin değeri yüksek bir tatlı olarak tüketilmektedir (MEGEB, 2012: 21).

Tahin gibi, pekmezle karıştırılarak tüketilen bir diğer ürün ise '*susam ezmesi/sürtme*'dir. Susam tanelerinin iki taş (sürtme taşı) arasında sürtülerek macun kıvamına getirilmesiyle hazırlanan bu ürün, ismini yapılış tekniğinden almaktadır. Manisa, Denizli ve Uşak çevresinde hala eski usullerde sürtme yapılmaktadır.

Sürtme, Muğla civarında bal ile, Balıkesir'in Yörük köylerinde ise bir miktar su ve şekerle birkaç dakika kaynatılarak sıcak olarak, kahvaltıda tüketilmektedir (Kahraman, 2016: 77).

Gaziantep yemek kültürünün tanıtılmasında önemli bir isim olan Cemil Cahit Güzelbey (1982: 103), Gaziantep'te kahvaltılık olarak tüketilen bir tarhana çeşidini şu sözler ile aktarmıştır:

“Buna şirin tarhana da derler. Üzüm suyu ile döyme simidinin¹ yani çiğ simidin birlikte pişirilip dilmede olduğu gibi 4-5 cm kalınlığında kurutulması suretiyle elde edilir. Henüz yaş iken içine fıstık, ceviz ve badem de karıştırılıp böyle kurutulduğu gibi ölbe denilen tahta kutulara doldurulup bunda da saklanır. Tarhana yağla eritilerek içine fıstık veya ceviz konulup kahvealtı yemeği olarak da hazırlanır.”

¹ Döyme Simit: Köftelik İnce Bulgurdur. Gaziantep ve yöresinde “simit” olarak bilinmektedir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM MATERYAL VE METOT

4.1. MATERYAL

4.1.1. Sosların Yapımında Kullanılan Ekipmanlar

Sosların yapımı Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm mutfağında, profesyonel mutfak ekipmanları kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Uygulamalar yapılırken, sosların tariflerinde yer alan hazırlanma şekilleri olabildiğince korunmaya çalışılmıştır. Fakat profesyonel mutfaklara kazandırılması hedeflenen bu sosların uygulamalarının pratik olması ve vakit kazandırılması için gerekli soslarda, profesyonel mutfak ekipmanlarının kullanılması önerilmektedir.

4.1.2. Sosların Yapımında Kullanılan Gıda Maddeleri

Sosların yapımında kullanılan gıda maddeleri (Un, sıvıyağ, şarap, tuz, ve sebzeler) marketlerden, baharatlar ve kuruyemişler Gaziantep Almacı Pazarından, et suyu için gerekli olan kemikler ve pastırma mahalle kasaplarından, tarhana Balıkesir Üçpınar köyünden, zeytinyağı Balıkesir Ayvalık'tan, hamsi Gaziantep Balık Pazarından temin edilmiştir. Yoğurt ise günlük sütün mayalanmasıyla elde edilen el yapımı süzme yoğurt olarak kullanılmıştır.

4.2. METOT

4.2.1. Türkiye Coğrafyası Tarihinden 10 Sosun Belirlenmesi

Yapılacak sosların belirlenmesinde Türkiye coğrafyasında hüküm sürmüş olan Roma İmparatorluğu, Selçuklu Devleti, Osmanlı İmparatorluğu yemek kültürü ve tarif kitaplarının yanı sıra Türkiye Cumhuriyeti Devletinde yayımlanmış güncel

yöresel yemek kitapları incelenmiştir. Bahsi geçen kitaplarda yemek tarifleri tek tek incelenerek, özel isme sahip olan, günümüzde yapılmayan/bilinmeyen veya farklı şekillerde hazırlanan soslar içerisinde üçü Roma İmparatorluğu, beşi Osmanlı İmparatorluğu ve ikisi güncel yöresel Türk mutfağından olmak üzere 10 adet sos seçilmiştir. Sosların belirlenmesinde önemli olan bir diğer unsur ise içerdikleri malzemelerin kendilerinin veya muadillerinin (tat benzerliği açısından) ulaşım kolaylığıdır.

4.2.2. Belirlenen Sosların Reçeteleri ve Hazırlanması

4.2.2.1. Fıstık salçası

Fıstık salçası, 1923-1924 yılları arasında yazıldığı bilinen bir Osmanlı yemek yazması olan “Fenn-i Tabâhat” kitabında yer almaktadır. Osmanlı mutfağına ait olduğu belirtilen salçanın, kızartma ve balık yemekleri üzerinde kullanılması önerilmektedir. Orijinal metinde tarif şu şekilde yer almaktadır (Reşad, 2018:102):

‘İki kepçe dolusu çam fıstığını; bir kepçe dolusu ayıklanmış sarımsak ve tuz ile havanda macun gibi oluncaya kadar dövmele, ba’de² içine bir kaşık zeytinyağı, boza kıvamına gelinceye kadar limon suyu ilave etmelidir.’

Tablo 1. Fıstık Salçası Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Çam Fıstığı	50 gr
Sarımsak	25 gr
Zeytinyağı	7 gr
Limon (Orta Boy)	100 ml
Tuz	1 gr
Hazırlanışı	
<ul style="list-style-type: none"> • Çam Fıstığı taş bir havanda sarımsak ve tuz ile beraber fıstığın yağı çıkıncaya kadar dövülerek macun kıvamına getirilir. • Ardından içerisine zeytinyağı ilave edilir. • Limonların suyu sıkılıp çekirdeklerinden ayıklandıktan sonra karışım boza kıvamına gelinceye kadar seyreltilir. 	

² Ba’de: Sonrasında, ardından.

Lezzet Parametreleri: am fıstığı aroması, sarımsak dengesi, limon dengesi, yağ dengesi, kıvam, ekşi tat dengesi, genel beğeni



Fotoğraf 1. Fıstık Salçası

4.2.2.2. Baharlı salça

Bu sos, Osmanlı Dönemine ait “Ev Kadını” yemek kitabında salçalar ve hūlasalar bölümünde yer almaktadır. Et ve balık yemeklerinin yanı sıra özellikle köfteler ile birlikte tüketilmesi önerilmektedir (Fahriye, 1892: 31-32). Orjinal metinde ölçü birimi “dirhem” olarak verilmektedir. Dirhem Türkler’in eskiden kullandığı temel ağırlık olarak tanımlanmaktadır. 70 arpa tanesinin ağırlığı olan 1 dirhem günümüzde 3.2 grama karşılık gelmektedir (Şenel, 2009: 82). Baharlı Salçanın tarifi şu şekildedir (Fahriye, 1892: 31-32):

“On dirhem kavrulmuş ufak soğan ve bir dirhem kekik ve 3 dirhem defne yaprağı ve 1-2 karanfil ve 15 dirhem maa-sap³ ma’denus ve 35 dirhem kıyılmış soğan ve 15 dirhem keza kıyılmış havucu 35 dirhem sirke ile bir tencerede kaynatıp sirke yarı kalınca 170 dirhem et suyu ve tuzunu dahi ilave edip ateşin kenarına çekmeli. 20 dirhem tereyağında 20 dirhem dakik hassı⁴ nim⁵ kızarıncaya dek kavurmalı ve tenceredeki sudan biraz alıp bulamaç yapıp azar azar yedirerek tencereye ilave eylemeli, tekrar ateşe alıp 20 dakika kadar durduktan sonra indirip süzmeli.”

Tablo 2. Baharlı Salça Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Arpacık Soğan	32 gr
Kuru Soğan	100 gr
Kekik	3 gr
Karanfil	2 Adet
Defne Yaprığı(Kuru)	3 adet
Maydanoz	50 gr
Havuç	50 gr
Sirke (Ev Yapımı)	100 gr
Et Suyu	500 gr
Tereyağı	60 gr
Un	60 gr
Tuz	2-2,5 gr

Hazırlanışı

- Arpacık soğan, kekik, defne yağrağı, karanfil, maydanoz, kıyılmış kuru soğan, havuç ve sirke bir tencerede, sirke miktarı yarıya ininceye dek kaynatılır. Kullanılan sirkenin asit miktarı düşük ev yapımı olmalıdır. Eğer hazır sirke kullanılacaksa su ile karıştırarak sirkenin keskinliği azaltılmalıdır.
- Kaynayan baharatlı sirkeye et suyu ilave edilir ve ocaktan alınır.
- Tereyağı ve un bir tavada un kokusu çıkasıya kadar kavrulur.
- Tenceredeki sudan tavaya biraz alınarak yağ-un karışımı seyreltilir. Ardından tencereye hızlıca karıştırarak eklenir.
- Son olarak 20 dakika kısık ateşte sürekli karıştırılarak kaynatılır. Ardından bir süzgeç yardımı ile iyice bastırılarak süzülür ve pürüzsüz bir karışım elde edilir.

³ Maa-sap: Sapı ile beraber.

⁴ Dakik-i has: Un

⁵ Nim: Hafif

Lezzet Parametreleri: Et aroması, baharat aroması, tereyağı aroması, tatlılık, ekşi tat, tuzlu tat, yağ oranı, kıvam, genel beğeni.



Fotoğraf 2. Baharlı Salça

4.2.2.3. Osmanlı usulü ceviz tarator

Ceviz tarator günümüzde Çerkez tavuğu yapımında kullanılan ve deniz ürünlerinin yanında sıklıkla servis edilen bir soster. Osmanlı yemek kitaplarında ise yapımı günümüze nazaran farklılık göstermektedir. Osmanlı usulü taratorda; cevizin

yağı çıkarılır, kalan posayla tarator hazırlandıktan sonra yağı üzerine gezdirilerek sunulur. Dönemin yemek kitaplarında bu teknik ile hazırlanmış iki farklı tarif saptanmıştır: “Fenn-i Tabâhat”te *Çerkez Tavuğu* (Reşad, 2018: 137) ve “Ev kadını” kitabında “Çerkez Fasulyası” (Fahriye, 1892: 72). Çalışmada uygulanacak olan tarif, daha detaylı anlatım içerdiği için “Fenn-i Tabâhat” kitabından alınmıştır. Fakat tarif, malzeme temininde işletmelere kolaylık sağlanması açısından keklik suyu ile değil tavuk suyu ile hazırlanmıştır.

Yapım tekniği açısından farklılık gösteren bu taratorun eski usul tarifi şu şekilde verilmiştir (Reşad, 2018: 137):

“300 gram ceviz içini havanda macun olasıya kadar dövmeli. Yarısını ayırıp bir sahana koymalı, üzerine kırmızı biber ekip ateşte karıştırma karıştırma kavrulmak derecesine geldikte bir kahve kaşığı su ile tavlama, yine karıştırıp sahanı yere almalı sıcak olduğu halde avuca alıp iyice sıkılmalı (ceviz ne derece kuru olursa yağı o kadar çok çıkar). Bu suretle yarım veya bir kahve fincanı yağ çıkardıktan sonra kalan bu cevizi diğer dövülmüş ceviz, ıslatılarak suyu süzölmüş iki dilim ekmek içi ve tuz ile tekrar dövmeli ve bir kâseye kotarıp üzerine sıcak keklik suyu koyarak karıştırmalı”

Tablo 3. Osmanlı Usulü Ceviz Tarator Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Ceviz İçi	300 gr
Toz Kırmızıbiber	1 gr
Su	7 gr
Ekmek İçi	10 gr
Tavuk Suyu	300 gr
Tuz	2-3 gr

Hazırlanışı

- Temizlenmiş tavuk bol suda haşlandıktan sonra süzölüp suyuna tuz atılır.
- 300 gr ceviz içi bir havanda yağı çıkıp macun kıvamına gelesiyeye kadar dövölür ve yarısı ayrılır.
- Ceviz macununun yarısı bir tavaya alınır ve kırmızı biberle kavrulur. Ceviz kokusu yoğunlaşmaya başlayınca su ilave edilir ve ocaktan alınır.
- Bir tülbent yardımı ile cevizin yağı sıcakken sıkılarak çıkarılır. Kullanılan cevizler ne kadar kuru ise yağı o kadar iyi çıkacaktır.
- Yağı çıkarılan cevizin posası, kenara ayrılan ceviz macunu, ıslatılarak suyu sıkılmış ekmek içi ve tuz özdeşleşmesi için havanda dövölür.

- Dövl len karışım genişçe bir kaseye alınır sıcak tavuk suyu azar azar sos boza kıvamını bulasıya kadar yedirilir.
 - Hazırlanan sos, üzerine çıkarılmış olan ceviz yağı gezdirilerek servis edilir.
-

Lezzet Parametreleri: Ceviz aroması, tavuk aroması, burukluk, acılık, yağ oranı, kıvam, genel beğeni.





Fotoğraf 3. Osmanlı Usulü Ceviz Tarator

4.2.2.4. Yoğurtlu mastafa

Bir Osmanlı yemek yazması olan ‘‘Kitâb-ı Me’kûlât’’ta pastırma yağı, un ve köpüğü alınmış bal ile hazırlanan ‘‘mastafa’’ tarifi yer almaktadır. Bu karışım *Kabûniyye* yemeğinde, yoğurt ile karıştırılarak sos yapımında kullanılmıştır. Bu yemek nohutlu ve ıspanaklı pilav üzerine kavru lan etlerin eklenip son olarak hazırlanan yoğurtlu mastafanın dökülmesi ile hazırlanmaktadır. Metinde tarifi şu şekilde açıklanmaktadır (Uğur, 2017: 63-65):

‘‘Yağlı pastırmayı ufak ufak doğrayalım, kavuralım, yağı çıksın. Elenmiş undan pastırmanın yağı ile bulamaç yapalım, içine aktaralım, durmadan karıştıralım. Bulamaç pişince köpüğü alınmış balı içine koyalım. Yoğurdun içine mastafadan koyalım.’’

Tablo 4. Yoğurtlu Mastafa Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Pastırma	10 gr
Un	6 gr
Bal	10 gr
Süzme Yoğurt	35 gr
Su	15 gr
Hazırlanışı	
<ul style="list-style-type: none"> • Yağlı pastırma fildişi doğrandıktan sonra bir tavada yağı çıkıncaya dek kavrulur. • Pastırmanın yağı süzülür ve elenmiş un ile bulamaç yapılır ve tavaya tekrar ilave edilerek iyice karıştırılır. • Un kokusu çıkınca karışım ocaktan alınarak içerisine bal ilave edilir. Hazırlanan bu karışımın adı ‘‘mastafa’’dır (Uğur, 2017: 63). • Su ile seyreltilmiş süzme yoğurdun içine mastafa ilave edilir ve iyice karıştırılır. 	

Lezzet Parametreleri: Pastırma aroması, yoğurt aroması, tatlılık, tuzlu tat, yağ oranı, kıvam, genel beğeni



Fotoğraf 4. Yoğurtlu Mastafa

4.2.2.5. Tarhana sosu

Balıkesir köylerinde yapılan bu sos tarifi çorbaların üzerinde, dolmaların servisinde ve hamur işlerinde yemeklere lezzet vermek için kullanılmaktadır (Kahraman & Taşlı, 2013: 127). Sos yapımında kullanılan peynir sert, sıcaklık ile erimeyen bir peynir olmalıdır. Aksi takdirde hazırlanan sos soğudukça peynir donarak akışkan kıvamını kaybetmektedir. Tarhana sosu reçetesi Tablo 5.'de yer almaktadır.

Tablo 5. Tarhana Sosu Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Sert Tulum Peyniri	25 gr
Beyaz Tarhana	15 gr
Sıvıyağ	20 gr
Hazırlanışı	
<ul style="list-style-type: none"> • Peynirler çatal yardımıyla iyice ezilir. • Tavada yağ kızdırılır ardından tarhana ve ufalanan peynirler ilave edilerek kavrulur. • Peynir ve tarhananın kokusu yoğunlaşmaya başlayınca ocaktan alınır ve sıcak servis edilir. 	

Lezzet Parametreleri: Tarhana aroması, peynir aroması, yağ oranı, ekşi tat, tuzlu tat, kıvam, genel beğeni



Fotoğraf 5. Tarhana Sosu

4.2.2.6. Antik hardal sos

Hardal sosun temelini Antik Roma tarihine dayandığı bilinmektedir. Romalı asker ve çiftçi olan Columella'nın 12 ciltlik "*De re Rustica*" adındaki kitabında Antik Hardal sosu tarifi yer almaktadır (Kaufman, Cathy, 2006: 176). Bu tarif, sirke içermesi ile günümüz hardal sosuna benzerlik göstermektedir. Orijinal tarifi aşağıda verilen bu sosun hazırlanışı zor ve karmaşık bulunmuştur. Bu sebeple sos modernize edilmiş; hardal tohumu yerine hardal tozu kullanılarak hazırlık sürecinin kısaltılması ve işletmelerin üretimine uygun hale getirilmesi sağlanmıştır. Orijinal metinde Hardal Sosun hazırlanışı şu şekilde belirtilmiştir (Kaufman, Cathy, 2006: 176).

"Hardal tohumunu dikkatlice ayıklayıp süzdükten sonra soğuk suyla iyice yıkayın ve iki saat suda ıslatın. Çıkarıp avuç içinde sıkın, yeni ya da iyice temizlenmiş bir havana koyup dövün. Sonra hepsini havanın ortasında toplayıp avuç içinizi bastırarak sıkın. Daha sonra, sivri uçlu bir aletle parçalara bölün, içine birkaç parça kömür kuru koyun ve üstüne sodyum karbonat katılmış su döküp acılığı giderin, böylece sosun rengini parlaklaştırın. Sıvının hepsinin bir kerede süzülmesi için havanı kaldırıp içindekini dökün. Olabildiğince taze çamfıstığı ve badem ekleyip iyice dövün, keskin beyaz şarap sirkesi ekleyip süzün."

Tablo 6. Antik Hardal Sos

Malzeme	Miktar
Hardal Tohumu Tozu	30 gr
Çam Fıstığı	15 gr
Badem	15 gr
Beyaz Şarap Sirkesi	20 gr
Tuz	1 gr
Hazırlanışı	
<ul style="list-style-type: none"> • Hardal tohumu tozu, sirke ve tuz karıştırılır. • Çam fıstığı ve badem dövülür ve toz haline getirilir. Ardından hardallı karışıma ilave edilir. 	

Lezzet Parametreleri: Hardal aroması, çam fıstığı aroması, badem aroması, acılık, ekşi tat, kıvam, genel beğeni



Fotoğraf 6. Antik Hardal Sos

4.2.2.7. Hypotrîma

Yeme-içmeye olan merakı ile ünlenen Romalı Apicius'un '*De Re Quoquinaria*' kitabından alınmış olan bu sos, Roma mutfağında sıklıkla kullanılan fakat günümüzde bilinmeyen '*selamotu*' içermektedir. Türkiye'de selamotu ticaretinin sadece tohum olarak yapılmasından dolayı bu ot, çalışmada hazırlanan sos içeriğinde bulunmamaktadır. Selamotu yerine aroma benzerliğinden dolayı maydanoz ve kereviz sapı kullanılmıştır.

Orijinal metinde sosun yapımı ile ilgili bilgiler oldukça azdır (Apicius, 2013: 105). Tarif, sos yapım teknikleri baz alınarak hazırlanmıştır (Özcan ve ark., 2013).

Orijinal Metinde yer alan malzemeler ve hazırlanışına dair bilgiler şu şekilde verilmiştir (Apicius, 2013: 105):

‘‘Biber, selam otu, kuru nane, am fıstığı, kuru üzüm, hurma şarabı, asitsiz peynir, bal, sirke, et suyu, şarap, yağ. Bu tarifte şarap, hacminin yarısından aşığı inesiye kadar kaynatılır.’’

Tablo 7. Hypotrıma Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Karabiber	1 gr
Maydanoz	30 gr
Kereviz Sapı	30 gr
Kuru Nane	3 gr
am Fıstığı	25 gr
Kuş zm	15 gr
Hurma Suyu	10 gr
Tuzsuz Lor Peyniri	30 gr
Bal	10 gr
Beyaz Şarap Sirkesi	10 gr
Et Suyu	500 gr
Kırmızı Şarap	300 gr
Tereyağı	15 gr

Hazırlanış

- Maydanoz, kereviz sapları, karabiber ve kuru nane bir baharat buketi içerisine konularak kapatılır.
- Hazırlanan baharat demeti şarap içerisine bırakılır ve şarap, hacminin yarısına ininceye dek kaynatılır.
- Ardından tencereye et suyu ve beyaz şarap sirkesi ilave edilerek 5 dakika daha lezzetlerin bütünleşmesi için kaynatılır.
- Karışım ocaktan alınır ve baharat buketi içinden çıkarılır. Sırası ile içerisine hurma suyu, bal, dvlmüş am fıstığı, küçük taneli kuş zmleri ve iyice ufalanmış lor peyniri ilave edilerek iyice karıştırılır. Lor peyniri ve am fıstığı sayesinde karışım kıvam almış olacaktır.
- Son olarak sıcak olan karışıma tereyağı eklenir iyice karıştırılarak eritilir. Tereyağının son aşamada eklenilmesi ile sosa parlaklık kazandırılır.

Lezzet Parametreleri: am Fıstığı Aroması, Peynir Aroması, Et Aroması, Şarap Aroması, Tuzlu Tat, Acı Tat, Ekşi Tat, Tatlı Tat, Baharat Aroması Dengesi, Kıvam, Genel Beğeni



Fotoğraf 7. Hypotrima

4.2.2.8. Kimyon sos

Bu sos, Apicius'un kitabında yer alan sos tariflerinden bir diğeridir. Tarifin hazırlanışı kitapta yer almamakla birlikte sos malzemeleri biber, selamotu, maydanoz, kuru nane, bol kimyon, bal, sirke ve et suyu olarak belirtilmiştir. Ayrıca sosun kabuklu deniz ürünleri ile tüketilmesi önerilmiştir (Apicius, 2013: 107).

Türkiye'de selamotu ticaretinin sadece tohum olarak yapılmasından dolayı bu ot, çalışmada hazırlanan sos içeriğinde bulunmamaktadır. Selamotu yerine aroma benzerliğinden dolayı maydanoz ve kereviz sapı kullanılmıştır.

Tablo 8. Kimyon Sos Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Maydanoz	30 gr
Kereviz Sapı	30 gr
Karabiber	2 gr
Kuru Nane	3 gr
Kimyon	5 gr
Bal	10 gr
Sirke	10 gr
Et Suyu	500 gr

Hazırlanışı

- Kereviz sapları, maydanoz baharat buketi yapılarak bağlanılır ve et suyu içine bırakılarak yaklaşık 30 dakika kaynatılır.
- Ardından buket çıkarılır ve karabiber, kuru nane, kimyon ilave edilir. Lezzetlerin bütünleşmesi için 5 dakika daha kaynatılır.
- Karışım ocaktan alınır, Bal ve sirke ilave edilir.
- Bu sos oldukça sıvı bir kıvama sahiptir. İsteğe göre un-tereyağı ile sosa kıvam verebilebilir.

Lezzet Parametreleri: Kimyon aroması, et aroması, baharat aroması dengesi, tuzlu tat, acı tat, ekşi tat, tatlı tat, kıvam, genel beğeni.



Fotoğraf 8. Kimyon Sos

4.2.2.9. Hamsi terbiyesi

Hamsi terbiyesi, orjinal metni 1800’li yıllara ait olan ‘‘Yeni Yemek Kitabı’’nda yer almaktadır. Kitapta bu terbiye, karaciğerli ve balıklı bir yemek olan ‘‘diğer balık tertibi’’ tarifinde, sos olarak kullanılmıştır (Samancı, 2017: 28). Terbiye ismi verilen bu karışımın sos işlevi görmesi, Osmanlı’da terbiye ve salça kelimelerinin birbirleri yerine kullanımının bir kanıtı niteliğindedir. İncelenen diğer Osmanlı yemek kitaplarında benzer bir tarife rastlanılmamıştır fakat Fransız mutfağında günümüzde hala balık ve et ezmeleri ile yapılan soslar bulunmaktadır. Bu sosun 19. yüzyıl Osmanlı Döneminde Batı yemeklerine olan ilgilinin bir sonucu olarak ‘‘Yeni Yemek Kitabı’’na dahil edilmiş olduğu düşünülmektedir. Orjinal metinde hazırlanışı şu şekildedir (Samancı, 2017: 28):

‘‘Hamsi balığının kemiklerini çıkarıp bir havanda dövmeli, üzerine miktarına göre zeytinyağı, aldığı kadar sirke ve maydanoz koyup, siyah biber ile karıştırıp hafif pişirmeli.’’

Tablo 9. Hamsi Terbiyesi Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Hamsi	350 gr
Zeytinyağı	30 gr
Elma Sirkesi	15 gr
Maydanoz	15 gr
Karabiber	1 gr
Tuz	1 gr

Hazırlanışı

- Hamsiler kafalarından ve kılçıklarından ayrılır ve havanda iyice dövülür.
- Dövülen hamsiler cam kaseye alınır zeytinyağı, sirke, karabiber, maydanoz ve tuz ilave edilir.
- Bir tencerede su kaynatılır, hamsi terbiyesinin olduğu cam kase tencere üzerine oturtularak rengi açılıncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Çok pişirilmemesine dikkat edilmelidir.

Lezzet Parametreleri: Hamsi aroması, maydanoz aroması, karabiber aroması, yağ oranı, ekşi tat, acı tat, tuzlu tat, kıvam, genel beğeni



Fotoğraf 9. Hamsi Terbiyesi

4.2.2.10. Çekirdekli biber

Balıkesir Karesi köylerinde hazırlanan bir sostur. Bu sos topluca hazırlanıp kavanozlarda saklanılmaktadır. Zeytinyağı ve sarımsak eklenmeden baharat olarak da kullanılmaktadır. Çoğunlukla kahvaltılık sofralarında ekmek ile tüketilmektedir. Ayrıca çorbaların ve hamur yemeklerinin üzerine gezdirilerek de servis edilmektedir. Hazırlanışı şu şekilde aktarılmıştır (Kahraman, 2019):

“Kurutulmuş acı kırmızı biber, kabak çekirdeği, susam, az miktarda zeytinyağı dibekte hepsi dövülür. Daha sonra yarım litrelik zeytinyağının içine 2 kaşık dövülmüş çekirdekli biber ve 2 diş ezilmiş sarımsak eklenerek karıştırılır.”

Tablo 10. Çekirdekli Biber Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Kurutulmuş Kırmızıbiber	50 gr
Kabak Çekirdeği	30 gr
Susam	30 gr
Zeytinyağı	150 gr
Sarımsak	4 gr
Tuz	1 gr
Hazırlanışı	
<ul style="list-style-type: none"> • Kuru kırmızıbiber, kabak çekirdeği ve susam taş havanda 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte dövülerek iyice ezilir. Karışım önceden büyük ölçüler ile hazırlanıp kavanozlanır ve bu toz baharat olarak kullanılır. • Sarımsak tuz ile iyice ezilir. Zeytinyağı, ezilmiş sarımsak ve biberli karışım bir araya getirilerek iyice karıştırılır. Kıvamı isteğe göre zeytinyağı ilavesi ile seyreltilir. 	

Lezzet Parametreleri: Kırmızıbiber aroması, susam aroması, kabak çekirdeği aroması, sarımsak aroması, zeytinyağı aroması, acı tat, tuzlu tat, kıvam, genel beğeni



Fotoğraf 10. Çekirdekli Biber

4.2.3. Revize Edilen Sosların Reçeteleri ve Hazırlanması

Duyusal değerlendirmeleri yapılan soslar genel beğeni parametresine göre başarılı ve başarısız olarak nitelendirilmiştir. Genel beğenisi 7.0 üstü olan soslar

başarılı, 7.0 altında olanlar ise başarısız kabul edilmiştir. Panelistler tarafından çeşitli sebepler ile başarısız bulunan soslar revize edilerek lezzet açısından geliştirilmiştir.

Fıstık salçasının orijinal tarifinde yapılan lezzet profil analizinde sarımsak aroması ve ekşi tat panelistler tarafından çok yoğun olarak değerlendirilmiştir. Bu iki parametredeki olumsuzluklar sosun genel beğeni düzeyinin 5,9 oranı ile başarısız olmasına sebebiyet vermiştir. Limon suyunun fazlalığından kaynaklanan ekşi tadı ve sarımsak aromasının keskinliğini azaltmak amacı ile sosdaki limon suyu azaltılarak su eklenmiş ve diş sarımsak yerine sarımsak tozu kullanılmıştır. Fıstık salçasının beğeni düzeyinin artırılması için oluşturulan yeni reçete Tablo 11.'de yer almaktadır.

Tablo 11. Revize Edilmiş Fıstık Salçası Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Çam Fıstığı	50 gr
Sarımsak Tozu	3 gr
Zeytinyağı	7 gr
Limon (Orta Boy)	1 Adet
Su	30 gr
Hazırlanışı	
<ul style="list-style-type: none"> • Çam Fıstığı taş bir havanda yağı çıkmasıya kadar dövülerek macun kıvamına getirilir. • Ardından içerisine zeytinyağı ilave edilir. • Limonların suyu sıkılıp çekirdeklerinden ayıklandıktan sonra tuz, sarımsak tozu ve su ile karıştırılır. • Hazırlanan limonlu su fıstık macununa boza kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak eklenir. 	

Revize edilerek lezzeti geliştirilmiş bir diğer tarif Hamsi Terbiyesidir. Orijinal tarifi ile hazırlanan sosun duyuşal değerlendirmesinde hamsi aroması diğer tüm aromaları bastırđı için genel beğeni düzeyi 4,9 ile çalışmada yapılan soslar arasında en düşük oranı alarak en az beğenilen sos olmuştur. Sosdaki hamsi aromasını bastırmak için keskin aromaya sahip 3 baharat (defne yaprağı, karanfil, kekik) tarife eklenmiştir. Hamsi terbiyesinin beğeni düzeyinin artırılması için oluşturulan yeni reçete Tablo 12.'de yer almaktadır.

Tablo 12. Revize Edilmiş Hamsi Terbiyesi Reçetesi

Malzeme Listesi	Miktar
Hamsi	350 gr
Zeytinyağı	30 gr
Elma Sirkesi	15 gr
Maydanoz	15 gr
Karabiber	1 gr
Defne Yaprağı	1 adet
Karanfil	2 adet
Kekik	3 gr
Su	50 gr
Tuz	1 gr

Hazırlanışı
<ul style="list-style-type: none"> • Hamsiler kafalarından ve kılçıklarından ayrılır ve havanda iyice dövülür. • Sirke, su, defne yaprağı, karanfil ve kekik bir tencerede hacmi 1/3 kalıncaya kadar kaynatılır. • Dövülen hamsiler cam kaseye alınır zeytinyağı, hazırlanan baharatlı su, karabiber, maydanoz ve tuz ilave edilir. • Bir tencerede su kaynatılır, hamsi terbiyesinin olduğu cam kase tencere üzerine oturtularak rengi açılışya kadar karıştırılarak pişirilir.

4.3. VERİLERİN ANALİZİ

Belirlenen 10 sos, lezzet profil analizi yöntemi uygulanarak incelenmiştir. Duyusal analizi gerçekleştiren eğitimli panelistler, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Bölümünün yüksek lisans öğrencilerinden oluşmaktadır. Panelist sayısı 9 kişiden oluşmaktadır. Her sos için, içerdiği gıda malzemelerine bağlı olarak hissedilmesi beklenen aroma ve tat parametreleri belirlenmiştir. Parametreler arasında ayrıca genel beğeni de yer almaktadır. Lezzet Profil analiz formları 10 cm uzunluğundaki skalalar ile hazırlanmıştır. Bu yöntem ile soslarda hissedilen aroma kuvvetleri ve tat dengeleri tespit edilmiş olup panelistlerin beğenileri ölçülmüştür.

4.3.1 DUYUSAL ANALİZ

Bu bölümde Lezzet Profil Analizi hakkında bilgiler yer almaktadır. Ayrıca çalışmada uygulanan lezzet profil analizinin değerlendirme kriterleri ve önemli noktaları belirtilmektedir.

4.3.1.1. Lezzet Profil Analizi

Lezzet profil analizi, genel itibari ile geniş yelpazede duyuşsal özellik taşıyan gıdalar üzerinde uygulanan bir tekniktir. Gıdanın içerdiği lezzetlerin ince ayrıntıları ile araştırıldığı bir yöntemdir. LPA satışları yükselterek ürünün pazardaki payını arttırmak, var olan ürünü geliştirmek veya ürüne yeni bir form kazandırmak ve tüketime uygun yeni ürünler geliştirmek için kullanılmaktadır (MEB, 2012:57-58). LPA tanımlayıcı duyuşsal analiz yöntemlerinden bir tanesidir. Tanımlayıcı analiz; objektif tanımlayıcıların hissedilen duyuşsal özellikler türünden açıklanmasıdır. LPA lezzet açısından bir ürüne has özelliklerin ve bu özelliklerin şiddetinin belirlendiği bir analiz yöntemidir (Silici, 2005:824). Bir diğer deyişle bu yöntem ile ürünlere kimlik kazandırılmaktadır.

Çalışmada 10 sosun duyuşsal değerlendirmesi LPA yöntemi ile yapılmıştır. LPA parametreleri sosun içerdiği malzemelerin karakteristik özelliklerine göre hissedilmesi beklenen/hissedilmesi istenmeyen aromalar ve tatlar kapsamında belirlenmiştir. Panelistler tarafından aroma ve genel beğeni parametreleri zayıf (0) ve kuvvetli (10); tat parametreleri ise dengeli olmayan (0) ve dengeli (10) ölçütünde 10 cm'lik skalalar üzerinde değerlendirilmiştir. Böylece soslarda öne çıkan aromaların ve tat denge oranlarının şeffaf bir şekilde tespit edilmesi amaçlanmıştır. Genel beğeni ise en az (0) ve en çok (10) puana denk gelecek şekilde skala üzerinde değerlendirilmiştir. Gerçekleştirilen tadımlarda yer alan formlara örnek olarak panelistler tarafından değerlendirilmiş olan Tarhana Sosunun LPA formu Şekil 1'de yer almaktadır.

Tarhana Sosu Lezzet Profil Analizi Formu

Adı :
Soyadı :

	Zayıf	Kuvvetli
Tarhana Aroması	-----	
Peynir Aroması	-----	
	Dengeli Olmayan	Dengeli
Yağ Oranı	-----	
Kıvam	-----	
Ekşi Tat (Tarhana kaynaklı)	-----	
Tuzluluk	-----	
	Zayıf(0)	Kuvvetli(10)
Genel Beğeni	-----	

Şekil 1. Tarhana Sosu Lezzet Analiz Formu

BEŞİNCİ BÖLÜM BULGULAR VE TARTIŞMA

5.1. SOSLARIN DUYUSAL ANALİZ SONUÇLARI

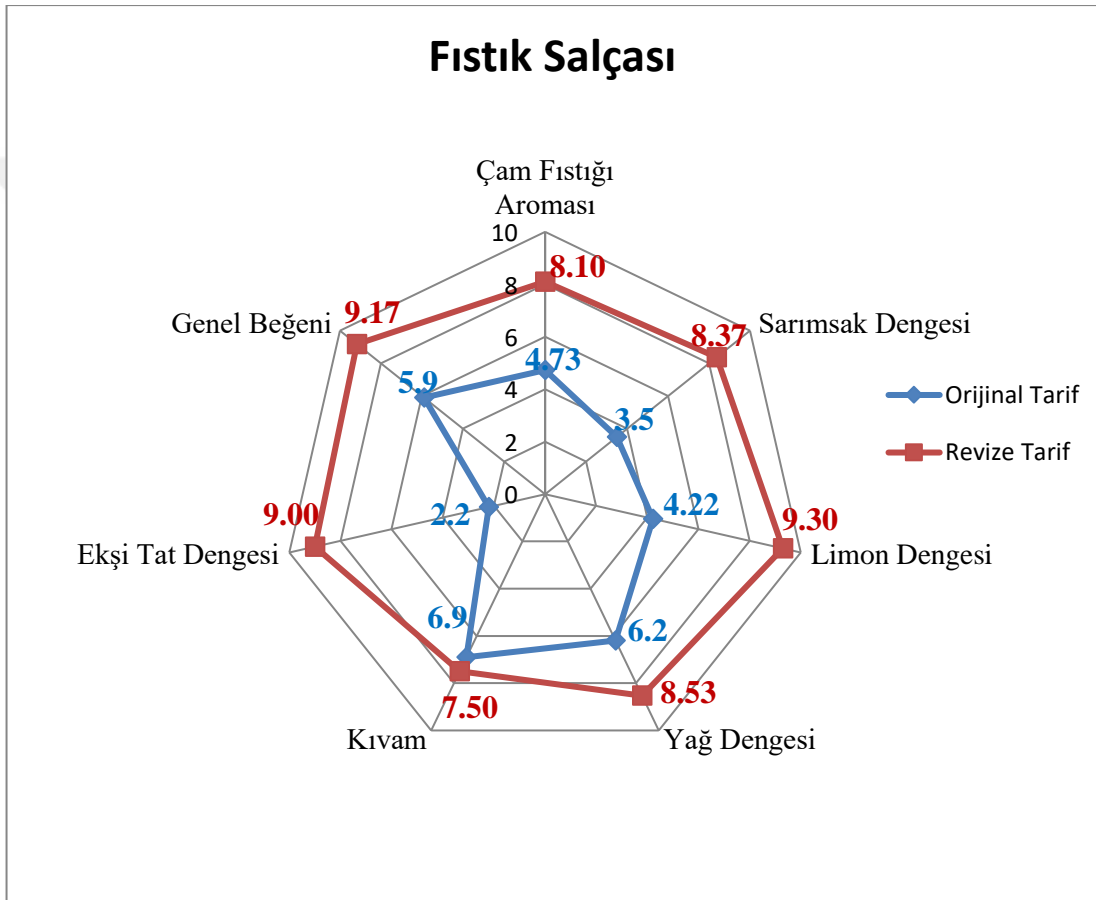
Bu bölümde, belirlenen 10 sosun Lezzet Profil Analiz sonuçları değerlendirilmiştir. 10 sos, farklı günlerde 2 veya tek örnek olarak 8 eğitimli paneliste sunulmuştur. Analiz sonuçlarına göre en beğenilen tarif 9.2 puan ile '*Yoğurtlu Mastafa*' olmuştur. Genel beğeni parametresinde Fıstık Salçası (Revize tarif), Baharlı Salça, Hamsi Terbiyesi (Revize tarif), Çekirdekli Biber, Osmanlı Usulü Ceviz Tarator ve Kimyon Sos sırası ile 9.17, 9.03, 8.9, 8.6, 8.5 ve 8.0 puan olarak başarılı bulunmuştur. Hypotrıma 7.9, Tarhana Sosu 7.75 ve Antik Hardal Sos ise 7.67 puan ile kabul edilebilir düzeyde sonuç vermiştir. Fıstık Salçası (5.9) ve Hamsi Terbiyesinin (4.9) orijinal tarifleri genel beğeni açısından 7 puan altında kalarak başarısız olmuştur. Hamsi Terbiyesi (orijinal tarif), 4.9 puan olarak genel beğeni sıralamasında son sırada yer almıştır.

5.1.1. Fıstık Salçası Sonuçları

Fıstık Salçası, orijinal tarifleri başarısız bulunarak revize edilmiş iki tariften birisidir. Duyusal değerlendirmede Çam Fıstığı Aroması parametresi kuvvetine göre değerlendirilrken; diğer parametreler sos içerisindeki tat, lezzet dengesi ölçütüne göre değerlendirilmiştir. Orijinal tarif ve revize edilmiş tarifin duyusal verileri Şekil 2'de sunulmuştur. 5.9 olan genel beğeni parametresi, tarifin revize edilmesi ile 9.17 puana yükselerek başarılı bir sonuç elde edilmiştir.

Duyusal analiz sonuçlarına göre 5.9 puan olarak genel beğeni açısından yetersiz olan orijinal tarifte özellikle algılanması beklenen çam fıstığı aroması 4.73 puan ile geri planda kalırken sarımsak ve limon dengesi parametreleri sırası ile 3.5 ve

4.22 puan almıştır. Ekşi tat dengesi parametresi panelistler tarafından 2.2 puan ile değerlendirilmiştir. Ezilen çam fıstıkları sadece limon suyu kullanılarak seyreltildiğinden dolayı bu sos oldukça baskın bir ekşi tada sahiptir. Sosun yağ dengesi 6.2 ve kıvamı 6.9 ile kabul edilebilir puan almıştır. Duyusal değerlendirme sonucunda elde edilen veriler bu sosun lezzet ve aroma dengesi açısından yetersiz kaldığını göstermiştir. Ekşi tadın ve sarımsak keskinliğinin azaltılması ayrıca genel beğeni düzeyinin artırılması amacı ile bu tarif revize edilmiştir.



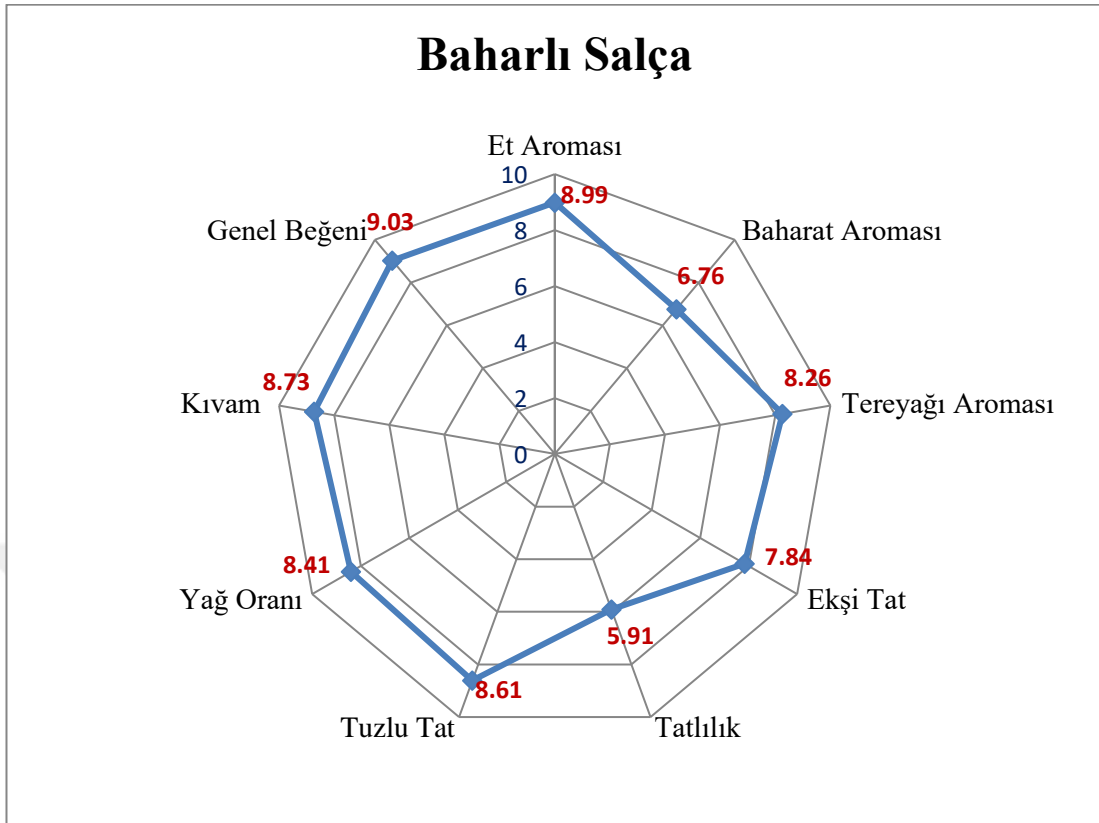
Şekil 2. Fıstık Salçası (Orijinal Tarif ve Revize Tarif) Örümcek Ağı Diyagramı

Orijinal tarifte belirlenen olumsuzlukların bertaraf edilmesi ve sosun beğeni düzeyinin artırılması amacı ile limon suyu azaltılarak su eklenmiş ve diş sarımsak yerine sarımsak tozu kullanılarak yeni bir reçete geliştirilmiştir. Genel beğeni açısından 9.17 puan ile oldukça başarılı bir sonuç alınan revize tarif sonuçlarına göre limon dengesi 9.3 ve ekşi tat dengesi 9 puan ile ideale yakın bir beğeni puanı almıştır. Ayrıca orijinal tarifte 3.5 puan olan sarımsak dengesi revize tarifte 8.37 puan; 4.73 puan olan çam fıstığı aroması 8.1 puan; 6.2 olan yağ dengesi 8.53 puan

olarak beğeni düzeyleri yükselmiştir. Bu sonuçlar, tarifi revize işleminin başarılı olduğunun bir kanıtı olarak görülmektedir. Kıvam ise 7.5 puan ile en geride kalan parametre olmuştur. Panelistler tarafından yoğun bulunan sos kıvamının isteğe göre limon suyu ve su karışımı ilavesi ile seyreltmesi mümkündür. Çalışmada yer alan 10 sos içerisinde genel beğenilirlik açısından ikinci olan bu tarifi çam fıstığı maliyetinin fazla olmasından dolayı yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren lüks otel ve restoranların kullanımına uygun bir sos olduğu düşünülmektedir.

5.1.2. Baharlı Salça Sonuçları

Çalışmada değerlendirilen 10 sos arasında genel beğeni açısından 9.03 puan ile üçüncü olan baharlı salçanın örümcek ağı diyagramı Şekil 3'te sunulmuştur. Duyusal değerlendirme yapılırken Aroma parametreleri kuvvetli-zayıf ölçütlerine göre; ekşi tat, tatlılık, tuzlu tat, yağ oranı ve kıvam parametreleri ise sos içerisindeki denge durumlarına göre değerlendirilmiştir. Salçada et aroması 8.99 puan ile en öne çıkan parametre olmuştur. Tereyağı aroması 8.26 puan ile ikinci sırayı almıştır. Baharat aroması ise panelistler tarafından daha az hissedilmiş ve 6.76 puan almıştır. Tuzlu tat 8.61 olarak değerlendirilirken salça içeriğindeki sirkeden kaynaklı ekşi tat biraz daha fazla algılanarak 7.84 puan almıştır. Kıvam ve yağ oranı parametreleri ise sırasıyla 8.73 ve 8.41 puan ile başarılı bulunmuştur. Son olarak içeriğinde bulunan havuç ve arpacık soğandan dolayı algılanması beklenen tatlılık 5.91 puan ile en zayıf hissedilen parametre olmuştur. Duyusal değerlendirmede başarılı bir sonuç alınan baharlı salçanın içeriğindeki baharat miktarları(defne yaprağı, karanfil, kekik, maydanoz) artırılarak baharat aromasının kuvvetlendirilmesi gerekmektedir. Malzemelerinin ekonomik olması ve tedarikinin kolay olması sebebi ile bu sosun yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren tüm işletmelerde kullanılabilir nitelikte olduğu düşünülmektedir.

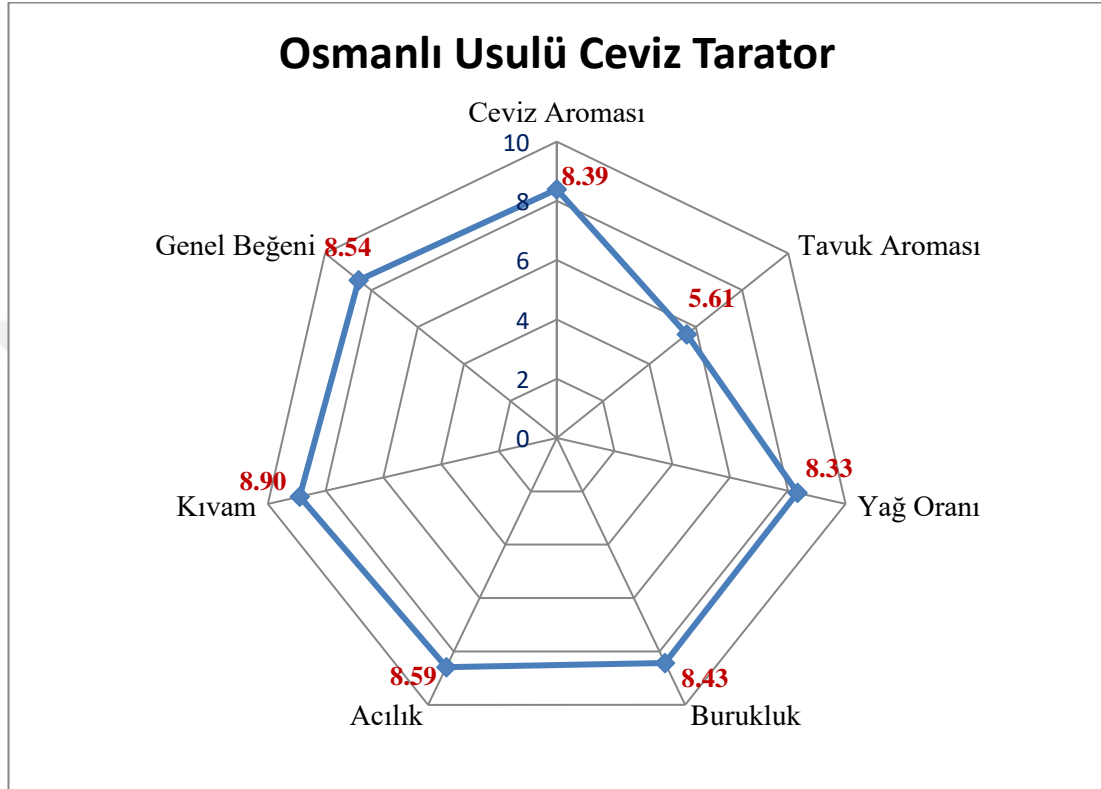


Şekil 3. Baharlı Salça Örümcek Ağı Diyagramı

5.1.3. Osmanlı Usulü Ceviz Tarator Sonuçları

Duyusal değerlendirme yapılırken Aroma parametreleri kuvvetli-zayıf ölçütlerine göre; burukluk, acılık, yağ oranı ve kıvam parametreleri ise sos içerisindeki denge durumlarına göre değerlendirilmiştir. Şekil 4'te duyusal analiz sonuçlarına ait örümcek ağı diyagramı verilen bu sosta kıvam, genel beğeni, acılık, ceviz aroması, burukluk ve yağ oranı parametreleri öne çıkmıştır. Kıvam 8.9 ile birinci sırada yer alırken sırasıyla kırmızı biberden kaynaklanan acılık 8.59, genel beğeni 8.54, cevizden dolayı hissedilmesi beklenen buruk tat dengesi 8.43, ceviz aroması 8.39 ve yağ oranı 8.33 puan olarak çok yakın aralıklar ile bu parametreyi takip etmiştir. Tavuk suyu aroması ise 5.61 değerinde kalarak panelistler tarafından az hissedilen tek parametre olmuştur. Tadım sonrasında gerçekleşen değerlendirmede, bu durumun ceviz aromasının tavuk aromasını gölgelemesinden kaynaklandığı sonucuna görüş birliği ile varılmıştır. Tavuk aromasını artırmak için lezzet açısından yoğun olan organik tavukların uzun süre haşlanmasıyla elde edilen

kuvvetli bir aromaya sahip tavuk suyu kullanılması önerilebilir. Bu tarifin yiyecek içecek sektöründe birçok yemekte kullanılan tarator sosa alternatif olarak kullanılabilceği dşnlmektedir.

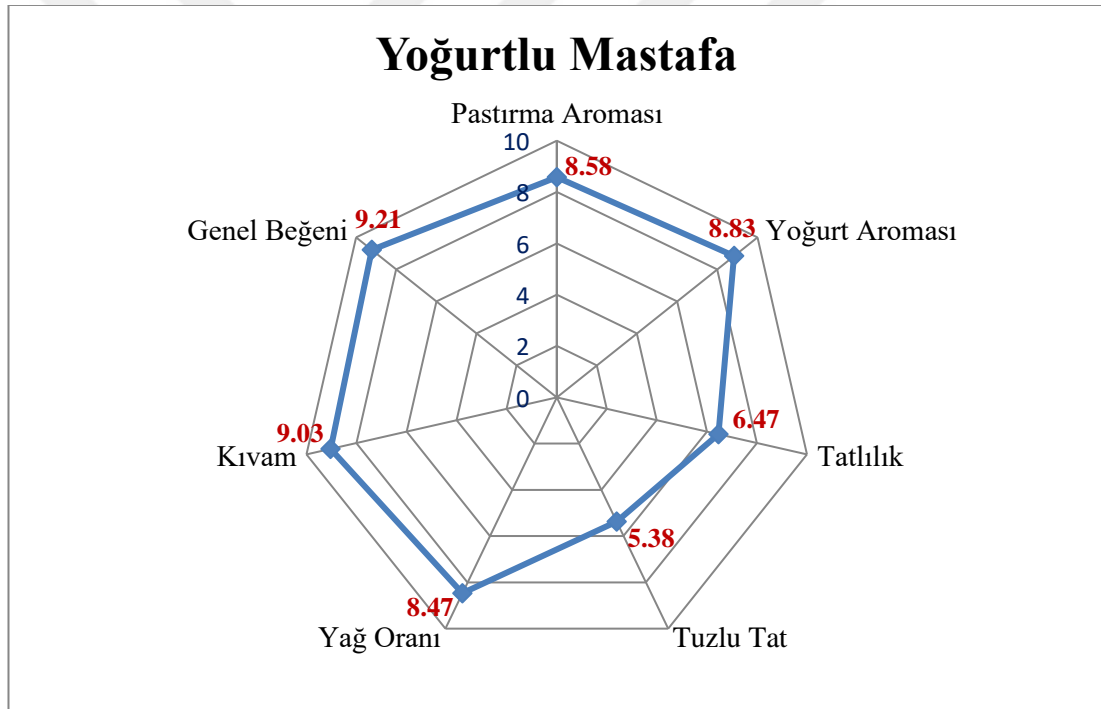


şekil 4. Osmanlı Usulü Ceviz Tarator rmcek Ağı Diyagramı

5.1.4. Yoğurtlu Mastafa Sonuçları

Duyusal değerlendirme yapılırken Aroma parametreleri kuvvetli-zayıf ölçütlerine göre; tatlılık, tuzlu tat, yağ oranı ve kıvam parametreleri ise sos içerisindeki denge durumlarına göre değerlendirilmiştir. Bu sos çalışmada değerlendirilen soslar arasında 9.21 genel beğeni puanı ile birinci olmuştur. şekil 5'te verilen örümcek ağı diyagramına göre pastırma aroması 8.58, yoğurt aroması 8.83 puan olan aromaların birbirlerini bastırmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Sosta süzme yoğurt kullanılmış olması yoğurt aromasının pastırma aromasına göre arka planda kalmasına sebep olmuştur. Tat dengelerine bakıldığında sos içeriğinde bulunan baldan kaynaklı olarak fazla hissedilmesi beklenen tatlılık (6.7) tuzlu tada (5.38) göre baskın bulunmuştur. Tuzlu tat ise panelistler tarafından az hissedilmiştir.

Bu durumun, sos içeriğinde ilave tuz eklenmemesinden kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Ana bileşenleri bal, yoğurt ve pastırmadan oluşan bu sosa isteğe göre tuz da ilave edilerek tatlı-tuzlu tat dengesi idealize edilebilir. Analiz değerlendirmesinde genel beğeni parametresinden sonra en başarılı bulunan parametre 9.03 puan ile kıvam olmuştur. Kullanılan malzemelerin (pastırma, süzme yoğurt) doğal içeriği haricinde yağ ilave edilmeyen tarifin yağ oranı parametresi ise 8.47 puan olarak başarılı bulunmuştur. Yoğurtlu Mastafanın zıt tatları, aromaları içermesi ile farklı ve yeni tatlara açık olan insanların beğenisine sunulması gerektiği ve bu vizyonda faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin kullanımına uygun olduğu düşünülmektedir.

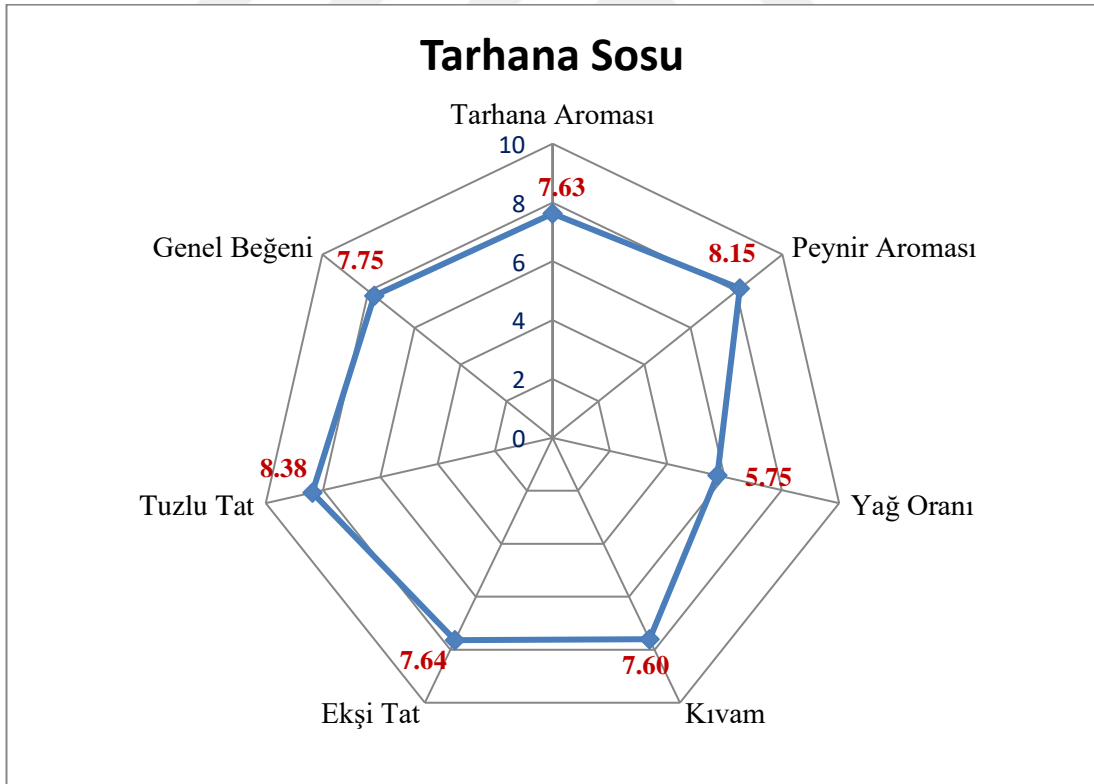


Şekil 5. Yoğurtlu Mastafa Örümcek Ağı Diyagramı

5.1.5. Tarhana Sosu Sonuçları

Balıkesir köylerinde bilinen, eski bir tarif olup günümüzde köylüler tarafından yapılan bu sosun duyuşsal analiz verileri Şekil 6'da sunulmuştur. Duyuşsal değerlendirme yapılırken Aroma parametreleri kuvvetli-zayıf ölçütlerine göre; ekşi tat, tuzlu tat, yağ oranı ve kıvam parametreleri ise sos içerisindeki denge durumlarına göre değerlendirilmiştir. Parametreler arasından tuzlu tat dengesi 8.38 puan, peynir

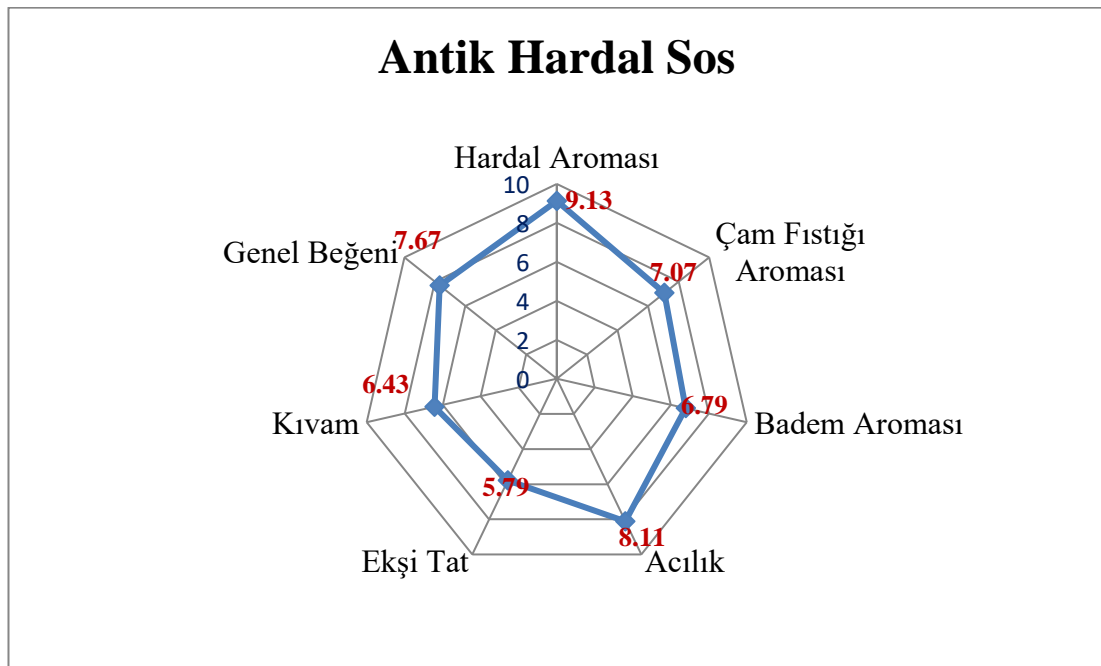
aroması ise 8.15 puan ile başarılı sonuç vermiştir. Panelistler tarafından genel beğeni düzeyi 7.63 puan ile kabul edilir bulunmuştur. Aroma kuvvetleri incelendiğinde, tarhana aroması baskın hissedilerek 7.63 puan almıştır. Tat dengeleri bakımından, tarhanadan kaynaklı algılanması beklenen ekşi tat 7.64 puan ile fazla, tuzlu tat ise 8.38 puan ile dengeli bulunmuştur. İçeriğindeki kızarmış peynir ve tarhanadan dolayı koyu ve pütürlü bir tekstüre sahip olan bu sosun kıvam parametresi 7.6 puan almıştır. Yağ oranı ise fazlalığından dolayı 5.75 puan olarak panelistlerce başarısız bulunmuştur. Balıkesir köylerinde hamur işleri, çorba ve dolmaların üzerinde kullanılan bu sosun yağ oranı ve lezzet dengesi açısından geliştirilmesi gerektiği düşünülmektedir. Farklı yörelerin tarhanaları ile hazırlanarak yeni lezzetler oluşturulabilir. Tarhana sosunun yiyecek içecek sektöründe yöresel yemekler sunan ve yöresel yemeklerin modern sunumlarını yapan işletmelerin kullanımına uygun olduğu düşünülmektedir.



Şekil 6. Tarhana Sosu Örümcek Ağı Diyagramı

5.1.6. Antik Hardal Sos Sonuçları

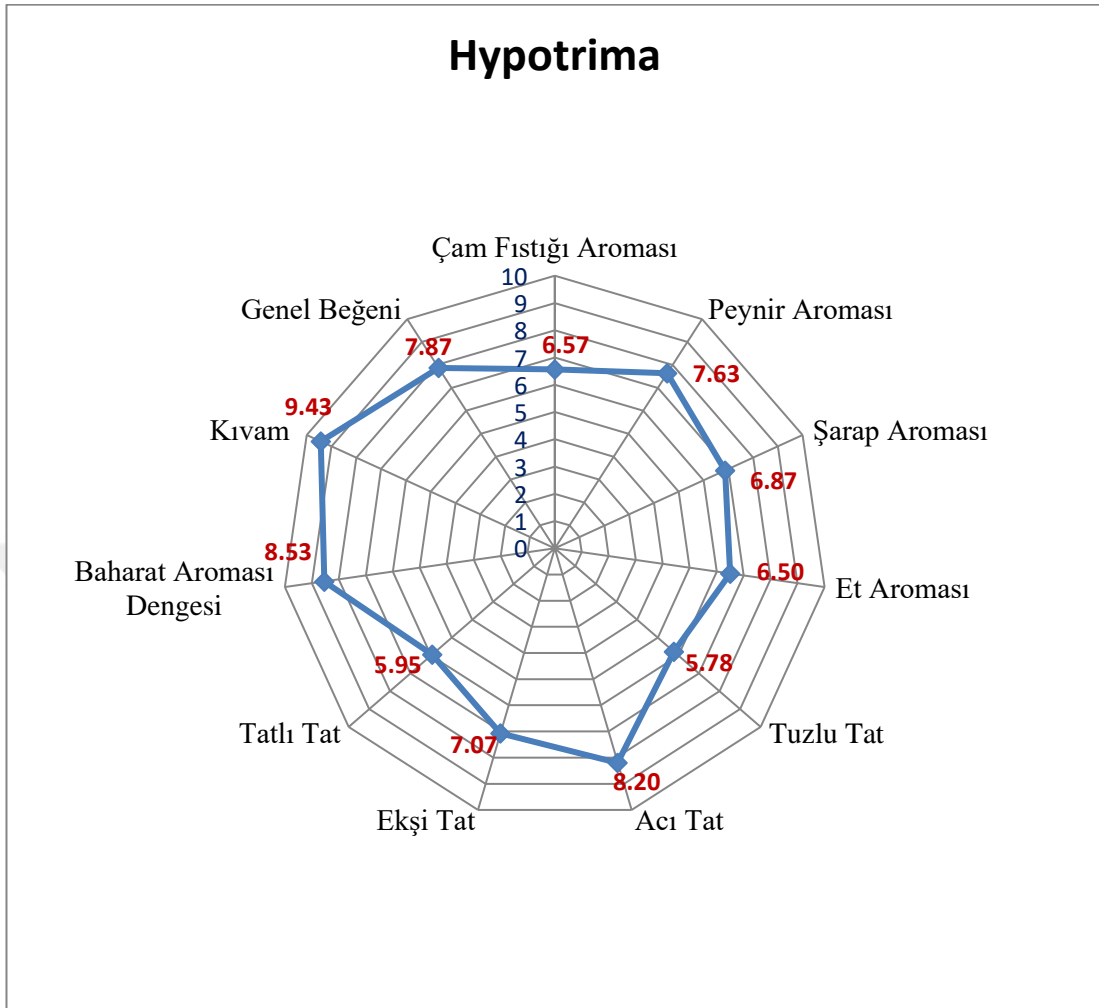
Duyusal değerlendirme yapılırken Aroma parametreleri kuvvetli-zayıf ölçütlerine göre; ekşi tat, acılık ve kıvam parametreleri ise sos içerisindeki denge durumlarına göre değerlendirilmiştir. Genel beğeni düzeyi açısından 7.67 puan ile ortalama bir puan alan Antik Hardal Sosun örümcek ağı diyagramı Şekil 7’de sunulmuştur. Aromalara bakıldığında; sosta öne çıkan parametre 9.13 puan ile hardal aroması olmuştur. Çam fıstığı aroması 7.07 puan ile kabul edilebilir düzeydeyken; badem aroması 6.79 puan ile daha az hissedilmiştir. Hardaldan kaynaklanan acılık 8.11 puan alarak dengeli bulunmuştur. Sosun kıvamı koyu bulunarak 6.73 puan almıştır. Bu durumun sos içerisindeki kuru yemişlerin var olan suyu emerek azalttığından kaynaklandığı düşünülmektedir. İçeriğindeki sirkeden kaynaklı algılanması beklenen ekşi tat dengesi çok yoğun bulunarak düşük puan (5.79) almıştır. Sirke oranı azaltılarak veya az asidik sirke kullanılarak ekşi tat dengelenebilir. Ayrıca aroma kuvvetlerinin artırılması için sosta kullanılan çam fıstığı ve badem oranı çoğaltılabilir. Kıvamı daha akışkan hale getirmek için ise sos, ilave su ile seyreltilir. İçeriğindeki kuruyemişlerin kazandırdığı doku ve lezzet zenginliğinden dolayı Antik Hardal sos, günümüzde çok yaygın olarak tüketilen hardal sosa alternatif olarak kullanılabilirliği düşünülmektedir.



Şekil 7. Antik Hardal Sos Örümcek Ağı Diyagramı

5.1.7. Hypotrima Sonuçları

Çalışmada yer alan 3 antik sostan biri olan Hypotrim'in duyuşsal analiz verilerini içeren örümcek ağı diyagramı Şekil 8'de sunulmuştur. Duyusal değeriendirme yapılırken Aroma parametreleri kuvvetli-zayıf ölçütlerine göre; ekşi tat, tatlı tat, acı tat, tuzlu tat, baharat aroması dengesi ve kıvam parametreleri ise sos içerisindeki denge durumlarına göre değeriendirilmiştir. Kıvam 9.43 ile ideale yakın bir puan olarak öne çıkan parametre olmuştur. Aroma kuvvetlerine bakıldığında; peynir aroması 7.63 puan ile baskın; şarap aroması 6.87, çam fıstığı aroması 6.57 ve et aroması 6.5 oran ile hafif olarak hissedilmiştir. Baharat aroması dengesi ise 8.53 puan ile beğeni kazanmıştır. Şarap içerisinde kaynatılmış olmasından dolayı baharat aromalarının şarap aromasını gölgelediği düşünölmektedir. Ayrıca sos içeriğinde bulunan peynir ve baharat gibi keskin kokulu malzemelerin et aromasını baskıladığı sonucuna varılmıştır. Karabiberden kaynaklanan acı tat 8.2 puan ile tat bileşenleri açısından en dengeli bulunan parametre olmuştur. İçerdiği hurma suyu, bal ve kuş üzümüünden kaynaklı hissedilmesi beklenen tatlı tat 5.95 puan ile baskın; tuzlu tat ise 5.78 puan ile zayıf hissedilmiş ve dengeli bulunmamıştır. Panelistler tuzlu tadın tatlı tat karşısında neredeyse yok olduğunu belirtmişlerdir. Sirkeden kaynaklı hissedilmesi beklenen ekşi tat parametresi ise 7.07 puan olarak ortalama bir beğeni puanı almıştır. Sonuç olarak Hypotrima, genel beğeni düzeyinde 7.87 puan olarak lezzet açısından kabul edilebilir bir sos olmuştur. Bu sosun, içeriğindeki çam fıstığı, tuz ve şarabın artırılması; daha yoğun aromalı bir et suyunun kullanılması; tatlı tat içeren bileşenlerin ve sirkenin azaltılması ile geliştirilebileceği düşünölmektedir. 4 ana tat olan tatlı, tuzlu, acı ve ekşi tadı içermesi özelliği ile bu sosun Yoğurtlu Mastafa örneğinde de olduğu gibi farklı lezzetler denemeyi seven kişilere sunulabilir nitelikte olduğu düşünölmektedir.

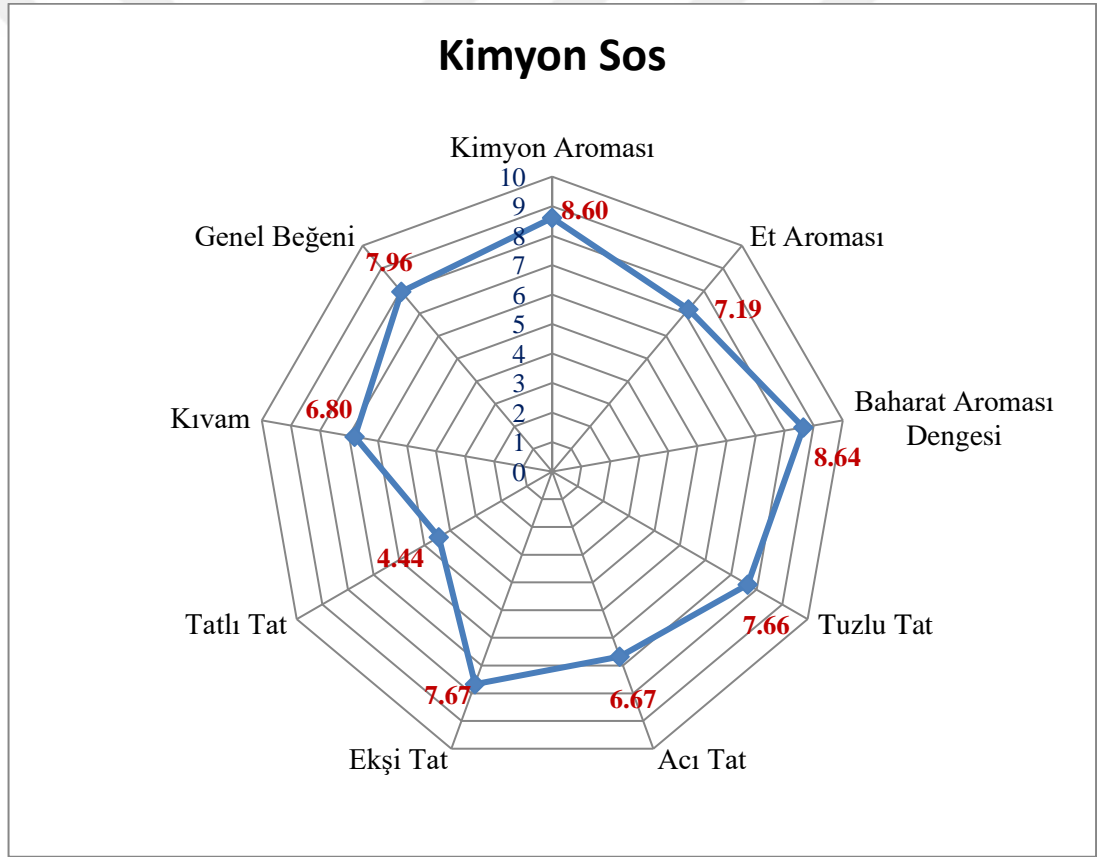


Şekil 8. Hypotrıma Örümcek Ağı Diyagramı

5.1.8. Kimyon Sos Sonuçları

Duyusal değerlendirme yapılırken Aroma parametreleri kuvvetli-zayıf ölçütlerine göre; ekşi tat, tatlı tat, tuzlu tat, acı tat, baharat aroması dengesi ve kıvam parametreleri ise sos içerisindeki denge durumlarına göre değerlendirilmiştir. Genel beğeni düzeyi 7.96 olarak belirlenen Kimyon sosun örümcek ağı diyagramı Şekil 9’da sunulmuştur. Şekil 9’a bakıldığında kimyon aroması ve baharat aroması dengesi parametrelerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Duyusal değerlendirme sonucunda kimyon aroması 8.60 alırken et aroması 7.2 puan ile geri planda kalmıştır. Baharat aroması ise 8.64 puan olarak dengeli bulunmuştur. Et aromasının beklenenden az algılanmasının sosta bulunan baharatların yoğunluğundan kaynaklandığı düşünülmektedir. Tat dengeleri sonuçlarına göre tuzlu tat 7.66, sirkeden kaynaklı

algılanan ekşi tat ise 7.67 puan ile birbirlerine yakın olarak belirlenmiştir. İçeriğindeki karabiberden kaynaklı hissedilmesi beklenen acı tat panelistler tarafından fazla bulunmuş ve tat dengesini bozduğu için düşük bir puan (6.67) almıştır. Kimyon sos yapımında kullanılan balın kazandırması beklenen tatlı tat çok az hissedilerek dengeli bulunmamış ve 4.44 puan ile son sırada yer almıştır. Kıvam parametresi aldığı 6.8 puan ile ortalamanın gerisinde kalmıştır. Daha yoğun et suyu kullanılması, karabiber oranının azaltılması ve bal ilave edilmesi ile bu tarifin geliştirilebilir olduğu düşünülmektedir. Kimyon sos, orijinal kullanım şekli korunarak kabuklu deniz ürünlerinin yanında servis edilebilir.



Şekil 9. Kimyon Sos Örümcek Ağı Diyagramı

5.1.9. Hamsi Terbiyesi Sonuçları

Duyusal değerlendirme yapılırken Aroma parametreleri kuvvetli-zayıf ölçütlerine göre; ekşi tat, acı tat, tuzlu tat, yağ oranı ve kıvam parametreleri ise sos içerisindeki denge durumlarına göre değerlendirilmiştir. Hamsi terbiyesi, tez

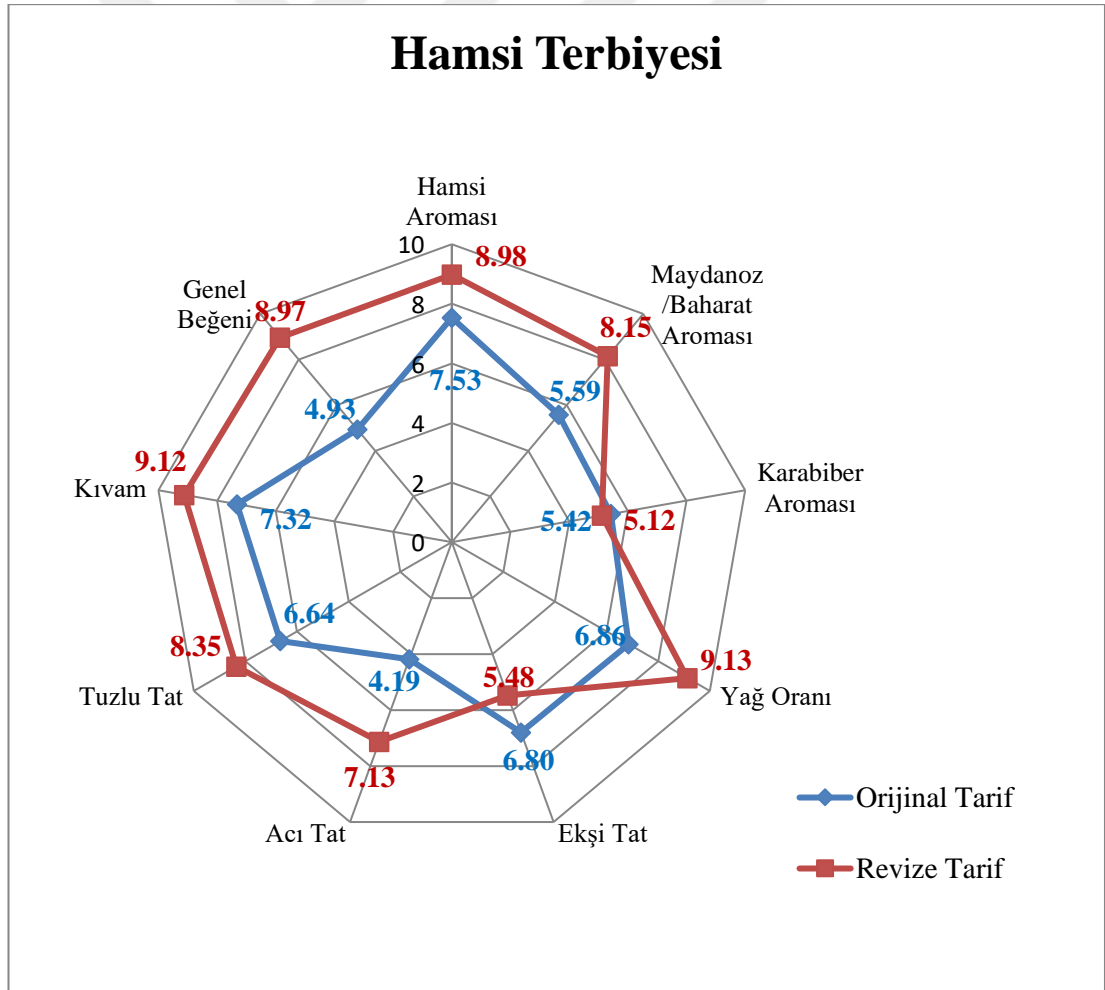
çalışmasında revize edilen iki tariften birisidir. Orijinal tarif ve revize edilmiş tarifin duyusal verileri Şekil 10'da sunulmuştur. Orijinal tarifte 4.93 olan genel beğeni parametresi, tarifin revize edilmesi ile 8.97 puana yükselerek başarılı bir sonuç elde edilmiştir.

Şekil 10'de yer alan örümcek ağı diyagramına bakıldığında Hamsi Terbiyesi orijinal tarifte; 7.53 puan ile hamsi aroması, 7.32 puan ile kıvam parametreleri ön plana çıkmıştır. Yağ oranı, ekşi tat ve tuzlu tat parametreleri sırası ile 6.86, 6.80 ve 6.64 puan alarak ortalama beğeni derecesinde değerlendirilmiştir. Maydanoz aroması 5.59, karabiber aroması 5.42 değer ile ortalamanın altında kalırken; acı tat 4.19 ile en düşük puanı alan parametre olmuştur. Aromalar değerlendirildiğinde hamsi aromasının baskınlığının diğer tüm aromaların hissedilmesini engellediği düşünülmektedir. Tuzlu tat (6.64) ve sirke kullanımından kaynaklanan ekşi tat (6.80) ortalama bir seviyede hissedilirken karabiberin kazandırması beklenen acı tat 4.19 puan olarak dengeli bulunmamıştır. Son olarak; panelistler tarafından yağ oranı fazla bulunmuş ve 6.86 puan olarak belirlenmiştir. Hamsinin yoğunluğunun diğer aromaların ve tatların önüne geçmesi, panelistlerce olumsuz olarak değerlendirilerek genel beğeni parametresi ancak 4.93 puan alabilmiş ve en az beğenilen sos olmuştur. Orijinal tarifte tespit edilen olumsuzlukların giderilmesi ve sosun tüketilebilir hale getirilmesi amacı ile Hamsi Terbiyesi revize edilmiştir.

Orijinal tarifi ile hazırlanan sosun duyusal değerlendirmesinde hamsi aroması diğer tüm aromaları bastırdığı için genel beğeni düzeyi 4,9 ile çalışmada yapılan soslar arasında en düşük oranı alarak en az beğenilen sos olmuştur. Hamsi aromasını bastırmak için keskin kokuya sahip 3 baharat (defne yaprağı, karanfil, kekik) tarife eklenmiştir. Ayrıca yağ oranı azaltılırken karabiber oranı artırılmıştır. Analizlerde genel beğeni açısından 8.97 puan ile başarılı bir sonuç alınan revize tarifin duyusal verilerine göre yağ oranı 9.13, kıvam 9.12 puan ile ön plana çıkmıştır. Hamsi aroması 8.98, tuzlu tat 8.35 ve baharat aroması 8.15 puan alarak başarılı sonuç vermiştir. Acı tat 7.13 ile ortalama bir değere sahip olurken karabiber aroması ve ekşi tat parametreleri 6.80 ve 5.48 puanları ile geri planda kalmıştır. Aroma parametreleri kıyaslandığında karabiber aroması daha az hissedilmiş ve kuvvet derecesi 6.80 puan

olarak belirlenmiştir. Panelistler tarafından düşük algılanan ekşi tat ise 5.48 puan ile parametreler arasında sonuncu sırada yer almıştır.

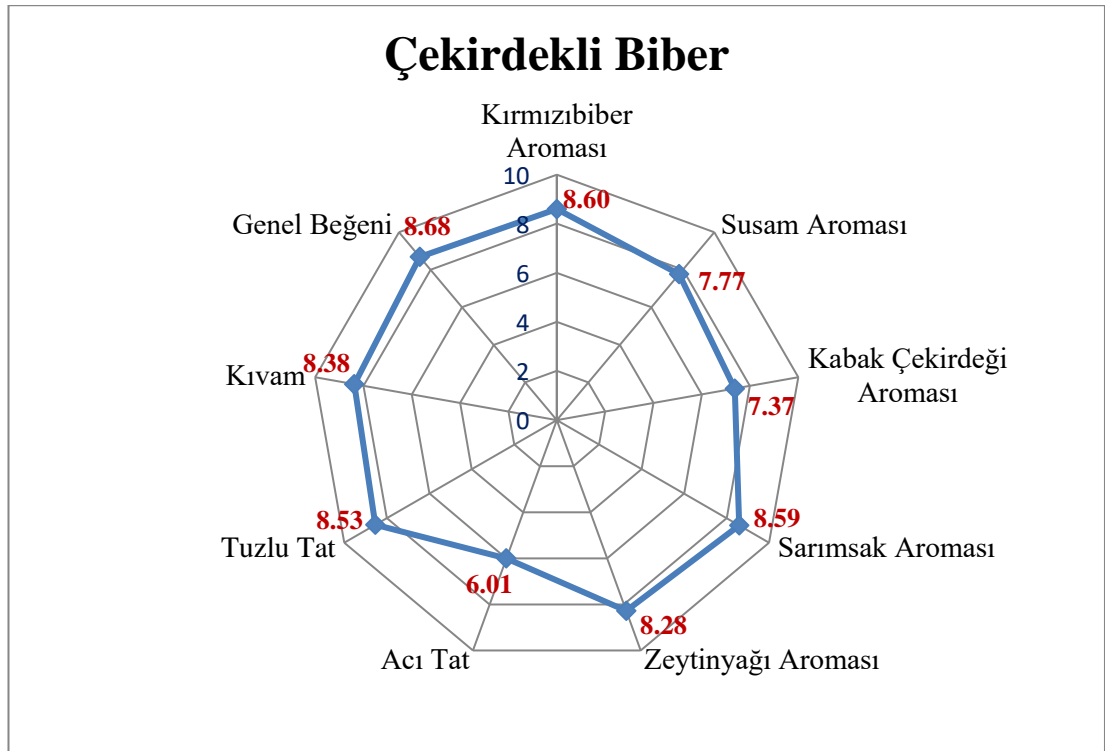
Bu sonuçlar, tarifin revize işleminin başarılı olduğunun bir kanıtı olarak görülmektedir. Orijinal tarifte 6.80 olan ekşi tat revize tarifte daha az hissedilerek 5.48 puana gerilemiştir. Bu durumun sirkenin baharatlar ile kaynatılması sonucunda aroma kaybetmesinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Ayrıca karabiber aroması 5.48'den 5.12 puana düşmüştür. Revize tarife eklenen baharatların karabiber aromasını baskıladığı düşünülmektedir. Bu sos yiyecek içecek sektöründe, özellikle deniz kenarı tatil turizminin yoğun olduğu bölgelerde faaliyet gösteren işletmelerde kullanılabilir.



Şekil 10. Hamsi Terbiyesi (Orijinal ve Revize Tarif) Örümcek Ağı Diyagramı

5.1.10. Çekirdekli Biber Sonuçları

Duyusal değerlendirme yapılırken Aroma parametreleri kuvvetli-zayıf ölçütlerine göre; acı tat, tuzlu tat ve kıvam parametreleri ise sos içerisindeki denge durumlarına göre değerlendirilmiştir. Duyusal değerlendirme sonucunda 8.68 genel beğeni puanı olarak başarılı bulunan kahvaltılık sosun verileri Şekil 11’de sunulmuştur. Veriler incelendiğinde baskın olarak ön plana çıkan bir parametre olmadığı görülmekle birlikte birinci sırada 8.68 puan ile genel beğeni yer almıştır. Ardından yakın puanlar ile karabiber aroması (8.60), sarımsak aroması (8.59), tuzlu tat (8.53), kıvam (8.38) ve zeytinyağı aroması (8.28) gelmektedir. Susam aroması 7.77, kabak çekirdeği aroması ise 7.38 değer ile diğer aroma parametrelerine göre geri planda kalmıştır. Acı tat ise 6.01 puan olarak panelistlerce fazla yoğun bulunmuştur. Bu oran, sos içeriğindeki acı biber miktarının fazlalığından dolayı beklenen bir sonuçtur. Duyusal analiz verilerine bakıldığında; tarifin kabak çekirdeği ve susam aroması yönünden zenginleştirilmesi gerektiği söylenebilir. Çekirdekli biberin, özellikle kahvaltılık hizmeti veren yiyecek içecek işletmelerinde kullanılabilir nitelikte bir sos olduğu düşünülmektedir.



Şekil 11. Çekirdekli Biber Ömücek Ağı Diyagramı

ALTINCI BÖLÜM SONUÇ VE ÖNERİLER

6.1. SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmada öncelikle Türk mutfak kültüründe sosların kullanım alanları ve şekillerinin tespit edilmesi amacıyla ön çalışma niteliğinde olan bir sınıflandırma yapılmıştır. Bu bağlamda Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi Türk mutfak kitapları taranarak tarifler içerisinde yer alan soslar incelenmiştir. Sınıflandırma sonucunda toplamda 13 başlıkta soslar incelenmiştir. Meyve sosları çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır. Sınıflandırma çalışması ile Türk mutfağında yer alan sosların kullanımının ve soslarda kullanılan malzemelerin somutlaştırılması amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda Türk Mutfağında sosların, Batı mutfağında yer alan soslara nazaran farklılık gösterdiği; yemeklerin yanında sunulmasından ziyade çoğunlukla yemeklerin içerisine dahil edilerek kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu çalışma ile genel yargının aksine Türk mutfağında sosların önemli olduğu ve kullanım alanlarının çeşitliliği vurgulanmak amaçlanmıştır. Çalışmada yapılan sınıflandırma; mutfak eğitimi verilen tüm bölümlerde soslar konusunun öğretildiği derslerde “Türk Mutfağında Soslar” başlığı ile işlenebilir. Böylelikle sadece Batı sosları değil, Anadolu sosları da öğretilip, Türk mutfak kültürünün devamlılığına katkı sağlanabilir.

Anadolu topraklarında yapılan unutulmuş sosların yiyecek içecek sektörüne kazandırılması amacıyla kitaplarda yer alan fakat günümüzde restoranlar tarafından kullanılmayan 10 sos belirlenerek duyuşal değerlendirmeleri yapılmıştır. Duyusal değerlendirmeler sonucunda en beğenilen sos 9.21 puan ile ‘Yoğurtlu Mastafa’ olmuştur. Fıstık salçası revize tarif 9.17 puan ile ikinci olurken; Baharlı Salça 9.03 puan ile üçüncü sırada yer almıştır. Fıstık Salçası(5.9) ve Hamsi Terbiyesinin(4.9) orijinal tarifleri genel beğeni açısından 7 puan altında kalarak başarısız olmuştur.

Hamsi Terbiyesi (orijinal tarif), 4.9 puan olarak genel beğeni sıralamasında son sırada yer almıştır.

Duyusal değerlendirmelerden elde edilen bulgular doğrultusunda soslarda öne çıkan parametreler ve sosların yiyecek içecek sektöründe kullanım önerileri şu şekildedir;

Fıstık Salçası orijinal tarifte algılanması beklenen çam fıstığı aromasını sarımsak ve limon aromaları baskılayarak geri planda bırakmıştır. Bu durum olumsuz olarak belirlenerek genel beğeni değerlendirmesinde ancak 5.9 puan alabilmiştir. Fıstık salçası, revize edilerek lezzet bakımından iyileştirilmiştir. Tespit edilen olumsuzluklar revize tarifte yok edilerek 9.17 puan ile çalışmada en çok beğenilen ikinci sos olmuştur. Sosun ana malzemesi olan çam fıstığının maliyetli olması sebebiyle bu sos, yiyecek içecek sektöründe faaliyet gösteren lüks otel ve restoranların menülerinde yer alabilir. Orijinal metinde de belirtildiği gibi fıstık salçası kızartma ve balıkların yanında sunulabilir.

İçerdiği baharat çeşitliliği ile tat açısından zengin olan Baharlı Salçanın duyusal değerlendirme sonucunda et aroması, tereyağı aroması, tuzlu tat, yağ oranı ve kıvam parametreleri ön plana çıkmıştır. Genel beğeni açısından 9.03 puan ile oldukça başarılı bir sonuç alınan baharlı salçanın gerek ekonomik olması gerek malzemelerinin tedarikinin kolay olması sebebiyle yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren tüm işletmelerde kullanılabilir olduğu düşünülmektedir. Orijinal metinde de belirtildiği gibi bu sos; et ve balık yemeklerinin yanında, özellikle köfteler ile birlikte sunulabilir.

Osmanlı Usulü Ceviz Tarator duyusal değerlendirme sonucunda 8.54 puan olarak başarılı bulunmuştur. Tavuk aroması haricinde tüm parametreler 8 puanın üzerinde olarak başarılı bulunmuştur. Tavuk aromasını artırmak için lezzet açısından daha keskin olan organik tavukların uzun süre haşlanmasıyla elde edilen aroması yoğun bir tavuk suyu kullanılabilir. Cevizin hem sos içeriğinde yer alması hem de yağının çıkarılması sonucu ceviz aromasının zenginleştirildiği bu sos, yiyecek-içecek sektöründe tarator sosa alternatif olarak kullanılabilir.

9.21 genel beğeni puanı ile birinci olan Yoğurtlu Mastafa sosunun duyusal değerlendirmesi sonucu dengeli tatlar içerdiği tespit edilmiştir. Sos içeriğinde yer alan balın kazandırdığı tatlılık, tuzlu tada oranla yoğun bulunmuştur. Bu durum

isteğe göre tuz eklenerek dengelenebilir. Yoğurtlu Mastafanın bal, pastırma gibi alışılmadık aromaları ve tatlı-tuzlu gibi zıt tatları içermesi özelliği ile farklı ve yeni tatlara açık olan insanların beğenisine sunulması gerektiği ve bu vizyonda faaliyet gösteren işletmelerin kullanımına uygun olduğu düşünülmektedir. Bu sos et, kızartma gibi pek çok yemek ile birlikte sunulabilir.

Tarhana Sosu genel beğeni bakımından 7.75 puan olarak kabul edilebilir bir sonuç vermiştir. Duyusal değerlendirmede parametreler arasında tuzlu tat dengesi ve peynir aroması ön plana çıkmıştır. Yöresel bir tarif olan bu sos, farklı yörelerin tarhanaları ile yapılarak çeşitlendirilebilir ve yeni lezzetler oluşturulabilir. Tarhana sosunun yiyecek içecek sektöründe yöresel yemekler sunan ve yöresel yemekleri modernize eden işletmelerde sunulması önerilebilir.

Genel beğeni düzeyi açısından 7.67 puan ile ortalama bir puan alan Antik Hardal Sosunda öne çıkan parametre hardal aroması olmuştur. İçeriğindeki kuruyemiş miktarı artırılarak sosun iyileştirilebilir olduğu Ayrıca sirke oranı azaltılarak veya az asidik sirke kullanılarak ekşi tat dengelenebilir olduğu düşünülmektedir. İçeriğinde yer alan kuru yemişlerin doku ve lezzet zenginliği kazandırdığı Antik Hardal sosu, günümüzde yaygın olarak kullanılan hardal sosa alternatif olarak tüm işletmelerde kullanılabilir.

Çalışmada yer alan 3 antik sostan biri olan Hypotrim'in duyusal değerlendirme sonucunda kıvam öne çıkan parametre olmuştur. Sos içeriğinde bulunan keskin kokulu malzemelerin et aromasının önüne geçtiği sonucuna varılmıştır. Tatlı tat baskın; tuzlu tat ise zayıf hissedilmiş ve dengeli bulunmamıştır. Sonuç olarak Hypotrima, genel beğeni düzeyinde 7.87 puan olarak lezzet açısından kabul edilebilir bir sos olmuştur. Bu sosun, içeriğindeki çam fıstığı, tuz ve şarabın artırılması; daha yoğun aromalı bir et suyunun kullanılması; talı tat içeren bileşenlerin ve sirkenin azaltılması ile geliştirilebileceği düşünülmektedir. 4 ana tat olan tatlı, tuzlu, acı ve ekşi tadı içermesi özelliği ile bu sosun farklı lezzetler denemeyi seven kişilere sunulabilir nitelikte olduğu düşünülmektedir.

Kimyon sos tarifinin duyusal değerlendirme sonucunda kimyon aroması ve baharat aroması dengesi parametrelerinin ön plana çıktığı saptanmıştır. Daha yoğun et suyu kullanılması, karabiber oranının azaltılması ve bal ilave edilmesi ile bu tarif geliştirilebilir olduğu düşünülmektedir. Kimyon sos, orijinal kullanım şekli

korunarak, menülerinde deniz ürünleri bulunan tim işletmelerde, kabuklu deniz ürünlerinin yanında servis edilebilir.

Hamsi Terbiyesi orijinal tarifte hamsi aroması, kıvam parametreleri ön plana çıkmıştır. Hamsi aromasının yoğunluğunun diğer aromaların ve tatların önüne geçmesi, panelistlerce olumsuz olarak değerlendirilerek genel beğeni parametresi ancak 4.93 puan alabilmiş ve en az beğenilen sos olmuştur. Tespit edilen olumsuzlukların yok edilmesi ve sosun tüketilebilir hale getirilmesi amacı ile tariff revize edilmiştir. Genel beğeni açısından 8.97 puan ile başarılı bir sonuç alınan revize tarifin duyusal verilerine göre yağ oranı, kıvam parametreleri ön plana çıkmıştır. Bu sos yiyecek içecek sektöründe, özellikle balık tüketiminin yoğun olduğu deniz kenarı tatil bölgelerinde faaliyet gösteren işletmelerde kullanılabilir.

Duyusal değerlendirme sonucunda 8.68 genel beğeni puanı olarak başarılı bulunan Çekirdekli Biber kahvaltılık sosunda baskın olarak ön plana çıkan bir parametre olmadığı görülmekle birlikte birinci sırada 8.68 puan ile genel beğeni yer almıştır. Tarifin kabak çekirdeği ve susam aroması yönünden zenginleştirilmesi gerektiği ayrıca isteğe göre acı miktarının azaltılabilir olduğu düşünülmektedir. Çekirdekli biber, özellikle kahvaltı hizmeti veren yiyecek içecek işletmelerinde kullanılabilir.

KAYNAKÇA

- Akan, H., & Sade, Y. B. (2015). Kâhta (Adıyaman) Merkezi ve Narince Köyü'nün Etnobotanik Açından Araştırılması. *BEÜ Fen Bilimleri Dergisi*, 2(4), 232.
- Akarçay, E. & Suğur, N. (2015). *Dışarıda Yemek: Eskişehir'de Yeni Orta Sınıfın Fast Food Yeme-İçme Ölçütleri*, *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi* 1(18), s.1-29).
- Akkaya, A. (2017), *Depolama İşleminin Baklavanın Duyusal Kalitesi Üzerine Etkisi*. Yüksek Lisan Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep, ss. 28.
- Akkor, M. Ö. (2011). *Bursa Mutfağı* (2. b.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Akkor, M. Ö. (2013). *Selçuklu Mutfağı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Akkor, M. Ö. (2014). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul : Kaynak Yayınları.
- Aksoy, F. S. (2017). Soğuk Pres Nar Ve Üzüm Çekirdeği Yağı Atıklarından Elde Edilen Ekstraktların Enkapsülasyonu Ve Salata Soslarının Raf Ömrü Üzerine Etkisi. *T.C Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Gıda Mühendisliği Programı Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2017). Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4): 546-565.

Anonim, Etimolojiturkce <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/sos>, erişim tarihi: 13.02.2018.

Apicius, (2013), *Cookery and Dining in Imperial Rome*, trans. Joseph Dommers Vehling, <http://www.pdfbooksworld.com>, Erişim Tarihi:12.11.2017

Arlı, M. (1981). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 21). içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Aslan, E. (2015). Kekova Bölgesi'nde Bulunan Balık Sosu İşlikleri. *CEDRUS The Journal of MCRI*, 141-161.

Batu, A. ve Elyıldırım, F. (2010). Cevizli Yaz Helvasının Depolama Süresince Mikrobiyolojik ve Duyusal Değerlerinde Oluşan Değişmeler. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 5(2): 59-68.

Bayrak, E. (2016). Süt ve Geleneksel Süt Ürünleri. S. Sakaoglu, M. Aça, & P. Ergun içinde, *Aile Yazıları/9* (s. 105-106). Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı.

Belge, M. (2008). Yarih Boyunca Yemek Kültürü, İletişim Yayıncılık, İstanbul.

Berik, N., Çankırılıgil, C., Kahraman, D. (2011). Alabalık (*Oncorhynchus mykiss*) Filetosundan Kroket Yapımı ve Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi. *Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 17(5): 735-740.

Bilgin, A. (2010). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*(47-48), 229-245.

Bilgin, A. (2016). Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları. A. B. Zafer (Dü.) içinde, *Fatih Sultan Mehmedhan ve Dönemi* (1. b.). Bursa: Bursa Osmangazi Belediyesi Yayınları.

Cağbayır, Y. (2007). *Ötüken Türkçe Sözlük* (Cilt IV). İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.

Cağbayır, Y. (2007). *Ötüken Türkçe Sözlük* (Cilt II). İstanbul: Ötüken Neşriyat A.Ş.

Cankurt, H. (2010, Temmuz). Peynirli Ketçap Üretimi ve Depolama Stabillitesinin Belirlenmesi. *T.C Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*. Kayseri.

- Cömert, M., & Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 118-131.
- Cunbur, M. (1982). Mevl'ana'nın Mesnevisinde ve Divanında Yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirleri* (s. 75). içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Çapanoğlu, E. ve Boyacıoğlu, D. (2006). Tanımlayıcı Analiz ve Soslarda Uygulanması. *Türkiye 9. Gıda Kongresi*, 24-26 Mayıs, Bolu: 823-826.
- Çelik, U. (2004). Marine Edilmiş (*Tapes decussatus* L., 1758)'in Kimyasal Kompozisyonu ve Duyusal Analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 21(3-4):219-221.
- Dalby, A. & Grainger, S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*. (B. Avunç Çev.), Homer Yayınları. İstanbul.
- Efendi, T. (2005). *Osmanlı Mutfağı*. (K. Özdemir, Dü., & A. İ. Aktürk, Çev.) İstanbul: Dönence.
- Elbas, A., & Erdönmez, A. (2014). *Bursa Köylerinde Ekimden Hasata, Hasattan Sofraya Yemek ve Mutfak Kültürü*. Ed. Akmat Akonoğlu, Bursa: Bursa Büyükşehir Belediyesi Kitaplığı .
- Fahriye. (2002). *Ev Kadını*. (L. Erdemli, & Z. Vanlı, Çev.) İstanbul: Ofset Ypımevi.
- Fahriye, A. (1892). *Ev Kadını*. İstanbul: Mahmud Bey Matbaası.
- Feng, J., Zhan, X.-B., Zheng, Z.-Y., Wang, D., Zhang, L.-M., & Lin, C.-C. (2013). New Model for Flavour Evaluation of Soy Sauce. *Czech Journal Food Science*, 31(3), 292-305.
- Freedman, P. (2008). *Yemek: Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık
- Göktepe, E. B. (2017). *Balıkesir'in En Özel Tatları*. Balıkesir: Altıeylül Belediyesi Kültür Yayınları.
- Gönül, M. (1983). *Duyusal Değerlendirmede Sonuca Güveni Etkileyen Faktörler*, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları, Sayı: 6, İzmir, 287.

- Güldemir, O. (2010). Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması. *T.C Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı Beslenme Eğitimi Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*. Konya.
- Gürsoy, D. (1995) *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. Sofra Yemek Kültür Hizmet, İstanbul, s.85.
- Gürsoy, D. (2012). *Baharat ve Güç*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güzelbey, C. C. (1982). Gaziantep'e Özgü Yemekler. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 90-103). içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Halıcı, N. (1982). Anadolu Mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 107). içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı Mutfak ve Yemek Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Heybeli, N. ve Ertekin, C. (2007). Elma Dilimlerinin İnce Tabaka Halinde Kuruma Karakteristiği. *Tarım Makinaları Bilimi Dergisi*, 3(3): 179-187.
- İnanlı, A. G., Kuzgun, N. K., Çoban, Ö. E., & Özpolat, E. (2018). Farklı Soslarda Türsülenmiş Gökkuşığı Alabalıklarının Raf Ömrü. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 1(35), 43-48.
- İvgin, H. (1982). Halk Şiirlerimizde Yemeklerimiz. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 239). içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Kahraman, K. (2016). Yiyecekleri Kışa Hazırlama ve Saklama Yöntemleri. S. Sakaoğlu, M. Aça, & P. Ergun içinde, *Aile Yazıları/9* (s. 49-80). Ankara: T.C Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı Aile ve Toplum Hizmetleri Genel Müdürlüğü.

- Kahraman, K. (2019). *Karesi Lezzetleri*. Balıkesir Karesi Belediyesi (Yayınlanmamış Kitap).
- Kahraman, K., & Taşlı, M. (2013). *Balıkesir Aşısı*. Balıkesir: T.C Balıkesir Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Kâmil, M. (2015a). *Kitabüt Tabbahin*. (O. Güldemir, Dü., & O. Güldemir, Çev.) İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Kâmil, M. (2015b). *Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*. (G. Kut, & T. Kut, Çev.) İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Kamwa, V., Sobngwi, E., Moor, V. J., Noybiap, J. J., Dehayem, M., Arrey-Tabi, C., et al. (2015). Metabolic Effects of Foofoo Corn on Healthy Volunteers: Influence of Some Traditional Cameronian Sauces. *Clin Diabetes Endocrinol* .
- Karaosmanoğlu, N. D. (2017). *Yemekle Devriâlem* (1. b.). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*(2), 27-46.
- Kaufman, Cathy K., (2006), *Cooking in Ancient Civilizations*, Greenwood Publishing Group, p. 176.
- Kelebek, H., Uçar, B., Kadiroğlu, P., Kesen, S., Kola, O., & Selli, S. (2017). Domates Salçasının Farklı Endüstriyel Üretimlerinin Karotenoidler Üzerine Etkileri. *10. Gıda Mühendisliği Kongresi Bildiri Özeti Kitabı* (s. 125). Antalya: TMMOB Gıda Mühendisleri Odası.
- Keskin, Ö. (2015). Üzümün Bağı Asmanın Kurdu: Osmanlı İmparatorluğu'nda Filoksera ile Mücadele. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XXX(2), 479-505.
- Kestelli, R.N. (2004). *Resimli Türkçe Kamus*. (Hazırlayanlar: Prof. Dr. Recep Toparlı, Belgin Tezcan Aksu, Canan Selvi Kanoğlu, Seyfullah Türkmen),Türk Dil Kurumu Yayınları. s. 190.
- Kılıçkaya, Z. (2006). Ketçapta Mikrobiyolojik Raf Ömrü. *Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*. Ankara.

- Kılınç, B. (2003). Balık Sos Teknolojisi. *Ege University Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 20(1-2), 263-272.
- Kırım, A. (2009). *Hayatın Tarif Kitabı*. Sistem Yayıncılık. İstanbul. s.26.
- Kıyak, S. N., Dağlı, Y., Zeren, Ü., Arıburnu, M., Gülbandılar, A., Dönmez, M., et al. (2014). Fonksiyonel Bir Gıda: Şifalı Top. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 2(6), 277-279.
- Know, D. Y., Chung, K. R., Yang, H.-J., & Jang, D.-J. (2015). Gochujang (Korean Red Pepper Paste): A Korean Ethnic Sauce, Its Role and History. *Journal of Ethnic Foods*(2), 29-35.
- Koçak, S. (2006). Mayonezde Mikrobiyolojik Raf Ömrü. *Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*. Ankara.
- Köymen, M. A. (1982). Selçuklular Zamanında Beslenme Sistemi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 40). içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- MEB, (2012), *Duyusal Analiz 541GI0094*, Duyusal Test Teknikleri, Ankara.
- MEGEB. (2012). Kahvaltı Sofrası. *Aile ve Tüketici Hizmetleri*, 21. Ankara: T.C Milli Eğitim Bakanlığı.
- Metin, Z. E. (2014). Ankara Piyasasında Satışa Sunulan Nar Ekşisi, Nar Ekşisi Sosu ve Üzüm Pekmezlerinin Hidroksimetilfurfural Düzeylerinin Saptanması. *Yüksek Lisans Tezi*. Ankara: T.C Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Beslenme Sistemleri Programı.
- Miişoğlu, D. ve Hayoğlu, İ. (2005). Tat Eşik Değerlerinin Algılanması, Tanınması ve Derecelendirilmesi. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 9(2): 29-35.
- Nakano, M., Sagane, Y., Koizumi, R., Nakazawa, Y., Yamazaki, M., Ikehama, K., et al. (2018). Clustering of Commercial Fish Sauce Products Based on an E-panel Technique. *Data in Brief*(16), 515-520.

- Nakano, M., Sagane, Y., Koizumi, R., Nakazawa, Y., Yamazaki, M., Watanabe, T., et al. (2018). Data on Volatile Compounds in Fermented Metarials Used for Salmon Fish Sauce Production. *Data in Brief*, 6, 154-456.
- Özdamar, F. (2015). Türk Kültürünün Yeni Pazar Boşnak Kültürüne Etkisi: Yiyecek-İçecek Örneği. IV. *Uluslararası Balkanlarda Türk Varlığı Sempozyumu Bildirileri* (s. 327). İzmir: Birleşik Matbaa.
- Özdemir, B. (2010). *Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi*. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 21(2).
- Özdemir, B. ve Zencir, E. (2017). Yiyecek İçecek İşletmelerine Yerel Ürün Önerisi: Çerez Tarhana. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 18-27.
- Özcan Ö., Demir A., Şahin M., (2013), Sos Hazırlama ve Pişirme Teknikleri, Mutfak kitap Yayınları, ISBN: 978-605-86379-0-0.
- Peterson, J. (2008). *Sauces: Classical and Contemporary Sauce Making*. Houghton Mifflin Harcourt, 3. Edition, ISBN: 978-0470194966.
- Piranyan, B. (2015). *Aşçının Kitabı*. (T. Tovmasyan, Çev.) İstanbul: Aras Yayıncılık.
- Resimli Ansiklopedik Büyük Sözlük* (Cilt III). (tarih yok). Arkın Kitabevi.
- Reşad, M. (2018). *Fenni Tabâhat (Aşçılık Bilimi)* (1. b.). (P. M. Işın, Dü.) İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Sarı, N. (1982). Osmanlı Sarayında Yemek Düzeni ve Tababet. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (s. 253). içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Seferoğlu, B. (2012). *Çölyak Hastalarına Yönelik Kestane Unu ve Glutensiz Unlarla Hazırlanan Ekmek, Kek ve Büskivi Çeşitlerinin Duyusal Analiz ile Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Sertkaya, V. (2013, Haziran). Farklı Soslarda Vakum Paketlenmiş Kerevit (*Astacus leptodactylus* ESCH., 1823)'in Raf Ömrünün Belirlenmesi. *T.C. Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Avlama ve İşleme Toknolojisi Yüksek Lisans Tezi*.

- Silici, S. (2005). *Balda Duyusal Analiz*, Gıda Mühendisliği Dergisi, ss.39-42.
- Smriga, M., Mizukoshi, T., Iwahata, D., Eto, S., Miyano, H., Kimura, T., et al. (2010, August). Amino Acids and Minerals in Ancient Remnants of Fish Sauce (garum) Sampled in The "Garım Shop" of Pompeii, Italy. *Journal of Food Composition and Analysis*, 23(5), 442-446.
- Soran, H., & Soran, M. Y. (017). *Urfa'da Pişer Bize de Düşer*. Alfa Yayıncılık .
- Sunay, A.E., Akdoğan, G., Boyacıoğlu, D. (2008). Balın Bölgelere Göre Duyusal Farklılıklarının Belirlenmesi. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, 21-23 Mayıs, Erzurum: 829-832.
- Süleyman, A. M. (2015). 100 Türlü Çorba Pişirmek Usulü. A. M. Süleyman içinde, *Aile Aşçısı* (İ. C. Schick, Çev.). İstanbul: RGK Yayınları.
- Süleyman, A. M. (2015). Aile Aşçısı 100 Türlü Sebze Pişirmek Usulü. *Aile Aşçısı* (İ. C. Schick, Çev., 1. b.). içinde İstanbul: RGK Yayınları.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Sami, Ş. (2001). *Kâmus-ı Türkî*, Çağrı Yayınları, İstanbul, s.810.
- Şenel, M., (2009), "Türkiye Türkçesi Ağzlarında Ölçü Birimleri", Black Sea (Karadeniz) Dergisi, sayı 12, s. 82.
- Şenocak, E. (2002). Elazığ Mutfağı ve Yöresel Yemekleri. M. S. Koz (Dü.) içinde, *Yemek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Tan, N. (2002). Kastamonu'nun Ünlü Yemek, Yiyecek ve İçecekleri. M. S. Koz (Dü.) içinde, *Yemek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Taşkaya, L., Alparslan, Y., Yapıcı, H. H., Metin, C., & Baygar, T. (2016). Farklı Soslarda 4 °C'de Depolanan Gümüşi Havuz Balığı (*Carassius gibelio*, Bloch 1782) Marinatlarının Raf Ömrünün Belirlenmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 1(33), 55-61.
- TDK, http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GT.S.5c597956e8bb91.17350 Erişim Tarihi: 13.02.2018.

- Tebben, M. (2014). *Sauces: A Global History*. Reaktion Books Ltd., London. ISBN: 987-178023-351-2
- This, H. (2005). Modelling Dishes and Exploring Culinary ‘Precisions’: The Two Issues. *British Journal of Nutrition*, 139-146.
- This, H. (2006). Food for Tomorrow? *European Molecular Biology Organization Reports*, 7(11), 1062-1066.
- Tolga, Ö., & Yatkın, Ö. (2017). Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 103-116.
- TS 3707, (1982). *Duyusal Analizler-Terimler ve Tanımlar*, Türk Standartları Enstitüsü, Ankara, s.6.
- Tümerkan, T. (2015). Farklı Formülasyonlarda Üretilen Çorba ve Makarna Soslarına Balık Eti İlavesinin Besinsel Kompozisyon Üzerine Etkisi. *Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*. Adana.
- Türk Dil Kurumu. (1978). *Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü* (Cilt X). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Türkan, C. (2010). *Mutfak Teknolojisi* (4. b.). Ankara: Cemalturkan Yayınları.
- Ucuk, C. (2017). ‘Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri Ve Yenilikçi Sunum Anlayışları’, T.C. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Uğur, A. (Dü.). (2017). *Kitâb-ı Me’kûlat (Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı)*. (H. G. Koç, Çev.) İstanbul: RGK Yayınları.
- Üçer, M. (2006). *Anamın Aşısı Tandırın Başı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ünlüsayın, M. ve Erdilal, R. (2008). Taze Su Ürünleri İçin Tekstür Profil Analizi. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 3(3): 424-435.
- Yanfang, Z., & Wenyi, T. (2009). Flavor and Taste Compounds Analysis an Chinese Solid Fermented Soy Sauce. *African Journal of Biotechnology*, 8(4), 673-681.
- Samancı, Ö (Çev.) (2017)*Yeni Yemek Kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.

Yenal, Z. N. (2013). Tarım ve Gıda Üretiminin Yeniden Yapılanması ve Uluslararasılaşması. *Bildiğimiz Tarımın Sonu: Küresel İktidar ve Köylülük* içinde. İstanbul: İletişim Yayınları, 103-136.

Yücer, M. (2007, Kasım). Kolesterolü Azaltılmış Yumurta Sarısı Üretimi ve Düşük Kolesterolü Mayonez Üretiminde Kullanımı. *İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*. İstanbul.

Yüksekbilgili, Z. (2014). *Restoran Seçim Ölçütleri Üzerine Bir Araştırma*. Journal of Yasar University, 9(36), s. 6261-6380.



ÖZGEÇMİŞ

1992 yılında Selçuklu/Konya'da doğdu. İlk, orta ve lise eğitimini Balıkesir'de tamamladı. 2015 yılında Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun oldu. Aynı yıl Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimine başladı. 2017 ve 2018 yıllarında yöresel mutfak, mutfak kültürü ve duyuşsal analiz alanlarında çalışmalar yaptı. Akademik çalışmalarına ve eğitimine devam etmektedir.

CURRICULUM VITAE

She was born in Selçuklu/Konya on 1992. She completed primary, secondary and high school education in Balıkesir. In 2015, she graduated from Gaziantep University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts. In the same year, she started master education in the Department of Gastronomy and Culinary Arts. In 2017 and 2018, she worked in the areas of local cuisine, culinary culture and sensory analysis. She continues her academic studies and education.