

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

**YÖRESEL YEMEKLERİN
STANDARTLAŞTIRILMASI ÜZERİNE BİR
ÇALIŞMA: GAZIANTEP**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

EROL TAŞKIN

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

GAZIANTEP
KASIM 2016

**T.C.
UNIVERSITY OF GAZİANTEP
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS**

**A STUDY ON THE STANDARDIZATION OF
REGIONAL MEALS: GAZİANTEP**

MASTER'S OF ART THESIS

EROL TAŞKIN

Supervisor: Asist. Prof. Dr. Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP
NOVEMBER 2016

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

Yöresel Yemeklerinin Standartlaştırılması Üzerine Bir Çalışma: Gaziantep
Erol TAŞKIN

Tez Savunma Tarihi: 17 Kasım 2016

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı



Doç. Dr. Zekiye ANTAKYALIOĞLU

SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.



Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

Enstitü ABD Başkanı

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

Jüri Üyeleri:

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

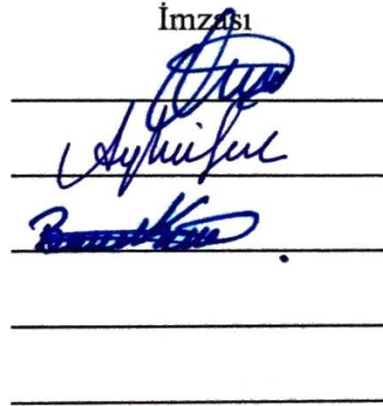
Yrd. Doç. Dr. Aylin AKOĞLU

Yrd. Doç. Dr. Banu KOÇ

.....

.....

İmzası



ÖZET

YÖRESEL YEMEKLERİN STANDARTLAŞTIRILMASI ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA: GAZİANTEP

TAŞKIN, Erol

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

Kasım 2016, 78 sayfa

Günümüzde, yemek reçetelerinin standartlaştırılması, üzerinde durulması gereken bir konudur. Bu konu üzerinde bilimsel ya da akademik anlamda yapılan çalışmalar oldukça azdır. Kişiler ya da kurumlar yemeklerin reçetelerini kendilerince oluşturmuş; fakat belli bir standartlaştırma çalışması üzerinde durmamışlardır. Gaziantep gibi yemek kültürü ve çeşitliliği açısından olabildiğince zengin bir şehrin yemeklerinin ve bu yemeklere ait kültürünün gelecek kuşaklara aktarılması açısından yemek reçetelerinin standartlaştırılması büyük önem arz etmektedir. Çalışmada standartlaştırma önerisinde bulunan yemeklerin hepsi Gaziantep yemek kitaplarında bulunan yemeklerdir. Bu yemekler, standartlaştırma çalışmaları çerçevesinde belli kriterlere göre seçilmiş beş farklı yemek kitabından ve Gaziantep içerisinde yer alan misafirlerine yöresel yemekler sunan beş farklı lokantadan elde edilen veriler ışığında düzenlenmeye çalışılmıştır. Çalışma, doküman taraması yöntemine göre şekillendirilmiştir. Çalışma sonunda standart yemek tarifesi oluşturulan yemeklerin duyuşsal analiz testi yapılmıştır. Yapılan analizlerin sonuçları da değerlendirilmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, yemek kültürü, standart tarife, yöresel yemek

ABSTRACT

A STUDY ON THE STANDARDIZATION OF REGIONAL MEALS: GAZIANTEP

TAŞKIN, Erol

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

Supervisor: Assist. Prof. Dr. Oya ÖZKANLI

November 2016, 78 pages

Today, the standardization of food prescriptions is a matter to be emphasized. On this subject there are very few studies that can be called scientific or academic. People or institutions have made up their own prescriptions for meals they prepare; however, they do not address a certain standardization work in this process. The standardization of food prescriptions is of great importance in terms of the transition of the meals of a city like Gaziantep, which is rich in food culture and diversity, and the culture of these foods to future generations. All of the meals proposed for standardization in the study are those found in Gaziantep cookbooks. These meals were selected according to certain criteria within the framework of standardization studies and it was tried to be arranged in the light of five different cook books and five different restaurants offering local dishes to the guests in Gaziantep. The study was structured according to the document scanning method. At the end of the study, the sensory analysis test of the dishes prepared with standard meal was carried out. The results of the analyzes were also evaluated.

Key words: Gastronomy, food culture, standardized recipe, regional food.

ÖN SÖZ

Yemek, yemek kültürü ve gastronomi turizminin zihnimde uyandırdığı çağrışımların ürünü olan bu çalışma, Gaziantep gibi her yönüyle zengin bir coğrafyada temellenmiştir. Bu süreçte, ilgi ve desteğini benden esirgemeyen danışman Hocam, Yrd. Doç. Dr. Oya Özkanlı'ya, Gaziantep'teki çalışmalarım için sabır gösteren Yrd. Doç. Dr. Aylin Akoğlu'na ve çalışmamda yer alan tüm katılımcılara teşekkürlerimi sunarım.

Beni bugünlere hazırlayan ve verdiğim kararlarda her zaman yanımda olan anne ve babama teşekkürü bir borç bilirim. Son olarak sevgili eşim Nesibe Taşkın bana gösterdiğin sonsuz sabır ve anlayış için minnettarım.

Erol TAŞKIN

Kasım, 2016

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
ÖN SÖZ	1
İÇİNDEKİLER	2
TABLO LİSTESİ.....	5
ŞEKİL LİSTESİ.....	6
KISALTMALAR.....	7
GİRİŞ.....	8
1.1. PROBLEM DURUMU	8
1.2. ARAŞTIRMA SORUSU	8
1.3. ARAŞTIRMANIN AMACI.....	8
1.4. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ.....	8
KURAMSAL ÇERÇEVE.....	9
2.1. GASTRONOMİ KAVRAMI.....	9
2.1.1. Gastronominin Tarihsel Gelişimi.....	11
2.2. TURİZM KAVRAMI	12
2.2.1. Turizmin Tarihsel Gelişimi.....	13
2.2.2. Turizmin Önemi	14
2.2.3. Gastronomi Turizmi	15
2.3. REÇETE KAVRAMI	16
2.3.1. Yemek Reçetelerinin Yararları	17
2.3.2. Standart Reçete	17
2.3.3. Standart Reçete Hazırlama Aşamaları	18
2.3.3.1. Yemeğin Adı.....	20
2.3.3.2. Yemeğin Porsiyon Ölçülendirilmesi.....	21
2.3.3.3. Yemek Yaparken Kullanılan Araç ve Gereçler	21
2.3.3.4. Yemek Hazırlama ve Pişirme Şekli	21
2.3.3.5. Yemeğin Hazırlanma ve Pişirme Süreleri.....	22
2.3.3.6. Yemeğin Besin Değeri.....	22
2.4. KÜLTÜR	23
2.4.1. Yemek Kültürü.....	24
2.5. GAZİANTEP ŞEHİRİ VE TARİHİ.....	26
2.5.1. Gastronomi Kenti Gaziantep.....	29
2.5.2. Gaziantep Yemek Kültürü	31
MATERYAL VE YÖNTEM.....	40

3.1. ARAŞTIRMANIN MODELİ	40
3.2. EVREN VE ÖRNEKLEM.....	40
3.3. VERİ TOPLAMA ARACI VE VERİLERİN TOPLANMASI	40
3.3.1. Standart Tarife Formu.....	41
3.3.2. Lokanta Bilgi Formu.....	41
3.3.3. Araştırmada Yer Alan Gaziantep Yemekleri Kitapları.....	42
3.3.3.1. Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar	42
3.3.3.2. Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri.....	42
3.3.3.3. Gaziantep Yemekleri.....	43
3.3.3.4. Gaziantep Yemekleri.....	43
3.3.3.5. Şiveydiz.....	44
3.3.3.6. Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme.....	44
3.3.4. Araştırmada Yer Alan Gaziantep'teki Lokantalar	44
3.3.4.1. Antep Evi Restoranı.....	44
3.3.4.2. Burç Park Restoran	44
3.3.4.3. Aşına Restoranı.....	45
3.3.4.4.Şirehanı Oteli-Yemişhan Restoran.....	45
3.3.4.5.Bayazhan Restoran.....	45
3.3.5. Seçilen yemekler	46
3.3.6. Yöresel Gaziantep Yemekleri Beğeni Formu	46
3.3.7. Toplam Porsiyon Maliyeti İçin Kurgulanan İşletme.....	47
3.4. VERİLERİN ÇÖZÜMLENMESİ.....	47
3.4.1. Tariflerde Kullanılan Malzemelerin Hesaplanması ve Yapılış Tariflerinin Kategorileştirilmesi.....	48
3.5. DUYUSAL ANALİZ TESTİ.....	58
BULGULAR VE YORUM.....	60
4.1. TÜM STANDART TARİFELER.....	60
4.1.1 Gaziantep Alınazık.....	60
4.1.2 Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı.....	61
4.1.3 Gaziantep Firik Pilavı	62
4.1.4 Gaziantep Patlıcan Kebabı	63
4.1.5 Gaziantep Malhıtalı Köfte.....	64
4.2.1 Gaziantep Alınazık Duyusal Analiz Sonuçları	65
4.2.2 Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Duyusal Analiz Sonuçları	66
4.2.3. Gaziantep Firik Pilavı Duyusal Analiz Sonuçları	67
4.2.4 Gaziantep Patlıcan Kebabı Duyusal Analiz Sonuçları.....	68

4.2.5. Gaziantep Malhıtalı Köfte Duyusal Analiz Sonuçları	70
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	71
5.1. SONUÇLAR.....	71
5.2. ÖNERİLER.....	71
KAYNAKLAR	73
EKLER.....	78
ÖZGEÇMİŞ	123
VİTAE	123



TABLO LİSTESİ

Tablo 2.1. Standartlaştırılan Reçetelerde Bulunan Öğeler.....	20
Tablo 2.2. Gaziantep Denilince Akla Gelen Sözcükler (Gültekin, 2011:115).....	31
Tablo 3.1. Standart Tarife Formu.....	41
Tablo 3.2 Malzemelerin Toplam Ağırlıkları.....	48
Tablo 3.3.Malzemelerin Yüzdelik Orana Göre Ortalama Değerleri.....	49
Tablo 3.4.Tüm Örneklem için Ortalama Patlıcan Değerleri.....	49
Tablo 3.5 Malzemeleri için Yüzdelik Ortalama Değerler ve Sıklık Değerleri.....	50
Tablo 3.6. Porsiyon Miktarı Ve Yüzdelik Oran Gram Karşılıkları.....	51
Tablo 3.7. Patlıcan Kebabı Tarif Kategori Tablosu.....	52
Tablo 3.8 Yapılışları Doldurulmuş Malzeme Gramajları Ve Yüzdelik Oranları.....	55
Tablo 3.9 Gaziantep Patlıcan Kebabı Standart Tarifesi.....	57
Tablo 3.10 Panelistlerle İlgili Genel Bilgiler.....	58
Tablo 4.1 Gaziantep Alınazik Standart Tarifesi.....	60
Tablo 4.2 Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı.....	61
Tablo 4.3 Gaziantep Firik Pilavı.....	62
Tablo 4.4 Gaziantep Patlıcan Kebabı.....	63
Tablo 4.5 Gaziantep Malhıtalı Köfte.....	64

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 2.1. Gastronomi Çalışmaları Multidisipliner Modeli.....	11
Şekil 2.2. Gaziantep Yemeklerinin Sınıflandırılması	33
Şekil 4.1. Gaziantep Alınazık Duyusal Analiz Sonuçları	65
Şekil 4.2. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Duyusal Analiz Sonuçları	67
Şekil 4.3. Gaziantep Firik Pilavı Duyusal Analiz Sonuçları	68
Şekil 4.4. Gaziantep Patlıcan Kebabı Duyusal Analiz Sonuçları.....	69
Şekil 4.5. Gaziantep Malhıtalı Köfte Duyusal Analiz Sonuçları	70



KISALTMALAR

Bkz.: Bakınız
ÇB: Çay Bardağı
SK: Servis Kaşığı
PK: Paket
SB: Su Bardağı
YK: Yemek Kaşığı
ÖK: Ölçü Kabı (1 litre)
OB: Orta Boy



BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. PROBLEM DURUMU

Bu araştırmanın problemini yöresel Gaziantep yemeklerinin standart tarifeleri üzerine yeterli ve bilimsel çalışmanın olmaması oluşturmuştur.

1.2. ARAŞTIRMA SORUSU

- Yöresel Gaziantep yemeklerinin standart tarifesinin oluşturulması mümkün müdür?

1.3. ARAŞTIRMANIN AMACI

Bu çalışmanın amacı Gaziantep kültürünün en önemli öğelerinden birisi olan Gaziantep mutfak kültürünün geçmişten günümüze ulaşan ve bizim de geleceğe miras bırakmamız gereken Gaziantep yöresel yemeklerinin standartlaştırılmasıdır. Unesco tarafından yaratıcı şehirler ağına gastronomi alanında seçilen 17 şehirden birisi olan Gaziantep, sadece gastronomi kenti olarak seçilmesiyle değil bunların yanında Avrupa Birliği Patent Enstitüsü ve Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenen ürünleri ile de adından söz ettiren bir mutfaktır. Türkiye’de Unesco tarafından yaratıcı şehirler ağına dâhil olan, gastronomi alanında seçilen tek şehir olma özelliği gösteren Gaziantep, Türk mutfağı içerisinde de önemli mutfaklardan birisidir.

1.4. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

Bu çalışma ile yöresel Gaziantep yemeklerinin standartlaştırılması yönünde bir adım atılacaktır. Standartlaştırılacağı düşünülen yemeklerin gastronomi turizmi açısından da bir değer arz edeceği düşünülmektedir. Bunların yanında çalışma, yemeklerin kültürel olarak aktarılmasına ve korunmasına da katkı sağlamıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. GASTRONOMİ KAVRAMI

Gastronomi kelimesi “gaster” ve “nomas” kelimelerinin birleşmesinden meydana gelmiş bir kelimedir, “gaster” eski yunan dilinde mide anlamına gelmekte “nomas” ise yasa, kanun anlamına gelmektedir (Aslan, 2010: 40, Durlu-Özkaya, 2012:873, Blank, 2003:102). Gastronomi genel itibariyle iki ana başlıkla açıklanabilir: Öncelikle gastronomi, iyi gıda ve içecekten keyif almak; sonrasında ise yediğimiz içtiğimiz her şeyi içine alan kapsamlı bir çalışma alanı olarak açıklanabilir. Birçok kaynak gastronomiyi yeme içme ile bağlantılı her şeyin etkileşimi olarak açıklamaktadır (Şahin, 2015: 40). Gastronomi kelimesinin anlamı birçok sözlükte “iyi yemek yeme bilim ve sanatı” olarak geçtiği de bilinmektedir (Blank, 2003:102).

Gastronomi, aslında tanımlaması zor bir olgudur ve yapılan tanımlara göz atıldığında bu tanımlamaların eksik veya problemlili tanımlamalar olduğu görülmektedir. Ayrıca gastronomiyi tanımlamak isteyen yazarların çokluğu da bunu kanıtlar niteliktedir. Gastronomiyi basit ve kolayca anlaşılabilir biçimde tanımlamaya çalışırsak; “*gastronomi*” yiyecek ve içecekten alınan zevkle ilgilidir, neredeyse tüm insanları bağlamaktadır ve insan yenilen içilenlerden hoşlanır. Bunun yanında gastronomi; kültürel, coğrafi yapı, toplum ve yemekle bağlantılı sosyalleşme gibi birçok temelle ilişkilendirilir (Gillespie ve Cousins, 2001:2).

Gastronomiyi kapsayan olgulara bakılacak olunursa; yiyecek ve içecek çeşitleri, yiyecek ve içeceklerin üretimi, sunumu ve tüketilmesi, gıdaların fizyolojisi, mikrobiyolojisi, beslenme, yeme içme alışkanlıkları ve eğilimleri ve bunların yanında restoran yönetiminden oluşmaktadır. Gastronomi yalnızca yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp, üretilip, tüketilmesine ilişkin bir süreç değildir bütün bunlarla beraber ideolojik, kültürel, ekonomik, sosyal ve politik bir oluşumu içerisinde barındırmaktadır. Bir toplumun yemek pişirme şekli farkında olmadan yapılan şeyleri çevirdiği bir dil gibidir, ayrıca bir toplumun dilinin olmamasının olmaması gibi yemek-mutfak kültürünün de olmaması mümkün değildir (Çalışkan, 2013: 40).

Gastronomi üretim, tüketim ve üretim-tüketim olmak üzere 3 farklı fonksiyonu olduğu söylenebilir. Bu noktadan hareketle açıklayacak olursak:

Üretim fonksiyonu ile Gastronomi

- İyi yemek hazırlama, pişirme sunma ile güzel masa kurma bilim ve sanatı
- İyi yemek yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi
- Yemek pişirme aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalar (Altınel, 2009:2)

Tüketim fonksiyonu ile Gastronomi

- İyi yiyecek ve içecekten hoşlanma
- İyi yemek yeme konusunda abartılı davranma
- Lüks ve lezzetli yiyeceklere düşkünlük ve tutku (Altınel, 2009:2)

Üretim-Tüketim fonksiyonu ile Gastronomi

- Yiyeceklerin hazırlanma, pişirilme ve servis edilme süreci,
- Yemeği uygun kural ve araç-gereç kullanarak sunup yenilmesi sanatı,
- Menüde bulunan yemeklerin ne kadar satıldığı,
- Belirli bölge ve ülkelerle ilgili mutfak gelenek ve göreneklerini de içeren;
- İyi yiyecek yeme bilim ve sanatı,
- Damak tadı ve iştah gibi hazların, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın,
- Yeteneğin, emeğin ve ihtimamın beğenimize uygun olarak ahenkle bir araya gelmesidir (Altınel, 2009:3)

Şekil 2.1.'de de gastronominin bağlantı olduğu diğer bilim dalları gösterilmiştir, gastronominin doğrudan insanla bağlantılı olduğu için bu kadar çeşitli bilim alanlarıyla bağlantılanması yadsınamayacak bir durumdur.



Şekil 2.1. Gastronomi Çalışmaları Multidisipliner Modeli (Zahari vd., 2009:71)

2.1.1. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Bugünlerde yemeğin ve yemekle bağlantılı olan gastronominin binlerce yıllık tarihi olduğunu bilmektedir. İlk insanlar tarafından duvarlara çizilen resimlerde bile yemeğin izleri görülmektedir, o zamanlarda insanlar karınlarını doyurabilmek için hayatları pahasına avlanırlardı. Ama bugünlerde hiç kimse bu gibi durumlarla karşı karşıya kalmamaktadır. Sadece evlerinden çıkıp bir restorana gitmek veya alışveriş merkezinden ihtiyaçlarını alıp evinde kendilerine birbirinden lezzetli yemekler hazırlayabilmektedir (Altınel, 2009:4).

Yemek ve yemekle bağlantılı olan hizmetlerin bir endüstriye dönüşmesi, eski ve yeni zamanları ihtiva eder durumdadır. Yenidir; çünkü özellikle de son yüz-yüz elli senede bu konuda oldukça büyük bir değişim yaşanmıştır. Eskidir; çünkü insanlar yukarıda da bahsi geçen olay gibi binlerce yıllık geçmişinden bu yana temel ihtiyacı olan yemeği üretmiş ve tüketmiştir. M.Ö. 10.000 senelerinde Danimarka ve Orkney adalarındaki toplulukların, büyük mutfaklarda toplu yemek hazırladıkları bilinmektedir, bunun yanında M.Ö. 5.000 senelerinde İsviçre gölleri yakınlarında toplu yemeklerin verildiği de bilinmektedir. Ayrıca Antik Mısır'dan kalma hiyerogliflerde de toplu olarak yemek sunulması ve yenildiği görülmektedir (Altınel, 2009:4).

Yunanlı bir şair olan Atheneaus'un M.Ö. 4. yüzyılda yiyecek ve yemek zevki alanında yazmış olduğu şiirin isminin gastronomi olduğu bilinmektedir. Bazı

bilim adamları dünyada yazılmış ilk yemek kitabı olarak bu kitabı kabul etmekle beraber şiir tabiatında olduğundan dolayı bazı bilim adamları bu durumu reddetmektedir. Batı toplumlarının kabul etmiş olduğu temel kural ve ilkeler özellikle Rönesans döneminde İtalya ve Fransa çevrelerinde gelişmeye başlamıştır (Hatipoğlu, 2014:12). Yakın tarihe bakıldığında ise 1801 yılında o zamanlarda avukat olan Joseph Berchoux tarafından yazılmış “Gastronomie” adlı şiirde de rastlanılmıştır (Blank, 2003:102). Ancak ilk olarak gastronomi kelimesi 1835 senesinde Fransız Akademisi tarafından sözlüğe alınarak resmiyet kazanmıştır (Laraousse Gastronomique, 2005:395).

Gastronomi çerçevesinde bakıldığında bazı önemli isimler öne çıkmaktadır. İlk olarak Brillat-Savarin’in söylenmesi gerekmektedir. 1825 yılında “Damak Tadının Fizyolojisi” adlı kitapla tanınmış ve ün yapmıştır. Brillat-Savarin o sıra çok revaçta olan damak tadının fizyolojik unsurlarını saptayıp geliştirme üzerine çalışmıştır. Brillat-Savarin’e göre gastronomi, zevki ve sağlığı bir araya getirmelidir ve yemeğin keyfine doymak artık günah olarak sayılmamalıdır (Freedman, 2008:266).

19 yy. ’den başlayarak hem gastronom hem de gurme yazarlar Fransız Mutfağını tanıtmada önemli rol oynadılar. Onlara göre Gastronomi “sanat” ve “bilim”di. 19.yy. aşçıbaşlarının en ünlüsü sayılan Careme, mimarının bir dalı olarak saydığı pastalar konusunda kendisini uzman olarak görmektedir ve bunun yanında kendisini bir yemek sanatçısı ve mucidi olarak da kabul etmektedir. 1927’de de gastronomların prensi kabul edilen Curnonsky, Fransız mutfağında sosların önemine dikkat çekmiştir (Freedman, 2008:263-268).

Restoran furyası da gastronomi söyleminin ve edebiyatın doğuşuyla benzer zamanlara denk gelmiştir. En başta “restoran” kelimesi misafirlere yemeklerin sunulduğu ticari bir işletme anlamına gelmemekteydi, aksine 18 yy. yemek tedarikçileri tarafından yapılan zindeleştirici ve canlandırıcı çorbaları isimlendirmekte kullanılıyordu (Freedman, 2008:273).

2.2. TURİZM KAVRAMI

Turizm, günümüzde neredeyse tüm ülkelerin ekonomilerini etkileyen olguların başında geliyor. Gaziantep için önemli gelir kaynaklarından biri de hiç şüphesiz turizmdir. Geçmişten bugüne birçok kültürün ortak noktası olan aynı

zamanda eskiden önemli ticaret yollarından olan İpek Yolu'nun üzerinde bulunan kentin turizm potansiyeli de yadsınamaz bir gerçektir. Bu bağlamda çalışmamın ana unsuru olan Gaziantep yöresel yemeklerinin standartlaştırılması konusuna geçmeden önce bu standartlaştırılmış yemeklerin hizmet edeceği genelinde turizm, özelinde ise gastronomi turizmi konularına kısaca değinmek konunun önemi açısından yararlı olacaktır.

2.2.1. Turizmin Tarihsel Gelişimi

Turizmin çok eski zamanlara kadar uzandığını söylemek hiç de yanlış olmaz. Günümüzde hayatımızın önemli bir kısmını oluşturan turizm faaliyetleri hiç şüphesiz insanlığın gelişim sürecine paralel bir biçimde kendi gelişimini sürdürmüştür. Gelişen bilgi birikimi ve toplumların zaman içerisinde kazandıkları deneyimler, gelişen teknolojiyle beraber kendi gelişimini doğal bir süreç içerisinde devam ettirmiştir.

Turizm kelimesinin kökenine baktığımızda “tornus” kelimesiyle karşılaşılmaktadır. “Tornus” Latince'den gelen bir kelime olmakla beraber dönme hareketini ifade etmektedir. İngiliz dilinde bulunan “tour” ve “touring” kelimeleri de köken bakımından “tornus” kelimesinden ileri gelmektedir. “Tour” kelimesinin anlamı döngüsel hareket, başka yerlerin ziyareti, meslek gereği ya da eğlence amaçlı yapılan yer değiştirme hareketini ifade eder. “touring” sözcüğü ise zevk duyma amaçlı yapılan kültürel ve eğitimsel seyahatleri tanımlamak için kullanılmaktadır. Özet olarak baktığımızda “tour” hareket halinde gidilecek yere geri dönme amaçlı yapılan süresi uzun veya kısa olabilen seyahatleri tanımlamaktadır. Turist sözcüğü ise aynı şekilde “tornus” sözcüğünden türemiştir ve ilk kez 1800'lerde aristokratlar yani toplumun üst sınıfından insanlar tarafından kullanılmaya başlanmıştır (Öğüt ve Güleş, 2003:4).

İlk olarak turizm kavramı tanımlamak için yapılan çalışmalar 19'uncu yüzyılın başlarına kadar uzanmaktadır. Bu sektörde çalışan insanlar turizm olgusuna farklı yönlerden bakmışlar ve farklı tanımlamalar yapmışlardır. Turizm konusunda ilk tanımlama yapmaya çalışan insanlardan birisi Guyer-Freuler'dir. Onun yaptığı tarife göre turizm “gittikçe artan ve hava değişimi dinlenme ihtiyaçları, tabiat ve sanatla beslenen göz alıcı güzellikleri tanıma isteğine, tabiatın insanlara mutluluk verdiği inancına dayanan, bilhassa ticaret ve endüstrinin gelişmesi ve ulaşım araçlarının mükemmel hale gelmelerinin bir neticesi olarak ulusların ve toplulukların

birbirine daha çok yakınlaşmasına olanak veren modern çağa özgü bir olaydır (Kozak vd., 2001:1).

Modern çağ ile beraber insan hakları içerik kazanmaya başlamış çeşitli anlaşmalar ve bildirgelerle seyahat özgürlüğü koruma altına alınmıştır. Bununla beraber ilk başlarda sağlık sorunu yarattığı gerekçesiyle İngiltere’de protesto ve toplu yürüyüşlere yol açan ücretli tatil kavramı ileriki zamanlarda yasalaştırılarak o dönemde, sadece İngiltere’de 11 milyon insanın yararlanmasını sağlamıştır. O dönemlerde sosyal güvenlik kavramı insanların geleceğini güvence altına almak istemesinden dolayı ortaya çıkmış ve emeklilik olguları bu kavramla bütünleşmiştir. Bu nedenle emekli olan insanların turizm potansiyeli böylelikle artmış hatta günümüzde bile popülerliğini koruyan üçüncü yaş turizmi ortaya çıkmıştır. Bu kıstasta bakılacak olunursa bu türde gelişmeler turizmin etki alanının genişlemesinde olumlu rol oynamıştır (Eralp, 1982:15-18).

İkinci Cihan Harbi’nin sonrasında özellikle Batı Avrupa devletlerinde bu sektörün geliştiği gözlemlenmektedir. 1950’li senelerde turizmin gelişmesinin iki ana nedeni vardır. Bunlardan ilki, İkinci Cihan Harbi sırasında yıkılan Avrupalı devletlerin yeniden kalkındırılması için parasal kaynak sağlamayı amaçlayan Dünya Bankası’dır. Amerika Birleşik Devletleri Dünya Bankası aracılığıyla ciddi manada parasal kaynak sağlamış bu da bölgenin ciddi olarak kalkınmasına sebep olmuştur. Maddi olarak iyi duruma gelen Avrupa halkları da daha fazla oranda turizm hizmeti talep etmeye başlamıştır. Bir diğer sebep ise 1958 senesinde teknolojinin ilerlemesinin bir sonucu olan jet motorlu araçlardır. Bu tür araçlarla kat edilen mesafe eski pervaneli araçlara göre iki katı; kara araçlarına göre ise de on sekizde bir oranında ve neredeyse aynı ulaşım maliyetiyle istenilen yere gidebilmesiyle sonuçlanmıştır ve bu durum da tatile gitmek için harcanan zamanı kısaltmış; dolayısıyla seyahat konforunu arttırmış hem de konaklama süresinin artmasına olanak sağlamıştır (Bahar ve Kozak, 2005:5).

2.2.2. Turizmin Önemi

Turizmi geliştiren unsurlar bireylerin eğitimi ve gelir düzeyindeki artışlar ile kentleşme, nüfus artışı ve teknolojik gelişmeler olarak sıralanabilir. Her yıl milyonlarca kişi değişik amaçlarla turizm hareketliliğine katılmaktadır. Turizm hareketliliğine katılan turistlerin her geçen gün daha uzun konaklamaları ve daha fazla gittikleri yerde alışveriş yapmaları dolayısıyla da o bölgeye döviz getirmeleri

bölgeye ekonomik katkı bakımından önemli öğelerden bir kaçıdır. 1974 ile 1980 li yıllarda yaşanan durgunluğa karşı turizm Dünya’da en hızlı gelişen sektörlerden birisi haline gelmiştir (Yoldaş, 2013:4).

Günümüze baktığımızda ise gelişmiş veya gelişme evresindeki birçok ülkede turizm önemli bir unsur olarak durmaktadır aynı zamanda ekonomik anlamda gelişip büyümeye sebep olan lokomotif etki gösteren kaynaklardan biridir. Dünya Turizm Örgütü’ne göre uluslararası turist sayısı 2007 senesinde 903 milyon insana uluslararası turizm geliri ise 856 milyar ABD dolarına ulaşmıştır. İç turizm harcamalarını da bunun üzerine eklediğimizde bu verilerin daha da yükseleceği su götürmez bir gerçektir. Dünya Turizm Örgütü’ne göre 2020 senesinde sırasıyla 1.6 milyar insan ve 2 trilyon ABD dolar, 2050 senesinde ise 2 milyar insan ve 2,1 trilyon dolar olması tahmin edilmektedir. 2050 senesinde dünya genelinde iç ve dış turizm gelirlerinin toplamı 24,2 trilyon ABD dolarına ulaşması öngörülmektedir. Dünya mal ve hizmet ticaretinin yaklaşık olarak yüzde yedilik bölümünü tek başına oluşturan bu sektör, Dünya Gayri Safi Milli Hasılası’ndan daha hızlı büyümektedir. Dolayısıyla turizm gelişmekte olan ülkelerde potansiyel kalkınmaya yardım eden önemli bir sektör olmaktadır. Kırılgan yapıda olan ekonomiler içinse kurtarıcı ve güçlendirici görevi görmektedir. Bütün bu veriler sektörün ne kadar büyük önem arz eden bir sektör olduğunun göstergesidir (Bahar ve Kozak, 2013:5).

2.2.3. Gastronomi Turizmi

Turizm davranışları ve yemek yemek birbiriyle sıkı bağları bulunan bir yapıdadır. Bir kültür için normal sayılan şey bir başka kültür için değiştirilmez kabul edilebilmektedir, konu yemek olunca bazı kişiler sadece o yörelere has yemekleri tadabilmek amacıyla o yerlere gidebilmektedirler. Kültürler arasında bu farklılıklar gastronomi turizminin ortaya çıkmasına ön ayak olmuştur (Hatipoğlu, 2014:25).

Yiyeceklerin turizmin içinde tanımlamak için “mutfak turizmi, gurme turizmi, gastronomik turizm, gastronomi turizmi, yiyecek turizmi” gibi çeşitli kelimeler kullanılmıştır (Cömert, 2014:63). Ancak gastronomi turizmi yiyecek ve içecekleri araştırma, tadını çıkarma ve unutulmaz gastronomik deneyimler edinme amaçlı yapılan seyahat olarak açıklanabilir (Görkem ve Sevim, 2011:75). Bir başka tanımda ise temel motivasyonu özel bir yemek çeşidinin tadına bakmak veya bir yemeğin üretim aşamalarını izlemek amacıyla özel alanları, restoranları veya festivalleri ziyaret etmek şeklinde de ifade edilebilir (Cömert ve Özkaya, 2014:63).

Bütün bunlarla birlikte ünlü bir şefin elinden yemek yemek de gastronomi turizmi içerisinde incelenebilir ama herhangi bir restorana günlük yapılan seyahatler gastronomi turizmi çerçevesinde değerlendirilmemektedir. Gastronomi turizminde sadece yeme-içme amacıyla yapılmış yer değiştirme eylemi esas olan unsurdur, hâlbuki yer değiştirmeden kaynaklı yeme-içme eylemi olağan bir durumdur (Hatipoğlu, 2014: 25).

Gastronomi turizmini köken olarak incelendiğinde tarım, kültür ve turizm ile karşı karşıya kalınmaktadır. Bu üç kıstas gastronomi turizminin bölge bazında çekici ve deneyim olarak konumlandırılması ve pazarlanmasında önemli rol oynamaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014:63).

Gastronomi turizmi bünyesinde yiyecek içecek festivalleri, yöresel ürünlerin yer aldığı alanlar, restoran ziyaretleri, yemek eğitimleri gibi sayılabilir bunlarla birlikte gastronomi turizmi kültürel öğelerden oluştuğu için bir anlamda turist ile duygusal yakınlaşma da sağlamakta ve o yörenin turist gözünde imajını da olumlu yönde etkilemektedir. Normalde hiç alışık olmadıkları bir ürünün tadına bakmak ve bir baharatın lezzetini deneyimlemek, turistik eylem sonrasında turistin aklında kalmasını sağlayacak ve o yöreyle alakalı olan şeyleri sürekli olarak hatırlamasında etkili olacaktır. Bu olgu da turistin zihninde konumlandırılmasına da katkı sağlayacaktır (Öge, 2015: 11).

2.3. REÇETE KAVRAMI

Geleneksel açıdan baktığımızda “yemek tarifi” kavramı son zamanlarda gastronomi otoritelerini tatmin etmeyen bir duruma gelmiştir. Gastronomi terminolojisinde kullanılan “reçete”, kavramı daha geniş bir perspektiften tanımlamaktadır. Reçete kavramı dilimize İtalyanca bir kelime olan “ricetta” kelimesinden girmekle beraber İngilizcede reçete “recipe” ve Fransızcada “recette” olarak adlandırılmaktadır (TDK, 2016). İngilizce “recipe” kelimesi ilk başlarda tıbbi ilaçları yapmak için kullanılan tariflerin başında yazarken kayıtlara geçen ilk yemek tarifi için kullanılması 1743 yılında vuku bulmuştur.¹

Reçete genel olarak bakıldığında yemeğin isminin içerisine konulan malzemelerin yapılış şeklinin yapılış tekniğinin, porsiyonlarının ve porsiyonlanma tekniğinin, garnitürünün, ürünün fiyatlandırma ve maliyetinin, servis şekli ve biçiminin, püf noktaları ve diğer ayrıntılarını yer aldığı bir yönerge dir. Daha basit bir

¹ [http://www.dictionary.com\(15.05.2016\)](http://www.dictionary.com(15.05.2016))

biçimde anlatmak gerekirse reçete yemeğin nasıl yapılacağından tutun nasıl hazırlanacağına ve sunulmasına kadarki kısmını ele alan kurallar bütünüdür (Anonim, 2012:3).

2.3.1. Yemek Reçetelerinin Yararları

Reçeteler mutfakta çalışan tüm personel için rehber niteliğindedir çünkü yiyecek içecek işletmeleri, reçetelere göre malzeme alımlarını personel planlamalarını gelir gider hesaplamalarını kolayca yapabilir.

Mutfak departmanı açısından bakıldığında da hazırlanan yemeklerin hep aynı tat ve lezzette olmasını sağlar. Bunun yanında yemeklerin hep aynı porsiyonda ve standartta üretilmesini sağlar, mutfak personellerinin randımanlı bir biçimde zaman yönetimi yapmasına yardımcı olur ve hazırlık aşamasından yemeğin tabağa ulaştırılmasına kadar tüm aşamalarda zaman yönetimi yapılabilmesine olanak sağlar. Mutfakta personeller değişse de üretilen yemekler hep aynı tat, lezzet, porsiyon ve maliyette olur. Mutfaka yeni girmiş personel ve öğrencilere yemek yaparken büyük kolaylıklar sağlar ve mutfak çalışanlarına ölçülü çalışma alışkanlığı kazandırarak gereksiz malzeme israfını önler. Üst düzey yöneticilerin de kaynak yönetimini düzgün ve net biçimde yapmasına yardımcı olur. Fiyat belirlemesi esnasında net kayıpsız gider kontrolü yapılabilmesinin önünü açar (Anonim, 2012:4).

Reçete hiç şüphesiz ulusal yemek kültürümüzün korunmasında da büyük rol oynamaktadır. Bugüne kadar gelmiş yöresel yemeklerimiz ve içeceklerimiz ancak reçeteler sayesinde gelecek nesillere düzgün ve doğru bir biçimde aktarılabilir ve korunabilir.

Ticari kaygıya sahip işletmelerde mutfaktan tutarlı ürünlerin çıkması gerekmektedir, zaman ve kişiye bakılmaksızın hazırlık ve servis aşamalarında görünüş, tat, kıvam ve porsiyon ölçülerinin aynı olması çok önemlidir, reçetelerdeki malzeme oranları alınacak malzeme miktarlarını belirler ve bu miktarlarda alınacak malzemelere ödenek parayı tespit etmemize olanak sağlar. Bu parada toplam maliyetler içerisinde bulunan yemek maliyeti kalemini oluşturur toplam maliyetler ise işletmeler için hayati öneme sahip kriterlerden birisidir (Jones, 2008:63-65)

2.3.2. Standart Reçete

Standart reçete internette ya da evlerde bulunan yemek kitaplarındaki tariflerden farklı olarak daha planlı düzenli bir biçimde herkesin anlayabileceği

basitlikte ve biçimde hazırlanır. Bunun yanında standart reçete üzerine farklı tanımlamalar mevcuttur.

Bu tanımda, standart yemek tarifesi ile standart reçete arasındaki kavramsal farklılıklar ifade edilmiştir. Standart yemek tarifesi, bir yemeğin üretimi esnasında kullanılan yiyeceklerin miktarı ve hazırlama şekli hatta porsiyon miktarını ve gramajını ifade eder. Standart reçetede ise bu ayrıntıların yanı sıra yemeğin üretim maliyeti ile satışa sunulduğundaki fiyatı da bulunmaktadır. Bunlarla beraber bu yemeğin hangi dönemlerde hazırlandığı standart reçetede bulunan bilgiler arasında yer almaktadır (Saç, 1988:61).

Bir diğer tanımda ise standart reçete menüde yer alan yiyeceklerin hangi şekilde hazırlanacağını ve pişirileceğini belirten bir plan olduğundan yiyeceğin hazırlanması ile ilgili her türlü bilgi bu planda oldukça açık bir biçimde yer alır. Bu sayede yemek pişirme konusunda bilgi ve beceresi olmayan kişiler bile bu reçetelerdeki yemekleri yapma potansiyeline sahip olurlar. Standart reçeteden hareketle de standart maliyet hesaplanır, standart maliyet ise kurum yöneticilerinin standart reçeteye göre hazırlanmış bir menü ögesinden beklenen maliyetidir (Bölükoğlu ve Özgen, 2006:76).

Farklı bir tanımda ise “Reçetelerin deneysel çalışmalarla standart hale getirilmesine standart reçete denir.” denilmektedir (Anonim, 2012:3).

Bir başka tanımda ise bir yiyecek ürününde kullanılacak gıda maddelerinin miktar, çeşit, porsiyon ve maliyetinin tespit edilmesinde kullanılan ve bundan dolayı hızlı bir şekilde aynı kalite ve lezzette bir başka söylemle standart yiyecek ürünü olarak tanımlanır (Okutmuş ve Gövce, 2015:80).

Yararlanılan bir diğer kaynakta ise standart reçete ile ilgili olarak; bir çeşit belgenin yazılacağı biçimi belirler, ona özgü biçimde olacak biçimde saptanan bir çeşit formüldür. Bir yiyeceğin üretilmesi amacıyla ihtiyaç olunan malzemeler, miktar ve porsiyon büyüklükleri standart reçetelerde kendine yer bulmaktadır (Çam, 2009:510).

2.3.3. Standart Reçete Hazırlama Aşamaları

Temel olarak standart reçetenin oluşturulmasında izlenecek olan yol yemeğin tadının iyi oluşunun yanında besin öğelerinin de korunarak hazırlanmasıdır. Bu yol izlenerek belirlenmiş reçeteler ilk olarak 10 porsiyon olarak hazırlanır. Bu yemek konusunda tecrübeye sahip olan panelistler tarafından değerlendirilip

kontrolleri yapılır ardından bu yemekler 2 ile çarpılarak çoğaltılır tekrar kontrol edilerek standart hale sokulmak suretiyle son hali verilir ardından yazılma aşamasına geçilir. Burada önemli olan kural herkesin anlayabileceği basitlikte ve anlaşılabilir olmasıdır. İlk olarak reçetenin yazılacağı kâğıdın cinsi saptanır. Örneğin; birinci kalite kuşe kâğıt reçetenin uzun ömürlü olması ve rahat okunabilirliği açısından önemlidir. Reçete eğer her gün yemek pişirilen ve nemli, yağlı bir ortamdaysa reçetelerin bulunduğu kitapçığın hem dış tarafı ciltlenebilir hem de her sayfası saydam plastik kaplama kaplattırılabilir (Merdol, 2014:7).

Bir diğer konu ise reçetelerin yazılacağı kâğıdın boyutu reçetenin gereksinim duyduğu tüm bilgileri rahatça içerebilecek boyutta olması gerektiğidir. En ve boy açısından bakıldığında reçetenin yapılışındaki teknik ve hazırlama aşamalarının uzunluğa göre boyut genişletilebilir veya küçültülebilir eğer standart reçete kitapçığı benzeri bir kitapçık yapılacaksa bu durum sakıncalı olabilir. Çünkü kitapçık içerisinde kâğıdın aynı boyda olması düzgünlük açısından önemlidir. Aynı zamanda kullanılacak olan kâğıdın hem tek yüzüne hem de iki yüzüne de yazılabilir ama genellikle tercih edilen sayfanın tek yüzünün kullanılmasıdır ama standart reçeteler için uygun ölçüler 20 x 30 cm'dir (Merdol, 2014:7).

Literatürde geçen bir diğer yöntemde ise çeşitli kaynaklardan alınan reçeteler hemen kullanılmaz. Bu reçeteler kullanılmadan önce denenmelidir. Kurumlar, kendine özgü kalite sağlanıncaya kadar bu reçeteyi denemelidirler. Ardından olgunlaşan reçete standartlaştırılmaya hazır hale gelir, o standart reçete hazırlanırken kullanılacak malzemeler alt alta yazılır, kullanılacak malzemelerin miktarı karşılıklarında belirtilir. Malzemelerin yapım gideri belirlenir ve bu hazırlanan reçeteden kaç porsiyonluk yemek çıkacağı bulunur. Bu, aynı zamanda yemeğin toplam maliyeti ve porsiyon maliyeti için de önemlidir. Standart reçeteler, kurumlar tarafından değişik şekillerde hazırlanabilir (Saç, 1988:66).

Standart reçete hazırlanırken üzerinde bulunması gereken bilgilerde çok önemlidir. Ama her standart reçetede olması gereken hususlar kurumların ve durumların ihtiyaçlarına göre değişiklik gösterebilir. Bu yüzden yararlanılan kaynaklarda da kendi amaçlarına uygun farklı bilgi türlerine yer verildiği gözlemlenmektedir.

Aşağıda Tablo 2.1'de de görüldüğü üzere reçetelerin standartlaştırılma aşamasında farklı öğeler tercih edilebilmektedir.

Tablo 2.1. Standartlaştırılan Reçetelerde Bulunan Öğeler

Standart reçete içeriği 1 (Saç,1988:64-65)	Standart reçete içeriği 2 (Merdol, 2014:7-8)	Standart reçete içeriği 3 (Tandoğan, 2014:250)
<ul style="list-style-type: none"> • Reçete Numarası • Yemeğin adı • Tarih • Dönem • Reçetede kullanılacak malzemenin cinsi • Malzemenin miktarı • Malzemenin alış fiyatı • Hazırlama ve pişirme yöntemi • Pişirme süresi • Porsiyon miktarı • Porsiyon gramajı • Porsiyon maliyeti • Satış Fiyatı • Yemeğin kullanılacağı restoran • Yemeğin fotoğrafı 	<ul style="list-style-type: none"> • Yemeğin adı ve grubu • Porsiyon ölçüsü • Porsiyon ölçü aracı ve servis şekli • Pişirmede kullanılacak kap ve ocak • İçine koyulacak malzemeler ve miktarları (brüt,net ortalama ölçü olarak) • Hazırlama ve pişirme yöntemi • Hazırlama ve pişirme süreleri • Yemeğin toplam ağırlığı • Bir porsiyonun fiyatı • Bir porsiyonun besin değeri 	<ul style="list-style-type: none"> • Yemeğin adı • Porsiyon sayısı • Satış fiyatı • Malzeme maliyet oranı • Birim katkı payı • Katkı oranı • Porsiyon ağırlığı • Porsiyon resmi • Malzeme Miktarı • Malzeme Cinsi • Alış Fiyatı • Ölçü Fiyatı • Porsiyon malzeme Maliyeti • Reçete kartı ile ilgili açıklamalar

Tablo 2.3.3'teki örneklerde dikkat çeken noktalardan biri aşağı yukarı benzer bazı öğelerin olduğudur. Tamamında ortak olan öğelerden önemli görülenler, aşağıdaki kısımda açıklanmaya çalışılmıştır.

2.3.3.1. Yemeğin Adı

Yemeğin adının standart reçetede bulunması hiç kuşkusuz olağan bir durumdur yalnız burada en önemli ayrıntı, yemeğin adını yazarken en yaygın kullanılan isminin yazılmasıdır. Bazı yörelerde ve hatta ilçelerde aynı yemeğe farklı isimler verildiğine rastlanılmaktadır. Bu gibi noktaların, yemeğin standart reçetesini hazırlarken de göz önünde bulundurulması en doğru yaklaşım olacaktır (Dağ, 2006:198).

2.3.3.2. Yemeğin Porsiyon Ölçülendirilmesi

Fransızca kökenli olan “portion” kelimesinden dilimize giren porsiyon kelimesi herhangi bir yemekten bir kimseye verilen belirli miktar olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2016)

Buradan hareketle yemeğin bir kap içerisindeyken kaç kişiye yeteceğini anlaşılması porsiyonlama ile mümkündür. Porsiyonlama sayesinde yemeğin az gelmesi veya artması gibi hususlar önceden tespit edilerek önlem almak kolay hale gelmektedir. Bunun yanında porsiyonlama ile bir porsiyon kap yemek karşılığında talep edilecek olan para miktarını belirlemede kolaylaşacaktır (Dağ, 2006:198).

Porsiyonlama, kişilerin ihtiyacı olan günlük besin değerlerinin o yemekteki miktarını belirlemede de önemli rol almaktadır (Merdol, 2014:9). Porsiyonlama ile belirlenmiş olan miktarın içerisindeki tüm besin öğeleri saptanarak gerekli olan testler yapıldığında o yemeğin günlük ihtiyacı karşılama oranı da belli olacaktır. İçerisindeki kalori miktarı, vitamin, mineral ve insan vücudu için gerekli olan diğer maddelerin belirlenmesi kişilerin sağlıklı bir yaşam sürmesini ve günlük performansından bir şey kaybetmemesi açısından da önemlidir.

2.3.3.3. Yemek Yaparken Kullanılan Araç ve Gereçler

Standart reçetelerde olması elzem bir diğer bilgi de yemeği hazırlarken kullanılan araç ve gereçlerdir. Elimizde olmayan araç gereç kullanılarak yapılmaya çalışılan yemek hiç kuşkusuz başarıya ulaşamayacaktır. Yapılan yemekte ızgara kullanılacaksa ve ızgara da yoksa bu yemek asla pişirilmesi olanaksız hale gelecektir ya da yemek pişirilse dahi o yemekle alakasız yeni bir yemek ortaya çıkacaktır. Bu yüzden standart reçetelerde bu bilgilerin bulunması mutfak personellerine ellerindeki araç gereçlere göre yemek seçimini yapmaya da olanak sağlar. Bu da yemeğin kalitesini birinci dereceden etkileyen faktörlerdendir (Dağ, 2006:198).

2.3.3.4. Yemek Hazırlama ve Pişirme Şekli

Yemekler şüphesiz bazı üretim aşamalarından geçerek son hallerini alırlar. Bunları yapmaktaki amaç daha tüketilebilir ve insan vücudu tarafından kolayca hazmedilebilir duruma getirmektir. Üretim aşamalarını düzgün bir biçimde kontrol altında tutarak yapmak son derece önemlidir. Mesela; bir yemeği uygun olmayan bir yöntemle ve şekilde hazırlamak onu özünden son derece uzaklaştıracaktır; tas kebabının içine kuşbaşı et yerine kıyma haline getirilmiş et koymak gibi. Lezzet de

çok önemli bir husustur. Her yemeğin kendine has bir tadı vardır ve bunda kıvam koku ve yemeğin şeklinin büyük bir payı vardır. Bu hazırlama ve pişirme aşamalarında sayılan özelliklerden biri kaybedilirse lezzette de değişiklikler meydana gelecektir (Merdol, 2014:12).

Yemeğin rengi ve kokusu da hazırlanış ve pişirmede etkili olan olgulardan bir kaçıdır. Yemeğin rengi, hazırlama ve pişirme aşamasında kullanılan gıda maddelerinden ileri gelmektedir. Fiziksel ve kimyasal tepkimeye giren yiyecekler çeşitli renkler alabilmektedir ama reçetede bulunmayan bir maddenin yemeğe eklenmesi gibi bir durumda yemeğin rengi de kokusu da lezzette de olduğu gibi bozularak farklı bir hal alacaktır. Bu yüzden reçeteye riayet edilmesi, usulüne uygun hazırlanması ve pişirilmesi yemeğin rengi için son derece önemli kıstaslardan sayılmaktadır (Merdol, 2014:12).

Temizlik de önemli noktalardan birisidir. Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi esnasında temizliğe tüm mutfak çalışanları ve servis elemanları ve tüketiciler toplu bir biçimde dikkat etmelidir yani bu üçgen aslında sağlık için de olmazsa olmazlardan biridir.

2.3.3.5. Yemeğin Hazırlanma ve Pişirme Süreleri

Hiç kuşkusuz yemek hazırlanırken süre kontrolü yapmak her açıdan çok önemli bir kıstastır. Çünkü yemeğin hazırlanış ve pişirme süreleri mutfak personellerine, yemeği sunuş aşamasına kadar geçecek süre hakkında fikir vermektedir ve planlama yaparken kurumlar için de yararlı olabilmektedir. Ayrıca yemeğin uygun bir tat, koku, renk ve lezzette olması sürelere riayet edildiği takdirde mümkündür. Çünkü pişmesi gereken süreden fazla pişen bir yemek insanlar için takdir gören yemeklerden olmayacaktır. Bu açıdan bakıldığında bu konunun da ne kadar önemli olduğu ortaya çıkmaktadır (Merdol, 2014:12).

2.3.3.6. Yemeğin Besin Değeri

Her insan yaşamak için yemek zorundadır, bu yüzden yemeğin başlıca sebebi insanı hayatta tutmak, yıpranan vücut yapılarını onarmak ve vücudun gelişimini sağlamak için gereken maddeleri vücuda kazandırmaktır (Şahin vd., 1995:2)

Bu yüzden yemek insana sürekli olarak gerekmektedir. Bunun yanında günlük alım miktarları da son derece önemlidir. Bu yüzden yemeğin besin değerini belirlemek insan sağlığı açısından hayati önem taşımaktadır.

2.4. KÜLTÜR

Kültür kelimesini hemen her yerde duyarız ve hatta her yerde “o çok kültürlü ve kibar birisi” benzeri cümleler kulağınıza aşına olmuştur ya da birisi size “Kültürlü bir insan mısınız?” diye sorsa muhtemelen o anda nasıl cevap verebileceğiniz bilemezsiniz. Bu soruyu soranın ne demek istediğinin anlaşılması için soruya cevap verecek olanın da kültürel birikime sahip olması gerekmektedir. Bu olgunun tanımının yapılması kelimenin içerdiği yapıyı da kısıtlama anlamına gelmektedir. Kültürün 164’ü aşkın tanımı yapılmıştır ama bu kadar çok tanımı olmasına karşı çıkan bir bilim adamı da üzerine bu kadar tanım yapılan bu bilimsel kavramın tanımının yapılamayacağı kabul edilmesi gereklidir demiştir (Bingöl, 2010:36; Yakıcı vd., 2004:17).

Antropoloji, sosyoloji, psikoloji, tarih, sanat tarihi, felsefe, halk bilimi ve ekonomi gibi birçok farklı alanda tanımlar yapılmış her alan kendi alanıyla ilintili olarak kültür kavramını, açıklamaya çalışmıştır. Örneğin; antropolojinin kültür kavramına getirdiği tanımlaması şu şekilde olmuştur: “Kültür, insanın doğaya eklediği her şeydir.” bu tanımda buğday bitkisini ekmek bir kültür ögesidir ama buğdayın kendisi kültür değildir. Buğdaydan yapılan ekmek, makarna ve hamur işleri insanın var olanı değiştirme becerisinin bir göstergesi olduğu için kültüre aittir (Yakıcı vd., 2004:18).

Sosyoloji ise kültürü şu şekilde tanımlar: “Kültür, bir toplumun ürettiği maddi ve moral değerler bütünüdür.” ve başka bir tanımda ise “Bir toplumun kendine özgü inanış, duygu, yaşayış ve üretiliş tarzına kültür denir.” Yani buradaki tanımlara dikkat edildiğinde tanımda toplum öne çıkarılmıştır. Toplum üzerinden bir tanım yapılmaya çalışılmıştır ve kültür, toplumları birbirinden ayıran unsurlardan biri olarak gösterilmiştir. Kültür, birey bazında incelendiğinde ise tanımı çok daha farklıdır: “Kültür öğrenilenlerin hayata aktarılabilme, yaşatabilme becerisidir.” denilmektedir. Burada birey öne çıkarılarak kültürün insandaki birikimine vurgu yapılarak açıklanmaya çalışılmıştır (Yakıcı vd., 2004:18).

Kültür sözcüğü “Cultura” sözcüğünden gelmektedir. Latince’de Colera sürmek, ekip biçmek; Cultura ise Türkçedeki “ekin” karşılığında kullanılıyordu Culture sözcüğü 18 yy.’a kadar Fransızca’da aynı anlamda

kullanıldı. Başlangıçta ürün yetiştirimi (cultivation) ve zihin yetiştirimi anlamındayken (etkin Cultivation) zamanla anlamı genişletilerek özellikle Almanca ve İngilizce 'de 17 yy. sonlarında belirli bir halkın “ bütün bir yaşam biçimi” anlamında kullanılmaya başlandı. 18. Yy antropolojinin gelişmesiyle geniş çoğulcu bir kavram olarak bütüncül ve ayrı bir yaşam biçimini ifade etme durumunu almıştır (Bingöl, 2010:37).

Türk Dil Kurumu ise kültür kelimesinin Fransızca “culture” kelimesinden geldiğini belirtirken kültürü şu şekilde tanımlıyor;

“tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin” (TDK, 2016).

TDK'nın tanımında da bulunan “hars” kelimesi Arapçada tarla sürme anlamındadır ve ilk kez Ziya Gökalp tarafından kültür kelimesine karşılık olarak kullanılmıştır. Yukarıda da denildiği gibi “ekin” sözcüğü kullanılmaya çalışılmışsa da yaygınlaşmadan geçerliliğini yitirmiştir (Yakıcı vd., 2004:17).

2.4.1. Yemek Kültürü

Beslenme ve yemek yemek canlıların hiç kuşkusuz en temel ihtiyaçlarından biridir, canlılar yaşayabilmek için yemek zorundadır ancak beslenme şekilleri canlıdan canlıya değişmektedir. Yani bir insanın beslenmesiyle bir başka canlının beslenmesi aynı değildir. Aslına bakıldığında insanların yaşadıkları yöreye, topluma ve kültüre göre beslenmeleri de değişiklik göstermektedir. İnsanlar için beslenmek büyümek, gelişmek, topluma faydalı bir birey olmak ve sağlıklı bir hayat sürmek için yemek yemek zorundadırlar. Yemek, kelime olarak bakıldığında değişik besinlerin değişik tat vericilerle belirli yöntemlerle pişirilmesidir (Baysal, 1990:4). Türk Dil Kurumu ise yemeği şu şekilde tanımlamaktadır “karın doyurma işi, yemek için pişirilip hazırlanmış yiyecek, aş, taam, ekmek” (TDK, 2016). Bunların haricinde yemeğin nerede, nasıl, hangi teknik ve yöntemle, hangi zaman, kişilerle kimlere servis edileceği de bir kültürel olgu olarak ele alınabileceği fikrini oluşturmaktadır.

Tüm toplumlarda ve kültürlerde nelerin yenileceği ve nelerin yenilemeyeceği ve bunların nasıl yenileceği sıkı denetim altında tutulmaktadır. Hatta insanların geçmişten bugüne yaptığı aynı-farklı, iç-dış, kötü-iyi gibi ayrımların içerisinde yenir-yenmez de önemli bir ayırım ve dönüm noktası olarak sayılmaktadır. Yenilen şey insan vücuduna yararlı, tadı kabul edilebilir şekilde olan ve vücuda alındığında zarar vermeyen şeylerdir. Yenilmezlik ise bunun karşıtı olarak

durmaktadır ama bakıldığında yenilir ve yenmezlik denilen şey kültürel açıdan bakıldığında aslında vücuda yararlı besleyici ve sağlıklı olsa bile yenilmesine izin verilmeyebilen ya da bunun tersi olarak gerçekte insan vücuduna hiç bir yararı olmasa bile yenilebilen şeyler olarak da tanımlanmaktadır. Örnek vermek gerekirse inekleri kutsal sayıp inek eti yememezlik veya veganlık bu noktada daha da anlam kazanmaktadır (Breadworth, 2012:47-69).

Yemek aynı zamanda hiyerarşinin de bir göstergesidir. Kimin hangi sınıfa dâhil olduğunu gösteren bir olgudur. Aslında üst sınıfa ait olan yiyecekler olduğu gibi alt sınıfı gösteren yiyecekler de vardır. Örnek vermek gerekirse havyar ve bayat ekmek ikilisi bunlardandır. Havyar, altın konserve kutularında saklanarak tüketilen, elit, yüksek, aristokrat kesim tarafından tercih edilmiş gibi gösterilirken; bir kişinin yoksulluğunu göstermek için de sofraya başında bekleyen insanların yanında duran bayat ekmek yansıtılmaktadır. Burada önemli diğer bir noktada şudur; yiyeceğin fiyatı ne kadar yükselirse onu tüketen kişinin asilliği ve şerefi o kadar yükselmektedir, eski zamanlarda da efendi ve köleyi ayırt edebilmek için de tüketime bakılırdı yani lüks ve elit tüketim efendiye özgü bir nitelikti (Beşirli, 2012:12-18).

Yemekler aynı zamanda cinsiyetlerden de etkilenmektedir. Yiyeceğin formu, şekli veya yapım aşamasında kullanılan malzemeler bu noktada önem arz etmektedir. Örneğin; et ve et ürünleri erkekliği temsil ederken, sebze ve meyveler daha çok dişilerle imgenlenmektedir. Bunun yanında aganigi naganigi şeklinde söylenmiş sözler de erilliğin ifadeleridir diyebiliriz. Ayrıca dişi ve erkek bağlamında incelendiğinde yemeklerin isimleri de bunlardan etkilenmiştir. Örneğin; babagannuş vezir parmağı, bir erkek kişiliği ifade ederken, hanım göbeği veya kadın budu bir dişiliği simgelemektedir (Beşirli, 2012:23-24).

Yukarıda bulunan tüm bilgiler ışığında ve gastronomi ve mutfak sanatları bağlamında mutfak kültürü şu şekilde tanımlanabilir: Yemek kültürü, besin maddelerinin ham halinden bambaşka hallere ve şekillere bürünmesine sebep olan içerisinde tarih ve insanla bağlantılı bilim dallarını ihtiva eden sanat denilen olguyla beslenip büyüyen ve temelinde insan toplum, doğa ve sosyal olgulardan oluşan geçmişten günümüze geçirdiğimiz evrelerin bir yansıması ve insanlara olan bir mirastır.

2.5. GAZİANTEP ŞEHİRİ VE TARİHİ

Eskiden “Ayıntap” olarak adlandırılan Gaziantep şehri adını tarihsel derinliklerinden, sıfatını ise milli mücadelemizdeki akıl almaz kahramanlıkları ve müdafaası sayesinde almıştır, 6 Şubat 1921 tarihinde Türkiye Büyük Millet Meclisi tarafından Antep’e “Gazi” unvanı verilmiştir. Aynı zamanda şehre 2008 yılında İstiklal Madalyası da takdim edilmiştir (Haberler.com, 2008).

Gaziantep şehri, coğrafi konum olarak bakıldığında Akdeniz ile Güneydoğu Anadolu Bölgesinin birleştiği bir konumda yer almaktadır. Suriye’ye komşu bir il olan Gaziantep bölgeler bazında incelendiğinde ise Akdeniz bölgesinin doğusunda Güneydoğu Anadolu Bölgesinin de en batı kısmında yer almaktadır. Gaziantep şehrinin çevresindeki illere incelenirse batı kısmında Osmaniye’nin Bahçe ilçesi güney batısından bakıldığında Hatay’ın Hassa ilçesi, güneyine bakıldığında ise Kilis il sınırlarıyla, doğuda Şanlıurfa’nın Birecik ilçesi ve Halfeti, Kuzeydoğudan baktığımızda ise Adıyaman’ın Besni ilçesi, Kuzeyden incelendiğinde ise Kahramanmaraş’ın Pazarcık ilçesi ile çevrilidir. Gaziantep’in yüzölçümü 6.496 kilometre karedir. İlin denize olan uzaklığı 140 km olup rakımı ise 855 metredir (Işıkhan, 2008:4, Türkiye İstatistik Kurumu, 2010:9).

Gaziantep yarı karasal iklim tipine sahip olmasından dolayı yazları oldukça kurak geçer ve eylül ayının son haftasına kadar da bu durum bu şekilde sürer. İlde genellikle dalgalı ve engebeli araziler yaygındır, ilin yaklaşık dörtte birlik kısmını ise ovalar oluşturmaktadır. İlin en önemli akarsuyuyca Fırat Nehridir, Gaziantep Platosu ile Gaziantep’in güney sınır bölgeleri kırmızı-kahverengi çok kireçli killi topraklarla kaplıdır şehrin ¼ ‘ü tarıma elverişli topraklarla kaplıdır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2010:9).

Gaziantep’te ilçe sayısı 9, belediye sayısı 22 köy sayısı 438’dir, Gaziantep ilinin nüfusu ise 2010 adrese dayalı nüfus kayıt sistemi sonuçlarına göre 1.700.763 kişidir. Nüfusun 1.501.566 kişi şehirlerde yaşarken 199.197 kişidir buradan hareketle şehirlerde yaşayan nüfus %88 iken köylerde yaşayan nüfus ise %12 civarındadır. İl merkezi nüfusu ise 1.341.054’tür buda nüfusun yoğunluğunu km başına 249 kişi yapmaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2010:9).

Gaziantep; nüfusu, ekonomik yapısı, turizm potansiyeli ve büyükşehir statüsü ile bir metropol şehirdir. Güneydoğuyu Akdeniz’e, batıya ve orta doğuya bağlayan şehir havaalanını ulusaldan uluslararasına çıkarmaya başarmış bu da mal,

hizmet ve ziyaretçi giriş kapısı, sanayisi, ticari büyüklüğü ile birlikte Güneydoğu Anadolu Projesi'nin kalkınmasında akışını hızlandıran etmenlerin başında yer almıştır. Coğrafi açıdan bakıldığında, Güneydoğu Anadolu Projesi'nin de temel etki faktörlerinden biridir Gaziantep ekonomik yönden çevresindeki 18 şehre etki etmektedir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2010).

Gaziantep şehrinin temeli neolitik çağa kadar uzanmaktadır. Şu ana kadar yapılmış çalışmalarda bilinen en eski yerleşim yeri şehir merkezine yaklaşık 10 km kuzey yönünde bulunan Dülük köyündeki Dolikhe şehridir. Bununla beraber Antep şehri o zamanları konu alan çalışmalarda geçmemektedir (Işıkhan, 2008:4).

Maraş yolu üzerindeki Dülük'ün antik devirlerde ekonomik ve siyasi bütün faaliyetlerin yoğun bir şekilde sürdüğü Suriye'nin Kuzey bölgesi ile Mezopotamya'yı İç Anadolu'ya bağlayan yolların geçtiği yöreler dülük olarak anılmaktaydı, Dülük Teşup, Zeus ve Jüpiter, Dolikhenos inançlarının merkezi durumundaydı. Hititler döneminde Gök ve Fırtına tanrısı Teşup'un tapınağı bu yörelerde yer almaktaydı. Helenistik ve Roma Dönemi'nde Teşup'un işlevi aynı fakat sadece adı Zeus ve Jüpiter olarak değişmişti. Dülük adı verilen bu yeri Asurlular Babigü, Bilabhi, Doluk, Romalılar Dolichenus, Dolichia, Doliche, Bizanslılar Tolonbh. Araplar Dalük Türkler ise Dülük ismiyle ifade etmişlerdir (Kopar, 2015:119).

Hz. Ömer döneminde Suriye bölgesini fetheden Araplar, Dülük, Menbiç ve Raban Kalelerini almıştır. Şamdan Fırat'a kadar olan tüm bölgeler Araplar tarafından ele geçirildi. Emeviler zamanında Antep ve çevresi önemli bir askeri merkez olarak gelişti. Emevi ve Abbasiler arasındaki çekişmelerden faydalanan Bizanslılar 8. yy'da bu bölgeyi ele geçirdi. Türklerin Anadolu'ya gelmesiyle Türkmenlerden meydana gelen ordu, Afşin, ve Fırat nehrini geçerek 1067 senesinde Antep ve Araban'ı aldı, ve ardından Dülük askeri bir üs haline getirildi. Kutsal Topraklar üzerine sefere çıkan Haçlı ordusu Suriye'ye geldiği sırada Antep ve bölgesi Suriye Selçukluların elinde bulunuyordu. Haçlı kuvvetlerinin bu bölgeye yerleşmesiyle birlikte Antep önce 1098 yılında Urfa Kontluğu'na ardından ise Maraş Senyörlüğü'ne bağlanmıştır. Bu süreç sonrasında birkaç defa el değiştiren bölge 1172 senesinde Selçukluların, 1183 senesinde de Eyyubilerin eline geçti. Bu dönemde şehir büyük bir mimari gelişime sahne olmuştur, çevredekiler, şehri adeta küçük Şam'a benzetilirdi (Kopar, 2015:120).

1337 senesinden sonra Antep ve Çevresi Memlûk Sultanlığı ile Maraş ve Elbistan'a hâkim Dulkadiroğlu Beyliği arasında el değıştirdi. Ama durum 1400'lü yıllara geldiğinde değışmek zorunda kaldı Timur ordusu ile Anadolu ya gelerek ilk başta Mardin'i kuşatıp Diyarbakır'ı ele geçirdi sonrasında Besni ve Antep'e gelerek buradaki yerel halkın büyük bir kısmını kılıçtan geçirerek şehri büyük zararlar verdi. Timur istilasını sonrasında şehir tekrar Memlûklerin eline geçti ve 15. yy'da da Dulkadiroğlu ve Memlûk arasında genel olarak Memlûk Devleti'nin üstünlüğüyle mücadele devam etti. Ancak Osmanlı Devleti'nin duruma müdahale etmesiyle durumlar değışti, Dulkadiroğlu Beyliği Osmanlıların desteğini alarak Turnadağ Savaşı'nda Memlûklerin ordusunu yenilgiye uğrattı ve Antep ve çevresi bunun yanında Halep'e kadar olan bölge 1471 senesine kadar Dulkadiroğlu Beyliği'nin elinde kalmıştır ama sonrasında bölge tekrardan Memlûk Devleti'nin eline geçmiştir (Kopar, 2015:121).

Yavuz Sultan Selim Han'ın İran'a düzenlemiş olduğu sefer sırasında Memlûk Sultanı Kansu'nun Şah İsmail'i destekleme politikası Memlûk'te bulunan Sünni halkı huzursuz etmiş ve Yavuz Sultan Selim ise bu konuda geniş bir propagandaya girişerek Sünni olanları Osmanlılar tarafına geçmesi yönünde davette bulunmuştu. Şam ve Halep Naiplerinin yanında Antep Naibi de bu davete olumlu yanıt vererek Osmanlı hizmetine girdi. Yavuz Sultan Selim Han 20 Ağustos 1516'da Antep'e gelerek üç gün konakladı, bu olaydan sonra Antep şehri Osmanlı Devleti topraklarına katılmış oldu (Kopar, 2015:122).

Osmanlı Devleti hükümdarlığı sırasında Antep Sancağı, Suriye Mısır, Filistin ve Hicaz'ı içine alacak bir biçimde Vilayet-i Arap sınırlarında yer aldı. Kanuni Sultan Süleyman zamanında ise Halep Sancağına bağlandı bir zaman da Dulkadiroğlu Beyliği'ne bağlanarak sancağı haline ve sonrasında tekrardan Halep Beylerbeyliği'ne bağlı olarak kalan şehir Birinci Dünya Savaşı sırasında ilk olarak 17 Aralık 1918'de İngilizlerin işgaline uğramıştır. Bir sene sonra anlaşma dolayısıyla İngilizler yöreyi Fransızlara bırakmışlardır. Fransızlar ve işgale destek veren Ermenilere karşı Antep halkı büyük mücadeleler vermiştir. 7 Şubat 1921 tarihine kadar da bu mücadele devam etmiştir. Ankara Antlaşması'nın bir sonucu olarak Fransızlar 25 Aralık 1921 tarihinde şehir boşaltmıştır ve böylelikle de Antep bağımsızlığını kazanmıştır. Türkiye Büyük Millet Meclisi tarafından kendi gücüyle işgale on aydan uzun süre dayanan Antep'e 6 Şubat 1921 tarihinde Gazilik unvanı verilmiştir (Kopar, 2015:122).

Antep Güneydoğu Anadolu Bölgesinin en gelişmiş şehirlerinden birisidir Türkiye'nin birçok ilinden göç alan şehir nüfusunu arttırarak gelişmeye devam etmektedir. Tarihi İpek Yolu'nun üzerinde bulunan bu şehir bu yüzden ticaretin merkezinde olmasını gerektirmiştir. Bunlarla beraber bu kadar ticaret yoğunluğu ve tüccarların yerleştiği merkez olmasından dolayı ilde bulunan mimari yapılardan olan hanlar büyük önem taşımaktadır. Salnamelerde olan bilgilere göre Antep'te otuz bir tane han bulunduğu belirtilmektedir. Şehirde şu anda Gaziantep Üniversitesi, Hasan Kalyoncu Üniversitesi ve Sanko Üniversitesi olmak üzere üç tane üniversite bulunmakla beraber; on dört halk kütüphanesi vardır. Bunun yanında Zeugma Mozaik Müzesi, Gaziantep Savaş Müzesi, Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Gaziantep Oyuncak Müzesi, Gaziantep Arkeoloji Müzesi, Hasan Süzer Etnografya Müzesi, Medusa Cam Müzesi, Gaziantep Savunması ve Kahramanlık Panoraması Müzesi, Yesemek Açık Hava Müzesi, Bayazhan Gaziantep Kent Müzesi, Bakır Eserler Müzesi, Atatürk Anı Müzesi olmak üzere on iki tane müze bulunmaktadır (Işıkhan, 2008:6).

2.5.1. Gastronomi Kenti Gaziantep

Gaziantep şehri yaratıcılığı, ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel sürdürülebilir kalkınmanın stratejik bir faktörü olarak belirlemiş şehirler arasında bulunmaktadır. Gaziantep baklavası da Gaziantep'in yaratıcılığının bir ürünü olarak karşımıza çıkan en ünlü ve önemli yiyeceklerinden birisidir. Türk Patent Enstitüsü'ne 2005 senesinde başvurularak 2007 senesinde coğrafi işaret olarak kabul edilen baklava uluslararası anlamda tanınmaya 2009 yılında başvuru, 2013 yılında onaylanan Avrupa Birliği'nin Türkiye'de ilk defa tescillenen ürünü Gaziantep baklavası olmuştur. Gaziantep baklavası Avrupa Birliği'nde kayıt altına alınan ve korunma statüsü verilen Avrupa Birliği dışından on altıncı gıda olup bin iki yüzden fazla ürünün yer aldığı listeye eklenmiştir. Bunların yanında Yuvarlama ve Beyran da Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaret tescili verilen yöresel yemeklerdendir. Türk Patent Enstitüsünün 6 aylık yasal itiraz süresinin dolmasından itibaren bu iki yemeğin de Gaziantep'e has olduğu kesinleşmiş olacaktır ve bütün bu yemeklerin yanında başvuru aşamasında bulunan Antep Peyniri ve Antep Katmeri şu an Türk Patent Enstitüsü tarafından incelenmektedir.

2004 yılında Unesco tarafından kurulan Yaratıcı Şehirler Ağına 2015 yılında Gastronomi alanında seçilen Gaziantep böylelikle Dünya’da Unesco tarafından bu ağa alınmış 17 şehirden birisi haline geldi. Yaratıcı şehirler ağında;

“Şehirler Ağa katılarak; iyi uygulamaların paylaşımı, sürdürülebilir kalkınma planlarında kültür etkileşimini ve kültürel yaşama katılımın teşviki, yaratıcılık ve kültürel endüstriyi geliştirecek işbirliğini güçlendirmek için çalışmayı taahhüt ederler. Yaratıcı Şehirler Ağı; edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi ve medya sanatları olarak belirlenen yedi temayı içermektedir”(Unesco.org.tr, 2016).

Gaziantep’in gastronomi alanındaki üyeliğini kazanmasını Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Başkanı Fatma Şahin Gaziantep’in kendi alanının Nobel’ini aldığını ifade etmiştir. Gaziantep bunların yanında Büyükşehir Belediyesi Mutfak Sanatları Şube Müdürlüğü tarafından yapılan girişimlerle Türk Patent Enstitüsü’ne şehrin yemeklerinin coğrafi işaret olarak tescillenmesi başvuruda bulunmuştur. Coğrafi işaretler; ayırt edici özelliği ile ön plana çıkan ve bulunduğu bölge ile özdeşleşen doğal ürünler, tarım, maden ve el sanatları ile sanayi ürünlerine verilen işaretlerdir.

Gerek ulusal gerek uluslararası anlamda yapılan girişimler Gaziantep mutfağının ne kadar zengin bir mutfak olduğunun göstergesidir. Bunlar kadar önemli başka bir nokta ise Gaziantep’te bulunan Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi’dir. Müzeler milli kültür hazinemizin korunmasında rol oynayan yapılardır bu yüzden Türkiye’nin ilk turizm bakanı olan Ali İhsan Göğüş tarafından annesinin adını taşıması kaydıyla müze yapılması için bağışladığı yapıda bu mutfak müzesi kurulmuştur. 2007 yılında açılan müze, Gaziantep’in mutfak kültürünü, tanıtıcı geleneksel yemeklerin yapılışını temsil eden heykeller kullanılmakla beraber geçmiş döneme ait birçok mutfak malzemesi, yemek- çatal bıçak takımları ve bakır kaplar sergilenmektedir (Babat, 2015:142).

Yapılan bir araştırmada da Gaziantep denilince ilk akla gelen sözcük sorulmuş araştırmaya konu olan turistlerin verdikleri cevaplar ise aşağıdaki şemada gösterilmiştir. %56.6 yemek diyerek en yüksek oranlı sözcük olarak “yemek” sözcüğünü belirlemişlerdir. Araştırma Gaziantep’in marka değeri olmasının da kanıtıdır aynı zamanda (Gültekin, 2011:115). Aşağıda Tablo 2.2’de söz konusu durum daha da anlaşılır biçimde görülmektedir.

Tablo 2.2. Gaziantep Denilince Akla Gelen Sözcükler (Gültekin, 2011:115).

Gaziantep Denilince Akla Gelen Sözcük	F	%	Kamülatif Yüzde
Tatil	3	1,5	1,5
İş	41	20,0	21,5
Yemek	116	56,6	78,0
Tarih ve Kültür	33	16,1	94,1
Misafirperverlik	9	4,4	98,5
Ekonomiklik	3	1,5	100,0
Total	205	100,0	

2.5.2. Gaziantep Yemek Kültürü

Gaziantep; Mezopotamya, Anadolu ve Mısır'ın geçiş yolları üzerinde bulunması sebebiyle günümüzden 7600 yıl öncesine uzanan bir kültür kavşağıdır. Gaziantep'in konumu itibariyle kaçınılmaz bir şekilde Gaziantep mutfak kültüründe Neolitik, Bronz, Hitit, Helen, Roma, Bizans, Osmanlı, Selçuklu ve Cumhuriyet dönemlerinden ayrı ayrı etkilenmiştir. Sonuç olarak baktığımızda Antep mutfak kültürü, Anadolu mutfak kültürü temelinde şekillenmiştir. Gaziantep'te, çok farklı kültürlerin kaynaşmasıyla oluşan kültürler arası hoşgörü toplumsal etkinliklerin daha yoğun yaşanmasına yol açmıştır. Farklı dinlere ait dinsel gün ve törenler yemeklerle zenginleştirildiği ifade edilebilir (Sabbağ, 2015:199-200).

Gaziantep mutfağı diğer mutfak kültürleri gibi aynı zamanda Yeni Dünya yani Amerika kıtasının keşfinden sonra da bilinmeyen birçok lezzeti de mutfağına katmıştır. Örnek vermek gerekirse; Ant dağlarından patatesi; Şili, Peru ve Meksika'dan domates, patlıcan, kırmızı ve yeşil biberi söyleyebiliriz. Mezopotamya'da ve Anadolu'da zamanında en uygar topluluklarının yaşadığı topraklarda doğuştan yetenekli Antep'in insanları bu zenginliklerden yararlanarak her alanda olduğu gibi mutfak alanında da diğer yöreleri geçerek mutfaklarında daha çekici, daha iştah açıcı, lezzetli nice çeşitli yemek çeşitleri geliştirmiş ve sofralarına sunmuştur (Gaziantep Yemekleri, 1999: 12).

Gaziantep mutfağını incelenmeye başlanıldığında ilk bakışta dikkat çeken hususlardan birisi de malzeme seçimleri ve bu malzemelerin seçim aşamasındaki titizliktir. Yemeği oluşturan tüm gıda maddeleri büyük bir özen ve dikkatle

seçilmekte, yemeklere değişik tat ve lezzet katan baharat, sos ve salçalar bol miktarlarda kullanılmaya özen gösterilmektedir. Bir diğer önemli husus tabii ki malzemenin kaliteli ve titiz biçimde seçilmesinin yanında bu yemeği hazırlayacak olan kişilerin ustalığı, el becerisi ve hünlerinin olmasıdır. Gaziantep'te iyi yemek yapan kişilere "Keyvani" veya "Kerdiman" denilmektedir. Yer yer bazı zamanlar fazla kullanılsa ve tüketilse de Gaziantep mutfağında hayvansal, bitkisel proteinler, yağ, vitamin ve doğal antibiyotiklerde belli bir denge vardır (Tokuz, 1995:11).

Gaziantep yemeklerinde tüm yemek pişirme teknik ve yöntemleri cömertçe kullanılmaktadır (haşlama, kavurma, tencere yemekleri fırında pişirilen yemekler gibi).Yörede yetişen tüm meyve ve sebzeler Gaziantep mutfağında gereken yeri almış ve yemeklere değişik lezzetler vermenin yanı sıra yemek yapımında arta kalan malzemeleri bile değerlendirerek ne kadar israfa karşı bir mutfak olduğunu kanıtlamıştır bunlara örnek vermek gerekirse "Börk aş" (patlıcanın yeşil sap kısmından yapılan bir tür yemek) (Tokuz, 1995:11).

Gaziantep eti ve yağı bol baharatlı, salçalı bir beslenme pratiğine sahiptir. Yemeklerde koyun ve kuzu eti genellikle kullanılan et çeşitlerindedir. Tüm yemeklerde tereyağı ve sadeyağ tercih edilir (Sabbağ, 2015:199-200). Her yerde bir ya da iki çeşit ekşi kullanılırken Antep'te çok sayıda ekşi çeşidi kilerlerde bulunur ve bunlar yemeğin özelliğine göre kullanılır. Örnek vermek gerekirse koruk (olgunlaşmamış üzüm), koruk pekmezi, sumak tozu, sumak ekşisi, nar ekşisi, limon tuzu, limon ve erik söylenebilir. Etler ise kasaptan genellikle yapılacak olan yemeğin ismi ile söylenerek alınır. Antep'te kasaplar hayvanın hangi kısmından hangi yemekler yapılacağını bilirler. Örnek verilirse eğer çiğ köfte yapılacaksa but eti, lahmacuna döş ve kaburga eti konulacağı ya da bamya yemeğine gerdan eti kullanılacağı söylenebilir (Öztan, 2014:13).

Aşağıdaki Tablo 2.5.2'de Antep yemeklerinin şematize edilmiş hali bulunmaktadır. Gaziantep yemekleri çeşit ve tür bakımından sınıflandırılmış gruplanarak daha basit bir şekilde anlaşılabilir hale getirilmiştir.



Şekil2.2 Gaziantep Yemeklerinin Sınıflandırılması (Sabbağ, 2015:203)

Gaziantep, buğday tarımının ilk yapıldığı yerlerin içerisinde yer aldığından burada buğdaya dayalı yemeklerin çok olması garipsenmeyecek bir durumdur. Uzun süre bekleme süresine sahip olan ve kolay bir şekilde bozulmayan ürünlerden olan, buğdaydan elde edilen bulgur, Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahiptir ve çok çeşitli yemeklerde kendisini göstermektedir. Bununla beraber yine Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip diğer bir yemek ise kebablardır. Kebab yapımında genellikle farklı hayvan etlerinden ziyade ilk defa kuzu ve koyunun evcilleştirildiği yerde olmasından ötürü koyun ve kuzu eti kullanılmaktadır. Özellikle Gaziantep'te piknik yapma kelimesi yerine “sahre” kelimesi kullanılmaktadır. Sahreye gidildiğinde koyun ve kuzu etinden mamul kebab olmazsa olmazlardandır. En başta belirtildiği üzere Gaziantep yemekleri mevsimi olan sebze ve meyveleri tercih etmeye özen gösteren bir mutfak kültürüdür. Bundan nasibini kebablar da almıştır. Özellikle mantarların çıkmaya başladığı mantar zamanlarında yapılan keme (diğer ismiyle domalan mantarı) kebabı ve yaz başında toplanan soğanlardan yapılan soğan kebabı söylenebilir (Sabbağ, 2015:204).

Frenk Kebabı da Gaziantep'te yapılan kebablardandır, isminin Frenk olmasının sebebi İtalyanların altın elma denilen Osmanlı İmparatorluğu'na ilk defa Sultan Abdulmecit döneminde (1839-1861) gelerek ismine de Frenk Elması denen domatesten başkası değildir. O dönemlerde domates sarı ve altın renklerinde olduğundan dolayı böyle bir ismin verildiği düşünülmektedir Antep'te de Frenk Kebabı denmesi bu sebeptendir (Gürsoy, 2013:118).

İpek Yolu gibi önemli ticari yollar ve kavşak noktalarında olan Gaziantep'in bu durumu mutfağına da yansımıştır Gaziantep mutfağında kullanılan baharatlar çok çeşitli ve bu topraklarda yetişen envai çeşit meyveler kendilerini çorbalarda da göstermektedir. Çorbalar ve et yemeklerinin yanında reçel, pekmez benzeri yiyeceklerin tüketimi Gaziantep'te olduğu gibi Ortadoğu'da da yaygındır. Türkiye'de meyvelerin yemeklerde kullanılması sadece birkaç şehirde görülmektedir. Gaziantep de bu şehirlerden bir tanesidir. Gaziantep mutfağında diğer şehirlerde olduğu gibi meyveler reçel, marmelat gibi tatlıların yapımında kullanıldığı gibi vişne kebabı, ayva kebabı veya elma aşısı gibi ana yemeklerde de kullanılmaktadır. Bu tür etli yemeklerde meyve kullanılması, lezzet ve tadına farklı bir anlayış getirmesinin yanı sıra meyvelerin içeriğindeki asitli bileşiklerin yemeklerin içinde bulunan etlerin daha kolay sindirilmesine yardımcı olması olabilir (Sabbağ, 2015:205).

Gaziantep mutfağında tava ve yahniler de büyük öneme sahiptir. Tava; etli, salçalı sebze ve meyveli genellikle kendi suyuyla pişen yemeklerdir. Yahni ise yemeğin içerisine su katılarak hazırlanmaktadır. Erik tavası ve soğan yahnisi bunlara örnek olarak verilebilir. Burada yine Gaziantep mutfağında önemli bir yere sahip olan “beyran” unutulmamalıdır. Beyran, aynı zamanda Türk Patent Enstitüsü tarafından 10 Nisan 2016 tarihinde coğrafi işaret olarak tescillenen yöresel yemeklerden de birisidir aynı zamanda hazırlanması, pişirilmesi meşakkatli ve uzun olan bu yemeğin sabah kahvaltılarda ve soğuk kış aylarında tüketimi fazladır. Aynı zamanda Gaziantep’te en az lahmacun ve kebab kadar popüler bir üründür. Beyranın yapımına gecedan başlanır gece boyu pişmiş olan et kemiğinden sıyrılarak pirinç, sarımsak ve iç yağ eklenerek kendi suyunda pişirilerek hazırlanır ayrıca acı baharatlar eklenir (Sabbağ, 2015:205). Şehirde bulunan restoranlarda ise servisten hemen önce ayrı ayrı tencerelerde bulunan et suyu ile Beyran bir bakır tabak içerisine konularak ve bir çeşit pürmüz ile ısıtılarak servis edilmektedir.

Kayıtlara göre Gaziantep çarşısı içerisinde ilk Beyran dükkânı 1885 tarihinde açılmıştır. O zamandan bu zamana o çevredeki esnaf için gün Beyran ile başlar. Beyran, toklu ismi verilen daha doğumundan itibaren bir yaşını doldurmamış veya şişek denilen hiç doğumda bulunmamış dişi koyun etinden yapılır. Beyran yapılırken kesilen hayvanın sadece kolları ve boynu kullanılır. Bunun yanında Beyran siparişi verilirken arzuya göre Antep ağzıyla söylenecek olursa dabanı yağlı (tabağın alt kısmı yağlı) veya dabanı yağsız (tabağın alt kısmı yağsız) olmak üzere iki farklı şekilde servis edilir (Tan, 2014:14).

Öz Çorba Gaziantep mutfağının en önemli çorbalarından birisidir. Genelde davetlerde ikram için yapılan bu çorba çeşidi Atatürk ve Mareşal Fevzi Çakmak’ın Gaziantep’i ziyareti sırasında da servis edilmiş, bu çorbayı çok beğenen Atatürk ve Mareşal Fevzi Çakmak tarifini istemişlerdir (Tan, 2014:17).

Bir diğer mutfak kültürü ögesi de çorbalık kırmızı mercimeğin kırılmış hali olan Antep ağzında “mahluta”, “malhita” veya “malkita”dır. Mercimek çorbası tartışmasız Türk mutfağının en sevilen çorbalarından birisidir. Antep’te bu çorba farklı biçimlerde hazırlanır, Malhita çorbası ekşili ve tatlı olmak üzere iki çeşit yapılır. Antep’te hatta yerel ağız deyişleriyle “eşkili” ve “datlılı malhita” sevenler diye ayrılanlar dahi bulunmaktadır. Antep’liler mercimeği belki de çabuk piştiğinden dolayıdır “bişgel” adıyla alır. Her yerde görmeye alıştığımız ünlü Ezogelin çorbası da bu malhita çorbalarından kaynaklanan bir tariftir. Zamanın İstanbul Esnaf

lokantalarında Antep usulü mercimek çorbasına yörede acıklı hikayesinden dolayı Ezogelin ismi verilmiştir (Tan, 2014:18).

Gaziantep'te görülen bir diğer mutfak kültürü ögesi fırınlardır. Çevre illerdeki gibi Adıyaman, Şanlıurfa, Kahramanmaraş'a benzer bir biçimde fırınların yaygın olan bir ildir. Özellikle 19 yy'den sonra şehirleşmeyle beraber gelen fırınlar sadece ekmek pişirilen yerden ziyade evde hazırlanan tepsi yemekleri ve közlenmesi için verilen çeşitli sebzelerinde pişirilme mekânı haline gelmiştir. Odun ateşi yüzünden oluşan o tutsülü tat ve uzun ve yavaş bir biçimde pişmesi hiç şüphesiz pişen yemeğin tadını birinci derecede etkileyen faktörlerden birisidir. Gaziantep'te genellikle tüketilen ekmek çeşitleri ise şöyledir; tırnaklı pide, yufka ekmek, kübban ekmektir (Sabbağ, 2015:206).

Kahke özellikle Gaziantep mutfağında çok tüketilen ürünlerdendir. Özellikle Ramazan ayında yapılan ve Gaziantep'te genellikle birçok yerde bulanabilen Ramazan kahkesi de önemli hamur işlerinden biridir. İçerisine Mahlep konarak hazırlanır. Yalnız buradaki önemli nokta bu kahkenin odun fırınlarından ziyade simit fırınlarında (taş fırın) hazırlanmasıdır. Özellikle Ramazan aylarında daha fazla tüketilen meyan şerbeti Gaziantep mutfağının önemli içeceklerinden sayılmaktadır. Güneydoğu Anadolu bölgesinde de yetişen meyan bitkisinden elde edilen meyan şerbeti özellikle hazmettirici özelliklerinden dolayı iftar sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Genellikle şeffaf poşet ve şişe içerisinde de satılan meyan şerbetinin aynı zamanda çarşı ve toplu mekânlarda yöresel kıyafetler giyilerek sebille edildiği de görülmektedir.

Bunun yanında Menengiç kahvesi de Gaziantep'li arasında çok tüketilen içeceklerden birisidir. Menengiç bir çeşit fıstık ağacının meyvesinden elde edilir. Aynı zamanda bamya kahvesi de kış aylarında tüketilen kahve çeşitlerindedir, Menekşe çayı da tercih edilen içecek maddelerinden birisidir (Özcan, 2014:14).

Şiveydiz adı verilen taze sarımsak ve koyun etinden hazırlanan bir çeşit yoğurtlu yemektir. Antep'li tarafından özellikle mevsiminde tercih edilen bu yemek, yemek kitaplarına bile isim olmuştur (Güzelbey, 2010:210).

Türkiye'nin diğer illerinde çok da bilinmeyen karpuz çekirdeği de sevilerek yenilen yiyecekler arasındadır bunun yanında kırık leblebi ile karıştırılan Menengiç, tohumunun karıştırılmasıyla elde edilen kuruyemişin de tüketimi oldukça yaygındır. Özellikle firik denilen bir çeşit bulgur, buğday başakları tam sararmadan toplanıp

ateşte yaprakları yakılarak elde edilir Gaziantep mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Firiğin kendisine özgü hafif isli ve yanık bir tadı vardır (Öztaş, 2014:14-15)

Gaziantep'te mutfak kültüründe lahmacun da ayrı bir yere sahiptir. Diğer yemeklere nazaran daha kolay hazırlanabilmesinin yanında özellikle çeşitli tören ve cenazeler ve sahrede (piknik) yoğun olarak tüketilen yiyecek maddelerindedir. Diğer şehirlerde yapılan lahmacunlardan farkı içerisine sarımsak ilave edilmesidir (Sabbağ, 2015:206).

Özellikle Avrupa Birliği'nin coğrafi işaretlemesine de sahip olan baklava, Gaziantep mutfak kültürünün dünya çapında bilinen en önemli gıda ürünlerinden birisidir. Gaziantep baklavasında kullanılan sadeyağın meralarda otlayan koyunlardan gelmesi (Urfa sadeyağı), fıstığın belli bir tazelikte ve kalitede olması kırk kata yaklaşan ve milimetreden daha ince açılan yufka katmanlarından yapılması şerbetin kıvamının ve bunu yaparken sıcaklığın çok dikkatli ayarlanması Gaziantep baklavasını çok nitelikli bir konuma getirmiştir (Sabbağ, 2015:207).

Sadece baklavası değil aynı zamanda katmer de çok önemli kültür varlıklarından birisidir. Antep özelinde, yufkanın arasına konulan kaymak ve onun içerisine yedirilen şerbetle beraber içine ve üzerine serpilmiş Antep fıstığı katmeri diğer yöre mutfaklarından ayrı kılan özelliklerinden birisidir (Sabbağ, 2015:206).

Köfteli yemeklerden olan "Yuvarlama" ya da başka bir deyişle "Yuvalama" diğer köfte yemeklerinden ayrılmaktadır. Genellikle köfteli yemeklere simit yani ince çekilmiş bulgur kullanılırken; yuvarlamada pirinç kullanılmaktadır. Geleneksel Ramazan Bayramı yemeği olarak Gaziantep'te tüketilen yuvarlama, aynı zamanda Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından Türk Patent Enstitüsüne yapılan başvuru sonucunda tescil talebi 6 Haziran 2016 günü resmi gazetede yayınlanarak coğrafi işaret olarak koruma altına alınmıştır (Tokuz, 1995:14).

Gaziantep mutfak kültüründe söylenmesi gereken bir diğer şey de börekleridir. Gaziantep'te sayılamayacak kadar börek çeşidi vardır. Bunların içinde ekonomik değerini kaybetmiş Gahırdak Böreğini örnek olarak söyleyebiliriz. Bu börek ismi olan gahırdak kuyruk yağının kavrulup süzülmesi sonucu süzekte kalan kısmına denir (Güzelbey, 2010:11).

Gaziantep Valiliği İl Turizm Müdürlüğü tarafından hazırlanan 1995 yılında hazırlanan Gaziantep Yemekleri kitabında Antep Mutfağının özellikleri şu şekilde sıralanmıştır:

- 1) Yörede etli ve sebzeli yemeklerin çoğu; yoğurtla pişirilir.

- 2) Kazan yemeklerinde kabın kalın ateşin harsız olması yeğlenir.
- 3) Etlı yemeklerde hayvan gövdesinin hangi bölümünün hangi yemeğe yakıştığının bilinmesi gerekir.
- 4) Yemeklerde kullanılan ürünlerin yerli olması yeğlenir.
- 5) Yemeklerde kullanılan baharatlar değişiktir yoğurtlu yemeklerde safran (haspir) veya nane, bazı yemek ve çorbalarda tarhun, ciğer kebabında kimyon, aşurede rezene vs.
- 6) Başka yörelerde kelle paçanın derisi yüzölerek kullanılır oysa burada derisi yüzölmez, ütölerek temizlenir (eskiden bu işi kalaycılar harlı ocaklarında belli bir ücret karşılığı yaparlardı).
- 7) Her yerde bir ya da iki çeşit ekşi kullanılırken burada tam yedi çeşit ekşi bulunmaktadır.
- 8) Hem sağlık hem tat ve iştah verici olan taze sarımsak birçok yemekte kullanılır.
- 9) Lahmacun harcına soğan değil sarımsak demet demet doğranır. Bol maydanoz domates biber ve baharattan başka yoğurt da konup fırına verilir. Lahmacun tüketilirken de söğürme (köz) tohumuz patlıcan arasına konur.
- 10) Dolmalar çok ince oyulur içinde kıyma değil pirinç ve bulgur yoğunluktur. Pişirirken altına ilikli kemik, bol ekşi, sarımsak ve nane kullanılır.
- 11) Çiğ köfte sert simit, buz ve limon kabuğuyla yoğrulur. Yoğrulurken de su yerine domates suyu kullanılır.
- 12) Başka yörelerde yapılmayan zeytin piyazı, çok güzel bir katıktır. Kırık zeytin (taşla dövölerek çekirdeği çıkartılmış) bıçakla kıyılır. Buna ceviz içi, nar, tuz biber kimyon ve biraz da zeytinyağı konur maydanozla süslenir ve tüketilir.
- 13) Tahin pekmez bile çok kolay olmasına karşın burada ateşte eritölerek karışırılır daha can çekici olması bu şekilde sağlanır.
- 14) Mevsiminde bol bol yenen marul pekmeze batırılarak tüketilir.
- 15) Buğday haşlamasına yörede “hedik” denir. İyice haşlandıktan sonra ceviz içi, nar tanesi, rezene, tarçın ve toz şeker konup ikram edilir. Bunu özellikle çocuklar çok beğenerek tüketirler.
- 16) Yaz boyu tüketilen kavun karpuz çekirdekleri, yıkanıp kurutulur. Ve gerektiğinde kavru olarak tuzlanır, eğlencelerde kuru yemiş olarak tüketilir.
- 17) Baharın ilk günlerinde sütler ısıtılıp, geniş kaplarda ayaza konur. Sabahleyin fırından kaymak için özel hazırlanmış yarı pişmiş yumuşak ince pideler alınır,

ustalıkla pidenin bir yüzü kaplardaki süte değdirilerek kaymağın ekmeğın yüzüne yapışması sağlanır. Bu kaymaklı ekmeğe şeker, bal ya da pekmez katarak tüketilir.

- 18) Bu yöreye özgü baharda kumlu arazide oluşan patates görünümlü bazı yerlerde domalan bazı yerlerde keme dedikleri okkalı bir mantar vardır. Bunun çok can çekici kebabı tavası, sulu yemeği ve dolması yapılır. Kış için de kurutulur.

Gaziantep mutfağında yalnızca yemekler değil yemeklerle bağlantılı alet edevatlar da geliştirilmiştir. Örnek vermek gerekirse dolma taşı, dolma taşı dolmaların dağılmaması amacıyla dolmalar pişerken tencerenin içine doğrudan dolmaların üzerine yerleştirilen bir çeşit ağırlıktır (Tan, 2014:162). Bununla beraber bakır ve bakır işletmeciliği önemli bir yere sahiptir. Antep mutfağında ve Gaziantep kültüründe önemli bir yere sahip olan el sanatları sayılan bakır işletmeciliği sanatının Gaziantep'te kendine has çarşısı bile bulunmaktadır. Antep bakır işlemlerinin en önemli özelliği, tek parça halinde yapılmasıdır, bakır ürünlerde lehim veya benzeri bir ürün kullanılmaz bu sebeple parçalı bakır ürünlere göre daha dayanıklı ve uzun ömürlüdürler. Bakırdan yapılan bu ürünlerin tek parça olması için, "çakma" "çizme" denilen yöntemlerle üretilirler bunun yanında kullanılan bir yöntem daha vardır çekiç ve çelik bir kalemle yapılır (Özta, 2014:17),

Bakırın mutfakta kullanılmasının en önemli sebebi günümüzde bilinenin aksine bakırın çok sağlıklı bir pişirme yöntemi olduğudur. Bu tip kapların en önemli özelliği ocağın ısısını dağıtmasıdır. Isının eşit biçimde dağıtılması sonucunda daha homojen biçimde pişen yemek daha lezzetli hale gelir (Johanson, 2007:23, Özta, 2014:18).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

Bu çalışma betimsel nitelikli bir araştırmadır. Bu bölümde araştırmanın yöntemi, veri toplama teknikleri ve verilerin analizi ile ilgili konular üzerinde durulmuştur.

3.1. ARAŞTIRMANIN MODELİ

Tarama araştırmaları, bir olayla ya da konuyla ilgili olarak katılımcıların görüşlerinin ya da tutum, beceri ve yetenek vb. özelliklerinin belirlendiği çoğu zaman diğer araştırmalara göre örneklemin daha kapsamlı olduğu araştırmalardır (Büyüköztürk vd., 2013:225). Araştırmaya konu olan şey her neyse kendi koşulları içinde ve olduğu gibi tanımlanmaya çalışılarak durum analizi sağlanır.

3.2. EVREN VE ÖRNEKLEM

Çalışmanın evrenini Gaziantep yöresine ait tüm yemekler, Gaziantep'te bulunan belediye ve turizm işletmeli lokantalar ve Gaziantep yemekleriyle ilgili yazılmış olan tüm kitaplar oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini ise Gaziantep yöresine ait yazılmış beş farklı yemek kitabı² ile turistik veya belediye işletme belgeli beş farklı lokanta³ oluşturmaktadır. Yemekler ise araştırmaya konu olan kitaplarda yer alan aynı zamanda da araştırmaya konu olan lokantalarda da servis edilen rastgele seçilmiş beş farklı yemekten oluşmaktadır.

3.3. VERİ TOPLAMA ARACI VE VERİLERİN TOPLANMASI

Çalışmanın verileri toplanırken Gaziantep'te bulunan beş farklı lokantanın aşçı başına Gaziantep Yemekleri⁴ adlı kitapta bulunan yemeklerden rastgele yöntemle seçilmiş on farklı yemek sorulmuş ve bunlardan hangilerinin önce veya hâlihazırda restoranlarında servis edildiği sorulmuştur. Alınan cevaplara göre bu servis edilen yemeklerin seçilen kitaplarda da olup olmadığı araştırılmış ardından hem belirlenmiş lokantalarda servis edilen hem de belirlenmiş yemek kitaplarında tarifleri bulunan yemeklerden beş tanesi rastgele yöntemle seçilmiştir.

² Hangi kitapların neden seçildiği hususunda 3.3.3 Araştırmada Yer Alan Gaziantep Yemekleri Kitapları başlığı altında ayrıntılı açıklamalara yer verilmiştir. Bkz. s 42.

³ Hangi lokantanın neden seçildiği hususunda 3.3.3.4 Araştırmada Yer Alan Gaziantep'teki Lokantalar başlığı altında ayrıntılı açıklamalara yer verilmiştir. Bkz. s 44.

⁴ Gaziantep Valiliği İl Turizm Müdürlüğü (1999) *Gaziantep Yemekleri*, İl Özel İdare Müdürlüğü yayınları, Gaziantep

Seçilen yemekler için lokantaların aşçı başlarına boş standart tarife formu verilmiştir. Ve belirlenen yemeklerin tariflerini yazmaları istenmiştir ardından elde edilen bu tariflerle beraber kitaplarda bulunan tarifler bir araya getirilip çözümleme safhasına geçilmiştir.

3.3.1. Standart Tarife Formu

Standart tarife formu Yiyecek içecek işletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü⁵ adlı kitaptan yararlanarak oluşturulmuştur. Oluşturulan tablo örneği Tablo 3.1’de olduğu gibidir.

Tablo3.1 Standart Tarife Formu

YEMEĞİN İSMİ (PORSİYONU)					
ÜRÜN GÖRSELİ			ENERJİ VE BESİN DEĞERİ		
TARİFENİN GRUBU:			HAZIRLIK SÜRESİ:		
PORSİYONUN ÖLÇÜSÜ: PORSİYON ÖLÇÜ ARACI:			PIŞIRMA SÜRESİ:-		
PIŞIRILDIĞI KAP-OCAK:			YİYECEK MALİYETİ (TL):		
TOPLAM AĞIRLIĞI:			TOPLAM MALİYET:		
İÇİNDEKİLER	BRÜT AĞIRLIK (GR)	NET AĞIRLIK (GR)	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE

3.3.2. Lokanta Bilgi Formu

Bu form, lokantaların Gaziantep Yemekleri kitabından rastgele olarak seçilmiş yemeklerin lokantalarında üretilip üretilmediğini sorgulanması amacıyla yapılmıştır. Lokanta Bilgi Formu EK A’dadır.

⁵ Ayhan Dağ (2006) *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü*, Birinci Baskı, Hatipoğlu Yayınları, Ankara ss.204-305

3.3.3. Araştırmada Yer Alan Gaziantep Yemekleri Kitapları

Doküman taraması sonucunda araştırmacı tarafından ulaşılabilen 12 farklı Gaziantep yemekleri kitabı tespit edilmiştir ardından bu kitaplardan beş tanesi

- Kamu kurumlarının desteği,
- Kitabın hazırlanmasında yörede bulunan halk tarafından katkısının olması,
- Kitaplarda kullanılan kaynakların eski tarihlerde yazılan kaynaklarla desteklenmesi,
- Sadece yemek değil diğer kültürel motiflerle bağlantı kurulması;

gibi kriterler göz önüne alınarak belirlenmiştir bu kitapların detaylı açıklamaları aşağıda anlatılmıştır.

3.3.3.1. Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar

2009 yılında basılmış olan kitap Türkiye-Suriye bölgelerarası işbirliği programının finansal katkısı ile hazırlanmıştır. Genel koordinatörlüğünü Prof. Dr. İsmail H. Özsabuncuoğlu ve Proje Yürütücülüğünü Yrd. Doç. Dr. İlkay Pınarlı Gök yapmıştır. Kitabın içerisinde Gaziantep yöresel yemekleri ile Halep yöresel yemeklerinin farklılıkları ve benzer yönlerini ele alınmış KM-K 08-011 Nolu Gaziantep-Halep Mutfak kültürünün tanınması, karşılaştırılması ve tanıtılması projesi Türkiye Cumhuriyeti Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı'na desteklenmiştir. İlk bölümünde iki mutfak kültürünü ayrı ayrı tanıtan kitap ardından iki şehrin yöresel yemeklerinin tarifine yer vermiştir en son bölümünde ise iki mutfağın ortak olan yemeklerinin tarifine yer vermiştir. Kitabın akademik kadrosunun ve devlet desteği verilen bir proje kapsamında oluşu içerisindeki bilgilerin güvenilirliği açısından tez çalışmasında seçilmesine sebep olmuştur.

3.3.3.2. Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri

2011 yılında basılan kitap Gaziantep'in ilçeleri ve köyleri için 5000 km yol yapılmış ve yaklaşık 1200 kadınla görüşülmüştür, 5000'e yakın fotoğraf çekimi yapılmıştır. 4 kişilik bir ekip tarafından aylarca süren bu çalışmanın ardından oluşturulan akademisyenlerden, hanım ağalardan ve yazarlardan oluşan bir kurul tarafından bir süzgeçten geçirilmiştir. Bu kitabın bilgileri doğrudan Gaziantep

halkından alarak esas tariflere ulaşmaya çalışılmıştır⁶. Bu kitap için Tahir Tekin ÖZTAN şöyle aktarır:

“beş bin kilometre gezdik, ve beş bin yemek fotoğrafı çektik her kadından bu yemekleri dinledik 80 yaşındaki bir kadın aslında bize annesinin tarifini veriyordu ve bu sayede 120 yıl öncesine ulaştık⁷”.

Kitabın içerisinde süzgeçten geçirilmiş 420 Gaziantep’li kadından 420 geleneksel yemek tarifi bulunmaktadır, bu kitabın seçilmesinin sebebi aslına uygun tarifleri doğrudan kaynağından edinmeyi amaç edinmesidir.

3.3.3.3. Gaziantep Yemekleri

1999 yılında basılan kitap Gaziantep Valiliği İl Turizm Müdürlüğü’nce hazırlanmış, İl Özel İdare Müdürlüğü’nce bastırılmıştır. Yayın kurulu Mehmet Doğan, Şemsettin Can Kaya ve Fatma Keyfi’den oluşmaktadır. Yerel halk ve Gaziantep’teki restoranların şeflerinin tariflerinden yararlanılarak hazırlanan eserde ilk bölümünde yemeğin geçirdiği evreler sonrasında ise Gaziantep mutfağı hakkında bilgiler verilmiştir ardından Gaziantep mutfağı özelinde hazırlanmış bir sözlükte içeren kitap bu sebeplerden dolayı tercih edilmiştir.

3.3.3.4. Gaziantep Yemekleri

İlk olarak 1993 yılı Ağustos ayında basılmış olan kitapta kaynak olarak atıfta bulunan yazılar 1943 yılına kadar uzanmaktadır⁸. Aynı zamanda yapılmış geniş bir derleme çalışması olarak hazırlanan kitapta sadece Gaziantep yemekleri değil; Gaziantep yemekleri ile alakalı maniler, deyişler ve şiirlerde bulunmaktadır. Bu kitabında sonunda Gaziantep yemekleri hakkında hazırlanmış bir sözlük de yer almaktadır.

Bu esere çalışmada yer verilmesinde ki amaç Gaziantep mutfağı hakkında ulaşılabilen kaynaklar arasında en eski yazıları içermesidir. Kitap Gaziantep Üniversitesi Vakfı yayınlarının bir sayılı yayımıdır.

⁶ Tahir Tekin Öztan. (2011) *Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri*, 1. Baskı, Doğan Burda Yayın Evi, İstanbul, s.5

⁷<http://www.gurmehberi.com/yemek-kulturu/tadimlik-sayfalar/gelenekten-gelecege-gaziantep-yemekleri/>

⁸ Gonca Tokuz (1993) *Gaziantep Yemekleri*, 1. Baskı, Gaziantep Üniversitesi Yayınları, Gaziantep, s.189

3.3.3.5. Şiveydiz

M. Ragıp Güzelbey Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Kültür Müdürlüğü tarafından 46 yıllık bir tecrübenin sonucu olarak çıkardığı kitapta hem Gaziantep'ten hem de Gaziantep'in çevresindeki çeşitli köylerden araştırmalar yapılarak elde edilen bulgular sayesinde tarifler oluşturmuştur. Kitap yazar tarafından bizzat denenen tariflerden oluşmaktadır. Yazar, aynı zamanda Antep mutfağı üzerine önemli araştırmalara imza atan Cemil Cahit Güzelbey'in oğludur.⁹

3.3.3.6. Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme

6. baskısı 2009 yılında çıkan kitabın 1-5 baskısı 2002-2007 yılları arasında çıkmıştır Gaziantep'te Ayfer T. Ünsal tarafından yazılan kitap iletişim yayınları tarafından basılmıştır, Anadolu'yu karış karış gezerek bu kitabı yazdığını söyleyen yazar yemek tariflerine kendi karşılaştığı anekdotlar ve hikâyelerle geliştirerek derinleştirmiştir. Bu kitap yalnızca Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazında kullanılmıştır.

3.3.4. Araştırmada Yer Alan Gaziantep'teki Lokantalar

Araştırmada yer alan Lokantalar Gaziantep şehir sahası içerisinde bulunan ve turizm ya da belediye işletme belgeli restoranlar içerisinde lokanta bilgi formunda sorulan 10 yemeğin hepsini servis eden veya daha önceden servis etmiş işletmeler arasından beş tanesi belirlenmiştir.

3.3.4.1. Antep Evi Restoranı

2008 yılında açılan Antep Evi, tarihi Kırkayak Parkı içerisinde tarihi bir yapı ile Gaziantep mutfağının yöresel yemeklerini yaşatan restoran aynı zamanda da turistlere hizmet vermektedir. Antep Evi Restoran'ının ana konsepti ise yöresel Gaziantep yemekleri, üst katında ise tarihi Kırkayak Kahvesine atfen çekirdek kahve ve çay evi olarak hizmet vermektedir. Restoranda 15'i aşkın personel hizmet vermektedir.¹⁰

3.3.4.2. Burç Park Restoran

Burç ormanı içerisinde bulunan Burç Park Restoran Turizm İşletme Belgeli Lokantalardan olup birinci Sınıf lokanta statüsündedir¹¹, yöresel Gaziantep

⁹ <http://www.hurriyet.com.tr/merhum-cemil-cahit-guzelbey-gaun-de-anildi-37104832> (03.11.2016)

¹⁰ www.gaziantepevi.com (01.09.2016)

¹¹ Gaziantep Turizm Elçileri Derneği Gaziantep Turizm Analizi Projesi Ara Raporu (2011) İpekyolu Kalkınma Ajansı s.89

yemeklerinin yanında farklı yörelerin yemeklerini de sunan restoranda sadece ala-carte restoran olarak hizmet vermeyen restoran bunun yanında düğün ve çeşitli toplu etkinliklerin de düzenliği bir yer olarak karşımıza çıkmaktadır¹².

3.3.4.3. Aşına Restoranı

2004 yılından beri hizmet veren restoran sadece Gaziantep değil tüm Türkiye tarafından ismi duyulmuş bir restoran olduğu iddia edilmektedir. 3 katlı yeşil renk tonuna sahip olan bir binada hizmet Aşına Restoran'ı yerli yabancı turistlere ve yerli halka yöresel Gaziantep yemeklerini sunan şehrin tamda merkezi bir konumda bulunmaktadır.¹³ Restoran belediye işletme belgelidir¹⁴.

3.3.4.4.Şirehanı Otelı-Yemişhan Restoran

Tarihi Sultan Abdülmecit zamanına dayanan 1885 yılında Halep valisi Cemil Paşa'nın emriyle halktan toplanan vergilerle yapılan bir kervansaraydır. Tarihi ipek yolu üzerindeki Kore'ye kadar uzanan yolun üzerindeki en büyük kervansaraydır ve aynı zamanda günümüzde otel olarak hizmet veren bina yanındaki Yemişhan Restoran ile de bağlantılıdır. Şirehanı Otel ile Yemişhan'ı tek aşçıbaşı yönetmektedir. Mutfağında Gaziantep'in yöresel yemeklerini de sunan otel ve restoran yerli ve yabancı turistlere de ev sahipliği etmektedir. Gaziantep'in merkez yerlerinden sayılabilecek bir konumda olan yapı çevreyle tam bir uyum içerisindedir¹⁵. Yemişhan Restoran, belediye işletme belgeli lokantadır.

3.3.4.5.Bayazhan Restoran

Bayazhan veya Beyazhan Gaziantep'in tarihi hanlarından birisidir. Bayaz, Ahmet Efendi tarafından 1909 senesinde inşa edilmiştir, 2009 senesinde restore edilen yapının içerisinde bulunan Bayazhan restoran yöresel Gaziantep yemeklerini de yerli yabancı turistler ile yerel halkın beğenisine sunmaktadır. Senelerdir Gaziantep yemeklerini yapan baş aşçı, profesyonel kadrosuyla Antep mutfağının

¹² http://www.burcpark.com/about_us.php (03.09.2016)

¹³ <http://www.asinagaziantepmutfagi.com/hakkimizda> (03.11.2016)

¹⁴ Gaziantep Turizm Elçileri Derneği Gaziantep Turizm Analizi Projesi Ara Raporu (2011) İpekyolu Kalkınma Ajansı s.91

¹⁵ <http://www.megahaber27.com/haber/10234/gaziantepililerin-son-gozdesi-yemishan.html> (03.11.2016)

tadılabilirdiği mekânlardan birisidir¹⁶. Bayazhan restoran, Turizm İşletme Belgeli Lokantalardan olup birinci sınıf lokanta statüsündedir¹⁷.

3.3.5. Seçilen yemekler

Çalışmanın verileri toplanırken beş farklı lokantanın aşçı başına on farklı Gaziantep yöresinde yapılan yemek sorulmuş ve bunlardan hangilerinin restoranlarında servis edildiği bilgisi aşçı başlarından alınmıştır. Cevaplara göre bu servis edilen yemeklerin seçilen kitaplarda da olup olmadığı araştırılmış ardından hem belirlenmiş lokantalarda servis edilen hem de belirlenmiş yemek kitaplarında tarifleri bulunan yemeklerden beş tanesi rastgele yöntemle seçilmiştir.

Aşçı başlarına sorulan on yemek ismi aşağıdaki gibidir:

- Gaziantep Beyran
- Gaziantep Firik Pilav
- Gaziantep Katmer
- Gaziantep Lahmacun
- Gaziantep Malhıtalı Köfte
- Gaziantep Şiveydiz
- Gaziantep Yuvarlama
- Gaziantep Patlıcan Kebap
- Gaziantep Alinazik
- Gaziantep Yeşil Zeytin Piyaz

Bu yemeklerden rastgele yöntemle seçilen 5 yemekte aşağıdaki gibidir. Aşağıdaki yemekler araştırmanın örneklem olarak kullanılacak yemeklerini ifade etmektedir:

- Gaziantep Alinazik
- Gaziantep Patlıcan Kebap
- Gaziantep Yeşil Zeytin Piyaz
- Gaziantep Firik Pilav
- Gaziantep Malhıtalı Köfte

3.3.6. Yöresel Gaziantep Yemekleri Beğeni Formu

Bu form ile tarifi standartlaştırılan yemeklerin duysal analizi yaptırılmıştır. Formun içerisinde panelistlere yemek ile ilgili değerlendirmelerinin yanında çeşitli

¹⁶ <http://www.bayazhan.com.tr/kurumsal.html> (03.11.2016)

¹⁷ Gaziantep Turizm Elçileri Derneği Gaziantep Turizm Analizi Projesi Ara Raporu (2011) İpekyolu Kalkınma Ajansı s.89

kişisel sorular da sorulmuştur. Formlar her yemek için ayrı ayrı hazırlanmış olup, her yemek için farklı kriterler belirlenmiştir. Bu forma dair bilgiler 4.2. Duyusal Analiz Test Sonuçları başlığı altında verilmiştir.

3.3.7. Toplam Porsiyon Maliyeti İçin Kurgulanan İşletme

Bir porsiyon yiyeceğin toplam maliyetini belirlemek amacıyla hayali bir işletme yöntemi¹⁸ kullanılarak bunun üzerinden hesaplamalar yapılmıştır. Bu hesaplamalarda aşağıdaki unsurlar göz önünde bulundurulmuştur.

2016 yılının Kasım ayı baz alınan X adlı işletmenin;

Toplam Yiyecek Maliyeti: 15.000 TL

Toplam Personel Giderleri: 10.00 TL

Genel Harcamalar (temizlik, servis): 5000 TL

Amortisman ve kira giderleri vb.: 10.000 TL olarak baz alınmıştır.

Toplam giderler ise toplam olarak 40.000 TL olarak gerçekleşmiştir.

40.000 TL toplam rakamının toplam yiyecek maliyeti olan 15.000 TL'ye bölünmesi

Bize 2,67 rakamını vermiştir. Bu sayı bir porsiyon yiyecek maliyetiyle çarpılırsa elde edilecek rakam bir porsiyonun toplam maliyetini verecektir.

3.4. VERİLERİN ÇÖZÜMLENMESİ

Veriler çözümlenirken taranan dokümanlar birbiriyle karşılaştırılmış, çeşitli durumlar arasındaki ilişkiler ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu amaçla restoranların aşçı başlarından ve kitaplardan elde edilmiş tarifler bir kelime işlem programına aktarılmıştır. Her tarif hangi restoran veya yemek kitabından alındıysa onun ismiyle adlandırılmıştır ardından klasörler oluşturularak her yemek kendi klasörlerinde depolanmıştır. Örneklem olarak toplamda her yemek için 5 tane restorandan 5 tane yemek kitaplarından olmak üzere toplam 10 tane tarif ile hesaplamalar ve kategorileştirmeler yapılmıştır. Bu araştırmada 5 farklı yemek için standart tarife oluşturulmasına çalışılmıştır. Çalışmayı açıklarken kullanılacak örnek Gaziantep Patlıcan Kebabı örneğidir.

¹⁸ Cemal TÜRKAN (2009) Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Alfa yayıncılık, İstanbul ss.120-122

3.4.1. Tariflerde Kullanılan Malzemelerin Hesaplanması ve Yapılış Tariflerinin Kategorileştirilmesi

İlk olarak Gaziantep Patlıcan Kebabının standart tarifesi oluşturmak için restoran/kitap isimleri, tariflerde kullanılan malzemelerin isimleri ve kütleli birimleri kelime işlem programından bir tablolama programına aktarılmıştır. Bunun nedeni matematiksel işlemleri ve sonuçları daha kolay yorumlayabilecek bir ortama ulaşmaktır. Tarifleri aktarırken ağırlıkların ortak bir biçimde ifadesini sağlamak amacıyla malzemelerin kütleli ağırlıklarını diğer ölçü birimlerinden gram ölçü birimine dönüşümü sağlanmıştır. Ölçü birimi olarak gram kullanılmasının sebebi hassas ölçümlerin daha kolay yapılabilmesidir.

Tariflerdeki ağırlıklar tablolama programına ortak bir kütle biriminde buluşturulduktan sonra tarifte bulunan malzemelerin gramajları tek tek toplanarak alttaki toplam sütununa yazılmıştır bu on tarif içinde tekrarlanmıştır. Aşağıda Tablo 3.2’de söz konusu durum örneklendirilmiştir.

Tablo 3.2 Malzemelerin Toplam Ağırlıkları

AŞİNA RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2000	30,70
KIYMA	1500	23,02
TUZ	15	0,23
DOMATES	1500	23,02
SİVRİBİBER	1500	23,02
TOPLAM	6515	100

Küsüratlar toplama dahil edilmemiştir.

Toplam ağırlıkları yazılmış olan yemek tariflerinin yan satırına da o gramajdaki malzemenin yüzdelik oranda kaçına tekabül ettiği yazılmıştır ardından yüzdelikler tek tek toplanarak alttaki toplam sütununa yüzdelik olarak eklenmiştir. Bu on tarif içinde tekrarlanmıştır. Toplam satırına toplam yüzdeliği eklememizin nedeni herhangi bir yanlış hesaplamaya yer verilmesinin önüne geçmektir. Yüzdelik olarak toplam kısmına yazılan rakam %99,9’den daha az olmaması gerekmektedir çünkü yapılan yüzdelik hesaplaması toplam gramaj üzerinden yapıldığı için farklı bir sonuç çıkması beklenmemiştir. Buradaki 0.01’lik sapma payı da yüzdelik ortalamanın alınmasından dolayı oluşan küsüratların hesaplamaya dâhil edilememesinden kaynaklanmaktadır.

%99,9' ile %100 arasında bulunmayan bir rakamla karşılaştığında önceki yapılan hesaplamalar tekrar gözden geçirilmesi gerekmektedir.

Ağırlıklar ve yüzdeler oranlar diğer tüm kitap ve restoranların Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı tarifleri için örnekteki gibi uygulanması gerekmektedir. Aşağıda Tablo 3.3.'de söz konusu durum örneklendirilmiştir.

Tablo 3.3. Malzemelerin yüzdeler orana göre ortalama değerleri

AŞINA RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2000	30,70
KIYMA	1500	23,02
TUZ	15	0,23
DOMATES	1500	23,02
SİVRİBİBER	1500	23,02
TOPLAM	6515	100

Küsüratlar toplama dahil edilmemiştir.

Tüm tarifler yukarıdaki gibi hesaplandıktan sonra tekrardan her malzeme için bu sefer malzeme özelinde yüzdeler hesabı yapılması gerekmiştir. Bunun için her malzemenin diğer on tarif içindeki yüzdeler oranları baz alınarak ortak bir ortalama çıkarılmıştır. Aşağıda Tablo 3.4.'de söz konusu durum örneklendirilmiştir.

Tablo 3.4 Tüm Örneklem için Ortalama Patlıcan Değerleri

AŞINA RESTAURANT			YEMİŞHAN-ŞİREHANI RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA		AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2000	30,70	PATLICAN	2000	30,70
ANTEP EVİ RESTAURANT			BAYAZHAN RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA		AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	4000	60,06	PATLICAN	3000	47,92
BURÇ PARK RESTAURANT			Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri (KİTAP)		
	AĞIRLIK	ORTALAMA		AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	1500	30,52	PATLICAN	2000	44,15
GAZİANTEP YEMEKLERİ(İL TURİZM)KİTAP			ŞİVEYDİZ (KİTAP)		
	AĞIRLIK	ORTALAMA		AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	1500	44,25	PATLICAN	2000	56,98
GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)			ORTALAMA PATLICAN ORANI		
	AĞIRLIK	ORTALAMA	43,38		
PATLICAN	1500	44,25			

Standart tarife oluştururken, esas tarife minimum kabul sayısı toplam tarif sayısının yarısı olarak belirlenmiştir. Gaziantep Patlıcan Kebabının çalışmasında on farklı tarif olduğundan dolayı, en az beş tarifte geçen tüm malzemeler oluşturulacak esas standart tarifede yer alacaktır

Bu yöntemde tüm malzemeler için tekrar sıklıklarının da not edilmesi önem arz etmekte ve her malzemenin tek tek yüzdeler oranlarının ortalamasının hesaplanması gerekmektedir

Tüm malzemeler sıralı bir biçimde bir liste halinde hazırlanmıştır, parantez içinde tariflerdeki sayılar tekrar sıklığını ifade etmektedir tekrar sıklıkları beş ve beşten daha fazla olan malzemeler esas tarif tablosuna aynı zamanda da tarif kategori tablosuna’ da sıklıklarıyla beraber yazılmıştır. Tablo 3.5’de söz konusu durum örneklendirilmiştir.

Tablo 3.5 Malzemeleri için Yüzdeler Ortalama Değerler ve Sıklık Değerleri

ORTALAMA MALZEME ORANLARI	YÜZDE
PATLICAN (10)	43,37
KIYMA (10)	25,73
TUZ(10)	0,246
DOMATES(10)	18,97
SIVRİBİBER(3)	10,96
YEŞİLBİBER(7)	8,162
SOĞAN(2)	2,213
MAYDANOZ(1)	1,220
İRMİK(1)	4,069
SIVIYAĞ(1)	2,034
KARABİBER(5)	0,261
DOMATES SALÇASI(1)	2,034
PULBİBER(1)	0,110
KIRMIZIBİBER(1)	7,122

Ortalama malzeme oranları belirlendikten sonra en yüksek tekrar sıklığına sahip malzemeler olan

- Patlıcan
- Kıyma
- Tuz
- Domates
- Yeşilbiber
- Karabiber

Standart tarifede kullanılacak malzemeler olarak belirlenmiştir. Ardından bir porsiyonun kaç gram olması gerektiği Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart

Tarifeler ve Hijyen Kontrolü¹⁹ kitabında yer alan standart tarifesi oluşturulmuş kebab ve türevlerinden faydalanılarak belirlenmiş ve tarifin yüz porsiyon olacak şekilde hesaplanması sağlanmıştır.

Esas tarif tablosunu kullanılarak yapılacak olan hesaplamada bir önceki tabloda verilmiş olan malzeme oranları ilk sütuna yazılmış yüzdeler toplamı ise en alt satırda belirtilmiştir. Burada oluşan rakamsal değer yüzdeler orana dönüştürülmezse gramaj her zaman hatalı çıkacaktır. Bir sonraki sütunda düzeltilmiş yüzdeler oranı verilmiştir bu oranın bulunmasındaki amaç net olarak gramaja ulaşabilmek içindir. Bu sebeple toplamda %96,75 çıkan hesaplama %100 oranla oranlanarak düzeltilmiş yüzdeler oran bulunmuş olur. Örnek vermek gerekirse patlıcan %96,75 sahip hesaplamada 43,38 iken %100'lük hesaplamada 44,83 sayısına tekabül etmektedir. Bu işlemin de ardından düzeltilmiş yüzdeler orana göre hesaplamalar kolayca yapılabilir. Görüldüğü üzere Patlıcan Kebabına elde bulunan veriler ışığında 100 porsiyon Patlıcan Kebabı için 11 kilogram 208 gram net patlıcana ihtiyaç vardır. Aşağıda Tablo 3.6'de söz konusu durum örneklendirilmiştir.

Tablo 3.6 Porsiyon Miktarı ve Yüzdeler Oran Gram Karşılıkları

GAZİANTEP PATLICAN KEBABI (100 PORSİYON)				
HESAPLAMA İLE İLGİLİ NOTLAR				
250gr porsiyon baz alınarak yapılan hesaplamada 25.000 gr (25kg) toplam patlıcan kebabı gerekmektedir hesaplanmış oranlar baz alınarak yapılmış aşağıdaki gramajlarda rakamlar küsuratlarıyla verilmiştir.				
Malzemeler	Yüzdeler Oranı	Düzeltilmiş Yüzdeler oranı	AĞIRLIĞI	
Patlıcan	43,38	44,83	11208	
Kıyma	25,73	26,59	6648	
Tuz	0,25	0,25	63,72	
Karabiber	0,26	0,27	67,66	
Domates	18,97	19,61	4902	
Yeşilbiber	8,16	8,44	2109	
Toplam	96,75	100	25.000	

Ağırlıklarda hesaplandıktan sonra yapılış tekniğinin de belirlenmesi zorunluluğu ortaya çıkmaktadır Bu amaçla tarif kategori tablosu oluşturulmuştur. Tarif kategori tablosu her malzemenin hangi tarifte ne işleminden geçtiğini gösterir bir

¹⁹ Ayhan Dağ (2006) *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü*, Birinci Baskı, Hatipoğlu Yayınları, Ankara ss.204-305

tablodur. Burada dikkat edilen husus tarifler içerisinde hangi teknik diğerlerinden daha fazla kullanılmışsa Gaziantep Patlıcan Kebabı Standart tarifesinde o teknik kullanılacaktır. Aşağıda Patlıcan Kebabında kullanılacak olan on tarifin onunda da yer alan Patlıcanın tarif kategori tablosu verilmiştir.

Tablo 3.7 Patlıcan Kebabı Tarif Kategori Tablosu

PATLICAN KEBABI TARİFLERİ	
AŞINA RESTAURANT	Patlıcanları uzunlamasına ortalama 40gr olacak şekilde kes. Tuz ile kıymayı yoğur ve ortalama 30 gr gelecek parçalar halinde ayır. Şişe 1 patlıcan 1 kıyma olacak şekilde 5 parça halinde tak Ardından mangal ateşinde 4 tarafı da pişecek şekilde pişir Domates ve sivribiberi de serviste kullanmak üzere kömürde közle.
ANTEP EVİ RESTAURANT	Patlıcan temizlendikten sonra yuvarlak forma dilimlenir. Kıymanın içerisine tuz atılır ve yuvarlak formda hazırlanır. Şişe 1 patlıcan bir kıyma olacak şekilde saplanır közlenir. Domates, biber ve soğanda şişe saplanıp közlenir. Servisi yapılır.
BURÇ PARK RESTAURANT	Tüm patlıcanları kesip yuvarlak formda kesip tuzlu suda bekletiniz. Domates sivribiber ve soğanı dilimleyiniz. Köfte harcı için tüm malzemeleri derin bir kaba koyun ve yoğurun. Yuvarlak şekilde şekillendirip bir saat kadar buzdolabında bekletiniz. Bir patlıcan bir kıyma şeklinde tepsiye dizip üzerine dilimlediğimiz domates, sivribiber ve soğanı koyunuz. Bir tavada su domates salçası ve tuzu kızdırıyoruz ve bu sosu tepsinin üzerine koyup 200 derecelik ısıda pişiriniz.
YEMİŞHAN ŞİREHANI RESTAURANT	Patlıcanları uzunlamasına ortalama 40gr olacak şekilde kes. Tuz ile kıymayı yoğur ve ortalama 30 gr gelecek parçalar halinde ayır. Şişe 1 patlıcan 1 kıyma olacak şekilde 5 parça halinde tak. Ardından mangal ateşinde 4 tarafı da pişecek şekilde pişir. Domates ve sivribiberi de serviste kullanmak üzere kömürde közle.

Tablo 3.7 Patlıcan Kebabı Tarif Kategori Tablosu (devam)

<p>BAYAZHAN RESTAURANT</p>	<p>Orta yağlı kuzu kaburga zırh kıyması olacak şekilde biraz ince tane tane olacak şekilde kıyılır. Tuzu atılır, karıştırılır. Siyah Birecik patlıcanları orta boy parmak kalınlığında kesilir Patlıcan eni kuş parmak kadar kesilir Kalın patlıcan şişine bir patlıcan bir et olacak şekilde dizilir Domatesler elma dilim Antep biberi şişlere dizilir Orta hararetle ateşte 4 köşe pişirilir. Orta enli tepsiye çekilir. Üzeri sulanıp mangalın üzerine ağzı kapatılır. 10 dakika terletilir. Açık ekmek buzlu ayran ile servis yapılır.</p>
<p>GAZİANTEP YEMEKLERİ (İL TURİZM) (KİTAP)</p>	<p>Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra 2,5-3 cm. uzunluğunda enine kesilir. Bu arada kıyma, tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Şişlere bir patlıcan, bir top yuvarlanmış kıyma saplanır, elle biraz yassılaştırılır. Domatesler ve biber ayrı ayrı şişlere geçirilir. Şişlere saplanmış patlıcan, biber ve domatesler alevsiz orta harlı mangal ateşinde çevrile çevrile pişirilir. Pişirilen patlıcanlar sırası bozulmamak kaydıyla düzgün bir şekilde tepsiye çıkartılır. Üzerine pişmiş domates ve biber yerleştirilir ve ağzı bir kapakla kapatılarak ateş üzerinde demlendirilir. 5-10 dakika sonra pide ekmekle servis yapılır.</p>
<p>GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)</p>	<p>Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra 2.5-3 cm uzunluğunda kesilir. Bu arada kıyma biraz tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Şişlere bir patlıcan, bir top gibi yuvarlanmış kıyma saplanır. Elle biraz yassılaştırılır. Domatesler ve biber ayrı ayrı şişlere geçirilir. Alevsiz orta harlı mangalda iyice pişirilir. Pişirilen patlıcanlar sırası bozulmamak kaydıyla düzgün bir şekilde tepsiye çıkartılır. Üzerine domates ve biberler yerleştirilir ve ağzı bir kapakla kapatılarak demlendirirler. 5-10 dakika sonra açma pide ekmekle servis yapılır.</p>
<p>GAZİANTEP-HALEP MUTFAK KÜLTÜRÜ</p>	<p>Patlıcanları yıkanıp sapları kesilir. Daha sonra 2,5 - 3 cm. uzunluğunda enlemesine kesilir. Kıyma, tuz ve karabiberle yoğrulur. Bu yoğrulan etten ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak köfte haline getirilir. Şişe, bir patlıcan bir köfte saplanıp, suya batırılmış avuç içiyle yassılanır. Diğer taraftan domates ve biber de ayrı şişlere saplanır. Kebab alevsiz kuvvetli harlı mangalda pişirilir. Pişirilen patlıcan kebabı sırası bozulmadan, düzgün bir şekilde, tepsiye çıkartılır, üzerine pişmiş domates ve biberler yerleştirilerek ağzı kapalı bir şekilde mangal ateşinin üzerinde 10 dk. kadar demlendirilir.</p>

Tablo 3.7 Patlıcan Kebabı Tarif Kategori Tablosu (devam)

<p>GELENEKTEN GELECEĞE GAZİANTEP YEMEKLERİ (KİTAP)</p>	<p>Patlıcanlar yıkanarak 3-3,5 cm uzunluğunda doğranır. Öte yanda kıyma yeterince tuz ve biraz su ilavesiyle yoğrulup yumuşatılır, kıymalar ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp sıkılır, bir patlıcan bir kıyma olacak şekilde şişe dizilir, böylece kıyma iki parça patlıcan arasında sıkıştırılmış olur, sıkıştırılırken de el ayası etlerin altına tutulur ve kıymanın süzülen yağı patlıcanlar üzerinde gezdirilir. Şişlerin her iki ucuna da patlıcan saplanmış olmalıdır. Domatesler 4 parçaya bölünür ve her parça uzunlamasına şişlere saplanarak patlıcanlardan önce ateş üzerinde pişirilir. Biberlerde pişirilir. Böylece ateşin harı azaltılarak patlıcanların yanması önlenmiş olur. Bütün patlıcanlar ve kıyma, şişlere saplandıktan sonra harı geçmiş mangal ateşinde çevrilerek pişirilir. Pişen kebablar kenarı yüksek bir tepsiye çekilir. Domates ve biberler, patlıcan üzerine yerleştirilip, ağzı kapalı bir şekilde mangal ateşinin hafif sıcaklığında demlendirilir. Demlenmiş patlıcan kebabı, özel ince ekmek (lavaş) ile sıcak olarak servis yapılır.</p>
<p>ŞİVEYDİZ (KİTAP)</p>	<p>Sapları kesilen patlıcanlar 5-6 cm uzunluğunda enine düzgün olarak doğranır, şişe önce patlıcan aralarına iri ceviz büyüklüğünde kıyma olmak üzere 4-5 patlıcan ve 3-4 kıyma şeklinde, mangalın boyuna göre saplanır. Kebabı saplarken yağlanan el, şişteki patlıcanların yüz kısmına sürülerek, pişerken kabuklarının kısmen yanmaması sağlanır. Patlıcan kebabı kuşbaşı ve kıyma kebabına göre biraz daha harı geçmiş kuvvetli ateşte pişirilmelidir. Böylece patlıcanlar daha güzel pişer. Domatesler büyüklüğüne göre 3-4 parçaya bölünüp şişe saplanır, yine bütün saplanan biberler de pişirilip kebab üzerine ilave edilip ağzı kapatılır. Üzerine bir fincan su konup 10 dakika hafif ateşte terletilir, pişen kebab ince kebablık ekmek içine patlıcanların ve domateslerin kabukları soyularak yatırılır, içine et parçalanarak ilave edilir. Üzerine karabiber ve tuz eklenip dürüm yapılır. Terleme sonucu tepside oluşan kebabın suyu kebabla birlikte kaşıkla yenir.</p>

Sıklık sayıları toplam tarifin yarısından fazla yani beş tarifin üstünde olan tüm malzemeler için tarif kategori tablosu hazırlanmıştır. Tüm yapılaş şekilleri bir tablo içerisine toplanarak tek tek malzemelere göre ortak yapılaş şekilleri belirlenmiştir. Aşağıda Tablo 3.8 söz konusu durum örneklendirilmiştir.

Her malzeme için kabul edilen yapım tekniği esas tarif üzerine kendi satırlarının karşısına tek tek yazılır ve diğer işleme geçilir. Tablo 3.8’de söz konusu durum örneklendirilmiştir.

Tablo 3.8 Yapılışları Doldurulmuş Malzeme Gramajları ve Yüzdeler Oranları

GAZİANTEP PATLICAN KEBABI (100 PORSİYON)				
HESAPLAMA İLE İLGİLİ NOTLAR				
250gr porsiyon baz alınarak yapılan hesaplamada 25.000 gr (25kg) toplam patlıcan kebabı gerekmektedir hesaplanmış oranlar baz alınarak yapılmış aşağıdaki gramajlarda rakamlar küsuratlarıyla verilmiştir.				
Malzemeler	Yüzdeler Oranı	Düzeltilmiş Yüzdeler Oranı	AĞIRLIĞI	YAPILIŞI
Patlıcan	43,38	44,83	11208	Patlıcanları yıka, saplarını kes, patlıcanları 3-4 cm kalınlığında yuvarlak formda olacak şekilde kes
Kıyma	25,73	26,59	6648	Kıymayı tuz ve karabiber ile yoğur, ortalama 40gr olacak şekilde (ceviz büyüklüğünde) parçalara ayır yuvarlak formda el yardımıyla yassılaştır. Şişe 1 patlıcan 1 kıyma olacak şekilde diz. Ardından pişen kebabları tepsiye düzgün bir şekilde al.
Tuz	0,25	0,25	63,72	
Karabiber	0,26	0,27	67,66	
Domates	18,97	19,61	4902	Domatesi ayrı şişe diz ve orta sıcaklıktaki mangalda közle.
Yeşilbiber	8,16	8,44	2109	Yeşilbiberi ayrı şişe diz ve orta sıcaklıktaki mangalda közlenir
				Bir tepsiye alt kısma patlıcan kebabı, üstüne domates ve yeşilbiber düzenli bir şekilde diz üzerine bir miktar su serp ve mangal ateşi üzerinde bir süre dinlendir.
Toplam	96,75	100	25.00	

Standart tarife formu yiyecek içecek işletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü²⁰ adlı kitapta bulunan örnek alınarak hazırlanan Standart Tarife Formuna geçirilmiştir. Esas tarifte bulunan malzemeler ve ağırlıkları bunun yanında yapım teknikleri gibi hususlar esas tariften standart tarife formuna aktarılmış ve tüm hususlar tekniğine uygun olarak doldurulmuştur.

Esas tarif tablosundan toplanan tüm veriler boş standart yemek tarife tablosunun uygun olan yerlerine yerleştirilmiştir. Ardından net olan rakamların brüt oranları hazırlama sırasında besinlerde oluşan fire tablosu²¹ tabloda bulunmayan malzemelerin ise Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen

²⁰ Ayhan Dağ (2006) *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü*, Birinci Baskı, Hatipoğlu Yayınları, Ankara ss.204-305

²¹ Ayhan Dağ (2006) *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü*, Birinci Baskı, Hatipoğlu Yayınları, Ankara s.197

Kontrolü kitabındaki bulunan standart tarifelerinin²² içerisinde kullanılan malzemelerin fire oranlarının oranlanarak hesaplanmasıyla brüt gramajlar standart yemek tarifesine eklenmiştir.

Ardından yemekte bulunan tüm malzemelerin besin değerleri besin değerleri hesaplama programı olan Bebis²³ ile hesaplanarak besin değeri sütunlarına işlenmiştir. Hazırlık ve pişirme süresi yapılan deneme ile kronometre tutularak belirlenmiştir. Yiyecek maliyetlerine esas birim fiyatlar Kasım 2016 satın alma fiyatlarından oluşmaktadır. Yiyeceğin maliyeti brüt miktarlar üzerinden hesaplanmış olup tarifelerin sağ üst kısmında ki uygun alana yerleştirilmiştir. Toplam Maliyet ise 2,67 çarpan sayısı üzerinden hesaplanmıştır bu çarpan sayısının nasıl oluşturulduğu ise Toplam Porsiyon Maliyeti İçin Kurgulanan İşletme adlı başlıkta incelenebilir. Tablo 3.8’de söz konusu durum örneklendirilmiştir.

²² Ayhan Dağ (2006) *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü*, Birinci Baskı, Hatipoğlu Yayınları, Ankara ss.204-305

²³ BeBiS (Beslenme Bilgi Sistemi) bilgisayar yazılım programı versiyon 7.2 (2011) (Ebispro für Windows, Stuttgart, Germany; Türkçe Versiyonu), Veri kaynakları: Bundeslebensmittelschlüssel, II.3 (Alman veri besin bileşim veri bankası) ve başka kaynaklar)

Tablo 3.9 Gaziantep Patlıcan Kebabı Standart Tarifesi

GAZİANTEP PATLICAN KEBABI (100 PORSİYON)						
			1 PORSİYON İÇİN BESİN DEĞERİ TABLOSU			
			Enerji	222,9 kcal	Vitamin B2	0,2 mg
			Protein	18,4 g	Vitamin B6	0,3 mg
			Yağ	13,3 g	Vitamin C	61,4 mg
			Karbonhidrat	5,8 g	Sodyum	449,1 mg
			Lif	4,0 g	Potasyum	612,0 mg
			Kolesterol	64,0 mg	Kalsiyum	43,6 mg
			Vitamin A	69,1 µg	Fosfor	185,9 mg
			Vitamin B1	0,1 mg	Çinko	3,5 mg
			Tarifinin grubu:1 Porsiyonun ölçüsü: porsiyon ölçü aracı: yaklaşık 3 adet patlıcan, 3 adet et, domates, biber (250g) Pişirildiği kap-ocak: kömür mangalı, tepsi, şiş Toplam ağırlığı (kg): 25.000			Hazırlık süresi: 3 saat 12' Pişirme süresi:2 saat 28' Yiyecek maliyeti (TL): 2,97 Toplam maliyet(TL): 7,93
İÇİNDEKİLER	BRÜT AĞIRLIK (KG)	NET AĞIRLIK (KG)	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE	
Patlıcan	12.329,27	11.208,43	141 OB	Patlıcanları yıka, Saplarını kes, patlıcanları 3-4 cm kalınlığında yuvarlak formda olacak şekilde kes	48'	
Kıyma	6.648,68	6.648,68		Kıymayı tuz ve karabiber ile yoğur, ortalama 40gr olacak şekilde (ceviz büyüklüğünde) parçalara ayır yuvarlak formda el yardımıyla yassılaştır	52'	
Tuz	63,72	63,72	2YK			
Karabiber	67,66	67,66	2YK			
				Şişe 1 patlıcan 1 kıyma olacak şekilde diz. Ardından pişen kebabları tepsiye düzgün bir şekilde al	43' 90'	
Domates	4.951,45	4.902,43	34OB	Domatesi yıka 4 parçaya böl şişe diz ve orta sıcaklıktaki mangalda közlenir.	20' 23'	
Yeşilbiber	2319,977	2109,07	100 OB	Yeşilbiberi yıka başlarını al ayrı şişe diz ve orta sıcaklıktaki mangalda közlenir	14' 35'	
				Bir tepsiye alt kısma patlıcan kebabı, üstüne domates ve yeşilbiber düzenli bir şekilde diz üstüne bir miktar su serp ve mangal ateşi üzerinde bir süre dinlendir.	15'	

3.5. DUYUSAL ANALİZ TESTİ

Duyusal analiz testinde Lezzet Profil Analizi yöntemi kullanılmıştır. Lezzetin öngörülen analizinde genellikle kullanılan yöntem lezzet profili analizidir. Lezzet profili analizi bir lezzet komponentin nitel ve nicel özelliklerinin tanımlayıcı değerlendirme tekniği ile ayrıntılı olarak incelenmesini sağlayan bir duyuusal analiz yöntemidir. Bu yöntemde panelistler kontrollü bir biçimde tadımı yaptıktan sonra bir yanıt formuna doldururlar, doldurulan bu yanıt formları görsel olarak değerlendirilmek amacıyla çeşitli diyagramlar kullanır. Lezzet profili analizinde yaygın olarak kullanılan diyagram örümcek ağı diyagramıdır(Onoğur ve Elmacı, 2011:69-76) Test Gaziantep’te yaşayan ve daha önceden bu yemekleri tüketmiş eğitilmiş panelistler kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Standart tarifesi oluşturulmuş yemekler tarifine uygun yapılarak beğenilip beğenilmediği konusunda fikir edinmeye çalışılmıştır. Duyusal analiz puanlama testine katılan panelistlerle ilgili bilgiler aşağıda Tablo 3.9.Panelistlerle İlgili Genel Bilgiler ’deki gibidir.

Tablo 3.10 Panelistlerle İlgili Genel Bilgiler

Panelisti Duyusal Analiz Puanlama Testinde Simgeleyen Harf	Panelistin Duyusal Analiz Testleri Sonucunda Oluşturulan Şekillerde Simgeleyen Rakam	Panelistin Yaşı	Panelistin Cinsiyeti
A	1	35	Erkek
B	2	36	Bayan
C	3	30	Erkek
D	4	26	Erkek
E	5	24	Kadın
F	6	24	Kadın
G	7	23	Kadın
H	8	24	Erkek
I	9	30	Erkek
J	10	41	Kadın
K	11	23	Erkek
L	12	25	Erkek

Tablo 3.9’da da görüldüğü üzere duyuşal analiz puanlama testine toplamda 5 Kadın, 7 Erkek olmak üzere 12 kişi katılmıştır. Duyusal analiz puanlama testine katılan panelistlerin yaş aralığı 23-45’tir. Duyusal analiz puanlama testine katılan panelistlerin ortalama yaşı 28’dir. Tablo 3.9’a bakıldığında duyuşal analiz puanlama testinde tablolarda her bir kişi bir harf belirtilmiş olup şekillerde ise birer rakam ile belirtilmiştir. Örneğin; A harfi ile simgelenen kişi şekillerde 1 rakamı ile simgelenmiştir ve bu kişi 35 yaşında bir erkektir.

Yapılan duyuşal analizlerde kullanılan puan değerleri ve bu değerlerin karşılıkları şu şekildedir:

Puan değerleri ile ilgili açıklamalar :

Çok kötü→1, Kötü→2, Orta→3, İyi→4, Çok iyi →5

Bu puan değerleri duyuşal analizlerin tamamında aynı karşılıkları ifade etmektedir. Yani yemeklerin kalite kriterleri ile ilgili yapılan değerlendirmelerin tamamında bu puan skalası esas alınmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM


BULGULAR VE YORUM

4.1. TÜM STANDART TARİFELER

Bölüm 3’te anlatılan yöntem izlenerek elde edilen veriler ışığında oluşturulmuş standart tarifeler aşağıda verilmiştir. Tablo 4.1’de Gaziantep Alinazik yemeğinin derlenen veriler ışığında oluşturulan standart tarifesi aşağıdaki gibidir.

4.1.1 Gaziantep Alinazik

Tablo 4.1 Gaziantep Alinazik Standart Tarifesi

GAZİANTEP ALİNAZİK (100 PORSİYON)					
	1 PORSİYON İÇİN BESİN DEĞERİ TABLOSU				
	Enerji	226,2 kcal	Vitamin B2	0,2 mg	
	Protein	14,9 g	Vitamin B6	0,2 mg	
	Yağ	15,9 g	Vitamin C	3,4 mg	
	Karbonhidrat	4,6 g	Sodyum	451,6 mg	
	Lif	3,0 g	Potasyum	431,6 mg	
	Kolesterol	65,8 mg	Kalsiyum	96,4 mg	
	Vitamin A	59,6 µg	Fosfor	175,5 mg	
	Vitamin B1	0,1 mg	Çinko	2,8 mg	
Tarifenin Grubu: 1 Porsiyonun ölçüsü: 200g. (100gr. kıyma 100g yoğurt-patlıcan karışımı) Porsiyon ölçü aracı: 1 orta boy kepçe, 2 servis kaşığı patlıcan-yoğurt karışımı Pişirildiği kap-ocak: tava ve ocak Toplam ağırlığı(kg): 20.000			Hazırlık süresi: 5 saat 22’ Pişirme süresi: 2 saat 45’ Yiyecek maliyeti (TL): 2,45 Toplam maliyet(TL): 6,54		
İÇİNDEKİLER	BRÜT AĞIRLIK (KG)	NET AĞIRLIK (KG)	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE (dakika)
Patlıcan	12304,94	10254,12	129OB	Patlıcanları közle ve kabuklarını soy. Patlıcanları bıçakla ince şekilde doğra.	120 120 60
Süzme Yoğurt	4335,32	4335,32	29SK	Patlıcanlar ve süzme yoğurdu birbiriyle karıştır.	5
Sarımsak	177,261	168,82	43 diş	Havanda sarımsakları döv ve patlıcan yoğurt karışımına ekle ve tuz ekle.	10
Kıyma	4727,42	4727,42		Kıymayı tavaya koy.	3
Tereyağı	456,15	456,15	¾ pkt.	Tereyağı tavaya koy.	3
Tuz	58,17	58,17	1½ YK	Tuzu ekle ve kavur.	3 45
				Patlıcan yoğurt karışımı alta et karışımı üstte olmak üzere porsiyonla.	35

4.1.2 Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı

Tablo 4.2’de Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı yemeğinin derlenen veriler ışığında oluşturulan standart tarifesi aşağıdaki gibidir.


Tablo 4.2 Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı

GAZİANTEP YEŞİL ZEYTİN PİYAZI (100 PORSİYON)					
		1 PORSİYON İÇİN BESİN DEĞERİ TABLOSU			
		Enerji	228,0 kcal	Vitamin B2	0,2 mg
		Protein	3,9 g	Vitamin B6	0,3 mg
		Yağ	18,1 g	Vitamin C	52,4 mg
		Karbonhidrat	11,0 g	Sodyum	1753,5 mg
		Lif	4,4 g	Potasyum	420,5 mg
		Kolesterol	0,0 mg	Kalsiyum	153,7 mg
		Vitamin A	269,6 µg	Fosfor	90,4 mg
		Vitamin B1	0,1 mg	Çinko	0,8 mg
Tarifenin Grubu:2 Porsiyonun Ölçüsü: Porsiyon Ölçü Aracı: 1 Orta Boy Kevgir Pişirildiği Kap-Ocak: Tepsi, Kaşık Toplam Ağırlığı(Kg): 17.000		Hazırlık Süresi:3 Saat 28’ Pişirme Süresi:-- Yiyecek Maliyeti (TL): 4,48 Toplam Maliyet(TL): 11,96			
İÇİNDEKİLER	BRÜT AĞIRLIK (kg)	NET AĞIRLIK (kg)	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE (dakika)
Yeşil zeytin	10840,05	8338,50		Yeşil zeytin ince bir şekilde doğranır, Tepsie alınır.	75
Taze soğan	2081,261	1600,97	10 demet	Taze soğan ince bir şekilde doğranır, ardından zeytinle harmanlanır.	25
Ceviz (iç)	2313,66	2313,66		Ceviz içi ince bir şekilde doğranır, ardından diğer malzemelerle harmanlanır.	32
Maydanoz	2196,558	1568,97	10 demet	Maydanoz ince bir şekilde doğranır, ardından diğer malzemelerle harmanlanır	8
Kırmızıbiber	1088,241	989,31	49 OB	Kırmızıbiber ince doğranır, diğer malzemelerle harmanlanır	16
Nar ekşisi	692,34	692,34	21YK	Nar ekşisi ’de diğer malzemelerle harmanlanır	3
Nar taneleri	2087,355	1391,57	7 Adet	İsteğe göre nar tanelerini karışıma ekleyebilir ya da nar tanelerini servis ederken üstüne koyup servis edebilirsiniz	36 10
Pulbiber	104,68	104,68	6 YK	Servisten önce üzerine pul biber eklenir	3

4.1.3 Gaziantep Firik Pilavı

Tablo 4.3'te Gaziantep Firik Pilavı yemeğinin derlenen veriler ışığında oluşturulan standart tarifesi aşağıdaki gibidir.


Tablo 4. 3 Gaziantep Firik Pilavı

GAZİANTEP FİRİK PİLAVI (100 PORSİYON)						
			1 PORSİYON İÇİN BESİN DEĞERİ TABLOSU			
			Enerji	378,7 kcal	Vitamin B2	0,2 mg
			Protein	17,4 g	Vitamin B6	0,2 mg
			Yağ	27,2 g	Vitamin C	3,0 mg
			Karbonhidrat	17,8 g	Sodyum	467,7 mg
			Lif	5,3 g	Potasyum	372,3 mg
			Kolesterol	92,4 mg	Kalsiyum	46,1 mg
			Vitamin A	140,8 µg	Fosfor	205,5 mg
			Vitamin B1	0,1 mg	Çinko	4,0 mg
			Tarifinin Grubu:2 Porsiyonun Ölçüsü: Porsiyon Ölçü Aracı: 200g. 1 Orta Boy Kevgir Pişirildiği Kap-Ocak: Tencere, Ocak Toplam Ağırlığı (Kg): 20.000			Hazırlık Süresi: 3 Saat 7' Pişirme Süresi: 2 Saat 45' Yiyecek Maliyeti (TL): 3,93 Toplam Maliyet(TL): 10,49
İÇİNDEKİLER	BRÜT AĞIRLIK (KG)	NET AĞIRLIK (KG)	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE (dakika)	
PARÇA KOYUN ETİ (kemiksiz)	7268,03	7268,03		Eti yıka bir tencereye eti koy nohudu yıka aynı tencereye koy yeteri kadar su ekle	10	
NOHUT	1613,53	1613,53	1½ ÖK + 4yk	kaynamaya bırak, kısık ateşte pişene kadar ocakta beklet	120	
SU	17.000	17.000	17ÖK	ardından eti suyundan ayır ve ayrı kaba al ve eti didikle	6 60	
SOĞAN	2222,5504	1984,42	15OB	Soğanları ince doğrayarak bir tencereye ilave et.	30	
TEREYAĞI	1599,05	1599,05		Karışıma tereyağı ekle	3	
BİBER SALÇASI	581,49	581,49	3½ SK	Soğandan sonra Biber salçasını ekle ve kavur	12	
FİRİK	4410,72	4410,72	4ÖK+ 3SB	Karışıma firığı ekle	3	
KÖFTELİK BULGUR	2345,62	2345,62	2ÖK+2½SB	Bulguru 'da ekle ardından karabiber ve tuzu biraz kavur	13	
KARABİBER	91,38	91,38	4yk	Et suyunu ve nohut karışımını ilave et kaynamaya bırak	5	
TUZ	105,75	105,75	5yk	suyunu çekene kadar pişir Servis esnasında pilavın üstünü et ile kapla	45	

4.1.4 Gaziantep Patlıcan Kebabı

Tablo 4.4'te Gaziantep Patlıcan Kebabı yemeğinin derlenen veriler ışığında oluşturulan standart tarifesi aşağıdaki gibidir.


Tablo 4.4 Gaziantep Patlıcan Kebabı

GAZİANTEP PATLICAN KEBABI (100 PORSİYON)						
			1 PORSİYON İÇİN BESİN DEĞERİ TABLOSU			
			Enerji	222,9 kcal	Vitamin B2	0,2 mg
			Protein	18,4 g	Vitamin B6	0,3 mg
			Yağ	13,3 g	Vitamin C	61,4 mg
			Karbonhidrat	5,8 g	Sodyum	449,1 mg
			Lif	4,0 g	Potasyum	612,0 mg
			Kolesterol	64,0 mg	Kalsiyum	43,6 mg
			Vitamin A	69,1 µg	Fosfor	185,9 mg
			Vitamin B1	0,1 mg	Çinko	3,5 mg
			Tarifenin grubu:1 Porsiyonun ölçüsü: porsiyon ölçü aracı: yaklaşık 3 adet patlıcan, 3 adet et, domates, biber (250g) Pişirildiği kap-ocak: kömür mangalı, tepsi, şiş Toplam ağırlığı (kg): 25.000			Hazırlık süresi: 3 saat 12' Pişirme süresi:2 saat 28' Yiyecek maliyeti (TL): 2,97 Toplam maliyet (TL): 7,93
İÇİNDEKİLER	BRÜT AĞIRLIK (KG)	NET AĞIRLIK (KG)	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE (dakika)	
Patlıcan	12329,27	11208,43	141 OB	Patlıcanları yıka, Saplarını kes, patlıcanları 3-4 cm kalınlığında yuvarlak formda olacak şekilde kes	48	
Kıyma	6648,68	6648,68		Kıymayı tuz ve karabiber ile yoğur, ortalama 40gr olacak şekilde (ceviz büyüklüğünde) parçalara ayır yuvarlak formda el yardımıyla yassılaştır.	52	
Tuz	63,72	63,72	2YK			
Karabiber	67,66	67,66	2YK			
				Şişe 1 patlıcan 1 kıyma olacak şekilde diz. Ardından pişen kebabları tepsiye düzgün bir şekilde al.	43 90	
Domates	4951,45	4902,43	34OB	Domatesi yıka 4 parçaya böl şişe diz ve orta sıcaklıktaki mangalda közlenir.	20 23	
Yeşilbiber	2319,977	2109,07	100 OB	Yeşilbiberi yıka başlarını al ayrı şişe diz ve orta sıcaklıktaki mangalda közlenir	14 35	
				Bir tepsiye alt kısma patlıcan kebabı, üstüne domates ve yeşilbiber düzenli bir şekilde diz üstüne bir miktar su serp ve mangal ateşi üzerinde bir süre dinlendir.	15	

4.1.5 Gaziantep Malhıtalı Köfte

Tablo 4.5'te Gaziantep Malhıtalı Köfte yemeğinin derlenen veriler ışığında oluşturulan standart tarifesi aşağıdaki gibidir.

Tablo 4.5 Gaziantep Malhıtalı Köfte

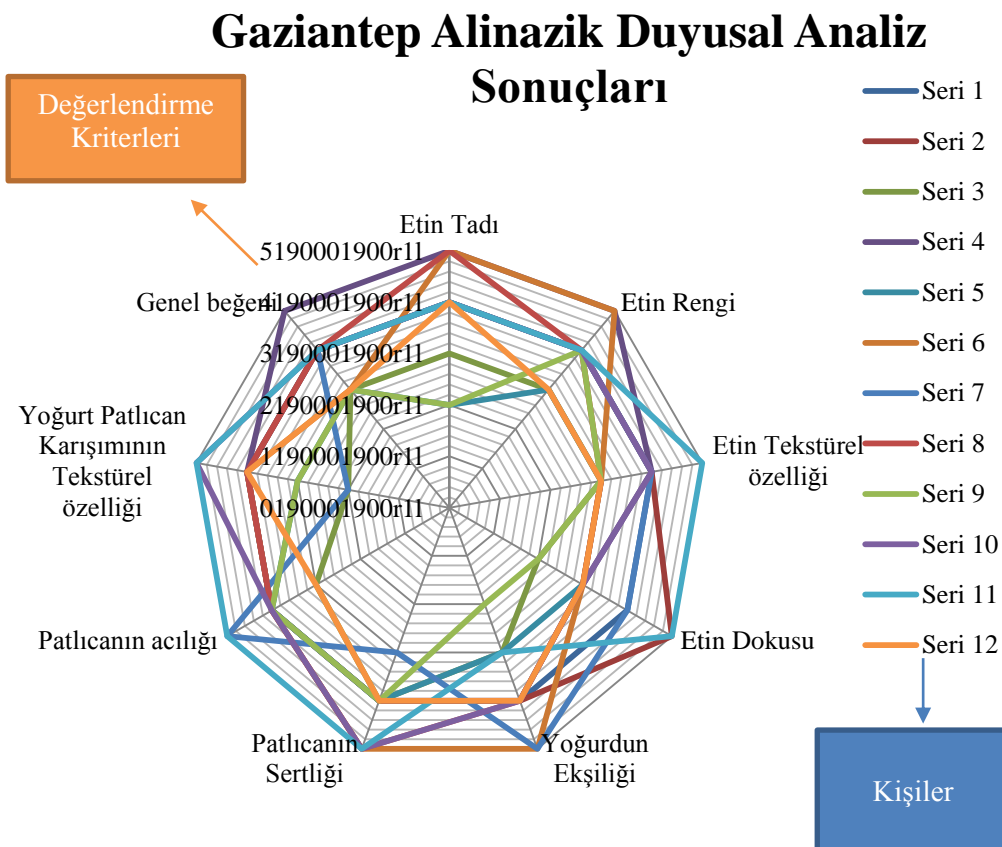
GAZİANTEP MALHİTALİ KÖFTE (100 PORSİYON)						
			1 PORSİYON İÇİN BESİN DEĞERİ TABLOSU			
			Enerji	353,6 kcal	Vitamin B2	0,1 mg
			Protein	8,9 g	Vitamin B6	0,3 mg
			Yağ	23,7 g	Vitamin C	41,2 mg
			Karbonhidrat	23,7 g	Sodyum	444,4 mg
			Lif	26,8 g	Potasyum	536,3 mg
			Kolesterol	0,0 mg	Kalsiyum	94,4 mg
			Vitamin A	262,6 µg	Fosfor	59,1 mg
			Vitamin B1	0,2 mg	Çinko	1,6 mg
			Tarifinin Grubu:2 Porsiyonun Ölçüsü: Porsiyon Ölçü Aracı: 8 Adet Malhıtalı Köfte (200g) Pişirildiği Kap-Ocak: Tencere, Ocak Toplam Ağırlığı (Kg): 20.000			Hazırlık Süresi: 5 Saat 37' Pişirme Süresi: 1 Saat 6' Yiyecek Maliyeti (TL): 1,74 Toplam Maliyet(TL): 4,64
İÇİNDEKİLER	BRÜT AĞIRLIK (KG)	NET AĞIRLIK (KG)	ÖLÇÜ	İŞLEM BASAMAKLARI	SÜRE (dakika)	
Kırmızı Mercimek	6027,88	6027,88	7 ÖK	Mercimekleri yıka ve süz yeteri kadar su ekle ve pişmeye bırak, kaynayınca üzerindeki köpüğü al.	10 46	
Su	5000	5000	5ÖK		3	
Simit (ince bulgur)	3054,53	3054,53	3ÖK	Mercimekler pişmeye yakın ince bulguru (simit) ekle.	5	
Biber salçası	1032,29	1032,29	6½ SK	Salçayı simit mercimek karışımına ekle.	3	
Maydanoz	1712,018	1222,87	10 Demet	Maydanozu yıka süz, ince doğra, ardından Maydanozu mercimek simit karışımına ekle.	10 15 3	
Pulbiber	218,81	218,81	13YK	Mercimek simit karışımına pul biberi ekle.	3	
Tuz	142,93	142,93	4YK	Mercimek simit karışımının piştikten sonra tuzunu ekle.	3	
Taze soğan	1867,307	1436,39	9 demet	Taze soğanları yıka süz ince doğra mercimek simit(ince bulgur) karışımına ekle.	10 15 3	
Taze sarımsak	965,77	742,90	4½ demet	Taze sarımsakları yıka süz ince doğra mercimek simit(ince bulgur) karışımına ekle.	5 10 3	
Soğan	3415,1376	3049,23	24OB	Soğanı soy ince doğra, sarımsağı soy ince doğra Bir tencereye zeytinyağı, doğranmış soğan ve doğranmış kuru sarımsak koy ve kavur Sonrasında mercimek simit karışımına ekle.	45 25	
Sarımsak	796,719	758,78	191diş		15 3	
Zeytinyağı	2313,39	2313,39	2¼ ÖK		3 20	
				Tüm malzemeler yoğurularak sıkımlanır (el ile porsiyonlanır).	120	

4.2.1 Gaziantep Alinazik Duyusal Analiz Sonuçları

Panelistlere tadım için verilen puanlama testi formu EK B.4'te verilmiştir.

Gaziantep Alinazik Puanlama Testi'ne Gaziantep Alinazik hakkında belirlenmiş kriterler üzerinden panelistlerin hangi cevapları verdiği yazılmıştır EK B.5.) Ortalamalara bakıldığında tüm kriterler orta-üst değerleri göstermektedir, standart tarifesi oluşturulmuş tarifler hazırlanarak gerçekleştirilmiş duysal analizde genel beğeni 3,67 olarak gerçekleşmiştir. Bu durum standart tarifesi oluşturulmuş yemeğin genel beğenisinin orta üst düzey beğenide olduğunu belgelemektedir.

Şekil 4.1'de Gaziantep Alinazik duysal analiz sonuçları verilmiştir. Söz konusu Şekilde 1'den 12'ye kadar olan rakamlar panele katılan her bir kişiyi temsil etmektedir. Renkli çizgilerin her biri kalite kriterlerinden birine denk gelmektedir. Örneğin; 1 numaralı kişi etin tekstürel özelliğine 4 puan vermiştir. Şekilde kesişen renkler aynı değerleri ifade ederken; ayrışan renkler farklı değerleri ifade etmektedir.



Şekil 4.1. Gaziantep Alinazik Duyusal Analiz Sonuçları

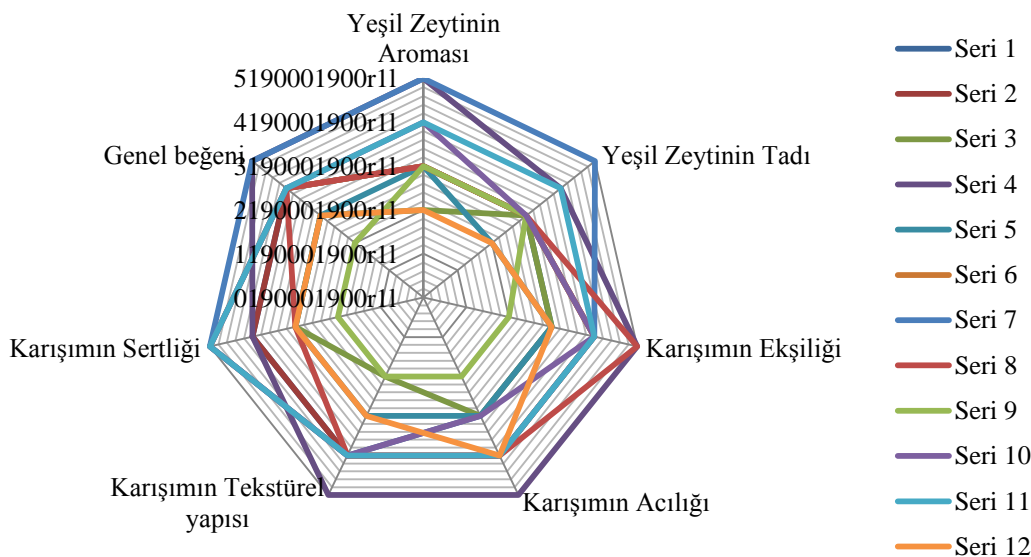
Şekil 4.2’de Gaziantep Alınazık Duyusal Analiz Sonuçları incelendiğinde neredeyse tüm kriterlerin belirli bir ortalamanın üzerinde gerçekleştiği görülmüştür. Tüm kriterler birbiri içerisinde homojen bir yapıya sahiptir. Panelistler tarafından en düşük puanı etin dokusu kriteri almıştır. Patlıcanın sertliği ise en beğenilen kriteri oluşturmaktadır. Şekil 4.2’de de görüldüğü üzere 1’den 12’ye kadar olan sayılar katılımcıları simgelemiştir. Dikey bir vaziyette duran ve turuncu ok ile gösterilen rakamlar ise değerlendirme puanlarıdır. Çizgilerin sıklıkla yan yana olması hatta üst üste gelmesi analiz yapılan yemeğin kalite kriterlerinin birbirine yakın puanlar aldığını gösterirken; çizgilerin fazlaca ayrışik olması kalite kriterlerinin inişli çıkışlı puanlar aldığını gösterir.

4.2.2 Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Duyusal Analiz Sonuçları

Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Puanlama Testi’ne Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı hakkında belirlenmiş kriterler üzerinden panelistlerin hangi cevapları verdiği yazılmıştır (EK.C.5.).

Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Duyusal Analiz Puanlama Tablosu ekte verilmiştir (EK.C.5.). Söz konusu grafiğin nasıl okunacağına dair bilgiler bir önceki Tablo 3.10 Panelistlerle İlgili Genel Bilgiler başlığı altında açıklanmıştır. EK.C.5. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Duyusal Analiz Sonuçlarına göre Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazının genel beğeni kategorisinde ortalama puanı 3,75’tir.

Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Duyusal Analiz Sonuçları



Şekil 4.2. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Duyusal Analiz Sonuçları

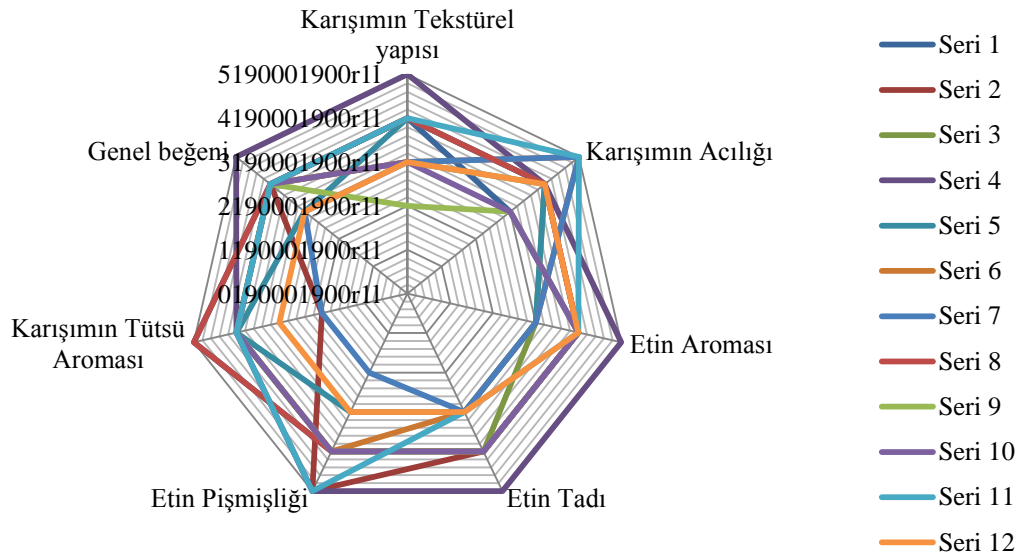
Şekil 4.2’de Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Duyusal Analiz Sonuçları incelendiğinde panelistler tarafından en düşük puanı yeşil zeytinin tadı kriteri almıştır. Karışımın sertliği ise en beğenilen kriteri oluşturmaktadır.

4.2.3. Gaziantep Firik Pilavı Duyusal Analiz Sonuçları

Gaziantep Firik Pilavı Puanlama Test formuna Gaziantep Firik Pilavı hakkında belirlenmiş kriterler üzerinden panelistlerin hangi cevapları verdiği yazılmıştır (EK D.5.)

EK.D.5’te Gaziantep Firik Pilavı Duyusal Analiz Sonuçları verilmiştir. Söz konusu grafiğin nasıl okunacağına dair bilgiler bir önceki Tablo 3.10. Panelistlerle İlgili Genel Bilgiler başlığı altında açıklanmıştır. Gaziantep Firik Pilavı Duyusal Analiz Puanlama Tablosu’na göre Gaziantep Firik Pilavı’nın genel beğeni kategorisinde ortalama puanı 3,83’tür. (EK D.5.)

Gaziantep Firik Pilavı Duyusal Analiz Sonuçları



Şekil 4.3. Gaziantep Firik Pilavı Duyusal Analiz Sonuçları

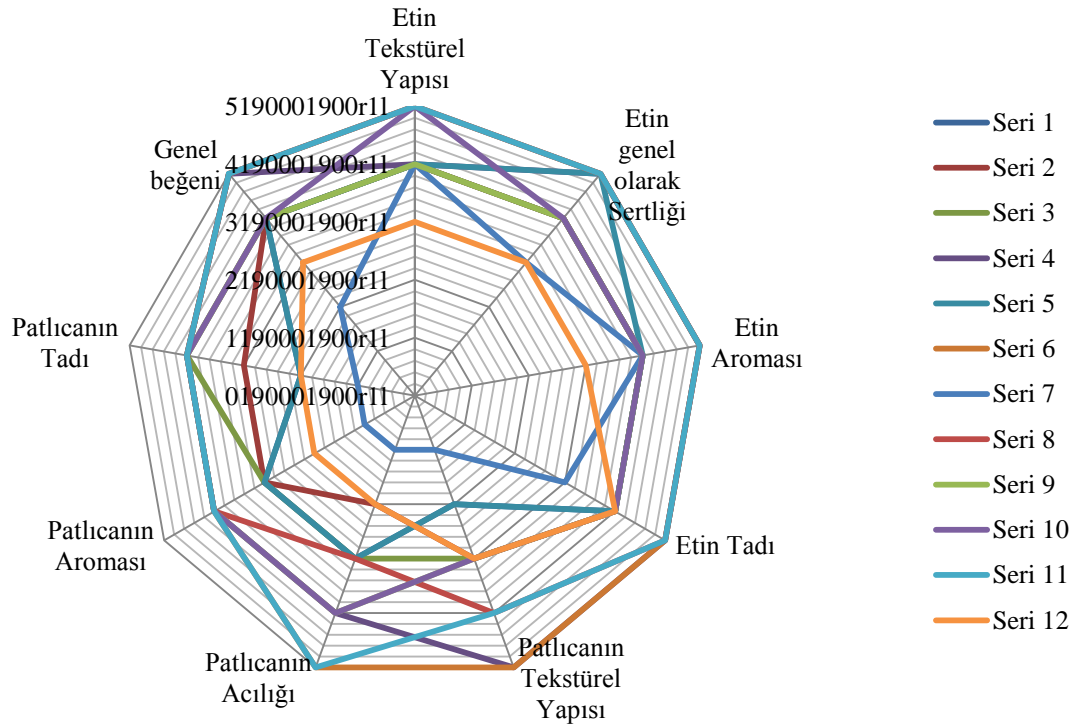
Şekil 4.3'te Gaziantep Firik Pilavı Duyusal Analiz Sonuçları incelendiğinde panelistler tarafından en düşük puanı karışımın tekstürel yapısı kriteri almıştır. Karışımın acılığı ve etin sertliği ise en beğenilen kriterleri oluşturmaktadır. Karışımın tütsü aromasına aynı anda iki panelistin kötü diye değerlendirme yapıp 2 puan vermesi; bunun yanında iki panelistin de çok iyi anlamına gelen 5 puan vermesi bize panelistlerin damak tatlarının farklı olabileceği konusunda bir ipucu vermektedir. Karışımın tütsü aroması Şekil 4.3'e bakıldığında da görüldüğü üzere dalgalı bir seyir izlemiş olup, değişkenlik göstermektedir.

4.2.4 Gaziantep Patlıcan Kebabı Duyusal Analiz Sonuçları

Gaziantep Patlıcan Kebabı Puanlama Testi formunda Gaziantep Patlıcan Kebabı hakkında belirlenmiş kriterler üzerinden panelistlerin hangi cevapları verdiği yazılmıştır (EK E.5). EK. E.5.'te görüldüğü üzere et ve etin yapısı ile ilgili kalite kriterleri duyusal analiz yapan panelistler arasında oldukça yüksek değerlendirme puanı almıştır. Bunun aksine Gaziantep Patlıcan Kebabının diğer temel malzemesi olan patlıcan; ete kıyasla daha az beğenilmiştir.

EK.E.5. Gaziantep Patlıcan Kebabı Duyusal Analiz Sonuçları verilmiştir. Söz konusu Tablonun nasıl okunacağına dair bilgiler bir önceki Tablo 3.10'da. Panelistlerle İlgili Genel Bilgiler başlığı altında açıklanmıştır. EK.E.5. Gaziantep Patlıcan Kebabı Duyusal Analiz Puanlama Tablosuna göre Gaziantep Patlıcan Kebabı genel beğeni kategorisinde ortalama puanı 4,08'dir.

Gaziantep Patlıcan Kebabı Duyusal Analiz Sonuçları



Şekil 4.4. Gaziantep Patlıcan Kebabı Duyusal Analiz Sonuçları

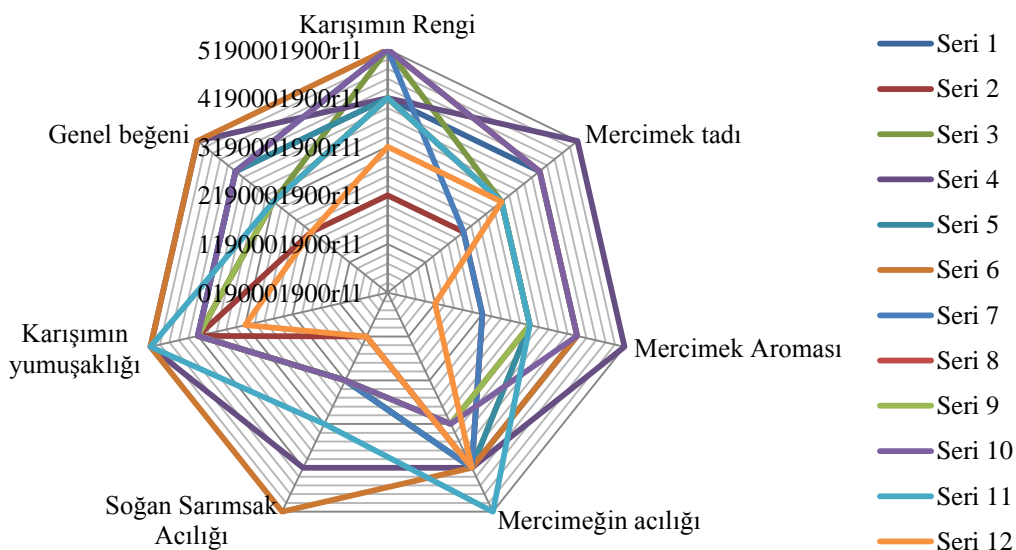
Şekil4.4'te Gaziantep Patlıcan Kebabı Duyusal Analiz Sonuçları incelendiğinde panelistler tarafından en düşük puanı patlıcanın tekstürel yapısı ve patlıcanın tadı kriteri almıştır. Etin tekstürel yapısı, etin genel olarak sertliği, etin aroması, etin tadı ise en beğenilen kriterleri oluşturmaktadır.

4.2.5. Gaziantep Malhıtalı Köfte Duyusal Analiz Sonuçları

Gaziantep Malhıtalı Köfte Puanlama Testi'ne Gaziantep Malhıtalı Köfte hakkında belirlenmiş kriterler üzerinden panelistlerin hangi cevapları verdiği yazılmıştır. (EK. F.5.)

EK.F.5'te Gaziantep Malhıtalı Köfte Duyusal Analiz Sonuçları verilmiştir. Söz konusu Şekilin nasıl okunacağına dair bilgiler bir önceki Tablo 3.10. Panelistlerle İlgili Genel Bilgiler başlığı altında açıklanmıştır. EK.F.5. Gaziantep Malhıtalı Köfte Duyusal Puanlama Tablosuna göre Gaziantep Malhıtalı Köfte genel beğeni kategorisinde ortalama puanı 3,50'dir.

Gaziantep Malhıtalı Köfte Duyusal Analiz Sonuçları



Şekil 4.5. Gaziantep Malhıtalı Köfte Duyusal Analiz Sonuçları

Şekil 4.5'te Gaziantep Malhıtalı Köfte Duyusal Analiz Sonuçları incelendiğinde panelistler tarafından en düşük puanı soğan-sarımsak acılığı kriteri almıştır. Karışımın rengi ise en beğenilen kriteri oluşturmaktadır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. SONUÇLAR

- Unesco tarafından Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dâhil edilen Gaziantep'in Türk Patent Enstitüsü ve Avrupa Birliği Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaret verilmiş yemekleri olmasına karşın reçeteler konusunda yapılmış herhangi bir çalışma yoktur. Bu kadar zengin çeşitliliğe sahip olan bu mutfakta buraya has yemeklerinin farklı farklı tariflerinin bulunması noktasından hareketle oluşturulmaya çalışılmış bu çalışmada yazarların ve aşçıbaşlarının arasında reçeteler konusunda bir fikir birliği olmadığı tespit edilmiştir.
- Birçok yemeğin Gaziantep yöresinde yüzyıllardır yapıla geldiği söylenmesine ve halk, belediye ve Unesco tarafından bir gastronomi kenti kabul edilen Gaziantep, yöreye has tüm yemeklerinin standart reçetelerinin yapılması bir zorunluluk olarak ortaya çıkmaktadır. Günümüzde yabancı ülke mutfaklarına ait yemeklerin standartlaştırılıp, dünyanın her tarafında aynı tadı elde edebiliyorken Gaziantep gibi bir gastronomi kentinde bunun bu zamana kadar olmaması bu çalışmanın ne kadar gerekli olduğunun bir göstergesidir.
- Gaziantep yemekleri yapan ustaların, hem malzemeleri hem ölçüleri hem de teknikleri daha rahat basit bir biçimde kavramasına yardımcı olan bu reçeteler sayesinde, Gaziantep mutfağı daha tanınan bir mutfak haline gelmesine de yardımcı dokunacaktır.

5.2. ÖNERİLER

- Yapılmış olan çalışma aslına bakıldığında Gaziantep yemekleri içerisinde sınırlı sayıda bir örnekleme içermektedir. Gaziantep yemeklerinin geniş yelpazesi düşünüldüğünde bu çalışmanın daha da genişleterek çalışılması Gaziantep mutfağı açısından önemli bir olgudur.
- Bu çalışmada yer alan tariflerin örnekleminin yazılmış akademik nitelikli kitaplar, şehirdeki yöresel yemekler konusunda bilgi sahibi restoranların yanında köklü aile geleneğine sahip ailelerin görüşleri ile çevredeki ilçe ve köylerdeki halkla birebir temas halinde olarak oluşturularak genişletilmesi, daha sağlam veriler elde etmemize yardımcı olacaktır.

- Bundan sonraki çalışmalarda dikkat edilmesi gereken hususlardan bir tanesi yapılacak standart reçetelerin, kentin bu konuda çalışma yürüten daha fazla kaynak kişiye başvurması önemlidir. Dikkat edilmesi gereken en önemli hususlardan bir tanesi de kullanılan araç gereçlerin dönemin şartlarında hangi amaçla kullanıldıklarının tespit edilmesidir. Böylelikle yapılan yemeklerin neden öyle yapıldığı sorusunun cevabına yaklaşılmış olacaktır. Buradaki asıl problem günümüz koşullarına entegre edilirken standart tarifelerin günümüzdeki kullanılan alet ve ekipmanlara göre revize edilmesidir
- Sadece Türkçe bir çalışma insanlara etki mesafesini kısıtlayan bir ölçüt olacaktır, eğer bu konuda geniş yelpazeli çalışma yapılmak istenirse, yapılacak olan çalışma sadece Türkçeyi değil belli başlı dünyada insanlar tarafından konuşulan en çok konuşulan 5 dili ya da daha fazlasını içermelidir. Yani bir Çinli aşçıda bu yemekleri yaparken en az bir Gaziantepli aşçı kadar kendinden emin tüm reçeteyi anlayabilecek potansiyelde mutfığa girmelidir.
- Bu çalışmada çalışılmış olan yemekler, Gaziantep mutfığı denilince akla gelen belli başlı yemeklerden bazılarını ifade etmektedir, kurumsal bazda ve devlet destekli projeler yardımıyla tüm Antep yemeklerini bu şekilde çalışmak hem şehir dışında çalışan Gaziantep yemeklerini üreten aşçılar hem de ülke dışında Gaziantep yemekleri yapmak isteyen yabancı uyruklu aşçılar için bir rehber statüsünde olacaktır.
- Bir aşçının, kendi ülkesinden veya şehrinden gelen malzemeleri kullanmasının ekonomik bir boyutu da vardır, bu sebepten dolayı, Gaziantep bazında yerel Türkiye bazında ise ulusal çıkarlarımız açısından mutfak kültürümüzü dünyaya tanıtmaya çaba göstermek milli kalkınmamızı da doğrudan veya dolaylı yoldan etkileyecek unsurlardan bir tanesidir.

KAYNAKLAR

- Altınel H. (2009) *Gastronomi'de Menü Yönetimi*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, ss.2-16
- Anonim, MEGEP, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, *Yeni Yemek Reçetleri Modülü*, 2012 s3.
- Anonim, MEGEP, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, *Yeni Yemek Reçetleri Modülü*, 2012 s4.
- Antep Baklavası 27 Nisan 2007 Resmi Gazetesi Sayı:26505 ilan sayfası
<http://www.antepbaklavasi.com.tr/tr/tescil.asp> (Erişim tarihi: 22.05.2016)
- Antep Beyranı 10 Nisan 2016 Resmi Gazetesi Sayı:29680 ilan sayfası
<http://www.resmigazete.gov.tr/main.aspx?home=http://www.resmigazete.gov.tr/ilanlar/eskiilanlar/2016/04/20160410.htm&main=http://www.resmigazete.gov.tr/ilanlar/eskiilanlar/2016/04/20160410.htm>(Erişim tarihi: 22.05.2016)
- Antep Yuvarlaması 6 Haziran 2016 Resmi Gazete Sayı:29734 ilan sayfası
<http://www.resmigazete.gov.tr/main.aspx?home=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/06/20160606.htm&main=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/06/20160606.htm>(Erişim tarihi: 22.05.2016)
- Aslan H. (2010) *Gastronomi Turizminin Turizm Eğitim Programlarındaki Yeri ve Önemi*, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya, ss.40-45
- Avrupa.info.tr (2016) AB'de Tescillenen ilk ürün Antep Baklavası
<http://avrupa.info.tr/tr/bilgi-kaynaklari/haber-arsivi/news-singleview/article/abde-tescillenen-tuerk-mutfeginin-ilk-ueruenue-antepbaklavasi.html> (Erişim tarihi:25 Haziran 2016)
- Avrupa Birliği Kanunları (2016) Antep Baklavasının Coğrafi İşaret Olarak Kabul Belgesi
<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:349:0058:0058:EN:PDF> (Erişim Tarihi:12 Temmuz 2016)
- Babat D. (2015) Gaziantep'in Turistik Mekânları. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Yıldırım R. Y (Ed.). Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Adıyaman ss.137-162
- Bahar, O. ve M. Kozak (2005), Uluslararası Turizm ve Rekabet Edebilirlik, Detay Yayıncılık, Ankara.

- Baysal A., *Beslenme Kültürümüz*. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1990, ss.4, 26
- Beşirli H., *Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Phoenix Yayınları, Ankara,2012 ss.11-33
- Bingöl C.(2010) *Kültürler arası İletişim Sürecinde, Kültür, Kültürel Kimlikler ve Çeviri İlişkisi*, Yüksek Lisans Tezi, Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla,ss36-41
- Blank F. Gastronomy. *Encyclopedia of Food and Culture Volume 2* Katz S. H. (ed.) Charles Scribner's Sons Yayınları, USA ss.102-103
- Bölükoğlu İ. ve Özgen I. (2006). Yiyecek içecek işletmelerinde standart maliyet sistemi, *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 8 (1):71-88.
- Breadworth A., Keil T., *Yemek Sosyolojisi*, Phoenix Yayınları, Ankara,2012 ss 47-69
- Counihan C, Esterik P, *Food and Culture: A Reader*, Routledge yayınları, New York, 2013 ss.1-3
- Cömert M. ve Özkaya F. D. (2014) Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(2) :62-66
- Çam M. (2009) Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolünün Önemi ve Akdeniz Bölgesindeki Konaklama İşletmelerinde Bir Anket Çalışması, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(11):503-524.
- Dağ A., *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Tarifeler Maliyet ve Hijyen Kontrolü*, Meteksan Matbaacılık,Ankara,2006ss.195-200
- Dictionary.com (2016) "Recipe" Definition
<http://www.dictionary.com/browse/recipe> (Erişim tarihi: 15 Mayıs 2016)
- Durlu-Özkaya F. (2012) *Füzyon Mutfağı Uygulamalarının Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı*, Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi 13. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, Antalya ss.874-876
- Eralp Z. (1982) Genel Turizm Ankara Üniversitesi Basın Yayın Okulları Yayınları no:3, Ankara, s.15-18
- Freedman, P. (2008) *Yemek Damak Tadının Tarihi*. Oğlak Yayınları, İstanbul, ss.263-273.

Gaziantep Valiliği İl Turizm Müdürlüğü (1999) *Gaziantep Yemekleri*, İl Özel İdare müdürlüğü yayınları, Gaziantep ss 7-36

Gaziantepiyiz27.tr(2016) Kahke Nedir.

<http://gaziantepiyiz27.tr.gg/--Kahke-Nedir--f--.htm> (Erişim Tarihi:25 Haziran 2016)

Gaziantep Sanayi Odası (2016) Antep'in Yöresel Lezzeti Fıstıklı Katmer Tescilleniyor.

Gaziantep Ticaret Borsası (2016) *Antep Peyniri Tescilleniyor*,

<http://www.gtb.org.tr/index.php/haber/31/antep-peyniri-tescilleniyor> (Erişim Tarihi:29 Haziran 2016)

Gillespie, C. ve Cousins J. A. (2001) *European Gastronomy into the 21st Century*, Butterworth-Heinemann Publications, Newyork.

Gültekin V.M. (2011) *Gaziantep Turizmi ve Turizm Pazarlaması Sorunları*, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,s.115

Gürsoy D. *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul,2013 s.113

Görkem O ve Sevim B. (2011) *Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü*, 1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu, Konya s.75

Güzelbey R. (2010) *Şiveydiz* Gaziantep Belediyesi Kültür Yayınları ss.11-234

Haberler.com (2016) Gaziantep, İstiklal Madalyası'na 87 Yıl Sonra Kavuştu, <http://www.haberler.com/gaziantep-istiklal-madalyasi-na-87-yil-sonra-haberi/> (Erişim Tarihi 24 Haziran 2016)

Habertürk.com (2016) Soğuk Tüketilen Meyan Şerbeti İftar Sofralarını Süslüyor <http://www.haberturk.com/yerel-haberler/haber/8763835-soguk-tuketilen-meyan-serbeti-iftar-sofralarini-susluyor> (Erişim Tarihi:25 Haziran 2016)

Hatipoğlu A. (2014) *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*, Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, ss.10-57

Hürriyet.com (2016) Gaziantep Unesco Yaratıcı Şehir Üyeliğini Kazandı

<http://www.hurriyet.com.tr/gaziantep-unesco-yaratici-sehri-uyeligini-kazandi-40026094> (Erişim Tarihi:25 Haziran 2016)

Işıkhan T. (2008) *Gaziantep Yer Adlarının Halkbilimi Bakımından İncelenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, ss4-7

- Johanson P. *Understaning Elements of Periodic Table: Copper*, The Rosen Publishing Group, 2007, s.23
- Jones T. *Culinary Calculations Simplifed Math for Culinary Professionals*, John Wiley & Sons, Inc. 2008,ss.65-67
- Kopar M. (2015) Geçmişten Günümüze Gaziantep. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Yıldırım R. Y (Ed.). Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Adıyaman ss.118-125
- Kozak, Nazmi., Kozak, Meryem.A.ve Kozak, Metin (2001) *Genel Turizm*, Detay Yayıncılık. Ankara
- Larousse Gastronomique (2005) *Larousse Gastronomique Ansiklopedi*, Clarkson Potter Publishers, Newyork, s.395
- Merdol K. Türkan (2014) *Toplu Beslenme Yapan Kurumlar için Standart Yemek Tarifeleri* 5. Baskı, Hatipoğlu yayınevi, Ankara,7-25.
- Okutmuş E. ve Gövce G. (2015) Yiyecek İşletmelerinin Maliyet Kontrolünde Standart Reçetelerin Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi ve Bir Uygulama, *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*,8(2):79-90.
- Öge S. (2015) Medikal Turizmin Ekonomik Önemi: Erzurum'da Bir Uygulama, Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, s11.
- Öğüt A., H.K. Güleş, Çetinkaya A.Ş., *Bilişim Teknolojileri Işığında Turizm İşletmelerinde Yönetim*, Nobel Akademi Yayıncılık, Ankara, 2003, s. 4
- Öztan T. T., *Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul,2014 ss13-25
- Sabbağ Ç. (2015) Gaziantep Yeme İçme Kültürü. *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Yıldırım R. Y (Ed.). Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Adıyaman ss.199-217
- Saç F.(1988) *Konaklama İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Bölümlerinde Standart reçete Kullanımı*, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara ss.61-73.
- Sönmezdağ (2009) *Doğal Yöntemle ve Etilen Uygulamasıyla Olgunlaştırılan "Grand Naine" Muzlarının Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana s.47
- Şahin İ., Kılıç O.,Kurdal E.,Başoğlu F.,Çopur Ö, Ünal S.,Kundakçı A., Yücel A. (1995) *Gıda Teknolojisi* Kesim M. (ed.) Anadolu Üniversitesi yayınları, Eskişehir, ss2-3.

Tan A. Ö. (ed.) (2014) *Güneşin ve Ateşin Tadı Gaziantep Mutfağı*, Yapı Kredi Yayınları,(4-283)

Tandoğan U. ve Şahin Ö. (2014) Yiyecek İçecek İşletmelerinde Standart Reçetelerin ve Hedef Maliyetlemenin Stratejik Kararlarda Kullanılmasına Yönelik Bir Uygulama, *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*,7(1):242-259.

Tokuz G., *Gaziantep Yemekleri*, Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, Gaziantep,1995 ss 1-19

Türk Dil Kurumu Sözlüğü (2016) Porsiyon Kelimesi

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.576521303b5f38.24636662 (Erişim tarihi: 15 Mayıs 2016)

Türk Dil Kurumu Sözlüğü (2016) Kültür Kelimesi

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5766129bf14cf0.04116735 (Erişim tarihi: 15 Mayıs 2016)

Türk Dil Kurumu Sözlüğü (2016) Yemek Kelimesi

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.576940103041a5.27241976 (Erişim tarihi: 15 Mayıs 2016)

Türk Dil Kurumu Sözlüğü (2016) Reçete kelimesi

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=RE%C3%87ETE (Erişim tarihi: 15 Mayıs 2016)

Türkiye İstatistik Kurumu (2010) *Bölgesel Göstergeler TRC1 Gaziantep, Adıyaman, Kilis*, TÜİK yayınları, Ankara ss.9-10

Unesco.org (2016) Yaratıcı Şehirler Ağı Misyonu

http://www.unesco.org.tr/dokumanlar/yaratıcı_sehirler/ysmisyon.pdf (Erişim tarihi:26 Haziran 2016)

Yakıcı, A. Yücel, M. Doğan M. Yelok V. (2004) *Üniversiteler için Türkçe-1 Yazılı Anlatım*. Bilge Yayınları, Ankara ss.17-20

Yoldaş M.A. (2013) Türkiye'deki Turizm Sektöründe Staj Yapmış Kırgız Üniversite Öğrencilerinin Gözüyle Türk Turizminin değerlendirilmesi, *İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi Türk Dünyası Kırgız-Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü Akademik Bakış Dergisi*, 1(34):4

Zahari M. S. M. vd. (2009) *Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators*, International Education Studies, Vol 2, No 2, s.71.

EKLER

EK A. Lokanta Bilgi Formu

LOKANTA BİLGİ FORMU

Bu bilgi formu Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünde hazırlanmakta olan bir tez için düzenlenmiştir. Bilgi formunda sorulan sorulara vereceğiniz cevaplar sadece bilimsel bir araştırmanın veri tabanını oluşturmak için kullanılacaktır. Araştırmaya yapacağınız katkıdan dolayı şimdiden teşekkür ederiz.

Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI- Erol TAŞKIN

ozbayram@gantep.edu.tr-taskin@gantep.edu.tr

Gaziantep Üniversitesi

Soru: İsim ve Soy isminiz nedir? Burada mı çalışıyorsunuz?

Cevap:

Soru: Aşağıdaki yemekler Restoranız da servis ettiğiniz ya da daha önceden servis edilen yemeklerimdir?

- Gaziantep Beyran
- Gaziantep Firik Pilav
- Gaziantep Katmer
- Gaziantep Lahmacun
- Gaziantep Malhıtalı Köfte
- Gaziantep Şiveydiz
- Gaziantep Yuvarlama
- Gaziantep Patlıcan Kebap
- Gaziantep Alınazik
- Gaziantep Yeşil Zeytin Piyaz

Cevap:

EK B.1. Gaziantep Alınazık Ortalama Değer Tabloları

AŞİNA RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2000	51,02
SARIMSAK	50	1,28
SÜZ. YOĞ.	1000	25,51
TEREYAĞ	100	2,55
KUZU ETİ (KEMİKSİZ)	750	19,13
TUZ	10	0,26
BAHARAT ÇEŞNİSİ	10	0,26
TOPLAM	3920	100

ANTEP EVİ RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	3000	46,30
SÜZME YOĞURT	1000	15,43
KIRMIZIBİBER	250	3,86
YEŞİLBİBER	250	3,86
KIYMA	1800	27,78
TUZ	10	0,15
TEREYAĞ	100	1,54
SARIMSAK	70	1,08
TOPLAM	6480	100

BURÇ PARK RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	5000	61,88
SARIMSAK	100	1,24
SÜZ. YOĞ.	1500	18,56
TEREYAĞ	100	1,24
KIYMA	1250	15,47
TUZ	10	0,12
KARABİBER	10	0,12
KIRMIZIBİBER	10	0,12
SALÇA	100	1,24
TOPLAM	8080	100

GAZİANTEP YEMEKLERİ(İL TURİZM)KİTAP		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2000	41,07
SARIMSAK	45	0,92
SÜZ. YOĞ.	1000	20,53
TEREYAĞ	250	5,13
KIYMA	1500	30,80
TUZ	50	1,03
PULBİBER	25	0,51
TOPLAM	4870	100

GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	3000	61,25
SARIMSAK	18	0,37
SÜZ. YOĞ.	1000	20,42
SADEYAĞ	100	2,04
KIYMA	750	15,31
TUZ	10	0,20
KIRMIZIBİBER	10	0,20
KARABİBER	10	0,20
TOPLAM	4898	100

EK B.1. Gaziantep Alınazik Ortalama Değer Tabloları (devamı)

GAZİANTEP-HALEP MUTFAK KÜLTÜRÜ(KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2660	54,64
SARIMSAK	30	0,62
SÜZ. YOĞ.	1250	25,68
TEREYAĞ	50	1,03
KIYMA	833	17,11
TUZ	10	0,21
KIRMIZİBİBER	25	0,51
KARABİBER	10	0,21
TOPLAM	4868	100

YEMİŞHAN-ŞİREHANI RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	1000	25,91
SARIMSAK	50	1,30
SÜZ. YOĞ.	1000	25,91
SADE YAĞ	300	7,77
KIYMA	1500	38,86
TUZ	10	0,26
TOPLAM	3860	100

BAYAZHAN RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	3000	53,00
SARIMSAK	50	0,88
SÜZ. YOĞ.	1000	17,67
TEREYAĞ	100	1,77
KIYMA	1500	26,50
TUZ	10	0,18
TOPLAM	5660	100

GELENEKTEN GELECEĞE GAZİANTEP YEMEKLERİ (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2500	48,98
SADEYAĞ VEYA ZEYTİNYAĞI	75	1,46
KIYMA	625	12,25
TUZ	10	0,20
YEŞİLBİBER	375	7,35
DOMATES	1125	22,04
SOĞAN	375	7,35
PULBİBER	18,75	0,37
TOPLAM	5103,75	100

ŞİVEYDİZ (KİTAP) TARİF-2

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	1660	44,02
SARIMSAK	10	0,27
SÜZ. YOĞ.	816	21,64
SADEYAĞ	25	0,66
KIYMA	1250	33,15
TUZ	10	0,27
TOPLAM	3771	100

EK B.1. Gaziantep Alinazik Ortalama Değer Tabloları (devamı)

ŞİVEYDİZ (KİTAP) TARİF-1

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2500	58,38
SARIMSAK	10	0,23
SÜZ. YOĞ.	800	18,68
SADEYAĞ VEYA TEREYAĞ	25	0,58
KIYMA	666,6	15,57
TUZ	10	0,23
DOMATES	216	5,04
YEŞİLBİBER	25	0,58
BİBER SALÇASI	12,5	0,29
DOMATES SALÇASI	12,5	0,29
KARABİBER	5	0,12
TOPLAM	4282	100

ORTALAMA MALZEME ORANLARI	YÜZDELİK ORAN
PATLICAN(11)	49,67
SARIMSAK(10)	0,817
SÜZME YOĞURT (10)	21,00
SADEYAĞ (3)	2,619
TEREYAĞ (6)	2,209
SADEYAĞ VEYA TEREYAĞ (1)	0,580
SADEYAĞ VEYA ZEYTİNYAĞI(1)	1,460
KIYMA (11)	22,90
TUZ (11)	0,281
KIRMIZIBİBER (4)	1,174
YEŞİLBİBER(3)	3,929
DOMATES(2)	13,54
SALÇA(1)	1,230
PUL BİBER(2)	0,440
SOĞAN (1)	7,340
KARABİBER (1)	0,110
BAHARAT ÇEŐNİŐİ(1)	0,250

EK B. 2. Gaziantep Alinazik Tarif Kategori Tabloları

Gaziantep Alinazik	
AŞINA RESTAURANT	Et yaprak doğranarak tereyağı ile kavrulur. Baharat çeşnisi ilave edilir. Patlıcanlar közlenir ardından Patlıcanlar soyulur küp şeklinde doğranır Yoğurda ilave olarak sarımsak tuz karışımı tavada ısıtılıp Servis tabağına boşaltılarak eti üzerine ilave edilir
ANTEP EVİ RESTAURANT	Patlıcan közlenir ve kabuğu ayırılır ardından fazla ince olmadan doğranır Süzme yoğurt karıştırılır Tuz atılır sarımsak eklenir Kıyma kavrulur yeşil ve kırmızıbiber ince doğranır Onlarda kavrulur bir miktar tuz atılır Alta yoğurt patlıcan karışımı üstede kıyma sebze karışımı konur üstüne yağ ve sarımsak ve tuz kızdırılır, servis edilir
BURÇ PARK RESTAURANT	Patlıcanlar ateşte közlenir, patlıcanların göbek kısmı yarılr, patlıcanların içi çıkartılır, çıkartılan patlıcanların içi kıyılır Havanda dövülür Kıymanın içine 50gr tereyağı eklenip kavrulur, içine tuz Karabiber, salça ve kırmızıbiber eklenir ayrı bir tencere de patlıcanlar ateşte ısıt ve ısınırken yoğurdu üzerine ekleyin Yoğurt ve patlıcanı ateşte hafif karıştırırken Tuzla ile dövülmüş sarımsakları üzerine ilave edin Karışım kaynamadan ocaktan alınmalıdır Servis tabağına yayılır, ayrı kaptaki kıymayı da üzerine döşeyin İsteğe göre kırmızıbiber ve tereyağını kızdırıp servis tabağının üzerine gezdirebilirsiniz
YEMİŞHAN ŞİREHANI RESTAURANT	Patlıcan közlenir kabukları soyulur ve ince doğranır Patlıcanların eklendiği Bir kapta Süzme yoğurt üzerine katılır, sarımsak doğranır ve tuz ilave edilir ve karıştırılır Kıyma bir kapta közde pişirilir Bakır bir sahana altına patlıcanlı yoğurt karışımı konur ve kıyma üç parça hainde dizilir üzerine sadeyağ gezdirilir, kömür ateşinde tekrardan ısıtılır
BAYAZHAN RESTAURANT	Patlıcanlar közlenip Kalından inceye doğru dövülür. Süzme yoğurt çırpılır. Sarımsak iyice ezilir Tuz ilave edilir Tepside karıştırılır Az yağlı iri kıyma eti tereyağı ile tavada kavrulur Pişen ete tuz pul biber ilave edilir, taze iri pul biber yanında kübba ekmele servis edilir.
GAZİANTEP YEMEKLERİ (İL TURİZM) (KİTAP)	Patlıcanlar fırında veya küllenmiş közde pişirilir. Pişmiş patlıcanların kabukları soyulup kuşbaşı şeklinde doğranır. Sarımsak ezilip tuzu atılır, süzme yoğurdun içine konur ve iyice karıştırılarak Alinazik sosu hazırlanır. İsteğe göre kuşbaşı veya zırh kıyması ya tava da kavurarak ya da kebab şeklinde ızgarada pişirilir. Pişirilen et Alinazik sosunun üzerine dizilir. İyice ısıtılmış tereyağının içine yarım çay kaşığı biber katılır. Bu yağ Alinazığın üzerine gezdirilip servis yapılır

EK B. 2. Gaziantep Alınazık Tarif Kategori Tabloları (devam)

<p>GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)</p>	<p>Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra 2.5-3 cm uzunluğunda kesilir. Bu arada kıyma biraz tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. şişlere bir patlıcan, bir top gibi yuvarlanmış kıyma saplanır. Elle biraz yassılaştırılır. Domatesler ve biber ayrı ayrı şişlere geçirilir. Alevsiz orta harlı mangalda iyice pişirilir. Pişirilen patlıcanlar sırası bozulmamak kaydıyla düzgün bir şekilde tepsiye çıkartılır. üzerine domates ve biberler yerleştirilir ve ağzı bir kapakla kapatılarak demlendirirler. 5-10 dakika sonra açma pide ekmekle servis yapılır</p>
<p>GAZİANTEP-HALEP MUTFAK KÜLTÜRÜ (KİTAP)</p>	<p>Patlıcanları yıkanıp sapları kesilir. Daha sonra 2,5 - 3 cm. uzunluğunda enlemesine kesilir. Kıyma, tuz ve karabiberle yoğrulur. Bu yoğrulan etten 1h ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak köfte haline getirilir. Şişe, bir patlıcan bir köfte saplanıp, suya batırılmış avuç içiyle yassılanır. Diğer taraftan domates ve biber de ayrı şişlere saplanır. Kebap alevsiz kuvvetli harlı mangalda pişirilir. Pişirilen patlıcan kebabı sırası bozulmadan, düzgün bir şekilde, tepsiye çıkartılır, üzerine pişmiş domates ve biberler yerleştirilerek ağzı kapalı bir şekilde mangal ateşinin üzerinde 10 dk. Kadar demlendirilir.</p>
<p>GELENEKTEN GELECEĞE GAZİANTEP YEMEKLERİ (KİTAP)</p>	<p>Patlıcanlar yıkanarak 3-3,5 cm uzunluğunda doğranır. Öte yanda kıyma yeterince tuz ve biraz su ilavesiyle yoğrulup yumuşatılır, Kıymalar ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp sıkılır, Bir patlıcan bir kıyma olacak şekilde şişe dizilir, Böylece kıyma iki parça patlıcan arasında sıkıştırılmış olur, sıkıştırılırken de el ayası etlerin altına tutulur ve kıymanın süzülen yağı patlıcanlar üzerinde gezdirilir. Şişlerin her iki ucuna da patlıcan saplanmış olmalıdır. Domatesler 4 parçaya bölünür ve her parça uzunlamasına şişlere saplanarak patlıcanlardan önce ateş üzerinde pişirilir. Biberlerde pişirilir. Böylece ateşin harı azaltılarak patlıcanların yanması önlenmiş olur. Bütün patlıcanlar ve kıyma, şişlere saplandıktan sonra harı geçmiş mangal ateşinde çevrilerek pişirilir. Pişen kebablar kenarı yüksek bir tepsiye çekilir. Domates ve biberler, patlıcan üzerine yerleştirilip, Ağzı kapalı bir şekilde mangal ateşinin hafif sıcaklığında demlendirilir. Demlenmiş patlıcan kebabı, özel ince ekmek (lavaş) ile sıcak olarak servis yapılır.</p>

EK B. 2. Gaziantep Alinazik Tarif Kategori Tabloları (devam)

<p>ŞİVEYDİZ (KİTAP) 1. Tarif</p>	<p>Sapları kesilen patlıcanlar 5-6 cm uzunluğunda enine düzgün olarak doğranır, şişe önce patlıcan aralarına iri ceviz büyüklüğünde kıyma olmak üzere 4-5 patlıcan ve 3-4 kıyma şeklinde, mangalın boyuna göre saplanır, Kebabı saplarken yağlanan el, şişteki patlıcanların yüz kısmına sürülerek, pişerken kabuklarının kısmen yanmaması sağlanır, Patlıcan kebabı kuşbaşı ve kıyma kebabına göre biraz daha harı geçmiş kuvvetli ateşte pişirilmelidir, Böylece patlıcanlar daha güzel pişer Domatesler büyüklüğüne göre 3-4 parçaya bölünüp şişe saplanır, yine bütün saplanan biberler de pişirilip kebab üzerine ilave edilip ağzı kapatılır.</p> <p>Üzerine bir fincan su konup 10 dakika hafif ateşte terletilir, pişen kebab ince kebablık ekmek içine patlıcanların ve domateslerin kabukları soyularak yatırılır, içine et parçalanarak ilave edilir. Üzerine karabiber ve tuz eklenip dürüm yapılır.</p> <p>Terleme sonucu tepside oluşan kebabın suyu kebabla birlikte kaşıkla yenir.</p>
<p>ŞİVEYDİZ (KİTAP) 2. Tarif</p>	<p>Patlıcanlar fırında közlenip kabukları temizlenip bıçakla ince kıyılır. Tavaya konulan ete 1 fincan su ilave edilir. Et suyunu salıp çekinceye kadar ağzı kapalı olarak hafif ateşte tuzu ilave edilip pişirilir. Suyunu çektiğinde içine tereyağı/Sadeyağ ilave edilir.</p> <p>Üzerine çok ince kıyılan biber ve domates ilave edilir. Kısık ateşte domates ve biber soluncaya kadar birlikte kavrulur. Salçalar ve az karabiber eklenip 1-2 dk. Karıştırılarak kavrulur. Ilık bekletilen patlıcanlar, yoğurt ve ince kıyılan sarımsak tuz ilave edilip iyice karıştırılır. Kısık ateşte biraz daha ısıtılıp servis kabına alınır.</p> <p>Üzerine kavrulan kıyma sıcak olarak yayılıp, kalan karabiber eklenir.</p>

EK B. 3. Gaziantep Alınazik Esas Tarif

GAZİANTEP ALINAZİK (100 PORSİYON)				
HESAPLAMA İLE İLGİLİ NOTLAR				
200g. Porsiyon baz alınarak yapılan hesaplamada 20.000g. (20kg) toplam pişmiş yemek gerekmektedir hesaplanmış oranlar baz alınarak yapılmış aşağıdaki gramajlarda rakamlar küsuratlarıyla verilmiştir.				
Malzemeler	Yüzelik Oranı	Düzeltilmiş yüzelik oranı	Ağırlığı	Yapılışı
PATLICAN	49,68	51,27	10254,	PATLICANLARI KÖZLE VE KABUKLARINI SOY PATLICANLARI BIÇAKLA İNCE ŞEKİLDE DOĞRA
SARIMSAK	0,82	0,84	168,8	HAVANDA SARIMSAKLARI DÖV
SÜZME YOĞURT	21,00	21,68	4335	PATLICANLARI VE SÜZME YOĞURDU KARIŞTIR
KIYMA	22,90	23,64	4727	KIYMAYI TAVADA TEREYAĞI İLE KAVUR
TEREYAĞ	2,21	2,28	456,1	KIYMANIN İÇERİSİNE TUZ AT
TUZ	0,28	0,29	58,17	SARIMSAKLARI PATLICAN YOĞURT KARIŞIMINA EKLE VE TUZ AT
TOPLAM	96,89	100	20.00	

EK B.4. Gaziantep Alinazik Puanlama Testi Formu

Puanlama Testi						
Panelistin adı Soyadı:			Tarih ve Saat:			
Panelistin Cinsiyeti:						
Panelistin Yaşı:						
Ürün: Gaziantep Alinazik						
Açıklama: Aşağıda verilmiş olan kalite kriterleri açısından size verilen 1 sayılı örneği ayrı ayrı 5 puan üzerinden değerlendiriniz.						
Kalite kriterleri			Örnek kodu: 1			
Alinazik						
Etin Tadı						
Etin Rengi						
Etin Tekstürel özelliği						
Etin Sertliği						
Yoğurdun Ekşiliği						
Patlıcanın Sertliği						
Patlıcanın acılığı						
Yoğurt Patlıcan Karışımının Tekstürel özelliği						
Genel beğeni						
Tüm izlenim						
Puan değerleri ile ilgili açıklamalar		1 Çok kötü	2 Kötü	3 Orta	4 İyi	5 Çok iyi
Kalite kriterleri ile ilgili açıklamalar:						
İSTENEN ÖZELLİKLER *AĞIZDA HAFİF LİFLİ BİR YAPI *HAFİF EKŞİ TAT *AĞIZDA HAFİF SULULUK HİSSİ *YUMUŞAK BİR ET YAPISI			İSTENMEYEN ÖZELLİKLER *ACILIK HİSSİ *YANIK TADI *SÜMÜKSÜ YAPI *BURUKLUK TADI *KURU BİR AĞIZ YAPISI			

EK B.5. Gaziantep Alınazik Duyusal Analiz Puanlama Tablosu

GAZİANTEP ALINAZİK														
KALİTE KRİTERLERİ	KİŞİLER												ORT.PUAN	STANDART SAPMA
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L		
Etin Tadı	4	4	3	5	2	5	4	5	2	4	4	4	3,83	1,03
Etin Rengi	4	4	3	5	3	5	4	4	4	4	4	3	3,92	0,67
Etin Tekstürel özelliği	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	5	3	3,58	0,67
Etin Dokusu	4	5	2	3	3	3	4	3	2	3	5	3	3,33	0,98
Yoğurdun Ekşiliği	4	4	3	4	3	5	5	4	2	4	3	4	3,75	0,87
Patlıcanın Sertliği	4	4	4	4	4	5	3	5	4	5	5	4	4,25	0,62
Patlıcanın acılığı	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	5	3	4,00	0,60
Yoğurt Patlıcan Karışımının Tekstürel özelliği	4	4	2	4	3	4	2	4	3	5	5	4	3,67	0,98
Genel beğeni	4	4	3	5	3	3	4	4	3	4	4	3	3,67	0,65

EK C.1. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Ortalama Değer Tabloları

AŞINA RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
SALAMURA YEŞİL ZEYTİN	500	41,67
TAZE SOĞAN	100	8,33
CEVİZ	200	16,67
MAYDANOZ	200	16,67
NAR EKŞİSİ	100	8,33
LİMON SUYU	100	8,33
TOPLAM	1200	100

ANTEP EVİ RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
YEŞİL ZEYTİN	1000	25,71
NAR	1000	25,71
CEVİZ	500	12,85
TAZE SOĞAN	250	6,43
KIRMIZIBİBER	250	6,43
MAYDANOZ	500	12,85
TUZ	10	0,26
PUL BİBER	10	0,26
ZEYTİNYAĞI	10	0,26
LİMON	350	9,00
NAR PEKMEZİ	10	0,26
TOPLAM	3890	100

BURÇ PARK RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
YEŞİL ZEYTİN	500	37,88
TAZE SOĞAN	100	7,58
SARIMSAK	100	7,58
SIVIYAĞ	100	7,58
CEVİZ	100	7,58
KIRMIZIBİBER	100	7,58
MAYDANOZ	100	7,58
NAR EKŞİSİ	200	15,15
PUL BİBER	10	0,76
NAR TANELERİ	10	0,76
TOPLAM	1320	100

GAZİANTEP YEMEKLERİ(İL TURİZM)KİTAP

	AĞIRLIK	ORTALAMA
YEŞİL ZEYTİN	250	52,41
TAZE SOĞAN	45	9,43
TAZE SARIMSAK	45	9,43
CEVİZ	57	11,95
KIRMIZIBİBER	10	2,10
MAYDANOZ	60	12,58
NAR EKŞİSİ	10	2,10
TOPLAM	477	100

EK B.1. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Ortalama Değer Tabloları (devamı)

“GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
YEŞİL ZEYTİN	155	39,85
SOĞAN	110	28,28
TAZE SARIMSAK	45	11,57
CEVİZ	57	14,65
KIRMIZI PULBİBER	5	1,29
NAR TANESİ	7	1,80
NAR PEKMEZİ	10	2,57
TOPLAM	389	100

AYINTAB'TAN GAZİANTEP'E YEME İÇME(KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
YEŞİL ZEYTİN	310	57,73
TAZE SOĞAN	60	11,17
CEVİZ	57	10,61
KIRMIZIBİBER	10	1,86
NAR TANESİ	10	1,86
NAR PEKMEZİ	10	1,86
TUZ	10	1,86
MAYDANOZ	60	11,17
ZEYTİNYAĞI	10	1,86
TOPLAM	537	100

YEMİŞHAN-ŞİREHANI RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
YEŞİL ZEYTİN	500	53,76
TAZE SOĞAN	100	10,75
CEVİZ	200	21,51
KIRMIZIBİBER	100	10,75
MAYDANOZ	10	1,08
NAR EKŞİSİ	10	1,08
PULBİBER	10	1,08
TOPLAM	930	100

BAYAZHAN RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
YEŞİL ANTEP ZEYTİNİ	1000	68,97
TAZE SOĞAN	200	13,79
MAYDANOZ	100	6,90
CEVİZ	100	6,90
NAR EKŞİSİ	50	3,45
TOPLAM	1450	100

GELENEKTEN GELECEĞE GAZİANTEP YEMEKLERİ (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
YEŞİL ZEYTİN	500	59,52
TAZE SOĞAN	60	7,14
CEVİZ	114	13,57
KIRMIZI PUL BİBER	5	0,60
MAYDANOZ	60	7,14
NAR EKŞİSİ	10	1,19
NAR TANESİ	91	10,83
TOPLAM	840	100

**EK B.1. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Ortalama Değer Tabloları
(devamı)**

ŞİVEYDİZ (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
YEŞİL ZEYTİN	310	46,55
TAZE SOĞAN	60	9,01
CEVİZ	120	18,02
KIRMIZI PUL BİBER	5	0,75
MAYDANOZ	40	6,01
NAR EKŞİSİ	28	4,20
NAR TANESİ	50	7,51
LİMON SUYU	10	1,50
ZEYTİNYAĞI	43	6,46
TOPLAM	666	100

ORTALAMA MALZEME ORANLARI	YÜZDE
YEŞİL ZEYTİN (10)	48,40
TAZE SOĞAN(9)	9,293
CEVİZ(10)	13,43
MAYDANOZ(9)	9,107
NAR EKŞİSİ(10)	4,018
LİMON SUYU(3)	6,277
NAR TANELERİ(6)	8,077
TAZE SARIMSAK(2)	10,50
SARIMSAK(1)	7,580
KIRMIZIBİBER(5)	5,742
PUL BİBER(5)	0,607
ZEYTİNYAĞI(3)	2,858

EK. C.2. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Tarif Kategori Tabloları

Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı	
AŞINA RESTAURANT	Yeşil zeytin yaprak halinde doğranır Maydanoz, soğan ve ceviz ince doğranır Karıştırılır ve üzerine Nar ekşisi ve limon suyu karıştırılarak dökülür
ANTEP EVİ RESTAURANT	Yeşil kırma zeytin ayıklanır, çekirdeği çıkarılır Sık sık suyu değiştirilir Malzemeler ince kıyılır ve harmanlanır Tüm malzemeler karıştırılır üzerine baharatları eklenir Servis yapılır
BURÇ PARK RESTAURANT	Bir kap içerine zeytinler dilimlenir, ince doğranmış taze soğan, maydanoz, sarımsak ve ceviz içi Ekleyip karıştırılarak nar ekşisini zeytinyağı ve tuzu Bir kapta çıparak, salata harcına ekleyip karıştırılır Karışımı servis tabağına alıp Arzuya göre nar taneleri ekleyebilirsiniz
YEMİŞHAN ŞİREHANI RESTAURANT	Yeşil kırma zeytin ayıklanır, çekirdeği çıkarılır Sık sık suyu değiştirilir Malzemeler ince kıyılır ve harmanlanır Tüm malzemeler karıştırılır üzerine baharatları eklenir Servis yapılır
BAYAZHAN RESTAURANT	Taze zeytin zamanında toplanır kırılır tatlandırılır Salamura olan zeytin ufak olursa kıyılmaz iri olursa Bölünüp iyice yıkanır Taze soğan maydanoz biraz irice doğranıp Zeytinle karıştırılır Cevizler küçük doğranıp ilave edilir Nar ekşisi ilave edip servis yapılır Mevsiminde olursa kırmızıbiber yoksa pul biber konulur
GAZİANTEP YEMEKLERİ (İL TURİZM) (KİTAP)	Tüm malzemeler doğranır, nar ekşisi, zeytinyağı, tuz ve kırmızıbiber ilave edilerek karıştırılır ve servise sunulur.
GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)	Zeytin, soğan, sarımsak, maydanoz, ceviz içi ayrı ayrı bıçakla kıyılır. Hepsini karıştırılır. Ekşisi konur, nar taneleri ile süslenir.
AYINTAB'TAN GAZİANTEP'E YEME İÇME (KİTAP)	En çok sevdiğim piyaz! Bölgemizde bol miktarda yağlı zeytin yetiştiriyor. Biz Gaziantep'te mevsiminde yeşil zeytini kırarak çekirdeklerini çıkarırız daha sonra üzerine su koyarak serin bir yerde bir kış boyu saklarız. Yiyeceğimiz kadarını tatlandırıp kullanırız. Bu reçete tatlandırılmış zeytin için verilmiştir. Zeytini ince kıyıyoruz. Diğer malzemeleri de ince doğruyoruz. Doğrama işi bitince tuzunu kırmızıbiberini nar pekmezini, zeytinyağını ve varsa tanelenmiş narı koyup iyice karıştırıyoruz. Bu piyazda buzdolabında bir süre bekleyebilir, bozulmaz.
GELENEKTEN GELECEĞE GAZİANTEP YEMEKLERİ (KİTAP)	Zeytinler ince doğranır, Yeşil soğan, Maydanoz ve ceviz içi ince kıyılır. Nar tanelenir. Bir kapta zeytinler, soğan, maydanoz, pul biber, limon suyu, nar ekşisi birlikte harmanlanır, Üzerine nar ile ceviz eklenip, servis yapılır.

EK. C.2. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Tarif Kategori Tabloları (devam)

ŞİVEYDİZ (KİTAP)	Zeytin Taneleri İriliğine Göre 2-3 Parça Şeklinde Doğranır, Üzerine Maydanozlar ve Boyuna İkiye Bölünen Soğanlar İnce Olarak Doğranıp Eklenir. İçine Kırılmış Ceviz, Kırmızı Pul Biber, Tane Nar, Limon Suyu, Nar Ekşisi ve Yeterli Tuz Konup Karıştırılıp Servise Alınır.
------------------	--



EK.C.3. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Esas Tarif

Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı (100 Porsiyon)				
Hesaplama İle İlgili Notlar				
170g. porsiyon baz alınarak yapılan hesaplamada 17.000g. (17kg) toplam piyaz gerekmektedir hesaplanmış oranlar baz alınarak yapılmış aşağıdaki gramajlarda rakamlar küsuratlarıyla verilmiştir.				
Malzemeler	Yüzdeler Oranı	Düzeltilmiş Yüzdeler Oranı	Ağırlığı	Yapılışı
Yeşil Zeytin	48,40	49,05	8338	Yeşil Zeytin İnce Bir Şekilde Doğranır, Ardından Diğer Malzemelerle Harmanlanır
Taze Soğan	9,29	9,42	1600	Taze Soğan İnce Bir Şekilde Doğranır, Ardından Diğer Malzemelerle Harmanlanır
Ceviz	13,43	13,61	2313	Ceviz İçi İnce Bir Şekilde Doğranır, Ardından Diğer Malzemelerle Harmanlanır
Maydanoz	9,11	9,23	1568	Maydanoz İnce Bir Şekilde Doğranır, Ardından Diğer Malzemelerle Harmanlanır
Kırmızıbiber	5,74	5,82	989,3	Kırmızıbiber İnce Doğranır, Diğer Malzemelerle Harmanlanır
Nar Ekşisi	4,02	4,07	692,3	Nar Ekşisi 'De Diğer Malzemelerle Harmanlanır
Nar Taneleri	8,08	8,19	1391	İsteğe Göre Nar Tanelerini Karışıma Ekleyebilir Ya Da Nar Tanelerini Servis Ederken Üstüne Koyup Servis Edebilirsiniz
Pulbiber	0,61	0,62	104,6	Servisten Önce Üzerine Pul Biber Eklenir
	98,68	100	17.00	

EK.C.4. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Puanlama Testi Formu

Puanlama Testi						
Panelistin adı Soyadı:			Tarih ve Saat:			
Panelistin Cinsiyeti:						
Panelistin Yaşı:						
Ürün: Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı						
Açıklama: Aşağıda verilmiş olan kalite kriterleri açısından size verilen 1 sayılı örneği ayrı ayrı 5 puan üzerinden değerlendiriniz.						
Kalite kriterleri		Örnek kodu: 1				
Yeşil Zeytinin Aroması						
Yeşil Zeytinin Tadı						
Karışımın Ekşiliği						
Karışımın Acılığı						
Karışımın Tekstürel yapısı						
Karışımın Sertliği						
Genel beğeni						
Tüm izlenim						
Puan değerleri ile ilgili açıklamalar		1 Çok kötü	2 Kötü	3 Orta	4 İyi	5 Çok iyi
Kalite kriterleri ile ilgili açıklamalar:						
İSTENEN ÖZELLİKLER *HAFİF KIRILMIŞ BİR YAPI *HAFİF EKŞİ BİR TAT *HAFİF ACILIK HİSSİ *AĞIZDA HAFİF SULULUK HİSSİ			İSTENMEYEN ÖZELLİKLER *BURUKLUK TADI *ACIMSILIK TADI *SERT BİR YAPI *KURU BİR YAPI			

EK.C.5. Gaziantep Yeşil Zeytin Piyazı Duyusal Analiz Puanlama Tablosu

GAZİANTEP YEŞİL ZEYTİN PİYAZI														
KALİTE KRİTERLERİ	KİŞİLER												ORT.PUAN	STANDART SAPMA
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L		
Yeşil Zeytinin Aroması	3	3	2	5	3	3	5	3	3	4	4	2	3,33	0,98
Yeşil Zeytinin Tadı	3	3	3	4	2	3	5	3	3	3	4	2	3,17	0,83
Karışımın Ekşiliği	3	4	3	5	3	4	4	5	2	4	4	3	3,67	0,89
Karışımın Acılığı	3	4	3	5	3	4	4	4	2	3	4	4	3,58	0,79
Karışımın Tekstürel yapısı	4	4	2	5	3	4	4	4	2	4	4	3	3,58	0,90
Karışımın Sertliği	4	4	3	4	3	5	5	3	2	5	5	3	3,83	1,03
Genel beğeni	4	4	3	5	3	4	5	4	2	4	4	3	3,75	0,87

EK. D.1. Gaziantep Firik Pilavı Ortalama Değer Tabloları

AŞINA RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
Firik	1000	49
Kıyma (iri çekim)	200	10
Soğan Orta Boy	200	10
Kırmızı Biber	200	10
Zeytinyağı	200	10
Biber Salçası	100	5
Pul Biber	50	2
Tereyağı	100	5
TOPLAM	2050	100
ANTEP EVİ RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
Firik	700	41,42
Kuru soğan	200	11,83
Sarımsak	70	4,14
Kırmızı Biber	100	5,92
Nohut	200	11,83
Pul Biber	10	0,59
Karabiber	10	0,59
Biber Salçası	150	8,88
Sıvıyağ	250	14,79
Su		
TOPLAM	1690	100
BURÇ PARK RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
Firik	600	41,81
Bulgur	400	27,87
Yeşil Mercimek	100	6,97
Biber Salçası	50	3,48
Orta boy Soğan	130	9,06
Sıvıyağ	75	5,23
Tereyağ	50	3,48
Tavuksuyu		
karabiber	10	0,70
Pul biber	10	0,70
Tuz	10	0,70
TOPLAM	1435	100
GAZİANTEP YEMEKLERİ(İL TURİZM)KİTAP		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kemiksiz Koyun Eti	1000	62,74
Pilavlık Bulgur	154	9,66
Firik	154	9,66
Biber salçası	28	1,76
Domates salçası	28	1,76
Karabiber	10	0,63
Tuz	10	0,63
Nohut	200	12,55
Zeytinyağı	10	0,63
Su		
TOPLAM	1594	100

**EK. D.1. Gaziantep Firik Pilavı Ortalama Değer
Tabloları (devamı)**

GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Parça koyun eti	500	32,34
Firik	400	25,87
Bulgur	200	12,94
Nohut	100	6,47
Soğan	260	16,82
Domates salçası	28	1,81
Biber Salçası	28	1,81
Tuz	10	0,65
Karabiber	10	0,65
Sadeyağ	10	0,65
TOPLAM	1546	100

Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü(KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kuşbaşı koyun eti	500	33,42
Firik	200	13,37
Bulgur	200	13,37
Nohut	100	6,68
Soğan	390	26,07
Domates salçası	28	1,87
Biber salçası	28	1,87
Tuz	10	0,67
Karabiber	10	0,67
Sadeyağ	30	2,01
TOPLAM	1496	100

YEMİŞHAN-ŞİREHANI RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Firik	300	31,09
Bulgur	50	5,18
Soğan	50	5,18
Nohut	100	10,36
Kırmızıbiber	100	10,36
Yeşil biber	100	10,36
Biber salçası	50	5,18
Tereyağı	200	20,73
Karabiber	5	0,52
Tuz	10	1,04
TOPLAM	965	100

BAYAZHAN RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Firik	300	31,25
Bulgur	200	20,83
Sarımsak	50	5,21
Kırmızıbiber	100	10,42
Tereyağı	200	20,83
Soğan	100	10,42
Tuz	10	1,04
Su		
TOPLAM	960	100

EK. D.1. Gaziantep Firik Pilavı Ortalama Değer Tabloları (devamı)

Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kuşbaşı Et	500	35,56
Domates Salçası	28	1,99
Biber Salçası	28	1,99
Nohut	200	14,22
Bulgur	300	21,34
Sadeyağ	30	2,13
Tuz	10	0,71
Karabiber	10	0,71
Firik	300	21,34
TOPLAM	1406	100

ŞİVEYDİZ (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kemikli kuzu kol ve kaburgası	1500	69,12
Firik	400	18,43
Bulgur	200	9,22
Sadeyağ veya tereyağı	30	1,38
Haspir	5	0,23
Yoğurt	30	1,38
Karabiber	5	0,23
TOPLAM	2170	100

ORTALAMA MALZEME ORANLARI

YÜZDE

FİRİK(10)	28,30
BULGUR(8)	15,05
KIYMA(İri çekim) (1)	9,756
SOĞAN(7)	12,73
KIRMIZIBİBER (4)	9,113
ZEYTİNYAĞI(2)	5,191
BİBER SALÇASI(8)	3,731
DOMATES SALÇASI(4)	1,857
PUL BİBER(3)	1,242
SARIMSAK(2)	4,675
NOHUT(6)	10,35
KARABİBER(8)	0,586
SIVIYAĞ(2)	10,00
TEREYAĞI(5)	10,26
SADEYAĞ(4)	1,542
TUZ(7)	0,678
YEŞİL MERCİMEK(1)	6,968
YOĞURT(1)	1,382
HASPIR(1)	0,230
KOYUN ETİ(5)	46,63

EK D.2. Gaziantep Firik Pilavı Tarif Kategori Tabloları

Gaziantep Firik Pilavı	
AŞİNA RESTAURANT	Kıymayı hafif kavur zeytinyağı, soğan ve biber ince kıy ve ekle Tekrar kavur Üzerine pul biber, salça ve 1,5 lt su ekle kaynamaya bırak Firiği ilave et ve kısık ateşte pişir Servis et
ANTEP EVİ RESTAURANT	Soğan, kırmızıbiber ve sarımsak ince ince doğranır Yağ eklenerek kavrulur sonra firik yıkanır ve tekrar kavrulur Sonra baharatlar ve salça eklenir Ardından önceden haşladığımız nohut ve yeteri kadar su bu karışıma eklenir ve altı kısık bir biçimde suyunu çekene kadar pişirilir
BURÇ PARK RESTAURANT	Yeşil mercimeği ılık suda 4 saat bekletin ya da kulak memesi kıvamına gelene kadar pişirin Soğanları küçük parçalar halinde doğrayın ve sıvıyağ ile Pilav tenceresine içine koyun ve kavurun üzerine firik ve bulguru ilave edin tekrardan kavurun yeşil mercimeği 'de Ekleyip kavurmaya devam edin 4 dk sonra üzerine salçayı ekleyin Kavurup geri kalan baharatlar da eklenir Ardından tuzunu ve sıcak tavuk suyunu ekleyin Tencerenin kapağı kapalı şekilde orta ateşte pişirmeye bırakın Suyunu biraz çektikten sonra kısık ateşte pişmeye bırak Suyunu tamamen çekip pişen pilavın altını kapatıp tereyağını ekleyip karıştırın ardından demlemeye bırak
YEMİŞHAN ŞİREHANI RESTAURANT	Firik ayıkla ve yıka ve ayrı yerde nohudu haşla, Bir tencereye soğan ve biberi koy ve sotele, Üzerine firiği ekle ve az kavur Firik kavrulunca nohudu ekle, Salça tuz karabiberi ekle ve yeteri kadar su koy, Pişmeye bırak
BAYAZHAN RESTAURANT	Firik ve bulgur yıkanıp süzülür Soğan, sarımsak ve kırmızıbiber ince doğranır ve tereyağı olduğu tencereye sırasıyla atılır Pembeleşince firik ve bulgur atılır kavrulur Üzerini kaplayacak kadar sıcak su konulur Altı kısık ateşte suyunu çekmeye bırakılır ve dinlenmeye alınır, sonrasında servis yapılır
GAZİANTEP YEMEKLERİ (İL TURİZM) (KİTAP)	Koyun eti bir tencereye konur, yıkanır, üstünü örtecek kadar suyla ateşe konur. Köpükleri üstüne birikince (kaynamağa başlarken) alınır. Tuz atılır. Akşamdan ıslatılmış nohutlar, domates ve biber salçası, karabiber ilâvc edilir. Etler yumuşayıp yenecek hale gelince süzülür. Suyuna ayıklanmış bulgur ve firik atılır ve pişirilir (üstünü iki parmak geçecek kadar suyu olmalıdır). Suyunu çekip biraz demlendikten sonra yağı gezdirilir (bir çay bardağı). Nohutları karıştırılır. Etler kızgın yağ konulmuş tavaya atılarak her tarafları nar gibi kızartılır. Pilâv servis tabağına alınır. Üstü kızartılmış etlerle kapatılır. Turp - tere - çoban salata ayran gibi şeylerle servis edilir.

EK D.2. Gaziantep Firik Pilavı Tarif Kategori Tabloları (devam)

GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)	Et yağla biraz tuz ilavesiyle kavrulur. Halka halka doğranmış soğanlar atılır. Soğanlar soluncaya kadar kavurmaya devam edilir. Salçası, nohodu konup Üzerine bir miktar da su ilave edildikten sonra pişirilir. Etle nohut piştikten sonra eti ayrılır. Et suyuna firik ve bulgur atılır, karıştırılır, pilav kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Üzerine sadeyağ verilir. Servis tabağına alındıktan sonra ayırıp üstüne pismiş etler dizilir Karabiber serpilir, sıcak sıcak servis yapılır.
GAZİANTEP- HALEP MUTFAK KÜLTÜRÜ (KİTAP)	Eti biraz yağ ilavesiyle kavrulur. Soğanlar halka doğranır, ete ilave edilerek yaklaşık 10 dakika kavrulur. Daha önceden ıslatılan nohut ile salça konup, üzerine bir miktar su ilave edildikten sonra pişirilir. Etle nohut piştikten sonra eti ayrılır. Firik ve bulgur karıştırılır, hazırlanan et suyuna atılır, pilav kıvamına gelinceye kadar az harlı ateşte pişirilir. Servise sunulurken pilavın üzeri etle kaplanır.
GELENEKTEN GELECEĞE GAZİANTEP YEMEKLERİ (KİTAP)	Bir tencereye konulan et beş bardak su ile 45 dakika kadar kaynatılır. Tencerede oluşan köpük alınıp tuz nohut ve salça ilave edilir. 45 dakika daha pişmeye bırakılır. Et pişince firik ve bulgurunu atıp pilav kıvamına gelinceye kadar (20dakika) pişirilir. Üzerine yağda kızdırılan karabiber dövüldükten sonra servis yapılır.
ŞİVEYDİZ(KİTAP)	Et yıkanıp, uygun bir tencereye konur. Üzeri iki parmak aşacak kadar su ilave edilir. Kaynara çıktığında köpüğü alınır. Yeterli tuz ilave edilerek pişme durumuna göre 2-3 saat kısık ateşte pişirilir. Pişen etin suyu, pilav yapılacak tencereye süzülerek alınır. Kevgir yardımı ile et şekli bozulmadan yağlı kısmı üste gelecek şekilde küçük bir fırın tepsisine alınır. Et suyu ocağa konulur. İçine önce firik ilave edilir. 10-15 dk. hafif açılıncaya kadar pişirilir. Bulguru da ilave edilip karıştırılır. Su ve tuz oranı kontrol edilip, çok kısık ateşte pilav kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Bir yemek kaşığı tereyağı, haspir ve yoğurt karıştırılıp fırın tepsisindeki etin üzerine sürülür. Önceden 200c'ye ayarlanıp ısıtılan fırına konur. Yüzü kurutulmadan 20-25 dk. kızartılır. Pilav pişince kalan sadeyağ ısıtılıp eklenir. 10 dakika dinlendikten sonra servis kabına alınıp, fırından çıkarılan et üzerine yerleştirilip, karabiber serpilir.

EK D.3. Gaziantep Firik Pilavı Esas Tarif

GAZİANTEP FİRİK PİLAV (100 PORSİYON)				
HESAPLAMA İLE İLGİLİ NOTLAR				
200g. Porsiyon Baz Alınarak Yapılan Hesaplama 20.000g. (20kg) Toplam Firik Pilavı Gerekmektedir.				
Malzemeler	Yüzdeler Oranı	Düzeltilmiş Yüzdeler Oranı	AĞIRLIĞI	YAPILIŞI
KOYUN ETİ(5)	46,64	36,34	7268	Bir tencereye et ve nohudu yeteri kadar su eklenerek kaynamaya bırak, kısık ateşte pişene kadar ocakta beklet ardından eti suyundan ayır ve ayrı kaba al, servis esnasın pilavın üstü et ile kapla.
NOHUT(6)	10,35	8,07	1613	Et ile nohut piştikten sonra
SOĞAN(7)	12,73	9,92	1984	Soğanlar ince doğranarak bir tencereye ilave et.
TEREYAĞI(5)	10,26	8,00	1599	Karışıma tereyağı ekle
BİBER SALÇASI(8)	3,73	2,91	581,4	Soğandan sonra Biber salçasını ekle ve kavur
FİRİK(10)	28,30	22,05	4410	Karışıma firığı ekle
BULGUR(8)	15,05	11,73	2345	Bulguru 'da ekle biraz kavur Et suyunu ve nohut karışımını ilave et kaynamaya bırak suyunu çekene kadar pişir.
KARABİBER(8)	0,59	0,46	91,38	Firik kavrulduktan sonra karabiber eklenir.
TUZ(7)	0,68	0,53	105,75	Firik bulgur karışımı kavrulunca içerisine tuzunu ekle
	128,3	100	20.00	

EK D.4. Gaziantep Firik Pilavı Puanlama Testi Formu

Puanlama Testi		Tarih ve Saat:			
Panelistin adı Soyadı:					
Panelistin Cinsiyeti:					
Panelistin Yaşı:					
Ürün: Gaziantep Firik Pilavı					
Açıklama: Aşağıda verilmiş olan kalite kriterleri açısından size verilen 1 sayılı örneği ayrı ayrı 5 puan üzerinden değerlendiriniz.					
Kalite kriterleri	Örnek kodu: 1				
Karışımın Tekstürel yapısı					
Karışımın Acılığı					
Etin Aroması					
Etin Tadı					
Etin Pişmişliği					
Karışımın Tütsü Aroması					
Genel beğeni					
Tüm izlenim					
Puan değerleri ile ilgili açıklamalar	1 Çok kötü	2 Kötü	3 Orta	4 İyi	5 Çok iyi
Kalite kriterleri ile ilgili açıklamalar:					
İSTENEN ÖZELLİKLER *HAFİF TÜTSÜ TADI *HAFİF SERT BİR YAPI *AĞIZDA DAĞILMA HİSSİ			İSTENMEYEN ÖZELLİKLER *YOĞUN BİR TÜTSÜ TADI *AĞIZDA DAĞILMAYAN YAPIŞIK BİR YAPI *ACILIK		

EK D.5. Gaziantep Firik Pilavı Duyusal Analiz Puanlama Tablosu

GAZİANTEP FİRİK PİLAVI														
KALİTE KRİTERLERİ	KİŞİLER												ORT.PUAN	STANDART SAPMA
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L		
Karışımın Tekstürel yapısı	4	4	3	5	4	3	3	4	2	3	4	3	3,50	0,80
Karışımın Acılığı	3	4	4	4	4	5	5	4	3	3	5	4	4,00	0,74
Etin Aroması	4	4	3	5	3	3	3	4	4	4	4	4	3,75	0,62
Etin Tadı	4	4	4	5	3	3	3	4	4	4	3	3	3,67	0,65
Etin Pişmişliği	4	5	4	5	3	4	2	4	4	4	5	3	3,92	0,90
Karışımın Tütsü Aroması	5	2	4	4	4	4	2	5	4	4	4	3	3,75	0,97
Genel beğeni	4	4	4	5	3	4	3	4	4	4	4	3	3,83	0,58

EK E.1. Gaziantep Patlıcan Kebabı Ortalama Değer Tabloları

AŞINA RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2000	30,70
KIYMA	1500	23,02
TUZ	15	0,23
DOMATES	1500	23,02
SİVRİBİBER	1500	23,02
TOPLAM	6515	100

ANTEP EVİ RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	4000	60,06
KIYMA	1800	27,03
TUZ	10	0,15
SOĞAN	200	3,00
DOMATES	400	6,01
SİVRİBİBER	250	3,75
TOPLAM	6660	100

BURÇ PARK RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	1500	30,52
TUZ	15	0,31
SOĞAN	70	1,42
DOMATES	1000	20,35
SİVRİBİBER	300	6,10
HARÇ İÇİN		
KIYMA	1000	20,35
SOĞAN	140	2,85
MAYDANOZ	60	1,22
TUZ	10	0,20
KARABİBER	10	0,20
SIVIYAĞ	100	2,03
İRMİK	200	4,07
SOS İÇİN		
SICAK SU	400	8,14
DOMATES SALÇASI	100	2,03
TUZ	10	0,20
TOPLAM	4915	100

GAZİANTEP YEMEKLERİ(İL TURİZM)KİTAP

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	1500	44,25
KIYMA	1000	29,50
DOMATES	780	23,01
YEŞİLBİBER	90	2,65
KARABİBER	10	0,29
TUZ	10	0,29
TOPLAM	3390	100

**EK E.1. Gaziantep Patlıcan Kebabı Ortalama Değer
Tabloları (devamı)**

GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	1500	44,25
KIYMA	1000	29,50
DOMATES	780	23,01
YEŞİLBİBER	90	2,65
KARABİBER	10	0,29
TUZ	10	0,29
TOPLAM	3390	100

Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü(KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	1500	44,25
KIYMA	1000	29,50
DOMATES	780	23,01
YEŞİLBİBER	90	2,65
KARABİBER	10	0,29
TUZ	10	0,29
TOPLAM	3390	100

YEMİŞHAN-ŞİREHANI RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2000	30,70
KIYMA	1500	23,02
DOMATES	1500	23,02
YEŞİLBİBER	1500	23,02
TUZ	15	0,23
TOPLAM	6515	100,0

BAYAZHAN RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	3000	47,92
KIYMA	2000	31,95
DOMATES	750	11,98
YEŞİLBİBER	500	7,99
TUZ	10	0,16
TOPLAM	6260	100,0

Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
PATLICAN	2000	44,15
KIYMA	1000	22,08
DOMATES	1000	22,08
YEŞİLBİBER	500	11,04
TUZ	10	0,22
KARABİBER	10	0,22
PUL BİBER	10	0,22
TOPLAM	4530	100,0

**EK E.1. Gaziantep Patlıcan Kebabı Ortalama Değer
Tabloları (devamı)**

ŞİVEYDİZ (KİTAP)

	AğIRLIK ORTALAMA	
PATLICAN	2000	56,98
KIYMA	750	21,37
DOMATES	500	14,25
YEŞİLBİBER/KIRMIZIBİBER	250	7,12
TUZ	10	0,28
TOPLAM	3510	100,0

ORTALAMA MALZEME ORANLARI	YÜZDE
PATLICAN (10)	43,37
KIYMA (10)	25,73
TUZ(10)	0,246
DOMATES(10)	18,97
SİVRİBİBER(3)	10,96
YEŞİLBİBER(7)	8,162
SOğAN(2)	2,213
MAYDANOZ(1)	1,220
İRMİK(1)	4,069
SIVIYAğ(1)	2,034
KARABİBER(5)	0,261
DOMATES SALÇASI(1)	2,034
PULBİBER(1)	0,110
KIRMIZIBİBER(1)	7,122

EK E.2. Gaziantep Patlıcan Kebabı Tarif Kategori Tabloları

Gaziantep Patlıcan Kebabı	
AŞINA RESTAURANT	Patlıcanları uzunlamasına ortalama 40gr olacak şekilde kes Tuz ile kıymayı yoğur ve ortalama 30 gr gelecek parçalar halinde ayır Şişe 1 patlıcan 1 kıyma olacak şekilde 5 parça halinde tak Ardından mangal ateşinde 4 tarafıda pişecek şekilde pişir Domates ve sivribiberi 'de servis te kullanmak üzere kömürde közle
ANTEP EVİ RESTAURANT	Patlıcan temizlendikten sonra yuvarlak forma dilimlenir Kıymanın içerisine tuz atılır ve yuvarlak formda hazırlanır Şişe 1 patlıcan bir kıyma olacak şekilde saplanır közlenir Domates, biber ve soğanda şişe saplanıp közlenir Servisi yapılır.
BURÇ PARK RESTAURANT	Tüm patlıcanları kesip yuvarlak formda kesip Tuzlu suda bekletiniz Domates sivribiber ve soğanı dilimleyiniz Köfte harcı için tüm malzemeleri derin bir kaba koyun ve yoğurun Yuvarlak şekilde şekillendirip bir saat kadar buzdolabında bekletiniz Bir patlıcan bir kıyma şeklinde tepsiye dizip üzerine Dilimlediğimiz domates ve sivribiber ve soğanı koyunuz Bir tavada su domates salçası ve tuzu kızdırıyoruz ve bu Sosu tepsinin üzerine koyup 200 derecelik ısıda pişiriniz
YEMİŞHAN ŞİREHANI RESTAURANT	Patlıcanları uzunlamasına ortalama 40gr olacak şekilde kes Tuz ile kıymayı yoğur ve ortalama 30 gr gelecek parçalar halinde ayır Şişe 1 patlıcan 1 kıyma olacak şekilde 5 parça halinde tak Ardından mangal ateşinde 4 tarafıda pişecek şekilde pişir Domates ve sivribiberide servis te kullanmak üzere kömürde közle
BAYAZHAN RESTAURANT	Orta yağlı kuzu kaburga zırh kıyması olacak şekilde Biraz ince tane tane olacak şekilde kıyılır. Tuzu atılır karıştırılır. Siyah Birecik patlıcanları orta boy parmak kalınlığında kesilir Patlıcan eni kuş parmak kadar kesilir Kalın patlıcan şişine bir patlıcan bir et olacak şekilde dizilir Domatesler elma dilim Antep biberi şişlere dizilip Orta hararetili Ateşte 4 köşe pişirilir. Orta enli tepsiye çekilir Üzeri sulanıp mangalın üzerine ağzı kapatılır 10 dakika terletilir Açık ekmek buzlu ayran ile servis yapılır.

EK E.2. Gaziantep Patlıcan Kebabı Tarif Kategori Tabloları (devamı)

GAZİANTEP YEMEKLERİ (İL TURİZM) (KİTAP)	Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra 2,5-3 cm. uzunluğunda enine kesilir. Bu arada kıyma; tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Şişlere bir patlıcan, bir top yuvarlanmış kıyma saplanır, elle biraz yassılaştırılır. Domatesler ve biber ayrı ayrı şişlere geçirilir. Şişlere saplanmış patlıcan, biber ve domatesler alevsiz orta harlı mangal ateşinde çevrile çevrile pişirilir. Pişirilen patlıcanlar sırası bozulmamak kaydıyla düzgün bir şekilde tepsiye çıkartılır. üzerine pişmiş domates ve biber yerleştirilir ve ağzı bir kapakla kapatılarak ateş üzerinde demlendirilir. 5-10 dakika sonra pide ekmekle servis yapılır.
GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)	Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra 2.5-3 cm uzunluğunda kesilir. Bu arada kıyma biraz tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. şişlere bir patlıcan, bir top gibi yuvarlanmış kıyma saplanır. Elle biraz yassılaştırılır. Domatesler ve biber ayrı ayrı şişlere geçirilir. Alevsiz orta harlı mangalda iyice pişirilir. Pişirilen patlıcanlar sırası bozulmamak kaydıyla düzgün bir şekilde tepsiye çıkartılır. Üzerine domates ve biberler yerleştirilir ve ağzı bir kapakla kapatılarak demlendirirler. 5-10 dakika sonra açma pide ekmekle servis yapılır.
GAZİANTEP- HALEP MUTFAK KÜLTÜRÜ (KİTAP)	Patlıcanları yıkanıp sapları kesilir. Daha sonra 2,5 - 3 cm. uzunluğunda enlemesine kesilir. Kıyma, tuz ve karabiberle yoğrulur. Bu yoğrulan etten 1h ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak köfte haline getirilir. Şişe, bir patlıcan bir köfte saplanıp, suya batırılmış avuç içiyle yassılanır. Diğer taraftan domates ve biber de ayrı şişlere saplanır. Kebap alevsiz kuvvetli harlı mangalda pişirilir. Pişirilen patlıcan kebabı sırası bozulmadan, düzgün bir şekilde, tepsiye çıkartılır, üzerine pişmiş domates ve biberler yerleştirilerek ağzı kapalı bir şekilde mangal ateşinin üzerinde 10 dk. kadar demlendirilir.

EK E.2. Gaziantep Patlıcan Kebabı Tarif Kategori Tabloları (devamı)

<p>GELENEKTEN GELECEĞE GAZİANTEP YEMEKLERİ</p>	<p>Patlıcanlar yıkanarak 3-3,5 cm uzunluğunda doğranır. Öte yanda kıyma yeterince tuz ve biraz su ilavesiyle yoğrulup yumuşatılır, Kıymalar ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp sıkılır, Bir patlıcan bir kıyma olacak şekilde şişe dizilir, Böylece kıyma iki parça patlıcan arasında sıkıştırılmış olur, sıkıştırılırken de el ayası etlerin altına tutulur ve kıymanın süzülen yağı patlıcanlar üzerinde gezdirilir. Şişlerin her iki ucuna da patlıcan saplanmış olmalıdır. Domatesler 4 parçaya bölünür ve her parça uzunlamasına şişlere saplanarak patlıcanlardan önce ateş üzerinde pişirilir. Biberlerde pişirilir. Böylece ateşin harı azaltılarak patlıcanların yanması önlenmiş olur. Bütün patlıcanlar ve kıyma, şişlere saplandıktan sonra harı geçmiş mangal ateşinde çevrilerek pişirilir. Pişen kebablar kenarı yüksek bir tepsiye çekilir. Domates ve biberler, patlıcan üzerine yerleştirilip, Ağız kapalı bir şekilde mangal ateşinin hafif sıcaklığında demlendirilir. Demlenmiş patlıcan kebabı, özel ince ekmek (lavaş) ile sıcak olarak servis yapılır.</p>
<p>ŞİVEYDİZ(KİTAP)</p>	<p>Sapları kesilen patlıcanlar 5-6 cm uzunluğunda enine düzgün olarak doğranır, şişe önce patlıcan aralarına iri ceviz büyüklüğünde kıyma olmak üzere 4-5 patlıcan ve 3-4 kıyma şeklinde, mangalın boyuna göre saplanır, Kebabı saplarken yağlanan el, şişteki patlıcanların yüz kısmına sürülerek, pişerken kabuklarının kısmen yanmaması sağlanır, Patlıcan kebabı kuşbaşı ve kıyma kebabına göre biraz daha harı geçmiş kuvvetli ateşte pişirilmelidir, Böylece patlıcanlar daha güzel pişer</p> <p>Domatesler büyüklüğüne göre 3-4 parçaya bölünüp şişe saplanır, yine bütün saplanan biberler de pişirilip kebab üzerine ilave edilip ağız kapatılır.</p> <p>Üzerine bir fincan su konup 10 dakika hafif ateşte terletilir, pişen kebab ince kebablık ekmek içine patlıcanların ve domateslerin kabukları soyularak yatırılır, içine et parçalanarak ilave edilir. Üzerine karabiber ve tuz eklenip dürüm yapılır.</p> <p>Terleme sonucu tepside oluşan kebabın suyu kebabla birlikte kaşıkla yenir.</p>

EK E.3. Gaziantep Patlıcan Kebabı Esas Tarifi

GAZİANTEP PATLICAN KEBABI (100 PORŞİYON)				
HESAPLAMA İLE İLGİLİ NOTLAR				
250gr Porsiyon baz alınarak yapılan hesaplamada 25.000 gr (25kg) toplam patlıcan kebabı gerekmektedir hesaplanmış oranlar baz alınarak yapılmış aşağıdaki gramajlarda rakamlar küsuratlarıyla verilmiştir.				
Malzemeler	Yüzdelik Oranı	Düzeltilmiş Yüzdelik oranı	AĞIRLIĞI	YAPILIŞI
Patlıcan	43,38	44,83	11208	Patlıcanları yıka, Saplarını kes, patlıcanları 3-4 cm kalınlığında yuvarlak formda olacak şekilde kes
Kıyma	25,73	26,59	6648	Kıymayı tuz ve karabiber ile yoğur, ortalama 40gr olacak şekilde (ceviz büyüklüğünde) parçalara ayır yuvarlak formda el yardımıyla yassılaştır Şişe 1 patlıcan 1 kıyma olacak şekilde diz Ardından pişen kebabları tepsiye düzgün bir şekilde al
Tuz	0,25	0,25	63,72	
Karabiber	0,26	0,27	67,66	
Domates	18,97	19,61	4902	Domatesi ayrı şişe diz ve orta sıcaklıktaki mangalda közlenir
Yeşilbiber	8,16	8,44	2109	Yeşilbiberi ayrı şişe diz ve orta sıcaklıktaki mangalda közlenir
				Bir tepsiye alt kısma patlıcan kebabı, üstüne domates ve yeşilbiber düzenli bir şekilde diz üzerine bir miktar su serp ve mangal ateşi üzerinde bir süre dinlendir.
Toplam	96,75	100	25.00	

EK E.4. Gaziantep Patlıcan Kebabı Puanlama Testi Formu

Puanlama Testi						
Panelistin adı Soyadı:			Tarih ve Saat:			
Panelistin Cinsiyeti:						
Panelistin Yaşı:						
Ürün: Gaziantep Patlıcan Kebabı						
Açıklama: Aşağıda verilmiş olan kalite kriterleri açısından size verilen 1 sayılı örneği ayrı ayrı 5 puan üzerinden değerlendiriniz.						
Kalite kriterleri		Örnek kodu: 1				
Patlıcan kebabı						
Etin Tekstürel Yapısı						
Etin genel olarak Sertliği						
Etin Aroması						
Etin Tadı						
Patlıcanın Tekstürel yapısı						
Patlıcanın Acılığı						
Patlıcanın Aroması						
Patlıcanın Tadı						
Genel Beğeni						
Tüm izlenim						
Puan değerleri ile ilgili açıklamalar		1 Çok kötü	2 Kötü	3 Orta	4 İyi	5 Çok iyi
Kalite kriterleri ile ilgili açıklamalar:						
İSTENEN ÖZELLİKLER *HAFİF SULU BİR YAPI *AĞIZDA YUMUŞAK BİR YAPI *HAFİF SERT ET YAPISI			İSTENMEYEN ÖZELLİKLER *ACIMSILIK *YANIK TADI *DEMİR TADI			

EK E.5. Gaziantep Patlıcan Kebabı Duyusal Analiz Puanlama Tablosu

GAZİANTEP PATLICAN KEBABI														
KALİTE KRİTERLERİ	KİŞİLER												ORT.PUAN	STANDART SAPMA
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L		
Etin Tekstürel Yapısı	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	5	3	4,25	0,62
Etin genel olarak	4	4	4	5	5	5	3	5	4	4	5	3	4,25	0,75
Etin Aroması	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	5	3	4,25	0,62
Etin Tadı	4	4	4	5	4	5	3	5	4	4	5	4	4,25	0,62
Patlıcanın Tekstürel Yapısı	2	3	3	5	2	5	1	4	3	3	4	3	3,17	1,19
Patlıcanın Acılığı	3	2	3	4	3	5	1	3	4	4	5	2	3,25	1,22
Patlıcanın Aroması	3	3	3	4	3	4	1	4	4	4	4	2	3,25	0,97
Patlıcanın Tadı	2	3	4	4	2	4	1	4	4	4	4	2	3,17	1,11
Genel beğeni	4	4	4	5	4	5	2	5	4	4	5	3	4,08	0,90

EK F. 1 Malhıtalı Köfte Ortalama Değerler Tablosu

AŞINA RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
Mercimek	500	29,76
Simit (ince bulgur)	300	17,86
Soğan	200	11,90
Sarımsak	100	5,95
Biber salçası	200	11,90
Maydanoz	150	8,93
Zeytinyağı	200	11,90
Pul biber	10	0,60
Kimyon	10	0,60
Tuz	10	0,60
TOPLAM	1680	100
ANTEP EVİ RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
Mercimek	1000	43,48
Simit (ince Bulgur)	500	21,74
Biber Salçası	100	4,35
Karabiber	10	0,43
Pul biber	10	0,43
Tuz	10	0,43
Kuru Soğan	100	4,35
Zeytinyağı	250	10,87
Taze Soğan	100	4,35
Taze Sarımsak	100	4,35
Maydanoz	120	5,22
TOPLAM	2300	100
BURÇ PARK RESTAURANT		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kırmızı mercimek	400	25,24
İnce bulgur	200	12,62
Orta boy Kuru soğan	520	32,81
Zeytinyağı	200	12,62
Biber salçası	50	3,15
Domates salçası	50	3,15
Yeşil soğan	60	3,79
Maydanoz	30	1,89
Su		0,00
Limon suyu	25	1,58
Karabiber	10	0,63
Kimyon	10	0,63
Nane	10	0,63
Reyhan	10	0,63
Tuz	10	0,63
TOPLAM	1585	100

EK F. 1 Malhıtalı Köfte Ortalama Değerler Tablosu (devamı)

GAZİANTEP YEMEKLERİ(İL TURİZM)KİTAP

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kırmızı mercimek	1200	50,08
Simit (ince bulgur)	200	8,35
Biber salçası	28	1,17
Domates salçası	28	1,17
Kuru soğan	260	10,85
Sıvıyağ	100	4,17
maydanoz	60	2,50
Taze Sarımsak	250	10,43
Taze Soğan	250	10,43
Tuz	10	0,42
Kırmızıbiber	10	0,42
Su		0,00
TOPLAM	2396	100

GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kırmızı Mercimek	400	38,80
Simit	120	11,64
Soğan	260	25,22
Maydanoz	60	5,82
Taze soğan	60	5,82
Taze sarımsak	25	2,42
Domates salçası	28	2,72
Biber Salçası	28	2,72
Tuz	10	0,97
Kırmızıbiber	10	0,97
Karabiber	10	0,97
Tarhın	10	0,97
Sadeyağ	10	0,97
		0,00
TOPLAM	1031	100

Gaziantep-Halep Mutfak Kültürü(KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kırmızı Mercimek	200	19,98
Simit (ince bulgur)	200	19,98
Zeytinyağı	200	19,98
Domates salçası	28	2,80
Biber salçası	28	2,80
Toz biber	30	3,00
Taze yeşil tarhun	50	5,00
Maydanoz	60	5,99
Kuru soğan	130	12,99
Yeşil Soğan	30	3,00
Yeşil sarımsak	20	2,00
Kuru sarımsak	15	1,50
Tuz	10	1,00
		0,00
TOPLAM	1001	100

EK F. 1 Malhatalı Köfte Ortalama Değerler Tablosu (devamı)**YEMİŞHAN-ŞİREHANI RESTAURANT**

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Mercimek	500	56,82
İnce bulgur (simit)	300	34,09
Soğan	200	22,73
Sarımsak	100	11,36
Biber Salçası	200	22,73
Maydanoz	150	17,05
Zeytinyağı	200	22,73
Pulbiber	10	1,14
Kimyon	10	1,14
Tuz	10	1,14
		0,00
TOPLAM	880	100

BAYAZHAN RESTAURANT

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kırmızı Mercimek	500	23,09
Su		0,00
Simit	500	23,09
Zeytinyağı	400	18,48
sarımsak	15	0,69
Pul biber	50	2,31
Maydanoz	120	5,54
Pul biber	50	2,31
Taze soğan	500	23,09
Acı Biber Turşusu	10	0,46
Turp	10	0,46
Tere	10	0,46
TOPLAM	2165	100

Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri (KİTAP)

	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kırmızı Mercimek	200	26,42
Simit (ince Bulgur)	100	13,21
Maydanoz	60	7,93
Kuru soğan	260	34,35
Sarımsak	15	1,98
Taze sarımsak	30	3,96
Biber salçası	14	1,85
Domates salçası	28	3,70
Tarhun	10	1,32
Kırmızıbiber (toz)	10	1,32
Zeytinyağı	10	1,32
Karabiber	10	1,32
Tuz	10	1,32
		0,00
TOPLAM	757	100

EK F. 1 Malhitalı Köfte Ortalama Değerler Tablosu (devamı)

ŞİVEYDİZ (KİTAP)		
	AĞIRLIK	ORTALAMA
Kırmızı Mercimek	400	27,97
Simit (ince bulgur)	150	10,49
Domates Salçası	42	2,94
Biber Salçası	28	1,96
Sadeyağ veya tereyağı	100	6,99
Zeytinyağı	100	6,99
Taze yada kuru tarhun	35	2,45
Maydanoz	120	8,39
Kuru soğan	340	23,78
Yeşil soğan	60	4,20
Yeşil sarımsak	30	2,10
Kırmızı pulbiber	25	1,75
TOPLAM	1430	100,0

ORTALAMA MALZEME ORANLARI	YÜZDE
Kırmızı Mercimek (10)	34,16
Simit (ince bulgur) (10)	17,31
Soğan(7)	17,28
Sarımsak(5)	4,30
Biber salçası(9)	5,85
Maydanoz(10)	6,93
Zeytinyağı(8)	13,11
Pulbiber(5)	1,24
Kimyon(3)	0,79
Tuz(8)	0,81
Taze soğan(6)	8,14
Taze sarımsak(6)	4,21
Karabiber(4)	0,84
Kırmızıbiber(4)	1,43
Limon suyu(1)	1,58
Tarhun(4)	2,43
Reyhan(1)	0,63
Nane(1)	0,63
Sıvıyağ(1)	4,17
Sadeyağ(2)	3,98

EK F.2. Gaziantep Malhıtalı Köfte Tarif Kategori Tablosu

Gaziantep	
AŞİNA RESTAURANT	Mercimekleri iyice yıka tencereye koy Su ekle Mercimek kaynadıktan tavada yağda kızart salçayı kaynayan mercimeğe ekle ve diğer malzemeleri ekle Tüm malzemeler iyice karışana kadar yoğurulur Porsiyon halinde (el ile porsiyonlanak) Halk dilinde sıkımlanarak servis edilir
ANTEP EVİ RESTAURANT	Mercimeği yıka tencereye koy Sonra simit atılır ve ateşin altı kapatılır dinlendirilir Soğan küp küp doğranır zeytinyağı ile soğan kavrulur Beklemekte olan mercimek simit karışımı tepsiye atılır Baharatlar eklenir salça ve taze soğan ve taze sarımsak İnce ince doğranarak karışıma eklenir El yordamıyla porsiyonlanır
BURÇ PARK RESTAURANT	5 su bardağı suda mercimek haşlanır Mercimekler haşlandıktan sonra bulgur eklenir Kimyon ve tuz da eklendikten sonra ateşten alınız 15 dk kapağı kapalı bir şekilde bekletiniz Diğer tarafta kuru soğanımızı küçük küpler halinde doğranır zeytinyağı 'da eklendikten sonra salça eklenip Bir tava da kavurunuz Baharatlarımızı da ekleyip ateşten alınır Maydanoz ve yeşil soğanı yıkanır Derin bir kaba mercimeği ve soğanımızı koyup Yoğurunuz iyice yoğurulduktan sonra Maydanoz, yeşil soğanı ve limon suyunu Baharatı ve tuzu ekleyip yoğurmaya devam edilir Daha sonra elle şekillendirip servis tabağına dizilir
YEMİŞHAN ŞİREHANI RESTAURANT	Mercimekleri iyice yıka tencereye koy Su ekle Mercimek kaynadıktan sonra ocaktan al tüm malzemeleri ekle Tüm malzemeler iyice karışana kadar yoğurulur Porsiyon halinde (el ile porsiyonlanak) Halk dilinde sıkımlanarak servis edilir
BAYAZHAN RESTAURANT	Malhıta yıkanıp, süzülür. Tencerede orta ateşte pişip Hamur şeklini alıp, soğumaya bırakılır Soğuduktan sonra ince simit ile pişmiş mercimek karıştırılır Biraz yoğurulduktan sonra bir kenara alınır Ayrı bir tencerede zeytinyağı ısıtılır, içerisine ince doğranmış sarımsaklar eklenir Soğan pembeliğine ulaşınca pul biber atılır ve sos hazırlanmış olur Sos ile köfte karıştırılır, maydanoz taze soğan ince kıyılır Köfte biraz dinlendirildikten sonra sıkılır ve servis yapılır Yanında acur biber Turşusu ekşilenmiş yaprak Turp ve tere ile servis yapılır.

EK F.2. Gaziantep Malhıtalı Köfte Tarif Kategori Tablosu (devamı)

GAZİANTEP YEMEKLERİ (İL TURİZM) (KİTAP)	<p>Kırmızı mercimek üzerine 2 parmak gelecek şekilde su ile ocağa konur. İçerisine biraz tuz ve biber attıktan sonra pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın salçalar ilave edilir ve ateşi kısılarak simitle birlikte 2-3 dakika kadar pişirilir ve ocağın altı kapatılır. Kuru soğanlar incecik doğranır, yağda kızartılır, sonra altı kapatılır, kırmızıbiber ilave edilir. Diğer taraftan sebzeler doğranır bir tarafa konur. Pişirilen kırmızı mercimek, simit karışımı, el girecek kadar soğuyunca 5 dakika yoğrulur. Yağ ve kızarmış soğanlar bu harca katılarak karışana kadar tekrar yoğrulur, Daha sonra maydanoz, soğan ve sarımsaklar katılır, küçük sıklmalar şeklinde veya kaşıkla alınacak şekilde servis tabağına konur ve servise sunulur.</p>
GAZİANTEP YEMEKLERİ GONCA TOKUZ (KİTAP)	<p>Malhıta biraz tuz ve su ilavesiyle kaynatılır. Pişirilirken yüzünde oluşan köpükler alınır. İyice pisince ekilmiş simit atılır, karıştırılıp ocağın altı söndürülür. Tencerenin ağzı kapatılarak en az 1/2 saat dinlendirilir.</p> <p>Tenceredeki karışım köfte yoğurulacak kaba alınır, ufak ufak doğranmış soğan ile salçası ilave edilir, yoğrulur. Köfte kıvamına gelince ince kıyılmış soğan, sarımsak, maydanoz ve tarhın konur. Bu arada tavada sadeyağ kızdırılır, 1 adet doğranmış soğan atılır, soğanlar pembeleşince ocağın altı söndürülür, kırmızı ve karabiber atılır, tavadaki karışım köftenin üzerine dökülür, karıştırılır, iyice yoğrulur ve sıkımlanır.</p>

EK F.2. Gaziantep Malhıtalı Köfte Tarif Kategori Tablosu (devamı)

<p>GAZİANTEP- HALEP MUTFAK KÜLTÜRÜ (KİTAP)</p>	<p>İki su bardağı kırmızı mercimek, iyice yıkanır bir tencereye konur, üzerine 5 bardak kaynar su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca tencere üzerinde biriken köpük (kef) alınır, kapağı kapatılır hafif ateşte 25-30 dk. Pişirilir. Pişmiş mercimeğin üzerine domates ve biber salçası ilave edilerek 1—2 dakika daha kaynatılır.</p> <p>Mercimek pişerken diğer yandan kuru soğan, kuru sarımsak ince ince doğranarak bir tarafa konur. Ayrıca; taze soğan, taze sarımsak, taze tarhın ve maydanozlar da aynı şekilde ince ince ve ayrı ayrı doğranarak hazırlanır. Pişmiş mercimek ateşten alınarak üzerine 2 bardak köftelik simit ilave edilerek karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılarak soğumaya bırakılır.</p> <p>Şayet taze tarhın yerine kurutulmuş tarhın kullanılıyorsa, tarhın içindeki ince saplar ayıklanıp avuç içinde ovalanır, pişmiş mercimek üzerine simit ile tarhın beraber konup karıştırılır ve böylece kuru tarhın yaprakçıklarının yumuşaması sağlanır</p> <p>Diğer taraftan, zeytinyağı içine ince doğranmış I baş kuru soğan karıştırılarak ateşte iyice sararıncaya kadar kavrulur. Ateşten alındıktan sonra 1-2 dakika sonra yağal yemek kaşığı toz biber eklenip karıştırılır.</p> <p>Pişmiş mercimek ve simit karışımı, el girecek kadar soğuyunca, daha önceden doğranmış kuru soğan ve sarımsak ve yeterince tuz ilavesiyle yoğrulur. Üzerine daha önceden doğranıp hazırlanmış olan maydanoz, soğan, sarımsak ve tarhın ilave edildikten sonra kavrulmuş soğan ve yağ karışımı bütün bunların üzerine gezdirilir.</p>
<p>ŞİVEYDİZ(KİTAP)</p>	<p>Malhıta yıkandıktan sonra 3 su bardağı su ile pişirilir. Kaynarken yüzünde oluşan köpük alınır. Üzerine simit salçalar, tarhun ilave edilerek 1-2 dakika daha kaynatılıp dinlenmeye bırakılır, Yağda ince kıyılmış kuru soğanlar, Pembeleşinceye kadar kavrulur, Iliyan yağın içerisine kırmızı toz biber ve karabiber eklenir, Dinlenmiş olan malhıta bir kaba alınarak yoğrulur, Yoğurduğunuz köfteye ince doğranmış yeşillikler ilave edildikten sonra topak şeklinde sıkılarak servis yapılır.</p>

EK F.3. Gaziantep Malhitalı Köfte Esas Tarif

GAZİANTEP MALHİTALİ KÖFTE (100 PORSİYON)				
HESAPLAMA İLE İLGİLİ NOTLAR				
200g.Porsiyon baz alınarak yapılan hesaplamada 20.000g.(20kg) toplam piyaz gerekmektedir hesaplanmış oranlar baz alınarak yapılmış aşağıdaki gramajlarda rakamlar küsuratlarıyla verilmiştir.				
Malzemeler	Yüzdeler Oranı	Düzeltilmiş Yüzdeler Oranı	AĞIRLIĞI	YAPILIŞI
Kırmızı Mercimek (10)	34,16	30,14	6027	Mercimekleri yıka ve süz yeteri kadar su ekle, kaynayınca üzerindeki köpüğü al,
Simit (ince bulgur) (10)	17,31	15,27	3054	Mercimekler pişmeye yakın ince bulguru (simit) ekle
Biber salçası(9)	5,85	5,16	1032	Salçayı simit mercimek karışımına ekle
Maydanoz(10)	6,93	6,11	1222	Maydanozu mercimek simit karışımına ekle
Pulbiber(5)	1,24	1,09	218,8	Mercimek simit karışımına pul biberi ekle
Tuz(8)	0,81	0,71	142,9	Mercimek simit karışımının piştikten sonra tuzunu ekle
Taze soğan(6)	8,14	7,18	1436	Taze soğanları yıka süz ince doğra mercimek simit(ince bulgur) karışımına ekle
Taze sarımsak(6)	4,21	3,71	742,9	Taze sarımsakları yıka süz ince doğra mercimek simit(ince bulgur) karışımına ekle
Zeytinyağı(8)	13,11	11,57	2313	Bir tencereye zeytinyağı ve soğan ve kuru sarımsak konulur ve kavrulur Sonrasında mercimek simit karışımına eklenir
Sarımsak(5)	4,30	3,79	758,78	
Soğan(7)	17,28	15,25	3049,2	
				Tüm malzemeler yoğurularak sıkımlanır (el ile porsiyonlanır)
TOPLAM	113,3	100,0	20000	

EK. F.4. Gaziantep Malhıtalı Köfte Puanlama Testi Formu

Puanlama Testi					Tarih ve Saat:	
Panelistin adı Soyadı:						
Panelistin Cinsiyeti:						
Panelistin Yaşı:						
Ürün: Gaziantep Malhıtalı Köfte						
Açıklama: Aşağıda verilmiş olan kalite kriterleri açısından size verilen 1 sayılı örneği ayrı ayrı 5 puan üzerinden değerlendiriniz.						
Kalite kriterleri			Örnek kodu: 1			
Karışımın Rengi						
Mercimek tadı						
Mercimek Aroması						
Mercimeğin acılığı						
Soğan Sarımsak Acılığı						
Karışımın yumuşaklığı						
Genel beğeni						
Tüm izlenim						
Puan değerleri ile ilgili açıklamalar		1 Çok kötü	2 Kötü	3 Orta	4 İyi	5 Çok iyi
Kalite kriterleri ile ilgili açıklamalar:						
İSTENEN ÖZELLİKLER *YUMUŞAK BİR YAPI *HAFİF ACILIK HİSSİ *HAFİF EKŞİLİK HİSSİ *HAFİF AĞIZDA DAĞILAN YAPI			İSTENMEYEN ÖZELLİKLER *YANIK TADI *BURUKLUK TADI *DEMİR TADI			

EK. F.5. Gaziantep Malhitalı Köfte Duyusal Analiz Sonuçları

GAZİANTEP MALHITALI KÖFTE														
KALİTE KRİTERLERİ	KİŞİLER												ORT.PUAN	STANDART SAPMA
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L		
Karışımın Rengi	4	2	5	4	4	5	5	4	4	5	4	3	4,08	0,90
Mercimek tadı	4	2	3	5	3	4	2	3	3	4	3	3	3,25	0,87
Mercimek Aroması	4	2	3	5	3	4	2	3	3	4	3	1	3,08	1,08
Mercimeğin acılığı	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	5	4	3,83	0,58
Soğan Sarımsak Acılığı	2	1	2	4	2	5	2	2	2	2	3	1	2,33	1,15
Karışımın yumuşaklığı	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	3	4,17	0,58
Genel beğeni	4	2	3	5	4	5	4	3	3	4	3	2	3,50	1,00



ÖZGEÇMİŞ

Erol TAŞKIN 1989 yılında Eskişehir’de doğdu, Liseyi Kırklareli Turizm Otelcilik Meslek Lisesinde tamamladıktan sonra Lefke Avrupa Üniversitesi Gastronomi bölümünden 2012 yılında mezun oldu. 2013 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde araştırma görevlisi olarak göreve başladı 2013 yılının sonunda Gaziantep Üniversitesine görevlendirildi. 2014 yılında düzenlenen 1. Ulusal Gastronomi Akademisyenleri ve Öğrencileri Çalıştayı’nda düzenleme kurulu üyeliği, Gaziantep Üniversitesinde düzenlenen Üniversite Sanayi İşbirliğini Geliştirmek ve İş İmkânları Sağlamak adlı panelde de konuşmacı olarak katıldı. Evli olan Erol TAŞKIN iyi derecede İngilizce bilmektedir.

VİTAE

Erol Taskin was born in Eskisehir in 1989. After completing high school in Kırklareli Tourism and Hospitality Vocational School, he got his graduate degree in European University of Lefke Gastronomy and Culinary Arts Department. He became a research assistant in Abant Izzet Baysal University Gastronomy and Culinary Arts Department in 2013. He was assigned to Gaziantep University Gastronomy and Culinary Arts Department as a research assistant at the end of the year 2013. He was a member of organization committee in the First International Gastronomy Academician and Student Workshop in 2014 and he participated as a guest speaker in the panel named Improving the Collaboration in University Industry and Providing Job Opportunities that was organized in Gaziantep University. He is married and has an advanced level of English.