



## Araştırma Makalesi – Research Article

### Geleneksel Türk Tatlılarında Zamanla Meydana Gelen Değişimler

#### Changes of Traditional Turkish Desserts in Time

Ebubekir YILMAZ

#### MAKALE BİLGİSİ

##### Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 08/04/2023

Kabul tarihi: 09/05/2023

Yayıntarihi: 18/06/2023

##### Anahtar Kelimeler:

Türk tatlıları, Türk mutfağı, tatlılar.

#### ÖZET

Geçmişten günümüze kullanım alanının çok yaygın olduğu bilinen şeker, asırlar boyunca tatlı yiyeceklerin yapımında da kullanılmıştır. Tarihte şeker ile tanışmaları çok erken dönemlere gelen Türkler özellikle Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde şekere oldukça ilgi göstermişlerdir. Arap ve Fars kültürü ile iç içe olmanın sonuçlarından biri olarak özellikle şerbetli tatlılar mutfak kültürü içinde çeşitlenmiştir. Bunun yanında Orta Asya'dan bilinen teknik ve gıda maddelerinin Anadolu coğrafyasındaki verimlilik ile birleşmesi ve öğrenilen yeni gıda maddelerinin de kullanılmaya başlanması ile tatlı kültürü de giderek zenginleşmiştir. Saray mutfaklarında çeşit yönünden zengin malzeme kullanımı ile beraber zirve yaşayan mutfak kültürü kültürel, sosyal, coğrafi ve inanç değişimlerinden etkilenerek zamanla dönüşüme uğramıştır. Bu dönüşümün yansıması olarak tatlı kültürü de zamanla değişmiş ve bugünkü halini almıştır

#### ARTICLE INFO

##### Background:

Received: 08/04/2023

Accepted: 09/05/2023

Published: 18/06/2023

##### Keywords:

Turkish desserts, Turkish culinary, sweets

#### ABSTRACT

Sugar, which is known to be very common from past to present, has also been used in the production of sweet foods for centuries. Turks, who came to know sugar very early in history, showed great interest in sugar, especially in the Seljuk and Ottoman periods. As a result of being intertwined with Arabian and Persian culture, especially sherbet desserts have diversified in the culinary culture. In addition, the dessert culture has gradually enriched with the combination of the techniques and foodstuffs known from Central Asia with the productivity in the Anatolian geography and the use of new foodstuffs learned. The cuisine culture, which has reached its peak with the use of rich materials in the palace kitchens, has been transformed over time by being affected by cultural, social, geographical and belief changes. As a reflection of this transformation, the dessert culture also changed over time and took its present form.

## Giriş

Tüm dünyada insanoğlu 'tatlıya düşkünlüğü' ile tanınmaktadır ancak tatlı şeylerdeki bu zevkin içsel mi yoksa edinilmiş mi olduğu bilinmemektedir. Yine de çok uzun zamandır tatlı ürünler hayatımızda yer almaktadır. Şeker sadece yiyeceklerin lezzetini arttırmakla ve rengini koyulaştırmakla kalmamakta, başka özelliklerinden de faydalanılmaktadır. Örneğin koruyucu olarak veya fermantasyon için bir substrat olarak kullanılabilir ve aynı zamanda bir enerji kaynağıdır. Dolayısıyla şeker çok kullanışlı ve faydalı bir hammaddedir (James, 2004, s. 1).

Türk Dil Kurumu'na göre şeker, "şeker kamışı, şeker pancarı, patates, havuç, mısır, buğday vb. bitkilerin sap ve köklerinin öz suyundan veya nişastasından çıkarılan, birleşiminde karbon, oksijen ve hidrojen bulunan, beyaz, suda eriyen, mayalanabilen ve çoğu tatlı olan maddelerin genel adı." olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2021). En çok tükettiğimiz ve "şeker" dediğimiz karbonhidrat ürünü, şeker kamışı ve şeker pancarıdır. Şeker pancarı, on dokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar bir sükröz kaynağı olarak ekonomik açıdan önemli olmamıştır, ancak şeker kamışı, bin yıldan uzun bir süredir, belki de çok daha uzun bir süredir temel sükröz kaynağı olmuştur (Mintz, 1985, s. 19). Tarım ve Orman Bakanlığı'na göre 2019/20 yılları arasında dünya genelinde şeker üretiminde kullanılan hammaddelerin %76'sı şeker kamışı, %24'ü ise şeker pancarı olmuştur (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021).

Şeker kamışı buğdaygiller familyasına ait bir hububat türüdür (Şekerçi Keleş, Gürses ve Erdoğan, 2019, s. 44). Botanikçi Artschwager ve Brandes şeker kamışının M.Ö 8000 civarında Yeni Gine'den dünyaya yayıldığını düşünmektedirler (Mintz, 1985, s. 19). Şeker kamışı Güney Asya ve Pasifik üzerinden dünyaya yayılmadan önce antik insanlar yiyecekleri tatlandırma işlemini bal ile gerçekleştirmekteydi. Başlangıçta insanlar bal ihtiyacını doğrudan yabani arıların kovanlarından karşılarken zamanla arıların evcilleştirilmesiyle bal kullanımı da geniş alanlara yayılmaya başlamıştır (Abbott, 2008, s. 20).

Birçok tarihçi şeker endüstrisinin çıkış noktası olarak yaklaşık 2500 yıl önceki doğu Hindistan'ı işaret etmektedir. Bunun sebebi ise birçok erken Hint yazılı kaynağının şeker kamışı ve tatlı suyundan bahsetmesidir. M.Ö. 400 ile 200 yılları arasında yazılmış bir Sanskritçe eserde bir tür şekerle tatlandırılmış arpa yemeği, sütlaç benzeri bir tatlı ve fermente içecek tarifleri verilmektedir. İngilizce şeker anlamı taşıyan 'sugar' kelimesinin kökenini oluşturan 'sarkara' kelimesi M.Ö. 324-300 yıllarına dayanan Sanskritçe bir eser olan Arthashastra'da geçmektedir. (Smith, 2015, s. 12). Farsça şeker ve Arapça şeker kelimeleri de yine bu kelimedenden gelmektedir (Geerdes, 1966 Akt; Işın, 2019, s. 26). Türklerin de ilk dönemlerden beri şeker tanıdıklarını kabul etmek mümkündür çünkü 700'lü yıllarda Orta Asya şehirlerinde şeker günlük hayatta yer alacak kadar bol olmuştur (Işın, 2019, s. 27). Kaşgarlı Mahmut'un Divan-ü Lugati't Türk eserinde şeker kelimesine rastlanmasa da eski Uygur tıp kitaplarında diş ağrısına "çadır, şeker, yıpar" denilerek şeker ile birlikte nişadır ve miski karıştırıp dişine sürsün anlamıyla reçete verilmiştir. Karahanlılar döneminde yazılmış olan Kutadgu Bilig isimli eserde ise şeker kelimesine çokça rastlanmaktadır (Ögel, 1984, s. 19).

Divan-ü Lugati't Türk'te tatlı kelimesi "tatlığ" ve "tatlıg" olarak geçmektedir (Kaşgarlı Mahmud, 2005, s. 540; Vural, 2008, s. 313; Esin, 2020, s. 75). Tatlılar geleneksel Türk mutfağında diğer yemeklerle birlikte sofrada yer alan yiyeceklerdendir (Güler, 2010, s. 29). Türk Dil Kurumu tatlı kelimesinin karşılığı olarak "şekerle veya şekerli şeylerle yapılan yiyecek" olarak belirtmektedir (TDK, 2021). Halıcı (2015, s. 239) ise tatlıları şeker, bal ve

pekmezin diğer gıdalarla karıştırılması olarak tanımlamaktadır. Tatlılar Türk mutfağında mühim bir konumdadır ve Türklerde cenaze, doğum, ölüm, ziyafet gibi pek çok kutlama, merasim, toplantı özelliğindeki etkinliklerde simgesel yönü olan bir yiyecektir (Özdemir, 2005; Akt: Oturakçı Orbay, 2018, s. 397). Ayrıca dünyanın her yerinde genel olarak Türkler tatlıya düşkünlüğü ile tanınmaktadır. Konumun kasaba ya da şehir merkezi olması fark etmeksizin her zaman her yerde farklı çeşitlerde tatlı satışı yapan dükkanların varlığı mevcuttur (Akın, 2015, s. 430).

Türk kültüründe Orta Asya'dan başlayıp Balkanlara kadar uzanan bir öge de tatlılar olmuştur. Türklerde tatlı, hayatın her alanına yayılmıştır. İnanışlardan edebiyata, halk sağlığından geleneklere kadar tatlıyı görmek mümkündür. (Nahya, 1984, s. 91). Fakat Orta Asya döneminde tatlı tüketimi ile ilgili Yerasimos (2014, s. 237) ve İbn-i Batuta (2004, s. 67) tam tersi yönde bir görüş bildirerek o dönemde Türkler arasında tatlı yenmediğini ve tatlı yemenin de ayıp sayılabileceğini belirtmekte, Türklere tatlı kültürünün Arap etkisiyle geldiğini belirtmektedir. Evliyâ Çelebi seyahatnamesinde tatlı yeme ile ilgili olarak "tatlı sevmek imandandır" ve "mü'min tatlıcıdır" gibi hadisler ile tatlı yemenin İslamiyet'in gereklerinden biri olduğuna vurgu yapmaktadır (Yerasimos, 2019, s. 182).

Geleneksel Türk tatlılarının niteliklerine göre gruplandırılması gerçekleştirilebilir. Bunlar; Hamurla (mayalı, kızartılarak, çırpılarak) hazırlanan tatlılar, helvalar, sütlü tatlılar, meyve ve sebze tatlıları, tahıllar ve baklagillerle yapılan tatlılar olarak sınıflandırılabilir (Baysal, 1983, s. 45; Halıcı, 2015, s. 239).

Bu çalışma gruplandırmaya uygun bir şekilde her gruptan bir tatlının incelenmesi üzerine yürütülecektir.

## Geleneksel Türk Tatlılarından Örnekler

### Baklava

Yufka, Türk yemek çeşitlerinin temelidir ve eski çağlarda yemek geleneklerinde önemli bir rol oynamıştır. Malzemelerin ince hamur tabakalarına sarıldığı veya arasına koyulduğu börek, içinde et/kıyma bulunan mantı bu üründen yapılan yiyeceklerdir ve kağıt gibi ince hamur katmanlarından, kuruyemiş çeşitlerinden ve şerbetten hazırlanan baklava da yine yufkadan yapılan diğer yiyecek türüdür. Eski Türk tahıl aşçılığını öğrenen her öğrencinin dikkatini çeken bir şey, göçebe Türklerin ekmeklerinde ve tatlılarında katmanlara ulaşma fikrine hayran kalmış olmalarıdır. Fırınları olmadığından, yerleşik insanların sık sık yaptığı türden kalın ekmekler yapmışlardır (Kraig, 2005, s. 3). Belki de tam da bu nedenle ekmeklerinin kalınlığında çeşitlilik yaratmanın gerekliliğini hissetmişlerdir ve bugünde Özbeklerin yaptığı gibi tabakalı kalın tatlıları yapmışlardır (Perry, 1988, s. 69).

Baklava Orta Asya'da ortaya çıkan süt, un ve şekerin karışımı ile elde edilmiştir. Baklava geleneksel Türk tatlısı olarak kabul edilmektedir. Orta Asya su açısından yeterli bir iklime sahip olmadığı için temel öge olarak buğday kullanılmıştır. Baklava kelimesi bohça hamur anlamına gelen "baklahu" kelimesinden türemiştir (Emil, 2006, s. 1).

Orta Asya Türkleri, yerleşik yaşam tarzlarının bir yansıması olan yufka, çörek, ekmek, katmer, tutmaç ve helva gibi sayısız tahıl bazlı yiyeceklere sahip olmuşlardır. On üçüncü yüzyıldaki Moğol istilaları ve ardından gelen yıkım, bölge için derin bir kültürel gerileme olsa da dünya mutfak mirası için Osmanlı İmparatorluğu, Orta Asya mutfağının ihtişamının izini sürerek, on üçüncü yüzyıldan yirminci yüzyıla kadar birçok İran ve Türk yemeklerini

saray mutfağında sürdürmüş ve rafine etmiştir (Mack ve Surina, 2005, s. 57).

1433'te Güney Anadolu'da seyahat eden bir Fransız soylu olan Bertrandon de la Brocquière, keçe kaplı yurtlarda bir Türkmen göçebesi kampına ziyaret ettiğinde ona arasında yoğurt olan hamurların üst üste istiflendiği bir yemek sunmuşlardır. Daha sonra, Topkapı'daki Osmanlı saray mutfaklarında, bu katmanlama tekniği enfes hamur işlerinin, en ünlüsü de baklava olarak bilinen tereyağlı, kuru yemişli ve şerbetli tatlıların yapımında kullanılmıştır (Shchwartz, 2006, s. 14).

Türk mutfağında şekerli tatlı hamur işleri, bir ihtimalle ilk kez 9. yüzyılda değilse de kesin olarak 11. yüzyılda Türklerin Arap ve Fars mutfak gelenekleriyle temasından sonra yer edinmiştir. 1453'ten sonra Akdeniz ve Orta Asya mutfağının iç içe geçmesi İstanbul'daki Topkapı Sarayı'nın imparatorluk mutfaklarında devam etmiştir. Burada, hemen hemen herkesin kabul ettiği gibi, 50 veya daha fazla incecik yufkalar tabakalar halinde, kuruyemiş çeşitleri, kaymak, şerbet veya bal ile hazırlanarak pişirilmiştir. Buradan baklava, Levant'tan Balkanlar'a kadar tüm Türk imparatorluğuna ve büyük olasılıkla daha sonra da Avrupa'ya yayılmıştır. Yunanca yaprak anlamına gelen "phyllo/filo" kelimesi ve Fransızca bin yaprak anlamına gelen "millefeuilles" kelimeleri baklava yufkasını işaret etmektedir (Kraig, 2005, s. 4).

Baklavanın ilk olarak 15. Yüzyılda Kaygusuz Abdal'ın şiirinde "iki yüz tepsi baklava, kimi bademli kimi mercimekli" şeklinde bahsedildiği belirtilse de (Işın, 2018, s. 25) Mevlana'nın Divan-ı Kebir isimli eserinde "samsa baklavası" adında bir yiyecek geçmektedir (Celedin, 1992, s. 468). Aynı isimde içine pamuk çekirdeği doldurulan bir Abbasi yemeği olduğu (Atmaca, 2020, s. 326) belirtilse de Uygur Türkleri tarafından bohça şeklinde hazırlanan bir hamur yemeğinin varlığından ve Bulgaristan Türklerinin baklavaya aynı isimle samsa dedikleri de belirtilmektedir (Eröz, 1996, s. 101; Talas, 2005, s. 280). Yapılan bir çalışmada ise samsa tatlısının günümüzde Isparta mutfağında mevcut olduğunu, ince açılan yufkaların şeritler halinde kesilerek bir köşesine ceviz, tarçın, toz şeker veya pekmez konup katlayarak malzemenin içte kalması sağlanacak şekilde hazırlanıp pişirildikten sonra üzerine şerbet döküldüğü belirtilmektedir (Kılıç, 1996 Akt: Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013, s. 126). Yaprak hamurundan hazırlanan tatlılar arasında bulunan "Samsa baklavası türü, "Samsa Köroğlu Sarması" ve "Samsa Bülbül Yuvası" tatlıları mevcuttur (MEB, 2011, s. 10). Buradan hareketle Mevlana'nın da samsa baklavasını helva ile birlikte aynı dize içinde belirttiği de göz önünde bulundurulursa samsanın baklavaya benzer bir çeşit tatlı olduğu ve Selçuklu döneminde baklava benzeri bu tatlının bilindiğini söylemek yanlış olmayacaktır.

Arap ve İran mutfağının Türk mutfağına etkisi ile birlikte, Türk mutfağının da bahsi geçen mutfakları etkilediğinin ilk izi on beşinci yüzyıl İranlı şair Bushaq'ın şiirinde adı geçen, börek, mantı, kavut, kıyma ve tutmaç gibi Türkçe isimler taşıyan yemeklerde olduğu gibi, Arapça yemek kitaplarında rastlanılan gömeç, karnıyarık (bir çeşit baklava), kavut ve salma yemeklerinin isimleriyle de görmek mümkündür (Perry, 2001: Akt: Işın, 2018, s. 18) Türklerin tatlı sevgisinin İslamiyet'i kabul etmeleriyle başladıklarını söylemek de yanlış olmaz. İslamiyet şarabı yasaklarken şarap gibi meyvelerden elde edilen şerbetleri sunmuştur (Akın, 2015, s. 430).

Yapılan araştırmalar sonucunda baklavanın şeklinin tüm dünyada bilindiği ancak her ülkede farklı olduğu anlaşıldı. Bu duruma sebep olan etken, ülkelerin yemek kültürü açısından birbirlerinden etkilenmesidir (Akkaya ve Koç, 2017, s. 50). Baklava söz konusu olduğunda, insanlar arasındaki katmanları ayıran ve bir zamanlar onları birlikte yaşamaya

zorlayan siyasi bağ çoktan ortadan kalksa bile farklı dil, etnik köken ve din gruplarını bir araya getiren ortak bir mutfak geleneği olmaya devam etmektedir. Baklava artık Türkler için kimliklerinin ayrılmaz bir parçası halindedir (Kronld, 2011, s. 79).

Buradan hareketle Türk mutfağında ve özellikle baklavada meydana gelen “tatlı” dönüşümün etkenlerinden biri değişen coğrafya ile birlikte etkileşim halinde olunan kültürlerdir denebilir.

### **Kadayıf-Künefe**

En az baklava kadar şöhrete sahip olan bir diğer tatlı türü ise kadayıftır. Kültürümüzde kadayıf ismi ile anılan çok çeşit tatlı bulunmakla beraber bu tatlının başlıca iki çeşidi daha çok bilinenleridir bunlar; tel kadayıf ve yassı kadayıftır. Kadayıflar da baklavalar gibi eski yemek kitaplarında oldukça fazla yer verilen hatta baklavadan daha fazla yer tutan bir tatlı türü olmayı başarmıştır (Şavkay, 2000, s. 125). Yoğun tatlı, cevizli, gevrek hamur işleri olan baklava ve kadayıf, Batılıların en çok tanıdığı Ortadoğu tatlılarıdır (Ozan, 1998, s. 134).

Kadayıf Osmanlı sarayında yapıldığı tespit edilen tatlılardan biri olmuştur. Kadayıftan “kadayıf-ı hassa” olarak bahsedilmiştir. Bunun yanında kadayıfın padişah ve valide sultan için hazırlandığı vurgulanmıştır (Bilgin, 2015, s. 86). Fatih sarayında kendisi ve etrafındakiler için sütlüsünün, kaymaklısının yapıldığı Fatih Sultan Mehmet’in mutfak defterlerinden öğrenilmiştir (Ünver, 1952, s. 22).

### **Zerde- Pelte-Zirbaç-Sütlaç**

Pelte zaman ve mekanlarda isminin farklılık gösterdiği, paluze, faluzec, balüde, palize, pelvize, paluza gibi isimlendirmelere sahip olan en eski geleneksel Türk tatlılarından biridir (İvgin, 1984, s. 77). Farsça karşılığı “süzülmüş” olan palûda bir çeşit jöle olarak nitelendirilmiştir (Yerasimos, 2019, s. 185). Arapça’da palûde ismi ile bilinen nişasta ile yapılan, 13. yüzyılda Arap mutfağında bademin ezilmesi ile koyulaştırma işleminin yapıldığı, zamanla badem yerine nişasta kullanılarak bağlanan, Osmanlı zamanında yapılırken farklı meyve ve tatlandırıcıların kullanıldığı bir tatlı olmuştur (Işın, 2017: 297). II. Bayezid’in çıkarmış olduğu tarihteki ilk standart olan Kanunname-i İhtisab-ı Bursa’da pelte, helva ile birlikte standartlara dahil edilen tatlı olmuştur (Üçer, 2005, s. 66). 1555-1556 yılları sarayların muhasebe defterlerinde saray harcamalarına ait kayıtlarda Galata Sarayı’na zerde yapmak için yağ “bahâ-i revgan”, bal, bahâ-i ‘asel” ve safran “bahâ-i za’fran” alındığı kayıtlara geçilmiştir (Barkan, 1979, s. 32).

Belki de sütlaçın ilk versiyonlarından birine Divan-ü Lugati’t Türk eserinde rastlanılmaktadır. Burada “uwa” ismi ile geçen bir çeşit tatlı yiyecekte bahsedilmektedir. Pişen pirinç soğuk suya konulduktan sonra suyunun süzülüp içine şeker ve buz katılarak soğukluk olarak tüketildiği belirtilmektedir (Kaşgarlı Mahmud, 2005, s. 628).

Pirinçle hazırlanan bir diğer tatlı ise zerededir. Zerdeye Mevlâna’nın Divan-ı Kebir’inde “Ey dost, ne vakte dek neden yüziün sarı deyip duracaksın? Mizacım safrâvî, coşup kaynıyorum da kendi coşkunluğumdan zerde gibi sararıyorum” dizelerinde rastlanılmaktadır (Celâleddin Rumi, 1992, s. 321; Cunbur, 1982, s. 79). Zerde saraydaki herkesin yeme şansı bulduğu nişasta ile hazırlanan tatlı olmuştur. Zerde malzemeleri arasında nişasta dışında pirinç, şeker, safran, fındık ve badem olmuştur (Bilgin, 2008, s. 103). Halk arasında da tüketilen zerdenin Sapanca, Beypazarı, Diyarbakır’da tarçın, karanfil ve kavun kullanılarak hazırlandığı seyahatnamede yer almaktadır (Samancı, 2016, s. 60). Zerde düğün tatlısı olarak da bilinmektedir (Tezcan,

2000, s. 98). Günümüzde Gaziantep ilinde coğrafi işaretli (Türk Patent, 2021) bir tatlı olarak Gaziantep Sütü Zerdeşi ya da Gaziantep Astarlı Sütü isminde sütü ve zerdenin bir arada bulunduğu bir tatlı mevcuttur (Hösükoğlu, 1994, s. 143).

Kaygusuz Abdal'ın sımâtiyelerinde geçen dizelerde paluze, muhallebi, zerde ve sütü (sütü pirinç) isimlerini beraber görmek mümkündür

“Elli bin kazan pilav, ol kadar da zerdesi

Yeni keşkek bin kazan, hallolmuş çomağıla

Kırk bin kazan palûze, elli bin muhallebi

Bin bunca sütü pirinç fağfuri çanağıla.” (Gökyay, 1980 Akt: Gündüzöz, 2017, s. 11; İvgin, 1984, s. 77).

Bu tatlılar haricinde benzer şekilde ve malzemelerle hazırlanan bir diğer tatlı ise zirbaçtır. Zirbaç ya da zırva yoğunluk olarak pelteye benzeyen kuru meyve ile hazırlanan bir tatlıdır. Zirbaç 15. yüzyıla kadar tavuk veya kırmızı et ve bal, tarçın, badem, sirke, şeker, safran gibi baharat ve tatlandırıcılar ile hazırlanan bir yemektir (Işın, 2017, s. 427). Zirbaç, Türklerin isimlendirmesi ile zirvaç zamanla halk arasında saçma manasına gelen zırva kelimesine dönüşmüştür. Ünver (1952, s. 28)'in aktardığına göre zırva “20 okka nişasta, 20 okka şeker, 20 okka kuru üzüm ve 20 okka incir” ile yapılmaktaydı. Bu tarifin Yavuz Sultan Selim vakfiyesine göre pelte olduğu belirtilmektedir. Zırvanın belgelerde zirbace olarak geçtiği de görülmüştür. Bayram ve kandil günlerinde zırva, pirinç ve zerde ile birlikte verilmiştir. İstanbul saraylarına ait muhasebe defterleri notlarında Galata Sarayı'na 1555-1556 yılları arasında zirebac yapımı için kırmızı üzüm “*baha-i meviz-i sürh*”, siyah erik “*baha-i âlü-i siyah*”, bal, “*baha-i asel*”, zerdali “*baha-i zerd'alû*”, nişasta “*baha-i nişeste*”, incir “*baha-i incir*”, badem, “*baha-i badem*” ve safran “*baha-i za'fran*” satın alındığı kayıtlara geçilmiştir (Barkan, 1979, s. 32). Zırva Türklerin çok eski bir tatlısıdır. Orhan Gazi'den sonra 5-6 padişahın imaretlerinde Ramazan ayında yoksullara verilmek üzere hazırlanmıştır. Zırvanın yapımında su, nişasta, kuru razakı üzümü, kuru incir, çam fıstığı, pekmez veya bal kullanıldığı belirtilmiştir (Reşad, 2018, s. 297).

### **Muhallebi-Kazandibi**

Tavukgöğsünden hazırlanan muhallebi tarifinin geçtiği en eski kaynak İbn-i Sayyar al Warraq tarafından yazılan 10. Yüzyıl Arap mutfağını ele alan yemek kitabıdır. Yine muhallebi isminin Al-Muhallab bin Abi Şufra isminde Muaviye dönemindeki Irak valisinden geldiği de bu kitapta belirtilmektedir (Nasrallah, 2007, s. 258). Kıyılmış tavuk, pirinç ve sütü yapılan tavukgöğsü, Türk mutfağına muhallebi adı altında girmiş ve sık sık Fatih Sultan Mehmet için hazırlanmıştır. On altıncı yüzyıl kayıtları, gül suyu veya misk ile tatlandırılmış muhallebinin etsiz versiyonlarından bahsetmektedir. Kazandibi adı verilen karamelize versiyonu, on dokuzuncu yüzyıl İstanbul'unda gelişerek Türkiye'nin en sevilen sütü tatlılarından biri haline gelmiştir. Diğer bir popüler blanchmange türü, buğday nişastasası ve pudra şeker ve gül suyu serpilmiş sudan yapılan hafif bir versiyon olan su muhallebisidir. Bu başlangıçta sadece sokak satıcıları tarafından satılan ucuz bir ikame ürün iken, zamanla hafif ve narin tadı ile ana akım Türk mutfağında yer kazanmıştır (Goldstein, 2015, s. 66). Fakat bunun yanında tavukgöğsünün Roma döneminden beri yapıldığını iddia eden kaynaklar da mevcuttur. Türklerin tavukgöğsünü Bizans imparatorluğundan öğrendiği, Bizans'ın da Roma kültürünü devam ettirdiği de belirtilmektedir (Gürsoy, 2014, s. 67;

Şavkay, 2000, s. 87; Sandıkçioğlu, 2016b, s. 145). Bunun yanında Roma dönemi gurmelerinden Apicius'un yemek kitabında "Cibarium Album" ismiyle geçen yemeğin "blanc-mange" ile aynı anlama gelen "beyaz yemek" demek olduğunu ve bir tatlı olmadığı da belirtilmektedir (Vehling, 1977, s. 381).

## Helvalar

Helva genellikle yağ, süt, su, şeker, un veya irmikle yapılan, kavrulmuş un veya irmiğe süt, şeker, bal veya pekmez katılarak, çeşitli baharatlar veya kuruyemişler ile hazırlanan, çeşitli isimleri olan bir tatlıdır (Sabbağ ve Boğan, 2019, s. 31). Türkler tatlıların genelini helva olarak nitelendirmişlerdir (Ögel, 1991, s. 223). Geçmişte helva kelimesi günümüzdeki gibi anlamı kısıtlı olan yaygın şekilde un, irmik ve tahin ile hazırlanan çeşitlerden çok tatlı yiyeceklerin geneline verilen isim olmuştur (Kara, 2019, s. 75). 18. yüzyılın sonuna kadar çıkan Osmanlıca yemek kitaplarında tarifi verilen tüm tatlılar için "Hulviyyât" veya "Haleviyyât" kelimesi kullanılmıştır (Yerasimos, 2014, s. 248). Helva kelimesi Arapçadan gelmekte, anlam olarak tatlı, güzel, şirin kelimelerine karşılık gelen "hulv" kelimesinden türemiştir. Helvanın yeryüzü üzerinde ilk yapıldığı bölge Ortadoğu'da ve Balkanlar'da yer alan ülkeler olduğu bilinmektedir. Türklerin helva ile tanışmalarının İslamiyet'in kabulü ile gerçekleştiği (Tufan, 2015, s. 125) belirtilse de Orta Asya'da helvaya benzer bir şekilde şeker ile yapılan kavut isimli bir yiyecek de mevcuttur (Ögel, 1991, s. 355; Kılıç ve Albayrak, 2012, s. 714). Kavut daha çok darının öğütülmesi sonrasında yağ ve şeker ile karıştırılan ve doğum yapmış kadınlara verilen bir çeşit tatlı yiyecektir (Genç, 2008, s. 13; Kaşgarlı Mahmud, 2005, s. 415). Anadolu'da kavut kelimesinin iki karşılığı mevcuttur. İlki kavrulmuş ya da dövülmüş tahıl unununun şeker veya tatlı meyve ile karıştırılması yani kavut helvası, ikincisi ise kavrulmuş tahıl unu veya buğday anlamına gelmekteydi. 11. yüzyılda Divan-ü Lugat'it Türk'te mevcut kavut anlayışı bir çeşit helva olandır. (Ögel, 1991, s. 351-361).

Kültürel olarak Türklerde helvanın çok eski tarihlere dayanması doğaldır. Helva göçebe bozkır uygarlığının bir parçası olmuştur. Bakıldığında kavut ve evde hazırlanan helvaların yapımının aynı olduğu görülmektedir. Helva besleyici özelliğinin yanı sıra aynı zamanda inanç boyutunda yer tutan önemli bir ürün olmuştur. İnanç ve helva bağlantısı İslamiyet öncesi dönemden beri süregelen bir gelenek halini almıştır (Kalafat, 2012, s. 49). Selçuklu zamanında badem ve cevizden yapılan helvalar Mevlana'nın Divan-ı Kebir dizelerinde yer almaktadır (Celaleddin, 1992b, s. 94). Yine aynı eserde helvacılık bir sanat olarak nitelendirilmiştir (Celaleddin, 1992c, s. 191). Helva yapan kişiler helvacı manasına gelen "helvager" ve "helva-furûş" isimleri ile anılmıştır (Merçil, 2000, s. 54; Işın, 2017, s. 151). Helvacılığın farklı bir meslek olması helvaya verilen değeri göstermektedir (Şavkay, 2000, s. 154). Selçuklularda helvacılar esnaf olarak dükkânlarda hizmet vermişlerdir (Celaleddin, 1992, s. 124). Helva türleri Selçuklularda hem sarayda hem de dergâhta çokça bulunan yiyecekler olmuştur. Özellikle mübarek günlerde veya gecelerde, ölümlerin ruhları için dağıtılmaktaydı (Şahin, 2018, s. 40).

Osmanlılarda ise saray mutfaklarından birine ismini verecek düzeyde önemli görülmüştür. Helvahane, Matbah-ı Amire'ye bağlı bir kısım olmuştur. Burada saray için hazırlanan tüm tatlılar, reçeller, şuruplar, macunlar ve turşular hazırlanmıştır. Ayrıca burada doktorların hazırlanmasını istediği ilaçlar da imal edilmiştir (Türkoğlu, 1984, s. 87). Helvahanede yapılan helvaların en beğenileni "zülbiye" veya "zülâbiye" helvası olmuştur. Bu helva dışında helvahanede yapılan diğer helva çeşitlerinden bazıları ise; "badem, baş, zerd, tahin, lokma, kestane, bayram, kepçe(menfiş), halkaçini" olmuştur (Bilgin, 2015, s. 87).

Helva günümüzde pek çok farklı çeşit ile üretilmeye devam etmesine karşın tarihi kaynaklarda belirtilen pek çok helva çeşidi de günümüze yabancıdır. Yapıldıkları malzemelere göre bazı helva çeşitleri unsuz helvalar; un, nişasta veya irmik içeren helvalar; yapılışı belirsiz olan veya yapılışı hakkında çok az bilgi bulunanlar olmak üzere (Işın, 2017, s. 149) tarafından sınıflandırılmıştır. Burada ismi geçen helvalardan unsuz olanlar: “*ağda helvası, ak helva, arşın helvası, bahar helvası, beyaz helva, ceviz helvası, cızbız, fıstık helvası, gül helvası, ilik helvası, kabak helvası, kamış helvası, kar helvası, kırma helva, kozhelva, kozlu helva, müdeccel helvası, müşfikkiye helvası, parmak helva, sakız helvası, susamlı helva, tahin helvası*”; un, nişasta veya irmik içeren helvalar: “*asude helvası, aşure helvası, bal helvası, bayram helvası, billûriye helvası, Cem Sultan helvası, çubuk helva, düğün helvası, efrûşe helvası, erişte helvası, et helvası, gaziler helvası, güllabiye helvası, hakanî helva, halkaçını helvası, hanegî helva, helva-yı kâhî, irmik helvası, ishâkiye helvası, kağıt helvası, kepçe helvası, kestane helvası, keten helvası, lamunya helvası, mafiş helvası, mâfeş helvası, me'mun/memuniye helvası, mülukî gaziler helvası, ninem duymasın helvası, nişasta helvası, Özbek helvası, peynir helvası, pirinç helvası, reşidiye helvası, sabunî helva, sakız helvası, saray helvası, sükkerî haşlama, sükkerî helva, şekerî helva, taze helva, tel helvası, ter helva, tezpişti, un helvası, yengem duymasın helvası, sarı helva, zerd helvası, zülbiye helvası*” yapılışı belirsiz olan helvalar ise: “*dellâliye helvası, kaba helva, mermerî helva, şişe helvası ve üzüm helvasıdır.*”

İsmi geçen helvalardan farklı yörelerde veya farklı zamanlarda benzer şekilde yapıp farklı isimlendirilenler olsa bile, genel olarak helva çeşitliliğini göz önüne aldığımızda toplumsal olarak helvanın ne kadar önemli bir yere sahip olduğunu buradan anlamamız mümkündür.

## SONUÇ VE TARTIŞMA

Türk mutfağı Orta Asya döneminden günümüze, asırlardır gelişerek zengin bir hal almıştır. Orta Asya bozkırından Anadolu topraklarına gelen Türkler bu süreçte geçtikleri topraklar üzerindeki toplumlardan etkilenmişler ve o toplumları da etkilemişlerdir. Bu etkileşimin sonucu olarak gittikleri yerlerdeki kültürü kendi kültürlerine de ekleyerek zengin bir mutfak kültürü oluşturmayı başarmışlardır. Türk mutfağı kültürel olarak zenginliğinin zirvesini Osmanlı döneminde yaşamıştır (Sandıkçioğlu, 2016:16). Osmanlı devletinin son yıllarında ve cumhuriyet dönemi başlarında alafranga merakı ile birlikte Türk mutfağında Fransız sonrasında Rus etkileri görülmeye başlanmıştır. Bunun haricinde sanayileşme ve kentleşme, kadının iş hayatına katılması, okur yazar oranındaki artışla birlikte kız meslek liselerinde batı tarzı mutfağın öğretilmesi ve basılı dergilerde alafranga mutfağına yönelik yayınların yapılması yine Türk mutfağını son dönemde etkileyen faktörlerden olmuştur (Toygar, 1982, s. 157; Sevimli, 2019, s. 254). Mutfak kültüründeki değişim doğal olarak da tatlı kültürüne de yansarak alafranga tatlılarının Türk mutfağında çoğalmasına sebep olmuştur.

Tarih boyunca şeker elde etme kaynağı ve şekli değiştiği gibi şeker ile hazırlanan yiyecekler olarak tatlılarda da zamanla kullanılan malzeme ve hazırlama şeklinin değiştiği görülmektedir. Türklerde tatlı kültürünün ve sevgisinin Arap etkisi ile başladığı ve Türklerde Orta Asya döneminde tatlı tüketiminin ayıp karşılandığı (Yerasimos, 2014, s. 237) söylene de aslında Orta Asya'dan itibaren şekeri kullanan ve şeker ile tatlı yiyecekler hazırlayan Türklerin Arap ve Fars kültürü ile yakın teması sonucunda bildikleri ve hazırladıkları tatlı çeşitlerinde, tatlı hazırlama yöntemlerinde ve tatlı hazırlarken kullanılan



malzemelerde köklü dönüşümler meydana gelmiştir. Günümüzde tatlı olarak hazırlanan yiyeceklerin bazılarının başlangıçta bugünkü gibi tatlı kavramına uyan bir şekilde hazırlanmadığı, içerisinde bir tatlıda olması garip karşılanacak malzemelerin de bulunduğu görülmektedir. Yiyeceklerin isimlendirilmesi ve sınıflandırılması konusunda da geçmişte bir belirsizlik olduğu görülmektedir. Helva, samsa veya börek (börek-i sükkeri) gibi yiyecek türlerinin tatlı ya da yemek olarak sunulduğu da görülmüştür. Sonuç olarak geçmişten günümüze yiyecek çeşitlerinin hepsinde olduğu gibi tatlıların da çoğunda değişim meydana gelmiştir. Bu değişim kültürel, coğrafi, dini ve tarihi değişimin bir yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır.

## KAYNAKÇA

- Abbott, E. (2008). *Sugar: A Bittersweet History*, The Overlook Press, New York.
- Akın, E. (2015). *Essential Turkish Cuisine*, Stewart, Tabori & Chang, New York.
- Akkaya, A. ve Koç, B. (2017). Past, Present and Tomorrow of Baklava, *IRTAD*, 1(1): 47-50.
- Barkan, Ö. L. (1979). İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri, *Belgeler Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, Türk Tarih Kurumu, 9(13).
- Bilgin, A. (2008). Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl) içinde: *Yemek Kitabı I Tarih, Halkbilimi, Edebiyat, Hazırlayan: Koz, S. M., Kitabevi, İstanbul.*
- Bilgin, A. (2015). *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı içinde: Türk Mutfağı İkinci Basım*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Celeleddin, M. (1992). *Divan-ı Kebir 5*, Çeviri: Gölpınarlı, A., Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir.
- Celeleddin, M. (1992). *Divan-ı Kebir 2*, Çeviri: Gölpınarlı, A., Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir.
- Celeleddin, M. (1992b). *Divan-ı Kebir 1*, Çeviri: Gölpınarlı, A., Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir.
- Cunbur, M. (1982). Mevlâna'nın Mesnevisi'nde ve Divanında Yemekler içinde: *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:41 Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.*
- Emil, T. (2006). *Baklava Sektör Profili*, İstanbul Ticaret Odası.
- Eroz, M. (1996). *Milli Kültürümüz ve Meselelerimiz*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Esin, O. (2020). Divanü Lugat'it Türk'ün Türk Kültürü Açısından Önemi ve Eserde Geçen Beslenme Kültürüyle İlgili Terimler, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(75), 64-80.
- Genç, R. (2008). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı içinde: *Yemek Kitabı I* hazırlayan: Koz, M. S., 3. Baskı, Kitabevi, İstanbul.
- Goldstein, D. (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*, Oxford University Press, ABD.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Gündüzöz, G. (2017). Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyelerinde Yemek Figürü, *Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi*, 2(4), 9-26.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık, İstanbul.
- Halıcı, N. (2015). *Türk Mutfağı, İkinci Baskı*, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık, İstanbul.
- Hösükoğlu, F. (1994). *Astarlı Sütlaç içinde: Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi*,

Düzenleyen: Halıcı, F., Atatürk Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını:181 Kongre ve Bilgi Şöleni (Sempozyum) Dizisi:12, Gün Ofset, Ankara.

Işın, P. M. (2017). Osmanlı Mutfak Sözlüğü, 2. Basım, Kitap Yayınevi, İstanbul.

Işın, P. M. (2018). Bountiful Empire: A History Of Ottoman Cuisine, Reaktion Books, Londra.

Işın, P. M. (2019). Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi, Üçüncü Bakı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

İbn-i Batuta, (2004). Ebu Abdullah Muhammed İbn Battuta Tanci İbn Battûta Seyahatnamesi 1. Cilt, Çeviri, inceleme ve notlar: Aykut, A. S., Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

İvgin, H. (1984). Geleneksel Bir Türk Tatlısı: Pelte, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983*, Başbakanlık Basımevi, Ankara.

James, G. L. (2004). Sugarcane, Second Edition, Ed: James, G., Blackwell Science, Oxford, Birleşik Krallık.

Kalafat, Y. (2012). Türk Halk İnançlarında Beslenme, Türk Halkbilimi Araştırmaları Merkezi Dizisi XVIII, Berikan Yayınevi, Ankara.

Kara, Ç. (2019). Pekmez, Bal ve Şeker: Helvaya Statü Veren Tatlandırıcılar, *SDÜ Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 47(1), 74-88.

Kaşgarlı Mahmud, (2005). Divan-ü Lugati't Türk hazırlayan: Erdi, S. ve Yurteser, S. T., Kocabalı Yayınevi, İstanbul.

Kraig, B. (2005). Turkish Yufka And Its Offspring, *Repast: Quarterly Newsletter of the Culinary Historians of Ann Arbor*, 21(1), 1-5.

Kronld, M. (2011). Sweet Invention: A History of Dessert, Chicago Review Press, ABD.

Mack, G. R. ve Surina, A. (2005). Food Culture in Russia and Central Asia, Greenwood Press, Londra.

MEB, Milli Eğitim Bakanlığı, Yiyecek İçecek Hizmetleri Baklava Modülü, 2011, Ankara.

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

Mintz, S. W. (1985). Sweetness And Power, The Place Of Sugar In Modern History, Penguin Books, ABD.

Nahya, Z. (1984). Geleneksel Türk Kültüründe Tatlı, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983*, Başbakanlık Basımevi, Ankara.

Nasrallah, N. (2007). Annals Of the Caliphs' Kitchen: Ibn Sayyar Al Warraq Tenth-Century Baghdadi Cookbook, Çeviri: Nasrallah, N., Brill, Boston.

Oturakçı Orbay, N. (2018). Türkiye Türkçesindeki Tatlı Adlarına Adbilimsel Bir Yaklaşım, *International Journal of Languages' Education and Teaching*, 6(1), 396-413.

Ozan, Ö. (1998). The Sultan's Kitchen: A Turkish Cookbook, Periplus Editions, Boston.

Ögel, B. (1984). Türklerde Tatlı Anlayışı ve Şeker İçinde: *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983*, Başbakanlık Basımevi, Ankara.

Ögel, B. (1991). Türklerde Yemek ve Beslenme Kültürü İçinde: Türk Kültür Tarihine Giriş 4, Kültür Bakanlığı Yayınları 638, Kültür Eserleri Dizisi 46, Ankara.

Perry, C. (1988). Baklavanın Orta Asya Kökenleri İçinde: Halıcı, F., İkinci milletlerarası yemek kongresi bildirileri kitabı, 3-10 Eylül 1988, İstanbul-Gaziantep.

Reşad, M. (2018). Fenn-i Tabbâhat 1340-1341 (Aşçılık Bilimi 1921-1923), Hazırlayan: Işın, P. M., Kitap Yayınevi, İstanbul.

Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Türk Mutfağının Gelişim Sürecine Genel Bakış içinde: Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı Ed.:Sarışık, M. ve Özbay, G., Detay Yayıncılık, Ankara.

Samancı, Ö. (2016). Osmanlı Mutfağı içinde: Osmanlı Mutfağı Ed: Bilgin, A. ve Önçel, S., Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.

Schwartz, R. K. (2006). December Silk Road Meal Spans The Asian Continent, *Repast: Quarterly Publication of the Culinary Historians of Ann Arbor*, 22(1), 12-17.

Smith, A. F. (2015). Sugar: A Global History, Reaktion Books, Londra.

Şahin, H. (2018). Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü içinde: Türk Mutfak Kültürü, Editör: Dünder Arıkan, A., Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.

Sandıkçoğlu, T. (2016). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi içinde: Türk Mutfak Kültürü Ed: Dünder Arıkan, A., Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.

Sandıkçoğlu, T. (2016b). Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi içinde: Türk Mutfak Kültürü Ed: Dünder Arıkan, A., Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.

Şavkay, T. (2000). Tatlı Kitap: Türk ve Dünya Tatlıları, Şekerbank T.A.Ş. Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü, İstanbul.

Şekerci Keleş, P., Gürses, M. ve Erdoğan, A. (2019). Geleneksel Şeker Kamışı Pekmezi, *Türk Doğa ve Fen Dergisi*, 8(1), 43-46.

Sevimli, Y. (2019). Türk Mutfağında Tatlı Kültürünün Tarihçesi içinde: *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* Ed: Aydın, Ş. Çoban, Ö., Karakuş, Y. ve Çalışkan N., Aralık 2019, Nevşehir.

Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(18), 273-283.

Tarım ve Orman Bakanlığı, (2021). Erişim adresi: <https://www.tarimorman.gov.tr/SDB/Menu/95/Dunya-Seker-Sektorune-Iliskin-Sorular>, Erişim tarihi: 10 Nisan 2021, 11:46.

TDK, Türk Dil Kurumu. (2021). Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim tarihi: 9 Nisan 2021, 10:22.

Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları:2515 Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları:307 Maddi Kültür Dizisi:27, Ankara.

Toygar, K. (1982). Değişen Türk Mutfağı içinde: Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:41 Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.

Türk Patent, Türk Patent ve Marka Kurumu (2021). Gaziantep Sütli Zerdesi/Gaziantep Astarlı Sütlaç. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1807>, Erişim Tarihi: 7 Haziran 2021, 12:33.

Türkoğlu, S. (1984). Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı içinde: *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:51, Seminer-Kongre Bildirileri Dizisi:16, Başbakanlık Basımevi, Ankara.

Üçer, M. (2005). Kanunname-i İhtisab-ı Bursa Sultan II. Bayazid Tarafından Yürürlüğe Konulan Dünyanın Bugünkü Anlamda İlk Standartı içinde: *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Hazırlayanlar: Toygar, K. ve Berkok Toygar, N., Cilt:12*, Ankara.

Ünver, S. (1952). Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, Kemal Matbaası, İstanbul.

Vehling, J. D. (1977). *Apicius Cookery And Dining In Imperial Rome*, E-kitap, Dover Publications, New York. ISBN: 9780486156491

Vural, H. (2008). Divanü Lugati't Türk'te Geçen Türk Yemek Unsurları, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 39(1), 306-323.

Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, 13. Baskı, Boyut Yayıncılık, İstanbul.

Yerasimos, M. (2019). Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.