


# Osmanlı saray mutfağındaki çorbaların günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yeri

İrem Yalçın <sup>1</sup> Esra Mankan <sup>2</sup>

1 İstanbul Topkapı Üniversitesi, Plato Meslek Yüksekokulu, Aşçılık, İstanbul, Türkiye.

2 Alanya Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Alanya/Antalya, Türkiye

## Article info

### Keywords:

Ottoman cuisine culture, soups, Turkish culinary culture

### Anahtar Kelimeler:

Osmanlı mutfak kültürü, çorbalar, Türk mutfak kültürü

Received: 05.11.2024

Accepted: 30.06.2024

E-ISSN: 2979-9511

DOI: 10.58625/jfng-2473

Yalçın & Mankan; Osmanlı saray mutfağındaki çorbaların günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yeri

Available online at <https://jfng.toros.edu.tr>

### Corresponding Author(s):

\*İrem Yalçın, [iremyalcin0713@gmail.com](mailto:iremyalcin0713@gmail.com)

[iremyalcin@topkapi.edu.tr](mailto:iremyalcin@topkapi.edu.tr)

## Özet

Türklerin başyemeği olan çorba geleneksel bir yiyecek olması dışında besleyici ve ekonomik olması nedeniyle akşam yemeklerinin yanı sıra kahvaltılarda dahi tüketilmiştir. Türk mutfak kültürünün oluşmasında temel olan Osmanlı Mutfak kültüründeki çorbaların önemini vurgulamak ve günümüz Türk mutfak kültüründeki değerinin artmasına yardımcı olmak, saray mutfak kültüründe yapılan çorba çeşitlerinin genç nesil tarafından sofralarda tüketilmesi ve bilinirliğinin artmasını sağlamak gelecek kuşaklara yapabilecek en iyi kültür aktarımlarından biridir. Bu kapsamda günümüzde öğünlerde çorba tüketme sıklığı çerçevesinde saray mutfağı baz alınarak geçmişten günümüze unutulmaya yüz tutmuş çorba çeşitlerinin gün yüzüne çıkarılması amacıyla çalışma tasarlanmıştır. Çalışma verileri, başta İstanbul ilinde ikamet eden farklı yaş ve meslekteki bireylerle ve gönüllü olarak katılmayı kabul eden 409 kişiyle online anket yoluyla toplanmıştır. Toplanan verilere yönelik olarak yapılan analizler IBM SPSS 25.0 programı ile yapılmıştır. Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğine yönelik betimsel analiz sonuçlarına göre en çok duyulmayan çorbaların %91,9 ile akciğer çorbası, %91,2 ile kuş çorbası, %90,7 ile kavata çorbası, %90,5 ile imaret çorbası olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra katılımcıların en çok duyup tadına bakmadıkları çorbaların %53,3 ile balık çorbası, %33,3 ile arap aşısı, %26,7 ile tutmaç çorbası, %25,9 ile kuru bamya çorbası ve %25,7 ile çeşm-i nigar çorbası olduğu bulunmuştur. Katılımcıların tadına baktıkları çorbalar arasından en çok beğendikleri çorbanın 4,77±0,52 ortalama puan ile mercimek

çorbası olduğu görülmektedir. Çalışmanın sonunda günümüz beslenme alışkanlıklarında çorbaya bu kadar önem verilmesinin aksine Osmanlı mutfak kültüründe yapılan çorba çeşitlerinin bilinirliğinin azlığı sayısal veriler ile ifade edilmiştir. Bu kapsamda mutfak kültürümüz üzerine daha geniş çaplı çalışmaların yapılması özellikle mutfak kültürümüze ait çorbalar dâhil tüm yiyecekler ile ilgili envanter çalışması yapılması ve standart tariflerinin oluşturulması önemlidir.

**Anahtar Kelimeler:** Osmanlı mutfak kültürü, çorbalar, Türk mutfak kültürü

### Abstract

Apart from being a traditional food, soup, which is the main dish of the Turks, is also consumed in breakfast as well as in the evening meals because it is nutritious and economical. Emphasizing the importance of soups in the Ottoman Culinary culture, which is the basis for the formation of Turkish culinary culture, helping to increase the value of today's Turkish culinary culture, the consumption of soup varieties made in the palace cuisine culture on the tables by the younger generation and increasing awareness is one of the best cultural transfers that can be made to future generations. In this context, the study was designed in order to reveal the soup varieties that have been forgotten from the past to the present, based on the palace cuisine within the framework of the frequency of consumption of soup at meals today. Study data were collected through an online questionnaire, primarily with individuals of different ages and professions residing in the province of Istanbul, and 409 people who agreed to participate voluntarily. Analyses of the collected data were made with IBM SPSS 25.0 program. According to the results regarding the awareness of the soup varieties belonging to the Ottoman palace cuisine, the most unheard soups were lung soup %91.9, bird soup %91.2, kavata soup %90.7 and soup soup %90.5. is seen. In addition, the soups that the participants heard and did not taste the most were fish soup %53.3%, arab vaccine %33.3, tutmaç soup %26.7, dried okra soup %25.9 and çeşm-i nigar soup %25.7. Among the soups that the participants tasted, it was seen that the soup they liked the most was the lentil soup with an average score of 4.77±0.52. At the end of the study, contrary to the importance given to soup in today's dietary habits, the lack of awareness of soup varieties made in the Ottoman culinary culture was expressed with numerical data.

**Keywords:** Ottoman cuisine culture, soups, Turkish culinary culture

## 1. GİRİŞ

Kahvaltıda dahi tüketilen ve Türk mutfak kültüründe oldukça önemli bir yere sahip olan çorba, dünya mutfak kültürlerinde de yadsınamaz bir değere sahiptir (6). Sıcak havalardan yanı sıra soğuk havalarda da sıkça tükettiğimiz çorba, Farsça "tuzlu yemek" anlamına gelen "şor" tuzlu, "bâğ" yahni anlamlarına gelen iki sözcüğün birleşmesiyle oluşan "şorba" kelimesinden dilimize geçmiştir (10). Çorbanın Türk Dil Kurumundaki kelime anlamı ise tahıl, sebze veya et ürünleri ile hazırlanan, sulu ve sıcak olan içecektir (13). Bu tanımlamalar sonucunda suyu fazla olan yemek türüne çorba denildiği anlaşılmaktadır (2). Dünya dillerinde ise farklı şekillerde karşımıza çıkan çorbanın, diğer ülkelerce nasıl adlandırıldığı sıralanacak olursa; Almandada "suppe", Yunancada "soupa", İspanyolca ve Portekizcede "sopa", Afganistan ve Pakistan'da "şorva" Kuzey Afrikada "chorba" ve Rumencede "ci-orba" şeklindedir (10).

Kökenleri yüzyıllar öncesine dayanan günümüz Türk mutfak kültürü öncelikle Orta Asya ve Anadolu'dan birçok çeşitliliği beraberinde getirmiş sonrasında Selçuklu Devleti ve Osmanlı hanedanlığı ile geniş coğrafyalara yayılmıştır. Bunun sonucunda farklı kültürleri sınırları içerisinde birleştirmiş olması zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasına olanak sağlamıştır (5). Üç kıtaya hâkim olan Osmanlı imparatorluğu kendine özgü görkemli bir zenginliğe ulaşırken bununla beraber mutfak kültüründe de aynı ihtişam ve zenginlik yaşanmıştır (3). Akşam yemeklerinin yanı sıra kahvaltılarda bile tüketilen çorba Türklerin başyemeği olarak kabul edilmiştir. Geleneksel bir yiyecek olmasının dışında ekonomik olması halkın en alt kesiminden padişaha kadar tüm kesimlerce yapılan bir yemek olmasına olanak sağlarken, besleyiciliği nedeniyle de herkes tarafından tercih edilen bir gıda olmuştur (14).

Çorba, ekonomiklik, besleyicilik ve açlık giderici özelliklerinin yanı sıra zor günlerinde simgesi olarak görülmüştür. Geçmişten günümüze kadar gerçekleşen tüm afetlerde felaketzedelere dağıtılan yemek, bir tas sıcak çorba olmuştur. İkrâm edilen çorba, ilk yara

sarma görevini üstlenirken hem açlığı giderir hem de sosyal dayanışmanın bir örneğidir (8). Türklerin hayatları boyunca vazgeçemedikleri çorba, çocukluktan ölüncüye kadar tükettikleri bir gıdadır. Türk mutfak kültüründe yemek olarak anılan çorba sofranın yöneticisi olarak nitelendirilirken, batıda sadece iştah açıcı olarak tüketilmektedir (2). Çorba yoksul ailelerde bereketin sembolüdür. Evde kalan malzemelerin üzerine su ilave edilerek çoğaltılması ile hazırlanan çorba hemen hemen her mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir ve en alçakgönüllü yemek olarak ifade edilir (8).

300 çeşidin üzerinde çorba tarifinin yer aldığı kitaplar, sadece bu coğrafyaya özgüdür ve ülkemizde en çok tüketilen çorbalar tahıldan yapılan çorbalardır (7).

Bu çalışmanın amacı Osmanlı Mutfağında yapılan çorba çeşitlerinin günümüze uyarlanması, genç nesil tarafından sofralarda tüketilmesi ve bilinirliğinin artması amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür. Aynı zamanda Osmanlı döneminde yapılan çorba reçetelerinin incelenmesi, akademik açıdan kayıtlara geçirilerek Türk ve dünya mutfak kültürü yazınına katkı sağlaması amaçlanmıştır.

## 2. YÖNTEM

### 2.1. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı; çorba türlerinin herkes tarafından bilinmesini sağlamak, evlerde sıkça yapılmasını teşvik etmek, Türk mutfak kültürünün oluşmasında temel olan Osmanlı

mutfak kültüründeki çorbaların önemini vurgulamak ve günümüz Türk mutfak kültüründeki değerinin artmasına yardımcı olmaktır.

### 2.2. Örneklem/Çalışma Grubu/Katılımcılar

Araştırma evrenini İstanbul ilinde ikamet eden farklı meslek grupları ve gelir düzeyindeki bireyler oluşturmuştur. Hedef kitlede yer alan toplam 409 kişi araştırmanın evrenini oluşturmuştur. Araştırmaya katılan katılımcıların 357'sini kadın, 52'sini ise erkekler oluşturmuştur. Toplanan verilere yönelik olarak yapılan analizler IBM SPSS 25.0 programı ile yapılmıştır.

### 2.3. Veri Toplama Araçları Ve Süreçleri

“Osmanlı Mutfak Kültüründe Çorbaların Önemi ve Günümüz Beslenme Alışkanlıklarındaki Yeri” adlı çalışmada genel tarama modeli kullanılmıştır. Genel tarama modelleri, çok sayıda öğeden oluşan bir evrende, evren hakkında genel bir kanıya varmak amacıyla, evrenin tümü ya da ondan alınacak bir grup örnek ya da örneklem üzerinde yapılan tarama düzenlemeleri olarak ifade edilir (9).

Faktörler belirlendikten sonra güvenilirlik testi tekrar yapılmıştır. Yapılan analizlerde 1. faktörün Cronbach's alpha değeri, 671 olarak bulunurken, 2. faktörün ise, 631 olarak bulunmuştur. 7 maddelik ölçeğin tamamının Cronbach's alpha değeri ise, 650 olarak bulunmuştur.

Tablo 1. Ölçeğin Son Hali

Ölçek faktörleri	Ölçek maddeleri
Çorba tüketim şekli	1. Çorbayı ev yapımı olarak tüketirim.
	2. Çorbayı (hazır) marketten alıp tüketirim.*
Çorbaya verilen önem	3. Evde farklı çorbalar yapmak isterim
	4. Çorba, yapımı pratik ve doyurucu bir besindir.
	5. Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir.
	6. Çorba içmeden yemeğe başlamam
	7. Türk mutfağı çorbasız düşünülemez

\* ters madde

Geçerlilik ve güvenilirlik analizleri yapıldıktan sonra elde edilen ölçeğin son hali Tablo 1’de gösterilmiştir. Ölçek faktörlerindeki maddelerin içeriğinden yola çıkılarak 1. faktöre “çorbaya verilen önem”, 2. faktöre ise “çorba tüketim şekli” ismi verilmiştir.

#### 2.4. Verilerin Analizi

Katılımcıların yeme alışkanlıklarına yönelik frekans ve yüzde bulguları verilerek çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğinin maddeleri ve alt boyutlarına ilişkin ortalama ve standart sapma bulgular verilmiştir. Çorba çeşitlerinin bilinirliğine ilişkin tanımlayıcı bulgular verildikten sonra çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının kişisel özellikler ve yeme alışkanlıklarına yönelik farklılaşma durumları incelenmiştir. Bu aşamadaki analizlerde bağımsız örneklem t-testi ve tek yönlü varyans analizi kullanılmıştır. Tek yönlü varyans analizinde anlamlı sonuç bulunması durumunda gruplar arasındaki farklılıkları tespit edebilmek için Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Analizlerde anlamlılık sınırı 0,05 olarak belirlenmiştir.

#### 2.5. Etik

Veriler toplanmaya başlanmadan önce İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu Başkanlığı’ndan 31-3-2021 tarihinde 21000003634 sayılı kararla Etik Kurul Raporu alınmıştır.

#### 2.6. Araştırmanın Ölçme Araçları

Soru formu üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde bireylerin sosyo-demografik özellikleri yer almaktadır. İkinci bölümde bireylerin beslenme alışkanlıkları ve yeme davranışları, son olarak üçüncü bölümde Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğinin ölçülmesi üzerine sorular yer almaktadır.

### 3. BULGULAR

#### Katılımcıların Demografik Bilgileri

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların sosyo-demografik bilgilerine yönelik bulgular tanımlayıcı analiz yöntemleriyle incelenmiştir.

Katılımcıların demografik bilgilerine yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 2’de sunulmuştur.

#### Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ve Çorba Bilinirliğine Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğine yönelik tanımlayıcı bulgular verilecektir. Daha sonrasında ise Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğine yönelik bulgular incelenecektir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeğinin maddelerinden alınan puanlara ilişkin betimsel bulgular Tablo 3’te sunulmuştur. Genelde en sevilen çorba mercimek, en az sevilen çorba ise işkembe çorbası olduğuna dair araştırma sonuçları ortaya çıkmıştır. Engin (2019), Yüce (2020), Alabacak (2018), Şanlıer (2005), Mankan (2012)’de benzer sonuçlara ulaşılmıştır.

Elde edilen bulgular incelendiğinde en çok duyulmayan çorbaların %91,9 ile akciğer çorbası, %91,2 ile kuş çorbası, %90,7 ile kavata çorbası, %90,5 ile imaret çorbası olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra katılımcıların en çok duyup tadına bakmadıkları çorbaların %53,3 ile balık çorbası, %33,3 ile arap aşısı, %26,7 ile tutmaç çorbası, %25,9 ile kuru bamya çorbası ve %25,7 ile çeşm-i nigar çorbası olduğu bulunmuştur. Katılımcıların tadına baktıkları çorbalar arasından en çok beğendikleri çorbanın  $4,77 \pm 0,52$  ortalama puan ile mercimek çorbası olduğu görülürken, bunu sırasıyla  $4,60 \pm 0,66$  ortalama puan ile şehriye çorbası,  $4,51 \pm 0,71$  ortalama puan ile yoğurtlu çorba,  $4,48 \pm 0,85$  ortalama puan ile tarhana çorbası ve  $4,46 \pm 0,79$  ortalama puan ile erişte çorbası takip etmektedir. Öte yandan katılımcıların en az yarısının (200 kişi) tadına baktıkları çorbalar incelendiğinde bu çorbalar arasında en beğenilmeyen çorbanın  $3,35 \pm 1,52$  ortalama puan ile işkembe

**Tablo 2.** Katılımcıların Demografik Bilgilerine Yönelik Frekans Analizi Dağılımı

<b>Katılımcıların cinsiyetlerine yönelik frekans analizi sonuçları</b>		
Cinsiyet	f	%
Kadın	357	<b>87,3</b>
Erkek	52	12,7
Toplam	409	100,0
<b>Katılımcıların yaşlarına yönelik frekans analizi sonuçları</b>		
Yaş	f	%
18-25	229	<b>56,0</b>
26-30	78	19,1
31-40	47	11,5
41-50	26	6,4
51-60	29	7,1
Toplam	409	100,0
<b>Katılımcıların ikamet ettikleri şehre yönelik frekans analizi sonuçları</b>		
İkamet edilen şehir	f	%
İstanbul	331	<b>80,9</b>
Diğer	78	19,1
Toplam	409	100,0
<b>Katılımcıların öğrenim durumlarına yönelik frekans analizi sonuçları</b>		
Öğrenim durumu	f	%
İlkokul mezunu	22	5,4
Ortaokul mezunu	29	7,1
Lise mezunu	118	28,9
Üniversite mezunu	217	<b>53,1</b>
Yüksek lisans - Doktora mezunu	23	5,6
Toplam	409	100,0
<b>Katılımcıların medeni durumlarına yönelik frekans analizi sonuçları</b>		
Medeni durum	f	%
Bekar	266	<b>65,0</b>
Evli	137	33,5
Boşanmış/ayrı	6	1,5
Toplam	409	100,0
<b>Katılımcıların meslek durumlarına yönelik frekans analizi sonuçları</b>		
Meslek	f	%
Öğrenci	159	<b>38,9</b>
Kamu çalışanı	18	4,4
Özel sektör çalışanı	78	19,1
Ev hanımı	82	20,0
Emekli	11	2,7
Çalışmıyor	44	10,8
Diğer	17	4,2
Toplam	409	100,0
<b>Katılımcıların almış oldukları gastronomi eğitimlerine yönelik frekans analizi sonuçları</b>		
Gastronomi eğitimi	f	%
Lise (yiyecek içecek hizmetleri)	5	1,2
Ön Lisans (Aşçılık)	6	1,5
Lisans (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)	18	4,4
Yüksek Lisans (Gastronomi ve Mutfak Sanatları)	6	1,5
Özel Kurs merkezleri	47	11,5
Gastronomi alanında bir eğitimim yok	327	<b>80,0</b>
Toplam	409	100,0

çorbası ve  $3,53 \pm 1,48$  ortalama puan ile taam-i atik (kelle paça çorbası) olduğu görülmektedir.

### Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ve Kişisel Bilgiler Arasındaki İlişkiler

Araştırmanın bu bölümünde çorba tüketim

alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının kişisel bilgiler ve yeme alışkanlıkları ile arasındaki ilişkiler incelenecektir. Bu aşamada yapılan analizlerde gruplar arasındaki homojenliği korumak adına kişisel bilgilere yönelik çeşitli değişkenlerdeki düşük sayıdaki gruplar birleştirilerek değerlendirilmiştir.

**Tablo 3.** Osmanlı Saray Mutfağına Ait Çorba Çeşitlerinin Bilinirliğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

Çorba çeşitleri	Duymadım		Duydum ancak yemedim		Beğenme düzeyi	
	f	%	f	%	Ort.	Std. sapma
Badem Çorbası	295	72,1	72	17,6	4,31	,90
Balık Çorbası	41	10,0	218	53,3	3,81	1,16
Ciğer Çorbası	270	66,0	99	24,2	2,75	1,39
Düğün Çorbası	14	3,4	76	18,6	4,20	,84
Ekşili Loğusa Çorbası	239	58,4	102	24,9	4,04	,90
Etlı Kıtır Çorbası	226	55,3	85	20,8	4,06	,87
İrmik Çorbası	314	76,8	54	13,2	3,24	1,18
Süleymaniye Çorbası	293	71,6	76	18,6	3,75	1,08
Kesme Hamur Çorbası	98	24,0	87	21,3	4,14	,84
Kıymalı Tarhana Çorbası	62	15,2	66	16,1	4,13	1,03
Kuru Bamyı Çorbası	116	28,4	106	25,9	4,02	1,27
Lebeniye Çorbası	185	45,2	97	23,7	4,29	,90
Mehir Çorbası	329	80,4	51	12,5	4,21	,98
Pirinç Çorbası	121	29,6	43	10,5	3,93	,92
Nohut Çorbası	134	32,8	80	19,6	3,88	1,04
Omaçlı Mercimek Çorbası	196	47,9	67	16,4	4,14	,84
Patatesten Ezmeli Terbiye Çorbası	279	68,2	57	13,9	4,00	,99
Piliç Çorbası	191	46,7	49	12,0	4,22	,71
Reyhanlı Şehriye Çorbası	211	51,6	60	14,7	4,06	,84
Sebze Çorbası	14	3,4	27	6,6	4,08	,94
Tandır Çorbası	256	62,6	78	19,1	4,03	1,03
Toyga Aşı	233	57,0	81	19,8	4,17	,96
Tutmaç Çorbası	122	29,8	109	26,7	4,17	,88
Zerdeçallı Mercimek Çorbası	144	35,2	63	15,4	4,22	,97
Teke Çorbası	336	82,2	53	13,0	3,25	1,48
Midye Çorbası	294	71,9	91	22,2	2,92	1,28
İstiridye Çorbası	285	69,7	98	24,0	2,73	1,15
Tarhana Şorbası	13	3,2	5	1,2	4,48	,85
Ekşili Çorba	68	16,6	76	18,6	4,26	,90
Terbiyeli Ciğer Çorbası	315	77,0	59	14,4	3,11	1,57
Nev'-i diğer Balık Çorbası (buğdaylı)	326	79,7	52	12,7	3,74	1,15
Arap Aşı (Dövülmüş Bamyadan)	172	42,1	136	33,3	4,02	1,07

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmasına yönelik bağımsız örneklem

t-testi sonuçları Tablo 4'te sunulmuştur.

Tablo 4'te çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir

**Tablo 3.** (devamı) Osmanlı Saray Mutfağına Ait Çorba Çeşitlerinin Bilinirliğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

Çorba çeşitleri	Duymadım		Duydum ancak yemedim		Beğenme düzeyi	
	f	%	f	%	Ort.	Std. sapma
Ekmek Tarhanası	231	56,5	75	18,3	3,84	1,07
Yoğurtlu Çorba	5	1,2	12	2,9	4,51	,71
İşkembe Çorbası	7	1,7	72	17,6	3,35	1,52
Mercimek Çorbası	3	0,7	1	0,2	4,77	,52
Şehriye Çorbası	1	0,2	3	0,7	4,60	,66
Erişte Çorbası	20	4,9	26	6,4	4,46	,79
Terbiyeli Patates Çorbası (köfteli)	147	35,9	61	14,9	4,22	,90
Çeşm-i Nigar Çorbası	236	57,7	105	25,7	4,19	1,05
İlikli Padişah Tenceresi	343	83,9	43	10,5	3,74	1,42
Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası	77	18,8	36	8,8	4,33	,94
Harem Usulü Patlıcanlı Çorba	330	80,7	36	8,8	4,14	1,19
Kavata Çorbası	371	90,7	22	5,4	3,50	1,46
Kuş Çorbası	373	91,2	24	5,9	2,50	1,31
Sultan Mahmut Çorbası	357	87,3	31	7,6	3,57	1,29
Muradiye Çorbası	321	78,5	58	14,2	3,43	1,38
İmaret Çorbası	370	90,5	26	6,4	3,62	,96
Akciğer Çorbası	376	91,9	20	4,9	2,00	1,47
Valide Sultan Çorbası	328	80,2	61	14,9	3,85	1,14
Hünkâr Çorbası	289	70,7	77	18,8	3,81	1,16
Saray Çorbası	266	65,0	104	25,4	3,64	1,04
Padişah Çorbası	312	76,3	70	17,1	3,63	1,08
Reyhanlı Kesme Hamur Çorbası	301	73,6	52	12,7	3,98	1,00
Buğday Çorbası	147	35,9	62	15,2	4,04	,96
Taam-ı Atik (Kelle Paça Çorbası)	129	31,5	72	17,6	3,53	1,48
Ak Çorba	349	85,3	34	8,3	3,62	1,13

**Tablo 4.** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği Ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	Cinsiyet	N	Ort.	SS	t	p
Çorba tüketim şekli	Kadın	357	4,26	,73	1,419	,157
	Erkek	52	4,10	,92		
Çorbaya verilen önem	Kadın	357	3,98	,59	<b>2,024</b>	,044
	Erkek	52	3,81	,35		

şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $t = 1,419$ ,  $p > ,05$ . Kadın katılımcıların çorbaya verdikleri önemin erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmüştür çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $t = 2,024$ ,  $p < ,05$ .

Tablo 5'te çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların öğrenim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $F(3, 405) = 1,146$ ,  $p > ,05$ . Öte yandan çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların öğrenim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $F(3,$

$405) = 5,835$ ,  $p < ,05$ . Bulunan sonuçlara göre yüksek lisans veya doktora mezunu olan katılımcıların çorbaya verdikleri önemin diğer katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir. Tablo 6'ya göre çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $t = -1,290$ ,  $p > ,05$ . Öte yandan çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $t = 2,423$ ,  $p < ,05$ . Buna göre gastronomi eğitimi alan katılımcıların çorba tüketim şek-

**Tablo 5.** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği Ve Öğrenim Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Öğrenim durumu	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	İlkokul-Ortaokul mezunu	51	4,11	,63	1,146	,330
	Lise mezunu	118	4,31	,85		
	Üniversite mezunu	217	4,24	,71		
	Lisansüstü mezunu	23	4,09	,98		
Çorbaya verilen önem	İlkokul-Ortaokul mezunu	51	3,98	,45	5,835	,001
	Lise mezunu	118	3,82	,55		
	Üniversite mezunu	217	3,98	,59		
	Lisansüstü mezunu	23	4,32	,43		

**Tablo 6.** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği Ve Gastronomi Eğitimi Alma Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	Gastronomi eğitimi	N	Ort.	SS	t	p
Çorba tüketim şekli	Yok	327	4,28	,75	2,423	,016
	Var	82	4,05	,77		
Çorbaya verilen önem	Yok	327	3,94	,54	-1,290	,198
	Var	82	4,03	,63		

**Tablo 7.** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği Ve Medeni Durum Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	Medeni durum	N	Ort.	SS	t	p
Çorba tüketim şekli	Bekâr/boşanmış/ayrı	272	4,17	,80	-2,518	,012
	Evli	137	4,37	,65		
Çorbaya verilen önem	Bekâr/boşanmış/ayrı	272	3,94	,59	-,922	,357
	Evli	137	3,99	,50		



linin daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu söylenebilir.

Tablo 7'de çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların medeni durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $t = -.922$ ,  $p > .05$ . Öte yandan çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların medeni durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $t = -2,518$ ,  $p < .05$ . Buna göre evli katılımcıların çorba tüketim şeklinin daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu söylenebilir.

Tablo 8'de yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların fastfood yeme alışkanlıklarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların fastfood yeme alışkanlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(2, 406) = 6,975$ ,  $9,746$ ,  $p < .05$ . Bulunan

anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde fastfood yediğini belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin, ara sıra fastfood yediğini belirten katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca ara sıra fastfood yediğini belirten katılımcıların çorbaya verdikleri önemin hiç fastfood yemeyen veya genelde fastfood yiyen katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutlarının katılımcıların evde yemek yapma sıklıklarına göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 9'da sunulmuştur.

Tablo 9'da yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların evde yemek yapma sıklıklarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre

**Tablo 8.** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği Ve Fastfood Tüketimi Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Fastfood tüketimi	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	Yemem	32	4,16	,67	6,975	,001
	Ara sıra yerim	308	4,31	,76		
	Genelde yerim	69	3,94	,76		
Çorbaya verilen önem	Yemem	32	3,76	,51	9,746	,000
	Ara sıra yerim	308	4,02	,54		
	Genelde yerim	69	3,74	,61		

**Tablo 9.** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği Ve Evde Yemek Yapma Sıklığı Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Evde yemek yapma	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	Yapmam	40	4,26	,60	21,399	,000
	Ara sıra yaparım	101	4,24	,73		
	Genelde yaparım	57	3,56	,73		
	Sık sık yaparım	211	4,41	,71		
Çorbaya verilen önem	Yapmam	40	4,02	,43	4,178	,006
	Ara sıra yaparım	101	4,11	,56		
	Genelde yaparım	57	3,86	,46		
	Sık sık yaparım	211	3,90	,60		

hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların evde yemek yapma sıklıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla  $F(3, 405) = 21,399, 4,178, p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılıkların hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferro-ni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde evde yemek yaptığını belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin, evde yemek yapmayan, ara sıra yapan ve sık sık yapan katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca ara sıra evde yemek yaptığını belirten katılımcıların çorbaya verdikleri önemin genelde ve sık sık evde yemek yapan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Tablo 10'da yapılan tek yönlü varyans analizinde çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların dışarıda yemek yeme durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların dışarıda yemek yeme durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir,  $F(2, 406) = 2,449, p > ,05$ . Öte yandan çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların çorba tüketim sıklıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir,  $F(2, 406) = 5,705, p < ,05$ . Bulunan anlamlı farklılığın hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferro-ni Post-hoc testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde dışarıda yemek yediğini belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin dışarıda yemeyen veya ara sıra yiyen katılımcılara kıyasla daha

az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir.

#### 4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma bireylerin çorba tüketim alışkanlıklarını ve Osmanlı mutfak kültüründe yapılan çorba türlerinin günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yerinin öğrenilmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada online anket yöntemi kullanılmıştır. Toplamda 409 katılımcıya ulaşılmış ve anketler değerlendirmeye alınmıştır. Toplanan verilere yönelik olarak yapılan analizler IBM SPSS 25.0 programı ile yapılmıştır.

Çalışma sonuçlarına göre; Araştırmaya katılan katılımcıların çoğunluğunu İstanbul'da ikamet eden kadınlar oluşturmuştur. 18-25 yaş aralığındaki bireyler çalışmada yoğun olarak yer almıştır. Eğitim durumu bakımından Üniversite mezunu katılımcılar fazla iken, büyük bir kısmı gastronomi alanında eğitim almamış bekar ve öğrenci olan bireylerden oluşturmuştur. Katılımcıların çoğunun ise aylık gelirlerinin 3000 TL'den az olduğu görülmüştür.

Yeme alışkanlıkları bakımından katılımcıların çoğunun çorba tüketim sıklığı günde bir öğün şeklinde olmuştur. Katılımcıların çoğunluğu ara sıra fastfood tüketen, evde sık sık yemek yapan, ara sıra dışarıda yemek yiyenlerden oluşmuştur.

Çorba tüketim alışkanlıkları çorba tüketim şekli ve çorbaya verilen önem şeklinde iki alt boyuta ayrılmıştır. Çorba tüketim şekli alt boyutundan katılımcıların ortalama  $4,24 \pm 0,76$  puan aldıkları görülmektedir. Bunun yanı

**Tablo 10.** Çorba Tüketim Alışkanlıkları Ölçeği Ve Dışarıda Yemek Yeme Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Dışarıda yemek	N	Ort.	SS	F	p
Çorba tüketim şekli	Yemem	28	4,32	,63	5,705	,004
	Ara sıra yerim	345	4,27	,73		
	Genelde yerim	36	3,83	1,04		
Çorbaya verilen önem	Yemem	28	4,04	,43	2,449	,088
	Ara sıra yerim	345	3,97	,57		
	Genelde yerim	36	3,77	,59		

sıra çorbaya verilen önem alt boyutundan katılımcıların ortalama  $3,96 \pm 0,56$  puan aldıkları görülmektedir. Çorbaya verilen önem alt boyutundan katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin "Ülkemizde çorba akşam yemeklerinin vazgeçilmezidir" maddesi olduğu görülmüştür.

Osmanlı saray mutfağına ait çorba çeşitlerinin bilinirliğine yönelik betimsel analiz sonuçlarına göre en çok duyulmayan çorbaların %91,9 ile akciğer çorbası, %91,2 ile kuş çorbası, %90,7 ile kavata çorbası, %90,5 ile imaret çorbası olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra katılımcıların en çok duyup tadına bakmadıkları çorbaların %53,3 ile balık çorbası, %33,3 ile arap aşu, %26,7 ile tutmaç çorbası, %25,9 ile kuru bamya çorbası ve %25,7 ile çeşm-nigar çorbası olduğu bulunmuştur. Katılımcıların tadına baktıkları çorbalar arasından en çok beğendikleri çorbanın  $4,77 \pm 0,52$  ortalama puan ile mercimek çorbası olduğu görülürken, bunu sırasıyla  $4,60 \pm 0,66$  ortalama puan ile şehriye çorbası,  $4,51 \pm 0,71$  ortalama puan ile yoğurtlu çorba,  $4,48 \pm 0,85$  ortalama puan ile tarhana çorbası ve  $4,46 \pm 0,79$  ortalama puan ile erişte çorbası takip etmektedir. Öte yandan katılımcıların en az yarısının (200 kişi) tadına baktıkları çorbalar incelendiğinde bu çorbalar arasında en beğenilmeyen çorbanın  $3,35 \pm 1,52$  ortalama puan ile işkembe çorbası ve  $3,53 \pm 1,48$  ortalama puan ile taam-i atik (kelle paça çorbası) olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların yaşlarına göre karşılaştırılmıştır. 40 yaş altındaki katılımcıların çorbaya verdikleri önemin 41 yaş ve üzerindeki katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha az olduğu görülmektedir.

Hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların ikamet ettikleri şehre göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Buna göre İstanbul'da ikamet eden katılımcıların çorbaya verdikleri önemin anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülürken, aynı zamanda İstanbul'da ikamet eden katılımcıların çorba tüketim şekillerinin de daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir.

Çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların öğrenim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Bulunan sonuçlara göre yüksek lisans veya doktora mezunu olan katılımcıların çorbaya verdikleri önemin diğer katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların gastronomi eğitimi alma durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, Buna göre gastronomi eğitimi alan katılımcıların çorba tüketim şeklinin daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu söylenebilir.

Çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların medeni durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, Buna göre evli katılımcıların çorba tüketim şeklinin daha fazla ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu söylenebilir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların mesleklerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çorba tüketim şekli alt boyutunun katılımcıların mesleklerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Öte yandan çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların mesleklerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Bulunan sonuçlara göre çalışmayan katılımcıların çorbaya verdikleri önemin öğrenci olan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre hem çorba tüketim şekli hem de çorbaya verilen önem alt boyutlarının katılımcıların aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Bulunan sonuçlara göre aylık geliri 3000-5000 TL arasında olan katılımcıların çorba tüketim şeklinin, diğer katılımcılara kıyasla daha az

ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca aylık geliri 3000 TL'nin altında olan katılımcıların çorbaya verdikleri önemin aylık geliri 3000 TL'den fazla olan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha az olduğu görülmektedir.

Çorbaya verilen önem alt boyutunun katılımcıların çorba tüketim sıklıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Bulunan sonuçlara göre her öğünde veya günde 1 öğün çorba tüketen katılımcıların çorbaya verdikleri önemin haftada 3-4 kez veya daha seyrek çorba tüketen katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların fastfood yeme alışkanlıklarına göre karşılaştırılmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde fastfood yediğini belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin, ara sıra fastfood yediğini belirten katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca ara sıra fastfood yediğini belirten katılımcıların çorbaya verdikleri önemin hiç fastfood yemeyen veya genelde fastfood yiyen katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların evde yemek yapma sıklıklarına göre karşılaştırılmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde evde yemek yaptığını belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin, evde yemek yapmayan, ara sıra yapan ve sık sık yapan katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüketmek şeklinde olduğu görülmektedir. Ayrıca ara sıra evde yemek yaptığını belirten katılımcıların çorbaya verdikleri önemin genelde ve sık sık evde yemek yapan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Çorba tüketim alışkanlıkları ölçeği alt boyutları katılımcıların dışarıda yemek yeme durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Bulunan sonuçlara göre genelde dışarıda yemek yediğini belirten katılımcıların çorba tüketim şeklinin dışarıda yemeyen veya ara sıra yiyen katılımcılara kıyasla daha az ev yapımı çorba tüket-

mek şeklinde olduğu görülmektedir.

Öneriler arasında;

Türkiye'de mutfak eğitimi verilen tüm bölümlerde Osmanlı mutfak dersi daha fazla işlenebilir. Böylece Türk mutfak kültürüne katkı sağlanabilir. Türk mutfak kültürünün oluşmasında çok büyük etkisi olan Osmanlı saray mutfakının tarihsel, teorik ve uygulamalı olarak öğretildiği kursların sayıları artırılabilir. Televizyon, makale, dergi, gazete vb. Yayın organlarında Osmanlı mutfakına daha fazla yer verilip halkın bilgilendirilmesi sağlanarak evlerde de yapılabilirliği artırılabilir.

Yapılmış olan bu çalışma Osmanlı mutfakındaki çorbaları konu alırken, farklı olarak kaybolmaya yüz tutmuş Osmanlı mutfakına ait et yemekleri, sebze yemekleri, tatlılar, şerbetler, helvalar şeklinde çeşitlendirilerek literatüre kazandırılabilir.

Türk mutfak kültürünün kökenlerinin aynı zamanda Selçuklu mutfakına da dayanması nedeniyle çalışma Selçuklu mutfakında çorbanın önemi ve kullanılan çorba çeşitleri olarak uyarlanabilir. Bu çalışmada reçetelendirilen çorba çeşitlerini insanlar deneyimleyebilir, yaşamlarına adapte ederek gelecek kuşaklara aktarımını sağlayarak, kısa ve uzun vadede kalıcı kılabilirler.

Dışarıda yemek yemenin giderek arttığı günümüzde kafe, restoran ve lokantalarda unutulmaya yüz tutmuş Osmanlı çorba çeşitlerinin menülere kazandırılma çalışmaları artırılabilir.

**KAYNAKÇA**

1. Alabacak, C. H. (2018). *Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
2. Arlı, M., & Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15.
3. Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3, 1, 105-125.
4. Engin, N. B. (2019). *Tarhana Tüketimine İlişkin Tüketici*, (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
5. Güler, S. (2007). Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme, *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, 18-28.
6. Gümüş, H. (2011). *Türk Mutfak Kültüründe Çorba*. (Yüksek Lisans Tezi), Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
7. Gürsoy, D. (2013). Tiridine Tiridine, Suyuna da Bandım: Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız, Oğlak Yayınları, İstanbul,
8. Gürsoy, D. (2018). Midenin Cilasası Çorba, Oğlak Yayınları, İstanbul.
9. Karasar, N. (2020). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
10. Mankan, E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*, (Doktora Tezi), Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
11. Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri, *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25 (1), 213-227.
12. Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, Hayykitap, İstanbul.
13. Türk Dil Kurumu, Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2019, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 12/03/2021.
14. Yerasimos, M. (2019). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayıncılık, İstanbul.
15. Yüce, A. (2020). *Maraş Kelle Paça Çorbasının Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi*, (Yüksek Lisans Tezi), Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş.